

[Home](#) > [Food & Lifestyle](#) > *A tutto Marzemino: il Trentino si veste di rosso con la Strada del Vino e dei Sapori*

A tutto Marzemino: il Trentino si veste di rosso con la Strada del Vino e dei Sapori

L'EVENTO È IN PROGRAMMA DALL'1 ALL'11 OTTOBRE, PRIMA DE
"LA VIGNA ECCELLENTE. ED È SUBITO ISERA"

28 Settembre 2020 Redazione WineMag.it



Archiviata la **vendemmia 2020**, 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.

←

Annunci Google

Invia commenti

Perché questo annuncio? 

Si parte con **Proposta Roccabruna** speciale Marzemino: 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.

Sabato 3, martedì 6 e venerdì 9 ottobre, a partire dalle 16.00, presso **Cantine Mezzacorona** di San Michele all'Adige, si svolgerà **Centosedicesima vendemmia**, 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**, 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**, una giornata alla scoperta del lato più enogastronomico della Vallagarina, tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo.

←

Annunci Google

Invia commenti

Perché questo annuncio? 

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**: 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.

←

Annunci Google

Invia commenti

Perché questo annuncio? ▶

Previsti anche momenti di riflessione sui temi della sostenibilità in azienda, certificazioni e legame con il territorio, a cui seguirà una degustazione di Marzemino linea Gelso e Marzemino Superiore d'Isera in abbinamento a formaggio e lucaica trentini.

Martedì 6 e giovedì 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, 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**, presso il Ristorante al Vò, con il Marzemino di Cantina d'Isera, e **A tavola col Marzemino**, presso il Ristorante Antica Trattoria Due Mori, con il Marzemino di Azienda Agricola Donati.

Oltre a **Nomi incontra Trento**, presso l'Osteria a "Le Due Spade" e **Nomi incontra Piedicastello**, presso Il Libertino - Osteria Tipica Trentina, entrambe con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti.



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.