**GESCHMACKSERLEBNISSE BEIM ENTDECKEN DES TERRITORIUMS**

Hinter einem Wein stehen faszinierende Geschichten, die häufig die Jahrhunderte überdauert haben, um dann einer neuen Generation von Winzern überliefert zu werden, die weitere Geschichten schreiben werden. Das geschieht insbesondere in einem der ältesten Erzeugungsgebiete des Alpenraums, der **Rotaliana-Ebene** (im Norden von Trento), dem „*schönsten Weingarten Europas*“, über den Goethe in seiner „Italienischen Reise“ voller Bewunderung berichtet. Schwemmlandböden, die von der Etsch und ihren Zuflüssen gespeist werden, und eine natürliche Gebirgsbarriere, die die kälteren Luftströmungen fernhält, haben ideale Bedingungen für den Anbau einer autochthonen Rebe geschaffen, aus der ein Rotwein mit starker Persönlichkeit und unverwechselbarem Charakter entsteht, der **Teroldego Rotaliano D.O.C.** Von diesen Geschichten kann man heute auf einem neuen Radreiseweg erfahren, der die eindrucksvollsten Orte der Talgemeinschaft Rotaliana-Königsberg berührt und durch Weinberge und auf Hügel mit Panoramablick führt, Flüsse überquert und Weiler, Kellereien, historische Gehöfte („Masi“) und Agriturismo-Betriebe erreicht, wo die Genüsse der Önogastronomie des Trentino entdeckt werden können. Am Habsburger Hof wurde er „*Tiroler Gold*“ genannt, aber die Ursprünge des Namens verlieren sich über die Jahrhunderte, bevor sie auf den Seiten der „*Historie*“ des Konzils von Trient wieder auftauchen und als „*li vini Teroldeghi*“ genannt werden. Auch seine rubinrote Farbe ist mit einer Legende verbunden: Sie erzählt von einem Drachen, der die Bevölkerung terrorisierte; als dieser mithilfe einer List durch den Grafen von Firmian getötet wurde, entsprangen aus den auf den Boden gefallenen Tropfen seines Blutes die Teroldego-Reben.

In den Zusammenhang mit diesen Weinbergen gehören zwei der interessantesten Weintourismus-Angebote des Sommers im Trentino, neben anderen Veranstaltungen der Branche, die kein Weinliebhaber verpassen sollte.

Der **Giro del Vino 50** führt etwa 50 km durch die Rotaliana-Ebene und zu allen 6 Weilern des Gebietes, und teilweise darüber hinaus im Norden in Richtung Salurn (Südtirol) und im Osten in Richtung Giovo (Valle di Cembra). Die Strecke besteht aus zwei Rundkursen: Der nördliche ist ganz eben, der südliche weist Anstiege und größere Höhenunterschiede auf, bietet aber mehr Aussichten, da er durch den hügeligen Bereich führt. Diese Tour führt durch besonders schöne Landschaften mit Weinbergen und kommt an zahlreichen Weinbaubetrieben und architektonischen Kleinoden vorbei, die eins nach dem anderen zu entdecken sind, begleitet von der ruhig dahinfließenden Etsch. Natürlich bietet sich reichlich Gelegenheit, in den über 50 Kellereien an der Strecke Halt zu machen. In den kleinen Familienbetrieben und den Genossenschaftskellereien kann eine Führung mit Verkostung gebucht werden.

Um die Tour bestmöglich zu genießen, sollte gegen den Uhrzeigersinn gefahren werden. Auch die Ausschilderung wurde dementsprechend angelegt und liefert nicht nur Informationen zu den Standorten aller Betriebe des Gebiets, sondern auch zur Beschaffenheit der Böden und zu den exzellenten Weinen, die in einem bestimmten Gebiet erzeugt werden: Teroldego, Nosiola, Müller Thurgau, Trentodoc.

Da es sich um einen Rundkurs handelt, kann die Fahrt an jeder Stelle begonnen werden. Technisch ist die Strecke wenig anspruchsvoll, auch wenn sie in einigen Abschnitten steil und eng ist. Als Räder empfohlen werden für diese Tour Gravel- und Trekking-Bikes oder ein E-Bike in MTB- oder Tourenausführung.

