

Home > Rubriche > Piaceri del gusto > DiVinNosiola: nel Garda Trentino per assaggiare il "passito dei passiti"

Rubriche Piaceri del gusto

DiVinNosiola: nel Garda Trentino per assaggiare il "passito dei passiti"

L'appuntamento dal 30 marzo all'8 aprile nella Valle dei Laghi, si celebra la Nosiola, unico vitigno a bacca bianca del Trentino e la ricchezza di tradizioni ed eccellenze legate alla sua lavorazione, come il **Vino Santo** straordinario passito di lunghissimo invecchiamento. Alle degustazioni si affiancheranno eventi e iniziative alla scoperta del patrimonio naturalistico e culturale della vallata trentina

Il North Lake Garda, il Garda Trentino, è un fazzoletto di terra che comprende Riva del Garda, Arco, Nago-Torbole sul Garda, Dro, Drena, Tenno, Valle di Ledro, Comano e la Valle dei Laghi.



Sfoggia l'ultimo numero della rivista **Latitudes**

West Virginia, Socotra, Underwater, Firenze, Castellana



Tanti premi per il tuo bambino

Acquista un prodotto Naturaverde Baby & Kids: vinci fantastici premi per il tuo bambino

Naturaverde

Apri >

Poche decine di chilometri quadri incuneati là dove monti, vallate e acque profonde si stringono la mano e vanno a braccetto per la gioia di residenti e turisti. Si è infatti già al cospetto di paesaggi mozzafiato che spaziano dal blu delle acque, alle falesie a picco, fino alle Dolomiti di Brenta a nord ed il Monte Baldo a sud.



Garda Trentino - panorama. Crediti fotografici: Giulia Dolomiti Sola



Tanti premi per il tuo bambino

Partecipa al Concorso in pelle fantastici premi per te e il tuo bambino



Completo in cantiere, pratico in mobilità

Download Gratuito Ora

Oltre 300.000 download!

GLI ULTIMI ARTICOLI DI LATITUDESLIFE



ALTRE STORIE

Un simbolo per riconoscere l'Olio Evo di qualità



L'Associazione verace pizza napoletana invita Briatore alla Olimpiadi della Pizza



Tanti premi per il tuo bambino

Acquista un prodotto Naturaverde Baby & Kids: vinci fantastici premi per il tuo bambino

Naturaverde

Apri >

Un territorio affascinante baciato dalla bellezza

A detta di molti è la **zona più bella e suggestiva del più grande lago italiano**: qui come da nessun'altra parte il clima mediterraneo del Garda si coniuga con l'area alpina. Poche località del lago affascinano con il loro charme, invitano a rilassarsi, allo shopping o "al dolce far niente".

In questa terra si è anche mantenuto il gusto delle tradizioni e il piacere dell'ospitalità, insieme a quello per il **cibo** e il **buon vino**, che si esprimono in una ricca offerta di proposte e iniziative per favorire il più possibile la conoscenza... e l'assaggio!

Tra nuove fioriture e profumi inebrianti, si risvegliano allora i sensi e le memorie in occasione di "**DiVinNosiola - quando il vino si fa santo**", evento che 30 marzo all'8 aprile prossimi animerà la **Valle dei Laghi** e **Trento**.

Come ogni anno, i protagonisti saranno il **Nosiola**, vitigno autoctono trentino, il **Vino Santo Trentino Doc** che ne deriva, esclusivo vino da meditazione, presidio Slow Food, a cui si aggiunge il **patrimonio di tradizioni legate alla lavorazione di quest'uva**, che è parte integrante dell'identità della **Valle dei Laghi**, vallata situata tra il Garda e Trento, costellata da ben **sette laghi alpini** e **piccoli borghi rurali** immersi nel paesaggio di frutteti e vigneti.

possibilità di viaggiare fuori stagione: un vantaggio che gode solo chi non lavora, ma soprattutto che...

Continua a leggere



DiVinNosiola: nel Garda Trentino per assaggiare "passito dei passiti"

L'appuntamento dal 30 marzo all'8 aprile nella Valle dei Laghi, si celebra la Nosiola, unico vitigno a bacca bianca del Trentino e la ricchezza di tradizioni

ALTRE STORIE

Un simbolo per riconoscere l'Olio Evo di qualità



L'Associazione verace pizza napoletana invita Briatore alla Olimpiadi della Pizza



Tanti premi per il tuo bambino

Acquista un prodotto Naturaverde Baby & Kids: vinci fantastici premi per il tuo bambino

Naturaverde

Apri >



Vino Santo trentino: il passito dei passiti

Dopo la raccolta in ottobre, infatti, gli **acini d'uva**, per mesi restano su dei **graticci** (arèle, in gergo) posizionati nelle soffitte, dove sviluppano delle muffe nobili; a sua volta, l'**Ora del Garda**, il vento che soffia costantemente da sud nel pomeriggio sulla **Valle dei Laghi**, ricopre un ruolo fondamentale nel far **appassire l'uva** e dare al vino e ai suoi derivati **quell'aroma unico e inconfondibile**.

