

DEGUSTAZIONE

La Nosiola: Cenerentola trentina

By [Paolo Valente](#)Posted on 13 dicembre 2018 - Questo articolo è stato letto **1.5K** volte.

La **Nosiola** è l'unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino.

Di origine incerta, è una varietà che ha un forte radicamento con il territorio e che riesce a trasferire questa sua caratteristica ai vini.

Piantata soprattutto in altitudine, in molti casi su pendii terrazzati, la Nosiola, negli anni '70 del Novecento poteva contare su oltre 300 ettari vitati e rappresentava la

prima varietà trentina. La difficoltà di coltivazione, soffre la siccità ed è particolarmente attaccabile dalle malattie, e la bassa resa hanno portato i vignaioli, spinti anche dalle cantine sociali, all'espianto a favore dei vitigni internazionali dalle più alte produzioni. Questo ha fatto sì che ad oggi gli ettari coltivati siano una cinquantina e si trovino specialmente nella Valle dei Laghi, nella zona di Faedo e in quella di Bressano.



Un interessante seminario di approfondimento sul vitigno Nosiola, condotto da Matilde Poggi, presidente della FIVI Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti, si è svolto durante il Mercato dei Vini organizzato dalla FIVI stessa a Piacenza.

Tra gli interventi dei produttori ricordiamo quello di Mario Pojer che definisce la Nosiola come “la Cenerentola che con l’età si fa migliore”. Bella espressione che unisce il concetto di rarità a quello di longevità. E la degustazione che ne è seguita ha proprio dimostrato la grande durata nel tempo che i vini a base Nosiola possiedono.

LA DEGUSTAZIONE

La Nosiola può essere vinificata sia secca che dolce.



Donati, Nosiola Sole Alto 2017

Uve coltivate su terreni di origine morenica, vinificazione in acciaio. Si presenta con note di frutta gialla croccante, freschezza e mineralità olfattive che si riconfermano alla beva, piacevole e lunga, che termina con note ammandorlate e accenni di liquerizia.

Cobelli, Nosiola 2015

Frutto di un'annata piovosa, la Nosiola di Cobelli evidenzia inizialmente note di latte e di burro a cui seguono dolci sentori di affinamento e un'abbondante presenza minerale. Freschezza, sapidità e mineralità caratterizzano la bocca ampia e voluminosa.

Fanti, Nosiola 2008

Coltivata su terreni vecchi e strutturati delle colline di Bressano. Il frutto croccante è ancora ben presente nei sentori olfattivi caratterizzati anche da buona mineralità che ritorna, insieme alla freschezza, in bocca. Un vino con un buon nerbo, pieno e ampio che spazia fino alla frutta secca. Complessivamente morbido.

Cesconi, Nosiola 2006

Le uve provengono da un vigneto vecchio di oltre 60 anni; in alcuni casi le viti sono franche di piede. Macerazione prolungata e fermentazione in botte di acacia. Svela

al naso note minerali con uno sbuffo erbaceo. Mineralità che caratterizza la bocca, lunga e con freschezza ricca di frutto. Il finale, secco, richiama la tipicità dell'uva.

Pojer e Sandri, Nosiola 1996

Vinificata in solo acciaio. Le iniziali note dolci riconducibili a burro e latticini spariscono dopo poco per lasciare spazio ad una piacevole nota minerale. La bocca rimanda a note di caffè d'orzo tostato; beva piacevole ancora viva di acidità. Un vino nobile, pieno e compatto, composto e lungo. Senza alcuna deviazione concessa all'età.



Pravis, Nosiola L'Ora 2014

Proviene dalla Valle dei Laghi e dopo un breve appassimento vinifica in acciaio per poi riposare 18 mesi in barrique di acacia e altri 18 in bottiglia. Il naso si presenta morbido con note di miele, di nocciola e uno sbuffo fumé. In bocca emergono le note di evoluzione della Nosiola completate da fiori bianchi e frutta secca per un finale estremamente pulito.

Maxentia, Vino Santo 2011

Le uve provengono dalla Valle dei Laghi e appassiscono sui graticci per circa 6 mesi; parzialmente attaccate dalla muffa nobile. Da 100 chili di uva si ottengono circa 12 litri di vino. Albicocca, miele e uva passa emergono immediatamente al naso di grande pulizia. In bocca lo zucchero (160 gr/litro residuo) non ha alcun accenno stucchevole e la nota alcolica è perfettamente integrata. Pieno, lungo, intenso.

Pisoni, Vino Santo 1983

Imbottigliato nel 1995, fa parte di un progetto di collezione di vini che nasce nel 1977. Il naso è caratterizzato dalle note scure di cioccolata, cacao, miele di castagno. Estremamente fine in bocca si riconferma dotato di ancora buona freschezza. Pieno e lungo con note amaricanti, lascia il palato con una nota tostata e dolce. 35 anni e non sentirli.

Credits photo di copertina: Mauro Fermariello

RELATED ITEMS: [NOSIOLA](#), [VINO SANTO](#), [TRENTINO](#), [VINODABERE](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/la-nosiola-cenerentola-trentina/>