

GIULIANA ANDREOTTI

VITICOLTURA E VINI UN'ESPRESSIONE DEL TERRITORIO TRENINO (*)

Il territorio trentino. – Il territorio trentino si qualifica per una speciale disposizione vitivinicola. Lo conferma tutta la sua storia agraria: la coltivazione della vite e la produzione di vino sono in Trentino attività antichissime, da sempre praticate. Forse in poche altre regioni italiane la vite e il vino sono altrettanto protagonisti e hanno segnato così profondamente paesaggio, cultura, modi di vita, comportamenti ed espressioni artistiche.

Il passato, il destino di tale attività, si leggono in quei tratti del paesaggio, culturalmente consolidati, ove la coltura della vite è la destinazione primaria e tutto prepara a questo: i suoli coltivati, le case, le strade, i villaggi e le strutture rurali. Basta che l'asprezza dell'ambiente si mitighi e si apra anche in stretti margini di terra, talora costruiti con immani fatiche terrazzando i versanti, ed ecco che là appare il vigneto, disposto nella tradizionale «pergola trentina» semplice (a un'unica ala) o doppia (a due ali opposte) e nei più recenti impianti a parete verticale. La vite si coltiva, infatti, non solo nei fondivalle, ma anche in collina e montagna sino agli 800 metri di altitudine. Dei 9.703 ettari di vigneto, tutti in coltura specializzata e tutti destinati alla produzione di uve da vino, il 39% gravita sui fondivalle, mentre il 41% è situato in collina e il 20% in montagna.

Le caratteristiche dell'attività vitivinicola del Trentino possono risaltare meglio da un breve profilo della geografia di questa regione, situata al vertice del territorio nazionale italiano tra le Alpi Retiche meridionali, a occidente, e le Dolomiti, a oriente.

È un lembo di terra montana di limitate dimensioni (6.200 km²) e di popolazione piuttosto scarsa (450.000 abitanti, con una densità di 73 abitanti per km²), che s'innalza dai 100 m del Lago di Garda sino ai 3.800 m dei ghiacciai dell'Ortles-Cevedale.

Sebbene il Trentino appartenga alla regione alpina, non è un mondo appollaiato, chiuso nella sua scabrosità e asprezza. E non è neppure una plaga uniforme, ritagliata nella massa montuosa che ne costituisce l'ossatura e ne impronta i caratteri.

Rispetto al quadro generale alpino, lo spazio trentino, pur molto corrugato, è meno rude, più morbido: guarda a mezzogiorno e discende sulla pianura addolcendo i suoi tratti. I versanti si mostrano meno ripidi, il rilievo si arrotonda e appiattisce, assumendo talora la forma di terrazzo o altipiano. Alle matrici orografiche si sovrappongono depositi morenici e alluvionali che concorrono a modellare la variabilità morfologica e a strutturare la composizione e le attitudini agricole dei suoli.

(*) Traduzione della lezione tenuta il 5 dicembre 2003 agli studenti della Sorbona (Paris IV).

Circa trecento laghi e laghetti aprono prospettive azzurre, ma sempre diverse, in un ambiente in cui domina il verde che trascolora dalle note smaglianti dei prati, a quelle ora chiare ora intense delle coltivazioni, a quelle brune di boschi e foreste. I laghi sono forse la parte rappresentativamente più espressiva della vita di ogni valle per il suggestivo potere paesaggistico e turistico di cui sono investiti.

Mancano nell'area vere e proprie pianure perché non si possono considerare tali le fasce fondovalliche che seguono il percorso dei numerosi fiumi e, a causa del dominio del rilievo, sono più o meno strette.

Il fondovalle più esteso e centrale, esito di erosione fluvio-glaciale e di deposito di detriti morenici e alluvionali, è quello nel quale si apre la sua via l'Adige, il corso d'acqua principale, che raccoglie attorno a sé lo spazio trentino e lo organizza. Esso costituisce l'asse portante di ogni componente strutturale e funzionale della regione. Lungo quest'asta fluviale si concentra la maggior parte della popolazione e gravitano i centri più importanti, i suoli e le coltivazioni migliori, le attività economiche più redditizie, le più agevoli vie di comunicazione che collegano il Trentino con attive regioni italiane (Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna) a sud, con la Mitteleuropa a nord.

