

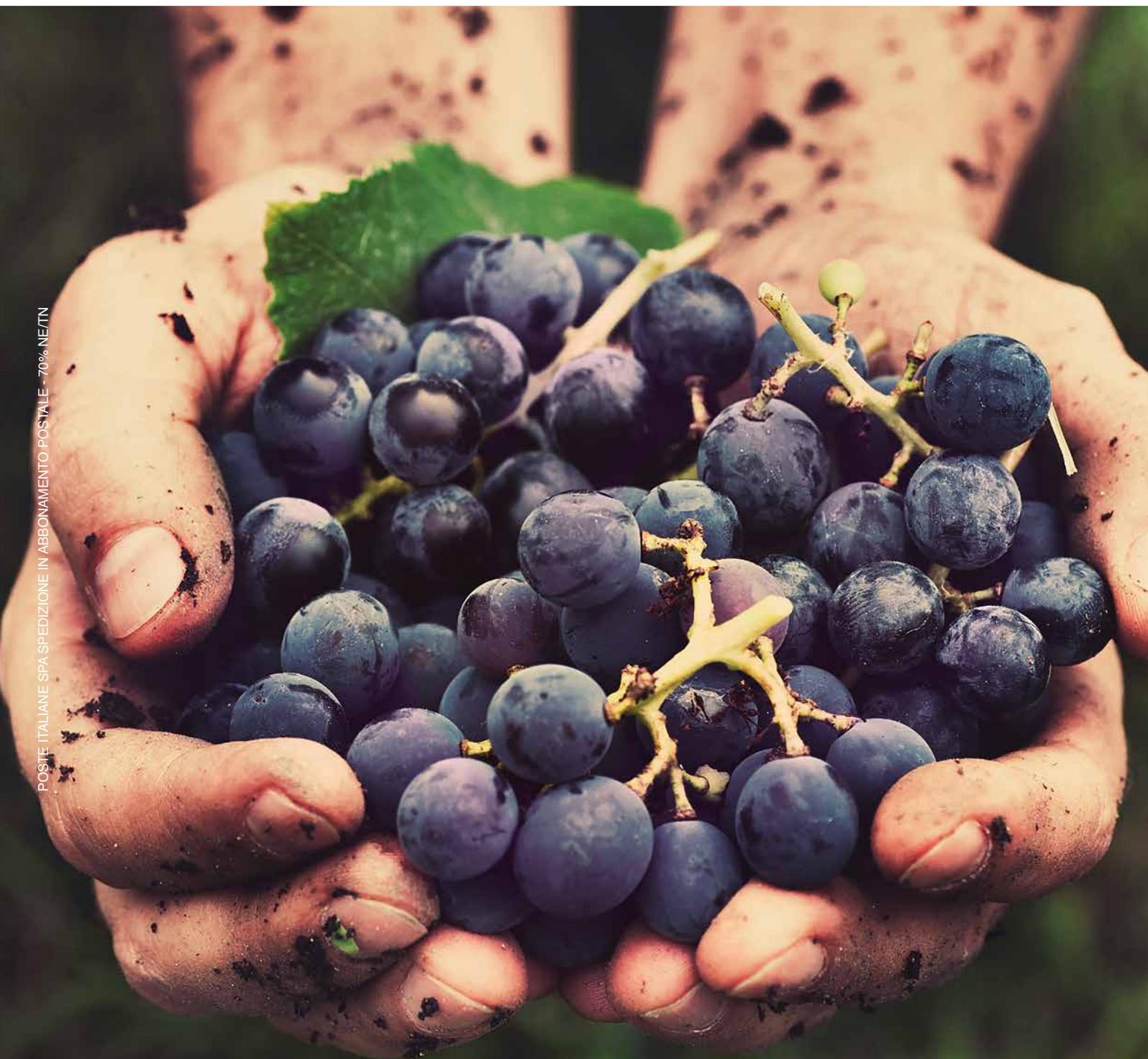


# laVignna

n.2/2020

Semestrale di informazione

Confraternita della Vite e del Vino di Trento



## In questo numero

- 1 Il saluto del Gran Maestro
- 2 Le degustazioni e la scelta dei vini Confratelli
- 4 Quattro chiacchiere con Graziano Molon direttore del Consorzio vini del Trentino
- 6 Le due culture
- 8 Vigna vigneto
- 10 La Vendemmia 2020 in Trentino
- 12 Dossier  
Il MARZEMINO
- 15 I sapori d'Italia
- 16 Il Novello
- 17 Programmi 2021



# Il saluto del Gran Maestro



*Care Consorelle, cari Confratelli è trascorso un anno terribile decisamente, sperando che la sua maledizione passi sopra le nostre teste e quelle dei nostri familiari, non lasciando traccia del suo passaggio. Una speranza che comunque ha inciso molto nei nostri cuori, nelle nostre menti, nei nostri ricordi. Il Capitolo aveva programmato per Voi tutti, un anno diverso, con visite a cantine, con una gita bellissima, con interessanti incontri, tutto è rimandato al prossimo anno confidando che nel frattempo il terribile "Covid" sia sparito del tutto e la nostra vita abbia ripreso il ritmo normale. Spero ancora che il nostro Simposio d'Inverno si possa tenere come ai tempi normali. Unica cosa utile quest'anno riceverete due numeri della nostra rivista "La Vigna", confidando che anche nei prossimi sia sempre così. Se non ci vediamo è l'occasione giusta per porgere a tutti Voi i miei più sinceri e cari auguri di Buone Feste, che le possiate trascorrere in serenità e gioia e che finalmente il 2021, sia un anno normale e non ci riservi nessuna sorpresa.*

*Enzo Merz*

L'unico evento della Confraternita in questo 2020 è stato quello della degustazione e scelta del vino Confratello di cui scriviamo nell'articolo che segue

# Le degustazioni e la scelta dei vini Confratelli

di Lorenzo Trotter

Una confraternita si fonda anche e soprattutto sulle tradizioni e la nostra associazione ne segue orgogliosamente molte. Nonostante le difficoltà di questo momento storico funestato dal morbo, e forse un po' per esorcizzare timori, il 23 e 24 ottobre un gruppo di degustatori si è riunito, ospite delle sale di Palazzo Rocca-bruna, per eleggere il Vino Confratello 2020.

