

HOME PAGE

Home Chi siamo Contatti Eventi EnoNews Privacy e Cookie

EnoNews.it
la cultura del vino, del cibo e del territorio



Congresso AIS 2017 Editoriali Eventi Degustazioni Territorio Ambiente Comunicati Stampa Gusto Personaggi I libri di EnoNews



ENONEWS.IT BLOG



II EDIZIONE MEMORIAL
"La Luce di Aurora"
8 Ottobre 2017
Allegrolitalia Siracusa Golf Monasteri
ore 20:00

Chef, cantine e produttori per una serata all'insegna della buona cucina come linguaggio universale per sostenere i bambini affetti da patologie.

In collaborazione con Dynamo Camp.

Per info e biglietti

COMUNICATI STAMPA / EVENTI 4 OTTOBRE 2017

Torna il Memorial "La Luce di Aurora" e brilla con le stelle della cucina siciliana



LIS NERIS



Époque dei Florio. Fascino, arte e cultura in Sicilia

DiVin Ottobre: l'autunno con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Professione distillatore: primo Master di Formazione Fondazione Edmund Mach

Vino: la qualità del prodotto



AMBIENTE / NEWS / TERRITORIO 30 SETTEMBRE 2017

DiVin Ottobre: l'autunno con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Al via la XII edizione della rassegna di iniziative organizzate da più di cinquanta soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nei weekend dei mesi di ottobre. Quattordici gli appuntamenti in programma, da Trento alla Vallagarina, dal Valsugana al Lago di Garda, dalle Giudicarie alla Valle di Cembra, passando per la Piana Rotaliana

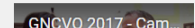
from CINA LO SURVE

ARCHIVI

Archivi

Seleziona mese

DAL NOSTRO CANALE
YOUTUBE



APPROFONDIMENTO

Home Chi siamo Contatti Eventi EnoNews Privacy e Cookie

EnoNews.it

la cultura del vino, del cibo e del territorio



Congresso AIS 2017 Editoriali Eventi Degustazioni Territorio Ambiente Comunicati Stampa Gusto Personaggi I libri di EnoNews



AMBIENTE / NEWS / TERRITORIO

DiVin Ottobre: l'autunno con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

DI LA REDAZIONE · PUBBLICATO 30 SETTEMBRE 2017 · AGGIORNATO 29 SETTEMBRE 2017



Abbandonarsi ai vigneti d'autunno, rapiti dai giochi di colore che solo questa stagione sa disegnare nelle valli trentine, degustare le specialità del territorio guidati dall'esperienza dei contadini e dalla poesia della musica, respirare i profumi delle castagne arrosto e rivivere le tradizioni più radicate, riscaldandosi dai primi freddi davanti al fuoco di un camino. Questo il mood che riunisce le iniziative di "DiVin Ottobre - L'autunno



LIS NERIS

I LIBRI DI ENONEWS



ARTICOLI RECENTI

- Torna il Memorial "La Luce di Aurora" e brilla con le stelle della cucina siciliana
- Parte a Catania l'OFFESTIVAL, la rassegna con i cuochi più OFF d'Italia
- A Palermo risplende la Belle Époque dei Florio. Fascino, arte e cultura in Sicilia
- DiVin Ottobre: l'autunno con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
- Professione distillatore: vino

colora la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino", rassegna di eventi inserita nel calendario delle manifestazioni enologiche provinciali e organizzata dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nei fine settimana di ottobre. In programma, trekking nella natura, degustazioni guidate, laboratori, menù creativi e molto altro: un viaggio di gusto - che tocca Trento, Vallagarina, Piana Rotaliana, Valsugana, Lago di Garda, Giudicarie, Valle di Cembra, Piana Rotaliana - perfetto per tutti i target, dalle famiglie, alle coppie, ai gruppi di amici.

Si parte sabato 7 ottobre con ben tre appuntamenti:

A Mori, a partire dalle ore 11.00, presso la Cantina Mori Colli Zugna, è in programma Autunno in cantina, una passeggiata alla scoperta dei vigneti e delle principali produzioni del territorio, la visita alla barricaia e alla bottaia della cantina e, al termine, un brindisi in enoteca in abbinata ad un pranzo proposto dal Locale Tipico Maso Palù a base di prodotti locali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tra cui quelli dell'Azienda Agricola Zanghielli Maurizio.

A Grumes di Altavalle, dalle 14.30 alle 18.30, Storie d'autunno e di territorio, un pomeriggio alla scoperta del Sentiero dei Vecchi Mestieri tra antichi e suggestivi opifici - il mulino, la segheria veneziana, la fucina del fabbro - che raccontano storie di vita e di territorio, fino a raggiungere l'Azienda Agricola Giove, che coltiva piante officinali, aromatiche e piccoli frutti, e chiudere con un aperitivo al Green Grill-Info e sapori con i vini dell'Azienda Agricola Pojer e Sandri e prodotti locali.

