



31 MARZO - 10 APRILE  
2022

# DiVinNosiola quando il vino si fa santo



# DiVinNosiola

31 MARZO - 10 APRILE 2022

Più di una ventina tra esperienze di gusto, iniziative e proposte vacanza vi attendono in Trentino dal 31 marzo al 10 aprile per scoprire la magia della Nosiola, l'unico vitigno bianco autoctono del territorio e del Vino Santo, prezioso nettare ottenuto dalla torchiatura degli acini di Nosiola durante la Settimana Santa che riposa almeno 50 mesi in piccole botti di legno prima di essere degustato.

In programma lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, passando naturalmente per Trento e la Valle dei Laghi, degustazioni con i produttori, speciali aperitivi, visite in cantina, menù a tema e molti altri appuntamenti!



## EVENTI A PALAZZO ROCCABRUNA

ENOTECA PROVINCIALE DEL TRENTO  
Via S. Trinità 24 - Trento



## EVENTI IN VALLE DEI LAGHI

PER INFO  
Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino  
[www.vinosantotrentino.it](http://www.vinosantotrentino.it)



## EVENTI IN TRENTO

A TUTTO NOSIOLA, eventi lungo  
la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

PER INFO  
Strada del Vino e dei Sapori del Trentino  
0461.921863 - [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com)



## EVENTI A PALAZZO ROCCABRUNA

**GIOVEDÌ, VENERDÌ E SABATO  
DAL 31 MARZO AL 9 APRILE 2022  
dalle ore 17.00 alle ore 22.00**

L'Enoteca Provinciale del Trentino apre per la degustazione di vino Nosiola, delle grappe monovitigno di Nosiola e di vinaccia di Trentino DOC Vino Santo. Scopriamo 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.

**VENERDÌ 1 APRILE - ORE 20.00**

**"Vino Santo, una masterclass verticale"**

*a cura dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino*

Degustazione guidata dalla sommelier Marina Schmohl, in un percorso a ritroso nelle annate di Vino Santo. Saranno presenti i Vignaioli: Graziano Poli dell'az. agricola Giovanni Poli - Alessandro Poli dell'az. agricola Francesco Poli - Silvio Chistè dell'az. agricola Pravis. In chiusura, un abbinamento con il Formaggio "Trentino di Malga".

Costo: 20 euro

Info: Tel. 0461 887101

Prenotazioni [www.palazzoroccabruna.it](http://www.palazzoroccabruna.it)

**GIOVEDÌ 7 E VENERDÌ 8 APRILE - ORE 20.00**

**"La Nosiola: un grappolo e tanti vini"**

*Laboratorio di degustazione in collaborazione con ONAV Trentino*

ONAV (Org.ne nazionale Assaggiatori Vini) propone due serate didattiche e di degustazione dedicate alla Nosiola, al Vino Santo e alla Grappa da vinacce di Nosiola, in abbinamento a prodotti trentini.

Per informazioni e prenotazioni [trento@onav.it](mailto:trento@onav.it)



# EVENTI IN VALLE DEI LAGHI



## SABATO 2 APRILE - DALLE 14.00 ALLE 19.00

### Le Nosiole, alla scoperta dei territori trentini

a cura dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino

Un sabato pomeriggio alla scoperta delle tante interpretazioni della Nosiola, a cura dei Vignaioli del Vino Santo Trentino, che per l'occasione apriranno le loro Cantine e ospiteranno i Vignaioli del Trentino che producono Nosiola, dalla Vallagarina alle Colline di Pressano. Un percorso libero tra le cantine della Valle dei Laghi, con la possibilità di visitare anche Casa Caveau Vino Santo.

