



EnoCibario.it Testata: 25 marzo 2023 Data:



ARTICOLI

AL VIA "DIVINNOSIOLA, QUANDO IL VINO SI FA SANTO"



In programma degustazioni dedicate a Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino e in Valle dei Laghi, eventi presso la Casa Caveau del Vino Santo, cene a tema e l'immanacabile Rito della Spremitura, oltre ad iniziative alla scoperta del patrimonio naturalistico e culturale della valle.

Le #Trentinowinefest, manifestazioni enologiche dedicate ai vini testimonial del Trentino, prendono il via con la celebrazione di Nosiola, unico vitigno autoctono a bacca bianca, e Vino Santo, straordinario nettare che nasce dal lunghissimo appassimento dei suoi acini.



L'occasione è "DiVinNosiola: quando il vino si fa santo", 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 Saport del Trentino – nell'ambito della promozione delle «trentinovinefest – e la collaborazione di APT Garda Dolomitt, Consorto Vini del Trentino, Ecomuse della Valle del Laghi, Palazza Roccabromo di Trento e Casa Gaveza Vino Santo.

L'appuntamento è in programma dal 30 marzo all'8 aprile con diverse iniziative tra la Valle dei Laghi e la città di Trento.

In particolare, venerdi 31 marzo, alle ore 10.30, presso l'Azienda Agricola Pravis, andrà in scena "Masterclass di degustazione", condotta da Roberto Anesi, sommelier AIS. Dettagli, costi e prenotazione scrivendo a info@vinosantorrentino.it.

Più tardi, alle ore 15.00, presso l'Azienda Agricola Francesco Poli, si terrà l'attesissimo Rito della Spremitura, in collaborazione con la Confraternita della Vite e del Vino di Trento, in cui verranno torchiati i primi acini appassiti di Nosiola. Un momento simbolico, occasione di incontro e condivisione, la cui partecipazione è gratuita.

Dalle 16.00 alle 19.00 l'appuntamento è invece presso la suggestiva Casa Caveau del Vino Santo di Padergnone, per una visita guidata in quello che rappresenta il tempio di questa eccellenza, per scoprime storia e curiosità. Infic e prenotazioni chiamando il mumero 353 4037389. La location siral protagonista anche il giomo successivo, sabato 1 aprile, alle ore 18.00, di "Storie di Vini", evento dedicato a quattori vini pressidi Storie Pocol, per un visiggio dedicato a quatto vi upisandi che, come in Valle del Laghi, inderona quotalmamente per tramandare recentiche, mestien è supori în degistariose, lo spumante Asprino Brito fineito M. M de I Bottoni, il bianco Tanocione N i Medinoni co IT Coli Aprotini di Azienda Agricola di Giovanna Poli.

Giovanna Poli. Atendra Agricola Brongoriam et vi luno Sentento de vigue a piede franco l'Ort Vallagament di Azienda Agricola Brongoriam et vi luno Sente del Abrondo Agricola di Giovanna Poli.

Ricco anche il programma di sabato 8 aprile: alle ore 14,00 si svolgerà il tradizionale trekking sul Sentiero della Nosiola, 7 km per circa 3 ore di percorso, in partenza da Paderg gratutio su prenotazione (<u>carchatrentino il/Sentiero Emografico</u>), con rito dell'aspersione finale presso la Casa Careau del Vino Santo, in cui vernanno bagnati gli occhi dei preser gonce di Nosiona one gesto benauguante per la stagiona agnocia in partenza. Alle 17.30, nell'a pazzetta di Padegonne, sara invece viola di "Nosiola in note", un momento mu a cura del coro "Valle dei Laghi" con i canti della tradizione a cui, chi lo vorrà, potrà far seguire una visita alla Casa Caveau del Vino Santo.

Nel capoluogo l'appuntamento è invece a Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino, da giovedi 30 marzo a sabato 1 aprile e da giovedi 6 a sabato 8 aprile, in orario 17.00-22.00, dove saranno in degustazione più referenze di Nosiola e Vimo Santo, oltre alle relative grappe. Mercoledi 5 aprile, alle 20.00, moltre, l'ONAV-Sezione di Trento propone una serata didattica a tema dal titolo "Nosiola: l'ora giallo del Trentino", con degustazioni in abbinamento ad alcuni selezionati prodotti gastronomici trentini, dal mondo dell'ittico fino alla colomba pasquale (info e prenotazioni: trentu@onav.if).

Ad arricchire il programma, i Viaggi e le Esperienze di Gusto proposti dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, ovvero pacchetti da più giorni o proposte da vivere in giornata tra cantine, paesaggio e iniziative della manifestazione. Tutti i dettagli sui portale https://www.nasietrentino.it/Di/in/Nosiola. dove i winelovers potramo restare aggiornati anche sulle cantine aperte nelle giornate dell'evento.

Per tutta la durata della manifestazione, infine, l'Hosteria Toblino propone "A tavola con... la Nosiola!", menù legato al territorio, alla Valle dei Laghi e al Lago di Garda, con la creatività dello chef Sartorelli e gli abbinamenti, *ça va saut dire*, con Nosiola e Vino Santo.

Valle dei Laghi, 23 marzo 2023

Profilo manifestazione
Di VinNosola: 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
enlogiende della Valle dei Laghi, organizzata dal Consorzao Turistico Valle dei Laghi e dall'associazione Vignasoli Vino Santo Trentino Doc, con il supporto di Trentino Marketung, il
coordinamento della Strada del Vino e dei Saporti del Trentino —nell'ambito della promozione delle manifestazioni endospiche provinciali denominate #trentinovinefest — e la
collaborazione di APT Gurda Dolomini, Consorzio Vinn del Trentino, Economico della Valle dei Laghi, Palazzo Roccavinua di Trentino e Casa Carea Vino Santo.

Profilo Nosiola

St tatta del più attico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino e da origine ad un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, dal profumo delicato con leggere sfumature
di fiori bianchie i frutta acerba e dal giusto secco e piacevolimente fiesco, fruttato ed armonico, con retrogiusto leggermente ammandorlato. E coltivato principalmente in Valle del Laghi e
fino alle colline Avissane, grazze all'influenza dell'Ora del Garda, vento tipico del lago di Garda in particolare, in Valle del Laghi, le sue uve, vendemmate al culmine della loro
mutarizarione e fatte appassite nei granata si grazicari domininata esile fino alla Sertimana Sanni, quando avivene il a terchiatura, dopo mono quanto amni di propos un proccio borti di legnoperiodo minimo fissato dal disciplinare che spesso si rivela essere molto più lungo (anche 7/10 amn) - danno vita all'esclusivo Vino Santo Trentino Doc, il passito dei passiti.

periodo mínimo fissato dal disciplinare che spesso si riveta essere moto più nungo (una cervo mini.)

Frentantowinefest

Le strentinovinefest sono le manifestazioni enologiche trentine alla scoperta del territorio, delle sue tradizioni e di alcune delle produzioni enologiche più significative. Dopo Diffundizioni aquando il vivo si fi santo, il calendario degli appuntanenti principali prosegue con la Mostra dal Teroldigo, dal 19 al 21 maggio a Mezzocorona, la Rassegno Miller Timurgau: 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 subtro Isera, dall'8 al 10 settembre a Isera, con focus sul Marzemino, e la Notre degli alambitechi accesti, dal 7 al 10 dicembre a Santa Massenza di Vallelaghi e dedicata alla grappa trentina.