



La figlia della Valle dei Laghi

di [Giuseppe Casagrande](#)
○ Marzo 26, 2018



Il più antico fra i vitigni autoctoni del Trentino



La Nosiola è il più antico vitigno autoctono a bacca bianca presente in Trentino. Dà origine ad un vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini, profumo delicato con leggere sfumature di fiori bianchi e frutta acerba e dal gusto secco e piacevolmente fresco, fruttato ed armonico, con retrogusto leggermente ammandorlato. È coltivato principalmente in Valle dei Laghi e fino alle colline Avisiane, grazie all'influenza dell'Ora del Garda, vento tipico del lago di Garda. In particolare, in Valle dei Laghi, le sue uve, vendemmiate al culmine della loro maturazione e fatte appassire sui graticci denominate "arèle" fino alla Settimana Santa, quando avviene la torchiatura, dopo almeno sei anni di riposo in piccole botti di legno - periodo minimo fissato dal disciplinare che spesso si rivela essere molto più lungo (anche 8/10 anni) - danno vita all'esclusivo **Vino Santo passito Trentino Doc**, il nettare dei nettari, raro e prezioso.



alPirio
da Giona





Insomma: da umile cenerentola a regina di cuori. Ecco il percorso compiuto dalla Nosiola, dalle cui uve appassite nasce l'«Oro giallo della Valle dei Laghi», il Vino Santo. La Nosiola è presente da tempo immemorabile in Trentino. Ne parla Michelangelo Mariani, il cronista del Concilio Tridentino, citando lo sfarzoso banchetto del 25 luglio 1546 dove si parla di «vini squisitissimi, bianchi, rossi, rosati e dolci di Santa Massenza». E prima ancora Pincio Giano Pirro che rievoca il famoso banchetto preparato il 12 settembre 1536 per festeggiare l'arrivo a Trento di re Ferdinando. In quell'occasione furono serviti «vini dolci tra i quali primeggiavano il Moscato Giallo, il Bianco di Calavino e l'insuperabile Vino Santo della Valle dei Laghi».



Il colore risulta ambrato, dal bouquet intenso di frutta secca, al palato la persistenza lascia il posto ad un finale gradevolmente asciutto e mai lezioso. Va ricordato che nella tradizione popolare il Vino Santo è da sempre considerato un nettare dalle proprietà corroboranti. È ideale per accompagnare dolci a base di mandorle e molti attribuiscono finanche proprietà afrodisiache se abbinato ai formaggi erborinati.



Foto del torchio dall'archivio apt trento m.simonini / Si ringrazia l'hotel Everest per la foto della Valle dei Laghi



Scritto da *Giuseppe Casagrande*

Trentino figlia della Valle dei Laghi La Nosiola Trento

