



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

Bevi responsabilmente



SOLO PROSECCO DOC ORIGINALE HA IL CONTRASSEGNO.

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



**PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO**



HK

NOTIZIARIO 2 - novembre 2021

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

NOTIZIARIO



*Unione Ex Allievi
della Scuola di Viticoltura
e di Enologia di Conegliano
2 - novembre 2021*



HK

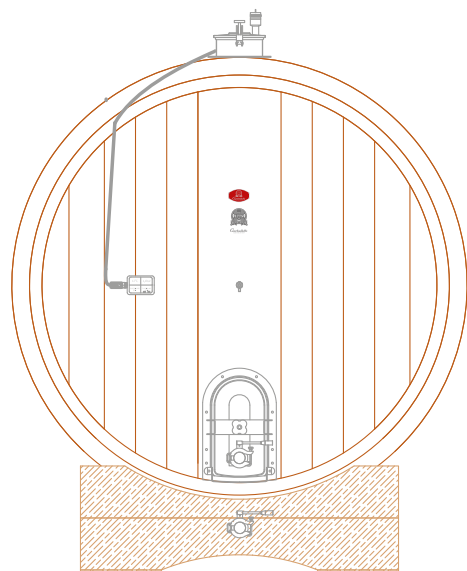


INTELLIGENZA
artigianale

Vinificatori in legno 4.0

Richiesta di Brevetto
102020000012844

**Credito
d'imposta
al 50%**



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

**Funzionano anche senza
impianto di
termocondizionamento
centralizzato**

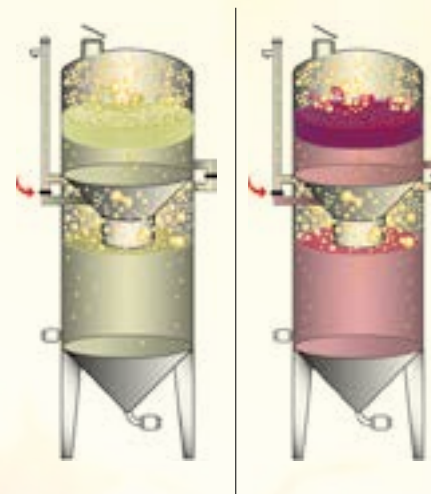
www.garbellotto.com
info@garbellotto.it

**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**



MUSEO
LUI
GIM
ANZ
ONI

con il contributo e il patrocinio



REGIONE del VENETO



FONDAZIONE ENOLOGICA



con il patrocinio



CREA



CREA



Città del Vino



CREA



CREA

27/28
novembre

CONEGLIANO

Scuola Enologica

INCROCI MANZONI 2021

Concorso Nazionale
Convegno
Degustazioni



Informazioni: **I.S.S.I.S. G. B. Cerletti** Via XXVIII Aprile, 20
Conegliano (TV) tel. 0438 61421 | www.cerletti.gov.it

ROAD TO BUBBLES

HARMONY REFINE

PREPARARE ALLA BOTTIGLIA



FERVENS BRIO

PREPARARE IL PIED DE CUVE



WYNTUBE PROLIFE

PREPARARE IL VINO BASE



WYNTUBE SPUMA

GESTIRE LA RIFERMENTAZIONE



FRESCHÉ BOLLICINE

PERLAGE ELEGANTE E AROMI AL TOP!



www.dalcin.com

Il mio percorso

Mario Moretti Polegato

Saluto e ringrazio il collega e amico Enzo Michelet, che mi ha chiesto di raccontare la mia storia. Innanzitutto, voglio affermare di essere fiero di essere enologo. Quando penso agli studi di enologia, ricordo i miei compagni con i quali, oltre a studiare, scherzavo e giocavo. Ricordo le feste organizzate dalla scuola di enologia e le varie materie che ci venivano insegnate. Ricordo gli studi, i laboratori, la scuola e i professori.

