

Mondo O.N.A.V.



**Trani, prende il via il nuovo corso per assaggiatori**



**I vini di montagna della Val di Cembra**

**La Vigna eccellente. Marzemino Superiore di Isera e Ziresi a confronto**

16/10/2019 Guido Montaldo



In occasione della XVIII edizione della Manifestazione la Vigna Eccellente, che si svolge ad Isera dedicata al vitigno Marzemino, ONAV Trento, in collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori, ha organizzato un Incontro di degustazione di Marzemino Superiore proveniente dalle sole due sottozone previste dalla Trentino doc Marzemino: "Isera" appunto e "Ziresi", nel comune di Volano, poco a nord di Rovereto. Poste a pochi chilometri di distanza, la prima sconta un'altitudine leggermente maggiore (convenzionalmente 250 metri rispetto ai 190 di Volano) in parte compensata da una latitudine inferiore di due primi.

Eventi O.N.A.V.



**ONAV Varese Cirò Revolution**



**Giornata dell'Assaggiatore ONAV Siracusa-Noto da venerdì 15 a domenica 17 Novembre 2019**



**A Roma, il master ONAV per i Docenti apre le porte agli aspiranti Assaggiatori**



**"Nero Buono" mattatore della**

L'obiettivo dell'incontro era volto ad evidenziare similitudini ed eventuali differenze dei due terroir. Dove per terroir, secondo la Risoluzione Oiv Viti/Clima n. 333 del 7 luglio 2010, ci si "riferisce ad uno spazio nel quale si sviluppa un sapere collettivo delle interazioni tra un ambiente fisico e biologico identificabile e le pratiche vitivinicole applicate, che conferiscono caratteristiche distinte ai prodotti originari di questo spazio. Il terroir comprende le caratteristiche specifiche del terreno, la topografia, il clima, il paesaggio e la biodiversità". Vale a dire tecniche antropiche che si misurano con le caratteristiche di un vitigno che insiste su un territorio con caratteristiche climatiche e pedologiche particolari.



Per quanto riguarda il clima, che secondo Fregoni può arrivare ad incidere addirittura fino ad un terzo del risultato qualitativo finale (il che spiega la diversità di un vino di uno stesso vigneto tra un'annata e l'altra), le due zone non differiscono in termini di ore



**ONAV Milano Da Dom Pierre Pérignon a Carlo Marx: il Vino dei "Lumi"**



**ONAV Lecco**



## matteori e degustazione di Latina



La Vigna eccellente. Marzemino Superiore di Isera e Ziresi a confronto

di sole e irraggiamento garantendo un indice eliotermico superiore alle 1900 ore nel periodo marzo settembre, indicate da Huglin come soglia minima per raggiungere un grado zuccherino ottimale. In compenso Volano presenta valori di temperatura media leggermente superiori nei mesi estivi (un grado di differenza nelle medie minime e massime) e un minor livello di precipitazioni, oltre ad una minore ventosità.

Le differenze sembrano più evidenti per quanto riguarda i suoli. Isera è posta su un terrazzo morenico. Nella parte nord del paese i terreni risultano calcarei argillosi più ricchi di



scheletro mentre a sud i terreni sono di origine basaltica con terre nere di medio impasto povere di scheletro. L'area dei Ziresi è composta di terrazzi alluvionali e in minima parte fluvio glaciali con suoli profondi, tessitura media da franco limosa a franco limoso argillosa, con scheletro assente e scarsamente calcarei. Da una serie di studi, condotti anche in occasione delle diverse zonazioni, ed evidenziati nella serata da **Andrea Parisi**, geologo della Cantina Vivallis, sembrerebbe che un ruolo importante soprattutto in fatto di carica fenolica sia giocato dal tenore di argilla.

## Vitigni e vini esclusivi del territorio Apuo Lunense



ONAV Varese Verticale di Barolo Cru Lazzarito con Poderi Gianni Gagliardo



La Cantina Vivallis, che vinifica sia Superiore d'Isera che dei Ziresi, ha messo a disposizione una serie di rilevamenti sui mosti prevendemmiali di diversi appezzamenti nelle due zone per le annate dal 2015 al 2019 (in totale 44) che hanno consentito un raffronto molto interessante.

