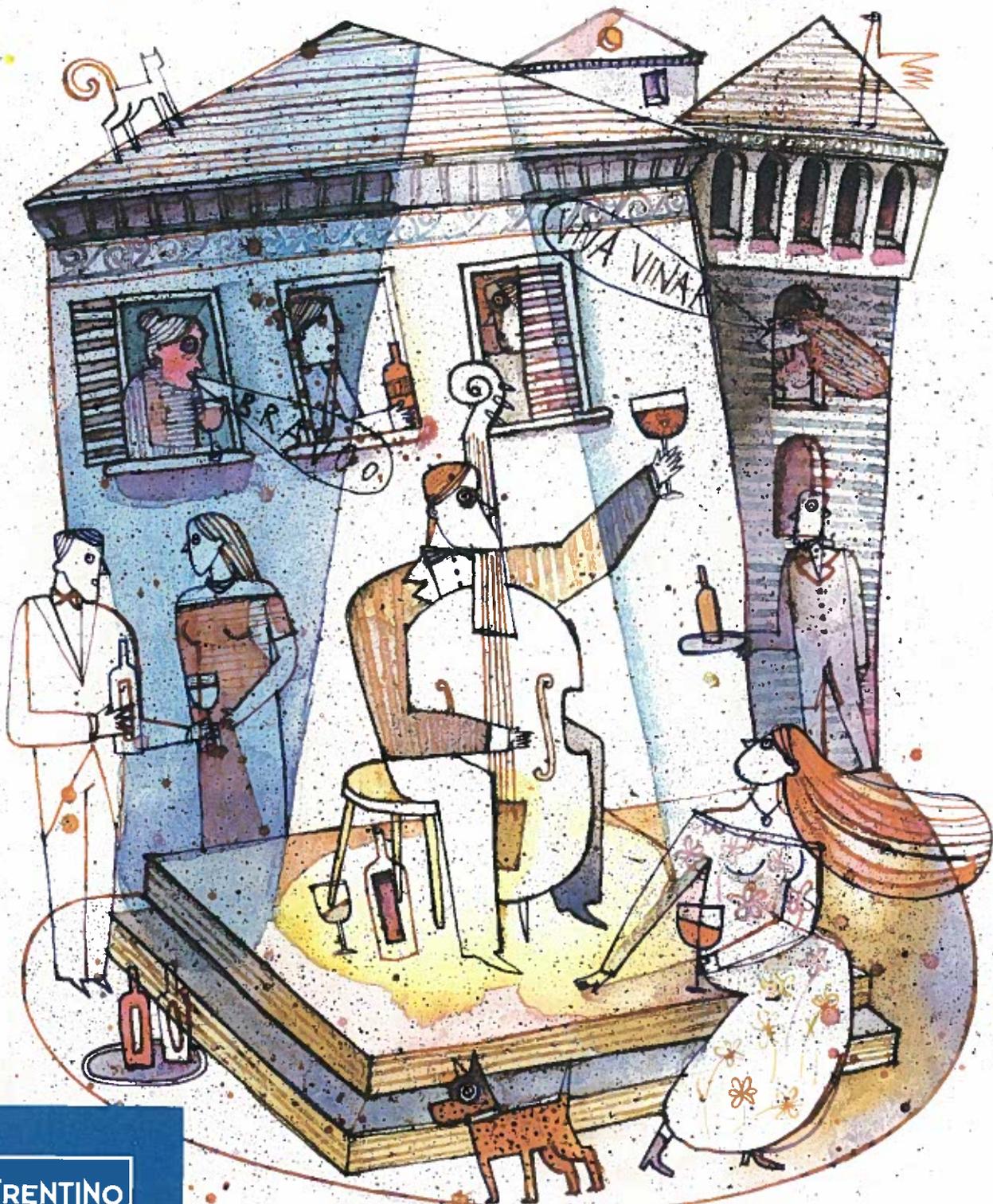


TRENTO DAL 21 AL 23 MAGGIO
ISERA AVIO MEZZOLOMBARDO DAL 28 AL 30 MAGGIO
CEMBRA VOLANO DAL 4 AL 6 GIUGNO

2004
vinart
arte, spettacoli & vino



 **TRENTINO**

OPRA LE ASPETTATIVE

WWW.VINART.IT
0461 839000

Calendario

21 maggio > Trento

h 18-22 > mostra vini del trentino

22 maggio > Trento

h 17-22 > mostra vini del trentino

23 maggio > Trento

h 17-22 > mostra vini del trentino

28 maggio > Avio

h 18-22 > inaugurazione
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > decanter

28 maggio > Isera

h 18-22 > inaugurazione
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > in vino veritas

28 maggio > Mezzolombardo

h 18-22 > inaugurazione
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > jazz ne' lieti calici

29 maggio > Avio

h 10-18 > andar per cantine
h 16-19 > buskers remuage
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > jazz ne' lieti calici

29 maggio > Isera

h 9-18 > andar per cantine
h 16-19 > buskers remuage
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > decanter

29 maggio > Mezzolombardo

h 10-18 > andar per cantine
h 16-19 > buskers remuage
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > in vino veritas

30 maggio > Avio

h 10-18 > cantine aperte
movimento turismo del vino
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > in vino veritas

30 maggio > Isera

h 10-18 > cantine aperte
movimento turismo del vino
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > jazz ne' lieti calici

30 maggio > Mezzolombardo

h 10-18 > cantine aperte
movimento turismo del vino
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > decanter

4 giugno > Cembra

h 18-24 > inaugurazione
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > in vino veritas

4 giugno > Volano

h 18-24 > inaugurazione
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > brindisi

5 giugno > Cembra

h 11-18 > andar per cantine
h 16-19 > buskers remuage
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > sax & wine

5 giugno > Volano

h 11-18 > andar per cantine
h 16-19 > buskers remuage
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > in vino veritas

6 giugno > Cembra

h 11-18 > andar per cantine
h 16-19 > buskers remuage
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > brindisi

6 giugno > Volano

h 11-18 > andar per cantine
h 16-19 > buskers remuage
h 18-24 > casa del vino
h 21.30 > sax & wine



Creatività, grafica e illustrazioni: Plus Communications

Stampa: Tipolitografia Angelico S.r.l.

VinArt è un progetto di Trentino SpA, reso possibile grazie alla collaborazione di:

Provincia Autonoma di Trento, Comuni di Avio, Cembra, Isera, Mezzolombardo e Volano, Cantine Sociali, Aziende Vinicole, Vignaioli e Distillerie del Trentino, Movimento Turismo del Vino Trentino Alto Adige, Centro Servizi Culturali Santa Chiara, Soprintendenza per i Beni Archeologici della Provincia Autonoma di Trento, Comune di Trento, Associazione Italiana Sommeliers del Trentino, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa - Sezione Trentino, Slow Food, Associazione Enologi Enotecnici Italiani, Associazione Ristoratori del Trentino, Ristoranti, Apt di ambito, Consorzi Pro Loco, Agenzie di Viaggio e Consorzi di Commercializzazione.

Coordinamento di: Chiara Bassetti, Paolo Benati, Barbara Monopoli

Questa pubblicazione è edita da Trentino SpA nel mese di aprile 2004

Testi di: Andrea Cobbe, Domenico Di Mattia, Roberto Valentino

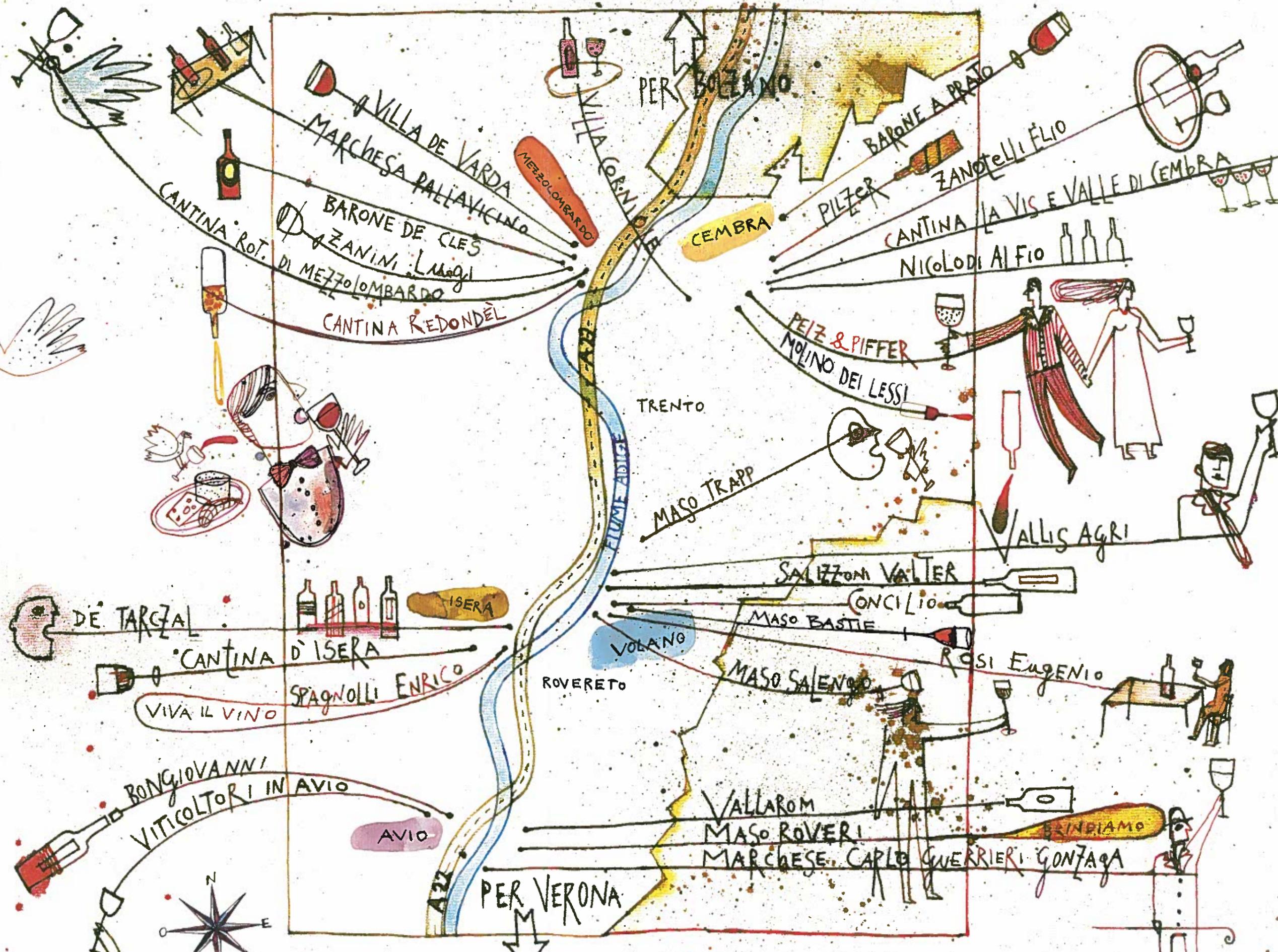
Controllo traduzioni: Maria Laura Benedetti

Segreteria Organizzativa: Manuel Buda, Cecilia Malvinni con la collaborazione di Selene Setti e Fabia Tomaselli

Trentino S.p.A. ha scelto come partner ufficiale per i propri stampati Cartiere del Garda Spa, un'azienda storica trentina, che ha fatto della cultura ambientale e dell'attenzione al territorio la propria missione.



La linea editoriale di Trentino S.p.A. è stampata su GardaPat 13, unica per la tinta bianco naturale, la superficie vellutata, l'elevato spessore, le caratteristiche ambientali; è una carta patinata senza legno, prodotta in ambiente neutro senza acidi, senza l'aggiunta di imbiancanti ottici e con l'impiego di sole cellulose TCF.



Vinestival

Liberare i sensi fra divini riflessi. Il Trentino, terra di vini raffinati e di carattere, per il secondo anno si fa culla e teatro della manifestazione enoica per eccellenza: VinArt, la kermesse artistica che per tre fine settimana consecutivi dal 21 maggio al 6 giugno costruisce intorno al vino un mondo magico, fatto di concerti, arte e performances.

Cinque i borghi trentini protagonisti della manifestazione, cinque Città del Vino che per storia e tradizione rappresentano la più profonda cultura vitivinicola trentina: Avio, Isera, Mezzolombardo, Cembra e Volano si alternano nell'ospitare le esibizioni degli artisti e nel convogliare flussi di musica, poesia e letteratura nei loro centri storici, tra palazzi antichi, nelle atmosfere conviviali delle Case del Vino che in ogni borgo accolgono gli ospiti con degustazioni e stuzzicherie tipiche nel segno del relax e del ritrovo.

Aria di festa, dunque, e di festa speciale. Anche le cantine del territorio si fanno contagiare e per tutta la durata della manifestazione aprono i battenti a quanti vogliono visitarle: è Andar per Cantine, l'iniziativa che vede per due fine settimana circa trenta aziende vitivinicole trasformarsi in piccoli e suggestivi palcoscenici per degustare bottiglie preziose insieme alle più svariate e sorprendenti esibizioni artistiche.

Ma non solo. VinArt è anche e soprattutto un omaggio al vino e alla storia ad esso legata: infatti è proprio la 68ª Mostra Vini del Trentino, fiore all'occhiello dell'enologia del territorio, ad inaugurarne il 21 maggio l'inizio ufficiale nelle belle sale del Teatro Sociale di Trento.

Anche l'Associazione Movimento Turismo del Vino si unisce al programma proponendo il 30 maggio il tradizionale appuntamento di Cantine Aperte. Le aziende vitivinicole e le distillerie trentine associate aprono infatti le loro porte al pubblico per la giornata di festa dedicata all'enogastronomia.



Eventi



>Decanter

Cinque compositori, fra i più noti autori italiani di musiche per il cinema, rendono omaggio ad altrettanti vini tipici del Trentino: **Luis Bacalov** (Marzemino), **Antonio Di Pofi** (Teroldego), **Ezio Bosso** (Müller Thurgau), **Manuel De Sica** (Vino Santo), **Armando Franceschini** (Trento DOC).

Un concerto che attraverso i suoni evoca gli aromi e i profumi del vino.

Nativo di Buenos Aires, Luis Bacalov ha vinto il premio Oscar per le musiche de "Il Postino" di Michael Radford. Tra i registi con cui ha lavorato ci sono Pasolini e Fellini, Rosi, Scola, Lattuada, Damiani.

Antonio Di Pofi ha lungamente lavorato in ambito teatrale collaborando con Giorgio Albertazzi, Luca Barbareschi, Duccio Camerini, Sergio Fantoni e numerosi altri. Ha scritto le colonne sonore di film come "La stazione" di Sergio Rubini, "Persone perbene" di Francesco Laudadio e "Tutti gli uomini di Sara" di Giampaolo Tescari.

Ezio Bosso, compositore e contrabbassista, è autore delle musiche di "Qui non è il Paradiso" di Gianluca Maria Tavarelli e di "Io non ho paura" di Gabriele Salvatores.

Manuel De Sica ha lavorato in più occasioni con il padre Vittorio, firmando le musiche de "Il Giardino dei Finzi Contini", di "Lo chiameremo Andrea" e di altri film del grande regista. Ha collaborato anche con Squitieri, Risi, Chabrol, Oldoini, Vanzina, Nichetti, Verdone.

Armando Franceschini ha realizzato la colonna sonora di "Lunga vita alla signora" di Ermanno Olmi. È autore di pagine corali, cameristiche e per orchestra.

