**Prohlídky vinic, zážitky mezi sudy, ochutnávky s hudbou a hrami**

**ENOTOURLAB, KDYŽ VÍNO VYPRÁVÍ O REGIONU**

**Symbolem vinařství v Tridentsku je červené víno Teroldego Rotaliano DOC. Místní vinařské rodiny o tuto tradici pečují a jsou nositeli legend, historie i inovací, které můžete prozkoumat při návštěvě vinných sklípků a vinic v oblasti Piana Rotaliana.**

Za vínem stojí fascinující příběhy, které často překlenují celá staletí a přecházejí na nové a nové generace vinařů, kteří píšou příběhy vlastní. Stává se to zejména v jedné z nejstarších vinařských oblastí v alpské oblasti, **Piana Rotaliana** (severně od Trenta), „*nejkrásnější vinné zahradě v Evropě*“, kterou obdivoval a o které vyprávěl Johann Wolfgang Goethe na stránkách své „Italské cesty“. Aluviální půdy, které čerpají vláhu z řeky Adiže a jejích přítoků a přirozená bariéra hor, která udržuje nejchladnější proudy v bezpečné vzdálenosti, vytvořily ideální podmínky pro pěstování specifické odrůdy vinné révy, která dává červenému vínu výraznou a nezaměnitelnou osobitost. Tak vzniká **Teroldego Rotaliano DOC.** Plné, velkorysé a elegantní, hluboce spojené s regionem původu (první DOC uznávané v Tridentsku), a proto jedinečné. V budovách habsburského dvora se pro něj používalo označení „*Tiroler Gold*“, tyrolské zlato, ale původ názvu se v průběhu staletí ztratil. Znovu se objevuje v zápisech z historie Tridentského koncilu, která zmiňuje „vína Teroldeghi...“ Jeho rubínově červená barva je spojena s legendou: vypráví o drakovi, který děsil lidi, a když ho chrabrý hrabě Firmian dokázal lstí zabít, vyklíčila z kapek jeho krve, které dopadly na zem, vinice Teroldego.

A právě v této souvislosti se zrodil projekt **EnotourLAB**, který vám umožní objevit mnohá tajemství tohoto fascinujícího světa skrze hlasy vinařů, prostřednictvím jedinečných zážitků, jako jsou výlety po vinicích, trekking, pikniky, brunche ve vinicích, emočně silné okamžiky, v nichž se snoubí víno a hudba, víno a umění i víno a hry, prostřednictvím organizovaných ochutnávek vína a destilátů, a to i v některých speciálních okamžicích, například za úsvitu nebo za soumraku, které proměňují ochutnávku v příběh, který je třeba prožít a o němž je třeba vyprávět.

Zde přinášíme několik návrhů, které lze v současné zarezervovat a vypravit se na cestu mezi příběhy Teroldego Rotaliano a dalších vín z oblasti Piana Rotaliana:

**Azienda Agricola Foradori** – **„FermentiAmo“**

Víno, ale nejen to. V aktuálně čtvrté generaci je společnost Foradori di Mezzolombardo příkladem kreativity a evoluce ve znamení komplexního zemědělského sortimentu, který kromě vín zahrnuje i šlechtění a pěstování zeleniny. Vše pak díky principům biodynamiky probíhá s respektem k regionu a k přírodě. Každý den od 8.30–12 a 14–17.30 (na základě rezervace) začíná zážitek procházkou po vinicích a ochutnávkou surovin, posbíraných přímo ze zahrady a firemních pozemků. Objevování přirozených chutí a rytmů je prvním krokem, po němž následuje návštěva dvou sklípků a na závěr prezentace fermentace a transformace shromážděných pěstitelských produktů. Proběhne i ochutnávka vín a sýrů vyrobených z mléka typických šedých alpských krav.   
[www.agricolaforadori.com](http://www.agricolaforadori.com)

