

# Torna “Reboro. Territorio & passione 2022”, l’evento dedicato al rosso trentino da appassimento

scritto da Redazione | 17/10/2022



**Convegni, degustazioni guidate e visite alle cantine del territorio compongono il programma della quinta edizione della kermesse che si svolge venerdì 21 e sabato 22 ottobre nella Valle dei Laghi (TN)**

La quinta edizione di “**Reboro. Territorio e Passione**” si svolge **venerdì 21 e sabato 22 ottobre** nella Valle dei Laghi (TN) e sarà l’occasione per conoscere, o per tornare a degustare, un vino trentino da appassimento che si sta facendo apprezzare tra i grandi rossi italiani per la personalità e capacità di invecchiamento.

## **Rebora. Territorio e Passione 2022: il gemellaggio con il Buttafuoco**

Organizzato dall'**Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino DOC**, quest'anno al Rebora sarà affiancato come vino ospite il **Buttafuoco Storico dell'Oltrepò Pavese**, in un gemellaggio che permetterà di apprezzare similitudini e differenze tra i due territori e le loro etichette.

### **Alcune informazioni sul Rebora**

Il Rebora è un vino che vanta una lunga storia legata alla Valle dei Laghi, una piccola vallata appena sopra Riva del Garda fatta di vigneti e laghi come il Lago di Toblino e di Santa Massenza. Alla metà dell'800, l'agronomo e genetista **Rebo Rigotti** incrociò - per errore - i vitigni Merlot e Terodelgo ottenendo un'uva resistente che fu chiamata Rebo, dai sentori intensi e verticali, perfetta per essere appassita sulle arele utilizzate per la Nosiola.

Per anni dimenticato, il Rebo viene recuperato negli anni Duemila per dare vita al Rebora, un **vino rosso di montagna ottenuto dai vigneti migliori**, i cui grappoli sono lasciati appassire fino a novembre inoltrato e che, dopo la vinificazione, **matura per tre anni in botti di rovere**. Un processo lento, che dona un vino morbido ed elegante, ma scattante e dal grande potenziale di invecchiamento.

### **Il programma di "Rebora. Territorio e Passione 2022"**

Ad aprire l'evento **venerdì 21 ottobre alle ore 10.00** sarà il convegno scientifico "**Qualità e certificazioni. Il vino tra disciplinari e produttori**", tenuto da **Alessandro Torcoli** nell'Antica Distilleria da Lorenzin a Santa Massenza. Un momento di approfondimento dedicato a storia e potenzialità del vitigno Rebo ma anche al tema del marchio collettivo, nato dal lavoro di squadra dei vignaioli del Vino Santo per la valorizzazione di un progetto comune e di nicchia come quello del Rebora.

«Il grande vino nasce da vari stimoli, talvolta individuali, altre volte collettivi, come nel caso del Rebora. - ha dichiarato Alessandro Torcoli - Riconosciamo a questa associazione di piccoli produttori d'aver pensato a un approccio originale, ma non casuale o forzato: la consuetudine locale con il Vino Santo, quindi dell'appassimento, è messa al servizio di un nuovo vino dall'animo antico».

A seguire, l'appuntamento è presso l'**Azienda Agricola Francesco Poli** con la degustazione di 8 calici dal titolo "**Rebora e Buttafuoco Storico - Assaggi a confronto**"; saranno presenti i Vignaioli della Valle dei Laghi e dell'Oltrepò Pavese. Al termine della degustazione sarà offerto ai partecipanti un piatto autunnale a cura del Cuoco dell'Alleanza Slow Food **Matteo Zanoni**, chef dell'Osteria Le Servite di Arco, accompagnato da dolci della tradizione del panificio pasticceria Tecchioli di Cavedine.

Si prosegue **sabato 22 ottobre dalle 10.00 alle 18.00** con un **tour nelle cantine della Valle dei Laghi**, alla scoperta del Rebora, del Vino Santo Trentino e del Buttafuoco Storico. Ogni vignaiolo trentino ospiterà nella propria cantina un collega lombardo, dando la possibilità a tutti gli ospiti di degustare entrambe le etichette.

I tour per piccoli gruppi e su prenotazione partiranno dalla Casa Caveau Vino Santo di Padergnone per continuare poi nelle cantine, con abbinamenti di finger food del territorio. Nel tour sono comprese le cantine Francesco Poli che ospiterà Poggio Rebasti, Maxentia con l'azienda Giorgi

Franco, Giovanni Poli con i vini di Massimo Piovani, Gino Pedrotti con l'azienda Piccolo Bacco dei Quaroni, Pisoni con l'azienda agricola Quaquarini e Pravis i vini del Club del Buttafuoco Storico.

In occasione di Reboro. Territorio e Passione, sabato 22 ottobre dalle ore 19.00 lo chef Peter Brunel proporrà, nel suo ristorante una stella Michelin ad Arco (TN), uno **speciale menu a 130 euro** con piatti creati appositamente per l'evento, a cui saranno abbinati Reboro e Buttafuoco Storico.

Per tutti gli appuntamenti è richiesta la prenotazione a [info@vinosantotrentino.it](mailto:info@vinosantotrentino.it). **Info e dettagli prenotazione su:** [vinosantotrentino.it](http://vinosantotrentino.it).