

Anno 2014
N. 1

NOTIZIARIO



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



IN PRIMO PIANO

Convegno e Assemblea

Appuntamento il 18 maggio
in Aula Magna.

Il Convegno 2014 ricorderà
il contributo degli ex allievi al
miglioramento della piattaforma
ampelografia italiana.

Centocinquanta anni fa

si inaugurava la Scuola
di agricoltura di Francesco Gera.

Premio Internazionale alla carriera

al nostro medaglista Giuseppe
Grava.

I vini della Scuola

Presentiamo Aida, Libiamo,
il liquoroso ed il passito.

Editoriale

Scusate il ritardo con cui a molti di voi è stato recapitato il Notiziario 2/2013. Non è dipeso da noi, che abbiamo provveduto alla spedizione già dai primi di dicembre, bensì dalle Poste Italiane, che per molti giorni non hanno rintracciato il plico contenente i Notiziari destinati a Conegliano.

Siamo arrivati al paradosso che tutti anche in Puglia lo avevano ricevuto ed a Conegliano da cui è partito è stato recapitato a cominciare dalla fine di gennaio. Abbiamo reclamato con le Poste (raccomandata r/r), ma la risposta che ci è arrivata non è stata soddisfacente. Praticamente ci dicevano che loro non potevano fare niente visto che per il modo di spedizione (stampe) non è possibile verificarne la tracciabilità. Peccato che in allegato al Notiziario ci sono anche i bollettini di versamento per le vostre offerte, e, si sa noi viviamo grazie al vostro contributo anche economico.

Vi ricordo comunque che il Notiziario viene messo sul nostro sito, per cui chi non lo avesse ricevuto lo può visionare su **www.exallieviscuolaenologica.it**. Nel sito troverete anche molte utili informazioni relative alla nostra attività.

Archivio dell'Unione. Stiamo continuando nella raccolta di materiale fotografico relativo a ricordi del periodo scolastico o agli incontri di classe successivi al diploma. Sarebbe nostra intenzione ampliare anche l'archivio relativo alle cosiddette "attività collaterali" quali gli incontri sportivi, sia di calcio che i giochi studenteschi di atletica, e naturalmente tutto quanto concernente la goliardia sempre presente tra gli studenti della nostra Scuola. Abbiamo poche foto relative alle feste organizzate dal "Comitato Enotria" come i famosi i veglioni "dello Stroppolo" e "dell'Enotecnico". Anche la raccolta delle "tessere" è ancora incompleta: vi invito pertanto ad inviare materiale sotto forma di testi o fotografie all'indirizzo di posta elettronica, **exallieviscuolaenologica@gmail.com**.

*Un sentito augurio
di Buona Pasqua!*



NOTIZIARIO

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

SOMMARIO

- 1** Editoriale
- 3** 34° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione
- 4** Come eravamo...
- 6** Incontri di Classe
- 8** I restauri dei libri del 2014
- 9** La Goliardia
- 10** Vino e poesia
- 12** Libri di ex allievi
- 13** 150 anni fa il seme della Scuola Enologica
- 14** Riconoscimento internazionale a Giuseppe Grava
- 15** Un grazie a...
- 16** Il Museo Manzoni
Il restauro dei libri della biblioteca in ricordo di Mario Segat
- 17** I ragazzi di Intercultura in visita alla Scuola
- 18** Borse di studio Condifesa 2013 intitolate a "Flavio Bortolato"
- 19** Concerto dell'Enocoro
- 20** I vini della Scuola
- 22** I laureati dal 10/06/2013 al 09/12/13 e le loro tesi
Attività del Cirve
- 24** Notizie Tristi
- 27** Un ricordo...
Il professor Giovanni Stabile
31 maggio 1964
- 28** L'angolo dei libri

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

exallievenologia@gmail.com
www.exallieviscuolaenologica.it

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 Felleto (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)

dato che la rubrica del Notiziario relativa alla "Goliardia" comincia ad essere carente di materiali nuovi. Le foto devono essere inviate in formato JPG con buona risoluzione, vi chiedo anche di indicare, se possibile, i nomi delle persone rappresentate ricordandovi di registrare i testi utilizzando Word 97-2003. Sempre allo stesso indirizzo sono da inviare anche eventuali altri materiali da inserire nel Notiziario (aneddotti, poesie) o anche la semplice triste comunicazione della perdita di un collega. Siamo convinti che tutti questi moderni strumenti che stiamo adottando, anche se comportano un maggiore impegno da parte nostra, siano molto utili per la vitalità della nostra Associazione. Per ultimo vi invito a partecipare numerosi come sempre al nostro Convegno annuale, che come ormai da qualche edizione, si incentra sull'approfondimento di alcuni aspetti relativi alle attività di ex allievi per finire nella sua seconda parte, con una simpatica e genuina "sarabanda": come dire siamo persone serie e nella vita sappiamo farci valere, ma rimaniamo sempre "gli studenti dell'Enologia".

Severina Cancellier



Una bella foto di Italo Roncador, ex allievo diplomato nel 1963, scomparso 5 anni fa, che sarà ricordato nel prossimo Convegno.

SOSTEGNO ALL'UNIONE

Per i vostri versamenti a sostegno dell'Unione utilizzate l'allegato bollettino postale. Se per caso lo aveste 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

34° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione

IN PRIMO PIANO

L'incontro avrà luogo domenica 18 maggio 2013 nell'Aula Magna della nostra Scuola Enologica.

L'occasione dell'argomento trattato quest'anno, è data dal 5° anniversario della scomparsa di Italo Roncador ex allievo diplomato nel 1963, che ha svolto la sua attività sperimentale presso l'Istituto di San Michele all'Adige. Il suo lavoro ha prevalentemente sviluppato la selezione clonale e la valorizzazione delle nuove varietà di vite ottenute da Rebo Rigotti, ex allievo diplomato perito agrario nel 1927. Altri ex allievi si sono occupati del miglioramento genetico della vite, e la loro attività ha portato alla attuale base ampelografia italiana: un nome su tutti Italo Cosmo. Ho coinvolto perciò due esperti della materia Angelo Costacurta ed Umberto Malossini. Angelo Costacurta è stato per molti anni direttore della sezione di Ampelografia e Miglioramento Genetico all'ex Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano. Umberto Malossini si può definire "allievo" di Italo Roncador ed è ricercatore presso la Fondazione E.

Mach di San Michele all'Adige. Durante il Convegno avrà luogo la riconsegna alla biblioteca di un antico volume restaurato grazie alla sensibilità della famiglia Segat che ricorda così, assieme alla Borsa di Studio, il congiunto ex allievo Mario Segat scomparso nel 2009. Come leggete a pag. 14 anche la ditta Gianotti, di proprietà di Lilia Gianotti, figlia di un ex allievo, Luciano che ha frequentato la nostra Scuola negli anni '40, ha voluto ricordare il congiunto con l'offerta di un restauro. Come sempre nella parte finale del Convegno verrà fatta la consegna delle medaglie d'oro, Carpenè e Ronchi; delle borse di studio istituite dai "Diplomati 1969" che così onorano i compagni di classe che non ci sono più, dalla famiglia Segat in memoria di Mario. Quest'anno si è aggiunta anche la Borsa di Studio della famiglia Castellarin in memoria di Fabio. La consegna dei distintivi d'onore ai colleghi che festeggiano 25 - 50 - 60 e 65 anni di di-

Programma Domenica 18 maggio 2014

Ore 9,00

Registrazione dei partecipanti nell'Atrio della Scuola Enologica.

Ore 9,30

Assemblea Generale Ordinaria.

Ore 10,00

34° Convegno Unione ex Allievi. "Ex Allievi ed il miglioramento genetico della vite".
Saluti delle autorità.

Dr. Angelo Costacurta: *"Gli ex allievi della Scuola Enologica di Conegliano nel miglioramento della base ampelografia italiana"*.

Dr. Umberto Malossini: *"Le attività di miglioramento genetico della vite di Rebo Rigotti e Italo Roncador a S. Michele all'Adige (Trento)"*.

Ore 11,30

Consegne: Medaglia d'oro Antonio Carpenè; Medaglia d'oro Vittorio Ronchi; Borsa di studio "Ex allievi del '69"; Borsa di studio "Mario Segat"; Borsa di studio "Fabio Castellarin".

Riconsegna dei volumi restaurati dalla famiglia Segat e dalla famiglia di Luciano Gianotti.

Consegna distintivi d'onore agli ex allievi che celebrano 25, 50, 60 e 65 anni di diploma.

Ore 12,30

Brindisi alla Bottega del Vino.

Ore 13,00

Pranzo al ristorante "Enrica Miron" (Relais Le Betulle).

ploma conclude il Convegno con una nota di autentico colore goliardico. E dopo un brindisi alla Bottega del Vino, tutti a pranzo al Ristorante "Enrica Miron" (Relais Le Betulle).

Severina Cancellier

Convocazione della Assemblea Generale Ordinaria.

È indetta la Assemblea Generale Ordinaria dell'Unione ex Allievi della Scuola Enologica di Conegliano, presso l'Aula Magna della Scuola. Si terrà in prima convocazione Sabato 17 maggio 2014 alle ore 20.00, ed in seconda convocazione il giorno Domenica 18 maggio 2014 alle ore 9,15 per discutere il seguente Ordine del giorno: Relazione della attività svolta nel 2013; Esame ed approvazione del Rendiconto Economico dell'anno 2013; Varie ed eventuali.

In seconda convocazione l'Assemblea è valida indipendentemente dal numero di partecipanti.

Adesioni.

Per motivi organizzativi Vi preghiamo di farci pervenire per tempo (non più tardi del 15 maggio) la Vostra adesione ai seguenti recapiti:

fax **0438 451468**

e-mail: **exallievenologia@gmail.com**

telefono **0438 451464**

(Massimo Simonetti, orario di ufficio), specificando: **il nominativo dell'ex Allievo, se si ferma a pranzo e con quante persone.** Il contributo comprensivo per il pranzo è fissato in Euro 50 per ex Allievo ed Euro 30 per familiare o accompagnatore.

Ricordiamo che tutte le attività della Associazione vengono finanziate con il contributo volontario degli ex allievi più sensibili, che sono purtroppo una esigua minoranza. Nella quota per il pranzo dell'ex Allievo sono comprese quindi anche gli oneri che dobbiamo sostenere per l'organizzazione del Convegno. Pertanto ci rivolgiamo a coloro che parteciperanno senza fermarsi al pranzo, per chiedere comunque il versamento di un tributo volontario.

Come eravamo...



1.

1. I diplomati 1964 in visita alla ditta Garbellotto.

Da sin. accosciati: Antonio Alberti, Alessandro Bettagno, ?, Bruno Pasini, Giancarlo Lenotti, Giancarlo Zanel, Gaetano Pasqua di Bisceglie, Salvatormaria Lodde, Fulvio Battistuzzi. Prima fila in piedi: preside Aurelio Moretti, prof. Antonio Basso, Daniela Cappellaro, l'ospite Piero Garbellotto, prof. Dionisio Castellarin, prof. Sante Bordignon, Giuseppe Geronazzo, Giancarlo Moretti, Paolo Pietro Ongaro. 2° fila: Luciano Trezza, Mario Segat, Sergio Damasco, Maurizio Merlo, Eligio Milanese, Federico Bonomo,

Alvaro Filippi, Sante Zorzi, Carlo Bonuzzi, Andrea Comacchio. 3° fila sulla prima fila di botti: Mario Magurano, Silvano Lorenzini, Ugo Perencin, Italo Casorzi, Giovanni Melandri, Giuseppe Veneziano, Paolo Posocco. 4° fila: Giovanni Bignucolo, Hubert Romaner. 5° fila: Mario Ceradini, Luigi Varaschin, Ivano Cecilian, Alvano Moreale, Luigi Andreoli, Gabriele Scamperle, Gigi Picciau, Pantaleo Provenzano, Roberto Dalla Riva. 6° fila in piedi sulla seconda fila di botti: Aldo Rebuli, Danilo Poletto, Mosè Bonomelli, ?, Giuseppe Durante.



