

Vino Santo

Il Trentino Vino Santo - ottenuto dalla varietà autoctona Nosiola in Valle dei Laghi (nel Basso Sarca) - è un vino passito che rappresenta una delle produzioni documentate più storiche del Trentino.

Della produzione di vini risalenti già al Cinquecento in Valle dei laghi (vini di Castel Toblino, Calavino e Santa Massenza) si ha notizia nel secolo XVII grazie prima al testimone dell'epoca Pincio Giano Pirro negli Annali, ovvero croniche di Trento (1648) che scrisse: "... un banchetto molto più fastoso e ricco di portate di vini venne predisposto il 12 settembre 1536, per l'arrivo a Trento di re Ferdinando ... venivano serviti, di norma, vini dolci, tra i quali primeggiavano il Moscato, il Bianco di Calavino ... l'insuperabile Vino Santo, prodotto sui colli di Santa Massenza."; e poi al famoso cronista del Concilio di Trento Michelangelo Mariani, che in Trento con il Sacro Concilio et altri Notabili (1673) definisce i vini di Castel Toblino "rari, amabili e pettorali".

I grappoli di Nosiola, raccolti tardivamente, riposano per almeno 5-6 mesi sulle "arele": graticci su cui le uve - esposte ai venti che soffiano mattina e pomeriggio nella zona - appassiscono, sviluppando all'interno dell'acino quelle muffe nobili (botrytis cinerea) che ne accentuano la disidratazione.

L'azione sinergica del tempo e del vento provoca la perdita di circa l'80% del peso delle uve: da 100 chili di Nosiola si ottengono infatti solo 15/18 litri di mosto e - quindi - di vino appassito.

La pigiatura avviene durante la settimana Santa (da questo è probabile derivi il nome Vino Santo), fra marzo ed aprile dell'anno successivo alla vendemmia, e dà inizio alla lenta fermentazione naturale di parte degli zuccheri - molto concentrati a causa del prolungato appassimento - in alcol. Tale fermentazione, che prosegue anche per tre o quattro anni, avviene all'interno di botti di rovere ed acciaio, dove il vino rimane in equilibrio fino al momento dell'imbottigliamento.

L'Ottocentesca Azienda Agricola di Giacomo Sommadossi, castellano e "gestore" di Castel Toblino, produceva ottimi vini nella cantina di Sarche (alla Posta), come attestano diversi antichi documenti e riconoscimenti (diploma originale del 1881 "FOR VINO SANTO PURO, 1825" Melbourne International Exhibition - Australia; G. Sommadossi, Vienna, Austro-Hungary, altri diplomi - ottenuti a Parigi 1878, Trieste 1882, Amsterdam 1883, Anversa 1885, ed etichette manoscritte delle produzioni austriache dell'epoca).

Anche il noto scrittore e poeta tedesco Josef Viktor von Scheffel, in viaggio di piacere nel 1855 nel Trentino (Tirolo) con l'amico pittore Anselm Feuerbach, in questa occasione soggiornò due mesi proprio nel castello, e conobbe e descrisse accuratamente il Sommadossi - detto il Vecchio - e il Vino Santo che lui porgeva.

L'Azienda Agricola Rauten raccoglie l'eredità dell'Azienda Agricola Sommadossi, che Dario Salvetta - nato a Bolognano d'Arco (Trento) nel 1887 e morto a Sarche (Trento) nel 1972 e padre dell'attuale cantiniere Giancarlo - acquistò nei primi anni Trenta, riproponendo il noto Vino Santo.

Pregiato vino dolce da meditazione dalle caratteristiche note di passito, frutta e confettura, il Vino Santo va gustato ad una temperatura di 10 - 12 gradi.

DENOMINAZIONE	Trentino Vino Santo Denominazione di Origine Controllata.
PRODUZIONE 2009	In vendita dal 2014: n. 1.800 bottiglie (0,375 litri).
PRODUZIONE 2011	In vendita dal 2016: n. 250 bottiglie (0,375 litri).
VARIETÀ	Nosiola (unica "autoctona" a frutto bianco di origine trentina).
UBICAZIONE DEI VIGNETI	Sarche (TN) - il vigneto Rauten è situato lungo l'argine del fiume Sarca, a ridosso del monte Casale (Valle del Sarca).
TERRENO	Alluvionale di medio impasto, con presenza di scheletro di origine alluvionale.
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO	Certificato biologico da fine 2012 di 1,5 ettari (6.000 ceppi per ettaro); allevamento a spalliera (guyot semplice) con pali in castagno.
VINIFICAZIONE	Pigiatura delle uve appassite a 5-6 mesi dalla raccolta (che avviene tardivamente), e fermentazione naturale per 3-4 anni in botti di rovere ed acciaio.

