



RASSEGNA WEB

GIUGNO 2022

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

 **CANTINA
FRANTOIO**
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA



[HOME](#) [PUBBLICITÀ](#) [REDAZIONE](#) [PRIVACY](#) [CONTATTI](#)



CULTURA & SOCIETÀ | 1 GIUGNO 2022

Bolzano. Il mondo economico internazionale si incontra al party di clavis

1 Giugno 2022



author:

Redazione



Stefan Dalosso, Marseiler; Kevin Platzgummer, Sparkasse; Petra Gufler, Marseiler e Lukas Runggaldier, Marseiler

Lo scorso 10 maggio l'agenzia di PR daviso, con sede a Bolzano, ha ufficialmente assunto il nome clavis comunicazione Srl aderendo alla società madre austriaca clavis Kommunikationsberatung.

Nel luglio 2021 clavis aveva acquisito una quota di maggioranza dell'azienda di Bolzano e poco meno di un anno dopo è stato compiuto il passo decisivo verso l'integrazione. "D'ora in poi opereremo oltre confine con un brand comune", annuncia orgoglioso l'amministratore delegato di clavis, Ulrich Müller. Questo importante cambiamento aumenterà la visibilità dei clienti nello spazio economico allargato a Tirolo-Trentino-Alto Adige e ne faciliterà il business a livello internazionale: "Il nostro "ponte" di comunicazione si presenta con un nome unico, indipendentemente dal fatto che ci si serva all'agenzia a nord o a sud", spiega Müller. clavis è diventato così il partner strategico per le aziende italiane che operano nella regione DACH e per le aziende di lingua tedesca attive in Italia.

Il gruppo impiega attualmente 25 persone nelle quattro sedi di Innsbruck, Bregenz, Vienna e Bolzano. Tra i numerosi clienti figurano ARGE Heumilch, voestalpine, Verbund Green Power, Locker, Booking Alto Adige, Cantina di Bolzano e Cantina di Riva.

L'inaugurazione della nuova sede di Bolzano di clavis comunicazione, in via

dei Portici 76, è stata l'occasione per riunire ieri (31 maggio) i rappresentanti delle imprese e degli operatori economici del Tirolo e dell'Alto Adige.

L'amministratore delegato di clavis, Ulrich Müller, ha dato il benvenuto nel nuovo ufficio agli ospiti provenienti da Austria, Germania e Italia. "Come agenzia di comunicazione internazionale ci poniamo come "la chiave" che apre le porte ai nostri clienti perché possano farsi strada creando nuovi spazi in nuovi mercati", ha spiegato Müller nell'ufficio appena inaugurato che si affaccia sul mercato di piazza delle Erbe, prima che le molte persone che hanno preso parte al vernissage si spostassero sulla terrazza del Corte – Bar & Bistro di Palais Campofranco, in piazza Walther.

La direttrice della compagnia assicurativa tirolese Isolde Stieg e Corinna e Tamara Felder di Felder Maschinenbau hanno seguito l'appello dei consulenti di comunicazione. L'amministratore delegato e il presidente di ARGE Heumilch, Christiane Mösl e Karl Neuhofer, hanno fatto rete con Annemarie Kaserer, direttrice dell'associazione dei produttori di latte alpino. L'esperto e socio di clavis Harald Schiffel si è confrontato su strategie di comunicazione di crisi con Andreas Steibl, a lungo direttore generale di TVB Ischgl-Paznaun. Stephan Filippi, enologo di Cantina Bolzano, ha contribuito alla riuscita della serata con vini selezionati che hanno favorito la comunicazione interpersonale.

Presente al lungo brindisi amichevole anche una delegazione dell'associazione di artisti del legno gardenesi UNIKA giunti da Ortisei assieme all'artista artigiano Filip Piccolruaz. Accanto a loro, tra musica e buffet, l'amministratore delegato di Oberrauch-Zitt Barbara Prieth, il Ceo di Innovacell Ekkekart Steinhuber e il vicedirettore del Bauernbund Ulrich Höllrigl.

Foto, Silvia Senette, clavis; Robert Oberkofler, Kellerei Bozen e Manuela Haas, Kellerei Bozen



Redazione

Olio: Consorzio Opera Olei segna la ripartenza post pandemia

(ANSA) - ROMA, 03 GIU - L'extravergine italiano di qualità fa squadra in "Opera olei", consorzio che raccoglie un dream team di frantoiani che insieme vogliono difendere la cultura dell'olio, aumentando la sostenibilità delle produzioni dell'oro verde made in Italy e degli stessi impianti sempre più spesso meta di oleoturismo. Con sei aziende dislocate in altrettante regioni italiane (Olearia San Giorgio in Calabria, Mimì in Puglia, Frantoi Franci in Toscana, Agraria Riva del Garda in Trentino, Frantoi Cutrera in Sicilia, Azienda agraria Viola in Umbria), una sintesi della biodiversità italiana che esprime il 75% della varietà al mondo, e una produzione totale di oltre 14mila quintali, il Consorzio Opera Olei segna la ripartenza post pandemia mostrando che i due anni di fermo sono stati occasione per una serie di investimenti sul fronte della sostenibilità ambientale e capacità degli impianti nel segno dell'innovazione e valorizzazione delle cultivar locali. Insieme commercializzano un cofanetto che vuol essere un coro di voci autentiche e tipiche, come l'Ottobratico che matura in autunno negli oliveti calabresi. "Quando si lavora con la natura non ci si può fermare - sottolinea Riccardo Scarpellini, presidente del Consorzio Opera Olei - e i lavori di accrescimento del patrimonio arboreo e aggiornamenti tecnologici sono un must per i soci che hanno una visione d'impresa comune: migliorare sempre la qualità di un prodotto come l'olio Evo monovarietale, eccellenza italiana sempre più apprezzata nel mondo". Un percorso di crescita che vuole essere comunicato con incontri itineranti, il primo dei quali si è tenuto presso il Frantoio Franci a Montenero (Grosseto), una terrazza con vista tra l'Amiata, la Val d'Orcia e Montalcino. Con una degustazione in abbinamento ai piatti di Matia Barciulli, secondo il quale un buon olio è un "ingrediente" delle espressioni in cucina, Giorgio Franci ha dimostrato come un sapiente utilizzo dell'extravergine può arricchire qualsiasi piatto, dalla tartare al baccalà mantecato fino al gelato. "Altro che semplice condimento, un buon Evo esalta il cibo più semplice e - ha detto - l'olio è gioia di vita e rallenta l'invecchiamento cellulare". E la Maremma si svela un distretto vocato non solo per la viticoltura, con ulivi secolari e di moderni impianti che ne qualificano il paesaggio. (ANSA).





informazione pubblicitaria

ANSA.it > Terra&Gusto > Mondo Agricolo > Olio: Consorzio Opera Olei segna la ripartenza post pandemia

Olio: Consorzio Opera Olei segna la ripartenza post pandemia

Cultura della qualità condivisa da frantoiani di sei regioni



Redazione ANSA ROMA 03 giugno 2022 19:40



Scrivi alla redazione



Stampa

informazione pubblicitaria



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - ROMA, 03 GIU - L'extravergine italiano di qualità fa squadra in "Opera olei", consorzio che raccoglie un dream team di frantoiani che insieme vogliono difendere la cultura dell'olio, aumentando la sostenibilità delle produzioni dell'oro verde made in Italy e degli stessi impianti sempre più spesso meta di oleoturismo.

Con sei aziende dislocate in altrettante regioni italiane (Olearia San Giorgio in Calabria, Mimi in Puglia, Frantoi Franci in Toscana, Agraria Riva del Garda in Trentino, Frantoi Cutrera in Sicilia, Azienda agraria Viola in Umbria), una sintesi della biodiversità italiana che esprime il 75% della varietà al mondo, e una produzione totale di oltre 14mila quintali, il Consorzio Opera Olei segna la ripartenza post pandemia mostrando che i due anni di fermo sono stati occasione per una serie di investimenti sul fronte della sostenibilità ambientale e capacità degli impianti nel segno dell'innovazione e valorizzazione delle cultivar locali. Insieme commercializzano un cofanetto che vuol essere un coro di voci autentiche e tipiche, come l'Ottobratico che matura in autunno negli oliveti calabresi.

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Olio: Consorzio Opera Olei segna la ripartenza post pandemia

Mondo Agricolo



Usa: California raziona acqua, peggiore siccità in 1200 anni

Mondo Agricolo



Caro gasolio: prosegue la protesta dei pescatori a Manfredonia

Dal Mare



Vitignoltalia 2022, per 3 giorni Napoli capitale del vino

Vino



Global Chef Challenge, i cuochi azzurri campioni del mondo

Fiere e Eventi

informazione pubblicitaria



Il gioco Vintage "da giocare". Nessuna installazione.

Forge Of Empires



"Quando si lavora con la natura non ci si può fermare - sottolinea Riccardo Scarpellini, presidente del Consorzio Opera Olei - e i lavori di accrescimento del patrimonio arboreo e aggiornamenti tecnologici sono un must per i soci che hanno una visione d'impresa comune: migliorare sempre la qualità di un prodotto come l'olio Evo monovarietale, eccellenza italiana sempre più apprezzata nel mondo". Un percorso di crescita che vuole essere comunicato con incontri itineranti, il primo dei quali si è tenuto presso il Frantoio Franci a Montenero (Grosseto), una terrazza con vista tra l'Amiata, la Val d'Orcia e Montalcino. Con una degustazione in abbinamento ai piatti di Matia Barciulli, secondo il quale un buon olio è un "ingrediente" delle espressioni in cucina, Giorgio Franci ha dimostrato come un sapiente utilizzo dell'extravergine può arricchire qualsiasi piatto, dalla tartare al baccalà mantecato fino al gelato. "Altro che semplice condimento, un buon Evo esalta il cibo più semplice e - ha detto - l'olio è gioia di vita e rallenta l'invecchiamento cellulare".

E la Maremma si svela un distretto vocato non solo per la viticoltura, con ulivi secolari e di moderni impianti che ne qualificano il paesaggio. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



Scrivi alla redazione



Stampa

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE:

 Smartfeed 



Dietro le Mappe: Putin e il fedele ceceno Kadyrov

ARTE.tv





Olio: Consorzio Opera Olei segna la ripartenza post pandemia

Cultura della qualità condivisa da frantoiani di sei regioni



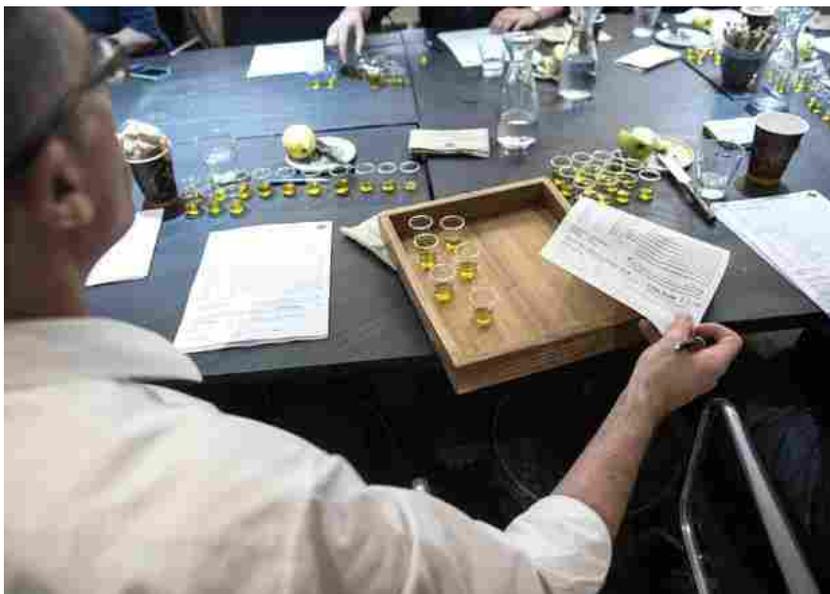
Redazione ANSA ROMA 03 giugno 2022 19:40



Scrivi alla redazione



Stampa



© ANSA

CLICCA PER INGRANDIRE +

(ANSA) - ROMA, 03 GIU - L'extravergine italiano di qualità fa squadra in "Opera olei", consorzio che raccoglie un dream team di frantoiani che insieme vogliono difendere la cultura dell'olio, aumentando la sostenibilità delle produzioni dell'oro verde made in Italy e degli stessi impianti sempre più spesso meta di oleoturismo. Con sei aziende dislocate in altrettante regioni italiane (Olearia San Giorgio in Calabria, Mimi in Puglia, Frantoi Franci in Toscana, Agraria Riva del Garda in Trentino, Frantoi Cutrera in Sicilia, Azienda agraria Viola in Umbria), una sintesi della biodiversità italiana che esprime il 75% della varietà al mondo, e una produzione totale di oltre 14mila quintali, il Consorzio Opera Olei segna la ripartenza post pandemia mostrando che i due anni di fermo sono stati occasione per una serie di investimenti sul fronte della sostenibilità ambientale e capacità degli impianti nel segno dell'innovazione e valorizzazione delle cultivar locali. Insieme commercializzano un cofanetto che vuol essere un coro di voci autentiche e tipiche, come l'Ottobratico che matura in autunno negli oliveti calabresi. "Quando si lavora con la natura non ci si può fermare - sottolinea Riccardo Scarpellini, presidente del Consorzio Opera Olei - e i lavori di accrescimento del patrimonio arboreo e aggiornamenti tecnologici sono un must per i soci che hanno una visione d'impresa comune: migliorare sempre la qualità di un prodotto come l'olio Evo monovarietale, eccellenza italiana sempre più apprezzata nel mondo". Un percorso di crescita che vuole essere comunicato con incontri itineranti, il primo dei quali si è

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Olio: Consorzio Opera Olei segna la ripartenza post pandemia

Mondo Agricolo



Usa: California raziona acqua, peggiore siccità in 1200 anni

Mondo Agricolo



Caro gasolio: prosegue la protesta dei pescatori a Manfredonia

Dal Mare



Vitignoltalia 2022, per 3 giorni Napoli capitale del vino

Vino



Global Chef Challenge, i cuochi azzurri campioni del mondo

Fiere e Eventi

tenuto presso il Frantoio Franci a Montenero (Grosseto), una terrazza con vista tra l'Amiata, la Val d'Orcia e Montalcino. Con una degustazione in abbinamento ai piatti di Matia Barciulli, secondo il quale un buon olio è un "ingrediente" delle espressioni in cucina, Giorgio Franci ha dimostrato come un sapiente utilizzo dell'extravergine può arricchire qualsiasi piatto, dalla tartare al baccalà mantecato fino al gelato. "Altro che semplice condimento, un buon Evo esalta il cibo più semplice e - ha detto - l'olio è gioia di vita e rallenta l'invecchiamento cellulare".

E la Maremma si svela un distretto vocato non solo per la viticoltura, con ulivi secolari e di moderni impianti che ne qualificano il paesaggio. (ANSA).

RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



 Scrivi alla redazione  Stampa

Questo sito contribuisce all'audience di

QUOTIDIANO NAZIONALE

MENU

GIORNALE DI SICILIA    

OGGI IN EDICOLA

CERCA SU GDS



TERRA E GUSTO

Usa: California
raziona acqua,
peggiore siccità in
1200 anniCaro gasolio:
prosegue la
protesta dei
pescatori a
ManfredoniaVitignoItalia 2022,
per 3 giorni Napoli
capitale del vino COMMENTISTAMPA 

DIMENSIONE TESTO



TERRA E GUSTO

HOME > TERRA E GUSTO > OLIO: CONSORZIO OPERA OLEI SEGNA LA RIPARTENZA POST PANDEMIA

Olio: Consorzio Opera Olei segna la ripartenza post pandemia

03 Giugno 2022



© ANSA

(ANSA) - ROMA, 03 GIU - L'extravergine italiano di qualità fa squadra in "Opera olei", consorzio che raccoglie un dream team di frantoiani che insieme vogliono difendere la cultura dell'olio, aumentando la sostenibilità delle produzioni dell'oro verde made in Italy e degli stessi impianti sempre più spesso meta di oleoturismo. Con sei aziende dislocate in altrettante regioni italiane (Olearia San Giorgio in Calabria, Mimi in Puglia, Frantoi Franci in Toscana, Agraria Riva del Garda in Trentino, Frantoi Cutrera in Sicilia, Azienda agraria Viola in Umbria), una sintesi della biodiversità italiana che esprime il 75% della varietà al mondo, e una produzione totale di oltre 14mila quintali, il Consorzio Opera Olei segna la ripartenza post pandemia mostrando che i due anni di fermo sono stati occasione per una serie di investimenti sul fronte della sostenibilità ambientale e capacità degli impianti nel segno dell'innovazione e valorizzazione delle



IL GIORNALE DI SICILIA

SCARICA GRATUITAMENTE
LA PRIMA PAGINA

cultivar locali. Insieme commercializzano un cofanetto che vuol essere un coro di voci autentiche e tipiche, come l'Ottobratico che matura in autunno negli oliveti calabresi. "Quando si lavora con la natura non ci si può fermare - sottolinea Riccardo Scarpellini, presidente del Consorzio Opera Olei - e i lavori di accrescimento del patrimonio arboreo e aggiornamenti tecnologici sono un must per i soci che hanno una visione d'impresa comune: migliorare sempre la qualità di un prodotto come l'olio Evo monovarietale, eccellenza italiana sempre più apprezzata nel mondo". Un percorso di crescita che vuole essere comunicato con incontri itineranti, il primo dei quali si è tenuto presso il Frantoio Franci a Montenero (Grosseto), una terrazza con vista tra l'Amiata, la Val d'Orcia e Montalcino. Con una degustazione in abbinamento ai piatti di Matia Barciulli, secondo il quale un buon olio è un "ingrediente" delle espressioni in cucina, Giorgio Franci ha dimostrato come un sapiente utilizzo dell'extravergine può arricchire qualsiasi piatto, dalla tartare al baccalà mantecato fino al gelato. "Altro che semplice condimento, un buon Evo esalta il cibo più semplice e - ha detto - l'olio è gioia di vita e rallenta l'invecchiamento cellulare".

E la Maremma si svela un distretto vocato non solo per la viticoltura, con ulivi secolari e di moderni impianti che ne qualificano il paesaggio. (ANSA).

© Riproduzione riservata

COMMENTA PER PRIMO LA NOTIZIA

COMMENTA CON **facebook**

NOME *

E-MAIL *

COMMENTO *

Ho letto l'[informativa sulla la tutela della privacy](#) e presto il consenso al trattamento dei miei dati personali inseriti.

protetto da reCAPTCHA
Privacy - Termini



INVIA

* CAMPI OBBLIGATORI



I PIÙ LETTI

OGGI



Dramma in spiaggia a Termini Imerese, bimbo di 4 anni di Palermo muore annegato



Villagrazia di Carini, bambino di 7 anni cade in piscina: è grave in ospedale



Torna a battere il cuore del bambino caduto in piscina a Villagrazia di Carini

CONTRIBUISCI ALLA NOTIZIA:

Olio: Consorzio Opera Olei segna la ripartenza post pandemia

(ANSA) - ROMA, 03 GIU - L'extravergine italiano di qualità fa squadra in "Opera olei", consorzio che raccoglie un dream team di frantoiani che insieme vogliono difendere la cultura dell'olio, aumentando la sostenibilità delle produzioni dell'oro verde made in Italy e degli stessi impianti sempre più spesso meta di oleoturismo. Con sei aziende dislocate in altrettante regioni italiane (Olearia San Giorgio in Calabria, Mimì in Puglia, Frantoi Franci in Toscana, Agraria Riva del Garda in Trentino, Frantoi Cutrera in Sicilia, Azienda agraria Viola in Umbria), una sintesi della biodiversità italiana che esprime il 75% della varietà al mondo,



e una produzione totale di oltre 14mila quintali, il Consorzio Opera Olei segna la ripartenza post pandemia mostrando che i due anni di fermo sono stati occasione per una serie di investimenti sul fronte della sostenibilità ambientale e capacità degli impianti nel segno dell'innovazione e valorizzazione delle cultivar locali. Insieme commercializzano un cofanetto che vuol essere un coro di voci autentiche e tipiche, come l'Ottobratico che matura in autunno negli oliveti calabresi. "Quando si lavora con la natura non ci si può fermare - sottolinea Riccardo Scarpellini, presidente del Consorzio Opera Olei - e i lavori di accrescimento del patrimonio arboreo e aggiornamenti tecnologici sono un must per i soci che hanno una visione d'impresa comune: migliorare sempre la qualità di un prodotto come l'olio Evo monovarietale, eccellenza italiana sempre più apprezzata nel mondo". Un percorso di crescita che vuole essere comunicato con incontri itineranti, il primo dei quali si è tenuto presso il Frantoio Franci a Montenero (Grosseto), una terrazza con vista tra l'Amiata, la Val d'Orcia e Montalcino. Con una degustazione in abbinamento ai piatti di Matia Barciulli, secondo il quale un buon olio è un "ingrediente" delle espressioni in cucina, Giorgio Franci ha dimostrato come un sapiente utilizzo dell'extravergine può arricchire qualsiasi piatto, dalla tartare al baccalà mantecato fino al gelato. "Altro che semplice condimento, un buon Evo esalta il cibo più semplice e - ha detto - l'olio è gioia di vita e rallenta l'invecchiamento cellulare". E la Maremma si svela un distretto vocato non solo per la viticoltura, con ulivi secolari e di moderni impianti che ne qualificano il paesaggio. (ANSA).