Le musiche di Decanter vengono eseguite dall'**Orchestra Accademia I Filarmonici**, già distintasi in Trentino per aver collaborato con Sollima, Einaudi e Pärt. Presenta l'attrice **Elena Giusti** che recita testi scritti da **Paolo Domenico Malvinni**.

> ingresso libero ore 21.30 avio 28 maggio isera 29 maggio mezzolombardo 30 maggio

>In vino veritas



"Il vino è occasione di viaggio. Nei brani di letteratura e poesia, nella musica, tra le canzoni leggere e le arie d'opera. Il viaggio lo si può raccontare in varie maniere: ma se immaginiamo un invito a tavola nel quale ogni invitando, col calice in mano, e a patto di bere un bicchiere di vino, racconta o canta una storia, ecco già la trama di uno spettacolo a più voci". Lo spettacolo si chiama In vino veritas e a idearlo, partendo da questo assunto, è **David Riondino**, personalità tra le più eclettiche, un po' cantautore, un po' attore, un po' poeta, un po' comico. Va quindi da sé che anche In vino veritas sia un distillato di tante cose: un po' talk show, un po' spettacolo teatrale, un po' reading di poesie, un po' concerto. Accanto all'artista toscano figurano **Dario Vergassola** con la sua comicità stralunata e pungente, un gruppo di musicisti composto da **Francesca Breschi** voce, **Fabio Battistelli** ai clarinetti, **Carlo Negroni** al pianoforte, **Andrea Pintucci** al contrabbasso, **Andrea Bonioli** alla batteria e la sommelier **Aurora Endrici**. Ma a rendere ancora più ghiotto il cast ci sono ospiti a sorpresa: **Natalino Balasso** a Isera, **Gioele Dix** a Mezzolombardo, la **Banda Osiris** ad Avio, **Olcese & Margiotta** a Cembra e **Alessandro Haber** a Volano. Insomma, con Riondino e compagni il sorriso, magari con un calice in mano, è assicurato.

> ingresso libero ore 21.30 isera 28 maggio mezzolombardo 29 maggio avio 30 maggio cembra 4 giugno volano 5 giugno



>Jazz ne' lieti calici

Due tra i più versatili jazzisti italiani raccontano in musica il proprio vagabondare, a volte estenuante, tra un concerto e l'altro, tra una città e l'altra, tra un Paese e l'altro. E in questo girovagare per mestiere, ma anche per passione, si incontrano aromi e profumi diversi. La memoria dei viaggi e dell'invenzione musicale si mescola quindi indissolubilmente con il ricordo di una sosta ristoratrice e ovviamente di un buon bicchiere di vino. **Furio Di Castri**, contrabbasso, che è anche un grande appassionato di cucina e **Antonello Salis**, pianoforte e fisarmonica, hanno scelto di raccontarsi e di celebrare un doveroso tributo al vino in un modo trasversale, sicuramente non usuale per degli uomini del jazz: attingere al repertorio lirico e rivisitare in maniera personale brani tratti da opere di Donizetti, Mascagni, Mozart, Offenbach, Rossini, Strauss e Salieri.

> ingresso libero ore 21.30 mezzolombardo 28 maggio avio 29 maggio isera 30 maggio

>Sax & wine

I **Funk Off** sono una marching band, ovvero un gruppo di musicisti che si esibisce per le strade, così come si faceva una volta e si fa tuttora nella lontana New Orleans, la mitica patria del jazz. Ma i Funk Off non vengono dalla Louisiana: sono toscani, di Vicchio, città natale di Giotto e del Beato Angelico, nonché culla di una delle più fiorenti tradizioni bandistiche del Belpaese. Ma i Funk Off non suonano trascrizioni di arie d'opera o altra roba tipica delle bande di paese: suonano il fonchi, così come lo chiamano loro, detto anche "Funk Made in Vicchio", una miscela di funk, jazz, rock e molto altro ancora. I giri di basso li fanno i tre sax baritoni ed il sousaphone. La batteria è scomposta in quattro: rullante, cassa, piatti e altre percussioni. I due sax alti forniscono il tessuto armonico e le trombe cantano. I brani sono rigorosamente originali, scritti e arrangiati dal leader, il sassofonista **Dario Cecchini**. Nella musica dei Funk Off c'è un po' di James Brown, della vecchia New Orleans, della tradizione bandistica di Vicchio, di Frank Zappa. Hanno collaborato con Zuccherò e Jovanotti. Su disco, come nel recente Little Beat, divertono. Dal vivo travolgono tutto e tutti. A suon di musica, ovviamente.

> ingresso libero ore 21.30 cembra 5 giugno volano 6 giugno

>Brindisi



Continuum è un gruppo vocale formato da cantanti attivi anche come solisti e richiesti per la loro bravura ed esperienza da altre formazioni, sia vocali che strumentali, quali il Coro del Teatro Sociale di Trento, il Coro della Mitteleuropa, l'Accademia I Filarmonici, l'Orchestra Haydn e l'Orchestra Sinfonica Cantelli. Il repertorio spazia dalla musica antica a prime esecuzioni assolute di autori contemporanei. Il programma di Brindisi comprende pagine operistiche di Mozart, Offenbach, Verdi, Donizetti, Rossini e Mascagni. Solisti il soprano **Daniela Bruera** e il tenore **Francesco Meli**. Al pianoforte **Nicola Sfredda**. Dirige **Luigi Azzolini**.

Daniela Bruera è una delle voci oggi più richieste. Ha cantato sotto la direzione di Muti, Baremboim e di altre illustri bacchette. Francesco Meli è nato nel 1980 e nonostante la giovane età ha già in curriculum numerose affermazioni a concorsi nazionali e internazionali, nonché significative parti in importanti produzioni operistiche. Luigi Azzolini è diplomato in viola e violino. Successivamente agli studi ha intrapreso una brillante carriera sia come strumentista che come direttore di coro e d'orchestra. Dirige abitualmente il Coro Polifonico Castelbarco, il gruppo Quadrivium e il Coro del Teatro Sociale di Trento.

> ingresso libero ore 21.30 volano 4 giugno cembra 6 giugno

> Buskers remuage

Buskers Remuage è un progetto speciale di animazione per le vie dei borghi delle cinque Città del Vino del Trentino. Vi partecipano cinque gruppi di musicisti che si trovano a proprio agio soprattutto nei panni di buskers, cioè di artisti di strada.

Banda di Palermo. L'organico varia da cinque a undici elementi e propone una musica che trae spunto dalle tradizioni mediterranee, d'Oltreoceano e nordeuropee. Un mix di klezmer, balli celtici, tarantelle e molto, molto altro ancora.

Bandaradàn. Sono in sei e hanno unito le proprie forze per suonare una musica senza barriere e senza fissa dimora. La strada è il loro habitat naturale e inframmezzano le parate musicali con esilaranti gag.

Funk Off. Una marching band, ma più che il jazz di New Orleans prediligono l'ipnotico incedere ritmico del funk. Il tutto rifacendosi anche alla tradizione bandistica toscana.

Mabo's Band. Il conservatorio non gli andava e i teatri sono per loro troppo stretti. Meglio quindi la strada, dove si può suonare di tutto. Ma non disdegnano apparizioni a battesimi, cresime, matrimoni, divorzi, feste, fiere, cortei.

Bebeto String Quartet. Hanno adottato un look molto più adatto a una punk band che a un quartetto d'archi e al loro confronto il Kronos Quartet sembra un gruppo di collegiali. E come i colleghi statunitensi sono dei virtuosi, ma sempre con il sorriso sulle labbra.

> ore 16-19 avio isera mezzolombardo 29 maggio cembra volano 5 giugno



Trento



In occasione di questa grande rassegna dedicata al vino, prodotto simbolo del territorio, il capoluogo si veste a festa. Il centro storico, con i suoi palazzi rinascimentali, la cattedrale, le vie e le piazze medievali che raccontano secoli di storia, è pronto per accogliere gli ospiti della 68ª Mostra Vini del Trentino, al pari dei ristoranti e delle taverne che propongono VinArt Menù pensati per l'occasione. Una degna cornice per l'annuale appuntamento con la grande vetrina enoica allestita nella prestigiosa sede del Teatro Sociale, un elegante palcoscenico costruito più di un secolo fa e da poco restituito all'antico splendore dopo un attento restauro.

Intorno al teatro c'è tutta una città da scoprire. Quest'anno, oltretutto, Trento ha ottenuto il riconoscimento di Città Alpina dell'Anno, impegnandosi così a orientare il proprio sviluppo secondo i contenuti della Convenzione delle Alpi. Partendo dal Duomo, progettato dai maestri comacini in un'epoca di transizione dallo stile romanico al gotico, si prosegue con le case affrescate e le chiese del Concilio, per chiudere con lo splendido Castello del Buonconsiglio, per secoli dimora dei principi vescovi. Trento è città di cultura, i cui musei sono testimoni fedeli della storia e dell'ambiente naturale di questa terra. Oltre al Castello e alla sue collezioni meritano una menzione il Museo Tridentino di Scienze Naturali, lo Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas, proprio al di sotto del Teatro Sociale, il Museo Diocesano e la Galleria Civica, per non dimenticare il giardino botanico alpino alle Viote del Bondone.

Questa è anche la città dove vengono prodotti molti spumanti pregiati, tanto che nel 1993 hanno ottenuto il riconoscimento della Trento D.O.C., il primo nel suo genere in ambito nazionale. La lavorazione di questo vino avviene secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia: al base ottenuto principalmente con uve Chardonnay vengono aggiunti zuccheri e lieviti selezionati.



68^a Mostra Vini del Trentino

Scintillar di calici, effluvi di profumi, bottiglie diverse che si fondono in una magia di colori. Quelli del vino, appunto. Degustazioni uniche e personali, alla ricerca di un piacere legato alla scoperta di una storia e di un produttore che la racconta. E tutto questo nella preziosa cornice dello storico Teatro Sociale.

La Mostra si sviluppa in un grande winetasting alla presenza dei produttori trentini che, su un inedito palcoscenico, presentano le loro migliori produzioni. Parallelamente, nelle sale di Palazzo Festi vengono proposti gli Incontri di Degustazione. I migliori esperti in fatto di vini, grappe e prodotti del territorio - dell'Associazione Italiana Sommeliers Trentino, di Slow Food, dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino, di ONAV - nonché i produttori stessi negli Incontri con l'Autore a partire dalle 17,30 ogni trenta minuti approfondiscono varie tematiche in modo suggestivo e accattivante.

Contemporaneamente, nello Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas, sotto il Teatro Sociale, è possibile visitare e percorrere l'antico lastricato di Trento città romana, quando il suo nome era Tridentum.

- > Venerdì 21 maggio dalle ore 17 alle 22
- > Sabato 22 maggio dalle ore 17 alle 22
- > Domenica 23 maggio dalle ore 17 alle 22

> Ingresso euro 5

Il biglietto comprende 68^a Mostra dei Vini del Trentino, percorso storico nello Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas e su prenotazione Incontri di Degustazione, Incontri con l'Autore e Incontri & Confronti

> Laboratori del Gusto Slow Food 15 euro oltre il biglietto d'ingresso

> info e prenotazioni 0461 497371



>Sabato 22 maggio Teatro Sociale Incontri di Degustazione

Sala Manci

> Ore 17.30

Benvenuto dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino
I diversi caratteri del Talento Trento D.O.C.

> Ore 18.30

Incontri & Confronti
Teroldego rotaliano D.O.C.: questione di microclima
Tre Rotaliani a confronto

> Ore 20.15

Laboratorio del Gusto Slow Food
Coppe...dei Campioni
Nelle coppe di spumante si confrontano l'Italia con i suoi grandi Trento D.O.C. e la Spagna con i suoi Cava



Saletta

> Ore 17.45

Incontro con l'Autore
Cantina La Vis e Valle di Cembra
Müller Thurgau: un vino di montagna

> Ore 18.45

Incontro con l'Autore
Cavit
I vini del progetto "Il Maso"

> Ore 19.45

Incontro di Degustazione
Associazione Italiana Sommeliers
Da secco a Santo: l'uva Nosiola regna sovrana

> Ore 20.45

Incontro con l'Autore
Azienda Agricola Luigi Zanini
Vinificazioni antiche per un Teroldego rotaliano classico di oggi

Sala Volkenstein

> Ore 17.30

Incontri & Confronti
Le forme del vino
A ogni bicchiere un piacere

> Ore 18.30

Incontri & Confronti
Un "Superiore" su due sponde di valle
Il Trentino D.O.C. Marzemino Superiore dei Ziresi e d'Isera

> Ore 19.30

Incontro con l'Autore
Azienda Agricola Longariva
Nati a Collina Zinzè: l'alta densità di Borgogna in Trentino

> Ore 20.30

Incontro con l'Autore
Azienda Agricola Bolognani
Il progetto "Gabàn", una sfida iniziata nel 1988





> Domenica 23 maggio Teatro Sociale

Sala Mancini

> Ore 17.30

Incontro di Degustazione

Associazione Italiana Sommeliers

Non solo bollicine ma uno stile di proposta: il Trento D.O.C.

> Ore 18.30

Laboratorio del Gusto Slow Food Bianche Montagne

Vitigni bianchi coltivati a quote più alte si esprimono con particolari caratteristiche. Un confronto ad alto livello tra i Müller Thurgau del Trentino e i vitigni bianchi delle altre regioni alpine di Italia, Svizzera e Austria

> Ore 19.30

Incontri & Confronti Langhe e Lagarina

Incontro tra Grignolino delle Langhe e Trentino D.O.C. Marzemino Superiore d'Isera

> Ore 20.30

Incontri & Confronti Dolce rosa giallo

Degustazione di Trentino D.O.C. Moscato giallo e Trentino D.O.C. Moscato rosa

Saletta

> Ore 17.45

Incontri & Confronti

Le radici del Müller Thurgau

Conoscere e degustare il Trentino D.O.C. Müller Thurgau

> Ore 18.45

Incontro con l'Autore

Azienda Agricola Roberto Zeni

Il Teroldego "Santo" e la Rossara.

La novità e la riscoperta



Ore 19.45

Incontro di Degustazione

Associazione Italiana Sommeliers

L'affascinante Vino Santo Trentino: varietà dolomitica dai profumi orientali

Ore 20.45

Incontro con l'Autore

Azienda Agricola Maso Poli

Nel cuore delle Colline Avisiane si compie un progetto iniziato nel Duemila

Sala Volkenstein

Ore 17.30

Incontro con l'Autore

Cantina d'Isera

Ieri Marzemino etichetta verde, oggi Superiore d'Isera

Ore 18.30

Incontri & Confronti

Trento D.O.C. quali accostamenti?

Dolci, salati o acidi

Ore 19.30

Incontro con l'Autore

Azienda Agricola Pelz & Piffer

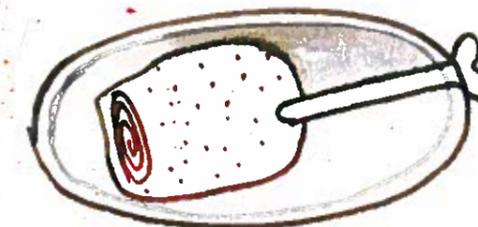
La nostra esperienza con il Riesling renano, varietà aromatica che dimostra di ben adattarsi al microclima della Valle di Cembra

Ore 20.30

Incontro di Degustazione

Associazione Italiana Sommeliers

Tra realtà e leggenda: il principe Teroldego



> VinArt Menù

La Cantinota

La Cantinota di Mauro Ioniez punta sui sapori genuini e offre una tavolozza di formaggi trentini con mostarda di mele e confettura di cipolla e pan brioches brustolà a 8 euro, oppure un tagliere di salumi tipici trentini con giardiniera e insalata di cappucci e rafano a 9 euro. Più elaborati sono lo spiedino di prugne in camicia di speck e ciccioli di lardo fumè e crostino di polenta, i canederli al Puzzone di Moena in salsa di guancialetto alle erbe aromatiche, le costine di maiale laccate alla melata di abete e rape bianche padellate nel grasso di maiale e la bavarese alle more con manine al miele e salsa di torta de fregoloti. Prezzo, vini esclusi, 34,50 euro. I vini che si sposano con questi piatti sono il Pinot grigio La Rupe Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, il Pinot grigio Ruländer Cantina Mori-Colli Zugna, il Trentino D.O.C. Müller Thurgau Cantina Mori-Colli Zugna, il Lagrein Dunkel Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e il Teroldego rotaliano D.O.C. Cantina Rotaliana di Mezzolombardo.

