5. I VITIGNI NELLA STORIA E NELL'AMBIENTE

Nel 1823, su iniziativa della Corte di Vienna, fu compilato un "Catalogo delle varietà di viti del Regno Veneto": ebbene ne furono indicate oltre 240! Ciò sta a significare l'enorme patrimonio genetico che componeva la viticoltura del nord-est nella quale la maggior quota riguardava certamente il Veneto. Nel 1901 un nuovo elenco composto da G.B. Zava, conta per la sola provincia di Treviso 88 vitigni e 24 in quella di Venezia. Tutti gli avvenimenti che seguirono tale periodo (eventi bellici, malattie, ingiurie meteo) ridussero il numero dei vitigni coltivati, alcuni per lo scarso interesse qualitativo, altri per l'eccessiva sensibilità alle malattie. Fortunatamente una gran quantità è giunta sino a noi, in alcuni casi in pochi esemplari in altri in numero più consistente.

Tra le più note si ricordano: Bianchetta trevigiana, Bigolona, Boschera, Cabrusina, Cavrara, Corbine, Dall'occhio, Dindarella, Forsellina, Grapariol, Groppello di Breganze, Gruaja, Marzemina, Marzemina nera bastarda, Negrare, Oseleta, Pattaresca, Pedevenda, Perera, Pinella, Prosecco lungo, Recantina, Trevisana nera, Raboso Piave, Raboso veronese, Turchetta e Verduzzo trevigiano.

Nel corso degli anni, e principalmente dopo il secondo conflitto mondiale, l'area viticola che dalla laguna di Venezia sale fino alle pendici delle Alpi ha vissuto una nuova fase nel corso della quale viene abbandonata la coltura promiscua, puntando invece ad una forte specializzazione colturale anche con l'introduzione dei vitigni internazionali.

Tra questi molto interesse suscitarono il Merlot, il Cabernet Sauvignon, i Pinots, i Riesling italico e renano, il Cabernet franc, il Malbech, il Tocai ed altri.

Il vero momento di valorizzazione della viticoltura veneta, ma in modo particolare di quella terra che si estende da Venezia alle Alpi, si ha a partire dagli anni '90 del secolo scorso. Sono gli anni in cui i principi dell'interazione genotipo ambiente si fanno più chiari e comprensibili, è il periodo in cui si infittiscono i sesti di impianto, si riducono i carichi produttivi, si ammorbidisce l'uso dei concimi e dei pesticidi, si studia il suolo e la sua interazione con le disponibilità idriche, si scelgono con cura i portinnesti e i cloni.

Tutto questo ha portato nel giro di un decennio a definire in modo concreto diversi modelli viticoli in funzione delle diverse località composte da differenti tipologie di suolo e di valori climatici. Nel modello viticolo la scelta del vitigno ha assunto il ruolo principale, valorizzando in questo modo le sue peculiarità genetiche, il suo patrimonio qualitativo e il suo valore culturale.

Nelle pagine a seguire si è sviluppata una analisi dell'interazione vitigno per ambiente per alcune delle varietà più importanti e rinomate dei comprensori trevigiani e veneziani, in particolare:

- la Glera per l'inimitabile espressione qualitativa che solo il luogo di coltivazione veneto riesce a far emergere;
- il Manzoni bianco per la sua origine locale e per i suoi grandi caratteri qualitativi che lo fanno un vino internazionale di grande prestigio;
- il Marzemino per il suo aristocratico fascino che lo ha portato alle principali corti europee al cospetto di principi e sovrani;
- il Pinot grigio per la fama che in pochi anni ha conquistato, forte di un sapere colturale dei viticoltori che ne hanno carpito i segreti;
- il Raboso Piave per la storicità che racchiude e per la grande personalità che solo sulle sponde del fiume Piave può esprimere, tanto da potersi presentare senza timori in ogni dove nel mondo;
- il Tocai friulano per il suo patrimonio aromatico che trova in queste terre una delle massime esaltazioni;
- il Verduzzo trevigiano per la versatilità, ma ancora per la sua origine autoctona e per il grande attaccamento a questi territori.

Un pool di vitigni che sanno ben esprimere tradizione e modernità, affiancati da una comunità di persone formata da diverse generazioni, nella quale tutta la filiera produttiva, di trasformazione, di valorizzazione e di commercializzazione è rappresentata.

Viti d'Italia (…), acquerello su manoscritto *Catalogo delle piante ornamentali e fruttifere del giardino del frutteto e degli orti del signor Antonio Caccianiga in Saltore*, 1858, Treviso, Biblioteca Comunale, ms., fondo Caccianiga.

GLERA

La storia

Le prime testimonianze della coltivazione del vitigno Glera (un tempo Prosecco) compaiono per la prima volta alla fine del '700, in una memoria dell'Accademia di Conegliano, assieme a quelle del Marzemino, Bianchetta e Moscatelli. Questa comparsa tardiva rispetto ad altre varietà diffuse nella Marca trevigiana e nei Colli Berici è giustificata dal nome con il quale era conosciuto, Glera, vitigno proveniente dal Friuli e in particolare da Trieste, dove esiste un paese denominato Prosecco. Di questo vitigno dal quale si otteneva un vino amato dall'imperatrice romana Livia, moglie di Cesare Augusto, il Pucino, le prime notizie sono riportate da Plinio il Vecchio e si riferiscono non solo alle proprietà miracolose del vino, ma anche ai luoghi della sua coltivazione, sulle pendici del monte Contuel, a Duino Aurisina, di fronte al Mare Adriatico. In Veneto l'area storica di coltivazione della Glera si snoda principalmente nella fascia collinare posta ai piedi delle Prealpi Trevigiane, ad una altitudine compresa fra i 100 ed i 500 metri, ma è oggi diffusa anche in tutta la sottostante pianura.

Data l'elevata variabilità intravarietale, il vitigno veniva un tempo denominato al plurale, "i Prosecchi" e nel 1800 con lo sviluppo dell'ampelografia, si distinsero nelle popolazioni friulane due tipologie, quella del Prosecco minuto e del Proseccon o Prosecco tondo che si differenziano non solo per alcuni caratteri morfologici del grappolo, ma anche qualitativi. Alla fine del 1800 il vitigno inizia a diffondersi sulle colline di Conegliano e vengono individuati alcuni biotipi, il cosiddetto Prosecco Balbi (dal nome del suo selezionatore, il Conte Balbi-Valier) ad acini tondi, leggermente aromatico e dal grappolo spargolo ed acinellato, il Prosecco di Piave, dall'allegagione difficile e quindi poco coltivato, il Prosecco lungo anch'esso poco produttivo ed il Prosecco gentile ad acini ovali. Sulle colline di Conegliano fino ai primi del 900 era presente anche un Prosecco detto nostrano che era probabilmente la Malvasia lunga del Chianti. Attualmente il Prosecco è costituito da una popolazione di vari biotipi riconducibili al Prosecco tondo e lungo.

