

# ENANTIO

## Monografie



Questo vitigno coltivato da tempo immemorabile nei comuni di Ala ed Avio in provincia di Trento ed in alcune zone limitrofe del veronese con il nome di “Lambrusco a foglia frastagliata” è stato classificato nuova varietà con il nome di Enantio nero con decreto della Direzione Generale della produzione agricola il 30 settembre 1992.

Infatti a suo tempo era stato classificato dal prof. Cosmo nel suo lavoro su “I principali vitigni da vino coltivati in Italia come Lambrusco

a foglia frastagliata”, in quanto riteneva che questo vitigno fosse stato anticamente trasferito nel basso Trentino dalla regione emiliana. Questo in seguito veniva messo in dubbio dallo stesso Cosmo e collaboratori in quanto questa varietà non era mai stata riscontrata in Emilia.

Era quindi evidente che voler ripercorrere con documentazioni di carattere storico l’origine di questa cultivar era praticamente impossibile, considerato che il nome Lambrusco o Labrusco poteva aver origine dal latino Labrum, come vite che cresce al margine dei boschi, provenienza questa che può essere riferita a tutte le varietà di Lambrusco coltivate e non, in modo specifico al Lambrusco a foglia frastagliata.

Luigi Del Pero appassionato studioso aviense delle vicende viticole trentine, in una sua ricerca in Vallagarina, un’ampia zona viticola posta in provincia di Trento, riteneva che fosse già presente da tempo e molto coltivato nei comuni di Ala ed Avio, ancor prima del 1800, con il nome di Lambrostega. Con questo vitigno già allora si ottenevano degli ottimi vini rosati particolarmente profumati.

Una citazione della Lambrostega si aveva anche da parte della Acerbi nel 1825, nome che nel linguaggio dialettale era passato ad Ambrostega e Ambroca, o più genericamente, allo scopo di ribadire l’originalità e la tipicità del vitigno legata ad una particolare zona di produzione, a Nostrana. Questo nome trovava e trova tutt’ora riscontro. In tempi remoti quindi questa varietà, probabile residuo dell’ultima glaciazione veniva coltivata in terreni di fondovalle o bassa collina, con prevalente componente calcarea, risalenti alla fascia geologica del Norico (Neotriassico) formato da grandi masse calcaree e dolomitiche.

Che con esso si ottenessero dei vini particolarmente interessanti lo dimostra il fatto che con l’apertura del valico del Brennero avvenuta nel 1867 essi venivano esportati verso il centro Europa

dalla zona di produzione, sita nei comuni di Ala e Avio.

Da qui infatti dopo il 1890 partivano mediamente 4-5 mila ettolitri di vino rosso all'anno cui si aggiungevano 5-600 ettolitri di vino rosato, posti in Alto Adige, mentre una quantità molto limitata veniva venduta nel Regno d'Italia. Durante questo periodo la viticoltura del basso Trentino era in gran parte promiscua e la forma di allevamento adottata era la "piantata", simile alla contropalliera, con sostegni di legno. Solo più tardi venne introdotta la pergola, quasi sempre doppia su proposta ed indirizzo del prof. Mader, allora direttore dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige.

Da questa situazione prebellica si passò in seguito dopo la Grande Guerra, a studi più approfonditi e le prime analisi documentabili del vitigno risalgono al 1922, per opera di Rebo Rigotti, studioso che operava presso l'istituto di San Michele. Allora la gradazione zuccherina dei mosti raggiungeva 17-19 gradi Babo Klosterneuburg, e l'acidità titolabile era di 8,9 – 9,3 g/l.

La produzione media annua di uva pigiata nel periodo che va dal 1922 al 1928 era di circa 16-17 mila quintali.

Per combattere la fillossera presente in Vallagarina nel 1922, si consigliava di diffondere nelle zone più caratteristiche questa varietà. L'uva infatti risultava più resistente alle diverse fitopatie rispetto ad altri vitigni ed il vino si presentava "robusto" ed "ottimo da taglio". Non mancavano peraltro dei viticoltori che nelle zone di fondovalle più umide piantavano barbatelle "franche di piede" in un ambiente privo di attacchi fillosserici, pratica questa che in alcune zone si attua ancora oggi.

