STRADA VINO e SAPORI TRENTINO

Testata: Onavnews.it
Data: 16 aprile 2017

ONAV WINE PASSION & SKILL NEWS
IL MAGAZINE DELL'ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

16 aprile 2017

Vino Santo, che passione!

In questi giorni della settimana santa si è conclusa la torchiatura dell'uva Nosiola posta in appassimento per la produzione del Trentino doc Vino Santo.Il Vino vedrà la luce nella migliore delle ipotesi tra cinque anni, come previsto dai tempi minimi fissati dal Disciplinare di produzione, ma che in realtà è più probabile si potrà bere non prima del 2027, tra una decina d'anni.

In occasione dell'evento DivinNosiola, ONAV Trento ha organizzato in collaborazione con Palazzo Roccabruna, una degustazione di Trentino doc Vino Santo di diverse annate presentati dai singoli produttori. Il Trentino doc Vino Santo fa parte della numerosa schiera dei vini passiti. Le più antiche testimonianze storiche sul Vino Santo Trentino risalgono agli "Annali, ovvero cronache di Trento", edite nel 1648. L'autore Pincio Giano Pirro cita "l'insuperabile Vino Santo, prodotto sui colli di Santa Massenza".

Le prime bottiglie recanti la denominazione Vino Santo destinate alla commercializzazione vera e propria furono prodotte agli inizi dell'800 dalla cantina Angelini-Gianotti. Nel1822 segue la cantina Conti Wolkenstein a Castel Toblino. Prima della Grande Guerra i Vino Santo del Tirolo Meridionale (l'attuale Trentino) erano consumati a Vienna, la capitale dell'impero austro ungarico, ma anche a San Pietroburgo alla corte degli zar al pari del Tokaji.

Questi vini passiti erano ottenuti in diverse tipologie corrispondenti alle località nelle quali si produceva: Vino Santo di Vezzano, di Santa Massenza, di Toblino, di Padergnone... e si distinguevano per le diverse proporzioni nelle quali le uve Nosiola, Trebbiano, Vernaccia entravano nella cuvée.

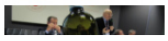
I PIÙ RECENTI

Russia: i vini che non ti aspetti
20 aprile 2017

"¡Átame!" una mostra di Arianna Greco
20 aprile 2017

A Palermo la Giornata Nazionale dell'Assaggiatore
20 aprile 2017

Gusto in Scena 2017: la Cucina del Senza e le erbe aromatiche
20 aprile 2017



La Freisa e i suoi

19 aprile 2017

Il fenomeno più evidente che si osserva durante l'appassimento, che per Disciplinare deve durare almeno fino al primo di marzo successivo alla raccolta, forse il più lungo periodo previsto per un vino passito, è la lenta evaporazione dell'acqua dagli acini che comporta una perdita in peso superiore al 40% e soprattutto una sensibile concentrazione degli zuccheri. Le uve rimangono nei fruttai sui graticci ("arele") finché hanno raggiunto una concentrazione zuccherina pari a circa il 30% in peso, tale da assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo di 18% vol. Da 100 chilogrammi di uva fresca si ottengono, dopo l'appassimento, un massimo di 20 – 30 Kg di mosto, pari a 15-25 litri di Vino Santo.

Durante la serata sono stati degustati sette Trentino doc Vino Santo di diverse annate, dal più giovane Trentino doc Vino Santo 2011 – Distilleria e Azienda Agricola Maxentia (Santa Massenza), fresco e con note botritizzate in evidenza (13%vol. con 170 gr/l di zuccheri residui e un'acidità dell'8‰), fino al Trentino doc Vino Santo 1994 – Pedrotti Gino (Cavedine), dal colore ambrato, sapido e con intatta freschezza, in bocca la sensazione di una minore dolcezza, al naso sentori che ricordano le migliori Marsala avvolgenti le note di frutta candita, uva passa e fichi secchi.

Le diverse quantità di residuo zuccherino che giustificano la maggiore o minore sensazione di dolcezza in bocca, comunque mai stucchevole in qualsiasi Vino Santo per l'acidità sempre significativa, è legata al grado alcolico svolto, come si è potuto cogliere nel Trentino doc Vino Santo "Arele" 2006 – Pravis (Lasino) con il suoi 11,5% vol.

Il Trentino doc Vino Santo Emblemi d'amor 2005 – Giovanni Poli (Santa Massenza) che, prima di essere immesso sul mercato staziona 4 anni in acciaio, 4 anni in botte di rovere e altri 2 anni in bottiglia, è un vino equilibrato e dalla lunga persistenza, caratterizzato in maniera particolare da sentori di frutta candita di agrumi. Anche per questa ragione si è sposato in modo delizioso con la Colomba Pasquale ai frutti canditi del Panificio Moderno di Isera proposta in abbinamento nella serata.

Un'altra interpretazione assaggiata proveniente da Santa Massenza, che utilizza largamente l'acciaio, un materiale che permette un controllo migliore delle temperature e minori processi ossidativi, è stata il Trentino doc Vino Santo 2003 – Francesco Poli (Santa Massenza), con uve da agricoltura biologica.

Gli ultimi campioni in degustazione rappresentavano l'annata 2002. Il primo (Trentino doc Vino Santo 2002 – Cantina Pisoni a Pergolese) è stato presentato da Stefano Pisoni, che ha sottolineato come cruciale nelle produzione di un Vino Santo l'attenta selezione dei grappoli in vendemmia e l'importanza dell'utilizzo dell'acciaio per contenere volatile e sentori di cotto e per salvaguardare le note di fruttato, affiancando semmai dei tonneaux di dimensioni superiori alla barrique.

Il secondo (Trentino doc Vino Santo 2002 – Cantina Toblino, Toblino), è stato presentato dall'enologo Lorenzo Tomazzoli, che ha ripercorso la storia della cantina di Toblino, strettamente intrecciata con la rinascita del Vino Santo. Nata nel 1964, la prima annata di Vino Santo prodotta dalla cantina Toblino è del 1965 (annata ritappata nel 2014 al pari di quelle seguenti fino al 1974), quando si era corso il rischio di un'estinzione di questo processo di lavorazione perché in Valle dei Laghi resisteva un unico produttore. La cantina di Toblino è rimasta fedele ad un processo di lavorazione tradizionale che prevede l'utilizzo di grandi botti di Slavonia, capaci di regalarci un Vino Santo morbido, caldo grazie ai suoi 14% vol., in perfetto equilibrio tra dolcezza e freschezza.

Gianfranco Betta