

# VINO

**un atto politico o un  
gesto estetico?**  
percorso ragionato di  
avvicinamento al vino  
**#territoriocheresiste**

**11 novembre 2019**

**03 febbraio 2020**

MORI – Foyer Teatro Sociale

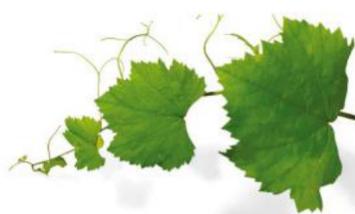
ALA – Osteria Carnera

*un ciclo di 10 incontri, 30 ore suddivise fra didattica e  
degustazione con 45 vini in assaggio + 2 vini alla  
memoria e 15 docenti*

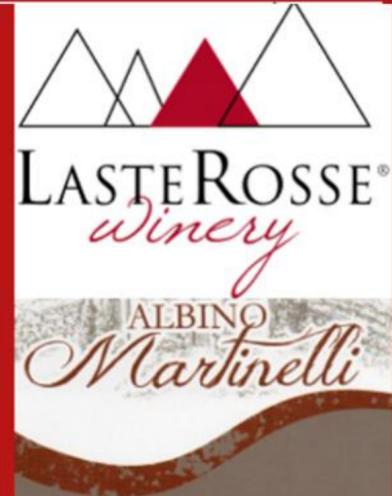
*info e iscrizioni*

[info@territoriocheresiste.it](mailto:info@territoriocheresiste.it)

[www.territoriocheresiste.it](http://www.territoriocheresiste.it)



**Vini del Trentino**  
CONSORZIO DI TUTELA



CANTINA  
**TOBLINO**



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO



CANTINA  
**VIVALLIS**



CANTINA SOCIALE  
TRENTO

**CONCILIO**



CANTINA MORI  
COLLI ZUGNA

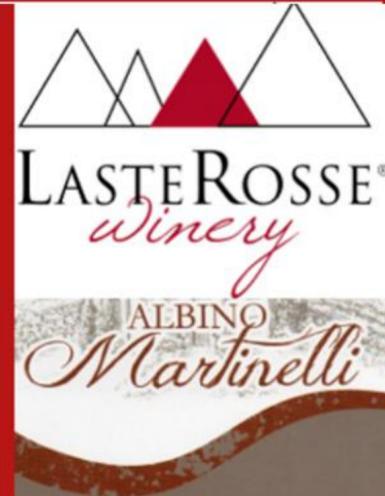
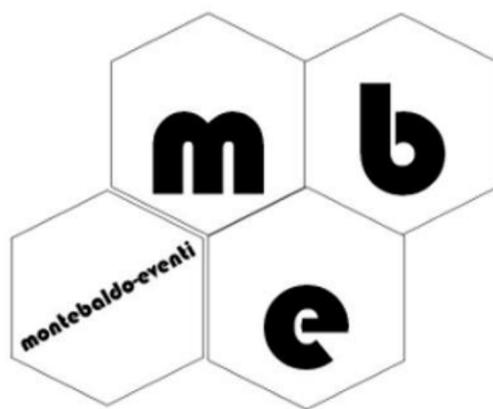


CANTINA  
**LAVIS**

-1948-



PASTICCERIA  
*La Perla Nera*  
**Carnera**  
Osteria



Questo ciclo di incontri è dedicato a **Luciano Lunelli**, il winemaker trentino recentemente scomparso. È dedicato alla lezione di un uomo che, pur guardando costantemente ad un orizzonte internazionale, con eleganza e discrezione, con umiltà e ostinazione, ha saputo riformare l'enologia di territorio.

*Com'è bello il vino  
Rosso rosso rosso  
Bianco è il mattino  
Sono dentro a un fosso  
E in mezzo all'acqua sporca  
Godo queste stelle  
Questa vita è corta  
È scritto sulla pelle  
Ma com'è bello il vino  
Bianco bianco bianco  
Rosso è il mattino  
Sento male a un fianco  
Vita vita vita  
Sera dopo sera  
Fuggi tra le dita  
Spera, mira, spera*

**Il Vino - Piero Ciampi, 1971**



CANTINA  
**TOBLINO**



**ROITALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO



CANTINA  
**VIVALLIS**



CANTINA SOCIALE  
TRENTO

**CONCILIO**



CANTINA MORI  
COLLI ZUGNA

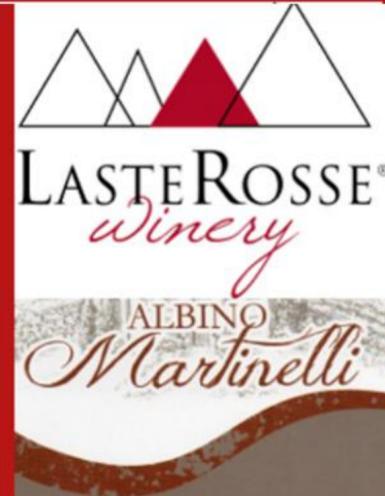
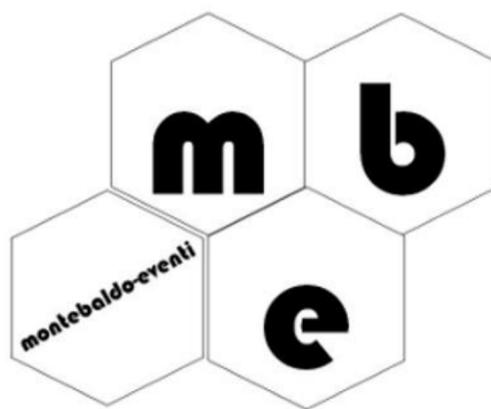


CANTINA  
**LAVIS**

-1948-



PASTICCERIA  
*La Perla Nera*  
**Carnera**  
Osteria



## SOGGETTI ORGANIZZATORI

MonteBaldo-Eventi e La Poderosa APS

## PATROCINIO

Consorzio Vini del Trentino, Associazione Nazionale Città del Vino Coordinamento Trentino Alto Adige e APT Rovereto e Vallagarina