Nel marzo 1930 a Rovereto in occasione di un "Convegno circondariale sulla scelta delle varietà di vite che potevano dare un buon prodotto ed una giusta rendita" si consigliava il Lambrusco FF per preparare dei vini rosati.

In un periodo più recente era stata ravvisata l'opportunità di conoscere in modo più approfondito l'origine e le caratteristiche del vitigno, perchè il vino veniva confuso commercialmente con altri lambruschi coltivati in Italia e veniva utilizzato anche come vino da taglio.

La Provincia Autonoma di Trento quindi nel luglio del 1985 aveva affidato all'Istituto di coltivazioni arboree dell'Università di Milano uno studio-ricerca teso ad individuare la sua origine genetica in quanto le caratteristiche morfologiche e produttive si discostavano dagli altri lambruschi italiani. Inoltre nei boschi che si affacciavano sulla Vallagarina era frequente trovare delle viti selvatiche con l'apparato fogliare molto simili a questo vitigno.

La popolazione italiana delle viti selvatiche (*Vitis vinifera silvestris*) non era mai stata oggetto di uno studio organico esteso anche a tutto il territorio nazionale, anche se in varie zone europee era stata attestata da parte di vari autori l'esistenza di viti selvatiche cui si accennava già nei testi più antichi.

Teofrasto nel IV-III sec. a.C. aveva distinto la vite selvatica da quella coltivata; Virgilio e Plinio il Vecchio poi avevano usato il nome Lambrusca per indicare la vite selvatica e così molti altri autori dopo di loro.

Oggi si ritiene che i vitigni coltivati abbiano avuto origine dalla *Vitis* varietà *Silvestris* autoctona e dalla *Vitis* Varietà sativa di origine orientale. La prima era stata antecedente alla seconda e questo è dimostrato dal fatto che i vinaccioli di varietà di viti *silvestris* raccolti nelle zone preistoriche italiane precedono quelli di *vitis Sativa*.

Altre segnalazioni della presenza di viti di origine selvatica ci sono giunte dall'Appennino bolognese, dalla Maremma, dal Piemonte, dalla Lombardia, dal Veneto e dalla Toscana. Esse vengono

chiamate con nomi diversi ma accomunano tra loro una forte rusticità, gli acini sono rotondi e generalmente piccoli, i vini sono asprigni e le forme di allevamento sono espanse.

Pertanto la conoscenza dell'origine del Lambrusco FF e quindi la sua parentela con una vite selvatica autoctona poteva consentire l'apertura di nuove prospettive per migliorare la varietà e realizzare anche degli incroci con varietà più resistenti.

Dallo studio predisposto da parte dell'Università di Milano è apparso che l'apparato fogliare, la forma del grappolo e dei vinaccioli ed anche la caratteristica del mosto del Lambrusco FF presentano una notevole affinità con le viti spontanee della zona. Notevoli invece sono apparse le differenze dei Lambruschi con le altre zone di produzione.

I risultati dello studio pertanto hanno consentito di affermare che trattasi di un vitigno presente solo nella bassa Vallagarina, appartenente geneticamente ad un gruppo di viti originarie delle morene glaciali che si trovano a cavallo del lago di Garda e della valle dell'Adige caratterizzato da forti legami con le viti selvatiche presenti nella zona collinare di Ala ed Avio ed in alcune aree più a sud come la provincia di Verona, dei comuni di Brentino e Belluno Veronese e Dolcè, viti localizzate in una fascia altimetrica posta fra i 300 e i 600 metri s.l.m. in un ambiente di latifoglie con prevalenza di querce.