Diese Strecke ist direkt vom Etschtal-Radweg, aber auch mit der Bahn zugänglich: Der Bahnhof von Trento ist nur wenige Kilometer entfernt und die Regionalzüge halten sowohl in Mezzocorona als auch in Lavis, während alle Orte des Gebiets mit der Lokalbahn Trento-Malè verbunden sind, in der nach Vereinbarung die Fahrradmitnahme möglich ist.

Informationen: <https://girodelvino50.it/>

Im Bereich der **Rotaliana-Ebene** werden das ganze Jahr über, aber besonders im Sommer, „Wine Experience“ Veranstaltungen angeboten, an denen die Winzer direkt beteiligt sind, so dass man die Geheimnisse dieser faszinierenden Welt aus erster Hand erfahren kann. Die Angebote reichen über einmalige Erlebnisse wie Touren durch die Weingärten, Trekking, Picknick, Brunch im Weinberg, bewegende Momente im Zeichen der Verbindung von Wein und Musik, von Wein und Kunst und von Wein und Spiel, Verkostungsfahrten für Wein und Destillate, auch zu besonderen Zeiten, wie Sonnenaufgang oder Sonnenuntergang, die eine Verkostung zu einem Erlebnis machen, das man so schnell nicht wieder vergisst. Hier einige Beispiele der vielen bis heute buchbaren Angebote für eine Reise durch die Geschichten des Teroldego und anderer Weine der Rotaliana-Ebene.

Die [**Azienda Agricola Zanini**](http://www.zaniniluigi.com/it/home/), ein kleiner Familienbetrieb in Mezzolombardo, bietet das Erlebnis „**I miei 5 elementi**“ (Meine 5 Elemente), das jeden Mittwoch und Samstag Vormittag geplant ist und von den 5 Schlüsselelementen erzählt, die der Betrieb für die Erzeugung seiner Weine einsetzt: Wasser, Stahl, Holz, Zement und Glas. (auch in deutscher Sprache)

Nicht nur Wein. Bei ihrem vierten Generationenwechsel ist die [**Azienda Foradori**](http://www.agricolaforadori.com) in Mezzolombardo ein Beispiel für Kreativität und Weiterentwicklung im Zeichen eines ganzheitlichen landwirtschaftlichen Projekts, das neben Wein auch Viehzucht und die Erzeugung von Gemüse umfasst, bei dem aufgrund der Grundsätze der Biodynamik stets auch der Schutz des Territoriums und der Natur im Vordergrund stehen. Das Erlebnis **„FermentiAmo“** beginnt mit einem Spaziergang durch die Rebenreihen und dem Probieren der Rohstoffe, die direkt im Gemüsegarten des Betriebs geerntet werden. (auch auf englisch und deutsch)

Bei diesen Erlebnissen steht nicht nur der Wein im Mittelpunkt, denn das Trentino ist auch die historische Heimat des Grappa. In der [**Villa de Varda**](http://www.villadevarda.com) in Mezzolombardo kann man von Montag bis Samstag von 9 bis 17 Uhr an einer Besichtigung der Destillerie der Familie Dolzan teilnehmen, die seit sechs Generationen Grappa destilliert. Hierbei kann der Besucher seine Kenntnisse im Erlebniskurs **„VdV Experience“** vertiefen. (auch auf englisch)

Der auf den Hügeln südlich von San Michele all‘Adige gelegeneLandbetrieb [**Maso Poli**](http://www.masopoli.com) wird von drei Schwestern in dritter Generation geführt, mit einer Familiengeschichte, die sie mit einem Land verbindet, das von Wein spricht und lebt. Von Montag bis Samstag wird den Gästen ein Erlebnisweg geboten, der für groß und klein geeignet ist. Für Kinder gibt es eine geführte Schatzsuche, bei dem eine Schatztruhe mit Fundstücken zu füllen ist, die auf dem Weg gesammelt und entdeckt werden, um den Kindern bei einfachen und originellen Erzählungen zu erklären, wie Wein entsteht. (auch auf englisch und deutsch)

