

HOME PAGE

PARLIAMO DI VINO ▾ NEWS&EVENTI SUL VINO ▾ COMMUNITY DEL VINO ▾ I VINI ITALIANI ▾ OLIO GEOWINE VIDEO TV CORSI WINE STORE 🏠



APPROFONDIMENTO



HOME > NEWS&EVENTI SUL VINO > EVENTI > VINI E VIAGGI
> DIVINNOSIOLA VIN TRENTIN DAL 22 MARZO AL 22 APRILE È TEMPO DI DIVINNOSIOLA QUANDO IL VINO SI FA SANTO



DIVINNOSIOLA VIN TRENTIN DAL 22 MARZO AL 22 APRILE È TEMPO DI DIVINNOSIOLA QUANDO IL VINO SI FA SANTO

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, longeva manifestazione con cui il Trentino dà il benvenuto alla primavera e alla nuova stagione agricola celebrando 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.

Trento, 15 febbraio 2018 - 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.

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 arele, 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.

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**.

Condividi:

Divinnosiola vin Trentin dal 22 marzo al 22 aprile è tempo di DivinNosiola quando il vino si fa santo



Tags

Divinnosiola vin Trentin il vino si fa santo

COMMENTI

Stampa

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, menu a tema, visite in cantina e nei vigneti.

Profilo manifestazione

Di VinNosiola, 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 arele 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 e un'immagine della torchiatura degli acini di Nosiola appassiti.

Per ricevere ulteriori immagini o informazioni, contattare:

Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - Manifestazioni enologiche provinciali

Stefania Casagrande | 393 9994515 | press@stradavintrentino.com

15/02/2018

© RIPRODUZIONE RISERVATA