La Valle dell'Adige, tipica valle glaciale a trogolo che nel suo tratto a sud di Trento sino ai confini con il Veronese prende il nome di Val Lagarina, ospita pure molte superfici vitate, distribuite peraltro anche nei tratti inferiori di alcune convalli, come la Valle di Cembra, la Valle dei Laghi, la Valsugana, e nell'Alto Garda o Sommolago.

Dall'amplitudine altimetrica del territorio e dalla movimentata geomorfologia, ove valli diversamente orientate si succedono a masse montuose e altipiani, e tutto è punteggiato di laghi, non può derivare che disomogeneità delle zone climatiche che si alternano frequentemente nonostante la limitatezza del territorio. Esse assumono spesso carattere di transizione e variano tra il tipo continentale-alpino delle aree più interne ed elevate, a iniziare dai 1.000 m, al tipo temperato oceanico della Valle dell'Adige e dei tratti inferiori delle convalli, fino al tipo submediterraneo della regione del lago di Garda e di quella fondovallica atesina.

La viticoltura trentina e la sua lunga storia. – Le caratteristiche climatiche, di cui è un importante fattore la felice esposizione a sud del territorio, unite a quelle dei suoli detritici, composti dunque da terreni sciolti e aerati, ricchi di fanghi e argille, talora anche di depositi loessici, originano ambienti che ben si prestano alla coltivazione della vite e alle sue numerose varietà.

Tale coltivazione interessa 117 comuni dei 223 provinciali, con una produzione totale di uva di poco meno di un milione di quintali (nel 2002 è stata di 978.000 quintali) che fornisce dai 750 agli 800.000 ettolitri di vino annui (circa 70 hl/ha), per il 54% bianchi e il 46% rossi. Lo Chardonnay e il Pinot grigio sono i bianchi più diffusi incidendo sulla produzione totale nella misura rispettivamente del 28,7% e 16,4%; il Merlot e la Schiava, i rossi più presenti (10,4 e 9,2%).

Si è detto che la vitivinicoltura ha nella regione dell'Adige una lunga storia. È verosimile pensare che la produzione di vino sia iniziata nel IV secolo a.C., ma che già nel V secolo a.C. le popolazioni illiriche qui stanziatesi consumassero vino importato nella penisola italica dagli etruschi che, commerciando con i greci, furono il tramite principale delle tecniche vitivinicole da essi acquisite e in seguito elaborate e modificate.

Reperti archeologici avallano questa datazione: a Bressanone sono stati raccolti vinaccioli assieme agli avanzi di un pasto; a San Zeno, in Valle di Non, si sono ritrovati una cista con scene di fecondazione di campi e vigneti e numerosi strumenti di ferro ne-



Fig. 1 - Valle dell'Adige: uno scorcio del Piano Rotaliano, dove l'Adige è raggiunto dal Noce

A distanza di un secolo la piana appare ancora come la vide il geografo Cesare Battisti che, nella sua *Guida di Mezzolombardo e dintorni* (1905), la definì il «giardino vitato più bello d'Europa».

cessari per la viticoltura e la vinificazione. Da ultimo, a Cembra, centro di uno dei paesaggi della vite più espressivi del versante meridionale alpino, si è rinvenuta la famosa «situla» etrusca, un'anfora vinaria di rame per uso sacrale con iscrizioni reto-etrusche, tra cui un'invocazione a Phel – il Bacco retico – che faceva prosperare la vigna. La situla è divenuta il simbolo dell'attività vitivinicola trentina.

In epoca romana la produzione di vino si affermò e diffuse, incrementata dal commercio vinicolo sull'asse Nord-Sud. Numerose testimonianze provengono da attrezzi per lo sfrondo e la potatura (roncole), anfore vinarie, iscrizioni. Anche nella letteratura latina, in Strabone, Virgilio, Svetonio, si trovano citazioni del «vino retico», il vino dei reti, popolazioni che subentrarono agli illiri nel popolamento del Trentino.

Nel medioevo fu la cultura monastica a incrementare la vitivinicoltura locale. In tale epoca reperti della cultura materiale, disposizioni legislative e atti notarili si fanno sempre più frequenti, documentando come tale attività economica fosse una delle più fiorienti dell'area.

