

Torna "DiVinNosiola" con grande successo di pubblico

Il 30 marzo è iniziata "DiVinNosiola: quando il vino si fa Santo", la prima manifestazione enologica trentina dell'anno, che fino all'8 aprile vede protagonisti il Trentino, la sua Nosiola e il Vino Santo, Doc trentina e presidio Slow Food.

06/04/2023 Categoria: Enogastronomia e Enoturismo



Durante l'evento la Valle dei Laghi accoglie i winelovers, la stampa e gli operatori del settore con un ricco calendario di degustazioni, passeggiate e proposte culturali per immergersi tra i sapori e i profumi del territorio alla scoperta del patrimonio enogastronomico e naturalistico della valle.

Venerdì 31 marzo grande successo per la Master Class guidata dal sommelier Roberto Anesi e curata dai Vignaioli del Vino Santo Trentino: un percorso affascinante tra storia, profumi e sapori della Nosiola e del Vino Santo. Un'occasione unica per degustare due diverse espressioni di Nosiola, e quattro annate storiche di Vino Santo.

Sei i vini degustati, un percorso a ritroso nel tempo, frutto del sapere secolare della tradizione: Nosiola 2022 di Giovanni Poli, Nosiola 2022 di Maxentia, Vino Santo 2008 di Pravis, Vino Santo 2003 di Gino Pedrotti, Vino Santo 1998 di Francesco Poli e Vino Santo 1983 di Pisoni.

A guida di questo viaggio, Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia 2017, che ne ha apprezzato "I tratti distintivi del vitigno che ha mostrato il suo carattere e la sua identità: freschezza, eleganza e versatilità." Nel corso della degustazione ha saputo valorizzare i diversi vini:

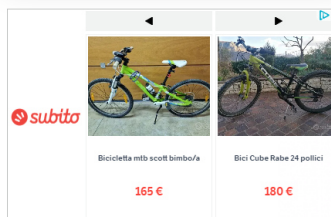
"Le due Nosiola, la prima vinificata in acciaio, la seconda con una parziale macerazione sulle bucce, hanno mostrato tutta la loro bevibilità, con sentori di nocciola, una nota vegetale e un finale minerale e salino, sempre con una complessità a tratti scattanti".

L'assaggio è poi passato ai Vini Santi, con assaggi cadenzati che hanno mostrato le potenzialità di queste bottiglie. Così, nel procedere degli anni, ci si chiede quanti vini dolci riescano ad avere un racconto così profondo e un'evoluzione che valorizza le annate più vecchie. Anesi riprende quindi la sua degustazione:

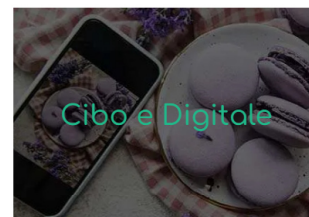
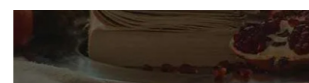
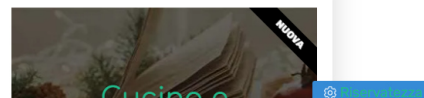
Redazione

Alberto Grazi
Grafico pubblicitario dal 1991, cuoco per passione, innamorato del mangiare e del bere bene da sempre.

a.grazi@fooday.it



RUBRICHE



"Nei primi calici si sente l'esordio di questo vino: un viaggio nei mercatini delle spezie che – nonostante lo zucchero – lascia sempre un finale fresco, che invita a nuova beva. Si ritrovano miele, frutta disidratata, una nota leggermente salata e sul secondo calice si ritrova in chiusura di bocca un leggero tannino. Un proseguo negli anni '90, che al naso si presenta ampio e sfaccettato, in bocca freschezza e sapidità si alternano per una completezza nel gusto che racchiude l'evoluzione in bottiglia. In chiusura un salto che arriva fino al 1983, il cui naso è molto complesso, la nota di dolcezza non è stucchevole e mostra la sua piena integrità e la possibilità di durare ancora nel tempo".

Molti gli interventi e gli apprezzamenti dei presenti nel corso della degustazione: chi ha scelto di cercare in ogni calice un singolo sentore, scoprendone l'evoluzione; chi ha valorizzato l'unicità e la territorialità del prodotto, che solo in questa valle e grazie al microclima del lago può esistere. Per salutarci un intervento dei presenti della Confraternita della Vite e del Vino, che ricordano come noi tutti siamo "figli del territorio che abitiamo, un territorio di Montagna, dove ogni prodotto è frutto di fatica, lavoro e tradizione; per questo vanno valorizzati come patrimonio della nostra identità".

Il pomeriggio di venerdì si è svolto il Rito della Spremitura del Vino Santo Trentino, a cura dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino, in collaborazione con la Confraternita della Vite e del Vino, durante il quale sono stati torchiati i primi acini appassiti di Nosiola. Rappresenta uno dei momenti simbolicamente più importanti, che si svolge in occasione della Settimana Santa e segna il passaggio dall'appassimento sulle arelle, alla vinificazione.

"Siamo molto contenti della presenza di pubblico, amiche e amici, che hanno partecipato con interesse alle nostre attività – Ha spiegato Enzo Poli, presidente dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino – Un coinvolgimento che si rinnova di anno in anno, cercando sempre di portare un po' di innovazione e la ricerca che molti di noi fanno nelle loro cantine, anche in momenti così ricchi di storia e tradizione. Ci rende orgogliosi di far scoprire il nostro territorio, le sue bellezze e la sua originalità, data dal clima del Lago di Garda, non di meno la sua storia e le antiche tradizioni vinicole che lo contraddistinguono".

Il giorno successivo, sabato 1° aprile, la Casa Caveau del Vino Santo ha ospitato una degustazione trasversale sulla Penisola: in assaggio 4 vini presidio Slow Food, provenienti da diverse regioni, a cura della condotta locale di Slow Food, che ha visto rinnovata e giovane partecipazione di pubblico.

Le attività continuano fino a sabato 8 aprile con esperienze di gusto, degustazioni, percorsi guidati, trekking tra i vigneti della Nosiola.

L'evento 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 la collaborazione di APT Garda Dolomiti, Consorzio Vini del Trentino, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Palazzo Rocca-bruna di Trento e Casa Caveau Vino Santo.

Il profumo del vento.

Il colore del tempo.

È l'Ora del Vino Santo.



Publica con noi



Collabora con
Fooday

Scopri le opportunità

Bicicletta mtb scott bimbo/a	Bici cube 240 bambina	Mtb 24 Scott Scale bici per bambini
165 €	170 €	350 €



0