Il panel di degustatori, contingentato per garantire la sicurezza sanitaria, è stato chiamato a dare un giudizio di piacevolezza sui vini in gara. Questo "duro lavoro" non ha richiesto specifiche competenze tecniche ma solo la consapevolezza di rappresentare una parte attenta e preparata dei consumatori. La degustazione, resa possibile dall'ospitalità dell'Enoteca provinciale del Trentino e dal prezioso impegno del sommelier Antonio Falzolgher ha visto in "gara" i vini che consideriamo autoctoni del Trentino. Essa si è svolta su due giorni, uno dedicato ai bianchi ed ai rosè ed uno dedicato ai vini rossi. Gli assaggi si sono svolti al buio senza possibilità di conoscere l'etichetta o la cantina. Nelle ultime edizioni del Vino Confratello erano stati premiati Spumanti freschi e relativamente giovani. Quest'anno in questa prima e affollata categoria il giudizio di piacevolezza si è concentrato su vini più complessi segno forse che il tempo passato sui lieviti può dare garanzia di piacevolezza ed essere segno distintivo dei prodotti trentini. Il giudizio selettivo dei degustatori è stato messo a dura prova anche tra i vini che dopo le degustazioni sono stati svelati per essere millesimati per la loro complessità di profumi e sapori. Ha vinto la categoria dei vini bianchi il:



### **CANTINA ROVERÉ DELLA LUNA - AICHHOLZ TRENTO DOC VERVÈ EXTRA BRUT RISERVA 2013**

Anche nei rosati è stato difficile trovare, nella sempre presente piacevolezza, un vino che spicasse. Come un giano bifronte se ciò testimonia una grande e omogenea qualità dall'altro lato è segno della presenza di uno spazio per differenziare gusti e colori. Viene premiato un classico anzi "Il più antico" tra gli spumanti trentini:

### **VIVALLIS TRENTO DOC VALENTINI DI WEINFELD BRUT ROSÉ MILLESIMATO 2016**

La prima giornata di gara si conclude con l'assaggio dei nosioli. Senza darne un giudizio tecnico è stata notata una differenza tra i nosioli della valle dell'Adige e quelle della valle dei laghi. Al giudizio di piacevolezza vince quest'anno:

### **MASO POLI TRENTO DOC NOSIOLA 2018**

Il secondo giorno di degustazione è dedicato agli autoctoni rossi. Si inizia con la schiava. Un autoctono molto più considerato e valorizzato nel vicino Alto Adige che nel Trentino. Peccato. Spicca con evidenza una grande varietà di colori. La piacevolezza è a 360 gradi e tra i vini in gara è difficile trovare il colore più bello e dal gusto più piacevole. Un vincitore va scelto e per quest'anno è:

### **CANTINA D'ISERA VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT SCHIAVA 2019**

Una categoria che sta molto a cuore alla nostra confraternita è quella dell'Enantio, oggetto di molte attenzioni ed iniziative dedicate. E' fuori di ogni dubbio un vino autoctono, ci ricorda il Gran Maestro. Nei nostri boschi, caso piuttosto raro, è presente la vitis silvestre corrispondente alla vitis vinifera. Segno della presenza secolare di questo vino. E' per questo, ma anche per le indubbie caratteristiche di piacevolezza che viene premiato il:

### **BONGIOVANNI LORENZO VALLAGARINA IGT ENANTIO PIEDE FRANCO 2017**

Nella degustazione dei Marzemino si sente la cura che di anno in anno si dedica a questo vitigno. Se nei colori perfettamente omogenei non è possibile trovare un vincitore nel gusto per piacevolezza viene indicato il:

### **CANTINA ALDENO TRENTO DOC MARZEMINO ATHESIM FLUMEN 2019**

Per concludere solo una breve nota sul Teroldego, categoria capace di scaldare gli animi e fomentare lotte tra scuole contrapposte, per ricordare che il giudizio viene dato sulla piacevolezza e per questa quest'anno è stato premiato il:

### **ENDRIZZI VIGNETI DELLE DOLOMITI IGP ROSSO GRAN MASETTO 2015**

L'assenza di concorrenti sul Rebo e, al contrario la presenza nella categoria spumanti di tipologie diverse ha fatto nascere una interessante discussione dando spunti al Gran Maestro ed al Capitolo per l'organizzazione delle future edizioni del premio che si vorrebbe sempre più volto a premiare la tradizione, la territorialità e la specificità dei vini trentini.



## L'intervista

# Quattro chiacchiere con Graziano Molon direttore del Consorzio vini del Trentino

di Ugo Merlo

**I dati sulla vendemmia 2020, che gentilmente ci avete fornito parlano di un'annata nella norma. Ma se la vigna non si ammala di Covid il mondo del vino è stato coinvolto. Come vede questa crisi.**

Non solo il mondo del vino, ma tutto lo scibile dell'economia mondiale è stato pesantemente segnato dalla pandemia, gli effetti della quale conosciamo ancora poco e stiamo ancora subendo. Il comparto vitivinicolo trentino, grazie alla sua presenza ripartita tra grande distribuzione, Horeca e gli ulteriori canali di distribuzione, ha potuto reggere mediamente meglio rispetto ad altre realtà territoriali durante la fase più acuta della crisi. Certamente nel medio lungo periodo gli effetti delle numerose restrizioni delle strutture commerciali si faranno sentire in maniera importante, soprattutto per le realtà con le dimensioni più ridotte. Il Trentino, inoltre, come terra a grande vocazione turistica, paga altresì un pegno ulteriore con l'assenza di turisti e quindi potenziali consumatori e compratori. Una nota a parte merita il comparto export, che nei mercati di riferimento per i nostri prodotti – segnatamente Usa, Germania e Uk - per il momento segna sì dei cali, ma abbastanza contenuti.



**Sono saltati tutti gli appuntamenti enologici, ovviamente, come avete vissuto voi del Consorzio vini del Trentino, questa mancanza di eventi.**

Nel mondo enologico, ove la comunicazione emozionale ed il rapporto personale con il cliente è imprescindibile, non poter organizzare e gestire eventi dal vivo e con il pubblico è senz'altro quanto di peggio potesse capitare. I due eventi principali del vino internazionale ProWein e Vinitaly sono saltati e stiamo cercando di capire ora che succederà per il 2021. Facendo di necessità virtù, la ricerca di alternative alle tradizionali manifestazioni B2B e B2C sta sviluppando tutta una serie di format online che vanno dai seminari, alle degustazioni. Wine 2 Wine di Ve-

rona Fiere che si svolge in questi giorni ne è un esempio virtuoso e lungimirante. D'altro canto, è difficile pensare di poter sostituire totalmente la mancanza del rapporto umano nella comunicazione di un prodotto del quale proponiamo un'idea di territorio, profumi e sapori e degustazioni che solo in presenza si possono apprezzare.

**Premesso che per il 2021 ci sono ancora molte incognite, ma ci auguriamo tutti che la situazione si evolva con la soluzione della Pandemia, quali sono i programmi del Consorzio da lei diretto.**

La promozione del prossimo anno e degli anni a venire è a tutt'oggi un'incognita. In primis cerchiamo di capire se le fiere internazionali si terranno ed eventualmente in che forma; movimentando persone da tutto il mondo, molto dipenderà da come la pandemia si evolverà a livello globale. Rispetto all'operatività ed al coordinamento delle attività di promozione del prodotto, abbiamo avuto comunicazione dalla provincia autonoma che si intende percorrere strade diverse dal passato rispetto alla promozione istituzionale del vino e siamo in attesa di capire quali saranno le strategie e le modalità operative alle quali dovremo adeguarci, fermo restando comunque le prerogative di legge che il Consorzio ha comunque per quanto attiene alla promozione istituzionale delle Doc ed Igt tutelate.