A dir la verità non sono mai stato uno studente modello, Enzo ne sa qualcosa, lui che temeva copiassi dai suoi compiti. Gli studi di enologia sono stati per me un'esperienza straordinaria, iniziata dalla spinta che la mia famiglia, nota produttrice di vino avente proprietà agricole e cantine, mi ha dato. Oggi, la responsabilità di tutto il business del vino è affidata con grande successo a mio fratello Giancarlo. Poi, come si dice in Francia *«la vie c'est la vie»* e un giorno è successo qualcosa nella mia vita: ho scoperto di essere un inventore.

La storia, che penso già conosciate perché è stata raccontata in lungo e in largo in tutto il mondo, è comunque sempre attuale e di spunto per le nuove generazioni, in quanto evidenzia quella ingegnosità italiana che molti di noi hanno.

Agli inizi degli anni '90 mi trovavo in America a partecipare ad una fiera del vino, ero lì per promuovere i vini di famiglia, esattamente a Reno, paese dei *cowboy*.

Ho prolungato di qualche giorno la mia permanen-

Mario Moretti Polegato, ex allievo e fondatore di Geox



za in loco per fare un'escursione nel deserto del Nevada. Indossavo un paio di scarpe con la suola di gomma, che noi chiamavamo all'epoca "da ginnastica" e, a causa del calore, i miei piedi hanno iniziato a soffrire. In tasca avevo un coltellino svizzero, con il manico rosso, che tutti noi conosciamo e bucai sia la suola destra sia la suola sinistra. Tornato in Italia, ho studiato e inventato la tecnologia grazie alla quale la scarpa respirava senza far passare l'acqua.

Tutto grazie all'uso di una membrana al tempo usata nella realizzazione delle tute degli astronauti americani. Ho quindi chiesto e ottenuto un brevetto internazionale. All'inizio la mia idea non era quella di entrare a far parte del mondo calzaturiero ma era quella di vendere questa nuova tecnologia a un'azienda del settore, la quale avrebbe potuto applicarla al proprio prodotto.

L'offrii a società come Nike, Adidas e Puma ma tutte hanno declinato, come capita spesso a chi inventa qualcosa di nuovo. A quel punto, intestandomi sulla scarpa che respira, riuniti cinque ragazzi in un garage a Montebelluna e da lì, affidando ad ognuno di loro diverse responsabilità come la produzione, il marketing e lo sviluppo, diedi inizio alla mia nuova attività imprenditoriale.

Oggi Geox è una delle più grandi aziende del settore al mondo, con una tecnologia brevettata, 30.000 addetti e che opera in più di 100 paesi, con una distribuzione di circa 1.000 negozi in tutto il mondo.

Da questa esperienza ho imparato molte cose e la più importante di tutte è stata quella di capire che le battaglie commerciali e industriali si vincono con la cultura. Per garantire il continuo sviluppo di Geox, mi sono rivolto a Università specializzate in diversi settori, dove numerosi professori hanno lavorato fianco a fianco con i nostri ricercatori. Da qui è nata una volontà di collaborare con il mondo accademico per implementare la nostra ricerca.

Nel corso degli anni ho ottenuto numerosi riconoscimenti dalle più prestigiose Università, come il Master Honoris Causa in logistica integrata e *Supply chain integrated management* dall'Università di Verona, la Laurea in "Chimica e Scienza dei Materiali" dall'Università Cà Foscari di Venezia, la Laurea in "Scienze dell'Economia" dall'Università di Economia e Commercio di Firenze e la Laurea in "Ingegneria in disegno industriale e sviluppo di prodotto" dall'Università Cardinal Herrera di Valencia.

Mario Monti mi chiamò a far parte del Board dell'Università La Bocconi per dieci anni.

Oggi, sono il Presidente del Board della più antica Università Spagnola: Cardinal Herrera, con sede a Valencia, Madrid e Barcellona.