- **Az.ag. Giovanni Poli**, S.Massenza, ospiterà l'**az.ag. Eredi di Cobelli Aldo**, Lavis
- **Az.ag. Francesco Poli**, S.Massenza, ospiterà l'**az.ag. Villa Persani**, Lavis
- **Az.ag. Maxentia**, S.Massenza, ospiterà l'**az.ag. Giulio e Mauro**, S.Massenza
- **Az.ag. Pravis**, Lasino, ospiterà l'**az.ag. Casimiro**, S.Massenza
- **Az.ag. Pisoni**, Sarche, ospiterà l'**az.ag. Zeni**, S.Michele all'Adige
- **Az.ag. Pedrotti**, Pietramurata, ospiterà l'**az.ag. Castel Noarna**, Nogaredo

COSTI: 10 euro (comprensivo di 12 assaggi, 2 in ogni cantina) - 15 euro, (comprensivo di 12 assaggi, 2 in ogni cantina + visita a Casa Caveau)

Info e prenotazioni: Consigliata prenotazione al link [gardatrentino.it/LeNosiole](http://gardatrentino.it/LeNosiole)

## DOMENICA 3 APRILE - ORE 18.00

### Assaggi DiVini al Caveau del Vino Santo: Formaggi e Vino Santo

a cura di Ecomuseo Valle Dei Laghi e Slow Food Trentino Alto Adige - Südtirol e Vignaioli del Vino Santo

Un percorso di degustazione dei più pregiati formaggi Presidio Slow Food del Trentino guidati dall'esperto assaggiatore Francesco Gubert. L'abbinamento con il Vino Santo Trentino Presidio Slow Food esalterà il loro nobile gusto e permetterà di cogliere a pieno la ricchezza del passito dei passiti.

COSTO: 15 euro

Info e prenotazioni: ritrovo alle ore 18:00 presso la Casa Caveau Vino Santo di Padergnone. Partecipazione di massimo 20 persone. Prenotazione al link [gardatrentino.it/AssaggiDivini](http://gardatrentino.it/AssaggiDivini)

## SABATO 9 APRILE - ORE 14.00

### Sentiero Etnografico della Nosiola, dove il Vino si fa Santo

a cura di Ecomuseo Valle Dei Laghi

Trekking che condurrà alla scoperta dei coltivi di Nosiola sui dolci Monti di Calavino, percorrendo il Sentiero Etnografico della Nosiola. Il rientro, che costeggia la Roggia di Calavino condurrà sui coltivi della Nosiola a Santa Massenza, per assistere alla pigiatura delle uve Nosiola da Vino Santo presso la cantina Giovanni Poli.

COSTI: partecipazione gratuita, richiesta prenotazione

Info e prenotazioni: ritrovo alle ore 14:00 presso il parcheggio della Centrale di Santa Massenza.

Prenotazione al link

[gardatrentino.it/SentieroEtnografico](http://gardatrentino.it/SentieroEtnografico)

## SABATO 9 APRILE - ORE 17.00

### RITO DELLA SPREMITURA da Giovanni Poli

a cura dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino in collaborazione con la Confraternita della Vite e del Vino

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 tradizioni collettive, saperi condivisi, memorie passate e passioni presenti.

Un vino corale che nasce da acini appassiti, che profuma del vento del Garda, che racconta della Terra nel quale cresce. Un binomio indissolubile quello che lega questo vino al suo tempo e celebrato nei passaggi a cui i Vignaioli ancora oggi prestano massima cura e attenzione.

Tra questi il Rito della Spremitura: uno tra i momenti simbolicamente più importanti, che si svolge in occasione della Settimana Santa e che segna il passaggio dalla fase di appassimento sulle arèle, alla fase di vinificazione.

**Un rito che diventa occasione di incontro e di condivisione.**

COSTI: partecipazione gratuita.

Info: ritrovo alle ore 17:00 presso l'azienda Giovanni Poli a S. Massenza. Non è necessaria prenotazione (l'evento si svolgerà all'aperto).

## APPUNTAMENTI PRESSO L'HOSTERIA TOBLINO DELLA CANTINA SOCIALE DI TOBLINO

Dal 31 marzo al 10 aprile l'Hosteria Toblino diventa, insieme all'Enoteca provinciale del Trentino, una delle sedi per degustare i vini Nosiola, i Vini Santi e le Grappe di Nosiola e di vinaccia di Vino Santo di tutti il territorio trentino.

