

Il Marzemino: storia e tradizione in Vallagarina

UMBERTO BENETTI

Molti fanno risalire ad Antenore e Diomede, eroi della guerra di Troia, la diffusione del Marzemino prima sulla sponda orientale del mare Adriatico e in seguito nel Veneto.

Anche secondo Virgilio e lo storico Tito Livio la presenza del Marzemino in Italia può essere legata alla figura di Antenore e all'origine delle popolazioni venete. La leggenda di Antenore, ritenuto il fondatore di Padova, venne in seguito avvalorata dai Corinzi e poi dai Siracusani, i quali fondarono alcune colonie sulla sponda orientale del mare Adriatico. Seguendo vari indizi di carattere mitologico, con più precisi riferimenti di natura archeologica, si può quindi immaginare il percorso fatto dal Marzemino che, partendo dalla lontana Paflagonia e dalla città di Merzifon, paese di Diomede, è giunto nell'Italia nord orientale.

Anche Omero nel suo poema, l'Iliade, ricorda che fra gli alleati dei troiani vi era anche un gruppo di Paflagoni, popolazione storica di una zona dell'Asia minore che si affaccia sul mar Nero.

Erodoto poi, parlando dei Focesi, popolazione che proveniva dall'Asia Minore, affermava che anche loro, come Antenore, risalirono le coste dell'alto Adriatico dove realizzarono diversi insediamenti.

La presenza di questo vitigno in varie zone è senza dubbio legata ai numerosi scambi commerciali avvenuti fra le popolazioni greche e quelle dell'Asia minore, ed in particolare con l'isola Cipro, dove è conosciuto come Lefkas ed in Grecia come Verzami e Verzani, Marzavi a Corfù e nella Leucade.

Le prime testimonianze del Marzemino nella viticoltura italiana si riferiscono al Veneto, verso il 1300, dove veniva indicato un vitigno di nome *Marceminum*, mentre nel Trentino meridionale e sulla sponda bresciana del Lago di Garda la sua diffusione, avvenuta più tardi, può essere in parte riferita anche all'espansione militare e commerciale della Repubblica di Venezia.

Il Marzemino in Trentino

L'introduzione del Marzemino in Trentino e soprattutto in Vallagarina si può quindi ritenere più recente anche se Michelangelo Mariani, storico del Concilio di Trento, citava la zona di Isera per l'ottima qualità del suo vino rosso, senza tuttavia indicare il nome del vitigno.

È da supporre quindi che la sua diffusione in Trentino sia stata determinata dagli scambi commerciali realizzati verso la fine del 1500 fra la valle dell'Adige e la Repubblica di Venezia; inoltre pare che molti giovani trentini che avevano militato nell'esercito veneziano avessero portato in Trentino dei tralci di una varietà di vite che avevano potuto conoscere ed apprezzare in altre zone del Veneto.

In questo periodo poi la Repubblica di Venezia aveva particolare interesse per il legname della Vallarsa, molto adatto alla costruzione delle navi e questo poteva aver avviato ulteriori rapporti commerciali e quindi agevolato l'introduzione del Marzemino in Vallagarina.

Ad avvalorare questa presenza ne è testimonianza un documento con cui il doge Foscarini nel 1450 chiedeva ai conti di Castelbarco la possibilità di acquistare da parte dei veneti alcuni terreni che erano sotto la sua giurisdizione, tra i quali la Vallagarina, Mori, Avio ed altri territori trentini, per metterli a coltura.

Nel periodo che intercorre tra il XVI e XVIII secolo, il Marzemino era ritenuto il vitigno caratteristico delle zone dell'Italia nord orientale: il lombardo Lando nel 1553, infatti, ricordava la sua origine padovana chiamandolo Verzamino e Marzimino ed affermava che la sua uva veniva appassita sulla vite o su graticci per ottenere dei vini dolci.

Il suo particolare pregio come vino dolce era molto conosciuto se si considera che la casa patrizia veneziana dei Tiepolo regalava ogni anno al re di Polonia (verso la metà del 1600) dei vini dolci "particolarmente preziosi" di origine vicentina, chiamati Marzimini.

Era infatti consuetudine nel cerimoniale della Repubblica di Venezia servire il Marzemino dolce come apertura dei pranzi più raffinati ed abbinato ai dessert.