> Trento Via San Marco 22 0461 238527 Ore 12-15 e 19-03 Chiuso giovedì

Ristorante Chiesa



Al Ristorante Chiesa Alessandro Chiesa ha preparato per l'occasione un raffinato menù composto da tartara di manzo in mele stark, orzotto con asparagi di Zambana in cestino di Trentingrana, filettini di maiale con finferli e Vezzena giovane, semifreddo alla Grappa e crema di moscato. Prezzo, vini esclusi, 33 euro. Questi sapori suggeriscono l'accompagnamento con Trentino D.O.C. Nosiola Endrizzi, Teroldego rotaliano D.O.C. Millesimato Gruppo Mezzacorona, Trentino D.O.C. Vino Santo Azienda Agricola Giovanni Poli.

> Trento Parco San Marco 0461 238766 Ore 12-14.30 e 19.30-22 Chiuso domenica

Ristorante La Posada

Più legati alla tradizione i piatti ideati dal Ristorante La Posada di Alessandro Ciervo. Si comincia con un tagliere di salumi e uno di formaggi trentini, si prosegue con il carpaccio di carne salada con rucola e Trentingrana, i canederli in brodo, gli strangolapreti alla trentina, i gnocchi di patate con finferli, il brasato con polenta, la carne salada con fasioi e tortel de patate, il tonco del pontesel con polenta e si chiude con il classico strudel di mele della Valle di Non. Prezzo, vini esclusi, 25 euro per antipasto, primo, secondo e dessert. I vini su cui punta questo locale sono Trentino D.O.C. Marzemino 2003 Azienda Agricola Grigoletti, Cabernet Ritratti 2000 Cantina La Vis e Valle di Cembra, Teroldego rotaliano D.O.C. 2001 Azienda Agricola Marco Donati, Teroldego rotaliano D.O.C. Sangue di Drago 2001 Azienda Agricola Marco Donati, Essenzia 2001 Azienda Agricola Pojer & Sandri.

> Trento Largo Carducci 24 0461 231066 Ore 12-14 e 19-22.30 Aperto tutti i giorni



A TRENTO SI MANGIA BENE



Scrigno del Duomo



Lo Scrigno del Duomo di Alessandro Bettucchi ha pensato a due proposte distinte, una per il ristorante ed una per il wine bar. Nel primo si può gustare lo stuzzichino del giorno, seguito dalla terrina di fagiano ai funghi con cutney di peperoni e mele, i gnocchi di fave e cavolo verde novello, le nocette di coniglio selvatico, una galletta di patate e insalata d'erbe, una composta di ciliegie con gelato al formaggio fresco e infine piccola pasticceria. I vini che si sposano con questi sapori sono Trentino D.O.C. Superiore Müller Thurgau Zeveri 2002 Cavit, Trentino D.O.C. Marzemino Vaioni 2002 Cavit, Teroldego rotaliano D.O.C. Maso Cervara 2002 Cavit. Prezzo, vini esclusi, 52 euro.

Al wine bar invece si comincia con l'insalata di soncino, si continua con l'arista affumicata, le pere e Trentingrana, le crespelle con porcini e fonduta d'alpeggio, i bigoli al torchio con Luganega fresca e ricotta, la carne salada alla griglia con fasoie e si chiude con lo strudel di albicocche con sorbetto ai fiori di sambuco.

> Trento Piazza Duomo 29 0461 220030 Ore 11-14.30 e 18-00.30 Aperto tutti i giorni

Ristorante Villa Madruzzo



Il Ristorante Villa Madruzzo di Battista Polonioli punta su sformatino ai funghi porcini, Mortandela della Valle di Non con insalata di cavolo cappuccio, gnocchi di pane ai tre sapori con verze e pancetta al burro fuso e semi di papavero, filetto di cervo al Teroldego con marmellata di mirtillo rosso e sfogliatina di mele con salsa al Vino Santo trentino. Prezzo, vini esclusi, 33 euro. I vini proposti sono il Trentino D.O.C. Müller Thurgau, il Teroldego rotaliano D.O.C. e il Trentino Moscato rosa tutti dell'Azienda Agricola Roberto Zeni.

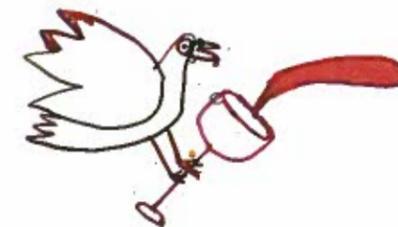
> Cognola di Trento Via Ponte Alto 26 0461 986220/986221 Ore 12.30-15 e 19.30-22
Chiuso domenica

Ristorante al Vo'



Per finire il Ristorante al Vo' di Francesco Antonioli serve una sfoglia salata con pere e fonduta di formaggi, i ravioli di segale alle erbe selvatiche con dadolata di pomodoro fresco, un guanciale di manzo stracotto al Teroldego con polenta di Storo e lo strudel di frdlla con le ciliegie. Prezzo 24 euro. In quanto ai vini spazio al Trentino D.O.C. Nosiola Endrizzi e Trentino D.O.C. Marzemino Etichetta Verde Cantina d'Isera.

> Trento Vicojo del Vo' 11 0461 985374 Ore 11.30-14.30 e 19-21.30 Chiuso domenica

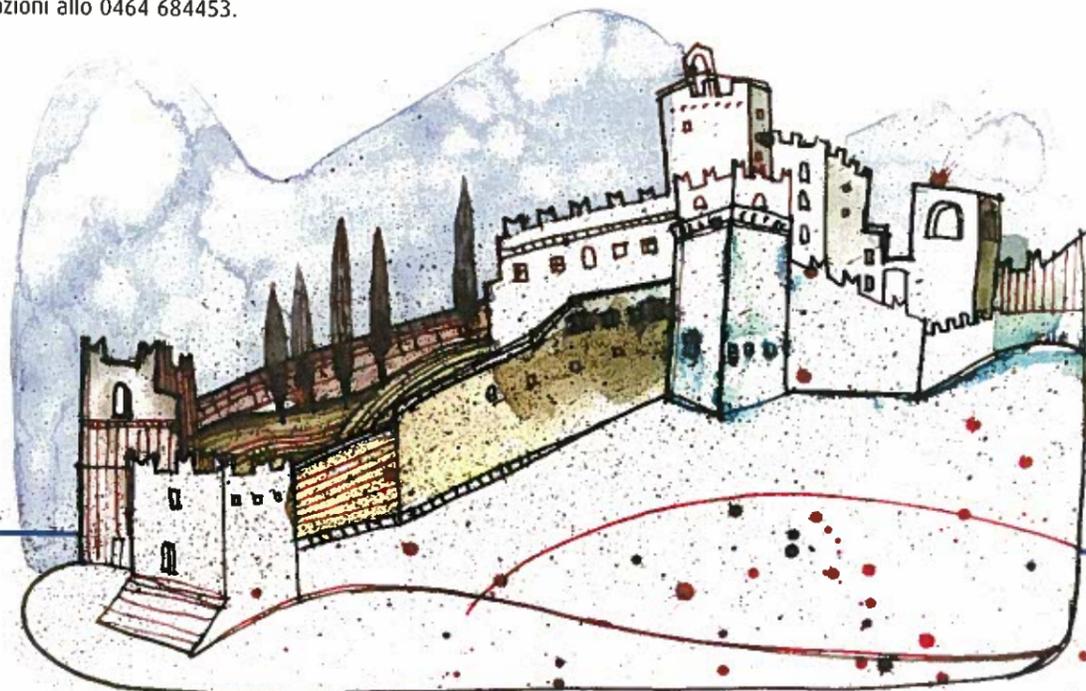


Avio

Dominato dall'austero **Castello di Sabbionara**, che veglia sull'abitato da più di mille anni, Avio è il più importante centro vitivinicolo della Bassa Vallagarina. Edificato alle pendici del Monte Baldo, si trova a un passo dal confine con il Veneto e lo stile degli edifici più antichi è puntuale testimone degli influssi culturali sia del mondo germanico, sia dell'arte veneziana. Le viti che hanno reso importante, dal punto di vista enologico, questa zona climaticamente pregiata dove si riesce perfino a coltivare l'olivo, sono quelle **del Merlot, del Cabernet e dell'Enantio**, tre vini rossi che rappresentano il fiore all'occhiello delle numerose aziende vitivinicole sorte a stretto contatto con le rive dell'Adige. Il Trentino D.O.C. Merlot ha un profumo fruttato e si accompagna soprattutto a minestre, carni grigliate e formaggi stagionati, mentre il Trentino D.O.C. Cabernet ha un profumo con sentore vegetale e si sorseggia con gli arrostiti, la selvaggina e i formaggi. Storia a sé fa l'Enantio, un vino rosso rubino prodotto da vitigni autoctoni, alcuni resistono dalla fine dell'Ottocento e, conosciuto fin dal tempo degli antichi Romani: lo si beve soprattutto con carni di vitello, maiale e tacchino.

Il borgo merita senza dubbio una visita, che può partire dal cuore di Avio dove si possono osservare i portali decorati da mascheroni barocchi e i loggiati "alla veneta". Gli edifici più interessanti sono la Pieve Vecchia, di cui si ha notizia fin dall'Alto Medioevo, e la fortezza che fu dei Castelbarco, una delle famiglie più potenti del Trentino fra il XI e il XV secolo. Il castello, che domina la valle dall'alto dei suoi 325 metri, è circondato da una potente cinta murata e turrita e difeso da un mastio a pianta irregolare dalla cui sommità si può godere un panorama unico.

Nel pomeriggio di domenica 30 maggio all'interno del castello viene proposto un percorso teatrale per gruppi di bambini - apprendisti maghi alla ricerca della pietra filosofale. Ingresso a pagamento, informazioni allo 0464 684453.



Calendario

> Venerdì 28 maggio

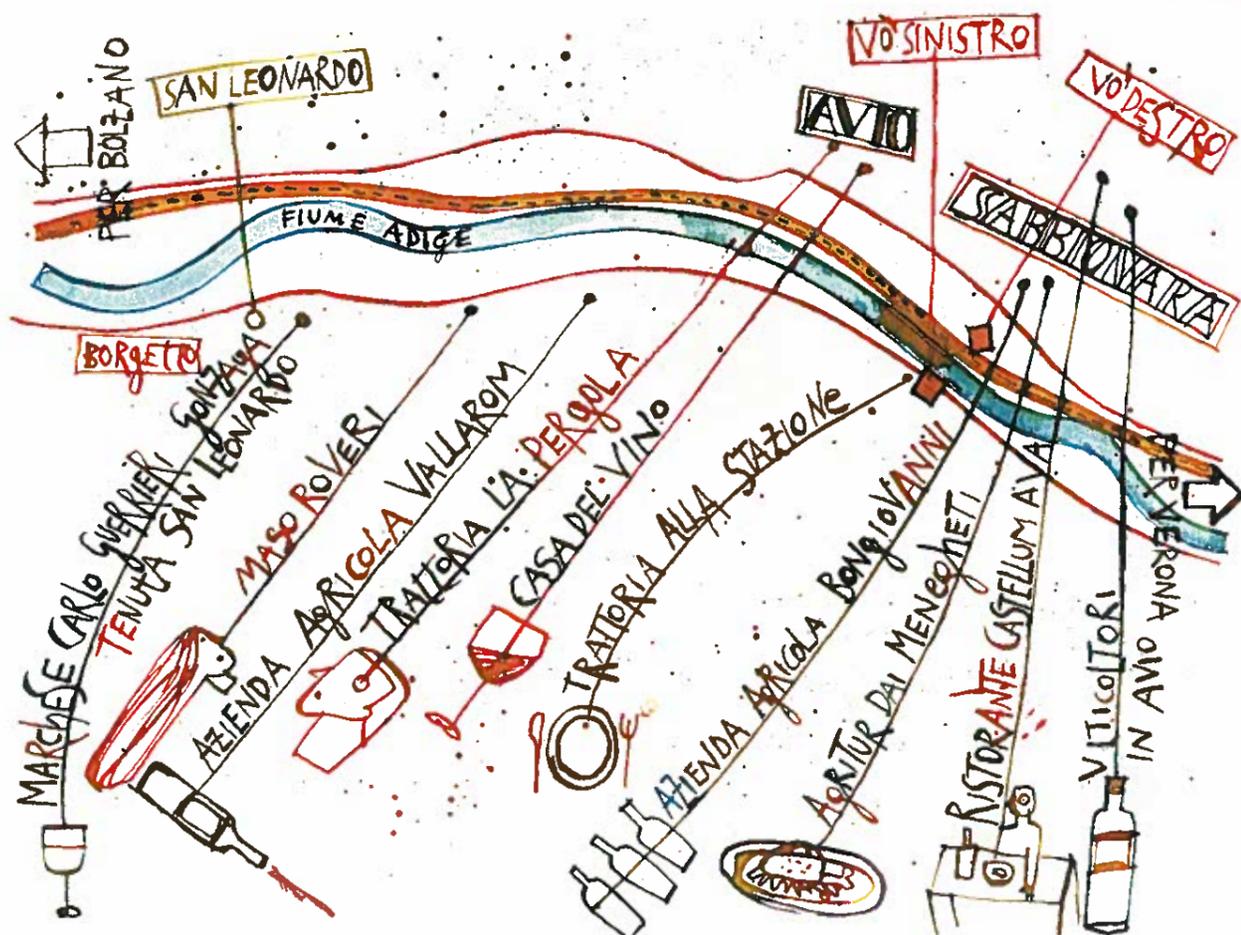
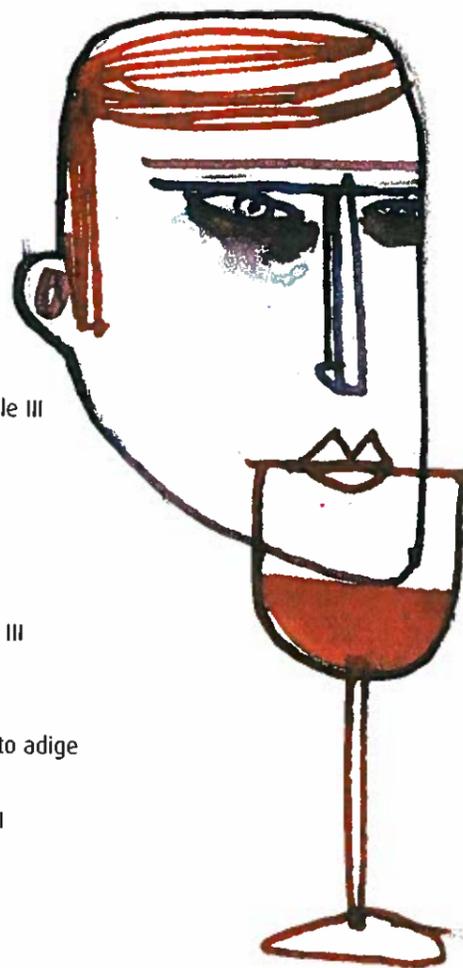
- > h 18 inaugurazione, centro storico
- > h 18-24 casa del vino, palazzo brasavola
- > h 21.30 decanter, concerto spettacolo in piazza vittorio emanuele III

> Sabato 29 maggio

- > h 10-18 andar per cantine
- > h 16-19 buskers remuage, centro storico
- > h 18-24 casa del vino, palazzo brasavola
- > h 21.30 jazz ne' lieti calici, concerto in piazza vittorio emanuele III

> Domenica 30 maggio

- > h 10-18 cantine aperte, movimento turismo del vino trentino alto adige
- > h 18-24 casa del vino, palazzo brasavola
- > h 21.30 in vino veritas, spettacolo in piazza vittorio emanuele III



> Casa del Vino, Palazzo Brasavola

Gli affascinanti avvolti di Palazzo Brasavola accolgono da venerdì 28 a domenica 30 maggio, dalle ore 18 alle 24, tutti coloro che vogliono degustare al calice i vini della Bassa Vallagarina, in particolare l'Enantio, insieme a Cabernet e Merlot. La proposta dei taglieri di formaggi e salumi trentini, unitamente al pane tipico, esaltano il gusto dei vini.