## PARTNER TECNICI

Cantina Trento, Concilio, Cesarini Sforza, Vivallis, Cantina Rotaliana, Produttori di Toblino, LaVis, Albino Martinelli Viticoltore in Vallagarina, Mori Colli Zugna, Laste Rosse, Pasticceria La Perla Nera e Osteria Carnera

## SEDE

MORI – Foyer Teatro Sociale Gustavo Modena  
ALA - Osteria Carnera

## PERIODO

10 incontri: 11 novembre 2019 - 03 febbraio 2020

## ORARIO

20,30 - 23,30

## CONTRIBUTI DIDATTICO – CULTURALI

Alfredo Albertini, Andrea Bassetti, Angelo Carrillo, Mario Chemolli, Raffaele Fischetti, Rosario Pilati, Tiziano Tomasi, Lorenzo Tomazzoli, Nicola Trainotti e Fabio Zottele

## CONTRIBUTI DIDATTICO – DEGUSTATIVI

Rosaria Benedetti, Massimo Bernardi, Luca Miorandi, Gianni Pasolini e Marco Soldi



CANTINA  
TOBLINO

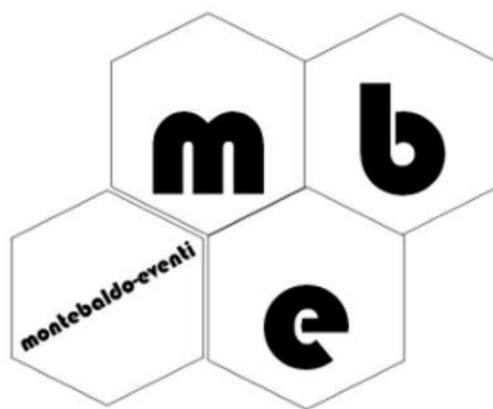


CONCILIO



CANTINA  
LAVIS  
-1948-





## CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE

80 euro

## DA UN'IDEA

di Tiziano Bianchi e Matteo Gottardi

*L'iscrizione al corso si intende perfezionata al momento del versamento della quota di partecipazione, pari a 80 euro, che dovrà avvenire entro il giorno **30 ottobre 2019**.*

*Il versamento dovrà essere effettuato mediante bonifico bancario sul conto corrente **IT96T0801634420000027404550** – Cassa Rurale Alto Garda, intestato a MonteBaldo-Eventi, indicando la causale **“ABC del Vino”**.*

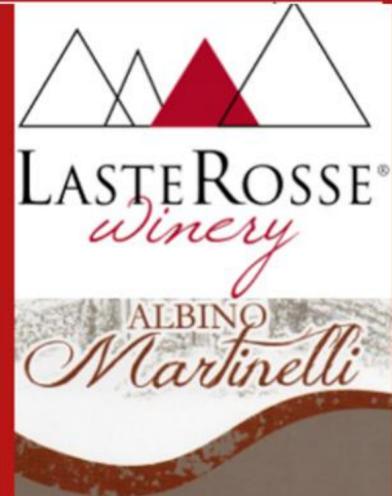
*Il versamento viene effettuato a titolo di donazione all'Associazione MonteBaldo-Eventi per la copertura parziale dei costi materiali del corso e comprende la quota associativa 2020 alla medesima associazione.*

*Si precisa che il corso si effettuerà esclusivamente al raggiungimento di numero **30 iscritti**. Qualora non si dovesse raggiungere questo numero di partecipanti, il corso sarà annullato e le quote versate saranno prontamente rimborsate.*

*La quota di partecipazione comprende un bicchiere da degustazione serigrafato, una tasca porta bicchiere e una pubblicazione dedicata ai vini del Trentino. Il materiale sarà consegnato all'inizio del primo incontro.*

*Al termine del ciclo di incontri ai corsisti che avranno frequentato almeno 7 lezioni, sarà consegnato un attestato di partecipazione e frequenza.*

*Nell'eventualità di cause di forza maggiore, gli organizzatori si riservano la facoltà di modificare date e orari degli incontri, impegnandosi a comunicare in tempi congrui eventuali modifiche che dovessero rendersi inevitabili.*



CANTINA  
**TOBLINO**



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO



CANTINA  
**VIVALLIS**



CANTINA SOCIALE  
**TRENTO**

**CONCILIO**



CANTINA MORI  
**COLLI ZUGNA**

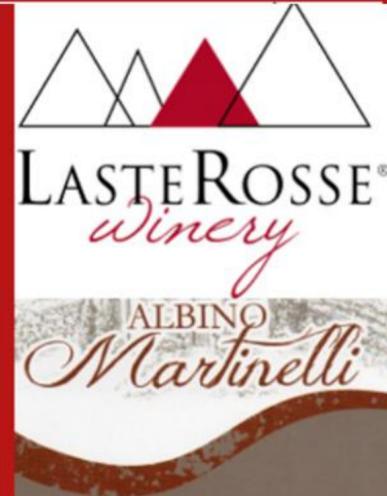
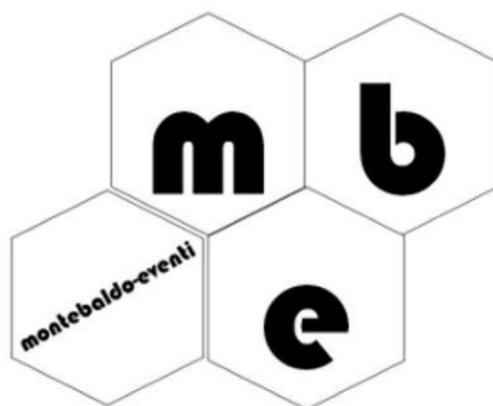


