

Marzemino

Descrizione generale

Il marzemino è una varietà a bacca nera diffusa nell'Italia settentrionale, con l'area di elezione nella Vallagarina trentina attorno a Isera e presenze storiche in Veneto, Lombardia ed Emilia. La descrizione ufficiale, redatta da Cosmo e Forti nel 1960, si basa su un clone della collezione della Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, confrontato con il materiale coltivato nel Trentino, nel Vicentino fra Astico e Brenta, nel Bresciano fra le colline e l'anfiteatro morenico del Sebino, nel Bergamasco, nell'alto Lario e nel Reggiano [1]. Il vino compare nel libretto del Don Giovanni, dove Da Ponte lo fa citare al protagonista.

Sinonimi e omonimie

Il Registro documenta marzemina nel Trevigiano, marzemino diserà nel Trentino, marzemino gentile nel Trentino e nel Bergamasco, berzamino nel Bresciano, berzemino nel Bresciano e nel Reggiano, berzemino capolico nel Reggiano, marzemino d'Istria, bassamino e barzemin in Istria [1]. Sul nome balsamina occorre una precisazione: la stessa fonte lo esclude dai sinonimi del marzemino, mentre Boccacci e collaboratori hanno accertato che la balsamina coltivata nel Reggiano corrisponde proprio a questa varietà [4]. Le due affermazioni sono entrambe fondate e riguardano accessioni diverse, perché nell'Astigiano il nome balsamina designa l'uva rara.

Descrizione ampelografica

La foglia è pentagonale, tendente al cuneiforme per il lobo mediano allungato, di media grandezza, trilobata con talvolta accenno a cinque lobi, con seno peziolare a V a bordi quasi sempre sovrapposti, pagina superiore glabra e opaca di colore verde scuro con nervature tipicamente infossate, pagina inferiore

grigio-verde e feltrata, lembo bollosa e fortemente piegato a gronda con lobi contorti e revoluti. Il grappolo è lungo diciotto-venti centimetri, mediamente compatto, cilindro-piramidale con una o due ali. L'acino è medio, di quindici-sedici millimetri, sferoide, con buccia molto pruinosa, piuttosto sottile ma consistente, di colore blu-nero; la polpa è un po' consistente e il succo leggermente rosato [1].

Necessità colturali

Il Registro attribuisce al marzemino vigoria notevole e produzione buona e costante, con primo germoglio fruttifero al quarto nodo, due o tre infiorescenze per germoglio e femminelle poco fertili [1]. La posizione medio-alta della prima gemma fruttifera esclude le potature corte e orienta verso capi a frutto lunghi. Il limite della varietà è sanitario ed è indicato senza mezzi termini dalla fonte: il marzemino è sensibile all'oidio, e proprio per questo la sua coltivazione si è progressivamente ridotta nel corso del Novecento, mentre la resistenza alle altre crittogame resta buona. Un carattere utile al riconoscimento in campo è la colorazione rosso violacea che tralci, peduncoli e piccioli assumono in piena estate.

Fenologia

Il germogliamento è un po' precoce, la fioritura e l'invasatura si collocano in epoca media e la maturazione dell'uva appartiene alla terza-quarta epoca, fra la fine di settembre e i primi di ottobre; la caduta delle foglie è media e in autunno il fogliame si colora di rosso vivo [1]. Il risveglio anticipato espone la varietà alle gelate primaverili nei fondovalle alpini, mentre la maturazione non eccessivamente tardiva consente di raccogliere prima delle piogge autunnali, condizione decisiva per un vitigno che soffre le condizioni di elevata umidità.

Aspetti genetici

Crespan e collaboratori (Scientific Reports, 2020) hanno accertato che il marzemino e il refosco dal peduncolo rosso sono fratelli germani, cioè condividono entrambi i genitori, che non sono stati individuati [2]. Il risultato ha smentito due ipotesi formulate in passato sulla base dei soli microsatelliti: la discendenza del marzemino dal teroldego e quella del refosco dal marzemino. Le stesse analisi collegano il gruppo alla corvina veronese. Il marzemino non appartiene quindi alla famiglia dei refoschi friulani, che fa capo al refosco nostrano, e la vicinanza con il refosco dal peduncolo rosso è di natura fraterna e non di discendenza.

