

## I VINI DI MONTAGNA



22 APRILE - 3 MAGGIO

## RASSEGNA DELLA VITICOLTURA DI MONTAGNA



PALAZZO  
ROCCABRUNA

CAMERA DI COMMERCIO I.A.T.A. DI TRENTO



## I VINI DI MONTAGNA

### *Rassegna della vitivinicoltura di montagna*

La viticoltura di montagna si sviluppa in contesti impervi, dove pendenze elevate e condizioni ambientali complesse richiedono lavorazioni spesso manuali e soluzioni tecniche dedicate, come teleferiche o trenini a cremagliera.

Si riconosce per alcuni elementi distintivi individuati dal CERVIM – Centro di Ricerca per la Viticoltura Montana: altitudine, forte pendenza e sistemi terrazzati. A questi si aggiungono varietà locali, marcate escursioni termiche e suoli eterogenei, fattori che contribuiscono a vini dalla precisa identità.

In occasione del Trento Film Festival, l'Enoteca Provinciale del Trentino propone una selezione di vini trentini rappresentativi di questi territori, affiancati da etichette della Valle d'Aosta, in collaborazione con il CERVIM.

**DA MERCOLEDÌ 22 APRILE  
A DOMENICA 3 MAGGIO**

Assaggi di vini prodotti dalla coltivazione della vite  
nelle zone di montagna

**22 APRILE - 24 APRILE - 17.30 - 21.30**

**25 APRILE - 3 MAGGIO - 10.30 - 13.30 / 17.30 - 21.30  
(la domenica aperto solo la mattina)**

**Ingresso libero, degustazioni a pagamento**

## LABORATORIO

Giovedì 23 aprile: 18.00 - 20.00  
Barchessa - Palazzo Roccabruna



### PETITE ARVINE: DUE VERSANTI, UN'ANIMA ALPINA

*Laboratorio di degustazione di vini estremi  
della Val d'Aosta e della Svizzera*

A cura di CERVIM - Aosta ed Enoteca provinciale del Trentino

Racconti e assaggi che parlano di viticoltori di montagna che hanno scelto luoghi e situazioni difficili per produrre vini che sono espressione autentica della cultura alpina.

Costo partecipazione: 20 euro

## LABORATORIO

Venerdì 24 aprile - orario: 18.00 - 20.00  
Barchessa - Palazzo Roccabruna

### IL SEGRETO DELL'ACQUA DI MONTAGNA: DAL SAKÈ ALLE FERMENTAZIONI, DOVE LA CHIMICA FA LA DIFFERENZA

A cura dell'Enoteca provinciale del Trentino

Un laboratorio dedicato al ruolo dell'acqua nelle fermentazioni. Nicola Coppe, tecnologo alimentare e produttore di bevande alcoliche orientali, approfondisce l'influenza dell'acqua di montagna nella produzione di bevande fermentate a base di riso. Prevista una degustazione di sakè con focus su processi produttivi.

Costo partecipazione: 20 euro

## LABORATORIO

Lunedì 27 aprile - orario: 18.00 - 20.00  
Barchessa - Palazzo Roccabruna



## GRAPPA DEL TRENINO E CIOCCOLATA

A cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino ed Enoteca provinciale del Trentino

Un incontro dedicato all'abbinamento tra grappa trentina e cioccolato. In degustazione diverse tipologie di grappa, giovane e invecchiata, accostate a selezioni di cioccolato per esplorarne le combinazioni aromatiche.

Costo partecipazione: 5 euro

## SHOW COOKING

Martedì 28 aprile - orario: 19.00 - 21.00  
Barchessa - Palazzo Roccabruna

## BIBIMBAP & JANG: COLORI, FERMENTI E ARMONIA DELLA CUCINA COREANA

A cura di Sun Young Koo – Needle & Cooker

Bibimbap & Jang è un racconto visivo e gastronomico. Sun Young Koo presenta il bibimbap come un mosaico di colori, ispirato ai principi dell'hansik, dove ogni ingrediente è preparato con cura e rispetto. Solo alla fine tutto si unisce, dando vita a un'armonia di sapori. Le salse a base di jang fermentati tradizionali ne sono il cuore: tempo, trasformazione e identità culturale.