CANTINA  
**LAVIS**

-1948-



PASTICCERIA  
*La Perla Nera*  
**Carnera**  
Osteria



CANTINA  
TOBLINO



ROTALIANA  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO



CANTINA  
VIVALLIS



CANTINA SOCIALE  
TRENTO

CONCILIO



CANTINA MORI  
COLLI ZUGNA



CANTINA  
LAVIS

-1948-



PASTICCERIA  
La Perla Nera  
Carnera  
Osteria



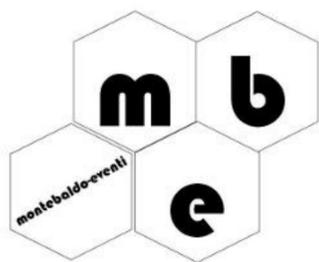
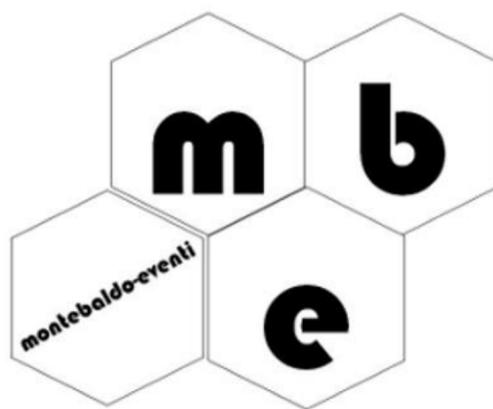
*Vino, un atto politico o un gesto estetico? Questo interrogativo, volutamente provocatorio, cela la convinzione che un bicchiere di vino non sia solo una piacevole occasione conviviale e degustativa, ma sia soprattutto un'occasione di approfondimento e di conoscenza.*

*Perché il vino è uno straordinario, e talvolta persino eversivo, narratore di storie; storie contadine e storie industriali, storie appassionate e storie affaticate.*

*Perché il vino è l'atto finale di una dinamica di territorio e di mercato che racconta sì di tradizioni e di poesia, di sensazioni e di percezioni, ma anche di relazioni sociali e di interazioni fra gli uomini e il contesto materiale dentro al quale agiscono il loro sapere e la loro esperienza. La loro gioia e le loro lacrime.*

**tiziano bianchi**  
ambasciatore Città del Vino





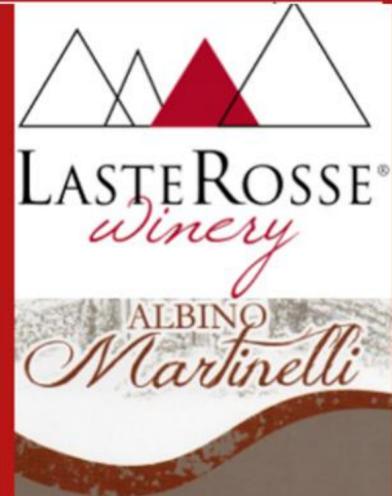
*Con questa iniziativa la nostra associazione debutta in un mondo di grande valenza culturale ancor prima che voluttuosa, contadina ed economica. Un mondo, quello del vino, che MonteBaldo-Eventi vuole avvicinare per imparare e quindi stare nella scia delle migliori forze del settore.*

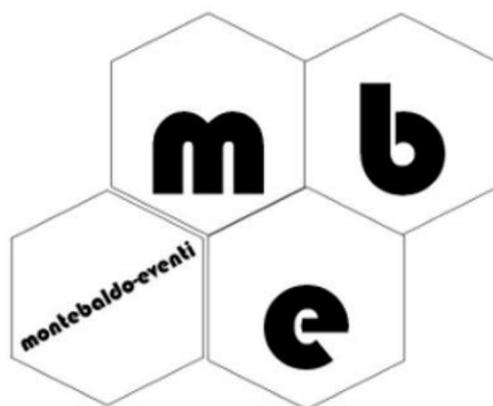
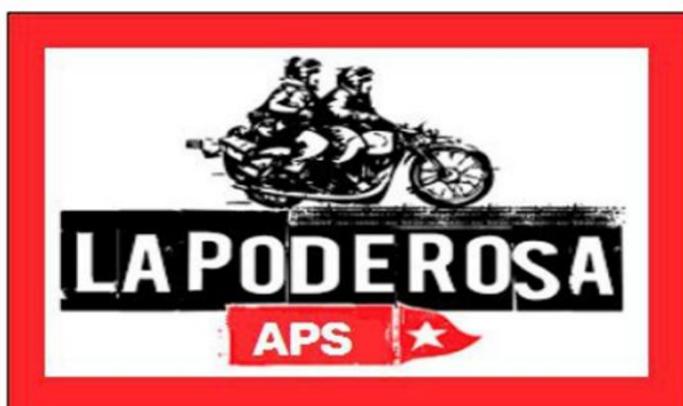
*Siamo nati una ventina d'anni fa promuovendo l'ospitalità di molteplici squadre sportive sull'Altopiano di Brentonico così da indurre nuova linfa nella statica affluenza turistica brentonicense.*

*Solo quest'anno tuttavia ci siamo dati una veste associativa per poterci muovere con maggior agio e consapevolezza sul territorio con l'intento di valorizzarne le risorse, comprese quelle enologiche che stanno pian piano, ma risolutamente, risalendo le chine del Monte Baldo.*

*Un brindisi a questo corso e al Monte Baldo!*

**gianclaudio andreolli**  
presidente MonteBaldo-Eventi



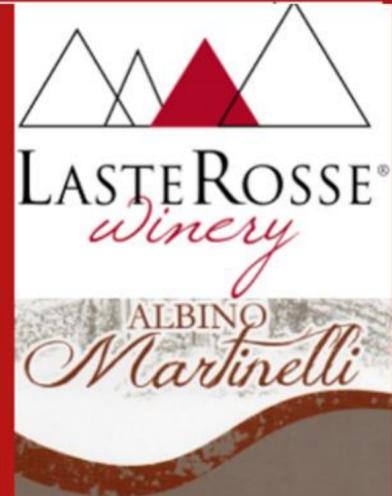


*L'associazione La Poderosa APS dedica la sua attività principale alla promozione di una nuova socialità, di una nuova partecipazione, con lo scopo di riattivare energie disperse e di rioccupare spazi di confronto, dibattito, dialogo ed elaborazione, condizioni prepolitiche indispensabili per tornare a vivere attivamente e consapevolmente le nostre comunità.*

*È quindi per noi un piacere ospitare in uno spazio rigenerato come il bar del Teatro Sociale Gustavo Modena di Mori, un'iniziativa così articolata e di indiscusso valore culturale che coinvolge molti attori del nostro territorio, da sempre vocato alla produzione vitivinicola e quindi legato al sapere di un processo antico, sempre in evoluzione.*

