

L'Adigetto.it
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

Home | Interno | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia e Finanza | Festival Economia | Miss | Saperi | Golf | Sport | Foto | Satira | Eventi

Archivio arte e cultura Cerca | Ricerca avanzata

Home | Saperi | Vino Trentino | La primavera trentina profuma di Nosiola

La primavera trentina profuma di Nosiola

24/03/2019

Due imperdibili degustazioni organizzate dai Vignaioli del Vino Santo : una verticale di Nosiola e un'originalissima degustazione di Vino Santo Trentino



Fai clic per attivare Adobe Flash Player

Farmacie di turno TN

Scegli bene, mangia meglio.

QUALITÀ

Grappolo di nosiola.

Invia ad un amico
Versione stampabile
Versione solo testo

Scopri l'APP

Disponibile su App Store
Disponibile su Google Play

Casse Rurali Trentine

le Banche della comunità

Farmacie di turno BZ

IL TUO VETERINARIO A TRENTO
La massima professionalità al servizio degli animali

trentinoqualita.it

Meteo Trentino

VIVAI BRUGNA
Verde da vivere

PIANTE ORNAMENTALI E DA FRUTTA
REALIZZAZIONE E CURA GIARDINI E TERRAZZE

Stasera in TV

WINPIX.it

Arriva la primavera trentina e ritorna DiVinNosiola, la manifestazione - organizzata dall'Azienda per il Turismo Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi - che da ormai dieci anni mette al centro la Nosiola, la varietà autoctona trentina tanto rara quanto preziosa. Quest'anno l'Associazione Vignaioli del Vino Santo, in collaborazione con il Consorzio Vignaioli del Trentino, ha deciso di puntare in alto, organizzando due grandi e imperdibili degustazioni, con vini introvabili per la prima volta proposti in una degustazione aperta al pubblico.

Primo appuntamento sabato 30 aprile con una straordinaria degustazione verticale: «Nosiola. Da Cenerentola a Principessa delle Dolomiti».

Dalla prova di botte della vendemmia 2018 fino a un'introvabile 1998, nei calici scorreranno vent'anni di Nosiola, raccontati da tre personaggi d'eccezione: il responsabile nazionale di Slow Wine, Fabio Giavedoni; l'enologo della Fondazione Mach Luciano Groff, uno dei più profondi conoscitori di questa varietà; il vignaiolo Mario Pojer, che da sempre crede nella Nosiola e nel suo valore.

L'appuntamento di sabato 30 marzo sarà impreziosito da un'ulteriore proposta: in anteprima assoluta per i partecipanti alla degustazione, subito dopo il pranzo - curato dallo chef Walter Miori - lo spettacolo «La bottiglia in campo», una rappresentazione che trasforma il vigneto in un piccolo palcoscenico teatrale.

Una dilettevole escursione con degustazione sensoriale e culturale tra le vigne, pensata per chiunque voglia approfondire il proprio rapporto col vino, progettata e realizzata da Supernova K, un gruppo di professionisti del teatro che ha un'esperienza ventennale nella creazione di eventi sul cibo e sull'agricoltura.

La rappresentazione verrà poi riproposta poi due volte al pomeriggio.

Il secondo appuntamento sabato 13 aprile, giorno del Rito della Spremitura: alle 10.30 presso l'azienda agricola Gino Pedrotti, ci sarà la possibilità di viaggiare nel tempo grazie al Vino Santo Trentino.

Meteo Alto Adige

Film a Bolzano

LA TUA COMUNICAZIONE È IMPORTANTE, NON ABBANDONARLA AL CASO.

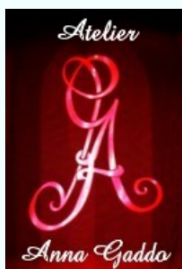
tandem PUBBLICITÀ
www.tandempubblicita.it

Pagine Gialle

Le Rubriche

Stampa digitale on-line

Film in Trentino



«La storia nel calice. Mezzo secolo di storia trentina in un racconto di parole, aromi ed emozioni» è un racconto a due voci: quella di Alberto Folgheraiter - giornalista e scrittore - e Massimo Zanichelli - uno dei massimi esperti italiani di vini dolci - che ci accompagneranno in un emozionante percorso nel tempo passato, grazie al potere evocativo di questo vino straordinario.

Sette straordinarie annate di Vino Santo (1967-1977-1982-1985-1996-2002-2011), sette racconti tra cronaca e storia.



La nosiola pronta per diventare vino santo.

-  **PENSIERI, PAROLE, ARTE**
di Daniela Larentis
-  **PARLIAMONE**
di Nadia Clementi
-  **MUSICA E SPETTACOLI**
di Sandra Metuella
-  **PSICHE E DINTORNI**
di Giuseppe Maiolo
-  **DA UNA FOTO UNA STORIA**
di Maurizio Panizza
-  **LETTERATURA DI GENERE**
di Luciana Grillo
-  **SCENARI**
di Daniele Bormacini
-  **IL VENERDÌ DI FRANCA MERZ**
di Franca Merz
-  **DIALETTO E TRADIZIONE**
di Cornelio Galas
-  **ORTO E GIARDINO**
di Davide Brugna
-  **GIOVANI IN AZIONE**
di Astrid Panizza
-  **NELLA BOTTE**

DE LA FAM

LOCANDA ZCAMINI



Nosiola

Da Cenerentola a Principessa delle Dolomiti.

La Nosiola sta conquistando i cuori degli appassionati: a lungo - e a torto - sottovalutato, questo autoctono trentino negli ultimi anni ha dimostrato il suo valore sui tavoli di degustazione in tutta Italia e nel mondo, facendosi apprezzare anche dai critici più esigenti.

Sabato 30 marzo la Nosiola torna «profeta in patria», protagonista di una grande degustazione verticale (dieci annate dal 2018 al 1998) che ne metterà in mostra il carattere e le doti di longevità e versatilità.

Al termine della degustazione sarà offerto un piatto caldo a cura dello chef Walter Miori. Subito dopo il pranzo, una fantastica anteprima in esclusiva: la rappresentazione teatrale «La bottiglia in campo», un'esperienza unica da vivere e gustare direttamente nel vigneto.

Sabato 30 marzo - ore 10.30



Az. agr. Francesco Poli - Santa Massenza - Vallelaghi (Trentino)

Conduce: Fabio Giavedoni (SlowWine), con Luciano Groff (enologo FEM) e Mario Pojer (vignaiolo trentino)

A cura dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo e del Consorzio Vignaioli del Trentino.

Costo 30 euro.

Prenotazione obbligatoria: comunicazionevignaiolitre@gmail.com

-  **PIL-UL-LA...**
di Gianni Pasolini
-  **ALLA RICERCA DEL GUSTO**
di Alla ricerca
-  **CAMPI DA GOLF**
di Francesco de Mozzi
-  **PRESENTI HIER**
di Guido de Mozzi
-  **STORIA DELL'AUTONOMIA**
di Mauro Marcantoni
-  **CARTOLINE**
di Bruno Lucchi
-  **AMICI A QUATTRO ZAMPE**
di Fabrizio Tucciarone

Golf