Farmacie di turno TN



Meteo Trentino

SPARKASSE
meet

Il nuovo servizio di consulenza a distanza di Sparkasse.

Stasera in TV

Festeggiamo assieme i 50 anni del Museo delle Palafitte del Lago di Ledro



Film in Trentino

L'arte trentina di fare il formaggio



[Home](#) | [Interno](#) | [Riva Arco Torbole](#) | Domani la nuova immersione dello «Spumante nel Lago»

Domani la nuova immersione dello «Spumante nel Lago»

07/06/2022

Il Garda custodirà le preziose bollicine con quelle inabissate nel 2020 e 2021



L'evento del Brezza Riserva 2021 di Cantina di Riva a Porto San Nicolò sarà curato anche quest'anno da Vigili del Fuoco e Sommozzatori di Riva del Garda.

A seguire, degustazione delle due annate *estratte* dal Benaco dopo 12 e 24 mesi.

Gli appassionati di vino lo sanno e, ormai, hanno l'appuntamento segnato in agenda di anno in anno: domani, mercoledì 8 giugno torna l'evento clou della stagione enologica gardesana che ha per protagoniste le preziose bollicine del Brezza Riva Riserva, punta di diamante della produzione di Cantina Riva del Garda.

Si rinnova, infatti, il progetto unico e ambizioso avviato il 27 giugno 2020 con la spettacolare immersione, nelle acque del Lago di Garda, di 1.216 bottiglie dello spumante Trentodoc Metodo Classico della cantina più rinomata del territorio destinato a diventare il raffinato Blanc de Blancs Bio.

Collocate in robuste gabbie a 40 metri di profondità, da due anni le bottiglie riposano indisturbate sul fondale del Benaco in condizioni di maturazione molto particolari: una temperatura costante tra i 9 e i 13 gradi, assenza di luce e rumore, remuage naturale garantito dal dolce cullare delle correnti lacustri, isolamento totale dall'ossigeno per una maturazione più lenta, minore differenza di pressione tra l'interno delle bottiglie e l'ambiente esterno, con conseguente scambio gassoso ridotto al minimo.

Un processo di grande fascino e di estremo interesse che viene costantemente monitorato e che, ogni anno, sotto gli occhi di fotografi e giornalisti si arricchisce di una nuova sfida:

l'immersione di altre bottiglie della nuova annata del Brezza Riva Riserva e, contestualmente, il prelievo di qualche campione calato in precedenza.

Subito dopo il vino dal perlage fine e persistente, estratto da uve Chardonnay coltivate nell'alto Tennesse, verrà assaggiato da un panel di degustatori esperti per valutarne lo stato di evoluzione e confrontarlo con flûte della stessa vendemmia che hanno invece riposato in cantina.

Mercoledì mattina si terrà dunque l'ormai tradizionale immersione nel Lago di Garda del nuovo Trentodoc Brezza Riva Riserva 2021, un'operazione coadiuvata e realizzata con il prezioso

Invia ad un amico

Versione stampabile

Versione solo testo

Farmacie di turno BZ

SONO LE VOSTRE STORIE A RENDERCI GRANDI.

SCOPRI DI PIÙ

CASSE RURALI TRENTINE

Meteo Alto Adige

APERTI ANCHE LA DOMENICA MATTINA

f

Film a Bolzano

PER LA TUA PUBBLICITÀ

tandem PUBBLICITÀ

www.tandempubblicita.it

Pagine Gialle

Le Rubriche

PENSIERI, PAROLE, ARTE
di Daniela Larentis

PARLIAMONE
di Nadia Clementi



contributo dei Vigili del Fuoco Volontari e del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda. Visto che il progetto coinvolge l'intero territorio, residenti, turisti e curiosi sono invitati a celebrare l'evento e a scoprire, con il direttore della Cantina, Massimo Fia, con l'enologo Furio Battelini e con sommelier esperti, tutta l'eleganza delle bollicine Metodo Classico e Metodo Charmat valorizzate da abbinamenti ad hoc.

L'appuntamento, su prenotazione, è alle 20.30 presso la sede di Agraria, in località San

**MUSICA E SPETTACOLI**

di Sandra Matuella

**PSICHE E DINTORNI**

di Giuseppe Maiolo

**DA UNA FOTO UNA STORIA**

di Maurizio Panizza



Stampa digitale
on-line



Ristoranti



MAS
DE LA
FAM

LOCANDA 2 CAMINI



Nazzaro 4 a Riva del Garda. Gli apertivi con le bollicine di Cantina di Riva (Rosa Riva, Blu Riva, Brezza Riva Brut e Brezza Riva Riserva Pas Dosé) proseguiranno per l'intera settimana. Fino a sabato 11 giugno nella «Galleria del gusto» verranno proposte gustosissime tapas in abbinamento a ogni tipologia di bollicina di Cantina di Riva.



I Trentodoc del Lago

Con una superficie di 369,98 kmq il Lago di Garda è il più grande d'Italia. Qui le radici delle vigne affondano in terreni calcarei particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico.

I venti Pelèr e Òra accentuano la crescita sana e regolare delle piante: a loro si deve il nome «Brezza Riva», la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva che vanta il pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e il Brezza Riva Brut.

Il Lago di Garda è stato testimone di un evento rivoluzionario nella storia di Cantina di Riva: la mattina del 27 giugno 2020, le prime 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) sono state inabissate a 38 metri di profondità, iniziando un lungo riposo sul fondale del lago.

La temperatura costante, la pressione superiore a quella atmosferica e il dolce cullare delle correnti sono i tre compagni di viaggio di questo spumante che vedrà la luce nel 2023.

Una tradizione che si rinnova ogni estate, di anno in anno, con il posizionamento di nuove bottiglie sul fondale del Garda.



LETTERATURA DI GENERE
di Luciana Grillo

SCENARI
di Daniele Bormancin

IL VENERDI DI FRANCA MERZ
di Franca Merz

DIALETTO E TRADIZIONE
di Cornelio Galas

ORTO E GIARDINO
di Davide Brugna

GIOVANI IN AZIONE
di Astrid Panizza

GOURMET
di Giuseppe Casagrande

ALLA RICERCA DEL GUSTO
di Alla ricerca

PRESENTI HIER
CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA
di Guido de Mozzi

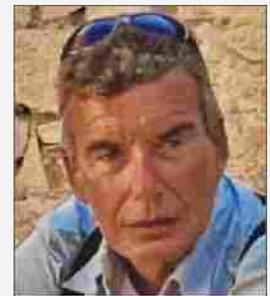
CARTOLINE
di Bruno Lucchi

L'AUTONOMIA IERI E OGGI
di Mauro Marcantoni

UNA FINESTRA SU ROVERETO
di Paolo Farinati

I MIEI CAMMINI
di Elena Casagrande

Necrologie



Ci ha lasciati
Erio Volpi
Di anni 74

L'Adigetto.it
6079 follower
Adigetto.it
Segui la Pagina



Stampa online



Immersione Brezza nel Lago

8 giugno 2022 - programma della giornata:

Dalle 7.00 – 7.30: immersione delle casse di Brezza Riva Riserva 2021 presso Porto San Nicolò da parte dei Vigili del Fuoco Volontari e del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda.
Dalle 10.30 alle 20.00: aperitivi con le bollicine della Cantina presso Agraria Riva del Garda
Ore 20.30: su prenotazione, serata didattica dedicata ai TrentoDoc e agli spumanti di Cantina di Riva presso la *Galleria del Gusto* di Agraria Riva del Garda.

© Riproduzione riservata

Condividi con: Facebook Twitter

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:

Image:

Code:



Gazzetta Normativa Alimentare Web
Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

Home / PRIMA PAGINA In evidenza / Cantina di Riva: Domani, mercoledì 8 giugno la nuova immersione dello "spumante nel Lago"



CANTINA DI RIVA: DOMANI, MERCOLEDÌ 8 GIUGNO LA NUOVA IMMERSIONE DELLO "SPUMANTE NEL LAGO"

7 GIUGNO 2022

0 COMMENTI

IN : IN EVIDENZA , NEWS DALLE AZIENDE , PRIMA PAGINA

0



L'evento del Brezza Riserva 2021 di Cantina di Riva a Porto San Nicolò sarà curato anche quest'anno da Vigili del Fuoco e Sommozzatori di Riva del Garda. A seguire, degustazione delle due annate "estratte" dal

cerca su newsfood

CERCA ...

CERCA



MAXIMILIAN I
SPUMANTE DAL 1977



Benaco dopo 12 e 24 mesi.

Gli appassionati di vino lo sanno e, ormai, hanno l'appuntamento segnato in agenda di anno in anno: **domani, mercoledì 8 giugno**, torna l'evento clou della stagione enologica gardesana che ha per protagoniste le preziose bollicine del **Brezza Riva Riserva**, punta di diamante della produzione di **Cantina Riva del Garda**.

Si rinnova, infatti, il progetto unico e ambizioso avviato **il 27 giugno 2020** con la spettacolare immersione, nelle acque del Lago di Garda, di **1.216 bottiglie dello spumante Trentodoc Metodo Classico** della cantina più rinomata del territorio destinato a diventare il raffinato Blanc de Blancs Bio.

Collocate in robuste gabbie a **40 metri di profondità**, da due anni le bottiglie riposano indisturbate sul fondale del Benaco in condizioni di maturazione molto particolari: una temperatura costante tra i 9 e i 13 gradi, assenza di luce e rumore, remuage naturale garantito dal dolce cullare delle correnti lacustri, isolamento totale dall'ossigeno per una maturazione più lenta, minore differenza di pressione tra l'interno delle bottiglie e l'ambiente esterno, con conseguente scambio gassoso ridotto al minimo.

Un processo di grande fascino e di estremo interesse che viene costantemente monitorato e che, **ogni anno**, sotto gli occhi di fotografi e giornalisti si arricchisce di una nuova sfida: **l'immersione di altre bottiglie della nuova annata del Brezza Riva Riserva e, contestualmente, il prelievo di qualche campione calato in precedenza**. Subito dopo il vino dal perlage fine e persistente, estratto da uve Chardonnay coltivate nell'alto Tennesse, verrà assaggiato da un panel di degustatori esperti per valutarne lo stato di evoluzione e confrontarlo con flûte della stessa vendemmia che hanno invece riposato in cantina.

Mercoledì mattina si terrà dunque l'ormai tradizionale **immersione nel Lago di Garda del nuovo Trentodoc Brezza Riva Riserva 2021**, un'operazione coadiuvata e realizzata con il prezioso contributo dei Vigili del Fuoco Volontari e del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda.

Visto che il progetto coinvolge l'intero territorio, residenti, turisti e curiosi sono invitati a celebrare l'evento e a scoprire, con il direttore della Cantina, Massimo Fia, con l'enologo Furio Battelini e con sommelier esperti, tutta l'eleganza delle bollicine Metodo Classico e Metodo Charmat valorizzate da abbinamenti ad hoc. L'appuntamento, su prenotazione, è **alle 20.30 presso la sede di Agraria, in località San Nazzaro 4 a Riva del Garda**. Gli apertivi con le bollicine di Cantina di Riva (Rosa Riva, Blu Riva, Brezza Riva Brut e Brezza Riva Riserva Pas Dosé) proseguiranno per l'intera settimana. **Fino a sabato 11 giugno** nella **"Galleria del gusto"** verranno proposte **gustosissime tapas in abbinamento a ogni tipologia di bollicina di Cantina di Riva**.

I Trentodoc del Lago

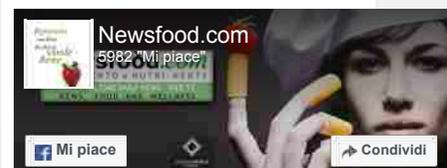
Con una superficie di 369,98 kmq il Lago di Garda è il più grande d'Italia. Qui le radici delle vigne affondano in terreni calcarei particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora accentuano la crescita sana e regolare delle piante: a loro si deve il nome "Brezza Riva", la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva che vanta il pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e il Brezza Riva Brut.

Il Lago di Garda è stato testimone di un evento rivoluzionario nella storia di Cantina di Riva: la mattina del 27 giugno 2020, le prime 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) sono state inabissate a 38 metri di profondità, iniziando un lungo riposo sul fondale del lago. La temperatura costante, la pressione superiore a quella atmosferica e il dolce cullare delle correnti sono i tre compagni di viaggio di questo spumante che vedrà la luce nel 2023. Una tradizione che si rinnova ogni estate, di anno in anno, con il posizionamento di nuove bottiglie sul fondale del Garda.

Syrus #Blog USA ES FR JP BR



[Vedi Tutti i Video](#)



Immersione Brezza nel Lago

8 giugno 2022 – programma della giornata:

Dalle 7.00 – 7.30: immersione delle casse di Brezza Riva Riserva 2021 presso Porto San Nicolò da parte dei Vigili del Fuoco Volontari e del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda.

Dalle 10.30 alle 20.00: aperitivi con le bollicine della Cantina presso Agraria Riva del Garda

Ore 20.30: su prenotazione, serata didattica dedicata ai TrentoDoc e agli spumanti di Cantina di Riva presso la “Galleria del Gusto” di Agraria Riva del Garda.

Mi piace:

Caricamento...

Spumante



Leggi Anche



ALTO GARDA E LEDRO

Mercoledì 8 giugno la nuova immersione dello “spumante nel Lago”



7 Giugno 2022

Si rinnova **mercoledì 8 giugno** il progetto unico e ambizioso avviato nel giugno 2020 con la spettacolare **immersione**, nelle **acque del Lago di Garda**, di **1.216 bottiglie** dello spumante **Trentodoc Metodo Classico** della cantina più rinomata del territorio destinato a diventare il raffinato **Blanc de Blancs Bio**. Collocate in robuste gabbie a **40 metri di profondità**, da due anni le bottiglie riposano indisturbate **sul fondale del Benaco** in condizioni di maturazione molto particolari: una **temperatura costante tra i 9 e i 13 gradi**, assenza di luce e rumore, remuage naturale garantito dal dolce cullare delle correnti lacustri, isolamento totale dall'ossigeno per una maturazione più lenta, minore differenza di pressione tra l'interno delle bottiglie e l'ambiente esterno, con conseguente scambio gassoso ridotto al minimo.

Potrebbero interessarti

ALTO GARDA E LEDRO

Lo spumante custodito dai fondali del Lago di Garda



Non è certo la classica cantina quella che, nella mattinata di ieri, ha accolto ben 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs. Con una operazione spettacolare, la...

ALTO GARDA E LEDRO

Il rifugio San Pietro fa 90!



Di lassù si gode uno dei panorami più belli ed emozionanti di tutto il Trentino. La quota non è elevatissima, siamo ad appena mille metri d'altezza, ma quando si arriva sui grandi prati del Monte...



Un processo di grande fascino e di estremo interesse che viene costantemente monitorato e che ogni anno si ripete, con l'**immersione di oltre bottiglie** della nuova annata del **Brezza Riva Riserva** e, contestualmente, il **prelevamento di qualche campione** calato in precedenza. Subito dopo il vino dal perlage fine e persistente, estratto da uve Chardonnay coltivate nell'alto Tense, verrà assaggiato da un panel di degustatori esperti per valutarne lo stato di evoluzione e confrontarlo con flûte della stessa vendemmia che hanno invece riposato in cantina.

Prezioso, per l'operazione, il contributo dei **Vigili del Fuoco Volontari** e del **Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda**, che dalle 7 del mattino procederanno con **immersione delle nuove casse** di Brezza Riva Riserva 2021 presso Porto San Nicolò. Dalle 10.30 alle 20.00 inoltre si svolgeranno una serie di **aperitivi con le bollicine** della Cantina presso Agraria Riva del Garda, mentre alle 20.30, su prenotazione, sarà il momento della **serata didattica dedicata ai TrentoDoc e agli spumanti** di Cantina di Riva presso la "Galleria del Gusto" di Agraria Riva del Garda, con il direttore della Cantina, Massimo Fia, con l'enologo Furio Battelini e con sommelier esperti, per scoprire tutta l'eleganza delle bollicine Metodo Classico e Metodo Charmat valorizzate da abbinamenti ad hoc.

di redazione VT

#GARDA

#SPUMANTE

#TRENTODOC

ALTO GARDA E LEDRO

Riva del Garda, oltre 150 partecipanti per l'incontro...



Grande successo per il convegno "Cucina è cultura": sabato 7 maggio a Riva del Garda sono stati oltre 150 i partecipanti al convegno organizzato dall'Accademia Italiana della Cucina...

ALTO GARDA E LEDRO

"Così voliamo sulle onde", il sit'n'kite mette tutti alla pari



"Grazie al sit'n'kite posso tornare a provare quel senso di libertà che ritrovavo solo nei sogni". Parole ed emozioni di Fabian Mazzei, bolognese, uno dei fortunati che in questi mesi hanno avuto il...



CLINDENT è la ditta odontoiatrica italiana su misura per te e la tua famiglia. CERTIFICATA ISO 9001 E 45001 in ambito sanitario ed odontoiatrico

SANIFICAZIONE AMBIENTI Ambienti assicurati e sanificati e costante controllo dell'aria ambiente

INFORMAZIONI TAMPONE ANTIGENICO RICERCA DI SARS-COV2 e tampone personale a disposizione per fornire informazioni riguardo al TAMPONE ANTIGENICO per la ricerca di SARS-Cov-2

TRENTINO logo and navigation menu: Cronaca, Italia-Mondo, Dillo al Trentino, Lago di Garda, Montagna, Scuola, Foto, Video, Altre

PRENOTA LA TUA VISITA ALDENO (TN) Strada Provinciale Trento Rovereto destra Adige

Via Roma, 88 0461 842745 Direttore Sanitario dott. Giovanni Mangino

APERTI ANCHE SABATO Orario continuato tutti i giorni dalle 8,30 alle 20,00

Directamente sul Mare. Stanco dei soliti Villaggi pieni di bambini piccoli? Guarda qui, abbiamo la soluzione. Le Cale d'Otranto Resort

Le ultime Avast Free Antivirus 2022. 100% sicuro, download gratuito

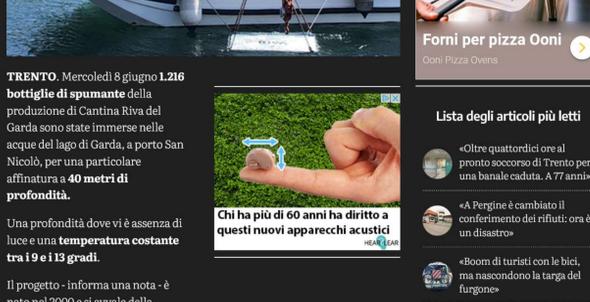
RIDE BIKES. HAVE FUN. FEEL GOOD. Scopri le bici. Coni Pizza Ooni

Home page > Cronaca > Riva > Nel lago di Garda inabissate 1.216...

VINO Nel lago di Garda inabissate 1.216 bottiglie di spumante

L'operazione a porto San Nicolò, a Riva. Iniziativa con i vigili del fuoco e il gruppo sommozzatori

Spumante Lago Di Garda 07 giugno 2022



TRENTINO. Mercoledì 8 giugno 1.216 bottiglie di spumante della produzione di Cantina Riva del Garda sono state immerse nelle acque del lago di Garda, a porto San Nicolò, per una particolare affinità a 40 metri di profondità.

Una profondità dove vi è assenza di luce e una temperatura costante tra i 9 e i 13 gradi.

