

## HOME PAGE

Home Contatti Privacy Policy

**Cibodoro**  
Conoscere e scegliere il cibo

Sicurezza Alimentare ▾ La Scelta del Cibo ▾ Artigiani del Gusto ▾ Vino e Birra ▾ CINEMA E DRINK di Carlo Dutto ▾ Contatti

**IL TRENTINO BRINDA ALLA SUA "DIVIN NOSIOLA"**

**ARTICOLI RECENTI**

**MIGRANTI: COLDIRETTI, SERVONO 40MILA LAVORATORI SALVA FRUTTA**

UNA MELA SU QUATTRO IN ITALIA E' RACCOLTA GRAZIE AGLI STRANIERI Nei frutteti italiani con l'arrivo dell'estate servono almeno quarantamila lavoratori anche per colmare la mancanza di manodopera che ha duramente colpito le campagne lo scorso anno con la perdita rilevante dei raccolti agricoli nazionali. E' quanto afferma il presidente ...  
[Leggi >](#)

**IL TRENTINO BRINDA ALLA SUA "DIVIN NOSIOLA"**

Valle dei Laghi in festa per la prima manifestazione enologica dell'anno Lo sbocciare della primavera invita i winelovers a scoprire e festeggiare, dal 30 marzo all'8 aprile, la Nosiola, unico vitigno a bacca bianca del Trentino, e il Vino Santo, straordinario passito di lunghissimo appassimento e invecchiamento. Per l'occasione, alle ...  
[Leggi >](#)

bicchiere carne cibo  
**coldiretti** consumatori consumo  
cucina drink frutta gusto  
**ingredienti italia** italiani  
italiano italy latte lavoro mercato mondo  
nazionale olio pasta preparazione  
**prodotti** prodotto produzione  
**qualità roma salute** sapori sicurezza  
territorio Trentino vini **VINO**

# APPROFONDIMENTO

Home Contatti Privacy Policy

Cerca



## Cibodoro

Conoscere e scegliere il cibo

Sicurezza Alimentare - La Scelta del Cibo - **Artigiani del Gusto** - Vino e Birra - CINEMA E DRINK di Carlo Dutto - Contatti



### APPASSIMENTO ACINI NOSIOLA PER VINO

SANTO\_FOTOTECASTRADAVINOSAPORITRENTINO\_PHL.CAMPOLONGO

Home / Artigiani del Gusto / IL TRENTINO BRINDA ALLA SUA "DIVIN NOSIOLA"

## IL TRENTINO BRINDA ALLA SUA "DIVIN NOSIOLA"

admin 3 giorni fa Artigiani del Gusto

Valle dei Laghi in festa per la prima manifestazione enologica dell'anno

Lo sbocciare della primavera invita i winelovers a scoprire e festeggiare, dal 30 marzo all'8 aprile, la Nosiola, unico vitigno a bacca bianca del Trentino, e il Vino Santo, straordinario passito di lunghissimo appassimento e invecchiamento. Per l'occasione, alle degustazioni dedicate si affiancheranno eventi e iniziative alla scoperta del patrimonio naturalistico e culturale della valle.

Prendete l'unico vitigno autoctono del Trentino a bacca bianca, immaginate il passito che ne deriva dopo il più lungo appassimento naturale al mondo e l'occasione di assaporarlo tra degustazioni, passeggiate e proposte culturali nella sua terra, lo splendido scenario paesaggistico della Valle dei Laghi, zona dal clima alpino-mediterraneo a est di Trento.

Tutto questo è "DIVIN Nosiola: quando il vino si fa santo", la prima manifestazione enologica trentina dell'anno, in programma dal 30 marzo all'8 aprile, che vedrà protagonisti la Nosiola e, appunto, il Vino Santo, Doc trentina e presidio Slow Food.

Un appuntamento organizzato dal Consorzio Turistico Valle dei Laghi e dall'associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc, con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest - e la collaborazione di APT Garda Dolomiti, Consorzio Vini del Trentino, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Palazzo Roccabruna di Trento e Casa Caveau Vino Santo.

Coltivata soprattutto in Valle dei Laghi, anche se presente anche sulle Colline Avisiane e in Vallegarina, la Nosiola è un'uva bianca che beneficia del clima mediterraneo di quest'area a Nord del Lago di Garda e dell'influsso dell'Ora, il vento che spira dal Lago verso l'entroterra.