2. 25° Convegno Nazionale Enotecnici, Conegliano

1970. Gruppo di ex allievi con l'on. Mario Ferrari Aggradi, da sinistra: Piero Sartorello, Violi Renzo, Angelo Nardi, X, Luigi Vellani, Gibertoni Emilio?, Ferrari Aggradi, Morlini Giuseppe, Sacchetti Azio, Maso Angelo, Antonio Dal Bianco.

3. Teatro Accademia Conegliano "Veglione dello Stroppolo" 1962.

Da sinistra, in basso: Savelli Carlo, Cuzzuol Pietro, Merlo Franco. In piedi: Zottini Lorenzo, Maccari Pietro, Cappellari Maurizio. Sullo sfondo, a sinistra: Damian Davide, Piazza Lamberto; a sinistra Rossi Ennio.



4. La rituale foto davanti alla Scuola dei partecipanti al Corso Nazionale di aggiornamento per Enotecnici. Conegliano 13-25 giugno 1966.

Si riconoscono da sinistra. Seduti, prima fila Tiziano De Stefani, Luigi Parri, Pietro Montanari, X, Eliseo Bisol, Gianpietro Meloni, Davide Tommasi, Giuseppe Valentini, Franco De Rosa, Angelo Nardi. Seconda fila: Franco Dassiè, X, X,

Giuseppe Turco. In piedi: X, Pietro Doimo, Narciso Zanchetta, il preside prof. Aurelio Moretti, X, Sergio Casagrande, Luigi Valle, Piero Vettorel. Fila superiore: Alberto Maset, Pietro Bisso, X, Antonio Dal Bianco, Valeriano Bortolin, X, X, il prof. Pietro Colussi, Alberto Fabbro, Vidotto, X, X, X, Eugenio Paladin, X, X.

Incontri di classe



40° diploma

Ecco il casello di Ferrara Sud, tra poco sono a casa.

Mi suona il telefono: "Ciao Gigi, mi sono dimenticato qualcosa?"

"No, no, volevo solo dirti di scrivere due righe sulla giornata di oggi". Già, devo precisare che stavo tornando dalla scuola di Conegliano dove abbiamo festeggiato l'anniversario del nostro diploma.

"Ma Gigi io sono in difficoltà, non so cosa dire!"

"Dai, dai, Gulli, fa parlare il cuore. Ciao!"

Fa parlare il cuore, è vero, quando parli della Scuola deve parlare solo il cuore. Ci siamo trovati per i quaranta anni di diploma. Quaranta sono tanti ma i miei compagni sono sempre gli stessi. I sorrisi, le battute, quel dolce calare dialettale che mi è tanto caro, gli scherzi e soprattutto i ricordi. Le giornate sui banchi, i professori una volta temuti ed oggi considerati da noi tutti pilastri della nostra gioventù, le interrogazioni fuori programma, il preside Moretti chiamato da noi tutti confidenzialmente Aurelio che ci co-



In fila da sinistra: Roberto Zanardo, Giovanni Piasentin, Ezio Martin, Carmine Patella, Elio Ronchi, Gianpaolo Gulinelli, Marilisa Marcon. Dietro da sinistra: Giancarlo Botter, Luigi Cigaia, Pietro Zorzetto, Arcangelo Venturin, Pietro Dragoni, Danilo Ferraro, Antonio Spinazzè, Mosè Barbon, Giancarlo Bettarel, Paolo Lenotti, Luciano Cescon, Francesco Santimaria, Gianni Zatti.

nosceva personalmente uno per uno, le passeggiate fin su al castello e anche gli amici che purtroppo non ci sono più. Eravamo in 29 ed abbiamo fatto una festa con i fiocchi. Mi viene un piccolo rammarico: io frequentavo la sezione A e poco conoscevo i colleghi della B. Oggi vorrei averli conosciuti meglio perché molto spesso

quando li vedo non ricordo i loro nomi: scusatemi amici miei. A parte questo è stata veramente una bellissima giornata terminata con un brindisi al castello. Con il calice in mano ci siamo promessi di incontrarci tutti gli anni perché l'intensità di questi momenti è davvero unica e bisogna viverla il più possibile.

Gianpaolo Gulinelli

10° diploma

Gentilissima Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia, spero di fare cosa gradita ad inviarLe una foto di gruppo che ci ritrae durante il viaggio organizzato lo scorso luglio per festeggiare il 10° Anniversario di diploma del corso 6° AVT (1997-2003). La "rimpatriata" si è svolta in Toscana negli splendidi scenari delle colline del Chianti, dove dopo la Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, ho trovato occupazione come Enologo presso le Cantine Melini Spa. Colgo l'occasione per complimentarmi per il Vostro Notiziario. Cari Saluti.

Alessandro Zanette



Da sinistra verso destra indico i nomi dei miei compagni presenti quel giorno: Fabio Basich, Patrick Tomè, Alessandro Zanette, Stefania Casagrande, Marco Spagnol, Andrea Saccon, Luca Peruzzo (dietro).

PROSSIMI INCONTRI DI CLASSE: 30°, 40°, 45°

Si comunica che il giorno 17/05 ci sarà l'incontro dei diplomati nel 1974 e nel 1979. Chi fosse interessato al ritrovo per il 40° può contattare Massimo Simonetti al cell. 349 4204369. Per il 35° anniversario contattare Gian Luigi Zaccaron al cell. 340 0805673. Naturalmente mi auguro che ci vedremo

anche il 18 maggio al Convegno dell'Unione, in quell'occasione festeggeremo anche il 45° anniversario dei diplomati nel 1969. I referenti incaricati di organizzare l'incontro sono: Adriano Amadio tel. 0438 62405, cell. 348 8546723; Luigino Granziera tel. 0438 410068, cell. 347 5974378.



Foto sopra: i diplomati del 1974, in ordine sparso, in Aula Magna in occasione del loro 35° anniversario.



Foto a lato: i diplomati 1969 posano in occasione dell'incontro per il 40°. In primo piano Luigi Anghileri; da sinistra in prima fila: Adriano Amadio, la preside Damiana Tervilli, Severina Cancellier, Hiarusca Martellato, Damiano Stramare, Francesco D'Alessandro, Giuseppe Picci. In seconda fila: Cesare Menghini, Luigino Granziera, Ferruccio Deiana, Antonio Borgia, Giancarlo Sacchet, Ugolino Schenato, Raffaello Carpenè; dietro: Adriano Chisini, Enzo Galetti, Domenico Geronazzo, Guido Veneziano, Antonio Scandolo, Sergio Ghidorsi, Ezio Migotto. Antonio Borgia ed Ezio Migotto purtroppo non saranno con noi.



I diplomati del 1979 in occasione del 30° anniversario. Da sinistra, prima e seconda fila: prof. Maurizio Mangiameli, Paolo Miotto, Riccardo Lorenzet, Gianni Camerin, Adriano Della Bruna, Renato Lot, Laura Botteon, Corrado Toffoli, Mauro Gava, Loris Dall'Acqua, Gianluigi Zaccaron, Sonia Pighin, prof. Laura Cettolin, Pietro Lovison, Renato Manera, Luigi Camerotto, Luigi Roma, Stefano Restante, Oliviero Ros, Dante Francescon, Lorenzo Bernardi, Michele Cester, Alessio Borean, Celso Celotti, Primetto Quaranta, prof. Adelchi Lot, Danny Muraro. Dietro: Enzo Pivetta, prof. Dino Carpenè, Cesare Tocchet, Angelo Pighin, Carlo Morettini, prof. Michele Chiole, Enrico Prandi, Stefano Zucco, Luciano Larese, Lorenzo Fantuzzi.

I restauri dei libri del 2014

L'Unione ha una sia pur piccola biblioteca comprendente anche pubblicazioni abbastanza vecchie che, causa probabilmente i numerosi traslochi della sede, abbisognano di essere sistemate. Dato che le nostre risorse non sono elevate abbiamo cominciato nel 2013 la sistemazione di alcune annate della Rivista della Scuola. Ricordiamo che la Rivista ha iniziato le pubblicazioni nel 1877, è stata sospesa nel 1917, ripresa nel 1948 a cura dell'Unione ex Allievi e di nuovo sospesa nel 2013, come riportato a pag. 21 dello scorso Notiziario.

Il restauro 2013 ha interessato le seguenti annate:

Rivista di viticoltura ed enologia italiana

diretta dai proff. Cavalieri, Cerletti e Carpené. Serie II - Volume II - **anno 1878**. Conegliano Tipografia Cagnani 1878;

Rivista di viticoltura ed enologia italiana

diretta dai proff. Cavalieri, Cerletti e Carpené. Serie II - Volume IV - **anno 1880**. Conegliano Tipografia Cagnani 1880;

Rivista di viticoltura ed enologia italiana

diretta dai proff. Cavalieri, Cerletti e Carpené. Serie II - Volume V - **anno 1881**. Conegliano Tipografia Cagnani 1881;

Rivista di viticoltura ed enologia italiana

diretta dai proff. Cavalieri, Cerletti e Carpené. Serie II - Volume VI - **anno 1882**. Conegliano Tipografia Cagnani 1882;

Rivista di viticoltura ed enologia italiana

diretta dai proff. Cavalieri, Cerletti e Carpené. Serie II - Volume X - **anno 1886**. Conegliano Tipografia Cagnani 1886.



Per il 2014 abbiamo individuato e consegnato alla ditta Gianotti di Salorno (BZ) i seguenti volumi:

Enzo di Cocco - **Economia Agraria** (donato da Olimpo Gosen);

Cettolini Sante - **Cenni sulla vita e sulle opere di Francesco Gera**, 1896;

Annali della R. Scuola di Viteicoltura e di Enologia in Conegliano. Anno I, 1892, Fascicolo I (2 copie), Fascicolo II.

Antonio Sannino - **Trattato di Enologia**, 1906, Vol. I, II, III.

Per il restauro di libri conservati nella Biblioteca della Scuola nel 2014 sono state scelte le raccolte di documenti manoscritti:

Regolamenti veneti boschi comunali 1475 - 1699

a carico della famiglia Gianotti;

Regolamenti veneti boschi comunali 1777 - 1796

a carico della famiglia Segat.

Il primo verrà restaurato dalla ditta Lilia Gianotti in memoria del padre Luciano ex allievo della Scuola, ed il secondo dalla famiglia in memoria dell'ex Allievo Mario Segat.



Foto sopra:

Regolamenti veneti boschi comunali

1777-1796 Miscellanea.

Biblioteca della Scuola Enologica.

Foto a lato:

Cettolini Sante, Cenni sulla vita e sulle opere di Francesco Gera.

Biblioteca dell'Unione Ex Allievi.

Una inedita fotografia relativa alla festa goliardica degli studenti della Scuola svoltasi oramai oltre novant'anni orsono che prevedeva la discesa dai Pascoli delle automobiline senza motore ed immortalata dal disegnatore Achille Beltrame si meritò la prima pagina de "La Domenica del Corriere". Qui le automobiline trainate da un carro stanno probabilmente raggiungendo il punto di partenza. Lo studente che si vede in primo piano è Antonio Maccari, classe 1902, zio di Pietro Maccari che ci ha fatto avere la foto. Ha frequentato la Scuola, ma non si è diplomato perché il giorno degli esami ha preferito... seguire la fidanzata!

