



# Nosiola, piedi per terra

a cura di  
Sergio Ferrari  
e Giuseppe Michelin

**N**el volume "Cantina Toblino" scritto da Giuseppe Morelli e pubblicato nel mese di dicembre del 2008 si trovano notizie in parte inedite riguardanti sia il vino Santo Trentino Doc Valle dei Laghi, sia la Nosiola (vitigno e vino). L'ampia notorietà della Valle dei Laghi e dei suoi prodotti si deve anche agli articoli magistrali del giornalista-geografo trentino Aldo Gorfer e alla infaticabile pluriattività di Giuseppe

**Nel calendario della manifestazione "Divin Nosiola" manca un incontro dedicato alla situazione attuale e alle prospettive dei due prodotti simbolo della Valle dei Laghi**

**Uve Nosiola in appassimento**

**Foto G. Michelin**

vini trentini ha deciso nel frattempo di proporre un sondaggio tra esperti per valutare la convenienza o meno di chiedere la DOCG per il Vino Santo. Ipotesi, a nostro avviso, fuori luogo per due motivi: nulla si guadagna in più elevando la denominazione e si aumentano i costi e gli impegni burocratici. Altro tema da dibattere è la qualità del Vino Nosiola. L'argomento è stato affrontato nel 2003 quando alla Toresela si svolse un convegno dedicato al possibile miglioramento del profilo sensoriale della Nosiola.

(Bepi) Morelli che ha dedicato alla valle di cui era nativo una intera vita. Fatta di interventi determinanti per l'economia del territorio in momenti e situazioni storiche difficili e di iniziative precorritrici.

La nascita della cantina Toblino di Sarche ha avuto in Bepi Morelli il primo e più convinto promotore. Non meno importante la costituzione, a metà degli anni '60, di un Comitato per la valorizzazione della Valle dei Laghi e l'istituzione della "Settimana folcloristica della Valle dei Laghi" con annessa "Mostra mercato dell'agriturismo, la Valle dei Laghi produce".

La prima "Mostra della Nosiola, Vino santo, Rebo, grappe di Nosiola" si è svolta nel 1994 nelle sale di Castel Toblino e rappresenta l'embrione della manifestazione "DiVinNosiola" che si sta svolgendo tra il 22 marzo e il 22 aprile per celebrare il vino Nosiola Trentino, il Trentino Doc Vino Santo, le grappe di Nosiola e di vinacce di Trentino Doc Vino Santo. E' gestita dal'APT Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi in collaborazione con Palazzo Roccabruna e con la Strada del vino e dei sapori del Trentino. Il tratto comune a tutti gli eventi è celebrativo, promozionale ed enogastronomico e rivela il lodevole intento di far conoscere ed apprezzare anche il territorio. Nel programma manca però un incontro dedicato alla situazione attuale e alle prospettive dei due vini simbolo della Valle dei Laghi: Vino Santo e Nosiola.

Giuseppe Morelli ha invece saputo e voluto abbinare ad ogni occasione celebrativa e promozionale un tema da dibattere.

Vogliamo colmare il vuoto proponendo una traccia di incontro di approfondimento e propositivo su Vino Santo e Nosiola con i seguenti contributi.

Su *Terra Trentina* (maggio-giugno 2015) troviamo un articolo sul Vino Santo firmato da Lorenzo Tomazzoli, enologo della cantina Toblino, che dal

1980 ha in carico la filiera del Vino Santo ereditata da Giancarlo Ciurletti scomparso nel 1979.

"Con lo stile di vita attuale - scrive Tomazzoli - il Vino Santo della Valle dei Laghi non sta vivendo un periodo commercialmente felice. Come per ogni cosa che facciamo, vogliamo il tutto e subito ed anche per il Vino è così. Si cercano (*soprattutto i giovani, ndr*) prodotti di piacevolezza immediata, semplici e non impegnativi. Ha molto più successo un buon vino bianco aromatico o, per i vini dolci, una vendemmia tardiva. Per avvicinarsi al Vino Santo occorre invece calma e riflessione. Continueremo a produrlo come ci ha insegnato chi ci ha preceduti".

La vendemmia 2017 nel territorio della cantina Toblino ha subito danni da grandine che hanno reso anche l'uva Nosiola inadatta all'appassimento e alla produzione di Vino Santo. La cantina ha quindi deciso di saltare l'annata 2017. Il Consorzio

Sull'argomento Lorenzo Tomazzoli ha idee chiare: "Da quando le cantine hanno adottato la vinificazione in bianco per le uve bianche i vini hanno guadagnato in qualità. Tutti tranne la Nosiola che invece acquista struttura e sapidità da un misurato contatto con le bucce". Il primo ad occuparsi di terpeni nell'uva Nosiola ed in particolare di geraniolo, tipico componente della buccia, è stato Giuseppe Versini ricercatore di grande talento e direttore del laboratorio chimico e di ricerca dell'Istituto agrario di S. Michele. "Il nostro vino Nosiola Argilér (vendemmia 2007) e vari Nosiola prodotti da altre cantine di avanguardia del Trentino hanno dimostrato e continuano ad evidenziare la giustezza enologica della leggera macerazione del mosto ricavato dalla spremitura dell'uva Nosiola vendemmiata allo stadio di piena maturità". Senza nulla togliere alla Nosiola leggera e fresca della tradizione. Quella che serviva per bagnarsi gli occhi il giorno di Pasqua.