Sono entrato a far parte dell'EPO (European Patent Office) con sede a Monaco di Baviera dove, ogni anno, premiamo le migliori innovazioni brevettate in campi come quelli della medicina, delle telecomunicazioni o delle nanotecnologie, per citarne solo alcuni. Partecipo inoltre, in qualità di relatore, a convegni internazionali come il World Economic Forum a Davos, il Global Forum di Forbes e le conferenze dell'Aspen Institute.

Enzo Michelet mi ha chiesto di dare una mia visione sugli scenari futuri dell'economia.

Mi è difficile esprimerla in modo troppo sintetico, anche perché, come tutti noi sappiamo, il mondo di oggi è in continua evoluzione e cambiamento, giorno dopo giorno, non solo a seguito di decisioni politiche o geostrategiche ma anche a seguito di rivoluzioni e, purtroppo, di guerre.

Il tutto è influenzato dall'opinione pubblica la quale, anche grazie alle tecnologie digitali, può conoscere tutto ora per ora e reagire in tempo reale agli eventi. Di certo non possiamo dimenticare che è iniziato un processo di globalizzazione fra i paesi, che non si può fermare.

I giovani che guideranno fra poco la nuova economia non accettano più le guerre e non tollerano più le ingiustizie e i danni che provochiamo al pianeta.

Dall'altra parte ci sono dei colpi di coda da parte di alcuni paesi che non amano il cambiamento.

Un mondo felice e totalmente sicuro non sarà possibile ma le prossime generazioni nasceranno sicuramente in un mondo dove c'è meno povertà, miseria e ignoranza. Un mondo dove tutti noi parleremo un linguaggio comune pur conservando le nostre radici culturali e dove creeremo delle condizioni di vita universali eque e sostenibili.

La mia generazione deve lavorare in questa direzione, ognuno nel proprio campo, mettendo al primo posto la salute e la salvaguardia dell'ambiente, come ci ha ricordato la pandemia.

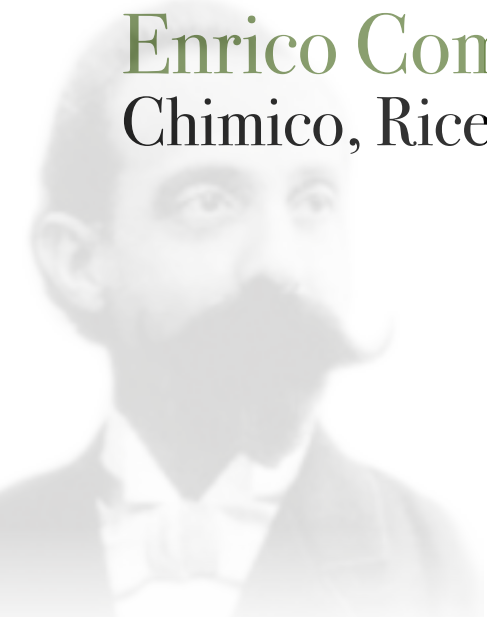
Tornando alla professione di enologo, penso che nel futuro sarà sempre più rivalutata perché nel mondo c'è sì bisogno di tecnologia e di competizione ma c'è anche la necessità di vivere momenti di relax e il vino li rappresenta. Passi avanti sono stati fatti nella qualità del prodotto e l'Italia è e sarà sempre il punto di riferimento mondiale per la produzione del vino.

Parlando qualche giorno fa con Riccardo Cotarella, mi è venuta spontanea questa affermazione: "Essere enologi vuol dire avere dentro ai nostri cuori l'entusiasmo per il nostro lavoro e parafrasando gli alpini: enologi si nasce."

Enrico Comboni

Chimico, Ricercatore e Inventore

Giancarlo Bardini



Le molte attività svolte da Enrico Comboni confermano una geniale versatilità, che ha espresso senza ostentazione guadagnandosi la stima di allievi, colleghi e scienziati. I lavori e le scoperte più significative saranno portati a termine a Conegliano, dove troverà un ambiente accogliente e creativo.

