



Condividi:
Trentino, enogastronomia - A tutto Marzemino e Sapori d'autunno lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino



Redattore:

COMMENTI

Stampa

TRENTINO, ENOGASTRONOMIA - A TUTTO MARZEMINO E SAPORI D'AUTUNNO LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

Dall'8 al 18 settembre torna la rassegna di appuntamenti dedicati a questo elegante vino rosso e alle specialità della stagione autunnale. In programma, esperienze di gusto, degustazioni guidate, proposte vacanza, cene a tema e molte altre iniziative.

Ad anticipare e accompagnare "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" (Isera, 16-18 settembre), e "Autumnus - I frutti della terra" (Trento, 9-11 settembre), la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al Marzemino e ai sapori autunnali.

Obiettivo: valorizzare questo vino rosso trentino rappresentativo oena valagarina, dentro e fuori questo specifico territorio a sud di Trento. In programma, quindi, una quarantina di iniziative che vedono il coinvolgimento di più di 60 soci, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Altopiano della Paganella, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e Trento.

Si parte con la **Proposta Roccabruna Speciale Marzemino** che da giovedì 8 a sabato 10 e da giovedì 15 a sabato 17 settembre, dalle 17.00 alle 22.00, arricchirà l'offerta di Palazzo Roccabruna - **Enoteca Provinciale del Trentino di Trento**, offrendo la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino.

Venerdì 9 settembre, sempre nel capoluogo, è invece in programma **Incontri di sapori lungo #StradaVinoTrentino**: una masterclass alla scoperta dei prodotti tipici, insieme ai produttori e alle loro storie. Durante l'incontro, in programma a partire dalle 16.00 presso il **Pavillon di Autumnus allestito in Piazza Duomo**, saranno coinvolti Antica Erboristeria Cappelletti, ASTRO-Associazione Trovatori del Trentino, Cantina di La-Vis, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Distilleria Bertagnolli, Panificio Moderno, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Panificio Sosi, Salumeria Belli, Terre del Lagorai per due momenti, uno salato e uno dolce.

Il venerdì successivo, **16 settembre, dalle 19.00**, torna invece l'appuntamento con **Vallagarina, di cucina in cantina** un percorso enogastronomico nella storica sede di Palazzo Fedrigotti a Isera, con varie portate servite direttamente dai ristoratori e accompagnate dai vini proposti da una selezione di produttori del territorio e da una piacevole performance musicale.

Non mancano le **Esperienze di gusto**, proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei **weekend del 10-11 e del 17-18 settembre**, c'è la possibilità di prendere parte a **Weekend in cantina speciale Marzemino**: visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte come Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola Distilleria Casimiro, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola La Cadalora, Cantina Bailoni, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Monfort, Fondazione Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

Diverse, inoltre, le proposte **Taste&Bike**, da vivere in giornata su due ruote: in particolare, **giovedì 8 e 15 settembre** è in programma **Taste&Bike nel Comun Comunale**, tra Isera, Aldeno e Villa Lagarina, che prevede colazione, visite con degustazioni in cantina e pranzo; **venerdì 9 e 16 settembre Taste&Bike "Il Marzemino e la Vallagarina"** tra Trento, Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda, mentre **sabato 10 e 17 settembre Taste&Bike "L'eccellente Igarino"**, tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo.

A livello di iniziative, restando in Vallagarina vi sono diverse opportunità. Come **Marzemino for lunch**, in programma il **9, il 10, il 16 e 17 settembre, dalle 12.00 alle 15.00, presso l'Enoteca di Vivaldi**: un percorso di degustazione guidata di tre differenti calici di Marzemino aziendale in abbinamento ad un risotto al Marzemino. Ma anche **Marzemino e incontri**, previsto per il **10 settembre dalle 17.00 alle 21.00**: una visita alla **Cantina Mori Colli Zugna** con degustazione di Marzemino finale in abbinamento a salumi e formaggi del territorio.

Spostandosi a Isera, **dall'8 al 10 e dal 12 al 16 settembre**, c'è **Vendemmia con noi** ovvero un'esperienza di vendemmia con **Cantina d'Isera**, dalla raccolta dell'uva in campagna al processo di vinificazione, fino alla degustazione finale presso l'Enoteca aziendale. Per chi invece preferisce scoprire le varie sfumature del Marzemino, **dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre** c'è anche la possibilità di partecipare alla degustazione con **Il Marzemino in 4 calici**, che prevede la degustazione di quattro etichette aziendali.

