Per un mese Trento e la Valle dei Laghi celebrano il nobile vitigno della Nosiola

Valorizzare i prodotti di eccellenza di un territorio, soprattutto quando è piccolo come il Trentino, significa alimentare un circolo virtuoso, che promuove economie agricole fondate sul rispetto dell'ambiente e quindi della salute dei consumatori, sulla tutela di secolari tradizioni e pratiche contadine, sulle doti imprenditoriali di aziende locali, spesso a conduzione famigliare, che scommettono sulla qualità e rispondono alle dinamiche della globalizzazione e dei grandi numeri, regalandoci aromi e sapori non replicabili e per questo vincenti sul mercato. Sono tanti, dunque, i motivi per cogliere le occasioni che l'ampio programma di «DiVinNosiola» ci offre, tutti legati a doppia mandata alla terra che queste uve produce da secoli.

Intorno al rito della spremitura dei grappoli appassiti prodotte da questo pregiato vitigno da 24 anni viene organizzato un percorso di degustazioni, che valorizza il prezioso nettare prodotto in Valle dei Laghi, mentre da 9 anni viene proposto un format ricco di eventi, che spaziano dall'enogastronomia alla cultura, dallo sport al teatro, per promuovere questa zona del Trentino, a metà strada fra la valle dell'Adige e il Garda, impreziosita da un clima e da un territorio particolari. Il periodo scelto quest'anno per celebrare il Vino Nosiola Trentino, il Trentino D.O.C. Vino Santo, le grappe di Nosiola e di vinaccia di Trentino D.O.C. Vino Santo, è quello compreso fra il 22 marzo e il 22 aprile, quattro settimane nel corso delle quali la Valle dei Laghi e la città di Trento ospiteranno tante iniziative, dedicate a chi apprezza questo vino e a chi vuole tuffarsi in questi ambienti naturali.

Significativa, al solito, la partecipazione alla manifestazione della Strada del Vino e dei Sapori, che ha organizzato insieme ai propri soci «A tutto Nosiola»: «DiVinNosiola» dà il via a #trentinowinefest 2018, calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del Trentino, coordinate e promosse dalla stessa Strada.

A Palazzo Roccabruna vini in mostra

La casa dei sapori trentini ha organizzato anche stavolta un ricco calendario di iniziative per valorizzare questi prodotti enologici, cominciando con la consueta mostra allestita al piano terra del palazzo di Via S. Trinità, sede dell'Enoteca provinciale, che dal 22 marzo al 22 aprile pone una accanto all'altra le etichette di 22 cantine: parliamo di Nosiola Trentino, Trentino D.O.C. Vino Santo, grappe di Nosiola e di vinaccia di Trentino D.O.C. Vino Santo. L'esposizione sarà visitabile tutti i martedì e i mercoledì dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17, tutti i giovedì e venerdì dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 20, nonché nella giornata di sabato dalle 17 alle 20. In quanto alle degustazioni, da non mancare, saranno proposte al pubblico il giovedì, il venerdì e il sabato dalle 17 alle 20. Un focus su tutti i Trentino D.O.C. Vino Santo è in programma nelle giornate del 5, 6 e 7 aprile, con «Passito è passione», grazie al quale questo nettare verrà degustato accompagnato dai dolci della pasticceria trentine e dai formaggi d'alpeggio.

Per quanto concerne il tradizionale laboratorio affidato agli esperti dell'Onav, l'Organizzazione nazionale Assaggiatori di Vino,

Organizzazione: info@discovervalledeilaghi.it – www.discovervalledeilaghi.it
PegasoMedia: 348.0613477 – comunicazione@pegasomedia.it – www.pegasomedia.it

intitolato “Il mio nome è Nosiola e sono trentina doc” si terrà venerdì 6 aprile dalle 20 alle 22. Verranno presi in esame tre vini Nosiola e tre Vini santi abbinati a colomba di pasticceria e Dolcenosiola.
Non potevano mancare gli abbinamenti fra la Nosiola e i piatti degli chef trentini, tre appuntamenti a Palazzo Roccabruna con tre menù a dir poco sfiziosi: giovedì 22 marzo (dalle 19 alle 22) sarà protagonista la cucina di montagna dell'agritur Maso Corradini di Castello di Fiemme; giovedì 5 aprile (alla stessa ora) sarà il turno della cucina della tradizione trentina interpretata da Andrea Bassetti; giovedì 12 aprile spazio alla cucina di montagna dell'agritur Mas del Saro di Sant'Orsola.

