



Carignano del Sulcis DOC - Cantina Giba
Ann shop.cantinaqiba.com



Vini di alta qualità e Bio
Ann Bel Colle Srl



Il sogno di Totò
Ann Tenute Navarra



I migliori vini e liquori
Ann Sicily in a Glass



Approfitta della Promozione
Ann Tenute San Giorgio



Rendi unica la tua piscina
Ann Pomodoro

DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo



"DiVinNosiola: quando il vino si fa santo": dal 30 marzo all'8 aprile 2023 in Valle dei Laghi e a Trento

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 che si estende tra la città di **Trento**, il lago di **Garda** e le **Dolomiti di Brenta**. Tutto questo è **"DiVinNosiola: quando il vino si fa santo"**, la prima manifestazione enologica trentina dell'anno, in programma **dal 30 marzo all'8 aprile 2023**, 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 e il coordinamento della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**. Coltivata Trentino DOC, con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**. 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 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** di Padergnone (TN), 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.

Vediamo più nel dettaglio il **programma "DiVinNosiola: quando il vino si fa santo"**:



Carignano del Sulcis DOC - Cantina Giba
Ann shop.cantinaqiba.com



Tenute Navarra
Ann Tenute Navarra



Vini di alta qualità e Bio
Ann Bel Colle Srl



I migliori vini e liquori
Ann Sicily in a Glass

Eventi a Palazzo Roccabruna

– Giovedì, venerdì e sabato dal 30 marzo all'8 aprile 2023 dalle ore 17:00 alle ore 22:00 L'Enoteca Provinciale del Trentino apre per la degustazione di vino Nosiola, delle grappe monovitigno di Nosiola e di vinaccia di Trentino DOC Vino Santo.

– Mercoledì 5 aprile – ore 20:00 *"Nosiola: L'oro giallo del trentino"*. Serata di didattica e degustazione proposta da ONAV – sezione di Trento e dedicata a Nosiola e Vino Santo, in abbinamento ad alcuni selezionati prodotti gastronomici trentini, dal mondo dell'ittico fino alla colomba pasquale. Info e prenotazioni: trento@onav.it

Eventi in Valle dei Laghi

– Dal 30 marzo all'8 aprile presso Hosteria Toblino *"A tavola con... la Nosiola"* a cura del ristorante Hosteria Toblino e Cantina di Toblino. Info e prenotazioni al numero 0461 561113

– Venerdì 31 marzo, ore 10:30 presso Az. Ag. Pravis *"Masterclass di degustazione"* a cura dei Vignaioli del Vino Santo Trentino. Costo: 30 euro. Prenotazione obbligatoria via mail a info@vinosantotrentino.it

– Venerdì 31 marzo, ore 15:00 presso Az. Ag. Francesco Poli *"Rito della spremitura del Vino Santo trentino"* a cura dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino in collaborazione con la Confraternita della Vite e del Vino. Partecipazione gratuita senza prenotazione. Ritrovo alle ore 15:00 presso Az. Ag. Francesco Poli, Santa Massenza

– Venerdì 31 marzo dalle 16:00 alle 19:00 *"Una visita a Casa Caveau del Vino Santo"*. In questa giornata speciale la **Casa Caveau** sarà aperta senza prenotazione per mostrare ai visitatori i suoi tesori. Costo: 5 euro. Maggiori informazioni chiamando il numero 353 4037389

– Sabato 1 aprile dalle 18:00 presso **Casa Caveau del Vino Santo** *"Storie di vini"*. Il Vino Santo ospita 4 Vini Presidi Slow Food del mondo, a cura di Slow Food Trentino Alto Adige Südtirol e **Casa Caveau del Vino Santo**. Partecipazione di massimo 20 persone. Prenotazione al link gardatrentino.it/StorieDIVini