**Cantine Monfort** **- „Městské schodiště: objev směrem vzhůru“**

Společnost byla založena v Lavisu v roce 1945 a věnuje velkou pozornost ochraně vinic. Zde je zážitek z vína mezi vůněmi, ochutnávkami ve sklípku a smyslovými vjemy doprovázen zážitkem historickým, kulturním a krajinným. Od června do srpna se každé úterý a čtvrtek v 10.00 vyráží na trasu plnou místních vín, historie, architektury a zahrad. Začnete ve sklípku a poté se ponoříte do labyrintu ukrytého ve starobylém srdci obce Lavis. Vše zakončíte vůněmi a barvami zahrady Ciucioi, jednoho z nejpůsobivějších (a stále neobjevených) míst v Tridentsku, které kombinuje architekturu, botaniku, historii, sny a vize. Právě tady si můžete připít na balkonu milenců, abyste mohli obdivovat krásu starobylé vesnice Lavis a nadýchat se čerstvého vzduch, který proudí z hor potokem Avisio. [www.cantinemonfort.it](http://www.cantinemonfort.it)

**Villa de Varda – „VdV Experience“**

V centru těchto zážitků není jen víno: Tridentsko je ve skutečnosti historickou domovinou grappy, a to dokonce do té míry, že se zde zrodila „metoda Zadra“, systém výroby, který dnes používají téměř všechny italské palírny. Ve Villa de Varda v obci Mezzolombardo se od pondělí do soboty od 9 do 17 hodinmůžete zúčastnit exkurze do palírny rodiny Dolzanů, kteří se řemeslu věnují po šest generací a kde si návštěvník může prohloubit své znalosti tohoto tématu. Hrozny, majestátní surovina, která propůjčuje vínu své aroma, se zde zpracovává do tradiční esence zvané „grappa“, která ztělesňuje charakter území, ze kterého pochází. Návštěva zahrnuje cestu rozdělenou do čtyř tematických okruhů: historie rodiny od minulosti po současnost; palírna a vysvětlení metody „de Varda“; proces stárnutí a nakonec muzeum „Cose di Casa“. Na závěr proběhne ochutnávka pěti druhů grappy párovaných se sezónními gastronomickými produkty. [www.villadevarda.com](http://www.villadevarda.com)

**Cantina Martinelli – „Potěšení z vína, chuť hry“**

Mezzocorona se nachází v srdci Piana Rotaliana. Nad obcí se tyčí „Monte“, jehož stěny zahřívají a chrání vzácné révy před chladným prouděním ze severu. Tato výprava začíná od sklípku Martinelli, kde se víno vyrábí od roku 1860 a které nabízí jako zážitek den vína a tradičních her se starodávnou příchutí. V historickém rodinném sklípku se ve stínu pergoly v „boudoirové“ místnosti plné historických artefaktů a v prostoru bývalé stáje nacházejí dnes degustační místnosti, kde si můžete s chutí dopřát zážitek pro všechny smysly. Od pondělí do pátku mají hosté, rozděleni do týmů a se zavázanýma očima, možnost objevit vína této společnosti a naučit se rozeznat Teroldego od Lagreinu nebo okusit místní sýry a dokázat rozeznat kozí od kravských. A stejně jako v minulosti se budou o prázdninách pod vedením zkušených učitelů hrát Cornhole a Carrom, jednoduché, ale podmanivé starověké hry asijského původu. Následovat bude návštěva historického sklepení plného sudů, kde se společně oslaví vítězové hry. [www.cantinamartinelli.com](http://www.cantinamartinelli.com)

**Cantina Dorigati** – **„Wine & Music“**

Vinařství vyrábí Teroldego Rotaliano již 163 let a funguje už po pět generací. Tady se každý první pátek v měsíci od 18 do 20 hodin vypráví příběhy a anekdoty rodiny Dorigati o umění výroby vína, a sice při procházce symbolickými místy společnosti: výrobní místnosti historického sklípku, místnost pro kvašení alkoholu, oblast pro zpracování dřeva zbudovaná ze starých betonových nádrží až 10 metrů pod zemí či stará stodola, ve které nyní najdete degustační místnost. Tento program zahrnuje ochutnávku 4 sklenic vína za doprovodu místních produktů a hudby dua Rossella Tait (housle a zpět) a Pierluigi Colangelo (kytara), kombinující vína s hudebními skladbami dle nálady. [www.dorigati.it/it/](http://www.dorigati.it/it/)

