



Passito è Passione

Il Trentino D.O.C. Vino Santo
a Palazzo Roccabruna

Trento, 15 -18 aprile 2010

TRENTINO

Passito è Passione

Palazzo Roccabruna, 15 -18 aprile 2010

Una storia antica che si confonde con quella della civiltà umana. Il rapporto fra uomo e vino nasce probabilmente all'insegna del dolce: l'uva dimenticata che fermenta, un succo dolciastro che si raccoglie al fondo di un recipiente... esperienze all'origine dell'arte della vinificazione, ma anche dello sviluppo dei nostri sensi.

Non a caso il dolce è il sapore che naturalmente associamo al piacere, quello con cui misuriamo la bontà e la gradevolezza di un cibo: il dolce è il sapore di molti grandi vini, frutto della sapienza e della passione di abili vignaioli, di una scommessa con il tempo che prima fa appassire le uve, poi le trasforma in vino e alla fine regala bottiglie uniche che sfidano gli anni.

Fra questi vini un posto d'onore è occupato dal nostro Vino Santo. Grappoli baciati dal sole, filari strappati alla montagna fra laghi e balze rocciose in quella che è stata definita Valle monumentale, la Valle dei Laghi. Nasce qui, durante i riti legati alla Pasqua, il Trentino D.O.C. Vino Santo: una perla dai riflessi ambrati, di suadente dolcezza, erede di una tradizione apprezzata già ai tempi del Concilio.

A questo patrimonio di valori l'Enoteca di Palazzo Roccabruna, in collaborazione con l'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino, rende omaggio con un evento che si propone di far conoscere i segreti e la storia di un vino elegante e raffinato: il Trentino D.O.C. Vino Santo.





I GIOVEDÌ DELL'ENOTECA

Giovedì 15 aprile, ore 18.00

Laboratorio enogastronomico

"Vino Santo: piacere da meditazione"

DEGUSTAZIONI

Venerdì 16 aprile, ore 17.00 -21.00

"Provocazioni appassionate"

Degustazioni in Enoteca delle proposte enogastronomiche elaborate dagli allievi dell'Istituto alberghiero di Rovereto e Levico Terme in abbinamento al Vino Santo

Sabato 17 e domenica 18 aprile, ore 17.00 – 21.00

La proposta enogastronomica dell'Enoteca abbina il Vino Santo a formaggi **erborinati di capra** e a dolci con **crema di marroni** delle monache trappiste di Vitorchiano (Viterbo) e crema di marroni trentini

LABORATORI ENOGASTRONOMICI

Sabato 17 aprile, ore 11.00

"Nobiltà all'apice del gusto.

Il Vino Santo e gli erborinati di capra"

Con il giornalista Paolo Massobrio, autore de "Il Golosario"

Sabato 17 aprile, ore 18.00

"Quando l'umiltà nasconde la ricchezza...

il Vino Santo e la crema di marroni"

Con il giornalista Paolo Massobrio, autore de "Il Golosario"

Domenica 18 aprile, ore 18.00

"Vino Santo: un arcobaleno di profumi tutto da scoprire"





DiVinNosiola. Quando il vino si fa santo

La festa del passito prosegue in Valle dei Laghi fino al 25 aprile con una serie di eventi e spettacoli unici ed esclusivi per celebrare cultura, tradizioni e luoghi da cui nascono la Nosiola e il Trentino D.O.C. Vino Santo.

(info: www.valledeilaghiturismo.it)



INFORMAZIONI

Palazzo Roccabruna
Enoteca Provinciale del Trentino
Trento, via SS. Trinità, 24
Telefono 0461/887101
www.enotecadel trentino.it



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA - TRENTO

