

DiVinNosiola 2026: trionfo d'identità e biodiversità autoctona

scritto da Emanuele Fiorio | 9 Marzo 2026



DiVinNosiola

» quando il vino
si fa santo «

La Valle dei Laghi si prepara a celebrare l'identità viticola con DiVinNosiola 2026. Dal 27 marzo al 10 aprile, un fitto calendario di masterclass, showcooking e riti secolari racconterà il vitigno Nosiola e il pregiato Vino Santo. Con il supporto strategico del Consorzio Vini del Trentino, la rassegna unisce tradizione e visione enoturistica per valorizzare il tesoro degli autoctoni d'eccellenza.

Parlare di **Nosiola** e di **Vino Santo** significa raccontare una storia di attesa, di comunità e di un legame viscerale con la terra. In Valle dei Laghi, dove le colline accarezzano i sette laghi alpini, la viticoltura non è solo economia, ma un atto di resistenza culturale. Dal **27 marzo al 10 aprile 2026**, torna

DiVinNosiola: quando il vino si fa Santo, la manifestazione che inaugura l'anno enologico trentino mettendo al centro l'unico vitigno autoctono a bacca bianca della provincia.

L'edizione 2026 segna un passo importante nel consolidamento della rete territoriale, grazie alla stretta collaborazione tra l'Associazione Vignaioli Vino Santo Trentino D.O.C., il Consorzio Vini del Trentino, Garda Trentino, il Consorzio dei Vignaioli del Trentino, la Strada del Vino e dei Sapori e il Palazzo Roccabruna di Trento. Un sodalizio che quest'anno vede il Consorzio Vini del Trentino non solo come sostenitore, ma come partner attivo nel narrare l'eccellenza e la tutela della biodiversità viticola.

Il valore degli autoctoni: motore per lo sviluppo enoturistico

Il cuore pulsante del dibattito istituzionale si accenderà **sabato 28 marzo**, in occasione della prima edizione del **NosiolaDay**. Una giornata interamente dedicata alla salvaguardia della storicità di quest'uva e che ci racconta come **produrre un vino da uve autoctone non sia solo una scelta produttiva**, ma un profondo impegno verso la preservazione dell'identità e della storia del territorio.

Alle **ore 10:00**, presso la **Cantina Pisoni**, si terrà la tavola rotonda **"Autoctoni, quando il vino parla al cuore"**. All'incontro prenderà parte il **Presidente del Consorzio Vini del Trentino, Albino Zenatti**, per approfondire come i vitigni autoctoni rappresentino oggi il motore strategico per uno sviluppo enoturistico autentico e sostenibile. La giornata proseguirà con lo showcooking identitario di **Giada Miori** (Ristorante La Casina) e un pomeriggio di degustazioni guidate alla scoperta delle sfumature della Nosiola, dalle colline di Pressano alla Vallagarina.

Il “Rito della Spremitura”: la sacralità dell’attesa

Il momento più emozionante e simbolico della manifestazione resta il **“Rito della Spremitura”**, che si celebra durante la Settimana Santa. **Domenica 29 marzo, dalle ore 15:00 presso l’Azienda Agricola Gino Pedrotti** (in località Lago di Cavedine), i grappoli di Nosiola che hanno riposato per sei mesi sui graticci (le “arele”) verranno pigiati per dare inizio alla lunghissima fermentazione del Vino Santo.

A testimoniare l’importanza di questa tradizione per l’intero comparto enologico provinciale, sarà presente il **Direttore Generale del Consorzio Vini del Trentino, Graziano Molon**, sottolineando come questo “passito dei passiti” – già esportato nell’Ottocento in tutta Europa e persino in Australia – sia un patrimonio collettivo da proteggere con orgoglio.

Cultura e formazione a Palazzo Roccabruna

La narrazione del vitigno si sposterà poi nel cuore di Trento. **Mercoledì 1° aprile**, presso il prestigioso **Palazzo Roccabruna**, si terrà una masterclass esclusiva per esplorare le numerose declinazioni della Nosiola. In questo viaggio sensoriale saranno presenti anche il **Direttore Graziano Molon** e **Valentina Voltolini**, responsabile della segreteria organizzativa del Consorzio Vini del Trentino. La loro presenza sottolinea **l’impegno costante del Consorzio nella promozione culturale e tecnica** di un vino unico al mondo.

Un programma ricco e trasversale

Il calendario di DiVinNosiola 2026 è ricco di appuntamenti trasversali:

- **Venerdì 27 marzo:** apertura con una masterclass di

Giuseppe Carrus (Gambero Rosso) che metterà a confronto Nosiola e Albana di Romagna (ospiti i vignaioli dell'associazione Brix di Brisighella), seguita dalla cena stellata dello chef **Federico Parolari**.

- **Lunedì 6 aprile:** torna il **Nosiola Express**, il trenino che conduce i visitatori tra le cantine e i castelli (Toblino e Madruzzo) della Valle dei Laghi meridionale.
- **Venerdì 10 aprile:** gran finale con la “Relazione Pericolosa”, una cena che unisce i sapori della Valle dei Laghi ai prodotti ittici dei Lidi di Comacchio, curata dallo chef **Fiorenzo Varesco** (Alleanza Slow Food) e dal sommelier **Andrè Senoner**.

Proprio il legame con **Slow Food** assume un significato speciale quest'anno: il 2026 segna infatti il **40° anniversario della fondazione dell'associazione** (luglio 1986). Il Vino Santo Trentino, Presidio Slow Food dal 2013, si conferma l'ambasciatore ideale di questa filosofia che tutela le piccole produzioni artigianali di altissima qualità.

Per ulteriori informazioni e dettagli del programma:

<https://vinosantotrentino.it/en/divinnosiola-quando-il-vino-si-fa-santo/>

Punti chiave:

1. **Sedicesima edizione** della rassegna enologica in programma dal **27 marzo al 10 aprile 2026** tra la Valle dei Laghi e Trento.
2. Supporto e partecipazione attiva del **Consorzio Vini del Trentino**, con interventi del Presidente Albino Zenatti e del Direttore Graziano Molon.
3. Focus centrale sui **vitigni autoctoni** come strumento strategico per lo sviluppo dell'identità territoriale e

dell'enoturismo.

4. Celebrazione del **Rito della Spremitura** domenica 29 marzo a Santa Massenza, momento simbolo della produzione del Vino Santo.
5. Collaborazione speciale con **Slow Food** per festeggiare i 40 anni dell'associazione e la tutela delle produzioni artigianali di qualità.