Figura 1 - La Glera è un vitigno generoso, caratterizzato da grappoli di elevate dimensioni e produzioni medio-alte.

Vitigno e vino

La Glera è un vitigno caratterizzato da una buona vigoria e da produzioni elevate, favorite dalla buona fertilità delle gemme e alle dimensioni medio-grandi del grappolo (fig. 1).
Dalle uve di questa varietà è possibile elaborare vini nella tipologia sia ferma che frizzante: è quest'ultima tipologia a rappresentare oggi l'utilizzo prevalente di questo vitigno. Dà un vino di colore paglierino chiaro, brillante, dal sapore asciutto o amabile, delicatamente profumato e caratterizzato da sentori floreali, di frutti a polpa bianca e da note tropicali, balsamiche ed erbacee.

Il legame con il territorio

L'epoca precoce di germogliamento della Glera (primi di aprile) rende questo vitigno particolarmente sensibile alle gelate primaverili. È questo uno dei principali fattori che ha favorito la diffusione della Glera nell'attuale territorio di produzione, la cui fortunata posizione vede la presenza delle Prealpi venete nel confine settentrionale dell'area, a protezione dai venti freddi provenienti da nord-est (fig. 2). La frequenza stagionale dei venti è concentrata in primavera e a maggior ragione la presenza della barriera prealpina fa sì che le colline e la pianura ad essa antistanti, siano soggette ad un regime di venti moderati a carattere di brezza,

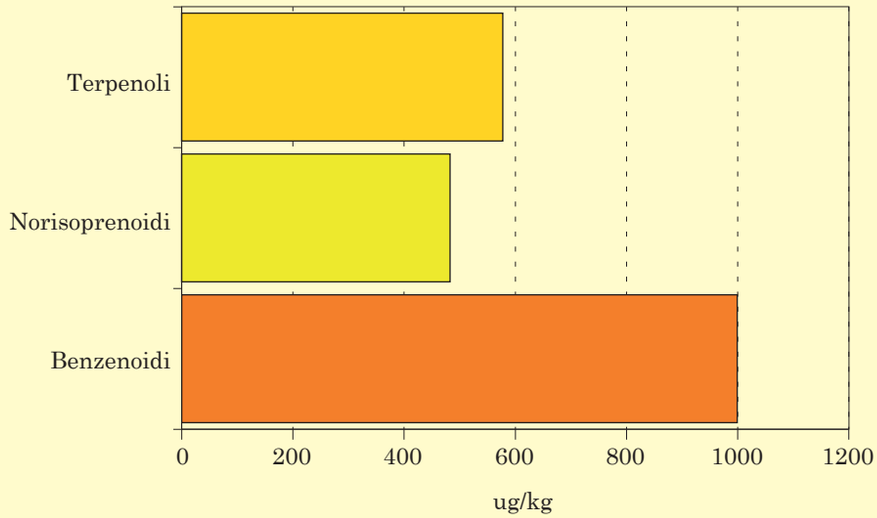
Figura 2 - La catena prealpina mitiga l'effetto dei venti freddi del Nord, garantendo nel sottostante areale condizioni climatiche ottimali per la coltivazione della Glera.

che mitigano le condizioni climatiche locali portandole verso caratteri ideali per la coltivazione della Glera. Un secondo importante fattore climatico che ha contribuito all'ampia diffusione del vitigno in quest'area è l'abbondanza di precipitazioni, generalmente ben distribuite anche durante il periodo vegetativo, con medie annue comprese tra i 1000 e i 1200 mm. Va infatti evidenziato che la Glera è un vitigno particolarmente sensibile alla carenza idrica: oltre all'elevata vigoria, alcune peculiari caratteristiche anatomiche, quali l'elevata dimensione degli stomi e il numero elevato degli stessi per unità di superficie fogliare, sono fattori che nel loro insieme contribuiscono ad incrementare i consumi idrici di questa varietà. Temperature miti e buone e regolari disponibilità idriche sono quindi i due elementi climatici chiave che hanno favorito il legame tra la Glera e il suo territorio di produzione.
L'estensione e la posizione geografica dell'areale di coltivazione della Glera, come già descritto in precedenza, giustificano la presenza di una molteplicità di condizioni climatiche e pedologiche, in grado di condizionare ampiamente le produzioni e i caratteri organolettici di uve e vini prodotti. Nonostante la grande plasticità della Glera, è evidente che a diverse disponibilità idriche e minerali, a differenti volumi di suolo esplorabile dalle radici e a diverse caratteristiche climatiche corrispondano vigorie, produzioni e caratteri qualitativi molto variabili. Rispetto ad altre varietà, la Glera presenta una buona tenuta al carico produttivo, consentendo di ottenere produzioni elevate, pur mantenendo medio-alti livelli zuccherini. Pertanto la variabilità qualitativa, nei vini spumante di Glera non risulta strettamente legata al contenuto in zuccheri, ma piuttosto all'acidità e alla quantità di composti aromatici presenti nell'acino.

Nell'area pedecollinare e dell'**alta pianura del Piave** la Glera è coltivata su suoli pianeggianti o poco pendenti (fig. 3). I terreni sciolti e i regimi idrici regolari, mai troppo abbondanti, favoriscono i processi di maturazione e l'ottenimento di ottimi livelli qualitativi sia in termini di equilibrio acido che di valori zuccherini. Le temperature miti della zona pedecollinare e le accentuate escursioni termiche notte dì sostengono un buon accumulo di aromi monoterpenici, responsabili dei sentori floreali e di frutta fresca.

Contenuto medio delle principali classi di precursori aromatici varietali nella varietà Glera.

Gli aromi della Glera



Pur non essendo una varietà propriamente aromatica, la Glera presenta rilevanti contenuti di aromi varietali, costituiti principalmente da benzenoidi (responsabili delle note balsamiche e speziate), monoterpeni (sentori floreali e di agrumi) e norisoprenoidi (sentori di frutta esotica e frutta matura). Questi composti estremamente sensibili alle variabili ambientali, in particolare alla temperatura, determinano la tipicità dei vini spumante di Glera prodotti in una determinata area.

Figura 3 - Impianti nell'alta pianura del Piave. I suoli sciolti e ciottolosi che sovente si ritrovano in quest'area impongono l'uso dell'irrigazione nei vigneti.

I vini spumante di Glera dell'alta pianura esprimono una spiccata complessità e intensità olfattiva, con gradevoli sentori fruttati (pesca, albicocca, pera, agrumi, mela) e floreali (fiori bianchi) - fig. 4. La buona acidità conferisce freschezza e vivacità ai prodotti, che al gusto si presentano morbidi, con corpo delicato e snello. L'equilibrio tra componente acida e zuccherina dona eleganza e leggerezza, elementi che contraddistinguono in modo particolare questi vini rispetto a quelli prodotti in altre aree.

