**DE SMAKEN VAN TRENTINO**

**Van wijnroutes tot proeverijen van appel- en Dolomietkazen, in Trentino is er deze zomer van alles te ontdekken op het gebied van proeverijen.**

Achter een wijn gaan fascinerende verhalen schuil. Verhalen die vaak al eeuwen worden doorverteld om vervolgens terecht te komen bij een nieuwe generatie wijnmakers. Dit geldt in het bijzonder voor één van de oudste productiezones van het Alpengebied, de **Piana Rotaliana** (ten noorden van Trento). Johann Wolfgang Goethe bewonderde dit gebied en beschreef het in zijn "Italiaanse reis" als "*de mooiste druiventuin van Europa*". De bodem wordt gevoed door de Adige en de zijrivieren, en de natuurlijke barrière van bergen houdt de koudste stromingen tegen. Dit zijn de ideale omstandigheden voor het verbouwen van een inheemse druivensoort die een rode wijn voortbrengt met een onderscheidend en onmiskenbaar karakter, de **Teroldego Rotaliano D.O.C.** Verhalen zoals deze kun je nu ontdekken met een nieuwe fietsroute die langs plaatsen loopt die tot de verbeelding spreken. Je doorkruist wijngaarden, rivieren en heuvels en komt langs dorpjes, wijnhuizen, historische boerderijen en landhuizen, waar je de smaken van het eten en de wijn van Trentino ontdekt. In de paleizen van het Habsburgse hof stond de wijn bekend als "Tiroler Goud", goud uit Tirol. Zelfs de robijnrode kleur is een legende: het verhaal gaat over een draak die de bevolking terroriseerde. Toen hij door een list van de edele graaf Firmian werd gedood, ontsprongen uit de druppels bloed die op de grond vielen de wijnstokken van Teroldego.

De **Giro del Vino 50** is een tocht van ongeveer 50 km door de Piana Rotaliana en loopt door alle zes de dorpen van het gebied. De route bestaat uit twee rondes: het noordelijke rondje, dat volledig over vlak terrein loopt, en het zuidelijke rondje door de heuvels. Deze tocht voert door prachtige wijnlandschappen, langs een groot aantal wijnmakerijen en architectonische pareltjes die je één voor één moet ontdekken, met op de achtergrond het rustig stromende water van de Adige. Onderweg kun je natuurlijk altijd onderweg stoppen bij een van de wijnhuizen.

Om optimaal van de tour te kunnen genieten, is het een aanrader om de route tegen de klok in te volgen. De bewegwijzering is speciaal met dit doel ontworpen en geeft aanvullende informatie over de aard van de bodems en de uitstekende wijnen die in een bepaalde zone worden geproduceerd: Teroldego, Nosiola, Müller Thurgau en Trento Doc.

Aangezien het een rondrit is, kun je je fietstocht op elk punt beginnen. De route is niet heel moeilijk, ook al is het terrein op sommige plekken steil en smal. De aanbevolen fietsen voor deze tour zijn gravel, trekking of een e-bike in MTB of touring uitvoering.

Deze route is rechtstreeks te bereiken via het fietspad van Valle dell'Adige, maar ook met de trein: het treinstation van Trento ligt op slechts enkele kilometers afstand en regionale treinen stoppen zowel in Mezzocorona als in Lavis. Alle dorpen in de omgeving zijn met elkaar verbonden via de lokale spoorlijn Trento-Malè. Je mag je fiets meenemen in deze trein (wel reserveren).

Meer informatie: [https://girodelvino50.it/](%20https://girodelvino50.it/%20)

In de **Piana Rotaliana** worden het hele jaar door, maar vooral in de zomer, wijnbelevenissen georganiseerd. De wijnmakers zijn hierbij direct betrokken zijn, zodat bezoekers de vele geheimen van deze fascinerende wereld uit de eerste hand kunnen horen. Er is een breed scala aan unieke ervaringen, zoals rondleidingen door de wijngaarden, trekkingen, picknicks, wijngaardbrunches en bijzondere evenementen waarbij wijn wordt gecombineerd met muziek, kunst of games. Er zijn ook proeverijen van wijnen en sterke dranken die op speciale momenten van de dag plaatsvinden, zoals tijdens zonsopgang of zonsondergang. Hier zijn enkele voorbeelden van de vele mogelijkheden die momenteel worden aangeboden om een reis te maken door de verhalen van Teroldego Rotaliano en de andere wijnen van de Piana Rotaliana. Alle activiteiten moet je van tevoren reserveren.

[**Azienda Agricola Zanini**](http://www.zaniniluigi.com/it/home/), een klein familiebedrijf in Mezzolombardo, organiseert elke woensdag- en zaterdagochtend een belevenis onder de naam "I miei 5 elementi", oftewel "Mijn 5 elementen". Je verkent de vijf belangrijkste elementen die het bedrijf gebruikt om de wijnen te produceren: water, staal, hout, cement en glas.

