



**OGNI PROSECCO DOC  
È IL FRUTTO DI GRANDE PASSIONE, SAPERI E CREATIVITÀ.  
MA SOLO SE HA ORIGINE QUI.**



Bevi responsabilmente

**SOLO PROSECCO DOC ORIGINALE HA IL CONTRASSEGNO.**

Quando brindate, siate originali: scegliete il vero Prosecco DOC, solo quello in bottiglia, proveniente dal territorio unico delle nove province di Veneto e Friuli Venezia Giulia, la Dreamland. Lo riconoscete dalla bottiglia col contrassegno sul collarino. E dal suo gusto inconfondibile.



**PROSECCO DOC  
ITALIAN GENIO**



**KELLERMANN**

**NOTIZIARIO** giugno 2021

*Spedizione in abbonamento postale - Art. 2 comma 20/C - Legge 662/96 Filiale di Treviso Aut. Trib. Treviso n° 392/77. In caso di mancato recapito si restituisca al mittente che pagherà la relativa tassa.*

# NOTIZIARIO



*Unione Ex Allievi della Scuola  
di Viticoltura e di Enologia  
di Conegliano  
giugno 2021*



**KELLERMANN**



# Vinificatori in legno 4.0

Richiesta di Brevetto  
10202000012844

**Credito  
d'imposta  
al 50%**

**Vinificatori  
disponibili in vari formati  
con tecnologia 4.0**

**Funzionano anche senza  
impianto di  
termocondizionamento  
centralizzato**

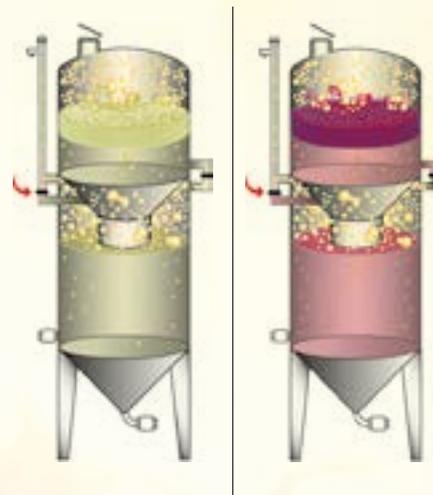
[www.garbellotto.com](http://www.garbellotto.com)  
[info@garbellotto.it](mailto:info@garbellotto.it)

**Ganimede®  
+PLUS**

Ganimede S.r.l.  
Via Meduno, 1 - Spilimbergo (Pn) - Italia  
T +39 0427926130  
[www.ganimede.com](http://www.ganimede.com) [info@ganimede.com](mailto:info@ganimede.com)



*La forza della Natura per un vino migliore.*



*Dal 1997 Metodo Ganimede®  
è la tecnologia amica dell'ambiente  
e al servizio dell'enologo, per i vini  
che desideri, bianchi o rossi,  
con capacità da 2,5 fino a 2.500 ettolitri.*

*Con rimontaggi naturali,  
senza utilizzo di pompe e con  
nuovo programma autoadattivo,  
ideale anche per la produzione  
di vini senza solfiti aggiunti.*



**metodo Ganimede®**

**CASA40**

CANTINA SPERIMENTALE  
VIVAI COOP. RAUSCEDO

**12 Ganimede®  
da 3,5 ettolitri  
per microvinificazioni**



# ROAD TO BUBBLES

## HARMONY REFINE

PREPARARE ALLA BOTTIGLIA



## FERVENS BRIO

PREPARARE IL PIED DE CUVE



## WYNTUBE PROLIFE

PREPARARE IL VINO BASE



## WYNTUBE SPUMA

GESTIRE LA RIFERMENTAZIONE



## FRESCHÉ BOLLICINE

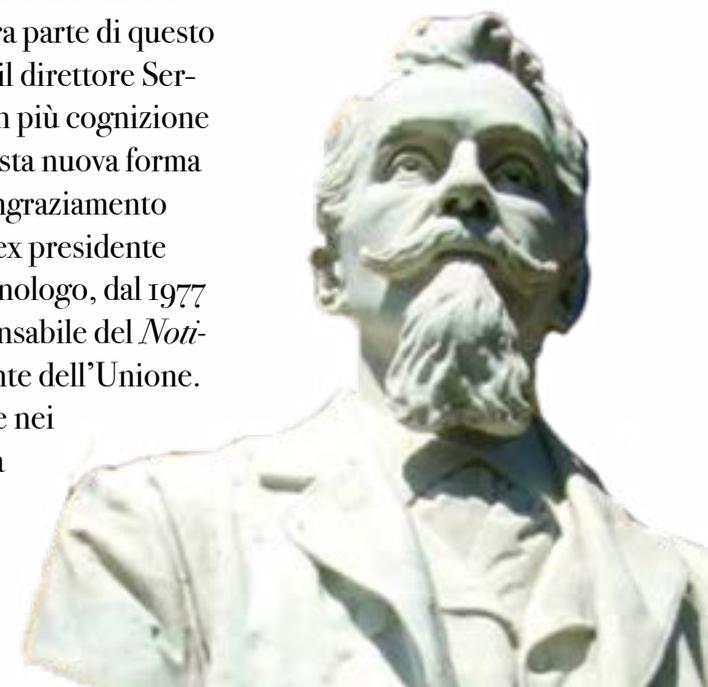
PERLAGE ELEGANTE E AROMI AL TOP!



www.dalcin.com

## Perché rinnovare il Notiziario

Rinnovare il *Notiziario* non è novità, molte volte è accaduto dalla fine del 1800. Per un progetto tanto ambizioso abbiamo guardato dentro il cappello dell'Unione e abbiamo tirato fuori magicamente un ex allievo, che di queste cose se ne intende tanto da farne un'importante professione: Sergio Tazzer. Egli sarà il direttore responsabile e potrà contare sulla consulenza scientifica di due scienziati ex allievi, Angelo Costacurta ed Emilio Celotti. In altra parte di questo primo nuovo Notiziario il direttore Sergio Tazzer spiegherà con più cognizione come sarà realizzata questa nuova forma editoriale. Un sentito ringraziamento va a Narciso Zanchetta: ex presidente dell'AEEL, importante enologo, dal 1977 al 2020 Direttore responsabile del *Notiziario* ed ex vicepresidente dell'Unione. E non posso dimenticare nei ringraziamenti, Severina Cancellier per il notevole impegno dato nel



sostenerne la redazione. Quest'anno ricorre il 75° anniversario dell'idea di una Unione avvenuta il 20 ottobre 1946, un motivo in più per ravvivare le braci con delle nuove iniziative e ricordare i passaggi importanti della storia dell'associazione.

L'anno seguente, il 1947, l'Unione ex allievi sarà ufficializzata con atto notarile e nel 1948, rinasce la nostra, al momento inattiva *Rivista di Viticoltura e di Enologia* con direttore Dalmasso. Sin dagli inizi la rivista contiene notizie sulla Scuola e sugli ex allievi riportate in modo regolare su un *Notiziario* posto nelle ultime pagine. Quando nel 1975 è data in gestione all'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano, prende una veste più scientifica, si spoglia del *Notiziario* e della pubblicità. Nel 2013 purtroppo per carenza di articoli scientifici e di risorse finanziarie entra in quiescenza e ivi rimane. Dal 1976 il *Notiziario* ha la veste che conosciamo, pure subendo nel tempo delle modifiche editoriali e di contenuto.

È bello ricordare che l'Unione può contare su una tradizione editoriale così importante da avere come precursori dal 1869 al 1872 il periodico *La vite e il vino* diretto da G. Sormanni, poi gli *Annali di Viticoltura ed Enologia Italiani* diretti da G. Gagna per un anno, e poi fino al 1876 da G. B. Cerletti. Nel 1877, anno di apertura della Scuola, sono integrati nella *Rivista di Viticoltura ed Enologia Italiana*, diretta da allora fino al 1887 da Cerletti e Carpenè. Nel 1887 nasce una nuova rivista, la *Nuova rassegna*

*di Viticoltura ed Enologia*, direttori Crazzi-Soncini, Comboni e Carpenè. Questo nuovo periodico è voluto dal Consiglio di amministrazione della Scuola, presieduto in quel tempo da A. Caccianiga, poiché riteneva inopportuno che la Scuola rimanesse senza una pubblicazione speciale in seguito alla scelta di Cerletti, che, trasferitosi a Roma, aveva iniziato a pubblicare un *Bollettino della Società Generale dei Viticoltori*, nel quale voleva accorpate la Rivista. Negli anni 1892-1893 la Rivista diventa *Annali della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano*, il cui direttore sarà Cavazza. Nel 1894 sarà l'unico anno nel quarantennale 1877-1917 che non verrà pubblicata. Si riprende nel 1895 con il titolo, *La Rivista-Periodico quindicinale della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia*, direttore Comboni, succeduto dal 1896 al 1912 dai direttori Giunti e Sannino e dal 1913 al 1917 da Sannino e Dalmasso. L'ultimo numero esce nell'ottobre 1917, il successivo già pronto per la stampa, rimane sepolto sotto le macerie delle *Arti grafiche di Conegliano*, qualche giorno prima di Caporetto. Riprende come abbiamo detto nel 1948, e negli anni ha avuto varie ristrutturazioni. Ora siamo giunti a questa veste proposta dal nuovo direttore responsabile, il collega dott. Sergio Tazzer. Veste che noi abbiamo subito condiviso, riconoscendo la sua notevole conoscenza editoriale maturata nell'esperienza di giornalista e scrittore. Egli ha curato anche *l'Enotecnico*, chiamato dall'allora presidente dell'Associazione Enotecnici Italiani il nostro ex al-

lievo Narciso Zanchetta in un momento importante di rinnovamento.

Ora il pensiero che ci tormenta e che più accarezziamo è quello che in un tempo prossimo si possa risvegliare dal suo sonno la bella addormentata: la *Rivista di Viticoltura e di Enologia*.

Questo primo numero è quasi una monografia dedicata al prof. Tullio De Rosa che la dr.ssa Severina Cancellier, nostra presidente dal 1999 al 2020, voleva ricordare nel nostro 40° Convegno, ma che il Covid-19 purtroppo non ha reso possibile. Con questo primo *Notiziario* di una nuova serie abbiamo l'opportunità di dare a questo scienziato un giusto e riconoscente ricordo.

Tullio De Rosa è stato un uomo, ricco di sentimenti, che i giornalisti Bocci e Vicentini hanno definito: *il poeta del vino*, ma anche *maestro di vita e di vite*.

Un uomo di famiglia affettuoso, che quando parlava della moglie diceva: *debbo dire che mi è capitata in sorte una brava moglie* e aggiungeva *ma brava anche in cucina*.

Egli ha sostenuto per molti anni la ricerca di una fisionomia ben definita per i vini italiani, promuovendo lo svecchiamento delle caratteristiche dei vini bianchi e sostenendo che la stragrande maggioranza di loro esprime nella freschezza e giovinezza la massima qualità. Ammonisce anche che i vini rossi vanno capiti nelle loro *aspirazioni*, non escludendo a priori la possibilità che per alcuni di loro si possa trovare nella gioventù il migliore equilibrio. Inoltre raccomanda l'attento uso della botte che definiva:

una vera *macchina enologica*. Predicava di evitare le estremizzazioni e insegnava come i grandi vini rossi cercassero l'equilibrio, con una sapiente percentuale di botte, di acciaio e di bottiglia. Purtroppo non tutti hanno subito capito il senso del suo messaggio: sono stati così prodotti vini bianchi estremamente freschi, per non dire aciduli, e vini rossi molto giovani o troppo legnosi. L'equilibrio è stato il suo messaggio enologico. Così titolava un suo editoriale su Vignevini: *Vini giovani sì, ma... Vini Invecchiati sì, ma...* Questo messaggio di equilibrio lo traduce nel suo *Tecnica dei vini spumanti*, riguardo al Prosecco, assicurando che è migliore se spumantizzato l'anno successivo alla vendemmia o solo tagliato a metà con quello dell'ultima annata. Messaggio ancora oggi limitatamente applicato. Centinaia di viticoltori e di riflesso tutto un territorio, devono l'odierna fortuna e il loro benessere alla visione di De Rosa. Il Prosecco che si beve oggi, o meglio la Glera spumantizzata per diventare Prosecco, non è come quella precedente agli anni ottanta, periodo in cui il profetico Professore aveva intuito le caratteristiche che doveva avere questo vino: non più carico di colore, non più conservato in legno, non più senza un'armonica acidità. Un motivo in più per ringraziare quest'uomo visionario per quanto ha dato alla comunità enologica e alle genti che le gravitano intorno.

Ricordo le nostre chiacchierate sulla misurazione del rH e dell'ossigeno nei vini per via di quel suo seminario sull'argomento tenuto nel 1987 all'Uni-

versità di Padova: proprio in quegli anni analizzavo i vini con un innovativo misuratore di ossigeno e lui era felice di discutere i risultati delle mie prove. Finalmente diceva: *«posso parlare con qualcuno qui vicino, fino ad ora discutevo di rH solo con uno studioso, un russo. La misurazione del rH mi faceva tribolare con le sue difficoltà realizzative: capitava a volte che arieggiavo i vini e il rH si abbassava, mentre riducendoli si alzava, tutto il contrario di quello che mi aspettavo. Benedetto questo misuratore dell'ossigeno»*.

Una delle abilità, era quella di realizzare con le proprie mani attrezzature di laboratorio. Un sabato, in un confronto sulla riduzione dei vini sviluppato in Confraternita del Prosecco, gli avevo espresso la mia osservazione che il rame diminuiva anche quando c'erano dei composti solforati in un vino limpido, non solo come avviene in fermentazione alcolica. Di conseguenza il vino perdeva il difetto di ridotto. La difficoltà maggiore stava nel dimostrare la piccola formazione di solfuro. Per fare questo mi ero già procurato delle provette da centrifuga con un setto filtrante adatto a separare i colloidali, però di dimensioni troppo piccole per la mia centrifuga e questo aveva creato uno stop alla mia ricerca. Il successivo lunedì pomeriggio De Rosa arriva nel mio laboratorio con quattro riduttori di legno perfettamente sagomati sia nel diametro sia nella forma concava del fondo. Li aveva costruiti al tornio nella sua piccola officina!

In questo numero molti colleghi e amici ricorde-

ranno in modo particolareggiato l'uomo, l'amico, il collega, il maestro e lo scienziato, dando il profilo di una persona che certamente ha onorato la vita.

Enzo Michelet

*Presidente dell'Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano*



La ex presidente Severina Cancellier con il nuovo presidente Enzo Michelet



NOTIZIARIO  
Unione ex Allievi  
della Scuola di Viticoltura e di Enologia  
di Conegliano  
prossimo numero

## Ancora avanti

**R**accolgo il testimone da Narciso Zanchetta, al quale mi legano tanti ricordi, quando fu presidente dell'Associazione Enotecnici Italiani.

Quando ne assunse la guida, aiutato alla direzione del compianto prof. Maurizio Merlo (che poi scelse la carriera universitaria, professore ordinario di Economia ed Estimo Forestale all'università di Padova), Zanchetta mi chiese di aiutarlo nella redazione dell'*Enotecnico*.

Anche allora proposi di cambiarne forma e veste editoriale, che dura ancor oggi.

Non erano tempi facili per l'AEI: con il supporto del nuovo direttore Vittorio Fiore, Zanchetta avviò e realizzò un impeccabile risanamento economico, alla «Quintino Sella». L'AEI con Zanchetta ebbe voce ascoltata in sede di *Union Internationale des Oenologues*, divenendone vice-presidente quando alla guida dell'UICE ci furono prima Gabriel Humeau e poi Francisco Martinez Bermell seguito da Jacques Puisais. È qui opportuno ricordare la valida presenza nell'UICE degli enotecnici Giorgio Grai, consigliere, e Rino Ventura, tesoriere.

Altri tempi, nei quali Zanchetta ebbe ruolo di rilievo e che vale la pena ricordare.

Ora Narciso Zanchetta, sempre attento e vigile, decide di fare un passo di lato: spero di non deludere lui, come spero di non scontentare voi, lettori di questo ormai storico *Notiziario*. In questo numero s'è deciso di dedicare largo spazio ad una figura cui il mondo enologico, non soltanto italiano, deve molto: il professor Tullio De Rosa.

Lo ricordano colleghi, amici, discepoli, ed è questa una memoria che vale pure come richiamo ad un mondo, quello del Prosecco, che non ha trovato un momento, un luogo, una pietra o un metallo per ricordarlo. Speriamo che si tratti di una smemoratezza temporanea, dovuta al travolgente successo di quello spumante intorno al quale il professore esercitò uno straordinario lavoro di ricerca, di studio e di dottrina.

Il *Notiziario* ospita poi contributi di carattere tecnico e scientifico, ma anche di costume e di storia, oltre naturalmente segnalazioni che interessano la nostra Unione.

Attendo ora le vostre critiche ed i vostri suggerimenti: ne terrò conto.

Sergio Tazzer



# La data del 15 Gennaio 1877

## una giornata storica

**I**l 15 gennaio 1877, S. Mauro abate («Un bel gennaio bel anno arreca», recita il lunario del giorno), viene solennemente inaugurata a Conegliano la Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia, la prima del genere nel giovane Regno d'Italia.

In rappresentanza del governo intervengono il conte Giovanni Arrivabene, mantovano, senatore del Regno, economista, compagno e amico di Silvio Pellico.

Fra i convenuti, il conte Gherardo Freschi di Cucagna, decano degli agrari veneti, patriota ed esule, operoso amico dell'idea dell'insegnamento vitivinicolo, gli onorevoli Giovanni Antonio De Manzoni e Annibale Gilardoni, altre autorità politiche, amministrative e militari, i rappresentanti delle amministrazioni provinciali consorziate (Giovanni Battista Bellati per Belluno, Antonio Caccianiga per Treviso e Francesco Candiani per Udine).

La deputazione provinciale di Treviso è rappresentata dal conte Marco Giulio Balbi Valier e dal dott. Salvatore Man-

druzzato. È da tempo che nel Coneglianese si ragiona di innovazione negli apprendimenti riguardanti i campi e i vigneti.

Nel 1771, giovedì 31 gennaio, alla presenza del podestà e capitano Pietro Maria da Mosto, se ne parla della sessione pubblica dell'Accademia Agraria degli Aspiranti. Francesco Maria Malvolti avvia la sessione, presentando le finalità e gli impegni del sodalizio, fondato per esaudire gli scopi del governo veneziano.

Lo segue il Camatta, la cui relazione si sofferma sui terreni e sulle colture, maggiormente però sulle viti e sulla loro potatura facendo in modo che «si procuri piantar nei terreni magri e freddi viti forti, come sono le nostre delle rabose, le quali oltre il fruttar ogni anno copiosamente, resistono più d'ogni altra al freddo ed alle nebbie».

Interviene anche un giovane Pietro Caronelli che espone uno studio storico sulla agricoltura dai tempi antichi, indicati come floridi, all'abbandono di quell'epoca individuando l'inizio della decadenza con l'epidemia della peste del 565 d.C., seguita dall'invasione dei Longobardi del 568 e da una successiva carestia.

Caronelli, bruciando le tappe, dell'Accademia degli



Interviene  
il giovane  
Pietro  
Caronelli

Aspiranti diventa presidente, e intanto scrive opere allora fondamentali come la *Memoria sopra l'istruzione agraria* e come *Delle rustiche locazioni e dei principali ostacoli ai progressi dell'agricoltura*.

Questo per dire che, pur prendendola larga, la questione del rinnovamento agrario in genere e vitivinicolo in particolare è all'attenzione delle menti più illuminate del luogo, tanto che nel 1864 il medico e agronomo Francesco Gera, autore tra l'altro del Nuovo Dizionario Universale di Agricoltura, organizza un primo esperimento di scuola agraria nelle province venete, fornita anche di un podere sperimentale. Sfortunatamente dura poco, fino al 1867, quando il fondatore passa a miglior vita, con soddisfazione degli ambienti più conservatori i quali giubilano pure per la precoce fine dell'istituzione scolastica.

Nella scuola voluta dal Gera insegna anche il chimico prof. Antonio Carpenè.

Il quale l'anno dopo, assieme all'abate Felice Benedetti, che presiede il consorzio agrario, fonda la Società Enologica Trevigiana.

L'idea dell'insegnamento vitivinicolo germoglia e cresce: la scuola enologica viene istituita con regio decreto il 9 luglio 1876 e vede la luce nel 1877, una rapidità che

**R. SCUOLA DI VITICOLTURA E D'ENOLOGIA  
IN CONEGLIANO**

# AVVISO

In esecuzione del Regio Decreto 9 Luglio 1876 N. 2596 si avverte che ai primi di Dicembre avrà luogo l'apertura della Scuola di Viticoltura e d'Enologia in Conegliano e contemporaneamente incominceranno le lezioni.

In questa Scuola sono stabiliti due corsi distinti: l'uno inferiore per formare degli esperti e laboriosi viticoltori e enologi con ciò a condurre delle piccole proprietà che a fornire una intelligente mano d'opera alle grandi aziende. Le condizioni d'ammissione a questo corso sono l'aver 15 anni compiuti, l'aver superato individualmente le 4 classi elementari e il subire un buon esito un esame d'ammissione di grammatica italiana ed aritmetica. Questo corso dura due anni e l'istruzione sarà per circa tre ore giornaliere teorica nell'agronomia, viticoltura, enologia, scienze naturali, lingua italiana, calligrafia, aritmetica, geometria, contabilità e disegno: il resto della giornata verrà impiegata in lavori obbligatorio nei vigneti e cantine. Questi allievi parteciperanno dell'orario stesso L. 50 anche come parziale compenso dei lavori prestati.

Il corso superiore invece ha per scopo di formare degli intelligenti possessori di fondi specialmente vinificati, dei disposti aziende e società enologiche e degli insegnanti di viticoltura ed enologia. Questo corso comprenderà tre anni di insegnamento, il primo preparatorio, gli altri due professionali. Nell'anno preparatorio saranno ammessi i laureati delle Scuole tecniche e dei ginnasii e quanti supereranno individualmente i corrispondenti esami d'ammissione; i laureati delle medesime istituzioni degli allievi tecnici saranno ammessi immediatamente nel 2° anno professionale; in detto anno potranno pure essere ammessi anche i laureati dal loro paese superiormente un esame d'ammissione nell'agronomia, chimica e disegno. Le materie d'insegnamento saranno: viticoltura, enologia, tecnologia ed economia enologica, agronomia, geometria, botanica, elementi di minologia, la fisica con speciale riguardo alla meteorologia e climatologia, la chimica generale ed applicata, la contabilità agraria, il disegno, l'aritmometria e di macchine di più estensione, contabile e microscopiche, e dimostrazioni pratiche nei vigneti e nelle cantine. Le tasse scolastiche per questo corso e durata ad anno L. 40 Oltre agli allievi sotto le stesse norme disciplinari, si ammettono anche degli allievi con una tassa di L. 8 mensili.

La Scuola anche fornita di un laboratorio chimico, di una raccolta distinta per le scienze naturali, di un'osservatorio, deposito di macchine viticole ed enologiche, di biblioteca, e di una sala di lettura ricca di circa 60 periodici agricoli, scientifici ed agrari, i lavori e le esortazioni pratiche in parte saranno eseguite nei vigneti e cantine sperimentali dell'Istituto, in parte presso la Società Enologica Provinciale in Conegliano. A ciascuna operazione verranno pure eseguite delle visite ed escursioni ai migliori tenimenti e più diretti industrie agricole della regione.

A questo istituto tutti si frequentare, se sono allievi che sono allievi della Scuola di Viticoltura ed Enologia, si fa invito a volersi far loro inscrivere presso la Direzione della scuola, dichiarando in pari tempo se intendono frequentare anche le lezioni di lingua italiana e francese, italo-romana.

Con ulteriore avviso dovranno particolarmente a pastore degli allievi, di avviarsi del giorno presso dal commencement delle lezioni.

Consegnato il 21 Settembre 1876

Il Presidente del Consiglio d'Amministrazione  
**A. PROF. CARPENÈ**

Il Vice-Presidente  
BELLATI Cav. D. GIUSEPPE  
CACHIANIGA Cav. ANTONIO  
GRASSINI Cav. DI MARCO  
MARCHESE Cav. GIACOMO  
MORO Cav. DI GIACOMO

Il Segretario  
**G. B. CERLETTI**

Del 1864  
la prima  
scuola agraria  
avviata  
dal medico  
Gera

sorprende. Il sindaco, cav. Marco Grassini, patriota e politico, esponente della comunità ebraica coneglianese, è ben lieto di fare gli onori di casa all'inaugurazione della regia scuola, anche perché il comune ha sostenuto la sua buona parte, mettendo a disposizione terreno e stabili.

Come per le *élites* positiviste dell'epoca, anche per Grassini la diffusione del sapere, iniziando dalla alfabetizzazione, è il motore fondamentale della modernizzazione e dello sviluppo dell'Italia.

Il ministero dell'Agricoltura si impegna a coprire le spese annuali, assieme alle province di Treviso, Belluno e Udine.

Giova ricordare che segretario generale del ministero dell'Agricoltura è il veneziano-opitergino Luigi Luzzatti, futuro presidente del Consiglio, fondatore fra l'altro dell'università veneziana di Ca' Foscari. Luzzatti dev'essere considerato il nume tutelare della scuola coneglianese.

Il giorno dell'inaugurazione il prof. Antonio Carpenè, chimico, garibaldino e promotore della nascita della istituzione assieme all'agronomo ed enologo prof. Giovanni Battista Cerletti, dopo aver ricordato che «l'Italia è la terra del vino e dovrebb'essere anche la prima cantina d'Europa» afferma solennemente che «da Conegliano si spanderanno nella Veneta Regione e più in là, i benefici lumi della scienza applicata alla più bella e più lucrosa

fra le produzioni del suolo». Sempre il Carpenè, in un articolo, così magnifica la giornata: «Il Sindaco della città, Cavaliere Marco Grassini, mostrò orgoglioso e lieto nell'aprire una festa così bella, che coronò un'opera compiuta per volontà di tutto un paese. Lo scrivente, in mezzo a così eletta accolta, ammirava tanto splendida solennità cittadina, dividendo con altri una nobile soddisfazione, pari a quella che l'agricoltore prova raccogliendo, dopo aver reso fertile il duro terreno con lo studio e col lavoro, generosa messe».

Non esagera, il vecchio garibaldino d'Aspromonte, nel dire che «l'inaugurazione segnò un passo immenso nella via di quel progresso che assicura prosperità economica d'una intiera regione vitivinicola».

Per conto del ministero dell'Agricoltura nel consiglio di amministrazione della Regia Scuola, che deve oculatamente far progredire l'investimento culturale, scientifico e tecnico della nuova realtà, viene nominato il Carpenè, che viene eletto presidente; gli altri consiglieri sono il cav. dott. Giovanni Battista Bellati, il cav. Antonio Caccianiga, il cav. dott. Marco Grassini, il cav. Giacomo Marchiori e il cav. dott. Giacomo Moro.

A dirigere la Scuola e gli insegnamenti enologici viene chiamato il prof. Giovanni Battista Cerletti, mentre i corsi di agraria vengono affidati alla responsabilità del prof. Angelo Vianello.



Luigi Luzzatti

# Una scuola di eccellenza

## percorsi formativi di primo livello

Mariagrazia  
Morgan

Cercando su qualsiasi motore di ricerca “Scuola Enologica” il primo risultato che compare è: Istituto G.B. Cerletti – Scuola Enologica di Conegliano. E d'altra parte non può che essere così dal momento che il Cerletti è la più antica Scuola Enologica italiana. Pur mantenendo in buona parte le sue storiche caratteristiche e il consolidato prestigio, l'Istituto, grazie alla lungimiranza di chi l'ha diretto e vissuto con impegno e passione (presidi, docenti, personale non docente) e di chi ne ha consentito lo sviluppo e l'ulteriore valorizzazione (gli enti locali e la Fondazione), ha saputo trasformare l'originaria realtà scolastica in un vero e proprio Campus di moderna concezione. L'interazione fra l'Istituto G.B. Cerletti, l'Istruzione Tecnica Superiore (ITS), l'Università, il Centro di ricerca (CREA-VE), Veneto Agricoltura dà origine così ad una realtà dinamica, punto d'incontro fra ricerca, formazione e divulgazione scientifica. In questo contesto, inoltre, l'Unione ex Allievi permette di consolidare, con le sue attività, un senso di appartenenza quasi unico nel suo genere. Il Cerletti, inserito in questa dinamica di Campus, è una realtà molto complessa che a volte può far “paura” a chi si trova a gestirla. Tale complessità rappresenta, però, anche il suo punto di forza, un valore aggiunto per l'of-



La preside  
Mariagrazia  
Morgan

ferta formativa e per la possibilità di crescita degli studenti e di tutti coloro che vi operano o che in qualche modo ne vengono a contatto con attività, progetti ed iniziative.

Oggi, siamo in grado di offrire, a circa 1600 allievi, percorsi di istruzione tecnica e di istruzione professionale. I primi si svolgono presso la sede di Conegliano e si sviluppano in tre indirizzi: Produzioni e Trasformazioni; Gestione del Territorio; Viticolo ed Enologico. I secondi presso la sede di Conegliano e di Piavon di Oderzo con i percorsi di gestione delle risorse forestali e montane e valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio.

I percorsi formativi si completano con l'offerta del Sesto anno di specializzazione post diploma Enotecnico. Quegli stessi studenti possono contare, inoltre, su un

servizio di Convitto e di Semiconvitto ben organizzato ed apprezzato; su una Azienda agraria in espansione di 15 ettari circa con produzioni non solo di tipo vitivinicolo; su una Cantina che in parte è attrezzata per permettere la didattica laboratoriale per la microvinificazione e in parte è una vera e propria attività produttiva e commerciale di vini di qualità elevata fra i quali spiccano gli Incroci Manzoni.

Le eccellenze  
del Museo  
Manzoni,  
del Campus  
e della Fattoria

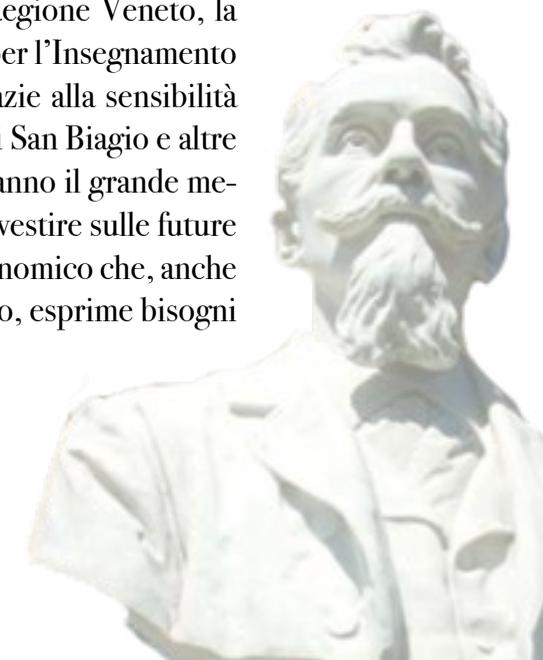
Completano il quadro delle opportunità educative e formative il Museo Manzoni, i vari laboratori per le trasformazioni, le serre, nonché la Fattoria didattica aperta anche agli alunni delle scuole del primo ciclo che familiarizzano con gli animali sotto la guida dei nostri allievi. Si sbaglia tuttavia chi pensa che il percorso di crescita e di miglioramento dell'offerta dei servizi e delle opportunità formative sia esaurito. Nel terzo anno del mio incarico, in continuità rispetto al passato, si è messa in moto una fase progettuale che già con l'inizio del prossimo anno scolastico si tradurrà in realizzazioni concrete: una risposta ai bisogni degli studenti e anche una indiretta risposta alla difficile prova alla quale ci ha voluto sottoporre la pandemia cercando di minare entusiasmo, energie e voglia di guardare al futuro.