Il rito: tutto comincia con la spremitura

Come ogni celebrazione che si rispetti, anche «DiVinNosiola» ha il proprio rito propiziatorio: stiamo parlando della spremitura delle uve appassite, che viene immancabilmente avviata dal Gran Maestro della Confraternita della Vite e del Vino di Trento, con la regia dell’Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino D.O.C., che quest'anno avrà luogo domenica 25 marzo alle ore 17 nell'azienda agricola Fratelli Pisoni di Pergolese, seguito da un brindisi e dalla possibilità di degustare un piatto tipico a base di trota di lago, broccolo di S. Massenza e olio del Garda.
L'occasione, di solito, viene sfruttata anche per ricordare ai presenti la storia di questo vino, del quale si parla fin dai tempi del Concilio di Trento, benché la precisa origine delle uve sia tuttora sconosciuta, così come qualche dubbio esiste in merito all'origine del nome, che potrebbe essere legato alla definizione "occhio bianco" (il dialettale "ociolet", poi divenuto “ciaret” o “nosiolet”), oppure al fatto che le viti sono spesso vicine, per affinità climatiche, alle piante di nocciolo. La terza ipotesi lega il termine al colore che assumono gli acini del Nosiola quando giungono a maturazione, simile a quello delle nocciole selvatiche, la quarta sostiene che sia tipico del vino offrire intensi profumi di nocciole tostate. In mancanza di prove certe ognuno può scegliere quella che lo convince di più.

Due passeggiate alla scoperta della Valle dei Laghi

Cosa c'è di meglio che esplorare un territorio guidati da chi lo conosce alla perfezione? Nel calendario di «DivinNosiola» non possono mancare le escursioni guidate, la prima delle quali, in programma domenica 25 marzo ed organizzata dall’APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e dall'Ecomuseo della Valle dei Laghi, percorrerà i sentieri che si snodano attraverso i coltivi della Nosiola e le relative cantine. In due ore verranno coperti due chilometri, studiati in modo da toccare con mano i lari delle viti magistralmente disposti, che declinano verso il fondovalle, contenuti da antichi muri a secco, retaggio di conoscenze tramandate di generazione in generazione. La partecipazione a questa passeggiata, che partirà e arriverà all'Azienda Agricola Fratelli Pisoni di Pergolese, è gratuita, ma è obbligatoria la prenotazione appoggiandosi all'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi.
La seconda proposta è una romantica camminata al chiaro di luna con accompagnamento musicale, in programma sabato 31 marzo dalle ore 20,30, con partenza dalla stessa azienda agricola. Anche in questo caso si percorreranno due chilometri in due ore, ma il cammino sarà accompagnato dalle note che ogni partecipante sentirà nelle proprie cuffie, un'esperienza suggestiva, arricchita da degustazioni di Vino Santo e di vino Mesum, ricavato dal vigneto storico dei Fratelli Pisoni. La partecipazione va prenotata contattando www.ambientetrentino.it, il costo è di 15 euro a persona.

Gli appuntamenti organizzati dall'Hosteria Toblino

L’Hosteria Toblino di Sarche è, insieme a Palazzo Roccabruna, sede della Mostra del vino Nosiola Trentino, del Trentino Doc Vino Santo, delle grappe di Nosiola Trentino e di vinaccia di Trentino Doc Vino Santo. Tutti i pomeriggi dalle ore 15 alle ore 18, nel periodo compreso fra il 22 marzo e il 22 aprile, offre in degustazione due annate di Vino Santo Trentino, abbinato a una tartelletta alla gelatina di Vino Santo, composta di pere e formaggio erborinato (costo 10 euro). Inoltre sabato 21 aprile dalle ore 19 è in programma un incontro con un produttore, anche in questo caso accompagnato dalla degustazione. Nel corso del mese consacrato a «DiVinNosiola» verrà servito un menù a tema, che porta in tavola le polpettine di lago con cavolo cappuccio nero e maionese al rosmarino, il riso sfumato al Nosiola, mantecato al Casolet e chips di guanciale croccante e i bignè con chantilly e Vino Santo. Ogni piatto verrà abbinato ad una tipologia diversa di Nosiola dei produttori

che hanno aderito alla Mostra.

