



Comunicato stampa del 14 gennaio 2019

**VINIFERA A TRENTO:
ASSAGGI, INCONTRI E LABORATORI PER CONOSCERE I VINI ARTIGIANALI
DELL'ARCO ALPINO**

**Due giorni di Mostra Mercato con momenti di approfondimento e abbinamenti
con cibi del territorio. Il 23 e il 24 marzo oltre 60 produttori in Fiera a Trento**

Vinifera, il Salone dei vini artigianali dell'arco alpino, torna per la sua seconda edizione alla **Fiera di Trento, sabato 23 e domenica 24 marzo 2019**. L'evento non sarà un semplice banco d'assaggio, ma l'occasione per appassionati e curiosi di scoprire e approfondire la conoscenza di oltre **60 produttori** provenienti dal territorio alpino e prealpino, dell'Italia ma anche di Austria, Francia, Svizzera e Slovenia. Ad accompagnarli, una selezione di produttori artigianali di cibo provenienti dal Trentino e dall' Alto Adige/Südtirol. In entrambi i casi, sarà possibile **acquistare** i prodotti direttamente al banco dei produttori.

La due giorni del Salone sarà anticipata dal **Forum**, una serie di appuntamenti che si svolgeranno in varie località della provincia nelle settimane precedenti, con eventi dedicati all'effetto dei cambiamenti climatici sulla viticoltura, degustazioni alla cieca, focus territoriali come quello sulla Valle d'Aosta e su nicchie produttive come quella del vermouth..

Tra gli approfondimenti già confermati in fiera, *Matteo Gallelo*, caporedattore di *Porthos*, guiderà i presenti in una **degustazione geosensoriale** secondo il metodo proposto dal professore Jacky Rigaux nel libro *Il Vino Capovolto*. Un secondo laboratorio si concentrerà sui **vitigni resistenti**, esplorando lo stato dell'arte delle ricerche e della sperimentazione in quest'ambito e le prospettive future di questo settore.

Ai **Dolomitici** – il gruppo nato per valorizzare l'originalità e la diversità della viticoltura trentina – toccherà il compito di presentare il **Perciso**, il vino simbolo della sapienza

contadina nato da un progetto condiviso da 10 tra le migliori realtà vitivinicole del Trentino. I Dolomitici hanno infatti deciso di unire le forze per garantire la conservazione di un antico vigneto e produrvi un vino che esprima l'essenza di questa antica varietà e il sapore della terra in cui affonda le sue radici.

Un'altra degustazione, guidata da *Gianpaolo Giacobbo*, sarà dedicata a sei **vini rifermentati in bottiglia sui lieviti** provenienti dall'Arco Alpino, dalla Liguria fino alla Slovenia.

Per iscriversi alle degustazioni e per maggiori informazioni sul Salone: www.viniferaforum.it/

Vinifera in breve:

Quando: sabato 23 e domenica 24 marzo 2019

Dove: Trento Fiere - Via di Briamasco, 2 Trento

Orario di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00

Ingresso: € 15.00

Press info:

Anna Sperotto

anna@studiocru.com

349 8434778

Michele Bertuzzo

michele@studiocru.it

347 9698760

Associazione Centrifuga

Vinifera è un evento promosso dall'Associazione Centrifuga, un gruppo di giovani che hanno unito diverse competenze, forze ed esperienze per realizzare iniziative incentrate sulla produzione sostenibile in campo agricolo e vitivinicolo, trasformando la fruizione di questi beni in scelta consapevole e responsabile. La passione è quella per il vino inteso come prodotto della vite, pianta che disegna e scolpisce il territorio trentino, frutto del lavoro, della sapienza e della cura dei vignaioli.