Fino al 1400 non si distinsero varietà di vini e vigneti: localmente si parla solo di «vino de monte» per i bianchi e di «vino de plano» per i rossi, cui in seguito si aggiungerà sempre più spesso la definizione di «vino de sclava».

Dal 1400, con la ripresa della viticoltura dopo l'epidemia di peste del 1348 che aveva spopolato le campagne e fatto abbandonare le colture, iniziano a comparire le prime denominazioni: Teroldego e Marzemino che rivelano, tra l'altro, la tendenza a produrre vini sempre più robusti e adatti, per il loro tasso alcolico, a essere conservati e trasportati. Questi vini saranno descritti con minuziosità di particolari da uno storico del Concilio di Trento, Michelangelo Mariani, nella sua opera del 1673.

La conferma iconografica del valore della viticoltura trentina nel XV secolo proviene da una serie di affreschi di questo periodo che hanno per tema il ciclo dei mesi e si trovano nella Torre dell'Aquila del Castello del Buonconsiglio di Trento, ma anche da dipinti posteriori del Palazzo delle Albere nei quali si nota la cura nella preparazione di tini e botti, probabilmente in rapporto con l'importanza acquisita nella conservazione e trasporto dei vini.

Nel corso dei secoli successivi la vitivinicoltura trentina conosce alterne vicende: momenti di sviluppo si avvicinano a periodi di crisi, dovuti a varie cause. Talora si tratta di avverse vicende meteorologiche (gelate e alluvioni) che distruggono le coltivazioni. Altre volte sono le devastanti malattie della vite (oidio, fillossera, peronospora) a rallentare l'attività o infelici trattati economici, come quello fra Italia e Impero Austro-Ungarico (1842-1904) che, abbassando notevolmente il dazio sui vini importati, rese antieconomica la coltura della vite. Nella prima metà del Novecento ci si misero pure le guerre che distrussero vitigni pregiati i quali avevano sostituito quelli più scadenti.

Nonostante tutte queste calamità, la coltura della vite non fu abbandonata, anzi, ci si avviò verso un'avanzata specializzazione con l'affinamento delle tecniche di produzione e la creazione di enti adatti allo scopo.

Nel 1874 nacque l'Istituto Agrario di San Michele, l'Università del vino, una scuola agraria qualificatissima, tuttora operante, con il compito di preparare i tecnici del settore e sorvegliare la qualità. Nel 1949 fu istituito il Comitato Provinciale Vitivinicolo, che curò un catasto viticolo rimasto unico nel suo genere in Italia e si dedicò a promuovere l'introduzione di varietà di pregio. Questo consentì alla Provincia di Trento di attribuire la denominazione di origine controllata (DOC) ai vini trentini, marchio che riguarda attualmente 52 vini (circa l'80% della produzione totale. Al resto della produzione vinicola è data l'indicazione geografica tipica, IGT).

