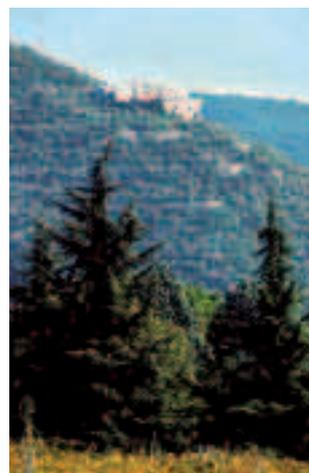


La Terradeiforti

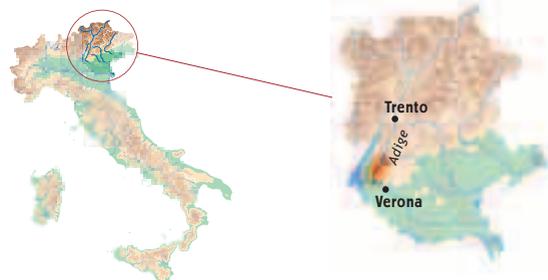
Terradeiforti è una valle modellata dai ghiacciai dell'era quaternaria e scavata dal fiume Adige. Si insinua a sud a partire dalla Chiusa di Ceraino e si apre verso nord tra i fianchi del Monte Baldo e della Lessinia, fino a raggiungere la regione trentina.

Comprende i comuni di Rivoli Veronese, Brentino Belluno, Dolcè ed Avio legati tra di loro dal corso del fiume Adige e dai filari delle vigne.

Benvenuti nella Terradeiforti!



Forte Masua



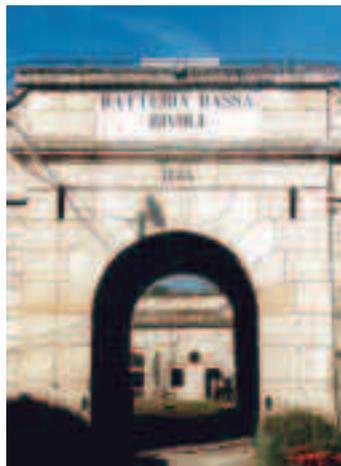
I vigneti della Terradeiforti, tra Baldo, Lessinia e Adige

Perché Terradeiforti

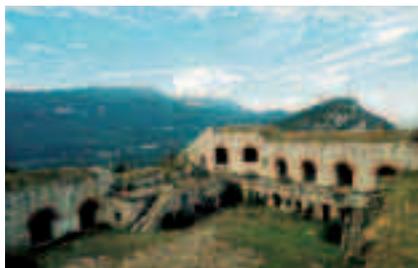
La valle dell'Adige rappresenta fin dall'epoca romana un'importante via di comunicazione tra il mondo mediterraneo e il mondo alpino. La corona di castelli e di forti che scorta il solco dell'Adige è un'affascinante impronta lasciata sul territorio durante secoli di storia.

La volontà del Consorzio di Tutela di dare ai vini e al territorio un'identità chiara, che funga da trait d'union tra la cultura veronese e quella trentina, ha portato alla nascita della "Terradeiforti".

