



RASSEGNA STAMPA

2021 - 2022

STUDIOCRU
C O M U N I C A Z I O N E



INDICE

2 LE TESTATE - ITALIA

5 RASSEGNA STAMPA - ITALIA

- 5 Quotidiani e periodici
- 7 Web
- 19 Radio e Tv
- 20 I selezionati



LE TESTATE - ITALIA

QUOTIDIANI E PERIODICI

Corriere Del Trentino

Cucina E Vini

Gusto Sano

Il Giorno

L'Adige

La Voce Di Rovigo

Qui Merano

Tre Bicchieri

Vita In Camper

Vita Trentina

Vivere La Casa



ONLINE

Agenfood
Agenzia Giornalistica
Opinione
Agroalimentare News
Allappante
Aska News
Belluno Today
Bere Il Vino
Calice Di Vino
Camper Free
Città Del Vino
City Perugia
Cloud Wine9
Consulente Del Gusto
Corriere Del Vino
Corriere Nazionale
Cronache Di Gusto
Di Coppa E Di Coltello
Donna In Affari
Eco Bnb
Eg News
Enocibario
Eroi Del Gusto
Eventi Dop
Eventi E Sagre
Federvini
Fisar Bologna Modena
Food And Beverage

Food And So On
Food Community
Food Makers
Forum Di Agraria
Garantitaly
Garda Post
Gazzetta Del Gusto
Gazzetta Delle Valli
Gazzetta Di Pistoia
Geos News
Goloso E Curioso
Good Mood
Guida Bio
Gusta Degusta Blog
Head Topics
Hello Taste
I Grandi Vini
Il Coquinario
Il Vino Danza
In Cantina
In Vino Venustas
Informatore Agrario
Informazione
Inside Wine
Internet Gourmet
Io E Il Vino
Italia A Tavola
Italia Del Vino



Itinerari Nel Gusto
Joy Free Press
L'Adigetto
L'Angolo Del Gusto En
Rose
La Stanza Del Vino
La Terra Del Gusto
Lavinium
Libero 24x7
Linkiesta
Lo Spicchio D'Aglio
Lulop
Nato Con La Valigia
News On Line
Notizie Globali
Oggi
Olio Vino Peperoncino
Oscarwine
QB Quanto Basta
Radio Bottiglia
Sardegna Reporter
Slow Food Valli Orobiche
So Wine So Food
Speciale Italia Del Gusto
Spreker - Vino News24
The Internet Gourmet
TM Online
Trentino Sudtirol
Trento Today
Unser Tirol

VDG Magazine
Venezie Post
Via Cialdini
Viaggi Vacanze
Viaggiare
Vinit
Vino News24
Vino Pigro
Wine Blog Roll
Wine Couture
Wine Mag
Wine News
Wine Surf
Zeno Mag

RADIO E TV

Rai News - TG3

QUOTIDIANI E PERIODICI

TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
IL GIORNO	Già si lavora per la primavera	20-11-2021	https://www.dropbox.com/s/p05sqvytk2hvf/q/ILGIORNO_vinifera_20-11-2021.pdf?dl=0
TRE BICCHIERI	Eno Memorandum – Vinifera Forum	13-01-2022	https://www.dropbox.com/s/ku9h7o8yf7kc1ad/220113_TREBICCHIERI_ViniferaForum.pdf?dl=0
LA VOCE DI ROVIGO	Vinifera 2022, i vini dell'arco alpino protagonisti con l'arrivo della primavera	17-01-2022	https://www.dropbox.com/s/eetzu3v5003pq4r/220117_LAVOCEDIROVIGO_Vinifera2022.pdf?dl=0
TRE BICCHIERI	Eno Memorandum – Vinifera Forum	21-01-2022	https://www.dropbox.com/s/3s3xb0iu1lhi0n/220121_TREBICCHIERI_ViniferaForum.pdf?dl=0
TRE BICCHIERI	Eno Memorandum – Vinifera Forum	27-01-2022	https://www.dropbox.com/s/zvdp0tp9oisgpx3/220127_TREBICCHIERI_ViniferaForum.pdf?dl=0
VIVERE LA CASA	Appuntamenti – Vinifera 2022	01-02-2022	https://www.dropbox.com/s/oz33847thexfre/220201_VIVERELACASA_Vinifera.pdf?dl=0
TRE BICCHIERI	Eno Memorandum – Vinifera Forum	03-02-2022	https://www.dropbox.com/s/4n9kd5teeky787e/220203_TREBICCHIERI_ViniferaForum.pdf?dl=0
CORRIERE DEL TRENINO	Degustazioni e assaggi	05-02-2022	https://www.dropbox.com/s/ilkrq172t6003/220205_CORRIERETRENINO_Vinifera2022.pdf?dl=0
TRE BICCHIERI	Eno Memorandum – Vinifera Forum	11-02-2022	https://www.dropbox.com/s/79zdpdp4ndstvaoo/220210_TREBICCHIERI_ViniferaForum.pdf?dl=0
TRE BICCHIERI	Eno Memorandum – Vinifera Forum	17-02-2022	https://www.dropbox.com/s/tk4lqd6vef9yvd/220217_TREBICCHIERI_ViniferaForum.pdf?dl=0



TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
GUSTO SANO	Vinifera 2022	01-03-2022	https://www.dropbox.com/s/9j4nqx1tu2qczs/220301_GUSTOSANO_Vinifera2022.pdf?dl=0
CUCINA E VINI	Vinifera 2022	01-03-2022	https://www.dropbox.com/s/2qtl0qwobm740qw/220301_CUCINAEVINI_Vinifera.pdf?dl=0
TRE BICCHIERI	Eno Memorandum – Vinifera Forum	10-03-2022	https://www.dropbox.com/s/ofsdm2hre5dvnwy/220310_TREBICCHIERI_Vinifera.pdf?dl=0
VITA TRENTINA	Torna Vinifera	17-03-2022	https://www.dropbox.com/s/yvuiigimurv8396/220317_VITATRENTINA_Vinifera.pdf?dl=0
TRE BICCHIERI	Eno Memorandum – Vinifera Forum	18-03-2022	https://www.dropbox.com/s/t1vuoyzufbbakb/220317_TREBICCHIERI_Vinifera.pdf?dl=0
QUI MERANO	In Trentino una primavera con al centro i vini e l'arte del Mart	23-03-2022	https://www.dropbox.com/s/dhkd6bm7vh98lal/220323_QUIMERANO_vinifera.pdf?dl=0
TRE BICCHIERI	Eno Memorandum – Vinifera Forum	24-03-2022	https://www.dropbox.com/s/sbvgb1y1x0e3kuo/220324_TREBICCHIERI_Vinifera2022.pdf?dl=0
L'ADIGE	Vinifera: degustazioni, idee e masterclass	25-03-2022	https://www.dropbox.com/s/wkm2jc8c1v2klzv/220325_LADIGE_vinifera.pdf?dl=0
VITA IN CAMPER	Vinifera	29-03-2022	https://www.dropbox.com/s/q3isi7pirat72b9/220329_VITAINCAMPER_Vinifera2022.pdf?dl=0

ONLINE

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
BERE IL VINO	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	17-11-2021	https://www.bereilvino.it/2021/11/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-con-il-vento-di-primavera/
AGEN FOOD	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	17-11-2021	https://www.agenfood.it/turismo/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-con-il-vento-di-primavera/
SPECIALE ITALIA DEL GUSTO	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	17-11-2021	https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2021/11/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino.html
FORUM DI AGRARIA	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	17-11-2021	https://www.forumdiagraria.org/mostre-fierte-e-convegni-f71/vinifera-2022-t127200.html
CONSULENTE DEL GUSTO	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	17-11-2021	http://www.consulentedelgusto.it/2021/11/17/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-con-il-vento-di-primavera/
VINIT	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	17-11-2021	https://www.vinit.net/vini/VINIFERA_2022_I_VINI_DELL_ARCO_ALPINO_TORNANO_PROTAGONISTI_CON_IL_VENTO_DI_PRIMAVERA_15916.html
JOY FREE PRESS	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	17-11-2021	https://www.joyfreepress.com/2021/11/17/343979-vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-con-il-vento-di-primavera/
OLIO VINO PEPERONCINO	A Vinifera 2022 I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti	17-11-2021	https://www.oliovinopeperoncino.it/a-vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti/
EROI DEL GUSTO	Vinifera 2022, I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	17-11-2021	https://www.eroidelgusto.it/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-con-il-vento-di-primavera/
CLOUD WINE9	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	17-11-2021	https://cloudwine9.com/2021/11/17/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-con-il-vento-di-primavera/

TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
CRONACHE DI GUSTO	Torna Vinifera: Appuntamento A Trento Il 26 E Il 27 Marzo 2022	17-11-2021	https://www.cronachedigusto.it/index.php/notizie-flash/torna-vinifera-appuntamento-a-trento-il-26-e-il-27-marzo-2022
RADIO BOTTIGLIA	Vinifera 2022 Trento	18-11-2021	https://radiobottiglia.com/evento/vinifera-2022-trento/
NATO CON LA VALIGIA	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	18-11-2021	https://www.natoconlavaligia.info/2021/11/18/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-con-il-vento-di-primavera/
GOLOSO E CURIOSO	I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti A Vinifera 2022	18-11-2021	https://www.golosoecurioso.it/it/i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-a-vinifera-2022
VINO NEWS24	Vinifera 2022, Spazio Ai Vini Piwi	18-11-2021	https://www.vinonews24.it/2021/11/18/vinifera-2022-vini-piwi-arco-alpino/
FEDERVINI	Vinifera 2022	18-11-2021	https://www.federvini.it/agenda/vinifera-2022
SPREAKER – VINO NEWS24	Vinonews24 - Le Notizie Del 19 Novembre 2021	19-11-2021	https://www.spreaker.com/user/vinonews24/vinonews24-le-notizie-del-19-novembre-20_1
EVENTI E SAGRE	Vinifera Forum Di Vino E Passione A Trento	19-11-2021	https://www.eventiesagre.it/Eventi_Enogastronomici/21174821_Vinifera+Forum+Di+Vino+E+Passione+A+Trento.html
TRENTO TODAY	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti A Primavera	07-12-2021	https://www.trentotoday.it/eventi/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-a-primavera.html
TRENTINO SUDTIROL	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti A Primavera	07-12-2021	http://www.trentino-suedtirol.ilfatto24ore.it/fatto-del-giorno/51226/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-a-primavera/
GAZZETTA DI PISTOIA	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	16-12-2021	https://www.gazzettadipistoia.it/2021/12/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-con-il-vento-di-primavera/
LA TERRA DEL GUSTO	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	16-12-2021	https://www.laterradelgusto.it/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-con-il-vento-di-primavera/
GEOS NEWS	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	16-12-2021	https://it.geosnews.com/p/it/toscana/vinifera-2022-i-vini-dell-arco-alpino-tornano-protagonisti-con-il-vento-di-primavera_36617266



TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
NOTIZIE GLOBALI	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornado Protagonisti Con Il Vento Di Primavera.	16-12-2021	https://www.notizieglobali.it/scienza/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornado-protagonisti-con-il-vento-di-primavera/
CALICE DI VINO	Il Calendario Delle Migliori Fiere E Degli Eventi Del Vino 2021	17-12-2021	https://calicedivino.com/le-migliori-fiere-del-vino-2022-in-italia/
OSCARWINE	Vinifera 2022: Vini Alpini Protagonisti	18-12-2021	https://www.oscarwine.it/vinifera-2022-vini-alpini-protagonisti/
WINE BLOG ROLL	Calendario Eventi Enoici 2021-2022	20-12-2021	https://wineblogroll.com/2021/12/20/calendario-eventi-enoici-2021-2022-in-presenza-covid-permettendo/
EG NEWS	La Val Di Non Riscopre Il "Groppello Bianco"	29-12-2021	https://www.egnews.it/la-val-di-non-riscopre-il-groppello-bianco/
ITALIA A TAVOLA	Viaggio Nel Tempo Alla Riscoperta Del Groppello Bianco	04-01-2022	https://www.italiaatavola.net/vino/cantine-con-sorzi/2022/1/4/viaggio-nel-tempo-alla-riscoperta-del-groppello-bianco/82819/
WINE COUTURE	Vinifera: Quando Sarà L'evento Dove Scoprire I Vini Delle Alpi	05-01-2022	https://winecouture.it/2022/01/05/vinifera-quando-sara-levento-dove-scoprire-i-vini-delle-alpi/
WINE MAG	A Vinifera Trento 2022	01-02-2022	https://www.winemag.it/a-vinifera-trento-2022-cento-produttori-vignerons-de-nature-france-si/
ITINERARI NEL GUSTO	Vinifera A Trento 2022	01-02-2022	https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/vinifera-a-trento-4820
VIA CIALDINI	Vinifera Vini Di Montagna	01-02-2022	https://www.viacialdini.it/daltrentino/vinifera-vini-di-montagna
ASKA NEWS	Vinifera 2022, A Trento I Vini Di Montagna In Mostra 26-27 Marzo	01-02-2022	https://www.askanews.it/economia/2022/02/01/vinifera-2022-a-trento-i-vini-di-montagna-in-mostra-26-27-marzo-pn_20220201_00191/
AGROALIMENTARE NEWS	Tutto Pronto A Trento Per Vinifera 2022	01-02-2022	http://www.agroalimentarenews.com/news-file/Tutto-pronto-a-Trento-per-Vinifera-2022.htm
CITTA' DEL VINO	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	01-02-2022	https://www.cittadelvino.it/articolo.php?id=NjYyNw==



TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
LULOP	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	01-02-2022	https://lulop.com/it_IT/post/show/232316/vinifera-2022-tutte-le-novita-.html
CLOUD WINE9	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	01-02-2022	https://cloudwine9.com/2022/02/01/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/
EROI DEL GUSTO	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	01-02-2022	https://www.eroidelgusto.it/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/
CONSULENTE DEL GUSTO	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	02-02-2022	http://www.consulentedelgusto.it/2022/02/02/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/
NEWS ON LINE	Vinifera 2022, A Trento I Vini Di Montagna In Mostra 26 - 27 Marzo	02-02-2022	https://www.newsonline.it/vinifera-2022-a-trento-i-vini-di-montagna-in-mostra-26---27-marzo-56132365
LIBERO 24x7	Vinifera 2022, A Trento I Vini Di Montagna In Mostra 26 - 27 Marzo	02-02-2022	http://247.libero.it/focus/56132365/18274/vinifera-2022-a-trento-i-vini-di-montagna-in-mostra-26-27-marzo/
AGEN FOOD	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	02-02-2022	https://www.agenfood.it/bevande/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/
IO E IL VINO	Vinifera 2022: Tutte Le Novità	02-02-2022	https://www.ioeilvino.it/eventi/vinifera-2022-tutte-le-novita/
VDG MAGAZINE	A Trento È Vinifera Con Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	02-02-2022	https://www.vdgmagazine.it/mangiare-e-bere/a-trento-e-vinifera-con-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/
GOLOSO E CURIOSO	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	02-02-2022	https://www.golosoecurioso.it/it/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino
L'ANGOLO DEL GUSTO EN ROSE	Vinifera 2022 Ecco La Primavera Del Vino	02-02-2022	https://www.langolodelgusto-enrose.it/vinifera-2022-ecco-la-primavera-del-vino/
JOY FREE PRESS	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	02-02-2022	https://www.joyfreepress.com/2022/02/02/348672-vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/
OLIO VINO PEPERONCINO	Vinifera 2022: A Trento Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	02-02-2022	https://www.oliovinopeperoncino.it/vinifera-2022-a-trento-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/

TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
DI COPPA E DI COLTELLO	Vinifera 2022	03-02-2022	https://dicoppaedicoltello.com/2022/02/03/vinifera-2022/
IL VINO DANZA	Vinifera 2022: Tutte Le Novità!	03-02-2022	https://ilvinodanza.altervista.org/vinifera-2022-tutte-le-novita/
CRONACHE DI GUSTO	Vinifera Torna A Marzo: Appuntamento A Trento Il 26 E Il 27 Marzo	03-02-2022	https://www.cronachedigusto.it/index.php/la-manifestazione/vinifera-torna-a-marzo-appuntamento-a-trento-il-26-e-il-27-marzo
GAZZETTA DEL GUSTO	Vinifera 2022: Torna La Mostra Mercato Sui Vini Di Montagna	03-02-2022	https://www.gazzettadelgusto.it/eventi/vinifera-a-2022-trento-mostra-mercato-sui-vini-di-montagna/
ALLAPPANTE	Andiamo?	03-02-2022	https://www.allappante.it/vinifera-2022/
CORRIERE DEL VINO	I Vini Dell'arco Alpino A Vinifera	04-02-2022	https://corrieredelvino.it/news/eventi-news/i-vini-dellarco-alpino-a-vinifera/
VIAGGI VACANZE	Cantine E Vigneti	04-02-2022	https://www.viaggivacanze.info/newsite/2022/02/cantine-e-vigneti-38/
FOOD COMMUNITY	Vinifera In Mostra A Trento Il 26 E Il 27 Marzo	04-02-2022	https://foodcommunity.it/vinifera-mostra-trento-26-27-marzo/
TRENTO TODAY	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	04-02-2022	https://www.trentotoday.it/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino.html
TRENTINO SUDTIROL	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	04-02-2022	http://www.trentino-suedtirol.ilfatto24ore.it/fatto-del-giorno/53280/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/
ZENO MAG	Vinifera 2022: In Vini Di Montagna In Mostra A Trento	04-02-2022	https://www.zenomag.com/post/vinifera-2022-in-vini-di-montagna-in-mostra-a-trento
GEOS NEWS	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	04-02-2022	https://it.geosnews.com/p/it/trentino-alto-adige/tn/trento/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino_37220019
SO WINE SO FOOD	Vinifera 2022: Le Novità Della Primavera Del Vino	07-02-2022	https://www.sowinesofood.it/vinifera-2022-le-novita-della-primavera-del-vino/
DONNA IN AFFARI	Vinifera 2022, I Vini Di Montagna In Mostra	07-02-2022	http://www.donnainaffari.it/2022/02/vinifera-2022-i-vini-di-montagna/



TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
IL COQUINARIO	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Veneto	08-02-2022	https://ilcoquinario.wordpress.com/2022/02/08/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-veneto/
GARANTITALY	Vinifera 2022: Le Novità Della Primavera Del Vino	09-02-2022	https://www.garantitaly.it/enologia/vinifera-2022-le-novita-della-primavera-del-vino/
ENOCIBARIO	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	14-02-2022	http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=10116:vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino&catid=138&Itemid=182
HELLO TASTE	Vinifera 2022: Torna A Trento L'evento Sui Vini Di Montagna	16-02-2022	https://www.hellotaste.it/turismo-enogastronomico/turismo-enogastronomico-trentino-alto-adige-sudtirol/vinifera-2022-torna-trento-levento-sui-vini-di-montagna
VENEZIE POST	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	16-02-2022	https://www.veneziepost.it/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/
LINKIESTA	Vinifera 2022tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	18-02-2022	https://www.linkiesta.it/2022/02/tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/
HEAD TOPICS	Vinifera 2022 Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino – Linkiesta.it	18-02-2022	https://headtopics.com/it/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino-linkiesta-it-24179229
NEWS ON LINE	Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	18-02-2022	https://www.newsonline.it/tutte-le-novita-della-primavera-del-vino-56285233
SLOW FOOD VALLI OROBICHE	Vinifera 2022: Tutte Lo Novità Della Primavera Del Vino	18-02-2022	https://www.slowfoodvalliorobiche.it/vinifera-2022-tutte-lo-novita-della-primavera-del-vino/
BELLUNO TODAY	Vinifera 2022. I Vini Dell'arco Alpino Alla Fiera Di Trento Sabato 26 E Domenica 27 Marzo	22-02-2022	https://www.bellunotoday.com/2022/02/22/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-alla-fiera-di-trento-sabato-26-e-domenica-27-marzo/
FOOD MAKERS	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	24-02-2022	https://www.foodmakers.it/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/
CORRIERE NAZIONALE	Vinifera 2022 Arriva A Marzo Alla Fiera Di Trento	27-02-2022	https://www.corrierenazionale.it/2022/02/27/vinifera-2022-arriva-a-marzo-alla-fiera-di-trento/

TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
INFORMATORE AGRARIO	A Vinifera I Vini Dell'arco Alpino	01-03-2022	https://www.informatoreagrario.it/fiera/a-vinifera-i-vini-dellarco-alpino/
SARDEGNA REPORTER	Vinetia Tasting: Il 14 E 15 Maggio Treviso Diventa Capitale Del Vino	02-03-2022	https://www.sardegna-reporter.it/2022/03/vinetia-tasting-il-14-e-15-maggio-treviso-diventa-capitale-del-vino/435556/
UNSER TIROL	Vinifera A Trento 2022	02-03-2022	https://www.unsertirol24.com/2022/03/02/vinifera-a-trento-2022/
FEDERVINI	Forum Di Vinifera 2022	03-03-2022	https://www.federvini.it/agenda/forum-di-vinifera-2022
FORUM DI AGRARIA	Vinifera - 26/27 Marzo 2022 – Trento	03-03-2022	https://www.forumdiagraria.org/mostre-fiore-e-convegni-f71/vinifera-26-27-marzo-2022-trento-t127604.html#p1154652
SPECIALE ITALIA DEL GUSTO	Conoscere Il Vino E Il Territorio: Tornano Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022	03-03-2022	https://specialeitaliadelgusto.blogspot.com/2022/03/conoscere-il-vino-e-il-territorio.html
NATO CON LA VALIGIA	Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022	03-03-2022	https://www.natoconlavaligia.info/2022/03/03/gli-appuntamenti-del-forum-di-vinifera-2022/
CONSULENTE DEL GUSTO	Conoscere Il Vino E Il Territorio: Tornano Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022	03-03-2022	https://www.consulentedelgusto.it/2022/03/03/conoscere-il-vino-e-il-territorio-tornano-gli-appuntamenti-del-forum-di-vinifera-2022/
CITTA' DEL VINO	Tornano Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022	03-03-2022	https://www.cittadelvino.it/articolo.php?id=NjcyMA==
CLOUD WINE9	Conoscere Il Vino E Il Territorio: Tornano Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022	03-03-2022	https://cloudwine9.com/2022/03/03/conoscere-il-vino-e-il-territorio-tornano-gli-appuntamenti-del-forum-di-vinifera-2022/
WINE NEWS	Eventi: Parma-Epernay, Gemellaggio Di Eccellenze Simbolo Dell'Arte De Vivre Italiana E Francese	03-03-2022	https://winenews.it/it/eventi-parma-epernay-gemellaggio-di-eccellenze-simbolo-dellarte-de-vivre-italiana-e-francese_463401/
JOY FREE PRESS	Conoscere Il Vino E Il Territorio: Tornano Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022	03-03-2022	https://www.joyfreepress.com/2022/03/03/350203-conoscere-il-vino-e-il-territorio-tornano-gli-appuntamenti-del-forum-di-vinifera-2022/
GOLOSO E CURIOSO	Tornano Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022 Per Conoscere Il Vino E Il Territorio	03-03-2022	https://www.golosoecurioso.it/it/tornano-gli-appuntamenti-del-forum-di-vinifera-2022-per-conoscere-il-vino-e-il-territorio



TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
VINIT	Conoscere Il Vino E Il Territorio: Tornano Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022	03-03-2022	https://www.vinit.net/vini/Trentino_Alto_Adige/Trento/CONOSCERE_IL_VINO_E_IL_TERRITORIO_TORNANO_GLI_APPUNTAMENTI_DEL_FORUM_DI_VINIFERA_2022_16020.html
INFORMAZIONE	Conoscere Il Vino E Il Territorio: Tornano Gli Appuntamenti Del "Forum Di Vinifera 2022"	03-03-2022	https://www.informazione.it/a/1F758D26-8C99-4F0F-99B3-A2FF6E072B46/Conoscere-il-vino-e-il-territorio-tornano-gli-appuntamenti-del-Forum-di-Vinifera-2022
I GRANDI VINI	Eventi Vino Marzo 2022: Le Fiere Da Non Perdersi In Italia	03-03-2022	https://www.igrandivini.com/news/eventi-vino-marzo-2022/
EROI DEL GUSTO	Conoscere Il Vino E Il Territorio: Tornano Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022	03-03-2022	https://www.eroidelgusto.it/conoscere-il-vino-e-il-territorio-tornano-gli-appuntamenti-del-forum-di-vinifera-2022/
OLIO VINO PEPERONCINO	Tornano Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022 Per Conoscere Il Vino E Il Territorio	04-03-2022	https://www.oliovinopeperoncino.it/tornano-gli-appuntamenti-del-forum-di-vinifera-2022-per-conoscere-il-vino-e-il-territorio/
WINE COUTURE	Forum Vinifera 2022: Il Fuorisalone Con I Vini Delle Alpi	05-03-2022	https://winecouture.it/2022/03/05/forum-vinifera-2022-il-fuorisalone-con-i-vini-delle-alpi/
ITINERARI NEL GUSTO	Forum Vinifera	05-03-2022	https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/forum-vinifera-5511
EVENTI DOP	Tornano Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022	08-03-2022	https://www.eventidop.com/tornano-gli-appuntamenti-del-forum-di-vinifera-2022/
FOOD AND SO ON	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Tornano Protagonisti Con Il Vento Di Primavera	07-03-2022	https://www.foodandsoon.com/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-con-il-vento-di-primavera/
FOOD MAKERS	A Trento Tornano Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022	07-03-2022	https://www.foodmakers.it/a-trento-tornano-gli-appuntamenti-del-forum-di-vinifera-2022/
TRENTO TODAY	Conoscere Il Vino E Il Territorio: Tornano Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022	07-03-2022	https://www.trentotoday.it/conoscere-il-vino-e-il-territorio-tornano-gli-appuntamenti-del-forum-di-vinifera.html
CITY PERUGIA	A Trento Tornano Gli Appuntamenti Del Forum Di Vinifera 2022	07-03-2022	https://www.cityperugia.com/a-trento-tornano-gli-appuntamenti-del-forum-di-vinifera-2022/



TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
I GRANDI VINI	Gli Eventi Del Vino Da Segnare In Calendario Per La Primavera 2022	08-03-2022	https://www.igrandivini.com/news/eventi-vino-primavera-2022/
CAMPER FREE	Vinifera 2022 - Mostra Mercato Dei Vini Artigianali Dell'arco Alpino	08-03-2022	https://www.camperfree.com/t20247-vinifera-2022-mostra-mercato-dei-vini-artigianali-dell-arco-alpino?highlight=vinifera
FOOD AND BEVERAGE	Vinifera 2022 Il 26 E 27 Marzo A Trento	10-03-2022	https://www.foodandbev.it/2022/03/vinifera-2022-il-26-e-27-marzo-a-trento/
L'ADIGETTO	In Attesa Dell'appuntamento Con «vinifera» A Trento Fiere, Sabato 26 E Domenica 27 Marzo, Si Moltiplicano Gli Incontri E Le Degustazioni In Città E Provincia	10-03-2022	https://www.ladigetto.it/rubriche/gourmet/120186-conoscere-il-vino-e-il-territorio-%E2%80%93-3-di-giuseppe-casagrande.html
INSIDE WINE	Calendario Eventi Vino 2022: Le Migliori Degustazioni Da Non Perdere	13-03-2022	https://www.insidewine.it/calendario-eventi-del-vino/
FISAR BOLOGNA MODENA	Primavera Di Manifestazioni E Degustazioni	14-03-2022	https://www.fisar-bologna.it/primavera-di-manifestazioni-e-degustazioni/
TM ONLINE	Vinifera 2022: Conoscere Il Vino E Il Territorio	14-03-2022	https://www.tm-online.it/vinifera-2022-conoscere-il-vino-e-il-territorio/
WINE NEWS	La Toscana Apre La Stagione Delle “Anteprime”, Aspettando “Sana Slow Wine Fair”: Ecco Gli Eventi	17-03-2022	https://winenews.it/it/la-toscana-apre-la-stagione-delle-anteprime-aspettando-sana-slow-wine-fair-ecco-gli-eventi_464553/
EVENTI DOP	Vinifera 2022 Ritorna A Trento Fiere Da Sabato 26 Marzo	21-03-2022	https://www.eventidop.com/vinifera-2022/
GAZZETTA DELLE VALLI	Vinifera, Trento: Nel Prossimo Weekend Protagonisti I Vini Dell'arco Alpino	21-03-2022	https://www.gazzettadellevalle.it/attualita/vinifera-trento-nel-prossimo-weekend-protagonisti-i-vini-dellarco-alpino-366339/
AGENZIA GIORNALISTICA OPINIONE	Vinifera	21-03-2022	https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/viaggi-e-turismo/vinifera-mostra-mercato-i-vini-artigianali-dellarco-alpino-a-trentoexpo-sabato-26-e-domenica-27-marzo/
VIAGGIARE	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Si Abbinano Ad Arte, Cultura E Solidarietà	21-03-2022	https://www.viaggiare.net/2022/03/21/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-si-abbinano-ad-arte-cultura-e-solidarieta/



TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
INFORMAZIONE	Vinifera 2022: Vini Abbinati A Cultura, Arte, Solidarietà	21-03-2022	https://www.informazione.it/a/678BCCC2-145A-4294-AE3C-279B04E57DAE/Vinifera-2022-vini-abbinati-a-cultura-arte-solidarieta
VENEZIE POST	Vinifera 2022, Arriva Questo Weekend L'evento Incontro Tra Vini Artigianali, Arte E Cultura	21-03-2022	https://www.veneziepost.it/vinifera-2022-levento-in-cui-i-vini-dellarco-alpino-incontrano-arte-cultura-e-solidarieta/
SARDEGNA REPORTER	Vinifera 2022: Vini Abbinati A Cultura, Arte, Solidarietà	21-03-2022	https://www.sardegna-reporter.it/2022/03/vinifera-2022-vini-abbinati-a-cultura-arte-solidarieta/439127/
BELLUNO TODAY	Vinifera 2022 Trento. Vini Dell'arco Alpino, Arte, Cultura E Solidarietà	21-03-2022	https://www.bellunotoday.com/2022/03/21/vinifera-2022-trento-vini-dellarco-alpino-arte-cultura-e-solidarieta/
VINO PIGRO	Vini E Solidarietà	21-03-2022	https://vinopigro.it/blog/2022/3/21/vini-e-solidarieta
OGGI	Vini Di Tutto Il Mondo A Bologna, Toscani A Firenze, "Alpini" A Trento, Nebbiolo (Dell'alto Piemonte) A Napoli, Lambusco In Tour, Grignolino E Cesanese: Per Tutti I Gusti E Latitudini	22-03-2022	https://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2022/03/22/vini-di-tutto-il-mondo-a-bologna-toscani-a-fiorenze-alpini-a-trento-nebbiolo-dellalto-piemonte-a-napoli-lambusco-in-tour-grignolino-e-cesanese/
WINE SURF	Revalpo: In Valpolicella Un Piccolo Gruppo Che Vuole Crescere	22-03-2022	https://www.winesurf.it/revalpo-in-valpolicella-un-piccolo-gruppo-che-vuole-crescere/
TRENTO TODAY	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Si Abbinano Ad Arte, Cultura E Solidarietà	22-03-2022	https://www.trentotoday.it/vinifera-2022-i-vini-dell-arco-alpino-si-abbinano-ad-arte-cultura-e-solidarieta.html
TRENTINO SUDTIROL	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Si Abbinano Ad Arte, Cultura E Solidarietà	22-03-2022	http://www.trentino-suedtirol.ilfatto24ore.it/fatto-del-giorno/54909/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-si-abbinano-ad-arte-cultura-e-solidarieta/
GOLOSO E CURIOSO	Vinifera 2022: Arte, Cultura E Solidarietà Si Abbinano Ai Vini Dell'arco Alpino	22-03-2022	https://www.golosoecurioso.it/it/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-si-abbinano-ad-arte-cultura-e-solidarieta
QB QUANTO BASTA	Vinifera 2022. Trento Ci Aspetta	23-03-2022	https://qbquantobasta.it/nonsolovino/vinifera-2022-trento-ci-aspetta



TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
GUIDA BIO	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Si Abbinano Ad Arte, Cultura E Solidarietà	23-03-2022	https://www.guidabio.it/it/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-si-abbinano-ad-arte-cultura-e-solidarieta/
VENEZIE POST	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Si Abbinano Ad Arte, Cultura E Solidarietà	23-03-2022	https://www.veneziepost.it/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-si-abbinano-ad-arte-cultura-e-solidarieta/
ECO BNB	Vinifera A Trento Per Degustazioni Di Vini Dell'arco Alpino	24-03-2022	https://ecobnb.it/blog/2022/03/vinifera-trento-degustazioni-vini-arco-alpino/
LO SPICCHIO D'AGLIO	Vinifera: Il 26 E 27 Marzo A Trento Arriva Il Vino Artigianale	24-03-2022	https://www.lospicchiodaglio.it/news/vinifera-trento-2022
SLOW FOOD VALLI OROBICHE	Vinifera 2022: Tutte Le Novità Della Primavera Del Vino	24-03-2022	https://www.slowfoodvalliorobiche.it/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/#more-31877
ITALIA DEL VINO	Vinifera 2022 Torna Alla Fiera Di Trento Il 26 E 27 Marzo	24-03-2022	http://www.italiadelvino.com/news.asp?id_news=2055
GARDA POST	A Vinifera 2022 I Vini Dell'arco Alpino Italiano Ed Estero	24-03-2022	https://www.gardapost.it/2022/03/24/a-vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-italiano-ed-estero/?utm_source=rss&utm_medium=rss&utm_campaign=a-vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-italiano-ed-estero
JOY FREE PRESS	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino Si Abbinano Ad Arte, Cultura E Solidarietà	25-03-2022	https://www.joyfreepress.com/2022/03/25/351252-vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-si-abbinano-ad-arte-cultura-e-solidarieta/
GOOD MOOD	Vinifera 2022: I Vini Dell'arco Alpino A Trento Il 26 E 27 Marzo	26-03-2022	https://www.good-mood.it/read/vinifera-2022
GAZZETTA DELLE VALLI	Trento, Seconda Giornata Di Vinifera: Gli Eventi	27-03-2022	https://www.gazzettadellevalli.it/eventi/trento-seconda-giornata-di-vinifera-gli-eventi-367239/
QB QUANTO BASTA	Istantanee Da Vinifera 2022	27-03-2022	https://qbquantobasta.it/nonsolovino/istantanee-da-vinifera-2022



TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
INTERNET GOURMET	Si Può Fare Politica Anche Con Un Bicchiere Di Vino	28-03-2022	http://internetgourmet.it/si-puo-politica-anche-un-bicchiere-vino
ZENO MAG	Vinifera, Una Mostra Mercato Da Raccontare	01-04-2022	https://www.zenomag.com/post/vinifera-una-mostra-mercato-da-raccontare
IN VINO VENUSTAS	Vinifera 2022 – Artigiani, Vino E Territorio	04-04-2022	https://www.invinovenustas.it/2022/04/04/vinifera-2022-artigiani-vino-territorio/
GUSTA DEGUSTA BLOG	Vinifera 2022	05-04-2022	https://www.gustadegustablog.com/vinifera-2022
QB QUANTO BASTA	Verticale: Nuova Rivista Enoica. E Cartacea.	10-04-2022	https://qbquantobasta.it/nonsolovino/verticale-nuova-rivista-enoica-e-cartacea
IO E IL VINO	Vignerons De Nature E Le Suggestioni Biodinamiche	20-04-2022	https://www.ioeilvino.it/vignerons-de-nature-e-le-suggestioni-biodinamiche/
LAVINIUM	Vinifera 2022: Arte, Cultura E Solidarietà Come Ideali Comuni Per L'agricoltura E La Viticoltura Dell'arco Alpino	20-04-2022	https://www.lavinium.it/vinifera-2022-arte-cultura-e-solidarieta-come-ideali-comuni-per-lagricoltura-e-la-viticultura-dellarco-alpino/
LA STANZA DEL VINO	I Ragazzi Di Via Col Santo 33	24-04-2022	https://lastanzadelvino.it/2022/04/24/i-ragazzi-di-via-col-santo-33/
IN CANTINA	Vinifera 2022	26-04-2022	https://incantina.info/eventi-enoturismo/eventi-enoturismo-trentino/vinifera-2022/
THE INTERNET GOURMET	Ecco Il Prowein, E Sapremo Se Le Fiere Hanno Un Futuro	13-05-2022	http://internetgourmet.it/prowein-sapremo-le-fiere-un-futuro/?utm_source=dlvr.it&utm_medium=twitter



RADIO E TV

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
RAI NEWS – TG3	A Vinifera Il Riscatto Dei Vignaioli Di Montagna: Più Di Duemila Visitatori	27-03-2022	https://www.rainews.it/tgr/trento/video/2022/03/tnt-piu-duemila-visitatori-vinifera-fiera-vini-a-lpini-trento-fb4e4ee7-4376-495d-853b-e10cf727fe72.html



I SELEZIONATI

45° Parallelo

Già si lavora per la primavera

Emanuele Bottirolì



Vinifera tornerà ad annunciare la primavera: sabato 26 e domenica 27 marzo 2022, alla Fiera di Trento si svolgerà la quarta edizione del salone dedicato ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino. L'evento torna a

posizionarsi nell'ultima settimana di marzo, dopo la parentesi quasi estiva dell'ultima edizione: «Nel 2021, nonostante uscissimo da un inverno di chiusura praticamente totale, siamo riusciti a realizzare una grande edizione di Vinifera, en plein air - sottolinea Luisa Tomasini, portavoce dell'associazione Centrifuga che organizza l'evento -. Per noi una scommessa vinta perché da molti Vinifera è stata vissuta come l'evento

della ripartenza. L'obiettivo per la prossima edizione è quello di mantenere l'altissimo standard, offrendo allo stesso tempo uno sguardo al futuro dell'offerta enologica e gastronomica di tutto l'arco alpino». Per il 2022 il desiderio è quello di coinvolgere nuovi produttori transalpini, mantenendo il focus su piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche, oltre che, nel caso del vino, sui produttori di vitigni resistenti (PIWI). Un ampliamento finalizzato a comunicare uno spaccato più completo di cosa significhi coltivare la vite nei territori montani italiani ed esteri, dove spesso

si lavora in condizioni difficili, a volte quasi eroiche. «Vinifera vuole infine essere un'occasione di incontro e di scoperta per il pubblico e gli operatori che la visitano - prosegue Tomasini - rimanendo contemporaneamente un irrinunciabile momento di festa e di gioiosa convivialità, come in tutte le precedenti edizioni della nostra Mostra Mercato». Nel mese che precederà la manifestazione, ritorneranno anche gli eventi del Forum: come sempre un ricco programma di degustazioni, conferenze e visite guidate alle aziende con focus sul territorio alpino e su chi se ne prende cura.

