

Anno 2011
N. 2

NOTIZIARIO



dell'Unione ex allievi
della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano



IN PRIMO PIANO

Convegno e Assemblea

Numerosa la partecipazione
al 31° Convegno nel ricordo
di Francesco Da Broi

Salviamo un libro

L'iniziativa "Salviamo un libro"
ha mobilitato molti ex allievi

Auguri a...

Festeggiati i 90 anni
del prof. Carlo Miconi

NEL PROSSIMO NUMERO

Inaugurazione del busto
di Italo Cosmo

Festeggiamenti per il 135°
della Scuola

La scomparsa del prof. Enrico Carli
e di Pietro Garbellotto

Editoriale

"Istituiamo all'interno dell'Unione una sezione giovane che comprenda gli under 35-40 anni", questa è stata la proposta avanzata da Luca Zaia per avvicinare le nuove leve all'Unione. Ben vengano i giovani ne sono convinta anch'io. Ma nonostante la campagna (veramente non martellante) di propaganda che l'Unione fa con gli allievi delle classi finali, non vediamo una risposta di attenzione e di impegno da parte dei neo diplomati.

Colpa nostra? Può essere, il divario generazionale può avere la sua influenza, ma non penso basti a spiegare il fenomeno. Ripensando a quando ero giovane, effettivamente anche per me l'Unione era una cosa molto lontana, anche se erano sentiti i legami di classe; anche questi sono cominciati comunque un po' avanti nel tempo: infatti con i colleghi di diploma ci siamo ritrovati per la prima volta solamente dopo 10 anni. Erano altre le priorità: la laurea, l'inserimento nel mondo del lavoro, farsi una famiglia... Devo anche ammettere che fino a quando il professor Miconi non mi coinvolse nelle attività dell'Unione ero abbastanza tiepida verso la nostra Associazione. Rilevo lo stesso atteggiamento in molti miei compagni di Scuola ed in molti altri ex allievi ed addirittura a volte anche in membri del Consiglio che dovrebbero essere in prima fila per conoscere e risolvere i nostri problemi.

Quali le cause? Siamo veramente un vecchiume autoreferenziale che non accoglie simpatie e da cui ci si può sentire anche rifiutati? Può anche essere, ma, per me, assicuro la mia massima disponibilità e tutta la onestà intellettuale di cui sono capace. Più di così noi pochi attivamente impegnati, non possiamo dare: ci farebbe bene, ci rincuorerebbe e stimolerebbe a proseguire nel nostro lavoro che ricordiamo è di volontariato, maggiore vicinanza ed affetto da parte

*A voi tutti,
un sentito augurio di Buone Feste
e di un sereno 2012.*



NOTIZIARIO

dell'Unione ex allievi
della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano

SOMMARIO

- 1** Editoriale
- 3** Assemblea Annuale
- 4** 31° Convegno dedicato a Francesco Da Broi
Francesco Da Broi a 100 anni dalla nascita
- 6** La posa della prima pietra
- 7** Le premiazioni e i riconoscimenti
- 8** Ed ora tutti a pranzo!
- 10** Incontri di Classe
Quelli del '56: un viaggio in Istria, Slovenia e Croazia
- 11** Il 10° della VI Avt 2000
Quelli del '59
- 12** Quelli della sezione C, enotecnici 1977
VI A diplomati 1988 e VI B diplomati 1976
- 13** Come eravamo...
- 14** Salviamo un libro
- 15** Il 90° compleanno del professor Carlo Miconi
- 16** Targa ricordo al nostro direttore
Narciso Zanchetta
Grappolo d'oro 2011 a Gianni Zonin
- 17** Un grazie a...
- 18** I neodiplomati a.s. 2010-2011
- 19** Partono i Corsi di Istruzione Tecnica Superiore
Affermazione nazionale per un allievo della Scuola
- 20** I Laureati dal 17 febbraio al 19 settembre 2011
Attività del Cirve
- 21** EnoConegliano...
- 22** Notizie Tristi
- 26** L'angolo dei libri

Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia
viale XXVIII Aprile, 22 - 31015 Conegliano (TV)
Tel. e Fax 0438.62261

exallieviologia@gmail.com

P. IVA 03636240263

Conto Corrente Postale N° 15621311 intestato a:

**Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia,
Conegliano.**

IBAN IT27X07084G1630005000620945

Recapito:

Laboratorio Enochimico

via Crevada, 69 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)

Tel. 0438.451464 - Fax 0438.451468

Presidente

Severina Cancellier

Direttore Responsabile

Narciso Zanchetta

In redazione

Severina Cancellier, Desirée Mancin, Angelo Nardi

Spedizione in Abbonamento Postale

Art. 2 comma 20/C - Legge 662/96 Filiale di Treviso

Aut. Trib. Treviso n. 392/77

Progetto e impaginazione

Brandlife Srl, Conegliano (TV) - www.brandlife.it

AD Maurizio Potocnik e Stefania Russolo

Stampa

Tipolito Scarpis, San Vendemiano (TV)

di tutti voi. Uno dei modi di essere più vicini potrebbe essere un collaborazione corale sul reperimento dei materiali per il Notiziario. Sapete che per voi tutti c'è a disposizione la rubrica "Come eravamo" e confidiamo veramente in una vostra risposta collaborativa, dato che i materiali fotografici inediti in nostro possesso cominciano a scarseggiare. Vi chiediamo quindi se potete inviarci foto di classe, di gite, di momenti di relax o di svago e che sicuramente possedete. Un ex allievo cinquantenne di diploma me ne ha mostrate diverse molto interessanti. Penso che farebbe piacere a voi ed ai vostri compagni riandare mentalmente al tempo andato vedendo immagini che o si credevano perse o che non si sapesse esistessero.

Lo stesso vale per le "Notizie tristi" dove occorre avere un minimo di doverosa documentazione sulla attività svolta dall'ex allievo ed una sua fotografia "decente" per la pubblicazione. Cercate di aiutarci a dare non solo la triste notizia, ma anche un profilo professionale ed umano di chi ci ha lasciati. Anche questo contribuisce ad essere "Unione".

L'ideale per noi è ricevere questi materiali via e-mail all'indirizzo **exallieviologia@gmail.com** in formato jpg, magari con la specifica dei nomi di chi appare nella immagine ed il luogo e la circostanza in cui l'immagine è stata scattata. So che non tutti sono provetti con scanner e computer, ma forse è il caso di "sfruttare" le competenze di figli o nipoti...

E adesso permettetemi un appello: se c'è qualcuno che ha tempo disponibile, una discreta conoscenza del computer e volontà di collaborare, per favore si faccia vivo. L'Unione veramente è in serie difficoltà. I canali per contattarci sono molteplici, attraverso Massimo Simonetti al laboratorio enochimico (0438 451464), o con fax in sede (0438 62261) che è anche il numero a cui rispondiamo quando ci siamo, o con un biglietto lasciato alla portineria della Scuola, o via e-mail...

Finiamo in bellezza: voglio fare i miei complimenti a chi ha con grande disponibilità accolto l'invito a sostenere un libro antico bisognoso finanziandone il restauro. Purtroppo però tali preziosi libri pur restituiti ad un futuro migliore, non potranno essere conservati in condizioni ottimali di isolamento e condizionamento. Bisognerebbe quindi fare un ulteriore sforzo acquistando armadi all'uopo attrezzati. Cominciamo a pensarci. Potrebbe anche essere un modo per ricordare in modo perpetuo una persona cara defunta, come sta meritoriamente facendo la famiglia di Mario Segat.

SOSTEGNO ALL'UNIONE

Per i vostri versamenti a sostegno dell'Unione utilizzate l'allegato bollettino postale. Se per caso lo avete smarrito ricordate che il numero del nostro c/c postale è 15621311.

Abbiamo anche un c/c bancario presso la Banca della Marca:

IBAN IT27X07084G1630005000620945



Assemblea Annuale

Domenica 22 maggio 2011 nell'Aula Magna della Scuola ha avuto luogo l'Assemblea Annuale dell'Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano. La presidente, Dott.ssa Severina Cancellier, apre i lavori dell'Assemblea porgendo il saluto suo e dell'Unione a tutti i presenti e ringraziando preliminarmente tutti coloro che si sono impegnati nel collaborare per la buona riuscita del Convegno, in particolare, i colleghi Mario Azzano, Angelo Nardi, Luigino Granziera, Narciso Zanchetta, Luigi Cigaia, Desirée Mancin. Vengono anche ricordati i colleghi che purtroppo ci hanno lasciati nel lasso di tempo intercorso dall'ultimo nostro incontro, in primis l'ex presidente dell'Unione Antonio Carpenè e l'impareggiabile segretario, Giuseppe Morandin. Quest'ultimo in particolare ha lasciato un grande vuoto nel nostro sistema organizzativo di cui purtroppo ancora non intravediamo la soluzione. La presidente auspica calorosamente che qualche collega volonteroso si faccia avanti quanto prima, anche per l'aggiornamento dell'indirizzario degli associati (circa 3.500) che richiede un attento e continuo impegno. A questo proposito viene colta l'occasione per invitare tutti gli associati a prendere i necessari contatti con l'Unione nei casi di cambi di indirizzo o per qualsiasi altro aggiornamento personale, utilizzando anche la posta elettronica; è stato sollecitato anche l'impegno di tutti nell'informare con la necessaria tempestività circa l'avvento di decessi di amici-colleghi, in modo che se ne possa dare la dovuta comunicazione sul Notiziario, magari inviandoci delle no-

te per un sia pur succinto necrologio ed una foto di buona qualità. Non dovrebbe mai succedere che ci venga restituito dalle poste il Notiziario con la scritta "deceduto" senza che l'Unione ne fosse a conoscenza. Avrete notato e si spera anche apprezzato, continua la presidente, la nuova veste che abbiamo dato al nostro Notiziario, nella convinzione che esso rappresenti il mezzo più efficace e valido per tenere i contatti tra l'Unione e le vostre residenze sparse in tutta Italia e non solo. A proposito di editoria tutti sono al corrente che l'Unione è proprietaria della prestigiosa "Rivista di Viticoltura ed Enologia" che a suo tempo è stata data in gestione al nostro vicino Istituto Sperimentale per la Viticoltura, ora denominato C.R.A. (Centro per la Ricerca in Agricoltura). Questo nuovo organismo ora però intenderebbe per il futuro effettuare la divulgazione per via informatica, mentre noi siamo dell'avviso che l'opera debba continuare ad essere divulgata anche in forma cartacea. Su questo stiamo lavorando attivamente contando sull'aiuto dell'attuale direttore dell'Istituto, prof. Luigi Bavaresco, e magari di qualche ex allievo che ricopre incarichi istituzionali. L'intento è far rientrare la rivista, in una veste rivista, in un contesto internazionale di pubblicazioni settoriali. La presidente passa quindi a presentare all'Assemblea il Bilancio dell'Unione chiuso il 31 dicembre 2010.

ENTRATE la fonte principale delle entrate dell'Unione continua ad essere rappresentata dalle offerte volontarie degli associati e quindi si auspica che tale sostegno – morale/economico –



continui ad essere presente anche per il futuro. Complessivamente tra contributi personali o provenienti da offerte nelle occasioni di incontri di classe, nel corso del 2010 si è potuto contare su un attivo di 12.594 euro. Viene ricordato che poco vitali invece si sono dimostrati gli ex allievi nell'acquisto dei libri editi dall'Unione e pertanto si invita a far sì che in seguito anche questa iniziativa venga più favorevolmente accolta.

USCITE come sempre esse sono rappresentate soprattutto dalla stampa e dalla spedizione del Notiziario, costo questo che ha pesato nell'anno complessivamente per 8.939 euro; tenuto conto che l'onere della composizione e redazione avviene – come sempre – ad opera volontaria. In particolare viene ricordato che il libro di C. Miconi e S. Cancellier dedicato al nostro dimenticato maestro "Luigi Manzoni" è costato 9.184 euro; per tale pubblicazione la presidente coglie l'occasione per ringraziare coloro che hanno contribuito economicamente per la sua realizzazione e cioè la Fondazione Banca della Marca e l'Az. Agr. Co. Collalto. Anche se il risultato economico della gestione si conclude quest'anno con un passivo, la presidente assicura i presenti che ciò non deve destare preoccupazione alcuna poiché sono coperte da attività pregresse.

Resoconto finanziario 2010

Entrate	euro	18.993,24
Uscite	euro	23.825,33
Passivo di gestione	euro	4.832,09

Verbalizzante Narciso Zanchetta

31° Convegno dedicato a Francesco Da Broi

La presidente porge il saluto alle autorità presenti: Floriano Zambon, vicepresidente della Provincia, Alberto Maniero, sindaco di Conegliano, Luigi Bavaresco, direttore del CRA, Antonio Calò, presidente Accademia Italiana della Vite e del Vino, Vasco Boatto, Università di Padova. Segue la solenne cerimonia della riconsegna alla biblioteca della Scuola dei libri restaurati (vedi pag. 14).