Il progetto - informa una nota - è nato nel 2000 e si avvale della collaborazione dei vigili del fuoco e del gruppo sommozzatori di Riva del Garda.

Albergo con 3000 mq, 6 saune, una piscina interne e



Spumante Lago Di Garda

Directamente sul Mare. Aprì

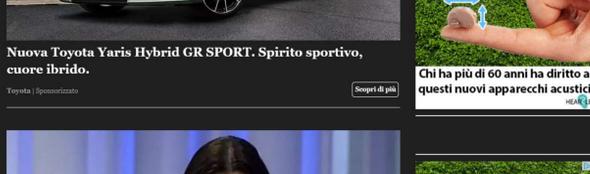
Ordina lamiera di metallo. Carica i tuoi disegni & ricevi subito un'offerta gratis.



«Addio Fausto, ricorderemo il tuo sorriso e la tua passione per la natura»

Dolore e incredulità per la morte di Fausto Iob il custode (e amico) dell'orso di San Romedio. IL RICONOSCIMENTO: È il corpo di Iob IL RITROVAMENTO: Nelle acque d...

Giornale Trentino



Nuova Toyota Yaris Hybrid GR SPORT. Spirito sportivo, cuore ibrido.

Toyota | Sponsorizzato



Ti ricordi Alessia Merz? Cerca di non sorridere quando la vedi adesso

HollywoodFable | Sponsorizzato



Il suo gatto lo fissa durante la notte e quando scopre il motivo...

Scopri l'offerta con extrabonus su Nuovo Nissan QASHQAI.

GreedyFinance | Sponsorizzato Nissan | Sponsorizzato



I montascale potrebbero essere più convenienti di quanto pensi

Cerca montascale poltroncina

Montascale | Ricerca avanzata | Sponsorizzato



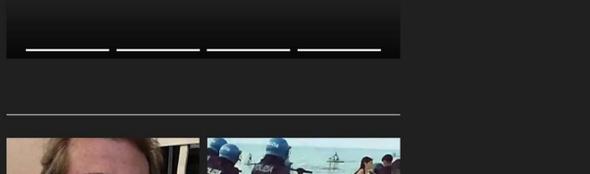
Maxi rissa sul lago di Garda: decine di giovani identificati. Oggi e domani divieto di alcol in spiaggia

Giornale Trentino



Legno, cresce il riciclo: nel 2021 in Italia +7,8%

La Repubblica per Edizioni | Sponsorizzato



Most Popular: Uccide il padre, lo fa a pezzi e poi chiama 112: sconcerto a Bolzano dove vive la madre

Giornale Trentino



La figlia di Luca Laurenti è probabilmente la donna più bella che sia mai esistita

Editor's Nation | Sponsorizzato



Maxi rissa sul lago di Garda: attentati alla razzizzazione delle notizie

Giornale Trentino



Lago di Garda, pittore e cadere accidentalmente e muore

Giornale Trentino

40 degli aerei più inutili mai realizzati

Tiggibile | Sponsorizzato

S.I.E. S.p.A. Società Iniziative Editoriali Via Missioni Africane n. 17 38121 Trento P.I. 0156800226

Redazione Scrivetecci Rss/XML Pubblicità Privacy Policy Cookie Policy Comunicati stampa

Social media icons for Facebook, Twitter, Instagram, YouTube, and RSS.



NEWS

L'Extravergine Tour del Gambero Rosso ha presentato a Roma i migliori oli extravergine italiani secondo la sua guida "Oli d'Italia 2022"

NEWS

Extravirgin Explosion 5.0 - L'Olio extravergine di qualità torna nel salotto romano

NEWS

Toscana: Fattoria del Colle e Casato Prime Donne - Donatella Cinelli Colombini - presentano le annate in commercio ed una importante novità

NEWS

Blandine de Brier Manoncourt signora di Figeac ci presenta la nuova annata en Primeur

COMUNICATI STAMPA NEWS

VALPOLICELLA - LE FAMIGLIE STORICHE ELEGGONO IL NUOVO PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE E QUELLO DE L'ANTICA BOTTEGA DEL VINO

NEWS

Go Wine a Roma - Un bel pomeriggio di immersione nel Nebbiolo piemontese - focus sui vini dell'AZIENDA AGRICOLA SORDO GIOVANNI di GIORGIO SORDO

LE RICETTE DELLA DORI NEWS

RAVIOLI ALLE ORTICHE RIPIENI DI GUANCIA BRASATA AL BRUNELLO DI MONTALCINO

COMUNICATI STAMPA NEWS

MAMOJÀDA VIVES 2022 Sabato 4 e Domenica 5 Giugno a Mamoiada

NEWS

CILENTO: A PIOPI (SA) PATRIA DELLA DIETA MEDITERRANEA LA CUCINA DEL "SUSCETTIBILE" ESALTA I PRODOTTI STAGIONALI A KM ZERO

COMUNICATI STAMPA NEWS

VITIGNOITALIA 2022 dal 5 al 7 GIUGNO 2022: PER TRE GIORNI NAPOLI CAPITALE DEL VINO



NEWS

L'Extravergine Tour del Gambero Rosso ha presentato a Roma i migliori oli extravergine italiani secondo la sua guida "Oli d'Italia 2022"



di Gianni Travaglini pubblicato il 7 Giugno 2022

Si è svolta il 26 maggio a Roma la quinta tappa dell'Extravergine Tour, promosso dal Gambero Rosso per presentare alcuni dei migliori oli extravergine italiani presenti nella sua guida "Oli d'Italia 2022". L'Extravergine Tour, che si è svolto per tutto il mese di maggio, è il nuovo progetto itinerante di Gambero Rosso, nato per dare visibilità e il giusto prestigio all'oro verde italiano, raggiungendo e coinvolgendo gli operatori del settore Ho.Re.Ca e gli appassionati da Nord a Sud Italia. Il tour ha toccato le 6 località sede della Gambero Rosso Academy: Torino, Milano, Roma, Napoli, Lecce e Palermo, e in ognuna sono stati selezionati dei locali (tra enoteche, gastronomie, ristoranti, pizzerie ...) dove era possibile provare alcuni degli oli premiati dalla guida, inoltre il tour prevedeva grande evento finale di degustazione dove si potevano incontrare alcuni dei produttori per degustare insieme e confrontarsi sulle caratteristiche dei loro oli.

Abbiamo partecipato all'evento finale del tour romano, svoltosi al Palazzo delle Esposizioni di Roma, dove gli oli presentati sono stati i seguenti:

**LIGURIA**

DOMENICO RUFFINO – Pria Grossa Monocultivar Colombaia

TRENTINO ALTO ADIGE

FRANTOIO DI RIVA – 46° Parallelo Bio, 46° Parallelo

TOSCANA

ANNA CIACCI – Abbraccio Dop Seggiano Monocultivar Olivastra Seggianese

FRESCOBALDI – Laudemio

FRANTOIO MORO – Igp Toscano Colline della Lunigiana

LA SEGGIANESE – Dop Seggiano Monocultivar Olivastra Seggianese, Dop Seggiano Monocultivar Olivastra Seggianese Bio

LA SALA DEL TORRIANO – Dop Chianti Classico Bio

BORGO RIPAROSSA – Igp Toscano Bio

MARCHE

MONTECAPPONE – Monocultivar Ascolana Tenera, Monocultivar Raggia, Monocultivar Leccino

UMBRIA

FARCHIONI OLII – Selezione Dop Umbria Colli Martani, Collezione di Famiglia, Olivicoltura Eroica

LAZIO

AGRESTI 1902 – Evo 501 Altitude Monocultivar Itrana

ABRUZZO

TOMMASO MASCIANTONIO TRAPPETO DI CAPRAFICO – Crognale Monocultivar Crognalegno, Monocultivar Intosso, Dop Colline Teatine Bio

TENUTA MASCIANGELO – Maria, Wellness, Gourmet

AGRO ALIMENTARE VALLE TRIGNO – Torre della Fara Bio

MOLISE

CASTELBOOM – Solare Monocultivar Gentile di Larino Bio, Olio extra vergine di oliva Cuvée, Olio extra vergine di oliva Cuvée Selection

PUGLIA

OLIO ROCCIA DEI F.LLI ROCCIA – Monocultivar Peranzana Bio, Monocultivar Coratina Bio

ALBORI – Soave, Monocultivar Peranzana, Gran Cru

AGRIMAGGIORE – Monocultivar Coratina Bio, Monocultivar Peranzana Bio, Olio Extravergine di Oliva Bio

OLEIFICIO COOP. RIFORMA FONDIARIA SERRANOVA – Paisello

BASILICATA

FRANTOIANI DEL VÛLTURE – Vù Monocultivar Peranzana, Vù Monocultivar Coratina

ELENA FUCCI – Titolio Igp Basilicata Bio

CALABRIA

TENUTE LIBRANDI PASQUALE – Monocultivar Nocellara del Belice Bio, Monocultivar Carolea Bio

SICILIA

FRANTOI CUTRERA – Primo Dop Monti Iblei Monocultivar Tonda Iblea, Primo Monocultivar Tonda Iblea Bio, Igp Sicilia Monocultivar Nocellara del Belice

TITONE – Dop Valli Trapanesi Bio, Olio Extravergine di Oliva Bio

FRANCESCO DI MINO – Contrada Scintilia Igp Sicilia Monocultivar Nocellara del Belice Bio, Contrada Scintilia Igp Sicilia Monocultivar Biancolilla Bio, Contrada Scintilia Monocultivar Coratina Bio

SARDEGNA

ACCADEMIA OLEARIA – Riserva del Produttore Dop Sardegna, Gran Riserva Giuseppe Fois, Il Bosana Monocultivar Bosana

Ne abbiamo degustati alcuni, che vi andiamo a descrivere, ma prima è interessante notare quello che è stato il livello qualitativo generale dell'annata olivicolo-olearia 2021.



Va detto che la 2021 è stata comunque un'annata migliore della 2020 (che però era stata un'annata non certo buona), con un incremento di circa il 15% di produzione (fonte Ismea). Però le più ottimistiche previsioni fatte in primavera sono state drasticamente ridimensionate a causa del grande caldo e della siccità che hanno caratterizzato il periodo precedente la raccolta e che ha portato ad una notevole variabilità di resa dei raccolti nelle diverse zone d'Italia: se da un lato le elevate temperature e il basso livello di umidità hanno contribuito a contenere gli attacchi della mosca e altre malattie delle olive, la mancanza d'acqua, dovuta a un'estate priva di piogge e particolarmente asciutta, ha limitato la resa in molte province olivicole. In particolare, la prolungata siccità estiva ha fatto danni soprattutto al nord (in alcuni areali la produzione è diminuita di oltre il 50%) e al centro (male Toscana e Umbria, regge il Lazio), mentre ha chiuso in leggero incremento il sud, dove si concentra la maggior produzione nazionale: circa il 74% nel 2020 nelle regioni Puglia, Calabria e Sicilia – fonte Ismea e Agea.

E veniamo agli oli degustati, tra i quali vi citiamo i seguenti:



HOME TECH INTRATTENIMENTO BUSINESS ATTUALITÀ REGIONALI SERVIZI UFFICI STAMPA ARTICOLI PUBBLICA GRATIS ENTRA

Abruzzo Basilicata Calabria Campania E-Romagna FVG Lazio Liguria Lombardia Marche Molise Piemonte Puglia Sardegna Sicilia Toscana Trentino Umbria VdA Veneto

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione in autoedizione

CERCA NEL SITO:
GASTRONOMIA

COMUNICATO STAMPA

Mercoledì 8 giugno va in scena la nuova immersione dello "spumante nel Lago"

08/06/22 Lombardia

Mariella Belloni

Il Garda custodirà le preziose bollicine con quelle inabissate nel 2020 e 2021. L'evento del Brezza Riserva 2021 di Cantina di Riva a Porto San Nicolò sarà curato anche quest'anno da Vigili del Fuoco e Sommozzatori di Riva del Garda. A seguire, degustazione delle due annate "estrate" dal Benaco dopo 12 e 24 mesi



Gli appassionati di vino lo sanno e, ormai, hanno l'appuntamento segnato in agenda di anno in anno: domani, mercoledì 8 giugno torna l'evento clou della stagione enologica gardesana che ha per protagoniste le preziose bollicine del Brezza Riva Riserva, punta di diamante della produzione di Cantina Riva del Garda.

Si rinnova, infatti, il progetto unico e ambizioso avviato il 27 giugno 2020 con la spettacolare immersione, nelle acque del Lago di Garda, di 1.216 bottiglie dello spumante Trentodoc Metodo

Classico della cantina più rinomata del territorio destinato a diventare il raffinato Blanc de Blancs Bio.

Collocate in robuste gabbie a 40 metri di profondità, da due anni le bottiglie riposano indisturbate sul fondale del Benaco in condizioni di maturazione molto particolari: una temperatura costante tra i 9 e i 13 gradi, assenza di luce e rumore, remuage naturale garantito dal dolce cullare delle correnti lacustri, isolamento totale dall'ossigeno per una maturazione più lenta, minore differenza di pressione tra l'interno delle bottiglie e l'ambiente esterno, con conseguente scambio gassoso ridotto al minimo.

Un processo di grande fascino e di estremo interesse che viene costantemente monitorato e che, ogni anno, sotto gli occhi di fotografi e giornalisti si arricchisce di una nuova sfida: l'immersione di altre bottiglie della nuova annata del Brezza Riva Riserva e, contestualmente, il prelievamento di qualche campione calato in precedenza. Subito dopo il vino dal perlage fine e persistente, estratto da uve Chardonnay coltivate nell'alto Tennesse, verrà assaggiato da un panel di degustatori esperti per valutarne lo stato di evoluzione e confrontarlo con flûte della stessa vendemmia che hanno invece riposato in cantina.

Mercoledì mattina si terrà dunque l'ormai tradizionale immersione nel Lago di Garda del nuovo Trentodoc Brezza Riva Riserva 2021, un'operazione coadiuvata e realizzata con il prezioso contributo dei Vigili del Fuoco Volontari e del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda.

Visto che il progetto coinvolge l'intero territorio, residenti, turisti e curiosi sono invitati a celebrare l'evento e a scoprire, con il direttore della Cantina, Massimo Fia, con l'enologo Furio Battelini e con sommelier esperti, tutta l'eleganza delle bollicine Metodo Classico e Metodo Charmat valorizzate da abbinamenti ad hoc. L'appuntamento, su prenotazione, è alle 20.30 presso la sede di Agraria, in località San Nazzaro 4 a Riva del Garda. Gli aperitivi con le bollicine di Cantina di Riva (Rosa Riva, Blu Riva, Brezza Riva Brut e Brezza Riva Riserva Pas Dosé) proseguiranno per l'intera settimana. Fino a sabato 11 giugno nella "Galleria del gusto" verranno proposte gustosissime tapas in abbinamento a ogni tipologia di bollicina di Cantina di Riva.

I Trentodoc del Lago

Con una superficie di 369,98 kmq il Lago di Garda è il più grande d'Italia. Qui le radici delle vigne affondano in terreni calcarei particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora accentuano la crescita sana e regolare delle piante: a loro si deve il nome "Brezza Riva", la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva che vanta il pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e il Brezza Riva Brut.

Il Lago di Garda è stato testimone di un evento rivoluzionario nella storia di Cantina di Riva: la mattina del 27 giugno 2020, le prime 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) sono state inabissate a 38 metri di profondità, iniziando un lungo riposo sul fondale del lago. La temperatura costante, la pressione superiore a quella atmosferica e il dolce cullare delle correnti sono i tre compagni di viaggio di questo spumante che vedrà la luce nel 2023. Una tradizione che si rinnova ogni estate, di anno in anno, con il posizionamento di nuove bottiglie sul fondale del Garda.

Immersione Brezza nel Lago

8 giugno 2022 - programma della giornata:

Dalle 7.00 - 7.30: immersione delle casse di Brezza Riva Riserva 2021 presso Porto San Nicolò da parte dei Vigili del Fuoco Volontari e del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda.

Dalle 10.30 alle 20.00: aperitivi con le bollicine della Cantina presso Agraria Riva del Garda

Ore 20.30: su prenotazione, serata didattica dedicata ai TrentoDoc e agli spumanti di Cantina di Riva presso la "Galleria del Gusto" di Agraria Riva del Garda.

di Mariella Belloni

Libero di distribuzione

Photo credits: Photo fonte ufficio stampa

ULTIME NEWS

GASTRONOMIA
Nasce Segafredo miscela Gambinus, il vero espresso napoletano

GASTRONOMIA
La Chef Marianna Vitale firma la nuova Limited Edition stellati di Cornetto

GASTRONOMIA
Salone del Mobile: Bottega Prosecco Bar nel segno del Bacaro

VEDI TUTTI

ULTIMI ARTICOLI

GASTRONOMIA
Come prevenire il pericolo alimentare della Shigella

GASTRONOMIA
Panificazione casalinga alla portata di tutti: i consigli di Kamut

GASTRONOMIA
Abbigliamento da ristorante: l'importanza dello stile

VEDI TUTTI

Oggi la nuova immersione dello "spumante nel Lago"

Publicato il 8 giugno 2022

Il Garda custodirà le preziose bollicine con quelle inabissate nel 2020 e 2021

L'evento del Brezza Riserva 2021 di Cantina di Riva a Porto San Nicolò sarà curato anche quest'anno da Vigili del Fuoco e Sommozzatori di Riva del Garda. A seguire, degustazione delle due annate "estratte" dal Benaco dopo 12 e 24 mesi.

Gli appassionati di vino lo sanno e, ormai, hanno l'appuntamento segnato in agenda di anno in anno: **domani, mercoledì 8 giugno** torna l'evento clou della stagione enologica gardesana che ha per protagoniste le preziose bollicine del **Brezza Riva Riserva**, punta di diamante della produzione di **Cantina Riva del Garda**.

Si rinnova, infatti, il progetto unico e ambizioso avviato il **27 giugno 2020** con la spettacolare immersione, nelle acque del Lago di Garda, di **1.216 bottiglie dello spumante Trentodoc Metodo Classico** della cantina più rinomata del territorio destinato a diventare il raffinato Blanc de Blancs Bio.

Collocate in robuste gabbie a **40 metri di profondità**, da due anni le bottiglie riposano indisturbate sul fondale del Benaco in condizioni di maturazione molto particolari: una temperatura costante tra i 9 e i 13 gradi, assenza di luce e rumore, remuage naturale garantito dal dolce cullare delle correnti lacustri, isolamento totale dall'ossigeno per una maturazione più lenta, minore differenza di pressione tra l'interno delle bottiglie e l'ambiente esterno, con conseguente scambio gassoso ridotto al minimo.

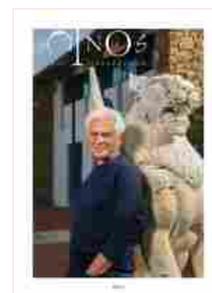
Un processo di grande fascino e di estremo interesse che viene costantemente monitorato e che, **ogni anno**, sotto gli occhi di fotografi e giornalisti si arricchisce di una nuova sfida: **l'immersione di altre bottiglie della nuova annata del Brezza Riva Riserva e**, contestualmente, **il prelievamento di qualche campione calato in precedenza**. Subito dopo il vino dal perlage fine e persistente, estratto da uve Chardonnay coltivate nell'alto Tennesse, verrà assaggiato da un panel di degustatori esperti per valutarne lo stato di evoluzione e confrontarlo con flûte della stessa vendemmia che hanno invece riposato in cantina.

Mercoledì mattina si terrà dunque l'ormai tradizionale **immersione nel Lago di Garda del nuovo Trentodoc Brezza Riva Riserva 2021**, un'operazione coadiuvata e realizzata con il prezioso contributo dei Vigili del Fuoco Volontari e del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda.

Visto che il progetto coinvolge l'intero territorio, residenti, turisti e curiosi sono invitati a celebrare l'evento e a scoprire, con il direttore della Cantina, Massimo Fia, con l'enologo Furio Battelini e con sommelier esperti, tutta l'eleganza delle bollicine Metodo Classico e Metodo Charmat valorizzate da abbinamenti ad hoc. L'appuntamento, su prenotazione, è **alle 20.30 presso la sede di Agraria, in località San Nazzaro 4 a Riva del Garda**. Gli apertivi con le bollicine di Cantina di Riva (Rosa Riva, Blu Riva, Brezza Riva Brut e Brezza Riva Riserva Pas Dosé) proseguiranno per l'intera settimana. **Fino a sabato 11 giugno** nella **"Galleria del gusto"** verranno proposte **gustosissime tapas in abbinamento a ogni tipologia di bollicina di Cantina di Riva**.

