

Rguide

Nocciola Nosiola uva al femminile di nome e d'olfatto

Viaggio nella **Valle dei Laghi** per conoscere la cultura del Vino Santo Trentino doc. Come il rito della spremitura che precede la Pasqua

di **FRANCESCA ALLIATA BRONNER**

Delicata, imprevedibile, poliedrica. E sensuale. Proprio come una donna, la Nosiola, regina delle uve bianche trentine, mette radici dove le condizioni ambientali la fanno "sentire a casa". Una casa molto antica citata già dagli archivi storici nel 1800 coltivata da lungo tempo in Val d'Adige, in Val di Cembra, in Vallagarina e in **Valle dei Laghi**, considerata oggi il principale vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino. E l'unico della regione denominato "al femminile": il Trentodoc, il Teroldego, lo Chardonnay, il Müller Thurgau, non ci si fa troppo caso, ma normalmente i nomi dei vini sono di genere maschile. Lei, "la femmine Nosiola" si distingue e trova casa dando il meglio di sé in alcune aree della provincia di Trento, sulle soleggiate colline di Lavis e Sorni, a nord del capoluogo, dove il suolo è calcareo e ricco di roccia porfirica, ideale

per vini freschi, minerali e longevi.

Ma, come ogni donna, è il suo profumo a conquistare chi l'avvicina, e l'olfatto non resiste a quella morbidezza sensoriale che emana, soprattutto, la Nosiola della **Valle dei Laghi** riscaldata dal sole del vicino Lago di Garda e beneficia dalla frescura dell'Ora, il vento che compare regolarmente da pomeriggio a sera. Il clima della zona e la vicinanza dei bellissimi laghi (ben 7) regalano la condizione ideale per l'appassimento delle uve nei fruttai delle cantine dove nasce il Vino Santo Trentino (presidio Slow Food), uno dei più ricercati passiti d'Italia. Ma Nosiola, oltre al genere gioca ancora sul nome dal punto di vista fonetico, legato alla nocciola, un riferimento però non solo di suono ma anche di sapore: nella versione tradizionale è proprio il sentore (e la sapidità) del frutto acerbo del nocciolo selvatico, che emerge all'assaggio nelle diverse produzioni.

È però il "santo vino" da meditazione ad essere celebrato più di ogni altra (e alta) produzione di questo territorio in questi giorni

di mezza primavera che precedono la Pasqua con la 15a edizione di DiVinNosiola (dal 12 al 26 aprile), uno degli appuntamenti più importanti della **Valle dei Laghi**, nato per far conoscere la tradizione enogastronomica legata a doppio filo alla produzione del Nosiola e del Vino Santo, due stili diversi di vinificare di un solo vitigno.

Vino (santo) da meditazione è conosciuto anche come il "passito dei passiti", grazie al suo lungo e meticoloso processo di produzione. Le uve Nosiola vengono lasciate ad appassire naturalmente per mesi sui graticci, chiamati *arèle* in dialetto locale, accarezzate, come già detto, dall'"Ora del Garda", la brezza gentile che dal Lago di Garda attraversa la **Valle dei Laghi**, ma anche dal costante soffio del vento che scende dalle Dolomiti del Brenta, che contribuisce a renderlo unico. A cui si aggiunge lo sviluppo all'interno dei grappoli di muffe nobili, che favoriscono una straordinaria concentrazione zuccherina, donando al vino un sapore inconfondibile. Un patrimonio culturale mantenuto vivo con deter-

minazione dall'Associazione vignaioli Vino Santo Trentino doc che riunisce sei aziende agricole, ognuna delle quali lo interpreta con uno stile unico. Tanti gli appuntamenti per riscoprirlo, a cominciare dall'imperdibile rito della spremitura, previsto sabato prossimo, 12 aprile, un evento collettivo che da tempo immemore riunisce la comunità durante la Settimana Santa per il simbolico passaggio dall'appassimento alla vinificazione. E ancora, per conoscere a fondo queste eno-eccellenze, da non perdere le degustazioni guidate come "Gustodivino" e la masterclass "Passione Passito", nell'antica distilleria Giovanni Poli di Santa Massenza entrambe con la partecipazione del sommelier Giuseppe Carrus per un affascinante percorso nel quale si possono degustare sei annate storiche di questa prelibatezza, una per ogni cantina che lo produce. Il programma prevede inoltre: un nuovo itinerario in carrozza a bordo del Nosiola Express, il Trentino del Vino Santo con inedite visite alle cantine in compagnia dei vignaioli, impreziosite dalle prelibatezze preparate dagli chef dell'Alleanza Slow Food; momenti dedicati ad arte, spettacolo e musica, e piacevoli escursioni enoturistiche, tra cui un esclusivo trekking dedicato alla biodiversità con attività di foraging, per scoprire gli angoli più suggestivi del territorio tra castelli, laghi, prati e vigneti.

