

# Il Marzemino Sfida e Passione

**C**hi fa Pinot e Marzemino non dorme mai fino al mattino. Non sappiamo se inventata lì a nostro uso esclusivo o se è un proverbio vero. Fatto sta che così ce l'hanno sintetizzata durante un nostro piccolo viaggio nella soleggiata Val Lagarina, che si estende lungo l'Adige dalla periferia sud di Trento alla linea di confine con la provincia di Verona. Una quarantina di chilometri in tutto. Il detto, chiamiamolo così, sta a significare la preoccupazione del produttore nel trasformare i due vitigni in vino. Chi vuole avere a che fare

Facile da bere e difficile da fare. È il vino della tradizione trentina, specie della Val Lagarina, dove il vitigno marzemino, delicato e scontroso, mise radici oltre sei secoli fa

con loro, insomma, deve stare sempre all'erta, sveglio. Lasciamo da parte il pinot nero, che si fa anche in altri posti e regioni, e restiamo sul marzemino, che della Val Lagarina è il vitigno e il vino

principe. "Macchè principe, è un lazaron!", ci ha detto scherzando al telefono un produttore nei dintorni di Rovereto, che della valle è "capitale". Perché? Perché è un vino molto facile da bere ma

molto difficile da fare. Un vitigno definito persino subdolo, dal brutto carattere, anche se qui si chiama ufficialmente "Marzemino gentile", per ben distinguerlo da altri marzemino e sinonimi che si coltivano altrove e che fanno parte di una famiglia allargata. Perché subdolo? «*L'uva è bella da vedere, ricca, compatta, ma poi se non sai lavorarla alla perfezione in cantina, ti frega*», spiega con chiarezza Luciano Tranquillini, enologo e direttore tecnico della Cantina Mori Colli Zugna di Mori. «*Basta un solo errore e ti bastona e non recuperi più*» ▶

## Origini orientali

Il vitigno marzemino arrivò in Val Lagarina intorno al 1400 nel bagaglio di soldati d'origine trentina, un po' contadini un po' soldati di ventura, che per conto della Repubblica di Venezia erano andati su e giù per le rotte orientali. Marzemino pare derivi da Merzifon, che oggi è una importante cittadina della Turchia, quasi sul Mar Nero. C'è anche un posto, tra Carinzia e Slovenia, che si è chiamato a lungo, già dal 1500, Marzmin. Anche lì i veneziani hanno avuto casa e bottega. Il 4 settembre, in tv, a un tg1 del

13,30, abbiamo visto un servizio su un vitigno e un vino dell'isola greca di Lefkada, tra Corfù e Cefalonia, chiamato marsan o barzan. Studi fatti dall'università di Milano hanno trovato strettissime analogie tra marzemino (un tempo anche barzemino) e il marsan o barzan. Si deduce che Lefkada, isola ionica a metà strada tra gli antichi confini tra civiltà orientale e occidentale, abbia fatto da lungo punto di sosta nella migrazione del vitigno da ovest ad est. Ma pure lì, a Lefkada, i veneziani...





**Il castello di Avio, simbolo della bassa Val Lagarina, dove l'uva marzemino è coltivata con grande attenzione.**

*niente. O gli stai dietro per farlo davvero bene o lo devi togliere di torno».*

*«Il Marzemino è come una donna dai capelli rossi», gli fa quasi eco Leonello Letrari, che in fatto di vini trentini e di marzemino in particolare vanta esperienza invidiabilissima. «Può affascinarti immediatamente ma può anche sembrarti assai strana».*

*«Ma 'sti trentini-veneziani non potevano portar su altra roba?», sogghigna il roveretano Armando Simoncelli che, nonostante l'ironia, del marzemino è gran cultore e sostenitore, «se non altro perché il marzemino è il nostro vino storico, popolare, tipico e già solo per questo merita attenzione e sostegno».*

La battuta di Simoncelli ci porta alle origini dell'uva tipica "lagarina". Pare, infatti, che il vitigno sia stato importato nella zona da coloni-militari trentini al soldo della Repubblica di Venezia, la quale nella valle dell'Adige e dintorni piantò solide basi e soprattutto fece grandi affari a partire dal 1400. Ancora oggi si vedono in giro fregi e stemmi di leoni alati, simbolo della Serenissima.



