**LA PRIMAVERA IRROMPE NEL VIGNETO**

**A fine marzo in Valle dei Laghi torna l’appuntamento con DiVinNosiola dedicato ad un vino declinato al femminile, la Nosiola, e alla variante “passito” del Vino Santo Trentino. A piedi e in bici sono numerose le proposte di enoturismo nelle zone di produzione sul territorio**

Il Trentodoc, il Teroldego, lo Chardonnay, il Müller Thurgau, l’Enantio, il Rebo…magari non ci si fa caso, ma i nomi dei vini sono per lo più di genere maschile. In Trentino una delle poche eccezioni, perché qui matura la delicata **Nosiola**, un’uva di genere femminile che ha conquistato tanti estimatori. Principale vitigno autoctono a bacca bianca, è curiosa non solo per il nome di genere femminile, ma anche per la sua storia e per le molteplici interpretazioni enologiche che i produttori si divertono a proporre: la versione più diffusa è quella di **vino bianco fresco**, alla quale fa seguito quella del **passito**, e più recentemente anche la versione con macerazione o spumantizzata. Non può sfuggire l’assonanza di Nosiola con la parola “nocciola”. È andata proprio così: il suo profumo e il gusto leggermente ammandorlato le hanno regalato questo nome.

I suoi vitigni popolano le soleggiate colline di **Lavis e Sorni** a nord di Trento dove il suolo è calcareo e ricco di compatta roccia porfirica, (e forse per questa asprezza qui la declinano al maschile), ideale per vini freschi, minerali e longevi. Sensuale e più morbida nei profumi è la Nosiola della **Valle dei Laghi** che prospera al sole del vicino Lago di Garda e beneficia dalla frescura dell’Ora, il vento che qui soffia da pomeriggio a sera. Il clima e la vicinanza di ben sette laghi regalano la condizione ideale per l’appassimento delle sue uve nei fruttai delle cantine dove nasce il **Vino Santo Trentino**, uno dei più ricercati vini passiti d’Italia.

**Dalle uve di Nosiola nasce il Trentino DOC Vino Santo, il “passito dei passiti”**

Le prime testimonianze storiche attorno a questo vino risalgono al Cinquecento, quando cominciano ad essere citati dei vini bianchi dolci, veri e propri progenitori del Vino Santo. In un documento del **1508**, fra i beni che vengono pagati ogni anno dal capitano di Castel Toblino al principe vescovo di Trento, si citano “sei palustri di vino bianco dolce”; il Mariani, storico del Concilio, parlando del banchetto offerto il 25 luglio del 1546 dal cardinale di Trento parla di “vini squisitissimi, bianchi, rossi e rosati dei colli di Trento e vini dolci di Santa Massenza”, vini, questi ultimi, citati anche da Giano Pirro Pincio nella descrizione del banchetto allestito il 12 settembre 1536 per l’arrivo a Trento del re Ferdinando.

Le uve di Nosiola sono all’origine di un’altra eccellenza enologica trentina il **Trentino DOC Vino Santo**: il disciplinare di produzione del passito trentino prevede che la sua quantità non sia inferiore all’85% lasciando il rimanente 15% alla scelta del produttore. I vigneti più adatti alla produzione sono quelli che hanno più di 15 anni, cioè quelli che hanno ormai superato l’esuberanza giovanile. Ultima uva bianca ad essere raccolta per la sua maturazione tardiva, la Nosiola è più facilmente esposta agli effetti delle variazioni meteorologiche, più frequenti in ottobre, che la possono rovinare. Raccolta con cura, per non schiacciarne gli acini, viene portata negli appassitoi dove resterà fino ai primi giorni di marzo. Qui i grappoli vengono distesi sulle **arèle** i graticci, un tempo col fondo in canne, oggi con rete metallica dalle maglie più o meno fitte, dove prende avvio il processo di appassimento che ne riduce il peso di circa un terzo. Responsabile principale del fenomeno è una muffa nobile, la Botrytis cinerea, un fungo che in determinate condizioni di temperatura, umidità e ventilazione aggredisce gli acini favorendo l’evaporazione dell’acqua e la concentrazione degli zuccheri. Durante la **Settimana Santa**, da cui probabilmente il nome del vino, le uve appassite subiscono la spremitura. Il mosto che si ottiene, travasato più volte per essere ripulito, viene poi lasciato decantare. La fermentazione avviene in botti di legno (per lo più rovere) “esauste”, ormai incapaci di cedere sapori di legno al prodotto. Dopo quattro anni dalla vendemmia – periodo minimo fissato dal disciplinare – avviene l’imbottigliamento: ma la maggior parte dei produttori aspetta molto di più, mediamente sette anni, normalmente dieci. Una volta in bottiglia il Vino Santo può sfidare il tempo: gli esperti raccontano che anche dopo mezzo secolo (se il tappo e la qualità del vino sono buoni) una bottiglia di Vino Santo resta sempre un’esperienza gratificante. Un vino, quindi, da dimenticare in cantina per riscoprirlo piacevolmente dopo anni.

