



Testata: **ItalianWineAndSpirits.com**  
Data: **10 ottobre 2023**



Italian Wines and Spirits

SELECT YOUR LANGUAGE

Italiano

Il sistema informatico di [ITALIANWINESANDSPIRITS.COM](http://ITALIANWINESANDSPIRITS.COM) e [ENOPRESS.IT](http://ENOPRESS.IT) ci consentono di ricevere e pubblicare e comunicati in tutti i loro elementi: testo, foto, immagini, link, video, ecc. Per agevolarne l'inserimento si prega di seguire questi [SUGGERIMENTI](#)

## GLI APPUNTAMENTI DEL PROSSIMO WEEKEND A DIVIN OTTOBRE

Scritto da Redazione | Pubblicato: 10 Ottobre 2023



**Ricchissimo il programma del terzo fine settimana di *DiVin Ottobre*, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno.**

Si inizia con **venerdì 13 ottobre, alle 16.00**, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di **San Michele all'Adige** dove andrà in scena la ***Centodiciannovesima vendemmia***, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. **Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o [visite@mezzacorona.it](mailto:visite@mezzacorona.it).**

A partire dalle **17.30 Santa Massenza** ospita ***Alambicchi Gourmet***, una serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una ***tartare*** di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. **Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, [www.gardatrentino.it](http://www.gardatrentino.it)).**

Alle **18.00 a Borgo Valsugana** è in programma ***Wine Food Valsugana***, serata nel cuore della città dedicata alla scoperta delle eccellenze enologiche del territorio tra cui Cenci Trentino e Terre del Lagorai in abbinata a formaggi di malga e specialità di Valsugana Sapori. **Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 727700 o scrivendo a [info@visitvalsugana.it](mailto:info@visitvalsugana.it).**



Alle 19.30 l'appuntamento è alla Cantina di La-Vis con *True Colors, l'arte dell'autunno*, una serata tra le opere di Cristina Moggio in abbinata ai vini dell'azienda accompagnati dai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari e dalle dolci delizie di Gelateria Serafini. **Info e prenotazioni chiamando i numeri 0461 440150 e 348 8903751 o scrivendo a [lavis.vinoteca@la-vis.com](mailto:lavis.vinoteca@la-vis.com).**

Infine alle 20.00, a Riva del Garda, è la volta di *Dal vino al Vermut*: un'occasione per approfondire la conoscenza di questo prodotto e dei vini con cui viene realizzato, guidati da professionisti del settore, in collaborazione con A. Folletto e Agraria Riva del Garda, con abbinamenti ai prodotti gastronomici di Macelleria Bertoldi e Azienda Agricola Fontanel. **Per info chiamare il numero 0464 552133.**

Sabato 14 ottobre, dalle 8.30 alle 16.30, si potrà scegliere di passare una giornata tra i monti di **Madonna di Campiglio** per **Sapori insoliti d'autunno**: dopo una passeggiata accompagnati da un esperto al lago delle Malghette con focus sul mondo dell'acqua, si parteciperà ad una degustazione di prodotti ittici insieme ai produttori Trota Oro a cui seguirà la possibilità di un pranzo con menù **à la carte** presso il rifugio Viviani. Nel pomeriggio, intrattenimento musicale e degustazione di birre artigianali insieme ai mastri birrai. **Info e prenotazioni contattando ApT Madonna di Campiglio (0465 447501 e [info@campigliodolomiti.it](mailto:info@campigliodolomiti.it)).**

Sabato 14 e domenica 15 ottobre, a Drena torna **Maroni in festa**, tra musica, laboratori, show cooking, camminate e degustazioni in collaborazione con Azienda Agricola "La Quadra", Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige e Ristorante Tipico La Casina. **Info e prenotazioni contattando la Pro Loco di Drena ([info@prolocodrena.it](mailto:info@prolocodrena.it)).** Nelle stesse giornate anche **Sapori d'autunno a Brentonico**, con mercatino di montagna, aperitivo con prodotti tipici del Monte Baldo e spazio dedicato a temi di attualità nell'agricoltura, antichi mestieri, laboratori, attività per i più piccoli e nella mattina di sabato, a Palazzo Eccheli Baisi un convegno dal titolo "Il clima cambia, la montagna risponde". **Info e prenotazioni contattando ApT Rovereto Vallagarina Monte Baldo (0464 395149 e [brentonico@visitrovereto.it](mailto:brentonico@visitrovereto.it)).**

Domenica 15 ottobre torna invece il **Divin Wine Trekking** in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. **La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 13 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a [vinoteca@endrizzi.it](mailto:vinoteca@endrizzi.it).**

Prosegue inoltre **DOLO-VINI-MITI**, il festival dei vini verticali tra **Val di Cembra** e **Val di Fiemme**, tra degustazioni, esperienze in cantina e in distilleria, aperitivi all'ombra delle Dolomiti e non solo. Tra gli appuntamenti in calendario, dalle ore 16.00 di sabato in poi, le **Caneve en festa**, cena itinerante tra i tipici avvolti di Cembra con 8 tappe dall'antipasto al dolce, condite con ottimi vini, arte e buona musica. **Info e prenotazioni su [www.visitvaldicembra.it](http://www.visitvaldicembra.it).**

Per tutto il weekend, dal 13 al 15 ottobre, è inoltre in programma **Autunno DiVino** a **Besenello**, festa nel centro storico del paese per festeggiare la fine della vendemmia tra stand enogastronomici, musica dal vivo e dj set, ma anche mostre dell'artigianato e d'arte. Focus, in particolare, sul Moscato Giallo Trentino Superiore, grazie alla partecipazione di Agriturismo Salizzoni, Cantina Aldeno, Cantina Sociale di Trento e Vivalis. **Info e prenotazioni chiamando il numero 340 7640610 o scrivendo a [besenelloinfesta@libero.it](mailto:besenelloinfesta@libero.it).**

Saranno le **Merende d'Autunno** a concludere il weekend di DiVin Ottobre **domenica 15 ottobre**. Dopo una passeggiata in libertà per immergersi nel foliage dei boschi del territorio, l'appuntamento è da Innesti Restaurant nel cuore di **Pergine Valsugana**, dove dalle **ore 18.30** lo Chef Daniele Tomasi delizierà i palati con un percorso alla scoperta dei prodotti di stagione in un'atmosfera allietata da Mattia Nardin - Acoustic Lounge Live Music. La sfiziosa proposta gastronomica con caprino, **peclin** e mela, sfoglia di polenta e lucanica, frittella di formaggio, crostino ai funghi, cappuccino di zucca e Puzzone di Moena, canederlo pressato con insalata di cavolo cappuccio potrà essere abbinata ai calici dei produttori locali Cenci Trentino, Terre del Lagorai e Birrifico degli Arimanni, prima di terminare in dolcezza con frittella di mele con gelato alle nocciole e biscotti alle castagne. **Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 1583289 o scrivendo a [info@innestirestaurant.it](mailto:info@innestirestaurant.it)**

Per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è inoltre il **Long Weekend Gourmet d'Autunno** al Grand Hotel Terme di **Comano** abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

**DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.**

Info: [www.TasteTrentino.it/DiVinOttobre](http://www.TasteTrentino.it/DiVinOttobre)