Tre giorni dedicati ai vini trentini per il secondo weekend di DiVin Ottobre

Un altro weekend tra colori e sapori d'autunno è in programma in occasione di «DiVin Ottobre», kermesse che tutti i fine settimana del mese tra passeggiate, degustazioni e speciali momenti di intrattenimento porterà gli ospiti a scoprire particolari scorci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Dal 12 al 14 ottobre sono due gli importanti eventi che vedono protagoniste le eccellenze enologiche del territorio.

Tra venerdì 12 e domenica 14 il Comune di Isera organizza **«La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera»**, un fine settimana interamente dedicato al vino simbolo della Vallagarina, il Marzemino. Nelle tre giornate si alterneranno momenti tecnici, come il concorso ideato per premiare il miglior vigneto, e iniziative rivolte al grande pubblico, come la performance teatrale "Sapere di vino o Che sapore di vino" per raccontare l'avvincente storia di questo vitigno. Nel corso del fine settimana non mancheranno winetasting, speciali degustazioni, cene, nonché laboratori ed attività per i più piccoli (info e prenotazioni: tel. 0464 430363, info@visitrovereto.it).

Sabato 13 ottobre, dalle ore 16 a mezzanotte si farà festa anche a Cembra, dove è in programma **«Caneve Aperte»**, una cena itinerante fra gli avvolti del centro storico, che spazia dall'aperitivo al dolce, rigorosamente accompagnati da vino, spumante, birra artigianale e grappa proposti da Cembrani DOC. Il tutto allietato da musica folk, rock e jazz e dalla visita alle Caneve d'Arte dislocate lungo il goloso percorso (quota di partecipazione: € 35 per gli adulti e € 25 fino ai 12 anni in prevendita fino all'11/10, € 45 il giorno dell'evento. Info e prenotazioni: tel. 393 5503104, info@cembranidoc.it).

Per maggiori info sulle singole iniziative consultare il sito www.tastetrentino.it/divinottobre.

«DiVin Ottobre» fa parte delle #trentinowinefest, calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del Trentino, coordinate e promosse dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ed è organizzato con il supporto di La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità Alta Valsugana, Comunità della Val di Cembra e Comunità della Vallagarina.

«La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera» ha luogo grazie al coinvolgimento di: Comune di Isera, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, APT Rovereto e Vallagarina, La Trentina, Azienda Agricola Grigoletti, Cantina di Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cavit, Vivallis. Locanda delle Tre Chiavi, Panificio Moderno, Azienda Agricola De Tarczal, Azienda Agricola Martinelli, Azienda Agricola Maso Salengo, Azienda Agricola Simoncelli, Borgo Antico Caffè, Marco Tonini Viticoltore in Isera, Spagnolli Vini Slow Food Vallagarina. «Caneve Aperte» ha luogo grazie al coinvolgimento di: APT Piné Cembra, Azienda Agricola Giove, Cembra cantina di montagna, La Trentina, Macelleria Paolazzi, Macelleria Zanotelli, Maso Franch, Società Agricola Zanotelli, Villa Corniole, Agribirrificio Maso Alto, Agritur e Vini Simoni Michele, Alfio Nicolodi Azienda Vitivinicola,

Caprificio di Onorato Matteo, Caseificio Sociale Val di Fiemme, Distilleria Paolazzi, Distilleria Pilzer, Happy Ranch, La Trentina, Locanda del Passatore, Macelleria Paolazzi Luigi, Salumificio di Casa Largher.