

## HOME PAGE

### #Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOK Degustando Eventi Le Brevi Video Libri Contatti

Cerca

Cerca

Turismo del Gusto: drink, food, viaggi e belle notizie



#### Organic Mediterranean Dry Gin

Ginepraio ha presentato e annunciato la distribuzione internazionale di Ginepraio Organic Mediterranean Dry Gin, terzo gin della famiglia del gin 100% biologico e 100% toscano. Come i fratelli London Dry ...

Scopri Tutto



#### Il Marchese Milano e RE.ME.DIET Evolution

Il Marchese Milano e RE.ME.DIET Evolution insieme a sostegno della ricerca scientifica su dieta mediterranea e malattie renali dell'Ospedale San Raffaele di Milano. Lorenzo Renzi e Davide Solari, patron de ...

Scopri Tutto



#### 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 ...

Scopri Tutto



#### Marchesi Frescobaldi presenta Ripe al Convento 2017

Potenza e ricchezza delineano la personalità del nuovo millesimo Ripe al Convento 2017, il Brunello di Montalcino Riserva prodotto nella Tenuta di CastelGiocondo dalla Marchesi Frescobaldi, è ora disponibile sui

Scopri Tutto

# APPROFONDIMENTO

## #Turismo del Gusto

[Home](#) [Tutto Travel](#) [TuttoFood](#) [TuttoDrink](#) [TuttoOK](#) [Degustando](#) [Eventi](#) [Le Brevi](#) [Video](#) [Libri](#) [Contatti](#)

[Home](#) / [Eventi](#) / [Manifestazioni](#)

### Il Trentino brinda alla sua “DiVin Nosiola”

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



Appassimento acini Nosiola per Vino Santo\_Ph L.Campolongo

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.



Rito della Spremitura\_Fototeca Vignaioli Vino Santo Trentino

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 *aréle* 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**.



Sul Sentiero della Nosiola\_Fototeca Strada Vino Saporitrentino Ph. M.Facci

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.



Taste&Bike\_Fototeca Strada Vino sapori Trentino\_PH. M.Facci

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 wine lovers 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 granai su graticci denominate *aréle* 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 Teroldego, 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.

Redazione Centrale TdG