



ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI DEL VINO SANTO TRENINO

DiVinNosiola

QUANDO IL VINO SI FA SANTO

Il Vino Santo Trentino, presidio Slow Food, è il frutto del lavoro di quanti credono che sia ancora necessario attendere il tempo giusto per le cose buone. Quelle che raccontano saperi condivisi, memorie passate e passioni presenti. Un vino frutto di un lavoro corale e antiche tradizioni; tra queste il Rito della Spremitura: uno tra i momenti simbolicamente più importanti, che si svolge in occasione della Settimana Santa e che segna il passaggio dall'appassimento dell'uva Nosiola sulle "arèle", alla vinificazione del Vino Santo Trentino. La manifestazione alla sua quattordicesima edizione è diventata uno degli appuntamenti più importanti della Valle dei Laghi ed è nata per far riscoprire alcuni tratti del patrimonio culturale del territorio e soprattutto della sua tradizione enogastronomica che si lega in modo imprescindibile alla produzione del Vino Nosiola e del Vino Santo, due stili diversi di vinificazione di un solo vitigno: la Nosiola.

PROGRAMMA

dall'1 al 30 marzo in Valle dei Laghi

CibodiVino, la Nosiola in tavola

Non c'è posto migliore di una tavola imbandita per gustare e conoscere le storie che si nascondono dietro ad una bottiglia di vino. Un'occasione unica per godere del connubio tra cibo e vino, un'atmosfera informale e amichevole dedicata a chiunque: agli estimatori, agli appassionati e a chi, semplicemente, vuole trascorrere una serata in compagnia celebrando il buon vino.

Nei ristoranti della Valle dei Laghi e in quelli dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food del Trentino Alto Adige, l'attenzione particolare in questo mese è tutta per la Nosiola della Valle dei Laghi, al centro di abbinamenti con i piatti appositamente proposti in menù. Nelle sue diverse interpretazioni è proposta alla mescita e vi è la possibilità di degustare al calice anche il Vino Santo Trentino, Presidio Slow Food.

Informazioni: www.slowfoodtrentinoaltoadige.com

A TAVOLA COL VIGNAILO

Guidati dal produttore i commensali compiono un viaggio sensoriale attraverso i vigneti per scoprire le storie che rendono speciali i suoi vini e danno valore al territorio. Un percorso tra aromi, sfumature e segreti della produzione della Nosiola e del Vino Santo

Questi gli appuntamenti:

- **Giovedì 7 marzo** dalle 19.00 - Hosteria Toblino a Sarche (0461 561113 - hosteria@toblino.it) con Cantina Toblino, Azienda Agricola Gino Pedrotti di Cavedine e Azienda Agricola Giovanni Poli di S. Massenza
- **Venerdì 15 marzo** dalle 19.00 - Il Giardino delle Spezie (0461 340122 - info@ilgiardinodellespezie.it) con Azienda Agricola F.lli Pisoni di Pergolese

VIA NAZIONALE 7 - VALLELAGHI - Trento - Italia

email: info@vinosantotrentino.it - sito Web: www.vinosantotrentino.it Pec: vinosantotrentino@pec-mail.it

Facebook: [vinosantotrentino](https://www.facebook.com/vinosantotrentino) - Instagram: [vignaioli_vinosanto_trentino](https://www.instagram.com/vignaioli_vinosanto_trentino)



ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI
VINO SANTO TRENINO D.O.C.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI DEL VINO SANTO TRENINO

- **Giovedì 21 marzo** dalle 19.00 - Osteria Ca' dei Giosi a Covelò (0461 862110 - info@cadeigiosi.it) con Azienda Agricola Maxentia di S. Massenza
- **Mercoledì 27 marzo** dalle 19.00 - Alla Stretta Garden&Bistrot a Valledaghi (0461 340157 - allastretta@gmail.com) con Azienda Agricola Francesco Poli di S. Massenza
- **Venerdì 29 marzo** dalle 19.00 - Maso Limarò a Sarche (379 2600592 - limaro.maso@gmail.com) con Azienda Agricola Pravis di Lasino

SABATO 16 MARZO

ore 14.00 - presso Mercato agricolo Bi.S.Tr.O, Trento

Laboratorio del gusto: "La versatilità della Nosiola"

In occasione di Bio-logica Trento (presso Trento Expo) è previsto un momento di formazione e crescita alla scoperta del sistema del cibo, unendo la parte teorica e culturale con l'esperienza diretta della degustazione e del coinvolgimento dei propri sensi. Il laboratorio è realizzato da Slow Food Trentino Alto Adige Südtirol

Iscrizioni: slowfoodtaas@gmail.com o Whatsapp 3277121209 o www.slowfoodtrentinoaltoadige.com

GIOVEDÌ 21 MARZO

ore 18.30 - Palazzo Roccabruna, Trento

Passione Passito

Un percorso affascinante tra storia, profumi e sapori del Vino Santo Trentino. Un'occasione unica per degustare sei annate storiche di questo prelibato nettare degli dèi, una per ogni cantina che lo produce. Un incontro con un eccezionale ed esclusivo vino da meditazione ottenuto dalle uve della Nosiola, assoluta espressione di una antica tradizione viticolo-enologica della Valle dei Laghi.