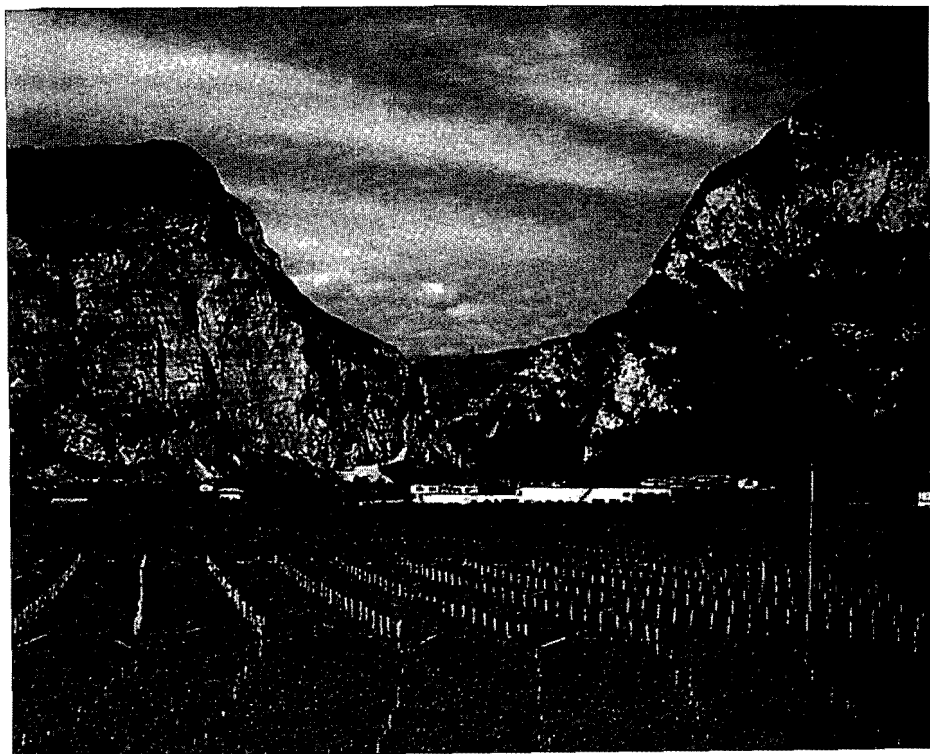


Fig. 2 - Valle dell'Adige: una parziale veduta del Piano Rotaliano, momento di maggior respiro della valle atesina

Tra i vini DOC ci sono quelli provenienti da vitigni autoctoni: autoctoni perché la loro origine, probabilmente dal Vicino Oriente, è lontanissima nel tempo e la tradizione popolare del luogo li immagina nati nel luogo stesso.

Vini e vitigni. – I vitigni considerati autoctoni sono quattro: tre a frutto rosso, il Teroldego, il Marzemino e l'Enantio; uno a bacca bianca, il Nosiola.

Il Teroldego (8,8% di incidenza sulla produzione totale) dà origine al vino omonimo, il sovrano dei vini trentini. Non si sa con precisione da dove provenga questo vitigno che sembra imparentato al Marzemino e, come questo, sembra provenga dall'Asia Minore. Certo è che il suo nome deriva da un toponimo trentino, la località di Teroldeghe, nella Piana Rotaliana, il tratto del fondovalle dell'Adige piuttosto ampio, compreso tra Lavis, immediatamente a nord di Trento, e il confine con la provincia di Bolzano, ove il corso d'acqua principale raccoglie il Noce, suo affluente.

La vite del Teroldego è una varietà unica al mondo che cresce e produce nelle migliori condizioni solo nella Piana Rotaliana: messa a dimora in altre zone, sebbene coltivata allo stesso modo, tradisce ogni aspettativa. La pianta esige il terreno composto dai detriti alluvionali del Noce e la grande insolazione estiva, con il riverbero di luce e la diffusione di calore esercitata dalle pareti rocciose che cadono a picco sulla valle.

L'uva matura presto e dà un vino di color rosso rubino intenso, con riflessi violacei, profumo fruttato e sapore robusto, leggermente amarognolo. Il grado alcolico è sui

12,5°. La ricchezza delle proprietà organolettiche ne fa un prodotto unico. Per il suo carattere, questo vino fu dapprima usato come vino da «taglio» per dare colore e compostità a vini anemici, di gradazione inferiore. In seguito, a partire dagli anni Cinquanta, fu valorizzato in proprio. La qualità è migliorata nel tempo e si pensa di portarla a sempre maggior perfezione. Ben si presta all'invecchiamento che ne accentua le qualità.

Altro vitigno tipico è il Marzemino (3,3% di incidenza) introdotto, agli albori del Cinquecento, nella parte meridionale della regione dalla dominazione veneziana.

Il nome sembra adombrarne l'origine e il lungo percorso forse dalla regione siro-anatomica dell'alto bacino del Tigri e dell'Eufrate. Esso ricorderebbe, infatti, sia Marzame-mi, località siciliana di quella che fu un tempo la Magna Grecia, sia Marzemini, villaggio della Croazia. In Trentino il vitigno viene designato come «Marzemino gentile» e questo distingue la varietà autoctona dalle altre.

La pianta ha subito travagliate vicende e ha rischiato di scomparire a causa di malattie e guerre, ma ha poi trovato il suo ambiente ideale in Val Lagarina, favorita dal clima submediterraneo. Il clima ne è sicuramente il fattore principale; non sono altrettanto determinanti i suoli che appaiono molto diversi tra loro: si passa da terreni di natura basaltica, ricchi di manganese (sulle colline di Isera), a terreni più o meno calcarei, a quelli ghiaiosi e fangosi delle sponde dell'Adige.

