

LA STORIA .

Non si sa con certezza quando sia nato il Vino Santo trentino, tuttavia a guardare l'attaccamento con cui ancor oggi i vignaioli della Valle dei Laghi coltivano la vite in campi strappati alla montagna, incastonati fra le rocce e l'orgoglio con cui conservano cimeli, ricordi e vecchie bottiglie che raccontano la storia di questo passito, si ha la netta impressione che esso sia un'eredità orgogliosamente difesa e intensamente partecipata: il Vino Santo può essere considerato un "vino corale", un patrimonio di esperienze cui generazioni e generazioni di vignaioli hanno dato il loro contributo.

Le prime testimonianze storiche di questa tradizione risalgono al Cinquecento, quando cominciano ad essere citati dei vini bianchi dolci, veri e propri progenitori del Vino Santo. In un documento del 1508, fra i beni che vengono pagati ogni anno dal capitano di Castel Toblino al principe vescovo di Trento, si citano "sei palustri di vino bianco dolce"; il Mariani, storico del Concilio, parlando del banchetto offerto il 25 luglio 1546 dal cardinale di Trento parla di "vini squisitissimi, bianchi, rossi e rosati dei colli di Trento e vini dolci di Santa Massenza".

Venendo a tempi più recenti la documentazione si fa più ricca, ed è così che nei primi anni del XIX secolo i Conti Wolkenstein, allora proprietari di Castel Toblino, si segnalano per la produzione di uno squisito passito di Nosiola e nel 1825 il Vino Santo di Sommadossi, amministratore dei Conti, è insignito in Australia, a Melbourne, di un diploma di merito per le sue caratteristiche di eccellenza.

Le due guerre mondiali segnano un momento di crisi: molte cantine sono costrette a chiudere o a ridimensionare la produzione sia per i danni causati dalle vicende belliche sia per l'incipiente concorrenza di vini dolci prodotti industrialmente con tecniche veloci ed economiche. Nel secondo dopoguerra, la produzione viene quasi sospesa. Solo negli anni sessanta, con uno scatto di orgoglio in nome di un'eredità vissuta come elemento identitario di un'intera comunità, un piccolo gruppo di vignaioli rilancia l'appassimento delle uve Nosiola. E' una rinascita non facile, ma sorretta dalla convinzione di vignaioli decisi a restituire prestigio ad un prodotto indissolubilmente legato alla Valle dei Laghi.

IL VINO SANTO TRENTINO

E' il vino dolce trentino per eccellenza. All'origine di questo piccolo capolavoro prodotto in Valle dei Laghi c'è un'uva a bacca bianca, autoctona, la Nosiola.

Raccolti con cura, per non schiacciarne gli acini, i grappoli di Nosiola vengono portati negli appassitoi dove riposano fino alla settimana Santa. Qui vengono distesi sulle arele, i graticci, un tempo con fondo in canne, oggi con rete metallica dalle maglie più o meno fitte, dove prende avvio il processo di appassimento che ne riduce il peso di oltre un terzo. Responsabile principale del fenomeno è la botrytis cinerea, una "muffa nobile", che si sviluppa sugli acini provocando la dispersione dell'acqua e la concentrazione degli zuccheri. L'attività della Botrytis è favorita da particolari condizioni di temperatura e ventilazione che in Valle dei Laghi trovano un perfetto equilibrio: l'Ora del Garda, il vento pomeridiano che spira dal lago verso l'interno e il microclima temperato, dovuto alla configurazione della valle e alla presenza di tanti piccoli specchi d'acqua, offrono un contributo importante all'attività della muffa.

Durante la Settimana Santa, da cui probabilmente il nome del vino, le uve così appassite vengono sottoposte alla spremitura. Si ottiene pochissimo mosto; la fermentazione, molto lenta, si

interrompe naturalmente prima che tutto lo zucchero si trasformi in alcol. A questo punto ha inizio un lungo processo di invecchiamento che porta anche ad un naturale illimpidimento.

Dopo almeno quattro anni dalla vendemmia – periodo minimo fissato dal disciplinare – avviene l’imbottigliamento: ma la maggior parte dei produttori attende pazientemente molto di più, minimo sette - otto anni, normalmente dieci. Una volta in bottiglia il Vino Santo può sfidare il tempo: i fortunati raccontano che anche dopo mezzo secolo una bottiglia ben conservata rimane sempre un’esperienza gratificante. Un vino quindi da dimenticare in cantina per riscoprirlo piacevolmente dopo molti anni.