*Del resto, il nostro nome richiama una vecchia storia, quella di una sgangherata Norton 500, una motocicletta che idealmente può ancora portarci lontano, aprirci a mondi sconosciuti, cullare la nostra voglia di viaggiare, di conoscere e di crescere insieme. Sempre dalla parte di chi non ha parte.*

**michele berti**  
presidente La Poderosa



CANTINA  
**TOBLINO**



**CONCILIO**

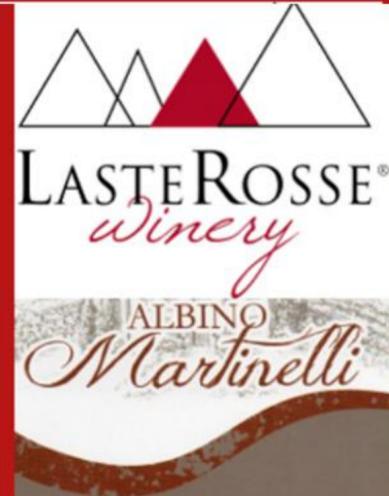
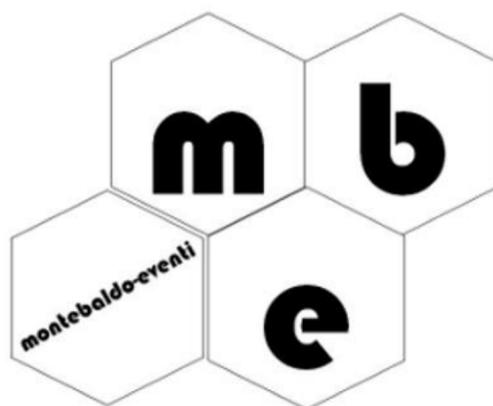


CANTINA MORI  
COLLI ZUGNA



CANTINA  
**LAVIS**





*Un percorso formativo sul vino è in primis un gesto di civiltà, perché pone le basi per conoscere meglio le nostre eccellenze enoiche contestualizzandole nel territorio, la sua storia e le sue genti. Il vino riassume infatti meglio e più di altri prodotti la fotografia storica e prospettica di un territorio, un fil rouge (anche blanc o rosé!) che connette in maniera ideale passato, presente e futuro della viticoltura trentina.*

*Come Consorzio Vini del Trentino non possiamo quindi che salutare positivamente ogni iniziativa di questa natura, che ponga al centro i nostri produttori e la diffusione della conoscenza, unita ad una corretta degustazione, dei loro migliori prodotti vinicoli. La presenza tra i partner tecnici di soci storici del Consorzio rafforza questo nostro convincimento.*

*Un plauso per l'iniziativa, in attesa di brindare assieme con i prodotti trentini.*

**graziano molon**  
direttore Consorzio Vini del Trentino



CANTINA  
**TOBLINO**

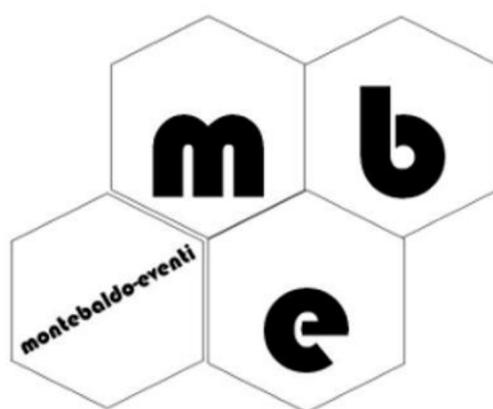
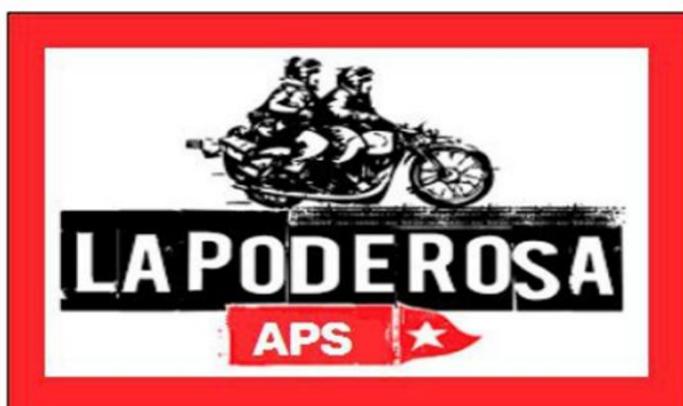


**CONCILIO**



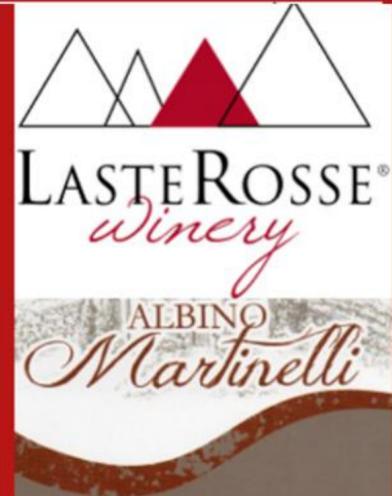
CANTINA  
**LAVIS**  
-1948-





*Plaudo all'idea di un percorso ragionato di avvicinamento al vino come occasione di valorizzazione di storie e persone che mettono al centro un prodotto identitario della nostra Vallagarina. Bagnata dal Fiume Adige, ventilata e protetta da importanti catene montuose come le Piccole Dolomiti la valle presenta infatti condizioni estremamente favorevoli alla viticoltura. Non è quindi un caso che ad un esteso e ben conservato sistema urbano, ricco di storia e cultura, si alterni la vite. Tra pianure, colline, terrazzamenti e i ripidi pendii delle valli laterali, in Vallagarina si producono grandi vini, dal metodo classico ai bianchi fino ai vini rossi di grande struttura, tra cui spiccano gli autoctoni Marzemino, Casetta ed Enantio. Assieme alla cultura e all'outdoor, le cantine sono una delle principali attrazioni turistiche della nostra valle. Qui gli ospiti si recano per sorseggiare narrazioni di una passione, quella che muove i produttori locali, prima ancora di degustarne i vini, che spesso entrano in valigia, quali souvenir di viaggio. Un modo, questo, per portare a casa il distillato delle esperienze vissute sul territorio. Ben venga dunque la coltura di appassionati del vino, veri e propri ambasciatori del territorio desiderosi di trasmettere valori e tradizioni che stanno alla base di questo affascinante mondo dell'enologia.*

