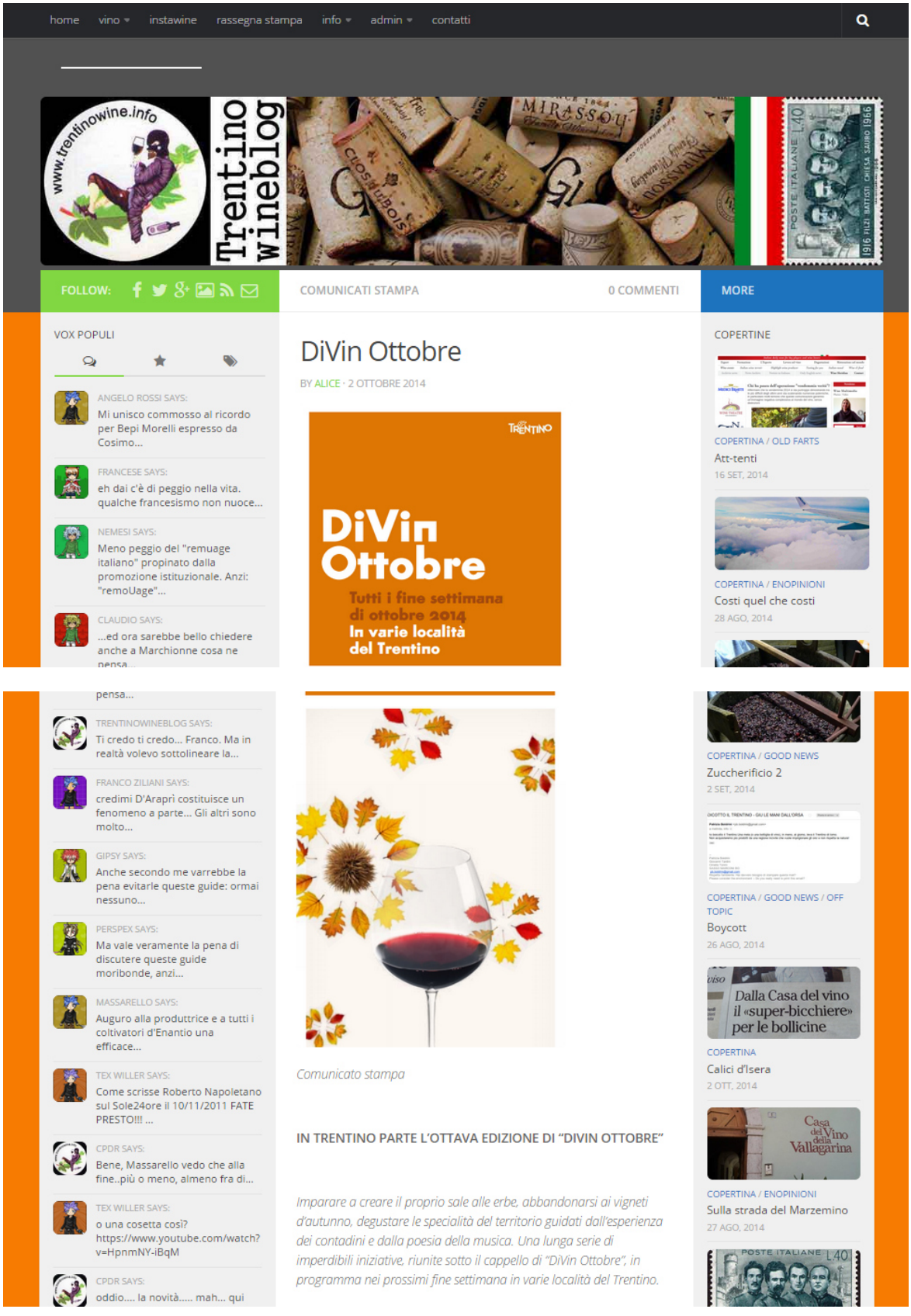
TRENTINOWINE.INFO | 2 OTTOBRE

HOME PAGE



l'assessorato e chiedere lumi.....temo...

MASSARELLO SAYS:
Caro Cosimo, grazie per la risposta, ineccepibile quasi in toto.... pardon,...

TEX WILLER SAYS:
non sarebbe stato meglio decidere questo? http://www.ilsole24ore.com/art/impresa-e-territori/2014-09-29/l-alto-adige-taglia-irap-attirare-aziende-e-fare-ripartire-economia-territorio-171639_PRV.shtml?uuid=ABURJJyB

GIULIANO SAYS:
Se solo l'Austria li accettasse meriterebbero la secessione dall'Italia...

TEX WILLER SAYS:
Scusate ma a me sfugge la notizia, nel senso che non...

CPDR SAYS:
Mi verrebbe da dire che se quelli di Intravino (testata che...

FRANCO ZILIANI SAYS:
il tizio che ha definito "curiosa" la scelta di separare il

Trento, 2 ottobre 2014 – Alla scoperta del Trentino, guidati dal fascino dei suoi colori autunnali e dal gusto dei suoi tipici prodotti enogastronomici. A partire **da domani, 3 ottobre, e per tutti i weekend del mese**, è in programma **DiVin Ottobre**, **ricco calendario di appuntamenti** che si snodano tra cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi del territorio, **organizzati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il Consorzio Vini del Trentino**.

"Dalle passeggiate fra i vigneti e nei boschi ai laboratori per imparare a realizzare il sale aromatico alle erbe, dai momenti musicali alle visite guidate, in cantina o in museo, attraverso i centri storici più suggestivi della Provincia incorniciati dalla magia del foliage tipico della stagione – dichiara **Francesco Antoniolli**, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – *DiVin Ottobre rappresenta una grande opportunità per valorizzare sia il nostro territorio sia i suoi prodotti e un volano al turismo enogastronomico di alta qualità*".

Il programma, weekend dopo weekend, è disponibile sul sito e alla pagina Facebook Strada Vino Trentino. Di seguito, i principali appuntamenti.

COPERTINA / ENOPINIONI
Tricolore
12 AGO, 2014

COPERTINA / CRONACHE ENOICHE
Il Groppello di Revò non vale (politicamente) un cazzo
10 AGO, 2014

COPERTINA
Il vino e il latinorum
28 SET, 2014

COPERTINA / OFF TOPIC
Mano nella mano, una libertà possibile

BRANCALEONE SAYS:
bravo cosimo hai fatto un'analisi perfetta: è stata tutta una presa...

MADDAI SAYS:
ma piantatela voi due, massarello e cosimo, di raccontarvela fra di...

GIANNI USAI SAYS:
ENANTYUM ® Dexketoprofene ENANTYUM ® è un farmaco a base di Dexketoprofene.

GIANNI USAI SAYS:
In tempi andati.. con la cara amica Rita Zanoni - La...

GIANNI USAI SAYS:
Bravo Tex..; un bell'acronimo : PNP...

TEX WILLER SAYS:
Che sberla in faccia al trio: Piccoli Nadali e Peretti!

GIANNI USAI SAYS:
Salvador Dalì messo in pratica...

GIANNI USAI SAYS:
che infamia.... senza fine...

AGHEZZ SAYS:
soldeche?

AGHEZZ SAYS:
il nome però...

