



DEGUSTAZIONE

Nosiola: da Cenerentola a Principessa delle Dolomiti



di **Paolo Valente** inviato il 17 Settembre 2019

La Nosiola, vitigno autoctono dalle origini sconosciute, è coltivata in Trentino e ha trovato la sua zona di elezione nella Valle dei Laghi.

Le prime notizie risalgono ai tempi del Concilio di Trento anche se spesso veniva confusa con altre varietà come la Durella o il Groppello. Anche il nome ha origini incerte; alcuni ritengono derivi da nocciola sia per i suoi profumi che ricordano il frutto tostato, sia per il colore degli acini e dei tralci che maturi ricordano quello delle nocciole selvatiche.



La Nosiola è un vitigno dal grande potenziale che dovrebbe trovare maggiore valorizzazione da parte dei mercati.

Le sue caratteristiche di finezza e acidità, unite ad una importante dotazione aromatica, consentono di ricavarne un vino eclettico che si presta a diverse vinificazioni. Vinificato in acciaio risulta godibile in gioventù, sopporta macerazioni anche importanti, i suoi acini ben si adattano all'appassimento e alla produzione di vini dolci, la decisa freschezza e la spiccata sapidità consentono la produzione di spumanti rifermentati in bottiglia, ma soprattutto è un vitigno che consente lunghi, lunghissimi invecchiamenti (ne avevamo già parlato in un [precedente articolo](#)).

Al contempo, per ottenere eccellenti risultati occorre che il vignaiolo metta in campo tutta la sua perizia per gestire correttamente il grande carico di acidità e in particolare dell'acido malico, il più duro tra gli acidi dell'uva. Dal punto di vista agronomico è una varietà sensibile alle malattie che richiede una forma di allevamento non espansa con i grappoli esposti al sole e all'aria; la maturazione, per risultare equilibrata, deve avvenire lentamente evitando un veloce accumulo di zuccheri.

Una interessante degustazione organizzata dall'Associazione Vignaioli del Vino Santo e Consorzio Vignaioli del Trentino ci ha consentito di testarne le grandi capacità di durata.



LA DEGUSTAZIONE

Giovanni Poli, Goccia d'oro, Nosiola 2018 – prova di botte

Giallo scarico con riflessi verdolini, esuberante profumo di fiori e frutta a pasta gialla, litchi.

Ottima sapidità e freschezza in bocca che risulta equilibrata nonostante il limitato periodo di affinamento.

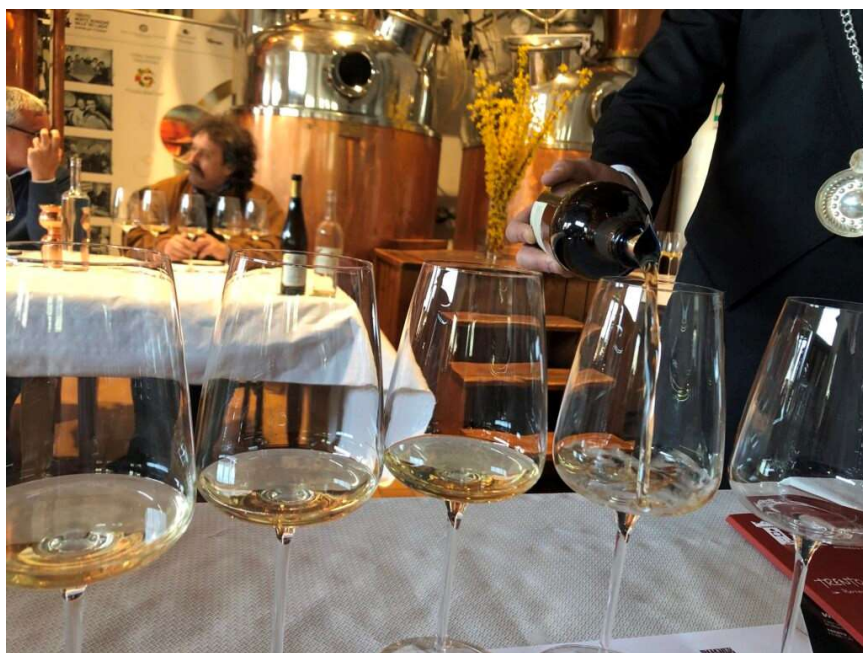
Marco Donati, Sole alto, Nosiola 2017

Il naso è fine ed elegante, solare, frutta matura che raggiunge l'esotico. Sapidità in evidenza con buona freschezza. Sorso lungo e intenso. Eccellente espressione di un'annata calda e difficile.

Maxentia, Nosiola 2016 in magnum

Giallo dorato lucente risultato della fermentazione, del 50% della massa, sulle bucce.

Decisamente minerale con una nota che arriva al metallico, sentori intriganti che spaziano fino ai fiori di taglio e al miele. Estremamente fresco in bocca, lunghissimo, di medio corpo in centro bocca.



Gino Pedrotti, Nosiola 2015

La maturazione e la macerazione delle uve hanno regalato al vino un colore giallo dorato carico. Il naso, di grande fascino anche se non immediato, conduce a note dolci di piccola pasticceria, crema, frutta matura e sentori terziari. Pieno e ampio in bocca, strutturato e lungo, è completato da una lieve sensazione tannica.

Pisoni, Nosiola 2014

Giallo dorato, luminoso. Naso emozionante, di grande fascino, elegante, ampio e complesso; frutta croccante ed erbe officinali. Vibrante al palato, ottima freschezza e accenno sapido. Persistente con ritorni di frutta matura.



Foradori, Fontanasanta, Nosiola 2010

Giallo verdolino scarico. Al naso note eteree di evoluzione accompagnate da sentori di frutta matura. In bocca sapidità e freschezza. Buono il corpo in una veste asciutta, retronasali che rimandano a ricordi erbacei.

Giuseppe Fanti, Nosiola 2008

Giallo dorato scarico. Inizialmente contratto, si è dischiuso con l'eleganza dei sentori di frutta matura. Decisamente secco in bocca, equilibrato e persistente, di buona beva con un pizzico di nota vanigliata.

Francesco Poli, Maiano bianco, Nosiola 2006

Le uve leggermente appassite regalano un colore giallo dorato carico. Al naso prevalgono note aromatiche dolci, mango, frutta e agrume candito. Buona la freschezza in bocca, persistente e integro nel frutto senza nessuna sbavatura.



Cesconi, Nosiola 2004

Botte grande di acacia e barrique vecchie per questo vino dal colore giallo dorato carico. Al naso prevalgono sentori terziari ed eterei. Sapido, di buona freschezza e lunghezza con ritorni di crème caramel.

Pojer & Sandri, Nosiola, 1998

Colore dorato e intenso. Sottile ed elegante al naso che rimanda a frutta matura e macerata. Integro in bocca con ottime freschezza e sapidità. Buona la persistenza con ritorni di frutta. Elegante.

Pojer & Sandri, Nosiola, 1983

Bottiglia aperta tagliando il collo a caldo. Colore dorato scarico. Naso ancora in forma con note

vegetali e richiami minerali. Al palato ancora integro, minerale e sapido, grande persistenza con ritorni di frutta matura.



In questo articolo [Featured](#), [nosiola](#), [Trentino](#)

<https://vinodabere.it/nosiola-da-cenerentola-a-principessa-delle-dolomiti/>