**Maso Grener** ist ein Weinbaubetrieb, der seit jeher von einer Familie mit viel Leidenschaft geführt wird, die sie heute mit den Besuchern teilen möchte, wenn sie an Sommerwochenenden ihre Türen öffnet. Wir befinden uns im Herzen der Weinstraße im Trentino, um die Köstlichkeiten eines Sommerwochenendes zu genießen.
Der Tag beginnt vor einem Weinberg aus Holz, dem Kunstwerk „Passaggio“, das als Eingangsportal zum ländlichen Bereich dient. Man spaziert durch die Nosiola-Reben, begleitet von den Erzählungen über Orte und von Familiengeschichten, die noch immer im bestellten Land zu lesen sind. Entlang des Weges genießt man Momente voller Schönheit und Kontemplation angesichts des Blicks über das ganze Etschtal und die Rotaliana-Ebene. Das Erlebnis (auch in englischer Sprache) geht unter den Chardonnay-Pergolen zu Ende, die vor der Sonne schützen. Dabei werden 5 Gläser Wein zur Verkostung angeboten, zusammen mit einem sonntäglichen Brunch, der zusammen mit dem Restaurant Maso Tratta organisiert wird. (auch auf englisch)

Weitere Informationen und vollständiges Programm: [**hier**](https://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/enoturlab)

**PRODUKTE UND AROMEN, DIE VOM SOMMER IM TRENTINO ERZÄHLEN**

Eine Reise in das Trentino „der Sinne“, mit einem Glas Teroldego oder Marzemino, oder beim Anstoßen unter Freunden mit einem Glas Trentodoc, dem Schaumwein aus den Bergen.

Die Verbindung von Landwirtschaft und Tourismus hat sich als vorteilhaft bewährt, denn sie stärkt beide Branchen: Eine sorgfältige Wertschätzung der Landwirtschaft, der Produktionskette und der önogastronomischen Exzellenzen verleiht dem Urlaub Wert und Authentizität, während der Tourismus dazu beiträgt, einen besonders identitätsstiftenden Wirtschaftssektor zu fördern. Die **Wein- und Gourmetstraße des Trentino** wartet mit zahlreichen Angeboten mit immer wieder anderen Unterhaltungsformen auf: Veranstaltungen zu den verschiedenen Rebsorten, offene Kellereien, Weinausstellungen und Verkostungen im Gebirge. Hier ein kurzer Auszug, das komplette Programm finden Sie [**hier**](https://www.tastetrentino.it/).

An allen Wochenenden im Mai findet **Gemme di Gusto** statt, eine Schau mit Initiativen im Freien in Weinbergen, Wäldern und blühenden Wiesen: Spaziergänge, Wanderungen und Führungen, in der Regel mit Verkostungen von Wein und Delikatessen. Die Veranstaltungen werden an zahlreichen Orten angeboten, vom Val di Cembra bis zum Gardasee, von der Rotaliana-Ebene bis zum Vallagarina, vom Valle dei Laghi bis zur Vigolana-Hochebene, und nicht zu vergessen Trento. Um das ganze vielfältige Bouquet der Düfte der önogastronomischen Reize des Trentino zu erleben – durch die Rückkehr zur Natur.

Im Monat August spielen die besten Trentiner Weine die Hauptrolle im **Chalet Fiat in Madonna di Campiglio** beim Event [**Calici di Stelle**](https://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/calici-di-stelle-1/)**.** Die Kellereien und Destillerien, die Mitglied im [Movimento Turismo del Vino, Sektion Trentino-Südtirol](http://bit.ly/MTV_TAA), sind, erwarten Sie als Gäste, um gemeinsam einen zauberhaften Abend mit exzellenten Weinen zu verbringen, und dabei gastronomische Köstlichkeiten und eine Panorama-Aussicht auf die Dolomiten zu genießen, und das alles unter einem funkelnden Himmel voller Sternschnuppen.

