1 – 30 marzo in Valle dei Laghi

Cibo DiVino

Nei ristoranti della Valle dei Laghi e in quelli dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food del Trentino Alto Adige, per tutto il mese c'è l'occasione di incontrare la Nosiola e il Vino Santo, presidio Slow Food, in abbinamento a piatti appositamente proposti in menù.

A tavola col vignaiolo

Insieme al produttore i commensali faranno un viaggio sensoriale attraverso vigneti, storie, aromi e segreti della produzione della Nosiola e del Vino Santo.

7 marzo / ore 19.00
Hosteria Toblino, Sarche
0461 561113 - email: hosteria@toblino.it con Cantina Toblino, Az. Agr. Gino Pedrotti di Cavedine e Az. AGr. Giovanni Poli di S. Massenza

15 marzo / ore 19.00
Il Giardino delle Spezie, Padergnone
0461 340122 - info@ilgiardinodellespezie.it
con Az. Agr. F.lli Pisoni di Pergolese

21 marzo / ore 19.00
Osteria Ca' dei Giosi, Covelo
0461 862110 - info@cadeigiosi.it
con Maxentia di S. Massenza

27 marzo / ore 19.00
Alla Stretta Garden&Bistrot, Vallelaghi
0461 340157 - allastretta@gmail.com
con Az. Agr. Francesco Poli di S. Massenza

29 marzo / ore 19.00
Maso Limarò, Sarche
379 2600592 - limaro.maso@gmail.com
con Az. Agr. Pravis di Lasino

16 marzo / ore 14.00

Laboratorio del gusto: la versatilità della Nosiola

Mercato agricolo Bi.S.Tr.O Trento Trento Expo in occasione di Bio-logica Trento Un momento di formazione e crescita, realizzato da Slow Food Trentino Alto Adige, alla scoperta del sistema del cibo che unisce la parte teorica e culturale con l'esperienza diretta della degustazione in un coinvolgimento di tutti i sensi.

Iscrizioni: slowfoodtaas@gmail.com o via Whatsapp 327 7121209

DiVinNosiola 2024

Il Vino Santo Trentino, presidio Slow Food, è il frutto del lavoro di chi crede che sia ancora necessario attendere il tempo giusto per le cose buone, che raccontano saperi condivisi, memorie passate e passioni presenti.

La manifestazione, giunta alla sua quattordicesima edizione, è uno dei principali appuntamenti della Valle dei Laghi per celebrare la Nosiola e il Vino Santo, diverse espressioni di un unico vitigno, con eventi unici, di carattere culturale ed enogastronomico. Il protagonista è il Rito della Spremitura, a cui si affiancano degustazioni con i produttori, spettacoli, incontri, visite speciali, cene a tema e esperienze outdoor.

www.vinosantotrentino.it
info@vinosantotrentino.it
vinosantotrentino
@vignaioli_vinosanto_trentino

per le prenotazioni
sul sito Garda Trentino
inquadra il QR-code

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
COMUNITÀ DELLA VALLE DEI LAGHI
IL TRENTINO DEI VIGNAIOLI
GARDA TRENTINO
PALAZZO ROCCABRUNA CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. TRENTO
CASA CAVEAU VINO SANTO
Slow Food Presidio
STRADA VINO e SAPORI TRENTINO
Ass.I.Fin. Agenzia di Assicurazioni FATA GENERALI
Padergnone VIVAI VITICOLI COOPERATIVI

TRENTINO

1 – 30 Marzo 2024
Valle dei Laghi, Trentino

DiVinNosiola
quando il vino si fa santo

VIGNAIOLI VINO SANTO
ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI VINO SANTO TRENTINO D.O.C.
DiVinNosiola

21 marzo

Passione Passito

Palazzo Roccabruna, Trento / ore 18.30

Un percorso affascinante tra storia, profumi e sapori del Vino Santo Trentino, di cui vengono degustate sei annate storiche presentate da ognuna delle cantine produttrici. Degustazione con il Maestro André Senoner.

Costo € 30. Prenotazione obbligatoria: Garda Trentino

22 marzo

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

Casa Caveau Vino Santo, Padergnone / ore 17.30

Laura Donadoni, scrittrice, giornalista, wine educator, in dialogo con Clementina Balter, vignaiola e Presidente del Consorzio Vignaioli del Trentino, racconta il suo libro della collana asSaggi Slow Wine, che raccoglie storie di donne nel mondo del vino, tra coraggio, aspirazioni e voglia di cambiamento. Al termine dell'evento, degustazione di Vino Santo.

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

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

Az. Agr. F.lli Pisoni, Pergolese / ore 20.30

L'appassitoio della cantina si trasforma in teatro e ospita uno spettacolo enogastro-Comico, dedicato al vino – Santo e non – e condito con sana ironia per un'esperienza esilarante. Lo spettacolo termina con un assaggio di alcune Nosiola prodotte dai vignaioli della Valle dei Laghi.

