



COMUNICATO STAMPA

THINK & DRINK

Gli universitari rispondono all'appello del vino e della grappa

L'idea del Movimento Turismo del Vino Trentino Alto Adige si è rivelata vincente: avvicinare i giovani ad mondo nuovo, visto nell'immaginario collettivo come tecnico, sofisticato, quasi elitario rappresentava una bella sfida. Ma gli studenti si sono presentati in molti all'appello organizzato presso lo studentato universitario di San Bartolomeo (TN), e si sono lasciati guidare, seppur timidamente, nel percorso di lavorazione dei prodotti dalla terra al bicchiere...ascoltando i racconti e i consigli di esperti produttori e della Sommelier.

Il messaggio che gli studenti dell'Università di Trento hanno saputo brillantemente cogliere è che, in un momento in cui ci si destreggia tra calcoli per capire il tasso alcolemico permesso ad ogni individuo, è necessario un intervento a monte dando un senso a ciò che beviamo, creando la consapevolezza che "il bicchiere" non è alcol fine a sé stesso, ma è un vera e propria storia da scoprire, conoscere, apprezzare e consumare consapevolmente. Riconoscere ciò che si ha nel bicchiere è il presupposto per un bere di qualità... e con questa premessa i ragazzi si sono inoltrati nella terminologia tecnica ufficiale dell' AIS e hanno provato a definire i colori, i profumi e i sapori dei vini e delle grappe proposte... partendo dalle bollicine del Cantus Spumante Metodo Classico DOC di Cavit, ai bianchi Nosiola DOC di Toblino e il dolce Moscato Giallo DOC di Gaierhof, passando per il rosso Enantio DOC Terra dei Forti di Viticoltori in Avio...e *dulcis in fundo*, la Grappa Monovitigno di Teroldego di Bertagnolli. Gli esempi proposti hanno stimolato i ragazzi a capire che gli alcolici...non solo vino e grappa ma anche i più di moda rum, tequila, vodka... non sono affatto anonimi, ma vanno bensì osservati, degustati, interpretati con attenzione, perché ognuno di essi racchiude delle particolarità uniche che solo grazie ad un consumo critico possono essere riconosciute ed apprezzate, per essere in grado di *pretendere* dai ristoratori un bere di qualità. Nota di merito finale, sottolineata anche dalla Vice Presidente del Movimento Turismo del Vino TAA Livia Bertagnolli, la presenza in sala di molte donne, segnale che il mondo del vino e della grappa tradizionalmente a forte impronta maschile si sta aprendo ad un nuovo pubblico attento per vocazione all'eleganza.

I giovani si sono dimostrati molto coinvolti e desiderosi di repliche - E' possibile dare adesioni per future iniziative T&D scrivendo a info@mtvtrentinoaltoadige.it - dettagli a breve sul sito in area giovani.

si ringraziano:

**OPERA UNIVERSITARIA DI TRENTO
AVENANCE ITALIA s.p.a**

Rovereto, 29 ottobre 2008