

Vinifera 2022: torna la mostra mercato sui vini di montagna

written by Malinda Sassu | 03/02/2022



Italia, Francia, Svizzera, Austria e Slovenia saranno i protagonisti della quarta edizione della rassegna dedicata ai vini dell'arco alpino. Sabato 26 e domenica 27 marzo alla Fiera di Trento



VINIFERA

EDIZIONE
2022

TRENTO 26-27 MARZO

SAVE THE DATE

Vinifera 2022 è vino e passione da condividere in compagnia di produttori che altro non cercano se non l'espressione più vera e pura del territorio, conferenze tematiche, masterclass e tanto altro ancora.

Vinifera 2022: a Trento si riuniscono gli artigiani del vino dell'arco alpino

Si prospetta interessante e ulteriormente arricchito di importanti novità il programma della quarta edizione della **mostra mercato dedicata agli artigiani del vino dell'arco alpino**, in programma a **Trento il 26 e il 27 marzo**.

Oltre 100 le aziende presenti nei padiglioni della Fiera e 200 le etichette provenienti da Italia, Francia, Svizzera, Austria e Slovenia: produttori d'alta quota, rappresentanti di quella viticoltura eroica che, sul nostro territorio, sono presenti in piccoli fazzoletti di terra come la Val d'Aosta o il Friuli-Venezia Giulia, per citare solo qualche regione.

Unici e preziosi, rappresentanti del legame profondo che li unisce alla propria terra e che saranno affiancati dai **vini biodinamici** dei soci produttori dell'associazione francese [Vignerons de Nature](#), oltre ad artisti e i piccoli artigiani del cibo, sidro e birra.

Programma di Vinifera 2022

Un ricco programma si affiancherà alle **degustazioni libere e guidate**, insieme a tutta una serie di masterclass e approfondimenti che si svolgeranno presso i laboratori del vicino **Muse - Museo delle Scienze di Trento**.

Si partirà **sabato 26 marzo** alle 11.00 con **PIWI Doc**: i vini resistenti nelle denominazioni di origine per proseguire alle 14,30 con la **degustazione Oltralpe**: suggestioni biodinamiche da oltreconfine, condotta dal giornalista e docente Matteo Gallelo e dedicata all'associazione francese Vignerons de Nature.

La giornata di **domenica 27 marzo** si aprirà con il laboratorio di analisi gusto-olfattiva **BEe THE**

FUTURE - mieli, erbe, pane e terminerà alle 11 con **Tra 0 e 1**, dove verrà presentata ufficialmente il numero 0 della rivista Verticale, il nuovo interessante magazine dedicato alle verticali del vino, in compagnia di Jacopo Cossater, Matteo Gallelo e Nelson Pari.

Una mostra mercato ecosostenibile

Come nelle precedenti edizioni **Vinifera sarà in modalità Ecoevento**, con numerosi accorgimenti logistici e comunicativi finalizzati a limitare l'impatto ambientale della manifestazione. Tra tradizioni locali, identità e consapevolezza delle proprie radici culturali, produttori e pubblico sono quindi pronti a condividere esperienze e passione per il vino nel pieno rispetto delle regole anti Covid (saranno sfruttate tutte le aree, interne ed esterne della Fiera) in una due giorni il cui programma si prospetta stimolante e ricco di spunti per il futuro di un comparto sempre più incentrato sul concetto di vini naturali, viticoltura biologica e biodinamica.

Per maggiori informazioni e prenotazioni, è attivo il sito www.viniferaforum.it.