



Slow Food®
Trentino

VINO SANTO
TRENTINO

ENANTIO
A PIEDE FRANCO

**PROPOSTE
ENOTURISTICHE**

DEI PRESIDI SLOW
FOOD DEL TRENTINO

WINE TOURISM
PROPOSALS
BY SLOW FOOD
PRESIDIA OF
TRENTINO





INTRODUZIONE SLOW FOOD TRENTINO



PUBBLICAZIONE A CURA DI

Slow Food Trentino Alto Adige APS
Tel. 3928277745
slowfoodtaas@gmail.com

www.slowfoodtrentinoaltoadige.com
FB slowfoodtaas
IG slowfoodtrentino

@2025

Associazione Biodistretto Valle dei Laghi
Tel. 3493365446
info@biodistrettovallielaghi.it

www.camminodeisettelaghi.it
IG camminodeisettelaghi_


Slow Food®
Trentino

Testo di Tommaso Martini
Presidente Slow Food Trentino Alto Adige APS

L'Italia dei Presidi Slow Food ridisegna un'altra geografia del nostro paese. Una mappa che conduce, con lentezza, in profondità, generando un modo diverso di viaggiare, in cui la relazione – con le persone, i paesaggi, i saperi – diventa la vera destinazione. Scoprire una comunità di produttori di Presidio Slow Food significa aprirsi a nuovi orizzonti e incontrare altri modelli di vita, di economia e di gestione del territorio. Significa entrare in risonanza con la storia di un territorio, il suo paesaggio e con il desiderio di un futuro.

Visitare un'azienda agricola che aderisce a un Presidio è un'esperienza unica per conoscere in profondità i luoghi e le loro trasformazioni. Si viene introdotti a storie di generazioni che, decennio dopo decennio, hanno saputo adattarsi ai cambiamenti, mentendo inalterati alcuni valori: il rispetto per l'ambiente, la ricerca di un equilibrio con le risorse della natura, la tutela (e talvolta il miglioramento) della biodiversità. E poi l'attenzione massima alla qualità, senza scorciatoie. Una qualità che nasce dalla conoscenza profonda dell'intera filiera: dai suoli all'alternarsi delle stagioni, dalle tecniche artigiane tramandate di padre in figlio, alla solida formazione. Da uno sguardo sempre pronto ad aprirsi al mondo e confrontarsi con altri territori, con condizioni simili o totalmente diverse.

Tutto ciò è ancor più vero nell'universo enoico, dove alla cura per il territorio e il prodotto si uniscono convivialità e gioia. Le cantine non sono solo luoghi di produzione, ma spazi di incontro, capaci di far dialogare la viticoltura con l'ospitalità, il paesaggio e la cultura. Visitare un'azienda agricola vinicola significa aprire uno sguardo olistico, che permette di comprendere le stratificazioni dei paesaggi, le contaminazioni culturali, la storia di famiglie e di comunità.

Attorno a queste esperienze si intreccia una rete di relazioni: altri vignaioli, allevatori, casari, orticoltori. Realtà da visitare e conoscere, che spesso trovano la loro sintesi nelle Osterie, dove osti e ostesse raccolgono le produzioni dei luoghi e le reinterpretano, custodendo le ricette storiche e, al contempo, interpretando la materia prima in modo originale e al passo con i tempi.

In Trentino le cantine vivono in forte sinergia con territori ricchi di variegata attrattiva. Dall'outdoor ai siti di valore storico artistico, dalle piste ciclabili ai sentieri, a fianco di castelli, rocche, borghi e centri storici. Grandi musei internazionali si alternano a poco conosciuti scrigni dedicati alla cultura materiale rurale. Ma le cantine stesse sono spesso dei musei, collocate in palazzi storici, castelli e castelletti, o avanguardistiche architetture progettate per integrarsi in modo armonioso nel paesaggio.

Un vigneto di Enantio a piede franco è un luogo unico al mondo, un monumento vivente alla coevoluzione tra uomo e risorse naturali, con vigne risalenti all'Ottocento che sorgono da allora sul confine storico tra il Regno d'Italia e l'Impero Asburgico.

Le aree sulle quali appassisce la nosiola in Valle dei Laghi sono un museo di pratiche uniche al mondo, frutto della sapienza di cogliere le condizioni pedoclimatiche uniche di una valle e trasformale in un

valore enologico raro.

Infine, gli eventi e le manifestazioni che animano queste terre non sono semplici appuntamenti, ma momenti di restituzione collettiva, in cui la cultura del cibo diventa linguaggio comune e la festa si fa strumento di conoscenza.

The Italy of Slow Food Presidia redraws a new geography of our country — a map that guides travelers slowly and deeply, generating a different way of moving through places, where relationships — with people, landscapes, and knowledge — become the true destination.

Discovering a community of Slow Food Presidia producers means opening oneself to new horizons and encountering alternative models of life, economy, and land stewardship. It means resonating with the history of a territory, its landscape, and its longing for the future.

Visiting a farm that belongs to a Presidio is a unique experience that allows one to truly understand a place and its transformations. It reveals the stories of generations who, decade after decade, have adapted to change while preserving key values: respect for the environment, the search for balance with natural resources, and the protection (and sometimes enhancement) of biodiversity. Above all, it is a devotion to quality — never taking shortcuts. A quality born from deep knowledge of the entire production chain: from soils to seasons, from traditional artisanal techniques passed down through families to solid education and training. It also comes from a mindset always open to dialogue with the wider world, comparing practices and perspectives with other territories, whether similar or radically different.

This is even more evident in the world of wine, where care for the land and the product intertwines with conviviality and joy. Wineries are not merely places of production — they are spaces of encounter, capable of connecting viticulture with hospitality, landscape, and culture. Visiting a winery offers a holistic perspective, revealing the layered nature of the landscape, cultural crossovers, and the intertwined histories of families and communities.

Around these experiences grows a network of relationships — with winemakers, cheesemakers, livestock farmers, and vegetable growers — realities worth visiting and discovering. Many of these connections converge in the Osterie, where hosts and chefs gather local products and reinterpret them, safeguarding traditional recipes while giving them new and contemporary expression.

In Trentino, wineries exist in close harmony with a territory rich in diverse attractions: from outdoor activities to sites of artistic and historical value, from cycle paths to scenic trails, alongside castles, fortresses, and historic villages. Major international museums coexist with small, lesser-known collections dedicated to rural material culture. Yet often, the wineries themselves are living museums — housed in historic palaces, castles, or cutting-edge architectural spaces designed to blend seamlessly into the landscape.



A vineyard of ungrafted Enantio vines is a one-of-a-kind site — a living monument to the co-evolution of humans and nature, with vines dating back to the 19th century, growing along what was once the border between the Kingdom of Italy and the Austro-Hungarian Empire. The arele, where Nosiola grapes slowly dry in the Valle dei Laghi, are a museum of unique practices — the result of human wisdom in transforming the valley's exceptional microclimate into an extraordinary oenological value.

Finally, the events and festivals that animate these lands are not mere appointments, but collective moments of celebration and exchange, where food culture becomes a shared language and festivity turns into a form of knowledge.



INTRODUZIONE BIODISTRETTO VALLE DEI LAGHI



Testo di Marco Pisoni
Presidente Biodistretto Valle dei Laghi

L'associazione del Biodistretto della Valle dei Laghi nasce nel 2014 grazie all'iniziativa di alcuni agricoltori che hanno iniziato un progetto di innovazione con l'ambizione di caratterizzare la Valle dei Laghi come un territorio sostenibile attraverso la condivisione del modello biologico e agroecologico promuovendo esperienze virtuose di produzione, consumo e gestione del territorio.

L'obiettivo è creare una rete tra produttori, cittadini, amministrazioni e operatori economici, favorendo una crescita condivisa che rispetti l'ambiente e valorizzi le risorse naturali e culturali del territorio. Il Biodistretto lavora per diffondere pratiche agricole e alimentari fondate sui metodi di coltivazione biologica e agroecologica, valorizzare il consumo responsabile, sostenendo la filiera corta e le aziende che operano nel rispetto della biodiversità e della stagionalità.

Promuove il turismo sostenibile attraverso iniziative che uniscono esperienze enogastronomiche, cultura e tradizione locale, ambiente e scoperta dei paesaggi della valle. Tra i progetti ai quali ha dato vita, il Cammino dei Sette Laghi, un percorso ad anello lungo 88 km che tocca i sette laghi della Valle, i borghi, le aree agricole, i castelli e le aree archeologiche.

Altro importante progetto la CER comunità energetica rinnovabile che mette in relazione agricoltura, energia rinnovabile e condivisione.

Attraverso eventi, percorsi educativi e collaborazioni con realtà del territorio, il Biodistretto contribuisce a costruire una Valle dei Laghi più consapevole, dove il benessere della comunità nasce dall'equilibrio tra ambiente, economia e identità.

The Biodistrict Association of the Valle dei Laghi was founded in 2014 through the initiative of a group of farmers who launched an innovation project with the ambition of shaping the Valle dei Laghi as a sustainable territory. Their goal was to share the organic and agroecological model, promoting virtuous examples of production, consumption, and land management.

The aim is to create a network among producers, citizens, local administrations, and economic actors, fostering shared growth that respects the environment and enhances the valley's natural and cultural resources. The Biodistrict works to promote agricultural and food practices based on organic and agroecological cultivation methods, encouraging responsible consumption, supporting short supply chains, and strengthening farms that operate in harmony with biodiversity and seasonality.

It also promotes sustainable tourism through initiatives that combine food and wine experiences, local culture and traditions, the environment, and the discovery of the valley's landscapes.

Among its main projects are the Cammino dei Sette Laghi, an 88-kilometer circular route that connects the valley's seven lakes, villages, farmland, castles, and archaeological sites, and the Renewable Energy Community (CER), which links agriculture, renewable energy, and community sharing.

Through events, educational programs, and collaborations with local organizations, the Biodistrict helps build a more conscious Valle dei Laghi — a place where community well-being grows from the balance between environment, economy, and identity.



I PRESIDI SLOW FOOD



I Presidi Slow Food sono comunità di produttori testimoni della cultura enogastronomica e delle buone pratiche agricole che rischiano di scomparire travolte dall'abbandono delle montagne, dai cambiamenti climatici, dal mancato ricambio generazionale e, più in generale, dalla centralità di un modello economico che le considera non più convenienti.

I produttori dei Presidi si impegnano a tramandare tecniche, mestieri, sapori, e saperi, si prendono cura dell'ambiente e dell'equilibrio con il paesaggio e, così facendo, restituiscono valore a territori e culture. Svolgono quindi un ruolo fondamentale nella tutela della biodiversità, il più grande strumento che oggi può aiutarci a affrontare le grandi sfide del futuro. Grazie al loro lavoro quotidiano mantengono vive comunità, abitata la montagna, attrattivi mestieri. Generano benefici positivi di cui godiamo tutti, producendo servizi ecosistemici insostituibili. Il risultato di questo impegno sono produzioni buone, pulite e giuste. All'elevata qualità organolettica si unisce il basso impatto ambientale e il rispetto delle persone, dal contadino al cittadino.

Oltre ai Presidi legati al mondo del vino, tra i Presidi trentini ha un ruolo centrale la filiera del latte con formaggi rigorosamente a latte crudo e senza fermenti industriali come il Casolet a latte crudo della Val di Sole, Rabbi e Pejo; il Trentingrana di alpeggio, il Vezzena e il formaggio di malga del Lagorai, i prodotti di razze autoctone come la rendena e la grigio alpina e il burro Botiro di malga del Primiero. Nelle Giudicarie troviamo la noce bleggiana e le ciuighe del Banale, sul Garda il Broccolo di Torbole. Nelle valli del Leno è stato riscoperto il Grano Saraceno di Terragnolo, espressione dell'identità e del senso di comunità di un'intera vallata, poco distante, nelle Valli del Leno.

Sono poi presenti alcuni produttori di Presidi diffusi a livello nazionale come l'olio extravergine di oliva da ulivi centenari e il miele d'alta montagna alpina.

Il progetto è in continua evoluzione da più di vent'anni. I territori nei quali nasce un Presidio riscoprono un senso di identità, attirano l'attenzione di cuochi di tutta Italia, diventano meta delle nuove forme di turismo attente alle relazioni e all'esperienza.

L'etichetta narrante che ogni Presidio porta con sé è uno strumento attraverso il quale tutti i prodotti dei Presidi raccontano in modo dettagliato e trasparente il territorio di provenienza e le tecniche di produzione impiegate.

Parlare di Presidi Slow Food significa parlare di futuro. Di un futuro che non rinuncia alla complessità, che non semplifica la natura in filiera, ma la custodisce come relazione. Perché il cibo, quando è buono davvero, non racconta solo chi lo produce, ma anche come una comunità decide di abitare il proprio mondo.

