

**PROSECCO DOC.
UNA TERRA UNICA
COME UN SOGNO.**



Bevi responsabilmente

Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché il Prosecco DOC è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia. Il mondo del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su www.prosecco.wine.



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO



RIVISTA 1 - giugno 2022



HK

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.

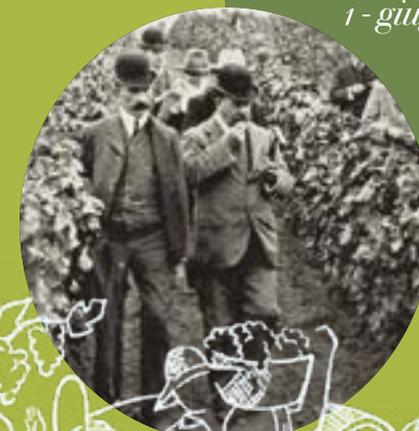
RIVISTA

di viticoltura e di enologia



*Notiziario Unione Ex Allievi
della Scuola di Viticoltura
e di Enologia di Conegliano*

*Fondata nel 1948
1 - giugno 2022*



HK

VINIFICATORI IN LEGNO 4.0

Vinificatori disponibili in vari formati
con tecnologia 4.0.

Funzionano anche senza impianto
di termocondizionamento centralizzato.



INTELLIGENZA
artigianale

Credito
d'imposta
al 40%

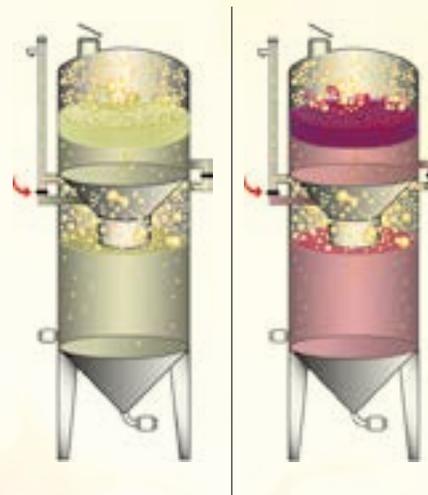


Ganimede®
+PLUS

Ganimede S.r.l.
Via Meduno, 1 - Spilimbergo (Pn) - Italia
T +39 0427926130
www.ganimede.com 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

RIVISTA DI VITICOLTURA E DI ENOLOGIA



ANNO VIII - N. 2

MARZO 1948



RIVISTA di viticoltura e di enologia



Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia del Piemonte
Fondata nel 1948

Fondata nel 1948
per il progresso della viticoltura



IK

Come avrete notato, torna l'antica testata *Rivista di Viticoltura e di Enologia*. Essa è di proprietà dell'Unione ex Allievi sin dal 1948.

Al suo interno ospitava alcune pagine di Notiziario.

Vicende editoriali, intrecciate con l'opportunità di offrire all'allora Stazione Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano un vettore sul quale esprimersi liberamente presentando propri studi e ricerche, portarono l'Unione alla cessione in uso della Rivista, ed alla contemporanea nascita del Notiziario. Da anni, per motivi indipendenti dall'Unione, la *Rivista di Viticoltura e di Enologia* non veniva più stampata.

Farla oggi rivivere rappresenta una scelta di rispetto della tradizione, che si associa al desiderio di non sciupare un patrimonio (non virtuale) della nostra Unione.

KEEP YOUR WINE SAFE

Una fotografia nella storia

Francesco Pol

In una fotografia, la storia. Ad appena dieci anni dal plebiscito che unì il Veneto al Regno d'Italia, a Conegliano nasceva nel 1876 la Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia, la prima nel nuovo stato unitario.

Ed ecco, tre anni dopo, immortalati i primi diplomandi enotecnici a Conegliano, correva l'anno 1879: il coronamento del sogno di Francesco

Cera, di Giovanni Battista Cerletti e di Antonio Carpenè, catturato da una rara istantanea all'albumina che mostra i segni del tempo trascorso, ritrovata molti anni fa dal prof. Carmelo Patti ed ora conservata nell'archivio storico della Scuola Enologica.

Sono 18 i giovanotti, ben vestiti, in posa per l'occasione davvero speciale.

Ad onor del vero, in quel 1879 i ragazzi che frequentavano il terzo anno del Corso Superiore per Enotecnici furono 22, di cui 4 uditori che, non potendo sostenere esami, non furono presenti davanti all'obiettivo del fotografo.

Dei restanti 18, i diplomati di quell'anno furono 14: Umberto Benetti si diplomò l'anno successivo, Giacomo Baldo nel 1883; gli altri due, probabilmente come accadeva allora essendo figli di proprietari terrieri, rifiutarono l'esame e rientrarono nelle aziende di famiglia, senza titolo di studio.



ABSOLUTE

Gold

L'esame di licenza, infatti, non era uno scoglio facile da superare: prevedeva lo scritto e l'orale per ogni singola materia dei tre anni di studio, ed un esame generale riguardante la parte pratica ed il materiale presentato dagli studenti che consisteva in:

- un progetto riguardante l'organizzazione di un'azienda enotecnica, agraria o di tecnologia;
- un atlante o erbario ampelografico per il riconoscimento di una serie di varietà di uve;
- un album di disegni dal microscopio, principalmente per i microfiti delle degenerazioni dei mosti e dei vini;
- tre libri modello per la contabilità analitica in partita doppia di una azienda agraria.

Gli esami, quell'anno 1879, si svolsero in due sessioni nell'ultima decade di agosto e nell'ultima decade di ottobre.

Il commissario governativo incaricato dal ministero dell'Agricoltura fu il dott. Antonio Keller, professore di Economia agraria dell'università di Padova; per il consiglio di amministrazione della Scuola presenziarono l'on. avv. Antonio Caccianiga e il dott. Antonio Carpenè.

Il conseguimento del diploma avvenne il 30 ottobre 1879.

Torniamo alla fotografia dei diplomandi, individuandoli, da sinistra in piedi: Vito Marmolada, di Sedico (Belluno), in seguito enotecnico e sotto-agente del cav. Lorenzo Carfratelli, sindaco di Ascoli Piceno;

Pietro Antoniazzi, di Conegliano, enotecnico dal barone on. Luciano Personè, in Nardò (Lecce);

Emanuele Schileo, di Conegliano, non risulta diplomato enotecnico ma è noto per essere emigrato in Argentina con Carlo Spegazzini;

Ugo Dalla Barba, di S. Donà di Piave (Venezia), iscritto al corso di Magistero, in seguito andrà a dirigere l'azienda dell'on. e più volte ministro Giuseppe Pavoncelli a Cerignola (Lecce), che nel 1887 contava 12 mila ettari, dei quali 2.190 a vigneto; dal 1906 al 1909 sarà direttore della Cantina vinicola sociale cooperativa di Buie, la prima cantina pubblica in Istria, allora Impero Austro-Ungarico;

Vittorio Vedana, di Agordo (Belluno), enotecnico dall'on. Alfonso Visocchi,



Una fotografia storica, quella dei primi enotecnici diplomati nella nostra Scuola.

in Atina (allora Caserta, oggi Frosinone), in seguito aprirà una fabbrica di liquori di lusso a Belluno;

Giacomo Celotti, di Conegliano, addetto alla Società Enotecnica Trevigiana; Antonio Terriera, di Conegliano, capofabbrica nella Distillerie e Stabilimento per l'estrazione dell'enocianina in Bibano di Godega (Treviso);

Carlo Spegazzini, di Bairo (Torino), emigrò in Argentina, eminente figura di botanico e micologo;

In seconda fila, da sinistra:

Lorenzo Rigato, di Bibano di Godega (Treviso), enotecnico ed aiuto del cav.

Angelo Malvolti, di Conegliano;
 Pietro Tomasi, di Pieve di Cadore (Belluno), iscritto al corso di Magistero, successivamente impiegato stabile della R.S.V.E. di Conegliano;
 Giovanni Bionda, di Gattinara (Vercelli), enotecnico dal marchese Giuseppe Pinelli-Gentile a Castel Tagliolo (Alessandria), di cui fu a lungo sindaco;
 Clemente Gaja, di Castione di Loria (Treviso), volontario al servizio militare;
 Carlo De Giacomi, di Chiavenna (Sondrio), rientrò nell'azienda di famiglia, la Ditta Domenico De Giacomi Negozianti in Vini di Chiavenna, ma provvisoriamente a Palma (Reggio Calabria) per mettere in funzione una distilleria Villard-Rottner. L'azienda di famiglia già esportava vini in Cina nel 1888. Fra l'altro fu uno dei promotori della prima Pro Loco d'Italia, la Pro Chiavenna, già Società per l'abbellimento di Chiavenna, nel 1892.

Da sinistra, in prima fila:

Massimo Posocco, di Vittorio Veneto, non risulta diplomato enotecnico;
 Pietro Czeppel, di Treviso, enotecnico dal sen. Pietro Manfrin di Castione, di Castione di Loria (Treviso), e successivamente impiegato nella R.S.V.E. di Catania;

Giacomo Baldo, di Conegliano, si diplomerà nel 1883;

Sante Cettolini, di Conegliano, iscritto per il corso di Magistero, per dare dopo un biennio gli esami di abilitazione all'insegnamento di Viticoltura e di Enologia.

Appare a questo punto interessante approfondire con qualche notizia in più il profilo di alcuni di costoro che spiccarono per notorietà.

Pietro Antoniazzi, dopo l'esperienza a Lecce, fece ritorno a Conegliano; insieme al fratello Vittorio fu pioniere della distillazione a vapore e sottovuoto, nonché dell'estrazione dell'enocianina, fondando a Conegliano nel 1881 la Distilleria Fratelli Antoniazzi.

Carlo Spegazzini, figlio unico di Carla Turina, maestra di origine piemontese, e di Luigi, di Montebelluna (Treviso) ex militare dell'esercito austriaco. Dopo i primi anni tra Torino e Chiari, con l'ingresso del Veneto nel 1866 nel Regno d'Italia, la famiglia dal Piemonte si trasferì a Conegliano. Spegazzini intraprese gli studi classici nel prestigioso Collegio *Marco Foscarini* a Venezia ma nel 1876, in seguito a difficoltà economiche, tornò a Conegliano,

iscrivendosi all'appena istituita Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia, in cui si diplomò nel 1879.

Spegazzini si appassionò fin dai tempi della scuola agli studi di botanica e di micologia, grazie anche alla guida di Pier Andrea Saccardo, dal 1879 prefetto dell'Orto botanico dell'università di Padova; frequentazione e guida che influenzarono profondamente la sua carriera scientifica. Al prof. Saccardo il giovane Spegazzini inviava piante e funghi di area veneta raccolti durante le sue escursioni, corredando le lettere accompagnatorie con dettagliate descrizioni e classificazioni. Sulla base di quei primi studi, già tra il 1878 ed il 1879, iniziò a pubblicare alcuni lavori sui funghi veneti nella riviste *Michelia*, *Revue Mycologique* e sulla *Rivista di Viticoltura ed Enologia Italiana* diretta dal Cerletti e dal Carpenè (contributo dal titolo *Ampelomiceti italici ossia enumerazione, diagnosi e storia dei principali parassiti della vite*).

Il 4 novembre 1879, appena cinque giorni dal conseguimento del diploma di enotecnico, salpò per l'America del sud con l'amico e compagno di corso Emanuele Schileo; dapprima in Messico, poi in Brasile ed infine in Argentina.

Tra il 1881 ed il 1882 partecipò in qualità di botanico e di rappresentante dell'università di Buenos Aires all'esplorazione della Patagonia e della Terra del fuoco, organizzata dal tenente di vascello della Regia Marina italiana Giacomo Bove, con il sostegno del governo argentino, alla quale presero parte anche il geologo Domenico Lovisato e lo zoologo Decio Vinciguerra.

Nonostante il naufragio della loro goletta *San José* subito il 31 maggio 1882 nella Baia di Sloggett, costa meridionale della Terra del Fuoco, nel quale andarono disperse gran parte delle collezioni botaniche raccolte durante l'esplorazione, il bilancio della spedizione risultò positivo.

Spegazzini nel 1883 pubblicò una sua *Relazione botanica* nel *Bollettino della Società geografica italiana*.

Poliglotta, Spegazzini approfittò della spedizione per studiare dialetti e costumi delle tribù fuegine degli Yaghan e dei Tehuelche nativi della Patagonia. Ne riferì nel suo *Costumbres de los Patagones, publicado nel 1884 negli Anales de la Sociedad científica argentina* e poi, nello stesso anno, negli *Apuntes filológicos sobre las lenguas de la Tierra del Fuego*.

Con Yaghan e Tehuelche, sul finire del 1883, era stato incaricato dal governo argentino di redigere un trattato di amicizia.

Spegazzini nel 1885 si trasferì a La Plata, la nuova capitale della provincia di Buenos Aires, che lui stesso aveva da poco contribuito a fondare.

Vicino al milieu dei naturalisti argentini, come il paleontologo Florentino Ameghino (il ligure naturalizzato argentino Giovanni Battista Fiorino Giuseppe Ameghino), oltre ad insegnare diverse materie scientifiche all'università de La Pata, ricoprì numerosi incarichi governativi, occupandosi ad esempio di caucciù e canna da zucchero, i rilievi idrologici, agrologici e cartografici di ampie aree dell'Argentina, oltreché di viticoltura e di enologia.

A lui si deve anche il consistente arricchimento degli erbari del ministero dell'Agricoltura argentino.

Membro della *Societad científica argentina* e della *Academia nacional de ciencias en Córdoba*, fu autore di circa 170 pubblicazioni di argomenti micologico e botanico, comprendenti varie memorie sulle cactacee e sulle laboulbeniacee, microscopici funghi parassiti di insetti, descritti nella sua *Revisión de las laboulbeniales argentinas* e nella *Flora de la Provincia de Buenos Aires*.

Particolarmente rilevante fu il suo contributo alla micologia del Sudamerica, della quale è ritenuto l'iniziatore, collaborando sul versante entomologico con diversi specialisti italiani e stranieri, da Carlo Emery a Carlos Bruch.

Le collezioni zoologiche da lui raccolte sono disseminate in istituzioni di tutto il mondo, dal Museo di scienze naturali di Buenos Aires al Museo civico di storia naturale di Genova.

Nel 1884 sposò María de la Cruz Rodríguez, dalla quale ebbe undici figli ai quali diede nomi ispirati a composti chimici degli idrocarburi, a cominciare dalla primogenita Carolina Etile. Pochi di loro gli sopravvissero.

Carlos Luis Spegazzini, così era ormai noto in America Latina, morì per un malore improvviso a La Plata l'1 luglio 1926.

Lasciò in eredità la sua abitazione, assieme alle sue ricche collezioni botaniche e micologiche, la sua straordinaria biblioteca e la sua strumentazione scientifica all'università di La Plata.

Sante Cettolini (o Cettolin) nacque a Conegliano il 7 aprile 1855. Nel 1879 conseguì il diploma di enotecnico e nel 1881 il magistero per l'insegnamento della Viteicoltura e dell'Enologia alla Scuola di Conegliano.

Fu assistente del Cerletti già dal 1879 ed insegnante nel corso inferiore, fa-

endosi apprezzare per le sue qualità di studioso e di buon divulgatore.

Nel 1889 il ministero dell'Agricoltura lo inviò a Cagliari a risollevare le sorti della locale Scuola di Viteicoltura e di Enologia fondata tre anni prima, ma in gravi difficoltà. Nel capoluogo sardo rimase circa un ventennio, assicurando non solo ampia e meritata rinomanza alla scuola, ma anche segnalandosi infaticabile promotore di aziende vitivinicole, cantine sperimentali e cooperative di produzione.

La scuola cagliaritano offriva agli allievi laboratori di chimica, di scienze naturali, una biblioteca, una stabilimento enologico con una capacità di tremila ettolitri, una officina meccanica ed un'area di 16 ettari destinata alle esercitazioni pratiche.

Per Cettolini la sua scuola, oltre ad essere un luogo di formazione per le giovani generazioni, doveva rappresentare una spinta alla modernizzazione dell'agricoltura isolana.

Insegnò a Cagliari fino al 1909, anno in cui si trasferì ad Alba (Cuneo) per dirigere la locale Scuola Enologica; poi il trasferimento alla Scuola Agraria di Catania.

Cettolini affiancò sempre all'attività dell'insegnamento l'impegno a promuovere molteplici iniziative, mentre manteneva vivace la sua attività pubblicistica, sia scientifica che divulgativa. La sua personale bibliografia conta quasi 200 pubblicazioni, senza contare gli articoli pubblicati sulle maggiori riviste agrarie dell'epoca.

Al momento della pensione nel 1929, scelse di tornare a Cagliari. In Sardegna continuò la sua attività come direttore del Consorzio agrario e come delegato prefettizio per l'amministrazione della Cantina sociale di Monserrato. Morì a Cagliari il 17 settembre 1933.

BIOProtezione

Lieviti naturali *non-Saccharomyces*
al servizio di un'enologia di precisione

LIEVITI

ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}
Il grande colonizzatore



ZYMAFLORE® KHIO^{MP}
Il migliore alle basse temperature



LAFFORT

l'enologie par nature

LAFFORT® ITALIA srl – SP N.95 per Castelnuovo Scivia snc – 15057 Tortona (AL)
tel. +39 0131 863 608 - Fax +39 0131 821 305 - www.laffort.com

Unione Ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano

Convegno

VITTORIO RONCHI LA BONIFICA E LA RINASCITA San Donà di Piave (Venezia)

L'Unione ricorda l'ex allievo Vittorio Ronchi,
illuminata figura di riformatore nel campo dell'agricoltura e dell'alimentazione,
a cent'anni dallo storico Congresso delle Bonifiche, di cui fu uno dei protagonisti

sabato 4 giugno 2022

Consorzio di Bonifica Veneto Orientale
piazza Indipendenza n.25, San Donà di Piave

Ore 9.00: Apertura di **Giorgio Piazza**, presidente del Consorzio di Bonifica Veneto Orientale;
saluti istituzionali

Ore 9.20: Introduzione di **Enzo Michelet**, presidente dell'Unione Ex Allievi della Scuola di
Viticoltura e di Enologia di Conegliano

Ore 9.30: *La figura dell'ex allievo Vittorio Ronchi nella storia della bonifica*, relazione a cura
di **Vasco Ladislao Boatto**, professore emerito economia e politica agraria, Università degli
studi di Padova

Ore 10.00: *Lo stato attuale della viticoltura a fronte delle esigenze di sostenibilità ambientale*,
a cura di **Angelo Costacurta**, docente universitario di Viticoltura, consigliere dell'Accademia
Italiana della Vite e del Vino, membro del gruppo di Esperti dell'OIV, ex allievo

Ore 10.30: *Le origini e la realtà della vitienologia nel Veneto Orientale*, relazioni a cura di
Corrado Giacomini, docente di Economia Agroalimentare, Università di Parma, Presidente
di Cantine Vi.V.O. e **Franco Passador**, enologo, direttore generale di Cantine Vi.V.O., ex
allievo

Ore 12.00: Interventi e chiusura dei lavori.

informazioni: exallievi.cnologia@gmail.com



Il vino avrà futuro, dice Pittaro

Mio dovere e piacere salutare con grande stima e affetto la già Presidente dell'Associazione ex allievi della nostra scuola Severina Cancellier, per la dedizione, la classe e il prestigio con cui ha presieduto la nostra gloriosa Associazione. Un altrettanto affettuoso augurio a Enzo Michelet, grande nome dell'enologia italiana.

È per me un onore parlare con voi dopo tanti anni, dirvi ancora come la penso sulla bellissima professione della vite, del vino e del tecnico; tre elementi indissolubili per produrre la più importante delle bevande, quella che Gesù ha portato fino all'altare.

Scusate se qualche volta devo citarmi, non è per lodarmi, ma solamente per riscrivere un po' di storia.

Sono nato in una botte, nel lontanissimo 1934. La prima vendemmia l'ho fatta nel 1955 (fate voi i conti).

All'epoca si faceva vino, bianco e rosso. L'enotecnico è stato chiamato nelle grandi cantine (pubbliche o private), per non fare aceto (come facevano i vecchi fattori).

Poche aziende lungimiranti, avevano intrapreso la strada vincente della qualità.

I nostri mercati erano quelli regionali all'ingrosso, quelli degli imbottigliatori tappo corona.

Noi friulani, veneti, trentini frequentavamo il mercato di Treviso. Iniziava verso le 7 del mattino.

Alle 8 un'ombra con la porchetta, alle 9 a casa.



Piero Pittaro.

Un contratto annotato sul pacchetto delle sigarette. Una stretta di mano (senza disinfettante per il Covid). Mai un problema per ritiro o i pagamenti. Cari colleghi. Era preistoria? No era solo lealtà e correttezza dei rapporti. Era così, illo tempore.

Ho scritto questo solo per ricordare. Poi in pochi anni tutto (per fortuna) è cambiato., sono esplose le scuole enologiche, e con esse, faticosamente è cresciuta la qualità dei vini.

Non solo iniziò l'evoluzione della qualità, ma, cosa più importante la genuinità, la salubrità, la guerra alle sofisticazioni, lotta dura ma per fortuna vincente.

Ma non meravigliatevi cari colleghi. Era l'epoca in cui si usava la solforosa a tonnellate, idem le chiarifiche o la demetallizzazione. Si rideva dei lieviti selezionati lanciati dal Prof. Castelli, della tecnica del freddo, dell'igiene, della riduzione dei trattamenti ecc.

Preistoria del vino, direte! Sì, proprio così.

I più bravi arrivarono a qualità eccelse, altri meno.

Ricordo che un anno a New York Franco Biondi Santi arrivò con 3 (dico tre) bottiglie di Brunello per una degustazione al Four Season per tre serate di 50 persone a sera.

Ero al tavolo con l'allora mitico Direttore Rai del TG L'UNA Alfredo Ferruzza.

Al sommelier che gli versò quattro gocce del prezioso nettare, Ferruzza chiese: scusi me lo può fare endovena?

Da allora "quanto vino è passato nelle botti".

Quello che è passato è passato. O come dicono a Napoli: "Scurdammoce o passato". E ora che cosa succederà?

E Sergio Tazzer, Direttore della nostra rivista (un tempo desaparacido, ora gradito ritorno), ed Enzo Michelet, mi chiedono di parlare (anzi scrivere) sul divenire della professione del tecnico del vino e di come vedo il vino oggi e domani. Ma voi avete la pazienza di leggere ancora quattro righe, scritte da quasi un novantenne PPF (leggi: pronto per funerale).

Sento i vostri versi: Piero sarà rinto ma simpatico, leggiamo.

La qualità, il territorio, la corretta promozione, la credibilità dell'azienda, sono tutti elementi da valorizzare, da difendere a denti stretti. Ora è di moda il "BIO" Voi ci credete?



Il vino diventerà bio quando la vite produrrà uva senza trattamenti. Per il resto è una vera balla.

Oggi è bio, il dichiarato bio come tutto l'altro non dichiarato bio. Argomento che va discusso con serietà. Ripeto: per me il vino è tutto bio. Ho appena letto che uno studio inglese ha dimostrato che 5 bicchieri di vino rosso alla settimana riducono la possibilità di infezione da COVID 19 del 17%.

Ma il vino avrà ancora un futuro? Sì-sì-sì invasi come siamo di bibite artificiali, quelle fatte con bastone, costosissime,

unite agli hamburger, ai polli allevati in batteria, alla frutta e verdura di serra, bella ma insapore come la plastica, avranno il sopravvento su tutta la produzione tradizionale di qualità? NO! Avranno il loro mercato, quello ad "usum delphini". La qualità sarà sempre vincente.

È questa la strada del futuro, quella del vino, dell'enologo, del consumatore. La vite, l'uva ci riserveranno ancora tanta qualità intrinseca.

Sta a noi non perderla per strada nella trasformazione in vino.

Tecnica, studio, ricerca, onestà professionale, fiducia nel futuro e perché no, anche un po' di naso, non solo per annusare il vino, ma anche per capire quello che altri non capiscono.

E, a conclusione un po' di vita pubblica. Almeno far ridurre i danni, soprattutto burocratici, dannosi, inutili dei nostri governanti di Roma e di Bruxelles.

Un vecchio presidente al 75° Congresso di Assoenologi

Narciso Zanchetta

Questi sono ricordi di un passato, che fa parte ormai della storia dell'Assoenologi, e nella quale si immerge la mia attività associativa.

L'occasione mi consente di riandare con la memoria allo spirito che caratterizzò quel periodo storico, non trascurando di menzionare i presidenti che mi precedettero e che non sono più tra noi, al ricordo dei quali si accompagna la mia più sincera riconoscenza.

Il primo è Giuseppe Asnagli: egli nel secondo dopoguerra ebbe la forza ed il coraggio di rimettere insieme i colleghi, ricostituendo dalle fondamenta la famiglia degli enotecnici, tenuta insieme solo da forti sentimenti di colleganza, saldato da stima e da amicizia.

Alla sua prematura scomparsa gli successe Dino Terraneo: egli ebbe il merito di articolare l'AEI in sezioni regionali ed interregionali, le quali iniziarono ad operare con lodevole autonomia e fattivo spirito di iniziativa, di concerto con lo straordinario progetto di ricostruzione della nostra Italia.

A lui successe Antonio Carpenè, affermato industriale vinicolo, nipote di quel garibaldino che – nella sua Conegliano – contribuì a fondare la prima Scuola Enologica del Regno d'Italia.

Egli ebbe il merito di conferire all'AEI carattere di internazionalità, fondando il 24 aprile 1965 a Milano l'Union Internationale des Œnologues. Con avvedu-



Parigi, Hotel de Croisilles, 4 novembre 1972, riunione dei vertici dell'Union Internationale des Œnologues; da sin. Jacques Puisais (presidente della Union des Œnologues de France), Francisco Martinez Bermell (presidente della Federación Española de Enología), Gabriel Humeau (presidente dell'U.I.C.E.), Narciso Zanchetta (presidente dell'AEI).

tezza e lungimiranza, assieme all'eleganza del suo stile, offrì allora la presidenza al collega francese, ma nella UICE Carpenè ricoprì ruolo importante come vicepresidente.

Gli successe il mio predecessore, Emilio Sernagiotto di Casavecchia, al quale vanno riconosciuti tanti meriti, uno dei quali è l'aver avuto la forza di varare il notiziario L'Enotecnico. La sua intuizione, poi, supportata da forte

volontà, fu sicuramente quella di incardinare a Milano, nell'allora prestigioso ed autorevole Politecnico del Commercio, la nostra sede associativa.

In esso sistemammo i nostri uffici amministrativi, con una dignitosa sala riunione, un'esemplare sala di degustazione e un attrezzato laboratorio per analisi e ricerche.

Grazie a quella insperata disponibilità di spazi (peraltro gratuita) l'AEI, offrendo due suoi uffici, poté allora ospitare la nascente Associazione Italiana Sommeliers, che muoveva allora i suoi primi passi, guidata dal vulcanico Franco Tommaso Marchi con la presidenza di Rinaldo Pozzi.

Se l'AEI si sviluppò, affermandosi nel mondo vitivinicolo, aumentando il numero di iscritti, contribuendo al progresso della categoria nella sua collettività, ciò comportò costi personali notevoli di pochi volenterosi, in primis del presidente. In pratica, la base economica su cui si reggeva l'AEI di allora, era costituita dalle sole quote associative, ovviamente insufficienti per un consolidamento ed una espansione adeguata ai tempi in rapida evoluzione.

Per essere chiari, la situazione era giunta ad uno stato fallimentare, con l'AEI gravata da debiti ai quali non si riusciva a far fronte, neppure con la generosa partecipazione degli stessi consiglieri.

Alla fine del 1969 Sernagiotto, esasperato, si dimise.

Nel gennaio 1970 mi presi in carico la presidenza dell'AEI: nessuno la voleva, vista la situazione.

Dovetti inventarmi diverse iniziative di carattere commerciale, che potessero fruttare liquidità: pubblicità, corsi di istruzione e di aggiornamento, concorsi enologici e chi ha buona memoria forse potrà aggiungere anche altro.

Alla realizzazione di un programma concreto di risanamento e di consolidamento ostava però la veste giuridica dell'Associazione: bisognava costituire una società che potesse svolgere attività economiche, con relative fatturazioni.

Data la larga base associativa, la scelta cadde sulla forma di società cooperativa a responsabilità limitata.

La sua realizzazione non fu facile: alcuni colleghi opposero resistenze al cambiamento, che chiamarle strenue è dir poco.

Il lavoro preparatorio di convincimento durò un paio d'anni, ma alla fine la spuntai, sostenuto dall'assemblea – al convegno di Roma del 1973 – che votò pressoché all'unanimità la nuova impostazione societaria.

Da quel momento l'AEI avviò un percorso virtuoso di cui ancor oggi se ne vedono i frutti.

Prima di chiudere, voglio ricordare con gratitudine chi allora mi fu vicino, collaborando con efficacia, permettendo di ottenere risultati favorevoli in momenti difficili.

Mi riferisco al primo segretario, il collega prof. Maurizio Merlo, che lasciò l'incarico poiché chiamato ad assumere la docenza all'Università di Padova. Gli successe il collega Vittorio Fiore, punto di riferimento, e che in seguito è diventato uno dei più noti consulenti enologici italiani. Il collega Sergio Tazzer, che si occupò della nostra rivista rinnovandone la veste tipografica nel formato tuttora vigente, e che in seguito, esaurito l'incarico in AEI, da apprezzato giornalista fu anche direttore della sede regionale della RAI per il Veneto, ed attualmente stimato scrittore, edito anche all'estero.

Da ultimo esprimo la mia gratitudine ai consiglieri che svolsero il loro compito con vero spirito di abnegazione.

E infine ringrazio mia moglie e la mia famiglia che perdonarono le mie frequenti assenze, sostenendomi nei momenti difficili che – assicuro – non mancarono.

Romeo Bragato

Precursore di un legame straordinario tra la Scuola Enologica e la Nuova Zelanda

Enrico Battiston

“Ho la convinzione che il sentimento che mi ha spinto - il benessere e la futura prosperità dei viticoltori di questa colonia - produrrà qualche beneficio”

(Romeo Bragato, Nuova Zelanda, Maggio 1905)

Un emigrante fuori dal comune, almeno per la sua epoca. Già perché dopo il diploma nel 1883 a Conegliano, alla Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia, Romeo Bragato non partì con la valigia di cartone e neppure con la speranza di potersi stabilire in un paese oltre oceano dove far fortuna, ma portava con sé solo la voglia di studiare e sperimentare nuove “esperienze” vitivinicole.

Un lavoro certamente impegnativo per il giovane enologo partito dalla Dalmazia, svolto con dedizione, prima in Australia e poi in Nuova Zelanda, terra in cui solo nel 1970 i suoi rapporti vennero rispolverati dai nuovi viticoltori che ne compresero finalmente l'importanza. Negli anni '90, Kevyn Moore, presidente del consiglio dei viticoltori neozelandesi, propose a distanza di cento anni dalla visita in Nuova Zelanda dell'enologo italiano, la commemorazione della sua opera e del suo ingegno con l'istituzione di una conferenza nazionale e di due premi, il Bragato Wine Awards e il Bragato Address. Ma l'iniziativa più grandiosa fu indubbiamente il Bragato Exchange Scholarship, uno scambio culturale tra la Scuola Enologica di Conegliano e l'Eastern Institute of Technology di Napier (istituto neozelandese equivalente al Cerletti) che negli anni ha potuto rinnovare il profondo legame tra due pa-

esi così lontani. Un'opportunità unica, la quale certamente si colloca tra quei “benefici” evocati da Romeo Bragato nel lontano 1905 e che ha dato un impulso significativo alla crescita personale e professionale degli studenti italiani e neozelandesi che hanno avuto l'onore di prendervi parte.