C'è anche un laboratorio didattico

Nel calendario di «DiVinNosiola» c'è spazio anche per i bambini. Domenica 25 marzo alle ore 16 e alle 17,30, ancora presso l'Azienda Agricola Fratelli Pisoni di Pergolese, l'Ecomuseo della Valle dei Laghi organizza in due momenti un laboratorio per i più piccoli, nel quale verrà raccontata la storia dell'uva essiccata sulle àrele, impiegata per produrre il Vino Santo. Sarà possibile assaggiare gli acini d'uva zuccherini e i bimbi potranno mettere le mani in pasta, preparando una pagnottella dolce da portare a casa.

Un pacchetto vacanza costruito ad hoc

Per gli ospiti che arriveranno da fuori regione l'Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi ha confezionato un'offerta molto vantaggiosa, che comprende il pernottamento per due notti in un hotel a tre stelle, in un agriturismo o in un B&B, la Trentino Guest Card, una passeggiata con un accompagnatore, una visita al Castello del Buonconsiglio con guida, una visita alla città di Trento con guida, una degustazione di TrentoDoc a Palazzo Roccabruna ed una di Nosiola nella cantine della Valle dei Laghi. Il periodo coperto da questa offerta è quello compreso dal 22 marzo al 22 aprile. Il costo a persona in camera doppia è di 156 euro se si sceglie l'albergo, di 136 euro se si preferisce un agriturismo o un B&B.

Come si produce il Vino Santo

In Trentino sono pochissimi i viticoltori che si dedicano a questa delicata nicchia produttiva. La tecnica di vinificazione delle uve Nosiola da cui si ottiene il Trentino D.O.C. Vino Santo è lunga e laboriosa, un investimento di tempo e operosità che produce non più di 60-70.000 bottiglie all'anno. Prodotto di grande fascino, dolce e profumato, nasce da una perfetta sintesi fra le caratteristiche varietali del vitigno Nosiola e il microclima di tipo submediterraneo tipico della Valle dei Laghi. Lì, la ventilazione mite, asciutta e costante dell'Òra del Garda, rinfresca l'aria e permette di posticipare la raccolta dei grappoli, lasciando così che appassiscano gradatamente sulla vigna e di affrontare poi un lungo appassimento sulle tipiche àrele.
Il vitigno Nosiola è una varietà autoctona del Trentino, la buccia degli acini è di colore giallo con riflessi verdi ed è molto consistente. La polpa risulta succosa, neutra e dolce. Per poter essere usata per il Trentino D.O.C. Vino Santo, la Nosiola deve assicurare una gradazione di almeno 18° Babo (l'unità di misura con cui si quantifica il contenuto di zucchero nelle uve) ed essere perfettamente matura. Si vendemmia generalmente nella prima settimana di ottobre prediligendo i grappoli perfettamente sani e spargoli, ossia con gli acini ben distanti tra loro. I grappoli maturi e asciutti vengono stesi su graticci detti àrele, in ambienti aperti e collocati nei piani alti delle case per assicurare una migliore ventilazione e un graduale appassimento. Questa fase si protrae per cinque o sei mesi, fino alla Settimana Santa. Durante questo periodo di riposo, una muffa nobile, la Botrytis cinerea, si sviluppa all'interno dell'acino, accentuandone la disidratazione, favorendo la concentrazione degli zuccheri e producendo alcune sostanze tipiche dei prodotti ottenuti con l'appassimento naturale. L'azione combinata del tempo, dell'aria e della Botrytis, provoca un calo di peso oscillante fra il 50 ed il 80%, il che significa che con 100 kg di uva fresca si possono ottenere 15-18 litri di mosto di Trentino D.O.C. Vino Santo.
Dopo alcuni giorni dalla pigiatura il mosto viene separato dalla parte torbida, decantato e travasato in piccole botti di rovere. Qui inizia la fermentazione naturale, che per l'elevata concentrazione degli zuccheri procede molto lentamente per più anni. Dopo di ciò, il vino viene posto a maturare in legno per 6-8 anni.