

COMUNICATI-STAMPA.NET

L'informazione dalla fonte ufficiale

GASTRONOMIA

A tutto Marzemino lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Dall'1 all'11 ottobre ritorna la rassegna che valorizza il Marzemino e fa conoscere al pubblico le sue numerose sfumature attraverso una serie di iniziative e proposte vacanza, che toccano i territori della Vallagarina, della Valsugana, del Lago di Garda, della Piana Rotaliana, della Valle del Chiese e di Trento.



Archiviata la vendemmia, è tempo di festeggiare il vino. L'occasione è offerta da A tutto Marzemino, rassegna di iniziative a cura dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che anticipa e accompagna la manifestazione "La Vigna Eccellente. Ed è subito

Isera", nata proprio per valorizzare questo vitigno indissolubilmente legato alla storia della Vallagarina, porta meridionale del Trentino.

E così, dall'1 all'11 ottobre si susseguiranno oltre una ventina di iniziative che proporranno degustazioni e momenti di approfondimento a tema, dalla Vallagarina alla Valsugana, dal Lago di Garda alla Piana Rotaliana, dalla Valle del Chiese a Trento.

Si parte con Proposta Roccabruna speciale Marzemino (link) : da giovedì 1 a sabato 3 e da giovedì 8 a sabato 10 ottobre, le sale di Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino di Trento ospiteranno una selezione di etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino in degustazione.

Giovedì 1 ottobre alle ore 18.00 Cavit dà appuntamento sui propri canali social per Degustazione virtuale (link): un appuntamento condotto dal brand ambassador Luca Sabatino che illustrerà agli utenti collegati le caratteristiche del Marzemino Maso Romani in abbinamento ad una selezione di salumi locali.

Sabato 3, martedì 6 e venerdì 9 ottobre, a partire dalle 16.00, presso Cantine Mezzacorona di San Michele a/A, si svolgerà Centosedicesima vendemmia (link), visita esclusiva incentrata sulla storia del vitigno Marzemino, con degustazione delle versioni Classica e Superiore del Marzemino Castel Firmian nella scenografica Cantina Storica dell'azienda.

E ancora, sabato 3 e sabato 10 ottobre, a partire dalle ore 15.00, la Distilleria Marzadro di Nogaredo proporrà Dal vigneto all'alambicco (link), viaggio alla scoperta delle evoluzioni del Marzemino, passando dal grappolo fresco alla vinaccia, per terminare con una degustazione, tra le altre, del distillato di monovitigno.

Sabato 3 e sabato 10 ottobre, dalle 9.30 in poi, è inoltre in programma Taste&Bike - Speciale Marzemino (link), una giornata alla scoperta del lato più enogastronomico della Vallagarina, tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo. Il tour, che prevede tappe in diverse aziende della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino raggiungibili autonomamente in e-bike o, se si preferisce, in auto o in scooter, può essere seguito per intero (27 km totali) o solo per la tratta del mattino o del pomeriggio. Si inizia presso Moja Ristorante di Rovereto per lo "sprint" di inizio giornata e, pedalando tra i vigneti in direzione sud, si raggiunge la Cantina Mori Colli Zugna per un calice di Marzemino abbinato ai formaggi del Caseificio sociale di Sabbionara e al miele di Apicoltura Girardelli. Per pranzo si raggiungerà la Locanda delle Tre Chiavi di Isera dove, dopo un benvenuto a base di prodotti del Panificio Moderno e di Naturgresta, si imparerà a fare i canederli, che verranno gustati a pranzo in abbinamento a un calice di Marzemino di Letrari Società Agricola. Dopo pranzo, percorrendo antiche strade di collegamento, si raggiungerà la Distilleria Marzadro di Nogaredo per una visita in azienda. Infine si imbroccherà la ciclabile lungo Adige in direzione Sacco di Rovereto per il finale alla scoperta della Cantina di Isera con degustazione di Marzemino abbinato ai salumi della Macelleria Moschini.

