



Quando il vino diventa... santo, il Trentino festeggia la "Nosiola"

Quando il vino si fa... santo. Proprio così.



Graziano Poli durante il tradizionale rito della spremitura delle uve Nosiola

Lo sbocciare della primavera invita i wine lovers a scoprire e a festeggiare la Nosiola e il figlio prediletto di questo vitigno "cenerentola" che diventa santo: il VINO SANTO trentino, straordinario passito di lunghissimo invecchiamento.

Prendete l'unico vitigno autoctono del Trentino a bacca bianca, immaginate il passito che ne deriva dopo il più lungo appassimento naturale al mondo (sei mesi),

concedetevi il peccato di gola di assaporarlo in occasione delle degustazioni che si alterneranno con le passeggiate e le proposte culturali nella sua terra d'elezione,

lo splendido scenario paesaggistico della Valle dei Laghi, zona dal clima mediterraneo a ridosso del Lago di Garda.

Bene, tutto questo è "DIVIN NOSIOLA: quando il vino si fa santo", la prima manifestazione enologica trentina dell'anno, in programma dal 30 marzo all'8 aprile,



che vedrà protagonisti la Nosiola e il Vino Santo Doc del Trentino, Presidio Slow Food. Per l'occasione, oltre alle degustazioni dedicate a Sua Maestà la Nosiola e al Vino Santo,

molti sono gli eventi e le iniziative alla scoperta del patrimonio naturalistico e culturale della valle.

L'appuntamento è organizzato 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 con la collaborazione di APT Garda Dolomiti, Consorzio Vini del Trentino,

Ecomuseo della Valle dei Laghi, Palazzo Roccabruna Enoteca provinciale del Trentino e Casa Caveau del Vino Santo di Pietramurata.

La valle dei Laghi è la zona d'elezione del Vino Santo Trentino



Le bottiglie dei sei vignaioli dell'Associazione Vino Santo Trentino

Coltivata soprattutto in Valle dei Laghi, ma presente anche sulle Colline Avisiane e in Vallagarina, la Nosiola è un'uva bianca che beneficia del clima mediterraneo di quest'area a Nord del Lago di Garda e dell'influsso dell'Ora, il vento che spira dal Lago verso l'entroterra.

Il Vino Santo – da non confondere con il vinsanto toscano – è il passito che nasce dagli acini di questo nobile vitigno: posti su graticci chiamati "àreale" in luoghi ben areati,

concentrano il grado zuccherino durante l'appassimento che si protrae per sei mesi dalla vendemmia tardiva di metà settembre fino alla torchiatura durante la Settimana Santa, da cui questo

affascinante prodotto prende il nome.

A questo punto il mosto viene separato dalla parte torbida e lasciato riposare in piccole botti di rovere per almeno 50 mesi: in realtà, l'invecchiamento di solito arriva a 10 anni per un nettare davvero raro e prezioso.

Colore giallo ambrato, gusto piacevolmente dolce, profumo intenso e inebriante, il Vino Santo Trentino Doc è particolarmente indicato per accompagnare molti dolci e dessert a base di mandorle come lo Zelten della tradizione trentina o dei formaggi erborinati.

Durante la Settimana santa il tradizionale rito della spremitura

Per rendere il giusto omaggio ai suoi due gioielli vitivinicoli, "DiVinNosiola: quando il vino si fa santo" propone anche quest'anno un ricco calendario di eventi e iniziative.

Attesissimo, nei giorni della Settimana Santa, è il tradizionale Rito della Spremitura con la torchiatura dei primi acini appassiti di Nosiola.

Ed ancora: il Trekking tra i vigneti della Nosiola e naturalmente le degustazioni dei due prodotti e delle relative grappe.

Oltre a quelle in cantina e nel tempio del Vino Santo, la Casa Caveau di Pietramurata, da non perdere le degustazioni a Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca provinciale del Trentino,

nel centro storico di Trento: un'occasione unica per degustare numerose espressioni di Nosiola, scoprendone la grande versatilità, e di Vino Santo, con moltissime annate storiche e bottiglie che possono arrivare anche a 30 anni.

Le 6 cantine: Pedrotti, Pisoni, Francesco Poli, Giovanni Poli, Pravis e Maxentia

Il Vino Santo trentino era molto apprezzato ai tempi dell'impero asburgico dalla corte viennese, ma anche in altri paesi dell'area tedesca: oltre all'Austria, la Germania e la Svizzera.

Oggi questa antica tradizione sopravvive grazie alla tenacia e alla passione di un piccolo gruppo di viticoltori della Valle dei Laghi che hanno fondato l'Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc: sei sono le cantine che hanno aderito: Pedrotti, Pisoni, Francesco Poli, Giovanni Poli, Pravis e Maxentia.

Tornando alla manifestazione in programma dal 30 marzo all'8 aprile, arricchiranno questo appuntamento enogastronomico, turistico e culturale, i Viaggi e le Esperienze di Gusto proposti dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Nel primo caso, pacchetti composti da più giornate, e nel secondo, proposte da vivere in giornata, tra cantine, paesaggi e iniziative varie.

Tutti i dettagli sul portale www.tastetrentino.it, dove i wine lovers saranno aggiornati anche sulle cantine aperte nelle giornate dell'evento. (GIUSEPPE CASAGRANDE)



I Vignaioli della Valle dei Laghi che hanno fondato l'Associazione del Vino Santo Trentino

23 RUOTE



Autori

- Piero Rotolo
- Bruno Fulco
- Francesco Turri
- Giuseppe Casagrande
- Maura Sacher
- Sonia Biasin
- Umberto Faedi
- Maurizio Barbieri

Recenti	I più visti
---------	-------------

ronomi personali i cortesi: tu, di a test
Tu, Lei... o magari Voi: le forme di cortesia e l'ipocrisia di facciata
3 ore fa

IL PRIMO TERROIR DEL BAROLO
Go Wine presenta "I Grandi Terroir del Barolo" le degustazioni guidate e il Master
11 ore fa

IO VINO 2023: Il grande focus romano su Marche e Campania di Manlio Frattari e Romina Lombardi
12 ore fa

DONAZIONI