



DALL'ITALIA | 📅 5 aprile 2018 | 👤 Jessica Bordoni

Quattro modi di bere il Marzemino del Montenetto



“Versa il vino! Eccellente Marzemino!”. La citazione, tratta dal *Don Giovanni* di Mozart (su libretto di Lorenzo da Ponte), attesta la fama di questa varietà a bacca rossa già nel corso del Settecento. Oggi la produzione di **Marzemino** è legata in particolare al **Trentino**, ma anche nel **Padovano** e nel **Bresciano** si trovano espressioni davvero interessanti. È il caso della **Cantina San Michele** di Capriano del Colle, nell'area del **Montenetto**, che ha fatto di questo vitigno la sua bandiera enologica. Lo scorso 28 febbraio, al ristorante **Les Gitanes Bistrot** di Milano, l'azienda ha presentato alla stampa **quattro “variazioni sul tema” Marzemino** che hanno accompagnato la cena dall'antipasto al dolce, sottolineando l'estrema **versatilità** di quest'uva.

L'unicità del Monte Netto

Prima di raccontare i vini, è d'obbligo una presentazione del territorio, che “marca” inevitabilmente ciascun calice. «La nostra Cantina si trova sul Monte Netto, a una quindicina di chilometri da Brescia», spiega **Mario Danesi**, alla guida del marchio con la cugina **Elena**. «Si tratta di una piccola altura di poco più di 130 metri sul livello del mare, che si allunga per quattro chilometri con una profondità di 2,5». Oggi protetto dall'istituzione dell'omonimo **Parco Agricolo Regionale**, il Monte Netto è così chiamato perché spoglio dalla vegetazione spontanea e coltivato tradizionalmente a vite. «I terreni di questa specie di “isolotto” presentano argilla per alcuni metri e più sotto sabbia e ghiaia. Non ci sono corsi d'acqua e l'umidità risulta inferiore rispetto alla pianura, a fronte di una maggiore ventilazione, regalandoci le condizioni ideali per la viticoltura di qualità».



Elena e Mario Danesi

Un simbolo per la zona: il Marzemino del Montenetto

Il **Marzemino** è senza dubbio il vitigno simbolo della zona enologica del Montenetto. E la Cantina **San Michele** è tra le realtà maggiormente impegnate nella sua valorizzazione. Sono **16 ettari** in conversione biologica per un totale di **70 mila bottiglie** l'anno. La varietà è arrivata in Italia con la Repubblica di Venezia nel XV secolo e si è diffusa soprattutto nel nord Italia.