La degustazione viene condotta dal Maestro André Senoner, miglior Sommelier d'Italia 2022.

€ 30,00. Prenotazione obbligatoria: https://www.gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola_64068

VENERDÌ 22 MARZO

ore 17.30 - Casa Caveau del Vino Santo Trentino, Padergnone

"Intrepide. Storie di donne, vino e libertà" con Laura Donadoni

Presentazione del libro della collana asSaggi Slow Wine con l'autrice Laura Donadoni, scrittrice, giornalista e wine educator, che dialoga con Clementina Balter, vignaiola e Presidente del Consorzio Vignaioli del Trentino.

Una raccolta di dodici storie di donne audaci che a vario titolo appartengono al mondo del vino. Ad accomunare le protagoniste di questo libro corale è un'inquietudine positiva, la voglia di cambiare le cose e il coraggio di affrontare le difficoltà a pelle scoperta. A seguire una degustazione di Vino Santo Trentino Doc.

Ingresso libero. Prenotazione obbligatoria: info@vinosantotrentino.it o 349 3365446

VIA NAZIONALE 7 - VALLELAGHI - Trento - Italia

email: info@vinosantotrentino.it - sito Web: www.vinosantotrentino.it Pec: vinosantotrentino@pec-mail.it

Facebook: [vinosantotrentino](https://www.facebook.com/vinosantotrentino) - Instagram: [vignaioli_vinosanto_trentino](https://www.instagram.com/vignaioli_vinosanto_trentino)



ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI DEL VINO SANTO TRENINO

ore 20.30 - Cantina Pisoni, Pergolese

"In Vino Veritas. Il sommelier la domenica non riposa, decanta" di e con Lucio Gardin

Il teatro va in cantina! E dove? Nell' appassitoio che dopo aver fatto appassire sulle "arele" l'uva Nosiola in attesa della spremitura, si trasforma in teatro e ospita uno spettacolo dedicato al vino e alle sue caratteristiche più frizzanti e giovali. Non è uno spettacolo qualsiasi, bensì una degustazione enogastroComica condita con sana ironia e sapori genuini, dove un calice di vino dai molteplici profumi e dai tanti anni di storia regalerà un'esperienza esilarante che ha come attore protagonista il vino Nosiola, sia Santo che no.

Al termine dello spettacolo nell'Azienda Agricola F.lli Pisoni è previsto un assaggio di alcune Nosiola prodotte dai vignaioli della Valle dei Laghi.

€ 15,00 (€ 5,00 under 12).

Prenotazione obbligatoria: https://www.gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola_64068

SABATO 23 MARZO

dalle 11.00 alle 14.30 - Antica Distilleria Lorenzin di Giovanni Poli, S. Massenza

GustoDiVino, un viaggio tra i vini Nosiola e il Vino Santo della Valle dei Laghi e la cucina trentina

I vignaioli della Valle dei Laghi propongono un'esperienza del gusto inedita abbinando sei vini ad altrettante ricette tipiche in collaborazione con sei Osterie selezionate nelle Valli del Trentino e realizzate da Paolo Betti, cuoco dell'Alleanza Slow Food. La versatilità della Nosiola incontra la ricchezza della cultura gastronomica trentina e la fantasia dei cuochi. Questa speciale degustazione emozionale è condotta da Laura Donadoni, scrittrice, giornalista e wine educator, che guida un viaggio nel tempo dove i ricordi personali fatti di sapori ed emozioni si mescolano con le tradizioni culturali e vitivinicole delle quali i vignaioli sono custodi.

In collaborazione con Slow Food Trentino Alto Adige Südtirol

€ 30,00. Prenotazione obbligatoria: https://www.gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola_64068

ore 15.15 - Azienda Agricola Pravis, Lasino

Il rito della spremitura del Vino Santo Trentino

In collaborazione con la Confraternita della Vite e del Vino, l'evento è un rito collettivo che si svolge da tempo immemorabile con la partecipazione dell'intera comunità durante la Settimana Santa, per celebrare il passaggio dall'appassimento alla vinificazione del Vino Santo. Questo prodotto, presidio Slow Food, con le sue peculiarità è il frutto del lavoro di chi crede che sia ancora necessario attendere il tempo giusto per le cose buone. Quelle che raccontano tradizioni collettive, saperi condivisi, memorie passate e passioni presenti. Un rito che diventa occasione di incontro e di condivisione della storia e della memoria di questo territorio.