2 dicembre 1929.
Sfilata a Conegliano. Festa delle matricole degli studenti di enologia.



IL CANTO DEGLI EX ALLIEVI

Enotria mia

*Sento la nostalgia
del passato
E della vecchia scuola
che ho lasciato
Non ti potrò scordar
Enotria mia
E in questa notte stellata
La mia serenata
Io canto per te.*

*ENOTRIA mia
ENOTRIA cara
Tu sei la stella
Più bella e rara*

*Quando ti penso
Vorrei tornare
Agli anni belli
E poi brindare*

*ENOTRIA, ENOTRIA mia
Lontan da te
Non si può star*

*Quando ti penso
Vorrei tornare
Agli anni belli
E poi brindare!
CIN – CIN !!!*



19 maggio 2013 Al ristorante Kiri il maestro Roberto Morandin dirige l'improvvisato coro che esegue sull'aria di "Romagna mia" "Enotria mia" elaborata dai diplomati 1963. Interpreti: Dino Pagotto, Domenico Sandri e Severina Cancellier.

Vino e poesia

Vino e poesia si sa sono strettamente legati, e tutto può diventare pretesto per verseggiare liberamente: un incontro tra amici, una gita in compagnia, un disincantato sguardo sul mondo circostante. Inauguriamo questa rubrica che spero si avvarrà progressivamente dei vostri interventi, che verranno pubblicati... a discrezione della redazione.

Per prima una poesiola del nostro compianto Bepi Morandin. È senza titolo ed è stata scritta da un giovane Bepi il 29 aprile 1986, forse nel periodo dello scandalo del metanolo. È in dialetto ma penso che la capirete tutti.

Bevar el vin de un produtor onesto
L'è vardar nei oci na bea tosa, e scoprìrghè
I coeori de l'aurora e de l'arcobalen.
Prà dea Val un giorno co l'azuro;
San Marco col voo dei coeombi, le Tre Cime, tute spruzà de neve.
Bevar el vin de un produtor onesto
L'è trovarse in toea, a far fiò
L'è ciamar pan e vin. Le schene al vento,
la sera dea befana, dopo l'avemaria.
Bevar el vin de un produtor onesto
L'è andar in zima ai Loff e là magnar
Un bocon de formai scaldà su la graea.
Co le bronse de pin.
L'è cantar la canzon dei alpini
L'è stenzar la man de un vecio contadin
L'è incantarse a vardar fiorir de primavera
Le rive del Ruio.
Bevar el vin de un produtor onesto
L'è tante robe ancora, che mi no ve so dir:
Gnent a che far co quatro zarlatani
Che par gusto de ndar in Lamborghini
In n'afato scambiar tuti quanti
Par na torva masnada de asasini.

Bepi Morandin - Enotecnico

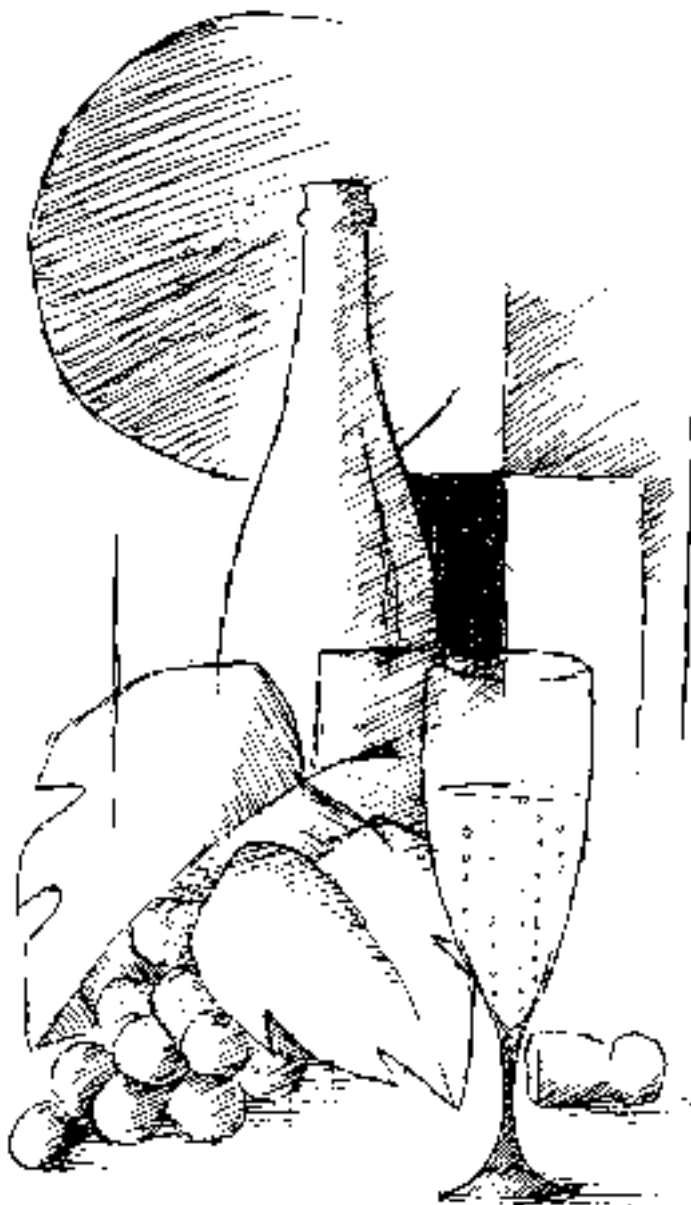


A metà strada tra la poesia e la goliardia reiterata nonostante l'avanzare degli anni, questo scherzoso invito di Pino Zardetto ad alcuni amici, per degustare i loro vini, rigorosamente rossi, e stare in allegra compagnia.

Spumante

di Franco De Rosa

*Top!
Salta il tappo.
Massimo apice
di una parabola d'amore.
La breve spuma
diffonde afrore e,
in superficie,
una corona
di bollicine.
Dal fondo del calice,
elegante,
dal sottile gambo
(come slanciata caviglia di fanciulla)
salgono fontanelle continue
di lucenti, gioiose
trasparenti perline.
Momento di distensione;
voglia di leggerezza
tra amici
desiderosi per un attimo
di dimenticare.
È privilegio.
È antidoto necessario
al sottile veleno
della brama di possesso
che tutto ammorba.
Top!
Sommessa, contenuta,
gioiosa esplosione.
Colorati fuochi d'artificio
per pochi istanti
illuminano il cuore
stanco.*



VARIE

Due simpatiche poesie di Ferruccio Digito, enotecnico, poeta e scultore del legno, che quest'anno avrebbe festeggiato il 65° del diploma.

Se fossi un cane

di Ferruccio Digito

*Se fossi un cane da salotto,
sarei certamente fortunato:
ben accudito, contento e beato,
anche se da povero bassotto.*

*Preferirei però esser randagio,
chè la libertà ha un gran valore,
specie nel periodo di calore.
Ci compenserebbe, certo, il disagio.*

*Gradirei pure essere bastardo:
un incrocio: da poco o niente,
ma certamente più intelligente
di uno di razza spesso testardo.*

*E poi ..., pensa la soddisfazione
per me, esser libero nell'esercizio
di alzar la coscia e far il servizio,
sulla gamba ad un possibile padrone.*

Vino di Frascati

di Ferruccio Digito

*Già, la incontrai la prima volta,
al Piano Bar di via Turati,
ove il gustoso vin di Frascati,
ci fece far del cervel giravolta.*

*Infatti da due, ci siam trovati
in quattro. I due normali
e, due aggiuntivi anomali,
etilati *folli, scalmanati;*

*che cantavano, ballando disinibiti,
con mosse a dir poco sconvenienti.
Talchè tutti rimanevano allibiti.*

*Noi normali ci siam dissociati
prendemmo Tram e ... via scappati.*

Tutto ciò per colpa del vin di Frascati.

*ubriachi

Libri di ex allievi

Altri Tempi - Caffè, osterie e cartoline di una volta a cura di Mario Anton Orefice, 101 pagine, ed. Villaggio Grafica, Noventa Padovana, **Euro 9**

È un libro tascabile che raccoglie i profili di oltre 100 locali pubblici di Conegliano e tante immagini d'epoca, anche inedite.

Nella pubblicazione fresca di stampa, per ognuna delle osterie, trattorie, caffè c'è un breve profilo dell'esercizio, condito, non di rado, da aneddoti curiosi sull'oste o su particolari clienti come Toni Britola (coltello) che frequentava l'Osteria al Doppio Litro, in via Vecchia Trevigiana, che aveva militato nel corpo degli Arditi e che per questa ragione si vantava di non temere nessuno. Raccontava di avere i denti consumati per colpa del pugnale che aveva stretto fra i denti in numerosi agguati e per questo era stato soprannominato ironicamente Toni Britola. Sull'Osteria al Foro Boario si racconta di uno spazzino che, dopo aver raccolto gli escrementi lasciati dalle bestie del mercato, scendendo dal ponte di San Martino a gran velocità con il triciclo munito di cassone, abbia improvvisamente perso il controllo del mezzo e sia entrato a tutta velocità nel locale spargendo sul pavimento il "profumato" carico. Dopo la disastrosa caduta, ordinò all'oste un quarto di vino per riprendersi dallo spavento. Gustosissimo il capitolo che riguarda i soprannomi con decine di personaggi caratteristici a cominciare da Pesavento, così chiamato per la precisione con cui usava la bilancia nel suo negozio di alimentari. Oltre a Mario Anton Orefice, giornalista e scrittore, ha offerto un importante contributo storico il professor Luigino Baldan. Hanno fornito immagini e aneddotica anche Umberto Buongiorno, Silvana Bottecchia, Mauro Fumagalli, Augusto Gallonetto, Franco Granziera, Alessandro Lessi, Fabrizio Maset, Giuseppe Palugan, Bruna Saviane e Milena Zago.

Mario Anton Orefice



Tra il Piave e il Soligo - Né vincitori né vinti di Bepi Orlandi 126 pagine, Biblioteca dei Leoni, Noventa Padovana, **Euro 13**

È il nono libro di Bepi Orlandi, enotecnico del 1944. Riportiamo alcuni stralci della presentazione del libro.

"Tra il Piave e il Soligo è un grande affresco autobiografico dei luoghi della giovinezza e della maturità dell'autore, un quadro puntuale e bellissimo del Veneto che la memoria difende dal degrado e dall'abbandono, scritto non solo con la precisione dell'osservatore attento ma con le competenze del professionista con la passione di chi è innamorato della natura. E, attraversando i luoghi, Orlandi ricompone anche le vicende dolorose e tragiche dell'occupazione nazista dopo l'8 settembre, raccontando con il piglio del narratore episodi personali e particolari inediti delle violenze degli ultimi mesi di guerra e dei molti morti nella zona tra il Piave e il Soligo. Autore veneto consolidato di storie sempre ambientate in regione e con particolare attenzione alla zona che abbraccia l'area allargata di Treviso, ha pubblicato diversi libri, anche di natura storica, in chiave sempre di "testimone oculare" che racconta ciò di cui è stato protagonista diretto, anche con l'intenzione di documentare e sfatare le verità ufficiali di comodo.

Nel caso del nuovo libro "Né vincitori né vinti" è il sottotitolo della tragedia che va dall'8 settembre 1943 al 29 aprile 1945, che Orlandi ricostruisce in queste pagine intense con la sua capacità di immediato coinvolgimento rispetto alle vicende e ai personaggi e di grande suggestione rispetto ai luoghi e alle atmosfere".