I Trentodoc del Lago

Con una superficie di 369,98 kmq il Lago di Garda è il più grande d'Italia. Qui le radici delle vigne affondano in terreni calcarei particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora accentuano la crescita sana e regolare delle piante: a loro si deve il nome "Brezza Riva", la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva che vanta il pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e il Brezza Riva Brut.



È uscito il trentacinquesimo numero.

Oinos - anno XI, n.1

 Sfoglia la rivista on line

 Scarica il file PDF



Il Lago di Garda è stato testimone di un evento rivoluzionario nella storia di Cantina di Riva: la mattina del 27 giugno 2020, le prime 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) sono state inabissate a 38 metri di profondità, iniziando un lungo riposo sul fondale del lago. La temperatura costante, la pressione superiore a quella atmosferica e il dolce cullare delle correnti sono i tre compagni di viaggio di questo spumante che vedrà la luce nel 2023. Una tradizione che si rinnova ogni estate, di anno in anno, con il posizionamento di nuove bottiglie sul fondale del Garda.

Immersione Brezza nel Lago

8 giugno 2022 – programma della giornata:

Dalle 7.00 – 7.30: immersione delle casse di Brezza Riva Riserva 2021 presso Porto San Nicolò da parte dei Vigili del Fuoco Volontari e del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda.

Dalle 10.30 alle 20.00: aperitivi con le bollicine della Cantina presso Agraria Riva del Garda

Ore 20.30: su prenotazione, serata didattica dedicata ai TrentoDoc e agli spumanti di Cantina di Riva presso la "Galleria del Gusto" di Agraria Riva del Garda.



qb. Quantobasta **Eventi Clibo Ricette Nonsolovino Chef & Ristoranti Luoghi Persone Lifestyle Shop**

Quotidiano on line di gusto e buongusto

Dal 20 marzo 2022

Museo del Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia

In Cucina con il Mais

Non solo polenta
OLTRE 30 RICETTE DOLCI E SALATE

89^a

FIERA REGIONALE DEI VINI DI BUTTRIO

10-12 GIUGNO

VILLA DI TOPO-FLORIO

consulta il programma completo

www.buri.it

IO SONO FRIULI VENEZIA GIULIA

Cosa c'è di più bello che girare il Friuli Venezia Giulia? Fermarsi nelle sue osterie e cantine

Notizie flash - Vigneti aperti in FVG il 2 e il 3 aprile

SEI QUI: HOME > NONSOLOVINO > NATO IN MONTAGNA. MATURATO NEL LAGO.

È bello ed è gratis - Visioni di Tergeste Futura



NATO IN MONTAGNA. MATURATO NEL LAGO.

Scritto da [Fabiana Romanutti](#) il 08 Giugno 2022



brezza riva

Oggi 8 giugno 2022 nuova immersione dello "spumante nel Lago". Il Garda custodirà le nuove preziose bollicine insieme con quelle inabissate nel 2020 e nel 2021. L'evento del Brezza Riserva 2021 di **Cantina di Riva in quel di Porto San Nicolò** sarà curato anche quest'anno da Vigili del Fuoco e Sommozzatori di Riva del Garda. Si degusteranno le due annate "estratte" dal Benaco dopo 12 e 24 mesi.

IN QUESTA RUBRICA:

CIN CIN ALL'ESTATE CON UN CALICE DI VERRUZZO

NATO IN MONTAGNA. MATURATO NEL LAGO.

SELEZIONE DOC AQUILEIA. 58 I PROTAGONISTI

CONVENTION NAZIONALE DELLE DONNE DEL VINO

VALTÈNESI IN ROSA. DAL 3 AL 5 GIUGNO A MONIGA DEL GARDA

ACQUISTA LA COPIA DIGITALE!



qb quantobasta giugno 2022

edizione digitale



brezza riva palombari e sommozzatori

Si rinnova dunque il progetto unico e ambizioso avviato il 27 giugno 2020 con la spettacolare immersione, nelle acque del Lago di Garda, di 1.216 bottiglie dello spumante Trentodoc Metodo Classico della cantina più rinomata del territorio destinato a diventare il raffinato Blanc de Blancs Bio.

Collocate in robuste gabbie a 40 metri di profondità, da due anni le bottiglie riposano indisturbate sul fondale del Benaco in condizioni di maturazione molto particolari: una temperatura costante tra i 9 e i 13 gradi, assenza di luce e rumore, *remuage* naturale garantito dal dolce cullare delle correnti lacustri, isolamento totale dall'ossigeno per una maturazione più lenta, minore differenza di pressione tra l'interno delle bottiglie e l'ambiente esterno, con conseguente scambio gassoso ridotto al minimo.

ABBONATI SUBITO
A QB!

 **Registrati qui**
e crea il tuo profilo
nella **COMMUNITY** di QB!

Se sei già registrato,
accedi al tuo profilo e **CONTROLLA**
SE CI SONO SCONTI per te
o per le associazioni di cui fai parte! 



BANDI E CONCORSI

Un bando per migliorare
l'offerta turistica

2° edizione concorso I

Racconti dello Schioppettino

48 posti per il servizio civile
universale in FVG

Premio letterario di Poesia

Città di Tricesimo

Spirito di Vino: aperte le
iscrizioni al concorso 2021

Art of ITALICUS 2021

Creative Talent.



riserva brezza riva

Un processo di grande fascino e di estremo interesse che viene costantemente monitorato e che si arricchisce di una nuova sfida: l'immersione di altre bottiglie della nuova annata del Brezza Riva Riserva e, contestualmente, il prelevamento di qualche campione calato in precedenza. Subito dopo il vino dal *perlage* fine e persistente, estratto da **uve Chardonnay coltivate nell'alto Tennesse**, verrà assaggiato da un panel di degustatori esperti per valutarne lo stato di evoluzione e confrontarlo con *flûte* della stessa vendemmia che hanno invece riposato in cantina.

Il progetto coinvolge l'intero territorio, quindi residenti, turisti e curiosi sono invitati a celebrare l'evento e a scoprire, con il direttore della Cantina, Massimo Fia, con l'enologo Furio Battelini e con sommelier esperti, tutta l'eleganza delle bollicine **Metodo Classico e Metodo Charmat** valorizzate da abbinamenti ad hoc. L'appuntamento, su prenotazione, è alle 20.30 nella sede di Agraria, in località San Nazzaro 4, Riva del Garda.

Gli apertivi con le bollicine di Cantina di Riva (Rosa Riva, Blu Riva, Brezza Riva Brut e Brezza Riva Riserva Pas Dosé) proseguiranno per l'intera settimana. Fino a sabato 11 giugno nella "Galleria del gusto" verranno proposte gustosissime tapas in abbinamento a ogni tipologia di bollicina di Cantina di Riva.

I Trentodoc del Lago

Con una superficie di 369,98 kmq il Lago di Garda è il più grande d'Italia. Qui le radici delle vigne affondano in terreni calcarei particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora accentuano la crescita sana e regolare delle piante: a loro si deve il nome "Brezza Riva", la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva che vanta il pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e il Brezza Riva

Concorso Mosaic Young

Talent: i vincitori

I racconti dello

Schioppettino

Concorso Enologico

Internazionale Città del Vino

Bere il territorio: concorso

letterario di Go Wine

Editoriali

Leggi gli editoriali della
direttrice

Fabiana Romanutti!

ISCRIVITI ALLA
NEWSLETTER

La newsletter

Movimento Turismo
del Vino
Friuli Venezia Giulia



Brut.



Immersione Brezza nel Lago

8 giugno 2022 - programma della giornata:

Dalle 7.00 – 7.30: immersione delle casse di Brezza Riva Riserva 2021 presso Porto San Nicolò da parte dei Vigili del Fuoco Volontari e del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda.

Dalle 10.30 alle 20.00: aperitivi con le bollicine della Cantina presso Agraria Riva del Garda

Ore 20.30: su prenotazione, serata didattica dedicata ai TrentoDoc e agli spumanti di Cantina di Riva presso la "Galleria del Gusto" di Agraria Riva del Garda.



Autore: Fabiana Romanutti

Dello stesso autore:

- [Cin cin all'estate con un calice di Verruzzo](#)
- [Convention nazionale delle Donne del Vino](#)
- [Asparagi alla Bismarck](#)
- [Il cibo al servizio della diplomazia](#)
- [Lo chef Degani porta i risi e bisì anche in Piemonte](#)
- [Ad Acquasparta la festa del Rinascimento](#)
- [Barbanade gara di nuoto mezzofondo](#)

Tags: [nato in montagna](#) [maturato nel lago. Riva Brezza](#) [lago di Garda](#)
[lo spumante inabissato](#) [Cantina di Riva](#) [Trento doc](#)

Copyright © 2009-2021 QUBI! Editore
Riproduzione riservata

Publicato nella rubrica [Nonsolovino](#)

Avanti →

CHIEDILO A QB

- [Conosci l'assaggio geosensoriale?](#)
- [Conosci il Ruchè? Scoprillo quando è in festa!](#)
- [Nizza Monferrato: Appuntamento con Nizza è Barbera](#)
- [Giornate altoatesine del Pinot nero. Quali sono i migliori?](#)
- [Manuale di cucina per indecisi. Vi presentiamo l'autrice](#)
- [Conosci l'ostrica di Chioggia?](#)
- [Conosci il Timorasso? Scoprillo con Derthona Due. Zero](#)
- [Chapati di primavera](#)

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi
enogastronomiciNotizie dall'
ItaliaL' Angolo della
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante

ARTICOLI

DOMANI, MERCOLEDÌ 8 GIUGNO, LA NUOVA
IMMERSIONE DELLO "SPUMANTE NEL LAGO"

Il Garda custodirà le preziose bollicine con quelle inabissate nel 2020 e 2021

L'evento del Brezza Riserva 2021 di Cantina di Riva a Porto San Nicolò sarà curato anche quest'anno da Vigili del Fuoco e Sommozzatori di Riva del Garda. A seguire, degustazione delle due annate "estratte" dal Benaco dopo 12 e 24 mesi.

Gli appassionati di vino lo sanno e, ormai, hanno l'appuntamento segnato in agenda di anno in anno: domani, mercoledì 8 giugno, torna l'evento clou della stagione enologica gardesana che ha per protagoniste le preziose bollicine del Brezza Riva Riserva, punta di diamante della produzione di Cantina Riva del Garda.

Si rinnova, infatti, il progetto unico e ambizioso avviato il 27 giugno 2020 con la spettacolare immersione, nelle acque del Lago di Garda, di 1.216 bottiglie dello spumante Trentodoc Metodo Classico della cantina più rinomata del territorio destinato a diventare il raffinato Blanc de Blancs Bio.

Collocate in robuste gabbie a 40 metri di profondità, da due anni le bottiglie riposano indisturbate sul fondale del Benaco in condizioni di maturazione molto particolari: una temperatura costante tra i 9 e i 13 gradi, assenza di luce e rumore, remuage naturale garantito dal dolce cullare delle correnti lacustri, isolamento totale dall'ossigeno per una maturazione più lenta, minore differenza di pressione tra l'interno delle bottiglie e l'ambiente esterno, con conseguente scambio gassoso ridotto al minimo.

Un processo di grande fascino e di estremo interesse che viene costantemente monitorato e che, ogni anno, sotto gli occhi di fotografi e giornalisti si arricchisce di una nuova sfida: l'immersione di altre bottiglie della nuova annata del Brezza Riva Riserva e, contestualmente, il prelievamento di qualche campione calato in precedenza. Subito dopo il vino dal perlage fine e persistente, estratto da uve Chardonnay coltivate nell'alto Tonnese, verrà assaggiato da un panel di degustatori esperti per valutarne lo stato di evoluzione e confrontarlo con flûte della stessa vendemmia che hanno invece riposato in cantina.

Mercoledì mattina si terrà dunque l'ormai tradizionale immersione nel Lago di Garda del nuovo Trentodoc Brezza Riva Riserva 2021, un'operazione coadiuvata e realizzata con il prezioso contributo dei Vigili del Fuoco Volontari e del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda.

Visto che il progetto coinvolge l'intero territorio, residenti, turisti e curiosi sono invitati a celebrare l'evento e a scoprire, con il direttore della Cantina, Massimo Fia, con l'enologo Furio Battelini e con sommelier esperti, tutta l'eleganza delle bollicine Metodo Classico e Metodo Charmat valorizzate da abbinamenti ad hoc. L'appuntamento, su prenotazione, è alle 20.30 presso la sede di Agraria, in località San Nazzaro 4 a Riva del Garda. Gli aperitivi con le bollicine di Cantina di Riva (Rosa Riva, Blu Riva, Brezza Riva Brut e Brezza Riva Riserva Pas Dosé) proseguiranno per l'intera settimana. Fino a sabato 11 giugno nella "Galleria del gusto" verranno proposte gustosissime tapas in abbinamento a ogni tipologia di bollicina di Cantina di Riva.

-  **Luigino Filippi**
-  **Giancarlo Pizzo**
-  **Pietro Bellantone**
-  **Alessia Cotta Ramusino**
-  **Giampiero Fasoli**
-  **Mirka Frigo**
-  **Alessandra**
-  **Giovanni De**
-  **Claudia Paracchini**
-  **Marco Tondolo**

I Trentodoc del Lago

Con una superficie di 369,98 kmq il Lago di Garda è il più grande d'Italia. Qui le radici delle vigne affondano in terreni calcarei particolarmente vocati alla coltivazione dello Chardonnay, varietà destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. I venti Pelèr e Ora accentuano la crescita sana e regolare delle piante: a loro si deve il nome "Brezza Riva", la linea a marchio Trentodoc di Cantina di Riva che vanta il pregiato Brezza Riva Riserva Pas Dosé e il Brezza Riva Brut.

Il Lago di Garda è stato testimone di un evento rivoluzionario nella storia di Cantina di Riva: la mattina del 27 giugno 2020, le prime 1.216 bottiglie di quello che diventerà il Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs (Trentodoc Spumante Metodo Classico) sono state inabissate a 38 metri di profondità, iniziando un lungo riposo sul fondale del lago. La temperatura costante, la pressione superiore a quella atmosferica e il dolce cullare delle correnti sono i tre compagni di viaggio di questo spumante che vedrà la luce nel 2023. Una tradizione che si rinnova ogni estate, di anno in anno, con il posizionamento di nuove bottiglie sul fondale del Garda.

Immersione Brezza nel Lago

8 giugno 2022 - programma della giornata:

Dalle 7.00 – 7.30: immersione delle casse di Brezza Riva Riserva 2021 presso Porto San Nicolò da parte dei Vigili del Fuoco Volontari e del Gruppo Sommozzatori di Riva del Garda.

Dalle 10.30 alle 20.00: aperitivi con le bollicine della Cantina presso Agraria Riva del Garda

Ore 20.30: su prenotazione, serata didattica dedicata ai TrentoDoc e agli spumanti di Cantina di Riva presso la "Galleria del Gusto" di Agraria Riva del Garda.

Per scaricare immagini in alta risoluzione e comunicato stampa in formato word [cliccare qui](#).

Silvia Senette



2022 © Encobario P.I. 01074300094



LOGIN FORM

Nome utente

Password

Ricordami

Accedi

■ Password dimenticata?

■ Nome utente dimenticato?

Notizie Vino

Sul Lago di Garda un Trentodoc inabissato a 40 metri di profondità

9 Giu 2022, 20:10 | a cura di [Gianluca Atzeni](#)

Sul Lago di Garda un Trentodoc inabissato a 40 metri di profondità



Freni e Frizioni Draft a Roma. Dal rito dell'aperitivo ai cocktail alla spina

PER IL TERZO ANNO CONSECUTIVO LA CANTINA DI RIVA INABISSA BOTTIGLIE DI TRENTODOC NEL LAGO DI GARDA, A 40 METRI DI PROFONDITÀ, PER STUDIARNE L'EVOLUZIONE. L'APPUNTAMENTO, DIVENTATO ORMAI UN EVENTO, SI CHIAMA BREZZA RISERVA,

PUBBLICITÀ

Non si fermano le sperimentazioni e le ricerche per migliorare la qualità dei vini italiani. A Riva del Garda è ormai diventato un appuntamento fisso di primavera quello che vede protagonista la **Cantina di Riva**. Accadde già in piena pandemia, nel 2020 e nel 2021. E anche quest'anno la cooperativa trentina ha scelto di inabissare nel più grande lago italiano oltre 1.200 bottiglie di spumante Trentodoc metodo classico, ottenuto da uve chardonnay coltivate nel comune di Tenno.

Perché affinare le bottiglie di vino sott'acqua

Il progetto prevede che le bottiglie siano collocate in robuste gabbie a 40 metri di profondità. Sul fondale del Benaco, faranno compagnia alle due annate precedenti. Le condizioni di maturazione sono particolari: una temperatura costante tra i 9 e i 13 gradi, assenza di luce e rumore, remuage naturale garantito dall'alternanza delle correnti lacustri, isolamento totale dall'ossigeno per una maturazione più lenta, minore differenza di pressione tra l'interno delle bottiglie e l'ambiente esterno, con conseguente scambio gassoso ridotto al minimo.

L'evento, denominato **Brezza Riserva**, è atteso dagli appassionati e da tutta la comunità di Riva. Anche per il 2022, a Porto San Nicolò, è stato curato da Vigili del fuoco e Sommozzatori di Riva del Garda. Per i partecipanti, anche la possibilità di degustare le due annate estratte dal fondo del lago dopo 12 e 24 mesi di affinamento. Il progetto prevede, ovviamente, che un panel di degustatori esperti faccia un confronto e valuti l'evoluzione nel tempo tra il Trentodoc affinato in acqua e lo spumante della stessa annata che ha riposato in cantina.

PUBBLICITÀ

Questo articolo è stato pubblicato sul *Settimanale Tre Bicchieri del 9 giugno 2022*

Per riceverlo gratuitamente via e-mail ogni giovedì ed essere sempre aggiornato sui temi legali, istituzionali, economici attorno al vino [Iscriviti alla Newsletter di Gambero Rosso](#)



Tutto sulle farine. I protagonisti dell'arte bianca e il nuovo mondo del grano



Chef senza confini: l'asta in live streaming per Medici Senza Frontiere. I primi lotti che verranno battuti



Apri The First Musica a Roma con il ristorante Oliva di Fabio Pecelli e le pizze di Jacopo Mercurio

Gambero Rosso Premium

PASTICCERIA

Chantilly

Pochi fronzoli e tanta sostanza sono le caratteristiche dell'ambiente, ingentilito da un dehors esterno che moltiplica...
Lumezzane [BS]

PESCHERIA & CUCINA

Meglio Fresco

Due sedi (l'altra in via Neri 42), un'unica filosofia che ne ha fatto tra i ritrovi...
Roma [RM]



ECCELLENZE

LIFESTYLE

ARTE E CULTURA

EVENTI E SAGRE

CURIOSITÀ

LA TUA CITTÀ

TERRITORIO

ITINERARI


[HOME](#) | [TERRITORIO](#)

Oltre 1200 bottiglie di spumante sono state inabissate nel lago di Garda

TERRITORIO - Trento

1216 bottiglie di spumante sono state inabissate a 40 metri di profondità nel Lago di Garda: l'operazione guidata da sommozzatori e vigili del fuoco



Un'operazione particolare ha coinvolto vigili del fuoco e sommozzatori nella **zona del Lago di Garda**; nel **porto San Nicolò nel comune di Riva** sono state **immerse 1216 bottiglie di spumante** della Cantina Riva del Garda.

LE BOTTIGLIE DI SPUMANTE NEL LAGO DI GARDA

Sono 1216 le bottiglie di spumante protagoniste dell'operazione: **posizionate a 40 metri di profondità** grazie all'aiuto di sommozzatori e vigili del fuoco, sono state posizionate in un luogo buio e con una **temperatura che oscilla tra i 9 e i 13 gradi massimi**.

Una nota ufficiale racconta del **progetto nato nel 2000**, l'idea era quella di rendere uno spumante davvero unico. Chi ha prodotto il [TrentoDoc](#)

PIÙ LETTI


ECCELLENZE

Bari

Le ciliegie in Italia sono diventate un c... succedendo


TERRITORIO

Verona

Zecche, ora è allarme in Italia: cosa sta succe... dove


LIFESTYLE

Roma

Saldi estivi 2022: il calendario regione per regione

Spumante Metodo Classico ha studiato questo metodo innovativo per far maturare il vino.