#### TAG

acqua agricoltura alimentare alimentari  
anni ANNO attività azienda bar  
bicchiere carne cibo  
coldiretti consumatori consumo  
cucina drink frutta gusto  
ingredienti italia italiani  
italiano italy latte lavoro mercato mondo  
nazionale olio pasta preparazione  
prodotti prodotto produzione  
qualità roma salute sapori sicurezza  
territorio Trentino vini VINO

Il **Vino Santo** - da non confondere con il vin santo - è il **passito che nasce dagli acini di questo vitigno**: posti su graticci chiamati *arele* in luoghi ben areati, sono **lasciati appassire dalla vendemmia tardiva di metà settembre fino alla torchiatura durante la Settimana Santa**, da cui questo affascinante prodotto prende il nome. A questo punto il **mosto** viene separato dalla parte torbida e **lasciato riposare in piccole botti di rovere per almeno 50 mesi**: in realtà, l'invecchiamento di solito arriva a 10 anni per un nettare davvero prezioso. Dal colore giallo ambrato, gusto piacevolmente dolce, profumo intenso ed ampio, il Vino Santo Trentino Doc ha infatti una **produzione annuale generalmente molto ridotta**.

Per rendere il giusto omaggio ai suoi due gioielli vitivinicoli, "DiVinNosiola: quando il vino si fa santo" propone anche quest'anno un **ricco calendario di eventi e iniziative**. Tra gli altri, meritano una menzione speciale l'attesissimo **Rito della Spremitura**, durante il quale vengono torchiati i primi acini appassiti di Nosiola, il **Trekking tra i vigneti della Nosiola** e naturalmente le **degustazioni dei due prodotti e delle relative grappe**. Oltre a quelle in **cantina e nella Casa Caveau Vino Santo**, da non mancare quelle a **Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino nel cuore del capoluogo**: un'occasione unica per gustare numerose espressioni di Nosiola, scoprendone la grande versatilità, e di Vino Santo con moltissime annate storiche, con bottiglie che possono arrivare anche a 30 anni.

Ad arricchire questa esperienza enogastronomica, turistica e culturale, i **Viaggi e le Esperienze di Gusto proposti dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**. Nel primo caso si tratta di pacchetti da più giorni, mentre nel secondo di proposte da vivere in giornata, tra cantine, paesaggio e iniziative della manifestazione. Tutti i dettagli sul portale [www.tastetrentino.it](http://www.tastetrentino.it), dove i winelovers potranno restare aggiornati anche sulle cantine aperte nelle giornate dell'evento.

#### Profilo manifestazione

DiVinNosiola: quando il vino si fa santo è una kermesse unica ed esclusiva dedicata alla valorizzazione del patrimonio culturale, delle tradizioni e dei luoghi da cui nascono le eccellenze enologiche della Valle dei Laghi, organizzata dal Consorzio Turistico Valle dei Laghi e dall'associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc, con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest - e la collaborazione di APT Garda Dolomiti, Consorzio Vini del Trentino, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Palazzo Roccabruna di Trento e Casa Caveau Vino Santo.

#### 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 granaia su graticci denominate arele 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.

#### #Trentinowinefest

Le #trentinowinefest sono le manifestazioni enologiche trentine alla scoperta del territorio, delle sue tradizioni e di alcune delle produzioni enologiche più significative. Dopo DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo, il calendario degli appuntamenti principali prosegue con la Mostra del Terledego, dal 19 al 21 maggio a Mezzocorona; la Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, dal 6 al 9 luglio in Valle di Cembra; Uva e Dintorni, dall'1 al 3 settembre ad Avio; La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera, dall'8 al 10 settembre a Isera, con focus sul Marzemino; e la Notte degli alambicchi accesi, dal 7 al 10 dicembre a Santa Massenza di Vallelaghi e dedicata alla grappa trentina.

CONDIVIDI



Facebook



Twitter



LinkedIn

Tags < DEGUSTAZIONI < FESTA < FESTEGGIARE < NOSIOLA < PATRIMONIO < PRIMAVERA < SANTO < SCOPERTA < TRENTINO < TRENTINOFESTIVAL < VINO < VINOSANTO < VITIGNO

Precedente  
Ispezioni del NAS nella  
ristorazione etnica

Prossimo  
MIGRANTI: COLDIRETTI  
SERVONO 40MILA LAVORATORI  
SALVA FRUTTA