

lunedì, Marzo 25, 2024

Tasting Life

local consulting Domande? Esigenze? La soluzione Siamo noi!

Notizie Eventi Vino E Bevande Ristoranti E Locali Cibo E Ricette Viaggi E Escursioni Mostre E Spettacoli Libri

Home > Notizie > DiVinNosiola 2024, quando il Vino si fa Santo: 1-30 Marzo Valle dei...

NOTIZIE

DiVinNosiola 2024, quando il Vino si fa Santo: 1-30 Marzo Valle dei Laghi, Trentino

Di Angela Massa Marzo 20, 2024

ULTIMI ARTICOLI

NOTIZIE
DERTHONA DUE ZERO
Derthona Due Zero 2024: un'immersione nel Timorasso e nei Colli Tortonesi, 6 e 7 aprile 2024 a Tortona (AL)

CIBO E RICETTE
Un viaggio pasquale attraverso le tradizioni culinarie d'Italia

VINO E BEVANDE
Un vino per gli asparagi? Sylvaner Aristos, la scelta di Cantina Valle Isarco

EVENTI
L'evento di inaugurazione di Horeca Exporum 2024 al Lingotto Fiere di Torino

NOTIZIE
La Pasqua si tinge di rosso con i vini di Tenuta di Biserno: Insoglio del Cinghiale e Pino di Biserno

NOTIZIE
La Pasqua degli italiani: tra colombe, uova di cioccolato e Grappa Libarna

NOTIZIE
Feudo Antico: nasce InAnfora Pecorino Tulum Docg Biologico



Torna per il quarto anno consecutivo **DiVinNosiola**, la manifestazione enogastronomica dedicata al vitigno autoctono della Valle dei Laghi, la **Nosiola**. Un evento ideato dall'**Associazione Vignaioli del Vino Santo** in collaborazione con **Vignaioli del Trentino**, **Casa Caveau del Vino Santo**, **Slow Food Trentino Alto Adige Südtirol** e **Garda Trentino**, che celebra la Nosiola e il suo territorio d'origine.

All'interno della manifestazione, **il rito della spremitura delle uve Nosiola occupa il posto d'onore**, enfatizzando la piena condivisione con il territorio e i suoi abitanti. Numerosi eventi arricchiscono il programma, che dalla Valle dei Laghi si estende fino a Trento. In particolare, **giovedì 21 marzo, presso Palazzo Roccabruna, si terrà una serata di degustazione del Vino Santo**, prodotto simbolo che racconta la storia, la gente, la terra e la cultura della Valle dei Laghi.

Il weekend continuerà con una serie di proposte, come degustazioni, presentazioni e spettacoli, che coinvolgeranno senza dubbio gli esperti del settore e i tecnici del mondo del vino. Eventi che punteranno anche a coinvolgere un pubblico sempre più ampio, avvicinandolo al Vino Santo non solo come prodotto che inserisce e lancia la Valle dei Laghi nel mercato enologico italiano, ma anche come elemento legato indissolubilmente al territorio, alle sue tradizioni, alla storia e alla comunità. **Il Vino Santo racconta la capacità dell'attesa, il sapere della terra, gli elementi della natura, il lavoro di uomini e donne che lavorano con le mani e con una passione che si nota in ogni bottiglia.**

Inoltre, per tutto il mese di marzo, grazie alla collaborazione con i ristoranti della Valle dei Laghi, saranno organizzate cene a tema in presenza dei vignaioli. **I ristoranti trentini, membri dell'Alleanza Slow Food, proporranno piatti in abbinamento proprio con il Nosiola e il Vino Santo.**

[...]

CIBO E RICETTE
Un viaggio pasquale attraverso le tradizioni culinarie d'Italia

VINO E BEVANDE
Un vino per gli asparagi? Sylvaner Aristos, la scelta di Cantina Valle Isarco

EVENTI
L'evento di inaugurazione di Horeca Exporum 2024 al Lingotto Fiere di Torino

NOTIZIE
La Pasqua si tinge di rosso con i vini di Tenuta di Biserno: Insoglio del Cinghiale e Pino di Biserno

NOTIZIE
La Pasqua degli italiani: tra colombe, uova di cioccolato e Grappa Libarna

NOTIZIE
Feudo Antico: nasce InAnfora Pecorino Tulum Docg Biologico

Carica altri >

Horeca Exporum 2024 al Lingotto Fiere di Torino

NOTIZIE
La Pasqua si tinge di rosso con i vini di Tenuta di Biserno: Insoglio del Cinghiale e Pino di Biserno

NOTIZIE
La Pasqua degli italiani: tra colombe, uova di cioccolato e Grappa Libarna

NOTIZIE
Feudo Antico: nasce InAnfora Pecorino Tulum Docg Biologico

Carica altri >

ATTIVITÀ A CASA CAVEAU

Casa Caveau del Vino Santo, Piazzetta Mercato, Padergnone

Sabato 30 marzo

Ore 14.00 – ritrovo presso Casa Caveau del Vino Santo

"Lungo il Sentiero Etnografico della Nosiola"

