

Di Vin Ottobre

14 | 16 - 21 | 23 OTTOBRE 2011

Altopiano Piné, Colline Avisiane, Faedo, Val di Cembra



Colori e sapori d'autunno



1. Caneve Fonde
2. Espressione di Valli, terre generose
3. PinArte a Faedo
4. Congiunzioni DiVino
5. Passeggiando in Valle di Cembra
6. Tra Storia e Natura
7. Manu... facto
8. Ischiazza e l'Avisio
9. Autunno Pinetano
10. Tra vigneti e sapori d'autunno



Di Vin Ottobre

Altopiano di Piné, Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra

Dal 14 al 16 e dal 21 al 23 ottobre

Il Di Vin Ottobre sarà l'occasione per scoprire la Strada del vino e dei sapori Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra, percorrendo un viaggio di gusto, tra colori e sapori d'autunno, visitando cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi.

Tante le iniziative proposte: passeggiate nei vigneti degli antichi masi, gustosi piatti presentati in abbinamento agli ottimi vini del territorio, camminate alla scoperta di "paesi che non ci sono più", degustazioni nelle antiche caneve (cantine) e suggestivi panorami autunnali. Ecco dunque il ricco contenuto di un appuntamento da non perdere, che vi farà assaporare il nostro territorio!

NB: Nelle strutture contrassegnate dall'asterisco (*) puoi anche pernottare!

Informazioni

**Strada del vino e dei sapori
Colline Avisiane, Faedo e Valle di Cembra**

Cell. 345-7054561
info@stradadelvinoedeisapori.it

A.p.T. Piné Cembra

Tel. 0461-683110
infocebrea@visitpinecebrea.it



1. CANEVE FONDE

Alla scoperta di Lavis, tra storia e degustazione di prodotti locali
DOMENICA 23 OTTOBRE

Un trekking urbano, guidato, alla scoperta del centro storico di Lavis, caratterizzato da approfondimenti storico-culturali e da 6 tappe nelle "caneve" (cantine) del paese, dove i produttori locali vi faranno degustare i migliori vini del territorio abbinati ad una selezione di specialità gastronomiche.

Luogo di ritrovo e partenza: Piazzetta di San Lazzaro

Termine del percorso: Palazzo Maffei (via Matteotti)

Informazioni sul percorso: lunghezza: 2 km, tempo di percorrenza comprese le soste enogastronomiche: 3 ore e mezza circa.

Orario appuntamenti: 15.30-16.00-16.30.

Verranno organizzati 3 gruppi da 20 persone.

Prenotazioni: Strada del vino - Cell. 345-7054561
info@stradadelvinoedeisapori.it

Prezzo: € 18,00 - previsto uno sconto per i bambini

Le aziende partecipanti:

Abate Nero, Sponda Trentina n. 45, Trento
Tel. 0461-246566, www.abatenero.it

Astro, via Galilei n. 43, Lavis
Tel. 0461-242525, www.troteastro.it

Az. Agr. Zeni Roberto, via Stretta n. 2, S. Michele a/A
Tel. 0461-650456, www.zeni.tn.it

Cantina LaVis, via Carmine n. 7, Lavis
Tel. 0461-440111, www.la-vis.com





Cantine Monfort, via C. Sette n. 21, Lavis
Tel. 0461-246353, www.cantinemonfort.it

Comune di Lavis, via G. Matteotti n.45, Lavis
Tel. 0461-248111, www.comunelavis.it

Gelateria Serafini, via Cembra n. 27, Lavis
Tel. 0461-245148

Macelleria Sighel, via Battisti n. 29, Baselga di Piné
Tel. 0461-558033, www.lineacarni.it

Maso Poli, Loc. Masi di Pressano n. 33, Lavis
Tel. 0461-871519, www.masopoli.com

Opera Vitivinicola in Valdicembra, via III Novembre n. 8, Verla di Giovo
Tel. 0461-684302, www.operavaldicembra.it

Paoli Arturo Specialità Alimentari, via Matteotti n. 8, Lavis
Tel. 0461-246345, arturopaoli@akmail.it

Pasticceria Bronzetti, via Cembra n. 1, Lavis
Tel. 0461-240102, bronzetti.marco@libero.it

Trattoria Vecchia Sorni, p.za dell'Assunta n. 40, Sorni di Lavis
Tel. 0461-870541

Trentino Erbe, via dei Cardì n. 7, Lavis
Cell. 335-5277802, www.trentinoerbe.it

Valle di Cembra Cantina di Montagna,
via IV Novembre n. 72, Cembra
Tel. 0461-680010, www.la-vis.com



2. ESPRESSIONI DI VALLI, TERRE ASPRE E GENEROSE

Sorni di Lavis,

SABATO 22 E DOMENICA 23 OTTOBRE

Ore 15,30: arrivo a Maso Rosabel.

