



Tour alla ricerca di esperienze di gusto lungo la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**. Quello suggerito è un emozionante **taste & bike** tra **Alto Garda, Valle dei Laghi, Vallagarina e Piana Rotaliana**.

Chilometro dopo chilometro, meglio in sella a una bicicletta, in questo ampio territorio è possibile gustare prodotti autentici, ovviamente a km. zero. Dove? Nei paesi, in antichi mulini o distillerie, in mezzo a boschi o nei castagneti. E' possibile conoscere la storia e visitare le aziende di alcuni degli **oltre 300 produttori** che fanno parte della **Strada del Vino e dei Sapori** del Trentino. Un esempio? Le blasonate cantine **Monfort** di Pergine di Valsugana, con il loro inimitabile e inimitato **Blanc de Sers**. Quelle di **Madonna delle Vittorie**, azienda agricola che coltiva 30 ettari di vigneti e produce anche e soprattutto il **Trentodoc**. Quelle di **Roveré della Luna**, che si estendono su una superficie di 420 ettari. L'**Azienda Agraria Riva del Garda**, cantina e frantoio, con il suo olio di prima scelta ricavato nel territorio più settentrionale al mondo tra quelli di produzione di olio di oliva.





Vini delle Cantine Roverè della Luna Aichholz, Luigi Zanini e de Vescovi Ulzbach



Anna Marzadro, Cantina Madonna delle Vittorie cantina e frantoio

Vino e sapori del Trentino nelle tappe del tour

Mela fresca, note agrumate, note amaricanti, note vanigliate, capocchia di cerino, zolfo, burro, ananas candito, crema, buccia di cipolla, mandorla, ribes, lievito. Questi sono per esempio alcuni dei sapori percepiti dal sommelier **Luca Saluzzoni** nei vini degustati nel **Palazzo Roccabruna** di Trento, dove si trova l'Enoteca Provinciale. Il tour inizia da Trento direzione **Madruzzo** fino a **Santa Massenza**, passando per il **Lago di Toblino**. Di cantina in cantina, di distilleria in distilleria (tutte rigorosamente **Poli**), questo è uno dei possibili itinerari della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**. Da fare con calma, assaggiando vini bianchi, rossi e rosé, meglio se in vigna o in castagneto. Inoltre grappe e gin, tutto accompagnato da focacce, olio evo del **Lago di Garda**, formaggio crucolo, pane e pagnotta trentina.

- 
- 

La visita delle **Cantine di Toblino**, a due passi dall'omonimo lago con castello, è illuminante. Una storia di riscatto e cooperazione partita nel lontano 1960, che ha portato al recupero della **Nosiola** e del **Vino Santo**, icone dell'enologia trentina. E alla produzione di vini eroici e sostenibili, in un **terroir** unico soffiato dalla "**Ora**". Quel vento di lago che mischiandosi a quello di montagna crea il clima ideale per la viticoltura. Che qui assume la forma di un singolare mosaico composto dalla disposizione delle vigne, tra pergola e guyot singolo e doppio. Da non perdere inoltre la degustazione di vino e olio e il pranzo nell'[Hosteria Toblino](#), da prenotare

ovviamente con anticipo.



Cantina Toblino

La cucina di Seba nelle Cantine di Toblino

Lo chef **Sebastian Sartorelli** presenta "**La cucina di Seba**", piatti molto ricercati, dalla tartare di manzo con germogli e popcorn di patate ai canederli alle ortiche e crema di Trentingrana. Dallo speck d'anatra agli spaghetti rosa con olio e aglio cotto nell'estratto di rapa rossa. La giornata si può chiudere con una cena gourmet nel ristorante [Lo Scigno del Duomo](#). Situato nel centro storico di Trento, in **piazza del Duomo**, proprio di fronte alla Fontana del Nettuno. Bontà e qualità garantita.



Sebastian Sartorelli

In Vallagarina terra di vino e sapori del Trentino

Taste & Bike in **Vallagarina** significa scoprire la terra del **Marzemino**, dei marroni di Castione, del formaggio crucolo, delle erbe di montagna, dei distillati. La **Vallagarina**, porta di ingresso del Trentino, è l'anello di congiunzione tra territori e culture diverse: pianura e montagna, civiltà italiana e mitteleuropea. Siamo in quella parte della **Valle**

dell'Adige che conduce da Besenello a sud di Trento fino a Borghetto, al confine con il veronese. Terra di vigne e borghi, castelli e campi terrazzati, cime rocciose e pascoli.



