

Home > News

Torna l'appuntamento con "A tutto Marzemino", festa del vino in Trentino

NEWS By Cecilia Filoni | 28 Agosto 2021



ULTIMI ARTICOLI



Punta sulla qualità del servizio del vino a bicchiere con Winebar 8.0



47 Anno Domini: il Prosecco Rosè Doc perfetto per il buon pesce affumicato



Le reazioni al sì al Prosecco Croato: "è un precedente pericoloso per tutte le Dop"

16 SETTEMBRE 2021

Il Consorzio Tutela Vini Piaceni è sempre più bio

15 SETTEMBRE 2021

Illuminazione in cantina: quanto è importante per valorizzare gli ambienti

15 SETTEMBRE 2021

Il Brunello di Montalcino pronto per la Milano Wine Week: tra degustazioni e masterclass internazionali

15 SETTEMBRE 2021

Federbio firma manifesto Slow Food per vino buono, pulito e giusto

14 SETTEMBRE 2021

Anche quest'anno, scatta il conto alla rovescia per "A Tutto Marzemino", l'evento organizzato dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** in collaborazione con il Consorzio La Tretina e Bontadi Caffè. Un'occasione per enoturisti e winelovers per scoprire uno dei **vini tipici del Trentino**, il Marzemino, appunto. E trascorrere dieci giorni tra **degustazioni guidate nelle cantine**, cene a tema e iniziative dedicate.

Sessanta i soci coinvolti, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Val Rendena, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e, ovviamente, Trento.

Quando si svolge "A Tutto Marzemino"?

Tra gli **eventi del vino in Trentino a settembre**, "A Tutto Marzemino" è uno dei più attesi. La rassegna, in scena dal 2 al 12 settembre, si inserisce all'interno del calendario di manifestazioni denominato **#trentinowinefest** e andrà in scena in più location fuori e dentro la **Vallagarina**, territorio a sud di Trento **dove viene coltivato il vitigno Marzemino**, in cui la pianta ha trovato le condizioni ideali per esprimersi al meglio.

Ma è un periodo, quello che sta per cominciare, ricco di **appuntamenti e manifestazioni enologiche in tutta Italia**. Gli **eventi del vino a settembre** lungo la Penisola sono, infatti, davvero tanti e coinvolgono più cantine e denominazioni. Un momento di grande festa, sia perché coincide con la vendemmia, sia perché le temperature, non più torride, permettono ancora di godersi una bella giornata all'aria aperta. In più, a cavallo tra l'estate e l'autunno, la vigna assume delle sfumature uniche. Provare per credere!



Punta sulla qualità del servizio del vino a bicchiere con Winebar 8.0



47 Anno Domini: il Prosecco Rosè Doc perfetto per il buon pesce affumicato



La sfida di Ondulkart passa per la sostenibilità!

LOAD MORE ▼



15 SETTEMBRE 2021

Illuminazione in cantina:
quanto è importante per
valorizzare gli ambienti

15 SETTEMBRE 2021

Il Brunello di Montalcino
pronto per la Milano
Wine Week, tra
degustazioni e
masterclass
internazionali

15 SETTEMBRE 2021

Federbio firma manifesto
Slow Food per vino
buono, pulito e giusto

14 SETTEMBRE 2021



La Vallagarina, nella valle dove si produce il Marzemino

Il Brunello di Montalcino
pronto per la Milano
Wine Week, tra
degustazioni e
masterclass
internazionali

15 SETTEMBRE 2021

Federbio firma manifesto
Slow Food per vino
buono, pulito e giusto

14 SETTEMBRE 2021

A Tutto Marzemino sarà anche un'occasione per vivere i luoghi dove nasce questo vitigno, scoprirne la storia e le curiosità. Originario dell'Asia, come documentano antichi registri commerciali rinvenuti a Cipro, oggi **il Marzemino viene coltivato soprattutto nei territori della Vallagarina**, intorno a Rovereto e, in particolare, nella zona di Isera e dei Ziresi.

