



Vini dell' *Angelo*



Vini dell'Angelo  
è un marchio di



© PROPOSTA VINI  
Ciré di Pergine Valsugana (TN)  
tel. 0039.0461.534795  
info@propostavini.com  
www.propostavini.com



recupera e colleziona le varietà d'uva  
presenti in Trentino fino alla fine  
della Grande Guerra, ne promuove  
la coltivazione, la vinificazione  
e la commercializzazione.



La riproduzione delle varietà storiche trentine, conservate presso  
la **Collezione Matonari** di Civezzano,  
è stata realizzata con la preziosa collaborazione di **Vivai Cainelli** di Nave San Rocco (Tn).

Elenco delle cantine che partecipano al progetto *Vini dell'Angelo* reimpiantando e vinificando le vecchie varietà:

	<b>ANGELICA</b> Civezzano		<b>LA CADALORA</b> Santa Margherita d'Ala
	<b>ARMANI</b> Chizzola di Ala		<b>NICOLODI</b> Cembra
	<b>BALDESSARI</b> La Casa del Picchio Verde - Povo		<b>PELZ</b> Cembra
	<b>BATTISTOTTI</b> Nomi		<b>POLI</b> Francesco Santa Massenza
	<b>CASATA MONFORT</b> Lavis		<b>PRAVIS</b> Lasino
	<b>ENDRIZZI</b> San Michele all'Adige		<b>SALIZZONI</b> Calliano
	<b>FEDRIZZI</b> Mezzolombardo		<b>VALLAROM</b> Avio
	<b>FERRAI</b> Telve		<b>ZADRA</b> Revò
	<b>FURLANI</b> Vigolo Vattaro		<b>ZENI</b> Grumo di San Michele all'Adige
	<b>FONDAZIONE MACH</b> San Michele all'Adige		

Le bottiglie riconducibili al progetto *Vini dell'Angelo* riportano il marchio:



Il territorio trentino, con la sua ricca varietà di ambienti, di colori e di vocazioni, ha un legame forte con la viticoltura, un legame sedimentato e costruito nei secoli, che esprime oggi tutta la sua solida evidenza.

Il necessario e continuo adeguamento della produzione vinicola alle mutate esigenze del nuovo consumatore, se da una parte ha portato a un generalizzato miglioramento qualitativo dei vini, dall'altra ha però fatto venir meno l'originalità che li lega alle zone di produzione e agli aspetti culturali ad esse collegati.

Grazie al supporto della Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige molti dei vitigni antichi, spesso volutamente dimenticati, sono stati (re)iscritti nel *Catalogo Nazionale delle Varietà di Uva da Vino*.

Il concreto contributo offerto al settore vitivinicolo consiste dunque nell'aver ridato dignità a questi antichi vitigni, permettendone la coltivazione e la vinificazione, per ottenere prodotti unici e di "territorio".

Con questa ricchezza di vitigni, elementi peculiari della storia viti-enologica trentina, sia il mondo produttivo che l'appassionato consumatore potranno ritrovare non solo radici culturali, ma anche e soprattutto antichi profumi e sapori.

La Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige esprime viva soddisfazione per il progetto *Vini dell'Angelo* poiché la sua applicazione e promozione valorizza la biodiversità viticola trentina.

TIZIANO TOMASI  
Fondazione E. Mach San Michele all'Adige (TN)

## Il *genius loci* nei Vini dell'Angelo

Per poter apprezzare certi vini bisogna avere un po',  
almeno un po', di senso storico senza, per questo, dover  
attingere a grandi studi o ad approfondite ricerche.  
Significa, ad esempio, saper cogliere il desiderio di raccontare,

*...E il vecchio diceva, guardando lontano:  
immagina questo coperto di grano...*

(FRANCESCO GUCCINI, *Il vecchio e il bambino*)

Significa, ascoltando un brano musicale,

*...provare la sensazione che quel pezzo di musica, quella idea  
non può essere stata inventata e composta che circa lì,  
in quello spazio e in quel tempo, in quella cultura.*

(PAOLO PRODI, *Introduzione allo studio della storia moderna*, Il Mulino, 2002, p. 20)

Significa, nel percepire un profumo o un gusto,  
andare con la mente indietro nel tempo  
o rivivere una situazione che ci ha toccati,  
ma anche avere la consapevolezza che quel gusto  
può evocare un mondo che non esiste più  
o che esiste trasformato.

(BRAD BIRD, *Ratatouille*)

...così, bevendo questi *Vini dell'Angelo*,

tutti prodotti con uve che erano coltivate nel Trentino asburgico  
fino alla caduta dell'impero, ci possiamo calare, con un po' di fantasia,  
nell'atmosfera dell'Austria imperiale con le musiche degli Strauss,  
possiamo immaginare la fatica dei contadini nel solleone d'estate  
oppure pensare a com'era il paesaggio senza macchine,  
grattacieli, autostrade, viadotti e funivie.

[È l'immaginazione che dà sostanza e forza al pensiero,  
che ingentilisce gli incontri conviviali e alleggerisce la vita]

I *Vini dell'Angelo*, con la loro ricchezza aromatica e gustativa,  
con i loro differenti colori e retrogusti,  
riservano autentiche sorprese...



«7.<sup>a</sup> *Cenese*, [...] Dà molto vino, e di buona qualità. Resiste molto alle piogge autunnali. Il suo prodotto è abbondante, particolarmente nei terreni leggieri».

GIUSEPPE ACERBI, *Delle Viti Italiane*, Silvestri, Milano, 1825, p. 221.

## CINESE

Questa varietà d'uva era presente solo nella bassa Valsugana tra Novaledo e Primolano.

Equivale a una varietà che era presente a Bassano del Grappa, dove si chiamava *Senese*, e anche sui Colli Euganei. Il nome Cinese, o Senese, contiene l'impronta della sua provenienza e, a testimonianza di questo, lo stesso Acerbi, nel suo famoso trattato *Delle Viti Italiane*, lo definisce sinonimo di Vernaccia (uva presente in tutta la Toscana).

Anche la traccia del percorso dai Colli Euganei alla Valsugana è interessante:

Vernaccia Senese → Senese → Cinese.

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
9.000 hl**

*era coltivata nella Bassa  
Valsugana (da Novaledo  
a Primolano)*



---

«...la parte più alta della zona di mezza montagna invece, a Nosiola e a *Lagarino bianco*».

REBO RIGOTTI, *Esperienze e Ricerche*, volume 1, 1929 e 1930, Scotoni, Trento, 1932, p. 20.

## LAGARINO BIANCO

Era l'uva delle zone estreme dove le altre varietà resistevano con difficoltà al freddo invernale. Vitigno di forte vegetazione e di costante produzione è, in posizioni ben areate, tollerante a diverse malattie. Il Lagarino Bianco si caratterizza per una spiccata freschezza con note d'agrumi che ricordano nettamente limone e pompelmo. Nei tempi andati per la sua elevata acidità e basso tasso alcolico era compagno dissetante e rinfrescante di chi nei mesi estivi lavorava e faticava all'aperto.

È un'uva ideale come base spumante e dalle sue vinacce nasce un'ottima grappa.

### **sinonimi:**

*Lagarin, Chegarel, Bianera*

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
12.500 hl**

*era coltivato in Valle di Cembra,  
sopra Meano, nei dintorni di  
Pergine e nella Valle del Sarca*



«*Maor* [...]»

Varietà un tempo molto coltivata [...] nella Valle di Non.  
Varietà del tutto locale a forte produzione che da un vino leggero ed acidulo».

ALFREDO ANDREATTA, *Ampelografia Americana e Europea*, 1934, manoscritto.

## MAOR

Questa varietà d'uva era presente solo lungo la sponda sinistra del fiume Noce. Nella parte alta della Val di Non, nonché all'inizio della Val di Sole, era l'unica varietà d'uva a bacca bianca coltivata.

Fino a pochi anni fa si considerava il termine Maor sinonimo di Valderbara, coltivata nei dintorni di Pergine Valsugana, e di Verdealbara, coltivata sporadicamente lungo la Valle dell'Adige ma soprattutto nella Bassa Vallagarina.

L'esame del dna ha appurato che si tratta invece di varietà ben distinte, pur se apparentemente simili.  
È un'ottima base spumante.

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
3.000 hl**

*era coltivata in Val di Non  
e in Val di Sole*



---

«Oltre i vini usuali, e mercantili, si danno liquori di delicia, rari, Garganico cioè, *Moscato*, e Malvasia...».

MICHELANGELO MARIANI, *Trento con il Sacro Concilio et altri notabili*, Trento 1989, riproduzione anastatica dell'originale (1673), p. 480.

## MOSCATO GIALLO

Questa varietà era coltivata ovunque nella provincia di Trento anche se una discreta produzione esisteva solo nei comuni di Besenello e di Avio, gli stessi luoghi dove ancor oggi dà i migliori risultati.

È stata da poco istituita una nuova denominazione, il ***Castel Beseno Superiore***, relativa a circa venti ettari ubicati tra la *Chiusa dei Murazzi* (a nord) e *Castel Pietra* (a sud).

Oggi, oltre al classico Moscato giallo secco in purezza, è possibile degustare vini nei quali il Moscato giallo è presente assieme ad altre uve tradizionali trentine.

I vini prodotti con il Moscato giallo sono da considerarsi una tipica espressione trentina sia del *vino aromatico* che del *vino dolce*.

### sinonimi:

*Moscat, Moscatel*

**a fine '800 la produzione annua era di circa 3.000 hl**

*era coltivato in tutto il Trentino*



---

«Dà però un buon vino molto scorrevole e gustoso, in buone posizioni ed in annate asciutte anche ottimo e degno della bottiglia. Il vino resta sempre di un colore paglierino colla tinta verdognola tanto ricercata nel commercio. Anche la *Nosiola* è una varietà che merita di essere maggiormente diffusa».

CONSIGLIO PROVINCIALE D'AGRICOLTURA PEL TIROLO (a cura di), *Almanacco agrario pel 1898*, p. 261.

## NOSIOLA

---

Attualmente la Nosiola è coltivata e vinificata più o meno dove lo era anticamente. È un vino timido e scontroso che bisogna degustare con calma e mente aperta: se vinificato correttamente si presenta all'olfatto e al gusto con note delicate ed eleganti, a volte con una punta di salinità.

Le sue potenzialità sono amplificate nel Vino Santo e negli appassimenti in genere.

**sinonimi:**

*Durel, Gropel blanc,  
Noselara*

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
20.000 hl**

*era coltivata in gran parte  
del Trentino, ma i migliori  
risultati li dava e li dà  
nella Valle del Sarca e nei  
dintorni di Lavis*



---

«*Paolina* Tren. *Satta* dell'Archese, *Batolona*, *Boscara* o *Biancona* dei Vicentini, l'*Agresto* dei Toscani; probabilmente l'*Onciale* di Columella e forse la *Orconia* di Plinio. Tralci corti e grossi, color brunetto. Si distingue facilmente pe' suoi grappoli giganteschi...».

AGOSTINO PERINI (a cura di), *Giornale Agrario*, 1852.

## PAOLINA

Il grappolo dell'uva Paolina è gigantesco, ricorda gli enormi e simbolici grappoli dei bassorilievi greci e romani.

I suoi chicchi, anche se prodotti in luoghi assolati, sono carichi di acidità e poveri di alcool.

Ne risulta un simpatico vino dal basso grado alcolico (tra i 10° e gli 11°) con una nota di freschezza e di mineralità che ricorda i grandi bianchi del Nordeuropa.

### **sinonimi:**

*Biancon*, *Biancona*

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
3.000 hl**

*era coltivata nei dintorni  
di Pergine, soprattutto  
lungo le sponde del Lago  
di Canzolino e nella Valle  
del Sarca, vicino a Dro*



---

«II. *Peverella* [...] Riesce in terreno poco profondo: il vino è dolcissimo».

GIORNALE AGRARIO DEI DISTRETTI TARENTINI E ROVERETANI, *Le varietà delle uve del Tirolo Italiano, Prospetto delle uve che si coltivano nelle valli Lagarina e del Leno, Uve bianche*. Anno secondo, 7., Trento li 16 febbraio 1841, p. 26.

## PEVERELLA

---

In Trentino scomparve con il flagello della fillossera. Alcuni testi la riportano come sinonimo di Angelica (altra varietà reliquia) ma ciò non corrisponde al vero. Veniva solitamente vinificata con altre uve come la nosiola, la garganega o la vernaccia, alle quali cedeva elementi aromatici.

Il vino che se ne ricava è delicato e presenta, sia al profumo che al gusto, nitidi aromi speziati fra i quali spiccano quelli di pepe e di noce moscata.

Si presta bene alla spumantizzazione.

È un ottimo vino da aperitivo.

### **sinonimi:**

*Pevarise, Pevarise*

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
6.000 hl**

*era coltivata nei dintorni  
di Lavis, nella Valle  
del Sarca e nel Banale*



---

«Valle della Fersina. [...] L'uva prevalentemente coltivata è la Pavana, [...] con *Verdealbara*\* (Serso) [...] I vini prodotti nella Valle sono discreti».

REBO RIGOTTI, *Esperienze e Ricerche*, volume I, anni 1929 e 1930, Scotoni, Trento, 1932, p. 21.

\* Rigotti intende **Valderbara**.

## VALDERBARA

Era presente solo nei dintorni di Pergine Valsugana: nei vigneti di Serso, Viarago e Canzolino.

Il nome deriva probabilmente da un piccolo borgo situato dietro Castel Pergine, presso Masetti, distrutto da un incendio a fine '700, che si chiamava *Valderban* (*Valdeurbano*, *Valderbano* – da “valderb”, stessa radice fonetica e da “ana”, desinenza che sottintende provenienza –).

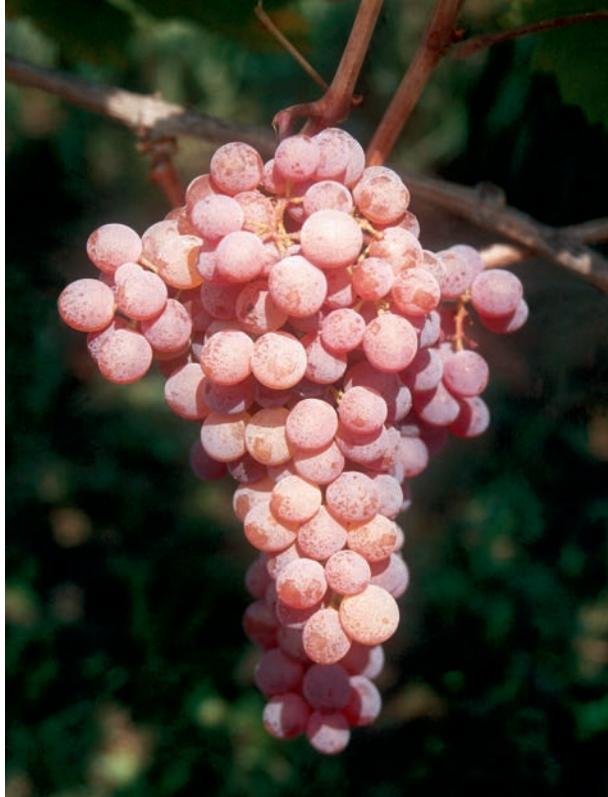
Fino a pochi anni fa si considerava il termine Valderbara sinonimo di Maor (coltivata in Val di Non) e di Verdealbara, coltivata sporadicamente lungo la Valle dell'Adige ma soprattutto nella Bassa Vallagarina.

