**CHUTĚ, KTERÉ OBJEVÍTE NA CESTÁCH**

Za vínem se skrývají fascinující příběhy, příběhy, které často překračují celá staletí a které se předávají nové generaci vinařů, kteří budou psát zase další. Děje se tak zejména v jedné z nejstarších produkčních oblastí v alpském regionu, **Piana Rotaliana** (severně od Trenta), *nejkrásnější vinné zahradě v Evropě* “, kterou obdivoval a popisoval Johann Wolfgang Goethe na stránkách své „Italské cesty“. Aluviální půdy, napájené řekou Adiže a jejími přítoky, a přirozená bariéra hor, která odvádí nejchladnější proudy, vytvořily ideální podmínky pro pěstování původní révy, která produkuje červené víno se silnou osobností, výrazné a nezaměnitelné, **Teroldego**. **Rotaliano D.O.C.** Příběhy, které dnes můžeme znát díky nové cyklotrase, která se dotýká nejevokativnějších míst Piana Rotaliana – Königsberg a která křižuje vinice, řeky, stoupá do panoramatických kopců, dostává se do vesnic, vinařství, historických farem a statků, kde můžete objevovat typické chutě vína a místní kuchyně. V budovách habsburského dvora to bylo „*Tiroler Gold*“, tyrolské zlato, ale původ tohoto jména se v průběhu staletí ztratil, znovu se objevuje na stránkách „*Historie*“ tridentského koncilu, které zmiňují „vína Teroldeghi...“. Rubínově červená barva je spojena s legendou: vypráví o drakovi, který vyděsil místní obyvatele, a když byl zabit lstí vznešeného hraběte Firmiana, vyklíčila z kapek jeho krve, které dopadly na zem, réva Teroldego.

V kontextu těchto vinic by žádný milovník dobrého vína neměl přehlédnout dva nejzajímavější návrhy vinařské turistiky v létě, ale ani další akce a události.

**Giro del Vino 50** se táhne v délce asi 50 km po Piana Rotaliana a zahrnuje všech 6 vesnic v této oblasti, s přejezdy na sever směrem na Salorno (Alto Adige) a na východ směrem na Giovo (Valle di Cembra). Trasa se skládá ze dvou okruhů: jeden směřuje na sever a vede celý po rovině, druhý na jih a obsahuje stoupání a větší výškový rozdíl. Je nicméně více panoramatickým, protože vede přes kopečky. Tato prohlídka vás zavede do mimořádně krásných vinic, dotýká se četných vinařství a architektonických skvostů, které je třeba jeden po druhém objevit. A přitom vás doprovází líně tekoucí řeka Adiže. Po cestě je samozřejmě vždy možné zastavit se v jednom z více než 50 vinařství. Od malých rodinných podniků až po společenská vinařství je možné si objednat komentovanou prohlídku a degustaci.

Pro lepší zhodnocení prohlídky doporučujeme vyrazit proti směru hodinových ručiček. I cedule byly připraveny tak, aby odpovídaly tomuto kritériu, a kromě polohy všech místních reálií poskytují i další informace o povaze půd a o vynikajících vínech vyrobených v konkrétních oblastech: Teroldego, Nosiola, Müller Thurgau, Trentodoc.

Protože se jedná o okružní trasu, můžete naskočit v kterémkoli místě. Technicky není příliš náročná, i když je místy strmá a úzká. Doporučená kola pro tuto trasu jsou gravel kola, trekkingová kola, případně elektrokola v horské či touringové verzi.

Tato trasa je dostupná přímo z cyklostezky Valle dell'Adige, ale také vlakem: vlakové nádraží Trento je vzdáleno jen několik kilometrů a regionální vlaky zastavují v Mezzocoroně i Lavisu, přičemž všechny vesnice v oblasti jsou propojeny místní železnicí Trento–Malè, která zajišťuje i přepravu kol na základě rezervace.

