Podróż po winnicach - degustacja przy akompaniamencie muzyki, moc wrażeń i niezapomnianych doznań

**ENOTOURLAB, KIEDY WINO SNUJE OPOWIEŚĆ O TERYTORIUM**

**Teroldego Rotaliano DOC to czerwone wino będące symbolem trydenckiej enologii. Liczne legendy przedstawiające bogate dzieje tego wina oraz winiarskich rodów, będących piastunami tradycji i wiedzy enologicznej, są bazą turystycznych propozycji wiodących poprzez winnice i winiarnie na równinie Piana Rotalina**

Wino to fascynujące historie, niejednokrotnie wielowiekowe, kultywowane przez kolejne pokolenia winiarzy, dopisujących nieustannie nowe karty. Wpisane na tych stronicach zdarzenia rozgrywają się w jednym z najstarszych obszarów produkcyjnych w regionie alpejskim - na równinie **Piana Rotaliana** (na północ od Trydentu), w „*najpiękniejszej winnicy Europy*”, podziwianej i opisywanej przez Johanna Wolfganga Goethego w jego “Podróży włoskiej”. Gleby aluwialne, nawadniane wodami Adygi i jej dopływów, oraz naturalna bariera w postaci gór, osłaniająca tutejsze terytorium przed zimnymi prądami powietrza, stworzyły idealne warunki dla wzrostu rdzennych krzewów winnej latorośli, z których wytwarzane jest czerwone wino o silnej osobowości oraz o wybitnym i niepowtarzalnym charakterze - **Teroldego Rotaliano D.O.C.** Mocne, bogate i eleganckie, głęboko związane z tutejszą ziemią (pierwszy znak D.O.C. przyznany na terytorium Trentino) i z tego też względu - wyjątkowe. W pałacach habsburskiego dworu mówiło się o nim „*Tiroler Gold*”, Złoto Tyrolu, ale po wielu stuleciach trudno dzisiaj odtworzyć pochodzenie tej nazwy; odnajdujemy ją na stronicach „*Dziejów*” Soboru Trydenckiego, gdzie wspomina się o „winach *Teroldego…*” Z jego rubinową barwą związana jest pewna legenda, opowiadająca o smoku siejącym postrach wśród ludności, pokonanym dzięki fortelowi Hrabiego Firmiana. Z kropel krwi owego smoka padających na ziemię, rodziły szczepy Teroldego.

I właśnie w takim kontekście zrodziła się idea **EnotourLAB** - projekt, który oddaje głos winiarzom, a oni z kolei odkrywają przed nami tajniki tego fascynującego świata, proponując wyjątkowe spotkania, wycieczki po winnicach, trekking, pikniki, brunche w winnicy, emocjonujące chwile pod znakiem wina i muzyki, wina i sztuki, wina i zabawy, degustacje win i destylatów połączone ze spacerami, często w wyjątkowych momentach, takich jak wschód czy zachód słońca, zmieniając smakowanie w niezapomniane przeżycie.

Oto kilka, dostępnych po wcześniejszej rezerwacji, propozycji wędrówek w czasie i przestrzeni, z *Teroldego rotaliano* i innymi winami równiny Piana Rotaliana:

**Azienda Agricola Zanini –** **„Moich 5 żywiołów”**

Małe rodzinne gospodarstwo z Mezzolombardo w wyjątkowy sposób łączy w swoich winach przeszłość z teraźniejszością. Można tu zwiedzić wszystkie typowe dla winiarni miejsca, odkrywając proces wiodący od winnego grona do wina. Spotkanie, organizowane co środę (w godzinach 10:00-12:00 i 14:00-18:00) oraz w soboty (10:00-12:00), toczy się wokół opowieści o 5 kluczowych elementach, jakie gospodarstwo stosuje w produkcji swoich win - wodzie, stali, drewnie, cemencie i szkle, a jego dopełnieniem jest spacer z degustacją 4 lampek wina, reprezentujących różne techniki produkcyjne. Koniecznie trzeba zajrzeć do kadzi i odkryć jej tajemnice, takie jak technika „zanurzonego kapelusza”. [www.zaniniluigi.com/it/home/](http://www.zaniniluigi.com/it/home/)

**Azienda Agricola Foradori** **- „FermentiAmo”**

Wino, lecz nie tylko. Azienda Foradori z Mezzolombardo, w rozkwicie czwartego pokolenia, stanowi przykład kreatywności i ewolucji, firmowany kompletnym projektem rolnym, obejmującym nie tylko wina, ale także hodowlę oraz produkcję warzyw, w pełnym poszanowaniu terytorium i przyrody, dzięki stosowanym zasadom biodynamiki. Tutaj, codziennie, w godzinach 8:30-12:00 i 14:00-17:30 można zarezerwować spotkanie, które otwiera spacer po winnicach, połączone z kosztowaniem owoców, zbieranych bezpośrednio w ogrodzie oraz w warzywniaku należącym do gospodarstwa. Poznawanie naturalnych smaków i rytmów to pierwszy krok, rozpoczynający wizytę w dwóch winiarniach, po której następuje udział w prawdziwych warsztatach winiarskich poświęconych tajnikom fermentacji oraz przetwórstwu zbieranych owoców. Całości towarzyszy degustacja gospodarskich win i serów wytwarzanych z mleka szarych krów alpejskich.   
[www.agricolaforadori.com](http://www.agricolaforadori.com/)

