Grande partecipazione di pubblico a Cavedine per il Rito della Spremitura delle uve appassite

Anche quest'anno un pubblico assai folto si è dato appuntamento in Valle dei Laghi per salutare il Rito della spremitura delle uve appassite, da sempre uno dei momenti più significativi della rassegna «DiVinNosiola». L'obiettivo è, da dieci anni, quello di celebrare la rimozione dei grappoli d'uva dai graticci sui quali gli acini hanno perso consistenza nel corso dell'inverno, esposti alla brezza del Garda, per procedere alla loro lavorazione, ottenendo il nettare che il tempo trasformerà in pregiatissimo Vino Santo. Ad ospitare l'evento, quest'anno, è stata l'azienda agricola Gino Pedrotti di Lago di Cavedine, che ieri ha aperto le porte a centinaia di persone desiderose di prendere parte a questo rito collettivo, la cui origine si perde nei secoli passati. Per la prima volta è stato inoltre affiancato da un'altra pratica recuperata dalla tradizione, grazie alle ricerche di Giuseppe Morelli, la cui figura è stata ricordata con affetto, quella della aspersione degli occhi: le donne, con un polpastrello bagnato in un calice di Nosiola, hanno così toccato le palpebre di chi desiderava far proprio il potere rigenerante e taumaturgico attribuito a questo vino bianco, così come avveniva in passato in Valle dei Laghi.

Fra le novità di giornata va citata la presenza dello spagnolo Carlos Martin Cosmè, presidente dell'associazione che riunisce tutte le confraternite europee, affiancato dal vicepresidente di quelle italiane, Alessandro Salarolo, entrambi invitati da Enzo Merz, Gran Maestro della Confraternita della Vite e del Vino di Trento, che non ha mancato di ricordare le caratteristiche peculiari di queste uve. Inoltre a rendere ancora più suggestivo il momento ci hanno pensato i canti del Coro Valle dei Laghi, diretto da Paolo Chiusole.

A fare gli onori di casa sono stati Giuseppe Pedrotti e la sorella Clara, ai quali oggi tocca il compito di portare avanti la tradizione agricola di famiglia, missione alla quale adempiono con entusiasmo, scommettendo senza indugi sulle pratiche biologiche. «Si tratta di una scelta che non abbiamo compiuto per adeguarci ad una moda, – ha evidenziato Giuseppe – ma perché questo è il futuro e perché questa è l'unica strada eticamente percorribile». Nel corso della cerimonia sono intervenuti anche il sindaco di Cavedine Maria Ceschini, il presidente della Strada del Vino e dei sapori del Trentino Francesco Antoniolli, la direttrice dell'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, che organizza «DiVinNosiola», Elda Verones. Un momento particolarmente significativo è stato il passaggio di consegne da Marco Pisoni a Enzo Poli nel ruolo di presidente dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino, che ogni tre anni rinnova i propri vertici.

La giornata era iniziata con una degustazione verticale di sette annate di Vino Santo coordinata dal giornalista e scrittore Alberto Folgheraiter e dall'esperto sommelier Massimo Zanichelli, era proseguita con il trekking guidato, che ha portato i partecipanti lungo il sentiero della Nosiola, e con i laboratori per i bambini. A chiudere l'intensa giornata ci ha pensato la degustazione del vino bianco, accompagnato dal pane prodotto per l'occasione da di tre panifici locali.

In collaborazione con

Comune di Vallelaghi
Comune di Madruzzo
Comune di Cavedine

Un ringraziamento particolare a

Organizzazione: 0461.216000 – info@discovervalledeilaghi.it – www.discovervalledeilaghi.it
PegasoMedia: 348.0613477 – comunicazione@pegasomedia.it – www.pegasomedia.it