



Milano, 20 mar. (askanews) – “DiVinNosiola, quando il vino si fa Santo” è l’evento che dal 21 al 30 marzo anima la Valle dei Laghi, la località tra il Lago di Garda e Trento, costellata da sette laghi alpini e piccoli borghi rurali immersi in un paesaggio di frutteti e vigneti.

Giunta alla 14esima edizione, la manifestazione si propone ancora una volta di far risaltare il patrimonio culturale, gastronomico ed enologico del territorio, legato in modo imprescindibile alla produzione di Vino Nosiola e di Vino Santo Trentino Doc (presidio Slow Food), due tipologie dell’uva a bacca bianca del vitigno autoctono trentino. Dopo la raccolta in ottobre, gli acini

restano per mesi sui graticci (“arèle”) posizionati nelle soffitte dove sviluppano le muffe nobili fino alla Settimana Santa, quando viene effettuata la pigiatura dell’uva.

“DiVinNosiola” si aprirà nell’Enoteca Provinciale del Trentino al Palazzo Roccabruna di Trento che giovedì 21 marzo alle 18:30 proporrà un focus sulle numerose declinazioni di questo vitigno e sull’affascinante mondo del passito trentino, con una degustazione di vino Nosiola e delle vecchie annate di Vino Santo guidata dal sommelier altoatesino André Senoner.

Forse di un ricco programma di degustazioni e assaggi nelle Cantine, ma anche spettacoli teatrali, presentazioni di libri e trekking lungo il territorio, questa manifestazione è organizzata dall’associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc, con il supporto di Trentino Marketing, la collaborazione di APT Garda Dolomiti, il Consorzio Vini del Trentino, l’Ecomuseo della Valle dei Laghi, il Palazzo Roccabruna di Trento, Casa Caveau Vino Santo e la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Foto: T. Prugnola