

Il Trentino si prepara alle feste con "A tutto bollicine" e numerose degustazioni

NOVEMBRE 11, 2022



Dal 19 novembre all'8 gennaio, una serie di eventi e iniziative tra degustazioni guidate, speciali proposte vacanza, cene a tema e golose proposte gastronomiche. Dove? Dalla Vallagarina alla Valsugana, dal Lago di Garda all'Altopiano di Pinè, dalla Piana Rotaliana alla Valle di Cembra, passando per la città di Trento

TRENTO – Come ogni anno la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** sceglie il momento delle festività per celebrare al meglio le bollicine di montagna. La rassegna – denominata **A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino (A TUTTO BOLLICINE LUNGO #STRADAVINOTRENTINO | Strade del Vino del Trentino (tastetrentino.it))** – coinvolge più di 70 soci per oltre 50 giorni di iniziative ed eventi, in programma dal 19 novembre all'8 gennaio su tutto il territorio dall'Associazione.

Si parte con le Esperienze di gusto, come Natale in Enoteca, a Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino dal 24 novembre all'11 dicembre. Durante questo periodo, infatti, gli ospiti potranno degustare, dalle 17.00 alle 22.00, una vasta selezione di etichette di Trentodoc.

Per chi invece vorrà andare a scoprire il prodotto direttamente dove nasce, tutti i fine settimana del periodo si ripete anche Weekend in cantina speciale Trentodoc: una visita guidata e/o degustazione alla scoperta del Trentodoc presso aziende aperte anche sabato e/o domenica. Le realtà coinvolte, nello specifico, sono Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Endrizzi Elio, Azienda Agricola Zeni Roberto, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser Trento, Pedrotti Spumanti, Società Agricola Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e Vivallis.



ULTIMI ARTICOLI

Fascino d'Oriente: "viaggiare" a cena con lo chef Seby Sorbello

LUGLIO 11, 2020

Rimini: tutto pronto per la 41ª edizione del Sigep

GENNAIO 14, 2020

Nasce Opi, primo Consorzio nazionale per la IV gamma

GIUGNO 21, 2021

Gioielli del gusto: bontà natalizie di Isola Bella Gioielli

NOVEMBRE 9, 2020

MEDinWINE: vino e territorio, binomio

Fascino d'Oriente: "viaggiare" a cena con lo chef Seby Sorbello

LUGLIO 11, 2020

Rimini: tutto pronto per la 41ª edizione del Sigep

GENNAIO 14, 2020

Nasce Opi, primo Consorzio nazionale per la IV gamma

GIUGNO 21, 2021

Gioielli del gusto: bontà natalizie di Isola Bella Gioielli

NOVEMBRE 9, 2020

MEDinWINE: vino e territorio, binomio perfetto!

OTTOBRE 1, 2020



CATEGORIE

Eventi	181
Aziende vitivinicole	131
Cucina	122



E ancora, per chi ama le esperienze outdoor non manca l'opportunità di partecipare alle diverse proposte Taste&Walk, che appunto abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni, da fruire in completa autonomia. Nello specifico, Taste&Walk tra vigneti e panorami in collina, fattibile dal 19 novembre al 23 dicembre dal lunedì al sabato, prevede una passeggiata sulla collina di Trento

con visita in due cantine biologiche e degustazione di Trentodoc e vini locali; Taste&Walk tra storia, fontane e sapori va invece fino all'8 gennaio, ma solo dal mercoledì al sabato, e prevede una passeggiata tra le vie del centro storico del capoluogo ammirando le bellezze storico-culturali, con brindisi Trentodoc e pranzo finale in ristorante tipico. Taste&Walk in città dal bosco al vigneto è infine una passeggiata sulla collina di Rovereto tra boschi e vigneti, con conclusione in centro storico con brindisi Trentodoc e pranzo: dal lunedì al sabato nel periodo 21 novembre-17 dicembre.