Caratteristiche del Marzemino

Vitigno a bacca nera dal colore quasi violaceo, è uno dei **Vini Doc del Trentino**. Come si legge nel sito di **Strade del Vino e dei Sapori del Trentino**, il Marzemino ha "un colore rosso rubino, scuro con tonalità violacee. Presenta aromi e fragranze di frutti di bosco con sfumature floreali di viola mammola, frammisti a note leggermente speziate e vagamente balsamiche".

È un vino, inoltre, che "viene definito per antonomasia 'gentile' e si presta benissimo ad accompagnare carni bianche e rosse. È insuperabile con polenta e funghi, con gli arrosti e con i formaggi nostrani ben stagionati".



Punta sulla qualità del servizio
del vino a bicchiere con
Winebar 8.0



47 Anno Domini: il Prosecco
Rosè Doc perfetto per il buon
pesce affumicato



La sfida di Ondulkart passa
per la sostenibilità!

LOAD MORE



47 Anno Domini: il Prosecco
Rosè Doc perfetto per il buon
pesce affumicato



La sfida di Ondulkart passa
per la sostenibilità!

Illuminazione in cantina:
quanto è importante per
valorizzare gli ambienti

15 SETTEMBRE 2021

Il Brunello di Montalcino
pronto per la Milano
Wine Week, tra
degustazioni e
masterclass
internazionali

15 SETTEMBRE 2021

Federbio firma manifesto
Slow Food per vino
buono, pulito e giusto

14 SETTEMBRE 2021

Punta sulla qualità del servizio
del vino a bicchiere con
Winebar 8.0



47 Anno Domini: il Prosecco
Rosè Doc perfetto per il buon
pesce affumicato



15 SETTEMBRE 2021

Illuminazione in cantina:
quanto è importante per
valorizzare gli ambienti

15 SETTEMBRE 2021

Il Brunello di Montalcino
pronto per la Milano
Wine Week, tra
degustazioni e
masterclass
internazionali

15 SETTEMBRE 2021

Federbio firma manifesto
Slow Food per vino
buono, pulito e giusto

14 SETTEMBRE 2021

Il Programma di A Tutto Marzemino 2021

Vediamo, dunque, nel dettaglio quali sono gli eventi organizzati. Si va da degustazioni e passeggiate in montagna alla possibilità di **partecipare alla vendemmia in Trentino**. Non mancano le **visite guidate in cantina**, come quella presso l'enoteca della **Cantina Mori Colli Zugna**, ad esempio, o alle **Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige**, dove verrà festeggiata la Centodiciassettesima vendemmia.

Il calendario:

- Si parte con la **Proposta Roccabruna Speciale Marzemino** che da giovedì 2 a sabato 4 e dal giovedì 9 a sabato 11 settembre, dalle 17.00 alle 22.00, arricchirà l'offerta di Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino di Trento. Possibilità di effettuare **assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino**.
- Nelle stesse date, dalle ore 18.00, presso l'enoteca della **Cantina Mori Colli Zugna**, è invece in programma **Marzemino d'alpeggio**. Un percorso di **degustazione di diverse annate di Marzemino** dell'azienda abbinato al Trentino di malga - formaggio d'alpeggio.
- Da giovedì 2 a sabato 4 settembre e da lunedì 6 a sabato 11 settembre, dalle 9.00 alle 18.00, presso **Vivallis a Nogaredo** è la volta di **#tastemarzemino**. Un percorso di degustazione di tre Marzemino dell'azienda abbinati ad assaggi di prodotti locali.
- Poco distante, presso la **Cantina d'Isera**, dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 19.00, ci sarà l'occasione di diventare agricoltori per un giorno con **Vendemmia con noi**. E quindi partecipare alla raccolta dell'uva in campagna, al processo di vinificazione e alla degustazione finale. In alternativa, nelle stesse date, la **Cantina d'Isera** propone anche **Marzemino a tutto tondo** ovvero degustazione di quattro Marzemino aziendali presso l'enoteca.
- Presso la **Cantina Sociale di Trento**, invece, sempre nelle **stesse giornate** è il turno di **Seducente Marzemino** con degustazione.
- Marzemino di Agraria Riva del Garda protagonista invece a **Riva del Garda** con la degustazione guidata **Sapori di Marzemino**, presso lo **Store Rurale**, in abbinata a prodotti del territorio.
- Spostandosi in montagna, doppio appuntamento per **venerdì 3 settembre**. A **Pinzolo** (partenza dalla Stazione Funiive Pinzolo), a partire dalle 8.30, è in programma **In montagna con gusto**. Una **passeggiata enogastronomica** di rifugio in rifugio, degustando il Marzemino di Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Grigoletti e Cavit, abbinati ai salumi di Brenta Salumi, alla Sprezza delle Giudicarie di Latte Trento e alle proposte gastronomiche di Ristorante Pra Rodont, Malga Cioca e Rifugio Doss del Sabion.
- A **Fai della Paganella**, invece, **dalle ore 17.00**, c'è **La via latte dolomitica**. Visita in malga, aperitivo panoramico e cena in rifugio gustando i piatti dell'Alpine Lounge Meriz abbinati al Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine Mezzacorona.
- Sabato 2, lunedì 6 e giovedì 9 settembre, dalle 16.30, le **Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige** propongono **Centodiciassettesima vendemmia**. Visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda.

