

Vino Santo, il rito della spremitura

Cerimonia con la Confraternita. Pisoni: «La vendemmia 2016 è stata ottima»



Un'immagine del rito di ieri

► PERGOLESE

Rito della spremitura delle uve appassite di Nosiola ieri pomeriggio presso l'azienda vitivinicola Pisoni di Pergolese di Marco e Stefano Pisoni, azienda socia dell'Associazione Vignaioli Vino Santo, assieme ad altri 5 produttori privati ai quali si aggiunge la Cantina Toblino.

La spremitura si è svolta dopo che per oltre sei mesi i migliori grappoli di uva Nosiola hanno subito un processo di appassimento che le permetteranno di diventare il famoso "Vino Santo" che sarà poi messo nelle bot-

ti di legno e solo dopo cinque -sei anni di invecchiamento andrà sul mercato. La cerimonia si è svolta alla presenza del capitolo della Confraternita della vite e del vino, sotto la regia del gran Maestro Enzo Merz. L'importanza di questo prodotto è stata ricordata dal presidente dell'associazione Vignaioli Vino Santo Marco Pisoni. Si tratta di un prodotto di nicchia, per gli estimatori dei grandi vini dolci, prodotto non certo per interesse, ma per passione e per continuare una tradizione che discende fin dal Concilio di Trento. La vendemmia 2016, come quella del

2015 è stata ottima per qualità e quantità e dovrebbe permettere di ottenere fra le 30 e le 40 mila bottiglie. Certo, rimane sempre un prodotto limitato, a differenza delle prospettive del Reboro, ricorda Pisoni, che però precisa come per il Vino Santo il valore aggiunto viene dalla compattezza dei sei produttori. A riprova di ciò sta il fatto che in ognuna delle sei cantine è possibile acquistare una confezione in cassetta di legno marchiata a fuoco contenente sei bottiglie una per ciascuno dei sette produttori, compresa la Cantina Toblino.

(c.b.)