È la preside prof.ssa Damiana Tervilli, assieme alla bibliotecaria a ricevere i volumi rinnovati dalle mani di coloro che hanno finanziato il restauro, mentre sulla lavagna luminosa vengono proiettate le immagini dei libri stessi prima e dopo il restauro. Ai ringraziamenti della preside segue un lungo applauso per la encomiabile e toccan-

te iniziativa. La presidente apre quindi il convegno vero e proprio informando che, come ormai di consuetudine nel nostro incontro annuale, la giornata viene dedicata al ricordo di un personaggio che abbia dato lustro ed onore alla nostra Scuola e che nel contempo susciti sentimenti di emozione e riconoscenza da parte di tutti coloro, che per aver avuto nel passato rapporti diretti con la Scuola stessa, abbiano in qualche modo potuto conoscere ed apprezzare anche personalmente la persona che viene celebrata. Quest'anno è stato deciso di ricordare l'indimenticabile figura del prof. Francesco Da Broi. A questo fine abbiamo coinvolto Don Mario Borga, che avendo conosciuto e collaborato col Da Broi, avrebbe potuto descrivere



l'eccellente personaggio da un'angolazione diversa e più completa rispetto a quella a cui siamo abituati. Infatti il sacerdote ha saputo offrire uno spaccato dell'operato del nostro indimenticabile maestro in maniera semplice ma estremamente efficace, tanto da suscitare in chi lo ha avuto insegnante tanta nostalgica commozione. In sala erano presenti i figli Gianantonio e Paola, la nuora e i nipoti.

Al termine della prolusione di Don Borga, Alberto Maniero e Floriano Zambon, rispettivamente sindaco ed ex sindaco di Conegliano, hanno voluto ricordare l'importanza dell'opera svolta dalle due legislature del sindaco Da Broi che ha lasciato un segno indelebile e ben inciso negli annali del Comune. Il figlio, ex-allievo Gianantonio, con parole commosse di gratitudine ha completato l'intervento.



Francesco Da Broi a 100 anni dalla nascita

Ho conosciuto il prof. Francesco Da Broi, così come il prof. Sergio Battistella quando sono stati nominati come "Commissario governativo" per la Scuola media e l'ITC Balbi Valier. È stata un'esperienza di breve durata, anche se significativa per il rapporto di amicizia che in quell'occasione si è instaurato. Diventa logica la domanda: come mai a parlarne sono io, invece di altri che con lui hanno percorso tanta

strada? La risposta può essere ragionevolmente contestata, ma non è priva di una sua logica: dopo tanto tempo è più facile ricordare con esattezza un proverbio che un articolo di giornale, può conservare contorni più nitidi un'immagine isolata che un filmato lungo e complesso. Comunque credo possa essere stimolante confrontare il mio ricordo con i tanti e certamente più completi che mantengono i suoi

allievi e colleghi insegnanti. Comincerò citando un Santo, Tommaso d'Aquino che diceva: "Guardati dall'uomo di un solo libro". Mi pare che il significato possa essere questo: se una persona che cerca la cultura restringe eccessivamente l'ambito dei suoi interessi, diventa arida e pericolosa. Capita di incontrare persone che nella conversazione denotano interessi molto particolari, connessi ordinariamente

con la loro professione o situazione economica. Si tratta di una limitazione particolarmente grave per quanto riguarda un insegnante che non deve trasmettere solo nozioni, non deve formare solo un professionista, ma deve formare una persona. Questo non era il caso del prof. Da Broi. Un suo allievo, che forse è qui in questa sala, ha scritto: "Era un istrione, un incantatore. Le sue lezioni non avevano confini. Spaziavano dalla Sociologia alla Letteratura. Recitava a memoria interi passi dei Promessi Sposi, col tono di un attore consumato". Si tratta di un'apertura alla cultura classica, come pure alla musica che appare ancora più sorprendente se ricordiamo che i suoi studi sono stati orientati soprattutto verso il ramo scientifico. Merito del fatto di essere vissuto a lungo con lo zio prete, Don Mosè, latinista colto. Ma questo può solo aver fornito l'occasione: senza un suo personale interesse tutta quella cultura sarebbe stata percepita come arida e faticosa. Merito di questa cultura se con lui la conversazione non si inaridiva. Si parlava di tutto. Anche di religione. Un

se filosoficamente: "Per me il modo più giusto è quello che unisce l'utile al dilettevole".

Una seconda caratteristica ho apprezzato in lui: la volontà di essere inserito attivamente nel contesto sociale. Star con gli amici, la vita politica. Abbiamo scherzato spesso sul vino: "Beve e gli fa bene" aveva scritto un collega. Ed era tutto in funzione di un clima di complicità divertita che era un toccasana per riscaldare amicizie. Qualche momento conviviale potrà anche essere stato leggermente trasgressivo, ma riviste in tempo in cui si parla di sballo, quelle trasgressioni appaiono del tutto veniali. Tra noi, lui era venuto come ispettore dello stato che ci doveva controllare, e lo ha fatto in modo corretto, ma ha fatto anche molto di più: ci è stato amico ed ha collaborato con suggerimenti maturati in ambito scolastico diverso dal nostro, ma forse per questo più stimolanti.

Il prof. Da Broi era un insegnante della Scuola Cerletti, ma non si è mai isolato rispetto agli impegni che l'ambiente richiede ad ogni cittadino. Erano tempi in cui gli scontri politici e sociali

dieci anni dal conflitto più devastante della storia. Ai suoi comizi il necessario servizio d'ordine era fornito a volte dai suoi stessi allievi più grandi. "I suoi discorsi sono rimasti famosi" ho trovato scritto, e non stento a crederlo. Un terzo aspetto della sua personalità vorrei considerare: la sua tendenza a sdrammatizzare, la sua costante ironia. Mi è capitato tra le mani un sonetto, indirizzato al prof. Vallomy, scritto scherzosamente in stile arcaico.

*Al nobilissimo Iacopo dei Vallomio
Lettore e curatore dei nostri laici.*

*Finita iscola, o rude Iacopone,
Non scordarti del solito quartino
Che ognor propina il nobile Masone
Con istile bonario e garbo fino.*

*La nostra fiera e nobile passione,
Il fato nero e torvo, il rio destino
De le patrie sustanzie in consunzione,
Placati son dal generoso vino.*

*Antonia corre con solerte cura
Con grato suon tintinnano i bicchieri,
E colma vien la solida misura!*

*E noi, libando, Nobili ed austeri,
Amore discopriam, arte e natura
In mezzo a guerra ed a crollar
di imperi.*

*Frate Francesco de' Campidui,
(Campedei?)*

*Dato nel Convento nostro,
addì 17-2-944*

Credo sia importante tener conto della data di questo scherzo: febbraio del '44. Fino a sei mesi prima si trovava in Francia a far la guerra. Quando venne l'armistizio, l'8 settembre lui, sottotene e come tale responsabile della vita di un gruppo di soldati, vive il dramma della confusione, della mancanza di notizie e di direttive e dell'urgenza di prendere delle decisioni per non finire prigioniero in Germania. Abilità, fantasia, fortuna, arriva a Conegliano, ritrova lo zio sacerdote e cerca di riprendere la vita in tempo di odio, bombardamenti, rastrellamenti. Poi, assieme allo zio Don Mosè, nasconde nella canonica agenti inglesi paracadutati e fornisce aiuto ai partigiani in Cansiglio. Ci si domanda se ha senso scherzare in tale contesto. Ma è proprio qui che si rivela uno dei tratti più caratteristici della sua personalità. Non si tratta di chiudere gli occhi di fronte alla tragedia, ma di non lasciarsi dominare da essa, di cercare un fiore nella desolazione.



giorno abbiamo cominciato a discutere sulla interpretazione della Bibbia, del racconto della creazione contenuto nella Genesi. È uscito con una affermazione che mi ha molto divertito: "Gliela spiego io la creazione della donna: il fatto che derivi dalla costola di Adamo è la prova che l'umanità all'inizio si riproduceva per gemmazione". Era chiaro che mi stava prendendo in giro, ma altrettanto certo che lo faceva con fantasia.

Un'altra volta stavamo discutendo su un tema allora dibattuto: i pro e i contro sull'insegnamento morale della Chiesa sulla procreazione. Lui conclu-

erano aspri, impregnati di ideologie. Le scelte di campo erano nette e portavano a dibattiti accesi in qualche caso fino a sfiorare la violenza. Ad aggravare tutto, l'eredità della guerra finita da poco, con le ferite materiali e ancora di più morali e sociali ancora dolorosamente aperte. Prima come assessore alla pubblica istruzione e poi come sindaco di Conegliano per due legislature ha dato il suo contributo appassionato in un contesto difficile. Allora non si trattava di scandali, lenzuola, litigi e ripicche per motivi personali, ma di fratture sociali, ricostruzioni, piani, prospettive a poco più di



Pag. 4: dal Convegno un'istantanea sui partecipanti (in prima fila i familiari del prof. Da Broi) e su Luigino Granziera con Remigio Possamai. Pag. 5: Don Mario Borgia ricorda Francesco Da Broi. Pag. 6: il Giro d'Italia "invade" la Scuola.

Il sonetto è testimone della volontà di riappropriarsi della vita, della capacità di sorridere tra tanti orrori. E così ha fatto anche in seguito: era capace di guardare in modo disincantato e ironico agli inconvenienti piccoli o grandi che incontrava. Sono passati tanti anni, ma anche oggi di questa facoltà di sorridere abbiamo un bisogno quasi fisico. Giornali e televisione non fanno che parlare di disgrazie, violenza, insulti, dispiaceri. Fanno ridere troppo poco. Ma noi vogliamo essere positivi, la nostra vita non deve essere un lungo pianto del tutto sterile. Ultima nota. La

sua scuola, il Cerletti. Vi si era iscritto, sollecitato dallo zio prete, quando aveva 13 anni e salvo qualche parentesi per esperienze lavorative presso due aziende e per la guerra, vi rimarrà fino alla fine, nel 1975. Si diploma perito agrario nel '29 ed enologo l'anno successivo. Nel 1937 rientra come assistente di viticoltura e, dopo la laurea a Bologna ottiene la cattedra di scienze e patologia vegetale che conserverà fino alla morte. Nel 1969 è lui che detta la scritta per la lapide che accompagna il busto di Luigi Manzoni: "All'illustre maestro N. H. Luigi Man-

zoni, Fitopatologo e sperimentatore insigne Docente e preside in questa scuola per un cinquantennio. Gli ex allievi memori e riconoscenti Dedicano". Naturalmente si parlava di scuola nei nostri incontri. La difendeva con stima anche se in quel periodo gli alunni della scuola enologica avevano fama di essere particolarmente vivaci e trasgressivi. Si parlava di forti innovazioni, nella didattica e nel corpo docente. Manifestava la preoccupazione che la sua scuola perdesse lo spirito originario, che i nuovi insegnanti, pur preparati culturalmente, fossero attenti più ai titoli accademici che alle viti, che le esigenze burocratiche finissero col prevalere sulla sperimentazione creativa. Un professore di scienze appassionato di letteratura e di musica, un uomo che pensa che la cultura sia importante quando spazia in tutte le direzioni, non soltanto quando è spendibile professionalmente, un politico anche combattivo, se occorre, ma dotato di humor capace di ridimensionare con ironia le situazioni più diverse, un professore che amava e stimava la sua scuola, una persona ricca di fantasia e di carica umana. Questo è il ricordo del prof. Francesco Da Broi, detto Checco.

Don Mario Borgia

LA POSA DELLA PRIMA PIETRA

Un nostro amico, il dr. Giancarlo Bardini, che da quando è in pensione è un appassionato storico a tempo pieno, ha scoperto nell'Annuario della Cassa di Risparmio di Treviso relativo agli anni '20 del novecento questa foto a noi sconosciuta relativa alla posa della prima pietra dell'attuale sede della nostra Scuola. Naturalmente ha provveduto subito a "fotografarla" e a farcela pervenire.



Le premiazioni e i riconoscimenti



1. La Medaglia d'oro **CARPENÈ**, istituita dalla famiglia nel 1903, è stata assegnata all'enotecnico **Michele Dario**. Viene consegnata dalla signora Susi Mazzer.

2. La Medaglia d'oro **RONCHI** istituita dall'Unione nel 1993 in memoria dell'illustre ex allievo Vittorio Ronchi, è stata assegnata al perito agrario **Mattia Rosolin**. Viene consegnata da Francesco La Grassa.

3. La Borsa di studio che dal 2003 i "Diplomati del 1969" devolvono ad un allievo del quarto anno, è stata assegnata a **Sara Cerinato**. Viene consegnata dalla vedova di Antonio Bornia, Carla.

4. La Borsa di studio che la famiglia ha istituito nel 2010 in memoria del congiunto ex Allievo **MARIO SEGAT**, è stata assegnata ad **Alessandro Bellotto**, allievo del quinto corso del sessennio. Viene consegnata dalla signora Luigina.

5. Per ritirare il distintivo del 60° del diploma si sono ritrovati Gianfranco Boschi, Mario Cenedese, Francesco De Rosa, Lionillo Mazza, Romolo Morettini, Pietro Sartorello e Casimiro Polacco. Antonio Murenu, impossibilitato ad intervenire, ha inviato una bella lettera alla Presidente.

6. I cinquantenni di diploma Germano Malacchini, Amedeo Albano, Albano Bidasio degli Imberti, Giovanni Crivellari, Antonio Spadarotto, Vittorio Cescon e Benedetto Elia.