Partecipazione gratuita senza prenotazione.

ore 20.30 - Azienda Agricola Francesco Poli, S. Massenza

Suoni diVini, la Nosiola è femmina



ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI
VINO SANTO TRENINO D.O.C.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI DEL VINO SANTO TRENINO

La musica è emozione. Il vino è emozione. Il cibo è emozione. Esiste una relazione inscindibile tra questi tre elementi e, quando si ha la possibilità di apprezzarli insieme, si può godere di un'inebriante beatitudine. Il vino ammicca, stuzzica, provoca. Il cibo è immaginazione, complicità e gioco. La musica parla alla mente e al cuore stimolando suggestioni e donando emozioni.

Il gruppo canoro The Sixters propone un viaggio sonoro sulle note frizzanti della musica swing che accompagneranno la degustazione del Vino Santo, che con le sue note vellutate verrà abbinato alla colomba pasquale preparata da Silvia Biasioli, e della Nosiola, che con le sue note delicate sarà abbinata a mignon salate.

Le degustazioni prevedono la presenza del Vino Santo delle Aziende Agricole Pravis di Lasino e Francesco Poli di S. Massenza e della Nosiola delle Cantine Villa Persani e Klinger di Pressano, abbinati ad alcuni assaggi dolci e salati preparati da Silvia Biasioli di Silviabiasiolipatisserie.

€ 20,00 (€ 5,00 per under 12).

Prenotazione obbligatoria: https://www.gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola_64068

DOMENICA 24 MARZO

dalle 15.00 alle 16.30 e dalle 16.30 alle 18.00 - Castel Toblino, Madruzzo

Storie di Vite

Spettacolo itinerante, con visita al Castello, alla scoperta delle misteriose storie che lo hanno animato, tra cui la più famosa è quella che lega il Principe Vescovo Carlo Emanuele Madruzzo a Claudia Particella, sua giovane amante. Che fosse il Vino Santo, che veniva prodotto sui Colli di Santa Massenza, il nettare con cui i due amanti si inebriavano nei meandri del Castello durante i loro segreti incontri notturni?

L'evento è un'occasione per apprezzare le sale del castello e per degustare i vini Nosiola della Valle dei Laghi insieme ai produttori.

€ 20,00. Prenotazione obbligatoria: https://www.gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola_64068

dalle 14.00 alle 16.00 e dalle 16.00 alle 18.00

Visite guidate alla Centrale Idroelettrica di S. Massenza

Un viaggio affascinante alla scoperta delle meraviglie custodite dalla centrale di Santa Massenza, l'impianto più potente del Trentino. Un'esperienza sorprendente, attraverso percorsi inediti, nei quali l'acqua diventa energia pulita, partendo dalla sorgente nel cuore della montagna.

Le visite sono gratuite grazie alla collaborazione con Hydro Dolomiti Energia.

SABATO 30 MARZO

dalle 10.00 alle 19.00 nelle Cantine dei Vignaioli della Valle dei Laghi

Cantine aperte, esperienze certe

VIA NAZIONALE 7 - VALLELAGHI - Trento - Italia

email: info@vinosantotrentino.it - sito Web: www.vinosantotrentino.it Pec: vinosantotrentino@pec-mail.it

Facebook: [vinosantotrentino](https://www.facebook.com/vinosantotrentino) - Instagram: [vignaioli_vinosanto_trentino](https://www.instagram.com/vignaioli_vinosanto_trentino)



ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI DEL VINO SANTO TRENINO

Cosa può esserci di più suggestivo che degustare un vino direttamente in cantina, vicino ai vitigni che lo vedono nascere, facendosi coinvolgere dai racconti del vignaiolo che lo produce e sentendosi parte di una tradizione secolare? Lo si potrà scoprire partecipando al tour esperienziale in cui il pubblico, spostandosi di cantina in cantina, potrà assaggiare i vini di un territorio vocato alla sostenibilità.

Dalle 10.00 alle 12.00 in ogni cantina, è previsto l'incontro, oltre che con il vignaiolo, anche con il casaro; entrambi regalano ai partecipanti la storia dei loro prodotti, delle loro aziende, della loro passione.