Il vitigno inoltre in questo periodo era molto diffuso, anche se sporadicamente ed in piccole superfici, in numerose zone del nord Italia.

Si può pertanto ipotizzare che, in tempi diversi, dopo la formazione di una prima zona di concentrazione nel vicentino e in particolare nei comuni di Marostica e Bassano e nel Veronese, esso sia stato propagato sulla sponda bresciana del lago di Garda e in Trentino dalla bassa valle dell'Adige.

La sua conoscenza in diverse zone viticole può essere attribuita al fatto che il Marzemino veniva considerato come un vitigno da "concia" che, se mescolato con varietà poco pregiate, poteva conferire loro aroma e finezza. Vi era quindi un legame non molto forte fra la zona "classica" di produzione del Marzemino e quella dei vini arricchiti con questo vitigno e quindi esso poté diffondersi facilmente in diverse zone.

Questo comportò la creazione di numerose aree di produzione e soprattutto l'attribuzione di numerose sinonimie al vitigno.

Infatti nelle varie rassegne a carattere ampelografico e dai numerosi cataloghi presenti nelle mostre in vari periodi, al Marzemino vennero date varie denominazioni nelle regioni del nord Italia come Lombardia, Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli, Piemonte, Lombardia, ma anche in Emilia Romagna, Marche ed Abruzzo, molte delle quali è da ritenere avessero scarsa attinenza con l'attuale Marzemino.

Il vicentino Marzotti molto più tardi aveva individuato numerosi biotipi suddivisi in vari gruppi con caratteristiche particolari quali la parte inferiore della foglia più o meno tomentosa, il rachide legnoso o erbaceo, l'acino più o meno croccante, il sapore spiccato e leggermente aromatico, con il sentore di lampone molto caratteristico ed altre.

In conclusione, pur tenuto conto della sua diffusione in piccole aree con diverse caratteristiche pedologiche e climatiche, le uve del Marzemino non venivano quasi mai vinificate in purezza ad eccezione della produzione di vini dolci ed erano soprattutto impiegate per migliorare la qualità di vini scadenti.

Era naturalmente un vitigno franco di piede (si era lontani dall'avvento della fillossera) con una produzione media di 50-60 q/ha, aveva una maturazione anticipata rispetto all'attuale Marzemino ed un'ottima gradazione zuccherina.

Tuttavia in Trentino e soprattutto in Vallagarina, dopo una prima fase di sviluppo particolarmente interessante, la sua coltivazione subì un notevole rallentamento unitamente a tutto il settore vitivinicolo per lo sviluppo dell'allevamento del baco da seta, attività che appariva molto più redditizia. Rovereto, centro della Vallagarina, divenne infatti uno dei più importanti mercati sericoli a livello europeo per la durata di quasi un secolo, ricordi che rimangono ancora oggi nella toponomastica roveretana, come *Via Setaioli*.

La ripresa viticola e in particolare del Marzemino si ebbe quando negli allevamenti del baco da seta si diffuse una malattia la quale ne provocò una forte riduzione.

La viticoltura tuttavia doveva in questo periodo affrontare altri problemi fra cui nel 1870 la comparsa dell'oidio soprattutto in ambienti collinari, dove il Marzemino si dimostrava particolarmente ricettivo ed alcuni anni dopo, nel 1884, quella della peronospora. Queste nuove patologie favorirono l'introduzione di un nuovo vitigno: il Marzemino padovano chiamato Negron. Esso venne a sostituire in molte zone il Marzemino gentile in quanto più resistente a queste nuove malattie fungine e soprattutto molto più produttivo.

Gli effetti di quello che stava accadendo possono essere evidenziati dai dati a noi pervenuti. Infatti, la produzione media del Marzemino gentile che nel periodo antecedente al 1870 era di circa 38/40 hl di mosto ad ettaro, nel periodo successivo, a seguito delle diverse fitopatie, si ridusse di circa il 30%, recuperando solo verso la fine del 1800 quando aumentarono le rese per ettaro.

Negli anni successivi vennero a mutare le condizioni economiche e commerciali del settore poiché la coltivazione del Marzemino, e dell'uva da vino in generale, subì un notevole incremento in quanto la viticoltura ungherese e quella austriaca orientale erano state colpite dalla fillossera che stava provocando gravi danni ai vigneti.