Paolo Ruffilli



150 anni fa il seme della Scuola Enologica

Il problema della istruzione agraria volto al miglioramento delle produzioni, era dibattuto nel coneglianese sin dalla metà del 1700, alla Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano ad opera di Caronelli, Zambenedetti ed altri in diverse sedute della stessa. Verso la metà dell'800 la problematica della istruzione agraria venne ripresa e sostenuta da Francesco Gera, medico ma anche apprezzato agronomo. Nato nel 1803, egli aveva infatti pubblicato già nel 1829 il "Saggio della trattura della seta" un volume di ben 463 pagine e nel 1834, a soli 31 anni, il "Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura" "Edizione in 8° grande. Testo, tomi 26 in 15 volumi – Tavole vol. 4", oltre ad altre pubblicazioni varie di materie agrarie.

Come scrive Sante Cettolini "fin dal 1939 il Gera si occupava dell'educazione popolare e del come doveva essere impartita... il suo concetto fondamentale era che il giovane, che voleva darsi all'arte dei campi, ne doveva succhiare, quasi col latte materno, l'amore e l'attitudine".

Nel 1853 Francesco Gera trattò, con un progetto completo e dettagliato, l'argomento della necessità di istruire i giovani nelle scienze agrarie.

Il progetto partiva dai rudimenti insegnati in maniera semplice nelle scuole elementari inferiori ed approfonditi successivamente nelle scuole elementari superiori. In queste ultime egli proponeva di adottare un catechismo agrario illustrato da disegni intercalati con il testo, articolato in tre parti. La prima comprendeva l'insegnamento degli elementi della geologia e della chimica agraria; si passava poi alla fisiologia ed alla patologia applicata all'agricoltura; l'ultima parte trattava l'istruzione pratica della coltivazione, l'avvicendamento delle colture, forma e uso degli strumenti agricoli e l'allevamento degli animali.

Suggeriva poi di far svolgere dei compiti scritti su tali argomenti, in modo che il giovane imparando a scrivere

imparava anche i rudimenti dell'agricoltura razionale.

In ogni capoluogo di provincia doveva sorgere poi una vera scuola di agricoltura dove venivano sviluppati gli argomenti abbozzati nella scuola elementare. Il progetto fu commentato molto favorevolmente, ma per la realizzazione il Gera non poté naturalmente rivolgersi al governo austriaco dato che egli era notoriamente liberale, si rivolse allora ai Comuni del Distretto che risposero alla sua richiesta. Il 10 gennaio 1864, 150 anni fa, con un discorso "dell'illustre agronomo Signor Conte Gherardo Freschi", venne inaugurata a Conegliano la Scuola Agraria delle Province Venete. La Scuola, annessa alla Regia

Scuola Tecnica, era provvista di un campo sperimentale di circa 3 ettari e mezzo, situato alle porte della città nelle vicinanze del luogo dove il Gera abitava e dirigeva il moderno setificio da lui fondato.

Il podere era aperto alle visite del pubblico ogni terza domenica del mese in modo che quanto lì sperimentato venisse debitamente divulgato.

L'insegnamento era diviso in due anni. La Scuola inoltre era suddivisa in due sezioni la prima si fermava agli insegnamenti del primo anno, la seconda che comprendeva anche gli approfondimenti del secondo, doveva preparare gli agenti di campagna o castaldi. L'insegnamento professionale veniva dato dai professori di agraria, di chimica e di architettura, a cui si aggiungeva l'insegnante di italiano.

La cattedra di agraria fu affidata ad Angelo Vianello poi insegnante alla Scuola Enologica delle materie agrarie e botanica dal 1876 al 1881, e quella di chimica ad Antonio Carpenè. Cettolini ricorda che questa Scuola



"visse dal 1864 a tutto l'anno scolastico 1866-67, poi in mezzo al turbine delle novità portate dall'annessione del Veneto al Regno d'Italia, e più che altro per la morte del Fondatore Francesco Gera, scomparve.

I buoni semi sparsi però dal Gera non andarono perduti... Così un decennio dopo la morte del Gera il Governo Italiano volle fondare un Istituto che appagasse la necessità dell'agricoltura ed in special modo della più importante industria agraria nazionale.

Conegliano, prima fra tutte le città d'Italia, non badando se il sacrificio pecuniario che le si domandava corrispondesse alle sue forze economiche, si offrì volenterosa ad ospitare la Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia".

Severina Cancellier

Per chi volesse approfondire segnalo la bella biografia del Gera, scritta dall'ex allievo Sante Cettolini scritta nel 1896 e recentemente riproposta nella elaborazione di Giorgio Zoccolotto "Francesco Gera, medico e agronomo di Conegliano" disponibile presso la nostra sede.

Riconoscimento internazionale a Giuseppe Grava

Venerdì 14 febbraio 2014, presso il padiglione 8.1 della fiera di Vicenza nell'ambito della XXII Edizione di Vicenza Numismatica, si è effettuata la consegna dei premi internazionali Vicenza Numismatica, Vicenza Palladio e Fiera di Vicenza alla carriera. Sono state premiate sette zecche internazionali scelte tra i 48 Stati che hanno partecipato alla manifestazione.

A Giuseppe Grava è stato assegnato il "Premio Internazionale Vicenza Numismatica alla Carriera" con la seguente motivazione "per lo stile compiuto ed armonico, esaltato specialmente dalla tecnica della fusione e dal sapiente impiego delle patine che ha contraddistinto le Sue opere in questi anni di attività". Il prestigioso premio gli è stato consegnato da Battista Zardet, sindaco di Revine (TV) paese nel quale Grava è nato e risiede.

Giuseppe Grava, autore di oltre 220 esemplari presenti nelle raccolte di al-



cuni dei più prestigiosi musei italiani e stranieri, svolge anche una affermata attività di pittore e grafico.

È autore di sei medaglie dell'Unione ex allievi: la medaglia d'oro Ronchi (1993) conferita al miglior diplomato perito agrario, e quelle dedicate a: Lui-

gi Manzoni (1996), a Arturo Marescalchi, definita "Medaglia dell'Unione" (1999), a Pietro Caronelli (2001), a Carlo Miconi (2005), a Carlo Spegazzini (2008). Chi fosse interessato all'acquisto di dette medaglie, può rivolgersi all'Unione.



Alcune delle medaglie dell'Unione create da Giuseppe Grava. La Medaglia dell'Unione raffigurante Francesco Gera ed Antonio Carpenè; La Medaglia Celebrativa "Gli Incroci Manzoni", coniata in occasione del 120° della Scuola Enologica di Conegliano e nel 50° dell'Unione ex Allievi. 25° Convegno dell'Unione: l'artista Giuseppe Grava consegna la targa che è servita da spunto per la "Medaglia Miconi".

Anzanello Piergiorgio
Ballancin Sergio
Bandiera Giuseppe
Bassi Carlo
Benassi Tullio
Berardi Angelo
Bertolasi Benso
Bettinelli Luca
Bisson Marcello
Bizzoni Marco
Boldini Gianbattista
Bonomelli Mosè
Bonotto Loris
Bornia Luca
Bortolin Valeriano e figli
Bortot Ivan
Boschi Gianfranco
Botteon Laura
Bozza Daniele
Bresolin Andrea
Brunello Giuseppe
Bruniera Matteo
Buffoni Giuliana
Calesso Lucio
Camillo Marco
Campodall'Orto Giovanni
Cancellier Mario
Candussi Giorgio
Cappelleri Giuseppe
Carron Bernardino
Casagrande Sergio
Casazza Simone
Ceccato Guido
Cecco Antonio
Cenedese Adriano
Cenedese Mario
Ceschin Giuseppe
Cesco Fabio
Chinello Alessandro
Cigaia Luigi
Coan Annalisa
Coccia Romano
Coletto Danilo
Colicchio Gianni
Costacurta Angelo
Da Riva Diego
Dal Canton Orazio
Dalla Barba Luigi
Dalla Cia Armando
Dall'Ongaro Adriano
Damuzzo Gaetano
Danese Giuseppe
De Marchi Giovanni
De Rossi Antonio
De Stefani Alessandro e Tiziano
Deiana Ferruccio
Del Savio Alessio
Della Bruna Adriano
Della Libera Lino
Diplomati 1973 per 40°
Drusian Fabio
Durante Giuseppe

Eyrl Carl
Fabbro Alberto
Fabris Francesco
Faccini Giannino
familiari Rinaldi Renzo
Fedrigo Antonio
Ferronato Denis
Filippi Paolo
Fiore Vittorio
Frassinelli Gianluca
Fuson Valerio
Gaiotti Piero
Galli Arnaldo
Garbellotto Piero e Pieremilio
Gastaldon Luca
Gortani Giovanni Battista
Gravante Antimo
Graziani Piero
Graziani Piero
Gregoletto Antonella e Giuseppe
Grigolli Vigilio
Guadalupi Riccardo
Gulinelli Gianpaolo
Introigne Virginio
Lemmi Mario
Lini Fabio
Lodde Salvatore
Lorenzon Renzo
Lucchese Luciano
Lunardelli Ruggero
Macchioni Valerio
Marin Massimo
Martini Alfeo
Martinis Arturo
Mascarin Pietro ed Elisabetta
Maschio Remo
Mattiuzzi Luigi
Meschiari Mario
Miotto Enrico
Miraval Gian Marco
Miraval Tommaso
Modanese Luigi
Moret Renzo
Moretti Mario Marco
Morettini Carlo
Morettini Romolo
Mosconi Alessandro
Mucignat Dino
Muz Livio
Nespole Cirillo
Ossi Matteo
Oteri Romualdo
Pagotto Carlo
Papaleo Eugenio
Pase Vincenzo
Pastore Giacomo
Patti Carmelo
Piazza Bernardo
Piccin Silvio
Piovesana Marino
Pittaro Pietro
Pivetta Antonio

Pivetta Enzo
Pivetti Mauro
Pol Terenzio
Pollastri Mario
Possamai Gianfranco
Prà Graziano
Quaglia Pierantonio
Ragazzini Sergio
Ramon Leone
Rebuf Francesco
Rebuli Aldo
Rizzotto Guido
Ronchi Andrea
Rossi Claudio
Rossi Gianfranco
Roversi Fabio
Rusalen Francesco
Sacchetto Gerardo
Sacchetto Marzio
Salamon Ivan
Sandri Nicodemo
Sanson Sergio
Sardi Bruno
Sartorello Costantino
Sartori Lorenzo
Scarabel Gerino
Schenal Sebastiano
Scudeller Lucia
Scudeller Marco
Serafini Pierantonio
Sordato Giuseppe
Sossai Marco
Spagnol Mauro
Sperandio Antonio
Stival Paolo
Talotti Mario
Tassetto Paolino
Terenzi Fulvio
Tocchetti Giuseppe
Tognoli Luca
Tonali Antonio
Tonello Marco
Trinco Stefano
Vedovato Remigio
Vellani Luigi
Veneziano Guido
Venturin Arcangelo
Vettori Franco Toti
Vogelzangs Johannes
Voigtlander Oscar
Vuerich Silvano
Zaccaron Gianluigi
Zago Matteo
Zamburlini Walter
Zanardo Paolo
Zanatta Luciano
Zanatta Renato
Zanon Eros
Zavattaro Pietro
Ziglioli Riccardo
Zover Stenio

Il museo Manzoni

Riceviamo dalla prof.ssa Damiana Tervilli la seguente precisazione, che volentieri pubblichiamo, relativamente all'articolo apparso nel Notiziario 2/2013 a pag. 18. Possiamo così rassicurare chi ci aveva manifestato una qualche preoccupazione per la conservazione della collezione donata alla Scuola dall'ex allievo Federico Huster.