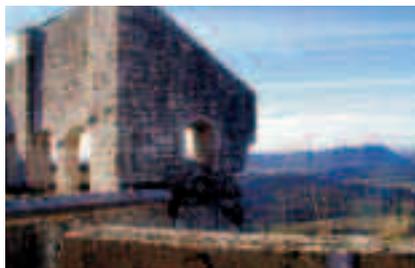
Forti per tradizione



Forte Wohlgermuth di Rivoli



Forte San Marco



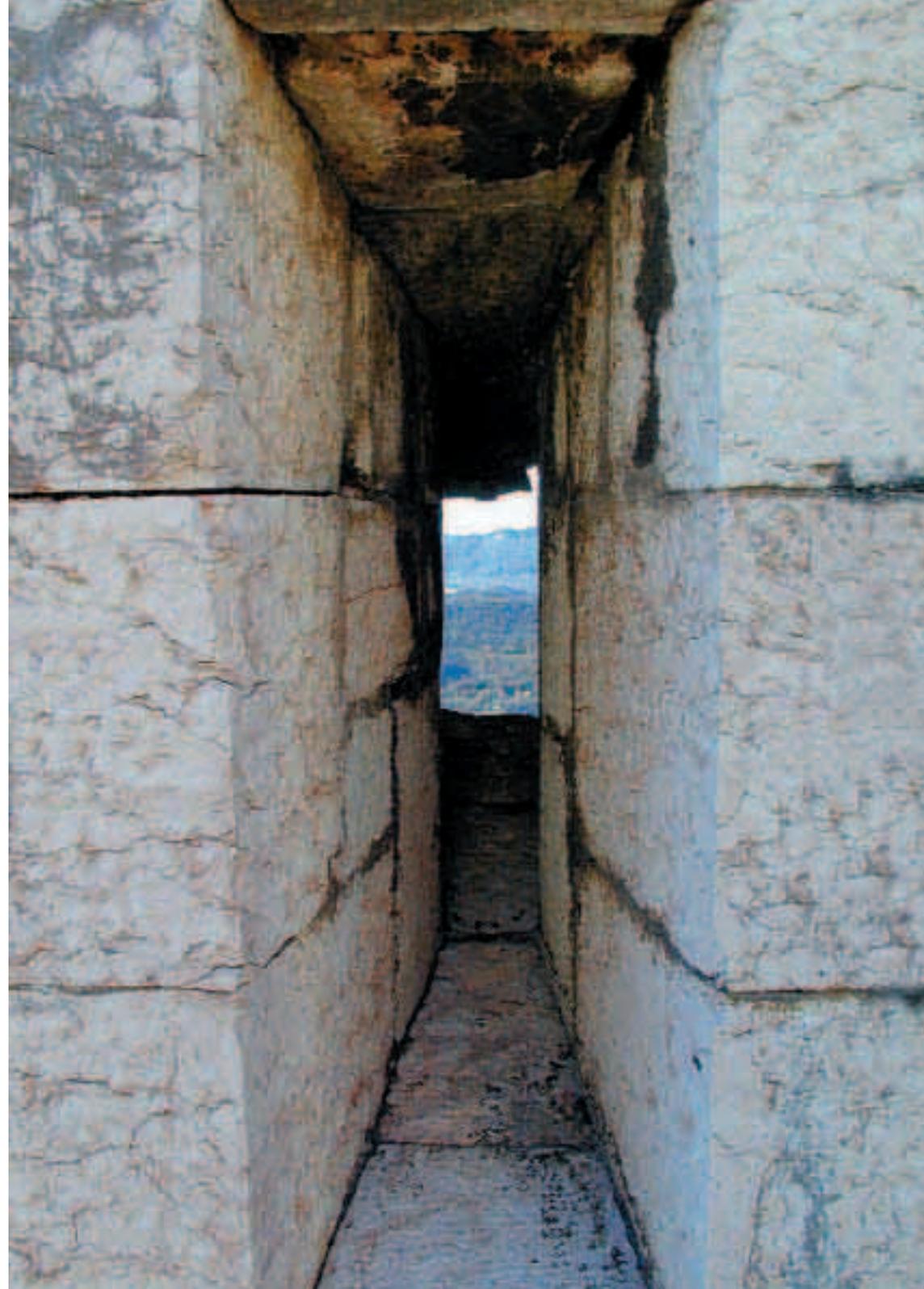
Forte Monte



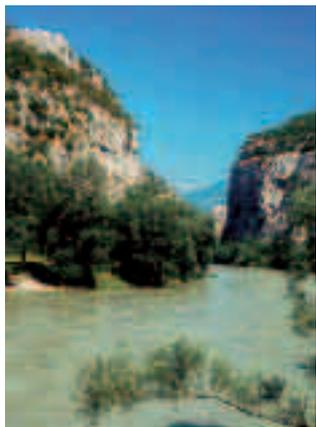
Tagliata Incanal



Forte Ceraino



Una terra di emozioni



Il fiume Adige

Se la globalizzazione vi spaventa, se detestate la standardizzazione dei gusti, allora venite nella Terradeiforti a scoprire i suoi vini.

In questa terra ricca di natura, storia e tradizione nascono da secoli vini unici.

Vini di pregio, che non potranno mai essere protagonisti dei mercati di massa: i viticoltori della Terradeiforti lo sanno e per questo, da sempre, hanno puntato sulla qualità, seguendo e affinando le tecniche tradizionali.

La Terradeiforti è terra di emozioni: entrate nei suoi castelli, nei fortificati e nelle ville storiche. Lasciatevi affascinare dal paesaggio, dall'unicità dei suoi orizzonti e dalla storia dei piccoli borghi.