Breve passeggiata tra i colori d'autunno

Ore 17 in Cantina: MADRE TERRA

un raro allestimento dell'artista Pietro Weber: aperitivo con l'autore

Ore 18,30: la "merenda-cena" del maso

i vini delle Colline Avisiane saranno protagonisti di accostamenti particolari con i prodotti dell'Appennino bolognese e della Valle di Non.

Note: in caso di cattivo tempo il ritrovo è fissato per le ore 17 in cantina.

Prenotazioni: Az. Agr. Bio Molino dei Lessi

Prezzo: € 18,00





Le aziende partecipanti:

Az. Agr. Bio Molino dei Lessi, loc. Maso Rosabel n. 5, Sorni di Lavis
Tel. 0461-870275, www.molinodeilessi.com

Il Massimo Goloso,
www.macelleriacorra.com

Az. Agr. bio Osti Marco,
Tel. 0461-653337, sorgebio@hotmail.it,

Pietro Weber,
www.pietroweber.it



3. PINARTE FAEDO

Faedo

DOMENICA 16 E 23 OTTOBRE

L'Hotel Faedo Pineta vi aspetta per un pomeriggio all'insegna di arte e prodotti enogastronomici, adatto sia ad adulti che bambini. Mentre i grandi degusteranno i vini dell'Az. Agr. Pojer e Sandri di Faedo abbinati ai salumi della Macelleria Paolazzi di Faver, i più piccoli, guidati da un'artista di origine messicana, Gaudalupe Z. Astorga, potranno essere i protagonisti nella creazione di un mosaico su tela, espressione delle loro emozioni e della loro creatività e impareranno ad utilizzare l'acrilico su tela. Anche per loro il pomeriggio si concluderà con una ricca merenda accompagnata dal succo di mela biologico dell'Az. Agr. La Fagitana.

Ritrovo: ore 15.00

Note: la durata del laboratorio è di 3 ore, i posti disponibili sono solo 15, affrettatevi a prenotare!

Prenotazioni: Hotel Faedo Pineta

Prezzo: Adulti € 7,00 e Bambini 7-14 anni € 10,00





Le aziende partecipanti:

Hotel Faedo Pineta*, via Pineta n. 36, Faedo
Tel. 0461-650233, www.hotelfaedopineta.it

Azienda Agricola Pojer e Sandri, via Molini n. 4, Faedo
Tel. 0461-650342,, www.pojeresandri.it

Macelleria Paolazzi, via Perlaia n. 6, Faver
Tel. 0461683073, infopaolazzi@libero.it

Azienda Agricola La Fagitana, Loc. Tho, via case sparse n.13, Faedo
Tel. 0461-651025, cell. 329-7620428, remo.fontana@virgilio.it

Dott.ssa Guadalupe Z. Astorga, via Rotaliana 23/3, Mezzolombardo
Tel. 0461-603257 cell. 334-1545809, www.astorgart.it



4. CONGIUNZIONI DI VINO

Giovo

VENERDÌ 21 OTTOBRE

“Un percorso di gusti e sapori accompagnati dai prodotti e dai vini del Trentino” facendo del menù un’esperienza che lo racconta e lo condivide. Una serata speciale presso il ristorante Maso Franch, in compagnia dell’azienda vitivinicola Villa Corniole e della Macelleria Paolazzi.

