

PRESSEINFORMATION

Genussherbst im Trentino

Festivals, regionale Spezialitäten und gelebte Traditionen

Trento, August 2026: Zwischen Gardasee und Dolomiten fühlt sich der Herbst besonders wohl und zeigt sich von seiner schmackhaftesten Seite. Im Gepäck hat er Wein, Käse, goldene Weinberge und klare Bergluft. Vor der seen- und bergereichen Naturkulisse des Trentino feiert man das Ende des Sommers mit kulturellen Veranstaltungen, Genuss-Festivals und traditionsreichen Almadrieben und zelebriert dabei die kulinarische Vielfalt der Region die Fülle ihrer Naturprodukte.

Wenn die Ziegen ins Tal zurückkehren

Beim „Desmontegada de le Caore“, dem Ziegenabtrieb in Cavalese, sorgen die frechen Tiere für eine der unterhaltsamsten und stimmungsvollsten Herbsttraditionen des Trentino. Nach einem Sommer auf den Almen ziehen sie durch den Ort. Begleitet werden sie von ihren Hirten, von Musikkapellen und Trachtengruppen. An drei Tagen, vom 11. Bis 13. September, wird dieses Ritual mit einmaligen Geschmackserlebnissen, beeindruckenden Sonnenauf- und Sonnenuntergangswanderungen, Wohlfühlmomenten mit Aperitifs im Tal und in der Höhe sowie theatralischer Führung durch Cavalese und im Palast der Magnifica Comunità groß gefeiert.

Wer mag, taucht ein in die Geschichten der Ziegenzüchter und wirft einen Blick hinter die Kulissen bei Stall- und Sennereibesuchen, bei Workshops und Verkostungen von heimischen Köstlichkeiten. Diese findet man in den Restaurants während der gleichzeitig stattfindenden Gastronomiewoche “Magnifici Prodotti di Fiemme”.

Doch Cavalese ist längst nicht der einzige Ort, an dem diese lebendige Tradition gepflegt wird. Auch im Val di Sole, in Pinzolo sowie in weiteren Bergtälern des Trentino werden im Herbst Ziegen- und Almadrieben gefeiert.

Käse aus den Dolomiten beim Puzone Festival

Die saftigen Almwiesen, auf denen die Kühe den Sommer verbringen, verleihen auch dem Käse seinen unverwechselbaren Charakter. Feinschmecker lassen sich vom 18. bis 20. September den berühmten Rohmilchkäse auf der Zunge zergehen. Die renommierte Spezialität des Trentino steht bei dem „Puzone di Moena g.U.-Festival“ in Moena und den Nachbarorten Soraga und Predazzo im Mittelpunkt. Auf dem Programm stehen Besuche bei Almen und Käsereien, Stallführungen, Verkostungen, Show-Cooking-Vorführungen und kulinarische Erlebnisse mit Sterneköchen. Ob Aperitifs, Pranzo oder Cena – für Hochgenüsse ist gesorgt.

Höhepunkte sind die Almadrieben. Wenn am Samstag, den 19. September, in Soraga und am Sonntag, den 20. September, in Moena Kühe, Schafe, Pferde und Ziegen, festlich geschmückt mit Blumen und Glocken, von der Alm zurückkehren, leben jahrhundertealte Traditionen wieder auf.

Während des Festivals kann man auch weitere Käsespezialitäten des Trentino entdecken: Wie den extra lang gereiften Hartkäse Trentingrana oder den cremigen Casolet, einen traditionellen Käse aus dem Val di Sole, der bis heute nach alten Rezepturen hergestellt wird.

Prickelnde Kultur auf dem Trentodoc Festival in Trento

Vom 25. bis 27. September steht die norditalienische Weinmetropole ganz im Zeichen des berühmten „Spumante“-Schaumweins. Die Kohlensäure in den Wein zu bekommen, ist auf verschiedene Art möglich, wobei die traditionelle Flaschengärung, die anspruchsvollste ist. Wein-Verkostungen in den historischen Gassen der Altstadt, Aufführungen, Veranstaltungen und kulturelle Begegnungen aus

Literatur, Theater und Musik begleiten den Weingenuss und präsentieren die Weingüter der Region. Das „Trentodoc“-Festival versteht den Wein als Ausdruck der Landschaft und als Weitergabe des Wissens und der Geschichte der Menschen, die ihn erzeugen. So fungieren die Weinberge am Fuße der Dolomiten und der Trentodoc selbst als kulturelle Botschafter einer ganzen Region.

Dolo-Vini-Miti – Festival der vertikalen Weine vom 01. bis 04. Oktober

„Dolo-Vini-Miti“ lädt vom 1. bis 4. Oktober dazu ein, die außergewöhnliche Weinwelt des Trentino kennenzulernen mit Masterclasses, Aperitifs bei Dolomitenblick und Verkostungen mit Sommeliers. Weinwanderungen und Gourmet-Trekkingtouren führen Besucher mitten hinein in die spektakulären Terrassenweinberge des Val di Cembra und die Dolomitenlandschaft des Val di Fiemme.

