

## Trentino Marzemino, la Vallagarina nel bicchiere



Alzi la mano chi, appassionato di musica classica, non conosca e non abbia mai ascoltato, nemmeno per una volta, quell'assoluto capolavoro che è il **Don Giovanni** (K 527) di **Wolfgang Amadeus Mozart**.

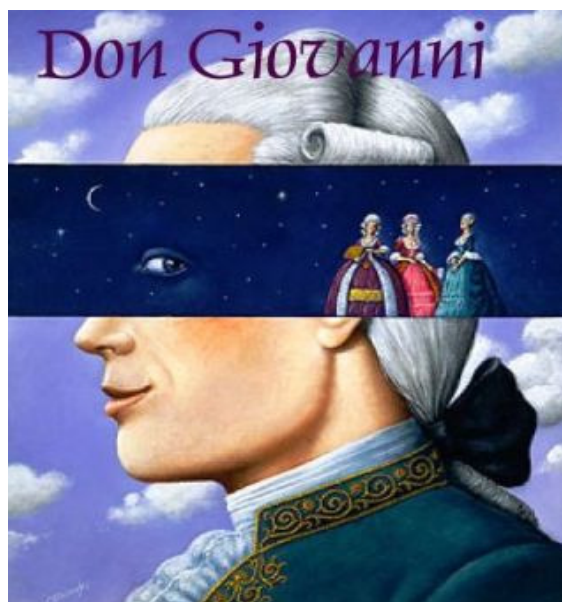
### Piccolo excursus storico-musicologico

Considerato tra le opere somme del genio salisburghese, questo spettacolare, chiaroscurale dramma giocoso, vede la collaborazione per la stesura del libretto (come era già accaduto con *Le nozze di Figaro* e si ripeterà con *Così fan tutte*) di un poeta e librettista italiano noto come **Lorenzo Da Ponte**, che nacque in quel di Ceneda, frazione di Vittorio Veneto in provincia di Treviso come Emanuele Conegliano.

Non è un particolare influente l'origine di Da Ponte, nello sviluppo di quello che andrò a scrivere in seguito, perché il fatto che il librettista de "**Il dissoluto punito, ossia il Don Giovanni**", questo il titolo completo dell'opera, fosse nativo della Marca Trevigiana, ovvero di una zona dove, **come si può leggere qui**, l'antica tradizione vinicola vedeva come vino simbolo non tanto il Prosecco, bensì il Marzemino di Refrontolo, oggi **Refrontolo Passito**, un vino da dessert, da conversazione, prodotto in una zona molto limitata che comprende i comuni di Refrontolo, Pieve di Soligo e San Pietro di Feletto, distanti solo una quindicina di chilometri dal borgo natio di Da Ponte, fa capire come proprio a quel particolare Marzemino si stesse riferendo.

Allorché, nella scena 17 del secondo atto, fa esclamare a Don Giovanni che si rivolge al servitore Leporello "*Versa il vino! Eccellente Marzimino!*" Marzimino, si badi bene, con la i e non con la e.

Eppure, nonostante Refrontolo abbia voluto innalzare un monumento a questo raro vino per richiamare l'attenzione dei turisti e per ricordare il grande Mozart che lo ha immortalato nel *Don Giovanni*, quando si parla di Marzemino si pensa soprattutto, visto che ben altre sono le dimensioni, ad uno dei vini simboli del **Trentino**, a quel Marzemino, vitigno a bacca rossa che ha trovato il suo *habitat* ideale sui terreni basaltici del basso Trentino e in particolare nella **Vallagarina**.



Intendiamoci, anche in questo caso entra in gioco Mozart, un giovanissimo Mozart, che fu ospite in Vallagarina dei conti Lodron, nel loro palazzo di Nogaredo, nel 1776. A Salisburgo la contessa Antonia Lodron era amica dei Mozart. Wolfgang Amadeus e la sorella Nannerl davano lezioni di pianoforte alle figlie della contessa. Il concerto per tre pianoforti, il K242, fu composto da Mozart per la contessa Antonia e le figlie Aloisia e Giuseppa Lodron.