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

V rámci **Piana Rotaliana** jsou po celý rok a zejména v létě dostupné nabídky na vinařské zážitky, které přímo zahrnují vinaře a umožní vám objevit mnohá tajemství tohoto fascinujícího světa přímo z jejich rukou. Jednotlivé možnosti nabízejí jedinečné zážitky, jako jsou výlety po vinicích, trekking, pikniky, brunche ve vinici, emotivní okamžiky ve znamení spojení vína a hudby, vína a umění a vína a hry, putovní ochutnávky vín a pálenek, a to i v konkrétních okamžicích, při východu nebo západu slunce, které proměňují ochutnávku v příběh, který musíte prožít a později o něm můžete vyprávět. Zde je několik příkladů z mnoha dnes dostupných návrhů, vše probíhá na základě rezervace. Vyrazte na cestu za příběhy Teroldega Rotaliana a dalších vín Piana Rotaliana.

[**Azienda Agricola Zanini**](http://www.zaniniluigi.com/it/home/), malá rodinná firma sídlící v Mezzolombardu, nabízí zážitek „**Mých 5 prvků“**, naplánovaný každou středu a sobotu ráno a zaměřený na příběh 5 klíčových prvků, které společnost používá k výrobě svých vín – vodu. , ocel, dřevo, beton a sklo. (také v německém jazyce)

Víno, ale nejen to. Již čtvrtou generaci je [**Azienda Foradori**](http://www.agricolaforadori.com) di Mezzolombardo příkladem kreativity a evoluce ve znamení kompletního zemědělského projektu, který kromě vína zahrnuje i šlechtění a produkci zeleniny, vždy respektující území a přírodu. To vše je možné díky principům biodynamiky. Zážitek **„FermentiAmo“** začíná procházkou ve vinicích a ochutnávkou surovin nasbíraných přímo ze zahrádky a zeleninových záhonů. (také v angličtině a němčině)

Středobodem těchto zážitků není pouze víno, Trentino je ve skutečnosti původní vlastí grappy. Ve [**Villa de Varda**](http://www.villadevarda.com) v Mezzolombardu je možné se od pondělí do soboty od 9 do 17 hodin, zúčastnit návštěvy lihovaru rodiny Dolzanů, kteří jej provozují už po šest generací a kde si návštěvník může prohloubit své znalosti na toto téma při zážitku zvaném **„VdV Experience“**. (také v angličtině)

Farma[**Maso Poli**](http://www.masopoli.com), která se nachází se na kopcích jižně od San Michele all'Adige,má poslouchá výhradně ženy: tři sestry ve třetí generaci s rodinnou historií, která je váže k zemi, jež mluví a zpívá vínem. Zážitek, který se nabízí od pondělí do soboty, vezme hosty na cestu vhodnou pro dospělé i děti. Pro děti je připravena řízená honba za pokladem a truhla, kterou lze naplnit mnoha dárky nasbíranými a objevenými cestou, včetně jednoduchých a originálních příběhů, jež vám umožní pochopit, jak se rodí víno. (také v angličtině a němčině)

**Maso Grener** je rodinná firma s historií vášně pro vinice, kterou chce dnes sdílet. Proto o letních víkendech otevřela své dveře návštěvníkům. Jsme v srdci vinné stezky Trentina a měli bychom být připraveni vychutnat si vše, co letní víkend nabízí.  
Den začíná před dřevěnou vinicí, uměleckým dílem „Pasáž“, které působí jako brána do přírody. Procházíme se vinicemi Nosiola, doprovází nás vyprávění o místech a rodinné příběhy, které lze stále znovu číst v obdělané zemi. Cestou si můžete užít chvíle mimořádné krásy a rozjímání před zraky celého údolí řeky Adiže a Piana Rotaliana. Zážitek (dostupný také v angličtině) končí u stolu pod pergolami Chardonnay, které chrání před slunečními paprsky. Můžete ochutnat 5 sklenic vína společně s nedělním brunchem, připraveným ve spolupráci s restaurací Maso Tratta. (také v angličtině)

Další informace a kompletní program: [**zde**](https://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/enoturlab)

**PRODUKTY A CHUTĚ, KTERÉ VYPRÁVĚJÍ PŘÍBĚH TRENTINSKÉHO LÉTA**

Výlet do Trentina „smyslů“, popíjení Teroldega nebo Marzemina nebo sdílení přípitku „horských bublinek“ ve sklenici Trentodocu s přáteli a blízkými.