Per informazioni e prenotazioni: [www.trentofestival.it](http://www.trentofestival.it)

## LABORATORIO

**Mercoledì 29 aprile - orario: 18.00 - 20.00**

**Barchessa - Palazzo Roccabruna**

### DEGUSTAZIONE DI FERMENTATI E BEVANDE D'AUTORE

A cura dell'Enoteca provinciale del Trentino

Laboratorio di approfondimento dedicato alle fermentazioni naturali e alle nuove frontiere del beverage analcolico condotto da Marco Manfrini, tecnologo alimentare e produttore di bevande fermentate analcoliche.

Costo partecipazione: **10 euro**

## INCONTRO - LABORATORIO

**Giovedì 30 aprile - orario: 18.00 - 20.00**

**Sala Conte di Luna – Palazzo Roccabruna**



### I VINI TARENTINI DI MONTAGNA E IL LORO TERROIR, TRA SFIDE ED OPPORTUNITÀ

A cura di Fondazione E. Mach ed Enoteca provinciale del Trentino

In Trentino, la viticoltura di montagna si sviluppa in contesti spesso "eroici", dove ambiente e altitudine valorizzano le caratteristiche dei vitigni. Il cambiamento climatico spinge la coltivazione verso quote più elevate, aprendo nuove opportunità ma anche nuove sfide per la rete di relazioni tra economia, insediamenti umani, lavoro e ambiente.

Il laboratorio prevede un intervento del dott. Maurizio Bottura e una degustazione guidata di vini a cura del dott. Tomas Roman.

Costo partecipazione: **15 euro**

## CONVEGNO

Sabato 2 maggio - orario: 15.00 - 17.00  
Sala Conte di Luna - Palazzo Roccabruna



## PRESENTE E FUTURO DELLE VARIETÀ RESISTENTI: IL PROGETTO SPUMARES

A cura dell'Associazione Piwi Trentino

Il settore vitivinicolo affronta sfide legate al clima, ai costi e a un mercato sempre più attento alla sostenibilità. In questo scenario, i vitigni Piwi per la spumantistica possono rappresentare una possibile risposta, anche in contesti di montagna? L'incontro prevede un convegno con esperti del settore e una degustazione alla cieca tra vini da uve tradizionali e Piwi. Interviene il dott. Tomas Roman (Fondazione E. Mach) e modera Antonio Gottardo (Piwi Trentino)

Ingresso libero al convegno. Richiesta la prenotazione per il laboratorio di degustazione.

## LABORATORIO

Sabato 2 maggio - orario: 17.30 - 19.00  
Barchessa - Palazzo Roccabruna



## ASSAGGI AL BUIO: "RESISTENTI VS TRADIZIONALI". QUALI DIFFERENZE E QUALI SOMIGLIANZE?

A cura dell'Enoteca provinciale del Trentino, Associazione Piwi Trentino e Associazione Piwi Südtirol

Laboratorio di degustazione al buio dove si potranno comparare nell'assaggio i vini tradizionali e i vini da vitigni resistenti.

Costo partecipazione: 15 euro (max 16 persone)

## DEGUSTAZIONE

**Sabato 2 maggio - orario: 17.30 - 21.00**  
**Corte - Palazzo Roccabruna**



## ASSAGGI RESISTENTI. ALLA SCOPERTA DEI VINI PIWI DEL TRENINO-ALTO ADIGE

**A cura dell'Associazione Piwi Trentino e Associazione Piwi  
Südtirol**

Nella corte di Palazzo Roccabruna, banchi d'assaggio dedicati ai vitigni Piwi permettono di scoprire nuove varietà, profili aromatici ed evoluzioni enologiche. Alcune cantine regionali presentano in degustazione le loro migliori interpretazioni ottenute da queste varietà.

**Costo partecipazione: 15 euro**



PALAZZO  
ROCCABRUNA

Palazzo Roccabruna  
Via S. Trinità 24 – Trento

Per informazioni e prenotazioni:

[WWW.PALAZZOROCCABRUNA.IT](http://WWW.PALAZZOROCCABRUNA.IT)



CAMERA  
DI COMMERCIO  
INDUSTRIA  
ARTIGIANATO  
TURISMO  
E AGRICOLTURA  
DI TRENTO

*Pronti all'impresa*



TRENTO  
FILM  
FESTIVAL  
MONTAGNE E CULTURE



ISTITUTO DI TUTELA



FONDAZIONE  
EDMUND  
MACH