La numerosa famiglia Comboni, originaria di Gargnano in Provincia di Brescia, ai primi dell'Ottocento si era trasferita a Limone San Giovanni (ora Limone sul Garda) specializzandosi nella coltivazione degli agrumi. Nel prosieguo i discendenti si divideranno ed Enrico nascerà a Brescia il 29 ottobre 1850 da Achille Eustachio, cugino di Mons. Daniele (1831-1881), fondatore dei Missionari Comboniani, fatto Santo nel 2003 da Papa Wojtyła.

Compiuti gli studi primari tra Limone e Brescia, si iscrive alla prestigiosa Università di Pavia nella facoltà di Chimica e Farmacia. Qui ha modo di dimostrare ai professori la sua predisposizione verso la chimica ricevendo l'incarico, prima della laurea, di svolgere le esercitazioni di laboratorio alle matricole. Superato l'ultimo esame e presentata la tesi, su sollecitazione degli amici, nel 1871 pubblica un manuale dal titolo: *Breve Metodo Pratico da seguirsi nello studio della Analisi Chimica Qualitativa*. Nella prefazione annota di aver trattato la parte più ardua della materia «con la sola idea di

guidare il principiante nelle operazioni puramente pratiche, potendo poi da sé inoltrarsi in un esame più severo».

Laureatosi a Pavia nell'anno accademico 1872, per un breve periodo sarà assistente all'Istituto tecnico superiore di Milano. Quindi seguirà, sotto l'illustre scienziato Herman Kopp, un corso di perfezionamento al Politecnico di Zurigo che concluderà con la visita ai principali stabilimenti della Germania, avendo modo di collegare gli studi alle realizzazioni pratiche, secondo un percorso costante nella sua professione.

Il primo incarico didattico è del 1875 presso l'Istituto professionale di Vigevano, dove insegnerà la chimica applicata alla tintoria. Nello stesso anno, all'età di venticinque anni, sposa la giovane Ester Fraccaroli, figlia dello scultore veronese Vincenzo e sorella del poeta e filologo Giuseppe. È un periodo importante della sua gioventù. Infatti, dopo la nascita del primogenito Emilio, partecipa e vince il concorso per la cattedra di Chimica generale alla Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano, inaugurata il 15 marzo 1877 con direttore l'ing. Giovanni Battista Cerletti e presidente il dott. Antonio Carpenè.



La prima pubblicazione di Enrico Comboni

Professore alla Scuola Enologica di Conegliano

Nel successivo mese di aprile il prof. Enrico Comboni iniziava le lezioni dimostrando particolare attitudine all'insegnamento e un'ampia conoscenza enologica. Il collega Vincenzo Mancini lo descrive docente preparato, affabile, dotato di una chiara esposizione specie nelle esercitazioni di laboratorio. In mancanza di un testo scolastico, gli studenti prendevano appunti sostituiti dal suo *Trattato di Enochimica* pubblicato nel 1882 con i tipi della Rechiedei di Milano. L'opera, divisa in due volumi ad uso delle Scuole di viticoltura ed

L'ORIGINALE

MannOstab®
NATURAL STABILITY OF WINES

L'EVOLUZIONE

Mann(●)feel®
NATURAL MOUTHFEEL

LA FINEZZA

MannOspark®
THE PERFECT BUBBLE

MANNOPROTEINE PER L'ENOLOGIA DI PRECISIONE


LAFFORT
l'œnologie par nature

enologia, sarà molto apprezzata dagli studenti ed elogiata dai colleghi che insisteranno per la ristampa inserendo nel libro delle favorevoli recensioni. Pur occupato la mattina nell'insegnamento e parte del pomeriggio nelle esercitazioni di chimica, aveva modo di preparare accuratamente le lezioni e approfondire lo studio sull'enocianina e sullo sfruttamento dei sottoprodotti della vinificazione. Con i pochi mezzi disponibili riusciva ad attrezzare il laboratorio dotandolo di acqua a pressione, gas e alcuni apparecchi enochimici dallo stesso inventati.

