

GASTRONOMIA

Mi piace Condividi

A tutto Nosiola, lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

March
24
2022



Mariella Belloni
Marketing Journal

Scheda utente
Altri testi utente
RSS utente



Accessori
Vino

Oltre venti iniziative, tra esperienze di gusto, serate speciali, visite in cantina e proposte vacanza, per celebrare Nosiola e Vino Santo. Da vivere su tutto il territorio di riferimento dell'associazione, dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano di Pinè alla Valle dei Laghi, passando naturalmente per Trento.



Il calendario di manifestazioni dedicate al mondo dei vini trentini si apre ufficialmente con DiVinNosiola, quando il vino si fa Santo – evento che celebra, appunto, Nosiola e Vino Santo, giunto alla undicesima edizione e in programma da giovedì 31 marzo e domenica 10 aprile – e la Strada del Vino e dei Sapori

del Trentino omaggia questo importante appuntamento con A tutto Nosiola, kermesse di iniziative dedicate a sua volta a queste due speciali eccellenze, in programma nelle stesse date dentro e fuori la Valle dei Laghi.

Oltre una ventina le opportunità dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano di Pinè alla Valle dei Laghi, passando naturalmente per Trento, tra degustazioni con i produttori, speciali aperitivi, visite in cantina, menù a tema e molte altre iniziative.

ULTIME NEWS

GASTRONOMIA
È online
BOLLECCINE DEL MONDO, la prima App dedicata alla migliore produzione spumantistica internazionale

GASTRONOMIA
Grappa Nardini si aggiudica la
Medaglia d'Oro all'International Wine & Spirit Competition 2022

GASTRONOMIA
E' arrivata la
Colomba all'Aceto Balsamico di Modena IGP firmata Acetaia Giusti

VEDI TUTTI



Scopri i prezzi e richiedi un preventivo con sconti e riserve



Si parte, come consueto, con Proposta Roccabruna Speciale Nosiola (link), immancabile appuntamento che da giovedì 31 marzo a sabato 2 aprile e da giovedì 7 a sabato 9 aprile offre la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Nosiola, Vino Santo e relative grappe. Nello specifico, giovedì 7 e venerdì 8 aprile, ONAV – sezione di Trento dà appuntamento per La Nosiola: un grappolo e tanti vini (link), ovvero una serata di didattica e degustazione dedicata alle due eccellenze, in abbinata ad alcuni selezionati prodotti gastronomici trentini.

Molto interessanti le opportunità offerte dalle Esperienze di gusto. Sabato 1 e domenica 2 aprile, è la volta di Taste&Walk tra storia, fontane e sapori (link): una proposta da vivere autonomamente in giornata tra le vie di Trento che prevede un aperitivo con la Nosiola, un gustoso pranzo con menù tradizionale e una merenda a base di colomba artigianale di Panificio Moderno, abbinata al Vino Santo di Azienda Agricola Francesco Poli o Azienda Agricola Gino Pedrotti.

Nello stesso weekend, e in replica il successivo dell'8 e del 9 aprile, Botti, pampini e tralci (link): un pomeriggio di scoperta, dal vigneto di Nosiola fino alla visita in cantina, tra botti di acciaio e barrique di legno, con degustazione enogastronomica finale, da vivere in Valle dei Laghi o in Piana Rotaliana.



ULTIMI ARTICOLI

GASTRONOMIA
Le ricette "Al Bronzo" di Barilla

GASTRONOMIA
Taleggio da favola - Il lupo cattivo di Cappuccetto Rosso. La ricetta

GASTRONOMIA
Ricetta dei Mochi giapponesi al gelato e alla frutta (Videoricetta)

GASTRONOMIA
Bennati: le differenze tra panettone e pandoro

Per gli amanti delle due ruote, c'è invece Taste&Bike la Nosiola, il Vino Santo e la Valle dei Laghi ([link](#)), disponibile da venerdì 1 a domenica 3 aprile o da venerdì 8 a domenica 10 aprile. Un'esperienza da vivere in bicicletta, visitando alcune cantine della Valle dei Laghi che producono Nosiola e Vino Santo, come Azienda Agricola Distilleria Casimiro e Azienda Agricola Francesco Poli. Nell'offerta, da vivere in autonomia, anche il pranzo presso Hosteria Toblino.