Per quanto riguarda poi l'attribuzione al vitigno del nome "Enantio", prima chiamato Lambrusco a f.f., si era fatto riferimento, sulla scorta di indicazioni fornite dal prof. Fregoni, al lavoro di A. Bacci il quale, nella sua "Storia naturale dei vini" del 1596, parlando di quelli ottenuti nell'Agro tridentino, affermava che qui veniva prodotta l'uva lambrusca, dalla quale si ottenevano i "Vini enantini" di sapore amarognolo. Questa dizione traeva origine dal fatto che Dioscoride, naturalista greco del I sec. d. C. aveva citato "l'Oenanthe", cioè una *Vitis silvestris* a fiori solo maschili. In seguito Plinio aveva affermato che esisteva anche un tipo "fertile" cioè con fiori femminili, e si esprimeva dicendo: "Labrusca hoc est vitis silvestris, quod vocatur oenanthium": Da qui il nome di Enantio per il vitigno in sostituzione del precedente lambrusco a f.f.

La produzione di questa varietà nel periodo che va dal 1950 al 1954 aveva raggiunto una media di 82.000 q.li e successivamente, negli anni 1985-1988 circa 96,000 q.li.

Allora la superficie investita era circa 650 ettari, riferita ai soli comuni di Ala ed Avio in Vallagarina.

Le uve erano destinate a varie linee di vinificazione legate a scelte commerciali ed alle caratteristiche della produzione. Nella porzione più a nord verso il comune di Ala si tendeva a vinificare con il tradizionale metodo della macerazione ottenendo dei vini di colore rosso rubino con colore più o meno carico, mentre nelle zone di Avio e più a sud si alternava la produzione di vini rosati e rubini. Con l'approvazione nel 1974 del vino D.O.C. Casteller e nell'anno successivo con la D.O.C. del Valdadige rosso, il vitigno costituiva una percentuale importante unitamente alle uve Schiave e in certi casi anche al Merlot ed altri vini rossi locali.

Pur non trattandosi di produzioni di grande pregio, essi si collocavano in una posizione media di mercato ed il Valdadige rosso veniva in gran parte destinato all'esportazione.

Solo dopo la sostituzione del nome Lambrusco f.f. con il nome di "Enantio" e con decreto 31 maggio 2002 con cui era stato modificato il disciplinare del vino D.O.C. Valdadige rosso, l'Enantio, inserito nella sottozona "Terra dei Forti" prevista dal disciplinare del Valdadige stesso, ha assunto maggiore importanza rispetto a prima.

Esso infatti da allora viene vinificato in purezza e dopo due anni obbligatori di invecchiamento e di almeno tre mesi di affinamento in bottiglia può fregiarsi anche della menzione "Riserva".

Questa scelta decisamente migliorativa per la produzione è stata ottenuta con una evoluzione delle tecniche colturali e selettive del vitigno ed anche della vinificazione.

Un primo passo è stato fatto con una revisione della zona di produzione, privilegiando impianti in purezza ed applicando forme di allevamento meno produttive della pergola, come la contropalliera, e selezionando nel contempo le uve nei vigneti.

Nella vinificazione poi sono stati adottati accorgimenti finalizzati a contenere il sapore vegetale selvatico con l'utilizzo di contenitori in legno di rovere di medie e piccole dimensioni. Si è inteso quindi poter disporre di un patrimonio polifenolico più equilibrato nel vino e sviluppare nel contempo un processo di ingentilimento di una varietà tendenzialmente selvatica.

### **Le caratteristiche del vitigno**

L'Enantio è una pianta mediamente vigorosa con una buona fertilità delle gemme.

Il suo germoglio presenta un apice semiaperto con una pigmentazione antocianica leggermente striata, più forte agli orli; è lanuginoso con peli corti che gli conferiscono un aspetto vellutato; il suo colore è verde bronzato. L'asse è a pastorale, verde con sfumature rossastre quasi glabro.

Le foglioline apicali sono a gronda, superiormente arcnoides, lanuginose inferiormente, di colore verde giallastro con sfumature bronzee nelle prime due, pentalobate con seno peziolare ad U.

Le foglioline basali dalla quarta in poi sono spiegate, pressochè glabre sulla pagina superiore e leggermente aracnoidee in quella inferiore, di colore verde giallastro;

il germoglio alla fioritura si presenta semi eretto, quasi glabro, di color verde biancastro;

il tralcio erbaceo ha una sezione circolare, è costoluto, glabro, di colore verde con striature violacee;

i viticci sono bifidi o trifidi, lunghi, grossi, di colore verde giallastro e bronzati alla base.

