



Home / Artigiani del Gusto / TRENTINO: NEL FINE SETTIMANA, ULTIMI 14 APPUNTAMENTI CON DIVIN OTTOBRE

## TRENTINO: NEL FINE SETTIMANA, ULTIMI 14 APPUNTAMENTI CON DIVIN OTTOBRE

admin 3 giorni fa Artigiani del Gusto

Tra originali concerti-degustazione, escursioni tra paesaggi e vigneti, visite in cantina e gustosi brunch si conclude la diciannovesima edizione di **Divin Ottobre**, la rassegna della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** dedicata all'autunno.

**Venerdì 25 ottobre** le **Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige** spengono una nuova candela di un evento ormai storico con la **Centoventesima Vendemmia**: alle **11.00, alle 14.00 e alle 16.30**, in programma un viaggio dedicato al Teroldego Rotalliano, tra visite guidate e degustazioni di varie espressioni di questa varietà, dal classico Castel Firmian 2023 al blend Nerofino 2020 fino alla Riserva 2019 per poi chiudere con la grappa di Teroldego. In abbinata, finger food realizzati dal Ristorante da Pino con i prodotti di Caseificio Sociale di Sabbionara, Caseificio Sociale di Coredo e ASTRO - Associazione Trocoltori Trentini. *La quota di partecipazione è di 20 euro (10 per bambini e ragazzi fino a 18 anni) ed è necessaria la prenotazione entro le 14.00 di giovedì 24 ottobre chiamando il numero 0461 616300 o scrivendo a [visite@mezzacorona.it](mailto:visite@mezzacorona.it).*

Alle **18.30**, alla **Cantina Roverè della Luna - Aichholz**, è tempo di cultura con **Il Trentino del vino a SaturnArs**, che prevede la presentazione del pluripremiato volume *Raccontare il Trentino del Vino* di Attilio Scienza, Rosa Roncador e Nereo Pederzoli, in collaborazione con il Consorzio Turistico Piana Rotalliana Königsberg e Pro Loco Roverè della Luna. Al termine, degustazione vini aziendali.

**Venerdì 25 e sabato 26** si celebra **Rebero, Territorio e Passione**, in omaggio al rinomato rosso da appassimento, con visite e degustazioni tra **Valle dei Laghi e Riva del Garda**. Un ricco programma che prevede anche *Di Cantina in Cantina*, viaggio sensoriale tra le cantine della Valle dei Laghi - Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli, Azienda Agricola

Francesco Poli e Maxentia - ognuna delle quali ospiterà un'etichetta di Cannonau di Mamoiada per un confronto tra territori e sue eccellenze. *Programma completo su [www.gardatrentino.it](http://www.gardatrentino.it).*

**Solo nella giornata di sabato 26, dalle 9.00 alle 13.00**, Cantine Ferrari propongono **Vigneti tra passato, presente e futuro**, con una **passggiata accompagnata di 4 chilometri** dai vigneti moderni della **collina di Trento** a quelli cinquecenteschi degli affreschi di Villa Margon, con tappa iniziale tra le **pupitre** delle cantine sotterranee di Ravina e degustazione finale di bollicine di montagna in abbinata a prodotti Caseificio Sociale di Sabbionara e Trota Oro. *La quota di partecipazione è di 55 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro martedì 22 ottobre scrivendo a [hospitality@ferraritrento.it](mailto:hospitality@ferraritrento.it).*

Nella giornata di **sabato 26**, tuffo nel **foliage** della Val di Cembra con **Passaggiata Di-Vigna** organizzato da **Tenuta Gottardi di Cembra** che, a partire dalle **10.00**, propone un'escursione tra i vigneti della valle con **tasting** finale di una selezione di vini dell'azienda accompagnata da salumi di Macelleria Paolazzi, formaggi del Caseificio sociale Predazzo Moena e prodotti da forno di Panificio Sosi. *La quota di partecipazione è di 35 euro a persona, 20 per minori. Info e prenotazioni entro le 12 di venerdì 25 ottobre chiamando il numero 334 2731962 o scrivendo a [info@tenutagottardi.it](mailto:info@tenutagottardi.it).*



### TAG

acqua agricoltura alimentare alimentari alimentazione anni anno azienda aziende bar bicchiere Carne cibo coldiretti consumatori consumo cucina drink frutta gusto ingredienti italia italiani italiano lette lavoro mercato mondo nas nazionale olio pasta preparazione prodotti produzione qualità roma salute sapori sicurezza territorio tradizione Trentino vini vino

Cerca ...