**Vino e salute, quindi salubrità del vino, quali passi futuri.**

Il futuro non potrà che seguire la strada virtuosa intrapresa da anni dal settore del vino trentino, prima con il rapporto con l'Istituto superiore di sanità per la scelta oculata di principi attivi solo ad alto margine di sicurezza e poi con la certificazione nazionale Sqnpi, che certifica una realtà produttiva concretamente sostenibile che si ispira alla salvaguardia dell'uomo, del prodotto e dell'ambiente. Anche per l'anno in corso quasi 6.000 viticoltori hanno certificato – sotto l'egida del Consorzio Vini – la loro uva da vino atta a Sqnpi, con quella che ad oggi si conferma come l'unica esperienza nazionale che raccoglie un così alto numero di viticoltori ed in buona sostanza certifica tutto il territorio viticolo trentino. Molte realtà produttive hanno inoltre scelto di certificare anche il prodotto vino, con l'intento di valorizzare anche dal punto di vista commerciale l'investimento in sostenibilità. Certi quindi che salubrità, sostenibilità ed attenzione per l'ambiente saranno anche per il futuro i driver sui quali orientare il futuro della viticoltura trentina, ulteriori riflessioni sono in corso per valutare quali ulteriori passi fare in questa direzione per il futuro.



# Le due culture

di Attilio Scienza

La dizione “le due culture” è entrata nell’argomento culturale a seguito di un saggio dal titolo “Le due culture e la rivoluzione scientifica” scritto da Charles Percy Snow, fisico e scrittore inglese, autore del famoso libro *Death under Sail* (1932). Questa espressione accese una discussione infinita mettendo l’uno contro l’altro due personalità, che sino ad allora avevano abbastanza pacificamente convissuto, a volte addirittura collaborato, quella scientifica e quella artistico - letteraria. Dall’analisi dell’autore le due culture presentano caratteristiche differenti, quella scientifica è obiettiva richiede verifica, progredisce, quella artistica è invece soggettiva ed è estranea al concetto di progresso. Si è molto insistito su queste differenze intrinseche, anche se in tempi solo recenti, queste due posizioni hanno in realtà più punti di contatto di quanto si pensi comunemente, a partire dallo scopo. Se la scienza è alla ricerca della verità, quello dell’arte è la ricerca della bellezza. Per Paul Klee infatti “l’arte non riproduce il visibile, ma lo rende visibile”,

mentre per Eugenio Montale lo scopo esplicito della poesia è la scoperta della verità.

## **Perché abbiamo bisogno delle due culture per bere un buon vino**

Il suolo di un vigneto è un topos, un luogo fisico molto complesso, per le sue componenti fisiche, chimiche e biologiche che ne determinano il funzionamento e permettono la vita delle piante. L’analisi delle sue caratteristiche è dominio di molte discipline che vanno dalla chimica, all’idraulica, alla entomologia fino alla microbiologia. Un vigneto è anche un oggetto della speculazione estetica: il paesaggio, le sue strutture esplicite e latenti, la sua storia e l’azione dell’uomo sulle sue caratteristiche funzionali. Da un punto di vista concettuale il pensiero che è alla base dell’analisi di queste due realtà è molto diverso e nel tempo, l’utilizzo di strumenti di indagine appartenenti a campi della conoscenza molto lontani, ha creato una frattura tra i due, che ha fatto perdere quella visione unitaria essenziale, per la loro difesa e valorizzazione. Abbiamo bisogno delle due culture, quella umanistica e quella scientifica, per ridare una dimensione integrata alle funzioni complesse del vigneto con quelle del paesaggio attraverso l’azione demiurgica dell’uomo. E’ necessaria una sintesi, che non è quella suggerita dai movimenti new age o dall’esoterismo magico steineriano, che ci consenta di analizzare le problematiche di un luogo, di un vigneto, non per approcci separati, sviluppati dagli studi della chimica o della microbiologia, ma in un modo integrato per evitare che gli interventi colturali proposti, sortiscano effetti parziali, perchè rispondono solo in piccola parte ai problemi di un sistema molto complesso. Nelle lingua ebraica antica il



termine *adamat* indica il suolo ed ha la stessa radice di *adami*, il nome del primo uomo. Nello stesso modo il nome della prima donna *hava* (eva nella translitterazione) significa vivente o che genera la vita. La stessa metafora riecheggia nel nome latino di uomo *homo* che deriva da *humus* ed ha la stessa radice di umiltà. Da un punto di vista concettuale il pensiero che è alla base dell'analisi di questa complessità, ha perso nel tempo quella visione unitaria, necessaria per accogliere i progressi della ricerca scientifica. Il pensiero debole aristotelico e cosmico è stato sopraffatto da quello forte cartesiano e scientifico ed in seguito positivista, il quale con la scomposizione dell'insieme natura – cultura ha in modo irrimediabile fatto perdere unicità al rapporto vino - vigneto. In viticoltura per le forti componenti simboliche portate dal vino, il pensiero è ritornato unitario solo attraverso il concetto di *terroir*, mentre è ancora lontana la percezione che l'innovazione genetica attraverso la creazione di nuove varietà, possa essere il passo risolutivo verso una viticoltura totalmente sostenibile. Abbiamo bisogno delle due culture, per collocare in modo sostenibile, da tutti i punti di vista, il vitigno in relazione nell'ambiente dove è coltivato, per riportare la viticoltura a quella mitica "età dell'oro", precedente alla cosiddetta "viticoltura moderna" del XX secolo. Un esempio di questa incomprensione è rappresentato dalle antiche e nuove paure che aleggiavano nell'opinione pubblica nei confronti delle scelte che deve fare la viticoltura moderna attraverso le Nbt (New Breeding Techniques), per ridurre l'impatto della chimica nella lotta ai parassiti e per contrastare gli effetti del cambiamento climatico. La mancanza di una sintesi culturale ha creato artificialmente una contrapposizione nella produzione del vino, definito in modo alternativo naturale o artificiale. La distinzione tra naturale ed artificiale, tra ciò che è naturalmente divenuto e quello che invece è tecnicamente prodotto, è costitutiva della storia umana. Ancora oggi vi ricorriamo in quasi tutte le pratiche quotidiane. Ci stiamo muovendo verso una storia della vita orientata dall'intelligenza e non più dall'evoluzione, che comporta la totalizzazione della natura. Sosti-



tuire l'intelligenza all'evoluzione significa far cadere ogni barriera tra naturale ed antropico (artificiale). In realtà l'artificialità è intervenuta assai presto a modificare la naturalità della vita e la distinzione tra i due termini è molto meno intuitivo di quanto possa a prima vista sembrare. Una fascia di natura umanizzata dove natura ed artificio sono ormai indistinguibili, esiste da migliaia di anni sul Pianeta. Abbiamo cominciato da molto tempo a modificare attraverso selezioni ed incroci molte specie di vegetali ed animali. Quello che sta cambiando in modo esponenziale è l'efficienza, la rapidità d'effetto e l'intensità dei nostri interventi, non la loro qualità "teologica". La questione riguarda il potere, non la dottrina. L'alternativa che abbiamo di fronte non prevede di rimanere fermi. Il meccanismo psicologico che sottostà a tale conflitto viene definito "ragionamento motivato", una particolare distorsione cognitiva che tende ad accettare l'aspetto negativo dei risultati della scienza i cui fatti vengono messi continuamente in discussione. Le cosiddette "radici" delle attitudini che non sono modificabili dalle prove scientifiche: ideologie, valori, visioni del mondo ma anche la necessità di salvaguardare identità personale o di gruppo, fino alle profonde paure, vere e proprie fobie. Solo una informazione precisa, aggiornata e diffusa può davvero guidarci verso il passaggio che ci aspetta e creare le premesse di quella riconciliazione con il futuro che è uno dei compiti più urgenti della nostra cultura.

