



# APPROFONDIMENTO

+39 0547 23821

lamadia@lamadia.com



Cerca nel sito

LAMADIA  
TRAVELFOOD  
comunicazione

Home Chi Siamo Articoli Ricette Leggi la Rivista Shop Photogallery Contatti

LAMADIA  
comunicazione

- Gestione dei tuoi social
- Foto e video professionali
- Uffici stampa
- Copywriting
- Grafica
- Eventi

10 Marzo 2023 Appuntamenti

## Divin Nosiola: il Trentino in festa per la manifestazione enologica dell'anno (30 marzo -8 aprile)



EDITORIALI

### Tre rondini non fanno primavera

Chiusure annunciate, in corso, temporanee, definitive. Pause di riflessione che vanno al di là di una semplice sospensione transitoria del lavoro. La ristorazione tutta sembra accusare i sintomi di una seria crisi esistenziale...



Divin Nosiola: 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 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 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.

Che ci ha ispirati a essere  
Contadini per Scelta

LEGGI ONLINE



L'ULTIMO NUMERO DELLA RIVISTA



Cibi bruciaci? Cibi stracotti?  
Una montagna di pentole da lavare?  
Non più.

Ritiro. Cambia le regole del gioco.  
RATIONAL



PENTOLE AGNELLI  
PROFESSIONAL COOKWARE