
Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento
Ufficio Promozione

Vino Santo trentino: una tradizione nei secoli

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, l'orgoglio con cui conservano cimeli, ricordi e vecchie bottiglie che raccontano della storia di questo vino, 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 del 1546 dal cardinale di Trento parla di "vini squisitissimi, bianchi, rossi e rosati dei colli di Trento e vini dolci di Santa Massenza", vini, questi ultimi, citati anche da Giano Pirro Pincio nella descrizione del banchetto allestito il 12 settembre 1536 per l'arrivo a Trento del re Ferdinando.

Notizie che confermano il forte radicamento nella zona di una tradizione legata alla produzione di apprezzati vini dolci.

Venendo a tempi più recenti la documentazione si fa più ricca, ed è così che nel **1825** il Vino Santo trentino è già una realtà consolidata tanto da essere insignito in **Australia**, a Melbourne, di un **diploma di merito** per le sue grandi qualità.

Per tutto l'Ottocento e fino ai primi anni del Novecento la sua fama è in continua crescita. Lo si trova nei principali centri d'Europa: da Vienna, capitale dell'Impero austro-ungarico, a Mosca degli zar, da Parigi a Londra e in molte altre città d'Europa.

Le due guerre mondiali segnano un momento di profonda crisi nella produzione di Vino Santo: 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, ma ecco che negli **anni Sessanta**, con uno scatto di

orgoglio in nome di un'eredità vissuta come tratto identitario di un'intera comunità, un centinaio di agricoltori associati alla cantina di Toblino rilancia l'appassimento delle uve Nosiola per produrre Vino Santo. È una **rinascita** non facile, ma sorretta dalla convinzione di vignaioli decisi a restituire prestigio ad un prodotto indissolubilmente legato alla Valle dei Laghi. Il numero delle bottiglie ricomincia a crescere e il Vino Santo recupera il proprio posto d'onore fra i grandi vini dolci. Nel 1976 nasce il Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Vino Santo Classico Trentino". Il resto è storia recente: l'esposizione di Firenze nel '94 a Palazzo Pitti, l'inserimento nella DOC Trentino, la Mostra della Nosiola e del Vino Santo, Dulcenda, la rassegna di DiVinNosiola, il presidio Slow Food fino a "Passito è Passione", l'evento che rappresenta un appuntamento costante della primavera di Palazzo Roccabruna.

(P.M.)