Slow Food Presidia are communities of producers who embody the food and wine culture and the agricultural practices at risk of disappearing — swept away by mountain depopulation, climate change, the lack of generational renewal, and, more broadly, by an economic model that deems them no longer viable. Producers who are part of the Presidia commit to preserving techniques, crafts, flavors, and knowledge. They care for the environment and its balance with the landscape, restoring value to territories and cultures in the process.

Their work plays a crucial role in safeguarding biodiversity — the most powerful tool we have to face the great challenges of the future. Through their daily efforts, these producers keep communities alive, maintain life in the mountains, and give dignity and appeal to professions that might otherwise vanish. They generate positive impacts that benefit us all, providing irreplaceable ecosystem services.

The outcome of this commitment is food that is good, clean, and fair. High sensory quality is combined with low environmental impact and respect for people — from the farmer to the consumer. Alongside the Presidia linked to the world of wine, in Trentino the dairy chain plays a central role, with cheeses made strictly from raw milk and without industrial ferments. These include the Casolet a latte crudo from Val di Sole, Rabbi, and Pejo; Trentingrana d'alpeggio, Vezzena, and Formaggio di malga del Lagorai; as well as products from native cattle breeds such as Rendena and Grigio Alpina, and the Botiro di malga di Primiero butter.

In the Giudicarie valleys we find the Noce Bleggiana (Bleggio walnut) and Ciuighe del Banale sausages; on Lake Garda, the Broccolo di Torbole. In the Leno valleys, Grano Saraceno di Terragnolo (buckwheat) has been rediscovered as a symbol of identity and community for an entire valley, not far in Valli del Leno.

There are also Trentino producers involved in national Presidia, such as the Extra-Virgin Olive Oil from Ancient Olive Trees and the Alpine High-Mountain Honey.



The project has been evolving for more than twenty years. Territories that give birth to a Presidio rediscover their sense of identity, attract the attention of chefs from across Italy, and become destinations for new forms of tourism centered on relationships and lived experience.

Each Presidio is accompanied by its "narrative label," a tool that transparently tells the story of the product's origin and the production methods employed, making visible the link between food, land, and community.

To speak of Slow Food Presidia is to speak of the future — a future that does not shy away from complexity, that refuses to reduce nature to a supply chain, and instead preserves it as a web of relationships. Because food, when it is truly good, tells not only the story of who produces it, but also of how a community chooses to inhabit its world.





ENANTIO A PIEDE FRANCO

PRESIDIO SLOW
FOOD

Azienda Agricola Roeno
Brentino Belluno

Azienda Agricola Bongiovanni
Sabbionara di Avio

Azienda Agricola Vallarom
Avio



ENANTIO A PIEDE FRANCO



Associazione Slow Food di riferimento:
Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda

SITO slowfoodtrentinoaltoadige.com
FB [slowfoodtaas](https://www.facebook.com/slowfoodtaas)
IG [slowfoodtrentino](https://www.instagram.com/slowfoodtrentino)

Sulle rive del fiume Adige, al confine tra Trentino e Veneto, resistono dei vigneti storici che risalgono all'Ottocento, sopravvissuti allo scorrere del tempo grazie all'impegno di alcuni viticoltori locali e delle loro famiglie. Sono vigneti di enantio, un antico vitigno che si trova in Vallagarina da tempo immemore tanto che Plinio il Vecchio lo cita nella sua "Naturalis Historia" nel I secolo d.c. Approfonditi studi compiuti sulla sua origine stabiliscono che l'enantio deriva dall'adattamento di un vitigno selvatico, presente in zona da tempo immemore, privo di qualsiasi parentela con i Lambruschi e con la maggior parte dei vitigni più diffusi tra le provincie di Verona e Trento. Ancora oggi è possibile ammirare la vigna madre, una vite silvestre nella Valle dei Molini, tra i rovi delle pendici del Monte Baldo, fra il bacino del Garda e la valle dell'Adige, alle spalle del medievale Castello di Avio.

Ma non è solo l'origine antichissima a rendere unica la storia dell'enantio. Nella seconda metà dell'Ottocento, con l'arrivo in Europa dall'America, della fillossera la quasi totalità del patrimonio viticolo del continente fu distrutta. Un flagello che cambiò la storia della vite e del vino. Come rimedio da allora le specie europee vengono innestate su piedi di viti americane sfruttando così l'immunità radicale sviluppata nel luogo di provenienza della fillossera. Questa sorte non toccò all'Enantio. I terreni sabbiosi-silicei lungo il fiume in cui si sviluppano gli apparati radicali delle vigne di enantio non permisero a questo afide di muoversi e le vigne di enantio sopravvissero su piede franco (senza cioè bisogno di essere innestate su piede americano).

Ancora oggi, in questi vigneti, le nuove piante nascono grazie alla tecnica della propaggine ossia tramite l'interramento di un ramo della vite vicina: un ramo della vite antica diventa vite nuova, e il legame tra le due si spezza solo dopo il secondo anno, per permettere sufficiente linfa alla vite nuova.

Le viti a piede franco di enantio sono rustiche, longeve e resistenti alla malattia. Richiedono quindi minori trattamenti per la prevenzione e la cura delle malattie ma un maggior intervento manuale per il controllo della vegetazione. La vendemmia è manuale e tardiva e si svolge a metà fine ottobre. Ogni produttore interpreta poi il vitigno secondo la propria tradizione familiare imprimendo l'identità della propria azienda. Viene vinificato in rosso ed è un vino di colore rosso rubino, con note olfattive leggermente speziato e vegetali, al gusto asciutto, acidulo, tannico e di importante struttura. Si abbina con i piatti rustici e saporiti della cucina trentina ma anche con formaggi stagionati.

On the banks of the Adige River, at the border between Trentino and Veneto, survive historic vineyards dating back to the nineteenth century, preserved over time thanks to the commitment of local winegrowers and their families. These are vineyards of Enantio, an ancient grape variety that has been rooted in Vallagarina since time immemorial—so much so that Pliny the Elder mentioned it in his *Naturalis Historia* in the first century AD. Detailed studies on its origins have shown that Enantio derives from the adaptation of a wild vine that has always grown in the area, with no relation to Lambrusco or to the other grape varieties widespread in the provinces of Verona and Trento. Even today, one can admire the "mother vine," a wild plant in the Valle dei Molini, among the brambles on the slopes of Monte Baldo, between Lake Garda and the Adige Valley, behind the medieval Castello di Avio.

But it is not only its ancient origin that makes Enantio unique. In the second half of the nineteenth century, when phylloxera arrived in Europe from America, almost the entire vineyard heritage of the continent was destroyed—an event that changed the history of vines and wine. Since then, European varieties have been grafted onto American rootstocks, exploiting their natural immunity to the pest. This fate, however, did not affect Enantio. The sandy-siliceous soils along the river, where its roots spread, prevented the insect from moving freely, allowing the Enantio vineyards to survive on their own roots (franco di piede), without the need for grafting.

Even today, new vines are propagated using the ancient layering technique: a branch from an old vine is buried and gradually develops into a new vine, with the bond between the two only severed in the second year, once the new plant can sustain itself.

The ungrafted Enantio vines are hardy, long-lived, and naturally resistant, requiring fewer treatments for vineyard health but more manual work to manage vegetation. Harvesting is done manually and late, usually in mid-to-late October. Each producer interprets the variety through their own family heritage, imprinting their winery's identity on the wine. Vinified as a red, it shows a ruby color, slightly spicy and herbal aromas, and a dry, tangy, tannic palate with notable structure. It pairs beautifully with hearty, rustic Trentino dishes as well as aged cheeses.



AMBASCIATORI DELL'ENANTIO

Alcuni ristoranti trentini hanno scelto di diventare veri e propri ambasciatori dell'Enantio, inserendo nelle loro carte tutti e tre i vini del Presidio Slow Food dedicato a questo vitigno unico. In questo modo sostengono attivamente il progetto, valorizzano il lavoro dei viticoltori della Vallagarina e offrono agli ospiti la possibilità di conoscere le diverse interpretazioni dell'Enantio a piede franco. Una scelta che unisce qualità, identità territoriale e impegno concreto nella salvaguardia della biodiversità viticola.

Several restaurants in Trentino have chosen to become true ambassadors of Enantio, featuring all three wines from the Slow Food Presidia dedicated to this unique grape variety on their wine lists. By doing so, they actively support the project, highlight the work of the Vallagarina winegrowers, and offer guests the chance to discover the different interpretations of ungrafted Enantio. It is a choice that combines quality, local identity, and a tangible commitment to preserving viticultural biodiversity.

< Foto del Ristorante Hotel Martinelli

EVENTI

Slow Food Trentino propone attività dedicate all'Enantio a piede franco, per raccontare un vitigno che ha radici uniche nella Vallagarina. Le esperienze spaziano dalle passeggiate tra le viti centenarie con degustazioni guidate, fino a serate in cui questo vino viene presentato in abbinamento ad altri Presidi Slow Food trentini, in particolare della filiera casearia. Occasioni che permettono di conoscere il territorio attraverso l'incontro tra vigne, saperi locali e prodotti di qualità.

Slow Food Trentino organizes activities dedicated to ungrafted Enantio, showcasing a grape variety with deep roots in Vallagarina. Experiences range from walks among centuries-old vines with guided tastings to evenings where this wine is paired with other Trentino Slow Food Presidia, especially from the dairy sector. These occasions offer a way to discover the territory through the encounter of vineyards, local knowledge, and quality products.





LA VALLAGARINA



Foto di bustomarta (372593131 Adobe Stock) - Foto di Freesurf (390881074AdobeStock) - Foto di Andrea Contrini (371621480AdobeStock)

La Vallagarina, il tratto meridionale della Valle dell'Adige, si estende da Rovereto fino al confine con il Veneto. Rovereto è il centro principale: città vivace, custode di musei, teatri e iniziative culturali che la rendono un punto di riferimento per l'intera valle. Attorno, borghi e castelli raccontano secoli di storia, mentre il paesaggio alterna vigneti nel fondovalle e boschi verdi lungo i fianchi delle montagne, offrendo esperienze che uniscono natura e gusto, dall'Isera del Marzemino fino ad Avio con il suo castello medievale.

La Vallagarina è anche una destinazione ideale per il cicloturismo: la pista ciclabile dell'Adige attraversa l'intera valle collegando Rovereto con Trento a nord e Verona a sud, seguendo un tracciato pianeggiante e accessibile. Lungo il percorso si incontrano cantine, agriturismi e piccoli centri storici, perfetti per soste tra degustazioni e visite culturali.

Accanto a questo, il territorio offre una ricca proposta enoturistica, con visite in cantina, passeggiate nei vigneti e degustazioni guidate che permettono di conoscere i vini locali e i prodotti legati ai Presidi Slow Food, per un viaggio che unisce il paesaggio al piacere del calice.

The Vallagarina, the southern stretch of the Adige Valley, extends from Rovereto to the border with Veneto. Rovereto is its main center: a lively city, home to museums, theaters, and cultural initiatives that make it a true reference point for the whole valley. All around, villages and castles tell centuries of history, while the landscape alternates between vineyards in the valley floor and lush forests along the mountain slopes, offering experiences that combine nature and taste, from Isera with its Marzemino to Avio with its medieval castle.

Vallagarina is also an ideal destination for cycling tourism: the Adige cycle path runs through the entire valley, linking Rovereto with Trento to the north and Verona to the south, following a flat and accessible route. Along the way, visitors encounter wineries, farmhouses, and small historic centers—perfect stops for tastings and cultural visits.

The area also offers a rich wine tourism program, with winery tours, walks through the vineyards, and guided tastings that allow visitors to discover local wines and Slow Food Presidia, for a journey that connects the landscape with the pleasure of the glass.

Per maggiori informazioni:
Azienda per il Turismo Rovereto
Vallagarina e Monte Baldo
Corso Rosmini, 21 Rovereto TN

Tel. 0464 430363
SITO visitrovereto.it
FB Visit Rovereto
IG [visitrovereto](https://www.instagram.com/visitrovereto)

MITAG MUSEO STORICO ITALIANO DELLA GUERRA

Il Museo Storico Italiano della Guerra ha sede nel castello di Rovereto e racconta la storia dei conflitti dal Cinquecento fino alle due guerre mondiali, con particolare attenzione alla Prima Guerra Mondiale combattuta in Trentino. Collezioni di armi, uniformi, fotografie e documenti permettono di comprendere come la guerra abbia segnato la vita delle persone e il territorio. Il museo è anche centro di ricerca e luogo di memoria, che dialoga con la città e con i numerosi forti austro-ungarici presenti in Vallagarina. Un luogo ideale per chi desidera approfondire la storia europea attraverso le vicende locali. www.museodellaguerra.it

The Italian War History Museum is housed in Rovereto Castle and traces the history of conflicts from the sixteenth century to the two world wars, with a special focus on the First World War fought in Trentino. Collections of weapons, uniforms, photographs, and documents illustrate how war shaped both people's lives and the territory. The museum also serves as a research center and a place of remembrance, engaging with the city and the many Austro-Hungarian forts in Vallagarina. An ideal destination for those wishing to explore European history through local events.