Quel concerto e due divertimenti del 1776-77, il K247 e il K278, che sono noti con il nome di *Lodronische Nachtmusiken* (Serenate lodroniane) sono dedicati alla contessa stessa.

Sicuramente Mozart non aveva dimenticato l'amicizia per questa casata di origine trentina e la permanenza in quel borgo nei dintorni di Rovereto, ma molto più ovvio pensare che l'autore del libretto, Lorenzo Da Ponte, per il *Marzemino* con cui brindare nel Don Giovanni pensasse al proprio, quello passito, non a quello secco da sempre prodotto in quella Valle dell'Adige dove il vitigno dal colore intenso e dai profumi, altrettanto vivi, di mirtillo e di frutti di bosco ha trovato la sua patria ideale. E dove tutt'oggi caratterizza fino a rappresentarne l'essenza la produzione di quella grande terra da vino che è la Vallagarina.

Personalmente sono da tanto tempo un sostenitore del valore di questo piccolo grande vino, e da cultore anche di Mozart e del suo genio mi ha sempre divertito il pensare quale Marzemino il compositore austriaco avesse conosciuto e amato. Se quello "da meditazione" originario delle terre del suo librettista, oppure quello, splendido su carne di maiale, soprattutto le gustose lucaniche, che è il vanto dell'area intorno al borgo di Rovereto.

Talmente appassionato e attento alle sue sorti, da aver chiesto recentemente agli amici Sabrina Schench e Paolo Benati della Trentino Spa, Società di marketing territoriale del Trentino, di organizzarmi una degustazione di un ampio numero di Trentino Marzemino Doc, anche nella tipologie superiore con le sottozone Isera e Ziresi, per capire quale fosse il livello generale di questo vino non da degustazione, ma da apprezzare a tavola su piatti saporiti.

### **I numeri del Trentino Marzemino**

Voglio fornire alcuni dati statistici ed economici prima di passare alle mie impressioni generali di degustazione e alla proposta delle note d'assaggio di alcuni dei vini (in larghissima parte di annata 2008, quando ho degustato, in marzo, molti 2009 non erano ancora stati imbottigliati) che mi sono maggiormente piaciuti. Numeri che pensano servano a dare un'idea dell'importanza di questo vitigno e di questo vino nell'ambito dell'economia vitivinicola della parte meridionale, a sud di Trento, del Trentino.

Si tratta di dati forniti da aziende produttrici e imbottigliatrici del territorio su volume e valore delle vendite, mercati, distribuzione riferiti ancora all'anno 2008. Complessivamente il Marzemino rappresenta il 4% della produzione di vino in provincia (nel 1980 era l'1,6%) e la produzione è abilitata solo tramite la denominazione di origine "Trentino". Il Marzemino è la quinta varietà a bacca rossa in percentuale coltivata, dopo Merlot, Teroldego, Schiava e i Cabernet.

Il progetto di tutela della coltivazione dei vitigni autoctoni delle sottozone si è realizzato anche con

l'istituzione delle denominazioni "Superiore", "Superiore d'Isera" e "Superiore dei Ziresi" che oggi rappresentano quasi il 10,2% della produzione complessiva di tale tipologia in Trentino. Nel 2008 la produzione abilitata di Marzemino è stata di oltre 26mila ettolitri, mentre nel medesimo anno le aziende dichiarano di aver venduto 2.109.177 bottiglie (delle quali 12.654 di "Superiore", 11.545 di "Superiore dei Ziresi" e 102.057 di "Superiore d'Isera").

### **Il mercato del Trentino Marzemino**

Il fatturato si aggira intorno agli 8,6 milioni di euro e, naturalmente, il Marzemino ha un mercato prevalentemente locale: il 55,89% delle vendite, difatti, avviene in provincia di Trento, mentre il 38,86% è destinato al mercato nazionale. Il fatturato complessivo generato dalle vendite nel 2008 dell'imbottigliato di Marzemino ammonta a 8,6 milioni di euro.