7. Numerosi i diplomati del 1986 che hanno risposto all'appello, riconosciamo da sinistra: Michele Longo, Antonio Pivetta, Mauro Raserà, Massimo Bonfanti, Mauro Lorenzetto, Patrizio Serafin, Sergio Ballancin (seminascosto in fondo), Giuseppe Liessi, Massimo Mestriner, Emanuele Bet, Michele Cadamuro. In primo piano Antonella Gregoletto con la presidente Severina Cancellier.



Al Convegno anche i "decani" **Mario Cancellier** e **Terenzio Pol**, periti agrari del 1945 e **Francesco La Grassa** perito agrario 1944 ed enotecnico 1945, che hanno proposto di istituire il distintivo del 65°: loro lo hanno già maturato.



Ed ora tutti a pranzo!

Al ristorante "Tre Panoce":

1. Luciano Pavan e Valeriano Bortolin
2. Carlo Bassi, Francesco Ferrazzo e Mario Corato
3. Giuseppe Liessi con alcuni compagni di Scuola
4. Luciano Lucchese e signora
5. Il brindisi di Luigi Cigaia con il sindaco di Conegliano ing. Alberto Maniero
6. I "decani" Terenzio Pol e Mario Cancellier



- 7. *Amedeo Albano, Antonio Spadarotto, Benedetto Elia e Giovanni Crivellari*
- 8. *Sempre presenti Fabrizio Fabbro e signora qui con Alessandro Bellotto*
- 9. *Germano Malacchini e signora*
- 10. *Lionillo Mazza e Mario Cenedese con le rispettive compagne*
- 11. *Franco ed Anna Maria De Rosa*
- 12. *Romolo Morettini e la moglie Zita*



Incontri di Classe

Quelli del '56: un viaggio in Istria, Slovenia e Croazia



Cinquantacinque anni dal diploma e non li dimostriamo, almeno nello spirito. Anche professionalmente ci sentiamo ancora utili e questo l'abbiamo constatato con il viaggio in Istria e Dalmazia. Un full immersion nel mondo delle viti e del vino, con incontri utilissimi sia per noi enotecnici italiani che per i colleghi sloveni e croati e per le personalità che abbiamo incontrato al di là dell'Adriatico. Un contatto che ha anche ricordato le origini dei due Istituti Agrari di Conegliano e di Parenzo in Dalmazia, nati pressappoco contemporaneamente, nel 1874 quello di Parenzo, nel 1876 il nostro. Un dialogo molto franco e amichevole l'abbiamo avuto con il direttore dell'Istituto Agrario e Turistico di Parenzo, dottor Dordano Persuric, che ci ha presentato un'Istituzione scolastica aperta a diverse discipline: dalla viticoltura-enologia, al turismo e ai forti legami che essa ha con l'assistenza tecnica alle aziende di una vasta area; svolge anche una intensa attività nella ricerca applicata con delle sperimentazioni in diversi campi nei quali

sono protagonisti anche gli studenti. Un modello di Scuola al servizio della zona. E lo si è visto visitando i locali e poi osservando le aziende, i sistemi di allevamento delle viti e venendo a conoscenza dei disciplinari che regolano le produzioni.

Abbiamo visitato anche due grandi cantine e siamo stati accolti con interesse e molta simpatia. La prima, la VinaKoper di Capodistria, una Cantina Sociale della capienza di 40.000 ettolitri, con aziende associate di buone dimensioni. La cantina segue una rigorosa filosofia nella struttura costruttiva, poco industriale, molto artigianale e intimista diretta dal dottor Istok Klenar che fra l'altro è anche Segretario dell'Associazione Internazionale degli enologi.

La seconda cantina, delle dimensioni all'incirca pari alla prima, quella di Parenzo, è una società privata; lavora il vino e separatamente anche l'olio d'oliva. Un binomio vincente, atteso che corrisponde all'indirizzo produttivo delle aziende agricole della zona, con produzione tutta destinata al tu-

rismo balneare per una vasta area della Croazia. Abbiamo potuto degustare i loro vini: dalla Malvasia, al Refosco, al Terarer, al Merlot e Cabernet e ai vini ricavati da uvaggi. In maggioranza sono uve provenienti da vitigni autoctoni. Tecnologia e ambiente ne esaltano le loro peculiarità.

Un viaggio indimenticabile, istruttivo e divertente. Per noi un arricchimento e la soddisfazione di constatare che siamo ancora in grado di svolgere un ruolo attivo e di saperlo vivere goliardicamente nel segno dell'Enotria. Il tempo ci ha aiutato, i pranzi a base di pesce e le risate che ci siamo fatte, lo ha reso unico. Le nostre signore sono state le più entusiaste. E già si parla dei 60 anni e dei prossimi viaggi. Come ciliegina sulla torta c'è stata, a conclusione di questo nostro anniversario, la visita alla cantina e al museo del nostro amico e coscritto della Scuola, Piero Pittaro. Un'accoglienza oltre ogni aspettativa anche per merito della sua gentilissima signora Paola.

Daniilo Bettini detto il Bantù



Il 10° della VI Avt 2000

Il tempo passa anche per noi, in questi anni ci siamo sempre sentiti neodiplomati, quando leggevamo degli anniversari dei "colleghi" sul Notiziario. Lo scorso novembre siamo arrivati anche noi alla prima ricorrenza "importante", ormai da ragazzi neo-diplomati, siamo diventati tutti uomini impegnati nel mondo del lavoro. Da luglio 2000, quando ci siamo diplomati ad oggi, ci siamo sempre ritrovati almeno 2 volte l'anno e abbiamo

mantenuto sempre vivo lo spirito di gruppo che avevamo a Scuola. La maggioranza di noi ha fatto carriera e lavora nel settore e sono molti i rapporti professionali che si intrecciano nella "nostra classe." La giornata è stata molto emozionante, ci siamo ritrovati a mezzogiorno presso l'enoteca della Scuola Enologica e quando il prof. Sammartano ha rifatto l'appello come 10 anni fa, l'emozione si è fusa con un'allegria risata. Molti docenti



hanno voluto festeggiare con noi il decennale: la prof.ssa Blatti, temutissima sui banchi di scuola, il prof. Di Pietro, docente ed amico della classe, la prof.ssa Pasquale che appena incaricata docente ci ha dovuto "subire", il prof. Golfetto, imperscrutabile piccolo grande chimico del laboratorio ed infine il già citato prof. Sammartano che ha saputo sorprenderci tutti. Il pranzo con degustazione di vini, come nelle nostre migliori tradizioni, è proseguito in un clima gioviale e di festa fino a sera quando ci siamo salutati dandoci appuntamento al prossimo anno.

Piero Garbellotto

Nella foto da sinistra: Ivan Smaniotto, prof. Golfetto, prof. Di Pietro, prof.ssa Pasquale, prof.ssa Blatti, Mauro Mangiameli, Paolo D'Alpaos, Andrea Giuriato, Mauro Feltrin, Agostino Anselmi, Piero Garbellotto, Claudia Schiavon, Massimo Longo, Nicola Giusti e Stefano Spagnol.

Quelli del '59

Ci siamo ritrovati anche quest'anno dal 20 al 23 maggio nella bella "Romagna solatia dolce paese cui regnarono i Guidi e Malatesta". Organizzatori Piero Montanari, romagnolo DOCG e Antonio De Coppi, romagnolo IGT. Sede dell'incontro il prestigioso Grand Hotel Terme della Fratta di Bertinoro. L'aperitivo di benvenuto alla Casa vinicola Sant'Andrea ricevuti da Antonio e sua moglie Lidia. Interessante la visita al Museo delle religioni (ebraica, cristiana e musulmana) di Bertinoro, città del vino. Poi ricevuti dal neo rieletto Sindaco di Bertinoro a cui è stato lasciato il libro della Scuola enologica scritto dal prof. Ulliana edito dalla nostra Unione, quindi foto dinanzi alla colonna "dell'Amicizia". Un breve trasferimento in auto su e giù per le incantevoli colline disegnate dai vigneti e dagli ulivi ospiti di una meraviglia: l'Azienda Campo del Sole, ricevuti dalla titolare Sandra Isoldi e dal suo enologo Stefano Salvini figlio della Scuola di Cividale. Dopo la visita alla moderna ed elegante struttura abbiamo avuto modo di assaggiare un ottimo Pagadebit e due meravigliosi vini rossi un indimenticabile Sangiovese e il frutto di un intelligente taglio

affinato in barrique. Altro breve spostamento sino a Forlimpopoli, alla casa dell'Artusi, per un assaggio delle ricette di questo scrittore gastronomo. Breve trasferimento a Predappio, veloce visita alla tomba del Duce e Messa nella cattedrale in memoria dei nostri colleghi defunti con Ennio Rossi che ha scandito, come solo lui sa fare, i nomi degli amici che ci hanno, contro voglia, preceduti. Alla cena di gala i colleghi mi hanno fatto dono di un meraviglioso piatto, opera di un artista toscano, riuscendo così a togliermi la parola e a farmi inumidire il ciglio e a rimangiarmi una promessa. A seguire serata danzante nel salone del Grand Hotel, di rigore ballo "lissio". Il giorno successivo visita guidata ai monumenti di Ravenna, gustoso il teatrino messo in piedi da Tullio Benassi sulla tecnica di costruzione del Mausoleo di Teodorico. Alla cena di addio si è stabilito che il prossimo anno si va in Toscana: organizzano Bianconi, Giaretta e Parri. Anche quest'anno ci siamo ricordati della nostra Unione ex Allievi versando e acquistando dei libri. Penso di interpretare il pensiero di tutti i colleghi ringraziando Antonio e Lidia De Coppi per quanto si sono prodigati per farci trascorrere dei giorni felici e spensierati, un grato pensiero a Bisol, Giaretta e Parri che si sono fatti carico

del beveraggio facendoci assaggiare dei prodotti di altissimo pregio e un grazie a Gaspare Buscemi che ha voluto farci assaggiare 180 euro di vino bianco di sua produzione, molto pregiato, contenuto in 3 sole bottiglie (di questo nettare ne ha ancora solo 300.000 bottiglie), stiamo parlando di "vino investimento", di prodotto di alta nicchia meno si beve e più vale. Auguriamo ai 3 moschettieri toscani buon lavoro, sicuri che ci faranno vivere dei giorni assolutamente meravigliosi.

Mario Azzano



Quelli della sezione C, enotecnici 1977



Qualche anno dopo, leggermente cambiati (vedi pag. 13), il 19 marzo 2011 cena gentilmente offerta dal collega Antonio Busetti nella sua taverna... per mostrarci i suoi trofei di caccia!

Da sinistra: Carlo Sandre, Silvio Ciprian, Renzo Montesel, Fernando Soldà, Mauro Da Ros, Antonio Busetti, Flavio Zanardo, Alvise Leiballi, Tino Da Ros, Pancrazio Ferrari. Sotto: Flavio Peruch, Giuseppe Ballin.

VI A diplomati 1988 e VI B diplomati 1976

Sabato 21 maggio ci siamo ritrovati per la cena di classe e questa volta all'Enoteca Veneta. I ben 12 rappresentanti della VI A diplomati 1988 hanno brindato agli "anni che furono" grazie alle preziose bottiglie offerte dal collega Zanconte Giuseppe detto Beppe, previa introduzione sul vino barricato e con supporto tecnico del collega Lucio Tessari sui migliori sistemi di allevamento della vite. L'attenzione ad un certo punto si è spostata sulla tavolata a fianco, dove si erano ritrovati anche gli ex allievi diplomati nel 1976 e quale migliore occasione per fare una colletta pro-Unione. Ringraziando tutti per il fruttuoso "bottino" benefico all'Unione le tavolate hanno poi proseguito separatamente la serata, senza aver prima fatto le immancabili foto ricordo. Con la Scuola letteralmente sotto assedio e blindata per il Giro d'Italia ci siamo sorpresi tutti ad ammirarla nella sua insolita veste notturna e illuminata a giorno, suggestiva e sfuggente. Ci siamo dati appuntamento per il 2012 (magari più numerosi) e infine immortalati anche noi dietro ad un mega manifesto del Giro d'Italia che ricopriva di rosa tutta la facciata del Convitto.

Grazie a tutti per la serata e alla nostra prossima uscita.

Desirée Mancin



Come eravamo...



1.

Ci servono materiali, contiamo sulla vostra collaborazione.

1. I diplomati del 1968 in viaggio di istruzione alla Moët et Chandon, posano davanti alla statua di Dom Pérignon. Assieme ai professori Sergio Battistella, Sante Bordignon, Antonio Bozzoli e Camillo Tenze, si riconoscono Beduschi Andrea, Bergamaschi Maurizio, Bottignolo Mario, Carrettin Giovanni, Ceccutto Enrico, Coletto Danilo, Cuzzuol Pier Eugenio, Dall'Armellina Ettore, Faraon Antonio, Lemmi Mario, Nodari Lorenzo, Pezzoli Gabriele, Rizzi Lino, Tonghini Giovanni, Tonini Marco, Vinciguerra Carlo.



2.

