



Eventi

“DiVinNosiola, quando il vino si fa santo”, l'evento dedicato al Vino Santo Trentino Doc

di Redazione - 27 Marzo 2023



©Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc

Al “DiVinNosiola, quando il vino si fa santo” sono in programma numerose degustazioni dedicate al **Nosiola**, unico vitigno autoctono a bacca bianca e al **Vino Santo**, straordinario nettare che nasce dal lunghissimo appassimento dei suoi acini.

Si tratta di una kermesse unica ed esclusiva dedicata alla valorizzazione del patrimonio culturale, delle tradizioni e dei luoghi da cui nascono le eccellenze enologiche della **Valle dei Laghi**, organizzata dal **Consorzio Turistico Valle dei Laghi** e dall'associazione **Vignaioli Vino Santo Trentino Doc**.



LARCÉRA



CRISTO DI CAMPOBELLO
La ricompensa del lavoro



MUSITA



VALCALEPIO
GRABINO DI BELLINO
SPOSA LA MATEA ED I DUEI COLOSI

CANTINA DI COMMERCIO
BESENGO

In particolare, il protagonista sarà il **Nosiola uno dei vitigni autoctoni più antichi a bacca bianca del Trentino**, coltivato principalmente in Valle dei Laghi e fino alle colline Avisiane, grazie all'influenza dell'Ora del Garda, vento tipico del lago di Garda. In particolare, in Valle dei Laghi, le sue uve, vendemmiate al culmine della loro maturazione e fatte appassire nei grani su graticci denominate **arèle 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 Doc, il passito dei passiti**.

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 ore **10.30**, presso l'**Azienda Agricola Pravis**, andrà in scena **"Masterclass di degustazione"**, condotta da Roberto Anesi, sommelier AIS. Dettagli, costi e prenotazione scrivendo a info@vinosantotrentino.it.

Alle ore **15.00**, 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.

LEGGI ANCHE: Successo per il Gruppo Mezzacorona, premiato come "Miglior Produttore Italiano"

Dalle **16.00 alle 19.00** 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 ore **18.00**, di **"Storie di Vini"**, evento 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.

Ricco anche il programma di **sabato 8 aprile**: alle ore **14.00** si svolgerà il tradizionale **trekking sul Sentiero della Nosiola**, 7 km per circa 3 ore di percorso, in partenza da Padergnone e gratuito su prenotazione (gardatrentino.it/SentieroEtnografico), 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.



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Nel capoluogo 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**, in orario 17.00-22.00, dove saranno in degustazione più referenze di Nosiola e Vino Santo, oltre alle relative grappe. **Mercoledì 5 aprile**, alle **20.00**, 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 selezionati prodotti gastronomici trentini, dal mondo dell'ittico fino alla colomba pasquale (info e prenotazioni: trento@onav.it).

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

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.

© Riproduzione riservata

TAGS: DiVinNosiola | enoturismo | evento | Nosiola | Trentino | Valle dei Laghi | Vino Santo Trentino Doc



VOCAZIONE



RITORNO AL FUTURO.

