

HOME PAGE



[ONAV.IT](#) | [Mondo Onav](#) | [Salute](#) | [Vitigni e Vini](#) | [Food & Beverage](#) | [Cultura del vino](#) | [Chi siamo](#) | [Eventi](#) | [Newsroom](#)

IN PRIMO PIANO



Newsroom

I vincitori del concorso enologico nazionale Douja D'Or 2017 – ONAV protagonista

Una manifestazione che selezionando il meglio del patrimonio enologico del nostro Paese, riesce sempre più ad essere volano di promozione per le eccellenze vinicole non solamente di Asti e del Monferrato.

[Leggi articolo completo >>](#)

18 luglio 2017

Mondo Onav

A tutto Marzemino!!!

La Strada del vino e dei Sapori del Trentino per tutto il mese di luglio dedica al vino Marzemino una ricca serie di eventi, con proposte presso l'Enoteca provinciale

[Leggi articolo completo >>](#)

14 luglio 2017



APPROFONDIMENTO



IL MAGAZINE DELL'ORGANIZZAZIONE NAZIONALE ASSAGGIATORI DI VINO

ONAV.IT Mondo Onav Salute Vitigni e Vini Food & Beverage Cultura del vino Chi siamo Eventi Newsroom

14 luglio 2017

A tutto Marzemino!!!



La Strada del vino e dei Sapori del Trentino per tutto il mese di luglio dedica al vino Marzemino una ricca serie di eventi, con proposte presso l'Enoteca provincialele singole cantine in incontri con i produttori, abbinamenti con i piatti della cucina trentina in numerosi ristoranti (il programma completo al link della Strada <http://www.tastetrentino.it/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/a-tutto-marzemino/>).



ONAV Trento è stata invitata l'11 luglio ad organizzare una serata di didattica e di degustazione presso la Cantina di Isera, la zona classica del Marzemino. Sono stati selezionati 10 campioni con alcuni obiettivi: fornire un confronto tra le due sottozone del Marzemino Superiore (Isera e "I Ziresi", un'area situata in valle dell'Adige poco a nord di Rovereto dopo il paese di Volano); selezionare anche dei Marzemini coltivati in Vallagarina, area che dal 1985 delimita il territorio del Trentino doc Marzemino, a sud (Ala) e a nord (Nomi, Aldeno) rispetto alla zona classica di Isera; assaggiare delle tipologie di Marzemino che si discostassero dall'interpretazione tradizionale che privilegia la fermentazione e l'affinamento in acciaio, vuoi per l'utilizzo del legno (peraltro mai nuovo e preferibilmente non di piccole dimensioni) o vuoi per il ricorso all'appassimento per una parte delle uve. Quest'ultima pratica è stata accolta dal disciplinare della Trentino doc Marzemino con una recente modifica del luglio 2016.

Il Marzemino del Trentino è qualificato come "Marzemino Gentile" per distinguerlo da altri Marzemini qualitativamente molto meno interessanti (Marzemino padovano, Marzemino...).

L'aggettivo "gentile" richiama opportunamente le caratteristiche che dovrebbe avere il vino: una nota di eleganza, fruttato e floreale al naso con un richiamo balsamico (non a caso identificato nei secoli scorsi anche con il nome di "Barzamino", "Balsamino"), di buon equilibrio in bocca con una vena sapida non eccessiva, leggera tannicità ed eventuale nota ammandorlata finale, più evidente quando la macerazione alcolica sfiora la settimana o più. È un vino pronto a pochi mesi dalla vendemmia ma che da il meglio di sé dopo un paio d'anni, quindi non destinato a lunghi affinamenti per la carica contenuta di tannini, mentre è molto ricco di antociani in particolare di malvidina, principale responsabile del colore rosso nei vini.



I PIÙ RECENTI



Calici di Stelle: vino e stelle protagonisti dal 3 al 14 agosto in centinaia di piazze e cantine d'Italia

25 luglio 2017



Antonio Rallo lascia la presidenza dell'Unione italiana vini

24 luglio 2017



"Che Grana... il Grignolino!"

24 luglio 2017



Vini dell'Irpinia per la delegazione Onav di Avellino

19 luglio 2017



L'Onav di Avellino racconta il vino al Wine Fredane 2017

18 luglio 2017



E' un vitigno che in Trentino è presente con certezza dalla metà del '400, ma che nonostante le sue caratteristiche di vino di (relativa) pronta beva e dalle caratteristiche enologiche ed organolettiche interessanti non ha mai trovato larga diffusione, con andamenti altalenanti nel corso di tutto il secolo scorso. Basti dire che la produzione complessiva nel 2016, dopo aver toccato un massimo di oltre 40 mila quintali a metà degli anni 2000, è stata di poco inferiore ai

31 mila quintali (pari solamente al 2,7% della produzione totale di uve in Trentino), la stessa quantità grosso modo stimata per il primo decennio del '900, che risultava pari mediamente a poco più di 32 mila quintali.

I vini assaggiati, introdotti dai rispettivi produttori, hanno evidenziato come le principali differenze siano riconducibili, oltre che all'annata di produzione (con il 2016 e 2015 di gran lunga migliori del 2014, caratterizzato da abbondanti piogge autunnali), soprattutto alla scelta del produttore, con riferimento alla durata della macerazione alcolica. Marzemini dal colore rubino intenso, con fittezza cromatica e poco trasparenti, frutto di macerazioni lunghe 8 -10



giorni o più, si accompagnano spesso anche ad una maggiore tannicità in bocca, con l'accentuazione di note vegetali amare a scapito di un buon equilibrio. Macerazioni alcoliche più brevi, contenute nei quattro giorni (magari accompagnate da una criomacerazione prefermentativa di qualche giorno, come il Vallagarina igt San Valentino 2015 - Az. Agricola la Cadalora di Ala) sembrerebbero garantire dei prodotti più eleganti ed equilibrati senza che il colore ne risenta particolarmente grazie alla ricchezza antocianica delle uve. E' il caso ad esempio dei Trentino doc Marzemino Biologico 2015 e Superiore Marzemino di Isera Etichetta Verde 2015 - Cantina di Isera.



Nel confronto tra le due sottozone è emerso come "I Ziresi", godendo di una maggiore insolazione in periodo postinvaiaura e di terreni argilloso calcarei garantiscano un vino più alcolico e più strutturato rispetto alla sottozona Isera, come evidenziato dai due Trentino doc Marzemino Superiore prodotti entrambi da Cantina Vivallis sostanzialmente con la stessa tecnica enologica. Vallagarina igt Pojema 2013 - Viticoltore Eugenio Rosi, un vino caldo, morbido ed equilibrato,

caratterizzato da ampio spettro olfattivo con sentori di tabacco e cioccolato, frutto di un 30% di uve appassite, ha offerto un'anticipazione di quello che il Trentino doc Marzemino potrebbe diventare grazie alla modifica del disciplinare, che ora consente l'impiego anche dell'appassimento.

A conclusione della serata un abbinamento con carni di cavallo (ricche di glicogeno a conferire una sensazione dolce, ottimamente contrastata dal Marzemino) diversamente lavorate: tartare, carpaccio speziato e carpaccio alle erbe aromatiche, carne salada affumicata presidio Slow Food, polpettine di puledro in salsa di pomodoro della Bottega Storica Macelleria Equina - Massimo Zenatti di Rovereto.

Gianfranco Betta