IL MART

IL MART - Museo di Arte Moderna e Contemporanea di Trento e Rovereto è uno dei poli culturali più importanti d'Italia. Progettato dall'architetto Mario Botta, ospita collezioni permanenti e grandi mostre dedicate all'arte del Novecento e contemporanea. A Rovereto è anche possibile visitare la Casa d'Arte Futurista Depero, unico museo futurista in Italia, parte integrante del MART. www.mart.nt.it

The MART - Museum of Modern and Contemporary Art of Trento and Rovereto is one of Italy's most important cultural institutions. Designed by architect Mario Botta, it hosts permanent collections and major exhibitions dedicated to 20th-century and contemporary art. In Rovereto, visitors can also explore the Casa d'Arte Futurista Depero, the only Futurist museum in Italy and an integral part of MART.

CAMPANA DEI CADUTI

Sospesa sul colle di Miravalle sopra Rovereto, la Campana dei Caduti "Maria Dolens" è un monumento che ricorda i caduti di ogni guerra, suonando cento rintocchi ogni sera. Fusa nel 1924 con il bronzo dei cannoni delle nazioni belligeranti, collega memoria e pace nel panorama della Vallagarina. È visitabile come parte di un percorso museale che invita a riflettere sul valore del ricordo e della fratellanza. www.fondazioneoperacampana.it

Standing on Miravalle Hill above Rovereto, the Bell of the Fallen "Maria Dolens" commemorates the victims of all wars, tolling one hundred times each evening. Cast in 1924 from the bronze of cannons donated by former warring nations, it unites remembrance and peace against the backdrop of the Vallagarina landscape. Today it is part of a museum itinerary that invites reflection on memory and brotherhood.



Foto di Andrea Contrini (238582715AdobeStock)

AZIENDA AGRICOLA ROENO



Tra le colline dell'Adige, là dove il Trentino abbraccia il Veneto, sorge la cantina Roeno, una realtà che da decenni custodisce la cultura del vino e l'identità di un territorio di confine. Fondata dalla passione della famiglia Fugatti, la cantina prende il nome da un soprannome dialettale che rimanda al carattere genuino e tenace delle origini.

Roeno è un ponte naturale tra due regioni, un crocevia di vitigni e tradizioni: qui il terroir unico della Vallagarina e della Valdadige incontra la freschezza dei venti del Monte Baldo e la ricchezza dei terreni fluviali. Dai classici Terradeiforti fino a interpretazioni raffinate di vitigni autoctoni e internazionali, ogni bottiglia racconta un paesaggio fatto di vigne scoscese, lavoro artigianale e ricerca costante della qualità.

Accogliere i visitatori in cantina significa aprire le porte a un'esperienza completa: il calice diventa racconto, i sapori si intrecciano con la storia familiare e con una visione che guarda al futuro senza dimenticare le radici. Roeno è più di una cantina: è un luogo dove la viticoltura si fa memoria viva e innovazione, dialogo tra natura e persone, territorio e comunità.

Amid the hills of the Adige Valley, where Trentino meets Veneto, stands Roeno Winery, a family-run estate that has been preserving the culture of wine and the identity of this borderland for decades. Founded by the passion of the Fugatti family, the winery takes its name from a local dialect nickname, evoking authenticity and resilience.

Roeno is a natural bridge between two regions, a crossroads of grape varieties and traditions: here, the unique terroir of Vallagarina and Valdadige meets the freshness of the Monte Baldo winds and the richness of alluvial soils. From the classic Terradeiforti appellation to refined interpretations of both native and international varieties, every bottle tells the story of steep vineyards, artisanal work, and a constant pursuit of quality.

Welcoming visitors to the winery means offering a complete experience: the glass becomes a narrative, flavors intertwine with family history, and a vision that looks to the future while honoring its roots. Roeno is more than a winery—it is a place where viticulture becomes living memory and innovation, a dialogue between nature and people, territory and community.

ROENO
azienda agricola

WINE EXPERIENCE

La Cantina Roeno invita a scoprire il suo mondo attraverso diverse Wine Experience: dal percorso introduttivo Le Firme, che racconta filosofia e identità aziendale, agli abbinamenti enogastronomici della Wine Pairing Experience nella locanda. Ci sono poi esperienze tematiche come Von Blumen & Flowers, dedicata ai vitigni altoatesini, e Passione Riesling, una mini verticale che mostra le sfumature di questo vitigno nobile. Per chi ama mettersi alla prova, la Blind Tasting propone una degustazione alla cieca guidata dai sensi. E per chi cerca qualcosa di davvero unico, Una notte in cantina regala l'emozione di vivere gli spazi di Roeno al calar della sera, tra profumi, luci soffuse e calici da condividere.

Roeno Winery invites you to discover its world through a variety of Wine Experiences. From Le Firme, an introductory journey into the winery's philosophy and identity, to the food and wine pairings of the Wine Pairing Experience at the family inn. There are also themed tastings such as Von Blumen & Flowers, dedicated to Alto Adige grape varieties, and Passione Riesling, a mini vertical that reveals the nuances of this noble variety. For those who like a challenge, the Blind Tasting offers a sensory journey guided only by sight, smell, and taste. And for something truly unforgettable, A Night in the Cellar lets you experience Roeno's spaces after sunset, surrounded by soft lights, aromas, and glasses to share.



LA LOCANDA

La Locanda Roeno è il cuore dell'ospitalità della famiglia Fugatti: un luogo dove la cucina tradizionale incontra i vini della cantina. Tra piatti che valorizzano i prodotti locali e un'accoglienza familiare, la locanda offre un'esperienza autentica, semplice e raffinata al tempo stesso, immersa nella natura della Valdadige.

Locanda Roeno is the heart of the Fugatti family's hospitality: a place where traditional cuisine meets the wines of the estate. With dishes that highlight local products and a warm, welcoming atmosphere, the locanda offers an authentic experience—simple yet refined—set amidst the nature of the Adige Valley.

EVENTI

La Cantina Roeno organizza esperienze esclusive per gruppi, pensate su misura per tour operator ed enoturisti. Dalle cene in vigna, nella suggestiva parcella di Enantio Presidio Slow Food, tra ceppi secolari unici nel loro genere, alle degustazioni nei luoghi iconici della Terra dei Forti, ogni proposta unisce il piacere del vino al racconto del territorio. Non mancano momenti speciali nella Valle dell'Adige, dove la degustazione si arricchisce della vista di paesaggi suggestivi. Un'offerta flessibile e personalizzabile, per trasformare ogni visita in un'esperienza memorabile.

Roeno Winery offers exclusive group experiences, tailor-made for tour operators and wine travelers. From vineyard dinners in the remarkable Enantio Slow Food Presidium plot, surrounded by centuries-old vines, to tastings in the iconic sites of the Terra dei Forti, each proposal combines the pleasure of wine with the story of the land. Special moments also take place in the Adige Valley, where tastings are enriched by breathtaking landscapes. A flexible and customizable offer, designed to turn every visit into a truly memorable experience.



Via Mama, 3
Brentino Belluno VR
Referente per attività enoturismo:
Cristina Fugatti

Tel. 045 723 0110
SITO cantinaroeno.com
FB [cantinaroeno](https://www.facebook.com/cantinaroeno)
IG [cantina_roeno](https://www.instagram.com/cantina_roeno)



AZ. AGR. LORENZO BONGIOVANNI



Foto Il Compatico

Via S. Antonio, 28
Sabbionara d'Avio
Referente per attività enoturismo:
Valeria Bongiovanni

Tel. 0464 684388
SITO bongiovannilorenzo.com
FB [bongiovannilorenzoviticoltore](https://www.facebook.com/bongiovannilorenzoviticoltore)
IG [bongiovannilorenzo_viticoltore](https://www.instagram.com/bongiovannilorenzo_viticoltore)

La Cantina Lorenzo Bongiovanni si trova a Sabbionara d'Avio, nel punto più meridionale del Trentino, ai piedi del suggestivo Castello di Avio. È qui che Lorenzo, continuando il lavoro della sua famiglia, ha scelto di dedicarsi alla viticoltura seguendo direttamente ogni fase, dalla cura dei vigneti all'affinamento in cantina.

I terreni, baciati dal sole e protetti dalle montagne, sono accarezzati dall'Ora del Garda, il vento che ogni giorno porta freschezza lungo la Valle dell'Adige. Questo microclima particolare, insieme alla composizione del suolo, regala uve capaci di esprimere carattere e finezza.

In azienda i lavori in vigna sono svolti manualmente, con un'attenzione costante all'equilibrio naturale della pianta e alla qualità dell'uva. In cantina la filosofia produttiva mira a valorizzare l'identità del territorio attraverso una gamma di vini che raccontano l'anima della Vallagarina.

Lorenzo Bongiovanni Winery is located in Sabbionara d'Avio, at the southern tip of Trentino, beneath the striking Castello di Avio. Here Lorenzo, continuing his family's work, has chosen to devote himself to viticulture, personally overseeing every stage from vineyard care to cellar aging.

The vineyards, sunlit and sheltered by the surrounding mountains, are refreshed daily by the Ora del Garda wind that sweeps up the Adige Valley. This unique microclimate, together with the composition of the soil, produces grapes of remarkable character and finesse.

In the estate, vineyard work is carried out by hand, with constant attention to the natural balance of the vines and the quality of the harvest. In the cellar, the winemaking philosophy is to highlight the identity of the territory through a range of wines that capture the true essence of Vallagarina.

BONGIOVANNI
Viticoltore

CASTELLO DI AVIO

A pochi passi dalla Cantina Bongiovanni, sorge il maestoso Castello di Avio, uno dei manieri più antichi e affascinanti del Trentino. Collocato su un'altura strategica che domina la Vallagarina e l'antica via dell'Adige, il castello accoglie i visitatori con torri merlate, mura imponenti e un'atmosfera che riporta al Medioevo. Al suo interno custodisce un raro ciclo di affreschi trecenteschi che raffigurano scene di guerra e d'amore cortese, straordinaria testimonianza della cultura cavalleresca. Per secoli residenza della famiglia Castelbarco e presidio militare di confine, oggi il castello è un luogo di scoperta e meraviglia, dove storia, arte e paesaggio si incontrano regalando panorami spettacolari sulla valle.

Just a short walk from the Bongiovanni Winery stands the majestic Castello di Avio, one of the oldest and most fascinating fortresses in Trentino. Perched on a strategic hill overlooking the Vallagarina and the ancient Adige route, the castle welcomes visitors with its crenellated towers, imposing walls, and a medieval atmosphere. Inside it preserves a rare cycle of 14th-century frescoes depicting scenes of battle and courtly love—an extraordinary testament to chivalric culture. For centuries the residence of the Castelbarco family and a frontier stronghold, today the castle offers discovery and wonder, where history, art, and landscape come together with breathtaking views over the valley.



Foto dinosmichail (AdobeStock_187490337)

VISITE IN CANTINA

Nel borgo di Sabbionara, la cantina di Lorenzo Bongiovanni accoglie i visitatori in un palazzo storico dove il produttore guida personalmente alla scoperta dei suoi vini. Le visite includono la spiegazione delle pratiche di vinificazione e si concludono con degustazioni organizzabili su richiesta. È possibile assaggiare anche il Trentodoc, accanto alle altre etichette della cantina.

In the village of Sabbionara, the Lorenzo Bongiovanni winery is housed in a historic palazzo, where Lorenzo personally guides visitors through his wines. The tours include an overview of the winemaking process and can be arranged to end with a tasting. Guests also have the opportunity to sample the estate's Trentodoc, alongside the other labels.

APERITIVO IN VIGNA

Ogni sabato d'estate Valeria Bongiovanni, figlia di Lorenzo, accoglie i visitatori della cantina per un picnic tra le vigne, nel cuore di Sabbionara. All'ombra delle pergole si gusta un cestino ricco di specialità del territorio, accompagnati da buona musica e da un'atmosfera sospesa nel tempo. Un appuntamento che trasforma la serata in un momento semplice e magico.

Every summer Saturday, Valeria Bongiovanni, daughter of Lorenzo, welcomes visitors to the winery for a picnic among the vineyards in the heart of Sabbionara. Under the shade of the pergolas, guests enjoy a basket filled with local delicacies, accompanied by good music and an atmosphere that feels suspended in time. An experience that turns the evening into a simple yet magical moment.