Il tour è così strutturato: nella prima cantina visitata viene consegnata una tessera sulla quale i vignaioli al termine della degustazione di Nosiola e Vino Santo appongono il proprio timbro. Al termine del percorso chi ha raccolto tutti e sei i timbri può consegnare la tessera nella cantina in cui si conclude il tour ricevendo in omaggio una bottiglia di Nosiola. Le aziende agricole casearie che partecipano a questa degustazione sono: Azienda Agricola Dallapè di Cavedine, Azienda Agricola Misonet di Comano, Azienda Agricola Maso Pisoni del Bleggio, Azienda Agricola La Regina di Luca Collini e Azienda Agricola Lorenzo Angelini di Arco.

€ 30,00 (comprensivi di tessera e bottiglia omaggio).

Prenotazione obbligatoria: https://www.gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola_64068

ATTIVITÀ A CASA CAVEAU

Casa Caveau del Vino Santo, Piazzetta Mercato, Padergnone

Sabato 30 marzo

ore 14.00 - ritrovo presso Casa Caveau del Vino Santo

Lungo il Sentiero Etnografico della Nosiola

Suggestiva camminata ad anello alla scoperta dei coltivi di questa varietà autoctona intrecciata a doppio filo con la storia e le tradizioni della Valle dei Laghi, con tappa finale al museo enologico Casa Caveau del Vino Santo. Ad accogliere i partecipanti, il rito dell'aspersione, tradizione popolare laica in cui gli occhi vengono bagnati con gocce di Nosiola come gesto ben augurante per la stagione agricola in partenza.

Partecipazione gratuita. Prenotazione obbligatoria: casacaveauvinosanto@gmail.com o Whatsapp 353 4037389

ore 16.30 - Casa Caveau del Vino Santo

Nosiola in note

Momento musicale a cura del coro "Valle dei Laghi" con i canti della tradizione e degustazione finale della Nosiola e altri prodotti locali.

Partecipazione gratuita senza prenotazione

a seguire - Casa Caveau del Vino Santo

Visita alla Casa Caveau del Vino Santo

VIA NAZIONALE 7 - VALLELAGHI - Trento - Italia

email: info@vinosantotrentino.it - sito Web: www.vinosantotrentino.it Pec: vinosantotrentino@pec-mail.it

Facebook: [vinosantotrentino](https://www.facebook.com/vinosantotrentino) - Instagram: [vignaioli_vinosanto_trentino](https://www.instagram.com/vignaioli_vinosanto_trentino)



ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI
VINO SANTO TRENINO D.O.C.

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI DEL VINO SANTO TRENINO

Viaggio alla scoperta della storia e le caratteristiche di questa eccellenza dell'enologia trentina attraverso un percorso interattivo che coinvolge suoni, immagini, profumi e gusto,

Partecipazione gratuita. Info: casacaveauvinosanto@gmail.com o Whatsapp 353 4037389

ALTRE ATTIVITÀ

La Strada per DiVinNosiola

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra l'unico vitigno bianco autoctono del territorio con una preziosa serie di appuntamenti dalla Valsugana all'Alto Garda, dalla Vallagarina a Trento.

Un invito a scoprire la magia della Nosiola in tutte le sue sfumature, tra degustazioni guidate e visite in cantina, esperienze di gusto e cene a tema con i produttori.

Dettagli e informazioni per la prenotazione: www.tastetrentino.it/DiVinNosiola

21, 22, 28 e 29 marzo dalle 17.30 alle 21.30 e 23 e 30 marzo dalle 10.30 alle 13.30 e dalle 17.30 alle 21.30 - Palazzo Roccabruna, Trento

Degustazioni a Palazzo

L'Enoteca Provinciale del Trentino apre le sue porte per una degustazione esclusiva di vino Nosiola e di grappe monovitigno di Nosiola e di vinaccia di Trentino DOC Vino Santo. Un'occasione per scoprire le numerose declinazioni di questo interessante vitigno bianco autoctono del territorio e dell'affascinante mondo del passito trentino, quello del Trentino DOC Vino Santo, un eccezionale ed esclusivo vino da meditazione ottenuto da uve Nosiola, assoluta espressione di una antica tradizione viticolo-enologica della Valle dei Laghi.

Informazioni e prenotazioni: 0461 887101 e www.palazzoroccabruna.it

VIA NAZIONALE 7 - VALLELAGHI - Trento - Italia

email: info@vinosantotrentino.it - sito Web: www.vinosantotrentino.it Pec: vinosantotrentino@pec-mail.it

Facebook: [vinosantotrentino](https://www.facebook.com/vinosantotrentino) - Instagram: [vignaioli_vinosanto_trentino](https://www.instagram.com/vignaioli_vinosanto_trentino)