

TRENTINO, VALLE DEI LAGHI IN FESTA CON “DIVIN NOSIOLA” 2023



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

In **Trentino**, la **Valle dei Laghi** brinda dal 30 marzo all'8 aprile 2023 con la **Nosiola**, unico vitigno a bacca bianca del territorio ed il **Vino Santo**, uno straordinario passito di lunghissimo appassimento ed invecchiamento, Doc trentina e **presidio Slow Food**.

Per l'occasione, alle degustazioni dedicate si affiancheranno eventi ed iniziative alla scoperta del patrimonio naturalistico e culturale della valle.

Per l'unico vitigno autoctono del **Trentino** a bacca bianca ed il passito che ne deriva dopo il più lungo appassimento naturale al mondo, l'evento "**DiVin Nosiola: quando il vino si fa santo**", rappresenta



l'occasione di assaporarlo.

Nello splendido scenario paesaggistico della **Valle dei Laghi**, zona dal clima mediterraneo posta ad est di Trento, potrà essere apprezzato tra degustazioni, passeggiate e proposte culturali nella sua terra.

Un appuntamento organizzato dal **Consorzio Turistico Valle dei Laghi** e dall'**associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc**, con il supporto di **Trentino Marketing** ed il



coordinamento della

Strada del

Vino e dei Saperi del Trentino.

E con la collaborazione di **APT Garda Dolomiti**, **Consorzio Vini del Trentino**, **Ecomuseo della Valle dei Laghi**, **Palazzo Roccabruna di Trento** e **Casa Caveau Vino Santo**.

La **Nosiola**, coltivata soprattutto in **Valle dei Laghi**, anche se presente pure sulle **Colline Avisiane** ed in

Vallagarina, 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** è il passito che nasce dagli acini di questo vitigno da cui prende il nome che, 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.



Quindi il mosto viene separato dalla componente torbida e lasciato riposare in piccole botti di rovere per almeno 50 mesi; ma solitamente l'invecchiamento si protrae fino 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 una produzione annuale generalmente molto ridotta.

Così, in occasione dell'evento "**DiVinNosiola: quando il vino si fa santo**" viene proposto anche nel 2023 un ricco



calendario di eventi ed iniziative.

Tra cui, il **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 apprezzare anche le degustazioni organizzate presso



il **Palazzo Rocabruna**, sede

dell'**Enoteca Provinciale del Trentino** posto nel cuore del capoluogo.

Si tratta di un'occasione unica per gustare numerose espressioni di Nosiola, scoprendone la grande versatilità e di **Vino Santo** con moltissime annate storiche, con bottiglie invecchiate 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**.

In particolare, **Botti, pampini e tralici** - dal 31 marzo al 1 aprile - Pomeriggio di scoperta, dal vigneto di **Nosiola** alla visita in cantina tra botti d'acciaio e barrique di legno e quindi terminare con una degustazione enogastronomica in **Valle dei Laghi**.

Vinacce e Alambicchi - 01 e 08 aprile - Alla scoperta del mondo della grappa: dalla lavorazione delle vinacce alla degustazione in compagnia del produttore, per



della manifestazione.

www.tastetrentino.it

(Piergiorgio Felletti)



apprezzarne aromi e profumi in **Valle dei Laghi**.

Taste&Bike-La Nosiola, il Vino Santo e la Valle dei Laghi - dal 07 al 08 aprile - Esperienza da vivere in bicicletta, visitando alcune cantine che producono **Nosiola** e **Vino Santo**, per poi pranzare presso un tipico locale in **Valle dei Laghi**.

Oltre alla opportunità di fruire di **Viaggi di gusto speciale Nosiola e Vino Santo** - Dal 30 marzo al 08 aprile - Si tratta di pacchetti da più giorni, oppure di proposte da vivere in giornata, tra cantine, paesaggio ed iniziative