



GazzettadelleValli.it Testata: 28 settembre 2020 Data:

Gazzetta delle Valli
Newo dalle Valli Lombarde e Trentine BULFERETTI HOTEL RISTORANTI



🛉 Valle Camonica Tonale Val di Sole e Non St. Moritz Campiglio Valtellina Riva del Garda Cronaca Cultura Eventi Attualità Sport 100

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

QUANDO: 6 ottobre 2020@16:00-17:00

Europe/Rome Fuso orario

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 indissolubilmer 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 etiche di grappa di Marzemino in degustazione.

Giovedi 1 ottobre alle ore 18.00 Cavit dà appuntamento sui propri canali social per *Degustacione virtuale* (link): un appuntamento condotto dal brand ambassador Luca Sabatino che illustrerà agli utenti collegati le caratteristiche del Marzemino Maso Romani in abbinamento ad

Sabato 3, martedì 6 e venerdì 9 ottobre, a partire dalle 16.00, presso Cantine Mezzacorona di San Michele a/A, si presso Cantinie Mezzacorona ui san Michiele a/A, si svolgerà Centosedicesima vendemnia (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** ad Distinction Marzauto di riogaretto proporta della *Dia Gigneto all'alambico* (link), viaggio alla scoperta della 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 autonomani della Strada del Vino e del Sapori del l'rentino 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 vignetti indirezione 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 imboccherà 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 Gebes 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 sostembilità 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

Martedi 6 e giovedi 8 ottobre, dalle 10.00 alle 11.30 e delle 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 Vo, 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 II 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  $\alpha$ 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'autumo 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* a kistorante Aminene Contraue ui Fergine vasusgaian per vont incontra Pergine Valsugana (link) e, dal 2 all'11 ottobre, al Ristora. 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 Vallaro

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). Bovin al Levico Terme per Nom incontra Levico Terme (IIIIE). 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'i all'i1 ottobre, I**I B&B Le Tre Chiavi di**Isera propone *Profiumi di Marzemino* (link), proposta vacanza inotti, 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 <u>Consorzio La Trentina</u> che metterà a disposizione degli ospiti le sue mele in alcune delle iniziative in programma.







- Apricaonline
  Apricaonline
  Apricaonline
  Apricaonline
  Cerca Lavoro Jooble
  Comune Dimaro
  Comune Edolo
  Comune Pejo
  Comune Ponte di Le

- → Info Fim Cisl Valle Camonica
  → Infopoint Capo di Ponte

- Parco dell'Adamello
  performance web
  Pontedilegno
  Pro Loco Capo Di Ponte
  Pro Loco Capo Di Ponte
  Pro Loco Temi
  Pro Loco Temi
  Pro Loco Temi
  Pro Loco Latiana Setdong Tonale
  Stema de Pejo
  Ufficio Informazioni Turistica Campigle
  Val Rendena
  J Ufficio Turistico Vermiglio

  Vermiglio
  Val Rendena
  J Ufficio Turistico Vermiglio



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici