



PRESIDIO Slow Food®

WIND SANTO
TRENTINO



SOPRA LE ASPETTATIVE



A TAVOLA

Oggi può essere a pieno titolo considerato “il passito dei passiti”: nessun altro vino, infatti, rimane in appassimento naturale così a lungo. Secondo la tradizione si abina ai dolci tipici trentini: la torta di fregoloti o lo strudel di mele renette.

Si esalta al meglio in accostamento con i formaggi erborinati, quali gorgonzola naturale, stilton (inglese), il blue d'Auvergne e il roquefort (francesi), ed è perfetto con il patè di foie gras.

VINO SANTO TRENTINO

Già nel secolo XVII un cronista del Concilio di Trento definisce i vini di Castel Toblino “rari, amabili e pettorali”. I conti Wolkenstein, proprietari del Castello, continuarono a produrre questo vino passito che, in epoca asburgica, veniva apprezzato soprattutto sul mercato austriaco e tedesco (allora il Trentino era ancora sotto l'Impero Austro-Ungarico). Alla fine della Prima Guerra Mondiale, con la caduta dell'Impero, crollava anche il mercato e per il Vino Santo inizia un periodo di decadenza. Solo la tenacia di alcuni produttori, mantenne in vita questa antica tradizione.

Il Vino Santo Trentino si ricava esclusivamente dal vitigno autoctono Nosiola (coltivato su circa centodieci ettari che rappresentano l'1,5% della produzione di uva trentina), che ha trovato la sua zona di elezione nella Valle dei Laghi. Per ottenerlo si utilizzano esclusivamente i grappoli spargoli (quelli con pochi acini ben distanti tra loro), provenienti da vecchi vigneti posti in pochi e distinti appezzamenti, i soli che permettono il lunghissimo appassimento (solo il dieci per cento dei vigneti di Nosiola della Valle dei Laghi è ritenuto idoneo dai produttori per l'appassimento, quindi poco più di dieci ettari complessivi in tutto per i cinque produttori esistenti!). I grappoli ben maturi, raccolti tardivamente, sono stesi su graticci detti “arele” e collocati sulle soffitte. La costante ventilazione è garantita tutto l'anno dalla cosiddetta “Ora del Garda”, la costante brezza del lago di Garda.

L'appassimento si protrae per oltre cinque o sei mesi, fino alla Settimana Santa (di qui il nome). In questo periodo gli acini vengono attaccati dalla muffa nobile, botrytis cinerea, che si sviluppa esclusivamente all'interno dell'acino, accentuandone la disidratazione. L'azione combinata del tempo e del vento provoca un calo dell'80% e oltre del peso, il che significa che da 100 chili di uva Nosiola fresca si ottengono appena 15 - 18 litri di mosto. Terminata la pigiatura, il mosto è travasato in piccole botti di rovere, dove inizia la fermentazione naturale che, per l'elevatissima concentrazione degli zuccheri, procede molto lentamente, per almeno sei - otto anni. Dopo l'imbottigliamento ricomincia la vita di questo vino, che si protrae oltre i quarant'anni.

Nell'aprile del 2002 è nata l'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino D.O.C., che riunisce sei produttori.



I PRODUTTORI

Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino D.O.C.

Giovanni Poli
Via Ponte Oliveti, 1
38070 Sarche (TN)
Tel. 0461 564168

Giovanni Poli
Loc. Santa Massenza, 37
38070 Vezzano (TN)
Tel. 0461 864119

Gino Pedrotti
Via Cavedine, 7
38073 Cavedine (TN)
Tel. 0461 564123

Pravis Az. Agr.
Via Lagolo, 26
38076 Lasino (TN)
Tel. 0461 564305



AREA DI PRODUZIONE: COMUNI DI CALAVINO,
CAVEDINE, LASINO, PADERGNONE, VEZZANO,
TUTTI NELLA VALLE DEI LAGHI

PRESIDIO SOSTENUTO DA:
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO, TRENTINO S.P.A.
RESPONSABILE DEL PRESIDIO
PAOLO BELLINI TEL. 0464 480101 339 1953215

AREA DI PRODUZIONE



Marco e Stefano Pisoni
Via San Siro, 7 b
38070 Pergolese (TN)
Tel. 0461 563216

CAVIT Cantina Viticoltori
Consorzio Cantine Sociali
del Trentino s.c.a.r.l.
Via del Ponte, 31
38040 Ravina di Trento (TN)
Tel. 0461 381711

Francesco Poli
Loc. Santa Massenza, 36
38070 Vezzano (TN)
Tel. 0461 864102