

MondoMerlot 2014

Comunicato stampa



MondoMerlot

Ha il fascino, inconfondibile, della semplicità. Quella tutt'altro facile da farsi. Anzi: sintetizza forza con eleganza, gioioso approccio gustativo con persistenza meditativa. Rosso intrigante, nel colore e nell'indole.

Perché il Merlot è tutto questo, ed altro ancora. Vino dell'essere, che non tradisce le apparenze. Variegato e carezzevole, banco di prova per enologi e stimolo al confronto per eno-appassionati rigorosamente impegnati nell'intuire ogni sua intrinseca sfumatura. Merlot che ad Aldeno torna in scena. Sul palcoscenico del teatro comunale, il borgo trasformato in una piccola capitale enoica, tra degustazioni, folklore e sana gastronomia.

15.esima edizione di una kermesse fortemente voluta dal Comune di Aldeno, supportata dall'intera comunità e da una schiera di collaudati sponsor, quest'anno anche in una prospettiva che tende ad Expo 2015.

Lo dimostra la partecipazione, in costante crescendo, delle più autorevoli aziende vitivinicole nazionali. Con 150 Merlot pronti ad essere centellinati, campioni di razza, sinceri interpreti delle loro singole identità territoriali, il nord che guarda a sud, le zone viticole più disparate che simbolicamente diventano cerniere di culture, il Merlot come aggregante.

Tutto questo con Aldeno e il Trentino orgogliosi di valorizzare un vino appunto schietto quanto altrettanto blasonato. Una caratteristica decisamente emersa dal recente Concorso nazionale 'Merlot d'Italia' (104 i vini in gara), che pone i vini trentini tra i protagonisti delle vinificazioni legate all'omonimo vitigno.

Merlot, Aldeno – il connubio - che rilancia legami anche con Trento – prevista la consueta degustazione a Palazzo Geremia – e pure con Rovereto. Qui il confronto sarà a livello internazionale, i migliori Merlot del Mondo, spiegati a Palazzo Piomarta, in un confronto moderato dal prof. Francesco Spagnoli, e con Barbara Tamburini, wine maker toscana che con l'interpretazione delle uve Merlot ha conquistato assoluti onori internazionali.

Tante le occasioni per sostare ad Aldeno. Tra incontri golosi – i formaggi di malga selezionati da Slow Food – il Bacchanale con una sequenza di piatti a base di pasta Felicetti, poi la Cucina d'Autore con Sebastiano Cont, giovanissimo chef rigorosamente Aldeno doc.

E ancora. I vini selezionati dai sommelier, le eccellenze e le curiosità della cantina di casa, la Cantina di Aldeno.

Tra Merlot, buona cucina e pure musica. La Banda Sociale di Aldeno e la Volano Jazz Big Band sono pronte a scandire il ritmo della festa. Vibrante, come il Merlot. Anzi, come MondoMerlot.

Comune di Aldeno – 14.10.2014