Suggestiva camminata ad anello alla scoperta dei coltivi di questa varietà autoctona intrecciata a doppio filo con la storia e le tradizioni della Valle dei Laghi, con tappa finale al museo enologico Casa Caveau del Vino Santo. Ad accogliere i partecipanti, il rito dell'aspersione, tradizione popolare laica in cui gli occhi vengono bagnati con gocce di Nosiola come gesto beneaugurante per la stagione agricola in partenza. Partecipazione gratuita. Prenotazione obbligatoria: casacaveauvinosanto@gmail.com o Whatsapp 353 4037389

Ore 16.30 – Casa Caveau del Vino Santo

"Nosiola in note"

Momento musicale a cura del coro "Valle dei Laghi" con i canti della tradizione e degustazione finale della Nosiola e altri prodotti locali. Partecipazione gratuita senza prenotazione.

A seguire – Visita alla Casa Caveau del Vino Santo.

Viaggio alla scoperta della storia e le caratteristiche di questa eccellenza dell'enologia trentina attraverso un percorso interattivo che coinvolge suoni, immagini, profumi e gusto. Partecipazione gratuita. Info: casacaveauvinosanto@gmail.com o Whatsapp 353 4037389

ALTRE ATTIVITÀ

La Strada per DiVinNosiola

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra l'unico vitigno bianco autoctono del territorio con una preziosa serie di appuntamenti dalla Valsugana all'Alto Garda, dalla Vallagarina a Trento. Un invito a scoprire la magia della Nosiola in tutte le sue sfumature, tra degustazioni guidate e visite in cantina, esperienze di gusto e cene a tema con i produttori. Dettagli e informazioni per la prenotazione: www.tastetrentino.it/DiVinNosiola
21, 22, 28 e 29 marzo dalle 17.30 alle 21.30 e 23 e 30 marzo dalle 10.30 alle 13.30 e dalle 17.30 alle 21.30 – Palazzo Roccabruna, Trento.

Degustazioni a Palazzo

L'Enoteca Provinciale del Trentino apre le sue porte per una degustazione esclusiva di vino Nosiola e di grappe monovitigno di Nosiola e di vinaccia di Trentino DOC Vino Santo. Un'occasione per scoprire le numerose declinazioni di questo interessante vitigno bianco autoctono del territorio e dell'affascinante mondo del passito trentino, quello del Trentino DOC Vino Santo, un eccezionale ed esclusivo vino da meditazione ottenuto da uve Nosiola, assoluta espressione di una antica tradizione viticolo-enologica della Valle dei Laghi. Informazioni e prenotazioni: 0461 887101 e www.palazzoroccabruna.it

Articoli Correlati

- [Salone del Vino Torino 2024: gli appuntamenti diffusi del Salone Off, da martedì 27 febbraio a lunedì 4 marzo](#)
- [Vinum 2024: Alba si trasforma nella più grande enoteca a cielo aperto. Il 25, 26, 27 e 28 aprile e 1°, 4 e 5 maggio](#)
- [Slow Wine Fair 2024: un itinerario calice alla mano tra i padiglioni di BolognaFiere, dal 25 al 27 febbraio](#)

[la-nella-piu-grande-enoteca-a-cielo-aperto-il-25-26-27-e-28-aprile-2024-a-bolognafiere-dal-25-al-27-febbraio](#)



VINO E BEVANDE

Un vino per gli asparagi? Sylvaner Aristos, la scelta di Cantina Valle Isarco



EVENTI

L'evento di inaugurazione di Horeca ExpoForum 2024 al Lingotto Fiere di Torino



NOTIZIE

La Pasqua si tinge di rosso con i vini di Tenuta di Biserno: Insegno del Cinghiale e Pino di Biserno



NOTIZIE

La Pasqua degli italiani: tra colombe, uova di cioccolato e Grappa Libarna



NOTIZIE

Feudo Antico: nasce InAnfora Pecorino Tullum Docg Biologico



CIBO E RICETTE

Un viaggio pasquale attraverso le tradizioni culinarie d'Italia



VINO E BEVANDE

Un vino per gli asparagi? Sylvaner Aristos, la scelta di Cantina Valle Isarco



EVENTI

L'evento di inaugurazione di Horeca ExpoForum 2024 al Lingotto Fiere di Torino



NOTIZIE

La Pasqua si tinge di rosso con i vini di Tenuta di Biserno: Insegno del Cinghiale e Pino di Biserno



NOTIZIE

La Pasqua degli italiani: tra colombe, uova di cioccolato e Grappa Libarna



NOTIZIE

Feudo Antico: nasce InAnfora Pecorino Tullum Docg Biologico

Carica altri >