Da segnalare, un buon incremento medio annuo del fatturato del 13,3% dal 2005 nonostante un lieve calo dell'imbottigliato complessivo del 4,7%. I principali bacini di assorbimento nazionali del Trentino Marzemino sono la Lombardia, l'Emilia-Romagna e il Veneto, mentre il rimanente 5,1% viene esportato per lo più in Germania e nel Regno Unito. Il 42,7% delle bottiglie viene proposto sul mercato della Grande distribuzione organizzata, il 37,34% è trattato da grossisti, l'11,70% in ristoranti, bar e alberghi (a cui si aggiunge il 2,29% del Marzemino venduto in enoteche specializzate), mentre circa il 6% è acquistato direttamente in azienda.

Leggermente diversa è la situazione per il "Superiore" e delle sottozone che, per caratteristiche di qualità, privilegiano canali commerciali vocati alla qualità (ristoranti 39,19%, enoteche 8,71% e cantina 18,6%).

### **Cosa mi ha detto la degustazione**

Questi, nella loro essenzialità, i dati statistici relativi alla realtà del Trentino Marzemino oggi, mentre passando alla mia degustazione, che si è svolta lo scorso 25 febbraio a Trento, presso il **Palazzo Roccabruna**, la casa dei prodotti trentini, devo sottolineare che l'assaggio ha messo in evidenza da subito una duplice modalità del vino, uno stile più succoso, "ciliegioso", aperto e uno più essenziale minerale con acidità più importanti e tannino che si fa sentire.

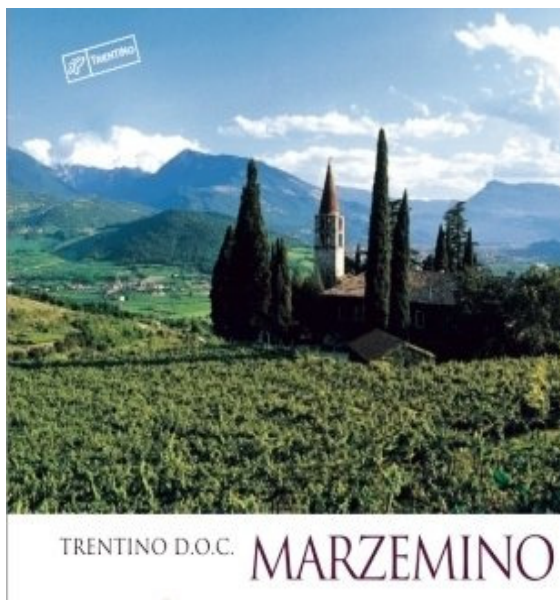
I 2008 hanno mostrato un'eccellente tenuta e una bella possibilità di evoluzione. Interessante in tutti i vini la componente acidità, la freschezza, vini che richiamano decisamente il cibo molto "*food friendly*", come direbbero gli anglosassoni, con una notevole eleganza esecutiva e una buona personalità.

Vini veri, autentici, ben fatti, con una apprezzabile rusticità da "periferia dell'impero" se si vuole, da provincia ma che ha una sua cultura e una sua saggezza. Vini che rendono omaggio all'antica ragione del vino, farsi bere e farsi apprezzare sui cibi, vini assolutamente non appariscenti, non ruffiani, non da degustazione o "da guide", vini a misura di consumatore goloso che abbia voglia di affezionarsi ad un'espressione non modaiola, autentica, piacevole, con acidità, tannini che mordono, frutto selvatico, del vino.

### **Musica diversa con i 2007 ed il Marzemino Superiore**

Con i 2007 e con diversi vini della tipologia Superiore si perde un po' il frutto, si acquisisce materia e complessità, ma a scapito della personalità del vino, che diventa sì più importante, ma ha meno piacevolezza e meno "simpatia". I vini sembrano più impegnati a stupire, a mettersi in linea con l'estetica dominante che pensati per farsi bere. Vini un po' de-localizzati, che profumano meno di Trentino e di Vallagarina.