<https://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/home/>

Der Wein spielt eine Hauptrolle, aber nicht allein. In Zusammenarbeit mit der Wein- und Gourmetstraße des Trentino sind außerdem aktiv die Apfelstraße im Val di Non und Val di Sole sowie die Käsestraße der Dolomiten in den östlichen Gebieten von Fiemme, Fassa und Primiero.
Im Juli und August öffnen die Burgen der Täler des Noce ihre Pforten auch für die Gäste der Schau **„Castelli e Gusto“** wobei in historischen Gebäuden mit zahlreichen Kunstwerken die besten lokalen Spezialitäten zur Verkostung angeboten werden.
Egal ob verdientes Lunchpaket bei einer Bergwanderung oder schmackhafte und entspannende Pause ausgestreckt auf einer Decke am Seeufer, **ein Picknick** ist die perfekte kulinarische Lösung, die wirklich allen gerecht wird! Und wenn die Speisen von den besten Küchenchefs des Territoriums aus einheimischen Erzeugnissen zubereitet werden, wird diese Open-Air-Mahlzeit zu einem wirklichen Gourmet-Erlebnis! Einfach eins der vielen Menüangebote wählen, reservieren und abholen, um dann einfach nur den Tag in freier Natur zu genießen!
<https://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-della-mela-e-dei-sapori-delle-valli-di-non-e-di-sole/home/>

Wenn man in die Täler von Fiemme, Fassa und Primiero kommt, an die **Käsestraße der Dolomiten**, spielt natürlich der Almkäse unbestritten die kulinarische Hauptrolle. **Cheesenic**, „Ihr Takeaway im Herzen der Dolomiten“, ist ein Event, bei dem den Teilnehmern inmitten der blühenden Wiesen der Dolomiten leckere Körbe mit Käsesorten und Erzeugnissen aus lokaler Herstellung angeboten werden. Die Picknick-Körbe können in vielen individuellen Varianten bei einem der teilnehmenden Restaurants, Alm- oder Hüttenbetriebe abgeholt oder auch bei den teilnehmenden Läden oder Erzeugern erworben werden, man braucht sich also nur noch daran zu machen, die schönsten Wälder und Wege zu entdecken, um den perfekten Ort zu finden und dort in angenehmer Gesellschaft die Köstlichkeiten zu genießen. [www.tastetrentino.it/cheesenic](http://www.tastetrentino.it/cheesenic)

Ebenso im Val di Fiemme, Val di Fassa, in San Martino di Castrozza, Primiero und Vanoi bietet die neue Initiative **Maso Trentino** ländliche Geschmackserlebnisse unter freiem Himmel, um ganz aus der Nähe die herzliche Gastfreundschaft der Trentiner Familien kennenzulernen. Diese sind Hüter eines Territoriums, in dem jeder Mensch im täglichen Leben eine wesentliche Rolle einnimmt. Die charakteristischen Orte und Elemente von Maso Trentino sind also landwirtschaftlich und ländlich geprägte Betriebe, Bauernhäuser mit ländlicher Identität, die sich am Rande der Dörfer inmitten der Natur befinden und ökologisch nachhaltig gebaut wurden. In seinem Innern bewahrt jedes von ihnen seine ganz eigene Geschichte. Sie sind ideal für einen Urlaub im Kontakt mit der Natur und der Landwirtschaft im Gebirge, geeignet aber auch für Familien und alle, die natürliche Erholung für Körper und Geist (Natural Wellness) suchen, und sogar dann, wenn Urlaub und Arbeit kombiniert werden sollen (Work&Holiday), denn es kann ein Schreibtisch mit Dolomiten-Blick genutzt werden. Zu entdecken sind diese Erlebnisse auf [www.tastetrentino.it/masotrentino](http://www.tastetrentino.it/masotrentino)

Und zu guter Letzt gibt es für alle, die sich als Ziel für den Sommerurlaub das **Val Rendena und Madonna di Campiglio** aussuchen, auf Initiative des lokalen Tourismusverbandes für den Sommer 2022 ein breites Angebot an Initiativen und Erlebnissen, an denen nach Voranmeldung teilgenommen werden kann, um die vielen Geheimnisse dieses fantastischen Tales, seine Traditionen, die malerischsten Winkel und die leckersten Produkte des Ortes zu entdecken.

