



Vini dell' *A*ngelo



Vini dell'Angelo è un marchio di



PROPOSTA VINI

Per ulteriori informazioni:

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

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

© PROPOSTA VINI

Ciré di Pergine Valsugana (TN)

tel. 0039.0461.534795

[info@propostavini.com](mailto:info@propostavini.com)



**recupera e colleziona le varietà d'uva  
presenti in Trentino fino alla fine  
della Prima guerra mondiale,  
ne promuove la coltivazione,  
la vinificazione e la commercializzazione.**

Si evidenzia sempre più una rinnovata presa di coscienza sull'importanza della conservazione della biodiversità e della necessità di contrastare l'erosione genetica in tutti gli organismi viventi naturali e coltivati. La riscoperta dei vitigni storici è la risposta più efficace che alcuni viticoltori trentini danno a questo processo inarrestabile di omologazione.

ATTILIO SCIENZA  
Università degli Studi di Milano

Il territorio trentino nella sua innumerevole 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 ad un generalizzato miglioramento qualitativo dei vini, dall'altra fa venir meno l'originalità che li lega alle zone di produzione e agli aspetti culturali ad esse collegati.

Grazie al supporto di IASMA molti dei vitigni antichi, spesso volutamente dimenticati, sono stati iscritti nel Catalogo Nazionale delle Varietà di Uva da Vino.

Il concreto contributo offerto al settore vitivinicolo dunque consiste 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, il mondo produttivo e in modo particolare l'appassionato consumatore potranno ritrovare radici culturali ma soprattutto antichi profumi e sapori.

IASMA apprezza il progetto Vini dell'Angelo poiché attraverso la sua applicazione e promozione si valorizza la biodiversità viticola trentina.

MARCO STEFANINI E TIZIANO TOMASI

Unità di Viteicoltura dell'Istituto Agrario di 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*)

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]

Questi vini, con la loro ricchezza aromatica e gustativa, con i loro differenti colori e retrogusti, riservano autentiche sorprese...



---

«...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*

**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*



---

«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 ed 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 bianc,  
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*



---

«...*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*



---

«Per forza vegetativa e resistenza alle crittogame la Peverella si comporta  
come la Vernaccia».

REBO RIGOTTI, *Esperienze e Ricerche*, volume 1, 1929 e 1930, Scotoni, Trento, 1932, p. 36

# PEVERELLA

In Trentino scomparve con il flagello della fillossera, in Alto Adige la sua coltivazione non è mai cessata.

La si trova ancora, incredibilmente, in Portogallo, dove il suo arrivo dal Tirolo italiano è ben documentato.

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.

È un ottimo vino da aperitivo.

## **sinonimi:**

*Pfefferer (in tedesco)*

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

*era coltivata nei dintorni  
di Lavis, nella Valle  
del Sarca e nella cosiddetta  
Busa di Tione nelle  
Giudicarie*



---

«*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 DEL 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*



---

«**L'Albara.** - L'Albara, Verdealbara o Verdarbara è un vitigno sporadicamente diffuso in tutto il Trentino. (...) Ha vegetazione non forte; (...) produzione non abbondante, ma abbastanza costante; maturazione tardiva».

REBO RIGOTTI, *Esperienze e Ricerche*, volume 1, 1929 e 1930, Scotoni, Trento, 1932, p. 37

# VERDEALBARA / WANDERBARA / MAOR

---

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 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 occasionalmente  
in tutto il Trentino.*

*Nei dintorni di Pergine si  
chiamava **Wanderbara**,  
in Val di Non **Maor**.*

*(Wanderbara e Maor, benché  
considerati sinonimi di  
Verdealbara, sono due  
varietà distinte da essa)*



---

«... e già nell'agosto si vedevano altre varietà di viti ridotte ad uno squallore da far pietà, la Vernaccia si distingueva tra esse col bel verde delle sue foglie».

CONSIGLIO PROVINCIALE D'AGRICOLTURA PEL TIROLO (a cura di), *Almanacco Agrario pel 1896*, p. 231

# VERNACCIA BIANCA

---

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 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...*, Milano, 1825, p. 22

# CASETTA

---

Questo vitigno deriva probabilmente dalla domesticazione della *Vitis vinifera silvestris*: uva selvatica, spontanea. È quindi uno dei pochi vitigni, assieme al Lambrusco a Foglia Frastagliata, che si può considerare autoctono.

Si ritiene che il nome derivi dallo pseudonimo di una famiglia di Marani d'Ala che l'avrebbe adattato alla coltivazione.

Idoneo a lungo invecchiamento, era servito nelle grandi occasioni di festa.

## **sinonimi:**

*Foja Tonda, Maranella, Ambrosca*

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

*era coltivata  
nei dintorni di Ala  
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 pel 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 Këkfrankos.

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 PEL TIROLO (a cura di), *Almanacco Agrario pel 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 ad 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*



---

«...infatti ha dimostrato di produrre bene in ogni plaga; tuttavia si adatta meglio nelle zone di pianura e di mezza collina...».

REBO RIGOTTI, *Esperienze e Ricerche*, volume 1, 1929 e 1930, Scotoni, Trento, 1932, p. 28

# LAMBRUSCO A FOGLIA FRASTAGLIATA

---

Il Lambrusco a Foglia Frastagliata è un vitigno autoctono e appartiene geneticamente ad 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*

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

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



---

«...Questo vino riesce a sufficienza, benché ne' circostanti paesi, e specialmente nelle ville di Isera e nelle adiacenze, riesca moltissimo e sia assai accreditato...».

