

GRANDI BOTTIGLIE A PICCOLI PREZZI

COLORE RUBINO ACCESO, ma profumi delicati, vagamente di viola mammola. Gusto pieno, armonico, equilibrato, poco tannico. Un rosso 'facile', ma non banale. Parliamo del Marzemino, il vino che piaceva a Mozart e a cui nel *Don Giovanni* innalzò un monumento musicale. Alla corte imperiale di Vienna questo vino era considerato tra i più pregiati, e già allora le botti arrivavano dal Trentino, dalla Vallagarina, alle porte di Trento. Il Marzemino superiore (doc Trentino) della **Cantina** d'Isera è uno dei portabandiera di questo territorio dove la cooperazione vitivinicola (vedi Mezzocorona o Cavit) non solo fa grandi numeri ma anche buona qualità. L'etichetta 'verde' è il gioiello

della cantina, nata nel 1907 sotto l'impero asburgico, i cui 200 soci producono anche Pinot grigio e Muller Thurgau fra i bianchi, Teroldego e Rebo fra i rossi. Se le ultime tendenze vogliono vini freschi, con poco legno, questo Marzemino è la risposta: vinifica 12 mesi

in acciaio e 10-12 mesi in bottiglia. Poca concentrazione ma tanta eleganza e una certa complessità per accompagnare la cucina trentina: dalla 'carne salada' ai primi piatti con sughi di funghi, o alle carni bianche e rosse senza troppi aromi. Prezzo al pubblico: 10-12 euro.

Marzemino Superiore d'Isera 2005, **Cantina** d'Isera (nella foto). Info: www.cantinaisera.it

 di **LORENZO FRASSOLDATI**
