



## COMUNICATO STAMPA

### THINK & DRINK A CANTINE APERTE L'approccio giovanile con sensi nuovi

Quest'anno Cantine Aperte propone **Think&Drink**, il progetto promosso dal **Movimento del Turismo del Vino del Trentino Alto Adige** con lo scopo di sensibilizzare i giovani nei confronti del vino e della grappa, per far sì che si accompagni il piacere del bere a nuovi sensi e motivazioni. Il progetto mira ad essere un vero percorso di crescita e di conoscenza, lanciato lo scorso ottobre tra i giovani universitari che si sono lasciati affascinare dalle parole degli esperti che li hanno guidati alla scoperta dei prodotti e delle tecniche di degustazione. Sono stati proprio i giovani a chiedere la prosecuzione del percorso.... Che vedrà il secondo appuntamento proprio in occasione di Cantine Aperte, la giornata che ogni amante del vino e della grappa non può ignorare. Alcune tra le Cantine e Distillerie socie hanno inserito nei loro programmi già fitti di proposte quest'opportunità unica di approccio al vino e alla grappa, creando uno scambio diretto tra produttore e consumatore: da una parte c'è l'arricchimento dato dall'esperienza del coltivatore, che permette di gustare i prodotti dall'alto della sua conoscenza che ne esalta le caratteristiche, conscio del processo di lavorazione che sta dietro al semplice "bicchiere"; dall'altra viene fornita una visione più giovane e fresca di due bevande italiane per eccellenza, che ritrovano in Trentino Alto Adige il loro terreno naturale.

Per la giornata di Cantine Aperte 2009 l'**Azienda Agricola Moser** e la **Distilleria G. Bertagnolli** organizzano due eventi su misura per i ragazzi che si avvicinano al mondo del vino e della grappa.

**Si comincia alle ore 10.00 presso l'Azienda Agricola Moser** di Mezzo di Gardolo, dove la giovane titolare dell'azienda Francesca Moser e il giovane enologo Lorenzo Zendri guideranno i ragazzi che avranno la curiosità di scoprire dove e come nasce il vino. Si avrà modo di vedere da vicino la piante della vite e scoprirla nel momento più straordinario della fioritura. Si passerà poi alla scoperta della cantina per finire col mettersi in gioco con la degustazione che farà apprezzare nel giusto modo i vini che in questa realtà vitivinicola vengono prodotti. **Alle ore 16.00 sarà la volta della Distilleria G. Bertagnolli**, dove il giovane enologo Michele Schonsberg accompagnerà i ragazzi direttamente nel cuore della distilleria, dove si trovano i sei alambicchi a bagnomaria discontinui alimentati a vapore. Seguirà poi un momento di degustazione di due grappe, con l'obiettivo di avvicinare un pubblico sempre più giovane a questo nobile distillato in maniera consapevole e responsabile.

La giornata dedicata ai giovani mira a favorire un consumo più responsabile, arricchito dalla corretta informazione di una bevanda troppo spesso considerata elitaria ma che invece i giovani devono riuscire a comprendere, rendendola giovane, fresca, attuale...e soprattutto non casuale. L'intento è di replicare la risposta entusiasta raccolta in occasione della serata dell'ottobre scorso, che ha visto 50 studenti universitari arricchirsi di un bagaglio di conoscenze importanti, affascinati dalle parole degli esperti che raccontavano il percorso del prodotto dalla terra al bicchiere..... parole che speriamo siano riproposte dagli stessi giovani nel loro linguaggio, fresco, immediato, per diffondere tra i coetanei la conoscenza del mondo enogastronomico come tradizione da conoscere e gustare con tutti i sensi.... non solo gusto, olfatto, vista, ma anche *significato*.

Gli eventi saranno del tutto gratuiti - è preferibile prenotare l'incontro telefonicamente o tramite e-mail: Az Agr Moser 0461/990786 [info@cantinemoser.com](mailto:info@cantinemoser.com), Distilleria Bertagnolli 0461/603800 [info@bertagnolli.it](mailto:info@bertagnolli.it). Per maggiori informazioni vi invitiamo a visitare il sito del MTV Trentino Alto Adige: [www.mtvrentinoaltoadige.it](http://www.mtvrentinoaltoadige.it).

Rovereto, 11 maggio 2009

Movimento Turismo del Vino T.A.A.

Via Dante, 11

38068 Rovereto (TN) - ITALIA

tel/fax + +39 - 0464-480603

cel. ++39- 348-91.90.040

[info@mtvrentinoaltoadige.it](mailto:info@mtvrentinoaltoadige.it)

[www.mtvrentinoaltoadige.it](http://www.mtvrentinoaltoadige.it)