"Riteniamo doverose alcune precisazioni in merito all'articolo "Iniziati i lavori per il Museo Manzoni" che compare nel numero 2 di dicembre 2013 del Notiziario dell'Unione Ex Allievi nel quale si avanzano dei pesanti dubbi sulla corretta conservazione dei reperti scientifici in seguito allo spostamento che si è reso necessario dagli imminenti lavori di manutenzione straordinaria del reparto di scienze e allestimento del costituendo Museo L. Manzoni della Scuola Enologica. Al di là delle facili critiche che questo articolo esprime, ma assolutamente non giustificate da alcuna verifica concreta, desideriamo tranquillizzare tutti che il materiale scientifico è stato conservato correttamente e risulta in perfetto stato. Ci spiace constatare come nel corso dell'articolo si incorra in inesattezze che purtroppo discreditano in

certo modo l'operato della scuola laddove sarebbe stata sufficiente una verifica, uno scambio di opinioni che poteva essere fatto direttamente con i docenti responsabili del progetto per chiarire ogni dubbio in merito o per apportare utili suggerimenti: il materiale scientifico citato nell'articolo, e altro ancora, (come i microscopi antichi, i vetrini, le attrezzature fotografiche con le quali il prof. Manzoni ha realizzato le ottime fotografie di anatomia vegetale, le attrezzature specifiche da camera oscura, le altrettanto preziose lastre fotografiche, i vasi di conservazione con i preparati anatomici vegetali e animali) è stato spostato in luoghi idonei, ivi compreso il container-magazzino indicato, date le sue caratteristiche, per il deposito momentaneo di materiale d'archivio, e riposto in diversi locali dell'Istituto in attesa di essere adeguatamente ricollocato nel museo, a lavori ultimati. Riteniamo che l'articolo del Notiziario non renda merito all'impegno ed alla serietà che la scuola ha dimostrato in questi ultimi anni nel perseguire l'obiettivo del recupero e della conservazione dei documenti e dei materiali scientifici in vista della realizzazione di un Museo della Scuola Enologica inti-

tolato alla figura dell'illustre prof. Luigi Manzoni. Pensiamo di aver compiuto i passi giusti coordinandoci con la Direzione Regionale dei Beni Culturali del Veneto, l'Ufficio Musei del Veneto ed il Museo Civico di Storia e Scienze Naturali di Montebelluna; abbiamo inoltre affidato ad un architetto esperto di museografia l'incarico di redigere il progetto di allestimento museale allo scopo di riprogettare gli spazi per poter conservare in modo ordinato ed adeguato tutti i reperti; molti di questi, dimenticati negli armadi si stavano deteriorando, e diviene ora indispensabile procedere ad un loro risanamento conservativo, o erano collocati senza una logica inventariale nei diversi angoli del laboratorio di scienze, privi perciò sia di una organica catalogazione sia di una organica collocazione. Tutto ciò nell'ambito di un progetto con cui si è provveduto ad una ricognizione inventariale durata cinque anni che ha riportato alla luce e riordinato l'archivio storico che giaceva dimenticato negli scantinati da non meno di 50 anni. Quindi un museo renderà visibile e fruibile da tutti il ns. patrimonio scientifico, vanto della scuola e frutto della ricerca scientifica di illustri docenti del passato come il prof. Manzoni, e non solo. Desideriamo ringraziare chi ha creduto in questo progetto, gli Enti e le Aziende vitivinicole che hanno sostenuto l'iniziativa e li informiamo che a breve, entro gennaio 2014, inizieranno i lavori di realizzazione del museo L. Manzoni."

Il Dirigente Scolastico
Damiana Tervilli

IL RESTAURO DEI LIBRI DELLA BIBLIOTECA IN RICORDO DI MARIO SEGAT



La famiglia Segat, la moglie Luigina e le figlie, oltre alla borsa di studio continuano a finanziare annualmente il restauro di un libro antico conservato nella biblioteca della Scuola.

Nel 2013 il volume scelto e riconsegnato in occasione del nostro Convegno annuale è stato: "Strada ferrata da Venezia a Milano Edizione co' i tipi del Gondoliere, Venezia 1837. Miscellanea".

All'interno di tutti i libri restaurati dalla famiglia Segat, viene inserito un segnalibro con la seguente dicitura:

Il restauro è stato offerto dalla Famiglia Segat di Oderzo, in memoria del proprio caro Mario Segat, il quale, diplomatosi nel 1964 e per 37 anni Direttore Tecnico della Casa Vinicola Canella di San Donà di Piave, ha sempre manifestato per la "sua" Scuola di Enologia di Conegliano sentimenti di profondo affetto e riconoscenza per la preparazione professionale ed umana ricevuta.

La sig.ra Luigina Segat consegna il libro restaurato alla prof.ssa Damiana Tervilli.

I ragazzi di Intercultura in visita alla Scuola

Un gruppo di una quindicina di studenti stranieri che tramite la organizzazione "Intercultura" frequentano il IV anno delle Scuole Superiori in diverse regioni italiane e nella zona di Conegliano per una settimana, hanno visitato la Scuola la mattina del 19 marzo scorso. Erano accompagnati dal presidente del Centro di Conegliano, Renzo De Luca con la moglie la ex allieva Lionella Cancellier, e dalla signora Gabriella Traina.

I ragazzi provenivano da diversi continenti: Europa (Danimarca e isole Farøer, Finlandia, Germania, Norvegia, Ungheria), America (Argentina, Bolivia, Cile, Honduras), Asia (Giappone, Hong Kong). Lo studente danese è stato ospite per questa settimana dell'ex allievo Paolo Ceschin.

Alla Scuola sono stati ricevuti dalla professoressa Ornella Santantonio e da Severina Cancellier.

I ragazzi si sono dimostrati molto colpiti ed interessati ai diversi luoghi visitati: Aula Magna, Aula di degustazione, Biblioteca, Bottega del Vino, Laboratori di chimica. Molti di loro si sono molto stupiti che vengano effettuate regolari lezioni in un luogo storico come l'Aula di degustazione. Anche la Biblioteca, dove sono stati accolti dalle signore Mara e Daniela,

ha rinnovato in loro la consapevolezza di trovarsi in una Scuola particolarmente ricca di cultura e di tradizione. Molto simpatico l'incontro degli studenti in visita con i ragazzi delle due seste.

Nella ex Aula 9, hanno potuto assistere ad alcuni minuti di lezione della sesta VA con il prof. Mariani. Molto più ravvicinato l'incontro con gli studenti della sesta VT, in cantina, impegnati in una lezione pratica con i professori. Da tutti gradito e seguito con attenzione il prosieguo della visita alla cantina, quando la prof.ssa Santantonio li ha "guidati" nella degustazione di due vini: lo spumante extra dry "Al-

DA" da uve Glera e Verdiso ed il vino passito "RICORDO" 2010, ottenuto da uve di Boschera.

I ragazzi di Intercultura hanno proseguito la visita con una passeggiata nei vigneti dietro la Scuola fino al gruppo di carpini, dove hanno approfittato del bel sole tiepido per un apprezzato picnic.

La serata successiva sono stati ospiti della azienda agricola Bellussi a Tezze di Piave, degli ex allievi Agostino e Vittorio, dove hanno potuto mettere in pratica gli insegnamenti della prof.ssa Ornella Santantonio.

Severina Cancellier



Borse di studio Condifesa 2013 intitolate a “Flavio Bortolato”

La scorsa estate noi studenti delle classi 5ª e 6ª dell'Istituto Cerletti di Conegliano abbiamo avuto la grande opportunità di svolgere un'attività, proposta e supervisionata dal tecnico Condifesa ed ex allievo di questa scuola Fiorello Terzariol, sul rilevamento e il monitoraggio delle principali ampelopatie (patologie della vite) per formulare strategie di difesa guidata-integrata a basso impatto ed avere l'occasione di prendere contatto con il mondo del lavoro.

A questa strategia di difesa abbiamo affiancato l'approfondimento sul ruolo della siepe e del rovo quali elementi paesaggistici di complessificazione dell'agroecosistema e ambiente rifugio di predatori e parassitoidi dei fitofagi della vite, l'analisi di pratiche agronomiche volte alla sostenibilità, la sperimentazione per il 2° anno consecutivo della difesa biologica e la micorrizzazione di parte del vigneto e quella per il 4° anno consecutivo, con la BASF ed i suoi tecnici incaricati Enrico Barbon (ex allievo) e Roberto Trentin, con la conferma che la sostanza attiva (una strobirulina) testata, incide sulla qualità delle uve e dei relativi vini incrementando rispettivamente il grado zuccherino e il grado alcolico di questi ultimi.

Ma la grande novità di quest'anno, segno inequivocabile dell'attenzione



del nostro Istituto alle iniziative promotorici della SOSTENIBILITÀ, è appunto quest'ultima perché, abbiamo applicato la classificazione MOA (classificazione che tiene conto delle modalità di azione dei principi attivi degli agrofarmaci) nella scelta dei prodotti fitosanitari utilizzati nella difesa dei nostri vigneti per eliminare la comparsa di ceppi resistenti di patogeni, contribuendo così, a farci raggiungere il GRANDE OBIETTIVO del 100% di PRODOTTO NON CLASSIFICATO impiegato nella difesa dei vigneti del nostro Istituto.

Tutti i dati raccolti nella stagione estiva sono stati elaborati ed esposti in

una presentazione in power-point l'11 dicembre 2013 nell'Aula Magna dell'Istituto, tra emozione e timidezza, in occasione della consegna delle borse di studio intitolate a “Flavio Bortolato”, ex direttore del Condifesa, purtroppo improvvisamente scomparso lo scorso agosto; e alla presenza della Preside Damiana Tervilli, del Presidente del Condifesa Valerio Nadal (ex allievo), delle autorità politiche e dell'immane Presidente dell'Unione ex-allievi Severina Cancellier che ringraziamo per lo spazio lasciato per questo articolo.

Anche se sembra scontato, ma non lo è assolutamente, vogliamo ringraziare



chi ha reso possibile tutto questo perché ha messo a disposizione energie e tempo libero, essendo un'attività extra scolastica senza un compenso, per questa bellissima esperienza. Quindi un grosso ringraziamento va a: Fiorello Terzariol (tecnico Condifesa), prof. Walter Da Rodda e prof.ssa Ornella Sant'Antonio (docenti supervisori), Roberto Trentin ed Enrico Barbon (tecnici BASF), Mario Simonetti e Gianni Casagrande di Agrimarca, ed ovviamente i borsisti: Bonifacio Christopher 5ª VA, Callegher Francesco 5ª VA, Carraro Pierfilippo 5ª CA, Cerantola Simone 6ª VA, De Lucca Simone 5ª VA, Deon Daniele 5ª CC, Grossi Melita 5ª CA, Montesel Davide 6ª VA, Piccoli Stefano 5ª CA, Saccon Katia 5ª CA, Spessotto Gianluca 5ª CB, Zanardo Caterina 5ª CA, Zaninotto Leonardo 6ª VA.

Così, ancora una volta, è gratificante per noi notare come la nostra scuola



si collochi nel panorama regionale e nazionale per il buon livello e la preparazione dei suoi studenti e per la voglia di crescere e migliorare.

Per concludere, vogliamo esprimere la felicità e sottolineare la fortuna di aver saputo cogliere questa opportunità partecipando a questo progetto, ma anche esprimere tutto il nostro rammarico per il fatto che la nostra è stata la 9ª e probabilmente anche

l'ultima occasione. Con la nuova riforma scolastica, sarà molto difficile trovare gli spazi di tempo necessari ed anche la preparazione di base adeguata per il forte impoverimento dei contenuti di queste discipline, senza parlare della preparazione tecnica, che nello specifico, per i nuovi studenti, non potrà essere certamente ai livelli della tradizione della Scuola Enologica.