### GIOVEDÌ 7 APRILE - ORE 19.00

#### Menù a tema: "... giocare con la Nosiola"

*Snack di Benvenuto*

*Battuta di Cervo, crème brûlée agli asparagi verdi e chips di polenta soffiata*

*Gnocco di patate "PINK" all'acqua di rapa rossa, burro affumicato e salmerino*

*Agnello in crosta di pistacchio, indivia belga e punch di carote*

*I Formaggi...*

#### Menù completo a Euro 80,00, vini inclusi.

I vini sono proposti da Azienda Agricola Giovanni Poli, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Cantina Toblino

INFO E PRENOTAZIONI

Hosteria Toblino, Via Garda 3 - Sarche  
0461 561113 - [hosteria@toblino.it](mailto:hosteria@toblino.it)

# EVENTI IN TRENTINO A TUTTO NOSIOLA



## ESPERIENZE DI GUSTO

### TASTE & WALK | TRA STORIA, FONTANE E SAPORI

1 e 2 aprile

Giornata tra le vie di Trento, tra un aperitivo con la Nosiola, un gustoso pranzo con menù tradizionale e una merenda a base di colomba artigianale di Panificio Moderno abbinata al Vino Santo di Azienda Agricola Francesco Poli o Azienda Agricola Gino Pedrotti | **Trento**

### BOTTI, PAMPINI E TRALICCI | 1-2 e 8-9 aprile

Pomeriggio di scoperta, dal vigneto di Nosiola alla visita in cantina tra botti d'acciaio e barrique di legno e quindi terminare con una degustazione enogastronomica

**Valle dei Laghi o Piana Rotaliana**

### TASTE&BIKE | LA NOSIOLA, IL VINO SANTO E LA VALLE DEI LAGHI | 1-2 e 8-9 aprile

Esperienza da vivere in bicicletta, visitando alcune cantine che producono Nosiola e Vino Santo, quali Azienda Agricola Distilleria Casimiro e Azienda Agricola Francesco Poli, per pranzare presso Hosteria Toblino | **Valle dei Laghi**

### GUSTA SANTA MASSENZA | 2 e 9 aprile

Esperienza che abbina la visita guidata dell'Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza con una degustazione in cantina di più prodotti, tra cui spiccano la Nosiola, il Vino Santo e la grappa | **Vallelaghi**

### VINACCE E ALAMBICCHI | 2 e 9 aprile

Alla scoperta del mondo della grappa: dalla lavorazione delle vinacce alla degustazione in compagnia del produttore, per apprezzarne aromi e profumi | **Vallelaghi o San Michele all'Adige**

### WEEKEND IN CANTINA SPECIALE NOSIOLA | 2-3 e 9-10 aprile

Visita in cantina e degustazione di Nosiola, Vino Santo e grappa presso: Azienda Agricola Distilleria Casimiro, Azienda Agricola Donati Marco, Cantina Sociale Trento, Cantina La Vis, Cantina Toblino, Fondazione E. Mach Istituto Agrario, Madonna delle Vittorie, Maso Poli | **Vallelaghi, Mezzocorona, Trento, Lavis, Madruzzo, San Michele all'Adige, Riva del Garda, Arco**

### AGRICOLTURA TRA PASSATO E PRESENTE | 3 e 10 aprile

Un tuffo nella storia partendo dal Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina per terminare in cantina e assaggiare la Nosiola, vinificato con tecniche moderne | **Piana Rotaliana**

### CUCINA E ABBINA | 5 aprile

Appuntamento "mani in pasta" a cura di Locanda 2 Camini per scoprire golosi piatti perfetti per Pasqua abbinati ad una selezione di vini di Maso Poli, tra cui la Nosiola | **Baselga di Pinè**

## INIZIATIVE

### LA NOSIOLA IN UNO SCRIGNO | dal 31 marzo al 10 aprile

I piatti di Scrigno del Duomo incrociano la Nosiola di Cavit **Trento**

### BOUQUET DI NOSIOLA | 31 marzo - 10 aprile

Visita e passeggiata tra i vigneti di Madonna delle Vittorie, con degustazione di Nosiola di Madonna delle Vittorie e di Vino Santo di Cantina Toblino | **Arco**