La ricostruzione del gruppo di parentela del nebbiolo colloca inoltre il marzemino fra i suoi fratellastri, insieme a refosco nostrano, refosco dal peduncolo rosso, ortrugo, spergola, rossoletta e orsanella [5]. Le analisi sull'ascendenza selvatica assegnano infine al marzemino un coefficiente di mescolanza fra vite coltivata e sottospecie sylvestris inferiore a 0,52, valore che lo colloca fra le varietà a impronta selvatica contenuta [7].

Caratteristiche organolettiche

Il vino ha colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e un profilo olfattivo riconoscibile, costruito su viola, mora, prugna e una nota di mandorla che ricorre nelle descrizioni storiche. Al palato la trama tannica è morbida e di grana fine, l'acidità moderata e il corpo medio, con chiusura leggermente amarognola. La destinazione è esclusivamente enologica e lo stile prevalente resta quello del rosso di pronta beva, mentre le versioni da uve leggermente surmature e gli affinamenti in legno restituiscono profili più strutturati. La componente floreale si conserva meglio con macerazioni contenute.

Diffusione geografica e importanza economica

La coltivazione si concentra in Trentino, nella Vallagarina fra Isera, Nogaredo e Volano, dove il vitigno dà la tipologia varietale della denominazione

provinciale. Presenze significative restano in Lombardia, fra Bresciano e Bergamasco, e in Veneto, mentre in Emilia il nome berzemino compare nel Reggiano. Le superfici si sono ridotte in modo sensibile nel corso del Novecento, per la sensibilità all'oidio e per la concorrenza di varietà più remunerative, e il marzemino conserva oggi un peso economico contenuto ma un forte valore identitario nell'area trentina.

Fonti e riferimenti essenziali

- [1] Cosmo I., Forti R. (1960). Marzemino, in Principali vitigni da vino coltivati in Italia - Volume I, Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste. Scheda a cura di M. Pecile e C. Zavaglia, Registro Nazionale delle Varietà di Vite. <http://catalogoviti.politicheagricole.it> (consultato agosto 2026)
- [2] Crespan M., Migliaro D., Larger S., Pindo M., Petrussi C., Stocco M., Rusjan D., Sivilotti P., Velasco R., Maul E. (2020). Unraveling the genetic origin of 'Glera', 'Ribolla Gialla' and other autochthonous grapevine varieties from Friuli Venezia Giulia (northeastern Italy). *Scientific Reports*, 10. DOI 10.1038/s41598-020-64061-w. Si veda anche l'Author Correction, *Scientific Reports*, 2021, DOI 10.1038/s41598-021-90277-5, che rettifica le Supplementary Tables 3S e 4S.
- [3] Molon G. (1906). *Ampelografia*. Ulrico Hoepli, Milano.
- [4] Boccacci P., Torello Marinoni D., Gambino G., Botta R., Schneider A. (2005). Genetic characterization of endangered grape cultivars of Reggio Emilia province. *American Journal of Enology and Viticulture*, 56, 411-416.
- [5] Raimondi S., Tumino G., Ruffa P., Boccacci P., Gambino G., Schneider A. (2020). DNA-based genealogy reconstruction of Nebbiolo, Barbera and other ancient grapevine cultivars from northwestern Italy. *Scientific Reports*, 10, 15782. DOI 10.1038/s41598-020-72799-6
- [6] Masaf. *Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Trentino"*, testo consolidato vigente.
- [7] Schneider A., Ruffa P., Tumino G., Fontana M., Boccacci P., Raimondi S. (2024). Genetic relationships and introgression events between wild and cultivated grapevines (*Vitis vinifera* L.). Focus on Italian Lambruscos. *Scientific Reports*, 14, art. 12392. DOI 10.1038/s41598-024-62774-w