L'esame del dna ha appurato che si tratta invece di varietà ben distinte, pur se apparentemente simili.

È un'ottima base spumante.

**a fine '800 la produzione annua era di circa 1.500 hl** (dato dedotto)

*era coltivata nel Perginese nei paesi di Serso, Viarago, Canzolino e Madrano*



---

«*Veltliner rosso*, in un buon terreno, ed a taglio corto, dà ubertosi raccolti, non soffre niente affatto pel “Vajuolo”, e dà un buon vino, sebbene leggero».

CONSIGLIO PROVINCIALE D'AGRICOLTURA PEL TIROLO (a cura di), *Almanacco Agrario pel 1883*, p. 235.

## VELTLINER ROSSO

---

Il suo grappolo, a volte dorato e punteggiato da fiamme rosse, a volte rosato o rosso, è bellissimo a vedersi.

È una delle varietà austriache più importanti e tuttora molto coltivata nelle zone di *Wachau* e *Stiria*.

Fino agli anni '60 del secolo scorso era presente in Trentino anche ad altitudini proibitive.

Negli ultimi cinquant'anni è stata sbrigativamente sostituita da varietà più produttive ma, fra le uve storiche, è una delle più intriganti.

**a fine '800 la produzione annua era di circa 8.500 hl**

*era coltivato in Valsugana, in Val di Cembra (fino a Capriana) e nei dintorni di Trento, soprattutto nella zona di Aldeno*



«9. *Verd'albara* (2). Uva bianca, è poco coltivata, dà prodotto buono, e quando matura bene è rossiccia, dolce, e dà buon vino».

GIORNALE AGRARIO DEI DISTRETTI TARENTINI E ROVERETANI, *Le varietà delle uve del Tirolo Italiano - distretto di Vezzano*, Anno Primo, 30., Trento li 28 luglio 1840, p. 119.

## VERDEALBARA

La Verdealbara è uno dei vini verdi come il Verdicchio, il Verdisio, il Verduzzo, la Verdeca, la Verdea, la Verduschia: tutti fossili vegetali dell'antica viticoltura italiana.

Etimologicamente derivano tutti dal sostantivo verde (dal latino *viridis*) con l'aggiunta di svariati suffissi.

La radice di questi nomi si riferisce al colore degli acini e ai riflessi verdognoli del vino.

### **sinonimi:**

*Albara, Verderbara*

**a fine '800 la produzione annua era di circa 2.000 hl**

*era coltivata nella Bassa Vallagarina e nell'Alta Valle dei Laghi*



---

«... e la Greca e la *Vernaccia*, che avvegnachè appo noi vin buono facciamo, fannone molto poco».

PIERO DE' CRESCENZI, *Trattato della Agricoltura*, libro IV, Bologna 1784, ripr. dell'orig. *Opus ruralium commodorum* (1495), p. 11.

## VERNACCIA

Era l'uva più prodotta in Trentino fino agli anni '20 del secolo scorso.

La produzione media annua era, fino alla Prima guerra mondiale, sempre superiore ai 210.000 hl.

La sua grande diffusione in Trentino risale alla seconda metà del XIX secolo quando il commercio con l'Austria-Ungheria registrò un forte incremento dovuto al crollo della produzione dei vitigni bianchi austriaci e ungheresi distrutti dalla fillossera.

La spiccata acidità la rende perfetta per la spumantizzazione.

### **sinonimi:**

*Vernaz, Vernaza*

**a fine '800 la produzione annua era di circa 210.000 hl annui**

*era coltivata in tutto il Trentino, principalmente nelle zone pianeggianti*



---

«...nella regione emiliana. Lo strano è che nelle nostre numerose escursioni viticole compiute in quest'ultima regione, mai abbiamo potuto osservare questo particolare tipo di Lambrusco, e neppure quello denominato “Caset” o “Casetta” (coltivato pure nella zona di Belluno veronese, ov'è conosciuto come “L. di Avio”)...».

GIUSEPPE ACERBI, *Delle Viti Italiane*, Silvestri, Milano, 1825, p. 22.

## CASETTA

---

Questo vitigno deriva probabilmente dalla domesticazione della *Vitis vinifera silvestris*: varietà d'uva selvatica nata da incrocio spontaneo.

È quindi uno dei pochi vitigni, assieme al Lambrusco a Foglia Frastagliata, che si possa definire autoctono. Era coltivato nella Bassa Vallagarina, principalmente nelle zone collinari del comune di Ala e Mori della provincia di Trento.

Attualmente è coltivato su pochi ettari a Santa Margherita di Ala nella provincia di Trento e a Dolcè nella provincia di Verona.

Il vino che ne nasce presenta profumi speziati, al gusto grande struttura ed elegante tannino.

Nella tradizione locale è sempre stato considerato il vino da invecchiare e servire nelle grandi occasioni di festa.