AZIENDA AGRICOLA VALLAROM



Frazione Masi, 21
Avio
Referente per attività enoturismo:
Barbara Mottini

Tel. 0464 684297
SITO vallarom.com
FB Vallarom
IG VALLAROM1972

L'Azienda Agricola Vallarom si trova ad Avio, sulla sponda sinistra orografica dell'Adige, in un'area caratterizzata da pendii ventilati e terreni calcarei e morenici. Fondata dai nonni di Filippo Scienza negli anni Settanta, è ora condotta dallo stesso Filippo con sua moglie Barbara e il figlio Riccardo. L'azienda ha intrapreso da parecchi anni la strada della coltivazione biologica, con grande attenzione alla vitalità del suolo e alla biodiversità.

I vigneti ospitano varietà locali e internazionali che trovano qui un ambiente favorevole a maturazioni lente e bilanciate: tra le etichette figurano vini rossi come Pinot Nero, Syrah, Cabernet e Merlot, e bianchi come Chardonnay e Moscato Giallo, oltre ad alcune selezioni di carattere più sperimentale.

Le visite in cantina permettono di conoscere da vicino il lavoro nei vigneti e la vinificazione, con degustazioni guidate che offrono una panoramica della produzione aziendale e del forte legame con il territorio.

The Vallarom Farm is located in Avio, on the left orographic bank of the Adige River, in an area characterized by well-ventilated slopes and calcareous and morainic soils. Founded in the 1970s by the grandparents of Filippo Scienza, it is now run by Filippo, his wife Barbara, and their son Riccardo. For many years, the estate has followed organic farming practices, with great attention to soil vitality and biodiversity.

The vineyards host both local and international grape varieties, which benefit from the area's conditions for slow, balanced ripening. The range includes red wines such as Pinot Noir, Syrah, Cabernet, and Merlot, as well as white wines like Chardonnay and Moscato Giallo, alongside a few more experimental selections.

Guided winery tours allow visitors to explore the work in the vineyards and the winemaking process, with tastings that offer an overview of the estate's production and its deep connection to the territory.



VALLAROM

AGRITURISMO E CENTRO BENESSERE

L'Agriturismo Vallarom accoglie gli ospiti in un antico maso immerso nei vigneti di Avio, ristrutturato con cura per offrire camere confortevoli e un'atmosfera intima. Le giornate iniziano con colazioni ricche di prodotti locali e possono proseguire con degustazioni dei vini aziendali e visite in cantina. Dopo le passeggiate in Vallagarina, gli ospiti possono rilassarsi in un piccolo centro benessere con sauna e hammam, pensato per regalare momenti di quiete e rigenerazione. L'agriturismo diventa così un luogo ideale per chi cerca un soggiorno a contatto con il paesaggio vitato e i ritmi della campagna.

Agriturismo Vallarom welcomes guests to a historic farmhouse surrounded by the vineyards of Avio, carefully restored to offer comfortable rooms and an intimate atmosphere. Days begin with breakfasts featuring local products and can continue with wine tastings and visits to the cellar. After exploring Vallagarina, guests can unwind in a small wellness area with a sauna and hammam, designed to provide moments of calm and rejuvenation. The agriturismo is an ideal retreat for those seeking a stay immersed in the vineyard landscape and the rhythm of rural life.



VISITE E DEGUSTAZIONI

Nel rispetto dei tempi del vino, la cantina Vallarom apre le sue porte su prenotazione per accogliere gli ospiti in visita: un percorso guidato attraverso la cantina e la campagna circostante che svela i passaggi fondamentali della vinificazione. Le esperienze proposte sono diverse: nella versione "Semplice" si assaggiano tre vini al bicchiere, accompagnati da pane; nella versione "Classica" si arriva a quattro vini con formaggi e salumi a supporto.

By reservation, Vallarom Winery welcomes guests for a guided visit that leads through the cellar and surrounding vineyards, introducing the key stages of winemaking. Several tasting options are available: the "Simple" experience includes three wines by the glass with bread, while the "Classic" adds a fourth wine paired with cheese and cured meats.



CENE

All'Agriturismo Vallarom è possibile organizzare cene per gruppi, preparate da Barbara con ingredienti genuini lavorati da zero, dall'orto alla tavola. I menu seguono la stagionalità e valorizzano la qualità delle materie prime locali, creando abbinamenti ideali con i vini della cantina. È un'occasione conviviale per scoprire il legame tra cucina e vigneto, degustando i piatti insieme alle etichette di Vallarom.

At Agriturismo Vallarom, Barbara prepares seasonal group dinners using fresh local ingredients, crafted entirely from scratch. Each menu is paired with the estate's wines, offering a convivial way to experience the link between cuisine and vineyard.

IVINI WINES

Az. Agricola Bongiovanni

Enantio da vigne a piede franco

Lavorazione manuale in vigna, con vendemmia tardiva. In cantina pigiadiraspatura delle uve, con fermentazione in acciaio e affinamento in botti di rovere.

Dal colore rosso rubino intenso, ha profumi delicati di frutti di bosco, leggermente speziato dai tannini morbidi e dalla beva gradevole.

Ideale per piatti di carne rossa o con formaggi stagionati.

Bongiovanni Farm

Enantio from ungrafted vines

Manual vineyard work with late harvest. In the cellar, destemming and crushing of the grapes, followed by fermentation in steel and aging in oak barrels.

Deep ruby red in color, it offers delicate aromas of wild berries, lightly spiced, with soft tannins and a pleasant drinkability.

Ideal with red meat dishes or aged cheeses.



Azienda Agricola Roeno

Enantio Riserva 1865

prefillossera Terradeiforti doc

Olfattivamente si svela profondo e articolato su note speziate con prevalenza verso il pepe nero e il chiodo di garofano, accompagnate da sfumature di frutti di bosco, tabacco e liquirizia; possente ma elegante a livello gustativo, possiede una persistenza straordinaria, sostenuta da un equilibrio in continua

evoluzione tra acidità e trama tannica.

Ideale per piatti di carne rossa o con formaggi stagionati.



Roeno Winery

Enantio Riserva 1865 Pre-phyloxera

Terradeiforti DOC

On the nose it reveals depth and complexity with spicy notes dominated by black pepper and clove, accompanied by nuances of wild berries, tabacco, and licorice. Powerful yet elegant on the palate, it offers extraordinary persistence, supported by a constantly evolving balance between acidity and tannic structure.

Perfect with red meat dishes or aged cheeses.

Azienda Agricola Vallarom

Lambrusco a Foglia Frastagliata

Enantio franco di piede

L'uva, raccolta a mano, viene diraspata delicatamente. La fermentazione avviene in modo spontaneo, grazie ai lieviti indigeni, in anfora TAVA senza controllo della temperatura. Segue un affinamento di 6-8 mesi in anfora. È un vino di corpo ed eleganza, con profumi di frutti neri e spezie.

Vallarom Winery

Lambrusco a Foglia Frastagliata

ungrafted Enantio.

The grapes are hand-harvested and gently destemmed. Fermentation occurs spontaneously, driven by native yeasts, in TAVA amphorae without temperature control. The wine then ages for 6-8 months in amphora. It is a full-bodied and elegant wine, with aromas of dark berries and spices.



VIGNAIOLI DEL TRENTINO



I Vignaioli del Trentino sono una comunità di produttori che uniscono alla cura della vite una visione profonda del territorio. Coltivano vigneti che si arrampicano tra montagne e vallate, lambendo i laghi e i pendii assolati, in un mosaico di microclimi e suoli che rendono unica la viticoltura trentina. La loro forza è nella diversità: accanto a vitigni internazionali, valorizzano varietà autoctone come la Nosiola, il Teroldego, il Marzemino, che raccontano l'anima agricola e culturale del Trentino. Ogni vino nasce da un equilibrio tra tradizione e ricerca, tra il sapere antico e le pratiche sostenibili di chi sceglie di rispettare la terra.



Foto di Luca Riviera

Consorzio Vignaioli del Trentino

Via Roma, 35, Aldeno TN

Tel. 0461 842534

SITO: vignaiolideltrentino.it

FB [vignaiolideltrentino](https://www.facebook.com/vignaiolideltrentino)

IG [vignaiolideltrentino](https://www.instagram.com/vignaiolideltrentino)

I vignaioli trentini lavorano con cura artigianale, limitano gli interventi chimici, controllano le rese, scelgono allevamenti e potature adatte al contesto montano. Lavorano seguendo le quattro regole principali del loro manifesto: perseguire la qualità nei loro prodotti, senza mai rinunciare al fare artigiano; valorizzare il proprio territorio, senza mai venir meno alla sostenibilità ambientale per il loro lavoro.

Il risultato sono vini che parlano di luogo, di altitudine, di stagioni, di mani. Ogni bottiglia diventa la voce di un paesaggio. L'enoturismo trentino vive oggi anche grazie a loro. I vignaioli aprono cantine e filari, accolgono appassionati per degustazioni, camminate e momenti di racconto, trasformando la visita in un incontro autentico. Il turista non è spettatore, ma parte di una storia: scopre la fatica, la dedizione, l'identità che il vino racchiude. Grazie a queste esperienze, il vino diventa strumento di conoscenza del paesaggio: i visitatori percorrono sentieri tra borghi, montagne e laghi, incontrando persone prima ancora che prodotti. Così i vignaioli diventano veri ambasciatori del territorio trentino, custodi di una cultura agricola che unisce gusto, paesaggio e relazione umana.

The Vignaioli del Trentino are a community of winemakers who combine their care for the vine with a deep understanding of their land. They cultivate vineyards that climb between mountains and valleys, touch the shores of lakes, and spread across sunlit slopes — a mosaic of microclimates and soils that make Trentino's viticulture truly unique. Their strength lies in diversity: alongside international varieties, they preserve and promote native grapes such as Nosiola, Teroldego, and Marzemino, which embody the agricultural and cultural soul of Trentino. Each wine is born from a balance between tradition and innovation, between ancient knowledge and sustainable practices that honor the land.

The Vignaioli del Trentino work with artisanal care — limiting chemical treatments, controlling yields, and choosing training and pruning methods suited to the mountain environment. They follow the four core principles of their manifesto: to pursue quality in their wines without ever abandoning the craftsmanship of their work, and to enhance their territory while maintaining full environmental sustainability. The result is wines that speak of place, altitude, seasons, and hands.

Every bottle becomes the voice of a landscape. Trentino's wine tourism thrives today also thanks to them. The Vignaioli open their cellars and vineyards to visitors, welcoming wine lovers for tastings, walks, and storytelling moments that turn each visit into an authentic encounter. The visitor is not a spectator, but part of a shared story — discovering the dedication, effort, and identity contained in every glass.

Through these experiences, wine becomes a tool for understanding the landscape: visitors walk among villages, mountains, and lakes, meeting people before products. Thus, the Vignaioli del Trentino stand as true ambassadors of their land — guardians of an agricultural culture that unites flavor, landscape, and human connection.



VINO SANTO TRENTINO

PRESIDIO SLOW FOOD

Azienda Agricola Pedrotti
Cavedine

Azienda Agricola Francesco Poli
Santa Massenza

Azienda Agricola Maxentia
Santa Massenza

Azienda Agricola Pisoni
Pergolese

Azienda Agricola Pravis
Lasino

Azienda Agricola Giovani Poli
Santa Massenza



VINO SANTO TRENTINO



Foto di Michele Purin

Associazione Vignaioli
del Vino Santo Trentino DOC

SITO vinosantotrentino.it
FB [vinosantotrentino](https://www.facebook.com/vinosantotrentino)
IG [vignaioli_vinosanto_trentino](https://www.instagram.com/vignaioli_vinosanto_trentino)

La valle dell'Adige è collegata al Garda da un'antica strada romana, che percorre interamente la valle dei Laghi, un'area caratterizzata da decine di piccoli laghi di origine glaciale e da un clima mite. Qui, su circa 110 ettari, si coltiva il nosiolo, un vitigno autoctono che rappresenta l'1,5% della produzione di uva trentina, da cui si ricava il vino santo trentino.

Per produrlo si raccolgono i grappoli spargoli (quelli con acini radi) di alcuni vecchi vigneti posti in pochi appezzamenti specifici, gli unici che permettono un appassimento lunghissimo. I grappoli ben maturi, raccolti tardivamente, sono stesi su graticci detti arele e collocati sulle soffitte. La costante ventilazione è garantita tutto l'anno dalla cosiddetta "ora del Garda", il caratteristico vento che soffia dal vicino lago omonimo. L'appassimento si protrae per oltre cinque o sei mesi, fino alla Settimana Santa (di qui il nome). La muffa nobile (*Botrytis cinerea*) si sviluppa esclusivamente all'interno dell'acino, accentuandone la disidratazione, e con l'azione combinata del tempo e del vento, provoca un calo dell'80% e oltre. Ciò significa che, da 100 chili di uva nosiolo fresca, si ottengono appena 15-18 litri di mosto di vino santo. Terminata la pigiatura, il mosto è travasato in piccole botti di rovere dove inizia la fermentazione naturale che, per via dell'elevatissima concentrazione degli zuccheri, procede molto lentamente e dura tantissimo: almeno sei, otto anni. Dopo l'imbottigliamento ricomincia la vita di questo vino, che si protrae oltre i 50 anni.