Avventuratevi alla riscoperta del gusto



I piatti della memoria: capriolo in umido con polenta

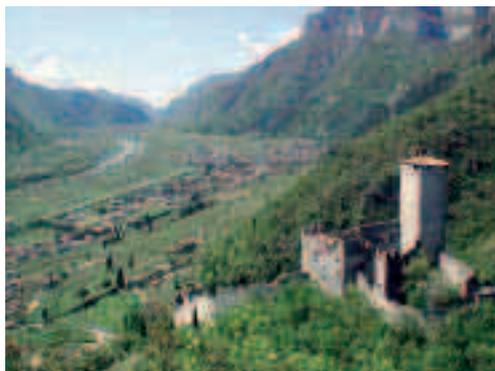


Torri e campanili

I forti, il castello di Sabbionara, le ville e i palazzi signorili, le pievi, il Parco della Lessinia, custode delle bellezze naturali e della tradizione delle genti cimbre, il santuario della Madonna della Corona: sono il segno del passato e del presente che si vive nella Terradeiforti.

Rocche, castelli e forti si susseguono sui crinali che dominano la vallata e lungo la storia, su un percorso in cui si fondono sacro e profano. La valle dell'Adige ha visto transitare eserciti, pellegrini diretti a Roma, popoli invasori, principi e vescovi, artisti, contrabbandieri, viandanti e viaggiatori di ogni tempo.

Federico Barbarossa, Re Autari e Teodolinda, Dante, Napoleone, Mozart sono passati di qui.



Castellum Ava

Una storia che lascia il segno...



La chiesetta di Sant'Andrea circondata dai vigneti



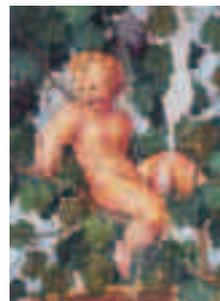
Forte Rivoli

Costruito tra il 1849 e il 1852, il Forte di Rivoli fu guardiano minaccioso delle importanti vie di comunicazione tra Regno d'Italia e Impero austro-ungarico. Attualmente ospita un museo sulla Grande Guerra e simboleggia la terra che domina: la Terradeiforti.

Castellum Ava

Affascinante maniero fortificato, vedetta sulla valle dell'Adige, si chiude su un quadrilatero irregolare, sapientemente fortificato nel corso dei secoli. È composto da vari edifici, costruiti nell'arco dei secoli, a partire dal 1053: il mastio, la Torre Picadora, la casa delle Guardie con i meravigliosi affreschi profani.

(foto concessa della scrittrice Luisa Pachera, originaria di Avio - www.luisapachera.it)



Villa Del Bene

Lungo l'antica strada Tridentina, a pochi metri dal fiume Adige, sorge la villa rinascimentale Del Bene. Un vasto ciclo di affreschi decora la scala, la loggia e le stanze del piano nobile. L'atmosfera che vi si respira è incantevole.

Madonna Corona

È il santuario più ardito d'Italia, incastonato in una parete rocciosa a 774 m. s.l.m., su un balcone naturale che sovrasta la valle dell'Adige. Luogo di venerazione frequentato da credenti italiani e stranieri, si raggiunge da Brentino Belluno o da Spiazzi attraverso un panoramico sentiero.



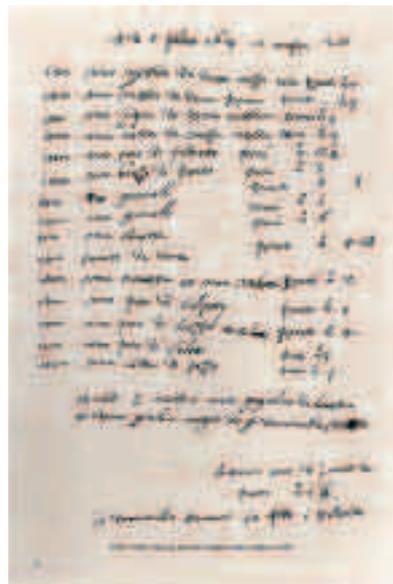
Patrimonio da tutelare

La "Terradeiforti" è una microarea della denominazione di origine controllata "Valdadige".

Comprende l'area collinare dei comuni di Rivoli Veronese, Brentino Belluno, Dolcè e Avio per un totale di superficie vitata pari a 1.300 ettari.

