



TRENTINO



COMUNE DI ALDENO

Civiltà del bere



TRENTO  
MONTE BONDONE  
VALLE DEI LAGHI  
Azienda per il Turismo



Cassa Rurale  
Aldeno e Cadine



MondoMerlot

26

27

28

ottobre 2012 - ALDENO

programma  
13<sup>a</sup> edizione

## venerdì 26



Ore 17.00 **I vincitori del Concorso nazionale Merlot d'Italia**

*Palazzo Geremia a Trento (solo su Invito)*

Degustazione e premiazione coordinata da *Adua Villa* noto volto televisivo di Rai e Sky e dal giornalista *Nereo Pederzoli*.



Ore 18.00 - 22.30 **Mostra dei Merlot d'Italia - Teatro comunale (Euro 13,00)**

*Il servizio sommelier in sala tasting è curato da AIS Trentino*

## sabato 27



Ore 10.30 **Master of Time - Padroni del tempo**

*Palazzo Piomarta di Rovereto (solo su invito)*


- PLANETA - Merlot, Igt Sicilia 2005  
*Presenta il vino: FRANCESCA PLANETA*
- FEUDI DI SAN GREGORIO - Pátrimo, Igt Campania Rosso 2005  
*Presenta il vino: FEDERICO GRAZIANI*
- FALESCO - Montiano, Merlot Igt Lazio 2004  
*Presenta il suo vino: RICCARDO COTARELLA*
- CANTINA BOLZANO - Siebeneich, Alto Adige Riserva Doc 2004  
*Presenta il suo vino: HANNES MUNTER*
- VILLA RUSSIZ - Graf de La Tour, Collio Doc 2001  
*Presenta il vino: MARCO CHISTÈ*
- SAN LEONARDO - Villa Gresti, Merlot Igt Vigneti delle Dolomiti 2001  
*Presenta il suo vino: CARLO GUERRIERI GONZAGA*  
*Conduce Alessandro Torcoli, direttore di «Civiltà del bere»*



Ore 15.00 - 22.30 **Mostra dei Merlot d'Italia - Teatro comunale (Euro 13,00)**





# sabato 27

**Degustazioni Piacere di Merlot** (ingresso gratuito solo su prenotazione al nr. 0461 843200 e nei giorni 27 e 28 ottobre al nr. 0461 842711 in orario apertura Mostra)

- 1** Ore 15.00 **Merlot: maturazione, sovra maturazione, appassimento.**  
*Degustazione guidata da Paolo Grigolli*
- 2** Ore 16.30 **Partita doppia: il Merlot e 2 annate di Trentingrana**
- 3** Ore 18.00 **Castel San Michele Rosso: tradizione ed evoluzione dello storico bordolese trentino**  
*Verticale guidata da Enrico Paternoster*
-  Ore 20.00 **Cucina d'Autore - Sala ristorazione Cantina Aldeno**  
A cura dello Chef Giovanni Ciresa in collaborazione con gli studenti dell'Alta Formazione Professionale ENAIP di Tione di Trento


- 4** Ore 15.30 **9 Merlot internazionali in passerella: 3 progetti per 3 obiettivi diversi**  
Suggestivo confronto guidato da Barbara Tamburini e Luciano Rappo  
*Costo di partecipazione: € 30,00 (Aula consiliare)*

## Gli altri avvenimenti (Ex scuola elementare e piazzale)

-  Rassegna "Alla riscoperta della manualità perduta" con esposizione di lavori realizzati nelle tecniche di ricamo, tombolo, merletto. *La mostra rimarrà aperta fino a Domenica 4 novembre.*
-  Esposizione pitture su porcellana, cuerda seca e III fuoco, maglie e cucito. *Orari come Mostra Merlot.*
-  L'angolo del gusto: esposizione e vendita di prodotti tipici. *Sabato e Domenica.*
-  Laboratorio "creativo" sulle etichette curato dal Museo Usi e Costumi della Gente Trentina di S. Michele all'Adige. *Sabato e Domenica.*

## domenica 28

 Ore 10.00 - 12.30/14.00 - 20.00 **Mostra dei Merlot d'Italia - Teatro comunale** (Euro 13,00)

 Ore 12.30 **Cucina d'Autore** - *Sala ristorazione Cantina Aldeno*  
A cura degli Chef Alfio Ghezzi e Mauro Valandro in collaborazione con gli studenti dell'Alta Formazione Professionale ENAIP di Tione di Trento


**Degustazioni Piacere di Merlot** (ingresso gratuito solo su prenotazione al nr. 0461 843200 e nei giorni 27 e 28 ottobre al nr. 0461 842711 in orario apertura Mostra)

 Ore 11.00 **La Confraternita a MondoMerlot**  
*Degustazione guidata riservata alla Confraternita della Vite e del Vino*