Il direttore Cerletti, resosi conto delle doti e dell'apertura mentale, lo inserì nel Circolo Enofilo di Conegliano (fondato il mese successivo al suo arrivo) di cui diventerà prima Segretario e poi Presidente. L'Associazione aveva lo scopo di «istudiare e propugnare gli interessi dell'industria vinicola». Nelle riunioni mensili, alle quali potevano partecipare gli studenti e i viticoltori del territorio, si degustavano 5 vini rilevandone le qualità e si discutevano i problemi tecnici e commerciali del momento. Qualora i suggerimenti fossero risultati interessanti venivano opportunamente divulgati. Ad esempio, il Segretario Comboni trasmetteva le conclusioni della seduta del 1° luglio 1877 all'Accademia dei Georgofili di Firenze che aveva il compito istituzionale di valutare quanto utile al progresso agricolo. In questa occasione le proposte riguardavano la riduzione dei dazi per favorire l'esportazione dei vini e la loro classificazione non più basata sulla gradazione, come insistevano gli inglesi¹. Contemporaneamente il professore si metteva a disposizione dei privati per analizzare i loro prodotti: dalle bevande, all'alcole, all'urina dei ricoverati nell'Ospedale. Tra l'altro sarà incaricato di gestire il nuovo gabinetto di microscopia e batteriologia, sorto nell'ex Monastero delle Teresine, ora via Daniele Manin², e farà parte della Commissione Municipale che doveva identificare, attraverso uno studio pedologico, il sito per il cimitero ebraico, in sostituzione dell'antico in Colle Cabalàn³. Si aggiungeranno altri incarichi, come quello affidatogli dal prof. Cerletti di collaborare all'Esposizione di macchine enologiche e distillatorie prevista per novembre 1881,

¹ *Atti della Reale Accademia Agraria dei Georgofili di Firenze*, Quarta Serie, Volume VI, Firenze 1877, p. LXXIX, LXXI.

² Segnalazione del dott. Pino Palugan.

³ Zanussi, Marisa, *Conegliano e gli Ebrei, una convivenza plurisecolare*, S. Vendemiano (TV), 2012, p. 125.

dove esporrà una vetrina con vasi di enocianina appena fabbricata e alcuni apparecchi di laboratorio.

Praticamente il Comboni, per la disponibilità e competenza, sarà coinvolto nelle più diverse iniziative guadagnandosi la stima ed il rispetto dei coneglianesi, anche fuori dell'ambito scolastico. Nello stesso periodo non mancherà di curare gli interessi personali con la produzione dell'enocianina e nella cessione dei brevetti, come sarà esaminato in seguito.

I suoi studi e le memorie scientifiche verranno pubblicati su giornali e riviste del settore (*Giornale Vinicolo Italiano*, *L'Enotecnico*, *Rivista di viticoltura ed enologia di Conegliano*, *Bollettino dell'Associazione Agraria Friulana*), ai quali si affiancheranno una decina di libri segnalati in bibliografia. Alcune delle sue ricerche avranno un'applicazione industriale, come la fabbrica di enocianina sorta dalla collaborazione con il collega prof. Carpenè, con il quale si instaurerà una vera amicizia confermata dall'assunzione ad Asti del figlio Etile, quale assistente personale. La fama di chimico e ricercatore si diffonderà rapidamente e sarà invitato a partecipare a esposizioni, convegni organizzati in Italia e all'estero. Nell'ottobre 1882, dopo la visita alla mostra dei vini a Bordeaux, scriveva sul *Giornale Vinicolo* che pochi erano gli espositori italiani e si augurava che la giuria bordolese valutasse i progressi della nostra enologia e non considerasse solo i vini francesi per il lusso delle loro confezioni. Successivamente, presso l'Associazione Agraria di Udine, teneva due conferenze sulla distillazione delle vinacce puntualmente pubblicate nel loro *Bollettino*.