Si esprime al meglio con affinamenti di 5-6 anni ma può invecchiare molto bene per decenni.

### **sinonimi:**

*Foja Tonda, Maranella, Ambrosca*

**a fine '800 la produzione annua era di circa 5.000 hl**

*era coltivata nei dintorni di Ala e di Mori e principalmente nelle zone collinari*



---

«Il vitigno *Franconia*, che si avvicina al Portoghese ed anzi non di rado vi si trova mescolato negli impianti, ha vegetazione abbastanza precoce, forte sviluppo, abbisogna però di condizioni migliori tanto di esposizione quanto di terreno per fornire un vino abbastanza pieno, sapido e di carattere più aggradevole del Portoghese. È una varietà, che nella Valsugana avrebbe dato migliori risultati».

CONSIGLIO PROVINCIALE D'AGRICOLTURA DEL TIROLO (a cura di), *Almanacco Agrario per 1897*, p. 193.

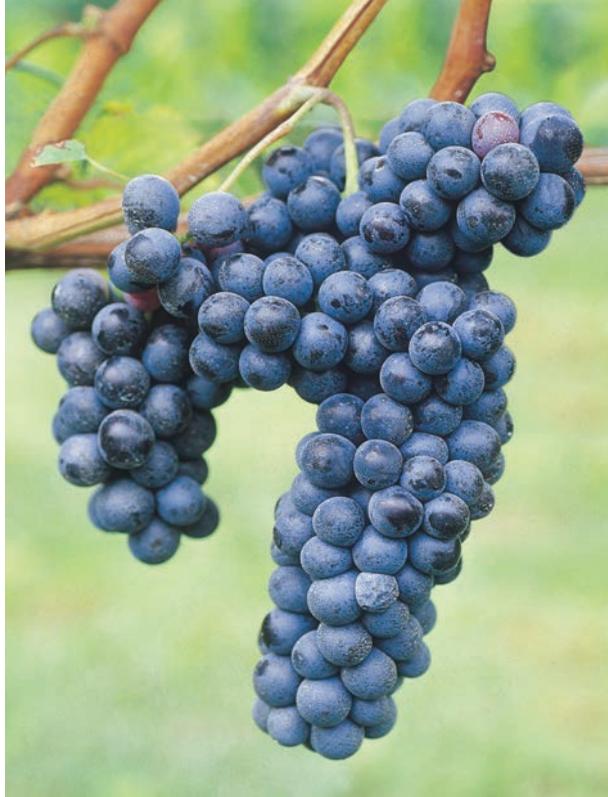
## FRANCONIA

Era, assieme al Portoghese e al San Lorenzo, una delle varietà presenti per la sua rusticità e plasticità ambientale in quasi tutto l'Impero austroungarico. In Austria e in Germania è tuttora molto coltivata dove la si identifica con i nomi Blaufränkisch e Lemberger, in Cecia, in Slovacchia e in Ungheria col nome Kékfrankos.

Il vino prodotto risulta molto colorato, con sentori di sottobosco e note selvatiche, abbinabile ai piatti di carne più semplici della cucina alpina.

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
4.000 hl**

*era coltivata in Valsugana  
e sporadicamente nella  
Valle di Cavedine*



«Il *Groppello di Revò* è si può dire l'unico vitigno ad uva nera coltivato nella Valle di Non, da dove si diffuse anche nelle altre plaghe viticole. Il vitigno vuole terreno buono, ha forte vegetazione ed in terreno confacente dà raccolti buoni e regolari. Il vino prodotto colle uve di *Groppello* è molto colorito, acidulo con abbastanza corpo: siccome la sua maturazione è abbastanza precoce si adatta in modo speciale per le condizioni climatiche dell'Anaunia».

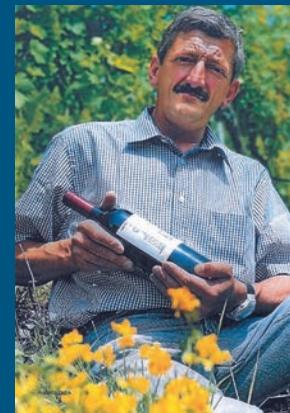
CONSIGLIO PROVINCIALE D'AGRICOLTURA DEL TIROLO (a cura di), *Almanacco Agrario del 1898*, p. 260.

## GROPPELLO DI REVÒ

È un'uva adatta alla montagna e alle forti pendenze; necessita di lunga esposizione al sole.

Si coltivava solo in Val di Non a eccezione della varietà presente nel Garda bresciano con la quale ha però in comune solo il nome.

Augusto Zadra, "irriducibile" di Revò, ha salvato e valorizzato questa varietà a lungo sottovalutata, dimostrandone le straordinarie potenzialità.



### **sinonimi:**

*Gropel, Gropel Nones*

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
35.000 hl**

*era coltivato in Val di Non*

Augusto Zadra *El Zeremia*



---

«27.<sup>a</sup> *Lambrusca*, [...] Questa è la *Vitis vinifera* B. *sylvestris*, *fructibus minoribus*, *foliis subtus pubescentibus*. Nasce spontanea nelle siepi, e coltivasi da taluno per far vino eletto».

