



Marzemino

Origine e cenni storici

Arrivato nel nord Italia attraverso l'Adriatico per mezzo degli antichi scambi tra mondo greco e Asia minore, si è diffuso nel centro nord risalendo il letto del Po. Il *Marzemino* da noi conosciuto è originario del Veneto e del Trentino e si è successivamente diffuso nel Friuli, Lombardia, Emilia e Sardegna. Numerosi autori hanno descritto il *Marzemino*: alcuni già nel '500 raccomandavano questo vitigno (Lando, 1553) alla coltivazione; successivamente molti autori come Acerbi (1825), Galesio (1839), Molon (1906) Dalmasso (1937), nominano e descrivono i *Marzemini* a dimostrare l'importanza e la diffusione di questo vitigno.



Descrizione varietale

Sinonimie e omonimie

Bassamino, Barzemin, Berzamino, Berzemino, Marzemina, Marzemino d'Isera, Marzemino d'Istria, Marzemino gentile, Marzomino.

Zone di coltivazione e disciplinari di utilizzazione

Diffuso soprattutto in Lombardia, in provincia di Brescia e in Trentino. In queste zone viene vinificato in purezza o tagliato in uvaggi con altri vitigni. Entra nel disciplinare di produzione di molte DOC quali, *Garda rosso, Capriano del colle rosso, Trentino, Colli di Scandiano e di Canossa.*

Caratteristiche ampelografiche del vitigno

Apice del germoglio espanso, cotonoso, bianco verdastro con lievi sfumature rosa.

Foglia media pentagonale e pentalobata con lobi inferiori poco evidenti; seno peziolare a V con bordi sovrapposti. Carattere che la distingue da altri vitigni è la colorazione rosso violacea di tutta la vegetazione nel periodo estivo, le foglie più vecchie presentano macchie a mosaico rossastre distribuite verso il centro del lembo.

Grappolo lungo, cilindro-piramidale con una o due ali, mediamente compatto.

Acino medio, sferoidale, buccia sottile ma consistente, abbondantemente pruinoso, di colore blu-nero.

Fenologia

Germogliamento: precoce Fioritura: media
Inviatura: media Maturazione: medio-tardiva

Attitudini agronomiche

	eretto	semi-eretto	prostrato
Portamento della vegetazione	X		
Aspetti fisiologici	Non si segnalano problemi evidenti		
	alta	media	bassa
Vigoria	X		
Fertilità potenziale gemme			X
Fertilità basale delle gemme			X

Esigenze ambientali e colturali

Vitigno vigoroso, necessità di terreni poveri e asciutti per raggiungere un equilibrio vegeto-produttivo ideale alla lignificazione dei tralci e alla maturazione. Il *Marzemino* dà la sua massima espressione nei climi caldi con grande escursione termica giorno/notte. Teme le gelate tardive in quanto il suo germogliamento è molto precoce. Per la sua bassa fertilità basale produce bene con le forme di allevamento espanse (pergola, Casarsa) e forme compatte a tralcio rinnovabile come il guyot.

Sensibilità alle malattie e alle avversità

Buona tolleranza a peronospora, botrite e marciume acido, presenta elevata sensibilità all'oidio. Resistenza elevata alla clorosi ferrica. Teme i venti primaverili, perché soggetto a scosciatura dei giovani germogli, ai quali si può ovviare allevandolo a controspalliera e attuando pettinature precoci.

Attitudini enologiche

Caratteristiche chimiche dell'uva

Contenuto in zuccheri °Babo	pH	Acidità totale g/l	Antociani totali mg/kg	Polifenoli totali mg/kg	Polifenoli totali %bucce/vinaccioli
18-22	3,2-3,8	4,5-6,5	1600-2000	2300-2600	60/40

Utilizzo enologico e caratteristiche del vino

Vinificato in purezza produce un vino molto colorato rosso rubino intenso con riflessi violacei. Discreta la struttura, ma molto elegante nei profumi, caratterizzati da sentori di fiori rossi e frutta matura. In evoluzione sviluppa gradevoli note fenoliche. In bocca morbido, armonico e vellutato. Adatto alla produzione di vini novelli.