A questo vino che ha segnato il paesaggio collinare della Valle dei Laghi è legato da anni un appuntamento che ne celebra la storia enogastronomica, a partire dalla lavorazione del vitigno autoctono Nosiola. **“DiVinNosiola, quando il vino si fa Santo**”, torna dal 21 al 30 marzo 2024, ad animare la valle tra le propaggini delle Dolomiti e il Garda, costellata da ben 7 laghi alpini e piccoli borghi rurali circondati da frutteti, uliveti e vigneti. “DiVinNosiola, quando il vino si fa santo”, organizzato dall’associazione Vignaioli Vino Santo Trentino Doc, propone degustazioni guidate e assaggi nelle cantine, spettacoli teatrali, anche in cantina, presentazioni di libri, degustazioni/spettacolo dedicato alle donne, trekking nella natura, viaggi tra saperi, sapori e musica... Iniziative eterogenee con le quali si vuole mantenere vivo e condiviso il gusto delle tradizioni e il piacere dell’ospitalità. Sabato 23 marzo, presso la Cantina Pravis a Lasino andrà in scena il rito della spremitura. Sabato 30 marzo sarà aperta Casa Caveau Vino Santo, nel cuore di Padergnone (TN), un museo enologico nato per riqualificare l’antico appassitoio. Dall'1 al 30 marzo i ristoranti aderenti all’iniziativa, della Valle dei Laghi e dei Cuochi dell'Alleanza di Slow Food offriranno CibodiVino, abbinamenti tra cibo e vino, in un’atmosfera informale e amichevole.

[www.gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola\_64068](http://www.gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola_64068)

**Taste&Bike in Valle dei Laghi**

In Valle dei Laghi, per tutto l'anno dal martedì al sabato, si può partecipare ad una esperienza di gusto in sella alla bici, tra i coltivi di Nosiola e la bellezza di un territorio costellato da numerosi specchi d’acqua, antichi borghi rurali, proposta dalla Strada del vino e dei sapori del Trentino. Si pedala lungo un facile percorso ad anello sulla pista ciclabile immersa tra filari vitati e, tappa dopo tappa, si incontrano i produttori del territorio associati alla Strada del Vino e dei Sapori nelle loro aziende. Due le visite guidate nelle cantine per approfondire storie e tradizioni di altrettante aziende agricole della zona, per poi assaporare i vini di produzione locale durante le degustazioni. L’esperienza termina con un gustoso pranzo presso un’Osteria tipica trentina del territorio. Info e prenotazioni:Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tel. 0461.921863 - [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com)

Nella stessa zona si può anche camminare sui sentieri tra i vitigni. Il percorso si sviluppa attorno ai laghi di S.Massenza e Toblino, passando dai borghi di Padergnone e Santa Massenza dove ci sono diverse distillerie nelle quali si produce la grappa. Una volta raggiunto l'abitato di Sarche il **Sentiero della Nosiola** si spinge verso Ponte Oliveti per poi immergersi tra i vigneti verso Calavino.