L'Austria pertanto aveva preferito ristabilire i rapporti commerciali con la Vallagarina, tramite la Società Agraria Roveretana e quindi era possibile riprendere l'esportazione vinicola anche per l'apertura del passo del Brennero.

Il trasporto del vino avveniva in botti di rovere o di larice su carri trainati da buoi o cavalli. La presenza del Marzemino in questa nuova fase aveva assunto un'importanza particolare se si considera che in occasione di una "mostra collettiva dei vini" tenuta a Bolzano,

con assaggio delle produzioni, il vino Marzemino era stato presentato da 15 ditte di diversa provenienza, molte delle quali della Vallagarina.

Il Marzemino gentile, vinificato in questa occasione in purezza, era presente con 8 campioni di vino da tavola fine, 5 campioni di vino da taglio e con 2 campioni di “vino di lusso/asciutto” chiamato anche vino da dessert.

I 4 campioni di Marzemino padovano (Negron) erano stati classificati vini da tavola ordinari.

È di questo periodo una nota tecnica riferita alla produzione del Marzemino padovano che sosteneva: “questo vitigno presenta una diffusione allarmante non solo in zone poco adatte ma anche in quelle migliori; questa varietà estremamente produttiva e di qualità molto scadente può danneggiare il buon nome che il nostro paese ha raggiunto nella commercializzazione dei vini. Pertanto è controproducente dare fiducia al Marzemino padovano e quindi occorre preferire il Marzemino gentile che è di gran lunga migliore e può così compensare il produttore sia nel prezzo che nella qualità”.

Verso la fine del 1800 il professor Mader, docente di viticoltura presso l'Istituto Agrario di San Michele, nel descrivere i due vitigni, pur ritenendo che il vino prodotto con il Marzemino gentile, per le sue caratteristiche chimiche e organolettiche, dovesse essere impiegato come vino da taglio, affermava che il Marzemino padovano dava produzioni eccessive, aveva un colore intenso ed era particolarmente acido e poco serbevole.

Sulla base delle rilevazioni fatte nelle diverse zone di produzione, le uve di Marzemino gentile presentavano una gradazione zuccherina media di 18,6-8,8 gradi ed il Marzemino padovano 14,0-14,5 gradi, pur essendo state vendemmiate nello stesso periodo.

Tuttavia, ad accrescere le perplessità dei viticoltori nei confronti del Marzemino gentile per la sua scarsa produttività, si aggiunse anche una clausola con la quale, per una particolare convenzione con l'Italia, il dazio di entrata dei vini in Austria veniva ridotto, per cui i vini italiani invasero il mercato austriaco e nel periodo dal 1893-1899 occuparono oltre il 90% delle importazioni, poiché la loro preferenza era dovuta al basso prezzo di mercato.

Il Trentino e soprattutto la Vallagarina continuarono ad esportare i loro vini, ed in particolare il Marzemino, anche se a prezzi appena sufficienti a coprire i costi di produzione.

La superficie viticola del “Tirolo italiano” nel periodo precedente la prima guerra mondiale, con esclusione delle zone di Mezzocorona e Roverè della Luna, era di 16.600 ettari dei quali solo 11.100 risultavano effettivamente coperti da vigneti e la produzione di uva pigiata era di 740.000 q con una media di circa 69 q/ha; in Vallagarina la produzione era circa un quarto di quella provinciale e l'uva pigiata poco meno di 1/3 (240.000 q).

Il Marzemino gentile occupava gran parte della fascia collinare posta fra il 150-250 m s.l.m. con una produzione complessiva era di 32.500 q. La varietà era poco resistente all'oidio e alla peronospora e subiva spesso attacchi di vari insetti, fatto che aveva contribuito a contenere la sua diffusione.

La resa in mosto era di circa il 65% ed il vino, oltre ad essere molto gradevole, se bevuto fresco d'annata nel tipo rosato, era particolarmente fine e delicato.