L'attesa dura fino alla **Settimana Santa**: proprio in tale occasione viene effettuata la pigiatura dell'uva, uno tra i momenti simbolicamente più importanti, che segna il passaggio dall'appassimento alla vinificazione, a cui è legato lo stesso nome del vino, il "**passito dei passiti**".

eccellenze legate alla sua...

Continua a leggere

TIM BUSINESS

FIBRA® FINO A 1 GIGA

CHIAMATE ILLIMITATE **29,90€/MESE**

SCOPRI

TECNOLOGIA FTTH® CON FIBRA FINO A CASA. L'offerta può essere soggetta a limitazioni tecniche di velocità e geografiche. Il contributo di attivazione non è previsto. Verifica prima condizioni, costi e copertura su www.timbusiness.it



Viaggio in camper nelle città d'arte italiane

I suggerimenti di Assocamp per un entusiasta viaggio in camper a Roma, Venezia, Napoli e Firenze. ©Shutterstock Il ritorno della bella stagione si

ALTRE STORIE

Un simbolo per riconoscere l'Olio Evo di qualità



L'Associazione verace pizza napoletana invita Briatore alle Olimpiadi della Pizza



Cuochi per un giorno: il festival nazionale degli chef in erba



A Torino un nuovo Salone



Tanti premi per il tuo bambino

Acquista un prodotto Naturaverde Baby & Kids: vinci fantastici premi per il tuo bambino

Naturaverde

Apri >



Il programma: si parte dall'Enoteca del Trentino

Tra **degustazioni e assaggi nelle cantine, trekking nella natura e proposte culturali**, è l'omaggio del territorio al **suo gioiello più prezioso**, a un'antichissima tradizione viticola-enologica nonché a eccellenze conosciute in tutto il mondo.

L'evento inizia all'**Enoteca Provinciale del Trentino** dove si potranno conoscere per far conoscere le numerose declinazioni di questo interessante vitigno bianco autoctono e dell'affascinante mondo del passito trentino, con la degustazione di **vino Nosiola**, delle grappe monovitigno di Nosiola e di vinaccia di Trentino Doc Vino Santo.

Venerdì 31 marzo, alle ore 15.30, invece si potrà assistere al **Rito della Spremitura**, presso l'azienda agricola **Francesco Poli**, a cura dei **Vignaioli del Vino Santo Trentino** con la **Confraternita della Vite e del Vino**. Un rito che diventa occasione di incontro e condivisione di saperi, memorie e passioni per un vino frutto di un lavoro corale, di quanti credono che sia ancora necessario attendere il giusto tempo per le cose buone.

Continua a leggere



I migliori viaggi da fare se avete 50 anni

I 50 anni sono un'età magica: molte delle cose possono farvi sentire in là con gli anni hanno un bellissimo retro della medaglia, quello della libertà: i figli sono grandi e...

Continua a leggere

ALTRE STORIE

Un simbolo per riconoscere l'Olio Evo di qualità



L'Associazione verace pizza napoletana invita Briatore alle Olimpiadi della Pizza



Cuochi per un giorno: il festival nazionale degli chef in erba



A Torino un nuovo Salone del vino



TIM BUSINESS

HAI LA PARTITA IVA?



Tanti premi per il tuo bambino

Acquista un prodotto Naturaverde Baby & Kids: vinci fantastici premi per il tuo bambino

Naturaverde

Apri >



Museo enologico a Padergnone dedicato al vino Santo. Crediti fotografici Casa Caveau

La Casa Caveau Vino Santo: spazio interattivo a Padergnone

Nella stessa giornata, dalle 16 alle 19, sarà aperta **Casa Caveau Vino Santo**, nel cuore di **Padergnone** una frazione del comune di Vallelaghi (TN), un museo enologico nato per riqualificare l'antico appassitoio. Racconti, profumi e suggestioni in un dialogo costante tra le **tradizioni** e la **loro nuova casa** per restituire ai visitatori questa **nobile storia che affonda le sue radici in tempi lontani**.

Sempre a Casa Caveau Vino Santo, sabato 1 aprile dalle 18 si potrà prendere parte a **"Storie di Vini: il vino Santo ospita 4 Vini Presidi Slow Food del mondo"**. Un'originale esperienza di degustazione che vede l'incontro tra il **Vino Santo Trentino Presidio Slow Food** e altri quattro Presidi del mondo del vino; un viaggio nell'Italia meno conosciuta ma capace di conservare la biodiversità, di partire dal passato per determinare un futuro sostenibile.