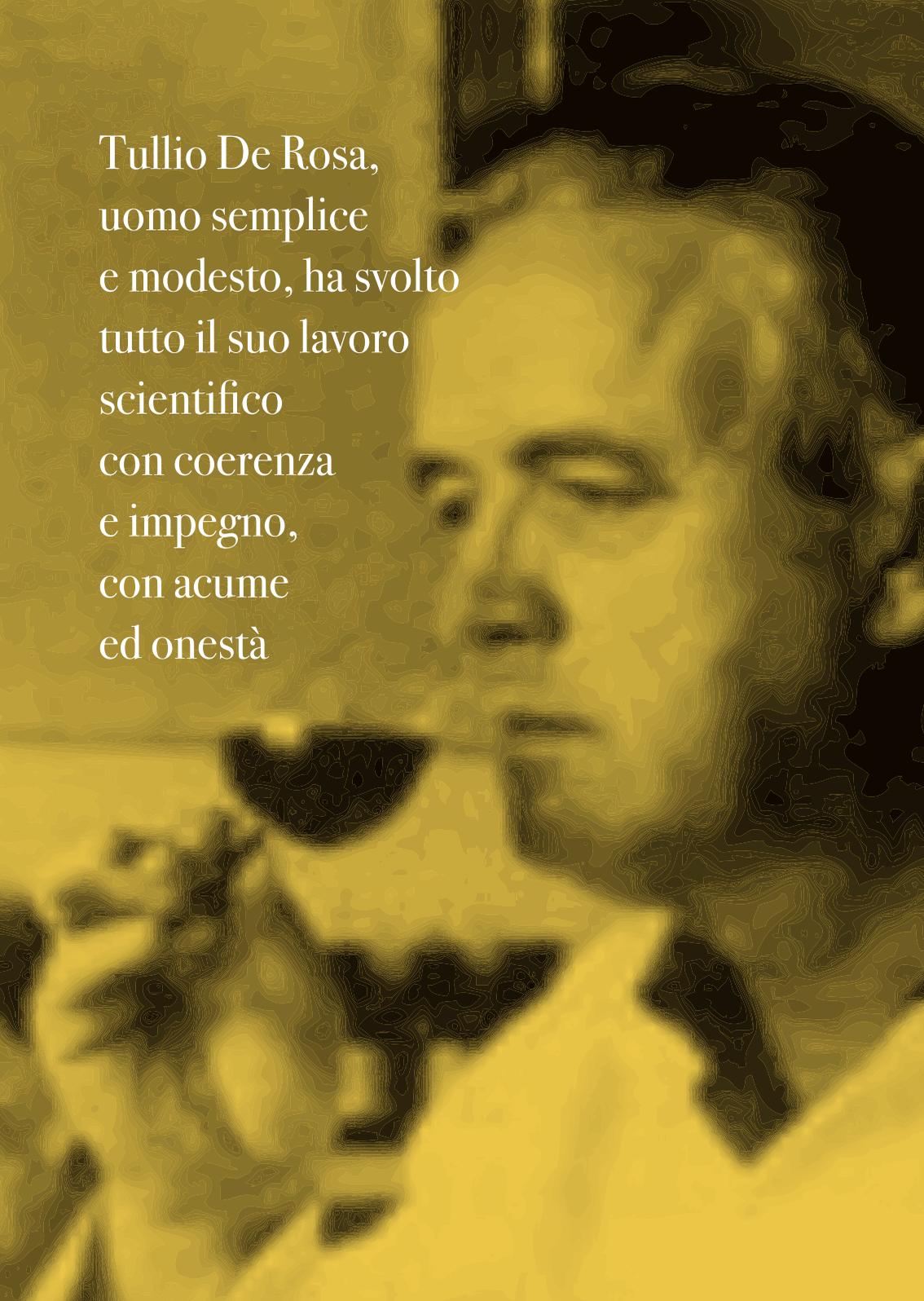
Già a settembre i convittori troveranno ad accoglierli una struttura rinnovata: con più spazi ricavati al piano superiore. Nella stessa area toccherà poi alla Cantina essere oggetto di un restyling che ne migliorerà le caratteristiche architettoniche e l'inserimento nel contesto paesaggistico. Uno degli obiettivi strategici è sempre stato, poi, quello di poter ospitare tutti gli studenti all'interno del Campus evitando loro migrazioni in locali in affitto.

Questo traguardo finalmente sembra adesso più a portata di mano. Già un primo passo è stato compiuto con la ristrutturazione straordinaria di uno degli edifici sul retro della sede principale (la c.d. Nuova Costruzione) che ospiterà anche i laboratori per le trasformazioni (caserie e della carne). Il secondo e ultimo passo potrebbe essere, se non ci saranno ostacoli imprevisti, la ristrutturazione dei due edifici storici ai lati della sede principale, tristemente chiusi da anni, con il recupero degli spazi utili all'autosufficienza logistica dell'istituto. Non meno importante è poi lo sforzo che si sta facendo per dare una nuova veste e una nuova dignità alla Fattoria didattica: anche su questo fronte l'impegno progettuale è rilevante e il risultato dovrebbe dare ulteriore prestigio all'Istituto.

In questo cammino ambizioso ed impegnativo il Cerletti non è e non sarà solo. La realizzazione degli importanti interventi descritti è resa possibile grazie al supporto di istituzioni ed enti quali il Miur, la Regione Veneto, la Provincia di Treviso, la Fondazione per l'Insegnamento Enologico ed Agrario, ma anche grazie alla sensibilità di partner privati come Banca Prealpi San Biagio e altre realtà produttive del territorio che hanno il grande merito di riconoscere l'importanza di investire sulle future generazioni in un contesto socio-economico che, anche con il recente riconoscimento Unesco, esprime bisogni ed aspettative elevate.

Il Cerletti  
non è solo  
grazie  
ai tanti  
partners





Tullio De Rosa,  
uomo semplice  
e modesto, ha svolto  
tutto il suo lavoro  
scientifico  
con coerenza  
e impegno,  
con acume  
ed onestà

## L'epitaffio dell'amico

Sante Bordignon

**N**on è facile per chi lo ha conosciuto e gli è stato vicino dimenticare quei lunghi mesi trascorsi dapprima nella incredulità, poi nell'angoscia ed infine nella commozione quando, nelle prime ore del 15 settembre 1994, si apprese la triste notizia della sua scomparsa.

L'Unione ex Allievi e tutti noi perdemmo un indimenticabile, prezioso e vero maestro.

La folla di amici e conoscenti, i diversi sodalizi, associazioni e confraternite, che lo hanno accompagnato in chiesa e fino all'ultima dimora per l'estremo saluto sono sicure testimonianze della fama e della stima che aveva conseguito nella sua vita.

Nel tracciare un profilo dell'amico prof. Tullio De Rosa che ho incontrato e conosciuto negli anni Cinquanta, è necessario mettere in risalto la personalità dello studioso, del ricercatore e sperimentatore, del divulgatore di tecnica e scienza e soprattutto della persona semplice ed umana.

A tutti sono note le sue opere di narrativa, di tecnica, le pubblicazioni sulle ricerche compiute nelle varie branche dell'enologia.

Ricordiamo, oltre alle centinaia di pubblicazioni, i volumi sulle tecnologie dei vini bianchi, dei vini rossi e sulla tecnica dei vini spumanti, opera questa che gli valse il prestigioso premio dell'*Office International de la Vigne et du Vin*. Tutti i suoi lavori, svolti con grande scrupolosità, serietà ed impegno, lo hanno portato ad un così alto livello di stima e di apprezzamento da essere ritenuto meritevole del *Grappolo d'Oro*, premio dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani.

Ha ricevuto dal superiore Ministero incarichi di moderatore e relatore di conferenze in ambito nazionale e internazionale.

Uomo semplice e modesto, ha svolto tutto il suo lavoro scientifico con coerenza, con impegno, con acume ed onestà in tutti i settori dell' enologia nei quali era chiamato a svolgere la sua opera.

Chiaro nell'esposizione, conciso nelle relazioni, riscuoteva sempre un nutrito applauso dal pubblico e da tutto l'uditorio, composto spesso dai più illustri nomi dell' enologia nazionale ed internazionale.

Nell'anno 1973 conseguì la libera docenza in enologia all'Università di Padova, dove tenne lezioni e corsi di aggiornamento.

L'aula universitaria era sempre affollata di uditori che ascoltavano l'argomento della lezione esposto in forma piana, lineare, con linguaggio forbito, fondato su una base dottrinarica che solo un maestro come lui poteva possedere.

La sua felicità espressiva e la sua competenza si percepivano non solo nelle aule universitarie ma tutte le volte che veniva chiamato a portare il suo contributo per la conoscenza e la divulgazione del prodotto vino, che tanto lo ha attratto ed affascinato.

Mi riferisco alle lezioni teorico-pratiche di enologia e di accostamento vini-cibi fatte ai sommeliers che sicuramente ricordano le capacità dell'oratore nell'esposizione e nel commento.

L'aspetto umano e lo stile del raccontare dell'amico Tullio si evidenziano, soprattutto nell'opera *Andar per vini*, illustrata dal pittore Renato Varese, nata – per usare le sue parole – dall'incontro di un creatore d'immagini pittoriche ed un innamorato del vino.

Arte e bravura anche nel far apparire, nel lavoro citato, la sua tanto adorata Ernesta da lui sempre chiamata «Moglie», che lo ha prima di ogni

cosa amato, moralmente aiutato e sorretto, stimolato nel fare di più e meglio, incitamenti questi che il Tullio sentiva e, anche se con qualche brontolio, accettava.

Le ricette culinarie proposte dalla moglie Ernesta ed apparse nella seconda edizione di *Andar per vini* sono state sperimentate ed approvate con la massima soddisfazione dagli amici ma soprattutto da Tullio, anche se ciò gli costava poi un periodo di ferrea dieta.

La cara Ernesta ci ha lasciati un po' prima del marito, lasciando tutti in uno stato di prostrazione dal quale il Tullio sicuramente non ha avuto il tempo di riprendersi.

Adorava la moglie ed era legatissimo ai figli Biancamaria e Francesco. Al Tullio, l'articolo «il», il «litro e mezzo» ed uno degli «Sbronzi di Riace», un carissimo ricordo che mi viene accompagnato da lacrime a stento trattenute.



Fotografia di Pietro Chioldero

# Sante Bordignon

Il ricordo che abbiamo pubblicato nelle pagine precedenti è quello di un amico fraterno del professor Tullio De Rosa: Sante Bordignon, professore alla Scuola Enologica di Conegliano.

La coppia De Rosa-Bordignon era soprannominata, con felice rispetto per entrambi, «il litro e mezzo»: De Rosa era alto, Bordignon non era un corazziere. La stima che circondava Bordignon era generale, e chi scrive lo ebbe come facondo insegnante di enologia.

Vicentino di Rosà, classe 1923, era una persona bonaria, alla mano, aperta e generosa. Sapevamo che, laureato in Agraria all'Università di Padova, la sua prima sede d'insegnamento era stata la Scuola Enologica di Avellino. Lì non si limitò ad insegnare ma, su incarico del ministero dell'Agricoltura, coordinò gli studi ampelografici sui vitigni da vino della Campania: una decina di monografie figurano nella raccolta *Principali vitigni da vino coltivati in Italia*, edita dal ministero di via XX Settembre.

Nel 1961, vincitore di concorso, giunse alla Scuola Enologica di Conegliano, che aveva frequentato dal 1939 e terminata durante la guerra.

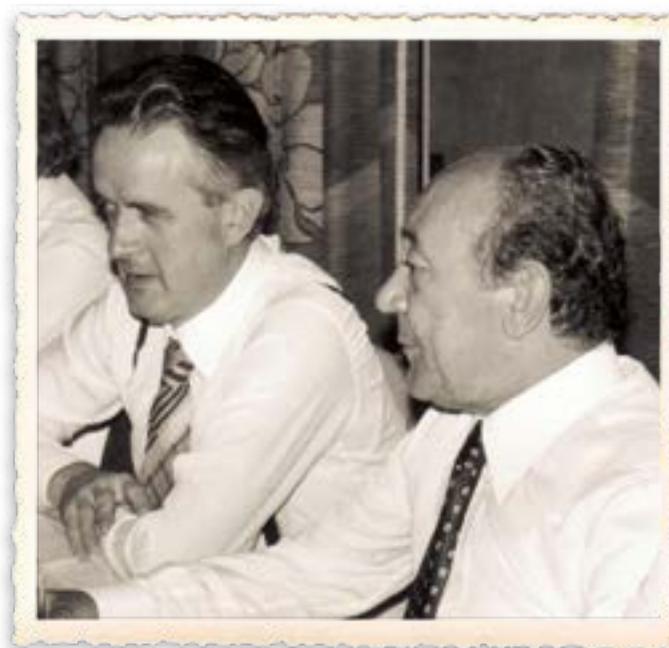
Ecco: la parte della sua esistenza che non conoscevamo allora riguardava proprio il secondo conflitto mondiale.

Alpino (divisioni *Pusteria* e *Alpi Graie*), dopo l'8 settembre ebbe il coraggio di dire no alla circolare Graziani. Sfuggì ad una retata delle Brigate Nere, che aveva fatto irruzione nella Scuola Enologica, nascosto dai bidelli in una cassapanca: la statura lo aiutò. Scelse la lotta contro il fascismo e il nazismo, entrando nella brigata partigiana *Giovane Italia*, battaglione *Alpini del Grappa*, dove raggiunse il grado di maggiore.

Catturato durante il rastrellamento nazifascista del Monte Grappa, sottoposto a indicibili sevizie da parte dei tedeschi, riuscì a sopravvivere e

ad evadere. Di questo suo passato di coraggio e di scelta civile noi suoi allievi nulla sapemmo. Salvo dopo la sua scomparsa, quando un suo amico e compagno di classe, Angelo Casarotto, che era stato costretto ad arruolarsi nella *Monte Rosa* della RSI, raccontò che nel dopoguerra di rivalse e di ritorsioni, «considerato un traditore», si rivolse per aiuto al vecchio compagno di scuola. L'onestà intellettuale, la classe, la generosità di Sante Bordignon risolse i problemi: «La guerra – disse – era finita ed eravamo tutti italiani».

Il prof. Bordignon morì esattamente un anno dopo la scomparsa dell'amico De Rosa. (S.T.)



I professori  
Tullio De Rosa  
e Sante Bordignon

# De Rosa, un gentiluomo

Antonio Calò

**E**ra una mattina dell'autunno del 1958. Da poco ero laureato in Scienze agrarie all'università di Pisa con tutte le intenzioni di dedicarmi agli studi in enologia, venendomi questa determinazione per seguire le orme di mio padre che aveva conseguito l'allora diploma di enotecnico (1923) a Conegliano e curava lo stabilimento vinicolo di famiglia che si trovava a Sava, in provincia di Taranto, dove produceva il Primitivo che serviva ai più deboli vini del settentrione per dare loro ricchezza e corpo.

Piccola, ma significativa, parentesi: è noto che allora l'Amarone si serviva parecchio dell'aiuto del Primitivo, in modo più che legale, dal momento che non esisteva ancora una legge che lo proibiva.

Mio padre, durante gli studi a Conegliano, aveva fra i suoi amici e colleghi il prof. Cosmo, monumento indiscusso del settore.

Era logico quindi che me ne parlasse e che io fossi stimolato da questa realtà, per conoscere Cosmo e se possibile lavorare con lui.

Era così, quella mattina dell'autunno del 1958 quando, con la giusta ansia, facevo anticamera da Italo Cosmo per iniziare l'apprendistato (oggi *stage*) come assistente volontario alla Stazione sperimentale di viticoltura e di enologia di Conegliano, che egli dirigeva.

Cosmo fu molto gentile e mi portò in uno studio della Stazione dove, dietro una scrivania, sedeva un giovane ricercatore, alto e serio. Era l'allora trentacinquenne dottore Tullio De Rosa. Mi affidò a lui perché potessi cominciare il mio iter di studi.

Dopo i normali convenevoli e richiesta di mie notizie, mi consegnò il

volume di enologia di Riberèau Gayon e mi disse di incominciare a leggerlo e studiarlo.

Per la verità il Riberèau Gayon lo avevo già letto, ma ciò non valeva, e mi ribadì di dedicarmi al suo studio, avendo perfettamente ragione.

Tullio De Rosa subito, con la sua determinazione, nascose il suo carattere sornione dietro il quale si celava (ma mi accorsi via via di seguito) una singolare intelligenza ed uno spirito eccezionale.

Quello che ha fatto per l'enologia De Rosa è noto e si può leggere in altre pagine.

Qui, concludendo, desidero sottolineare che a lui si deve la grande fortuna del Prosecco al quale credeva fin da allora.

Credeva, lo studiava e ne sosteneva lo sviluppo, contro le tendenze che volevano grandi vini solo prodotti più robusti e impegnativi.

Con spirito profetico aveva capito la tendenza dei consumatori moderni indirizzati verso una attività più dinamica che pretendeva meno appesantimenti nel bere e nel mangiare.

Non sottovalutando, certo, i grandi vini nel senso tradizionale, ma capiva che esisteva uno spazio non indifferente per altri prodotti, stile Prosecco.

È un merito, questo, che lo porta molto in alto nella scala delle personalità enologiche.

Del suo carattere ho accennato: un gentiluomo all'inglese che parlava veneto, che capiva e aiutava per il possibile noi giovani anche con un sorriso e una battuta.

L'ORIGINALE

MannOstab®  
NATURAL STABILITY OF WINES

L'EVOLUZIONE

Mann(●)feel®  
NATURAL MOUTHFEEL

LA FINEZZA

MannOspark®  
THE PERFECT BUBBLE

MANNOPROTEINE PER L'ENOLOGIA DI PRECISIONE



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## Ricordo e stima

Arturo Zamorani

Conobbi Tullio De Rosa nel 1979 quando, ordinario alla cattedra di Industrie agrarie della facoltà di Agraria di Padova, ho accompagnato gli studenti che seguivano il mio corso a visitare le *Cantine Carpenè Malvolti* a Conegliano. Ci accolse De Rosa illustrandoci un impianto di spumantizzazione *Charmat corto*, con inattivazione termica in bottiglia per immersione in vasche di acqua a 40-42 °C per due ore. Ricordo come subito si curò di mettere in evidenza che la stabilizzazione termica, non molto indicata, sarebbe stata abbandonata non appena fossero disponibili impianti di filtrazione sterile affidabili. Ci fu una lunga e interessante discussione nella quale ebbi modo di apprezzare le notevoli capacità didattiche di De Rosa. Dopo quell'incontro fui io a mettermi in contatto con De Rosa e diventammo amici fino a proporgli di fare, in accordo con il corso di Industrie agrarie tenuto da me, un ciclo di lezioni sperimentali sulla valutazione sensoriale del vino.

Accettò e le sue lezioni furono un successo sia per l'argomento sia per il metodo di insegnamento. Il contenuto di queste lezioni venne pubblicato nel 2011 come opera postuma con il titolo *Guida alla degustazione del vino*. Concetti propedeutici e formativi esposti in maniera utilizzabile da un ampio ambito di lettori congiuntamente all'*Istituto Microbiologico Rauscedo e Faenza Editore*.

Andato in pensione De Rosa mi espone i suoi interessi per una ricerca sugli spumanti con presa di spuma in bottiglia nel metodo classico, con l'intento di individuare come si formava l'aroma di feccino. Gli fu concesso di frequentare l'Istituto di Chimica agraria e Industrie agrarie della Facoltà di Padova cosa che fece per un lungo periodo.

Purtroppo dovette interrompere le ricerche per la malattia che lo condusse a morte nel 1994.

# Tullio De Rosa profilo scientifico

Emilio Celotti

La produzione scientifica di Tullio De Rosa affronta fin dagli inizi della sua carriera tematiche che sarebbero di estrema attualità anche oggi. In tutte le ricerche sviluppate c'è sempre la visione operativa, quella che oggi si chiama trasferibilità tecnologica, un aspetto fondamentale per dare un senso alle ricerche in un territorio dove la viticoltura e l'enologia sono state e sono tuttora motore trainante dell'economia. Le sue ricerche approfondiscono aspetti della chimica enologica per arrivare alle tecnologie di elaborazione di diverse tipologie di vino, il tutto con dovizia di particolari dove si evince la volontà di capire i meccanismi che determinano i risultati sperimentali, caratteristiche proprie di un vero ricercatore.

Gli studi sul potenziale redox e sulle sostanze riducenti da utilizzare in vinificazione vengono trattati in diverse opere dove si evidenzia ad esempio l'importanza del glutatione in forma ridotta come sostanza riducente naturale da utilizzare vantaggiosamente come antiossidante, interessanti i risultati che dimostrano invece la scarsa efficacia del glutatione-complesso come antiossidante in vinificazione. Ancora oggi questo importante antiossidante naturale è oggetto di numerose ricerche mirate alla sua preservazione in forma ridotta per sfruttarne l'alta capacità di antiossidante e quindi come valida alternativa all'impiego dell'anidride solforosa. Interessanti sono gli studi sulla mercapto-propionil-glicina (MPG) come sostanza riducente alternativa al glutatione e comunque strumento per ridurre l'impiego dei solfiti in vinificazione. I risultati di queste pubblicazioni sono estremamente interessanti e rappresentano un patrimonio scientifico potenzialmente utilizzabile nella moderna enologia dove riduzione di input e sostenibilità sono argomenti imprescindibili per lo sviluppo di tutte le filiere produttive.

Rimanendo sulle problematiche dell'ossidazione dei vini, di impatto tecnologico tutte le ricerche sullo stato di ossidoriduzione del vino, sul potenziale redox e sull'rH e le relative implicazioni in vinificazione, in particolare per i vini bianchi. L'attenzione per l'ossigeno è ricorrente in numerosi articoli dove viene ribadito e documentato l'effetto negativo dell'ossigeno sulla stabilità dei vini bianchi e quindi la necessità di disporre di strumenti analitici per monitorare le concentrazioni dell'ossigeno e delle molecole coinvolte direttamente o indirettamente nelle reazioni di ossido-riduzione nelle diverse fasi di vinificazione.

La sua curiosità innata da ricercatore è particolarmente evidente in uno studio del trattamento di pastorizzazione a 40°C sugli spumanti e i suoi effetti sullo stato ossidoriduttivo e sull'ossigeno. Lo studio evidenzia chiaramente la volontà di capire certi meccanismi di inattivazione microbica, in questo caso la necessità anche di capire se le affermazioni di altri ricercatori erano fondate. In questo caso specifico le risultanze sperimentali non hanno fornito risposte chiare sull'effetto del trattamento termico su potenziale redox e ossigeno, lasciando ancora dubbi su alcune risultanze sperimentali. Ciò nonostante questi lavori hanno consentito di implementare le tecniche di elaborazione e stabilizzazione dei vini spumanti, e confermano la propensione di Tullio De Rosa alla trasferibilità tecnologica delle sue ricerche. Sempre in tema stabilizzazione da evidenziare i suoi studi per il corretto impiego dell'acido sorbico nella stabilizzazione microbiologica dei vini spumanti.

La complessità dei meccanismi di ossidoriduzione è ancor oggi oggetto di numerose ricerche, le ossidazioni e le riduzioni sono elementi chiave in certe tecniche enologiche ma regolano anche l'evoluzione aromatica dei vini. Su questa tematica fondamentale Tullio De Rosa ha sicuramente dedicato molte attività di ricerca ed ha sempre considerato di primaria importanza le complesse reazioni che regolano le reazioni redox in tutta la filiera di produzione dei vini, in particolare vini bianchi tranquilli e spumanti.

Le sostanze chimiche associate ai bassi potenziali redox sono state oggetto di diverse ricerche, di rilievo i suoi lavori sui mercaptani e più in gene-

rale la cura del ridotto e dei problemi legati alla presenza di acido solfidrico. Significativi i lavori per l'applicazione del cloruro di palladio per la eliminazione dei mercaptani. Il problema dei mercaptani esiste ancora e certamente anche queste ricerche, seppur datate, potrebbero contribuire a risolvere questo importante problema che spesso si ripropone nelle moderne e attrezzate realtà enologiche.

Le tematiche di mantenimento della freschezza dei vini bianchi giovani sono ricorrenti nelle indagini dello scienziato De Rosa, interessanti lavori riportano l'importanza di evitare ossidazioni nei vini bianchi, da qui le sperimentazioni sul confezionamento con gas inerti per evitare reazioni ossidative indesiderate che penalizzerebbero la freschezza dei vini bianchi giovani. Questi studi sono stati un interessantissimo preludio alle moderne tecniche di imbottigliamento con pre-evacuazione dell'ossigeno con gas inerti e lavaggio preventivo delle bottiglie con anidride solforosa, inoltre confermano l'attenzione costante nei confronti del nefasto effetto dell'ossigeno sulle qualità organolettiche dei vini bianchi giovani che devono mantenere la loro freschezza per almeno un anno. È noto in proposito il suo interesse per la misura dell'ossigeno soprattutto nella fasi finali di elaborazione del vino come riportato in numerose delle sue opere dove l'attenzione agli effetti spesso negativi dell'ossigeno sui vini bianchi è massima. Questi studi saranno poi ampiamente utilizzati per la gestione dell'imbottigliamento dei vini bianchi tranquilli da consumare giovani. Non passa inosservata la collaborazione con ricercatori di altre sedi, in questa ricerca Tullio De Rosa si è avvalso delle competenze dei chimici dell'università di Venezia per gli approfondimenti analitici legati al potenziale redox. Un bel esempio di interdisciplinarietà e visione globale del problema che De Rosa ha messo in pratica fin dai suoi primi passi come scienziato.

Questa collaborazione è continuata su un altro tema importantissimo per i vini bianchi, la tappatura con chiusure in materiale plastico alveolare e spugnoso per evitare l'odore di tappo. Le risultanze hanno confermato la validità delle chiusure alternative al sughero, conservando la bottiglia in

pie di dopo imbottigliamento, diversamente da quanto invece consigliato per il tappo di sughero. Questi studi hanno confermato la validità di tali sistemi di chiusura, tema di estrema attualità anche adesso e che Tullio De Rosa ha anticipato molti anni fa confermando l'importanza delle chiusure alternative come strumento tecnologico fondamentale per preservare la qualità organolettica di certi vini.

L'anidride carbonica come elemento chiave nella qualità dello spumante è stata oggetto di diverse ricerche di Tullio De Rosa. Importanti gli studi sulle caratteristiche della CO<sub>2</sub> e sul suo impatto organolettico dei vini spumanti, interessanti le osservazioni sulla temperatura e sulle dimensioni delle bollicine in funzione della qualità del perlage. Sempre nell'ambito degli spumanti ha svolto importanti lavori sulle misure della CO<sub>2</sub> con le applicazioni della misura afrometrica per determinare la sovrappressione all'interno della bottiglia e lo studio di metodi per quantificare il livello di anidride carbonica dei vini.

Interessanti gli spunti che sono serviti all'ottimizzazione delle tecniche di elaborazione degli spumanti per rifermentazione del vino base. Di rilievo le attività di ricerca finalizzate alla corretta preparazione dei vini base atti ad essere spumantizzati, dalle tecniche di chiarifica alle strategie di stabilizzazione, tutte tematiche sviluppate soprattutto per i vini bianchi e rosati. Strettamente correlate all'elaborazione di vini base per la rifermentazione sono le sue ricerche sull'uso dei chiarificanti e degli stabilizzanti nei confronti della stabilità fenolica e tartarica, dagli studi sul PVP a quelli sull'acido tartarico racemico e sull'acido mucico, con spunti interessanti sulla riduzione dell'impiego del carbone, tutte ricerche finalizzate alla stabilizzazione del vino evitando situazioni di eccesso di input esogeni che penalizzerebbero la qualità organolettica del prodotto finito. In alcuni lavori viene sviluppata l'applicazione del caseinato di potassio come valido coadiuvante tecnologico, prodotto che oggi è praticamente bandito in conseguenza della problematica allergeni, ma che tuttavia rimane una interessante opzione per l'affinamento dei vini. Altre interessanti ricerche sono dedicate all'ottimizzazione di impiego della bentonite come strumento per ottenere la stabilità proteica dei vini bianchi ma senza penalizzare in modo

# CYTO

## POWERED BY YEAST

CHIARIFICANTI A BASE DI ESTRATTI PROTEICI DI LIEVITO ESENTI DA PROTEINE ANIMALI E COMPATIBILI CON LA PRODUZIONE DI VINO BIOLOGICO

**CYTO COLL**  
LA "GELATINA DI LIEVITO"

**CYTO STAB**  
CHIARIFICANTE & STABILIZZANTE DEL COLORE E DEGLI AROMI

**CYTO CLAR**  
CHIARIFICANTE PER LA RIMOZIONE SELETTIVA DEL COLORE E DELLE PROTEINE INSTABILI

**CYTO FINE**  
CHIARIFICANTE & MIGLIORATORE A BASE DI EPL PER L'ESPRESSIONE DEI VINI ROSSI



PER LA RICHIESTA DI INFORMAZIONI, SUPPORTO TECNICO ALLE APPLICAZIONI, CAMPIONI DEI PRODOTTI

[cyto@ever.it](mailto:cyto@ever.it)



EVER s.r.l.  
Via Pacinotti, 37 • 30020 Pramaggiore (VE) • Tel. +39 0421 200455 • Fax +39 0421 200460  
email: [info@ever.it](mailto:info@ever.it)

significativo la qualità organolettica. Non meno importanti le sue ricerche sulle applicazioni del ferrocianuro di potassio e gli studi sulle instabilità chimico-fisiche dei vini.

Per i vini bianchi giovani e per le basi spumante interessanti gli studi sulla vinificazione in bianco, quindi senza macerazione, a salvaguardia della stabilità fenolica e del mantenimento di freschezza al vino. La macerazione dei bianchi era considerata a ragione fonte di problemi per i vini bianchi giovani, questo è un tema di estrema attualità che molti enologi praticano effettuando tecnologie di elaborazione di bianchi in assenza di macerazione anche se oggi questa gestione è ovviamente dedicata a uve bianche non aromatiche.

In una interessante pubblicazione vengono raccolte le diverse strategie per l'elaborazione dei vini bianchi giovani, freschi, fruttati e floreali. Questo lavoro riporta a livello operativo molte delle ricerche del prof. De Rosa in cui si vuole esaltare il vino bianco giovane applicando in modo ragionato la corretta gestione dei coadiuvanti e dell'anidride solforosa, la pressatura diretta del pigiato senza macerazione delle bucce, l'attenzione al potenziale redox e all'ossigeno, e tutte le tecniche atte a preservare l'acidità e la freschezza del vino. Tutte queste ricerche sulla preparazione del vino bianco tranquillo sono praticamente sinonimo di preparazione del bianco base per la rifermentazione per la produzione del vino spumante.

Le collaborazioni con i colleghi del comparto viticolo sono riportate dalle interessanti ricerche sulla meccanizzazione della vendemmia in relazione alla qualità dell'uva. Il tema della raccolta meccanica è stato approcciato con dovizia di particolari da Tullio De Rosa e collaboratori, sono riportati i risultati interessantissimi che evidenziano la validità della raccolta meccanica anche per vini di qualità, bianchi e rossi. Significativi gli studi per la valutazione dell'impatto delle foglie sulle uve raccolte a macchina. Queste prime ricerche sulla validità della raccolta meccanica non sono mai state smentite, a maggior ragione nell'enologia moderna che consente la raccolta con macchine vendemmiatrici attrezzate per gestire fin dal campo tecniche enologiche come ad esempio la protezione dall'ossigeno. L'attenzione

per la raccolta meccanica sicuramente conferma le sue ampie vedute che, in un periodo in cui spesso la raccolta meccanica veniva associata a scarsa qualità, hanno contribuito a dimostrare che la meccanizzazione ben gestita può trovare spazio nella filiera di produzione di vini di qualità.

Rimanendo in ambito viticolo da rimarcare la sua naturale voglia di collaborare con il mondo viticolo, ne sono esempio i lavori in collaborazione con i colleghi viticoli per gli studi sulle problematiche enologiche legate ai sistemi di difesa in viticoltura in un periodo dove gli antiparassitari di sintesi erano largamente utilizzati. Altre ricerche hanno coinvolto l'enologo De Rosa nella selezione clonale di alcune varietà venete.

La produzione scientifica di Tullio De Rosa affronta anche la problematica del vetro per l'imbottigliamento dei vini, in particolare spumanti. Le ricerche hanno evidenziato la possibilità di gestire anche vetro bianco per spumanti rosati, tuttavia interessanti spunti emergono da queste ricerche, su una tematica di estrema attualità e che vede in questi ultimi anni molti vini imbottigliati su vetro bianco, pur consapevoli dei rischi connessi alle potenziali evidenze del difetto più comunemente noto come gusto di luce. Altre tematiche affrontate, spesso in collaborazioni interdisciplinari con colleghi, rimanendo nelle tematiche del confezionamento e dei contenitori sono indagini sperimentali per valutare il confezionamento dei vini rossi in PVC.

Anche i metodi di analisi trovano ampio spazio nelle sue attività di ricerca, in particolare, oltre ai già citati sistemi di misura afrometrica necessari per la valutazione della sovrappressione negli spumanti, si è dedicato alla misura del perlage considerato fattore di qualità sensoriale dei vini spumanti, si è dedicato ad approfondimenti sulle misure degli zuccheri confrontando metodi densimetrici e rifrattometrici, evidenziando ad esempio l'inaffidabilità delle misure densimetriche in certe situazioni. Interessanti anche gli studi sull'inversione del saccarosio in fase di presa di spuma e sull'analisi quantitativa dell'anidride carbonica.

