

HOME PAGE

Lun 22/01/2018

Sto cercando... | [Accedi](#) [Registrati](#)

vinoecibo
scorribonde in cucina, viaggi e curiosità



[Eventi](#) [Mete E Viaggi](#) [Agriturismo](#) [Hotel](#) [Commenti](#) [Recensioni](#) [Dispensa](#) [Video](#)

Il BHR Treviso Hotel per vivere Slow
© Gen. 22, 2018

Con l'Acquario, torna la luce
© Gen. 21, 2018

Terzo Open Day per Puglia Expo
© Gen. 21, 2018

AMARO LEOPOLDO
Tradizione antica, scienza moderna
Dalla pharmacia romana di Dr. Leopoldo alla Spezia Leopoldo. L'unico amaro italiano dalla ricetta di famiglia, sempre più in cui prospera l'arte di Agostino.
L'Amaro... che si fa Amaro

Pizza&Cucina
© Gen. 21, 2018

Pieno di eventi il 150° Anniversario Carpenè Malvolti
© Gen. 21, 2018

Beauty & Spa Hotel
GRAND HOTEL Terme
MONTEGROTTO TERME
Padova Italy
Tel. +39 049.8911444



#trentinowinefest
Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, un anno di appuntamenti
© Gen. 21, 2018

LA TUA OCCASIONE!
IMPARA DAI MIGLIORI CHEF STELLATI!

Jarecantine
architettura del vino

APPROFONDIMENTO

Lun 22/01/2018

Sto cercando...



[Accedi](#)

[Registrati](#)

vinoecibo

scorribande in cucina, viaggi e curiosità



[Eventi](#) [Mete E Viaggi](#) [Agriturismo](#) [Hotel](#) [Commenti](#) [Recensioni](#) [Dispensa](#) [Video](#)

[Home](#) / [Mete E Viaggi](#) / [Italia](#)



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, un anno di appuntamenti

di [Vinoecibo](#)
Gen. 21, 2018



Dal DivinNosiola al Müller Thurgau. Dal Teroldego al Trento Doc. Dal vin Santo al Marzemino e alle grappe, passando per sapori, gusti, colori e cultura di un imperdibile Trentino

Nosiola e Vino Santo, Müller Thurgau, Teroldego Rotaliano, Marzemino, Trentodoc, grappa: questi i protagonisti indiscussi degli eventi territoriali dedicati al mondo del vino, in programma lungo tutto l'arco dell'anno, coordinati e promossi dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Il via con *DiVinNosiola*, quando il vino si fa santo, che dal 25 marzo al 25 aprile prevede diverse iniziative enogastronomiche, culturali e sportive concentrate in particolare nella città di Trento e in Valle dei Laghi, luogo di eccellenza per la produzione di Nosiola, la più antica varietà di uva bianca autoctona che dà vita all'omonimo vino, dall'inconfondibile profumo fruttato e gentile, e al Vino Santo, dolce nettare frutto dell'appassimento dell'uva su graticci chiamati "arèle", accarezzati dalla brezza dell'Ora del Garda. Tra i momenti più suggestivi in programma, proprio il rito della spremitura delle uve appassite, che daranno vita alle prime gocce del Vino Santo 2018.



DiVinNosiola ArchivioAPTrento foto M.Simonini



alPirio
da Giona



MASTER DELLA CUCINA ITALIANA

NON PERDERE
LE MIGLIORI OPPORTUNITÀ



Da giovedì 28 giugno a domenica 1 luglio l'attenzione si sposta in Val di Cembra - suggestiva valle a nord est di Trento, caratterizzata da ripidi terrazzamenti delimitati da oltre 700 km di muretti a secco - per **Müller Thurgau**: Vino di Montagna, rassegna dedicata a questo vitigno a bacca bianca che qui riesce ad esprimersi al meglio, grazie all'altitudine, superiore ai 500 m s.l.m., alla presenza di terreni porfirici, che donano sapidità, e alla forte escursione termica. Nel corso della quattro giorni, oltre a degustazioni, aperitivi panoramici fra vigneti ed appuntamenti dedicati al folclore e alla tradizione, si svolgerà il XV Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, che vedrà in gara una settantina di etichette provenienti da tutto l'arco alpino.

Verso fine estate, da venerdì 31 agosto a domenica 2 settembre, si passa in Piana Rotaliana - il più bel giardino vitato d'Europa - più precisamente nella cittadina di Mezzocorona, con il Settembre Rotaliano-Alla scoperta del Teroldego, a weekend completamente dedicato al principe dei vini trentini dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati e dal caratteristico profumo fruttato. In particolare, i raffinati spazi di Palazzo Martini ospiteranno la XXVIII edizione della mostra dove verranno proposte in modalità self tasting e wine bar numerose etichette di Teroldego Rotaliano DOC e di Grappa di Teroldego, mentre le vie del centro saranno allestite a festa con corti gastronomiche ed iniziative per tutti i target.



Nel fine settimana dal 12 al 14 ottobre, riflettori accesi sul Marzemino con **La Vigna eccellente**. Ed è subito Isera, una tre giorni dedicata a questo straordinario vino rosso giunto in Vallagarina, porta meridionale del Trentino, 500 anni fa a seguito della dominazione veneziana dove, grazie ad un ambiente ideale e ad un clima subcontinentale, ha trovato le condizioni per crescere e trasformarsi in un importante vino rosso. Qui, all'omonimo concorso che, unico in Italia, non premia il miglior vino ma il miglior vigneto e, di conseguenza, l'agricoltore che lo ha coltivato, si affiancano una serie di iniziative collaterali tra wine tasting presso le eleganti sale di Palazzo de Probizer, enotour nei vigneti, visite in cantina e coinvolgenti

spettacoli itineranti.