3. I diplomati del 1961 in visita Maison du Champagne a Reims. Accompagnatori i professori Aurelio Moretti, Giovanni Manzoni, Camillo Tenze, Enrico Gennari e Ugo Nenzi. Partecipavano gli studenti Adragna Rosario, Albano Amedeo, Boscaini Sergio, Cescon Vittorio, Cielo Renzo, Ciurletti GianCarlo, Civran Pierluigi, Contri Flavio, Crivellari Giovanni, Dal Bianco Lorenzo, Elia Benedetto, Fiore Vittorio, Gottardo Dino, Griguol Orlandino, Leonardelli Teodoro, Lovisetto Gabriele, Maccari Franco, Marchesin Bruno, Marocco Gianfranco, Mionetto Sergio, Ostan Teclò, Pagotto GianCarlo, Pecile Paolo, Pergreffi Mario, Perin Antonio, Pianca Pierantonio, Quaglia Pierantonio, Roitti Franco, Rovere Sergio, Serio Aldo, Spadarotto Antonio, Tomasi Alberto, Tratzì Luigi, Verlato Tiberio, Visnadi Pietro, Ziviani Gianfranco. Vi partecipavano anche Tomasi Antonio e Narciso Zanchetta.

2. Quelli della sezione C, enotecnici 1977, alla cena di classe della V C al ristorante "Panoramica" il 7-07-1979. Da sinistra: Renzo Montesel, Antonio Busetti, Flavio Peruch, Maurizio Zanchetta, Flavio Zanardo, Giuseppe Bellin, Pancrazio Ferrari, Alvise Leiballi, Giuseppe Giobbe Carcereri. Dietro in piedi: Sergio De Luca, Sandro Facca. Di spalle: Carlo Sandre, Tino Da Ros e Silvio Ciprian.



3.

Salviamo un libro

È una idea che ci è venuta vedendo la tipologia di libri, vecchi ed antichi, presenti nella biblioteca della Scuola ed il loro stato di conservazione piuttosto precario. L'Unione aveva cominciato con il restauro del Catalogo della biblioteca del 1885. La scorsa annata, la famiglia del collega scomparso Mario Segat, ha segnalato alla Scuola la sua intenzione di "passare" alla Scuola una certa cifra annuale in memoria del congiunto. La Scuola ha coinvolto l'Unione, che praticamente sta gestendo la problematica. Con la famiglia si è deciso di suddividere la somma in due iniziative: una borsa di studio ed il restauro di un libro vecchio o antico.

I libri "bisognosi" conservati in biblioteca sono molti, alcuni molto rari e di dimensioni tali da richiedere un impegno economico importante. L'Unione ha pensato quindi di coinvolgere nella problematica gli ex allievi contando sulla loro sensibilità per mantenere un patrimonio che fa unica, anche in questo settore, la nostra Scuola. La scelta del libro da restaurare viene fatta dalla sottoscritta, assieme ad un rappresentante della Scuola, l'ex allieva prof. Ornella Santantonio e con il determinante aiuto delle bibliotecarie. I criteri di scelta sono innanzitutto la somma a disposizione, poi la rarità e l'interesse del libro. Il restauro viene fatto dalla Ditta Gianotti di Trento, a noi segnalata dalla biblioteca "La Vigna" di Vicen-

za. A richiesta del finanziatore si può inserire nel libro un segnalibro, con il testo da lui indicato. Gli ex allievi che hanno risposto all'iniziativa, hanno riconsegnato ufficialmente alla Scuola i libri restaurati nel 2011 durante il Convegno dell'Unione.

Severina Cancellier



– *Volumen statuto rum legum, ac iurium tam ciuilium, quam criminalium D.D. Venetorum, cum correctionibus Serenissimorum Principum pro tempore et practica summaria... summa cura et studio D. Rizzardi Griffi... Additis in hac nouissima editione nonnullis legibus, recentioribus summa diligentia, & labore D. Petri Pinelli aduocati veneti.*

Venetiis: ax Typographia Ducali Pinelliana, 1709. Restauro a cura della Fam. Segat

– (1827) *Elementi di agricoltura teorica pratica, compilata dai sig. dottori Giuseppe Moretti e Carlo Chiolini. Volume 1-4. Restauro a cura di Fabio Zardetto.*

– *Sindair, John, Gatteschi (1811) Codice di sanità e di lunga vita, ovvero esposizione dei principi dietro i quali si può conservare la propria sanità. Ed. Restauro a cura di Sergio Casagrande.*

– *Pietro Caronelli (1783) Dei mezzi più facili per accrescere i fieni e i foraggi. Memoria del Nob. Pietro Caronelli. Venezia, appresso B. Milocco. Restauro a cura di Narciso Zanchetta.*

L'Unione si è presa il carico del restauro dei seguenti 4 volumetti, il cui stato di conservazione e le ridotte dimensioni rendevano a serio rischio:

– *Del Giudice Domenico (1782) Dell'Antico corso della Piave dalla piegatura sopra Capodiponte in giuso dissertazione recitata in una riduzione dell'Accademia degli Aspiranti di Conegliano li 23 febbraio 1778. In Ceneda per il Cagnani.*

– (1825) *Sulla macchina per la pigiatura delle uve inventata dal dottor fisico Ignazio Lomeni lettera che contiene alcuni cenni pratici intorno all'uso della medesima. Torino Tipografia Chirio e Mina.*

– (1838) *Nelle illustri nozze del nobile signor Giuseppe d.r De Manzoni podestà della r.a città di Belluno colla nobile signora Isabella de Wullerstorff e Urbain. Contiene Giambattista Zannini: Se la forza degli Stati moderni consista principalmente nel denaro o nelle virtù politiche. Belluno tipografia Tissi.*

In un unico volume:

– *Intorno agli affreschi eseguiti dal celebre Giovanni De Min nel castello di Conegliano. Cenni di Francesco Gera. Venezia, 1845.*

– *Piccola strenna a' suoi amici pel 1838, di Francesco Dal Fabbro. Padova, 1837. La sala di Cesare dipinta dal De Min nel palazzo Gera presso al castello di Conegliano. Versi di Pietro Beltrame. Treviso Andreola, 1840.*

La riconsegna è stata effettuata dal vice presidente dell'Unione, Francesco La Grassa.

Il 90° compleanno del professor Carlo Miconi

Il 15 giugno scorso il prof. Carlo Miconi ha compiuto 90 anni: una bella età portata benissimo.

È stato festeggiato nella Bottega del Vino da una rappresentanza degli ex Allievi. Sono intervenuti anche la presidente prof. Damiana Tervilli e l'ex presidente prof. Giacinto Feletto.

Proprio a questi ultimi il prof. Miconi ha voluto esprimere la sua soddisfazione nel constatare che gli studenti della Scuola continuano a classificarsi ai primi posti nei concorsi nazionali a cui partecipano. La presidente, ribadendo l'importanza della figura del

professor Miconi come insegnante e poi come grande sostenitore dell'Unione ex allievi, ha poi consegnato al prof. Miconi la targa che gli ex allievi hanno voluto donare al professore a ricordo dell'evento.

Narciso Zanchetta, commosso, ha mostrato al professore gli appunti delle sue lezioni di chimica, da lui conservati con gelosa attenzione. Un brindisi beneaugurante ha concluso il pomeriggio, ed i presenti hanno salutato il prof. Miconi dandogli appuntamento per il 91°, dopo aver posato per una foto ricordo davanti alla Scuola.



Targa ricordo al nostro direttore Narciso Zanchetta

L'Associazione Enologi Enotecnici Italiani, nell'occasione del suo 66° Congresso svoltosi quest'anno a Orvieto, ha festeggiato il 120° anno di vita di Assoenologi.

Come ricordato infatti dal Presidente Giancarlo Prevarin, durante la serata conclusiva culminata con il concerto dell'orchestra sinfonica diretta Jorge Uliarte ed i suoi 74 maestri, l'asso-

ciamento che annoverava tecnici vitivinicoli italiani nasce nel 1891 su iniziativa di Arturo Marescalchi.

Nella magnifica cornice del teatro Mancinelli, prima del concerto, il presidente ha voluto ricordare i presidenti che si sono succeduti negli ultimi anni alla guida di Assoenologi, consegnando loro una targa ricordo tra gli applausi del pubblico commosso e

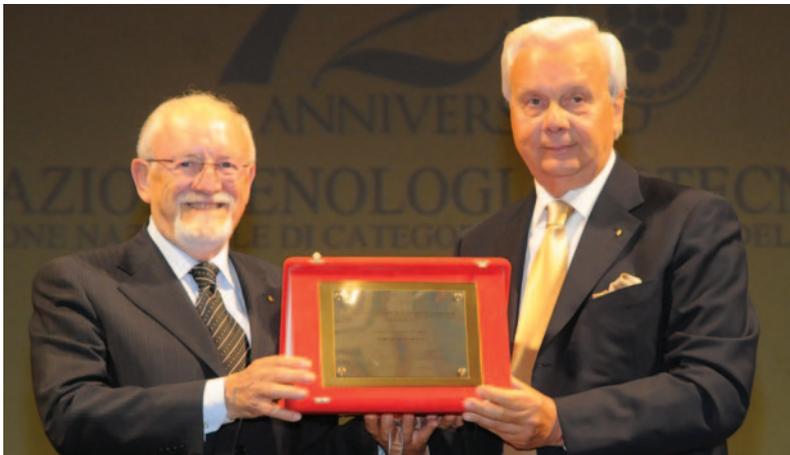
partecipe. Per ricevere l'ambito riconoscimento era presente il nostro direttore Narciso Zanchetta, che resse le sorti dell'Associazione in qualità di presidente dal gennaio 1970 al gennaio 1975.

La cerimonia era completata anche dalla premiazione dei successivi past-presidenti: Ezio Rivella, Piero Pittaro e Mario Consorte.

La motivazione riportata sulla targa consegnata a Zanchetta da Prevarin porta la seguente motivazione:

120 anniversario (ASSOENOLOGI)
"Con stima e riconoscenza all'enologo Narciso Zanchetta – Presidente dal 1970 al 1974 – Per l'impegno e la passione messi a disposizione della categoria dei tecnici vitivinicoli italiani e per il fondamentale contributo dato alla sua crescita".

Per il prestigioso e meritato riconoscimento l'Unione esprime al collega Zanchetta la sua sentita partecipazione con le più vive felicitazioni.



Grappolo d'oro 2011 a Gianni Zonin

L'Associazione Enologi Enotecnici Italiani ha conferito il "Grappolo d'oro" della categoria, ovvero il massimo riconoscimento all'attività professionale all'ex allievo Gianni Zonin diplomato enotecnico nel 1957, con la seguente motivazione:

"Al manager, all'uomo, all'enologo che con le sue undici aziende vitivinicole, dirette da enologi, ha creato la più grande realtà vinicola familiare nazionale, contribuendo in modo sostanziale alla affermazione del vino italiano nel mondo".



Un grazie a...

Versamenti dal 1 gennaio al 31 ottobre 2011.

