TRENTINO

DiVinNosiola
quando il vino si fa santo

28 MARZO
21 APRILE
2019

Presentata la 10ª edizione di «DiVinNosiola» Tantissime le proposte dal 28 marzo al 21 aprile

«DiVinNosiola» compie dieci anni e per celebrare questo importante anniversario l'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi ha costruito un programma ricco di proposte. La rassegna che promuove uno dei prodotti più nobili della Valle dei Laghi e del Trentino tutto, in programma dal 28 marzo al 21 aprile, ha coinvolto anche quest'anno tante realtà locali e provinciali, grazie alle quali ha potuto costruire un cartellone che spazia dalle degustazioni alle passeggiate, dai laboratori per i bambini agli spettacoli fra le viti, dai menù a tema alle visite alla centrale di Santa Massenza, senza dimenticare la gara podistica "cult", che avrà al solito il compito di chiudere il sipario. La manifestazione è stata presentata questa mattina presso la sede della stessa APT.

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, poi perché dal 18 al 20 aprile il Trentino D.O.C. Vino Santo sarà al centro dell'attenzione grazie a «Passito è passione». Due i laboratori di degustazione organizzati in collaborazione con ONAF e ONAV, in programma sabato 6 aprile e giovedì 18 aprile.

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 una degustazione verticale, chiusa da un pranzo e da un'anteprima della rappresentazione teatrale che sarà poi proposta nel pomeriggio e "La bottiglia in campo", un'escursione tra le vigne con degustazione sensoriale.

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". L'azienda comincerà però ad animarsi già in mattinata, quando è in programma un viaggio nel tempo condotto dal giornalista Alberto Folgheraiter e da Massimo Zanichelli, grazie al quale verrà raccontata la storia di questo nettare, mentre si degusteranno sette straordinarie annate.

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. Chi vuole muoversi nel cuore della montagna, invece che all'aria aperta, può approfittare delle cinque visite speciali (il 20, 21 e 22 aprile) organizzate all'interno della Centrale idroelettrica di Santa Massenza, che avranno come epilogo una degustazione presso una delle vicine cantine.

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, inoltre venerdì 19 aprile è in programma un incontro con un produttore.

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

Come di consueto «DiVinNosiola» annovera anche degustazioni, escursioni nei vigneti e menù a tema organizzati lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, "A tutto Nosiola", 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.

A fare gli onori di casa è stato il presidente dell'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi **Franco Aldo Bertagnolli**, che ha ricordato quanto sia importante per un territorio di piccole dimensioni come il Trentino puntare sulle eccellenze per ritagliarsi uno spazio sui mercati turistici. «In quest'ottica Nosiola, Vino Santo e le grappe sono testimonial perfetti, - ha concluso - intorno ai quali si può costruire un calendario di eventi ricco come quello di DiVinNosiola».
La direttrice **Elda Verones** ha poi passato in rassegna le iniziative più importanti di questa decima edizione, ricordando la figura di Giuseppe Morelli, che ideò DiVinNisiola dieci anni fa, e l'impegno dell'Associazione Vignaioli del Trentino, che vi ha investito fin dall'inizio. «Ci sono tante realtà dietro a questo calendario di eventi – ha ricordato – con le quali abbiamo concordato ogni dettaglio, solo così la macchina organizzativa può funzionare al meglio. Fra le novità segnalo la degustazione teatralizzata del 30 marzo a Santa Massenza, un'idea originale che speriamo possa riscuotere successo».
Dopo che **Adriano Zanotelli**, in rappresentanza della Camera di Commercio di Trento, ha ricordato il ruolo di palazzo Roccabruna, sede della Mostra e di due interessanti laboratori di degustazione, è toccato a **Stefano Pisoni**, voce del Consorzio Vignaioli del Trentino, tessere le lodi di queste uve: «Non ricordiamo mai abbastanza che si tratta dell'unico vitigno bianco autoctono – ha affermato – e che ha bisogno di essere promosso con forza, perché si tratta di una gemma che spesso proprio i trentini non apprezzano come dovrebbero. Solo nel clima della Valle dei Laghi si può ottenere un prodotto di questo tipo, ricordiamolo».
Il vicesindaco di Cavedine **Gianni Bolognani** ha confessato che «dieci anni fa, quando DiVinNosiola è stato inventato, non credevo avrebbe potuto raggiungere questo successo e questa complessità, si tratta indubbiamente di una storia di successo che aiuta tutta la Valle dei Laghi».
Il suo collega **Federico Sommadossi**, vicesindaco di Vallelaghi, si è invece soffermato su un progetto che sta molto a cuore a tutta la vallata: «Manca ancora qualche mese di lavoro, ma per il 2020 il nuovo Caveau del Vino Santo sarà certamente realtà. Abbiamo recuperato gli avvolti sotterranei di un essicatoio in disuso e lo stiamo trasformando in un luogo di conservazione, degustazione e valorizzazione di questo nettare pregiato. La nostra idea è di costruire uno spazio dove si possa far conoscere la storia della valle attraverso il suo vino, utilizzando strumenti multimediali ed esperienze sensoriali».
Francesco Antoniolli, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, ha rimarcato il ruolo che giocano i soci coinvolti in questa edizione, attivi in diverse modalità raccolte nel calendario di "A tutto Nosiola". «Si tratta di un vino che racconta l'intero Trentino, un prodotto di eccellenza che merita di essere promosso – ha affermato – come faranno oltre cinquanta realtà associate alla Strada».
Alla sua prima uscita ufficiale nelle vesti di presidente del Consorzio Vini del Trentino, **Pietro Patton** ha invece voluto infilarsi nei panni di chi lavora in campagna. «Se tutto questo è possibile è perché ci sono persone che coltivano con grande passione e competenza la vite di Nosiola, un'opera tutt'altro che semplice. La qualità di questi chicchi è soprattutto merito loro».
Giovanni Brumat ha invece ricordato le iniziative organizzate dalla Cantina di Toblino.
Uno spazio è stato riservato al gran finale della decima edizione, ovvero la gara podistica "DiVinNosiola Ecorunning", in programma domenica 14 aprile. «In questa quarta edizione abbiamo deciso di proporre solo il percorso sulla distanza della half-marathon – ha spiegato **Mauro Bressan**, presidente del G.S. Fraveggio – per poter concentrare i servizi su un solo tracciato, 21 chilometri fra vigne, laghi e cantine che potranno essere affrontati anche nella formula a staffetta. Il flusso con il quale arrivano le iscrizioni è confortante, l'idea di correre in un contesto così suggestivo piace molto anche ai runner di altre regioni».