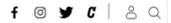


# STYLE MAGAZINE

ISCRIVITI SUBITO ALLA NEWSLETTER



MODA LIFESTYLE ATTUALITÀ BENESSERE e BEAUTY CULTURA & SPETTACOLI

aroba.it

## Registra il tuo dominio

Scegli il nome perfetto per il tuo sito web e fatti riconoscere!

SCOPRI

EVENTI

### DIVINNOGIOLA: TUTTO SULL'APPUNTAMENTO NEL GARDA TRENTINO CON IL "PASSITO DEI PASSITI"

L'uva Nosiola e il Vino Santo che ne deriva sono i protagonisti di DivinNosiola, l'evento che ogni anno anima la Valle dei Laghi. Ecco il programma che si svolgerà dal 30 marzo all'8 aprile 2023

Di Cristina Pacel 29 marzo 2023

### LANCETTE QUANDO TORNA L'ORA LEGALE? di Giorgio Mirandola



aroba.it



La Valle dei Laghi, vallata situata tra il Lago di Garda e Trento, è costellata da ben 7 laghi alpini e piccoli borghi rurali immersi nel paesaggio di frutteti e vigneti. Il clima e la vicinanza dei laghi regalano la condizione ideale per l'appassimento dell'uva Nosiola nei fruttai delle cantine dove nasce il Vino Santo Trentino, uno dei più ricercati vini passiti d'Italia.

**D**egustazioni, momenti nella natura, proposte culturali: sono tanti i modi per celebrare il Nosiola, vitigno autoctono trentino, il Vino Santo Trentino Doc che ne deriva, esclusivo vino da meditazione, presidio Slow Food, e il patrimonio di tradizioni legate alla lavorazione di quest'uva, che è parte integrante dell'identità della Valle dei Laghi. E così, da anni,

"*DivinNosiola, quando il vino si fa santo*" è l'evento che, tra nuove fioriture e profumi inebrianti, vuole essere l'omaggio del territorio al suo gioiello più prezioso, a un'antichissima tradizione viticola-enologica nonché a eccellenze conosciute in tutto il mondo. Dal 30 marzo all'8 aprile, quindi, da non perdere la ricca offerta di iniziative!

### DIVINNOGIOLA: LE TAPPE DEL PROGRAMMA

Si inizia dall'Enoteca Provinciale del Trentino, che aprirà **giovedì, venerdì e sabato, dalle ore 17.00 alle 22.00** per far conoscere le numerose declinazioni di questo interessante vitigno bianco autoctono e dell'affascinante mondo del passito trentino, con la degustazione di vino Nosiola, delle grappe monovitigno di Nosiola e di vinaccia di Trentino DOC Vino Santo.

SCOPRI



aruba.it

**Venerdì 31 marzo, alle ore 15.30** si potrà assistere al **Rito della Spremitura**, presso l'azienda agricola Francesco Poli, a cura dei Vignaioli del Vino Santo Trentino con la Confraternita della Vite e del Vino. Un Rito che diventa occasione di incontro e condivisione di saperi, memorie e passioni per un vino frutto di un lavoro corale.



Nella stessa giornata, **dalle 16.00 alle 19.00**, sarà aperta Casa Caveau Vino Santo, nel cuore di Padergnone (TN), un museo enologico nato per riqualificare l'antico appassitoio. Racconti, profumi e suggestioni in un dialogo costante tra le tradizioni e la loro nuova casa per restituire ai visitatori questa nobile storia che affonda le sue radici in tempi lontani.

Sempre a Casa Caveau Vino Santo, **sabato 1 aprile dalle 18.00** si potrà prendere parte a "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. Cosa prevede? Un'originale esperienza di degustazione, un incontro tra il Vino Santo Trentino Presidio Slow Food e altri quattro Presidi del mondo del vino; un viaggio nell'Italia meno conosciuta ma capace di conservare la **biodiversità**, di partire dal passato per determinare un futuro sostenibile. La comunità di vignaioli, infatti, anche nella Valle dei Laghi, lavora quotidianamente per tramandare mestieri, saperi e sapori, prendendosi cura dell'ambiente e del paesaggio, valorizzando il prodotto ma anche territori e culture.