Il vitigno mise radici in terra Lagarina e poi da lì tentò nuove migrazioni, specie tra le colline delle regioni confinanti, venete e lombarde, ma con limitato successo. Solo in quella striscia di Trentino del sud trovò la collocazione perfetta, finendo per spiccare in maniera particolare in due zone ben distinte. Nell'area di Isera, alla porta sud di Rovereto, sulla destra dell'Adige, e in quella dei Ziresi (dal termine: ciliegi), alla porta nord di Rovereto, alla sinistra dell'Adige. Da queste due piccole aree ben identificate arriva l'uva più interessante, frutto di maggior selezione, quindi genitrice dei Marzemino più quotati. Ma torniamo per un attimo al caratteraccio. Da cosa deriva? Dalla natura dell'uva, che sembra fatta apposta per complicare e cose, e al tempo stesso per dar vita a quelle sfide che viticoltori e i produttori locali, testardi e appassionati, continuano ad affrontare anno per anno.

### Un vitigno difficile

Dice Lucia Letrari che con la famiglia conduce l'azienda omonima e che dall'Istituto agrario di San Michele è uscita con una tesi proprio sul

## Scelti per voi

### Trentino Doc Superiore Marzemino d'Isera "Nailam" 2007

**La-Vis**  
Via Carmine, 7  
38015 Lavis (Tn)  
tel. 0461.440111  
www.la-vis.com  
**10 euro**

Rosso rubino luminoso. Profumi intensi e gradevoli con note di amarena e mandorla. In bocca si sentono sentori di amarena sotto spirito e gradevoli note speziate di pepe nero.



### Trentino Doc Marzemino "Farfossi" 2007

**Cavit**  
Via del Ponte di Ravina 31  
38040 Trento  
tel. 0461.381711  
fax 0461.912700  
www.cavit.it  
**10,90 euro**

Porpora luminoso e vivo. Al naso sentori evidenti di frutti di bosco, viola e ciliegia sotto spirito. In bocca fresco, per l'acidità, ma anche di buona consistenza e armonico.



### Trentino Doc Marzemino 2008

**Simoncelli Armando**  
Via Navicello 7  
38068 Rovereto (Tn)  
tel. 0464.432373  
fax 0464.487371  
www.simoncelli.it  
**11 euro**

Rosso rubino dai riflessi porpora. Profumi intensi di frutti di bosco e di marmellata di ciliegia, con un lieve finale di spezie. In bocca ricorda la ciliegia e la pesca. Nota fresca finale.



## Scelti per voi

**Trentino Doc Marzemino  
"Vigna del Gelso" 2008**  
Cant. Soc. Mori-Colli Zugna  
Via del Garda 35  
38065 Mori (Tn)  
tel. 0464.918154  
fax 0464.910922  
www.cantinamoricollizugna.it  
**6,75 euro**

Rosso rubino dai riflessi porpora. Profumi di ciliegia fresca con leggere note speziate. Finale di mandorla. Piacevole tannino in bocca, con note di spezie e viola e un finale balsamico.



**Trentino Doc Marzemino  
"Castel Firmian" 2008**  
Mezzacorona  
Via del Teroldego 1  
38016 Mezzacorona (Tn)  
tel. 0461.616399  
fax 0461.605695  
www.mezzacorona.it  
**7,50 euro**

Rosso rubino acceso con riflessi porpora. Profumi di fragola e ciliegia e note di amarena. Fresco e morbido, in bocca, con note di amarena e mandorla. Finale ricco di frutta rossa.



**Trentino Doc Marzemino  
2008**  
Gaierhof  
Via Quattro Novembre 51  
38030 Roverè della Luna (Tn)  
tel. 0461.658514  
fax 0461.658587  
www.gaierhof.com  
**8,70 euro**

Rubino con lievi sfumature porpora. Profumi di more e fragole, di viole e note di chiodi garofano e cannella. In bocca è fresco grazie a una buona acidità e a una leggera astringenza.



**Trentino Doc Marzemino  
"Vigna Fornás" 2007**  
Vivallis  
Via per Brancolino 4  
38060 Nogaredo (Tn)  
tel. 0464.421370  
fax 0464.412105  
www.vivallis.it  
**10 euro**

Rosso rubino dai riflessi violacei. Profumi intensi di ciliegie, viole e liquirizia, leggermente vinosi. In bocca è fresco grazie all'acidità e all'astringenza. Il finale richiama la liquirizia.



marzemino: «*Il vitigno è difficile, perchè in primavera fa tralci esili, con gemme friabili che vanno su in verticale: basta un colpo di vento forte per spazzare via tutto. L'uva, poi ha la buccia fragile, devi maneggiarla in guanti bianchi,*