Se il Bragato Exchange Scholarship divenne realtà fu anche merito dell'allora Preside della Scuola Enologica, il Prof. Giacinto Feletto, il quale da subito condivise la sorprendente proposta di Kevyn Moore e fu ambasciatore della Scuola Enologica in Nuova Zelanda all'avvio di questo scambio culturale.

Nelle prossime pagine sarà proprio il Prof. Feletto a raccontare la storia di Romeo Bragato, segnata da una vita itinerante difficoltosa, tra incarichi prestigiosi per lo sviluppo del nuovo mondo vitivinicolo e lo scarso interesse mostrato da un settore produttivo non ancora maturo, forse per effetto della politica proibizionistica e della depressione.

E se oggi ricordiamo Romeo Bragato come il precursore di un legame straordinario tra la Scuola Enologica e la Nuova Zelanda, Kevyn Moore ne è stato di fatto il promotore: a questa figura carismatica e visionaria seguirà il tributo di Andrea Miotto, ex allievo della Scuola Enologica che nel 2004 partecipò alla prima edizione del Bragato Exchange Scholarship e che negli anni successivi collaborò assiduamente all'organizzazione del soggiorno in Italia per gli studenti neozelandesi. Infine le testimonianze di Desirée Janson, ex studentessa neozelandese dell'EIT, e di Nicola Manzan, ex allievo della Scuola Enologica, i quali hanno vissuto in prima persona lo scambio culturale in ricordo di Romeo Bragato, un'esperienza irripetibile per maturare nuove conoscenze non solo tecniche, ma soprattutto socio-culturali, in contesti a dir poco magnifici e cordiali.

A questi tributi, sento il dovere di aggiungerne uno personale, spinto dal senso di gratitudine per aver potuto partecipare al Bragato Exchange Scholarship nel 2007 ed onorato

di aver rappresentato la nostra Scuola in Nuova Zelanda. Un'opportunità unica per uno studente di diciannove anni che mai avrebbe pensato di incontrare così tanta ospitalità e simpatia a più di ventimila chilometri da casa e di scoprire la straordinaria considerazione per la Scuola Enologica ed il suo ex allievo Bragato.

Sin d'ora l'augurio che la memoria di Romeo Bragato ed i "benefici" da lui predetti e riscoperti con impegno e passione dai suoi successori, continuino a rinnovarsi da Conegliano alla Nuova Zelanda.

Partecipanti al Bragato Exchange Scholarship

Andrea Miotto	2003	—
Alberto Gianduzzo	2004	Grant Roberts
Bruno Cecchetto	2005	Hyden Penny
Elisa Ferrari	2006	Renée Dale
Enrico Battiston	2007	Desirée Janson
Chiara Masiero	2008	Alex Rober
Alberto Zanetton	2009	Matthew Fox
Mattia Spagnol	2010	Tom Lovelock
Nicola Manzan	2011	Sophie Harris
Andrea Bresolin	2012	Brenton O'Riley
Alice Bottarel	2013	Dan Andrews
Christopher Bonifacio	2014	—
Alessandro Mangiameli	2015	Ben Tombs
—	2016	Jascha Oldham-Selak
Nicola Geronazzo	2017	Ben Richards
Mirco Rasera	2018	Alex Roper
Davide Rossi	2019	Douw Grobler

Romeo Bragato, una storia tra Italia e Nuova Zelanda

Giacinto Feletto

Maggio 2001. Alla Scuola Enologica di Conegliano fervono i preparativi per festeggiare il 125° anniversario della sua fondazione. È il primo anno della mia presidenza e avverto attorno a me un forte desiderio di rinnovamento, quasi di riscatto. È in questo clima positivo che nascono, non per caso, opportunità e progetti. In quei giorni, è presente anche una delegazione proveniente dalla Nuova Zelanda, guidata da Kevyn Moore, intraprendente presidente dell'Associazione che riunisce i viticoltori di quel paese. Porta anche qualche bottiglia del loro vino. Kevyn sta svolgendo una ricerca sul padre fondatore della viticoltura in Nuova Zelanda, Romeo Bragato, un ex allievo della Scuola di Conegliano. Il professor Giovanni Mariani, insegnante di lingua inglese, tesse i rapporti e condivide con Kevyn l'iniziativa di uno scambio di studenti tra la nostra Scuola e l'EIT (Eastern Institute of Technology) di Taradale nel distretto di Napier, Hawke's Bay. Sono entusiasta di questo progetto, lo incoraggio e lo supporto con convinzione avendo provato di persona quanto sia importante per una formazione completa, anche umana quindi, un'esperienza all'estero.

Dedico volentieri la prima parte di questo mio testo a tracciare, a grandi linee, la biografia di Romeo Bragato, ex allievo dei primissimi anni della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano. Nella seconda parte porterò la testimonianza diretta dell'esperienza con la realtà neozelandese e lo scambio tra studenti dei due istituti. Questo argomento sarà sviluppato, sicuramente in maniera più approfondita, dalla testimonianza dei diretti protagonisti.

Romeo Alessandro Bragato, nasce a Lussinpiccolo il 26 feb-



Azienda con Sistema di Gestione della Qualità
certificato ISO 9001:2008 - certificato N. IT06/0451

Nel calice, naturalmente.

In Ever sappiamo che un vino di qualità può nascere soltanto dall'incontro fra il rispetto dell'uomo e l'energia della natura. Per questo i nostri tannini sono ricavati solo da materie prime naturali selezionate e controllate, ricche di proprietà benefiche, che preserviamo grazie a un'estrazione delicata.

UVATANN • TANNSTRUCTURE
TANNALLIER • EVERTANN • BLUETANN



www.ever.it



ever

SOLUZIONI PER L'ENOLOGIA DAL 1973

braio 1858, da Giuseppe e Paolina Depangher di Albona. Sono ben dieci tra fratelli e sorelle, dei quali ci sono pervenuti solo i nomi di Giulio, padre della scrittrice Elsa Bragato, Max, Marietta e Annalie. La sua famiglia si occupa dell'estrazione del sale marino. È a Pirano che egli frequenta la prima scuola. Secondo qualche fonte si reca poi a studiare architettura a Vienna, capitale dell'Impero Au-



Romeo Bragato (Nuova Zelanda, 1902).

stroungarico di cui faceva parte tutta l'Istria e la Dalmazia dopo la caduta della Repubblica di Venezia. Dal 1879 al 1883 è allievo della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, scuola che era stata istituita soltanto tre anni prima. Il piano di studi per diventare "Direttori di aziende viticole ed enologiche" prevedeva le seguenti materie: Lingua e letteratura italiana, storia e geografia – Lingue straniere francese e tedesco – Matematica, disegno, nozioni di agrimensura e di costruzioni – Fisica e nozioni di meccanica – Chimica inorganica ed organica, chimica agraria e tecnologia chimico-agraria – Storia naturale e patologia vegetale – Agraria e contabilità agraria – Viticoltura, enologia ed economia enotecnica. Romeo non è uno studente particolarmente brillante come risulta dalle sue pagelle, diciamo era nella media, però è particolarmente bravo in disegno e scienze, dove ottiene il massimo dei voti. Certamente la sua formazione a Vienna ha favorito questa sua abilità che egli potrà in seguito far valere nei progetti di costruzione di centri di ricerca sia in Australia che in Nuova Zelanda. Dopo la laurea, torna a Lussinpiccolo dove per un anno è enologo presso l'Associazione Provinciale di

Agricoltura e successivamente dal 1° gennaio 1885 fino al 1888 viticoltore e cantiniere per i fratelli Jerolimic.

Seguendo i consigli del Direttore della Scuola di Conegliano, che raccomandava ai migliori dei suoi allievi di studiare l'inglese ed emigrare in Australia che, diceva, sarebbe diventata la terra promessa della viticoltura, Romeo parte per l'Australia, ed esattamente nello stato di Victoria. Lo fa non come semplice emigrante in cerca di fortuna, ma come esperto desideroso di ampliare i suoi orizzonti. Infatti, sono le stesse autorità australiane ad averlo invitato per indagare sul preoccupante fenomeno della fillossera. Bragato arriva a Melbourne sulla Hohenzollen il 31 agosto 1888. Già il 19 settembre davanti alla Commissione reale sui prodotti vegetali delinea uno schema di formazione e sviluppo per l'industria vinicola del Victoria. Visita il distretto di Rutherglen e incontra i viticoltori. Nel novembre 1889 viene nominato resident viticulturist, esperto di viticoltura del governo coloniale e intensifica la visita ai vigneti, pubblicando rapporti sul Board of Viticulture's Journal. Per dieci anni, l'affabile e popolare Bragato è lo specialista di vini di Victoria, fornendo supporto all'industria emergente e incoraggiando tariffe protettive, bonus di impianto e altri incentivi. Bragato dà dimostrazione sul campo, insistendo sul concetto che il buon vino viene fatto nel vigneto. Insegna a piantare e a potare correttamente le vigne. Per buoni rossi, in genere raccomanda ai coltivatori il Shiraz (Syrah) mescolato con Cabernet Sauvignon, forse anche Malbec o Mataro (Mouvedre).

La popolazione, principalmente di origine britannica, delle colonie australiane non è ancora bevitrice di vino alla maniera europea, quindi Bragato prevede che la produzione di questi vini sarebbe principalmente destinata all'esportazione. Fortunatamente, il vino rosso secco ricco e morbido prodotto dalle zone più calde dell'Australia e noto come Borgogna australiana finisce per adattarsi bene al mercato inglese.

Bragato è uno dei primi sostenitori di una scuola di viticoltura e vinificazione per lo stato di Victoria. L'idea era rimasta ferma nei primi anni Novanta dell'Ottocento, a seguito di una grave

crisi economica. In quel periodo a causa della fillossera, furono anche distrutti molti vigneti sotto le draconiane politiche eradicazioniste del governo vittoriano, emanate con l'accordo delle altre colonie vinicole dell'Australia Meridionale e del Nuovo Galles del Sud. Finalmente, in collaborazione con il Dipartimento dei lavori pubblici del Victoria, Bragato riesce a progettare una scuola vitivinicola su modello di quella di Conegliano, in particolare, il locale di fermentazione e l'interno della cantina, e alcune altre cantine annesse al Rutherglen Viticultural College, aperto nel 1897 su 1.000 acri di terreno a sud di Rutherglen. Ancora oggi la scuola fondata da Romeo Bragato è un moderno centro di insegnamento e ricerca.

Ma non furono sempre onori e riconoscimenti per Bragato in Australia, dove, ad un certo momento, diventa vittima sacrificale del problema della fillossera e dove, nella direzione della scuola viene sostituito da un giovane esperto francese, Raymond Dubois, formatosi a Montpellier.

Al momento dell'apertura della scuola di Rutherglen, Bragato aveva in precedenza già visitato la Nuova Zelanda, quindi, amareggiato dalla situazione venutasi a creare in Australia, nel 1901 si lascia convincere dal governo neozelandese a tornarvi, questa volta definitivamente.

Spostiamoci ora in Nuova Zelanda dove Romeo Bragato giunge per la prima volta nel 1895, quando, su pressione dell'industria vinicola in via di sviluppo, il premier Richard Seddom richiede il prestito dei servizi di Bragato al governo dello Stato di Victoria. Egli sbarca a Bluff, all'estremo sud dell'Isola del Sud, da lì viene scortato da funzionari del Dipartimento di agricoltura in un lungo viaggio di risalita fino ad Auckland, all'estremità settentrionale dell'Isola del Nord, vale a dire per quasi 2000 chilometri. Lo scopo era quello di fargli valutare le prospettive della viticoltura e della produzione di vino. Vi resta sei mesi, al termine dei quali presenta al Premier il: "Report on the prospects of Viticulture in New Zealand". È una relazione molto precisa, importante per promuovere lo sviluppo della giovane industria del vino. Visita le zone apparentemente più propi-



ALEA
Evolution



Abbiamo.
una **passione**
in comune



zie alla viticoltura, ispezionando i pochi vigneti già esistenti e cercando nuovi terreni per vigneti futuri. Bragato ne studia le caratteristiche minerali e climatiche, identificando per ognuno di essi il vitigno più idoneo e la lavorazione più adeguata, senza trascurare il pericolo dell'infestazione della fillossera, che aveva già decimato la vite in Europa. Egli raccomanda la formazione di associazioni distrettuali e l'importazione di viti resistenti alla fillossera per innesto. Ribadisce questi concetti anche qualche anno dopo, nel 1898, quando soggiognerà per un breve periodo, monitorando soprattutto i vigneti della zona di Auckland.

A quel tempo, la viticoltura era in quel lontano paese ancora ai primordi: colonia di quasi esclusiva immigrazione britannica, le bevande alcoliche preferite erano la birra e il gin, mentre per i vini, la preferenza andava ai vini fortificati come lo Sherry e il Porto. Inoltre, crescente eco incontravano i movimenti proibizionisti (Temperance Movement e Alliance for the Suppression of Liquor Traffic) che, in accordo con lo spirito puritano (e spesso razzista) che animava la maggior parte dei coloni, predicavano la proibizione di qualsiasi bevanda alcolica e la chiusura dei relativi spacci di vendita.

Le poche aziende vinicole che producevano onesti vini da tavola, erano gestite dai missionari cattolici (spesso francesi) o dagli immigrati dalmati, che, in circa 8.000, avevano abbandonato le coste adriatiche (spesso per evitare il servizio di leva nell'esercito austro-ungarico) per raggiungere l'Isola del Nord dapprima come boscaioli nelle foreste dei Kauri (che sono gigantesche conifere dal legno robusto e privo di nodi), poi, esauriti i Kauri, come scavatori per recuperare la preziosa resina (kauri gum) ed infine, esaurita anche questa, come viticoltori.

Nel 1897, Mr. W.J. Palmer, pomologo del governo, aveva piantato uve presso la stazione sperimentale di Waerenga (Te Kauwhata) tra cui: cabernet sauvignon, pinot nero, pinot meunier, chardonnay, syrah... Nel 1901, Bragato torna in Nuova Zelanda a riferire soprattutto sull'estensione del danno da fillossera e insiste con il governo ad importare viti e portainnesti resistenti alla fillossera dalla California e dalla Francia.



ALEANEWSCAFE.COM ALEA-EVOLUTION.COM

IT-IT.FACEBOOK.COM/
ALEA.EVOLUTION

LINKEDIN.COM/
COMPANY/
ALEA-EVOLUTION

TWITTER.COM/
ALEAEVOLUTION

Finalmente, nel 1902, il Governo persuade Bragato a stabilirsi definitivamente in Nuova Zelanda come Government Viticulturist ed egli può in questo modo continuare e sviluppare la sua opera, sia alla stazione di Waerenga che nelle aziende vinicole che si stavano sviluppando e diffondendo.

Il suo libro "Viticulture in New Zealand" venne universalmente adottato come un indispensabile manuale dai proprietari terrieri che intendevano accettare la sfida di coltivare la vite e produrre il vino.

Nel suo ruolo ufficiale, oltre ad importare stock resistenti alle malattie distribuendoli per l'innesto, inizia la vinificazione sperimentale nella stazione di Te Kauwhata ampliata, prende il controllo dei vigneti del governo a Hawke's Bay e Tauranga. Ogni giorno Romeo, che abita ad Auckland, prende il treno per recarsi al lavoro alla stazione sperimentale, distante un'ottantina di chilometri.

Così, nel frattempo, la cultura della vite aveva conosciuto una discreta espansione: l'area dedicata alla vigna era praticamente raddoppiata passando dal 1897 al 1909 da 146 ettari a quasi

300 ettari e la qualità dei vini cominciava a migliorare. Ne è una dimostrazione straordinaria il fatto che nel 1908, Bragato ebbe la soddisfazione di vedere 6 dei suoi vini prodotti a Waerenga vincere la medaglia d'oro all'Esposizione Vinicola Franco-Britannica a Londra.

Ma la mala sorte è in agguato e malgrado questi successi, nel

1909 la fortuna sembra abbandonare Bragato. Il primo ministro Seddom era morto nel 1906 ed il Temperance Movement, fortemente appoggiato dall'industria della birra, aumentò la pressione prima sugli amministratori locali e poi sul governo, per cui alla fine venne a cessare la politica in favore della viticoltura e, con essa, le sovvenzioni alla stazione sperimentale.

A questo proposito vengono riportati episodi di contrapposizione incredibili, non nuovi però nella storia umana. Bragato tiene incontri, lezioni, conferenze per incoraggiare, usando una foga polemica tipica del suo carattere, ma così facendo si scontra con il movimento proibizionista. Il reverendo F.W. Isitt, ricordato come "l'apostolo prezzolato del movimento proibizionista", riporta come accusa che Bragato nel marzo 1908, aveva dedicato "25 dei 30 minuti del suo discorso ad un attacco al Movimento". Egli ritiene che Bragato deve essere bloccato perché in quanto impiegato governativo, non deve dire cose come: "Il vino è una cosa buona per le persone", o che il governo dovrebbe ridurre le tasse sul vino così che esso possa essere venduto a "prezzi popolari".

Gli attacchi pretestuosi gli provengono da più parti. I tempi erano veramente cambiati: anche, come abbiamo visto, per mancanza di appoggi politici, Bragato si era rivelato l'uomo giusto al posto giusto, ma nel momento sbagliato (*the right man at the wrong time*). Il nuovo primo ministro William Massey (un razzista proveniente dall'Ulster) poteva così impunemente definire il vino dalmata "una bevanda che degrada, immiserisce e, alla fine, fa impazzire".

Rimasto senza un lavoro regolare, Romeo apre un negozio di vino ed alcolici ad Auckland, ma evidentemente l'impresa fallisce.

Deluso dal nuovo clima politico, nel 1912 Romeo Bragato lascia la Nuova Zelanda alla volta del Canada. Lo accompagna la moglie, l'attrice Laura Hayes Condon, più giovane di lui di venticinque anni, che egli aveva sposato nel 1907. L'anno dopo, nasce la loro unica figlia Miriam, detta Miri.

Della sua attività in Canada non sono riuscito ad avere traccia.



Romeo Bragato, a sinistra, con il primo ministro neozelandese Sir Joseph Ward, in visita alla Waerenga sperimentale fruit farm di Waikato, 1908 (foto Auckland City Library).



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

Un anno dopo il suo arrivo lì, tristemente, Romeo si dà la morte gettandosi dalla finestra del suo albergo a Vancouver. Aveva 55 anni.

Un'ultima informazione importante che ci fa da link con la seconda parte è questa: dopo la Grande Guerra, nel 1921, Laura e Miriam tornano ad Auckland. Qui "Miri" sposa Scott Colville da quale avrà nel 1935 due gemelle. Delle due solo una, Jan, sopravvive. Miriam Bragato Colville muore nel 1998. Jan Bragato Colville la incontreremo nuovamente, tra poco, nella seconda parte di questo racconto.

Nei decenni successivi, il nome di Bragato viene praticamente dimenticato e i suoi scritti e ricerche si ricoprono di polvere: i due conflitti mondiali (cui la Nuova Zelanda diede un contributo coraggioso e importante), un'epoca di conflitti e sperimentazioni sociali, l'aumento di importanza del puritanesimo che era alla base di nuove proposte politiche distruggono l'attenzione dal vino e dalle raffinatezze del Vecchio Mondo.

La produzione annuale di vino precipita dal milione di litri nel decennio 1890-1900 ai 300.000 litri nel periodo 1910-1915. In un ambiente divenuto fortemente ostile, gli ultimi viticoltori resistono con difficoltà al proibizionismo imperante, dando vita, tra l'altro, ad una Viticultural Association, in cui 4 dei 9 membri sono di origine dalmata, la stessa di Bragato.

La situazione comincia a cambiare solo all'inizio degli anni '50 con i reduci della Seconda Guerra Mondiale, che nella liberazione della penisola italiana hanno avuto l'esperienza del vino come componente della vita familiare e naturale complemento del pasto quotidiano.

Per la prima volta, un grande numero di neozelandesi si confronta con l'idea che un bicchiere di vino a tavola non sia un simbolo diabolico della condizione sociale e che il vino stesso non è semplicemente un mezzo per realizzare profitti ma una parte integrante della cultura del territorio e della tradizione.

Un altro fenomeno che favorisce la riscoperta del vino è la diaspora europea, che fuggiva i disastri della guerra, apportando nuovi costumi, nuove abitudini alimentari e nuove aperture

culturali. I rinnovati e più frequenti contatti dovuti alle comunicazioni aeree fanno il resto e si diffonde la richiesta del vino di qualità.

Si recuperano i lavori di Romeo Bragato e nel 1970 viene fondata la New Zealand Wine Review, che, tra i primi lavori, pubblica un lungo articolo di rivalutazione della sua opera e dei suoi scritti.

Il merito di questa rinascita è di tante motivate, competenti e instancabili persone come quelle che ho avuto la fortuna di incontrare ed apprezzare, primo fra tutti proprio Kevyn Moore, che è stato presidente della New Zealand Grapegrowers' Association. L'interesse suo per Bragato, già presente da tempo, si concretizza nel 1995, nel centesimo anniversario della prima visita di Romeo Bragato in Nuova Zelanda. Tralascio qui il racconto sugli incontri tra le varie associazioni di categoria in quell'anno e su come si arriva a intitolare a Romeo Bragato il simposio annuale di tutti i produttori di vino di quel paese: la Romeo Bragato Conference. Un evento al quale ho avuto l'onore di partecipare nel 2005. Era la undicesima edizione.

Concludo questa parte ricordando che proprio nel 1995 quando le varie associazioni avevano deciso di dedicare a Bragato il loro incontro annuale, appena annunciata la notizia, si erano trovati ad affrontare un'azione legale da parte della figlia Miri e della nipote di Romeo, Jan Bragato Colville. "Come osate usare il cognome senza autorizzazione?". Kevyn Moore dirà che non avevano idea che Bragato avesse una figlia e una nipote che vivevano in Nuova Zelanda. L'accordo viene raggiunto, e Jan sarà l'apprezzata madrina della manifestazione per vari anni fino alla sua morte, avvenuta nel gennaio 2007. Jan non aveva figli, quindi con la sua morte cessa la discendenza di Romeo Bragato.

A questo punto, invito il lettore a seguirmi nel racconto dell'esperienza personale che ho avuto la fortuna di fare nell'agosto 2005. Prima di approdare in Nuova Zelanda per quella mission umana e tecnica al tempo stesso, come preside della Scuola Enologica, ho curato la mia preparazione "spirituale" visitan-

do la Napa e la Sonoma Valley in California, in particolare l'azienda Sebastiani, e la Barossa Valley a nord-est di Adelaide in Australia.

Conservo ancora un denso carnet di appunti di viaggio. Riferirò qui gli eventi più significativi e lo farò tante volte al plurale perché in quella occasione ero accompagnato da mia moglie.

Arriviamo ad Auckland il 19 agosto. La sistemazione è in un buon albergo vicino alla Sky Tower, tutta viola nella notte, dove il giorno seguente viene a prenderci Terry Dunleavy, direttore della rivista specialistica NZ Winegrocer, incaricato da Kevyn Moore, impossibilitato ad essere presente. Terry ci fa salire sulla sua automobile che porta una targa che non può lasciare dubbi sulla funzione del suo proprietario: WINEE. Niente di più intonato con il mio compito in quel contesto.

Con lui, trascorriamo una giornata meravigliosa per le bellezze del paesaggio, per la dolcezza del clima, fresco al punto giusto, e per la bella accoglienza che ci viene riservata. Un veloce traghetto ci porta dal Waitemata Harbour alla stupenda isola Waiheke, con le sue spiagge di sabbia bianca, i suoi sentieri, i suoi vigneti e gli uliveti. Talvolta, l'ambiente richiama i dolci paesaggi toscani o delle colline venete, ma sempre con uno sfondo marino in lontananza.

Visitiamo la bella azienda del figlio di Terry dove pranziamo all'aperto.

Nei miei appunti trovo delle considerazioni veramente entusiaste per questo posto che, a mio parere, meriterebbe proprio un soggiorno per una bella vacanza.

Il giorno seguente, domenica, incontriamo Kevyn. Nasce subi-

Waiheke Island,
Nuova Zelanda.



Servizi e supporti operativi

- Assicurazioni agevolate
- Fondi mutualistici
- Servizi fitosanitari e agrometeo
- Convegni e corsi di formazione
- Forum Fitoiatrico
- Vite In Campo
- BODI™: l'app sostenibile
- Cannoni antigrandine
- Borse di studio

Da 50 anni
assicuriamo
il reddito dei nostri
soci* agricoltori
e i supporti concreti
per crescere.

* circa 8300 associati nel 2021
con oltre 50 milioni di indennizzi erogati

ethicagency.de

**CondifesaTVB**

Sede centrale: via A. da Corona 6 - Treviso
Sede operativa: via Zamenhof 803 - Vicenza
Tel. 0422 262192 - www.condifesatvb.it



to tra noi una buona empatia. Lo ringrazio per aver programmato tutto il mio soggiorno nei minimi dettagli.

La prima tappa è giustamente dedicata a visitare, nella sua casa, la nipote di Romeo Bragato, Jan Bragato Colville. È una persona molto cordiale e alla mano. Si sforza di parlare italiano che ha studiato e dimostra tutta la sua fierezza di essere la discendente di nonno Romeo. Ci racconta un po' la sua vita.

Jan aveva studiato scienze domestiche a Otago e si era qualificata come infermiera presso l'Ospedale di Auckland. La famiglia aveva un negozio di antiquariato a Parnell, Auckland e Jan spesso aiutava sua madre nel negozio. Jan aveva lavorato come infermiera su una nave mercantile verso l'Inghilterra, alla fine degli anni '50, e aveva trascorso lì alcuni anni. Ritornata in Nuova Zelanda per assistere i suoi genitori, aveva lavorato al dipartimento di optometria dell'Università. Negli ultimi anni si era dedicata completamente all'assistenza della madre.

Cogliamo un suo forte desiderio di conoscere altri discendenti della famiglia Bragato nel mondo. A conferma di questa sua aspirazione, riporto qui il suo messaggio lanciato sul web poco tempo prima di morire (lo trascivo quasi integralmente):

"Gian Bragato Colville - 120 St. Johns Road Medowbank - Auckland NZ

Faccio ricerche sui parenti del mio Nonno si è chiamato Romeo Alessandro Bragato, nato 1858min Lussinpiccolo ora si chiama Male Losinj, è un'isola nel mare Adriatico accanto all'isola Cres... I genitori di Romeo si sono chiamati Giuseppe e Paolina.... Mio nonno è lasciato Italia nel 1993 e lavorato come un viticulturista in Australia, Nuova Zelanda ed anche Canada. Tutto contatto con la sua famiglia era perduto dopo la prima guerra mondiale".

Il nostro incontro viene rallegrato da un profumato calice di vino, la cui bottiglia porta un'etichetta speciale: N.I.

Pranziamo assieme alla Mission Bay. Un bel giro in macchina con Kevyn ci permette di avere un'idea completa della bellissima baia, il Devonport, la marina.

In albergo, il giorno seguente, si entra sempre più nel contesto

di questa mission. Infatti, riceviamo la visita di Philip Gregan, CEO NZ (Chief Executive Officer della NZ) per i vini. Arriva anche il proconsole Magaraggia, sposato ad una donna neozelandese. Egli vive in Nuova Zelanda dal 1976. Gli argomenti non sono solo tecnici, si parla un po' di tutto e, a qualche domanda sulla politica italiana, preferisco non rispondere, sorridendo in modo diplomatico.

Subito dopo inizia il trasferimento in macchina con Kevyn verso la città di Napier, dove nella vicina Taradale ha sede l'EIT, l'istituto di riferimento degli scambi di studenti.

La prima sosta d'obbligo, ed è quella più coinvolgente, avviene alla Te Kauwhata Research Station, il centro di ricerca guidato da Romeo Bragato. Ritrovo nei miei appunti alcune notizie che avevo raccolto su questi territori e che trovo confermate nel corso della visita.

“Te Kauwhata è un paesino rurale con una popolazione di poco più di mille abitanti, situato in una pittoresca zona di terreni ondulati, accoccolata sulle rive del lago Waikare, a metà strada tra Auckland e Hamilton. Nelle zone si insediarono dei Maori nel dodicesimo secolo d.C. I primi coloni europei arrivarono verso il 1860 e coltivarono le zone attorno al Lago Waikare.

Una fattoria sperimentale governativa venne creata a Te Kauwhata nel 1886 per coltivare vari prodotti, dalle verdure agli alberi da frutto, ai frutti da bacca all'uva. Nel 1901, Romeo Bragato prese in mano questa stazione di ricerca. Nella stazione si coltivavano grandi quantità di uva e nei territori circostanti oltre alle viti venivano coltivati molti ortaggi. La costruzione, parzialmente progettata da Bragato stesso, fu edificata, nel 1902, dal governo neozelandese, come prima stazione di ricerca per la viticoltura...”

La costruzione principale ora ospita la cantina Rongopai Wines, un'azienda privata, ma conserva ancora un settore abbastanza intatto con l'attrezzatura di ricerca usata “dal pioniere Romeo Bragato, padre dell'industria vinicola neozelandese” come riporta una targa appesa al muro.

Veniamo accolti dal titolare della Rongopai e da un signore an-

ziano di nome Bob Moorfield. Questi, evidentemente emozionato, si avvicina subito a me con una busta che contiene una foto nella quale si vedono due signori intenti a degustare. Uno è Romeo Bragato e l'altro il papà di Bob. Apprendo, tra l'altro, che Bob ha la veneranda età di 92 anni.

La sosta intermedia, di una notte, prima di raggiungere la Hawke's Bay avviene in un luogo incredibile, Rotorua. La cittadina sorge nelle vicinanze di una caldera vulcanica. Nei dintorni sono presenti delle pozze di fango caldo e di geysir. La veduta è impressionante: è sorprendente che la gente possa vivere nelle vicinanze di simili fenomeni naturali. In alcune buche fumanti, qualche persona vi adagia del cibo al cartoccio da cuocere. Fumi ovunque e una diffusa puzza di zolfo. Ogni tanto, ai margini, cresce qualche raro arbusto, sembra sia il famoso tea tree per la preparazione di creme curative, che non ha nulla a che vedere con la pianta del tè bevanda. In serata, assistiamo ad uno spettacolo Maori al Grand Tiara hotel. Mi ritrovo assieme a Kevyn in una fotografia dove imito la danza Haka, con la lingua fuori e lo sguardo minaccioso.

Riprendendo il viaggio verso Napier, facciamo una sosta alle Huka Falls. L'altezza di queste cascate non è straordinaria, ma la potenza dell'acqua è qualcosa di impressionante.

È poi la volta di Taupo e del suo lago formato dall'eruzione di Oruani, si dice che sia stata la più grande eruzione conosciuta del mondo negli ultimi settantamila anni, (forse non lo è più dopo la recente eruzione di Tonga) che ha provocato, tra l'altro, il collasso di diverse centinaia di chilometri quadrati di terreno, formando così la caldera. Nel lago continua un'attività idrotermale: molte case nelle vicinanze vengono riscaldate con la geotermia.



Romeo Bragato, caricatura di William Blomfield (The New Zealand Observer, 16 luglio 1904).

Questa zona che porta tanti nomi di origine Maori, è stata terreno di aspri scontri tra nativi e l'esercito britannico, nel corso del XIX° secolo.

