

Lunedì 15 agosto 2011 - Vinix Live alla Azienda Agricola Pojer e Sandri
Dalle 14.30 alle 20.00 degustazione e vendita vini e prodotti gastronomici.
A seguire lo spettacolo…

AZIENDA AGRICOLA POJER E SANDRI Via Molini 4 38010 Faedo –Trento- Tel. +39 0461 650342 Fax +39 0461 651100 www.pojeresandri.it info@pojeresandri.it

Come arrivare : Faedo si trova sulla collina che fronteggia la Piana Rotaliana, il casello autostradale d'uscita, sia per chi proviene da Trento che per chi proviene da Bolzano, è il medesimo: San Michele a/A-Mezzocorona. Una volta usciti dall'autostrada entrare nella rotatoria e svoltare verso sinistra dirigendosi verso San Michele all'Adige. Raggiunto dopo pochi km. un ponte (sul fiume Adige) svoltare a destra, avanti per 200 metri e svoltare a sinistra. Ora la strada comincerà a salire, seguire la strada che sale per la collina 4-5 km. e

prima di arrivare al centro abitato di Faedo troverete sulla sinistra la strada che vi porterà direttamente in Cantina.
Visualizzazione della mappa - Google Maps

Visto il successo di pubblico della scorsa edizione e considerata la conseguente difficoltà di posteggiare nelle immediate vicinanze della cantina, da quest'anno si potrà usufruire di un BUS navetta gratuito in partenza dal comodo e ampio posteggio che trovate (a DX) salendo per la collina di Faedo, presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

PRENOTAZIONI, ORARI E CONDIZIONI:
La manifestazione si svolgerà dalle 14.30 alle 20.00. Il biglietto d'entrata ha un costo di euro 20,00 (comprensivo del bicchiere che vi verrà consegnato all'ingresso) per tutta la durata della manifestazione sarà possibile acquistare vini e altri prodotti al prezzo Vinix Live! cioè ad un prezzo molto vicino al prezzo che i produttori praticano ai ristoranti e alle enoteche.
Eventuali crisi di fame potranno essere tranquillamente placate con polenta, tortei de patate e con i vari prodotti in esposizione…

- Nel corso della manifestazione, saranno all'opera il vignettista Fabio Vettori con le sue formichine www.fabiovettori.com (suo il manifesto di apertura) e il maestro-scultore Egidio Petri.

- Riccardo, anima del "pastificio monograno Felicetti" di Predazzo (Dolomiti) www.felicetti.it , ci stuzzicherà con alcune sue preparazioni durante la degustazione.

- Andrea Paternoster ci propone un **A, Bee, C**: la vita dell'alveare raccontata e spiegata in diretta. Andrea accoglierà gli ospiti con maschere e colorate tute, per poi accompagnarli in visita presso la Regina e la sua corte di api. Evento su prenotazione sino ad esaurimento posti. Per prenotare o avere maggiori informazioni su orari e modalità inviare una mail a : info@mielithun.it specificando nell' oggetto – A, Bee, C

- Per i degustatori incalliti:

  - **I° CONSUMER TEST**
    -Cinque x zero-
    da varietà interspecifiche (viti resistenti ad oidio e peronospora) è nato "ZERO" vino bianco frizzante a conduzione ancestrale, niente in vigna, niente in cantina. Assaggia il prototipo, vendemmia 2010 e contribuisci anche tu a descriverlo con cinque considerazioni: descrittori, sensazioni, emozioni, ricordi, parole, frasi…il tuo giudizio andrà ad arricchire la collezione di tappi corona personalizzati che saranno la chiusura di ZERO

- **II° CONSUMER TEST**
  -Il tavolo delle spezie (rotundone e vini pepati)-
  Con la presenza del Dott. Fulvio Mattivi (IASMA) affonderete il naso in:
  Schioppettino
  Vespolina
  Groppello di Revò
  Besler Ross
  e…