*Ostrica, Lucanica fritta e polenta bianca
Abbinati a Tridentum TRENTO DOC Rosè*

*Guancia Paolazzi alle fave di Tonka con insalata di asparagi
bianchi, peperoni pequillo e vinaigrette ai lamponi
Abbinato a Chardonnay Trentino DOC Luckin Villa Corniole*

*Sombreri di pasta di farina di Kamut con ripieno liquido di Casolèt,
ragout di asino al Lagrein e Culatello Paolazzi
Abbinati a Müller Thurgau Trentino DOC Villa Corniole*

*Guancia di vitello brasata al Teroldego Rotaliano 7 Pergole e
cannella con crema di patate di montagna al timo limonato,
insalatina di erbe selvatiche
Abbinata a Teroldego Rotaliano DOC Villa Corniole*

*Variazione di Mela con ristretto di Hambros
Abbinata al vino passito Hambros Villa Corniole*

Inizio serata: ore 20.00

Prenotazioni: Maso Franch

Prezzo: € 35,00 a persona





Le aziende partecipanti:

Macelleria Salumi Paolazzi, via Perlaia n. 6, Faver
tel. 0461 683073, infopaolazzi@libero.it

Villa Corniole, via al Grec n. 23, Verla di Giovo
tel. 0461 695067, www.villacorniole.com

Maso Franch*, loc. Maso Franch n. 2, Giovo
tel. 0461 245533, www.masofranch.it



5. PASSEGGIANDO IN VALLE DI CEMBRA

Cembra

DOMENICA 16 OTTOBRE

Il pomeriggio inizierà con un'immersione nei colori autunnali dei vigneti, dal marrone al giallo, passando dal rosso e dall'arancione, in base alla tipologia di vitigno. Visiterete poi l'acetaia dell'Az. Agr. Pojer e Sandri, scoprendo i segreti dell'aceto trentino, e brinderete con il vino Filii alla vendemmia 2011 appena terminata.

La passeggiata continuerà poi fino all'Agritur Maso Valfraja, dove, dopo la visita del maso, degusterete una vera merenda del contadino! Il "menù" prevede:

*"pinzoti" con i salumi della Macelleria Zanotelli
Abbinati a vini di Maso Besler (Besler Bianco e Besler Rosso)*

*"pinzoti" con confettura fatta in casa di uva fraga
Castagne arrostate
Abbinati a Merlino*

Il pomeriggio terminerà con l'arte dello spigolar, andrete infatti a cercare l'uva dimenticata dalla vendemmia di settembre.

Ritrovo: ore 14.00 presso la chiesa di S. Maria Assunta di Cembra

Note: L'iniziativa, riservata a 50 persone, non avrà luogo in caso di pioggia.

Prenotazioni: Agritur Maso Valfraja,
Az. Agr. Pojer e Sandri, Macelleria Zanotelli

Prezzo: € 18,00





Le aziende partecipanti:

Agritur Maso Valfraja*, via Val Fraja, Cembra
Tel. 0461-680096, www.masovalfraia.it

Az. Agr. Pojer e Sandri, via Molini, Faedo
Tel. 0461-650342, www.pojeresandri.it

Az. Zootecnica Zanotelli, via Negritelle, Cembra
Tel. 0461-683012

Macelleria Zanotelli, viale IV Novembre, Cembra
Tel. 0461-683012, macelleria.zanotelli@virgilio.it



6. TRA STORIA E NATURA

Faver, loc. Ponciach,

DOMENICA 16 OTTOBRE

Un'immersione nella natura, nella storia e nell'enogastronomia.

Ritrovo: ore 12:00

Il menù prevede:

*I tipici strangolapreti alla trentina aromatizzati
al burro e scalogno*

*Lo speck in carpaccio con foglie di quercia
e scaglie di Vezzena*

*Verdure in marinata di aceto con bocconcini di pane
alle olive del Garda Trentino*

Abbinati a Frill Schiava 2010 Az. Agr. Sandri Arcangelo

Seguirà passeggiata (dislivello circa 400 metri) al Biotopo e visita ai resti di un vecchio edificio celtico. Relativa illustrazione con il Dott. Bortolotti Italo, e per concludere merenda in baita:

Lo Strudel di Mele

L'Infuso ai Frutti di Bosco

Le Castagne Arrostiti e Vin Brulé

Ore 18.30 ritorno in albergo.

