

DiVinNosiola 2026, il progetto comunitario della Valle dei Laghi: manifesto di un'identità senza compromessi

scritto da Emanuele Fiorio | 16 Marzo 2026



Esistono luoghi dove il vino non è solo un prodotto, ma un cronometro naturale che scandisce la vita di una comunità. **Nella Valle dei Laghi, quel battito è dettato dalla Nosiola**, un vitigno fragile, ostinato e prezioso, che oggi rappresenta appena lo 0,5% della produzione trentina. Ma è proprio in questa dimensione ridotta che risiede la sua forza monumentale.

In questa intervista, **Alessandro Poli, Presidente dell'Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino DOC**, ci conduce nel cuore della sedicesima edizione di [DiVinNosiola](#)

2026, un evento che quest'anno smette i panni della semplice rassegna per farsi "progetto comunitario". Non si parla solo di calici, ma di una strategia profonda per trasformare un'eccellenza di nicchia in un motore di turismo esperienziale capace di respirare tutto l'anno.

Dall'inedito **gemellaggio con l'Albana di Romagna** alla riscoperta della cucina identitaria, emerge il ritratto di un'agricoltura che si fa custode del paesaggio. Il punto di massima tensione emotiva resta il **Rito della Spremitura** nella Settimana Santa: un momento quasi mistico in cui il passato (l'uva appassita per mesi) incontra il futuro (le nuove gemme che spuntano tra i filari).

Attraverso le parole di Poli, scopriamo come la Nosiola sia riuscita a vincere la sfida più difficile: non soccombere alle logiche della quantità per diventare un tesoro dell'enologia, dove la vigna e l'alambicco di Santa Massenza camminano di pari passo, proteggendo un'identità che non accetta compromessi. **Un dialogo che è, allo stesso tempo, un manifesto di resistenza contadina e una lucida visione di sviluppo territoriale.**

Quali sono le novità più rilevanti di questa sedicesima edizione di DiVinNosiola e come si inseriscono nella strategia dell'Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino D.O.C. per destagionalizzare l'evento e renderlo un modello di "turismo esperienziale" capace di vivere tutto l'anno?

L'evento **DiVinNosiola** affonda le sue radici in un momento fisiologico e sacro per la nostra terra: il periodo pasquale, che coincide tradizionalmente con la **spremitura delle uve**

appassite per il Vino Santo. Quindici anni fa abbiamo scelto questa finestra temporale perché è simbolicamente potente e strategicamente libera da altre grandi manifestazioni enologiche, permettendoci di focalizzare l'attenzione esclusivamente sulla **valorizzazione del vitigno Nosiola**.

La novità di spicco di questa edizione è il debutto del **"Nosiola Day"**, un convegno di approfondimento curato da Giuseppe Carrus di Gambero Rosso. Il cuore dell'incontro sarà il **gemellaggio con l'Albana di Romagna**, un'iniziativa nata per creare un ponte culturale tra due territori che condividono storie simili: quella di un vitigno autoctono prezioso, coltivato in zone estremamente delimitate, che merita un risalto di respiro nazionale.

Quest'anno, infatti, la Nosiola incontra l'Albana di Romagna dell'associazione Brix. Perché avete scelto proprio questo vitigno "fratello" per un confronto guidato da Gambero Rosso? Cosa connette queste due realtà oltre alla bacca bianca?

Il legame è profondo e si articola su **tre pilastri**. Innanzitutto, l'**identità territoriale**: entrambi sono vitigni autoctoni residenti in "isole" geografiche specifiche (la Valle dei Laghi e una porzione del Trentino settentrionale per noi; una ristretta zona romagnola per loro). In secondo luogo, c'è un'**affinità di visione produttiva**: noi siamo un gruppo di vignaioli indipendenti e loro sono riuniti nell'associazione Brix di Brisighella in Romagna, una realtà di piccoli produttori artigiani.

Infine, ci accomuna l'incredibile **versatilità enologica**. Sia la Nosiola che l'Albana si prestano a molteplici interpretazioni: dal vino giovane e fresco alle versioni

macerate, fino a toccare l'apice con i vini da appassimento, ovvero il **Vino Santo Trentino** e l'**Albana Passito**. È questa capacità di trasformarsi, restando fedeli alla propria storia, il vero *trait d'union*.