**giulio prosser**  
presidente APT Rovereto e Vallagarina



CANTINA  
**TOBLINO**



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO



CANTINA  
**VIVALLIS**



CANTINA SOCIALE  
**TRENTO**

**CONCILIO**



CANTINA MORI  
**COLLI ZUGNA**

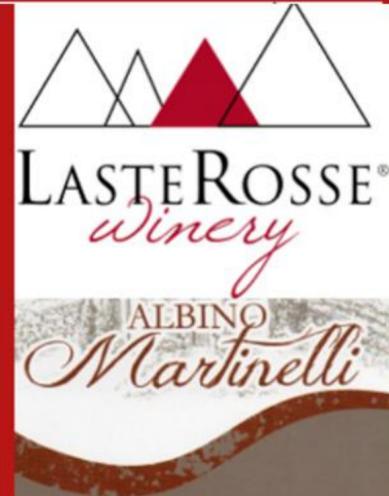
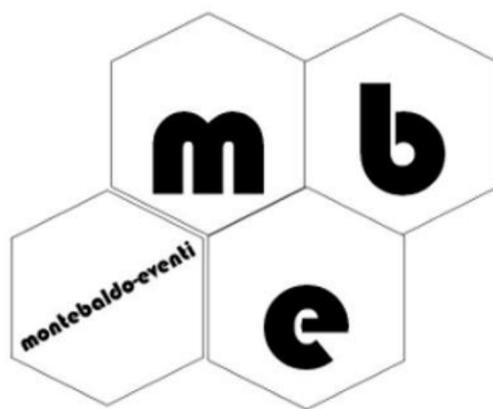


CANTINA  
**LAVIS**

-1948-



PASTICCERIA  
*La Perla Nera*  
**Carnera**  
- Osteria -



CANTINA  
TOBLINO



ROITALIANA  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO



CANTINA  
VIVALDIS



CANTINA SOCIALE  
TRENTO

CONCILIO



CANTINA MORI  
COLLI ZUGNA



CANTINA  
LAVIS

-1948-



SPUMANTE  
CESARINI SFORZA  
TRENTO

PASTICCERIA

La Perla Nera

Osteria **Carnera**



*L'associazione Città del Vino è impegnata continuamente a promuovere occasioni di conoscenza del territorio e della vitivinicoltura.*

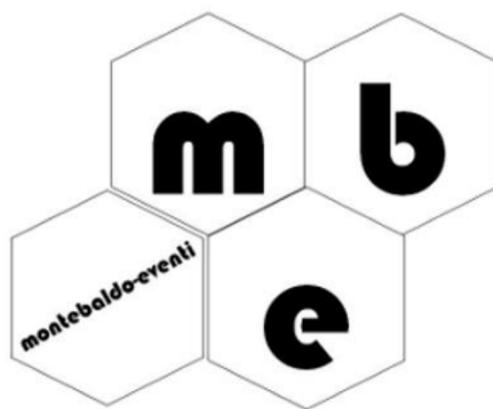
*Ed è per questo che volentieri abbiamo concesso il nostro patrocinio all'iniziativa organizzata da due associazioni, La PODEROSA e MONTEBALDO-EVENTI, che si distinguono per l'impegno nella promozione territoriale in Valle Lagarina.*

*Il vino resta al centro della nostra attenzione e del nostro agire. È il vino considerato non solo come bicchiere da bere, ma soprattutto come ambasciatore di una molteplicità di storie e di accadimenti, che insieme danno vita al profilo delle comunità urbane e contadine.*

*Ci pare che il taglio che si è voluto dare a questo ABC di avvicinamento al vino risponda coerentemente alla la nostra visione culturale. Ed è con questa convinzione che auguriamo buon lavoro a tutti i corsisti e agli organizzatori.*

**franco nicolodi**  
coordinatore Città del Vino T.A.A.





# menu

*i primi nove incontri si terranno a Mori nel foyer del Teatro Sociale Gustavo Modena*

*l'ultimo incontro si svolgerà ad Ala nelle sale dell'Osteria Carnera*

*l'orario di inizio è previsto alle 20,30*

**11 novembre 2019**

Introduzione a cura di **Graziano Molon**  
direttore di **Consorzio Vini del Trentino**

*Un Novello di Teroldego in memoria di Luciano Lunelli*

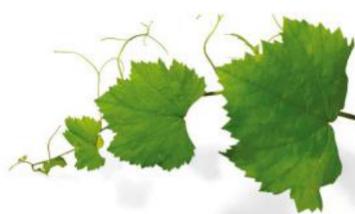
## LA STORIA

L'addomesticamento della vigna, primo atto di civiltà  
Contributo di **Alfredo Albertini**

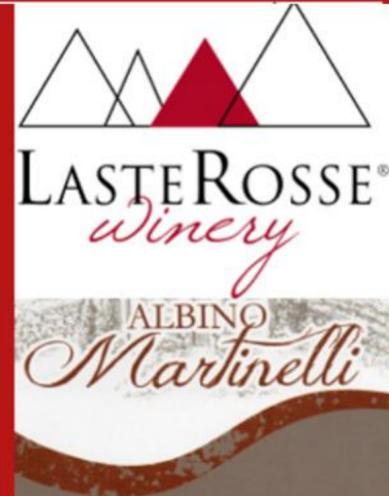
## VINO BIANCO

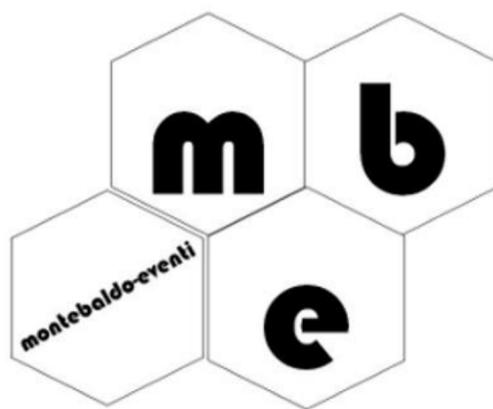
Guida la degustazione **Rosaria Benedetti**