In evidenza altre ricerche, sempre in collaborazione con i colleghi viticoli, per determinare il grado di distacco dell'acido e l'attitudine allo schiaccia-

mento, queste strumentazioni sono attualmente evolute in sistemi di viticoltura di precisione per determinare da remoto lo stato di maturazione delle uve. Anche questo è un interessante esempio di come sia stata strategica e di ampie vedute l'attività di ricerca di Tullio De Rosa.

Ad integrazione delle numerose pubblicazioni scientifiche Tullio De Rosa ha voluto trasmettere in pratica agli operatori del settore tutte le sue ricerche con innumerevoli conferenze e convegni a carattere divulgativo. Sono queste le attività che ogni ricercatore dovrebbe naturalmente fare per rendere operativa con immediatezza la sua attività scientifica. Ha dimostrato alta capacità di trasmettere le sue ricerche che ancora oggi sono di estrema attualità in particolare per i vini bianchi e per i vini spumanti. Quella che oggi si chiama terza missione in ambito universitario era una attività spontanea innata in Tullio De Rosa che ha saputo trasmettere i risultati delle sue ricerche oltre che in ambito universitario anche direttamente in campo a diretto contatto con i produttori, evitando così che un lavoro pubblicato su rivista scientifica internazionale rimanga non utilizzato dagli operatori del settore.

Nelle sue innumerevoli attività di divulgazione a congressi e incontri tecnici con gli operatori del settore si è occupato di molteplici aspetti legati alla tecnica enologica, dalle relazioni tra tecnica viticola e qualità del vino, dall'acidità volatile ai sistemi di chiusura, dal trattamento termico del pigiato d'uva alla valutazione delle perdite di prodotto della raccolta meccanica, dai residui di azoto gassoso nel vino alla valutazione delle caratteristiche compositive degli aceti, e molto altro ancora in ambito di tecnica enologica. Numerosi gli studi per valutare le tecniche di riduzione del calcio nei vini per garantire stabilità tartarica. Questi ultimi sono temi affrontati in modo approfondito confermando l'attenzione per tutti gli aspetti chimico-fisici dai quali non si può prescindere per applicare correttamente le diverse tecniche di vinificazione.

Non meno importanti gli studi dei processi di fermentazione in continuo e soprattutto indagini sulle potenzialità enologiche del Pinot Grigio, attività che attualizzate sarebbero strategiche per il settore vitivinicolo.

I volumi di tecnica enologica prodotti sono opere importantissime che rappresentano la capacità di trasferibilità tecnologica della conoscenza scientifica al settore operativo che il prof. De Rosa ha voluto realizzare. Le diverse opere trattano in modo esauriente le tecniche e le problematiche legate alla produzione di vini, tecnologia dei vini bianchi, tecnologia dei vini rossi, tecnologia dei vini spumanti. A completamento di tali volumi il prof. De Rosa ha voluto lasciare traccia anche in un volume dedicato ai vini liquorosi e da dessert e uno sulle grappe. Una serie di volumi che raccoglie la molteplicità delle bevande alcoliche a servizio di un territorio vocato alla produzione di vini, di vini spumanti, ma anche di distillati. La valenza dei suoi volumi è confermata dal fatto che sono stati testi utilizzati per molti anni negli istituti agrari e nelle università. Tuttora sono consultati da tecnici e ricercatori in un settore dove le tecnologie si sono sicuramente evolute e modificate ma i fondamenti della tecnica enologica sono rimasti consolidati e da questo punto di vista bisogna riconoscere che Tullio De Rosa con questi volumi ha lasciato sicuramente un'impronta indelebile per l'enologia ed è stato ed è ancora fonte di ispirazione per molti ricercatori e tecnici.

Le sue capacità di degustatore e le sue visioni critiche sulle commissioni di degustazione delle denominazioni di origine, le sue considerazioni sulla tecnica di analisi sensoriale sono infine raccolte in un'opera postuma *Guida alla degustazione del vino: la valutazione edonistica*. Tullio De Rosa ha sempre voluto valorizzare l'analisi sensoriale come metodo insostituibile di valutazione delle caratteristiche percepite del vino. Il volume rappresenta con semplicità il modo di approcciare correttamente l'analisi sensoriale del vino come strumento per valutare in modo oggettivo il prodotto che deriva dalla sapiente messa in pratica delle conoscenze scientifiche per l'elaborazione di vini. Significativo nell'opera il richiamo ai limiti delle raffinate tecniche cromatografiche a favore dell'analisi sensoriale che rimane strumento insostituibile (e lo è ancora oggi) per l'individuazione di alcune molecole odorose.

Analizzando tutta la produzione scientifica di Tullio De Rosa emerge una figura di un appassionato scienziato di alto profilo che ha voluto studiare,

conoscere e trasmettere al settore enologico gli input necessari per una tecnica enologica raffinata e dedicata alla produzione di vini di qualità. Sicuramente sono prevalenti le attività scientifiche e divulgative legate ai vini bianchi giovani e ai vini spumanti, d'altra parte non poteva essere diversamente se consideriamo che tutte le sue attività hanno come fulcro la città di Conegliano.

Molto tempo lo ha dedicato allo sviluppo di tecnologie per l'elaborazione di vini spumanti ed è anche grazie a lui se il Prosecco spumante è diventato oggi un brand mondiale di indiscussa qualità. Le sue attività di ricerca, se ben analizzate, hanno toccato tematiche strategiche per la vinificazione, alcune di queste sono di estrema attualità oggi, a conferma che lo scienziato De Rosa ha saputo guardare oltre, dimostrando capacità di approfondimento sicuramente non comuni.

Le collaborazioni scientifiche con altri enti di ricerca e in particolare con i colleghi viticoli sono l'esempio delle capacità di creare rapporti di interdisciplinarietà per affrontare problemi complessi. I suoi studi erano ispirati dalla curiosità del ricercatore De Rosa ed erano finalizzati alla trasferibilità per il settore enologico, Tullio De Rosa ha messo in pratica quella che oggi è chiamata la ricerca libera, affrontandola con serietà e il giusto livello di approfondimento, in un periodo dove si poteva fare ricerca liberamente senza l'assillo di *Impact Factor* e *Indici Bibliometrici*.

Contestualizzando ad oggi tutta l'attività scientifica e tecnica di Tullio De Rosa lo possiamo senza dubbio definire un vero scienziato dalle alte capacità di trasferimento tecnologico, un esempio per tutti.



Tullio De Rosa. Grappolo d'Oro AEI.

# Collega indimenticabile

Giuseppe Cappelleri

**R**ievocare in misura adeguata l'attività scientifica, editoriale e di relazioni del professor Tullio De Rosa è un compito che mi onora, ma che potrebbe risultare lacunoso. Confido nella vostra comprensione.

Nato nel 1923 a Spilimbergo e laureato in Scienze Agrarie all'università di Bologna nel 1947, esordisce presso la Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, prima come borsista nel 1950 e poi come sperimentatore nel 1953.

S'indirizza subito verso le tecnologie enologiche spinto, oltre che da un interesse innovativo, soprattutto da una sua naturale propensione per la meccanica in genere.

Ernesto Zardetto – il papà del compianto Pino – era, per così dire, il suo “scudiero”. Tullio ideava e progettava, Ernesto dalle mani fatate realizzava: un felice e fertile connubio. Ma si divertivano, in fondo, poiché davano sfogo ad un loro *hobby*.

L'afrometro, che tutti noi conosciamo, è certamente “l'attrezzo” più utile e più diffuso, ma tanti altri “aggeggi” ideati per le sue ricerche che De Rosa ebbe a produrre.

La “bollicine”, comunque, costituirono per De Rosa l'attrazione fatale: il primo vero e grande amore della sua principale attività di ricercatore.

Cominciò a frequentare la *Carpenè Malvolti* e non la mollò finché non vide la luce la sua più importante opera editoriale: *Tecnica dei vini spumanti*. Un volume di ben 500 pagine passato per le mani non solo di

tutti noi in Italia, ma anche di molti enologi stranieri.

Era il 1964 e per quel tempo l'opera poteva considerarsi l'ABC dell'industria spumantistica, perché sviluppava in maniera ordinata ed esauriente i vari argomenti trattati.

Esposizione scientifica ma, allo stesso tempo, guida pratica scrupolosamente documentata e preziosa, perciò, per quanti avessero desiderato operare razionalmente nel settore.

I consensi, come tutti sappiamo, furono ampi ed appaganti così da indurre il De Rosa ad un successivo aggiornamento ed ampliamento, 15 anni dopo, col volume *Tecnologie dei vini spumanti*.

Una seria inclinazione umanistica rendeva De Rosa orientato all'osservazione, all'analisi ed al godimento del mondo che gli stava intorno. Amava la natura e le persone, anche se la riservatezza poteva talvolta farlo apparire piuttosto schivo. In realtà gli piaceva la compagnia, che selezionava senza tanti complimenti, ed in seno alla quale, pur sempre misurato, giungeva persino a “tenere banco” con le sue argute barzellette. Era innato in lui il senso dell'*humour*, intelligente e di impronta inglese più che latina.

Dotato di grande ricchezza interiore ed onestà intellettuale, le elargiva senza enfasi a beneficio di quanti egli considerava veri amici. Il prof. Sante Bordignon, in particolare, era uno di quelli. Li accomunava la passione per la caccia cui dedicavano non poco del loro tempo libero. Una sana passione, però, non un vizio, che coltivavano, credo, principalmente per il piacere di farsi compagnia trascorrendo delle ore immersi nella natura, ridente o aspra a seconda delle stagioni, ma pur sempre affascinante. L'originale simpatico volume *Andar per vini*, pubblicato da De Rosa in collaborazione con Renato Varese che ne aveva impreziosito il testo con svariati suoi disegni, può costituire una testimonianza.

Professionalmente, il prof. De Rosa aveva trovato alla Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia il suo habitat vocazionale.

Si era subito sintonizzato con l'enologia vivendola intensamente con interesse ed entusiasmo.

Fece anche "carriera", come si suol dire, nel settore raggiungendo importanti traguardi e conseguendo numerosi riconoscimenti in Italia ed all'estero: socio dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino; libero docente di enologia all'università; direttore di Sezione all'Istituto Sperimentale per la Viticoltura; vincitore del *Prix de l'OIV* per l'opera *Tecnica dei vini spumanti*, tra i più importanti. Inoltre, insegnante di Enologia alla Scuola di Conegliano per tre anni; relatore in svariati convegni nazionali ed internazionali. Ed ancora: attivo divulgatore del settore (ricordiamo la responsabilità di numerosi corsi dell'Associazione Italiana Sommeliers) e tenace promotore dell'innovazione e della qualità dei vini bianchi regionali e nazionali; autore di oltre 100 pubblicazioni scientifiche nel settore della tecnologia dei vini; nonché autore di ben 15 volumi sempre nello stesso settore, e poi anche in quello della produzione della grappa, in collaborazione con Roberto Castagner. Infine, redattore e condirettore della *Rivista di Viticoltura e di Enologia*.

Ovunque si muovesse, nella quotidianità, il suo punto di riferimento era però l'Ernesta, sua moglie: il faro di ogni momento, il suo alter-ego. Era veramente la sua metà e, certamente, qualcosa di più. Vivevano in una specie di simbiosi, sostenuta da una stima reciproca e da un amore infinito. Insieme avevano costruito una bella famiglia, completata da due figli, insieme ad Ernesta Tullio ebbe a trascorrere i giorni più belli e quelli meno belli della vita, alimentandosi dei suoi saggi consigli, finché un giorno, piuttosto prematuramente, un malvagio destino non ebbe a strappargliela.

Da vero "furlano" quale egli amava definirsi, si sforzò di apparire forte ed indifferente, ma gli amici che ben lo conoscevano si accorgevano che Tullio diventava sempre più monco senza la sua spalla, finché un male inesorabile non iniziò a minare la sua forte fibra, sottoponendolo

per lungo tempo ad indicibili sofferenze.

Fu in quel triste periodo che io ricevetti l'attestato della sua grande amicizia: lo ebbi attraverso le rivelazioni di un'infermiera dell'ospedale, nelle fasi più tristi della sua declinante degenza, allorquando ella mi riferì che il prof. De Rosa non gradiva visite di estranei, all'infuori di quella del prof. Cappelleri.

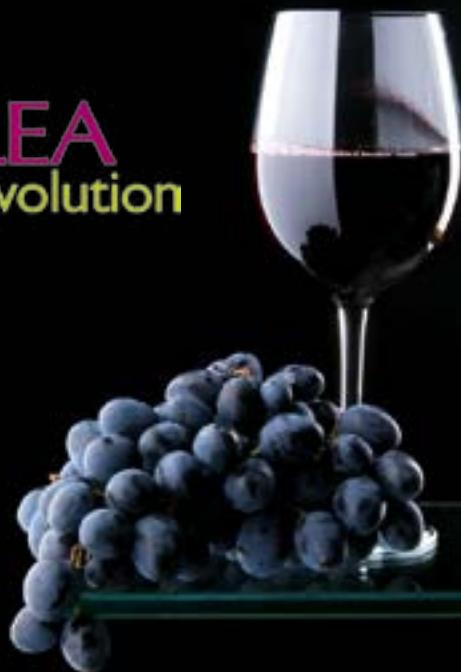
Il ricordo dei sentimenti della nostra reciproca stima ed amicizia certamente mi hanno limitato nel riferire in maniera più esauriente sulla fertile produzione scientifica e divulgativa del prof. De Rosa. Me ne scuso, ma sono però consapevole che gli ex allievi della Scuola Enologica sanno bene chi è stato De Rosa ricercatore e cosa egli abbia dato e rappresentato per il settore enologico italiano e veneto in particolare. Mi appaga, però, l'opportunità che mi è stata data di potervi evidenziare i grandi valori umani del prof. De Rosa, riconosciutigli peraltro da quanti lo ebbero a conoscere e documentati da un suo amico di sempre.



I professori  
Tullio De Rosa  
e Giuseppe  
Cappelleri



**ALEA**  
Evolution



Abbiamo.  
una **passione**  
in comune



ALEANEWSCAFE.COM ALEA-EVOLUTION.COM

IT-IT.FACEBOOK.COM/  
ALEA.EVOLUTION

LINKEDIN.COM/  
COMPANY/  
ALEA-EVOLUTION

TWITTER.COM/  
ALEAEVOLUTION

## Collega, maestro, amico

Angelo Costacurta

Verso la fine degli anni Sessanta insegnavo viticoltura ed enologia alla Scuola Enologica e nel tempo libero frequentavo come volontario l'Istituto Sperimentale per la Vitecoltura dove seguivo alcune prove sulla rizogenesi della vite.

Una mattina, mentre come al solito stavo controllando la comparsa delle prime radichette in centinaia di taleine immerse in altrettante bottigliette d'acqua, mi giunsero all'orecchio alcune battute scherzose su quello che stavo facendo.

Erano del professor Tullio De Rosa che nel laboratorio adiacente stava predisponendo, assieme a Renato Varese, una attrezzatura per lo studio degli spumanti.

Egli possedeva uno spiccato senso dell'umorismo e per le sue battute usava indifferentemente il dialetto veneto e il friulano.

Fu così che lo conobbi.

In seguito ci si rivedeva spesso e per me erano occasioni eccezionali perché potevo apprendere da lui gli aspetti più innovativi ed originali della tecnica enologica.

Discutevamo sui processi di vinificazione, in particolare dei vini bianchi e degli spumanti e sulle caratteristiche organolettiche richieste ad un vino di qualità.

Non si contano le degustazioni che effettuavamo e che mi furono di grande aiuto per il mio insegnamento.

Quand'era la stagione delle «feste del vino», io, lui e Sante Bordignon (amico inseparabile di Tullio) eravamo chiamati sovente a far parte del-

le commissioni di degustazione dei concorsi enologici organizzati dai diversi paesi.

Quanti Proseccchi e Torchiati abbiamo assaggiato!

Non ci si limitava a giudicare i vini che venivano presentati evidenziandone i difetti (purtroppo allora piuttosto frequenti), ma distribuivamo consigli (soprattutto Tullio), per migliorare le tecniche di vinificazione e di conservazione.

Osservando oggi la situazione vinicola delle nostre zone e la qualità dei prodotti che si ottengono e che stanno invadendo i mercati mondiali, mi sembra che quei consigli non siano caduti nel vuoto!

Una serie di viaggi compiuti assieme dal Sud al Nord dell'Italia, passando in rassegna le fornitissime cantine di molti famosi hotel della *Compagnia Italiana Grandi Alberghi*, fu una straordinaria occasione per arricchire le nostre conoscenze e cementare la nostra amicizia.

Assaggiammo centinaia di vini imbattendoci alle volte in vere e proprie curiosità e sorprese.

Ci capitò di trovare, abbandonati in qualche angolo oscuro delle cantine, vini di altissimo pregio e d'altrettanto valore; in un hotel di Venezia trovammo un deposito di vini ossidati, marsaleggianti riservati a Yul Brynner, ospite abituale di quell'albergo, al quale erano particolarmente graditi.

E i corsi per sommeliers?

Piacevolissime serate trascorse a parlare di vite e di vini davanti a deliziose pietanze, in simpatiche trattorie, oggi diventate ristoranti famosi. Eravamo agli albori della valorizzazione di quella importante professione.

Qualche anno dopo, passato io definitivamente all'Istituto Sperimentale, le nostre collaborazioni si sono rivolte prevalentemente alla ricerca.

In Istituto si lavorava al miglioramento genetico dei vitigni attraverso la selezione clonale e l'incrocio; alla fine Tullio organizzava la valu-

tazione enologica dei risultati. I principali cloni oggi coltivati nei nostri vigneti sono il frutto di quelle sperimentazioni. L'azienda di Gigi Gregoletto, da poco scomparso, conserva ancora gelosamente alcune bottiglie dei vini delle prove.

Un aspetto per me particolarmente simpatico del rapporto che ebbi con Tullio era rappresentato dalle discussioni, alle volte anche animate, ma sempre amichevoli e scherzose, su quelle che erano le nostre passioni al di fuori degli impegni di lavoro: la caccia per Tullio e il calcio per me. Tullio un giorno mi ha «trascinato» ad una battuta di caccia al fagiano per tentare di convincermi sul fascino e la bellezza di quello sport praticato così a contatto con la natura; al contrario io non sono mai riuscito a portarlo a vedere una partita di calcio!



Fotografia di Sara De Nardo

# Famiglia, lavoro, sport

Virginia Colomban

**I**l prof. Tullio De Rosa era una persona molto seria che, a un primo acchito, poteva fare soggezione; ma, in realtà, era una persona piacevolissima, con le sue battute sempre pronte, con quell' *humour* inglese sottile sottile.

Lui era nato a Spilimbergo (UD) e ci teneva molto alle sue origini friulane (tanto che, quando Spilimbergo venne annessa alla Provincia di Pordenone, lui non lo accettò e continuò a scrivere Udine perché, per lui, Pordenone era un po' Veneto); il padre venne a fare il sarto nell'*atelier* Mazza e portò anche lui a scuola qui a Conegliano, successivamente venne riunita tutta la famiglia. Il prof. De Rosa fece il Liceo a Vittorio Veneto e con gli ex compagni di scuola, ogni anno, faceva una cena per il piacere di ritrovarsi. In gioventù, a Conegliano, è stato uno dei promotori di un coro di canti tradizionali che, tanti anni dopo, diventò il famoso *Coro Castel*. Amava molto la musica, lui suonava la fisarmonica di cui era un appassionato cultore.

Nella sua vita, tre erano le priorità:

- 1 – La famiglia era prima di tutto, era superprotettivo per i suoi figli, adorava sua moglie (la signora Ernesta) per la quale avrebbe fatto qualsiasi cosa.
- 2 – Il lavoro o, meglio, lo studio e la ricerca. Possedeva inoltre una grande manualità e quando aveva in mente un progetto, se lui non aveva i mezzi per realizzarlo, andava da tutte le industrie enologiche che potevano essergli utili per fare quello che lui aveva in testa.
- 3 – La caccia e la pesca. Quando ci incontrava, ci raccontava tutte le

avventure di caccia, condite sempre da un bell'umorismo.

A pesca preferiva andare spesso da solo; perché diceva che gli piaceva molto stare a contatto con la natura gustandone il silenzio.

Tolto dal suo lavoro, era piuttosto impacciato anche nel fare la più semplice delle commissioni o nel ritrovare in casa una qualsiasi cosa.

Era daltonico al punto che, quando ad esempio doveva rinnovare la patente, prima di entrare dal medico, mi faceva spiare dalla porta la sequenza dei colori sul tavolo e così poter rispondere correttamente al medico. Quando doveva scrivere qualche libro, fin dal primo momento lui aveva già chiaro tutto quello che doveva scrivere, poi mi chiedeva: «Con comodo, non ho premura, mi batti a macchina il manoscritto, ma con comodo sai?». Il giorno dopo veniva a vedere se avevo battuto tutto quello che mi aveva dato. Perché, per lui, «con comodo» voleva dire non per domani, ma per ieri.

Ha tenuto una rubrica di viticoltura sulla TV locale *Antenna 3*, all'interno del programma *A marendà coi Belumat*, rubrica molto seguita dai telespettatori. L'ultima puntata fu registrata a casa sua perché, ormai, non era più in grado di muoversi.

Quando già stava molto male, avevo notato che fra le varie visite, che riceveva in ospedale, molte erano di friulani che con lui parlavano in friulano e lui rispondeva in friulano; però con alcuni lui rispondeva loro in italiano. Incuriosita, una volta gli chiesi perché con alcuni parlava in friulano e con altri no; e lui mi disse che quando rispondeva in italiano, era perché non stimava l'interlocutore e, quindi, non era degno di essere considerato friulano.

# Un segno generoso e significativo

Renato Varese

**D**a ventisei anni Tullio ci manca e questa è l'occasione che mi fa ricordare l'uomo che, nel percorrere il proprio tempo, ha lasciato segno importante del suo volgere, intelligente, significativo, lieve e buono. Dalla valenza di quel suo essere studioso di fama, scrupoloso ed appassionato altri diranno, ma tocca a me per indicazione superiore, parlare della sua umanità e del suo vivere, spesi tra studio e famiglia, questa profondamente amata e segno di quel suo orgoglio grande, pieno di pudore riservato. Poi c'erano gli amici, e resta famoso il rapporto che teneva con Sante, con quel Bordignon che lo accompagnava come un'ombra fino a costituire un ferreo connubio fatto di studi, di gioiosi convivi e di appassionate battute di caccia.

Tullio era dunque cacciatore!

Gentiluomo, ligio alle regole di ogni corretta operazione venatoria, lui si vietava di colpire la selvaggina allo stallo perché diceva essere nel giusto lasciare ad ognuno, uomo o animale che fosse, un qualche spazio per poter continuare a vivere.

Rimanendo qui in tema, ricordo nuovamente che sono sue e di Sante le cene conviviali del dopocaccia e le "merendone" celebrate con gli amici, tutte finite sempre col discorrere di vini, poi felicemente degustati.

Tullio era uomo vero, capace di mettere a proprio agio la gente che lo avvicinava, pronto a sorridere delle cose sue e del mondo, intelligente e modesto, sicuro nel serio e libero nel faceto, uomo che nel guardare avanti dava sempre segno di essere nel giusto il che, inequivocabilmente, lo pone nel novero di quegli "illustri" che non passano invano.

Quale studioso, egli ha rappresentato anche l'*homo faber*, ed io l'ho visto operare in quella sua misteriosa officinetta nella quale, per dare contributo alla sue ricerche, creava impensati marchingegni, felice di significare che così operando, l'uomo di studio si discostava dal procedere schizzinoso di certi Soloni del sapere. Nel concludere so che a questo punto qualcuno penserà che Tullio, anche lui, difetti ne aveva. È possibile che così fosse, ma io che gli sono stato vicino di difetti non ne ho veduti, forse perché non c'erano o forse perché erano piccoli, difettucci questi che, per civetteria, lui pudicamente celava nel sorriso di quella sua ironia che ce lo ha reso caro. Ora Tullio non c'è più, né so dove la Provvidenza me lo abbia collocato.

Penso però che debba pur esserci, in qualche parte, un luogo nel quale sono messi a sostare tutti gli «illustri», quegli uomini intelligenti e operosi, generosi e cari che in vita hanno operato per dare lustro alla storia delle loro società, senza mancare mai a quanto fa un uomo, un uomo grande. In quel luogo, noi amici lo troveremo per andare ai tempi migliori nei quali il vivere era più umano e semplice, generoso e giusto.

La copertina del libro  
*Andar per vini*,  
di Tullio De Rosa,  
con illustrazioni  
di Renato Varese

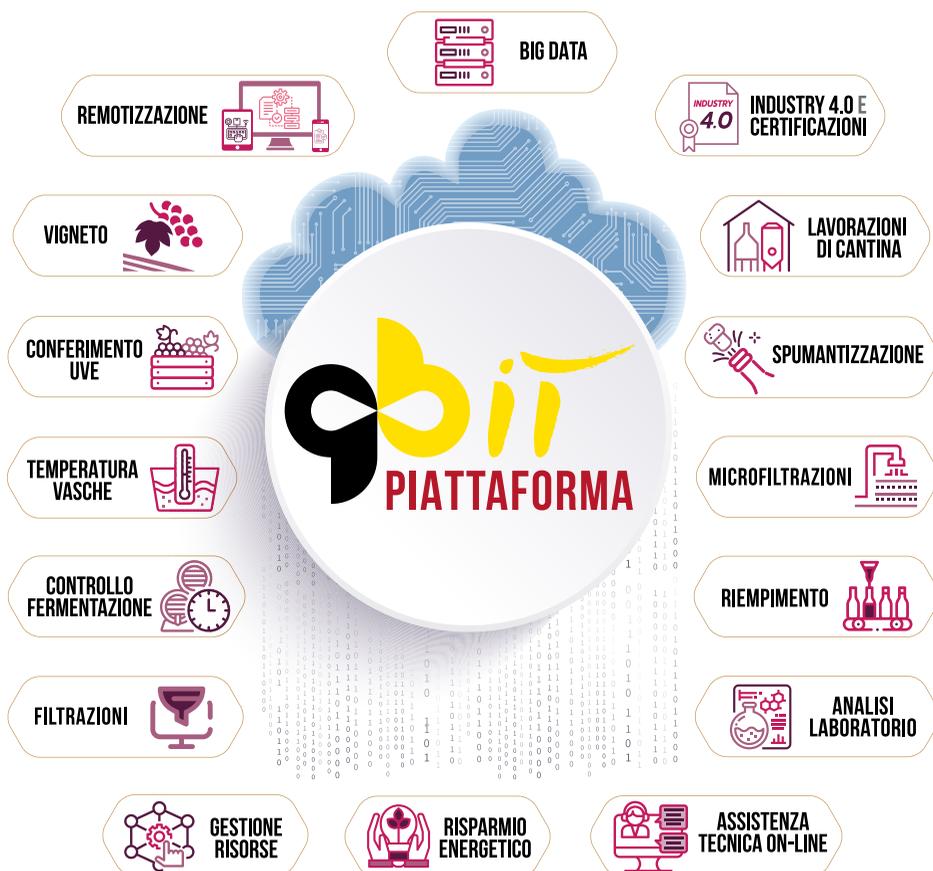


# Una grappa con De Rosa

Roberto Castagner



## LA CANTINA INTELLIGENTE



**N**on avrei mai potuto immaginare da giovane enologo di poter legare il mio nome al professor Tullio De Rosa e scrivere un libro con lui. La vita per fortuna è più straordinaria di come la si può immaginare. Ho incontrato il professor De Rosa quando ero studente, ma solo leggendolo nei suoi numerosi libri tecnici dedicati al mondo vitivinicolo che il professore ha scritto negli anni.

Era praticamente impossibile per uno studente di Enologia formarsi in maniera adeguata senza approfondire la materia nei tanti testi che il professor De Rosa ha dedicato a questo particolare mondo. Mondo che non è solo fatto di conoscenza e di approfondita tecnica, ma anche di passione ed etica, termini che oggi vengono riassunti in un'unica parola alla moda: "sostenibilità", parola che però spiega solo in parte la vocazione necessaria a compiere al meglio questa professione.

In particolare, il libro che mi ha accompagnato di più prima negli studi, e poi nel lavoro, è stato "*Tecnica dei vini spumanti*" pubblicato nel 1964, all'epoca avevo solo 10 anni, età in cui ero convinto che da grande avrei fatto il maestro elementare, tanto ero affascinato dal sapere del mio maestro di allora.

Non è andata così, quel fascino che provavo da bambino su chi sapeva trasmettermi sapienza e visione della vita, l'ho provata moltiplicata con il prof. De Rosa, quando ho avuto la fortuna di conoscerlo personalmente.

Leggendolo nei suoi testi, mi ero fatto l'idea di un uomo di scienza, tutto d'un pezzo, autorevole, quasi autoritario, un professore-ricercatore che ti sfidava ad imparare quello che scriveva tramite l'arma della semplicità.

In pratica, avevo interpretato così il suo modo di comunicare chiaro e semplice: «se non riesci a capire quello che scrivo, forse questo non è il tuo me-

stiere». Qualche volta l'ho davvero pensato non capendo tutto bene subito quello che il prof. De Rosa scriveva in modo sfacciatamente chiaro, mi faceva nascere il dubbio se veramente l'enologo fosse il mestiere giusto per me, ma poi la voglia di capire mi portava a rileggere gli argomenti più complessi, e alla fine ritrovavo la convinzione (grazie prof.!) che ce la potevo fare a diventare un bravo enologo.

Nel tempo avevo avuto anche modo di ascoltarlo dal vivo in alcuni convegni di settore, ma mai avevo trovato il coraggio e lo spazio per presentarmi a lui, per esprimergli la mia stima e ammirazione per come scriveva, ma meglio ancora per come parlava.

Sì, era per me incredibile ed affascinante come raccontava davanti alle persone i suoi studi, le sue convinzioni tecniche, la scienza del mondo vitivinicolo, utilizzando una prosa così raffinata, da sembrare poesia, come solo chi è totalmente innamorato e padrone della materia riesce a fare.

Un poeta scientifico, era quindi quello che io vedevo in lui, qualità ideale per trasmettere attraverso i libri il suo sapere unico e raccontarlo al meglio a studenti e professionisti del vino, affinché quest'ultimi si innamorassero di questo "mondo".

Il mio destino lavorativo non mi ha portato però a fare il classico enologo, ossia a produrre vino, ma qualcosa di diverso altrettanto affascinante: produrre grappa.

Ero convinto però, e con dispiacere, che questa mia scelta mi allontanasse non poco nelle frequentazioni di persone e tematiche tipiche del mondo del vino, e quindi anche dai miei idoli, in particolare due persone: il prof. Tullio De Rosa ed il prof. Carlo Miconi, due riferimenti che ritenevo fondamentali del mio sapere e della passione che avevo ereditato grazie al loro esempio. Ma per fortuna non fu così.

Era il 1988, novembre, un convegno a Treviso organizzato dall'Ais, si trattava di un corso di aggiornamento dei loro docenti dal tema "Nuove tecnologie

di vino e grappa". Tra i docenti c'eravamo il prof. Tullio De Rosa ed io, alle mie prime esperienze come divulgatore del mio settore.

Io dovevo parlare per ultimo; prima di me il prof. De Rosa.

«Meno male» avevo pensato, io avrei dovuto parlare per ultimo quando il mio amato professore se ne sarebbe già andato, bene per evitare il suo giudizio, male però parlare subito dopo di lui: nessuno poteva far bella figura, tantomeno io.

Lui raccontò la moderna spumantizzazione del Prosecco (allora prosecco era l'uva) in maniera così facile ed affascinante che nella sala non si avvertiva neanche il respiro degli oltre cento delegati.

Alla fine del suo intervento, applausi da tutti per molti minuti, ben meritati. Pensai di essere un uomo fortunato perché prima del mio intervento era prevista una pausa caffè, così la gente si sarebbe distratta, il professore se ne sarebbe andato, ed io mi sarei giocato quello che sapevo, sperando che le persone capissero che di De Rosa ce n'è uno solo al mondo, e che gli altri sono gli altri, io compreso.

Ma con mia sorpresa vidi invece che finita la piccola pausa e con i corsisti già seduti al loro posto, proprio in prima fila c'era il professor Tullio De Rosa. Sudavo freddo, ma iniziai la mia lezione immaginando che fossi da solo, senza paura, sicuro di quel che sapevo e con la voglia di far bella figura davanti al mio idolo.

E fu così, applausi anche per me e alla fine con grande mia sorpresa, il professore si alzò verso di me, mi porse la mano, e mi disse: «sono anni che avevo voglia di scrivere un libro sulla grappa, adesso so che lo scriveremo insieme, ci pensi, fra tre giorni la chiamo».