A intrattenere gli ospiti la Scuola Musicale di Avio "Opera Prima" e l'allegria Compagnia de "I Rusteghi". Lo storico edificio, della fine del secolo XVII, ben si presta ad accogliere tre serate di festa, data la sua conformazione "a corte" che gli venne conferita dalla famiglia Brasavola. Una ristrutturazione e nobilitazione del palazzo venne eseguita a metà Ottocento, mentre risale alla fine del XIX secolo la ricca decorazione pittorica delle sale interne.

> Ingresso libero > Degustazioni a pagamento

> Andar per cantine Sabato 29 maggio

Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga Tenuta San Leonardo

Aperta dalle ore 10 alle 12.30
Borghetto all'Adige 0464 689004
www.sanleonardo.it

> Polifonia di voci per sapori, colori e profumi
Concerto del Coro Castelbarco di Avio
diretto da Luigi Azzolini
Ore 10 ingresso 10 euro
su prenotazione entro il 27 maggio

Azienda Agricola Bongiovanni

Aperta dalle ore 14 alle 20
Sabbionara di Avio 0464 684388
www.aziendaagricolabongiovanni.com

> Gli artigiani di una volta
Mostra di oggetti realizzati manualmente
con pasta di pane, punto croce, decoupage.
E alle 16 concerto con chitarre e flauti
dell'ensemble Opera Prima di Avio.
Ore 14-20 ingresso libero

Maso Roveri

Aperto dalle ore 11 alle 18
Avio Località Masi 23 0464 684395

> Espressione danza
Balli ispirati alle tradizioni popolari
Visita guidata con degustazione
Ore 14 ingresso libero

Cantina Viticoltori in Avio

Avio 0464 684008
www.cantinaavio.it
presso il Castello di Sabbionara

> El temp en scatola
Commedia brillante di Lorena Cristini messa in
scena da I Rusteghi di Avio nel Castello
di Sabbionara con degustazione
dei vini della Cantina
Ore 17 ingresso al castello a pagamento
degustazione libera

Azienda Agricola Vallarom

Aperta dalle ore 14 alle 18
Avio Località Masi 21 0464 684297
www.vallarom.it

> Il Ruzante
Lecture da Angelo Beolco detto Il Ruzante, da
"Albicocche per i miei ospiti" di Manuela
Bellodi e da "Vino no?" di Massimo Scanarini
Ore 15 ingresso libero su prenotazione

> Canti della montagna
Concerto del Coro Monte Vignol di Avio
Ore 18 ingresso libera su prenotazione

> Servizio bus navetta sabato 29 maggio
dalle ore 10 alle 17.
su prenotazione 320 0533005



VINO

> VinArt Menù

Ristorante Castellum Ava

Il Ristorante Castellum Ava di Paolo Antonelli ha elaborato un menù che si apre con il tagliere del boscaiolo, prosegue con il risotto tastasal e gnocchi di pane, il tonco del pontesel o i bocconcini al Teroldego, la polenta di Storo e cavolo cappuccio della Valle di Gresta, si chiude con lo strudel o la torta di ricotta. Prezzo, vini esclusi, 20 euro. In alternativa si può scegliere il tagliere trentino di formaggi o salumi a 7 euro. I vini abbinati a questi piatti sono il Trentino D.O.C. Marzemino Viticoltori in Avio, il Teroldego rotaliano D.O.C. Gruppo Mezzacorona e il Cabernet-Merlot Azienda Agricola Cristoforetti.

> Castello di Sabbionara di Avio 0464 684299 Ore 12-15 Cena su prenotazione Chiuso lunedì

Agritur dai Menegheti

Se ci spostiamo all'Agritur dai Menegheti di Elena Antonelli possiamo gustare gli strangolapreti burro e salvia, l'orzotto all'Enantio, l'agresto con polenta, la carne salada e fasoi, le patate al forno, lo strudel di mele con salsa vaniglia. Prezzo, vini esclusi, 22 euro. In alternativa si può scegliere il tagliere con speck trentino, lardo affumicato, Mortandela della Valle di Non e nostrano di malga a 7 euro. I vini proposti sono il Valdadige D.O.C. Terra dei Forti Enantio, il Trentino D.O.C. Marzemino, la Vendemmia tardiva della cantina Viticoltori in Avio.

> Sabbionara di Avio Via Morielle 36 0464 684646 Ore 12-15 e 19-23 Chiuso lunedì e martedì

Trattoria alla Pergola

La Trattoria alla Pergola di Rosetta Caserotti punta invece sul Casolèt della Valle di Sole e speck trentino per antipasto, seguito da canederli al ragù e strangolapreti al burro e salvia, carne salada e fasoi. Prezzo, vini esclusi, 9 euro. In quanto ai vini ecco il Pinot grigio, il Valdadige D.O.C. Terra dei Forti Enantio e il Marzemino D.O.C. tutti dei Viticoltori in Avio.

> Avio Via Regina Elena 8 0464 684344 Ore 11-24 Chiuso lunedì

Trattoria alla Stazione

Sapori tipici anche alla Trattoria alla Stazione di Wilmo Previato, che ci propone un tagliere di formaggi con Vezzena, Trentingrana e Sprezza delle Giudicarie accompagnato da un tagliere di salumi con Mortandela della Valle di Non, carne salada e speck trentino. I primi serviti sono le tagliatelle alla boscaiola e i canederli ai formaggi, mentre per il secondo si punta senza indugi sul filetto di maiale ai funghi, polenta e sguazet. Si chiude con una torta alla frutta. Prezzo, vini esclusi, 20 euro. I vini proposti sono il Trentino D.O.C. Nosiola, il Trentino D.O.C. Riesling, il Trentino D.O.C. Müller Thurgau e il Trentino D.O.C. Marzemino tutti dell'Azienda Vinicola Gaierhof.

> Vo' Sinistro Piazza General Cantore 41 0464 684088 Ore 12-14 e 19-21 Chiuso domenica sera e lunedì sera



Isera



Parlare di Isera significa parlare del Marzemino gentile, il vino che ha portato nel mondo il nome di questo paese. Si tratta di un nettare rosso rubino con un sapore secco e il profumo dei frutti di bosco, che si sposa con i salumi, i piatti a base di funghi, le carni bianche e rosse. Antichi documenti dimostrano che il Marzemino si serviva già nelle mense imperiali di Roma con il nome di vino retico e da allora ha attraversato i secoli senza perdere le proprie caratteristiche uniche. Anche Mozart, sedotto dal suo sapore, pensò bene di citarlo nel secondo atto del "Don Giovanni".

Il borgo sorge ai piedi dei vigneti del Dos Penim, di fronte a Rovereto, e gode di un clima mite. Chi lo visita non può mancare di esplorare i ruderi di Castel Corno, occupato dalle famiglie più potenti della valle dal XII al XVIII secolo e del quale rimangono la parte più alta e il pozzo. All'interno del centro abitato meritano un'occhiata Palazzo Fedrigotti, sede comunale, e Palazzo de Probizer, nonché la chiesa di San Vincenzo menzionata nel XII secolo e ricostruita nel Seicento. Testimonianze più antiche ci ha lasciato la Villa Romana, che è lì a raccontarci la vita quotidiana di un piccolo mondo bucolico già dedito alla coltivazione della vite e alla sua sapiente manipolazione attraverso gli innesti, un viaggio alle radici di una comunità cresciuta in simbiosi con il proprio vino pregiato.



Calendario

> Venerdì 28 maggio

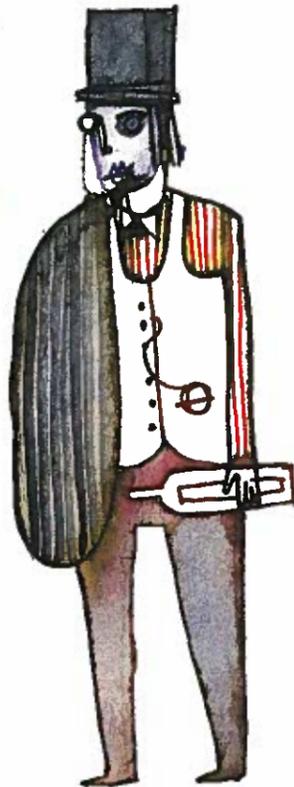
- > h 18 inaugurazione, centro storico
- > h 18-24 casa del vino, palazzo de probizer
- > h 21.30 in vino veritas, spettacolo in piazza scuole

> Sabato 29 maggio

- > h 9-18 andar per cantine
- > h 16-19 buskers remuage, centro storico
- > h 18-24 casa del vino, palazzo de probizer
- > h 21.30 decanter, concerto spettacolo in piazza scuole

> Domenica 30 maggio

- > h 10-18 cantine aperte, movimento turismo del vino trentino alto adige
- > h 18-24 casa del vino, palazzo de probizer
- > h 21.30 jazz ne' lieti calici, concerto in piazza scuole



> Casa del Vino, Palazzo de Probizer

La Casa del Vino di Isera è ospitata nelle serate di venerdì 28, sabato 29 e domenica 30 maggio, dalle 18 alle 24, all'interno del settecentesco Palazzo nobile de Probizer, in origine Palazzo Frisinghelli. A rendere festosa l'atmosfera ci pensano le musiche e gli artisti di strada, brindando con i calici colmi di Marzemino. Il tutto esaltato dai sapori dei salumi, dei formaggi e del pane tipico trentino. Palazzo de Probizer è attualmente sede della Casa del Vino della Vallagarina, cooperativa i cui soci fondatori sono il Comune di Isera e l'Apt di Rovereto e della Vallagarina. Costituita da 19 vignaioli e da un produttore di grappa rappresenta le diverse cantine del territorio della Vallagarina.

- > Ingresso libero
- > Degustazioni a pagamento

> Andar per cantine Sabato 29 maggio

Cantina di Isera

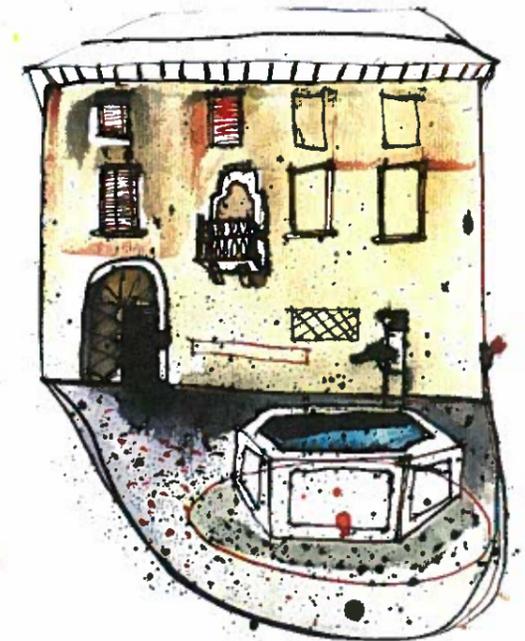
Aperta dalle ore 9 alle 18
Isera Via al Ponte 1
0464 433795
www.cantinaisera.it

- > Degustare nel vigneto
Visita ai vigneti della collina di Isera e degustazione guidata nella corte dell'azienda agricola di Clemente Rizzi a Folas
Ore 9-18 ingresso libero su prenotazione con partenza ogni ora e mezza in pullmino dalla Cantina di Isera

Azienda Agricola de Tarczal

Aperta dalle ore 10 alle 19
Marano di Isera Via Miori 4
0464 409134
www.detarczal.com

- > Intreccio di colori
Personale di pittura dell'artista tedesca Angelica Steffens presente in cantina
Ore 10-19 ingresso libero

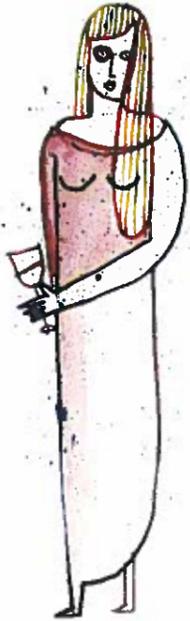


Azienda Vinicola Enrico Spagnoli

Aperta dalle ore 11 alle 18
Isera Via Rosina 4
0464 409054
www.vinispagnoli.it

- > Arte in cantina
Mostra del pittore Gianni Turella
Ore 11-18 ingresso libero con degustazioni e visite guidate su prenotazione





> VinArt Menù

Casa del Vino della Vallagarina

In una cornice suggestiva lo chef Federico Veronesi ha elaborato un menù che si apre di carne salada di capra con crema di caprino fresco e un risotto all'ortica con petto di pollo marinato. Poi ecco il coniglio alle erbe al forno con patate e verdura di stagione e, per finire, la crema di mascarpone e limone con piccoli frutti di bosco. Prezzo, vini esclusi, 25 euro. In aggiunta un piatto del giorno diverso per i tre giorni a 9,50 euro. I vini proposti sono il Trentino D.O.C. Chardonnay, il Trentino D.O.C. Marzemino, il Trentino D.O.C. Merlot e il Trentino D.O.C. Moscato giallo.

> Isera Piazza San Vincenzo 1 0464 486057 Ore 10-24 Aperto tutti i giorni

Locanda D&D



La Locanda D&D di Ivano Dossi scommette sul carpaccio di cavallo affumicato, i canederlini e bigoi con le sardele, la polenta e puntine alla brace e il tortino di carote. Prezzo, vini esclusi, 25 euro. Con questi piatti si può mescolare il Trentino D.O.C. Nosiola Azienda Vinicola Enrico Spagnolli, il Müller Thurgau Azienda Vinicola Enrico Spagnolli, il Trentino D.O.C. Marzemino Azienda Agricola de Tarczal o il Teroldego rotaliano D.O.C. Azienda Agricola Foradori.

> Nogaredo Via Maso 2 0464 410777 Ore venerdì 19-22, sabato e domenica 12-14 e 19-22.30 Chiuso martedì

Locanda delle Tre Chiavi



La Locanda delle Tre Chiavi di Sergio Valentini è lieta di proporci il tortel de patate con Puzzone di Moena e carne di cavallo affumicata, i sedanini al ragù di Luganega trentina, il brasato al Marzemino con polenta di Storo e lo strudel di mele con gelato alla cannella. Prezzo, vini esclusi, 30 euro. I vini proposti sono lo spumante metodo classico Balter, il Trentino D.O.C. Marzemino Cantina d'Isera, il Trentino D.O.C. Rebo Azienda Agricola Maso Salengo e il Trentino D.O.C. Moscato giallo Vignà del Gelso Cantina Mori-Colli Zugna.

