


Vita trentina Chi Siamo Redazione Scrivici f y i Accedi

Scelte di fondo Primo piano In ascolto della Parola I nostri libri Territori Trentini Abbonamenti Cerca Q

TRENTINO, VALLE DEI LAGHI

## “Divinnosiola, quando il vino si fa Santo”, dal 30 marzo all’8 aprile

f t in w e b




*Rito della Spremitura*

Potrebbero interessarti

VALLE DEI LAGHI

### “Salviamo le valle dei Laghi”, 1286 firme contro il cementificio



Prende il nome dallo slogan, “Salviamo le valle dei Laghi”, il comitato spontaneo di cittadini che nella mattinata di oggi, per mano del suo referente, Marco Pisoni, dal responsabile della...

VALLE DEI LAGHI

### Valle dei Laghi, tra il 16 e il 21 agosto ritorna il Festival...



23 Marzo 2023

Dal 30 marzo all'8 aprile è in programma "DiVinNosiola: quando il vino si fa santo", l'appuntamento organizzato dal Consorzio Turistico Valle dei Laghi e dall'associazione Vignaioli Vino Santo Trentino DOC, per celebrare il Nosiola, unico vitigno autoctono a bacca bianca, e il Vino Santo, nettare che nasce dal lungo appassimento dei suoi acini.

In particolare, venerdì 31 marzo, alle 10.30, all'Azienda Agricola Pravis, andrà in scena "Masterclass di degustazione", condotta da Roberto Anesi, sommelier AIS (per maggiore dettagli e per prenotarsi info@vinosantotrentino.it). Alle 15, all'Azienda Agricola Francesco Poli, si terrà il 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. Dalle 16 alle 19 l'appuntamento è alla 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 (per info e prenotazioni chiamare il numero 353 4037389).

La location farà da protagonista anche sabato 1 aprile, alle 18, con l'evento "Storie di Vini", 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 dell'Azienda Agricola Valente, il rosso Dolcetto d'Alba DOC dell'Azienda Agricola Patroni, il rosso Enantio dell'Azienda Agricola Bongiovanni e il Vino Santo Trentino di Giovanni Poli.

Anche sabato 8 aprile il programma sarà ricco: alle 14 si svolgerà il trekking sul Sentiero della Nosiola, 7 km per circa 3 ore di percorso, partendo da Padergnone, gratuito e su prenotazione (gardatrentino.it/SentieroEtnografico), con il rito dell'aspersione finale alla Casa Caveau del Vino Santo, in cui verranno bagnati gli occhi dei presenti con gocce di Nosiola come buon auspicio per la stagione agricola in partenza. Alle 17.30, nella piazzetta di Padergnone, sarà la volta di "Nosiola in note", un momento musicale a cura del coro "Valle dei Laghi" con i canti della tradizione e, chi lo vorrà, potrà inseguire visitare la Casa Caveau del Vino Santo.



La seconda edizione del Festival Confluenze arriva in Valle dei Laghi dal 16 al 21 agosto e si inserisce in un territorio che da sempre è votato all'ospitalità, con un ricco mix di bellezze naturali e tradizioni...

VALLE DEI LAGHI

### Gli appuntamenti per il Carnevale in Valle dei Laghi



In Valle dei Laghi il Carnevale offre diverse occasioni di incontro e festa. 12 FEBBRAIO: Monte Terlago alle 10 trippe e alle 12 pasta al ragù Calavino alle 12 di maccheroni al ragù, concerto e...

A Trento l'appuntamento è 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**, dove sin più referenze di Nosiola e Vino Santo, oltre alle relative grappe. **Mercoledì 5 aprile**, alle **20**, 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 prodotti gastronomici trentini selezionati, dal mondo dell'ittico fino alla colomba pasquale (per info e prenotazioni: [trento@onav.it](mailto:trento@onav.it)).

Ad arricchire il programma ci saranno anche i **Viaggi e le Esperienze di Gusto proposti dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, cioè **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/](http://www.tastetrentino.it/) DiVinNosiola, dove gli amanti del vino potranno restare aggiornati anche sulle cantine aperte nelle giornate dell'evento.

Per tutta la durata della manifestazione, realizzata con il supporto di **Trentino Marketing**, il coordinamento della **Strada del Vino** e dei **Sapori del Trentino** 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'**Hosteria Toblino** propone **"A tavola con... la Nosiola!"**, un menù legato al territorio, alla **Valle dei Laghi** e al **Lago di Garda**, con la creatività dello **chef Sartorelli** e gli abbinamenti con Nosiola e Vino Santo.

di redazione VT

#NOSIOLA

#VALLE DEI LAGHI

#VINOSANTO

VALLE DEI LAGHI

**"DiVinNosiola", l'appuntamento che celebra il rinomato vitigno...**



Da giovedì 30 marzo a sabato 8 aprile si terrà la dodicesima edizione DiVinNosiola, manifestazione volta a scoprire la tradizione viticola-enologica del territorio della Valle dei Laghi, così da valorizzare i...

