DiVinNosiola nel vivo con il rito della pigiatura
Oltre trecento persone presenti alla Cantina Pisoni

Quando si tratta di tramandare una storia, in questo caso quella lunga cinquecento anni legata alla coltivazione delle uve Nosiola in Valle dei Laghi, i riti rivestono sempre un ruolo importante, perché, riproducendosi uguali a se stessi, rappresentano il filo rosso che mostra la linea di continuità nelle pratiche agricole e finisce per unire le generazioni che si dedicano a questa nobile attività. Quello della Spremitura delle uve appassite, che si è svolto questo pomeriggio all'Azienda Agricola Fratelli Pisoni di Pergolese, ha il compito di dare il via alla produzione di Trentino D.O.C. Vino Santo, ma anche di celebrare l'orgoglio di chi si impegna in questo settore di nicchia, consentendo al Trentino di potersi fregiare di vini autoctoni, autentiche "bandiere" del territorio.

Alla cerimonia, inserita nell'ampio programma della nona edizione di DiVinNosiola, hanno preso parte questo pomeriggio circa trecento persone, una vera e propria folla di curiosi e appassionati, una parte delle quali avevano partecipato al trekking pomeridiano fra i vigneti, il cui prodotto hanno poi potuto degustare. Marco Pisoni ha fatto gli onori di casa, rendendo partecipe il pubblico della passione e dell'attenzione per le radici storiche che accompagnano i produttori di Trentino D.O.C. Vino Santo. Elda Verones, direttrice dell'Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, ha parlato della crescita costante di interesse che accompagna «DiVinNosiola», dal suo lancio ad oggi, peraltro testimoniata dalla folla che ha preso parte alla cerimonia e del traino che può esercitare sul piano della promozione turistica, spalleggiata dal sindaco di Cavedine Maria Ceschini, che ha rappresentato le amministrazioni comunali della valle. Carlo De Biasi, direttore della Cantina Toblino, ha invece focalizzato la propria attenzione sul biodistretto creato in zona e sugli sforzi di promuovere un'agricoltura sempre più verde.

Il momento più significato del pomeriggio è stato introdotto da Arrigo Pisoni, uno dei padri fondatori dell'azienda che ha ospitato la cerimonia: a lui è toccato il compito di presentare la propria straordinaria creazione, un torchio in legno massiccio costruito ad imitazione di quello che appare negli affreschi quattrocenteschi di Torre Aquila, usato già a quei tempi per la pigiatura delle uve Nosiola. «Partendo da quel disegno e dai pezzi che si possono trovare in alcuni musei - ha spiegato- con la collaborazione di Monsignor Scoz siamo riusciti a costruire questo strumento a leva, che è rimasto in uso fino agli inizi del Novecento. Per poterlo creare abbiamo dovuto utilizzare il legno di Rovere di Bardolino e della Valle di Ledro e trovare un artigiano in grado di costruire la vite, che ne rappresenta il cuore. Dedico questo lavoro a mio fratello Gino e a mio cugino Vittorio, che fondarono insieme a me l'azienda».

Mentre l'uva appassita cominciava ad essere pigiata Enzo Merz, Gran Maestro della Confraternita della Vite e del Vino, ha fornito al pubblico qualche cenno storico e letterario, che ha preceduto le degustazioni.

Il prossimo appuntamento proposto da DiVinNosiola è una romantica camminata al chiaro di luna con accompagnamento musicale, in programma sabato prossimo dalle ore 20,30, con partenza dalla stessa azienda agricola. Anche in questo caso si

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

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.