

## "STRADA DEL VINO TRENTINO" \* "DIVIN OTTOBRE": «UN ALTRO FINE SETTIMANA ALL'INSEGNA DEL GUSTO DELL'AUTUNNO»

LINK: <https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/opinionews-tn-aa/strada-del-vino-trentino-divin-ottobre-un-altro-fine-settimana-allinsegna-del-g...>



"STRADA DEL VINO TRENTINO" \* "DIVIN OTTOBRE": «UN ALTRO FINE SETTIMANA ALL'INSEGNA DEL GUSTO DELL'AUTUNNO» Scritto da admin E-mail Stampa Facebook Twitter LinkedIn 10.43 - venerdì 11 ottobre 2024 (Il testo seguente è tratto integralmente dalla nota stampa inviata all'Agenzia Opinione) - ///

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. Proprio il capoluogo sarà il teatro della nuova edizione di Autumnus, che propone degustazioni, laboratori, show cooking nei luoghi e palazzi storici più belli della città, mentre la Val di Cembra accoglierà 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 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. 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. 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. 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, 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. 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. 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](https://www.tastetrentino.it/DiVinOttobre)