Arrivando a Napier, confermando la natura particolare di questa terra, Kevyn descrive nel dettaglio quello che è avvenuto a seguito del terremoto del 1931 ed è ancora ben visibile: circa 4000 ettari dell'attuale Napier erano sommersi nel mare prima che il terremoto li facesse emergere. Il terremoto ha sollevato un'area di 1500 km² fino ad un massimo di 2 metri e mezzo: la pianura che si vede ha sostituito la laguna. Il centro della città fu distrutto dal terremoto e, successivamente, ricostruito nello stile Art Déco, popolare a quel tempo e ben visibile in alcuni edifici del centro.

Nel lodge molto confortevole dove siamo sistemati mi preparo per l'evento importante del giorno seguente, mercoledì 24 agosto, dedicato all'incontro con il direttore e il docente che cura gli scambi con la Scuola di Conegliano per conto dell'EIT (Eastern Institute of Technology), se non ricordo male Mr. Dean e Mr. Malcolm. Consegno loro dei preziosi poster della Scuola Enologica che ho portato espressamente per l'occasione. Viene firmata anche la convenzione che regolarizza lo scambio tra studenti dei due istituti. Pranziamo mangiando qualcosa assieme nella caffetteria dell'Istituto.

Il coordinamento di queste attività è curato dal Rotary Club locale. Nel pomeriggio, io e mia moglie, guidati da Margaret, moglie del presidente del Rotary, andiamo a visitare una scuola elementare. Vengono comparate le due realtà didattiche. Sono scuole ben attrezzate e poste in ambienti molto luminosi e arredati con cura, in stile montessoriano. Facciamo anche una fugace visita alla cantina degli O'Connor.

La serata si svolge in una cantina di proprietà di uno dei membri del Rotary. Faccio una dettagliata presentazione della mia scuola e prendo atto delle iniziative di quella delegazione e, in particolare, del loro appoggio agli scambi. Anche per loro, ho portato un poster storico della Scuola come omaggio e gratitudine per il loro supporto.

La trasferta del giorno seguente ci porta da Napier a Gisborne, sede della Bragato Conference di quell'anno, che possiamo chiamare ormai la Vinitaly della Nuova Zelanda. Il trasferimento avviene in macchina, con Kevyn, per una distanza di circa duecento e cinquanta chilometri. Si attraversa una regione piuttosto movimentata dal punto di vista morfologico, con vari saliscendi e, in lontananza, sempre la vista del mare. Quello che mi colpisce di questo paesaggio molto verde, sono le vaste zone che sono sistematicamente dedicate al reimpianto di alberi, con precise geometrie, secondo una intelligente visione del futuro. Il tempo, abbastanza buono all'inizio, si guasta progressivamente. All'arrivo incontriamo Corinne, moglie di Kevyn, che è la coordinatrice dell'organizzazione, e poco dopo, ad una degustazione, vedo Bruno Cecchetto, lo studente di Conegliano che sta facendo esperienza in quel mese.

Nella giornata successiva, seguo i lavori della Conference e le numerose relazioni tecniche. Non sono del tutto stupito, avendo cominciato a conoscere la storia di Romeo Bragato, che l'invitato speciale di quell'anno sia un esperto proveniente dal Canada, il quale illustra un'attività vitivinicola veramente di nicchia. Incontro varie persone e tecnici. Quando alcuni partecipanti scoprono che sono il preside della Scuola Enologica di Conegliano, mi vengono menzionati i proff. Calò e Borgo.

Nel pomeriggio ci prendiamo una breve pausa e facciamo una lunga passeggiata a Gisborne. Non è la stagione per gustare la bella spiaggia di Kaiti e forse per questo, nei miei appunti, la descrivo come: "Cittadina insapore, molto estesa, senza costruzioni in altezza, con una discreta presenza di popolazione Maori."

La cena avviene tra amici, in un locale coloniale nella zona del porto. Ho il piacere di incontrare nuovamente Jan Bragato con la quale converso a lungo durante tutta la serata.

Anche la mattinata seguente partecipo ai lavori della Conference che si svolge in un teatro, in centro. Per il pranzo veniamo portati in una fattoria, dove si sono svolte le gare di potatura. Una zuppa di zucca, un panino e via! Grandi pozze d'acqua e



Giacinto Feletto al Bragato Wine Awards 2005.

fango ovunque perché è piovuto molto nella notte. Alla premiazione “sul campo” della gara di potatura, noto che tutti i potatori sono Maori.

Siamo così giunti alla serata conclusiva della Bragato Conference, sabato 27 agosto. Siamo al Gran Gala. Ci sono ben 290 persone. Il presentatore della serata, un australiano, mette tutti a proprio agio. Ritrovo tra i miei appunti il discorso, ovviamente in inglese che ho tenuto in quella occasione. Eccone qualche estratto dove ritrovo con piacere lo spirito che mi aveva sostenuto quando l'idea era nata: “... So ora di avere degli amici anche se lontani nello spazio (molto lontani, purtroppo), molto vicini nell'affetto.

Sono molto onorato di rappresentare la Scuola Enologica di Conegliano, di esserne il preside, nel momento in cui voi vi riunite ed approfondite tematiche legate alla viticoltura e all'enologia nel nome di Romeo Bragato, ex allievo della nostra scuola, cento e venticinque anni or sono... È di vitale importanza dare queste opportunità ai nostri giovani affinché traggano profitto dagli studi e dalle esperienze di altre persone, ma soprattutto affinché, attraverso l'amicizia e la conoscenza reciproca, riescano a costruire un mondo più sereno e più attento ai veri valori della vita...”

Non è certo per vanagloria che lo dico, ma al termine del mio intervento ricevo un grande apprezzamento da parte di Kevyn Moore e un sentimento di gratitudine perché per lui la riuscita dell'evento rappresenta un successo personale e un forte incoraggiamento a proseguire nell'iniziativa degli scambi e nell'approfondimento della personalità e dell'opera di Romeo Bragato. Molte delle notizie sulla vita di Romeo Bragato che ho potuto rilevare consultando siti web della Nuova Zelanda, provengono

da interviste di Kevyn Moore o da citazioni dal suo manoscritto della biografia che Kevyn non è riuscito a pubblicare prima della sua morte avvenuta nel maggio scorso. Sembra che potrà essere pubblicata postuma quest'anno e sarà veramente utile averne una copia per conoscere ancora meglio questo precursore della viticoltura in un paese molto british, diventato uno dei più apprezzati e premiati produttori di vino al mondo. Il vino neozelandese è sempre ai primi posti nelle graduatorie delle Mostre internazionali, contribuendo, tra l'altro, in maniera significativa a creare un'immagine positiva dei prodotti neozelandesi in generale.

Il tutto grazie ad un personaggio definito da Kevyn Moore “un visionario dimenticato”, “una personalità piuttosto irrequieta che capisco meglio ora che ho potuto vedere la Scuola dove si era formato e quanto avesse ragione nel sostenere l'idea che i buoni vini si fanno in vigna” ecc.

La corretta cultura del vino definisce una civiltà. Romeo Bragato diceva:

“It's a fact beyond contention, except by the bigot, that in wine-drinking countries the people are amongst the most sober, contented and industrious on the face of the earth”.

“È un fatto incontestabile, tranne che per i bigotti, che nei paesi dove si beve vino la gente è tra le più sobrie, contente ed operose sulla faccia della terra”.

Fonti consultate

Mario Ulliana, *La Scuola Enologica di Conegliano*, Canova, 1992.

Rita Kramer Giovannini, *Romeo Bragato, un artista del vino...*, nella rivista *Lussino*, settembre 2008, pp. 14-16.

Paolo Negrin, *Romeo Bragato, un precursore lussignano*, nella rivista *Lussino*, aprile 2016, pp. 31-33.

Siti web come www.tekauwataavillage.co.nz

Articoli recenti di Michael Fowler: *Historic HB: Signor Bragato predicted Hawke's Bay's wine success* (3 dic. 2021) e Mary Shanahan: *Romeo Bragato brought to life* (21 dic. 2021).

Rendiamo facile l'analisi enologica

BioSystems

Food & Beverage analysis

human - centred biotech



La Nuova Zelanda in poche righe

In māori Aotearoa (terra della lunga nuvola bianca), è un arcipelago nell'oceano Pacifico meridionale, abitato da 5 milioni e 149 mila persone.

Il nome di Nova Zeelandia fu creato dai cartografi olandesi nel XVII secolo, con riferimento alla provincia olandese di Zeeland.

Fu anglicizzato dall'esploratore e cartografo James Cook in New Zealand.

Il popolo māori vi è insediato da oltre mille anni, mentre i primi europei a giungervi furono gli olandesi del navigatore e cartografo Abel Tasman nel 1642.

Il britannico Cook giunse nelle isole nel 1768, seguito dal francese Jean-François de Surville. All'inizio del XIX secolo sbarcarono diverse missioni cristiane, convertendo parte dei māori.

Londra inviò come suo primo governatore William Hobson: la Nuova Zelanda andò a far parte del Nuovo Galles del Sud. L'atto costitutivo della nazione è il trattato di Waitangi stipulato con i māori il 6 febbraio 1840.

Da allora iniziarono considerevoli arrivi di coloni.

Contrasti con i nativi sul controllo delle terre sfociarono nelle cosiddette guerre māori degli anni sessanta e settanta dell'Ottocento.

Nel 1854 si insediò ad Auckland il primo parlamento, ma la capitale fu trasferita dal premier Alfred Domett a Wellington, in virtù del suo porto ed alla sua posizione centrale. Il parlamento vi si insediò ufficialmente nel 1965.

La Nuova Zelanda fu il primo paese al mondo, era il 1893, a riconoscere il diritto di voto alle donne. È di quel tempo il varo della legislazione sociale più progredita dell'epoca.

Dal 1907 la Nuova Zelanda divenne dominion britannico, mentre dal 1947 è totalmente indipendente, pur facendo parte del Commonwealth.

La superficie complessiva è di 267.710 chilometri quadrati. La forma della Nuova Zelanda è lunga e stretta, estendendosi per oltre 1600 chilometri lungo un asse nord-nord est.

Le quattro maggiori città sono Auckland, Christchurch, Wellington e Hamilton.

La popolazione è per il 74% di origine europea (principalmente inglese, scozzese e irlandese), con apprezzabili minoranze tedesca, olandese e italiana. Il 14,9% è composto da māori, il 7,4% di etnia polinesiana e gli asiatici sono l'11%. Fatta la somma su supera il 100%: al censimento del 2013, infatti, molti neozelandesi si dichiararono appartenenti a più di una etnia.

Il tasso di alfabetizzazione è del 100%, gli studenti universitari superano i 162 mila, distribuiti negli atenei di Otago (sorta a Dunedin nel 1869), Canterbury (Christchurch, 1873), Victoria (Wellington, 1897), Auckland (1957), Massey (Palmerston North, 1963), Waihatō (Hamilton, 1964).

Il clima è temperato marittimo, con temperature raramente sotto lo zero e superiori ai 30° centigradi.

La valuta è il dollaro neozelandese, le lingue sono l'inglese, il māori e la lingua dei segni.

L'attuale premier è la laburista Jacinda Ardern (1980).

La Nuova Zelanda ha due inni nazionali: il God defend New Zealand e il commonwealthiano God Save the Queen.

Kevyn Moore, un protagonista

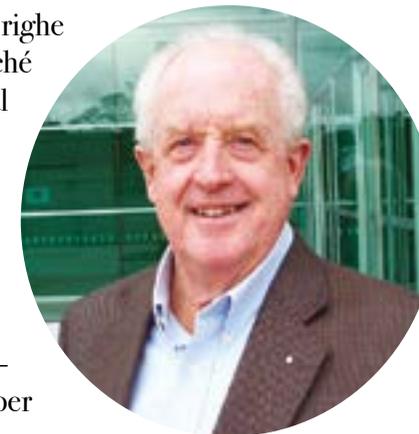
Andrea Miotto

Non è semplice definire in poche righe la figura di Kevyn Moore, perché grande è stata la sua influenza sul comparto vitivinicolo neozelandese e non solo. La sua determinazione e la sua stimolante passione per la viticoltura e l'enologia lo hanno accompagnato negli anni lungo un percorso di continua crescita. Kevyn ha saputo guidare questo settore diventando un traino per questo comparto nel suo Paese.

Va detto che il suo approdo alla viticoltura è arrivato relativamente tardi, in quanto le sue esperienze lavorative principali erano legate all'industria metallica e delle saldature, che lo hanno portato a vivere e lavorare per molti anni a Glasgow, in Scozia. Una volta rientrato in Nuova Zelanda, a Napier, ha acquistato una vigna nel 1989 e da lì si è dedicato alla viticoltura con interesse e passione.

La sua voglia di mettersi in gioco lo ha portato ad entrare nel board del NZGCC (New Zealand Grape Growers Council), associazione di cui nel 1994 diventerà poi presidente. Una volta alla guida dell'associazione dei viticoltori ha subito cercato di tracciare delle linee guida importanti per lo sviluppo del comparto.

Per prima cosa ha cercato di creare equilibrio, promuo-



Kevyn Moore figura chiave nella riscoperta dell'opera di Romeo Bragato in Nuova Zelanda, fondatore del Bragato Trust e del Bragato Exchange Scholarship.

vendo una giusta distribuzione delle remunerazioni tra viticoltori e vinificatori. Ha poi promosso il legame stretto tra vitigni e territori, facendo crescere il concetto di regioni viticole specifiche per tipologie di prodotto seguendo le vocazioni delle varie aree. Ha sostenuto strenuamente la ricerca in viticoltura ed enologia, incentivando le aziende e le istituzioni ad investire nel miglioramento continuo, nell'identificazione delle peculiarità territoriali e stilistiche.

Tutti questi obiettivi che ha portato avanti sono stati probabilmente guidati dallo studio di chi, prima di lui, aveva cercato di comprendere le potenzialità vitivinicole della Nuova Zelanda e di promuoverle. Infatti Kewyn Moore è sempre stato incuriosito dalla storia di Romeo Bragato, uno dei primi studenti diplomatisi all'allora Regia Scuola di Viteicoltura ed Enologia di Conegliano nel 1883. Terminati gli studi Bragato si trasferì dapprima in Australia e successivamente per conto del governo che lo aveva assunto venne mandato in Nuova Zelanda per sondare le potenzialità vitivinicole di quei luoghi. Essendo stati i suoi studi ed i suoi scritti alla base di tutta la rinascita dell'enologia neozelandese negli anni '70, questo fu per Kewyn una grande fonte di ispirazione e dedicò molto del suo tempo alla ricerca di maggiori informazioni sulla vita di Romeo Bragato e sul suo lavoro.

Nel 1995, vista la necessità di indire un convegno nazionale sui temi della viticoltura ed enologia, Kewyn in qualità di presidente del NZGGC decise di intitolare l'evento proprio a Romeo Bragato in onore del suo apporto al settore, istituendo così la Romeo Bragato Conference. Dal 1995 (esattamente 100 anni dopo la prima visita di Bragato in Nuova Zelanda) ad oggi ogni anno quindi si è svolto un convegno nazionale dell'industria vitivinicola, con prestigiosi ospiti di fama internazionale per affrontare e discutere i temi e le sfide che il comparto si trova ad affrontare, con un tema principale (il Bragato Address) come filo conduttore dell'intero evento. Oltre ai convegni, anche un concorso enologico nazionale venne intitolato a Romeo Bragato (Bragato Wine Awards), col fine di selezionare i migliori vini e le migliori aziende, divenendo presto il più importante ed ambito riconoscimento enologico nazionale.

La Romeo Bragato Conference è stata da sempre organizzata da

Kewyn con la preziosa collaborazione di sua moglie Corinne, che lo ha sempre seguito anche nelle ricerche per la stesura della biografia di Romeo Bragato. Per le loro ricerche, e per la promozione dei vini neozelandesi, Kewyn ed una delegazione di produttori vennero a presentare i loro vini durante il 125° anniversario di fondazione del Cerletti, nella primavera del 2001. In quell'occasione oltre a parlare del mondo vitivinicolo della loro terra, fecero scoprire l'importanza che Romeo Bragato aveva per loro come pioniere della viticoltura in Nuova Zelanda, ruolo che nessuno qui sapeva essere stato di un ex allievo italiano della Scuola Enologica.

Al termine della sua visita Kewyn, incontrando l'allora Preside prof. Feletto ed il prof. Giovanni Mariani, propose di istituire uno scambio culturale tra gli studenti del Cerletti e quelli dell'Eastern Institute of Technology di Hawke's Bay. Nacque così il Romeo Bragato Student Exchange, che dal 2003 ha dato la possibilità ogni anno ad uno studente italiano di visitare per un mese la Nuova Zelanda e ad uno studente neozelandese di fare un viaggio di un mese nelle principali aree viticole italiane. Dare la possibilità a dei giovani studenti di intraprendere un viaggio in un Paese così lontano, con una immersione totale nella comprensione delle peculiarità vitivinicole ed anche della cultura della nazione ospitante non è stata una cosa banale. Ha contribuito a far crescere personalità e competenze degli studenti e a creare solidi rapporti di amicizia, delle connessioni durature tra persone, famiglie ed imprese.

Questo scambio ancora una volta è stato un segnale di quanto Kewyn credesse nella ricerca e nel confronto come strumenti per il miglioramento, e come vedesse nell'investimento sui giovani la miglior opportunità di crescita.

I tanti eventi dedicati a Bragato e le ricerche sulla sua vita per scriverne la biografia lo portarono ad instaurare un ottimo legame di amicizia con Jan Bragato Colville, nipote di Romeo e sua ultima discendente. Quest'ultima, alla sua morte nel 2007, lasciò in beneficenza una somma di circa 400.000\$, che vennero utilizzati per istituire un trust benefico di cui Kewyn divenne trustee fiduciario. Il fine di questo trust, denominato The Bragato Trust, venne individuato

proprio nella promozione e nella crescita del settore vitivinicolo neozelandese, attraverso borse di studio e ricerca per studenti degli istituti tecnici ed universitari. Ad oggi questo trust ha un valore di oltre 1.000.000 di dollari e continua a perseguire i suoi fini, anche sostenendo il Bragato Research Center di Marlborough.

Il Romeo Bragato Student Exchange, così come il Bragato Trust rappresentano in pieno la mentalità di Kevyn Moore, il suo legame con lo studio e la ricerca, la cultura dello scambio come mezzo per la crescita. Per coloro che hanno avuto la fortuna di conoscerlo, Kevyn è stato un ispiratore e una persona straordinaria. La sua continua voglia di aiutare i giovani, di credere nelle loro potenzialità ed investire nella loro crescita sono state delle caratteristiche encomiabili. Grazie al Romeo Bragato Student Exchange non solamente gli studenti selezionati per lo scambio sono andati in Nuova Zelanda, ma anche molti altri giovani enologi hanno preso spunto da questa opportunità per viaggiare e fare esperienze lavorative all'estero, ampliando le proprie visioni ed aprendosi ad una mentalità inclusiva e di condivisione.

La sua grande passione per Romeo Bragato, per la sua storia e per il significato che questa ha avuto per il suo Paese lo hanno portato ad iniziare un lungo percorso di ricerca, che si è sviluppata in eventi, contenuti, innovazione.

Kevyn Moore ci ha lasciati nel maggio del 2021, ma il suo ricordo, la sua visione ed i legami che ha saputo tracciare rimarranno saldamente impressi nella mente e nel cuore di chi lo ha conosciuto.

Cantina
di Kevyn,
agosto 2003.



EIT Scholarship, my first trip outside of New Zealand

Desirée Janson

As I sit to write this, on my 44th birthday, I think back and remember, where I was when I celebrated my 30th birthday. I was staying at the Antinori Tignanello Villa in Tuscany, which is centuries older than the oldest buildings in New Zealand. I also enjoyed my first, and only, Florentine Steak! It is a time I will never forget, and an experience I will always hold close to my heart.

In 2007 I was the lucky recipient of the EIT Bragato Exchange Scholarship. At the time, I knew the scholarship gave me the opportunity to gain new experiences, see winemaking from an 'old world' perspective and to meet students at the Wine School of Conegliano. What I didn't know, was the impact it would have on my life and my career in the wine industry.

I left New Zealand on 25th January 2008, on my first trip outside of New Zealand, at 29 years of age. I left behind my husband and two young children, on a month-long trip around Italy. I had plane tickets, an itinerary, and the narrative of my friend Renee's experience. Beyond that, I didn't know what the next four weeks held for me.

I was greeted at Venice airport by my friend Enrico and his father. Enrico was the student to receive the scholarship in Italy, the same year as I. His, and his

father's, welcoming smiles were a sight for sore eyes, at the end of a very long journey, through several international airports. I was warmly welcomed into Enrico's family, and after the most beautiful Italian lunch, Enrico took me to visit my first Italian Winery, Paladin. I remember this first visit well, all these years later. The smell of the cellar door, the way it looked, the host, and the Chianti! My first day was completed perfectly by visiting Enrico's brother's restaurant, for my first real Italian Pizza!

On the 27th of January, my Journal entry from the trip starts with "Wow! What an amazing day! Incredible, fantastico! How unbelievably lucky I have been to be staying with Enrico's family and to go to Carnivale in St Marco's square". This was how I felt the entire time I was in Italy, "How unbelievably lucky I have been". I travelled from DOC Colli Orientali del Friuli in the north, to the city of Roma in the south, visiting many, many wine regions in between. I stayed with past recipients of the scholarship & their families, relatives of scholarship winners, and others who were wine industry representatives of the regions they lived and worked in. Wherever I went, I was welcomed as a long-lost friend, a sister, a cousin, experiencing life as a part of an Italian family.

While travelling to the various regions, I learnt about wine styles and the grapes that grew there. I saw wineries, laboratories and even worked as a part of a vineyard trial at Fontana Fredda, at -4° Celcius! This is not a temperature I had experienced during the day outside of going skiing on Mount Ruapehu! I travelled to Roma and stayed with Enrico's cousin, who took me on a tour of the city at night. It was breathtaking.

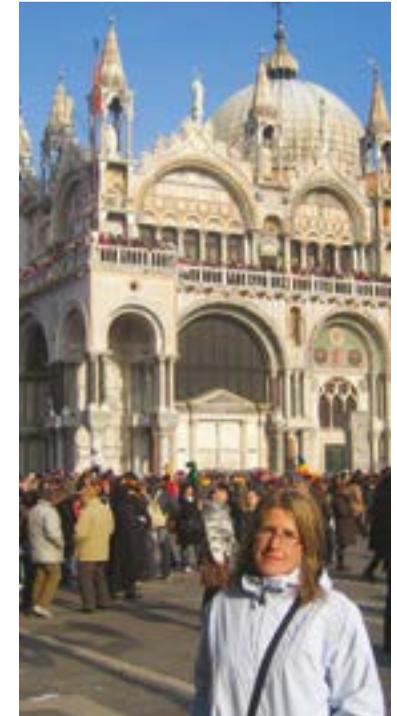
Returning to New Zealand, my experience enriched my life. I had so many new experiences to reflect on and bring to my studies & career. I had also made friends and become a part of the "Bragato Family", which I had no idea, would grow, and develop in the way that it has. My Italian journey intensified my passion for winemaking and my continued connection with the Bragato Exchange Scholarship, helped grow my enthusiasm for developing others in the industry.

Thinking of my 'Bragato Family', fills me with a lot of joy, and a little sadness. I have lifelong friends like Enrico & Andrea (Bragato student #1), who we have gone on to see marry and have families. Giovanni, or 'Prof' as his students called him, who helped developed the scholarship and organized my

time in Italy. Enrico and Andrea have returned to New Zealand, and we have been able to gather to celebrate their coming back. Giovanni came to New Zealand for the first time in 2012. I not only remember this evening because it was wonderful to see him again, but because during dinner I went into labor with my fourth child, adding another member to our growing Bragato Family!

We have experienced loss together, with the passing of our NZ Bragato Father, Kevyn Moore, last year. Without Kevyn, this experience would not have been possible. His passion for the wine industry in New Zealand and his awareness of our countries' connection through Romeo Bragato, created this scholarship, which has positively changed the lives of all connected with it. His heart lives on in the Romeo Bragato Exchange Scholarship, and in the 'Bragato family' he created with his wife Corinne.

With the borders opening again in New Zealand, I am excited to see this exchange continue, and to meet the next scholarship recipients. To welcome the newest members of our family and see it continuing to grow, in honor of our 'Dad', Kevyn Moore.



Desirée Janson, all'epoca del suo soggiorno di studio in Italia.

GRUPPO

SPAZIO

... ai vantaggi
della cooperazione

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

6
Magazzino
via Venuzze, 3
Castions di Zoppola
Tel. 0434 1750215

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

EIT Scholarship, il mio primo viaggio fuori dalla Nuova Zelanda

Desirée Janson

Mentre mi siedo per scrivere questo breve resoconto, nel giorno del mio 44° compleanno, ripenso e ricordo dove mi trovavo quando ho festeggiato il mio 30° compleanno. Soggiornavo presso la Villa Antinori Tignanello in Toscana, che è più antica di secoli degli edifici più antichi della Nuova Zelanda. Mi era piaciuta anche la mia prima, e unica, bistecca alla fiorentina! È un momento che non dimenticherò mai e un'esperienza che porterò sempre nel mio cuore.

Nel 2007 sono stata la fortunata destinataria della borsa di studio dell'EIT per lo Scambio di studenti nel nome di Bragato. All'epoca sapevo che la borsa di studio mi dava l'opportunità di acquisire nuove esperienze, vedere la vinificazione da una prospettiva del "Vecchio mondo" e incontrare gli studenti della Scuola Enologica di Conegliano. Quello che non sapevo era l'impatto che avrebbe avuto sulla mia vita e sulla mia carriera nel settore vinicolo. Sono partita dalla Nuova Zelanda il 25 gennaio 2008, per il mio primo viaggio fuori dalla Nuova Zelanda, a 29 anni. Ho lasciato mio marito e due bambini piccoli, in un viaggio di un mese in giro per l'Italia. Avevo biglietti aerei, un itinerario e il racconto dell'esperienza della mia amica Renée. Oltre a ciò, non sapevo cosa mi avrebbero riservato le successive quattro settimane

Sono stata accolta all'aeroporto di Venezia dal mio amico Enrico e da suo padre. Enrico era lo studente che aveva ricevuto la borsa di studio in Italia, il mio stesso anno. I loro sorrisi accoglienti erano una visione serena per i miei occhi tristi, al termine di un lunghissimo viaggio, attraverso diversi aeroporti internazionali. Sono stata accolta calorosamente nella famiglia di Enrico e, dopo il più bel pranzo italiano, Enrico mi ha portato a visitare la mia prima azienda vinicola italiana, Paladin. Ricordo bene questa prima visita, a distanza di tutti questi anni. L'odore della porta della cantina, l'aspetto, l'ospite e il Chianti! Il mio primo giorno è stato completato alla perfezione con la visita al ristorante del fratello di Enrico, per la mia prima vera pizza italiana!

Il 27 gennaio, il mio diario del viaggio inizia con "Wow! Che giornata fantastica! Incredibile, fantastico! Come sono stata incredibilmente fortunata a stare con la famiglia di Enrico e ad andare al Carnevale in piazza San Marco a Venezia." È così che mi sono sentita durante tutto il tempo che sono stata in Italia, "Quanto sono stata incredibilmente fortunata!". Ho viaggiato dalla DOC Colli Orientali del Friuli nel nord, alla città di Roma nel sud, visitando molte, molte regioni vinicole nel mezzo. Ho soggiornato con i precedenti beneficiari della borsa di studio e le loro famiglie, i parenti dei vincitori della borsa di studio e altri rappresentanti dell'industria vinicola delle regioni in cui vivevano e lavoravano. Ovunque andassi, venivo accolta come un'amica di vecchia data, una sorella, una cugina, vivendo la vita come un vero membro di una famiglia italiana.

Viaggiando nelle varie regioni, ho imparato a conoscere i diversi tipi di vino e le uve che vi crescevano. Ho visto cantine, laboratori e ho anche lavorato come partecipante ad una prova in vigna a Fontanafredda, a -4°C! Questa non è una temperatura che avevo sperimentato nemmeno durante una giornata a sciare sul Monte Ruapehu! Ho viaggiato a Roma e ho soggiornato con il cugino di Enrico, che mi ha portato in giro per la città di notte. Un'esperienza mozzafiato!

Tornando in Nuova Zelanda, la mia esperienza ha arricchito la mia vita. Ho avuto così tante nuove esperienze su cui riflettere e portare ai miei studi e alla mia carriera. Mi ero fatta molti amici ed ero diventata parte della "Famiglia Bragato", che non avevo idea, sarebbe cresciuta e si sarebbe sviluppata. Il mio viaggio in Italia ha intensificato la mia passione per l'enologia e il mio continuo legame con gli scambi tra studenti, ha contribuito a far crescere il

mio entusiasmo per lo sviluppo di altri aspetti nel settore.

Pensare alla mia "Famiglia Bragato", mi riempie di tanta gioia e un po' di tristezza. Ho amici da sempre come Enrico e Andrea (studente Bragato n. 1), che abbiamo visto sposarsi e avere famiglia. Giovanni, o 'Prof' come lo chiamavano i suoi studenti, che ha contribuito a creare la borsa di studio e ad organizzare il mio soggiorno in Italia. Enrico e Andrea sono tornati in Nuova Zelanda e abbiamo potuto riunirci per festeggiare il loro ritorno. Giovanni è venuto in Nuova Zelanda per la prima volta nel 2012. Ricordo quella sera non solo perché è stato bellissimo rivederlo, ma perché durante la cena sono iniziate le doglie del parto del mio quarto figlio, aggiungendo così un altro membro alla nostra crescente Famiglia Bragato!

Abbiamo fatto insieme l'esperienza di una grande perdita: la morte del nostro padre neozelandese Bragato, Kevyn Moore, l'anno scorso. Senza Kevyn, questa esperienza non sarebbe stata possibile. La sua passione per l'industria del vino in Nuova Zelanda e la sua consapevolezza del legame dei nostri paesi attraverso Romeo Bragato, hanno creato questa borsa di studio, che ha cambiato positivamente la vita di tutti coloro che vi sono stati coinvolti. Il suo cuore continua a vivere nella borsa di studio Romeo Bragato Exchange e nella "Famiglia Bragato" che ha creato con la moglie Corinne.

Con la riapertura dei confini in Nuova Zelanda, sono molto contenta di veder continuare questo scambio e di incontrare i prossimi beneficiari della borsa di studio. Per accogliere i nuovi membri della nostra famiglia e vederla continuare a crescere, in onore del nostro "papà", Kevyn Moore.

Da sinistra, Kevin e Corinne Moore, Roberto Battiston, Desirée Janson, Renée Dale (Nuova Zelanda, 2007).



Travel opens the mind

La mia esperienza in Nuova Zelanda grazie al programma Romeo Bragato Student Exchange

Nicola Manzan

Poteva essere una giornata di agosto come tante altre se non per il fatto che mi trovavo, appena diciottenne, a vagare per l'aeroporto di Auckland in cerca del terminal per il mio volo interno per Gisborne, senza in mano nessuna carta di imbarco, nemmeno una conferma di prenotazione. Ero stato accompagnato all'aeroporto dal responsabile di vigneto di Villa Maria, la seconda azienda vitivinicola della Nuova Zelanda, con più sedi sparse per tutto il paese. Quella di Auckland, che avevo visitato quella mattina, si trova all'interno di un cratere di un vulcano estinto!