Tuttavia pur considerando l'ottimo livello qualitativo, a causa di alcuni problemi di carattere commerciale sorti con l'Austria, la simpatia per questa varietà era notevolmente diminuita presso i viticoltori, che preferivano il Marzemino padovano, la cui produzione provinciale era di oltre 86.000 ettolitri, con resa ad ettaro piuttosto elevata. Esso veniva coltivato non solo in Vallagarina ma anche nella Valle del Sarca e nei pressi di Trento e dava un vino subito pronto, se pure di sapore ordinario e poco serbevole; le successive vicende tuttavia furono importanti per migliorare la qualità della produzione e quindi abbandonare questa varietà.

Infatti, se l'oidio e la peronospora avevano creato notevoli problemi per la coltivazione del Marzemino gentile, la presenza della fillossera, notata in Trentino il 25 maggio 1907 nelle zone di S. Michele all'Adige e Lavis, e soprattutto le vicende belliche che si stavano prospettando, contribuirono a ridurre non solo il Marzemino gentile a circa 19.000 quintali ma soprattutto il Marzemino padovano a 40.000 q (questa varietà aveva presentato notevoli problemi di resistenza e di attecchimento se innestata su portainnesti di origine americana).

La guerra inoltre aveva impedito in varie zone di poter "curare" l'andamento vegetativo dei vigneti sia con la potatura che con adeguati trattamenti antiparassitari. La Vallagarina invece aveva subito l'attacco della fillossera più tardi rispetto ad altre zone del Trentino per cui non era stata colta impreparata in quanto il Consorzio agrario di Mori aveva da tempo predisposto un vivaio di piante madri per produrre barbatelle innestate.

Per quanto riguarda i portainnesti utilizzati per il Marzemino gentile, dopo alcune prove fatte nel periodo che va dal 1928 al 1930, si era preferito utilizzare portainnesti appartenenti al gruppo Riparia x Rupestris come lo Schwarzmann, 3309, 101/14 ed Aramon x Rupestris, i quali non presentavano aspetti negativi dal punto di vista produttivo rispetto alle viti franche di piede e l'uva raccolta era in termini quantitativi leggermente superiore: circa 70-75 q/ha.

Superate tutte le vicissitudini di tre inverni particolarmente rigidi (1924-1925, 1925-1926 e 1928-1929) si intese attivare un reale recupero del Marzemino gentile, tenuto conto anche delle mutate condizioni di mercato, mentre si andava riducendo il Marzemino padovano per la sua scarsa resistenza ed il difficile attecchimento, se innestato.

Tra le forme di allevamento da adottare venne preferita la pergolella trentina semplice già a suo tempo proposta dal Professor Mader in zone con terreni fertili e profondi ed in ambiente collinare.

Anche il vino cominciava a suscitare un interesse presso alcuni paesi del centro Europa. Infatti circa un terzo della produzione veniva esportata ed anche il prezzo pagato era del 55-60% superiore a quello dei vini bianchi e doppio rispetto ai vini rossi.

Il Marzemino gentile quindi venne a costituire un punto di forza interessante anche perchè in tal modo favoriva l'acquisto di altri vini rossi prodotti in zona.

A sostegno delle produzioni di qualità nel 1932 era stata inoltre promulgata una legge nazionale che prevedeva l'aumento della gradazione minima delle uve da destinare alla vi-

nificazione, vietando la vendita di vini rossi e bianchi con gradazioni inferiori rispettivamente di 10 e 9 gradi alcool.

Pesanti critiche venivano inoltre rivolte all'azione molto liberistica adottata a favore del settore vitivinicolo nel periodo antecedente alla Prima Guerra Mondiale quando si sostenevano produzioni elevate a bassa gradazione zuccherina e quindi si affermava che i vini trentini di qualità erano pochi e fra questi vi era il Marzemino.

Pertanto il dott. Mancinelli, in occasione della mostra dei vini tenuta a Trento nel 1932 per il "Settembre Trentino", aveva rivolto un invito ai produttori a sostegno del Marzemino anche perché le proposte fatte due anni prima a Rovereto per la valorizzazione di questo vitigno erano rimaste lettera morta.

Si affermava infatti che la produzione di Marzemino doveva rimanere come una "privativa della Vallagarina" perché in nessun'altra zona si poteva ottenere un vino di così alto valore qualitativo che potesse concorrere con esso.