L'infiorescenza generalmente è grande, allungata spesso con ala pronunciata, con inserzione al III-IV nodo con frequenza di 2,1-3 per tralcio. Il fiore è ermafrodita, regolare, con bottone florale piccolo, globoso, autofertile. La foglia adulta è grande, pentagonale, pentalobata con pagina superiore verde, tendente al verde scuro, e quella inferiore verde chiaro. La pigmentazione della nervatura principale è leggera con profilo del lembo a gronda come pure i lobi; la pagina superiore del lembo è poco bollosa con denti a lati convessi, lunghi e molto pronunciati. Il seno peziolare è molto aperto con forma a lira leggermente chiudentesi, come pure i seni laterali superiori che sono ad U tendenti a chiudersi; quelli inferiori sono pure abbastanza pronunciati ad U. La pagina superiore è verde, opaca quasi liscia, quella inferiore è leggermente setolosa, di colore grigio-verde, il lembo è piegato a gronda.

I lobi sono marcati, lanceolato quello mediano. I denti sono molto pronunciati, irregolari a base stretta, acuti concavi da un lato.

Il picciolo è di media lunghezza con spessore medio leggermente aracnoideo di colore verde con striature violacee da un lato, con canale poco evidente. La colorazione autunnale delle foglie è

rosso-bruna. Il grappolo è grosso, allungato, tendenzialmente spargolo. Il peduncolo è lungo, semilegnoso e grosso. L'acino è medio piccolo, arrotondato, di sezione circolare, con colore blu-nero uniforme non pruinoso. La buccia è medio-spessa consistente, con ombelico persistente, la polpa è poco colorata, succosa con resa media in succo, di consistenza molle senza sapori particolari. Il pedicello è corto di difficile separazione, di colore verde con cercine poco evidente, il pennello è corto e colorato. Presenta fino a 3 vinaccioli corti e globosi, a becco sottile. Il tralcio legnoso ha una lunghezza media, è robusto, con corteccia resistente.

La superficie è liscia glabra di colore nocciola, più marcato in prossimità dei nodi. I nodi sono evidenti e gli internodi di 8-10 cm; le gemme sono di forma conica ed appuntite.

L'Enantio ha un'epoca di germogliamento media come pure la fioritura; l'invaiaitura invece è medio-tardiva e la maturazione dell'uva è tardiva.

Il vitigno presenta una buona vigoria, con produzione d'uva media-abbondante; il tenore zuccherino è medio (18-19%) e l'acidità totale varia da 9,5 a 10,0 gr./litro.

La sua resistenza alle avversità climatiche, ed in particolare al freddo, è buona come pure alle varie fitopatie; in caso di grandinate il grappolo ha la tendenza a perdere gli acini colpiti.

La coltivazione che tradizionalmente era destinata al fondovalle ha trovato negli ultimi anni un'ottima collocazione anche nella fascia collinare compresa fra 250-350 m.s.l.m. con ottimi risultati qualitativi.

La sua adattabilità pedologica è piuttosto ampia infatti oltre che in terreni di fondovalle piuttosto sciolti dà buoni risultati anche in terreni medio-compatti con buona percentuale argillosa e ricchi di scheletro. Le produzioni variano notevolmente da zona a zona infatti in fondovalle raggiungono in media 140-150 q.li/ettaro con grappoli spargoli, talvolta con acinellatura verde e raspo tendenzialmente verde.

In collina le produzioni sono più contenute 100-110 q.li/ettaro.

In tal caso il grappolo ha dimensioni più ridotte, una maturazione più uniforme ed anticipata rispetto al fondovalle, il raspo presenta una consistenza più legnosa.