Grazie all'effetto mitigante del vicino Mare Adriatico e ad una minor influenza delle correnti fredde provenienti da nord, la zona di **bassa pianura** si contraddistingue per temperature più elevate, escursioni termiche più contenute e precipitazioni inferiori rispetto all'area posta più a nord. Tali differenze climatiche si traducono in uve con contenuti superiori di composti norisoprenoidi e benzenoidi, responsabili delle note di frutta matura, tropicale e delle note balsamiche e speziate. Le riserve idriche per la vite sono generalmente buone, ma in alcune annate particolarmente siccitose l'intervento irriguo risulta fondamentale al fine di garantire il mantenimento di una buona acidità. I vini (fig. 5) si caratterizzano per una piena e morbida struttura gustativa e per un'evidente intensità olfattiva, con note di frutta matura, in particolar modo banana, difficilmente riscontrabili in altre zone. L'ottimale maturazione delle uve fa sì che i sentori vegetali siano sempre molto contenuti. Nelle annate più calde il mantenimento di buoni livelli di acidità risulta fondamentale per l'equilibrio e la delicatezza dei vini.

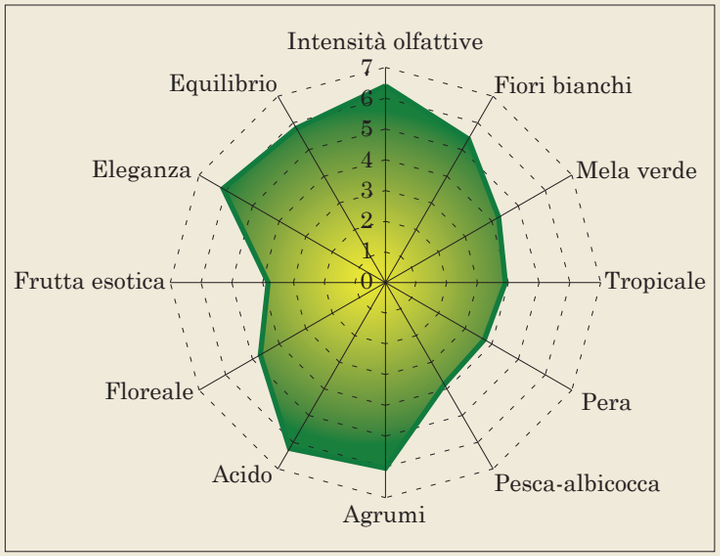


Figura 4 - Profilo sensoriale medio dei vini spumante di Glera prodotti nell'alta pianura del Piave (dati medi ottenuti da degustazioni pluriennali su vini dell'area in esame).

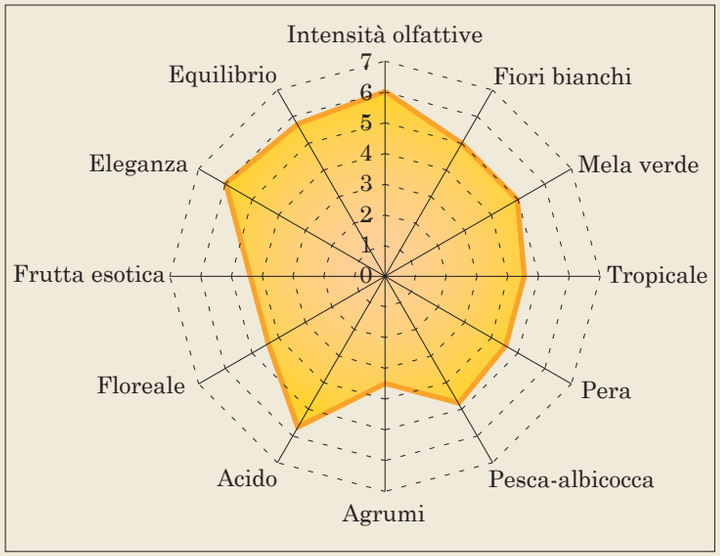


Figura 5 - Profilo sensoriale medio dei vini spumante di Glera prodotti nella bassa pianura (dati medi ottenuti da degustazioni pluriennali su vini dell'area in esame).

Figura 6 - Vigneti di Glera in bassa pianura.

Uve, acquerello su manoscritto *Catalogo delle piante ornamentali e fruttifere del giardino del frutteto e degli orti del signor Antonio Caccianiga in Saltore*, 1858, Treviso, Biblioteca Comunale, ms., fondo Caccianiga.

MANZONI BIANCO

La storia

Il Manzoni Bianco 6.0.13, conosciuto anche come Incrocio Manzoni, è uno tra i più famosi vitigni autoctoni veneti, nato negli anni '30 dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot bianco. La sua creazione va attribuita al Prof. Luigi Manzoni, allora preside dell'Istituto Tecnico Agrario di Conegliano, che in stretta collaborazione con il Prof. Dalmasso, direttore della Stazione Sperimentale per la Viticoltura, elaborò un innovativo programma di miglioramento genetico con l'obiettivo di ricercare varietà a bacca bianca e nera che potessero sostituire o affiancare quelle tradizionali allora coltivate in Veneto. La nascita del Manzoni bianco fu favorita dalle nuove scoperte sulle potenzialità della genetica e dal crescente interesse che, a partire dalla seconda metà dell'Ottocento, si sviluppò in Europa per il miglioramento genetico della vite mediante incrocio.
In un ambiente nel quale i vitigni più diffusi erano il Verdiso, il Prosecco e i Rabosi, il Prof. Manzoni si pose come obiettivo quello di ottenere una varietà con elevata capacità di accumulo zuccherino, caratterizzata da una forte impronta varietale e ben adattabile alle caratteristiche pedologiche e climatiche dell'areale veneto. Durante la sperimentazione, vennero testati e incrociati molti vitigni oltre al Riesling r. e al Pinot b., ma in nessun altra combinazione si ottenne l'alto livello qualitativo del 6.0.13. Il risultato fu infatti ottimo perché oltre alle esaudite aspettative del Prof. Manzoni il nuovo incrocio si caratterizzò anche per un eccellente corredo aromatico oltre che per una elevata acidità.
Il Manzoni bianco ebbe sin da subito una certa diffusione nell'area collinare di Conegliano e nella prima fascia della sottostante pianura ma, nonostante i riconosciuti pregi qualitativi, la scarsa produttività determinata dalle piccole dimensioni del grappolo (fig. 1) e dalla fertilità contenuta, frenò una più ampia diffusione di questo vitigno.

Figura 1 - Le ridotte dimensioni del grappolo fanno sì che le rese del Manzoni bianco siano sempre contenute.

