VIDEOPRESS PER LE TV | **FOTOGRAFIE**

Il Rito della Spremitura lancia «DiVinNosiola»
Tanti appassionati oggi alla Cantina Pisoni

Con il rito della Spremitura delle uve appassite, che si è svolto questo pomeriggio all'Azienda Agricola Fratelli Pisoni di Pergolese, l'edizione 2017 di «DiVinNosiola» è entrata nel vivo. Il momento il cui i grappoli, lasciati seccare sulle àrele per cinque mesi, vengono inseriti nel torchio per ottenere il nettare dorato che nel tempo si trasforma nel pregiato Trentino DOC Vino Santo ha un significato particolare, perché rappresenta il momento in cui la natura, che ha provveduto a far nascere e maturare le uve e poi a seccarle attraverso l'Ora del Garda, passa il testimone all'opera umana. Al rito hanno preso parte circa duecento persone, una buona parte delle quali avevano partecipato al trekking pomeridiano fra le coltivazioni della Valle dei Laghi, e in particolare fra i vigneti di Nosiola, il cui prodotto hanno poi potuto degustare dopo la cerimonia.

Arrigo Pisoni, il fondatore della cantina che ha ospitato l'evento, ha raccontato la storia della propria azienda agricola, sottolineando la volontà di ancorarsi alle tradizioni, ma anche di innovare continuamente le tecniche di produzione, fino a renderle interamente biologiche. **Marco Pisoni**, che ha raccolto il suo testimone e rappresenta l'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino Doc, ha poi invitato i presenti a visitare l'adiacente vigneto Torre dell'Aquila, progettato sulla base dei dipinti del celebre Ciclo dei Mesi, una vera e propria ricostruzione storica vegetale. **Maria Ceschini**, sindaco di Cavedine, ha portato il saluto delle amministrazioni comunali della valle, mentre **Elda Verones**, direttrice dell'Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, ha ripercorso la storia di «DiVinNosiola» ed il suo percorso di rapida crescita, che ha portato ad un programma di eventi distribuito lungo un intero mese. A dare il "la" alla spremitura è stato **Enzo Merz**, Gran Maestro della Confraternita della Vite e del Vino, che ha ricordato il forte legame di ogni cultura ed ogni religione con il nettare di Bacco e, entrando nello specifico del Vino Santo, il lunghissimo periodo di invecchiamento al quale viene sottoposto quello della Valle dei Laghi prima di essere venduto. Un prodotto di nicchia oggi apprezzato in tutto il mondo.

Dopo il rito spazio alla degustazione e, per i cultori, ad una verticale con sei diverse annate: 2011, 2001, due bottiglie degli anni Novanta e due degli anni Ottanta. Nel fine settimana consacrato alle festività pasquali il "baricentro" di «DiVinNosiola» si sposterà a Santa Massenza, per l'esattezza all'interno della centrale gestita da Dolomiti Energia. Domenica 16 e lunedì 17 aprile, dalle ore 15 alle 17, si potrà visitare l'impianto scavato nella roccia, all'interno del quale la Compagnia teatrale Koinè metterà in scena uno spettacolo itinerante, dedicato alle uve Nosiola e alla loro terra. La prenotazione è obbligatoria.

VIDEOPRESS PER LE TV | **FOTOGRAFIE**