

LA DEGUSTAZIONE

LA FRAGRANZA
E LA FORZA

Un'eccezionale verticale mette in risalto le grandi qualità di questo affascinante vitigno

< Si può benissimo mettere da parte Mozart, e il Don Giovanni col brindisi "all'eccellente Marzemino" e guardare più semplicemente a come è capace di evolvere questo vino-bandiera dell'enologia trentina, in modo particolare di quella più meridionale, all'inizio della valle dell'Adige.

Qui sulle colline di basalto, frutto delle eruzioni vulcaniche di qualche milione di anni fa, ha trovato il suo areale perfetto il vitigno marzemino, arrivato nelle bisacce dei "fanti da mar" della Serenissima Repubblica di Venezia che, a loro volta, lo avevano recuperato in Dalmazia dove era arrivato dall'Austria, anche se Attilio Scienza ne ha trovato tracce importanti in un'isola della Grecia Orientale.

Un bel giramondo, insomma!

Vitigno forte che proprio sulle rocce vulcaniche in grado di rilasciare progressivamente il calore del giorno nelle più fresche ore notturne ha trovato il suo punto di equilibrio.

La produzione è limitata, facendo riferimento ad una zona assai ristretta, tanto che la menzione "Superiore" si riferisce alle coltivazioni di tre Comuni e mezzo.

Con gli anni il Superiore ha perso quell'eccesso di potenza che inizialmente si è cercata, per arrivare a vini di maggior equilibrio ed eleganza, magari frutto anche di leggeri appassimenti, con l'obiettivo di dare più longevità.

Ma da vera flagship, il Marzemino rappresenta fedelmente un territorio dove l'agricoltura è vista ancora come un valore-rifugio, dove il territorio - massacrato sul fondovalle dall'urbanizzazione e dall'industrializzazione - ritrova il suo equilibrio appena si sale di qualche decina di metri lungo le dorsali della valle atesina. E dove la proprietà agricola, sebbene magari piccola e coltivata part-time non si cede. Perché fa parte del lento trascorrere della vita e perché per averla generazioni di contadini si sono spaccati la schiena. E qui il sudore ancora è

MARZEMINO SUPERIORE



un valore.

Il problema casomai sta nella capacità di riuscire a creare Marzemino capaci appunto di saper invecchiare, mantenendo quella fragranza di profumi e sapori che lo contraddistingue da sempre. Un vino considerato da bere tendenzialmente giovane o, nel caso del Superiore (90 quintali massima di resa e 63 ettolitri per ettaro, che affina per quasi un anno prima di venir messo in commercio), nel giro di due, tre anni.

Ma ne siamo davvero sicuri?

L'occasione per scoprire la maturità del Marzemino è venuta da una verticale del Superiore della Cantina d'Isera, istituzione della Vallagarina, con oltre 200 soci, che di questo ultimo erede della permanenza marcia ha fatto bandiera. Sul tavolo sei annate dell'Etichetta Verde, quella che evidenzia le selezioni. Vediamo come è andata:

**Trentino Superiore Doc
Marzemino d'Isera 2007**

Il colore è di un bel rubino con riflessi violacei e un'unghia ciliegia ben marcata, molto nitida. L'impatto al naso è potente: ci sono delle bellissime note vegetali e floreali, la viola che è un marcatore tipico, la frutta rossa, erbe aromatiche e la marasca. Spezie gentili. Complessivamente una sensazione di grande piacevolezza e ricchezza. Il palato è vinoso, di medio corpo e struttura; i tannini sono ben marcati, la spalla acida è importante. Sapido. Il finale è lungo e fa riemergere la viola, i frutti rossi, la mineralità del suolo e una chiusura più amara, di rabarbaro.

**Trentino Superiore Doc
Marzemino d'Isera 2006**

Colore più marcato dell'annata precedente, con toni più cupi, ma con un'analogia limpidezza. Al naso una nota immediata di viola e vaniglia; l'impatto è complesso, molto fresco, con note di rosa e di frutta rossa. Al palato torna la nota vegetale con, sul finale, note più silvestri. Ci sono i frutti di bosco, le note minerali.

Sapido, di lunga persistenza, coda amarognola.

**Trentino Superiore Doc
Marzemino d'Isera 2005**

E' l'unico fra questi vini a presentare una leggera sfumatura granata sull'unghia del bicchiere, pur mantenendo una brillantezza con vividi riflessi. Ma al naso rivela una capacità di essere ancora fresco e vitale che contrasta con l'iniziale impressione visiva. Ci sono le note caratteristiche del vitigno, con una complessità di sensazioni: fiori rossi, l'amarena, la ciliegia matura, la prugna. E' un vino che invita alla degustazione, che ben si presta ad essere analizzato tanto ha sensazioni e note diverse da offrire. Al palato il primo impatto evidenzia la spalla acida, i tannini sono avvolgenti, sentori di viola e rabarbaro. Sapido, caldo, armonioso e molto persistente.

