
Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento
Ufficio Promozione

Come nasce il Trentino DOC Vino Santo

All'origine del Trentino DOC Vino Santo c'è un'uva a bacca bianca, autoctona, la **Nosiola**: il disciplinare di produzione del passito trentino prevede che la sua quantità non sia inferiore all'85% lasciando il rimanente 15% alla scelta del produttore. I vigneti più adatti alla produzione sono quelli che hanno più di 15 anni, cioè quelli che hanno ormai superato l'esuberanza giovanile. Ultima uva bianca ad essere raccolta per la sua **maturazione tardiva**, la Nosiola è più facilmente esposta agli effetti delle variazioni meteorologiche, più frequenti in ottobre, che la possono rovinare. Raccolta con cura, per non schiacciarne gli acini, viene portata negli **appassitoi** dove resterà fino ai primi giorni di marzo. Qui i grappoli vengono distesi sulle **arèle** i graticci, un tempo col 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 circa un terzo. Responsabile principale del fenomeno è una muffa nobile, la **Botrytis cinerea**, un fungo del tipo dei Deuteromiceti, appartenente alla grande famiglia delle Maniliacee, che in determinate condizioni di temperatura, umidità e ventilazione aggredisce gli acini favorendo l'evaporazione dell'acqua e la concentrazione degli zuccheri. Durante la Settimana santa, da cui – probabilmente - il nome del vino, le uve appassite subiscono la spremitura. Il mosto che si ottiene, travasato più volte per essere ripulito, viene poi lasciato decantare. Con la fermentazione si verifica anche un lento processo di illimpidimento che accompagna il **lungo invecchiamento** del vino. La fermentazione avviene in botti di legno (per lo più rovere) "esauste", ormai incapaci di cedere sapori di legno al prodotto. Il tipo di botti, la composizione dei mosti, la resa dei lieviti sono tutti fattori che possono incidere sul risultato finale. Dopo quattro anni dalla vendemmia – periodo minimo fissato dal disciplinare – avviene l'imbottigliamento: ma la maggior parte dei produttori aspetta molto di più, mediamente **sette anni, normalmente dieci**.

Una volta in bottiglia il Vino Santo può sfidare il tempo: gli esperti raccontano che anche dopo mezzo secolo (se il tappo e la qualità del vino sono buoni) una bottiglia di Vino Santo resta sempre un'esperienza gratificante. Un vino quindi da dimenticare in cantina per riscoprirlo piacevolmente dopo anni.



La produzione di Trentino Doc Vino Santo, che presenta una forte oscillazione da un anno all'altro per aspetti legati al clima e alla qualità delle uve, si aggira mediamente intorno alle 25.000 bottiglie annue (0,375 cl)

(P.M.)