

In questa nuova edizione ospitiamo la Toscana, precisamente la zona del Chianti. Sarà infatti il Chianti Classico rappresentato dall'associazione Greve in Chianti, il protagonista del gemellaggio 2025. Un gemellaggio tra due terre, il Trentino e la Toscana, unite da antiche tradizioni che resistono nel tempo.

La zona di produzione del Chianti Classico ha origini antichissime. Furono gli etruschi che introdussero la coltivazione della vite in questo fertile territorio. Dopo l'epoca romana il territorio conobbe secoli di decadenza fino al XII secolo quando la sua vocazione vinicola riemerse grazie alle famiglie Ricasoli e Antinori contribuendo a rendere la denominazione Chianti una delle più antiche della Toscana.

I primi documenti risalgono al XIII secolo quando nacque la „Lega del Chianti“ e nel 1716 il granduca di Toscana Cosimo III emanò il bando di tutela basata su criteri geografici. Il vino Chianti Classico DOCG oggi come allora può essere prodotto solo in una specifica area della Toscana: la terra del Chianti.

Prenotazione eventi:

+39 349 336 5446
www.vinosantotrentino.it
info@vinosantotrentino.it
vinosantotrentino
@vignaioli_vinosanto_trentino



MESE DEL GUSTO

100% LOCAL

L'autunno nel Garda Trentino è un susseguirsi di appuntamenti saporiti.

Der Herbst im Garda Trentino ist eine Reihe von köstlichen Veranstaltungen.

Autumn in Garda Trentino is a succession of tasty events.

DISCOVER MORE

gardatrentino.it/MeseDelGusto



Sponsor



TRENTINO

ReBORO

territorio e passione

24.-25.10.25
Valle dei Laghi
Trentino

24.10.

Un racconto diVino

Masterclass guidata
da Giuseppe Carrus
di Gambero Rosso

Cantina Pravis
Lasino

ore 17:30

Programma
degustazione:



I Vignaioli della Valle dei Laghi sono impegnati nella ricerca incessante di un confronto con altri territori d'eccellenza.

Quest'anno incontrano il Chianti Classico di Greve in Chianti, il vino iconico della Toscana riconosciuto nel mondo per il suo carattere intenso che andremo a scoprire.

Ticket: 30 €

A tavola col Rosso Rubino

cena gourmet

Cantina F.lli Pisoni
Pergolese

ore 20:00

Prenota qui:



Una cena gourmet i cui protagonisti sono il Reboro e il Chianti Classico. Le tradizioni gastronomiche dei due territori saranno rivisitate diventando ancora più speciali, un viaggio sensoriale che esalterà i sapori e gli aromi della nostra cena dai colori rosso rubino.

La cena sarà preparata dalle abili mani dello Chef Walter Miori. Saranno presenti anche studenti e insegnanti della Scuola CFP ENAIP Riva del Garda.

Ticket: 60 €

25.10.

Trek&Wine

Guidati da Federico Poli,
accompagnatore di
Media Montagna

Parcheggio di Via Guà
Pergolese

ore 9:30

Prenota qui:



Escursione enoturistica alla scoperta del territorio della Valle dei Laghi. Da Pergolese, lungo il fiume Rimone e tra i vitigni, raggiungiamo il lago di Cavedine e poi la Cantina Pedrotti dove ci aspetta una degustazione di Reboro e di Chianti Classico accompagnata da un piccolo tagliere di prodotti locali.

Ritorniamo a Pergolese dove alla Cantina F.lli Pisoni ci aspettano un tagliere misto e un piatto di orzotto al Rebo accompagnato dai vini Reboro e Chianti Classico.

Ticket: 40 € compreso aperitivo, brunch
e guida con assicurazione.
(Prevista bevanda analcolica e riduzione del
30% per ragazzi fino a 12 anni)

Reboro Express

con il trenino della Valle
dei Laghi

centro commerciale
di Sarche

orari

10:00 – 14:00

15:00 – 19:00

Prenota qui:



Un viaggio evocativo e suggestivo alla scoperta del Reboro e del Chianti Classico, un'esperienza enoturistica tutta da vivere e da gustare.

Tre tappe in tre Cantine della Valle dei Laghi. In ognuna delle tre cantine incontrerete due vignaioli della Valle dei Laghi e due vignaioli di Greve in Chianti e potrete degustare i 12 vini protagonisti del nostro evento: 6 di Rebo e Reboro e 6 di Chianti Classico. Ogni degustazione sarà accompagnata dai prodotti della tradizione trentina.

Ticket: 60€ (Prevista bevanda analcolica e
riduzione del 30% per ragazzi fino a 12 anni)

Wine Experience

La Valle dei Laghi e Greve
in Chianti si raccontano

Fratelli Pisoni a Pergolese con Pravis

Gino Pedrotti a
Pietramurata con

Francesco Poli

Giovanni Poli a S. Massenza con Maxentia

ore 11 – 18:00

Tre cantine dell'associazione Vignaioli Vino Santo aprono le loro porte per accogliere le altre tre realtà del territorio e in ognuna potrai incontrare anche due cantine dell'Associazione Greve in Chianti.

Due vini simbolo, due territori uniti dalla passione per la viticoltura, raccontati direttamente dai loro vignaioli. Ogni calice sarà accompagnato da specialità gastronomiche tipiche delle due terre.

Le cantine di Greve in Chianti sono:

- Castello Vicchiomaggio
- Castello di Querceto
- Fattoria Santo Stefano
- Tenuta di Nozzole (Folonari)
- Conti Capponi (Villa Calcinaia)

20 € una degustazione (4 vini)

35 € due degustazioni (8 vini)

45 € tre degustazioni (12 vini)

Non è necessaria la prenotazione, le degustazioni si acquistano direttamente nelle cantine.

Buono, pulito e giusto

a tavola con il Reboro, il
Chianti Classico e i cuochi
dell'Alleanza Slow Food

Casa Caveau
del Vino Santo
Padergnone

ore 11:30

Prenota qui:



Una degustazione in dialogo con Slow Food e con i cuochi dell'Alleanza, per scoprire il valore del cibo buono, pulito e giusto e l'importanza di custodire la biodiversità.

Il cuoco dell'Alleanza Slow Food Fiorenzo Varesco, proporrà un assaggio di due piatti realizzati combinando olio extravergine di oliva, carne salada, noci del Bleggio, marroni di Drena e formaggi – protagonisti del Mese del Gusto. A chiudere l'esperienza un dolce. In abbinamento i vini protagonisti della manifestazione: Reboro e Chianti Classico.

Ticket: 30 €