Le 16 cantine e gli ottocento produttori della Terradeiforti sono impegnati nel garantire che la DOC "Valdadige Terradeiforti" contraddistingua esclusivamente i vini di alta qualità prodotti con le uve di questo territorio unico per le sue caratteristiche pedo-climatiche e ambientali.

Vini indimenticabili



Rientrano nel disciplinare di produzione DOC i vini: Enantio, Rosso Superiore, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon (anche in versione "riserva"); Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay e Sauvignon.



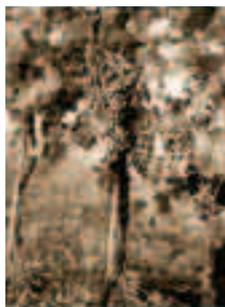
I giardinieri del vigneto

Nella Terradeiforti i filari delle vigne sono coronati da fitti boschi.

I singoli appezzamenti sembrano giardini. Ogni vigneto è seguito con cura, nel rispetto dell'ambiente circostante, al fine di garantire la produzione di vini dalle caratteristiche irripetibili e di preservarne la tipicità. Ogni operazione è eseguita con attenzione, professionalità e passione.

La vendemmia è fatta completamente a mano, in modo che solo i grappoli maturi vengano trasportati integri in cantina, per ottenere il meglio del loro succo.

L'inizio della raccolta segue la maturazione delle uve: per il Pinot grigio si inizia nei primi giorni di settembre; l'Enantio, invece, può godere i raggi del sole fino ad ottobre.



uva matura



La vendemmia

La Ganzega

Nell'ultimo giorno di vendemmia, vignaioli e raccoglitori si riuniscono attorno a piatti tradizionali come la polenta con il baccalà o con il salame, in una festa che celebra la conclusione del grande lavoro collettivo.



"Stroppe" usate per legare le viti:
sono i rami giovani e flessibili del salice



Enantio: ambasciatore della Terradeiforti

L'Enantio è il più importante vitigno a bacca nera della Terradeiforti. E' soprattutto un vitigno autoctono, l'unico che ha avuto la sua culla proprio in questa terra. Ricerche effettuate recentemente dall'Università Cattolica di Milano dimostrano che l'Enantio ha forti legami filogenetici con viti selvatiche trovate nei boschi della valle.

Questo significa che il vitigno proviene direttamente da questi progenitori e che è quindi nato in loco alcuni millenni fa. L'Enantio gode del favore dei viticoltori per la sua rusticità e l'ampia adattabilità alla diversa natura dei terreni, purché prevalentemente calcarei. E' nota, inoltre, la particolare resistenza agli attacchi parassitari e ai freddi invernali: un vero vitigno biologico!



Grappolo di Enantio

L'orgoglio dei vignaioli



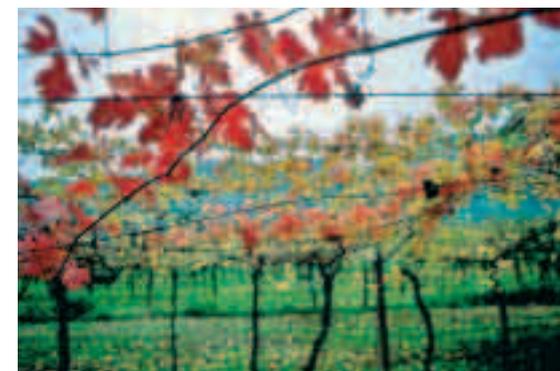
La caratteristica foglia frastagliata della vite di Enantio

Tutti i viticoltori della Terradeiforti sanno raccontare la storia del loro vitigno più prezioso.

L'Enantio è citato dallo storico romano Plinio già nel I secolo d.c. e descritto come: "La brusca: hoc est vitis silvestris, quod vocatur oenanthium", una vite selvatica chiamata Enantio.

Bacci, nella "Storia naturale dei vini", parla nel 1596 dell'uva "labrusca" che veniva prodotta nell'agro tridentino e dalla quale derivavano "vini enantini".