Molteplici, inoltre, le iniziative. Il 19 novembre e il 10 e 17 dicembre, ore 10.00, Maso Martis di Martignano di Trento organizza 1 sabati al maso, una visita guidata in cantina e nel vigneto con degustazione di quattro Trentodoc aziendali in abbinata a prodotti locali.

Venerdì 25 novembre, ore 18.30, Cantina Sociale Trento aspetta gli appassionati per Elettiche Bollicine, con degustazioni di spumante e speciali abbinamenti gastronomici.

E ancora, giovedì 1 dicembre, ore 19.30, presso la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè è in programma Sparkling cooking class, uno speciale corso di cucina dedicato al Natale in abbinamento al Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz.

Un paio di giorni dopo, sabato 3 dicembre, ore 20.00, è invece la volta di Bollicine all'anfora, una interessante cena con il produttore, in compagnia del Trentodoc di Vivallis, presso il Ristorante L'Anfora di Trento.

Mercoledì 7 dicembre, ore 19.30, l'appuntamento è presso la Cantina storica Rotari di San Michele all'Adige per il Gusto del Contemporaneo: cena a cura dello chef stellato Giovanni D'Alita e accompagnamento musicale. Ovviamente con le bollicine Rotari.

Venerdì 9 dicembre, ore 15.00, presso la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, è invece tempo di Bollicine sotto l'albero, percorso degustativo in veranda alla scoperta di cinque diversi calici di Trentodoc in abbinata ai finger food del Ristorante da Pino.



Infine, il 7, l'11, il 23 dicembre e l'8 gennaio è possibile partecipare a Panettoni&Bollicine, presso Vinessa Bistrot di Riva del Garda, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie.

Non mancano gli aperitivi. Dal 19 novembre all'8 gennaio il Bar Pasi di Trento propone Pausa perlage, con il Trentodoc Ferrari abbinato ai prodotti di Salumeria Belli, mentre Dolcemente Marzari Aperitivo alle Albere, con i metodo classico di Maso Martis, Moser Trento e Revi Trentodoc abbinati alle specialità di Pasticceria Marzadri e a formaggi trentini.

Nelle stesse date, sempre nel capoluogo, la Locanda Le Due Travi propone Aperitivo di gusto, con il Trentodoc Altemasi abbinato ad una specialità food, mentre dal 20 novembre all'8 gennaio Panificio Moderno lancia Aperitivo Moderno con il Trentodoc Maso Martis e Altemasi di Cavit in degustazione con originali proposte gastronomiche.

Fuori città, dal 19 novembre all'8 gennaio, Agraria Riva del Garda - Cantina di Riva organizza Brezza d'inverno, con proposte gastronomiche dell'Alto Garda in abbinata ai propri spumanti metodo classico, mentre dal 2 dicembre all'8 gennaio Green Grill - Info e Sapori di Grumes di Altavalle Bolle cembrane, con i Trentodoc di Cembra Cantina di Montagna, Villa Corniole o Zanotelli in degustazione con un tagliere di prodotti locali.

LUGLIO 11, 2020

Rimini: tutto pronto per la 41ª edizione del Sigep

GENNAIO 14, 2020

Nasce Opi, primo Consorzio nazionale per la IV gamma

GIUGNO 21, 2021

Gioielli del gusto: bontà natalizie di Isola Bella Gioielli

NOVEMBRE 9, 2020

MEDinWINE: vino e territorio, binomio perfetto!

OTTOBRE 1, 2020



CATEGORIE

Eventi	181
Aziende vitivinicole	131
Cucina	122
Comunicati	97
Cantina	51
Etichette e degustazioni	37



Rimini: tutto pronto per la 41ª edizione del Sigep

GENNAIO 14, 2020

Nasce Opi, primo Consorzio nazionale per la IV gamma

GIUGNO 21, 2021

Gioielli del gusto: bontà natalizie di Isola Bella Gioielli

NOVEMBRE 9, 2020

MEDinWINE: vino e territorio, binomio perfetto!

