

SACHE

Domenica la tradizione del vin santo si è ripetuta dai fratelli Pisoni

L'antico rito della spremitura

PATRICK ZENI

SARCHE - E' un rito propiziatore che vivifica una lunga tradizione locale, quello che accompagna alla solennità pasquali il lavoro del vignaiolo. A conferma che le operazioni vendemmiali sanno regalare pure momenti di amichevole condivisione, in procinto della settimana santa la Valle dei Laghi celebra la spremitura di grappoli surmaturo di Nosiola. Con una sobria cerimonia intrisa di festosa partecipazione che per sua natura scandisce una fase cruciale della produzione di qualcosa di decisamente esclusivo, il longevo e suadente Vino Santo presidio Slow Food, è stato azionato per la prima volta domenica pomeriggio dai fratelli Pisoni nella loro azienda agricola un antico torchio di legno fedele replica di quello impresso nel quattrocentesco Ciclo dei Mesi di Torre Aquila a Castello del Buonconsiglio. Frotte di persone incuriosite sono accorse a Pergolese per assistere ai movimenti coreografici di pressatura dell'uva, appassita per mezzo anno sui graticci esposti al vento dell'Ora, scanditi dal Gran Maestro della Confraternita della



Due momenti della spremitura delle uve per dare vita al vin santo



vite e del vino di Trento Enzo Merz forte della vicinanza dell'Associazione vignaioli del Vino Santo Trentino doc. Prima

di rimuovere i veli all'imponente torchio a leva con telaio in larice, una novantina di persone si sono incamminate sul

sentiero della Nosiola «dove il vino si fa santo» attraverso i filari e le cantine del circondario - per la gioia della direttrice dell'Apt Elda Verones - nella cornice della nona edizione della kermesse «DiVin-Nosiola» appena inaugurata e con in serbo una miriade di intrattenimenti fino al 22 aprile.

«Questa nostra opera di legno è per mio fratello Vittorio e mio cugino Gino», la dedica commossa del padrone di casa Arrigo Pisoni a fianco del cugino Marco, vertice dell'Associazione vignaioli del Vino Santo Trentino, ambedue impegnati nella ricerca storica alla base della costruzione dell'ingegnoso torchio (il cui utilizzo è puramente folkloristico) e padri di un «vigneto storico» di 2 mila metri quadri non innestato, con tutori di castagno e bandito ai mezzi meccanici nel cuore di una campagna vitata da dove è partito il rilancio di nuove forme di agricoltura e di turismo. Ridotti gli acini interi in polpa, bucce e vinaccioli, spazio al piacere del palato, verso ora di cena, con un buon sorso di mosto fresco o un calice di Nosiola abbinati a trota lacustre e delicato broccolo di Santa Massenza.