Prenotazioni: presso l'Albergo Ponciach

Prezzo: € 25.00, previsti sconti per bambini





Le aziende partecipanti:

Albergo Ristorante Ponciach*, Via Ponciach, 14, Faver
Tel. 0461-683166, www.albergoponciach.it

Sandri Arcangelo, Via Vanegge 4, Faedo
Tel.0461650935, www.arcangelosandri.it



7. MANU...FACTO

DA SABATO 15 A DOMENICA 23 OTTOBRE

"Momenti d'incontro e riflessione sull'agricoltura, sul territorio e sull'artigianato locale, dal presente guardando al futuro."

SABATO 15 OTTOBRE – LA CIVILTÀ DELLE FASCE

Ore 20.00: Inaugurazione presso la Sala "Le Are" della mostra sul territorio ligure e sui suoi legami con i terrazzamenti cembrani, attraverso manualità e gestione del territorio.

Apertura: dal lunedì al sabato: 20.00 - 22.00

domenica: 15.00 - 18.00 e 20.00 - 22.00

Ore 20.30: Tavola rotonda presso il Centro Servizi "Le Fontanelle" sulla "Civiltà delle Terrazze", un incontro fra i sistemi agricoli e sociali della Liguria e della Valle di Cembra, e fra i diversi aspetti della gastronomia del territorio per uno sviluppo sostenibile.

SABATO 22 OTTOBRE – "IL PAESAGGIO MANU...FACTO"

dalle 10.00 alle 16.00

Convegno sul paesaggio di ieri e l'agricoltura di domani, con riflessioni sull'agricoltura biologica e sulla manualità legata al territorio. L'evento è organizzato in collaborazione con il Comitato Festa dell'Uva nell'ambito del progetto "ó sostenibile".

Degustazione e presentazione di prodotti e vini di alcune aziende associate alla Strada del Vino e dei Sapori.

Prenotazioni: Sviluppo Turistico Grumes

Ingresso gratuito





Le aziende partecipanti:

Sviluppo Turistico Grumes,

Tel. 0461-688003, cell. 346 3296510

info@sviluppo-grumes.it www.sviluppogrumes.it

Comune di Grumes, p.zza Municipio n.10, Grumes

Tel. 0461-685003, www.comunegrumes.it

A.p.T. Piné Cembra, p.zza San Rocco, Cembra

Tel. 0461-683110, www.visitpinecembra.it

Comitato Festa dell'uva

www.festadelluva.tn.it



8. ISCHIAZZA E L'AVISIO

Piscine di Sover

DOMENICA 16 E SABATO 22 OTTOBRE

"C'era una volta.....No, non è una nuova fiaba! E' la storia di un paesino sperduto, che fino al 4 novembre 1966 esisteva laggiù, oltre la diga, sul fondo della valle angusta e profonda, all'estremo ovest della valle di Fiemme. Il nome originario era Ischiacia."

Ritrovo a ore 14:00 davanti alla chiesa di Piscine e trasferimento fino alla località Pradel di Valfloriana per la partenza della passeggiata. Discesa su comodo sentiero fino alla frazione di Ischiazza, paese disastroso e abbandonato in seguito all'alluvione del 1966, dove si rivivrà per un attimo il paese attraverso la lettura di brani tratti dal libro "nel paese del nonno" di Rita Perbrunner Bazzanella.

La passeggiata continuerà lungo il letto del torrente Avisio ascoltando il rumore dell'acqua ed ammirando i colori dell'autunno.

Si ritornerà poi al paese di Piscine dove sarà possibile visitare il laboratorio di apicoltura ed assaggiare i mieli locali dell'Apicoltura Vettori e concludere questo pomeriggio di festa tra i colori ed i profumi autunnali del bosco con una maccheronata in compagnia, presso la Pensione Maria Turismo Rurale. Non mancheranno i vini delle cantine locali (domenica 16 Cantina LaVis e sabato 22 Az. Agr. Pojer e Sandri) "raccontati" dal produttore e i dolci di castagne fatti in casa.





Note: si consiglia indossare calzature comode e, in caso di tempo incerto, portare un ombrello o giacca impermeabile.