Gli studenti borsisti

CONCERTO DELL'ENOCORO

Il 5 dicembre 2013, nella splendida sala dell'Enoteca Veneta di Conegliano, si è svolto un concerto dedicato alla ricorrenza del bicentenario della nascita del compositore Giuseppe Verdi. Nel corso della serata si sono esibiti l'Enocoro della Scuola Enologica diretto da Renato Gava e la Corale dei Laghi di Tarzo diretta da Nadia Steffenino. La cantina della scuola ha prodotto per l'occasione speciale due spumanti con i nomi di Aida e Libiamo che riportano sull'etichetta il logo dell'Enocoro. Al concerto era presente, oltre alla preside Damiana Tervilli e al vicepresidente Giovanni Follador, un folto pubblico attento e caloroso negli applausi, intensi soprattutto dopo l'esecuzione a cori uniti del Va pensiero e dell'Inno di Mameli.

L'Enocoro è nato nell'ottobre del 2000, la prima esibizione è avvenuta nell'Aula Magna della Scuola in occasione delle festività natalizie dello stesso anno, ma la sua vera presentazione al pubblico è stata nel maggio 2001, durante la cerimonia di apertura dei festeggiamenti per il 125° della nascita della Scuola Enologica. Da quel momento il coro ha animato varie manifestazioni sia della Scuola che organizzate da Enti esterni. Il coro, unico nel suo genere, è formato da allievi e personale docente ed amministrativo, ed è diretto fin dalla nascita da Renato Gava, insegnante della Scuola, laureato in chimica e musicista diplomato in Conservatorio in varie discipline musicali.

Renato Gava



I vini della Scuola

In occasione del bicentenario della nascita del compositore Giuseppe Verdi la cantina della Scuola Enologica ha voluto dedicargli due spumanti indicati con nomi che ricordano due celebri opere del Maestro: Aida e Libiamo (dal famoso brindisi della Traviata). Ambedue sono ottenuti da una mescolanza di Glera (un tempo chiamato Prosecco) con un 25% di Verdiso.

Vino Liquoroso "Passione" 2013.

Le uve raccolte manualmente provengono da due importanti incroci Manzoni quali il 13.0.25 (Raboso Piave x Moscato d'Amburgo) ed il 1.50 (Trebiano Toscano x Traminer).

È un vino ottenuto secondo il "metodo Libutti" messo a punto a Parenzo nella prima metà del novecento e portato alla Scuola Enologica di Conegliano dal professor Dionisio Castellarin nel 1946.

Subito dopo la raccolta rigorosamente manuale le uve ricevono una "passionevole" diraspatura ed una soffice pressatura. Le vinacce dunque vengono alcolizzate ed il mosto ottenuto incontra un'attenta vinificazione in bianco. A residuo zuccherino desiderato si unisce infine l'estratto alcolico delle vinacce al mosto a fine fermentazione.

Di colore rosa antico brillante; olfattivamente si presenta molto intenso, prevale il sentore di rosa sfumato verso la viola; ben presente il candito di agrumi con note di frutta matura e confettura di pesca. Al palato è voluminoso, caldo, persistente e armonico; la sensazione acida gli conferisce freschezza ammorbidendo la nota giustamente alcolica.

È un vino da fine pasto, si accompagna alla pasticceria secca e, grazie alla moderata acidità, anche a dolci a base di cioccolato.

La temperatura di servizio è compresa fra i 14-16 °C.

Vino Passito "Ricordo" 2010.

Si tratta di un vino molto particolare ottenuto da una delle migliori varietà autoctone della pedemontana Trevigiana: la Boschera, normalmente uti-

Emanuele Serafin enologo responsabile della Cantina della Scuola.



Per celebrare Giuseppe Verdi...



Vino Spumante Extra Dry "Aida".

La vendemmia avviene a maturità tecnologica e la vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve; la chiarifica è statica a bassa temperatura con successivamente l'inoculo di lieviti selezionati. La fermentazione è a bassa temperatura controllata, mentre l'immediata presa di spuma avviene in autoclave.

La spuma persistente dal fine perlage, vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Si caratterizza per il delicato profumo floreale di glicine e acacia nonché per il fruttato di mela verde e agrumi. Al palato è equilibrato, fresco ed elegante, con un finale sapido e asciutto. È ottimo come aperitivo o come accompagnamento di antipasti non particolarmente vegetali. La temperatura ottimale di servizio è 6-8 °C.

Vino Spumante Brut "Libiamo".

La vendemmia avviene a maturità tecnologica e la vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve; la chiarifica è statica a bassa temperatura con successivamente l'inoculo di lieviti selezionati. La fermentazione è a bassa temperatura controllata, mentre l'immediata presa di spuma avviene in autoclave. All'interno dei vasi di contenimento subito dopo la fine della prima fermentazione inizia un percorso ricco di batonage e spinti contatti con il lievito, la permanenza in autoclave è di 4 mesi. La spuma persistente dal fine perlage, vino di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Si caratterizza per il delicato profumo floreale di glicine e acacia nonché per il fruttato di mela verde; assolutamente nette le sensazioni di crosta di pane, spezie mediterranee e vegetale secco. Al palato è equilibrato, fresco ed elegante, con un finale sapido e asciutto. È ottimo come aperitivo o come accompagnamento di antipasti non particolarmente vegetali. La temperatura ottimale di servizio è 6-8 °C. Il residuo zuccherino è inferiore ai 5 gr/l.

lizzata assieme a Glera e Verdiso, per la produzione del vino passito "Torchiato di Fregona".

Dopo la raccolta, avvenuta manualmente la terza settimana di settembre (annata 2010), le uve vengono deposte in graticci fino al termine del mese di marzo (perdita sul peso iniziale vicina al 60%) quando subiscono una soffice diraspatura ed un avvio fermentazione in contenitori di acciaio.

Dopo un discreto avvio della fermentazione le uve vengono pressate ed il contenuto liquido trasmesso in barriques di rovere francese con media tostatura. La gradazione alcolica svolta supera gradevolmente i 15% e l'apporto legnoso non è particolarmente eccessivo.

Di colore giallo dorato acceso. All'olfatto ricorda la frutta candita, l'albicocca appassita, il dattero, con marca-

te note di frutta matura. Al palato è molto voluminoso, molto morbido e ben equilibrato. La lunga persistenza ne sottolinea la pulizia tattile e la complessità varietale.

Si abbina con i classici dessert da fine pasto, in particolare si accompagna a pasticceria secca e, grazie alla buona acidità, anche a dolci a base di creme.

Emanuele Serafin

I laureati dal 10/06/2013 al 09/12/13 e le loro tesi



Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche

- * **Silvestrin Nicolò** "Biomassa verde nel vigneto, da scarto a opportunità".
- * **Cavalet Elisabetta** "La percezione del vino rosato dal lato della domanda".
- * **Giust Mirella** "Effetti del cambiamento climatico sulla fenologia della vite e analisi della plasticità fenotipica di Glera e Garganega".
- * **Lisi Giovanni** "Il Fiano nelle Puglie, evidenze storiche e profilo sensoriale".
- * **Ruggeri Viviana** "Studio della composizione antocianica di venti varietà di uve ibride".
- * **Casagrande Andrea** "Efficacia di estratti di *Eugenia caryophyllata* contro *Botrytis cinerea*".
- * **Guzzon Federico** "Chiarificazione di mosto d'uva e succo di mela con enzimi commerciali e purificati".
- * **Zanetton Alessandro** "IL Prosecco D.O.C. e D.O.C.G. nel canale HO.RE.CA. della provincia di Treviso".
- * **De Faveri Mauro** "Un vino, un territorio: il profilo sensoriale del Malanotte del Piave DOCG".
- * **Arman Fabio** "Prove di controllo biologico di *Agrobacterium vitis*".
- * **Bertin Matteo** "Utilizzo della chitina come coadiuvante nella stabilizzazione proteica dei vini bianchi".
- * **Bontempo Andrea** "Effetto dell'attacco di *Drosophila* sulla qualità delle uve durante l'appassimento: il caso della *Drosophila suzukii*".
- * **Crosato Giulia** "Diffusione del trasportatore di fruttosio FSY1 in una popolazione di *Saccharomyces cerevisiae* isolata in vigneto ed effetti sulla trasformazione degli zuccheri".
- * **Masato Giulio** "Evoluzione della piattaforma ampelografica marchigiana dall'Unità d'Italia ad oggi".

- * **Prizzon Enrico** "Nuovi coadiuvanti proteici per il trattamento dei vini".
- * **Rossetto Nicola** "Confronto tra diverse metodiche per la determinazione della stabilità proteica nei vini bianchi".
- * **Festa Fabio** "Applicazione di una tecnologia innovativa per la misura dell'ossigeno sulla linea di imbottigliamento".
- * **Florian Loris** "Gestione del cotico erboso del vigneto e dinamiche di popolazione degli acari".
- * **Manera Linda** "Effetto del coincolo di lieviti sull'andamento fermentativo e sulla popolazione di alcuni composti secondari".
- * **Tonello Diletta** "Efficacia di bio insetticidi nel contenimento di *Scaphoideus titanus* Ball in differenti condizioni sperimentali".
- * **Tonon Laura** "Prova di lotta biologica contro le malattie crittogamiche in vigneto".
- * **Bernardi Luca** "Effetti principali e collaterali di insetticidi destinati al controllo delle tignole della vite".
- * **Calderara Nicola** "Uso dei sistemi di navigazione satellitare nella gestione delle operazioni colturali in vigneto".
- * **Cavinato Edoardo** "Muffa grigia della vite con fungicidi di sintesi e molecole naturali: un confronto".
- * **Da Re Cecilia** "Nuove prospettive per la stabilizzazione proteica nei vini bianchi".
- * **Della Colletta Luca** "Valutazione tecnico economica dei modelli viticoli mediante l'uso di algoritmi informatizzati".
- * **Gai Lisa** "Caratterizzazione di nuovi lieviti per la produzione enologica: *S. cerevisiae* isolati dal tralcio e specie non *Saccharomyces*".
- * **Gatto Alex** "Uso dei modelli di previsione della *Peronospora* nella difesa della vite".
- * **Peruffo Chiara** "Ruolo dei vigneti non trattati con insetticidi nella diffusione di *Scaphoideus titanus* vettore della flavescenza dorata della vite".
- * **Savioli Giulia** "Valutazione dell'impronta carbonica di alcune aziende vitivinicole".

Deborah Franceschi

* gli Ex Allievi sono evidenziati da un asterisco.

Attività del CIRVE

Il CIRVE ha partecipato, dal 20 al 22 Giugno, alla 1ª edizione del "GALILEO INNOVATOR'S FESTIVAL" - Salone Europeo dell'Innovazione e del Trasferimento Tecnologico, un progetto promosso da Nordesteuropa Editore, VeneziaPost e dall'Università degli Studi di Padova, presso Palazzo Bo a Padova.

Il Galileo Innovators' Festival è stato il catalizzatore di tutte le realtà del Nordest, nazionali ed europee, legate all'innovazione e ai processi di trasferimento tecnologico. Il Galileo Innovators' Festival si è inserito nel percorso di candidatura di Venezia con il Nordest a Capitale Europea della Cultura 2019 chiamando i maggiori esperti nazionali ed internazionali a dibattiti, presentazioni, tavole rotonde, laboratori ed eventi collaterali con l'obiettivo di stimolare interazioni tra mondo della ricerca, impresa e cittadinanza.

Università di Padova: primo e migliore Ateneo in Italia per la qualità della Ricerca.

L'Agenzia di valutazione sulla qualità della ricerca ha scrupolosamente esaminato 133 enti scientifici al fine di

classificare i migliori Atenei Italiani per la Ricerca di qualità, valutando la produttività della ricerca tra il 2004 e il 2010. In tal contesto, l'Università di Padova ha raggiunto il primo posto assoluto a livello nazionale, dimo-

strandendo di essere la realtà scientifica più virtuosa e all'avanguardia nel campo della fisica, scienze della terra, biologia, medicina, agraria veterinaria, ingegneria industriale e informatica, economia, e statistica. Si è invece classificata al secondo posto in chimica, filosofia, storia, pedagogia, psicologia e terza in giurisprudenza.

Premio di studio Gian Maria De Bernard 2013.

Il Premio di Studio Gian Maria De Bernard, del valore di euro 1.374,00, è riservato ai laureati in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche dell'Università degli Studi di Padova che si sono contraddistinti per lo sviluppo di

tesi di elevato contenuto scientifico, culturale e per l'originalità del tema. Il Concorso ha luogo ogni anno grazie all'iniziativa e al contributo della Famiglia De Bernard, con lo scopo di ricordare Gian Maria De Bernard, noto industriale nel campo della produzione di vini, liquori e spumanti.



Il sorridente brindisi di Matteo Morona.

Per l'edizione 2013 il premio De Bernard è stato assegnato il 15 Luglio al Dott. Matteo Morona con la tesi di laurea dal titolo: "Effetti di alcuni ammendanti organici e attivatori biologici sulla produzione di Merlot e Glera".

Il CIRVE ha ospitato il **"XVIII Workshop on the developments in the Italian PhD Research on Food Science Technology and Biotechnology"**, dal 25 al 27 settembre 2013, presso il Campus Universitario di Conegliano, dedicato alla viticoltura e all'enologia, che l'ateneo patavino ha fondato, nel cuore di un'importante e famosa regione vitivinicola veneta, organizzato dalle Università di Padova e Udine.

L'innovazione è elemento essenziale per l'affermazione dell'industria alimentare italiana, al fine di soddisfare le esigenze di qualità e sicurezza che i consumatori richiedono in modo sempre più convinto. Questo obiettivo è difficilmente raggiungibile in assenza di una seria esperienza di ricerca scientifica che trova nell'attività dell'Università il punto di alta espressione.

In particolare la ricerca che viene svolta nell'ambito dei progetti di dottorato, proprio perché affidata a giovani studiosi che per la prima volta mettono alla prova le loro attitudini scienti-

fiche, è quella con maggiore carattere di originalità e impatto. Migliorare la formazione dei dottorandi per garantire in futuro una maggiore qualità della ricerca è sicuramente uno degli scopi principali dell'Università italiana. Per questi motivi, nel campo delle scienze alimentari circa 20 anni fa è stata fondata una rete nazionale di dottorati in "Scienze e tecnologie degli alimenti" che riunisce, ad oggi, 23 sedi universitarie italiane presso le quali è attivo un dottorato di ricerca che abbia come oggetto il settore alimentare. Per il numero di sedi partecipanti, di dottorandi e ricercatori coinvolti è una realtà unica nel suo genere, che non trova eguali in altri settori della ricerca nazionale. Momento centrale dell'attività della rete è la promozione e l'organizzazione di un evento che si svolge, a cadenza annuale, con grande valenza formativa per i dottorandi italiani. Si tratta di un convegno a loro dedicato durante il quale i giovani studiosi hanno la possibilità, spesso per la prima volta, di esporre i risultati della loro ricerca e confrontarsi con altri giovani ricercatori e docenti di grande esperienza sia italiani che stranieri.

Premio SIVE Ricerca per lo Sviluppo 2013.

Nel corso dell'estate si è concluso il processo di valutazione dei lavori scientifici presentati ad Enoforum 2013, che ha identificato la vincitrice dell'edizione 2013 del Premio SIVE Ricerca per lo Sviluppo. A Diana Gazzola, assegnista di ricerca del CIRVE (Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia) dell'Università di Padova a Conegliano (TV), è stato assegnato il Premio G. VERSINI 2013 per il lavoro "Valutazione delle capacità chiarificanti di un nuovo coadiuvante proteico estratto da vinaccioli".

Il Premio SIVE è stato assegnato alla ricerca che, oltre ad essere innovativa e ad avere un elevato valore scientifico, sviluppi tematiche giudicate importanti e utili dai tecnici del settore. Obiettivo finale del Premio è stato quello di favorire il dialogo e la collaborazione tra il mondo della ricerca e quello della produzione, che rientra tra le finalità statutarie della Società Italiana di Viticoltura e Enologia (SIVE). La cerimonia ufficiale di conse-



La nuova Aula Magna dell'Università.

gna del Premio SIVE Ricerca per lo Sviluppo 2013, con l'opportunità di assistere alla presentazione del lavoro da parte dell'autrice, Diana Gazzola per il Premio G. Versini si è svolta presso l'Aula Magna del CIRVE sede operativa dell'Università di Padova a Conegliano (TV) il 2 dicembre 2013, in occasione di un incontro tecnico "SIVE incontra la Ricerca Italiana" sull'impiego di nuovi chiarificanti per l'enologia. Continuano le collaborazioni ai progetti di ricerca del CIRVE (citati nel numero 1-2013), finalizzati allo studio di una vitivinicoltura sostenibile: BIODILIEVITI; DERIVA; PROSECCO; VITINNOVA; WINEZERO; WINENET. Per ulteriori approfondimenti: www.scuolaenologica.unipd.it

Deborah Franceschi

La premiazione di Diana Gazzola da parte del Presidente della SIVE l'ex allievo professor Emilio Celotti.



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.

Fabio Castellarin

Il 10 febbraio, per complicità post operatorie, è mancato l'amico e collega Fabio Castellarin, enotecnico del 1960.

Il padre Dionisio, che gli ex allievi over 60 ricordano ancora con affetto e stima per essere stato insegnante pratico di enologia dal 1946 al 1971, fu profugo istriano da Parenzo da dove portò la famosa ricetta del "Rosato Liquoroso", che ebbe negli anni molto successo.

L'amico Fabio dopo aver assolto da ufficiale di complemento il servizio militare e maturato le prime esperienze in una cooperativa vinicola, venne assunto come rappresentante di prodotti enologici per l'Emilia dalla ditta AEB di Brescia, azienda che ha sempre servito con fedeltà e dedizione fino al giorno del suo pensionamento. La natura di Fabio era quella di un uomo modesto e schivo di lode, sempre rispettoso del prossimo e prudente nel giudicare.

Ha molto amato Conegliano e la Scuola Enologica che ha conosciuto fin da bambino nell'immediato dopoguerra quando al padre oltre all'incarico dell'insegnamento gli fu anche assegnato un appartamento nel complesso scolastico.

Desiderava sempre essere presente ai nostri appuntamenti ed in particolare



a quelli dell'Unione ex Allievi che ha cercato di frequentare puntualmente anche quando, per l'inimicizia del tempo, le sue condizioni di salute si andavano aggravando.

Con lui si assottiglia sempre più il plotone dei vecchi compagni di corso, superstiti di cose passate, mai lo dimenticheranno unito agli altri amici usciti di scena ma tutti nella nostra memoria, ciascuno con la propria identità semplice ma irripetibile.

Enzo Bidasio

Giuseppe Vason

Il nostro caro Giuseppe ci ha lasciati il 28 agosto dell'anno scorso.

Ottenuto il diploma di enotecnico presso la Scuola Enologica di Conegliano nel lontano 1948, è subito entrato nel mondo del lavoro e, grazie anche all'ottima formazione ricevuta, ha affrontato con successo, per le aziende vinicole veronesi, le varie pro-



blematiche che l'enologia del dopoguerra presentava.

Successivamente, sollecitato dai fornitori di prodotti e macchine enologiche, ha rivolto il suo interesse alla loro vendita e in breve tempo ha creato un forte avviamento commerciale in tutto il Triveneto diventando un aiuto prezioso per i colleghi impegnati in cantina. Il suo lavoro si è ampliato con l'inserimento continuo di nuove agenzie e alla fine degli anni sessanta si è avvalso dell'opera del giovane fratello enologo Giancarlo al quale ha affidato la distribuzione dei prodotti, riservandosi le rappresentanze delle innovative macchine enologiche. Nel lavoro ha goduto di grande stima per le doti professionali, per essere

stato sempre disponibile e per la passione con cui ha svolto la sua attività che ha sempre portato nel cuore. Per le figlie ed i nipoti è stato esempio di persona onesta e dedita al lavoro. Era amante delle cose semplici ed essenziali, della tranquillità, della natura e per questo era felice quando poteva fare lunghe passeggiate in montagna.

In questi ultimi anni ha accettato con grande serenità le difficoltà motorie aiutato dalla cara moglie Giuseppina che purtroppo ci ha lasciati il 22/11/2011, dalle figlie e dai nipoti che lo hanno assistito con amore. Ringraziamo la redazione del Notiziario dell'Unione ex allievi per lo spazio che gli ha riservato, pubblicazione periodica che Giuseppe era felice di ricevere e di cui leggeva con particolare interesse gli articoli che ricordavano gli insegnanti, i compagni e la vita della sua scuola di cui era ancora molto orgoglioso e si illuminava quando ne parlava.

I familiari

Erenio Reggiani

Il 18 luglio 2013 è improvvisamente scomparso Erenio Reggiani, diplomato enotecnico nel 1975. Svolgeva la attività di direttore tecnico commerciale della Cantina Sociale di Carpi. La notizia ci è stata comunicata dal fratello Stefano a cui l'Unione porge le sue condoglianze.



Ottavio Curtolo

Anche Ottavio ci ha lasciati. Era gentile d'animo ed aveva un atteggiamento positivo verso la vita. Amorevole padre e nonno.



Il sorriso sempre pronto a far piacere agli amici, al prossimo tutto ed anche per questo benvenuto. Infatti alle esequie la chiesa di San Rocco era gremita di gente che lo stimava.

Di sensibilità profonda, attivo con la mente e le mani sempre pronte a donare.

Era bravo pittore, delicato acquerellista e provetto pianista.

Accogliente la sua casa con la devota Anna Maria. Vi si faceva musica assieme; piacevoli erano gli incontri in una atmosfera di serenità e di cordiale dialogo.

Si era diplomato perito agrario alla Scuola Enologica di Conegliano nel 1944 in piena seconda guerra mondiale. Continuando la tradizione familiare ha operato sempre nel campo dolciario.

Da giovane fu scelto come modello dal prof. Federico Nenzi per la statua lignea di un santo che ora sta nella chiesetta di Santa Caterina d'Alessandria in via Garibaldi. Da lì ci guarda ancora. Indelebile sarà il suo ricordo. Sentiremo tutti profondamente la mancanza di un eccezionale amico.

Gli amici

Gianni Marchesin

A Oderzo, il 22 dicembre 2013, all'età di 80 anni, ci lasciava Gianni Marchesin. Avevo frequentato con lui il quinquennio di Periti Agrari che si conclude nel 1954.

Ci reincontrammo da militari – pur avendo fatto il CAR in luoghi diversi – alla Scuola Trasmissione di San Giorgio a Cremano, ove avemmo modo di godere ancora di un prolungamento della spensierata giovinezza, soprattutto nella libera uscita durante la quale ve-

nivamo raggiunti anche dall'altro compagno di classe, l'indimenticabile Paolo Aggio che, essendo stato nel periodo scolastico un fecondo centravanti del Conegliano Calcio, non poteva che frequentare il corso allievi ufficiali nei Bersaglieri presso la vicina Caserta.

Del periodo passato insieme in quel di Napoli, serbo un ricordo particolare, anche perché, per tutti e tre fu come una felice continuazione della allegria goliardia che avevamo imparato ed entusiasticamente praticato a Conegliano e che cercavamo di dilatare sfruttando i tempi supplementari notturni, utilizzando spesso per questo il cosiddetto permesso TST (termine spettacolo teatrale) che ci permetteva di rientrare in caserma anche dopo mezzanotte, e di cui disponevamo con una certa frequenza dato che la firma del furiere sui permessi era perfettamente imitata da Gianni. Dopo non ci siamo frequentati molto poi-



ché intraprendemmo percorsi professionali diversi.

Ora non mi rimane che utilizzare queste pagine per far giungere alla moglie Marta Cancellier ed ai suoi figli Stefano e Stefania le mie personali e sentite condoglianze non disgiunte da quelle dell'Unione Ex Allievi della nostra Scuola. Ciao Gianni.

Narciso Zanchetta

Cesare Stefini

Non è iniziato nel migliore dei modi il 2014 per quelli del '59.

Infatti un altro acino si è staccato dal bel grappolo originario. Il collega Cesare Stefini il primo gennaio è andato avanti a quasi 75 anni essendo nato a



Darfo Boario in Valcamonica il 28 febbraio del 1939. È stato un ottimo studente di buon carattere, allegro e orgoglioso della sua Valcamonica. Si è diplomato con una buona media. Ha servito la Patria nei carristi; ha fatto l'enologo per un po' di anni come responsabile della casa vinicola Ferrari di Lazise meritandosi la stima dei superiori e il rispetto dei colleghi e collaboratori. Laureatosi in Economia e Commercio ha preferito salire in Cattedra ad insegnare ai giovani a diventare grandi e cittadini consapevoli dei loro diritti e consci dei loro doveri. Sempre attivo si è impegnato nel sociale collaborando con le Acli a risolvere le tante pratiche burocratiche che affliggono i cittadini, specie gli anziani.

Lascia la amata moglie Luciana sposata nel 1969, la adorata figlia Emanuela che gli ha regalato i due nipotini Paolo e Andrea di cui andava giustamente orgoglioso e fiero.

Alla moglie, alla figlia ed ai nipoti le più sentite condoglianze dei colleghi di corso e dell'Unione ex Allievi.

Mario Azzano

Carlo Bonuzzi

Siamo venuti a conoscenza che Carlo Bonuzzi ci ha lasciati il 15 marzo del 2011. È stata una morte improvvisa: una mattina si è alzato, ha detto ai familiari di sentirsi stanco; seduto per la colazione non si è più rialzato.

Diplomato enotecnico nel 1964, era figlio d'arte: infatti il suo bisnonno che portava il suo stesso nome, Carlo Bonuzzi, si era diplomato al corso inferiore della Regia Scuola di Conegliano nel 1888. Il "nostro" Carlo aveva esercitato la sua attività di viticoltore ed enologo inizialmente nell'azienda di



famiglia a Colognola ai Colli (VR) poi autonomo sempre nella stessa azienda, con moglie e figli. Alla moglie Adriana ed ai figli Nicola e Francesco le condoglianze dell'Unione.

Luigi Andreoli

Ottorino Liuzzi

Il Caro collega Enologo Ottorino Liuzzi (Otto) si è spento ma fortunatamente lascia il ricordo del suo spiccato carattere e della sua grande personalità. Partito da Conegliano all'inizio degli anni 70 con la genuina volontà di fare esperienza in Sud Africa si trova, dopo pochi mesi, incaricato a guidare alcune note cantine e distillerie in loco. Alla fine degli anni 70 ritorna in Italia ed approda in Toscana alla guida della Spalletti con la responsabilità di produrre vini esportati in tutto il mondo. La sua grande capacità gestionale, l'acume tecnico e la volontà a spingere progressivamente la qualità dell'enologia anche in senso industriale, lo vede entrare in Cinzano e letteralmente "volare" ad alti livelli. Cinzano, in costante crescita, fa appetito e passa attraverso numerosi cambi di proprietà, ma data la riconosciuta capacità dirigenziale di Liuzzi, Ottorino rimane uno degli unici membri stabili della forza manageriale del gruppo, anche quando Diageo assorbe Cinzano.

Otto è stato e resterà uno stimolo per i giovani enologi che iniziano da esperienze di quotidiana operatività e trovano, attraverso costanza, collaborazione e partecipazione attiva, un futuro con costante crescita.

Persona seria, di grande equilibrio morale, in grado di analizzare con at-

tenzione problematiche complesse. Positivo e propositivo sia in famiglia che sul lavoro. Otto ha rappresentato una categoria dirigenziale dell'industria enologica e delle bevande di nuova generazione. Professionista del vino, sempre attento ad ogni dettaglio, stimato sia a livello locale che internazionale.

Per anni si è anche dedicato alla presidenza di uno dei più grandi Consorzi del vino al mondo: l'Asti.

La sua ecletticità nella gestione di grandi aziende lo ha portato, per alcuni anni a fine carriera, alla Direzione Generale di Eurostampa.

Al termine della sua lunga attività professionale decide di rimettersi nuovamente in gioco partendo dalla terra e dalla vite. Acquista una meravigliosa tenuta con cascina vicino Nizza Monferrato, ristruttura ed esegue nuovi impianti. Diventa viticoltore ed unitamente alla moglie Silvia ed i figli Stefano e Simone produce il suo amato vino.

Andrea Dal Cin



Giancarlo Zanel

Enologo da sempre impegnato nello sviluppo di soluzioni innovative nell'ambito della propria attività; nel rispetto e nella valorizzazione dei collaboratori, ai quali ha trasmesso uno spirito di leale competizione, finalizzato a far crescere i valori di altruismo, professionalità e stimolo per un continuo miglioramento personale e per la ricerca di nuovi obiettivi e temi d'avanguardia.

Uomo leale, buono ma intransigente, rispettoso degli altri, sia nel privato che nel lavoro.

Ragazzo d'altri tempi, lavoratore indefesso, ha profuso nell'attività ogni sforzo e dedicato tutto il proprio impegno; ha donato più di quanto abbia ricevuto; è stato fautore della crescita aziendale, portandola ad una posizione di leadership e facendole raggiungere traguardi così elevati, che nessuno poteva presupporre.

Giancarlo Vason

La famiglia ci ha comunicato, unitamente ad una offerta per l'Unione, la scomparsa avvenuta nel novembre 2013 di Renzo Rinaldi, enotecnico 1954. Lo ricordiamo finanziatore della stampa del volume "Storie minime e ricordi alla rinfusa" di Franco De Rosa.

La moglie ci ha comunicato la scomparsa avvenuta alcuni anni fa di Renzo Bevilacqua, perito agrario del 1946 ed enotecnico nel 1947.

Abbiamo appreso anche della scomparsa di Luigi Lovat, perito agrario 1943 ed enotecnico 1945.

Il professor Giovanni Stabile

Caro Giovanni, non riusciamo a darci pace, noi, amici e colleghi, per la tua morte repentina; ancora non riusciamo a credere che tu ci abbia lasciati in un tempo brevissimo, come un fulmine a ciel sereno, senza clamore, in sordina.

Dopo aver appreso del tuo malore, increduli, abbiamo sperato in un miracolo fino all'ultimo giorno, quando il Signore ti ha chiamato a sé.

Ora siamo qui, raccolti in preghiera, per darti l'estremo saluto con profonda tristezza nel cuore e, seguendo il filo della memoria, il pensiero va agli anni della nostra lunga e affettuosa amicizia.

Quando arrivasti all'Enologia subito diventasti amico di tutti perché avevi mostrato naturalmente, senza fingimenti, quelle qualità che rendono vera e salda un'amicizia: l'affabilità, la cortesia, la gentilezza, la simpatia. In breve tempo ti guadagnasti la stima di tutti noi amici e colleghi, perché eravamo certi di poter contare su di te per avere un consiglio pacato e sereno nelle varie questioni di natura didattica o organizzativa e perciò la tua collaborazione risultava preziosa e risolu-



tiva. Apprezzavamo la tua disponibilità illimitata, generosa, sempre pronta in ogni occasione, a testimonianza del tuo animo buono verso tutti, per niente sdegnoso se non di fronte ad atti di prepotenza o ingiustizia verso i quali mostravi il tuo risentimento di uomo giusto, tuttavia senza serbare rancore o odio per qualcuno.

All'insegnamento ti dedicasti con grande passione, convinto com'eri che la formazione degli allievi che ti erano stati affidati, fosse una vera e propria

missione, finalizzata non solo all'acquisizione di conoscenze specifiche di matematica e fisica, ma anche all'esercizio delle capacità razionali e delle norme di comportamento rispettoso e civile. Spesso è capitato di incontrare alcuni tuoi allievi i quali, parlando dell'Enologia e dei ricordi di scuola, riferivano che avevi lasciato in loro un ottimo ricordo della tua "buona e cara immagine paterna" non disgiunta dalla serietà e dalla severità "non arcigna" nell'insegnamento.

Alla famiglia, agli amici e alla scuola ti sei dedicato con tutta l'anima, con tutto te stesso; per questo ti volevamo bene e per questo ci mancherai tanto, soprattutto nei nostri incontri ai quali partecipavi sempre portando la tua giovialità, la tua simpatia.

D'ora in poi sarai presente lo stesso in mezzo a noi perché ti ricorderemo sempre con immutato affetto.

In questo momento triste per tutti noi, rivolgiamo una preghiera a Dio perché ti accolga presso di sé per premiarti di essere stato un buon cristiano, un buon amico, un buon cittadino. Ciao Giovanni.

I tuoi amici

31 maggio 1964

**11° Convegno dell'Unione ex allievi
con la commemorazione del professor F. Antonio
Sannino nel centenario della nascita.**

*Seduti davanti al "Bacchino" in una afosa Aula Magna, un gruppo di personaggi importanti della Scuola.
Da sinistra, Francesco Da Broi, ex allievo diplomato nel 1929 e dal 1937 al 1975 insegnante di scienze e patologia vegetale; Giuseppe Gaiotti segretario dell'Istituto dal 1930 al 1974; Sante Bordinon ex allievo diplomato nel 1945 e dal 1961 al 1977 insegnante di viticoltura ed enologia; Guido Curto, enotecnico del 1913 per diversi anni componente del Consiglio di Amministrazione dell'Istituto; Mario Vettori dal 1950 al 1971 insegnante di chimica; Defendente Bidasio degli Imberti dal 1934 al 1975 insegnante di topografia e costruzioni.*



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.**

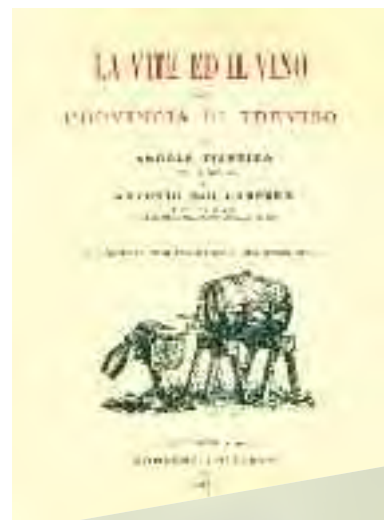
È la copia anastatica del libro pubblicato nel 1874 e che riportava i risultati di un'indagine sullo stato della viticoltura e l'enologia del trevigiano. Data la richiesta e la mancanza dei volumi, L'Unione ha provveduto nel 2011 alla ristampa di altre 100 copie. Il libro è accompagnato dalla interessantissima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