

ALLEGATO C

Relazione storica

0. Introduzione

In continuità con la relazione tecnica, anche il presente elaborato risulta suddiviso in due capitoli principali che rappresentano i due macro-temi su cui si basa la proposta di modifica, da una parte l'aggiornamento della base ampelografica con l'inserimento di alcuni nuovi vitigni e la razionalizzazione di alcune indicazioni di etichettatura, dall'altra la riduzione del titolo alcolometrico totale minimo previsto per alcune categorie di prodotto.

1. L'aggiornamento della base ampelografica

Per quanto riguarda l'ampliamento della base ampelografica si riportano di seguito per ogni vitigno interessato alcuni cenni storici, provenienti dalla pubblicazione "Antichi vitigni del Trentino" e dal Catalogo nazionale delle varietà di vite, che ne testimoniano la storicità nella zona di produzione dei vini a IGT Vigneti delle Dolomiti.

Peverella:

Il nome deriva dall'aroma di Santoreggia (pianta aromatica che cresce spontanea nei campi usata per insaporire i cibi). Il sinonimo Angelica umbellifera dal profumo di pepe verde, conferma tale caratteristica speziata. Dal pepe verde può derivare l'etimo veneto "peverise-pevere". Citato dall'Acerbi tra i vitigni coltivati in Valsugana e nei dintorni di Trento viene distinto in Peverella maggiore e minore, mentre il di Rovasenda (1877) riferisce di una forma ad acino nero coltivata in provincia di Treviso assieme a quella a bacca bianca. Il suo vino prodotto dalla Società Enologia Trentina alla metà del 1800 ebbe giudizi molto positivi alla fiera di Torino. È presente anche in Brasile e California portato da emigranti trentini e veneti.

Portoghese:

Vitigno che forse ha origine portoghese. Conosciuto con il nome di Mureto, secondo Goethe (1878) esiste una tipologia cromatica blu-nera più diffusa ed una bianca più rara. Vitigno poco apprezzato per la sua precocità di maturazione e per questo coltivato nelle viticolture settentrionali o posto a quote elevate. Raramente vinificato da solo, ha una buona produttività ed un'elevata capacità di accumulare zuccheri. Poco diffuso in Trentino, è ancora presente in vigneti famigliari in Alto Adige, nell'alta Valle d'Isarco ed in Val Venosta.

Bianchetta trevigiana:

Il vero nome con il quale nel Trevigiano è da moltissimi anni conosciuto questo vitigno è quello di "Bianchetta", ma preferiamo designarla "Bianchetta trevigiana" per evitare confusione con altre "Bianchette" coltivate un po' ovunque. Nelle nostre indagini sui luoghi di coltura abbiamo peraltro potuto accertare che la "Bianchetta trevigiana" corrisponde ai seguenti vitigni: "Bianca gentile di Fonzaso", nella zona Bellunese di Fonzaso; "Pavana bianca" nel Feltrino (provincia di Belluno); "Vernaccia" o "Vernazza" nel Trentino (volendo conservare questo nome, sarebbe opportuno chiamarla "Vernaccia trentina" per non confonderla con altre "Vernacce").

Coltivata diffusamente in Trentino da molto tempo. Viene citata dal poeta cinquecentesco conte Nicolò d'Arco nella sua ode alla Vernaccia di Drò (Valle del Sarca); nella quale definisce il vino ottenuto da tale varietà "il migliore vino bianco del Trentino". Nell'ottocento ebbe una forte diffusione specialmente nelle zone pianeggianti del fondovalle, in quanto il mercato richiedeva ingenti quantitativi di mosto bianco per sostituire le quantità dei vini che precedentemente venivano importate dalle produzioni dei vitigni bianchi ungheresi, distrutte dalla fillossera. In Trentino fino all'inizio del '900 si producevano mediamente 210 mila ettolitri di questo vino. L'origine del nome forse viene da "verna" che significa servo, ovvero nato in casa del padrone, quindi da "vernaceus". Il termine può indicare un vino destinato alla servitù.

Furner:

Le prime citazioni di questi vecchi vitigni si trovano nella letteratura del 19esimo secolo. Nell'opuscolo di E. Mach *"Der Weinbau und die Weine Deutschtirols"* del 1894, i vitigni venivano divisi in varietà indigene e varietà di nuova introduzione. Nella Valle Isarco vicino a Bressanone era diffuso maggiormente la varietà rossa Furner o Furner Hottler, che dava un vino dall'acidità molto spiccata. Attualmente queste varietà non sono di importanza economica. Si trovano ancora dei piccoli appezzamenti o presenza di viti singole allevate vicino alle case. Rappresentano nelle rispettive zone un pezzo di tradizione vitivinicola e vengono tuttora anche vinificati. Alcuni viticoltori dell'Alto Adige apprezzano queste varietà per la loro unicità, creando dei vini speciali come prodotti di nicchia arricchendo la propria offerta.