LE BREVI

ENO MEMORANDUM

26 MARZO
❖ **VINIFERA FORUM**
Trento - Fiera
fino al 27 marzo
www.viniferaforum.it/

LE BREVI

ENO MEMORANDUM

26 MARZO
❖ **VINIFERA FORUM**
Trento - Fiera
fino al 27 marzo
www.viniferaforum.it/

Vinifera 2022, i vini dell'arco alpino protagonisti con l'arrivo della primavera

Vinifera torna ad annunciare la primavera. Si terrà sabato 26 e domenica 27 marzo 2022, alla Fiera di Trento, la quarta edizione del salone dedicato ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino. L'evento torna a posizionarsi nell'ultima settimana di marzo, dopo la parentesi quasi estiva dell'ultima edizione: "Nel 2021, nonostante uscissimo da un inverno di chiusura praticamente totale, siamo riusciti a realizzare una grande edizione di **Vinifera**, en plein air - sottolinea Luisa Tomasini, portavoce dell'associazione Centrifuga che organizza

l'evento - per noi è stata una scommessa che possiamo decisamente dire vinta perché da molti **Vinifera** è stata vissuta come l'evento della ripartenza. L'obiettivo per la prossima edizione è quello di mantenere l'altissimo standard qualitativo delle realtà presenti, offrendo allo stesso tempo uno sguardo al futuro dell'offerta enologica e gastronomica di tutto l'arco alpino".

Per il 2022 il desiderio è anche quello di andare a coinvolgere nuovi produttori transalpini, mantenendo il focus su piccole e medie

realtà artigianali biologiche e biodinamiche, oltre che, nel caso del vino, sui produttori di vitigni resistenti (Piwi). Un ampliamento naturale della manifestazione, finalizzato a comunicare uno spaccato ancor più completo di cosa significhi coltivare la vite nei territori montani italiani ed esteri, dove spesso si lavora in condizioni difficili, a volte quasi eroiche.

"**Vinifera** vuole, infine, essere un'occasione di incontro, di condivisione e di scoperta per il pubblico

e gli operatori che la visitano - prosegue Tomasini - rimanendo contemporaneamente un irrinunciabile momento di festa e di gioiosa convivialità, come in tutte le precedenti edizioni della nostra Mostra Mercato".

Nel mese che precederà la manifestazione, ritorneranno anche gli eventi del Forum: come sempre un ricco programma di degustazioni, conferenze e visite guidate alle aziende con focus sul territorio al-

pino e su chi se ne prende cura. Per il secondo anno, a curare la grafica

del Forum e di **Vinifera** sarà l'illustratrice Federica Bordoni (www.federicabordoni.com), nota a livello nazionale e internazionale con lo pseudonimo di Febò, la quale sarà presente in fiera con le sue opere nello spazio espositivo dedicato alle arti visive.

L'evento si svolgerà nel rispetto delle normative anti-Covid in vigore al momento. Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferaforum.it

D. S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Vinifera 2022

Sabato 26 e domenica 27 marzo, alla Fiera di Trento, tornano protagonisti i vini dell'arco alpino durante la quarta edizione della rassegna **Vinifera**. Per il 2022 l'obiettivo è quello di andare a coinvolgere nuovi produttori transalpini, mantenendo il focus su piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche, oltre che sui produttori di vitigni resistenti (PIWI). Il desiderio è infatti quello di raccontare cosa significhi coltivare la vite nei territori montani italiani ed esteri, dove spesso si lavora in condizioni particolarmente difficili.

Fiera di Trento / 26-27 marzo
www.viniferaforum.it

Degustazioni e assaggi «Vinifera» torna a fine marzo tra artigiani, artisti e produttori

Oltre 100 artigiani del vino, produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia saranno protagonisti sabato 26 e domenica 27 marzo grazie a «Vinifera», la mostra mercato dedicata ai vini dell'arco al-

pino, che tornerà ad animare gli spazi di Fiera di Trento. Ospite della quarta edizione della kermesse sarà l'associazione francese Vignerons de Nature, presente ai banchi d'assaggio con i vini biodinamici dei soci produttori. A loro sarà dedicata anche la degustazione condotta dal giornalista e docente Matteo Gallelo dal titolo «Oltralpe: suggestioni biodinamiche da oltreconfine», in programma il 26 marzo alle 14.30. Oltre alla mostra mercato, il pubblico potrà scegliere di partecipare a una serie di masterclass e approfondimenti che si svolgeranno nei laboratori del vicino Muse – Museo delle Scienze di Trento: il 26 marzo alle 11 si potrà prendere parte a «PIWI Doc: i vini resistenti nelle denominazioni di origine», un dibattito

moderato dal giornalista Maurizio Gilly sull'evoluzione normativa che prevede l'utilizzo dei vini resistenti all'interno delle denominazioni di origine e sulle opportunità che ne derivano, a cui prenderanno parte l'avvocato Stefano Senatore, docente di diritto alimentare e vitivinicolo, Marco Stefanini, docente della Fondazione Mach, e Alessandro Sala dell'associazione PIWI Lombardia.

Domenica 27 marzo si proseguirà con il laboratorio di analisi gusto-olfattiva «BEE THE FUTURE – mieli, erbe, pane» a cura di Francesca Pateroster di Mieli Thun e Noris Cunaccia di Primitivizia, accompagnate da Matteo Piffer di Panificio Moderno; alle 14.30 si terrà infine la presentazione ufficiale della nuova rivista *Verticale*. Ai banchi d'assaggio, oltre ai vignaioli, sarà presente una selezione di artigiani del cibo: Le Formichine, Al Silenzio, Aneghetaneghe e Ibris Focacce sono solo alcuni dei nomi che porteranno a Trento Fiere le loro creazioni gastronomiche as-

sieme a produttori che spaziano dai formaggi al peperoncino, dall'olio extravergine d'oliva ai trasformati e alle erbe di montagna. Come nelle precedenti edizioni Vinifera sarà in modalità Ecoevento, con numerosi accorgimenti logistici e comunicativi finalizzati a limitarne l'impatto ambientale e si svolgerà nel rispetto delle normative anti-Covid in vigore. I biglietti d'ingresso possono già essere acquistati in prevendita su www.viniferaforum.it: compreso nel ticket c'è un calice serigrafato Vinifera, la guida ai produttori e una taschina portacalice in tessuto ideata e realizzata dai ragazzi dell'Officina de l'ucia, un laboratorio di sartoria e riuso di tessuti del Centro Astalli di Trento. www.viniferaforum.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Itinerari
e sapori

di
**Francesca
Negri**



TRENTO

26 e 27 marzo

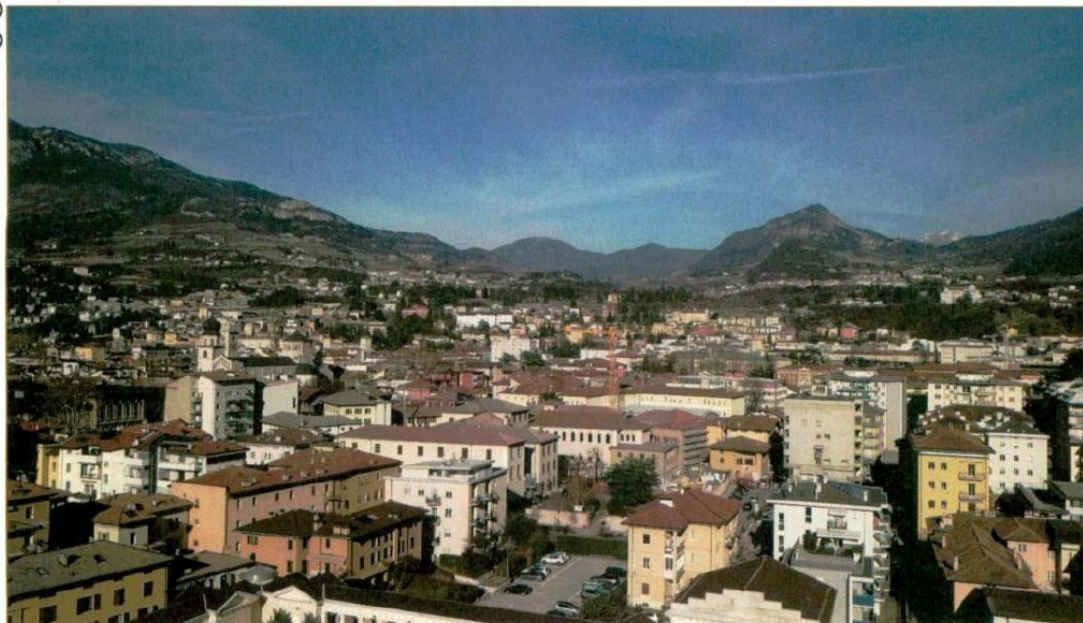
VINIFERA 2022

Sabato 26 e domenica 27 marzo 2022, alla Fiera di Trento si svolgerà la quarta edizione di **Vinifera**, il salone dedicato ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino. L'evento torna a posizionarsi nell'ultima settimana di marzo, dopo la parentesi quasi estiva dell'ultima edizione. "Nel 2021, nonostante uscissimo da un inverno di chiusura praticamente totale, siamo riusciti a realizzare una grande edizione di Vinifera, *en plein air*", sottolinea Luisa Tomasini, portavoce dell'associazione Centrifuga che organizza l'evento. Quest'anno però si torna negli spazi comodi e ampi della Fiera di Trento, nel pieno rispetto di tutte le norme s'intende, con l'obiettivo di allargare a tutti i produttori transalpini, mantenendo il *focus* su piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche. Un ampliamento naturale della manifestazione, finalizzato a comunicare uno spaccato ancor più completo di cosa significhi coltivare la vite nei territori montani italiani ed esteri, dove spesso si lavora in condizioni difficili, a volte quasi eroiche.

INFO: www.viniferaforum.it

Consiglio finale

96



Vinifera 2022

I vini dell'arco alpino tornano protagonisti con il vento di primavera

VINIFERA TORNA AD ANNUNCIARE LA PRIMAVERA: SABATO 26 E DOMENICA 27 MARZO 2022, ALLA FIERA DI TRENTO, SI SVOLGERÀ LA QUARTA EDIZIONE DEL SALONE DEDICATO AI VINI E AI CIBI DEI TERRITORI DELL'ARCO ALPINO. L'EVENTO TORNA A POSIZIONARSI NELL'ULTIMA SETTIMANA DI MARZO, DOPO LA PARENTESI QUASI ESTIVA DELL'ULTIMA EDIZIONE: "Nel 2021, nonostante uscissimo da un inverno di chiusura praticamente totale, siamo riusciti a realizzare una grande edizione di Vinifera en plein air", sottolinea Luisa Tomasini, portavoce dell'associazione Centrifuga che organizza l'evento. "Per noi è stata una scommessa che possiamo decisamente dire vinta, perché da molti Vinifera è stata vissuta come l'evento della ripartenza. L'obiettivo per la prossima edizione è quello di mantenere l'altissimo standard qualitativo delle realtà presenti, offrendo allo stesso tempo uno sguardo al futuro dell'offerta enologica e gastronomica di tutto l'arco alpino". Per il 2022 il desiderio è anche quello di andare a coinvolgere nuovi produttori transalpini, mantenendo il focus su piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche, oltre che, nel caso del vino, sui produttori di vitigni resistenti (PIWI). Un ampliamento naturale della manifestazione finalizzato a comunicare uno spaccato ancor più completo di cosa significhi coltivare la vite nei territori montani italiani ed esteri, dove spesso si lavora in condizioni difficili, a volte quasi eroiche. "Vinifera vuole infine essere un'occasione di incontro, di condivisione e di scoperta per il pubblico e gli operatori che la visitano - prosegue Tomasini - rimanendo



contemporaneamente un irrinunciabile momento di festa e di gioiosa convivialità, come in tutte le precedenti edizioni della nostra Mostra Mercato".

Nel mese che precederà la manifestazione ritorneranno anche gli eventi del Forum: come sempre un ricco programma di degustazioni, conferenze e visite guidate alle aziende con focus sul territorio alpino e su chi se ne prende cura. Per il secondo anno, a curare la grafica del Forum e di Vinifera sarà

l'illustratrice Federica Bordoni (www.federicabordoni.com), nota a livello nazionale e internazionale con lo pseudonimo di Febò, la quale sarà presente in fiera con le sue opere nello spazio espositivo dedicato alle arti visive. L'evento si svolgerà nel rispetto delle normative anti-Covid in vigore al momento. Tutte le informazioni e il programma completo presto su www.viniferforum.it.

Sabato 26 e domenica 27 marzo, alla fiera di Trento, la quarta edizione della rassegna. In preparazione gli appuntamenti del Forum

TORNA "VINIFERA"

Vini alpini

Sabato 26 e domenica 27 marzo torna Vinifera, la mostra mercato dedicata ai vini dell'arco alpino. Appuntamento alla Fiera di Trento per scoprire i vini alpini. Importanti le novità di questa quarta edizione. Assieme a oltre cento artigiani del vino, produttori, ristoratori e artisti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia. Parteciperà come ospite l'associazione francese Vignerons de Nature.

In Trentino una primavera con al centro i



Nella vicina provincia di Trento si rinnova l'appuntamento con alcune tra le più affermate manifestazioni. Tra queste la Fiera di Trento "Vinifera", che torna sabato 26 e domenica 27 marzo. Grande interesse suscitano anche le grandi esposizioni promosse dal Mart a Rovereto, ma anche Trento non è da meno con alcune esposizioni molto accattivanti.

VINIFERA 2022: TUTTE LE NOVITÀ DELLA PRIMAVERA DEL VINO

I vini di montagna di Italia, Francia, Svizzera, Austria e Slovenia in mostra a Trento il 26 e il 27

marzo. Artigiani del cibo, artisti e momenti di approfondimento per un ricco programma.

Sabato 26 e domenica 27 marzo 2022 torna ad animare la **Fiera di Trento "Vinifera"**, la mostra mercato dedicata ai



vini dell'arco alpino.

Oltre 100 **gli artigiani del vino**, i produttori, i ristoratori e gli artisti presenti, provenienti da tutte le **regioni cisalpine** e da **Francia, Austria, Svizzera e Slovenia**. Ad accompagnare i vini in mescita, saranno presenti artigiani del cibo che lavorano per garantire una **produzione consapevole**, nel pieno rispetto per la terra, le materie prime e la sostenibilità.

È possibile acquistare il proprio calice per Vinifera in prevendita su www.viniferaforum.it, oltre

alla guida ai produttori e alla taschina portacalice in tessuto. Da segnalare infine un'importante iniziativa dei ragazzi dell'Associazione Centrifuga, ideatrice dell'evento: la raccolta fondi WHU! We Wanna Help Ukrainians!, nata per aiutare i profughi della guerra ucraina e la popolazione civile in difficoltà. Tutto il ricavato del merchandising Vinifera verrà dato in beneficenza, unitamente alle donazioni raccolte durante gli eventi del Forum che si sono svolti per tutto il mese di marzo.

vini e l'arte del Mart

Ed è un momento d'oro quello del Mart: grandi mostre temporanee, eventi e progetti animano le sedi del museo. A Rovereto proseguono le grandi esposizioni dell'inverno: la mostra dedicata a Depero, già visitata da decine di migliaia

mostra artisti italiani e tedeschi che afferirono al Realismo magico, alla Nuova oggettività tedesca, ma anche al Simbolismo e all'Art Nouveau. Il 14 maggio sarà la volta di "La vita dolce. Alex Katz", monografica sul grande pittore americano, spes-



Foto: Mart, Lea Anouchinsky

Canova tra innocenza e peccato

di persone, è stata prorogata fino al 5 giugno. Al contrario, è necessario affrettarsi per non perdere "Canova tra innocenza e peccato", in corso fino al 18 aprile. Ricco di sorprese il palinsesto della nuova stagione. Sempre a Rovereto dal 27 marzo Simbolismo e Nuova Oggettività. La Galleria del Levante ripercorre la storia della Galleria e del suo fondatore, Emilio Bertonati, attraverso opere appartenenti a importanti collezioni private e pubbliche. In

so associato al movimento della Pop Art, che più di chiunque ha ritratto la società americana degli anni Cinquanta e Sessanta. E a Trento? Nel capoluogo hanno appena aperto le mostre dedicate a Bertozzi & Casoni e a Carlo Gavazzeni Ricordi. Dal 18 giugno il misterioso street artist Banksy sarà la star dell'estate con oltre 100 opere esposte a Palazzo delle Albere. Dipinti, serigrafie e stencil ripercorreranno la rivoluzionaria e originale poetica del writer inglese.