Aliprandi Bernardino	Coccia Romano	Lorenzonetto Mauro	Rossi Claudio
Amadio Paolo	Codato Giancarlo	Maccari Franco	Rover Stenio
Anzanello Piergiorgio	Coletto Danilo	Maccari Pietro	Rusalen Francesco
Azzano Mario	Collovini Loriano	Manessi Alessandro	Sacchetti Azio
Bacci Mauro	Colussi Flavio	Manfrenuzzi Gabriele	Sacchetto Gerardo
Baldo Adriano	Comuzzi Andrea	Manzato Agostino	Sadei Damiano
Baruffa Antonino	Corso 1972	Marchi Alessandro	Sala Cesare
Bassi Carlo	Costacurta Angelo	Marin Massimo	Salmaso Gianni
Bassoli Massimo	Costantin Amelio	Martinis Arturo	Salvador Mauro
Battistuzzi Giuseppe	Cova Maurizio	Mascarin Elisabetta	Sanderi Damiano
Benassi Tullio	Curto Lino	e Pietro	Sanson Sergio
Benedetti dott. Massimiliano	Curtolo Ottavio	Maschio Remo	Saran Antonio
Berardi Angelo	Da Dalt Francesco	Mattarei Carlo	Sardi Bruno
Bernardi Pierluigi	Da Re Renzo	Mattiuzzo Luigi	Sartorello Costantino
Bettinelli Luca Cesare	Da Riva Diego	Mecella Enzo	Sartori Lorenzo
Bianchini Gianfranco	Dal Bianco Andrea	Meloni Gian Piero	Sartov Alberto
Bidasio Vincenzo	Dal Canton Orazio	Meneghetti Luigi	Scaini Giorgio
Bigai Antonio	Dal Col Giovanni Pietro	Meschiari D'Annunzio	Scaini Teodoro
Bisi Cesare	Dal Secco Rocco	Michelet Enzo	Scandalo Antonio
Bisol Eliseo	Dalla Barba Luigi	Miconi prof. Carlo	Scudeller Francesco
Bixio Emilio	Dalla Cia Armando	Milanese Costantino	Scudeller Lucia
Bizzoni Marco	Dalla Puppa Giancarlo	Mirabella Giovanni	Scudeller Marco
Boaretti Andrea	Dall'Anese Luigi	Miraval Luigi	Serafin Patrizio
Bocca Ambrogio	Damuzzo Gaetano	Modanese Luigi	Serafini Pierantonio
Boni Maurizio	De Cesaro Giorgio	Modolo Bruno	Siluetra Rafael Fernando
Bonomelli	De Marchi Nino	Modolo G. Luigi	Simonetti Massimo
dott. enol. Mosè	De Mori Francesco	Montagner Sergio	Sordi Ilario
Bonotto Loris	De Rosa Francesco	Giovanni	Spadarotto Antonio
Bornia Lorenzo	De Rossi Paolo	Moret Renzo	Sperandio Antonio
Bornia Luca	De Stefani Alessandro	Moretini Romolo	Spinato Giovanni
Bortolin Valeriano	e Tiziano	Moschetta Enrco	Tarzariol Ivangiorgio
Andrea Diego	Del Savio Alessio	Moschetta Matteo	Tocchetti Giuseppe
Boschi Gianfrancesco	Della Libera Lino	Mosconi Alessandro	Toffoli Livio
Bossi Carlo	Delmaschio Davide	Motti Angelo	Tomasi Antonio
Bragaia Antonio	Di Gaetano	Moretti Rino	Toneguzzo Luigi
Brunetta Luca	Donadi Pier Luciano	Murenu Antonio	Torricelli Werther
Bruniera Matteo	Drusian Fabio	Muz Livio	Tronchin Claudio
Caboni Mirko	Elia Benedetto	Nadal Valerio	Valdesolo Paolo
Cais Dino	Fabbro Fabrizio	Nardi Angelo	Vanzin Renzo
Calesso Lucio	Faccini Giannino	Orlandi Giuseppe	Vedovato Remigio
Calzavara Daniele	Feltrin Giuseppe	Oteri Romualdo	Vellani Luigi
Campo Dall'Orto	Ferasin Daniele	Pagoto Carlo	Veneziano Guido
Giovanni	Ferrazzo Francesco	Palladin Luigi	Venturin Arcangelo
Cancellier Francesco	Ferronato Denis	Papini Enrico	Venturin Arcangelo
Cancellier Mario	Filippi Paolo	Passador Luigi	Venturin Romina
Cancellier Severina	Fiore Vittorio	Pastore Giacomo	Vesco Mario
Candussi Giorgio	Forniz Francesco	Pavan Luciano	Vettori Franco Antonio
Carletti Giovanni B.	Frasinelli Gianluca	Perazzolo Ottavio	"Toti"
Carrer Lamberto	Fratantaro Alessandro	Perini Giuseppe	Vio Giuseppe
Carrer Romeo	Galli Arnaldo	Perruzzetto Micaele	Visentin Gianni
Carron Bernardino	Garbellotto Piero	Pianca Pierantonio	Vuerich Silvano
Casagrande Sergio	e Pieremilio	Piazza Bernardo	Zaccaron Gianluigi
Castagner Carlo	Garrineri Claudio	Pittaro Pietro	Zanardo Paolo
Cazorzi Italo	Ghedin Sergio	Pivetta Antonio	Zanato Roberto
Cecchetto Giorgio	Goldoni Medardo	Pivetta Emanuele	Zanatta Bruno
Ceschin Giuseppe	Granziera Luigino	Pivetta Enzo	Zanchetta Narciso
Cesco Fabio	Graziani Piero	Pol Terenzio	Zanet Giovanni
Cescon Danilo	Graziotto Ivan	Polastri Mario	Zanette Oreste
Cescon Vittorio	Grigolli Vigilio	Porcellato Carlo	Zanin Alessandro
Chinello Alessandro	Guzzon Carlo	Possamai Remigio	Zanin Enrico
Cigaia Luigi	Guzzon Piergiorgio	Pronovi Giovanni	Zaninotto Galileo
Ciottolo Borin Luca	Introvigne Virginio	Quaglia Pierantonio	Zanon Eros
Citron Paolo	Iseppi Gianni	Quelli del '59	Zardetto Fabio
Classe 1977 sez. C	La Grassa Francesco	Ramon Leone	Zavattaro Pietro
Classe 1986 6/SA - 6/SB	Lenni Mario	Re Ennio	Ziglioli Riccardo
Classe VI A 1988	Lenotti Giancarlo	Rebuli Aldo	Zuccalatti Giorgio
Classe VI B 1976	Liessi Giuseppe	Ronchi Andrea	Zumerle Benedetto
Coan Annalisa	Lorenzon Francesco	Rossetto Luca	un anonimo
	Lorenzon Sergio	Rossi Alfio	



I neodiplomati a.s. 2010-2011

È evidenziato chi ha raggiunto il punteggio pieno; la Scuola segnalerà i nominativi a cui saranno assegnate le medaglie d'oro Carpenè e Ronchi.

Ora che siete tutti ex allievi siete stati inseriti automaticamente nel nostro grande elenco. Il "Notiziario" dell'Unione vi verrà recapitato al vostro attuale indirizzo, se desiderate continuare a riceverlo inviateci segnalazione via fax o e-mail indicando le eventuali variazioni.

6^a VA Cerere indirizzo Viticoltura Enologia

Antiga Matteo
Boschetti Andrea
Bourne Moran Erik Saul
Cancian Sara
Cescon Nicola

Coletti Alberto

De Luca Fiorenzo
De Lucchi Federico
Doro Enrico
Geronazzo Massimo
Gos Krzysztof Filip

Manerba Carlo Alberto

Mosconi Sebastiano

Pagotto Alessandro

Polese Alessandra

Sartori Daniele
Simenetti Debora

Spagnol Mattia

Tonon Nicola
Zanardo Alessandro
Zanardo Jenny

6^a VB Cerere indirizzo Viticoltura Enologia

Borsoi Andrea
Cal Alberto
Carraro Elena
Casagrande Fabio
D'Alicandro Marco
Dam Nicola
David Stefano
Francescon Giordano
Lorenzetto Raffaele
Magro Alain
Marcon Andrea
Oliver Alessandro
Peruch Simone
Piaser Mattia
Ranuzzi Stefano

6^a VT Viticoltura Enologia

Bardini Marco

Bellia Alessandro
Bottan Davide
Celotto Riccardo

Cenedese Davide

Concini Corrado
Dal Ben Mattia
Fochesato Alwin
Follador Carlo
Freschet Emanuele
Lorenzon Tiberio
Magoga Giada

Masat Andrea

Massariolo Alex

Pavan Alberto

Pujatti Mirko

Vanzetto Giulia

Zaramella Nicholas

Ciorba Michela

Perito Agrario

Amadio Giancarlo
Barbisan Linda
Bonato Marco

Bottechia Andrea

Botteon Leonardo
Busetti Andrea
Cordaz Nicola
Cremonese Giulio
Da Ros Marco
Dal Secco Nicola
Grotto William
Guizzo Paolo
Guizzo Rudy
Maccatrozzo Matteo
Mella Christian
Sossai Paolo
Valent Andrea Rosa

5° CA Perito Agrario

Cerere Unitario

Agroambientale

Battistuzzi Nicolò
Bisson Davide
Capraro Debora
Colladon Simone

De Vido Assuera
Frare Jessica
Guzzon Giulia
Marchesin Andrea
Marcuzzo Luca
Mestriner Matteo
Piccoli Simone
Rossetto Yuri
Vacca Giovanni
Vivan Luca
Zottarel Mattia

5^a CC

Baggio Jenny
Benedet Alessandro
Borsoi Giovanni
Brugnera Paolo
Bubola Tommaso
Camarotto Martina
Cester Alberto
Coletto Davide
Cordaz Thomas
Dal Bianco Federico
Dal Bianco Matteo
Dall'Acqua Marco
Feletti Federica
Introvigne Mirko
Marsura Filippo
Schiavon Alessio
Spinacè Enrico
Tabacchi Mauro
Vanzella Luca
Visentin Mario
Zambon Andrea
Zanchetta Alberto

Perito Agrario Cerere

Unitario

Agroterritoriale

Basso Federico
Bino Flavio
Breda Marco
Da Ros Michela
Dametto Luca
Gallo Andrea

Montini Marco
Pasut manuele
Pessot Danny
Soldaini Cristina
Soldan Riccardo
Toffolon Mattia
Tonon Federico
Tonon Luigi
Volpato Andrea

Agrotecnico Conegliano

Bressan Luca
Busetto Marco
Confortin Nicola
Dam Marco
Grosso Federico
Majer Stefano
Moretton Federico
Ortolan Federico
Pol Andrea
Zanatta Gianluca
Zanco Alberto

Sez. AA Piavon

Bettina Alessandro
Cancian Riccardo
Casara Mirko
Da Col Filippo
Gris Cristian
Lazzarato Mattia
Mores Alessio
Zanutto Simone

Sez. BA Piavon

Agnolin Daniele

Baratella Simone
Cia Simone
Lazzaretti Matteo
Manzato Stefano
Mazzarotto Siro
Montagner Davide
Saccon Moises Alessandro

Partono i Corsi di Istruzione Tecnica Superiore

Nel quadro delle innovazioni previste dal riordino dell'istruzione tecnica la Scuola Enologica, accreditata in Regione come ente di Formazione e individuata quale unica sede veneta di "Istituto Tecnico Superiore per le nuove tecnologie per il made in Italy comparto Agro alimentare e vitivinicolo", rimane all'avanguardia nel settore agroalimentare e vitivinicolo. Si impegnerà infatti nell'organizzazione di corsi biennali post diploma non accademici e di alta specializzazione di Istruzione Tecnica Superiore (ITS) per la formazione di tecnici superiori con specializzazioni richieste dalle imprese impegnate nel settore agro-alimentare e vitivinicolo dimostrando così, ancora una volta, la sua capacità di riorganizzarsi e di mantenersi all'altezza delle richieste del territorio. L'Istituto nato grazie all'impegno di una Fondazione in cui le aziende di settore unitamente agli enti locali, alla Scuola Enologica e

all'Università di Padova hanno avuto un ruolo determinante, ha come sua priorità promuovere corsi ai quali potranno iscriversi diplomati che ambiscono ad accedere al mondo del lavoro con qualificate competenze di cui le aziende del settore agro-alimentare e agro-industriale necessitano pur garantendo l'acquisizione di crediti per favorire un eventuale successivo accesso ai percorsi universitari. I corsi, i cui indirizzi saranno flessibili, saranno programmati da un comitato tecnico scientifico composto da rappresentanti del mondo del lavoro che, per il prossimo biennio, hanno individuato il problema qualità e sicurezza degli alimenti come prioritario per le aziende di settore. Pertanto il corso che inaugurerà questa nuova attività formerà tecnici con specializzazione nell'ambito del controllo e della gestione della qualità e della sicurezza degli alimenti. Scelta sulla quale Etile Carpenè, presidente

della fondazione, in un recente comunicato stampa ha così commentato: "Nel settore vitivinicolo e agroalimentare in generale, occorrono sempre più figure professionali che sappiano con le loro competenze, guidare le aziende nel controllo e nella gestione della qualità e della sicurezza, oggi sempre di più elementi necessari per l'affermazione di un prodotto come il vino e i prodotti tipici vanto del made in Italy. Il corso biennale presso la Scuola Enologica è pertanto un'opportunità di lavoro specializzato di cui le imprese hanno sempre più necessità ed è anche una crescita per le aziende che si avvarranno di questi professionisti." Opportunità dunque per consolidare ulteriormente i già forti legami della scuola con il Mondo enologico e più in generale con il mondo dell'agricoltura per la promozione del territorio, dei prodotti, la sperimentazione e la ricerca.

Damiana Tervilli

Affermazione nazionale per un allievo della Scuola

Marino Davanzo, studente al 5° anno (a.s. 2011-12) dell'Ippa Corazzini di Conegliano si è aggiudicato il 1° posto nelle gare nazionali riservate agli studenti degli Istituti Professionali per l'Agricoltura tenutesi a Latina presso l'Ippa San Benedetto l'11-12 maggio scorsi. I risultati definitivi hanno confermato il 1° posto assoluto dello studente che segue l'indirizzo di studi di Operatore Agroindustriale. 81 i punti guadagnati nelle due prove, la prima pratica di laboratorio su microbiologia e chimica, la seconda scritta sulle discipline di indirizzo del corso. Il 2° classificato, con un punteggio di 73 punti, proveniva dalla Scuola di Mirano. La commissione giudicante era composta da Dirigenti, docenti e rappresentanti del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati, oltre



che da un Ispettore Tecnico del Ministero che ha patrocinato la gara nazionale e da un rappresentante del mondo produttivo. Al vincitore, a cui vanno i complimenti dell'Unione, è stato consegnato un attestato di merito e un premio in denaro da parte del Ministero della Pubblica Istruzione. Avevo incontrato lo studente Davanzo,

vestito molto casual, tipo atletico, alto e con una folta e ricciuta capigliatura, con l'accompagnatore ed ex allievo, il prof. Giambattista (Titta) Faddelli, mentre aspettavano il treno e si ristoravano in un bar di viale Carducci. Tutto mi era sembrato quel ragazzo, tranne che un secchione. Infatti approfondendo successivamente ho avuto la conferma che questo ragazzo coltiva molti interessi, arrivando perfino a gestire una squadra di ciclismo femminile fatta da 10 ragazze fra i 15 ed i 18 anni! E non basta. Non è sempre stato un allievo modello, tanto da farsi bocciare e ripetere il terzo anno. Un ragazzo normale quindi, che vive pienamente la sua gioventù, che sa divertirsi ma anche impegnarsi quando è il caso. Tanti auguri Marino.