L'innovazione utilizzata non solo in Italia ma anche in Francia, permette allo spumante di avere una **maturazione ottimale** grazie alla combinazione di buio e temperatura costante, in aggiunta al dolce movimento delle onde.

La cassa, con all'interno oltre milleduecento bottiglie, è stata posizionata a quaranta metri di profondità; non è la prima volta che questa operazione viene effettuata. Già nel 2020 era stata posizionata una cassa di 1200 bottiglie di Spumante prodotto con **uve Chardonnay** lasciando per 12 mesi le bottiglie nel lago di Garda; la maturazione verrà poi completata con altri due anni fuori dall'acqua.

IL SEGRETO PER UNA MATURAZIONE PERFETTA

Studi e ricerche hanno dimostrato che a circa 40 metri di profondità nel lago di Garda, il vino riesce ad avere una **maturazione speciale che rende il vino davvero unico**. In assenza di luce e con una temperatura costante tra i 9 e i 13 gradi le bottiglie possono anche godere del **dolce cullare delle onde** e di una **minore differenza di pressione** tra interno ed esterno; questo ultimo elemento è particolarmente importante poiché lo **scambio gassoso viene ridotto al minimo**.

Ogni anno, in concomitanza con l'immersione della nuova cassa, viene **recuperata una referenza precedente** che viene poi fatta **assaggiare a degustatori esperti** che analizzano l'evoluzione dello spumante prodotto con uve Chardonnay della **zona dell'alto Tennesse**.

IL VINO DEL LAGO DI GARDA

La **zona del Lago di Garda** è particolarmente ricca dal punto di vista enologico; con una superficie che supera i 369 chilometri quadrati, è il **lago più grande d'Italia** ed è anche conosciuto per essere circondato da **numerose vigne di Chardonnay**. Proprio da questa raccolta prendono vita gli **spumanti Metodo Classico**; per renderli ancora più unici e speciali la Cantina di Riva ha deciso di sperimentare la maturazione sui fondali del lago.

In un'intervista ufficiale rilasciata ad ANSA, **Furio Battellini** enologo esperto, spiega così la tecnica di maturazione: "A quella profondità c'è sia una minore differenza tra pressione interna alle bottiglie, all'incirca 6 bar, e quella del lago, costante a quasi 5 bar, sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta".

COSA SUCCEDDE A

Roma ▼



PROSSIMI
4 GIORNI
➔



Minacciava di avvelenare acqua e cibo in supermercati, arrestato



RASSEGNE

La Luna sul Colosseo: visite serali guidate al Colosseo... Sotterranei fino al 11 giugno 2022
Colosseo
[SCOPRI](#)



MERCATINI

Mercato del Contadino dei Castelli Romani a Rocca di Papa il 9 giugno 2022
Comune di Rocca di Papa
[SCOPRI](#)



SPETTACOLI

Risorgimenticchio: uno spettacolo tutto da ridere fino al 10 giugno 2022
Teatro Tor Bella Monaca
[SCOPRI](#)

[NOTIZIE](#) [EVENTI](#) [CINEMA](#) [AZIENDE](#)

Ad aiutare nell'operazione sono stati **sommozzatori e vigili del fuoco del comune di Riva del Garda** che sono stati coinvolti nel posizionamento della cassa. Come accennato, non si tratta della prima operazione, il progetto ha già visto anche nel 2020 il posizionamento di oltre 1200 bottiglie alla medesima profondità.

SCELTI PER VOI:

- [Lago di Garda, scoperta una nave di 5 secoli fa con un "tesoro"](#)
- [Lago d'Iseo: National Geographic svela il segreto della Lombardia](#)
- [Il Lago di Garda è abitato da una medusa](#)



POTREBBE INTERESSARTI



Salorno

In Alto Adige sono stati svelati i misteri dell'... Bronzo



Viterbo

Al Castello di Torre Alfina è caccia al fantasma d... dama



Napoli

Quanto costa la cravatta italiana indossata da ... Putin



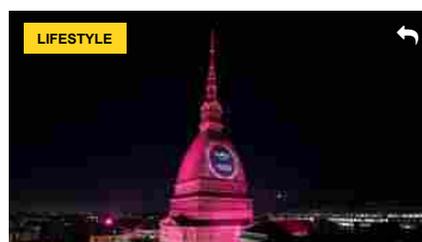
Patù

Raro pesce avvistato in Salento: "Nessun... pescarlo"



Imperia

Seconda casa al mare: la Top 10 delle città in Italia



Torino

Torino, dopo l'Eurovision ora si punta a un altro g... evento

Home > Attualità > L'esperimento è incredibile, ecco cosa è successo in fondo a uno dei...

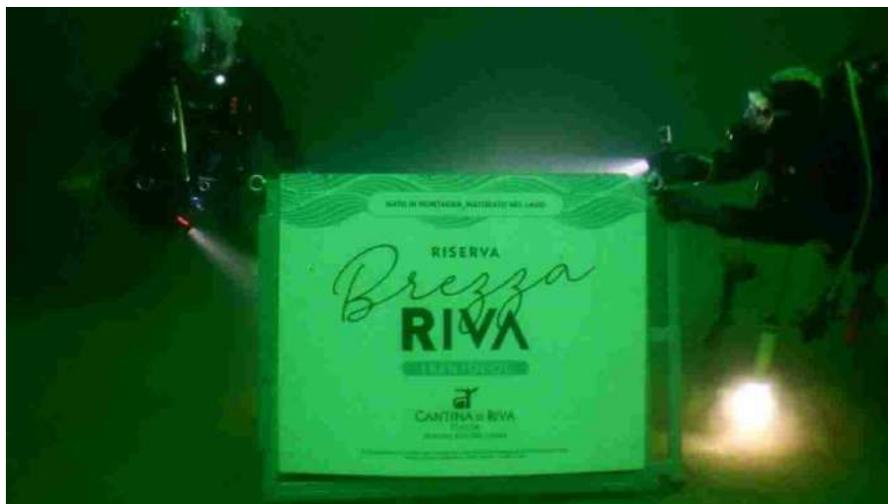
L'esperimento è incredibile, ecco cosa è successo in fondo a uno dei laghi più importanti d'Italia

Di Zarina Chiarenza - 10 Giugno 2022

L'Italia è un paese di laghi bellissimi, soprattutto nella zona del nord della penisola. Il paesaggio dei laghi non è solo bello da godere, ma è anche spesso luogo di importanti esperimenti. Quello che si è ripetuto in questi giorni, è davvero incredibile ed unico.

Parliamo del lago più importante d'Italia, il lago di Garda, famoso per le sue bellezze paesaggistiche e per essere meta di vacanzieri tutto l'anno.

In questi giorni nel lago si ripete un esperimento straordinario, che è entrato nel cuore degli abitanti del Garda.



Cantina Riva (foto web)

Nel 2020, un progetto ambizioso che ha visto uniti i Vigili del Fuoco Volontari di Riva del Garda, Gruppo Sommozzatori Riva del Garda e Cantina di Riva, ha dato vita ad un esperimento che oggi si ripete per il terzo anno con grande successo e curiosità.

Per il terzo anno un evento incredibile amato da tutta la comunità

“La mattina di sabato 27 giugno abbiamo realizzato un progetto che abbiamo sognato per anni, immergendo nelle acque del Lago di Garda 1216 bottiglie di quello

I PIU' LETTI

L'esperimento è incredibile, ecco cosa è successo in fondo a uno dei laghi più importanti d'Italia

Museum Week 2022, la cultura e l'arte su web, ecco gli eventi ai quali si potrà accedere

In questo ristorante i cuochi non sono mai quello che sembrano, ecco che succede nelle cucine di questo posto unico al mondo

Justin Bieber si deve fermare, annullati i concerti a causa della malattia, ecco di cosa si tratta e quali sono i segnali

In questo posto c'è un segno sul muro che nessuno immagina di cosa si tratta, la sua storia lascia a bocca aperta

che diventerà il nostro Brezza Riva Riserva Blanc de Blancs Bio, spumante Trentodoc prodotto con metodo classico", ha ricordato l'Agraria Riva del Garda.

Ebbene sì, il lago accoglie negli abissi delle sue acque un'eccellenza del territorio che arriverà sulle tavole di tantissime persone. Le bottiglie sono state collocate in 4 gabbie, dove hanno riposato per 12 mesi.

Oggi, per il terzo anno consecutivo, la Cantina di Riva ripete l'esperimento chiamato **"Brezza Riserva", per studiare l'evoluzione e per migliorare la qualità dei vini italiani**. Le bottiglie del 2022, come spiega il Gambero Rosso, andranno sul fondale del Benaco e faranno compagnia alle due annate precedenti.

Le condizioni di maturazione sono particolari: una temperatura costante tra i 9 e i 13 gradi, assenza di luce e rumore, remuage naturale garantito dall'alternanza delle correnti lacustri, isolamento totale dall'ossigeno per una maturazione più lenta, minore differenza di pressione tra l'interno delle bottiglie e l'ambiente esterno, con conseguente scambio gassoso ridotto al minimo.

L'evento è un appuntamento atteso da tutta la comunità di Riva, ed anche per il 2022, a Porto San Nicolò, è stato curato da Vigili del fuoco e Sommozzatori di Riva del Garda. I partecipanti di quest'anno potranno **degustare le due annate estratte dal fondo del lago dopo 12 e 24 mesi di affinamento**.

[Articolo precedente](#)

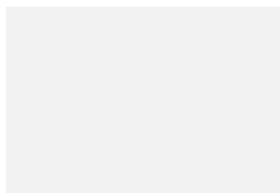
Museum Week 2022, la cultura e l'arte su web, ecco gli eventi ai quali si potrà accedere



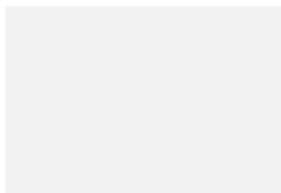
Zarina Chiarenza

ARTICOLI CORRELATI

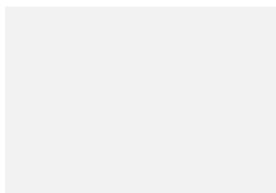
ALTRO DALL'AUTORE



Museum Week 2022, la cultura e l'arte su web, ecco gli eventi ai quali si potrà accedere



In questo ristorante i cuochi non sono mai quello che sembrano, ecco che succede nelle cucine di questo posto unico al mondo



Justin Bieber si deve fermare, annullati i concerti a causa della malattia, ecco di cosa si tratta e quali sono i segnali



PUNTO E A CAPO La boutique in cui la donna scopre il suo vero essere DONNA
 Napoli - Via Belvedere, 95 - 081-5606275 / puntoeacaposv@gmail.com

🇺🇦 Ucraina: da Usa impegno a fornire armi per resistere a Russia

🏠 Home / Cultura e Spettacolo / Oltre 1200 bottiglie di spumante sono state inabissate nel lago di Garda

ABWW

👤 Redazione ⌚ 46 minuti fa 📁 Cultura e Spettacolo 👁 182 Visualizzazioni

Un'operazione particolare ha coinvolto vigili del fuoco e sommozzatori nella zona del Lago di Garda; nel porto San Nicolò nel comune di Riva sono state immerse 1216 bottiglie di spumante della Cantina Riva del Garda.

LE BOTTIGLIE DI SPUMANTE NEL LAGO DI GARDA

Sono 1216 le bottiglie di spumante protagoniste dell'operazione: posizionate a 40 metri di profondità grazie all'aiuto di sommozzatori e vigili del fuoco, sono state posizionate in un luogo buio

V

DONNA MODERNA LANCIA LO SPECIALE "TRAVEL EXPERIENCE" DEDICATO AL NUOVO MODO DI VIAGGIARE

🕒 46 minuti fa

Z



,



V

L'Unione Europea e la fragilità della sua diplomazia

🕒 5 giorni fa

e con una temperatura che oscilla tra i 9 e i 13 gradi massimi.

Una nota ufficiale racconta del progetto nato nel 2000, l'idea era quella di rendere uno spumante davvero unico. Chi ha prodotto il TrentoDoc Spumante Metodo Classico ha studiato questo metodo innovativo per far maturare il vino.

L'innovazione utilizzata non solo in Italia ma anche in Francia, permette allo spumante di avere una maturazione ottimale grazie alla combinazione di buio e temperatura costante, in aggiunta al dolce movimento delle onde.

La cassa, con all'interno oltre milleduecento bottiglie, è stata posizionata a quaranta metri di profondità; non è la prima volta che questa operazione viene effettuata. Già nel 2020 era stata posizionata una cassa di 1200 bottiglie di Spumante prodotto con uve Chardonnay lasciando per 12 mesi le bottiglie nel lago di Garda; la maturazione verrà poi completata con altri due anni fuori dall'acqua.

IL SEGRETO PER UNA MATURAZIONE PERFETTA

Studi e ricerche hanno dimostrato che a circa 40 metri di profondità nel lago di Garda, il vino riesce ad avere una maturazione speciale che rende il vino davvero unico. In assenza di luce e con una temperatura costante tra i 9 e i 13 gradi le bottiglie possono anche godere del dolce cullare delle onde e di una minore differenza di pressione tra interno ed esterno; questo ultimo elemento è particolarmente importante poiché lo scambio gassoso viene ridotto al minimo.

Ogni anno, in concomitanza con l'immersione della nuova cassa, viene recuperata una referenza precedente che viene poi fatta assaggiare a degustatori esperti che analizzano l'evoluzione dello spumante prodotto con uve Chardonnay della zona dell'alto Tense.

IL VINO DEL LAGO DI GARDA

La zona del Lago di Garda è particolarmente ricca dal punto di vista enologico; con una superficie che supera i 369 chilometri quadrati, è il lago più grande d'Italia ed è anche conosciuto per essere circondato da numerose vigne di Chardonnay. Proprio da questa raccolta prendono vita gli spumanti Metodo Classico; per renderli ancora più unici e speciali la Cantina di Riva ha deciso di sperimentare la maturazione sui fondali del lago.

In un'intervista ufficiale rilasciata Furio Battellini, enologo esperto, spiega così la tecnica di maturazione: "A quella profondità c'è sia una minore differenza tra pressione interna alle bottiglie, all'incirca 6 bar, e quella del lago, costante a quasi 5 bar, sia la quasi totale assenza di ossigeno. Queste sono condizioni difficilmente realizzabili in superficie che abbattano decisamente lo scambio gassoso esterno-interno, permettendo una maturazione più lenta".

Ad aiutare nell'operazione sono stati sommozzatori e vigili del fuoco del comune di Riva del Garda che sono stati coinvolti nel posizionamento della cassa. Come accennato, non si tratta della prima operazione, il progetto ha già visto anche nel 2020 il posizionamento di oltre 1200 bottiglie alla medesima profondità.

Teatro, Roma: dal 15 al 26 giugno Elisa Forte al Teatro Petrolini in "Modern Love #4 – Non ci posso credere" di F. Proietti

46 minuti fa

Un cantastorie per Messina, presentato "Sikaniae" di Nicola Cali

46 minuti fa

Nasce il Fondo Camilleri, l'archivio del "papà" di Montalbano

46 minuti fa

WhatsApp ora ci dice chi è l'autore di un messaggio

46 minuti fa

Salone del Mobile 2022: novità e tendenze per l'outdoor e complemento d'arredo

46 minuti fa

Covid, vaccino variante Omicron pronto in estate. Come funziona

46 minuti fa

La prima e unica moto di Fiat che stupì il mondo

46 minuti fa

Z [Facebook](#) [Twitter](#) [Stumbleupon](#) [LinkedIn](#) [Pinterest](#)

Tags [1216 BOTTIGLIE SPUMANTE](#) [IMMERSE](#) [LAGO DI GARDA](#)

È ONLINE IL CORSO DI GIORNALISMO INVESTIGATIVO, A CURA DELLA FLIP

Le tecniche di indagine spiegate dai maggiori esperti del settore

30 video, 25 ore di contenuti

per informazioni

(+39) 324 687 9903
g.investigativofreelance@gmail.com

[La presentazione del corso](#)

[I contenuti](#)

[Gli esperti](#)



Gli ultimi video

Error loading this resource

[Vai al canale youtube >](#)

Information is not an optional, but is one of the essential conditions of humanity's existence. The struggle for survival, biological and social, is a struggle to obtain information.
L'informazione non è un connotato facoltativo, ma una delle condizioni essenziali per l'esistenza dell'umanità. La lotta per la sopravvivenza, biologica e sociale, è una lotta per l'informazione.

- Home
- Agroecology
- Environment
- Human Rights
- Politics
- Health
- Theatre and Cinema
- Cultural events
- Fashion
- Music
- Spirituality
- Food&Wine
- Tourism
- Cultural Anthropology
- Science
- Technology
- Economics
- Publishing
- Free mind
- Sport
- Archivio

Lunedì, 13 Giugno 2022 16:40

Pianeta Urano - Frammenti cosmici n. 128

Written by Urano Cupisti

font size [Q](#) | [Print](#) | [Email](#)

Rate this item (0 votes)

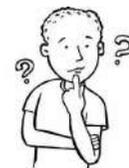


Frammenti che orbitano qua e là, individuati, carpitati; li commento e condivido con voi.

La Riflessione!

La guerra continua, la pandemia non accenna a sparire (anzi) ed ora una nuova crisi economica che nei confronti di quella del 2008/2010 si preannuncia come "un uragano". Si diffonde sempre di più l'idea che "non ce l'abbiano raccontata tutta". Noi continuiamo a raccogliere "i frammenti", quelli che ci fanno un po' dimenticare le tristezze del quotidiano e danno la spinta a continuare. Shibuya, nel cuore di Tokyo è tornata con un festival tricolore, Leonardo

Beconcini, il re del Tempranillo italiano, presenta un "bianco" a base di trebbiano, Pierangelo Tommasi chiamato alla guida delle "Famiglie Storiche" della Valpolicella, i preziosi perlage della Cantina di Riva (Garda) sono stati inabissati nelle acque del lago ed infine la Sangorache, la nuova birra del Birrificio del Forte. Buona scoperta e lettura.



Frammento n. 1



Shibuya Tricolore

Shibuya, nel cuore di Tokyo, si è colorata di tricolore. "Go to...Italy" il tema scelto quest'anno. 10.000 presenze che, nell'arco delle due giornate, hanno potuto celarsi nei panni di turisti a zozzo per l'Italia. Dalla gastronomia alla moda, dall'arte al mondo del Vino. Una fantastica occasione per instaurare un rapporto diretto con il consumatore giapponese e, allo stesso tempo, ottenere una larga risonanza con importatori, buyers e il mondo dei media giapponesi.

Frammento n. 2

Leonardo Beconcini presenta: VEA da uve trebbiano.

Nelle vigne di Leonardo Beconcini, a San Miniato (Pi), ci passa l'antico tracciato della Via Francigena. E molto probabilmente qualche pellegrino pagò un misero pasto o un po' d'acqua per dissetarsi con una manciata di semi che, germogliando e riempiendo una intera vigna, dettero vita alla presenza del Tempranillo. Oggi Leonardo Beconcini è riconosciuto come il vignaiolo produttore dei vini da tempranillo più famosi (e buoni) d'Italia. Recentemente a Milano ha presentato una sua nuova creatura: un bianco macerato da uve trebbiano toscano. Si tratta di un avvio di un nuovo progetto (vendemmia 2020 solo 2100 bottiglie) che si va ad aggiungere agli altri già ben conosciuti ed integrati negli obiettivi aziendali raggiunti (110.000 bottiglie annue).



Frammento n. 3



Nuovo Presidente dell'Associazione Famiglie Storiche.

Pierangelo Tommasi è il nuovo Presidente dell'associazione "Le Famiglie Storiche della Valpolicella". Associazione nata nel 2009 in contrapposizione al Consorzio di tutela dell'Amarone e che oggi riunisce tredici storici produttori dei vini in Valpolicella tra i più conosciuti e famosi. Tommasi avrà come vice quattro produttori del calibro di Giuseppe Rizzardi, Luca Speri, Alberto Zenato e Marilisa Allegrini. Il programma? Storia, Passione e Progetti.

Frammento n. 4

Lo spumante nel Lago di Garda

Lo scorso 8 giugno è avvenuta a Porto San Nicolò nei pressi di Riva del Garda (Tn) la nuova immersione dello "spumante nel Lago". Il Garda custodirà le preziose bottiglie con quelle inabissate del 2020 e 2021. Il Brezza Riserva 2021 di Cantina di Riva è stato posizionato sui fondali dai Vigili del Fuoco e Sommozzatori. Collocate in robuste gabbie a 40 metri di profondità riposeranno indisturbate per 24 mesi in posizione di maturazione particolare. Ad una temperatura costante intorno ai 11°, in assenza di luce, minore differenza di pressione tra l'interno delle bottiglie e l'esterno. Il Trento Doc Chardonnay Brezza è classificato come Blanc de Blancs Bio.



