

# Il Vino Santo, un'eccellenza della Valle dei Laghi

written by Rivista di Agraria.org | 23 maggio 2016

di Marco Salvaterra

Vin (o Vino) Santo, un nome famoso nell'enologia italiana, un vino che ha radici e origini lontane, da sempre creato con tecniche empiriche tramandate da padre a figlio, come una preziosa eredità. Generalmente si preferisce denominare Vin Santo quello prodotto nell'Italia centrale (in particolare in Toscana) e Vino Santo quello ottenuto in Trentino. E' un antico vino a colore ambrato più o meno carico, che per le sue particolari caratteristiche organolettiche diverse da quelle dei vini bianchi, generalmente adatti ad antipasti, carni bianche e da pesce, viene invece consumato come dessert quando ha caratteristiche dolci e addirittura come aperitivo, quando si presenta secco.

Nell'enologia di molte regioni italiane del centro-nord occupa un posto importante e di grande prestigio sin dal Medio Evo. Dal punto di vista enologico appartiene alla classificazione dei vini appassiti o vini di " paglia" perché le uve con cui si producono, oltre che sulle stuoie o appese alle "penzane", possono essere tenute ad appassire sulla paglia.

In Trentino, il Vino Santo viene prodotto da tempo immemorabile in una piccola zona, la Valle dei Laghi, una conca con un microclima particolare a causa delle vette dolomitiche che la proteggono dai venti freddi settentrionali e per la vicinanza con il lago e l'influsso dell'Ora del Garda che garantisce una ventilazione naturale. Questa brezza, asciutta e costante, è fondamentale per innescare i processi di appassimento e formazione della muffa nobile, la *Botrytis cinerea*, che disidrata l'uva e concentra gli zuccheri all'interno dell'acino.

Il vitigno impiegato è la Nosiola, l'unico a bacca bianca autoctono della regione Trentino-Alto Adige. I grappoli devono essere ben maturi e spargoli e vanno colti nella prima settimana di ottobre, in vendemmia tardiva. Il processo di essiccamento è lunghissimo e si protrae fino alla Settimana Santa, da qui il nome del vino. Per questo è definito il "passito dei passiti", in quanto nessun altro vino è ottenuto da uve appassite per un periodo tanto lungo. Le uve vengono pigiate e il mosto travasato in piccole botti di rovere, dove si innesca la fermentazione naturale, che grazie all'elevata concentrazione di zuccheri, si può protrarre per sei-otto anni. Il risultato è un vino longevo che in bottiglia si può conservare per decenni.

Il Vino Santo è un nettare raro e prezioso, per il lungo processo di produzione e per la bassissima resa: da 100 Kg di uva fresca si ottengono 15-18 Kg di mosto. Ha un colore giallo dorato molto carico, a volte tendente all'ambra, al naso sprigiona note di fichi, miele, frutta candita e esotica. Il gusto è fresco, armonico ed equilibrato. A tavola si abbina alla pasticceria secca, ai formaggi erborinati, ma è molto apprezzato anche come vino da meditazione.

A Pasqua abbiamo incontrato Enzo Poli, piccolo distillatore e produttore vinicolo di Santa Massenza, nel cuore della Valle dei Laghi. La sua produzione di Vino Santo è piccolissima, un vero elisir per autentici appassionati. Ecco cosa ci ha raccontato...



Enzo Poli

[embedyt] <http://www.youtube.com/watch?v=LZa-5jEUE3U>[/embedyt]