Illuminazione in cantina:
quanto è importante per
valorizzare gli ambienti

15 SETTEMBRE 2021

Il Brunello di Montalcino
pronto per la Milano
Wine Week, tra
degustazioni e
masterclass
internazionali

15 SETTEMBRE 2021

Federbio firma manifesto
Slow Food per vino
buono, pulito e giusto

14 SETTEMBRE 2021

- Venerdì 10 settembre, dalle 19.00 alle 24.00**, torna invece **Vallagarina, di cucina in cantina**. Un percorso enogastronomico alla scoperta dei **produttori e dei ristoranti lagarini della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, protagonisti per una sera nella storica location di Palazzo Fedrigotti di Isera. 6 proposte food&wine (per un totale di 12 degustazioni), impreziosite da intrattenimenti musicali e i consigli di ONAV - Sezione di Trento.
- Non mancano le **Esperienze di gusto**. Proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei **weekend del 4-5 e dell'11-12 settembre**, c'è la possibilità di prendere parte a **Weekend in cantina speciale Marzemino**. Si tratta di visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte. Qualche esempio? Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Grigoletti, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Vivallis e Azienda Agricola Distilleria Casimiro.
- Diverse, inoltre, le proposte **Taste&Bike**, da vivere in giornata su due ruote. Sabato 4 e 11 settembre, a partire dalle 9.30, è in calendario **Taste&Bike "L'eccellente lagarino"**, tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo. **Dal 2 al 4 e dal 7 all'11 settembre**, con la stessa formula, si può provare invece **Taste&Bike nel Comun Comunale**. Mentre **dal 2 al 12 settembre Taste&Bike "Il Marzemino e la Vallagarina"**, tra Trento, Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda.

Tre, infine, le **proposte vacanza in Trentino** tra vino e montagna. **Profumi di Marzemino**, **Weekend tra Marzemino e sapori locali** e **Viaggi di gusto speciale Marzemino**.



Punta sulla qualità del servizio
del vino a bicchiere con
Winebar 8.0



47 Anno Domini: il Prosecco
Rosè Doc perfetto per il buon
pesce affumicato



La sfida di Ondulkart passa
per la sostenibilità!



Punta sulla qualità del servizio
del vino a bicchiere con
Winebar 8.0



47 Anno Domini: il Prosecco
Rosè Doc perfetto per il buon
pesce affumicato



La sfida di Ondulkart passa
per la sostenibilità!



Punta sulla qualità del servizio
del vino a bicchiere con
Winebar 8.0



47 Anno Domini: il Prosecco
Rosè Doc perfetto per il buon
pesce affumicato



La sfida di Ondulkart passa
per la sostenibilità!

LOAD MORE