

SEZIONI | EDITORIALI | RIVISTA | NETWORK | CONTATTI | NEWSLETTER CERCA Q ABBONAMENTI ACCEDI REGISTRATI

LINEA PIZZA per una pizza eccezionale, sempre e ovunque. *tutta la pizza del mondo* LINEA PIZZA per una pizza eccezionale, sempre e ovunque. MOLINO GRASSI

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Lunedì 17 Aprile 2023 | aggiornato alle 16:29 | 93502 articoli in archivio

CASTEL FIRMIAN L'eleganza dei Vini Trentini

Sei alla ricerca di un dipendente affidabile, motivato e produttivo per potenziare il tuo staff?

Mettimi alla prova!

APP DOWNLOAD

to di Parma, 60 anni di attività per il Consorzio 16:07 Ue, Borrelli: «La Russia sta bloccando 50 navi cariche di grano necessario» 15:49 La nuova stagione 2023 d

VALLE DEI LAGHI HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

## Nosiola e Vin Santo trentino: il successo di vini in costante evoluzione

Sono i protagonisti di DiVinNosiola, l'evento che anima la Valle dei Laghi fino all'8 aprile. Successo per le degustazioni e le masterclass di due diverse espressioni di Nosiola e quattro annate storiche di Vino Santo

06 aprile 2023 | 10:34

Vino, laghi, territori... Questo e molto altro sono i protagonisti di 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. 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.



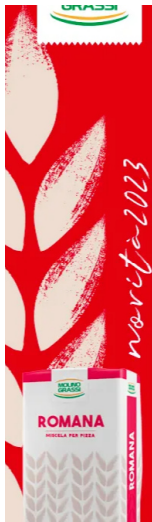
in attesa di risposta da am-wftabola.com... DiVinNosiola alla scoperta Nosiola e il Vino Santo. Foto: Luca Riviera



### Articoli più letti

- Espresso day: sapete preparare un caffè perfetto?
- Gli hotel a tema da non perdere per una vacanza da favola con i bambini
- A Borgo San Gaetano di Bernalda si scopre la Lucania più vera

E se gli Stati Uniti non fossero intervenuti nella WW2? Il Gloc...  
Grand Historic Strategy SL... | Sponsorizzato  
Leggi il seguente articolo >



## Alla scoperta della Nosiola e del Vino Santo in sei vini

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: «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».

EXPLORE MAGIC WORLD HERBS  
ANCIENTS DA ALTRA LEGGENDA  
19/03/2023

L'alta qualità, prodotta con materie prime provenienti dalla filiera Benessere Animale  
**SCARICA IL VIDEO**

L'Italia nel piatto.  
**CIRIO**  
Alta Cucina

MARISA CUOMO  
FURIORE

**NAPOLETANA**  
VINI  
NOSIOLA PER PESSA  
PRODOTTO E BOTTIGLIATO IN ITALIA

**Pochi sanno che i nati tra il**