

INCONTRI 2025 ROTALIANI

Comunicato stampa del 10 settembre 2025

INCONTRI ROTALIANI 2025, IL TEROLDEGO INCONTRA IL SYRAH: LA QUARTA EDIZIONE INTRECCIA GUSTO, CULTURA E CONVIVIALITÀ

**Sabato 25 e domenica 26 ottobre 2025 il programma si arricchisce di wine talk,
approfondimenti tematici ed eventi collaterali**

Incontri Rotaliani cresce e si rinnova: la rassegna enoica e culturale organizzata dal **Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg**, con il patrocinio dei Comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige (Trento), **torna sabato 25 e domenica 26 ottobre 2025** con un **programma che unisce degustazioni, approfondimenti e momenti di convivialità**. L'edizione 2025 vedrà protagonisti l'autoctono **Teroldego Rotaliano**, i **Syrah delle regioni di Cortona (Arezzo) e Côte Rôtie** nella Valle del Rodano.

Sabato 25 ottobre alle ore 10.00 il Teatro San Pietro di Mezzolombardo ospita il **wine talk** *Vino e paesaggio: storie di viti, radici e territori autentici - Conversazioni tra Piana Rotaliana, Cortona, Etna e Borgogna*, moderato da **Luciano Ferraro**, caporedattore del *Corriere della Sera*. Un confronto aperto tra produttori, esperti e figure istituzionali, che intreccia storie di vitigni, identità territoriali e nuove prospettive di collaborazione. L'ingresso è libero e aperto a tutti. Nel pomeriggio, dalle 15.00 alle 18.30, Cantina Martinelli è la sede del **walk around tasting**, con **oltre 40 etichette** – vini e grappe – in degustazione tra Teroldego Rotaliano e Syrah delle regioni ospiti, accompagnati da assaggi di prodotti gastronomici locali e cocktail a base di grappa. La giornata si chiude alle 20.00 in Cantina Rotari con la **cena Incontri di gusto: tre territori nel piatto**, un viaggio culinario che unisce Trentino, Toscana e Francia in un menù inedito e sorprendente al costo di 70 euro per persona, esaltato in ogni portata dalla musica dal vino e dall'abbinamento con diverse etichette.

La giornata di **domenica 26 ottobre** è interamente dedicata ai **wine lab**, tra degustazioni guidate e approfondimenti tematici. Il primo appuntamento è alle ore 10.00 in Cantina Rotaliana con **Caccia al territorio: degustazione alla cieca di Syrah e Teroldego**, un'esperienza condotta dalla wine educator e sommelier **Adua Villa**, che invita i partecipanti a riconoscere e confrontare terroir e vini differenti. Segue alle 11.15 all'Azienda Agricola Foradori **Radici comuni, espressioni diverse: dialogo tra Teroldego e Syrah** con il Professore **Attilio Scienza** per esplorare le affinità genetiche e le differenze espressive dei vitigni,

Studio Cru · via Vecchia Ferriera 59B, Vicenza · telefono: 0444-042110 ·
mail:info@studiocru.it

mettendo in luce come il contesto ampelografico influenzi il vino. Alle 12.30 in Cantina Dorigati si tiene ***Teroldego Reloaded: giovani produttori si raccontano tra calici e assaggi gastronomici***, un laboratorio animato dai giovani produttori della zona che, con la conduzione di **Roberto Anesi**, wine educator e Miglior Sommelier d'Italia 2017, raccontano la loro visione per il futuro di questo vitigno. Nel pomeriggio, il viaggio continua alle 14.00 con ***Capsula del tempo: il Teroldego ieri e oggi***, una degustazione alla Cantina della Fondazione Edmund Mach condotta da **Divina Vitale**, giornalista e collaboratrice del *Gambero Rosso*, che mette a confronto annate passate e presenti per cogliere l'evoluzione del vitigno nel tempo. Alle 15.00 invece ci si sposta alla Distilleria Bertagnolli per ***L'incontro che non ti aspetti: grappe, formaggi e sigari in degustazione***, dove **Francesco Bruno Fadda**, curatore della guida di *Spirito Autoctono*, accompagna alla scoperta della grappa in purezza e ne esalta le caratteristiche grazie all'abbinamento con formaggi locali e sigari. La giornata si chiude alle 16.15 in Cantina Endrizzi con ***Teroldego&Syrah: viaggio tra Piana Rotaliana, Cortona e Côte Rôtie***, un confronto guidato dal sommelier e giornalista **Andrea Gori** per raccontare due varietà provenienti da territori diversi ma affini. Ogni *wine lab* è a numero chiuso e prevede una quota di partecipazione di **25 €**, se acquistata in prevendita entro il 15 ottobre, **30 €** successivamente.

Infine, per vivere il vino in contesti più intimi, creativi e informali, durante la domenica sarà possibile partecipare a diverse ***wine experience***. Tra le tante attività proposte si potrà scoprire, attraverso una visita guidata in cuffia, la storia leggendaria che si cela dietro al Teroldego *Sangue di Drago* di Cantina Donati, assaporare l'incontro tra la pizza di Albert e calici di Teroldego Rosato nell'Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach oppure immergersi nell'incontro tra vino e arte all'Azienda Agricola De Vigili. Esperienze diverse che intrecciano convivialità, cultura e gusto, offrendo prospettive diverse per vivere il territorio.

INFO IN BREVE | *Incontri Rotaliani 2025*

Quando: sabato 25 e domenica 26 ottobre 2025, tutto il giorno

Dove: Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige (Trento)

Biglietti: *Wine talk* gratuito fino a esaurimento posti; *Walk around tasting* 25 euro con cauzione di 5 euro a persona per bicchiere e piattino; cena *Incontri di gusto* 70 euro per persona; *Wine lab* 25 euro ciascuna con prevendita entro il 15 ottobre, 30 euro a partire dal 16 ottobre. Sono previste scontistiche per associazioni sommellerie, operatori Horeca, Assoenologi e Vignaioli del Trentino

Per informazioni e prenotazioni: www.incontrirotaliani.it

Ufficio stampa:

Sara Stocco | sara@studiocru.com | 328 6424760

Veronica Guerra | veronica@studiocru.com | 380 2363563

Studio Cru · via Vecchia Ferriera 59B, Vicenza · telefono: 0444-042110 ·
mail:info@studiocru.it