



Trento, torna l'esperienza nella viticoltura ad alta quota con Vinifera 2025

La sesta edizione della mostra-mercato dedicata ai vini dell'arco alpino, il 22 e 23 marzo raccoglierà vignaioli e artigiani del gusto operanti su cime e pendii di questa imponente fascia montana, italiana e non

Vinifera 2025 è l'appuntamento d'eccellenza per gli appassionati del **vino artigianale dell'arco alpino**. La sesta edizione dell'evento si terrà a **Trento dal 22 al 23 marzo 2025**, presso il centro espositivo Trento Expo. La nuova edizione si preannuncia ricca di novità e innovazioni, con un approccio fortemente improntato alla valorizzazione dei territori montani.

Alla due giorni saranno presenti oltre 100 produttori dell'arco alpino italiano, tra vignaioli e artigiani della gastronomia, **dalla Valle d'Aosta al Friuli Venezia Giulia** ma anche piccoli artigiani sostenibili e attenti al territorio provenienti da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia. **Ospiti d'eccezione di Vinifera 2025**, i vini delle isole mediterranee minori.

Vinifera 2025: le novità di quest'anno

Una delle novità riguarda l'introduzione di "**FuoriVinifera**", un programma di eventi collaterali

iniziato già lo scorso 24 febbraio. Quest'iniziativa prevede una serie di **degustazioni tematiche**, **conferenze** e **visite guidate** presso vigneti e cantine artigianali per offrire al pubblico un'esperienza immersiva e personalizzata ben prima dell'apertura ufficiale della fiera.

Organizzata dall'**Associazione Centrifuga**, Vinifera 2025 è crocevia di incontri e scambi. Non soltanto, quindi, una vetrina commerciale ma occasione per approfondire il sapere enologico attraverso workshop, laboratori e tavole rotonde che coinvolgono esperti, sommelier e produttori.



Ospiti d'eccezione di Vinifera 2025, i vini delle isole mediterranee minori.

La proposta di vini bianchi, rossi, macerati e spumanti

Le caratteristiche distintive di Vinifera risiedono nella **qualità dei vini esposti** e nella capacità di mettere in luce le eccellenze dei piccoli produttori alpini. I **vini bianchi**, noti per la loro freschezza e mineralità, si contrappongono armoniosamente a **rossi dal corpo equilibrato** e ai **macerati** che, con le loro sfumature aromatiche, raccontano storie di passione e tradizione.

Particolare rilievo meritano gli **spumanti ottenuti con metodi classici**, simbolo di un'Italia che, pur rimanendo fedele alle proprie radici, guarda con fiducia all'innovazione. Questa pluralità di espressioni enologiche testimonia la **ricchezza e la diversità del patrimonio vitivinicolo alpino**, capace di inserirsi con forza nel panorama mondiale grazie alla sua unicità e alla crescente attenzione verso pratiche di produzione sostenibili.

In sintesi, **Vinifera 2025** è un'esperienza culturale e sensoriale che celebra l'arte del vino, l'impegno per la qualità e la sostenibilità ambientale, nonché la capacità dei piccoli produttori di competere su scala internazionale.

Un evento immancabile, quindi, per chi vuole degustare vini unici, capaci di raccontare il territorio e di affermarsi in un mercato globale sempre più esigente. Info e programma su www.viniferaforum.it

Data di creazione

10/03/2025

Autore

antonio-lodedo