Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 2530 del 26/11/2016

Ad Avio una giornata dedicata ai vitigni storici

Solo pochi specialisti della zona della Bassa Vallagarina conoscono le Ambrusche della Terra dei Forti. Le uve di questo territorio vengono trasformate in vini Enanzio e Casetta e un tempo nell'ormai scomparso Ambruscone. A questi vitigni storici è stata dedicata la giornata odierna ospitata a Palazzo Venturi di Avio. A fare gli onori di casa il sindaco del comune lagarino.

In apertura dei lavori è intervenuto anche l'assessore all'agricoltura della Provincia Autonoma di Trento, esprimendo agli organizzatori l'apprezzamento per il lavoro portato avanti in questi per il recupero di queste eccellenze del territorio che sono in serio pericolo di sopravvivenza. L'assessore ha colto l'occasione per ricordare il lavoro fin qui svolto durante il suo mandato a favore della valorizzazione e commercializzazione del mercato vitivinicolo provinciale. “Un lavoro non semplice - ha affermato - in un settore che si presenta spesso in maniera frammentata e divisa. Aggettivi che comunque nel contesto trentino possono assumere un valore perchè ciascuno dei player di questa partita ha in realtà potuto esprimersi nella sua personalità”.

Massiccia la presenza di ricercatori e tecnici della Fondazione Edmund Mach di San Michele che hanno relazionato sul ruolo della ricerca e del trasferimento tecnologico per la valorizzazione dei questi vecchi vitigni. Un appuntamento scientifico di grande valore, perché per la prima volta si è dato conto in maniera sistemica delle origini di questi vitigni in via di estinzione (la produzione annua sfiora le 50 mila bottiglie certificate doc), oggi vinificati solo da una decina di produttori fra Trentino e Veneto; sebbene i vini che ne derivano siano di qualità eccellente, ormai riconosciuta anche dalle più importanti guide di settore. Gli esperti della Fondazione Edmund Mach hanno presentato in anteprima i risultati dei loro studi sulla genetica di questi vitigni. Stella Grando - responsabile del progetto di Genetica e miglioramento genetico della vite - ha rivelato che tra Lambrusco a foglia frastagliata e la Negrara trentina esiste una parentela di tipo genitore-figlio provata dalle analisi del DNA. Sia Lambrusco a foglia frastagliata che Casetta mostrano inoltre una forte similarità genetica con alcune Vitis sylvestris. Le analisi escludono invece che l'Ambruscone ritrovato in provincia e riportato a suo tempo da Rebo Rigotti nella Carta viticola del Trentino, corrisponda al vitigno minore del modenese che ha lo stesso nome. Questi vitigni costituiscono l’elemento identitario più marcato della Val d’Adige trentina e veronese. Un patrimonio di biodiversità colturale e culturale che vale la pena preservare dalla scomparsa. Interessanti le presentazioni di Francesco Penner, Giorgio Nicolini e Luciano Groff che hanno mostrato l’evoluzione della coltivazione delle Ambrusche nel tempo in Trentino e suggerito alcuni accorgimenti per la moderna vinificazione delle uve di Lambrusco a foglia frastagliata. Tiziano Tomasi e Marco Stefanini infine hanno presentato il lavoro di recupero di vecchi ceppi del vitigno Casetta che ha portato alla selezione di 14 promettenti biotipi.

Nel corso della giornata è stato anche possibile partecipare ad un assaggio assistito di 15 campioni da uve Casetta vinificati in via sperimentale dalla Cantina di Microvinificazione della Fondazione Mach, che ha lavorato su altrettanti cloni. In degustazione anche 11 referenze di vini Enantio e Casetta i altrettanti produttori: Albino Armani 1607, Antico Fenilon, Lorenzo Bongiovanni Viticoltore, Cantina Valdadige, Cantina Viticoltori in Avio, Giuseppe Cristini Viticoltore, I Dolomitici, La Cadalora, La Prebenda, Roeno e Tenuta La Casetta.

Sempre durante la giornata è anche stata ricordata la figura di Nereo Cavazzani, originario di Avio, scomparso pochi anni fa, uno dei maestri dell’enologia nazionale e indimenticato direttore tecnico di Cavit negli anni pionieristici. Cavazzani è stato anche inventore di un metodo di spumantizzazione in autoclave che porta il suo nome (Metodo Cavazzani).

()