Fra le altre esperienze da non perdere: sabato 19 si va "Lungo il sentiero etnografico della Nosiola", una camminata (da meditazione come questa varietà autoctona) alla scoperta di una curiosa tradizione che parte da Casa Caveau di Padergnone e prosegue lungo anello che segue le radici del vino. Una volta tornati a Casa Caveau, si partecipa al rito dell'aspersione, tradizione popolare laica in cui gli occhi vengono bagnati con gocce di Nosiola come gesto benaugurante per la stagione agricola in partenza.

Lunedì 21 e sabato 26 aprile, ancora, le cantine del territorio di Santa Massenza aprono no stop per "Di cantina in cantina", un'occasione da cogliere per degustare il vino vicino ai vitigni che lo fanno nascere, facendosi coinvolgere dai racconti dei vignaioli che lo producono rispettando una tradizione secolare. Mentre il 25 aprile si può seguire "Il cammino dell'acqua" che parte dalla Centrale Idroelettrica di Santa Massenza, borgo gioiello della Val-

le dei Laghi noto per i suoi distillati, per arrivare nel sentiero della Roggia di Calavino che racconta il legame indissolubile tra il paese e la sua acqua, e non manca un tratto che attraversa i vigneti della Nosiola. Arrivati alla cantina, si assiste allo spettacolo "La bottiglia in campo" e si degustano entrambe le etichette trentine, frutto del lavoro corale di quanti credono che sia ancora necessario attendere il tempo giusto per le cose buone, quelle che raccontano saperi condivisi, memorie passate e passioni presenti. Prenotazioni su: www.gardatrentino.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Conosciuto come il "passito dei passiti", presidio Slow Food, è fra i più ricercati d'Italia. Dal 12 al 26 aprile torna la storica festa che lo celebra con tante attività

A PIEDI

Trekking urbano a portata di app nel cuore di Trento e Rovereto



TRENTINO MARKETING, MARCO SOBBER

In cammino alla scoperta di Trento e Rovereto accompagnati da una guida oppure da soli con l'aiuto di mappe e app molto precise: le due città offrono una serie di itinerari tematici alla scoperta dei loro tesori. Trento svela le sue meraviglie con percorsi di trekking urbano che toccano le cariatidi disegnate da Fortunato Depero, i luoghi del concilio che nel Cinquecento pose le basi per la Controriforma, lo splendido centro storico, e una passeggiata speciale nella città sotterranea di epoca romana. Rovereto, a circa venti minuti di treno, o un'ora di pedalata lungo la ciclabile, offre nove tragitti organizzati tra palazzi, chiese, musei e le rogge (percorsi d'acqua) e filatoi che nel '700 la resero famosa per la lavorazione della seta. www.visitrentino.info

— G.G.

IN BICICLETTA

Cantine, degustazioni e natura pedalando con il "wine&bike"



FOTO DI DANIELE MORTIGIANI

Sono delle vere esperienze di gusto da vivere a piedi, sulle due ruote e in treno per scoprire vini e sapori del Trentino. Percorsi che si articolano tra paesaggi costellati da sinuosi filari di vite, cantine e degustazioni guidate. Conditi dalla possibilità di partecipare a cooking class e visite a musei e piccoli borghi. Per conoscere il marzemino, i vigneti di Rovereto, o fare wine trekking in Vallagarina, dove la cantina Borgo dei passereri offrirà assaggi allestiti in boschi e radure, per una esperienza multisensoriale nella grande tenuta agricola. Affascinanti strade del vino da vivere assaporando le specialità alimentari locali circondati dalla natura, alla scoperta degli aspetti più caratteristici delle valli del Trentino.

— G.G.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.