

Il vino è cultura, storia, convivialità e tradizione. Rappresenta l'essenza e l'identità di un territorio.

Nell'edizione 2024, accogliamo la Barbagia con il suo Cannonau di Mamoiada, uno dei vini simbolo della Sardegna. Questa regione è rinomata per la produzione di Cannonau, che qui raggiunge l'eccellenza. Il nostro è un gemellaggio tra due terre, il Trentino e la Sardegna, unite da antiche tradizioni che resistono nel tempo.

Mamoiada, posizionata a nord del massiccio del Genargentu, ha una storia che affonda le radici nell'epoca preromana, come testimoniano i numerosi nuraghi, menhir e Domus de Janas che punteggiano il territorio.

La ricca storia di Mamoiada vive anche attraverso le suggestive maschere dei Mamuthones e Issohadores, custodi delle antiche tradizioni popolari, e attraverso la musica dei Tenores, che esprime l'anima autentica e profonda di questa terra.

Prenotazione eventi:

✉ info@vinosantotrentino.it

☎ 349 336 5446

Possibile anche prenotare i seguenti eventi, usando il Codice QR:



In Cucina con la tradizione

24.10.2024, ore 18:00

Casa Caveau del Vino Santo
Padergnone



A tavola con il Rosso Rubino

25.10.2024, ore 20:00

Cantina F.lli Pisoni
Pergolese



Grill&Wine

26.10.2024, ore 18:00

Azienda agricola Francesco Poli
Santa Massenza

GARDA
TRENTINO

MESE DEL gusto

L'autunno nel Garda Trentino
è un susseguirsi
di appuntamenti saporiti.

Der Herbst im Garda Trentino
ist eine Reihe von köstlichen
Veranstaltungen.

Autumn in Garda Trentino
is a succession
of tasty events.

100%
LOCAL



www.vinosantotrentino.it
info@vinosantotrentino.it
vinosantotrentino
@vignaioli_vinosanto_trentino



TRENTINO

ReBORO

territorio e passione

24.-26.10.24
Valle dei Laghi
Trentino

24.10.

In cucina con la tradizione

Cookingclass con i presidi Slow Food inseriti nel Mese del Gusto di Garda Dolomiti

Casa Caveau
del Vino Santo
Padergnone
ore 18:00

25.10.

Un viaggio diVino

Masterclass per immergersi nella cultura enologica dal Trentino alla Sardegna

Cantina Pedrotti
Lago di Cavedine
ore 16:30 - 19:00

A tavola con il Rosso Rubino

Cena con il Master Chef Walter Miori

Cantina F.lli Pisoni
Pergolese
ore 20:00

"Aggiungere un sorriso all'amicizia ed una scintilla all'amore." De Amicis

Tra i prodotti locali valorizzati grazie alle manifestazioni inserite nell'ampio programma del Mese del Gusto, potrete trovare i marroni di Drena, le noci del Bleggio, le patate e i formaggi di Comano. Il nostro Master Chef Walter Miori li utilizzerà per insegnarci alcune ricette sfiziose. In collaborazione con l'associazione Deges di Comano e la Tenuta Maroneri di Drena.

Ticket: 25 €

"I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti." Salvador Dalí

I vignaioli della Valle dei Laghi sono impegnati nella ricerca incessante di un confronto con altri territori d'eccellenza. Quest'anno incontrano il Cannonau, il vino iconico della Sardegna riconosciuto nel mondo per il suo carattere intenso che andremo a scoprire insieme. La degustazione è guidata dai sommelier di AIS Trentino con la partecipazione dei produttori.

Ticket: 30 €

"Un pasto senza vino è come un giorno senza sole." Anthelme Brillat-Savarin

I vini Reboro e Cannonau sono i protagonisti di questa cena gourmet preparata dalle abili mani del Master Chef Walter Miori. Le tradizioni gastronomiche dei due territori sono rivisitate diventando ancor più speciali, ogni boccone e ogni sorso di vino sarà un viaggio sensoriale che esalterà i sapori e gli aromi della nostra cena dai colori rosso rubino. Saranno presenti alcuni studenti della scuola CFP ENAIP Riva del Garda.

