



Comunicati Stampa

## Al via “Divinnosiola, quando il vino si fa santo”

© 23 March 2023 @ D-Raffaele



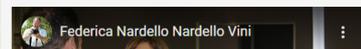
### Antica Masseria Jorche



### Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata



### Nardello Vini: Federica Nardelli



#### [Il programma dal 30 marzo all'8 aprile tra Valle dei Laghi e Trento](#)

In programma degustazioni dedicate a Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino e in Valle dei Laghi, eventi presso la Casa Caveau del Vino Santo, cene a tema e l'immane Rito della Spremitura, oltre ad iniziative alla scoperta del patrimonio naturalistico e culturale della valle.

Le #Trentinowinefest, manifestazioni enologiche dedicate ai vini testimonial del Trentino, prendono il via con la celebrazione di Nosiola, unico vitigno autoctono a bacca bianca, e **Vino Santo**, straordinario nettare che nasce dal lunghissimo appassimento dei suoi acini.

L'occasione è "DiVinNosiola: quando il vino si fa santo", organizzata dal Consorzio Turistico Valle dei Laghi e dall'associazione Vignaioli Vino Santo Trentino DOC, con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – nell'ambito della promozione delle #trentinowinefest – e la collaborazione di APT Garda Dolomiti, Consorzio Vini del Trentino, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Palazzo Roccabruna di Trento e Casa Caveau Vino Santo.

L'appuntamento è in programma dal 30 marzo all'8 aprile con diverse iniziative tra la Valle dei Laghi e la città di Trento.

In particolare, venerdì 31 marzo, alle ore 10.30, presso l'Azienda Agricola Pravis, andrà in scena "Masterclass di degustazione", condotta da Roberto Anesi, sommelier AIS. Dettagli, costi e prenotazione scrivendo a [info@vinosantotrentino.it](mailto:info@vinosantotrentino.it).

Più tardi, alle ore 15.00, presso l'Azienda Agricola Francesco Poli, si terrà l'attesissimo Rito della Spremitura, in collaborazione con la Confraternita della Vite e del Vino di Trento, in cui verranno torchiati i primi acini appassiti di Nosiola. Un momento simbolico, occasione di incontro e condivisione, la cui partecipazione è gratuita.



### Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata





Dalle 16.00 alle 19.00 l'appuntamento è invece presso la suggestiva Casa Caveau del Vino Santo di Padergnone, per una visita guidata in quello che rappresenta il tempio di questa eccellenza, per scoprirne storia e curiosità. Info e prenotazioni chiamando il numero 353 4037389. La location sarà protagonista anche il giorno successivo, **sabato 1 aprile, alle ore 18.00**, di "Storie di Vini", evento dedicato a quattro vini presidi Slow Food, per un viaggio dedicato a quei vignaioli che, come in Valle dei Laghi, lavorano quotidianamente per tramandare tecniche, mestieri e sapori. In degustazione, lo spumante Asprinio Brut 8 mesi M.M de I Borboni, il bianco Emozione N.1 Montonico IGT Colli Aprutini di Azienda Agricola Valente, il rosso Dolcetto d'Alba DOC di Azienda Agricola Patroni, il rosso Enantio da vigne a piede franco IGT Vallagarina di Azienda Agricola Bongiovanni e il Vino Santo Trentino di Giovanni Poli.

Ricco anche il programma di **sabato 8 aprile**: alle ore 14.00 si svolgerà il tradizionale trekking sul Sentiero della Nosiola, 7 km per circa 3 ore di percorso, in partenza da Padergnone e gratuito su prenotazione ([gardatrentino.it/SentieroEtnografico](http://gardatrentino.it/SentieroEtnografico)), con rito dell'aspersione finale presso la Casa Caveau del Vino Santo, in cui verranno bagnati gli occhi dei presenti con gocce di Nosiola come gesto benaugurante per la stagione agricola in partenza. Alle 17.30, nella piazzetta di Padergnone, sarà invece la volta di "Nosiola in note", un momento musicale a cura del coro "Valle dei Laghi" con i canti della tradizione a cui, chi lo vorrà, potrà far seguire una visita alla Casa Caveau del Vino Santo.



