

Vigna vigneto

di Nereo Pederszoli

Premiare il vigneto per tutelare esclusivamente 'quel vino' che produce. Un legame che a Isera è inscindibile con la varietà vitivinicola davvero 'di casa': il Marzemino. La recente edizione dell'inconsueto – e autorevole Premio La Vigna Eccellente – è stata l'ulteriore occasione per interrogarsi sul futuro di questo storico vitigno/vino sinceramente legato alla consuetudine enoica della Vallagarina. E' l'archetipo della tradizione lagarina, ma da qualche vendemmia è un vino a rischio d'estinzione. Per scarsa valorizzazione messa in campo – nel vero senso della parola – da schiere di viticoltori più rispettosi delle indicazioni produttive suggerite dalle locali cantine sociali che dei legami affettivi verso questo sincero Marzemino. Questioni di mercato, di produzioni improntate al reddito, a facili remunerazioni da incassare coltivando varietà di stampo internazionale, Pinot grigio in primis, pure con uve destinate alla spumantistica. Viticoltori scettici sul futuro di questa varietà, nonostante il Marzemino occupi fasciose indagini ampelografiche, tra analisi del Dna e altre ricerche genetiche. Che hanno 'deviato' l'attenzione di ritenerlo vitigno figlio di vite caucasica, ma piuttosto una contaminazione tra suv vitigni ignoti, comunque è fratello del Refosco,

pure dell'Ortugo e della Spermogola – viti emiliane – nonché Marzemino imparentato- per via dei due vitigni ignoti – con il Teroldego, a sua volta (il Rotaliano) fratello di un Nebbiolo e anche del Pinot nero. Risultati scientifici che – per dirla con il prof. Attilio Scienza – lasciano a bocca aperta e stimolano ad approfondire il fascino che circonda questo vitigno/vino stanziale da secoli ad Isera. Ma non è così, purtroppo. E l'interrogativo rimane il solito: quale domani? Onore ai 31 viticoltori in lizza con Tullio Parisi, Federico Rosina e Giovanni Frapporti sul podio. Premiazione tra rievocazioni – il compianto Paolo Benvenuti, leader del movimento Città del Vino – e alcune mirate 'provocazioni' sul futuro di questo amato vino della Vallagarina. Che rischia l'eccellenza, a prescindere dal miglior vigneto possibile. Encomiabile l'iniziativa e l'altrettanta attenzione rivolta alla cura dei vigneti, ma latita una condivisa 'visione' sul futuro di questo vino tanto caro ai trentini. Non per incapacità o miopia dei promotori della 'Vigna Eccellente', ma piuttosto per l'incredibile – proprio così – disinteresse di quanti dovrebbero gestire il comparto enologico legato proprio al Marzemino. Un vino che rischia non tanto l'estinzione, ma una drastica perdita d'identità, di valore specifico, di fascino e genuina bevibilità. Per incuria e appunto scarsa 'visione'. Che neppure il significativo – coraggioso – Premio alla Vigna riesce ad indicare. Ecco allora su vari blog stimoli e suggerimenti. Con alcuni vignaioli, ricercatori e appassionati di Marzemino che lanciano appelli per 'far rinascere il fascino di questo vino'. Valorizzando le zone inconfondibili, come quella dei Ziresi, a Volano, o i balzi basaltici sul pendio d'Isera. Spronando i giovani viticoltori a prevedere micro vinificazioni 'in proprio', per diffondere la cultura enologica, per interpretare la diversità varietale. Ma anche progettare vigneti in grado di resistere alle insidie



causate da virus o parassiti. Per rendere davvero eccellente la vigna. Lo ha sottolineato Marco Stefanini, della Fondazione Mach, presentando i nuovi incroci di viti in grado di superare (quasi) spontaneamente ogni insidia. Ricerca scientifica, studi genetici, innovazione e tanta sperimentazione, nel rispetto dell'identità del Marzemino. Questioni, queste, che non sempre sono ... tollerate. Per assurde incomprensioni tra centri di ricerca e metodi di coltivazione. Lo ha ribadito nella sua 'lectio magistralis' il prof. Attilio Scienza, presidente del Premio d'Iserra, uno dei massimi esperti mondiali di storie enoiche. Che ha concentrato il suo intervento sull'**antitesi** che si rileva tradizionalmente **tra la cultura umanistica e quella scientifica**. Pur perseguendo ambedue la verità, infatti, hanno caratteristiche diverse: la scientifica è obiettiva, e richiede verifiche, quella umanistica è soggettiva ed è estranea al concetto di progresso. Nonostante la contrapposizione sia ancora oggi molto forte, il prof. Scienza ricorda come sia fondamentale affidarsi ad entrambe per avere oggi un buon vino e di come il Premio La Vigna Eccellente sia un'occasione per parlarne. Due culture spesso in antitesi, umanisti e scientifici in contrapposizione pure sul modo di coltivare la vigna, pure su come vinificare le uve. Ecco perché è importante che anche quando si parla di vino – ha ribadito il prof. Scienza – interrogarsi su questi temi fondanti. Troppo spesso si registrano posizioni che vanno dal rifiuto degli Ogm alle posizioni No Vax, tra terrapiattisti, creduloni alle scie luminose, Ufo e altre assurdità. Il Marzemino del futuro dovrà tenerne conto, anche di questi suggestive quanto stimolanti provocazioni scientifiche. Puntare su ricerca, formazione e divulgazione, per stimolare i consumatori a capire quanto è legato al fascinioso mondo del vino, Marzemino compreso. Senza tralasciare di riservare a questo vino maggiore tutela. Adesso quasi inesistente. Da quando il Consorzio di Tutela del Marzemino ha chiuso i battenti (prima del 2000) nulla s'è fatto per onorare il vitigno di casa. Gran parte della vendemmia è 'scaricata' solo sulla collaudata DOC, che certo non rende giusto onore ad un vino davvero simbolo della Vallagarina. Neppure il rafforzativo 'Superiore' è finora riuscito a tracciare giuste indicazioni. Neppure di mercato e



men che meno tra i consumatori più attenti. Il Marzemino purtroppo spesso è banalmente 'ridotto a vino da tavola rosato', o è svenduto, a prezzi – su scaffali di grandi centri commerciali – che raggiungono a stento i 3 Euro la bottiglia! Il rischio è che il Marzemino scompaia dall'elenco delle ... eccellenze. Che nessun premio alla Vigna riuscirà a compensare.