Un tempo il vino santo era considerato una sorta di medicinale: una sorta di corroborante per la dieta dei convalescenti. Oggi può essere a pieno titolo considerato "il passito dei passiti": nessun altro vino, infatti, rimane in appassimento naturale così a lungo.

Il vino santo trentino era apprezzato già in epoca asburgica, soprattutto sui mercati austriaco e tedesco. Alla fine della Prima guerra mondiale, con la caduta dell'Austria, il suo mercato crollò e iniziò un periodo di decadenza. Questa antica tradizione dell'appassimento sopravvive proprio grazie alla tenacia di pochi viticoltori, che oggi fanno parte del Presidio, per riuscire a valorizzare il loro lavoro. Seguono i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica, praticando solo diserbo meccanico, sostituendo i fertilizzanti con la pratica del sovescio oppure interrando preparati biodinamici e limitandosi a usare rame e zolfo per contrastare malattie e parassiti.

The Adige Valley is connected to Lake Garda by an ancient Roman road that crosses the entire Valle dei Laghi, an area dotted with dozens of small glacial lakes and blessed with a mild climate. Here, on about 110 hectares, grows Nosiolo, an indigenous grape variety that represents just 1.5% of Trentino's grape production, from which Trentino Vino Santo is made.

To produce it, sparse clusters (those with loosely packed berries) are harvested from old vineyards located in a few specific plots, the only ones suitable for an exceptionally long drying process. The ripe grapes, picked late, are laid out on racks called arele and stored in attics. Constant ventilation is guaranteed throughout the year by the "Ora del Garda," the characteristic wind that blows in from nearby Lake Garda. The drying process lasts over five to six months, until Holy Week—hence the name "Santo." Noble rot (*Botrytis cinerea*) develops exclusively inside the berries, enhancing dehydration. Combined with time and wind, this reduces the grapes' weight by over 80%. From 100 kilos of fresh Nosiolo, only 15–18 liters of Vino Santo must be obtained. After pressing, the must is transferred into small oak barrels, where natural fermentation begins. Due to the extremely high sugar concentration, fermentation is very slow and lasts for years—at least six to eight. Once bottled, this wine continues to evolve for over fifty years.

In the past, Vino Santo was considered almost medicinal, a tonic given to those recovering from illness. Today it rightfully stands as the "raisin wine of raisin wines": no other wine undergoes such a long natural drying process.

Trentino Vino Santo was already appreciated during the Habsburg era, particularly in Austrian and German markets. After World War I, with the fall of Austria, its market collapsed, ushering in a period of decline. This ancient drying practice has survived thanks to the perseverance of a handful of winegrowers, who today are part of the Slow Food Presidia, working to enhance the value of their labor. They follow the principles of organic and biodynamic farming, using only mechanical weeding, green manures instead of fertilizers, burying biodynamic preparations, and limiting treatments to copper and sulfur against diseases and pests.



Foto di Giorgio Dalvit

L'ASSOCIAZIONE

L'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino riunisce i sei produttori aderenti al Presidio Slow Food dedicato a questo straordinario passito. Uniti da un impegno comune, i vignaioli organizzano eventi, degustazioni e iniziative condivise per promuovere e tutelare il Vino Santo della Valle dei Laghi, simbolo identitario del territorio trentino.

The Vignaioli del Vino Santo Trentino Association brings together the six producers who are part of the Slow Food Presidia dedicated to this extraordinary wine. United by a shared commitment, the winemakers organize events, tastings, and joint initiatives to promote and protect Vino Santo from the Valle dei Laghi, a true symbol of Trentino's identity.



LA NOSIOLA

La Nosiola è l'unico vitigno bianco autoctono del Trentino, particolarmente radicato nella Valle dei Laghi, dove vive in simbiosi con il microclima mitigato dal Lago di Garda e il vento dell'Ora. Dai grappoli ben distribuiti e la foglia medio-piccola, sviluppa profumi delicati di fiori bianchi, agrumi verdi e una nota ammandorlata, grazie alla sua buccia fine e pruinosa. In versione secca esprime freschezza e armonia, mentre nella sua forma passita offre struttura e intensità. Il suo carattere sobrio e versatile lo rende ideale sia come vino d'apertura sia come compagno di piatti leggeri, pesci d'acqua dolce, formaggi freschi e salumi non affumicati.

Several restaurants in Trentino have chosen to become true ambassadors of Enantio, featuring all three wines from the Slow Food Presidia dedicated to this unique grape variety on their wine lists. By doing so, they actively support the project, highlight the work of the Vallagarina winegrowers, and offer guests the chance to discover the different interpretations of ungrafted Enantio. It is a choice that combines quality, local identity, and a tangible commitment to preserving viticultural biodiversity.



VALLE DEI LAGHI



Foto: Watchsome, Prugnola

Per maggiori informazioni
Azienda per il Turismo
Garda Dolomiti

Tel. 0464 554444
SITO valledelaghi.org
FB [Vdlturismo](https://www.facebook.com/vdlturismo)
IG [valle_dei_laghi](https://www.instagram.com/valle_dei_laghi)

Immersa tra il Lago di Garda e la città di Trento, la Valle dei Laghi si sviluppa nell'antico alveo dell'Adige e si caratterizza per una molteplicità di laghi glaciali, colline coltivate e borghi che parlano di storia e paesaggio. Piccoli specchi d'acqua come i laghi di Terlago, Lamar, Toblino e Cavedine emergono tra le montagne, offrendo angoli di natura tranquilli da esplorare a piedi o in bicicletta.

La valle unisce paesaggio e enogastronomia: i frutteti, i vigneti e le produzioni vitivinicole locali contribuiscono a definire un'identità territoriale riconoscibile. Il microclima mite, favorito dalla vicinanza del Garda e protetto dalle montagne, favorisce coltivazioni che convivono con boschi e oliveti, creando una cornice di grande fascino.

La vocazione enoturistica è uno dei tratti distintivi della valle: cantine e aziende agricole aprono le porte a visite e degustazioni, offrendo l'occasione di conoscere da vicino vitigni storici come la Nosiola, da cui nasce anche il Vino Santo trentino, e di assaggiare prodotti legati ai Presidi Slow Food. La prossimità al Lago di Garda arricchisce l'esperienza, permettendo di unire escursioni sul lago e nelle montagne a momenti dedicati al vino e alla cultura del territorio.

Nestled between Lake Garda and the city of Trento, the Valle dei Laghi stretches along the ancient riverbed of the Adige and is characterized by numerous glacial lakes, cultivated hillsides, and villages steeped in history and landscape. Small bodies of water such as Lakes Terlago, Lamar, Toblino, and Cavedine appear among the mountains, offering peaceful corners of nature to explore on foot or by bike.

The valley blends landscape and gastronomy: orchards, vineyards, and local wine production help define a strong territorial identity. Its mild microclimate, influenced by nearby Lake Garda and sheltered by the surrounding mountains, supports diverse crops that coexist with olive groves and forests, creating a setting of great charm.

A strong wine tourism vocation also defines the valley: wineries and farms welcome visitors for tours and tastings, offering the chance to discover historic grape varieties such as Nosiola—the grape behind Trentino's Vino Santo—and to sample products linked to Slow Food Presidia. The proximity to Lake Garda enriches the experience, allowing travelers to combine lake and mountain excursions with moments dedicated to wine and the local food culture.

IL BORGO DI SANTA MASSENZA

Il borgo di Santa Massenza, affacciato sull'omonimo lago nella Valle dei Laghi, è conosciuto come la capitale trentina della grappa. In un centro di appena un centinaio di abitanti operano ancora cinque distillerie artigianali a conduzione familiare, la più alta concentrazione in tutta la provincia. Qui la distillazione è un saper fare tramandato di generazione in generazione e continua a scandire i ritmi del borgo. Passeggiando tra le sue viuzze strette, tra case in pietra e pergole di vite, si respira un'atmosfera unica che culmina ogni anno con la "Notte degli Alambicchi Accesi", quando le distillerie aprono le porte per raccontare i segreti del loro mestiere. La vicinanza al Castello di Toblino e ai vigneti di Nosiola rende Santa Massenza una tappa imprescindibile per chi vuole scoprire il legame tra territorio e distillazione.

The village of Santa Massenza, overlooking the lake of the same name in the Valle dei Laghi, is known as the Trentino capital of grappa. In a community of just about one hundred residents, five family-run artisanal distilleries are still active, the highest concentration in the province. Distilling here is a skill handed down through generations and continues to shape the rhythm of village life. Walking through its narrow alleys, past stone houses and vine pergolas, visitors can sense this unique atmosphere, which comes alive every year during the "Night of the Lighted Stills," when distilleries open their doors to share the secrets of their craft. With the nearby Toblino Castle and the Nosiola vineyards, Santa Massenza is an unmissable stop for anyone wishing to discover the deep connection between land and distillation.



CASTEL TOBLINO

Il Castel Toblino, affacciato sull'omonimo lago nella Valle dei Laghi, è uno dei luoghi più suggestivi del Trentino. Avvolto da leggende e circondato da vigneti e ulivi, unisce storia, natura e paesaggio in un contesto di rara bellezza. Un tempo residenza nobiliare e rifugio per i principi vescovi di Trento, il castello conserva ancora oggi un fascino romantico che lo rende meta ideale per passeggiate lungo le sponde del lago e per ammirare uno degli scenari più fotografati della valle.

Castel Toblino, overlooking the lake of the same name in the Valle dei Laghi, is one of the most evocative landmarks in Trentino. Surrounded by legends, vineyards, and olive trees, it brings together history, nature, and landscape in a setting of rare beauty. Once a noble residence and later a retreat for the prince-bishops of Trento, the castle still preserves its romantic allure, making it an ideal destination for lakeside walks and for admiring one of the most photographed views in the valley.



LAGHI DI LAMAR

Il Lago di Lamar, vicino a Terlago nella Valle dei Laghi, è un lago glaciale incorniciato da boschi e montagne. Le sue acque verdi e limpide offrono un luogo ideale per passeggiate, pic-nic e come punto di partenza per escursioni verso la Paganella.

The Lamar Lake, near Terlago in the Valle dei Laghi, is a glacial lake surrounded by woods and mountains. Its clear green waters make it a perfect spot for walks, picnics, and as a starting point for hikes toward the Paganella.



AZIENDA AGRICOLA GINO PEDROTTI



Via Cavedine, 7
Lago di Cavedine
Referente per attività enoturismo:
Giuseppe Pedrotti

Tel. 0461 564123
SITO ginopedrotti.it
FB [ginopedrottiaziendaagricola](https://www.facebook.com/ginopedrottiaziendaagricola)
IG [VALLAROM1972](https://www.instagram.com/VALLAROM1972)

Situata a Cavedine, lungo la sponda del lago omonimo, l'Azienda Agricola Pedrotti è una realtà a conduzione familiare che oggi è guidata da Giuseppe Pedrotti, figlio di Gino. Con oltre un secolo di storia alle spalle, l'azienda ha radici profonde nel paesaggio della Valle dei Laghi.

I vigneti si trovano in zone ventilate e ben esposte, grazie alla vicinanza del lago e l'influsso dell'Ora, il vento tipico che mitiga il clima. Pedrotti coltiva con cura varietà locali come la Nosiola, presente in molte delle sue etichette, oltre a sperimentare vinificazioni dove il carattere del territorio si esprime in modo distintivo.

Le visite su prenotazione permettono di scoprire il legame tra terreno, vite e vino, con degustazioni guidate delle bottiglie di casa. Il desiderio è quello di far conoscere l'identità del luogo attraverso ogni sorso, valorizzando le scelte in vigna e in cantina.

Located in Cavedine, on the shores of the lake that bears the same name, the Pedrotti Farm is a family-run winery now managed by Giuseppe Pedrotti, son of Gino. With more than a century of history, the estate is deeply rooted in the landscape of the Valle dei Laghi.

The vineyards benefit from well-ventilated, sunny exposures, influenced by the lake and the Ora wind that moderates the climate. Pedrotti focuses on local varieties such as Nosiola, which features prominently in the winery's labels, while also experimenting with winemaking styles that highlight the unique character of the territory.

