

IL MARZEMINO NELLA STORIA

di S.A.

Ha cambiato nome più volte nella storia, ha percorso migliaia di chilometri, si è affacciato sulle sponde di mari e laghi e si è rifugiato tra le montagne, sui crinali di morbide colline ricche di storia e bellezza. Ma soprattutto è venuto a contatto con una miriade di popoli e diverse tradizioni e culture, dall'Asia al cuore dell'Europa. Oggi, dopo aver impreziosito banchetti imperiali ed essere finito perfino tra le pagine più celebri della musica di tutti i tempi, immortalato dal divino Mozart, il Marzemino vive felice nella Vallagarina, al confine tra Trentino e Veneto, e si presta a dare sfoggio della sua versatilità accompagnando piatti della tradizione e fantasiose ricette contemporanee.

Un po' di storia

La diffusione del Marzemino in ambito adriatico e Veneto va collegata al mito di Diomede e Antenore e all'origine troiana, o meglio orientale, dei Veneti. Certo è che durante i nostoi, i viaggi di ritorno degli eroi omerici dopo la caduta di Troia, i naviganti portarono nelle stive anche l'uva marzemino, proveniente da una città chiamata Merzifon, in Paflagonia, il paese di Diomede sul mar Nero.

Esisterebbe dunque una forte connessione tra l'alto Adriatico e gli eroi della prima colonizzazione greca dell'Italia, cui si deve il merito di aver portato questo vitigno e di averlo reso protagonista ancora oggi della viticoltura italiana.

Le prime testimonianze della presenza del Marzemino si riferi-



scono al Veneto trecentesco, dove è citato un Marceninum assieme a Sclavum e Garganicum. Ma la sua diffusione nel Trentino meridionale e sulla sponda bresciana del lago di Garda va attribuita all'espansione della potenza militare e commerciale veneziana. E qui la storia di questo vitigno si intreccia con ulteriori leggende: se infatti le uve Marzavi sono citate in antichi registri commerciali a Cipro, poi sulla costa dalmata, nei paesi lungo la foce del Po e dell'Adige, fino ad arrivare nel roveretano, c'è chi lo vorrebbe originario da Marzmin, piccolo villaggio tra Carinzia e Slovenia, dove fu scoperto dalle truppe della Serenissima che poi lo portarono oltre confine.

Vallagarina, dove il Marzemino viene coccolato e diventa protagonista di banchetti imperiali

Oggi il Marzemino ha diversi

volti, con versioni più semplici, di pronta beva e da consumare entro pochi mesi in Emilia e in Veneto, e una personalità spiccata in Trentino, accentuata anche dalle grandi attenzioni che si dedicano a questo vitigno.

È qui, infatti, che trova il suo habitat perfetto, nei territori della Vallagarina, zona rurale intorno a Rovereto, e in particolare nella zona di Isera e dei Ziresi. Infatti non è un caso se proprio nei ristoranti e nelle cantine di Avio, Mori e Isera, affacciate sulla Valdadige, si potranno gustare i calici più raffinati di Trentino Doc Superiore Marzemino. Insieme a Nosiola e Müller Thurgau il Marzemino è oggi tra i vitigni storici che compongono la Strada del vino e dei sapori della Vallagarina, la prima riconosciuta in Trentino, un tracciato di oltre 200 Km per scoprire vigneti e campi coltivati dell'ultimo tratto della Valle dell'Adige, a sud di Trento. Dal punto di vista

Foto: D.F./R. Marzemino sulle stive

naturalistico siamo in un territorio baciato dalla fortuna, dove le Alpi incontrano la pianura e il lago di Garda, che mitiga il clima e protegge. Ma ad aiutare la Vallagarina c'è anche un altro dono di natura: una straordinaria bellezza. Lo sapevano bene i viaggiatori illustri del Settecento, da Johann Wolfgang von Goethe in poi, che consideravano queste terre la prima tappa del loro grand tour, il viaggio in Italia che era parte della formazione di ogni giovane colto che si rispettasse. Ed erano visitatori lungimiranti gli scrittori e intellettuali nordici, precursori di quell'enoturismo che rappresenta oggi una risorsa irrinunciabile nel nostro paese. E dunque il Marzemino si ritrovò a essere il vino più in voga nei banchetti viennesi, nettare evocativo di bellezze italiane, amato dagli imperatori e dai loro ospiti. E anche dagli artisti, se si pensa che fu immortalato nel secondo atto del Don Giovanni. Ma non mancava mai neppure sulle tavole dei dogi e dei nobili veneziani, che di certo non badavano a spese per avere a disposizione vini eccellenti e prestigiosi con una storia da raccontare.

Caratteristiche

Rosso rubino con sfumature violacee, il Marzemino è definito vino 'gentile' e profuma di frutti di bosco e viola mammola, con note balsamiche e una leggera speziatura. Il sapore è secco e morbido, con buona persistenza e tannini appena percepibili che lo rendono piacevole e delicato.

Accompagna secondi di buona personalità, anche a base di carne, ma il suo abbinamento perfetto lo vede protagonista insieme ai piatti tipici della zona della Vallagarina, dalla polenta con funghi al tortel di patate, al fanzelto di Terragnolo, piatto povero a base di grano saraceno che si sposa alla perfezione con i formaggi ben stagionati. □

Tasto 119 / Il Marzemino nella storia
