

HOME PAGE

IterVitis.eu
LES CHEMINS DE LA VIGNE

Home | Il Progetto | Gli Itinerari | Chi siamo | Contatti

|| Credits || Mappa del sito ||



AREA STAMPA

Notizie

Appuntamenti

Rassegna Stampa

Comunicati Stampa

Dicono di noi

APPROFONDIMENTI

Le vie del vino

Vino e Chiesa

I paesaggi vitati

I vigneti a piede franco

Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte

Le vigne in città

Le viti ultracentenarie

MEDIATECA

Libri e guide

Fotogallery

Videogallery

Premio "YOU'RE ETICO" a DIVERSAMENTE DOC di Manzano



Amorim Cork Italia veste panni inediti al prossimo Merano Wine Festival, in programma dal 4 all'8 novembre nell'omonima città. In collaborazione con Vinibuoni d'Italia, che presenterà la sua Guida 2017 durante la prestigiosa kermesse enologica, l'azienda portoghese la cui filiale italiana ha sede a Conegliano assegnerà il premio "YOU'RE ETICO" al progetto solidale-enologico che si è maggiormente distinto per costanza, profondità di intervento e rilevanza sul territorio.

[LEGGI TUTTO...](#)

#backtothewine: il vino ritorna protagonista a Faenza



Domenica 13 e lunedì 14 novembre la Fiera di Faenza torna ad essere baricentro dell'enologia nazionale con Back to the Wine - Ritorno al Vino.

[LEGGI TUTTO...](#)

I dieci appuntamenti di DiVin Ottobre



Da Lavis a Mezzolombardo, da Mori a Castione di Brentonico, da Altopiano della Vigolana a Altavalle, da Campo Lomaso di Comano Terme a Valledaghi fino a Riva del Garda: sono addirittura dieci gli appuntamenti in programma per il quarto weekend di DiVin Ottobre.

[LEGGI TUTTO...](#)



NOTIZIE FLASH

Domenica 13 e lunedì 14 novembre la Fiera di Faenza torna ad essere baricentro dell'enologia nazionale con Back to the Wine - Ritorno al Vino.

[LEGGI TUTTO](#)

COMMUNITY

APPROFONDIMENTO INTERNO

IterVitis.eu
LES CHEMINS DE LA VIGNE

Home Il Progetto Gli Itinerari Chi siamo Contatti

INSTITUT EUROPEEN DES ITINERAIRES CULTURELS

|| Crediti || Mappa del sito ||



AREA STAMPA

Notizie

Appuntamenti

Rassegna Stampa

Comunicati Stampa

Dicono di noi

APPROFONDIMENTI

Le vie del vino

Vino e Chiesa

I paesaggi vitati

I vigneti a piede franco

Vini e vigneti nella letteratura e nell'arte

Le vigne in città

Le viti ultracentenarie

MEDIATECA

Libri e guide

Fotogallery

Videogallery

Risorse online

Link

I dieci appuntamenti di DiVin Ottobre



Da Lavis a Mezzolombardo, da Mori a Castione di Brentonico, da Altopiano della Vigolana a Altavalle, da Campo Lomaso di Comano Terme a Valledaghi fino a Riva del Garda: sono addirittura dieci gli appuntamenti in programma per il quarto weekend di DiVin Ottobre.

Si parte giovedì 20 ottobre con **Racconti di vite: la viticoltura dall'antichità alla contemporaneità a Mezzolombardo**, che proseguirà fino a domenica 23 ottobre con un ciclo di eventi dedicato al tema del vino: dalla conferenza dedicata al trasporto del vino lungo la via Claudia Augusta all'incontro-dialogo "Racconti di vite 2016" con degustazione di Teroldego Rotaliano presentato da più di una decina di produttori locali e abbinato al pane al Teroldego e a salumi e formaggi trentini, dalle cantine aperte all'esposizione di alcune opere di Paolo Tait in un percorso ideale tra arte e vino. Per informazioni, chiamare il numero 0461 1752525 o scrivere a r.roncador@progettoalteritas.com.

Solo per la giornata di venerdì 21, dalle 15.00 alle 20.00, presso **Agraria Riva del Garda è invece in programma Vino, terroir e abbinamenti, viaggio tra i vigneti dell'Alto Garda trentino** e degustazione di piatti preparati dagli chef del Ristorante Villetta Annessa, del Comano Cattoni Holiday, del Ristorante Pizzeria Alfio e del Park Hotel Querceto, in collaborazione con le Scuole Alberghiere di Rovereto e Levico. L'ingresso è gratuito ma è consigliata la prenotazione chiamando il numero 0464 552133 o scrivendo a info@agririva.it.

Per un aperitivo diverso, dalle 17.00 alle 21.00, le **Cantine Monfort a Lavis danno appuntamento per Degusta l'autunno** con la degustazione dei vini della cantina e della birra Argenteum dell'Azienda Agricola Pontalti, accompagnati da gustose castagne e, per chi lo vorrà, da un piatto del tradizionale orzet. Il costo è di massimo 15 euro, 5 per i bambini. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 246353 o scrivere a chiarasimoni@cantinemonfort.it.