Il grado zuccherino misurato in

Babo, che si muove entro un range compreso nelle cinque annate per le due zone tra un massimo di 18,81 e 16,28, si presenta sempre leggermente superiore per Isera ad eccezione del 2018; come pure l'acidità totale (compresa tra un valore massimo di 8,88 gr/l e un minimo di 4,39 considerati i valori di entrambe le zone) e il PH (valori massimi e minimi pari a 3,55 e 3,22 nel quinquennio). Anche i polifenoli totali dei mosti, dove prevalgono i tannini non a basso peso molecolare, tendenzialmente considerati più reattivi e più amari, risultano mediamente superiori ad Isera (con un range anche in questo caso molto ampio, considerando entrambe le zone, da un massimo di 711 ad un minimo di 212 ppm), con l'eccezione ancora del 2018. Mentre gli antociani, di cui il Marzemino è particolarmente ricco, in particolare di malvidina, risultano più allineati, con una leggera prevalenza dei Ziresi (valore massimo e minimo nel quinquennio rispettivamente 416 e 176 ppm).





Il Marzemino è una varietà che presenta nei mosti una bassa quantità di ammonio, come pure di amminoacidi liberi (con netta prevalenza di prolina), vale a dire scarsa quantità di azoto prontamente assimilabile (PAN) per i lieviti in fase di fermentazione. In uno studio

condotto dai ricercatori della Fondazione Mach nel 2010 su 106 campioni di Marzemino era emerso che ben quattro campioni su cinque presentavano un tenore di PAN limitato, inferiore ai 140 mg/l considerato il minimo per una completa fermentazione, con rischi di note solforate e di riduzione prodotte dai lieviti in carenza (nella vulgata popolare per anni queste note erano considerate purtroppo una caratteristica di "tipicità" del Marzemino). Anche i dati dei 46 campioni messi a disposizione da Vivallis confermano queste carenze. A parte il valore medio dei campioni di Isera dell'annata 2015, sui 160 mg/l, la media delle altre annate per entrambe le zone si attesta largamente al di sotto dei 140 mg/l.

E qui entrano in campo le scelte colturali, vale a dire la componente umana al centro del concetto di terroir, a valorizzare, ma anche integrare o correggere eventuali limiti della varietà. E



non solo in cantina. Prima ancora in campo: da una scelta massale o clonale (ad esempio con uno SMA 9 meno produttivo a garanzia di una maggiore qualità rispetto allo SMA 18), alla scelta del portainnesto (magari rinunciando ai Riparia per Berlandieri come il Kober 5BB, che ormai interessa oltre l'80% degli impianti di Marzemino, preferendo portainnesti meno vigorosi); alle forme di



allevamento (con un guyot a permettere una maggiore carica fenolica, ma non antocianica, rispetto alla pergola doppia); alla carica di gemme, potatura verde, diradamento dei grappoli...; con un vigneto inerbito o lavorato, ecc. Fino alle tecniche di appassimento di una parte delle uve, scelta sempre più largamente adottata dai produttori per regalare al vino maggiore struttura, riprendendo una tecnica largamente in uso fino agli anni '60 del secolo scorso e che dal 2016 è finalmente riconosciuta anche nel Disciplinare della doc.



Senza tuttavia mai perdere di vista l'obiettivo di un vino che vuole essere "gentile" non solo nel nome, cioè elegante, fruttato e floreale, da tutto pasto, e non etichettabile come "vino semplice" nè nella sua interpretazione nè per il suo consumo. E quindi con macerazioni non troppo spinte,

uso di acciaio, ma preferibile il cemento o le botti grandi non nuove e più recentemente le anfore, come evidenziato dai produttori che nell'occasione hanno presentato i loro Marzemini Superiori, rispondendo alla numerose domande del pubblico presente: **Tarter Massimo** con l'*Etichetta Verde 2017* della **Cantina di Isera** (12,5%vol); **Pasolini Gianni** con i *Ziresi 2017* della **Cantina Vivallis** (13,5%vol); **Marco Tonini**, dell'omonima cantina di Isera, con il suo *Isera 2017* (12,5%vol) che ritiene più importante "fare un vino non da vincere ma da berne tre bicchieri"; **Giuseppina Raffaelli** con un *Ziresi 2016* (13%vol) di *Maso Salengo*, una cantina che sta espianando Merlot per fare ulteriore spazio al Marzemino; **Matteo Marzari** della storica *Cantina de Tarzcal* proprietaria tra i più interessanti cru di Marzemino su terre basaltiche con l'*Isera 2016* (13%vol); e **Walter Salizzoni** dell'omonima cantina di Volano, che a dimostrazione della possibile tenuta di medio periodo del Marzemino ha portato in assaggio un *Ziresi 2014* (13%), per un vino ancora fresco e fruttato, nonostante un'annata particolarmente critica.

Gianfranco Betta