Era la fine della mia prima tappa in Nuova Zelanda, durata solo qualche giorno, ma già avevo avuto modo di vedere la città che all'epoca contava 1,4 milioni di abitanti, cenare alla Sky Tower a quasi 300 metri di altezza, conoscere Michael Jones autentica leggenda degli All Blacks all'Eden Park Stadium e soggiornare in una casa fantastica (forse un po' riduttivo chiamarla casa in realtà) in riva al mare del golfo di Auckland.

Oltre al fatto di non avere con me il biglietto aereo ricordo ancora quella sensazione di chi spaesato si trova a 18.500 km da casa, in un ambiente sconosciuto, a parlare una lingua che non è la propria. Ma in realtà la Nuova Zelanda e i neozelandesi sanno metterti velocemente a tuo agio con una



Bannockburn, Central Otago (NZ), Azienda vitivinicola Felton Road.

naturalezza che ammetto non ho più trovato in nessun altro Paese visitato finora. È bastato infatti che mostrassi all'inserviente del box informazioni dell'aeroporto il mio passaporto, dicendo nel mio inglese primordiale dove ero diretto, perché mi stampasse con tutta semplicità la mia carta di imbarco. Questa è stata solo una piccola vicissitudine della prima tappa di quel viaggio che mi ha portato per tutto il mese di agosto 2011 ad inoltrarmi per la Nuova Zelanda grazie al programma di scambio Romeo Bragato Student Exchange che dal 2003 dà la possibilità ad uno studente della Scuola Enologica di Conegliano (ora ex studente selezionato durante il corso universitario di viticoltura ed enologia) di intraprendere un viaggio studio alla scoperta della viticoltura e dell'enologia di questo Paese agli antipodi dell'Italia.

Ho infatti avuto modo di visitare tutte le maggiori zone vitivinicole neozelandesi ospitato ogni volta da una famiglia diversa e da ex studenti che negli anni avevano anche loro partecipato allo scambio. In un mese sono stato infatti ospite di otto famiglie diverse molte delle quali con origini non neozelandesi. La Nuova Zelanda è infatti stata costruita ed arricchita dalle diverse culture di immigrati provenienti da ogni parte del globo. Così, seppur per un breve periodo, mi sono sentito ogni volta parte di una nuova famiglia sentendomi spesso ripetere che la loro casa sarebbe stata la mia casa per quel breve periodo e di non dimenticarmelo se per caso in Nuova Zelanda ci sarei voluto tornare.

Da Auckland mi sono poi spostato (con un piccolo aereo 16 posti che i Kiwis chiamavano affettuosamente pencil plane) a Gisborne dove oltre alla visita di



Cromwell, Central Otago (NZ), Azienda vitivinicola Amisfield; sullo sfondo la catena montuosa Pisa Mountain Range.

cantine e vigneti ho partecipato ad una battuta di caccia al cervo (giusto per non parlare sempre di vino!). Ettari ed ettari di prati verde smeraldo, ancorati a dolci colline brulicanti di branchi di cervi: un paradiso per i cacciatori locali.

Una cosa accomuna più o meno tutte le regioni vitivinicole della Nuova Zelanda: i paesaggi spettacolari che mozzano il fiato. La differenza sostanziale con l'Italia in termini di conservazione del paesaggio è che a parità di estensione territoriale la popolazione neozelandese è meno di un decimo rispetto a quella italiana, quindi si ha sempre l'impressione che l'uomo sia entrato in punta di piedi in quei paesaggi incontaminati senza stravolgerne la naturale bellezza. Così, anche i vigneti, hanno sempre di contorno questi paesaggi che si perdono all'orizzonte senza essere interrotti dal cemento di fabbricati e centri abitati.

La regione di Central Otago è sicuramente quella che per la magnificenza dei paesaggi è rimasta impressa in modo indelebile negli occhi di quel ragazzo che li vedeva per la prima volta.

Un altopiano quasi desertico fatto di dolci saliscendi circondato dalle Alpi neozelandesi, ad agosto dolcemente innevate. Un clima dall'escursione termica estiva importante dove crescono le migliori uve di Pinot nero del Paese (e se mi azzardassi a dire del mondo, con buona pace dei bordolesi, non credo che sbaglierei di molto).

Dal Central Otago mi sono spostato poi nella regione viticola di Marlborough, la più conosciuta a livello internazionale dato che è qui che si produce la maggior parte del Sauvignon blanc neozelandese. La versione di questo vino che di più di tutte rappresenta secondo me il territorio e il vitigno è quella vinificata interamente in acciaio dove spiccano le note vegetali tipiche di peperone verde e foglia di pomodoro accompagnate sempre in ogni caso al palato da buona struttura, acidità e sapidità. A Marlborough, a differenza che nelle altre regioni, la viticoltura è di tipo intensivo con una fortissima meccanizzazione sia della vendemmia, che per il Sauvignon è praticamente interamente meccanica, che per la potatura che veniva svolta già allora meccanicamente nonostante il sistema di allevamento più diffuso sia a potatura lunga (da loro chiamano VSP, è una specie di palmetta con quattro capi a frutto potati come il Guyot doppio ma disposti su due livelli di fili).

L'ultima regione viticola che ho avuto modo di visitare è stata quella di Hawke's Bay, tra le città di Napier ed Hastings, nota soprattutto per il Syrah e per i vini rossi classici bordolesi. I più famosi provengono dalla sottozona di Gimblett Gravels che come Bordeaux in Francia è caratterizzata da suoli caldi e ciottolosi con argille in profondità.

Il mio viaggio si è poi concluso tornando nuovamente ad Auckland per assistere alla Bragato Conference (la conferenza annuale di settore della Nuova Zelanda intitolata a Romeo Bragato), durante la quale è previsto che il timido studente italiano debba recitare un discorso di presentazione e ringraziamento di fronte alla platea di professionisti che provengono da tutto il Paese per seguire la conferenza. Così mi ritrovai per la prima volta in vita mia a dover parlare in pubblico di fronte ad una platea di dozzine di persone e per fortuna che il mio inglese, dopo quasi un mese di Nuova Zelanda, qualcosa era migliorato!

Guardando indietro a questa esperienza direi che è molto riduttivo parlare di semplice viaggio studio o scambio culturale: è stata a tutti gli effetti un'esperienza di vita di portata apocalittica per un ragazzo così giovane, un viaggio che oltre alle possibilità formative ha avuto molteplici arricchimenti culturali ed umani e che, oltre al viaggio in senso stretto, è stato anche ricerca interiore di sé alla scoperta dei propri limiti ma soprattutto delle proprie potenzialità contribuendo sicuramente alla formazione del carattere e della personalità di questo giovane ragazzo che stava diventando adulto.



Neutralità aumentata

Xpür® il tappo tecnico in microgranina di sughero naturale con neutralità aumentata grazie all'innovativa tecnologia supercritica che garantisce performance meccanica e sensoriale perfette senza l'utilizzo di componenti artificiali.

Sicuro. È Amorim.

AMORIM CORK ITALIA

www.amorimcorkitalia.com

Terzo Concorso nazionale dei vini da Incroci Manzoni

Il terzo Concorso nazionale dei vini da Incroci Manzoni è caduto in un anno, il 2021, caratterizzato da due ricorrenze per l'Unione ex Allievi molto importanti: i 145 anni di fondazione della Scuola Enologica e i 75 anni dalla nascita della nostra Unione.

Essa fu ispirata, quasi voluta, proprio dal prof. Luigi Manzoni e nacque lo stesso anno, ma qualche giorno prima (il 20 ottobre) della nascita, in seno all'ONU, dell'UNESCO il 4 novembre 1946, l'organismo che tutela le colline di Conegliano e di Valdobbiadene, e che soprattutto condivide i valori che la nostra Unione fa propri: la promozione della cultura, la difesa della natura, in definitiva quanto di bello, e quindi di buono, dovrebbe circondare l'essere umano.

Manzoni volle questa Unione affinché gli ex allievi conservassero lo spirito comunitario per aver studiato in questa nostra speciale Scuola, ma anche perché – in quei difficili momenti del secondo dopoguerra – la sostenessero nella ricostruzione.

Proprio con quello spirito, quello di allora, abbiamo dato per il terzo anno il nostro supporto tecnico alla realizzazione della selezione dei vini pensati e creati dal grande maestro, e quindi redigendo la scala di merito sui cui si sono poi basate le premiazioni.

Il panel di assaggio, guidato dal presidente dell'Unione,

era formato da 21 commissari, tutti selezionati in quanto esperti dei tipi di vini da esaminare. Guarda caso, tutti ex allievi.

Si trattava di tecnici che hanno lavorato su uve e vini Incroci Manzoni, altri in quanto ricercatori nel mondo scolastico e delle università di Padova e di Udine, altri ancora poiché appartenenti al panel dell'ateneo patavino, la cui panel leader è l'ex allieva dottoressa Deborah Franceschi.

I commissari degustatori provenivano dal Friuli Venezia Giulia, dal Trentino Alto Adige e dal Veneto: enologi dell'AEEL, degustatori di AIS, FISAR e ONAV.

Invisibili nel loro ruolo che è stato determinante, grazie alla loro riconosciuta professionalità e nella apprezzata delicatezza con cui sono riusciti a muovere l'ago della bilancia dei giudizi.

Essi, assistiti dal servizio dei sommelier della FISAR, hanno degustato 65 vini, appartenenti a 8 denominazioni di origine controllata e a 7 IGT di 50 aziende del Friuli Venezia Giulia, del Lazio, della Lombardia, del Piemonte e del Veneto.

I vini erano così ripartiti: 26%



Degustatori al lavoro al 3° Concorso nazionale dei vini da Incroci Manzoni.

Manzoni Bianco DOC, 49% Manzoni Bianco e Rosa IGT, 18% tra spumanti bianchi e rosati, la rimanenza rossi e passiti.

Molto più rappresentati rispetto ai precedenti concorsi i vini biologici: 15%, tanti da supporre che la prossima edizione avrà una categoria loro dedicata.

Hanno superato la selezione due terzi dei campioni; in particolare il 70% dei Manzoni Bianco DOC, il 66% dei Manzoni Bianco IGT e il 42% degli spumanti.

Per gli assaggiatori la selezione è stata impegnativa, poiché hanno trovato molti vini di alta qualità, anche tra quelli non premiati: in una gara, purtroppo, anche qualche centesimo fa la differenza.

Una osservazione che è anche ammirazione verso il coraggio di alcuni produttori, i quali hanno presentato vini assai particolari, caratterizzati da personalizzazioni molto forti, produttori sicuramente consci di avere poche possibilità in un concorso enologico, patrocinato dal Ministero, e quindi regolato da un decreto che prevede precise categorie di vini, caratteristiche dei degustatori e l'uso di una determinata scheda di valutazione.

Animato dal giusto spirito, alla fine possiamo dire che tutti abbiamo sostenuto un movimento che si prefigge di assicurare quel giusto riconoscimento alla diffusione di queste perle, gli Incroci Manzoni, che se andassero trascurate o peggio ancora obliate cagionerebbero un tangibile danno alla biodiversità come pure all'economia vitivinicola.

(E.M.)

Il medagliere del Concorso Manzoni

Per la categoria Manzoni Bianco DOC si è aggiudicata la medaglia d'oro l'Azienda Agricola Casa Baccichetto s.s., di Ponte di Piave (Treviso), con il vino Piave DOC Manzoni Bianco Animafranca (2019); un secondo podio a pari merito per le Società Agricola Ca' Basso di Basso Fabio e Graziano s.s.; di Longare (Vicenza), con il vino Colli Berici DOC Manzoni Bianco (2020) e l'Azienda Setteanime s.r.l. Società agricola, di Negrizia (Treviso), con il vino Piave DOC Incrocio Manzoni 6.o.13 (2018); terza classificata l'Azienda Agricola Ca' di Rajo di Cecchetto Bortolo & C. s.s. di S. Polo di Piave (Treviso), con il vino Piave DOC Manzoni Bianco Nina (2020).

Per la categoria Vini Bianchi IGT, si è aggiudicata la medaglia d'oro la Tenuta Barbon s.s., di Villorba (Treviso), con il vino Marca Trevigiana IGT Manzoni Bianco Renzo (2018); medaglia d'argento per l'Azienda Agricola Castelletto di Granzotto Marco, di Monastier (Treviso), con il vino Veneto IGT Manzoni Bianco Castelletto Manzoni Bianco (2019); medaglia di bronzo all'Azienda Agricola Gregoletto Luigi, di Miane (Treviso), con il vino Colli Trevigiani IGT Manzoni Bianco Est/1600 (2020).

La categoria Vini Rossi IGT ha visto unico vincitore l'Azienda Agricola Conte Collalto s.a.r.l., di Susegana (Treviso), con il vino Colli Trevigiani IGP Incrocio Manzoni Rosso 2.15 (2019).

Nella categoria Vini Spumanti VSQ metodo Charmat sono state premiate solo due aziende: medaglia d'oro alla Lorenzon s.r.l. Di Ponte di Piave (Treviso) con il vino Spumante di Qualità Manzoni Bianco Brut Magnolia Unica (2020); medaglia d'argento alla Cantina Bernardi s.n.c., di Refrontolo (Treviso), con il vino Spumante di Qualità Manzoni Bianco Brut Manzoni Brut (2020).

Nella categoria Vini Spumanti VSQ metodo classico si è aggiudicata la medaglia d'oro l'Azienda Agricola Nardin Walter s.s., di Ormelle (Treviso),

con il vino Spumante di Qualità Manzoni Bianco Metodo Classico Brut Putél (2016); la medaglia d'argento è andata all'Azienda Perlage s.r.l., di Farra di Soligo (Treviso), con il vino Spumante di qualità Manzoni Bianco Metodo Classico Brut Millesimato Biologico Aleph.

Nella categoria Vini Spumanti del tipo aromatico VSQA metodo Charmat, podio completo con al primo posto l'Azienda Agricola Casa Roma s.s., di S. Polo di Piave (Treviso), con il vino Spumante di Qualità di tipo aromatico Manzoni Moscato Rosato Dolce Biologico Manzoni Moscato Peruzzet (2021); al secondo posto le Cantine Maschio di Cantine Riunite e CIV s.c.a., di Vazzola (Treviso), con il vino Spumante di Qualità del tipo aromatico Manzoni Moscato Dolce Sathia Maschio dei Cavalieri (2021); terzo posto alla tenuta San Giorgio s.r.l. Soc. Agr., di Maserada sul Piave (Treviso), con il vino Spumante di Qualità del tipo aromatico Manzoni Moscato Bianco Bizzarro. Per la categoria Vini dolci, passiti e liquorosi DOC e IGT, si è aggiudicato il primo posto l'Azienda Vitivinicola Bellia Ornella, di Pramaggiore (Venezia), con il vino Veneto IGT Manzoni Bianco Pensiero d'amore vino passito (2019); secondo posto all'Azienda Cescon Italo Storie e Vini s.r.l., di Ormelle (Treviso), con il vino Veneto IGT Manzoni Bianco Biologico In Sé vendemmia tardiva (2015).

Premiazione dei vincitori del Consorso, aula magna della Scuola Enologica.



Viticultura sostenibile e orientamento sulla scelta dei vitigni¹

Michele Borgo

Riassunto

Da parecchi decenni la vitivinicoltura nazionale si è evoluta e migliorata perseguendo i principi della produzione integrata e della sostenibilità, le cui attenzioni hanno principalmente riguardato la realizzazione di scelte razionali su come rendere più efficaci e sicuri gli interventi di difesa della vite nell'ottica di favorire la riduzione degli apporti chimici per il contenimento delle più dannose avversità parassitarie. Poca importanza sembra sia stata data alla profilassi, compreso l'aspetto riguardante la suscettibilità varietale nei confronti di quest'ultime, scegliendo i vitigni solo in base ai disciplinari di produzione e alle tendenze commerciali dei prodotti vitivinicoli. Potendo mettere assieme risultati di studi e di indagini pluriennali, vengono esposti giudizi sulla suscettibilità di una serie di vitigni a peronospora, oidio, muffa grigia e mal dell'esca, avversità che maggiormente inquietano i viticoltori.

Un percorso di innovazioni a tappe

La storia della vitivinicoltura nazionale è stata costellata da miglioramenti e da risultati tecnici, che hanno contribuito a rendere sempre più concreti e attuali i complessi sistemi produttivi anche nell'ottica di quel processo sociale, economico, salutistico e ambientale, che oggi va sotto il nome di sostenibilità. Un termine, quest'ultimo, che richiede approfondimenti per

1. *Adattamento dell'articolo "Vitigni e suscettibilità alle avversità parassitarie", Vitenda 2022, Ed. VitEn, Calosso - Asti.*

capirne l'evoluzione, maturata gradualmente nel sistema vigneto Italia sulla scia di quanto avvenuto nel resto dell'Europa a partire dagli anni Cinquanta del secolo scorso, quando prendeva interesse la gestione del vigneto in chiave ecologica. Un percorso a tappe, scandite da crescenti progressi raggiunti e dei quali non sono ancora ben chiari e definiti gli sbocchi finali. Di sicuro ci si sta muovendo in un percorso già in parte appianato e avviato sulla giusta direzione, indirizzata verso la salvaguardia dell'ambiente, la tutela della salute umana, l'implementazione di aspetti socioeconomici, il miglioramento delle tecniche agronomiche, anche in rapporto alle attitudini e alle caratteristiche genetiche dei vitigni. Tutto ciò che cambia e si innova nell'ottica della sostenibilità deve essere analizzato con attenzione e, in primo luogo, va perseguito con fiducia da tecnici e da viticoltori fino a far scaturire opportuni e tangibili interventi politici.

Tra gli aspetti che hanno contribuito a potenziare la vitivinicoltura italiana va riconosciuto il ruolo dell'ampia variabilità dei vitigni coltivati, che risulta di gran lunga inferiore rispetto a quelli iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV, consultabile nel sito del Mipaf), affiancato dall'ingente e duraturo lavoro di selezione clonale, avviato nei primi anni Settanta da istituzioni scientifiche e anche da privati in forza del DPR 1164/1969², che fissa i criteri di produzione e commercializzazione della vite. Gli interventi di selezione hanno consentito di preservare e di valorizzare la biodiversità clonale delle principali varietà tradizionali e autoctone, dando la possibilità alle aziende di fare scelte imprenditoriali meglio rispondenti alle peculiarità ambientali e più adatte a tipologie di prodotti enoici, ampiamente governati dalle preferenze dei consumatori.

A differenza di altri Paesi a lunga tradizione vitivinicola, l'Italia può ora disporre di un'ampia gamma di materiale genetico di moltiplicazione, che comprende anche molti dei vitigni d'Oltralpe e che viene principalmente sfruttata per eterogenee esigenze di mercato, cresciuto a dismisura per alcune tipologie di prodotto, mandando in recessione, spesso improvvida, alcune tipologie di vini.

Fin'ora il rinnovo dei vigneti è avvenuto massicciamente con le varietà tradizionali, che non posseggono le desiderate capacità di difesa naturale nei con-

fronti delle più comuni e dannose avversità parassitarie. La piattaforma viticola nazionale è la più variegata tra i principali Paesi viticoli del mondo, ove invece la viticoltura si concentra su poche varietà internazionali. Poco meno del 40% del vigneto Italia si articola su 10 varietà (Sangiovese, Montepulciano, Glera, Pinot grigio, Merlot, Italia, Catarratto bianco, Trebbiano toscano, Chardonnay, Barbera), lasciando a margine la rimanente quota costituita da ben oltre duecento varietà da vino ogni anno moltiplicate, comprese tra le più di 600 iscritte al RNVV. Ciò è frutto di tradizione, storia e cultura legate ad una viticoltura di territorio e che trova conferma nelle circa 500 Denominazioni d'origine e Igp e nei numerosi Consorzi di tutela.

Giunti a tanto, da alcuni anni si sono affacciate nuove prospettive, basate sulle attuali possibilità di disporre di nuovi vitigni migliorati, ancora tramite ibridazione, per la resistenza/tolleranza

a peronospora e a oidio. Di fronte alle nuove sfide climatiche, platealmente evidenti da almeno una trentina di anni, la ricerca internazionale è volta a valorizzare e a generare vitigni in grado di rispondere alle crisi indotte dai cambiamenti climatici, che vedono un insolito innalzamento termico, eventi piovosi estremi e caratterizzati da lunghe fasi con carenza di piogge, alternate ad abbondanti e spesso devastanti "bombe d'acqua". Questi eventi estremi non rispondono alle esigenze del vigneto, sotto per tradizione in zone viticole classiche su portainnesti scelti in funzione del



Oidio su grappolo.

tipo di suolo, del clima e degli obiettivi produttivi. È cosa pressoché irrealistica rispondere prontamente alle numerose sfide, sollecitate da crescenti e lungimiranti obiettivi economico-sociali, di salvaguardia della salute umana e di tutela ambientale, perché il vigneto è fatto da una pianta poliennale. La

2. *In recepimento della Direttiva del Consiglio n. 68/193/CEE del 9 aprile 1968 con successive modifiche ed integrazioni.*

3. *G. Arzeni, Progetto Vision 20/30, GamberoRosso, 4 gennaio 2022.*



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 - e-mail: info@doctecnologie.com

riconversione del vigneto avviene in maniera graduale, dipendente dall'età dell'impianto; richiede programmazione, investimenti finanziari, anni di allevamento iniziale improduttivi e non remunerativi, ai quali fanno poi seguito fasi di piena produzione, che spesso arrivano in momenti commerciali o di trend economico non sempre favorevoli per le tipologie di prodotto ottenibili con le varietà piantate in momenti allora topici o in fase di post enasi. Recenti dati indicano comunque l'ottimo stato delle produzioni enoiche nazionali, che nel 2021³ hanno segnato lusinghieri incrementi (+14%) di export e che in termini di valore superano i 7 miliardi di euro, comunque inferiori a quelli della vicina Francia, i cui valori ammontano a 11 miliardi con un incremento pari a 27%. Si aggiunge un'ulteriore considerazione: giacché il vigneto è destinato a perdurare almeno 20-25 anni, gli impianti fatti di recente, quelli odierni e quelli del futuro si protrarranno almeno fino alle soglie del 2040-2050: quindi, serve muoversi oggi per costruire il vigneto di domani, ossia dei prossimi decenni!

Viticultura sostenibile

Passi significativi sull'importanza della sostenibilità delle produzioni vitivinicole sono stati avviati in Italia intorno agli anni Settanta del secolo scorso, a seguito delle competenze attribuite alle neocostituite Regioni, le quali si sono adoperate, in maniera non sempre univoca e tempestiva, nell'indirizzare i relativi servizi fitosanitari verso forme di agricoltura che prevedessero interventi di lotta guidata contro le avversità parassitarie, in particolare verso quelle che richiedevano un maggior numero di interventi chimici. Per tutto ciò faceva allora scuola l'Organizzazione Internazionale di Lotta Biologica e Integrata (OILB) che, sulla base di report di esperti scientifici europei, forniva innovativi indirizzi e sostenibili strategie finalizzate al contenimento delle più dannose e pericolose malattie: un'epoca nuova, aperta a nuove ricerche sul ruolo, sulla biologia e sulla epidemiologia dei vari patogeni e parassiti della vite, alla messa a punto di criteri di intervento basati su soglie di danno e di intervento, a criteri pratici di formazione tecnica e continuativa a livello territoriale. Su queste basi e su tali presupposti si sono venuti a sviluppare i principi della difesa integrata, poi meglio valorizzati attraverso i criteri di produzione integrata, capaci di includere gli aspetti agronomici e colturali,

fino poi a confluire nei concetti, nei principi e nelle linee guida della sostenibilità delle produzioni vitivinicole. Concrete testimonianze dei progressi raggiunti sono offerte dalle risoluzioni dell'Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino (OIV), alle quali si rimanda la consultazione. L'OIV si è fatta carico di integrare l'intera filiera produttiva della vite, a partire da scelte imprenditoriali, che includono ogni tipo di produzione (uve da vino, da mensa e uve passe) fino a indirizzi per la scelta dei siti produttivi, affinché questi siano più rispettosi dell'ambiente. In questo ambito hanno trovato ampia ragione d'essere tutte le pratiche agronomiche, finalizzate a evitare condizioni di stress e mirate a rendere più specifici e responsabili i criteri di gestione della difesa antiparassitaria.

È nell'interesse comune adoperarsi per implementare una viticoltura capace di rispondere ai concetti e ai principi della sostenibilità, in primo luogo avere vigneti piantati con varietà che meglio sopportano stress abiotici e biotici, quest'ultimi oggetto di un considerevole apporto di agrofarmaci. Pur tuttavia, fattori della nutrizione (fertilizzanti e apporti di acqua) come pure l'uso di alcuni portinnesti sono in grado di influire abbondantemente sul rigoglio delle viti, favorendo microclimi e condizioni più confacenti allo sviluppo di comuni malattie fungine, tra le quali si inseriscono i deperimenti associati al complesso del mal dell'esca.

Nella presa d'atto della necessità di affrontare le problematiche della viticoltura, mettendo maggiore attenzione ai principi della sostenibilità, la comunità scientifica e tecnica è apparsa piuttosto lenta nell'innovazione, quando invece stavano diventando impellenti le spinte verso nuovi approcci sul modo di produrre, su come proteggere le viti, sulle necessità di approfondire le conoscenze sulle interazioni suolo - ambiente - pianta - agenti di malattie e relative epidemie. La viticoltura odierna, nonostante gli sforzi profusi con maggiore consapevolezza rispetto a criteri empirici del passato, sembra in balia di una nuova crisi, anche identitaria e in continua dicotomia, su come affrontare le sfide innovative, ideologiche e burocratiche: da un lato cresce l'interesse comune per i prodotti biologici, se non addirittura biodinamici e vegani, mentre sotto altri aspetti in vigneto aumentano le problematiche di ordine fitosanitario, che si scontrano con le continue restrizioni sull'uso di tradizionali mezzi tecnici di difesa. Le limitazioni all'impiego di agrofarmaci hanno stimolato la ricerca e la sperimentazione di nuovi prodotti, anche di

origine naturale (biostimolanti, corroboranti, induttori di resistenza, ecc.), i quali, assieme a innovativi sistemi di supporto alle decisioni (modelli previsionali, strumentazioni elettroniche, software), contribuiscono a migliorare le strategie di difesa seppure con risposte non sempre univoche. I livelli di fiducia e di accettabilità di suddetti mezzi dipendono dagli obiettivi aziendali ricercati, dall'organizzazione dei criteri di gestione singola o associata, fino ad arrivare alla disponibilità di tecniche e strumenti, in parte ora inclinati da crisi energetiche ed economiche.

Scelte varietali per una viticoltura sostenibile

La domanda ricorrente su come orientarsi sulla suscettibilità e sulla tolleranza dei vitigni alle più dannose avversità parassitarie si sta dimostrando un importante imperativo per i viticoltori in procinto di rinnovare e/o implementare i loro vigneti. Le sollecitudini scaturiscono dal fatto che, da poco più di un quinquennio, sta aumentando l'interesse per le varietà definite "resistenti" (non gli ibridi produttori diretti di antica generazione), che da decenni istituti di ricerca internazionali stanno producendo, sperimentando e che, in buona parte, sono a disposizione dei viticoltori. Il lavoro di ibridazione, dopo i primi passi dall'andamento lento, se non anche incerto per molte incognite gradualmente emerse, quali l'effettiva risposta dei nuovi ottenimenti al contenimento di malattie trainanti, quali oidio e peronospora (foto 1, 2), l'apprezzamento dei vini da parte dei consumatori, le normative sulle denominazioni dei vitigni e dei relativi prodotti, sta ora procedendo in modo più spedito proprio nell'ottica di ridurre la dipendenza dalla chimica, bene intesa come la riduzione dell'impiego di prodotti che ogni anno servono per la difesa delle viti. Il suddetto lavoro, a tutti gli effetti, è lungo e richiede molti anni nelle articolazioni che prevedono



Foto 1. Oidio su grappolo di Pinot bianco.



Foto 2. Peronospora, larva su grappolo.

varie fasi, a partire dall'ottenimento di nuovi vitigni, supportati da nuove conoscenze genomiche, a seguire i processi di selezione, valutazione e sperimentazione fino ad arrivare alla omologazione e alla iscrizione al registro varietale per concretizzarsi con la moltiplicazione e la distribuzione di barbatelle certificate, per poi concludersi con le vinificazioni, ove possono emergere nuovi gusti e curiosi apprezzamenti. L'elemento base per un prudente lancio commerciale consiste nel gestire le sofisticate fasi di sperimentazione e di valutazione spazio-temporale, improntate non solo

sulle qualità dei prodotti enoici quanto, piuttosto e per le competenze di chi scrive, sugli esiti positivi e sulla durabilità delle caratteristiche di resistenza / tolleranza possedute dai nuovi vitigni. Va tenuto conto che crittogame principali e secondarie possono riaffiorare a breve termine, allorquando viti resistenti/tolleranti a peronospora e oidio non vengono protette in modo adeguato e responsabile, benché i costitutori suggeriscano di effettuare cautamente almeno da uno a quattro trattamenti per anno. Comunque sia, ciò non sempre e ovunque può bastare!

Oltre a suddette difficoltà di ordine tecnico-agronomico bisogna considerare che il lavoro di ibridazione rimane limitato a poche varietà di vite o su qualche clone, ossia su vitigni attorno ai quali, negli ultimi decenni, si è sviluppato il maggiore interesse enologico e commerciale. Sulla base delle denunce di produzione vivaistica nazionale di barbatelle certificate la gamma dei vitigni resistenti (poco più di 20 nuove varietà) è possibile stimare una produzione, dal 2014 al 2021, di circa 10 milioni di barbatelle, a fronte di quantitativi di barbatelle con le varietà tradizionali ben 100 volte superiori. Allo stato attuale si può quindi stimare che siano in coltivazione, per eccesso, all'incirca 2.500 ettari di vigneto con vitigni resistenti/tolleranti, corrispondenti a circa 0,3% dell'intera superficie vitata nazionale. Ben venga questo avvio di rinnovamento, ancorché limitato e vigilato; in prima istanza

potrà essere sfruttato almeno con una funzione di "cuscinetto / tampone", da frapporre tra vigneti e aree urbanizzate e siti sensibili, in considerazione che, come detto, potrebbero bastare pochi trattamenti con agrofarmaci a ridotto rischio tossicologico.

Va comunque dato atto che il processo di miglioramento genetico della vite per la resistenza ad avversità biotiche e abiotiche è in crescita e che la corsa verso i vitigni dotati di resistenza, sebbene mai totale, è inarrestabile e possibilista verso altre tecniche ingegnerizzate (es. le tecnologie di evoluzione assistita - TEA), pur sapendo che, anche in questo caso, servono tempi lunghi sia per la successiva sperimentazione e valutazione sia per una graduale e parziale riconversione dei vigneti. Nel frattempo, mentre le tecniche di miglioramento genetico si evolvono, la protezione della vite continuerà ininterrottamente a coinvolgere il 99,7% dei vigneti commerciali, siano essi a conduzione convenzionale/integrata che biologica.

