

DiVinNosiola 2025

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 che è uno dei momenti simbolicamente più importanti. Un rito che si svolge in occasione della Settimana Santa e che segna il passaggio dall'appassimento sulle arèle alla vinificazione. Un Rito che diventa occasione di incontro e di condivisione.

La manifestazione alla sua **quindicesima edizione** è diventata uno degli appuntamenti più importanti della Valle dei Laghi. 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 unico vitigno storico-autoctono del Trentino a frutto bianco.

🌐 www.vinosantotrentino.it
f [vinosantotrentino](https://www.facebook.com/vinosantotrentino)

✉ info@vinosantotrentino.it
@ [@vignaioli_vinosanto_trentino](https://www.instagram.com/vignaioli_vinosanto_trentino)

PRENOTAZIONI

🌐 gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola_64068
☎ +39 349 336 5446
✉ info@vinosantotrentino.it



SCAN
ME ↗



Creative Director: Cinzia Zandonai | Grafica: Samuel Brazzo | 2025



L'Arte in Vigna



Il connubio tra Arte e Vino è più forte del tempo. Un dialogo per trasmettere emozioni che renderanno queste esperienze uniche e originali.

Sabato 12.04 | 17:30 |
Azienda agricola F.lli Pisoni di Pergolese

La musica in vigna con I gemelli della Fisarmonica

Al termine del Rito della Spremitura saremo accompagnati nella degustazione da un duo di fisarmoniche che trovano il loro equilibrio negli arrangiamenti musicali di brani dal sapere e sapore tradizionale.

Partecipazione gratuita

Sabato 19.04. | 16:00
Casa Caveau del Vino Santo a Padergnone

Nosiola in note

Con il coro Valle dei Laghi ascolteremo i canti della tradizione popolare. Al termine degustazione di Nosiola e prodotti locali.

Partecipazione gratuita

Venerdì 25.04. | 14:30 e 16:00
Az. Agricola Francesco Poli di Santa Massenza

La bottiglia in campo degustazione sceneggiata di una bottiglia di vino nel suo vigneto

Una dilettevole escursione con degustazione sensoriale e culturale tra le vigne accompagnati dagli attori della Compagnia SupernovaK che ci coinvolgeranno con racconti ricchi di analogie e di metafore. Degusteremo il vino prodotto dalla vigna prima e dopo l'escursione per comprendere appieno i suoi profumi. Al termine dello spettacolo verrete accompagnati nelle tre cantine dei vignaioli di S.Massenza per degustare il Vino SantoTrentino, presidio Slow Food.

Prenotazione obbligatoria
Ticket: 20 €



Aspettando DiVinNosiola...

... con la Strada del Vino e dei Sapori Trentini

Prenotazioni: info@stradavinotrentino.com
[TasteTrentino.it/Eventi](https://www.tastetrentino.it/Eventi)

Mercoledì 13.03 | 19:00
La Barchessa di Palazzo Roccabruna

A tavola con la cucina trentina

In attesa della XV edizione di DiVinNosiola la serata è dedicata all'olio e ai sapori del Garda Trentino con alcuni abbinamenti col Vino Santo Trentino.

Domenica 16.03 | 15:00
Mostra dell'Agricoltura a Trento Expo

Espressioni di Nosiola

Una degustazione per esplorare diverse espressioni di Nosiola, guidati dagli assaggiatori di ONAV Trento e dai Vignaioli del Vino Santo Trentino.

... con l'Enoteca provinciale del Trentino – Palazzo Roccabruna

Prenotazioni: [+39 0461 887101](http://www.palazzoroccabruna.it)
www.palazzoroccabruna.it

Mercoledì, 02.04 | 18:00

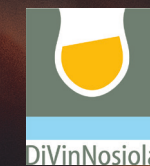
Impariamo a degustare Laboratorio di degustazione

Incontro di avvicinamento alla degustazione del vino con la Nosiola della Valle dei Laghi della quale approfondiremo le caratteristiche nelle sue diverse espressioni tra queste il Vino Santo. Relatore: Luca Salizzoni.
Ticket: 20 €

Giovedì, 10.04 | 19:00

A tavola con la cucina trentina di Maso Limarò

Maso Limarò è una storica fattoria di montagna immersa nella gola del Limarò. La sua cucina valorizza ingredienti locali. Durante la cena verrà proposta la degustazione di Nosiola e di Vino Santo della Valle dei Laghi.
Ticket: 20 €



DiVinNosiola

quando il vino si fa santo

12-26 Aprile 2025

Valle dei Laghi, Trentino

Degustazioni



Sabato, 12.04. | 15:30
Azienda Agricola F.lli Pisoni di Pergolese
Il Rito Della Spremitura
inaugurazione della quindicesima edizione
di DivinNosiola