Veel meer dan wijn alleen: de [**Azienda Foradori**](http://www.agricolaforadori.com/) wijnmakerij in Mezzolombardo, die momenteel in handen is van de vierde generatie, is een voorbeeld van voortdurend evoluerende creativiteit. Dit heeft geresulteerd in een landbouwproject waar veeteelt en groenteteelt hand in hand gaan met wijn maken, alles met respect voor het land en de natuur dankzij de biodynamische principes. De "FermentiAmo" ervaring begint met een wandeling door de wijngaarden, waarbij je groenten proeft die net uit de moestuin zijn geplukt.

Wijn is niet de enige ster van deze ervaringen: Trentino is namelijk het historische vaderland van de grappa. In [**Villa de Varda**](http://www.villadevarda.com/) in Mezzolombardo kun je van maandag tot zaterdag van 9.00 tot 17.00 uur een bezoek brengen aan de stokerij van de familie Dolzan, die zes generaties stokers telt. Bezoekers kunnen alles te weten komen over dit onderwerp met de "**VdV Experience**".

Genesteld in de heuvels ten zuiden van San Michele all'Adige, biedt de boerderij [**Maso Poli**](http://www.masopoli.com/) een vrouwelijke invalshoek: drie zussen vertegenwoordigen de derde generatie van een familie waarvan de geschiedenis stevig verankerd is in een land waar wijn alles is. Deze ervaring, die je van maandag tot zaterdag kunt beleven, neemt de gasten mee op een rondleiding die geschikt is voor jong en oud. Kinderen kunnen een spannende speurtocht doen, met een kist die gevuld moet worden met alle ontdekkingen die langs de route worden gedaan, met een eenvoudige en originele uitleg over hoe wijn wordt gemaakt.

**Maso Grener** is een familiebedrijf met een historische passie voor wijngaarden. Nu wil het deze passie delen door tijdens de zomerweekends de deuren open te stellen voor bezoekers. Je bevindt je hier in het hart van Trentino's Strada del Vino, oftewel de wijnroute. Het water loopt je al in de mond bij het vooruitzicht van de heerlijkheden die een zomerweekend te bieden heeft.

De dag begint voor een houten wijngaard, het kunstwerk "*Passaggio*", dat een toegangspoort naar de gaarden is. Je wandelt door de Nosiola wijngaarden en hoort de plaatselijke legenden en familieverhalen die tot op de dag van vandaag hun sporen hebben nagelaten op de landbouwgrond. Onderweg geniet je van momenten van immense schoonheid en bezinning, met uitzicht op de hele Valle dell'Adige en de Piana Rotaliana. De ervaring (ook in het Engels) eindigt met iedereen aan tafel, onder de pergola's van Chardonnay die een koel onderkomen bieden tegen de zonnestralen. Je proeft 5 glazen wijn en geniet van een zondagse brunch, dankzij een samenwerking met het restaurant Maso Tratta.

Voor meer informatie en het volledige programma: [klik hier](https://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/enoturlab).

**DE PRODUCTEN EN SMAKEN VAN DE ZOMER IN TRENTINO**Een "sensuele" reis door Trentino, nippend aan Teroldego of Marzemino of een glaasje Trentodoc "bergbubbels". Proost met vrienden en geliefden!

Het partnerschap tussen landbouw en toerisme is succesvol en komt beide sectoren ten goede: de waardering voor de plaatselijke landbouw, de productieketen en de gastronomische spijzen en wijnspecialiteiten maakt een vakantie aangenamer en authentieker. Het toerisme draagt op zijn beurt bij aan de bevordering van een economische sector die sterk verbonden is met de identiteit van de regio. De Trentino Wine and Food Trail heeft veel te bieden, waaronder een gevarieerd aanbod aan activiteiten: evenementen gewijd aan specifieke wijnsoorten, open wijnmakerijen, wijntentoonstellingen en proeverijen op grote hoogte. Hieronder vind je een korte samenvatting. [Klik hier](https://www.tastetrentino.it/) voor de volledige kalender.

Elk weekend in mei kun je deelnemen aan **Gemme di Gusto**, een reeks initiatieven in de openlucht, zoals in wijngaarden, bossen en bloeiende weiden. Er zijn wandelingen, uitstapjes en rondleidingen die worden aangevuld met heerlijke wijnproeverijen en voortreffelijke hapjes. De belevenissen vinden plaats op vele locaties, van Valle di Cembra tot het Gardameer, van de Piana Rotaliana tot Vallagarina, en van Valle dei Laghi tot de hoogvlakte van Vigolana, en niet te vergeten in Trento. Proef de volle, rijke smaken van Trentino’s betoverende wereld van eten en wijn.

In augustus worden de beste wijnen van Trentino in de schijnwerpers gezet in **Chalet Fiat** in **Madonna delle Campiglio**, met het evenement **Calici di Stelle**. De wijnhuizen en distilleerderijen die zijn aangesloten bij de afdeling Trentino-Alto Adige van de Wine Tourism Movement verwelkomen gasten op een magische avond. Je geniet van uitstekende wijnen, gastronomische lekkernijen en een schitterend uitzicht op de Brenta Dolomieten, dat nog specialer wordt door de vele vallende sterren.

