

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE • NEWS

ECCELLENTE MARZEMINO!



AIS MILANO • 13 GENNAIO 2017

♥ 0 👁 106 ➦ 0



Isera_marzemino

Eccellente marzemino!



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

È uno dei pochissimi vini citati in un'opera lirica, il marzemino.

Wolfgang Amadeus Mozart lo assaggiò, così almeno pare, durante un suo viaggio in Italia in occasione di un concerto; gli piacque, gli rimase impresso nella mente e volle che fosse Don Giovanni a citarlo (nell'omonima opera): "Versa il vino! Eccellente marzimino!".

Alla fine del '700 il marzemino veniva lodato anche dallo storico Clementino Vannetti, che lo identificava come il vino che veniva servito nella Roma Imperiale, e da Giangrisostomo Tovazzi che lo definiva "prezioso vino iseriano".

Ed è proprio Isera, Città del Vino, che si trova, insieme a Volano al centro della zona di produzione, che comprende 13 comuni, della DOC Trentino Marzemino.

Ci troviamo in Vallagarina, in Trentino nei pressi di Rovereto, a sud di Trento.

Sembra che il vitigno marzemino sia giunto in queste terre provenendo dalla città di Merzifon in Asia Minore attraverso un lento peregrinare da Cipro alla costa dalmata sino alle rive dell'Adriatico e poi, finalmente, verso le dolomiti.

Un'altra teoria lo vede provenire dal villaggio di Marzmin, sperduto tra Carinzia e Slovenia, e portato in Trentino dai soldati della Serenissima quando dominava tutta la regione.

Oggi viene coltivato anche nella provincia di Brescia, ed in particolare nella zona del Garda, e in Veneto, nel padovano. È presente anche in alcune denominazioni del Friuli e dell'Emilia.

Il marzemino, di cui sono noti diversi biotipi, è una pianta delicata, non costante nelle produzioni, che soffre le gelate e i venti freddi e che porta l'uva a maturazione verso la fine di settembre e gli inizi di ottobre.

Il vino che se ne ottiene presenta un colore rosso rubino profondo con riflessi che spaziano dal violaceo al granato.

Al naso rimanda a profumi di piccoli frutti rossi e alle note floreali a cui si aggiungono sentori speziati e balsamici.

In bocca risulta piacevolmente morbido, giustamente tannico e di medio grado alcolico con buoni rimandi alle percezioni olfattive.

È un vino da bere giovane per apprezzarne al meglio le sue caratteristiche di piacevolezza anche se non disdegna un giusto periodo di invecchiamento.

In Emilia e nel Veneto viene spesso vinificato frizzante.

L'abbinamento con il cibo, grazie alle sue caratteristiche è arrostiti, brasati o carne allo spiedo, non disdegna neppure abbinamento con il pesce salsato o la polenta con i funghi.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano marzemino Trentino vino wine

THE AUTHOR

AIS MILANO



*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto
il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della
Worldwide Sommelier Association.*



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