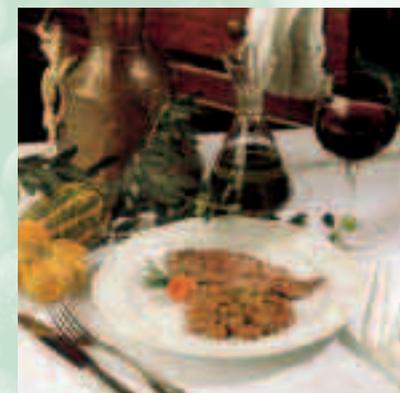
In alcuni vigneti si trovano oggi viti che hanno più di 100 anni: sono sopravvissute alla fillossera degli anni a cavallo tra Ottocento e Novecento e vengono conservate per studiarne i caratteri unici.



Vigneti di Enantio in autunno



L'Enantio è un vino unico. Ha colore rosso rubino molto intenso e profumi di frutta matura molto penetranti. È un vino di corpo, i cui tannini, robusti e prepotenti, sono ammorbiditi dall'affinamento in botti di legno.



Abbinamenti: gli abbinamenti tradizionali sono con i piatti a base di selvaggina, con carne alla brace, con i brasati, con la tipica "patisada de caval" e con i formaggi stagionati, come il Monte Veronese DOP.

I piatti della memoria: polenta con formaggio Monte Veronese DOP e funghi; carne salà e fagioli

Pinot Grigio: storia di un successo

Da più di 40 anni, i vignaioli della Terra dei Forti sono impegnati nel coltivare questo aristocratico vitigno. Nel territorio della Terradeiforti il Pinot grigio riesce ad esprimere tutte le sue potenzialità, grazie soprattutto all'alta vocazionalità del territorio.

Ma non solo: questo vitigno necessita di cure agronomiche particolari quali il diradamento delle gemme, la sfogliatura, la cimatura e il dirado delle uve. Pratiche che i nostri produttori hanno affinato nel tempo, con passione.

Il microclima del territorio assicura, inoltre, una maturazione perfetta delle delicatissime uve: la ventilazione continua permette di raccoglierle perfettamente sane, per garantire l'ottenimento di vini di alto profilo.

Inconfondibile



Vigneti racchiusi tra Monte Baldo e Lessinia



Grappoli di Pinot Grigio



I piatti della memoria: trota dell'Adige con polenta

Pinot Grigio

Alla vista, una tonalità giallo paglierino ci prepara ad un vino particolarmente fine ed elegante, mentre un tono dorato ci suggerisce la corposità di un Pinot grigio che è maturato in piccole botti di rovere ed affinato in bottiglia.

Il vino, fruttato da giovane, con sentori di pera e nocciola che si trasformano nel tempo in un bouquet più complesso, ricorda il fieno secco e le mandorle tostate. Il nostro palato apprezza l'intensità, la persistenza e l'eleganza delle sensazioni gustative ed olfattive.

Abbinamenti: *l'abbinamento perfetto è con gli asparagi bianchi di Rivoli, con uova sode e pinzimonio o in risotto. Si sposa bene con il prosciutto crudo, le fettuccine al ragù d'anatra o coniglio. Accompagna divinamente le carni bianche e i piatti a base di pesce e crostacei.*



I piatti della memoria: fettuccine al ragù di coniglio

Foja Tonda: il vitigno della tradizione

Il Foja Tonda è un antico vitigno autoctono della Terradeiforti. Attualmente ne rimangono in coltivazione soltanto 12 ettari, spesso con vecchie viti, alcune ancora franche di piede.

E' classificato tra le varietà in via di estinzione: solo dal 2002 lo si è potuto introdurre tra le varietà ammesse alla coltivazione, in quanto prima risultava, paradossalmente, sconosciuto. I vignaioli della Terradeiforti lo coltivano, infatti, da secoli.

Per questo, il Consorzio Tutela Vini intende inserire il Foja Tonda Igt Vallagarina nel disciplinare della DOC Terradeiforti.



Grappoli di Foja Tonda



Foja Tonda

Questo vino, che alcuni viticoltori chiamano anche "Casetta", ha una spiccata personalità, è riconoscibile per il sentore di prugna asciutta e di marasca, cannella e tabacco che si sommano al muschio nel sottolineare il sentore selvatico che si vuole mantenere.

Abbinamenti: bevuto giovane si lega a paste all'uovo molto ricche, a carni brasate e al sugo. Dopo la maturazione di alcuni anni, si abbina alla cacciagione da pelo e agli arrosti.

I piatti della memoria: bigoli al sugo d'anatra

La seduzione dei sensi

Gustare un bicchiere di vino è un rito, una sottile seduzione dei sensi.