# Vigna vigneto

di Nereo Pederzoli

Premiare il vigneto per tutelare esclusivamente 'quel vino' che produce. Un legame che a Isera è inscindibile con la varietà vitivinicola davvero 'di casa': il Marzemino. La recente edizione dell'inconsueto – e autorevole Premio La Vigna Eccellente – è stata l'ulteriore occasione per interrogarsi sul futuro di questo storico vitigno/vino sinceramente legato alla consuetudine enoica della Vallagarina. E' l'archetipo della tradizione lagarina, ma da qualche vendemmia è un vino a rischio d'estinzione. Per scarsa valorizzazione messa in campo – nel vero senso della parola – da schiere di viticoltori più rispettosi delle indicazioni produttive suggerite dalle locali cantine sociali che dei legami affettivi verso questo sincero Marzemino. Questioni di mercato, di produzioni improntate al reddito, a facili remunerazioni da incassare coltivando varietà di stampo internazionale, Pinot grigio in primis, pure con uve destinate alla spumantistica. Viticoltori scettici sul futuro di questa varietà, nonostante il Marzemino occupi fasciose indagini ampelografiche, tra analisi del Dna e altre ricerche genetiche. Che hanno 'deviato' l'attenzione di ritenerlo vitigno figlio di vite caucasica, ma piuttosto una contaminazione tra suv vitigni ignoti, comunque è fratello del Refosco,

pure dell'Ortugo e della Spergola – viti emiliane – nonché Marzemino imparentato- per via dei due vitigni ignoti – con il Teroldego, a sua volta ( il Rotaliano) fratello di un Nebbiolo e anche del Pinot nero. Risultati scientifici che – per dirla con il prof. Attilio Scienza – lasciano a bocca aperta e stimolano ad approfondire il fascino che circonda questo vitigno/vino stanziale da secoli ad Isera. Ma non è così, purtroppo. E l'interrogativo rimane il solito: quale domani? Onore ai 31 viticoltori in lizza con Tullio Parisi, Federico Rosina e Giovanni Frapporti sul podio. Premiazione tra rievocazioni – il compianto Paolo Benvenuti, leader del movimento Città del Vino – e alcune mirate 'provocazioni' sul futuro di questo amato vino della Vallagarina. Che rischia l'eccellenza, a prescindere dal miglior vigneto possibile. Encomiabile l'iniziativa e l'altrettanta attenzione rivolta alla cura dei vigneti, ma latita una condivisa 'visione' sul futuro di questo vino tanto caro ai trentini. Non per incapacità o miopia dei promotori della 'Vigna Eccellente', ma piuttosto per l'incredibile – proprio così – disinteresse di quanti dovrebbero gestire il comparto enologico legato proprio al Marzemino. Un vino che rischia non tanto l'estinzione, ma una drastica perdita d'identità, di valore specifico, di fascino e genuina bevibilità. Per incuria e appunto scarsa 'visione'. Che neppure il significativo – coraggioso – Premio alla Vigna riesce ad indicare. Ecco allora su vari blog stimoli e suggerimenti. Con alcuni vignaioli, ricercatori e appassionati di Marzemino che lanciano appelli per 'far rinascere il fascino di questo vino'. Valorizzando le zone inconfondibili, come quella dei Ziresi, a Volano, o i balzi basaltici sul pendio d'Isera. Spronando i giovani viticoltori a prevedere micro vinificazioni 'in proprio', per diffondere la cultura enologica, per interpretare la diversità varietale. Ma anche progettare vigneti in grado di resistere alle insidie



causate da virus o parassiti. Per rendere davvero eccellente la vigna. Lo ha sottolineato Marco Stefanini, della Fondazione Mach, presentando i nuovi incroci di viti in grado di superare (quasi) spontaneamente ogni insidia. Ricerca scientifica, studi genetici, innovazione e tanta sperimentazione, nel rispetto dell'identità del Marzemino. Questioni, queste, che non sempre sono ... tollerate. Per assurde incomprensioni tra centri di ricerca e metodi di coltivazione. Lo ha ribadito nella sua 'lectio magistralis' il prof. Attilio Scienza, presidente del Premio d'Is-era, uno dei massimi esperti mondiali di storie enoiche. Che ha concentrato il suo intervento sull'**antitesi** che si rileva tradizionalmente **tra la cultura umanistica e quella scientifica**. Pur perseguendo ambedue la verità, infatti, hanno caratteristiche diverse: la scientifica è obiettiva, e richiede verifiche, quella umanistica è soggettiva ed è estranea al concetto di progresso. Nonostante la contrapposizione sia ancora oggi molto forte, il prof. Scienza ricorda come sia fondamentale affidarsi ad entrambe per avere oggi un buon vino e di come il Premio La Vigna Eccellente sia un'occasione per parlarne. Due culture spesso in antitesi, umanisti e scientifici in contrapposizione pure sul modo di coltivare la vigna, pure su come vinificare le uve. Ecco perché è importante che anche quando si parla di vino – ha ribadito il prof. Scienza – interrogarsi su questi temi fondanti. Troppo spesso si registrano posizioni che vanno dal rifiuto degli Ogm alle posizioni No Vax, tra terrapiattisti, creduloni alle scie luminose, Ufo e altre assurdità. Il Marzemino del futuro dovrà tenerne conto, anche di questi suggestive quanto stimolanti provocazioni scientifiche. Puntare su ricerca, formazione e divulgazione, per stimolare i consumatori a capire quanto è legato al fascinioso mondo del vino, Marzemino compreso. Senza tralasciare di riservare a questo vino maggiore tutela. Adesso quasi inesistente. Da quando il Consorzio di Tutela del Marzemino ha chiuso i battenti ( prima del 2000 ) nulla s'è fatto per onorare il vitigno di casa. Gran parte della vendemmia è 'scaricata' solo sulla collaudata DOC, che certo non rende giusto onore ad un vino davvero simbolo della Vallagarina. Neppure il rafforzativo 'Superiore' è finora riuscito a tracciare giuste indicazioni. Neppure di mercato e



men che meno tra i consumatori più attenti. Il Marzemino purtroppo spesso è banalmente 'ridotto a vino da tavola rosato', o è svenduto, a prezzi – su scaffali di grandi centri commerciali – che raggiungono a stento i 3 Euro la bottiglia! Il rischio è che il Marzemino scompaia dall'elenco delle ... eccellenze. Che nessun premio alla Vigna riuscirà a compensare.



