



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa



Palazzo Roccabruna

Trento, 29 marzo 2016

COMUNICATO STAMPA

Nell'ambito delle iniziative di DiVinNosiola:

PASSITO E' PASSIONE: IL TRENINO DOC VINO SANTO A PALAZZO ROCCABRUNA

Da giovedì 31 marzo a sabato 2 aprile ritorna l'appuntamento annuale con il passito della Valle dei Laghi: degustazioni nelle sale dell'Enoteca dalle 17.00 alle 22.00. Venerdì 1 aprile alle 19.00 un laboratorio enogastronomico organizzato da ONAV e dedicato a Nosiola e Vino Santo. Sempre il Vino Santo sarà protagonista sabato 2 aprile dalle 19.00 alle 22.00 del gustoso menù proposto dal Costa Salici di Cavalese

Si narra che agli inizi dell'Ottocento i Conti Wolkenstein, signori di Castel Toblino, abbiano ordinato al loro cantiniere di preparare un vino molto particolare per festeggiare il loro ritorno in primavera. Il vino preparato in quell'occasione fu un vino dolce, un eccezionale passito ottenuto da uve Nosiola. Così, secondo la tradizione, sarebbe nato il Vino Santo trentino. Stando alle fonti storiche le sue origini potrebbero risalire ancora più in là nel tempo. Già nelle cronache del Concilio si parla infatti di "vini dolci di Santa Massenza" (Michelangelo Mariani).

Oggi il Vino Santo è uno dei simboli della viticoltura trentina ed un apprezzato "vino da meditazione". Frutto di un lungo appassimento di uve Nosiola, che vengono torchiate nel corso della Settimana Santa, il pregiato nettare si imbottiglia dopo una lunga permanenza in botte – minimo quattro anni, ma più spesso otto o dieci.

Palazzo Roccabruna rende omaggio a questa tradizione con "Passito è passione: il Trentino Doc Vino Santo a Palazzo Roccabruna", un evento giunto ormai alla dodicesima edizione ed inserito nel calendario degli appuntamenti di DiVinNosiola, la manifestazione dell'APT di Trento, Monte Bondone e Valle dei

Per informazioni:
Paolo Milani
Ufficio Prodotti e Promozione
Camera di Commercio I.A.A.
Tel. +39 335 7426952
www.palazzoroccabruna.it

Laghi che anima tutto il mese di aprile con laboratori, appuntamenti, iniziative culturali, sportive ed enogastronomiche.

Palazzo Roccabruna proporrà in degustazione il Trentino Doc Vino Santo da giovedì 31 marzo a sabato 2 aprile dalle 17.00 alle 22.00.

Venerdì 1 aprile dalle 19.00 la sezione ONAV di Trento in collaborazione con l'Enoteca organizzerà un approfondimento su Nosiola e Vino Santo dal titolo "Tanti vini... una sola Nosiola", passando in rassegna sette diverse etichette di Nosiola (dalla versione spumantizzata a quella ottenuta da vendemmia tardiva) e tre di Vino Santo. Prenotazioni allo 0461/887101; ingresso 15,00 Euro

Sabato 2 aprile dalle 19.00 alle 22.00 sempre a Palazzo Roccabruna lo chef Maurizio Tait del Costa Salici di Cavalese si cimenterà in un **menù dedicato al passito della Valle dei Laghi**: si partirà con un antipasto a base di "Ristretto di Vino Santo con gnocchetti di cicoria, paté di fegatini di cortile al Vino Santo su brioche all'uvetta e cipolla tostata". Si proseguirà quindi con "Filetto arrosto di maialino da latte in riduzione al Vino Santo" e si chiuderà con un dessert al "Gelato al Vino Santo con crumble di *fregoloti* al Vino Santo". Info e prenotazioni allo 0461/887101.

(P.M.)