GIUSEPPE ACERBI, *Delle Viti Italiane*, Silvestri, Milano, 1825, p. 231.

## LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA

Il Lambrusco a Foglia Frastagliata è un vitigno autoctono e appartiene geneticamente a un gruppo di vitigni originari delle morene glaciali della bassa Valle dell'Adige. Nessun grado di parentela è dimostrabile con i Lambruschi emiliano/romagnoli e nemmeno con gli altri vitigni trentini.

Godeva del favore dei viticoltori per la sua rusticità, la sua particolare resistenza agli attacchi parassitari, ai freddi invernali e l'ampia adattabilità alle diverse composizioni dei terreni, purché prevalentemente calcarei.

### **sinonimi:**

*Sbeccà, Nostram, Lambrusca, Ambrosca*

**a fine '800 la produzione annua era di circa 17.000 hl**

*era coltivato nei dintorni di Avio principalmente nelle zone pianeggianti (Ischie) e nei dintorni di Ala*



---

«Le migliori specie dell'uve sono i cosiddetti *marzemini*, [...] Questo vino riesce a sufficienza, benché ne' circonvicini paesi, e specialmente nelle villedi Isera e nelle adiacenze, riesca moltissimo e sia assai accreditato...».

MAURO DE GRETI, *Memoria sull'agricoltura ed industria del Cantone di Ala...*, in *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, 1812, XIV, in SERGIO ZANINELLI (a cura di), *Filippo Re e l'agricoltura trentina agli inizi dell'Ottocento*, Trento, Provincia Autonoma di Trento, 1998, p. 122.

## MARZEMINO GENTILE

Il Marzemino Gentile, da non confondere con il Marzemino Padovano, è un vitigno probabilmente introdotto in Trentino dai veneziani che lo portarono dalle isole greche dello Ionio (Corfù) o forse, chissà, da ancora più lontano. La sua presenza si fermava (e si ferma) ai vecchi limiti territoriali dei domini di Venezia, fino ai confini del Ducato di Milano.

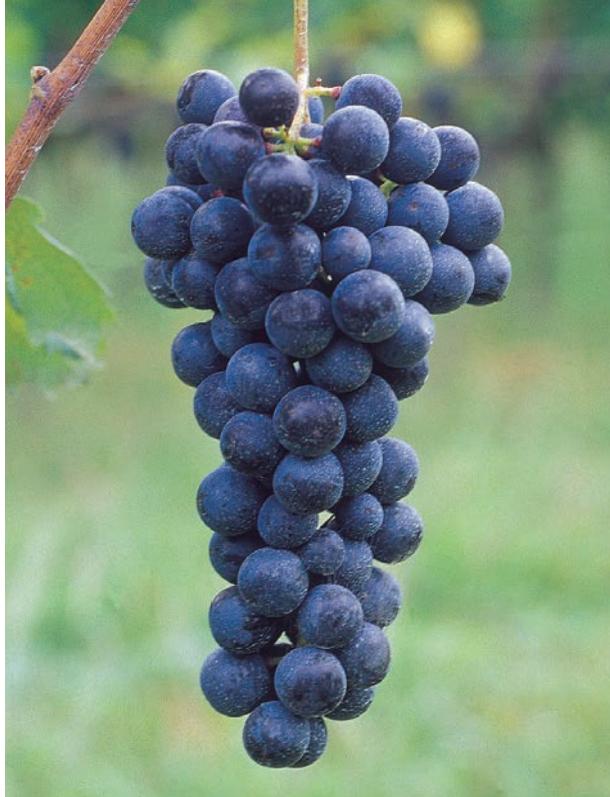
Il suo habitat naturale è il terreno basaltico. Il vino si caratterizza per il profumo delicato che a volte ricorda la viola mammola e per un retrogusto amarognolo e fruttato.

### **sinonimi:**

*Marzemino d'Isera, Berzamina, Balsamina*

**a fine '800 la produzione annua era di circa 33.000 hl**

*era coltivato in Vallagarina e particolarmente nei Comuni di Isera e di Avio*



---

«Dà un vino di molto colore, di molta forza, di buon sapore, e che resiste al caldo.  
L'uva è buona da mangiare».  
«*Negrera*... uva nera... durevole».

GIUSEPPE ACERBI, *Delle viti italiane o sia Materiali per servire alla classificazione*,  
Milano 1825, pp. 219-253.

## NEGRARA

I ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele ritenevano questo vino meritevole di «finire in bottiglia» per colore, morbidezza e «profumi che lo fanno avvicinare al tipo Bordeaux» ma solo se proveniente da viti franche di piede ritenendolo altresì «ordinario e sgraziato» se prodotto con uva di viti innestate su piede americano.

Va tenuta comunque distinta dalla Negrara Veronese con la quale spesso era confusa.

**sinonimi:**

*Negrera, Pegolros*

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
83.000 hl**

*era coltivata in tutto  
il Trentino*



«7. *Negrone* (4). Tralci di mediocre lunghezza, ma grossi e rosso-bruni; foglie di mediocre grandezza, poco frastagliate; grappolo grande, [...] Riesce nel terreno argilloso-siliceo profondo ed umido».