Depero, Grattacieli e tunnel, 1930. Mart

IL MART È SOSTENUTO DA



Simbolismo e Nuova Oggettività La Galleria del Levante

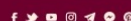
MART ROVERETO — 27.03-12.06.2022
DA UN'IDEA DI VITTORIO SGARBI
A CURA DI ALESSANDRA TIDDIA



MAURITZ LAC LA PÉRIODE, 1904 - COLLEZIONE PRIVATA
CLAUDE MONET - GRAFICO DESIGN STUDIO



SALTA LA CODA. PRENOTA ONLINE!
MART.TN.IT/LAGALLERIADELLEVANTE



L'evento. Un week-end dedicato alle eccellenze alpine



Vinifera: degustazioni, idee e masterclass

Domani e domenica, dalle 11 alle 19, si alzeranno i calici al quartiere fieristico di Trento, per la quarta edizione di Vinifera. L'evento enogastronomico è dedicato ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, con un intenso programma di masterclass, con oltre 100 espositori provenienti da cinque Paesi: Italia, Francia, Austria, Svizzera, e Slovenia. A Vinifera partecipano 24 cantine del Trentino e 14 dell'Alto Adige. Nel 2020, causa pandemia non venne effettuata, mentre lo scorso anno

fu organizzata a maggio, in fase di uscita dalle restrizioni sanitarie. Organizzata dall'associazione di Rovereto Centrifuga, Vinifera è un evento di rilievo, e propone un elevato livello qualitativo dei prodotti nel settore dell'enologia e della gastronomia delle Alpi, in attesa del ritorno, nel capoluogo, della Mostra dei Vini. In esposizione e degustazione ci saranno i prodotti di piccole e medie aziende artigianali biologiche e biodinamiche. Non solo vino, ma anche birre artigianali, sidro, mieli, pane e

ristoratori provenienti dalle regioni alpine. Le masterclass si svolgeranno al vicino Muse con il seguente programma: Sabato 26 alle 11: Piwi Doc, i vitigni resistenti nelle denominazioni di origine. 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. Al pomeriggio alle 14.30 la masterclass Oltralpe: suggestioni bio-

dinamiche con i vini biodinamici dell'associazione francese Vignerons de Nature. Domenica 27 altri due appuntamenti, alle 11 Bee e The Future, mieli, erbe, pane, un laboratorio di analisi gusto-olfattiva a cura di Francesca Paternoster di mieli Thun e Noris Cuccia di Primitivizia, in collaborazione con Matteo Piffer di Panificio Moderno. Alle 14.30 ci sarà la presentazione del numero 0 della rivista "Verticale" dedicata alle verticali del vino. U.M.

TRENTINO ALTO ADIGE

VINIFERA

**26 - 27
MARZO**

TRENTO

La primavera del vino



Vinifera, la mostra mercato dedicata ai vini dell'arco alpino, torna ad animare la fiera di Trento con più di 100 artigiani del vino, produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia. Oltre alla mostra mercato, il pubblico potrà scegliere di partecipare a una serie di masterclass e approfondimenti che si svolgeranno presso i laboratori del vicino Museo delle Scienze. Ai banchi d'assaggio, oltre ai vignaioli, sarà presente una selezione di artigiani del cibo che lavorano secondo criteri di produzione consapevole e sostenibilità.

Info Tutte le info e il programma completo su www.viniferaforum.it

Sosta In Via Fersina a Trento (uscita A22 Trento sud), T. 335 7877747.

Link: <https://www.bereilvino.it/2021/11/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-tornano-protagonisti-con-il-vento-di-primavera/>

Vinifera 2022: i vini dell'arco alpino tornano protagonisti con il vento di primavera

Di **Fabio Italiano** - 17 Novembre 2021

👁 53 💬 0



Vinifera torna ad annunciare la primavera: **sabato 26 e domenica 27 marzo 2022**, alla **Fiera di Trento** si svolgerà la **quarta edizione** del **salone dedicato ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino**. L'evento torna a posizionarsi nell'ultima settimana di marzo, dopo la parentesi quasi estiva dell'ultima edizione: "Nel 2021, nonostante uscissimo da un inverno di chiusura praticamente totale, siamo riusciti a realizzare una grande edizione di Vinifera, en plein air – sottolinea **Luisa Tomasini**, portavoce dell'associazione **Centrifuga** che organizza l'evento – Per noi è stata una **scommessa** che possiamo decisamente dire **vinta** perché da molti Vinifera è stata vissuta come l'evento della ripartenza. L'obiettivo per la prossima edizione è quello di mantenere l'altissimo standard qualitativo delle realtà presenti, offrendo allo stesso tempo uno sguardo al futuro dell'offerta enologica e gastronomica di tutto l'arco alpino".

Per il 2022 il desiderio è anche quello di andare a **coinvolgere nuovi produttori transalpini**, mantenendo il focus su piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche, oltre che, nel caso del vino, sui produttori di **vitigni resistenti** (PIWI). Un ampliamento naturale della manifestazione, finalizzato a comunicare uno spaccato ancor più completo di cosa significhi coltivare la vite nei **territori montani italiani ed esteri**, dove spesso si lavora in condizioni difficili, a volte quasi eroiche.

“Vinifera vuole infine essere un’**occasione di incontro**, di condivisione e di scoperta per il pubblico e gli operatori che la visitano – prosegue Tomasini – rimanendo contemporaneamente un **irrinunciabile momento di festa** e di gioiosa convivialità, come in tutte le precedenti edizioni della nostra Mostra Mercato”.

Nel mese che precederà la manifestazione, ritorneranno anche gli **eventi del Forum**: come sempre un ricco programma di degustazioni, conferenze e visite guidate alle aziende con focus sul territorio alpino e su chi se ne prende cura. Per il secondo anno, a curare la grafica del Forum e di Vinifera sarà l’illustratrice **Federica Bordoni** (www.federicabordoni.com), nota a livello nazionale e internazionale con lo pseudonimo di **Febò**, la quale sarà presente in fiera con le sue opere nello spazio espositivo dedicato alle arti visive.

L’evento si svolgerà nel rispetto delle normative anti-Covid in vigore al momento. Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferaforum.it



U N B L O G A V V I N A T O

Data: 18 novembre 2021

Testata: Radio Bottiglia

Link: <https://radiobottiglia.com/evento/vinifera-2022-trento/>

Vinifera 2022 | Trento

26 Marzo - 27 Marzo

« Terre di Toscana (XIV Edizione) | Lido di Camaiore (Lu)

Grandi Langhe 2022 | Torino »



Vinifera torna ad annunciare la primavera: **sabato 26 e domenica 27 marzo 2022**, alla **Fiera di Trento** si svolgerà la **quarta edizione** del **salone dedicato ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino**.



L'evento torna a posizionarsi nell'ultima settimana di marzo, dopo la parentesi quasi estiva dell'ultima edizione: "Nel 2021, nonostante uscissimo da un inverno di chiusura praticamente totale, siamo riusciti a realizzare una grande edizione di Vinifera, en plein air – sottolinea **Luisa Tomasini**, portavoce dell'associazione **Centrifuga** che organizza l'evento – Per noi è stata una **scommessa** che possiamo decisamente dire **vinta** perché da molti Vinifera è stata vissuta come l'evento della ripartenza. L'obiettivo per la prossima edizione è quello di mantenere l'altissimo standard qualitativo delle realtà presenti, offrendo allo stesso tempo uno sguardo al futuro dell'offerta enologica e gastronomica di tutto l'arco alpino".

Per il 2022 il desiderio è anche quello di andare a **coinvolgere nuovi produttori transalpini**, mantenendo il focus su piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche, oltre che, nel caso del vino, sui produttori di **vitigni resistenti** (PIWI). Un ampliamento naturale della manifestazione, finalizzato a comunicare uno spaccato ancor più completo di cosa significhi coltivare la vite nei **territori montani italiani ed esteri**, dove spesso si lavora in condizioni difficili, a volte quasi eroiche.



“Vinifera vuole infine essere un’**occasione di incontro**, di condivisione e di scoperta per il pubblico e gli operatori che la visitano – prosegue Tomasini – rimanendo contemporaneamente un **irrinunciabile momento di festa** e di gioiosa convivialità, come in tutte le precedenti edizioni della nostra Mostra Mercato”.

Nel mese che precederà la manifestazione, ritorneranno anche gli **eventi del Forum**: come sempre un ricco programma di degustazioni, conferenze e visite guidate alle aziende con focus sul territorio alpino e su chi se ne prende cura. Per il secondo anno, a curare la grafica del Forum e di Vinifera sarà l'illustratrice **Federica Bordoni**(www.federicabordoni.com), nota a livello nazionale e internazionale con lo pseudonimo di **Febò**, la quale sarà presente in fiera con le sue opere nello spazio espositivo dedicato alle arti visive.

L'evento si svolgerà nel rispetto delle normative anti-Covid in vigore al momento.

Link: <https://www.vinonews24.it/2021/11/18/vinifera-2022-vini-piwi-arco-alpino/>



Vinifera 2022, spazio ai vini Piwi

di Federica Borasio | 18 Novembre 2021

Presentata la quarta edizione della rassegna dedicata alle produzioni dell'arco alpino che punta ad allargare la sua attenzione a nuove realtà artigianali.

Sabato 26 e domenica 27 marzo 2022, alla Fiera di Trento, si svolgerà la quarta edizione di Vinifera. Un ritorno alle origini per il salone dedicato ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, dopo che, causa pandemia, la scorsa edizione si era tenuta alla fine di maggio "Nel 2021 – sottolinea **Luisa Tomasini**, portavoce dell'associazione Centrifuga che organizza l'evento – *nonostante uscissimo da un inverno di chiusura praticamente totale, siamo riusciti a realizzare una grande edizione di Vinifera, en plein air. Per noi è stata una scommessa che possiamo decisamente dire vinta perché da molti Vinifera è stata vissuta come l'evento della ripartenza. L'obiettivo per la prossima edizione è quello di mantenere lo standard qualitativo delle realtà presenti, offrendo allo stesso tempo uno sguardo al futuro dell'offerta enologica e gastronomica di tutto l'arco alpino*".

Per il 2022 l'obiettivo è coinvolgere nuovi produttori transalpini, mantenendo il focus su piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche da affiancare ai produttori di vini da vitigni PIWI. Un ampliamento naturale della manifestazione, utile a comunicare in modo ancor più completo cosa significhi coltivare la vite nei territori montani italiani ed esteri. Nel mese che precederà la manifestazione, ritorneranno anche gli eventi del Forum, con un ricco programma di degustazioni, conferenze e visite guidate alle aziende con focus sul territorio alpino e su chi se ne prende cura.

Link: <https://www.vdgmagazine.it/mangiare-e-bere/a-trento-e-vinifera-con-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/>

A Trento è Vinifera con tutte le novità della primavera del vino

SHARES



SHARE



TWEET



SHARE



PIN THIS



SHARE



Vinifera: i vini di montagna di Italia, Francia, Svizzera, Austria e Slovenia in mostra a Trento il 26 e il 27 marzo. Artigiani del cibo, artisti e momenti di approfondimento per un ricco programma.

Vinifera, la mostra mercato dedicata ai vini

Sabato 26 e domenica 27 marzo 2022 **Vinifera**, la mostra mercato dedicata ai vini dell'arco alpino, torna ad animare la Fiera di **Trento**. Importanti le novità di questa quarta edizione che amplieranno ulteriormente il vasto programma delineato negli anni precedenti. Assieme a oltre 100 artigiani del vino, produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia, parteciperà a Vinifera come ospite l'associazione francese *Vignerons de Nature*, presente ai banchi d'assaggio con i vini biodinamici dei soci produttori. A loro sarà dedicata anche la degustazione condotta dal giornalista e docente Matteo Gallelo *Oltralpe: suggestioni biodinamiche da oltreconfine* prevista sabato 26 marzo alle ore 14.30.



Masterclass e laboratori sul vino

Oltre alla mostra mercato, il pubblico potrà scegliere di partecipare a una serie di masterclass e approfondimenti che si svolgeranno presso i laboratori del vicino Muse – Museo delle Scienze di Trento.

Sabato alle 11.00 PIWI Doc: i vini resistenti nelle denominazioni di origine, un dibattito sull'evoluzione normativa che prevede l'utilizzo dei vini 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, e Alessandro Sala dell'associazione PIWI Lombardia. Modererà il giornalista Maurizio Gily.



Domenica alle 11.00 si proseguirà con il laboratorio di analisi gusto-olfattiva **BEE THE FUTURE – mieli, erbe, pane** a cura di Francesca paternoster di Mieli Thun e Noris Cunaccia di Primitivizia, in collaborazione con Matteo Piffer di Panificio Moderno. **Domenica alle 14.30** si terrà infine **Tra O e I**, 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.



Ai banchi d'assaggio di Vinifera

Oltre ai vignaioli, sarà presente una selezione di artigiani del cibo che lavorano per garantire una produzione consapevole, nel pieno rispetto per la terra, le materie prime e la sostenibilità, mantenendosi in linea con le tradizioni locali. *Le Formichine*, *Al Silenzio*, *Aneghetaneghe* e *Ibris Focacce* sono alcuni dei nomi che porteranno le loro creazioni gastronomiche, assieme a produttori che spaziano dai formaggi, al peperoncino, all'olio, alle noci, fino ai trasformati e alle erbe di montagna.



Vinifera in modalità Ecoevento

Come nelle precedenti edizioni Vinifera sarà in modalità *Ecoevento*, con numerosi accorgimenti logistici e comunicativi finalizzati a limitare l'impatto ambientale della manifestazione. A partire da martedì 1 febbraio sarà possibile acquistare in prevendita su www.viniferaforum.it il proprio calice per Vinifera, la guida ai produttori e la taschina portacalice in tessuto, ideata e realizzata dai ragazzi dell'*Officina de l'ucia*, un laboratorio di sartoria e riuso di tessuti del Centro Astalli di Trento.

Link: <https://www.cronachedigusto.it/index.php/la-manifestazione/vinifera-torna-a-marzo-appuntamento-a-trento-il-26-e-il-27-marzo>

03 FEB Vinifera torna a marzo: appuntamento a Trento il 26 e il 27 marzo

Publicato in *La Manifestazione* il 03 Febbraio 2022



I vini di montagna di Italia, Francia, Svizzera, Austria e Slovenia in mostra a Trento il 26 e il 27 marzo.

Artigiani del cibo, artisti e momenti di approfondimento per un ricco programma sabato 26 e domenica 27 marzo 2022 Vinifera, la mostra mercato dedicata ai vini dell'arco alpino, torna ad animare la Fiera di Trento. Importanti le novità di questa quarta edizione che amplieranno ulteriormente il vasto programma delineato negli anni precedenti. L'evento torna a posizionarsi nell'ultima settimana di marzo, dopo la parentesi quasi estiva dell'ultima edizione: "Nel 2021, nonostante uscissimo da un inverno di chiusura praticamente totale, siamo riusciti a realizzare una grande edizione di Vinifera, en plein air – sottolinea Luisa Tomasini, portavoce dell'associazione Centrifuga che organizza l'evento – Per noi è stata una scommessa che possiamo decisamente dire vinta perché da molti Vinifera è stata vissuta come l'evento della ripartenza. L'obiettivo per la prossima edizione è quello di mantenere l'altissimo standard qualitativo delle realtà presenti, offrendo allo stesso tempo uno sguardo al futuro dell'offerta enologica e gastronomica di tutto l'arco alpino. Vinifera vuole infine essere un'occasione di incontro, di condivisione e di scoperta per il pubblico e gli operatori che la visitano rimanendo contemporaneamente un irrinunciabile momento di festa e di gioiosa convivialità, come in tutte le precedenti edizioni della nostra Mostra Mercato".

Assieme a oltre 100 artigiani del vino, produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia, parteciperà a Vinifera come ospite l'associazione francese Vignerons de Nature, presente ai banchi d'assaggio con i vini biodinamici dei soci produttori. A loro sarà dedicata anche la degustazione condotta dal giornalista e docente Matteo Gallelo Oltralpe: suggestioni biodinamiche da oltreconfine prevista sabato 26 marzo alle ore 14,30. Oltre alla mostra mercato, il pubblico potrà scegliere di partecipare a una serie di masterclass e approfondimenti che si svolgeranno presso i laboratori del vicino Muse – Museo delle Scienze di Trento. Sabato alle 11 Piwi Doc: i vini resistenti nelle denominazioni di origine, un dibattito sull'evoluzione normativa che prevede l'utilizzo dei vini 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, e Alessandro Sala dell'associazione Piwi Lombardia. Modererà il giornalista Maurizio Gily.