L'evento è un rito collettivo che si svolge da molti anni durante la Settimana Santa per celebrare il passaggio dall'appassimento alla vinificazione del Vino Santo, un rito che diventa occasione di incontro e di condivisione della storia e della memoria di questo territorio. Partecipa la Confraternita della Vite e del Vino di Trento, ambasciatrice delle eccellenze trentine.
Partecipazione gratuita senza prenotazione

Giovedì, 17.04. | 17:00 | Palazzo Roccabruna Trento
Dalla Nosiola Al Vino Santo
Masterclass con Aurora Endrici Sommelier
Durante il laboratorio scopriremo insieme le numerose declinazioni della Nosiola e l'affascinante mondo del passito, quello del Vino Santo Trentino l'eccezionale ed esclusivo vino da meditazione ottenuto dalla Nosiola. Verranno messe in degustazione tre annate di Vino Santo, oggi in commercio, e tre Nosiola accompagnate dai formaggi di capra dell'Azienda Agricola biologica Gostner di Drena.
Prenotazione obbligatoria
Ticket: 25 €

Lunedì 21 e sabato 26.04 | dalle 10:00 alle 18:00
Di Cantina in Cantina
Cosa può esserci di più suggestivo che degustare un vino direttamente in cantina facendosi coinvolgere dai racconti del vignaiolo che lo produce e sentendosi parte di una tradizione secolare? Per scoprirlo vi aspettiamo a S.Massenza alle Cantine Giovanni Poli, Maxentia e Francesco Poli, a Lasino alla Cantina Pravis, a Pergolese alla Cantina F.lli Pisoni e in loc. Lago di Cavedine alla Cantina Pedrotti.
Ticket: a partire da 5 € (degustazione con assaggio)
Pagamento in loco

Giovedì, 24.04. | dalle 17:00 alle 19:30
Antica distilleria Giovanni Poli Santa Massenza
Passione Passito
Masterclass condotta da Giuseppe Carrus
Sommelier, scrive per Gambero Rosso

Un percorso affascinante tra storia, profumi e sapori del Vino Santo Trentino. Un'occasione unica per degustare sei annate storiche, una per ogni cantina che lo produce. Un incontro con un esclusivo vino da meditazione ottenuto dalle uve della Nosiola.
Prenotazione obbligatoria
Ticket: 30 €

Giovedì, 24.04. | 20:00 |
Az. Agricola Francesco Poli di Santa Massenza
Gustodivino
un viaggio tra il vino Nosiola, il Vino Santo
della Valle dei Laghi e la cucina trentina

Non c'è posto migliore di una tavola imbandita per gustare e conoscere le storie che si nascondono dietro ad una bottiglia di vino. I vignaioli della Valle dei Laghi propongono un'esperienza del gusto inedito: la versatilità della Nosiola incontra la ricchezza della cultura gastronomica del territorio e la creatività dello chef stellato Walter Miori. L'abbinamento dei vini con i piatti sarà raccontato da Giuseppe Carrus di Gambero Rosso.
Prenotazione obbligatoria
Ticket: 70 €



Cammini diVini



Escursioni enoturistiche alla ricerca di alcuni angoli suggestivi del territorio della Valle dei Laghi per scoprire borghi, castelli, laghi e attraversare vigneti dove conoscere le uve che caratterizzano la zona, in particolare la Nosiola protagonista della nostra manifestazione.

Sabato 12.04. | 09:00 | Parcheggio Ponte Oliveti
Tra Coltivi e Chiesette
Percorriamo sentieri e coltivi fino a raggiungere la Chiesetta dei Santi Mauro Grato e Giocondo, scendiamo a Calavino e attraverso il cammino della Nosiola raggiungiamo la Chiesetta di S.Siro, che visiteremo. Pranzo al sacco. Si riprende il cammino lungo la strada archeologica che lasceremo per percorrere i sentieri che ci condurranno alla Cantina F.lli Pisoni. Alle 15.30 chi vuole può partecipare al Rito della Spremitura e alla degustazione che segue. Federico Poli, accompagnatore di media montagna.

Percorrenza: 4h | Dislivello: 350mt | Percorso facile
Prenotazione obbligatoria
Ticket: 15 €

Domenica 13.04 | 15:00 | Porto del lago di Cavedine
Slow Food Truck
cento passi tra le erbe spontanee
alla scoperta della Nosiola
Si parte dal porto del Lago di Cavedine per una camminata alla scoperta delle erbe spontanee accompagnati da Stefano Mayr, esperto del territorio. Raggiungiamo il vigneto Belvedere, in località Trebi, dove incontriamo Giuseppe Pedrotti, vignaiolo dell'omonima azienda agricola, che da queste vigne ricava Nosiola e Vino Santo. L'esperienza proseguirà in cantina dove Paolo Betti propone uno show cooking con l'utilizzo delle erbe raccolte e, a seguire, assaggeremo le preparazioni accompagnate da un calice di Nosiola.