L'occhio si fissa sulla bottiglia, cercando di intuire attraverso il vetro il colore del nettare. Subito dopo è l'udito ad entrare in azione, mentre il tappo viene liberato dal collo. E già il sughero rilascia nell'aria i primi aromi che solleticano il naso. Finalmente il vino lascia la bottiglia, tuffandosi nel bicchiere. Una piccola cascatella rapisce l'udito e la vista corre subito a studiare i riflessi e il colore del vino.

L'olfatto indugia alcuni istanti, ammaliato dagli aromi che si espandono e salgono invitanti.

Lasciate decantare le sensazioni per qualche momento, cercando di catturarne l'essenza e ... finalmente portate il bicchiere alle labbra.



Il rosso intenso dell'Enantio

Sensazioni da decantare



Le Cantine



= associate alla "Strada del vino e dei prodotti tipici "Terradeiforti" - www.terradeiforti.it

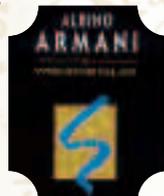
Al Molino

Loc. Molino 303/a
37020 Dolcè (VR)
Tel. 045 7290088
Fax 045 7290266



Albino Armani

Via Ceradello, 401
37020 Dolcè (VR)
Tel. 045 7290033
Tel. 045 7290285
Fax 045 7290023
e.mail: info@albinoarmani.com
www.albinoarmani.com



Az. Agr. Letrari

Via Monte Baldo, 13-15
38068 Rovereto (TN)
Tel. 046 4480200
Fax 046 4401451
www.lettrari.com



F.lli Poggi

Via Poggi, 7
37010
Affi (VR)
Tel. - Fax 045 7235044
www.cantinepoggi.com



Az. Agr. Bongiovanni

Via S. Antonio, 28
38063
Sabbionara d'Avio (TN)
Tel. 0464 684388 - Fax 0464 684063



Marco Borghetti

Via dei Prè, 230
Ossenigo
37020 Dolcè (VR)
Tel. - Fax 045 6284040



La Prebenda

Via Santuario, 2
37020
Brentino Belluno (VR)
Tel. e Fax 045 6255069



Az. Agr. Roeno

Via Mama, 5
37020
Brentino Belluno (VR)
Tel.- Fax 045 7230110



Cantina Valdadige s.c.a.r.l.

Via Don C. Scala, 45
Rivalta
37020 Brentino Belluno (VR)
Tel. 045 6284064 - Fax 045 6284084



Giuseppe Cristini

Via Ponte, 127
Peri
37020 Dolcè (VR)
Tel. e Fax 045 7270053



Maso Roveri

Via Masi, 23
Vò Sinistro
38063 Avio (TN)
Tel. - Fax 0464 684395



Az. Agr. Renato Scala

Via Molini, 10
37020
Belluno Veronese (VR)
Tel. 045 7230118



Gasparini

Via Palazzo, 2
37010
Rivoli V.se (VR)
Tel. 0457 281 091
Fax. 0457 281 092



Az. Agr. Le Fraghe

Loc. Colombara, 37
37010 Cavaion
Veronese (VR)
Tel. 045 7236832 - Fax 045 6260183
www.lefraghe.it



Cantina Sociale di Avio

Via Dante, 14
38063 Avio (TN)
Tel. 0464 684008
Fax 0464 684921



Az. Agr. Roccapia

loc. Coletto
37010
Rivoli Veronese (VR)



La riscoperta del gusto

Dopo anni di indifferenza i consumatori stanno riscoprendo i valori delle nostre tradizioni gastronomiche. Una riscoperta del gusto che sta facendo emergere e portando a conoscenza di un vasto pubblico specialità genuine, frutto di tradizioni secolari.

Custodi del gusto

Monte Veronese DOP



La Terradeiforti è inserita nell'area di produzione del formaggio "Monte Veronese" riconosciuto a Denominazione di Origine Protetta dal 1993.

La produzione di "Monte Veronese" risale alla tradizione dei Cimbri, un popolo di origine bavaro-tirolese che colonizzò questo territorio a partire dal XIII secolo.

Il "Monte Veronese DOP" è un formaggio a base di latte di vacca derivante esclusivamente dai fertili pascoli della Lessinia che mantengono ancora intatta la loro naturalità.



Il "Monte Veronese DOP" d'allevato è prodotto con latte parzialmente scremato e viene stagionato per un minimo di 90 giorni, se il formaggio è da tavola, e fino a due anni se da grattuggia. Irresistibile è l'abbinamento con il miele della Lessinia e l'Enantio Terradeiforti.