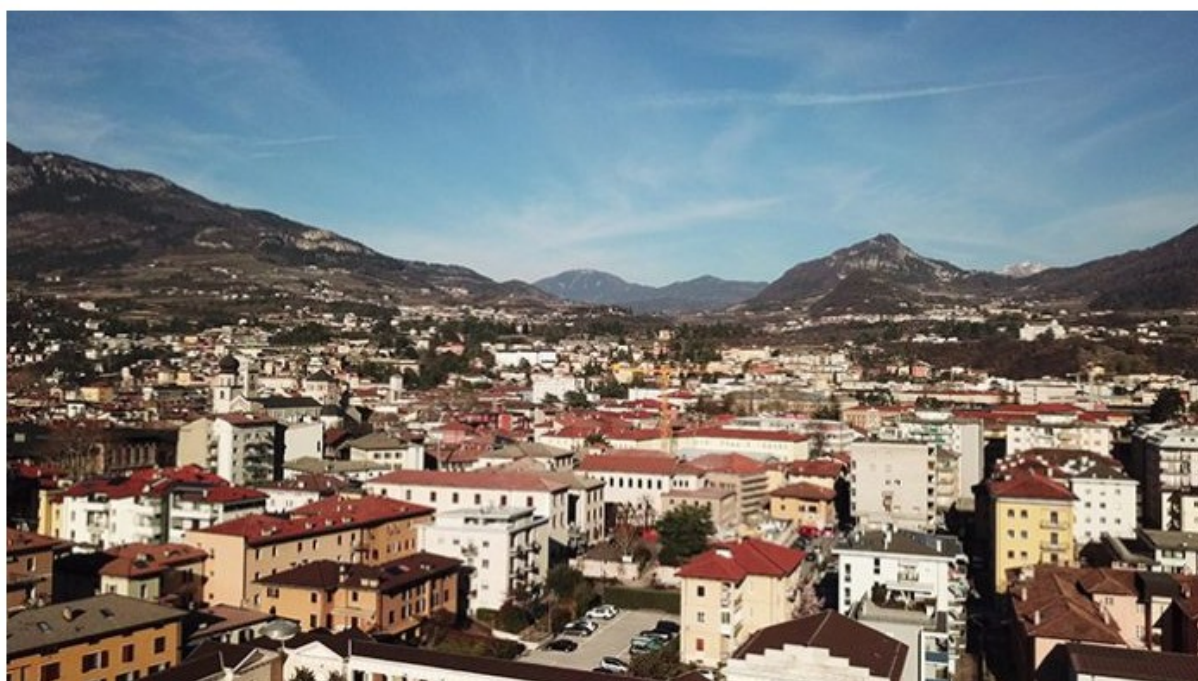
Domenica alle 11 si proseguirà con il laboratorio di analisi gusto-olfattiva "Bee The Future – mieli, erbe, pane a cura di Francesca paternoster di Mieli Thun e Noris Cunaccia di Primitivizia, in collaborazione con Matteo Piffer di Panificio Moderno. Domenica alle 14,30 si terrà infine Tra 0 e 1, presentazione 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. Ai banchi d'assaggio, oltre ai vignaioli, sarà presente una selezione di artigiani del cibo che lavorano per garantire una produzione consapevole, nel pieno rispetto per la terra, le materie prime e la sostenibilità, mantenendosi in linea con le tradizioni locali. Le Formichine, Al Silenzio, Aneghetaneghe e Ibris Focacce sono alcuni dei nomi che porteranno le loro creazioni gastronomiche, assieme a produttori che spaziano dai formaggi, al peperoncino, all'olio, alle noci, fino ai trasformati e alle erbe di montagna.

C.d.G.

Link: <https://corrieredelvino.it/news/eventi-news/i-vini-dellarco-alpino-a-vinifera/>

I VINI DELL'ARCO ALPINO A VINIFERA

Di redazione - 4 Febbraio 2022  332  0



Vinifera

I vini di montagna di Italia, Francia, Svizzera, Austria e Slovenia in mostra a **Vinifera** (Trento, 26 e 27 marzo).

Importanti le novità di questa quarta edizione che amplieranno ulteriormente il vasto programma delineato negli anni precedenti. Assieme a **oltre 100 artigiani del vino**, produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le regioni cisalpine e da **Francia, Austria, Svizzera e Slovenia**, parteciperà a **Vinifera** come ospite l'associazione francese **Vignerons de Nature**, presente ai banchi d'assaggio con i **vini biodinamici** dei soci produttori.

A loro sarà dedicata anche la degustazione condotta dal giornalista e docente Matteo Gallello ***Oltralpe: suggestioni biodinamiche da oltreconfine*** sabato **26 marzo alle ore 14.30**.

Gli appuntamenti di Vinifera

Oltre alla mostra mercato, il pubblico potrà scegliere di partecipare a una serie di **masterclass** e approfondimenti che si svolgeranno presso i laboratori del vicino *Muse – Museo delle Scienze di Trento*.



Vinifera

Ai banchi d'assaggio, oltre ai vignaioli, sarà presente una selezione di **artigiani del cibo** che lavorano per garantire una produzione consapevole, nel pieno rispetto per la terra, le materie prime e la sostenibilità, mantenendosi in linea con le tradizioni locali.

Le Formichine, Al Silenzio, Aneghetaneghe e Ibris Focacce sono alcuni dei nomi che porteranno le loro creazioni gastronomiche, assieme a produttori che spaziano dai formaggi, al peperoncino, all'olio, alle noci, fino ai trasformati e alle erbe di montagna.

Come nelle precedenti edizioni **Vinifera** sarà in modalità *Ecoevento*, con numerosi accorgimenti logistici e comunicativi finalizzati a limitare l'impatto ambientale della manifestazione.



Vinifera

A partire da martedì 1 febbraio sarà possibile **acquistare in prevendita su www.viniferaforum.it** il proprio calice per **Vinifera**, la guida ai produttori e la taschina portacalice in tessuto, ideata e realizzata dai ragazzi dell'*Officina de l'ucia*, un laboratorio di sartoria e riuso di tessuti del Centro Astalli di Trento.

Vinifera Mostra Mercato e Vinifera Forum sono organizzati dall'Associazione Centrifuga e si svolgeranno nel rispetto delle normative anti-Covid in vigore.

Tutte le info e il programma completo su www.viniferaforum.it

Link: <https://www.sowinesofood.it/vinifera-2022-le-novita-della-primavere-del-vino/>



I vini di montagna di Italia, Francia, Svizzera, Austria e Slovenia in mostra a Trento il 26 e il 27 marzo

Sabato 26 e domenica 27 marzo 2022 Vinifera, la mostra mercato dedicata ai **vini dell'arco alpino**, torna ad animare la Fiera di Trento. Importanti le novità di questa **quarta edizione** fitta di un vasto programma delineato. Oltre 100 **artigiani del vino**, produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le **regioni cisalpine** e da **Francia, Austria, Svizzera e Slovenia**. Parteciperà a Vinifera come ospite anche l'associazione francese *Vignerons de Nature*, presente ai banchi d'assaggio con i **vini biodinamici** dei soci produttori. A loro sarà dedicata infatti anche la degustazione condotta dal giornalista e docente Matteo Gallelo "*Oltralpe: suggestioni biodinamiche da oltreconfine* prevista **sabato 26 marzo alle ore 14.30**".

Oltre alla mostra mercato, il pubblico potrà scegliere di partecipare a una serie di masterclass e approfondimenti. Tutti questi appuntamenti si svolgeranno presso i laboratori del vicino Muse – Museo delle Scienze di Trento.

Gli appuntamenti

Sabato alle 11.00 *PIWI Doc: i vini resistenti nelle denominazioni di origine*. Un dibattito sull'evoluzione normativa che prevede l'utilizzo dei vini resistenti all'interno delle denominazioni di origine e sulle opportunità che ne derivano. Parteciperanno al dibattito: l'avvocato Stefano Senatore, docente di diritto alimentare e vitivinicolo, Marco Stefanini, docente della Fondazione Mach, e anche Alessandro Sala dell'associazione PIWI Lombardia. Modererà il giornalista Maurizio Gily.

Domenica alle 11.00 si proseguirà con il laboratorio di analisi gusto-olfattiva *BEE THE FUTURE – mieli, erbe, pane* a cura di Francesca paternoster di **Mieli Thun** e Noris Cunaccia di **Primitivizia**, in collaborazione con Matteo Piffer di **Panificio Moderno**.

Domenica alle 14.30 si terrà infine *Tra 0 e 1*, presentazione ufficiale del numero 0 della rivista *Verticale*, il nuovo interessante magazine dedicato alle verticali del vino, in compagnia di Jacopo Cossater, Matteo Gallello e Nelson Pari seguito da una degustazione.

Ai banchi d'assaggio, oltre ai vignaioli, sarà presente una selezione di artigiani del cibo che lavorano per garantire una **produzione consapevole**, nel pieno rispetto per la terra, le materie prime e la sostenibilità, mantenendosi in linea con le tradizioni locali. *Le Formichine, Al Silenzio, Aneghetaneghe e Ibris Focacce* sono alcuni dei nomi che porteranno le loro creazioni gastronomiche. Saranno presenti anche tanti altri produttori che spaziano dai formaggi, al peperoncino, all'olio, alle noci, fino ai trasformati e alle erbe di montagna.

Vinifera modalità Ecoevento

Come nelle precedenti edizioni Vinifera sarà infatti in modalità *Ecoevento*, con numerosi accorgimenti logistici e comunicativi finalizzati cioè a limitare l'impatto ambientale della manifestazione. A partire da martedì 1 febbraio sarà possibile acquistare in prevendita su www.viniferaforum.it il proprio **calice** per Vinifera, la **guida ai produttori**. Si potrà acquistare inoltre anche la **taschina portacalice in tessuto**, ideata e realizzata dai ragazzi dell'*Officina de l'ucia*, un laboratorio di sartoria e riuso di tessuti del Centro Astalli di Trento.

Tutte le info e il programma completo su viniferaforum.it

Link: <https://www.veneziepost.it/vinifera-2022-tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/>

Vinifera 2022: tutte le novità della primavera del vino

I vini di montagna di Italia, Francia, Svizzera, Austria e Slovenia in mostra a Trento il 26 e il 27 marzo. Artigiani del cibo, artisti e momenti di approfondimento per un ricco programma

Redazione

Mercoledì 16 Febbraio 2022 15:17



Sabato 26 e domenica 27 marzo Vinifera, la mostra mercato dedicata ai **vini dell'arco alpino**, torna ad animare la Fiera di Trento. Importanti le novità di questa quarta edizione che amplieranno ulteriormente il vasto programma delineato negli anni precedenti. Assieme a **oltre 100 artigiani del vino**, produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le regioni cisalpine e da **Francia, Austria, Svizzera e Slovenia**, parteciperà a Vinifera come ospite l'associazione francese *Vignerons de Nature*, presente ai banchi d'assaggio con i **vini biodinamici** dei soci produttori. A loro sarà dedicata anche la degustazione condotta dal giornalista e docente Matteo Gallelo Oltralpe: *suggerimenti biodinamici da oltreconfine* **sabato 26 marzo alle ore 14.30**.

Oltre alla mostra mercato, il pubblico potrà scegliere di partecipare a una serie di masterclass e approfondimenti che si svolgeranno presso i laboratori del vicino *Muse – Museo delle Scienze di Trento*. **Sabato alle 11.00 PIWI Doc: i vini resistenti nelle denominazioni di origine**, un dibattito sull'evoluzione normativa che prevede l'utilizzo dei vini 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, e Alessandro Sala dell'associazione PIWI Lombardia. Modererà il giornalista Maurizio Gily. **Domenica alle 11.00** si proseguirà con il laboratorio di analisi gusto-olfattiva *BEE THE FUTURE – mieli, erbe, pane* a cura di Francesca paternoster di **Mieli Thun** e Noris Cunaccia di **Primitivizia**, in collaborazione con Matteo Piffer di **Panificio Moderno**. **Domenica alle 14.30** si terrà infine *Tra 0 e 1*, 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.

Ai banchi d'assaggio, oltre ai vignaioli, sarà presente una selezione di **artigiani del cibo** che lavorano per garantire una produzione consapevole, nel pieno rispetto per la terra, le materie prime e la sostenibilità, mantenendosi in linea con le tradizioni locali. *Le Formichine, Al Silenzio, Aneghetaneghe* e *Ibris Focacce* sono alcuni dei nomi che porteranno le loro creazioni gastronomiche, assieme a produttori che spaziano dai formaggi, al peperoncino, all'olio, alle noci, fino ai trasformati e alle erbe di montagna.

Come nelle precedenti edizioni Vinifera sarà in modalità *Ecoevento*, con numerosi accorgimenti logistici e comunicativi finalizzati a limitare l'impatto ambientale della manifestazione.

A partire da martedì 1 febbraio sarà possibile **acquistare in prevendita** su www.viniferaforum.it il proprio calice per Vinifera, la guida ai produttori e la taschina portacalice in tessuto, ideata e realizzata dai ragazzi dell'*Officina de l'ucia*, un laboratorio di sartoria e riuso di tessuti del Centro Astalli di Trento.

Vinifera Mostra Mercato e Vinifera Forum sono organizzati dall'Associazione Centrifuga e si svolgeranno nel rispetto delle normative anti-Covid in vigore.

Tutte le info e il programma completo su www.viniferaforum.it e FB www.facebook.com/viniferaforum

Link: <https://www.linkiesta.it/2022/02/tutte-le-novita-della-primavera-del-vino/>

Cultura

18 Febbraio 2022

Vinifera 2022 | Tutte le novità della primavera del vino

Gk di Gastronomika

I vini di montagna di Italia, Francia, Svizzera, Austria e Slovenia in mostra a Trento il 26 e il 27 marzo. Artigiani del cibo, artisti e momenti di approfondimento per un ricco programma



Sabato 26 e domenica 27 marzo Vinifera, la mostra mercato dedicata ai vini dell'arco alpino, torna ad animare la Fiera di Trento. Importanti le novità di questa quarta edizione che amplieranno ulteriormente il vasto programma delineato negli anni precedenti. Assieme a oltre 100 artigiani del vino, produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia, parteciperà a Vinifera come ospite l'associazione francese Vignerons de Nature, presente ai banchi d'assaggio con i vini biodinamici dei soci produttori. A loro sarà dedicata anche la degustazione condotta dal giornalista e docente Matteo Gallelo "Oltrelpe: suggestioni biodinamiche da oltreconfine" sabato 26 marzo alle ore 14.30.

Oltre alla mostra mercato, il pubblico potrà scegliere di partecipare a una serie di masterclass e approfondimenti che si svolgeranno presso i laboratori del vicino Muse – Museo delle Scienze di Trento. Sabato alle 11.00 PIWI Doc: i vini resistenti nelle denominazioni di origine, un dibattito sull'evoluzione normativa che prevede l'utilizzo dei vini 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, e Alessandro Sala dell'associazione PIWI Lombardia. Modererà il giornalista Maurizio Gily. Domenica alle 11.00 si proseguirà con il laboratorio di analisi gusto-olfattiva BEE THE FUTURE – mieli, erbe, pane a cura di Francesca paternoster di Mieli Thun e Noris Cunaccia di Primitivizia, in collaborazione con Matteo Piffer di Panificio Moderno. Domenica alle 14.30 si terrà infine Tra 0 e 1, presentazione ufficiale del numero 0 della rivista Verticale, il nuovo interessante magazine dedicato alle verticali del vino, in compagnia di Jacopo Cossater, Matteo Gallello e Nelson Pari seguito da una degustazione.

Ai banchi d'assaggio, oltre ai vignaioli, sarà presente una selezione di artigiani del cibo che lavorano per garantire una produzione consapevole, nel pieno rispetto per la terra, le materie prime e la sostenibilità, mantenendosi in linea con le tradizioni locali. Le Formichine, Al Silenzio, Aneghetaneghe e Ibris Focacce sono alcuni dei nomi che porteranno le loro creazioni gastronomiche, assieme a produttori che spaziano dai formaggi, al peperoncino, all'olio, alle noci, fino ai trasformati e alle erbe di montagna. Come nelle precedenti edizioni Vinifera sarà in modalità Ecoevento, con numerosi accorgimenti logistici e comunicativi finalizzati a limitare l'impatto ambientale della manifestazione.

A partire da martedì 1 febbraio sarà possibile acquistare in prevendita su www.viniferaforum.it il proprio calice per Vinifera, la guida ai produttori e la taschina portacalice in tessuto, ideata e realizzata dai ragazzi dell'Officina de l'ucia, un laboratorio di sartoria e riuso di tessuti del Centro Astalli di Trento. Vinifera Mostra Mercato e Vinifera Forum sono organizzati dall'Associazione Centrifuga e si svolgeranno nel rispetto delle normative anti-Covid in vigore. Tutte le info e il programma completo su www.viniferaforum.it

Link: <https://www.informatoreagrario.it/fiera/a-vinifera-i-vini-dellarco-alpino/>

🕒 26 Marzo 2022 - 27 Marzo 2022 📍 Trento

A Vinifera i vini dell'Arco Alpino

Vinifera torna ad annunciare la primavera: sabato 26 e domenica 27 marzo 2022, alla Fiera di Trento si svolgerà la quarta edizione del **salone dedicato ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino**. L'evento torna a posizionarsi nell'ultima settimana di marzo, dopo la parentesi quasi estiva dell'ultima edizione.

L'obiettivo per la prossima edizione è quello di mantenere l'altissimo standard qualitativo delle realtà presenti, offrendo allo stesso tempo uno sguardo al futuro dell'offerta enologica e gastronomica di tutto l'arco alpino.

Per il 2022 il desiderio è anche quello di andare a coinvolgere nuovi produttori transalpini, mantenendo il focus su piccole e medie realtà artigianali, oltre che, nel caso del vino, sui produttori di vitigni resistenti (PIWI).

Nel mese che precederà la manifestazione, ritorneranno anche gli eventi del Forum: come sempre un ricco programma di degustazioni, conferenze e visite guidate alle aziende con focus sul territorio alpino e su chi se ne prende cura.

Tutte le informazioni su www.viniferaforum.it

Link: <https://www.igrandivini.com/news/eventi-vino-marzo-2022/>

Eventi vino Marzo 2022: le fiere da non perdersi in Italia

NEWS



By Cecilia Filoni | 3 Marzo 2022



Vinifera 2022

L'ultimo weekend del mese sarà l'occasione di partecipare a **Vinifera 2022**.

La **Mostra Mercato dei vini artigianali dell'arco alpino** vedrà protagonisti ben 100 vignaioli e artigiani del cibo provenienti da tutte le Alpi. Sono previste **degustazioni di vini a Trento** – la città dove si svolge l'evento – ma anche la possibilità di acquistare etichette direttamente al banco dei produttori.

Vinifera 2022 si svolgerà sabato 26 e domenica 27 marzo a TrentoFiere.

Link: https://winenews.it/it/eventi-parma-epernay-gemellaggio-di-eccellenze-simbolo-dellarte-de-vivre-italiana-e-francese_463401/1/

Eventi: Parma-Epernay, gemellaggio di eccellenze simbolo dell'“arte de vivre” italiana e francese

Aspettando “Wine&Siena” con “Esperienze di Vitae”, “Vignaioli di Montagna” e in Friuli con Pasolini. La Festa della Donna e il Trofeo Poggio al Tesoro

MILANO, 03 MARZO 2022, ORE 11:02

[f](#) [t](#) [@](#) [in](#) [🖨](#) [T](#)

montagne ancora innevate. Il 26 e 27 marzo torna invece **“Vinifera”**, la Mostra mercato dedicata ai vini dell'arco alpino della Fiera di Trento, con oltre 100 artigiani del vino, produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia, e, come ospite, l'associazione francese Vignerons de Nature, presente ai banchi d'assaggio con i vini biodinamici dei soci produttori. Sulle piste

	Data: 8 marzo 2022 Testata: Camper Free
---	---

Link: <https://www.camperfree.com/t20247-vinifera-2022-mostra-mercato-dei-vini-artigianali-dell-arco-alpino?highlight=vinifera>

Vinifera 2022 - Mostra mercato dei vini artigianali dell'arco alpino

Da ViniferaForum Mar 08 Mar 2022, 20:31

I vini artigianali dell'arco alpino tornano protagonisti alla **Fiera di Trento** per la terza edizione di **Vinifera, sabato 26 e domenica 27 maggio 2022**. Una mostra mercato dove incontrarsi e confrontarsi con oltre **100 vignaioli e artigiani del cibo** provenienti da Piemonte, Lombardia, Veneto e Friuli ma anche da Austria, Svizzera, Francia e Slovenia, rappresentanti di una **viticoltura** che spesso si può definire **eroica** per le dure condizioni in cui viene svolta e che riveste un ruolo fondamentale nella cura dei territori montani. Un luogo dove sarà possibile ascoltare i racconti di fatica, passione e tenacia di chi **il vino lo fa in prima persona** e scoprire realtà vinicole lontane dai riflettori ma vicine alla terra. Accanto a questi, una selezione di **piccoli produttori di gastronomia** che racconteranno attraverso i loro prodotti e i loro piatti un territorio duro e difficile da lavorare, ma che sa dare grandi frutti. In programma durante i due giorni quattro masterclass di approfondimento su vino e cibo.

Come nelle precedenti edizioni **Vinifera** sarà in modalità Ecoevento, con numerosi accorgimenti logistici e comunicativi finalizzati a limitare l'impatto ambientale della manifestazione. A partire da martedì 1 febbraio sarà possibile acquistare in prevendita su www.viniferaforum.it il proprio calice per **Vinifera**, la guida ai produttori e la taschina portacalice in tessuto, ideata e realizzata dai ragazzi dell'Officina de l'ucia, un laboratorio di sartoria e riuso di tessuti del Centro Astalli di Trento.

Vinifera è un evento promosso dall'**Associazione Centrifuga**, un gruppo di giovani che hanno unito diverse competenze, forze ed esperienze per realizzare iniziative incentrate sulla produzione sostenibile in campo agricolo e vitivinicolo.

Link: <https://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2022/03/22/vini-di-tutto-il-mondo-a-bologna-toscani-a-firenze-alpini-a-trento-nebbiolo-dellalto-piemonte-a-napoli-lambusco-in-tour-grignolino-e-cesanese/>

Vini di tutto il mondo a Bologna, toscani a Firenze, “alpini” a Trento, Nebbiolo (dell’alto Piemonte) a Napoli, Lambusco in tour, Grignolino e Cesanese: per tutti i gusti e latitudini

22 marzo 2022

Condividi



E poi Eurochocolate a Perugia, formaggi in Franciacorta e a Livigno per ricordare Mattias Peri

VINIFERA RITORNA – **Vinifera**, mostra Mercato dei vini artigianali dell'arco alpino ritorna come di consueto il primo weekend di Primavera negli spazi di *TrentoFiere*. *Sabato 26 e domenica 27 marzo* oltre ai banchi d'assaggio, con la possibilità di acquistare direttamente dagli oltre 130 produttori provenienti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia, si svolgeranno le masterclass di Vinifera. Saranno quattro gli incontri di approfondimento dedicati ai produttori dell'associazione francese Vignerons de Nature, ai vini PIWI, al mondo del miele delle erbe e del pane e alla presentazione ufficiale del numero 0 della rivista Verticale, il nuovo magazine dedicato alle verticali del vino che si concluderà con un'imperdibile verticale di sei annate del Lagrein Laurenc di Martin Gojer – Pranzegg. Le masterclass si svolgeranno tutte nelle sale del Muse – Museo di scienze naturali di Trento, a pochi passi dalla fiera.

Tutte le info, il programma completo e l'elenco dei produttori italiani ed esteri presenti alla Mostra Mercato su www.viniferaforum.it



Link: <https://www.guidabio.it/it/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-si-abbinano-ad-arte-cultura-e-solidarieta/>

VINIFERA 2022: I VINI DELL'ARCO ALPINO SI ABBINANO AD ARTE, CULTURA E SOLODARIETÀ



redazione

VINIFERA 2022: I VINI DELL'ARCO ALPINO SI ABBINANO AD ARTE, CULTURA E SOLIDARIETÀ

La manifestazione, in modalità ecoevento, vedrà la partecipazione di 130 espositori da tutto l'arco alpino italiano ed estero e di alcuni ospiti speciali. Sabato 26 e domenica 27 marzo a TrentoExpo

Vinifera – Mostra Mercato dei vini artigianali dell'arco alpino ritorna come di consueto il primo weekend di Primavera negli spazi di TrentoFiere. **Sabato 26 e domenica 27 marzo** oltre ai banchi d'assaggio, con la possibilità di acquistare direttamente dagli **oltre 130 produttori** provenienti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia, si svolgeranno le masterclass di Vinifera. Saranno **quattro gli incontri di approfondimento** dedicati ai produttori dell'associazione francese *Vignerons de Nature*, ai vini PIWI, al mondo del miele delle erbe e del pane con la partecipazione di *Mieli Thun*, *Primitivizia* e *Panificio Moderno* e alla presentazione ufficiale del numero 0 della rivista *Verticale*, il nuovo magazine dedicato alle verticali del vino, in compagnia degli ideatori Matteo Gallelo e Nelson Pari che si concluderà con un'**imperdibile verticale** di sei annate del Lagrein Laurenc di Martin Gojer – Pranzegg. Le masterclass si svolgeranno tutte nelle sale del **Muse – Museo di scienze naturali di Trento**, a pochi passi dalla fiera. Fino al 1 aprile, chi si presenterà con il biglietto di ingresso a Vinifera, godrà di una **tariffa ridotta** di € 9,00 per visitare il museo.

La due giorni sarà animata dalla live radio di *BaBa – Associazione Culturale Feat. "Mamma Guarda Senza Solfiti!"* e dalla presenza di tre illustratrici che trasformeranno in immagini le emozioni dei visitatori: **Febo – Federica Bordoni, Anna Formilan e Giorgia Pallaoro**.

Durante la manifestazione, che si svolgerà in modalità "ecoevento", sarà possibile acquistare taschine porta bicchiere e shopper prodotte artigianalmente dalla *Sartoria de L'Ucia* e serigrafate da *Gruppo78*, oppure portare una propria maglietta e farsi riprodurre live il logo dell'evento con un piccolo contributo presso lo stand di *Frammenti Serigrafia*.

Da segnalare infine un'importante iniziativa: la **raccolta fondi WHU! We Wanna Help Ukrainians!** nata per aiutare i profughi della guerra ucraina e la popolazione civile in difficoltà. Tutto il ricavato del merchandising Vinifera venduto in fiera verrà devoluto in beneficenza all'**Associazione Culturale degli Ucraini in Trentino – RASOM Aps**, unitamente alle donazioni raccolte durante gli eventi del Forum che si sono svolti per tutto il mese di marzo e alle donazioni spontanee che verranno raccolte durante la Mostra Mercato.

Vinifera è realizzata grazie al sostegno e al contributo di Bertolin Imballaggi, Cartopack, Smart Analysis-DNAPhone, Unionvetro, Tava e La Compagnia del Relax e alla nuova partnership con Confesercenti, con il patrocinio di Provincia Autonoma di Trento, Comune di Trento e Cassa Rurale della Vallagarina.

Tutte le info, il programma completo e l'elenco dei produttori italiani ed esteri presenti alla Mostra Mercato su www.viniferaforum.it.

Link: <https://www.veneziepost.it/vinifera-2022-i-vini-dellarco-alpino-si-abbinano-ad-arte-cultura-e-solidarieta/>

Vinifera 2022: i vini dell'arco alpino si abbinano ad arte, cultura e solidarietà

La manifestazione, in modalità ecoevento, vedrà la partecipazione di 130 espositori da tutto l'arco alpino italiano ed estero e di alcuni ospiti speciali. Sabato 26 e domenica 27 marzo a TrentoExpo



Vinifera – Mostra Mercato dei vini artigianali dell'arco alpino ritorna come di consueto il primo weekend di Primavera negli spazi di TrentoFiere. **Sabato 26 e domenica 27 marzo** oltre ai banchi d'assaggio, con la possibilità di acquistare direttamente dagli **oltre 130 produttori** provenienti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia, si svolgeranno le masterclass di Vinifera.

Saranno **quattro gli incontri di approfondimento** dedicati ai produttori dell'associazione francese *Vignerons de Nature*, ai vini PIWI, al mondo del miele delle erbe e del pane con la partecipazione di *Mieli Thun*, *Primitivizia e Panificio Moderno* e alla presentazione ufficiale del numero 0 della rivista *Verticale*, il nuovo magazine dedicato alle verticali del vino, in compagnia degli ideatori Matteo Gallello e Nelson Pari che si concluderà con un' **imperdibile verticale** di sei annate del Lagrein Laurenc di Martin Gojer – Pranzegg. Le masterclass si svolgeranno tutte nelle sale del **Muse – Museo di scienze naturali di Trento**, a pochi passi dalla fiera. Fino al 1 aprile, chi si presenterà con il biglietto di ingresso a Vinifera, godrà di una **tariffa ridotta** di € 9,00 per visitare il museo.

La due giorni sarà animata dalla live radio di *BaBa – Associazione Culturale* Feat. “*Mamma Guarda Senza Solfiti!*” e dalla presenza di tre illustratrici che trasformeranno in immagini le emozioni dei visitatori: **Febo – Federica Bordoni, Anna Formilan e Giorgia Pallaoro**.

Durante la manifestazione, che si svolgerà in modalità “ecoevento”, sarà possibile acquistare taschine porta bicchiere e shopper prodotte artigianalmente dalla *Sartoria de L'Ucia* e serigrafate da *Gruppo78*, oppure portare una propria maglietta e farsi riprodurre live il logo dell'evento con un piccolo contributo presso lo stand di *Frammenti Serigrafia*.

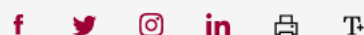
Da segnalare infine un'importante iniziativa: la **raccolta fondi WHU! We Wanna Help Ukrainians!** nata per aiutare i profughi della guerra ucraina e la popolazione civile in difficoltà. Tutto il ricavato del merchandising Vinifera venduto in fiera verrà devoluto in beneficenza all' **Associazione Culturale degli Ucraini in Trentino – RASOM Aps**, unitamente alle donazioni raccolte durante gli eventi del Forum che si sono svolti per tutto il mese di marzo e alle donazioni spontanee che verranno raccolte durante la Mostra Mercato. Vinifera è realizzata grazie al sostegno e al contributo di Bertolin Imballaggi, Cartopack, Smart Analysis-DNAPhone, Unionvetro, Tava e La Compagnia del Relax e alla nuova partnership con Confesercenti, con il patrocinio di Provincia Autonoma di Trento, Comune di Trento e Cassa Rurale della Vallagarina.

Link: https://winenews.it/it/da-laltra-toscana-in-anteprima-al-debutto-di-sana-slow-wine-fair-a-bologna-ecco-gli-eventi_465123/

Da “L’Altra Toscana” in anteprima al debutto di “Sana Slow Wine Fair” a Bologna: ecco gli eventi

Da Vivallis “Cantina dell’Arte Depero” al Congresso Assoenologi a Verona, dai 125 anni dei Poderi Einaudi a “Taste” a Firenze, al Lambrusco in tour

FIRENZE, 23 MARZO 2022, ORE 18:10



Aspettando il debutto di “Sana Slow Wine Fair” a Bologna, primo incontro della Slow Wine Coalition, l'alleanza internazionale tra produttori, trade e persone per dare inizio alla rivoluzione del mondo del vino, in Toscana proseguono le “Anteprime” delle nuove annate delle Denominazioni simbolo, dalle più blasonate a “L’Altra Toscana” del vino sulla cresta dell’onda. Inaugurando una grande sala dedicata all’artista futurista e ospitandone le opere, Vivallis, a Nogaredo in Vallagarina, diventa la “Cantina dell’Arte” di Fortunato Depero con il “battesimo” di Vittorio Sgarbi, mentre i vini dell’arco alpino sono i protagonisti di “Vinifera” a Trento, e “DiVinNosiola” celebra il Vino Santo Trentino Doc nella Valle dei Laghi. Intanto, in una Verona che si prepara al “Vinitaly” n. 54, gli Assoenologi a Congresso ripercorrono 130 anni di storia dell’organizzazione di categoria più longeva del mondo. A proposito di anniversari, nelle Langhe i Poderi Luigi Einaudi celebrano 125 anni con il lancio del nuovo Cru del Barolo Monvigliero vestito dal grande artista internazionale Stefano Arienti, ma nasce anche la prima edizione di “Grignolino, il Nobile Ribelle” a Grazzano Badoglio con Ais-Associazione Italiana Sommelier Piemonte. A Fico Eataly World torna “Bologna in Vino”, il Lambrusco è in tour nelle enoteche di tutta Italia con il Consorzio e il Gambero Rosso, e tra i vigneti del Chianti Classico si corre la “Chianti Ultra Wine Trail”, una delle gare di endurance più affascinanti d’Italia. E se a “Peak of Taste” a Courmayeur c’è “Bollicine@3.466”, l’aperitivo più alto d’Europa, con chef stellati del calibro di Paolo Griffa, Matteo Baronetto, Norbert Niederkofler e Chicco Cerea, a Firenze torna “Taste. In viaggio con le diversità del gusto”. Sono questi solo alcuni degli eventi in presenza segnalati a WineNews per la nostra agenda, “work in progress” come ci ha abituato la pandemia (consultare sempre website & social indicati prima di partecipare, ndr).

arazzi (evento su invito). Il 26 e 27 marzo torna anche ["Vinifera"](#), la Mostra mercato dedicata ai vini dell'arco alpino della Fiera di Trento, con oltre 100 artigiani del vino, produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le regioni cisalpine e da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia, e, come ospite, l'associazione francese Vignerons de Nature, presente ai banchi d'assaggio con i vini biodinamici dei soci produttori. Si parlerà di "Piwi Doc: i vini resistenti nelle denominazioni di origine", un dibattito sull'evoluzione normativa che prevede l'utilizzo dei vitigni resistenti all'interno delle denominazioni di origine e sulle opportunità che ne derivano moderata dal giornalista Maurizio Gily, ci saranno la degustazione condotta da Matteo Gallello "Oltralpe: suggestioni biodinamiche da oltreconfine" dedicata ai produttori dell'associazione francese "Vignerons de Nature", e il laboratorio di analisi gusto-olfattiva "Bee The Future - mieli, erbe, pane", ma anche "Tra 0 e 1", la presentazione della rivista "Verticale" dedicata alle verticali del vino con Jacopo Cossater, Gallello e Nelson Pari con degustazione. Nell'attesa, per conoscere i vini di montagna ed il loro territorio tornano anche gli appuntamenti del ["Forum di Vinifera"](#), con mostre e degustazioni a Trento e dintorni. E

Link: <https://www.rainews.it/tgr/trento/video/2022/03/tnt-piu-duemila-visitatori-vinifera-fiera-vini-alpini-trento-fb4e4ee7-4376-495d-853b-e10cf727fe72.html>



Condividi

— ECONOMIA & LAVORO 27 MAR 2022

A Vinifera il riscatto dei vignaioli di montagna: più di duemila visitatori

La fiera dei piccoli produttori dell'arco alpino ha visto protagonisti 138 espositori arrivati da diverse regioni italiane ma anche da Austria, Francia, Slovenia e Svizzera. Abbiamo raccolto le loro voci

"La ripresa è stata bellissima, quasi indispensabile, perché noi amiamo moltissimo la nostra terra ma il contatto con le persone, con il pubblico è fondamentale. E ci mancava tantissimo". Giorgio è un vignaiolo veronese che è stato fra i **138 espositori di Vinifera, la fiera dei piccoli produttori di vino delle regioni alpine, che ha richiamato a Trento Expo circa 2.100 visitatori fra sabato e domenica. Vini locali del Trentino Alto Adige, accanto a quelli di altri territori limitrofi ma anche di Austria, Francia, Slovenia e Svizzera.**

Link: <http://internetgourmet.it/si-puo-politica-anche-un-bicchiere-vino/>

Si può fare politica anche con un bicchiere di vino



DI ANGELO PERETTI
28 MARZO 2022

CONDIVIDI

f Facebook

t Twitter

G Google

✉ Email

Quel che voglio dire è che **ci sono molti modi di occuparsi di politica**, se alla politica viene (ri)attribuito il significato originario di cura della *polis*, della città e dunque della cittadinanza e dunque delle persone. Insomma, se l'obiettivo è davvero quel *bene comune* in riferimento al quale tanto si parla e purtroppo poco si agisce da parte di molti dei professionisti della politica intesa come conquista e conservazione (e perpetuazione) del potere.

Significa che puoi fare politica all'interno dei **soggetti politici**, e dunque dei partiti e dei movimenti che si chiamano, appunto, *politici*, ma la puoi fare anche offrendo un tuo personale contributo nell'ambito di quelli che sono definiti come i **soggetti sociali**, ossia le associazioni, i circoli, le varie forme aggregative del *sociale*, e la puoi fare anche agendo nell'universo dei **soggetti economici**, qualora si abbia a cuore quella che viene definita la responsabilità sociale d'impresa, e dico che la puoi fare perfino da solo, **pensando e agendo politicamente** (ad esempio, scegliere un imballo ecologico al posto della plastica è agire politicamente, perché il gesto è personale, ma il fine è collettivo).