Queste raccomandazioni trovarono scarso seguito perché era ormai prossima la seconda guerra mondiale e occorreva produrre beni di prima necessità e ridurre la produzione di "vino buono" perché più costoso, dando così la preferenza ai vini a buon prezzo prodotti con vitigni molto produttivi, poco serbevoli e spesso ottenuti con ibridi produttori diretti quali: Seibel, Oberlin ed altri.

Nonostante l'avvento della guerra il Marzemino gentile continuò ad essere coltivato in Vallagarina anche se la produzione rimaneva sempre molto contenuta.

Nel periodo che va dal 1950 al 1954, infatti, la sua produzione era così distribuita: 6.540 q di uva nel fondovalle, 1.950 nella mezza collina, e 1.110 q in collina per un quantitativo complessivo di 9.600 q di uva.

Il Marzemino padovano era in fase di abbandono e quindi anche la produzione era molto ridotta (6.000 q) rispetto ai 60.000-70.000 q dell'immediato dopoguerra.

Tuttavia, poiché la ripresa del Marzemino andava piuttosto a rilento, nel 1958 la Cantina sociale di Isera, particolarmente interessata allo sviluppo e alla diffusione di questo vitigno, ritenne opportuno costituire a favore del proprio territorio viticolo un Consorzio del Marzemino gentile dotandosi anche di un proprio marchio come contrassegno.

Purtroppo l'iniziativa, che era legata esclusivamente alla zona viticola di Isera, durò solo pochi anni.

Nel frattempo il Comitato Vitivinicolo Trentino in una pubblicazione dal titolo: "Degustiamo i vini del Trentino" giudicava l'uva del Marzemino ottenuta nel comune di Isera, un prodotto da cui si potevano trarre eccellenti risultati e quindi la sua coltivazione poteva essere estesa anche ad altre zone viticole circostanti ed essere "il vessillifero delle più antiche tradizioni enologiche trentine".

Successivamente nel 1962 la Cavit, Consorzio delle cantine sociali, imitato anche da qualche altra azienda e precorrendo praticamente una normativa a carattere nazionale del 1963 relativa alle denominazioni di origine (DPR 930/1963) poneva sul mercato il Marzemino Trentino prodotto in purezza con le uve di Marzemino gentile.

Tuttavia permaneva ancora poca propensione alla produzione del Marzemino non solo per la scarsa disponibilità di materiale vivaistico adeguato, ma anche perché la qualità dei vini era andata peggiorando.

Un significativo recupero si ebbe nel periodo che va dal 1967 al 1971 per opera della Stazione sperimentale agraria e forestale di San Michele all'Adige. Nel 1967 infatti vennero eseguiti numerosi sopralluoghi di carattere tecnico in varie zone, fra le più caratteristiche della Vallagarina ed in particolare nei comuni di Isera e Volano, località Ziresi, allo scopo di dare nuovo impulso a questo vitigno. La Stazione sperimentale produsse materiale clonale di Marzemino ed ottenne il riconoscimento da parte del Ministero dell'Agricoltura di due cloni: SMA 9, di ottima qualità ma poco produttivo e SMA 18 con produzioni più elevate e quindi qualitativamente inferiori.

Nel frattempo il Prof. Giulio Margheri, allora responsabile del Laboratorio di analisi e ricerca dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige approfondiva la conoscenza delle caratteristiche chimiche e organolettiche delle uve e del vino, con riferimento al suo contenuto polifenolico, per migliorare la qualità. A questo avevano fatto seguito le analisi pedologiche dei terreni delle diverse zone di produzione.

Con un Decreto dell'agosto 1971 si ebbe il riconoscimento da parte del Ministero dell'Agricoltura della DOC Trentino Marzemino per tutto il territorio provinciale e nella prima fase operativa la superficie iscritta fu di 46,3 ettari, per una produzione abilitata di vino di 2.143 hl. La resa massima consentita per ettaro dal disciplinare di produzione era di 130 q di uva corrispondente a 91 hl di vino.

Tuttavia l'utilizzo della DOC durante il primo decennio fu molto contenuto: infatti i produttori preferivano proporre in etichetta la dizione "vino tipico".

Per questo motivo, nel 1979 fu particolarmente significativa la proposta di costituire un Consorzio volontario di tutela del vino Trentino Marzemino, sostenuta da un gruppo di produttori e commercianti molto sensibili ed attenti a favorire l'immagine di questo vino, allo scopo di apportare nuove idee e proporre iniziative per il recupero delle caratteristiche di un tempo.

