

Un rito, quello della spremitura delle uve Nosiola

Il profumo del vento, il colore del tempo, la consapevolezza delle cose preziose. Anche quest'anno in Trentino, nella suggestiva e romantica Valle dei Laghi, si è ripetuto l'antico rito della spremitura delle uve Nosiola dalle quali si ricava il famoso Vino Santo, l'oro giallo del Trentino, nettare raro e prezioso.

Un rito collettivo che si svolge da tempo immemorabile con la partecipazione dell'intera comunità in occasione della Settimana Santa. Così anche quest'anno, nonostante le restrizioni legate alla pandemia.

"La tradizione va rispettata" hanno dichiarato i responsabili dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino Doc.

E se già l'anno scorso, sempre per colpa della pandemia, l'Associazione aveva deciso di non arrendersi e di dare vita egualmente a tanti piccoli riti, quest'anno i Vignaioli del Vino Santo Trentino si sono ritrovati per omaggiare questo nettare degli Dei.

Un evento raccontato dai vignaioli trentini che con le loro mani, i loro gesti, i loro sguardi, hanno ricordati ai wine lover i colori, i profumi, la bellezza della Valle dei Laghi, in un filmato che rende onore alla tradizione e al rigoroso processo produttivo che trasforma le uve Nosiola in Vino Santo.

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 prodotto a cui solo l'attesa - della maturazione, della raccolta, dell'appassimento, della torchiatura, della fermentazione, dell'invecchiamento - dà quel sapore e quel colore che lo rendono così riconoscibile.

Un vino corale che nasce da acini appassiti, che profuma del vento del Garda, che racconta la Terra dove nasce. Un binomio indissolubile quello che lega questo vino al suo tempo, inseparabili l'uno dall'altro, celebrato nei passaggi a cui i Vignaioli ancora oggi prestano massima cura e attenzione.

La Nosiola è il più antico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino. È coltivata principalmente nei vigneti della Valle dei Laghi che fanno da corona a Castel Toblino e Santa Massenza, vigneti che beneficiano dell'influenza dell'Ora del Garda, il vento tipico di questo angolo di paradiso ribattezzato, per il clima mite, la "Piccola Nizza" del Trentino.

Questo storico vitigno dà origine ad un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo fruttato e delicato con leggere sfumature floreali, gusto secco, piacevolmente sapido ed armonico, con retrogusto leggermente ammandorlato.

Se, invece, i grappoli di Nosiola vengono messi ad appassire sui graticci (le famose "arèle") per almeno sei mesi, da ottobre fino ad aprile quando durante la Settimana Santa avviene la torchiatura, queste uve danno vita all'esclusivo Vino Santo Trentino Doc, il nettare dei nettari.

Un rito, quello della spremitura delle uve Nosiola, che è diventato occasione di incontro e di condivisione dei wine lover trentini, ma non solo, con la comunità che abita in Valle dei Laghi.

In questo marzo 2021, un anno che ha visto nuovamente l'impossibilità di invitare fisicamente quanti avrebbero voluto partecipare al rito, le Aziende Agricole Pedrotti, Pisoni, Giovanni Poli, Maxentia, Pravis e Francesco Poli hanno comunque deciso di celebrare il tradizionale appuntamento.

Lo hanno fatto incontrandosi, alla giusta distanza, attorno a un piccolo torchio, nella Casa Caveau del Vino Santo, a Padergnone. Uno spazio che, costruito intorno al 1800 quale fruttai Rigotti, è stato fino al 1980 il più grande locale di appassimento dei vignaioli della Valle dei Laghi e che dal 2020, dopo un intelligente recupero conservativo, ospita la storia di questo vino così raro e prezioso. Un rito che i Vignaioli hanno voluto raccontare per immagini, condensando in poco meno di un minuto una storia lunga secoli.

Un invito a festeggiare insieme il tempo dell'attesa che si fa vino nobile, di rara eleganza e di straordinaria longevità.

Poche migliaia di bottiglie che vengono commercializzate dopo un affinamento di otto-dieci anni in piccole botticelle di rovere.

Durante l'appassimento le uve vengono attaccate da una muffa nobile (la Botrytis cinerea) che esaltano le qualità organolettiche di questo vino.

Colore ambrato, bouquet intenso di frutta secca (fichi, uva sultanina, datteri), il Vino Santo Trentino in bocca esprime tutta la sua nobiltà.

Vino da meditazione per antonomasia, regala emozioni dal primo all'ultimo sorso. Nella tradizione popolare è da sempre considerato un nettare dalle proprietà corroboranti. Ideale per accompagnare dolci secchi a base di mandorle, non disdegna abbinamenti più audaci come, ad esempio (lo suggeriscono molti buongustai), il matrimonio d'amorosi sensi con i formaggi erborinati.

Connubio peccaminoso e afrodisiaco. In alto i calici. (GIUSEPPE CASAGRANDE)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------