Il percorso è facile e per un tratto nel ritorno è in salita. Tempo di percorrenza di circa 1 ora e 30

Prenotazioni: presso Pensione Maria Turismo Rurale

Prezzo: € 18,00, previsto sconto per bambini

Le aziende partecipanti:

Apicoltura Vettori, via del Lagorai n. 48 Piscine di Sover

Tel. 0461-698223 – cell. 348-4258325

apiscine@libero.it

Pensione Maria Turismo Rurale*, Via del Lagorai n. 30 Piscine di Sover

Tel. 0461-698251 – cell. 338-2674974 www.mariaturismorurale.it

Az. Agr. Pojer e Sandri, via Molini, Faedo

Tel. 0461-650342, www.pojeresandri.it

Cantina LaVis, Via del Carmine n.7, Lavis

Tel. 0461-440114, www.la-vis.com



9. AUTUNNO PINETANO

Altopiano di Piné

DAL 22 SETTEMBRE AL 16 OTTOBRE

L'iniziativa enogastronomica nata dalla volontà di 12 albergatori e ristoratori aderenti all'Associazione Cuochi Trentini Altopiano di Piné, che vi farà riscoprire la cucina e la gastronomia dell'altopiano.

Alcuni menù della rassegna:

Ristorante Vecchia Segheria

Vicolo delle Roge n. 7, Baselga di Piné tel. 0461 558651

Aperitivo di benvenuto

Sformato morbido di ortaggi settembrini
schiuma di formaggio Maso Prener e polvere di pancetta

Farinai Pinaitri con burro al cumino

Spalla di maialino da latte al forno disossata
e marinata al miele di rododendro con purea di carote

Cheese cake con ricotta fresca nostrana ragù di frutti di bosco e biscotto
sabbioso all'olio extravergine del Garda

in abbinamento al menù i vini della Soc. Agr. Zanotelli

Ristorante Albergo* 2 Camini

Via del 26 maggio n. 65 Baselga di Piné tel. 0461 557200

Aperitivo di benvenuto

Verdure dell'orto con formaggio tosella alla griglia
Farinai Pinaitri

Salsiccia con mele alla menta e patate
Piccole delizie ai frutti di bosco e miele

in abbinamento al menù i vini di Villa Corniole



Ristorante Cà Dei Bòci

Via Targa n. 1, Montagnaga di Piné, tel. 0461 558322

Aperitivo di benvenuto

Variazione di formaggi dell'Altopiano

Lo sformatino allo stravecchio con crema di patate all'aglio orsino

La mousse di ricotta fresca e miele di rododendro

Il tortino salato con pancetta affumicata e Casat

Farinai Pinaitri

Le costine di maiale croccanti in salsa ai "Granteni"

con flan di verza e orzotto al mugo

Il budino autunnale ai frutti bosco con gelato marmorato

in abbinamento al menù i vini di Valle di Cembra Cantina di Montagna

Informazioni: www.autunnopinetano.it

Prenotazioni: Presso i ristoranti

Prezzo: € 35.00 vini inclusi



10. TRA VIGNETI E SAPORI D'AUTUNNO

Baselga di Pinè, Cembra e Lisignago

SABATO 15 E SABATO 22 OTTOBRE

ore 11.30 ritrovo ed aperitivo presso il Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè

ore 12.00 si degusterà il seguente menù:

*Sformato morbido di ortaggi settembrini,
schiuma di formaggio Maso Prener e polvere di pancetta
Farinai Pinaitri con burro al cumino*

*Spalla di maialino da latte al forno disossata e marinata
al miele di rododendro con purea di carote*

*Cheese cake con ricotta fresca nostrana, ragù di frutti di bosco e
biscotto sabbioso all'olio extravergine DOP del Garda Trentino
in abbinamento al menù i vini della Soc. Agr. Zanotelli*

ore 14.30 trasferimento con mezzi propri a Lisignago dove visiterete la storica chiesetta di S. Leonardo che sorge su un suggestivo colle a strapiombo sul torrente Avisio.

Ore 16.30 trasferimento con mezzi propri nella campagna del Mas da Vac a Cembra, proprietà della famiglia Zanotelli: un suggestivo anfiteatro naturale dove il titolare dell'azienda vi farà degustare la novità di casa: il fresco Spumante Brut!

Note: In caso di tempo instabile la visita al vigneto verrà sostituita con la visita in cantina. Si consiglia di indossare scarpe sportive.





