

Castelnuovo del Garda
Agriturismo la Palazzina

QUOTIDIANO NAZIONALE SPECIALI ABBONAMENTI LEGGI IL GIORNALE

Con il sostegno di: TENUTE ORESTYADI SIGEP Selenella PREZZEMOLO & SALE Maddalena GRIMALDI LINES

QNItnerari

VIAGGI GRANDI BOTTIGLIE RICETTE D'AUTORE OSPITI NEWS REGIONI

ABBASSO INTERNET
Fino al 31 marzo scegli EOLO PIÙ
al prezzo più basso dell'anno.

Internet Ultraveloce da
19,90€ al mese
per il primo anno, poi 24,90€ al mese

ATTIVA ORA

Home > In evidenza > A tutto Nosiola, lungo la...

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

Dieci giorni di degustazioni, visite guidate e viaggi dedicati al più antico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino



VINI
Vini di montagna in città:
appuntamento a Milano con i
vignaioli indipendenti del
Trentino-Alto Adige

08 Marzo 2022



EMILIA ROMAGNA
Gnocco o piadina, in strada c'è
gusto



Il vino

Il re della festa è il **più antico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino**. 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. **In Valle dei Laghi**, le sue uve, vendemmiate al culmine della loro maturazione e fatte appassire nei granai su graticci fino alla Settimana Santa, quando avviene la torchiatura, dopo almeno **quattro anni di riposo in piccole botti di legno** – periodo minimo fissato dal disciplinare – danno vita all'**esclusivo Vino Santo Trentino Doc, il passito dei passiti**.



Esperienze di gusto

Il calendario si apre con **DivinNosiola**, quando il vino si fa Santo, evento che celebra, appunto, Nosiola e Vino Santo, in programma da **giovedì 31 marzo a domenica 10 aprile**, fra degustazioni con i produttori, speciali aperitivi, visite in cantina, menù a tema e molte altre iniziative. Si parte con **Proposta Roccabruna Speciale Nosiola**, 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**. Giovedì 7 e venerdì 8 aprile, ONAV sezione di Trento dà appuntamento per una serata di didattica e degustazione dedicata alle due eccellenze, in abbinata ad alcuni selezionati prodotti gastronomici trentini. Sabato 1 e domenica 2 aprile, è la volta di **Taste&Walk** tra storia, fontane e sapori, 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 tralicci**, 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.

Esperienze in bicicletta

Taste&Bike la Nosiola, il Vino Santo e la Valle dei Laghi: è la proposta rivolta agli amanti delle due ruote 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 anche il pranzo presso Hosteria Toblino.



08 Marzo 2022



EMILIA ROMAGNA

Gnocco o piadina, in strada c'è gusto

17 Agosto 2021



TRENTINO ALTO ADIGE

Delicata Nosiola. La regina tra i monti

26 Settembre 2021

Gnocco o piadina, in strada c'è gusto

17 Agosto 2021



TRENTINO ALTO ADIGE

Delicata Nosiola. La regina tra i monti

In cantina

Con **Gusta Santa Massenza** (sabato 2 o sabato 9 aprile) visita guidata dell'Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza con una degustazione in cantina di più prodotti, mentre nelle stesse giornate con **Vinacce e Alambicchi** si andrà invece 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: Valledelaghi o San Michele all'Adige. **Weekend in cantina** dal 2 al 3 aprile e dal 9 al 10 aprile con degustazione anche presso Azienda Agricola Distilleria Casimiro di Valledelaghi, 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.

La campagna

Agricoltura tra passato e presente, in programma domenica 3 e domenica 10 aprile, propone un **tuffo della storia**, partendo dal **Museo degli Usi e Costumi** della Gente Trentina di San Michele all'Adige per terminare in cantina, mentre con **Cucina e Abbina** 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. **Bouquet di Nosiola (dal 31 marzo al 10 aprile)** propone infine una visita e passeggiata tra i vigneti di Madonna delle Vittorie di Arco, con degustazione dei vini di Cantina Toblino.



Vini di montagna in città: appuntamento a Milano con i vignaioli indipendenti del Trentino-Alto Adige

08 Marzo 2022



EMILIA ROMAGNA

Gnocco o piadina, in strada c'è gusto

17 Agosto 2021



Solo per sabato 1 aprile **serata gastronomica a Lavis, in compagnia dei produttori**, mentre a Trento, ore 19.30, presso lo **Scrigno del Duomo, Abbinamenti preziosi**: il brand ambassador di Cavit presenterà al pubblico la Nosiola Conzal in abbinamento a speciali proposte gastronomiche.

A Madruzzo, giovedì 7 aprile 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.

Altre proposte

Per tutta la durata dell'iniziativa (31 marzo – 10 aprile) a Trento **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 propone i piatti in abbinamento alla Nosiola di Azienda Agricola Donati Marco, e lo Scrigno del Duomo una degustazione guidata di Nosiola Cozal di Cavit in abbinata ad un **riso mantecato con caviale di trota**. Madonna delle Vittorie di Arco presenta Sfumature di Nosiola, un menù curato dall'omonimo agriturismo, con visita guidata in cantina finale; mentre la Locanda delle Tre Chiavi di Isera propone uno speciale aperitivo in cui i **finger food** del ristorante incontrano tre Nosiola, e per gli amanti dei dolci lo **zuccotto con pere, noci e Vino Santo** in abbinamento al Vino Santo di Azienda Agricola Salvetta. Senza dimenticare le proposte di Osteria Cà dei Giosi di Vallelaghi.

Vacanze a tema

La prima proposta è **Viaggi di gusto speciale Nosiola e Vino Santo, una vacanza cucita su misura** dell'ospite. La seconda è una proposta 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.



La manifestazione 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.

Gnocco o piadina, in strada c'è gusto

17 Agosto 2021



EMILIA ROMAGNA

Gnocco o piadina, in strada c'è gusto

17 Agosto 2021



TRENTINO ALTO ADIGE

Delicata Nosiola. La regina tra i monti

26 Settembre 2021