A Tenno, dalle 17.30 alle 20.30, Passato presente e futuro, full immersion nello splendido scenario naturale della zona del Garda e delle sue eccellenze: si parte da Canale di Tenno per una passeggiata tra gli oliveti, pronti alla imminente raccolta, per poi passare alla visita del Museo degli attrezzi agricoli e approdare infine nella cantina di Agraria Riva del Garda per

DONNAFUGATA

BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO

ALESSANDRO
di CAMPOREALE

primaterra
from Etna to Wine

ARCHIVI

Archivi

Seleziona mese

© Professione sommelier: primo Master di Formazione Fondazione Edmund Mach

© Vino: la qualità del prodotto italiano favorisce la crescita della domanda

© Consorzio di Tutela Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani col Bocuse d'Or

TAG

#agricoltura #AIC #Ais
#AisCatania #AisSicilia
#ambiente #Assovini #birra #Catania
#Cerasuolo di Vittoria #champagne
#chef #coldiretti #cucina
#cultura #cuochi
#degustazioni
#DonneDelVino #editoriale #Enonews
#Etna #eventi #Expo
#Expo Food&Wine #Fic
#formazione #gusto
#Modica #Montalcino #Olio #Piemonte
#Ragusa #Sicilia

#Siracusa #sommelier #StoriaDelVino
#Taormina #territorio
#Toscana #unesco #vendemmia2015
#Vinality #Vinality2016
#Vinality2017 #vino

vinality

un aperitivo assolutamente esclusivo. In degustazione, le annate 2016 di Chardonnay Lorè e Gewürztraminer La Prèa, abbinati a gustosi finger food realizzati con i prodotti di Azienda Agricola Trocicoltura Armanini e di Panificio Pasticceria Tecchiolli.

Il terzo fine settimana, come ormai da tradizione, è dedicato alla Valle di Cembra con la quarta edizione di Caneve Aperte a Cembra Lisignago. A partire dalle ore 16.00, e fino alle 21.30, si potrà iniziare il percorso, che prevede una cena itinerante in nove tappe volta alla promozione dei prodotti locali a km zero, accompagnato da musica folk, rock, corni svizzeri e canti della tradizione montanara. Di caneva in caneva, lungo un percorso enogastronomico dall'aperitivo al dolce, l'ospite percorrerà tutte le strade più caratteristiche del centro storico di Cembra. In ogni antico avvolto verrà accolto dai Cembrani D.O.C. per una degustazione guidata di vino, spumante, birra artigianale e grappa accompagnata dai prodotti tipici del territorio.



Venerdì 20 ottobre, protagonista la Piana Rotaliana:

le Cantine Monfort di Lavis danno appuntamento dalle 17.00 alle 21.00 per Degusta l'autunno, proponendo in degustazione castagne della Cooperativa Castanicoltori del Trentino-Alto Adige, birra artigianale di Mastro Rebuf e vini di loro produzione. E per chi vorrà fermarsi per cena, un caldo piatto di orzet.

Le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige aprono le porte alle ore 18.00 per Autunno in barricaia, visita guidata tra le botti e le cisterne che accolgono l'annata 2017, al termine della quale vi sarà una degustazione nella nuova scenografica barricaia per scoprire le novità autunnali Mezzacorona abbinate a formaggi locali. In assaggio, il suadente Castel Firmian Marzemino Trentino doc Superiore 2016 e l'elegante Castel Firmian Moscato Rosa "Daben" Trentino doc 2016. Un aperitivo altamente esclusivo, riservato ad un massimo di 30 persone.

Sabato 21, dalle 15.00 alle 22.00, e domenica 22 ottobre, dalle 10.00 alle 18.00, invece, si passa in Valsugana e, precisamente, a Centa San Nicolò, dove è in programma la Festa della Castagna, con tante attività pensate per grandi e piccini, tra laboratori, passeggiate alla scoperta del castagneto, mercatini per acquistare i prodotti tipici di Cooperativa Castanicoltori del Trentino-Alto Adige ed altri produttori locali e tanto altro.



Ultimo weekend, infine, con sette appuntamenti:

Venerdì 27 ottobre, dalle 17.30 alle 20.00, presso l'Orrido di Ponte Alto, si svolge l'Orrido Aperitivo, ovvero una visita a cura dell'Ecomuseo dell'Argentario alla scoperta del canyon scavato dal Fersina, con una cascata di oltre 40 m, opere idrauliche del 1500 e una delle più antiche centrali

idroelettriche d'Europa, seguita da un aperitivo dove i prodotti trentini di Azienda Agricola Maso Bergamini, Cà dei Baghi e Maso Martis incontreranno i sapori emiliani.