Nonostante i molti impegni, dopo le dimissioni del Direttore Cerletti nel 1886, il prof. Comboni accettava l'invito di farne le veci e poi dal 1892 di assumere la direzione, che svolgerà per tre anni dimostrando capacità e sagacia in una situazione assai difficile e complessa. Le iscrizioni stavano diminuendo per l'apertura di nuove scuole concorrenti, mentre le esigenze finanziarie diventavano sempre più pressanti. Egli intravedeva l'opportunità di assicurarsi i contributi pubblici e dei consorziati per superare la crisi ed elevare l'Istituto al rango di una vera e propria scuola superiore di enologia. Obiettivo che non sarà in grado di portare a termine a causa dei primi sintomi di una grave malattia che lo affliggerà nel seguito, come riferirà il cav. ing. Domizio Ga-

vazza del Comizio Agrario di Asti e Conegliano⁴. Il nostro maturava quindi la scelta di abbandonare l'insegnamento e le varie attività di Conegliano, dove aveva trascorso gli anni più belli e proficui.

Direttore della Stazione Enologica Sperimentale di Asti

Sperando in un recupero della salute, grazie al supporto della famiglia e ai ridotti impegni, partecipava e vinceva il concorso per la direzione della Regia Stazione Enologica di Asti. Il più importante istituto enologico italiano, sorto nel 1872 con il compito di studiare l'uva e il vino, diffondendo i migliori sistemi di vinificazione e conservazione, senza trascurare la lotta alla diffusa sofisticazione. Il Decreto di nomina del Comboni porta la data del 1° aprile 1895 e al suo arrivo ad Asti veniva omaggiato da tutto il personale e il predecessore ing. Mario Zecchini lo definiva: *valente scienziato*.



Enrico Comboni

Il nuovo Direttore, nel presentare il programma di lavoro, dichiarava che gli studi scientifici andavano continuati non tralasciando i servizi di consulenza ai privati. In particolare, si prefiggeva di utilizzare meglio del passato la piccola cantina in dotazione all'Istituto per «condurre a termine con carattere più pratico quei problemi moderni di enotecnica, i quali se fossero esperiti solamente nel laboratorio non sempre lascerebbero convinto l'interessato sul loro valore industriale». Era consapevole del difficile compito di abbinare la ricerca scientifica all'istruzione dei tenaci vignaioli piemontesi, convincendoli a sostituire i superati sistemi di lavorazione con le nuove tecnologie rese di semplice impiego.

La permanenza ad Asti fu purtroppo breve, solo cinque anni, e fra i più importanti studi del periodo si possono ricordare: la valutazione dei pentosani del vino; i coloranti artificiali; gli effetti dell'incisione anulare delle viti sulla produzione e maturazione dell'uva; la correzione dei mosti nelle annate a sfavorevole andamento meteorico. L'ultima ricerca sarà condotta con il dott. Francesco Ravizza sulla fillossera, un flagello che stava distruggendo la vi-

⁴ *In Memoriam*, p. 9. Discorso del cav. Gavazza alle esequie del prof. Enrico Comboni, Biblioteca Comunale *Aurelio Saffi*, Forlì.

ticoltura. Nel 1898, nonostante la malattia che lo costringeva a rinunciare alle adunanze del Consiglio Superiore dell'Agricoltura, di cui era membro, riusciva a far stampare alla Tipografia Brignolo di Asti *l'Annuario 1895-96-97* relativo agli anni della sua direzione. Contemporaneamente riceveva la nomina a Segretario dell'Esposizione Vinicola Astigiana e il 20 novembre l'onorificenza di Ufficiale della Corona d'Italia.

Il cav. prof. Enrico Comboni, dopo un'agonia straziante, moriva a soli 49 anni lunedì 26 marzo 1900 alle ore 16:30, lasciando nel dolore la moglie e i due figli. Ai solenni funerali, svoltisi la mattina di mercoledì, saranno presenti i parenti con il fratello cav. Eugenio, le autorità, i colleghi e una rappresentanza dei professori della Scuola Enologica di Conegliano, che stesero un resoconto.