Frammento n. 5



Sangorache, la nuova nata al Birrificio del Forte.

Disponibile la novità dell'estate del Birrificio del Forte: la SANGORACHE, nuova birra della serie Le Itineranti, in formato bottiglia da 0,33l e fusto. Birra prodotta con l'aggiunta di **amaranto** a seme nero coltivato in Toscana presso la Tenuta di Cese di Terre regionali Toscane, appositamente selezionato per l'ambiente mediterraneo dall'Università di Firenze. La Birra da un dosato taglio amaricante. Chapeau!

Riporto di seguito le date delle Manifestazioni più importanti da qui al 31 dicembre 2022 in ordine di effettuazione:

- 19 e 20 giugno Amarone Opera Prima a Verona;
- dal 25 al 26 giugno, Benvenuto Vermentino a Castelnuovo Magra (SP);
- nei primi giorni di settembre Festa dell'Uva a Montecarlo (Lucca);
- 15 settembre Lugana Armonie senza Tempo a Roma, villa Piccolomini;
- 16 e 17 ottobre Modena Champagne Experience a Modena;
- 23 ottobre Life of Wine a Roma;
- ottobre Milano Wine Week;
- ottobre Autochtona a Bolzano;
- dall'11 al 15 novembre Merano Wine Festival a Merano
- novembre FIVI a Piacenza;
- novembre Benvenuto Brunello a Montalcino.

Ricordo che sono in vendita i biglietti per MODENA CHAMPAGNE EXPERIENCE 2022 che si terrà nei giorni 16-17 ottobre. Acquistarli ora significa pagarli un prezzo più contenuto. Pronti a vivere l'esperienza più frizzante dell'anno.

Osservo, scruto, assaggio e...penso. (Urano Cupisti)

Read 1 times

Last modified on Lunedì, 13 Giugno 2022 16:55

 Tweet

We use cookies to improve our website and your experience when using it. Cookies used for the essential operation of this site have already been set. To find out more about the cookies we use and how to delete them, see our [privacy policy](#).

I accept cookies from this site. Agree





TURISMO

Gloria Ciabattoni



IL GIOIELLO DEL GARDA TRENINO

Un pesce sano e benefico da riscoprire e gustare fra lago e monti.

Il Garda Trentino è davvero particolare, con le alte vette che si riflettono nelle acque del lago e con una vegetazione mediterranea che non ci si aspetta avendo le montagne a due passi: gelsomini, palme, oleandri, e ulivi ovunque, anche nei giardini delle abitazioni. Non per niente l'olio

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

del Garda è pregiato e famoso, così come lo sono i vini. Ma c'è un "tesoro nascosto" che sta emergendo da queste acque: il **pesce di lago**. Conosciuto e mangiato da sempre dagli abitanti locali, è forse meno noto nel resto di Italia, ed è un vero peccato. Trote, coregoni, alborelle, agoni, lucci, tinche, persici e anguille sono solo alcune delle specie ittiche che si trovano nelle acque del Garda Trentino. E tra le eccellenze ittiche che crescono solo nelle acque di questo lago spicca anche il carpione.

Come è stato sottolineato nel recente "Festival del pesce di acqua dolce", organizzato dal Club dei Sapori – che si è svolto fra Torbole e Arco ed ha visto la partecipazione di esperti quali ristoratori, produttori ittici, biologi, nutrizionisti provenienti da tutta Italia- è un piacere per il palato ma anche per la salute. "Il Festival ha voluto far conoscere il miglior utilizzo in cucina del pesce d'acqua dolce, ma anche evidenziarne le qualità organolettiche e le zone produttive che danno le maggiori garanzie al consumatore. Oggi tra i consumatori italiani c'è un cambiamento dell'opinione, in positivo, verso il **pesce di allevamento, sia in termini di qualità che di sostenibilità e di attenzione all'ambiente**" ha detto Giulio Biasion, ideatore e direttore del Festival organizzato da Club dei Sapori. Nei convegni, che si sono svolti a Torbole nell' ex Colonia Pavese e ad Arco nell'ex Casinò, si è parlato di "Acquacoltura, biodiversità e varietà del pesce di lago" e di "Qualità organolettiche e peculiarità del pesce di lago e d'itticoltura", con l'intervento della dietologa Evelina Flachi.



LA NUTRIZIONISTA EVELINA FLACHI

Evelina Flachi ha sottolineato le proprietà di questo pesce: "Non dovrebbe mai mancare in una dieta sana ed equilibrata, perché per le sue caratteristiche nutrizionali è prezioso per la salute ed è un cibo adatto a tutti, ricco di omega 3, ma privo di sodio e iodio. Per questo può preferibilmente essere consumato da chi soffre di ipertensione e da chi fa terapie farmacologiche per la tiroide. È ricco di proteine nobili, in grado di fornire all'organismo gli aminoacidi essenziali, che non possono essere sintetizzati dal nostro corpo ma devono essere ingeriti con la dieta. Inoltre non contiene grassi saturi, ma grassi polinsaturi, gli omega-3 e omega- 6 con effetti benefici sulla nostra salute che sono un toccasana per il cuore perché possono ridurre il livello di trigliceridi e colesterolo nel sangue, abbassare la pressione arteriosa e rendere il sangue più fluido. Il pesce di lago dovrebbe essere consumato almeno una volta sulle tre alla settimana, possibilmente cotto in modo semplice per non alterarne le qualità. I pesci di lago sono anche ricchi di sali minerali come calcio, fosforo, zinco, selenio e vitamine. È un alimento consigliabile a tutti agli anziani, ai bambini, ma anche agli sportivi perché ricco di proteine ed è ben digeribile perché le sue fibre contengono una minore quantità di tessuto connettivo rispetto a quelle della carne".

DOVE GUSTARLI

Il Festival ha visto il coinvolgimento di chef quali lo stellato Michelin Peter Bruner di Arco, Isidoro Consolini di "Torri del Benaco", Marcello Franceschi chef e patron del ristorante "Al Forte Alto" a Nago, Ivo Morelli de "La Terrazza" di Torbole, e Fiorenzo Perremuto. Gli chef sono stati protagonisti applauditissimi di cooking show presso la Colonia Pavese di Arco, dove hanno preparato di fronte al pubblico (che poi ha assaggiato) "In fondo al Lago" di Fiorenzo Perremuto (una tartare di trota e agrumi e tanto altro) e "Pesci del Garda nel prato", con salmone, trote bianche e rosa e lavarello, dello chef Isidoro Consolini. Questi ristoratori, che hanno i ristoranti in zona e da sempre sono sostenitori delle proprietà del pesce di lago, lo propongono abitualmente nei loro menù. Peter Brunel, chef stellato Michelin che lavora ad Arco, propone nel ristorante che porta il suo nome, ad Arco, molti pesci di lago accompagnati dal vino Trento D.O.C. Isidoro Consolini, di Torri del Benaco, uno dei primi ed esperti chef creativi, sa esaltare i sapori di tutti i pesci gardesani, abbinandolo agli oli del lago più adatti e alle erbe officinali del Baldo. Marcello Franceschi, trentino di Madruzzo,

Condividi



cuoco professionista da molti anni e insegnante negli 'alberghieri'. Ivo Miorelli, chef e patron del ristorante La Terrazza, torbolano doc, è nato nel ristorante di famiglia ed ha sempre creduto nella cucina del pesce del Garda mantenendo la tradizione con rivisitazioni anche di pesci cosiddetti "poveri".

L'ALLEVAMENTO

La Troticoltura Armanini nello stabilimento di Linfano alleva dal 1963 pesce d'acqua dolce di montagna (trote e salmerini in particolare) e si occupa anche della lavorazione dei prodotti, anche particolari e pregiati come lo speck di trota, un "lingotto" di trota affumicata con erbe officinali biologiche trentine, a ricetta esclusiva.

SHOPPING

La Cantina Frantonio Agraria Riva del Garda sorta nel 1926 racchiude vini e oli selezionati dell'Alto Garda, ma propone anche prodotti tipici, salse, marmellate, mieli, frutta e verdura, carni, salumi, formaggi, paste, dolci, grappe e così via, molti dei quali provenienti anche da altre regioni. Qui si possono fare degustazioni, interessante è quella sull'olio di oliva.

RIFERIMENTI

Club dei Sapori, tel. 051306112, www.clubdeisapori.it; email clubdeisapori@edihouse.it

Chef Peter Brunel (www.peterbrunel.com)

Ristorante Alla Terrazza (www.allaterrazza.com)

"Madonna delle Vittorie" ristorante e agriturismo (www.madonnadellevittorie.it)

Ristorante Alla Lega (www.ristoranteallalega.com)

Troticoltura Armanini (www.armanini.it)

Cantina Frantonio Agraria Riva del Garda (www.agririva.it)

stradenuove
conoscere e approfondire

EDITORE

Phacelia SB srl

Sede legale e corrispondenza: Via G. Volpe 3 - Pisa (PI)

Sedi operative:

- Via G. Tartini, 5 - Firenze (FI)
- Via Zona Industriale - Termini Imerese (Pa)

e-mail segreteria@stradenuove.net

tel **050 982623**

P.IVA 02271220507

Il Gruppo

Temi

Ambiente

Infrastrutture

Salute

Turismo

La redazione

La nostra redazione è composta da un team in continua espansione, un mix di giornalisti esperti affiancati da nuove leve.

seguici su



BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE

Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine



BULFERETTI HOTEL
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE

Valle Camonica

Tonale

Val di Sole e Non

St. Moritz

Campiglio

Valtellina

Garda

Sebino

Cronaca

Cultura

Attualità

Sport

SNOW Surely Not Only Water

Müller Thurgau: Vino di Montagna, in Val di Cembra degustazioni e visite in cantina

martedì, 21 giugno 2022

Valle di Cembra – Degustazioni a palazzo, esperienze di gusto, speciali aperitivi, visite in vigneto, in cantina e in museo, menù a tema, proposte vacanza e molto altro. Il protagonista? Ovviamente il **Müller Thurgau**.

Ad anticipare e accompagnare la manifestazione enologica provinciale “Müller Thurgau: Vino di Montagna”, in programma in **Valle di Cembra** nel weekend a cavallo tra il mese di giugno e quello di luglio, anche quest'anno la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** organizza **A tutto Müller** (www.tastetrentino.it/atuttomuller) su tutto il territorio provinciale, dalla **Val di Cembra** al **Lago di Garda**, dalla **Valle dei Laghi** alla **Vallagarina**, dalla **Piana Rotaliana** alla **Valsugana**, passando per la città di Trento (*FototecaStradaVinoSaporiTrentino © M.Facci*).

24 iniziative, tra degustazioni a palazzo, speciali aperitivi, visite in vigneto, in cantina e in museo, esperienze di gusto, menù a tema, proposte vacanza e molto altro, per oltre una cinquantina di soci coinvolti, in programma da **giovedì 23 giugno a domenica 3 luglio**.



Il **via con la Proposta Roccabruna Speciale Müller**: nei weekend dal 23 al 25 giugno e 30 giugno al 2 luglio, dalle 17.00 alle 22.00, Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino renderà il Müller, declinato in vino e in grappa, protagonista principale delle proprie degustazioni. Inoltre, giovedì sabato 2 luglio, ore 17.00, a Cembra, si svolgerà Il Müller a Nord e a Sud delle Alpi ([link](#)), un momento di approfondimento a cura di ONAV – sezione Trento, con degustazione di 10 etichette partecipanti alla rassegna “Müller Thurgau: Vino di Montagna” e provenienti da dentro e fuori i confini provinciali: dal Friuli Venezia Giulia al Veneto, dall'Alto Adige alla Valle d'Aosta, fino alla Sicilia, ma anche dalla Repubblica Ceca e dalla Germania.

In tema di Esperienze di gusto, proposte da vivere in giornata, dal 25 al 26 e dal 2 al 3 luglio, vi sarà la possibilità di partecipare a Weekend in cantina speciale Müller ([link](#)), dove una selezione di cantine e aziende agricole apriranno le loro porte per visite e degustazioni guidate dedicate. In particolare, nella giornata di sabato l'appuntamento è da Azienda Agricola Distilleria Casimiro (Vallelaghi), Azienda Agricola Zeni Roberto (San Michele all'Adige), Cantina Agraria Riva del Garda (Riva del Garda), Cantina La Vis (Lavis), Cantina d'Isera (Isera), Cantina Mori Colli Zugna (Mori), Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Mezzolombardo), Cantina Sociale di Trento (Trento), Cantine Mezzacorona (San Michele a/A) Fondazione E. Mach (San Michele all'Adige), Moser Trento (Gardolo di Mezzo), Villa Corniole (Giovo), Vivallis (Nogaredo); mentre Azienda Agricola Donati Marco (Mezzacorona), Borgo dei Posseri (Ala), Cantina Toblino (Madruzzo), Cembra cantina di montagna (Cembra Lisignago), Cantina Endrizzi (San Michele all'Adige), Maso Belvedere (Giovo) saranno aperte anche in quella di domenica.

Cerca nel sito... CERCA

3^{ra} rassegna MÜLLER THURGAU vino di montagna

PALAZZO MAFFEI CEMBRA LISIGNAGO 30 GIUGNO - 3 LUGLIO 2022

IN PROGRAMMA DEGUSTAZIONI ED INIZIATIVE TEA TREKKING TOUR IN E-BIKE SHOW COOKING E CONCERTI

SCOPRI IL PROGRAMMA E INFO PRENOTAZIONE SU WWW.AOSTRAMULLERTHURGAU.IT



EXTREME WAVES

Ferrovia retica Bernina Express

Bernina Express Prenota ora

SPADACINI mobili

Creo Labo e Creo LUBE CREO

RITROVA LA BUSSOLA

VAI A VELA!

La cosa più giusta da fare questa estate



Giovedì 23 e 30 giugno l'appuntamento è con Agricoltura tra passato e presente un tuffo nella storia presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina con degustazione finale, presso una cantina del territorio, di Müller Thurgau vinificato con tecniche contemporanee.

Venerdì 24 e 1 luglio si potrà partecipare a Taste&Bike "Il Müller Thurgau e la Valle di Cembra" ([link](#)), mentre sabato 25 giugno e 2 luglio a Taste&Walk tra porfido e vigneti, percorsi a tappe – rispettivamente in bici o a piedi – alla scoperta del lato enogastronomico del territorio da vivere in totale autonomia grazie alle indicazioni fornite dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nel primo caso si parte da Lavis e, dopo un goloso pit stop presso un bar/pasticceria, si pedala alla volta della Valle di Cembra, passando dalla Strada del Vino (SP 131), dove ci si potrà soffermare per una visita guidata in cantina con degustazione. Previsto il pranzo, presso un ristorante, al termine del quale si procederà verso Verla di Giovo dove accedere ad una nuova visita in cantina con tasting, per poi rientrare. Nel secondo caso, la giornata prende il via alle 9.30 a Cembra per scoprirne il centro e visitare un produttore di vino, partecipando ad una degustazione. Seguirà la possibilità di ritirare una proposta food presso una gastronomia locale e godersi il pranzo in formula pic-nic tra i vigneti di un agriturismo immerso nel verde. Al termine, visita in acetaia e rientro a Cembra.

In tema di **iniziative dei soci**, dal **23 al 25 giugno** e dal **27 giugno al 2 luglio**, la Cantina Sociale di Trento presenta Rendez-Vouz Müller Thurgau ([link](#)), degustazione guidata con possibilità di visita in cantina, mentre nelle giornate di venerdì 24 giugno e 1



luglio, Cantina Resom di Trento propone una degustazione guidata di diverse annate di questo vino abbinata ad un tagliere di prodotti gastronomici trentini per Tra Müller e vigneti ([link](#)).

Nelle giornate di giovedì 23 e venerdì 24 giugno, la Cantina La Vis aspetta gli appassionati per Degustazioni sotto il porticato ([link](#)), degustazione guidata di tre etichette di Müller Thurgau in abbinamento ad una selezione di prodotti gastronomici del territorio. Rimanendo in Piana Rotaliana, dal 23 al 25 giugno e dal 27 giugno al 2 luglio, Gaierhof propone Il Müller incontra il territorio ([link](#)), con una degustazione guidata di Müller Thurgau e altri vini aziendali, mentre Cantine Mezzacorona, solo nelle giornate di venerdì 24 giugno e di venerdì 1 e sabato 2 luglio, Minerale e audace ([link](#)), degustazione guidata con etichette di Müller abbinata a una selezione di formaggi trentini.

E ancora, durante tutta la rassegna la Gelateria Serafini propone ai suoi ospiti un fresco drink gelato creato con il Müller Thurgau di Villa Corniole per Gelato e Müller, mentre presso la cantina Villa Corniole di Giovo, dal 30 giugno al 2 luglio, ci sarà Müller in verticale, con degustazione di tre diverse annate.

Dal 23 al 25 giugno e dal 27 giugno al 2 luglio, Vivallis di Nogaredo organizza invece Müller Time ([link](#)), degustazione comparata dei due Müller aziendali in abbinamento ad una proposta food, mentre Borgo dei Posseri di Ala, dal 23 giugno al 3 luglio, propone Enotour in vigna con visita nel vigneto e degustazione di più annate di Müller Thurgau insieme ad un cestino di prodotti gastronomici.

Spostandosi sul Garda, a Riva del Garda, dal 23 giugno al 3 luglio il Ristorante Villetta Annessa propone Aperitivo Müller, con il Müller Thurgau Pojer e Sandri, mentre



Agraria Riva del Garda mercoledì 29 giugno, ore 20.00, Serata degustazione a tema, con una degustazione guidata con i propri vini e quelli di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina Toblino, Borgo dei Posseri, Cavit, Cembra cantina di montagna, Fondazione E.Mach, Villa Corniole.

I VIDEO DELLE VALLI

Buon inizio di stagione al centro Extreme Waves di Commezzadura

Temù, miele al rododendro: due milioni di api a Somalbosco

ARCHIVIO VIDEO

IL METEO DELLE VALLI

AGENDA DELLE VALLI

GIU

21
mar
2022

- 17:00 Programma appuntamenti Universit...
- 17:10 Valutazione della disabilità, in...
- 18:00 Incentivi per le rinnovabili, l'...
- 18:00 Trentino: Giornata mondiale sull...

Visualizza Calendario. →



Tra le proposte gastronomiche e aperitivi speciali, dal 23 giugno al 3 luglio Dolcemente Marzari di Trento propone Dolcemente Müller (link), ovvero sfiziosi aperitivi o dolci golosità in abbinamento al Müller Thurgau dell'Azienda Agricola Pojer e Sandri.

Sempre dal 23 giugno al 3 luglio, la Locanda delle Tre Chiavi di Isera presenta Tre chiavi di lettura di Müller, con i propri piatti in abbinata ai vini di Borgo dei Posseri, Società Agricola Pelz e Vivallis; l'Osteria Cà dei Giosi di Covelo di Vallelaghi Müller in osteria (link), con i vini di Azienda Agricola Casimiro; lo Scigno del Duomo Abbinando un Müller in quota (link), con i vini di Cavit.

E infine, tre proposte vacanza valide per tutto il periodo: Scoprendo il Müller, che comprende due notti a Maso Besleri di Cembra Lisignago, comprensive di visita guidata e degustazione presso l'Azienda Agricola Pojer e Sandri, passeggiata libera nei vigneti e tour dell'acetaia; Weekend tra Müller Thurgau e Saperi Locali (link), con pacchetto da due notti al B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme alla scoperta di A tutto Müller e del Müller Thurgau di Moser Trento; Viaggi di gusto speciale Müller Thurgau, proposte vacanza "cucite su misura" dell'ospite.

La rassegna A tutto Müller, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Altri media
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Cerca Lavoro Jooble
- Comune Dimaro
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisl Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell'Adamello
- performance web
- Pontedilegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo
- Pro Loco Temù
- Pro Loco Vezza D'Oglio
- Scuola Italiana Sleddog Tonale
- Terme di Pejo
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- Ufficio Turistico Vermiglio



SOSTIENI IL SECOLO TRENTINO LA REDAZIONE LA NOSTRA LINEA EDITORIALE PRIVACY POLICY SITO

SECOLO TRENTINO

ATTUALITÀ

POLITICA ▾

SOCIETÀ

CULTURA

AMBIENTE

ESTERI

SALUTE

ECONOMIA

NEWS TICKER >

[21 Giugno 2022] A tutto Müller lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

CERCA ...

