



# Forum

20  
22



**5 - 27 MARZO 2022**



## CALENDARIO EVENTI VINIFERA FORUM 2022

**Degustazioni, conferenze tematiche, visite guidate** presso , cantine artigianali e palazzi storici a partire dal 5 marzo.

**Tutte le iniziative sono prenotabili su <https://www.viniferaforum.it/forum-2022/> .**

Tutti gli eventi si svolgeranno in ottemperanza alle normative anti-Covid in vigore al momento.

### ***Quando la birra incontra il mosto...che figAta!***

@Birrificio Rethia , Vezzano, Valle dei Laghi

Sabato 5 marzo alle ore 14:30 / Saturday 5 March at 14:30

In collaborazione con Birrificio Rethia, un pomeriggio alla scoperta delle IGA, le birre che incontrano l'uva! Insieme a Birrificio Artigianale Barbaforte, Birrificio Rethia e Birrificio Agricolo Sorio degusteremo questo stile made in Italy, mettendo a confronto birre e vitigni diversi. 5 le birre in degustazione: INTRIGATA e RE\_INTRIGATA – Birrificio Artigianale Barbaforte (TN), Wild Side – Birrificio Rethia (TN), Gargan-iga e Vita Nova – Birrificio Agricolo Sorio (VI).

Quota di partecipazione €15,00 da versare in loco.

### ***Le diverse facce della Valpolicella***

@ Bookique, Trento

Giovedì 10 marzo alle ore 20:00 / Thursday 10 March at 20:00

Revalpo, un gruppo di 8 amici con in comune la passione per il vino, ci accompagnerà in un viaggio attraverso la Valpolicella. Un territorio dalle varie sfaccettature rappresentate da questi 8 produttori artigianali che ci faranno assaggiare i loro vini, quelli che più li caratterizzano e riflettono tutte le differenze e peculiarità di questo territorio piccolo quanto eterogeneo.

Quota di partecipazione €10,00 da versare in loco.

### ***Viti parallele***

@Palazzo Candelpergher, Nogaredo

Venerdì 11 marzo alle ore 18:00 / Friday 11 March at 18:00

Radici: il Dizionario dialettale lagarino, un archivio della memoria. Tralci: le parole del vino, un ponte tra passato e presente. Grappoli: l'enologia trentina tra fine Ottocento e inizio Novecento. Presentano: Danilo Bettini (autore del Dizionario dialettale lagarino), Gabriele Galli (Ricercatore di storia del vino trentino). Introduce Marco Falceri.

Quota di partecipazione €5,00 da versare in loco, comprensivi di degustazione vini della Vallagarina e stuzzichini.

### ***Revò against the machine***

@ Cantina El Zeremia, Revò

Sabato 12 marzo alle ore 14:30 / Saturday 12 March at 14:30

La cantina El Zeremia, la vincente dell'edizione Vinifera 2021 secondo i voti raccolti tra i partecipanti, ci ospita per un incontro alla scoperta dei vitigni autoctoni della Val di Non guidato da Nereo Pederzoli, esperto del settore, attualmente giornalista per Il Dolomiti e Il Gambero



Rosso. Il pomeriggio si aprirà (tempo permettendo) con una passeggiata in vigna per poi spostarci all'interno della cantina per un'interessante chiacchierata che accompagnerà una degustazione di vini tipici e salumi e formaggi locali artigianali. Protagonista d'eccezione sarà il Maor, il nuovo "groppello a bacca bianca" di El Zeremia prodotto dal recupero del vigneto eroico sul Lago di Santa Giustina.

Quota di partecipazione €10,00 da versare in loco.

### ***Tre per Tre. 3 territori, 3 vini, 3 storie***

@ Leno Klandestino Ind., Rovereto

Martedì 15 marzo alle ore 19:00 / Tuesday 15 March at 19:00

Una serata in compagnia di 3 vignaioli in rappresentanza di 3 territori (Terre di Pietra per il Veneto, Eredi di Cobelli per il Trentino, Rielinger per l'Alto Adige/Südtirol) che, assaggiando i vini che più li caratterizzano, ci racconteranno la loro storia e quella del loro lavoro, così intimamente legato al territorio. La degustazione sarà accompagnata da buon cibo, a cura di Leno Klandestino Ind.

Quota di partecipazione €20,00 + €5 di tessera associativa Leno Klandestino Ind. da versare in loco.

