

Divin Nosiola, quando il vino si fa santo

Dal 30 marzo all'8 aprile nella Valle dei Laghi una festa dedicata ai vini testimonial del Trentino



di Monica Guzzi



Potrebbe interessarti



Proteggi il tuo PC dai malware con...

Bitdefender

by Taboola



Articoli Correlati



TRENTINO ALTO ADIGE
Vino Santo Trentino, dalla valle dei Laghi il passito dei passiti che esalta la Nosiola

24 Febbraio 2023



Degustazioni, masterclass, cene a tema e l'immancabile rito della spremitura. Protagonisti i vini del Trentino, in particolare **Nosiola**, unico vitigno autoctono a bacca bianca, e **Vino Santo**, straordinario nettare che nasce dal lunghissimo appassimento dei suoi acini. Il Nosiola è il 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 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. In particolare, in Valle dei Laghi, le sue uve, vendemmiate al culmine della loro maturazione e fatte appassire nei granai su graticci



denominate arele 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 D.o.c.g., il passito dei passiti.

L'occasione per conoscere meglio questi vini e il loro territorio è **"DiVinNosiola: quando il vino si fa santo"**, organizzata dal Consorzio Turistico Valle dei Laghi e dall'associazione Vignaioli Vino Santo Trentino D.O.C. 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 10.30**, presso l'**Azienda Agricola Pravis**, andrà in scena **"Masterclass di degustazione"**, condotta da Roberto Anesi, sommelier AIS. Più tardi, alle ore **15**, 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. **Dalle 16 alle 19** 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 18** di **"Storie di Vini"**, evento dedicato a quattro vini presidi Slow Food, per un viaggio dedicato a quei vignaioli che lavorano quotidianamente per tramandare tecniche, mestieri e sapori.

Ricco anche il programma di **sabato 8 aprile**. **Si parte alle 14** con il tradizionale **trekking sul Sentiero della Nosiola**, 7 chilometri per circa 3 ore di percorso, in partenza da Padergnone, con rito dell'asperzione 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. **A Trento** 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**, dalle 17 alle 22, con degustazione di Nosiola e Vino Santo, oltre alle relative grappe. **Mercoledì 5 aprile**, alle **20** 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. 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.

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, dove i wine lovers potranno restare aggiornati anche sulle cantine aperte nelle giornate dell'evento.

LA CANTINA NOSIOLA, IL RITO DELLA STRADA del Vino e dei Sapori del Trentino

27 Marzo 2022



TRENTINO ALTO ADIGE

Delicata Nosiola. La regina tra i monti

26 Settembre 2021

Potrebbe interessarti



Visti gli ultimi eventi, scopri se è il...

eToro

Clicca qui



TRENTINO ALTO ADIGE

Delicata Nosiola. La regina tra i monti

26 Settembre 2021

Potrebbe interessarti



Visti gli ultimi eventi, scopri se è il...

eToro

Clicca qui



Proteggi il tuo PC dai malware con...

BitDefender

by Taboola