GIORNALE AGRARIO DEI DISTRETTI TARENTINI E ROVERETANI, *Le varietà delle uve del Tirolo Italiano, Prospetto delle uve che si coltivano nelle valli Lagarina e del Leno, Uve nere*, Anno secondo, 7., Trento li 16 febbraio 1841, pp. 25-26.

## NEGRONE

Ha chicchi simili alla *Negrara*, grappoli simili benché più numerosi. Possiede, ingigantiti, i pregi e i difetti della *Negrara* ma non è *Negrara*.

Non è nemmeno *Marzemino Padovano* come taluni testi, erroneamente, riportano: non gli assomiglia affatto. Nelle annate buone, quando in settembre giornate calde si alternano a notti fredde, se ne ricava un gran vino.

È sconsigliata la produzione in purezza nelle annate meno favorevoli.

### sinonimi:

*Negronza, Negron, Panea nera, Negron de Orzan* (nel Civezzanese)

**a fine '800 la produzione annua era di circa 1.500 hl**

*varietà coltivata in Vallagarina, in Valle di Terragnolo, in Vallarsa e nei dintorni di Civezzano*



---

«...Questa regola vale per la vite a noi più comune di tutte, che si chiama *Pavana*, la quale, se vien tenuta troppo lunga ed alta da terra, va diminuendo di molto il prodotto...».

CARLO HIPPOLITI, *Memoria sull'agricoltura della Valle Sugana...*, in *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, 1811, XI, in SERGIO ZANINELLI (a cura di), *Filippo Re e l'agricoltura trentina agli inizi dell'Ottocento*, Trento, Provincia Autonoma di Trento, 1998, p. 61.

## PAVANA

La Pavana è il vino emblema della Valsugana così come il Marzemino lo è della Vallagarina e il Teroldego della Piana Rotaliana. Era coltivata ovunque, a varie altitudini ed esposizioni, dal Forte di Civezzano alle Scalette di Primolano. I collegamenti verso il Veneto della valle ne giustificano la provenienza e il nome (Padovano e Vicentino).

**sinonimi:**

*Pavan, Visentina*

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
77.000 hl**

*era coltivata in Valsugana  
e nella zona di Vezzano*



---

«...nel 1772 i proprietari della tenuta Freiherr v. Fries portarono il *Portoghese* da Oporto a Vöslau. Da lì è iniziato il suo successo attraverso tutti i paesi dell'Impero Austroungarico, il Württemberg, il Baden e la zona del Reno...».

WALTER HILLEBRAND, HEINZ LOTT, FRANZ PFAFF, *Taschenbuch der Rebsorten*, Fachverlag Fraund, Mainz, 2003, p. 144.

## PORTOGHESE

Era uno dei vitigni della Mitteleuropa. All'interno di quelli che erano i confini dell'Impero austroungarico è ancora molto presente.

L'omonimo vino che si produce ancor oggi non manca mai nelle carte vini ungheresi, austriache, ceche e slovacche.

La sua precoce maturazione permette la coltivazione a elevate altitudini dove le altre uve a bacca rossa non maturano.

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
4.500 hl**

*era coltivato  
in Valsugana (sopra i 500 m)  
e sporadicamente  
nei dintorni di Rovereto  
e di Riva del Garda*



---

«Un'altra buona qualità più diffusa nella parte tedesca del paese che da noi, è la *Rossara* la quale fornisce ai nostri negozianti il materiale primo per la preparazione del mosto. È vitigno molto rigoglioso con fusti e tralci grossi, che alligna in collina e nelle buone posizioni asciutte di pianura...».

CONSIGLIO PROVINCIALE D'AGRICOLTURA DEL TIROLO (a cura di), *Almanacco Agrario del 1897*, p. 192.

## ROSSARA

---

La Rossara era presente in tutto il Triveneto e in Valtellina. In Trentino, fino a pochi decenni fa, era intensamente coltivata nella Piana Rotaliana.

A tutt'oggi esistono alcuni piccoli appezzamenti sopravvissuti alla sostituzione varietale.

È un vino dall'intensa e piacevole profumazione di spezie e di frutta rossa.

**sinonimi:**

*Rossera, Rossar*

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
38.000 hl**

*era coltivata nella  
Piana Rotaliana  
e sporadicamente  
nella bassa Val di Non*



---

«Emigranti pinetani che andarono sull'*aizimpon* (lavori ferroviari) portarono dalla Valle del Reno certi vitigni che piantati alle Coste Martine producevano una meravigliosa uva che maturava alla metà di agosto. La chiamavano con orgoglio *l'ua del Reno*. Ora, perduta la rimembranza di quelle remote migrazioni, è chiamata *l'ua de Sant Lorènz* perché matura, appunto, verso il 10 agosto».

ALDO GORFER, *Le valli del Trentino, Trentino orientale*, Manfrini, Calliano, 1977, p. 467.

## SAN LORENZO

Il San Lorenzo arrivò in Trentino dalla vicina Austria nell'Ottocento.

La sua maturazione è precocissima: ad altitudini modeste si vendemmia entro agosto, in altura poco dopo.

Il nome deriva dal Santo del 10 agosto, notte delle stelle cadenti, alla cui data i chicchi sono già scuri.