A Mori, invece, dalle 19.00 alle 22.00, la **Cantina Mori Colli Zugna rinnova invece l'appuntamento con Morsi & sorsi d'autunno**, l'aperitivo trentino che propone in degustazione i vini della cantina in abbinata a cibi di stagione, come il miele dell'Apicoltura Girardelli, i marroni dell'Associazione Tutela Marroni di Castione, i prodotti caseari del Caseificio Sociale di Sabbionara e il pane del Panificio Moderno. Le degustazioni sono a pagamento. Per info, chiamare il numero 0464 918154 o scrivere a enoteca@cantinamoricollizugna.it.

Dal 21 al 23 ottobre, a **Campo Lomaso di Comano Terme torna la Festa della Patata**: tre giorni di eventi per rendere onore a questo prodotto di montagna di grande genuinità e lunga tradizione che verrà declinato in innumerevoli piatti, dall'antipasto al dolce, grazie alla maestria e creatività degli chef presenti. Per tutto il weekend, inoltre, sarà possibile partecipare al mercatino dove si potranno acquistare diversi tipi di patata del territorio e a "porte aperte" Co.p.a.g. Cooperativa produttori agricoli giudicariesi. Da non perdere, inoltre, per domenica, i laboratori "Gnocchetti dell'arcolbaleno", ore 14.30, e "Mostriciattoli patatosi" alle ore 16.00. Per info, chiamare l'Apt Terme di Comano Dolomiti di Brenta al numero 0465 702626 o scrivere a info@visitacomano.it.

Weekend di festa anche per le vie del centro di **Castione di Brentonico, con la Festa della Castagna**, in programma dal 22 al 23 ottobre, che prevede un ricco stand gastronomico con piatti tipici trentini e dolci a base di castagne, il liquore di marroni, la birra alle castagne e le immancabili caldarroste. In programma anche



NOTIZIE FLASH

NEW

Domenica 13 e lunedì 14 novembre la Fiera di Faenza torna ad essere baricentro dell'enologia nazionale con Back to the Wine - Ritorno al Vino.
[LEGGI TUTTO](#)

COMMUNITY

[facebook](#)

AREA RISERVATA

Nome utente

Password

Ricordami

LOGIN

[Password dimenticata?](#)

[Nome utente dimenticato?](#)

intrattenimento per bambini e visite guidate al castagneto, oltre all'8° concorso "Castagne e vino: l'abbinamento eccellente" e al primo concorso di poesie intitolato "Il Castagno: i doni dell'albero". Per tutto il weekend, inoltre, i ristoranti della zona proporranno menù ad hoc. Per info, chiamare APT Rovereto e Vallagarina al numero 0464 395149 o l'Associazione Tutela Marroni di Castione al 328 3676993 oppure scrivere a info@marronicastione.it.

Festa della Castagna anche a Centa San Nicolò di Altopiano della Vigolana, dove sono in programma varie iniziative tra cui i Trekking del Gusto, passeggiate lungo i castagneti con degustazioni dei prodotti tipici, il pranzo del Castanicoltore, con menù creato dai ristoratori locali, la Minipedalata d'autunno e il mercatino con stand gastronomici dove poter acquistare e degustare castagne e caldarroste. Per info, chiamare il numero 0461 848350 o scrivere a info@vigolana.com.

Infine, domenica 23, alle ore 8.30, ad Altavalle, si svolge **I colori del bosco - Trekking tra natura, storie e leggende**, che farà vivere lo spettacolo del foliage nell'Alta Val di Cembra, con soste contemplative, degustazioni di prodotti locali e lo spettacolo en plein air tra i caratteristici masi. Pranzo libero con possibilità di mangiare al Rifugio Potzmauer. Il costo dell'iniziativa è di 12 euro per gli adulti e 10 per i bambini dai 4 ai 12 anni (gratuito sotto i 4 anni) entro il 20 ottobre. Previsto un supplemento di 5 euro per l'iscrizione il giorno dell'evento. Per info e prenotazioni, chiamare APT Pinè Cembra al numero 0461 683110 o scrivere a infocembra@visitpinecembra.it.

In Val di Gresta torna invece l'appuntamento con **Erborista per un giorno a Valle San Felice di Mori**, a partire dalle 10.00, ovvero una degustazione di mieli e sciroppi prodotti dal laboratorio di Naturgresta, a cui seguirà una visita ai campi di piante officinali biologiche e un tour in laboratorio per scoprire le modalità di preparazione dei prodotti erboristici per finire con una degustazione dei liquori prodotti. Il prezzo è di 5 euro a persona (gratuito sotto i 16 anni). Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0464 910365 o 348 7774535 o scrivere a ecoidea@cimonetti.it.

Mentre a partire dalle ore 15.00, a **Vallelaghi**, è in programma **Convivio in vigna, trekking enogastronomico attraverso la "Valle del Vento"** con degustazioni dei prodotti dell'Azienda Agricola Fontanèl, dell'Azienda Agricola Trovicoltura Armanini, del Panificio Pasticceria Tecchiolli e del Salumificio Parisi, accompagnati da un cantastorie che racconterà storie di passione, di fatica, di dedizione e di duro lavoro. Il costo è di 25 euro comprensivo di trekking e apericena. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0465 701442.

Dettagli su location, prezzi e prenotazioni o ulteriori informazioni sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino all'indirizzo bit.ly/divinOttobre dove è pubblicata anche la brochure sfogliabile. #divinottobre