Vitigno e vino

Il vitigno si contraddistingue per il portamento elegante, slanciato, di media vigoria e assurgente. (fig. 2). A maturazione le uve presentano un buon contenuto di zuccheri (21-23 °Brix) ed una buona acidità (6-8 g/L). La fenologia, caratterizzata da un germogliamento tardivo e da una maturazione precoce, ne ha favorito un buon adattamento e diffusione in diverse zone del Veneto orientale, dove viene coltivato sia in ambienti collinari freschi, fino ai 450/500 m s.l.m., che in siti di pianura (fig. 3).

Il vino è di buon corpo, splendidamente equilibrato, dal colore giallo paglierino, di buona intensità olfattiva e leggermente aromatico. I descrittori sensoriali riportano alle sensazioni floreali (glicine e gelsomino), fruttate e tropicali (melone, ananas, pompelmo), a cui si aggiungono netti sentori di salvia e a volte di miele. La vinificazione viene principalmente orientata a vini tranquilli, da destinare anche all'invecchiamento in legno, ma numerose sono anche le esperienze di vini spumanti ottenuti interamente con questa varietà.

Figura 2 - Caratteristiche peculiari del vitigno sono la bassa vigoria ed un portamento assurgente e slanciato.

Figura 3 - Grazie alla sua ottima capacità di adattamento, il Manzoni b. è oggi coltivato sia in ambienti collinari freschi (in foto impianto zona di Collalbrigo nel comune di Conegliano) che in siti di pianura.

Il legame con il territorio

Il Manzoni bianco è una varietà estremamente adattabile a condizioni pedologiche e climatiche molto differenti, come testimoniato dalla sua vasta diffusione in molteplici Regioni della Penisola Italiana, dal Trentino alla Puglia. Tuttavia, pur soddisfacendo le esigenze termiche e idriche di questa varietà, non tutti gli ambienti sono in grado di esaltarne le potenzialità qualitative, imprimendo un'inconfondibile impronta territoriale sui caratteri delle uve e dei vini. È quanto invece avviene nell'areale dell'entroterra veneziano, tra i fiumi Piave e Livenza, dove specifiche tipologie di suoli e caratteristiche climatiche, unitamente ad una consolidata tradizione nella coltivazione di questo vitigno, hanno creato le condizioni ideali per massimizzare la sua espressione qualitativa.

I fattori ambientali, ed in particolare quelli relazionati al regime idrico, appaiono infatti determinanti per questo vitigno, che esprime al meglio il suo potenziale produttivo e qualitativo in aree in cui le condizioni climatiche e le caratteristiche dei suoli concorrono a mantenere la disponibilità idriche su valori moderati. Il vitigno predilige quindi suoli ghiaiosi, poveri, asciutti, quali quelli presenti nell'alta pianura del Piave, ma ben si adatta anche a suoli mediamente argillosi, purchè in siti con limitate precipitazioni. La sua scarsa vigoria mal si combina con suoli umidi, pesanti e periodicamente asfittici.

Essendo una varietà poco vigorosa, particolare attenzione deve essere rivolta al mantenimento di un giusto equilibrio vegeto-produttivo, al fine di ottenere risultati qualitativi soddisfacenti. La quasi centennale esperienza maturata in questo comprensorio ha portato oggi ad una perfetta capacità del viticoltore di gestire in modo differenziato la colti-

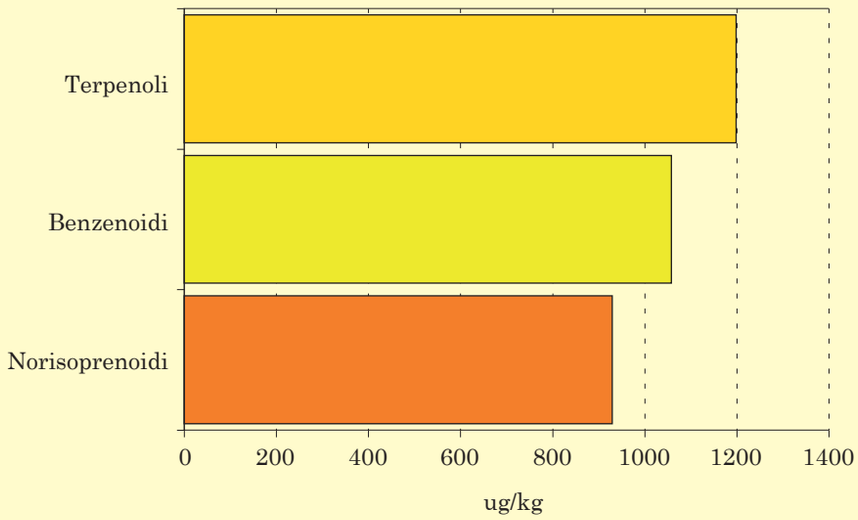
vazione del Manzoni b., in particolar modo adattando la forma di allevamento e calibrando il rapporto tra produzione e sviluppo vegetativo in funzione delle diverse caratteristiche del sito di coltivazione (fig. 4).

La combinazione di fattori ambientali e diverse tecniche di coltivazione ha un'influenza diretta sulla componente aromatica delle uve, principale responsabile delle caratteristiche organolettiche dei vini. Nei suoli sciolti dell'**alta pianura del Piave** vengono prodotti vini di grande pienezza olfattiva, nei quali emergono note tropicali molto tipiche, riconducibili alla buona concentrazione di precursori aromatici della famiglia dei norisoprenoidi. La moderata disponibilità idrica che caratterizza i suoli di quest'area favorisce la maturazione delle uve, esaltando l'intensità e la persistenza aromatica di questi vini. Nei suoli calcarei della **bassa pianura** (8-12% di calcare attivo), si ottengono vini fini e molto eleganti, caratterizzati da evidenti note floreali legate ai buoni contenuti di composti terpenici.

Figura 4 - La forma di allevamento un tempo maggiormente utilizzata per il Manzoni b. era il Sylvoz, ma attualmente nei nuovi impianti si opta generalmente per il Guyot. Quest'ultimo consente l'ottenimento di ottimi risultati, purchè venga mantenuto un buon equilibrio tra produzione e sviluppo vegetativo.

Contenuto medio delle principali classi di precursori aromatici varietali nel Manzoni bianco.

Gli aromi del Manzoni bianco



L'Incrocio Manzoni 6.0.13 si caratterizza per un carattere aromatico intermedio tra le varietà genitrici Riesling Renano (varietà aromatica) e Pinot bianco (varietà neutra). Presenta buoni contenuti di terpenoli (note floreali), ma anche di norisoprenoidi e benzenoidi, legati alle note fruttate, tropicali e speziate. La presenza e quantità di alcuni composti, quali il β-damascenone e i vitispirani, gioca un ruolo fondamentale nel determinare la maggiore o minore attitudine all'invecchiamento dei vini Manzoni.

