

**Enologia.** Prodotto di nicchia, che fanno solo sei vignaioli e la Cantina Sociale di Toblino

# Si rinnova la magia del Vino Santo Oggi la spremitura delle uve

CARLO BRIDI

**SANTA MASSENZA.** Nel rispetto di una lunga tradizione che risale ai tempi del Concilio, si svolge oggi a Santa Massenza presso l'azienda agricola Francesco Poli l'attesa cerimonia di spremitura dell'uva Nosiola, appassita sui graticci dal settembre grazie all'Ora del Garda, che ora viene trasformata nel prezioso Vino Santo Trentino.

Il rito ufficiale con la presenza del Capitolo della Confraternita della vite e del vino, che darà l'avvio alla spremitura oggi alle ore 15. La cerimonia è inserita in una serie di eventi iniziati ieri all'interno di "DiVinNosiola: quando il vino si fa santo" che stanno coinvolgendo la Valle dei Laghi da ieri fino al 10 aprile organizzati dal Consorzio Turistico Valle dei Laghi e dall'associazione Vignaioli Vino Santo Trentino DOC.

Il Vino Santo, considerati i suoi alti costi di produzione in rapporto alla resa, è prodotto or-

mai solo di nicchia, tant'è che sono rimasti solo 6 produttori singoli, più alcuni che conferiscono alla Cantina Sociale di Toblino.

Sono questi che portano avanti la gloriosa tradizione ne "L'Associazione Vignaioli del Vino Santo". Sono azienda Pedrotti, azienda Pisoni di Pergolese, Giovanni Poli, Maxentia, Pravis, Francesco Poli e la Cantina sociale di Toblino. Alla presidenza dell'associazione da oggi Alessandro Poli.

Con l'occasione non mancheranno gli assaggi per tornare a condividere il rito che la comunità più ampia, che abita la Valle dei Laghi o arriva appositamente da diverse parti per incontrare trazioni e produzioni.

«Il Vino Santo Trentino, presidio di Slow Food, è il frutto del lavoro di quanti credono che sia ancora necessario attendere il tempo giusto per le cose buone» afferma Marco Pisoni, convinto appassionato produttore di questo nettare assieme al cugino Stefano. «Quelle che car-



La spremitura delle uve passite

contiamo sono tradizioni collettive, saperi condivisi, memorie passate e passioni presenti».

Ma com'è andata la produzione dell'uva Nosiola nel 2022, chiediamo al neo presidente Alessandro Poli? «Molto bene - è la risposta - tant'è che la produzione è stata di ottima qualità e di quantità superiore alla media. Penso che questa qualità molto alta sicuramente ci darà

grosse soddisfazioni fra un minimo di 5 anni quando le bottiglie prodotte ora saranno stappate».

«Il numero di bottiglie che ogni anno vengono messe sul mercato è molto contenuto andiamo da un minimo di 20 mila bottiglie a poco più di 30 mila tutti assieme», precisa Poli.

E il mercato? «Dopo alcuni anni in cui i vini dolci anche quelli più classici come il nostro o il passito di Pantelleria erano in crisi, ora si registra un netto aumento nell'interesse dei consumatori. Questo - conclude il neo presidente - fa ben sperare per il futuro di questo vino bandiera assieme al più recente vino d'eccellenza della nostra zona, il Reboro».

Oggi, dopo la spremitura, alle ore 16 è in programma fino alle 19 presso la Casa Caveau del Vino Santo, di Padergnone una visita guidata. Domani primo aprile alle ore 18 di "Storie di Vini" evento dedicato a 4 vini presidi Slow Food dedicato ai vignaioli della Valle dei Laghi.