

In Trentino la Pasqua porta con sé il miracolo enologico del vino santo

Fino all'8 aprile l'evento che celebra la Nosiola. Che in questi giorni diventa passito

La disputa è antica quanto il vitigno: la o il Nosiola? Ah, saperlo... Sta di fatto che lungo le vigne della valle dei Laghi, paesaggio d'incanto che risale dal Garda verso il Bondone e le Dolomiti del Brenta inanellando otto specchi di Venere che è culla della Nosiola, la declinazione è femminile e così anche nella campagna di Toblino, diventa maschile da Lavis e verso la val di Cembra. Non servirà a dirimere la disputa neppure la nuova edizione di *DivinNosiola* (Gardatrentino.it/eventi/divinnosiola), fino all'8 aprile, che racconta il fascino di questo vino bianco. Se vinificato «fresco» è delicato, color del sole, con sfumature di fiori bianchi al naso e al palato ha un finale ammandorlato incantevole che ne giustifica il nome. È vino identitario quanti altri mai: con i pesci di lago, con i formaggi molli, con i canederli ben sostenuti dal Trentingrana, la Nosiola porta sulla tavola il profumo di una natura elegante e piena: quella delle valli trentine, quella in particolare della valle dei Laghi. Nel bicchiere la Nosiola sembra il sole che si

specchia nel Lago di Terlago, nei laghi di Lamar o nello specchio di Cavedine e nelle acque di Toblino.

Questi sono i giorni in cui la Nosiola diventa protagonista di un miracolo enologico: si fa vino santo. L'ingrediente primo è la sacralità del tempo che pare modellare questo - per dirla con Galileo Galilei - «umor del sole che si fa vino». È uno dei più rari tra i passiti italiani, certo il più definito nella sua identità, prezioso per la produzione scarsa, appena il 10% della Nosiola è destinato all'appassimento e solo i grappoli di maggior pregio e in una ristrettissima zona di produzione. Le uve di Nosiola raccolte a settembre giacciono sulle arele - sono graticci di canna - fino alla settimana della passione di Cristo. È forse l'appassimento più lungo del mondo: sei mesi abbondanti in cui le uve bacciate dall'Ora, il vento caldo che sale dopo mezzogiorno dal Garda, rinfrescate dalle arie dolomitiche si disidratano per conoscere sul finire di questo tempo di riposo l'insorgere della botrytis, la muffa nobile che fa nobilissimi i

vini passiti. La pressatura che si fa di solito tra il martedì e il Venerdì santo estrae da un quintale d'uva non più di 16-18 litri di mosto, che vanno in fermentazione lentissima nei caratelli di rovere. Riposa il vino per sei, otto, dieci anni prima di andare in bottiglia dove prima del consumo sosta ancora ad armonizzarsi non meno di un anno. Quando si risveglia nel bicchiere è quasi una liturgia di resurrezione.

Il colore è ambrato, lucente; al naso l'esplosione di sensazioni è sfumatura di pesca e albicocca, si evolve in sentori di frutta secca, di dattero, solletica i sensi con un refole di miele cotto, di ambra. Al palato è incantevole: dolce sì, ma non stucchevole, rotondo, pieno, quasi grasso. Eppure mantiene un'invidiabile freschezza che ne allunga la degustazione e offre dei ritorni sostenuti su note ancora mielate, con leggera affumicatura. Compiutamente armonico, di grande equilibrio, se ne comprende ai sensi la nobiltà, la ricchezza, la rarità. Questo giustifica un prezzo consistente, ma perfettamente

equilibrato rispetto al valore che rende giustizia dello sforzo che fanno i produttori, pochi e abilissimi, per compiere il «miracolo del vino santo».

Per comprendere appieno il processo di produzione, le inflessioni di degustazione di questo gioiello dell'enologia trentina *DivinNosiola* offre diversi appuntamenti in quello che si può definire a buona ragione il tempio di questo passito: la Casa caveau del vino santo a Padergnone (Trento), dove fino all'8 aprile sono previsti degustazioni, concerti, incontri con i produttori. Le degustazioni consentono anche di imparare ad abbinare il vino santo con i dolci tradizionali (magnifico lo sposalizio con lo zelten), ma pure con i formaggi erborinati, con i formaggi duri, i paté di fegato e di selvaggina. Un'ulteriore esperienza è accostarsi alla grappa di vino santo. Si fa con le uve passite una volta pressate (in maniera soffice) ed è una delle acquaviti in assoluto più rare. Come lo spirito delle montagne..

C. Cam.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ECCCELLENZA Le vigne della valle dei Laghi, in Trentino [Prugnola]