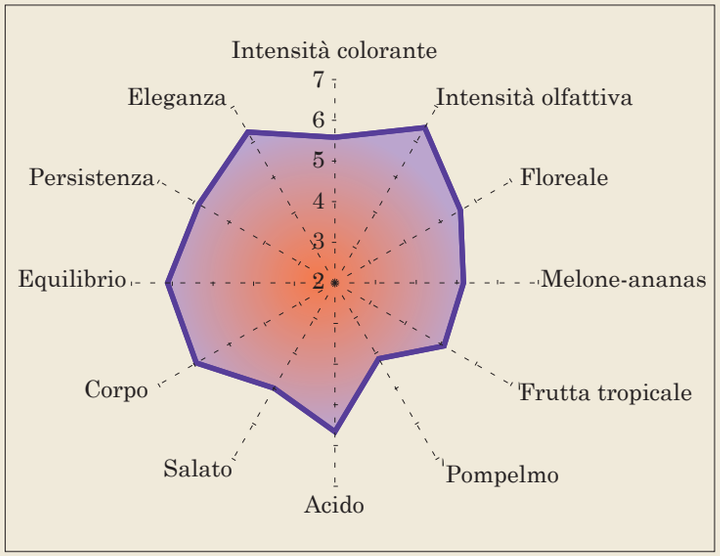
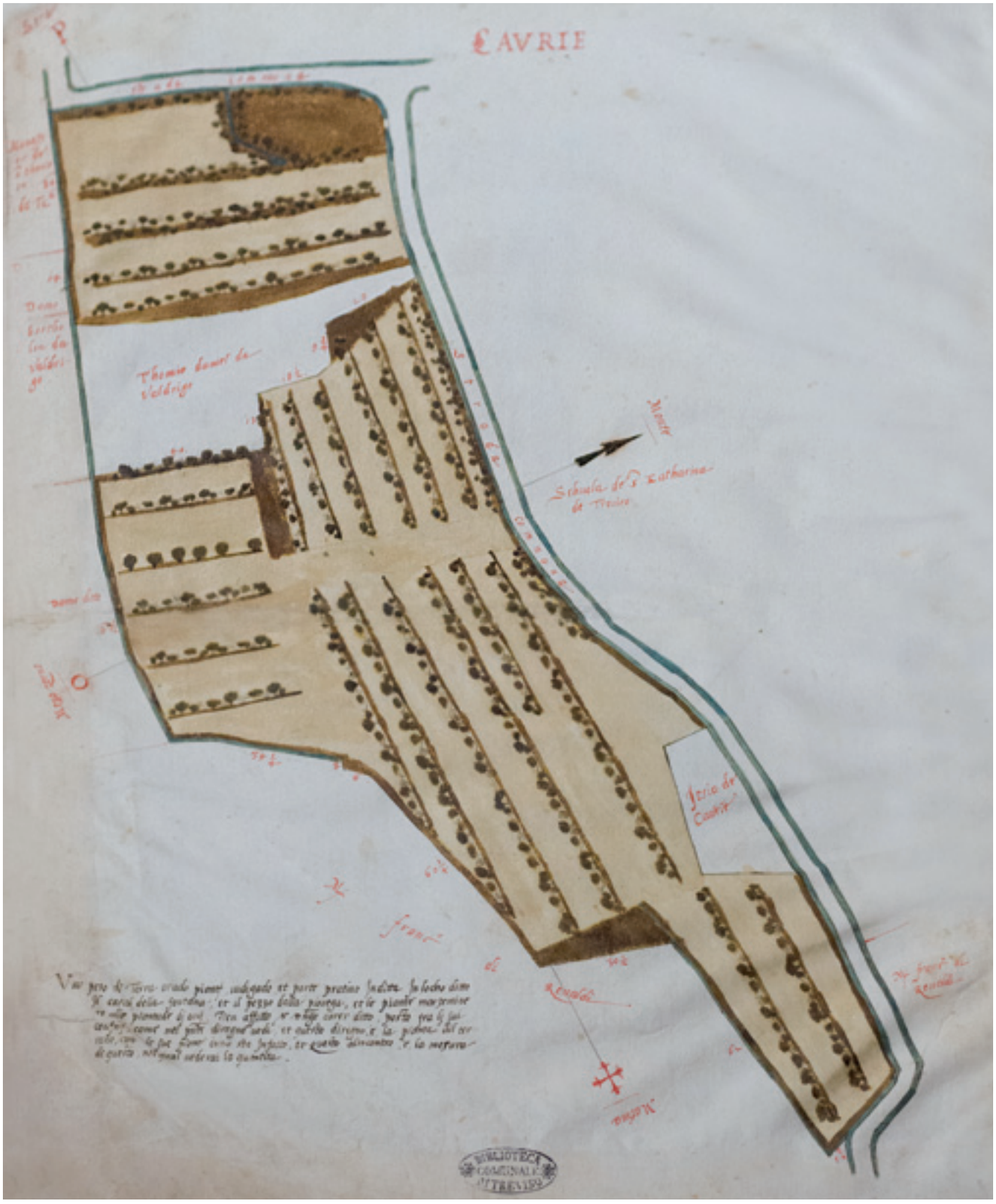


Figura 5 - Profilo sensoriale medio del Manzoni b. nell'area della DOC Venezia (dati ottenuti da degustazioni pluriennali su vini dell'area di alta e bassa pianura del Piave). L'influenza dell'ambiente di coltivazione si esprime in accentuata note tropicali nei vini dell'alta pianura ed in fini ed eleganti sentori floreali nei vini di bassa pianura.



Beni della scuola di S. Caterina di Treviso in Cavriè (...) Piante Marzemine, Placido Marcolin, acquerello su carta, 1563, Treviso, Biblioteca Comunale, ms. 1686/4, n. 501.

MARZEMINO

La storia

Le prime testimonianze del Marzemino nella viticoltura italiana si riferiscono al Veneto, dove nel 1300 veniva per la prima volta citato un vitigno di nome *Marceminum*. Come sembrano confermare le ultime ricerche genetiche sul suo DNA, il vitigno giunse in Veneto dalle sponde orientali del Mar Nero, da quello che fu il porto più lontano della Repubblica di Venezia, il terminale delle rotte carovaniere verso le Indie. Mito e storia si accavallano nella ricostruzione del viaggio verso il Veneto durante il quale il Marzemino, per le sue riconosciute doti qualitative, venne coltivato in molte località, lasciando tracce fino ai nostri giorni, dall'Anatolia alla Grecia dove assunse nomi diversi, Lefkas a Cipro, Vartzami a Corfù, Marzavi a Paros. Nel corso del 1400, sotto la spinta dell'espansione militare e commerciale della Repubblica di Venezia, il Marzemino si diffuse anche in altre zone del Nord Italia, in particolare nel Trentino meridionale, sulla sponda bresciana del lago di Garda e nella bergamasca. Tra il XVI e XVIII secolo accrebbe la sua notorietà e pregio come vino dolce. Era infatti consuetudine nel cerimoniale della Repubblica di Venezia servire il Marzemino dolce come apertura dei pranzi più raffinati ed abbinato ai dessert. Testimonianze risalenti alla metà del 1600 riportano inoltre che la casa patrizia veneziana dei Tiepolo regalava ogni anno al re di Polonia dei vini dolci "particolarmente preziosi" di origine vicentina, chiamati Marzimini. In veneto negli anni precedenti l'arrivo della fillossera erano coltivati numerosi biotipi di Marzemino tra i quali il Marzemino gentile, probabilmente il più qualitativo, è quello attualmente più coltivato, seguito dalla Marzemina o Marzemino.

