

HOME PAGE

info@cittadelvino.com

Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

CHI SIAMO SERVIZI ARTICOLI TERRITORIO AZIENDE EDITORIA

**CONCORSO ENOLOGICO
INTERNAZIONALE
CITTÀ DEL VINO**

Concorso Enologico Internazionale Città del Vino

International Wine City Challenge

4/7 giugno 2020 - Castelvetro di Modena - Castelli di Levisano

FORUM SPUMANTI
Comune di Valdobbiadene
MONDOMERLOT
Comune di Aldeno
Premio
La Selezione
del Sindaco
BIG
DIVINO
FEDERAZIONE ITALIANA

SPONSOR TECNICO

VDGLASS
DESIGN & TECHNOLOGY

Città del Vino
COMUNICAZIONE

mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

DIV
Organizzazione Internazionale
della Vite e del Vino

Comune di
Castelvetro
di Modena

Solo uve di eccellenza nelle sapien...

Aziende Amiche CdV, Soc. Agr. Pacos Vini Feudo Ramadini

Premio Qualità
VINO DUCALE

27 OTTOBRE 2019
PALAZZO DUCALE - ATINA

Si festeggia il 100° anniversario...

Comitato del Qualificato e la Consorzio delle Aziende di Produzione Denominata alla Regione Umbra - Associazione 100

Back to the Wine: gli artigiani del...

Back to the Wine 2019, degustazioni

Asolo Prosecco, vendite in aumento ...

Consorzio di Tutela dell'Asolo Prosecco

Divin Ottobre chiude la 14° edizio ...

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, enogastronomia, degustazioni

Un brigante che viene dal mare

Aziende Amiche CdV, Cantine Crocco

CITTÀ DEL VINO COMMENTI SOCIAL NETWORK

Solo uve di eccellenza nelle sapienti mani dei viticoltori

**BIOWINE BIOLOGICAL WINE
INNOVATIVE ENVIRONMENT**

**IL PAESAGGIO DEL VINO:
NUOVE FORME DI
CONOSCENZA DEL
TERRITORIO. SOSTEGNO AI
GIOVANI TALENTI**

APPROFONDIMENTO

info@cittadelvino.com



Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

CHI SIAMO SERVIZI ARTICOLI TERRITORIO AZIENDE EDITORIA

TUTTI - CITTA' DEL VINO - TERRE DEL VINO - APPUNTAMENTI/EVENTI SUL TERRITORIO - GALLERY FOTO/VIDEO - COMMENTI

DIVIN OTTOBRE CHIUDE LA 14° EDIZIONE CON 7 INIZIATIVE

ULTIME NEWS INSERITE



Ramaddini nasce dalla passione e dal grande amore per la propria terra degli imprenditori

Carlo Scollo e Francesco Ristuccia. Vent ...
[continua »](#)

Si festeggia l'Atina DOC con la prima edizione del Concorso Vino Ducale

2019-10-24 09:39:52



In occasione del ventennale del "Cabernet Atina Doc" il Comune di Atina e il Consorzio

di tutela dell'Atina DOC, ...
[continua »](#)

Back to the Wine: gli artigiani del vino

2019-10-24 07:49:36



Previsti oltre 150 banchi di assaggio con vignaioli provenienti dall'Italia e

dall'estero Ad arricchire il programma u ...
[continua »](#)

Da Lavis ad Altavalle, passando per Giovo, da Comano Terme a Riva del Garda, da Roncegno Terme a Trento: si avvicina l'ultimo weekend della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicato alle bellezze e ai sapori dell'autunno.

Dopo settimane di continua trasformazione, i colori del bosco hanno raggiunto la massima espressione di cromie. E sono ben 7, nel prossimo fine settimana, le occasioni per godere di questi paesaggi mozzafiato, nell'ambito dell'ultimo fine settimana di **DiVin Ottobre**, rassegna organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con i propri soci e **inserita nel calendario delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest**.

Venerdì 25 ottobre, a partire dalle ore 20.00, presso la **Cantina La Vis**, a Lavis, si svolge **Passioni d'autunno** ([link](#)), viaggio enogastronomico nella storia della cantina, passeggiando tra botti antiche e tecnologia moderna e assaggiando vini e spumanti aziendali accompagnati da finger food preparati a vista dalla chef-foodblogger Antonella Iannone a base di prodotti ittici di ASTRO - Associazione Trocoltori Trentini e salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari. E per il gran finale, un brindisi in compagnia delle immancabili caldaroste. *Il costo è di 25 euro a persona. Per info e prenotazioni, da effettuare entro giovedì 24 ottobre, contattare la vinoteca della Cantina La Vis chiamando il numero 0461 440150 o scrivendo a vinoteca@la-vis.com.*



Alle ore 20.30, invece, presso l'oratorio di **Sardagna di Trento**, una serata di approfondimento grazie al convegno **Usi civici a Sardagna tra castagneto e cura del territorio** ([link](#)), in compagnia dell'antropologo di fama internazionale Annibale Salsa e dell'agroecologo ed esperto della coltivazione del castagno Stefano Delugan. Al termine dell'incontro, degustazione di vini di varietà antiche accompagnati dall'assaggio dei marroni di Sardagna. L'iniziativa fa parte della manifestazione **Sardagna in castagna** ([link](#)) posticipata all'8, 9 e 10 novembre. Per informazioni, contattare l'Associazione Culturale Alto Sasso scrivendo a info@giulidegospari.eu.

Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre **Campo Lomaso e Dasindo di Comano Terme** saranno teatro della tradizionale **Festa della patata** ([link](#)), dove questo straordinario ortaggio verrà interpretato in speciali menù da gustare sotto i vòlti, e sarà protagonista anche di laboratori per bambini, musica e trekking lungo il Sentiero della Patata, per scoprire la zona di produzione di questo tubero. Tra le opportunità offerte al pubblico, anche quella di visitare la COPAG, Cooperativa di produttori agricoli che associa oltre 100 coltivatori di patate, frutta e ortaggi delle Giudicarie, a Dasindo. Per informazioni contattare APT Terme di Comano e Dolomiti di Brenta al numero 0463 702626 o scrivere a info@visitacomano.it. Per prenotazioni menù, contattare la Pro Loco Piana del Lomaso al numero 340 2419803 o scrivendo a info@stravolti.it.

Sabato 26 ottobre, dalle 17.00, a **Riva del Garda**, è in programma **Aperitivo all'imbrunire con Peter Brunel** ([link](#)), per inaugurare i nuovi spazi dell'area degustazione di Agraria di Riva del Garda, in cui il noto chef stellato proporrà al pubblico sfiziosi finger food abbinati ai vini e agli oli extravergine d'oliva dell'azienda rivana. Sin dalle 11.00 del mattino, inoltre, si potranno visitare cantina e frantoio e, dalle 12.00 alle 15.00, partecipare ad una degustazione di eccellenze gastronomiche dei produttori dell'Alto Garda come Macelleria Bertoldi Azienda Agricola, Azienda Agricola Troicoltura Armanini e Molino Pellegrini. L'aperitivo ha un costo di 30 euro e la prenotazione è richiesta entro giovedì 24 ottobre chiamando il numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agrivia.it.

A **Grumes di Altavalle**, in Valle di Cembra, nello stesso giorno, alle ore 14.00, si svolge **Dal bosco a casa** ([link](#)), percorso tematico alla scoperta del legno, tra passato e presente, antichi usi e nuove tecnologie, con visita anche alla segheria veneziana e ad un castagneto storico, con, sul finale, aperitivo scientifico culturale al Green Grill-Info e sapori che proporrà una riflessione legata al valore del bosco ad un anno dalla terribile tempesta Vaia in compagnia dei prodotti di Azienda Agricola Bio Giove Officiali, Azienda Agricola Pojer e Sandri e Macelleria Zanotelli. Il costo è di 5 euro a persona, comprensivo di trekking guidato e aperitivo. Per info e prenotazioni, contattare la Rete di Riserve Alta Val di Cembra - Avisio chiamando i numeri 349 5805345 e 327 1631773 o scrivendo a reteriservecembra@gmail.com.

Sabato e domenica torna inoltre la **Festa della Castagna** ([link](#)) a **Roncegno Terme**, organizzata dalla Pro Loco di Roncegno Terme e giunta alla 40ª edizione, con passeggiate, bancarelle di prodotti tipici, stand gastronomici, laboratori per bambini e il festival dei dolci di castagne, senza dimenticare le caldaroste. Per informazioni, contattare APT Valsugana al numero 0461 727100 o scrivendo a info@visitivalsugana.it.

Infine, domenica 27 ottobre, dalle 15.30, presso **Villa Corniole a Giovo**, si festeggia la fine della vendemmia con **Vini, castagne e Malegria** ([link](#)), con i vini della cantina abbinati a raffinati finger food a cura di Maso Franch e castagne dell'Associazione Tutela Marroni di Castione, in compagnia delle note del duo Malegria Primos Estilo. Per info e prenotazioni contattare il numero 0461 695067 o scrivere a info@villacorniole.com.

DiVin Ottobre fa parte del calendario di manifestazioni enologiche denominato **#trentinowinefest**, organizzate con il supporto di Trentino Marketing ed è realizzato in collaborazione con BIM Adige, Comunità Alta Valsugana e Bersntol, Comunità di Valle Piana Rotaliana Königsberg, Comunità della Vallagarina, Comunità della Valle di Cembra. Durante alcune manifestazioni sarà possibile degustare anche le mele de La Trentina.

Per scoprire l'elenco completo degli appuntamenti, dettagli e costi e rimanere aggiornati in tempo reale, visitare il sito www.tastetrentino.it/divinottobre.

#divinottobre
#trentinowinefest
#stradavinotrentino