Severina Cancellier

I laureati dal 17 febbraio al 19 settembre 2011



Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche

Demaria Gabriele "L'eno-turista della strada del vino del Soave". Relatore: Prof. Luigi Galletto.

Povoleri Giovanni "Studio dei profili polifenolici di sei varietà di uve bianche: Cortese, Durella, Garganega, Moscato giallo, Prosecco, Trebbiano toscano". Relatore: Dott. Riccardo Flaminio; Correlatore: Dott. Mirko De Rosso.

Tormena Martino "Controllo biologico di Botrytis cinerea su vite cv Glera". Relatore: Prof. Roberto Causin.

Battistella Andrea "Indagine sulla diffusione degli acari fitoseidi nei vigneti del Veneto orientale". Relatore: Prof. Carlo Duso; Correlatore: Dott. Alberto Pozzebon.

Bertoia Emilio "Studio della componente proteica e delle attività enzimatiche di uva Erbaluce con differente comportamento durante l'appassimento". Relatore: Prof. Andrea Curioni; Correlatore: Dott. Simone Vincenzi.

Fusco Andrea "Relazioni tra fenologia delle tignole della vite e clima". Relatore: Prof. Carlo Duso; Correlatore: Dott. Michele Borgo.

Piccolin Fabio "Analisi della nuova organizzazione comune del mercato del vino a due anni dalla sua applicazione". Relatore: Prof. Vasco Boatto; Correlatore: Dott. Gianni Borin.

Laudicina Giuseppe "Impiego degli ossidi di metallo ai fini della stabilizzazione proteica dei vini bianchi". Relatore: Dott.ssa. Antonella Crapisi; Correlatrice: Dott. Marco Lucchetta.

Dametto Marco "Valutazione del traffico dei veicoli agricoli in una realtà viticola trevigiana". Relatore: Prof. Luigi Sartori; Correlatore: Dott. Andrea Pezzuolo.

Meneghello Renato "Effetto di insetticidi sulle popolazioni degli acari della vite". Relatore: Prof. Carlo Duso; Correlatore: Dott. Alberto Pozzebon.

Curtarello Isacco "Caratterizzazione sensoriale di vini Manzoni bianco da diverse regioni, ambienti e tecniche di vinificazione". Relatore: Dott.ssa. Antonella Crapisi; Correlatrice: Dott.ssa Deborah Franceschi.

Della Libera Luca "Esempio di applicazione di un nuovo strumento ottico, Qualiris Grappes, per la valutazione della maturità di uve Corvina e Garganega". Relatore: Dott.ssa. Antonella Crapisi; Correlatore: Dott. Simone Vincenzi.

Gastaldon Luca "Caratterizzazione elettroforetica delle proteine dei vinaccioli in diverse varietà di Vitis vinifera". Relatore: Prof. Andrea Curioni; Correlatori: Dott. Simone Vincenzi, Dott.ssa Diana Gazzola.

Loreggian Lisa "Studio della fertilità delle gemme di alcuni vitigni internazionali e autoctoni nella zona dei Colli Euganei". Relatore: Prof. Claudio Giulivo.

PREMIO GIAN MARIA DE BERNARD

alla migliore tesi di laurea triennale 2011 conferito alla Dott.ssa Elisa Ferrari "Indagini sui minatori fogliari della vite nell'area collinare di Treviso". Relatore Prof. Carlo Duso.

Attività del Cirve

Il Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Padova nella sede di Conegliano (TV) ha portato a termine alcuni progetti di ricerca che si sono tradotti con la pubblicazione dei seguenti volumi:

"Il risveglio del Tocai. Le ragioni produttive e di mercato per il rilancio del prodotto"

a cura di Vasco Boatto, Ed. Franco Angeli

"La roadmap del turismo enologico"

a cura di Vasco Boatto e Alejandro Juan Gennari Ed. Franco Angeli

LE PUBBLICAZIONI "MANZONI BIANCO. UN GRANDE VINO NELLE TERRE DEL PROSECCO" E "TERRITORI DI VINI. PROGETTI DI RICERCA PER IL SETTORE VITIVINICOLO" POSSONO ESSERE RICHIESTE ALLA SEGRETERIA DEL CIRVE.



PER INFORMAZIONI CONTATTARE LA SEGRETERIA DEL CIRVE
via XXVIII Aprile, 14 - 31015 Conegliano (TV)
Tel. 0438 450475 - e-mail: segreteria.conegliano@unipd.it

EnoConegliano...

“EnoConegliano”, Concorso Enologico Regionale Selezione Vini Veneti, autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole al rilascio di distinzioni, è indetto dall’Associazione Dama Castellana, un’organizzazione di carattere storico culturale. Costruita sull’impegno di circa quattrocento volontari, essa nasce come rievocazione storica di un’antica battaglia svoltasi tra i coneglianesi e i trevigiani nel 1241. La Dama Castellana, oltre a riproporre a cadenza annuale lo spettacolo di Dama Vivente, promuove diverse iniziative a favore del territorio, come la “Festa dell’Uva”, le degustazioni di vini “Gente e Vino”, il concorso “EnoConegliano” ed il prestigioso “Premio Civiltas – Civiltà nella Comunità” tendente ad individuare e far conoscere alla collettività le storie di testimoni significativi che intervenendo sia sui disagi locali che su problematiche internazionali, impersonano valori forti quali la tolleranza, la solidarietà, la comunione tra le diverse appartenenze. Ogni anno, accanto alle locali vicende umane, viene accostato una personalità rilevante sul piano nazionale od internazionale (nel 2004 il premio è stato attribuito e consegnato a S.S. Giovanni Paolo II) La “Festa dell’Uva”, è la naturale prosecuzione ed estensione del Concorso Enologico Regionale EnoConegliano, giunto quest’anno alla 13° edizione. È stata “una tre giorni” all’insegna della cultura enologica unita alla gastronomia tipica del territorio che, con un coinvolgimento totale di 30.000 visitatori, ha accompagnato il pubblico nella splendida cornice di antichi palazzi fra spettacoli folcloristici e musicali. La kermesse è iniziata venerdì 23 settembre con Prosecco, serata completamente dedicata al Prosecco, mentre sabato e domenica il pubblico ha potuto degustare gli oltre trecento vini selezionati dal Concorso e prodotti da importanti aziende che costituiscono il “fiore all’occhiello” della vitivinicoltura regionale veneta. Sabato sera, presso il cin-

quecentesco Chiostro dell’ex Convento di San Francesco, alla presenza di importanti autorità istituzionali e con l’esibizione del chitarrista spagnolo Joaquin Janina e le voci di Angela Buso ed Alberto Ceschin, ha avuto luogo la cerimonia di premiazione delle Aziende che hanno ottenuto premi con i vini selezionati dalle cinque commissioni (ognuna formata da sei tecnici ed un giornalista) coordinate dall’Assoenologi, che il 21 e 22 luglio hanno provveduto ad effettuare le analisi sensoriali dei 373 campioni ammessi al concorso. A conclusione della serata e prima di reimmergersi nella visitazione degli stands di presentazione dei vini premiati, un brindisi sotto il porticato dell’importante Chiostro ha visto riuniti premiati, pubblico ed autorità in un plauso alla grande e costante qualità dei vini veneti. Nella giornata di domenica, sotto la Loggia del Municipio, con la splendida cornice di Piazza Cima si è svolta la finale del torneo di “EnoDama”, torneo singolare e divertente che vede le pedine sulla damiera sostituite da calici di vino. EnoDama ogni anno coinvolge moltissimi giocatori, rapiti dalla particolarità del gioco che permette agli amici dei giocatori stessi di vivere la partita, come fossero gli attori protagonisti. Il torneo, da fine

agosto a fine settembre, si svolge presso i locali del centro cittadino e delle colline circostanti e vede coinvolte le Aziende vinicole locali che hanno così modo di presentare i loro prodotti su un singolare vassoio: la damiera. Tutte le giornate hanno avuto, inoltre, la presenza di artisti della pittura, del-



la musica, della magia (per l’intrattenimento dei bambini), offrendo quindi anche alle famiglie la possibilità di trascorrere alcune ore con un tema di fondo principale: l’arte del ben bere, con qualità e cultura.

Angelo Nardi



In queste pagine riportiamo il ricordo solamente dei colleghi della cui scomparsa siamo venuti a conoscenza. Sarebbe nostra intenzione dare il giusto spazio a tutti. Per questo ci serve la vostra collaborazione.

Giuseppe Bevilacqua

La scomparsa di Giuseppe Bevilacqua (Bepi) avvenuta il 10 settembre scorso, ha suscitato unanime cordoglio a Vittorio Veneto dove era nato ed era conosciuto. Diplomato Enotecnico nel 1954, dopo aver iniziato la carriera lavorativa come impresario edile, dal 1970 aveva preso le redini della Cantina di famiglia.

La sua Cantina, situata in zona centrale a Vittorio Veneto, era frequentata dai clienti ma era anche luogo di convegno degli amici che vi trovavano calorosa accoglienza con possibilità di discorrere delle cose di tutti i giorni, soprattutto relative alla città. Infatti dal 1970 egli entrò a far parte del Consiglio Comunale, dove rimase ininterrottamente fino al 1995 e dove ricoprì l'incarico di assessore al Patrimonio e Bilancio e poi allo sport dal 1983 al 1990. Per questo impegno civile, di amministratore corretto, concreto e riflessivo nel decidere e pacato e sereno nei rapporti umani gli fu conferita l'onorificenza di Commendatore della Repubblica italiana.

Era anche molto presente nella organizzazione "Trevisani nel mondo", che hanno voluto dimostrarci la loro riconoscenza accompagnandone il feretro nella Cattedrale con decine di gagliardetti della Associazione.

Presente e consapevole anche dei problemi dell'Unione ex allievi, dal 1988



ha rivestito incarichi nel Consiglio. Alla moglie Adriana ed a tutti i familiari le più sentite condoglianze dell'Unione.

Severina Cancellier

Romano Carobolante

Nel mese di luglio abbiamo appreso in ritardo l'inaspettata e triste notizia della scomparsa (11 giugno) di Romano Carobolante, diplomato nel 1960 e nostro compagno di corso. Purtroppo è un altro amico, testimone del nostro passato, che se ne va. Il collega Fabio lo ricorda con particolare commozione: si conoscevano fin dai tempi delle medie, abitavano poco distanti l'uno dall'altro e percorrevano insieme giornalmente il tragitto per raggiungere la scuola, prima di arrivare ai cancelli dell'istituto, con biciclette un po' sgangherate e spesso dai freni senza vigore, si sfidavano in uno sprint che Fabio perdeva regolarmente.

Ho rivisto da poco la vecchia casa di Romano tra gli altri edifici in guerra col tempo ma non ancora cancellati dal progresso, ripenso ai luoghi che furono teatro delle nostre vite giovanili e rivedo lui, già allora precocemente stempiato. Sono ricordi di un quotidiano semplice ma felice, quelli a metà degli anni '50 anche se eravamo sempre a corto di denaro: si ordinava al Bar lo Spriz semplice, senza bitter, andavamo al cinema quasi sempre solo alla domenica e di sera, rubando qualche ora allo studio, si guardava il passaggio delle ragazze... sognando grandi conquiste.

Romano, dopo gli anni verdi della scuola e assolto il servizio militare, andò a sostituire il collega Francesco, che lo aveva preceduto nel tirocinio, a Bomba in provincia di Chieti. Più tardi fu chiamato a dirigere la cantina sociale di Casalbordino, considerata allora una delle cooperative più rappresentative dell'Abruzzo.

Durante gli anni della mia permanenza nelle Marche non ci siamo mai persi di vista incontrandoci più volte; andammo insieme anche a Conegliano in una delle riunioni dei compagni di corso.

Caro Romano, ora ti rivedo sorridente solo in una vecchia foto di gruppo a casa di Valeriano, da quei giorni son passati dieci anni e da allora non ci siamo più visti. Purtroppo una malattia



abbastanza rara che mai avresti e avremmo potuto prevedere minava irrimediabilmente il tuo fisico e, diagnosticata anche in ritardo, ti ha distrutto velocemente. Ora, noi di questa vita, ti pensiamo rivedendoti felice in quella fotografia e, sempre con grande affetto, in quella stessa foto, ricordiamo con te gli altri destini e i visi degli amici scomparsi.

Enzo Bidasio

Amelio Collodel

All'età di 93 anni il 2 settembre si è spento a Conegliano Amelio Collodel, diplomato Perito Agrario nel 1937. Dopo il diploma aveva proseguito gli studi laureandosi in Agraria all'Università di Bologna agli inizi degli anni '40. Aveva partecipato alla seconda guerra mondiale militando tra gli Alpini e poi aveva continuato la sua lotta tra i partigiani. Aveva svolto la sua attività lavorativa fino al suo collocamento a riposo agli anni '80, come direttore della Az. Collalto a Susegana. Ha dedicato la vita al lavoro ed alla famiglia. Colpito dalla prematura morte della figlia Alessandra nello scorso mese di



luglio, le sue condizioni di salute sono andate progressivamente peggiorando assistito sempre dai famigliari. Alla moglie Clara ed al figlio Andrea le condoglianze dell'Unione.

