La Valle dei Laghi celebra il vino e i sapori ambasciatori del suo prezioso territorio

"In vino veritas", recita un antico proverbio latino. Chi lo concepì alludeva alla capacità del nettare di bacco di sospendere ogni inibizione nelle persone che ne bevono in abbondanza, ma oggi possiamo fare nostro questo adagio per sottolineare un'altra incontestabile verità: il vino, così come le produzioni di qualità, sono i migliori ambasciatori di un territorio. In una bottiglia ci sono le qualità, vere, di un terreno, di un clima, di una cultura che li sa valorizzare. "DiVinNosiola, quando il vino si fa santo" è un evento enogastronomico nato proprio per esaltare un prodotto legato a doppia mandata alla Valle dei Laghi e alla sua tradizione contadina, quindi per valorizzare tutti gli elementi che contribuiscono a renderlo prezioso. Il festival si propone per la settima volta in Valle dei Laghi e a Trento, dal 20 marzo al 25 aprile, tenendosi a braccetto con la 22ª edizione della Mostra del vino Nosiola Trentino, del Trentino D.O.C. Vino Santo, delle grappe di Nosiola e di vinaccia di Trentino D.O.C. Vino Santo, abbinata all'esposizione orafa. Oltre a queste proposte il cartellone propone molte altre occasioni di svago, che valorizzano un terra, a cavallo fra la Valle dell'Adige e il Lago di Garda, come il trekking, oppure il rito della spremitura delle uve appassite (entrambi proposti il 20 marzo), le visite alle cantine, le proposte gastronomiche dei ristoranti e il nuovo "DiVinNosiola Trail Running", una corsa agonistica lanciata quest'anno per portare atleti di alto livello a competere immersi negli armonici ambienti naturali di questo spicchio di Trentino.

Gli eventi organizzati a Palazzo Roccabruna

La casa dei sapori trentini ha organizzato quattro settimane di appuntamenti dedicati alla Nosiola e al Trentino D.O.C. Vino Santo, per proporre un viaggio nel gusto alla scoperta di un territorio e delle sue peculiarità enologiche. Al centro dell'attenzione vi è naturalmente la mostra "DiVinNosiola 2016 - quando il vino si fa santo", una cornice nella quale dal 24 marzo al 23 aprile 31 cantine serviranno il vino Nosiola Trentino, il Trentino D.O.C. Vino Santo, le grappe di Nosiola e di vinaccia di Trentino D.O.C. Vino Santo presso la prestigiosa sede di via Santa Trinità a Trento, sede dell'Enoteca provinciale. La mostra sarà visitabile negli orari di apertura di Palazzo Roccabruna; tutti i giovedì, venerdì e sabato dalle 17 alle 22 verranno proposte degustazioni dei vini in mostra e della collezione di vini trentini dell'Enoteca, in abbinamento a taglieri di formaggi e salumi trentini. Le sale rimarranno chiuse domenica e lunedì.
Palazzo Roccabruna ospiterà anche il tradizionale appuntamento di "Passito è Passione" dal 31 marzo al 2 aprile, con degustazioni di Trentino Doc Vino Santo in Enoteca, dalle ore 17 alle ore 22, alla presenza di un produttore in grado di soddisfare ogni curiosità. Venerdì 1 aprile alle ore 18 è in programma il laboratorio enogastronomico a cura di Antonio Falzolgher, poi toccherà a tre ristoranti trentini proporre i propri originali abbinamenti con questi prodotti enologici: sabato 2

aprile il Ristorante Costa Salici di Cavalese, sabato 9 aprile il ristorante Ai 2 Camini di Baselga di Piné e sabato 16 aprile il Rifugio Maranza di Trento.
Per finire il vino, alta espressione del legame tra terra e lavoro dell'uomo, clima e passione, sposa anche quest'anno l'arte, presentandosi alla Mostra insieme ai gioielli realizzati dagli Orafi dell'Associazione Artigiani e Piccole Imprese della Provincia di Trento.