Versoalen e Fraueler

Le prime citazioni di questi vecchi vitigni si trovano nella letteratura del 19esimo secolo. Nell'opuscolo di E. Mach *"Der Weinbau und die Weine Deutschtirols"* del 1894, i vitigni venivano divisi in varietà indigene e varietà di nuova introduzione. Nel Burgraviato attorno a Merano e nella Val Venosta erano coltivate le varietà Versoalen e Fraueler, che si distinguevano per la vigoria e la resistenza al freddo. Attualmente queste varietà non sono di importanza economica. Si trovano ancora dei piccoli appezzamenti o presenza di viti singole allevate vicino alle case. Rappresentano nelle rispettive zone un pezzo di tradizione vitivinicola e vengono tuttora anche vinificati. Alcuni viticoltori dell'Alto Adige

apprezzano queste varietà per la loro unicità, creando dei vini speciali come prodotti di nicchia arricchendo la propria offerta.

Blatterle

Le prime citazioni di questi vecchi vitigni si trovano nella letteratura del 19esimo secolo. Nell'opuscolo di E. Mach *"Der Weinbau und die Weine Deutschtirols"* del 1894, i vitigni venivano divisi in varietà indigene e varietà di nuova introduzione. Il Blatterle allora era una delle varietà principalmente coltivate nella zona di Bolzano e Valle Isarco. Una mutazione del Blatterle, il Muskatblatterle, quindi con un aroma più speziato, veniva citato anche nella zona di Terlano. Attualmente queste varietà non sono di importanza economica. Si trovano ancora dei piccoli appezzamenti o presenza di viti singole allevate vicino alle case. Rappresentano nelle rispettive zone un pezzo di tradizione vitivinicola e vengono tuttora anche vinificati. Alcuni viticoltori dell'Alto Adige apprezzano queste varietà per la loro unicità, creando dei vini speciali come prodotti di nicchia arricchendo la propria offerta. Oltre ad avere 3 ceppi di riferimento nella collezione varietale dell'impianto Hausanger del Centro di Sperimentazione Laimburg, abbiamo cercato un impianto della varietà Blatterle e lo abbiamo individuato nella conca di Bolzano e in località Vadena.

Vitigni da incroci interspecifici e intraspecifici

Dal punto di vista storico, gli ibridi interspecifici resistenti alle patologie fungine hanno avuto un rilievo nella zona di produzione a partire dal 2015 con il Decreto 12 giugno 2015 che ha approvato in via transitoria l'inserimento nella base ampelografica dei vini a IGT Vigneti delle Dolomiti delle varietà resistenti Bronner, Helios, Solaris e Johanniter. Successivamente a questa modifica normativa, la presenza di tali varietà ha avuto un aumento rilevante in termini percentuali, come è possibile notare dalla figura nr. 1 relativa al periodo 2018-2025 (fonte dei dati schedario viticolo PAT).



Figura 1 - Evoluzione superfici vitate coltivate con ibridi interspecifici resistenti (fonte Schedario viticolo PAT)

Inoltre, dopo 16 anni di studio e ricerca attraverso il programma di miglioramento genetico della Fondazione E. Mach, nel 2014 sono state registrate quattro varietà provenienti da incroci intraspecifici, Iasma Eco 1 ed Eco 2 (Teroldego x Lagrein), 3 Iasma Eco 3 ed Eco 4 (Moscato Ottonel x Malvasia di Candia). Tali varietà sono connotate da notevoli caratteristiche produttive e qualitative, in particolare produzione più generosa, tolleranza agli elementi patogeni (botrytis) e ai cambiamenti climatici e più in generale vocazione alla produzione di vini di qualità.

Per quanto riguarda la proposta di inserimento della Negrara tra le varietà impiegabili come tipologia di vitigno, si riportano di seguito alcuni cenni storici provenienti dalla pubblicazione “Antichi vitigni del Trentino” (M. Stefanini e T. Tomasi Fondazione E. Mach – 2010) che testimoniano la storicità di tale vitigno all’interno della zona di produzione.