Emerge in molti una componente minerale basaltica molto interessante che fa capire che il Marzemino non è solo frutto. Penalizzata un po', forse un po' troppo, la beva. Sono però vini ancora integri, ma privati di quella allegria espressiva, di quell'esuberanza un po' ruspante e schietta, che credo costituisca una delle principali caratteristiche e dei pregi del Trentino Marzemino.



Ecco le **note di degustazione** di alcuni dei vini che ho maggiormente apprezzato.

**Trentino Marzemino 2009 Cantina Mori Colli Zugna**

Colore rubino violaceo di bella intensità e brillantezza, naso di nitida succosità e immediatezza, netta la ciliegia ben matura ma ancora polputa e croccante con note di sottobosco in sottofondo e leggeri accenni di liquirizia e bella vena floreale. Bocca di notevole dolcezza, fresco, vivo, nervoso, con un bel sostegno tannico e una buona persistenza e una netta nota di mandorla sul finale molto equilibrato e piacevole

**Trentino Marzemino Superiore Terra S. Mauro 2008 Cantina Mori - Colli Zugna**

Colore rubino scarico luminoso con leggera vena violacea, naso molto compatto, succoso di buona profondità ciliegia con note di prugna, viola, grafite, liquirizia alloro a comporre un insieme molto intrigante. La bocca è molto coerente con il naso, con un bel frutto vivo succoso rotondo con giusta dolcezza; ha sviluppo, buon sostegno tannico, persistenza e finale giocato sul frutto.

**Trentino Marzemino Delle Masere 2008 Maso ai Dossi**

Rubino squillante con leggera vena violacea, naso fresco vivo essenziale più floreale e minerale che fruttato, bella la vivacità l'eleganza la fragranza, con ciliegia succosa, accenni selvatici, di erbe aromatiche, una vena di mandorla precisa. Bocca molto dinamica, non ha grande materia, ma ha dinamismo, incisività, nerbo, un'acidità che spinge ancora e grande "sale": molto minerale il finale.

**Trentino Marzemino 2008 Cantina di Aldeno**

Splendido colore rubino violaceo brillante luminoso di bella intensità e vivacità. Naso molto caratteristico, su note selvatiche leggermente animali, con accenni di cuoio, bella marasca matura, liquirizia, cuoio di bella plasticità profondità e nerbo. Bocca viva, sapida, nervosa, con acidità che spinge, un buon corredo tannico, con dinamismo, sale, articolazione finale. Abbastanza lungo persistente chiude su vena leggermente amarognola tipica.

**Trentino Marzemino 2008 Gaierhof**

Bella brillantezza e vivacità cromatica, naso molto compatto cremoso su note di frutta matura che mantengono una loro croccante polposità con una leggera sprezzatura tra un floreale che richiama il geranio e accenni di spezie. Bocca con una bella presenza di frutto rotondo ben polputo e una interessante struttura con tannini levigati e finale lungo.

**Trentino Marzemino 2008 Istituto San Michele all'Adige**

Colore rubino vivace, integro brillante luminoso, naso dolce succoso di bella plasticità con ciliegia in evidenza, venature di grafite e liquirizia, naso di interessante espansione e fittezza, con maturità e dolcezza calibrata del frutto e venature floreali.

Bocca di bella estrazione fruttata, una ciliegia viva piena croccante, con una notevole componente acido salata e un finale lungo e preciso.

**Trentino Marzemino 2008 Letrari**

Colore intenso, naso di grande espansione calore maturità di frutto, con una componente balsamica mentolata spiccata, accenni di liquirizia, grafite e una leggera speziatura. Molto compatto in bocca, gusto pieno, estrattivo, con un frutto denso caldo una notevole polpa un corredo tannico pronunciato e una buona persistenza. Vino impegnativo, complesso ricco.

### **Trentino Marzemino 2008 Maso Speron d'Oro**

Colore rubino violaceo molto brillante e luminoso con una certa consistenza del vino nel bicchiere, naso molto intrigante, selvatico con una nitida componente di china, erbe aromatiche, fiori secchi e accenni balsamico-mentolati molto interessante. Bocca ricca piena incisiva, con una bella materia, saldo sostegno tannico, buon dinamismo. Vino più minerale che giocato su un frutto che è comunque presente anche se non protagonista.

