



MENU

- Home
- 1 VINI DEL MESE
- ENOPRESS WINE SPECIAL
- ENOPRESS TASTINGS
- ALMANACCO DEL BERE
- Attualità e stampa
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC
- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa
 - Editoriale
 - Prima pagina
 - Il vino in Italia
 - Inchieste
 - Vitenologia hightech
 - Il vino nel mondo
 - Olivicoltura hightech

DIVIN OTTOBRE

Scritto da Redazione
Pubblicato: 28 Ottobre 2020

Stampa Email

Valuta (valuta 5)

Valutazione

ULTIMO WEEKEND PER CELEBRARE L'AUTUNNO

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.

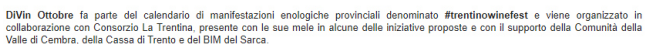
Trento - Ultima occasione per prendere parte a **DiVin Ottobre**, rassegna di appuntamenti organizzati dai soci della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** durante tutti i weekend del mese di ottobre pensati per far vivere agli ospiti il lato migliore dell'autunno in tutta sicurezza e nel pieno 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 Inkinò all'autunno** ([info@masdeichini.it](https://www.google.com/url?q=https://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/scoprire/evnti/dettaglio-eventi/articolo/inkino-allautunno-divin-ottobre/&source=gmail&ust=1604001255168000&usq=AFQjCNEIEH9puGEgG2iceG9q1zPXvW0lw>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 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 <a href=).

Sabato 31 ottobre, in **Valle dei Laghi**, prende corpo **Rebora, Territorio & Passione** ([@vinosantotrentino](https://www.facebook.com/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, **"Rebora, 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 Rebora"**, evento speciale al ristorante Peter Brunel gourmet di Arco, con un menu che rappresenta un "viaggio" dedicato al Rebora 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 rebora.trentino@gmail.com.

Storia e attualità della Via della Vite
e del Vino verso la Cina

Spontaneisti nelle Giudicarie, l'AP/Torino 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 questa fine settimana **[La Ciuga e il suo borgo](#)** **[https://www.tastetrentino.it/banale-strada/strada-del-vino-e-dello-sapori-del-trentino/](#)**, con l'intento di far conoscere e valorizzare questo particolare salasso, presidio Slow Food. Da sabato 23 ottobre a domenica 1 novembre, infatti, 7 ristoranti del borgo propongono gustosi menu a tema, da ricchi taglieri rivisitati alle inedite ricette con la Ciuga. Ma non solo: Sarai infatti possibile partecipare a piacevoli escursioni all'aria aperta per piccoli gruppi, come **[7 passi](#)** per 7 ville, escursione con partenza alle ore 16.00 tra le 7 ville del borgo di San Lorenzo in Banale lungo la via delle sette, tra fontane e cascine, e **[7 passi](#)** per 7 castelli, escursione con partenza alle 10.00 tra i castelli del borgo di San Lorenzo in Banale. Per informazioni, la Ciuga e il suo borgo, con visita alla chiesetta di San Giorgio, la cui partenza è prevista per le ore 14.30. **[Info e prenotazioni: contattare l'Associazione Pro Loco San Lorenzo in Banale](#)**.
Turismo Trentino di Comano Dolomiti di Brenta chiamando il numero 0475 702626 o scrivendo a **[info@visitacomano.it](#)**



La kermesse potrà subire variazioni in base alle disposizioni governative e provinciali legate all'emergenza Coronavirus

Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
Stefania Casagrande
338 7216228
Press@stradavinotrentino.com