

## Programma eventi DiVin Ottobre

giovedì, 24 settembre 2020

[Calendario](#)

QUANDO:

2 ottobre 2020@20:00–21:00 Europe/Rome Fuso orario

L'aria diventa più frizzante, il bosco si colora delle scenografiche *nuance* autunnali e cominciano a fare la loro comparsa le castagne. Per scoprire i paesaggi più suggestivi attraverso un viaggio di gusto che coinvolge cantine, produttori gastronomici, distillerie e ristoranti, è possibile partecipare a **DiVin Ottobre** ([link](#)), ricco calendario di **oltre una trentina di appuntamenti organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Saperi del Trentino** per offrire agli amanti di natura ed enogastronomia delle coinvolgenti attività durante **tutti i weekend del mese di ottobre**.

### 1° weekend

Si parte **da venerdì 2 a domenica 4 ottobre, ore 10.30**, con *Un Inkiño all'autunno* ([link](#)), presso Mas dei Chini, **tra le colline di Trento**, con visita guidata in cantina, passeggiata tra i filari fino al Maso Vecchio e un pic nic tra i vigneti con i prodotti di Carni e Salumi Troier, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, Latte Trento e Trota Oro. L'iniziativa verrà replicata **nelle stesse modalità in tutti i fine settimana del mese**.

A **Cavedine, in Valle dei Laghi, sabato 3 ottobre, a partire dalle 10.30**, si svolge *Il ciclo della vite/vita* ([link](#)), giornata itinerante alla scoperta delle varie fasi produttive della vite che inizia con una visita con degustazione presso l'Apicoltura Valle di Cavedine seguita da quella in vigneto con degustazione, pranzo presso l'Agriturismo Madonna delle Vittorie di Arco accompagnato da visita guidata con degustazione e chiusura del pomeriggio presso la Distilleria Marzadro di Nogaredo. L'occasione **si ripeterà sabato 10, 17 e 24 ottobre**.

**Sabato 3 ottobre, dalle 9.30 in poi**, è inoltre in programma *Taste&Bike – Speciale Marzemino* ([link](#)), una giornata alla scoperta del lato più enogastronomico della Vallagarina, **tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo**. Il tour, che comprende laboratorio di cucina, pranzo e varie degustazioni **e si ripeterà tutti i sabati di ottobre**, è di 27 km totali con un dislivello di 170 m, e prevede tappe in diverse aziende della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, che possono essere raggiunte in e-bike o, se si preferisce, autonomamente in auto o in scooter. Si inizia presso Moja Ristorante di Rovereto per lo “sprint” di inizio giornata e, pedalando tra i vigneti in direzione sud, si raggiunge la Cantina Mori Colli Zugna per un calice di Marzemino abbinato ai formaggi del Caseificio sociale di Sabbionara e al miele di Apicoltura Girardelli. Per pranzo si raggiungerà la Locanda delle Tre Chiavi di Isera dove, dopo un benvenuto a base di prodotti del Panificio Moderno e di Naturgresta, si imparerà a fare i canederli, che verranno gustati a pranzo in abbinamento a un calice di Marzemino di Letrari Società Agricola. Dopo pranzo, percorrendo antiche strade di collegamento, si raggiungerà la Distilleria Marzadro di Nogaredo per una visita in azienda. Infine si imbroccherà la ciclabile lungo Adige in direzione Sacco di Rovereto per il finale alla scoperta della Cantina di Isera con degustazione di Marzemino abbinato ai salumi della Macelleria Moschini.

Restando in Vallagarina, ad **Ala, sabato 3 e domenica 4 ottobre, dalle 9.00 alle 18.00**, è invece in programma *Enotour d'autunno* ([link](#)), percorso “multisensoriale” presso Borgo dei Posseri con degustazione itinerante tra i vigneti di vini e prodotti locali, tra cui quelli del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, della Salumeria Belli e del Panificio Moderno. Anche in questo caso, l’iniziativa si ripeterà **in tutti i weekend di ottobre**.

Vero e proprio tuffo nelle tradizioni dell’Alpe Cimbra con *Herbsttorgelen Zimbar* ([link](#)), in programma **domenica 4 ottobre, dalle 10.00, a Luserna**: trekking enogastronomico di 7 km, organizzato dall’APT Alpe Cimbra, con dolci dislivelli con tappe gastronomiche alla scoperta delle prelibatezze della cucina locale cimbra e della maestria dei suoi ristoratori, grazie al coinvolgimento di Malga Millegrubbe, Cantina Madonna delle Vittorie, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Distilleria Marzadro.

In Valle di Cembra, sempre **domenica 4 ottobre**, ma **a partire dalle 16.00**, presso il Green Grill – Info e Sapori di **Altavalle** c’è infine *Musica&Gusto* ([link](#)), aperitivo musicale country-rock dedicato alle eccellenze enogastronomiche locali, grazie ai prodotti di Azienda Agricola Bio GioVe Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri e Macelleria Zanotelli.