Attività presso Casa Caveau del Vino Santo

– Sabato 8 aprile ore 14:00 *"Sentiero etnografico della Nosiola, dove il vino si fa Santo"*. Trekking che condurrà alla scoperta dei coltivi di Nosiola sui dolci Monti di Calavino, percorrendo il Sentiero Etnografico della Nosiola. Il rientro, che costeggia la Roggia di Calavino, culminerà a **Casa Caveau del Vino Santo**, per il rito dell'aspersione. Evento gratuito con prenotazione, ritrovo alle ore 13:45 presso la piazzetta del Mercato di Padergnone. Prenotazione al link gardatrentino.it/SentieroEtnografico

– Sabato 8 aprile ore 17:30 *"Nosiola in note"*. Concerto a cura del coro "Valle dei Laghi" con canti della tradizione. Evento gratuito senza prenotazione. A seguire una visita a **Casa Caveau del Vino Santo**, aperta senza prenotazione per mostrare ai visitatori i suoi tesori. Evento gratuito. Maggiori informazioni chiamando al 353 4037389

Eventi in Trentino lungo La Strada Del Vino e Dei Sapori

"Esperienze di gusto"

– Dal 31 marzo al 1 aprile *"Botti, pampini e trallicci"*. Pomeriggio di scoperta: dal vigneto di Nosiola si arriva alla visita in cantina, tra botti d'acciaio e barrique di legno. Sul finale non può mancare una degustazione enogastronomica. Nella Valle dei Laghi.

– Sabato 1 e sabato 8 aprile *"Vinacce e Alambicchi"*. Alla scoperta del mondo della grappa: dalla lavorazione delle vinacce, alla degustazione in compagnia del produttore, per apprezzarne aromi e profumi. Nella Valle dei Laghi.

– Venerdì 7 e sabato 8 aprile *"Taste&Bike – La Nosiola, il Vino Santo e la Valle dei Laghi"*. Esperienza da vivere in bicicletta: visita ad alcune cantine che producono Nosiola e Vino Santo (Azienda Agricola Distilleria Casimiro e Azienda Agricola Francesco Poli). A seguire pranzo presso Hosteria Toblino. Nella Valle dei Laghi.

"Proposte Vacanza"

– Dal 30 marzo al 8 aprile *"Viaggi di Gusto Speciale Nosiola e Vino Santo"*. Suggestive proposte vacanza "cucite su misura" per voi, per raccontarvi il Trentino attraverso la bellezza dei suoi territori e la grande varietà dei suoi prodotti enogastronomici, come Nosiola e Vino Santo, presentati da chi, giorno dopo giorno, si impegna a garantirne la qualità. Nella Valle dei Laghi.

"Weekend in Cantina"

– Sabato 1 e domenica 2 aprile, sabato 8 e lunedì 10 aprile *"Weekend in Cantina Speciale Nosiola"*. Azienda Agricola Distilleria Casimiro, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantina di La-Vis, Cantina Toblino, Fondazione E. Mach Istituto Agrario, Madonna delle Vittorie, Maso Poli. Presso: Valledlaghi, Mezzocorona, Madruzzo, San Michele all'Adige, Riva del Garda, Arco

Si noti che le *Esperienze di Gusto* potranno essere attivate su richiesta con almeno quattro giorni lavorativi di anticipo e per un numero minimo di cinque partecipanti.

Tutti i dettagli delle iniziative organizzate nell'ambito della Manifestazione *"DiVinNosiola: quando il vino si fa santo"* si possono trovare al seguente link (file pdf):

https://www.gardatrentino.it/website_images/events/Locandine/events_2023_DiVinNosiola_programma_1.pdf

Contatti e maggiori informazioni sull'edizione 2023 di "DiVinNosiola: quando il vino si fa santo":

https://www.gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola_13964

Pagina ufficiale dell'Evento sul sito delle "Strade del Vino e dei Sapori del Trentino"

info@stradavinotrentino.com

Tel. 0461 921863

Ann Sicily in a Glass



41 Foto Da Brividi

Ann LobAndSmash



Prenota La EcoWineExperience

Ann Trebbato



Expertise on Italian wine

Ann Enoteca Netherland BV