Suscettibilità varietale alle malattie

A fronte di quanto sopra, mancano studi e ricerche organiche in grado di dare indicazioni attendibili sui livelli di suscettibilità e di tolleranza alle comuni malattie fungine possedute dai vitigni convenzionali. Quanto disponibile è frutto di valutazioni, scaturite da osservazioni frammentarie e da studi e ricerche scollegate tra loro in termini spazio - temporali e, per questo, spesso contraddittorie? È molto raro poter disporre di vigneti sperimentali, ove ci possano essere centinaia di varietà a confronto; pur tuttavia, alcuni studi hanno consentito di trarre valutazioni sul comportamento varietale nei confronti di avversità parassitarie di maggiore rilevanza pratica. È di queste informazioni, non tutte consultabili in modo organico in bibliografia e in monografie, che qui si vuole rendere nota, pur ribadendo che si tratta di giudizi alquanto generici, attinti da dati eterogenei e che vanno interpretati come semplici indicazioni. Suddetti limiti di valutazione e di classificazione trovano maggiori ostacoli in relazione ai siti di coltivazione della vite, nel cui ambito si vanno a selezionare ceppi patogeni più virulenti tra le comuni specie fungine; esempi in tale senso si possono trovare valutando gli attacchi di peronospora e l'incidenza dei funghi associati alla sindrome del mal dell'esca. Recenti sperimentazioni, condotte in un unico sito per valutare

le attitudini di nuovi vitigni resistenti a *Plasmopara viticola* e frutto di ibridazioni fatte in Paesi diversi, hanno dimostrato macroscopiche differenze di livelli di malattia espressa, allorché si passa da attacchi parassitari pressoché nulli per nuovi vitigni prodotti e selezionati in Italia rispetto ad attacchi inverosimili nel caso di alcuni vitigni prodotti da altri costitutori europei. Viene da chiedersi: si tratta di diverse risposte legate all'ambiente o di varianti genetiche di *P. viticola*, altrove poco virulenta rispetto a ceppi di "peronospora domestica" finora qui affermati? Le recenti esperienze della pandemia legata al Covid-19 con il continuo proliferare di varianti genetiche del suo agente Sars-CoV-2 sono una conferma che i microrganismi mettono in atto tutte le loro potenzialità genetiche per sopravvivere e superare ostacoli e barriere di difesa presenti nell'ospite!

Sono ormai datati gli articoli divulgati su scala internazionale nei quali viene messa in evidenza le capacità dei funghi responsabili della peronospora, dell'oidio e del black-rot di adattarsi ai vitigni "resistenti", avendo potuto constatare come, nel giro di pochi anni, i patogeni siano riusciti a superare le barriere genetiche di resistenza attraverso un processo di "erosione della resistenza", fenomeno ora ostacolato utilizzando tecniche di approccio genetico piramidale. Pure queste strategie possono trovare limiti, considerato che "assicurare la durata della resistenza è impossibile", come indicato anche dal prof. Laurent Terragrosa di Montpellier, Francia.

Vitigni e crittogame

A partire da fine XIX secolo peronospora e oidio hanno dimostrato di essere le avversità che hanno caratterizzato e guidato i criteri di difesa delle vite anche contro le malattie e i parassiti ritenuti secondari, in quanto facilmente contenibili con le comuni strategie di lotta antiparassitaria. Errori di valutazione dei rischi epidemici, inattesi cambiamenti climatici nell'arco stagionale e scarsa profilassi fitosanitaria danno spesso adito alla comparsa di malattie poco note o considerate minori, quali antracnosi (foto 3) e black-rot (marciu



Foto 3. Stadi di sviluppo di black-rot su acini.



Foto 4. Sauvignon, kretos antracnosi.

me dell'uva, foto 4), la cui presenza in Italia era stata osservata fin da prima dell'arrivo della peronospora, ma quasi sempre bene gestite. Le valutazioni sul comportamento dei vitigni nei confronti di peronospora, oidio, muffa grigia e malattie associate alla sindrome del mal dell'esca vengono prospettate nel box n° 1; esse sintetizzano a risultati riferiti a collezioni ampelografiche dell'attuale CREA-VE di Conegliano, integrati da note di letteratura, riferite a osservazioni e rilievi fatti in vari ambienti³. Esse fanno capo a condizioni ambientali e colturali più confacenti alle singole malattie, che trovano maggiore propensione di sviluppo al nord per peronospora e botrite, rispetto a oidio, che trova ambienti più idonei al centro-sud. Le risposte dei vitigni alle avversità rappresentate mostrano come sia pressoché impossibile individuare varietà capaci di soddisfare le esigenze per una viticoltura convenzionale a basso rischio epidemico e con ridotto apparato di agrofarmaci. Quest'ultimo aspetto può valere solo operando con una profilassi, basata principalmente sulla scelta del vitigno, in particolare per gli aspetti genetici legati alla conformazione del grappolo, conoscendo che la sua compattezza è indice d'insorgenza di parecchie avversità, sulla scelta dei siti produttivi e su tecniche colturali e agronomiche in grado di limitare le insidie parassitarie, e adottando criteri tecnologici a supporto delle decisioni.

3. *Riferimenti a lavori dell'autore e integrati da quanto tratto da: B. Pastena, 1985 - Malattie della Vite, Vol. II, Libreria Dario Flaccovio Editrice; G. Romanazzi et al., 2010, Il mal dell'esca della vite nelle Marche; Il Mal dell'Esca della Vite, ARSLA Toscana.*

Deperimenti della vite

In questo ambito bisognerebbe includere tutto quanto porta ad alterare la funzionalità del tronco, del legno e delle radici, spaziando tra malattie virali e fitoplasmi, tra funghi lignicoli e/o responsabili di danni a carico di tralci, tra avversità fisiologiche legate alla nutrizione e a stress di vario genere. La sindrome del complesso del mal dell'esca (foto 5) si configura come una tra le più deleterie avversità, in grado di indurre un precoce e progressivo invecchiamento degli impianti vitati con gravi ripercussioni produttive ed economiche in tutto il mondo. Anche in questo caso, limitatamente al problema associato al classico mal dell'esca e ai casi apoplettici, il ruolo degli areali di coltivazione sembra assumere primaria valenza in relazione alle condizioni agronomico-colturali e alla piattaforma ampelografica tipica per i singoli territori.

L'incidenza dei deperimenti e la gravità dei danni variano in funzione della diversa presenza e distribuzione delle specie fungine associate al complesso fitopatogeno. Esse variano principalmente in funzione delle potenzialità genetiche dei vitigni a infettarsi e a manifestare sintomi ascrivibili al complesso fitopatogeno; dipendono inoltre dalle tecniche colturali adottate in fase di allevamento e di produzione delle viti. Non è affatto detto che una pianta asintomatica sia completamente indenne da funghi lignicoli; è altresì vero che una data varietà di vite riesce a reagire alla colonizzazione di patogeni in modo migliore rispetto ad altri vitigni, potendo non mostrare sintomi fogliari, mentre quelli su legno emergono solo quando si tagliano e capitozzano le piante.

Il ruolo del portinnesto sulla insorgenza del complesso fitopatologico non è sempre generalizzabile, pur essendo note le sue ripercussioni sulla vigoria delle viti bimembri. Studi condotti su stessi vitigni con portinnesti diversi



Foto 5. Gradiente di intensità di esca su Glera.

hanno comunque messo in evidenza effetti di maggiore contenimento della malattia con ΠOR rispetto a Kober 5BB, SO₄, $\Pi O_3 P$, Gravesac.

Quanto prospettato nei riquadri consente di evidenziare importanti differenze di comportamento dei vitigni sulla incidenza e sulla gravità del mal dell'esca; in aggiunta a quanto illustrato, bisogna tenere in considerazione tutte le esperienze maturate sul posto anche in riferimento a molti altri vitigni locali. Considerazioni assai simili possono essere estese a valutazioni sul comportamento dei vitigni nei confronti delle malattie da fitoplasmi, Flavescenza dorata e Legno nero. Fin dai primi anni dalla comparsa in Italia della malattia, ascrivibile ai "giallumi da fitoplasmi o GY", era apparso evidente come le epidemie risultassero gravi su Chardonnay, Garganega / Grecanico, Glera, Malvasie, Manzoni Bianco, Pinot grigio, Riesling, Barbera, Cabernet Sauvignon, Tocai rosso / Cannonau, mentre, per esempio, fossero e tutt'ora sono meno gravi su Gamay, Sauvignon, Tocai, Calabrese / Nero d'Avola, Merlot, Moscato.

Conclusioni

Il vigneto, in quanto coltura arborea, è destinato a durare più a lungo possibile. La sostituzione e il rinnovo degli impianti vitati sono principalmente influenzati da due condizioni: perdita di importanza economica e mercantile dei vini varietali, invecchiamento precoce delle viti per cause fitopatologiche. La progettazione di un vigneto richiede adeguata programmazione e attente valutazioni, basate non solo sulla scelta varietale legata al "vitigno di moda" ma, a giudizio del sottoscritto, su cosa ci si può attendere in merito alle potenziali suscettibilità del vitigno alle malattie che richiedono maggiori input di agrofarmaci e che possono ridurre la stessa longevità del vigneto. Come fin qui dimostrato, il fattore genetico riveste una rilevante importanza pratica ai fini delle strategie di prevenzione e di lotta, diretta e continuativa, per consentire il contenimento delle malattie e delle loro epidemie in vigneto. Ciò era noto fin da tempi remoti, anche se poi, gradualmente e per quanto sopra detto, certi aspetti sono stati in parte eclissati anche per ragioni di semplice opportunismo produttivo e facendo affidamento quasi esclusivo alla chimica. La maturata coscienza critica, salutistica e ambientalistica, implementata sotto l'egida di una sostenibilità certificabile, ha portato a rivedere i canoni

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

TRATTO DA UNA STORIA VERA UNICA AL MONDO



Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1878

Le storie vere affasciano perché coinvolgono, ispirano e appassionano. Proprio come il nostro **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**, capace di raccontare un dettaglio di sé a ogni sorso. Degustandolo, puoi sentire la sua origine: un territorio inimitabile, **Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO**. Puoi percepire l'eroica quotidianità di una comunità inarrestabile, capace di sfidare le pendenze estreme delle colline che coltiva da secoli. Puoi gustare il risultato della dedizione di ben 3300 famiglie di viticoltori, unite a tutela della **qualità controllata e garantita** e della biodiversità. Quel territorio, quella comunità, quelle famiglie, siamo noi. **Siamo il Conegliano Valdobbiadene, e nelle nostre viti c'è la nostra vita.**

Scopri tutte le etichette dei nostri produttori su Prosecco.it



della viticoltura a partire da nuovi approcci scientifici, che fanno ancora capo al miglioramento genetico per l'ottenimento di vitigni che meglio possano autodifendersi dalle avversità, che richiedono strategie di difesa alquanto impattanti, badando nel contempo a quello che definirei “la forza del parassita”, sempre in azione per trovare modi e spazi per la sua sopravvivenza.

Non è comunque possibile e corretto gerarchizzare i vitigni rispetto al loro comportamento nei confronti delle malattie; altrettanto non serve una graduatoria di quali siano le malattie più dannose, senza tenere conto degli ambiti territoriali e colturali. Il sistema vigneto è complesso e difficilmente può fare affidamento alla “varietà ideale” o alla “vite perfetta” capace di dimostrarsi, seppure parzialmente, tollerante alle avversità. Altrettanto il vigneto ideale per tutti i tempi e per tutti i territori non esiste. Ciò che maggiormente dovrebbe importare al viticoltore e al tecnico è disporre di conoscenze sulle risposte dei vitigni alle malattie con riferimento al sito colturale. Tutto ciò che la scienza riesce a fare per ridurre l'impatto della viticoltura sull'ambiente è apprezzabile e rientra tra i canoni del “bene comune”.

Al momento i due colossi della fitopatologia viticola, peronospora e oidio, rimangono saldi nei loro piedistalli, obbligando tutti a trattare nel rispetto dei principi e delle linee guida della sostenibilità / protezione integrata e biologica, fintantoché nuovi vitigni e nuovi mezzi tecnici di difesa non riusciranno a minare la loro solidità e renderla sempre più fragile.

Valutazioni sul comportamento di vitigni nei confronti di malattie dominanti, quali peronospora, oidio, muffa grigia dell'uva e deperimenti associati alla sindrome del mal dell'esca. I giudizi mostrano i diversi livelli di suscettibilità in base a quanto emerso in condizioni di maggiore rischio epidemico, anche con riferimento alle aree di più intensa diffusione dei vitigni, qui presi in considerazione. Essi vanno intesi come possibili indirizzi tecnici a supporto di decisioni sui metodi, qualora plausibili, di profilassi e di contenimento degli agrofarmaci secondo i canoni della sostenibilità, della qualità delle produzioni vitivinicole e della longevità dei vigneti. Condizioni colturali estreme come pure eventi climatici inattesi sicuramente portano a stravolgere qualsiasi indicazione, anche per quanto riguarda i giudizi più favorevoli segnalati.

Varità ad uva bianca	Peronospora	Oidio	Muffa grigia	Complesso mal dell'esca
Albana b.				
Arnes b.				
Bombini b.				
Carricante b.				n.v.
Catarratti b.				
Chardonnay b.				
Cortese b.				
Durella b.				n.v.
Falanghina b.				
Fiano b.				
Garganega b.				
Glera b.				
Grecanico b.				
Grechetto b.				
Greco b.				
Grillo b.				n.v.
Inzolia b.				
Italia b.				
Malvasie b.				
Manzoni Bianco b.				
Moscato b.				
Moscato giallo b.				
Müller Thurgau b.				
Pecorino b.				
Pinot bianco b.				
Pinot grigio				
Regina dei vigneti b.				
Riesling b.				
Riesling italiceo b.				
Sauvignon b.				
Sylvaner b.				
Tocai b.				
Trebbiano romagnolo b.				
Trebbiano toscano b.				
Verdea b.				
Verdicchio b.				
Verdiso b.				
Verduzzo friulano b.				
Vermentino b.				
Vespaiole b.				
Viogner b.				
Zibibbo b.				n.v.
Legenda suscettibilità	elevata	media	bassa	ridotta
n.v. = non valutato				

Varità ad uva nera	Peronospora	Oidio	Muffa grigia	Complesso mal dell'esca
Aglianico n.				
Aleatico n.				
Ancellotta n.				
Barbera n.				
Bonarda n.				n.v.
Cabernet franc n.				
Cabernet Sauvignon n.				
Calabrese/Nero d'Avola n.				
Canaiole n.				
Cannonau/Tocai rosso n.				
Carignano n.				n.v.
Carmenère n.				
Ciliegiolo n.				
Corvina n.				
Croatina n.				
Dolcetto n.				
Franconia n.				
Freisa n.				
Gaglioppo n.				
Gamay n.				
Grignolino n.				
Groppello gentile n.				n.v.
Lagrein n.				
Lambrusco salamino n.				
Malbeck n.				
Malvasia nera n.				
Marzemino n.				
Merlot n.				
Montepulciano n.				
Nebbiolo n.				
Negro Amaro n.				
Petit verdot n.				
Pinot nero n.				
Primitivo n.				
Raboso Piave n.				
Raboso veronese n.				
Refosco ped. rosso n.				
Sangiovese n.				
Schiava n.				
Syrah n.				
Teroldego n.				
Traminer arom. n.				

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



L'ossidazione precoce e l'invecchiamento atipico: cosa ne sappiamo

Milena Lambri,
Elia Romanini,
Mario Gabrielli

Inquadramento del fenomeno

La perdita del potenziale aromatico di un vino durante la sua conservazione è un fenomeno naturale che limita la longevità del vino stesso, ma quando il decadimento aromatico è strettamente legato a fenomeni ossidativi, esso viene definito come invecchiamento atipico (UTA) o PremOx (Pons et al., 2013). L'aldeide acetica, a cui spesso viene attribuito il descrittore "svanito" e "mela ammaccata" diviene un composto chiave nella formazione di sotolone, un composto dall'intenso odore di speziato e, talvolta più specificatamente riconosciuto come "curry" (Girardon et al., 1986). Il suo aroma può anche essere descritto come "fieno greco" e "miele invecchiato" con una soglia di percezione olfattiva che varia tra 2 e 8 µg/L (Pons et al., 2008; Pons et al., 2010; Freitas et al 2018). Il sotolone conferisce un carattere ricercato e apprezzato in vini fortificati come il Porto, il Vin Jauen, lo Sherry, il Madeira e i Vins Doux Naturels (Gabrielli et al., 2015), ma diviene un difetto nei vini bianchi secchi, poiché ne riduce l'intensità delle note fruttate e floreali e la freschezza (Kobayashi, 1989). Esso contribuisce, quindi, al decadimento sensoriale del vino concomitan-

te con la sua ossidazione precoce (PremOx), un fenomeno che si verifica quando un vino dotato di un buon potenziale di invecchiamento, e presumibilmente in buone condizioni, diviene precocemente ossidato (Pons et al., 2015; Romanini et al., 2019).

La complessità di questi fenomeni (Karbowski et al., 2010) rende difficile identificare tutti i markers dei processi di ossidazione e prevedere l'insorgenza di PremOx nei vini (Romanini et al., 2019) tuttavia sappiamo che condizioni come le alte temperature di conservazione, la dissoluzione di ossigeno e l'esposizione alla luce (Singleton, 1979), favoriscono l'imbrunimento (browning) del vino bianco (Sioumis et al., 2006). L'ossigeno resta il "principale indagato" e, a quello disciolto nel vino all'atto dell'imbottigliamento, segue quello intrappolato nello spazio di testa della bottiglia a cui si aggiunge quello che permea attraverso la chiusura (Godden et al., 2001; Ugliano, 2007). Pertanto, qualsiasi misurazione della concentrazione di ossigeno disciolto nel vino rappresenta uno stato transitorio del sistema. Anche la temperatura è una variabile confondente: da un lato, le alte temperature accelerano la cinetica della reazione chimica, dall'altro le basse temperature aumentano la dissoluzione dell'ossigeno nel vino (Karbowski et al., 2010).

La fase di imbottigliamento come momento critico

L'operazione di imbottigliamento assume particolare importanza e può portare a introdurre significative quantità di ossigeno nel vino, specialmente quando si considerano le operazioni necessarie per preparare l'imbottigliamento come la filtrazione, il pompaggio e lo spostamento del vino dai serbatoi alla riempitrice (Tabella 1).

Unit operation	Oxygen addition (mg L ⁻¹)			
	Min	Max	Min	Reference ^a
Filtering	0.0	0.1 to 0.2	0	3
Transfer to fill tank	0.0	0.0 to 1.1	0	3
Transfer to finished tank	0.0	0.2 to 0.6	0	4
Racking (from one tank to another)	0.0	0.0	0.0	4
Racking (top tank, pumping)	2.0	3.0	0.0	4
Concentration	0	0	0	1
Temperature increase	0.0	0.0	2.2	1
Temperature with filtration	0.0	0.0	1.2	1
Temperature with filtration	0.0	0.0	2.0	3
Temperature with filtration and filtration	0.0	0.0	0.0	3
Temperature with filtration	0.0	0.2	0.0	4
Mustification	0.0	0.0	0.0	2
Phlo filtration	0.0	0.0	0.0	3
Building on existing line	0.0	0.0	0.0	3
Building on brand line	0.0	0.0	0.0	3
		2 to 3		3

Tabella 1
Effetto di varie operazioni pre-imbottigliamento sulla dissoluzione di ossigeno nel vino (Karbowski et al., 2010).

Le più elevate aggiunte di ossigeno al vino sono indotte dalla dissoluzione di aria contenuta nella parte superiore del serbatoio tra pelo libero e superficie del vino e, "l'incremento" di ossigeno disciolto è più evidente nella fase finale dell'imbottigliamento.

Esiste un'altra correlazione, per giunta lineare, tra la quantità di ossigeno presente nello spazio di testa della bottiglia e l'ossigeno disciolto nel vino (Figura 2). L'altezza dello spazio di testa dipende dal livello di riempimento della bottiglia e dalla lunghezza del tappo, se cilindrico, oppure è legata soltanto al livello di riempimento del contenitore quando si impiegano chiusure a vite.

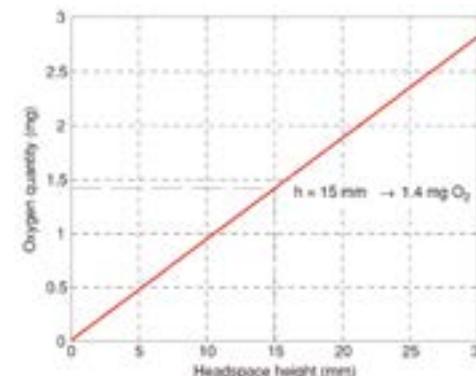


Figura 2
Relazione tra quantità di ossigeno presente nello spazio di testa della bottiglia e quantità di ossigeno presente nel vino (Karbowski et al., 2010).

Si ricorda anche che, durante l'operazione di tappatura, la chiusura scende nel collo di bottiglia, comprimendo l'atmosfera presente nello spazio di testa. Se durante l'operazione di tappatura non viene creato alcun vuoto, o se la fase di compressione-inserimento del tappo è molto veloce tale da non consentire l'espulsione di aria, si genera una sovrappressione nello spazio di testa tale da generare un forte aumento di assorbimento di ossigeno da parte del vino (Karbowski et al., 2010).

A dimostrazione che la quantità di ossigeno presente nello spazio di testa al momento dell'imbottigliamento condiziona inevitabilmente l'evoluzione del vino in bottiglia, uno studio di Kwiatkowski et al. (2007) mostra che, pur utilizzando chiusure diverse (a vite, in sughero e in materiale sintetico), se viene rispettato l'ideale spazio di testa si trovano risultati simili nella composizione e nelle caratteristiche sensoriali del vino. Quando, invece, nel caso del sistema a vite, si modifica il volume dello spazio di testa, in un range da 4 a 64 mL, si osservano notevoli differenze in SO₂, in colore, e in aromi.

La chiusura della bottiglia e la sua permeabilità all'ossigeno

Molte ricerche hanno dimostrato che vini bianchi condizionati con tappi sintetici, tappi a vite o chiusure in sughero (Godden et al., 2001; Mas et al., 2002; Silva et al., 2003; Marin et al., 2007; Lopes et al., 2009), o in bag in box (Fu et al., 2009) presentano comportamenti diversi durante il periodo di conservabilità. Da questa osservazione discende l'assunto che la permeabilità all'ossigeno dei materiali costitutivi della chiusura riveste un ruolo fondamentale ed è parametro ritenuto sinonimo di efficienza della barriera. L'OTR è l'indicatore in grado di misurare tale parametro in termini di flusso di ossigeno in grado di attraversare la chiusura di una bottiglia di vino nelle 24 ore, ciò che dipende sia dallo spessore del materiale che dal gradiente di pressione parziale tra l'atmosfera dell'ambiente esterno e lo spazio di testa della bottiglia (Crouvisier-Urien et al., 2018; Reeves et al., 2009).

Per le chiusure in sughero naturale, i tassi di permeazione dipendono dalla durata del periodo di conservazione con evidente diminuzione della permeabilità nel tempo (Lopes et al., 2005; 2006; 2009). Si potrebbe, perciò, dedurre che la maggiore permeabilità osservata durante il periodo iniziale di stoccaggio sia dovuta a una rapida diffusione dell'ossigeno inizialmente contenuto nella chiusura e non alla permeazione attraverso il tappo. In effetti, come anche osservato da Ugliano (2013) le cavità interne delle chiusure cilindriche contengono aria, che verrà rilasciata nella bottiglia quando la chiusura viene compressa nel collo di bottiglia, un fenomeno spesso definito come "degassaggio". Diviene, pertanto, più corretto indicare l'ossigeno in grado di essere trasmesso da una chiusura come l'insieme di quello contenuto nella stessa e di quello trasferibile in base alla sua permeabilità (OTR).

Un recente lavoro mette in luce come, oltre alle caratteristiche di permeabilità della chiusura e alla sua capacità di trasmissione dell'ossigeno nel tempo, la variabile "collo bottiglia" sia determinante nel discriminare tra vini ossidati e non (Karbowski et al., 2019).

È anche da notare che i trattamenti superficiali usati classicamente per tappi, come agenti agglomeranti e lubrificanti, hanno permeabilità all'ossigeno molto inferiore rispetto al materiale costitutivo del tappo: la permeabilità di un film di paraffina macrocristallina dello spessore di 17 µm, applicato sul sughero come strato di rivestimento uniforme, si è dimostrata in grado di

limitare l'ingresso di ossigeno tale da ridurre efficacemente i fenomeni ossidativi (Keenan et al., 1999).

La posizione della bottiglia durante la conservazione: ancora un ruolo incognito.

Un altro parametro da considerare durante il periodo post-imbottigliamento è la posizione della bottiglia durante la conservazione. Esistono diversi studi su questo argomento, ma le conclusioni differiscono. Si pensi che pur non essendoci contatto diretto tra vino e tappo nello stoccaggio verticale, i composti volatili (acqua, etanolo, e aromi), trovandosi in forma di vapore nello spazio di testa della bottiglia, possono entrare in contatto con la chiusura. Nello stoccaggio orizzontale, invece, si verifica un vero e proprio contatto diretto tra liquido e chiusura e si può avere trasferimento di sostanze anche non volatili tra vino e tappo e tra tappo e vino. Benchè sia comunque possibile che i composti non volatili possano migrare dal vino al tappo e dal tappo al vino durante lo stoccaggio (Azevedo et al., 2014), per le chiusure in sughero non si osservano significative variazioni nei caratteri sensoriali dei vini e nei relativi indicatori di ossidazione tra bottiglie stoccate in posizione orizzontale e verticale anche per oltre 36 mesi di stoccaggio (Skouroumounis et al., 2005; Lopes et al., 2006), mentre nel caso di altri materiali l'evoluzione del vino differisce a seconda della posizione di conservazione della bottiglia (Mas et al., 2002; Silva et al., 2003; Venturi et al., 2017).

Controllo analitico del fenomeno di ossidazione del vino

Nonostante la maggior parte degli studi si siano concentrati sull'effetto del tempo che intercorre dal momento dell'imbottigliamento del vino al momento del suo consumo, l'identificazione di marcatori del fenomeno di PremOx, di metodi affidabili per la loro rilevazione nel vino e di correlazioni tra marcatori e il sistema "chiusura bottiglia di vino" sono ancora ampiamente sconosciuti (Romanini et al., 2019). La modalità più comune per stimare il livello di ossidazione di un vino bianco in bottiglia è rappresentata dalla misura dell'imbrunimento a 420 nm, un parametro che spesso si correla linearmente con la diminuzione della concentrazione di SO₂ nel vino (Chatonnet et al.,

2003; Godden et al., 2005; Lambri et al., 2012). Tale indicatore si sostanzia, tuttavia, nell'espressione complessiva delle conseguenze specifiche delle reazioni di ossidazione che si verificano nel vino. Unitamente all'assorbanza a 420 nm, il livello totale di SO₂ nei vini bianchi funge da misura che indica l'avanzamento dell'ossidazione. Brajkovich et al. (2005) e Lambri et al. (2012) hanno evidenziato la dipendenza tra i due parametri, osservando la diminuzione di SO₂ del vino nel tempo e la simultanea crescita dell'assorbanza a 420 nm (Figura 3).

L'imbrunimento è generalmente caratterizzato da tre momenti, con un aumento abbastanza lineare durante i primi sei mesi, seguito da una rapida crescita tra sei e dodici mesi e una decelerazione da dodici a diciotto mesi dopo l'imbottigliamento. L'aumento abbastanza lineare osservato inizialmente può essere dovuto al consumo di ossigeno presente nel vino all'imbottiglia-

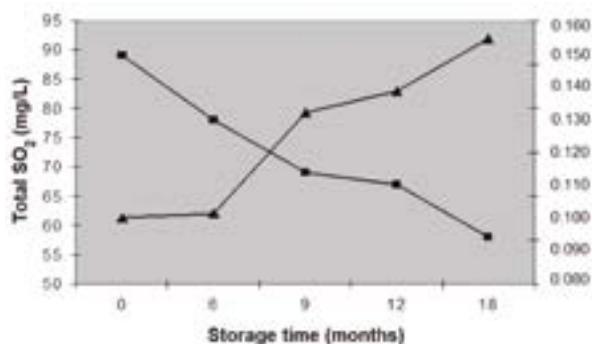


Figura 3
Andamento “a specchio” tra imbrunimento (browning a.u. 420 nm) e contenuto di anidride solforosa totale (Total SO₂ mg/L) durante la conservazione di Vino Bianco di Custoza (Lambri et al., 2012).

mento (Singleton, 1987). Queste reazioni coinvolgono anche l'SO₂, come suggerito dalla significativa perdita di SO₂ totale osservata tra sei e dodici mesi di conservazione. Infatti, l'ossidazione iniziale dei composti fenolici nel vino porta alla formazione di chinoni che possono essere direttamente ridotti dall'SO₂ (Saucier and Waterhouse, 1999) o da reazioni accoppiate con flavanoli (Cheynier et al., 1989). La successiva polimerizzazione di flavanoli e chinoni, insieme a una bassa disponibilità di SO₂, può produrre il rapido aumento dell'imbrunimento osservato tra i sei e i dodici mesi di conservazione, mentre, alla fine, il processo di polimerizzazione dei composti fenolici fa diminuire la velocità di imbrunimento (Sioumis et al., 2005).

In conclusione

Nonostante negli ultimi anni siano state fornite prove sufficienti a sostegno dell'opinione che la selezione di chiusure con un'adeguata permeabilità all'ossigeno possa consentire un controllo efficace sia della riduzione che dell'ossidazione, offrendo alla fine vini con caratteristiche sensoriali migliorate (Ugliano, 2013), l'identificazione di marcatori predisponenti il vino al fenomeno di PremOx e, di conseguenza, di relazioni col sistema “chiusura bottiglia di vino” sono ancora in divenire.

BIBLIOGRAFIA

- Azevedo, J. Fernandes, I., Lopes, P. et al. *Migration of phenolic compounds from different cork stoppers to wine model solutions: antioxidant and biological relevance*. Eur Food Res Technol. 239 [2014] 951–960.
- Brajkovich M., N. Tibbits, G. Peron, C.M. Lund, S. I. Dykes, P.A. Kilmartin, L. Nicolau, *Effect of screwcap and cork closures on SO₂ levels and aromas in a Sauvignon blanc wine*. J Agric Food Chem. 53 [2005] 10006–10011.
- Câmara J. S., J. C. Marques, A. Alves, A. C. Silva Ferreira, *Heterocyclic acetals in Madeira wines*. Anal. Bioanal. Chem. 375 [2003] 1221–1224.
- Casey J. *Is cork a good seal for wine?* Australian Grapegrower and Winemaker 372 [1994] 39–41.
- Chatonnet, P. and Labadie, D. *Caractéristiques physiques et comportement vis-à-vis de l'oxydation du vin de différents type de bouchons chevilles*. Revue des Oenologues 106 [2003] 13–20.
- Cheynier V., Basire N. and Rigaud J. *Mechanism of trans-caffeoyltartaric acid and catechin oxidation in model solution containing grape polyphenoloxidase*. J. Agric. Food Chem. 37 [1989] 1069–1071.
- Colagrande O. *Il tappo di sughero*. [1996] Chiriotti Ed., Pinerolo.
- Crouvisier-Urien K., J.P. Bellata, R.D. Gougeon, T. Karbowiak *Gas transfer through wine closures: A critical review*. Trends Food Sci. Tech. 78 [2018] 255–269.
- Escudero A., E. Asensio, J. Cacho, V. Ferreira, *Sensory and chemical changes of young white wines stored under oxygen. An assessment of the role played by aldehydes and some other important odorants*. Food Chem. 77 [2002] 325–333.