Dr.Fulvio Mattivi
Dipartimento Qualità Alimentare e Nutrizione, Centro Ricerca ed Innovazione IASMA, fondazione Edmund Mach
Via E. Mach 1, 38010 San Michele all'Adige (TN)
Tel.+ 39-0461-615259 Fax +39-0461-615200
http://cri.fmach.eu/Research/Food-Quality-Nutrition-Health
http://www.teatronaturale.it/strettamente-tecnico/mondo-enoico/11030-aroma-del-pepe-nel-vino-ora-sappiamo-percha.htm
http://www.researcherid.com/rid/B-7645-2011
http://www.icph2011barcelona.com

- I più piccoli, e non solo, avranno la possibilità di assaporare succhi di mela "Maso del Gusto" e di assistere in diretta alla spremitura delle mele (varietà Royal Gala) appena colte dalla pianta. Inoltre potranno seguire uno spettacolo, pensato appositamente per loro, dal titolo "**Perché i pagliacci hanno il naso rosso?**" ideato e interpretato dal noto attore teatrale Emilio Frattini.

- Alle 18.00 barattowineday gestito da Davide Cocco. www.barattowineday.it

- Sul finire della serata si potrà assistere ad una rappresentazione teatrale ideata da Martino Consoli autore milanese, Bruno Coli pluri-musicista genovese, Corbetta Oliviero regista torinese ed Emilio Frattini attore trentino, tutto ruoterà attorno alla tecnologia attuale impiegata dall'Azienda Pojer e Sandri, il titolo dello spettacolo sarà "DALLA GENESI ALLA FELICITA' DEI LIEVITI E OLTRE…SECONDO TEMPO"

PRODUTTORI, PRODOTTI, PREZZI:

VIGNAIOLI SINGOLI:

1. Pojer e Sandri – azienda ospitante

Via Molini 4
38010 Faedo (TN)
Tel. +39 0461 650342
Fax +39 0461 651100
www.pojeresandri.it

Azienda nata nel 1975 dall' incontro dei giovani Fiorentino Sandri e Mario Pojer con la volontà di produrre vino di gran pregio dai vigneti posti tra la valle dell' Adige e la Valle di Cembra, precisamente sulla collina di Faedo. La filosofia aziendale è quella di trasformare e valorizzare esclusivamente prodotti regionali, da sempre attenta alla ricerca e allo sviluppo di nuove tecnologie e tecniche di vinificazione e di distillazione.

- Filii bianco a basso grado 2010	6,00 €
- Palai Müller Thurgau 2010 Vigneti delle Dolomiti igt	8,40 €
- Besler Bianco 2005 Vigneti delle Dolomiti igt	12,60 €
- Essenzia 2007 Vigneti delle Dolomiti igt	16,20 €
- Vin dei Molini 2010 Vigneti delle dolomiti igt	7.80 €
- Pinot Nero 2010 Vigneti delle Dolomiti igt	10,80 €
- Besler Rosso 2005 Vigneti delle Dolomiti igt	12,00 €
- Merlino 08/94 vino liquoroso	16,20 €

I più curiosi avranno libero accesso al punto vendita dell'Azienda dove potranno trovare ulteriori qualità di vino, grappe, distillati di frutta, brandy, aceti e qualche sorpresa.

2. Fedrizzi Cipriano

Via IV Novembre, 1 - 38017 Mezzolombardo (TN)
tel. +39 0461 602328
fedrizzicipriano@alice.it

Azienda storica della Piana Rotaliana da fine ottocento, quattro generazioni si sono succedute nella lavorazione dei campi e nella vinificazione.
Nel 1994 il primo imbottigliamento per merito di Giovanni, attuale conduttore.
La produzione è di 32.000 bottiglie ottenute da 6, ettari coltivati a Teroldego ed un po' di Lagrein.