La motivazione quindi era duplice: non solo per lo scarso utilizzo della DOC ma soprattutto perché si andavano perdendo le tradizionali caratteristiche organolettiche ed i vini ottenuti con questo vitigno erano spesso molto diversi tra loro e privi di tipicità.

Nel 1982 con il supporto del Consorzio volontario di tutela, dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e della Provincia Autonoma di Trento, venne istituito il Consorzio del vino Trentino Marzemino, cui aderirono fin dall'inizio numerose aziende viticole sia cooperative che private (fig. 1).

Il primo passo fu quello di predisporre una mappatura di tutte le superfici investite a Marzemino ed avere un catasto delle aziende viticole associate.

La produzione veniva controllata da un gruppo di tecnici, incaricati di visitare a campione i vari appezzamenti per verificare lo stato sanitario e di maturazione delle uve e valutare quindi in fase preventiva la resa per ettaro.

Prima della vendemmia, sulla base delle rilevazioni fatte, veniva predisposto un bando vendemmiale, pubblicato anche sulla stampa locale, nel quale erano indicate le operazioni da eseguire nella fase di raccolta delle uve; successivamente si provvedeva alla valutazione chimica ed organolettica del vino con la ricerca di eventuali residui di prodotti fitosanitari.

Ogni socio doveva comunicare la quantità di vino DOC Marzemino Trentino prodotta che intendeva vendere ed in relazione a ciò acquistava dei bollini numerati da porre sul collo della bottiglia; a campione inoltre veniva fatto un ulteriore controllo nella fase di commercializzazione.

La produzione annua di bottiglie controllata e tutelata dal Consorzio era mediamente di 850.000-900.000. Nell'arco di un quadriennio la produzione tutelata dal Consorzio aveva superato i 12.000 q di uva.

Il Consorzio aveva provveduto anche ad attivare una ricerca sulle forme di allevamento più adatte per favorire il miglioramento della qualità e sostenere la produzione con nuove selezioni clonali.

Da un incontro tenuto ad Isera nel 1999 dal titolo: "Le strategie viticole ed enologiche per migliorare la qualità del vino Marzemino", condotto dai professori Mario Fregoni e Attilio Scienza, erano emerse delle proposte per evitare l'erosione della variabilità varietale.

Esse riguardavano:

1. La selezione di altri cloni miglioratori, tenuto conto che la piattaforma produttiva era costituita per circa il 68% dal clone SMA 18 particolarmente produttivo e di qualità mediocre;
2. Introdurre, se pure temporaneamente, selezioni massali o pressione selettiva debole con le dovute garanzie sanitarie legate all'eventuale presenza di virus;
3. Introdurre varietà miglioratrici con vitigni in purezza o eventuali incroci di altre cultivar con sangue di Marzemino.

Per migliorare la base produttiva il Consorzio di conseguenza aveva provveduto ad acquistare presso l'Università degli studi di Milano due nuovi cloni: il MIDA 95-132 e MIDA 95-172 ed anche alcune barbatelle della varietà Vertzami provenienti dalla Leucade in Grecia per verificare le sue caratteristiche perché ritenuto predecessore del Marzemino, e quindi valutare il suo possibile utilizzo come "uva da taglio" o per incroci con il nostro Marzemino.

Nel 1985 un nuovo Decreto relativo alla DOC Marzemino Trentino aveva limitato la produzione alla sola Vallagarina.

Quando ormai il livello produttivo del Marzemino era notevolmente migliorato e la qualità dei vini si era molto equilibrata, si decise di sciogliere il Consorzio: era il 7 giugno 2002.

Nel settembre dello stesso anno con un decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, unitamente alla dizione Trentino DOC Marzemino, è stato possibile aggiungere la qualifica di "Superiore". In tal caso i vigneti devono avere oltre 3.500 ceppi/ha con la forma di allevamento a pergola semplice e 4.000 ceppi/ha nel caso di controspalliera. La pro-

duzione massima consentita di uva ad ettaro non può superare i 100 q, quella del vino i 70 hl /ha e il suo titolo alcolico minimo naturale deve essere di almeno 11,5 % in volume.