SERGIO ZANINELLI (a cura di), *Filippo Re e l'agricoltura trentina agli inizi dell'Ottocento*, Trento, Grafiche Artigianelli, 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, Berzamí,  
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*



---

«...vegeta tardo, esige buone posizioni soleggiate essendone le uve di maturità tardiva.  
A seconda della posizione dà un vino da pasto mediocre sino ad ottimo  
e persino anche vino scelto...».

CONSIGLIO PROVINCIALE D'AGRICOLTURA PEL TIROLO (a cura di), *Almanacco Agrario pel 1883*, p. 237



# NEGRARA

---

I ricercatori dell'Istituto Agrario di San Michele già negli anni '30 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  
85.000 hl**

*era coltivata in tutto  
il Trentino*



---

«I vini del Civezzano (...) erano nello scorso secolo *preferiti a qualunque altro, come salubri*. Vitigni tradizionali erano tra le uve rosse la Pavana, la Negrara, il Negrone».

ALDO GORFER, *Le valli del Trentino, Trentino orientale*, Manfrini, Calliano, 1977, p. 454

# NEGRONE

Ha chicchi più grossi della *negrara*, grappoli più grandi e 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 nella  
parte meridionale della  
Vallagarina 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...».

SERGIO ZANINELLI (a cura di), *Filippo Re e l'agricoltura trentina agli inizi dell'Ottocento*, Trento, Grafiche Artigianelli, 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 ed il nome (Padovano e Vicentino).

**sinonimi:**

*Pavan, Visentina*

**a fine '800 la produzione  
annua era di circa  
80.000 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 ad elevate altitudini dove le altre uve a bacca rossa non maturano.

## **sinonimi:**

*Portugieser*

**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*



---

«È vitigno molto rigoglioso con fusti e tralci grossi, che alligna in collina e nelle buone posizioni asciutte di pianura. Educato a pergola, dà coi suoi grandi grappoli un vino leggero, poco colorato ed un po' acidulo...».

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

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 *Schiava Nera*, la *Negrara* e la *Marcimina*, che sono tutte nere...».

SERGIO ZANINELLI (a cura di), *Filippo Re e l'agricoltura trentina agli inizi dell'Ottocento*,  
Trento, Grafiche Artigianelli, 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  
80.000 hl**

*era coltivata in tutto  
il Trentino*



---

«Questa varietà di vitigno si trova coltivata intensivamente nel bacino di Mezzolombardo e Mezzotedesco e sporadicamente in maggior o minor quantità in tutto il paese viticolo della parte italiana della provincia. Il *Teroldico* desidera terreno alluvionale piuttosto sciolto e fertile con sottosuolo permeabile; però cresce bene anche nelle posizioni di collina con terreno pesante, quantunque non dia raccolto così abbondante come nell'alluvione».

CONSIGLIO PROVINCIALE D'AGRICOLTURA PEL TIROLO (a cura di), *Almanacco Agrario pel 1898*, pp. 257-258

# 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.

Lo caratterizza il colore rosso rubino intenso con riflessi violacei ed il profumo che ricorda i piccoli frutti di bosco e a volte la frutta matura.

In bocca è ampio, possente, equilibrato e persistente.

## **sinonimi:**

*Teroldego, Teroldec, Taroldec*

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

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



---

«...il quale afferma che fin dal 1920 era stato chiamato da un'azienda viticola di Torricelle, località vicina a Trento, per innestare sul posto delle viti *selvatiche* con marze di un'uva *Turca* che prelevava in loco da viti che allora potevano avere circa 30 anni di età».

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA E DELLE FORESTE, *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*,  
Longo e Zoppelli (a cura di), Treviso, 1965, pp. 1-2



# TURCA

---

Arrivò in Valsugana dal vicino Veneto, probabilmente dai Colli Euganei, un gruppo di colline vulcaniche prossime a Padova. Localmente era una delle varietà più coltivate; scomparve definitivamente negli anni '60.

Oggi un'azienda agricola – *La Montecchia* – la sta reintroducendo negli stessi luoghi nei quali era anticamente coltivata prelevando le barbatelle da vigneti sopravvissuti nel Perginese.

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*

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



Altre varietà tradizionali trentine in fase di recupero

### **A FRUTTO BIANCO**

Angelica  
Garganega  
Bianchetta  
Brentegana  
Cinese  
Trebiano  
Vernazzola

### **A FRUTTO ROSSO**

Negretta

**Prima edizione: aprile 2004**  
**Seconda edizione: settembre 2007**  
**Terza edizione: gennaio 2009**

**Publistampa Arti Grafiche Pergine Valsugana (Trento)**

copertina: cartoncino Kilim Stucco

pagine: carta ecologica Symbol Freelife Satin FSC Misto, sbiancata senza cloro  
con cellulosa proveniente da foreste certificate in conformità alle norme FSC

(Il Forest Stewardship Council - FSC - garantisce tra l'altro che legno e derivati non provengano da foreste ad alto valore di conservazione)

Publistampa Arti grafiche è certificata FSC Chain of Custody CQ-COC-000016.

Inchiostri con solventi a base vegetale.



Vini dell'Angelo

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



PROPOSTA VINI