



Registrati!

email password [accedi](#)

[hai dimenticato la password?](#)

ricerca avanzata

cerca in [Cerca](#)

PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Vino

In Trentino dall'1 al 5 maggio ritorna la rassegna Gemme di gusto

● lungo la strada del vino e dei sapori
● dal 01 maggio 2019 al 05 maggio 2019

di [Mariella Belloni](#)

[Tweet](#)

Articolo georeferenziato



Benvenuta primavera, benvenute gemme di gusto lungo la strada del vino e dei sapori del Trentino

Conto alla rovescia per la nona edizione di Gemme di gusto, l'ormai tradizionale appuntamento che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza per omaggiare l'arrivo della bella stagione, tra aperitivi, degustazioni e passeggiate nella natura.

Uscire all'aria aperta, respirare a pieni polmoni l'aria frizzante della primavera, lasciarsi riscaldare dai raggi di sole che illuminano la giornata, passeggiare in mezzo ai campi in fiore, degustare le primizie, farsi coccolare da un buon calice di vino in attesa del tramonto. Sono solo alcune delle

emozioni che si potranno vivere nel corso di [Gemme di gusto](#) (link), calendario di iniziative con cui la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dà il suo benvenuto alla primavera.

L'appuntamento è dall'1 al 5 maggio lungo tutto il Trentino - dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, passando per Trento - tra trekking, visite guidate, incontri con i produttori e degustazioni che coinvolgono oltre cinquanta soci dell'Associazione.

Si inizia mercoledì 1 maggio, con [Passeggiate a Calendimaggio](#) (link) a Nogaredo, due trekking alla scoperta del territorio accompagnati da degustazioni guidate. Il primo appuntamento è alle 9.30 e si snoda tra i vignetti della campagna che circondano il Comune di Nogaredo, con visita al suggestivo Castel Noarna e assaggio dei vini qui prodotti e delle mele La Trentina. Il secondo, alle ore 14.00, è orientato alla ricerca dei toponimi locali e si concluderà presso Relais Palazzo Lodron, con degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro. L'evento è gratuito. Per info e prenotazioni, contattare il Comitato Calendimaggio all'indirizzo mail info@calendimaggio.org.

Il giorno seguente, giovedì 2 maggio, è in programma [I segreti della Natura](#) (link), a San Michele all'Adige. Una serata, con inizio alle ore 19.00, presso la scenografica Cantina Storica Rotari, alla scoperta delle erbe spontanee e degli asparagi di Zambana di As.T.A. e del loro utilizzo in cucina, grazie alle proposte speciali firmate da Ristorante Da Pino. Il tutto abbinato ai vini Mezzacorona e agli spumanti Rotari Trentodoc. La quota di partecipazione è di 35 euro. Per info e prenotazioni, contattare la Cantina Mezzacorona-Rotari al numero 0461 616300/616301 o scrivendo a visite@mezzacorona.it.

Giovedì 2 e venerdì 3 maggio, dalle 9.00 alle 19.00, ad Ala, è invece la volta di [Enotour di Primavera](#) (link), iniziativa organizzata da Borgo dei Posseri per conoscere i sentieri che attraversano l'azienda passeggiando tra i vigneti. Alla partenza si riceverà un calice, un cestino da picnic con i prodotti di Salmueria Belli e Casaffio di Sabbionara e una cartina, grazie alla quale poter seguire in autonomia un percorso "multisensoriale", all'interno di spazi organizzati chiamati isole, ognuna dedicata ad un determinato vino e posizionata accanto alla relativa vigna. La quota di partecipazione della degustazione vini è di 15 euro, mentre il cestino da picnic per due persone è proposto ad un costo di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare Borgo dei Posseri al numero 335 8390501 o scrivendo a info@borgodeiposseri.com.

Nelle stesse due giornate, ma a Lavis, dalle 15.00 alle 19.00, si svolge [Bianco, giallo e rosso](#) (link), degustazione dei sapori primaverili della Piana Rotaliana: Trentodoc, Sauvignon Bianco Classico e Pinot Nero di Cantina La Vis e Valle di Cembra in abbinata agli asparagi bianchi di Zambana di As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati, ai formaggi del Trentino e ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari, per un perfetto abbinamento non solo di gusto ma anche di colore. La quota di partecipazione è di 10 euro comprensivi di tre vini e tagliere di prodotti. Per info e prenotazioni, contattare la Cantina di La Vis al numero 0461 440150 o scrivendo a vinoteca@la-vis.com.

Venerdì 3 maggio, a Villazano di Trento, dalle 16.00 in poi, è in programma [A spasso con gli alpaca](#) (link). Partendo dall'enoteca Stappo alla Regola si potrà passeggiare in compagnia di questi curiosi animali alla scoperta del giardino storico di Villa del Mersi. Un percorso che si conclude con una salutare merenda a base di yogurt, mele La Trentina, pane di Panificio Moderno con confetture e, per gli adulti, Trentodoc Mas dei Chini in abbinamento a stuzzichini. La quota di partecipazione è di 5 euro a bambino, comprensivi di passeggiata e merenda, e 2 euro ad adulto, comprensivi di aperitivo. Per info e prenotazioni, contattare l'enoteca Stappo alla Regola al numero 0461 148355 o scrivendo a info@stappoallaregola.com.

Frizzante finale di serata, invece, con [Spumanti Metodo Classico](#) (link): alle ore 20.00, a Riva del Garda, Agraria Riva del Garda propone una serata dedicata a scoprire i segreti che si nascondono dentro un calice di bollicine, tra degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica. Il tutto accompagnato da sfiziosi finger food a base di prodotti di stagione di Azienda Agricola Il Leprotto Bistifile, As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati e Molino Pellegrini. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 29 aprile, contattare l'Agraria Riva del Garda al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it.