## Da sapere

Le uve del vino Trentino Doc Marzemino devono essere prodotte nei territori di 13 comuni della Val Lagarina. Le uve della Trentino Doc Marzemino accompagnata dall'appellativo Superiore devono invece essere coltivate in zone più ristrette, in terreni di comuni compresi nelle zone vocate di Isera e Ziresi. Anche i nomi di queste due zone devono essere riportate in etichetta.

con delicatezza». Aggiunge la sua Fausto Compostrini, direttore della Cantina di Isera che ha proprio nel Marzemino il suo vino di punta: «*Il vitigno ha carenze congenite, e molto dipende dalla posizione dei vigneti, dal microclima, dal terreno. Se qualcosa va storto, per esempio variazioni eccessive di temperatura o di umidità, non arriva a maturazione perfetta, non raggiunge grado alcolico, a volte anche il grappolo secca o, al contrario, marcisce». Flavio Cristoforetti, giovane enologo della Cantina Vivallis: «*Il marzemino ha lieviti e batteri che, per qualche motivo hanno poca voglia di lavorare. Hanno bisogno di essere sostenuti con l'ossigeno in alcune fasi del processo di trasformazione dell'uva in vino. Ma con attenzione, competenza, col contagocce. Troppo ossigeno infatti fa male, il vino diventa subito vecchio».**

Insomma, un lavoraccio. Ma allora perché insistere a farlo, considerando la presenza di vitigni più facili, sicuri? Domanda che trova tutti concordi nella risposta, sintetizzata di nuovo da Fausto Compostrini di Isera: «*Ci piace la sfida,*

**Trentino Doc Superiore  
Marzemino d'Isera  
"Etichetta Verde" 2007**  
Cantina d'Isera  
Via al Ponte 1  
38060 Isera (Tn)  
tel. 0464.433795  
www.cantinaisera.it  
**12 euro**

Rubino dagli accesi riflessi porpora. Profumi eleganti, con note minerali e fruttate di amarena e ciliegia. In bocca si sentono note di menta e frutti di bosco e una leggera nota di mandorla.



**Trentino Doc Marzemino  
"Vigneto Capitello" 2008**  
Vallarom  
Fraz. Masi 21  
38063 Avio (Tn)  
tel. 0464.6864297  
fax 0464.687032  
www.vallarom.it  
**13 euro**

Rosso rubino brillante. Profumi ricchi, con note di frutti di bosco. In bocca si sente una nota di frutta rossa, unita a sentori speziati e di amarena sotto spirito. Finale ricco e persistente.



**Trentino Doc  
Marzemino 2008**  
Letrari  
Via Monte Baldo 13/15  
38068 Rovereto (Tn)  
tel. 0464.480200  
fax 0464.401451  
www.lettrari.it  
**14 euro**

Rosso rubino acceso e brillante. Profumi speziati, con note di amarena sotto spirito e finale di mandorla. In bocca si sentono note di amarena, pepe e cannella. Gradevole finale tannico.







**La zona dei Ziresi, i ciliegi, di cui uno è in primo piano, è a nord di Rovereto e molto vocata per il marzemino.**

ottenere un ottimo vino da un vitigno difficile. Il bello è proprio qui. A me personalmente fare un rosso omogeneo da un vitigno tuttofare interessa ben poco». Armando Simoncelli torna sul tema della territorialità: «È un vino tipico trentino da oltre 600 anni. Questo dovrebbe bastare. Poi, vuoi mettere la soddisfazione di fare un vino eccellente da un vitigno così? C'è la selezione delle uve, lo scrupolo in cantina, la tecnica, i rischi... insomma è un bel lavorare, intenso. Molto però dipende dal terreno che la vigna ha sotto i piedi. Bisogna andarci d'accordo».