### **Trentino Marzemino 2008 Salizzoni Valter**

Colore di bella integrità e profondità, naso fitto variegato compatto, con belle venature selvatiche di sottobosco accenni animali e cuoiosi, sfumature affumicate petrose a comporre un insieme molto personale. Bocca molto fresca, viva, succosa, con un frutto ben completato da un tannino ben sottolineato ma non aggressivo: insieme di buon equilibrio e complessità con una bella vena di mandorla sul finale.

### **Trentino Marzemino Superiore Isera 907 2007 Cantina sociale d'Isera**

Colore intenso, naso fitto variegato, compatto dove è protagonista la componente minerale, con sfumature di grafite, liquirizia, erbe aromatiche, china, genziana, rabarbaro che richiama vagamente il Barolo chinato. La componente fruttata tende a richiamare più la prugna secca che la ciliegia.

Bocca essenziale petrosa incisiva nervosa con un frutto piccolo, ma una grande energia che va in profondità lunga e salata la persistenza.

### **Trentino Marzemino Bottega dei Vinai 2008 Cavit**

Colore rubino violaceo di bella intensità e brillantezza, naso molto caldo pieno succoso di notevole tessitura, con ciliegia matura viola mandorla accenni speziati liquirizia nera striature di fiori secchi e lavanda in evidenza. Al gusto bella la consistenza e l'integrità del frutto, con una componente tannica importante che morde ancora e dà nerbo e un'acidità piuttosto presente **Trentino Marzemino Superiore d'Isera 2007 Vivallis**

Naso di buona consistenza ancora, con un bel frutto vivo e succoso, una polpa croccante, con striature di liquirizia, viola mammola accenni cuoiosi animali fiori secchi in sottofondo. Bocca molto salata, con nerbo incisivo; ha freschezza carattere bell'allungo ancora un piccolo frutto ma in questo caso la piacevolezza non è penalizzata grazie ad un corredo acido importante **Trentino Marzemino 2008 Viticoltori in Avio**

Colore di media intensità, anche se vivo e luminoso, naso molto fresco fragrante espressivo con una bella interazione tra note floreali selvatiche e una piccola ciliegia. Bocca simpatica, allegra, fresca, con una certa energia sapida e nervosa; non è di grande ampiezza ma ha verticalità, profondità, sale e nerbo minerale sul finale

### **Trentino Marzemino "Mozart" 2008 Concilio Vini**

Colore rubino appena violaceo di grande brillantezza e allegria, naso aperto, franco, floreale, molto espressivo e diretto, con una leggera speziatura, accenni mentolati balsamici, una buona dolcezza succosa del frutto a costituire un insieme vivo di bella espressività. Bocca di apprezzabile dolcezza, rotonda, sapida, più giocata su componenti minerali terrose che sul frutto acidità che si fa sentire e spinge e finale molto caratteristico su note di mandorla

### **Marzemino Igt Poiema 2007 Eugenio Rosi**

Grande intensità di colore, grasso e denso nel bicchiere, intriganti note salmastre selvatiche minerali di polvere da sparo e alloro, con una bella dolcezza succosa del frutto che porta verso la prugna più che sulla ciliegia. Al gusto, grasso e avvolgente, ampio carnoso persistente, con bella struttura e una nota leggermente asciutta amara sul finale

### **Trentino Marzemino Doron Uve surmature Eugenio Rosi**

Colore e densità da Pedro Ximenez spagnolo, naso intrigante caldo denso suadente, con note di carruba, rabarbaro, mora, sciroppo di amarene, spezie e incenso. Gusto caldo, pieno, suadente, di grande ricchezza e viscosità, ma sorprendentemente fresco e vivo, con una calibrata dolcezza e una vena di menta, molto equilibrato atipico ma gran bella materia. In fondo anche questo, con un vago ricordo di quello caro a Lorenzo Da Ponte, è Marzemino!

Franco Ziliani