



ARTICOLI

TORNA DIVINNOSIOLA, L'APPUNTAMENTO NEL GARDA TRENTINO CON IL "PASSITO DEI PASSITI"



Dal 30 marzo all'8 aprile si svolgerà, nella Valle dei Laghi, DiVinNosiola, l'evento che, tra proposte culturali, degustazioni e momenti nella natura, celebra l'uva Nosiola e la ricchezza di tradizioni ed eccellenze legate alla sua lavorazione, come il Vino Santo Trentino DOC presidio Slow Food, le grappe di Nosiola e di Vino Santo.

Nel Garda Trentino si è mantenuto il gusto delle tradizioni e il piacere dell'ospitalità, insieme a quello per il cibo e il buon vino, che si esprimono in una ricca offerta di proposte e iniziative per favorire il più possibile la conoscenza... e l'assaggio!
Tra nuove fioriture e profumi inebrianti, si risvegliano allora i sensi e le memorie in occasione di DiVinNosiola, evento che anima la Valle dei Laghi (nei Garda Trentino) e Trento, in programma per il 2023 dal 30 marzo all'8 aprile. Come ogni anno, i protagonisti sono il Nosiola, vitigno autoctono trentino, il Vino Santo Trentino Doc che ne deriva, esclusivo vino da meditazione, presidio Slow Food, e il patrimonio di tradizioni legate alla lavorazione di quest'uva, che è parte integrante dell'identità della Valle dei Laghi, vallata situata tra il Lago di Garda e Trento, costellata da ben 7 laghi alpini e piccoli borghi rurali immersi nel paesaggio di frutteti e vigneti.
Dopo la raccolta in ottobre, infatti, gli acini d'uva, per mesi restano su dei graticci (*arèle*, in gergo) posizionati nelle soffitte, dove sviluppano delle muffe nobili; a sua volta, l'Orca del Garda, il vento che soffia costantemente da sud nel pomeriggio sulla Valle dei Laghi, ricopre un ruolo fondamentale nel far appassire l'uva e dare al vino e ai suoi derivati quell'aroma unico e inconfondibile. L'attesa dura fino alla Settimana Santa: proprio in quest'occasione viene effettuata la pigiatura dell'uva, uno tra i momenti simbolicamente più importanti, che segna il passaggio dall'appassimento alla vinificazione, a cui è legato lo stesso nome del vino, il "passito dei passiti".



IL PROGRAMMA DELL'INIZIATIVA

Tra degustazioni e assaggi nelle cantine, trekking nella natura e proposte culturali, "DiVinNosiola, quando il vino si fa santo" è l'omaggio del territorio al suo gioiello più prezioso, a un'antichissima tradizione viticola-enologica nonché a eccellenze conosciute in tutto il mondo. Un progetto 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 trentinovinifest - e la collaborazione di APT Garda Dolomiti, il Consorzio Vini del Trentino, l'Ecomuseo della Valle dei Laghi, il Palazzo Roccafranca di Trento, Casa Caveau Vino Santo.

L'evento inizia all'Enoteca Provinciale del Trentino, che aprirà giovedì, venerdì e sabato, dalle ore 17.00 alle 22.00 per far conoscere le numerose declinazioni di questo interessante vitigno bianco autoctono e dell'affascinante mondo del passito trentino, con la degustazione di vino Nosiola, delle grappe monovitigno di Nosiola e di vinaccia di Trentino DOC Vino Santo.

Venerdì 31 marzo, alle ore 15.30, invece si potrà assistere al Rito della Spremitura, presso l'azienda agricola Francesco Poli, a cura dei Vignaioli del Vino Santo Trentino con la Confraternita della Vite e del Vino.

Un Rito che diventa occasione di incontro e condivisione di saperi, memorie e passioni per un vino frutto di un lavoro corale, di quanti credono che sia ancora necessario attendere il giusto tempo per le cose buone. Nella stessa giornata, dalle 16.00 alle 19.00, sarà aperta Casa Caveau Vino Santo, nel cuore di Padergnone (TN), un museo enologico nato per riqualificare l'antico appassito: Racconti, profumi e suggestioni in un dialogo costante tra le tradizioni e la loro nuova casa per restituire ai visitatori questa nobile storia che affonda le sue radici in tempi lontani.

Sempre a Casa Caveau Vino Santo, sabato 1 aprile dalle 18.00 si potrà prendere parte a "Storie di Vini: il Vino Santo ospita 4 Vini Presidi Slow Food del mondo" a cura di Slow Food Trentino Alto Adige Sudtirolo e Casa Caveau del Vino Santo. Un'originale esperienza di degustazione: un incontro tra il Vino Santo Trentino Presidio Slow Food e altri quattro Presidi del mondo del vino: un viaggio nell'Italia meno conosciuta ma capace di conservare la biodiversità, di partire dal passato per determinare un futuro sostenibile.

La comunità di vignaioli, infatti, anche nella Valle dei Laghi, lavora quotidianamente per tramandare mestieri, saperi e sapori, prendendosi cura dell'ambiente e del paesaggio, valorizzando il prodotto ma anche territori e culture.

"La Nosiola: un grappolo e tanti vini" animerà invece mercoledì 5 aprile: un laboratorio di degustazione in collaborazione con ONAV Trentino (Org. Naz. Assaggiatori Vini), una serata didattica e di degustazione dedicata alla Nosiola, al Vino Santo e alla Grappa da vinacce di Nosiola, in abbinamento a prodotti trentini.

Molteplici, infine, le proposte anche per la giornata conclusiva, sabato 8 aprile: alle 14 ci si può addentrare nel "Sentiero Etnografico della Nosiola, dove il Vino si fa Santo", suggestiva passeggiata tra i vigneti, per andare alla scoperta dei coltivi di Nosiola. La prima parte del percorso accompagna verso l'abitato di Padergnone per poi costeggiare il lago di Santa Massenza tra i tipici muretti a secco e i terrazzamenti. Si continua alla scoperta del paese, capitale della grappa artigianale, con la più alta concentrazione di distillerie in Italia. Il percorso prosegue verso il lago di Tobino, perfetto con il suo castello per scattare delle foto romantiche, quindi, raggiunge l'abitato delle Sarche e continua verso Ponte Oliveti accanto alle coltivazioni della vite, che "s'inerpicano" anche sul promontorio verso Calavino, dove si snoda l'ultima parte del percorso. Il rientro culminerà a Casa Caveau Vino Santo, per il rito dell'asperazione, accompagnato dalle note del coro Valle dei Laghi.

A seguire, Casa Caveau Vino Santo sarà nuovamente aperta dalle 16.00 alle 19.00 per una full immersion nella tradizione vitivinicola.

Francesca Oretto