> Isera Via Vannetti 8 0464 423721 Ore 12-14 e 19-22 Chiuso domenica sera e lunedì

Vineria de Tarczal

Alla Vineria de Tarczal di Donato Laneve il pranzo si apre con la trota marinata delle Giudicarie o la carne di cavallo affumicata della Vallagarina, prosegue con i canederli, gli gnocchi verdi o il rotolo di patate e spinaci, con un brasato o un rotolo di coniglio. Il tutto con contorni di stagione. Prezzo, vini esclusi, 20 euro. In quanto ai vini si scommette sul Trentino D.O.C. Chardonnay, sul Trentino D.O.C. Pinot bianco e sul Trentino D.O.C. Marzemino tutti dell' Azienda Agricola de Tarczal.

> Marano di Isera Vicolo Miori 6 0464 450707 Ore 19-22 Chiuso martedì e mercoledì



Mezzolombardo

VIVA IL TEROLDEGO



Tra i vini rossi che appartengono alla ricca tradizione enologica italiana ne esiste uno che può essere prodotto solo nella Piana Rotaliana, ovvero il Teroldego rotaliano D.O.C.. Vani sono risultati i tentativi di coltivare questa vite assai particolare in altri luoghi, perché solo in questa ampia area alluvionale, dove un tempo si riversavano le acque dell'Adige e del Noce in piena, esistono le condizioni climatiche e ambientali per ottenere da essa uve di grande qualità. Il terreno fertilissimo lasciato in eredità dalle antiche paludi e la particolare insolazione estiva data dalle pareti rocciose che preservano questa pianura dai venti più freddi danno un contributo fondamentale alla produzione del Teroldego come lo conosciamo oggi. Questo vino dal colore rosso rubino, che può essere conservato anche per dieci anni, ha un gusto secco e un profumo intenso di lampone e mirtillo. Da giovane lo si serve preferibilmente con la carne salada, la selvaggina e i formaggi stagionati.

La Piana Rotaliana, che Cesare Battisti definì il "giardino vitato più bello d'Europa", si estende a nord di Trento da Lavis fino ai confini con l'Alto Adige ed è dominata dai pergolati di Teroldego, Merlot e Lagrein, un rosato. Mezzolombardo è il centro abitato più importante di questa zona, da secoli punto di incontro e di scambio tra le popolazioni della Valle dell'Adige e quelle della Valle di Non, che comincia pochi chilometri più a ovest. Una passeggiata nella zona vecchia del paese deve fare tappa obbligata alla Chiesa di San Pietro, il cui nucleo originario risale addirittura al XII secolo. Dal colle su cui è stata edificata si gode anche uno stupendo panorama su tutta la Piana.



Calendario

> Venerdì 28 maggio

- > h 18 inaugurazione, centro storico
- > h 18-24 casa del vino, ex cantine equipe 5
- > h 21.30 jazz ne' lieti calici, concerto in piazza cassa di risparmio

> Sabato 29 maggio

- > h 10-18 andar per cantine
- > h 16-19 buskers remuage, centro storico
- > h 18-24 casa del vino, ex cantine equipe 5
- > h 21.30 in vino veritas, spettacolo in piazza cassa di risparmio

> Domenica 30 maggio

- > h 10-18 cantine aperte, movimento turismo del vino trentino alto adige
- > h 18-24 casa del vino, ex cantine equipe 5
- > h 21.30 decanter, concerto spettacolo in piazza cassa di risparmio



> Casa del Vino, Ex Cantine Equipe 5

È l'edificio delle Ex Cantine Equipe 5 ad ospitare nelle serate di venerdì 28, sabato 29 e domenica 30 maggio la Casa del Vino di Mezzolombardo, uno spazio creato ad hoc all'interno del centro storico del paese per fare festa, ma soprattutto per degustare il Teroldego rotaliano in abbinamento, per chi lo desidera, al tagliere dei salumi o dei formaggi tipici e al pane trentino. La Casa del Vino viene inaugurata venerdì 28 maggio alle 18.30 dalla Banda Municipale Cittadina di Mezzolombardo che insieme ai River Boys anima anche le serate successive.

Degustare i vini della Piana Rotaliana all'interno delle Ex Cantine Equipe 5 è un'occasione unica per scoprire la struttura complessa dell'edificio, in origine un salumificio, poi trasformato nel corso dei secoli in spumantificio. Decisamente originale è l'ingresso, ma è soprattutto grazie alla struttura dell'interrato, in pietra trentina squadrata, che si creò l'atmosfera magica dell'antica cantina.

- > Ingresso libero
- > Degustazioni a pagamento



> Andar per cantine

Sabato 29 maggio

Azienda Agricola Barone de Cles

Aperta dalle ore 11 alle 18
Mezzolombardo Via Mazzini 18
0461 601081
www.baronedecles.it

- > Gli antichi strumenti del vino
Un'esposizione di attrezzi utilizzati nei secoli scorsi per il lavoro in campagna e in cantina
Ore 11-18 ingresso libero su prenotazione

Cantina Marchesa Pallavicino

Aperta dalle ore 10 alle 20
Mezzolombardo Via Fiorini 19
0461 511259 0461 603303
pallavicino.trentodoc@tin.it

- > Un mondo di bollicine per lo sport, i campioni, le grandi imprese
Le foto di Dino Panato dalle Olimpiadi di Atlanta e Sidney ai Campionati Mondiali di varie discipline sportive
Ore 10-20 ingresso libero

Cantina Redondèl di Paolo Zanini

Aperta dalle ore 11 alle 18
Mezzolombardo Via Roma 28
0461 601618

- > Contemporaneità tetro
Terre cotte e quadri di Pietro Weber dedicati all'ambiente rurale contadino
Ore 11-18 ingresso libero

Cantina Rotaliana di Mezzolombardo

Aperta dalle ore 11 alle 18
Mezzolombardo Via Trento 65
0461 601010
www.cantinarotaliana.it

- > La viticoltura del passato
Le immagini storiche di Mezzolombardo e della Piana Rotaliana accompagnate dai dipinti del pittore Carlo Frenet e dall'incontro con diverse tipologie del Teroldego
Degustazioni guidate di Etichetta Rossa 2002, Canevarie 2001, Riserva 2000 e Clesurae 2000
Ore 11-18 ingresso libero

Distilleria Villa de Varda Cantina Campo Maseri

Aperta dalle ore 10 alle 18
Mezzolombardo Via Rotaliana 27
0461 601486
www.villadevarda.com
www.campomaseri.com

- > Arte in cantina
Tra le figure antropomorfe dipinte da Paolo Dolzan e i 1.600 oggetti del Museo Cose di Casa dedicato ai mondi del vino e della grappa, visite guidate e degustazioni accompagnate da jazz live
Ore 10-18 ingresso libero

Azienda Agricola Luigi Zanini

Aperta dalle ore 14 alle 18
Ingresso libero su prenotazione
Mezzolombardo Via De Gasperi 42
0461 601496
www.zaniniluigi.com

> VinArt Menù



Ristorante al Castagneto

Alle pendici della Paganella il Ristorante al Castagneto di Muriel e Marco ha elaborato un menù con prosciutto di cervo con castagne al miele, pappardelle con ragù di anatra e finferli, cosciotto di faroana farcito. Prezzo, vini esclusi, 22 euro. In quanto ai vini si potrà sorseggiare Trentino D.O.C. Pinot grigio Cantina Campo Masèri, Teroldego rotaliano D.O.C. Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e Granato Azienda Agricola Foradori.

> Mezzolombardo Località ai Piani 1 0464 601359 Ore 12-14.30 e 18.30-22 Chiuso lunedì

Albergo Ristorante Borghetto

L'Albergo Ristorante Borghetto di Massimo Dalla Torre ci propone un tortino di spinaci e carne salada, dell'affettato trentino, le tagliatelle al ragù di cervo, i canederli ai formaggi, pasta e fagioli, il brasato al Teroldego, involtini allo speck, braciola al ginepro, verdure al vapore al burro, uno strudel di mele e gelato con frutti di bosco. Prezzo, vini esclusi, 17,50 euro. I vini scelti per questi piatti sono il Trentino D.O.C. Müller Thurgau Cantina La Vis e Valle di Cembra, il Trentino D.O.C. Marzemino Cantina d'Isèra, il Teroldego rotaliano D.O.C. della Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, il Teroldego rotaliano D.O.C. Riserva della Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e il Moscato giallo Casata Monfort.

> Mezzolombardo Via De Varda 10 0461 601204 Ore 11.30-14.30 e 18.30-21.30 Chiuso sabato

Ristorante Mirtillo

Originale la proposta del Ristorante Mirtillo. Denis Stocchetti punta su tortèl de patate, moussè al caprino e Mortandela della Valle di Non, strudel d'asparagi verdi, speck trentino e salsa di Puzzone di Moena, filettino di maiale in manto di radicchio con riduzione al Teroldego, torta de fregoloti con crema al mascarpone. Prezzo, vini esclusi, 24 euro. I vini serviti saranno il Trentino D.O.C. Chardonnay Gruppo Mezzacorona, il Teroldego rotaliano D.O.C. Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e il Moscato giallo Azienda Vinicola Gaièrhof.

> Mezzolombardo Via Filis 5 0461 601038 Ore 12-14 e 19-22.30 Aperto tutti i giorni

Ristorante Winebar PerBacco

Paolo Dolzan e il suo Ristorante Winebar PerBacco ci propone il filetto di maialino con patate e cappuccio all'aceto di Teroldego, gli asparagi di Zambana con mimosa d'uovo e maialino affumicato, il risotto al Teroldego, uno sformatino di Trentingrana con mele golden, la Mortandela all'aceto, il filetto di vitello alle mele golden su fonduta di Casolèt, speck trentino con assortimento di pane e rafano, strudel di mele e torta de fregoloti. Prezzo, vini esclusi, 25 euro. I calici si riempiono con Salvanel bianco Azienda Agricola Castel Noarna, Valdadige D.O.C. Schiava gentile Cavit, Granato Azienda Agricola Foradori e Trentino D.O.C. Vino Santo Aréle di Cavit.

> Mezzolombardo Via De Varda 28 0461 600353 Ore 11-15 e 18.30-24 Chiuso martedì

Ristorante Al Travaion

Chiude la lista il Ristorante Al Travaion da Omar, che ci fa assaggiare il tortèl de patate con carpaccio del Brenta, i tagliolini al ragù di anatra e orzotto al Teroldego e profumo di mele, la porchetta di maialino alla moda di Omar marinato in Chardonnay con patate fondenti e spinaci all'agro, la torta di grano saraceno. Prezzo, vini esclusi, 20 euro. I vini prescelti sono il Cervanèl e il Teroldego rotaliano D.O.C. Cantina Rotaliana di Mezzolombardo.

> Mezzolombardo Viaolo Travaion 8 0461 619136 347 2100683 Ore 12-15 e 19-24 Chiuso lunedì

Cantine aperte



Appuntamento irrinunciabile del Movimento Turismo del Vino per gli amanti del buon bere, la rassegna nazionale l'ultima domenica di maggio che apre ormai da 12 anni le porte di cantine e distillerie a tutti i cultori e non per riscoprire le aziende attraverso arte, artigianato e spettacolo. Quest'anno il Trentino propone anche una originale chiave di lettura del territorio e dei suoi prodotti enologici. Come ci suggerisce lo slogan coniato per questa edizione, "Cantine e distillerie da leggenda", si è deciso di proporre agli ospiti un viaggio nella storia e nelle tradizioni del Trentino attraverso i racconti fantastici che si tramandano di generazione in generazione.

Cantine e distillerie ripropongono le leggende più antiche e quelle più vicine alla vita bucolica, che si ripete da secoli secondo i ritmi e i tempi dettati dai cicli naturali. Per ogni azienda associata al circuito locale è stato individuato un racconto legato alla storia del proprio territorio che fa da filo conduttore a tutta la sua proposta culturale ed enogastronomica. Si apre al pubblico dalle 10 alle 18. All'interno di ciascuna azienda ci attende un viaggio guidato che passa in rassegna le coltivazioni nonché i luoghi e le tecniche di produzione, per concludersi con degustazioni e con incontri a tema. Tutto all'insegna del tradizionale motto coniato dal Movimento Turismo del Vino: "vedi cosa bevi". Per chi ha voglia di spaziare su tutto il territorio sono stati creati dei "circuiti incantati" che consentono degustazioni particolari, incontri organizzati, passeggiate nelle campagne, menù tipici, laboratori artigianali.

Domenica 30 maggio

> Dalle ore 10 alle 18

Per informazioni:

> Movimento Turismo del Vino Trentino Alto Adige
0464 498231
www.mtvtrentino.it

Per chi non dispone di mezzi di trasporto propri il Movimento Turismo del Vino Trentino Alto Adige organizza nella giornata di domenica 30 maggio e in alcune zone anche sabato 29 dei treni speciali chiamati "I Treni delle Leggende - Speciale Cantine Aperte 2004" con fermata a Trento e Rovereto. In partenza dalle rispettive stazioni sono infatti previsti, in collaborazione con vari soggetti di ogni ambito territoriale, dei bus navetta che raggiungono la Valle dei Laghi, la Piana Rotaliana, la Vallagarina, Trento e le sue colline.

Anche nella zona del Lago di Garda sono previsti dei bus navetta con partenza da Arco, Torbole e Riva.

> Prenotazione obbligatoria entro il 20 maggio. I tour verranno effettuati con un minimo di 15 partecipanti.