# IL MARZEMINO

Il Marzemino è uno degli autoctoni della nostra provincia e gode di fama internazionale grazie a Mozart. La sua produzione è di nicchia, sono state 26 mila 699 i quintali di uve Marzemino pari al 2.43% vendemmiate nelle vigne dove lo si coltiva in questo 2020. E' un vino di origini asiatiche, documentano antichi registri commerciali rinvenuti a Cipro, che giunse in Trentino dalla costa dalmata grazie ai traffici della Repubblica di Venezia. Ma in questo ambito ci sono novità. Come scrive su queste pagine Nereo Pederzoli: «Analisi del Dna e altre ricerche genetiche hanno 'deviato' l'attenzione di ritenerlo vitigno figlio di vite caucasica, ma piuttosto una contaminazione tra vitigni ignoti, comunque è fratello del Refosco, pure dell'Ortugo e della Spergola – viti emiliane – nonché Marzemino imparentato - per via dei due vitigni ignoti – con il Teroldego, a sua volta (il Rotaliano) fratello di un Nebbiolo e anche del Pinot nero». Il Marzemino è celebre per l'omaggio resogli da Mozart nel Don Giovanni "... versa il vino, l'eccellente Marzemino" che lo assaggiò durante il suo soggiorno a Rovereto presso i conti Lodron. Il Marzemino trova nei territori della Vallagarina, sui fianchi della valle dell'Adige intorno a Rovereto nella zona di Isera e dei Ziresi tra Volano e Calliano sulla sinistra Adige, il luogo ideale, anzi perfetto per dare i suoi pregiati grappoli. In queste zone nasce il Trentino Doc Superiore Marzemino, un vino che risponde a standard qualitativi più elevati. Di colore rosso rubino, scuro con tonalità violacee, presenta aromi e fragranze di frutti di bosco con sfumature floreali di viola mammola, frammenti a note leggermente speziati e vagamente balsamiche. Definito per antonomasia "gentile", si presta benissimo ad accompagnare carni bianche e rosse. È ottimo con polenta e funghi,

con gli arrostiti e con i formaggi nostrani ben stagionati. Temperatura di servizio 16°-18° C. E' bene lasciarlo respirare, prima di degustarlo per almeno 15 minuti, in un ampio calice, come si usa fare per i vini rossi con una certa struttura, ai quali è bene dare un pò di ossigenazione per aprirsi completamente sviluppando al meglio i suoi aromi e profumi.

Sono 40 le cantine che producono, sul territorio provinciale, il Marzemino. Il maggior produttore è la cantina di Isera, nata nel 1907, 150 soci che conferiscono le loro uve. Quella cantina ha nel Marzemino il suo vino bandiera. Ne va orgoglioso Massimo Tarter, che della cantina è il direttore. «Il Marzemino è la nostra bandiera. La produzione di questo vino nella nostra cantina è di circa 200 mila bottiglie, la metà del vino che realizza la cantina di Isera. Le nostre etichette di Marzemino sono 4: il classico, l'etichetta verde, il Corè ed il biologico. Lo ritengo un vino moderno - prosegue Tarter - piacevole con un gusto che alcuni definiscono di latte. È un vino piacevole nel quale noi crediamo moltissimo e per il quale facciamo un grande lavoro con i nostri soci in vigna, con rese per ettaro che non superano i 90 quintali, garantendo un'ottima qualità. Poi c'è la lavorazione in cantina, ma l'uva il prodotto base deve essere buona».

Alla cantina Vivallis sono due le etichette di Marzemino, il classico ed il Superiore.

Le grandi cantine cooperative del Trentino hanno di questo vino autoctono del Trentino una produzione legata al territorio lagarino. Cavit Produce il suo Maso Romani Marzemino superiore, poi quello della linea Bottega dei Vinai e quello della linea Mastri Vernacoli, La cantina di Mezzacorona produce il Marzemino Doc ed il Marzemino superiore Trentino Doc, provenien-



te dai migliori vigneti delle colline nella zona di Ala. La cantina Lavis valle di Cembra produce il suo Marzemino, con uve provenienti dalla zona di Isera nella linea Simboli. La Cantina di Trento



Mezzocorona - Luca Rigotti

Nell'azienda familiare, dei Grigoletti a Nomi, una lunga tradizione, dove il lavoro è condiviso con il



Fam. Grigoletti

padre Bruno, mamma Ida, la moglie Marica ed i giovani figli Federico e Martina, Carmelo va fiero del suo Marzemino classico fermentato e



Giuseppina Raffaelli

maturato in acciaio, perché rimangano integre la note fruttate di ciliegia e viola mammola. Un vino, dicono i Grigoletti apprezzato dai giovani. A Volano c'è la cantina Maso Salengo di Giuseppina e Paolo Raffaelli nell'azienda fondata ai primi del '900 dove si vendeva il Marzemino sfuso. Nel 1969 si incominciò ad imbottigliare il

realizza un Marzemino dei Ziresi. Un nota la merita la Cantina di Aldeno, con il suo Marzemino Athesim Flumen 2019, che è stato insignito, dal gruppo dei degustatori del titolo di Vino Confratello 2020.

Tanti vignaioli creano le loro piccole produzioni artigiane con passione e cura.

vino nel 1980 il nome divenne Maso Salengo. In vigna i Marzemini dei Raffaelli sono coltivati a pergola, in alcune zone con viti antiche oggetto di studio da parte di Fem. (Fondazione Edmund Mach). Due le etichette: il classico e il Trentino Doc superiore Marzemino dei Ziresi.

ra Mottini Scienza, da qualche anno raffinato e apprezzato agritur, realizza un Marzemino di ottima qualità che proviene da materiale genetico prelevato da vecchie viti. La coltivazione è a pergola e le più recenti a spalliera, con una produzione di 80 quintali per ettaro il tutto coltivato con metodi naturali, nel pieno rispetto di una filosofia biologica.

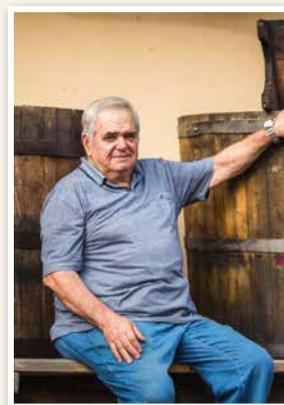


Filippo Scienza

Lucia Letrari, erede del nostro confratello Leonello, una pietra miliare nell'enologia del Trentino, fedele alla tradizione lagarina crea due tipi di questo vino: il Marzemino ed il Marzemino Gentile.

De Tarczal, altra storica cantina ad Isera produce il Marzemino e l'Husar, realizzato con uve del vigneto Castello, che ricorda l'ufficiale ussaro della cavalleria austro-ungarica Géza Dell'Adami de Tarczal.

Armando Simoncelli, vignaiolo di lungo corso di Rovereto, nella sua cantina di Navesel ha pure lui nel suo Marzemino, il vino bandiera che coltiva su una superficie di 4 ettari a pergola.