Der Begriff „vertikale Weine“ verweist auf die bis zu 40 Prozent steilen Rebhänge, die seit Jahrhunderten in aufwendiger Handarbeit bewirtschaftet werden, eine Form des sogenannten „heroischen“ Weinbaus. Rund 700 Kilometer Trockensteinmauern stützen die Terrassen und prägen das Landschaftsbild – ihre traditionelle Bauweise zählt zum immateriellen UNESCO-Kulturerbe. Die mineralreichen Porphyrböden verleihen den Weinen dabei ihren unverwechselbaren Charakter. Besonders Müller-Thurgau, Kerner, Weißburgunder, Chardonnay und Riesling, aber auch Spätburgunder und Vernatsch spiegeln das einzigartige Terroir des Cembra-Tals wider.

Mit „Autumnus“ den Geschmack des Herbstes in Trento feiern

Vom 1. bis 11. Oktober verwandelt sich die Altstadt von Trento während „Autumnus“ in eine große Bühne für die kulinarischen Schätze des Trentino. Elf Tage lang laden Märkte, Produzenten und Spitzenköche mit Workshops, Verkostungen und Show-Cooking-Stationen dazu ein, die regionalen Spezialitäten des Trentino kennenzulernen. Historische Plätze, Palazzi und das Castello del Buonconsiglio werden dabei zu außergewöhnlichen Veranstaltungsorten und verbinden Genuss mit Kultur und Geschichte aufs Köstlichste.

Degustation auf 3.000 Meter oder Rotwein wie bei Mozart

Ein weiterer Höhepunkt des Wein-Herbstes hält das Trentino bei „Top Wine 2950“ bereit: Am 17. Oktober findet auf der Berghütte Maria am Sass Pordoi eines der höchstgelegenen Wein- und Gastronomiesymposien Europas statt – mit Spitzenweinen und alpiner Küche auf fast 3.000 Metern Höhe.

Die Veranstaltung „La Vigna Eccellente – Festa dei Portoni e dei Produttori“ in Isera stellt im den Marzemino, die berühmte Rotweinsorte der Vallagarina, die sogar in Mozarts Don Giovanni Erwähnung findet, in den Mittelpunkt mit Weinverkostungen, Themenmenüs und einem buntem Familienprogramm.

In Sagra della Ciuiga geht es um die Wurst

Wer regionale Schätze entdecken möchte, sollte dem „Sagra della Ciuiga“-Festival am 30. Oktober einen Besuch abstatten. Gefeierte wird die Ciuiga del Banale, eine traditionsreiche Wurstspezialität aus dem Banale-Gebiet, die ausschließlich hier zu finden ist. Die historische Rezeptur, Schweinefleisch mit gekochten weißen Rüben zu kombinieren, wurde einst aus der Not geboren, gilt heute aber als seltene Slow-Food-Spezialität und kulinarisches Kulturerbe.

Über das Trentino - So vielfältig und bunt wie die vier Jahreszeiten

Die autonome Provinz Trentino in Norditalien zwischen den Dolomiten und dem Gardasee präsentiert sich als Urlaubsziel für 365 Tage im Jahr. Hier vereint sich mediterraner Lebensstil mit alpinen Traditionen, schroffe Gipfel treffen auf sonnige Weinberge und glasklare Seen – übrigens mehr als 300 an der Zahl. Im Winter lockt eine Vielfalt an unterschiedlichen Wintersportangeboten, im Frühling verwandeln sich die Obstbaum-Plantagen in ein pastellfarbenes Blütenmeer und dank des milden Klimas starten Natur- und Sportliebhaber wieder durch. Der Sommer steht ganz im Zeichen des Wassersports auf den über 300 Seen, dazu Wanderungen, Radtouren und rasante Mountainbikemöglichkeiten. Hübsche Städte wie Trento und Rovereto laden zu kulturellen Entdeckungen ein, dazu locken unzählige Schlösser, historische Burgen, Museen und Musikveranstaltungen.

Der perfekte Reisebegleiter für maßgeschneiderte Unternehmungen ist die App „Mio Trentino“, die kostenlos in den gängigen App-Stores heruntergeladen werden kann. Sie liefert schon bei der Planung einer Reise ins Trentino sowie vor Ort nützliche Urlaubstipps, Informationen zu Öffnungszeiten, Veranstaltungen und Aktivitäten und ist gleichzeitig die digitale Gästekarte, die man von teilnehmenden Unterkünften erhält.

Informationskontakt für Leserinnen und Leser:

Trentino Marketing
Via Romagnosi, 11
I-38122 Trento
www.visittrentino.info/de

Pressekontakt

Trentino Marketing S.r.l

Cinzia Gabrielli
Via Romagnosi, 11
IT - 39122 Trento TN
+39 0461 219310
cinzia.gabrielli@trentinomarketing.org
www.visittrentino.info/de/presse

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz	Sabine Rasch	Antje Seeling
Bergweg 38	Bergweg 38	Langenburger Str. 33
D-61440 Oberursel	D-61440 Oberursel	D-70435 Stuttgart
+49 (0)6172 / 5965482	+49 (0)38206 / 744790	+49 (0)711 / 50448110
ls@fufda.de	sr@fufda.de	as@fufda.de
www.fufda.de/trentino		

Weitere Informationen sowie passendes Bildmaterial zur Region Trentino finden Sie in unserem Presseportal unter <https://fufda.de/trentino/>