- Teroldego 2010 DOC	6,00 €
- Teroldego 2009 DOC	5,50 €

- Teroldego 2 vigneti 2009 DOC 11,50 €

Presente alla degustazione: sig. Giovanni Fedrizzi

3. Azienda Agricola Maso Furli

Marco Zanoni
Via Furli, 32 - 38015 Lavis (TN)
tel. 0461 240667
masofurli@alice.it

A Maso Furli, una delle più piccole realtà di Vignaioli del Trentino, la tradizione viticola ha inizio negli anni 50, quando Martino Zanoni, padre dell'attuale titolare Marco, arriva come mezzadro dell'azienda. Successivamente la famiglia ne diventa proprietaria.
Marco, che gestisce sia la parte viticola sia quella di cantina (con la collaborazione dell'enologo Francesco Polastri), è riuscito a creare un'applicazione, economicamente accessibile anche a piccole aziende, per la pressatura delle uve bianche in assenza di ossigeno; tale applicazione, successivamente brevettata con l'amico e produttore Mario Pojer, permette di tutelare il patrimonio aromatico delle uve da eventuali ossidazioni in fase di pressatura.
La produzione dell'azienda, da circa 4 ettari, è di circa 18.000 bottiglie all'anno che sono presenti in ristoranti ed enoteche qualificati, in Italia e all'estero.
Previo appuntamento sono gradite visite.

- Trentino DOC Traminer 2009 13,00 €
- Trentino DOC Sauvignon 2009 13,00 €
- Manzoni Bianco IGT 2008 13,00 €
- Rosso Furli 2006 solo degustazione

Presente alla degustazione: sig. Marco Zanoni

4. Azienda Agricola Vilar

di Spagnolli Luigi
via Nazario Sauro, 4 – 38060 Marano di Isera (TN)
tel. +39 3407243017
luigi.spagnolli@vilar.it

Alcuni anni or sono ho capito dentro di me che dovevo fare qualcosa di diverso dal lavoro solo di cantina. Dovevo avere anche un progetto che completasse il mio lavoro. E' nata così l'idea di fondare la mia azienda agricola e assieme a Ivana lavoriamo in Vallagarina 5 ettari di vigneto, alcuni in affitto ed altri in proprietà. Mi piace pensare che il territorio

dentro il quale vino e lavoro mi da possibilità di sviluppare tante idee che in passato non avevo e questo è un mio rammarico: aver perso molto tempo per uscire dal vortice della globalizzazione. Perciò quando ho avuto la possibilità di entrare a far parte del gruppo dei "Dolomitici", ho intravisto l'occasione per fare un salto e andare verso una filosofia diversa, perché a volte per buttarsi e cambiare serve anche la condivisione con altri. Con il gruppo divido oltre all'amicizia, una filosofia comune che ci porta ad un progetto di qualità e salvaguardia del territorio. A volte mi viene chiesto cosa sia la qualità o cosa sia un vino importante ed io rispondo che tento di interpretare il mio vino dove vi sia dentro il territorio dove vivo e la mia anima, perché credo che questo sia la nota di distinzione da un vino ad un altro. La tecnica di cantina è solo un supporto di base. Nonostante molti anni di lavoro, ho ancora molto da imparare ed è proprio il mio lavoro della Terra che ci insegna ad avere un atteggiamento di umiltà verso quello che ci circonda e che ci insegna ogni giorno ad apprezzare cose che ci sembrano scontate.

- Marzemino 2010 7,50 €
- Nosiola 2009 8,50 €

Inoltre un assaggio in anteprima di
Dolomitici "Ambrosca 2010"

I dolomitici è un consorzio di piccoli vignaioli Trentini che gestisce da due anni un vigneto piantato con varietà Lambrusco ai confini della provincia di Verona e che essi amano definire "Storico". Viti di oltre cent'anni, franche di piede che rappresentano un eccezionale sito storico (la struttura del vigneto ci riporta alla coltivazione promiscua di un tempo e per questo negli ampi spazi fra le pergole si è piantato mais, zucchine, fagioli) ed un serbatoio genetico unico. Non a caso è iniziato un progetto di recupero varietale partendo dal seme dell'uva. Questo consentirà una buona differenziazione nell'ambito della stessa varietà e perciò con caratteristiche meno omologate. Il vigneto viene condotto con metodi biologici. L'uva 2010 è stata vinificata in rosso con presenza di un 40% di raspi. Permanenza sulle bucce medio-lunga, oltre i 30 giorni. Affinamento del vino in botte di legno da 30 hl. Sarà disponibile nella primavera 2012.
Info: www.dolomitici.com