Tour Trento e Colline

con partenza da Trento ferrovia
Info Apt di Trento 0461 983880
Prenotazioni: TM Hotels 0461 235646

Tour Lavis e Valle di Cembra

con partenza da Trento ferrovia
Info: Apt Altopiano di Pinè-Valle di Cembra
0461 683110
Prenotazioni: Pinè-Cembra Vacanze
0461 554136

Tour Vallagarina

con partenza da Rovereto ferrovia
Info e prenotazioni Apt di Rovereto
e Vallagarina 0464 430363

Tour Piana Rotaliana

con partenza da Trento ferrovia
Info e prenotazioni: Idea Viaggi
0461 600392

Tour Valle dei Laghi

con partenza da Trento ferrovia
Info e prenotazioni:
Consorzio Turistico Valle dei Laghi
0461 864400

Tour Garda Trentino

con partenza da Torbole, Riva del
Garda e Arco Info e prenotazioni:
Apt Garda Trentino 0464 554444
dalle ore 13.30 del 30 maggio



Movimento
Turismo del Vino
Trentino Alto Adige



Cantine
Aperte

>Cantine e distillerie



Trento e Piana Rotaliana

Barone de Cles Azienda Agricola
Mezzolombardo Via Mazzini 18
0461 601081
www.baronedecles.it

Bertagnoli G. Distilleria
Mezzocorona Via del Teroldego 11/13
0461 603800
www.bertagnoli.it

Cantina La Vis e Valle di Cembra
Lavis Via Carmine 7
0461 246325
www.la-vis.com

Cantine Rotari - Cittadella del Vino
Mezzocorona Via del Teroldego 1
0461 616300 616301
www.mezzacorona.it

Casàta Monfort
Lavis Via Carlo Sette 21
0461 241484
www.casatamonfort.it

Endrizzi Az. Vitivinicola dal 1885
S. Michele a/A Loc. Masetto 2
0461 650129
info@endrizzi.it www.endrizzi.it

Gaierhof Azienda Vinicola
Rovereto della Luna Via IV Novembre 51
0461 658514
www.gaierhof.com

Marchesa Pallavicino
Mezzolombardo Via Fiorini 19/1
0461 603303 511219
pallavicino.trentodoc@tin.it

Maso Martis Vigneto & Cantina
Martignano Via dell'Albera 52
0461 821057
www.masomartis.it

Segnana Fratelli Lunelli Distilleria
Trento Via Ponte di Ravina 13
0461 972311
www.ferrarispumante.it

Villa De Varda
Mezzolombardo Via Rotaliana 27/A
0461 606110
www.villadevarda.com

Vinicola Aldeno
Aldeno Via Roma 76
0461 842511
www.cantina-aldeno.it

Valle di Cembra

Barone A Prato Azienda Agricola
Segonzano Loc. Piazza 44
0461 686241
baroneaprato@libero.it

Pilzer Distilleria
Via Portegnago 5
Faver
0461 683326
info@pilzer.it www.pilzer.it

Villa Corniole
Verla di Giovo Via al Grec 23
0461 684379 695067
www.villacorniole.com

Valle dei Laghi e Alto Garda

Cantina Toblino
Sarche Via Ponte Oliveti 1
0461 564168
www.cantinatoblino.it

Madonna delle Vittorie
Azienda Agricola
Arco Via Linfano 81
0464 505432
www.madonnadellevittorie.it

Pedrotti Gino Azienda Agricola
Lago di Cavedine Pietramurata
Via Cavedine 7
0461 564123
azagrpedrotti@inwind.it

Fratelli Pisoni Azienda Agricola e Distilleria
Pergolese Via San Siro 7
0461 564106
www.pisoniepisoni.it

Vallagarina

Armani Albino Cantina & Vigneti
Chizzola di Ala Via Verdi 8
045 7290033
www.albinoarmani.com

Balter Azienda Agricola
Rovereto Via Vallunga II 24
0464 430101
balter.nicola@virgilio.it

Battistotti Riccardo Azienda Vinicola
Nomi Via 3 Novembre 21
0464 834145
www.battistotti.com

Bongiovanni Valerio Azienda Agricola
Sabbionara d' Avio Via S. Antonio 28
0464 684388
www.aziendaagricolabongiovanni.com

Borgo dei Posseri
Ala Località Pozzo Basso 1
0464 671899
info@borgodeiposseri.com

Cantina d'Iserè
Isera Via al Ponte 1
0464 433795
www.cantinaisera.it

Cantina Mori Colli Zugna
Mori Via del Garda 35
0464 918154
csmori@pop.ftcoop.it

Castel Noarna Azienda Agricola
Noarna Via Castelnuovo 19 - Località Noarna
0464 413295
www.castelnoarna.com

Grigoletti Bruno Azienda Agricola
Nomi Via Garibaldi 12
0464 834215
www.grigoletti.com

Tenuta San Leonardo Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga
Borghetto all'Adige
Tenuta San Leonardo
0464 689064
www.sanleonardo.it
info@sanleonardo.it
(prenotazione obbligatoria entro il 24 maggio via e-mail o telefono)

Letrari Azienda Agricola
Rovereto Via Monte Baldo 13/15
0464 480200
www.lettrari.it info@lettrari.it
(prenotazione obbligatoria entro il 24 maggio via e-mail o telefono)

Longariva Azienda Agricola
Rovereto Via Zan donai 6
0464 437200
info@longariva.it
(prenotazione obbligatoria entro il 24 maggio via e-mail o telefono)

Martinelli Albino Azienda Agricola
Chizzola di Ala Via Verdi 6
0464 696116
www.albinomartinelli.com

Spagnoli Enrico Azienda Vinicola
Isera Via G.B. ROSINA 4/A
0464 409054
www.vinispagnoli.it

Sav Vallis Agri
Calliano Via Valentini 37
0464 834113
vallisagri@sav.it

Alto Adige

Arunda Vivaldi
Meltina Via Centro 53
Tel. 0471 688033
www.arundavivaldi.it



Cembra



Ci sono poche zone in cui si coltiva la vite con la dedizione che si osserva in Valle di Cembra. La vocazione vitivinicola di questa zona ha 3000 anni di storia, tanto che le prime coltivazioni su terrazze sostenute da muretti a secco vengono fatte risalire all'epoca Retoetrusca, periodo al quale appartiene la Situla, un vaso sacro del VI secolo avanti Cristo rinvenuto nel 1828. La specializzazione dei vigneti, la selezione varietale e l'accurata produzione hanno innalzato il livello qualitativo del prodotto. Il re dei vini cembrani è senza dubbio il Müller Thurgau, un bianco di montagna dal profumo fresco, fruttato e intrigante che si adatta perfettamente ai piatti a base di pesce e si trova a meraviglia nei panni di aperitivo.

Cembra, il capoluogo della valle, è caratterizzato da strade scenografiche e da agglomerati rurali antichi. Quando il sole comincia a farsi sentire il clima risulta particolarmente salubre e la natura intorno suggerisce una vacanza di tutto relax. I monumenti più interessanti sono la pieve dell'Assunta, fondata nel XII secolo e riedificata nel Quattrocento secondo lo stile gotico, e la Chiesa di San Pietro, anch'essa chiaramente gotica, visitabile con guida gratuita nei giorni di VinArt previa prenotazione. A pochi passi dall'abitato si trova il Lago Santo, un piccolo specchio d'acqua le cui spiagge in estate attirano molti turisti, anch'è perché da lì si gode un panorama unico sul Lagorai.



Calendario



> Venerdì 4 giugno

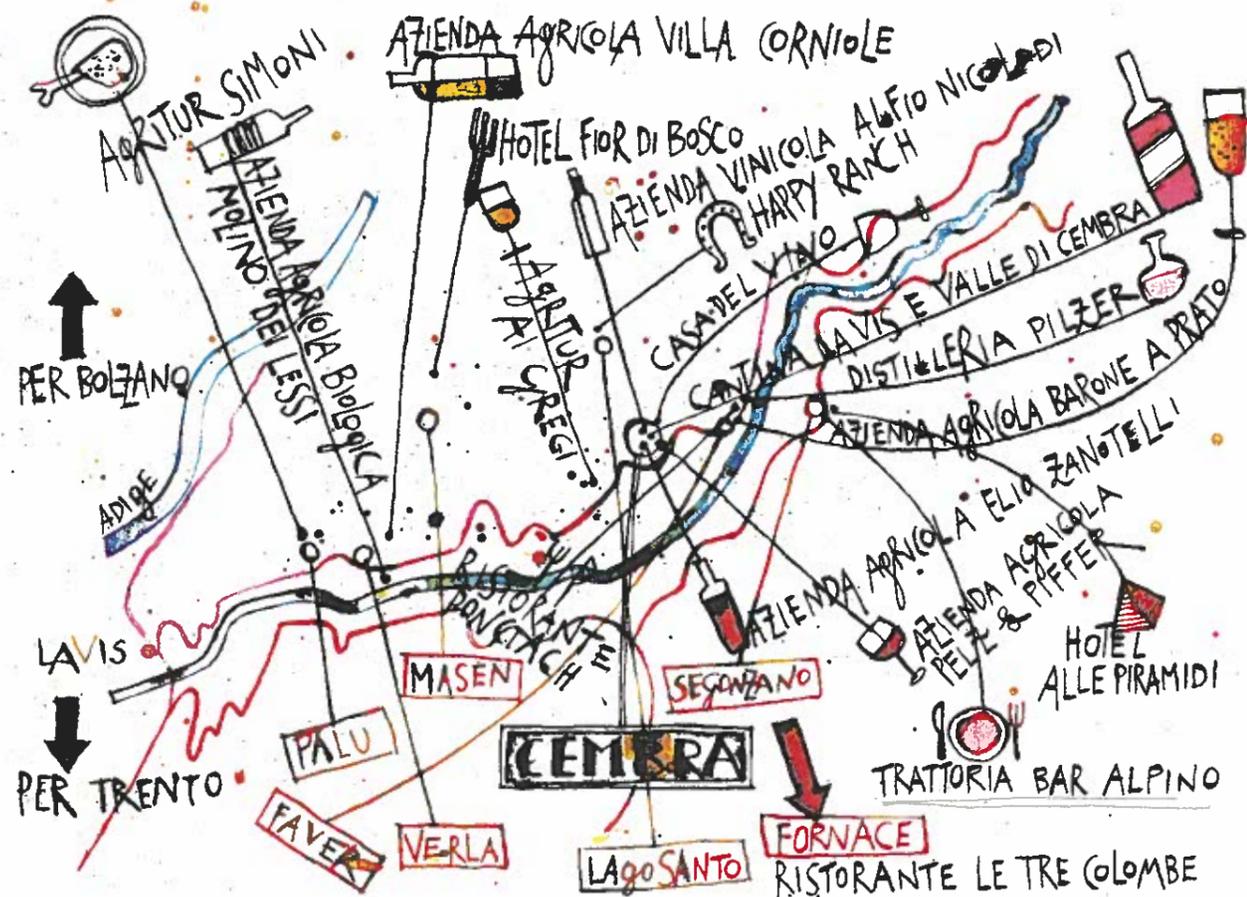
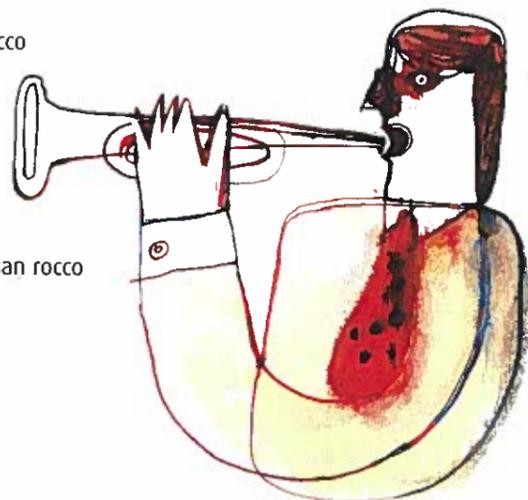
- > h 18 inaugurazione, centro storico
- > h 18-24 casa del vino, palazzo barbi
- > h 21.30 in vino veritas, spettacolo in piazza san rocco

> Sabato 5 giugno

- > h 11-18 andar per cantine
- > h 16-19 buskers remuage, centro storico
- > h 18-24 casa del vino, palazzo barbi
- > h 21.30 sax & wine, concerto spettacolo in piazza san rocco

> Domenica 6 giugno

- > h 11-18 andar per cantine
- > h 16-19 buskers remuage, centro storico
- > h 18-24 casa del vino, palazzo barbi
- > h 21.30 brindisi, concerto in piazza san rocco



> Casa del Vino, Palazzo Barbi



La Casa del Vino di Cembra è ospitata nelle storiche sale di Palazzo Barbi, che apre le porte venerdì 4, sabato 5 e domenica 6 giugno, dalle 18 alle 24. Uno spazio d'incontro in cui degustare il profumato Müller Thurgau e altri vini prodotti dalle cantine della valle, accompagnato dal tagliere di salumi e di formaggi e dal pane tipico trentino. Il tutto a tempo di musica con la partecipazione della Fanfara Alpina di Cembra.

Palazzo Barbi risale al XVIII secolo e prende il nome della famiglia proprietaria. Donato al Comune nei primi anni del Novecento, in epoca fascista divenne Casa del Podestà, successivamente sede comunale e fino alla metà degli anni Settanta punto di raccolta del latte e caseificio. Ristrutturato alla fine del secolo scorso è oggi sede di presentazione permanente dei prodotti tipici locali, dell'Ufficio di Accoglienza turistica dell'Apt Altopiano di Piné Valle di Cembra e dell'annuale Mostra Internazionale dei Müller Thurgau dell'Arco Alpino, che quest'anno si tiene dal 14 al 18 luglio.

- > Ingresso libero
- > Degustazioni a pagamento

> Andar per cantine

Sabato 5 e domenica 6 giugno

Azienda Agricola Barone a Prato

Aperta dalle ore 11 alle 18
Segonzano Frazione Piazza 44
0461 686241
digilander.libero.it/baroneaprato

> Sul sentiero del Dürer

Visita guidata al Castello di Segonzano che Albrecht Dürer ritrasse nel 1494 in due dei cinque famosi acquarelli dedicati alla Valle di Cembra
Ore 15 e ore 16 ingresso libero

Azienda Vinicola Villa Corniole

Aperta dalle ore 11 alle 18
Verla di Giovo Via al Grec' 23
0461 684379 695067
www.villacorniole.com

> Bellezze e sapori in Valle di Cembra

Natura, sensazioni, atmosfere del territorio nelle fotografie di Arturo Rossi accompagnate dalla degustazione di vini abbinati ai formaggi dell'Azienda Agricola Graziano Lozzer di Valfloriana.

Ore 11-18 ingresso libero

Domenica alle 16.30 degustazione guidata su prenotazione ingresso 5 euro

Azienda Agricola Alfio Nicotodi

Aperta dalle ore 10 alle 18
Cembra Via Carraia 22
0461 683020
ingresso libero con degustazioni

Distilleria Pilzer

Aperta dalle ore 9 alle 12 e dalle ore 14 alle 18
Faver Via Portegnago 5
0461 683326 www.pilzer.it

> Rame d'autore

Paoli e padelle prendono forma e vita dalle mani di autentici artisti
Ore 9-12 e 14-18 ingresso libero con visita e degustazioni

Azienda Agricola Pelz & Piffer

Aperta dalle ore 11 alle 18
Cembra Località Cavade
0461 683051

> Make up

Videografie, audiografie, performance di musica e video a cura di Michael Dall'Agnol e Gund con Linda Varagnolo, Andrea B. Marchi ed Enrico Varagnolo. Degustazioni guidate di vini abbinati a miele e formaggi biologici alle 11, alle 14 e alle 17, degustazioni libere alle 12 e alle 16
Visita guidata dell'azienda alle 13
Domenica 5 giugno, ore 16 performance musicale
Ore 11-18 ingresso libero

Azienda Agricola Elio Zanotelli e Fratelli

Aperta dalle ore 11 alle 18
Cembra Viale 4 Novembre 52
0461 683131

> Il canto della terra

I vigneti della Valle di Cembra nei dipinti di Marco Arman
Ore 11-18 ingresso libero

Segue >



Cantina La Vis e Valle di Cembra

Aperta dalle ore 10 alle 18
Cembra Viale 4 Novembre 34
0461 246325 www.la-vis.com

> Il vino raccontato in cantina

Passeggiata shakespeariana nei vigneti con Estro teatro alle 10.30, presentazione del progetto per realizzare un murales nella Cantina di Montagna con gli artisti Paola de Manincor, Marco Arman, Annalisa Filippi, l'Università dell'Arte di Melbourne e laboratorio di scultura del legno con Egidìo Petri dalle 11 alle 18, merenda tipica preparata dalle Donne Rurali dalle 14 alle 18, concerto delle Girl Talk quintetto di sax al femminile sabato alle 16, cortometraggi comici muti accompagnati dalle musiche del quartetto Valse Brune domenica alle 16, Rustida di pesce azzurro da Riccione abbinata al Müller Thurgau della Valle di Cembra sabato dalle 16.30 alle 18 e domenica dalle 11 alle 13 Ore 10.30-18 ingresso libero con merenda a 3 euro

Azienda Agricola Biologica Molino dei Lessi

Aperta dalle ore 11 alle 18
Verla di Giovo via dei Molini 0461 870275

> Al vecchio mulino

Visita alle cantine di invecchiamento nelle grotte di arenaria. Degustazioni guidate dopo le ore 15 di sabato. Domenica 6 ore 13 Pic Nic: le focacce appena sfornate dal forno a legna, i prodotti dell'orto biologico. Ore 11-18 ingresso libero, su prenotazione il Pic Nic e le degustazioni guidate

> VinArt menù

Trattoria Bar Alpino

La Trattoria Bar Alpino di Pietro Giacomozzi punta su un antipasto alla trentina, tagliolini alla boscaiola, un risotto alle verdure, polenta e coniglio e arrosto alla zingara, contorni vari e dessert a piacere. Prezzo, vini esclusi, 19 euro. In quanto ai vini spazio a Trentino D.O.C. Chardonnay Cantina La Vis e Valle di Cembra, Trentino D.O.C. Müller Thurgau Cantina La Vis e Valle di Cembra, Trentino D.O.C. Pinot nero Azienda Agricola Barone a Prato e Trentino D.O.C. Cabernet Azienda Agricola Barone a Prato.

> Segonzano Via Stedro 12 0461 686100 696006 Ore 7.30-24 Chiuso lunedì

Agritur ai Gregi

Il menù che ci propone l'Agritur ai Gregi di Paolo Ferretti contiene canederli e orzet, carne salmistrada con tortei de patate e fasoi sgranati, carne fumada e Luganega trentina e infine crostata di marmellata. Prezzo, vini esclusi, 15 euro. I vini che accompagnano questi piatti sono il Müller Thurgau e la Schiava di produzione propria.

> Lisignago Località Vic 3 0461 682153 Ore 18-23 giovedì e venerdì, 12-15 e 18-23 sabato e domenica Chiuso lunedì, martedì e mercoledì

Hotel Fior di Bosco

Decisamente originale la proposta che viene dall'Hotel Fior di Bosco. Si comincia con un'insalata di nosioj e scaglie di Trentingrana all'aceto di lamponi con Mortandela della Valle di Non e nido di patate, poi si passa a un orzotto al rosmarino e formaggio Vezzena stagionato, al filetto di salmerino in crosta di erbe su asparagi bianchi di Zambana al burro, alle costole di cervo marinate al profumo di bosco con salsa al Teroldego e canederli pressati al Puzzone di Moena e si chiude con un tortino di mele in salsa al miele di castagno e grappa Müller. Prezzo, vini esclusi 35 euro. I vini prescelti per questi piatti sono il Trentino D.O.C. Müller Thurgau Maso Roncador 2002 Cantina La Vis e Valle di Cembra, il Trentino D.O.C. Lagrein 2002 Azienda Vinicola Villa Corniole.

> Giovo Località Masen 10 0461 695008 Ore 12-14 e 18.30-21.30 Chiuso lunedì

Happy Ranch

In linea con la propria tradizione l'Happy Ranch di Flavia Zanotelli gioca la carta della Luganega trentina stagionata, della carne salada cruda o cotta, dei fagioli e polenta, dello strudel o semifreddo. Prezzo, vini esclusi 15 euro. I vini proposti sono il Trentino D.O.C. Chardonnay, il Trentino D.O.C. Pinot grigio, il Trentino D.O.C. Müller Thurgau, il Teroldego rotaliano D.O.C., il Trentino D.O.C. Merlot, il Trentino D.O.C. Lagrein e il Trentino D.O.C. Cabernet, tutti dell'Azienda Vinicola Villa Corniole.

> Cembra Località Lago Santo 0461 683518 368 3957030 Ore 18-2 venerdì 11-3 sabato, 11-23 domenica Chiuso lunedì, martedì e mercoledì

Hotel alle Piramidi

L'Hotel alle Piramidi di Fabrizio Villotti per l'occasione ci serve pâté di trota affumicata con insalatina di stagione e pane alle noci, chicche della nonna al profumo di bosco, quaglie all'uva passa e pinoli con contorni di stagione, aspic alla frutta. Prezzo, vini esclusi, 13 euro. I calici si riempiono di Besler Ross' Azienda Agricola Pojer & Sandri, Trentino D.O.C. Müller Thurgau Le Forche Cantina La Vis e Valle di Cembra, Essenza Vendemmia tardiva Azienda Agricola Pojer & Sandri.

> Segonzano Frazione Scancio 24 0461 686106 Ore 12-14 e 19-21 Chiuso domenica

Albergo Ristorante Ponciach

La proposta dell'Albergo Ristorante Ponciach di Lucia Paolazzi ci porta ad assaggiare il carpaccio trentino con balote de pomi, i canederloti alle verze con burro e lardo di montagna, l'involto di vitello allo speck trentino e Puzzone di Moena, il rosti di patate, l'orto di giugno e una coppa di piccoli frutti di bosco al limone. Prezzo, vini esclusi, 20 euro. In quanto ai vini dominano gli aromi del Trentino D.O.C. Müller Thurgau e del Trentino D.O.C. Pinot nero della Cantina La Vis e Valle di Cembra.

> Faver Via Ponciach 14 0461 683166 Ore 11.30-15 e 18.30-22.30 Chiuso mercoledì

Agritur Simoni

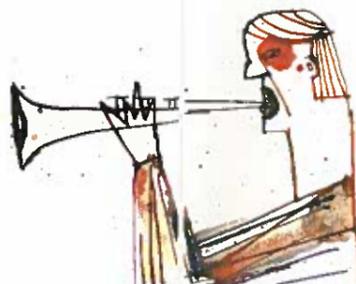
Essenziale ma genuino il menù dell'Agritur Simoni di Ferruccio Simoni, che propone canederli, strangolapreti o gnocchi di patate, una torta di patate, la carne salada, i fagioli sgranati e affettato nostrano. Prezzo, vini esclusi, 13 euro. I vini abbinati a queste pietanze sono lo Zio Bepi Rosso e l'immanicabile Müller Thurgau dell'Azienda Agricola Simoni.

> Palù di Giovo Piazza Alpini 14 0461 684381 Ore 11-14 e 18-22 Chiuso lunedì, martedì e mercoledì

Ristorante Le Tre Colombe

Da non dimenticare il menù del Ristorante Le Tre Colombe di Mauro Colombini, che ci rifocilla con il pane fatto in casa con degustazione di olio extravergine di oliva del Garda trentino, il carpaccio di carne salada su insalatina di cavolo cappuccio e scaglie di Trentingrana, gli gnocchetti di pane caseificio profumati con erbe aromatiche e crema di Puzzone di Moena, il risotto al Teroldego, il tonco del pontesel con polenta di Storo, lo strudel di mele con salsa di mirtillo di bosco e piccola pasticceria. Assaggio di formaggi trentini in alternativa al secondo o al dolce. Prezzo, vini esclusi, 30 euro. I vini suggeriti sono il Trentino D.O.C. Müller Thurgau e il Trentino D.O.C. Marzemino dell'Azienda Agricola Accademia del Vino Cadelaghet.

> Fornace Frazione Santo Stefano 22 0461 849424 Ore 19.30-22 da martedì a sabato e 12-14 domenica Chiuso domenica sera e lunedì



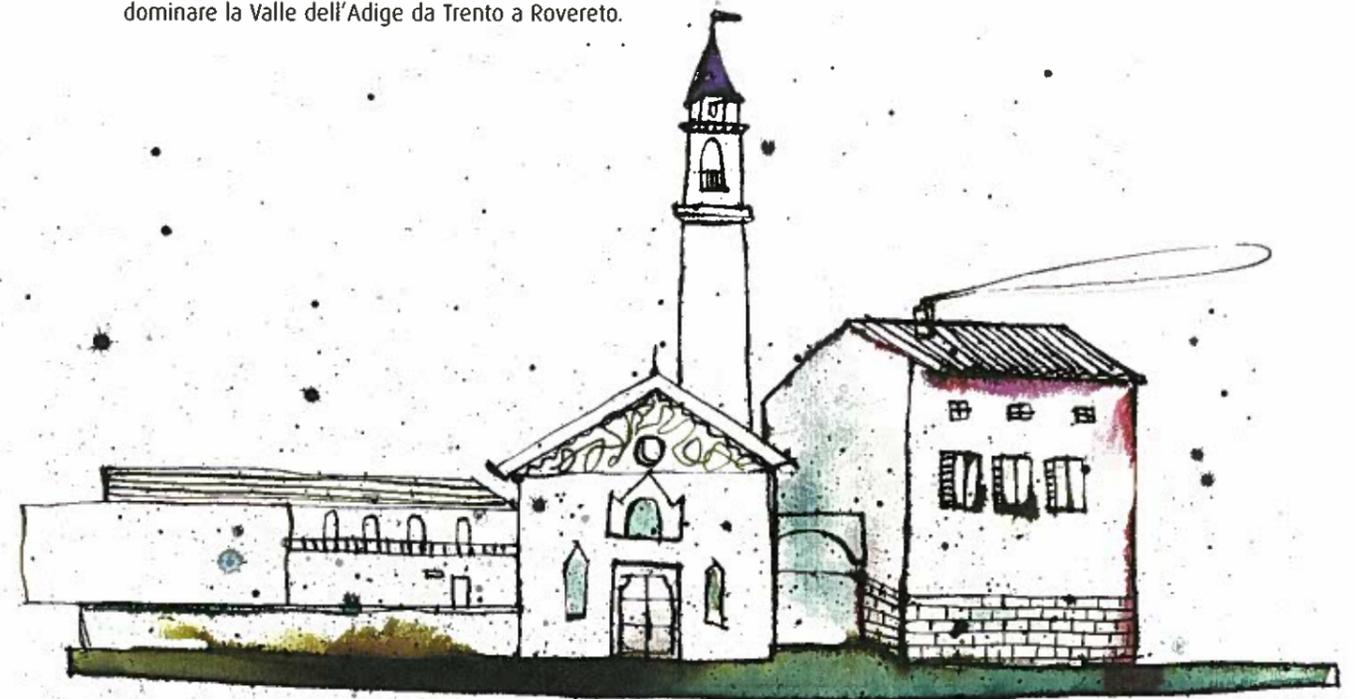


Volano

Volano è adagiata sulla sponda sinistra del fiume Adige, quattro chilometri a nord di Rovereto, in un'area alluvionale particolarmente adatta alla coltivazione della vite. Il Marzemino dei Ziresi viene prodotto dalle vigne messe a dimora su una pianura argillosa che si spinge fino alle pendici del Monte Finonchio, dove un tempo esistevano fornaci che sfruttavano la terra per produrre coppi e mattoni. Si tratta di un vino raffinato al profumo di viola mammola che si era meritato un posto di riguardo già nei banchetti dell'Imperatore d'Austria.

L'abitato di Volano si sviluppa parallelamente alla strada statale, che per secoli ha messo in comunicazione il bacino del Mediterraneo con la Mitteleuropa. Delle antiche mura che lo circondavano non è rimasto nulla, ma le testimonianze della dominazione austriaca e veneziana sono ancora numerose e ben visibili, soprattutto sugli eleganti edifici che si affacciano sull'ex via imperale. Di particolare interesse la Chiesetta di San Rocco, del XV secolo, e la pieve della Purificazione di Maria, il cui nucleo originario risale al XII secolo.

Chi è attratto dai panorami mozzafiato può inerpicarsi sulla parete del Cengio Rosso e salire fino all'Eremo di Santa Cecilia, costruito in un incavo della montagna quasi invisibile dal basso. Da lì potrà dominare la Valle dell'Adige da Trento a Rovereto.



Calendario

> Venerdì 4 giugno

- > h 18 inaugurazione, centro storico
- > h 18-24 casa del vino, casa legàt
- > h 21.30 brindisi, concerto al parco legàt

> Sabato 5 giugno

- > h 11-18 andar per cantine
- > h 16-19 buskers remuage, centro storico
- > h 18-24 casa del vino, casa legàt
- > h 21.30 in vino veritas, spettacolo al parco legàt

> Domenica 6 giugno

- > h 11-18 andar per cantine
- > h 16-19 buskers remuage, centro storico
- > h 18-24 casa del vino, casa legàt
- > h 21.30 sax & wine, concerto spettacolo al parco legàt

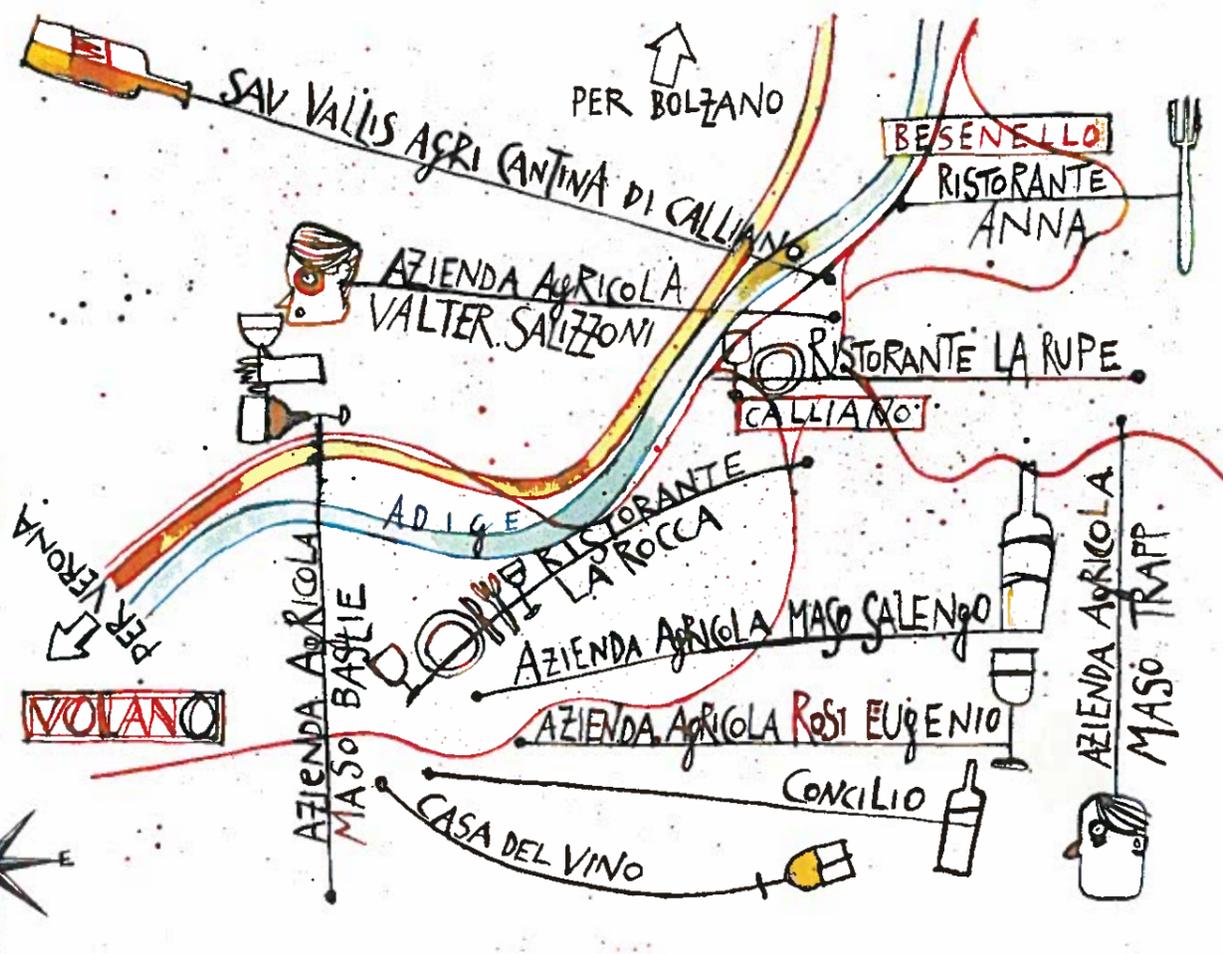


> Casa del Vino, Casa Legàt



L'antico edificio di Casa Legàt, di origini quattrocentesche, si trasforma per tre serate, da venerdì 4 a domenica 6 giugno, dalle 18 alle 24, nella Casa del Vino di Volano, in cui tutti gli appassionati del nettare di Bacco e, perché no, i curiosi possono apprezzare i vini di questo territorio, in particolare il Marzemino dei Ziresi. Il suo gusto profumato di viola mammola viene esaltato dall'abbinamento con il tagliere dei formaggi, in particolare il Vezzena, o con quello dei salumi trentini, insieme al semplice ma originale pane tipico del territorio. Uno spazio insolito per un fine settimana all'insegna dell'allegria e del divertimento, che viene inaugurato venerdì 4 giugno dal Corpo Musicale di Santa Cecilia, mentre nelle serate successive è la Scuola Musicale Jan Novak, sede di Volano, a intrattenere gli ospiti. Curiosa è l'origine del nome dell'edificio, che risale ai primi del Settecento, quando il sacerdote don Gioseffi fondò una capellania con l'obbligo della celebrazione di 70 messe all'anno, dotandola di un cospicuo patrimonio tra cui, appunto, questa casa e il vicino "broilo", ossia il vigneto recintato. A partire da questo periodo i beni lasciati alla chiesa attraverso tale formula presero a chiamarsi "Legàt", in quanto derivanti da un legato, ossia da un lascito testamentario. Oggi l'edificio è di proprietà comunale e ospita esposizioni personali di artisti contemporanei nazionali e internazionali in collaborazione con l'Associazione Numero Civico.