### ABBINAMENTI PREZIOSI | 1 aprile

Serata degustazione in compagnia del brand ambassador di Cavit, dove la Nosiola incontra le gastronomiche di Scrigno del Duomo | **Trento**

### A CENA CON L'AMATA NOSIOLA | 1 aprile

Cena coi produttori dove si potranno degustare diverse etichette di Nosiola tra cui quelle delle Aziende Agricole Villa Persani, Eredi di Cobelli Aldo, Giovanni Poli Santa Massenza e Maxentia | **Lavis**

### GIOCANDO CON LA NOSIOLA | 7 aprile

Serata evento in cui i piatti di Hosteria Toblino incontrano la Nosiola e il Vino Santo di Cantina Toblino e di altre aziende produttrici del territorio | **Madruzzo**

## PROPOSTE ENOGASTRONOMICHE

### DOLCEMENTE NOSIOLA | 31 marzo - 10 aprile

Pausa dolce-salata da Dolcemente Marzari: 3 golose proposte di Pasticceria Marzari con la Nosiola e la grappa di Azienda Agricola Pojer e Sandri | **Trento**

### SFUMATURE DI NOSIOLA | 31 marzo - 10 aprile

Menù curato dall'agritur Madonna delle Vittorie, in abbinamento alla Nosiola di Madonna delle Vittorie e Vino Santo di Cantina Toblino per concludere con la visita guidata della cantina | **Arco**

### 3 CHIAVI DI LETTURA DEL NOSIOLA | 31 marzo - 10 aprile

Aperitivo alla Locanda delle Tre Chiavi: i finger food del ristorante incontrano 3 Nosiola - quelle di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Azienda Agricola Salvetta e Azienda Agricola Francesco Poli | **Isera**

### NOSIOLA IN TRATTORIA | 31 marzo - 10 aprile

I piatti di Antica Trattoria Due Mori si abbinano alla Nosiola di Azienda Agricola Donati Marco | **Trento**

### NOSIOLA IN OSTERIA | 31 marzo - 10 aprile

Le proposte di Osteria Cà dei Giosi incontrano Nosiola e Vino Santo di Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza, Cantina Toblino e la grappa di Azienda Agricola Distilleria Casimiro | **Vallelaghi**

### NOSIOLA IN DOLCEZZA | 31 marzo - 10 aprile

Il dessert di Locanda delle Tre Chiavi sposa il Vino Santo di Azienda Agricola Salvetta | **Isera**

## PROPOSTE VACANZA

### VIAGGI DI GUSTO SPECIALE NOSIOLA

#### E VINO SANTO | 31 marzo - 10 aprile

Suggestive proposte vacanza "cucite su misura" per voi, per raccontarvi il Trentino attraverso la bellezza dei suoi territori e la grande varietà dei suoi prodotti enogastronomici, come Nosiola e Vino Santo, presentati da chi, giorno dopo giorno, si impegna a garantirne la qualità | **dal Garda alle Dolomiti**

### WEEKEND TRA NOSIOLA E SAPORI LOCALI

#### 31 marzo - 10 aprile

Proposta vacanza di 2 notti alla scoperta di "A tutto Nosiola" e della Nosiola di Fondazione E. Mach Istituto Agrario San Michele a/A, a cura di B&B Alla Loggia dell'Imperatore | **Levico Terme**

Scopri i dettagli delle singole iniziative su

[www.tastetrentino.it/atuttonosiola](http://www.tastetrentino.it/atuttonosiola)

Per maggiori info: Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tel. 0461.921863 - [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com)



Vini del Trentino  
CONSORZIO DI TUTELA



Ecomuseo  
Valle dei Laghi



VALLE  
DEI LAGHI  
CONSORZIO TURISTICO



Slow Food®  
Trentino Alto Adige Sùdtirol



COMUNE DI  
VALLELAGHI



COMUNE DI  
MADRUZZO



COMUNE DI  
CAVEDINE



COMUNITÀ  
DELLA VALLE DEI LAGHI

#divinnosiola #atuttonosiola  
#gardatrentino