Vista sul Castello di Toblino

Lo chardonnay e il pinot nero della **Cantina Mori Colli Zugna**, le marmellate di **Passerini**, le grappe di **Cappelletti** e quelle della storica **Marzadro** di Nogaredo, fondata da Sabina e Attilio nel 1949. Poi ancora il Marzemino e il Trentodoc della **Cantina Albino Armani**, azienda con 4 secoli di storia i cui vigneti coprono una superficie di 400 ettari tra Trentino, Veneto e Friuli Venezia Giulia. Una delle più antiche e grandi aziende vitivinicole d'Italia, che ha recuperato varietà ancestrali e produce Traminer in alta quota.

-

Albino Armani

-

Trentodoc di ***Albino Armani Viticoltori dal 1607***

Storie di vita lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Fabiola Marzadro, Albino Armani, FulvioViesi e Paolo Passerini raccontano un mondo fatto di competenza, ricerca, passione, duro lavoro. Nulla è lasciato al caso, ogni successo significa impegno e conoscenza della natura. Il risultato non è solo qualità di prodotto, ma di vita. E' consapevolezza, rispetto, storia, tradizione, identità. Lungo il percorso, in un

castagneto secolare, degustiamo **formaggio di Crucolo** alle mele e al vino, le **grappe della Distilleria Marzadro e Antica Erboristeria Dott. Cappelletti**, i **marroni di Castione**, la **pagnotta del Panificio Tecchiolli**. Sapori che rappresentano l'eccellenza dell'enogastronomia trentina, la sua storia e le radici. La cui degustazione infonde gioia e benessere.

- 

Fabiola Marzadro, Distilleria Marzadro

- 

Luigi Cappelletti, Antica Erboristeria Dott. Cappelletti

I distillati ad esempio fanno parte di tradizioni familiari che affondano le radici nella prima metà dell'800, alla **corte degli Asburgo**. Dove erano accreditati i "mastri distillatori", che garantiva la qualità del prodotto. Oggi in Trentino si contano **28 delle 120 distillerie esistenti in Italia**, che lavorano vinacce freschissime, garanzia di profumi ed eleganza. La parte da leone la fa la famiglia Poli, o meglio ... le tante distillerie Poli! Val di Cembra, Piana Rotaliana, Valle dei Laghi, colline d'Isera. ogni territorio ha la sua grappa: ***Müller Thurgau, Teroldego, Nosiola e Marzemino***.

- 

Gianpaolo Poli, Distilleria Poli Giovanni Santa Massenza

- 

Alberta Sansoni, Distilleria Francesco Poli

Tappa obbligata di questo percorso è la **Cantina [Mori Colli Zugna](#)**, prima cantina ipogea in Italia, che vanta 15.000 mq. di cantina a 20 metri di profondità. Una cooperativa che ha fatto

della sostenibilità il proprio cavallo di battaglia, garantendo la **tracciabilità** dei vini fino al vigneto di riferimento. Oltre alla riduzione dei consumi del 70%, grazie al moderno impianto geotermico e fotovoltaico, che consentono l'utilizzo razionale dell'acqua.



Cantina Mori Colli Zugna

Tappe gourmet in Vallagarina, terra di Marzemino

Sono 2 le **tappe gourmet** suggerite lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, anche se non vicine. La prima è in Vallagarina, si chiama **Malga Mortigola** ed è una vera sorpresa. Perché non ci si aspetta di trovare in un luogo informale piatti così vari e ricercati. Crespelle ripiene di verdura e luganega, tortino alle zucchine con speck croccante e miele, stufato di asino, marmellata di corniola. La seconda è a **Levico**, in pieno centro e si chiama **Ristorante Boivin**. Che significa locale dove bolle il vino, cioè cantina di fermentazione. Pavimenti in pietra e travi a vista, lo storico locale è **famoso per lo strudel** e per il suo motto "**ci piace l'imperfezione**". Qui si possono assaggiare ottimi piatti della cucina trentina, anche rivisitati con fantasia. Poi ottimi taglieri di formaggi e salumi, zuppa di zolfini, pasta col vedel, hamburger di Grigia Alpina, carne salada.