Non dormii per due notti, poi, convinto, decisi di rispondergli che ero molto lusingato, ma che non ero all'altezza di scrivere un libro scientifico e per lo più non sarei riuscito a trovare tempo per questo impegno, visto che ero già totalmente preso dal mio lavoro, aggiungendo anche che mia moglie aveva da pochi mesi partorito il nostro terzo figlio, e che era giusto stare un po' di più in famiglia. Credevo fossero tre motivazioni più che sufficienti, per giustificare al meglio il mio rifiuto.

Ci mise solo dieci minuti al telefono per smontare ogni mio argomento pur



condivisibile, ma alla fine quando mi disse «se non scriverò di grappa la colpa sarà sua», mi invase un senso di colpa insopportabile e alla fine accettai, chiedendogli però prima delucidazioni su come si faceva a scrivere un libro. Tutto facile secondo lui «si parte identificando gli argomenti, la loro cronologia, lei scrive gli appunti, io li correggo e li integro, lei mi sottopone 4/5 pagine alla settimana, in due anni realizziamo circa 400 pagine, un altro anno per controllarlo e correggerlo in modo definitivo, il quarto lo pubblichiamo, e sarà un bel libro».

Mi sembrava fosse alla mia portata, soprattutto sapendo che alle mie spalle c'era lui, il mio idolo. Secondo il suo programma quindi al massimo nel 1992 avremmo dovuto essere in grado di terminare l'opera.

Non fu così, perché il tempo che io riuscivo a trovare per scrivere era sempre poco, nonostante lui mi invitasse a cena ogni 15 giorni per costringermi a consegnargli del materiale per continuare il lavoro.

In quelle cene dove si parlava quasi solo di grappa, e di quello che mancava ancora al nostro libro, ho conosciuto sua moglie, la signora Ernesta. Una donna straordinaria, maestra elementare, vocata a tirar fuori da ogni ragazzo il meglio.

È stata per oltre quattro anni la mia seconda mamma, mi rincuorava quando io arrivavo con pochi fogli per il mio troppo lavoro in distilleria, frenava amorevolmente suo marito quando lui bonariamente me lo faceva notare e ci diceva con convinzione e dolcezza «meglio metterci un anno in più, ma deve essere all'altezza di voi due e dagli appunti che leggo vi assicuro che siete sulla strada giusta».

Solo mia moglie sa che per mantenere il mio impegno scrivevo soprattutto di notte, e molto spesso mi addormentavo sulla mia scrivania alle luci dell'alba, con lei già addormentata nella sua sedia, lì vicino per farmi compagnia. Non ho mai ringraziato abbastanza mia moglie, senza di lei, quasi sicuramente avrei abbandonato.

Dico ancora ora ai miei figli che la fatica più grande che ho superato nella mia vita, non è stato il mio duro lavoro, ma coscrivere il libro *Tecnologia delle Grappe e dei Distillati d'uva*, 416 pagine di grandissimo impegno.

Purtroppo una brutta mattina, era il 1992, mi arriva in distilleria il prof. De



Rosa e con voce ferma e decisa mi dice: «Caro Castagner, abbiamo solo un anno per finire il libro, io e mia moglie siamo gravemente ammalati, lei di più, abbiamo entrambi uno o due anni di vita, lei aumenti il suo lavoro e venga da noi come non sapesse niente, ce la faremo, mi faccia questo regalo».

Mi crollò il mondo addosso, ma riuscii a mantenere la promessa, lo finimmo non in tempo per lei, che purtroppo se ne andò troppo presto. Portai in ospedale ad inizio del 1994 il libro stampato al professor De Rosa, e lui mi disse «porto anche questo con me dove vado, Ernesta sarà contenta di noi».

Dopo pochi giorni andò a raggiungere la sua musa e compagna di vita, il nostro fu il suo ultimo libro. Il Prof. Tullio De Rosa mi ha donato molto del suo sapere e delle sue qualità umane. Ho vissuto con lui un'esperienza unica e irripetibile nello scrivere un libro scientifico, ancor oggi libro di riferimento in molte università, per chi vuole conoscere ed approfondire il mondo della grappa. Il suo più bel regalo, la dedica che mi lasciò nel nostro libro, la prima frase: «L'incontro con l'enologo Castagner è stato uno dei momenti più fortunati della mia carriera di tecnologo».

Grazie prof, basta e avanza, per non dimenticarti mai.



## IL DESIGN NELLA SUA FORMA MIGLIORE

DESIGN IN ITS  
BEST FORM

I nostri serbatoi non sono dei semplici strumenti di lavoro: la loro forma, il loro colore, i materiali e i loro accessori, sono **disegnati e progettati su misura** per ogni esigenza funzionale, estetica ed ambientale.

Our tanks are not only work tools, but their shape, color, materials and accessories are **custom-designed** for each functional, aesthetical and environmental need.



made by Play Think Creative



UNCONVENTIONAL SOLUTIONS

trecieffe.it

## Memorabilia

Giancarlo Bardini

**H**o conosciuto il professor Tullio De Rosa nel 1961, quando per alcuni mesi sono stato allievo di Cacciabue nel laboratorio di analisi per il pubblico della Stazione Sperimentale di Conegliano. Quando passava, Renato Varese, seduto sopra la scrivania, osservava: «Tullio e Gigi lavorano anche per noi».

Aveva da poco ultimato il suo famoso libro sugli spumanti (il primo trattato sulla spumantizzazione) e stava correggendo le bozze di stampa. Gli enotecnici che frequentavano la Stazione Sperimentale volevano consultare il testo basato su ricerche personali e ritenuto molto istruttivo perché affrontava con chiarezza e semplicità la chimica enologica (in particolare gli argomenti ostici come il ph, rh, K di solubilità ecc.). L'autore sosteneva che per interessare bisognava spiegare con parole semplici sia la chimica che i processi tecnologici.

Quando veniva alla *Padovan* voleva essere informato sulle parti essenziali delle macchine. Mi scartava tutti i dettagli costruttivi che cercavo di illustrare, mentre voleva essere informato in dettaglio sulle caratteristiche della rubinetteria, delle boccaporte, delle pompe e dei materiali impiegati.

Nelle pubblicazioni, alle foto delle macchine preferiva inserire gli schemi di funzionamento.

Ad aprile 1978 usciva il suo libro sui vini bianchi, che ebbe un successo notevole per cui venne ristampato nell'ottobre successivo.

Era disponibile ad accogliere i tecnici e i produttori che accompagnavano nel suo studio. Esauriti i chiarimenti, non mancava di raccoman-

dare di produrre vini bianchi freschi e giovani, lavorando le uve non troppo mature. Bisognava ridurre i polifenoli dei mosti, causa delle ossidazioni, illimpidendoli con le chiarifiche e facendoli fermentare a bassa temperatura, come si faceva con il prosecco spumante.

Alla mia richiesta, non si dimostrò favorevole alla filtrazione (con il filtro feccia), perché toglieva personalità al vino.

Anche per suo merito la Padovan colse l'opportunità di costruire gli impianti frigo per i mosti, dando gli apparecchi in prova per valutare i miglioramenti conseguibili.

A mio avviso il professor De Rosa è stato, negli anni Ottanta, l'artefice dell'evoluzione della tecnica per i vini bianchi introdotta anche in Centro, Sud Italia e Isole, in particolare Lazio, Abruzzo, Sardegna, dai suoi allievi come Morandin, Consorte, Giacomini, Battistuzzi, ecc.

Prima di loro i vini erano generalmente ossidati, molto alcolici e poco profumati. Poi, con la nuova tecnologia, sembravano tutti dei Proseccchi.

Non mi sembra gli sia stato riconosciuto il giusto merito per il successo dei vini bianchi ed in particolare del Prosecco.

Sorprendevano la sua disponibilità, lo spirito ironico, le battute pungenti, l'attaccamento alla famiglia.

Assieme al professor Bordignon aveva formato una coppia irresistibile. Alcune volte li ho accompagnati al ristorante *Amelia* di Mestre cercando di non perdere niente della loro sagacia e gli apprezzamenti sui vini e sui piatti.

Nel 1983 (24-31 luglio) abbiamo partecipato ad un simposio di alcuni giorni a Tbilisi, in Georgia, con un gruppo di studiosi e di specialisti del settore.

All'arrivo all'aeroporto di Mosca, De Rosa osservò: «bon viajo con qualche croda su la strada», per le turbolenze in volo.

Iniziato il simposio e fatto assaggiare un vino locale lo classificò come «un brodino par el mal de pansa».

Le relazioni tecniche erano intervallate da lunghi pranzi, con una decina di brindisi. Si mangiava sempre caprone allessato e si beveva brandy. Frequenti le intossicazioni per cui, durante le sedute, si notavano le corse al bagno.

Il professor De Rosa compilò una classifica, e sul podio salirono l'ineffabile dottor Kock, della *Enoservice Bolla*, i dottori Forti e Palumbo (i Santi bevitori), e i due dirigenti georgiani, Ivanović Lalaze, il capo, e Sergej, il suo aiutante.



Tullio De Rosa e Giancarlo Bardini, a Mosca, all'interno del Cremlino, nella tappa verso la Georgia.

# Il grande Tullio!

Eddy Furlan

**I**l professore Tullio De Rosa lo conobbi nei primissimi anni '70, quando frequentavo la facoltà di Scienze Agrarie presso l'università degli Studi di Padova; negli incontri didattici di Industrie Agrarie e, nello specifico alle lezioni «Enologia» c'era lui, il grande Tullio!

Lo aspettavo sempre nel parcheggio della facoltà per chiedergli qualche delucidazione in più, che io avrei voluto “rubargli” al di fuori della lezione accademica. Sempre impeccabile nel suo abbigliamento quasi “gessato”: soprabito di color beige sbottonato, che lasciava intravedere la classica e sempre elegante giacca e cravatta, cappello vintage sempre in testa al suo arrivo.

Tullio aveva il dono di insegnare concetti complessi con parole estremamente semplici e comunicative, il che rendeva la materia trattata non solo digeribile per uno studente poco più che ventenne, ma addirittura le sue lezioni avevano il fascino che ha la lettura di un libro di travolgente avventura: da un lato avresti voluto conoscere la fine... dall'altro avresti auspicato non finissero mai; riconobbi da subito che ciò che Tullio raccontava costituiva l'essenza e la motivazione primaria della mia scelta nel campo degli studi universitari. Parlava con incredibile, regolare cadenza, accordandosi sempre su di una unica nota di tonalità molto bassa; quasi operistica; scandendo le parole con modalità molto distanziata tra l'una e l'altra. Era unico in questo stile e, dal punto di vista della comunicazione, il plus valore di ogni sua lezione.

Nel 1974 ritrovai il professor De Rosa ai corsi di formazione professionale per sommeliers AIS; la platea a cui si rivolgeva era ben diversa:

di là studenti con basi di formazione scientifica su nozioni di chimica, fisica, microbiologia, zootecnia; di quà un parterre costituito da ristoratori, camerieri, enotecari, cuochi ecc... Ma l'immensità della dimensione e del volume della docenza erano sempre perfettamente colimanti: Tullio parlava con la stessa disinvoltura, agilità, profondità sia agli studenti universitari in corso di laurea, sia ad una platea di corsisti che mediamente avevano un diploma scolastico di terza media.

Ai nostri corsi di abilitazione professionale per sommelier, Tullio non si limitava ad essere il “Sommo Maestro” per le materie di enologia; preceduto dalle profonde e simpatiche lezioni di viticoltura svolte dal suo inseparabile amico di vita, di lavoro e di caccia Sante Bordignon; quasi sempre amava inoltrarsi nel mondo veracemente ed emotivamente nostro: quello dei principi e delle valutazioni che regolamentano i metodi dell'abbinamento cibo-vino. In un certo modo, Tullio stava anticipando con la sua spontanea ma intuitiva presentazione quello che poi verrà formalizzato graficamente dal prof. Pietro Mercadini nella scheda grafico-visiva dell'abbinamento cibo/vino.

Nel senso che già a quei tempi, e anticipando tutte le scuole del mondo in materia specifica, Tullio de Rosa spiegava i concetti di concordanza e di contrapposizione per un corretto ed armonico abbinamento del cibo e del vino con altissima competenza enogastronomica.

Alla sera che seguiva ogni lezione di corso AIS, c'era già allora la programmazione e lo svolgimento di una *cena didattica*, presentata, guidata e condotta dallo stesso Tullio De Rosa, Sante Bordignon ed Angelo Serafin; quest'ultimo fondatore di AIS Veneto, docente e “Fiduciario” della nostra Delegazione: dieci vini per dieci proposte di cucina; ogni abbinamento commentato. Noi, aspiranti sommelier facevamo a gara per poter essere protagonisti del servizio dei vini in modo spontaneo e gratuito, guidati e condotti da un capo servizio già esperto. Eventi ovviamente mai più ripetuti...

Conservo gelosamente non solo ogni suo libro pubblicato (anche po-

stumo) così come conservo gli appunti presi alle sue impareggiabili lezioni, che rileggo spesso con profonda e rinnovata gratitudine al Sommo Maestro.

Conservo soprattutto indelebili ricordi di un grande uomo e di un impareggiabile, sensibile comunicatore della difficile disciplina arte della enogastronomia.

Con profonda e sentita riconoscenza al “mio” professore Tullio De Rosa.



Una cena didattica dei sommeliers; da sinistra, Sante Bordignon, Tullio De Rosa, Angelo Serafin, Carlo Mocci e Fernando Raris.

## A tavola con Tullio De Rosa

Giampiero Rorato

L'uomo di cultura, l'austero e severo professore, il ricercatore appassionato, il grande esperto che faceva conoscere, con ricchi rimandi culturali e tecnici, storia e caratteristica dei vini in tanti eventi ufficiali, era una persona di straordinaria affabilità, semplice e discreto, attento ascoltatore, generoso di complimenti.

Sono stato presente tra gli anni '70 ed 80 a numerose cene didattiche organizzate da Angelo Serafin, cofondatore e anima dall'Associazione Italiana Sommelier, denominate “Saggi di Cucina Veneta ed accostamento ai Vini”, nelle quali Tullio De Rosa illustrava ai commensali i vini che arrivavano in tavola, analizzandone le caratteristiche – il colore, il profumo, il sapore, la freschezza, l'età – con piacevoli escursioni sui loro più indovinati e felici accostamenti. E con lui c'era un suo illustre collega, il professor Bordignon, che si soffermava brevemente sulla storia del vitigno e le caratteristiche dell'uva.

È stato un florilegio di numerosi incontri di alta enogastronomia che avevano più finalità. Innanzi tutto fare il punto sulle caratteristiche e sulla qualità della cucina del territorio, non solo trevigiana che era allora la cucina della tradizione, realizzata nelle case, con prodotti prevalentemente locali, e che si era poi trasferita nelle trattorie e nei ristoranti. A quelle manifestazioni intervenivano, oltre a De Rosa e Bordignon, anche illustri personalità del settore, come, fra gli altri, il grande Luigi Veronelli e il friulano Isi Benini, in quegli anni l'anima vera di rilancio della vitivinicoltura del Friuli Venezia Giulia, grazie al

suo lavoro in RAI e con la prestigiosa rivista da lui fondata *Il Vino* e, con il *Ducato dei Vini Friulani*, da lui ideato.

Scopo di quegli incontri era poi quello di capire il valore e le potenzialità della cucina del territorio, far conoscere ai ristoratori l'eccellenza di numerosi vini trevigiani, insegnando quasi scientificamente ad attuare gli accostamenti migliori per esaltare sia il piatto che il vino stesso, elevando così la qualità della proposta.

I due veri protagonisti di quella storica stagione sono stati chiaramente Angelo Serafin, ottimo organizzatore e Tullio De Rosa, che ha fatto compiere con i suoi numerosi, ascoltati e densi interventi un grande passo in avanti sulla strada della conoscenza, promozione e valorizzazione dei vini, insegnando a usarli con intelligenza e ad abbinarli correttamente per valorizzare il lavoro della cucina.

E fu da quegli incontri, che, dopo un breve periodo di rodaggio, ha preso il via, grazie a Giuseppe Maffioli, lo sviluppo della cucina trevigiana con la nascita del *Gruppo Ristoratori della Marca trevigiana*. E questa importante realtà associativa era nata a sua volta da una intelligente iniziativa di un altro gastronomo trevigiano, Fernando Raris, che aveva lanciato nel 1976, il *Cocofungo*, una rassegna gastronomica dedicata ai funghi in cucina, con attenzione ai vini in accostamento, manifestazione che continua ancora dopo aver portato i suoi eventi anche all'estero ed anche nei primi anni di questa rassegna aveva ascoltato più volte come Tullio De Rosa esaminava e presentava i vini, continuando, dalla tavola, il suo lavoro di educatore e formatore professionale.

Il risveglio della cucina trevigiana, con la valorizzazione dei piatti della tradizione e con l'accostamento di vini di pregio, funzionali ai piatti, portò a un altro risultato il cui merito va a Tullio De Rosa. A volte, nei suoi interventi, sia negli eventi importanti come nelle cene con pochi amici, faceva intendere, quando non conveniva dirlo con troppa

chiarezza, i difetti di certi vini che arrivavano in degustazione o in accompagnamento ai piatti, e, con sapiente discrezione suggeriva come avrebbero dovuto essere.

Questa sua pedagogia enologica anche a tavola, tra un piatto e l'altro, in mezzo a conversazioni leggere, offerta sempre col sorriso e con simpatiche battute, veniva facilmente accolta dai vignaioli presenti, che, successivamente, ricorrevano a lui per imparare a migliore i propri vini, a puntare verso vini adatti alla bottiglia e alla ristorazione più qualificata.

Di questa prima fase che si protrasse lungo gli anni '80 sono stato felice testimone e si è consolidata in un'amicizia con Tullio De Rosa che ci ha consentito di trovarci più volte assieme a tavola con le rispettive consorti nel corso del decennio. Poi, nel 1990 ha voluto regalare al mio primo volume sui nostri vini, intitolato *Civiltà della vite e del vino nel trevigiano e nel veneziano* una sua bella introduzione.

La convivialità ripetuta negli incontri privati – più volte siamo stati invitati assieme a cene fra pochi amici anche a base di piatti esteri e ricordo una cena thailandese davvero interessante – mi ha fatto conoscere un Tullio De Rosa più amico, con lo spirito più aperto, limpido, senza veli e dall'eloquio molto più semplice e familiare; come, a casa sua, ho goduto la straordinaria bravura in cucina di sua moglie.

In queste occasioni lasciava da parte la sua grande cultura enologica, non era più il professore, né l'illustratore dei vini, ma da commensale di grande piacevolezza con spunti di impensabile ironia, raccontava aneddoti della sua vita, dei suoi incontri nelle cantine attorno a Conegliano, delle credulità di diversi produttori come della bravura di altri, anticipatori del successo del Prosecco, del quale ricordo una interessante conversazione a tavola.

«Viene a trovarmi in ufficio – mi disse in quell’occasione - un produttore di Prosecco volendo conoscere il mio pensiero. Ero molto impegnato tuttavia dopo ripetute visite ho dovuto accontentarlo. Arrivo, mi apre il portone della cantina e fatico a vederci dentro. Buio e dappertutto ragnatele. Gli chiedo il perché di tanto disordine e mi risponde che le ragnatele servono perché i ragni non vadano nel vino. Poi mi fa assaggiare da una botte e il bicchiere contiene un vino di color marron. Gli chiedo cos’è e mi risponde Prosecco...» Le degustazioni dalle altre botti continuano praticamente uguali, ma quell’esperienza segna De Rosa e mi racconta allora la decisione che prese dopo quella visita. Per arrivare al Prosecco corretto, paglierino, leggero, beverino, profumato, ben equilibrato dovette prima farlo produrre ai vignaioli che gli chiedevano consigli in bianco totale, senza quasi permanenza nelle bucce, quindi insegnò a lasciare al mosto una leggera macerazione sulle bucce per prendere giusti profumi e colore.

Si parlava di questo, di esperienze di vita e lui sapeva che a me tutte queste cose interessavano, perché ad emergere era una persona che ha creduto senza tentennamenti nel valore della ricerca, della prova, del confronto e pendeva dalle sue labbra, come gli altri commensali, perché sapevamo che l’amico Tullio era un vero scienziato del vino e non dovevamo perdere le sue parole, anche se spesso bonariamente interrotte, soprattutto nelle cene a casa sua, da sua moglie, sempre presente e gentilissima. E so che lo stesso avveniva quando aveva altri commensali.

De Rosa sapeva che, quando c’era lui, ristoratori e cuochi s’impegnavano al massimo, chiedendo anche consigli ad amici esperti, per cui, in genere, arrivava in tavola una corretta successione di piatti e vini, ma non era questo il vero motivo dei nostri incontri, semmai il mezzo molto gradito e piacevole per trascorrere una serata in libertà, dove incontravamo una personalità straordinaria, brillante, a volte scherzosa,

che sapeva parlare in modo diverso da quando illustrava con serietà e con tonalità di voce ben marcata i vini negli incontri ufficiali. Nei convivii nei quali non doveva svolgere il ruolo di relatore ufficiale era rilassato, sorridente, affabile e, come ho già detto, dotato di quello spirito ironico che aiuta a capire e a dare il vero valore alle cose di cui si parla e soprattutto al piacere dell’incontro.

Tullio De Rosa sapeva svolgere da solido uomo di cultura e da grande studioso ed esperto di viticoltura delle lezioni magistrali anche a tavola, vestendo ogni volta l’abito giusto, da docente o da commensale alla pari, segno di una personalità che si direbbe di vecchio stile, ma che ha ancora molto da insegnare oggi, per farci apprendere le tante cose che riguardano il complesso e affascinante mondo del vino, ma anche le corrette relazioni tra le persone.

Tullio De Rosa,  
nel ritratto ad olio  
del fratello Franco



## Mille lire a lezione...

Gianluigi Zaccaron

Con questo mio scritto voglio ricordare la bellissima esperienza di aver avuto come insegnante, seppur in modo rocambolesco e fortuito, il professor Tullio De Rosa.

Correva l'anno scolastico 1978-1979: frequentavamo la classe VI sezione B e, senza voler addossare colpe o mancanze a nessuno, l'insegnante che ci fu assegnato in quello che per noi era l'ultimo anno del corso di studi non aveva una buona preparazione in viticoltura ed enologia, materie basilari per la nostra futura professione. Arrivati al mese di gennaio, dopo le vacanze natalizie, abbiamo cominciato seriamente a pensare agli esami di Stato e soprattutto alla nostra scarsa preparazione tecnica. Purtroppo, nonostante la buona volontà, ci stavamo sempre più rendendo conto che le nozioni ricevute e quelle che avremmo dovuto ricevere entro la fine dell'anno scolastico, non sarebbero sicuramente state sufficienti a colmare il nostro bisogno di sapere sia da un punto di vista professionale che in preparazione agli esami.

Così, con l'innocenza e l'incoscienza dei nostri vent'anni decidemmo di chiedere a qualcuno che avesse esperienza tecnica, pratica e scientifica nelle suddette materie se si poteva rendere disponibile a darci delle lezioni in forma privata. Questo qualcuno era il professor Tullio De Rosa: mosso da compassione o forse dallo spirito paterno che aveva dimostrato nei nostri confronti, accettò la richiesta.

Il nostro entusiasmo venne però smorzato dalla preoccupazione per l'onorario che ci avrebbe chiesto il professor De Rosa considerata la sua grande fama. È qui che ci stupì per la seconda volta rispondendoci

«Datemi 1000 lire simbolici a testa per ogni pomeriggio di lezione», cifra che poi scoprimmo lui devolve tutta in beneficenza. Il professor De Rosa si dimostrò un signore sotto ogni punto di vista.

Poi giunse il momento di trovare una sistemazione idonea per poter fare lezione. Ci rivolgemmo allora al direttore della Casa dello studente che ci permise di usufruire gratuitamente di una sala per due pomeriggi alla settimana. Cominciarono le lezioni che il più delle volte si svolgevano disposti attorno a un tavolo come se dovessimo fare una chiacchierata tra vecchi amici. Una delle prime cose che il professor De Rosa cercò di comunicarci fu che il vino si ottiene dalla vite avendone cura e rispetto, ribaltando quindi quello che un po' tutti noi pensavamo, ovvero che la tecnologia e le buone pratiche enologiche da sole facessero ottenere dei vini perfetti.

Era un piacere ascoltarlo, sentirlo parlare e dialogare con noi, rispondere alle nostre domande e con i suoi modi pacati, il suo profilo aristocratico, rendeva ogni parola unica e impermutabile. Parlandoci della degustazione, ci insegnò perché si degusta un vino, a essere educati nell'assaggio e a coglierne le sfumature, a costruirci un grande bagaglio di impressioni che avrebbero permesso di crearci un metro molto valido nella valutazione del vino.

E ancora, ci esortava a spaziare e a fare esperienza in modo da non fossilizzarci solo nel nostro vissuto correndo il rischio di finire per emettere dei giudizi troppo campanilistici.

Per descrivere profumi e gusti non usava parole altisonanti ma, al contrario, termini semplici ma dotati di un significato profondo e marcato: durante una delle lezioni parlando del Pinot grigio ci disse che dovevamo stare attenti perché quel suo aroma particolare è contenuto nelle cellule della buccia e con la macerazione passa al mosto un aroma deciso e piacevole, ma a volte stancante e stucchevole. Queste le sue parole: «Sono del parere che si debba togliere dell'aroma per renderlo più delicato e gentile perché tutti noi sappiamo che i profumi più fini

e delicati sono sempre profumi diluiti, mai concentrati, si pensi per un attimo alla brillantina del barbiere o un costoso profumo francese», e concluse dicendo che «un Pinot grigio “in bianco” si lascerà bere meglio, non stancherà, rimarrà giovane più a lungo e ad un primo bicchiere ne seguirà un secondo e forse anche un terzo...».

Poi un pomeriggio ci chiese «Ragazzi voi avete mai visitato la *Carpenè*?». A tale domanda rispondemmo con una nota quasi polemica «No professore, non sapremo proprio con chi poterci andare». Allora lui ci disse: «Un enotecnico che esce dal Cerletti non può dirsi tale se non ha visitato la *Carpenè*. Pertanto sabato mattina alle ore 8.15 ho predisposto la visita, avrete la *Carpenè* tutta per voi e io vi farò da Cicerone». Fu una giornata indimenticabile grazie alla guida esperta del professor De Rosa che come un buon padre di famiglia ci spiegò per filo e per segno tutte le varie fasi della spumantizzazione, dispensando battute, consigli e nozioni che ancora oggi a distanza di quarant'anni ricordiamo con immenso piacere.

Spero che questo semplice scritto faccia rivivere ai diplomati nel 1979 una delle esperienze più belle e significative del nostro corso di studi e lasci un ulteriore piacevole ricordo della grande persona che è stato il professor Tullio De Rosa in quanti lo hanno conosciuto.

## La Confraternita lo ricorda

Floriano Curto



**R**icordare l'illustre figura del professor Tullio De Rosa a distanza di anni è sicuramente impegnativo e comunque lascio ad altri e più autorevoli il compito di ricordare la sua vita di impegno professionale nel mondo della vitivinicoltura e mi limiterò al ricordo delle mie conoscenze che ho avuto modo di vivere con i contatti avuti nel mio percorso formativo e professionale oltre che di condivisione associativa. Il primo vero contatto con il professor De Rosa è legato alla formazione scolastica in quanto avevamo in dotazione come testo il suo libro *Tecnica dei vini spumanti* considerato ancora oggi un vangelo della cultura per la conoscenza non solo didattica ma anche di formazione tecnica per

la produzione dei vini spumanti. Nel periodo della frequentazione scolastica il nostro insegnante di viticoltura ed enologia era il professor Sante Bordignon, amico fraterno del professor De Rosa, e spesso nelle sue comunicazioni si riferiva alle sue conoscenze tecniche. Inoltre, in varie occasioni, abbiamo avuto la possibilità di attingere dalla sua diretta presenza alcune lezioni tecniche o in altri momenti di avere la sua presenza fisica a guidarci in qualche degustazione di vini.

Negli anni successivi al diploma nel partecipare alle degustazioni che venivano organizzate dalle varie mostre dei vini del territorio non mancava mai la sua autorevole presenza nelle commissioni di giudizio dei vini. Per me la sua presenza era sempre importante e cercavo di carpire dalla sua conoscenza e dalla sua esperienza quelle nozioni tecniche per ampliare i miei apprendimenti in particolare in quegli anni dove le tecniche enologiche erano in continua evoluzione per un processo di miglioramento qualitativo della produzione vitivinicola.

Ricordo ancora, nei vari incontri con i produttori, i suoi pacati ma calorosi e stimolanti richiami a seguire ed applicare le nuove tecniche da adottare nelle lavorazioni di cantina dalla vinificazione alla conservazione dei vini per superare la diffidenza ancorata alle abituali tradizioni.

Ma del professor De Rosa ricordiamo la sua nomina nel 1972 a Confratello ad *Honoris Causa* nella storica e gloriosa Confraternita di Valdobbiadene. In quegli anni, assieme a lui, sono stati nominati a far parte del sodalizio tanti altri importanti personaggi della cultura viticola ed enologica che rappresentavano le varie istituzioni ed enti del territorio e personalmente quando sono stato nominato qualche anno dopo ho avuto l'impressione di entrare in un tempio sacro del mondo enoico con il senso di essere nella più importante accademia rappresentativa della cultura viticola ed enologica del territorio.

Il professor De Rosa partecipava sempre assiduamente alla vita associativa della Confraternita con l'immane compagnia del

professor Bordignon e suoi interventi alle varie riunioni e assemblee erano seguiti sempre con grande interesse perché, nella sua forma elegante e semplice, aveva sempre qualcosa di importante da comunicare per arricchire il nostro bagaglio di conoscenze tecniche. Nel suo lavoro di ricercatore spesso si avvaleva della collaborazione del mondo produttivo per portare avanti le sue ricerche e le sue sperimentazioni e mi è capitato qualche volta di essere stato coinvolto in qualche degustazione per una verifica dei risultati delle sue ricerche. Stare insieme era sempre un'occasione per apprezzare i suoi metodi concreti alla ricerca del risultato che poi sapeva trasmettere con grande competenza e passione.

Era sempre disponibile per qualsiasi richiesta per presentare con grande professionalità il suo sapere e le sue conoscenze sui vari temi nelle varie occasioni di incontri o di convegni ma soprattutto era piacevole ascoltarlo poiché comunicava con un linguaggio semplice, molto comprensibile e coinvolgente.

Era innamorato di questo territorio, delle colline di Conegliano e Valdobbiadene che spesso percorreva per ammirarne la bellezza, e tanto ha contribuito negli anni della sua vita professionale con le sue ricerche e con le sue convinzioni per sostenere lo sviluppo dei cambiamenti tecnici e tecnologici per la crescita qualitativa delle produzioni e sicuramente tutto il mondo vitivinicolo gli deve profonda riconoscenza e gratitudine.

Ma il professor De Rosa aveva anche un altro grande pregio ed era quello che gli piaceva stare tra la gente. Assieme al professor Bordignon non disdegnavano mai la compagnia anche frequentando le varie manifestazioni del vino come semplici consumatori ed intrattenendosi con i produttori per un semplice brindisi o una colazione ed anche accettando il piacevole invito a qualche cena casalinga.

Partecipava alla vita associativa della Confraternita, anche con la gentile signora, con lo spirito di fraternità e di solidarietà che caratterizza questo

sodalizio all'insegna delle buone tradizioni e della serena goliardia che fanno consolidare i rapporti e le amicizie indipendentemente dai ruoli professionali ed istituzionali.

Personalmente posso dire che il professor De Rosa è stato una persona importante per il suo ruolo di ricercatore, di sperimentatore e di insegnante ma anche per la figura di uomo competente e preparato e nello stesso tempo concreto e semplice. Una persona di grande esempio professionale appassionata del suo lavoro e ricca di umanità. Averlo conosciuto e frequentato per me è stata una grande fortuna e porto con me tanti piacevoli ricordi di momenti vissuti in compagnia anche davanti a qualche buon bicchiere di vino. Momenti indimenticabili che porterò sempre nel mio cuore per ricordare una persona speciale, un grande "Signore del Vino".



Fotografia di Pietro Chioldero

## A caccia con Tullio...

Andrea Mazzoni

**I**l prof. Sante Bordignon, lo avevo conosciuto alla Scuola Enologica di Conegliano Veneto, ed avevo avuto modo di apprezzarlo per i preziosi insegnamenti sia didattici che umani. Dopo aver sostenuto l'esame di maturità, la sera prima di partire da Conegliano, andai a salutarlo a casa e lui dandomi la mano mi raccomandò di studiare bene i libri del prof. Tullio De Rosa.

