TRENTINO

DiVinNosiola
quando il vino si fa santo

28 MARZO
21 APRILE
2019

Un programma ricco di eventi e proposte per la decima edizione di «DiVinNosiola»

Per chi abita in Valle dei Laghi la primavera non è solo la stagione nella quale la natura si risveglia, attingendo da una infinita tavolozza di colori, ma da qualche secolo è anche quella in cui si raccolgono i frutti di una meticolosa opera, portata avanti dai vitigni autoctoni e dagli agricoltori che si prendono cura dei loro grappoli, durata per l'intero anno precedente. Serve tanta pazienza, infatti, per ottenere le migliori uve di Nosiola e ancora di più per attendere che il Vino Santo raggiunga l'invecchiamento giusto per poterlo degustare. È proprio per fare in modo che questi saperi e questi piaceri non rimangano confinati alla sola Valle dei Laghi che dieci anni fa è stata lanciato «DiVinNosiola», l'evento che celebra e promuove i prodotti di qualità che solo questa terra riesce a regalarci, organizzato dall'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi.

L'edizione 2019, in programma dal 28 marzo al 21 aprile, propone come di consueto un ampio ventaglio di iniziative, che coprono un territorio ben più ampio di quello vocato alla produzione di questo nettare dorato. Accanto alla mostra organizzata in collaborazione con l'Enoteca Provinciale del Trentino, grazie alla quale si possono conoscere e degustare il Vino Nosiola, il Trentino Doc Vino Santo, le grappe monovitigno di Nosiola e di vinaccia imbottigliate da 23 diverse cantine, Palazzo Roccabruna organizza anche laboratori di degustazione in collaborazione con Onaf e Onav. Poi vi sono gli incontri ospitati dalle aziende agricole, che curano degustazioni, passeggiate fra i filari e laboratori didattici, un trekking, l'irrinunciabile rito della spremitura, le visite guidate all'interno della Centrale Idroelettrica di Santa Massenza, le serate speciali e gli aperitivi organizzati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, gli appuntamenti all'Hosteria Toblino e infine la gara podistica sulla distanza della mezza maratona.

Palazzo Roccabruna vetrina dei migliori prodotti

L'Enoteca Provinciale sarà ancora una volta protagonista, nel calendario di iniziative, in primo luogo perché accoglierà nell'atrio di Palazzo Roccabruna le etichette di 23 cantine, impegnate nella produzione di Nosiola Trentino, Trentino D.O.C. Vino Santo, grappe di Nosiola e di vinaccia di Trentino D.O.C. Vino Santo. L'esposizione 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.

Dal 18 al 20 aprile il Trentino D.O.C. Vino Santo sarà al centro dell'attenzione grazie a «Passito è passione», grazie al quale questo nettare verrà proposto insieme a proposte gastronomiche dolci e salate.

Due i laboratori di degustazione organizzati in collaborazione con ONAF e ONAV. Sabato 6 aprile alle ore 20 l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi ci attende per "Croste fiorite, muffe nobili e riserve di malga con

In collaborazione con

Comune di Vallelaghi · Comune di Madruzzo · Comune di Cavedine

Un ringraziamento particolare a

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

declinazioni di Nosiola", mentre giovedì 18 aprile alla stessa ora l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino ci attende per "Vino santo e non solo, otto vini passiti trentini abbinati a prodotti del territorio". La stessa ONAV nella serata del 2 aprile presso la Cantina La Vis ci farà conoscere i prodotti delle Colline Avisane, le Nosiola di nove produttori locali abbinati al salmerino di Astro. Nei primi due casi la prenotazione è consigliata, in questo è obbligatoria.

A Santa Massenza si impara e si degusta

Una delle sedi dell'edizione 2019 di «DiVinNosiola» è l'Azienda agricola Francesco Poli di Santa Massenza, che nella giornata di sabato 30 marzo proporrà due appuntamenti inseriti nel calendario della rassegna. Si comincerà alle ore 10.30 con una degustazione verticale a cui è stato assegnato il titolo "Nosiola: da Cenerentola a Principessa delle Dolomiti", che abbraccerà dieci annate di questo vino, condotta da Fabio Giavedoni di SlowWine, chiusa da un pranzo e da un'anteprima della rappresentazione teatrale che sarà poi proposta nel pomeriggio. Alle 15.30 e alle 16.30 sarà infatti la volta di "La bottiglia in campo", una delle novità dell'edizione 2019, un'escursione tra le vigne con degustazione sensoriale, accompagnata dal racconto teatralizzato delle attività che vengono svolte dai contadini sulle vigne. Per prendere parte a queste attività è necessaria al prenotazione.

