



## Vino Santo Trentino e DiVinNosiola

*Il rito collettivo della spremitura e gli altri appuntamenti  
in Trentino*

### AL VIA "DIVINNOSIOLA" CON GRANDE SUCCESSO DI PUBBLICO

Valle dei Laghi, aprile 2023. Il 30 marzo è iniziata **"DiVinNosiola: quando il vino si fa Santo"**, la prima manifestazione enologica trentina dell'anno, che fino all'8 aprile vede protagonisti il Trentino, la sua Nosiola e il Vino Santo, Doc trentina e presidio Slow Food.

Durante l'evento la Valle dei Laghi accoglie i winelovers, la stampa e gli operatori del settore con un ricco calendario di degustazioni, passeggiate e proposte culturali per immergersi tra i sapori e i profumi del territorio alla scoperta del patrimonio enogastronomico e naturalistico della valle.

Venerdì 31 marzo grande successo per la *Master Class* guidata dal Sommelier Roberto Anesi e curata dai Vignaioli del Vino Santo Trentino: un percorso affascinante tra storia, profumi e sapori della Nosiola e del Vino Santo. Un'occasione unica per degustare due diverse espressioni di Nosiola, e quattro annate storiche di Vino Santo.

Sei i vini degustati, un percorso a ritroso nel tempo, frutto del sapere secolare della tradizione: *Nosiola 2022 di Giovanni Poli, Nosiola 2022 di Maxentia, Vino Santo 2008 di Pravis, Vino Santo 2003 di Gino Pedrotti, Vino Santo 1998 di Francesco Poli e Vino Santo 1983 di Pisoni.*

A guida di questo viaggio, **Roberto Anesi, Miglior Sommelier d'Italia 2017** che ne ha apprezzato *"I tratti distintivi del vitigno che ha mostrato il suo carattere e la sua identità: freschezza, eleganza e versatilità."* Nel corso della degustazione ha saputo valorizzare i diversi vini: *"Le due Nosiola, la prima vinificata in acciaio, la seconda con una parziale macerazione sulle bucce, hanno mostrato tutta la loro bevibilità, con sentori di nocciola, una nota vegetale e un finale minerale e salino, sempre con una complessità a tratti scattanti."*

L'assaggio è poi passato ai Vini Santi, con assaggi cadenzati e che hanno mostrato le potenzialità di queste bottiglie. Così, nel procedere degli anni, ci si chiede quanti vini dolci riescano ad avere un racconto così profondo e un'evoluzione che valorizza le annate più vecchie. Anesi riprende quindi la sua degustazione: *"Nei primi calici si sente l'esordio di questo vino: un viaggio nei mercatini delle spezie, che - nonostante lo zucchero - lascia sempre un finale fresco, che invita a nuova beva. Si ritrovano miele, frutta disidratata, una nota leggermente salata e sul secondo calice si ritrova in chiusura di bocca un leggero tannino. Un proseguo negli anni '90, che al naso si presenta ampio e sfaccettato, in bocca freschezza e sapidità si alternano per una completezza nel gusto che racchiude l'evoluzione in bottiglia. In chiusura un salto che arriva fino al 1983, il cui naso è molto complesso, la nota di dolcezza non è stucchevole e mostra la sua piena integrità e la possibilità di durare ancora nel tempo."*

Molti gli interventi e gli apprezzamenti dei presenti nel corso della degustazione: chi ha scelto di cercare in ogni calice un singolo sentore, e vederne l'evoluzione; chi ne valorizza l'unicità e la territorialità del prodotto, che solo in questa valle e grazie al microclima del lago può esistere. Per salutarci un intervento dei presenti della Confraternita della Vite e del Vino, che ricordano come noi tutti siamo *"Figli del territorio che abitiamo, un territorio di Montagna, dove*



## Vino Santo Trentino e DiVinNosiola

*Il rito collettivo della spremitura e gli altri appuntamenti  
in Trentino*

*ogni prodotto è frutto di fatica, lavoro e tradizione; per questo vanno valorizzati come patrimonio della nostra identità."*

Il pomeriggio di venerdì si è svolto il *Rito della Spremitura del Vino Santo Trentino*, a cura dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino, in collaborazione con la Confraternita della Vite e del Vino, durante il quale sono stati torchiati i primi acini appassiti di Nosiola. Rappresenta uno dei momenti simbolicamente più importanti, che si svolge in occasione della Settimana Santa e segna il passaggio dall'appassimento sulle arèle, alla vinificazione.

*"Siamo molto contenti della presenza di pubblico, amiche e amici, che hanno partecipato con interesse alle nostre attività."* Ha spiegato Enzo Poli, presidente dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino, *"Un coinvolgimento che si rinnova di anno in anno, cercando sempre di portare un po' di innovazione e la ricerca che molti di noi fanno nelle loro cantine, anche in momenti così ricchi di storia e tradizione. Ci rende orgogliosi di far scoprire il nostro territorio, le sue bellezze e la sua originalità, data dal clima del Lago di Garda, non di meno la sua storia e le antiche tradizioni vinicole che lo contraddistinguono."*

Il giorno successivo, sabato 01 aprile la Casa Caveau del Vino Santo ha ospitato una degustazione trasversale sulla penisola: in assaggio 4 vini presidio Slow Food dalle diverse regioni, a cura della condotta locale di Slow Food e che ha visto rinnovata e giovane partecipazione di pubblico.

Le attività continuano fino a sabato 8 aprile con esperienze di gusto, degustazioni, percorsi guidati, trekking tra i vigneti della Nosiola.

L'evento è organizzato dal Consorzio Turistico Valle dei Laghi e dall'associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc, con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest - e la collaborazione di APT Garda Dolomiti, Consorzio Vini del Trentino, Ecomuseo della Valle dei Laghi, Palazzo Roccabruna di Trento e Casa Caveau Vino Santo.

*Il profumo del vento.  
Il colore del tempo.  
È l'Ora del Vino Santo.*

Per maggiori informazioni: [info@vinosantotrentino.it](mailto:info@vinosantotrentino.it)  
Il programma completo di DiVinNosiola è disponibile su [www.vinosantotrentino.it](http://www.vinosantotrentino.it)

Ass. Vignaioli Vino Santo Trentino // [vinosantotrentino.it](http://vinosantotrentino.it)  
Vignaioli del trentino // [vignaiolideltrentino.it](http://vignaiolideltrentino.it)  
Casa Caveau Vino Santo // [casacaveauvinosanto.com](http://casacaveauvinosanto.com)  
Slow Food Trento Alto Adige SudTirolo // [slowfoodtrentinoaltoadige.com](http://slowfoodtrentinoaltoadige.com)  
Garda Trentino // [gardatrentino.it](http://gardatrentino.it)

Ufficio Stampa  
Federica Schir PR



## **Vino Santo Trentino e DiVinNosiola**

*Il rito collettivo della spremitura e gli altri appuntamenti*

*in Trentino*

+ 39 389 9425510

[info@federicaschir-pr.com](mailto:info@federicaschir-pr.com)

[federica@federicaschir-pr.com](mailto:federica@federicaschir-pr.com)