



Vino: con Dolo-vini-miti viaggio nella "verticalità" delle Valli di Cembra e Fiemme

Descrizione

(Adnkronos) Dal 9 al 12 ottobre le valli di Cembra e di Fiemme tornano a essere protagoniste con la terza edizione di Dolo-Vini-Miti, il festival che celebra i vini verticali e la viticoltura eroica come espressione identitaria del territorio dolomitico promuovendo, al contempo, le opportunità di un turismo lento e autentico, al di fuori delle classiche rotte. E lo fa con un ricco calendario di esperienze che intreccia convegni, masterclass, trekking e spettacoli. "Camminare e vivere in prima persona il territorio" spiega in conferenza stampa Vera Rossi, presidente dell'Associazione Turistica Valle di Cembra che, insieme con ApT Fiemme e Cembra, organizza l'evento. "È sicuramente il modo più efficace per raccontare cosa si cela dentro ad ogni calice, ovvero la fatica e l'impegno che da generazioni i produttori portano avanti per realizzare grandi vini in un territorio così impervio e difficile". L'apertura è affidata, giovedì 9 ottobre, alla tavola rotonda 'I valori della viticoltura eroica: dove la vite sfida la montagna', ospitata presso l'oratorio di Cembra e condotta dal sommelier e presentatore radio-televisivo Andrea Amadei. Un momento di dialogo tra produttori provenienti da territori simbolo e idealmente vicini alla Valle di Cembra che condividono un comune denominatore, ovvero la passione e la resilienza necessarie per coltivare la vite in contesti estremi, custodi di un patrimonio che si arricchisce di significati condivisi. Ospiti della serata Nicolas Bovard di Cave Mont Blanc, Valle d'Aosta; Isabella Pellizzatti Perego di Arpepe, Valtellina; Giacomo Cappellini di Cantina Forlini Cappellini, Cinque Terre; Markus Prackwieser di Weingut Gump, Alto Adige; Nicola Zanotelli di Zanotelli Wines, Val di Cembra. Sul palco con loro Walter Webber, delegato Cervim Trentino Alto Adige. Il giorno successivo, venerdì 10 ottobre, la manifestazione entra nel vivo con un trekking verticale sul territorio di Faver tra i muretti a secco, con degustazione finale assieme ai produttori locali. Il pomeriggio è dedicato alla masterclass 'Sorsi estremi di terre eroiche', presso Corvè, che mette in dialogo le aree di viticoltura eroica coinvolte nel convegno di apertura grazie alla competenza del degustatore e divulgatore enoico Francesco Saverio Russo, tra i più autorevoli wine blogger italiani. La giornata si chiuderà in musica e suggestioni multisensoriali con la mozARTWINExperience, nuova produzione firmata da Miscele d'Aria Factory che propone una performance immersiva tra vino, Mozart e contaminazioni contemporanee, presso Villa Corniole. Sabato 11 ottobre la giornata prende il via a Palazzo Maffei con 'A colazione con l'autore', un momento intimo tra letteratura e tradizioni contadine insieme a Michael Moser, autore del romanzo 'Vite nei campi', per poi cedere la scena a uno degli appuntamenti più attesi della manifestazione, il Wine

Trekking Gourmet. Cinque chilometri tra i vigneti di Cembra nella loro affascinante veste autunnale, scanditi da soste gastronomiche curate da chef locali guidati dall'estro creativo dello stellato Alessandro Gilmozzi, per un percorso che unisce cammino, gusto e paesaggio. Nel tardo pomeriggio, presso Cembra cantina di montagna, i sommelier Fabio Gobbi e Francesco Bonomi guideranno la masterclass interattiva 'Vigna veritas', inedito e coinvolgente format da loro ideato che prevede una degustazione alla cieca in cui i calici sono chiamati a raccontarsi senza il filtro delle etichette e i partecipanti a condividere le proprie percezioni in tempo reale attraverso lo smartphone da commentare insieme grazie a cloud e grafici generati automaticamente a partire dalle risposte raccolte. Protagonisti, blend di bianchi e audaci monotivigneti del territorio. Anche il finale della serata punta a sorprendere con una proposta originale e fuori dagli schemi: 'Spiriti in scena': una cena spettacolo tra gli alambicchi della Distilleria Pilzer intervallata da sketch teatrali che raccontano 'con il giusto spirito' l'affascinante mondo della grappa tra i gesti dei distillatori, le fasi produttive ma anche le storie di chi da generazioni custodisce questo sapere in val di Cembra. L'iniziativa è in collaborazione con l'Istituto Tutela Grappa del Trentino. La grappa spiega il presidente Alessandro Marzadro: «È legata a doppia mandata al Trentino e ancor più alla Valle di Cembra dove molte famiglie hanno una storia legata a questo distillato ed è importante poterla promuovere in maniera distintiva e inedita attraverso eventi che sappiano andare oltre al calice per lasciare un segno indelebile in chi le vive». Chiusura dal sapore di montagna domenica 12 ottobre con il Trekking Dolo-Vini-Mitico al Passo di Lavazè: un'escursione guidata ammirando Pala di Santa, Latemar, Catinaccio e Sciliar, con sosta finale a Malga Varena per degustare i sapori autentici dei salumi e dei formaggi dei caseifici sociali di Fiemme, Predazzo e Moena abbinati ai profumati vini della Val di Cembra. lavoro/made-in-italywebinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. adnkronos
2. newsregionali

Data di creazione

Settembre 17, 2025

Autore

andreaperocchi_pdnrf3x8