Figura 1 - Grappolo di Marzemino.

Vitigno e vino

Il Marzemino è un vitigno molto generoso, caratterizzato da produzioni elevate sia per il rilevante peso del grappolo che per la buona fertilità. In assenza di interventi specifici le produzioni tendono spesso ad eccedere i limiti ottimali, pertanto una conduzione agronomica mirata al controllo del carico produttivo e al giusto equilibrio vegeto-produttivo risulta fondamentale al fine di ottenere uve di grande qualità. È molto vigoroso, con portamento della vegetazione eretto; i tralci sono lunghi e robusti, con una vegetazione lussureggiante. Pur adattandosi bene ad ambienti con caratteristiche climatiche e pedologiche differenti, offre i migliori risultati qualitativi in ambienti non troppo umidi e ben ventilati e nei terreni fertili, profondi e ben drenati. Oggi molti biotipi di questa varietà sono scomparsi, specialmente a seguito di forti attacchi di oidio a cui risulta particolarmente sensibile. Dà un vino rosso rubino intenso, di corpo, sapido e poco tannico, adatto al consumo del prodotto fresco, ma anche alla preparazione di un vino dolce e talvolta frizzante. Le caratteristiche dell'acino, di medie dimensioni con

Figura 2 - Vecchia vite di Marzemino, testimonianza della storica presenza di questo vitigno nell'entroterra veneziano.

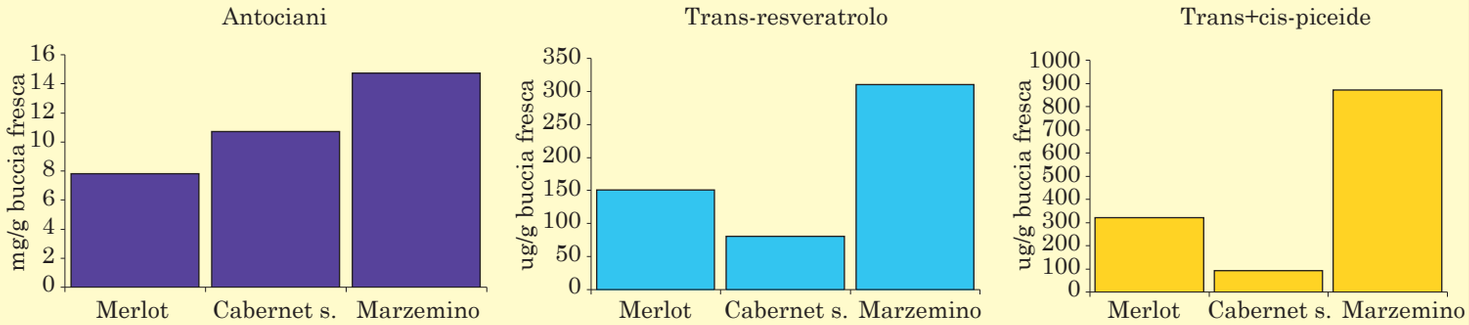
Figura 3 - Il buon adattamento del vitigno all'ambiente si esprime, oltre che nella qualità delle uve, anche nelle buone e costanti produzioni.

buccia sottile e pruinosa, rendono l'uva particolarmente adatta al processo di appassimento, pertanto questa varietà viene utilizzata anche per la produzione di vini passiti dolci. La produzione di Marzemino da uve passite ha una tradizione storica di lunga data, come ricorda il lombardo Lando già nel 1553, citando "che *le uve Verzamino e Marzimino venivano appassite sulla vite o su graticci per ottenere dei vini dolci*".

Figura 4 - Grappoli in appassimento per la produzione del Marzemino passito dolce.

Contenuto in antociani e stilbenici del Marzemino a confronto con due vitigni internazionali a bacca nera (dati 2012, vigneto collezione CREA).

Le proprietà salutistiche del Marzemino



I composti fenolici dell'uva sono molecole responsabili di importanti caratteristiche sensoriali del vino quali il colore, l'astringenza e l'amaro. Non solo, alcuni di essi, i composti stilbenici (trans-resveratrolo, trans-piceide e cis-piceide) risultano particolarmente interessanti poiché benefici per la salute umana, svolgendo un'azione antiossidante e arterioprotettiva. Recenti studi condotti dal CREA su oltre 20 vitigni a bacca nera hanno evidenziato che, rispetto ad altre varietà, il Marzemino è particolarmente "salutare", poiché più ricco di questi composti.

Il legame con il territorio

La diffusione del Marzemino è limitata a pochissime zone particolarmente vocate del Veneto orientale, ove sono soprattutto le caratteristiche pedologiche a giocare un ruolo determinante sulla miglior espressione qualitativa di questa varietà. Oltre al microclima mite e alle buone precipitazioni durante il periodo vegetativo, è infatti la presenza di suoli argillosi, profondi e facilmente esplorabili dalle radici ad assicurare la dotazione idrica e minerale necessaria per un'ottimale fisiologia della pianta durante il processo di maturazione delle uve. L'elevata presenza di minerali argillosi e il costante rifornimento idrico di questi suoli favoriscono una piena maturazione fenolica, rendendo i futuri vini più corposi e intensi al gusto. Le temperature massime moderate e le buone escursioni termiche, preservano ed esaltano la componente aromatica e l'acidità, ottime premesse per vini nell'insieme più freschi ed eleganti.
Il Marzemino coltivato in quest'area viene impiegato per produrre vini semplici, beverini, dolci, molte volte frizzanti. La ricca espressione fenolica tipica delle uve coltivate in questo territorio si traduce in vini dal colore rosso rubino intenso, con orli violacei e con un'equilibrata componente tannica. La componente aromatica è caratterizzata da evidenti note di mora, di marasca e violetta. Si aggiungono tenui profumi di erba tagliata e di speziato, come anice e liquirizia. Raggiunge i 12-14 gradi alcolici, è un vino amabile, di corpo, vivace, ottimo per intrattenimento o dessert, seguendo le orme dell'antico uso veneziano.