**Villa de Varda - „VdV Experience”**

Propozycje skupiają się nie tylko wokół wina, bowiem Trentino to historyczna ojczyzna grappy i stąd właśnie wzięła się „metoda Zadra” - system produkcji wykorzystywany obecnie przez niemal wszystkie włoskie destylarnie.W **Villa de Varda, w Mezzolombardo, od poniedziałku do soboty, od 9:00 do 17:00 można wziąć udział w zwiedzaniu gorzelni rodziny** Dolzan, szóstego pokolenia destylatorów, i wzbogacić swoją wiedzę na temat tego rodzaju produkcji. Winogrona - wspaniały surowiec, wypełniający swym aromatem wino, tutaj przekształca się w tradycyjny ekstrakt zwany „grappą”, nasycony charakterem tej ziemi. Wizyta ma postać spaceru w czterech etapach: historia rodziny, od przeszłości do teraźniejszości; destylarnia i wyjaśnienie metody „de Varda”, proces dojrzewania i na koniec muzeum „Cose di Casa” (Sprawy Domowe). Na zakończenie degustacja pięciu rodzajów grappy w towarzystwie sezonowych produktów gastronomicznych. [www.villadevarda.com](http://www.villadevarda.com/)

**Cantina Martinelli - „Przyjemność płynąca z wina, smak zabawy”**

Mezzocorona znajduje się w sercu równiny Piana Rotaliana, ponad którą wznosi się jej „Góra” - to właśnie ściany tej góry działają niczym grzejnik i parawan szlachetnych winnic, chroniący je przez zimnym, północnym wiatrem. Ta podróż zaczyna się w Cantina Martinelli, gdzie produkcja wina trwa nieprzerwanie od 1860 roku, a program spotkania obejmuje atrakcje związane z winem i tradycyjnymi zabawami w starym stylu. W zabytkowej rodzinnej winiarni, w cieniu pergoli, w pełnej zabytkowych eksponatów sali „boidor” oraz w byłej stajni, przekształconej obecnie na salę do degustacji, można przeżyć niezapomniane wrażenia, odczuwając wieloma zmysłami smak rywalizacji. Od poniedziałku do piątku, goście, w podziale na drużyny, z przewiązanymi oczami, mogą poznawać wina z tego gospodarstwa, ucząc się rozróżniać Teroldego od Lagrein, a także lokalne sery, w podziale na kozie i krowie. I jak w czasie starodawnych uroczystości, organizowane są tu zabawy pod czujnym okiem doświadczonych nauczycieli - Cornhole i Carrom to stare gry o azjatyckich korzeniach, proste, ale bardzo wciągające. Oczywiście nie może zabraknąć odwiedzin w zabytkowej piwnicy, a na koniec uroczystego świętowania ze zwycięską drużyną. [www.cantinamartinelli.com](http://www.cantinamartinelli.com/)

**Cantina Dorigati - „Wine & Music”**

Winiarnia, rękoma pięciu pokoleń, produkuje Teroldego Rotaliano już od 163 lat. To tutaj w każdy pierwszy piątek miesiąca, od 18:00 do 20:00 można usłyszeć opowieści o sztuce winiarskiej, przeplatane wspomnieniami i anegdotami rodu Dorigati, przechadzając się po miejscach stanowiących symbol gospodarstwa: pomieszczenia, w których odbywa się produkcja i uszlachetnianie, „boidor”, gdzie następuje fermentacja alkoholowa, obszar rafinacji drewna urządzony w starych betonowych zbiornikach sięgających 10 metrów pod ziemią, kończąc na starej stodole, w której obecnie mieści się sala degustacyjna. Ta sceneria to pyszna oprawa dla degustacji 4 lampek wina serwowanych z lokalnymi produktami, przy akompaniamencie muzyki duetu Rossella Tait (skrzypce i śpiew) i Pierluigi Colangelo (gitara), gdzie wino i dźwięki tworzą spontanicznie budowane kompozycje. [www.dorigati.it/it/](http://www.dorigati.it/it/)