A Cavedine i laboratori didattici e il Rito della spremitura

Due settimane dopo, sabato 13 aprile, il baricentro di «DiVinNosiola» si sposterà nell'Azienda agricola Gino Pedrotti di Cavedine, che nel pomeriggio farà da cornice al rituale "Rito della spremitura delle uve appassite di Nosiola", in programma alle ore 17, e a un laboratorio per i bambini gestito dall'Ecomuseo, nel quale i più piccoli impareranno come si produce il Vino Santo e come si impasta e si cuoce una pagnotella dolce. La spremitura sarà al solito avviata 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.
L'azienda comincerà però ad animarsi già in mattinata, dato che alle ore 10.30 prenderà il via un viaggio nel tempo condotto dal giornalista Alberto Folgheraiter e da Massimo Zanichelli, uno dei maggiori esperti italiani di vini dolci, grazie al quale verrà raccontata la storia di questo nettare, mentre si degusteranno sette straordinarie annate. Anche in questo caso la prenotazione è obbligatoria.

Il trekking e le visite alla centrale idroelettrica

Anche quest'anno «DiVinNosiola» offre l'opportunità di affrontare una camminata attraverso le zone coltivate della Valle dei Laghi, grazie ad un trekking organizzato in collaborazione con l'Ecomuseo, che sabato 13 aprile porterà i partecipanti a percorrere circa 5 chilometri senza affrontare dislivelli impegnativi. Il luogo di ritrovo sarà l'Azienda Agricola Gino Pedrotti (alle ore 13.30), lo stesso dove si concluderà l'escursione due ore e mezza dopo. La partecipazione è gratuita, la prenotazione obbligatoria.
Chi vuole muoversi nel cuore della montagna, invece che all'aria aperta, può approfittare delle cinque visite speciali organizzate all'interno della Centrale idroelettrica di Santa Massenza, che avranno come epilogo una degustazione presso una delle vicine cantine. Sono in programma sabato 20 aprile alle ore 15 e alle 17, domenica 21 alle 15 e lunedì 22 alle 10.30 e alle 15. La prenotazione è obbligatoria.

Gli appuntamenti organizzati dall'Hosteria Toblino

L'Hosteria Toblino di Sarche sarà, 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. Tutti i pomeriggi dalle ore 15 alle ore 18, nel periodo compreso fra il 28 marzo e il 21 aprile, offrirà in degustazione due annate di Vino Santo Trentino, abbinato a strudel di mele e crema inglese (costo 10 euro). Inoltre venerdì 19 aprile è in programma un incontro con un produttore, anche in questo caso accompagnato dalla degustazione. Nel corso del mese consacrato a «DiVinNosiola» verrà servito un menù a tema, che porta in tavola cubi di trota marinata con mela verde, tagliatelle allo zafferano e lo strudel di mele. Ogni piatto verrà abbinato ad una tipologia diversa di Nosiola dei produttori che hanno aderito alla Mostra.

Anche la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in campo

Come di consueto «DiVinNosiola» annovera anche degustazioni con i produttori, escursioni nei vigneti e menù a tema organizzati lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, il cui obiettivo è promuovere questo vino dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dalle Valle di Cembra alla Valle dei Laghi, senza dimenticare il capoluogo. Nel calendario si trovano le serate speciali dedicate alla degustazione di Vino Santo e Nosiola, gli aperitivi e le degustazioni nelle sedi di dieci soci della Strada, le proposte enogastronomiche confezionate da sei ristoranti, e due proposte vacanza che comprendono una o due notti.

Per i podisti c'è DiVinNosiola Ecorunning

Giunto alla quarta edizione, «DiVinNosiola Ecorunning» offrirà anche questa volta ai runner l'opportunità di correre fra le vigneti, laghi e borghi della Valle dei Laghi e di cominciare la stagione agonistica nel migliore dei modi. Quest'anno la manifestazione organizzata dall'ASD Charly Gaul Internazionale e dall'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi in collaborazione con GS Fraveggio, propone un unico percorso sulle distanza dei 21 chilometri con 590 metri di dislivello, che si potrà coprire da soli oppure in staffetta, partecipando nella modalità "duo half marathon".
Lo start verrà dato alle ore 10 presso il Teatro Valle dei Laghi, a Vezzano, dove sarà allestito anche il traguardo. Dopo la partenza dei corridori si muoverà anche il gruppo iscritto alla camminata ludico motoria guidata da un accompagnatore di territorio, che coprirà la distanza di 5 chilometri.
Fino al 31 marzo la quota di iscrizione è di 30 euro per la gara individuale e di 20 euro a testa per chi prende parte alla "duo half marathon", cifre che aumenteranno dopo l'1 aprile: 35 euro per la prima e 25 euro a concorrente per la seconda. L'iscrizione alla passeggiata ludico motoria costa 10 euro.
Le richieste si compilano e si inviano attraverso il portale www.endu.net con la possibilità di pagamento tramite bonifico bancario, carta di credito o paypal. C'è tempo fino a venerdì 12 aprile o al raggiungimento del tetto massimo di partecipanti, fissato a quota 500. Inoltre ci si può iscrivere anche prima del via presso l'ufficio gara.