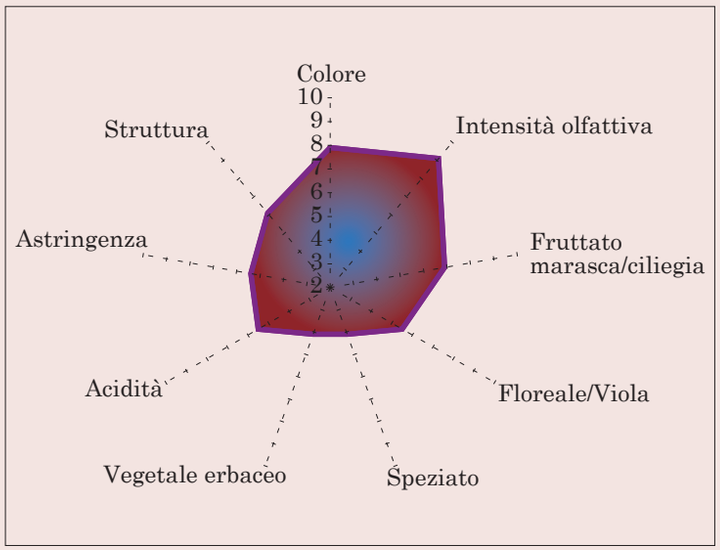


Figura 5 - Profilo sensoriale tipico del Marzemino nell'area orientale veneta. L'influenza dell'ambiente di coltivazione si esprime in vini particolarmente colorati con un profilo aromatico complesso dove predominano note fruttate di marasca e ciliegia e sentori floreali di violetta.

PINOT GRIGIO

La storia

È un vitigno originatosi da una mutazione genetica naturale del Pinot nero (fig. 1) avvenuta per la prima volta in Borgogna in un periodo imprecisato. La prima citazione certa di questa varietà è stata fatta nel 1711 in Baden-Württemberg, paese tedesco a ridosso del confine francese. Proprio qui il Pinot grigio è stato visto crescere in un giardino di un nobile del paese di Spira (Speyer in tedesco) da Johann Seger Ruland. La cultivar da quel momento ha iniziato a diffondersi nell'area circostante col nome di Ruländer. Ancora oggi è così conosciuta in una parte della Germania e in Austria, mentre è conosciuta col nome di Rulandeské Scodé in Repubblica Ceca. Un anno più tardi anche in Francia, nella regione di Orleans (1772) la varietà viene citata col nome di Auvernat Gris.

La capacità di adattamento ai diversi ambienti e le indubbie qualità organolettiche hanno permesso un'ampia diffusione anche in altri paesi europei. Ad oggi il Pinot grigio è infatti coltivato in Svizzera, Ungheria e Slovenia oltre naturalmente alle già citate Francia e Germania.

La prima datazione certa della varietà Pinot grigio in Italia si può far risalire all'inizio del 19° secolo da un produttore che la coltivava nelle province di Alessandria e Cuneo, ma la sua presenza in Valle d'Aosta con il nome di Malvasia è stata attestata dal Gatta sin dal 1838. Probabilmente la sua coltivazione in questa regione potrebbe averne facilitato l'introduzione in Piemonte.

Sul finire del 1800 il vitigno è arrivato in Trentino Alto Adige, verosimilmente da quello che era l'Impero Austro-Ungarico. Da qui poi si è diffuso in tutto il nord-est d'Italia e in Veneto dove ha trovato un perfetto connubio con il territorio.

Figura 1 - Mutazioni su grappolo nel Pinot grigio.

Vitigno e vino

A maturazione (fig. 2) l'acino si presenta di colore rosso porpora anche se può raggiungere tonalità simili a quelle del Pinot nero nei siti e nelle annate più calde. Il vitigno si caratterizza per un germogliamento e una maturazione precoce, è mediamente vigoroso, non molto produttivo anche a causa delle ridotte dimensioni del grappolo. Gli acini sono piccoli, con elevato contenuto zuccherino e medio contenuto acido. È un vitigno sensibile alla peronospora, ma teme la botrite a causa della naturale compattezza del grappolo.

Figura 2 - Grappolo di Pinot grigio.

L'aspetto visivo dei vini Pinot grigio è principalmente conseguenza della tecnica di vinificazione adottata. Quando sono prodotti mediante contatto con le bucce assumono un colore scuro quasi ramato, quando sono vinificati senza contatto con le bucce, il vino assume il tipico colore giallo paglierino. Al naso invece, il tratto comune è rappresentato dai sentori fruttati di mela e pera. In particolari siti ed annate sono preminenti le note di albicocca e pesca. Oltre ai sentori fruttati, sono percepibili le note floreali del biancospino e di acacia. Dal punto di vista gustativo, l'elemento comune dei vini Pinot grigio è il buon corpo e la morbidezza. Queste caratteristiche hanno reso i vini Pinot grigio adatti anche al taglio con altri vini anche se in Veneto viene vinificato esclusivamente in purezza. Le piacevoli sensazioni al palato persistono anche dopo la deglutizione lasciando un inconfondibile ricordo di persistenti note fruttate.

Il legame con il territorio

L'enorme varietà dei suoli e dei climi, il mutevole contenuto in calcare, la vicinanza al mare e alle montagne sono stati gli elementi che hanno caratterizzato il Pinot grigio nei diversi areali del Veneto orientale. La sua diffusione è iniziata prima nell'alta pianura a ridosso della zona pedecollinare, tipica della coltivazione della Glera, e poi velocemente verso sud fino ai margini dei territori lagunari.

Un recente studio ha dimostrato come le uve provenienti dalle zone dell'alta pianura del Piave si sono contraddistinte per un maggior tenore in norisoprenoidi (fig. 3). A questa famiglia di composti appartengono soprattutto le molecole responsabili dei sentori di frutta e delle note tropicali e in minima parte quelle floreali. Il contenuto in terpeni (famiglia di composti associati a note floreali e agrumate) è stato invece similare nelle zone dell'alta e della bassa pianura, anche se nella parte nord-est dell'area la vicinanza ai rilievi montuosi e le conseguenti maggiori escursioni termiche diurne hanno favorito la sintesi di queste sostanze. L'indagine sui precursori aromatici delinea un quadro abbastanza complesso che è difficilmente riassumibile in poche righe, ma dove la discriminante è sicuramente data dalle note fruttate dei norisoprenoidi, risultate più marcate nei vini dell'alta pianura.