Cosa che non dimenticai mai!

Il prof. De Rosa avevo avuto il piacere di conoscerlo quando lavorava alla Stazione Sperimentale di Conegliano e veniva alla Scuola Enologica a fare qualche conferenza, percepii subito la chiarezza e la concretezza dei suoi insegnamenti, rendendomi immediatamente conto che godeva molta stima nell'ambiente, sia da parte degli studenti che dei colleghi più anziani.

I due professori erano molto amici, condividevano la passione per la caccia ed altri interessi. Tenuto conto che l'uno era piuttosto piccolo e l'altro molto alto, c'era chi usava chiamarli scherzosamente, ma sempre con molto rispetto "l'articolo il".

Circa dieci anni dopo, metà anni Ottanta del secolo passato, quando insegnavo alla Scuola Enologica di Siena e contemporaneamente svolgevo attività di libero professionista nel settore, il preside della scuola Dott. Narciso Diadori accademico dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, che successivamente avrebbe rivestito presso la stessa la carica di segretario in sostituzione del prof. Musiani, ebbe modo di conoscere ed apprezzare i due professori, con i quali instaurò una sincera

amicizia. Un giorno mi chiese se in occasione della prossima Tornata dell'Accademia avessi potuto procurare ai professori un invito a caccia in riserva e se fossi stato disponibile ad accompagnarli.

Accettai con piacere e subito individuai la riserva di caccia di una Fattoria presso la quale svolgevo attività di consulenza, La Villa Granducale di Pagliaia a pochi chilometri da Siena.

Le tornate dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino di solito si svolgevano al sabato e gli accademici erano soliti trattenersi a Siena il giorno successivo, per coltivare i loro interessi personali: il prof. Bordignon ed il prof. De Rosa quello della caccia.

Tenuto conto che l'esperienza risultò piacevole, sia per loro che per me, si ripropose altre volte.

Ricordo che andavo a prenderli all'*Hotel Minerva*, dove erano soliti alloggiare che era ancora buio, partivamo armati di tutto punto e dopo esserci fermati per l'immane caffè a Pianella, ci dirigevamo verso Pagliaia.

I saluti cordiali con il Guardia che ci aspettava sempre puntuale, dopo di che tenendo legati i cani ci incamminavamo verso il luogo di caccia. Ricordo ancora con nostalgia di un tempo passato i chiarori dell'alba, a seguire i colori rossastri dell'aurora ed il fruscio delle fronde degli alberi ormai quasi spoglie in un autunno inoltrato. In lontananza si udiva l'abbaiare di qualche cane che fiutava la lepre. Noi ci addentravamo nei campi e costeggiavamo i boschi mentre i cani seguivano le tracce dei fagiani. Ricordo ancora i commenti arguti del prof. De Rosa verso i cani quando a parer suo non cacciavano bene o anche quando io facevo l'immane "padella", mi sembra che una volta il prof De Rosa non soddisfatto dell'operato dei cani messi a disposizione dal Guardia avesse anche portato il proprio. Il prof Bordignon invece era sempre più riservato. Riecheggiano ancora nelle mie orecchie i colpi secchi e maestri dei professori, seguiti dagli immane centri, quando i cani facevano volare i fagiani. Ogni tanto offrivo loro un goccio di buona

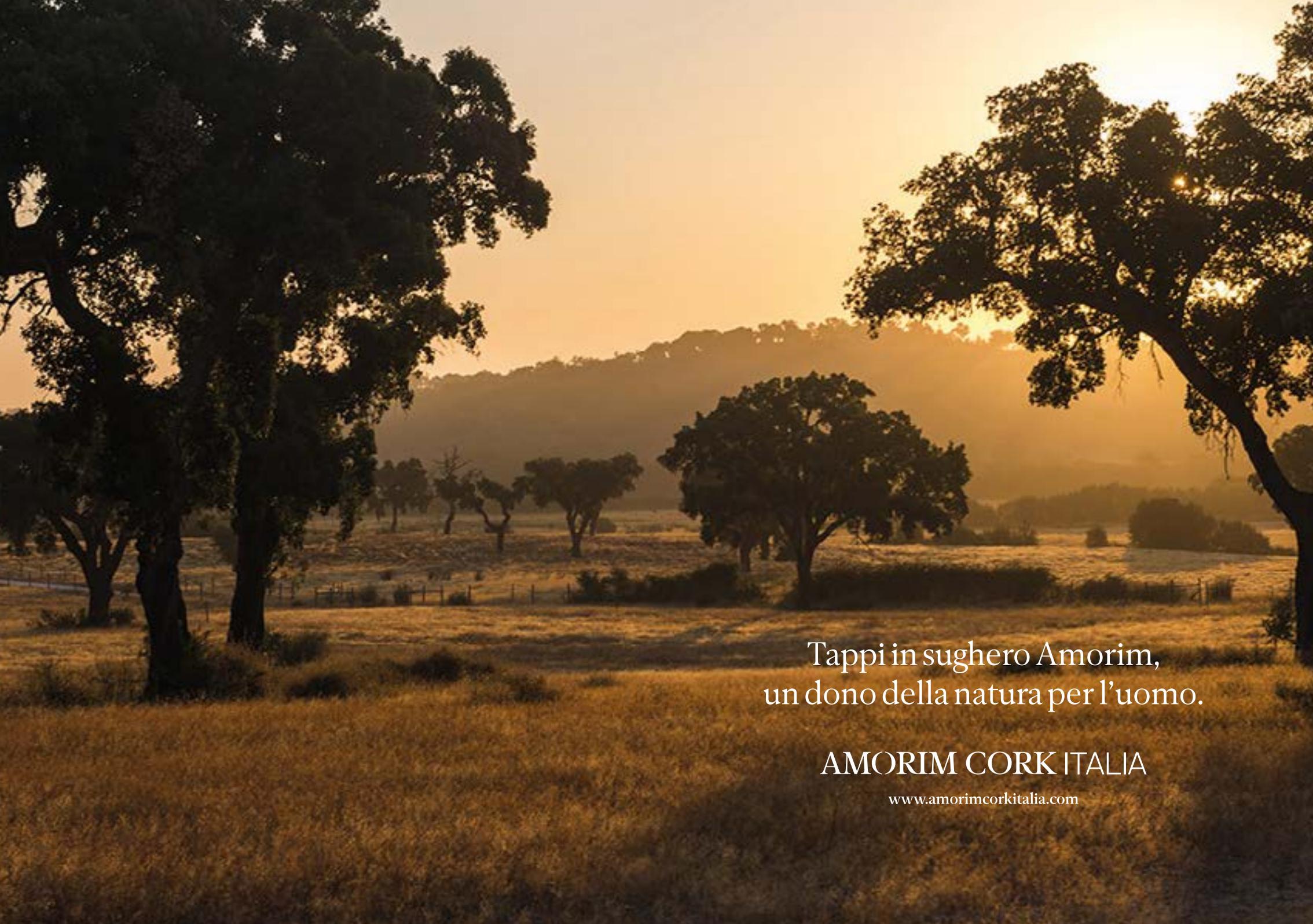
grappa che apprezzavano di gusto. A metà mattinata ci fermavamo per una sosta, qualche salsiccia arrostita, un buon bicchiere di Chianti che apprezzavano molto. Quindi ricominciava la battuta di caccia, con fagiani abbattuti che riempivano i carnieri. Intercalavamo anche piacevoli commenti sui problemi che interessavano il settore vitivinicolo e che io ricordo in modo accorato, perché interessanti e quanto mai ancora attuali.

Verso mezzogiorno di solito la battuta volgeva al termine e dopo aver ringraziato e salutato il Guardia, procedevo a riaccompagnarli in albergo dove le relative consorti aspettavano impazienti.

Quanta necessità ci sarebbe oggi di personaggi simili.



Tullio De Rosa  
e Sante Bordignon  
nel dopo-caccia



Tappi in sughero Amorim,  
un dono della natura per l'uomo.

AMORIM CORK ITALIA

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

## Il Premio “Tullio De Rosa”

**C'**è un concorso enologico, tutto coneglianese, che ha pensato di associare un suo premio al nome del prof. De Rosa.

Si tratta del Concorso Enoconegliano Selezione Vini Veneti. È organizzato dalla Associazione Dama Castellana Conegliano, organizzazione che serba e cura storia e tradizioni e che promuove in vario modo il territorio coneglianese.

Oltre al Concorso Enoconegliano, merita citare il Premio Civiltas, le Giornate solidali come Otto metri sopra il cielo e la Dama vivente.

La parte relativa al Concorso Enoconegliano, nato nel 1998, vede impegnati gli enologi della esecuzione operativa delle selezioni.

La seconda edizione, quella del 2000, è stata rilevante anche per alcune modifiche al regolamento, la più importante delle quali – suggerita dall'Unione Ex Allievi – fu la istituzione del Premio Speciale Tullio De Rosa al vino spumante prodotto con fermentazione in autoclave o con fermentazione in bottiglia. Il premio ha inteso ricordare e rendere omaggio a Tullio De Rosa, che, pur nel suo portamento sociale semplice, è stato invece una personalità di grande caratura come ricercatore, docente e brillante conferenziere, autore di tantissimi testi, e che ha contribuito in modo sensibile al successo del Prosecco. (M.P.)

## Luigi Gregoletto, il primo allievo

Antonella Gregoletto

**M**io padre, Luigi Gregoletto, ci ha lasciati da poco. L'amicizia, quasi complicità tra lui e il prof. Tullio De Rosa è nota.

Nel novembre del 2020, a Premaor, comune di Miane, provincia di Treviso, sono nella casa di famiglia, accanto alla cantina, e parliamo del professore.

Come l'hai conosciuto?

«Mi scuso se non sarò ricco di dettagli e particolarmente preciso nel parlare del caro professore. L'età e l'emozione non mi consentono di essere minuzioso e rigoroso nei ricordi. Ma cerco di andare con ordine.

Ho conosciuto il professor De Rosa, assieme al professor Sante Bordignon, negli anni '70.

A quel tempo il Lanificio Paoletti di Follina aveva assunto un perito tessile originario di Schio, Giancarlo Fontana, il quale pur lavorando a Follina alloggiava a Conegliano in una villetta bi-famigliare, che divideva con il professor Bordignon. Come tanti vicentini amava un buon bicchiere di vino e, su consiglio del fratello, veniva qui in cantina a rifornirsi. Fu in occasione della prima Mostra del Prosecco di Conegliano che mi recapitò il regolamento, invitandomi a partecipare.

Partecipai e, malgrado mi ritenessi ancora un dilettante nel settore, vidi che i miei vini furono molto graditi.

Gli apprezzamenti furono tali da incuriosire anche il professor Bordignon ed il professor De Rosa i quali, saputo che Fontana mi conosceva, gli chiesero di organizzare una visita nella mia cantina.

Per me fu una grande emozione vedere questi due grandi professori, assieme ad altri tecnici, venire a Premaor, da me, a parlare di viti e di vino.

Ci fu subito una grande intesa, in particolare con il professor De Rosa, con

il quale si instaurò immediatamente un rapporto di simpatia reciproca e di altrettanta stima».

E gli incontri con lui erano frequenti?

«Bisogna tener presente che all'epoca tra Campea e il Col Zanin, sopra Premaor, c'era una riserva di caccia e che sia il professor De Rosa che il professor Bordignon erano appassionati cacciatori, anche se la caccia per loro non era fine a se stessa, ma serviva ad osservare e godere natura ed animali. Quindi, dopo le battute passavano in cantina e trovarmi e a bere un bicchiere di vino, magari accompagnato da pane e sopressa fatta in casa.

Col tempo i contatti sono cambiati. Oltre a questi incontri occasionali siamo passati alle cene didattiche, alle prove di vinificazione delle selezioni clonali del Prosecco, ad altre esperienze su vigneti sperimentali sia di uve bianche che rosse.

Io, che ho fatto solo la quinta elementare, mi sono trovato a frequentare la "scuola enologica della pratica" con un professore d'eccezione.

Il professore De Rosa, con naturalezza e semplicità, cercava di trasmettermi le conoscenze e le tecniche che studiava e dall'altro ne verificava le applicazioni pratiche che io facevo».

C'è qualche esempio?

«Mi ricordo una affermazione che soleva farmi, e che poi vidi riportata nella rivista *Il Vino* (edita allora a Udine ed il cui direttore era Isi Benini): «A prescindere dal terreno, dalla esposizione, dalla varietà, dal portainnesto o dall'innesto, è quando si coglie il grappolo d'uva e lo si pone nel cesto che inizia la personalità del vino». Una frase che pare banale e semplice sotto certi punti di vista, ma sulla quale ho riflettuto molto.

“Dal momento in cui si pone l'uva nel cesto inizia la personalità del vino...”: ho pensato a mio padre ed a mio nonno, che non volevano i secchi e preferivano i cesti fatti a mano in stalla d'inverno, con il manico per appenderlo al *bigól* (l'arco di legno n.d.r.) in coppia, perché sulle rive non si poteva salire con il carro. Ed ho compreso che usare il cesto comportava l'atto di posare piano e trattare bene i grappoli, affinché non si rompessero e lasciassero colare il mosto; ma non solo: più i grappoli arrivano integri in cantina, migliore è il vino che si ottiene».

Anche nella lettera di presentazione che ti aveva scritto Tullio De Rosa per l'ammissione alla Confraternita del Prosecco mi pare in qualche modo ritorni l'amore del professore per la divulgazione...

«Sì. In occasione della mia candidatura alla Confraternita del Prosecco, nel 1983, scrisse. “Può ben contribuire al lancio e alla valorizzazione del nostro Prosecco anche chi, per contingenze varie della vita, non ha potuto accedere a questi titoli (titoli specifici nel settore enologico, n.d.r.), purché sia attento nel seguire i consigli dei tecnici e li sappia applicare con intelligenza, con tanto buon senso e con tanta onestà». E poi prosegue, parlando della mia esperienza dicendo che «è un esempio per i giovani a ben operare, ad applicare (come egli scrupolosamente fa da tanti anni) i più moderni concetti della tecnologia enologica rendendoli applicabili anche se le limitate condizioni economiche della sua azienda non gli consentono attrezzature costose e sofisticate”: Questo esprime il suo modo di intendere il rapporto tra il mondo teorico della ricerca e il mondo pratico degli agricoltori che devono lavorare la terra ed i suoi prodotti».

Vendemmia con i cesti, raccolta a mano, lavorazione delicata delle uve: Tullio De Rosa è arrivato al momento giusto da un Luigi Gregoletto, che voleva fare le cose bene e in modo rispettoso...

«Per me il professor De Rosa è stato uno di famiglia, un fratello, non un padre perché aveva solo qualche anno più di me. Ma ancor di più per me è stato un grande maestro. Non trovo le parole per dire ciò che merita, poiché è stato davvero un grande maestro. Mi ha inquadrato per quello che ero e per quello che potevo fare. Non mi parlava mai di chimica e di grandi macchinari, o di altre attrezzature complicate, ma mi dava indicazioni su come fare le cose in maniera naturale. Io non avevo il desiderio di fare una cantina grande, ma di fare bene ciò che facevo».

Fare il vino «in maniera naturale» cosa vuol dire?

«Racconto questo episodio. Ad un incontro organizzato da un'associazione di coltivatori a Ponte della Priula parlava il professor De Rosa.

Ad un certo punto arriva la consueta domanda su come fare i vini naturali.

Come risposta illustra un nuovo metodo di pigiatura che ai presenti sembra poco naturale.

Dopo una discussione vivace, il professore risponde con ironia: “Ci sono tante cose naturali, voi le avete assaggiate se sono buone?”.

In un clima scherzoso, intervengo anch'io a suo sostegno: “Professore, ha presente la Messa? Quando alla consacrazione del vino il prete dice *frutto della terra e lavoro dell'uomo*? Quindi non solo frutto della natura, ma anche del lavoro dell'uomo. E i preti ne sanno una più del diavolo!”.

Quando veniva in cantina ad assaggiare i vini, mi ripeteva sempre che al vino meno si fa e meglio è, pur avendo sempre un occhio attento alle novità nel campo dell'enologia».

Tullio De Rosa tecnologo, come si definiva, com'era?

«Era un ricercatore preciso e attento ai particolari, che voleva capire la natura e che, con me, mirava ad ottenere il meglio con poche attrezzature.

Non era un consulente come intendiamo noi oggi.

Arrivava spesso e volentieri con la moglie, oppure con il professor Bordignon.

Dopo aver fatto il giro della cantina, andavamo in casa a mangiare e a bere qualcosa.

Non ha mai accettato di essere pagato, e anche quando veniva a prendere il vino per sé o per fare dei doni, non mi ha mai permesso di regalargli nemmeno una bottiglia. Mai. Mi diceva: “Mi metta in conto il costo della spesa oppure non lo carico nemmeno in macchina”.

Era un soggetto carismatico, un accademico autorevole al quale si dava retta con piacere.

Ti ascoltava, ti guardava a modo suo e con una battuta tagliente ti lasciava di stucco.

Anche se si era amici, io mi sentivo in soggezione di fronte a lui».

Una persona molto riservata rispetto alla sua vita privata...

«Sì. Ricordo che una volta andai a fargli visita e trovai la moglie in poltrona, con una coperta sulle ginocchia, che mi disse che non stava tanto bene.

Al momento di lasciarli, il professore mi accompagnò alla porta e mi disse: “Mia moglie non la vedrà più, ha pochi giorni di vita”.

Per me questa fu una grande confidenza, nella sua drammaticità, perché l'uomo era molto riservato. Mi commuovo ancora al ricordo del funerale del-

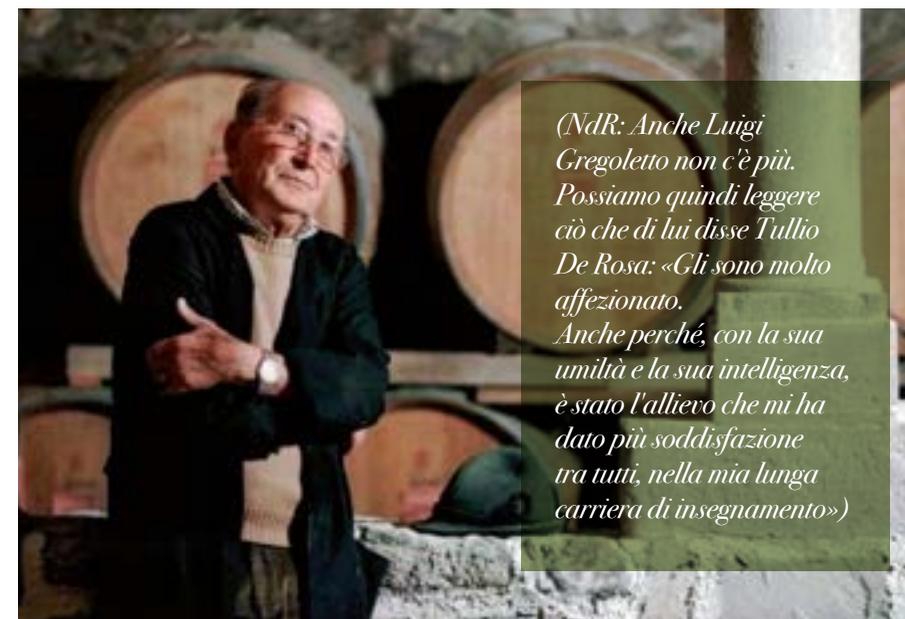
la signora, quando in cimitero fu il primo a prendere la pala ed a gettare con riguardo la terra sopra la bara, come per abbracciarla con una leggera coperta. I due erano molto legati.

Quando il professore si ammalò, la domenica andavo a trovarlo all'ospedale. Entrando, trovavo il professor Bordignon in lacrime che usciva.

Erano molto amici, si stimavano e si completavano a vicenda. Tutti e due avevano un grande senso dell'umorismo e condividevano due passioni: vino e caccia.

In occasione delle visite in ospedale si parlava un po' di tutto, anche di aspetti personali.

Conservo con affetto una lettera della sua segretaria, Virginia, che qualche anno dopo la morte del professore mi scrisse per dirmi che le mie visite in ospedale gli erano di conforto, e poi che lui, parco e restio a manifestare i propri sentimenti, gli esternò parole di affetto e di stima nei miei confronti».



*(NdR: Anche Luigi Gregoletto non c'è più. Possiamo quindi leggere ciò che di lui disse Tullio De Rosa: «Gli sono molto affezionato. Anche perché, con la sua umiltà e la sua intelligenza, è stato l'allievo che mi ha dato più soddisfazione tra tutti, nella mia lunga carriera di insegnamento»)*

Il tuo vino è ciò che conta, affidati a noi per analisi accurate e veloci nella tua cantina.

BioSystems

Food & Beverage analysis

human - centred biotech



Analisi della Solforosa Libera disponibile per Y200/400

Accreditato UNI-EN ISO/IEC 17025

## Studi sulla spuma dei vini spumanti

Simone Vincenzi

Nella fase di spumantizzazione i lieviti producono anidride carbonica che, intrappolata all'interno della bottiglia, viene rilasciata solo quando avviene la stappatura. Ed ecco che la fuoriuscita del gas sottoforma di bolle genera la "spuma", il termine tecnico per definire una dispersione di gas all'interno del mezzo liquido, in questo caso il vino. La spuma è il primo aspetto che il consumatore osserva in fase di degustazione, e ormai ben sappiamo quanto l'impressione visiva abbia la capacità di influenzare anche il successivo approccio olfattivo e gustativo. Inoltre, dalla qualità della spuma, dalla sua persistenza, dalla dimensione del *perlage*, possiamo anche ricavare delle informazioni sulla composizione del vino. Per un vino spumante, quindi, che sia prodotto con metodo Champenoise o con metodo Martinotti, la spuma è un carattere di notevole importanza. E anche in questo il prof. Tullio De Rosa, cui è dedicato questo numero del Notiziario, è stato un precursore. Già nel 1994, anno in cui scrisse il suo *Guida alla degustazione del vino: la valutazione edonistica* (pubblicato postumo nel 2011), nella sezione dedicata alla *Degustazione degli spumanti*, dà una descrizione estremamente lucida e scientifica della qualità che deve avere la spuma di un vino. Pensate che prima del 1988 gli unici studi sulla schiuma riguardavano praticamente solo la birra (in questo caso la storia risale addirittura ai primi studi di Bickermann del 1938!), e solo nei primi anni '90 cominciarono ad apparire i primi studi dei francesi Maujean e Marchal, che erano però dedicati, come si può ben immaginare, alla spuma dei vini Champagne. Praticamente nello stesso

periodo, Tullio De Rosa già sosteneva che «*la CO<sub>2</sub> ... va considerata sia sotto l'aspetto della durata della spuma che si sviluppa alla superficie del vino .... sia sotto quello del diametro delle singole bollicine che così si svolgono nel calice, sotto l'aspetto del numero totale di queste in una data unità di volume del vino e della durata complessiva del fenomeno stesso, quindi sotto l'aspetto dell'entità di formazione di spuma...e infine sotto l'aspetto dell'influenza organolettica sul degustatore*». Nel suo trattato, già descriveva come misurare alcuni aspetti della spuma, e anticipava dei concetti che sarebbero stati poi dimostrati scientificamente solo a distanza di anni.

Ad esempio, scriveva a proposito della spuma che «*... possiamo accettare come tempo ottimale per la sua scomparsa un valore compreso tra i quattro e gli otto secondi*». Uno studio scientifico, con l'utilizzo di una videocamera, di 120 studenti e di un'accurata analisi statistica, venne eseguito proprio sul Prosecco da ricercatori dell'università di Padova nel 2005, e confermò praticamente gli stessi valori di durata ottimale della spuma già precedentemente descritti da De Rosa.

Inoltre, sempre nel suo trattato, Tullio De Rosa già suggeriva l'importanza dei colloidi nella formazione della spuma, concetto oggi ormai assodato e ampiamente dimostrato da numerosi ricercatori in tutto il mondo.

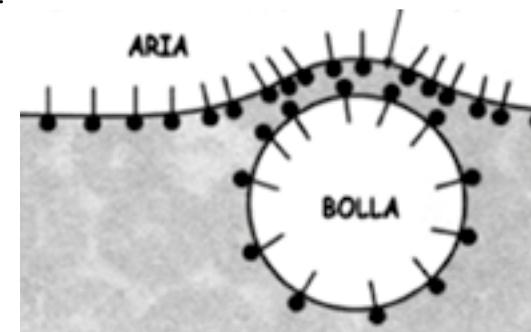
Gli studi sulla spuma sono diventati sempre più numerosi negli anni successivi, con approcci sempre più approfonditi grazie anche alla disponibilità di strumentazioni tecnologicamente più avanzate. Questo ha permesso di descrivere in maniera più precisa e scientifica i meccanismi fisico-chimici che sono alla base della formazione della spuma.

Nel panorama mondiale attuale, il fisico francese Liger-Belair è sicuramente uno degli autori che, anche grazie a strumentazioni fotografiche all'avanguardia, ha maggiormente contribuito a comprendere da un punto di vista fisico i meccanismi coinvolti nella nascita e nell'evoluzione delle bolle in una flûte di Champagne. Ha pubblicato diversi

libri tra cui, in italiano, *Bollicine. La scienza e lo Champagne*. Ma nonostante i progressi della scienza, forse proprio a causa della notevole complessità della matrice vino, possiamo dire che il mondo della spuma nasconde ancora diversi segreti.

Sebbene sia ormai risaputo, come già riportava De Rosa, che i colloidi, ed in particolare le proteine, sono fondamentali per la formazione della spuma, conosciamo ancora poco gli effetti delle interazioni con le altre componenti del vino. Riporto come esempio un esperimento eseguito nel 2014 presso l'università di Padova proprio sul vino Prosecco.

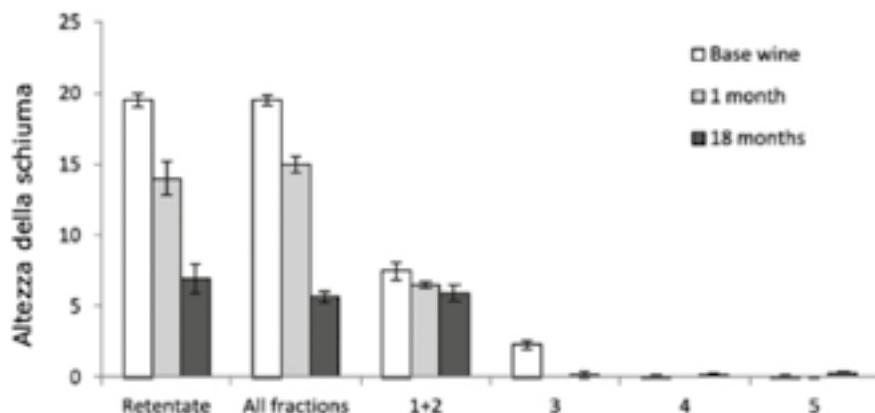
Le proteine, grazie alla loro natura anfipatica (cioè contengono sia porzioni idrofiliche che idrofobiche), vengono adsorbite preferenzialmente sulla superficie delle bollicine di spuma in quanto possono stare con la parte idrofilica immersa nel film liquido e quella idrofobica rivolta verso la fase gassosa. Così facendo rendono la parete della bolla più viscosa e resistente alla rottura, e se la velocità di formazione delle bollicine diventa maggiore rispetto a quella di rottura, ecco che si forma la spuma.



*Disposizione delle sostanze anfipatiche (o tensioattive) sulla superficie di una bolla.*

Sulla base di questa nozione, quindi, si è sempre pensato che le proteine dell'uva fossero tra quelle maggiormente coinvolte nel processo di formazione della spuma. Del resto, l'esperienza ci insegna che il tratta-

mento con bentonite, riducendo il contenuto di proteine, va in genere a peggiorare la qualità della spuma, causando formazione di bolle più grossolane. Per verificare con certezza questo aspetto, tutte le macromolecole di un vino sono state frazionate, ed in particolare sono state separate le proteine derivanti dall'uva dalle mannoproteine derivanti dai lieviti. Queste frazioni sono state quindi riaggiate separatamente o insieme ad un vino completamente privo di colloidi. Sebbene le frazioni aggiunte tutte insieme fossero in grado di ripristinare tutta la spuma del vino di partenza, si è scoperto che le frazioni contenenti le proteine dell'uva (in particolare presenti nella frazione 3) non causavano nessuna formazione di spuma. Un confronto con altre proteine testate nelle stesse condizioni e alla stessa concentrazione, ha dimostrato che questa incapacità di formare schiuma è proprio tipica delle proteine dell'uva, che hanno una struttura globulare molto rigida. Ma allora da dove viene la spuma? Tra le altre frazioni testate, quelle contenenti le mannoproteine dei lieviti (1 e 2) sono state le uniche a mostrare una certa capacità spumogena. Probabilmente, grazie alle loro grandi dimensioni, riescono a conferire uno spessore maggiore alla parete delle bolle. Ma anche così non sono riuscite a ripristinare da sole tutta la spuma che si formava invece nel vino di partenza.



Questi risultati hanno quindi dimostrato quanto le interazioni tra le macromolecole del vino possano essere complesse, e ci suggeriscono che altri studi saranno necessari per scoprire ancora più dettagli sull'affascinante mondo della spuma.

#### BIBLIOGRAFIA

- De Rosa, T. 2001. *Guida alla degustazione del vino: la valutazione edonistica*. Faenza Scientifics.
- Bikerman J.J. 1938. *The unit of foaminess*. Trans Faraday Soc., 34, 634.
- Maujean, A., P. Poinsaut, H. Dantan, F. Brissonnet, and E. Cossiez. 1990. *Etude de la tenue et de la qualité de mousse des vins effervescents. II- Mise au point d'une technique de mesure de la moussabilité, de la tenue et de la stabilité de mousse des vins effervescents*. Bull. O.I.V. 63: 405-427.
- Marchal R. 1991. *Contribution à l'étude des propriétés moussantes des vins de Champagne*, DEA, Université de Bordeaux II.
- Franceschi, D., Dassiè M., Curioni A. 2005. *Characterisation of the foams of Prosecco sparkling wines in the actual conditions of pouring and their sensorial evaluation*. In: *Proceedings of 4th Symposium InVino Analytica Scientia*, Montpellier, 7-9 luglio 2005.
- Liger-Belair, G. 2005. *Bollicine. La scienza e lo Champagne*. ET Pop, Einaudi.
- Vincenzi, S., Crapisi, A., Curioni, A. 2014. *Foamability of Prosecco wine: cooperative effects of high molecular weight glyco-compounds and wine PR-proteins*. Food Hydrocolloids, 34: 202-207.

GRUPPO

SPAZIO

... ai vantaggi  
della cooperazione

VITICOLTURA



**1**  
Sede - Magazzino  
Via Treviso, 95/a  
Trevignano  
Tel. 0423 670915

**2**  
Magazzino  
Via Dello Spartitore, 1  
Altivole  
Tel. 0423 915242

**3**  
Magazzino  
Via Cernidor, 28  
Vidor  
Tel. 324 5447868

**4**  
Magazzino  
Via Marsura, 27/a  
Visnà di Vazzola  
Tel. 0438 441249

**5**  
Magazzino  
Via Callalta, 22  
Motta di Livenza  
Tel. 0422 766476

**Deposito carburanti**  
Via Treviso, 95  
Trevignano (TV)  
Tel. 0423 670915

## Quando i materiali ispirano la ricerca, anche sulla vite

Enrico Battiston

Cos'è un biomateriale? È un materiale capace di interagire con i tessuti viventi, microrganismi o organismi, sui quali provoca una reazione di risposta.

Negli ultimi cinquant'anni questa proprietà è stata oggetto di ricerche molto importanti, specialmente nell'ambito biomedicale, in cui a partire dai materiali naturali sono stati sintetizzati dagli omologhi biomimetici, poi ulteriormente sviluppati con l'avvento delle nanotecnologie, grazie alle quali sono stati realizzati veri e propri materiali intelligenti, meglio conosciuti come smart materials.

Nella maggior parte dei casi, si tratta di materiali che hanno trovato ispirazione proprio nella natura, la quale è madre anche nella perfezione e nella peculiarità della materia che la compone.

Così è accaduto per i microcristalli nanostrutturati di idrossiapatite, un materiale riprodotto a partire dal fosfato di calcio che nell'uomo costituisce una gran parte del tessuto osseo e dei denti, e il cui studio ha rivelato molteplici funzionalità.

La più importante è certamente la funzione *drug delivery carrier*, cioè la capacità di traghettare alcune sostanze che interagiscono con la superficie dei microcristalli di idrossiapatite, come ad esempio gli ioni metallici (rame, zinco, ecc.) o alcune sostanze organiche, e anche di rilasciarle in condizioni controllate, come ad esempio semplici variazioni di pH.