**Cantina Endrizzi - „Wine Trekking** **Königsberg”**

Na drugim brzegu rzeki Adygi wkraczamy na terytorium San Michele all’Adige, gdzie również znajdziemy liczne i interesujące winiarnie. To podróż od winnicy do lampki wina, atrakcja proponowana przez tę winiarnię codziennie w okresie od kwietnia do października, w godzinach od 10:00 do 15:00. Spacer pośród winnych krzewów o największym znaczeniu dla uprawy, o najbogatszej historii, w scenerii gór i strumieni. Trasa po pętli biegnącej wokół Masetto di Endrizzi, dzięki intuicyjnej mapie, prowadzi po szlakach, brukowanych dróżkach i między rzędami krzewów. Aby jeszcze bardziej wzbudzić ciekawość uczestników, na jednej z tras przygotowano mały quiz, dostosowany do wszystkich grup wiekowych. Kto prawidło odpowie na wszystkie pytania, otrzymuje wyborną nagrodę. Na koniec spaceru brama do winnicy otwiera się na oścież, zapraszając na degustację najlepszych win Endrizzi. [www.endrizzi.it](http://www.endrizzi.it/)

**Azienda Agricola Maso Poli - „Tour Famiglia”**

To gospodarstwo, usytuowane na wzgórzach w południowej części San Michele all’Adige, jest przesiąknięte pierwiastkiem żeńskim: trzy siostry w trzecim pokoleniu i rodzinne dzieje, które wpisują je w ziemię żyjącą winem i mówiącą o winie. Od poniedziałku do soboty przybywający tu goście są zapraszani na trasę przygotowaną z myślą o małych i dużych. Zwiedzanie rozpoczyna się na panoramicznym tarasie z widokiem na całą Dolinę Adygi, w malowniczej oprawie gór, sadów jabłkowych, winnic i małych miejscowości; stamtąd przechodzi się do winnicy, aby poznać tajniki rzemiosła, a następnie do winiarni i jej pomieszczeń fermentacyjnych oraz piwnic, w których dojrzewa wino. Program został pomyślany w taki sposób, aby oferować atrakcji  
e i dla dorosłych, i dla dzieci. Dla najmłodszych przygotowano na przykład poszukiwanie skarbu oraz skrzyni wypełnionej skarbami w postaci podarków zebranych i odkrytych w czasie wycieczki; zabawie towarzyszą opowieści, w przystępny sposób wyjaśniające proces powstawania wina. Spotkanie kończy się degustacją dwóch win dla dorosłych oraz sokiem owocowym dla dzieci, otwarciem skrzyń ze skarbami, a także pożegnalnym toastem. [www.masopoli.com](http://www.masopoli.com/)

**Azienda Klinger Pilati - „Spacer w czasie”**

W górzystym obszarze ponad miejscowością Pressano znajduje się winnica, gdzie uprawę starych szczepów prowadzi się z energią nowych pokoleń. Od marca do października, w czasie weekendów, można tu skorzystać z propozycji trekkingów z przewodnikiem, wśród lasów, winnic i unikalnych krajobrazów Doliny Adygi, wzbogaconych fascynującymi opowieściami o tutejszej ziemi. Trasa przebiega przez różne uprawy, w tym, między innymi, przez wiekową winnicę w Nosiola, najrozleglejszą w Trentino i o wciąż niezmiennym obliczu, mimo ponad stu lat jej historii. Wycieczka stanowi oryginalny sposób na poznanie górzystego terytorium wokół Pressano będącego małym klejnotem w tutejszej winiarskiej panoramie, z uwagi na aspekty geologiczne oraz obecność starodawnych kopalń. Szczegółowa opowieść o wszystkich winnicach odwiedzonych w trakcie wycieczki kończy się w wyjątkowej, od zawsze urzekającej scenerii, degustacją win produkowanych w gospodarstwie. Informacje: +39 3341539034 - info@klingerpilati.it

**Cantine Monfort - „Schody miejskie: wzniosłe odkrycie”**

Gospodarstwo założone w Lavis, 1945 roku, zwraca szczególną uwagę na ochronę szczepów winorośli. Kontakt z winem, jego aromatami, degustacjami w piwnicach i zmysłowymi doznaniami, splata się tutaj z historią, kulturą i pięknem natury. Od czerwca do sierpnia, w każdy wtorek i czwartek o 10:00 można skorzystać z propozycji wycieczek prowadzących przez tajemnice tutejszych win, historię, architekturę i ogrody. Spotkanie rozpoczyna się w piwnicy, skąd przechodzi się do labiryntu wijącego się pośród starych zaułków miejscowości Lavis. Finał odbywa się pośród aromatów i kolorów ogrodu Giardino dei Ciucioi - w jednym z najbardziej zachwycających (i wciąż mało znanych) miejsc Trentino, gdzie łączą się ze sobą architektura, botanika, historia, marzenia i wizje. Właśnie tutaj wznoszony jest toast na balkonie zakochanych, skąd można podziwiać urodę zabytkowego miasteczka Lavis, wdychając rześkie górskie powietrze sponad strumienia Avisio. [www.cantinemonfort.it](http://www.cantinemonfort.it/)

Więcej informacji [**tutaj**](https://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/enoturlab)

(m.b.)

Trydent, sierpień 2021