Alla scoperta del territorio con un trekking e il rito della spremitura

Domenica 20 marzo è la data scelta dall'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi per un'escursione dedicata alle peculiarità enologiche e naturalistiche della Valle dei Laghi: il trekking "DiVinNosiola - Sentiero della Nosiola, dove il vino si fa santo" valorizza i luoghi storici della coltivazione di questo vitigno, della tradizione e della cultura contadina locale. Per chi desidera prendere parte a questa passeggiata il ritrovo sarà a S. Massenza, al parcheggio della Centrale idroelettrica, alle ore 14. Da lì si camminerà per circa due ore guidati da un accompagnatore del territorio lungo un tratto panoramico del Sentiero della Nosiola, parte integrante dell'Ecomuseo della Valle dei Laghi, con arrivo a Santa Massenza presso l'Azienda agricola e Distilleria Francesco Poli. La partecipazione al trekking è gratuita, con prenotazione obbligatoria presso APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi: tel. 0461.216000, info@discovervalledeilaghi.it.
Particolarmente suggestivo sarà anche quest'anno il rito della Spremitura delle uve appassite di Nosiola, che si terrà domenica 20 marzo presso l'Azienda agricola e Distilleria Francesco Poli alle ore 17.00. L'inizio ufficiale della Spremitura delle uve appassite di Nosiola sarà dato dal Gran Maestro della Confraternita della Vite e del Vino di Trento, con la regia dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino D.O.C. Seguiranno un brindisi e uno speciale assaggio di prodotti tipici, in abbinamento a prodotti realizzati dal Panificio Pasticceria Tecchiolli di Cavedine con farine macinate direttamente con il proprio molino.

La centrale idroelettrica di Santa Massenza diventa un teatro

Anche quest'anno l'affascinante spazio scavato nella roccia che ospita le turbine della Centrale idroelettrica di Santa Massenza il giorno di Pasqua e il lunedì successivo (27 e 28 marzo) diventeranno un teatro nel quale la compagnia Koinè proporrà uno spettacolo itinerante, seguendo il quale gli spettatori potranno scoprire colori e gusti in un percorso iniziatico attraverso i variegati stati organici dell'uva Nosiola, quando viene vinificata dai vignaioli della Valle dei Laghi, scoprendo i modi che ha l'enologia locale quando "gioca" con il vento, le nebbie, le muffe e il suolo per produrre dei vini che possono nascere solo lì.
Gli spettacoli sono organizzati in due turni, alle ore 15 e alle 17, il costo di euro 12,00 a persona comprende ingresso, visita guidata alla Centrale, spettacoli teatrali e degustazioni di vino Nosiola Trentino. Le degustazioni saranno abbinate a prodotti realizzati dal Panificio Tecchiolli di Cavedine con farine macinate direttamente con il proprio molino. La prenotazione è obbligatoria presso APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi.

Sapori di qualità nelle cantine della Valle dei Laghi

Dal 24 marzo al 25 aprile l'Hosteria Toblino è, insieme a Palazzo Roccabruna, sede della Mostra del vino Nosiola Trentino, del Trentino Doc Vino Santo, delle grappe di Nosiola Trentino e di vinaccia di Trentino Doc Vino Santo. In questo spazio per tre mercoledì (30 marzo, 6 e 20 aprile) M. Assaggi incontra DiVinNosiola con degustazioni sensoriali pensate per coccolare mente e corpo. Venerdì 1 aprile si potrà assistere alla ritappatura delle annate storiche del Trentino Doc Vino Santo alla presenza del Gran Maestro della Confraternita della Vite e del Vino di Trento e del notaio, venerdì 15 aprile verrà proposta "Nosiola wine lounge", una serata a base di vino Nosiola Trentino e buona musica, sabato 23 aprile degustazioni guidate di vino Nosiola Trentino e di Trentino Doc Vino Santo, domenica 24 aprile spazio a golosità trentine.
Nella sede dell'azienda agricola e distilleria Fratelli Pisoni domenica 20 marzo si potrà partecipare ad una degustazione verticale di vecchie annate di Trentino Doc Vino Santo, mentre sabato 23 aprile verrà preparata un'apericena, accompagnata dal vino Nosiola Trentino, a seguire serata con dj set "Salsa e kizomba" con Associazione AnDROmeda.