È interessante rilevare la ricerca fatta da alcuni Istituti su diverse selezioni clonali innovative, peraltro già approvate dai competenti organi ministeriali. Infatti, oltre a quelle già citate, sono attualmente in fase di impiego ISMA 353, che consente di avere produzioni che si adattano ad un leggero invecchiamento dei vini e l'ISMA 355 interessante per il contenuto in polifenoli e di composti azotati. Sono inoltre in "fase di prova", in un appezzamento condotto dal Consorzio delle cantine sociali, altre selezioni clonali migliorative.

Attualmente, la disponibilità di materiale clonale della varietà Marzemino è costituita da: CVP - 1-114 del Centro viticolo provinciale di Brescia, il VCR 3 del Consorzio viticolo di Rauscedo che presenta una buona fertilità e buon contenuto di polifenoli; e tre interessanti cloni dell'Istituto Sperimentale per la viticoltura di Conegliano Veneto quali: ISV - V1; ISV -V13; ISV - V14 i quali, dopo una adeguata valutazione della loro componente chimica ed organolettica e soprattutto della loro adattabilità all'ambiente trentino, potranno favorire il miglioramento qualitativo delle produzioni di Marzemino nelle zone più qualificate.

In Tabella 1 è possibile valutare l'evoluzione produttiva del Marzemino negli ultimi 59 anni, in rapporto alle altre varietà di vite a frutto bianco e a frutto rosso.

Per il Marzemino è individuabile, nella situazione attuale, un graduale sviluppo quantitativo se pure a fronte di un livello qualitativo non elevato. Come si può notare la produzione nell'arco di quasi sessant'anni si è triplicata!

BIBLIOGRAFIA

La sezione di Trento del Consiglio Provinciale dell'Agricoltura nei primi 25 anni (1882-1907).

MADER C., MADER G. E VERENBACH "La fillossera e la ricostituzione dei vigneti nella provincia del Tirolo" Trento 1908

Bollettino provinciale dell'agricoltura, serie completa 1885-1932.

Esperienze e ricerche dal 1929 al 1930 - Istituto Agrario e Stazione Sperimentale di San Michele all'Adige.

Almanacco agrario - Aziende agrarie Trento - serie completa dal 1882

BALDESSARI, BENETTI, FERRARI, TODESCHINI "Cento anni di vivaismo viticolo in Trentino" Arti Grafiche Nuova Stampa Rapida - Trento

SCIENZA, DE MICHELI, VILLA, SALVETTI, GRIGOLLI, BENETTI "La Vallagarina e il Marzemino" Litografia Stella Rovereto, 1990

CAMPOSTRINI ET AL. "Il Marzemino trentino DOC, l'ambiente, la vite, il vino" a cura di Falcetti Stampalith Trento 1997

SCIENZA, FAILLA, CIURLETTI "2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino" a cura di Gaetano Forni ed Attilio Scienza - Arti Grafiche Artigianelli 1996 Trento.

Cinquant'anni di viticoltura trentina - Camera di Commercio I.A.A. - Trento Linea Grafica Bertelli Editori Trento 2008



Fig. 1. Logo del Consorzio del vino Trentino Marzemino

Tabella 1. Produzione in % delle varietà a frutto rosso e frutto bianco nell'arco di 59 anni