Negrara:

Vitigno originario del Veronese dove fino alla metà del secolo scorso erano presenti numerose tipologie varietali riconducibili alla famiglia delle Negrare. Con la ricostituzione post fillosserica il vigore indotto con l’impiego del portinnesto ha provocato una intensificazione produttiva tale da compromettere la maturazione delle uve. Il suo vino divenne “ordinario e sgraziato”. Nel 1818 il Pollini, citato dall’Acerbi distingue la Negrara o Negron o Negronza veronese a foglia pentalobata, dalla Negrara trentina a foglia quasi intera. La Negrara veronese e la Terodola (Tirodola o Torodola bastarda), sono vitigni che presentano molte analogie ampelografiche con la Negrara trentina. La cosiddetta Negrara rizza si riferisce alla foglia fortemente incisa, probabilmente a causa del virus dell’arricciamento. Comunque, la Negrara veronese diffusa in Valpolicella è da considerarsi una varietà distinta e qualitativamente inferiore a quella trentina. Tra le due guerre la sua produzione raggiunse gli 80.000 quintali (Rigotti, 1932) ed era il vitigno più diffuso in collina per “tagliare” la Schiava. In Alto Adige era diffusa nella bassa atesina (Termeno, Egna), meno nell’Oltradige dove era chiamato Salzen ed in Val Venosta con il nome di Schwarzwelsche e forniva un vino dal gusto particolare, di norma mescolato con la Schiava e/o la Rossara.

Infine, relativamente alla proposta di inserimento della possibilità di impiego della menzione “ramato” per qualificare il vino rosato recante l’indicazione del vitigno Pinot grigio, si evidenzia che la varietà Pinot grigio vanta notevole storicità nella zona di produzione grazie a Edmund Mach, come documenta la prima collezione ampelografica costituita nel 1871 (Raccontare il Trentino del Vino – A. Scienza, R. Roncador, N. Pederzoli – 2022). Per quanto riguarda il riferimento alla menzione ramato con riferimento alla tipologia Pinot grigio rosato, si rileva che la storicità è verificabile da numerose fonti, tra le quali risultano il primo volume dei “Principali vitigni da vino coltivati in Italia” (1960) che riporta a proposito del giudizio organolettico del vino Pinot grigio: *“di colore giallo dorato chiaro con riflessi rosati (anche se vinificato totalmente in bianco e con spremitura soffice) con”* e “Civiltà della vite e del vino nel trevigiano e nel veneziano” (G. Rorato – 1990), dal quale si evince che *“Il vino che si ottiene gode di un grande prestigio, probabilmente per il suo caratteristico colore naturale, quello cioè che si*

*ottiene con la vinificazione tradizione in presenza di bucce. In questo caso è di un caratteristico colore **ramato**, simile al colore della buccia di cipolla, ed è sicuramente un vino ad effetto”*

Tornando alla contemporaneità, si sottolinea che l’espressione “*ramato*” è citata espressamente tra i descrittori del colore nel disciplinare di produzione dei vini a DOC Trentino/Trentino Superiore Pinot Grigio, principale tipologia rivendicata nell’ambito della zona di produzione, come è possibile rilevare dagli estratti di seguito riportati:

*“Trentino DOC Pinot grigio: colore: giallo paglierino, **oppure ramato ...**”*

*“Trentino Superiore DOC Pinot grigio: colore: giallo paglierino, **talvolta con riflessi aranciati o ramato...**”*

Infine, si rileva che a partire dal 2021 la tipologia “*Pinot grigio rosato o ramato*” è stata formalmente introdotta nel disciplinare di produzione dei vini a DOC “Delle Venezie”, denominazione di riferimento per il Pinot grigio di tutto il Triveneto, confermando la rilevanza commerciale di tale menzione.

2. La riduzione del titolo alcolometrico totale minimo

Il secondo macro-tema che compone la proposta di modifica, la riduzione del titolo alcolometrico totale minimo previsto dal disciplinare, è legato alla necessità di ampliare le possibilità previste dal disciplinare per la produzione di vini a bassa gradazione naturale.

Per vino a bassa gradazione naturale è da intendersi un vino che, a seguito di un progetto vitivinicolo ed enologico mirato, possiede naturalmente un titolo alcolometrico effettivo ridotto senza dover essere sottoposto a processi di dealcolazione. Sebbene tale tipologia di prodotto stia emergendo nei tempi recenti, esiste comunque il legame storico tra la zona di produzione e i vini con una gradazione alcolica contenuta.

Partendo dalla base ampelografica, tra i vitigni autoctoni e di antica coltivazione della zona di produzione dei vini IGT Vigneti delle Dolomiti sono presenti numerosi esempi di varietà che spontaneamente producono vini con un contenuto alcolico ridotto. Tra di questi può certamente essere nominato il gruppo delle Schiave (Schiava grossa, Schiava gentile, e Schiava grigia) che negli anni 70 rappresentava il 40% della produzione viticola trentina, noto per produrre vini di colore molto chiaro, di pronta beva e con una ridotta alcolicità.

Esempi di produzione di vini a bassa gradazione si possono poi trovare anche tra alcune referenze di prodotto ancora in commercio. Il Moscato giallo Trentino DOC dolce prodotto dalla ditta Gaierhof a partire dal 1976 viene ottenuto attraverso un processo che prevede la conservazione di una parte del mosto a bassa temperatura fino al momento dell’imbottigliamento, quando viene aggiunto al vino secco portando il titolo alcolometrico effettivo del prodotto finito a 9,5% vol.