Cerca

Nella giornata di **sabato 26**, tuffo nel *foliage* della Val di Cembra con **Passeggiata Di-Vigna** organizzato da **Tenuta Gottardi di Cembra** che, a partire dalle **10.00**, propone un'escursione tra i vigneti della valle con *tasting* finale di una selezione di vini dell'azienda accompagnata da salumi di Macelleria Paolazzi, formaggi del Caseificio sociale Predazzo Moena e prodotti da forno di Panificio Sosi. *La quota di partecipazione è di 35 euro a persona, 20 per minori. Info e prenotazioni entro le 12 di venerdì 25 ottobre chiamando il numero 334 2731962 o scrivendo a [info@tenutagottardi.it](mailto:info@tenutagottardi.it).*

Davvero insolito l'appuntamento **Calici di note**, in programma alle **20.30** al Teatro Comunale di Aldeno, in cui Cantina di Aldeno, Revi Trentodoc, Cantina Delaiti, Azienda Vinicola Ca' De L'Albera Antica Erboristeria Dott. Cappelletti proporranno la degustazione di un loro prodotto che sarà presentato in abbinamento ad un brano musicale eseguito dalla Banda sociale di Aldeno. Le connessioni tra vino e musica saranno raccontate dal noto giornalista ed esperto Nereo Pederzoli. *La quota di partecipazione è di 25 euro a persona. Prenotazione obbligatoria chiamando il numero 331 1819903 o scrivendo a [info@bandasocialealdeno.it](mailto:info@bandasocialealdeno.it).*

Doppio appuntamenti da **Innesti Restaurant di Pergine Valsugana**: se alle **ore 11.00 di sabato** è in programma il **Brunch speciale autunno**, tra brioches con confetture dolci e creme, torte fatte in casa, yogurt a chilometri zero con muesli e una intrigante proposta salata impreziosita dai vini di Maso Martis, Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach e Cantina Endrizzi, **alle 18.30 di domenica 27** è la volta delle **Merende d'autunno**, con sfiziose preparazioni accompagnate da musica live per chiudere al meglio una passeggiata pomeridiana sul territorio, con i prodotti Trota Oro, i vini di Villa Corniole e di Zanotelli e la Birra di Fiemme.

Nuovo appuntamento per **Vigneti d'autunno** di Maso Poli di **Pressano di Lavis, sabato 26 ottobre alle 10.30 e alle 14.30** con camminata tra i vigneti e degustazione finale da abbinare ai prodotti di Arturo Paoli Specialità Alimentari e Panificio Moderno; **100% Nosiola sabato e domenica, dalle 15.00 alle 16.00** presso l'Hosteria Toblino di **Sarche di Madruzzo** con quattro degustazioni di questa varietà che sponano un tagliere di salumi e formaggi locali e ad un assaggio di Olio d'oliva extravergine del Garda Trentino di Agraria Riva del Garda; **Divin**

**Teroldego domenica 27** da Endrizzi a **San Michele all'Adige** con degustazione in accostamento ai formaggi di Caseificio Presanella e mele La Trentina e, alle 11.00 e alle 15.00, visita guidata.

**Sia sabato che domenica**, ancora, **Tra masi, vigneti e contrade** ad **Ala**, partendo dall'Azienda La Cadalora, e **A Terragnolo, tra trekking e sapori**, con finale da Osteria 33 per il Fanzelto con i prodotti di Salumeria Belli e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, accompagnati da un calice di vino di Albino Armani - Viticoltori dal 1607.

Infine **Autumn Gourmet** al Grand Hotel Comano Terme: un long weekend tra degustazioni, visite e cene a base di prodotti del territorio, dalla colazione a cura del pastry chef, fino alla cena degustazione con i presidi Slow Food, intervallati da massaggi e momenti wellness presso il centro benessere e il Parco Termale.

La rassegna DiVin Ottobre è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il sostegno della Regione Trentino - Alto Adige e de La Trentina.

Per info e prenotazioni, [Tastetrentino.it/DiVinOttobre](http://Tastetrentino.it/DiVinOttobre)

CONDIVIDI [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

Tags [AUTUNNO](#) [BRUNCH](#) [CEMBRA](#) [GOTTARDA](#) [LAVIS](#) [PRESSANO](#) [STRADELVINO](#) [TOBLINO](#) [TRENINO](#) [VENDEMMIA](#) [VIGNA](#) [VILLA MARGON](#) [VINO](#)

Precedente [Richiamata polenta istantanea biologica per alcaloidi tossici: marca e i lotti da evitare](#)

Prossimo [CARNE FRESCA? ATTENDE AL BISOLFITTO DI SODIO](#)

GUARDA ANCHE



**BOLLITO PIEMONTESE: ECCELLENTE TRADIZIONE**

Il bollito, più che un secondo piatto un rito. Nell'illustre regione piemontese lo si vede