



PISONI, LO SPIRITO DELLA VALLE DEI LAGHI

dicembre 9, 2024 - Paolo Valente – Highlights – Wine

*Una storia di uomini e donne, quella dei **Pisoni**, che dal 1852 si sono dedicati alla spumantizzazione e alla distillazione in quel magnifico territorio che è la **Valle del Laghi**, incastonata tra Dolomiti e Lago di Garda. Attualmente è la quarta generazione della famiglia a gestire l'azienda che, fortemente radicata al territorio, nel tempo si è distinta anche per il suo impegno nella fondazione di numerose organizzazioni territoriali quali l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, dell'Istituto Trentodoc, del Consorzio tutela e valorizzazione Vino Santo, di Confindustria Trento oltre che dell'A.N.A.G. (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa), del Circolo culturale ricreativo di Pergolese e della sezione di Trento dell'A.I.S. (Associazione Italiana Sommelier).*



Elio Pisoni, laureato in economia e commercio, è l'Amministratore Delegato e segue lo sviluppo dei mercati esteri; **Giuliano**, laureato in ingegneria dei materiali, è il Mastro Distillatore; **Andrea**, specializzato in scienze e tecnologie alimentari, è l'enologo e il Responsabile del settore Spumanti e **Francesco**, laureato in psicologia cognitiva applicata, è il Responsabile Commerciale dell'azienda; tutti insieme sono un gruppo affiatato che condivide la gestione e forma le nuove leve, la quinta generazione, a cui lasceranno le redini e il futuro di questa storica azienda.



Pisoni è uno dei produttori che ha creduto fin da principio nel futuro delle bollicine di montagna. La valle dei Laghi è una zona particolarmente vocata per la coltivazione delle uve classicamente utilizzate per la produzione dei Trentodoc: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero e Meunier che vengono utilizzate, in purezza o in assemblaggio, per produrre le varie etichette in collezione. La sosta sui lieviti è di circa trenta mesi (circa novanta mesi per la riserva), periodo che consente, nella filosofia produttiva di Pisoni, di mantenere la freschezza senza rinunciare a complessità e volume. Il remuage è svolto, per tutte le bottiglie, a mano; la tacca di vernice bianca sul fondo, tipica del remuage manuale e apposta per indicare a quale fase della rotazione si è arrivati, ne è la prova tangibile.



Fare la grappa, artigianalmente e di grande qualità, non è un mestiere facile: occorre tecnica e maestria ma soprattutto occorre prestare una grande attenzione alla materia prima, la vinaccia, in particolare quella da uve a bacca bianca. E quindi, fin dalla seconda metà dell'Ottocento, in Pisoni, vige la regola di utilizzare solo le migliori vinacce che vengono lavorate immediatamente, ancora freschissime. Gli alambicchi di rame sono riscaldati con il vapore e le caldaie a bagnomaria con colonna di rettifica in rame sono ancora quelle realizzare dal mastro ramaio trentino Tullio Zadra, colui che le ha inventate. Unitamente all'arte della distillazione, il patrimonio di Pisoni 1852 è arricchito dalla profonda conoscenza delle erbe di montagna che raccolgono personalmente e utilizzano per la realizzazione delle grappe alle erbe e per il gin.

DEGUSTAZIONE

NATURE MILLESIMATO 2020

Trentodoc



Chardonnay in purezza, parte del vino base svolge la fermentazione malolattica, 32 mesi sui lieviti, sboccatura febbraio 2024, residuo zuccherino 0,5 gr/l. Elegante nella sua veste giallo paglierino solcata da perlage fine e persistente, si esprime sui toni della spezia e delle note vagamente tostate accompagnate dalla mineralità caratteristica dei luoghi. Dritto e verticale all'assaggio, sapidità e freschezza in equilibrio; piacevole il finale che rimanda a morbide note fruttate.

BLANC DE NOIR MILLESIMATO 2020

Trentodoc Extra Brut



Pinot Nero in purezza, il 20% della massa effettua un breve passaggio in legno, 28 mesi sui lieviti, sboccatura ottobre 2023, dosaggio 2,5 gr/l. Brillante nel suo colore giallo paglierino con riflessi che rimandano ai toni del rame; apre con note di tostature dolci che si uniscono a quelle del frutto e della mineralità rendendo l'olfatto elegante e complesso. Ottima la struttura gustativa, piena e morbida con un finale di legni orientali. Un vino che si esalta in abbinamento alla tavola.

RISERVA ERMINIA SEGALLA MILLESIMATO 2015

Trentodoc Extra Brut



Dedicato alla nonna degli attuali proprietari, Chardonnay 100%, 84 mesi sui lieviti, sboccatura maggio 2023, dosaggio 5,1 gr/l. Paglierino inteso con riflessi che rimandano al dorato, luminoso e dal perlage fine e persistente, al naso si caratterizza per le sue note di frutta matura, candita, di mela, di fiori di campo, che, insieme a quelle tostate, di miele e di panificazione restituiscono un olfatto complesso e ricco, sensazioni che si ritrovano all'assaggio, pieno e dal bel volume, cremoso; buona la freschezza contribuisce alla piacevole verticalità.

GRAPPA ASPERULA



Realizzata mettendo in infusione la piantina di asperula appena fiorita, raccolta in maggio, sulle pendici del monte Bondone all'ombra di secolari faggi, in finissima Grappa Trentina. È la meno amara tra le grappe alle erbe ed è contraddistinta dal profumo inconfondibile e delicato della pianta che ricorda, con una nota dolce, il fiore della camomilla. L'etichetta presenta gli angoli tagliati a ricordo della tradizione austroungarica che prevedeva che le etichette delle bevande commestibili avessero gli angoli tagliati per differenziarle da quelle velenose che invece mantenevano gli angoli vinti.

GRAPPAMARA



Realizzata seguendo la ricetta di un farmacista degli anni Venti, è un armonico infuso di numerose erbe, radici e bacche raccolte in alta quota e messe in infusione in purissima Grappa Trentina. La spiccata nota amara iniziale lascia spazio alle numerose sensazioni olfattive: dalla china a quelle floreali e balsamiche. L'alcol risulta perfettamente integrato e non aggressivo. Nella tradizione popolare alpina, la grappa amara è da sempre considerata un insuperabile digestivo e utilizzata per curare ogni male.

GIN 7 LAGHI



La conoscenza delle piante di montagna ha portato Pisoni a creare il proprio Gin secondo il metodo London Dry, ovvero il più nobile metodo di produzione che prevede una unica distillazione in alambicco di tutte le botaniche in soluzione idroalcolica, botaniche che in questo caso sono ginepro, asperula menta, rabarbaro, genziana, centaurea, liquirizia, calamo e china. Un gin dalle note balsamiche, complesso e variegato che riporta immediatamente la mente ai profumi delle montagne trentine.