

LA CERIMONIA A PERGOLESE

Nosiola, poca uva ma di qualità

In 300 al rito delle uve appassite che diventeranno Vino Santo

► TRENTO

Cerimonia di spremitura delle uve appassite della Nosiola, uva tipica della zona, che diventerà Vino Santo, un vino che sarà messo sul mercato fra 8-10 anni, ieri pomeriggio all'azienda agricola Pisoni di Marco e Stefano a Pergolese. Com'è tradizione la cerimonia che ha visto la presenza oltre che di più di 300 estimatori di questo nettare prelibato, anche del capitolo della Confraternita della Vite e del Vino, si è svolta per il secondo anno consecutivo all'azienda Pisoni per il semplice fatto che l'a-

zienda Gino Pedrotti non ha potuto rispettare il suo turno in quanto la terribile grandinata arrivata all'inizio vendemmia 2017, ha distrutto o comunque rotto gli acini in modo tale che non si prestavano più alla conservazione sulle classiche "arele" per essere pigiate dopo circa sei mesi. Con l'occasione è stato inaugurato anche il torchio realizzato da Arrigo Pisoni, e perfettamente funzionante, grazie alla collaborazione di 13 ditte artigiane sul modello di quello dipinto dal Maestro Venceslao sulla Torre d'Aquila a Trento. «Un torchio in legno, ha ricordato Ar-

rigo, il cui modello era in uso già ai greci e ai romani e che abbiamo costruito dopo aver visitato sia a Nord che a Sud diversi musei per coglierne tutti i segreti assieme a don Scoz». «La produzione di quest'anno, ci dice Marco Pisoni, sarà meno del 10% di quella tradizionale delle circa 25-30 mila bottiglie, per mancanza della materia prima a causa della grandinata. Noi limiteremo la produzione a poche centinaia di bottiglie». «Certo, quella poca uva che si è salvata ci darà un prodotto eccezionale», aggiunge, e ricorda come il Vino Santo della Valle dei Laghi



I cugini Marco e Stefano Pisoni caricano il torchio

al di là di tante imitazioni rimane la bandiera della nostra terra. Concetti ripresi da Elda Verones, direttrice dell'Azienda di

Soggiorno e dalla sindaco di Cavedine Maria Ceschini. A conclusione della cerimonia brindisi coi vini dell'azienda Pisoni e

degustazione di un piatto tipico a base di "orzet", trota di lago, broccolo di Santa Massenza e olio del Garda. La cerimonia di spremitura si è svolta a conclusione di una passeggiata con partenza e arrivo all'azienda Pisoni, una visita guidata lungo i sentieri che si snodano attraverso i campi della Nosiola, e le relative cantine alla quale ha ricordato la Verones, hanno partecipato un centinaio di persone. In due ore sono stati coperti due km studiati in modo tale da portare il visitatore a toccare con mano i filari delle viti magistralmente disposti e contenuti da muretti a secco, retaggio di conoscenze tramandate da generazioni, nonché le rispettive cantine. Molto apprezzato anche il laboratorio organizzato dall'Ecomueo per i bambini.

(c.b.)