Nel capoluogo l'appuntamento è invece a Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino, da **giovedì 30 marzo a sabato 1 aprile e da giovedì 6 a sabato 8 aprile**, in orario 17.00-22.00, dove saranno in degustazione più referenze di Nosiola e Vino Santo, oltre alle relative grappe. Mercoledì 5 aprile, alle 20.00, inoltre, l'ONAV-Sezione di Trento propone una serata didattica a tema dal titolo "Nosiola: l'oro giallo del Trentino", con degustazioni in abbinamento ad alcuni selezionati prodotti gastronomici trentini, dal mondo dell'ittico fino alla colomba pasquale (info e prenotazioni: [trento@onav.it](mailto:trento@onav.it)).

#### Antica Masseria Jorche



#### Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata



#### Nardello Vini: Federica Nardelli



#### Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata



#### Antica Masseria Jorche



#### Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata



#### Nardello Vini: Federica Nardelli



Ad arricchire il programma, i **Viaggi e le Esperienze di Gusto** proposti dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, ovvero pacchetti da più giorni o proposte da vivere in giornata tra cantine, paesaggio e iniziative della manifestazione. Tutti i dettagli sul portale [www.tastetrentino.it/DiVinNosiola](http://www.tastetrentino.it/DiVinNosiola), dove i wine lovers potranno restare aggiornati anche sulle cantine aperte nelle giornate dell'evento.

Per tutta la durata della manifestazione, infine, l'**Hosteria Toblino** propone "A tavola con... la Nosiola!", menù legato al territorio, alla Valle dei Laghi e al Lago di Garda, con la creatività dello chef Sartorelli e gli abbinamenti, *ça va sans dire*, con Nosiola e Vino Santo.

Valle dei Laghi, 23 marzo 2023

#### Profilo manifestazione

DiVinNosiola: quando il vino si fa santo è una kermesse unica ed esclusiva dedicata alla valorizzazione del patrimonio culturale, delle tradizioni e dei luoghi da cui nascono le eccellenze enologiche della Valle dei Laghi, organizzata dal Consorzio Turistico Valle dei Laghi e dall'associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc, con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest - e la collaborazione di APT Garda Dolomiti, Consorzio Vini del Trentino, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Palazzo Roccabruna di Trento e Casa Caveau Vino Santo.



Si tratta del più antico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino e dà origine ad un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, dal profumo delicato con leggere sfumature di fiori bianchi e frutta acerba e dal gusto secco e piacevolmente fresco, fruttato ed armonico, con retrogusto leggermente ammandorlato. È coltivato principalmente in Valle dei Laghi e fino alle colline Avisiane, grazie all'influenza dell'Ora del Garda, vento tipico del lago di Garda. In particolare, in Valle dei Laghi, le sue uve, vendemmiate al culmine della loro maturazione e fatte appassire nei granaia su graticci denominate arèle fino alla Settimana Santa, quando avviene la torchiatura, dopo almeno quattro anni di riposo in piccole botti di legno - periodo minimo fissato dal disciplinare che spesso si rivela essere molto più lungo (anche 7/10 anni) - danno vita all'esclusivo Vino Santo Trentino Doc, il passito dei passiti.

#### #Trentinowinefest

Le #trentinowinefest sono le manifestazioni enologiche trentine alla scoperta del territorio, delle sue tradizioni e di alcune delle produzioni enologiche più significative. Dopo DiVinNosiola: *quando il vino si fa santo*, il calendario degli appuntamenti principali prosegue con la *Mostra del Teroldego*, dal 19 al 21 maggio a Mezzocorona; la *Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna*, dal 6 al 9 luglio in Valle di Cembra; *Uva e Dintorni*, dall'1 al 3 settembre ad Avio; *La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera*, dall'8 al 10 settembre a Isera, con focus sul Marzemino; e la *Notte degli alambicchi accesi*, dal 7 al 10 dicembre a Santa Massenza di Valfelaghi e dedicata alla grappa trentina.

Tags: DiVin Nosiola, Nosiola, trentinowinefest



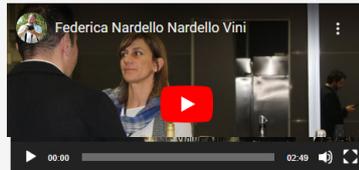
#### Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata



#### Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata



#### Nardello Vini: Federica Nardelli



#### Salvatore Sedilesu



#### Andrea Iori: Lambrusco Barghi