Ticket: 60 €

26.10.

Di Cantina in Cantina

Aromi, sapori e profumi dal Trentino alla Sardegna

Cantina Pravis con
Cantina Gino Pedrotti,
Cantina Francesco Poli
di S. Massenza con
Cantina F.lli Pisoni,
Maxentia di
S. Massenza con
Cantina Giovanni Poli
ore 10:00 - 18:00

Grill&Wine

con la musica sarda dei Tenores Mamujadini

Azienda agricola
Francesco Poli
di Santa Massenza
ore 18:00

"Il vino eleva l'anima e i pensieri, e le inquietudini si allontanano dal cuore dell'uomo." Pindaro

In questo viaggio sensoriale in tre cantine della Valle dei Laghi potrete scoprire il profumo intenso e il gusto pieno del Reboro e il bouquet leggermente speziato con sentori di frutta rossa molto matura del Cannonau. I vignaioli della Valle dei Laghi incontrano: Francesco Crisponi, Martis Sero della cantina Vignaioli Cadinu, Vike Vike della cantina Vike Vike di Simone Sedilesu, Zibbo della cantina Marco, Canneddu, Pub agricolo della cantina Pub Agricolo.

1 degustazione 20 € (4 vini)

2 degustazioni 35 € (8 vini)

3 degustazioni 50 € (12 vini + grigliata serale)

Vi invitiamo a unirvi a noi per un esclusiva serata di gastronomia, vini e musica. Seduti all'interno delle varie sale della cantina Francesco Poli. Potrete degustare una varietà di deliziose pietanze grigliate preparate da Trentino BBQ perfettamente abbinate ai vini protagonisti di questo evento: il Reboro e il Cannonau.

Dalle 19 improvvise incursioni canore dei Tenores Mamujadini - la vohe (la voce che "guida"), su basciu (il basso), sa hontra (la voce di contrappunto) e sa mesu vohe (la voce dalla tonalità più alta) - che ci guideranno in un viaggio sonoro all'interno della Barbagia e delle sue tradizioni.

Ticket: 30 €

REBOROOUTDOOR

Rebobike

Percorso in Mtb e Ebike di cantina in cantina

Ritrovo alla Cantina
Pedrotti Lago di
Cavedine
Sabato 26.10.2024
ore 09:00 - 11:00



Partiamo dalla Cantina Pedrotti raggiungiamo la ciclabile per arrivare attraversando le campagne alla Cantina Pisoni. Da lì saliremo all'antica chiesetta di San Siro e raggiungeremo la Cantina Pravis a Lasino. Ci porteremo ai Masi di Calavino passando dall'antica chiesetta dei Santi Mauro e Giocondo per scendere a Padergnone e poi raggiungere Santa Massenza e la Cantina Francesco Poli dove concluderemo il nostro Rebobike con una degustazione.

Difficoltà: media/bassa

Lunghezza: 20 km

Tempo: 2.30 ore

Ticket: 10 € (con degustazione)

Trek&Wine

Percorso enoturistico da Vezzano alla Cantina Pravis di Lasino

Teatro di Valledlaghi
Sabato 26.10.2024
ore 14:30 - 17:30

Partendo dal Teatro della Valle dei Laghi a Vezzano ci avventuriamo lungo il sentiero n. 8 che ci porta verso i ruderi dell'antica chiesetta di San Martino e da lì lungo il sentiero n. 619b a Calavino per poi arrivare sempre per sentiero a Madruzzo. Visitato il piccolo ma suggestivo borgo ai piedi del Castello omonimo raggiungeremo la Cantina Pravis dove potremo degustare i vini Reboro e Cannonau accompagnati dai prodotti delle aziende agricole locali.

Difficoltà: media

Lunghezza: 6 km solo andata

Tempo: 2.30 ore

Ticket: 10 € (con degustazione)