E ancora, con Gusta Santa Massenza ([link](#)), in programma sabato 2 o sabato 9 aprile, gli ospiti potranno partecipare alla visita guidata dell'Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza con una degustazione in cantina di più prodotti, tra cui ovviamente Nosiola, Vino Santo e relative grappe.

Nelle stesse giornate, con Vinacce e Alambicchi ([link](#)), si andrà invece specificatamente alla scoperta del mondo della grappa: dall'illustrazione relativa alla lavorazione delle vinacce alla degustazione in compagnia del produttore, per apprezzarne aromi e profumi. Due le zone protagoniste di questa esperienza: Valledlaghi o San Michele all'Adige.



Con Weekend in cantina speciale Nosiola ([link](#)), dal 2 al 3 aprile e dal 9 al 10 aprile, diverse aziende apriranno le loro porte per una visita in cantina con degustazione di Nosiola, Vino santo e grappa. Dove? Presso Azienda Agricola Distilleria Casimiro di Valledlaghi, Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona, Cantina La Vis di Lavis, Cantina Toblino di Madruzzo, Fondazione E. Mach Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Madonna delle Vittorie di Arco e Maso Poli di Lavis.



Agricoltura tra passato e presente ([link](#)), in programma domenica 3 e domenica 10 aprile, propone invece un tuffo della storia, partendo dal Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige per terminare in cantina e assaggiare la Nosiola vinificata con tecniche odierne.

Infine, con Cucina e Abbina ([link](#)), martedì 5 aprile, la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè aspetta tutti gli appassionati per mettere le "mani in pasta" e scoprire golosi piatti perfetti per Pasqua, da abbinare ad una selezione di vini di Maso Poli tra cui, ovviamente, la Nosiola.

In tema di iniziative si contano invece Bouquet di Nosiola ([link](#)), accessibile dal 31 marzo al 10 aprile, che prevede una visita e passeggiata tra i vigneti di Madonna delle Vittorie di Arco, con degustazione di Nosiola dell'azienda e di Vino Santo di Cantina Toblino.

Solo per sabato 1 aprile c'è invece A cena con l'amata Nosiola ([link](#)), una serata gastronomica a Lavis, in compagnia dei produttori, dove si potranno degustare diverse etichette di Nosiola, tra cui quelle delle aziende agricole: Villa Persani, Eredi di Cobelli Aldo, Giovanni Poli di Santa Massenza e Maxentia.

Stessa data, ma a Trento, ore 19.30, presso lo Scrigno del Duomo, per Abbinamenti preziosi ([link](#)), in cui il brand ambassador di Cavit presenterà al pubblico la Nosiola Conzal in abbinamento a speciali proposte gastronomiche.

A Madruzzo, giovedì 7 aprile, è invece la volta di Giocando con la Nosiola ([link](#)), serata evento in cui i piatti di Hosteria Toblino incontrano la Nosiola e il Vino Santo di Cantina Toblino, ma anche di Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza e Azienda Agricola Gino Pedrotti.



Sul fronte delle proposte enogastronomiche, invece, per tutta la durata dell'iniziativa (31 marzo – 10 aprile) a Trento Dolcemente Marzari presenta Dolcemente Nosiola ([link](#)), ovvero una pausa dolce-salata con tre proposte food curate da Pasticceria Marzari in abbinata a Nosiola e grappa di Azienda Agricola Pojer e Sandri; l'Antica Trattoria Due Mori Nosiola in Trattoria ([link](#)), in cui i piatti vengono proposti in abbinamento alla Nosiola di Azienda Agricola Donati Marco, e lo Scrigno del Duomo La Nosiola in uno scrigno ([link](#)), degustazione guidata di Nosiola Cozal di Cavit in abbinata ad un riso mantecato con caviale di trota.