Da giovedì 15 novembre a domenica 9 dicembre, nell'ambito del tradizionale appuntamento con Trentodoc Bollicine sulla città - manifestazione dedicata allo spumante metodo classico trentino nato ad inizio Novecento da una fortunata intuizione di Giulio Ferrari - sarà invece la volta di Happy Trentodoc, grazie al quale diversi bar e ristoranti della città di Trento e soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino verranno abbinati ad altrettante etichette di Trentodoc servite insieme ad una stuzzicante proposta food realizzata con prodotti 100% trentini.



wine idea



La Vigna Eccellente Archivio Strada Vino Sapori Trentino Ph M. Tonidandel



Oltre al vino, non poteva mancare un evento intitolato alla grappa trentina. E così, da venerdì 7 a domenica 9 dicembre, a Santa Massenza di Valledaghi, ritorna **La notte degli alambicchi** accesi, spettacolo itinerante dedicato a questo particolare distillato ottenuto esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino, all'interno degli alambicchi di rame, secondo un procedimento disciplinato in ogni dettaglio dall'Istituto Tutela Grappa del Trentino, che prevede il riscaldamento "a bagnomaria", grazie al quale il contenuto si riscalda in modo uniforme, lento e continuo garantendo la migliore estrazione degli aromi.





Tutte manifestazioni legate alle produzioni distintive del territorio, dunque, che saranno di volta in volta arricchite da parallele rassegne enogastronomiche a tema come A tutto Nosiola, A tutto Müller, A tutto Teroldego e A tutto Marzemino, organizzate dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con la collaborazione dei propri associati.



A queste si aggiungono le manifestazioni di rilevanza promozionale poiché direttamente riconducibili ad associazioni riconosciute a livello nazionale, tra cui Uva e dintorni di Avio, legata all'associazione Città del Vino, un weekend dal sapore storico-medioevale in programma da venerdì 1 a domenica 3 settembre a Sabbionara di Avio all'interno del quale si svolgerà anche il coinvolgente Palio Nazionale delle Botti tra le Città del Vino italiane, e i tradizionali Cantine Aperte, il 26 e 27 maggio, e Calici di Stelle, il 10 agosto, legati al Movimento Turismo del Vino, per incontrare direttamente i produttori in azienda o festeggiare, calice alla mano, attorniti da una magica atmosfera estiva sotto un cielo stellato.



Dulcis in fundo le manifestazioni qualificanti a tema enologico che contribuiscono alla valorizzazione delle produzioni vitivinicole attraverso esperienze tematiche direttamente fruibili da turisti e visitatori. Tra queste **Di maso in maso**, di vino in vino a Lavis, un menù enogastronomico itinerante alla scoperta della Strada del vino provinciale -SP 131- e delle sue produzioni, da vivere in versione green, a piedi, in bicicletta o



accompagnati dal treno elettrico predisposto per l'occasione, la **Rassegna del Vino Paesano**, due giornate tra i caratteristici avvolti di Sporminore dove rivivono le tradizioni locali della Val di Non, il **Festival dell'Uva di Levico Terme**, per un viaggio nel cuore dei vini trentini che offrirà la possibilità di conoscere da vicino la viticoltura del territorio e i sapori locali tra degustazioni, laboratori e momenti di intrattenimento, la **Festa dell'Uva a Verla di Giovo**, la più antica della regione, dove da oltre 60 anni si rende omaggio all'uva e al vino attraverso numerosi momenti di festa tra cui l'imperdibile sfilata dei carri a tema, **Caneve Aperte**, cena itinerante di fine vendemmia lungo le vie del borgo di Cembra, tra antichi avvolti e porticati, alla scoperta di spumanti, vini, grappe e birre artigianali locali e in compagnia di concerti di musica di ogni genere, ma anche alcuni degli appuntamenti di maggior successo ideati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, come **Gemme di gusto** e **DiVin Ottobre**, le kermesse di iniziative dedicate, rispettivamente, alla primavera e all'autunno, alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze enogastronomiche stagionali, Castelli di Vini, gli esclusivi aperitivi estivi a castello seguiti da concerti live, in programma il quarto venerdì dei mesi d'estate, e **DOC-Denominazione di Origine Culturale**, la rassegna nata per celebrare il connubio tra enogastronomia e cinema che, dopo aver aperto le cantine e le distillerie più belle del Trentino, è ora focalizzata nel centro storico di Trento e vede protagonisti i produttori di tutto l'ambito provinciale per una giornata a tema tra degustazioni di vini e grappe del territorio, specialità gastronomiche in abbinamento, spettacoli di intrattenimento musicale e proposte culturali.





Una montagna di eventi dalle atmosfere uniche, come racconta il video promozionale, da oggi disponibile anche su Vineaibo all'indirizzo [VineaiboVideo](#) oltre che su YouTube. Un breve filmato che presenta una selezione di immagini evocative e altamente emozionali. Per rimanere aggiornati sul programma delle #trentinowinefest basta visitare : www.tastetrentino.it/trentinowinefest



Salvan *Vigne del Pigozzo*



L'ECCELLENZA IN TAVOLA

Scegli il tuo ristorante tra 700 locali di Vicenza e provincia



CUOCO
corso professionale
con qualifica regionale

Dal 9 ottobre
al 30 novembre 2017



PIZZAIOLO
corso professionale