Presente alla degustazione: enologo Luigi Spagnolli

5. Weingut Castel Sallegg Tenuta Kuenburg Graf Eberhard & CO.KH

Unterwinkel, 15 Vicolo di Sotto, 15
39052 Kaltern 39052 Caldaro (BZ)
tel. +39 0471 963132
fax +39 0471 964730
www.castelsalegg.it
hauserm@castelsalegg.it

La consapevolezza della propria storia, la tradizione e la responsabilità è radicata profondamente nella famiglia dei Conti von Kuenburg. I loro possedimenti portano i segni

di un passato lontanissimo e movimentato. Nel 1851 Castel Sallegg con i vigneti circostanti venne acquistato dall'Arciduca Rainer d'Austria, Viceré del Lombardo- Veneto, ed è stato ereditato dai Conti von Kuenburg da parte del Principe Enrico di Campofranco.
Nella zona migliore intorno al Lago di Caldaro nascono sulle colline, in un clima ideale i vini di Castel Sallegg. L'interazione unica del paesaggio, del suolo e delle influenze reciproche del clima mediterraneo e di quello alpino danno ai vini di Castel Sallegg il loro carattere inconfondibile. La coltivazione assolutamente naturale delle vigne, l'attenta selezione dell'uva già nel vigneto e la trasformazione unicamente con proprie uve sono le migliori premesse per la produzione di un vino di prima classe.

- Pinot Bianco Alto Adige DOC 2010	8,50 €
- Lagrein Rosé Alto Adige DOC 2010	7,00 €
- Lago di Caldaro Scelto Alto Adige DOC 2010 "Bischofsleiten"	7,50 €
- Merlot Alto Adige DOC 2007 "Nussleiten"	27,50 €

Presente alla degustazione: enologo Matthias Hauser

6. Weingut Unterortl Azienda Agricola
Fam. Aurich
Juval, 1 B – 39020 Kastelbell/Castelbello (BZ)
tel. +39 0473 667580
fax +39 0473 420237
www.unterortl.it

L'Azienda Agricola Unterortl si trova nella bassa Val Venosta, sulla collina Juval, sotto l'omonimo castello. L'azienda Unterortl, di proprietà dello scalatore Reinhold Messner, è stata fondata nel 1992 dalla famiglia Martin e Gisela Aurich. Proprietario e affittuari hanno iniziato questo progetto con l'obiettivo di una valorizzazione della agricoltura in montagna con prodotti di alta qualità. Sui 7 ettari di superficie vengono coltivate viti di Pinot Bianco, Müller Thurgau, Riesling e Pinot Nero insieme a diverse varietà di frutta destinata alla distilleria appartenente allo stesso maso.
I vigneti dono rivolti verso sud/sudovest, sono prevalentemente ripidi e coprono un dislivello di quasi 250 metri. Grazie alla forte pendenza i terreni poggianti su rocce di gneiss, si scaldano rapidamente. Questo fatto, unitamente all'esposizione, contribuisce a creare un microclima unico, caratterizzato da elevate temperature diurne, da notti fresche e da una corrente d'aria costante.
Nella cantina dell'Azienda Agricola Unterortl vengono vinificate le uve proprie. Il vino prodotto viene commercializzato più direttamente possibile ai consumatori finali, alla gastronomia ed enoteche. I vini sono l'espressione della valle e della cura nella produzione delle uva e della vinificazione.
Nella distilleria dell'azienda vengono prodotte grappe monovitigno e delle acquaviti che completano l'assortimento dei vini.

- Pinot Bianco 2010 Castel Juval	9,50 €
- Müller Thurgau 2010 Castel Juval	9,00 €
- Riesling 2010 Castel Juval	13,50 €

- Riesling vigneto Winbichel 2009 9,50 €
- Pinot Nero 2008 Castel Juval 9,50 €

Presente alla degustazione: enologo Martin Aurich

Dal Würtenberg

7. Weingut Steffen Röll
Steffen Röll
Steisfeldstr., 30 – 74626 Bretzfeld (DE)
tel. +49 175 4158569
fax +49 7946 9414781
http://www.oenosolutions.com/

Figlio d'arte, il padre Siegfried è l'enologo di Fürst Zu Hohenlohe cofondatore con il compianto Reiner Zierock del gruppo Hades (grandi vini da piccole botti), Steffen si laurea in enologia nel 2005 a Trento, nel 2006 a Geisenheim. Dopo esperienze in Austria, enologo di Jurtschitsch in Kamptal e nella Winzerkellerei di Breisach (la più grande cooperativa tedesca), intraprende la libera professione di consulente e vignaiolo. Riprende in mano il vigneto di famiglia, vinifica e imbottiglia le prime 3000 bottiglie .

