

NEL BICCHIERE DI ANDREA GRIGNAFFINI

Provincia che vai, «Marzemino» che trovi Anche nel Bresciano

«Don Giovanni a Leporello "Versa il Vino, eccellente Marzemino!". Impri-matur mozartiano su questo vino zergo come avrebbe detto Veronelli e di beva simpatica ed estiva.

Un vitigno il Marzemino dalle origini lontane ed incerte come quella che parte dalla città di Merzifon in Paflagonia (Asia Minore), paese natale di Diomede, dove con l'ausilio di scambi commerciali è giunto dopo un difficile, tortuoso e lunghissimo cammino fino al mare Adriatico, per entrare poi nell'entroterra veneta arrivando ai piedi della Dolomiti. Più recentemente sono state scoperte altre origini spostando la sua nascita in un borgo della Carniola detta Marzmin, comunità, ora scomparsa, tra Carinzia e Slovenia. Le barbatelle furono trafugate dai soldati di stanza a Venezia, infatti, a quel tempo la Serenissima, in quanto dominatrice di tutto il Mare Adriatico, aveva appendici fino al sud della città di Trento, tanto da determinare la Val Lagarina patria indiscussa del Marzemino, in particolare nei territori ad hoc tra Isera e Volano, conquistando così nel tempo la Doc Trentino Marzemino. Ma molte altre sono le doc disseminate in vari territori, parliamo della Lombardia, nella zona del lago di Garda, dove viene presentato in

purezza come Doc Garda, e ancora, citiamo la doc Breganze Marzemino o la Doc Merlara Marzemino Frizzante, mentre spostandoci in Emilia Romagna nei comuni di Reggio Emilia troviamo la Doc Colli Scandiano e Canossa.

Alla vista il Marzemino è un vino rosso dal colore rubino carico, con una trama aromatica che si dipana dai frutti rossi ai frutti di bosco con cenni di viola. Il sorso è beverino, fresco, fragrante con alcune versioni sostenute da un breve affinamento. Si trova vinificato nelle tipologie frizzante, secco, dolce in particolare in Emilia e Veneto.

Quello di cui scriviamo oggi è di una Doc poco conosciuta: Capriano del Colle. Siamo nel bresciano nel comune omonimo si erge un altopiano - Monte Netto - costituito da terreni calcareo-argillosi. All'interno di questa Doc proprio il Marzemino dà risultati interessanti in primis grazie all'impegno dell'Azienda San Michele per valorizzare un terroir per certi versi unico e l'ottima esposizione.

Il millesimo 2016 è fragrante nel frutto polposo e speziato con una bocca che si concede senza esitazioni ma nemmeno esuberanti.

Un vino quasi da merenda perfetto sui salumi e sui formaggi, che gode anche della refrigerazione "controllata".