Sabato 28 marzo debutterà il “Nosiola Day”. L'obiettivo dichiarato è farne un “progetto comunitario”. In che modo un vitigno autoctono può diventare un collante sociale e uno strumento strategico per lo sviluppo enoturistico?

Il concetto di “progetto comunitario” tocca la sopravvivenza stessa della nostra agricoltura. La Nosiola rappresenta appena lo **0,5% della produzione trentina**: parliamo di una nicchia assoluta. Il nostro obiettivo è dare a questo vino un'identità così forte da elevarne il valore percepito e, di conseguenza, il prezzo della bottiglia.

Non è una questione di mero profitto, ma di **sostenibilità del paesaggio**. Se il vignaiolo ottiene il giusto reddito dalla Nosiola, continuerà a curare i vigneti e il territorio, rendendolo attrattivo per l'enoturismo. In questo scenario, l'esperienza in cantina e il contatto con il produttore diventano il valore aggiunto: il consumatore non compra solo un vino, ma sostiene un ecosistema. Il successo della Nosiola si traduce così in un **investimento diretto sulla bellezza e sulla tenuta sociale della valle**.

Nello show-cooking di Giada Miori (chef e titolare del ristorante la Casina di Drena) si parla di “cucina identitaria”. Qual è, secondo lei, l'abbinamento più

audace e riuscito tra una Nosiola fresca e un prodotto locale?

La Nosiola è un vitigno eclettico. Per lo show-cooking con Giada Miori, abbiamo puntato su un abbinamento fortemente territoriale: un **risotto con il broccolo di Santa Massenza**. Si tratta di un ortaggio storico, simile al più noto broccolo di Torbole, che vogliamo riportare all'attenzione del pubblico.

Se guardiamo alla tradizione, la Nosiola fresca è la compagna d'elezione per il **pesce di lago**, come il salmerino, il coregone o la trota, grazie alla sua delicatezza. Tuttavia, la sfida più stimolante sarà la serata conclusiva del 10 aprile, intitolata **“Relazione Pericolosa”**: lì esploreremo l'abbinamento del Vino Santo con piatti salati e accostamenti insoliti, uscendo dai confini rassicuranti del dessert per dimostrare la complessità strutturale di questo passito.

Il “Rito della Spremitura” durante la Settimana Santa è il cuore simbolico della manifestazione. Oltre alla valenza religiosa, che valore emotivo e comunitario ha questa celebrazione?

È un momento profondamente sentito, nobilitato anche dalla presenza della [Confraternita della Vite e del Vino di Trento](#). Per noi rappresenta un vero **rito di passaggio**. La pigiatura delle uve, che avviene simbolicamente la Domenica delle Palme dopo sei mesi di appassimento naturale sui graticci, segna il confine tra l'inverno e la primavera.

C'è una magia unica nella Nosiola: è l'unico vitigno in cui, nello stesso istante, assistiamo al “passaggio di testimone” tra due annate. Mentre spremiamo l'uva del raccolto precedente, tra i filari si vedono già spuntare le **prime gemme della nuova stagione**. Essendo una varietà a ciclo vegetativo

lunghissimo – la prima a germogliare e l'ultima a essere vendemmiata – incarna perfettamente il ciclo eterno della natura.

La collaborazione con Slow Food quest'anno celebra i 40 anni dell'associazione e i 13 anni del Presidio del Vino Santo. È cambiato il vostro modo di produrre da quando siete diventati un Presidio oppure no?

La nostra tecnica produttiva è talmente radicata nella storia che Slow Food l'ha accolta quasi integralmente sin dall'inizio. Le innovazioni sono state minime e mirate alla qualità estrema, come l'uso della **botte d'acacia** in sostituzione del rovere.