Die Idee hinter **„Raccogli l‘Attimo“** ist das Suchen und Sammeln der Wildfrüchte des Gebirges unter der Leitung erfahrener Bergführer. **„Spiagge Alte“** bietet hingegen einen unvergesslichen Aperitif „am Strand“ mit Musik und Wildkräuter-Cocktails an den Gestaden der Bergbäche. Liebhaber der traditionellen Polenta können bei der Teilnahme an **„Polenterchef“** alle Geheimnisse zu deren Zubereitung bei einem Gourmet-Workshop kennenlernen, der von den erfahrensten „Polentern“ des Tals geleitet wird. **„Colazione sull‘erba“** bietet wie auf dem Gemälde aus dem 19. Jahrhundert ein Picknick im Grünen in einigen der verstecktesten und eindrucksvollsten alpinen Oasen zusammen mit den Bergführern, zu Fuß oder mit dem Rad. Wer lieber eine Hauptmahlzeit einnehmen möchte, kann bei **„Di Prato in Pranzo“** ein Mittagessen mit Gourmet-Verkostung in einer Berghütte genießen, nachdem vorher eine Wanderung mit einer speziellen Führerin, Noris Cunaccia, zu bewältigen ist. Die berühmte Kräuterfrau „Signora delle erbe“ lässt an ihren unglaublichen Kenntnissen zur Suche und Sammlung von Wildkräutern teilhaben und mit den entlang des Weges gesammelten Kräutern kann man nach der Ankunft am Ziel sogar an der Zubereitung traditioneller Gerichte in der Küche teilnehmen, die dazu entsprechend angepasst werden.

Für alle Veranstaltungen ist eine Voranmeldung erforderlich und der Preis vergünstigt. Einzelheiten und das komplette Programm finden Sie unter: [**campigliodolomiti.it/topexperience**](file:///%5C%5Ctrentino.local%5CTurismo%5C07%20COMUNICAZIONE%5C7.1%20PR%20MEDIA%20%26%20ADV%5C2.%20MEDIA%20PR%5C2022%5C5_DACH%5CCARTELLA%20STAMPA%5CPressetexte%5CEstate%5Ccampigliodolomiti.it%5Ctopexperience)

**Trentino:**

Trentino ist eine autonome Region in Norditalien. Ihre Fläche reicht von den Dolomiten bis zum Gardasee, wobei 60 Prozent des Gebietes bewaldet sind. Mehr als 500 Millionen Bäume sowie 300 Seen prägen die facettenreiche Naturlandschaft, die auf zahlreichen Wanderwegen zu Fuß oder mit dem Bike erkundet werden kann. Trentino bietet eine Mischung aus alpinem und mediterranem Klima, ideale Bedingungen für Natur- und Sportliebhaber. Auch kulturell Interessierte kommen auf ihre Kosten, sei es in Städten wie Trento und Rovereto oder beim Besuch historischer Burganlagen.

Weitere Informationen unter [www.visittrentino.info/de/presse](http://www.visittrentino.info/de/presse).

**Kontakt Global Communication Experts GmbH: Kontakt Trentino Marketing S.r.l.:**

Rainer Fornauf ǀ Sieglinde Sülzenfuhs I Carla Marconi Cinzia Gabrielli I Paola Pancher

Hanauer Landstr. 184 via Romagnosi 11

60314 Frankfurt 38122 Trento, Italy

T.: + 49 (69) 175371 -034 ǀ -040 T.: +39 0461 219310

T.: +49 89 / 215379 -384 M.: +39 335 5873287

presse.trentino@gce-agency.com press@trentinomarketing.org

[www.gce-agency.com](http://www.gce-agency.com) [www.visittrentino.info](http://www.visittrentino.info)