Altra proprietà innovativa è la superficie specifica straordinaria (fino a 100 mq per grammo) conseguente alla nano-strutturazione del mate-

riale, ma anche la biocompatibilità che permette al materiale sintetizzato di essere perfettamente riconosciuto dall'omologo naturale.

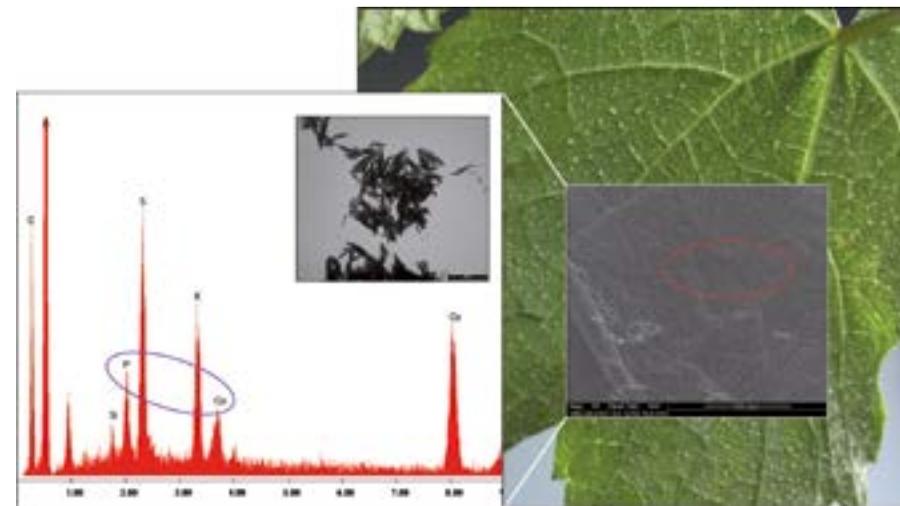
Proprietà che hanno condotto ad applicazioni di successo, dalla più ricercata cura localizzata dei tumori ossei alla più comune igiene orale che ha visto la nascita di un dentifricio innovativo a base di idrossiapatite e zinco, in sostituzione delle componenti convenzionali.

In particolare, quest'ultima applicazione ed una serie di coincidenze hanno suggerito di saggiare le proprietà innovative dell'idrossiapatite nell'amplificazione dell'attività biologica delle sostanze tradizionalmente impiegate nella protezione della vite.

Così, con un diploma di enotecnico alle spalle e una serie di esperienze accademiche maturate tra le università di Udine e Geisenheim (Germania), grazie ad una borsa di dottorato congiunto tra le università di Firenze e di Reims (Francia), nel 2014 è stato avviato uno studio finalizzato allo sviluppo di un mezzo tecnico innovativo per potenziare l'attività biologica dei principi attivi nel controllo delle ampelopatie.

Una ricerca interessante che nel triennio successivo ha valutato positivamente l'applicazione delle proprietà innovative dell'idrossiapatite ai composti del rame, confermando una riduzione significativa del rame metallo efficace *in planta*, grazie ad una sua migliore distribuzione, persistenza e rilascio, sia a livello fogliare nel controllo della peronospora, sia a livello vascolare nel controllo di un patogeno fungino associato alle malattie del legno della vite.

I risultati di questa esperienza sono stati pubblicati su importanti riviste scientifiche internazionali, tra cui *Pest Management Science* (1), *Phytopathology* (2) e *Froniers in Plant Science* (3), e sono valsi il riconoscimento della Società Italiana di Patologia Vegetale per la miglior



Foglia di vite trattata con formulati sperimentali a base di microcristalli di idrossiapatite funzionalizzati con rame.

tesi di dottorato 2018 ed il prestigioso Premio *Antico Fattore* per la categoria moderne strategie di gestione e difesa del vigneto, conferito nel 2019 dall'Accademia dei Georgofili.

Un bell'esempio di innovazione e passione applicate alla ricerca sulla vite.

(1) DOI: 10.1002/ps.4892

(2) DOI: 10.1094/PHYTO-02-18-0033-R

(3) DOI: 10.3389/fpls.2021.649694

Nota: DOI è il Digital Object Identifier, lo standard che permette di identificare durevolmente, all'interno di una rete digitale, qualsiasi "oggetto" di proprietà intellettuale e di associarvi i metadati, i relativi dati di riferimento secondo uno schema strutturato ed estensibile. Esiste l'International DOI Foundation (IDF), no profit che governa il sistema DOI, a salvaguardia dei diritti di proprietà collegati

# La Riva

## La risposta del Prosecco superiore docg al Climat francese

Diego Tomasi

Un tempo si chiamava *Cru* ed era usato in tutta la Francia per indicare un piccolo territorio formato da una o poche vigne che assieme formavano una identità unica per clima e per suolo. Oggi invece la Francia ha mirato dritto verso il *Climat*, che rispetto al *Cru* identifica una sola vigna, del solo territorio di Borgogna ed oltre ad avere una ben precisa connotazione pedologica e microclimatica possiede anche una rimembranza che ne certifica e ne autentica la sua storica presenza. Il termine *Climat* appartiene solo alla Borgogna, i *Climat* sono inseriti nell'elenco del patrimonio mondiale dell'Unesco dal 2015, sono in totale 1.247 e presentano ognuno caratteristiche geologiche e di esposizione specifiche, quindi un *Cru* è formato da più *Climat*.

Ma solo la Borgogna può vantare un territorio particolarmente vocato alla viticoltura? Solo in Borgogna vi è questo particolare ed unico incontro tra vitigno, caratteri ambientali e storia produttiva?

La risposta è semplice e nel caso del Veneto si chiama Prosecco Superiore DOCG e più ancora nello specifico "Riva". Questo termine non ha nessun riferimento al mare, alle sponde dei fiumi o il tratto lastricato che fiancheggia i canali di Venezia, ma



identifica un terreno in pendio, più o meno ripido, faticoso da percorrere «Era lo loco ov' a scender la Riva Venimmo, alpestro» (Dante). La Riva ha quindi in sé un valore primario legato alla fatica per la sua conduzione, sempre e unicamente svolta a mano con l'assenza o un minimo ausilio di mezzi meccanici; per questo si identifica perfettamente nella viticoltura eroica e merita tutta l'attenzione che potrà esserle riservata nell'applicazione della nuova disciplina nazionale riguardante la "Salvaguardia dei vigneti eroici o storici".

Nel Conegliano Valdobbiadene il termine Riva ha origine nei tempi lontani, sempre richiamata nei desideri agognati di ogni viticoltore delle colline che da

sempre ha desiderato possedere in proprietà almeno un piccolo pezzo di terra; erano gli anni in cui prevalavano i contratti di affitto e di mezzadria e il colono doveva faticare consegnando al proprietario buona parte del raccolto. Ma il desiderio ambito non poteva riguardare gli appezzamenti migliori, in piano o quasi, facilmente lavorabili, più fertili e redditizi: il sogno era troppo irraggiungibile, allora si mirava a terreni più impervi, in pendenza (ovvero in Riva), magri, spesso siccitosi, ma dall'altro anche ben esposti dove la vite dava i risultati migliori. Con il passare dei decenni l'affittuario o il mezzadro si sono affrancati dai pesanti contratti e in molti casi si sono fatti proprietari ed ecco che il desiderio dell'ambita Riva, magari arricchita da una piccola stalla e da un minimo di viabilità, è diventato realtà. Proprio per questo lungo percorso di ricordi, di aneddoti, di immagini, ogni Riva racchiude in sé una storia.

A distanza di tanto tempo, ancor oggi la Riva identifica una superficie limitata, in pendenza, ben esposta, poco produttiva, dove il livello di vocazione viticola è altamente espresso e dove ognuna di esse è identificata da un toponimo a significare un particolare valore, una storia o una lontana rimembranza. Si ricordano a questo proposito i toponimi: Le Coste, Rivette, Credazzo, Rive alte, Collagù, Cal delle Rive, Colmoro, Sottocroda, Rocchetta, Croda Ronca, Spin Grant, Sotto Cengia, Tenada, Rive dei Tor, Giardino, Romit, Col del Lupo, Funer, Mandre, Guizzate, Mont, Col de Sas, Giaron, Bacio, Col de Roe, Masarè, Riva Fietta. Ma diventa anche interessante ricordare che

le braccia del viticoltore nel corso della lunga storia delle Rive, hanno prima di tutto "fatto" la terra e poi la vigna, terra che ha provveduto poi a mantenere difendendola dal ruscellamento, dall'erosione, dall'impovertimento organico attraverso sistemazioni idrauliche-agrarie di particolare pregio paesaggistico (ciglianamento, rittochino, cavalcapoggio, girapoggio). La Riva è quindi entrata nel lessico comune e sempre più è stata associata all'orgoglio produttivo per qualità e unicità. Il viticoltore negli anni non ha quindi provveduto solo a proteggere il vigneto e la sua biodiversità genetica composta da viti non clonali, ma ha salvaguardato la sua integrità intesa nell'ampio significato del suolo, degli alberi, del cotico erboso, della memoria, ha custodito la cultura del luogo e il suo valore unico e irripetibile.

Riprendendo e salvaguardando questa differenziazione produttiva e precisa identificazione territoriale, il Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, riconosce nel proprio territorio composto da 15 comuni 43 Rive, tutte accumulate dalla forte pendenza, dai maggiori costi produttivi, dall'elevato livello qualitativo e dalla conservazione dei caratteri morfologici e paesaggistici. Le Rive sono quindi diventate una precisa unità geografica nonché l'emblema della tradizione, dei sacrifici e della tenacia del viticoltore, che ha mantenuto intatte queste tessere di territorio che sono diventate anche la vera identità del paesaggio. Ancora a confermare il valore delle Rive, va ricordato che qui

la vendemmia deve essere assolutamente manuale, ma come potrebbe essere diversamente vista la pendenza dei vigneti? Inoltre la resa rivendicabile è inferiore rispetto agli altri siti e ciò a rispettare la minor produttività delle viti. Allora come *Climat* è riservato alle vigne della Borgogna, perché non riservare e tutelare il nome Riva ai soli vigneti della Conegliano Valdobbiadene Superiore? Lo meritano dal momento che già oggi sono un esempio di viticoltura “durable” con forti legami sociali, che sa gestire e proteggere il paesaggio, la biodiversità, in altri termini racchiudono un valore eccezionale, anche scientifico non ancora abbastanza valorizzato e comunicato. Perché non studiarle una ad una scoprendone i loro segreti in termini di microclima, associazione radici e microorganismi, flora, perché non apporre loro un segno di riconoscimento, fare un inventario di questo patrimonio formatosi milioni di anni fa sui fondali marini e sotto l’azione di un clima tropicale. Degustare il vino ottenuto sulle Rive deve diventare un’esperienza indelebile, da custodire gelosamente, perché un vino per essere famoso ha bisogno di luoghi e di storie ed il Prosecco con le sue Rive è uno dei più bei racconti della viticoltura mondiale.

## Un passo indietro per guardare avanti

### “Rive” Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Enzo Michelet

La tipologia *Rive* è caratterizzata dai particolari siti di produzione posti in singoli comuni o frazioni, tradizionalmente chiamati *rive*, dotati di una esposizione particolarmente favorevole alla qualità, in cui la vendemmia è eseguita obbligatoriamente a mano per permettere di preservare le caratteristiche fisiche-chimiche-meccaniche dell’uva. La resa di produzione sensibilmente minore, associata alla migliore esposizione alla luce solare specialmente d’inizio e fine periodo vegetativo, dovuta all’inclinazione del piano di coltivazione, si traduce in un grado alcolico leggermente più elevato, un’acidità più bassa e una concentrazione di sostanze nobili maggiore. Un’altra caratteristica particolare della tipologia Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore che riporta la menzione Rive deve essere quella della

immissione al consumo a partire dal primo marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Certamente la proposta di questa tipologia è frutto della riflessione e passione dei produttori che sono sempre in costante ricerca di innovazioni e idee per migliorare il proprio prodotto. A volte ci sono delle proposte che possono sembrare un passo indietro rispetto alle conoscenze attuali ma spesso è soltanto un accorgersi di avere perso qualcosa d'importante nella rincorsa alla tecnologia e nel desiderio di accontentare il consumatore. Una di queste è certamente quella di spostare la data d'immissione al consumo della tipologia *Rive* al primo marzo successivo alla vendemmia.

Alcune considerazioni potranno meglio chiarire il perché di questa scelta.

Più di cinquanta anni fa, il governo, con il D.P.R. 12 luglio 1963, n. 930, ha emanato le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini. Riportiamo due punti che sono di interesse nel nostro ragionamento:

L'art. 1, specifica che i vini «... prodotti con uve provenienti dai vitigni tradizionali della zona, vinificate con i metodi di uso generalizzato della zona stessa», e, nell'art. 5: «...Nei disciplinari di produzione saranno recepiti gli usi locali, leali, costanti ed utili a conferire, mantenere e migliorare le caratteristiche qualitative che hanno accreditato le denominazioni sul mercato».

Come è noto la denominazione di origine controllata Prosecco di Conegliano Valdobbiadene è riconosciuta con D.P.R. 2 aprile 1969, G.U. n. 141 del 7 giugno 1969.

Se consultiamo *Tecnica dei vini spumanti* del prof. Tullio De Rosa, edito nel 1964, scienziato che tutti considerano come un riferimento assoluto per la spumantizzazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, si nomina un omogeneizzatore (agitatore) nelle autoclavi, ma solo per quelle a doppio mantello, usate per pastorizzare lo spumante prima dell'imbottigliamento, con lo scopo di uniformare la temperatura. Si deduce, ma si ricorda anche a memoria d'uomo, che le autoclavi erano prive di agitatori, strumenti divenuti più tardi indispensabili per accorciare i tempi di presa di spuma, con l'intenzione, non tanto di proteggere il modesto, seppure importante, contenuto aromatico delle uve, ma di preservare i profumi rifermentativi. In questo modo è nata una vera e propria variante del metodo *Martinotti*, che potrebbe chiamarsi metodo Prosecco, che ormai è diventata particolare nella spumantizzazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco (oggi Glera).

Il Regolamento (CE) n. 606/2009 del 10 luglio 2009 nell'allegato II lettera C al punto 6 specifica che la durata del processo di elaborazione dei vini spumanti DOP in recipiente chiuso non può essere inferiore a 6 mesi dall'inizio della presa di spuma. In questo periodo la fase di rifermentazione se i recipienti sono muniti di agitatore può essere ridotta da 90 a 30 giorni.



Fotografia di Sara De Nardo

Le Rive  
con le viti  
sulle colline  
del Prosecco

Per quanto riguarda i vini spumanti di qualità di tipo aromatico DOP, in deroga, alla sezione C punto 6, si legge che la durata del processo di elaborazione dei vini di qualità del tipo aromatico a denominazione di origine protetta non può essere inferiore a 1 mese. Nell'appendice 1 con una modifica del Regolamento n 1166 del 30 novembre 2009 tra questi vini è stata inserita la Glera.

Per questo motivo, estremizzando, è possibile a un mese dalla data di vendemmia avere condotto a termine il processo di spumantizzazione.

Certamente non poteva essere questo il pensiero dei padri fondatori della DOC, sia perché l'uso dell'agitatore in autoclave non esisteva e la tenuta in movimento dello spumante con l'ausilio di una pompa era impraticabile, sia perché in origine i tempi di matu-

razione del vino base e della spumantizzazione nel primo contenitore ermetico possibile, cioè la bottiglia di vetro naturale progenitrice dell'autoclave, erano naturalmente e tradizionalmente di almeno 6, se non 9 mesi dalla vendemmia.

Se pensiamo alle annate, ormai lontane decenni, dove ha origine la DOC e la necessità di tutelarla, ricordiamo le prime mostre dedicate al Conegliano Valdobbiadene Prosecco spumante mai aperte prima della primavera successiva alla vendemmia.

La più antica e storica mostra del Conegliano-Valdobbiadene, quella di Col San Martino, che quest'anno è arrivata alla 63<sup>o</sup> edizione, ha luogo da sempre 15-20 giorni prima della Santa Pasqua, cioè mediamente nel corso del mese di marzo.

Altra validazione dei concetti espressi con la modifica *Rive*, la troviamo nel fatto che la manifestazione *Spumanti d'Italia*, organizzata a Valdobbiadene fino a qualche anno fa, con lo scopo di promuovere lo spumante italiano, ma anche e soprattutto, di valorizzare le migliori qualità dello spumante di Conegliano-Valdobbiadene, si teneva i primi giorni di settembre, a quasi un anno dalla vendemmia, appunto con lo scopo di poter apprezzare al meglio le caratteristiche qualitative e distintive delle diverse aree di produzione della nostra Denominazione. L'esperienza decennale di centinaia di viticoltori, dotati di tanta capacità di osservazione, aveva individuato con precisione i tempi di maturazione del loro prodotto.

Il già ricordato grande prof. Tullio De Rosa scrive:

«per il ciclo di spumantizzazione *Charmat* si adattano solamente vini che organoletticamente richiedono una sosta la minima possibile sulle proprie fecce di rifermentazione, vini cioè che basano il proprio pregio sulla “gioventù”, sul “fruttato” e non sulla pienezza, sia pur fine ed elegante, dei vini che, come gli spumanti *champenoise*, fondano il proprio pregio sulla maturazione desunta invece dal lungo contatto con le proprie fecce».

Continua poi: «Per l'immissione in ciclo di spumantizzazione si preferisce in genere un vino che abbia raggiunto l'anno di età, contando cioè sulla maggiore stabilità di un prodotto che abbia avuto sufficiente tempo per spogliarsi quanto più possibile dei componenti instabili. In caso di insufficienza quantitativa di questo vino, si procede a tagli con vino sempre di Prosecco ma più giovane, tagli che procedono scalarmente col procedere del tempo. Ad es.: 2/3 di vecchio ed 1/3 di nuovo; 1/2 e 1/2 (rapporto questo spesso tra i più indovinati organoletticamente); 1/3 e 2/3 e così via, fino a che si userà tutto vino dell'anno (il quale comunque in pratica avrà a quest'ultimo tempo 8-10 mesi di età)».

Il termine *Rive* va a indicare storicamente quei vigneti dove il lavoro del viticoltore è eseguito esclusivamente a mano, a causa della forte pendenza delle colline; di contro l'esposizione è ottima perché sono rivolti a sud/sud-est e sud/sud-ovest.

Conseguentemente questi vigneti, producono storicamente uve con migliore maturazione, con una

Le Rive  
sulle colline  
di Rolle



Foto: G. di San L. Nardo

gradazione zuccherina superiore, un'acidità minore, un contenuto in sostanze tanniche più interessante, una produzione minore; tutti agenti utili per una migliore longevità e per avere una diversa qualità, ma che devono essere supportati da tecnologie adeguate che valorizzino queste caratteristiche e non le rendano invece causa di svalutazione.

Durante il periodo che passa dalla prima fermentazione alla presa di spuma, l'autolisi del lievito durante la sosta sulle fecce fini permette un rilascio di vari costituenti che interverranno in seguito sulla qualità dello spumante. Questo fenomeno è dovuto alla presenza di enzimi intracellulari e parietali che

modificano le membrane cellulari idrolizzando i glucani e di conseguenza liberando le mannoproteine. In questo modo il vino si arricchisce di molecole che andranno a influenzare le caratteristiche sensoriali: sia organolettiche sia quelle legate all'effervescenza e alla spuma. I polisaccardi tanto ricercati dai produttori provengono soprattutto dalla degradazione dei glucani e sono soprattutto costituiti da glucosio e mannosio. Le mannoproteine liberate dalle pareti cellulari svolgono un ruolo nella stabilità dei vini prevenendo le precipitazioni tartariche con la loro azione di rivestimento dei cristalli evitando così la loro crescita.

Molti ricercatori hanno constatato un aumento di concentrazione di azoto amminico durante la sosta sulle fecce a causa della cessione da parte del lievito di quello assimilato durante la fermentazione. Questo è un fattore positivo per l'alimentazione del lievito nella successiva fase di rifermentazione; infatti gli amminoacidi concorrono ad una minore produzione di odori solforati sgradevoli.



Fotografia di Pietro Chiodero



Fotografia di Pietro Chiodero

La proposta della tipologia Rive in conclusione sembra quindi raccogliere il meglio della tradizione e dell'innovazione nella storia del Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

Infatti pone una cura attenta alla materia prima, insieme ad una vera elevazione qualitativa del vino base sulle fecce, che avviene in tempi naturali per assecondare l'attività enzimatica sia a carico dei lieviti ma anche per mezzo degli enzimi e dell'acidità a carico delle forme aromatiche legate. Poi, la rifermentazione in 30 giorni in autoclavi munite di agitatori permette di conservare questa ricchezza aromatica ottenuta dalle uve più mature, dall'apporto di lieviti ed enzimi aggiungendola a quella dei profumi fermentativi prodotti dai lieviti nella rifermentazione.

# Gianfreda, un eterno ragazzo dalla Puglia e ritorno



Il giovane Gianfreda quando era studente a Conegliano

**A**ntonio Gianfreda, ex allievo della Scuola Enologica di Conegliano, è la storia di un pugliese, storia che affonda le radici nella terra e nella vita del bisnonno, che si chiamava Giovanni.

Intraprendente, Giovanni inizia l'attività di famiglia, nel vino, con suo *palamientu*. Il palmento, il *palamientu*, in Puglia è la più antica forma di cantina organizzata, un complesso sistema di grandi vasche disposte su più livelli, collegate fra di loro. Nel paese di Torricella, in provincia di Taranto, Giovanni Gianfreda agli inizi del Novecento possiede il palamientu più grande, roba da 400 metri quadrati di superficie.

L'uva vendemmiata viene lavorata manualmente e la pigiatura avviene come nell'antichità, con i piedi.

Poi c'è la fermentazione, seguita dalla spillatura e via raccontando la storia di una enologia gloriosa.

Torricella si trova nel cuore del Primitivo di Manduria, la cui storia si perde nella

notte dei tempi, sicuramente presente nel VII secolo a.C., grazie ai greci che colonizzano la regione: vino *merum*, schietto, come lo definiscono i romani. Lo separano, nella valutazione della qualità, dal vinum apprezzandolo in modo sincero e gagliardo. E in alcuni dialetti della Puglia il vino buono, questo vino della primavera vitivinicola apula viene definito ancor oggi *mieru* o anche *mjier*.

La famiglia Gianfreda lavora, produce e sopravvive a due guerre mondiali.

Negli anni Cinquanta, l'inizio della ricostruzione dell'Italia, ci si aggiorna, nel vigneto ed in cantina, quella nuova costruita da Cosimo, figlio di Costantino e nipote di Giovanni.

La stella polare del nonno segna la via, e Cosimo lavora, aiutato dalla moglie Emanuela, che porta in casa alcuni *capasuni*, orci di grandi dimensioni del palmento della sua famiglia.

Letta così la storia dice poco, ma nel caso, ossia nella considerazione dell'importanza straordinaria di un orcio, capiente vaso di terracotta, vale la pena ricordare Giovanni Verga e la sua novella *La giara*, grottesca fin che si vuole, ma illuminante del tempo, dei costumi, delle



ambizioni dello Zirafa, il protagonista. Ancora oggi un *capasone* con le iniziali G.M., il padre di Emanuela, testimonia in cantina dai Gianfreda la loro non poca storia, quella che rende visionario chi poi segue. Storia che non è tutta rose e fiori: fillossera e le vicende del secolo breve, quello di Hobsbawn, l'era dei grandi cataclismi, si ripercuotono anche nel microcosmo di Torricella.

I Gianfreda non si abbattono e ripiantano le vigne, il vino prodotto corre a rianimare quello più delicato del Nord, ma non basta e lo sguardo è rivolto al futuro.

Cosimo riesce a costruire alla fine degli anni Settanta una nuova e moderna cantina, dove la meccanizzazione trova spazio e conforto.

Il figlio Antonio viene mandato a Conegliano: dal 1972 al '78, lontano da casa, ma a imparare che con la scienza, la tecnica e la volontà si può proseguire come un fuoriclasse, sicuramente un lottatore.

Il convitto della Scuola Enologica ha le sue regole rigide, tuttavia offre occasioni di confronto e di condivisione di idee, di impressioni, di conoscenze con colleghi di altre realtà geografiche.

Dopo il diploma, lavora in cantine non sue, e quel che impara lo aiuta per dare una mano in famiglia, nell'ampliamento, nella ristrutturazione e nell'ammodernamento della proprietà di famiglia.

Antonio acquista e ristruttura negli anni Novanta una realtà che con gli anni ha reso vivace, una masseria che dà il nome al suo ventaglio di offerte vinicole, la *Antica Masserie Jorche*, in Contrada Jorche a Torricella. E si tratta proprio di una tipica masseria salentina del XVII



secolo, d'antica proprietà baronale, acquisita e restaurata nel 1990 da Antonio e Mariela Gianfreda.

Assieme all'antica masseria sono stati restaurati e ristrutturati sia le stalle che il frantoio ipogeo del '700.

A poca distanza dal mare si stendono i vigneti *Pepe* e *Cirenaica*, di antica data, e poi sei ettari di vigneto nuovo che invece circondano la nuova cantina; equilibrio tra terreno e clima, con l'aiuto delle figlie Dalila, che cura l'ospitalità in masseria, ed Emanuela, laureata in Enologia e Viticoltura a San Michele all'Adige, in cantina.

Così sono due gli enologi: il padre Antonio, di Conegliano, e la figlia Emanuela, di San Michele all'Adige.

Due epoche, due generazioni, che con fierezza, amore e rispetto per la storia della loro terra e della loro famiglia propongono le loro bottiglie: Primitivo di Manduria nella diverse declinazioni, anche riserva e il dolce naturale, Negramaro, Fiano Minutolo, Bianco d'Alessano...e lo spumante.

Bottiglie senza nessun aggettivo: quello è lasciato alla scelta di chi assaggia. (R.N.)



**Riduzione Dei Costi Di Produzione**  
**Riduzione Dei Travasi**  
**Facile Da Usare**  
**Eccezionale Pulizia Olfattiva**

**Eliminazione Del Rame**  
**Una Sola Nutrizione**  
**Esaltazione Dei Profumi**  
**Allungamento Della Shelf-life**

**DOC srl**

Piazza Marconi, 21 - 31014 - Colle Umberto (Tv) - Tel. Fax.: +39 0438 39395  
[www.doctecnologie.com](http://www.doctecnologie.com) - e-mail: [info@doctecnologie.com](mailto:info@doctecnologie.com)

## LA RUBRICA OIV



**I**niziamo questa rubrica di Mirella Giust che riguarda l'OIV, *Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*.

Un tempo si chiamava *Office Internationale de la Vigne et du Vin*. L'attuale struttura segue l'accordo del 3 aprile 2001, firmato da 35 stati sovrani, entrato in vigore l'1 gennaio 2004.

Si tratta, in ordine alfabetico di: Algeria, Argentina, Armenia, Australia, Azerbaigian, Belgio, Bosnia-Erzegovina, Brasile, Bulgaria, Cile, Cipro, Francia, Georgia, Germania, Grecia, India, Israele, Italia, Libano, Lussemburgo, Malta, Marocco, Messico, Moldova, Montenegro, Norvegia, Nuova Zelanda, Paesi Bassi, Perù, Portogallo, Regno Unito, Repubblica Ceca, Repubblica della Macedonia del Nord, Romania, Russia, Serbia, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Svizzera, Sudafrica, Turchia, Ungheria, Uruguay, Uzbekistan.

È un organismo intergovernativo, di carattere scientifico e tecnico, la cui autorevolezza è riconosciuta a livello globale nell'ambito della viticoltura e dell'enologia, delle bevande a base di vino, delle uve da tavola, dell'uva passa e di altri prodotti della vigna.

Dall'1 gennaio l'OIV è composto da 48 stati membri, ai quali si aggiungono in qualità di osservatori organiz-

zazioni intergovernative beneficiarie di uno statuto speciale.

Il trattato del 3 aprile 2001 consente ad altre entità territoriali e associative di assistere ai lavori dell'OIV in qualità di osservatori.

### LA STRUTTURA VERTICALE DELLA OIV

presidente, **Regina Vanderlinde** (Brasile),

1° vicepresidente, **Monika Christmann** (Germania)

2° vicepresidente, **Luigi Moio** (Italia).

Le commissioni sono così presiedute:

Commissione I (viticoltura), **Vittorino Novello** (Italia);

Commissione II (enologia), **Dominique Tusseau** (Francia);

Commissione III (diritto ed economia), **Dimitar Andreevski** (Bulgaria);

Commissione IV (sicurezza e salute), **Gheorghe Arpenton** (Moldova).

Le sottocommissioni:

**Markus Herderich** (Australia), metodi di analisi;

**Alejandro Marianetti** (Argentina), uva da tavola, uva secca e prodotti non fermentati.

Il direttore generale dell'OIV è **Pau Roca** (Spagna).

# AGENDA OIV

di Mirella Giust

Nell'ambito dell'OIV il gruppo di lavoro *GENET-Genetic Resources and Vine Selection*, tra gli obiettivi per il 2021, ha messo in agenda l'aggiornamento dell'OIV *Descriptor List for Grape Varieties and Vitis Spp.* (2<sup>nd</sup> Edition Paris, 2009).

Questo importante documento riconosciuto a livello internazionale, altro non è che una lista di 151 descrittori, caratteri ampelografici e caratteristiche agronomiche, costituita per la descrizione, caratterizzazione e valutazione dei vitigni e specie del genere *Vitis*. Con la 3<sup>a</sup> edizione il gruppo di esperti di Italia, Francia, Germania, Spagna, Portogallo intende migliorare questa guida con le seguenti azioni:

- ⇒ revisionare diversi caratteri, eliminare quelli non significativi e aggiungerne degli altri, più attuali, quali parametri genomici e metabolomici;
- ⇒ armonizzare i descrittori in comune con le schede UPOV (*International Union for the Protection of Plant Varieties*) e IPGRI (*International Plant Genetic Resources Institute*);
- ⇒ ampliare le varietà di riferimento, così da poterne reperire in qualsiasi sito di osservazione;
- ⇒ introdurre immagini, più esplicative dei disegni, come riferimento per i diversi livelli di espressione dei caratteri e consentirne il trasferimento in digitale per una consultazione online anche direttamente in vigna;
- ⇒ definire la lista delle avversità biotiche ed abiotiche di maggiore importanza pratica e relativi test di valutazione,
- ⇒ individuare un numero minimo di descrittori considerati indispensabili e inderogabili per descrivere una varietà.

Al gruppo di esperti auguriamo quindi un buon lavoro!



# IN LIBRERIA



Prima di iniziare le segnalazioni librarie, non possiamo sottrarci dal ricordare i 700 anni dalla morte di Dante Alighieri, il quale più di una volta nella sua opera fa riferimento al vino. In proposito, riportiamo i suoi versi più celebri (Purgatorio, Canto XXV):

*E perché meno ammiri la parola,  
guarda il calor del sole che si fa vino,  
giunto a l'omor che de la vite cola.*

Reso omaggio a Dante, segnaliamo alcuni libri attinenti alla vite ed al vino.

## **In vino civitas. Vite e vino nella civiltà d'Europa, dall'antichità all'evo moderno: letteratura, storia, arte, scienza**

a cura di Aldo Corcella, Rosa Maria Lucifora, Francesco Panarelli  
ETS, pagine 402



La storia umana è stata segnata profondamente dalla vite e dal vino. Se la loro importanza viene rivendicata da

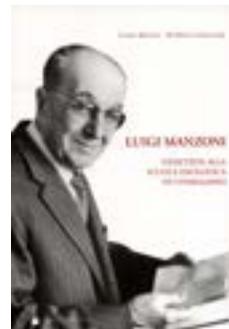
molte culture, resta innegabile che il suo successo si è avuto nelle regioni mediterranee, dalle quali il dono di Dioniso si è diffuso per il mondo, facendosi elemento di civilizzazione, finendo per caratterizzare la civiltà stessa.

Anche l'economia trova impulso nella coltivazione della vite e nella produzione del vino. La scienza nei secoli ne studia virtù e azzardi.

Il volume ospita saggi di G. Archetti, B. Bakhouche, M.A. Barbàra e P. Colace Radici, P. Dalena, C. V. Di Giovine e A. Di Muro, A. Di Stefano, S. Gavinelli, L. Landolfi, A. Lerra, A. Macchione, D. Macris, F. Micca, L. Radici, E. Santagati e R. Santoro, F. Stroppa, R. Tosi; V. Nuzzo, P. Romano, A. Pugliese, A.M. Pugliese.