| Varietà | 1951 | 1961 | 1971 | 1981 | 1987 | 1992 | 1995 | 1997 | 2000 | 2003 | 2005 | 2007 | 2008 | 2009 |
|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Cabernet | 0,3 | 0,3 | 2,5 | 3,7 | 3,1 | 2,4 | 2,8 | 4,1 | 5,1 | 4,9 | 5,3 | 4,3 | 3,9 | 3,5 |
| Enantio | 13,8 | 15,4 | 12,1 | 13,1 | 11,0 | 7,8 | 4,9 | 4,2 | 4,3 | 1,3 | 0,9 | 0,6 | 0,5 | 0,4 |
| Lagrein | 0,7 | 1,0 | 1,0 | 1,2 | 1,1 | 1,0 | 1,3 | 1,6 | 2,0 | 2,3 | 2,4 | 2,5 | 2,3 | 2,2 |
| Marzemino | 1,6 | 0,9 | 0,8 | 1,4 | 1,3 | 2,0 | 2,3 | 2,5 | 3,4 | 3,6 | 3,7 | 3,3 | 3,3 | 3,2 |
| Merlot | 7,3 | 15,7 | 13,0 | 8,9 | 8,5 | 7,4 | 7,4 | 8,3 | 9,6 | 10,8 | 9,1 | 9,1 | 8,1 | 7,7 |
| Moscato R. | | | | | | | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 | 0,1 |
| Pinot N. | 0,4 | 0,5 | 0,4 | 0,2 | 0,6 | 0,9 | 1,0 | 1,3 | 2,0 | 1,4 | 2,2 | 1,6 | 1,7 | 1,8 |
| Rebo | | | | | | | | | 0,1 | 0,3 | 0,5 | 0,4 | 0,4 | 0,3 |
| Schiave | 15,6 | 20,9 | 35,4 | 41,5 | 31,5 | 20,6 | 16,4 | 14,1 | 13,0 | 7,0 | 5,7 | 4,5 | 4,0 | 3,5 |
| Teroldego | 19,3 | 13,5 | 7,9 | 5,6 | 7,4 | 6,8 | 8,6 | 7,4 | 6,2 | 9,7 | 6,7 | 8,3 | 8,1 | 7,9 |
| Altri Rossi | 25,7 | 17,7 | 12,4 | 8,9 | 4,9 | 2,5 | 1,7 | 0,6 | 2,2 | 0,4 | 1,7 | 0,4 | 0,2 | 0,2 |
| Totale | 84,7 | 85,9 | 85,5 | 84,5 | 69,4 | 51,4 | 46,5 | 44,2 | 48,0 | 41,8 | 38,3 | 35,1 | 32,6 | 30,8 |
| Pinot B. | | | | | | | | | | | | | | |
| Chardonnay | 0,5 | 0,9 | 4,8 | 6,2 | *15,3 | 26,7 | 28,6 | 31,4 | 26 | 27,8 | 26,2 | 28,2 | 27,7 | 28,8 |
| Moscato Giallo | 0,4 | 0,9 | 0,4 | 0,7 | 1,4 | 1,4 | 1,2 | 1,2 | 1,1 | 0,9 | 1,2 | 0,9 | 0,9 | 0,8 |
| Mullet | | | | | | | | | | | | | | |
| Turgau | | 0,5 | 0,8 | 0,9 | 3,5 | 3,9 | 6,1 | 5,7 | 6 | 6,7 | 8,4 | 8,2 | 9,0 | 8,9 |
| Nosiola | 3,9 | 3,2 | 1,7 | 1,5 | 1,4 | 0,9 | 1 | 1,4 | 1,2 | 0,9 | 1 | 0,8 | 0,7 | 0,7 |
| Pinot B. | | | | | 1,1 | 2 | 1,7 | 1,8 | 1,7 | 0,9 | 1 | 0,9 | 0,9 | 0,7 |
| Pinot G. | 2 | 1,5 | 1,6 | 1,3 | 3,5 | 10,1 | 11,9 | 10,9 | 13,6 | 18,6 | 19,5 | 21,6 | 24,4 | 25,3 |
| Riesling I. | 0,2 | 0,1 | 0,2 | 0,4 | 0,4 | 0,3 | 0,1 | 0,1 | 0,2 | | | | | |
| Riesling R. | | 0,1 | 0,1 | 0,2 | 0,1 | 0,2 | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,2 | 0,4 | 0,2 | 0,3 | 0,3 |
| Sauvignon | | | | | 0,1 | 0,4 | 1 | 1,3 | 0,5 | 0,9 | 2,3 | 0,8 | 1,0 | 0,9 |
| Traminer | 0,1 | 0,2 | 0,2 | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,3 | 0,4 | 0,3 | 0,6 | 0,6 | 1,9 | 2,2 | 2,5 |
| Altri Bianchi | 8,2 | 6,7 | 4,7 | 4 | 3,5 | 2,3 | 1,5 | 1,4 | 1,2 | 0,7 | 1,1 | 1,4 | 0,3 | 0,3 |
| Totale | 15,3 | 14,1 | 14,5 | 15,5 | 15,3 | 48,6 | 53,5 | 55,8 | 52 | 58,2 | 61,7 | 64,9 | 67,4 | 69,2 |