Spojení mezi zemědělstvím a cestovním ruchem se potvrzuje jako mimořádně smysluplné. Posiluje oba sektory pečlivým zdokonalováním zemědělství, výrobního řetězce a excelence v oblasti potravin a vína a dovolená tak získává hodnotu a autentičnost, zatímco cestovní ruch pomáhá podporovat odvětví s velmi silnou identitou. Řadu možností nabízí **Stezka vína a chutí Trentina**: pokaždé nové způsoby zábavy, různé vinice, otevřené sklípky, výstavy vín a ochutnávky ve vysokých nadmořských výškách. Níže najdete jen krátký úryvek, kompletní kalendář pak [**zde**](https://www.tastetrentino.it/).

Každý květnový víkend se můžete zúčastnit **Gemme di Gusto**, přehlídky outdoorových aktivit mezi vinicemi, lesy a kvetoucími loukami: procházky, exkurze a prohlídky s průvodcem pravidelně obohacené o degustace lahodných vín a vynikajícího jídla. Existuje mnoho míst, která můžete takto navštívit: od údolí Cembra po jezero Garda, od Piana Rotaliana po Vallagarina, od Valle dei Laghi po plošinu Vigolana a nezapomínejme ani na Trento. Můžete zažít celý a rozmanitý buket vůní a kouzel trentinského jídla a vína prostřednictvím návratu k přírodě.

V měsíci srpnu se v **Chalet Fiat v Madonna delle Campiglio** na akci [**Calici di Stelle**](https://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/calici-di-stelle-1/) představí to nejlepší z trentinských vín**.** Vinařství a palírny spojené s [Movimento Turismo del Vino, část Trentino-Alto Adige](http://bit.ly/MTV_TAA), čekají hosty, aby společně strávili kouzelný večer věnovaný vynikajícím vínům, vychutnali si gastronomické lahůdky a panoramatický výhled na Dolomity, to vše pod jiskřivou hvězdnou oblohou.

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

Víno v hlavní roli, ale nejen to. Vedle Stezky vína a chutí Trentina jsou tu také jablka v údolích Non a Sole a také sýry Dolomit ve východních částech Fiemme, Fassa a Primiero.   
V červenci a srpnu otevřou své brány hostům **„Hrady chutí“**, zámky v údolí Noce, které nabízejí to nejlepší z místních chutí v historických a umělecky bohatých prostředích s ochutnávkami toho nejlepšího z místních produktů.   
Uprostřed léta, ať už jde o zasloužený obědový balíček během túry v horách nebo lahodnou relaxační přestávku vleže na dece u jezera, **je piknik** vždy dokonalým kulinářským zážitkem, který si užije opravdu každý! A pokud pokrmy připravují nejlepší kuchaři v okolí s použitím místních a ekologických produktů, stane se tento oběd pod širým nebem skutečně gurmánským zážitkem! Stačí si vybrat jedno z mnoha nabízených menu, zarezervovat si ho a jít si ho vyzvednout a pak už jen přemýšlet o tom, jak si užít den venku!  
<https://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-della-mela-e-dei-sapori-delle-valli-di-non-e-di-sole/home/>

