Per un mese la Valle dei Laghi è protagonista con le sue cantine, la sua natura e i suoi sapori

Ci sono riti secolari, legati al mondo contadino, capaci di sopravvivere all'incedere del tempo e di mantenere inalterato il proprio valore simbolico, anche in un'epoca dominata dalla tecnologia e dalle dimensioni virtuali come la nostra. Se questo accade è perché le celebrazioni legate all'immutabile ciclo delle stagioni e della natura, oltre a preservare un prezioso legame con le generazioni passate, offrono sovente lo spunto per valorizzare le specificità e le eccellenze di un territorio, inevitabilmente legate alla sua storia e a quella dei suoi abitanti.

DiVinNosiola ne è un esempio virtuoso. Intorno al rito della spremitura delle uve appassite di prodotte da questo pregiato vitigno da 23 anni viene infatti organizzato un percorso di degustazioni, che valorizza il prezioso nettare prodotto in Valle dei Laghi, mentre da otto viene proposto un format ricco di eventi di ogni genere, che spaziano dall'enogastronomia alla cultura, dallo sport al teatro, per promuovere questa zona del Trentino, a metà strada fra la valle dell'Adige e il Garda, impreziosita da un clima e da un territorio particolari.

Il periodo scelto quest'anno per celebrare 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, è quello compreso fra il 30 marzo e il 25 aprile, cinque settimane nel corso delle quali la Valle dei Laghi e la città di Trento ospiteranno tantissime iniziative, dedicate a chi apprezza questo vino da meditazione, naturalmente, ma anche a chi vuole tuffarsi nei colori e nei tepori primaverili della natura di quest'area geografica per ricaricare le batterie. Parliamo del tour guidato in sella alla bicicletta del 2 aprile, del trekking e del rito della spremitura delle uve appassite dell'8 aprile, delle proposte gastronomiche dei ristoranti, degli spettacoli teatrali nella Centrale di Santa Massenza del 16 e 17 aprile e della competizione podistica "DiVinNosiola Ecorunning", giunta alla seconda edizione.

A Palazzo Roccabruna etichette in mostra

La casa dei sapori trentini ha organizzato anche questa volta quattro settimane di appuntamenti dedicati alla Nosiola e al Trentino D.O.C. Vino Santo, cominciando con la mostra «DiVinNosiola 2017 - quando il vino si fa santo», una cornice nella quale dal 30 marzo al 22 aprile 23 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 nelle eleganti sale di via Santa Trinità a Trento, sede dell'Enoteca provinciale. La mostra sarà visitabile tutti i martedì e i mercoledì dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17, tutti i giovedì e venerdì dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 20, nonché nella giornata di sabato dalle 17 alle 20. In quanto alle degustazioni, saranno proposte al pubblico il giovedì, il venerdì e il sabato dalle 17 alle 20. Quelle dedicate al Trentino D.O.C. Vino Santo, sono in programma nelle giornate del 6, 7 e 8 aprile, mentre il laboratorio affidato agli esperti dell'Onav, l'Organizzazione nazionale Assaggiatori di Vino intitolato "La Nosiola o il Nosiola? Questo è il dilemma" si terrà giovedì 6 aprile dalle 19 alle 21.

Non potevano mancare gli abbinamenti fra la Nosiola e i presidi Slow Food trentini. Il primo, sabato 1 aprile, sarà curato dalla locanda D&D Maso Sasso di Nogaredo; il secondo, sabato 8 aprile, sarà affidato all'osteria La Cantinetta di Varena;

In collaborazione con

Organizzazione: 0461.216000 – info@discovervalledeilaghi.it – www.discovervalledeilaghi.it
PegasoMedia: 348.0613477 – comunicazione@pegasomedia.it – www.pegasomedia.it

l'ultimo, sabato 22 aprile, vedrà protagonista lo chef del Ristorante Genzianella di Madonna di Campiglio.

Il Gran Maestro darà il via alla spremitura

Sul piano simbolico è senza dubbio il rito della Spremitura delle uve appassite di Nosiola il momento più significativo dell'intero programma, non foss'altro perché è quello che ci lega più saldamente alla tradizione. Di questo vino e delle procedure seguite per la sua produzione si parla fin dai tempi del Concilio di Trento, benché la precisa origine delle uve sia tuttora sconosciuta, così come qualche dubbio esiste in merito all'origine del nome, che potrebbe essere legato alla definizione "occhio bianco" (il dialettale "ociolet", poi divenuto "ciaret" o "nosiolet"), oppure al fatto che le viti sono spesso vicine, per affinità climatiche, alle piante di nocciolo. La terza ipotesi lega il termine al colore che assumono gli acini del Nosiola quando giungono a maturazione, simile a quello delle nocciole selvatiche, la quarta sostiene che sia tipico del vino offrire intensi profumi di nocciole tostate.
Quest'anno il rito della Spremitura avrà luogo sabato 8 aprile alle ore 17 nell'azienda agricola Fratelli Pisoni di Pergolese. Il "la" 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 un assaggio di prodotti tipici, in abbinamento alle delizie preparate dal Panificio Pasticceria Tecchiolli di Cavedine con farine locali macinate nel molino dell'azienda.

