



CONDIVIDI [f](#) [w](#) [in](#) [t](#) [g+](#)

La primavera trentina profuma di Nosiola!

Goloso e Curioso

22/03/2019

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

Arriva la primavera trentina e ritorna [D'VinNosiola](#), 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.

Ricerca libera

PUBBLICA IL TUO VIDEO

LEGGI INFO >



Aglio, olio e peperoncino



Villa Vento - Ti porto io

RICETTE

REDAZIONE

GIORNALISTI

UNISCITI A NOI

ARCHIVIO



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. **"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.

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: comunicazionevignaiolirentino@gmail.com

2018 - prova di botte

2017 - Donati

2016 - Eredi di Cobelli Aldo

2015 - Gino Pedrotti

2014 - Pisoni

2009 - Foradori

2008 - Vignaiolo Fanti

2006 - F. Poli

2004 - Cesconi

1998 - Pojer & Sandri

Vino Santo Trentino: la storia nel calice

Mezzo secolo di storia trentina in un racconto di parole, aromi ed emozioni

Pochi vini come il Vino Santo Trentino hanno un legame così profondo con la storia dei luoghi e con la memoria delle comunità: la sua capacità di sfidare il tempo ne fa un vino unico al mondo, in grado di farci viaggiare nel passato e di far riaffiorare, nel piacere assoluto dell'assaggio, ricordi e memorie dell'immaginario individuale e collettivo. Alberto Folgheraiter - giornalista e scrittore - e Massimo Zanichelli - uno dei massimi esperti italiani di vini dolci - 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.

Sabato 13 aprile

ore 10.30

azienda agricola Gino Pedrotti

via Cavedine 7 - Lago di Cavedine (Trentino)

A cura dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo

Costo: 30 euro

Prenotazione obbligatoria: comunicazionevignaiolirentino@gmail.com

1967 - Cantina Toblino

1977 - Fratelli Pisoni

1982 - Pravis

1985 - Gino Pedrotti

1996 - Giovanni Poli

2002 - Francesco Poli

2011 - Maxentia