Visits by appointment offer the chance to discover the close link between soil, vine, and wine, with guided tastings of the estate's bottles. The aim is to convey the identity of the place through every sip, enhancing the choices made both in the vineyard and in the cellar.



VISITE AI VIGNETI

Camminare con Giuseppe Pedrotti tra i vigneti intorno a Cavedine è già un'esperienza: i filari seguono pendii ventilati dal vento dell'Ora, esposti al sole e curati con passione. Durante il percorso si scoprono i piccoli appezzamenti dell'azienda, le diverse modalità di allevamento e le attenzioni dedicate a ogni vitigno. Giuseppe condivide storie, osservazioni e segreti del suo lavoro, offrendo una visione diretta del legame tra terreno, clima e uva. La visita si conclude spesso con una degustazione in cantina, dove i vini parlano con chiarezza del territorio attraversato.

Walking with Giuseppe Pedrotti through the vineyards around Cavedine is already an experience in itself: the rows follow the slopes swept by the Ora wind, sun-kissed and cared for with passion. Along the way, visitors discover the winery's small plots, the different training systems, and the meticulous attention given to each grape variety. Giuseppe shares stories, insights, and the secrets of his craft, offering a direct glimpse into the bond between soil, climate, and vine. The visit often ends with a tasting in the cellar, where the wines clearly speak of the land just walked through.



DEGUSTAZIONE

Le degustazioni guidate da Giuseppe Pedrotti sono occasioni per conoscere i vini della cantina direttamente da chi li produce. Su prenotazione è possibile visitare gli spazi di vinificazione e la vinsantaia, il locale dedicato all'appassimento delle uve di Nosiola destinate al Vino Santo, dove i grappoli rimangono stesi sulle arele da fine vendemmia fino a Pasqua. Questo passaggio unico permette di comprendere il legame profondo tra vitigno, tempo e territorio. La visita si conclude con un assaggio dei vini aziendali, che raccontano la Valle dei Laghi in ogni calice.

Guided tastings with Giuseppe Pedrotti offer the chance to discover the winery's wines directly from the producer. By appointment, visitors can tour the winemaking spaces and the vinsantaia, the loft where Nosiola grapes for Vino Santo are laid out on arele from harvest time until Easter. This unique process reveals the deep connection between grape, time, and territory. The visit concludes with a tasting of the estate's wines, each glass reflecting the character of the Valle dei Laghi.



IL LOCALE

Il Bar della Cantina Pedrotti è un luogo pensato per fermarsi e assaporare il territorio con calma. Qui l'ospitalità è al centro: puoi degustare i vini dell'azienda abbinati a specialità del Trentino, come salumi, formaggi, trota affumicata e torte fatte in casa. Il bar cerca prodotti artigianali locali, preferibilmente biologici, per offrire sapori che portano con sé il territorio. Ogni visita diventa momento di incontro: degustare un calice è anche scambiare storie, sorrisi e tempo condiviso.

The Pedrotti Winery Bar is a place designed to pause and savor the territory at a slower pace. Hospitality is at its heart: here you can taste the estate's wines paired with Trentino specialties such as cured meats, cheeses, smoked trout, and homemade cakes. The bar carefully selects local artisanal products, preferably organic, to offer flavors that truly reflect the land. Each visit becomes a moment of encounter—enjoying a glass also means sharing stories, smiles, and time together.



AZ. AGRICOLA FRANCESCO POLI



Nel cuore della Valle dei Laghi, a Santa Massenza, si trova l'Azienda Agricola e Distilleria Francesco Poli, luogo dove la tradizione vinicola e la produzione distillatoria si intrecciano da cinque generazioni.

Fin dal 1998 i vigneti sono coltivati con metodi biologici e, più recentemente, con tecniche biodinamiche che mirano a preservare la fertilità del suolo e garantire uve capaci di esprimere al meglio il loro territorio.

Tra le produzioni spiccano vini bianchi come il Nosiola Sottovi e il Maiano, rossi come Lagrein e Cabernet Sauvignon, fino al prezioso Vino Santo Trentino DOC.

Accanto al vino, la distilleria realizza grappe monovarietal e distillati affinati in legno, espressioni di purezza, territorialità e originalità.

Le visite guidate, su prenotazione, offrono l'opportunità di scoprire la cantina, la distilleria e il profondo legame con un paesaggio unico, dove il clima mediterraneo dialoga con l'impronta alpina.

In the heart of the Valle dei Laghi, in Santa Massenza, lies the Francesco Poli Winery and Distillery, where winemaking and distilling traditions have intertwined for five generations.

Since 1998 the vineyards have been cultivated organically and, more recently, with biodynamic methods that aim to preserve soil fertility and produce grapes that truly express their terroir.

The winery's portfolio includes white wines such as Nosiola Sottovi and Maiano, reds like Lagrein and Cabernet Sauvignon, and the precious Vino Santo Trentino DOC.

Alongside wine, the distillery produces single-varietal grappas and barrel-aged spirits, expressions of purity, territorial identity, and originality.

Guided tours, available by reservation, offer the chance to explore the winery, the distillery, and the deep connection with a unique landscape where the Mediterranean climate meets the Alpine character.

Via del Lago, 13 Santa Massenza
Referente per attività enoturismo:
Alessandro Poli

Tel. 0461 340090
SITO distilleriafrancesco.it
Fb [francescopolisantamassenza](https://www.facebook.com/francescopolisantamassenza)
IG [agricolafrancesco](https://www.instagram.com/agricolafrancesco)

francesco Poli
vignaioli a
S.MASSEZZA

LA VINSANTAIA

Da fine vendemmia fino a Pasqua, la vinsantaia di Santa Massenza custodisce un rituale antico e ricco di fascino: l'appassimento delle uve Nosiola sulle tradizionali arèle. Disposte con cura sui graticci e lasciate al tempo, al vento e all'azione della Botrytis, le uve perdono peso, concentrano zuccheri e sviluppano profumi intensi, preludio alla nascita del celebre Vino Santo Trentino. La produzione è ristretta e preziosa: solo grappoli spargoli, ossia con acini ben distanziati, vengono scelti per questa trasformazione. Durante la visita alla vinsantaia, avrete l'occasione di immergervi in un'atmosfera sospesa, fatta di luce soffusa, silenzi carichi di memoria e profumi che evocano frutta secca, miele e agrumi canditi. Un'esperienza unica per chi desidera vivere da vicino la lentezza e la magia di una tradizione millenaria.

From the end of harvest until Easter, the vinsantaia of Santa Massenza preserves an age-old and captivating ritual: the drying of Nosiola grapes on traditional racks known as arèle. Carefully laid out and left to the passage of time, wind, and the action of Botrytis, the grapes lose weight, concentrate sugars, and develop intense aromas—an essential prelude to the creation of the celebrated Vino Santo Trentino. Production is limited and precious: only loose clusters, with grapes well separated, are selected for this transformation. During a guided visit to the vinsantaia, you will enter an atmosphere of soft light, poignant silence, and scents that evoke dried fruits, honey, and candied citrus. A unique opportunity for those who wish to experience firsthand the slowness and magic of a centuries-old tradition.



LA DISTILLERIA

La visita alla Distilleria Francesco permette di scoprire da vicino come nascono le grappe di Santa Massenza. Tra alambicchi di rame e profumi intensi, vengono illustrate le diverse fasi della distillazione artigianale delle vinacce fresche. L'esperienza si conclude con una degustazione guidata delle grappe, dalle monoviti più pure ai distillati affinati in legno.

A visit to the Francesco Distillery offers the chance to discover how the grappas of Santa Massenza are crafted. Among copper stills and intense aromas, guests are guided through the stages of artisanal pomace distillation. The experience ends with a guided tasting of grappas, from pure single-varietal expressions to refined barrel-aged spirits.



I VIGNETI

La passeggiata nei vigneti di Santa Massenza conduce attraverso 7,5 ettari coltivati tra i 250 e i 600 metri di altitudine, in un paesaggio che alterna filari, olivi, frutteti e boschi. È l'occasione per scoprire come natura e agricoltura convivano in equilibrio, grazie a un microclima unico. La visita prosegue nella cantina, con gli spazi di vinificazione e l'appassimento della Nosiola, e si conclude con una degustazione guidata che racconta l'anima autentica della Valle dei Laghi.

The walk through the vineyards of Santa Massenza unfolds across 7.5 hectares cultivated between 250 and 600 meters above sea level, in a landscape where rows of vines blend with olive trees, orchards, and woodland. It is an opportunity to discover how nature and agriculture coexist in balance, shaped by a unique microclimate. The visit continues in the winery, with its vinification spaces and the Nosiola drying loft, and ends with a guided tasting that conveys the authentic soul of the Valle dei Laghi.



AZIENDA AGRICOLA MAXENTIA



Maxentia è una distilleria e azienda agricola a conduzione familiare, attiva a Santa Massenza da quattro generazioni e oggi guidata da Enzo Poli con la sua famiglia. Le radici dell'attività risalgono agli anni '30, quando nel borgo erano diffuse numerose piccole aziende agricole con cantina e alambicchi, parte integrante della vita del paese.

La distilleria utilizza due alambicchi discontinui a bagnomaria: uno storico, alimentato a legna e risalente all'epoca austro-ungarica, e uno moderno dotato di colonna di rettifica. Questo doppio approccio consente di mantenere viva l'esperienza artigianale di un tempo, affiancata dalle possibilità tecnologiche più recenti. L'attenzione è rivolta alla qualità delle materie prime: vinacce selezionate, frutta fresca e fermentazioni controllate permettono di ottenere grappe monovitis, grappe invecchiate in legno, distillati di frutta e liquori caratterizzati da finezza e personalità.

Accanto alla distilleria, l'azienda coltiva vigneti dai quali nascono vini bianchi, rossi e passiti. La vendemmia manuale e la cura del lavoro in vigna garantiscono uve sane e mature, che trovano espressione coerente nei prodotti finali.

Maxentia is a family-run winery and distillery based in Santa Massenza, active for four generations and now managed by Enzo Poli and his family. The company's origins go back to the 1930s, when the village was home to numerous small farms with their own cellars and stills, an integral part of local life.

The distillery operates with two discontinuous bain-marie stills: a historic one, wood-fired and dating back to the Austro-Hungarian era, and a more modern one equipped with a rectification column. This combination keeps alive the artisanal expertise of the past while taking advantage of today's technological improvements. Careful attention is given to raw materials: selected grape pomace, fresh fruit, and controlled fermentations result in single-varietal grappas, wood-aged grappas, fruit brandies, and liqueurs distinguished by finesse and character.

Alongside distillation, the estate cultivates vineyards producing white, red, and dessert wines. Manual harvesting and meticulous vineyard management ensure healthy, ripe grapes that are consistently expressed in the final products.

MAXENTIA

VISITE AI VIGNETI

Passeggiare tra i vigneti di Maxentia in compagnia di Enzo Poli significa scoprire il lavoro quotidiano che sta dietro alle bottiglie dell'azienda. Enzo accompagna i visitatori lungo i filari spiegando le scelte agronomiche, il ruolo del vento dell'Ora e le caratteristiche delle varietà coltivate, in particolare la Nosiola. L'esperienza si conclude con una degustazione guidata in cantina, dove spicca il Vino Santo Trentino DOC, frutto di un lungo appassimento delle uve e di una vinificazione lenta che riflette l'identità della Valle dei Laghi.

Walking through the vineyards of Maxentia with Enzo Poli means discovering the daily work behind the estate's wines. Enzo guides visitors among the rows, explaining agronomic choices, the influence of the Ora wind, and the characteristics of the varieties grown, especially Nosiola. The experience concludes with a guided tasting in the cellar, highlighted by the Trentino Vino Santo DOC, the result of a long grape-drying process and a slow vinification that reflects the identity of the Valle dei Laghi.

DEGUSTAZIONE

Presso Maxentia, su prenotazione, è possibile partecipare a degustazioni guidate che spaziano dall'ampia offerta vinicola fino all'universo distillati. Nella tranquilla sala degustazioni, i visitatori assaggiano vini bianchi, rossi e passiti dell'azienda, accompagnati dalle grappe monovitis e barricate, liquori ed estratti di frutta. L'esperienza è pensata per valorizzare le caratteristiche di ciascun prodotto, con consigli mirati e contesti di assaggio scelti per mettere in luce profumi, struttura e leggibilità.

At Maxentia, guided tastings are available by appointment, offering a journey through both the winery's selection and its distillates. In the dedicated tasting room, visitors can sample white, red, and dessert wines alongside single-varietal grappas, barrel-aged grappas, liqueurs, and fruit brandies. Each tasting is designed to highlight the specific qualities of the products, with tailored explanations that bring out their aromas, structure, and unique character.



