



Enopress
INTERNATIONAL CYBER NEWS IN THE ENGLISH AND CHINESE EDITORIAL BOARDS
Direttore Giancarlo Panarella - Loc Cinelli 22 - 01019 Vetralla (VT) - 0039.320.0288495
Enoteche Storiche | Cantine d'eccellenza | Chi siamo | Dove siamo | Case vinicole | Contatti | Cerca | LOGIN

ENTRA NELLE REDAZIONI

Per inviare ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE: 1) Effettuare il [LOGIN](#) 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: oltre 2.028.601 Articoli consultabili: oltre 21.279

Seguici su Facebook

- MENU**
- Home
 - I VINI DEL MESE
 - ENOPRESS WINE SPECIAL
 - ENOPRESS TASTINGS
 - ALMANACCO DEL BERE
 - Attualità e stampa
 - Photo gallery
 - Opinioni
 - Lazio DOP & DOC
 - Temi del giorno
 - Notizie per la Stampa
 - Editoriale
 - Prima pagina

"A TUTTO NOSIOLA"

Valutazione attuale: ★★★★★ / 0
Scarso ● ● ● ● ● Ottimo Valutazione

DALL'11 AL 21 APRILE LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

(www.enopress.it). 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.

- Il vino in Italia
- Inchieste
- Viticoltura hightech
- Il vino nel mondo
- Olivicoltura hightech
- Vino e salute
- Economia
- Enomarket
 - Il trade
 - Brindarte
 - Prontovino a Roma
 - La borsa delle grandi annate
 - Vini senza medagliere
 - Premio Fiasco d'oro
- Il gotha del gusto

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, cilegina 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, abbinare all'accolomba 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, la 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.

- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing
 - Campagne pubblicitarie
 - Fenomeni e tendenze
 - Le aziende informano
 - L'edicola
 - In libreria
- L'arte del bere
 - Vigne e cantine
 - Le terre e le città del vino
 - le grandi famiglie nel mondo
 - Manifestazioni mostre fiere
 - Enogastronomia
 - Il vino in enoteca
 - Il vino delle donne
- Turismo e benessere
- Tribuna Aperta
 - Enospia: tutti i reteoscena
 - Consorzi Associazioni Enti
- Facce da Curling
- Ecoballe
- **Eventi**

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 Vallelaghi, 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 Gaierhof Azienda Vinicola e di Cantina La Vis per Nosiola e sapori di montagna; mentre a Covolo di Vallelaghi 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 #stradavintrentino

- **Press:** Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Stefania Casagrande press@stradavintrentino.com - Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tel. 0461-921863 | info@stradavintrentino.com