HOME > SOCIETÀ > A tutto Müller lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

I NOSTRI SOSTENITORI

A tutto Müller lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

🕒 21 Giugno 2022 👤 redazione ➡ Società 💬 Commenti disabilitati



Degustazioni a palazzo, esperienze di gusto, speciali aperitivi, visite in vigneto, in cantina e in museo, menù a tema, proposte vacanza e molto altro. Il protagonista? Ovviamente il **Müller Thurgau**!

Ad anticipare e accompagnare la manifestazione enologica provinciale "Müller Thurgau: *Vino di Montagna*", in programma in **Valle di Cembra** nel weekend a cavallo tra il mese di giugno e quello di luglio, anche quest'anno la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** organizza **A tutto Müller** su tutto il territorio provinciale, dalla Val di Cembra al Lago di Garda, dalla Valle dei Laghi alla Vallagarina, dalla Piana Rotaliana alla Valsugana, passando per la città di **Trento**.

24 iniziative, tra degustazioni a palazzo, speciali aperitivi, visite in vigneto, in cantina e in museo, esperienze di gusto, menù a tema, proposte vacanza e molto altro, per oltre **una cinquantina di soci coinvolti**, in programma **da giovedì 23 giugno a domenica 3 luglio**.

Il via con la *Proposta Roccabruna Speciale Müller*: nei weekend **dal 23 al 25 giugno e 30 giugno al 2 luglio, dalle 17.00 alle 22.00, Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino** renderà il **Müller**, declinato in vino e in grappa, protagonista principale delle proprie degustazioni. Inoltre, il **2 luglio, ore 17.00**, a **Cembra**, si svolgerà *Il Müller a Nord e a Sud delle Alpi*, un momento di approfondimento a cura di **ONAV - sezione Trento**, con

NUOVA PORTA
D'INGRESSO
THERMOSAFE
HYBRID

HÖRMANN

Porte • Portoni • Sistemi di chiusura



ERRE BI S.p.A.
servizi paghe e lavoro



degustazione di 10 etichette partecipanti alla rassegna "Müller Thurgau: Vino di Montagna" e provenienti da dentro e fuori i confini provinciali: dal Friuli-Venezia Giulia al Veneto, dall'Alto Adige alla Valle d'Aosta, fino alla Sicilia, ma anche dalla Repubblica Ceca e dalla Germania.

In tema di **Esperienze di gusto**, proposte da vivere in giornata, **dal 25 al 26 e dal 2 al 3 luglio**, vi sarà la possibilità di partecipare a *Weekend in cantina speciale Müller*, dove una selezione di cantine e aziende agricole apriranno le loro porte per visite e degustazioni guidate dedicate. In particolare, nella giornata di sabato l'appuntamento è da Azienda Agricola Distilleria Casimiro (Vallelaghi), Azienda Agricola Zeni Roberto (San Michele all'Adige), Cantina Agraria Riva del Garda (Riva del Garda), Cantina La Vis (Lavis), Cantina d'Isera (Isera), Cantina Mori Colli Zugna (Mori), Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Mezzolombardo), Cantina Sociale di Trento (Trento), Cantine Mezzacorona (San Michele a/A) Fondazione E. Mach (San Michele all'Adige), Moser Trento (Gardolo di Mezzo), Villa Corniole (Giovo), Vivallis (Nogaredo); mentre Azienda Agricola Donati Marco (Mezzacorona), Borgo dei Posseri (Ala), Cantina Toblino (Madruzzo), Cembra cantina di montagna (Cembra Lisignago), Cantina Endrizzi (San Michele all'Adige), Maso Belvedere (Giovo) saranno aperte anche in quella di domenica.

Giovedì 23 e 30 giugno l'appuntamento è con *Agricoltura tra passato e presente*: un tuffo nella storia presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina con degustazione finale, presso una cantina del territorio, di Müller Thurgau vinificato con tecniche contemporanee.

Venerdì 24 e 1 luglio si potrà partecipare a *Taste&Bike "Il Müller Thurgau e la Valle di Cembra"*, mentre **sabato 25 giugno e 2 luglio** a *Taste&Walk tra porfido e vigneti*, percorsi a tappe - rispettivamente in bici o a piedi - alla scoperta del lato enogastronomico del territorio da vivere in totale autonomia grazie alle indicazioni fornite dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nel primo caso si parte da **Lavis** e, dopo un goloso pit-stop presso un bar/pasticceria, si pedala alla volta della Valle di Cembra, passando dalla Strada del Vino (SP 131), dove ci si potrà soffermare per una visita guidata in cantina con degustazione. Previsto il pranzo, presso un ristorante, al termine del quale si procederà verso **Verla di Giovo** dove accedere ad una nuova visita in cantina con tasting, per poi rientrare. Nel secondo caso, la giornata prende il via alle **9.30 a Cembra** per scoprirne il centro e visitare un produttore di vino, partecipando ad una degustazione. Seguirà la possibilità di ritirare una proposta food presso una gastronomia locale e godersi il pranzo in formula pic-nic tra i vigneti di un agriturismo immerso nel verde. Al termine, visita in acetaia e rientro a Cembra.

In tema di iniziative dei soci, **dal 23 al 25 giugno e dal 27 giugno al 2 luglio**, la Cantina Sociale di Trento presenta *Rendez-Vouz Müller Thurgau*, degustazione guidata con possibilità di visita in cantina, mentre nelle giornate di **venerdì 24 giugno e 1 luglio**, Cantina Resom di Trento propone una degustazione guidata di diverse annate di questo vino abbinata ad un tagliere di prodotti gastronomici trentini per *Tra Müller e vigneti*.

Nelle giornate di **giovedì 23 e venerdì 24 giugno**, la Cantina La Vis aspetta gli appassionati per *Degustazioni sotto il porticato*, degustazione guidata di tre etichette di Müller Thurgau in abbinamento ad una selezione di prodotti gastronomici del territorio. Rimanendo in Piana Rotaliana, **dal 23 al 25 giugno e dal 27 giugno al 2 luglio**, Gaierhof propone *Il Müller incontra il territorio*, con una degustazione guidata di Müller Thurgau e altri vini aziendali, mentre Cantine Mezzacorona, solo nelle giornate di **venerdì 24 giugno e di venerdì 1 e sabato 2 luglio**, *Minerale e audace*, degustazione guidata con etichette di Müller abbinata a una selezione di formaggi trentini.

E ancora, durante tutta la rassegna la **Gelateria Serafini** propone ai suoi ospiti un fresco drink gelato creato con il Müller Thurgau di Villa Corniole per *Gelato e Müller*, mentre presso la cantina Villa Corniole di Giovo, **dal 30 giugno al 2 luglio**, ci sarà *Müller in verticale*, con degustazione di tre diverse annate.

Dal 23 al 25 giugno e dal 27 giugno al 2 luglio, Vivallis di Nogaredo organizza invece *Müller Time*, degustazione comparata dei due Müller aziendali in abbinamento ad una proposta food, mentre Borgo dei Posseri di Ala, **dal 23 giugno al 3 luglio**,

propone *Enotour in vigna*, con visita nel vigneto e degustazione di più annate di Müller Thurgau insieme ad un cestino di prodotti gastronomici.

Spostandosi sul Garda, a Riva del Garda, **dal 23 giugno al 3 luglio** il Ristorante Villetta Annessa propone *Aperitivo Müller*, con il Müller Thurgau Pojer e Sandri, mentre Agraria Riva del Garda **mercoledì 29 giugno, ore 20.00**, *Serata degustazione a tema*, con una degustazione guidata con i propri vini e quelli di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina Toblino, Borgo dei Posseri, Cavit, Cembra cantina di montagna, Fondazione E.Mach, Villa Corniole.

Tra le proposte gastronomiche e aperitivi speciali, **dal 23 giugno al 3 luglio Dolcemente Marzari di Trento** propone *Dolcemente Müller*, ovvero sfiziosi aperitivi o dolci golosità in abbinamento al Müller Thurgau dell'Azienda Agricola Pojer e Sandri.

Sempre **dal 23 giugno al 3 luglio**, la **Locanda delle Tre Chiavi di Isera** presenta *Tre chiavi di lettura di Müller*, con i propri piatti in abbinata ai vini di Borgo dei Posseri, Società Agricola Pelz e Vivallis; l'**Osteria Cà dei Giosi di Covoletto di Vallelaghi Müller in osteria**, con i vini di Azienda Agricola Casimiro; lo **Scrigno del Duomo Abbinando un Müller in quota**, con i vini di Cavit.

E infine, **tre proposte vacanza valide per tutto il periodo**: *Scoprendo il Müller*, che comprende due notti a Maso Besleri di Cembra Lisignago, comprensive di visita guidata e degustazione presso l'Azienda Agricola Pojer e Sandri, passeggiata libera nei vigneti e tour dell'acetaia; *Weekend tra Müller Thurgau e Sapori Locali*, con pacchetto da due notti al B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme alla scoperta di A tutto Müller e del Müller Thurgau di Moser Trento; *Viaggi di gusto speciale Müller Thurgau*, proposte vacanza "cucite su misura" dell'ospite.

La rassegna *A tutto Müller*, fa parte del calendario di **manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest** ed è organizzata dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**.



« PRECEDENTE

Noir aerei, confidential

ARTICOLI CORRELATI



Questione lupi all'attenzione del Comitato per l'Ordine e la Sicurezza Pubblica

Fugatti alla Cisl Medici Trentino: "Metodo di confronto inaccettabile"

Approvata mozione di Savoia (Lega) a sostegno degli autotrasportatori

CANTINE

RISTORANTI

CONSORZI

DISTILLERIE

OLEIFICI

ENOLOGI

SOMMELIER

AGRONOMI

ALBERGHI

ATTREZZATURE

ENOLOGICHE

PARLIAMO DI VINO ▾ NEWS&EVENTI SUL VINO ▾ COMMUNITY DEL VINO ▾ VINI ITALIANI ▾ OLIO GEOWINE
WINE STORE 🛒



HOME > PARLIAMO DI VINO > I MIGLIORI VINI ITALIANI > MÜLLER THURGAU > MÜLLER LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI



Condividi:
Müller lungo la Strada del
Vino e dei Sapori



✎ Redattore:

💬 COMMENTI

🖨️ Stampa

MÜLLER LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI

Degustazioni a palazzo, esperienze di gusto, speciali aperitivi, visite in vigneto, in cantina e in museo, menù a tema, proposte vacanza e molto altro. Il protagonista? Ovviamente il Müller Thurgau.

Trentino, A tutto Müller lungo la Strada del Vino e dei Sapori

Ad anticipare e accompagnare la manifestazione enologica provinciale "Müller Thurgau: Vino di Montagna", in programma in Valle di Cembra nel weekend a cavallo tra il mese di giugno e quello di luglio, anche quest'anno la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** organizza **A tutto Müller** su tutto il territorio provinciale, dalla Val di Cembra al Lago di Garda, dalla Valle dei Laghi alla Vallagarina, dalla Piana Rotaliana alla Valsugana, passando per la città di Trento.

24 iniziative, tra degustazioni a palazzo, speciali aperitivi, visite in vigneto, in cantina e in museo, esperienze di gusto, menù a tema, proposte vacanza e molto altro, per oltre **una cinquantina di soci coinvolti**, in programma **da giovedì 23 giugno a domenica 3 luglio**.

Il via con la **Proposta Roccabruna Speciale Müller**: nei weekend **dal 23 al 25 giugno e 30 giugno al 2 luglio**, dalle 17.00 alle 22.00, **Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino** renderà il Müller, declinato in vino e in grappa, protagonista principale delle proprie degustazioni. Inoltre, **giovedì sabato 2 luglio, ore 17.00**, a Cembra, si svolgerà **Il Müller a Nord e a Sud delle Alpi**, un momento di approfondimento **a cura di ONAV - sezione Trento**, con degustazione di 10



etichette partecipanti alla rassegna "Müller Thurgau: Vino di Montagna" e provenienti da dentro e fuori i confini provinciali: dal Friuli Venezia Giulia al Veneto, dall'Alto Adige alla Valle d'Aosta, fino alla Sicilia, ma anche dalla Repubblica Ceca e dalla Germania.

In tema di **Esperienze di gusto**, proposte da vivere in giornata, **dal 25 al 26 e dal 2 al 3 luglio**, vi sarà la possibilità di partecipare a **Weekend in cantina speciale Müller**, dove una selezione di cantine e aziende agricole apriranno le loro porte per visite e degustazioni guidate dedicate. In particolare, nella giornata di sabato l'appuntamento è da Azienda Agricola Distilleria Casimiro (Vallelaghi), Azienda Agricola Zeni Roberto (San Michele all'Adige), Cantina Agraria Riva del Garda (Riva del Garda), Cantina La Vis (Lavis), Cantina d'Isera (Isera), Cantina Mori Colli Zugna (Mori), Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Mezzolombardo), Cantina Sociale di Trento (Trento), Cantine Mezzacorona (San Michele a/A) Fondazione E. Mach (San Michele all'Adige), Moser Trento (Gardolo di Mezzo), Villa Corniole (Givo), Vivallis (Nogaredo); mentre Azienda Agricola Donati Marco (Mezzacorona), Borgo dei Posseri (Ala), Cantina Toblino (Madruzzo), Cembra cantina di montagna (Cembra Lisignago), Cantina Endrizzi (San Michele all'Adige), Maso Belvedere (Givo) saranno aperte anche in quella di domenica.

Giovedì 23 e 30 giugno l'appuntamento è con **Agricoltura tra passato e presente**: un tuffo nella storia presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina con degustazione finale, presso una cantina del territorio, di Müller Thurgau vinificato con tecniche contemporanee.

Venerdì 24 e 1 luglio si potrà partecipare a **Taste&Bike "Il Müller Thurgau e la Valle di Cembra"**, mentre **sabato 25 giugno e 2 luglio a Taste&Walk tra porfido e vigneti**, percorsi a tappe - rispettivamente in bici o a piedi - alla scoperta del lato enogastronomico del territorio da vivere in totale autonomia grazie alle indicazioni fornite dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. **Nel primo caso si parte da Lavis** e, dopo un goloso pit stop presso un bar/pasticceria, si pedala alla volta della Valle di Cembra, passando dalla Strada del Vino (SP 131), dove ci si potrà soffermare per una visita guidata in cantina con degustazione. Previsto il pranzo, presso un ristorante, al termine del quale si procederà verso Verla di Givo dove accedere ad una nuova visita in cantina con tasting, per poi rientrare. **Nel secondo caso**, la giornata prende il via alle **9.30 a Cembra** per scoprirne il centro e visitare un produttore di vino, partecipando ad una degustazione. Seguirà la possibilità di ritirare una proposta food presso una gastronomia locale e godersi il pranzo in formula pic-nic tra i vigneti di un agriturismo immerso nel verde. Al termine, visita in acetaia e rientro a Cembra.

In tema di iniziative dei soci, dal **23 al 25 giugno e dal 27 giugno al 2 luglio**, la Cantina Sociale di Trento presenta **Rendez-Vouz Müller Thurgau**, degustazione guidata con possibilità di visita in cantina, mentre nelle giornate di **venerdì 24 giugno e 1 luglio**, Cantina Resom di Trento propone una degustazione guidata di diverse annate di questo vino abbinata ad un tagliere di prodotti gastronomici trentini per **Tra Müller e vigneti**.

Dal 23 al 25 giugno e dal 27 giugno al 2 luglio, Vivallis di Nogaredo organizza invece **Müller Time**, degustazione comparata dei due Müller aziendali in abbinamento ad una proposta food, mentre Borgo dei Posseri di Ala, **dal 23 giugno al 3 luglio**, propone **Enotour in vigna**, con visita nel vigneto e degustazione di più annate di Müller Thurgau insieme ad un cestino di prodotti gastronomici.

Spostandosi sul Garda, a Riva del Garda, **dal 23 giugno al 3 luglio** il Ristorante Villetta Annessa propone **Aperitivo Müller**, con il Müller Thurgau Pojer e Sandri, mentre Agraria Riva del Garda **mercoledì 29 giugno, ore 20.00, Serata degustazione a tema**, con una degustazione guidata con i propri vini e quelli di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina Toblino, Borgo dei Posseri, Cavit, Cembra cantina di montagna, Fondazione E.Mach, Villa Corniole.

E infine, **tre proposte vacanza valide per tutto il periodo: Scoprendo il Müller**, che comprende due notti a Maso Besleri di Cembra Lisignago, comprensive di visita guidata e degustazione presso l'Azienda Agricola Pojer e Sandri, passeggiata libera nei vigneti e tour dell'acetaia; **Weekend tra Müller Thurgau e Sapori Locali**, con pacchetto da due notti al B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme alla scoperta di A tutto Müller e del Müller Thurgau di Moser Trento; **Viaggi di gusto speciale Müller Thurgau**, proposte vacanza "cucite su misura" dell'ospite.

21/06/2022

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su Müller lungo la Strada del Vino e dei Sapori. Scrivi tu il primo commento su Müller lungo la Strada del Vino e dei Sapori

ARTICOLI CORRELATI



ANDREA
BOCELLI
FOUNDATION:
ALL

Gli spumanti

VINO E CULTURA



CONCORSO
NAZIONALE DEI
VINI ROSATI
2013: I MIGLIORI
VINI ROSATI

ENOGRAFIA
ITALIANA

@ 2021 vinievino.com. All rights reserved. - Privacy

Il portale del vino vinievino.com vuol essere un aiuto agli amanti del vino italiano, dove potranno cercare i migliori vini italiani, le cantine, i ristoranti e le enoteche. ogni utente può votare il vino che gli piace di più; Spumanti, vini rossi, vini bianchi e rosati: quali scegliere per un pranzo o una cena, come degustarli, come abbinarli ai primi, ai secondi, ai dolci. Una guida degli utenti alla degustazione con descrizioni tecniche e video-presentazioni. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCg italiane, tantissime le etichette consigliate. Dove non indicato le immagini e i loghi pubblicati sono copyright dei legittimi proprietari

Vini e Spumanti made in Italy. Un'ampia selezione di etichette dall'Italia. Una guida vini completa ed esaustiva a tutte le DOC e DOCG italiane, tantissime le etichette consigliate. Benvenuto nel portale vini e vino! Il portale comprende una selezione di oltre 900 etichette e oltre 9000 cantine, ristoranti ed enoteche: articoli, news, top 10, l'esperto, forum, blog, store e schede dei migliori vini italiani, comodamente da casa tua via internet non mai stato così; facile avere una guida online di informazione enogastronomica! Sfoglia il nostro catalogo di pregiati vini rossi, vini bianchi, vini rosati, vini spumanti e vini da dessert; naviga per regione, produttore, denominazione, annata, oppure usa la ricerca prodotti per trovare il tuo vino ideale in maniera facile e veloce!





