

LA VITICOLTURA NELLE DOLOMITI E NEL TRENTINO

Le Dolomiti, insieme di gruppi montuosi compresi tra Veneto, Trentino-Alto Adige e Friuli-Venezia Giulia, nel 2009 sono state dichiarate dall'UNESCO 'Patrimonio dell'Umanità'.

Vette di roccia chiara che spesso superano i tremila metri, di una bellezza disarmante, si alternano a numerose vallate dove le comunità umane hanno stabilito i loro insediamenti e le loro attività.

La viticoltura è diffusa essenzialmente nella zona occidentale delle Dolomiti, nell'area trentina e altoatesina, dove esistono testimonianze di coltivazione della vite precedenti al Medioevo e risalenti in alcuni casi anche all'Epoca Etrusca e Romana.

Si trattava tuttavia di una produzione essenzialmente locale che rispondeva alla necessità di autoconsumo in un contesto generale di autonomia sociale e alimentare; le vendemmie precoci portavano inoltre a vini di bassa gradazione alcolica che difficilmente potevano conservarsi a lungo.

Fino al XIII e XIV secolo, per quanto la viticoltura fosse strettamente regolamentata, il fulcro della produzione agricola e del commercio era rappresentato dal legname, che giungeva via fiume fino a Venezia, e dal fieno, che garantiva i trasporti via terra e la risalita delle imbarcazioni trainate da animali.

È proprio in questo periodo che si conferma la dualità tra le due regioni: da un lato la zona di Trento e del Principato vescovile che la governava, inquadrata come il Nord dell'area veneto-padana; dall'altro l'Alto Adige, generalmente considerato come il Sud produttivo delle terre tedesche.

Lo sviluppo della viticoltura di qualità ha inizio in area altoatesina, messo in moto attorno al X secolo dagli enti ecclesiastici che dovevano assicurarsi il vino per le celebrazioni liturgiche, e alimentato in seguito dai vivaci scambi commerciali con Austria, Baviera, Boemia e Svizzera.

Bisognerà attendere il Quattrocento per incontrare le prime testimonianze di produzioni enologiche di prestigio in area trentina: in precedenza era l'olio del Garda il prodotto di maggior interesse per i monasteri e i mercati veneto-padani, che si rifornivano di vino principalmente nel vicentino e nel veronese.

Teroldego, Marzemino, Gocciadoro, Rosso d'Isera, Malvasia, Schiava: il tasso alcolico dei vini trentini subisce in quel periodo un generale aumento consentendone la conservazione e il trasporto, la vendita altrove, e richiedendo dunque una maggiore precisione nell'identificazione del vitigno e della denominazione d'origine.

Le vendemmie vengono regolamentate sulla base della maturazione dell'uva e tutto il sistema produttivo-commerciale legato al vino assume sempre maggior importanza, scontrandosi ripetutamente e senza risoluzione con il corrispondente settore altoatesino per il controllo degli sbocchi nei mercati settentrionali.

Nel 1709 una gelata senza precedenti rivoluziona completamente il sistema viticolo europeo, con la perdita di buona parte della variabilità del germoplasma formatosi nei secoli precedenti e la necessità di basare la produzione su varietà più produttive e resistenti al freddo.

Nell'Ottocento le malattie che hanno stravolto la viticoltura europea (peronospora, oidio, fillossera) colpiscono poi anche il Trentino, decimando i vigneti e permettendo in fase di reimpianto anche l'introduzione di varietà alloctone.

Fortunatamente la geografia di alcune valli più interne e protette, e il fatto che in alcune zone la produzione sia rimasta comunque legata a varietà tradizionali come il Teroldego, il Marzemino, la Nosiola, ha garantito la sopravvivenza di un patrimonio ampelografico di grandissima importanza.

La posizione di confine e il continuo modificarsi degli assetti politici della regione hanno determinato il formarsi di una reale domanda di vino trentino da parte dei consumatori italiani solo nel XX secolo, quando a seguito del primo conflitto mondiale gli scambi commerciali si sono rivolti essenzialmente a Sud.

L'attuale situazione dell'enologia trentina è estremamente delicata: la viticoltura degli anni '60 ha imposto una produzione quantitativa, altamente meccanizzata e rivolta principalmente ad un gusto uniforme e omologato, che ha promosso la diffusione di varietà "internazionali" e allo stesso tempo impoverito drasticamente il patrimonio genetico di quelle autoctone.

Oggi la risposta viene da numerose aziende vitivinicole, solitamente di piccole dimensioni, che da anni stanno seguendo un percorso esattamente opposto, valorizzando le varietà locali nel recupero della loro biodiversità e riducendo l'impiego di chimica di sintesi e il grado di meccanizzazione nelle diverse fasi produttive al fine di ottenere un vino realmente unico, espressione originale del territorio e di chi lo sta interpretando.



Via Damiano Chiesa, 1 38017 Mezzolombardo (TN)
Tel +39 0461601046 fax +39 0461603447
www.elisabettaforadori.com

FORADORI