



EXPERIENCE

56 GLANCE 2021



TRA VIGNETI, CANTINE E DISTILLERIE

*La Valle dei Laghi invita a conoscere
il suo territorio: il Vino Santo **Trentino**
DOC, il Passito per eccellenza*

La Valle dei Laghi è terra vocata alla coltivazione del vitigno autoctono Nosiola e dal lungo appassimento dei grappoli provenienti dagli antichi vigneti, si produce il Vino Santo **Trentino** DOC. Un tempo era noto per le sue qualità di corroborante e rinforzante, oggi può essere definito il Passito dei Passiti e i vignaioli della Valle dei Laghi si dedicano alla sua produzione, rispettando ogni singolo passaggio, come dettato dalla tradizione. Indispensabile alla sua produzione è la presenza delle arèle o graticci, su cui i grappoli riposano per quasi 6 mesi, in compagnia della costante "Ora del Garda", il vento che soffia dal lago di Garda. La muffa nobile, botrytis cinerea, si sviluppa esclusivamente all'interno dell'acino e dopo il lungo e ventilato riposo, l'acino perde più dell'80% della sua umidità. Dopo la pigiatura, il mosto è travasato in piccole botti di rovere per la lenta fermentazione naturale che impiega almeno sei, otto anni per giungere a compimento.

“DiVinNosiola, quando il vino si fa santo” è l’evento che solitamente si tiene in primavera e vede protagonista il vitigno Nosiola. Tra mostre, degustazioni, laboratori ed esperienze, invita a conoscere e vivere da vicino il patrimonio culturale custodito nella tradizione e nei luoghi da cui nascono i grandi vini trentini.

Bei „**DiVinNosiola**“ dreht sich im Frühjahr stets alles um den Nosiola. Das Event mit Ausstellungen, Verkostungen, Workshops und Erlebnisangeboten bringt Interessierten die kulturellen Schätze und Traditionen näher, die an den Geburtsorten der großen Trentiner Weine bewahrt und gelebt werden.

Usually held in spring, **“DiVinNosiola**, quando il vino si fa santo” (“The divine Nosiola – when wine becomes holy”) sees the Nosiola grape takes centre stage. Exhibitions, tastings, workshops and experiences all demonstrate the cultural heritage that produces the great wines of [Trentino](#).

A Santa Massenza l'appuntamento con l'arte della distillazione

Nella Valle dei Laghi si incontra il borgo di Santa Massenza dove numerose famiglie di distillatori portano avanti l'arte della distillazione artigianale della grappa trentina. Annuale appuntamento di dicembre è “La notte degli alambicchi accesi”, lo spettacolo teatrale itinerante dedicato a questa autentica tradizione da cui si ottiene un prodotto di qualità eccellente.

Die Kunst der Destillation in Santa Massenza

Santa Massenza im Valle dei Laghi ist für die handwerkliche Destillation des Trentiner Grappas weitum bekannt. Alljährlich im Dezember gibt die Wanderauf-führung „Notte degli alambicchi accesi“ Einblick in die authentische Tradition der Schnapsbrennerei und die hochwertigen Destillate, die hier entstehen.

Santa Massenza and the art of distillation

The Valle dei Laghi is home to the village of Santa Massenza, where numerous families carry on the art of distilling [Trentino](#) grappa. Each December sees the “Night of Bright Stills”, a travelling theatrical spectacle that illuminates the traditions underlying this excellent product.



WEINBERGE, KELLEREIEN UND DESTILLERIEEN

Das Valle dei Laghi spart nicht mit Verlockungen, etwa dem Vino Santo [Trentino](#) DOC, einem Passito der Extraklasse

Das Valle dei Laghi ist ein idealer Standort für die uralte Trentiner Nosiola-Rebe, aus deren getrockneten Beeren der Vino Santo [Trentino](#) DOC entsteht. Der Wein war einst für seine stärkende Wirkung bekannt und gilt heute als der König der Passiti. Die Weinbauern des Valle dei Laghi halten sich heute wie früher exakt an die traditionelle Erzeugungstechnik mit den „arèle“ oder „graticci“, auf denen die Trauben fast 6 Monate lang im Hauch der Ora – dem Südwind am Garda-see – zum Trocknen ausgelegt werden. Dabei entsteht der Edelschimmel Botrytis Cinerea im Inneren der Beeren, die während der langen Trocknung mehr als 80% ihrer Feuchtigkeit verlieren. Nach der Pressung wird der Most in kleine Eichenfächer gefüllt, wo er langsam und auf natürliche Art und Weise sechs bis acht Jahre lang reift.

AMID VINEYARDS, CELLARS AND DISTILLERIES

The Valle dei Laghi invites you to discover its speciality: Vino Santo [Trentino](#) DOC, the Passito par excellence

The Valle dei Laghi (“Valley of the Lakes”) is home to the Nosiola vine. Grown in ancient vineyards, its grapes wither for some time on the vine to produce the Vino Santo [Trentino](#) DOC: once famed for its invigorating and strengthening qualities, it is today the Passito par excellence. The local winemakers are dedicated to its production and observe every tradition. The arèle (racks), on which the grapes lie for almost six months, are constantly fanned by the “Ora”, the wind that blows up from Lake Garda. The “noble rot”, botrytis cinerea, develops inside the grape and, after a long and airy rest, each grape will lose over 80% of its moisture. After pressing, the must is transferred to small oak barrels, where the slow natural fermentation process may take from six to eight years.