Armando Simoncelli

Eugenio Rosi vignaiolo d'avanguardia realizza nella sua cantina un Marzemino di grande interesse, Si tratta del Poiema, con una parte di uve appassiate, senza dubbio il rosso più rappresentativo di Eugenio Rosi. Il Poiema è una interpretazione di queste uve. Rosi coltiva il Marzemino e tutti i suoi vini senza sofisticazioni e manipolazioni, creando vini con un loro carattere, che emozionano.



Eugenio Rosi

# La Vendemmia 2020 in Trentino

*a cura del Consorzio vini del Trentino*

Il Consorzio Vini del Trentino, come da consolidata consuetudine, ha rilevato presso le Aziende proprie associate i dati relativi alle uve raccolte nella vendemmia 2020 in provincia di Trento. Prima di illustrare i risultati della vendemmia, si ritiene opportuno ricordare brevemente l'evoluzione dell'annata viticola da poco conclusa. Il 2020 dal punto di vista meteorologico è stato nel complesso positivo, senza gli eccessi che hanno fortemente caratterizzato l'annata 2019. I mesi di gennaio e febbraio sono stati contraddistinti da temperature superiori alla norma e assenza di piovosità, mentre marzo ha fatto registrare temperature leggermente superiori alla media e piovosità nella media. Aprile e maggio sono stati caldi con piogge inferiori alla media mentre giugno ha mostrato temperature medie e precipitazioni superiori alla norma. La fioritura della vite è risultata regolare in quasi tutte le zone viticole provinciali. Luglio si è attestato nella norma sia dal punto di vista termico che pluviometrico, con condizioni ottimali per lo sviluppo della vite. Solo le frequenti piogge occorse nel mese di agosto hanno rappresentato una potenziale criticità per alcune aree viticole, la quale è stata prontamente superata grazie all'attenta selezione delle uve operata dai viticoltori durante la raccolta. Inoltre, le positive condizioni meteo del mese di settembre hanno permesso una prosecuzione tranquilla della vendemmia,

creando su tutto il territorio provinciale condizioni ottimali per la raccolta. Dal punto di vista fitosanitario non si sono riscontrati gravi problemi di peronospora e solamente in alcune situazioni puntiformi si sono rilevati attacchi sui grappoli dovuti alle continue bagnature di giugno. L'oidio si è presentato precocemente, ma non ha dato gravi problemi. Si segnala per quest'anno uno sforzo importante messo in atto dal Consorzio per la lotta alla flavescenza dorata della vite, patologia che preoccupa per la sua diffusione sul territorio provinciale. Il programma, di durata triennale ed in collaborazione con le cantine ed i tecnici di riferimento, prevede il monitoraggio e l'individuazione delle piante sintomatiche mediante una task force di agronomi incaricata *ad hoc*. Al momento della raccolta il livello qualitativo della produzione è risultato quindi buono sia dal punto di vista fitosanitario, sia dal punto di vista del contenuto zuccherino. Le operazioni di vendemmia sono iniziate attorno a Ferragosto con le uve destinate alla produzione di vini base spumante. La raccolta delle uve per la produzione di vini fermi ha avuto avvio nell'ultima settimana di agosto con Chardonnay, Pinot Grigio, Müller Thurgau e Nosiola ed è proseguita con lo stacco delle uve nere iniziato dopo la seconda settimana di settembre con Schiava e Teroldego seguiti da Lagrein, Marzemino, Merlot e infine dai Cabernet.

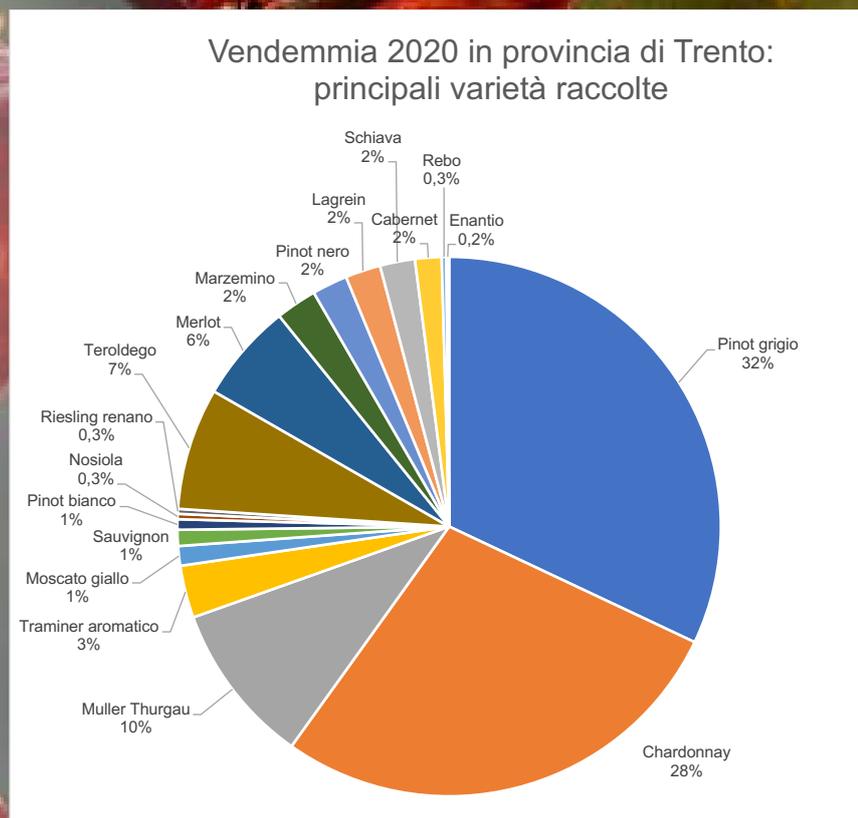
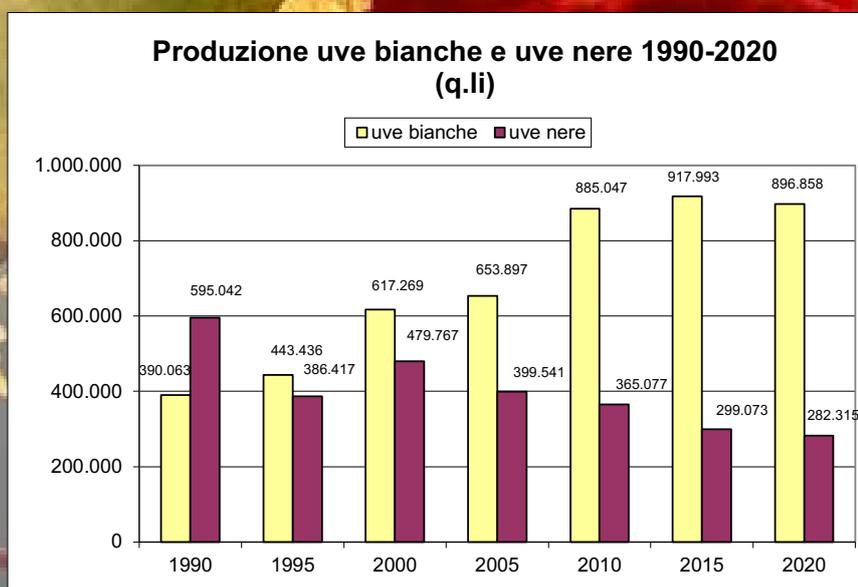
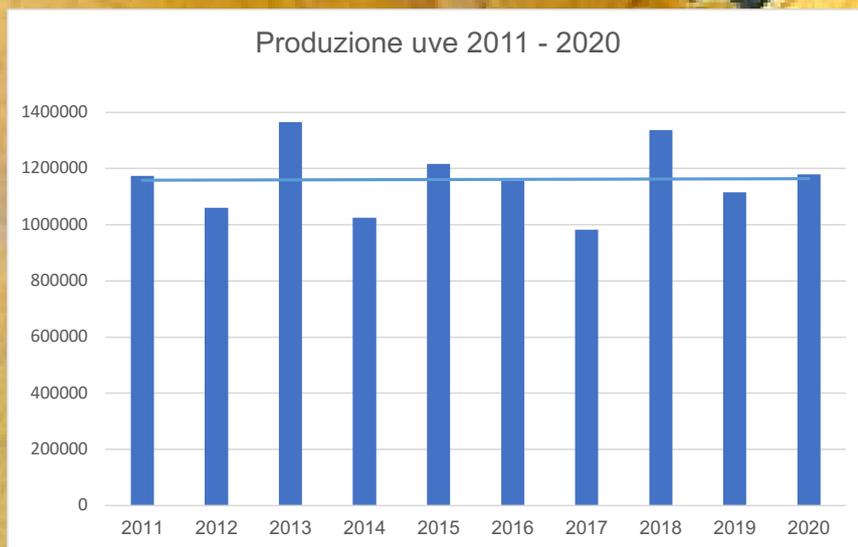
Dal punto di vista della quantità di uva raccolta la vendemmia 2020 rappresenta per il Trentino un'annata nella normalità, con una produzione leggermente superiore alla media degli ultimi anni. Il raccolto delle Aziende che fanno capo al Consorzio Vini del Trentino ha infatti raggiunto nella vendemmia da poco conclusa la cifra di **1.179.174 quintali di uva**, con un aumento del 5,7% rispetto all'annata 2019. Le uve bianche con **896.858 q.li** rappresentano il **76,1%** della produzione trentina, mentre le uve nere con **282.315 q.li** costituiscono il restante **23,9%**. Da tali valori si rileva che il 69% della produzione totale di uve trentine è costituito da tre varietà bianche: Pinot grigio (31,8%), Chardonnay (27,6%) e Müller Thurgau (9,6%). Le principali varietà a bacca nera sono invece risultate nell'ordine: Teroldego (7,3%), Merlot (5,9%), Marzemino (2,4%), Pinot nero (2,1%), Lagrein (2,1%) e Schiava (2,1%). Le uve delle varietà di vite così dette "resistenti" (Solaris, Bronner, Johanniter, ecc.) ammontano a circa 3000 q.li, in aumento rispetto alle scorse annate. Da rilevare infine che anche nel 2020 è proseguito l'iter per la certificazione prevista dal Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI) avviato nel 2016. Con il coordinamento del Consorzio Vini del Trentino e la collaborazione di Enti quali la P.A.T., la Fondazione E. Mach e l'Istituto Superiore di Sanità, 5.667 aziende trentine produttrici d'uva hanno seguito questo impegnativo percorso, che testimonia il cammino virtuoso intrapreso dal Consorzio per una viticoltura attenta alla sostenibilità ambientale, alla salubrità del prodotto ed alla sicurezza del consumatore. Tale iniziativa rappresenta ad oggi l'unica esperienza nazionale ad aver portato alla certificazione SQNPI un così elevato numero di produttori coordinati da un'unica entità consortile.