- Escudero A., J. Cacho, V. Ferreira, *Isolation and identification of odorants generated in wine during its oxidation: a gas chromatography–olfactometric study*. Eur. Food Res. Technol. 211 [2000] 105–110.
- Freitas A.I., V. Pereira, J.M. Leca, A.C. Pereira, F. Albuquerque, J.C. Marques, *A simple emulsification-assisted extraction method for the GC-MS/SIM analysis of wine markers of aging and oxidation: application for studying micro-oxygenation in Madeira wine*. Food Anal. Methods 1 [2018] 1–10.
- Fu Y., L.T. Lim, P.D. McNicholas, *Changes on enological parameters of white wine packaged in bag-in-box during secondary shelf life*. J Food Sci. 74 [2009] 608–618.
- Gabrielli M., A. Buica, D. Fracassetti, M. Stander, A. Tirelli, W.J. du Toit, *Determination of sotolon content in South African white wines by two novel HPLC–UV and UPLC–MS methods*. Food Chem. 169 [2015] 180–186.
- Girardon P., Y. Sauvaire, J.C. Baccou, J.M. Bessiere, *Identification de la 3-Hydroxy-4,5-dimethyl-2(5H)-Furanone dans l’Arome des Graines de Fenugrec (Trigonella foenum graecum L.)*. LWT, 19 [1986] 44–46.
- Godden P., F. Leigh, J. Field, M. Gishen, A. Coulter, P. Valente, et al., *Wine bottle closures: Physical characteristics and effect on composition and sensory properties of a Semillon wine 1. Performance up to 20 months post-bottling*. Aust. J. Grape Wine R., 64 [2001] 64–105.
- Godden P., K. Lattey, L. Francis, M. Gishen, G. Cowey, M. Holdstock, et al., *Towards offering wine to the consumer in optimal condition- the wine, the closures and other packaging variables: A review of AWRI research examining the changes that occur in wine after bottling*. Austral. New Zealand Wine Industry J 20 [2005] 20–30.
- Hoenicke K., O. Borchert, K. Gruning, T.J. Simat, “Unypical Aging Off-Flavor” in Wine: *Synthesis of Potential Degradation Compounds of Indole-3-acetic Acid and Kynurenine and Their Evaluation as Precursors of 2-Aminoacetophenone*. J. Agric. Food Chem. 50 [2002] 4303–4309.
- Karbowiak T., K. Crouvisier-Urion, A. Lagorce, J. Ballester, A. Geoffroy, C. Roullier-Gall, J. Chanut, R. D. Gougeon, P. Schmitt-Kopplin, J.-P. Bellat, *Wine aging a bottleneck story*. npj Science of Food [2019] 3:14.
- Karbowiak T., R.D. Gougeon, J.B. Alinc, L. Brachais, F. Debeaufort, A. Voilley, D. Chassagne, *Wine oxidation and the role of cork*. Crit. Rev. Food Sci. Nutr., 50 [2010] 20–52.
- Keenan, C. P., Gozokara, M. Y., Christie, G. B. Y. and Heyes, D. N. *Oxygen permeability of macrocrystalline paraffin wax and relevance to wax coatings on natural corks used as wine bottle closures*. Aust. J. Grape Wine Res. 5 [1999] 66–70.
- Kobayashi, Sotolon A. *Identification, formation and effect on flavor*. In R. Teranishi, R. G. Buttery, & F. Shahidi [Eds.], *Flavor chemistry: Trends and developments*. ACS Symposium Series 388 [1989] 49–59. Washington, DC: American Chemical Society.
- Kwiatkowski M., G. Skouroumounis, K. Lattey, and E. Waters, *The impact of closures, including screw cap with three different headspace volumes, on the composition, colour and sensory properties of a Cabernet Sauvignon wine during two years’ storage*. Aust. J. Grape Wine Res. 13 [2007] 81–94.
- Lambri M., A. Silva, D.M. De Faveri, *Relationships between the inner cellulation of synthetic stoppers and browning of a white wine over eighteen months of storage*. Italian J. Food Sci. 24 [2012] 149–158.
- Lambropoulos I., I.G. Roussis, *Inhibition of the Decrease of Volatile Esters and Terpenes During Storage of Wines and a Model Wine Medium by Wine Phenolic Extracts*. Food Technol. Biotechnol. 45 [2007] 147–155.
- Lopes P., C. Saucier, P.L.T. Eissedre, Y. Glories, *Impact of Storage Position on Oxygen Ingress through Different Closures into Wine Bottles*. Agric. Food Chem. 54 [2006] 6741–6746.
- Lopes P., M.A. Silva, A. Pons, T. Tominaga, L. Lavigne, C. Saucier, P. Darriet, P.-L. Teissedre, D. Dubourdiou, *Impact of Oxygen Dissolved at Bottling and Transmitted through Closures on the Composition and Sensory Properties of a Sauvignon Blanc Wine during Bottle Storage*. J. Agric. Food Chem., 57 [2009] 10261–10270.
- Lopes P., Saucier C., Glories Y. 2005. *Nondestructive colorimetric method to determine the oxygen diffusion rate through closures used in winemaking*. J. Agric. Food Chem. 53 [2005] 6967–6973.
- Marin A.B., E.M. Jorgensen, J.A. Kennedy, J. Ferrier, *Effects of bottle closure type on consumer perceptions of wine quality*. Am. J. Enol. Vitic. 58 [2007] 182–191. Mas A, Puig J, Lladó N and Zamora F (2002), *Sealing and storage position effects on wine evolution*, J Food Sci. 67 [2002] 1374–1378.
- Mazzoleni V., Zironi R., Campisi B. *Manuale d’uso sulle tecniche di tappatura delle bottiglie di vino*. [2001] Tipografia Filacorda, Udine.
- Pons A., M. Nikolantonaki, V. Lavigne, K. Shinoda, D. Dubourdiou, P. Darriet, *New Insights into Intrinsic and Extrinsic Factors Triggering Premature Aging in White Wines*. In Advances in Wine Research; ACS Symposium Series; American Chemical Society: Washington, DC, USA. 1203 [2015] 229–251.
- Pons A., V. Lavigne, Y. Landais, P. Darriet, D. Dubourdiou, *Distribution and organoleptic impact of sotolon enantiomers in dry white wines*. J. Agric. Food Chem 56 [2008] 1606–1610.
- Pons A., V. Lavigne, Y. Landais, P. Darriet, D. Dubourdiou, *Identification of a Sotolon Pathway in Dry White Wines*. J. Agric. Food Chem. 58 [2010] 7273–7279.
- Pons A., V. Lavigne, P. Darriet, D. Dubourdiou, *Role of 3-Methyl-2,4-nonanedione in the Flavor of Aged Red Wines*. J. Agric. Food Chem. 61 [2013] 7373–7380.
- Reeves M.J., *Packaging and the Shelf Life of Wine*. In book: *Food Packaging and Shelf Life A Practical Guide*, Edition: First, Chapter: 13, Publisher: CRC Press, Editors: Gordon L Robertson. [2009] 231–257.
- Riboulet J.M., Alegoet C. *Aspects pratiques du bouchage des vins*. Bourgogne publications [1986]. Ed., La Chapelle de Guinchay.
- Romanini E., D. Colangelo, L. Lucini, M. Lambri M, *Identifying chemical parameters and discriminant phenolic compounds from metabolomics to gain insight into the oxidation status of bottled white wines*. Food Chem. 288 [2019] 78–85.
- Saucier c. and Waterhouse A. L. *Synergistic activity of catechin and other antioxidants*. J. Agric. Food Chem. 47 [1999] 449F–4494.
- Silva A., M. Lambri, D.M. Faveri, *Evaluation of the performances of synthetic and cork stoppers up to 24 months post-bottling*. Eur Food Res. Technol. 216 [2003] 529–534.
- Singleton V., E. Trousdale, J. Zaya, *Oxidation of wines. I. Young white wines periodically exposed to air*. Am. J. Enol. Vitic. 30 [1979] 49–54.
- Singleton, V. L. *Oxygen with phenols and related reactions in musts, wines, and model systems: Observations and practical implications*. Am. J. Enol. Vitic. 38 [1987] 69–77.
- Sioumis N., Kallithraka S., Tsoutsouras E., Makris D.P. and Kefalas P. *Browning development in white wines: dependence on compositional parameters and impact on antioxidant characteristics*. Eur. Food Res. Technol. 220 [2005] 326–330.
- Sioumis, N., Kallithraka, S., Makris, D. P., & Kefalas, P. *Kinetics of browning onset in white wines: Influence of principal redox-active polyphenols and impact on the reducing capacity*. Food Chem. 94 [2006] 98–104.
- Skouroumounis G., M. Kwiatkowski, I.L. Francis, H. Oakey, D.L. Capone, B. Duncan, M.A. Sefton, E.J. Waters, *The impact of closure type and storage conditions on the composition, colour and flavour properties of a Riesling and a wooded Chardonnay wine during five years’ storage*. Aust. J. Grape Wine Res. 11 [2005] 369–377.
- Ugliano, M. *Oxygen Contribution to Wine Aroma Evolution during Bottle Aging*. J. Agric. Food Chem. 61 [2013] 6125–6136
- Venturi F., C. Sanmartina, I. Taghiera, Y. Xiaoguo, M. Quartaccia, C. Sgherria, G. Andrich, A. Zinmai. A (2017). *Kinetic approach to describe the time evolution of red wine as a function of packaging conditions adopted: Influence of closure and storage position*. Food Packaging and Shelf life 13 [2017] 44–48

VCR RESEARCH CENTER: IL MIGLIOR MODO PER PREDIRE IL FUTURO È CREARLO

STUDIOFABRO.COM



Nei nuovi ed ultramoderni
laboratori VCR un contributo
determinante per un
vivaismo d'avanguardia!



L'innovazione in viticoltura

Editing genetico, un tema attuale



André Baniol.

André Baniol, produttore vitivinicolo in Occitania, ha diffuso la lettera inviata all'*IFV*, l'istituto francese della vite e del vino, ed al ministero dell'Agricoltura di Parigi per chiedere l'autorizzazione all'uso dell'editing genetico, il quale è diverso da un OGM, sui quali gravano limitazioni e divieti anche in Francia. La sua richiesta è stata pubblicata anche sul diffuso periodico francese on-line *Vitisphere*.

Baniol sostiene che «le viti riceverebbero semplicemente dei geni per la resistenza alle malattie crittogamiche, senza perdere né le loro caratteristiche organolettiche né il loro nome, chiave d'accesso inevitabile al mercato».

L'UE recentemente ha fatto qualche passetto di apertura verso le biotecnologie di ultima generazione, tenendo conto anche che a Jennifer Doudna (biochimica che insegna all'università di Berkeley) ed Emmanuelle Charpentier (dirige l'Unità di Scienza dei Patogeni all'Istituto Max Planck di Berlino), le scienziate che hanno scoperto il *CRISPR* (*Clustered Regularly Interspaced Short Palindromic Repeats*), il nome dell'editing non transgenico, è stato assegnato il Premio Nobel per la chimica nel 2020. L'editing del genoma è un intervento di precisione che consente la correzione mirata di una sequenza di DNA. Per realizzarlo si usano delle forbici molecolari capaci di tagliare il DNA nel punto desiderato, usando proteine della classe delle nucleasi.

In campo alimentare, l'applicazione renderebbe le piante più resistenti agli stress, senza modificarne gusto e capacità nutrizionali. Per il vice-segretario generale dell'AREV, Assemblea delle regioni viticole europee, Aynard de Clermon-Tonnerre, la riduzione entro il 2030 del 50% dell'uso dei fitofarmaci, richiesta dall'Europa, non è possibile senza ricorrere alla genetica, come stanno facendo USA, Cina, Israele e, dopo la Brexit, la Gran Bretagna.

Ucraina. La guerra tra vigne e cantine

L'Ucraina, al centro della cronaca mondiale per le note vicende, non è soltanto uno scrigno di ricchezze del sottosuolo, e non è solamente la terra di sterminate superfici di grano e di girasoli: ha infatti una sua storica presenza nel mondo della vite e del vino.

Le sue regioni vitivinicole sono quattro, e coprono 50 mila ettari di impianti.

L'area più importante è nel retroterra della città di Odessa, che si affaccia sul Mar Nero, e che copre la metà della produzione.

Un altro terzo viene prodotto nella penisola di Crimea, occupata dalla Russia nel 2014, che vi fece poi svolgere un referendum per l'annessione, respinto con la Risoluzione 68/262 dall'Assemblea generale dell'ONU. Numerosi proprietari ucraini non manifestano ancora alcuna intenzione di abbandonare ai russi le loro vigne in Crimea.

Il rimanente della produzione interessa l'oblast' (regione) della Transcarpazia, in ucraino Zakarpattja, sulle colline pedemontane dei Carpazi e sulla restante pianura pannonica, ai confini con Slovacchia, Ungheria e Romania. Si tratta dell'asburgica Rutenia Subcarpatica, annessa dall'URSS nel 1945.

La quarta zona si affaccia sul fiume Dnieper, nelle oblast' di Kherson e di Dnipro (fino al 2016 Dnipropetrovs'k).

I vini più noti sono il Kagor (liquoroso, da dessert), il

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 O₂ e CO₂ 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

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.

CONTATTACI PER UNA PROVA

Naddniprjanske (bianco) e Tschorny Doktor (rosso, anche nella modalità dessert).

Le varietà di uva più note sono, fra le bianche: Rkatsiteli, Aligoté, Sauvignon blanc, Chardonnay, Riesling, Traminer, Moscato, Bastardo Magarachsky, Citronny Magaracha, Kapselsky, Panda Kok, Kokur bely, Lydia, Pervenets Magaracha, Magaracha Podarok, Panda Sary, Soldaja, Solnechnodolinsky, Sokholimansky bely e Telti Kyryk; fra le rosse: Cabernet Sauvignon, Merlot, Odessky cherny, Isabella, Pinot nero, Al Burla rosa, Antey Magarachsky, Cevat Kara, Ekim Kara, Fioletovy ranny, Kapitan Jani Kara, Kefessiya, Krona, Lapa Kara, Golodrigi rosso, Magaracha rubino, Tairovsky rosso, Saperavi.

Storicamente, la coltura della vite apparve nel IV secolo prima di Cristo in Crimea, mentre nel resto dell'Ucraina essa ebbe diffusione a partire dall'XI secolo, dopo la sconfitta dei Peceneghi, di lingua turca, da parte di re Jaroslav I Vladimirovič "il Saggio" (978-1054), Gran Principe di Kiev, in un territorio ormai cristianizzato dall'ortodossia bizantina. È assodato che furono i monaci ortodossi a sviluppare la coltura della vite.

I vini crimeani vennero commerciati in Europa dai mercanti genovesi, basati nella città portuale di Sudak, appartenente alla Repubblica di Genova dal 1365, alla quale era stata ceduta da Venezia.

A Soldaia (così i veneziani chiamarono Sudak quando vi giunsero all'inizio del XIII secolo) soggiornarono anche i mercanti Niccolò e Matteo Polo, padre e zio del ben più celebre Marco, quello del Milione.

Alla fine nel IX secolo l'Ucraina, la Rus' di Kiev, fu il primo stato unitario monarchico slavo orientale, comprendeva oltre all'Ucraina stessa, la Polonia, la Lituania, l'Estonia, la Bielorussia e la Russia occidentale. Durò fino al 1240,

quando la capitale, Kiev, venne distrutta dai tataro-mongoli, che rimasero in quei territori fino al XV secolo. Interessante sapere che i moscoviti erano gli esattori delle tasse per conto della cosiddetta Orda d'Oro tataro-mongola.

Nel XVIII secolo il territorio, liberato dall'atamano dei cosacchi Bohdán Chmel' nitskij (1596-1657), venne inglobato nel suo impero dallo zar Pietro il Grande (1672-1725), mentre Caterina II di Russia fortificò l'Ucraina, acquisita nel 1654 con il trattato di Perejaslav tra lo zar Alessio I (1629-1676) e i cosacchi di Bohdan Chmel' nyc'kyj (1595-1657), in funzione delle guerre contro l'Impero Ottomano.

I turchi nel 1784 dovettero cedere il canato di Crimea, che diventò governatorato della Tauride, confinante con gli oblast' di Ekaterinoslav (l'attuale Dnipro) e di Kherson: zone vitivinicole, rimanendo nell'ambito del nostro interesse.

Fu la grande Caterina II (1729-1796) a sviluppare la viticoltura, chiamando proprio a Sudak il biologo, zoologo e botanico prussiano Peter Simon Pallas (1741-1811).

Nell'entroterra della veneziana Soldaia esiste la Solnechnaya

Foto storica
dell'Istituto della
Vite e del Vino
Magarach.



Dolina, la Valle del Sole, illuminata quasi tutto l'anno e che ospita ancora una grande cantina dallo stesso nome.

Il conte Mikhail Semënovič Voroncov (1782-1856), illustre e discusso condottiero, vicino a Jalta fece piantare estesi vigneti e diede vita nel 1828 all'Istituto vitivinicolo Magarach, che in seguito divenne la più importante istituzione specialistica sovietica.

Attualmente, nei suoi vigneti sperimentali di 2 mila ettari sono piantate 3 mila varietà d'uva.

Dopo il conglobamento della Crimea nella Federazione Russa, Magarach risponde all'Accademia delle scienze della Russia.

Il principe Lev Sergejevič Golitsyn (1845-1915), sempre a Sudak, fondò nel 1878 la cantina Novy Svet, il Nuovo Mondo, tuttora esistente, e dove fu prodotto il primo spumante crimeano, lo Shampanskoye Krimskoye.

L'annessione russa della Crimea, secondo alcuni paradossalmente ha "liberato" la viticoltura ucraina dai vini dolci e semi-dolci: «si è finalmente sbarazzata dei vini zuccherati di retaggio sovietico», ha dichiarato al quotidiano francese Le Figaro il noto produttore Aleksander Kovach.

In Ucraina hanno puntato sui vini secchi, orientandosi verso «la cultura del consumo nella maniera europea».

La situazione attuale nei vigneti e nelle cantine ucraini è difficile.

Denys Khalupenko, produttore insieme al padre Nikolay, di vini da dessert e di Cabernet nei pressi di Kherson, ha dichiarato all'ANSA che le bombe hanno distrutto la cantina ed alcuni missili sono caduti nei vigneti, danneggiandoli. «Prima di sistemare la cantina – ha aggiunto Khalupenko –, dobbiamo salvare le viti».



Denys Khalupenko.

I vigneti, una cinquantina di ettari, la cantina, il ristorante e l'albergo del loro Château Kurin sono stati teatro di una battaglia tra soldati ucraini e invasori russi, creando un mare di danni, a cominciare dal perdita di tutte le attrezzature.

La situazione è ora assai delicata: «Abbiamo perso tutte le attrezzature – ha aggiunto – ed avremmo bisogno, ad esempio, di un piccolo trattore per trattare le piante, e poi anche di cisterne e botti. Vanno bene anche macchinari vecchi. Il nostro desiderio è di poter vendemmiaare nel prossimo settembre, così da produrre un po' di vino per la gente della nostra città, sperando che nel frattempo la guerra sia cessata».

S.T.



Vigneti ucraini colpiti dai russi.



Nelle foto, Denys Khalupenko nelle sue vigne nei pressi di Kherson, prima dell'invasione russa. Mikhail Molchanov, comproprietario della cantina SliVino, con un vigneto nella regione di Mykolaïv, alle spalle di Odessa, mostra un ordigno russo inesplosivo. La regione è stata sottoposta a continui bombardamenti da parte dei russi.

Ucraina, i resti di un razzo russo nei vigneti di Slivino.

La Medaglia Carpenè

Premiati Elia Staffus e Gregorio Antoniazzi



La Medaglia Carpenè.

La prestigiosa Medaglia d'oro Antonio Carpenè è andata agli ex allievi Elia Staffus per il 2020 e Gregorio Antoniazzi per 2021. A Staffus era stata assegnata una borsa di studio dell'Unione.

La Medaglia, istituita nel 1902 dalla famiglia Carpenè per conservare la memoria del propugnatore e fondatore della Scuola Enologica e suo primo insegnante di tecnica enologica, è stata consegnata 63 volte a nostri associati, meritevoli sia dal punto di vista scolastico che morale.

Il primo a riceverla nel 1903 fu Carlo Fuscini, mentre la prima donna fu nel 1963 Claudia Gaiotti.

La Medaglia *Carpenè* è un premio assai ambito tra gli allievi della Scuola. Uno di essi, il prof. Vittorio Ronchi, che meritò la Medaglia *Carpenè* e altre ne ricevette al valor militare durante la Grande Guerra, così la considerava: «Dopo i segni del dolore conquistati sul campo, è il più alto riconoscimento».

Agli ultimi due premiati, che onorano la nostra Unione, le più calorose felicitazioni.



I vincitori delle Medaglie Carpenè 2020 e 2021.

Salute e ambiente: vincitori del Cerletti

Partecipare al concorso indetto dall'ufficio diocesano per la pastorale della salute intitolato *Salute e ambiente* ha permesso agli studenti di riflettere sul ruolo degli agricoltori nella difesa della salute dei cittadini e dell'integrità dell'ambiente.

Hanno messo a fuoco il fatto che l'agricoltura, producendo cibo, è l'anello principale della catena della sostenibilità ambientale e della salute del consumatore, ma anche che questa responsabilità non è scontata.

Si tratta infatti di compiere scelte che devono essere sostenute da alcuni valori fondamentali.

Dove li andiamo a trovare questi valori di riferimento?

Gli studenti, nel caso Gionata Zinzani, Daniele Zamai e Alex Zanatta, sono partiti dai valori tramandati dalla tradizione contadina familiare, ossia l'amore e la passione per la terra, con la quale stipulare un'alleanza di aiuto reciproco, ed il rispetto profondo per la persona, a partire dalla lealtà verso i legami della famiglia, fino al rispetto dei vincoli sociali.

Successivamente gli studenti hanno rivolto lo sguardo all'innovazione tecnologica in campo agricolo, percepita non come fine a se stessa ma come una potenzialità enorme a servizio di un'agricoltura sostenibile.

Essi tuttavia percepiscono la complessità dell'attuale situazione, anche a livello di scelte politiche ed economiche, ma – in maniera assai realistica – riconoscono che la volontà e l'impegno comune possano far diventare la sostenibilità una realtà.

(O.S.)

Ambiente e salute, consapevolezza e coraggio

Gruppo di classe di Religione
della 4^a CVP, ISSS G.B. Cerletti

Itemi legati all'ambiente sono nelle agende e nei pensieri di tutti, stimolati negli ultimi tempi dal movimento mondiale giovanile Fridays for Future, ma sicuramente risvegliato dall'enciclica di Papa Francesco "Laudato si".

Si sta diffondendo una nuova e urgente consapevolezza trasversale anche grazie ai dati a disposizione sugli effetti della salute umana delle condizioni della terra sempre più ammalata, con la febbre, che sembra in continuo aumento.

Da solo l'inquinamento invisibile dell'aria provoca 500 mila morti l'anno.

L'acqua è inquinata a causa degli sversamenti di sostanze tossiche pericolose per i microrganismi e per i pesci. Anche l'errato smaltimento dei rifiuti solidi, come le plastiche che finiscono in mare e ne peggiorano la qualità.

Negli ultimi tempi abbiamo assistito a giganteschi incendi, spesso dolosi, che distruggono milioni di ettari di foreste, compromettendo la vita degli animali, aumentando l'inquinamento dell'aria con quel fumo acre che si propaga. Un altro pericolo per la salute umana è rappresentato dall'uso di prodotti fitosanitari in agricoltura, necessari per salvare le colture, ma che rischiano di recare danno alla salute di tutti noi, se usati in maniera scorretta,

nell'indifferenza per la terra e per gli uomini.

È proprio sul settore agricolo che vorremmo soffermarci, settore nel quale ci stiamo preparando ad operare e sarà importante riuscire a farlo con una responsabilità nuova, capace di dare risposte efficaci se vogliamo salvaguardare la terra e l'umanità che ci vive.

Ci rendiamo conto che l'agricoltura, che produce il cibo, è la prima ad essere incriminata per l'inquinamento che produce. Pensiamo che l'enorme sviluppo tecnologico avvenuto in pochi decenni abbia fatto dimenticare valori importanti del passato.

Un tempo, la vita del contadino era sicuramente più dura, i raccolti erano in balia del tempo e delle malattie, e spesso coprivano appena il fabbisogno familiare. Ma intelligentemente erano aziende diversificate, che comprendevano allevamenti, seminativi, frutteto e orto, ed il fatto che fossero a conduzione familiare, garantivano proprio la produzione circolare, citata anche dal Papa, e nella quale non si buttava niente.

Pensiamo che quel modo di fare agricoltura possa insegnarci la cura della terra con la quale i vecchi contadini costruivano una vera alleanza, che oggi potremmo ripensare con l'aiuto del progresso. Infatti l'evoluzione tecnologica e scientifica ci mettono a disposizione gli strumenti per cambiare direzione.

Oggi conosciamo l'importanza fondamentale della biodiversità custodita dagli oceani e dalle foreste. Abbiamo a disposizione la tecnologia per utilizzare l'energia da fonti rinnovabili. Sappiamo che è fondamentale un suolo ricco e sano, per contrastare l'inaridimento e produrre in modo più salubre. Stiamo utilizzando approcci diversificati come l'agricoltura conservativa, quella biologica, biodinamica e sperimentando nuove tecnologie sempre meno impattanti, utili a ripristinare l'armonia con la terra.

In agricoltura esistono già numerose esperienze di aziende a produzione circolare, nelle quali i reflui zootecnici e gli scarti del verde servono per





la produzione di energia ed i cui residui si trasformano in humus che torna al terreno.

In questo contesto tutti sono chiamati a diventare più responsabili poiché, in quanto consumatori, dobbiamo essere consapevoli che abbiamo il grande potere di indirizzare il mercato e

quindi la produzione, scegliendo prodotti a chilometro zero, di aziende locali o indirizzando la tipologia di trasporto.

Veramente possiamo fare molto per garantire la salute della terra e la nostra. Occorre cambiare. Ma con quali valori orientare il cambiamento? Potremmo partire dalla consapevolezza che «tutto viene dalla terra».

Ci sono bambini che pensano che la frutta e il latte vengano dagli scaffali del supermercato. È importante alimentare la conoscenza e la cultura che tutto è prodotto dalla terra, non dalla plastica.

Dovremmo inoltre pensare alla terra come un organismo vivo, con il quale stringere un'alleanza, prendendoci cura di essa e, allo stesso modo, degli uomini che su di essa vivono. Le parole coltivare e culto hanno la stessa origine; per questo, nella Bibbia, il libro della Genesi ci insegna che il vero culto che l'uomo può rendere al suo Creatore è proprio quello di coltivare e custodire la terra.

Infine pensiamo che nessuno possa vincere questa sfida da solo, ma occorre dialogare e confrontarsi per trovare e condividere le soluzioni, come abbiamo fatto per la stesura di queste riflessioni, realizzate utilizzando la scrittura collettiva. Non solo gli addetti ai lavori, ma tutti dobbiamo sentirci indispensabili: importante è credere nel cambiamento, e desiderarlo, come ci suggerisce lo stesso Papa Francesco.

Scuola, ristrutturato il convitto

Taglio del nastro dell'ampliamento del convitto, un'opera attesa da tempo, per una struttura così importante della Scuola, che permette di accogliere numerosi studenti da fuori provincia ed anche da fuori regione.

La preside Mariagrazia Morgan ha detto che si tratta di un'opera rilevante, rinviata dovendo dare priorità ad altre urgenze. «Tuttavia l'emergenza covid ci ha indotto a rompere gli indugi e fare uno sforzo per garantire più spazio vitale ai nostri convittori».

Il convitto è stato oggetto di importanti lavori di riqualificazione, eseguiti in tempi record.

Essi hanno interessato il tetto ed il terzo piano che era praticamente inutilizzato, ricavando così nuovi spazi e nuovi posti letto, che ora sono saliti a sessanta.

Il budget è stato di 400 mila euro, 200 mila dei quali anticipati dalla Fondazione per l'insegnamento enologico e agrario, presieduta dal dott. Floriano Zambon. L'importo verrà restituito in cinque anni e senza interessi.



Il convitto rinnovato, una immagine dell'inaugurazione con la preside Mariagrazia Morgan.

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



GABBIETTE
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

Un agricoltore avventuroso

Marcella Michieli

La mia crescita giovanile è stata formata alla Scuola quando gli studenti Lerano 220 e le ragazze quasi assenti.

Le mie radici si sono estese nel terreno fertile degli studi di agricoltura e son rimaste solide negli anni, e sono qui tutt'ora.

Ho imparato ad amare tutti gli studi che mi son stati insegnati; un po' meno la contabilità dovuto al fatto che il professore di quella materia era per me incomprensibile.

Avrei dovuto porre più attenzione a quell'omino che aveva problemi di equilibrio perché, negli anni seguenti, avrei rimpianto il non aver prestato attenzione.

Ma la vita insegna in fretta e la mia esperienza lavorativa è stata imperniata per la più parte su "numeri e contabilità".

I miei studi sono stati una sorgente inesauribile di dati.

Ho attinto negli anni alle moltissime informazioni accumulate e ad uno sviluppo di pensiero coerente.

Frequentando i miei compagni di scuola ho imparato la forza ed il linguaggio maschile e diretto, così da evitare malintesi e troppi arzigogoli di parole, nell'approccio alle persone.

Mi è andata bene...

Sia nel periodo di lavoro in Italia che in Canada.

Mi è andata bene perché nelle lunghe passeggiate dalla mia casa alla Scuola (4 volte al giorno e 1800 m alla volta), mi son sempre attornata dagli studenti anziani dai quali venivo costantemente aggiornata in botanica, entomologia, biologia, letteratura italiana, zootecnia, musica ed arte (anche se non erano materie di studio). I miei compagni di camminata non erano sempre gli stessi così le informazioni erano varie.

Non erano solamente istruzioni di studio ma anche storielle e aneddoti

divertenti per alleggerire il timore di una interrogazione o di un compito in classe.

Autodisciplina e presenza costante alle lezioni mi hanno reso studente affidabile ma soprattutto accettata dai miei compagni.

Sono rimasta fondamentale un agricoltore perché ho sempre osservato ed attento risposte dal mondo naturale, dedicandomi anche ad un vigneto ad Ormelle.

Sono entrata nell'industria delle macchine enologiche dopo il tirocinio di contabilità e di amministratore in un'azienda di cucine, di cui ero anche socia.

Il passaggio da un tipo di impegno amministrativo a quello della produzione mi è sembrato inevitabile.

Ho capito la necessità di mettere attenzione sulle fluttuazioni del costo dell'acciaio; ciò mi ha permesso in parecchi casi di essere competitiva nella produzione e vendita di serbatoi e vinificatori.

Ma l'attrazione del Canada era forte....

Vendute case, aziende, e proprietà era arrivato il tempo di andare via, in un altro paese dove poter espandere e mettere alla prova le mie capacità.

Determinante per l'inserimento in un nuovo modo di vivere è stato imparare l'inglese e il francese per essere sicura di essere capita chiaramente.

E da ultimo le recenti scoperte delle terre coltivate a vigneto in una parte del Canada che non conoscevo per tali coltivazioni.

Giusto due anni fa ho compiuto un approfondito viaggio nelle zone attorno Duncan's Cowichan Valley (Vancouver Island, Canada), poiché tutto ciò che riguarda viti, vigneti, agricoltura è di mio costante interesse.

Quite interesting is was to realise that in the same land of vineyards it is cultivated also the tea .

Looking into this map you will discover how many activities are developing ,and still , for opportunities for growing into a good excellent wine production.

In very few years the initiative of making their own wine, at a competitive price, pushed the Vancouver Island market to supply not only wine production but building of houses for wine testing, restaurants, playgrounds for kids...

