

Itinerari e sapori

di
Francesca
Negri

Degustazioni e trekking lungo la Valle dei Laghi Pasqua con DiVinNosiola

L'arrivo della Pasqua in Trentino è scandito, ormai da tradizione, dall'evento «DiVinNosiola: quando il vino si fa santo». Una kermesse unica, esclusiva, dedicata alla valorizzazione del patrimonio culturale, delle tradizioni e dei luoghi da cui nascono le eccel-

lenze enologiche della Valle dei Laghi, dal 30 marzo all'8 aprile, con diverse iniziative. Venerdì 31 marzo, alle 10.30, all'Azienda agricola Pravis, ci sarà la possibilità di prendere parte a una masterclass di degustazione condotta dal sommelier Roberto Anesi, mentre alle 15 all'Azienda agricola Francesco Poli, si terrà l'appuntamento con il rito della spremitura, in collaborazione con la Confraternita della Vite del Vino di Trento. Verranno torchiati i primi acini appassiti di Nosiola, quelli che poi danno vita al prezioso Vino Santo Trentino. Un momento simbolico, occasione di incontro e condivisione, la partecipazione è gratuita. A seguire, dalle 16 alle 19, l'appuntamento è negli spazi della Casa Caveau del Vino Santo di Padergno-

ne (prenotare al 353/4037389). Questa location sarà protagonista anche il giorno successivo, sabato primo aprile alle 18, di «Storie di Vini», evento dedicato a quattro vini Presidi Slow Food, per un viaggio dedicato a quei vignaioli che lavorano per tramandare tecniche, mestieri e sapori. In degustazione, non solo prodotti trentini, lo spumante Asprinio Brut 8 mesi M.M de I Borboni, il bianco Emozione N.1 Montonico Igt Colli Aprutini di Azienda Agricola Valente, il rosso Dolcetto d'Alba Doc di Azienda Agricola Patroni, il rosso Enantio da vigne a piede franco Igt Vallagarina di Azienda Agricola Bongiovanni e il Vino Santo Trentino di Giovanni Poli. Sabato 8 aprile alle 14 l'appuntamento è con il tradizionale trekking sul Sentiero della Nosiola, 7 chilometri per circa 3 ore di percorso, con rito dell'aspersione finale in cui verranno bagnati gli occhi dei presenti con gocce di Nosiola come gesto benaugurante per la stagione agricola in partenza. A Trento, invece, l'appuntamento è a Palazzo

Roccabruna Enoteca Provinciale del Trentino, da giovedì 30 marzo a sabato primo aprile e da giovedì 6 a sabato 8 aprile, dalle 17 alle 22, per degustare varie etichette di Nosiola e Vino Santo, oltre alle relative grappe. Mercoledì 5 aprile, alle 20, l'Onav sezione di Trento propone una serata didattica dal titolo «Nosiola: l'oro giallo del Trentino», con degustazioni in abbinamento a prodotti gastronomici trentini, dal pesce alla colomba pasquale (info e prenotazioni: trento@onav.it). Per tutta la durata della manifestazione, l'Hosteria Toblino proporrà «A tavola con... la Nosiola!», menu legato al territorio, alla Valle dei Laghi e al Lago di Garda, abbinato a Nosiola e Vino Santo.



lenze enologiche della Valle dei Laghi, dal 30 marzo all'8 aprile, con diverse iniziative. Venerdì 31 marzo, alle 10.30, all'Azienda agricola Pravis, ci sarà la possibilità di prendere parte a una masterclass di degustazione condotta dal sommelier Roberto Anesi, mentre alle 15 all'Azienda agricola Francesco Poli, si terrà l'appuntamento con il rito della spremitura, in collaborazione con la Confraternita della Vite del Vino di Trento. Verranno torchiati i primi acini appassiti di Nosiola, quelli che poi danno vita al prezioso Vino Santo Trentino. Un momento simbolico, occasione di incontro e condivisione, la partecipazione è gratuita. A seguire, dalle 16 alle 19, l'appuntamento è negli spazi della Casa Caveau del Vino Santo di Padergno-