## PRODUZIONE UVE 2020 IN PROVINCIA DI TRENTO

(Dati degli aderenti al Consorzio  
di Tutela Vini del Trentino)

VARIETA' DI VITE	TOTALE 2020	
	Quintali	%
Pinot grigio	375.395	31,84%
Chardonnay	325.592	27,61%
Muller Thurgau	113.425	9,62%
Traminer aromatico	36.756	3,12%
Moscato giallo	13.747	1,17%
Sauvignon	11.298	0,96%
Pinot bianco	7.321	0,62%
Nosiola	3.743	0,32%
Riesling renano	3.452	0,29%
Solaris	1.548	0,13%
Manzoni bianco	1.316	0,11%
Johanniter	1.026	0,09%
Kerner	906	0,08%
Bronner	409	0,03%
Goldtraminer	173	0,01%
Altre bianche	753	0,06%
<b>Totale uve bianche</b>	<b>896.858</b>	<b>76,06%</b>
Teroldego	85.560	7,26%
Merlot	69.101	5,86%
Marzemino	28.699	2,43%
Pinot nero	24.672	2,09%
Lagrein	24.525	2,08%
Schiava	24.360	2,07%
Cabernet Sauvignon	15.248	1,29%
Cabernet Franc	3.223	0,27%
Rebo	3.216	0,27%
Enantio	1.913	0,16%
Moscato rosa	166	0,01%
Syrah	96	0,01%
Altre nere	1.537	0,13%
<b>Totale uve nere</b>	<b>282.315</b>	<b>23,94%</b>
<b>TOTALE UVE</b>	<b>1.179.174</b>	<b>100,00%</b>

Fonte: Consorzio Vini del Trentino



# I sapori d'Italia



*Con questo numero vogliamo aprire una rubrica ed invitare i Confratelli a raccontarci delle esperienze di degustazione, anche diverse dal vino, che li hanno emozionati. Apriamo non con un vino, ma con un gelato, che riteniamo indimenticabile.*

Peschici non è dietro l'angolo, ma se capita e sono in molti i trentini a scegliere il Gargano come meta delle vacanze estive, vorrei dare un consiglio per gustare un gelato i cui sapori vi rimarranno tra i bei ricordi. Protagonista della storia è Iginio Ventura, radici peschiciane, quelle di Iginio, sia di padre Tonino che di madre Giuseppina. La gelateria aprì nel 1984, fu nonna Lucrezia ad iniziare l'attività, già con tanta storia alle spalle nella preparazione del gelato artigianale fatto in casa. Il nome della gelateria è Pina Gel diminutivo di sua figlia Giuseppina. Il locale è nel centro di Peschici, corso Umberto I. La gelateria si distingue per le sue prelibatezze e una specialità. Dopo una pausa di qualche anno la gelateria riapre nel 2011, con Iginio il figlio di Pina, la terza generazione, che ritorna al borgo natio dopo aver fatto studi ed esperienze nel settore orafo in quel di Valenza. Nella perla turistica del Gargano Iginio inizia a creare gioielli dei sapori. Iginio riprende la tradizione del passato, con quella delizia unica che è la crema degli angeli e poi lavora alla ricerca dei sapori che rispecchiano l'identità della sua Terra: il Gargano e la Puglia. L'eco delle sue specialità arriva in tutta Italia, con recensioni lusinghiere e riconoscimenti per l'elevata qualità e la bontà dei suoi gelati. Tra le recensioni citiamo quelle del quotidiano La Repubblica e di Identità Golose, firmata dal suo creatore e direttore Paolo Marchi, figlio del Rolly. Nella gelateria di Iginio Ventura, in un locale di recente rinnovato, non vedi il gelato in bella mostra. Il gelato è nei pozzetti di antica tradizione, che contengono le carapine. Si perchè la regola è che ogni gusto ha la sua temperatura e quindi nel pozzetto ogni gusto ha