Prenotazioni: entro il 13 ottobre: presso la Soc. Agr. Zanotelli

Prezzo: € 40,00

Le aziende partecipanti:

Comune di Lisignago, via Strada Vecchia n. 142, Lisignago
Tel. 0461-683063, www.comunelisignago.it

Ristorante Vecchia Segheria, vicolo delle roge n. 7, Baselga di Pinè
Tel. 0461-558651, www.vecchiasegheria.com

Soc. Agr. Zanotelli, viale IV Novembre n. 52, Cembra
Tel. 0461-683131, www.zanotelliwines.com



1. VINO E SAPORI IN FESTA

Altopiano di Pinè e Valle di Cembra

DAL 14 AL 16 E DAL 21 AL 23 OTTOBRE

La proposta weekend comprende:

pernottamento di 2 notti con prima colazione in hotel 3 stelle/agriturismo 3/4 margherite.

pranzo trentino in locale caratteristico, bevande incluse

visita guidata ad azienda agricola o distilleria con degustazione
merenda tipica con salumi e formaggi del Trentino, bevande incluse.

In omaggio una bottiglia di vino Müller Thurgau

kit informativo per la vacanza perfetta

Un evento della Rassegna DiVin Ottobre

Prezzo per persona: in camera doppia a € 119 in Hotel e € 109/114 in Agriturismo 3/4 margherite

Riduzioni: PIANO FAMIGLIA 2 adulti + 1 bambino fino 6 anni non compiuti in culla/letto aggiunto = 2 quote intere; 2° bambino fino ai 6 anni sconto del 50%; bambini dai 6 ai 12 anni non compiuti in culla/letto aggiunto sconto del 50%. Adulti occupanti 3°-4° letto sconto del 10%.

Supplementi: camera singola € 10,00 a notte.

Informazioni:

APT Pinè Cembra,

tel. 0461-683110, infocembra@visitpinecembra.it

Prenotazioni:

Trentino Holidays,

tel. 0461-822000, info@thol.it



2. CONDIVISIONE DIVINO

Giovo

DAL 21 AL 23 OTTOBRE

La proposta weekend comprende:

Sistemazione in camera doppia di tipo junior (previa disponibilità)

Trattamento di pernottamento e piccola colazione

Benvenuto in camera con calice di spumante e fragole al cioccolato

n. 1 cene a lume di candela per n. 2 persone

n. 1 cena "Divinottobre" per due persone

Degustazione di calici di vino della val di Cembra durante la cena

Utilizzo in esclusiva ad orario prestabilito e limitato del centro benessere, con prenotazione obbligatoria all'atto della prenotazione della camera

Passeggiata all'interno del Vigneto di Maso Franch

Late check out e spumante.

Prezzo per 2 persone: € 350,00

Informazioni e prenotazioni:

Maso Franch, Loc. Maso Franch n. 2, 38030 Giovo

Tel. 0461-245533, www.masofranch.it



3. ISCHIAZZA E L'AVISIO SELVAGGIO

Piscine di Sover

DAL 22 AL 23 OTTOBRE

Un fine settimana immersi nel verde dell'Alta Val di Cembra, dove il paesaggio Rurale, quasi cancellato dall'inesorabile avanzare della natura, riesce a raccontarci ancora qualcosa del passato.

La proposta weekend comprende:

pernottamento di 1 notte con prima colazione presso la Pensione Maria Turismo Rurale

partecipazione all'iniziativa Ischiazza e l'Avisio

Prezzo per persona: € 48,00

Per Informazioni E Prenotazioni:

Pensione Maria Turismo Rurale,

Via del Lagorai n. 30, Piscine di Sover

Tel. 0461-698251 – cell. 338-2674974

www.mariaturismorurale.it



4. WEEKEND D'ARTE A FAEDO

Faedo

DAL 15 AL 16 OTTOBRE E DAL 22 AL 23 OTTOBRE

La proposta weekend comprende:

pernottamento di 1 notte pensione completa presso l'Hotel Faedo Pineta

partecipazione all'iniziativa PinArte Faedo

Prezzo per persona: in camera doppia € 50

Riduzioni: bambini € 25,00

Per Informazioni E Prenotazioni:

Hotel Faedo Pineta, via Pineta n. 36, 38010 Faedo

Tel. 0461-650233 fax 0461-650197

www.hotelfaedopineta.it



con il contributo di:



Comunità
della Valle di Cembra

In collaborazione con:



Comune di Lavis



Comune
di Lisignago



Comune
di Grumes