### Un terreno invidiabile

Chi ha un terreno invidiabile per il marzemino, oltre che per altre uve, è Filippo Scienza. Studi ed esperienze internazionali nel mondo del vino, con la moglie Barbara conduce l'azienda Vallarom, sul lato sinistro dell'Adige, non lontano dal castello di Avio. Il solido maso-cantina e le vigne stanno su un promontorio costruito dai detriti lasciati da antichi ghiacciai. Il suolo è un mix di ghiaia, sabbia, dolomia e anche di polvere scura offerta dal monte Baldo, antico vulcano in disuso. Il sole illumina i vigneti fin nel tardo pomeriggio e intorno ai filari ci sono rocce e boschi. Al mattino soffia il vento da nord, fresco. Verso le ore 13, tutti i santi giorni, la direzione del vento si inverte. Arriva da

## ●●● Bisogna conoscere bene il terreno, la vigna e anche applicarsi molto in cantina ●●●

sud l'Ora, il vento dai toni mediterranei che nasce dal lago di Garda. Tipologia di terreno, ventilazione costante, esposizione, scelta di cloni accurata e coltivazione a spalliera anziché con la tradizionale pergola trentina, permettono al Marzemino di questa piccola azienda di raggiungere eccellenti risultati. «Comunque», minimizza Scienza, «ne facciamo poche migliaia di bottiglie e quindi è relativamente facile venderle bene». Fatto sta che il mercato del suo Marzemino si estende ben oltre i confini regionali. Dunque, passione per la tradizione, interesse per il vitigno e gusto per la sfida. Ma, altra domanda, quale Marzemino? Lucia Letrari non ha dubbi:

*«un vino giovane, immediato, fresco, gentile appunto. Un rosso d'annata, come si dice in gergo. Con uve colte e pigiate, senza appassimento, come qualcun altro fa, perché l'appassimento rischia di dare una sensazione di cotto al vino, di aumentarne il finale lievemente amaro che già l'uva regala di suo».*

### Sa anche invecchiare

Per i tecnici della Cantina di Isera il Marzemino invece può anche invecchiare un po', stare in bottiglia anche di più di tre anni, migliorando, lasciandosi indietro piccole spigolosità iniziali. Per dare sostanza all'affermazione ci hanno invitato ad assaggiare, per esempio,

### La curiosità...

Il Marzemino ebbe in passato due sponsor di eccezione. Il primo fu il salisburghese Wolfgang Amadeus Mozart che, memore di un suo piacevole soggiorno a Rovereto, ospite della nobile famiglia Lodron, suggerì al suo autore dei testi, il librettista Lorenzo Da Ponte, di citare al meglio il vino Marzemino in una delle sue opere più importanti, il Don

Giovanni (1787). Così il vino è diventato il protagonista di un brindisi ("versa il vino, l'eccellente Marzemino!") nel secondo atto. A Rovereto, nel Palazzo dei Bossi Fedrigotti, soggiornò alla fine del 1700 anche Napoleone, il quale, si dice, fosse un buon estimatore del Marzemino. L'azienda agricola Conti Bossi Fedrigotti ancora oggi produce questo vino.

L'annata 2003, da uve selezionate nelle fasce collinari più alte di Isera. Cosa che abbiamo fatto volentieri. Risultato: un Marzemino ancora brillante, vivo, fruttato, equilibrato.

Da Vivallis si fa anche un Marzemino da uve - provenienti dalla zona di Ziresi - fatte appassire in parte, circa il 35% del raccolto. Facendo poi passare il vino in botti vecchie che non danno sensazioni legnose ma fanno transitare l'ossigeno nelle giuste dosi.

C'è anche chi, come Eugenio Rosi, viticoltore-artigiano, fa questo rosso trentino come una specie di Ripasso, ovvero facendo rifermentare il vino Marzemino su bucce appassite dell'uva omonima. Rosi è viticoltore innovativo, sperimentatore, fuori dal coro e alcuni dicono che il suo, fatto in questo modo, non è certo un Marzemino tradizionale, bensì un vino che rappresenta il suo produttore. Rosi alza le spalle serafico e tira avanti. Le vendite del suo Marzemino, oltre che degli altri vini artigianali, bastano ampiamente a confortarlo.

Produrre Marzemino con caratteristiche e toni diversi - Base e Superiore, da bere subito o dopo tre anni, da uve fresche o appassite, secondo la tradizione o con idee innovative - non può disorientare il consumatore?

Dubbio inesistente per i produttori. Anzi. Il vitigno è difficile ma eclettico, in grado di dare misura e valore a chi è capace di trovare le giuste interpretazioni. "Insomma la parte interessante è fare proprio Marzemino dalle diverse caratteristiche", dice Filippo Scienza, lui che ne fa un tipo solo da uve biologiche, "in base a scelte individuali e a terreni di cui si dispone. Così ci si può anche confrontare tra noi, migliorare e andare avanti. La diversità suscita nel consumatore curiosità e interesse. Il vino omogeneo, sempre uguale sul quale una volta si poteva andare sul sicuro, non interessa più a nessuno".