**Trentino Superiore Doc
Marzemino d'Isera 2004**

MARZEMINO SUPERIORE

Impatto olfattivo di grande fragranza con note di frutta rossa e fiori: la classica viola ed un erbaceo dove si evidenziano note di selva e di mentuccia selvatica. I tannini sono ben marcati al palato, ancora croccanti. Molto fresco, non ha cedimenti al palato, è un buon peso medio, con una bella spalla acida e una giusta sapidità. Molto minerale.

Finale lungo, gradevolmente amaro, ancora di rabarbaro e marasca.

**Trentino Superiore Doc
Marzemino d'Isera 2003**

L'annata più calda degli ultimi dieci anni ha aiutato questo Marzemino che si presenta con un bel rubino brillante, dai riflessi profondi. Al naso è vinoso con note marcate di viola e di frutti rossi maturi.

La sorpresa è al palato dove si presenta un vino sontuoso, dai tannini ancora croccanti, fragranti, con note mentolate e di amarena e di piccoli frutti di bosco. Ancora sensazioni erbacee. Di eccezionale freschezza, sapido. Mantiene un'impronta eterea marcata, ma

mai aggressiva.

**Trentino Superiore Doc
Marzemino d'Isera 2002**

Ci si aspettava soltanto di concedere "l'onore delle armi" a questo vecchio soldato con otto annate sulle spalle. Invece già al primo sguardo si capisce che proprio ci stiamo sbagliando. Non è obsolescenza, ma una grandissima maturità.

Rubino intenso, con sull'unghia una nota leggermente più granata, un filo di grigio fra i capelli, nulla di più. Al naso ha un'eccezionale vitalità, aver riposato un anno in più sembra aver conferito a questo vino una riserva di forza da spendere in una grande complessità di aromi. I profumi sono intensi, i fiori, la marasca, la prugna, l'uva leggermente appassita. Spezie dolci.

Al palato bisogna controllare l'etichetta tanto si ha l'impressione di imbattersi in un vino ben più giovane: una bellissima ciliegia all'ingresso che si tramuta, in un lungo persistente finale in una incredibile prugna. >

MARZEMINO: PREMIATE LE "VIGNE ECCELLENTI"

Si è chiusa con successo la IX edizione del Concorso "La Vigna Eccellente" promosso dal Comune di Isera, che ha premiato il miglior vigneto di Marzemino.

36 le aziende agricole partecipanti per un totale di 221.030 mq di vigneti eccellenti, I vigneti iscritti risultano 49, ripartiti sul territorio Comunale Catastale di Isera e su quella della denominazione Marzemino Superiore. Al concorso sono rappresentate le Cantine Sociali di Isera, Vivallis, Mori Colli - Zugna, nomi e aziende vitivinicole privati.

La commissione tecnica nel valutare i vigneti ha: considerato gli aspetti agronomici relativi alla corretta impostazione degli impianti e delle operazioni colturali; verificato la sanità delle uve e della vegetazione; valutato l'omogeneità di maturazione e colorazione delle uve e la presenza sulle stesche di eventuali residui visivi da antiparassitari come pure l'adozione di pratiche agronomiche alternati-

ve al diserbo chimico.

E questi sono i vincitori.

**1° Classificato
Silvio Spagnoli**

Vigneto in Località Pradaglia di Isera, allevato a pergola semplice spezzata. In questo apprezzamento è stata individuata l'ottimale esecuzione degli interventi colturali che hanno determinato un omogeneo sviluppo vegetativo ed un adeguato carico produttivo. Evidente il riscontro qualitativo.

**2° Classificato:
Renzo Pizzini**

Un valido esempio di pergola tradizionale sita nel territorio viticolo di Nogaredo in località Pille. Corretta la gestione delle operazioni al verde. Ottimale la selezione dei germogli produttivi, la gestione della chioma e la regolazione della carica produttiva.

3° Classificato:



Enrico Dalmaso

Vigneto impostato a gajot, a Marano di Isera in località Cesura. L'allestimento dell'impianto e la gestione dello stesso sono conformi al raggiungimento del miglioramento qualitativo della produzione.

Menzione speciali a: **Conti Bossi Fedrigotti**, per il "vigneto storico Marzemino", e a **Osvaldo Parisi**, per il "vigneto selezionato".