Via del Lago 9
Santa Massenza
Referente per attività enoturismo:

Enzo Poli
Tel. 0461 864116
SITO maxentia.it
FB Maxentia - distillatori artigiani e vignaioli



AZIENDA AGRICOLA FLLI. PISONI



Via San Siro, 7/B
Pergolese, Lasino
Referente per attività enoturismo:
Marco Pisoni

Tel. 0461 563216
SITO pisonivini.it
Fb CantinaPisoni
IG pisonivini

Marco e Stefano Pisoni proseguono oggi un percorso iniziato molti decenni fa a Pergolese, mettendo al centro la Nosiola della valle e la ricerca di espressività nei vini regionali. La famiglia Pisoni può vantare radici che affondano nel XIX secolo: già nel periodo del Concilio di Trento si parla di un "Carlo Antonio Pisoni" come fornitore di vini e acquaviti presso la corte dei principi-vescovi. Oggi l'azienda, riconosciuta anche per la produzione del Vino Santo Trentino DOC, affianca alle etichette classiche sperimentazioni come il Reboro, ottenuto con uve appassite di Rebo.

In cantina convivono botti storiche in rovere dell'epoca austro-ungarica e impianti moderni, per dare corpo e profondità ai vini. Le visite su prenotazione consentono di esplorare la cantina, scoprire le tecniche di appassimento e degustare le bottiglie della linea aziendale, dal vino bianco al rosso fino alle versioni più ricercate.

Today, Marco and Stefano Pisoni continue a journey that began many decades ago in Pergolese, focusing on Nosiola and on exploring the expressive potential of Trentino wines. The Pisoni family traces its roots back to the 19th century, with historical records mentioning "Carlo Antonio Pisoni" as a supplier of wines and spirits to the prince-bishops of Trento during the time of the Council of Trent. Today the estate is especially renowned for its Trentino Vino Santo DOC, alongside innovative projects such as Reboro, made from dried Rebo grapes.

The cellar brings together historic oak barrels dating back to the Austro-Hungarian period and modern equipment, giving depth and structure to the wines. Guided visits, available by appointment, allow guests to explore the winery, learn about the grape-drying process, and taste the full range of wines—from whites and reds to the estate's most distinctive and long-aged labels.



ESPERIENZE

La Cantina Pisoni, a Pergolese, accoglie i visitatori con percorsi che uniscono racconto e degustazione. La visita guidata inizia tra botti e profumi di cantina, accompagnata da chi quotidianamente custodisce i vini e ne segue l'evoluzione.

L'esperienza prosegue con la scelta di due percorsi di degustazione. La formula classica permette di conoscere le etichette più rappresentative della produzione, mentre quella premium si rivolge a chi desidera approfondire con vini più complessi e rari. In entrambe le esperienze, il percorso termina con un calice di Vino Santo Trentino DOC, servito con i biscotti fregoloti, affiancato da assaggi di salumi, formaggi e, se disponibile, dall'olio extravergine di oliva aziendale.

Ogni visita diventa così un momento per scoprire i vini dei Pisoni e il legame che li unisce al territorio, in un contesto che invita ad assaporare con lentezza.

At Pergolese, Cantina Pisoni welcomes visitors with experiences that combine storytelling and tasting. The guided visit begins among oak barrels and the aromas of the cellar, accompanied by those who work daily with the wines and follow their evolution. Guests can then choose between two tasting paths. The classic option offers an introduction to the estate's most representative wines, while the premium version is designed for those who wish to explore more complex and rare labels. Both conclude with a glass of Trentino Vino Santo DOC, served with traditional fregoloti biscuits, accompanied by local cured meats, cheeses, and, when available, the estate's own extra virgin olive oil.

Each visit becomes an opportunity to discover the Pisoni wines and their deep connection to the land, in an atmosphere that encourages slow enjoyment and attentive tasting.

IL REBORO

Marco Pisoni ha scelto di dedicare tempo, cura e sperimentazione al progetto Reboro, un rosso da uve Rebo sottoposte a un appassimento controllato. Questo impegno nasce dalla volontà di valorizzare varietà localmente marginali e di dare voce a sfumature produttive spesso trascurate. Il lavoro in vigna prevede microlotti attentamente gestiti, portinnesti selezionati e vendemmia manuale, mentre in cantina ogni fase è calibrata con rigore: l'appassimento, la fermentazione lenta e l'assemblaggio sono seguiti da Marco stesso. Il risultato è un vino di carattere, capace di esprimere personalità, equilibrio e una forte connotazione territoriale.

Marco Pisoni has dedicated time, care, and experimentation to the Reboro project, a red wine made from Rebo grapes subjected to a controlled drying process. His commitment stems from the desire to enhance a locally lesser-known variety and to give voice to production nuances often overlooked. In the vineyard, microlots are carefully managed, rootstocks are selected, and harvesting is done by hand. In the cellar, every step is overseen with precision: the drying phase, slow fermentation, and blending are personally followed by Marco. The result is a wine with character, showing balance, individuality, and a strong sense of place.





AZIENDA AGRICOLA PRAVIS



Loc. Le Biolche, 1
Lasino
Referente per attività enoturismo:
Giulia Pedrini

Tel. 0461 564305
SITO pravis.it
Fb AziendaAgricolaPravis
IG [cantinapravis](https://www.instagram.com/cantinapravis)

Pravis nasce dalla passione condivisa di Domenico, Mario e Gianni, che hanno tracciato le linee guida dell'azienda. Oggi la seconda generazione — con Erika, Giulia e Alessio — sta portando avanti la visione con rinnovato impulso. Loro non ereditano semplicemente un'azienda: l'adattano, la evolvono, sperimentano.

Tra gli ambiti in cui Pravis si è distinto c'è l'esperienza con i vitigni PIWI (viti resistenti), che l'azienda ha integrato nel proprio panorama varietale. Si tratta di scelte che guardano avanti, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e di costruire un domani viticolo più sostenibile.

La filosofia di Pravis è chiara: ogni parcella, ogni varietà, ha una sua storia da raccontare. Le visite guidate conducono attraverso i filari, i piccoli esperimenti di resistenza, la fruttiera per il Vino Santo, fino alla sala degustazione. È un'esperienza pensata per chi vuole capire come si progetta il futuro del vino, oggi.

Pravis was founded through the shared vision of Domenico, Mario, and Gianni, who laid the foundations of the winery. Today, the second generation — Erika, Giulia, and Alessio — is carrying that vision forward with new energy. They are not simply inheriting a legacy: they are adapting it, evolving it, and experimenting.

One of the key areas where Pravis has made its mark is the introduction of PIWI varieties (disease-resistant vines) in Trentino. By planting and vinifying these grapes, the winery has embraced an approach that reduces environmental impact and opens new perspectives for sustainable viticulture.

At Pravis, each vineyard plot and each grape variety has its own story to tell. Guided visits lead through the rows, the experimental plantings, the drying loft for Vino Santo, and into the tasting room. It is an experience designed for those who want to see how the future of wine is being shaped today.

PRAVIS

ESPERIENZE

Le degustazioni in Pravis sono pensate come un percorso che unisce vini, paesaggio e persone. Si comincia tra i vigneti che circondano la cantina, dove si percepisce il mosaico di varietà coltivate, dai vitigni storici fino ai più recenti PIWI. In cantina, tra botti e spazi dedicati all'appassimento, si scopre come nascono le diverse etichette.

Il momento centrale resta l'assaggio: una selezione di vini che cambia con le stagioni e che permette di esplorare l'identità dell'azienda, dai bianchi freschi e verticali ai rossi di maggiore struttura, fino alle interpretazioni più innovative. Ogni calice è raccontato con semplicità, in un dialogo diretto che fa emergere la visione della famiglia e il loro modo di guardare al futuro del vino in Trentino.

Tastings at Pravis are designed as a journey that brings together wine, landscape, and people. The experience begins among the vineyards surrounding the winery, where visitors can sense the mosaic of varieties cultivated, from historic grapes to the more recent PIWI vines. Inside the cellar, between oak barrels and the drying loft, the story of how each wine comes to life unfolds.

The highlight is, of course, the tasting itself: a seasonal selection of wines that allows guests to explore the identity of the estate — from crisp, vibrant whites to more structured reds, and on to the winery's most innovative creations. Each glass is introduced with clarity and passion, in a direct conversation that reveals the family's vision and their way of shaping the future of wine in Trentino.



PRANZO IN CANTINA

Un'esperienza raffinata pensata per chi desidera abbinare il piacere del gusto alla scoperta del vino: il pranzo in cantina con Pravis prevede un pasto completo — antipasto, primo, secondo e dolce — tutti preparati con ingredienti del territorio. Il tutto è accompagnato da una selezione di cinque vini aziendali. Durante l'occasione si ha anche l'opportunità di visitare gli ambienti della cantina, per comprendere come nascono i vini che si gustano.

A refined experience for those who wish to combine culinary pleasure with the discovery of wine: lunch at the winery includes a full menu — starter, first course, main course, and dessert — all prepared with local ingredients. The meal is paired with a selection of five estate wines. Guests also have the opportunity to visit the winery spaces and learn more about the winemaking process behind each glass.



LA CANTINA

La cantina Pravis è in parte scavata nella collina e si integra nel paesaggio con un'architettura sobria e funzionale. Pietra e legno richiamano l'ambiente circostante, mentre le pareti interrato sfruttano l'inerzia termica del terreno, creando le condizioni ideali per la maturazione dei vini. Grandi aperture e superfici vetrate permettono luce e ventilazione naturali, in un edificio che unisce estetica, sostenibilità e dialogo con la natura.

The Pravis winery is partly built into the hillside, blending seamlessly into the surrounding landscape with a sober and functional design. Stone and wood echo the natural environment, while the underground walls use the thermal inertia of the soil to create ideal conditions for wine aging. Large openings and glass surfaces provide natural light and ventilation, making the building a balance of aesthetics, sustainability, and harmony with nature.



AZIENDA AGRICOLA GIOVANNI POLI



L'Azienda Agricola Giovanni Poli di Santa Massenza è una delle realtà storiche della Valle dei Laghi, legata da sempre al mondo della viticoltura e della distillazione. Le sue origini risalgono alla fine degli anni '50, quando la famiglia Poli decise di trasformare in impresa strutturata un sapere tramandato da generazioni. A Santa Massenza, infatti, la distillazione è parte integrante della vita del borgo, che ancora oggi ospita diverse piccole distillerie artigianali. In questo contesto, Giovanni Poli ha saputo crescere, mantenendo vivo il legame con le varietà locali e con le pratiche produttive più attente alla qualità.

La cantina produce vini bianchi e rossi, con una particolare attenzione alla Nosiola, vitigno autoctono che trova qui la sua espressione più rappresentativa. Da queste uve prende vita anche il Vino Santo Trentino DOC, un vino raro e prezioso ottenuto grazie a un lungo appassimento che prosegue fino alla Settimana Santa. Accanto alla produzione enologica, la distilleria è un punto di riferimento per la grappa trentina: grazie agli alambicchi discontinui a bagnomaria, si ottengono distillati eleganti e riconoscibili, capaci di raccontare in ogni sorso il carattere del territorio.

The Giovanni Poli Winery in Santa Massenza is one of the historic landmarks of the Valle dei Laghi, deeply connected to both viticulture and distillation. Its origins date back to the late 1950s, when the Poli family decided to transform generations of knowledge into a structured enterprise. Distillation has always been an integral part of village life in Santa Massenza, which still today hosts several small artisan distilleries. Within this context, Giovanni Poli has grown into a winery and distillery that continues to highlight local grape varieties while maintaining a constant focus on quality.

The estate produces both white and red wines, with a particular emphasis on Nosiola, the native variety that finds one of its most authentic expressions here. From these grapes comes the rare and precious Trentino Vino Santo DOC, obtained through a long drying process that lasts until Holy Week. Alongside winemaking, the distillery stands out as a benchmark for Trentino grappa: using discontinuous bain-marie stills, it creates elegant and distinctive spirits that reflect the character of the land in every sip.

VISITE E DEGUSTAZIONI

Le degustazioni all'Azienda Agricola Giovanni Poli sono un'occasione per conoscere da vicino i vini e i distillati della famiglia, guidati direttamente da Graziano Poli o dal figlio Gianpaolo. L'incontro inizia con una visita agli spazi della cantina e della distilleria, dove vengono illustrate le tecniche di vinificazione e distillazione che caratterizzano la produzione. Il percorso prosegue con l'assaggio dei vini, tra cui spiccano la Nosiola e il Vino Santo Trentino DOC, e delle grappe ottenute con alambicchi discontinui a bagnomaria. Ogni calice è accompagnato dal racconto di chi vive quotidianamente questo lavoro, trasformando la degustazione in un momento di dialogo diretto e autentico con i protagonisti dell'azienda.