OTTOBRE 1, 2020



CATEGORIE

Eventi	181
Aziende vitivinicole	131
Cucina	122
Comunicati	97
Cantina	51
Etichette e degustazioni	37



In tema di proposte enogastronomiche, che prevedono piatti abbinati a specifici Trentodoc, per tutto il periodo, gli appuntamenti su Trento sono: Vette di gusto, presso lo Scigno del Duomo e con il Trentodoc di Altemasi di Cavit; Profumi di inverno, presso l'Agriturismo Maso Miri e con il Trentodoc di Azienda Agricola Mittestainer; A tavola con il Trentodoc, presso Antica Trattoria Due Mori e con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti; Trento Perlage, presso il Ristorante al Vò e con il Trentodoc di Maso Martis.

In Valsugana, invece, le opportunità sono Valsugana tra aromi e perlage, presso il Ristorante Boivin di Levico Terme e con il Trentodoc di Cenci Trentino, e Pizza&Bolle, presso il Ristorante Antiche Contrade di Pergine e con il Trentodoc di Cantina Sociale Trento.

In Vallagarina, i golosi possono partecipare a 3 chiavi di lettura del perlage, presso Locanda delle Tre Chiavi di Isera e con il Trentodoc di Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento e Azienda Agricola Balter, e Sapori di lago, presso il Ristorante La Brace di Rovereto e con il Trentodoc di Ferrari Trento.

Tra la Valle dei Laghi e la zona del Garda sono in programma Valle dei Laghi spumeggiante, presso Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo e con il Trentodoc di Cantina Toblino; Il Garda a tavola, presso il Ristorante Alfio di Dro e con il Trentodoc di Agraria Riva del Garda - Cantina di Riva e Garda&Bolicine, presso l'Agriturismo Madonna delle Vittorie di Arco con i piatti in abbinamento ai Trentodoc aziendali, ma solo nelle date 26 novembre, il 3, 10, 17, 24 dicembre e 7 gennaio.

Diverse anche le proposte vacanza, durante tutta le giornate di rassegna: con Viaggi di gusto speciale Trentodoc, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è a disposizione degli enoturisti per costruire un pacchetto su misura, tra visite e degustazioni secondo le specifiche esigenze degli ospiti. Weekend tra bolicine e sapori locali è invece una proposta vacanza di due notti alla scoperta di A tutto bolicine e con focus sul Trentodoc di Cenci Trentino, da vivere presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme. Alla scoperta del perlage di Isera è una proposta vacanza di due notti alla scoperta di piatti e bolicine lagarine, tra cui il Trentodoc di Cantina di Isera, presso il B&B Le Tre Chiavi di Isera. Infine, Bianco serale è una proposta vacanza di una notte presso l'Agriturismo Maso Miri di Trento, con cena a tema comprensiva di degustazione del Trentodoc di Azienda Agricola Mittestainer.

(Crediti Foto: FototecaAgrariaRivaDelGarda_Ph.Fiore_@FabioStaropoli / FototecaGardaFoodie / FototecaPalazzoRoccabruna)

AUTORE Redazione

TAGS #agricoltura #cantine #degustazioni #eventi #Trentino #vino

lo chef Seby Sorbello

LUGLIO 11, 2020

Rimini: tutto pronto per la 41ª edizione del Sigep

GENNAIO 14, 2020

Nasce Opi, primo Consorzio nazionale per la IV gamma

GIUGNO 21, 2021

Gioielli del gusto: bontà natalizie di Isola Bella Gioielli

NOVEMBRE 9, 2020

MEDinWINE: vino e territorio, binomio perfetto!

OTTOBRE 1, 2020



CATEGORIE

Eventi	181
Aziende vitivinicole	131
Cucina	122
Comunicati	97
Cantina	51
Etichette e degustazioni	37



MEDinWINE: vino e territorio, binomio perfetto!

OTTOBRE 1, 2020

