TRENTINO

DiVinNosiola
quando il vino si fa santo

28 MARZO
21 APRILE
2019

Un sabato 13 aprile ricco di appuntamenti tra il rito della spremitura e il trekking

Ogni manifestazione che ha il compito di mantenere vive tradizioni e pratiche secolari annovera nel proprio calendario almeno un momento rituale, che, grazie al suo valore simbolico, rinnova precisi valori. Per «DiVinNosiola», l'evento dedicato alle uve bianche della Valle dei Laghi e ai prodotti enologici di qualità che esse ci regalano, questo passaggio importante è rappresentato dal Rito della spremitura delle uve appassite.

Chi conosce questo vino sa quanto sia importante il momento in cui si dà il via a questa operazione, perché si tratta della fine di una lunga attesa. Fino a quando le uve sono esposte alla brezza del Garda sulle arele, i tradizionali graticci, affinché i chicchi perdano volume ed acquistino sapore, gran parte dell'opera viene svolta dagli agenti naturali, che hanno il compito di asciugare i frutti, nel momento in cui si procede alla torchiatura e si ottiene il succo che poi diventerà pregiato vino da imbottigliare, l'uomo torna ad essere protagonista, per il momento solo nei panni di produttore. In tempi non troppo distanti anche in quelli di consumatore.

Quest'anno l'appuntamento con il Rito della spremitura delle uve appassite è fissato per sabato 13 aprile alle ore 17 all'azienda agricola Gino Pedrotti di Cavedine, una cornice nuova, rispetto alle ultime edizioni della rassegna organizzata dall'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, in ossequio al principio di dare visibilità a rotazione alle tante realtà che operano in questo settore, che continuano cioè a seguire il solco tracciato in Valle dei Laghi da decine di generazioni passate. Ad avviare la cerimonia sarà al solito il Gran Maestro della Confraternita della Vite e del Vino di Trento, con la regia dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino D.O.C., poi si potranno degustare sia il succo appena estratto sia il Vino Nosiola delle annate precedenti.

Subito prima e subito dopo, ovvero alle 16.30 e alle 17.30, prenderanno il via i laboratori didattici per i bambini, organizzato in collaborazione con l'Ecomuseo della Valle dei Laghi, nel quale i più piccoli potranno conoscere le fasi di lavorazione di queste uve, assaggiarne gli acini zuccherini e prepararsi una pagnotta dolce da portare a casa.

E il programma di sabato 13 aprile non finisce qui. La giornata inizierà infatti con un appuntamento riservato ai cultori di Vino Santo, ovvero con una degustazione verticale di sette annate da ricordare, quella del 1967, 1977, 1982, 1985, 1996, 2002 e 2011. L'incontro sarà coordinato dal giornalista e scrittore Alberto Folgheraiter e dall'esperto sommelier Massimo Zanichelli. Nel primo pomeriggio, alle 13.30, partirà invece un trekking che porterà i partecipanti ad attraversare le zone coltivate, un percorso lungo il sentiero della Nosiola, che impegnerà i camminatori per due ore e mezza, durante i quali una guida spiegherà loro la meticolosa opera portata avanti dai produttori, che si vincola alle particolari caratteristiche climatiche della zona. Si percorreranno circa 5 chilometri per lo più pianeggianti. L'iscrizione è gratuita, ma va prenotata chiamando l'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi (0461-216000), mentre per quanto concerne la degustazione la partecipazione, che costa 30 euro, va prenotata scrivendo all'Associazione Vignaioli del Vino Santo

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

(comunicazionevignaiolitrentino@gmail.com).