I remember my trip in California some 20 years ago to visit Napa Valley and the near Sonoma Valley. I drove around the area for three days to make sure I was not missing any thing , then came back to Italy and compared this gifted land of our with that one. I realised that we do HAVE to be extremely proud of our territories and ability ,and what we achieved with our own strength!

Frankly, not even to compare either the cultivation nor the products.

Parechio interessante è stato realizzare che nel medesimo terreno, adatto ai vigneti, si possa coltivare la pianta del tè. Controllando la mappa della zona su menzionata, si può vedere quante opportunità, e continuano, di crescita per una buona produzione di vino.

In pochi anni l'iniziativa di commercializzare il proprio prodotto, ad un prezzo competitivo, ha spinto il mercato di Vancouver Island a produrre e fornire i propri vini ma anche a costruire cantine ed ambienti per l'assaggio dei vini, ristoranti e zone di gioco per i bambini.

Ricordo il mio viaggio di circa 20 anni fa in California per scoprire il territorio di Napa Valley e di Sonoma Valley. Per apprezzare interamente la zona ho guidato per tre giorni, per essere sicura di non aver tralasciato alcunché; poi sono tornata qui e confrontato questa preziosa terra con quelle.

Ho capito che dobbiamo essere estremamente orgogliosi dei nostri territori e delle nostre abilità e di ciò che abbiamo ottenuto con le nostre sole forze. Francamente, neanche da comparare né le coltivazioni né la qualità.

Ora il tempo dei viaggi e delle scoperte si è ridimensionato, anche se continuo a studiare e scoprire nuovi interessanti ambienti.

Next time I might write about ranching....

Al Vinitaly il quarto colore



Il Vinitaly, al ritorno dopo due anni di assenza, ha dimostrato di essere sempre arbitro di mode e di tendenze, nel caso: dei vini arancione, con l'*Orange Wine Festival* che ha debuttato a Verona.

L'iniziativa, dedicata ai vini bianchi macerati (*orange*) prodotti in modo sostenibile, ha proposto una conferenza seguita da una degustazione di vini arancione provenienti da Au-

stria, Croazia, Georgia, Grecia, Italia, Serbia e Slovenia.

Il focus su quello che è stato definito quarto colore del vino è stato una novità del 54° Vinitaly.

Certo, si tratta di una nicchia di vinificazione, ma appare una realtà la diffusione dell'*orange wine*, la cui platea di interesse coinvolge soprattutto giovani e metropolitani, in particolare sui mercati di Italia, Austria, Germania, Francia, Spagna e USA.



La squadra del Prosecco vince ancora



Imoco Volley Conegliano inneggia al titolo di Campione d'Italia, con l'applauso del presidente della Repubblica, Sergio Mattarella.

Prosecco Doc Imoco Volley Conegliano, conosciuta come la squadra del mondo del vino, sostenuta economicamente da diversi ex allievi e presieduta dall'ex allievo Piero Garbelotto, ha vinto la Coppa Italia *Frecciarossa*, battendo in rimonta 3-2 la *Igor Gorgonzola Novara*, al termine di una gara emozionante e spettacolare, davanti al presidente della Repubblica, Sergio Mattarella.

La Befana - la partita si è svolta infatti a Roma nel giorno dell'Epifania - ha portato la quarta Coppa Italia Serie A1 a questa bella squadra di volley femminile che porta nel mondo l'immagine di un vino italiano di successo e della sua città, a 145 anni (15 gennaio 1877) dall'inaugurazione della Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano.

(Nelle fotografie di fonte Quirinale, immagine della squadra al PalaEUR, il presidente della Repubblica Sergio Mattarella con la capitana Joanna Wołos e, nell'altra, con il presidente della *Prosecco Doc Imoco Volley Conegliano*, Garbelotto).

Piero Garbelotto con il presidente Sergio Mattarella.

Ebe e Canova a Bassano del Grappa

Il 2022 è il duecentesimo anniversario della morte, a Venezia, di Antonio Canova, il massimo esponente del Neoclassicismo nella scultura ed anche nella pittura. Nato a Possagno, nella pedemontana trevigiana del Grappa nel 1757, cresciuto artisticamente a Venezia, impostosi a Roma, operò ovunque fosse chiamato dai committenti, fossero i Papi o gli Asburgo, Napoleone o i Borbone, dal patriziato veneto all'aristocrazia russa o vaticana.

Cogliamo l'occasione del restauro del gesso di Ebe, uno dei più belli tra quelli creati dal grande maestro, restaurato magistralmente ed esposto fino a maggio di quest'anno al Museo Civico di Bassano (Vicenza), per fare memoria del Canova.

Museo Civico di Bassano del Grappa (Vicenza): la scultura di Ebe, opera di Antonio Canova.



La coppia degli Dei, Ebe, simbolo delle giovinezza eterna, fu ridotta in frammenti nel bombardamento alleato su Bassano il 24 aprile 1945. I pezzi furono raccolti e tenuti in magazzino: sembrava impossibile rimetterli nella forma dell'opera originale. Le più moderne tecnologie hanno consentito il prodigio, e la mitica Ebe risplende ora nel Salone Canoviano del Museo Civico di Bassano del Grappa.

Il mito di Ebe affascinò il Canova, tanto che della statua esistono quattro versioni, oltre al modello in gesso.

La prima, commissionata al conte veneziano Giuseppe Albrizzi, fu poi acquistata da Federico Guglielmo III di Prussia, ed ora si trova all'Alte Nationalgalerie di Berlino. Canova scolpì la seconda Ebe su richiesta di Giuseppina Beauharnais, ed ora è all'Hermitage di San Pietroburgo.

Un'altra versione della coppia degli dei fu scolpita per John Campbell Lord Cawdor, ed ora si trova a Chatsworth, nel Derbyshire, in Inghilterra. L'ultima Ebe fu realizzata nel 1817, commissionata dalla contessa Veronica Zauli Naldi Guarini, per la sua dimora di Forlì, ed ora si trova nei Musei di San Domenico della città romagnola.



Vin Santo a Montepulciano (Siena)



A fine febbraio la Fortezza di Montepulciano, in provincia di Siena, dove tra l'altro ha sede il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, una delle più antiche Doc d'Italia, è stata il palcoscenico della prima edizione di Vin Santo Lovers.

Il primo evento tutto dedicato unicamente al Vin Santo.

Ad organizzare l'evento, assieme al Consorzio, sono stati Federico Minghi, esperto di marketing, e Andrea Mazzoni, nostro ex allievo.

Il prof. Mazzoni, definendo il Vin Santo di Montepulciano «una vera gemma enologica toscana», ha detto che per troppo tempo esso «è stato considerato solo il vino dell'intimità,

dell'accoglienza, un prodotto che quasi non si poteva vendere perché accostato alla celebrazione del Rito religioso della Santa Messa. Oggi, contestualizzando ed attualizzando il suo ruolo in modo ben preciso, dovrà divenire un prodotto appeal, di penetrazione commerciale, capace di generale ricadute di grande positività sulla commercializzazione delle aziende e sulla loro immagine».

Si è tenuta anche una tavola rotonda dedicata a questo vino storico, mentre gli appassionati hanno potuto degustarlo nel banco d'assaggio, che offriva i migliori Vin Santo, bottiglie pregiatissime, introvabili, addirittura del 1969.



Appassimenti delle uve a Montepulciano (Siena).

Una vigna a Villa Giulia

Il Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia, a Roma, impegnato a far rivivere la magnificenza del luogo, voluto da papa Giulio III come luogo incantevole e di relax, deciso – come reminiscenza del passato – l'impianto di una piccola vigna nel giardino posteriore del complesso.

Le viti sono state messe a dimora dagli studenti dell'Istituto tecnico agrario Giuseppe Garibaldi di Roma, che quest'anno celebra i suoi 150 anni dalla fondazione; viti a spalliera, viti maritate a limoni, viti ad alberello di uva Sangiovese e Malvasia del Lazio, una gestione che proseguirà nel tempo proponendo agli studenti la pratica della coltura della vite nel mondo etrusco.

L'idea del verde museale ha trovato già un'eccellente applicazione alla reggia di Caserta (vedi Notiziario n. 2), ed a Roma anche all'interno del Parco Archeologico del Colosseo, con l'impianto nel sito di Vigna Barberini di quell'uva che Plinio chiamava «Uva Pantastica», il laziale vitigno Bellone.



Studenti sistemano la vigna nei Giardini di Villa Giulia, a Roma.



Vigneto al Colosseo, a Roma.



Vigna Barberini.

Unione e letteratura: Il Premio Silver caffè



Conegliano e la sua storica Scuola Enologica ospitarono nei primi anni Sessanta un fenomeno culturale, nato nel secondo dopoguerra grazie all'impegno di un medico umanista, amante della letteratura, Giovanni "Nino" Dalla Zentil: si trattava del Premio Letterario Silver Caffè, di Silvio Veronesi, il quale contribuiva alla spesa.

Prima che se ne perda memoria, è bene ricordare quegli straordinari eventi, di caratura internazionale, incontri di scrittori e di poeti, di intellettuali in genere.

Quando Silver Caffè chiuse i battenti, svanì anche quello straordinario cenacolo, ospitato nella Bottega del Vino della nostra scuola, grazie all'impegno dell'Unione ex Allievi: non va né sottaciuto, e men che meno dimenticato.

Va detto che attualmente il marchio Silver Caffè appartiene ad altra imprenditoria, la quale – senza mancare di rispetto – nulla ha a che spartire con quei tempi gloriosi e inimitabili.

Nel 1959, sempre grazie a Nino Dalla Zentil, a Conegliano vide la luce il primo incontro letterario, dedicato ai poeti francesi; nel 1961 ai poeti francesi si aggiunsero quelli romeni, fino a quando – anno 1962 – nacque il Premio Silver Caffè, la cui prima edizione fu assegnata a Il piatto

piange di Piero Chiara. Fu l'opera che gli aprì, cinquantenne, la strada del successo. Fulvio Tomizza, ricordando l'evento, scrisse: «Quella domenica di primavera segnò il mio ingresso nell'ambiente degli scrittori italiani e, insieme, il primo incontro col mondo propriamente veneto: I due impatti sono strettamente collegati e mi trasmettono un sentimento assai gradevole benché venato di deciso rimpianto».

Nella fotografia, scattata nella Bottega del Vino, da sinistra vediamo Giuseppe Maffioli, segretario del premio, l'organizzatore e presidente Nino Dalla Zentil in seconda fila, Giorgio Saviane, Piero Chiara, Giovanbattista Vicari in seconda fila, Giovanni Comisso, gli altri due chi scrive non è riuscito ad individuarli, ed ultimo a destra Andrea Zanzotto.

Il professore di Pieve di Soligo, non ancora il poeta celebre internazionalmente ma già stimato nel mondo letterario, fu il collaboratore principale del dott. Dalla Zentil. L'aula magna della Scuola Enologica fu l'arengo di una straordinaria schiera di letterati. Nell'immagine, vediamo Nino Dalla Zentil che espone le conclusioni della giuria del premio, ed accanto a lui uno dei mostri sacri della poesia e della letteratura italiana, Diego Valeri.

La Bottega del Vino, oltre ai nomi già citati, accolse nei brindisi personalità del calibro di Giuseppe Berto, Italo Calvino, Pier Paolo Pasolini, Domenico Porzio, Mario Rigoni Stern, Giorgio Soavi, Vanni Scheiwiller, Fulvio



Nella pagina accanto, Nino Dalla Zentil, accanto al poeta Diego Valeri, nell'aula magna della Scuola Enologica. La foto sopra mostra vincitori e giurati nella Bottega del Vino.

Tomizza («Mi pareva che il fior fiore dei letterati italiani si fosse dato convegno nella fine e gioviale cittadina orlata in alto dalle mura di un castello, a me soprattutto nota per la sua Scuola Enologica»).

Accolti dal preside, prof. Aurelio Moretti, scrittori, poeti, critici letterari erano messi a loro agio dal corpo insegnante: i professori Lina Alberti, Sergio Battistella, Defendente Bidasio degli Imberti, Sante Bordignon, Renato Breda, Enrico Carli, Eliano Corbolante, Pietro Colussi, Francesco Da Broi (allora sindaco di Conegliano), Flavio de Mario, Alessandra Formenton Xompero, Antonio Giacomini, don Arturo Grassato e don Nilo Faldon, Armando Losco, Carlo Miconi (dal cui archivio provengono le fotografie), Giovanni Manzoni, Averardo Pinelli, Nicola Perrone (un patito della poesia e della letteratura), Ettore Previti, Roberto Sardi, Elettra Spinelli, Camillo Tenze, Mario Vettori. E chi scrive si scusa per le sicure dimenticanze.

Il prof. Miconi, indimenticata memoria storica della nostra Scuola, rammentava con orgoglio le «cene letterarie» nella Bottega del Vino, con l'allora inviato del Corriere della Sera e non ancora scrittore di successo Dino Buzzati, con lo straordinario Giovanni Comisso «che colorava l'aria con parole e gesti di patriarca», con il fragile Aldo Palazzeschi tutto vestito di rosa dalla camicia alle scarpe (ma il suo es-

essere stato uno dei padri delle avanguardie letterarie storiche glielo consentiva). Lo scomparso pittore coneglianese Mario Albanese (ex allievo, diploma di enotecnico nel 1954) rammentava quando, a tavola con il critico letterario Enrico Emanuelli e Piero Chiara, questi si divertiva ad indirizzare epigrammi pungenti a questo e a quel personaggio.



Nella fotografia del 1963, vediamo Piero Chiara, Giuseppe Ungaretti, Giovanni Comisso e Andrea Zanzotto.

Quell'anno la giuria aveva di fronte opere che affrontavano il tema della satira e le libertà civili. «Gli italiani- ebbe a dire Buzzati – apprezzano lo spirito quando sono essi a farlo, non quando ne sono oggetto».

Le cronache di allora raccontano che, dopo l'orazione ufficiale del critico letterario Silvio Guarnieri, intervennero fra gli altri lo scrittore anglo-polacco Stefan Themerson, il serbo Oskar Davico ed il francese Georges Limbour («È stato detto che sono lo scrittore più cretino di Francia, ora ve lo dimostro» esordì, dimostrando invece generosa vitalità e prontezza di spirito); presero la parola anche padre Davide Maria Turollo, Carlo Betocchi, la poetessa Maria Luisa Spaziani e Libero Bigiaretti («Gli italiani pare non siano spiritosi»).

Comisso, che presiedeva la giuria, annunciò che il mezzo milione di lire del premio (magra vincita, ma molto prestigio) andava al libro L'avvento della meritocrazia, (The Rise of the Meritocracy, 1959) satira geniale di una società politicamente corretta e senza difetti, del sociologo laburista Michael Young, Lord Young of Dartington, allora docente a Cambridge.

Del Premio, di quella creatura di Nino Dalla Zentil, «umanissimo medico umanista», come lo definì Diego Valeri, resta il ricordo solo fra qualche anziano e negli archivi letterari.

Vogliamo ricordarlo, non per nostalgia, ma per testimoniare che la nostra Scuola e la nostra Unione furono anch'essi protagonisti di quegli incontri internazionali di scrittori e di uomini di cultura, terreno di dibattito pacifico e libero, ai quali guardiamo con nostalgia, nella speranza che rinasca qualcosa di simile.

S.T.

IN LIBRERIA

Primitivo, il vino dei due mondi

di Antonio Calò e Angelo Costacurta
Kellermann, pagine 144

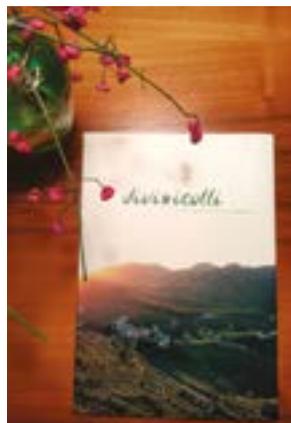


Due illustri studiosi, uno dei quali (Calò) pugliese di famiglia, raccontano un vitigno antico, le cui origini partono dalla Dalmazia, si stabilisce in Puglia e giunge poi in California, dove cambia nome e identità. Il nome, Primitivo, fu scelto da un religioso, appassionato di botanica. Don Francesco Filippo Indelicati, di Gioia del Colle. Su finire del Settecento egli individuò il vitigno, oggetto di scambio con la costa orientale adriatica, confacente alla sua idea di rinnovamento

viticolo. Un vitigno che fruttificava presto, primo a maturare. Il prof. Calò nel 2000 individuò il felice futuro del Primitivo, qualità emergente tra i rossi. Aveva ragione.

Divinicoli. I colli del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

di Gianni Stefani e Cino Boccazzi,
fotografie di Cesare Gerolimetto
Antiga Editore, pagine 120



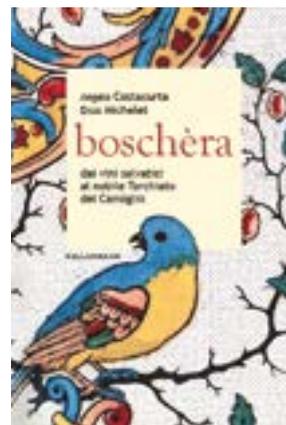
Volume fotografico di grande formato, voluto dalla Confraternita del Prosecco di Valdobbiadene, che ha voluto dedicarlo a Giuliano Bortolomiol, Umberto Bortolotti, Isidoro Brunoro,

Mario Geronazzo, fondatori nel 1946 del sodalizio.

Pur datato, contiene immagini che sono, come puntualizza il Capitolo della Confraternita, «piccoli sorsi» dell'emozione che si prova camminando sulle colline, fra le viti di «prosecco e cartizze – sottolinea l'illustre scrittore ed esploratore Cino Boccazzi – che aiutano la vita, creano e prolungano amicizia, ispirando quella veneta serenità che ci distingue».

Boschèra, dai vini selvatici al nobile Torchiato del Cansiglio

di Angelo Costacurta e Enzo Michelet
Kellermann, pagine 144



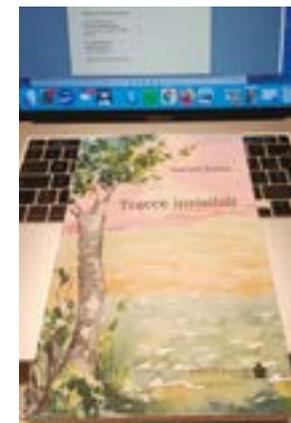
Il libro ospita anche scritti di Giovanni Antonio Albertin, Silvia Bevilacqua e Vittorino Pianca. Racconta che dai tempi dei Longobardi, alle pendici del

Cansiglio, l'altopiano condiviso tra le province di Treviso, Belluno e Pordenone, si produce un vino particolare da uve già lodate da Andrea Bacci, medico di Papa Sisto V, e botanico di vaglia.

L'uva è la Boschera, testimonianza che la storia, anche per la vite ed il vino, non si può cancellare. Né dimenticarne il suo torchiato.

Tracce invisibili

di Giacinto Feletto,
De Bastiani editore, pagine 374

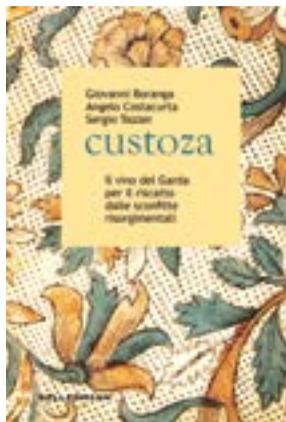


Col racconto di una vita, l'ex preside della Scuola Enologica, prof. Giacinto Feletto, fa incontrare la gioia, il distacco, l'impegno, il contrasto, le difficoltà, le realizzazioni, e anche l'amore. Attraverso questa sua storia, troviamo la Storia: la verde campagna veneta, la sua trasformazione nel tem-

po, la religiosità, l'operosità, l'incredibile evoluzione della scienza, e poi le problematiche del Vicino Oriente (dove Feletto ha vissuto e studiato in gioventù), temi, argomenti, circostanze vissute direttamente, e poi l'emigrazione, l'amministrazione pubblica, la scuola. Una narrazione non banale, un fedele resoconto che a volte assume toni e sfumature di aneddoto: e con discrezione fa entrare nella intimità di sentimenti profondi.

Custoza. Il vino del Garda per il riscatto dalle sconfitte risorgimentali

*di Giovanni Boranga,
Angelo Costacurta e Sergio Tazzer
Kellermann, pagine 112*



Tre ex allievi che raccontano questo DOC, il Custoza, dal punto di vista storico, viticolo, enologico.

Un vino generoso, come generosi furono i soldati che combatterono nell'Ottocento per le loro bandiere sulle colline moreniche gardesane di Custoza.

Un nome legato alle vittorie nel 1840 del maresciallo Radetzky, e nel 1866 dell'arciduca Alberto. Un vino, il Custoza, che ristorò gli sconfitti, rianimò i vincitori e che rievoca ancora coinvolgenti vicende di epoca nazionale.

La Storia della botte Garbelotto dal 1775

*di Mario Anton Orefice
Unione Italiana Vini, pagine 118*

Botti d'autore

*a cura di Mario Anton Orefice
Garbelotto, pagine 160*

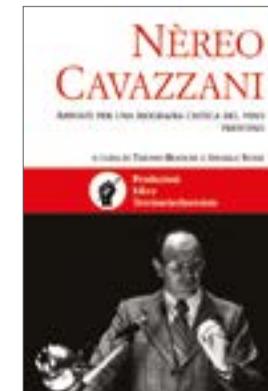


Due volumi che raccontano la storia e l'attualità produttiva dell'azienda Garbelotto, che dal 1775 prima a Conegliano ed ora a Sacile, produce botti.

«Una fabbrica – scriveva Giovanni Comisso, illustre della letteratura italiana – che fa pensare all'arsenale dei veneziani come lo vide Dante e i recipienti da 500 ettolitri sembrano proprio chiglie di galere impostate negli squeri. Il rovere di Slavonia emana il suo profumo che poi si ritrova nei distillati che ha covato nel tempo. I bottai picchiano sui cerchi di ferro girando ritmicamente intorno alla botte».

Nèreo Cavazzani. Appunti per una biografia critica del vino trentino

*di Tiziano Bianchi e Angelo Rossi,
edizioni Iskra, pagine 214*



Il volume, accanto al profilo professionale ed umano di Nèreo Cavazzani, illustre ex allievo, uno dei grandi dell'enologia italiana e trentina in particolare, coglie l'occasione di ragionare sullo stato dell'arte della viticoltura della provincia di Trento. Il volume ospita così saggi critici di Andreaus, Armani, Behemoth, Benedetti, Bianchi, Bortone, Carrillo, Ferroni, Fischetti, Folgheraiter, Gios, Pojer, Secchi, Tranquillin e Zoller. Cavazzani può essere definito pioniere e patriarca di quanto si muove tra vigne e cantine del Trentino e non solo. Tecnico abituato a sperimentare e ad innovare, ed il suo Metodo Cavazzani è uno degli esempi del suo essere un visionario.

AGENDA OIV

di Mirella Giust

Con il 2022 e l'allentamento delle restrizioni dovute alla pandemia, riprendono gli eventi anche nel settore vitivinicolo. Questi i prossimi appuntamenti e concorsi internazionali legati al vino e vite.

20 - 21 aprile 2022, Zaragoza - Spagna Enoforum Espagne

Le innovazioni scientifiche e tecnologiche degli ultimi anni saranno al centro dell'attenzione di questo nuovo evento spagnolo che si terrà presso il Centro Fieristico di Saragozza. L'evento è organizzato da Vinidea in collaborazione con Laboratorios Excell Ibérica e il patrocinio dell'Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino. Programma e dettagli della manifestazione reperibili sul sito web: www.enoforum.eu.

21 - 22 aprile 2022, Bruxelles - Belgio Vinitaste

Concorso enologico professionale che si tiene ogni anno a Bruxelles. Fondato e organizzato dall'Istituto di Qualità Monde Selection, la cui esperienza nell'organizzazione di concorsi vinicoli risale al 1961. L'obiettivo del concorso è quello di riconoscere e promuovere la qualità dei vini internazionali.

25-28 aprile 2022, Madrid - Spagna XX Concorso Internacional de Vinos Bacchus 2022

Competizione enologica internazionale riconosciuta dall'OIV. Oltre 1500 vini provenienti da tutto il mondo e oltre 100 degustatori nazionali e internazionali illu-

mineranno Madrid come capitale mondiale del vino.

28 aprile - 1 maggio 2022, Madeira - Portogallo Portugal Wine Trophy 2022

L'evento si terrà nella bellissima cornice dell'isola di Madeira, in collaborazione con l'Istituto del vino, del ricamo e dell'artigianato di Madeira (IVBAM). I vini in concorso saranno presentati e valutati da una giuria professionale e indipendente.

29 aprile - 1 maggio 2022, Coldrerio - Svizzera 15^a Edizione Mondial du Merlot et Assemblages 2022

L'unico grande concorso internazionale interamente dedicato ai vini della famiglia Merlot.

Giurati svizzeri e internazionali avranno il privilegio di degustare in Ticino, terra prediletta del Merlot in Svizzera. Evento patrocinato dall'OIV, USOE e VINO FED.

30 aprile - 2 maggio 2022, Lisbona - Portogallo International Awards Virtus IV

Concorso internazionale promosso dall'OIV di Vini, distillati e oli extravergini di oliva.

2 - 6 maggio 2022, Lamassol - Cipro Cyprus Wine Competition 2022

11-12 maggio 2022, Santa Rosa - USA ENOFORUM USA 2022

Il più grande evento dell'industria vinicola tecnica focalizzato sulla vinificazione e la produzione. Organizzato da Wine Industry Network (WIN) e Vinidea. Programma della manifestazione reperibile sul sito: www.enoforumusa.com.

12-13 maggio 2022, Avignone - Francia Vignoble et biodiversité . La viticulture de demain commence aujourd'hui.

Convegno **Vignoble et biodiversité . La viticulture de demain commence aujourd'hui**. Patrocinio dell'OIV.

23-26 maggio 2022, Murcia - Spagna XV Congreso Nacional de Investigación Enológica- GIENOL 2022

Convegno nazionale di enologia.

26-29 maggio 2022, Bucarest - Romania 19^a Edizione VINARIUM 2022

Con il patrocinio di VINO FED e OIV.

26-28 maggio 2022, Bergamo - Italia 2° Concorso enologico internazionale "Serendipity wine"

È l'unico concorso enologico sui vini pasiti, liquorosi e aromatizzati supervisionato dall'OIV nel mondo.

1-4 giugno 2022, Bela - Slovacchia DANUBE WINE CHALLENGE 2022

Concorso enologico internazionale.

3-4 giugno 2022, Aigle - Svizzera Mondial du Chasselas 2022

Concorso enologico mondiale patrocinato dall'OIV, UIOE (Union internationale des Oenologues) e USOE (Union Suisse des Oenologues).

7-10 giugno 2022, Bento Gonçalves - Brasile Brazil wine challenge 2022

Competizione enologica internazionale con il riconoscimento dell'OIV.

11-12 giugno 2022, Strasburgo - Francia Le Mondial des Vins Blancs Strasbourg

Concorso Enologico Internazionale. Patrocinio di VINO FED.

11-12 giugno 2022, Reims / Ay - Champagne - Francia 5^a Journées Internationales des Amateurs Éclairés de Vins

La quinta Giornata internazionale degli amanti del vino è organizzata in collaborazione con l'Istituto Georges Chappaz della vite e del vino in Champagne, con l'associazione VITAE e sotto il patrocinio dell'OIV.

Un'opportunità per gli appassionati di vino di incontrarsi per due giorni su temi specifici legati all'industria del vino.

18 giugno 2022, Prešov - Slovacchia International wine competition Muvina 2022

Competizione enologica internazionale patrocinata dall'OIV.

10-17 luglio 2022, Landau - Germania XIII. International Symposium on Grapevine Breeding and Genetics 2022

Congresso scientifico internazionale patrocinato dall'OIV, da Julius Khun Institut e dal Federal Ministry of Food and Agriculture tedesco.

14-15 luglio 2022, Valle d'Aosta - Italia Mondial des Vins Extrêmes 2022 e Extreme spirits

Questo concorso che è il più importante a livello internazionale per i vini prodotti

nelle regioni montuose, sui pendii scoscesi, sui terrazzamenti o sulle isole minori, ha l'obiettivo di promuovere e valorizzare la produzione vinicola di questi territori, spesso caratterizzati da notevoli difficoltà colturali e da alti costi di produzione. Da quest'anno al concorso si affianca una sezione dedicata ai distillati. Organizzato dal CERVIM.

30 luglio- 7 agosto 2022, Berlino -Germania

Berliner Wein Trophy (part. 2)

È diventata la più grande competizione enologica del mondo e la più importante degustazione internazionale di vini in Germania. Sotto il patrocinio dell'OIV e dell'UIOE la BWT riunisce ogni anno rinomati produttori e distributori di tutto il mondo; quasi 14.000 iscrizioni all'anno (edizione invernale ed estiva).

21-24 agosto 2022, Daejeon -Corea
Asian Wine Trophy 2022

La più importante competizione patrocinata dall'OIV in Asia, con oltre 4.300 vini degustati.

26-28 agosto 2022, Sierre, Svizzera
Mondial des Pinots 2022

L'unico grande concorso internazionale interamente dedicato ai vini della famiglia Pinot. Evento patrocinato dall'OIV, USOE e VINO-FED.

13-16 ottobre 2022, Québec -Canada
Sélections Mondiales des Vins du Canada 2022

È una delle competizioni enologiche internazionali più apprezzate al mondo e la più grande del Nord America. Evento patrocinato da OIV, VINO-FED, ITHQ e altri.

25-28 ottobre 2022, Santiago -Cile
27^a edizione Catad'Or Wine Awards

Competizione internazionale di vini più importante dell'America Latina che ha luogo in Cile, quarto paese esportatore a livello mondiale. Evento patrocinato dall'OIV, dall'Union of Oenologists e membro di VINO-FED.

31 ottobre-4 novembre 2022, Ensenada -Messico

43° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino

Sono aperte le iscrizioni al 43° Congresso Mondiale della Vigna e del Vino che si svolge ogni anno in uno dei 48 paesi affiliati all'Organizzazione della Vigna e del Vino. Riunisce principalmente scienziati e studiosi, nonché produttori di uva e vino che partecipano alla condivisione delle conoscenze e alle nuove scoperte riguardanti la coltivazione, la produzione, le caratteristiche e altri elementi della vite e del vino.

Dal 27 giugno al 1 luglio 2022, si terrà a Montpellier (Francia) la seconda edizione del Corso internazionale di ampelografia dell'OIV.

Il corso, che dà seguito alla prima edizione tenutasi lo scorso settembre a El Encin (Spagna), è tenuto da insegnanti di fama mondiale ed è rivolto ad esperti ampelografi internazionali e professionisti interessati nel campo dell'ampelografia. Previsto un numero limitato di partecipanti. L'obiettivo del corso, strutturato in lezioni frontali ed esercitazioni in vigneto, è quello di trasmettere conoscenze aggiornate nella specifica disciplina e creare una fitta rete tra professionisti del settore.

In collaborazione con Institut Agro Montpellier - IFV - INRAE.