## **Luigi Manzoni. Genetista alla Scuola enologica di Conegliano**

di Severina Cancellier e Carlo Miconi  
Dario De Bastiani, pagine 231



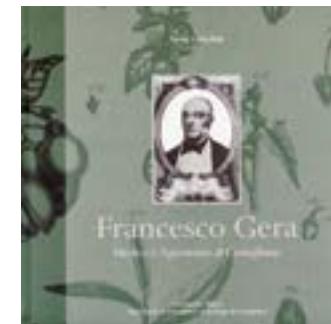
Il libro ripercorre l'attività di Luigi Manzoni, storico insegnante, preside, ricercatore e sindaco di Conegliano, nel periodo passato alla Scuola tra il 1912 ed il 1958.

La prima parte, curata da Carlo Miconi, ripercorre gli eventi e i personaggi che hanno avuto influenza sullo sviluppo della Scuola. La seconda parte, a cura di Severina Cancellier, riguarda Manzoni ricercatore, nel suo lavoro di miglioramento genetico della vite. Sono compresi anche tre inserti: il primo è relativo alla storia della famiglia de Manzoni ad Agordo, compreso l'albero genealogico dalla fine del 1700 al XX Secolo, opera dell'archivista agordino Gabriele Bernardi; nel secondo si trova l'elenco completo delle pubblicazioni di Luigi

Manzoni e *I vini liquorosi di Conegliano*, scritto da Enzo Michelet; il terzo è fotografico, con scatti inediti, alcuni dello stesso prof. Manzoni, altri di Severina Cancellier.

## **Francesco Gera. Medico e agronomo di Conegliano**

di Sante Cettolini  
Antiga Edizioni, pagine 96



A Francesco Gera l'Unione ha dedicato il suo 23° convegno; il volume è stato realizzato da Giorgio Zoccolotto, il quale ha ripreso la biografia del Gera, scritta a suo tempo da Sante Cettolini, inserendovi alcuni interessanti disegni, tratti dal *Nuovo Dizionario universale e ragionato di agricoltura, economia rurale, forestale, civile e domestica, pastorizia, veterinaria, zoopedia, equitazione, ecc.*, curata dal Gera.

Trentasei volumi stampati tra il 1834 ed il 1850.

## Manuale di viticoltura

di Alberto Paliotti, Stefano Poni e Oriana Silvestroni  
Edagricole, pagine XII-403



La evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche e il mutamento del clima hanno motivato gli autori all'aggiornamento delle conoscenze nel campo viticolo, facendo particolare attenzione al rispetto della sostenibilità ambientale e alla sostenibilità economica. Il volume descrive sia gli argomenti canonici della viticoltura che quelli di introduzione più recente, come la viticoltura di precisione e sito-specifica, le innovazioni nella gestione della vigna e le tecniche di adattamento al cambiamento del clima, le nuove tecnologie applicate al miglioramento genetico, i moderni sistemi di allevamento e l'innovazione dei modelli di produzione. Tenendo sempre conto che «il grande vino nasce nel vigneto».

## Avversità non parassitarie della vite e cambiamento climatico

di Alberto Paliotti, Stefano Poni e Oriana Silvestroni  
Edagricole, pagine 130



Da sempre i fattori meteorologici e relativi alla natura del terreno rivestono un ruolo determinante sullo sviluppo e sulla resa del vigneto. Attualmente il cambiamento climatico sta influenzando ancora di più, tanto che gran parte del benessere dei vigneti oggi dipende dalla possibilità di saper prevedere e di controllare deviazioni dal regolare decorso di crescita e di maturazione. Il testo analizza possibili soluzioni tecniche, alcune semplici altre più complesse, di possibile utilizzazione per la salvaguardia della efficienza dei vigneti, per la produzione di uve sane, equilibrate e di composizione ottimale.

## Grapes

di Glen L. Creasy e Leroy L. Creasy  
CABI, pagine 412



Questa seconda edizione di *Grapes* (uva) presenta nuovi contenuti e fotografie a colori che arricchiscono in tutte le sezioni, particolarmente in quelle che riguardano i cambiamenti climatici, la gestione della stagionalità, la meccanizzazione e le opzioni legate alla scelta organica della coltivazione della vite. Una sezione nuova è dedicata alle uve da tavola ed alla loro produzione. Il testo, in inglese, che spazia sull'intera filiera viticola, è scritto da due noti esperti statunitensi del settore.

## La Bellussera.

### Storia di un'invenzione che innovò la viticoltura

di Diego Tomasi, Gianni Moriani, Attilio Scienza  
Antiga Edizioni, pagine 136



Il volume è dedicato alla Bellussera, la particolare forma di allevamento della vite, inventata a Tezze di Piave dai fratelli Antonio e Matteo Bellussi nella fine del XIX secolo. Questo sistema assai ingegnoso fu ideato e realizzato soprattutto per diversi motivi: produrre più uva, massimizzare le produzioni a terra sotto il vigneto, lottare più efficacemente contro le malattie della vite. Un azzardo premiato dall'immediato successo, che continuò per oltre un secolo e che per questo fa parte della storia del paesaggio e della viticoltura soprattutto trevigiana, ora soppiantato da altre forme di allevamento della vite.

## Marsala. Il vino di Caribaldi che piaceva agli inglesi

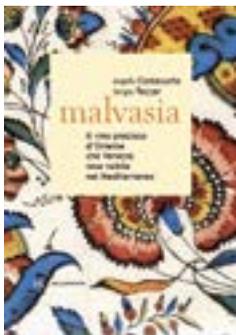
di Angelo Costacurta e Sergio Tazzer  
Kellermann Editore, pagine 112



Marsala da parte dei mercanti inglesi, la sua comparsa nell'Italia risorgimentale, e la decadenza dovuta a maldestri mercanti nel primo dopoguerra, per giungere al tempo attuale. Nel secondo invece, partendo dalla quarta Crociata, si giunge all'impero marittimo veneziano, i cui mercanti scoprono questo vino dorato, e lo impongono come *must*, tant'è che il nome Malvasia viene moltiplicato nell'area mediterranea per identificare vini superiori. Ora di Malvasie c'è n'è in abbondanza, da uve bianche, nere, rosa, e l'interesse sta crescendo intorno ai vini che da esse derivano.

## Malvasia. Il vino prezioso d'Oriente che Venezia rese nobile nel Mediterraneo

di Angelo Costacurta e Sergio Tazzer  
Kellermann Editore, pagine 128



Si tratta dei due primi libri della collana *Grado Babo*, che si muovono su due percorsi: uno storico ed uno tecnico-scientifico. Nel primo si racconta la scoperta del

## L'essenza del vino e della viticoltura naturale

di Lorenzo Corino  
Antonella Manuli ed., pagine 147

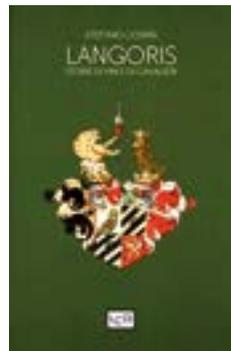


Due prefazioni, di vaglia: di Angelo Gaja e di Isabelle Legeron. Nella prima parte sono esposte

considerazioni sulla fertilità del terreno, sulla complessità biologica nel vigneto, sui territori e sul clima; la seconda invece si sofferma sul come disegnare le colline con le vigne, sull'erba considerata il più efficiente pannello solare, sulla irrigazione del vigneto, sull'ecosistema e sulle convinzioni dell'autore relative all'uso ed all'abuso degli antiparassitari. Idee difese fermamente ed esposte in modo chiaro, senza sogni utopici, tenendo sempre presente la sostenibilità economica dell'azienda agricola. Libro che ha vinto il premio speciale al XVII Concorso letterario nazionale *Bere il territorio*.

## Langoris. Storie di vini e di cavalieri

di Stefano Cosma  
LEG, 2020, pagine 196



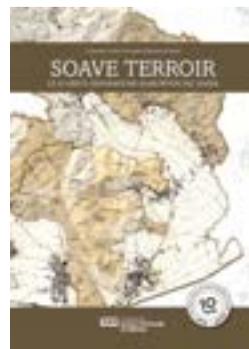
Stefano Cosma narra Angoris (Langoris), località del Collio goriziano,

e tutto quanto vi accade negli ultimi quattro secoli. Vicende umane, economiche, scientifiche, agricole e vinicole.

Sembra un romanzo, invece è tutto vero, basato su approfondite ricerche d'archivio, diari, epistolari e biografie dal '600 al '900 in possesso della Angoris, fondata nel 1648 dal barone Locatello Locatelli. La tenuta attualmente produce vini in tre zone DOC: Collio, Friuli Colli Orientali e Friuli Isonzo.

## Soave Terroir. Le 33 unità geografiche aggiuntive del Soave

a cura di Aldo Lorenzoni  
Consorzio Tutela Vini Soave,  
pagine 268

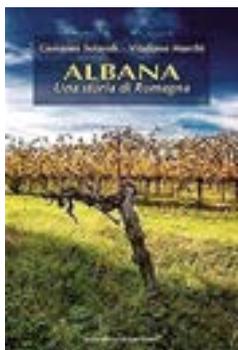


Il libro raccoglie 20 anni di studi e di ricerche effettuati dal Consorzio Tutela Vini Soave, che hanno portato al riconoscimento nel disciplinare di

produzione di 33 unità geografiche aggiuntive, aprendo – come viene affermato – un nuovo capitolo nella storia moderna di questo vino veronese. Il libro è scritto a più mani, tradotto in inglese ed in giapponese: oltre a Lorenzoni, appaiono scritti di Luigi Bavaresco, Giuseppe Benciolini, Gianfranco Caoduro, Andrea Lapern, Chiara Mattiello, Luigi Odello, Laura Salomon, Roberto Zorzin.

### **Albana. Una storia di Romagna**

di *Giovanni Solaroli  
e Vitaliano Marchi*  
*Il Ponte Vecchio, pagine 168*



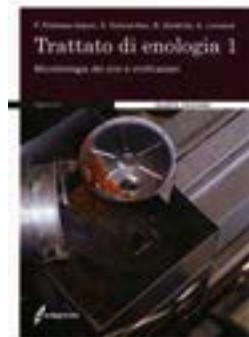
Il libro è dedicato alla prima DOCG bianca, l'Albana di Romagna, caro a Carducci, il quale alla chiesa di Polenta dedicò un'ode.

L'Albana è per i romagnoli «il calice dell'ospitalità», essendo questo vino binomio indissolubile con la loro ter-

ra, da Galla Placidia al vino popolare del Risorgimento, poi ricercato ed inimitabile dell'attualità. La seconda parte del libro racconta 44 storie aziendali.

### **Trattato di enologia**

di *Pascal Rybéreau-Gayon,  
Denis Dubourdieu, Yves Glories,  
Aline Lonvaud*  
*Edagricole, pagine 557*

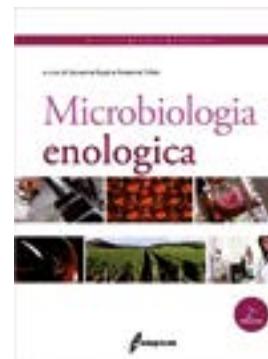


Si tratta dell'aggiornamento del trattato che tiene banco da più di sessant'anni, raccogliendo le conoscenze enologiche che costituiscono la base del lavoro quotidiano dei professionisti della viticoltura. Quest'edizione, basata sul testo degli autori storici, è l'aggiornamento sia nella sostanza che negli argomenti complementari curato da un gruppo di esperti coordinato da Bernard Donèche e Philippe Darriet, direttori dell'Unità di ricerca enologica dell'u-

niversità Bordeaux Segalen. Viene segnalato il lavoro fatto sugli aspetti che trattano il metabolismo e la condizione di sviluppo dei microrganismi d'interesse vinicolo (lieviti, batteri lattici), l'impiego del diossido di zolfo e dei prodotti secondari, la composizione dell'uva e la sua maturazione e sugli stadi di lavorazione nei differenti metodi di vinificazione.

### **Microbiologia enologica**

a cura di *Rosanna Tofalo e Giovanna Suzzi*  
*Edagricole, pagine 288*

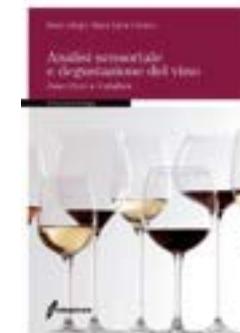


La produzione dei vini è un processo complesso che coinvolge specie microbiche diverse, non solo di lieviti, ma anche funghi, batteri lattici, batteri acetici sebbene *Sacharomyces cerevisiae* rimanga sempre il lievito con le maggiori capacità e l'elemento che fornisce al vino le caratteristiche aromatiche principali.

Quest'edizione propone l'aggiornamento in tema di microbiologia enologica per quanto riguarda ecologia microbica, biochimica e tecnologia di vinificazione; sono stati anche sviluppati argomenti riguardanti la birra e la grappa.

### **Analisi sensoriale e degustazione del vino. Descrittori e metafore**

di *Mario Ubigli  
e Maria Carla Cravero*  
*Edagricole, pagine 398*

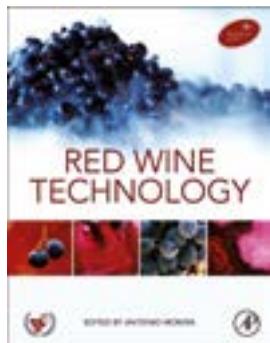


I termini “analisi sensoriale” e “de gustazione” sono stati utilizzati a lungo come sinonimi; oggi invece è associato che queste due discipline hanno un approccio caratterizzato da regole e risultati dai significati assai diversi. Il volume riunisce entrambe le discipline con uno sforzo divulgativo tale da offrire al lettore uno strumento particolareggiato per avvicinarsi

al vino, sia in quanto amatore che professionista.

### Red Wine Technology

a cura di Antonio Morata  
Academic Press, pagine 408



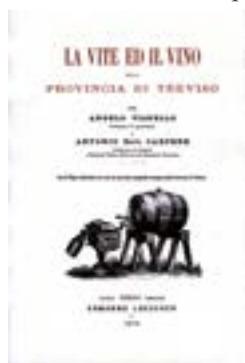
È un trattato, in lingua inglese, che contiene una straordinaria messe di contributi di studiosi internazionali sulla tecnologia dei vini rossi. In ordine alfabetico e limitandoci agli italiani, si tratta di Franco Battistutta (università di Udine), Enzo Cagnasso (università di Torino), Alberto Caudana (università di Torino), Maurizio Ciani (politecnico di Ancona), Francesca Comitini (politecnico di Ancona), Piergiorgio Comuzzo (università di Udine), Vincenzo Gerbi (università di Torino), Simone Giacosa (università di Torino), Luca Rolle (università di Torino).

Secondo il curatore, il libro supera un *gap* nella bibliografia enologica

sull'argomento dei vini rossi, sotto i diversi punti di osservazione. L'opera ha ricevuto il *Prix OIV 2019*.

### La Vite ed il Vino nella provincia di Treviso

di Angerlo Vianello e Antonio Carpenè - ristampa anastatica,  
De Bastiani Editore, pagine 190



Si tratta della copia anastatica del volume pubblicato nel 1874, che riportava i risultati di una indagine sullo stato della viticoltura e dell'enologia nel Trevigiano.

Data la richiesta e l'introvabilità del libro, l'Unione ha provveduto alla ristampa. Il libro è accompagnato dalla carta enografica della provincia di Treviso, opera dell'ing. Giuseppe Carpenè, che riporta graficamente l'entità della viticoltura nella Marca Trevigiana, comune per comune, con l'elenco dei vitigni a quel tempo messi a coltura.

## Zdravljica: alla salute! L'inno della Slovenia



**F**rance Prešeren (1800-1849), al di fuori della cerchia degli studiosi di letterature slave, è noto per essere l'autore del versi dell'inno nazionale sloveno *Zdravljica*, che significa "Brindisi". Insomma, un inno al modo più semplice e più antico per condividere l'amicizia.

Prešeren condivideva le idee mazziniane della Giovane Europa, in una patria che neppure veniva chiamata Slovenia, ma Carniola, parte assai abbandonata dell'Impero Asburgico.

Per le sue idee visse costantemente sotto l'occhiuto controllo degli sbirri di Metternich.

Nella sua *Zdravljica* augurava longevità alle nazioni che anelavano

*al giorno mite  
in cui verrà bandita  
ovunque sotto il sol la lite  
auspicando che quando  
ciascuno avrà  
la libertà  
e il suo vicino amerà*

in modo che, al tempo della ricomposizione, si sarebbe giunti alla convivenza pacifica tra i popoli. Questo per il poeta.

Invece sappiamo dalla storia come sono andate e vanno diversamente le cose.

France Prešeren scrisse *Zdravljica* nel 1844, ma fu pubblicata, dribblando la censura austriaca, solo nel 1848, l'anno della Primavera

dei popoli, epoca in cui un gruppo di giovani intellettuali propose il programma politico della Slovenia riunita, primo passo verso una coscienza nazionale. L'adozione di *Zdravljica*, musicata dal sacerdote cattolico Stanko Premrl (1880-1965), come inno nazionale della Slovenia indipendente assume il simbolo di compimento del programma nazionale: un brindisi alla pace e all'amicizia dei popoli.

Prešeren creò *Zdravljica* su invito pressante di Matija Vertovec, che in un articolo del 1843 dal titolo *Vinske tertje hvala*, grazie alla vite, gli chiese di comporre un elogio speciale alla vite ed al vino.

Due parole su questo prete: Vertovec, nato nel 1784 nel villaggio di Jakulini (Giaculini) nei pressi di Šmarja na Vipavskem (Samària), comune di Ajdovščina (Aidussina), accanto alla cura delle anime coltivò la letteratura, le arti e le scienze. Poliglotta, studioso di storia e geografia, chimica, fisica e astronomia, il suo principale interesse verteva sull'agricoltura, con speciale attenzione alla viticoltura e l'enologia, trasferendo le sue conoscenze ai parrocchiani. È del 1844 il suo *Vinoreja*, il primo trattato in lingua slovena sulla vite e sul vino. Morì nel 1851 a Št. Vid pri Vipavi (San Vito di Vipacco).

Prešeren rifletté un anno sull'invito di don Vertovec, poi compose la poesia, la quale ha la caratteristica di essere un *carmen figuratum*, il quale presenta ogni strofa con la forma di una coppa di vino, e che termina così:

*Infine, amici,  
alziamo i calici per noi stessi,  
per noi che ci siamo affratellati,  
poiché abbiamo il cuore colmo di bontà:  
che vivano a lungo  
tutti gli uomini buoni.*

L'8 febbraio, data anniversaria della morte del grande poeta romantico, in Slovenia è festa nazionale, la festa della cultura. (S.T.)

1844. 46  
Sdraviza  
ob novini leta 1844.

Spet terte sorodile,  
Prijatli' vinze nam sladko',  
Ki nam oshivlja shile,  
Serze rasjafni in oko',  
Ki vtopi  
Vse škerti',  
Veselo upanje budi'.

Komé perca sdraviza  
Napili bomo króg in króg?  
Slovenzoo porodnizo,  
Deshelo našho - shivi bog,  
Brate vse,  
Kiar naš je  
Sinoo slovenske matere!

## Cosmo e Manzoni agli ex allievi, 1948

L'anno dopo la costituzione in una "stanzaccia", neppure riscaldata (tutti con il cappotto), nel 1948 il prof. Italo Cosmo, direttore incaricato della Stazione sperimentale di viticoltura e di Enologia di Conegliano, e il prof. Luigi Manzoni, preside della Scuola enologica, indirizzano questa lettera, che vi proponiamo per l'interesse storico che riveste.

«Agli ex Allievi della Scuola, in occasione del Convegno tenutosi lo scorso anno, è stata approvata all'unanimità la proposta di costituire una "Unione degli ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano" e di far risorgere - a nome della costituenda "Unione" e sotto il patrocinio dei suoi Istituti viti-vinicoli locali - la vecchia "Rivista" che, dopo 40 anni di vita feconda, ha dovuto sospendere le sue pubblicazioni nel 1917. Il Comitato a cui il Convegno ha affidato il compito realizzativo della proposta di cui sopra, ha alacremente lavorato e mentre da un lato sta elaborando lo statuto dell'"Unione", che verrà sottoposto all'approvazione degli ex Allievi - dall'altro ha deliberato che il risorgente periodico (di cui il primo numero uscirà nel mese di gennaio p.v.) porti il titolo "Rivista

Archivio Carlo Miconi



di Viticoltura e di Enologia”, sia una pubblicazione mensile illustrata di una trentina di pagine, dal formato 1/16 e tratti argomenti di natura scientifica, tecnica e pratica interessanti la viticoltura e l’enologia, pur non escludendo che in essa possano trovarvi ospitalità anche argomenti di agricoltura generale. Più precisamente è intendimento del Comitato di far prosperare – valendosi, fra l’altro, della collaborazione delle più importanti “firme” del mondo viticolo ed enologico italiano e straniero – una pubblicazione che interessi tanto gli studiosi quanto i tecnici della materia, che colmi una sentita lacuna esistente in Italia a questo riguardo e che sia all’altezza delle pubblicazioni similari stampate già da molti anni all’estero. Inoltre, un apposito notiziario sarà riservato agli ex Allievi, sia che appartengano alla schiera degli Enotecnici, che a quella dei Periti Agrari, oppure a quella dei Diplomatici del cessato corso inferiore.

Per assicurare il funzionamento dell’ “Unione” e la vita della “Rivista” il Comitato conta sull’adesione di tutti gli ex Allievi della Scuola, e confida pertanto che ciascuno di essi voglia rimettere – a mezzo dell’allegato modulo di conto corrente postale – la somma di L. 2.000 (per i sostenitori L. 5.000), comprensiva della quota di appartenenza all’ “Unione” per 1948 e dell’importo dell’abbonamento alla “Rivista” per il prossimo anno.

Prega, altresì, che ciascuno raccolga ed invii le adesioni degli Enti e dei privati ai quali la pubblicazione stessa può interessare e, nell’attesa, ringrazia anticipatamente e porge distinti saluti».

La missiva, come si diceva sopra, era firmata da due mostri sacri: Italo Cosmo e Luigi Manzoni.

Di tempo ne è passato parecchio, ma entusiasmo e voglia di fare spero non siano scemati.

Cari colleghi, cari lettori: le 2.000 lire sono un romantico ricordo, e tuttavia anche oggi problemi, grattacapi e pensieri non mancano all’avvio di questa nuova impresa editoriale, che speriamo possa offrirvi qualche piacevole sorpresa.



## IL SOSTEGNO ALL’UNIONE EX ALLIEVI

Per i vostri versamenti a sostegno dell’Unione utilizzare:

il nuovo bollettino postale c/c 001039784176

c/c bancario presso Banca della Marca  
IBAN IT48W0708461621005000620945

Paypal sul sito  
[www.exallieviscuolaenologica.it](http://www.exallieviscuolaenologica.it)

## Confraternita di Valdobbiadene, paladini di un territorio e del suo prodotto principe



La Confraternita venne costituita nel 1946; il suo scopo era evitare l'abbandono dei vigneti e sostenere gli agricoltori. Composta da tecnici enoici e da personalità del mondo vitivinicolo la Confraternita ha oggi come mission lo sviluppo, la promozione e la valorizzazione della cultura enologica del territorio e del suo prodotto principe. Con questo spirito paladino i Cavalieri hanno creato una bottiglia speciale, per custodire il Conegliano Valdobbiadene DOCG proveniente dalle colline della denominazione, che è quindi un simbolo di chiara identificazione territoriale.



CONFRATERNITA DI VALDOBBIADENE

FONDAZIONE  
*Valdobbiadene*  
SPUMANTE



## Lo stato dell'Unione

Come potete vedere anche da questo nostro Notiziario, cari colleghi in Italia ed all'estero, lo sforzo che l'Unione sta facendo per essere al passo con i tempi è consistente. A voi tutti chiediamo di esserci vicini.

Non si tratta, badate bene, di una questua, ma di un contributo di tutti, consapevole, che alla fine onora la nostra storia, quella di una Unione pensata nel 1946 ed ufficialmente nata nel 1947, come pure del ricordo di un tratto della nostra vita, della nostra istruzione e formazione e della nostra cultura che tanto ha apportato alla viticoltura ed all'enologia non solo nazionale.

Il Notiziario viene ora inviato non soltanto agli ex allievi, ma anche alle istituzioni, alle biblioteche, alle facoltà universitarie viticole ed enologiche in Italia ed all'estero.

La nostra ambizione è quella di proseguire su questa linea editoriale, arricchendola – se sarà possibile – di monografie, di ristampe o di riedizioni. Stiamo pensando ad una riedizione del volume *La Scuola Enologica di Conegliano*, di Mario Ulliana. Partendo poi da questa monumentale raccolta di documenti c'è anche l'intenzione di pubblicare un nuovo libro, snello ed aggiornato, che racconti i 150 anni della nostra istituzione scolastica. Che ne pensate?

Da ultimo, la notizia non piacevole: le misure di contenimento del Covid-19 non ci consentono quest'anno di ritrovarci insieme. Tutti gli appuntamenti «dal vivo» che avevamo previsto per la primavera 2021 sono purtroppo rinviati. Vuol dire che ci leggeremo sul nostro sito Facebook e nel prossimo Notiziario, la cui uscita sarà a cavallo tra ottobre e novembre. Un'ultima cosa: l'assemblea annuale per l'approvazione del bilancio, per condividere le idee e le proposte, verrà realizzata su piattaforma web, come la precedente. Le modalità per accedere verranno comunicate attraverso il nostro sito [www.exallieviscuolaenologica.it](http://www.exallieviscuolaenologica.it), ora in aggiornamento per essere più ricco di notizie e più facilmente consultabile, ma anche su Facebook e a breve anche su Telegram, che vi invitiamo a seguire. (E.M.)

I NOSTRI CONTI	
RESOCONTO FINANZIARIO DEL 2019	euro
Stato patrimoniale al 1 gennaio 2019	7.873,79
Entrate	21.804,00
Uscite	18.112,00
Utile di esercizio al 31 dicembre 2019	11.565,79

## IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EX ALLIEVI

Presidente: Enzo Michelet

Vice-presidenti: Ornella Sanantonio, Stefano Zaninotto

Consiglieri: Adriano Amadio, Mario Barbieri, Severina Cancellier, Marino Fabbris, Mariano Gallonetto, Luigino Granziera, Marcella Michieli, Antonio Scandolo, Guido Veneziano, Gianluigi Zaccaron

Membro di diritto: Mariagrazia Morgan, preside della Scuola

## GLI INCARICHI OPERATIVI

Segretaria: Mirella Giust

Direttore responsabile del Notiziario: Sergio Tazzer

Revisori dei conti: Giuseppe Marcon, Remigio Possamai

## COMPETENZE PREVALENTI

Posta e banche: Marino Fabbris, Ornella Sanantonio

Rapporti con Scuola e allievi: Ornella Sanantonio

Convegnistica e assemblea: Gianluigi Zaccaron

Archivio fotografico e pubblicazioni: Severina Cancellier

Reperti storici: Mariano Gallonetto

Foto e video: Daniele Novak

Ex allievi all'estero: Marcella Michieli

Rappresentanza: Adriano Amadio, Mario Barbieri, Luigi

Granziera, Antonio Scandolo, Guido Veneziano

Sito web: Stefano Zaninotto

Social: Enrico Battiston

# La biblioteca della Scuola enologica

La biblioteca della Scuola Enologica si è arricchita di una donazione libraria del Fondo costituito in memoria degli ex allievi Enzo Bidasio e Mario Corato.

La consegna è avvenuta nell'Aula Magna nelle mani della preside, prof. Mariagrazia Morgan, accompagnata dai prof. Ornella Sanantonio e Giorgi Milani, con la bibliotecaria signora Mara Fabris.

Il "passaggio di mano" dei libri è stato fatto dal presidente dell'Unione Enzo Michelet, accompagnato da tre ex allievi diplomati nel 1960, del quale fa parte il gruppo di promotori: Lucio Bassanese, Carlo Bassi, Giovanni Boranga, Valeriano Bortolin, Terenzio Bracesco, Mario Consorte, Angelo Costacurta, Franco Ferrazzo, Celso Giuriceo, Luciano Pavan e Giambattista Scaramellini.

Il Fondo "Bidasio-Corato" verrà incrementato nel tempo ed ogni donazione è benvenuta.



Nella foto, da sinistra, Valeriano Bortolin, Franco Ferrazzo, Enzo Michelet, Angelo Costacurta e la preside Mariagrazia Morgan.



# I nostri sostenitori

Amadio Adriano  
 Anzanello Piergiorgio  
 Ballancin Antonio  
 Ballancin Sergio  
 Baratto Enrico  
 Barbieri Mario  
 Baroncini Tarcisio  
 Bassi Carlo  
 Belletti Mario  
 Benetello Massimo  
 Bergamaschi Maurizio  
 Bernardi Angelo  
 Bettinelli Luca Cesare  
 Bettiol Eros  
 Bisol Eliseo  
 Bisol Marco  
 Bomben Graziano  
 Bonato Ireo  
 Bonotto Loris  
 Bortot Ferruccio  
 Bortot Imerio  
 Bortot Ivan  
 Boscarato Roberto  
 Botteon Laura  
 Bozza Daniele e Giovanni  
 Breda Antonio  
 Brunello Enrico  
 Brunetta Claudio  
 Brunetta Luca  
 Bruniera Matteo  
 Cancellier Severina  
 Carraro Elena  
 Carrer Romero  
 Carron Bernardino  
 Casagrande Sergio  
 Catellani Antonio  
 Cattelan Ido  
 Cavaliere Simonetta  
 Cazorzi Italo  
 Cesco Fabio  
 Chinello Alessandro  
 Cielo Renzo  
 Cigaia Luigi

Coccia Romano  
 Colavecchio Luigi  
 Coletto Danilo  
 Colledani Francesco  
 Colledani Manuele  
 Collolet Nicola  
 Collovini Lorianò  
 Coppola Chiara  
 Corsi Alfonso  
 Cottini Dario  
 Craighero Giovanni  
 Da Iozzo Maurizio  
 Da Ros Tino  
 Dal Cin Fabrizio  
 Dalla Cia Armando  
 Dalla Rosa Franco  
 De Biasi Roldano  
 De Mori Francesco  
 De Nadal Claudio  
 De Noni Renato  
 De Rossi Paolo  
 Deiana Ferruccio  
 Del Savio Alessio  
 Della Libera Lino  
 Drusian Fabio  
 Elia Benedetto  
 Eyrl Carl  
 Fabbris Marino  
 Fabbro Fabrizio  
 Faccin Michele  
 Faranda Igor  
 Ferrari Pietro  
 Fiore Vittorio  
 Fuson Valerio  
 Gaiotti Pietro  
 Gallonetto Mariano  
 Gava Fabrizio  
 Gerometta Domenica  
 Giacobazzi Angelo  
 Gravante Antimo  
 Graziani Paolo  
 Graziotto Ivan  
 Gregoletto Antonella e Giuseppe

Gulinelli Gianpaolo  
 Guzzon Piergiorgio, Federico e Giulia  
 Introvigne Virginio  
 Iseppi Gianni  
 Lamonato Mariacristina  
 Lemmi Mario  
 Liessi Giuseppe  
 Lini Fabio  
 Lorenzon Antonello  
 Lovisetto Gabriele  
 Lovo Salvatore  
 Lucchetta Afra Mauro  
 Lunardelli Cristian  
 Maccari Pietro  
 Maoret Mario  
 Marchioni Leopoldo  
 Marcon Remo  
 Marin Massimo  
 Mascarin Pietro e Elisabetta  
 Mattiuzzo Luigi  
 Mazzerò Marco  
 Mazzoni Andrea  
 Merotto Pietro  
 Michelet Enzo  
 Michelini Maurizio  
 Michieli Marcella  
 Miconi Mara  
 Mirabella Giovanni  
 Montesel Renzo  
 Morandin Dori e Figlie  
 Nespolo Cirillo  
 Novak Daniele  
 Nuzzo Pietro  
 Olivieri Alfonso  
 Pagot Marco  
 Pagotto Giuseppe  
 Palugan Giuseppe  
 Panziera Carlo  
 Parpinello Gianpaolo  
 Perazzolo Ottavio  
 Piazza Bernardo  
 Piccin Silvio  
 Pierobon Paolo  
 Pivetta Antonio  
 Pivetta Emanuele  
 Pivetta Enzo  
 Pivetti Mauro  
 Pizzol Mario e Silvestro  
 Pizzolato Antonello

Pol Marzio  
 Prandi Andrea  
 Quelli del 1959  
 Rebuli Aldo  
 Rinaldelli Enrico  
 Rizzotto Luca  
 Ronchi Andrea  
 Rossi Biagio Alfio  
 Rossi Claudio  
 Rusalen Francesco  
 Sacchetto Gerardo  
 Sacchetto Marzio  
 Salatin Loris  
 Salvador Federico  
 Salvador Graziano  
 Sanvito Alessandro  
 Sartorello Costantino  
 Sartori Lorenzo  
 Scaini Giorgio  
 Scandolo Antonio  
 Serafini Pierantonio  
 Silvestrini Renato  
 Sovran Walter  
 Spinacè Giuseppe  
 Spinato Giovanni  
 Spinazzè Antonio  
 Stival Paolo  
 Tirindelli Gianfranco  
 Tomasella Elio  
 Vason Giancarlo  
 Vedovato Simone  
 Vellani Luigi  
 Veneziano Guido  
 Venturin Arcangelo  
 Vettoretti Tullio  
 Vincenzi Andrea  
 Voigtlander Oscar  
 Zaccaron Gianluigi  
 Zamburlini Walter  
 Zanardo Adriano  
 Zanatta Gianluca  
 Zanatta Raffaello  
 Zanette Oreste  
 Zaninotto Galileo e Gianluca  
 Ziglioli Riccardo  
 Zoppelletto Roberto  
 Zornio Guido





## CENTRO VINIFICAZIONE AD ALTO PROFILO



CE.V.I.V. è un **centro per la vinificazione** che porta in dote i saperi della tradizione secondo la nuova cultura del vino con impianti realizzati secondo **sistemi di compatibilità ambientale** e risparmio energetico.

