

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 900 del 05/04/2013**

**Appuntamento dal 7 al 10 aprile a Verona**

## **LA "SQUADRA" TRENTINA A VINITALY 2013**

**Saranno circa 70 i produttori del nostro territorio presenti, accompagnati dal Consorzio Vini del Trentino, da Trentino Sviluppo - Turismo e Promozione, Fondazione Mach, Istituto Trento Doc, Istituto Tutela Grappa del Trentino e Strada del Vino e dei Sapori, ospitati nell'area istituzionale di 400 metri quadrati.-**

Dal 7 al 10 aprile il Trentino partecipa con la propria proposta vitivinicola alla 47<sup>a</sup> edizione di Vinitaly. Una significativa vetrina internazionale, che ha nei numeri la propria forza propositiva: 94.862 metri quadrati di superficie, 4.255 espositori, 140.000 visitatori, circa 2.500 giornalisti accreditati. L'area istituzionale del Trentino sarà dislocata in uno spazio di circa 400 metri quadrati, al padiglione 3, organizzato dal Consorzio Vini del Trentino in collaborazione con Trentino Sviluppo Turismo e Promozione.

Lo stand quest'anno sarà suddiviso in spazi riservati alle istituzioni che operano sul territorio e che rappresentano le varie categorie del mondo vitivinicolo provinciale. In primis il Consorzio Vini del Trentino, incaricato della promozione istituzionale, che si presenta ufficialmente per la prima volta a Vinitaly con uno stand dedicato. Accanto al Consorzio ci sarà anche l'Istituto Trento Doc, che rappresenta il metodo classico di ben 39 produttori aderenti al marchio collettivo.

Inoltre l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, a capo di 28 soci, che promuove un distillato capace di proporsi con la modernità e la qualità che gli vengono riconosciute dal mercato nazionale ed estero, nonché la neonata Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, che dallo scorso 1° gennaio raggruppa le cinque precedenti strade di Vallagarina, Lago di Garda e Dolomiti di Brenta, Colline avisiane Faedo e Valle di Cembra, Piana Rotaliana, Trento e Valsugana.

A far parte della vetrina trentina anche la Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che illustrerà le attività dei Centri ricerca e innovazione, trasferimento tecnologico, istruzione e formazione.

"La presenza del Trentino a Vinitaly – commenta Paolo Manfrini, direttore della Divisione Turismo e Promozione di Trentino Sviluppo – è resa possibile dall'impegno di tutti i produttori e dalla fattiva collaborazione instaurata con il Consorzio Vini, che da quest'anno cura con il nostro apporto anche la promozione del mondo vitivinicolo. Questo ha consentito di ritrovare unità ed equilibrio tra le diverse componenti del settore; di comunicare il rapporto vini trentini – montagna - Dolomiti attraverso la nuova immagine simbolo del portale d'accesso (vedi foto allegata) e degli standard del padiglione Trentino; di riunire i vignaioli nel cuore dell'area, primo passo verso una loro specifica valorizzazione; di interagire coerentemente con l'Istituto Trento Doc e con la Strada del Vino e dei Sapori, che proporrà significativi abbinamenti tra vini e tipicità agroalimentari del territorio. Il tutto nel segno della necessaria sobrietà e di una altrettanto indispensabile professionalità declinata in un fitto programma di incontri, seminari, degustazioni guidate, tutte dedicate ai vini testimoni del nostra terra".

Anche quest'anno nell'area istituzionale sarà allestita la saletta degustazioni, dove nelle giornate di domenica, martedì e mercoledì, verranno proposti agli ospiti approfondimenti della durata di 20 minuti, tutti focalizzati su vini e grappe del territorio. La novità del 2013 è la collaborazione con l'Unione Italiana Vini, che con il suo contributo arricchirà l'offerta con la proposta di degustazioni sensoriali.

Il programma prevede domenica 7 aprile alle 10.30 "L'eccellenza della Valle di Cembra, viticoltura di montagna", alle 15 "Teroldego rotaliano D.O.C.: analisi sensoriale di un rosso antico dalle grandi potenzialità di sviluppo", alle 16 "Trentodoc dosaggio zero: essenza di montagna" e alle 17 "Trentino Grappa, spiritose sensazioni". Lunedì lo spazio sarà riservato "professionisti" del settore. Una decina di buyer internazionali incontreranno infatti 20 cantine e distillerie trentine.

Martedì, ancora momenti di approfondimento: alle 11 "Trentino DOC Nosiola: analisi sensoriale di un

bianco ad alta originalità", poi alle 12.30 "Le grandi riserve del Trentodoc", alle 14 "Trentino DOC Marzemino. Stesso vitigno, diverse interpretazioni", alle 15.30 "Trentino D.O.C. Vino Santo. Il fascino di un "dolce" di montagna" e infine, alle 17 "Trentino Grappa, cogliamone le sfumature".

Nella giornata conclusiva di Vinitaly, spazio ai seminari con protagonista Trentodoc, Müller Thurgau, Marzemino e Grappa. Ad ore 11 "Brut, Millesimato, Riserva e Rosé: tipologie del Trentodoc", alle 12.30 "Trentino D.O.C. Müller Thurgau: territori di produzione a confronto" e alle 14 "Il Teroldego rotiliano D.O.C. e il suo territorio: analisi sensoriale in un viaggio tra le grandi annate del rosso autoctono trentino". Chiusura in bellezza, infine, con "Trentino Grappa, giovane o invecchiata", alle 15.30.

Tra gli appuntamenti clou, lunedì alle ore 11 presso il Palaexpo (Sala Tulipano, ingresso A1), è in programma il seminario "Enologia trentina, quando è la montagna a fare la differenza - Degustazione di grandi vini storici trentini provenienti da vigneti "ad alta quota" con il giornalista del Gambero Rosso Marco Sabellico e l'enologo Enrico Paternoster . Tutti i vini saranno serviti con dei finger food ideati da Diego Rigotti, miglior chef emergente d'Italia. (rb)

Info: [www.visittrentino.it](http://www.visittrentino.it) -

()