

Appuntamento il 13 e 14 ottobre al Rifugio Maria

Top Wine 2950: al Sass Pordoi la più alta degustazione al mondo

Cresce l'attesa per la 23^a edizione di un simposio davvero unico nel suo genere, che da sempre richiama in una location straordinaria un folto pubblico di esperti e appassionati. L'evento si apre il 13 con una masterclass, seguita l'indomani dalla degustazione libera di grandi etichette di Trentino Alto Adige e Valpolicella.

Canazei, 5 settembre 2023 – Metti la **terrazza più alta nel cuore delle Dolomiti** sulla vetta del **Sass Pordoi, a 2.950 metri**, con vista mozzafiato sulla Marmolada e il Sassolungo, le Tofane e le Pale di San Martino fino alle alpi austriache e svizzere. Immagina di degustare il meglio della produzione enologica del Trentino Alto-Adige e della Valpolicella, accompagnato da una proposta food di assoluta eccellenza, e di partecipare ad una esclusiva masterclass condotta da uno dei migliori sommelier AIS.

Quando il top incontra il top, non può che nascere un evento assolutamente speciale, che ogni anno richiama in una location davvero unica un pubblico di winelover e semplici appassionati, accomunati dall'amore per il bere di qualità e per la bellezza e le emozioni che riserva l'alta montagna.

Tutto questo è **Top Wine 2950**, l'evento organizzato dalla Società Incremento Turistico Canazei con la collaborazione tecnica dei Sommelier di Fassa e Fiemme, che da ventitré anni impreziosisce l'autunno in quota della **Val di Fassa**, in attesa della stagione invernale. L'appuntamento è fissato per il **13 e 14 ottobre al Rifugio Maria**.

Sulla scia del successo dell'edizione 2022, anche quest'anno l'evento si aprirà nel pomeriggio di **venerdì 13** con una **masterclass**, in programma dalle 14.00 alle 16.30, dedicata alla **Valpolicella** e ai suoi emblematici vini, per l'occasione firmati da Tommasi Family Estates: dal Valpolicella classico al Ripasso, dall'Igt Veronese al celeberrimo Amarone. **Stefano Tommasi**, dell'omonima azienda, e il pluripremiato sommelier **Roberto Anesi** saranno le guide d'eccezione chiamate a condurre i partecipanti in un sorprendente viaggio enologico e culturale, alla scoperta del territorio e delle sue migliori espressioni enologiche.

Sabato 14, dalle 10.00 alle 17.00, spazio alla **più alta degustazione di vini al mondo**. Un'occasione imperdibile per approfondire la conoscenza, in uno scenario da sogno, delle etichette top della produzione di due regioni che regalano vini di grande prestigio. L'edizione 2023 di Top Wine 2950 proporrà le etichette di **venti realtà**: Cantina Bolzano, Cantina Convento Muri Gries, Cantina Cembra, Cantina Kurtatsch, Cantina Merano, Cantina St. Pauls, Caster Salleg, Castelfeder, Distilleria Marzadro, Endrizzi, Furletti Gabriele, Franz Haas, Madonna delle Vittorie, Mezzacorona-Rotari, Peter Zemmer, Pojer e Sandri, San Leonardo, Teroldego Evolution, Villa Corniole e la veronese Tommasi.

Di alta qualità anche l'offerta culinaria, con il piatto Top Wine e una serie di finger food realizzati dallo chef Giovanni Gabrielli del Rifugio Maria.

L'evento vede la partecipazione di Pastificio Felicetti, Cedeia Mineral Water, Sommelier di Fassa e Fiemme, Associazione Cuochi Fassa, Centro Formazione Professionale ENAIP Tesero, N'Outa Val di Fassa.

La partecipazione alla masterclass di venerdì 13 ottobre ha un costo di 55 euro, comprensivo della degustazione guidata da Roberto Anesi, mentre quella del tasting Top Wine 2950 del 14 ottobre è proposta a 80 euro, food incluso. Entrambe comprendono del biglietto funivia andata e ritorno.

Prenotazione obbligatoria, a partire da settembre, al link <https://fassaecarezza.axess.shop/>