



Homepage » Eventi » Trentino: gli appuntamenti per food & wine lover nel weekend

EVENTI

Trentino: gli appuntamenti per food & wine lover nel weekend

DI REDAZIONE | 6 MAGGIO 2022



Dello stesso argomento



Vineta Tasting: a Treviso, il Veneto nel calice in 300 vini



Ucraina, il vino del Monferrato si mobilita con l'asta della Barbera d'Asti



FeelVenice: l'evento del vino nel Brolo segreto di Venezia



Trofeo Poggio al Tesoro: Marilisa Allegrini sponsor della Regata di Primavera



Il vino siciliano sempre più capofila nella sostenibilità



L'altro volto del Nebbiolo in mostra a Taste Alto Piemonte



Cristal 2014 Louis Roederer: lo Champagne che non ti aspetti

CONTINUA A LEGGERE »



Dalla Piana Rotaliana, con la 31esima mostra "Alla scoperta del Teroldego" e altre iniziative dedicate al principe dei vini rossi trentini al pic-nic tra i filari delle colline di Trento, dalla passeggiata dedicata alle famiglie in programma in Valle di Cembra a quella a tema Marzemino nei dintorni di Isera, fino alla giornata che omaggia lo Chardonnay, da vivere tra Nogaredo e Arco: tanti gli appuntamenti che aspettano food & wine lover dal 6 all'8 maggio in Trentino grazie a Gemme di gusto.

Gemme di gusto: tutti gli eventi alla scoperta del Trentino del vino tra Teroldego e Marzemino

Prosegue anche questo [fine settimana](#) l'appuntamento con la nuova edizione di Gemme di gusto, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nata per dare il benvenuto alla Primavera e andare alla scoperta di un **territorio** unico. Ecco tutti gli appuntamenti.

Alla scoperta del Teroldego (e non solo)



Tra i protagonisti del fine settimana, il principe dei vini rossi trentini, con la 31esima edizione della mostra "Alla scoperta del Teroldego" organizzata dalla Pro Loco di Mezzocorona: da venerdì 6 a domenica 8 maggio nella bellissima e storica cornice di Palazzo Conti Martini, a Mezzocorona, si terranno tasting, incontri con i produttori, escursioni a piedi e in bicicletta, masterclass - in collaborazione con Fondazione E. Mach, Donne del Vino e Teroldego Evolution - ed approfondimenti accompagnati dalle proposte culinarie di alcuni chef locali. Nella tre giorni si potranno poi scoprire e degustare le oltre 30 etichette di Teroldego Rotaliano e di grappa di Teroldego presenti in mostra. Tra gli appuntamenti, la conferenza "Le radici del Teroldego Rotaliano" con il prof. Attilio Scienza e il giornalista Nereo Pederzoli. Il programma completo con dettagli relativi alle prenotazioni dei singoli appuntamenti è presente sul sito della [kermesse](#).

Domenica 8 maggio, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza "Dalla Paganella alla Rotaliana". Di cantina in distilleria tra Teroldego ed eccellenze locali: una giornata da vivere in autonomia a piedi o in bici lungo un percorso di 6 km per scoprire le cantine e distillerie di Mezzocorona, incontrando produttori e ristoratori e visitando vigneti e aziende. Ad ogni fermata, si scopriranno due vini, abbinati ad una proposta gastronomica di un ristorante o produttore locale. In degustazione le eccellenze di Azienda Agricola Martinelli, Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantine Mezzacorona - Rotari, Cantine Endrizzi, Cantina Roverè della Luna Aichholz, De Vigili, Distilleria Bertagnolli, Dorigati, Gaierhof Azienda Vinicola, Ristorante Da Pino, Consorzio La Trentina, Macelleria Paolazzi, Monti Trentini, Panificio Tecchioli, Panificio Sosi e Torrefazione Bontadi. La quota di partecipazione è di 39 euro, comprensivi di una visita guidata in cantina/distilleria, calice con sacchetta - da ritirare a inizio percorso insieme al ticket presso Palazzo Martini e ad una mela La Trentina -, 10 degustazioni di vino, una di grappa, una di caffè e 5 proposte gastronomiche. La visita guidata con degustazione presso Cantine Mezzacorona è rivolta solo ai primi 90 iscritti. Prenotazione obbligatoria contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com.