Gelso Pinot Grigio – Mori Colli Zugna  
1339 Chardonnay – Cantina di Trento  
1339 Moia – Cantina di Trento  
Bianco Ultreya – Vivallis  
Gewürztraminer – LaVis



**Vini del Trentino**  
CONSORZIO DI TUTELA





**18 novembre 2019**

### LA CAMPAGNA

L'uomo e la terra: l'esperienza contadina e il sapere scientifico

Contributo di **Nicola Trainotti**

### VINO BIANCO

Guida la degustazione **Massimo Bernardi**

Rio Romini - Vivallis

Vigna delle Forche - LaVis

Largiller - Produttori Toblino

Serico Trentino Bianco - Mori Colli Zugna

Vigna Cancor - LaVis

**25 novembre 2019**

### LA CANTINA

L'alchimia della trasformazione

Contributo di **Lorenzo Tomazzoli**

### VINO ROSSO

Guida la degustazione **Rosaria Benedetti**

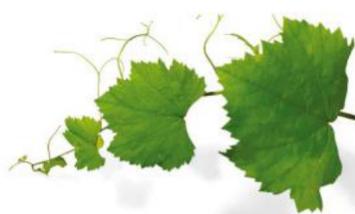
Groppello di Revò - Laste Rosse

Etichetta Rossa - Cantina Rotaliana

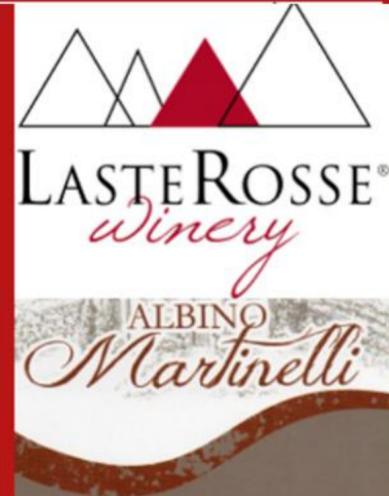
Isera Superiore - Vivallis

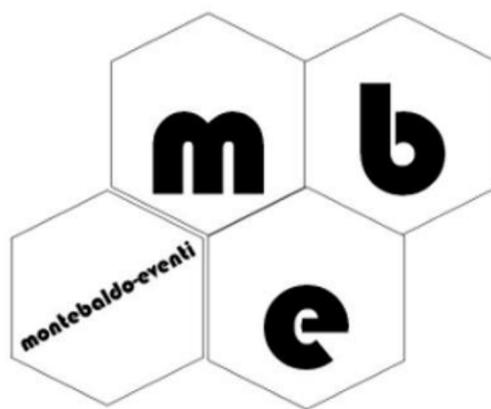
Ziresi Superiore - Cantina di Trento

Vigna Costa - Vivallis



**Vini del Trentino**  
CONSORZIO DI TUTELA





**2 dicembre 2019**

## **IL TEMPO**

Affinamento, invecchiamento ed evoluzione del vino  
Contributo di **Rosario Pilati**

## **VINO ROSSO**

Guida la degustazione **Massimo Bernardi**

Lagrein Cortuta – Cantina Rotaliana  
Rotaliano Clesurae – Cantina Rotaliana  
Rotaliano Superiore – Cantina Rotaliana  
Trentino Rosso Rebeler – Vivallis  
Ritratto – LaVis

**9 dicembre 2019**

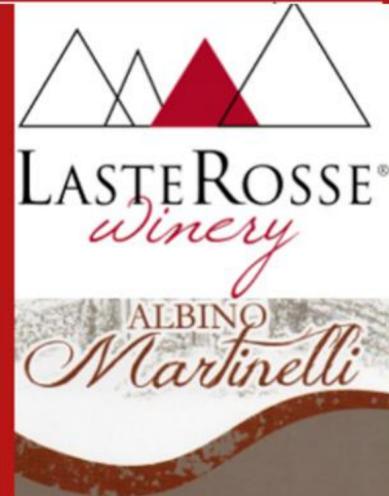
## **IL TERROIR**

Uomo, paesaggio e territorio  
Contributo di **Fabio Zottele**

## **VINO ROSA**

Guida la degustazione **Luca Miorandi**

Schiava – Produttori Toblino  
Schiava – Mori Colli Zugna  
Kretzer – Cantina di Trento  
Kretzer Organic – Produttori Toblino  
Morus Rosé – Mori Colli Zugna



CANTINA  
**TOBLINO**



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO



CANTINA  
**VIVALLIS**



CANTINA SOCIALE  
TRENTO

**CONCILIO**



CANTINA MORI  
COLLI ZUGNA



CANTINA  
**LAVIS**

-1948-

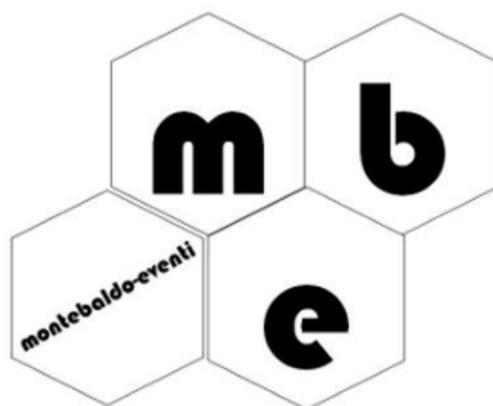


SPUMANTE  
**CESARINI SFORZA**  
TRENTO

PASTICCERIA

*La Perla Nera*





**16 dicembre 2019**

### **IL FUTURO PRESENTE**

Vino sostenibile e miglioramento varietale, un tema aperto  
Contributo di **Tiziano Tomasi**

