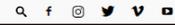


HOME PAGE



Corriere del **Vino**

[HOME](#) [PRIMOPIANO](#) [NEWS](#) [DEGUSTAZIONI](#) [GASTROVIAGGIANDO](#)



**BENVENUTO BRUNELLO
2013: LA NOSTRA
ANTEPRIMA**



**ANTEPRIMA NOBILE DI
MONTEPULCIANO: LE
2015**

DI TENDENZA BRUNELLO DI MONTALCINO: TUTTE LE CANTINE SU IPHONE E IPAD



EVENTI NEWS

DIVINNOSIOLA, QUANDO IL VINO SI FA SANTO



Il Trentino saluta la primavera con DivinNosiola dal 22 marzo al 22 aprile
passeggiate tra i vigneti al chiaro di luna, esclusive degustazioni,...

Roma, in arrivo il Festival della Gastronomia, dal
7 al 10 Ottobre 2017

I Grandi Marchi del vino italiano fanno squadra
in Canada

Corte Sant'Alda

Riesling on Tour

- Advertisement -



APPROFONDIMENTO



Home > News > eventi news > DiVinNosiola, quando il vino si fa santo

News eventi news

DIVINNOSIOLA, QUANDO IL VINO SI FA SANTO

Di redazione - 20 febbraio 2018 1 0



DiVinNosiola. Archivio APT Trento. PhRensi

Il Trentino saluta la primavera con **DiVinNosiola** dal 22 marzo al 22 aprile passeggiate tra i vigneti al chiaro di luna, esclusive degustazioni, laboratori di approfondimento, cene itineranti tra cantine e distillerie e molto altro.

Si celebrano così due dei suoi prodotti enologici più distintivi: **Nosiola**, ottenuto dal più antico vitigno a bacca bianca autoctono trentino, e **Vino Santo**, prezioso ed affascinante nettare frutto della torchiatura degli acini di Nosiola appassiti a cui segue un lento riposo in piccole botti di legno.

Le **#trentinowinefest**, calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del Trentino, coordinate e promosse dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, prendono ufficialmente il via con **DiVinNosiola, quando il vino si fa santo**, organizzata da **APT Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi** e in programma **da giovedì 22 marzo a domenica 22 aprile**, principalmente **tra la città di Trento e la Valle dei Laghi**.



DiVinNosiola. ArchivioAPT Trento. M.Miori

CATEGORIE POPOLARI

NEWS	2522
PRIMO PIANO	931
DEGUSTAZIONI	670
GASTROVIAGGIANDO	639

MUST READ

St. Patrick's Day: un menù ad hoc in onore del Santo Patrono d'Irlanda

Casavecchia Wine Festival a Pontelatone (Caserta)

Vinitaly 2015: un viaggio nel buongusto

Premi Vitignoitalia: assegnati i premi 2013

Vinitaly e SOL 2013: la Sicilia al Top

MUST READ

St. Patrick's Day: un menù ad hoc in onore del Santo Patrono d'Irlanda

Casavecchia Wine Festival a Pontelatone (Caserta)

Vinitaly 2015: un viaggio nel buongusto

Premi Vitignoitalia: assegnati i premi 2013

Vinitaly e SOL 2013: la Sicilia al Top

St. Patrick's Day: un menù ad hoc in onore del Santo Patrono d'Irlanda

Casavecchia Wine Festival a Pontelatone (Caserta)

Vinitaly 2015: un viaggio nel buongusto

Premi Vitignoitalia: assegnati i premi 2013

Vinitaly e SOL 2013: la Sicilia al Top

Un'interessante **occasione per conoscere da vicino le produzioni di questa caratteristica zona del Trentino**, racchiusa tra il capoluogo e il Lago di Garda e impreziosita dalla presenza di una serie di meravigliosi specchi d'acqua, tra cui il lago di Toblino, una delle più suggestive "cartoline" del Trentino. Riflettori accesi, **in particolare, sui suoi prodotti enologici di riferimento: Nosiola**, ottenuto dalla più antica varietà di uva bianca autoctona del Trentino, e **Vino Santo**, frutto dell'appassimento degli acini di Nosiola nei granai, su graticci chiamate arelle, che, dopo alcuni mesi esposti alla brezza dell'Ora del Garda, vengono spremuti nel corso della Settimana Santa dando vita, non prima di quattro 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 winelovers, ma in programma anche iniziative culturali e sportive, perfette per tutti i target, dalle coppie ai gruppi di amici fino alle famiglie con bimbi.

