



Top Wine: la degustazione a un passo dal cielo

DI LUCIO PROSPERI | 9 OTTOBRE 2024



Oltre venti fra le migliori cantine del Trentino-Alto Adige produttrici di vino, a quasi tremila metri di quota, per una degustazione unica: il **Simposio Top Wine 2950** torna, il **18 e il 19 ottobre**, per la sua ventiquattresima edizione. Se, come diceva uno dei più grandi esperti enogastronomici italiani, Luigi Veronelli, «il vino è il canto della terra verso il cielo», si può facilmente capire la peculiarità della degustazione enogastronomica più alta al mondo, che si tiene sulla terrazza panoramica della Val di Fassa all'interno del Rifugio **Maria**, sulla vetta del **Sass Pordoi**, a quota 2950 metri.

Un appuntamento sempre più partecipato. Questa edizione apre il 18 ottobre con la masterclass che vede protagoniste le eccellenze della Toscana – con Lupicaia – e del Trentino – con San Leonardo. Il tutto in un contesto naturale mozzafiato, il Sass Pordoi, che propone una novità, inaugurata nel 2024: il nuovo sentiero «Lunar Tour», un percorso attraverso il suggestivo paesaggio della vetta che richiama le caratteristiche dell'ambiente lunare.

Simposio Top Wine 2950 è organizzato dalla **Società Incremento Turistico Canazei**, in collaborazione con l'associazione Sommelier di Fassa e Fiemme e Cedeo Mineral Water.

“Top Wine non è solo un evento enogastronomico, ma un’opportunità per promuovere le bellezze e le eccellenze del nostro territorio, nel connubio perfetto tra paesaggio e gusto – spiega **Christian Rabensteiner** di Società Incremento Turistico Canazei -. Partito da una semplice idea, siamo stati capaci di creare è un evento che da più di vent’anni attrae sempre più amanti del vino e non solo sulle nostre bellissime Dolomiti”.

“Degustare a 3000 metri di quota è un’esperienza non comune per i nostri sensi. Per via della minor pressione e della riduzione dell’ossigeno – afferma **Roberto Anesi**, sommelier – il profilo aromatico del vino che inizialmente appare un po’ trattenuto, dopo un primo momento di adattamento, restituisce aromi soffici ed eleganti”.

Il legame fra vino e montagna

Con la sua capacità di legare la passione del vino a quella per la montagna, Top Wine è l’evento autunnale più significativo per il Sass Pordoi, a cavallo tra la stagione estiva e quella invernale. Per la prima giornata del Simposio, venerdì 18 ottobre, va in scena l’incontro tra Trentino e Toscana: nella **masterclass dell’esperto sommelier Roberto Anesi**, gli ospiti verranno accompagnati nella degustazione dei vini approfondendo le caratteristiche dei territori di provenienza, attraverso sapori, sfumature e storia.

Le bellezze del territorio e il Lunar Tour

La Terrazza delle Dolomiti, cuore dell’evento, fa parte del complesso a cui si aggiunge anche l’impianto funicolare realizzato nel 1963 da Maria Piaz, detta anche “Mare del Pordoi”, insieme al figlio Francesco. Dalla terrazza, gli ospiti avranno la possibilità di ammirare le vette iconiche della catena dolomitica, dal Gruppo del Catinaccio, Sassolungo, Sella alla storica Marmolada. A valorizzare ancora di più questi ambienti è il nuovo percorso Lunar Tour, inaugurato in occasione della stagione estiva 2024: 1300 metri di sentiero attraverso un paesaggio “lunare”, proprio per via dell’assenza di vegetazione tipica degli ambienti d’alta quota. Il percorso, raggiungibile attraverso la funivia, è adatto anche ai camminatori non esperti e a persone con mobilità ridotta.

Le cantine

Come ogni anno, ampio spazio ai prodotti vitivinicoli del territorio, grazie alle cantine del territorio. Saranno presenti: [Abbazia di Novacella](#), [Bellaveder](#), [Cantina Cembra](#), [Cantina Colterenzio](#), [Cantina Furletti](#), [Cantina Giran](#), [Cantina Merano](#), [Cantina Valle Isarco](#), [Cantine Monfort-Maso Cantaghel](#), [Castello del Terriccio](#), [Distilleria Pilzer](#), [Endrizzi](#), [Franz Haas](#), [Peter Zemmer](#), [Pfitscher](#), [Pojer e Sandri](#), [San Leonardo](#), [Simoncelli](#), [Tenuta Peter Sölva](#) e [Teroldego Evolution](#).

La partecipazione a TopWine 2950 ha un costo complessivo di 80 euro. Il ticket include i biglietti della funivia andata e ritorno, un bicchiere seriegrafato e porta bicchiere, la degustazione vini, stuzzichini e gadget. Per la partecipazione alla Masterclass San Leonardo e Lupicaia, invece, il costo è di 55 euro, comprensivo di biglietto funivia andata e ritorno e degustazione guidata. Per la partecipazione all'evento, le prenotazioni sono disponibili online alla [pagina web dedicata](#).