**Cantina Endrizzi** – **„Wine Trekking** **Königsberg“**

Za řekou Adiže se v oblasti San Michele all'Adige nachází řada významných vinařství. Je to cesta z vinice do skleničky, zážitek, který toto vinařství nabízí každý den, od dubna do října od 10 do 15 hodin. Procházka nejdůležitějšími vinicemi oblasti, plnými historie, nabízí sugestivní výhledy na okolní hory a potoky. Kruhová trasa kolem Masetto di Endrizzi vás díky intuitivní mapě provede po pěšinách, dlažebních kostkách i skrze stromořadí. Ke zvýšení zvědavosti účastníků je připraven malý kvíz vhodný pro všechny věkové kategorie. A pro ty, kteří odpoví na otázky, je připravena lahodná odměna. Na konci procházky se otevřou dveře vinařství, kde můžete ochutnat některá z nejlepších vín z vinařství Endrizzi. [www.endrizzi.it](http://www.endrizzi.it)

**Azienda Agricola Maso Poli – „Rodinná prohlídka“**

Tato společnost se nachází na kopcích jižně od San Michele all'Adige a točí se výhradně kolem žen: tři sestry z třetí generace majitelů s rodinnou historií, která je váže k této oblasti a která mluví a žije vínem. Zážitek nabízený od pondělí do soboty vezme hosty na cestu vhodnou pro dospělé i děti. Návštěva začíná na panoramatické terase, která nabízí výhled na celé údolí řeky Adiže včetně hor, jabloňových sadů, vinic a vesniček. Pak pokračuje mezi vinicemi, odhaluje tajemství jejich práce a končí ve sklípku ve fermentačních místnostech a v místnosti, kde jsou uložené sudy a kde odpočívá víno. Chvíle věnované střídavě dospělým a aktivitám zaměřeným na děti: pro ně je tu například hon za pokladem a truhla plná dárků nasbíraných a objevených na cestě, a k tomu jednoduché a originální příběhy, aby pochopili, jak se zrodilo víno. Na závěr ochutnávka 2 vín pro dospělé a ovocné šťávy pro děti, otevření truhly a závěrečný přípitek. [www.masopoli.com](http://www.masopoli.com)

**Azienda Klinger Pilati – „Procházka časem“**

V kopcovité oblasti nad vesnicí Pressano pěstuje toto vinařství starobylou vinnou révu s energií nových generací. Od března do října zde o víkendech nabízí prohlídku lesa, vinic a jedinečný výhled na údolí řeky Adiže, který je obohacen o příběhy o této oblasti. Cesta, která odhaluje tajemství různých druhů výroby, včetně révy stoletého vinohradu Nosiola, největšího v Tridentsku, který zůstává po celém století téměř beze změny. Originální způsob, jak objevit kopcovitou oblast kolem Pressana, malého klenotu místní vinařské scény, který je proslulý pro své geologické aspekty a přítomnost starých dolů. Prohlídky různých vinic během cesty končí ochutnávkou vín společnosti v jedinečném prostředí, která zprostředkuje jedinečný zážitek, na kterém se nepodepsal zub času. Informace: +39 3341539034 - [info@klingerpilati.it](mailto:info@klingerpilati.it)

**Azienda Agricola Zanini** **–** „**Mých 5 elementů“**

Malá rodinná firma se sídlem v obci Mezzolombardo má jedinečný způsob, jak ve svých vínech kombinovat minulost a současnost. Zde můžete navštívit všechny sklípky a objevit postupy, které vedou k tomu, že se z hroznů stane víno. Zážitek, který je na programu každou středu (10–12 a 14–18) a sobotu (10–12), se zaměřuje na příběh 5 klíčových prvků, které společnost používá pro výrobu svých vín (voda, ocel, dřevo, beton a sklo), a doplňuje jej ochutnávkou 4 skleniček spojených s různými výrobními technikami. Nenechte si ujít návštěvu nádoby na výrobu vína, abyste objevili její tajemství, jako je například technika „ponořeného klobouku“. [www.zaniniluigi.com/it/home/](http://www.zaniniluigi.com/it/home/)

Více se dozvíte [**zde**](https://www.visittrentino.info/en/articles/food-and-wine/enoturlab)

Trento, srpen 2021