ASSEMBLEA DELL'UNIONE EX ALLIEVI **Conegliano, Aula Magna della Scuola Enologica** **Sabato 28 maggio 2022**

Ore 15.30 Registrazione dei partecipanti nell'atrio della Scuola Enologica

Ore 16.00 Assemblea generale ordinaria

Relazione attività svolta 2020-2022

Prossime attività in fase di progetto

Rendiconto economico 2021 e sua approvazione

Aggiornamento dello Statuto

Ore 17.00 Consegna borse di studio 2020-2021

Borse di studio Unione ex allievi ai diplomati con 100 e lode;

Borsa di studio enot. Guido Calò al migliore diplomato enotecnico;

Borsa di studio prof. Carlo Miconi al migliore diplomato enotecnico che si è distinto in chimica;

Borsa di studio ex allievi del '69 all'allievo meritevole del 4° anno viticolo enologico

Ore 18.00 Distintivi d'onore ai rappresentanti degli ex allievi nel 25°, 50°, 60°, 65° di diploma

Ore 18.30 Brindisi presso la Cantina della Scuola

AGLI EX ALLIEVI INTERESSATI

è possibile richiedere alla Segreteria dell'Unione, con adeguato anticipo, il distintivo d'onore per i 25°, 50°, 60°, 65° anni di diploma, scrivendo una e-mail a exallievienologia@gmail.com

Il distintivo verrà consegnato ai rappresentanti dei corsi in occasione dell'assemblea annuale.

I nostri sostenitori

Antoniazzi Luigino
Baratto Enrico
Barbieri Mario
Barbon Davide
Baruffa Antonino
Bassi Carlo
Battiston Enrico
Bello Riccardo
Benassi Tullio
Bettinelli Luca Cesare
Bettiol Eros
Bin Gianluca
Bisgucolo Giovanni
Bisol Eliseo
Bisol Marco
Bonotto Loris
Bornia Lorenzo
Bornia Luca
Bortolini Enrico
Bortot Elia
Bortot Ivan
Boschetti Franco
Bozza Daniele
Brunelli Luigi
Brunetta Luca
Bruniera Matteo
Buttignol Fioravante
Calasso Lucio
Campo Dall'Orto Giovanni
Campo Pierantonio
Cantarelli Paolo
Canzian Alissa
Cariello Claudio
Carrer Lamberto
Carron Bernardino
Casagrande Sergio
Casarotti Carlo
Casazza Simone
Cecchetto Bruno
Cecchetto Giorgio
Cescon Danilo
Cescon Vittorio
Chinello Alessandro
Cigaia Luigi
Coletto Danilo
Colussi Flavio
Corrocher Francesco
Cosivi Ottorino
Costacurta Angelo
Craighero Giovanni
D'Angelo Donato
Dall'Anese Luigi
Dalla Cia Armando

De Biasi Roldano
De Giorgio Nicola
De Pieri Mauro
De Rossi Michele
Del Savio Alessio
Della Barba Luigi
Demo Enrico
Dragani Luigi
Drusian Fabio
Eyrl Carl
Favretto Natale
Ferri Alberto
Ferronato Denis
Gaiotti Piero
Gelisi Deborah
Giaretta Giovanni
Golfero Renzo
Gregoletto Antonella
e Giuseppe
Grigolli Vigilio
Gulinelli Gianpaolo
Itruvigne Virginio
Lemmi Mario
Liberali Paolo
Lini Fabio
Lini Massimo
Lorenzon Renzo
Lorenzonetto Mauro
Lovisetto Gabriele
Maccari Pietro
Maculan Fausto
Manzato Agostino
Marchesin Christian
Marcon Remo
Mariano Antonio
Marsura Laura
Martini Alfeo
Maso Enrico
Mattiuzzo Luigi
Mazzero Marco
Meneghetti Luigi
Menozi Lorenzo
Michelet Enzo
Micheli Marcella
Miconi Mara
Minello Giorgio
Mionetto Sergio
Monteser Renzo
Morandin Dorina
Morandin Roberto
Mosconi Sebastiano
Muz Livio
Nervo Renato

Nespolo Cirillo
Novak Daniele
Nuzzo Pietro
Olivieri Alfonso
Ongaro Paolo
Oteri Romualdo
Ottavian Michele
Padovan Paola
Pagotto Antonio
Pagotto Carlo
Pagotto Giuseppe
Panziera Carlo
Pastore Giacomo
Peroni Flavio
Pezutto Ivano
Piccin Silvio
Pigafetta Sergio
Pillon Giulio
Pivetta Antonio
Pivetta Emanuele
Pivetta Enzo
Pivetti Mauro
Pizzol Silvestro e Mario
Pizzolato Antonello
Pol Roberto
Rebuli Aldo
Renosto Luvi
Rizzotto Guido
Rocchi Luigi
Ronchi Andrea
Rossi Alfio Biagio
Rusalen Francesco
Russolo Iginio
Sacchetto Marzio
Saccon Giulio
Sala Cesare
Santantonio Ornella
Sartor Giuliano
Sartori Lorenzo
Scaini Giorgio
Scudeller Lucia
Scudeller Marco
Segatel Leonardo
Simonetti Bruno
Soldà Francesco
Spinacè Giuseppe
Spinato Giovanni
Talotti Mario
Tarzariol Ivan Giorgio
Tocchet Giampietro
Tognoli Luca
Tomasella Elio
Tonon Gianfranco

Valetti Stefano
Vedovato Giorgio
Vedovato Remigio
Vedovato Remigio
Veneziano Guido
Venturin Arcangelo
Vettori Franco
Vettori Luciano
Vincenzi Andrea
Voigtlander Oscar
Zamburlini Walter
Zanchetta Alberto
Zaninotto Gianluca
Zanon Eros
Ziglioli Riccardo
Zoni Alessandro
Zoppelletto Roberto
Zornio Guido

Sostenitori Istituzionali:



FONDAZIONE
per l'insegnamento
Enologico ed Agrario



Cento anni dal Congresso delle bonifiche

Cento anni fa, dal 23 al 25 marzo 1922, si tenne a San Donà di Piave (Venezia) il Congresso Regionale Veneto delle Bonifiche.

Esso non soltanto ragionò sul recupero della sua agricoltura, ma gettò le basi di una moderna bonifica a livello nazionale, destinata a portare all'emersione di nuove aree, sviluppandone l'agricoltura, creando nuovi centri abitati.

Al Congresso spiccarono personalità di rilievo, dall'economista ed agronomo Arrigo Serpieri al biologo e patologo agrario Vittorio Peglion, ai sandonatesi Silvio Trentin, celebre giurista e patriota, e Vittorio Ronchi.

Questi, ex allievo della Scuola Enologica, laureato in agraria, pluridecorato nella Grande Guerra, offrì idee di ampio respiro per la rinascita del territorio nel quale era nato.

Terre che sotto la Serenissima erano paludose, caratterizzate dalle meschizze, le acque salate e dolci, furono individuate come fertili.

Già nel '700 iniziarono interventi per costruire canali di scolo, continuati anche nel secolo successivo. La Grande Guerra azzerò gli sforzi, che ripresero negli anni Venti, con una visione più ampia, quella di bonifica agraria, ma anche – come disse Silvio Trentin – di bonifica umana.

Vittorio Ronchi in quell'opera si distinse per ingegno e buon senso. Nel 1930 fu chiamato a dirigere l'Ente di Rinascita Agraria delle Venezia. Nel 1940 fu nominato Direttore generale dell'Alimentazione, riorganizzandone i servizi, ma nel 1943 allontanato dal regime fascista, per ritornarvi nel 1945 come Direttore generale del neonato ministero dell'Alimentazione. Il presidente del Consiglio Alcide De Gasperi nel 1947 lo nominò Alto Commissario dell'Alimentazione, incarico delicatissimo in quel dopoguerra, che Ronchi mantenne fino al 1950. Vasta la sua produzione libraria, che spazia negli anni dal 1922 al 1977. Ronchi morì nel 1987. La sua preziosa biblioteca è stata donata dagli eredi al Museo della Bonifica di San Donà di Piave.



La fotografia che Vittorio Ronchi dedicò alla Scuola Enologica.

LI RICORDIAMO

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

Antonio Beretta di Porcia e Brugnera, di Pavia di Udine, diplomato enotecnico nel 1963, scomparso a Lauzacco (Udine). Ha svolto la sua attività lavorativa nell'azienda agricola di famiglia

I compagni di scuola lo ricordano per la sua giovialità ed il suo senso dell'umorismo. Funerali da lui voluti in forma strettamente privata nella cappella di famiglia di Villa Porcia.

Pierluigi Civran, coneglianese, diplomato enotecnico nel 1962, ha condotto un'esistenza molto riservata fino alla sua fine.

Michele De Vecchi, di Falzè di Piave (Treviso), ex allievo, laureato in scienze forestali e ambientali, stroncato da un malore mentre si allenava sulle colline di Collalto. Appassionato dello sport, dalla corsa allo sci, al rafting alla marcia in montagna, impegnato nella politica del suo paese, eletto consigliere comunale, lascia ricordo e rimpianto fra i tanti che lo hanno conosciuto ed apprezzato nella sua, purtroppo, breve vita.

Paolo De Vido, di Conegliano, ha scelto di andarsene con un gesto estremo l'ultimo giorno del 2021. Enotecnico, 68 anni, noto commerciante e barista, in pensione da qualche anno. È stato proprietario e comproprietario di diversi esercizi

Antonio Pagotto, nato del 1932 a Caneva (Pordenone), enotecnico nel 1953, diresse la tenuta del conte Alessandro Marcello del Majno a Fontanelle, andando nel 1969 a guidare la Cantina sociale di Codognè, modernizzandone e rinnovandone metodi di vinificazione e macchinari

enologici. Fino a quando la salute glielo ha consentito, ha continuato ad assistere viticoltori e produttori vinicoli locali con consigli e suggerimenti.

Luigi Rocchi, classe 1928, di Conegliano, enotecnico fra i più vicini all'Unione, che ne ricorda la generosità. Se n'è andato dopo una vita trascorsa nella sua campagna di Bagnolo e nel suo adorato orto, amorevolmente coltivato fino all'ultimo giorno. Diplomatosi nel 1949, nel 2017 è stato insignito della Medaglia Caronelli. Il nipote lo ha ricordato con parole struggenti, poiché le parole del nonno lo hanno spinto a diplomarsi anche lui nel 2016. «Da pochi anni, insieme a mio papà, abbiamo coronato il suo sogno: avere un vigneto sulle sue terre. Un'eredità per la quale vado estremamente fiero ed orgoglioso».



Giuseppe Grava da Revine, il "nostro" medaglista

Era nato nel 1935 a Revine, ai piedi delle Prealpi trevigiane: Giuseppe Grava ha portato nella sua arte grafica e soprattutto plastica l'equilibrio dell'ambiente in cui ha vissuto ed operato, è morto lo scorso novembre, e lascia un grato ricordo fra gli ex allievi, che hanno potuto conoscerne il valore artistico per il suo lungo sodalizio con l'Unione, essendo stato l'autore di pregiate medaglie che gli erano state commissionate. «Grava da Revine», così era conosciuto anche fuori dal mondo dell'arte, ha modellato Ben 220 medaglie, molte presenti in raccolte museali in Italia e all'estero. Per la nostra Unione ha creato sei medaglie. Si tratta della medaglia d'oro Ronchi (1993) (*la foto lo ritrae nel suo studio, con il bozzetto della Medaglia Ronchi, assieme alla figlia dell'illustre ex allievo, Lisa Ronchi nel marzo 1996*) che veniva conferita al miglior diplomato perito agrario, e poi della medaglia Luigi Manzoni (1997), Arturo Marescalchi (1999), definita la «medaglia dell'Unione», Pietro Caronelli (2001), Carlo Miconi (2005), Carlo Spegazzini (2008). Grava era figlio d'arte: il nonno ed il padre erano scultori affermati. A Milano frequentò la Scuola superiore d'arte del Castello Sforzesco, portandosi appresso un bagaglio artistico già formato. Il timbro che lo consegna al memoriale dell'arte è quello di medaglista di fama internazionale. Ma fu un eccellente acquarellista (tra i fondatori dell'Associazione Italiana Acquarellisti), dedicandosi pure all'incisione, all'affresco, al graffito e al naturalismo del trompe-l'oeil con l'amico maestro Luigi Marcon. Ha portato avanti un lavoro antico, il medaglista, da uomo d'arte appartato, cultore di una tecnica ultrasecolare che Grava ha saputo declinare nel suo personale e prezioso linguaggio affidato alla fusione.

Dopo la realizzazione dell'ultima medaglia e la chiusura nel 2019 dello studio che fu dell'avo e del genitore, si era ritirato a Vittorio Veneto.

Lo stato dell'Unione

Enzo Michelet

Da quando ho accettato la presidenza dell'Unione, confortato dalla vicinanza e dal sostegno dei colleghi del Consiglio, ho cercato di dare impulso al nostro sodalizio, convinto che esso coltivi la memoria di una grande istituzione scolastica, la nostra Scuola Enologica, e raccolga una generosa e sana anima collettiva, quella di chi l'ha frequentata.

L'ho fatta mia e mi piace citare una frase di Gustav Mahler: «la tradizione è custodire il fuoco, non adorare le ceneri».

Chiariamo subito: l'attuale *ISISS G.B. Cerletti* – accidenti, non riusciamo a mettercelo in testa questa denominazione – è ora ben diverso da quello che la stragrande maggioranza di noi ricorda.

Ma noi, come siamo affezionati alla nostra vecchia Scuola Enologica, vogliamo bene al *Cerletti*, dal quale escono ottimi diplomati e, nel caso del polo universitario, laureati.

Comprendiamo difficoltà, problemi e responsabilità che incombono sulla dirigenza del *Cerletti*, alla quale siamo vicini più di quanto si possa immaginare. Oltre a supportarla nella realizzazione del Concorso nazionale dei vini da vitigni Manzoni ed alla attribuzione delle nostre borse di studio ai “100 e lode”, da quest'anno ospiteremo nella *Rivista* anche la tesi migliore sviluppata da un diplomando.

Eccoci: la *Rivista*.

Come potete vedere, il *Notiziario* torna alla sua antica testata, nata nel 1948, la *Rivista di Viticoltura e di Enologia*, proprietà dell'Unione, al cui interno era ospitato anche lo stesso nostro *Notiziario*.

Esso ebbe vita autonoma fino a quando l'Unione concesse l'uso della testata della *Rivista* alla Stazione Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, che la pubblicò fino ad un certo punto, ossia quando l'evoluzione strutturale della stessa Stazione cagionò una fase di stallo.

La *Rivista* non venne più stampata, ma noi, l'Unione, vogliamo ora togliere dal dimenticatoio la nostra testata, che è questa.

Lasciato questo capitolo, informo dell'idea, sulla quale stiamo lavorando, della digitalizzazione di tutto il patrimonio editoriale e librario dell'Unione, compresi documenti, fotografie ed immagini. Tutto quanto verrà scannerizzato, sarà di utilizzazione libera per tutti. Sarà il nostro contributo alla diffusione della letteratura viticola ed enologica in nostro possesso e dei volumi scritti dai nostri colleghi.

Stiamo anche ragionando sul riordino, alla luce dei tempi attuali, dei riconoscimenti che l'Unione ha messo insieme nel tempo. Stiamo altresì studiando un aggiornamento del nostro Statuto, inserendo fra le novità il riconoscimento che l'Unione ha pure lo status di biblioteca.

Cercheremo poi, con diversi eventi, a seconda delle disponibilità e nel rispetto della complessità dei tempi, di diffonderci sul territorio, ricordando fatti e personalità nei luoghi ove essi si espressero.

Tutte queste attività hanno dei costi, come potete ben immaginare.

Noi non possiamo passare con il cappello in mano a raccogliere l'obolo, ma vi chiediamo di non dimenticare l'Unione, quella della scuola dalla quale siete usciti.

I riferimenti per i contributi sono nel colophon finale della *Rivista*.

Voglio chiudere citando Albert Einstein: «C'è una forza motrice più forte del vapore, dell'elettricità e dell'energia atomica: la volontà».

Aggiungendo pure: se ci siete voi, possiamo esserci anche noi.



I diplomati del 1981 brindano nella cantina del consocio Luigi Peruzzetto, a San Polo di Piave.

Una passione condivisa,
un dialogo tra esperti,
un viaggio alla scoperta
delle qualità autentiche
di un vino e delle tradizioni
di un territorio.

Insieme ai nostri clienti
cerchiamo nuovi orizzonti,
in un rapporto di reciproca
fiducia e stretta sinergia.

Perchè l'armonia
non sia solo nel gusto.

**L'origine del gusto,
dell'aroma,
del colore.**

Comitato Vini, Zanardo vicepresidente

L'ex allievo dott. Michele Zanardo è il vicepresidente vicario del Comitato nazionale vini DOP e IGP. È stato eletto alla unanimità nella riunione di insediamento del Comitato, del quale Zanardo era stato già presidente. Michele Zanardo, di Ormelle (Treviso), svolge la libera professione di enologo ed è professore a contratto di legislazione vitivinicola all'università di Padova. Siede nel Comitato dal 2008.

L'ex allievo Michele Zanardo, vicepresidente del Comitato DOC.



Un grazie a Zaccaron

Un sentito ringraziamento a Gianluigi Zaccaron e alla Cantina Sociale di Orsago che ci hanno supportato contribuendo alla riedizione del distintivo dell'Unione ex Allievi (foto).

Loro è anche il contributo per la redazione della Targhe per omaggiare la dr.ssa Severina Cancellier nostra ex Presidente per un ventennio e per l'Enologo Narciso Zanchetta ex direttore del Notiziario per 44 anni (Notiziario n.2/21 pag. 138).





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

Gli autori del Notiziario

ENRICO BATTISTON, nato a S. Donà di Piave (Venezia) nel 1968; diplomato alla Scuola Enologica nel 2008; studi in viticoltura ed enologia prima all'università di Udine e poi a Geisenheim, in Germania, dove si appassiona alla propagazione della vite e alla sua protezione sostenibile. Dottorato di ricerca congiunto nelle università di Firenze e di Reims, in Germania: titoli accademici a pieni voti con lode; le tesi di laurea, laurea magistrale e dottorato vengono premiati. Ha condotto ricerca con borsa di studio OIV sui patogeni associati alle malattie del legno in vivaio, svolgendo al contempo libera professione. Nel 2019 l'Accademia dei Georgofili gli conferisce il prestigioso Premio Antico Fattore, sezione Moderne tecnologie di gestione e difesa del vigneto.

MICHELE BORGIO, laureato in Scienze agrarie all'università di Padova, ricercatore in fitopatologia e difesa della vite al Centro di Ricerca per la Viteicoltura del CREA-VE di Conegliano, di cui è stato direttore di Sezione e direttore incaricato del Centro.

Docente al corso di laurea in Scienze e tecnologie viticole-enologiche all'università di Verona. Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

Esperto e delegato del ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali nell'ambito dell'OIV, rivestendo ruoli di presidente del Gruppo esperti Protezione della vite, segretario scientifico, presidente e poi vice-presidente della Commissione Viteicoltura; secondo vicepresidente dell'OIV. Responsabile di progetti di ricerca nazionali ed esteri. Autore di 330 lavori scientifici originali, presentati su riviste internazionali ed in convegni in Italia ed all'estero su studi di biologia dei parassiti e protezione della

vite. Autore della monografia Avversità della vite, Ed. Gianni Sartori, 2016.

Libero consulente fitopatologo in viticoltura. Officier de l'Ordre du Mérite Agricole, onoreficenza della Repubblica Francese.

GIACINTO FELETTI, classe 1946, quinto di cinque figli; dopo la scuola media a Oderzo (Treviso), ha frequentato per cinque anni la scuola superiore vicino a Gerusalemme.

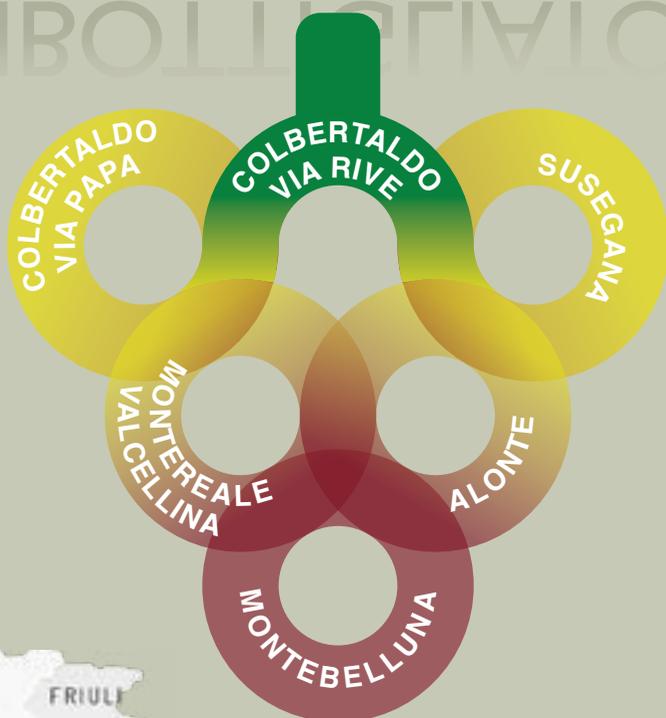
Laureato in Lingue e letterature straniere all'università veneziana di Ca' Foscari. Ha insegnato per alcuni anni in istituti del Coneglianese. Nel 1991 ha vinto il concorso a preside negli istituti superiori. La sua attività di dirigente scolastico si è svolta all'istituto professionale Giovanni Valle di Padova, all'istituto tecnico commerciale Giuseppe Marchesini di Sacile (Pordenone), all'Ipsia Innocente Pittoni e poi alla Scuola Enologica di Conegliano, città nella quale vive e della quale è stato per due anni vicesindaco. Suona l'organo e dirige complessi corali. È presidente dell'Associazione culturale EBLA.

MARIO GABRIELLI, è docente e ricercatore nel dipartimento di Scienze e tecnologie alimentari per la filiera agro-alimentare sostenibile (ISTAS) nell'università cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali.

MIRELLA GIUSTI, nata a Sacile (Pordenone), diplomata al Cerletti nel 1979. Enologa, è laureata in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche all'università di Padova. Dal 1981 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



Accanto ai VITICOLTORI per gli IMBOTTIGLIATORI



Per maggiori informazioni:
www.ceviv.com



Venezie, incarico rinnovato nel 2021. Si occupa della 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. È autrice di oltre 65 pubblicazioni.

DESIRÉE JANSON, neozelandese, laureata in Scienze enologiche nel 2009 all'Eastern Institute of Technology. Ha poi intrapreso la carriera nel settore del vino. Durante gli studi, aveva iniziato a lavorare per Trinity Hill, nelle Gimblett Gravels di Hawkes Bay. Qui si è appassionata per lo Hawkes Bay Chardonnay e Syrah, che continuano ad essere le sue varietà preferite con cui lavora. Attualmente è Production Winemaker per Selaks Winery, che fa parte di Constellation Brands New Zealand.

MILENA LAMBRI, di Piacenza (1975), ha insegnato e insegna Enologia, Analisi sensoriale degli alimenti, Advances in Enology ed in Applied Enology nella facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali dell'università cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Sempre in tale università ha coordinato il master in Enologia e marketing (MEM). Ha svolto ricerche nel campo delle proteine del vino, colloidali, polifenoli e tartrati; sulla ottimizzazione, uso e dosi dei coadiuvanti enologici; sull'implementazione di nuovi impianti e tecnologie per la vinificazione in rosso; progetti su chiusure per vino, sughero e nuovi materiali. Autrice di oltre 200 articoli scientifici e tecnici, è accademica ordinaria dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

NICOLA MANZAN, di Motta di Livenza (Treviso), classe 1992. Diplomato alla Scuola Enologica nel 2012. Nel biennio 2015-2016 ha svolto tirocinio al Centro di ricerca per la viticoltura e l'enologia (CREA) di Conegliano durante gli studi all'università di Padova, elaborando la tesi di laurea sul monitoraggio e la caratterizzazione molecolare del virus del Pinot grigio, laureandosi nel 2015. Ha seguito studi del corso interateneo di laurea magistrale in Viticoltura ed enologia a

Udine, laureandosi nel 2017. Durante l'ultimo periodo di studi ha frequentato la Stellenbosch University, in Sudafrica, dove ha completato un tirocinio per l'elaborazione della tesi di laurea magistrale sulla stima della resa in vigneto con l'utilizzo di tecnologie innovative, da cui è sortito un contributo scientifico pubblicato nel 2019 sulla rivista Sensors. Dal 2017 lavora come enologo e responsabile di produzione all'Azienda vinicola Paladin Giovanni srl di Ormelle (Treviso).

MARCELLA MICHELI, nata a Conegliano, classe 1946, ex allieva, diploma di perito agrario nella Scuola di Conegliano. Dal 1957 impiegata nell'industria metalmeccanica di famiglia, prima con incarichi impiegatizi, poi direzionali e societari. Dirigente e socio di Star S.p.A. industria produttrice di elettrodomestici. Dirigente e socio di Enopieve S.p.A. (1976-1980), industria produttrice di macchinari per l'enologia. Dal 1980 svolge molte e diversificate attività, da ultimo proprietà e gestione di terreni agricoli e di bestiame. Dal 2004 consulente tecnica.

ANDREA MIOTTO, abita a Colbertaldo di Vidor (Treviso), classe 1984, si è diplomato a Conegliano nel corso VA con la specializzazione in viticoltura ed enologia; si è poi laureato nel 2007 in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche all'università di Padova, frequentando il campus di Conegliano. Fu il primo studente scelto a partecipare al Romeo Bragato Student Exchange con l'EIT di Hawke's Bay, Nuova Zelanda. Nel 2008 dopo la laurea è ritornato in Nuova Zelanda per un'esperienza lavorativa. Da quando è rientrato in Italia si dedica a tempo pieno all'azienda di famiglia, la Miotto di Colbertaldo, dove presiede il Comitato Mostra Vini di Colbertaldo e Vidor.

PIERO PITTARO, nato a Valvasone (Pordenone) nel 1934; diploma di enotecnico nel 1956, laurea honoris causa in Economia e gestione di impresa, è accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Dal 1973 ha assunto cariche di primo piano nell'Associazione Enotecnici Italiani, per arrivare alla presidenza dell'Assoenologi dal 1987 al 1996. È stato anche presidente della Union Internationale des Ceno-

logues, dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti e del Centro Vitivinicolo del Friuli Venezia Giulia.

Nella sua azienda Vigneti Piero Pittaro di Crodrippo (Udine) ha realizzato un prezioso museo del vino.

FRANCESCO POL, nato a Conegliano nel 1980, diploma di enotecnico nel 2000. Ha conseguito il titolo di enologo all'università di Padova, Scuola diretta a fini speciali in Tecnica enologica nel 2003. Dopo esperienze lavorative in Veneto, Toscana, Nuova Zelanda e Alto Adige, dal 2006 svolge la libera professione di consulente in ambito enologico. Dal 2007 fa parte del panel di analisi sensoriale permanente del CIRVE-università di Padova. Dal 2014 è iscritto nell'elenco dei tecnici degustatori della Regione Veneto e fa parte delle commissioni di degustazione di vini DOC e DOCC per Valoritalia e Triveneta Certificazioni.

Dal 2017 è socio della Winezoom srls, che si occupa principalmente della gestione di registri vitivinicoli.

ELIA ROMANINI, è docente ed assegnista di ricerca all'università cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, facoltà di Scienze agrarie, forestali e ambientali.

ORNELLA SANTANTONIO, di Conegliano,

diploma di enotecnico, laurea di Scienze agrarie all'università di Padova e abilitazione a dottore agronomo. Dal 1985 al 2021 docente di discipline agrarie, di viticoltura e di enologia alla Scuola Enologica di Conegliano.

È vicepresidente dell'Unione ex Allievi. Collabora con enti di ricerca. Coautrice di diverse pubblicazioni. Fa parte del consiglio dell'Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali, di cui è vicepresidente. Libero professionista, è consulente di amministrazioni pubbliche e di soggetti privati in ambito agrario, viticolo, ambientale e paesaggistico.

NARCISO ZANCHETTA, nato a Ormelle (Treviso) nel 1934; diploma di enotecnico nel 1957. Venticinquenne, fu il più giovane direttore di cantina sociale in Italia, quella di Vittorio Veneto, che dai conferimenti dei 15-20 mila quintali annui, portò alla fine degli anni Ottanta a raggiungere il 120-140 mila, remunerando le uve ad un prezzo tra i più alti, riferiti ad analoghe strutture cooperative. Da direttore di cantina sociale, si impegnò per l'affermazione del Prosecco nella versione Frizzante e Spumante. L'elenco della sua posizione al vertice di sodalizi ed associazioni è lungo. Basta ricordare il suo impegno come presidente dell'Associazione Enotecnici Italiani. Accademico ordinario dell'Accademia Italiana delle Vite e del Vino, e stato per decenni direttore del Notiziario dell'Unione ex Allievi.

Indice

Una fotografia nella storia (Francesco Pol)	3
Il vino avrà futuro, dice Pittaro (Piero Pittaro)	12
Un vecchio presidente al 75° Congresso di Assoenologi (Narciso Zanchetta)	15
Romeo Bragato (Enrico Battiston)	18
Romeo Bragato, una storia tra Italia e Nuova Zelanda (Giacinto Feletto)	21
La Nuova Zelanda in poche righe	43
Kevyn Moore, un protagonista (Andrea Miotto)	45
EIT Scholarship, my first trip outside of New Zealand (Desirée Janson)	49
EIT Scholarship, il mio primo viaggio fuori dalla Nuova Zelanda (D.J.)	53
Travel opens the mind (Nicola Manzan)	56
Terzo Concorso nazionale dei vini da Incroci Manzoni	62
Il medagliere del Concorso Manzoni	65
Viticultura sostenibile e orientamento sulla scelta dei vitigni (Michele Borgo)	67
L'ossidazione precoce e l'invecchiamento atipico: cosa ne sappiamo (Milena Lambi;	85
Elia Romanini; Marco Gabrielli)	
Editing genetico, un tema attuale	95
Ucraina, una guerra tra vigne e cantine	97
La Medaglia Carpenè	102
Salute e ambiente: vincitori del Cerletti (O.S.)	103
Ambiente e salute, consapevolezza e coraggio (4ª CVP)	104
Scuola, ristrutturato il convitto	107
Un agricoltore avventuroso (Marcella Michieli)	109
Al Vinitaly il quarto colore	112
La squadra del Prosecco vince ancora	113
Ebe e Canova a Bassano del Grappa	114
Vin Santo a Montepulciano	116
Una vigna a Villa Giulia	117
Unione e letteratura: il Premio Silver caffè	118
In libreria	122
Agendo OIV (Mirella Giust)	126
Assemblea dell'unione ex allievi	129
I nostri sostenitori	130
Cent'anni dal Congresso delle bonifiche	131
Li ricordiamo	132
Giuseppe Grava da Revine, il "nostro" medagliata	133
Lo stato dell'Unione (Enzo Michelet)	134
Comitato Vini, Zanardo vicepresidente	137
Un grazie a Zaccaron	137
Gli autori del Notiziario	139

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 IT19J0708461620000000620945

Paypal sul sito

www.exallieviscuolaenologica.it

RIVISTA DI VITICOLTURA E DI ENOLOGIA

Fondata nel 1948

Notiziario dell'Unione ex allievi della Scuola
di viticoltura e di enologia di Conegliano

N° 1 - Giugno 2022

Presidente: Enzo Michelet

Direttore responsabile: Sergio Tazzer

Progetto grafico: Roberto Da Re Giustiniani

© 2022 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
IT19J070846162000000620945

Paypal sul sito www.exallieviscuolaenologica.it

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

© 2022 Kellermann Editore
info@kellermanneditore.it
www.kellermanneditore.it

Stampa: TipSe, Vittorio Veneto, Giugno 2022