Olio extravergine di oliva DOP del Garda Orientale



E' l'olio prodotto alla latitudine più a nord del mondo grazie alla mitezza del microclima del lago di Garda che influenza anche l'area di Rivoli Veronese e Brentino Belluno, comprese nella DOP.

La qualità di questo olio è particolarmente pregiata, in quanto i produttori praticano ancora la raccolta a mano direttamente dalla pianta e la molitura e frangitura delle olive a freddo attraverso le macine.

L'olio "Garda Orientale DOP" presenta un colore verde-oro. L'odore è delicatamente fruttato, il sapore è fruttato leggero di varia intensità con sensazione di mandorla dolce. Compare tra i migliori oli extravergine d'oliva sia per la bassa percentuale di acidità libera, sia per la freschezza che si mantiene a lungo grazie all'alto tenore

di clorofilla. Ideale condimento per ogni piatto, è utilizzato anche nella tradizionale ricetta del "fogasin su la gradèla".

Marrone di San Zeno DOP



Sulle pendici del Monte Baldo, fino all'altitudine di circa 800 m s.l.m. e principalmente sul versante che guarda il lago di Garda, castagni secolari danno i loro gustosi frutti: i marroni. Il marrone è la variante "nobile" della castagna. È un frutto mediamente

più grande, di forma ovale allungata, dal colore più chiaro e con striature brune ben marcate, buccia sottile e polpa dolce e gustosa.

Dal Medioevo fino al secolo scorso, il marrone ha aiutato le nostre popolazioni montane a superare momenti critici, fornendo all'alimentazione precaria un'integrazione di vitamine e proteine.



Raccolto ancora oggi con i metodi tradizionali, il marrone è gustato cotto in acqua con sale e salvia, al forno o arrosto, nelle serate autunnali insieme a un buon bicchiere di novello. Ingrediente base per confetture, dolci e marron glacé, esalta il suo sapore anche nella rustica zuppa di marroni, variante montanara della classica zuppa di fagioli veneta.

Tartufo del Monte Baldo Veronese IGP

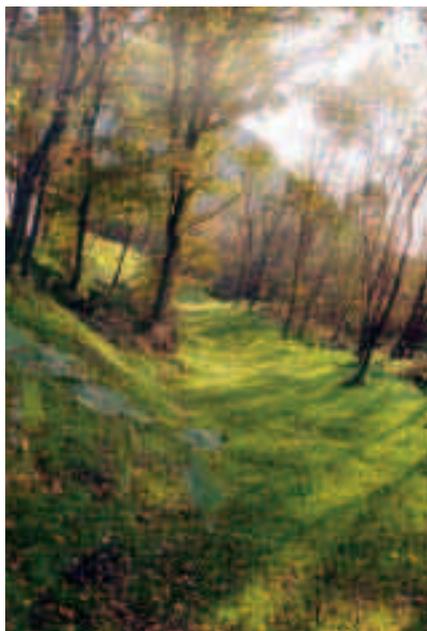


La gastronomia della Terradeiforti offre anche il tartufo del Monte Baldo Veronese, per il quale l'Associazione Tartufai sta promuovendo l'iter per il riconoscimento del marchio IGP. Già nel Cinquecento, i

tartufi del Baldo erano conosciuti ed apprezzati presso la corte dei Gonzaga di Mantova. Nei boschi del Baldo gli esperti cercatori trovano soprattutto il tartufo nero "tuber aestivum", detto scorzone. Numerose sono le altre varietà presenti, tra le quali anche il pregiato melanosporum, che arricchiscono risotti e tagliatelle.

Il piatto originale di questo territorio è la torta baldense, a base di formaggio stagionato del Monte Baldo fuso insieme al tartufo nero.

Nel periodo autunnale, Tartufo e Marrone di San Zeno, sono celebrati dalla manifestazione "Buongusto d'Autunno" promossa dal Consorzio e dalla Strada del Vino e dei Prodotti Tipici della Terradeiforti.



