LE FOTOGRAFIE

Oltre duecento persone hanno presenziato al Rito della spremitura delle uve Nosiola

Sono state oltre duecento, questo pomeriggio, le persone che hanno partecipato al Rito della spremitura delle uve appassite di Nosiola, che ha avuto luogo a Santa Massenza presso l'Azienda Agricola e Distilleria Francesco Poli. Una pratica che da secoli avvia la produzione del Trentino Doc Vino Santo e che consiste nel raccogliere i grappoli sistemati sui graticci nel mese di novembre, per asciugarsi esposte all'Ora del Garda acquisendo così un grado zuccherino adeguato, e torchiarle, ottenendo il nettare, che, invecchiando nelle botti, si trasformerà nel tempo nel pregiato prodotto, simbolo della Valle dei Laghi.

Nella vinsantaia della distilleria si sono radunate un centinaio di persone che avevano partecipato al trekking, divisi in due gruppi partiti da Calavino, altrettante giunte lì per l'occasione. Ad officiare il rito, come vuole la tradizione, è stato dal Gran Maestro della Confraternita della Vite e del Vino di Trento, Enzo Merz, alla presenza del presidente della Comunità della Valle dei Laghi Attilio Comai, della direttrice dell'Apt di Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, Elda Verones e del presidente dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino Doc Marco Pisoni. A presentare la cerimonia ci ha pensato Walter Nicoletti.

La pigiatura è un'attività che in questa zona a cavallo fra la Valle dell'Adige e il Garda, forte di un clima particolare, da secoli viene svolta durante la Settimana Santa, dopo un lungo processo di vendemmia e di appassimento. Il Trentino Doc Vino Santo, chiamato "passito dei passiti", è considerato un prodotto unico nel suo genere in tutto il panorama enologico internazionale.

Al termine della cerimonia un brindisi e un assaggio di prodotti tipici, in abbinamento a prodotti realizzati dal Panificio Pasticceria Tecchiolli di Cavedine, ha salutato tutti i convenuti.

LE FOTOGRAFIE