Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :55 %

AUTORE :Francesca Negri

► 16 settembre 2017



Alto Adige Wine Summit I viticoltori si raccontano

di **Francesca Negri**

Sguainati i bicchieri, spolverate il tastevin e preparatevi, perché il 22 e 23 settembre al MEC Meeting & Event Center Alto Adige Fiera Bolzano è in programma la prima edizione dell'«Alto Adige Wine Summit», manifestazione nata sotto l'egida del Consorzio Vini Alto Adige (composto attualmente da 155 aziende vinicole che producono più del 99% dei vini Doc del territorio) e completamente dedicata al vino altoatesino. La kermesse è rivolta sia agli esperti che agli appassionati: in programma non solo semplici degustazioni, ma anche tanti eventi per chi vuole conoscere meglio l'universo vinicolo altoatesino in tutte le sue sfaccettature, comprese quelle delle bollicine. L'anteprima, in programma venerdì 22 settembre dalle 16 alle 20, permetterà di confrontarsi vis-à-vis con 61 produttori locali. Presso la sala Sciliar (e in versione bilingue) sono in programma le degustazioni tra le quali spiccano quelle dedicate all'Alto Adige Pinot Bianco Riserva Passion, all'Alto Adige Gewürztraminer Riserva Brenntal e all'Alto Adige Sauvignon Lafóa (rispettivamente alle 16, alle 17.30 e 19 a 20 euro a persona). Sabato 23 settembre, dalle 10 alle 22 in sala Ortles, sarà la volta di «Wine Stories», un innovativo percorso narrativo sul vino altoatesino che coniuga la degustazione con l'ascolto delle storie personali di chi vive e produce nel terroir vinicolo locale. Il prezzo del biglietto d'ingresso per la singola giornata, «Anteprima» o «Wine Stories», è di 20 euro a persona, 30 euro per il biglietto combinato Anteprima + Wine Stories. Il programma completo di Alto Adige Wine Summit è consultabile su www.vinialtoadige.com/it/alto-adige-wine-summit/alto-adige-wine-summit.html.

Nell'attesa oggi, sempre a Bolzano, si svolge «Il S. Maddalena Classico», un'intera giornata dedicata al cosiddetto «vino dei bolzanini». La giornata inizia alle 10 con una visita guidata alla città e ai vigneti di Santa Maddalena, mentre dalle 16 alle 20 i visitatori proseguiranno il loro viaggio al Parkhotel Laurin con la degustazione dei vini di 18 produttori del S. Maddalena, masterclass e seminari gastronomici. L'evento si concluderà con un menu degustazione. La quota di partecipazione (compreso il menu degustazione) è di 50 euro, mentre la partecipazione alle degustazioni e alla masterclass costa 20 euro; le sole degustazioni sono prenotabili al prezzo di 10 euro.

Oggi e domani approda in Val di Rabbi la kermesse «Latte in Festa», dopo le tappe sull'Altopiano di Vezzena, Monte Bondone, Val di Non e nel Primiero. Si inizia oggi alle 9.30 con l'escursione guidata a Malga Stablasolo, quindi alle 10.30 con l'apertura del mercatino bianco dove degustare il latte nelle sue mille forme, dai formaggi allo yogurt, dal gelato ai frappè. A seguire i «Laboratorio del Gusto» e «Dalle Stalle alle Stelle», l'atteso show cooking (in replica anche domani) con lo chef stellato Vinicio Tenni del ristorante Vecchia Canonica di Malè in collaborazione con il giovane chef Davide Zambelli, vincitore del programma televisivo *La prova del cuoco*. Infine, questa sera dalle 20 al ristorante Malga Monte Sole con «Le Stelle in Malga»: cena con Tenni e Marco Stabile del ristorante Ora d'Aria di Firenze.

Domani, appuntamento con la tradizionale «Desmalghiada»: in attesa dell'arrivo del bestiame in paese (dalle 11.30), alle 8 è in programma una suggestiva escursione con le guide del Parco nazionale dello Stelvio, con tanto di «colazione del pastore» alla Malga Stableti, l'attesa delle mucche dall'alpeggio e rientro con la sfilata.

In agenda

Val di Rabbi, c'è «Latte in festa». Domani regnano le mucche: è la «Desmalghiada»

Tutti i diritti riservati