Vinix.com

acquisti vini, birre e cose buone con gli amici e risparmi fino al 51% rispetto ai canali tradizionali.



PUBBLICITÀ

[Mariella Belloni](#)

[E-mail](#)

[Leggi tutto...](#)

Archivio

» **Aprile 2019**

» Le Carote fonte di selenio, le "buone" amiche di Selenella

» **Gennaio 2019**

» **Dicembre 2018**

» **Novembre 2018**

» **Ottobre 2018**

» **Settembre 2018**

» **Agosto 2018**

» **Luglio 2018**

» **Giugno 2018**

» **Maggio 2018**

» **Aprile 2018**

» **Marzo 2018**

» **Febbraio 2018**

» **Gennaio 2018**

» **Dicembre 2017**

» **Novembre 2017**

» **Ottobre 2017**

» **Settembre 2017**

» **Agosto 2017**

» **Luglio 2017**

» **Giugno 2017**

» **Maggio 2017**

» **Aprile 2017**

» **Marzo 2017**

» **Febbraio 2017**

» **Gennaio 2017**

» **Dicembre 2016**

» **Novembre 2016**

Sabato 4 maggio l'appuntamento è alle 14.30 a Grumes di Altavalle per [Bimbi in spalla](#) (link), passeggiata enogastronomica dedicata alle famiglie con bimbi più e meno piccoli. Accompagnati da una guida specializzata della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra - Avisio, si attraverseranno i boschi e i sentieri del territorio, con partenza dal Green Grill - Info e sapori. Durante il percorso saranno allestiti alcuni punti di ristoro grazie alla collaborazione con Azienda Agricola Bio Giove Officiali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, La Trentina e Macelleria Zanotelli. La quota di partecipazione è di 7 euro per gli adulti e 3 euro per i bimbi sotto i 12 anni. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 3 maggio, contattare Green Grill - Info e Sapori al numero 346 2799134 o scrivendo a info@greengrill.it.

Sabato 4 e domenica 5 maggio, alle ore 10.00 e alle ore 15.00, la Cantina Donati Marco di Mezzocorona aspetta tutti gli appassionati per [Degustazione nel vigneto](#) (link), un'iniziativa nata per festeggiare i 155 di fondazione dell'azienda, nell'ambito della quale si potranno visitare il vigneto centenario di Teroldego, la cantina sotterranea di fine '800 e la barricata. Non mancherà la degustazione finale nel vigneto dei vini in abbinata a prodotti di Macelleria Paolazzi e di Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare l'Azienda Agricola Donati Marco al numero 0461 604141 o scrivendo a info@cantinadonatimarco.it.

Domenica 5 maggio, a partire dalle 11.30, a Pali di Giove torna [Baiti en festa](#) (link), suggestivo trekking enogastronomico di 5 km tra le baite di campagna e i muretti a secco del comune di Giove, alla scoperta dei sapori del territorio, tra canti della tradizione montanara e laboratori per bambini a cura de Il Girasole. Dieci tappe, dall'antipasto al dolce, con prodotti a "km zero" serviti dai produttori stessi, tra cui Azienda Agricola Bio Giove Officiali, Cembra cantina di montagna, La Trentina, Macelleria Zanotelli, Maso Franch, Villa Arziolo e Zanotelli. All'arrivo, concerto di musica italiana a cura del gruppo Stella. La quota di partecipazione è gratuita sotto i 6 anni, pari a 20 euro fino a 15 anni, 35 in prevendita fino al 3 maggio e 45 domenica 5 maggio. Per info e prenotazioni, contattare Cembrani DOC al numero 393 5303104 o scrivendo a info@cembranidoc.it.

La rassegna si chiude infine con [A teatro in Cantina](#) (link), proposta attraverso cui la Bottaia della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige si trasforma in teatro con l'opera "La conquista della felicità - dialogo tra Bertrand Russel e Cassiopea", curata da Trentino Spettacoli. L'appuntamento è alle ore 18.00. Al termine della performance, il Ristorante Da Pino e il Panificio Tecchiolli cureranno il rinfresco, in abbinata ai vini di Cantina Endrizzi e alle mele La Trentina. La quota di partecipazione è di 23 euro. Per info e prenotazioni, consigliate entro il 4 maggio, contattare la Cantina Endrizzi al numero 0461 662672 o scrivendo a comunicazione@endrizzi.it.

Attività dunque perfette per tutta la famiglia, ma anche per gruppi di amici o coppie in cerca di un po' di natura e relax, degustando le eccellenze enogastronomiche che un territorio come il Trentino riesce ad offrire.

Per rimanere aggiornati e scoprire i dettagli di ogni iniziativa, è sufficiente collegarsi alla pagina dedicata sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, www.tastetrentino.it/gemmedigesto dove è anche possibile sfogliare la brochure online.

Gemme di gusto fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata grazie al contributo de La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina.

Scopri il programma su tastetrentino.it/gemmedigesto

#gemmedigesto #trentinowinefest #stradavinotrentino

» Novembre 2016

» Ottobre 2016

» Settembre 2016

» Agosto 2016

» Luglio 2016

» Giugno 2016

» Maggio 2016

» Aprile 2016

» Marzo 2016

» Febbraio 2016

» Gennaio 2016

» Dicembre 2015

» Novembre 2015

» Ottobre 2015

» Settembre 2015

» Agosto 2015

» Luglio 2015

» Giugno 2015

» Maggio 2015

» Aprile 2015

» Marzo 2015

» Febbraio 2015

» Gennaio 2015

» Dicembre 2014

» Novembre 2014

» Ottobre 2014

» Settembre 2014