

Farmacie di turno TN

**FIRMIAMO
LA PETIZIONE**
Per fermare
le violenze di Stato
in Iran



Mahsa Amini

Meteo Trentino



SONO LE VOSTRE STORIE
A RENDERCI GRANDI.

SCOPRI DI PIÙ

CASSE RURALI
TRENTINE

Stasera in TV

L'arte trentina di
fare il formaggio



MONTI TRENTINI
FORMAGGI e TRADIZIONE

Home | Rubriche | Gourmet | Quando un vino diventa... santo – Di Giuseppe Casagrande

Quando un vino diventa... santo – Di Giuseppe Casagrande

14/03/2023

Dal 30 marzo all'8 aprile il Trentino festeggia la cenerentola «Nosiola» che diventa nettare, il mitico Vino Santo, nella sua zona d'elezione: la Valle dei Laghi



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

Quando il vino si fa... santo. Proprio così. 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 «D'Vin 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.

Invia ad un amico

Versione stampabile

Versione solo testo

Farmacie di turno BZ

FLAVIO PRODOTTI MASER
EROS & CUCINA
20,00 EURO (SCONTO 1%)
Eros & Cucina
ORDINA SUBITO A 19,00 EURO
SPEDIZIONE GRATUITA

Meteo Alto Adige

VIVAI
BRUGNA
Verde da vivere

PIANTE ORNAMENTALI
E DA FRUTTA

PIANTARE PRIMA

Film a Bolzano

LA TUA COMUNICAZIONE
È IMPORTANTE,
NON ABBANDONARLA
AL CASO.

tandem
PUBBLICITÀ

www.tandempubblicita.it

Pagine Gialle



Stampa digitale on-line



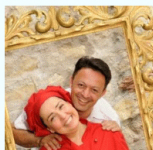
One site.
All jobs.
LAVORO
TRENTINO
ALTO ADIGE
jooble

Ristoranti

Ristorante
BORGO NUOVO
Trento
0461 261 1375

**MAS
DE LA
FAM**

LOCANDA ZCAMINI



La spremitura delle uve Nosiola che daranno vita al Vino Santo Trentino.

La valle dei Laghi è la zona d'elezione del 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'Orà, 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 «àrele» 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.



Le bottiglie dei sei vignaioli dell'Associazione Vino Santo Trentino.

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.

- PARLIAMONE**
di Nadia Clementi
- MUSICA E SPETTACOLI**
di Sandra Matrella
- PSICHE E DINTORNI**
di Giuseppe Mallo
- DA UNA FOTO UNA STORIA**
di Maurizio Panizza
- LETTERATURA DI GENERE**
di Luciana Grillo
- SCENARI**
di Daniele Bomanzin
- IL VENERDI' DI FRANCA MERZ**
di Franca Merz
- DIALETTO E TRADIZIONE**
di Cornelia Galas
- ORTO E GIARDINO**
di Davide Bugna
- GOURMET**
di Giuseppe Casagrande
- ALLA RICERCA DEL GUSTO**
di Alla ricerca
- PRESENTI**
HIER
di Guido de Mezzi
- CARTOLINE**
di Bruno Lucchi
- L'AUTONOMIA IERI E OGGI**
di Mauro Marcantoni
- UNA FINESTRA SU ROVERETO**
di Paolo Farinati

Necrologie

Come fare una necrologia su L'Adigetto.it

L'Adigetto.it
6162 follower

Siamo online del Trentino Al

Segui la Pagina

RISTORANTE
ENOTECA
BED & BREAKFAST

Stampa online

il nuovo
Trentino



Il nuovo Portale delle
Valli Trentine
www.gazzettadellevali.it

iovivobene
MAGAZINE DI CULTURA E PSICOLOGIA DEL BENESSERE

EP Paolo Farinati **ITAL**
COMUNICAZIONE

UnderTrento
Di Mauro Marcantoni



Centro Cultura Fotografica
CCF
@TRENTO



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 - g.casagrande@ladigetto.it



© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)