

## Il Simposio Top Wine 2950 “raddoppia”

Con il prologo del 14 ottobre, con masterclass dedicata al Teroldego che si affianca al classico appuntamento del 15 ottobre, quest'anno la degustazione di vini più alta al mondo raggiunge le due giornate di attività

Un ritorno in grande stile per il “[Simposio Top Wine 2950](#)” che, dopo due anni di stop (causa pandemia), incrementa le degustazioni e le distribuisce tra **14 e 15 ottobre** sulla splendida **Terrazza delle Dolomiti** del **Rifugio Maria** al **Sass Pordoi**. Infatti, gli appassionati di vino hanno la possibilità di approfondire, in due giornate che prevedono diverse attività, la conoscenza dei **vini** di una **ventina di cantine regionali** con “special guest” la casa vitivinicola del Piemonte “**Marchesi di Barolo**”. Si comincia nel pomeriggio (ore 14-16.30) di **venerdì 14 ottobre** con un’**assoluta novità** della manifestazione: la “[Masterclass - Teroldego Evolution](#)”, ovvero un viaggio enologico e culturale, guidato, nella Piana Rotaliana. In particolare, attraverso la degustazione di **nove vini** rappresentativi della zona interpretati dai giovani produttori di Teroldego Evolution, si ha modo, anche grazie alla collaborazione con **Ais Trentino**, di conoscere la storia e le curiosità legate a un vitigno autoctono, molto apprezzato.

**Sabato 15 ottobre**, invece, l'intera giornata è dedicata al **classico simposio**, che nel **2022 festeggia la 22ª edizione** e si propone come finestra eccezionale, non solo sul superbo panorama delle Dolomiti, ma anche su alcuni dei **migliori vini** di **Trentino** e **Alto Adige**: Franz Haas, Letrari, Pojer e Sandri, San Leonardo, Zanotelli sono solo alcune delle aziende protagoniste assieme ai loro migliori prodotti. Come in passato, pure quest'anno, oltre ad assaggiare vini di grande qualità, non manca l'occasione di deliziare il palato con la proposta “**Finger Food**”, preparata dagli studenti del **Centro di Formazione Professionale Enaip** di **Tesero** in collaborazione con gli chef dell’**Associazione Cuochi Val di Fassa**, ma soprattutto di gustare il “**Piatto Top Wine**”: la ricetta, appositamente ideata dai cuochi fassani, è “Spaghetto quadrato Felicetti reidratato, burro affumicato, trota bio e polvere di finferli”. Il “Simposio Top Wine 2950” è organizzato dalla **Società Incremento Turistico Canazei**, con la collaborazione tra il resto dell'associazione Sommelier di Fassa e Fiemme, Cedeo Mineral Water, Thrill e N'Outa. Il Sass Pordoi si raggiunge con la **funivia** (orario d'apertura 9-17, valido fino al 1° novembre) da Passo Pordoi. Per **informazioni e ticket** per “Top Wine” e “Masterclass” [www.valdifassalift.it](http://www.valdifassalift.it).

**Immagini in allegato: archivio fotografico Apt Val di Fassa**

**Ulteriori informazioni: [www.fassa.com](http://www.fassa.com)**

Elisa Salvi

Ufficio Stampa - [ufficiostampa@fassa.com](mailto:ufficiostampa@fassa.com)

**Azienda per il Turismo della Val di Fassa**

Strèda de Troi de Vich, 1

San Giovanni di Fassa - Pozza (TN)

tel +39 0462 609595

[www.fassa.com](http://www.fassa.com)