Opportunità anche a **Fai della Paganella** con **La via del latte del 9 settembre**, cioè una serata alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze con visita in malga, sosta panoramica e cena in rifugio gustando i piatti dell'**Alpine Loung Meriz** abbinati a Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine Mezzacorona. A partire **dalle ore 17.00**.

Sabato 10 e 17 settembre, invece, le **Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige** propongono **Centodiciottesima vendemmia** con visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda, mentre **dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre la Cantina Sociale di Trento**, presso l'Enoteca aziendale, propone **Marzemino Ziresi Tasting**, una degustazione guidata di Marzemino e di un secondo vino a scelta abbinato a prodotti da forno di Panificio Sosi.

Mercoledì 14 settembre invece **L'Ora Ristorante** propone **Trentino Barbecue Speciale Marzemino** con il Marzemino di Agraria Riva del Garda ad accompagnare le carni di qualità di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola preparate dai cuochi del ristorante.

A tutto Marzemino e sapori d'autunno si completa con diverse proposte enogastronomiche disponibili durante tutte le giornate di rassegna. In particolare, a **Trento**, l'appuntamento è presso **l'Antica Trattoria Due Mori** con **A tavola col Marzemino**, con il Marzemino di Azienda Agricola Marco Donati, e presso **Il Libertino - Osteria Tipica Trentina** con **Nomi incontra Trento** e il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti.

A **Lavis** la **Gelateria Serafini** propone **Gelato & Marzemino**, originale gelato drink preparato con il Marzemino di Cantina d'Isera.

A **Rovereto** il **Ristorante Il Doge** dà appuntamento per **I sapori della Vallagarina** con il Marzemino dell'Azienda Agricola Biologica Vallarom; mentre il **Ristorante la Brace** per **Nomi incontra Rovereto** con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e per **Dalla Vallagarina al Garda** con il Marzemino di Cantina d'Isera. Rimanendo in Vallagarina, anche la **Locanda delle Tre Chiavi** sceglie di abbinare i suoi piatti al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti per **Nomi incontra Isera**.

Spostandosi in **Valle del Laghi**, l'**Osteria Ca' dei Giosi di Covelò di Vallelaghi** propone **Marzemino in Osteria** con il Marzemino Bottega del Vinai di Cavit e quello di Fondazione Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, mentre il **Ristorante Alfio di Dro** **Nomi incontra Dro**, con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti, e **Connubio di sapori** con il Marzemino di Cantina d'Isera.

Più a sud, **L'Ora Ristorante di Riva del Garda** aspetta i foodlovers per **Le eccellenze** con il Marzemino di Agraria di Riva del Garda e la Carne Salada di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola.

Doppio appuntamento anche in **Valsugana** con **Nomi incontra Levico Terme** presso il **Ristorante Bolvin** che propone i propri piatti in abbinamento al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e **Nomi incontra Pergine Valsugana**, con lo stesso vino proposto in abbinamento ai piatti del **Ristorante Antiche Contrade**.

E ancora **Molveno**, con **Dalla Vallagarina alle Dolomiti** in cui il Marzemino di Cantina Mori Colli Zugna e la grappa di Marzemino di Distilleria Azienda Agricola Casimiro incontrano i piatti del **Rifugio La Montanara**; e altri tre appuntamenti con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti: presso il **Ristorante la Contea di Bolbeno**, con **Nomi incontra Bolbeno**; presso **La Polentara di Storo**, con **Nomi incontra Storo** e presso **l'Agritur Volpaia di Vermiglio**, con **Nomi incontra Vermiglio**.

Quattro, infine, le proposte vacanza: **Profumi di Marzemino**, che comprende due notti al **B&B Le Tre Chiavi di Isera** e il focus sul Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti: **Weekend tra Marzemino e sapori locali**, con pacchetto da due notti al **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme** alla scoperta di A tutto Marzemino e del vino di Cantina d'Isera; **Marzemino settembrino**, presso l'**Hotel Garni Lilla di Terlago di Vallelaghi** dove brindare, anche in questo caso, con il Marzemino di Cantina d'Isera; **Viaggi di gusto speciale Marzemino**, ovvero una proposta vacanza presso i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a tema Marzemino cucita su misura rispetto alle esigenze dell'ospite.

La rassegna **A tutto Marzemino e sapori d'autunno** fa parte del calendario di **manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest**.

01/09/2022

© RIPRODUZIONE RISERVATA

