STRADA VINO e SAPORI TRENTINO

Testata:	**Enocibario.it**
Data:	**28 settembre 2021**

Enocibario
vini, gastronomia & viaggi

Cerca... Vai

MAIN MENU

- Home
- Recensioni
- Viaggi enogastronomici
- Notizie dall' Italia
- L' Angolo della Qualità
- I nostri esperti
- Contatti
- Area riservata
- Link Utili
- test

ARTICOLI

DIVIN OTTOBRE PRENDE IL VIA NEL WEEKEND CON 8 APPUNTAMENTI

Visite e degustazioni in vigneto e in cantina, passeggiate tra i colori dell'autunno, gustose attività alla scoperta dei formaggi d'alpeggio e una festa dedicata alla polenta, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla Valsugana all'Alpe Cimbra, fino a Storo.
Le giornate si accorciano, il clima si fa più frizzante e nell'aria si sprigiona quell'inconfondibile profumo di castagne. È l'autunno, con la sua esplosione di colori che, illuminati dai raggi del sole, danno un tocco davvero magico a boschi e vallate. 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, ricco calendario di appuntamenti organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per offrire agli amanti di natura ed enogastronomia delle coinvolgenti attività durante tutti i weekend del mese di ottobre.

E sono davvero tanti gli appuntamenti in programma in questo primo fine settimana in arrivo. Si parte **venerdì 1 ottobre, alle ore 14.00,** presso la **Cantina d'Isera**, con ***Passeggiando nel vigneto*** (link), camminata nelle campagne circostanti e degustazione finale dei prodotti aziendali, accompagnati dalle specialità Biodebiasi, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. *La quota di partecipazione è di 20 euro, gratuita per bambini e ragazzi. È richiesta la prenotazione chiamando il numero 0464 433795 o scrivendo a vinoteca@cantinaisera.it.*

Poco distante, **venerdì 1 e sabato 2 ottobre, dalle 9.00 alle 18.00**, si svolge ***Enotour d'Autunno*** (link) presso **Borgo dei Posseri ad Ala**: agli ospiti verrà consegnata una cartina che condurrà ad una serie di isole posizionate accanto ai vigneti, dove si potrà degustare un calice di vino aziendale nato proprio da quella particolare vigna in abbinata a specialità di Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli. *La quota di partecipazione è di 25 euro nella giornata di venerdì, 30 euro in quella di sabato. È richiesta la prenotazione chiamando il numero 0464 671899 o scrivendo a info@borgodelposseri.com.*

Venerdì 1 ottobre, inoltre, alle **ore 18.00**, presso l'azienda **Cenci Trentino di Castelnuovo**, ci sarà ***Calici al tramonto*** (link), con i vini dell'azienda abbinati alle specialità di Crucolo e di Carni e Salumi Meggio. *La quota di partecipazione è di 20 euro. È richiesta la prenotazione, da effettuarsi entro le 18.00 di giovedì 30 settembre, chiamando il numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it.*

Sabato 2 ottobre, invece, **a San Michele all'Adige**, **ore 16.30**, è previsto ***Doc&Dop*** (link): le **Cantine Mezzacorona-Rotari** apriranno le loro porte per una visita della cantina che si concluderà nella suggestiva Sala del Re, con degustazione guidata dell'intera linea di Millesimati AlpeRegis abbinata ad eleganti finger food di Ristorante Da Pino, pensati per valorizzare le varie stagionature e consistenze di Trentingrana, e i prodotti di Panificio Sosi. *La quota di partecipazione è di 20 euro, 10 per bambini e ragazzi fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione, chiamando il numero 0461 616300 o scrivendo a visite@mezzacorona.it*, entro le ore 12.00 di venerdì 1 ottobre.

E ancora, **sabato 2 e domenica 3 ottobre**, rispettivamente **dalle 10.00 e dalle 8.00**, è in programma la manifestazione ***Latte in festa a Lavarone*** (link), organizzata da Apt Alpe Cimbra: una due giorni tutta dedicata al mondo del latte e dei formaggi, con una serie di laboratori e iniziative dedicate, soprattutto per i più piccoli, e quote di partecipazione diversificate a seconda degli appuntamenti (per info, contattare Apt al numero 0464 724100 o scrivere a info@alpecimbra.it). Tra questi, la passeggiata con visita in fattoria e pic nic sul prato dell'***Aperitivo del Malghese*** (link) di **sabato pomeriggio, ore 15.00**, dove, oltre al formaggio Vezzena e ad una proposta gourmet di Malga Millegrobbe, si potranno degustare le mele La Trentina in abbinata all'Acqua Levico e al Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Zanini Luigi. *In questo caso, la quota di partecipazione è di 20 euro, 10 euro per bambini e giovani dai 3 ai 18 anni. È richiesta la prenotazione chiamando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com entro giovedì 30 settembre.*

Sempre rimanendo sull'Altopiano Cimbro, **solo nella giornata di domenica 3 ottobre**, invece, l'appuntamento è a **Luserna**, per ***Zimbartörggelen Herbst*** (link), suggestiva passeggiata enogastronomica tra i colori dell'autunno, con anche i prodotti di Malga Millegrobbe, Cantina Madonna delle Vittorie, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Distilleria Marzadro. *La quota di partecipazione è di 26 euro per gli adulti, 16 euro per i bambini. È richiesta la prenotazione chiamando il numero 0464 724100 o scrivendo a info@alpecimbra.it.*

Da segnalare infine **sabato 2 e domenica 3 ottobre** il ***Festival della Polenta di Storo*** (link), organizzato dalla Pro Loco di Storo in collaborazione con Apt Madonna di Campiglio, dedicato a questa specialità della tradizione, proposta in molteplici varianti. Presenti, tra gli altri, i prodotti di Azienda Agricola Troticoltura Armanini e i vini di Azienda Agricola Grigoletti e Cantina Toblino. *Nella giornata di sabato 2 ottobre, al costo di 15 euro è possibile acquistare una tessera degustazione comprendente 7 degustazioni di polenta, acqua, un calice di vino o birra artigianale. Per prenotazioni visitare www.campigliodolomiti.it/festival_della_polenta.*

DiVin Ottobre fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato **#trentinowinefest** e viene organizzata in collaborazione con Bontadi Caffè, e con il supporto di Regione Trentino – Alto Adige, BIM dell'Adige e Comunità della Valle di Cembra.
Per partecipare alle iniziative è necessario essere in possesso del Green Pass. Dettagli, costi e informazioni sulle prenotazioni sono disponibili sul sito *tastetrentino.it/divinottobre (link)*
#divinottobre #trentinowinefest #stradavinotrentino
La kermesse potrà subire variazioni in base alle disposizioni governative e provinciali legate all'emergenza Coronavirus.

Stefania Casagranda
press@stradavinotrentino.com

I NOSTRI ESPERTI

- Virgilio Pronzati
- Mara Musante
- Luigino Filippi
- Giancarlo Pizzo
- Pietro Bellantone
- Alessia Cotta Ramusino
- Giampiero Fasoli
- Mirka Frigo