AGHEZZ SAYS:
e perché dovrebbe? forse non lo pagano abbastanza... ma può

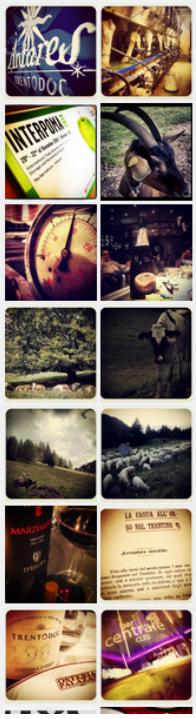
3/4/5 ottobre

Si parte **venerdì 3 ottobre** con **"Bio…logico in Agraria" a Riva del Garda**, per la presentazione del primo vino bio dell'Agraria Riva del Garda, in abbinamento alle specialità bio del Pastificio Felicetti e delle verdure della Val di Gresta, e si prosegue **sabato 4** con l'appuntamento "**Saperi e Sapori di Montagna**" – in replica **anche il sabato successivo – alla Pensione Maria Turismo Rurale di Piscine di Sover**, in Val di Cembra, per degustare una cena vegetariana realizzata con i prodotti dell'associazione "Terre Erte" e per partecipare ad un laboratorio in cui imparare a preparare il sale aromatico alle erbe. Chiusura del weekend **domenica 5 nel Comune di Albiano**, famoso per i suoi giacimenti di porfido, **con "DiVino e DiPietra"**, incontro ravvicinato tra i prodotti trentini e le pietre scolpite "ad arte" su cui essi nascono e si maturano.

11/12 ottobre

La settimana successiva, **sabato e domenica**, ci si sposta nel **Comune di Besenello** per un **tuffo nel mondo del Moscato Giallo** "Castel Beseno", prodotto nella sottozona della DOC "Trentino Superiore", abbinato a sfiziose ricette. Percorrendo la Vallagarina verso sud, **domenica 12 tappa obbligata nel centro storico barocco del Comune di Ala**, Bandiera Arancione per il Touring Club Italiano, per la "**Giornata Arancione**", in cui le aziende vitivinicole del territorio proporranno assaggi dei propri prodotti mentre i bambini potranno assistere all'ammostatura dell'uva e alla frangitura delle olive con degustazione di Olio del Garda o ammirare i costumi settecenteschi che sfileranno nei vari angoli della città.

INSTAWINE



GIANNI USAI SAYS:
.. e manca anche la famosa favola, del materasso.. Chissà forse...

GIANNI USAI SAYS:
Non è il massimo.. manca la Cerimonia del Tè... > http://www.giappone.cc/cerimonia-del-te.html...

GIANNI USAI SAYS:
.. fornitegli le brioches...! Chiamate Maria Antonietta...!!

CPDR SAYS:
attendo con impaziente impazienza la tua dotta disamina sulla questione, e...

MASSARELLO SAYS:
La nostra querelle sull'Enantio, qui, rischia ulteriore mortificazione. Mi riservo di...

CPDR SAYS:
... Re Sole è chiuso nella sua reggia di versailles...e non...

MONA SAYS:
Ma l'esimio assessore non trova mai il tempo di rispondere alle...

17/18/19 ottobre

Venerdì 17 ottobre è invece la volta di **Martignano di Trento, con "Il Terroir del Castagno e il gusto del vino"**, organizzato dall'**Ecomuseo dell'Argentario** e in programma alle **ore 17.00**, cui **seguirà una serata di musica e gusto presso la "stube" nella Cantina La Vis**. **Sabato 18 e domenica 19**, protagonista ancora la castagna a **Centa San Nicolò**, con la **15° edizione della "Festa della Castagna"** organizzata dal **Consorzio Turistico La Vigolana**, in cui si potranno scoprire i castagneti con trekking e pedalate, oltre a degustare i prodotti locali.

Spostandoci a Sud del capoluogo, **sabato alle ore 16.00 ad Aldeno** ci sarà la **possibilità di visitare la Cantina Revì, produttrice di Trentodoc**, **e l'Antica Erboristeria Cappelletti**, che proporrà degustazione di grappe e distillati e il **Concerto del Coro Tre Cime di Cimone**, con chiusura affidata all'Associazione Tutela e Valorizzazione della Farina della Valsugana che preparerà la tradizionale **polenta carbonera**. E per gli amanti della natura,**domenica 19, a partire dalle 15.00, nel Comune di Faedo**, in Val d'Adige, in programma una **passeggiata tra campi e boschi colorati d'autunno con l'esposizione di opere di artisti** e la possibilità, per i più piccoli, di creare oggetti con materiali di recupero.