- 2010 Riesling Alte Reben QW trocken 9,00 €
- 2009 Lemberger Alte Reben QW trocken 16,00 €

Presente alla degustazione: enologo Steffen Röll

VIGNAIOLI ASSOCIATI:

Dal Würtenberg :

1. Weingärtner
Cleebronn-Güglingen
Ranspacher Straße, 1
74389 Cleebronn
Tel. 07135/ 9803-19
Fax 07135/ 9803-30
www.cleebronner-winzer.de

L'azienda è stata fondata nel 1951 e attualmente sono 580 i soci che lavorano in totale 280 ha di vigneto. Meno di mezzo ettaro è la dimensione aziendale media. Negli ultimi anni qualità e reputazione sono salite ai massimi livelli. Uno staff di giovani guidati dal direttore Thomas Beyl e l'enologo Andreas Reichert, nel 2010 ha conquistato il podio

dell'alta qualità, classificandosi prima cantina Cooperativa della regione Würtenberg (11.000 ha di vigneto dove la coop. con 70 cantine circa rappresenta il 75% del territorio). A livello nazionale è posizionata al 4° posto.

- 2010 ,,St. Michael" Riesling QbA trocken	5,50 €
- 2010 ,,Herzog Christoph" Riesling QbA trocken	9,00 €
- 2010 Clebronner Michaelsberg Riesling Kabinett	5,50 €
- 2010 ,,St. Michael" Lemberger WH QbA trocken oder	5,50 €
- 2010 ,,St. Michael" Blanc de Noir trocken	5,50 €
- 2010 ,,Herzog Christoph" Lemberger QbA trocken	9,00 €
- 2010 ,,Emotion CG" Lemberger QbA trocken	15,50 €

Presente alla degustazione: enologo Andreas Reichert

2. Produttori Val di Cembra

La Vis sca
Via Carmine 7
38015 Lavis (TN)
Tel. 0461 440111
Fax 0461 440244
www.la-vis.com

La Cantina (Produttori) Valle di Cembra, fondata nel 1952, si trova entro l'abitato di Cembra a 670 m. di altitudine e per questo può essere considerata una della più alte cantine d'Europa con vigneti posti fino a 850 metri di quota. Da 350 ha vinifica le uve di 360 produttori in un ambiente unico, fatto di terrazzi sorretti da chilometri di muretti a secco.
Il suolo prevalente è porfirico di origine vulcanica sul quale le varietà bianche specie aromatiche come il Müller Thurgau- il Riesling ed il Sauvignon riescono ad esprimere una ricca e propria personalità. Il Pinot Nero e la Schiava, fra le rosse, sono quei vitigni che più si addicono a questo territorio alpino.

- Schiava Valvalè 2010	5,00 €
- Pinot Nero Dos Caslir 2008	9,00 €
- Müller Thurgau Forche 2009	9,00 €

Presente alla degustazione: enologo Francesco Polastri

3. Produttori del Barbaresco

Via Torino 54
12050 Barbaresco (CN)
Tel. 0173 635139
Fax 0173 635130
www.produttoridelbarbaresco.com

La Cantina è stata fondata nel 1958, oggi conta 52 membri con 100 ettari di vigneti a Nebbiolo e controlla gran parte dei "crus" storici della zona. La produttori del Barbaresco significa solamente uva Nebbiolo, producendo un Barbaresco DOCG, da uve provenientida vigneti diversi nella zona d'origine, ed un Nebbiolo Langhe DOC con l'uva dei medesimi vigneti giudicata meno idonea a produrre un vino da invecchiamento, più semplice e di più pronta beva. Nelle grandi annate sono prodotti 9 Barbaresco da vigneti specifici e commercializzati come Barbaresco Riserva: Asili, Rabajà, Rio Sordo, Ovello, Montestefano, Pajè, Moccagatta, Montefico, Pora. Sono tutti nomi geografici antichi di zone da sempre note per la produzione di uve di particolare pregio. Il nome del cru e dei proprietari dei vigneti stessi sono riportati sulle etichette, numerate. In una annata buona vengono così prodotte circa 500.000 bottiglie suddivise tra barbaresco (40%), Riserve (40%) e Nebbiolo Langhe (20%).