Když se konečně přesuneme do údolí Fiemme, Fassa a Primiero, na **sýrovou cestu v Dolomitech**, stává se nesporným protagonistou s výraznou chutí sýr malga. **Cheesenic**, „vaše jídlo s sebou v srdci Dolomit“, je akce, která v kontextu rozkvetlých luk Dolomit nabízí účastníkům lahodné košíky se sýry a místními produkty. V mnoha přizpůsobitelných variantách lze piknikové koše vyzvednout v některé ze zapojených restaurací, chat nebo přístřešků, nebo je lze také zakoupit v zúčastněných obchodech nebo u výrobců. Zbývá jen objevovat ty nejkrásnější lesy a stezky a pokusit se najít dokonalé místo, kde si svůj košík užijete v příjemné společnosti. [www.tastetrentino.it/cheesenic](http://www.tastetrentino.it/cheesenic)

Zůstaneme-li ve Val di Fiemme, Val di Fassa, San Martino di Castrozza, Primiero a Vanoi, nabízí nová iniciativa **Maso Trentino** zážitky s farmářskou příchutí a pod širým nebem, abyste poznali vřelost a pohostinnosti místních rodin, strážců území, ve kterém má každý člověk v každodenním životě zásadní roli. Místa a prvky, které Maso Trentino charakterizují, jsou tedy stavby se zemědělskou a farmářskou duší, rolnické domy s venkovskou identitou umístěné na okrajích vesnic obklopených přírodou a postavené s ohledem na zeleň, které vyprávějí historii, již je třeba znovu objevit. Ideální pro strávení dovolené v kontaktu s přírodou a horským zemědělstvím, ale také vhodné pro rodiny nebo pro ty, kteří hledají přirozenou pohodu pro mysl i tělo (natural wellness) a dokonce i pro ty, kteří potřebují spojit dovolenou s prácí (work & holiday) od psacího stolu s výhledem na Dolomity. Zážitky k objevování na [www.tastetrentino.it/masotrentino](http://www.tastetrentino.it/masotrentino)

A konečně, pro ty, kteří si zvolili **Val Rendena a Madonna di Campiglio** jako svou letní prázdninovou destinaci, je tu z iniciativy místního sdružení APT na léto 2022 široká škála iniciativ a zážitků, kterých se můžete po rezervaci zúčastnit. Jsou to speciálně navržené akce zaměřené na objevování mnoha tajemství tohoto fantastického údolí, jeho tradic, nejmalebnějších výhledů a chutných místních produktů.

Zážitek s názvem **„Raccogli l’Attimo“** vypráví o zázracích výzkumu a sklizně horských plodů za doprovodu odborně způsobilých průvodců. **„Spiagge Alte“** je na druhou stranu nezapomenutelným zážitkem s aperitivem „na pláži“, s hudbou a bylinnými koktejly podél pobřeží horských potoků. Milovníci tradiční polenty se účastí na akci **„Polenterchef“** naučí všechna její tajemství při její přípravě pod vedením nejodbornějšího „mistra polenty“ údolí. Stejně jako na obraze z poloviny 19. století si můžete dát **„snídani v trávě“**: stačí když se zúčastníte stejnojmenného zážitku a dostanete se pěšky nebo na kole spolu s průvodci do jedněch z nejskrytějších a nejevokativnějších alpských oáz. Pro ty, kteří dávají přednost hlavnímu jídlu: **„Di Prato in Pranzo“** vám umožní vychutnat si gurmánský degustační oběd na horské chatě na konci procházky po stezkách známých výlety s průvodcem Norisem Cunacciou. Slavná „babka kořenářka“ se podělí o své neuvěřitelné znalosti o výzkumu a sběru divokých bylin a s těmi, které nasbíráte po cestě, jakmile dorazíte do cíle, se budete moci zapojit do přípravy v kuchyni. Připravíte tradiční pokrmy speciálně upravené pro tuto příležitost.

Všechny tyto zážitky jsou na rezervaci a za speciální cenu, podrobnosti a kompletní kalendář najdete na odkazu [**campigliodolomiti.it/topexperience**](campigliodolomiti.it/topexperience)