

# 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.

<b>DENOMINAZIONE</b>	Trentino Vino Santo Denominazione di Origine Controllata.
<b>PRODUZIONE 2009</b>	In vendita dal 2014: n. 1.800 bottiglie (0,375 litri).
<b>PRODUZIONE 2011</b>	In vendita dal 2016: n. 250 bottiglie (0,375 litri).
<b>VARIETÀ</b>	Nosiola (unica "autoctona" a frutto bianco di origine trentina).
<b>UBICAZIONE DEI VIGNETI</b>	Sarche (TN) - il vigneto Rauten è situato lungo l'argine del fiume Sarca, a ridosso del monte Casale (Valle del Sarca).
<b>TERRENO</b>	Alluvionale di medio impasto, con presenza di scheletro di origine alluvionale.
<b>CARATTERISTICHE DEL VIGNETO</b>	Certificato biologico da fine 2012 di 1,5 ettari (6.000 ceppi per ettaro); allevamento a spalliera (guyot semplice) con pali in castagno.
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.

