



DiVinNosiola
quando il vino si fa santo

TRENTINO

28 MARZO
21 APRILE
2019

«DiVinNosiola» è entrata oggi nel vivo con degustazioni e spettacoli fra le vigne

Dopo il rito del taglio del nastro, celebrato a Palazzo Roccabruna giovedì, la decima edizione di «DiVinNosiola», evento organizzato dall'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, oggi è entrata nel vivo, proponendo alcuni appuntamenti che hanno portato gli ospiti a diretto contatto con il Vino Nosiola e con i campi nei quali vengono coltivate le viti. A fare da cornice l'Azienda Agricola Francesco Poli di Santa Massenza, che ha ospitato prima una degustazione verticale, poi uno spettacolo itinerante ambientato fra i filari entrambi molto partecipati.

In mattinata, dopo i saluti di organizzatori, autorità locali e produttori, nei calici dei sessanta appassionati iscritti sono state somministrate, una dopo l'altra, dieci annate comprese fra il 1998 e il 2018. A guidare la degustazione organizzata dall'Associazione Vignaioli del Vino Santo e dal Consorzio Vignaioli del Trentino è stato Fabio Giavedoni, curatore guida «Slow Wine» per Slow Food Editore. Subito dopo la compagnia teatrale Supernova K ha proposto ai partecipanti uno spettacolo itinerante, denominato «La bottiglia in campo», che li ha portati nelle campagne circostanti, quelle che producono le uve Nosiola. L'obiettivo della passeggiata guidata era quello di mostrare al pubblico cosa c'è davvero dentro ad un bicchiere di Nosiola, come ha ben chiarito la prima scena, chiusa con il tuffo di una zolla di terra nel calice di un sommelier. Poi c'è stato modo di citare le «Georgiche» di Virgilio e di ricordare tutte le funzioni cruciali svolte dalle radici della vite, vero cervello sotterraneo della pianta, che cerca sostanze minerali e acqua, che determina come si svilupperà il fusto. Un ruolo da protagonisti è stato riservato anche agli storni, uccelli che ne trasportano i semi, e all'indispensabile opera dell'uomo, che innestando la vite europea in quella americana è riuscito a rendere più robuste queste piante. Al termine del tour i partecipanti hanno danzato uniti per i mignoli, come tranci avvinghiati fra loro. Lo spettacolo, che prevedeva anche due degustazioni, è stato proposto sia in mattinata sia il pomeriggio in una versione più articolata.

«DiVin Nosiola» tornerà protagonista sabato 13 aprile, quando a Lago di Cavedine sono in programma una degustazione di sette annate di Vino Santo, i laboratori per i bambini, il Rito della spremitura delle uve appassite nonché un trekking fra i filari. Il giorno dopo, domenica 14, buona parte della Valle dei Laghi sarà teatro della quarta edizione della corsa podistica «DiVinNosiola Ecorunning», una half marathon che attraversa campi coltivati, cantine, prati e boschi e che lambisce laghi e corsi d'acqua, da affrontare da soli o in coppia con passaggio del testimone a metà percorso.

Nel frattempo si possono visitare le mostre allestite a Palazzo Roccabruna e all'Hosteria Toblino, che propone anche un menù ad hoc, o partecipare alle iniziative che saranno proposte dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dall'11 al 21 aprile nel contesto di «A tutto Nosiola».

In collaborazione con



Un ringraziamento particolare a



DiVinNosiola 2019

Organizzazione: 0461.216000 – info@discovervalledeilaghi.it – www.discovervalledeilaghi.it

PegasoMedia: 348.0613477 – comunicazione@pegasomedia.it – www.pegasomedia.it