



Home > Rubriche > Viaggi e Sapori > DiVin Ottobre, prosegue in Trentino con il programma del weekend 14-16 ottobre

Rubriche Viaggi e Sapori

DiVin Ottobre, prosegue in Trentino con il programma del weekend 14-16 ottobre

di Agricultura.it - 11 Ottobre 2022

Condividi



TRENTO – Proseguono anche nel prossimo fine settimana gli appuntamenti con DiVin Ottobre, la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicata all'autunno e ai suoi sapori.

In particolare, a distinguersi in questo fine settimana in tutto il Trentino sono diversi appuntamenti. Come Coralli e bollicine, in programma venerdì 14 ottobre, dalle 17.00 alle 21.00 presso Maso Martis di Martignano di Trento, in cui l'aperitivo in cantina è accompagnato da un particolare gioco di carte che stimola a parlare di sé e conoscersi meglio. La serata sarà accompagnata dai prodotti food di Azienda Agricola Le Mandre, Panificio Moderno e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona; 17 euro dai 12 ai 17 anni; gratuita sotto i 12 anni. È richiesta la prenotazione entro mercoledì 12 ottobre contattando l'azienda al numero 0461 821057 o scrivendo a visit@masomartis.it.

CERCA SU AGRICOLTURA.IT

Search

Iscriviti alla newsletter
di Agricultura.it

Iscriviti alla newsletter di Agricultura.it per ricevere gli aggiornamenti e le ultime notizie dal mondo rurale.

CERCA SU AGRICOLTURA.IT

Search

Iscriviti alla newsletter
di Agricultura.it

Iscriviti alla newsletter di Agricultura.it per ricevere gli aggiornamenti sulle ultime notizie dal mondo rurale.

Email

ISCRIVITI!

IL SISTEMA DI COLTIVAZIONE A
BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI
agrisystem
sistemi incompatibili per l'agricoltura



Lo stesso giorno, ma a Borgo Valsugana, dalle 17.00 alle 23.00, si svolge anche Wine Food Valsugana, una serata a cura di APT Valsugana Lagorai alla scoperta del centro cittadino, tra gli affascinanti portici, e delle eccellenze enologiche delle cantine del territorio, come Cenci Trentino e Terre del Lagorai, in abbinata a formaggi di malga. La quota di partecipazione varia a seconda delle degustazioni. È consigliata la prenotazione contattando l'APT al numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitivalsugana.it.



TAPPO INNOVATIVO AD IMPRONTA
CARBONIO ZERO PER VINI DI PREGIO
by VINVENTIONS

E ancora, dalle 18.00 alle 24.00, presso la "Galleria del Gusto" dello Store Rurale di Agraria Riva del Garda è tempo di Wine session, degustazione, con musica dal vivo, dei prodotti aziendali con abbinamenti culinari grazie alla collaborazione di Azienda Agricola Fontanel, Azienda Agricola Troticoltura Armanini, Macelleria Bertoldi Azienda Agricola, Panificio Pasticceria Tecchiolli e Salumificio Val Rendena. La quota di partecipazione è di 18 euro a persona (15 euro per gli iscritti all'AgriRiva Club). È richiesta la prenotazione entro mercoledì 12 ottobre contattando l'azienda al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it.

Sempre nella giornata di venerdì 14 ottobre, si rinnova l'appuntamento con i dintorni del Marzemino a Isera, alle ore 10.00, itinerario tra colline del territorio con soste di degustazione sia presso i vigneti che nella vinoteca di Cantina d'Isera, accompagnate da specialità gastronomiche di Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione entro la mattinata di giovedì 13 ottobre contattando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 via mail a vinoteca@cantinaisera.it.

Sabato 15 ottobre, invece, alle ore 12.00, ci si sposta a Trento per il Percorso del bello e del buono: visita in cantina presso Ferrari Trento seguita da degustazione guidata di due calici di Trentodoc abbinati al Trentingrana d'alpeggio, presidio Slow Food di Caseificio Sociale di Sabbionara e da pranzo o cena presso il bistro di Locanda Margon abbinato ai vini aziendali, con Grappa Segnana sul finale e successiva visita a Villa Margon.

Villa Margon. La quota di partecipazione è di 85 euro. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 14 ottobre contattando l'azienda al numero 0461 972331 o scrivendo a enoteca@gruppolunelli.it.