[www.tastetrentino.it/scoprire/esperienze/esperienze-di-gusto/](http://www.tastetrentino.it/scoprire/esperienze/esperienze-di-gusto/)

**Di Maso in Maso…**

Il 25 aprile le Colline Avisiane faranno da palcoscenico ad uno degli eventi primaverili più attesi: **Di Maso in Maso, di Vino in Vino**, un itinerario enogastronomico di circa 13 km lungo la Strada del Vino. Il percorso prevede diverse tappe dove ci si può fermare direttamente dai produttori per degustare vini, spumanti, succhi e birre artigianali del territorio della Piana Rotaliana Königsberg abbinati a piatti e prodotti locali. Gli splendidi masi e le caratteristiche geometrie dei paesaggi vitivinicoli faranno da cornice a questo viaggio all’insegna del gusto e della qualità. Un evento pensato anche per il divertimento delle famiglie e adatto ai bambini con la possibilità di spostarsi su piccoli trenini lungo le strade chiuse al traffico dei veicoli. Ad ogni tappa momenti musicali, speciali intrattenimenti, cibi e bevande adatti a tutti. [www.pianarotaliana.it](http://www.pianarotaliana.it)

**Pedalando tra i vigneti della Piana Rotaliana**

Ci sono storie affascinanti dietro un vino, storie che spesso hanno attraversato i secoli per poi essere raccolte da una nuova generazione di vignaioli che sta scrivendo la propria. Succede anche in una delle zone produttive più antiche della regione alpina, la **Piana Rotaliana**, “il più bel giardino vitato d’Europa”, ammirato e raccontato da Johann Wolfgang Goethe in un passaggio del “*Viaggio in Italia*”. Siamo a nord di Trento, dove i terreni alluvionali, alimentati dall’Adige e dai suoi affluenti, e una barriera naturale di montagne che tiene lontane le correnti più fredde, hanno creato le condizioni ideali per far crescere un vitigno autoctono che dà un vino rosso dalla forte personalità, dal carattere distintivo e inconfondibile, il **Teroldego Rotaliano D.O.C.** Corposo, generoso ed elegante, profondamente territoriale (è la prima D.O.C. riconosciuta in Trentino) e per questo unico. Sulle tavole imbandite della nobiltà asburgica viennese era il “Tiroler Gold”, l’Oro del Tirolo, ma le origini del nome si perdono nei secoli e riemergono tra le pagine delle “*Historie*” del Concilio tridentino che citano “*li vini teroldeghi…*” Anche il deciso colore rosso rubino si lega ad una leggenda: racconta di un drago che terrorizzava la popolazione e quando fu ucciso con uno stratagemma dal nobile Conte Firmian, dalle gocce del suo sangue cadute sul terreno spuntarono viti di Teroldego. Storie che oggi si possono conoscere grazie ad un nuovo percorso cicloturistico che tocca i luoghi più suggestivi della Piana Rotaliana - Königsberg e attraversa vigneti, fiumi, risale colline panoramiche, raggiungendo borghi, cantine, masi storici e agriturismi, dove scoprire i sapori dell’enogastronomia trentina.   
Il **Giro del Vino 50** si immerge per circa 50 km nella Piana Rotaliana e abbraccia tutti i 6 borghi del territorio, con sconfinamenti a nord verso Salorno (Alto Adige) e a est verso Giovo (Valle di Cembra). Il percorso si compone di due anelli: quello a nord, tutto pianeggiante, e quello a sud, con salite e maggior dislivello, ma più panoramico, attraverso la fascia collinare. Per apprezzarlo al meglio è consigliato pedalare in senso antiorario. Questo tour conduce attraverso paesaggi vitati di grande bellezza toccando numerose aziende vitivinicole e gemme architettoniche da scoprire una ad una, accompagnati dal tranquillo scorrere del fiume Adige. Qui è possibile fare tappa e anche prenotare una visita guidata e una degustazione. Nelle cantine le esperienze sono davvero tante e molto diverse tra loro: trekking, passeggiate, laboratori e persino cacce al tesoro per famiglie. La stazione ferroviaria di Trento è a pochi chilometri e i treni regionali fermano sia a Mezzocorona che a Lavis. Altri borghi sono collegati dalla ferrovia locale Trento-Malè che effettua il trasporto bici su prenotazione. Informazioni: <https://girodelvino50.it/> www.pianarotaliana.it

[**Mio Trentino**](https://www.visittrentino.info/it/articoli/info-pratiche/app-mio-trentino) è l’app ufficiale per vivere il Trentino. Offre subito tanti consigli per la vacanza: cosa fare e cosa vedere e info sempre aggiornate su aperture, eventi e attività. È come avere un amico che ci aiuta a pianificare il viaggio, suggerendo esperienze su misura ed è pronto a rispondere a qualsiasi domanda.

(m.b.)

Trento, febbraio 2024