### ***Nel nome del padre, della vite e del vino***

@ Leno Klandestino Ind., Rovereto

Venerdì 18 marzo alle ore 18:00 / Friday 18 March at 18:00

Nel nome del padre, della vite e del vino.

Presentazione del libro di Flavio Demattè, a cura del giornalista Walter Nicoletti. "Una storia di alleanza con le piante, di amicizia tra vignaioli e di cura per il territorio. È la storia di un territorio e della sua gente, fra tradizioni, ricordi e curiosità; un libro da «degustare», assaporandone i diversi aromi: racconto, testimonianza, ma anche strumento pratico per meglio comprendere l'affascinante mondo dei vigneti. Prestandosi a più letture, è anche uno stimolo a una riflessione profonda sul legame con l'ambiente naturale e le sue implicazioni e sulla necessità di ritornare a una vita più sobria e più autentica."

INGRESSO LIBERO, tessera annuale Leno Klandestino Ind. €5, da versare in loco.

### ***Chi siete? Cosa Portate? Ma quanti siete? Un fiorino!***

@ Cantina Martinelli, Mezzocorona

venerdì 25 marzo alle ore 16:00 / Friday 25 March at 16:00

I giornalisti sono invitati a prendere parte a una tavola rotonda presso la Cantina A. Martinelli di Mezzocorona (TN) dal titolo evocativo: "CHI SIETE? COSA PORTATE? MA QUANTI SIETE? UN FIORINO!". Sarà un momento di aperto confronto sullo stato della comunicazione del vino durante e post pandemia. A moderare gli interventi Jacopo Cossater. Per finire, ci riuniremo per una cena speciale al ristorante Vecchia Sorni.

Evento riservato alla stampa.



### **PIWI Doc: i vini resistenti nelle denominazioni di origine**

@ Museo – Museo della scienza di Trento

sabato 26 marzo alle ore 11:00 / Saturday 26 March at 11:00

Un dibattito sull'evoluzione normativa che prevede l'utilizzo dei vitigni resistenti all'interno delle denominazioni di origine e sulle opportunità che ne derivano, con l'avvocato Stefano Senatore, docente di diritto alimentare e vitivinicolo, Marco Stefanini, docente della Fondazione Mach, Alessandro Sala, presidente dell'associazione PIWI Lombardia e Nicola Biasi, della rete d'impresa "Resistenti Nicola Biasi". Modera il giornalista Maurizio Gily.  
EVENTO GRATUITO, fino a esaurimento posti disponibili. Il dibattito avrà una durata di 1,5.

### **Oltralpe: suggestioni biodinamiche da oltreconfine**

@ Museo – Museo della scienza di Trento

sabato 26 marzo alle ore 14:30 / Saturday 26 March at 14:30

Degustazione di 6 vini biodinamici tra quelli dei produttori dell'associazione francese *Vignerons de Nature*, condotta dal giornalista e docente Matteo Gallelo. La degustazione avrà una durata di 1,5 ore .

Quota di partecipazione €20, fino a esaurimento posti disponibili.

### **BEe THE FUTURE – mieli, erbe, pane**

@ Museo – Museo della scienza di Trento

Domenica 27 marzo ore 11:00 / Sunday 27 March at 11:00

Laboratorio di analisi gusto-olfattiva a cura di Francesca paternoster di Mieli Thun e Noris Cunaccia di Primitivizia, in collaborazione con Matteo Piffer di Panificio Moderno. Il laboratorio avrà una durata di 1,5 ore .

Quota di partecipazione €20, fino a esaurimento posti disponibili.

### **Tra 0 e 1**

@ Museo – Museo della scienza di Trento

Domenica 27 marzo ore 14:30 / Sunday 27 March 14:30

Presentazione ufficiale del numero 0 della rivista "Verticale", il nuovo interessante magazine dedicato alle verticali del vino, in compagnia di Jacopo Cossater, Matteo Gallelo e Nelson Pari, seguito da una degustazione verticale di 6 annate di Lagrein Laurenc di Pranzegg, uno dei produttori presenti a Vinifera. La masterclass avrà una durata di 1,5 ore

Quota di partecipazione €20, fino a esaurimento posti disponibili.

**Tutte le iniziative sono prenotabili su <https://www.viniferaforum.it/forum-2022/> .**