Freschezza e profumi sono esaltati se bevuto giovane.

**sinonimi:**

*San Lauren,*  
*Ua de Sant Lorènz*

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
7.000 hl**

*era coltivato in Valle di  
Cembra (sopra i 500 m)  
e nei dintorni di Pergine*



---

«Le specie migliori d'uve che qui riescono sono le seguenti:  
la pavana, la *schiaiva nera*, la negrara [...], che sono tutte nere...».

CARLO HIPPOLITI, *Memoria sull'agricoltura della Valle Sugana...*, in *Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia*, 1811, XI, in SERGIO ZANINELLI (a cura di), *Filippo Re e l'agricoltura trentina agli inizi dell'Ottocento*, Trento, Provincia Autonoma di Trento, 1998, p. 61.

## SCHIAVA NERA

Le Schiave erano una grande famiglia che comprendeva sia uve a frutto bianco che a frutto rosso.

Nel Medioevo con il nome Schiava s'identificava un'uva bianca. Nell'Ottocento erano coltivate su vasta scala soprattutto le tipologie a bacca nera che soppiantarono le bianche fino a farle scomparire.

Alla terminologia generica Schiava si attribuiscono le tipologie: grossa, media, grigia, piccola, gentile che si differenziano per le dimensioni degli acini e la qualità del vino.

Un numero impressionante di sinonimi testimonia l'origine di questo vitigno nell'area atesina e la sua ampia diffusione sul territorio.

### **sinonimi:**

*Sciava, Sciava Peloseta, Sciava Spinarola*

**a fine '800 la produzione annua era di circa 75.000 hl**

*era coltivata in tutto il Trentino*



---

«Senza dir de' Vini dolci, de' Vini *Teroldighi* [...] sono de' più grossi, e neri; e se non rispondono di piccante, sono Vini muti, che fan parlare».

MICHELANGELO MARIANI, *Trento con il Sacro Concilio et altri notabili*, Trento 1989, riproduzione anastatica dell'originale (1673), p. 480.

## TEROLDICO

Nel Campo Rotaliano, definito da Cesare Battisti «il più bel giardino vitato d'Europa», cresce questo straordinario vitigno: il Teroldico. Il nome è probabilmente mutuato da Tyrolergold, nome d'uva già esistente nel tardo Medioevo, o da Ter, prefisso che identifica in tedesco altomedievale il catrame.

L'habitat d'elezione è il Campo Rotaliano tra Mezzocorona, Mezzolombardo e San Michele a/A, sui terreni ghiaiosi del vecchio alveo del fiume Noce.

Il vino che ne deriva si caratterizza per un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e per il profumo che ricorda i piccoli frutti di bosco e a volte la frutta matura.

In bocca è ampio, possente, equilibrato e persistente.

### **sinonimi:**

*Teroldigo, Teroldego, Teroldec, Taroldec*

**a fine '800 la produzione annua era di circa 82.000 hl**

*era coltivato in diverse zone del Trentino ma principalmente nella Piana Rotaliana*



«...l'uva *turca*, più alta di tutte, co' suoi rami allargati, rosseggianti, co' suoi pomposi foglioni verdecupi, alcuni già orlati di porpora, co' suoi grappoli ripiegati, guarniti di bacche paonazze al basso, più su di porporine, poi di verdi, e in cima di fiorellini biancastri...».

ALESSANDRO MANZONI, *I Promessi Sposi*, riproduzione fotolitografica dell'edizione ill. da Gonin Tipografia Guglielmini e Redaelli, Milano, 1840, p. 643.

## TURCA

Arrivò in Valsugana probabilmente dal Bellunese dov'è tutt'ora coltivata.

Localmente (Alta Valsugana, Vezzanese e Banale) era una delle varietà più presenti; scomparve definitivamente negli anni '60.

Nel colorato paesaggio dell'autunno inoltrato il rosso delle sue foglie risulta inconfondibile.

Il vino che ne nasce possiede un timbro aromatico così originale che lo rende unico e non paragonabile ad altri.



**a fine '800 la produzione annua era di circa 2.500 hl**

*era coltivata solo nella Valsugana occidentale e nel Banale*

## Alcuni progetti di Proposta Vini relativi alla viticoltura italiana:



*Le varietà presentate nelle pagine precedenti  
sono tutte reperibili in bottiglia.*



Le ultime varietà tradizionali trentine in attesa di reimpianto sono:

## e altri relativi alla viticoltura trentina:



per approfondimenti visita il sito [www.propostavini.com](http://www.propostavini.com)

### **A FRUTTO BIANCO**

Angelica (Brentegana)  
Biancazza  
Bianchetta  
Vernazzola

### **A FRUTTO ROSSO**

Marzemino Padovano  
Negrina  
Negretta

Prima edizione: aprile 2004  
Seconda edizione: settembre 2007  
Terza edizione: gennaio 2009  
Quarta edizione: ottobre 2010  
Quinta edizione: settembre 2013  
Sesta edizione: maggio 2016  
Settima edizione: settembre 2019  
Ottava edizione: aprile 2021



*Vini dell'Angelo*

è un marchio di



**PROPOSTA VINI**

[www.propostavini.com](http://www.propostavini.com)