Asparago bianco di Rivoli

Coltivato unicamente nelle colline moreniche di Rivoli veronese, depositate dai ghiacciai dell'era quaternaria e modellate dalle piene del fiume Adige, l'asparago bianco è un ulteriore prodotto di qualità della Terradeiforti. Il colore che lo contraddistingue dalle altre varietà è dovuto alla profonda collocazione nel terreno, al riparo dalla luce. L'asparago è povero di calorie e di carboidrati, ma molto ricco di proteine, vitamine e minerali. A tavola può essere gustato lesso, con pinzimonio di olio e aceto, accompagnato a uova sode e Pinot grigio Terradeiforti. Ortaggio primaverile per eccellenza, è splendido anche come sugo per primi piatti e risotti. Pur essendo la produzione molto limitata, all'asparago di Rivoli è dedicata una festa popolare che si tiene nella prima settimana di maggio e l'iniziativa "Cantico di Primavera" promossa dal Consorzio e dalla Strada del Vino e dei Prodotti Tipici della Terradeiforti.



Kiwi della Terradeiforti



Agli inizi degli anni Sessanta i vigneti della Terradeiforti furono affiancati da altrettanto ordinati filari di kiwi, pianta allora conosciuta solo in Asia e in Nuova Zelanda. L'adattamento perfetto al mite clima della valle, l'esperienza dei coltivatori, la maturazione a ridosso della vendemmia ed il favore dei consumatori hanno decretato il successo di questo frutto ricco di vitamina C, ideale per succhi e centrifughe fresche.

Trote della Terradeiforti

Nelle acque del fiume Adige sguazzano le trote che arricchiscono ulteriormente la varietà gastronomica della Terradeiforti. Sapientemente cucinate dai nostri chef si gustano abbinare ai migliori vini bianchi Terradeiforti.



Grissini Artigianali Valdadige Terradeiforti



Nel cuore della Terradeiforti, a Belluno Veronese, troviamo il Panificio dei fratelli Zorzi. Il loro prodotto simbolo è il "Grissino della Valdadige", prelibatezza gastronomica frutto di una ricetta segreta ed ineguagliabile. I grissini, leggeri e friabili, sono lavorati a mano e conservano il loro sapore inconfondibile e genuino.

Un incontro di culture a tavola

Lasciatevi sedurre dalla varietà della nostra gastronomia. Terra di passaggio, questa valle è il luogo in cui si fondono tradizione veneta e trentina, dove si incontrano i gusti e i sapori della montagna con quelli del fondovalle. Nasce così una cucina che non annoia mai, che sa proporre piatti di alta montagna, come formaggio Monte con finferli e polenta, e di fiume, come la trota in carpione.

Allo stesso modo si misurano piatti veneti, come gli gnocchi di patate o le tagliatelle al sugo d'anatra, con i più tradizionali simboli della cucina trentina, come i canederli e la carne salata.

Sapori che sono ancor meglio esaltati dalla varietà e dalla qualità dei vini Terradeiforti.



I piatti della memoria: gnocchi al pomodoro

Sapori riscoperti



I piatti della memoria: canederli in brodo



Come vivere la Terradeiforti

Vivere la Terra dei Forti significa calarsi nelle sue tradizioni, a contatto con la sua gente.

Le iniziative non mancano: in ogni stagione cantine, ristoranti, castelli, forti e ville storiche aprono le loro porte per accogliere i visitatori e i buongustai.

Cantico di Primavera

Kermesse enogastronomica legata all'asparago bianco di Rivoli che viene proposto dai nostri migliori chef in abbinamento al Pinot Grigio della Terradeiforti durante la prima settimana di maggio.



Storia e sapori tra borghi e castelli

Vini, storia, cultura e prodotti tipici sono i protagonisti di questa manifestazione che si svolge nel Forte di Rivoli, luogo simbolo della Terradeiforti, nella prima settimana di giugno.



Uva e dintorni

La prima settimana di settembre, nel centro storico di Avio e di Sabbionara si svolge la Festa della Vendemmia, iniziativa che celebra il rito della vendemmia ed i vini della Terradeiforti, con percorso enogastronomico nel centro storico, allietato da musiche, giochi in costume medievale e spettacoli di animazione varie.



Buongusto d'Autunno

Appuntamento autunnale con i sapori e i tesori della Terradeiforti. Da metà ottobre a metà novembre i nostri chef offrono irresistibili menù a base di Tartufo del Baldo Veronese e Marrone di San Zeno Dop, mentre il forziere delle bellezze della nostra valle viene aperto con la proposta di visite guidate, rievocazioni e convegni.



Trovate il calendario aggiornato su
www.terradeiforti.it