 Ore 15.00 **Intense affinità: Trentino Doc Merlot, carne salada e lucanica trentina**

 Ore 16.30 **Azienda Castello di Bossi: alcuni vini fuoriclasse a confronto**  
*Presenta: Lauretta Pianigiani*

 Ore 18.00 **Il merlot: conosciamolo per riconoscerlo. Esperienze a confronto.**  
*Degustazione guidata a cura di ASPi*

 Ore 20.00 **Baccanale di MondoMerlot** serata popolare (enogastronomia e spettacolo di flamenco con l'Associazione Flamenco Miel y Limon)  
*Sala ristorazione Cantina Aldeno*

 Ore 15.30 **Da un prestigioso territorio un nobile assemblaggio: SIEPI - Castello di Fonterutoli, in verticale** – annate : 1995 - 1996 - 1999 - 2000 - 2006  
Degustazione guidata dall'Associazione Italiana Sommeliers del Trentino  
*Costo di partecipazione: € 30,00 (Aula consiliare)*  
*Informazioni e prenotazione: [info@aistrentino.it](mailto:info@aistrentino.it) - Tel. 348.1486308*

Nelle giornate di Sabato 27 e Domenica 28 ottobre ad Aldeno in Via Roma, 76 la CANTINA ALDENO rimarrà aperta.

# TOP MERLOT

(Supplemento Euro 25,00)



**BRENTAL Alto Adige DOC Merlot**  
Cantina Produttori Cortaccia (Cortaccia - BZ)



**FSM Toscana IGT Merlot**  
Castello di Vicchiomaggio (Greve in Chianti - FI)



**L'APPARITA Toscana IGT Merlot**  
Castello di Ama (Gaiole in Chianti - SI)



**LAMAIONE Toscana IGT Merlot**  
Marchesi de' Frescobaldi (Firenze)



**MASSETO Toscana IGT Merlot**  
Tenuta dell'Ornellaia (Castagneto Carducci - LI)



**MONTIANO Lazio IGP Rosso**  
Falesco Az. Vin. (Montecchio - TR)



**MORIONE Toscana IGT Merlot**  
Castello di Montepò (Scansano - GR)



**ORGNO Rosso Veronese IGT Merlot**  
Az. Agr. Fasoli Gino (S. Zeno di Colognola ai Colli - VR)



**PIVIER Rosso delle Dolomiti IGT**  
Cesconi Az. Agr. (Lavis - TN)



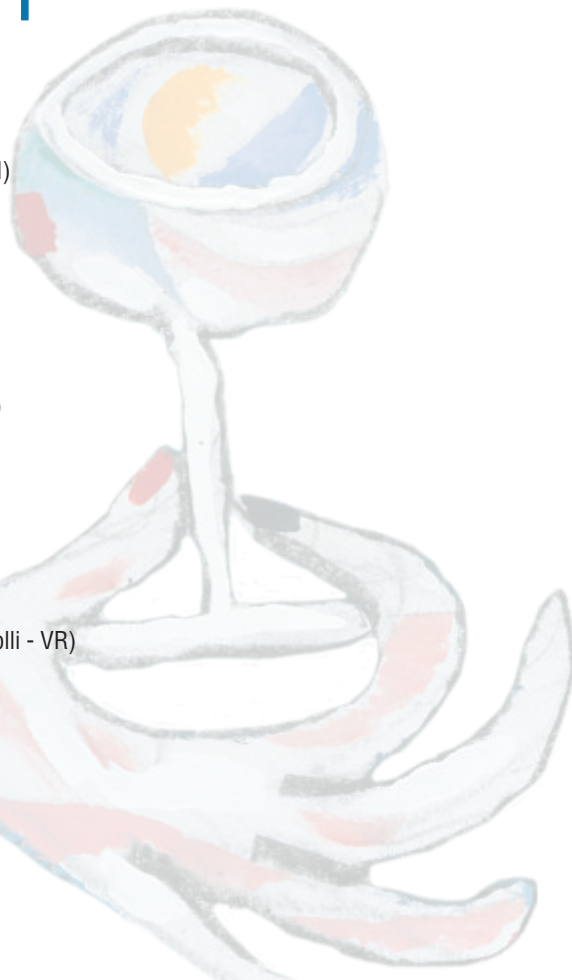
**PLANETA Sicilia IGT Merlot**  
Planeta (Menfi - AG)



**SANTE ROSSO Piave DOC Merlot**  
G. Cecchetto Az. Agr. (Tezze di Vazzola - TV)



**SIEBENEICH Alto Adige DOC Merlot Riserva**  
Cantina Produttori Bolzano (Fraz. Gries - BZ)



Con il patrocinio di:



In collaborazione con:



Info:



www.mondomerlot.it  
info@mondomerlot.it

Comune di Aldeno  
Tel. 0461.842523/842711

L'Orizzonte  
Tel. 0461.843200