

HOME PAGE

IN PRIMO PIANO Città europea del vino 2019 dal 15 aprile



IDEE PER VIAGGIARE

Un castello esoterico nascosto in collina

19/03/2019



IN AGENDA

Il 22 in diretta dagli estremi fondali del Lago più profondo d'Italia



IL COMMENTARTE

Vesuvius 79 d.C. - l'Eruzione raccontata da Plinio. Boom di visite alla Reggia Borbonica di Castellammare



IN AGENDA

Venezia, la bellezza dell'effimero. Il Ballo del Doge 2019

IN AGENDA



Trentino, aprile a tutto Nosiola

21/03/2019

Trento, 21 marzo 2019 - Si scrive aprile, si legge Nosiola. Questo il mese in cui si celebra l'unico vitigno autoctono trentino a bacca...



Masterclass di Federico Leone

20/03/2019

Il barman e global ambassador Federico Leone protagonista di una masterclass gratuita al Dopoteatro e in serata come special guest dietro il bancone de La Fesseria, nel...

Spa selezionate dalla redazione

Merano, detox dopo le feste

22/01/2019

Vacanza per innamorati

07/01/2019



Hotel selezionati dalla redazione

Il Rome Cavalieri si certifica Green Key.

Primato assoluto

21/03/2019

APPROFONDIMENTO

Classtravel
Viaggiare è un'Arte

DIARI DI VIAGGIO IN EUROPA OLTRE EUROPA ▼ FOTOREPORTAGE VIDEO ANTROPOLOGIE IN VIAGGIO TRADE
FASHION IN VIAGGIO LIBRI IN VALIGIA VIAGGI SOLIDALI IN AGENDA ▼ LUOGHI DELLA FEDE SOLIDARIETÀ



Home > In Agenda > Trentino, aprile a tutto Nosiola



Trentino, aprile a tutto Nosiola

21/03/2019

47



Trento, 21 marzo 2019 – Si scrive aprile, si legge **Nosiola**. Questo il mese in cui si celebra l'unico vitigno autoctono trentino a bacca bianca. Del resto, è proprio in concomitanza con la Settimana Santa che si procede alla torchiatura dei suoi acini appassiti per dare vita alle prime gocce di **Vino Santo**, prezioso nettare che dovrà riposare per almeno 50 mesi in piccole botti di legno prima di essere degustato.

E allora, per celebrare al meglio queste eccellenze, **la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino arricchisce il programma della ormai storica manifestazione DiVinNosiola, quando il vino si fa santo**, con **A tutto Nosiola**, più di 20 iniziative organizzate con la collaborazione di una **cinquantina di soci** che coinvolgono la **Valle dei Laghi ma al contempo ne superano i confini** per andare ad abbracciare idealmente tutto il territorio provinciale: **dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla Valsugana alla Valle di Cembra, dalla città di Trento al Lago di Garda**.

Si va dalle serate speciali agli aperitivi, dalle degustazioni enogastronomiche alle proposte vacanza a tema. Tra le serate speciali, **Palazzo Roccabruna a Trento** presenta **Proposta Roccabruna speciale Nosiola** – in programma, oltre che **dal 28 al 30 marzo e dal 4 al 6 aprile**, anche **dall'11 al 13 aprile e dal 18 al 20 aprile** – con la possibilità di effettuare assaggi di Nosiola, di Grappa di Nosiola e di Grappa di Vino Santo. Nel weekend **dal 18 al 20 aprile**, inoltre, si svolge in concomitanza anche **Proposta Roccabruna speciale Vino Santo**, con la possibilità di partecipare a speciali degustazioni di Vino Santo

e, ciliegina sulla torta, **giovedì 18 aprile, [Vino Santo e non solo](#), serata didattica con degustazione** interamente dedicata ai vini passiti prodotti in Trentino, a cura di **ONAV Trento**. Nel corso dell'appuntamento, i partecipanti potranno scoprire **9 annate storiche gentilmente concesse dalle riserve della cantina di Palazzo Roccabruna**, abbinata alla **colomba pasquale del Panificio Moderno**. Tra i prodotti in degustazione, quelli di Azienda Agricola Salvetta; Azienda Agricola Gino Pedrotti; Cantina Toblino; Azienda Agricola Francesco Poli, ma anche di Cantina Roverè della Luna Aichholz e Azienda Agricola Pojer e Sandri.

Tra le iniziative, **Maso Poli** di Lavis organizza **[La Nosiola si racconta](#)**, con **visita guidata** della cantina, seguita da **passeggiata tra i vigneti** con vista sul panorama della Valle dell'Adige e **brindisi finale con Nosiola** in abbinamento ad una selezione di prodotti di Arturo Paoli Specialità Alimentari. In programma **l'11 e il 12 aprile e poi dal 16 al 20 aprile, in due turni: a partire dalle 16.30 o dalle 17.30**.

Dall'11 al 21 aprile, Gelateria Peterle propone nei suoi punti vendita di **Trento e di Pergine Valsugana** il **[Gelato Valle dei Laghi](#)**, morbido gelato alla crema aromatizzato con il Vino Santo della Cantina Toblino e impreziosito con croccanti inclusioni di Torta Monde Bondone, antica specialità trentina.

