



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

**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)**



Uva in appassimento per ottenere il Reboro (Foto © Michele Purin).

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.

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

Organizzato dall’**Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino DOC**, quest’anno al Reboro 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 Reboro**

Il Reboro 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.



Uno scorcio della Valle dei Laghi (Foto © Prugnola).

Per anni dimenticato, il Rebo viene recuperato negli anni Duemila per dare vita al Reboro, 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 “Reboro. 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 Reboro.

«Il grande vino nasce da vari stimoli, talvolta individuali, altre volte collettivi, come nel caso del Reboro. – 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».



Degustazione di Reboro (Foto © Ufficio stampa).

A seguire, l'appuntamento è presso l'**Azienda Agricola Francesco Poli** con la degustazione di 8 calici dal titolo "**Reboro 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 Tecchiolli 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 Reboro, 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).

**Data di creazione**

17/10/2022

**Autore**

redazione