La ricerca non si è ovviamente fermata ad analizzare

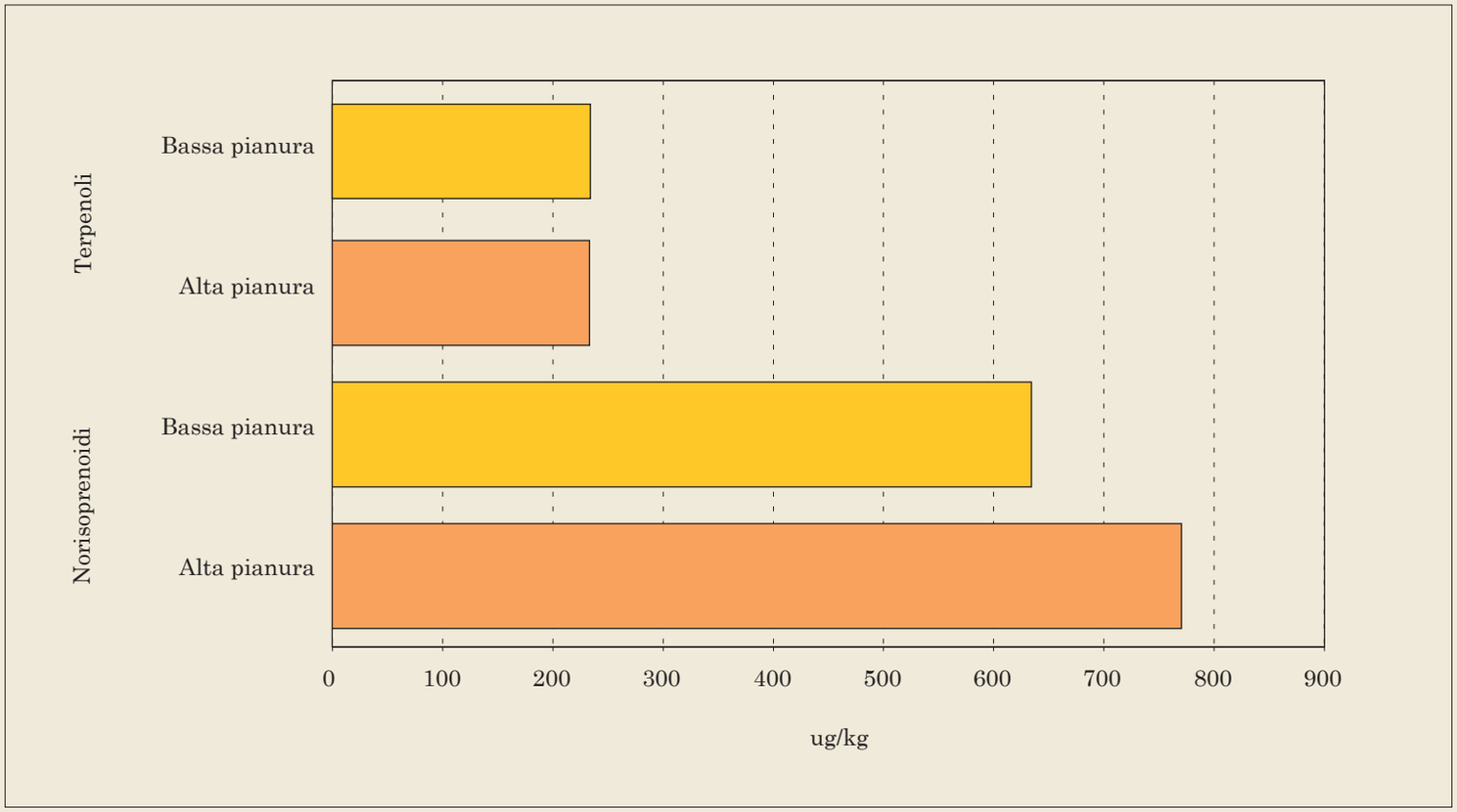


Figura 3 - Valori medi dei composti aromatici delle uve Pinot grigio dell'alta e bassa pianura.

il contenuto in sostanze aromatiche della bacca, ma ha preso in esame anche l'espressione olfattiva e gustativa dei vini provenienti dai diversi areali. Le degustazioni dei vini confermano quanto anticipato dall'analisi chimica: nelle zone a nord gli aromi sono marcatamente più fruttati, talvolta con sentori di frutta tropicale; al palato si presentano tendenzialmente più acidi, freschi, con una struttura meno importante e meno adatti all'invecchiamento. Ma se al termine della fermentazione vengono lasciati a contatto con le fecce nobili le varie componenti si amalgamo per dare dei vini decisamente più morbidi al palato.

I vini della zona di bassa pianura invece si contraddistinguono per una nota aromatica meno intensa e sono quindi più neutri. Inoltre le diverse componenti olfattive ben si fondono senza il predominio di una nota floreale piuttosto che fruttata. Visivamente si presentano di un giallo più intenso e i riflessi verdognoli lasciano posto a quelli dorati. Ma è forse al palato che si mani-

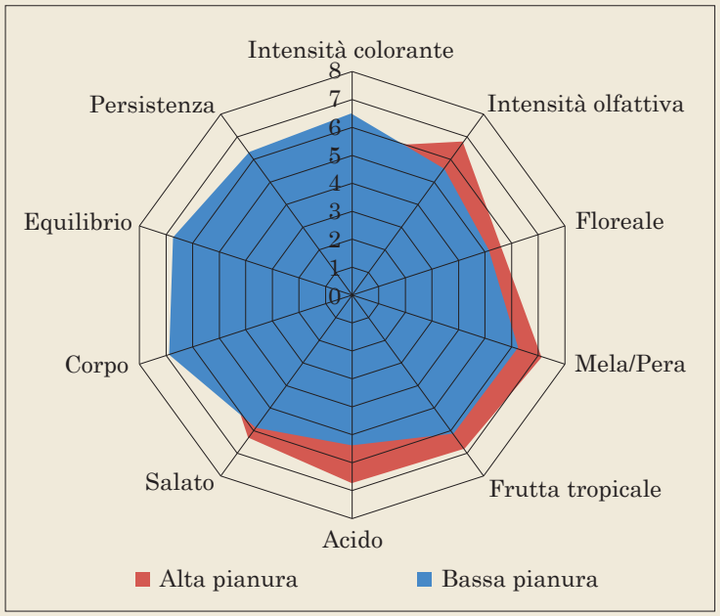


Figura 4 - Risultati dell'analisi sensoriale dei vini della bassa e alta pianura del Piave.

festa in tutta la sua energia il legame col territorio di provenienza. I suoli fini e tenaci della bassa pianura, che costringono la pianta ad un lavoro estenuante di esplorazione, sono quelli che conferiscono uve più concentrate in polifenoli per dare vini più strutturati e ricchi in estratto. Proprio queste caratteristiche sono quelle su cui il degustatore si deve soffermare per apprezzare al meglio le potenzialità di questi territori. La struttura e il corpo che conferisce l'area di coltivazione si traducono inoltre nella capacità di sostenere medi periodi di invecchiamento ottenendo prodotti più morbidi ed equilibrati.

In definitiva, l'ambiente di coltivazione conferisce ai vini sfumature e profili sensoriali differenti, ma che hanno nel denominatore comune del Pinot grigio la chiave di lettura di un territorio ampio e variegato. Territorio che è allo stesso tempo unico nell'esaltare le potenzialità di questo vitigno che qui, più che in altre parti del mondo, ha trovato nei viticoltori dell'entroterra veneziano dei validi e amorevoli custodi delle sue qualità.

Figura 5 - Classico vigneto a Silvoz in fase di potatura