



## **Pisoni Cantina e Distilleria trentina**

*di Marino Forcellini*

L'Azienda Pisoni nasce nella seconda metà del 1800, anche se come distilleria si parla già di un Pisoni fornitore di vini e acquavite durante il Concilio di Trento. Geograficamente è nella provincia di Trento, ma abbastanza vicino al lago di Garda, che influisce notevolmente sul clima del territorio.

La famiglia Pisoni è stata coinvolta pesantemente dagli eventi della prima guerra mondiale.

I fratelli Pisoni sono stati chiamati alle armi dall'esercito austroungarico, in quanto in quel momento il territorio era sotto la dominazione austriaca. Durante questo periodo sono state le donne della famiglia a mandare avanti i lavori dell'azienda. Alla fine della guerra sono due dei fratelli ritornati dal fronte che si fanno carico della gestione dell'Azienda agricola.

La distilleria viene rinnovata nel 1935 e per quei tempi era modernissima; una ulteriore modifica e ampliamento avverrà nel 1968. Sono sempre i nuovi discendenti della famiglia a farsi carico dei diversi settori aziendali. Nel tempo l'attività cambia in quanto vengono abbandonate le altre coltivazioni per cui essenzialmente resta: vigna, cantina e distilleria.

Siamo nella zona di produzione del Trento doc (Spumante a metodo classico trentino). I Pisoni, sono stati tra i primi produttori in Trentino e tra i soci fondatori dell'Istituto Trento Doc. Hanno iniziato a produrre spumanti con il metodo classico nei primi anni settanta, quando erano solo poche le aziende trentine che producevano Trento doc.

La particolarità di Pisoni è di essere nella Valle dei Laghi, posta fra il Lago di Garda e le Dolomiti del Brenta, un territorio con caratteristiche particolari che si riflettono sulla qualità del vino. Per il periodo di maturazione che varia da un minimo di 24 mesi, mediamente 3 anni, a 80-90 mesi, le bottiglie vengono deposte in una cantina scavata nella roccia. Si tratta di un tunnel ricavato da un vecchio rifugio antiaereo della seconda guerra mondiale, che garantisce una temperatura naturale e costante di 12°C durante l'intero anno.

Oltre al Trento doc la Cantina Pisoni è impegnata anche nella produzione e valorizzazione di un nuovo vitigno il Rebo.

Questo vitigno è ottenuto dall'incrocio di due varietà tipiche del Trentino, il Teroldego (autoctono) e il Merlot. Il nome Rebo deriva da Rebo Rigotti, ricercatore dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che ha creato questa varietà agli inizi degli anni 50; il vino che si ottiene è corposo e adatto all'affinamento.

Ora veniamo alla descrizione dei prodotti che abbiamo potuto degustare durante una visita presso l'Azienda.

Cominciamo dai vini:

**Pisoni Brut Nature Trentodoc:** vitigno 100% Chardonnay, maturazione sui lieviti 33 mesi, residuo zuccherino <0,3 g/l, colore paglierino oro scarico, al naso profumo agrumato

tendente al citrino, con note di erbe aromatiche, fresco, con acidità ben equilibrata dal frutto, sapido e ben bilanciato;

**Pisoni Riserva Erminia Segalla:** vitigni Chardonnay e Pinot nero, maturazione sui lieviti 90 mesi, colore giallo brillante, al naso complesso, con note floreali e fruttate, fragranza di pane e frutta secca e note minerali, in bocca cremoso, fresco, sapido e ritornano anche gli altri riconoscimenti del naso, fino al minerale;

**Reboro:** vitigno 100% Rebo, le uve sono lasciate appassire fino a novembre inoltrato sui graticci chiamati "arele"; dopo la spremitura e la successiva vinificazione, matura per 36 mesi in botti di rovere e 8 mesi in bottiglia, colore rosso rubino intenso, profumi floreali con note di liquirizia e confettura di prugne, morbido al palato con un tannino levigato e una leggera nota vanigliata;

**Vino Santo:** vitigno 100% Nosiola, le uve appassite per oltre 6 mesi sui graticci, vengono pigiate durante la Settimana Santa (da cui il nome Vino Santo) e dopo una lenta e lunga fermentazione è previsto un lunghissimo affinamento (9 - 10 anni) per un periodo in barrique e poi in acciaio, colore giallo ambrato molto carico, profumo intenso e persistente di miele e frutta esotica, di grande struttura, armonico e con un buon equilibrio fra tenore zuccherino ed alcool, più essere abbinato ai dolci locali o a formaggi erborinati, ma ottimo come vino da meditazione.

Finiamo con le grappe:

**Grappa del Sole:** grappa giovane, 50 gradi, ottenuta con vinacce biologiche trentine, grappa morbida con un grado alcolico elevato, intensa e franca;

**Grappa stravecchia Clessidra:** grappa invecchiata, 50 gradi, ottenuta dalla distillazione a bagnomaria di vinacce di: Marzemino, Teroldego e Nosiola, invecchiata per 10 anni in barrique di media tostatura, aroma di spezie, cuoio e cacao.