

«Il Marzemino un grande vino da salvare»

Segnali di allarme

Il timore è che ora si
punti su altre varietà
a scapito dell'eccellenza

MARIO COSSALI

ISERA. Il Marzemino è storicamente un vino di origini asiatiche. Oggi l'origine è più discussa, meno esotica, multipla. Resta l'omaggio reso gli da Iacopo Da Ponte librettista dell'opera Don Giovanni di Mozart ("... versa il vino, l'eccellente Marzemino") anche se il veneto Da Ponte conosceva bene il diverso Marzemino delle sue parti, quello di Refrontolo. A noi comunque interessa il Marzemino trentino, quello che trova in alcuni territori della Vallagarina, in particolare nella zona di Isersa e dei Ziresia Volano, il suo habitat perfetto. Non a caso qui è nato il Trentino D.O.C. Superiore Marzemino, un vino che risponde a standard qualitativi superiori. Di colore rosso rubino, scuro con tonalità violacee, e fin qui ci siamo, poi gli scrittori del vino si addentrano senza pudore alcuno nel labirinto degli aromi e scrivono di tutto: fiori di bosco, viola mammola, addirittura note speziate e vagamente balsamiche.

Nel 2014, in occasione del Premio iserotto della Vigna eccellente, peraltro alla fine sospeso per le violente grandinate, davanti a dubbi e perplessità avanzate da più parti, avevo suggerito al Comune di Isersa di aprire un confronto sul futuro prossimo venturo del Marzemino. E il confronto, superando ritrosie e timidezze di vario genere, si è sviluppato con passione e intensità di contenuti nell'ultima edizione del Premio di qualche settimana fa. Negli ultimi

anni, anche grazie alla coraggiosa accelerazione impressa su questo prodotto dalla Sociale di Isersa, con il Comune che ha fatto la sua parte istituendo il Premio della vigna eccellente, con tutte le riflessioni connesse, la produzione di Marzemino era cresciuta e la superficie di vigneto più che raddoppiata, allargandosi anche oltre le zone tradizionalmente più legate a questa varietà.

Il vigneto/laboratorio

Nonostante il prezioso vigneto/laboratorio di Marzemino, realizzato dalla Cavit a Volano (Maso Romani), ora sembra si voglia tornare indietro ai livelli dei primi anni Ottanta, puntando su varietà più appetibili per il mercato, nazionale ed internazionale. C'è fame e sete di terra da destinare al Pinot Grigio. In ogni caso bisognerà tornare a domandarsi perché è stato abbandonato il Consorzio di Tutela del Marzemino e perché si trova il Marzemino sui banconi dei supermercati sventuto a prezzi stracciati. Partiamo da quello che diceva qualche anno fa Slow Food: "Il vignaiolo si prende cura in prima persona della vigna, della cantina, della vendita".

L'azienda agricola de Tarezal, a Isersa, ha terminato solo dopo il venti ottobre di vendemmia nell'ultima pergola di Marzemino. È un segnale: il Marzemino c'è, è un vino pregiato, può resistere a lungo e può produrre grandi vini, che nulla hanno da invidiare a nomi più famosi e più lodati. È anche una risposta concreta alla domanda sul futuro di questo vino che rappresenta il territorio, che ha formato il paesaggio e che perciò deve essere adeguatamente valorizzato.