"La Nosiola: un grappolo e tanti vini" animerà invece **mercoledì 5 aprile**: un laboratorio di degustazione in collaborazione con ONAV Trentino (Org. Nazionale Assaggiatori Vini); una serata didattica e di degustazione dedicata alla Nosiola, al Vino Santo e alla Grappa da vinacce di Nosiola, in abbinamento a prodotti trentini.

Molteplici, infine, le proposte anche per la giornata conclusiva, **sabato 8 aprile: alle 14** ci si può addentrare nel "Sentiero Enografico della Nosiola, dove il *Vino si fa Santo*", suggestiva passeggiata tra i vigneti, per andare alla scoperta dei coltivi di Nosiola. La prima parte del percorso accompagna verso l'abitato di Padergnone per poi costeggiare il lago di Santa Massenza tra i tipici muretti a secco e i terrazzamenti. Si continua alla scoperta del paese, capitale della grappa artigianale, con la più alta concentrazione di distillerie in Italia. Il percorso prosegue verso il lago di Toblino, perfetto con il suo castello per scattare delle foto romantiche; quindi, raggiunge l'abitato delle Sarche e continua verso Ponte Oliveti accanto alle coltivazioni della vite, che "s'inerpicano" anche sul promontorio verso Calavino, dove si snoda l'ultima parte del percorso. Il rientro culminerà a Casa Caveau Vino Santo, per il rito dell'asperzione, accompagnato dalle note del coro Valle dei Laghi.

A seguire, Casa Caveau Vino Santo sarà nuovamente aperta **dalle 16.00 alle 19.00** per una full immersion nella tradizione vitivinicola.



## GIORNATA MONDIALE DELL'ACQUA 2023

di Giorgio Mirandolina



**Risparmia il 40% su Creative Cloud.**  
Vedi i termini.

Risparmia

SCOPRI

Risparmia

SCOPRI

## AUGURI LE FRASI PER LA FESTA DEL PAPA'

di Giorgio Mirandolina



**Risparmia il 40% su Creative Cloud.**  
Vedi i termini.

Risparmia

PENSIERI E PAROLE

aruba.it

aruba.it



## VUOI SAPERNE DI PIÙ? QUALCHE CURIOSITÀ SULL'UVA NOSIOLA

- Ultima uva bianca ad essere raccolta per la sua maturazione tardiva, la Nosiola è più facilmente esposta agli effetti delle variazioni meteorologiche, più frequenti in ottobre, che la possono rovinare.
- Raccolta con cura, per non schiacciarne gli acini, viene portata negli appassitori dove resterà fino ai primi giorni di marzo.
- Qui i grappoli vengono distesi sulle **arèle** i graticci, un tempo col fondo in canne, oggi con rete metallica dalle maglie più o meno fitte, dove prende avvio il processo di appassimento che ne riduce il peso di circa un terzo.
- Responsabile principale del fenomeno dell'appassimento è una muffa nobile, la *Botrytis cinerea*, un fungo che in determinate condizioni di temperatura, umidità e ventilazione aggredisce gli acini favorendo l'evaporazione dell'acqua e la concentrazione degli zuccheri.
- Durante la **Settimana Santa**, da cui probabilmente deriva il nome del vino, le uve appassite subiscono la spremitura.
- Il mosto che si ottiene, travasato più volte per essere ripulito, viene poi lasciato decantare.
- La fermentazione avviene in botti di legno (per lo più rovere) "esauste", ormai incapaci di cedere sapori di legno al prodotto.



PENSIERI E PAROLE

## FESTA DELLA DONNA: 30 FRASI D'AUGURI PER L'8 MARZO

di Antonella Cafena