DAL NOSTRO CANALE
YOUTUBE



CATEGORIE

- Ambiente (46)
- Comunicati Stampa (475)
- CongressoAIS2017 (12)
- Costume (51)
- Cultura (117)

Degustazioni (267)

- Editoriale (32)
- EnoNews.it (19)
- Etna Resiliency (14)
- Etna Rêverie (17)
- Eventi (697)
- Formazione (62)
- Gusto (171)
- I libri di EnoNews (24)
- News (365)
- Personaggi (140)
- Territorio (354)

settembre: 2017

L	M	M	G	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17

Venerdì 27 ottobre, alle ore 20.00, la Cantina La Vis a Lavis organizza Fermenti e profumi d'autunno, visita in cantina tra il profumo dei mosti degustando alcune "nuove primizie" direttamente dalla vasca, abbinata a prodotti del territorio, con castagnata finale. Interpreti d'eccezione: i salumi della Macelleria Zanotelli di Cembra e una zuppa del ristorante Maso Franch di Giovo.

Da venerdì 27 a domenica 29 ottobre, a Isera, è tempo di La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera, un weekend, organizzato dal Comune di Isera in collaborazione con le aziende locali, tra cui Cantina d'Isera, Casa del Vino della Vallagarina e Locanda delle Tre Chiavi, dedicato al vitigno simbolo della Vallagarina, il Marzemino. Nel corso della tre giorni si susseguiranno momenti tecnici, come il concorso La Vigna Eccellente, nato nel 2000 per premiare il miglior vigneto di Marzemino, ad iniziative dedicate al grande pubblico, come le performance di teatro itinerante Sapere di vino o Che sapore di vino per illustrare l'avvincente storia del Marzemino, menù a tema, enotour in vigneto e degustazioni presso il Piano Nobile di Palazzo de Probizer dove saranno allestiti banchi di assaggio di tutti i Marzemino del Trentino, abbinati da prodotti food della Vallagarina.

Da venerdì 27 a domenica 29 ottobre, a Campo Lomaso di Lomaso Terme, la Festa della Patata, sagra promossa da l'APT Terme di Comano Dolomiti di Brenta per rendere onore a questo prodotti di montagna dalla lunga tradizione. Un alimento che verrà declinato in innumerevoli piatti, dall'antipasto al dolce. In programma, durante tutto il weekend, il mercatino dove acquistare i diversi tipi di patata coltivati in questo territorio e porte aperte alla COPAG-Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi.

11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	
« Ago			Ott »			



Sabato 28 ottobre, alla Cantina Mori Colli Zugna di Mori, dalle ore 15.00, è in programma Acqua, Vino e Amore, esclusiva degustazione di Victoriae, l'orange wine della Cantina Mori Colli Zugna che è stato coccolato

dalle silenziose acque del lago Tramonto per nove mesi e che verrà abbinato a finger food realizzati con i prodotti di Casificio Sociale di Sabbionara, Macelleria Zenatti e Panificio Moderno. Il tasting sarà preceduto da una visita guidata lungo il percorso che dai vigneti di Bronner impiantati sul tetto della cantina porta le uve fino alle anfore in cui il vino riposa e si affina e dalla vendita all'asta di parte del prezioso tesoro emerso dal lago: 6 bottiglie e un'anfora di Victoriae. Il ricavato verrà destinato ad una speciale raccolta fondi pro ADO "Casa del Sollievo" per pazienti con neoplasie e malattie croniche.

Sabato 28 e domenica 29 ottobre, ad Avio, va in scena la seconda edizione di Agrifest, un'iniziativa a cura del Comune di Avio per offrire al mondo dell'agricoltura un palcoscenico dove mettersi in mostra. Una festa, ma anche un'occasione di confronto tra esperienze diverse, che farà avvicinare il pubblico all'affascinante e faticoso mondo di contadini e allevatori.

Sabato 28 e domenica 29 ottobre, infine, a Roncegno Terme, sarà la volta di Viticoltura nella storia, eroi di un tempo passato, inserito nell'ambito della tradizionale Festa della Castagna organizzata dalla Proloco di Roncegno. Presso Villa Weizverrà ospitata un'esposizione dedicata alla viticoltura e, alle ore 17.00 del sabato, avrà luogo una degustazione intitolata "Il terroir del castagno ed il gusto del vino", in cui alcuni ecotipi di marroni trentini saranno

abbinati ad alcuni selezionati prodotti enologici di Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola La Cadalora, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantine Monfort, Società Agricola Pelz, Vivallis, varietà antiche legati a contesti storici del passato.

Per ulteriori informazioni:

www.stradavinotrentino.com

info@stradavinotrentino.com