

DIVIN OTTOBRE, ULTIMO WEEKEND PER CELEBRARE L'AUTUNNO

4 giorni ago D-Raffaele



Si avvia alla chiusura DiVin Ottobre, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicata all'autunno e alle sue tradizioni attraverso le iniziative organizzate direttamente dai membri dell'Associazione, tra degustazioni, passeggiate all'aperto e momenti di approfondimento. Protagonisti del prossimo weekend, le colline di Trento, la Valle dei Laghi, la Vallagarina e le Giudicarie.

Trento, 27 ottobre 2020 - Ultima occasione per prendere parte a DiVin Ottobre, rassegna di appuntamenti organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino durante tutti i weekend del mese di ottobre pensati per far vivere agli ospiti il lato migliore dell'autunno in tutta sicurezza e nel pieno rispetto delle vigenti normative di contenimento del Covid-19.

Da venerdì 30 ottobre a domenica 1 novembre, sulle colline di Trento, alle ore 10.30, si ripete **Un Inkiò all'autunno** ([link](#)), presso Mas dei Chini, con visita guidata per piccoli gruppi in cantina, passeggiata tra i filari fino al Maso Vecchio e un picnic tra i vigneti con i prodotti di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, Latte Trento e Trota Oro. Il costo dell'iniziativa è di 30 euro a persona comprensivo di visita guidata, calice di benvenuto e cesta picnic (contenente bottiglia di vino e di acqua, primo piatto, focaccia farcita, verdure, yogurt, frutta, dolce); 15 euro per bambini e ragazzi fino a 18 anni. Per prenotazioni, obbligatorie, chiamare il numero 0461 821513 o scrivere a info@masdeichini.it.

Sabato 31 ottobre, in Valle dei Laghi, prende corpo **Reboro. Territorio & Passione** ([link](#)), terza edizione di un appuntamento tutto dedicato a questo straordinario vino rosso frutto di un progetto collettivo dell'Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino DOC e divenuto perfetta incarnazione del territorio. Un evento "diffuso" che attraverserà virtualmente sei cantine della Valle dei Laghi, grazie a incontri di approfondimento online, e si concluderà con una cena di eccellenza accessibile su prenotazione. A partire dalle ore 10.00 prenderà il via la diretta Facebook sulla pagina [@vinosantotrentino](#) con il seminario "L'appassimento delle uve, tra storia e futuro", che vedrà gli interventi di Fulvio Mattivi, C3A - Università di Trento; Maurizio Ugliano, Università di Verona; Olga Bussinello, direttrice del Consorzio Vini della Valpolicella; moderati dalla enologa Sissi Baratella. Seguirà, dalle 15.00 alle 19.00, "Reboro, Amarone & Peter Brunel", dove il wine communicator Simone Roveda, accompagnato da Sissi Baratella, guideranno il pubblico in uno speciale digital tour alla scoperta delle cantine dei Vignaioli del Vino Santo, tra cui l'Azienda Agricola Gino Pedrotti, l'Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza, l'Azienda Agricola Francesco Pisoni e Maxentia, ognuna abbinata ad un ospite "virtuale" della Valpolicella. Infine, dalle 19.00 alle 22.00 è in programma "E la sera, Peter Brunel interpreta il Reboro", evento speciale al ristorante Peter Brunel gourmet di Arco, con un menu che rappresenta "un viaggio" dedicato al Reboro e al Vino Santo Trentino, con ricette create ad hoc. Il costo a persona, comprensivo di menù e vini, è di 125 euro. Per prenotazioni, obbligatorie, chiamare il numero 0464 076705 o scrivere a ristorante@peterbrunel.com. Per informazioni sulla manifestazione, scrivere a reboro.trentino@gmail.com.



In Vallagarina, sabato 31 ottobre, dalle 9.30 in poi, si torna in sella con **Taste&Bike - Speciale Marzemino** ([link](#)), giornata alla scoperta del lato più enogastronomico della Vallagarina, tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo. Il tour, che comprende laboratorio di cucina, pranzo e varie degustazioni, è di 27 km totali con un dislivello di 170 m, e prevede tappe in diverse aziende della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, che possono essere raggiunte autonomamente in e-bike o, se si preferisce, in auto o in scooter. 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 salumi di Macelleria Moschini, 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 un bicchiere di sciroppo Naturgresta, si imparerà a fare i canederli, che verranno gustati a pranzo in abbinamento a un calice di Marzemino di Letrari. 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. *La quota di partecipazione varia a seconda della proposta a cui si sceglie di aderire: 17 euro per la proposta "Foglia" (2 visite in azienda con degustazione); 53 euro per la proposta "Grappolo" (colazione, visita con degustazione, laboratorio di cucina e pranzo); 69 euro per la proposta "Tralcio" (colazione, 3 visite in azienda con degustazione, laboratorio di cucina, pranzo).* La prenotazione è obbligatoria chiamando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com entro il giovedì precedente.

Nelle stesse date, sabato 31 ottobre e domenica 1 novembre, Ad Ala, dalle 9.00 alle 18.00, torna invece **Enotour d'ottobre** ([link](#)), percorso "multisensoriale" presso Borgo dei Posseri con degustazione itinerante tra i vigneti di vini e prodotti locali. Anche in questo caso, l'iniziativa è riservata a piccoli gruppi. Il costo a persona è di 27,50 euro comprensivo di degustazione libera dei vini aziendali e proposta food con le specialità di Caseificio degli Altipiani e del Vezzana, Salumeria Belli e Panificio Moderno. Info e prenotazioni chiamando il numero 0464 671899 o scrivendo a info@borgodeiposseri.com entro due giorni prima dell'iniziativa.

Spostandosi nelle Giudicarie, l'APT Terme di Comano Dolomiti di Brenta, in collaborazione con l'Associazione Pro Loco San Lorenzo in Banale e il Comune di San Lorenzo Dorsino, propone anche questo fine settimana **La Ciuiga e il suo borgo** ([link](#)), con l'intento di far conoscere e valorizzare questo particolare salume, presidio Slow Food. Da sabato 31 ottobre a domenica 1 novembre, infatti, 7 ristoranti del borgo proporranno gustosi menù a tema, da ricchi taglieri rivisitati a inedite ricette con la Ciuiga. Ma non solo. Sarà infatti possibile partecipare a piacevoli escursioni all'aria aperta per piccoli gruppi, come **7 passi per 7 ville**, escursione con partenza alle ore 10.00 tra le 7 ville del borgo di San Lorenzo in Banale lungo la via delle slitte, tra fontane e capitelli, con visita alla chiesetta di San Rocco e Sebastiano e all'antico affumicatoio della Ciuiga, e **Una vita in salita**, lungo il Sentiero della Ciuiga, con visita alla chiesetta di San Giorgio, la cui partenza è prevista per le ore 14.30. Per info e prenotazioni, contattare l'Azienda per il Turismo Terme di Comano Dolomiti di Brenta chiamando il numero 0465 702626 o scrivendo a info@visitacomano.it.

Divin Ottobre fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato **#trentinowinefest** e viene organizzato in collaborazione con Consorzio La Trentina, presente con le sue mele in alcune delle iniziative proposte e con il supporto della Comunità della Valle di Cembra, della Cassa di Trento e del BIM del Sarca.

Dettagli, costi e informazioni sulle prenotazioni sono disponibili sul sito tastetrentino.it/divinottobre

#divinottobre #trentinowinefest #stradavinotrentino