Forniamo **servizi di vinificazione, spumantizzazione, stoccaggio e affinamento**, secondo i protocolli dei produttori che ci affidano l'identità territoriale delle loro vigne.

Gestiamo il processo completo: dalla raccolta dell'uva alla consegna del vino pronto per l'imbottigliamento, godendo anche di un'area riservata per il tracciamento certificato del biologico.

Siamo al servizio dell'eccellente enologia del Veneto, Friuli e Trentino Alto Adige attraverso **quattro punti di raccolta** distribuiti nel territorio che avvicinano il momento della pigiatura al luogo della vendemmia.



 CE.V.I.V.

## LI RICORDIAMO

*Alle famiglie dei colleghi scomparsi vanno le condoglianze e la vicinanza dell'Unione ex Allievi.*

**Luigi Anderle**, si era trasferito in Australia Occidentale, dove nella regione di Margaret River il figlio aveva acquistato la proprietà Wilyabrup, trasformata in una distesa di vigneti: la Carpe Diem Vineyard, affermata e conosciuta non solo in Australia, grazie ai suoi vini di impronta inconfondibile italiana, aperta ogni domenica ai visitatori, che gli Anderle ricevevano (e ricevono ancora) con ospitalità innata. Luigi Anderle prima di raggiungere l'Australia aveva operato in Etiopia.

### Gianfranco Muschietti

Nato a Gibuti (Somalia Francese) il 18 dicembre 1936, rientrò con i genitori in Italia, a Conegliano, nel 1944. Consigliato dallo zio Italo Cosmo, iniziò gli studi alla Scuola Enologica diplomandosi enotecnico nel 1956. Dopo un breve periodo di formazione, all'inizio degli anni Sessanta si trasferì in Toscana dove esercitò la sua professione come direttore di produzione prima alla Cantina *Barone Ricasoli*, a Brolio in Chianti, e successivamente alla Cantina *Leonardo da Vinci*. In Toscana ha portato la sua grande passione per la montagna, divenendo uno dei soci fondatori della Sezione di Siena del Club Alpino Italiano. È mancato il 26 novembre 2020

**Stenio Rover**, 71 anni, enologo del 1971. Era nato a Crocetta del Montello, nel Trevigiano, ultimo di nove figli dei maestri Matteo Giovanni e Aurora Kero, esuli giuliano-dalmati. Abitava a Tavarnelle Val di Pesa (Firenze), dove lascia la moglie Michela ed i figli Stefano ed Edda. Aveva maturato, nel corso della vita lavorativa, esperienza su tutte le tipologie vinicole. Aveva lavorato prima a Dozza Imolese e quindi in Toscana. Da circa un mese era ricoverato in ospedale a Firenze, dove non è riuscito a sconfiggere il Covid-19.

### Francesco Bidasio degli Imberti

Francesco (Franco) e il fratello Ruggero, anch'egli enologo diplomatosi con "quelli del '59", erano figli dell'ing. Defendente Bidasio degli Imberti, professore di meccanica e costruzioni alla Scuola Enologica. Il Covid in poco tempo ha travolto Francesco. Diplomatosi nel 1962, lavorò per un breve periodo alla *Carpenè Malvolti*, successivamente approdò in Toscana alla *Bertolli Vini* di Castellina in Chianti. Continuò la sua professione sempre in Toscana, in provincia di Siena. In quiescenza tornò nella sua Conegliano, impegnandosi nel volontariato.

**Fernanda Lavezzini Zanandrea**, ha insegnato matematica e fisica nella nostra Scuola dall'ottobre 1956 all'agosto 1989. Moglie del prof. Antonio Zanandrea, storico insegnante di esercitazioni pratiche di agricoltura e guida tecnica per migliaia di studenti. La professoressa Lavezzini Zanandrea lascia commossi ricordi di persona ben voluta, competente, seria e gentile.

# Eleganza su misura

Magus è una società che opera nel settore delle chiusure alimentari, attraverso impegno e passione, accompagnando la crescita dei propri clienti e rispondendo alle esigenze tecniche della piccola, media e grande azienda. Proponiamo e forniamo nuove soluzioni di chiusura personalizzate che aiutino a creare prodotti competitivi per i mercati più esigenti.

MA-GUS.IT



GABBIE  
FERMATAPPO



GRAFFE  
FERMATAPPO



TAPPI A VITE



TAPPI A CORONA



CAPSULONI



CAPSULE IN  
POLILAMINATO



CAPSULE IN PVC



BAG IN BOX  
E SUPER POUCH



TAPPI A T



METAL LABEL

## Notizie in breve

### COVID E VINO

Posto che i pareri sono legittimi, come legittime sono le valutazioni, secondo l'Ismea (Istituto di servizi per il mercato alimentare) in un rapporto primaverile relativo agli impatti della pandemia, emerge la capacità delle cantine di adattarsi e di individuare i punti deboli. Edoardo Pomarici, dell'università di Palermo, parla di una «riduzione quantitativa abbastanza contenuta dei consumi e del commercio internazionale, quindi delle vendite in volume, ma in una riduzione importante del valore complessivo del giro d'affari». Ad essere penalizzato è stato il mercato horeca. Se dalle crisi si esce con il cambiamento, esso dovrebbe indirizzarsi in tre direzioni: aumento della riconoscibilità dei prodotti; diversificazione dei canali distributivi; aumento della capacità di comunicazione.

Il decalogo della ripartenza:

- 1) aumentare la capacità di analisi della propria azienda;
- 2) investire nell'analisi dei mercati;
- 3) definire in maniera dettagliata il proprio target di riferimento;
- 4) migliorare la propria capacità di diversificazione della distribuzione;
- 5) migliorare la propria capacità di diversificazione della comunicazione;
- 6) definire una chiara identità del proprio marchio
- 7) accettare le opportunità di fare rete;
- 8) aumentare la personalità dei vini;
- 9) avere una visione aziendale di medio-lungo periodo;
- 10) investire in formazione.

### CATALOGAZIONE

Un grazie sentito alla signora Daniela Amadio, moglie del nostro collega Adriano, che sta censendo e registrando tutti i libri presenti nella nostra sede.

A luglio 2020 la catalogazione ha superato la cifra di 700 volumi, alcuni di grande importanza per la storia e la memoria dell'Unione.

### DIEGO RALLO: 105 ANNI

Diego Rallo ha compiuto la bella età di 105 anni, essendo nato a Marsala (Trapani) il 24 febbraio 1916. Ex allievo della Scuola Enologica di Conegliano, ha esercitato la professione di enologo presso la Cantina Sociale di Mozia fino alla pensione.

Diego Rallo è sicuramente il più longevo degli enologi di Sicilia, e forse anche d'Italia. Grandissimi, cordiali auguri a questo patriarca dell'enologia di una terra usata da millenni alla vite ed al vino.

# Gli autori del Notiziario

**Enrico Battiston**, nato a S. Donà di Piave (Venezia) nel 1968, diplomato a pieni voti nel 2008 alla Scuola Enologica; prosegue gli studi in viticoltura ed enologica prima all'università di Udine e poi a Geisenheim, in Germania, dove si appassiona alla propagazione della vite e alla sua protezione sostenibile.

Nel 2014 inizia un Dottorato di ricerca congiunto in patologia e fisiologia vegetale tra le università di Firenze e di Reims, in Francia.

Consegue i titoli accademici a pieni voti e con lode e le tesi di laurea, laurea magistrale e dottorato gli valgono rispettivamente il *Premio della Confraternita della vite e del vino del Veneto orientale* 2011, il *Premio Collio* 2014 ed il *Premio della Società italiana di patologia vegetale* 2018.

Prosegue l'attività di ricerca con una borsa dell'OIV per uno studio sui patogeni associati alle malattie del legno in vivaio, svolgendo nel contempo la libera professione come dottore agronomo e collaborando con lo Studio Michelet di Conegliano.

Nel 2019 l'Accademia dei Georgofili gli conferisce il prestigioso *Premio Antico Fattore* nella sezione moderne tecnologie di gestione e difesa del vigneto.

**Antonio Calò**, presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Ha conseguito la libera docenza in Viticoltura nel 1967. Dal 1975 al 2007 è stato direttore dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano, quindi direttore fuori ruolo fino al 2010, quando è andato in quiescenza. Ha diretto fino al 2010 la *Rivista di viticoltura e di enologia*.

Docente al corso di laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche dell'università di Padova. Fino allo scioglimento è stato presidente del Comitato vitivinicolo della Consulta per l'agricoltura delle Venezia, è stato vice-presidente della Società Italiana di genetica agraria, presidente dal 1991 al 1994 della Commissione viticoltura dell'OIV.

Ha presieduto per un biennio l'UNSA, Unione delle accademie scientifiche italiane in agricoltura. Lunghissimo il suo curriculum, pari al cursus honorum.

È autore di oltre 370 lavori, in gran parte sperimentali, inerenti la storia viticola, l'ampelologia, il miglioramento genetico, l'ecologia, le tecniche colturali e la fisiologia viticola.

**Roberto Castagner**, nato a Conegliano nel 1954, enologo (1974) e distillatore, socio ed amministratore delegato della *Distilleria Acquavite* di Visnà di Vazzola (Treviso), è noto per la passione nella ricerca e nella creazione di tecnologie in grado di migliorare radicalmente la qualità della grappa e del distillato d'uva.

Collabora, nello studio e nella ricerca, con università, tra cui quella di Padova, nelle quali tiene corsi di distillazione. È coautore, con il prof. Tullio De Rosa, del fondamentale *Tecnologia della Grappa e del distillato d'uva* (Edagricole, 1994).

Tra l'altro, ha fondato l'Accademia della Grappa e delle Acquaviti, che ha sede presso la Scuola Enologica di Conegliano. È accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

**Emilio Celotti**, di Conegliano (1963), abita a Torreano di Martignacco (Udine), ex allievo della Scuola Enologica, laureato in Scienze agrarie all'università di Udine, dove ha conseguito il dottorato di ricerca in Biotecnologie degli alimenti e dove insegna Enologia (dipartimento di Scienze agro-alimentari, ambientali e animali).

È stato docente anche nelle università di Padova e di Palermo.

Ha studiato anche all'*Institut Jules Guyot* dell'università di Digione, in Francia.

È coordinatore del corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia dell'università di Udine e del corso di laurea magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli interateneo delle università di Udine, Padova, Verona e Bolzano.

Svolge attività di ricerca di tipo prevalentemente applicativo nel settore enologico in particolare sulle tecnologie di vinificazione a basso impatto e sulle tecniche analitiche rapide per il controllo di qualità dell'uva e la stabilità dei vini.

I risultati delle sue ricerche sono documentati in un centinaio di pubblicazioni tecniche e scientifiche, presentati in convegni nazionali e interna-

zionali. Collabora per attività di ricerca con aziende in Italia ed all'estero. Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, è vicepresidente della S.I.V.E., Società italiana di viticoltura ed enologia, dopo esserne stato presidente.

È inventore e co-inventore di 6 brevetti, di cui 3 attivi commercialmente. I brevetti riguardano due sistemi innovativi e rapidi per il controllo della maturità fenolica dell'uva ed un test innovativo e rapido per il controllo della stabilità proteica dei vini.

**Virginia Colombari**, di Conegliano, fin dal 1960 ha lavorato alla Stazione Sperimentale per la Viticoltura e l'Enologia di Conegliano, con compiti di segretaria prima del direttore prof. Italo Cosmo e, successivamente, del direttore prof. Antonio Calò.

Estese i suoi compiti di segretaria anche per il prof. Tullio De Rosa, con il quale collaborò continuativamente anche dopo il pensionamento, seguendo tutti i lavori fino all'ultimo dei suoi giorni.

**Angelo Costacurta**, di Cappella Maggiore (Treviso), di cui è stato anche sindaco, ex allievo della Scuola Enologica, laureato in Scienze agrarie, dirigente di ricerca del ministero delle Politiche agrarie, ha diretto il Centro nazionale per la ricerca in viticoltura del CRA (Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura), ha insegnato alla Scuola Enologica e nelle università di Udine e di Padova.

Responsabile di progetti di ricerca nell'ambito dell'ampelografia e della genetica della vite, dal 1985 è consigliere dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e rappresentante dell'Italia nel gruppo di esperti dell'OIV. È autore di oltre 200 pubblicazioni scientifiche, cui si aggiungono diverse ricerche di carattere storico.

È responsabile della collana *Grado Babo* di Kellermann editore, per la quale è co-autore di *Marsala, il vino di Garibaldi che piaceva agli inglesi* e di *Malvasia, il vino prezioso d'Oriente che Venezia rese nobile nel Mediterraneo*.

**Floriano Curto**, nato a Valdobbiadene nel 1951; diplomato alla Scuola Enologica di Conegliano nel 1972.

È titolare della Cantina *Ponte Vecchio* di Valdobbiadene.

Cavaliere della Confraternita di Valdobbiadene dal 1978, ne è stato Gran Maestro dal 1993 al 2013. Ora ne è past-president.

**Eddy Furlan**, diplomato enotecnico alla Scuola Enologica di Conegliano e successivamente laureato enologo.

Sommelier AIS dal 1974; nel 1980 miglior sommelier professionista d'Italia; medaglia di bronzo al Campionato mondiale dei sommeliers professionisti, Parigi 1989. Dal '90 al '93 vice-presidente dell'AIS, della quale diviene presidente dal 1993 al 1996. Dal '96 al '99 è segretario generale dell'*Association de la Sommellerie Internationale* (ASI), cui aderiscono 27 paesi del mondo. Uno dei rari sommelier professionisti ad essere insignito *Chef Sommelier*, onoreficenza del consiglio nazionale della *Unione des Sommeliers* di Francia.

Multiforme e variegato il suo profilo professionale. Attualmente gestisce con la famiglia il ristorante *La Panoramica* di Nervesa della Battaglia.

**Mirella Giust**, nata a Sacile (Pordenone), si diploma al Cerletti nel 1979. Enologo, è laureata in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche all'università di Padova.

Dal 1981, nel ruolo di collaboratore tecnico lavora al CREA, Centro di ricerca in viticoltura ed enologia di Conegliano. Dal 1983 al 1991 è stata segretario del Nucleo di Premoltiplicazione viticola delle Venezie, incarico rinnovato dal 2021.

Si occupa delle conservazione delle collezioni varietali di germoplasma viticolo del CREA-VE.

Esperta di ampelografia è impegnata in lavori di caratterizzazione, descrizione e identificazione di vitigni e cloni. Dal 2015 fa parte del gruppo di lavoro «valutazione nuovi genotipi *Vitis* spp.» per gli esami del DUS dei biotipi sottoposti a brevetto europeo. Nel 2018 e nel 2019 è stata segretario rispettivamente del 4° e del 5° Concorso enologico Istituti Agrari d'Italia e del 1° e 2° Concorso nazionale dei vini Incrocio Manzoni organizzato dalla Scuola Enologica di Conegliano.

Ad oggi è coautrice di oltre 65 pubblicazioni.

**Andrea Mazzoni**, diplomato alla Scuola Enologica di Conegliano. Ha svolto il praticantato alla *Enoconsult Engineering* di Roma con l'enologo Ezio Rivella e successivamente con l'enologo Giacomo Tachis in Toscana.

Socio e collaboratore del maestro assaggiatore di Sangiovese Giulio Gambelli. Dal 1977 al 1994 ha insegnato alla Scuola di viticoltura e di enologia di Siena.



**ESCLUSIVISTA WILLMES**

**LE MIGLIORI PRESSE AL MONDO**

**e non solo...**



INTERCOM srl • Via Francesco Fabbrì, 17 • 31015 CONEGLIANO (TV) • Tel 0438 60529 • Fax 0438 63275 • CF e p. IVA 03320800262

Emanuele Da Dalto - Luca Zuccon

È autore di pubblicazioni d'ambito vitivinicolo.  
È presidente della Commissione agraria del Tribunale di Siena.

**Enzo Michelet** si è formato alla Scuola Enologica di Conegliano.

Dal 1973 al 1987 è stato allievo e discepolo del prof. Carlo Miconi, prima nel laboratorio di chimica agraria annesso alla Scuola Enologica e poi come suo collaboratore.

Nel 1987 ha fondato lo Studio Michelet specializzato in analisi enologica, sperimentazione e consulenza in enologia. Le attività dello Studio da lui diretto si svolgono in tutta Italia e in Svizzera, Croazia, Ungheria, Slovacchia, Russia. È stato per dodici anni consigliere nazionale dell'Associazione enotecnici e per venti anni consigliere di sezione. Nel 2011 è nominato socio aggregato dell'Accademia italiana della vite e del vino, per poi diventare nel 2014 socio ordinario e consulente di aziende italiane ed estere, consulente del CREA nella sezione di viticoltura ed enologia. Ha svolto attività di collaborazione con le Università di Padova, Udine, Milano, Palermo, Bologna, con varie Camere di commercio e istituti di ricerca italiani.

Relatore in numerose conferenze tecniche; ha pubblicato articoli di tecnologia enologica su vari argomenti: anidride solforosa molecolare, lieviti, gas inerti, studi sulle caratteristiche chimiche, sensoriali e conseguenti possibilità enologiche di molte vecchie varietà di uva.

È presidente dell'Unione ex Allievi della Scuola di viticoltura e di enologia di Conegliano.

**Giampiero Rorato**, docente e infine direttore didattico, è giornalista e studioso di enogastronomia. Ha diretto e dirige riviste di settore. Assieme a Giuseppe Maffioli ha fondato la rivista *Vin Veneto*. Ha pubblicato diversi volumi sui vini e sulla gastronomia del Veneto in particolare e del Triveneto in generale. Collabora tuttora a diverse iniziative enogastronomiche. Consulente di alcune scuole alberghiere del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia, è stato consigliere nazionale della FISAR, la Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori. È accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

**Sergio Tazzer**, ex allievo della Scuola Enologica di Conegliano, laureato in Scienze della comunicazione, è giornalista professionista. Ha diretto, tra l'altro, la sede regionale della Rai per il Veneto.

Autore di numerosi volumi di storia, pubblicati anche all'estero, è accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, componente del direttivo dell'Ateneo di Treviso, socio onorario della slovacca *Spoločnosť M.R. Štefánika*, medaglia Jan Masaryk della Repubblica Ceca, croce di terza classe della *Československá obec legionářská*.

**Diego Tomasi**, laureato in Scienze agrarie all'Università di Padova. Dal 1990 è di ruolo presso il Centro di ricerca per la viticoltura e l'enologia di Conegliano. Ha frequentato la *Station fédérale de recherches agronomiques* di Changins (Svizzera), l'*Institut National de la recherche agronomique* di Bordeaux (Francia), il *Department of viticulture and enology* dell'Università di Davis (USA).

Sin dalla sua assunzione si è occupato di argomenti riguardanti la vite e il suo ambiente ed ha diretto molti lavori di zonazione.

Ha partecipato a numerosi convegni nazionali ed internazionali sia in veste di relatore che di chairman, ha organizzato tre convegni internazionali. Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Dal 2015 è Presidente del CERVIM (Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Vitecoltura Montana) e dal 2020 Presidente della S.I.V.E. (Società italiana di Vitecoltura ed Enologia).

Dal marzo 2015 ad agosto 2017 è stato direttore del CREA-Vitecoltura ed Enologia di Conegliano.

Attualmente è 1° ricercatore presso lo stesso centro e, tra gli altri, responsabile del progetto europeo Transfarm4.o.

È autore e co-autore di oltre 200 pubblicazioni scientifiche e tecniche.

**Renato Varese**, nato nel 1926 a Conegliano, dove vive e lavora nel suo atelier di artista di fama internazionale, è ex allievo della Scuola Enologica, ed ha a lungo lavorato all'Istituto Sperimentale per la Vitecoltura.

Dagli anni Sessanta è affermato e conosciuto protagonista nelle diverse discipline dell'arte figurativa: dalla illustrazione alla grafica, dalla pittura alla calcografia alla decorazione della ceramica. Ha illustrato numerosi libri, alcuni dei quali di Tullio De Rosa.

Ha vinto il concorso internazionale per un francobollo sulla vite e sul vino dell'Accademia di Siena e quello prestigioso per il manifesto del *Prix Italia* della Rai. «Sono abbastanza vecchio – dice di sé – per essere saggio e lascio agli altri la responsabilità del giudizio e alle mie opere il tempo di suggerire chi sono e chi sono stato».

**Simone Vincenzi**, nato a Isola della Scala (Verona) nel 1975. Laureato nel 2000 in Biotecnologie agro-industriali all'Università di Verona, nel 2006 ottiene il dottorato di ricerca in Vitecoltura, enologia e marketing delle imprese vitivinicole all'università di Padova, svolgendo ricerche soprattutto sulle proteine e sulla instabilità proteica dei vini bianchi. Nel 2011 diventa ricercatore e nel 2018 professore associato all'università di Padova, con linee di ricerca che riguardano i coadiuvanti proteici alternativi e allergen-free, la spuma dei vini spumanti, l'utilizzo del chitosano in enologia, ecc. Autore di 62 articoli scientifici su riviste internazionali, svolge attualmente la sua attività nel campus di Conegliano.

**Gianluigi Zaccaron**, nato a S. Polo di Piave (Treviso) nel 1959; enotecnico (Conegliano, 1979), enologo (1991).

Dopo il diploma ha iniziato immediatamente la sua vita professionale nel mondo del vino, inizialmente con esperienze in cantine locali, per poi assumere la direzione responsabile del *Gruppo Paladin SpA (Bosco del Merlo, Castello Bonomi, Borgo Vescine)* di Annone Veneto per 25 anni.

Dal 2015 è direttore della Cantina Sociale di Orsago.

Fa parte del Consiglio dell'Unione ex Allievi ed è commissario degustatore delle varie DOC venete.

**Arturo Zamorani**, ferrarese di Codigoro (1932), laureato in Agraria all'università di Padova nel 1957, da quell'anno è stato assistente in quella facoltà di Agraria, passando poi alla facoltà di Chimica industriale dell'ateneo di Bologna dal 1956 al 1970.

Dal 1971 al 1976 ha diretto l'Istituto di Industrie agrarie di Catania e dal 1975 al 1978 ha tenuto come straordinario e dal '78 al 1995 la cattedra di Istituzioni di tecnologie alimentari dell'ateneo patavino.

All'università di Padova, in periodi diversi, ha diretto l'Istituto di chimica agraria e industrie agrarie, il Dipartimento di biotecnologie agrarie, mentre al 1987 al 1993 è stato preside della facoltà di Agraria.

Nel 1992 ha fondato la Conferenza dei presidi delle facoltà d' agraria, di cui è stato primo presidente. Sempre nel 1992 ha istituito a Conegliano la Scuola diretta a fini speciali di enologia e viticoltura. Lungo il suo curriculum e numerose le onorificenze.

È accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

## Tecnologia a Membrana per la gestione dei gas disciolti con estrema precisione.



conforme al Codex enologico reg. UE n° 1251/2013

### IMPIANTI MANUALI, SEMIAUTOMATICI E COMPLETAMENTE AUTOMATICI ANCHE IN VERSIONE ISOBARICA.

Una specifica membrana a fibra cava permette all'impianto EquilibriO2 di gestire con precisione la concentrazione di O<sub>2</sub> e CO<sub>2</sub> disciolti nel vino, senza strappaggio e **senza utilizzo di gas inerti**.

Elimina oltre il **95%** di ossigeno e fino al **75%** di anidride carbonica. Regola la concentrazione di anidride carbonica (sottrazione e/o aggiunta) nei vini frizzanti e spumanti.

**Drastica riduzione:**  Idrogeno Solforato  Acetaldeide libera

#### Risultati immediati:

- ✓ Vini più longevi
- ✓ Pulizia aromatica
- ✓ Evidente miglioramento sensoriale
- ✓ Riduzione nell'uso dei solfiti
- ✓ Garanzia di precisione in autoclave della pressione dei vini frizzanti e spumanti
- ✓ Risparmio energetico
- ✓ Evita la deformazione nei BIB

**CONTATTACI PER UNA PROVA**

### Soluzioni sostenibili in risposta alle esigenze dell'enologo.

Una ventennale esperienza nel comparto enologico, **Vinext** è una realtà consapevole della necessità di un approccio diretto alla **sostenibilità ambientale** e ai **modelli di economia circolare**.

Da sempre mantiene l'impegno, attraverso la sperimentazione e la ricerca, di mettere a disposizione prodotti e tecnologie per l'intera filiera vitivinicola.

## Indice

Perché rinnovare il Notiziario (Enzo Michelet)	3
Ancora avanti (Sergio Tazzer)	10
La data del 15 gennaio 1877	12
Una scuola di eccellenza (Mariagrazia Morgan)	18
Tullio De Rosa. L'epitaffio dell'amico (Sante Bordignon)	23
Sante Bordignon (ST)	26
De Rosa, un gentiluomo (Antonio Calò)	28
Ricordo e stima (Arturo Zamorani)	31
Tullio De Rosa, profilo scientifico (Emilio Celotti)	32
Collega indimenticabile (Giuseppe Cappelleri)	42
Collega, maestro, amico (Angelo Costacurta)	47
Famiglia, lavoro, sport (Virginia Colombar)	50
Un segno generoso e significativo (Renato Varese)	52
Una grappa con De Rosa (Roberto Castagner)	55
Memorabilia (Giancarlo Bardini)	61
Il grande Tullio! (Eddy Furlan)	64
A tavola con Tullio De Rosa (Giampiero Rorato)	67
Mille lire a lezione... (Gianluigi Zaccaron)	72
La Confraternita lo ricorda (Floriano Curto)	75
A caccia con Tullio... (Andrea Mazzoni)	79
Il Premio "Tullio De Rosa"	84
Luigi Gregoletto, il primo allievo (Antonella Gregoletto)	85
Studi sulla spuma dei vini spumanti (Simone Vincenzi)	91
Quando i materiali ispirano la ricerca, anche sulla vite (Enrico Battiston)	97
La Riva. La risposta del Prosecco superiore docg al Climat francese (Diego Tomasi)	100
Un passo indietro per guardare avanti (Enzo Michelet)	105
Gianfreda, un eterno ragazzo	114
La rubrica OIV	119
Agenda OIV (Mirella Giust)	121
In libreria	122
Zdravljica: alla salute! L'inno della Slovenia (ST)	131
Cosmo e Manzoni agli ex allievi, 1948	134
Lo stato dell'Unione	139
Il consiglio dell'Unione ex Allievi	140
La biblioteca della Scuola Enologica	141
I nostri sostenitori	142
Li ricordiamo	145
Notizie in breve	147
Gli autori del Notiziario	148

# Ecco i nostri alfieri

TMCI PADOVAN: INNOVATORI PER TRADIZIONE



## ✠ Sir Dynamos

**FILTRO TANGENZIALE DINAMICO  
PER AFFRONTARE IL "NEMICO RUVIDO" E DI SPESSORE**

DAL FISICO COMPATTO È IDONEO A FILTRARE I LIQUIDI CON ALTO TENORE IN SOLIDI SOSPESI (CONCENTRAZIONE IN SOLIDI NEL RETENTATO FINO AL 80% v/v)

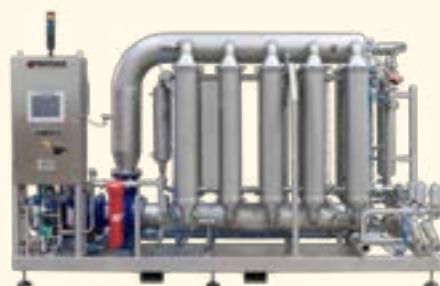
DISPONIBILE ORA NELLA VERSIONE HP, AD ALTA PERFORMANCE, CON NUOVI DISCHI CERAMICI MONOLITICI, CHE CONSENTONO RESE NOTEVOLMENTE AUMENTATE.

## ✠ Sir Nitor +

**FILTRO TANGENZIALE  
PER PORTARE CHIAREZZA SUL CAMPO**

UTILIZZA INDIFFERENTEMENTE MEMBRANE A FIBRA CAVA POLIMERICA IN PES O PP O MEMBRANE TUBULARI CERAMICHE, CON GLI ESCLUSIVI MODULI DA 8" INTERCAMBIABILI.

SEMPLICE E COMPATTO, IL SUO DESIGN SANITARIO, GARANTISCE IL DRENAGGIO E IL LAVAGGIO DI OGNI SINGOLA PARTE DEL FILTRO EVITANDO COSÌ LE CONTAMINAZIONI.



## ✠ Sir Red Hunter

**IMPIANTO DI TERMOVINIFICAZIONE  
PER FAR ARROSSIRE ANCHE LA PIÙ CERECA DONZELLA**

IDONEO ALLA PRODUZIONE DI VINI ROSSI E ROSSISSIMI CON STABILITÀ DI COLORE E QUALITÀ COSTANTE GARANTITA. TECNOLOGIA AD ELEVATO RECUPERO ENERGETICO ELEVATA ESTRAZIONE DEL COLORE  
CICLI DI LAVORAZIONE INDUSTRIALI 24/7  
ESTREMA SEMPLICITÀ DI LAVAGGIO/SANIFICAZIONE  
IMMEDIATA DISATTIVAZIONE DEGLI ENZIMI OSSIDASICI (TIROSINASI, LACCASI), IN PARTICOLARE PER LE UVE BOTTRIZZATE.



**TMCI  
PADOVAN**

© 2021 Unione Ex Allievi della Scuola di Viticoltura ed Enologia  
viale XXVIII Aprile, 22 - 31015 Conegliano (Treviso)  
telefono e fax 0438 62261 - mobile 393 2086 21097  
P. IVA 03636240263 - C.P. 150

exallievenologia@gmail.com  
www.exallieviscuolaenologica.it

Conto Corrente Postale n. 001039784176 intestato a:  
Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia, Conegliano (Treviso)

Banca della Marca: IBAN IT48W0708461621005000620945

Paypal sul sito [www.exallieviscuolaenologica.it](http://www.exallieviscuolaenologica.it)

Presidente: Enzo Michelet

Notiziario dell'Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano  
Rivista di Viticoltura e di Enologia  
Direttore responsabile: Sergio Tazzer

Progetto grafico: Roberto Da Re Giustiniani

Aut. Trib. di Treviso n. 392/77  
Spedizione in abbonamento postale  
Art. 2 comma 20/C - Legge 662/96 Filiale di Treviso

© 2021 Kellermann Editore  
via Jacopo da Valenza, 18  
31029 Vittorio Veneto (Treviso)  
tel. 0438.940903  
fax 0438.947653  
Unità operativa:  
via Trauner, 1 - 34121 Trieste  
info@kellermanneditore.it  
www.kellermanneditore.it

Stampa: TipSe, Vittorio Veneto, Maggio 2021



1895

125

2020

## Da 125 anni condividiamo i progetti delle persone e lo sviluppo del territorio.

E' grazie al coraggio visionario di **Don Antonio Possamai**, parroco di Orsago, e di altri 27 probi pionieri che il 18 settembre 1895 nacque la Cassa Rurale San Benedetto. Molto più che una banca, ha costituito un vero e proprio punto di riferimento per la comunità, attraversando gli eventi della nostra storia contemporanea.

Oggi dopo 125 anni, Banca della Marca continua ad ispirarsi a quei solenni principi interpretando, in chiave **innovativa**, il ruolo della **Banca moderna** vicina alle **esigenze del Cliente**.



**Banca della Marca**

**CREDITO COOPERATIVO**

Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea