

## Il Trentino brinda alla Nosiola

Dal 30 marzo all'8 aprile torna "DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo"



Lo sbocciare della primavera invita i winelovers a scoprire e festeggiare la **Nosiola**, unico vitigno a bacca bianca del Trentino, e il **Vino Santo**, straordinario passito di lunghissimo appassimento e invecchiamento.

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 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 il **Vino Santo**, Doc trentina e presidio Slow Food. Per l'occasione si svolgeranno, oltre alle degustazioni dedicate, eventi e iniziative alla scoperta del patrimonio naturalistico e culturale della valle.

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, ma 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 *àrele* 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 e 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 perdere le degustazioni a Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino, nel cuore del capoluogo: un'occasione unica per degustare numerose espressioni di Nosiola, scoprendone la grande versatilità, e di Vino Santo, con moltissime annate storiche e 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, pacchetti composti da più giornate, e nel secondo, proposte da vivere in giornata, tra cantine, paesaggi e iniziative della manifestazione. Tutti i dettagli sul portale [www.tastetrentino.it](http://www.tastetrentino.it), dove i wine lovers saranno aggiornati anche sulle cantine aperte nelle giornate dell'evento.