## **2° weekend**

Il secondo weekend di ottobre vede protagonista il Marzemino con *La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera* ([link](#)), in programma **domenica 11 ottobre**. Una giornata speciale organizzata dal Comune di Isera con il supporto dell’Apt Rovereto e Vallagarina alla scoperta di questa splendida “Città del Vino” e del Marzemino che in questa zona ha saputo esprimersi al

meglio. Oltre a degustazioni e menù a tema, la giornata prevede la premiazione del **concorso La Vigna Eccellente**, primo e unico in Italia e in Europa che **premia non il miglior vino ma il vitigno più curato e l'agricoltore che lo ha coltivato**.

### **3° weekend**

Il terzo weekend è invece dedicato al Müller Thurgau, vitigno tipico della Valle di Cembra, con la **XXXIII Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna** ([link](#)), organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra e in programma **da giovedì 15 a sabato 17 ottobre a Trento presso Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino**, messo a disposizione dalla CCIIA di Trento, che proporrà le circa 60 etichette dei vini candidati al Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, tra cui quelle di Agricola Casimiro, Azienda Agricola Francesco Moser, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantina di Aldeno, Cantina d'Isera, Cantina di Toblino, Cantina Endrizzi, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Resom, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantina Sociale Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Monfort, Cavit, Cembra cantina di montagna, Fondazione E. Mach, Gaierhof, Maso Poli, Villa Corniole e Vivallis, Zanotelli. Nell'ambito della manifestazione, **sabato 17 ottobre, alle ore 10.00**, presso il Centro di Protezione Civile di Cembra Lisignago, si svolgerà **Viticultura Val di Cembra: nuovo PRS d'Italia** ([link](#)), il convegno organizzato dal Comitato Vi.Va.Ce per raccontare il prestigioso inserimento del territorio nel Registro nazionale dei paesaggi storici d'Italia.

**Venerdì 16 ottobre, dalle ore 18.00**, è invece a calendario un aperitivo speciale in cantina a **Maso Martis, sulle colline di Martignano di Trento**, con **Coralli e Bollicine** ([link](#)) per conoscersi e condividere esperienze davanti ad un calice di Trentodoc e alle specialità di Azienda Agricola Le Mandre, La Corte dei Ciliegi, Salumeria Belli e Panificio Moderno, attraverso il Gioco dei Coralli, un gioco di carte nato dall'incontro di otto donne trentine.

**Sabato 17 ottobre** torna protagonista la Valle di Cembra con **Caneve en festa** ([link](#)), cena itinerante, con partenza scaglionata tra le 16 e le 19.30, tra le vie del borgo di Cembra Lisignago alla scoperta di sapori e saperi locali tra musica di vari genere e la possibilità di ammirare le Caneve d'Arte. Polenta, tosella, strudel e tutte le altre specialità proposte grazie anche alla collaborazione di Azienda Agricola Bio GioVe Officinali, La Trentina e Maso Franch, saranno accompagnate dai vini e spumanti dei Cembrani Doc – tra cui le produzioni di Cembra cantina di montagna, Villa Corniole, Zanotelli Società Agricola, – e alle grappe locali.

### **4° weekend**

**Sabato 24 e domenica 25 ottobre**, a partire **dalle 18.00**, ci si sposta in Valsugana, precisamente al Coronata Haus di **Roncegno Terme**, per **Aperitivo con l'autunno** ([link](#))

con degustazioni di prodotti del territorio tra golose elaborazioni – anche a base di castagne – curate da uno chef e abbinati a salumi, formaggi e vini della zona grazie all’organizzazione della Pro Loco di Roncegno Terme e alla collaborazione di realtà come Cenci Trentino e Crucolo.

In alternativa, si può scegliere di partecipare alla **Sagra della Ciuèga** ([link](#)) di **San Lorenzo Dorsino**, organizzata dalla Pro Loco di San Lorenzo in Banale con la collaborazione dell’Apt Terme di Comano Dolomiti di Brenta e il Comune di San Lorenzo Dorsino, dove verrà celebrato questo particolare salume presidio Slow Food ottenuto dall’incontro tra carne di maiale e rapa bianca nella cornice di uno dei “Borghi più belli d’Italia”, tra mercato tipico dedicato al food e all’artigianato, appuntamenti musicali e possibilità di degustare i piatti della tradizione a base di questa specialità nei ristoranti convenzionati.

### **5° weekend**

Oltre al secondo appuntamento della **Sagra della Ciuèga**, in programma per **sabato 31 e domenica 1 novembre**, l’ultimo weekend di ottobre dà appuntamento agli appassionati di vino con **Reboro. Territorio & Passione** ([link](#)), in programma **sabato 31 ottobre in Valle dei Laghi**: un evento dedicato a questo speciale vino, frutto di un progetto condiviso tra alcune cantine locali, e momento in cui verranno proposti momenti di approfondimento e speciali abbinamenti in cantina, grazie anche alla collaborazione con Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Gino Pedrotti e Maxentia.

**DiVin Ottobre** fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato **#trentinowinefest** e viene organizzata in collaborazione con Consorzio La Trentina, presente con le sue mele in alcune delle iniziative proposte e con il supporto della Comunità della Valle di Cembra e del BIM del Sarca.

-

Dettagli, costi e informazioni sulle prenotazioni sono disponibili sul sito [tastetrentino.it/divinottobre](http://tastetrentino.it/divinottobre)

#divinottobre #trentinowinefest #stradavinotrentino

*La kermesse potrà subire variazioni in base alle disposizioni governative e provinciali legate all'emergenza Coronavirus.*

o