Prenotazione obbligatoria
Ticket: 30 € | 25 € per i Soci Slow Food

Sabato 19.04. | 14:00
Casa Caveau del Vino Santo a Padergnone
Sentiero etnografico
della Nosiola

Percorriamo una 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. Si ritorna alla Casa Caveau per partecipare al rito dell'aspersione, tradizione popolare laica in cui gli occhi vengono bagnati con gocce di Nosiola come gesto benaugurante per la stagione agricola in partenza.
Prenotazione obbligatoria
Partecipazione gratuita

Venerdì 25.04 | 13:30
Parcheggio della Centrale Idroelettrica
Il cammino dell'acqua
Raggiungiamo la Roggia di Calavino che percorriamo passando dalla stretta gola di Canevai, un itinerario estremamente suggestivo che racconta il legame indissolubile tra il paese e la sua acqua. Raggiunto Calavino saliremo alla Chiesetta di S.Mauro per poi tornare a S. Massenza attraversando i vigneti della Nosiola. Arrivati alla Cantina Francesco Poli di S.Massenza parteciperemo allo spettacolo teatrale "Una bottiglia in campo" con la Compagnia SupernovaK e degusteremo la Nosiola e il Vino Santo. Federico Poli, accompagnatore di media montagna.

Percorso facile | Percorrenza 3h
Prenotazione obbligatoria
Ticket: 15 €



Nosiola Express, il trenino del Vino Santo

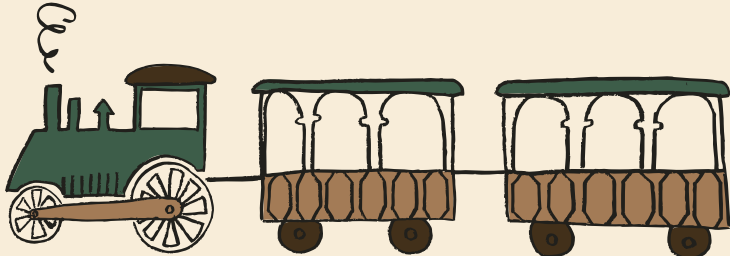
21 e 26.04 | Partenza: 9:30 | Ritorno: 18:30 | Sarche
Tutti in carrozza!
Un viaggio enogastronomico alla scoperta delle
Cantine dei Vignaioli del Vino Santo Trentino

Un viaggio evocativo e suggestivo che ci farà conoscere il territorio della Valle dei Laghi, un'esperienza tutta da vivere e da gustare. Un percorso ad anello che ci permetterà di ammirare alcune delle meraviglie storico-paesaggistiche del territorio. Quattro tappe per sei aziende dove conosceremo i vignaioli, le loro cantine e i loro vini in particolare la Nosiola e il Vino Santo che accompagneranno i piatti della tradizione trentina proposti, durante il percorso, dai Cuochi dell'Alleanza Slow Food.

1° tappa: Sarche–S.Massenza
Passando dai Laghi Toblino e S. Massenza raggiungeremo le Cantine Giovanni Poli, Maxentia e Francesco Poli. Visita e degustazione di vino accompagnata da un piccolo tagliere. Al termine delle visite presso la Cantina Francesco Poli ci aspetta il primo piatto tappa preparato da Paolo Betti cuoco dell'Alleanza Slow Food. Al termine degustazione di grappa di Nosiola.
2° tappa: S.Massenza–Lasino
Il viaggio continua e ci conduce nei borghi di Calavino e di Castel Madruzzo per poi raggiungere la cantina Pravis per la seconda tappa enogastronomica accompagnata dalla Nosiola. Al termine visita alla Cantina.

3° tappa: Lasino–Pergolese
Proseguiamo il nostro viaggio lungo il borgo di Lasino per raggiungere la chiesetta di S. Siro e da lì scendiamo lungo i coltivi per arrivare a Pergolese alla Cantina F.lli Pisoni dove ci aspetta una merenda con i dolci del Panificio Tecchiolli accompagnati dal Vino Santo. Al termine visita alla Barricaia.
4° tappa: Pergolese–Lago di Cavedine
Dal borgo di Pergolese raggiungiamo la Cantina Pedrotti per l'ultima tappa. Visita alla Cantina e ultimo piatto del nostro percorso enogastronomico.
Alle 18:30 il trenino ci riporta a Sarche per chiudere il nostro suggestivo viaggio tra le Cantine dei Vignaioli del Vino Santo della Valle dei Laghi.

Prenotazione obbligatoria
Ticket: 60 €



ESPERIENZE