TRENTINO

DiVinNosiola
quando il vino si fa santo

28 MARZO
21 APRILE
2019

Domani alle 18 si inaugura «DiVinNosiola»
Sabato due appuntamenti a Santa Massenza

Per la decima edizione di «DiVinNosiola» è giunto il momento di aprire le danze. Giovedì pomeriggio alle ore 18 nell'atrio di Palazzo Roccabruna, in via Santa Trinità a Trento, avrà infatti luogo la cerimonia inaugurale della mostra, il primo atto dell'evento organizzato dall'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi.

In esposizione vi sono le bottiglie di Vino Nosiola, di Trentino DOC Vino Santo, di grappe monovitigno di Nosiola e di vinaccia di Trentino DOC Vino Santo, portate all'Enoteca Provinciale da 23 diverse aziende. La mostra sarà visitabile fino al 20 aprile nelle giornate di martedì e mercoledì dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17, giovedì e venerdì dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 20, sabato dalle 17 alle 20. Le degustazioni saranno fruibili giovedì, venerdì e sabato dalle 17 alle 22.

In parallelo giovedì aprirà anche la mostra gemella allestita all'Hosteria Toblino di Sarche, locale che proporrà anche un menù a tema, all'interno del quale ogni piatto sarà abbinato ad una tipologia diversa di Nosiola dei produttori che hanno aderito alla mostra.

La settimana propone anche due appuntamenti organizzati presso l'Azienda Agricola Francesco Poli di Santa Massenza. Sabato mattina alle 10.30 prenderà il via una degustazione verticale, che vedrà protagoniste dieci annate comprese fra il 2018 e al 1998, condotta da un esperto quale Fabio Giavedoni di SlowWine, chiusa da un pranzo a cura dello chef Walter Miori. Subito dopo i partecipanti potranno godersi un'anteprima della rappresentazione teatrale «La bottiglia in campo». La prenotazione alla mattinata è obbligatoria, il costo è di 30 euro.

Nel pomeriggio, in due orari diversi (alle 15.30 e alle 16.30) la cantina ospiterà la versione completa della stessa degustazione teatralizzata. Lo spettacolo di Supernova K trasformerà il vigneto in un piccolo palcoscenico teatrale "mettendo in campo" una rappresentazione originalissima, una dilettevole escursione con degustazione sensoriale e culturale tra le vigne, pensata per chiunque voglia approfondire il proprio rapporto col vino. Durante il percorso si scoprirà l'anatomia, la fisiologia e la fenologia della vite, il terreno di cui si nutre e il clima di cui gode. Al termine si potrà naturalmente assaggiare il nettare dorato. La prenotazione è obbligatoria, il costo è di 8 euro.

In collaborazione con

Un ringraziamento particolare a

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