

TERRA TRENTINA

Alla scoperta della Nosiola

DI STEFANIA CASAGRANDA

La Nosiola o il Nosiolo? Questo il dilemma...Non esiste, però, una risposta giusta. Il genere utilizzato cambia infatti a seconda della zona di coltivazione: i produttori della Valle dei Laghi preferiscono il femminile, mentre sulle colline di Lavis, verso la Valle di Cembra, si predilige l'appellativo maschile. Una cosa, però, è certa: la Nosiola rappresenta l'unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino. La vendemmia è tardiva, a ridosso dei rossi, e la sua uva presenta acidità importanti, mentre è poco generosa in termini di zuccheri. Come racconta Enzo Poli di Maxentia: "Tra le sue più interessanti caratteristiche è la capacità di adattarsi a moltissime interpretazioni. La più diffusa è sicuramente la vinificazione in bianco, che dà vita ad un vino dal colore giallo paglierino, con riflessi verdolini, profumi delicati, leggere sfumature di fiori bianchi e frutta acerba, nonché un gusto piacevolmente fresco, fruttato e armonico, con retrogusto leggermente ammandorlato". Ma c'è anche chi sceglie, come si usava in passato nelle case contadine, di vinificarla in rosso, con macerazione e fermentazione con le bucce. O ancora, come nella versione dello stesso Poli, di destinare il 50% alla vinificazione in bianco e il restante 50% a una macerazione sulle bucce per una decina di giorni. Il colore e le sensazioni al palato, così, si intensificano e aumenta la longevità del prodotto. C'è poi chi usa solo acciaio e chi sceglie un affinamento in botti di legno o in anfora. Non mancano, infine, le versioni spumantizzate. Senza dimenticare che questa varietà dà origine al Vino Santo trentino DOC, che vanta il più lungo appassimento

naturale al mondo. Un primato ancora più sorprendente se si considera che la scorza di Nosiola è davvero molto fine: "Segno evidente – spiega Poli – del fondamentale ruolo svolto dalle condizioni climatiche del luogo". Infine c'è la grappa: morbida, dal profumo tenue, delicato e leggermente aromatico. Insomma, un vitigno per tante espressioni che hanno contribuito, unitamente ad un importante lavoro di valorizzazione fatto *in primis* dagli stessi produttori, a stimolare un aumento di richiesta e un recupero di ettari coltivati. "Molto apprezzate – chiarisce Enzo Poli – le degustazioni e masterclass che proponiamo sia dentro che fuori il Trentino, in cui passiamo da una versione frizzante ad altre più tranquille, fino a Nosiolo che prevedono fermentazioni con le bucce o che hanno fatto passaggi in legno, per chiudere poi con Vino Santo e grappe di Nosiola e Vino Santo".

Lo sapevi che...

Nosiola deriva da "nosiol", espressione dialettale che significa "nocciola", per via del suo retrogusto che ricorda questo frutto. Qualcuno però sostiene che il collegamento sia legato ai tralci della vite, che assomigliano ai rami del nocciolo. In Valle dei Laghi esiste il Sentiero della Nosiola, una passeggiata di 11 km tra i vigneti che dall'abitato di Padergnone va a costeggiare prima il lago di Santa Masenza e poi quello di Toblino in direzione Sarche. All'altezza della Cantina di Toblino si gira verso Ponte Oliveti per fare ritorno, attraversando il promontorio verso Calavino fino a raggiungere località Due Laghi.

VIAGGI ED ESPERIENZE DI GUSTO LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI



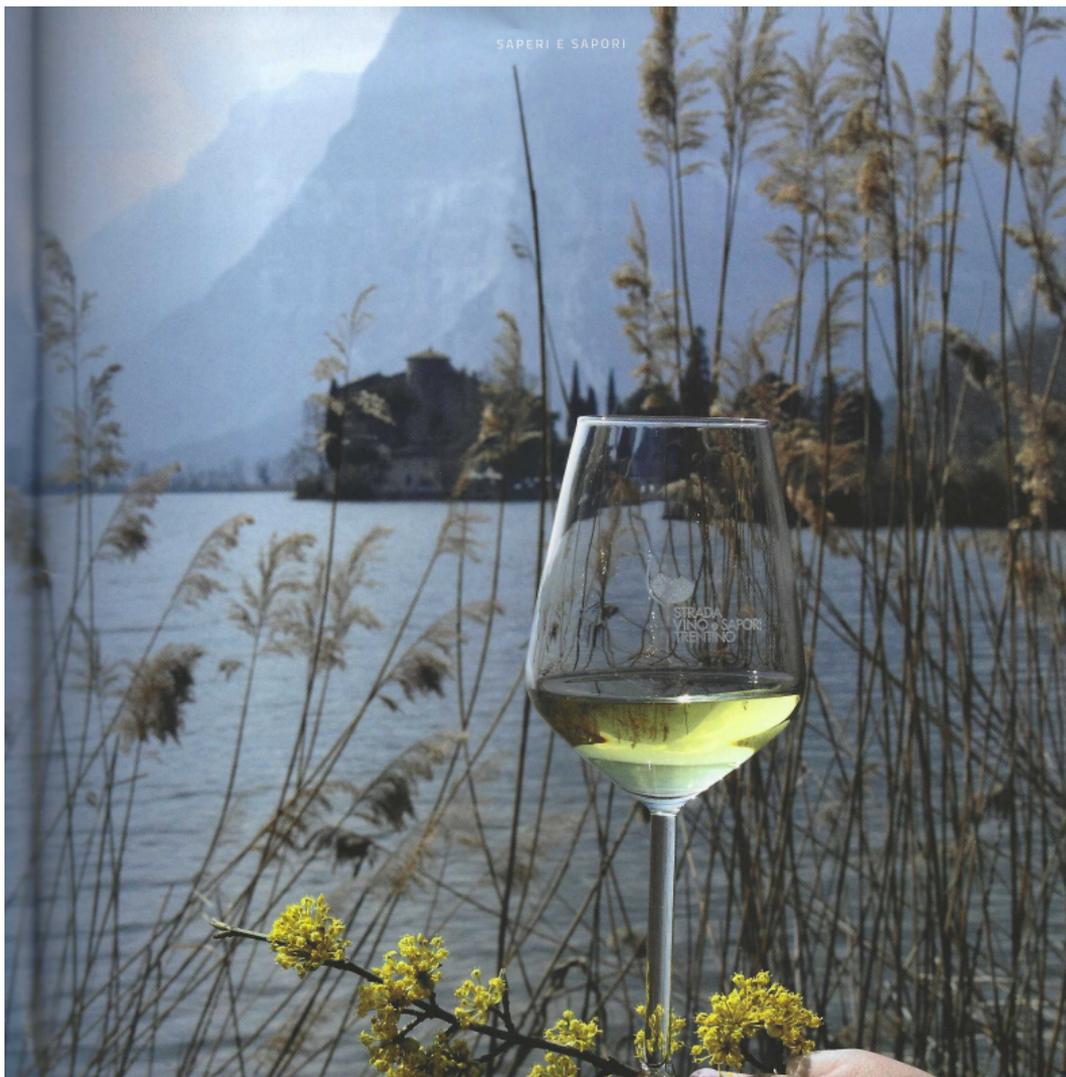
Insieme agli altri vini testimonial del Trentino, la Nosiola è fra i protagonisti dei **Viaggi di gusto**, proposte vacanze a tema enogastronomico studiate dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per tutti gli appassionati del

genere. Pacchetti da tre o cinque giorni, ma anche "cuciti su misura" delle esigenze degli ospiti.



Per chi invece ha solo una giornata a disposizione, ci sono le **Esperienze di gusto**, da vivere a bordo di una bicicletta o a piedi, tra vigne, cantine, aziende agricole, musei, punti panoramici e una immancabile sosta

al ristorante. Un esempio? Taste&Bike Nosiola Vino Santo e Valle dei Laghi.



CARTA DI IDENTITÀ

- Zona di produzione: Valle dei Laghi; Colline Avisiane, verso la Valle di Cembra; Vallagarina.
- Superficie vitata: 70 ettari.
- Uva prodotta: 7/8 mila quintali.
- Forma di allevamento: pergola trentina, guyot.
- Abbinamento: perfetto come aperitivo, si sposa benissimo con pesce di lago o torrente, ma anche verdure e salumi non affumicati.
- Temperatura di servizio: 10-12°C.

GLI EVENTI

Per gli appassionati di questo vitigno e delle sue declinazioni, a cavallo tra marzo e aprile ogni anno si svolge **DiVin Nosiola, quando il vino si fa Santo**, che prevede degustazioni di Nosiola e Vino Santo, sia a Palazzo Roccabruna a Trento che nelle cantine della Valle dei Laghi, ma anche iniziative come il Rito della Spremitura del Vino Santo e il Trekking sul Sentiero della Nosiola.