

Divinosiola, l'evento che celebra il vino santo trentino doc del Garda Trentino

Dal 31 marzo al 10 aprile la Valle dei Laghi e Trento tornano a ospitare DiVinNosiola, l'appuntamento annuale volto a celebrare il Vino Santo Trentino DOC e presidio Slow Food e l'uva autoctona da cui è ottenuto, la Nosiola. Due weekend interamente dedicati alla valorizzazione del patrimonio culturale, delle tradizioni e dei luoghi in cui nascono queste eccellenze enologiche del Garda Trentino. Definito "passito dei passiti", il Vino Santo Trentino DOC è un eccezionale ed esclusivo vino da meditazione ottenuto da uve Nosiola, assoluta espressione di una antica tradizione viticolo-enologica della Valle dei Laghi e presidio Slow Food. A ricoprire un ruolo rilevante nella sua produzione è l'Ora del Garda, il vento che soffia costantemente sulla Valle dei Laghi e che contribuisce a far appassire l'uva raccolta in ottobre. Per mesi, gli acini restano su dei graticci (arèle, in gergo) posizionati nelle soffitte, dove sviluppano una muffa nobile in attesa della Settimana Santa. È proprio in questa occasione che viene effettuata la pigiatura dell'uva, una tradizione a cui è legato lo stesso nome del vino. Grazie alla collaborazione tra Garda Trentino, il Consorzio Vini del Trentino, l'Ecomuseo della Valle dei Laghi, la



Strada del Vino e dei Sapori, il Palazzo Roccabruna di Trento, Casa Caveau e i Vignaioli del Trentino, il programma di questa edizione di DiVinNosiola è ricco e variegato, con appuntamenti sia nella terra natia di questo nettare, la Valle dei Laghi, che a Trento, nella location di Palazzo Roccabruna. Domenica 3 aprile si svolge

"Assaggi DiVini" nella Casa Caveau di Pordegnone (TN): una originale esperienza di degustazione all'interno di questo museo enologico nato per riqualificare l'antico appassitoio, che offrirà una full immersion nella tradizione di questo passito. Con la guida dell'esperto assaggiatore Francesco Gubert, il Vino Santo Trentino sarà accompagnato ai più pregiati formaggi della regione, anch'essi presidio Slow Food, un abbinamento che esalterà il loro nobile gusto e permetterà di cogliere a pieno la ricchezza del passito. Invece il weekend successivo è in programma un trekking fino a raggiungere i coltivi di Santa Massenza per assistere alla pigiatura delle uve da Vino Santo, presso la cantina di Giovanni Poli. E non finisce qui! Oltre alle numerose iniziative di DiVinNosiola, fino al 10 aprile, tutto il Trentino ospiterà "A tutto Nosiola", più di venti appuntamenti tra esperienze di gusto, eventi e degustazioni. www.gardatrentino.it