

HOME PAGE

CHARMAT
MAGAZINE

HOME CHI SIAMO CANTINA CUCINA COMUNICATI EVENTI CONTATTI



CUCINA

Messina CHIC 2020: cena a 8 mani al Kajiki Grecale

MARZO 4, 2020



CUCINA

Cantina La Barbera: nuovo corso con gli chef Margotti e Ferrucci

CANTINA

Aumentano le bottiglie di Primitivo di Manduria

EVENTI

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: torna "A tutto Nosiola"

APPROFONDIMENTO

CHARMAT
MAGAZINE

HOME CHI SIAMO CANTINA CUCINA COMUNICATI EVENTI CONTATTI



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: torna "A tutto Nosiola"

MARZO 3, 2020



L'arrivo della primavera in Trentino da qualche anno è scandito da un appuntamento irrinunciabile per gli amanti del buon bere e delle bellezze naturali che regala la bella

stagione. Si tratta di A tutto Nosiola, kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che, sulla scia della manifestazione DiVinNosiola, quando il vino si fa santo, celebra, promuove e valorizza Nosiola, unico vitigno autoctono a bacca bianca trentino, e Vino Santo, prezioso nettare ottenuto dalla torchiatura degli acini appassiti e dal successivo riposo per almeno 50 mesi in piccole botti di legno.

Le iniziative, in particolare, si svolgono sia in Valle dei Laghi, culla di elezione di queste eccellenze, che al di fuori, per andare ad abbracciare idealmente tutto il territorio provinciale: dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano della Paganella alle Giudicarie, passando per la città di Trento. Un ricco calendario di appuntamenti, caratterizzato da passeggiate tra i vigneti, aperitivi in cantina e all'aperto, menù dedicati, proposte vacanza e degustazioni guidate.

Tra le serate speciali, tutti i weekend – dal giovedì al sabato – Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, a Trento, presenta Proposta Roccabruna speciale Nosiola dove ci sarà la possibilità di effettuare assaggi di Nosiola, Vino Santo e relative grappe. In programma, inoltre, Santo Nosiola, mercoledì 8 aprile, con degustazione di varie etichette di Vino Santo – tra cui quelle di Azienda Agricola Salvetta, Azienda Agricola Giovanni Poli, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Cavit, Cantina Toblino – a cura di ONAV – sezione di Trento, e Passito è passione, dal 9 all'11 aprile, con annate storiche, verticali e nuovi prodotti abbinati a proposte gastronomiche dolci e salate.



ULTIMI ARTICOLI

Una sera al Pamochà con i Tre Moschettieri del Gusto
OTTOBRE 7, 2019

Unione Italiana Vini: a Natale si brinda con spumanti italiani
DICEMBRE 12, 2019

Puglia, a way of life... che piace!
NOVEMBRE 7, 2019

Casa Lerario: lo stellato Carannante al terzo pranzo d'autore
MARZO 3, 2020

Un arancino come messaggio di integrazione

Puglia, a way of life... che piace!
NOVEMBRE 7, 2019

Casa Lerario: lo stellato Carannante al terzo pranzo d'autore
MARZO 3, 2020

Un arancino come messaggio di integrazione
SETTEMBRE 2, 2019



CATEGORIE

Eventi	54
Cucina	46
Aziende vitivinicole	35



In tema di iniziative e aperitivi, nei giorni 2 e 3 aprile e dal 6 al 10 aprile, presso Gaierhof Azienda Vinicola di Roverè della Luna, è in programma La Nosiola a nord di Trento, dove sarà possibile confrontare la Nosiola dell'azienda ospitante con quella di Maso Poli di Pressano di Lavis, per osservare le diverse declinazioni di queste produzioni frutto dei vigneti delle colline avisiane. Maso Poli, a sua volta, dà

appuntamento proprio a Pressano di Lavis dal 2 al 4 e dal 9 al 12 aprile per La Nosiola delle colline avisiane, visita guidata con degustazione in abbinamento ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari. Mentre il 2 e il 9 aprile ci si sposta a Lavis, presso la Cantina La Vis, per Degustando la Nosiola di sera, aperitivo a base di Nosiola in abbinamento alle specialità di Carni e Salumi Troier.

Madonna delle Vittorie di Arco organizza invece Bouquet di Nosiola, dal 2 al 4 e dal 6 all'11, e Sfumature di Nosiola, dal 2 al 4, il 6 e dall'8 all'11: occasioni per degustare la Nosiola qui prodotta, ma anche il Vino Santo della Cantina di Toblino e la Grappa di Nosiola della Distilleria Marzadro. In occasione di Sfumature di Nosiola, in particolare, sarà possibile abbinare la proposta beverage ad un pranzo nell'agriturismo dell'azienda.

Dal 2 al 4 e dal 6 all'11 aprile si svolge Nosiola da gustare, aperitivo presso Briciole Food&Drink di Rovereto, dove i prodotti da forno di Panificio Moderno incontrano la Nosiola di Castel Noarna. Un connubio che si ripeterà in contemporanea anche al Panificio Moderno di Trento con La trentina e la romana.

Dal 2 al 13 aprile, invece, Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona invita gli enoappassionati a partecipare ad Aromi di Nosiola, con visita all'azienda agricola, alla zona produttiva e degustazione, mentre Osteria Toblino di Sarche di Madruzzo propone Chi ben comincia..., sfizioso aperitivo con la Nosiola di Cantina di Toblino abbinato a proposte food.

