



## Vino Santo Trentino, antica storia e longevità infinita

**Quello prodotto in soli 9 Comuni della Valle dei Laghi, e con volumi modesti, si può definire il vino dell'attesa, dato che è ottenuto dopo uno degli appassimenti più lunghi conosciuti**



Valle dei Laghi, dove si produce il Vino Santo Trentino (Foto © Az. Agr. Pisoni).

Il **Vino Santo Trentino**, da non confondersi con il “Vin Santo” toscano, ha una storia antica e che ha contraddistinto la viticoltura della Valle dei Laghi, ovvero quella vallata che da Riva del Garda sale verso Madonna di Campiglio. Le fonti storiografiche narrano di un “**vino dolce e liquoroso**” che fu servito ai partecipanti al **Concilio di Trento del 1545**, ospiti del Castello di Toblino.

### **Valle dei Laghi: un habitat perfetto per vite e ulivo, ma non solo**

Protetta dalle Dolomiti e costellata da numerosi specchi d’acqua, la **Valle dei Laghi** è caratterizzata da una vegetazione alpino-mediterranea e il particolare microclima, dovuto all’effetto mitigatore del Lago di Garda, rende questa zona l’habitat ideale per la coltivazione della vite, dell’ulivo e di alberi da frutto, ma anche di specie botaniche molto rare in ambiente montano, come il leccio.

Numerosi sono i bacini lacustri minori che la costellano come il **Lago di Cavedine**, paradiso per i serfisti, il **Lago di Toblino** con il suo castello, il **Lago di Terlago** e molti altri.

Oltre all’acqua, protagonista di questa vallata è il vento. L’**Ora del Garda** è un vento caldo pomeridiano che nasce dal centro del lago e risale la vallata raggiungendo l’Alto Adige, ove si trova l’omonimo paese di Ora. L’Ora si oppone al Pelér, più fresco e che – invece – soffia al mattino in direzione contraria, da nord verso il Lago.

La **costante ventilazione** mette le uve e i vigneti al riparo da ristagni di umidità e attacchi parassitari, conferendo loro uno stato di salute ottimale ed è stata sfruttata dall'uomo anche durante il processo di vinificazione che ha utilizzato il vento per l'appassimento dei grappoli d'uva.

## Il Vino Santo Trentino dell'Azienda Agricola Pisoni

I migliori grappoli di uva Nosiola vengono raccolti, distesi sulle arèle e portati nelle soffitte, dove la temperatura mite dell'Ora favorirà una ventilazione ottimale. Vengono lasciati lì sino a marzo-aprile, sino appunto alla Settimana Santa quando verranno pigiati.

Con **Marco e Stefano Pisoni**, dell'[Azienda Agricola Pisoni](#) di Sarche (TN) sin dal 1852, siamo andati alla scoperta dello straordinario procedimento di vinificazione del **Vino Santo Trentino**.



Marco e Stefano Pisoni, titolari della cantina di famiglia (Foto © Az. Agr. Pisoni).

Si può definire il vino dell'attesa, dato che è ottenuto dopo uno degli appassimenti più lunghi conosciuti. I grappoli di Nosiola, dopo circa sei mesi di appassimento naturale che fa perdere loro circa il 90% della parte liquida, vengono pressati per ottenerne un **mosto limitatissimo e di straordinaria concentrazione zuccherina**. Quest'ultima renderà difficile l'avvio della fermentazione che, fra continui blocchi e riavvii, durerà un paio d'anni. Terminata la fermentazione, il vino viene fatto riposare in legno per altri dieci anni.

In casa Pisoni si utilizza **solamente una lievissima aggiunta di solforosa** per scongiurare l'azione di eventuali batteri acetici, essendo la concentrazione degli elementi, la miglior difesa per il vino stesso.

Acidità sostenute, sostanza ed estratto fanno sì che il **Vino Santo Trentino** abbia una longevità infinita. La Cantina Pisoni, ad esempio, conserva bottiglie di tutte le annate sino al 1977 ma sono state stappate anche esemplari degli anni '50.



Vecchie etichette di Cantina Pisoni (Foto © Az. Agr. Pisoni).

Il Vino Santo Trentino viene solitamente imbottigliato in formati da 375 ml e in casa Pisoni se ne producono circa 2/3 mila bottiglie.

## Caratteristiche del Vino Santo Trentino

Il Vino Santo Trentino si presenta di **color ambrato brillante**, al naso risulta fruttatissimo e con una complessità senza paragoni. Sentori di albicocca e pesca mature si mescolano alla frutta tropicale; col passare dei minuti ai profumi di miele e frutta candita seguono note di caffè, cuoio e molto altro, il tutto adagiato su una piacevole balsamicità.

Al palato sono **sorprendenti l'equilibrio e l'eleganza** di questo vino in cui la concentrazione degli zuccheri è perfettamente stemperata dalla freschezza. **Morbidezza e rotondità** completano

il sorso appagante del Vino Santo Trentino, un **prodotto da meditazione** o da abbinare alla tradizionale pasticceria secca trentina, ad un *foie gras* o ai più nobili formaggi erborinati.



Calici di Vino Santo Trentino (Foto © Az. Agr. Pisoni).

## Solo 9 comuni per una DOC da attendere con pazienza

Per questa Doc, la cui produzione è limitata ad una superficie che interessa **soli 9 comuni**, l'obiettivo principe è far sì che il consumatore abbandoni l'idea del vino da abbinare ai cantucci, ai vini liquorosi privi d'identità, ai prodotti da autogrill e si concentri sull'enorme lavoro e la lunghissima attesa che caratterizza il Vino Santo Trentino.

Il **mercato del Vino Santo** è per lo più riservato ad estimatori privati, anche in considerazione della limitata produzione che, nell'intera Vallata, si attesta a circa 30/40 mila bottiglie da 375 ml.

## Associazione Vignaioli del Vino Santo

La tradizione di questa tipicità trentina è conservata e tramandata da un gruppo di vignaioli che hanno dato vita all'[Associazione Vignaioli del Vino Santo](#) e che ogni anno mettono ad appassire sulle "aréle" i migliori grappoli di Nosiola maturati nei loro vigneti, per portare avanti il testimone che hanno ricevuto dai loro padri e dai loro nonni.

L'Associazione negli ultimi anni ha deciso anche di dedicarsi a un nuovo progetto, che ancora una volta intreccia vite, uomo e territorio, ma di questo vi parleremo in un altro articolo...

**Data di creazione**

24/11/2021

**Autore**

antonio-lodedo