Paesaggio trentino

I giardini ritrovati di Lavis nella Piana Rotaliana

Metti un'ex zona industriale, un fiume ex autostrada del legno in epoca bellica, un giardino verticale che guarda il cielo. Ed ecco il [Giardino Bortolotti detto dei Ciucioi](#) detto i **Giardini Ritrovati di Lavis**. Un unicum mondiale, un giardino che si sviluppa su **7 livelli** e altrettanti terrazzamenti. Un inaspettato scenario verde costruito sulle balze rocciose del Doss Paion, che si affacciano incombenti sull'abitato di Lavis. Probabile che il nome Ciucioi derivi dalla locale cinciallegra o dal nome della vicina dogana (Zum Zoll in tedesco).

Qui tutto è un misto di storia e leggenda. La pervicacia di **Tommaso Bortolotti** che nei primi dell'800 impiegò **7 anni e tutte le sue risorse** per realizzare il suo visionario progetto. I diversi stili architettonici e la chiave di lettura simbolico-massonica. I terrazzamenti di agrumi provenienti dal Lago di Garda. La fitta rete di canali di irrigazione nascosta dentro i muraglioni. La grotta pensatoio dietro un cipresso secolare. L'orologio senza lancette e la torre sghemba. La porta cieca del tempio. Un **misterioso giardino pensile**, un ecomuseo, un luogo incredibile da visitare e interpretare.

- 

Il Giardino dei Ciucioi

- 

Il Giardino dei Ciucioi

Nella Piana Rotaliana le cantine de Vescovi Ulzbach

La **Piana Rotaliana**, la più vasta pianura del Trentino compresa tra Trento e Bolzano, è famosa soprattutto per i vini, tra cui il **Teroldego**. Qui si trova la cantina **de Vescovi Hulzbech**, di proprietà di una famiglia nobile che ha saputo tramandare la passione per la viticoltura fin dal 1700. Il vero progetto di rilancio dell'attività inizia nel 1990 da **Giulio de Vescovi** e arriva ai nostri giorni. Con la produzione del **Teroldego Rotaliano** (anche in versione rosé), il progetto "metodo classico" e infine il **Kino Nero**, vino dedicato a **Eusebio Francesco Chini**. Vini di ottima qualità, che rispecchiano la nobiltà e capacità imprenditoriale della famiglia. Tra parentesi, il Giulio de Vescovi che riprese in mano le redini delle proprietà era il bisnipote di **Fosca de Eccher ab Echo von Marienberg**. Donna che per prima decise di riprendere l'attività vitivinicola nei terreni di famiglia.



Cantina de Vescovi Ulzbech

La base di partenza del tour

Trascorrere tre giorni nell'area compresa tra l'Alto Garda, la Valle dei Laghi, la **Vallagarina** e la **Piana Rotaliana**, significa scoprire le migliori cantine, distillerie e ristoranti del territorio, alla ricerca di sapori e tradizioni autentiche. L'agriturismo [8 Grappoli](#), struttura davvero accogliente alle porte di Trento, è la base di partenza ideale per questo **tour di 3 giorni**, percorribile per lunghi tratti anche in bicicletta. Mezzo consigliato per smaltire gli

eccessi di questo percorso eno-gastronomico di eccellenza. Realizzata in legno di larice, 8 Grappoli è immersa tra i vigneti che riposano nella **Valle dell'Adige**. I nomi delle 8 stanze dell'agriturismo sono prodromiche dell'essenza di questo luogo: *uova & galline, api, pier* (il pony che bruca tra le vigne), *pecore, erbe aromatiche, rose, uva e lavanda*.

- 

Agriturismo 8 Grappoli

- 

Tast&Bike è uno dei 3 possibili percorsi a tappe suggeriti dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, insieme a **Taste&Walk** e **Taste&Train**. Tutti percorsi gestibili autonomamente, che prevedono soste food&wine presso gli associati della strada. Passo dopo passo, pedalata dopo pedalata, si possono scoprire bellezze naturali, fattorie, rifugi e cantine, che propongono cibo, vino, olio, distillati, formaggi. Tutto rigorosamente trentino. Tutto rigorosamente tracciato e tracciabile.

Testo e foto di Sabrina Talarico



Sabrina Talarico

INFORMAZIONI

<https://www.cantinamoricollizugna.it/>

<https://www.albinoarmani.com>

Articoli correlati

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/passeggiata-in-trentino-tra-vigneti-e-cantine/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/cultura-appuntamenti/la-notte-degli-alambicchi-accesi-santa-massenza/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/trentino-teroldego-rotaliano-mostra-settembre/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/trentinowinefest-ottobre-marzemino/>

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/benessere-salute/terme-in-trentino-tra-acque-e-natural-wellness/>