

**DEGUSTAZIONE "ROCCABRUNA" € 5,00**  
**2 "mezzi" calici (5 cl) – 2 diverse etichette**

**DEGUSTAZIONE "ENOTECA" € 10,00**  
**4 "mezzi" calici (5 cl) - 4 diverse etichette**

**Succo di mela € 1,50**

**NB:** sono escluse dalle proposte le etichette con indicato il prezzo la cui somministrazione è a singolo calice intero (10 cl)

Tutte le bottiglie sono ad esaurimento.



Per motivi logistico organizzativi i tavoli per gruppi superiori alle 6 persone possono essere divisi.

## ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTINO

vino, cultura, territorio

**APERTURA da mercoledì a sabato 18:00 – 22:00**

**beviresponsabile.it**

*L'Enoteca promuove un consumo consapevole del vino e ricorda di rispettare i limiti di legge se ci si mette alla guida.*



L'Enoteca Provinciale del Trentino di Palazzo Roccabruna propone in degustazione le tipologie di vino rappresentative e identitarie del TRENTINO. Si tratta dei cosiddetti "vini testimonial" o appunto "di territorio" o, nella definizione più completa e attuale: "di terroir". Si tratta del Trento doc., dei Trentino doc. Nosiola (questa anche igt), Müller Thurgau, Marzemino, del Teroldego Rotaliano doc e del Trentino doc Vino Santo. Periodicamente l'enoteca propone inoltre la tipologia "bordolese del trentino" (merlot e cabernet) e il Trentino doc superiore Castel Beseno (vino dolce da appassimento). Di particolare interesse sono "i vini della cantina storica": una collezione di vini che ha affrontato la sfida del tempo e che è stata concepita per una degustazione più attenta in grado di cogliere aspetti dell'evoluzione legati ad un prolungato affinamento in bottiglia.

## PIWI AWARD 2026

Il **PIWI GOLD AWARD 2026** è molto più di una semplice cerimonia di premiazione. È un punto d'incontro per viticoltori, esperti del settore, appassionati di PIWI e tutti coloro che hanno a cuore il futuro della viticoltura sostenibile.

In occasione della premiazione, avvenuta a Palazzo Roccabruna il 29 luglio 2026, l'enoteca propone la degustazione di una selezione delle etichette premiate.

**PIWI** è l'acronimo della parola tedesca *Pilzwidestandsfähig*, che significa letteralmente **"viti resistenti ai funghi"**. Indica una categoria di vitigni ottenuti tramite incroci tra la vite europea e altre specie di vite (normalmente americana), selezionati per resistere a malattie fungine come l'oidio e la peronospora.

### Caratteristiche dei Vitigni PIWI

- **Resistenza naturale:** Le piante difendono la propria salute da sole grazie al loro DNA.
- **Meno trattamenti:** Richiedono pochissimi o nessun trattamento fitosanitario in campo.
- **Aiuto alla natura:** Riducono molto l'impatto ecologico del lavoro nei campi.
- **Buon vino:** Producono vino di alta qualità pur nascendo da incroci moderni.