Fuori dal capoluogo, Madonna delle Vittorie di Arco presenta Sfumature di Nosiola ([link](#)), un menù curato dall'omonimo agritur, in abbinamento alla Nosiola aziendale e al Vino Santo di Cantina Toblino, con visita guidata in cantina finale; mentre la Locanda delle Tre Chiavi di Isera si dedica alle 3 chiavi di lettura del Nosiola ([link](#)), speciale aperitivo in cui i finger food del ristorante incontrano tre Nosiola, ovvero quelle di Azienda Agricola Pojer e Sandri, quelle di Azienda Agricola Salvetta e quelle di Azienda Agricola Francesco Poli, e a Nosiola in dolcezza ([link](#)), in cui lo zuccotto con pere, noci e Vino Santo viene proposto in abbinamento al Vino Santo di Azienda Agricola Salvetta per una speciale chiusura di menù.

[HOME](#)[SERVIZI](#)[PUBBLICA I TUOI TESTI](#)[LOGIN](#)[ULTIMA'ORA](#)

COPYRIGHT © 2022 COMUNICATI-STAMPANET

[Riservatezza](#)

Non solo. Sempre nello stesso periodo, con Nosiola in Osteria ([link](#)), le proposte di Osteria Cà dei Giosi di Valledlaghi incontrano Nosiola e Vino Santo di Azienda Agricola Giovanni Poli di S. Massenza e Cantina Toblino, oltre alla grappa di Azienda Agricola Distilleria Casimiro.

Come consueto, infine, A tutto Nosiola prevede anche delle proposte vacanze a tema. La prima è Viaggi di gusto speciale Nosiola e Vino Santo ([link](#)), valida per tutta la durata della kermesse: una proposta vacanza "cucita su misura" dell'ospite, secondo le sue specifiche esigenze e in territori a scelta, per raccontare il Trentino, le sue bellezze e le sue eccellenze enogastronomiche con uno specifico focus su Nosiola e Vino Santo. La seconda è Weekend tra Nosiola e sapori locali ([link](#)), sempre dal 31 marzo al 10 aprile: una proposta vacanza di due notti alla scoperta del calendario di iniziative e della Nosiola di Fondazione E. Mach Istituto Agrario di San Michele all'Adige presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme.

Profilo DiVinNosiola, quando il vino si fa santo

La manifestazione "DiVinNosiola, quando il vino si fa santo", nata per raccontare e valorizzare Nosiola e Vino Santo e giunta alla 11ª edizione, è organizzata grazie alla collaborazione tra APT Garda Dolomiti, Consorzio Vignaioli del Trentino, Consorzio Vini del Trentino, Palazzo Roccabruna di Trento, Strada del Vino e dei Sapori, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Casa Caveau e Consorzio Valle dei Laghi.

Profilo Nosiola

Si tratta del più antico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino e dà origine ad un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, dal profumo delicato con leggere sfumature di fiori bianchi e frutta acerba e dal gusto secco e piacevolmente fresco, fruttato ed armonico, con retrogusto leggermente ammandorlato. È coltivato principalmente in Valle dei Laghi e fino alle colline Avisiane, grazie all'influenza dell'Ora del Garda, vento tipico del lago di Garda. In particolare, in Valle dei Laghi, le sue uve, vendemmiate al culmine della loro maturazione e fatte appassire nei granai su graticci denominate arèle fino alla Settimana Santa, quando avviene la torchiatura, dopo almeno quattro anni di riposo in piccole botti di legno - periodo minimo fissato dal disciplinare che spesso si rivela essere molto più lungo (anche 7/10 anni) - danno vita all'esclusivo Vino Santo Trentino Doc, il passito dei passiti.

ph fonte ufficio stampa