Severina Cancellier

Lino Curto

Lino Curto nasce a Bigolino di Valdobbiadene il 2 novembre 1928.

Finita la seconda guerra mondiale inizia a frequentare la Scuola Enologica di Conegliano, dove si diploma nel 1954.

Dopo un periodo di lavoro presso la Cantina Sociale di Valdobbiadene, nel



1956 entra nello staff tecnico della Martini e Rossi a San Paolo del Brasile. Negli anni di permanenza in Sudamerica, trascorsi presso le sedi della Martini e Rossi di Santiago del Cile, San Paolo del Brasile e Recife consolida la sua esperienza professionale.

Il periodo trascorso in Sudamerica è stato fondamentale nella vita di Lino, non solo professionalmente, ma anche affettivamente, lì infatti ha formato la sua famiglia, sposando la sua fidanzata Emma che negli anni di permanenza diede alla luce i figli Oscar e Silvana.

Nel 1968 rientra in Italia e fonda con alcuni soci italiani la cantina San Michele a Pieve di Soligo, cantina in cui entrerà a far parte anche l'amico e collega Virginio Moro. Lino condurrà la cantina San Michele fino ai primi anni novanta.

Prima di cessare completamente la sua attività lavorativa sviluppa per alcuni anni in società con l'enologo Floriano Curto la cantina Ponte Vecchio di

Valdobbiadene. Negli ultimi anni contribuisce significativamente al consolidamento della nuova cantina di Valdobbiadene della figlia Silvana e del genero Massimo.

Pietro Montanari

Caro "Piero", così ti chiamavamo noi, i compagni di scuola usciti nel 1959 da Conegliano.

Ora siamo qui con Te per darti l'ultimo saluto e portarti sempre nel cuore sino alla fine dei nostri giorni.

Ci sembra impossibile che tutto sia passato così in fretta.

Era soltanto ieri che passeggiavamo sorridenti, spensierati e felici lungo le vie di quella Città: viale Spellanzone che ci portava a scuola, "Canton dei Mus-si" che ci riuniva sotto le gradinate degli Alpini, per ridere allegramente e sentire spesso le tue argute e punzecchianti battute che non risparmiavi ad alcuno, nemmeno al tuo amico e compagno fedele Luigi, che sempre ti ha voluto bene.

Parri e Montanari, sempre assieme. Una coppia di amici, forse l'unica di tutta l'Enologia di Conegliano che ha saputo mantenersi tale per tutta la vita e che ora si è momentaneamente interrotta.

Una amicizia che ammiravamo e che invidiavamo.

Peccato che la vita poi ci abbia per lunghi periodi separato, portandoci sulle diverse strade della Nazione e del



mondo, perché eri una persona da gustare per intelligenza, arguzia, ironia, coerenza e capacità professionale. Ora siamo qui, una piccola parte, che vuole salutarti per l'ultima volta, con

l'amore di tutta la vita e pregare per Te il Signore nostro Gesù Cristo affinché Ti accolga nella Sua Luce radiosa e ti renda alla fine felice per le lunghe sofferenze che hai sopportato con una capacità ammirabile ed incredibile. Anche qui sei stato un esempio. Sicuri della Felicità Eterna cantiamo assieme il Salmo biblico che dice:

"Quanto è preziosa la tua grazia o Dio

Si rifugiano gli uomini all'ombra delle Tue Ali

Si saziano all'abbondanza della Tua Casa

E li disseti al torrente delle Tue delizie

È in Te la sorgente della Vita

Alla Tua Luce vediamo la Luce

Concedi la tua Grazia a chi

Ti conosce

La tua Giustizia ai retti di cuore

Sia benedetto Dio che non ha

respinto la nostra preghiera

E non Ti ha negato la Sua

Misericordia"

Amen.

Ennio Rossi

Dino Nardi

Giovedì sera, presso l'ospedale di Conegliano, è venuto a mancare, dopo lunga malattia, l'enologo Dino Nardi, Socio fondatore di Perlage.

Dino si era diplomato in enologia all'inizio degli anni '70 presso la scuola di Conegliano.

Successivamente ha proseguito l'attività dell'azienda agricola di famiglia, impegnandosi attivamente nelle associazioni di categoria, in particolare la Cisl. Ha fatto parte, per numerosi anni, dei Consigli d'amministrazione della Latteria di Soligo e Del Consorzio di Tutela del Prosecco ed inoltre di Suolo e Salute, ente di certificazione biologica.

All'inizio degli anni '80 ha dato una significativa svolta all'azienda di famiglia, orientandola verso il settore vitivinicolo e sviluppando notevolmente i mercati nazionali ed esteri.

Nel 1985, insieme ai fratelli, ha fondato "Perlage Srl", cantina orientata alle produzioni biologiche.

Dall'85 al 2000 ha sempre lavorato alacremente all'interno della Perlage, con spirito imprenditoriale, portando-



la ad essere azienda di mercato e fama internazionale.

Nel 2000 è stato colpito da una seria malattia che lo ha allontanato dai suoi numerosi impegni.

Il ricordo di una persona buona, sempre disponibile, che ha pensato più agli altri che a se stesso, continuerà ad essere portato nel cuore dal figlio Tito, dai genitori, dai fratelli e dal team di Perlage.

Narciso Zanchetta

Davide Stevan

Davide Stevan era nato a Bassano del Grappa nel 1917 durante la prima guerra mondiale, ultimogenito di una famiglia numerosa.

Dopo aver frequentato l'avviamento aveva intrapreso gli studi di enologia, prima all'Istituto Agrario di Parenzo in Istria, allora ancora italiana, poi alla Scuola di Enologia di Conegliano, conseguendo il diploma prima di Perito Agrario nel 1939 poi di Enotecnico nel 1940 e meritando la medaglia d'oro Carpenè come miglior allievo dell'anno. Nel 1940, a seconda guerra mondiale già iniziata, aveva frequentato la



Scuola Allievi Ufficiali Alpini a Bassano del Grappa conseguendo il grado di sottotenente.

L'8 settembre del 1943, dopo l'armistizio, era stato catturato dai tedeschi e deportato in Polonia e in Germania. Ritornato a casa nell'agosto del 1945, negli anni successivi iniziò a lavorare come enologo nell'azienda vinicola di famiglia e cominciò anche a partecipare attivamente alla vita della comunità impegnandosi attivamente nel volontariato.

Nel 1952 conseguì il diploma di assaggiatore ed entrò a far parte dell'Ordine Nazionale degli Assaggiatori di Vino. Dal 1970 al 1980 diede il suo contributo alla città di Bassano come consigliere comunale e assessore. È stato un personaggio significativo sia nella vita civile che in quella professionale. Per tutta la sua vita si è sentito un Alpino e ha partecipato alle adunate portando con fierezza il suo cappello con la penna bianca e i gradi di tenente colonnello.

Era assiduamente presente anche ai Convegni dell'Unione, spesso accompagnato dalla figlia, fino a quando gli acciacchi dell'età gliel'hanno consentito. Nella foto è assieme alla figlia Cristina al 24° Convegno dell'Unione nel 2004.

Severina Cancellier

Luigi Miraval

Lo scorso 24 giugno è improvvisamente scomparso all'età di 66 anni Luigi Miraval enotecnico diplomato nel 1966. Dal 1968 al 1998 aveva prestato servizio presso il laboratorio analisi per l'esportazione dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano successivamente gestito dall'Unione Italiana Vini, in qualità di assistente tecnico. In pensione, mise a frutto a sua esperienza professionale, continuando la sua opera in qualità di consulente presso diverse Cantine.

Sportivo, simpatico, di carattere giovanile, sempre gentile ed educato, di grande bontà d'animo, così era Luigi; la sua improvvisa e prematura scomparsa ha lasciato un profondo vuoto in quanti lo avevano conosciuto. A tutti coloro che lo hanno stimato ed amato vanno le condoglianze dell'Unione.

Severina Cancellier



Marco Tormena

Tragicamente è scomparso Marco Tormena, enotecnico del 2003, figlio di Aldo, enotecnico 1975.

Marco diplomato con il massimo dei voti, si era iscritto al corso universitario che poi dovette abbandonare. La sua laurea l'ha conseguita sul campo come artefice di un lavoro di recupero di un vigneto storico di famiglia; un lavoro che è stato visitato da centinaia di persone e da tutti è stato promosso con lode.

Marco, ci mancherai tanto.

La famiglia



Giampaolo Puiatti

È mancato il collega Giampaolo Puiatti, stimato tecnico, uomo onesto e generoso, amico cordiale e sincero. Si era diplomato nel 1951 presso la nostra amata Scuola. Aveva ottenuto anche la specializzazione in liquoristica. Vinse la borsa di studio offerta dalla Cantina Sociale di San Donà ove

collaborò per tre campagne vinicole. Si perfezionò come analista presso la Stazione Sperimentale di Asti con il prof. Garino Canina. Lavorò presso lo stabilimento della Ditta Pistone di Asti (vermut ed aperitivi).

Fu alle dipendenze della Società Vinicola di Veglie (Lecce), di Don Francesco del Balzo, di Presenzano.

Lavorò inoltre come tecnico nella Ditta Pasquadibiseglie di Parona (VR). Dirresse poi la Cantina Sociale di Jesolo. Per anni fu il tecnico della Cantina Mason di Santa Maria di Sala. Raro esempio di rettitudine e competenza. Ne sentiremo la mancanza.

Franco De Rosa

A PAOLO

Ci mancherai

Caro amico fraterno.

*Cuore semplice,
schietta onestà,
infantile entusiasmo;
assente la pigrizia.*

*Tanta sincerità
E spontaneità.*

*Anche per queste doti,
Paolo,
molto ti ha amato
la tua Rita.*

I tuoi compagni di Scuola

Quelli del '69

Antonio Borna



Dopo un lungo trentennale calvario, si è spento il 24 marzo scorso Antonio Borna, enotecnico 1969; quando tutto sembrava mettersi finalmente a posto con il sospirato trapianto di fegato il suo organismo ha ceduto e nulla hanno potuto la tenacia e l'ottimismo che lo avevano portato ad affrontare con coraggio e dignità malattia e sofferenze. I suoi problemi fisici non gli avevano impedito di avere una vita attiva, sia come tecnico, dapprima direttore di una Cantina e successivamente occupandosi della proprietà di famiglia, ma anche come cittadino impegnato nel sociale. Al termine della cerimonia funebre in

una Chiesa gremita a testimonianza della stima e dell'affetto che "Toni" aveva saputo conquistare, Mario Barbieri, così ne ha tracciato la figura: "La mia vuole essere una sincera testimonianza a nome anche dell'Unione ex allievi della Scuola Enologica per un collega che prematuramente ci ha lasciati. Per quanto ho avuto modo di conoscerlo ho sempre apprezzato il suo intenso desiderio di vivere nonostante il male lo avesse messo a dura prova già da diversi anni. Antonio testimoniava fermamente i propri principi caratterizzati da una rigorosa serietà ed etica morale: nella sua Famiglia e nel Sociale. Come non ricordare il suo forte legame al mondo rurale ed a quello cooperativo: prima consigliere e poi per cinque anni vicepresidente della Cantina Sociale di Tezze. In questo non facile ruolo ha saputo meritarsi la stima di che aveva la prima responsabilità, sempre disponibile per le migliori scelte a vantaggio di tutti." Alla moglie Carla ed alle figlie la classe del 1969 e l'Unione tutta

Severina Cancellier



Augusto Tebaldi

Augusto Tebaldi, enotecnico 1969, è morto il 20 giugno scorso in seguito di complicanze conseguenti ad intervento chirurgico. Dopo il diploma si era occupato della azienda viticola di famiglia a Belfiore all'Adige. Ai familiari le condoglianze degli ex compagni di classe e dell'Unione tutta.

Severina Cancellier



Abbiamo avuto notizia della scomparsa di: Bennati Antonio, enotecnico nel 1982, Benedetti Massimiliano, perito agrario nel 1942, Mattioni Carlo, enotecnico nel 1951, Petri Giovanni, enotecnico nel 1951, Rovere Sergio, enotecnico nel 1961.

I nostri familiari

Le condoglianze dell'Unione a Giampaolo De Noni per la perdita del padre Giovanni, ad Aldo Franchi per la perdita di Gabriella Cescon e a Renato Varese per la morte della sorella.

È mancata all'età di 89 anni Elda Minot, vedova del professor Francesco Da Broi e mamma di Gianantonio.