Puoi fare politica anche bevendo un bicchiere di vino, oppure creando le condizioni perché altri ne bevano in maniera consapevole. La quale consapevolezza, nel caso del vino, ha per me due accezioni fondamentali. La prima è che, se ne hai la possibilità, **è molto meglio bere un vino che sia frutto di processi produttivi maggiormente sostenibili**, sia sotto il profilo ecologico, sia sotto il profilo sociale (**non bevo vini di chi inquina l'ambiente umano, ad esempio malpagando i lavoratori o predicando la discriminazione**). La seconda, ma solo per una gerarchia espositiva, è che valga la pena **spendere un po' di più per acquistare il vino di chi fa agricoltura nei territori marginali, in primis la montagna**, dove vivere e produrre è particolarmente faticoso.

Tutto questo per dire che ho **partecipato a una piccola fiera che risponde alla sensibilità politica** di cui ho scritto sopra e che nasce proprio con un preciso obiettivo politico, che è quello di **dare voce alla fatica dei vignaioli dell'arco alpino che fanno viticoltura nel segno della sostenibilità**. La fiera si chiama **Vinifera**, si è svolta a Trento, ed ha per organizzatrice una "associazione di idee" che porta il nome di **Centrifuga** e ha sede a Rovereto.

Centrifuga si presenta come una associazione "composta da **giovani professionisti con competenze diverse**", ma nessuno con una competenza specifica nel settore del vino, pur nutrendo profondo interesse "per il vino inteso come prodotto della vite, pianta che disegna e scolpisce il nostro territorio, frutto del lavoro, della sapienza e della cura dei vignaioli". La modalità in cui si estrinseca tale *passione* (il termine è quello citato da loro) è la creazione di "**spazi di conoscenza, scambio e dibattito** tra produttori, consumatori e cittadini". Vinifera è stata – è – uno di questi "spazi", concepito come momento che "permette **il confronto e la condivisione del sapere**, per stimolare la consapevolezza sul ruolo della viticoltura, dei vignaioli e dei consumatori che ne fruiscono".

Se funziona?

Funziona. Nel piccolo spazio di Trento Expo hanno trovato accoglienza un centinaio di vignaioli che sono anche "artigiani che hanno scelto **una viticoltura orientata alla sostenibilità e alla tutela del territorio**". I quali hanno proposto le loro produzioni ad **un pubblico che mi ha assai colpito per composizione e atteggiamento**. L'età media, a occhio e croce, era **intorno ai trentacinque anni**, e l'approccio era **curioso, ordinato e attento**. Una boccata d'ossigeno nel caos contemporaneo.

Ci si chiederà, alla luce della lunga premessa (che premessa peraltro, a dire il vero, non è, ma è semmai il cuore vero del discorrere di Vinifera), se sia stata davvero un'occasione *politica*, alla qual domanda rispondo che, sì, è stata un'occasione politica, perché **far incontrare vignaioli di montagna** (e altri artigiani del cibo) **con il pubblico** – e con un pubblico come quello che ho detto – **è un'azione che può far maturare le coscienze, e il far maturare le coscienze è a tutti gli effetti un'azione politica**, seppure al di fuori dei canoni stereotipati della politica dei partiti e dei politici di professione che occupano le istituzioni e le pubbliche amministrazioni. Pertanto, Vinifera mi è piaciuta, e consiglio di tenere d'occhio l'azione dei ragazzi che l'organizzano, perché non si fermano e non si limitano all'evento allestito a Trento.

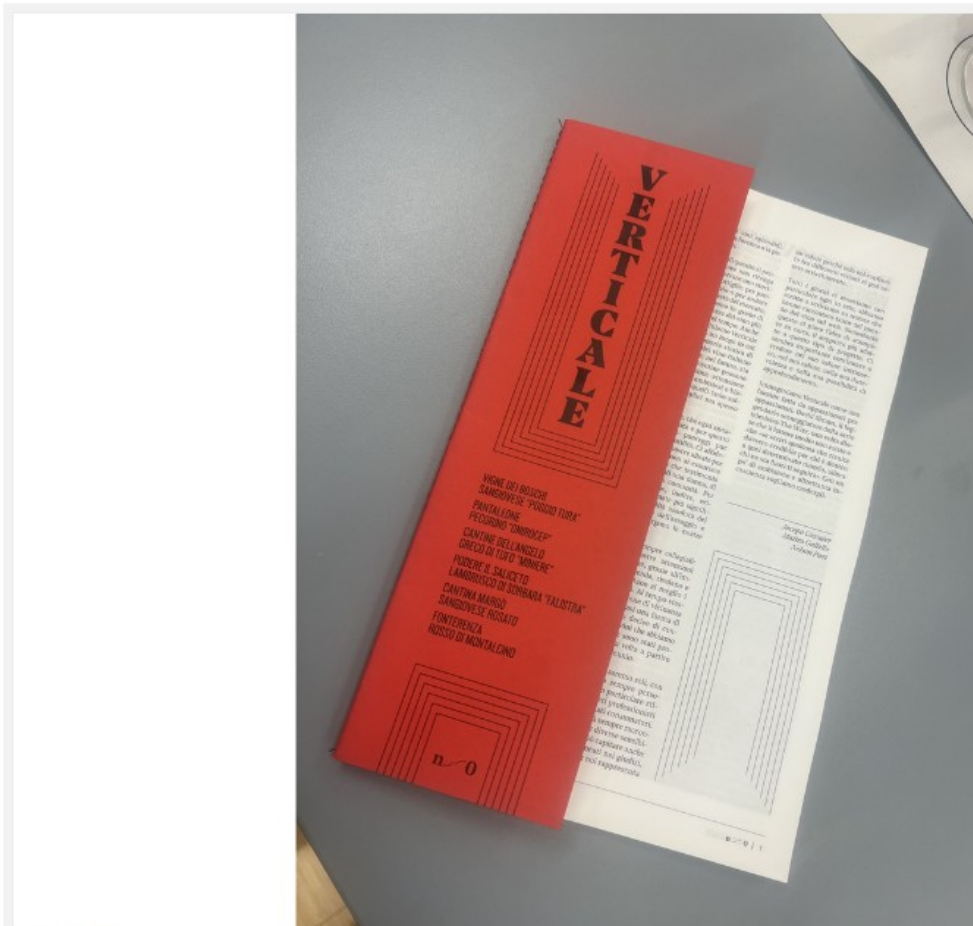
Peraltro, vorrei ribadire che nel quotidiano, nella vita di ogni giorno, **si può fare politica anche con un bicchiere di vino**. Così come si può fare politica scegliendo un olio, una farina, un legume, un formaggio, un salume. Pensando a chi li fa, a come li fa, a dove li fa. Insisto, **si può agire singolarmente pensando collettivamente**. Se l'obiezione fosse che si tratta solo di piccole gocce, ricordo che un insieme di piccole gocce, pur separate e distinte, è un acquazzone, un diluvio, un mare, un oceano.

Link: <https://qbquantobasta.it/nonsolovino/verticale-nuova-rivista-enoica-e-cartacea>

VERTICALE: NUOVA RIVISTA ENOICA. E CARTACEA.

Scritto da [Luis Walter Bortolotto](#) il 10 Aprile 2022

[Share](#) [Tweet](#) [Condividi](#)



verticale rivista

È nato un nuovo *magazine* enoico. Si chiama **"VERTICALE"**. Nell'ambito della recente manifestazione *VINIFERA* è stata presentata la nuova rivista del mondo del vino, curata da Jacopo Cossater assieme a Matteo Gallelo e al giovane Nelson Pari. Alla presentazione del numero zero qb c'era. [#ociseioseguiqb](#) Si tratta di un magazine cartaceo, al momento semestrale, all'interno del quale leggere di degustazioni verticali, scritte da più voci, di alcuni vini che hanno lasciato o stanno lasciando il segno all'interno delle denominazioni.

In enologia il termine "verticale" indica una sequenza di annate diverse dello stesso vino. È l'archivio storico di un'azienda che viene ampliato di anno in anno. Le informazioni raccolte risultano di grande rilevanza per il produttore. Nelson ricorda ai partecipanti della degustazione come il *Vintage Wine*

Books sia la bibbia per i sommelier professionisti. Lui, che opera a Londra, ci spiega come sia obbligatorio consultare le informazioni in esso contenute affinché rafforzino il valore di quello che il cliente sta andando a bere. L'autore di questa "bibbia" è Michael Broadbent: è la trascrizione degli appunti che lui prendeva sul suo inseparabile taccuino, recensendo centinaia di vini dal 1885 al 1950.

Per alcuni vini, puntualizza Nelson, ci sono anche solo brevissimi accenni come l'annata climatica o brevi impressioni gusto-olfattive ma che risultano di grande rilevanza per inquadrare il vino nella sua evoluzione. Il dato che viene riportato, positivo o negativo che sia, va ad equiparare lo stato del vino al momento della stappatura per dare al cliente il contesto di quella determinata bottiglia.

Francesi e inglesi collezionano dati sui vini già dal finire dell'800, questo in Italia non avviene. Il senso di inferiorità persistente, sottolinea il giovane sommelier, ci ha portato a non catalogare e a non conservare le vecchie annate, ma soprattutto a non parlarne come di un valore aggiunto. Si contano sulle dita delle mani le aziende vitivinicole italiane che stoccano in cantina tutte le annate.

Mi permetto di spezzare una lancia a favore dei viticoltori: ho notato che nel panorama nazionale, anche se in minoranza, i vignaioli stanno prendendo consapevolezza di ciò e iniziano a stoccare le varie annate, e non solo per uso proprio o degustazioni private (vedi il mio articolo relativo a Ronchi di Cialla su [qbquantobasta](#) di febbraio u.s.).

Da queste constatazioni il nuovo progetto editoriale ha preso forma in un periodico, recensendo vini dal 2000 in poi sulla base alla conoscenza diretta degli autori. Appunti che non si limiteranno ai soli vini blasonati, perché lo scopo è anche di comprendere se un Lambrusco rifermentato in bottiglia possa essere bevuto dopo dieci anni dopo 10 anni, e un Pecorino dopo 5 o 6 anni; e quanto può durare un Sangiovese di Romagna. Avere tali informazioni, ci spiega Nelson, oltre a essere utili agli addetti ai lavori, può indirizzare il consumatore ad apprezzare i vini italiani e a non limitarsi a seguire le mode del momento solo perché fanno trend.

La rivista è fatta con lo scopo di sensibilizzare il consumatore finale ma soprattutto a esortare il produttore a credere sempre di più nella potenzialità evolutiva dei suoi vini, avendo il coraggio di fare più riserve, in quanto dobbiamo smettere di bere vini solo giovani e non ancora pronti.

In primis deve essere il ristoratore o il *winebar* a proporre al cliente l'annata datata, sfatando il pregiudizio che se la bottiglia non è dell'ultima annata ciò sia sinonimo di vecchio invece che di evoluto, di un vino maturo ed estremamente sorprendente.

Gli autori di Verticale hanno avviato una collaborazione con [wine-searcher.com](#), sito dove troverete i loro vini recensiti. Questo motore di ricerca è nel corso degli anni si è affermato anche come servizio enciclopedico gratuito su tutto ciò che concerne il mondo enologico.



vnifera degustazione verticale

La presentazione non poteva che concludersi con una notevole verticale: l'azienda Pranzegg (Alto Adige) di Martin Gojer ci ha presentato sei annate (2004-'10-'13-'14-'16-'17) di Lagrein Laurenc. Abbiamo degustato da soli i sei vini prendendo nota delle nostre sensazioni gusto-olfattive e cercando di individuare le annate migliori per poi interagire assieme a Nelson e a Matteo che hanno dato una loro esauriente analisi della batteria. Un'esperienza che auguro a ogni lettore di poter fare per aumentare il proprio bagaglio di conoscenza e l'amore per il vino.

Link: <https://www.ioeilvino.it/vignerons-de-nature-e-le-suggestioni-biodinamiche/>

VIGNERONS DE NATURE E LE SUGGESTIONI BIODINAMICHE

Ma che bella scoperta...



Matteo Gallelo e i vini in degustazione

Durante **Vinifera**, la Mostra Mercato dei Vini artigianali dell'arco alpino, tenutasi a Trento verso la fine del mese di marzo, abbiamo partecipato ad una degustazione, guidata da **Matteo Gallelo** dal titolo "**Oltralpe: suggestioni biodinamiche d'oltreconfine**" durante la quale abbiamo avuto l'opportunità d'assaggiare cinque vini di produttori francesi appartenenti al gruppo **Vignerons de Nature**.

Vignerons de Nature è costituito da una trentina di viticoltori che si sono uniti tra loro per esigenze logistiche e commerciali, provengono dalle principali regioni vitivinicole francesi, ma all'interno del gruppo c'è anche un produttore piemontese, tutti lavorano in biologico o biodinamico.

Ecco i vini, in ordine di servizio (non conoscendo né produttori né vini abbiamo espresso la nostra personale valutazione numerica di quanto degustato).

La prima cosa, che ci ha positivamente colpiti, è data dall'estrema pulizia e fruttuosità, caratteristiche che accomunavano tutti i cinque vini degustati.



– Vin de Savoie Aop Chignin Bergeron “Cuvée Raipoupou” 2020 – Domaine Adrien Berlioz



L'azienda Domaine Adrien Berlioz (ex Cellier des Cray) nasce nel 2006 con 1,5 ettari di vigna appartenente al padre di Adrien, Joseph.

L'azienda si trova a Chignin, in Savoia e attualmente dispone di poco più di sei ettari a vigneto la maggior parte dei quali (4,5 ettari) con vitigni a bacca bianca, tra questi il più coltivato è la Roussanne (chiamato in loco Bergeron) che occupa oltre il 50% del vigneto a bacca bianca, l'età media delle viti è di 15 anni.

I suoli sono di natura argillosa, calcarei (il nome del vigneto è proprio

Cellier des Cray) e le bottiglie prodotte annualmente sono circa 20.000.

Il vino che andiamo a degustare è frutto del suddetto vitigno e viene vinificato in vasche di cemento.

Color paglierino di buona intensità.

Buona l'intensità olfattiva come pure l'eleganza, si coglie un bel frutto giallo unito a sentori d'erbe aromatiche.

Strutturato, sapido e minerale, ritroviamo il frutto giallo e note tropicali, lunga la sua persistenza. 87-88/100

– Vin de France Petit Selve 2021 –
Florence & Benoît Chazallon
Chateau de la Selve

Ci troviamo a Grospierres, sulle rive del Chassezac, nel Sud dell'Ardèche, la struttura, una vecchia casa fortificata, è stata acquistata dai genitori di Benoît nel 1990.

Il vino che ci accingiamo ad assaggiare appartiene alla linea **Les Cuvée Domaine** ed è frutto di un blend tra 30% Cinsault, 40% Grenache e 30 % Syrah, provenienti da diversi vigneti con diverse caratteristiche di suoli e posti a diverse altitudini.

Le vigne hanno un'età media di 30 anni e la densità d'impianto è di 4.000 – 4.400 ceppi/ettaro e la resa è di 40 ettolitri/ettaro.

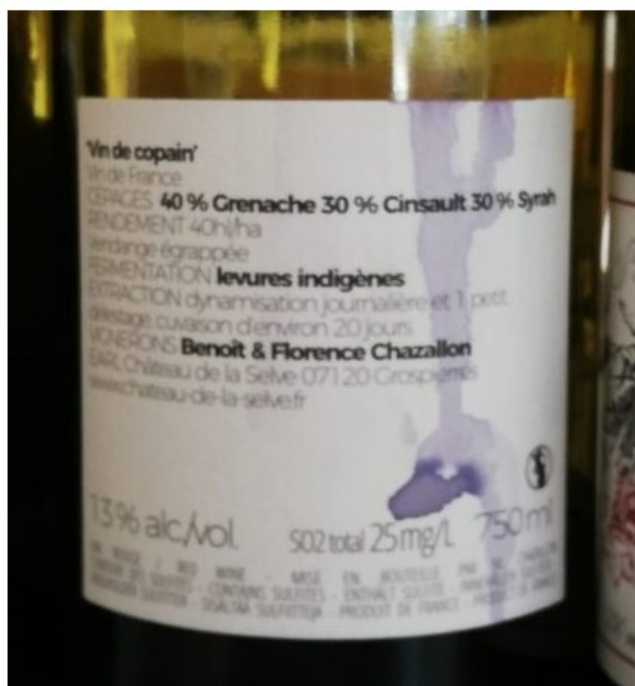
La fermentazione viene effettuata tramite l'ausilio di lieviti autoctoni, l'affinamento del vino si protrae per quattro mesi in vasche di cemento.

Color ciliegia matura.

Intenso al naso, fresco, profumato, fruttato, ciliegia, netti sentori floreali.

Fresco e succoso, nitida la ciliegia, frutti di bosco, piacevolmente amaricante il lungo fin di bocca.

Un vino sbarazzino, dalla piacevolissima beva. 84-85/100





– Morgon Aop “Tradition” 2020 – Domaine Jean-Paul Et Charly Thévenet

L'azienda

La famiglia Thévenet si è stabilita da quattro generazioni, a Villié-Morgon, nel cuore del Beaujolais.

Nella primavera del 2019, Jean-Paul Thévenet ha unito la sua tenuta a Morgon (circa 3 ettari) con quella di Charly che fino ad allora ha vinificato sotto il suo nome, ora l'azienda dispone quindi di 5 ettari di vigneti coltivati in regime biodinamico non certificato (al momento sono in conversione), senza concimi chimici né pesticidi e la filosofia è quella di produrre vini il più possibile “naturali”.

I più antichi vigneti di Gamay raggiungono l'età di 70 anni, i suoli sono granitici scistosi con pochissimo terreno, le radici raggiungono quindi molto rapidamente il substrato roccioso che dona al vino una nota di mineralità.

In cantina la vinificazione avviene con una leggera macerazione carbonica tradizionale utilizzando lieviti naturali. Non vengono utilizzati né chiarificanti né filtrazioni, i vini ricevono solo una minima dose di solforosa.

