

Convivium 2000

Cliccate sul titolo e avrete la visione completa dell'articolo e delle foto

sabato 3 marzo 2018

Quando il vino si fa... santo

Quando il vino si fa... santo

In Trentino, nella splendida Valle dei Laghi, è cominciato il conto alla

rovescia per l'ouverture della manifestazione primaverile "DiVinNosiola" in onore di un vino esclusivo, raro e prezioso: il **Vino Santo**: il nettare degli dei figlio del più antico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino: la **Nosiola**. Passeggiate tra i vigneti al chiaro di luna, esclusive degustazioni, laboratori di approfondimento, cene itineranti tra cantine e distillerie. Tutto questo è "DiVinNosiola", quando il vino si fa santo, suggestiva manifestazione con cui il Trentino dà il benvenuto alla primavera e alla nuova stagione agricola celebrando due dei suoi prodotti enologici più distintivi: la Nosiola, il più antico vitigno a bacca bianca autoctono del Trentino, e il **Vino Santo**, prezioso nettare frutto della torchiatura degli acini di Nosiola messi ad appassire sulle "arële". La kermesse, coordinata e promossa dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con APT Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi, prenderà ufficialmente il via giovedì 22 marzo e si protrarrà fino a domenica 22 aprile.



Newsletter

Email address...

Submit

Convivium2000

- PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO 4 MARZO
- L'Osteria Birra del Borgo
- Specialità regionali a base di pasta fresca surgelata
- Acque Minerali d'Italia a "Labirinto d'Acque 2018"
- LE PILLOLE DEL 4 MARZO

Archivio blog

▼ 2018 (566)

▼ marzo (36)

convivium2000.blogspot.com: quota 9300 post

LE PILLOLE DEL 5 MARZO

Locali pizzeria e Spazi del pane: due concorsi

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 5 MARZO

Mezzo secolo nel cuore di Roma

PREZZI SCONTATISSIMI AL KANGURO

Festini Trentino del Paschi di Isotta



PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO 5 MARZO

PROVERBIO (O DETTO) DEL GIORNO 4 MARZO

L'Osteria Birra del Borgo

Specialità regionali a base di pasta fresca surg.

Acque Minerali d'Italia a "Labirinto d'Acque 2018"

LE PILLOLE DEL 4 MARZO

Quando il vino si fa... santo

Grande tradizione romagnola di pesto Da Giuliano...

Menzione Un viaggio nel mondo della birra

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 4 MARZO

In cucina non può mancare l'alloro

DIMMI QUANDO SEI NATO... OGGI 3 MARZO

Il vino celebra la vita artigianale

PROVERBIO DEL GIORNO 3 MARZO

Specialità regionali a base di pasta surgelata

Acque Minerali d'Italia a "Labirinto d'Acque 2018"

LE PILLOLE DEL 3 MARZO

Giusto in estate, il succoso

Tipicità 2018: l'abbinamento in tre atti

Pane e olio, un colpo sicuro per la salute

NEI BARBETTONE KANGURO

PREZZI SCONTATISSIMI

PROVERBIO DEL GIORNO 2 MARZO

Pasta per ogni occasione

Indovina il Paschi di Isotta

Una ghiotta occasione per conoscere da vicino le produzioni di questa caratteristica zona del Trentino, a due passi dal capoluogo e dal Lago di Garda, zona impreziosita dalla presenza di una serie di meravigliosi specchi d'acqua, tra cui il lago di Toblino, una delle più romantiche "cartoline" del Trentino. Riflettori accesi, in particolare, sui suoi prodotti enologici di riferimento: la Nosiola, la più antica varietà di uva bianca autoctona del Trentino, e il Vino Santo, frutto dell'appassimento degli acini di Nosiola sui graticci (arèle), che, dopo alcuni mesi esposti alla brezza dell'Ora del Garda, vengono spremuti nel corso della Settimana Santa dando vita, non prima di sei anni di riposo in piccole botti di legno, ad un prezioso nettare molto caratteristico definito "il passito dei passiti".

Moltissimi gli appuntamenti pensati per accontentare i più esigenti wine lover, ma in programma vi sono anche iniziative culturali e sportive per tutti i target: dalle coppie ai gruppi di amici fino alle famiglie con bimbi. Aprirà la rassegna la Mostra DiVinNosiola che, da giovedì 22 marzo fino a sabato 14 aprile, aprirà le porte di Palazzo Roccabruna Enoteca Provinciale del Trentino, nel cuore della città di Trento, dove saranno esposte e proposte in degustazione una trentina di etichette. Tre settimane arricchite da incontri tecnici, come il laboratorio di venerdì 6 aprile a cura dell'ONAV Sezione di Trento e la comparativa "Passito è passione", incentrata sul Vino Santo Trentino Doc, ma anche da menù a tema, curati da ristoratori del territorio.

MARZO

Una bell'esperienza la cena al Tre Olivi

Il vino italiano nel mercato globale

LE PILLOLE DEL 2 MARZO

- ▶ febbraio (251)
- ▶ gennaio (279)
- ▶ 2017 (3338)
- ▶ 2016 (2950)
- ▶ 2015 (1685)
- ▶ 2014 (604)
- ▶ 2013 (168)

Contatti

Nome

Email *



Tra le giornate clou vi è quella di domenica 25 marzo, che prevede il Trekking sul Sentiero della Nosiola, itinerario culturale tra le coltivazioni di questo vitigno e le cantine, per ammirare gli ordinati filari e i suggestivi muri a secco del paesaggio, seguito dal tradizionale Rito della Spremitura delle uve appassite grazie al quale si otterrà il primo mosto di Vino Santo della stagione, che potrà essere degustato dai presenti. A completare il tutto, laboratori dedicati ai più piccoli. Novità della manifestazione, "Nosiola con gusto", serate enogastronomiche a tema Nosiola e Vino Santo in programma sabato 24 marzo, con visita in cantina e successiva cena, e sabato 21 aprile, con cena itinerante tra cantine e distillerie, e la romantica passeggiata tra i vigneti al chiaro di luna, "Walking on the Moon", con musica di accompagnamento, prevista per sabato 31 marzo.

Visto il successo delle scorse edizioni, inoltre, domenica 22 aprile torna ancora una volta <Ecorunning>, originale maratona con tre percorsi di diverse lunghezze e difficoltà che si snodano anche attraverso le cantine del territorio.

POST

Commenti



Un perfetto connubio tra sport e natura che potrà essere vissuto, in maniera più soft, anche dai meno allenati, grazie alla parallela passeggiata ludico-motoria con accompagnatore di territorio, di 9 chilometri. Da venerdì 13 a domenica 22 aprile, infine, Nosiola e Vino Santo saranno protagonisti anche su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - dalla Vallagarina alla Piana Rotallana, dalla Valsugana all'Alto Garda, passando per Trento e la Valle dei Laghi - con "A tutto Nosiola" - un ricco calendario di degustazioni con i produttori, menù a tema, visite in cantina e nei vigneti. Info su tastetrentino.it/attuttonosiola.