Costo € 15 (€ 5 per under 12).
Prenotazione obbligatoria: Garda Trentino

23 marzo

GustoDiVino

Antica Distilleria Lorenzin di Giovanni Poli, S. Massenza / ore 11.00 – 14.30

I Vignaioli della Valle dei Laghi propongono un appuntamento che abbina i vini Nosiola e il Vino Santo Trentino a sei piatti iconici delle Osterie Slow Food selezionate nelle Valli del Trentino. Conducono questo viaggio di sapori Paolo Betti, cuoco dell'Alleanza Slow Food, e Laura Donadoni, giornalista, scrittrice e wine educator. L'evento è in collaborazione con Slow Food Trentino Alto Adige.

Costo € 30. Prenotazione obbligatoria: Garda Trentino

Il rito della spremitura del Vino Santo Trentino

Az. Agr. Pravis, Lasino / ore 15.15

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.

Partecipazione gratuita senza prenotazione.

Suoni diVini, la Nosiola è femmina

Az. Agr. Francesco Poli, S. Massenza / ore 20.30

Il gruppo canoro The Sixters propone un viaggio sonoro nella musica swing che accompagna la degustazione del Vino Santo, che con le sue note vellutate viene abbinato alla colomba pasquale preparata da Silvia Biasioli, e della Nosiola che con le sue note delicate è abbinata a mignon salate. L'evento è in collaborazione con le aziende agricole Francesco Poli di S. Massenza e Pravis di Lasino, Villa Persani e Klinger di Pressano e Silviabiasiolipatisserie.

Costo € 20 (€ 5 under 12). Prenotazione obbligatoria: Garda Trentino

24 marzo

Storie di vite

Castel Toblino / ore 15.00–16.30 e 16.30–18.00

Visita itinerante alla scoperta delle misteriose storie che hanno animato il castello nei secoli.Durante la visita la Nosiola viene proposta nelle sue diverse interpretazioni.

Costo € 20. Prenotazione obbligatoria:
info@vinosantotrentino.it o 349 3365446

Visite guidate alla Centrale Idroelettrica di S. Massenza

Centrale Idroelettrica di Santa Massenza / ore 14.00 e 16.00

Un viaggio affascinante alla scoperta delle meraviglie custodite nell'impianto più potente del Trentino, attraverso percorsi inediti, dove l'acqua diventa energia pulita, partendo dalla sorgente nel cuore della montagna.

Visita guidata gratuita in collaborazione con Hydro Dolomiti Energia
Prenotazione obbligatoria: info@vinosantotrentino.it o 349 3365446

30 marzo

WineDay, esperienze in cantina

ore 10.00 – 19.00

Un tour esperienziale che porta il pubblico di cantina in cantina ad assaggiare i vini prodotti. Dalle 10.00 alle 12.00 sono presenti anche alcuni casari locali che propongono i propri formaggi in abbinamento ai vini. Si colleziona un timbro in ogni cantina visitata e una volta raccolti tutti si riceve in dono una bottiglia di Nosiola. Partecipano le aziende agricole Dallapè di Cavedine, Misonet di Comano, Maso Pisoni, La Regina di Luca Collini e Lorenzo Angelini.

Costo € 30 (compresi tessera timbri e omaggio finale)
Prenotazione obbligatoria: Garda Trentino

Altri eventi

21, 22, 28 e 29 marzo / ore 17.30 – 21.30
23 e 30 marzo / ore 10.30 – 13.30 e 17.30 – 21.30

Degustazioni a Palazzo

Palazzo Roccabruna, Trento

L'Enoteca Provinciale del Trentino apre le porte per degustazioni esclusive di vino Nosiola e di grappe monovitigno di Nosiola e di vinaccia di Trentino DOC Vino Santo.

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

30 marzo / ore 14.00

Lungo il Sentiero Etnografico della Nosiola

Casa Caveau Vino Santo, Padergnone

Passeggiata ad anello alla scoperta dei coltivi della Nosiola con tappa finale al museo enologico Casa Caveau del Vino Santo per il rito dell'aspersione, in cui si bagnano gli occhi con gocce di Nosiola come augurio per la stagione agricola in partenza. A seguire, visita al museo in un percorso interattivo tra suoni, immagini, profumi e sapori. Partecipazione gratuita. Prenotazione obbligatoria:

Info: casacaveauvinosanto@gmail.com o Whatsapp 353 4037389

30 marzo / ore 16.30

Nosiola in note

Casa Caveau Vino Santo, Padergnone

Concerto a cura del coro "Valle dei Laghi" con canti della tradizione.
A seguire: Visita alla Casa Caveau del Vino Santo in un percorso interattivo tra suoni, immagini, profumi e sapori. Partecipazione gratuita.

Info: casacaveauvinosanto@gmail.com o Whatsapp 353 4037389

La Strada per DiVinNosiola

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra l'unico vitigno bianco autoctono del territorio con 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.

Informazioni e prenotazioni su www.tastetrentino.it/DiVinNosiola