### **VINO BIOLOGICO E DA INCROCI RESISTENTI**

Guida la degustazione **Gianni Pasolini**

Bianco – Albino Martinelli Viticoltore  
M. T. Pendici Organic– Mori Colli Zugna  
Merlot Organic – Cantina di Trento  
Cabernet Organic – Produttori di Toblino  
Santacolomba M.C. – Cantina di Trento

**13 gennaio 2020**

### **IL MERCATO**

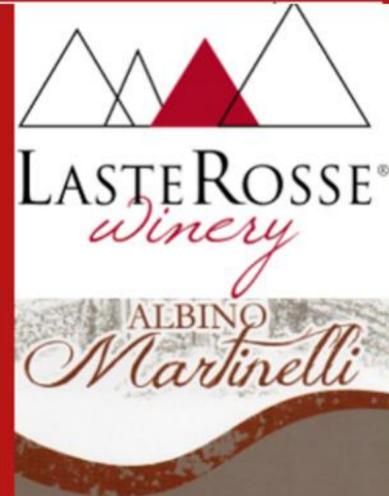
Un vino per il mercato o un mercato per il vino?  
Contributo di **Raffaele Fischetti**

### **METODO CLASSICO**

Guida la degustazione **Rosaria Benedetti**

*Un Abate Nero in memoria di Luciano Lunelli*

Valentini – Vivallis  
Zell – Cantina di Trento  
R Extra Brut – Cantina Rotaliana  
Noir Nature 1673 – Cesarini Sforza  
Rosé Millesimato – Produttori Toblino



CANTINA  
**TOBLINO**



**ROITALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO



CANTINA  
**VIVALLIS**



CANTINA SOCIALE  
**TRENTO**

**CONCILIO**



CANTINA MORI  
**COLLI ZUGNA**



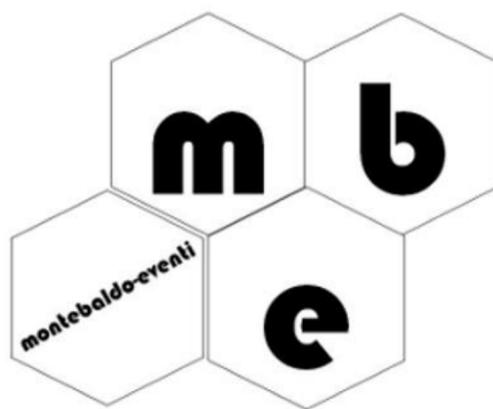
CANTINA  
**LAVIS**

-1948-

SPUMANTE  
**CESARINI SFORZA**  
TRENTO

PASTICCERIA

*La Perla Nera*  
**Carnera**  
- Osteria -



20 gennaio 2020

## LA COMUNICAZIONE

Il vino incontra la parola

Contributo di **Angelo Carrillo**

## FRIZZANTI E CHARMAT

Guida la degustazione **Marco Soldi**

Frizzante – Mori Colli Zugna

Clarius – Concilio

Brut Storie di Vite – LaVis

Cuvée Brut Riserva – Cesarini Sforza

Rosé – Albino Martinelli Viticoltore

27 gennaio 2020

## LA LEGISLAZIONE

Il vino incontra le regole

Contributo di **Mario Chemolli**

## PASSITI E VENDEMMIE TARDIVE

Guida la degustazione **Luca Miorandi**

L'Ora – Produttori di Toblino

Castel Beseno – Vivallis

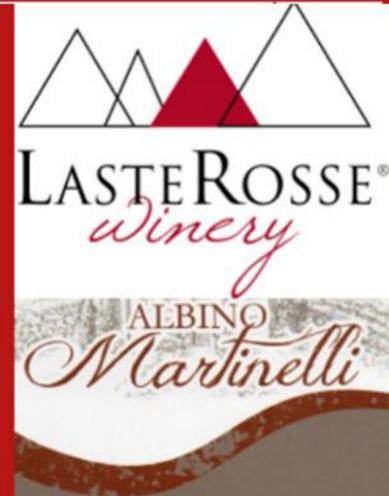
Mandolaia - LaVis

Egoè – Mori Colli Zugna

Vino Santo – Produttori Toblino



**Vini del Trentino**  
CONSORZIO DI TUTELA



CANTINA

**TOBLINO**



**ROITALIANA**

CANTINA IN MEZZOLOMBARDO



CANTINA

**VIVALLIS**



CANTINA SOCIALE

TRENTO

**CONCILIO**



CANTINA MORI  
COLLI ZUGNA



CANTINA

**LAVIS**

-1948-

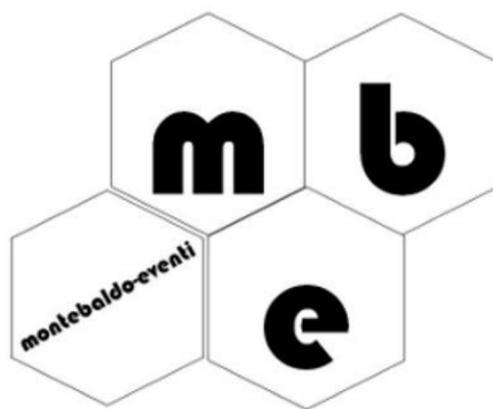


SPUMANTE  
**CESARINI SFORZA**

PASTICCERIA

*La Perla Nera*





**3 febbraio 2020 - OSTERIA CARNERA**

### ESSERE O DOVER ESSERE?

Il vino, il Trentino e il territorio  
Contributo di #territoriocheresiste

### LA TAVOLA E GLI ABBINAMENTI

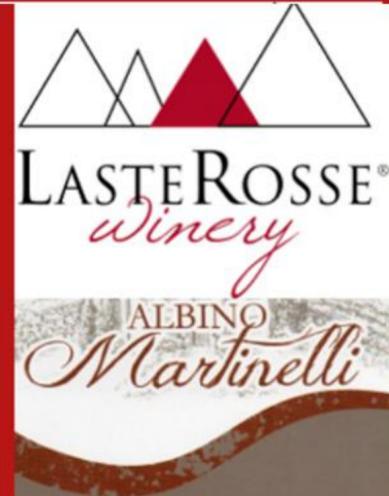
Cucina e guida a cura di **Andrea Bassetti**