Teroldego protagonista dal 6 all'8 maggio anche presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, con "Teroldego al masetto": alle 11 o alle 15 si verrà accolti nel pergolato, per poi essere accompagnati prima al Giardino dei Profumi e infine alla cantina sotterranea e alla bottaia con degustazione finale di Teroldego Rotaliano in abbinamento a prodotti Latte Trento e Astro - Associazione Trocoltori Trentini. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona comprensivi di visita al vigneto, visita guidata in cantina e degustazione con abbinamento gastronomico. Prenotazione consigliata contattando Cantina Endrizzi al numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.



Ultime news

Marzemino e dintorni



Venerdì 6 maggio, e in replica tutti i venerdì del mese, alle 10, alle 14,30 e alle 16,30, a Isera, si svolge "Marzemino e dintorni", percorso alla scoperta del territorio con visita presso la Cantina di Isera, passeggiata con degustazione dei vini in vigneto e finale in vinoteca con abbinamento gastronomico dei prodotti Biodebiasi, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro a persona, gratuito per bambini e ragazzi fino a 16 anni. È richiesta la prenotazione chiamando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o scrivendo a vinoteca@cantinaisera.it.

"Spirito di Primavera"



Venerdì 6 e sabato 7 maggio, e in replica tutti i venerdì e sabato del mese, a partire dalle 10,30, va in scena "Spirito di Primavera": una giornata di primavera alla scoperta dello Chardonnay, attraverso una visita guidata dapprima presso Distilleria Marzadro a Nogaredo e quindi nella cantina Madonna delle Vittorie di Arco con finale a tavola, nell'omonimo agriturismo, con un pranzo che esalterà le evoluzioni di quest'uva, dalle bollicine TrentoDoc al vino fermo, fino ad un'elegante e morbida grappa, con prodotti Panificio Moderno e Trota Oro in accompagnamento. La quota di partecipazione è di 50 euro a persona e comprende le visite guidate in distilleria e in cantina e il pranzo con menù a scelta composto da antipasto, primo, dolce, due calici di vino, acqua e caffè. Prenotazione obbligatoria chiamando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com.



TRADE
Prosecco, I Quaderni di WineCouture è online
9 MAGGIO 2022



ERADIE
Esordio al ProWein per il Primitivo di Manduria
9 MAGGIO 2022



COLLECTION
Pala, 4 nuovi vini 100% Sardegna: come abbinarli
9 MAGGIO 2022



TREND
Abbinare vino e cibo: un corso in 5 lezioni con tutti i segreti
9 MAGGIO 2022



EVENTI
Vineta Tasting: a Treviso, il Veneto nel calice in 300 vini
8 MAGGIO 2022

[Tutte le News di WineCouture >](#)



Bimbi in spalla e Pic-nic in vigna



Sabato 7 maggio, invece, a Grumes di Altavalle c'è un'iniziativa per tutta la famiglia organizzata da Green Grill-Info e Sapori: "Bimbi in spalla". Si tratta di una passeggiata enogastronomica di circa 3 ore da fare anche con bambini più piccoli, in fascia o nello zaino, accompagnati da una guida specializzata alla scoperta dei boschi e dei sentieri della zona, con golose tappe dove si potranno scoprire i prodotti di Azienda Agricola Bio Giove Officiali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Macelleria Zanotelli e Villa Corniole. La quota di partecipazione è di 9 euro per gli adulti e 5 per i bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria contattando il Green Grill - Info e Sapori al numero 346 2799154 o scrivendo a info@greengrill.it.

Durante tutto il weekend, infine, dalle 11 alle 11,30, Mas dei Chini aspetta tutti i wine lover per Pic-nic vivi la vigna, in replica poi ogni venerdì, sabato e domenica del mese: gli ospiti riceveranno un plaid e un cesto con una selezione di delizie food, tra cui prodotti di Latte Trento e Caseificio degli Altopiani e del Vezzena, accompagnate da una bottiglia della cantina e potranno poi scegliere il punto migliore per gustare queste prelibatezze tra i vigneti della tenuta. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona, 20 euro per i bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria contattando Mas dei Chini, telefonicamente allo 0461 821513 o via e-mail all'indirizzo info@masdeichini.it