E ancora, **dall'11 al 20 aprile**, la Nosiola di Azienda Agricola Gino Pedrotti in degustazione al **Panificio Moderno di Trento**, in abbinamento alla focaccia, per **[Nosiola da Gustare](#)** e, nelle stesse date, le **Nosiola di Cantina La Vis** proposta insieme ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari per **[Incontri di gusto](#)**, presso la **vinoteca aziendale di Lavis**, e in abbinamento ai salumi di Macelleria Zanotelli per **[Nosiola a confronto](#)**, presso la **vinoteca di Cembra cantina di montagna** (Cembra di Cembra Lisignago).

[Nosiola tra i vigneti](#) è invece l'iniziativa in programma **venerdì 12 aprile presso Maso Grener di Lavis**, alle **ore 18.00**, con aperitivo tra i vigneti alla scoperta dei segreti di questo vitigno, dalla campagna alla tavola, seguito da una **proposta gastronomica presso il vicino Maso Tratta** in abbinata, ovviamente, ad un calice Nosiola, mentre **[Profumo di Nosiola](#)** è quella dell'**enoteca Stappo alla Regola di Villazano di Trento**, che vede in degustazione la Nosiola di Azienda Agricola Pojer e Sandri.

Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo organizza due incontri dal titolo **[Gli assaggi del punto vendita...speciale Nosiola](#)**, dove la Nosiola di Cantina Toblino verrà abbinata ai prodotti di Latte Trento (**venerdì 12 aprile**) e di Trota Oro (**venerdì 19 aprile**). **Venerdì 12 e venerdì 19 aprile**, inoltre, **OlioCRU di Riva del Garda** propone **[L'olio incontra la Nosiola](#)**, con una speciale degustazione in cui la Nosiola di Azienda Agricola Gino Pedrotti incontra gli oli OlioCRU abbinata alla visita del frantoio, uno dei più moderni e tecnologici d'Europa.

Domenica 14 aprile è invece la volta di **[Declinazioni di Nosiola](#)** presso l'**Azienda Agricola Francesco Poli di Santa Massenza di Valledaghi**, con visita in vigneto e in arelaia e degustazione di 4 versioni di Nosiola dell'azienda stessa con gustoso abbinamento gastronomico.

Giovedì 18 aprile l'appuntamento è presso lo **Scigno del Duomo di Trento**, con uno speciale **[Aperitivo con Nosiola](#)** in compagnia della Nosiola di Cavit in abbinata a prodotti trentini.

Non mancano le proposte enogastronomiche: **dall'11 al 20 aprile** la **Locanda delle Tre Chiavi di Isera** propone una curiosa degustazione, **[Incroci di Nosiola](#)**, che abbinata un piatto di pesce trentino a tre Nosiola provenienti da territori diversi, ovvero Valle dei Laghi, Colline Avisiane e Vallagarina, con l'obiettivo di mostrarne e valorizzarne le caratteristiche: Nosiola di Azienda Agricola Francesco Poli, Nosiola Azienda Agricola Pojer e Sandri e Nosiola di Castel Noarna. Spostandosi a Trento, l'**Osteria a "Le due Spade"** suggerisce piatti in abbinata alla Nosiola di Azienda Agricola Francesco Poli per **[La proposta di mezzodi... speciale Nosiola](#)** e il **Ristorante al Vò di Trento** quelle di Nosiola di Gaiherhof Azienda Vinicola e di Cantina La Vis per **[Nosiola e sapori di montagna](#)**; mentre a **Covelo di Valledaghi** l'**Osteria Cà dei Giosi** sceglie le Nosiola, il Vino Santo e le grappe di Nosiola di Azienda Agricola Giovanni Poli, Cantina Toblino, Casimiro Grappa e VINO, Cavit, Distilleria F.lli Pisoni e Maxentia per **[Nosiola in osteria](#)**.

Dall'11 al 21 aprile, invece Nosiola e VINO Santo di Cavit incontrano i piatti di **Scigno del Duomo di Trento** per **[A tavola con Nosiola e VINO Santo](#)** e le Nosiola di Agraria Riva del Garda e Fondazione Mach – Istituto Agrario di S. Michele a/A quelli del **Ristorante Alfio di Dro** per **[Gustando la Nosiola](#)**.

Due, infine, le **proposte vacanza della rassegna**, disponibili **dall'11 al 21 aprile**: **[Weekend tra Nosiola e sapori locali](#)**, con pacchetto da una notte presso il **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme**, abbinato alla scoperta di "A tutto Nosiola" e della Nosiola di Cavit, e **[Nosiola & Coccole](#)**, presso **Pietra Rara – room&breakfast di Pietramurata di Dro**, con pacchetto da due notti, visita del territorio in bicicletta e degustazioni di Nosiola di Azienda Agricola Gino Pedrotti.

La rassegna **A tutto Nosiola**, fa parte del calendario di **manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il **supporto de La Trentina**, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma.

Scopri il programma su tastetrentino.it/atuttonosiola

#atuttonosiola #trentinowinefest #stradavinotrentino

👁️ Post Views: 50