la sua posizione. Oltre alla crema degli angeli realizzata con uova fresche cotte lentamente girandole a mano, artigianalità pura, ci sono poi i sapori della terra, i gusti delle stracciatelle di arancia amara del Gargano con scorzoni di arance candite bagnati nel cioccolato fondente fuso e la stracciatella di pistacchio. Frutta di stagione e locale nei gusti alle more selvatiche del Gargano o le amarene del Gargano ma ci sono gli abbinamenti "moderni" accattivanti di arancia e zenzero, capace di liberare sapori straordinari e dissetanti, creati con arance locali spremute e radice di zenzero estratta. La gelateria è aperta da Pasqua fino ad ottobre. Da qualche anno la gelateria ha un Ape il classico Ape a tre ruote, (i diversamente giovani trentini ricorderanno "el Moro" che vendeva così i suoi gelati, per la città) allestito rigorosamente con i pozzetti, che porta il gelato sulle spiagge di Peschici

U.M.



# Il Novello

di Ugo Merlo

Il Novello 2020 è stato immesso sul mercato a fine ottobre. Un vino piacevole, che in Trentino, dopo i fasti degli anni ottanta e novanta dello scorso secolo, con una produzione nazionale di circa 20 milioni di bottiglie, mantiene costanti i numeri. Sono circa 400 mila le bottiglie di Novello targate Trentino, la maggior parte realizzate con uve di Teroldego in purezza. Il Novello in Trentino è stato fatto da 7 cantine, nonostante le problematiche di questo 2020, dovute al Covid. I prezzi vanno dai 4.40 € del Fiori d'Inverno della Cavit di Ravina di Trento, ai 10 € del Novello di Teroldego di Roberto Zeni di Grumo San Michele. Cavit fa due etichette di Novello: il Fiori d'Inverno per la grande distribuzione e il Terrazze della Luna, Teroldego in purezza, per le enoteche e la ristorazione. Con l'etichetta Novello di Teroldego la Cantina di Mezzacorona, realizza nella cittadella del vino della piana Rotaliana il suo Novello in purezza con uve di Teroldego. La Cantina di Mezzolombardo fedele alla tradizione realizza il suo Novello di Teroldego come la Concilio Vini di Volano produce il Novello di Teroldego Vigneti delle Dolomiti. Alla Cantina di Aldeno si producono due etichette: Il Novello ed il Fresco Fresco. La Cantina

Gaierhof di Roverè della Luna fa un Novello di Teroldego con uve provenienti da collina. Marco Donati a Mezzacorona, storico vignaiolo lo realizza dedicando una piccola partita di uve al suo Novello di Teroldego, mentre Roberto Zeni, ha una produzione più consistente di un Novello di Teroldego, che ha un buon mercato per la sua elevata qualità.

Nasce in origine in Francia negli anni '30 dello scorso secolo, il Novello, con la denominazione Beaujolais Nouveau. In Trentino i primi ad intuire le potenzialità del Teroldego per realizzare il Novello nella nostra provincia furono, nel 1979, Virgilio Grigolli e Luciano Lunelli. Una storia breve quella del Novello di Teroldego, che con la qualità può continuare,

## Come si realizza il Novello di Teroldego.

La vinificazione del Novello è un processo di lavorazione delle uve ad acini interi. Qualche giorno prima della vendemmia delle uve destinate al Novello, si raccoglie una piccola quantità di uva per preparare il mosto d'avviamento. Poi le uve vengono vendemmiate e gli acini, interi, vengono posti nei tini dove già fermentava il mosto della piccola quantità raccolta. In questo ambiente ricco di anidride carbonica, sprigionata dal mosto in fermentazione avviene la macerazione carbonica, che dura otto giorni ad una temperatura di 30°C. L'anidride carbonica attacca l'acido malico, donando rotondità al mosto. L'uva viene quindi ammostata iniziando così il vero processo di fermentazione in rosso per due giorni. Successivamente si svina, si pressa leggermente l'uva e viene ultimata la fermentazione. Dopo alcune settimane di decantazione il Novello è pronto per essere imbottigliato. Il suo colore è rosso rubino ed i profumi sono fruttati e freschi. Un vino amabile che si abbina con le castagne.



# Programmi 2021

Pur con tutte le incognite dovute all'evoluzione della pandemia la Confraternita della Vite e del Vino ipotizza, per il 2021 di dar seguito ad un programma di eventi, che ripropone quelli del 2020. Dovremmo incominciare con il Simposio di primavera. In data da definire faremo la degustazione dei vini delle tenute Einaudi di Dogliani, i vini saranno offerti dalla nostra Confraternita. Un evento particolare perché in quest'occasione potremo visitare la sede del Rettorato dell'Ateneo di Trento, Palazzo Sardagna, (in via Calepina di fronte alla Camera di Commercio) antico Palazzo allora di proprietà dei Conti Sardagna, attuali proprietari delle Tenute Einaudi. Si dovrebbe tenere poi la nostra assemblea generale con la presentazione ai confratelli del protocollo d'intesa, prodotto dalla Fondazione Mach di San Michele e finanziato dalla nostra Confraternita, sull'analisi delle risorse genetiche della vite in Trentino, con il supporto dell'autrice la dottoressa Stella Grando. Speriamo di poter fare, a maggio, il viaggio in Francia. Una gita particolarmente interessante, per conoscere vini straordinari e per visitare luoghi e città ricchissime di storia e di castelli. Da recuperare anche la visita alla cantina dell'Abbazia di Novacella, con visita ad Hansi Baumgartner, grande affinaio di formaggi, nei pressi della cantina. La speranza è che ritornino gli eventi del mondo del vino come la tradizionale e suggestiva, nella settimana Santa, spremitura delle uve della Nosiola per fare il Vino Santo. Passata l'estate dovremmo avere il settembre Rotaliano dedicato al Teroldego e la giornata dedicata al peperoncino e la visita alla Cantina Masi. Per chiudere con il Simposio d'Inverno, con la consueta nomina dei nuovi confratelli.



*Il vino prepara i cuori  
e li rende più pronti alla passione.*

Ovidio (43 a.C. - 17 d.C.)



## Confraternita della Vite e del Vino di Trento

[info@confraternitadellaviteedelvinoditrento.it](mailto:info@confraternitadellaviteedelvinoditrento.it)

[capitolo@confraternitadellaviteedelvinoditrento.it](mailto:capitolo@confraternitadellaviteedelvinoditrento.it)

Telefono: Segreteria +39 348 5588663

Confraternita della Vite e del Vino di Trento | Via del Suffragio, 3 - 38122 Trento (Italia)