Alla scoperta della Valle dei Laghi a piedi o in bicicletta

Quello vocato alla produzione di queste uve è un territorio che si presta in maniera particolare, per clima, altimetria e ambiente naturale, ad essere esplorato su due ruote o a piedi. Domenica 2 aprile è in programma un'escursione enogastronomica in e-bike lungo il "Sentiero della Nosiola, dove il vino si fa santo", che porterà i partecipanti ad attraversare i campi coltivati, con sei soste nelle quali saranno proposte altrettante degustazioni di Nosiola e Trentino D.O.C. Vino Santo abbinati ad altri prodotti: la prima nell'Hosteria Toblino, la seconda alla Distilleria Pisoni, altre tre presso le aziende agricole Gino Pedrotti, Francesco Poli e Giovanni Poli, l'ultima nella sede di Maxentia.
L'impiego delle biciclette a pedalata assistita renderà la gita alla portata di tutti. Si può partecipare con la propria o noleggiarne una al costo di 20 euro previa prenotazione. La partenza è prevista alle ore 9 dall'Hosteria Toblino a Sarche, i chilometri da percorrere sono circa 25 e saranno coperti in 5 ore. Il costo di iscrizione, per tutti, è di 20 euro.
Sabato 8 aprile il testimone passerà ad un trekking, che si dipanerà lungo un itinerario culturale studiato dall'Ecomuseo. Anche in questo caso si lambiranno i campi coltivati e si costeggeranno i filari, percorrendo 2 chilometri in due ore. Punto di partenza, fissata per le ore 14, e di arrivo sarà l'azienda agricola Fratelli Pisoni. In questo caso la partecipazione è gratuita.

Pasqua e Pasquetta alla Centrale idroelettrica

Nel fine settimana consacrato alle festività pasquali il "baricentro" di DiVinNosiola si sposterà a Santa Massenza, per l'esattezza all'interno della centrale gestita da Dolomiti Energia. Domenica 16 e lunedì 17 aprile, dalle ore 15 alle 17, si potrà visitare l'impianto scavato nella roccia, all'interno del quale la Compagnia teatrale Koinè si esibirà in uno spettacolo itinerante dedicato alle uve Nosiola e alla loro terra. Al termine sarà servita una degustazione a base di prodotti enologici e prodotti confezionati dal panificio Tecchiolli. Il biglietto di ingresso costa 12 euro (6 per bambini fino a 12 anni).
Nelle stesse due giornate, dalle ore 16,30 alle 18, l'Ecomuseo proporrà ai bambini un laboratorio nel quale si racconterà la storia dell'uva essiccata sulle àrele, che verranno ricostruite all'interno della Centrale poi potranno assaggiare gli acini e una pagnotella dolce da portare a casa. La partecipazione è gratuita, ma è richiesta la prenotazione.

Tante proposte enogastronomiche sul territorio

Poiché DiVinNosiola è un evento che mette al centro i sapori e le esperienze che questo senso ci sa regalare, sono tante, come di consueto, le iniziative di aziende agricole, enoteche, ristoranti, molte delle quali organizzate lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Dall'1 al 30 aprile in sette ristoranti verranno serviti menù abbinati alla Nosiola, mentre altri esercizi propongono degustazioni di prodotti particolari. Da segnalare la degustazione verticale di vecchie annate di Trentino D.O.C. Vino Santo in programma l'8 aprile, alle ore 11, presso l'azienda agricola Fratelli Pisoni, così come le quattro proposte dell'Hosteria Toblino, sede della Mostra insieme a Palazzo Roccabruna, venerdì 7 e venerdì 21 aprile (degustazioni e buona musica), sabato 22 (degustazioni guidate) e domenica 23 (golosità trentine in mostra).

Un pacchetto vacanza costruito ad hoc

Per gli ospiti che arriveranno da fuori regione l'Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi ha confezionato un'offerta molto vantaggiosa, che comprende il pernottamento per due notti in un hotel a tre stelle o in un B&B, una cena in un'osteria tipica, una passeggiata con un accompagnatore, una degustazione di Vino Nosiola da utilizzare a palazzo Roccabruna e la Trentino Guest Card. Il periodo coperto da questa offerta è quello compreso dal 30 marzo al 25 aprile. Il costo a persona in camera doppia è di 130 euro se si sceglie l'albergo, di 119 euro se si preferisce un agriturismo o un B&B.