

CIBO

Isera

STORIA DELL'ECCELLENTE MARZEMINO



COMUNE DI ISERA

FLORIO BADOCCHI (3)

All'inizio della Vallagarina, in Trentino, si produce la miglior qualità di marzemino, un rosso che per secoli è stato il vanto della Repubblica di Venezia. Da qualche anno un concorso premia anche la miglior vigna, per valorizzare il lavoro e la cura del paesaggio

DI TINO MANTARRO

Un buon vino dipende dall'annata, un buon vigneto dal lavoro. Variabili che vanno a braccetto per ottenere un ottimo prodotto, come da secoli avviene con il Marzemino Superiore di Isera, Comune trentino giusto della Vallagarina, sulla sponda destra dell'Adige non lontano da Rovereto. Un vino nobile e dalla storia

assai antica. "È una varietà molto interessante che per secoli ha rappresentato il vitigno simbolo dell'espansionismo veneziano" racconta Attilio Scienza, preside del corso di laurea in Viticoltura ed enologia all'Università statale di Milano e grande esperto di marzemino. "Quando Venezia colonizzava un nuovo territorio

portava sempre con sé il marzemino. Un vino e un vitigno che hanno rappresentato il trait d'union tra la cultura occidentale e quella levantina. In questo fedeli alla tradizione bizantina, i veneziani erano soliti aprire i pranzi ufficiali con dei dolci, spesso a base di pasta di mandorla; un inizio di banchetto che era inaffiato

con un vino dolce di marzemino". E proprio in virtù di questo Scienza ha deciso di vederci chiaro e provare a capire quale fosse l'origine del marzemino veneziano, che oggi ha in Trentino e in Vallagarina la sua culla. "Abbiamo iniziato a studiare i rapporti tra Venezia e il resto del mondo, cercando di capire, andando a ritroso, se nei vari possedimenti veneziani ci fosse traccia biologica e storica del marzemino". All'inizio si pensava che il marzemino avesse legami diretti con i vitigni caucasici, coltivati in Georgia e Armenia, da sempre considerate la culla del vino, e poi migrati verso occidente passando dalle isole greche - dove si coltiva ancora una varietà, il verzami, geneticamente vicino a una varietà del marzemino che si trova nella Bergamasca, altro dominio della Serenissima - per arrivare poi a Venezia. "Invece le analisi del dna ci hanno portato a escludere che in Caucaso ci sia qualsivoglia vitigno legato geneticamente al marzemino: sono due gruppi distinti e non ci sono mai stati incroci" spiega il professore. Così si è tornati al punto di partenza, a Venezia. "Siamo andati sulle isole della città e abbiamo iniziato a cercare nei giardini dei monasteri. Qui abbiamo trovato una vite vecchissima: un marzemino di almeno duecento anni. Il percorso si sta allora concludendo, gli indizi portano in questa direzione: il marzemino è un vitigno autoctono del Nordest". La sua culla genetica sembra essere intorno a Bassano, dove in epoca veneziana si era sviluppata la viticoltura di marzemino che ha sempre dato vini di qualità, da appassimento, che si conservano facilmente grazie al grado alcolico elevato.

Don Giovanni insegna

L'arrivo a Isera lo si deve ovviamente ai veneziani: la zona intorno a Rovereto era il limite nord dei loro domini. Una zona di terreni basaltici dove ha attecchito

benissimo e dove ha prosperato. "Nei secoli il principale nemico del marzemino è stato il freddo. Nel periodo della piccola glaciazione, intorno al Settecento, le viti hanno sofferto e sono state sostituite, riducendone la diffusione. Poi le epidemie di oidio a fine Ottocento hanno fatto il resto: il marzemino è particolarmente sensibile e dunque è stato abbandonato in favore di varietà più resistenti" racconta Scienza. A Isera invece è rimasto. "Il terreno e la zona sono particolarmente sani e favorevoli alla coltura della vite, che non è stata intaccata dall'oidio". Così si è sviluppata la storia del vino di Isera. Oggi sono 240 ettari di splendidi vigneti, una microzona dove si produce Marzemino Superiore, l'evoluzione del vino famoso già ai tempi di Mozart. Nelle scene finali del *Don Giovanni* infatti al momento del banchetto del Commendatore, se ne cantano le lodi: "Versa il vino, eccellente Marzemino".