Le caratteristiche di questo vino sono assolutamente uniche, e sono legate in modo inscindibile alle caratteristiche del territorio in cui nasce. Nessun vino al mondo ha un così lungo periodo di appassimento naturale: una magia resa possibile dalla presenza dell’Ora del Garda, la brezza quotidiana che accarezza la valle, originata dall’omonimo lago. Inoltre, come per i suoi nobili cugini Sauternes e Tokaji, durante l’appassimento all’interno degli acini si sviluppa la botrytis cinerea, la preziosa muffa nobile che dona al Vino Santo note e aromi inconfondibili.

TESTI DAL SITO

PASSATO

L’appassimento delle uve è una pratica antica, senza tempo, ed è difficile stabilire la data di nascita del Vino Santo Trentino. Di certo le prime testimonianze storiche di vini bianchi dolci in Valle dei Laghi risalgono al Cinquecento; di vini dolci parla un documento del 1508 riferito ai beni che il capitano di Castel Toblino doveva pagare annualmente al vescovo di Trento, e sono poi citati da Michelangelo Mariani, storico del Concilio di Trento. La produzione si sviluppa nei secoli grazie al fiorente mercato mitteleuropeo, garantito dall’Impero Asburgico di cui il Trentino allora faceva parte. Dopo la Prima Guerra Mondiale, il Vino Santo Trentino entra in un periodo di crisi e solo la tradizione di produrlo in famiglia ha permesso di preservare questo vino, un patrimonio identitario e culturale tramandato con passione da generazioni.

La storia del Vino Santo Trentino è conservata e raccontata nella Casa Caveau di Padergnone, frutto dell’intervento di recupero dell’antico appassitoio appartenuto alla famiglia Rigotti: in questa famiglia nacque Rebo Rigotti, celebre genetista e agronomo, la cui eredità è fondamentale per il futuro della Valle dei Laghi e dei suo Vignaioli.

PRESENTE

La tradizione del Vino Santo Trentino – rinata negli anni Settanta – viene conservata con determinazione da un gruppo di Vignaioli, che hanno dato vita all’Associazione Vignaioli del Vino Santo e che ogni anno mettono ad appassire sulle “aréle” i migliori grappoli di Nosiola maturati nei loro vigneti, per portare avanti il testimone che hanno ricevuto dai loro padri e dai loro nonni. Le aziende agricole socie dell’Associazione sono sei, e ognuna interpreta con il suo stile inconfondibile questo piccolo ma preziosissimo patrimonio della storia di questa terra. Ogni anno vengono prodotti circa ottanta ettolitri di Vino Santo Trentino. Dopo più di dieci anni di lenta maturazione in botte, la bottiglia accoglie questo nobile vino dal bouquet complesso, di

dolce eleganza e di straordinaria longevità: e in bottiglia può rimanere ancora per decenni, senza temere il tempo che passa.

Il Vino Santo Trentino è uno dei pochi vini al mondo ad essere stato riconosciuto come Presidio Slow Food.

FUTURO

Il Vino Santo Trentino non è solo ciò che rimane di una antica storia rurale, ma rappresenta un elemento fondante dell'identità di una comunità che non ha mai smesso di guardare avanti, pur rimanendo solidamente ancorata alle proprie tradizioni.

Le caratteristiche di questo vino sono assolutamente uniche, e sono legate in modo inscindibile alle caratteristiche del territorio in cui nasce. Nessun vino al mondo ha un così lungo periodo di appassimento naturale: una magia resa possibile dalla presenza dell'Ora del Garda, la brezza quotidiana che accarezza la valle, originata dall'omonimo lago. Inoltre, come per i suoi nobili cugini Sauternes e Tokaji, durante l'appassimento all'interno degli acini si sviluppa la botrytis cinerea, la preziosa muffa nobile che dona al Vino Santo note e aromi inconfondibili.

Da questa tradizione i Vignaioli del Vino Santo hanno deciso di partire per creare un nuovo progetto, che ancora una volta intreccia vite, uomo e territorio: nasce così il Reboro, una nuova avventura.

REBORO

Il vino Reboro nasce da un progetto condiviso tra i vignaioli della Valle dei Laghi in Trentino.

Viene prodotto con il vitigno Rebo creato negli anni '50 dal ricercatore Rebo Rigotti, incrociando il fiore del Teroldego con quello del Merlot.

Le uve vengono raccolte a piena maturazione ed appassite sfruttando la tipica brezza del luogo chiamata "Ora del Garda", segue una lunga permanenza sulle bucce ed un successivo passaggio in botte di rovere.

Vino importante con profumo intenso, note di frutta rossa matura e confettura, dal gusto molto pieno e morbido, con lunghissima persistenza.

Accompagna piatti importanti. Servire a temperatura di 18° – 20° C.