La forma di allevamento più diffusa è la pergola spesso doppia, collocata quasi esclusivamente in fondovalle con un investimento di 1.800-2.500 ceppi per ettaro. Le recenti modifiche apportate al disciplinare di produzione della D.O.C. Valdadige per la sottozona compresa nella "Terra dei forti" ha reso obbligatorio per i nuovi impianti un investimento non inferiore a 3.000 ceppi.

Nella fascia collinare invece, dove è introdotta la spalliera, il numero delle viti superiore a 4.500 ad ettaro ed il grado zuccherino delle uve raggiunge il 20-21% con un'acidità fissa di 8-8,5 per mille.

I portainnesti impiegati sono quasi esclusivamente i Kober 5BB talvolta in fondovalle, in ambiente umido, vengono spesso piantate viti franche di piede.

## **LA SELEZIONE CLONALE**

La selezione clonale della varietà Enantio è stata avviata in modo significativo da qualche anno da parte dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige con la collaborazione dell'Istituto Sperimentale per la viticoltura di Conegliano. L'omologazione di un primo clone (SMA-ISV-317) è avvenuta nel 1992 alla luce del progetto "Lambrusco" a f.f., teso a valorizzare le potenzialità enologiche della varietà.

Le prime osservazioni sono state avviate nel 1979 in tre diversi vigneti, posti nella zona fra Borghetto ed Avio con l'individuazione di 42 biotipi. In seguito sono stati realizzati due vigneti di confronto con portainnesti Kober 5BB e Teleki 8B. Nel 1989 essi sono entrati a far parte del materiale viticolo utilizzato da parte dell'Università degli studi di Milano cui si è accennato.

Le caratteristiche della selezione clonale possono essere evidenziate in: grappolo medio-piccolo cilindrico compatto di peso inferiore allo standard varietale con una maggiore ricchezza di zuccheri ed una acidità totale media. Il vino è di colore rosso rubino con riflessi violacei, aroma abbastanza intenso e sapore che richiama la marasca, di buona struttura. La selezione inoltre si presenta meno sensibile alla Botrytis ed al disseccamento del rachide rispetto alla media ed è priva di acinellatura verde.

Nel complesso anche enologicamente è migliore rispetto allo standard qualitativo della varietà.

### **CARATTERISTICHE DEL VINO**

L'Enantio, vinificato in purezza dà un vino di colore rosso rubino intenso, tendente al granato nella "riserva" con profumo gradevole caratteristico e leggermente speziato. E' mediamente alcolico e con giusta tonicità. Il sapore è secco, pieno ed armonico.

Il profilo organolettico raccolto dalle sensazioni e dal giudizio dei produttori può essere così riassunto: colore rosso rubino intenso che vira al granato nella riserva, odore fruttato tendente alla mela matura con sfumatura di confetture cui si aggiunge un'accentuata aromaticità di viola, speziato; con profumo di liquirizia unitamente ad odore di cuoio, con sentore finale meno accentuato nella "riserva" di selvatico. Il gusto presenta un'acidità equilibrata, leggermente astringente con buona struttura e gradevolezza.

Le uve inoltre concorrono alla produzione di vari vini D.O.C. con diversi vitigni in percentuale variabile come il "Casteller", ottenuto con Schiave (con un minimo del 30%), nonché Merlot, Lagrein e Teroldego con non oltre il 20%. Il Valdadige cui è stata inserita la sottozona "Terra dei forti" comprende la quasi totalità della produzione di Enantio. Essa riguarda il comune di Avio in provincia di Trento ed i territori dei comuni di Brentino Belluno v., Dolcè e Rivoli Veronese in provincia di Verona. Il disciplinare di produzione del Valdadige rosso prevede almeno il 30% di Enantio con l'aggiunta di altre varietà quali Merlot Cabernet Lagrein e Teroldego in percentuali diverse. In questa zona è prevista anche la produzione del vino D.O.C. Enantio rosso in purezza.

Nel complesso trattasi di una varietà che presenta ancora delle notevoli potenzialità qualitative; infatti è in essere tramite il Consorzio "Terra dei Forti" una zonazione delle aree più qualificate, cui collaborano la Regione Veneto e la Provincia Autonoma di Trento ed è guidata dall'Università degli Studi di Milano.