EVELINA SAYS:
Chi glielo dice a Mellarini che è arrivato il tempo anche...

LORENZA BALLARINI SAYS:
Questo modo di ragionare è raccapricciante. Purtroppo è più diffuso...

GIANNI USAI SAYS:
si consoli Roberto, si parla di scarpe rotte senza "eppur bisogna...

MONA SAYS:
Va bene, ritiro tutto e dichiaro che l'unico MONA in Trentino...

CPDR SAYS:
...Caro Massarello, non sono stato io ad intimare la ritirata. Io mi...

MASSARELLO SAYS:
Dato che Cosimo sr ci ha invitato tutti a ritirarci in...

CPDR SAYS:
Piano con le parole amico Mona dai..che poi Re Sole ci...

OPS SAYS:
ops... è arrivato l'attivista mellariniano. ritiriamoci tutti in buon ordine....!

ROBERTO SAYS:
Piantatela di prendere in giro l'assessore: il piu sveglio di voialtri...

MONA SAYS:
Un mona! Il campione dei mona. Un mona che parla a...

GIANNI USAI SAYS:

24/25/26 ottobre

Ultimo weekend del mese nel Comune di Aldeno con Mondo Merlot, la rassegna più importante e prestigiosa dedicata a questo nobile vino a livello nazionale, che prevede la **14° Mostra e il Concorso nazionale dei Merlot d'Italia** in compagnia delle migliori aziende vinicole italiane e le firme più note del mondo enoico nazionale. **Anche la Val di Cembra celebra il nettare degli dei grazie al Consorzio Cembrani DOC**, con "**Caneve Aperte**", a **partire dalle 18.00 di domenica**, per degustazioni guidate di vini, spumanti e grappe accompagnati da carne salada, luganeghe, lardo affumicato, orzotto alle verdure, strauben e tante altre specialità del territorio.

Ancora castagne, invece, **sabato e domenica** con l'Associazione Tutela Marroni di Castione **a Castione di Brentonico**, dove si potranno gustare piatti tipici, birra e liquori di castagne, oltre ovviamente alle caldarroste. Mentre **solo per domenica, ore 16.00 a Sorni di Lavis, passeggiata nei vigneti, sax duo in concerto per un viaggio nella musica e gran finale con merenda-cena contadina** nell'ambito di "**Agricultura**", evento organizzato con il contributo dell'Azienda Agricola Bio Molino dei Lessi.

L'iniziativa è resa possibile grazie al supporto di importanti realtà partner del calibro de La Trentina, Dorigoni, Comunità della Valle di Cembra e Casse Rurali Trentine.

Brochure completa scaricabile al link http://www.tastetrentino.it/uploads/tx_news/DIVIN_OTTOBRE_-_BROCHURE.pdf

I NUMERI DEL VINO

Spagna – esportazioni di vino, primo semestre 2014

Come avremo modo di vedere più in dettaglio tra qualche giorno nel confronto tra i diversi paesi, l'andamento delle esportazioni spagnole nel primo semetre 2014 è un po' una via di mezzo tra l'Italia, che come sappiamo bene è rimasta stabile, e la Francia. Forti di un deciso incremento dei volumi (legato presumibilmente alla [...]

Gruppo Italiano Vini – risultati 2013

Nel 2013, GIV ha migliorato i principali ratio di bilancio, nonostante la difficile situazione del mercato italiano, anche se i margini sviluppati e il ritorno sul capitale restano inferiori a quelli realizzati dalle altre grandi aziende italiane del settore. A partire dal 2013 si è materializzato il passaggio della divisione Coltiva alla capogruppo Cantine Riunite. [...]