L'angolo dei libri

“La storia della botte – Garbellotto dal 1775”

di Mario Anton Orefice – Unione Italiana Vini, **Euro 15**

La storia della botte (ed. Unione Italiana Vini), presentato lo scorso 24 settembre alla Scuola enologica di Conegliano, ripercorre aneddoti e vicende legate a questo antico recipiente le cui origini risalgono, secondo alcuni, a più di tremila anni fa. Una tradizione poco esplorata che s'intreccia con la più rinomata azienda italiana produttrice di botti, la Garbellotto SpA di Conegliano, attiva dal 1775 e oggi leader mondiale del settore. “Una fabbrica che fa pensare all'arsenale dei veneziani come lo vide Dante e i recipienti da 500 ettolitri sembrano proprio chiglie di galere impostate negli squeri. Il rovere di Slavonia emana il suo profumo che poi si ritrova nei distillati che ha covato nel tempo. I bottai picchiano sui cerchioni di ferro girando ritmicamente attorno alla botte. Sotto le grandi navate della fabbrica tutti si muovono ordinatamente nello svolgere il proprio compito. Dopo la prova fatta in questi anni che il vino non può riposare nelle vasche vetrose di cemento, tutti i paesi vinicoli sono tornati all'uso delle botti per la conservazione dei vini pregiati. Per questo in Conegliano è ritornata l'antica arte del bottaio.” Scriveva Giovanni Comisso dopo un incontro con il commendator Pietro Garbellotto nel 1964. Oggi l'azienda è diretta dai figli Piero, Piergregorio e Pieremilio che proseguono una storia iniziata nel 1775, un lungo cammino che arriva ai giorni nostri attraverso memorabili commesse e clienti regali come gli Asburgo. Vicende di una tradizione millenaria che il libro tenta per la prima volta di ricordare attraverso i suoi capitoli: Da Jadowker, Storia di famiglia, La botte nei secoli, La botte letteraria, Quercus P. e P., L'arte del bottaio, Botti e barili, Ottimo vino, Di padre in figlio, Lo sguardo verso il futuro, Glossario del bottaio. La pubblicazione, che è stata curata da Mario Anton Orefice, è arricchita da diverse foto d'epoca, documenti originali e la riproduzione di quadri in tema con l'argomento, fra cui il bellissimo “Diogenes in der Tonne”, conservato al Neues Palais di Potsdam.

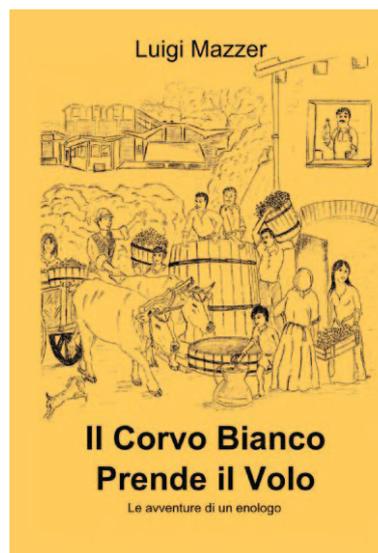
Piero Garbellotto

Ricordiamo che l'autore è ex Allievo diplomato enotecnico nel 1977.

“Il corvo bianco prende il volo” di Luigi Mazzer

Gruppo editoriale l'Espresso, **Euro 30**

Non è facile sintetizzare in poche righe questo lavoro di oltre 500 pagine che, sicuramente, ha richiesto all'autore, il nostro collega enologo Luigi Mazzer, un notevole sforzo di coordinamento, di ricerca, oltre che di memoria, anche perché gli episodi descritti coprono uno spazio temporale che va dal 1958 al '95. La serie di racconti, racchiusi in cinque capitoli, sono collegati fra loro da un originale filo conduttore: l'avvio e lo sviluppo di una moderna enologia industriale nel meridione d'Italia, con rilevanza particolare al territorio della Regione Sicilia. Il titolo del libro fa riferimento ai famosi vini dei Duchi di Salaparuta, che con il prestigioso marchio CORVO, sono stati, senza ombra di dubbio, i capostipiti dei prodotti di alta qualità dell'enologia della Trinacria. Nel 1961 la Regione Sicilia indice un concorso per la realizzazione di uno stabilimento enologico per la valorizzazione di questi grandi vini. In quanto responsabile tecnologico ed impiantistico del progetto, l'autore descrive questa avventura partendo proprio dalla pubblicazione dell'appalto preliminare. Ne descrive le vicissitudini procedurali, si sofferma sugli intralazzi, sugli attentati messi in atto, durante la fase di realizzazione dell'opera, da una certa organizzazione dominante nel difficile territorio, per ottenere la piena soddisfazione delle loro richieste. Tratteggia,



con dovizia di particolari, le forti difficoltà, causate da pesanti interferenze esterne alla dirigenza, incontrate durante la fase di avviamento produttivo del complesso. Assai interessante è pure il capitolo nel quale l'autore racconta, con dovizia di particolari, gli stretti rapporti intercorsi con un grande imprenditore, banchiere, oltre che importante Cavaliere del Lavoro del catanese, per il quale ha collaborato alla realizzazione dei suoi due grossi stabilimenti enologici - Malariocota e Casalgismondo. Attorno agli anni novanta questo personaggio è stato incarcerato e, quindi, condannato per collusione con la cosca di uno dei più truci mafiosi della Sicilia orientale. Non trascurabile l'apporto di notizie concernenti situazioni e metodi poco corretti utilizzati, in certi ambienti vitivinicoli, nella gestione dei finanziamenti a fondo perduto erogati dallo Stato, dal Feoga, della Cassa del Mezzogiorno, ecc., dagli anni sessanta in poi.

Questo libro, di facile lettura, si può definire un vero e proprio romanzo di avventure che ha per sfondo l'industria enologica nella più acuta fase del processo di sviluppo e modernizzazione. Da sottolineare la presenza di squarci di carattere umanitario, storico, artistico, ambientale di alcuni siti caratteristici della Sicilia occidentale.

Il volume è pubblicato anche in internet nel sito: www.ilmiolibro.it. Si accede al sito digitando nell'apposita casella: il corvo bianco prende il volo.

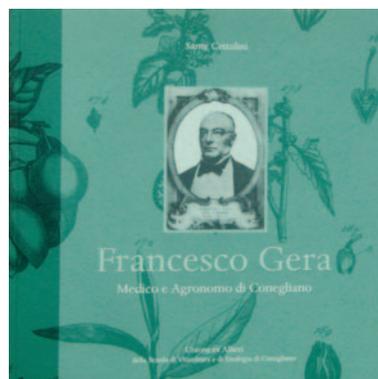
Francesco Gera

di Sante Cettolini, ed. Grafiche Antiga, **Euro 12,50**

A Francesco Gera abbiamo dedicato il 23° convegno. Il volume è stato realizzato da Giorgio Zoccoletto che ha ripreso la biografia del Gera scritta a suo tempo da Sante Cettolini, inserendovi alcuni interessanti disegni tratti dall'enciclopedia sulla agricoltura scritta dal Gera in 36 volumi.

"Luigi Manzoni. Genetista alla Scuola Enologica di Conegliano" di Carlo Miconi e Severina Cancellier 231 pagine, ed. Dario De Bastiani, **Euro 25**

Il libro ripercorre la attività di Luigi Manzoni, storico Insegnante e Preside nonché valente ed apprezzato ricercatore, nel periodo passato alla Scuola tra il 1912 ed il 1958. La prima parte del volume, sempre con riferimento al contesto storico e scientifico del tempo, ripercorre gli eventi ed evidenzia i personaggi che hanno avuto influenza nello sviluppo della Scuola.



Un po' di allegria

Un anonimo collega ci ha fatto pervenire i versi sottostanti sfidandoci a ricavarne il suo nome da quanto evidenziato in grassetto. Confessiamo che non siamo stati bravi e che non abbiamo indovinato. Qualcuno vuole aiutarci?

BREVISSIMA LODE AL VINO

*Se ancora resta lecito giocare
Dimenticando i quotidiani drammi,
vorrei qualche versetto regalare
firmandomi in quattordici anagrammi.*

Lieve rumore d'**ambio ne la sera**
Che **ben sale oramai** di piano in piano:
è Sileno, e mi dice con voce fiera
"Più d'ogni cosa **ama il bere sano**".

"Tu che hai studiato e **sai bene l'aroma,**
la **mano resa abile** a tagliare,
conosci i vini d'**Elba, Siena e Roma,**
or puoi farti dall'**Albo esaminare**".

Mi sottopongo allor, come conviene,
a quell'esame **serio ma banale:**
"Lei l'enotecnica **ormai la sa bene**"
– mi dicono – risvegli il Bacchanale

Non per colmar **la misera beona**
Che s'abbruttisce se romba la iena,
ma per gli amanti che stan sulla luna
e là **amano bersi** in gioia piena".

Dunque **sia bene al ramo** di Merlot
Che dà frutti di gioia ed euforia,
e ben sappiate, come già io so,
che **la base in amor** è l'allegria.

La seconda parte riguarda invece Luigi Manzoni ricercatore, nel suo lavoro di miglioramento genetico della vite. Nell'opera compresi anche tre inserti. Il primo è relativo alla storia della famiglia "de Manzoni" ad Agordo, compreso l'albero genealogico dalla fine del 1700 all'attualità ed è opera dell'archivista agordino Gabriele Bernardi.

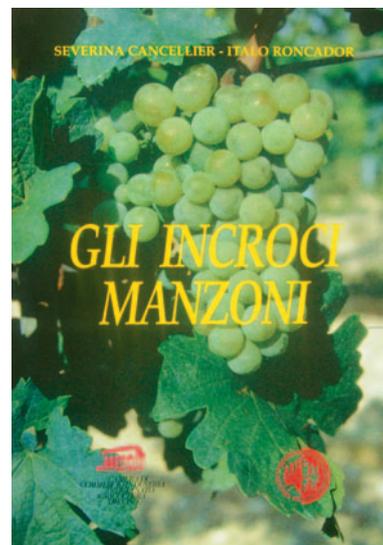
Nel secondo inserto c'è l'elenco completo delle pubblicazioni di Luigi Manzoni e "I vini liquorosi di Conegliano", scritto da Enzo Michelet. Belle e molto interessanti le fotografie, alcune delle quali inedite, attuali e d'epoca e spesso opera dello stesso Manzoni.

Severina Cancellier

Gli Incroci Manzoni

di Severina Cancellier e Italo Roncador, **Euro 10**

Completa e dettagliata descrizione degli incroci fatti dal prof. Manzoni. Non manca la ricetta del "liquoroso".

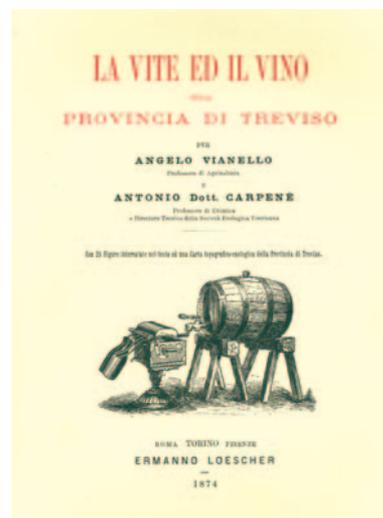


La Vite ed il Vino nella provincia di Treviso

di Angelo Vianello e Antonio Carpenè.

Rist. anastatica De Bastiani Editore, **Euro 25.**

È la copia anastatica del libro pubblicato nel 1874 e che riportava i risultati di un'indagine sullo stato della viticoltura e l'enologia del trevigiano. Data la richiesta e la mancanza dei volumi, L'Unione ha provveduto nel 2011 alla ristampa di altre 100 copie. Il libro è accompagnato dalla interessantissima "carta Enografica della provincia di Treviso", opera dell'ing. Giuseppe Carpenè, che illustra graficamente l'entità della viticoltura della provincia, comune per comune, con i vitigni coltivati a quel tempo.



Misure Densimetriche e rifrattometriche su mosti, vini e distillati

di Carlo Miconi, ed. Arti Grafiche Conegliano

"Non si tratta della semplice riedizione aggiornata della precedente di trenta anni fa... È stato rivisto un po' tutto... La raccolta è ancora divisa in due parti. La prima riguarda le misure densimetriche e rifrattometriche relative alle due fondamentali "determinazioni del contenuto in alcol ed estratto secco", per le quali esistono metodi ben definiti e universalmente accettati. La seconda parte, riguarda invece quelle stesse misure che, o perché eseguite con mezzi imprecisi, o perché destinate a risolvere problemi di forte complessità, portano soltanto a delle "valutazioni", cioè a valori che soffrono di una certa approssimazione, e tuttavia molto utili nella pratica: nel caso dei mosti, per la previsione del contenuto in zucchero e quindi in alcol potenziale; nel caso dei vini, il possibile titolo in alcol e il contenuto in estratto secco da misure densimetriche e rifrattometriche. Di proposito ho ommesso la descrizione delle attrezzature, oggi compito ben eseguito dai fornitori...."

Carlo Miconi

DOVE ACQUISTARLO

Troverete questo manuale, che riteniamo indispensabile per ogni Azienda, in vendita presso i negozi Enopiave; al laboratorio Michelet; al laboratorio Enochimico ex Allievi. Potrete ordinarlo direttamente alla nostra sede, inviando un versamento anticipato di euro 25, comprensivo delle spese di recapito al Vostro indirizzo. Per acquisti in sede: euro 20.



Chi è interessato all'acquisto di questi volumi si metta in contatto con l'Unione Ex Allievi.