

UN NUOVO VINO

Vignetti, marzemino da applausi

E' nato dalla collaborazione fra cantina de Tarczal e Isera

di Paolo Trentini

ISERA. Proviene dall'uva prodotta in una ristretta zona tra Isera e la frazione di Marano, ne sono state ricavate 5000 bottiglie e costerà 11 euro al pezzo. E' il nuovo vino nato dalla collaborazione tra due realtà vinicole locali: la cantina de Tarczal e la cantina d'Isera. Il suo nome, Vignetti, è ripreso dal toponimo della località lagarina dove si coltivano le viti.

Un'unione insolita, la prima in Vallagarina, tra una realtà cooperativa e una privata che ha dato alla luce Vignetti dopo un lungo scambio di idee (in gran segreto) tra il direttore della cantina d'Isera Fausto Campostrini e Ruggero de Tarczal. I due dirigenti hanno così pensato ad un vino che rappresentasse la somma dei due migliori prodotti delle rispettive aziende. Il risultato è Vignetti, derivato dai due marzemini più pregiati delle due cantine, che prende il nome dal toponimo della località riportata nella mappa catastale del 1854, tuttora conosciuta come una zona altamente vocata alla coltivazione del marzemino. Non a caso la zona in questione è compresa tra l'abitato di Marano e di Isera, dove si trovano le due cantine: «Il nostro intento - ha spiegato de Tarczal - è far

conoscere il Marzemino anche al di là dei confini della provincia. Il marzemino è una piccola percentuale del vino sul mercato trentino, il quale a sua volta è una piccola percentuale del vino italiano. Così abbiamo pensato ad una nuova etichetta che riunisse le eccellenze delle due realtà». Vignetti è stato prodotto in 5000 bottiglie e la sua caratteristica è la riconoscibilità unita ad un sapore più "abbordabile" rispetto al marzemino classico: «Nel realizzare questo prodotto - ha ammesso Campostrini - abbiamo badato a far sparire un certo sentore leggermente amarognolo che caratterizza il marzemino. Ne è uscito un marzemino vero, senza uso di appassimento e concentrati, dal sapore riconoscibile molto equilibrato, ma meno "scontroso e ruvido" rispetto al marzemino classico



cui siamo abituati».

Il nuovo vino è solo il primo punto di un progetto a lungo termine che coinvolgerà altre realtà lagarine. Per l'occasione, infatti, le due cantine hanno costituito l'Associazione storici produttori di Marzemino che ha l'obiettivo di diffondere il più possibile il nome del vino autoctono lagarino associato al-

la cultura locale. In tal senso, nelle prossime settimane si svolgerà nella biblioteca di Rovereto un incontro tra esperti di vino e di cultura locale. Nel corso della serata, aperta a pochi fortunati, si stapperanno alcune rare bottiglie di marzemino molto invecchiato, ma con tutte le caratteristiche ancora intatte.

Ruggero de Tarczal a sinistra e Fausto Campostrini della Cantina

© RIPRODUZIONE RISERVATA