- > Ingresso libero
- > Degustazioni a pagamento



Azienda Agricola Maso Salengo

Aperta dalle ore 11 alle 18
Volano Via Zucchelli 5
0464 410455
masosalengo@interfree.it

- > Acquarellando in Vallagarina
Paesaggi e tradizioni del territorio nelle opere del pittore Ermanno Pedrotti
Ore 11-13-15-17 visita guidata con degustazione a 3 euro

> Andar per cantine Sabato 5 e domenica 6 giugno

Concilio S.p.A.

Aperta dalle ore 14 alle 18
Volano Zona Industriale 2
0464 411000
fiorella.boschi@concilio.it

- > Colore di vino
La musica, il vino, lo stare insieme nei quadri del pittore e musicista Walter Salin. E alle ore 16 concerto del Coro Amicizia di Volano
Ore 14-18 ingresso libero con degustazione a 3 euro

Azienda Agricola Eugenio Rosi

Aperta dalle ore 11 alle 18
Calliano Via 3 Novembre 7
0464 461375
tamaramar@virgilio.it

- > Mistiche simbiosi
Le sculture lignee di Alessandro Pavone nelle sale del quattrocentesco Palazzo Demartin di Calliano, sede della cantina di affinamento
Ore 11-18 ingresso libero con degustazione a 3 euro

Azienda Agricola Maso Bastie

Aperta il sabato dalle ore 14 alle 16 e la domenica dalle ore 11 alle 14
Volano Località Bastie
0464 412747
masobastie@tin.it

- > Da colore a colore
Un percorso visivo di dialogo tra la cantina e i dipinti astratti di Mirta De Simoni Lasta
Sabato ore 14-16 e domenica ore 11-14 ingresso libero con degustazione a 3 euro

Azienda Agricola Valter Salizzoni

Aperta dalle ore 11 alle 18
Calliano Via Valentini 31
0464 834087
salizzoni@virgilio.it

- > Fiabesche composizioni
Medioevo, tradizioni locali, immaginario fiammingo nelle storie dipinte di Danilo Pozzati. E alle ore 15 concerto della Scuola Musicale Jan Novak. Ore 11-18 ingresso libero con degustazione a 3 euro

Sav Vallis Agri Cantina di Calliano

Aperta dalle ore 11 alle 18
Calliano Via Valentini 39
0464 834113
vallisagri@sav.it

> **Chine e colori**

Paesaggi rurali, castelli, masi e chiese del Trentino negli olii e nelle chine di Marcello Carollo e Luciano Francesconi
Ore 11-18 ingresso libero
con degustazione a 3 euro

Azienda Agricola Maso Trapp

Aperta dalle ore 14 alle 18
Besenello Via Castel Beseno 8
0464 834079
maso.trapp@katamail.com

> **Rivelazioni. Nel legno e nel vino profumi e sapori di vita**

Le sculture lignee di Enzo Molognoni che durante l'esposizione realizza un'opera in cantina. Ore 14-18 ingresso libero
con degustazione a 3 euro

> VinArt Menù

Ristorante Anna

L'elenco si apre con il Ristorante Anna di Orietta Matuzzi, che serve strudel di erbe, speck trentino, crostoni con lardo fumè, Luganega trentina, Vezzena, salame di cervo, strangolapreti d'ortica al burro e salvia, risotto alle mele e radicchio, brise nel bro brusa', tegame di cavallo al Marzemino con polenta di Storp e funghi misti, carne salada cotta con fasoi en bronzon, torta di carote e strudel di mele. Prezzo, vini esclusi, 30 euro. I vini abbinati a questi piatti sono il Trentino D.O.C. Nosiola, il Trentino D.O.C. Müller Thurgau, il Trentino D.O.C. Marzemino e il Teroldego rotaliano D.O.C. tutti dell'Azienda Agricola Maso Salengo.

> Besenello Via De Gasperi 69 0464 820093 Ore 12-14 e 19-21.30
Chiuso sabato a mezzogiorno. Domenica su prenotazione

Ristorante La Rocca

Passando al Ristorante La Rocca di Francesca Dovier possiamo assaggiare il tagliere di formaggi trentini con miele di castagno a 8 euro, il tagliere di salumi trentini 9 euro, canederli trentini e strangolapreti 6 euro, carne salada 8 euro, salsiccia trentina e carne di cavallo affumicata 7 euro, selvaggina con polenta di Storo 9 euro, cavoli capucai della Valle di Gresta 3 euro, funghi 4 euro, strudel e frutti di bosco 3 euro. Con questi piatti alcuni dei vini suggeriti sono Trentino D.O.C. Nosiola 2003 Cantina Concilio, Trentino D.O.C. Marzemino dei Ziresi Azienda Agricola Maso Salengo, Moscato Castel Beseno Vinicola Aldeno.

> Calliano Via Castelpetra 6 0464 83425 Ore 12-16 e 18-24 Chiuso lunedì

Ristorante La Rupe



Massimo Curzel e il Ristorante La Rupe di Beseno puntano sulla carne salada cruda con pesto di rucola e scaglie di Trentingrana, le pennette alla Luganega trentina e Teroldego rotaliano, lo spezzato di cervo in salmi con polenta gialla di Storo, lo strudel di mele, la crostata di mirtilli e il semifreddo alla vaniglia. Prezzo, vini esclusi, 25 euro. I vini proposti si chiamano Trentino D.O.C. Chardonnay, Trentino D.O.C. Marzemino, Trentino D.O.C. Merlot, Trentino D.O.C. Cabernet e Trentino D.O.C. Moscato giallo, tutti dell'Azienda Agricola Maso Trapp.

> Besenello Via Castelbeseno 6 0464 834132 Ore 12-14 e 19.30-22 Chiuso domenica sera e lunedì



Vacanze VinArt



> Trento, 68° Mostra Vini del Trentino

20-23 maggio

Sistemazione per 3 notti con trattamento di mezza pensione in hotel *** nella zona di Andalo, Molveno o Fai della Paganella, un ingresso alla Mostra Vini del Trentino al Teatro Sociale di Trento, una visita all'area attrezzata orsi nel Parco Adamello Brenta, con possibilità di shopping nel negozio del miele di produzione propria.

> Prezzo 135 euro per persona in hotel ***

> Info Consorzio Skipass Paganella Dolomiti 0461 585588 sede@adamelloski.com

21-23 maggio

Sistemazione per 2 notti in hotel** di Trento con trattamento di pernottamento e prima colazione, pranzo oppure cena tipica in ristorante convenzionato, un ingresso al Castello del Buonconsiglio di Trento, un ingresso alla 68° Mostra Vini del Trentino nel Teatro Sociale di Trento. Su prenotazione visita guidata a una distilleria con degustazione gratuita.

> Prezzo 107 euro per persona in hotel **

> Info Agenzia Aemmeviaggi 0462 502355 info@amviaggi.it

> 68° Mostra Vini del Trentino e Lago di Garda

21-24 maggio

Sistemazione per 3 notti con trattamento di mezza pensione in hotel*** nella piana di Arco, un'escursione alla cascata di Varone, visita al borgo medioevale di Canale di Tenno, visita a una cantina con degustazione di vini e spuntino, visita guidata alla città di Rovereto, ingresso al Mart di Rovereto con guida. Visita di Trento con ingresso alla 68° Mostra Vini del Trentino.

> Prezzo da 190 Euro per persona in hotel ***

> Info Città del Vino Welcome 0464 588858 welcometours@cittadelvino.com

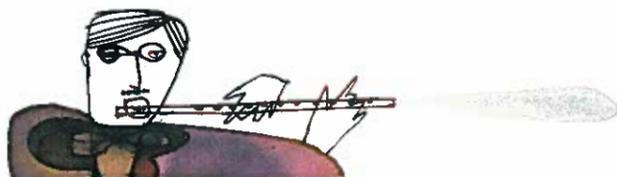
> Le Città' del Vino, Mezzolombardo

27-30 maggio 2004

Sistemazione per 3 notti con trattamento di mezza pensione in hotel*** nella zona di Andalo, Molveno o Fai della Paganella, partecipazione all'inaugurazione della Casa del Vino di Mezzolombardo, partecipazione agli spettacoli Ne' lieti calici, In vino veritas e Decanter, tour libero delle cantine con Andar per Cantine.

> Prezzo 127 euro per persona in hotel ***

> Info Consorzio Skipass Paganella Dolomiti 0461 585588 sede@adamelloski.com



ANDIAMO A TRENTO



> Il Trentino tra paesaggi, tradizione vitivinicola e cultura

28-30 maggio

Sistemazione per 2 notti e 3 giorni in hotel*** o in agritur nella Piana Rotaliana con trattamento di pernottamento e prima colazione, partecipazione alla manifestazione Vinart, un ingresso e visita alla mostra Gli antichi strumenti del vino presso l'Azienda Agricola Barone de Cles, un ingresso al Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige, visita alla Cantina Rotaliana di Mezzolombardo con degustazione guidata di Teroldego rotaliano, visita alla cantina con degustazione di vini presso Azienda Agricola Zanini Luigi, visita, degustazione e concerto presso la Distilleria Villa de Varda, 2 pranzi in ristoranti tipici trentini.

> Prezzo 148 euro per persona in hotel *** o 138 euro per persona in agritur

> Info Idea Viaggi 0461 600392 info@ideaviaggi.com

> Vallagarina, il vino di maggio

28-30 maggio

Sistemazione per 2 notti in hotel** di Rovereto con trattamento di pernottamento e prima colazione e pranzo oppure cena tipica in ristorante convenzionato, partecipazione all'inaugurazione di VinArt nelle Città del Vino di Avio, Isera e Mezzolombardo e a tutti gli spettacoli serali, visita a Castel Beseno, visita guidata a una distilleria con accompagnatore e degustazione gratuita.

> Prezzo 104 euro per persona in hotel **

> Info Agenzia Aemmeviaggi 0462 502355 info@amviaggi.it

> Le Città del Vino, Avio, Isera e Mezzolombardo

28-31 maggio

Sistemazione per 3 notti con trattamento di mezza pensione in hotel*** nella piana di Arco, un'escursione alla cascata di Varone, visita al borgo medioevale di Canale di Tenno, visita ad un'azienda agricola con degustazione di vini e spuntino, visita guidata alla città di Rovereto, ingresso al Mart di Rovereto con guida. Visita alle cantine di Avio, Isera e Mezzolombardo. Degustazione alle Distillerie Villa de Varda e Cantina Marchesa Pallavicino.

> Prezzo da 190 euro per persona in hotel ***

> Info Città del Vino Welcome 0464 588858 welcometours@cittadelvino.com



> Vini e sapori sull'Altopiano di Piné e Valle di Cembra

4-6 giugno

Sistemazione per 2 notti con trattamento di mezza pensione in hotel*** o agritur dell'Altopiano di Piné e Valle di Cembra, partecipazione allo spettacolo di cabaret di David Riondino e al concerto "Brindisi" a Cembra, due pranzi tipici in agritur o presso i ristoranti proponenti i VinArt Menù, degustazione e visita con merenda in una cantina della Valle di Cembra.

- > Prezzo hotel *** a 140 euro per persona o agritur a 125 Euro per persona
- > Info Trentino Holidays 0461 829200 info@trentinobooking.com

> Le Città del Vino, Cembra e Volano

4-7 giugno

Sistemazione per 3 notti con trattamento di mezza pensione in hotel*** nella piana di Arco, un'escursione alla cascata di Varone, visita al borgo medioevale di Canale di Tenno, visita ad un'azienda agricola con degustazione di vino e grappa con spuntino, visita guidata alla città di Rovereto, ingresso al Mart di Rovereto con guida. Visita al castello di Segonzano. Visita alle cantine di Cembra e Volano.

- > Prezzo da 190 euro per persona in hotel***
- > Info Città del Vino Welcome 0464 588858 welcometours@cittadelvino.com

> Vallagarina, il vino di giugno

4-6 giugno

Sistemazione per 2 notti in hotel** di Trento con trattamento di pernottamento e prima colazione e pranzo oppure cena tipica in ristorante convenzionato, partecipazione a tutto il programma previsto per VinArt nelle Città del Vino di Cembra e Volano, visita a Castel Beseno, su prenotazione visita guidata a una distilleria con accompagnatore e degustazioni gratuita.

- > Prezzo 104 euro per persona in hotel **
- > Info Agenzia Aemmeviaggi 0462 502355 info@amviaggi.it



> Le Città del Vino, Trento e Valle di Cembra

4-7 giugno

Sistemazione per 3 notti con trattamento di camera e colazione in hotel *** nella zona di Trento, cena tipica al Ristorante La Posada, cena tipica Ristorante al Vò, ingresso al Castello del Buonconsiglio di Trento e visita della città, visita del centro storico di Rovereto e del Castello, degustazione presso due cantine, passeggiata nei vigneto della cantina La Vis e Valle di Cembra accompagnati da un tecnico, partecipazione a vari laboratori artigianali e un ingresso alla Rocca di Riva del Garda.

- > Prezzo 242 euro per persona in hotel ***
- > Info Città del Vino Welcome 0464 588858 welcometours@cittadelvino.com

- > Tutti i prezzi si intendono per persona con sistemazione in camera doppia.
- Per eventuali riduzioni o supplementi contattare le agenzie o i consorzi organizzatori.
- Sono da considerarsi esclusi i transfer.





VINART 2004



TRENTINO S.p.A. - SOCIETÀ DI MARKETING TERRITORIALE - INFO:
VIA ROMAGNOSI 11, 38100 TRENTO TELEFONO +39 0461 839000 FAX +39 0461 260245
WWW.TRENTINO.IT INFO@TRENTINO.IT TRENTINO ONLINE: 800010545

