



Comunicato stampa del 20 febbraio 2019

## **VINIFERA 2019: IL PROGRAMMA COMPLETO DEL FORUM E DEL SALONE DEI VINI ARTIGIANALI DELL'ARCO ALPINO**

**Dal 7 al 22 marzo il Trentino si riempirà d'arte, sapori e incontri con esperti, in attesa del Salone in programma il 23 e il 24 marzo in Fiera a Trento**

Il **Forum di Vinifera** si presenta per la sua seconda edizione con una proposta davvero ricca di eventi. La rassegna precede il **Salone**, la due giorni dedicata ai vini artigianali dell'Arco Alpino, in programma in Fiera a Trento **sabato 23 e domenica 24 marzo**.

Si inizia il **7 marzo** alle 18.00 con un aperitivo letterario dal titolo ***Tralci e stralci, da Moby Dick al Blauwal*** alla *Libreria due punti* di Trento, in compagnia dell'editore *Keller* e dell'azienda agricola *Cesconi*. La sera stessa, grazie alla collaborazione tra spazio *Bookique* (TN) e *Associazione Centrifuga*, si terrà una **competizione in versi** con giuria popolare che darà in premio ai primi tre classificati alcune bottiglie di vignaioli partecipanti a Vinifera oltre ai biglietti d'ingresso alla manifestazione.

Il **9 marzo** ad Arco insieme ad Andrea Santuliana dell'*Agriturismo Maso Bòtes* si andrà alla scoperta dell'**arte della potatura** passeggiando tra gli ulivi dell'azienda. A seguire, una **degustazione di oli e un brunch** accompagnato dai vini prodotti dall'azienda agricola *Comai*.

Il **15 marzo** all'*Enoteca Grado 12* di Trento Andrea Paternoster  *presenterà* in anteprima alla stampa e ai clienti dell'enoteca l'idromiele ***L'Esuberante*** - la più antica bevanda alcolica prodotta dall'uomo - nella versione di *Mieli Thun*.

Domenica **17 marzo** a Nogaredo, guidati dal vignaiolo Marco Zani, **si visiterà** il suggestivo borgo medievale di **Castel Noarna**, impreziosito dagli affreschi di scuola michelangiolesca. In seguito, si potranno **degustare tre vini biologici** prodotti dall'azienda omonima nei vigneti che circondano il Castello.

Il *Bar Circolo Santa Maria* di Rovereto ospiterà una presentazione tematica e **degustazione di sidro** nella prima serata di martedì **19 marzo**. Il produttore Gianluca Telloli dell'azienda *Sidro Maley* racconterà i segreti del suo lavoro tra i campi di meli della Valle d'Aosta e di Chamonix.

Il **21 marzo** all'interno del suggestivo *Muse* di Trento si svolgerà alle 18.00 un incontro per approfondire con il ricercatore Lukas Egarter Vigl gli **effetti del cambiamento climatico sulla viticoltura in alta montagna**.

Il Forum si concluderà il **22 marzo** a Lavis con una visita alla cantina e al vigneto *Eredi* di Aldo Cobelli, di particolare interesse per la specificità della **“collina di gesso”**. La serata terminerà con una cena in abbinamento a 5 vini dell'azienda.

Diversi momenti di approfondimento, incontri e degustazioni arricchiranno anche il **programma** dello stesso Salone **Vinifera** in Fiera.

**Sabato 23 marzo** alle ore **12.00** Gianpaolo Giacobbo guiderà l'**analisi sensoriale** di sei vini alpini rifermentati in bottiglia. **Alle 14.30** Claudio Moser e Marco Stefanini della Fondazione Edmund Mach condurranno **Potenzialità e limiti dei vitigni resistenti**, un doppio appuntamento con sguardo sul futuro della viticoltura europea. **Alle 15.30** Matteo Gallelo di Porthos edizioni presenterà il saggio **Il vino capovolto**, scritto dal professor Jacky Rigaux e dal giornalista e scrittore Sandro Sangiorgi. La tematica della **“degustazione geosensoriale”** affrontata nel volume sarà approcciata in chiave pratica con l'assaggio di quattro etichette. **Alle 16.00** Alessia Morabito e Veà Carpi terranno un **workshop** sulle tecniche e gli strumenti adatti a **fermentare le verdure** in casa, con alcuni esempi di preparazioni gourmet.

**Domenica 24** il primo appuntamento della giornata sarà alle ore **12.00** con una degustazione guidata da Francesco Gubert e Michele Girelli, **ALTRA QUOTA: formaggi d'alpeggio e vini di montagna** che accosterà formaggi realizzati secondo una tradizione antica, che accomuna i territori dell'Arco Alpino, a vini prodotti in altitudine. **Alle 14.30** ci si potrà immergere nel futuro del sistema vitivinicolo del Trentino Alto-Adige attraverso lo sguardo dei giovani vignaioli e l'assaggio dei loro vini. **Alle 15.30** una **verticale di Perciso**, il vino che nasce da un vigneto piantato a inizio '900 e composto da 727 ceppi di Lambrusco a foglia larga, riscoperto e conservato dal gruppo di vignaioli *I Dolomitici*.

La consegna del premio **La Picca d'oro**, assegnato al **Vignaiolo di Vinifera 2019** sulla base delle preferenze del pubblico partecipante, segnerà la chiusura della seconda edizione del salone.

Per tutte le informazioni relative a orari, luoghi, prenotazioni e prezzi degli eventi in programma per il forum e il salone **Vinifera** invitiamo a consultare il sito [www.viniferaforum.it/vinifera/vinifera-2019](http://www.viniferaforum.it/vinifera/vinifera-2019)

## **Info in breve | VINIFERA 2019**

**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 al Salone:** il calice al prezzo di 15 euro da accesso al percorso di degustazione libera tra i banchi degli oltre 60 vignaioli presenti a Vinifera. Il calice è acquistabile in prevendita, al prezzo ridotto di 13 euro, fino a 28 febbraio 2019

**Riduzioni:** per i Soci AIS, ONAV, FIS, FISAR, Slow Food che mostrano la tessera all'ingresso è previsto lo sconto sull'acquisto del calice a 12 euro anziché 15

**Degustazioni guidate:** il costo delle degustazioni guidate varia a seconda dell'evento. Si consiglia la prenotazione tramite l'acquisto in prevendita. Le degustazioni guidate sono riservate ai visitatori del Salone

### *Press info:*

Anna Sperotto

anna@studiocru.com

349 8434778

Giulia Tirapelle

giulia@studiocru.com

0444 042110

### **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.