Sabato 3 e sabato 10 ottobre, alle ore 10.30, presso la Cantina Mori Colli Zugna, è inoltre in programma Gelso e Marzemino ([link](#)): percorso tra i vigneti a conduzione biologica, illustrazione del percorso informatizzato di conferimento uve, visita in cantina e bottaia con focus sul processo di vinificazione e riflessioni sui temi della sostenibilità in azienda, certificazioni e legame con il territorio, a cui seguirà una degustazione finale di Marzemino linea Gelso e Marzemino Superiore d'Isera in abbinamento a formaggio e lucanica trentini.

Martedì 6 e giovedì 8 ottobre, dalle 10.00 alle 11.30 e dalle 15.00 alle 17.00, presso la Cantina Sociale di Trento, è la volta di Momenti di Marzemino ([link](#)), una speciale visita guidata con degustazione dedicata al Marzemino Trentino Superiore dei Ziresi prodotto nella vocata e storica zona di Volano, in abbinamento ai prodotti del Panificio Sosi, a cui seguirà l'assaggio di altri vini identitari del territorio.

Infine, per tutti i giorni della rassegna, presso la Cantina d'Isera, è in programma Marzemino a tutto tondo ([link](#)), speciali degustazioni di una selezione di etichette di Marzemino, che prendono il via dalla visita al vigneto passando per la cantina e con degustazione guidata finale in enoteca.

Non mancano, al solito, le proposte enogastronomiche, attive durante tutti i giorni della rassegna. Quattro, in particolare, le occasioni a Trento: Marzemino e Sapori di Montagna ([link](#)), presso il Ristorante al Vò, con il Marzemino di Cantina d'Isera, e A tavola col Marzemino ([link](#)), presso il Ristorante Antica Trattoria Due Mori, con il Marzemino di Azienda Agricola Donati; oltre a Nomi incontra Trento ([link](#)), presso l'Osteria a "Le Due Spade e Nomi incontra Piedicastello ([link](#)), presso Il Libertino – Osteria Tipica Trentina, entrambe con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti.

Diverse le opportunità di degustare ottimi Marzemino in abbinamento a prelibati piatti della ristorazione trentina anche fuori dal capoluogo. Alla Locanda delle Tre Chiavi di Isera sono in programma Territori a confronto ([link](#)), con il Marzemino superiore di Isera di Vivallis e il Marzemino superiore dei Ziresi della Cantina Sociale di Trento, e Nomi incontra Isera ([link](#)), con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti, che sarà protagonista anche al Moja Ristorante di Rovereto per Nomi incontra Sacco by day ([link](#)) e Nomi incontra Sacco by night ([link](#)). Sempre in Vallagarina, il Ristorante Il Doge ospita L'autunno a tavola ([link](#)), con i piatti in abbinamento al Marzemino di Azienda Agricola Biologica, Biovegan Vallarom.

Il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti sarà poi protagonista anche a Agritur La Polentera di Storo per Nomi incontra Storo ([link](#)), al Ristorante Antiche Contrade di Pergine Valsugana per Nomi incontra Pergine Valsugana ([link](#)) e, dal 2 all'11 ottobre, al Ristorante Boivin di Levico Terme per Nomi incontra Levico Terme ([link](#)). Infine il Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda ospita Marzemino tra calici e forchette ([link](#)), con il Marzemino di Azienda Agricola Biologica, Biovegan Vallarom.

Sul fronte ospitalità, dall'1 all'11 ottobre, il B&B Le Tre Chiavi di Isera propone Profumi di Marzemino ([link](#)), proposta vacanza di due notti, mentre il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme punta su Weekend tra Marzemino e sapori locali ([link](#)), proposta vacanza di una notte alla scoperta delle iniziative della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e del Marzemino di Cavit.

La rassegna "A tutto Marzemino" fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio La Trentina che metterà a disposizione degli ospiti le sue mele in alcune delle iniziative in programma.

Dettagli e maggiori informazioni su
www.tastetrentino.it/atuttomarzemino

#atuttomarzemino #stradavinotrentino #trentinowinefest

<https://www.tastetrentino.it/atuttomarzemino> - #atuttomarzemino