

FIRST

DiVinNosiola: il vino santo del Trentino si presenta al grande pubblico dal 31 marzo al 9 aprile

Redazione Food Un giorno fa

Mi Piace



© FototecaStradaVinoSaporiTrentino Acini di Vino Nosiola

< 1 2 3 4 >

POTREBBE PIACERTI

Ann. taboola ▶

19,90€ Attiva EOLO più al prezzo più basso...
Eolo

Pil, guerra, sanzioni e commercio: la mappa...
La Repubblica

Così si crea l'ufficio del futuro
Italian Tech per MSI



Nonostante il suo carico di storia era stato quasi abbandonato agli inizi del Novecento. Eppure, se ne avevano **tracce fin dal XVI° secolo** allorché nelle cene e nei banchetti che facevano da contorno al **Concilio di Trento** che gettò le linee fondamentali del cristianesimo cattolico contro la diffusione della riforma protestante in Europa, venivano ampiamente serviti agli uomini della chiesa e ai nobili che discettevano del futuro della Chiesa di Roma **"vini squisitissimi, bianchi, rossi e rosati dei colli di Trento e vini dolci di Santa Massenza"**. Solo nel secolo scorso se ne rivalutarono le proprietà nell'ambito di quel movimento internazionale di difesa della biodiversità che ha portato alla **riscoperta dei vitigni locali**. E il Nosiola, vitigno a bacca bianca autoctono del Trentino-Alto Adige tipico della Valle dei Laghi, della Val di Cembra e delle colline della Val d'Adige è tornato ad essere prodotto offrendo un vino di qualità, secco o passito, non più destinato alle mense dei poveri contadini ma ad un pubblico che va sempre più ampliandosi di intenditori e di appassionati.

Secondo una vulgata ricorrente la nuova fortuna del Nosiola andrebbe fatta risalire addirittura **all'800** all'intuizione del **cantiniere dei Conti Wolkenstein, signori di Castel Toblino**, che chiesero un vino molto particolare per festeggiare il loro ritorno in primavera. Il vino preparato in quell'occasione fu un vino dolce, un eccezionale passito ottenuto da uve Nosiola. Così, secondo la tradizione, sarebbe nato il Vino Santo trentino.

Ann. taboola ▶

19,90€ Attiva EOLO più al prezzo più basso...
Eolo

Pil, guerra, sanzioni e commercio: la mappa...
La Repubblica

Così si crea l'ufficio del futuro
Italian Tech per MSI



Nosiola, il vino ottenuto dalla torchiatura degli acini durante la settimana santa

E il vino santo delle valli trentine "prezioso nettare ottenuto dalla torchiatura degli acini di Nosiola durante la Settimana Santa che riposa almeno 50 mesi in piccole botti di legno prima di essere degustato" è protagonista **dal 31 marzo al 9 aprile** – ogni giovedì, venerdì e sabato di **"DiVinNosiola"** degustazioni di Trentino Doc Vino Santo, vini Nosiola, e grappe di monovitigno Nosiola e da vinaccia di Vino Santo, una serie di manifestazioni che coinvolgono tutta l'area di produzione. In particolare, a **Palazzo Roccabruna di Trento** venerdì 1° aprile 2022, alle ore 20 è in programma **"Vino Santo, una masterclass verticale" a cura dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino**. Degustazione guidata dalla sommelier Marina Schmohl, in un percorso a ritroso nelle annate di Vino Santo. Saranno presenti i Vignaioli: Graziano Poli dell'az. agricola Giovanni Poli – Alessandro Poli dell'az. agricola Francesco Poli – Silvio Chisté dell'az. agricola Pravis. In chiusura, un abbinamento con il Formaggio "Trentino di Malga".

Giovedì 7 e venerdì 8 aprile sarà la volta di "La Nosiola: un grappolo e tanti vini", laboratorio di degustazione in collaborazione con ONAV Trentino che propone due serate didattiche e di degustazione dedicate alla Nosiola, al Vino Santo e alla Grappa da vinacce di Nosiola, in abbinamento a prodotti trentini.



Ma per tutto il periodo della manifestazione lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano di Pinè alla Valle dei Laghi passando per Trento, sono in programma **degustazioni con i produttori, visite in cantina, speciali proposte vacanza, menù a tema e molti altri appuntamenti**. Protagonisti la cultura, la storia e la natura della Valle dei Laghi nel **trekking DiVinNosiola con accompagnatore del territorio sul Sentiero della Nosiola** e in occasione del tradizionale Rito della Spremitura delle uve appassite di Nosiola. Per maggiori info: Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tel. 0461-921863. info@stradavinotrentino.com – tastetrentino.it/atuttonosiola.

< 1 2 3 4 >

POTREBBE PIACERTI

Ann. taboola >



Attiva EOLO più al prezzo più basso...
Eolo



Pil, guerra, sanzioni e commercio: la mappa...
La Repubblica



Così si crea l'ufficio del futuro
Italian Tech per MSI



Attiva EOLO più al prezzo più basso...
Eolo



Pil, guerra, sanzioni e commercio: la mappa...
La Repubblica



Così si crea l'ufficio del futuro
Italian Tech per MSI