



Testata: Adnkronos
Data: 9 marzo 2023

ADN1804 7 CRO 0 DNA CRO NAZ RTA

Vino: al via in Trentino 'DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo'

Al via 'DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo', la prima manifestazione enologica trentina dell'anno, in programma dal 30 marzo all'8 aprile, che vedrà protagonisti la Nosiola e il Vino Santo, Doc trentina e presidio Slow Food. Un appuntamento 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 Roccabruna di Trento e Casa Caveau Vino Santo.

Coltivata soprattutto in Valle dei Laghi, anche se presente anche sulle Colline Avisiane e in Vallagarina, la Nosiola è un'uva bianca che beneficia del clima mediterraneo di quest'area a Nord del Lago di Garda e dell'influsso dell'Ora, il vento che spira dal Lago verso l'entroterra. Il Vino Santo - da non confondere con il vino santo - è il passito che nasce dagli acini di questo vitigno: posti su graticci chiamati àrele in luoghi ben areati, sono lasciati appassire dalla vendemmia tardiva di metà settembre fino alla torchiatura durante la Settimana Santa, da cui questo prodotto prende il nome. A questo punto, il mosto viene separato dalla parte torbida e lasciato riposare in piccole botti di rovere per almeno 50 mesi: in realtà, l'invecchiamento di solito arriva a 10 anni per un nettare davvero prezioso. Dal colore giallo ambrato, gusto piacevolmente dolce, profumo intenso e ampio, il Vino Santo Trentino Doc ha infatti una produzione annuale generalmente molto ridotta.

Per rendere il giusto omaggio ai suoi due gioielli vitivinicoli, 'DiVinNosiola: quando il vino si fa santo' propone anche quest'anno un ricco calendario di eventi e iniziative. Tra gli altri, il Rito della Spremitura, durante il quale vengono torchiati i primi acini appassiti di Nosiola, il Trekking tra i vigneti della Nosiola e naturalmente le degustazioni dei due prodotti e delle relative grappe. Oltre a quelle in cantina e nella Casa Caveau Vino Santo, da non mancare quelle a Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca provinciale del Trentino nel cuore del capoluogo: un'occasione unica per gustare numerose espressioni di Nosiola, scoprendone la grande versatilità, e di Vino Santo con moltissime annate storiche, con bottiglie che possono arrivare anche a 30 anni. Ad arricchire questa esperienza enogastronomica, turistica e culturale, i Viaggi e le Esperienze di Gusto proposti dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nel

primo caso si tratta di pacchetti da più giorni, mentre nel secondo di proposte da vivere in giornata, tra cantine, paesaggio e iniziative della manifestazione. Tutti i dettagli sul portale www.tastetrentino.it, dove i winelovers potranno restare aggiornati anche sulle cantine aperte nelle giornate dell'evento.

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222
09-Mar-2023 20:30