La varietà dei terreni origina differenze organolettiche e quindi diversi tipi di Marzemino. La pianta germoglia precocemente e questo la può danneggiare in occasione delle gelate primaverili, abbastanza frequenti in regione.

Il vino ha un colore rosso rubino, brillante, profumo intenso e persistente. La ricchezza di acido malico gli conferisce una particolare freschezza, soprattutto da giovane. Fine e delicato, ha una gradazione alcolica fra gli 11,5° e i 12°.

Una varietà di vitigno che non esiste in nessun'altra parte d'Italia è l'Enantio (2% di incidenza). Il nome ha rivalutato un vitigno conosciuto come «Lambrusco a foglia frastagliata» o «Lambrusco nostrano». Poiché il Lambrusco è un vino emiliano, si riteneva un tempo che la pianta provenisse dall'Emilia. In realtà, si tratta, come accennato, di un vitigno presente solo in Trentino. Alligna, come il Marzemino, nel basso Trentino (zona di Ala e Avio).

Geneticamente appartiene a un gruppo di vitigni sorti spontaneamente sui depositi morenici compresi fra il Lago di Garda e il fiume Adige. È un vitigno di facile adattabilità, resistente ai freddi invernali e alle malattie. Trattandosi di un Lambrusco, il vino è un po' frizzante, fresco e asciutto, di colore rosso rubino più o meno carico. Va consumato giovane, preferibilmente d'annata. Generalmente le uve di questo vitigno non si vinificano sole, ma in uvaggio per produrre vini noti come il Casteller e il Valdadige rosso.

L'unico vitigno a bacca bianca che si può considerare autoctono della regione è il Nosiola (1% di incidenza). Non si sa da dove provenga, ma pare non sia rinvenibile in luoghi diversi dal basso Trentino occidentale (Valle del Sarca) e da alcune colline immediatamente a nord di Trento (Pressano), con terreni argillosi o argilloso-calcarei, molto soleggiate e ventilate poiché battute quotidianamente da un vento costante che proviene dal Garda (l'Ora del Garda), che è quanto il vitigno richiede. Sensibile alle variazioni climatiche, offre una produzione incostante. Il vino ha un colore giallo chiaro, talora bianco con sfumature verdine. Il sapore è fresco, secco, talora leggermente amarognolo. Non sopporta l'invecchiamento. La gradazione alcolica è di 11,5-12°.

Nelle zone citate è stato coltivato sin dai primi anni dell'Ottocento. Dal Nosiola della Valle del Sarca si ricava il Vino Santo, un vino passito, antico e prezioso, giustamente ritenuto una delle più prestigiose e tradizionali espressioni dell'enologia trentina. Non si contano i riconoscimenti e le medaglie d'oro da esso ottenute da più di un secolo. Il se-



Fig. 3 - Valle dell'Adige: Kinderleit, nei pressi di San Michele all'Adige

Vigneto storico del Trentino, appartenuto all'abbazia degli agostiniani

greto del suo successo, oltre ai terreni calcarei che gli conferiscono intensità di aromi, sta nell'appassimento delle uve che deve avvenire in clima mite e ventilato per assicurarne la conservazione. Le uve vengono pigiate nella settimana che precede la Pasqua – la settimana Santa: da questo, ma anche dal suo tradizionale uso come vino da messa, prenderebbe il nome. Il colore è giallo ambrato e il sapore è dolce e morbido. È un vino da *dessert* e da meditazione.

Accanto ai vini derivati da vitigni autoctoni, si producono in Trentino numerosi vini che provengono da vitigni importati e da uvaggi. Alcuni di questi sono tradizionali, presenti da lunghissimo tempo nella pratica vinicola locale (Lago di Caldaro, Casteller, Valdadige bianco e rosso, Sorni bianco e rosso, Trentino bianco, rosso e rosato). A essi è stata riconosciuta la DOC. Dagli anni Cinquanta si è cominciato a produrre anche bordeaux classici, da uve di vitigni classici, e cioè Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot; bordeaux modificati, con uve di almeno un vitigno classico; altri uvaggi, con composizione libera.