"La Nosiola: un grappolo e tanti vini" animerà invece mercoledì 5 aprile: un laboratorio di degustazione in collaborazione con ONAV Trentino (Org.ne Nazionale Assaggiatori Vini); una serata didattica e di degustazione dedicata alla Nosiola, al Vino Santo e alla Grappa da vinacce di Nosiola, in abbinamento a prodotti trentini.



Tanti premi per il tuo bambino

Acquista un prodotto Naturaverde Baby & Kids: vinci fantastici premi per il tuo bambino

Naturaverde

Apri >



Un gustoso abbinamento tra Nosiola e prodotti tipici trentini. Crediti fotografici Garda Dolomiti SpA

Sentiero Etnografico della Nosiola dove il Vino si fa Santo

Molteplici anche le proposte in calendario per l'8 aprile, la giornata conclusiva. Infatti alle 14 ci si può addentrare nel **"Sentiero Etnografico della Nosiola, dove il Vino si fa Santo"**, suggestiva passeggiata tra i **vigneti**, per andare alla scoperta dei **coltivi di Nosiola**. La prima parte del percorso accompagna verso l'abitato di Padergnone per poi costeggiare il lago di Santa Massenza tra i tipici muretti a secco e i terrazzamenti. Si continua alla scoperta del paese, capitale della grappa artigianale, con la più alta concentrazione di distillerie in Italia.

Pagamenti e servizi offerti su credito a garanzia e l'assenza di antipensione non è previsto. Verifica prima condizioni, costi e copertura su www.ambusiness.it



Lucio Dalla in mostra al MANN di Napoli

La mostra su Lucio Dalla al MANN di Napoli ripercorre le tappe della straordinaria carriera cantautore bolognese. ©Shutterstock Dal 4 marzo 25 giugno...

Continua a leggere



HAI LA PARTITA IVA? SCEGLI PREMIUM BUSINESS FIBRA

ALTRE STORIE

Un simbolo per riconoscere l'Olio Evo di qualità



L'Associazione verace pizza napoletana invita Briatore alle Olimpiadi della Pizza



Cuochi per un giorno: il festival nazionale degli chef in erba



A Torino un nuovo Salone del vino



Socio di | Member of



Sfoggia l'ultimo numero della rivista **Latitudes**

West Virginia, Socotra, Underw Firenze, Castella

ALTRE STORIE

Un simbolo per riconoscere l'Olio Evo di qualità



L'Associazione verace pizza napoletana invita Briatore alle Olimpiadi della Pizza



Cuochi per un giorno: il festival nazionale degli chef in erba



A Torino un nuovo Salone del vino



Experience that warm Southern welcome

START EXPLORING

Tanti premi per il tuo bambino

Acquista un prodotto Naturaverde Baby & Kids: vinci fantastici premi per il tuo bambino

Naturaverde

[Apri >](#)



Trekking tra i coltivi della Nosiola. Crediti fotografici Armin Huber, Garda Dolomiti SpA

Il percorso prosegue verso il **lago di Toblino** con il suo bel Castello, originario del XII secolo ma rimodernato nel '500, dove sarà possibile scattare delle foto romantiche. Quindi si raggiunge l'**abitato delle Sarche** e si continua verso **Ponte Oliveti** accanto alle coltivazioni della vite, che "s'inerpicano" anche sul promontorio verso Calavino, dove si snoda l'ultima parte del percorso. Per il rientro si costeggerà la Roggia di Calavino e terminerà alla Casa Caveau del Vino Santo per il rito dell'aspersione – con il vino dell'ultima vendemmia per festeggiare Cristo risorto ed inaugurare la nuova stagione agricola – con il sottofondo del coro Valle dei Laghi. Infine, sempre nella "Casa Caveau Vino Santo" dalle 16 alle 19, una full immersion nella tradizione vitivinicola.

Info: per i dettagli delle singole iniziative cliccare su [DiVinNosiola](#).

Articolo di [Tiziano Argazzi](#). Riproduzione riservata ©Latitudeslife.com.



Sfoggia l'ultimo numero della rivista **Latitudes**

West Virginia, Socotra, Underw Firenze, Castellar

ALTRE STORIE

Un simbolo per riconoscere l'Olio Evo di qualità



L'Associazione verace pizza napoletana invita Briatore alle Olimpiadi della Pizza



Cuochi per un giorno: il festival nazionale degli chef in erba



A Torino un nuovo Salone del vino