Tuttavia, il Presidio ci ha spinto verso un'**autoregolamentazione ancora più rigida**. Abbiamo delimitato la zona di produzione a **soli tre comuni della Valle dei Laghi** e introdotto vincoli disciplinari severi: utilizziamo solo vigneti con almeno 10 anni di età, prediligiamo palificazioni in legno per preservare il paesaggio e abbiamo **bandito il diserbo chimico**. Questo percorso verso una sostenibilità certificata è il nostro omaggio a un vitigno che ci regala un prodotto unico al mondo.

Il “Nosiola Express” è un trenino che porterà i visitatori di cantina in cantina lungo tutta l'area vinicola della Valle dei Laghi meridionale. Quanto è importante oggi immergere i visitatori

nel paesaggio e nelle realtà produttive che generano il vino e spostare le attività di divulgazione al di fuori dei contesti urbani?

Il “Nosiola Express” trasforma la degustazione in un’**esperienza immersiva e sicura**. Portare le persone direttamente tra i filari, nelle barricaie e nelle distillerie è fondamentale per **far comprendere la complessità del nostro lavoro**.

Il visitatore può godere della vista di Castel Toblino e della bellezza della valle in totale relax, spostandosi tra le **sei cantine coinvolte** senza l’onere di dover guidare. È un modo per “staccare la spina” e vivere la giornata con lentezza, che è poi il ritmo naturale richiesto dal Vino Santo. Portare la divulgazione fuori dai centri urbani significa restituire al vino il suo contesto agricolo e paesaggistico, rendendolo comprensibile e memorabile.

Lei è anche un distillatore e socio dell’Istituto Tutela Grappa. Spesso si parla di vino e grappa come mondi separati, ma nella Nosiola sono due facce della stessa medaglia. Come si esprime l’anima di questo vitigno una volta passato attraverso l’alambicco?

In Trentino, e a Santa Massenza in particolare, il legame tra cantina e distilleria è indissolubile. La nostra è una realtà da Guinness dei primati: **in un borgo di circa cento abitanti operano ben cinque distillerie**. Questo ci permette di lavorare la vinaccia di Nosiola in tempo reale, non appena esce dalla pressa.

La **freschezza della materia prima** è il segreto della nostra grappa. La Nosiola distillata non cerca l'aromaticità prorompente di altri vitigni, ma punta su **eleganza, morbidezza e pulizia**. Rispecchia fedelmente l'anima del vino giovane: è un distillato di grande finezza che conserva la fragranza del vitigno d'origine.

Se dovesse guardarsi indietro, qual è la sfida più grande che la Nosiola ha dovuto vincere per passare da “vino del contadino” a tesoro dell'enologia trentina e motore turistico?

La sfida più grande è stata di natura agronomica e culturale. La Nosiola è un **vitigno difficile**, esigente e meno produttivo di altre varietà internazionali o più “semplici”. Molti, negli anni, hanno preferito abbandonarla.

La vittoria appartiene a quei vignaioli che hanno avuto il coraggio di **restare custodi di questo vitigno** nelle zone più vocate, rifiutando logiche di mercato a breve termine. Abbiamo trasformato quello che veniva considerato un “vino quotidiano” in un'eccellenza identitaria. Oggi la Nosiola ha una sua dignità riconosciuta e un'identità forte, ma la nostra missione non è finita: dobbiamo continuare a valorizzarla affinché resti il cuore pulsante del nostro territorio.

Punti chiave:

1. La manifestazione mira a valorizzare la **Nosiola**, un vitigno autoctono di nicchia che rappresenta solo lo **0,5% della produzione trentina**.
2. Il **Nosiola Day** introduce un gemellaggio culturale con

l'Albana di Romagna per rafforzare l'identità e il reddito dei **piccoli produttori artigiani**.

3. Il **Rito della Spremitura** durante la Settimana Santa è il cuore simbolico dell'evento, segnando il passaggio naturale tra l'annata passata e quella futura.
4. La strategia di **turismo esperienziale** si concretizza attraverso iniziative come il trenino **Nosiola Express** e gli showcooking dedicati alla cucina identitaria.
5. Il legame con il **Presidio Slow Food** impone standard rigorosi di sostenibilità, come l'assenza di diserbanti e la tutela attiva del paesaggio della Valle dei Laghi.