Fonte: AI Overview

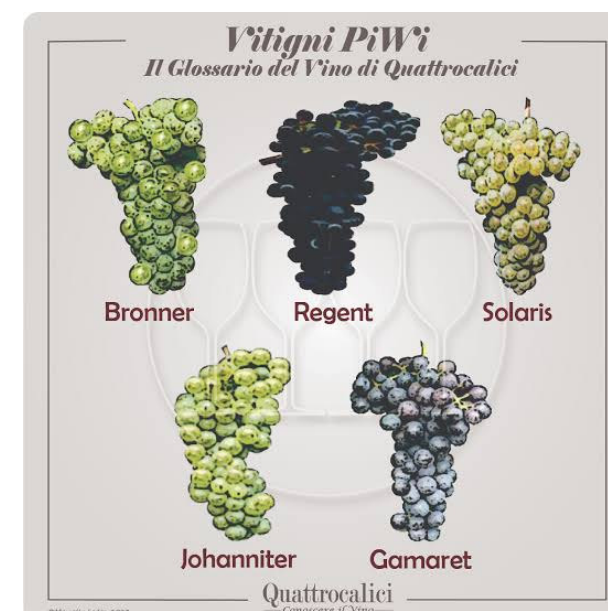
## PIWI AWARD 2026

- 1 SOUVIGNIER GRIS 2025  
VINARSTUI HUDECEK – CESKE REPUBLIK
- 2 GEMISCHTER SATZ 2025  
FIRLINGERHOF – HORST HUBMER (A)
- 3 SONATINA SAUVIGNAC 2025  
WEINGUT SCHODLER – VILLINGEN (D)
- 4 WITT HALBTROKEN 2025  
JAN ALVERMANN – GROS THONDORF (D)
- 5 GRAZIOSO CABERNET ROSE' 2025  
WEINGUT CSCHODLER – VILLINGEN (D)
- 6 BLUTENMUSKATELLER 2025  
WINZER KREMS – KREMS (A)
- 7 SOLARIS 2025  
VINARSKA OBEC ZAJECI – CESKE REPUBLIK
- 8 HELIO FEINHERB MOSEL 2025  
ALOIS BLESJUS (D)
- 9 KACHEL SECCO DE PIWI (2025)  
CALARDIS E SOUVIGNON GRIES  
J. KACHEKL – SCHWAIGERN (D)
- 10 JOHANITTER 2025  
GROSS THONDORFER  
FISCHBORN BROTHERS – NIEDERSACHSEN
- 11 THE ORANGE SHEEP 2025  
WINDISCH BAUER WEIN – NUSSDORF (A)



## PIWI AWARD 2026

- 12 GOLDENE GANS JOANNITER TROCKEN 2024  
WEINBAU GOLDENE GANS - KRAMER (D)
- 13 SOUVIGNIER GRIS 2024  
FAMILIE KOCH – HAHNHEIM (D)
- 14 VENETO IGT SAUVIGNON KRETOS 2024  
AZ. VIT. PARCO DEL VENDA – VO' (PD)
- 15 THEOS MUSCARIS SECCO 2024  
WEINUNDGUT THEOS – STADECKEN ELSHEIM
- 16 IGT VENETO SORELI VINO DA VITI RESISTENTI 2024  
DA PIERI – CINTO CAMAGGIORE (VE)
- 17 SOLARIS CHAMBERGER 2024  
WEINBAU CHAMBERGER – OBERFLACHS (CH)
- 18 TERRE DI GER LIMINE TREVENEZIE 2017  
AZ. AGR. TERRE DI GER – PRAVISDOMINI (PN)





**Dall'Origine alla Tavola**  
un viaggio alla scoperta delle eccellenze del Trentino

**I piccoli frutti del Trentino**

**Visita sul territorio** 25 maggio 2026  
14:30/17:30  
Sant'Orsola - Pergine

**Dall'Origine alla Tavola**  
un viaggio alla scoperta delle eccellenze del Trentino

**Le carni del Trentino**

**Formazione Gastronomica** 3 novembre 2026 | 18:00/22:00  
Palazzo Roccabruna  
Via Santa Trinità 24, Trento

**CULTURA ENOGASTRONOMICA**



**LUOGHI E RIFERIMENTI**

CITTÀ DI  
TRENTO



**CASA CAVEAU DEL TRENTINO DOC  
VINO SANTO**



**STRADA DEL VINO  
E DEI SAPORI DEL TRENTINO**



**TAGLIERE TRENTINO**  
€ 5,00

**salumi, formaggi (a latte crudo) e "pane trentino"**

Salumi: Lucanica trentina, Mortandela Speck trentino  
Formaggi: Trentingrana, Spressa dop delle Giudicarie, Vezzena di Lavarone, Puzzone di Moena dop, Trentino di malga.

*La composizione del tagliere e del paniere può subire delle variazioni a seconda della disponibilità dei prodotti, non è possibile effettuare specifiche scelte sulla composizione del momento.*



**FORMAGGI A LATTE CRUDO:**

*I formaggi a latte crudo non sono adatti a persone con sistema immunitario in formazione o compromesso. Pertanto, è sconsigliato per soggetti fragili (immunodepressi), donne in gravidanza e anziani e altamente sconsigliato per i bambini sotto i dieci anni.*

**ELENCO ALLERGENI reg. (CE) 1169/2011**

- 1 CEREALI contenenti glutine
- 3 UOVA e prodotti a base di uova
- 5 ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
- 6 SOIA e prodotti a base di soia
- 7 LATTE e prodotti a base di latte
- 8 FRUTTA A GUSCIO
- 9 SEDANO e prodotto a base di sedano
- 10 SENAPE e prodotti a base di senape
- 11 SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 LUPINI e prodotti a base di lupini
- 14 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l

**IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI  
CHIEDERE AL PERSONALE DI SERVIZIO.**



Palazzo Roccabruna  
Enoteca Provinciale del Trentino  
Camera di Commercio I.A.T.A. - Trento