Se il Trentino gode di un primato nazionale e di fama internazionale è per un vino spumante di altissima qualità, il Trento DOC, cui è stato aggiunto l'appellativo di «Talent». Con il nome Talent si indica un vino prodotto esclusivamente con uve Pinot o Chardonnay, provenienti da zone a DOC delle regioni alpine, e ottenuto secondo il metodo classico della rifermentazione in bottiglia o *champenois*. Tra i diversi tipi di Trento DOC, il più conosciuto nel mondo è il Ferrari, così battezzato dal nome di chi gli ha dato vita importando dalla Francia in Trentino i vitigni Chardonnay, ora i più diffusi in tutta la regione (nel 2002 hanno fornito 280.000 quintali di uve e 120.000 ettolitri di vino).

Oltre allo Chardonnay, tra i bianchi, si è molto sviluppata la coltura del Pinot grigio che dà oggi uno dei vini più richiesti negli Stati Uniti e in Germania, paesi che assorbono un terzo dell'esportazione totale.

La produzione locale di spumante ottenuto dallo Chardonnay e da una minima percentuale di Pinot nero, vinificato in bianco, con il metodo *champenois*, si esaurisce qua-

si totalmente nel Trento DOC che, con poco meno di 7 milioni di bottiglie all'anno, rappresenta circa il 40% della produzione nazionale di spumante classico (in totale 16,5 milioni di bottiglie).

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- ANDREOTTI A., *Spumante trentino. Storie di uomini, cantine, Talento*, Trento, Artimedia, 1999.
- ANDREOTTI A., *Vino trentino. Cantine. Tradizioni. Benessere*, Trento, Artimedia, 1999.
- ANDREOTTI G., *Riscontri di geografia culturale*, Trento, Artimedia, 2002 (I edizione 1994).
- ANDREOTTI G., *Alle origini del paesaggio culturale*, Milano, UNICOPLI 1998.
- ANDREOTTI G., *Paesaggi culturali*, Milano, UNICOPLI, 1996.
- CONSORZIO DI TUTELA DEI VINI DEL TRENTINO, *Profili evolutivi del settore vitivinicolo trentino*, Trento, Casse Rurali Trentine, 2003.
- DION R., *Le paysage et la vigne*, Parigi, Payot, 1990 (raccolta di articoli a cura di J.-R. PITTE).
- ENJALBERT H., *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Parigi, Flammarion, 1975.
- FAGANELLO F., *Trentino, Italien, Italy*, Trento, Temi, 1983.
- GARRIER G., *Histoire sociale et culturelle du vin*, Parigi, Bordas, 1995.
- GIOVANNINI A., *Atlante dei vini trentini*, Firenze, Sansoni, 1974.
- GIOVANNINI A., *Trentino a tavola*, Trento, Publilux, 1976.
- GIOVANNINI A., *Spumanti trentini*, Trento, Publilux, 1980.
- GIOVANNINI A., *Trentino. I segni del tempo e degli uomini*, Trento, Publilux, 1997.
- GIOVANNINI A., *L'ultima vigna. Il goppello della Val di Non*, Trento, Publilux, 2000.
- LE GARS C. e P. ROUDIÉ (a cura di), *Des vignobles et des vins à travers le monde*, Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux, 1996.
- PITTE J.-R. (a cura di), *La nouvelle planète des vins*, in «Annales de Géographie» Parigi, 2000, pp. 614-615, fascicolo monografico.

VITICULTURE AND WINES. AN EXPRESSION OF THE TRENTINE TERRITORY. – The history of Trentino is a history of wine-growing and wine-producing. This activity is one of the oldest and most typical of the region. It has deeply influenced the landscape, the culture, the ways of life, the behaviours and the artistic expressions of its inhabitants. After a short geographical outline of Trentino, the article touches upon the history of wine-growing and wine-producing. Then it focuses on local wines and the wines which they produce. A final note is devoted to the national supremacy held by Trentino with regards to a sparkling wine of excellent quality, the world-wide known Trento Doc, obtained through the champenois method.

Università di Trento, Dipartimento di Scienze Filologiche e Storiche

giuliana.andreotti@lett.unitn.it