

## HOME PAGE

Il gusto del vino: Webmagazine diretto da Roberto Gatti Translate Site: [Seleziona lingua](#) [t](#) [f](#)

WebMagazine Diretto da Roberto Gatti  
**WineTaste**  
 WEBMAGAZINE Enogastronomico ROBERTO GATTI Biografia CORSI Video e Tutorial ARCHIVIO STORICO Diviso per anno CONTATTI WineTaste Info

**CANTINA PALMERI**  
 Il cuore pulsante del vino siciliano. CANTINA PALMERI ( AVOLA ) - VINI ECCELLENTI DI SICILIA  
 Clicca per leggere l'articolo

Lunedì, 19 Febbraio 2018

WineTaste Magazine

- > HOME PAGE
- > NEWS
- > RECENSIONI
- > LE MIE CANTINE PREFERITE
- > COMUNICATI STAMPA
- > CORSI
- > RACCONTI
- > PRODOTTI TIPICI
- > RICETTE
- > LINK UTILI & SITI AMICI

**NEWS LETTER**  
 Iscriviti alla newsletter e tieniti aggiornato

Email

**WINETASTE PARTNER**

FATTORIA LA AIANA  
 VENTURINI  
 TORREVENTO Vini di un'altra puglia  
 GIANFRANCO FINO viticoltore

Roberto Gatti // 19 febbraio 2018 in: Recensioni  
  
 Tags: asolo, bele casel, col fondo, prosecco, sur liè  
**prosecco col fondo bele casel, un prosecco dalla lunga vita**  
 Circa una decina di anni fa, era il 2009, avevo scritto di questa azienda dei Colli Asolani al link : [...]

Roberto Gatti // 16 febbraio 2018 in: News  
  
**confagricoltura: "è ora di dire sì al mais ogm"**  
 L'associazione degli agricoltori: "Benefici per l'ambiente e per la bilancia commerciale regionale" Se ne discute da decenni, l'Italia [...]  
 LEGGI TUTTO

Roberto Gatti // 19 febbraio 2018 in: News  
  
 Tags: anteprime, montepulciano, rating 5 stelle, toscana, vendemmia 2017  
**montepulciano, è un nobile a cinque stelle. il 2017 annata rivelazione: vola l'export, aumenta la vendita diretta**  
 Sono cinque le stelle che brillano su Montepulciano e incoronano il Nobile per la vendemmia 2017. Cinque stelle è infatti [...]  
 LEGGI TUTTO

Roberto Gatti // 18 febbraio 2018 in: News  
  
 Tags: divin nosiola, trentino, valle dei laghi  
**trentino, 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 [...]  
 LEGGI TUTTO

# APPROFONDIMENTO

Il gusto del vino: Webmagazine diretto da Roberto Gatti    Translate Site: [Seleziona lingua](#)    [t](#) [f](#)   

**WineTaste** WebMagazine Diretto da Roberto Gatti

WEBMAGAZINE Enogastronomico    ROBERTO GATTI Biografie    CORSI Video e Tutorial    ARCHIVIO STORICO Diviso per anno    CONTATTI WineTaste Info

**CANTINA PALMERI** Il cuore pulsante del vino siciliano. CANTINA PALMERI (AVOLA) - VINI ECCELLENTI DI SICILIA

Clicka per leggere l'articolo

HOME > NEWS    WineTaste Magazine

18 FEB    Roberto Gatti in: News

## TRENTINO, 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.*

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 arèle, 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.

## NEWS LETTER

Iscriviti alla newsletter e tieniti aggiornato

Email

PROCEDI

## WINETASTE PARTNER



Tweet di @winetaste01

**roberto gatti** @winetaste01  
Prosecco col fondo Bele Casel, un prosecco dalla lunga vita [lnkd.in/gD5iF5S2](#)

**roberto gatti** @winetaste01  
Prosecco col fondo Bele Casel, un prosecco dalla

Incorpora    Visualizza su Twitter



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 ottiene 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](http://tastetrentino.it/atuttonosiola).

#### 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 Cavendine e BIM Sarca.

