



EVENTI

Foliage e delizie, l'autunno in Trentino incanta gli occhi e prende per la gola

ANDREA CIPRIAN 13 OTTOBRE 2024

Prosegue la rassegna di eventi che i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicano ai profumi, sapori e colori della stagione del foliage. Gli appuntamenti, questo fine settimana, si snodano tra Val di Cembra, Piana Rotaliana, Vallagarina, Valle dei Laghi, zona di Comano e città di Trento.



Trento capitale del gusto con la rassegna Autumnus

Fino al 20 ottobre, la città di Trento sarà il teatro della nuova edizione di **Autumnus**. Nei luoghi più belli della città e negli affascinanti palazzi storici verranno proposti degustazioni, laboratori, show cooking.

In Val di Cembra il festival del vino DoloViniMiti



Tenuta Gottardi



La **Val di Cembra** accoglierà invece **DoloViniMiti**, il festival dei vini verticali tra masterclass, tavole rotonde, aperitivi vista Dolomiti, spettacoli, iniziative conviviali e il **Wine Trekking Gourmet di sabato 12 ottobre**.

Proprio nella giornata di **sabato 12 ottobre**, si cammina e degusta anche insieme alla **Tenuta Gottardi di Cembra** (nella foto di copertina) che, a partire dalle **10.00**, propone **Passeggiata Di-Vigna**: 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 11 ottobre chiamando in azienda.

Degustazioni nei masi, tra assaggi e suggestioni autunnali



Maso Grener



Curiosa anche la proposta di **Maso Grener** che, alle 10.00 e alle 14.00 aspetta i winelovers tra i suoi vigneti di **Pressano di Lavis** per [Qualcosa di nuovo al maso](#), presentazione in anteprima del suo nuovo Trento DOC in abbinata ai prodotti di Macelleria Zanotelli e di Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro. Info e prenotazioni chiamando in azienda.

Tornano anche i [Vigneti d'autunno](#) di **Maso Poli** che **alle 10.30 e alle 14.30** propone una camminata tra i vigneti, immersi nei colori del foliage, con degustazione finale sulla terrazza panoramica con vista sulla Valle dell'Adige in abbinata ai prodotti di Arturo Paoli Specialità Alimentari e Panificio Moderno.

La quota di partecipazione è di 25 euro a persona; 17 euro per bambini e ragazzi dai 6 ai 17 anni; gratuito sotto i 6 anni. Info e prenotazioni chiamando in azienda.

Nosiola e Teroldego, nelle cantine a conoscere due grandi vini trentini

Nel weekend anche l'opportunità di imparare a conoscere meglio due vini rappresentativi del Trentino: **sabato e domenica, dalle 15.00 alle 16.00**, Cantina Toblino di **Sarche di Madruzzo** propone [100% Nosiola](#) presso l'**Hosteria Toblino**, con quattro espressioni diverse di questa varietà in abbinata a un tagliere di salumi e formaggi locali e ad un assaggio di Olio d'oliva extravergine del Garda Trentino di Agraria Riva del Garda.

Mentre solo nella giornata di **domenica 13**, Endrizzi a **San Michele all'Adige** organizza [Divin Teroldego](#), con degustazione in abbinata ad una proposta food con i formaggi di Caseificio Presanella e le mele La Trentina e, alle 11.00 e alle 15.00, visita guidata.

Nel primo caso la quota di partecipazione è di 30 euro a persona, mentre nel secondo 35 con visita, 25 senza visita.

Merende d'autunno in Valsugana

Chi cerca una proposta food d'autore per una pausa sfiziosa non può perdersi **alle 18.30** le [Merende d'autunno](#) di Innessi Restaurant di **Pergine Valsugana** con sfiziose preparazioni a base di prodotti di eccellenza, tra cui l'ittico di Trota Oro, accompagnate dai vini di Villa Corniole e Zanotelli e dalla musica live di Mattia Nardin - Acoustic Lounge Live Music.

La quota di partecipazione è di 35 euro a persona.

In Vallagarina due giornate tra masi e vigneti

In Vallagarina, **sia sabato che domenica** torna l'opportunità di passeggiare [Tra masi, vigneti e contrade](#) ad **Ala**, partendo dall'Azienda La Cadalora, anche in bici. Ad ogni coppia di partecipanti verrà consegnata una bottiglia di vino, grissini di Panificio Moderno e formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara.

La quota di partecipazione è di 20 euro a persona. Info e prenotazioni contattando l'azienda.

Foliage nella bella Val Terragnolo

Immersione nel foliage anche con l'appuntamento [A Terragnolo, tra trekking e sapori](#), escursione in autonomia tra campi coltivati a grano saraceno e muretti a secco. Il premio all'arrivo? Un tipico Fanzelto da Osteria 33 proposto 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.

Quota di partecipazione di 12 euro.

Realx e delizie al Grand Hotel Comano Terme con Autumn Gourmet

Per chi vuole immergersi per più giorni alla scoperta di territorio ed enogastronomia senza tralasciare momenti di relax è perfetta la proposta del Grand Hotel Comano Terme con il suo [Autumn Gourmet](#).

Un weekend lungo 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

