

Testata: Corriere dell'Alto Adige

Data: 17 marzo 2018



DiVinNosiola, Vinifera e l'audace Wine Skisafari

L'alternativa

porta in Trentino

Per chi non ama il vino

la Settimana della Birra

le etichette artigianali

di Francesca Negri

La Settimana della Birra Artigianale è una grande festa ideata a livello nazionale per celebrare la birra di qualità, italiana e straniera. Anche in Trentino non mancano gli appuntamenti legati a questo evento in programma oggi e domani (Telenco completo, regione per regione, su www.settimanadellabirra.it): da segnalare quello proposto da Stappo alla Regola di Villazzano, dove si potranno degustare le sette birre artigianali del Birrificio Rethia, e quello all'Old Bar & Food di Trento, che vede protagonista l'interessante etichetta Zafferana, aromatizzata con lo zafferano biologico prodotto nel carcere di Trento, abbinata a un piatto di arrosto di maiale.

Dalla birra passiamo al vino. Le #trentinowinefest 2018, calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del territorio, coordinate e promosse dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, prendono ufficialmente il via con Divin-

ufficialmente il via con DivinNosiola, quando il vino si fa santo, in programma fino a domenica 22 aprile, principalmente tra la città di Trento e la Valle dei Laghi.
Il via ufficiale della kermesse è fissato per giovedì prossimo con l'apertura della mostra Div
VinNosiola a Palazzo Roccabruna-Enoteca
Provinciale del Trentino, a Trento, dove saranno esposte e proposte in degustazione una
trentina di etichette di Nosiola, ottenuto dalla
più antica varietà di uva bianca autoctona, e di
Vino Santo, il vino dolce prodotto con l'appassimento degli acini sulle tipiche arèle. Tra le
giornate clou, quella di domenica prossima
prevede il Trekking sul Sentiero della Nosiola,
itinerario culturale tra le coltivazioni di questo
vitigno e le cantine, seguito dal tradizionale
Rito della Spremitura delle uve appassite gra-

zie al quale si otterrà il primo mosto di Vino Santo della stagione, che potrà essere degustato dai presenti. Novità della manifestazione, Nosiola con gusto, due serate enogastronomiche a tema Nosiola e Vino Santo in programma sabato prossimo, 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.

Il prossimo weekend andrà in scena anche la prima edizione di Vinifera, salone dei vini artigianali dell'arco alpino in programma a TrentoFiere. Oltre 50 vignaioli provenienti dall'arco alpino (regioni cisalpine più Austria e Slovenia), proporranno in degustazione e ven-

dita le proprie etichette in un evento di rilievo che celebra l'eccellenza della produzione vinicola orientata alla sostenibilità e alla biodiversità. A corollario, un Forum, in programma dal 21 al 23 marzo, che prevede conferenze, degustazioni e visite in cantina, con l'interpretto di esperti di

con l'intervento di esperti di enologia, viticoltura e politiche agricole sui temi dei vitigni resistenti, della ricerca enologica, dell'agricoltura di montagna e delle iniziative a sostegno dell'agricoltura biologica. Il programma su www.viniferaforum.it.

programma su www.viniferaforum.it. Infine, segnaliamo De dl Vin – Wine Skisafari domenica 25 marzo dalle 10 alle 15.30 in Alta Badia, dove si potranno degustare oltre 60 vini e spumanti a 2.000 metri nelle baite I Tablá, Bioch, Piz Arlara e Pralongiá. A ogni baita saranno assegnati diversi tipi di vini e spumanti di varie cantine altoatesine, abbinati allo speck dell'Alto Adige e a un po' di buona musica. I biglietti per la degustazione completa si possono acquistare a 30 euro direttamente presso i quattro rifugi.

A DIDDAN DVINC DICEDUAT