

Anno 2013  
N. 2

# NOTIZIARIO



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



## IN PRIMO PIANO

### Convegno e Assemblea

Sempre numerosa e appassionata  
la vostra partecipazione.

Le relazioni e le foto.

### Il rinnovo delle cariche

Severina Cancellier confermata  
Presidente.

### Ultimo numero

Chiude la "Rivista di Viticoltura  
e di Enologia".

### La Goliardia

Le tessere degli anni scolastici  
dal 1957-58 al 1961-62.

## Editoriale

Come sempre la partecipazione al Convegno annuale è stata molto numerosa e calorosa.

I diplomati del 1963 che festeggiavano il loro 50° anniversario sono stati molto attivi nell'organizzare la loro rimpatriata, ed infatti erano presenti in tanti: chi non c'era aveva purtroppo pesanti motivi. Ogni classe ha una sua caratteristica: questa dei diplomati 1963 è molto vivace e, oltre alla reciproca vicinanza, mantiene intatte da anni le tradizioni goliardiche che si sono inventati, quali ad esempio esibire una cravatta giallo-verde, o cantare l'inno dell'Enotria sull'aria di "Romagna mia".

Il loro rapporto è così intenso e sincero da aver mantenuto aggregati anche alcuni dei loro compagni di classe che sono rimasti alla Scuola un anno in più e si sono diplomati nel 1964. C'erano anche loro al Convegno e, come vedete nella foto riportata a pag. 11, la foto di gruppo in Aula Magna la hanno voluta tutti assieme.

Vorrei comunque ricordare ai diplomati 1964 che il loro cinquantesimo scade nel 2014, quindi al prossimo Convegno li aspetto nuovamente, magari accompagnati dai diplomati del 1963. Sarebbe l'occasione per loro di passare un'altra bella giornata assieme.

Gli anniversari che verranno "premiati" con il distintivo durante il Convegno del 2014 sono per i diplomati negli anni 1989, 1964, 1954 e nel 1949. Riceveranno una lettera dall'Unione, ma è meglio che comincino ad organizzarsi sin da ora. Faccio un appello ai venticinquenni di diploma di cui spesso non disponiamo dell'indirizzo e che quindi non sono in contatto con noi. Quando vi incontrate, anche magari per motivi di lavoro, chiedete se ricevono il Notiziario, se la risposta è negativa invitateli a trasmetterci il loro indirizzo alla nostra email: [exallievenologia@gmail.com](mailto:exallievenologia@gmail.com).



## SOMMARIO

- 1** Editoriale
- 3** Assemblea annuale
- 4** 33° Convegno dell'Unione Ex Allievi  
Celeste Gobbato, ha onorato la Scuola e l'Italia in Brasile
- 6** L'esperienza di Giorgio Dalla Cia in Sud Africa  
L'esperienza di un giovane enologo:  
Matteo Coletti
- 7** Alberto Bertuzzi: una vita intensa
- 8** Così scrive di lui Luca Goldoni
- 9** Presentato il sito web dell'Unione
- 10** Le premiazioni e i riconoscimenti
- 12** Ed ora tutti a pranzo!
- 14** Come eravamo...
- 16** La Goliardia
- 17** Enoconegliano 2013  
Riccardo Cotarella eletto nuovo Presidente dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani
- 18** Iniziati i lavori per il Museo Manzoni  
Antologica di Mario Albanese
- 19** Severina Cancellier confermata Presidente dell'Unione  
Incontro della classe 6VB (a.s. 1977)
- 20** La Biblioteca della Scuola Enologica
- 21** La rivista chiude: l'ultimo numero
- 22** Visita a Conegliano di Julieta Gargiulo  
Accademica della Vite e del Vino  
Proseguono i corsi ITS
- 23** Gli studenti della Scuola si fanno onore in ambito nazionale  
Riconoscimento ai vini della Scuola
- 24** Meeting della Rete delle Scuole Agrarie del Triveneto  
Alice Bottarel in Nuova Zelanda
- 25** I neodiplomati a.s. 2012-2013
- 26** Un grazie a...
- 27** Notizie Tristi
- 32** Le nostre pubblicazioni

Come leggete a pag. 21 la Rivista di Viticoltura e di Enologia ha purtroppo smesso la sua pubblicazione. Formalmente non si tratta di una soppressione, ma solo di una sospensione temporanea in attesa di sviluppi favorevoli. In Italia, il maggior Paese vitivinicolo del mondo, non si pubblica quindi attualmente più alcuna rivista scientifica specifica di Enologia e di Viticoltura.

La storia della Rivista (già riassunta nel Notiziario 1/2013), vede già un periodo di interruzione durato oltre un trentennio dal 1917 al 1948. Mi auguro che la storia non si ripeta e che in breve riusciamo a trovare le idee e i fondi necessari per il suo ripristino. Ricordo che la Rivista è rinata nel 1948 fortemente voluta dalla Unione ex Allievi, che ne ha assunto anche la proprietà affidandone la gestione ai due Istituti di Sperimentazione viticola ed enologica del Ministero dell'Agricoltura.

Certo le condizioni attuali sono molto diverse da quelle del 1948; i legami dell'Unione con la attuale gestione del CRA in cui sono confluiti i due Istituti non sono così forti come allora e molte altre cose sono cambiate nel mondo viti-vinicolo. La dimensione europea in cui oramai dobbiamo calarci ed in cui sono attive ed affermate solo alcune riviste specialistiche certo non semplifica la soluzione del problema. A tutto questo si aggiunge la attuale grave situazione economica, che limita notevolmente le disponibilità delle Istituzioni regionali e nazionali. Concludo ricordando quanto scrisse Arturo Marescalchi nel 1° numero della Rivista del gennaio 1948:

*"Non è affatto vero purtroppo, quello che alcuni avventatamente affermano, che ormai non ci sia più bisogno di istruzione tecnica diffusa. Siamo tutt'ora all'asilo. Vi è un vasto campo da percorrere. E la presente Rivista porterà un contributo di inestimabile valore a questa indispensabile opera di divulgazione del sapere tecnico. Essa deve arrivare dovunque a dire la parola dello studio, della ricerca, dell'esperimento fatti nei nostri Istituti Viticoli e Vinicoli e a suscitare una gara di iniziative o di opere complete capaci di far progredire davvero e dappertutto questa importantissima branca dell'attività agricola italiana. Tale l'augurio che sgorga dall'animo memore e riconoscente dei vecchi e giovani allievi di Conegliano".*

Severina Cancellier

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

**exallievenologia@gmail.com**

P. IVA 03636240263

Conto Corrente Postale N° 15621311 intestato a:

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

c/c Banca della Marca

IBAN IT48W0708461621005000620945

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, 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:**

Associazione Culturale Club Magnar Ben

AD Stefania Russolo e Maurizio Potocnik

**Stampa:** Tipolito Scarpis, San Vendemiano (TV)

## 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 IT48W0708461621005000620945



# Assemblea annuale

Domenica 19 maggio 2013 nell'Aula Magna ha avuto luogo l'Assemblea annuale dell'Unione ex allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano.

La presidente, Severina Cancellier, dopo i saluti di rito, apre i lavori della Assemblea. Ringrazia i colleghi presenti e ricorda brevemente l'attività svolta dall'Unione nel corso dell'anno 2012. Accenna alla ordinaria amministrazione dell'Unione, cioè l'accesso alla sede, i rapporti con gli ex allievi, gli aggiornamenti degli indirizzi e la tenuta della contabilità, finora effettuata da Mario Azzano, ma che sta passando alla gestione di Angelo Nardi.

Nel 2012 oltre alla preparazione, pubblicazione e spedizione dei due Notiziari annuali, l'Unione ha organizzato il Convegno "Conegliano, la sua Scuola Enologica, il valore del libro" svoltosi nell'ex Convento San Francesco il 22 settembre 2012, come riferito nel Notiziario 2/2012, durante il quale si sono riconsegnati alla Biblioteca della Scuola i libri antichi restaurati nel 2012.

**Relazione sull'attività svolta nel 2012. Sito Internet.** La comunicazione tra voi e l'Unione è già stata notevolmente agevolata attraverso l'uso della posta elettronica. Con questo mezzo è stato mandato molto materiale fotografico da inserire nel nostro archivio, che è stato molto utile anche per l'organizzazione di questo Convegno, soprattutto per le comunicazioni con le classi che festeggiano gli anniversari. Ci si augura che questo

rapporto non solo continui, ma aumenti: il nostro indirizzo lo conoscete: [exallievenologia@gmail.com](mailto:exallievenologia@gmail.com). Scriveteci. Si è anche provveduto con l'ex allievo Stefano Zaninotto e con il dr. Corrado Catinello a predisporre un sito Internet, colmando così una lacuna comunicativa dell'Unione. Siamo consci del fatto che questo è un impegno gravoso, come già evidenziato nella fase di ideazione e di preparazione dei materiali. L'auspicio è che sia un sito vivo e che si riesca a gestirlo, con il vostro aiuto, aggiornandolo in tempi brevi.

#### **Rivista di Viticoltura e di Enologia.**

Purtroppo non siamo riusciti a trovare una soluzione finanziaria per il proseguimento della pubblicazione della Rivista la cui proprietà è dell'Unione mentre la gestione era affidata al CRA - Centro di Ricerca Viticola di Conegliano. Con grande rammarico si è così deciso di sospenderne la pubblicazione in attesa di tempi migliori.

**Esito delle elezioni.** L'esito delle elezioni del Consiglio dell'Unione per il periodo 2013-2018, sulla base delle preferenze pervenute mediante la scheda di votazione allegata al Notiziario 1/2013 è il seguente: sono risultati eletti, in ordine alfabetico: Amadio Adriano, Azzano Mario, Barbieri Mario, Calesso Lucio, Cancellier Severina, Cigaia Luigi, De Rosa Franco, Granziera Luigino, Nardi Angelo, Santantonio Ornella, Zaccaron Gianluigi, Zaninotto Stefano, Zanchetta Narciso.



La Presidente ringrazia per la attività svolta dai Consiglieri uscenti che per impegni personali hanno preferito non continuare l'attività nell'Unione: l'ex vicepresidente Francesco La Grassa, Matteo Coletti, Deborah Franceschi, Enzo Michelet, Guido Teot, augurando nel contempo alla ricostituita compagine consiliare buon lavoro.

#### **Resoconto finanziario 2012.**

**ENTRATE:** Come sempre la nostra maggiore fonte di finanziamento è rappresentata dalle vostre offerte, sia singolarmente (Euro 13.435,00) che durante gli incontri di classe (Euro 1.400,00). Abbiamo avuto anche un contributo di Euro 500,00 dalla Banca Cooperativa delle Prealpi - il cui presidente è l'ex allievo Carlo Antiga - per la realizzazione del Convegno "Conegliano, la sua Scuola Enologica, il valore del libro".



USCITE. La grossa spesa, come sempre, è rappresentata dalla preparazione, impaginazione, pubblicazione e spedizione dei due numeri del "Notiziario" che ha pesato per un ammontare di Euro 12.685,35. Per i distintivi d'onore, che vengono consegnati agli ex allievi che hanno maturato 25-50-60-65 anni di anzianità diploma, si sono spesi 1.512,50 Euro. Il pagamento del depliant preparato dalla Scuola per

"l'orientamento in entrata" degli studenti delle Scuole medie e che viene pagato oramai da anni dall'Unione, si sono spesi Euro 484,00; per il restauro del libro della Biblioteca 353,00 Euro. La spesa sostenuta per per i due Convegni dell'Unione nel 2012 è stata di Euro 1.572,04 con il contributo già citato della Banca delle Prealpi. Anche nel 2012 si conclude, come l'anno precedente, con un passivo di

Euro 1.284,69. La Presidente invita quindi gli ex allievi ad essere più "presenti" con le offerte onde consentire all'Unione una maggiore possibilità di iniziative.

A conclusione la presidente Severina Cancellier mette ai voti il Bilancio e la relazione che lo accompagnava, ottenendo una approvazione unanime da parte dei presenti con il seguito di applausi per quanto esposto.

## 33° Convegno dell'Unione Ex Allievi

*Quest'anno è stato scelto il tema "Ex allievi all'estero" selezionando tre ex allievi che in epoche diverse hanno operato all'estero: Celeste Gobbato all'inizio del novecento in Brasile, Giorgio Dalla Cia, che dalla seconda metà dello scorso secolo opera in Sud Africa e Matteo*

*Coletti, giovane enologo che lavora in Crimea. Si è voluta ricordare anche la figura dell'ex allievo Alberto Bertuzzi, che ha operato anche all'estero, nel 100° anniversario della nascita ed il 25° della morte.*

### Celeste Gobbato, ha onorato la Scuola e l'Italia in Brasile

Celeste Gobbato nasce in Volpago del Montello il 26 maggio 1890 da Pietro e Giovanna Agnoletti. Pietro ed Anna Agnoletti ebbero tre figli: Ugo, che divenne uno dei più grandi dirigenti dell'industria automobilistica nazionale, Celeste di cui stiamo trattando, e Tito, ingegnere che però si dedicò ad una carriera commerciale. È stata Anna Agnoletti ad incoraggiare e favorire i figli nello studio, dal momento che proveniva da una famiglia importante ed in quei tempi, in cui la miseria era una costante, studiare era una cosa per pochi.

Celeste studiò enologia presso la Reale Scuola di Conegliano, un istituto prestigioso da cui erano usciti dei tecnici che già operavano nel mondo. Si diplomò col massimo dei voti nel 1907. Iniziò a lavorare presso la tenuta Collalto, che lasciò per iscriversi alla Università di Scienze Agrarie di Pisa. Qui in via Buonaccorti studiò dal 1909 fino a laurearsi nel 1911 col massimo dei voti e lode. Trovò poi occupazione presso il Ministero dell'Agricoltura, e successivamente insegnò ad Alanno presso gli Istituti Agrari di Treviso. Nel 1912 il direttore della Scuola di



Enologia di Conegliano Giunti lo chiamò in quanto era giunta dallo stato del Rio Grande do Sul una richiesta di tecnici per un grande progetto di riorganizzazione agraria. La Scuola di Ingegneria di Porto Alegre, un vero e proprio politecnico fondato da cinque ingegneri militari, si preoccupò di riorganizzare le coltivazioni e riqualificare la manodopera cercando dei tecnici qualificati in tutto il mondo. Ferlin, un

insegnante di quella scuola di origine veronese, partì per l'Europa per cercare degli enotecnici. Si rivolse a Giunti, suo vecchio compagno di scuola. Gobbato, sposato da poco, accettò ben volentieri la proposta anche se si trattava di partire per l'ignoto e per terre lontane (mancavano i mezzi di comunicazione attuali!), ed anche perché la situazione economica italiana di quel periodo era decisamente precaria, come ampiamente documentato nel film "L'albero degli zoccoli" di Olmi. Il 12 agosto del 1912, a bordo del piroscalo Plata, Celeste Gobbato partì dal porto di Genova con Termignoni e Fin, due suoi compagni di avventura. Celeste era un ottimo osservatore e descrisse il viaggio con una precisione fotografica e ricca di emozioni. Il giorno 7 settembre 1912 sbarcò in Porto Alegre ed ottenne subito l'incarico di professore di agronomia. Purtroppo poco dopo sua moglie morì di parto perdendo anche il figlio Angelo. Non fu un inizio facile per Gobbato che si dedicò subito all'insegnamento guadagnandosi stima ovunque. Dovette anche sostituire quegli insegnanti che rientrarono in

Europa a causa della guerra. Lui stesso chiese di poter rientrare ma alle sue richieste non furono mai date delle risposte. Dovette quindi rinnovare l'incarico in quanto scaduto. Il 24 febbraio del 1919 venne incaricato dalla Scuola di Ingegneria di rientrare in Europa per acquistare delle nuove varietà di sementi, viti e materiali utili per quella grande opera di trasformazione agricola. Ne approfittò per riportare in patria le spoglie della moglie e del figlio. Fece ritorno a Volpago del Montello, dove si mise subito a disposizione per dare il suo contributo alla ripresa dopo le conseguenze devastanti della Prima Guerra Mondiale. Insegnò presso gli Istituti Agrari di Montebelluna e Valdobbiadene. Avrebbe voluto rimanere, ma le sommosse popolari ispirate dai cambiamenti della rivoluzione sovietica lo amareggiarono molto, infatti venne anche preso a sassate mentre rientrava in bicicletta. Nel dicembre del 1919 rientrò in Brasile col piroscalo Principessa Mafalda. Durante questo viaggio incontrò Berta Swemmer, donna di origine tedesca diretta a prestare servizio presso una facoltosa famiglia del sud America, che invece si fermò con lui a Porto Alegre. Qui iniziarono quindi una nuova vita, ed ebbero quattro figli: Tito, Lydia, Piero e Mario. Celeste proseguì la sua carriera di insegnante ed il 22 febbraio del 1921 divenne capo dei servizi ambulatori e professore itinerante, spostandosi a cavallo per portare il suo prezioso contributo ai contadini del Rio Grande do Sul, ma anche nei territori limitrofi e nella confinante Argentina. Le visite del professore a cavallo erano annunciate attraverso i



Il relatore Marino Parolin.

giornali e la rivista Egatea, di cui divenne successivamente direttore, ed erano molto preziose per il loro contributo. Gobbato ideò anche un vagone ferroviario a scopo didattico dimostrativo, anticipando di molti anni ciò che è molto comune ai nostri giorni. Nel frattempo la Facoltà di Ingegneria di Porto Alegre aveva creato la Scuola Tecnica di Agricoltura, dove si tenevano i corsi per i capazetas rurais, ed accanto ad essa la stazione sperimentale. Queste erano delle sezioni molto importanti e prestigiose; Gobbato ricopriva qui un ruolo di riferimento, e divenne protagonista della loro crescita e sviluppo, assumendone anche l'incarico di direttore. Gobbato venne insignito dalla facoltà di Ingegneria di Porto Alegre del titolo di Ingegnere Agronomo dal 1928 al 1938. Il 6 marzo del 1925 assunse il titolo di Intendente del municipio di Caxias do Sul. Gobbato portò subito innovazione e progresso riorganizzando la città con nuove strade e rinnovando l'idraulica municipale. Particolare attenzione rivolse alla scuola per l'infanzia e alla sanità. L'idraulica municipale progettata in quegli anni affinché potesse durare per molte generazioni successive venne a lui intitolata. Egli riunì nel 1925 tutti gli intendenti municipali promuovendo una programmazione politica sul territorio. Realizzò il parco per i bambini dedicato al cinquantenario della immigrazione italiana. Nel 1932 fece un viaggio in Italia e in questa occasione incontrò di nuovo il fratello Ugo allora in procinto di entrare all'Alfa Romeo. Rivide la madre ed i parenti ed una Italia sempre in miseria e che si preparava alla guerra. Celeste Gobbato promosse la coltivazione di pregiate varietà di uva da vino in sostituzione della Isabella. Nel 1933 diede vita alla manifestazione "Festa de Uva", vera e propria fiera espositiva della viticoltura, che attualmente ha una sede stabile e mostra una esposizione delle attività anche industriali del Rio grande do Sul, durante la quale venivano organizzati dei veri e propri congressi inerenti la viticoltura e alle tecnologie per la produzione e commercializzazione del vino, oltre a visite ad aziende vitivinicole. Affrontò le problematiche della lotta alla sofisticazione del vino, promosse la cooperazione come fonte di opposizione al potere dei commercianti nel fissare il

prezzo del vino. Introdusse delle scuole per effettuare gli innesti su piede americano per "superare" la fillossera, e passava delle giornate tra i produttori per insegnare continuamente tecniche produttive innovative. Nel 1939 lo stato brasiliano introdusse l'abolizione del doppio incarico, e lui scelse la direzione della Stazione Sperimentale, che aveva già nominato un nuovo direttore. Celeste Gobbato si trovò quindi senza incarico di lavoro. Amareggiato per questa situazione, ritornò a Porto Alegre con il desiderio di rientrare in Italia, dove avrebbe trovato occupazione nell'azienda agricola dell'Alfa Romeo, diretta dal fratello Ugo. Le avvisaglie di una nuova imminente guerra però lo fecero rimanere in Brasile. Si recò a Brasilia per incontrare il presidente del Brasile Getulio Vargas, suo amico. Gli illustrò la sua paradossale situazione, e venne reintegrato come professore alla Università di Porto Alegre, dove dovette sottoporsi ad esame per ottenere una cattedra da lui istituita, e venire giudicato dai suoi ex allievi. Questa situazione lo amareggiò ulteriormente, e più volte lo nominò. Insegnò fino al 1945, quando venne eletto come deputato nel parlamento del Rio Grande do Sul, dove fu il settimo eletto come numero di voti. Collaborò alla stesura della costituzione. Avviò anche un suo vivaio di piante per frutti selezionati ma le continue grandinate misero fine al suo progetto. La sua salute cominciava ad essere duramente provata anche a causa delle delusioni subite ed il 6 novembre del 1957 la sua fibra si arrese. La notizia della sua scomparsa si diffuse rapidamente in tutto il Brasile; tutti erano consapevoli di aver perso un grande protagonista nella vita sociale e politica. Lasciò moltissime pubblicazioni, alcune delle quali sono ancora pietre miliari nello studio del settore vitivinicolo, agronomico e delle costruzioni rurali. Moltissime sono state le occasioni di ricordo della sua figura, come la intitolazione di strade e università. Il 26 maggio del 1990 il parlamento brasiliano in seduta plenaria in Brasilia gli ha dedicato una giornata in ricordo. Vogliamo ricordare così Celeste Gobbato: un Italiano, un Veneto, un Trevigiano, un Volpaghese, che venne amato in Brasile come se li fosse nato.

Marino Parolin

## L'esperienza di Giorgio Dalla Cia in Sud Africa

Dopo il diploma nel 1963 ho cominciato a lavorare nella distilleria di famiglia. Nel 1974 sono arrivato in Sud Africa per conto della Stock di Trieste con il compito di dirigere una loro cantina per la produzione di liquori, brandy e aperitivi.

Nel 1976 mi è stata offerta l'opportunità di entrare nel gruppo Distillers Corporation e più precisamente nella Bergkelder di Stellenbosch. Dopo due anni venni incaricato di seguire la produzione delle cantine di Meerlust. Mi accorsi subito dell'enorme potenzialità



dell'azienda dal punto di vista climatico. È infatti situata a soli 6 km dal mare, e beneficia quindi dei venti freschi provenienti dall'oceano. Questo, oltre a rallentare la maturazione dell'uva, esalta e mantiene gli aromi primari. Da sempre uno dei miei sogni era quello di produrre vini classici di tipo bordolese; per coincidenza anche Nico Myburgh, allora proprietario dell'azienda, voleva emulare i bordolesi e, non accontentandosi del suo Cabernet Sauvignon, aveva propagato pazientemente vigne di Merlot e Cabernet Franc, vitigni allora sconosciuti in Sud Africa. Mi offrì quindi l'opportunità di mettere a punto un vino di tipo Médoc. Cambiai praticamente tutta la tecnologia dei vini rossi rompendo con la tradizione locale a favore di quella francese. In pratica avevamo passato il Rubicone, perciò nel 1980 si decise di chiamare "Rubicon" il primo vino di tipo bordolese prodotto in Sud Africa. In quello stesso anno l'azienda vinceva tutti i possibili premi per vini rossi sudafricani. Da allora i vini di Meerlust sono stati usati come punto di riferimento da tutti gli altri produttori sudafricani. Nel 1984 potevamo uscire con un altro vino vincen-

te, il Merlot (con il 10% di Cabernet Sauvignon), barricato sul tipo dei vini Pomerol. Oggi il Merlot in è diventato uno dei vini sudafricani maggiormente esportati.

Nel 1996, dopo anni di prove, ho potuto produrre due altri grossi vini di successo: il Pinot nero Riserva e lo Chardonnay ambedue affinati in barrique di Allier nuovo ogni anno. Per questi due vini ho adattato la tradizione borgognona alle condizioni climatiche sudafricane, contrariamente alla tendenza dei miei colleghi di seguire la scuola californiana o australiana. Nel 1995 potevo finalmente mettere in piedi una piccola distilleria per la produzione della grappa, un sogno che da buon friulano cresciuto nell'ambiente, avevo lungamente accarezzato. Così attualmente a Meerlust produciamo anche, in quantità limitata, grappa di Pinot-Chardonnay e grappa di Cabernet-Merlot.

*Giorgio Dalla Cia*

Giorgio Dalla Cia è sposato con Simona Cadamuro Morgante, sua compagna di classe, come lui diplomata nel 1963; hanno 3 figli, due nati in Italia ed uno in Sud Africa.

## L'esperienza di un giovane enologo: Matteo Coletti

Pur essendo giovane, è nato a Vittorio Veneto il 21 dicembre 1980, ha un curriculum di tutto rispetto.

Nel 2000 si diploma Perito Agrario specializzato in Viticoltura ed Enologia presso la Scuola Enologica di Conegliano con la votazione 98/100. Nel 2003 ottiene il titolo di Enologo presso l'Università di Padova Scuola Diretta a Fini Speciali con votazione 110/110 e lode, discutendo la tesi "Effetto del tipo di terreno sulla composizione analitica dei vini della zona D.O.C. Lison-Pramaggiore".

Nel 2004 consegue la laurea triennale in "Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche" presso l'Università di Padova con votazione 110/110 e lode, discutendo la tesi "Caratteristiche enologiche e sensoriali degli Incroci Manzoni 2.3, 1.50 e 13.0.25". Nel 2007 ottiene la laurea magistrale in "Viticoltura, Enologia e Mercati Vitivinicoli"

presso l'Università di Padova con votazione 110/110 e lode, discutendo la tesi "Il valore del nome Tocai nelle denominazioni venete e friulane".

La sua attività lavorativa inizia molto presto, infatti già nel 1999 è presso l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano e, successivamente,

presso la Cantina Sociale Cooperativa di Vittorio Veneto.

Nel periodo 2000-2008 ha operato come enologo presso Veneto Agricoltura, Centro Regionale per la Viticoltura l'Enologia e la Grappa, sede di Conegliano, approfondendo lo studio sulle diverse tecnologie di vinificazione e valorizzazione di vecchi vitigni



veneti. Nel 2007 effettua uno stage presso l'azienda "Carpenè-Malvolti S.p.A." supportando l'ufficio marketing e gestione di prodotto.

Dal 2008 al 2010 lavora presso l'azienda "La Tordera", di Vidor (TV), con la posizione di Enologo.

La sua esperienza all'estero inizia nel 2006 in Nuova Zelanda nella Azienda

Villa Maria Estate, Marlborough. Dal 2010 ad oggi lavora con l'azienda Startrading di Mosca, coinvolto in un progetto di sviluppo di un'azienda vitivinicola sita sul Mar Nero assieme al collega ex allievo Enzo Michelet. MATTEO E L'UNIONE. Viene eletto nel Consiglio Direttivo nel 2003. Nel 2003 con Enzo Michelet e con Bepi Moran-

din segretario dell'Unione, organizza un corso di degustazione condotto da ex allievi per il pubblico. Negli anni seguenti è molto attivo in incontri organizzati presso la Scuola, con gli studenti diplomandi, organizzando incontri e degustazioni di vini ottenuti nei programmi sperimentali.

*Severina Cancellier*

## Alberto Bertuzzi: una vita intensa

È molto difficile riassumere in un breve testo la intensa vita di Alberto Bertuzzi, uomo di successo che seppe posizionarsi ad alto livello in qualsiasi attività intrapresa nella sua vita.

Nato a Venezia nel 1913, figlio del console della repubblica Argentina, si diplomò perito agrario a Padova e successivamente specializzò alla Scuola di enologia di Conegliano di cui ricordava sempre l'ottima funzione formativa tecnologica, mantenendo per tutta la vita contatti col suo maestro e docente il grande prof. Dalmasso.

Dopo questo periodo di formazione (fu anche valente alpinista e scalatore) divenne consulente nel campo enologico e poi responsabile delle grandi cantine delle fattorie del Dominio di Bagnoli di Sopra appartenenti al Senatore Borletti dove mise a punto una tecnologia di produzione di un vino rosso ad alta intensità di colore che ebbe un grande successo commerciale e gli permise di guadagnarsi il brevetto aereo e poi l'acquisto di un piccolo aereo personale. La notorietà acquisita lo portò anche in Bulgaria dove divenne consigliere del governo per i piani di sviluppo agro-enologico e il Re Boris gli conferì l'onorificenza di commendatore con sua personale dedica.

Uomo che sapeva valorizzare il tempo, contemporaneamente si iscrisse all'università di scienze agrarie di Bologna e conquistò la laurea con lode e pubblicazione; questo gli permise di iniziare una collaborazione e un lavoro di ricerca scientifica con l'università di Perugia sull'azione biologica delle radiazioni cosmiche che lo portò anche ad avere contatti con la facoltà di fisica di Roma dove incontrò Fermi, Bruno Pontecorvo e gli altri fisici divenuti poi famosissimi. Questo lavoro gli procurò un premio da parte della

società Italiana delle Scienze. La guerra lo vide militare sul fronte albanese poi in un secondo tempo ufficiale addetto alla logistica, sino al congedo, quando si trasferì a Milano per sposarsi con Carla Bergognoni, figlia di un agente di cambio, con la quale poi ebbe due figli Massimo e Paola.

Nel dopoguerra la sua inventiva e la voglia d'intraprendere lo portò a fondare diverse società: una editoriale che pubblicò anche otto libri di enologia di cui fu autore, una di ingegneria che lavorò molto per il conte Gaetano Marzotto e realizzò il comprensorio agroindustriale di Portogruaro, una industriale agro-meccanica per la costruzione di macchine enologiche e poi anche macchine per la produzione dei succhi di frutta.

Questo esuberante attivismo gli permise anche di diventare giornalista del Corriere della Sera che gli pubblicò oltre 70 articoli sulla educazione del consumatore e sulla necessità di sviluppare in Italia l'industria dei succhi di frutta. I suoi scritti gli avvalsero anche numerosi premi: importantissimo il Rezzara 1953. Anche la sua partecipazione al Rotary di Milano Centro gli consentì di stabilire e ampliare contatti con i grandi imprenditori, banchieri e uomini di successo con cui intrattene poi sempre intensi e interessanti contatti epistolari. Infatti altra caratteristica di Alberto fu la grafomania che lo portava a scrivere in continuazione appunti, lettere e memorie su ogni argomento lo interessasse.

La sua visione internazionale si evidenziò nell'immediato dopoguerra. Partecipò infatti a congressi e missioni all'estero in USA, Turchia, Francia ecc. e questo gli permise di essere fra i primi ad esportare anche in URSS dove nel 1959 riuscì a vendere ben 13 impianti per la produzione di succhi di frutta.

Questo successo gli consentì di realizzare a Brugherio un grosso complesso industriale dedicato alla costruzione di impianti completi per la lavorazione di prodotti vegetali che venivano esportati in tutto il mondo col sistema "chiavi in mano", sistema che permetteva, partendo da zero, di avviare rapidamente anche la produzione e la commercializzazione dei prodotti. La società si strutturò e divenne la "A. Bertuzzi S.p.A." di grande notorietà



nel settore in quanto riusciva ad esportare il 95% della sua produzione in tutto il mondo.

Raggiunto oramai un completo benessere riuscì a dedicarsi anche ad una collezione di quadri del 700 veneziano e a confermare della sua genialità e capacità a trasformare ogni sua attività in un successo studiò queste opere con metodo scientifico valorizzandone i contenuti storici e scrivendo anche un libro, con il prof. Mucchi, su come verificarne l'autenticità mediante esami con i raggi X.

Non contento di questi successi e della notorietà oramai acquisita si sentiva in debito con la società.

Allora si dedicò, iniziando quasi per caso, alla difesa dei cittadini vessati dal disinteresse della pubblica amministrazione e dalla burocrazia incumbente. Anche in questo riuscì a raggiungere il successo e ulteriore notorietà; infatti intervenne a difesa di un cittadino triestino ingiustamente condannato per un delitto non commesso e riuscì a dimostrarne l'innocenza. Questo episodio gli consentì di scrivere il suo primo libro da DIFENSORE CIVICO VOLONTARIO con il giornalista Giorgio Medail "il caso Rapotez" e in seguito di tenere una rubrica fissa di commento sulla difesa dei cittadini sul settimanale Europeo e poi su Panorama.

La sua attività di difensore civico volontario divenne un esempio citato da tutta la stampa e questo lo portò ad essere invitato in trasmissioni televisive come fustigatore della mala politica che già allora iniziava a manifestarsi

pubblicamente. L'insieme di queste attività, industriali, giornalistiche, civiche e politiche, gli avvalsero il conferimento di medaglia d'oro da parte del comune di Brugherio e di quello di Milano.

Al primo libro di difensore seguirono altri fra cui: "Disobbedisco" - "La costituzione comoda" - "Il pianeta dei cittadini" - "Disobbedire dubitare combattere" - "Scusate signori del palazzo" - "Il mestiere di ciarlatano" pubblicati da Mondadori, GEI, e Sugarco. A questo punto anche i politici si interessarono al personaggio e lo invitarono ad aderire ai loro movimenti per presentarsi in parlamento e ancora una volta la sua genialità si manifestò con l'iscrizione a tutti i partiti allora presenti che così si vanterono in contemporanea dell'acquisizione del "cittadino scomodo Alberto Bertuzzi" suscitando ilarità e sconcerto sulla loro

politica. Bertuzzi però in Parlamento entrò ugualmente presentandosi nella lista di M. Pannella, ma anche con lui entrò immediatamente in conflitto, dimostrando uno spirito autonomo e indomabile.

L'Onorevole Alberto Bertuzzi morì (1988) dopo pochi mesi oramai famoso, ricco, carico di onori e riconoscimenti lasciando molti progetti incompiuti e molti rimpianti fra gli amici, gli ammiratori, i lettori, i collaboratori e i familiari. Una piazza a Brugherio porta il suo nome a ricordo della sua intensa attività d'imprenditore illuminato, giornalista pubblicitario, cittadino onorevole, difensore civico volontario, politico deputato al Parlamento.

Giovanni Decio  
ex Amministratore Delegato  
della "A. Bertuzzi S.p.A"

## Così scrive di lui Luca Goldoni

*Era tempo che non mi ritrovavo in un candido stato d'animo da arrivano i nostri. Mi riesce difficile in Italia identificare qualcuno con i nostri. Mi assale sempre il dubbio che finiscano per essere come i loro. M'è capitato di prendere una cotta per qualche personaggio che mi infondeva fiducia, poi l'ho ritrovato con le manette o fuggito all'estero.*

*Bene, dicevo che ho ritrovato ingenui fremiti di partecipazione, ho riprovato l'emozione di tenere per il buono che fa piazza pulita. E m'è accaduto leggendo il libro di Giorgio Medail: "L'onorevole cittadino e il suo segreto potere".*

*Di Alberto Bertuzzi sappiamo tutti qualcosa. Ogni tanto fa parlare i giornali perché scrive a un ministro per chiedergli quanto guadagna o quanto gli è costata la villa che si è fatto in Versilia o perché non fa correttamente il suo mestiere.*

*Personaggi come Bertuzzi, all'estero, sono diffusi, si chiamano con un brutto nome ombudsman, ma esercitano una bellissima funzione: difendere i cittadini deboli dai cittadini potenti che sono diventati tali perché i cittadini deboli gli hanno dato i loro voti. In Italia i cittadini deboli incassano, si sfogano la domenica in trattoria o al*

*massimo scrivono una lettera indignata al giornale. E tutto finisce lì. Il cittadino Bertuzzi invece non la finisce mai, va fino in fondo alla protesta. È il caso di osservare che se lo può permettere, è industriale di successo, ha tranquillità economica e denaro per pagare i legali che lo aiutano nelle sue crociate. Però è anche il caso di aggiungere che i ricchi quasi sempre pagano i legali per farsi aiutare a diventare ancora più ricchi. Quindi eviva il cittadino Bertuzzi che denuncia a destra e a sinistra, sicuro che nessuno lo può denunciare perché paga le tasse, il canone alle radioaudizioni; e i potenti - presi di mira e passati al contrattacco - non sono mai riusciti a prenderlo in castagna.*

*La tecnica di Alberto Bertuzzi è semplice: si documenta e poi inonda l'Italia di lettere, a assessori, sovrintendenti, sottosegretari, ministri: se non rispondono entro quindici giorni fornendo tutti i chiarimenti Bertuzzi denuncia per omissioni di atti d'ufficio o altri reati.*

*A Venezia denuncia una decina di autorità perché stanno lasciando che si sconci un cortile palladiano con una costruzione abusiva. Il ministro dc Eugenio Gatto lo incontra a un ricevimento e lo consiglia di lasciar perde-*

*re perché se no "el vedarà lu quel che ghe succede". Bertuzzi va a casa e scrive subito al ministro una lettera in cui, riportando la frase minacciosa, gli offre tre alternative: o negarla, ammettendo implicitamente di essere un vile; o affermarla, in questo caso l'avrebbe denunciato alla magistratura; oppure ritrattarla con dichiarazione interamente autografa: quindici giorni di tempo. Il ministro capitola e ritratta. Bertuzzi procede, scrive altre lettere, ingiunge e ottiene che il fabbricato abusivo sia smantellato. Sono arrivati i nostri.*

*A Cortina denuncia la società SID che scava ghiaia in un torrente esercitando un abuso e provocando erosioni, inquinamenti. Si mobilitano le solite amicizie politiche che entrano pesantemente in azione; minacce, tentativi di insabbiamento, controdenunce. Bertuzzi ha la fortuna di non impallidire, procede come una ruspa e ha partita vinta.*

*Al ministro Ciriaco De Mita scrive: "con piacere le do la notizia che mia figlia Paola si sposa. Credo di avere più meriti del dottor Giorgio Fanfani e della signorina Laura Bernabei per aspirare a un suo dono nuziale". La lettera prosegue con un elenco di benemerienze della S. A. Bertuzzi e quin-*

di aggiunge: "lei in pratica ha fatto un regalo di nozze a degli amici addebitandone la spesa alle casse dello Stato. Debbo quindi dedurre dal suo comportamento governativo che lei non è né serio né onesto".

Sul famoso infortunio della moglie dell'onorevole Francesco Cattanei pescata alla frontiera di Chiasso con documenti relativi a un deposito di 225 mila franchi svizzeri contrassegnato con la sigla FRACA (che curiosamente corrisponde alle iniziali di Cattanei), Alberto Bertuzzi sfodera tutte le armi. La difesa di Cattanei sostiene che i documenti trovati nella borsetta della signora Cattanei non erano suoi ma di un certo Peppino Vigoni, cittadino elvetico il quale sognava con i risparmi di farsi una casetta e per ciò aveva titolato il conto FRACA, Franchi Casa. Ride tutta Italia, Bertuzzi non ride e contrattacca, indaga, denuncia. Ma tutta la pratica finisce a Roma dove si gioca alle istruttorie come a ping

pong: in sei mesi la patata bollente passa sulle scrivanie di nove magistrati. Giace ancora sul tavolo dell'ultimo. Commenta Bertuzzi: se manderanno tutti assolti, si stabilirà il principio che chiunque, sorpreso dalla Guardia di Finanza con documenti raffiguranti 50 milioni in Svizzera in un conto corrente anonimo, può successivamente giustificare la sua posizione con una compiacente letterina della banca in cui si dichiara che il conto anonimo non riguarda il cittadino italiano pescato dalla finanza, ma un distinto signore svizzero.

Per combattere l'arroganza del potere Bertuzzi organizza un apposito ufficio: sposa le cause dei derelitti (fa avere a un ottuagenario ex combattente della prima guerra mondiale la pensione cui aveva diritto, minacciando la solita denuncia se entro quindici giorni); consiglia la SIP di "despagnolizzare" l'elenco di tutti gli onorevoli, conti, ecc. ("qualora la mia

risposta non venga accolta, prego aggiungere al mio nome gli aggettivi di eccellenza, onorevole e principe, oltre al mio titolo di dottore"); denuncia alla magistratura per interesse privato in atti d'ufficio i deputati che percepiscono indennità varie e diaria anche se non partecipano alle sedute, mentre negli USA il parlamentare assente non viene retribuito.

Ma un industriale in vista come lei non ha paura dei sequestri? "Con atto notarile ho disposto il blocco di tutti i conti correnti aziendali e personali in caso di sequestro e la consegna al questore di Milano di un assegno di 200 milioni come taglia sui rapitori". Ho detto che si legge con una candida eccitazione da arrivano i nostri. Poi l'ingenua esultanza scompare, lascia il posto alla mestizia. I nostri potremmo essere tutti noi.

Da "Non ho parole"  
di Luca Goldoni - 1978,

Arnoldo Mondadori Editore, pagg. 95-99

## PRESENTATO IL SITO WEB DELL'UNIONE

Ormai anche per noi dell'associazione è giunto il momento di entrare a pieno titolo nell'universo virtuale, ed infatti nel Maggio di quest'anno è stato posto "on-line", il sito nostro sito. Ecco dunque quello che si definisce URL: [www.exallieviscuolaenologica.it](http://www.exallieviscuolaenologica.it) La nascita di questo portale è il risultato di molteplici idee, ma vuole soprattutto essere la porta d'ingresso per il mondo degli ex allievi dell'Istituto G.B. Cerletti.

La nostra presenza nel mondo Word Wide corrisponde a moltiplicare all'ennesima potenza la possibilità di legare in modo sempre più stretto la rete degli ex allievi, permettendo quindi di mettere in comune la storia, le iniziative, le conoscenze di ognuno di noi per tutti noi.

Il mondo digitale è tanto più vitale quanto più è partecipato e vissuto dalla sua comunità. Per questo motivo l'apporto di ogni singolo ex allievo è importante; notizie, informazioni, eventi che interessano gli ex allievi possono essere veicolati dal nostro sito generando nel contempo maggiore partecipazione ed interesse. Questa è quindi un'opportunità importante per incrementare il nostro comune patrimonio di conoscenza e ricordi da mettere a disposizione sempre e di tutti, da tutte le parti del mondo. Ricordatevi quindi di visitare e partecipare alle nostre attività che saranno sempre costantemente riportate nel sito. Per i contatti ecco l'indirizzo di posta elettronica: [exallieviscuolaenologia@gmail.com](mailto:exallieviscuolaenologia@gmail.com)

Stefano Zaninotto



[www.exallieviscuolaenologica.it](http://www.exallieviscuolaenologica.it)

# Le premiazioni e i riconoscimenti

1. La medaglia d'oro "Antonio Carpenè" è stata consegnata dalla dr.ssa Rosanna Carpenè all'enotecnico **Alessandro Bellotto**.
2. La medaglia d'oro "Vittorio Ronchi" è stata consegnata dal prof. Luigino Baldan al perito agrario **Sara Cerinato**.
3. La signora Luigina Segat consegna la Borsa di studio intitolata a "Mario Segat" allo studente del 5° anno del sessennio **Alberto Geronazzo**.
4. Adriano Amadio consegna la Borsa di studio "Diplomati del '69" allo studente del 4° anno **Simone Del Puppo**.
5. I venticinquenni di diploma. In prima fila dopo la presidente Lorenzo Foresto, Pierangelo Tonini, Casarin Enrico; seconda fila: Pierfrancesca Bonicelli, Roberta Bozzato, Giuseppe Gregoletto, Lucio Tessari, Mark Merotto, Luca Dazzan; dietro: Dimitri Bolzonella, Fabio Nogarín, Paolo Stival, Deborah Franceschi, Enrico Buffoni, Stefano Chesura.
6. I cinquantenni di diploma con alcuni infiltrati diplomati nel 1964. Da sinistra, in prima fila: Andrea Pancotto, Paolino Tassetto, Severina Cancellier, Giorgio Dalla Cia, Simonetta Cadamuro

Morgante, Gianfranco Tonon, Antonio Beretta, Carlo Zenegaglia, Natale Peraino, Federico Bonomo (1964), Mosè Bonomelli (1964); dietro. Domenico De Filippo, Giancarlo Vason, Giorgio Barazza, Franco Lanza, Mario Zanchetta, Dino Pagotto, Lorenzo Digito, Cirillo Nespolo, Carlo Pellegrini, Giorgio Pasqua di Bisceglie, Claudio Marcheggiani, Domenico Sandri, Gino Sartorio, Danilo Santinon (1964), Antonino Baruffa (1964), Plinio Granzotto, Graziano Bomben, Adrio Monaco, Roberto Morandin. Non sono potuti intervenire, ed riceveranno il distintivo dai loro colleghi: Carlo Casarotti, Graziano Carbonera, Luigino Casagrande, Claudia Gaiotti, Franco Manni, Andrea Prandi, Mario Zamboni.

7. I sessantenni di diploma. Con la presidente Giannino Faccini e Angelo Maso che ha ritirato anche il distintivo di Antonio Pagotto.

8. Ed ora i sessantacinquenni di diploma Lauro Moretti, Luigino Baldan e Carlo Cipollotti. Giancarlo Vason ha ritirato il distintivo di Giuseppe Vason.





# Ed ora tutti a pranzo!

*E dopo un brindisi alla Bottega del Vino, tutti al Ristorante Kiri in Villa Tre Panoce, per completare in bellezza allietati anche dai vini offerti da alcuni ex allievi. Erano con noi a festeggiare anche i diplomati 1973 che festeggiavano il quarantesimo di diploma.*





# Come eravamo...



1. Anno scolastico 1953-54, classe IV, esercitazioni di topografia con il professor Defendente Bidasio degli Imberti. Si riconoscono gli studenti Giorgio Mascarin, Bruno Da Dalt, Giuseppe Vazzoler, Tarcisio Baroncini, Piero Pittaro, Enrico Pasetti, G. Carlo Begnoni, Laerte Coppelli, Vincenzo Breda, Renzo Bertolasi.



2. Anno scolastico 1950-51, classe I B, armati di vanga nelle esercitazioni di campagna con il prof. Giovanni Occioni, insegnante dal 1913 al 1964. In basso da sinistra: Angelo Nardi, Bruno Da Dalt, Buosi, Giuseppe Vazzoler, Giuseppe Rossi, Franco Zanessi, Bortolo Biancolin.

In piedi: Giacomo Marini, X, Vincenzo Maccari, Girolamo Spagno, il prof. Occioni, Aldo Dall'Arche, Primo Mingozzi, Silvio Brugnera conte di Porcia, Giuseppe Bortolotto, Vincenzo Breda, Giuseppe Mestriner.



**3.** Comitato Enotria 1965-66. Gianelmo Bubola, Aldino Zanzi, Vittorio Tosatti (Presidente), Carlo Locci, Roberto Trida, Pietro Zavattaro, Antonio Girardi, Lorenzo Torresin, Giancarlo Roman (diplomato nel 1967).



**4.** In un passato Convegno si ritrovano: Carlo Miconi, Oscar Pessa, Angelo Casarotto, Dino Rui, Luigi Lovat, Francesco La Grassa, Mario Cancellier e Sergio Battistella.

# La Goliardia

Continuiamo la pubblicazione delle tessere del "Comitato Enotria" nei diversi anni scolastici. In questo numero è il turno di alcune tessere di Domenico Sandri (enotecnico 1963)... artisticamente personalizzate.

Questi erano i presidenti del Comitato Enotria di quegli anni: 1957-58 Tito Lunardelli, 1958-59 Achille Montino, 1959-60 Luciano Pavan, 1960-61 Teclò Ostan, 1961-62 Ottavio Perazzo, 1962-63 Giorgio Dalla Cia.



EnoConegliano, Concorso Enologico Regionale Selezione Vini Veneti autorizzato dal Ministero per le Politiche Agricole al rilascio di distinzioni, giunto quest'anno alla 15ª Edizione, è indetto dall'Associazione Dama Castellana, una organizzazione di carattere storico culturale.

Il Concorso, che riunisce i migliori produttori vitivinicoli del Veneto, è riservato ai soli vini DOC – DOCG e IGT ed agli spumanti DOC – DOCG e di qualità e rappresenta per le aziende una occasione di valorizzazione dei propri prodotti.

I vini che hanno superato la valutazione sono stati presentati al pubblico in occasione della Festa dell'Uva in appositi stand disposti lungo la storica Via XX settembre e Piazza Cima, nei giorni 21-22 e 23 settembre. Questa manifestazione richiama oltre 30.000 persone provenienti anche da fuori regione, e consente loro di conoscere importanti vini del Veneto, il loro carattere, la loro storia e la cultura che li accompagna.

Il tutto era abbinato a piatti che alcuni bar e ristoranti del centro cittadino si sono offerti di confezionare per ar-

ricchire la manifestazione. Vi sono state esibizioni di Gruppi Folcloristici, il torneo di Eno Dama, torneo singolare e divertente dove le pedine sulla damiera sono sostituite da calici di vino bianco e rosso, l'esposizione "Uva in gradinata" sulla gradinata degli alpini ed altro. Per ogni categoria dei vini sono stati assegnati la "Dama d'Oro", il "Sigillo d'Argento" ed il "Sigillo di Bronzo". Sono stati, inoltre assegnati, il "Premio Speciale Tullio De Rosa", messo in palio dalla Sezione Veneto Centro Orientale dell'Assoenologi e dall'Unione ex allievi Scuola Enologica di Conegliano, al miglior spumante in concorso ed il "Premio Speciale Luigi Manzoni" messo in palio dall'associazione Dama Castellana, al vino bianco tranquillo prodotto con le uve dell'Incrocio Manzoni 6.0.13 che ha ottenuto il punteggio più alto. I riconoscimenti sono stati consegnati nel corso della serata di gala di sabato 21 settembre nella magnifica cornice dell'ex Convento S. Francesco alla presenza di personalità di spicco del mondo enologico, degli organi di stampa e di un qualificato pubblico.

A.N.



Foto sopra: Severina Cancellier consegna il "Premio speciale Luigi Manzoni" a Sandra Zago titolare della azienda agricola "Terre di Grassaga".

Foto sotto: Franco De Rosa consegna il "Premio speciale Tullio De Rosa" a Loris Dall'Acqua della "Col Vetoraz spumanti".

## RICCARDO COTARELLA ELETTO PRESIDENTE DELL'ASSOCIAZIONE ENOLOGI ENOTECNICI ITALIANI



Riccardo Cotarella, ex allievo diplomato enotecnico nel 1968, umbro, comproprietario, con il fratello Renzo, dell'Azienda vinicola Falesco (Montecchio - Terni), nonché titolare di uno dei più accreditati studi di consulenze enologiche operante in tutto il Mondo, è il nuovo Presidente dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani - Organizzazione nazionale di categoria dei tecnici vitivinicoli - Assoenologi. Sostituisce Giancarlo Prevarin, ex allievo diplomato enotecnico nel 1965, professionalmente già amministratore delegato del Gruppo Collis Veneto Wine Group di Monteforte d'Alpone (Verona), nonché direttore generale delle Cantine Colli Berici di Lonigo (Vicenza).

Ex allievi eletti presidenti delle Sezioni:

EMILIA Cavicchioli Sandro, enotecnico 1980; FRIULI Rizzi Rodolfo enotecnico 1978; LAZIO-UMBRIA Cotarella Riccardo; ROMAGNA Zama Pierluigi enotecnico 1988; TOSCANA Tarzariol Ivangiorgio enotecnico 1970; VENETO CENTRO ORIENTALE Poser Celestino enotecnico 1981; VENETO OCCIDENTALE Bertolazzi Luigino enotecnico 1974.

# Iniziati i lavori per il Museo Manzoni

Sono iniziati i lavori preparatori per il costituendo Museo Luigi Manzoni. Si è svuotando il Reparto di Scienze spostando tutto quanto vi era contenuto in un container posizionato nel cortile sul retro della Scuola.

La prima stanza del reparto ospitava nei suoi armadi, vetrine e cassetti, oltre ad una raccolta ornitologica, testi scientifici, microscopi etc., alcuni cimeli unici. Nella bacheca al centro era esposta la ricca collezione entomologica donata alla Scuola dall'ex allievo Federico Huster composta da 46 cassette comprendenti 5.455 insetti. Vi era conservata una collezione di spore fungine, forse l'unica in Europa, opera del celebre micologo Pier Andrea Saccardo, il famoso micologo trevigiano (era nato a Selva del Montello), docente a Padova ed autore della grande opera "Sylloge fungorum". Vi era anche una raccolta di flora essiccata raccolta in varie parti d'Italia alla fine



del 1800, tra cui una pianta di lycopis variegata raccolta in Sicilia nel 1877. Materiali preziosi e delicati. Ci auguriamo che per il loro trasferimento si siano adottate tutte le attenzioni e precauzioni del caso, manifestando comunque le nostre preoccupazioni sulla modalità della loro conservazio-

ne: un container posto all'esterno, certamente non provvisto dei dispositivi adatti per il mantenimento delle condizioni ideali per la loro conservazione, esposto a tutte le intemperie (caldo, freddo, umidità) può non sembrare l'ideale.

*Severina Cancellier*



*Il ritratto di Giovanni Comisso eseguito da Mario Albanese.*

## Antologica di Mario Albanese

Dal 13 Aprile al 19 maggio si è tenuta a Palazzo Sarcinelli di Conegliano la Mostra Antologica di Mario Albanese. La Mostra, organizzata con il sostegno della nostra Unione Ex Allievi, è succeduta a quella voluta dal Comune di Vicenza e tenuta alla Biblioteca Bertoliana nel mese di marzo. La Mostra Antologica ha presentato oltre 70 quadri ad olio, dal primo del 1948 fino alle ultime opere del 2010. La mostra, preceduta il giorno 12 da una vernice per la stampa, con la presenza di vari giornalisti e Tv locali, è stata inaugurata dal Sindaco Floriano Zambon, nella Sala Consiliare del Comune di Conegliano, presentata dal prof. Giancarlo Pauletto con l'intervento della nostra Presidente dott. Severina Cancellier e di Simonetta Albanese, figlia del Pittore, dalla presenza di numero pubblico che ha riempito

l'intera sala. Nel corso dell'esposizione, che ha visto la presenza di oltre 600 visitatori, sono state organizzate visite guidate per gli studenti e per i soci del Touring Club presenti a Conegliano. Particolare successo ha avuto l'incontro su "Pasolini, dalle origini alla multimedialità" con Giancarlo Pauletto, Angela Felice, direttrice del Centro Studi P. P. Pasolini di Casarsa e Luciano De Giusti docente di Storia del cinema all'Università di Trieste. Incontro provocato dalla presenza in mostra di molte opere di Albanese ispirate ai versi del poeta friulano. La mostra si è conclusa con un Concerto dell'Ensemble d'archi "A. T. Albinuti" al termine del quale l'enologo Emanuele Serafin ha presentato ed invitato alla degustazione di vini particolarmente legati alla nostra Scuola come Incrocio Manzoni e Colli di Coneglia-

no. Con una breve successiva cerimonia la famiglia di Mario Albanese ha donato al Comune di Conegliano un'opera del pittore: il ritratto di Giovanni Comisso che potremo rive-

dere nella Pinacoteca Civica, di cui auspichiamo la prossima apertura. Siamo particolarmente fieri del risultato di questa iniziativa che ha reso il giusto omaggio all'Ex Allievo che,

al lavoro impegnativo della professione, ha saputo unire una costante attività in campo culturale e soddisfare le pressanti ispirazioni del suo animo d'artista.

*Luciano De Chigi*

## Severina Cancellier confermata Presidente dell'Unione

I consiglieri eletti per il quinquennio 2013-2018 si sono riuniti il giorno 31 maggio presso la sede dell'Unione alla Bottega del Vino. Gli incarichi sono stati così decisi: Presidente viene confermata Severina Cancellier che viene anche incaricata della redazione del "Notiziario"; Vicepresidente e direttore responsabile del Notiziario: Narciso Zanchetta; Tesoriere: Angelo Nardi; Rapporti con la Scuola: Ornella Santantonio; Responsabile del sito internet: Stefano Zaninotto; Alfieri: Adriano Amadio; Sede e varie ed eventuali: Luigino Granziera. Rimane irrisolta la questione della Segreteria che per il momento viene espletata da Severina Cancellier ed Angelo Nardi.



*La presidente Severina Cancellier riceve la cravatta dell'Enotria dai diplomati 1963.*

## Incontro della classe 6VB (a.s. 1977)

Il 18 maggio 2013 si sono incontrati, per una rimpatriata alla loro amata Scuola Enologica, gli ex allievi della classe 6VB (a.s. 1977). Accompagnati dalla prof. Ornella Santantonio hanno visitato i dipartimenti dell'Istituto, la cantina e l'enoteca, dove hanno pranzato, locali ed attrezzature completamente rinnovati da allora. Come in ogni incontro diventano piacevoli e simpatici i ricordi legati agli episodi vissuti in classe durante le lezioni e con i professori. Discussioni di allora ma anche di oggi che da professionisti si opera nel mondo del vino con opinioni diverse: dai "vini della G.D.O." di Maurizio Marangon ai "vini naturali" di Gianantonio Posocco, ai vini tradizionali e innovativi di Armando Adami. È stato un piacevole appuntamento che vogliamo ripetere più spesso.

*Ornella Santantonio*



*Erano presenti all'incontro: Armando Adami, Mauro Betto, Claudio Botteon, Giuseppe Brunello, Maurizio Caldato, Gioulio Cassol, Maurizio Coradazzi, Ingrid Dal Cin, Andrea Fiorot, Orazio Franchi, Maurizio Marangon, Lauro Pagot, Mariano Poloni, Gian Antonio Posocco, Riccardo Possamai, Ornella Santantonio, Ilario Santin, Paolo Tarzariol, Luciano Zanatta.*

# La Biblioteca della Scuola Enologica

(continua dal numero precedente)

## Relazione presentata al Convegno "Conegliano, la sua Scuola Enologica, il valore del libro"

22 settembre 2012

Oltre alla biblioteca centrale, a pianterreno, si organizzarono anche biblioteche specifiche di reparto.

Negli anni Sessanta, soprattutto dopo l'istituzione della scuola media unica (1962), ci fu un rinnovato interesse culturale e pedagogico per le biblioteche scolastiche che si caratterizzano come centri promotori di iniziative formative. Nella biblioteca della Scuola in quegli anni vennero rifatti gli arredi, i vecchi armadi vennero sostituiti con scaffali metallici e un utile ballatoio ampliò lo spazio disponibile. Nel 1964 la biblioteca contava circa 10300 volumi.

Negli anni ottanta contava circa 19000 volumi con 120 abbonamenti a periodici (25 stranieri), ultimamente può contare su circa 20000 volumi e un corredo di materiale multimediale. L'avvio nell'anno accademico 2000-2001 del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie viticole ed enologiche del-

l'Università di Padova nella sede della Scuola. Ha fatto maturare il Progetto di riorganizzazione della Biblioteca didattica dell'Istituto, di creazione di un Centro studi e documentazione, che coinvolge l'Università di Padova, la Scuola enologica, la Fondazione per l'insegnamento e lo sviluppo della viticoltura e dell'enologia e l'Istituto sperimentale per la Viteicoltura. Il progetto di riorganizzazione della Biblioteca didattica, grazie a personale specializzato, ha portato alla ricatalogazione del patrimonio librario secondo le procedure informatiche attualmente utilizzate dal Sistema Bibliotecario Nazionale (SBN). La creazione del Centro studi e documentazione implica la pulizia, il riordino, la valorizzazione dei fondi antichi e di pregio (monografie del XVIII secolo, edizioni del XVII secolo e qualche manoscritto). Perciò ora la biblioteca è diventata un punto di riferimento non solo per la Scuola Enologica ma anche per tutti gli studiosi del settore vitico-enologico.

Essa ha assunto e può assumere un ruolo sempre più importante perché

oltre che "biblioteca della scuola" può essere anche preziosa "scuola di biblioteca", educando i ragazzi non solo alla lettura, ma anche all'uso degli strumenti di consultazione e di ricerca propri delle biblioteche. Educazione alla ricerca vale a dire che il nuovo problema non è la disponibilità dell'informazione, che anzi semmai è troppa: il problema è educare a discernere, a scartare, a scegliere. Cercare un'informazione è una forma di indagine che richiede capacità logiche deduttive e induttive; ma può essere anche appassionante come una caccia al tesoro. Quindi la Biblioteca esercita un ruolo di fondamentale importanza nello svolgimento dell'attività formativa, è un'ulteriore opportunità di apprendimento e stimolo alla formazione, integrando le diverse modalità di trasmissione della cultura. Come si legge nel manifesto sulla biblioteca scolastica, approvato dall'UNESCO, si può parlare di missione della biblioteca scolastica che fornisce servizi, libri e risorse per l'apprendimento che consentono a tutti i membri della comunità di acquisire capacità di pensiero critico e di uso efficace dell'informazione in qualsiasi forma e mezzo. È stato dimostrato che, quando bibliotecari e insegnanti lavorano insieme, gli studenti raggiungono livelli più alti nell'alfabetizzazione, nella lettura, nell'apprendimento e nelle abilità relative alle tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

Nonostante la ristrettezza degli spazi, occupati quasi per intero da scaffalature e armadi bisogna continuare nell'opera di trasformazione della biblioteca in ciò che istituzionalmente deve essere, vale a dire una biblioteca scolastica multimediale, luogo di apprendimento strettamente collegato all'attività didattica, un luogo di addestramento all'uso delle raccolte e delle procedure di ricerca bibliografica; un luogo di memoria documentaria. Su questa linea si muovono varie iniziative recenti, come il convegno sugli

Francesco Gera. *Intorno alla fabbricazione del formaggio. Venezia 1840. Restauro 2011.*



archivi storici delle scuole, organizzato dall' Istituto Piemontese per la Storia della Resistenza e dall'Ufficio Scolastico Regionale per il Piemonte e dalla Soprintendenza agli archivi. Oppure il Miur e l'AIB (Associazione Italiana Biblioteche), in collaborazione con la Facoltà di Scienze della Formazione e il Dipartimento di Scienze dell'Educazione dell'Università degli Studi di Padova, con la Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università degli Studi "Roma Tre", che propongono il progetto "Una rete di biblioteche scolastiche per le competenze chiave del XXI secolo" con l'intento di valorizzare le strutture bibliotecarie scolastiche, in quanto luoghi deputati ad incrementare la cultura del libro ed il piacere di leggere, nonché a diventare luoghi che concorrano a favorire l'integrazione tra il curriculum scolastico e i nuovi apprendimenti rivolti necessariamente all'acquisizione delle – così definite dall'Unione Europea – "competenze chiave", comprese quelle informative, digitali e multimediali. Questi progetti vogliono far superare l'idea della "bibliotheca d'istituto" come deposito in cui giacciono libri che qualche docente o alunno volentoso va a consultare. La biblioteca

scolastica non può più essere un magazzino: è un laboratorio, è un luogo dove si concentrano: a) conservazione del patrimonio librario; b) documentazione educativa; c) educazione alla ricerca.

Purtroppo c'è da registrare una battuta d'arresto in questo percorso di riqualificazione delle biblioteche con il recentissimo intervento del Commissario straordinario (Enrico Bondi), neoincaricato dal Presidente del Consiglio per la riduzione delle spese inutili nelle Pubbliche Amministrazioni. Fra quelle individuate con precisione chirurgica nel campo dell'istruzione rientrano i tagli che toccano le biblioteche scolastiche. Alcuni mesi fa intellettuali e società civile si sono mobilitati in soccorso di istituzioni prestigiose come l'Accademia della Crusca e dei Lincei, sventandone il pericolo di chiusura a causa della manovra finanziaria che minacciava di includerle fra gli enti inutili e dispendiosi. È opportuno sostenere anche le biblioteche scolastiche perché svolgono una funzione culturale e sociale insostituibile. Uno spreco sarebbe piuttosto lasciare deperire l'importante patrimonio che abbiamo saputo conservare ed arricchire per renderlo disponibile alle prossime

generazioni. Un costo enorme in termini di perdita di memoria e cultura per il nostro Paese, con indici di lettura fra i più bassi tra quelli europei. Quindi, proprio di fronte a questi problemi finanziari ben vengano interventi di restauro, conservazione e diffusione del patrimonio librario quali quelli messi in campo dall'Unione ex allievi che, con tanta cura e zelo, ha adottato i codici e libri della Scuola Enologica di Conegliano.

Prof.ssa Teresa Ballancin



## La rivista chiude: l'ultimo numero

Come già anticipato nel Notiziario 1/2013 a pag. 9, causa problemi finanziari la Rivista di Viticoltura e di Enologia ha sospeso le pubblicazioni. La Rivista è di proprietà dell'Unione ex Allievi era gestita dal CRA- Centro di Ricerca Viticola e dal Centro di Ricerca per l'Enologia .ha concluso la sua

attività con i numeri 3-4 del 2012 in cui ha pubblicato gli Atti del Convegno Internazionale "55 anni di Unione Europea (1957-2012): La cultura del vino come elemento identitario e unificante dell'Europa" tenutosi nella Sala Convegni del CRA-VIT a Susegana il 30 novembre 2012.

### RIVISTA DI VITICOLTURA E DI ENOLOGIA N. 3-4 2012

#### Sommario / Summary

Dopo le presentazioni di Luigi Bavaresco, direttore del CRA-VIT, Mario Catania Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e Lorenzo Ornaghi, Ministro per i Beni e le Attività Culturali le seguenti relazioni.

ANTONIO CALÒ - La cultura del vino come elemento identitario dell'Europa... nella storia dell'Europa Occidentale.

MARIO FREGONI - Unesco e cultura viti-vinicola.

FEDERICO CASTELLUCCI - Il punto di vista dell'O.I.V.

HERBERT DORFMANN - Il punto di vista della UE.

VICENTE SOTÉS RUIZ - Desafios culturales del sector vitivinícola español.

CHRISTIAN ASSELIN - Les origines de la culture vitivinícola en France.

HANS REINER SCHULTZ - La culture viti-vinicole en Allemagne.

ERNO PÉTER BOTOS - Hungarian wine culture; origin, present and contribution to Europe.

LUIGI BAVARESCO - La cultura viti-vinicola in Italia.

GIANNI ZONIN - Il punto di vista del mondo produttivo.

BARRY SMITH - The Vineyards of Europe: balancing nature and knowledge.

Conclusioni di Paolo de Castro Presidente Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale UE.



# Visita a Conegliano di Julieta Gargiulo Accademica della Vite e del Vino

Martedì 10 settembre si è svolta presso l'Aula Magna della Scuola Enologica l'incontro promosso dall'Accademia Italiana della Vite e del Vino con la ricercatrice argentina di Mendoza Julieta Gargiulo, nipote di Giosuè Gargiulo, enotecnico della nostra scuola enologica diplomato nel 1902 studiosa della Cultura, Storia del Vino e Viticoltura in Argentina.

La conferenza è stata introdotta dal prof. Antonio Calò presidente dell'Accademia italiana della vite e del Vino e dal prof. Giorgio Milani docente della

Scuola Enologica; il tema svolto è stato: "La viticoltura argentina ieri ed oggi". Dopo il saluto dell'Unione ex allievi da parte della Accademia dr.ssa Severina Cancellier, la dottoressa Gargiulo, ha presentato l'inedito film girato negli anni '20 nella cantine e nelle proprietà di un famoso imprenditore spagnolo dell'epoca, l'azienda ARIZU; produttori che tra i primi hanno iniziato la coltivazione di grandi estensioni nella viticoltura mendocina, impianti viticoli irrigui estesi nelle oasi viticole di Mendoza e Maipù. Il film ha messo in

evidenza quanto fosse sviluppata dal punto di vista tecnico-enologico la viticoltura argentina già all'inizio del secolo scorso. Nella sua introduzione il prof. Milani ha spiegato come negli ultimi anni il forte legame tra la Scuola di Enologia di Conegliano e la viticoltura di Mendoza si sia rafforzato grazie anche ad un accordo di collaborazione e scambio di docenti e studenti con il corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia l'Università Agustín Maza di Mendoza, accordo che ha già visto lo scambio di 50 allievi italiani ed argentini tra il 2009 e il 2013, con il patrocinio della Provincia di Treviso, che sostiene il lavoro di molte aziende trevigiane produttrici di tecnologie enologiche operanti in zone vitivinicole argentine e cilene.

*Giorgio Milani*



*Il brindisi finale alla Cantina della Scuola. Da sinistra: prof. Rosario Di Gaetano, prof. Ornella Santantonio, Severina Cancellier, Giorgio Milani, Julieta Gargiulo, Franco De Rosa, prof. Antonio Calò, Narciso Zanchetta, Emanuele Serafin, Adriano Amadio.*

## Proseguono i corsi ITS

Nella sede della Scuola Enologica si sta ampliando l'offerta della Fondazione "Istituto Tecnico Superiore, di cui l'Istituto è socio fondatore (vedi Noti n. 2/2011 n.d.r.). Nel mese di ottobre, infatti, sono partiti due nuovi corsi: uno a Conegliano con 26 iscritti e uno a Bardolino (VR) con 19 iscritti. Gli studenti hanno intrapreso un percorso biennale che li formerà professionalmente per conseguire il diploma di "Tecnico superiore per la valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agro-alimentari". Grazie alla presenza di 800 ore di stage, i corsisti avranno modo di applicare in azienda le nozioni apprese in aula, con l'obiettivo di accedere rapidamente al mondo del lavoro una volta conseguito il Diplo-

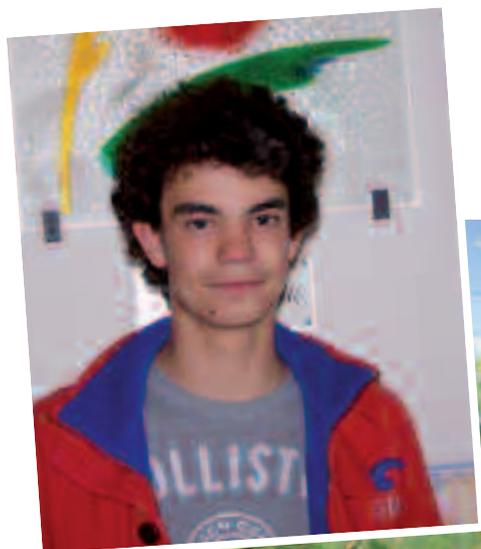
ma. Oltre a questi promettenti studenti, la Fondazione ha già avuto delle grandi soddisfazioni nello scorso mese di giugno. Gli 11 ragazzi "pionieri", che nel 2011 hanno iniziato il primo percorso ITS, hanno sostenuto l'esame conclusivo, portando a casa un ottimo risultato. Il 20 novembre prossimo, infatti, avverrà la consegna degli attestati per mano dell'Assessore Regionale all'Istruzione Elena Donazzan, per terminare con una celebrazione di rilievo il percorso di studi. I neodiplomati saranno protagonisti, all'interno di una cerimonia che prevede anche un dibattito su "Gli ITS, i giovani ed il mondo del lavoro", con l'intervento di numerose autorità e personaggi di rilievo del mondo delle imprese dell'agro-ali-

mentare. Tra i nuovi Tecnici superiori c'è anche il diplomato numero 1 in Italia; la Fondazione ITS di Conegliano è stata, precisamente, la prima ad organizzare gli esami finali a livello nazionale. Tra i diplomati sono ex allievi: Brugnera Paolo, Cester Alberto, Conte Daneid, Da Ros Marco, Dal Bianco Matteo, Marsura Filippo, Schiavon Alessio. Nei prossimi mesi si potrà valutare l'effettiva validità di questo titolo, equivalente al V° livello EQF europeo. Nel frattempo gli sforzi della Fondazione saranno indirizzati per garantire un alto livello di formazione agli iscritti e per far conoscere più ampiamente l'esistenza di questo nuovo percorso formativo.

*Elia Casagrande*

# Gli studenti della Scuola si fanno onore in ambito nazionale

**Nicola Pol** (foto al centro) che frequenta il 5° corso dell'Istituto Professionale Corazzin, ha centrato il primo posto nella gara nazionale degli operatori agroindustriali tenutasi il 18-19 aprile a Bassano del Grappa presso l'Istituto Parolin, sostenendo prove di laboratorio di chimica e microbiologia, inglese, informatica, tecniche di produzione.



**Gianluca Spessotto** (foto a destra), studente attualmente frequentante il 5° corso, ha vinto la gara nazionale degli istituti tecnici agrari che si è svolta a Parma a metà dello scorso mese di aprile. Alla gara hanno partecipato 45 studenti provenienti da tutta Italia che in due giorni hanno affrontato prove di chimica agraria, fitopatologia, agronomia, zootecnia, estimo e costruzioni, sia di tipo scritto che di tipo pratico per le prime tre.



**Ai due studenti i complimenti dell'Unione!**

## Riconoscimento ai vini della Scuola

**I vini prodotti dalla Cantina della continuano a mietere premi.**

Al Vinitaly 2013 "l'Incrocio Manzoni 6.0.13" ha ottenuto la medaglia d'oro nella categoria dei "vini bianchi tranquilli"; lo stesso vino ha ottenuto poi la medaglia d'oro per l'annata 2012 al concorso nazionale dei vini di Pramaggiore.

L'incrocio Manzoni 6.0.13, si ottiene mediante la vinificazione in bianco delle uve che rimangono per 36 ore a contatto con le bucce a bassissima temperatura;

Allo stesso concorso il Prosecco Tranquillo "Celebre" dell'annata 2012 ha ottenuto la medaglia di Gran Merito. Il "Celebre" ha vinto inoltre la meda-

glia d'oro nella categoria "Prosecco DOCG Conegliano-Valdobbiadene tranquillo" nel Concorso finale del maggio 2013 nella manifestazione enologica "Primavera del Prosecco". Come riportato nel Notiziario precedente questo vino proviene da un felice matrimonio di antichi vitigni delle colline coneglianesi: Bianchetta trevigiana, Glera, Perera e Verdiso. Il Prosecco "Celebre" è ottenuto da uve raccolte a piena maturazione per ogni singola varietà. Le uve subiscono poi una soffice diraspatura con macerazione prefermentativa a freddo per 24 ore. Verso la fine della fermentazione si valuta la composizione della cuvée.

*Emanuele Serafin*



# Meeting della Rete delle Scuole Agrarie del Triveneto

## Gara ampelografica e pomologica.

Gli alunni Callegher Francesco e De Lucca Simone della classe 5VA; Cagnin Alberto della classe 5VT; Casagrande Davide, Mazzon Damiano e Papes Thomas della classe 5OA; Schwarzer Christian della classe 5OB; hanno partecipato, coordinati dal prof. Anania Antonio e con la collaborazione dei prof.ri Santantonio Ornella e Antoniazzi Paolo, alla gara di riconoscimento pomologico che si è tenuta ad Abano Terme (PD) nel pomeriggio del 5 ottobre 2013, durante



il Meeting della Rete delle Scuole Agrarie del Triveneto svolto presso Villa Bassi dal 4 al 6 ottobre 2013. Si sono classificati al 7° posto.

## Gara botanica.

Gli alunni Agnese Fonti, Francesca Dabbà e Battistella Marta della classe 4BGT ; Alberto Sari, Mirco Antoniol e Michelangelo Daresi della classe

4AGT hanno partecipato, coordinati dal prof. Giuliano Mocchi e con la collaborazione del prof. Marco Garofalo, alla gara di riconoscimento botanico delle piante arbustive ornamentali che si è tenuta ad Abano Terme (PD) nel pomeriggio del 5 ottobre 2013, durante il Meeting della Rete delle Scuole Agrarie del Triveneto svoltosi presso Villa Bassi dal 4 al 6 ottobre 2013.



*Alcune immagini relative alla Gara ampelografica e pomologica.*

## ALICE BOTTAREL IN NUOVA ZELANDA



L'ex allievo Romeo Bragato nel primo ventennio del novecento è stato il promotore della viticoltura neozelandese diventando anche ministro dell'Agricoltura. Da allora, in Nuova Zelanda, la famiglia Bragato ha fondato una associazione a lui dedicata che continua nella attività di promozione del settore vitivinicolo e che è promotrice anche di questo scambio culturale.

Dal 2003 questa associazione collabora con la Scuola organizzando uno scambio della durata di un mese, di due studenti, in agosto uno italiano ed uno neozelandese a marzo-aprile.

Nell'agosto 2013 Alice Bottarel studentessa della Scuola, ospitata da 10 famiglie con attività inerenti alla vite ed al vino, ha visitato i vigneti e le cantine di altrettante aree viticole neozelandesi.



# I neodiplomati a.s. 2012-2013

Evidenziando 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.**

## Enotecnici

Andreolla Marco  
Bagarolo Luca  
Balbinot Marco  
Barbon Luca  
Basei Andrea  
Bertazzon Mirko  
Bisol Davide  
Bisol Diego  
Bonotto Massimiliano

## Bresolin Andrea

Buriola Michele  
Carpenè Stefano  
Damuzzo Luca  
De Giorgio Denis  
De Zen Riccardo  
Gaggiato Marco  
Gottardi Marcello  
Lorenzet Elena  
Marchetto Francesco  
Mazzariol Daniele  
Meneghin Luca  
Meneguz Filippo  
Miotto Luca  
Nani Eddj  
Piai Alberto  
Polegato Giorgia  
Roversi Elena  
Semenzin Francesco  
Spironelli Marco  
Tesser Andrea  
Tomasi Luca  
Tomè Michele  
Valeri Stefano  
Venturin Carlo  
Vettoretti Alberto  
Vettoretti Nicola  
Zago Giovanni  
Zorretto Alberto

## Periti Agrari

Altoè Anny  
Antoniazzi Alice  
Antoniazzi Giovanni  
Basso Mattia  
Benincà Alice  
Berton Maddalena

Bonetto Andrea  
Bordin Paolo  
Brescacin Matteo  
Campion Matteo  
Canal Camilla  
Caovilla Alessandro  
Capraro Umberto  
Casagrande Carlo  
Castaldo Maria  
Cataldi Lisa  
Cavallaro Miriam  
Dal Col Filippo  
Dal Col Martina  
De Biasi Nicola  
De Paris Francesca  
De Ronchi Adriano  
De Vecchi Sergio  
**Della Bella Andrea**  
Disegna Simone  
Ercolani Tiziana  
Flora Nicola  
Gaiotti Sebastiano  
Gamba Gloria  
Lucchese Paolo  
Maiutto Riccardo  
Marcuzzo Stefano  
Masutti Marco  
Miotto Alessandro  
Orlando Francesco  
Paludetto Alessandro  
Peserico Alberto  
Pessotto Ilenia  
Tomasella Stefano  
Rosolen Matteo  
Rubert Alessandro  
Saccozaut Marco  
Sara Eros  
**Trevisan Giacomo**  
Zanus Giacomo  
Zuccarello Mattia

## Agrotecnici

Barisan Alberto  
Barisan Nicola  
Bernardi Andrea  
Bettio Simone  
Biasi Simone

Boriello Lorenzo  
Bottega Nicola  
Botteon Lorena  
Bragato Alessandro  
Campagnolo Simone  
Casagrande Fabio  
Cattai Michael  
Cattelan Alex  
Celeghin Davide  
Cescon Riccardo  
Cover Loris  
Da Ros Loris  
Dal Col Manuel  
Dal Pin Walter  
Davanzo Nicola  
Gallon Patrick  
Gava Dario  
Gilli Gabriele  
Granziera Stefano  
Grosso Nicola  
Lazzari Sara  
Losco Luca  
Moretto Dylan  
Moretton Davide  
Moretton Matteo  
Muner Matteo  
Papa Davide  
Pasian Nicolò  
Perin Mattia  
Pernici Tommaso  
Piccin Mattia  
Pin Federico  
Raminelli Lisa  
Rosolen Mirco  
Rossetto Mara  
Sarri Federico  
Sartorello Simone  
Segat Veronica  
Serafin Marta  
Serafin Pietro  
Setten Giacomo  
Sommariva Giada  
Sossai Marco  
Verona Eros  
Visentin Daniele  
Zanella Nicola  
Zardetto Thomas

# Un grazie a...

## Versamenti dal 1 maggio al 31 ottobre 2013

Albanese Mario fam.	Gaiotti Claudia	Pittaro Bruno
Andreoli Tiziano	Galetti Sergio	Possamai Remigio
Antoniazzi Luigino	Gerometta Domenico	Prandi Andrea
Barazza Giorgio	Gray Giorgio	Rebuf Francesco
Barbero Ernesto	Grigolli Vigilio	Rizzotti Alberto
Barbieri Mario	Guadalupi Riccardo	Sacchetti Azio
Bassi Carlo	Introvigne Virginio	Sala Cesare
Berardi Angelo	Liberali Paolo	Salamon Ivan
Bomben Graziano	Liessi Giuseppe	Salmaso Gianni
Bornia Luca	Lorenzon Renzo	Sandri Domenico
Boschi Gianfranco	Lucchetta Afra Mauro	Sartorello Costantino
Bruniera Matteo	Manni Franco	Sartorio Gino
Cancellier Francesco	Marchesoni Livio	Scandolo Antonio
Cancellier Severina	Marchi Alessandro	Spadarotto Antonio
Casagrande Luigino	Maresio Giuseppe	Spinato Giovanni
Casarotti Carlo	Marin Massimo	Stival Paolo
Casarotti Carlo	Mattarei Carlo	Stramare Saverio
Ceschin Fabio	Mattiuzzo Luigi	Tomasella Elio
Ceschin Giuseppe	Meneghetti Luigi	Tonetto Giuseppe
Cocca Antonio	Modanese Luigi	Vallunga Tommaso
Coccia Romano	Modolo Gianluigi	Vason Giancarlo
Covassi Marco Vittorio	Montagner Guido	Venturin Arcangelo
Cremonesi Catullo	Morandin Dori e Alessandra	Vesco Mario
Crivellari Giovanni	Moretti Mario Marco	Zaccaron Gianluigi
Curtolo Ottavio	Morlin Andrea	Zamboni Mario
Da Lozzo Maurizio	Muz Livio	Zanato Roberto
Da Riva Diego	Oteri Romualdo	Zanette Oreste
Dal Cin Fabrizio Alessandro	Pagotto Carlo	Zanetti Aldo
Dal Col Giovanni Pietro	Pagotto Dino	Zaninotto Gianni
Dalla Barba Luigi	Panziera Carlo	Zaninotto Stefano
Dalla Cia Armando	Parri Luigi	Zanon Eros
De Mori Francesco	Pasquale Roberto	Zavattaro Pietro
De Stefani Alessandro	Patrignani Giorgio	Zottini Lorenzo
De Stefani Tiziano	Pederiva Marco	Zucchiatti Giorgio
Di Gaetano Rosario	Pellegrini Carlo	Zumerle Benedetto
Digito Lorenzo	Peraino Natale	
Drusian Fabio	Perini Giuseppe	Un grazie alle classi:
Fabbro Fabrizio	Peruzzetto Michele	VI C 1977
Fabris Francesco	Pessa Oscar	Quelli del '59
Faccini Giannino	Pianca Pierantonio	Particolarmente generosa
Fiore Vittorio	Piazza Bernardo	la classe 1984
Frassinelli Gianluca	Piovesana Marino	

*Ex Allievi davanti alla Scuola in occasione del 32° Convegno dell'Unione.*



**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.**

## Cesare Boscarol

Quelli del '59 piangono un altro collega: la campana ha suonato per Cesare Boscarol.

Originario dell'Alto Adige Cesare Boscarol fu mandato in Puglia dove consumò la sua vita inserendosi molto bene nella comunità barlettana rispettato, considerato oltre che professionalmente anche per la sua attività sportiva a favore dei giovani.

La vita ci aveva separati, a Conegliano eravamo tutti e due nella squadra di calcio dell'Enologia, lui terzino io sinistro; in porta c'era Davide Tommasi, umbro di Terni, scomparso alcuni anni or sono; poi alla metà degli anni '80 ci siamo rivisti e ogni volta che scendevo in Puglia mi fermavo per un saluto ed una chiacchierata.

In terra pugliese aveva trovato l'amore, si era sposato ed avuto dei figli di cui andava orgoglioso. Sul finire del secolo scorso aveva avuto un grave incidente che gli impedì di essere ancora autonomo per lunghi viaggi, ma in spirito è sempre stato presente ai nostri incontri e puntualmente telefonava per scusarsi di non poterci essere e pregava di salutargli i colleghi. Quest'anno sul finire di aprile è venuto con noi nelle Marche, ma solo all'ultima cena in quel di Fano: arrivò con la moglie, il figlio e la nuora. Era felice, allegro, orgoglioso del figlio e della nuora; è venuto a sedersi vicino a me ed abbiamo parlato e riso con Riccardo Ziglioli. Stava bene, aveva dei progetti, ci siamo salutati felici di aver trascorso una serena serata. Dopo un po' l'ho cercato al telefono, mi rispose che era all'ospedale. Io pensai fosse andato a fare una visita a qualche ricoverato, lui mi disse che mi avrebbe richiamato. Non l'ho più sentito. L'altra sera la ferale notizia. Ciao Cesare, sei il quindicesimo che è andato avanti. Ora siamo rimasti solo trentadue. Alla moglie Celeste, ai figli Erminio e Giorgio, le condoglianze dell'Unione ex Allievi.

Mario Azzano

## Carlo Zadra

Il 10 giugno scorso L'Eco di Bergamo titolava: "Grumello, addio a Zadra Padre del Brut e del Valcalepio".

Per noi, diplomati nel '59, è mancato un grande, intelligente e preparato collega ed Amico. Fra 17 giorni avrebbe compiuto 77 anni.

Nato a Tres (TN) era venuto a studiare a Conegliano dove si è diplomato enotecnico. Dopo una prima esperienza lavorativa alla cantina di Mezzocorona, fu catapultato nella Bergamasca, partendo con la valigia di cartone legata con lo spago, come a



lui piaceva argutamente raccontare quando ci si incontrava e si ricordava, in fugaci momenti di malinconia. Nella Bergamasca con impegno, determinazione e tanta voglia di far bene, si conquistò gloria e fama. Nel 1962 si sposò con la sua conterranea Celeste, fedele compagna che gli ha dato tre figli, fu la sua ombra, la sua collaboratrice, la sua consigliera e la sua infermiera.

Di lui ho un ricordo molto vivo. Correva l'anno 1984 e ci eravamo incontrati alla Scuola per il venticinquesimo di diploma; con lui, che era del corso B, non ci eravamo più visti; arrivò in ritardo e ci raggiunse al ristorante. Si aprì la porta della sala e si presentò "sono Carlo Zadra" e partì forte un applauso da tutti i numerosi presenti. Due anni dopo fu colpito da un ictus e dovette rallentare la sua attività; per i successivi 27 anni Carlo e Celeste sono una cosa sola, un amore immenso che consente al Carlo di continuare la carriera. Nell'aprile di quest'anno hanno festeggiato i 51 anni di matrimonio.

Anche se obbligato sulla sedia a rotelle ha sempre voluto partecipare ai nostri incontri annuali in giro per l'Italia e quinquennali alla Scuola. Aveva tanta voglia di fare e di dare, tanto che organizzò l'incontro del 2008, che si svolse tra il lago d'Iseo, Franciacorta e Bergamo, sicuramente uno dei meglio riusciti sia per i contenuti che per le visite tecniche e culturali. Carlo è andato avanti lasciando in tutti quelli che hanno avuto la fortuna di incontrarlo un grande vuoto e tanta tristezza in noi del '59. Era un grande e così resterà.

Alla moglie Celeste, ai figli Carlamaria, Roberto e Paolo, enologo a San Michele, le più sentite condoglianze dell'Unione ex Allievi.

Mario Azzano

## Bortolo Biancolin

Lunedì 4 novembre, dopo una lunga e grave malattia, Bortolo Biancolin ci ha lasciati all'età di 78 anni. Diplomato enotecnico nel 1956, si era subito trasferito in Toscana, prestando la sua



professionalità presso la Casa Vinicola Cecchi e la Cantina Sociale di Certaldo. In seguito aveva intrapreso la strada della libera professione, portata avanti per molti anni, insieme all'attività di un proprio laboratorio di analisi.

Lascia in noi un grande vuoto, ma anche il ricordo della sua bontà d'animo, della sua forza, del suo sorriso e dei valori che ci ha insegnato.

*I familiari e gli amici.*

## Catullo Cremonesi

Il nostro collega Catullo Cremonesi è venuto a mancare lo scorso 2 luglio



2013. Un caro amico, il Catullo, e un vero esponente della goliardia della nostra amata Scuola Enologica. Si era diplomato Perito Agrario nel 1948 e poi Enotecnico nel 1949.

Era il figlio della "siora Elisa", proprietaria del famoso ristorante "Da Hermes", proprio in centro a Conegliano e vi aveva trascorso qualche tempo di attività prima di lanciarsi nel suo percorso professionale.

Il suo primo impiego fu presso la Cantina Sociale di San Bonifacio, ove ritrovò il suo amico di studi, e poi di sempre, Arnaldo Galli.

La successiva tappa professionale fu a Limena, presso la storica ditta Garolla, e poi via a Roma, per un nuovo e impegnativo incarico: socio fondatore e direttore di Enoselezione.

Anni d'impegno ma anche di entusiasmo e di soddisfazioni professionali. Agli inizi degli anni '70 si trasferisce a Brescia, partecipando alle attività dello Studio di Analisi e Consulenza assieme ai colleghi Franco Ziliani e Cesare Ferrari.

Dopo alcuni anni, nel 1975, inizia la sua attività alla Berlucchi e partecipa in modo significativo al successo di questa Casa Vinicola nella veste del suo Direttore Commerciale. Trascinato dall'entusiasmo ma anche dall'impegno professionale e personale, vi lavora fino alla bella età di 75 anni.

Eh già, così era il Catullo! Si è poi ritirato, mantenendo passione e conoscenze nel mondo enologico italiano, per godersi fino in fondo la sua bella famiglia che andava crescendo di bellissimi nipoti.

Resterà nei cuori dell'amatissima moglie Anna, dei figli Lamberto e Donatella, dei nipoti ma anche di quanti lo

hanno conosciuto ed apprezzato per la sua rettitudine e per la sua contagiosa simpatia.

*Guido Veneziano*

## Renato Magris

Renato si è diplomato Perito Agrario nel '49. Conosciuto da tutti come "Neri" era proprio quello che si dice un buon ragazzo.

Renato e il fratello Dino avevano sposato le due sorelle di Amerigo Soler (anche questo ex allievo della Scuola Enologica). Ma quanti "bravi ragazzi" non ha sfornato la nostra amata Scuola?! Neri con Dino e il padre Regillo, di origine friulana (Malnisio vicino a Maniago), gestivano una officina meccanica con sede in Via D. Manin, vicino



alla Clinica De Gironcoli, trasferita poi a Sarano di Santa Lucia. Producevano principalmente nastri metallici inox per linee di imbottigliamento. Ricordiamo il viso di Neri, sempre bonariamente sorridente e un poco ironico. Il volto di un buono, intelligente e alla mano. È stato uomo laborioso, di cristallina onestà ed assoluta affidabilità; amato marito di Bruna ed amorevole padre di tre magnifici figli.

Ci mancherà moltissimo ma conserveremo di lui un ottimo ricordo.

*Franco De Rosa*

## Ferruccio Dall'Armellina

Così lo ricorda la figlia Cristina Falchetto Dall'Armellina, insegnante di lettere alla Scuola.

*Ricordo di un ex allievo.*

Amava il sole e guardare la sua vigna seduto sotto il noce. Quel posto da

anni era diventato uno spazio privato tanto amato, forse perché riassumeva il significato della sua avventura umana: nascere, dare frutto, ma anche ricordare e progettare il futuro. Ora la sua sedia è vuota e su quella vigna il suo sguardo non si perderà più tra i filari.

Ferruccio Dall'Armellina se ne è andato il 4 giugno scorso, stretto alla compagnia di una vita. Fra poco avrebbe compiuto novant'anni. Pochi sapevano che da tempo era ricoverato nel reparto di Lungodegenza dell'ospedale di Conegliano perché, come era nel suo carattere schivo, non gradiva si parlasse di lui. Papà aveva frequentato la Scuola Enologica di Conegliano e si era diplomato enotecnico nel 1946. Dopo il diploma aveva lavorato per alcuni anni all'Ispettorato Agrario di Treviso e per oltre vent'anni, fino al 1986, era stato direttore dell'ufficio Repressioni Frodi di Conegliano. Della sua scuola parlava spesso, nel 1966 fu uno dei relatori in occasione del II Corso Nazionale di aggiornamento per il 90° dell'Istituto e, anche se non amava partecipare ad incontri e declinava cortesemente gli inviti, il legame era perdurato negli anni ed era profondo come solo le persone riservate sanno mantenere. Qualche volta mi aspettava alla fine delle lezioni, gli piaceva passeggiare attorno all'edificio e ricordare, con un po' di nostalgia, i professori, i compagni, le aule.

Per tutta la vita, fino alla fine ha mantenuto forte la passione per il mondo della viticoltura e dell'enologia e quel mondo lo ha ricambiato facendo di lui un uomo appagato e realizzato nelle sue aspirazioni.



Il suo universo ruotava attorno a tre pilastri: la famiglia, il lavoro e la sua terra. È stato un padre rigoroso e poco incline alle carezze, ma ha saputo infondere nei suoi figli i valori in cui credeva: il senso del dovere, l'onestà e il coraggio.

Ci ha insegnato a procedere nella vita senza prendere scorciatoie, ad affrontare le inevitabili difficoltà a testa alta, a vivere la vita con dignità e riserbo. Per la famiglia ha dato tutto concedendosi ben poco e non con le parole, ma con le sue rinunce abbiamo capito quanto ci volesse bene.

Con tenacia e con passione ha svolto il suo lavoro, occupandosi di frodi alimentari, convinto che il suo modesto contributo potesse giovare alla salute delle persone. Papà aveva un alto senso delle istituzioni, nel suo lavoro non scendeva a compromessi e le persone che lo hanno conosciuto ricordano il suo carattere schietto e spigoloso, ma anche la sua generosità e disponibilità ad ascoltare e a consigliare chi era in difficoltà. Non si è mai vantato dei suoi successi, non ha mai cercato visibilità, era un uomo di terra che amava la solidità delle cose semplici, i gesti misurati e i sorrisi discreti, ma talvolta lo sguardo lo tradiva e allora l'azzurro degli occhi allagava il suo volto.

Non so se dall'altra parte ci siano viti da veder crescere, un noce sotto cui riposare, silenzi per pensarci, ma spero sia felice.

*Cristina*

## Massimo Faion

Il collega Sergio Rizzi ci ha comunicato la scomparsa di Massimo Faion inviandoci anche la foto ed un articolo



del Gazzettino. Lo ringraziamo per la collaborazione.

Dopo una lunga malattia l'8 ottobre scorso, è deceduto Massimo Faion, perito agrario diplomato nel 1980. Nativo di Aviano, dopo un periodo in cui aveva prestato servizio nell'Arma dei Carabinieri, aveva vinto il concorso di vigile urbano a Roveredo (PN) ruolo che ricoprì dal 1987 al 2007, prima di passare ad altro incarico nell'ufficio ambiente dello stesso comune. Alla moglie ed ai quattro figli le condoglianze dell'Unione.

## Gianpietro Zanetti (Ciopper)

Dopo lunga malattia si è spento a Conegliano Gianpietro Zanetti da tutti conosciuto con il nome di "Ciopper" dal nome del suo motorino. Dopo il diploma di enotecnico conseguito nel 1974, ha avuto varie esperienze lavorative sia in Cantine della Romagna



che come addetto al negozio di prodotti enologici "A. Marescalchi" a Conegliano. Ai familiari le condoglianze dell'Unione.

## Gianni Montalbano

Gianni, prima di ammalarsi, lo si poteva incontrare verso le undici, elegantissimo come al solito. All'angolo del semaforo di Viale Stazione a Conegliano intento a parlare animatamente con amici e conoscenti. Era brillante ed innamorato della sua città dalla quale si era allontanato subito dopo aver conseguito presso l'Istituto G.B. Cerletti il diploma di Enotecnico nel 1947.



La prima esperienza di lavoro, piuttosto drammatica, l'ha avuta presso un'azienda distillatoria del Trapanese fino alla sua chiusura provocata dal sequestro del titolare da parte della mafia siciliana. Rientrato in famiglia, alla metà degli anni cinquanta il dr. Nino Padovan lo volle con sé nella dinamica ditta Officine Meccaniche A. Padovan, che stava espandendosi con i suoi impianti enologici in Italia ed Europa. Gianni, sempre fedele alla Padovan, ha lavorato nel settore commerciale prima in sede e poi per una trentina d'anni ad Asti come agente per il Piemonte. Qui si era sposato ed era riuscito a guadagnarsi la fiducia delle più grandi aziende vinicole come Martini e Rossi, Cinzano, Gancia ecc. Tenacia, competenza, signorilità ed attaccamento ai propri ideali erano le doti per le quali era conosciuto e stimato. Nonostante fosse legato al lavoro, che ha svolto con passione ed entusiasmo, quando gli impegni lo permettevano ritornava a vedere le colline dove era nato e frequentare i compagni di gioventù con i quali aveva mantenuto una salda amicizia. Gianni è morto quest'estate a Conegliano dove ha abitato nell'ultimo periodo dopo il conseguimento della pensione.

*Dr. Giancarlo Bardini*

## Antonio Piazza

Il cuore di Antonio Piazza si è spento nella mattinata del 5 aprile mentre stava lavorando.

La sua morte improvvisa ci ha lasciati letteralmente sbalorditi. Lui, un atleta che ha militato in squadre rugby di serie A e in Nazionale. Un'ora prima di



mancare era in commissione di degustazione per i vini DOC. Antonio non è stato solo un campione nello sport ma, come ha ricordato Mosignor Zovatto, vicino di casa e amico di famiglia, è stato un campione nella vita. Autenticamente dedito alla famiglia, impegnato in parrocchia, tecnico validissimo nel condurre, assieme ai fratelli Giorgio e Stefano, l'azienda vitivinicola di famiglia. Vogliamo esprimere ancora una volta la nostra vicinanza alla signora Lucia, ai figli Matteo e Giulia e a tutta la famiglia Piazza.

*Orazio Franchi*

## Ugo Perencin

Si è spento a Conegliano, Ugo Perencin, medaglia d'oro Carpenè del 1964. Dopo il diploma di enotecnico ha iniziato la sua attività lavorativa presso la Cantina Sociale "Colli del Soligo". Dal 1976 fino all'inizio degli anni '90 è stato direttore della "Cardinal Spumanti" di Solighetto. Ai familiari le condoglianze dell'Unione.



## Piergiorgio Grava

Il 20 giugno è mancato Piergiorgio Grava, diplomato enotecnico nel 1955, sesto dei nove figli del senatore avvocato Carlo che fu presidente del Consiglio di Amministrazione della Scuola dal 1945 al 1965.



Dopo le prime esperienze lavorative alla Cantina Sociale di Barbarano Vicentino e alla fattoria Naldini-Bordoni di Gaggiano (SI) approdò all'Enopolio di Poggibonsi dove svolse per 35 anni la sua attività dirigenziale con fermezza, tanto da essere soprannominato dagli amministratori "carta vetrata". Raggiunta l'età pensionabile, non resistette al richiamo della terra natia e nel 1994 fece ritorno nell'amata Conegliano, dove era nato il 15 gennaio 1934, per dedicarsi agli affetti famigliari, alla montagna, agli Alpini ai quali era fiero di appartenere. Lo ricordiamo sempre pronto e disponibile a dare una mano, senza risparmiarsi. Lascia la moglie Maria e i figli Paola, Carlo, Enrico.

*Il fratello Giovanni*

## Piero Vettorel

Caro amico Piero, ti chiamavamo ironicamente ed affettuosamente Pierone, per la tua ragguardevole stazza. Si è concluso purtroppo il faticoso andare degli ultimi tempi, supportati dalla vicinanza della devota sorella Gianna e dalla fedelissima Maria. Era ancora giovanile, ironico, goliardico il tuo spirito. Censore anche sul comportamento di uomini, in definitiva, stupidi e gretti. "Castigat ridendo mo-



res". Il negozio d'oreficeria Vettorel era anche punto d'incontro degli amici. Dieci minuti di libera uscita, il tempo per un calice di Prosecco al Bacareto; il tempo per aggiornarci reciprocamente sull'ultima barzelletta. Riservato e geloso sulla tua vita privata, anche se ti compiacevi di farci intuire le tue doti di conquistatore. Diplomato nel 1949, sei stato bravo nel tuo impegno di enotecnico e direttore della Cantina Sociale di Conegliano, praticamente per tutta la carriera. Eri bravo anche con le mani nel Bricolage e riparazioni di pronto intervento. Mani d'oro, appunto, nonché cultore della buona lettura.

Con i tuoi colleghi, per anni, hai partecipato a manifestazioni e selezioni enologiche in commissioni d'assaggio. Convinto sostenitore della tua scelta di "single", di battitore libero. Forse, lasciace lo pensare, eri in fondo un po' timido, nonostante l'aspetto disincantato e disinvolto. Ci mancherai, Pierone. Ciao.

*I tuoi colleghi*

## Ezio Migotto

Buona strada Ezio.

Così lo hanno salutato numerosi i suoi scout in un caldo pomeriggio del luglio scorso.

Ezio, enotecnico 1969, è morto di infarto mentre stava riparando una condotta idrica vicino al campo scout Pinedo di Claut in Valcellina.

È morto in mezzo alle sue montagne che tanto amava e che aveva conosciuto da vicino come scalatore, aprendo numerose vie alpinistiche sulle Alpi Carniche e partecipando anche



a spedizioni extraeuropee. È morto mentre serviva la comunità che lo aveva visto impegnato dapprima fin dalla fine degli anni sessanta come caposcout, e successivamente dopo il terremoto del Friuli, come artefice della base scout di Andreis a "casa Traina", che gestiva da oltre vent'anni.

In questa casa immersa nel verde, ristrutturata mantenendo la tipologia architettonica, culturale e storica originarie ma dotata di tecnologie di risparmio e valorizzazione energetica, sono passati migliaia di giovani scout con molti dei quali Ezio ha mantenuto amichevoli rapporti nel tempo.

Ezio aveva una particolare disponibilità a rapportarsi con giovani, ed aveva scelto di dedicarsi a loro anche nella vita professionale: infatti dopo la laurea in Scienze Agrarie ottenuta all'Università di Padova, aveva deciso di fare l'insegnante. All'Istituto Tecnico Commerciale "Mattiussi" di Pordenone aveva anche ricoperto la carica di vicepresidente.

"Era convinto che investire sull'educazione fosse fondamentale per cercare di migliorare il mondo e che per vivere una vita felice bisognasse fare la felicità degli altri", così lo hanno ricordato i suoi colleghi dell'Agesci. Noi compagni di scuola diplomati nel 1969, lo ricordiamo anche come coordinatore della borsa di studio "diplomati del '69" che quando ha potuto, su sollecito degli amici ex compagni di scuola, ha anche personalmente consegnato.

Ci mancherà, nei nostri incontri, la sua calma, il suo arguto humor, ed il richiamarci bonariamente alla realtà fattiva con un "Eh bè, dove seo el problema?".

Alla zia Rita che lo ha amorevolmente cresciuto porgo anche a nome dei miei colleghi le più sentite condoglianze dell'Unione.

*Severina Cancellier*

## Urlico Cappia

Le cronache hanno ampiamente riportato la notizia della tragica e violenta scomparsa di Ulrico Cappia, enotecnico diplomato nel 1976, fratello di Cinzia, perito agrario del 1977 entrambi figli di Enrico Cappia insegnante di educazione fisica alla Scuola dal 1976 al 1984.

Riportiamo un ricordo dell'amico fraterno Gianni Grassi e della figlia Francesca, a cui l'Unione porge assieme agli altri suoi familiari, le più sentite condoglianze.

Cari Amici e Colleghi, non ritengo necessario raccontarvi quanto Ulrico abbia rappresentato professionalmente e come persona di grande etica e generosità per la nostra categoria.

Chiunque lo abbia conosciuto e si sia confrontato con lui sono certo proverà gli stessi sentimenti che esprimo con il mio dolore di fraterno amico.

Mi sento quindi di lasciare spazio solo al ricordo di sua figlia Francesca che



mi fa pervenire quanto leggerete sotto. Ciao Riri da tutti noi.

*Gianni Grassi*

"Quando non ci sono, comportati sempre come se io fossi qui con te". Questa frase mi diceva sempre mio padre quando le vicende familiari ci avevano portato distanti l'uno dall'altra. Ora dovrò ancora una volta far mio questo insegnamento, con la consapevolezza che non ci vedremo mai più, ma che lui mi sta "guardando" da lassù.

La sua improvvisa mancanza crea un vuoto interiore, profondo, dilaniante; nella mente si affollano tanti perché, tanta amarezza, ma anche tanti bei ricordi di momenti trascorsi insieme, tanti insegnamenti, tante esperienze vissute, tanti viaggi.

So che non potrò più chiamarlo, come sempre facevo, per raccontargli del mio lavoro, ma soprattutto della mia famiglia, dei suoi nipoti che tanto amava.

Tengo vivo il ricordo dell'ultima volta che ci siamo visti: lui che gioca tutta la mattina con Matteo e Luca (i miei figli) senza farsi prendere dalla fretta del lavoro o dall'assillante telefono; in quel momento era sereno, felice, semplicemente "nonno"; a loro ho detto "il nonno è in cielo, ha incontrato l'altro nonno, ha sicuramente portato del vino e insieme brindano!".

*Francesca Cappia*

---

*Abbiamo avuto notizia della scomparsa avvenuta due anni orsono di Giancarlo Della Puppa, diplomato perito agrario nel 1943 ed enotecnico nel 1948, di Celso Rocca diplomato perito agrario nel 1948 e di Giuseppe Vason enotecnico 1948 di cui riferiremo nel prossimo Notiziario.*

---

## I nostri familiari

Le nostre condoglianze a: Gerometta Domenico (enotecnico 1981) per la perdita della madre Maria Aida De Nardi. Briganti Franco per la perdita della moglie Flavia Canarutto. Gianni Marin per la perdita della madre Laura Migliorini ved. Marin. Giorgio Patrignani per la perdita dell'unico figlio Marzio.

# Le nostre pubblicazioni

## 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 Zoccolotto 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. 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*

## La Vite ed il Vino nella provincia di Treviso

di Angelo Vianello e Antonio Carpenè.

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

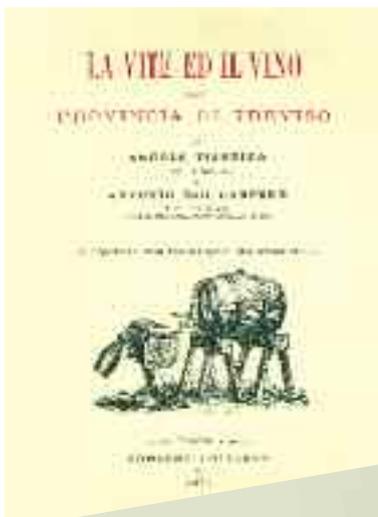
È la copia anastatica del libro pubblicato nel 1874 e che riportava i risultati di un'indagine sullo stato della viticoltura e l'enologia del trevigiano. Data la richiesta e la mancanza dei volumi, L'Unione ha provveduto nel 2011 alla ristampa di altre 100 copie. Il libro è accompagnato dalla interessantissima "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*

**Per l'acquisto di questi volumi contattare l'Unione Ex Allievi.**



Troverete questo manuale in vendita presso i negozi Enopiave; al laboratorio Michelet; al laboratorio Enochimico ex Allievi. Su ordinazione presso la nostra sede inviando un versamento anticipato di euro 25, comprensivo delle spese di recapito al Vostro indirizzo. Per acquisti in sede: euro 20.