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

Wijn is niet de enige ster van de show: naast de Trentino Wine and Food Trail zijn er andere routes die zich richten op appels, in Val di Non en Val di Sole, of op kaas uit de Dolomieten, in de valleien van Fiemme, Fassa en Primiero.   
In juli en augustus openen ook de kastelen van de Noce-valleien hun deuren voor toeristen, in het kader van de "**Castelli e Gusto**"-ervaring. Dit is een proeverij met de allerbeste producten uit de streek in een historische omgeving die rijk is aan kunst.   
In de zomer is de picknick favoriet bij iedereen: of je nu geniet van een welverdiende lunch uit je rugzak tijdens een bergwandeling of ontspant op een kleedje aan het meer; een picknick is altijd een fantastische pauze! En als je maaltijd bereid wordt door de beste chef-koks van de regio met lokale, nul-km producten, dan is je lunch een ware gastronomische traktatie! Kies eerst een menu uit het ruime aanbod, maak een reservering en haal het vervolgens op. Dan hoef je alleen nog maar te genieten van een dag in de vrije natuur.

<https://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-della-mela-e-dei-sapori-delle-valli-di-non-e-di-sole/home/>

Als we onze aandacht verleggen naar de valleien van de Fiemme, de Fassa en de Primiero met de **Dolomiete Cheese Trail**, is de boerenkaas de onbetwiste ster van de show. **Cheesenic**, "je afhaalmaaltijd in het hart van de Italiaanse Alpen", biedt gasten overheerlijke picknickmanden gevuld met lokale producten en kazen om van te genieten op de bloeiende weiden van de Italiaanse Alpen. De picknickmanden zijn in vele varianten verkrijgbaar en kunnen worden afgehaald bij de deelnemende restaurants, boerderijen of almhutten. Je kunt ze ook kopen bij de deelnemende winkels en producenten. Je hoeft dus alleen nog maar op zoek te gaan naar de meest idyllische bossen en paden waar je in goed gezelschap van je maaltijd kunt genieten. [www.tastetrentino.it/cheesenic](http://www.tastetrentino.it/cheesenic)

Nog steeds in Val di Fiemme, Val di Fassa, San Martino di Castrozza, Primiero en Vanoi, biedt het nieuwe initiatief **Maso Trentino** openluchtervaringen met een rustiek tintje. Bezoekers kunnen genieten van de warme gastvrijheid van families uit Trentino. De karakteristieke plaatsen van Maso Trentino zijn rustieke boerderijen aan de rand van een dorpen, diep in het hart van de natuur liggen. Deze boerderijen zijn gebouwd met een groene aanpak en met behoud van de geschiedenis. Het zijn ideale locaties voor een vakantie die in het teken staat van de natuur en de landbouw in de bergen. Ze zijn geschikt voor gezinnen of voor iedereen die op zoek is naar natuurlijke wellness voor lichaam en geest. Dankzij de schrijftafels met uitzicht op de Italiaanse Alpen kun je zelfs werk en vakantie combineren. Ontdek de ervaringen op [www.tastetrentino.it/masotrentino](http://www.tastetrentino.it/masotrentino)

Tot slot heeft de plaatselijke VVV een groot aantal initiatieven en belevenissen georganiseerd voor iedereen die **Val Rendena en Madonna di Campiglio** als zomervakantiebestemming 2022 heeft gekozen. Deze activiteiten, waar je wel voor moet reserveren, zijn speciaal ontworpen om de vele geheimen die in deze prachtige vallei verborgen liggen, de tradities, de mooiste uitzichten en de lekkerste producten te ontdekken.

Met "**Raccogli l'Attimo**" verzamel je wilde vruchten op de berg, onder begeleiding van deskundige gidsen. "**Spiagge Alte**" is een heerlijke borrel op het "strand", met muziek en cocktails op basis van wilde kruiden, geserveerd langs de oevers van bergriviertjes. Wie niet genoeg kan krijgen van de traditionele polenta, kan deelnemen aan de "**Polenterchef**". Hierbij leer je alle geheimen van de polenta kennen door het te bereiden tijdens een culinaire workshop, onder leiding van enkele vooraanstaande "polenter" van de vallei. De "**Colazione sull'erba**"-ervaring is een ontbijt op het gras, net als in de jaren 1800. Volg de gidsen te voet of op de fiets naar enkele van de meest pittoreske en goed verstopte alpiene oases. Wie liever voor een grotere maaltijd gaat, kan met "**Di Prato in Pranzo**" genieten van een gastronomische lunch in een almhut. Deze wordt geserveerd aan het eind van een wandeling met een speciale gids, Noris Cunaccia. De beroemde "kruidenvrouw" deelt haar ongelooflijke kennis over het vinden en verzamelen van wilde kruiden. Als je de bestemming hebt bereikt, kun je de kruiden die je onderweg hebt verzameld gebruiken voor de bereiding van traditionele gerechten.

Voor al deze belevenissen moet je reserveren, met een speciale prijs. Voor meer details en de volledige kalender, kijk hier: [**campigliodolomiti.it/topexperience**](file:///Users/ADuring/Downloads/campigliodolomiti.it/topexperience)

Kijk voor meer informatie op: <https://www.visittrentino.info/en/articles/food-and-wine/trentino-wines>