Il via ufficiale con la **Mostra DiVinNosiola** che, **da giovedì 22 marzo 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** o la comparativa **"Passito è passione"**, **incentrata sul Vino Santo Trentino Doc**, ma anche da **menù a tema**, curati da ristoratori del territorio.



Vino Santo in occasione della prima spremitura durante la Settimana Santa presso la Cantina di Toblino presso le Sarche, arelle, graticci dove viene fatta appassire l'uva appassita Nosiola, torchio, Trentino

Tra le giornate *clou*, 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**. 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 km**.

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 Rotaliana, 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/atuttonosiola.

- Advertisement -

Casavecchia Wine Festival a Pontelatone (Caserta)

Vinitaly 2015: un viaggio nel buongusto

Premi Vitignoitalia: assegnati i premi 2013

Vinitaly e SOL 2013: la Sicilia al Top

- Advertisement -

MUST READ

St. Patrick's Day: un menù ad hoc in onore del Santo Patrono d'Irlanda

Casavecchia Wine Festival a Pontelatone (Caserta)

Vinitaly 2015: un viaggio nel buongusto

Premi Vitignoitalia: assegnati i premi 2013

Vinitaly e SOL 2013: la Sicilia al Top

- Advertisement -

Profilo manifestazione

DiVinNosiola, quando il vino si fa santo è una kermesse unica ed esclusiva dedicata alla valorizzazione del patrimonio culturale, delle tradizioni e dei luoghi da cui nascono le eccellenze enologiche della Valle dei Laghi, organizzata da APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e promossa con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e la collaborazione di Provincia Autonoma di Trento, Comunità della Valle dei Laghi, Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Comune di Madruzzo, Comune di Cavedine e BIM Sarca.

Profilo Nosiola

Si tratta del più antico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino e dà origine ad un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, dal profumo delicato con leggere sfumature di fiori bianchi e frutta acerba e dal gusto secco e piacevolmente fresco, fruttato ed armonico, con retrogusto leggermente ammandorlato. È coltivato principalmente in Valle dei Laghi e fino alle colline Avisiane, grazie all'influenza dell'Ora del Garda, vento tipico del lago di Garda. In particolare, in Valle dei Laghi, le sue uve, vendemmiate al culmine della loro maturazione e fatte appassire nei granai su graticci denominate arèle fino alla Settimana Santa, quando avviene la torchiatura, dopo almeno quattro anni di riposo in piccole botti di legno – periodo minimo fissato dal disciplinare che spesso si rivela essere molto più lungo (anche 7/10 anni) – danno vita all'esclusivo Vino Santo Trentino Doc, il passito dei passiti.

In allegato, una foto della Valle dei Laghi vista dall'alto, un'immagine della torchiatura degli acini di Nosiola appassiti e una foto di alcuni vini in mostra nelle edizioni passate.

MOST READ

St. Patrick's Day: un menù ad hoc in onore del Santo Patrono d'Irlanda

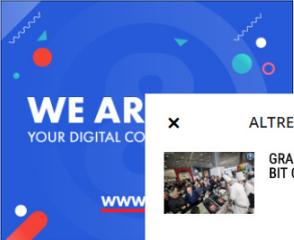
Casavecchia Wine Festival a Pontelatone (Caserta)

Vinitaly 2015: un viaggio nel buongusto

Premi Vitignoitalia: assegnati i premi 2013

Vinitaly e SQL 2013: la Sicilia al Top

- Advertisement -



WE AR
YOUR DIGITAL CO
www

ALTRE STORIE

GRANDE AFFLUENZA PER A BIT OF TASTE