Trentino, A tutto Muller lungo la Strada del Vino e dei Sapori

Degustazioni a palazzo, esperienze di gusto, speciali aperitivi, visite in vigneto, in cantina e in museo, immagine menù a tema, proposte vacanza e molto altro. Il protagonista? Ovviamente il Müller Thurgau. Ad anticipare e accompagnare la manifestazione enologica provinciale Müller Thurgau: Vino di Montagna, in programma in Valle di Cembra nel weekend a cavallo tra il mese di giugno e quello di luglio, anche questanno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza A tutto Müller (www.tastetrentino.it/atuttomuller) su tutto il territorio provinciale, dalla Val di Cembra al Lago di Garda, dalla Valle dei Laghi alla Vallagarina, dalla Piana Rotaliana alla Valsugana, passando per la città di Trento. 24 iniziative, tra degustazioni a palazzo, speciali aperitivi, visite in vigneto, in cantina e in museo, esperienze di gusto, menù a tema, proposte vacanza e molto altro, per oltre una cinquantina di soci coinvolti, in programma da giovedì 23 giugno a domenica 3 luglio. Il via con la Proposta Roccabruna Speciale Müller ([link](#)): nei weekend dal 23 al 25 giugno e 30 giugno al 2 luglio, dalle 17.00 alle 22.00, Palazzo Roccabruna Enoteca Provinciale del Trentino renderà il Müller, declinato in vino e in grappa, protagonista principale delle proprie degustazioni. Inoltre, giovedì sabato 2 luglio, ore 17.00, a Cembra, si svolgerà Il Müller a Nord e a Sud delle Alpi ([link](#)), un momento di approfondimento a cura di ONAV sezione Trento, con degustazione di 10 etichette partecipanti alla rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna e provenienti da dentro e fuori i confini provinciali: dal Friuli Venezia Giulia al Veneto, dall'Alto Adige alla Valle d'Aosta, fino alla Sicilia, ma anche dalla Repubblica Ceca e dalla Germania. In tema di Esperienze di gusto, proposte da vivere in giornata, dal 25 al 26 e dal 2 al 3 luglio, vi sarà la possibilità di partecipare a Weekend in cantina speciale Müller ([link](#)), dove una selezione di cantine e aziende agricole apriranno le loro porte per visite e degustazioni guidate dedicate. In particolare, nella giornata di sabato l'appuntamento è da Azienda Agricola Distilleria Casimiro (Vallelaghi), Azienda Agricola Zeni Roberto (San Michele all'Adige), Cantina Agraria Riva del Garda (Riva del Garda), Cantina La Vis (Lavis), Cantina d'Isera (Isera), Cantina Mori Colli Zugna (Mori), Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Mezzolombardo), Cantina Sociale di Trento (Trento), Cantine Mezzacorona (San Michele a/A) Fondazione E. Mach (San Michele all'Adige), Moser Trento (Gardolo di Mezzo), Villa Corniole (Giovo), Vivallis (Nogaredo); mentre Azienda Agricola Donati Marco (Mezzacorona), Borgo dei Posseri (Ala), Cantina Toblino (Madruzzo), Cembra cantina di montagna (Cembra Lisignago), Cantina Endrizzi (San Michele all'Adige), Maso Belvedere (Giovo) saranno aperte anche in quella di domenica. Giovedì 23 e 30 giugno l'appuntamento è con Agricoltura tra passato e presente ([link](#)): un tuffo nella storia presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina con degustazione finale, presso una cantina del territorio, di Müller Thurgau vinificato con tecniche contemporanee. Venerdì 24 e 1 luglio si potrà partecipare a Taste&Bike Il Müller Thurgau e la Valle di Cembra ([link](#)), mentre sabato 25 giugno e 2 luglio a Taste&Walk tra porfido e vigneti ([link](#)), percorsi a tappe rispettivamente in bici o a piedi alla scoperta del lato enogastronomico del territorio da vivere in totale autonomia grazie alle indicazioni fornite dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nel primo caso si parte da Lavis e, dopo un goloso pit stop presso un bar/pasticceria, si pedala alla volta della Valle di Cembra, passando dalla Strada del Vino (SP 131), dove ci si potrà soffermare per una visita guidata in cantina con degustazione. Previsto il pranzo, presso un ristorante, al termine del quale si procederà verso Verla di Giovo dove accedere ad una nuova visita in cantina con tasting, per poi rientrare. Nel secondo caso, la giornata prende il via alle 9.30 a Cembra per scoprirne il centro e visitare un produttore di vino, partecipando ad una degustazione. Seguirà la possibilità di ritirare una proposta food presso una gastronomia locale e godersi il pranzo in formula pic-nic tra i vigneti di un agriturismo immerso nel verde. Al termine, visita in acetaia e rientro a Cembra. In tema di iniziative dei soci, dal 23 al 25 giugno e dal 27 giugno al 2 luglio, la Cantina Sociale di Trento presenta Rendez-Vouz Müller Thurgau ([link](#)), degustazione guidata con possibilità di visita in cantina, mentre nelle giornate di venerdì 24 giugno e 1 luglio, Cantina Resom di Trento propone una degustazione guidata di diverse annate di questo vino abbinata ad un tagliere di prodotti gastronomici trentini per Tra Müller e vigneti ([link](#)). Nelle giornate di giovedì 23 e venerdì 24 giugno, la Cantina La Vis aspetta gli appassionati per Degustazioni sotto il porticato ([link](#)), degustazione guidata di tre etichette di Müller Thurgau in abbinamento ad una selezione di prodotti gastronomici del territorio. Rimanendo in Piana Rotaliana, dal 23 al 25 giugno e dal 27 giugno al 2 luglio, Gaierhof propone Il Müller incontra il territorio ([link](#)), con una degustazione guidata di Müller Thurgau e altri vini aziendali, mentre Cantine Mezzacorona, solo nelle giornate di venerdì 24 giugno e di venerdì 1 e sabato 2 luglio, Minerale e audace ([link](#)), degustazione guidata con etichette di Müller abbinate a una selezione di formaggi trentini. E ancora, durante tutta la rassegna la Gelateria Serafini propone ai suoi ospiti un fresco drink gelato creato con il Müller Thurgau di Villa Corniole per Gelato e Müller ([link](#)), mentre presso la cantina Villa Corniole di Giovo, dal 30 giugno al



2 luglio, ci sarà Müller in verticale ([link](#)), con degustazione di tre diverse annate. Dal 23 al 25 giugno e dal 27 giugno al 2 luglio, Vivallis di Nogaredo organizza invece Müller Time ([link](#)), degustazione comparata dei due Müller aziendali in abbinamento ad una proposta food, mentre Borgo dei Posseri di Ala, dal 23 giugno al 3 luglio, propone Enotour in vigna ([link](#)), con visita nel vigneto e degustazione di più annate di Müller Thurgau insieme ad un cestino di prodotti gastronomici. Spostandosi sul Garda, a Riva del Garda, dal 23 giugno al 3 luglio il Ristorante Villetta Annessa propone Aperitivo Müller ([link](#)), con il Müller Thurgau Pojer e Sandri, mentre Agraria Riva del Garda mercoledì 29 giugno, ore 20.00, Serata degustazione a tema ([link](#)), con una degustazione guidata con i propri vini e quelli di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina Toblino, Borgo dei Posseri, Cavit, Cembra cantina di montagna, Fondazione E.Mach, Villa Corniole. Tra le proposte gastronomiche e aperitivi speciali, dal 23 giugno al 3 luglio Dolcemente Marzari di Trento propone Dolcemente Müller ([link](#)), ovvero sfiziosi aperitivi o dolci golosità in abbinamento al Müller Thurgau dell'Azienda Agricola Pojer e Sandri. Sempre dal 23 giugno al 3 luglio, la Locanda delle Tre Chiavi di Isera presenta Tre chiavi di lettura di Müller ([link](#)), con i propri piatti in abbinata ai vini di Borgo dei Posseri, Società Agricola Pelz e Vivallis; l'Osteria Cà dei Giosi di Covelò di Valledaghi Müller in osteria ([link](#)), con i vini di Azienda Agricola Casimiro; lo Scrigno del Duomo Abbinando un Müller in quota ([link](#)), con i vini di Cavit. E infine, tre proposte vacanza valide per tutto il periodo : Scoprendo il Müller ([link](#)), che comprende due notti a Maso Besleri di Cembra Lisignago, comprensive di visita guidata e degustazione presso l'Azienda Agricola Pojer e Sandri, passeggiata libera nei vigneti e tour dell'acetaia; Weekend tra Müller Thurgau e Saperi Locali ([link](#)), con pacchetto da due notti al B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme alla scoperta di A tutto Müller e del Müller Thurgau di Moser Trento; Viaggi di gusto speciale Müller Thurgau ([link](#)), proposte vacanza cucite su misura dellospite. La rassegna A tutto Müller, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Saperi del Trentino. Dettagli e maggiori informazioni su tastetrentino.it/atuttomueller Appassionato di cucina, di vini e di fotografia. Sommelier AIS, Assaggiatore primo livello ONAF e ANAG. See author's posts

venerdì, Giugno 24, 2022 **Ultimo:** Garda Trentino: gli eccellenti e genuini sapori di montagna a bordo lago

FOOD AND WINE MAGAZINE

Periodico on line dedicato al settore enogastronomico italiano iscritto al Tribunale di Milano dal 07/04/2022 – Nr 53 – ISSN 2785-5619

[Home](#)
[FOOD](#)
[WINE](#)
[DRINKS](#)
[STORIES](#)
[AWARDS & TRENDS](#)
[BIO](#)
[EVENTI](#)
[TRAVEL](#)
[CONTACTS](#)

AZIENDE



[Destinazioni & Itinerari](#)
[Travel](#)

Garda Trentino: gli eccellenti e genuini sapori di montagna a bordo lago

📅 24 Giugno 2022 👤 Carlo Bellino 📍 Agraria Riva del Garda, Agriturismo Maso Bòtes, Andrea Santuliana, Azienda Agricola Comai, Cantina Toblino, Distilleria Francesco Poli, Dolomiti di Brenta, Drena, Garda Trentino, Hosteria Toblino, Hotel Portici Romantik&Wellness, La Casina, La Terrazza, Lady Chef Giada, Lago Di Garda, Luca Cattoni, Marocche, Molino Pellegrini, Ristorante Antiche Mura, Santa Massenza, Sarche, Sebastian Sartorelli, Torbole, Valle dei Laghi

Un viaggio entusiasmante tra i luoghi e le realtà enogastronomiche del Garda Trentino per scoprire le eccellenze del territorio

Un itinerario enogastronomico tra sapori, tradizioni ed emozioni, che parte da **Riva del Garda**, sulla sponda nord-ovest del lago di Garda, passa da **Torbole**, abbraccia il paesino di **Santa Massenza**, nella **Valle dei Laghi**, e culmina con **Drena**, una piccola località con tante attrattive, dal castello medievale alle cosiddette **"Marocche"**, una riserva naturale caratterizzata da un paesaggio roccioso.

Select your language

Select Language

Cerca nel sito

Cerca 

EVENTI IN PRIMO PIANO

**Eventi**

"Ottima musica, buon cibo" grazie a Blue Note Off e Don Lisander

📅 16 Giugno 2022 👤 Redazione

La musica di Blue Note Milano risuonerà nel giardino dello storico ristorante: lo chef Filippo Cavalerà proporrà 4 diversi menù

Chi vuole rientrare dalle vacanze col pieno di specialità enogastronomiche ed apprezza la sostenibilità e i prodotti a km 0, nel Garda Trentino trova numerose aziende agricole, cantine e oleifici dove poter acquistare prodotti del territorio a prezzi ragionevoli, dalle verdure fresche ai vini autoctoni, dai salumi ai formaggi. Chi, invece, preferisce inebriarsi di cibo e vino direttamente in loco ha solo l'imbarazzo della scelta, perché l'offerta di ristoranti di alto livello qualitativo è veramente ampia.

Weekend nel Garda Trentino: il nostro itinerario

In mattinata arriviamo a **Riva del Garda**, punta di diamante del Garda Trentino, e soggiorniamo all'**Hotel Portici Romantik&Wellness**, nel cuore del centro storico. Ciò che colpisce subito è lo sfondo montano delle **Dolomiti di Brenta** che fa da contrasto al blu del **Lago di Garda**, come a ricordare che in questa zona sport e relax vivono in simbiosi, perché se il giorno è dedicato agli sportivi che amano fare trekking o windsurf, la sera, invece, appartiene soprattutto agli amanti del cibo e del buon vino.

Incastonata tra lago e montagna, **Riva del Garda** è la porta d'ingresso del Garda Trentino, uno splendido borgo cittadino che profuma di limoni e olio d'oliva e si arrampica sulla roccia salendo fino al Bastione, la fortezza in pietra che la sovrasta dall'alto.

Per pranzo ci dirigiamo a **Torbole**, altra destinazione rivierasca della sponda trentina del Garda, dove i venti **Ora e Pelér**, che soffiano ad intervalli regolari durante il giorno, ne fanno il paradiso della vela e del windsurf e rinfrescano l'ambiente per la fortuna dei turisti. Il ristorante in cui pranziamo, **La Terrazza**, gode di un'ottima vista sul Garda ed è specializzato in pesce di lago.



La Terrazza propone un autentico viaggio nei sapori gardesani e locali, dove puoi trovare ottimi piatti di pesce di lago sapientemente rivisitati in chiave moderna.

Per informazioni
Ristorante La Terrazza

Via Benaco 24 - 38069 Torbole sul Garda

+39 0464 506083 - [Sito web](#)

Ristorante La Terrazza

Il pomeriggio ci spostiamo alla scoperta di **Molino Pellegrini**, uno dei pochi molini a gestione familiare e artigianale ancora funzionanti in Trentino. Dal 1932 la storia della famiglia Pellegrini si fonde con quella del molino: nonno Bruno inizia a lavorare come mugnaio, poi, ne diventa proprietario e da allora la tradizione di famiglia continua



La Procida nel piatto che non ti aspetti firmata Gabriele Muro

📅 13 Giugno 2022



Il Festival Franciacorta sbarca a Milano

📅 9 Giugno 2022



BERTANI



MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA



senza sosta.

Questo molino produce farine di mais e grano saraceno di grande qualità dal 1903, ma non solo farina di mais giallo, bianco, integrale e taragna, ma anche diverse farine istantanee, pasta, biscotti, grissini, croste di polenta, gallette e saponette, tutti a base di mais.



Visite didattiche e sensoriali su prenotazione.

Per informazioni

Molino Pellegrini

Via Varoncello 27 – 38066 Riva del Garda

Molino Pellegrini

+39 0464 521323 – [Sito web](#)

Visto che si avvicina l'ora dell'aperitivo, la prossima tappa ci porta direttamente all'**Azienda Agricola Comai**, una piccola azienda a conduzione familiare che coltiva oliveti e vigneti secondo il metodo dell'agricoltura biologica, senza cioè usare concimi chimici e agro-farmaci di sintesi.



La famiglia Comai, viticoltori da quattro generazioni, gestisce i vigneti dislocati tra Arco, Tenno e Riva del Garda, dove sorge la cantina, e vinifica le proprie uve per la produzione di vini bianchi e rossi come Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot e Rebo.

L'azienda propone visite guidate/de gustazioni su prenotazione e offre la possibilità di acquistare i prodotti direttamente nel punto vendita, aperto ogni giorno dalle 8.00 alle 19.00.

Azienda Agricola Comai

Per informazioni

Azienda Agricola Comai

Via di San Cassiano 9 – 38066 Riva del Garda

+39 340 8867492 – [Sito web](#)

La giornata termina a pochi passi dal nostro albergo, dove si trova lo splendido



ristorante **Antiche Mura** circondato dalle mura medievali di Riva del Garda.

Questo ristorante propone un menù dove i prodotti del territorio risentono dell'influenza della cucina mediterranea, con ingredienti anche di natura povera ma trasformati e rinnovati dalle ottime mani dello chef **Luca Cattoni**.

E' possibile anche soggiornare nelle stanze del caratteristico B&B.

Per informazioni

Ristorante Antiche Mura

Via Bastione 19 – 38066 Riva del Garda

+39 0464 556063 – [Sito web](#)

Ristorante Antiche Mura

Il viaggio prosegue l'indomani nella **Valle dei Laghi**, a nord del paese di **Sarche**, tra il Lago di Garda e Trento, terra di frutteti e vigneti dove la viticoltura e la distillazione rappresentano un'autentica arte. Oltre ad essere famosa per i suoi numerosi laghi, da cui prende il nome, questa valle è nota, infatti, anche per le numerose varietà di grappa e per la produzione del vitigno autoctono della Nosiola, dal quale si ottiene il rinomato Vino Santo (da non confondere col Vin Santo toscano), un eccellente vino passito identitario del territorio.



In mattinata raggiungiamo **Santa Massenza**, un piccolo paese del trentino che può essere considerato una piccola capitale della grappa: qui, a partire dalla metà dell'800 si registrano già le prime licenze per poter distillare. A **Santa Massenza** c'è un'elevata concentrazione di distillerie e aziende agricole a gestione

famigliare, tra cui le famiglie **Poli** che da generazioni si dedicano con passione alla distillazione di grappe. Incontriamo **Francesco Poli**, che ci spiega con paziente cura dei dettagli tutto il processo di distillazione, che comprende alambicchi e ampolle, e ci segnala un evento molto interessante che si tiene in inverno, chiamato "La notte degli Alambicchi".

Distilleria Francesco Poli

Oltre alle grappe, la distilleria propone diverse acqueviti di frutta: pere Williams, ciliegie, amarene, prugne, uva Moscato e Muller Thurgau prodotte selezionando e distillando l'ottima frutta del Trentino.

La distilleria è sempre aperta per offrire agli appassionati una visita agli alambicchi ed una degustazione dei prodotti.

Per informazioni

Distilleria Francesco Poli

Via del Lago 13 – 38096 Santa Massenza

+39 0461 340090 – [Sito web](#)



Archivi

Seleziona il mese

E' giunto il momento del pranzo. Ci rechiamo al ristorante **Hosteria Toblino**, un vero gioiello del design ecosostenibile che colpisce in particolare per i suoi interni, e proviamo i piatti della tradizione enogastronomica trentina proposta in chiave gourmet dallo chef creativo **Sebastian Sartorelli**.

Hosteria Toblino propone prodotti locali e stagionali in abbinamento ai migliori vini del territorio. Dal 1960 **Cantina Toblino** produce, infatti, vini bianchi, rossi e rosati, Trento Doc, la linea Selezioni Vént e il rinomato Vino Santo grazie al lavoro dei soci viticoltori che portano avanti nel tempo la millenaria tradizione viticola della **Valle dei Laghi**.

Visite guidate e degustazioni disponibili su prenotazione.

Per informazioni

Hosteria Toblino

Via Garda 3 - 38072 Sarche di Madruzzo

+39 0461 561113 - [Sito web](#)

Hosteria Toblino

Dopo una breve pausa ritemprante ci dirigiamo verso uno dei frantoi più conosciuti e apprezzati della zona, **L'Agraria di Riva del Garda**, vincitore nel 2021 del premio **Gambero Rosso** come miglior frantoio d'Italia.



Azienda storica dell'Alto Garda, produce olio extravergine di oliva di alta qualità, DOP Garda Trentino e BIO, oltre a vini selezionati bianchi e rossi e spumante Trentodoc, sempre alla ricerca dell'eccellenza con una forte attenzione verso il territorio. Nel rinnovato punto vendita "Corte del Tipico" offre il meglio dei prodotti

tipici locali e trentini e, su prenotazione, visite guidate e degustazioni.

Agraria Riva del Garda

Per informazioni

Agraria Riva del Garda Cantina & Frantoio

Via S. Nazzaro 4 - 38066 Riva del Garda - [Sito web](#)

Siamo giunti oramai all'ultimo giorno di permanenza sul Garda Trentino. In mattinata raggiungiamo **L'Agriturismo Maso Bòtes**, dove incontriamo **Andrea Santuliana**, il figlio del proprietario. Entrando, scorgiamo subito sulla sinistra l'**olif de bòtes**, da cui prende il nome il Maso, quello che si pensa essere il più vecchio olivo della zona, con un'età compresa tra gli 800 e i 1000 anni circa. L'agriturismo è specializzato nella produzione di olio extra vergine di oliva biologico, molche e patè di olive, oltre a miele trentino, aceto di miele ed idromele.

Passeggiando all'interno dell'oliveto biologico è possibile toccare con mano la corteccia degli olivi centenari, respirando gli odori delle piante officinali spontanee, e si può ammirare lo splendido paesaggio che offre il fondovalle col lago di Garda ed il Castello di Arco.



Visite guidate/degustazioni su prenotazione.

Per informazioni

Agriturismo Maso Bòtes

Loc. Olif de Bòtes, 1 – Varignano 1 – 38062 Arco
Agriturismo Maso Bòtes

+39 0464 791014 – [Sito web](#)

Concludiamo il nostro entusiasmante viaggio nello scenografico **Ristorante La Casina**, a **Drena**. Qui veniamo accolti dalla **Lady Chef Giada**, vincitrice di una puntata di 4 ristoranti dedicata ai ristoranti bio del Trentino, la cui cucina, seppur legata alla tradizione, nel corso degli anni si è sempre più reinventata.



La Casina è totalmente immersa nel verde, perciò estremamente rilassante, e gode di un'ottima vista, un ristorante dove si scoprono i sapori del territorio grazie ai gustosi piatti preparati in casa dalla bravissima **Giada** con primizie, piccoli frutti, prodotti tipici e biologici,

tutte materie prime a km 0 che valorizzano il gusto. Il menu proposto cambia stagionalmente.

La Casina

Per informazioni

La Casina

Loc. La Casina 1 – 38074 Drena

+39 0464 541212 – [Sito web](#)

← [Corallium: il nuovo tempio del gusto dove mangiare pesce a Milano](#)

Potrebbe anche interessarti