

## HOME PAGE

# WINEcouture

WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE TRADE TREND



COLLECTION

Il Borro Relais & Châteaux, al via la nuova stagione: porte aperte dal 15 marzo

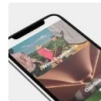
14 MARZO 2023



TRADE

Enovitis 2023 si fa anche "Extrême": doppio appuntamento tra giugno e luglio

14 MARZO 2023



TRADE

Enoturismo in Toscana: tutto il Morellino di Scansano in una App

14 MARZO 2023



EVENTI

Di Vin Nosiola: come vivere nella Valle dei Laghi l'appuntamento col Rito della Spremitura del Vino Santo

14 MARZO 2023

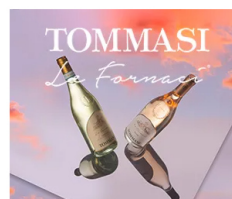


Oltre le aste del vino c'è di più: come funziona

# APPROFONDIMENTO



WINECOUTURE+ PROTAGONISTI COLLECTION CHAMPAGNE STORY EVENTI GUIDE TRADE TREND



Homepage » Eventi » DiVin Nosiola: come vivere nella Valle dei Laghi l'appuntamento col Rito della Spremitura del Vino Santo

EVENTI

## DiVin Nosiola: come vivere nella Valle dei Laghi l'appuntamento col Rito della Spremitura del Vino Santo

DI MATTEO BORRÉ | 14 MARZO 2023



Lo sbocciare della primavera invita i wine lover a scoprire e festeggiare la Nosiola, unico vitigno a bacca bianca del Trentino, e il Vino Santo, straordinario passito di lunghissimo appassimento e invecchiamento. Tra degustazioni, passeggiate e proposte culturali nella sua terra, lo splendido scenario paesaggistico della Valle dei Laghi, zona dal clima mediterraneo a est di Trento, ritorna "DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo", la prima manifestazione enologica trentina dell'anno, in programma dal 30 marzo all'8 aprile.

### Ritorna dal 30 marzo all'8 aprile "DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo"

Prendete l'unico vitigno autoctono del Trentino a bacca bianca, immaginate il passito che ne deriva dopo il più lungo appassimento naturale al mondo e l'occasione di assaporarlo tra degustazioni, passeggiate e proposte culturali nello splendido scenario della Valle dei Laghi.

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 trentina e presidio Slow Food.





Un appuntamento 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 la collaborazione di APT Garda Dolomiti, Consorzio Vini del Trentino, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Palazzo Roccabruna di Trento e Casa Caveau Vino Santo.

Per l'occasione, infatti, oltre alle degustazioni dedicate, si svolgeranno eventi e iniziative alla scoperta del patrimonio naturalistico e culturale della valle.

### Il Rito della Spremitura e la nascita del Vino Santo: degustazioni e trekking nella Valle dei Laghi

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 vino santo – è il passito che nasce dagli acini di questo vitigno: posti su graticci chiamati arele in luoghi ben areati, sono lasciati appassire 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 prezioso. Dal colore giallo ambrato, gusto piacevolmente dolce, profumo intenso e ampio, il Vino Santo Trentino Doc ha infatti una produzione annuale generalmente molto ridotta.



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.

Tra gli altri, meritano una menzione speciale l'attesissimo Rito della Spremitura, durante il quale vengono torchiati i primi acini appassiti di Nosiola, il Trekking tra i vigneti della Nosiola e naturalmente le degustazioni dei due prodotti e delle relative grappe.



Moët & Chandon Grand Vintage 2015: un'annata carica di promesse

[CONTINUA A LEGGERE >](#)



#### Ultime news

**MEETS**  
Veller: "20 anni di vini naturali Triple A"  
15 MARZO 2023

**SCENARI**  
italiani: investimenti 2023 per 1,2 milioni di euro e altri 30 ettari bio in Puglia  
15 MARZO 2023

**EVENTI**  
Una scritta al neon tra i vigneti: le Vite Operose di Franciacorta secondo Guido Berlucchi  
15 MARZO 2023

**TREND**  
Quanto vale l'export di vino italiano: i numeri 2022  
15 MARZO 2023

**EVENTI**  
Tasting ad alta quota: il Conegliano Valdobbiadene in vetrina a Cortina  
15 MARZO 2023

**TRADE**  
Mundus Vini: a Gruppo Mezzacorona la palma di "Miglior Produttore Italiano"  
14 MARZO 2023

Oltre a quelle in cantina e nella Casa Caveau Vino Santo, da non perdere le degustazioni a Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino, nel cuore del capoluogo: 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.

Ad arricchire questa esperienza enogastronomica, turistica 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 della manifestazione. Tutti i dettagli sul portale di [Taste Trentino](#), dove i wine lover saranno aggiornati anche sulle cantine aperte nelle giornate dell'evento.

[Tutte le News di WineCouture >](#)