Il vino

Nel Morgon “Tradition” la vinificazione viene effettuata utilizzando lieviti naturali e senza aggiunta di SO₂, la macerazione carbonica si effettua in vasche di cemento con una macerazione di una quindicina di giorni a seconda dell'annata, i mosti di sgrondo e di pressatura vengono quindi



assemblati e l'affinamento del vino si svolge in vasche di cemento per 6-8 mesi.

L'imbottigliamento avviene la primavera successiva, senza chiarifiche né filtrazioni.

Le uve utilizzate sono, ovviamente, Gamay.

Color rubino-violaceo, intenso e luminoso.

Molto intenso al naso, frutta rossa matura, accenni aromatici, rose rosse in appassimento.

Dotato di buona struttura, succoso ed aromatico, frutto rosso maturo ed accenni di liquirizia, lunga la sua persistenza.

Vino di notevole qualità che ci è piaciuto moltissimo. 88-89/100



– Aop Fitou “Ze Fitou” 2019 – Mas de Caprice

40% grenache noir, 40% Mourvèdre e 20% Carignan

Il 20% del vino s'affina in vasche di cemento, mentre la parte rimanente in barriques usate per nove mesi.

Figli di viticoltori alsaziani, **Mireille** e **Pierre Mann** hanno la loro tenuta a Leucate, al confine tra Linguadoca e Rossiglione, in terra catalana vicino al confine spagnolo.

Dal color rubino profondo.

Un poco austero, presenta al naso note scure, sottobosco, cuoio, spezie, legno dolce, note balsamiche.

Strutturato, succoso ed asciutto, liquirizia forte, lunga la persistenza. 87-88/100

– Côte du Rhône Village Aop “Odysée” 2020 – Domaine Duseigneur

Bernard Duseigneur ha preso le redini del suo Domaine nel 2002, i vitigni che compongono questo vino -in percentuali variabili dipendentemente dall'annata- sono Grenache (60% – 80%) e Syrah (20% – 40%).

Le uve provengono da un vigneto di 30 anni d'età situato a Saint Victor La Coste, nel Gard, i suoli sono argillosi-sabbiosi con presenta di ciottoli e calcare, la resa è di 38 ettolitri/ha.

La vinificazione avviene separatamente in vasche di cemento utilizzando lieviti indigeni.

Rubino luminoso di discreta intensità.

Intenso al naso, ciliegia fresca, accenni floreali di geranio.

Discretamente strutturato, fresco e succoso, con bella trama tannica e buona vena acida, bello il frutto, buona la sua persistenza. 86-87/100

Lorenzo Colombo



Link: <https://www.lavinium.it/vinifera-2022-arte-cultura-e-solidarieta-come-ideali-comuni-per-lagricoltura-e-la-viticultura-dellarco-alpino/>

Vinifera 2022: arte, cultura e solidarietà come ideali comuni per l'agricoltura e la viticoltura dell'arco alpino

Postato da: Fosca Tortorelli il: Aprile 20, 2022 In: Eventi e manifestazioni, Notizie e attualità

Nessun commento

 Stampa  Email



La prima settimana di Primavera, al centro delle Alpi, tra le montagne del Trentino, si è svolta all'interno della Fiera di Trento, **Vinifera**, la mostra mercato dedicata ai vini dell'arco alpino. Un'occasione non solo per assaggiare realtà produttive dell'arco alpino, ma anche fucina di idee; un luogo dove incontrarsi, confrontarsi e discutere. Da qui sono partiti i soci di Centrifuga, un'associazione culturale di recente fondazione composta da giovani professionisti con competenze diverse, che hanno scelto di unire le proprie esperienze e le proprie forze per creare spazi d'incontro, per ideare e realizzare iniziative incentrate sulla produzione biologica e sostenibile in campo agricolo e vitivinicolo. Vinifera si pone infatti come spazio aperto all'insegna della prossimità, proprio per permettere il confronto e la condivisione del sapere, per stimolare la consapevolezza sul compito della viticoltura, dei vignaioli e dei consumatori che ne fruiscono.



Oltre 130 i vignaioli presenti, tutti artigiani che hanno scelto una viticoltura orientata alla sostenibilità e alla tutela del territorio, a cui si sono unite piccole realtà agricole che lavorano con passione, dedizione e ricerca.

Immersi nella bellezza della Piana Rotaliana la manifestazione ha visto diversi momenti di scambio, a partire dal dibattito sullo stato della comunicazione del vino durante e post pandemia. Uno scambio di idee su informazione e comunicazione del vino affrontando anche la questione del digitale e dei social network. Interessante il punto di vista e la consapevolezza di alcuni produttori presenti, come Patrick Uccelli e Marco Tonini, che hanno coscienza e consapevolezza di dover usare gli strumenti di informazione in modo professionale, proprio per poter educare e informare in modo efficace, perseguendo ad esempio, l'idea di generare contenuti per i social educativo-formativi qualitativi, sviluppando al meglio il proprio sito web. Si è affrontato anche il problema delle fiere, di come siano oggi tanti eventi e di quanto siano effettivamente efficaci.



PIWI DOC, i vini resistenti nelle denominazioni di origine

Durante i due giorni della manifestazione si sono inoltre svolti momenti di approfondimento al Muse – Museo delle Scienze di Trento, in primis l'incontro dibattito sull'evoluzione normativa che prevede l'utilizzo dei vini resistenti all'interno delle denominazioni di origine e sulle opportunità che ne possono derivare. Quello che è emerso è che la soluzione di usare anche gli incroci è stata fatta per maggiore resistenza e adattamento ai cambiamenti climatici, scelta legata al concetto di sostenibilità ambientale, che si lega alla strategia europea del Green Deal o Patto Verde europeo, ossia l'insieme di iniziative politiche proposte dalla Commissione europea con l'obiettivo generale di raggiungere la neutralità climatica in Europa entro il 2050.

I vitigni PIWI sono geneticamente studiati per essere resistenti alle malattie fungine come oidio, botrite e peronospora, sono piante che non hanno necessità di anticrittogamici e pesticidi in quanto autonomamente in grado di difendersi, e rappresentano oggi una importante alternativa in grado di garantire una sostenibilità che da ambientale si fa anche economica.



Questo discorso non vale per tutte le aree del nostro paese ovviamente, ma bisogna comunque pensare che gli incroci tutto sommato fanno parte di un processo del tutto naturale che si è sempre avuto. Ancora tanto lo scetticismo, soprattutto nel definirli e farli rientrare nelle denominazioni, sia per il forte legame con i vitigni autoctoni che caratterizza la tradizione enologica italiana, sia per il timore che con l'uso dei PIWI si corra il rischio di un'omologazione dei vini. In ogni caso non bisogna avere l'accanimento all'autoctono e preservare quello che si coltivava una volta, anche perché non è detto che quello che funzionava 50 anni fa sia uguale oggi. Il vitigno è solo un mezzo, proprio come i contenitori, per raccontare quello che si vuole mettere in bottiglia.



Suggerimenti biodinamici da oltreconfine

Ulteriore contributo davvero stimolante è stato l'incontro condotto dal giornalista e docente **Matteo Gallelo**: **"Suggerimenti biodinamici da oltreconfine"**, a cui è seguita la degustazione dei vini biodinamici dell'associazione francese **Vignerons de Nature**. Si tratta di un gruppo di vignaioli francesi, uniti nel rispetto per la natura e per il territorio, e che hanno avuto l'idea di focalizzare le loro forze commerciali e logistiche. Ad oggi, sono circa 30 e rappresentano alcune grandi regioni vitivinicole della Francia e tutti parlano di agricoltura responsabile. I vini scelti si sono rivelati vini espressivi e vitali. Davvero interessante il Petite Selve 2021 di Chateau de La Selve, prodotto per un 40% di uve Grenache, un 40% di Cinsault e un 20% di Syrah. Un vino vibrante con note di frutti rossi, che lasciano presto lo spazio a eleganti note floreali di rosa canina e speziate di pepe e di liquirizia, cacao, e fragola selvatica. Anche il Morgon 2020 di Jean-Paul et Charly Thevenet si distingue per la croccantezza del frutto, un vino da pic-nic, ben bilanciato da una buona acidità.



Non solo vino, infatti nell'ultima giornata si è svolto l'approfondimento dedicato al mondo del miele delle erbe e del pane; **"BEE The Future"**, questo il nome del 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. Un incontro affascinante che ha messo in rilievo il lato umano di Vinifera. Un'esperienza affascinante tra l'assaggio dei mieli in chiave emotiva, l'importanza delle api e delle erbe spontanee dei boschi.

Merita una menzione anche la partecipazione della micro-torrefazione trentina **I Druper Coffee**, situata alle pendici della montagna Paganella. Una realtà in linea con la filosofia di vinifera, perché anche il caffè è un frutto che va rispettato; la cura comincia infatti già dalla scelta del caffè crudo da tostare. Come sottolinea Raimondo Morreale, affermato roaster in **I Druper Coffee**: *"Il bello è che ogni caffè ha un'anima ed una storia da raccontare e a noi piace pensare che attraverso la passione dei torrefattori, il caffè può diventare una vera e propria esperienza sensoriale"*.

Una manifestazione che ha riscontrato un successo consistente, con una qualità del pubblico attenta e interessata al lavoro dei tanti vignaioli presenti, risultando una vera e propria area di scambio tra produttori e consumatori, capace di condividere e stimolare la consapevolezza sul ruolo della viticoltura, dei vignaioli e di chi ne fruisce.

Fosca Tortorelli

Link: <https://lastanzadelvino.it/2022/04/24/i-ragazzi-di-via-col-santo-33/>

I ragazzi di via Col Santo 33



Via Col Santo 33 a Rovereto, altro non è che l'indirizzo dove ha sede l'associazione di promozione sociale Centrifuga. L'associazione, che ha tra i propri fini statutari il consumo responsabile attraverso una produzione sostenibile, dal 2018 da corpo e gambe a Vinifera, la Mostra mercato dei vini artigianali dell'arco alpino. La manifestazione che si tiene negli spazi di Trento Fiere è arricchita da una serie di incontri culturali, degustazioni, conferenze tematiche, visite guidate presso i vigneti e le cantine delle aziende aderenti che si sviluppano nelle settimane precedenti la fiera. Fin qui, verrebbe da pensare, nulla di particolarmente nuovo, visto che eventi simili si svolgono nel corso dell'anno in tutta la Penisola.



In realtà per Vinifera ci sono almeno un paio di aspetti che la rendono sostanzialmente unica: il focus dedicato esclusivamente ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino e il collettivo delle ragazze e dei ragazzi che lavorano alla preparazione del salone, trasudanti passione ed entusiasmo da ogni centimetro della loro pelle. Collettivo potrebbe sembrare un termine antico, carico di polvere, che arriva dritto dalla lotta e dall'impegno politico degli anni '70 del secolo scorso, ma definisce in maniera netta ed inequivocabile il tratto distintivo dell'associazione Centrifuga e il suo mandato sociale. La parola prodotto qui è intesa nel suo etimo, ovvero dal latino *producere* 'portare, condurre avanti' e che in una sorta di filo rosso si lega in maniera indissolubile al significato del nome dell'associazione, ovvero la forza necessaria che serve per spingersi lontano dal centro, spesso zona di conforto, per scoprire le zone periferiche delle produzioni artigianali, certamente più impervie, ma portatrici di grande ricchezza e contaminazione, il vero senso di una fiera come Vinifera sta tutto qui.



Elodie Tagliazucchi – Matteo Gallelo

Ed è logica conseguenza che, tra i 100 vignaioli presenti, si possono scovare veri e propri diamanti come i vini di Patrick Uccelli, Tröpfthalhof, Roadar, Marco Tonini, Vignerons de Nature, solo per citarne alcuni. Su Vignerons de Nature è necessario spendere qualche parola in più anche perché oggetto di una splendida degustazione condotta da Matteo Gallelo ed Elodie Tagliazucchi, tra l'altro in un luogo davvero inusuale come il Museo delle scienze di Trento. Elodie, originaria della Corsica, distribuisce in Italia i Vignerons de Nature, un gruppo di vignaioli francesi produttori di vini da agricoltura biologica e biodinamica che condividono la stessa filosofia e che hanno deciso di unirsi in associazione anche per la gestione comune degli aspetti commerciale e della logistica. Elodie, con fascino tutto francese, ha calato, come se nulla fosse, un vero e proprio poker d'assi:



Dalla Savoia, il Domaine Adrien Berlioz con lo Chignin Bergeron Cuvée Raipoumpou 2020 da sole uve Roussanne

Dall' Ardèche (dipartimento francese della regione Alvernia-Rodano-Alpi), lo Château De La Selve con il Petite Selve 2021, 40% di uve grenache, 40% di cinsault e un 20% di syrah

Dal Beaujolais, precisamente dall'Aoc Morgon, Jean-Paul Thévenet e suo figlio Charly con il Morgon Cuvée Tradition 2020 da 100% uve gamay

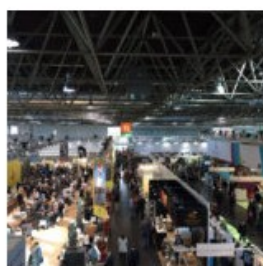
Dal territorio marittimo di Fitou, (comune situato nel dipartimento dell'Aude nella regione dell'Occitania), il Domaine Mas Des Caprices con il Mas des Caprices Ze Fitou 2019, 40% di grenache noir, 40% mourvèdre ed un 20% di carignan

Dal comune di Saint Victoire La Coste (situato nel dipartimento del Gard nella regione dell'Occitania), il Domaine Duseigneur con l'Odyssée 2020 AOC Côtes du Rhône Villages, da uve grenache per l'80% e syrah per il 20%

Vini che si faranno ricordare a lungo come i ragazzi di via Col santo 33.

Link: http://internetgourmet.it/prowein-sapremo-le-fiere-un-futuro/?utm_source=dlvr.it&utm_medium=twitter

Ecco il ProWein, e sapremo se le fiere hanno un futuro



DI ANGELO PERETTI
13 MAGGIO 2022

CONDIVIDI

 Facebook

 Twitter

 Google

 Email

Ecco, ci siamo, è arrivato anche il momento del ritorno del ProWein, la fiera vinicola di Düsseldorf, la più internazionale di tutte. Sarà la prova del nove, la cartina di tornasole. Prima di Vinitaly scrivevo che quella veronese sarebbe stata *“la partita della vita per le fiere del vino”*, perché si sarebbe incominciato a capire se le fiere del vino abbiano o meno un ruolo da recitare negli anni che verranno. La partita di ritorno si gioca in Germania.

Le mie aspettative si leggono in *un lungo pezzo pubblicato ieri dall'agenzia Adnkronos e da Vendemmie*: *“Dopo due anni di assenza forzata – dicevo –, era ed è importante verificare se le grandi fiere siano ancora nodali per l'industria del vino. Vinitaly ha richiesto un importante plus in termini di preparazione rispetto al passato, ma l'esito è andato oltre le aspettative. Da un osservatorio marcatamente internazionale come ProWein occorre comprendere se il sistema fieristico sia in grado di riassumere la passata centralità, recuperando gli spazi erosi dai nuovi canali di promozione, soprattutto digitali, affermatasi durante la pandemia. Stante che le risorse non si possono moltiplicare, dovremo ancora investirne una parte molto rilevante nelle grandi fiere, oppure dovremo riallocarle sui nuovi canali? Questo è il quesito da cui ci aspettiamo risposte a Düsseldorf”*. È esattamente così che la penso.

La mia impressione è, che pur per certi versi ammaccate, le fiere possano recuperare la loro centralità. È vero, durante la pandemia si sono sviluppati nuovi canali di promozione e di distribuzione del vino, grazie agli strumenti digitali. Ma durante la pandemia non c'era la possibilità di effettuare incontri in presenza. Il digitale svolgeva dunque un ruolo sussidiario, sostitutivo. Appena si è tornati in presenza, sono riesplosi gli eventi. Prima il Mercato dei Vini della Fivi, che a Piacenza ha di nuovo fatto l'*en plein*, poi tutta un'altra serie di manifestazioni, fino a WineParis, a Vinitaly e ora a ProWein. Perché, come ho ribadito un mesetto fa nel corso di una tavola rotonda organizzata a margine di Vinifera, a Bolzano, **il vino è inevitabilmente una faccenda "analogica"**. Insomma, va bene la possibilità di acquistare on line, ma soprattutto **il vino devi avere la possibilità di assaggiarlo, e quindi gli eventi "in presenza" sono essenziali**. Per gli operatori e per il pubblico.

Chiaro, è solo una mia impressione. Sono curioso – e interessato – di vedere come va ProWein. Soprattutto, come va in un periodo infelice, dato che la fiera tedesca è stata riprogrammata **decisamente molto avanti nella stagione, quando i contratti sono già stati sostanzialmente sottoscritti**. Sarà giusto qualcosa di simile a una grossa rimpatriata fra gente che non si vede da tempo, proveniente da mezzo mondo (l'altro mezzo è in guerra o tuttora alle prese con la pandemia che non molla) oppure sarà comunque l'occasione per sviluppare nuovi affari e per rimarcare l'importanza della trattativa "fisica"?

La **"lettura congiunta" degli esiti di Vinitaly e di ProWein sarà fondamentale per l'industria del vino**. Non già e non tanto per stabilire quale delle due fiere concorrenti sia andata meglio o peggio, quanto per capire se le fiere e gli eventi siano ancora lo snodo del commercio del vino, a tutti i livelli, in tutto il mondo. La medesima "lettura" sarà essenziale per chi organizza gli eventi del vino, dal piccolo mercato locale alla grande fiera, perché bisogna comprendere **se e come modificare gli assetti delle manifestazioni** rivolte agli operatori e al pubblico. Insomma, a Düsseldorf non ci si va assolutamente in gita. Bisogna andarci pronti a cogliere i segnali che arriveranno. Un po' come era successo a Vintaly. Chi si era preparato bene al ritorno delle fiere, ha lavorato moltissimo. Chi ha avuto un approccio meno proattivo è stato lì a girarsi i pollici. Ecco, una cosa è certa, ossia che **non è più tempo di andare agli eventi del vino impreparati, contando sulla fortuna**, e questo vale per i produttori, per gli operatori, per chi fa comunicazione e anche per il pubblico.



RASSEGNA STAMPA

2021 - 2022