



altervista Guadagna con le tue idee al resto pensiamo noi [CREA SITO](#)



“DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo”

di *ilvinodanza* il 10/03/2023 in *Eventi*

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 Vallagarina, 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.

Il **Vino Santo** - da non confondere con il vin santo - è il **passito che nasce dagli acini di questo vitigno**. Posti su [gratias](#)

altervista
Guadagna con le tue idee al resto pensiamo noi [CREA SITO](#)

social



Articoli recenti

4 GIORNI FA
Le Manzane, dai vigneti eroici del Cartizze nasce il nuovo Springo Gold

4 GIORNI FA
Mirabella investe sul Pinot Bianco, uva "green"

4 GIORNI FA
“DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo”

2 SETTIMANE FA
Tiepolo: dalla Collezione di Pompeo Molmenti alla casa di Ugo Da Como

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 di 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, dove i wine lovers potranno restare aggiornati anche sulle cantine aperte nelle giornate dell'evento.



casa di Ugo Da Lomo



2 SETTIMANE FA

Villa Bogdano

1880 festeggia i suoi trent'anni di certificazione biologica



2 SETTIMANE FA

Bere il Territorio:

raccontare il vino

attraverso un viaggio



3 SETTIMANE FA

"Notte Rossa

Barbera"



3 SETTIMANE FA

A Grazzano

Badoglio torna

"Grignolino il nobile ribelle"



3 SETTIMANE FA