Nuovi progetti

Eccellente, aggettivo cui si richiama anche il concorso La vigna eccellente promosso da qualche anno dal Comune di Isera per premiare il miglior vigneto di marzemino del paese. L'idea che sta alla base di questo progetto promosso dal Comune di Isera è valorizzare non una bottiglia o un'etichetta, ma il lavoro del viticoltore. Riconoscendo il ruolo fondamentale dei vignaioli nella difesa, tutela e valorizzazione del territorio. "Abbiamo voluto premiare i vigneti perché hanno un grande valore ambientale e paesaggistico. A Isera la vigna è il vero giardino della comunità". E il premio (al primo vanno 2.500 euro) induce i viticoltori, oltre che a curare bene i vigneti, a migliorare le uve "il che permette ovviamente di aumentare la qualità del prodotto, oltre a essere occasione per attirare gente e sviluppare la vocazione turistica del paese". Davvero eccellente, non c'è che dire. ■

A fronte, in senso orario, le colline e i vigneti di Isera, sul lato destro dell'Adige, poco distante da Rovereto; un momento della raccolta del marzemino; la cerimonia di premiazione del concorso La vigna eccellente dello scorso anno; gli ordinati filari poco prima della raccolta.

info



l'evento

Il concorso

La vigna eccellente

è giunto alla sua 11ª edizione.

La premiazione quest'anno si tiene l'11 settembre.

Info: Comune di Isera, via A. Ravagni 8, tel. 0464.433792; www.comune.isera.tn.it. Tutte le informazioni turistiche si possono chiedere all'Azienda per il turismo Rovereto e Vallagarina, tel. 0464.430363; www.visitrovereto.it; che gestisce anche l'Ufficio turistico di Brentonico, tel. 0464.395149.

mangiare e bere

A Isera ovviamente si deve provare e acquistare il marzemino; si può iniziare con il punto vendita della **Cantina sociale di Isera** (via al Ponte 1, tel. 0464.433795; www.cantinaisera.it). Oppure all'**enoteca ristorante Casa del vino della Vallagarina** (piazza S. Vincenzo 1; tel. 0464.486057; www.casadelvino.info): ambizioso e ben riuscito progetto di una trentina di produttori locali, grandi e piccoli, che nel 1996 hanno deciso di creare una cooperativa impegnata in promozione e sviluppo del territorio lagarino e dei vini trentini. E a Isera e dintorni non mancano gli ottimi ristoranti dove assaggiare le specialità trentine accompagnate da eccellente marzemino. Tra questi merita una visita la **Locanda delle tre chiavi**, di Sergio Valentini, presidente Slow Food del Trentino, che punta decisamente sulla valorizzazione dei prodotti del territorio, che si possono anche acquistare presso la locanda. Menu degustazione di piatti trentini di stagione a 37 € (via Vannetti 8, tel. 0464.423721; www.locandadelletrechiavi.it). Non distante, a Nogaredo, vale la pena una sosta al **Maso Sasso**, gestito da Ivano e da Sandrine Dossi. Antica struttura convertita in ristorante (al piano superiore ha anche cinque camere, da 40 € a testa con colazione) dove provare specialità autoprodotte, come il marano rosso (una varietà di granoturco coltivato e macinato nel maso per preparare la quotidiana polenta) o i salumi, dal salame alla coppa. Menu da 30 € (via Maso 2, Sasso di Nogaredo, tel. 0464.410777; www.locandaded.it).