- 2009 Nebbiolo Langhe	8,50 €
- 2007 Barbaresco	16,00 €
- 2005 Barbaresco Asili	25,00 €

Presente alla degustazione: socio e resp.marketing Luca Cravanzola

4. **Cantina Valpolicella Negrar**
   Via Cà Salgari, 2
   37024 Negrar (VR)
   Tel. 045 6014300
   Fax 045 6014399
   www.cantinanegrar.it

Il 23 agosto 1933, sette gentiluomini si diedero appuntamento nello studio del notaio Francesco Bettelloni per sottoscrivere quel giorno l'atto notarile con cui nacque la Cantina Sociale Valpolicella. L'iniziativa nacque quindi dalla volontà di difendere e tutelare la tipicità dei vini veronesi, ma anche dalla consapevolezza che solo l'unione di più forze avrebbe consentito anche ai piccoli produttori di affrontare adeguatamente le nuove sfide del mercato. L'azienda orienta e coordina oggi l'attività di oltre 200 viticoltori per un totale di 600 ha di vigneto, tutti presenti nella zona collinare della Valpolicella Classica, a nord ovest di Verona. La coltivazione volta al massimo rispetto dell'ambiente naturale e alla salvaguardia delle vocazioni e biodiversità, viene indirizzata a particolari produzioni consentendo la vinificazione di singoli vigneti e selezioni.
DOMINI VENETI rappresenta la gamma più esclusiva della produzione della cantina ed è il risultato di un lungo ed integrato progetto viticolo-enologico a favore della valorizzazione delle tipicità del territorio. Il riferimento è ai territori appartenenti alla Repubblica di Venezia del '500, nel periodo di maggiore grandezza, di cui la Valpolicella era parte integrante. Tale splendore è oggi rievocato nei valori di qualità e immagine di vini Domini Veneti, dedicati ad una clientela internazionale dal gusto attento ed evoluto.

- Valpolicella Classico Superiore 2009	5,50 €
- Valpolicella Classico Superiore Verjago 2006	14,60 €

-Amarone Classico dell Valpolicella BIO 2004 22,00 €
- Recioto Classico della Valpolicella "Vigneti Moron" 2008 14,00 €

Presente alla degustazione: enologo, direttore Daniele Accordini

5. Cantina Tramin
Strada del vino, 144
39040 Termeno (BZ)
Tel. 0471 096633
Fax 0471 096621
www.cantinatramin.it

Nel 1898 nasce la cantina Tramin ed è la terza in ordine di età nell'Alto Adige. Ancora una volta è un parroco l'artefice della nascita di questa cooperativa. Il 1989 è un anno fondamentale per la crescita della Cantina: vede l'avvio il progetto "SELEZIONE TERMINUM". Gi obiettivi dell'azienda mirano all'eccellenza dei prodotti.. Non passano molti anni e i risultati si fanno notare, risultati addirittura entusiasmanti per i vini tanto che nel 2004 Willy Sturz viene premiato come enologo dell'anno. Oggi l'Azienda è costituita da 270 viticoltori che lavorano 230 ettari. Nel 2010 si è concluso il grande intervento di riprogettazione e ristrutturazione architettonica avviato dall'architetto Werner Tscholl.

http://www.enoicheillusioni.com/2010/10/architetti-al-servizio-della-vinificazione10-cantina-tramin/

- 2010 Alto Adige doc Stoan 12,95 €
- 2010 Alto Adige doc Pinot Bianco Moriz 8,60 €
- 2009 Alto Adige doc Urban Lagrein 17,90 €
- 2009 Alto Adige doc Terminum Vendemmia tardiva solo degustazione

Presente alla degustazione: enologo, direttore Willi Sturz

GASTRONOMIA:

1. **Mieli Thun** Via Castel Thun, 8- 38010 Vigo di Ton (TN) Tel. 0461 657929
www.mielithun.it info@mielithun.it

- Melata abete in vaso da 400 gr. € 7,00

- Tarassaco in vaso da 400 gr. € 7,00
- Melo in vaso da 400 gr. € 7,00

2. **Primitivizia -officina botanica-** 38088 Spiazzo Rendeva (TN) Tel. 3381034192 www.primitivizia.it info@primitivizia.it Erbe spontanee di alta montagna

   - Buonenrico - erbe in vaso da 106 gr. 5,00 €
   - Aglio della regina - erbe in vaso da 106 gr. 5,00 €
   - Radicchio dell'orso – erbe in vaso da 106 gr. 5,00 €

3. **Dal Massimo Goloso Macelleria Salumeria** Piazza dei Cigni, 6 – 38010 Coredo (TN) Tel 3381929010 www.dalmassimogoloso.com macelleriacorra@tin.it

   - Mortandela della Val di Non 230 gr. 5,00 €
   - Petto di oca affumicato 35,00 € Kg
   - Schiena di maiale affumicata 18,00 € Kg

4. **Caseificio Turnario** Piazza S.Giorgio - 38020 Pejo (TN) Tel. 328 1570139 Riccardo Casanova www.promoturpejo.it/pejo/caseificio.htm ricardo.casanova@libero.it

   - Formaggio „pegaes" nostrano 12,00 €
   - Casolet presidio Slow Food 11,00 €
   - Formaggio di capra stagionato 18,00 €
   - Formaggio Casolet capra 15,00 €
   - Formaggio Taviela 11,50 €

5. **Caseificio Sociale Campitello di Fassa (Trento)** Via Pent de Sera,1 – 38031 Campitello di Fassa (TN) Tel. 0462 750301 Fax 0462 751626 caseificiocampitello@akmail.it

   - Cher de Fascia 10,00 € al Kg
   - Granfassa 10,00 € al Kg
   - Mezzano 10,00 € al Kg.

   Sarà presente il Presidente Paolo Brunel

6. **Panificio Moderno** Via al Ponte,10 – 38060 Isera (TN) Tel. 0464 436196 Fax 0464 401269 www.panificiomoderno.net info@panificiomoderno.net

- Pane del Pojer e Sandri – pane a lievitazione naturale con farina macinata a pietra e semi di vinacciolo di Chardonnay 5,00 € al Kg.
- Fruichtbrot – pane di segale con uvetta e fichi 500 gr. 5,00 €
- Grissini del Pojer e Sandri – grissini con semi di vinacciolo di Chardonnay 13,00 € al Kg.
- Torta di carote e nocciole tostate 9,00 €
- Torta cioccolato fondente e marmellata di arance 9,00 €
- Torta di mele 9,00 €

7. **Associazione per la tutela e la valorizzazione della farina della Valsugana**
   Corso Ausugum, 82 – Borgo Valsugana (TN) Tel. 0461 754709 Fax 0461 759598
   www.cadeibaghi.com

   - Farina della Valsugana varietà "Spin" 2,00 € al Kg.

8. **Azienda Agricola Maso del Gusto** di Loner Roberto Loc. Maso del Gusto,2 38010 Nave San Rocco (TN) Tel. 0461 870534 – Fax 0461 871628 cell. 3485808322
   www.masodelgusto.it masodelgusto@tin.it

   - Mele essiccate ad anello (21x 125g) 3,00 €
   - Mele essiccate ad anello (14x 250g) 5,00 €
   - Mele, pere, prugne cachi essicati (21x 125g) 3,00 €
   - Mele, pere, prugne cachi essicati (14x 250g) 5,00 €
   - Cachi essiccati (9x 125g) 4,00 €
   - Merendine alla mela assortite (36x 35g) 1,00 €

   - Succo di mela puro da 700 ml 1,50 €
   - Succo di mela e Mirtillo (3x 200 ml) 2,50 €
   - Succo di mela concentrato (6x 500 ml) 6,00 €

9. **Trota oro srl** Loc. Isolo, 1 38070 Preore Comune di Zuclo (TN)
   Tel. 0465/322773 – Fax 0465 329547
   www.trotaoro.it

