

MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

GINO PEDROTTI DI CAVEDINE



AIS MILANO • 16 FEBBRAIO 2018

♥ 0 👁 212 ➦ 0



Monte_Casale_lago_Cavedine_Di-Francesco-Mulas-(Opera-propria)-[CC-BY-3.0],-via-Wikimedia-Commons

Gino Pedrotti di Cavedine



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

L'Italia del vino è fatta anche da piccole realtà la cui presenza caratterizza e costituisce l'essenza di un territorio.

Una di queste è l'azienda Gino Pedrotti di Cavedine, nei pressi dell'omonimo lago, appena sopra la punta estrema del lago di Garda. Siamo in una piccola e stretta valle trentina, un luogo che rimanendo fortunatamente fuori dal traffico autostradale del Brennero, permette ancora di percepire il rumore del silenzio.

In questo luogo si sono trasferiti, ai primi del Novecento, i nonni di Giuseppe Pedrotti che da qualche anno conduce l'azienda con le sorelle Clara e Tullia. Spinti dalla ricerca di terreni coltivabili, nonno Giuseppe e nonna Tullia, si sono trasferiti a Sarca dove hanno iniziato nel 1912 la produzione di vino e di grappa. Il figlio Gino, di cui l'azienda che porta il nome, ha proseguito la via tracciata dal padre iniziando a imbottigliare in proprio.

Giuseppe, terza generazione della famiglia, è un giovane viticoltore dai modi gentili e dal linguaggio pacato che coltiva con la testa e il cuore cinque ettari di vigna, ripartiti su ben 13 appezzamenti, che gli consentono una produzione di circa 25.000 bottiglie all'anno.

Dopo aver frequentato la scuola agraria di San Michele all'Adige, si dedica completamente all'azienda di famiglia allevando vitigni autoctoni affiancati a quelli internazionali, come d'altra parte è tipico del Trentino.

Tra le varietà locali, Pedrotti coltiva il rebo, vitigno autoctono creato nel 1948 dal ricercatore Rebo Rigotti dell'Istituto Agrario di San Michele che creò una nuova varietà dai sentori particolarmente floreali incrociando geneticamente teroldego e merlot e unendo così la gentilezza dei profumi del primo con la struttura e la robustezza del secondo.

Giuseppe produce anche un'altra tipicità trentina: il vino santo.

Sono solo sei produttori indipendenti e due cantine sociali perpetuano oggi questa tradizione che risale ai tempi del Concilio di Trento. Grande impulso al vino santo fu dato poi dai conti Wolkenstein di Castel Toblino; la tradizione si tramandò fino alla fine della Prima guerra mondiale quando, con la caduta dell'Impero Austro-Ungarico, anche l'abitudine di degustare il vino santo si ridusse drasticamente.

Furono solo le famiglie trentine che continuarono a produrlo per uso personale considerandolo quasi una medicina, un ricostituente da dare ai malati e alle donne incinte.

Oggi viene prodotto da uve nosiola, una varietà autoctona che purtroppo sta scomparendo e che rappresenta solo lo 0,4% di tutto il vigneto regionale. Raccolto a giusta maturazione, il grappolo viene lasciato ad appassire, anche grazie all'Orca, il vento che spira dal lago di Garda, sui graticci in fruttajo per cinque/sei mesi. Durante la settimana di Pasqua gli acini, ormai completamente avvizziti e attaccati da muffa nobile (botritis cinerea), vengono torchiati o pressati per estrarne il succo. Una lunga fermentazione alcolica precede gli anni di affinamento in bottiglia durante i quali il vino santo ha la possibilità di ampliare il suo bouquet migliorandone l'equilibrio.

di *Paolo Valente*

TAGS: Ais Milano Gino Pedrotti lago di Cavedine vino

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE

LA SLOVENIA LITORALE. AI CONFINI DELL'ITALIA