Coppa di testa - Moia Riesling Cantina di Trento  
Terrina di fegato - Castel Beseno Vivallis  
Zuppa di farro - Clesurae Cantina Rotaliana  
Vezena stagionato - Vino Santo Toblino  
Strudel La Perla Nera - Mandolaia LaVis

*in collaborazione con*

PASTICCERIA

*La Perla Nera*



CANTINA  
**TOBLINO**



**ROTALIANA**  
CANTINA IN MEZZOLOMBARDO



CANTINA  
**VIVALLIS**



CANTINA SOCIALE  
TRENTO

**CONCILIO**



CANTINA MORI  
COLLI ZUGNA

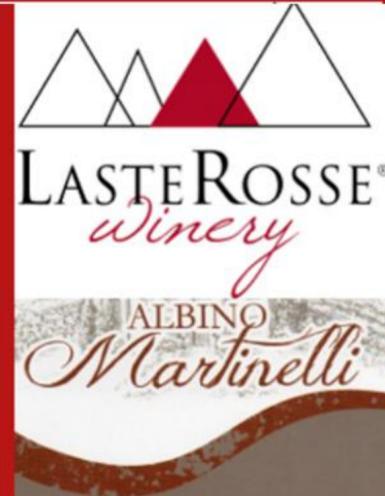
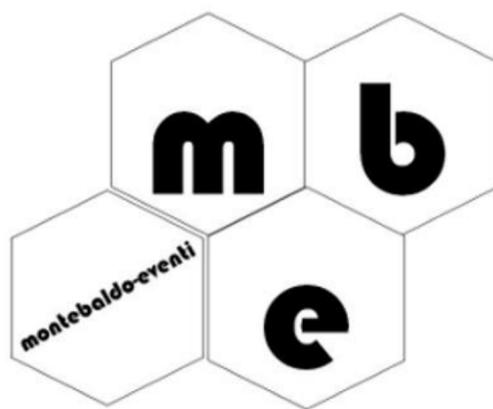


CANTINA  
**LAVIS**

-1948-



PASTICCERIA  
*La Perla Nera*  
**Carnera**  
- Osteria -



CANTINA  
TOBLINO



CONCILIO



CANTINA  
LAVIS



## profili

### **Alfredo Albertini**

agronomo e direttore Cantina di Trento

### **Andrea Bassetti**

chef e docente Scuola Alberghiera

### **Rosaria Benedetti**

sommelier professionista

### **Massimo Bernardi**

sommelier, direttore commerciale e marketing Cantina Rotaliana

### **Angelo Carrillo**

giornalista enogastronomico

### **Mario Chemolli**

dirigente Ufficio Tutela Produzioni P.A.T.

### **Raffaele Fischetti**

wine export manager

### **Luca Miorandi**

presidente ONAV del Trentino

### **Gianni Pasolini**

sommelier professionista, brand ambassador Vivallis

### **Rosario Pilati**

brand ambassador LaVis

### **Marco Soldi**

sommelier

### **Tiziano Tomasi**

tecnologo FEM

### **Lorenzo Tomazzoli**

enologo, winemaker Produttori di Toblino

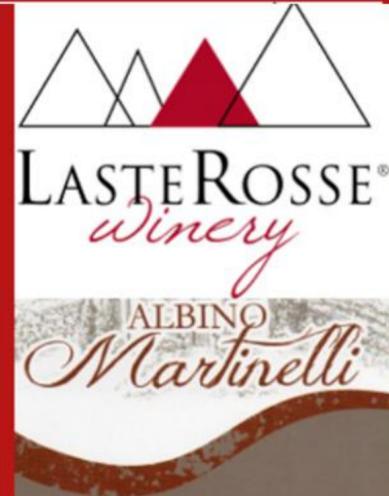
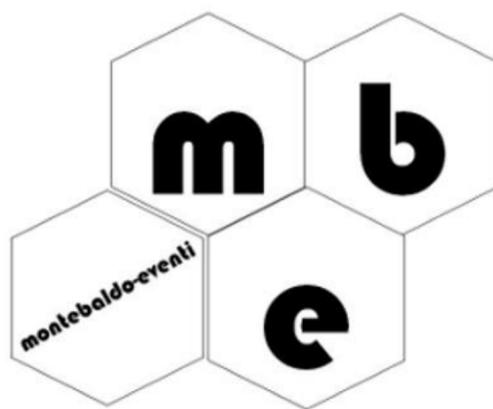
### **Nicola Trainotti**

agronomo, Cantina Mori Colli Zugna

### **Fabio Zottele**

tecnologo FEM





*Questo ciclo di incontri è realizzato grazie al lavoro di volontario degli organizzatori, le associazioni **La Poderosa ASP** e **MonteBaldo-Eventi**; ai numerosi docenti - **Alfredo Albertini, Andrea Bassetti, Rosaria Benedetti, Massimo Bernardi, Angelo Carrillo, Mario Chemolli, Raffaele Fischetti, Luca Miorandi, Gianni Pasolini, Rosario Pilati, Marco Soldi, Tiziano Tomasi, Lorenzo Tomazzoli, Nicola Trainotti e Fabio Zottele** - che hanno messo a disposizione le loro competenze; ai partner tecnici - **Cantina di Trento, Concilio, Cesarini Sforza, Vivallis, Cantina Rotaliana, Produttori di Toblino, LaVis, Albino Martinelli Viticoltore in Vallagarina, Mori Colli Zugna, Laste Rosse, Pasticceria La Perla Nera e Osteria Carnera** - che hanno fornito il materiale di assaggio; e al supporto degli enti patrocinatori, **Consorzio Vini del Trentino, APT di Rovereto e Vallagarina e Città del Vino T.A.A.**, per il prezioso supporto logistico.*

*Tutto questo per favorire un'occasione, accessibile ad un largo pubblico, per socializzare conoscenze ed esperienze.*

*Un particolare ringraziamento è dovuto a **Gianclaudio Andreolli** e a **Michele Berti** che sin dall'inizio, e ancora a scatola chiusa, hanno aderito con entusiasmo a questo progetto.*