   - Salmerino marinato con aceto Pojer e Sandri
   - Trota affumicata
   - Salmerino affumicato
   - Tartara di trota affinata con miele

   Prodotti solo in degustazione (per il trasporto è d'obbligo la catena del freddo)

10. **Choco&Wine** Trisciuzzi Giuseppe Paolo Via Tirana, 21 35138 Padova (PD)

www.borntowine.com

- Choco&Wine con Merlino Pojer e Sandri 212 gr. 9,00 €

PERNOTTAMENTI :

1. **Agritur Ai Molini -** Loc Molini – 38010 Faedo (TN) Tel. +39 0461 651088 www.agrituraimolini.it -nelle immediate vicinanze della Pojer e Sandri

2. **Agritur Maso Nello –** Via Pineta – 38010 Faedo (TN) Tel. +39 0461 650384 www.masonello.it - a 5 minuti dalla Pojer e Sandri

3. **Agritur Sole Blu** - Via IV Novembre, 32 – 38016 Mezzocorona (TN) Tel/cell: +39 0461 605242 / +39 339 507926 – fax: +39 0461 1740021 www.agritursoleblu.it -a 20 minuti dalla Pojer e Sandri

4. **Azienda Agrituristica Maso Toldin –** Maso Toldin,12 Fraz.Pressano 38015 Lavis (TN) Tel. 0461 870295 www.agriturmasotoldin.it - a 15 minuti dalla Pojer e Sandri

5. **Agriturismo b&b Florandonole –** Via Carmelo 18/a – 38010 Fai della Paganella (TN) Tel. +39 0461 581039 – Fax: +39 0461 581431 – cell. +39 348 4975501 www.florandonole.it - a 40 minuti dalla Pojer e Sandri

6. **Hotel Faedo Pineta –** Via Pineta, 36 – 38010 Faedo (TN) Tel. +39 0461 650233 - fax : +39 0461 650197 - www.hotelfaedopineta.it - a 5 minuti dalla Pojer e Sandri

7. **Hotel Monreal –** Via Pineta, 15 – 38010 Faedo (TN) Tel. +39 0461 650828 – Fax: +39 0461 662801 – www.hotelmonreal.com - a 5 minuti dalla Pojer e Sandri

8. **Hotel fior di bosco** - Loc. Masen di Giovo (TN) - Italia - Telefono e Fax +39 0461 695008 www.hotelfiordibosco.it - a 10 minuti dalla Pojer e Sandri

9. **HotelGarnì "LaVigna" bed&breakfast -** ViaPostal n°49 - 38010 Loc. Grumo S.Michele all'Adige (TN)
   Tel: +390461650276 Fax: +39 0461 662477 Cell.:+39 335 5625600 info@garnilavigna.it -a 10 minuti dalla Pojer e Sandri e nell'immediate vicinanze dell'uscita autostradale

10. **Albergo Caffè Centrale** – Piazza S.Gottardo 2 – 38016 Mezzocorona (TN) Tel. 0461 603755 Fax 0461 602941 www.caloretrentino.com – a 15 minuti dalla Pojer e Sandri

11. **Albergo al Sole** – Via Rotaliana 5 – 38017 Mezzolombardo (TN) Tel 0461 601103 sole@taitugo.191.it - a 15 minuti dalla Pojer e Sandri

E per chi volesse allungare la permanenza in zona, in occasione di Vinix Live, Insoliti percorsi propone soggiorni per piccoli gruppi e turisti individuali, da 2 a 4 notti comprensivi della partecipazione all'evento. Gli itinerari disponibili su www.insolitipercorsi.it , sono l'occasione per scoprire la Val di Cembra, a due passi dalla cantina di Mario Pojer e Fiorentino Sandri, seguendo le orme di un personaggio che visitò queste terre secoli fa, scoprendone e ritraendone la bellezza dei paesaggi: Albrecht Dürer.
Per informazioni info@insolitipercorsi.it
Tel 349 4101163 346 1221688

http://www.insolitipercorsi.it/vinix-live-experience/vinix-live-e-val-di-cembra-trentino/