Tastings at the Giovanni Poli Winery and Distillery offer the chance to explore the family's wines and spirits, guided directly by Graziano Poli or his son Giampaolo. The visit begins in the cellar and distillery, where the winemaking and distillation techniques that define the estate are explained. The experience continues with a tasting of the wines — including Nosiola and the rare Trentino Vino Santo DOC — alongside grappas produced with traditional discontinuous bain-marie stills. Each glass is introduced by those who live this work every day, turning the tasting into a direct and genuine dialogue with the people behind the estate.

ANTICA DISTILLERIA LORENZIN DI GIOVANNI POLI

Nell'edificio che un tempo ospitava una delle prime distillerie di Santa Massenza, attiva fin dai tempi in cui l'Impero austro-ungarico iniziò a concedere le prime licenze di distillazione, oggi la Distilleria Giovanni Poli mantiene intatta la struttura storica e il suo fascino originario. Qui l'azienda organizza degustazioni guidate, pranzi, cene ed eventi tematici dedicati al mondo del vino, della grappa e della mixology.

Housed in one of the first distilleries of Santa Massenza, active since the time when the Austro-Hungarian Empire began granting distillation licenses, the Giovanni Poli Distillery still preserves its historic structure and original charm. Today, it hosts guided tastings, lunches, dinners, and themed events dedicated to the world of wine, grappa, and mixology.



Via del Lago, 3
Santa Massenza
Referente per attività enoturismo:
Gianpaolo Poli

Tel. 0461 864119
SITO giovannipolisantamassenza.it
Fb [giovannipolisantamassenza](https://www.facebook.com/giovannipolisantamassenza)
IG [giovannipoli_s.massenza_](https://www.instagram.com/giovannipoli_s.massenza_)



AGRITUR ACQUASTILLA

Agritur Acquastilla si trova ad Arco circondato da vigneti e uliveti che donano un'atmosfera rilassante e genuina. La struttura propone appartamenti immersi nel verde, arredati con cura e pensati per chi cerca un soggiorno tranquillo a contatto con la natura. L'ospitalità familiare si accompagna ai prodotti dell'azienda agricola, come vino, grappa e olio extravergine di oliva, che raccontano il legame profondo con il territorio.

Agritur Acquastilla is located in Arco, surrounded by vineyards and olive groves that create a relaxing and authentic atmosphere. The property offers carefully furnished apartments nestled in greenery, ideal for those seeking a peaceful stay in close contact with nature. Warm, family-style hospitality is complemented by the farm's own products — wine, grappa, and extra virgin olive oil — which reflect a deep connection with the surrounding land.



GLI EVENTI DEL VINO SANTO



NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

La Notte degli Alambicchi Accesi trasforma Santa Massenza in un palcoscenico diffuso, dove teatro e distillazione si intrecciano. Le distillerie artigianali aprono le loro porte al pubblico, accompagnando le degustazioni di grappa con racconti, spettacoli e suggestioni che rievocano l'antico rito della "cotta" notturna. Un'esperienza unica, che unisce cultura, tradizione e sapori del Trentino.

The Night of the Lit Stills transforms Santa Massenza into an open-air stage where theater and distillation come together. The artisanal distilleries open their doors to the public, pairing grappa tastings with stories, performances, and atmospheres that evoke the ancient ritual of the nocturnal "cotta." A unique experience that blends culture, tradition, and the flavors of Trentino.

NOTE DI GRAPPA

La Note di Grappa accende Santa Massenza con cocktail innovativi e sorprendenti, dove la grappa diventa protagonista della mixology contemporanea. Bartender e distillerie collaborano per offrire abbinamenti inediti e originali, unendo creatività e qualità artigianale. Le note musicali si diffondono tra le diverse distillerie, accompagnando le degustazioni e creando un'atmosfera vivace e accogliente. Una serata che mostra il volto più moderno e sperimentale della grappa trentina.

Note di Grappa lights up Santa Massenza with innovative and surprising cocktails, where grappa takes center stage in contemporary mixology. Bartenders and distilleries work together to offer unique and original pairings, blending creativity and artisanal quality. Live music fills the distilleries, accompanying tastings and creating a lively, welcoming atmosphere. An evening that showcases the most modern and experimental side of Trentino grappa.

Associazione Culturale Santa Massenza
Piccola Nizza de Trent

Santa Massenza
Telefono: 328 8694616
turbineealambicchi@libero.it

DIVINNOSIOLA

DiVinNosiola è l'appuntamento che ogni primavera racconta la ricchezza culturale ed enologica della Valle dei Laghi attraverso il suo vitigno simbolo: la Nosiola, unico autoctono a bacca bianca del Trentino. La manifestazione unisce degustazioni guidate, itinerari tra vigneti e cantine, momenti di incontro con i produttori e occasioni di approfondimento sul legame fra territorio, tradizione e innovazione. Protagonista assoluto è il Vino Santo Trentino DOC, frutto dell'antico rito dell'appassimento delle uve fino a Pasqua, capace di racchiudere in un calice storia, identità e passione.

DiVinNosiola is the annual spring event that celebrates the cultural and wine heritage of the Valle dei Laghi through its emblematic grape variety: Nosiola, the only native white grape of Trentino. The program combines guided tastings, walks through vineyards and cellars, meetings with producers, and opportunities to explore the bond between territory, tradition, and innovation. At the center stands Vino Santo Trentino DOC, the result of the ancient practice of drying the grapes until Easter, a wine that encapsulates history, identity, and passion in every glass.

Organizzato da / Organized by
Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino



FESTIVAL CONFLUENZE

Un viaggio lento tra natura, cultura e sapori. Confluenze invita a scoprire la Valle dei Laghi attraverso itinerari e percorsi fuori dalle rotte consuete: cammini che uniscono borghi storici, antichi castelli e paesaggi d'acqua e di roccia. Organizzata dal Biodistretto Valle dei Laghi.

A slow journey through nature, culture, and flavors. Confluenze invites you to discover the Valle dei Laghi along uncommon routes and paths — trails that connect historic villages, ancient castles, and landscapes of water and rock. Organized by the Biodistrict Valle dei Laghi.

Telefono: 349-3365446
Email: info@biodistrettovallelaghi.it

REBORO

Reboro – Territorio & Passione è l'evento autunnale che celebra il grande rosso da uve appassite della Valle dei Laghi. Degustazioni, masterclass e visite in cantina offrono l'occasione per capire i segreti dell'appassimento, scoprire il profondo legame con il territorio e vivere un'esperienza enogastronomica autentica. Al centro dell'attenzione c'è il Reboro, vino nato dall'ambizione condivisa dei vignaioli locali, affinato per tre anni in rovere, capace di parlare di storia, identità e vocazione del territorio.

Reboro – Territory & Passion is the autumn event that celebrates the great red wine made from dried grapes in the Valle dei Laghi. Tastings, masterclasses, and winery visits offer the chance to discover the secrets of grape drying, explore the deep bond with the land, and enjoy an authentic food and wine experience. At the heart of the event is Reboro, a wine born from the shared vision of local winemakers, aged for three years in oak, and capable of expressing the history, identity, and vocation of its territory.

Organizzato da / Organized by
Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino





IL CAMMINO
DEI
SETTE LAGHI

IL CAMMINO DEI SETTE LAGHI



Associazione Biodistretto Valle dei Laghi
Piazza Mons. Perli, 3
Vezzano

Tel. 3493365446
SITO camminodeisettelaghi.it
IG [camminodeisettelaghi_](https://www.instagram.com/camminodeisettelaghi_)

Il Cammino dei Sette Laghi è un cammino lento, a tappe, con una percentuale minima di asfalto, immerso nella natura, che unisce i cinque Comuni di Vallelaghi, Madruzzo, Cavedine, Drena e Dro. Questo itinerario si trova in Trentino, precisamente nella Valle dei Laghi, un territorio ricco di eccellenze nel campo delle colture, delle arti e della storia, unite da questo cammino in cui si incrociano saperi, sapori, tradizioni e paesaggi.

Tra pievi e castelli, testimonianze archeologiche e peculiarità geologiche, conche e rilievi, laghi e cime, natura e presenza umana, il Cammino dei Sette Laghi si snoda in un territorio davvero suggestivo, costellato da sette laghi, ciascuno con le proprie caratteristiche.

La Valle dei Laghi si estende dalla soglia di Terlago fino al Basso Sarca in uno scenario naturale inedito composto da sette incantevoli laghi, antichi borghi e castelli medievali, rilievi montuosi.

e collinari, filari di vigneti e antiche vie romane, con una singolare varietà climatica che, declinando dal clima alpino a quello mediterraneo, in una bellissima alternanza di ambienti naturali. Lo spettacolo offerto è un mosaico storico e naturalistico di inestimabile bellezza che accoglie il visitatore in ogni stagione dell'anno.

The Cammino dei Sette Laghi (Seven Lakes Trail) is a slow, multi-stage route with minimal asphalt, entirely immersed in nature, connecting the five municipalities of Vallelaghi, Madruzzo, Cavedine, Drena, and Dro.

Located in Trentino, in the heart of the Valle dei Laghi, this itinerary winds through a land rich in agricultural, artistic, and historical excellence. Along the path, knowledge, flavors, traditions, and landscapes intertwine, offering a journey through both culture and nature.

Among ancient churches and castles, archaeological sites and geological wonders, basins and hills, lakes and peaks, the Cammino dei Sette Laghi unfolds across an evocative territory marked by seven distinct lakes, each with its own character.

The Valle dei Laghi stretches from Terlago to Basso Sarca, offering an extraordinary landscape of seven enchanting lakes, medieval villages and castles, rolling hills, vineyards, and remnants of Roman roads. Its unique climate blends Alpine and Mediterranean influences, creating a fascinating mosaic of natural environments. This landscape of history and nature welcomes visitors in every season of the year.



CASA CAVEAU DEL VINO SANTO



Piazzetta del Mercato,
Padergnone, Vallelaghi

Tel. 353 403 7389
SITO casacaveauvinosanto.com
FB [casacaveauvinosantotrentino](https://www.facebook.com/casacaveauvinosantotrentino)
IG [casacaveauvinosanto](https://www.instagram.com/casacaveauvinosanto)

La Casa Caveau Vino Santo, museo enologico situato a Padergnone, nasce all'interno degli avvolti dell'ex fruttai Rigotti, luogo dedicato all'appassimento dell'uva. È uno spazio immersivo dove immagini e suoni, accompagnano il visitatore in un racconto multimediale alla scoperta del Vino Santo, delle famiglie che ne conservano la produzione e della sua valle.

Gestita in collaborazione con l'Ecomuseo della Valle dei Laghi, che fornisce il personale per le visite guidate, la Casa Caveau offre un percorso alla scoperta degli aspetti culturali, storici e sociali che hanno segnato la lunga tradizione del Vino Santo Trentino.

Oltre all'allestimento museale, la Casa Caveau è anche sede di incontri di conoscenza e approfondimento, anche realizzati in collaborazione con i Cuochi dell'Alleanza Slow Food, per valorizzare il legame tra vino, territorio e cultura gastronomica.

Il museo è visitabile su prenotazione o in occasione dei numerosi eventi e degustazioni organizzati durante l'anno ed è punto di partenza di passeggiate tra le viti della Nosiola.

The Casa Caveau Vino Santo, an oenological museum located in Padergnone, is housed within the vaulted rooms of the former Fruttai Rigotti, once used for the drying of grapes. It is an immersive space where images and sounds guide visitors through a multimedia journey to discover Vino Santo, the families who preserve its production, and the valley where it is made.

Managed in collaboration with the Ecomuseum of the Valle dei Laghi, which provides staff for the guided tours, the Casa Caveau offers an in-depth exploration of the cultural, historical, and social aspects that have shaped the long tradition of Vino Santo Trentino.

In addition to its exhibition spaces, the Casa Caveau also hosts educational meetings and thematic events, often organized in collaboration with the Slow Food Alliance Chefs, to highlight the strong bond between wine, territory, and gastronomic culture.

The museum is open by reservation or during the many events and tastings held throughout the year, and it also serves as the starting point for walks among the Nosiola vineyards.

“Il vero viaggio in quanto introiezione d’un fuori diverso dal nostro abituale implica un cambiamento totale dell’alimentazione, un inghiottire il paese visitato, nella sua fauna e flora e nella sua cultura facendole passare per le labbra e l’esofago. Questo è il modo di viaggiare che abbia senso oggi, quando tutto ciò che è visibile lo puoi vedere senza muoverti dalla poltrona”.

Italo Calvino, *Sotto il sole giaguaro*, 1986

Pubblicazione a cura di
Slow Food Trentino Alto Adige APS
Biodistretto Valle dei Laghi

9.00 euro