Tre Chiavi di lettura del Nosiola è invece il nome scelto dalla Locanda delle Tre Chiavi di Isera per gli aperitivi in programma dal 2 al 4 e dal 6 al 13 aprile con le Nosiola di Castelli Noarna, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Azienda Agricola Salvetta e Azienda Agricola Francesco Poli in abbinata ai propri finger food, mentre Dolcemente Nosiola è quello scelto da Dolcemente Marzari di Trento per le giornate dal 2 al 5 e dal 7 al 12 aprile, quando si potrà gustare una pausa dolce-salata attraverso tre golosità preparate da Pasticceria Marzari abbinata alla Nosiola e alla grappa di Azienda Agricola Pojer e Sandri.



Come ormai tradizione poi, in occasione di A tutto Nosiola alcuni ristoranti associati della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino proporranno sfiziosi abbinamenti tra piatti realizzati con prodotti trentini e Nosiola di diverse cantine.

Tra le proposte del capoluogo, Nosiola in trattoria (2-5, 7-11 e 13 aprile), presso l'Antica Trattoria Due Mori, con la Nosiola di Azienda Agricola Donati Marco; La proposta di mezzodi (2-4, 7-11 aprile), presso l'Osteria a "Le Due Spade", con la Nosiola di Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo; Nosiola e sapori di lago (2-4 e 6-10 aprile), presso il Ristorante al Vò, con la Nosiola di Gaierhof Azienda Vinicola e quella di Cantina La Vis; Alchimia di Nosiola

(2-13 aprile), presso Niky's Alchimia del Gusto, con la Nosiola di Cavit.

La Nosiola va in scena anche in Paganella con Gourmet Seduction (2-4, 6-12 aprile) presso The Dining Lounge at Solea di Fai della Paganella, dove si potranno abbinare ai piatti del ristorante Nosiola e Vino Santo di alcune cantine locali tra cui Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantine Monfort e Azienda Agricola Francesco Poli; Gusto di Nosiola (2-13 aprile), presso il Ristorante Al Faggio di Andalo, con la Nosiola di Azienda Agricola Zeni Roberto, di Azienda Agricola Francesco Poli e la Grappa di Nosiola di Distilleria Bertagnolli; e Nosiola a Spormaggiore (2-13 aprile), presso il Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore, con la Nosiola di Gaierhof Azienda Vinicola, Cavit e Fondazione Mach e la Grappa di Vino Santo di Distilleria Bertagnolli.

E ancora, Gustando la Nosiola (2-5, 7-13 aprile), presso il Ristorante Alfio di Dro, con la Nosiola di Cantina Toblino; Nosiola in Osteria (2-5 e 8-11 aprile), presso l'Osteria Cà dei Giosi di Covelò di Vallelaghi, con Nosiola e Vino Santo di Cantina Toblino; Arrivederci con la Nosiola (2-13 aprile), presso l'Osteria Toblino di Sarche di Madruzzo, con speciali dessert abbinati al Vino Santo di Cantina Toblino; Nosiola a primavera (2-11 e 13 aprile), presso il

spumanti italiani

DICEMBRE 12, 2019

Puglia, a way of life... che piace!

NOVEMBRE 7, 2019

Casa Lerario: lo stellato Carannante al terzo pranzo d'autore

MARZO 3, 2020

Un arancino come messaggio di integrazione

SETTEMBRE 2, 2019



CATEGORIE

Eventi	54
Cucina	46
Aziende vitivinicole	35
Cantina	32
Chef	24

Unione italiana vini: a natale si brinda con spumanti italiani

DICEMBRE 12, 2019

Puglia, a way of life... che piace!

NOVEMBRE 7, 2019

Casa Lerario: lo stellato Carannante al terzo pranzo d'autore

MARZO 3, 2020

Un arancino come messaggio di integrazione

SETTEMBRE 2, 2019



CATEGORIE

Eventi	54
Cucina	46
Aziende vitivinicole	35
Cantina	32
Chef	24
Comunicati	15



Un arancino come messaggio di integrazione

SETTEMBRE 2, 2019



CATEGORIE

Eventi	54
Cucina	46
Aziende vitivinicole	35
Cantina	32
Chef	24
Comunicati	15

Ristorante Tipico La Casina di Drena con la Nosiola di Cantina Toblino; e infine Nosiola in dolcezza (2-4, 6-13 aprile), presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera, con dolci in abbinata al Vino Santo di Azienda Agricola Francesco Poli e Grappa di Nosiola di Distilleria Marzadro.

Non mancano le proposte vacanza, con ben quattro alternative, tutte valide dal 2 al 13 aprile: Nosiola con gusto presso l'Hotel Garni Lillà di Terlago di Vallelaghi, due notti e focus sulla Nosiola di Azienda Agricola Casimiro; Tra Nosiola e sapori locali del B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, tre notti e focus sulla Nosiola di Cavit; Grappoli di Nosiola, presso l'8 Grappoli Agritur di Povo di Trento, due notti con focus sulla Nosiola di Cantine Monfort; e Profumi di Nosiola e Vino Santo di Agriturismo Maso Petener di Vigo Lomaso di Comano Terme, due notti con focus sulle grappe di Nosiola e di Vino Santo di Maxentia.

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 di Trentino Marketing e La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma.

Dettagli e maggiori informazioni su tastetrentino.it/atuttonosiola

#atuttonosiola #trentinowinefest #stradavinotrentino

AUTORE Redazione

TAGS #agricoltura #degustazioni #eventi #Trentino #vino

Puglia, a way of life... che piace!

NOVEMBRE 7, 2019

Casa Lerario: lo stellato Carannante al terzo pranzo d'autore

MARZO 3, 2020

Un arancino come messaggio di integrazione

SETTEMBRE 2, 2019



CATEGORIE

Eventi	54
Cucina	46
Aziende vitivinicole	35
Cantina	32
Chef	24
Comunicati	15