

INCONTRI ROTALIANI 2025



Comunicato stampa del 7 ottobre 2025

AL VIA LE PREVENDITE PER *INCONTRI ROTALIANI* 2025: PROTAGONISTI IL TEROLDEGO E I SYRAH DI CORTONA E CÔTE RÔTIE

Sabato 25 ottobre si parte con il *wine talk*, nel pomeriggio i banchi d'assaggio con oltre 20 produttori e 40 referenze in degustazione, mentre la sera una cena che mescola i sapori dei 3 territori. Domenica 26 ottobre i wine lab su prenotazione e tante wine experience

Mancano poche settimane all'inizio di *Incontri Rotaliani*, 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), in programma **sabato 25 e domenica 26 ottobre**. L'edizione 2025 dà il via alle prevendite per gli appuntamenti con i banchi d'assaggio e i wine lab: i protagonisti saranno l'autoctono **Teroldego Rotaliano** e i **Syrah** delle regioni ospiti di **Cortona** (Arezzo) e **Côte Rôtie** nella Valle del Rodano con **24 aziende partecipanti**.

La manifestazione si aprirà sabato mattina alle ore 10.00 al Teatro San Pietro di Mezzolombardo con il ***wine talk* *Vino e paesaggio: storie di viti, radici e territori autentici – Conversazioni tra Piana Rotaliana, Cortona, Etna e Borgogna***, moderato dal vicedirettore del *Corriere della Sera* Luciano Ferraro. Seguirà nel pomeriggio, dalle ore 15.00 a Cantina Martinelli (Mezzocorona), il ***walk around tasting* con oltre 40 etichette tra vini e grappe**. A rappresentare la **Piana Rotaliana** ci saranno 16 produttori: Breccia, De Vescovi Ulzbach, De Vigili, Donati Marco, Dorigati, Endrizzi, Elio Endrizzi, Fedrizzi Cipriano, Fondazione Edmund Mach, Foradori, Martinelli, Mezzacorona, Rotaliana, Zeni Roberto, Distilleria Bertagnolli e Distillerie Trentine. Dal territorio di **Cortona** arriveranno Doveri, Fabrizio Dionisio, Leuta, Roberta Pasini, Stefano Amerighi, mentre per la **Côte Rôtie** ci saranno i vini di Domaine E. Guigal, Domaine René Rostaing e Domaine Combier. Conclude la

prima giornata della manifestazione la cena ***Incontri di Gusto - 3 territori nel piatto***, in programma alle ore 20.00 in Cantina Rotari a San Michele all'Adige.

Domenica 26 ottobre i riflettori saranno puntati sui ***wine lab***, degustazioni guidate e a numero chiuso pensate per scoprire da vicino il Teroldego Rotaliano e i Syrah di Cortona e Côte Rôtie, approfondendone i territori, le diverse espressioni e le potenzialità evolutive. Per partecipare è già possibile acquistare il proprio posto in **prevendita**: la quota è di 25 euro fino al 15 ottobre in early-bird e di 30 euro successivamente. Arricchiscono la proposta le ***wine experience***: dalla visita in cuffia che svela leggende e curiosità sul vitigno simbolo della Piana Rotaliana, all'abbinamento che coniuga le pizze d'autore di Albert alla freschezza del Teroldego rosato, fino a un percorso immersivo tra opere d'arte e vino.

Incontri Rotaliani è organizzato insieme ad ApT Visit Paganella con il supporto di Bertolin, Cassa di Trento, Cassa Rurale Val di Non Rotaliana e Giovo, CMP, Corimpex, Deco Wine, Enartis, Enopiave, Euroglass, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Itas, Oenotrento, Floricoltura Piazzera, Enologica Vason, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Vetri Speciali e delle Pro Loco di Mezzolombardo, Mezzocorona e San Michele all'Adige.

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 sconti per associazioni di 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