

Mondo O.N.A.V.



**COMUNICAZIONE
IMPORTANTE
DEL PRESIDENTE**



**2° Corso per
MAESTRO
ASSAGGIATORE -
SUMAV - Polo
universitario di
Asit (ASTISS) .
21/12-28/3/2021**



**ONAV Genova:
consegna dei
diplomi e Banco
d'assaggio di vini
croati**



**ONAV WEBINAR
LA SCIENZA
RACCONTA**

**La Vigna Eccellente. Per un Marzemino di
qualità**



La *Vigna Eccellente* è l'evento che si celebra a Isera in Vallagarina da alcuni anni per premiare la migliore conduzione dei vigneti di Marzemino, monitorati da una commissione di esperti lungo tutta la stagione fenologica della vite, dalla potatura invernale fino alla vendemmia. Nella convinzione che un ottimo vino si fa soprattutto in campo.

Quest'anno la palma del vincitore è andata a **Tullio Parisi** per la costante cura certosina che ha messo nel suo vigneto di poco meno di un ettaro collocato a Marano di Isera. Ma la manifestazione, fin dalla sua nascita è stata intesa anche come occasione per accendere i riflettori sul Marzemino, vitigno che ha trovato in Vallagarina e soprattutto a Isera da almeno cinque secoli la sua terra d'elezione. Ma che ha vissuto nell'ultimo secolo stagioni di luci e ombre.



Basti dire che dagli oltre 30 mila quintali prodotti ai primi del '900 si è scesi progressivamente fino a rappresentare meno dell'1% della produzione totale di uve del Trentino a inizi anni '70. Gli anni successivi hanno visto una lentissima ripresa, seppure non in modo lineare. Dopo un picco di ettari coltivati a metà anni 2000, grazie ad una diffusione anche in altri areali della Vallagarina, si è assistito ad una nuova contrazione di superfici e di produzione. Basti dire che nel 2018 si sono prodotti gli stessi quintali d'uva di inizio '900 e l'incidenza sul totale vendemmiato della provincia si aggira negli ultimi anni poco sopra il 2%.

Figlio della madre Teroldego (ancora sconosciuto il padre) al pari del Lagrein, il Marzemino condivide con queste due varietà un significativo corredo di antociani, ma a differenza del Teroldego è meno ricco di polifenoli. Quindi un vino di medio invecchiamento. Con un corredo acido non particolarmente elevato, il Marzemino possiede i propri



Eventi O.N.A.V.



**Tutte le attività
frontali sono per il
momento sospese**



**Tutte le attività
frontali sono per il
momento sospese**



**Tutte le attività
frontali sono per il
momento sospese**



**Tutte le attività
frontali sono per il
momento sospese**



**Tutte le attività
frontali sono per il
momento sospese**



**ONAV
Campobasso: "...e
uscimmo a riveder
le stelle" Calici di
Stelle 2020**

punti di forza nella carica olfattiva floreale fruttata e nell'equilibrio di bocca. L'aggettivo "gentile" che qualifica i cloni più interessanti di questa cultivar trova una piena giustificazione nell'eleganza che il vino è in grado di esprimere, quando ben coltivato.



Il che significa soprattutto tre cose: primo privilegiare nella sua coltivazione le zone di elezione, individuate fin dal 2002, con l'istituzione nel Disciplinare della DOC Trentino della categoria Marzemino Superiore, appunto ad Isera, con terreni ricchi di un sostrato geologico basaltico, e ai

Ziresi, località posta a nord di Rovereto presso Volano, con terreni profondi di natura alluvionale e in parte glaciale; in secondo luogo una produzione limitata in pianta, da conseguire oltre che con potature accorte e diradamenti, anche privilegiando all'impianto cloni meno produttivi tra i tanti che la ricerca dell'Istituto Agrario di San Michele ha messo a disposizione dei produttori dagli inizi degli anni '70 del secolo scorso in poi; da ultimo una vendemmia posticipata che privilegi la maturazione fenolica rispetto a quella tecnologica, in modo da evitare qualsiasi sentore vegetale e amaricante, che per molti anni si poteva riscontrare nel Marzemino, spesso giustificato come tratto di tipicità.

Dal 2016 il Disciplinare prevede anche la possibilità dell'appassimento delle uve, il che, se praticato, conferisce al vino maggior corpo e rotondità, accentuando le note di fruttato che virano verso la confettura.

L'edizione 2020 de *La Vigna eccellente* ha risentito anch'essa delle restrizioni imposte dal Covid, e si è dovuto rinunciare alle iniziative rivolte al grande pubblico, accorso sempre molto numeroso nelle passate edizioni. Onav Trento ha ugualmente voluto organizzare un momento di degustazione/abbinamento ad alcuni piatti della tradizione per evidenziare la bontà di questo matrimonio cibo-vino e la versatilità del Marzemino come vino da tutto pasto.



Ospti della Locanda Tre Chiavi di Isera, gestita da **Sergio Valentini**, instancabile promotore di iniziative in grado di valorizzare le migliori espressioni del territorio, protagonista locale di numerose realtà, da Slow Food, alla Strada del Vino, all'Associazione Ristoratori..., sono stati proposti tre piatti della tradizione: il fanzelto di grano saraceno e patate (un prodotto povero della Valle di Terragnolo, ora D.E.C.O.) in accompagnamento ad una serie di salumi; canederlotti alle verze saltati con burro all'aglio orsino; stufato di manzo di razza Grigio Alpina aromatizzato al caffè di Anterivo.



In degustazione tre Marzemini, rappresentativi di tre diversi areali. Il primo (*Trentino doc Marzemino 2019*) proposto dalla *Cantina Grigoletti* di Nomi, paese poco a nord di Isera, molto profumato, con la nota floreale di viola in evidenza e in bocca una sensazione di dolcezza priva

di qualsiasi retrogusto amaro. I due Marzemini Superiori di Isera e dei Ziresi rappresentati dal *Marzemino Superiore di Isera Etichetta Verde 2018* della *Cantina di Isera*, il vino bandiera della Casa, proposto per la prima volta nel 1978, e, recuperando una tradizione, maturato in vasche di cemento; e dal *Marzemino*

Superiore dei Ziresi 2017 di *Maso Salengo*, dotato di un bel frutto e una punta di freschezza quasi giovanile.

Massimo Tarter, direttore enologo della Cantina di Isera, nel presentare il suo prodotto, "ciliegioso" al naso e in bocca insieme suadente e molto elegante, ha spiegato in modo appassionato le condizioni che si devono assolutamente rispettare se si vuole ottenere un Marzemino che voglia distinguersi e lasciare traccia e ricordo di sé in chi lo beve, come testimoniato anche dai partecipanti all'incontro. Un vino nato da un progetto qualità che ha visto coinvolti un gruppo di conferitori decisi a ridurre le produzioni e a non anticipare la vendemmia. Non a caso i nomi di questi produttori sono tutti presenti nella controetichetta.

E dopo le degustazioni è partito il gioco degli abbinamenti che non ha trovato tutti concordi sul miglior abbinamento, se non sul fatto che pur combinando cibo e vino in modo diverso, i tre campioni di Marzemino si sposavano senza difficoltà con tutti i piatti proposti.

Gianfranco Betta

foto di Benedetta Andreolli

**lutte le attività
frontali sono per il
momento sospese**