Alle ore 16.30, a San Michele all'Adige ripropone Doc&Dop, una speciale visita guidata presso Cantine Mezzacorona Rotari che percorre la storia di una bottiglia di spumante Trentodoc, con degustazione finale guidata di tre calici in abbinamento a finger food firmati dal Ristorante da Pino con prodotti Panificio Sosi e Trentingrana. La quota di partecipazione è di 20 euro (10 euro per gli under 18 anni) ed è richiesta la prenotazione entro le 12.00 del 14 ottobre chiamando il numero 0461 616300/1 o scrivendo a visite@mezzacorona.it.

Dalle 16.00 in poi è invece la volta di Caneve en festa, cena itinerante di otto portate tra gli avvolti del borgo di Cembra, con vini e cibi del territorio, accompagnati da musica folk, rock e jazz e mostre d'arte. La quota di partecipazione è di 40 euro a persona per il percorso completo in prevendita (entro giovedì 13 ottobre) o di 50 euro il giorno dell'evento. Il percorso analcolico è invece proposto a 30 euro in prevendita e 40 euro il giorno dell'evento. L'appuntamento è seguito domenica 16 ottobre, a partire dalle 11.00, dalla seconda edizione di Wine Trekking Gourmet, un trekking tra le campagne di Cembra in cui l'assaggio di vini, spumanti e grappe sarà abbinato a quattro proposte food di alcuni noti chef. La quota di partecipazione è di 50 euro per il percorso completo con 4 calici e 4 piatti gourmet. I due eventi sono organizzati dai Cembrani Doc e vedono il coinvolgimento anche di Azienda Agricola Bio Giove Officiali, Cembra Cantina di Montagna, La Trentina, Società Agricola Fratelli Pelz e Zanotelli. Per info e prenotazioni contattare il numero 393 5503104 o scrivere a info@cembranidoc.it.

Sempre nella giornata di venerdì 14 ottobre, si rinnova l'appuntamento con i dintorni del Marzemino a Isera, alle ore 10.00, itinerario tra colline del territorio con soste di degustazione sia presso i vigneti che nella vinoteca di Cantina d'Isera, accompagnate da specialità gastronomiche di Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione entro la mattinata di giovedì 13 ottobre contattando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o via mail a vinoteca@cantinaisera.it.

Come in tutti i weekend, infine, da venerdì 14 a domenica 16 ottobre, dalle 9.00 alle 16.00, Borgo dei Posseri di Ala, ospita Enotour d'autunno, passeggiata libera tra i vigneti del podere con soste di degustazione presso le quattro isole enogastronomiche allestite lungo il percorso, grazie alla collaborazione con Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 30 euro, comprensiva di proposta food degustazione libera dei vini aziendali, e va prenotata contattando l'azienda al numero 0464 671899, via mail a info@borgodeiposseri.com o sulla pagina dedicata del sito borgodeiposseri.com/enotour.

Nelle stesse giornate, e in replica poi ogni weekend fino alla fine del mese, alle ore 14.00 prende il via anche Divin Trekking presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige. Si tratta di una passeggiata tra i vigneti alla scoperta di storia e cultura del territorio, con finale enogastronomico in enoteca con i prodotti di Latte Trento e ASTRO - Associazione Trotilcoltori Trentini. La quota di partecipazione è di 35 euro; gratuita fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione 48 ore prima della data prescelta, telefonando allo 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

La manifestazione "Divin Ottobre" è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, la collaborazione de La Trentina, che propone le sue mele in omaggio durante alcune iniziative, ed il supporto di Regione Autonoma Trentino - Alto Adige.

Il programma, weekend dopo weekend, è disponibile sul sito tastetrentino.it/divinottobre e sui canali social della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Iscriviti alla newsletter di Agricoltura.it

Iscriviti alla newsletter di Agricoltura.it per ricevere gli aggiornamenti sulle ultime notizie dal mondo rurale.

LINEA **ZERO** RESIDUO

IL SISTEMA DI COLTIVAZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI **agrisystem**

sistemi ecosostenibili per l'agricoltura

Iscriviti alla newsletter di Agricoltura.it per ricevere gli aggiornamenti sulle ultime notizie dal mondo rurale.

LINEA **ZERO** RESIDUO

IL SISTEMA DI COLTIVAZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI **agrisystem**

sistemi ecosostenibili per l'agricoltura

CERCA SU AGRICOLTURA.IT

Iscriviti alla newsletter di Agricoltura.it

Iscriviti alla newsletter di Agricoltura.it per ricevere gli aggiornamenti sulle ultime notizie dal mondo rurale.

LINEA **ZERO** RESIDUO

IL SISTEMA DI COLTIVAZIONE A BASSO IMPATTO AMBIENTALE DI **agrisystem**

sistemi ecosostenibili per l'agricoltura