Seguendo le disposizioni impartite dai congiunti, il corteo veniva fatto sostare per il servizio funebre al Duomo di Asti per poi proseguire verso la stazione ferroviaria, dove la bara veniva caricata nel treno diretto al Garda. Prima della partenza si susseguirono diversi discorsi per ricordare il Maestro, stimato per scienza e per le incomparabili doti morali. Il treno giunto a Desenzano veniva sostituito dal piroscalo *Depretis*, che attraccava a Limone con la salma accolta con dimostrazione di affetto da tutta la popolazione. Davanti la tomba di famiglia, la maestra elementare ed il parroco rivolgevano l'ultimo saluto all'illustre cittadino.

Fra i diversi interventi alle esequie, riportiamo le struggenti parole del suo allievo e assistente prof. Riccardo Callegari di Conegliano, che fanno emergere l'umanità del prof. Comboni come insegnante e padre di famiglia.

«La tua memoria vivrà in noi imperitura, come vivrà in tutti coloro a cui è sacro il culto alle virtù, all'onestà, all'integrità di carattere. Il ricordo del valente Direttore della Scuola di Conegliano, del professore dotto e modesto, resterà specialmente scolpito nell'animo dei suoi discepoli, oggi a centinaia, disseminati in tutta Italia. Di quei discepoli, che educati alla scuola feconda del suo esempio, sapranno rendere il più degno tributo d'onore alla memoria del Maestro [...]. A me suo intimo amico, basta solo di toccare qui la nota del sentimento, rammendandone la bontà, le doti del cuore e la rettitudine dell'animo suo. Egli fu marito esemplare e padre affettuoso; e l'amore intenso che portava alla sua Famiglia, si

riverberava anche su noi suoi allievi, guidandoci, sempre buono e giustamente intelligente, sulla via dell'onore, dell'attività e del sapere».

Al rientro a Conegliano il prof. Callegari e i colleghi presenti al funerale pubblicavano un opuscolo comprendente l'epigrafe (qui riprodotta) con i vari discorsi di commiato e i necrologi dei giornali di Asti, Milano, Brescia, Avellino usciti dal 1 al 3 aprile 1900⁵.

Le principali invenzioni industriali

Il prof. Enrico Comboni nelle sue ricerche si era imposto l'obiettivo di incrementare le entrate ai coltivatori mediante lo sfruttamento dei sottoprodotti della vinificazione. In particolare dalla vinaccia, che solo in minima percentuale era utilizzata, si poteva ottenere il colorante naturale, utile per aumentare il colore dei vini rossi in sostituzione dei vietati e dannosi additivi chimici (fucsina, coccinella ecc.). Migliorabile era anche il sistema per il recupero del cremore, che non raggiungeva rese superiori al 10%. Così pure andava rivista la distillazione a fuoco diretto, dalla quale non si otteneva una buona qualità di distillato. Enocianina, cremore tartarico e acquavite sono i prodotti ottenuti dalle invenzioni comboniane, descritte qui di seguito nell'ordine in cui sono state proposte. A queste vanno aggiunti diversi apparecchi di alcolometria ed enochimica.

Enocianina

L'enocianina, presente nelle bucce d'uva, fu isolata per la prima volta dal



5 *In Memoriam*, vedi nota 4.

dott. Antonio Carpenè, il quale si avvale del collega Comboni per rendere industriale il processo di produzione. E in un articolo apparso sulla *Rivista di Viticoltura ed Enologia* del 30 aprile 1879 a firma del Carpenè si legge:

«Il nostro processo d'estrazione dell'Enocianina [Carpenè, Comboni], per il quale abbiamo ottenuto il Brevetto di privativa industriale in Italia e all'estero è tale che ci proponiamo il prossimo autunno di preparare della materia colorante dell'uva in grande quantità e di offrirla al commercio a prezzo conveniente».

Ambedue avevano concorso alla scoperta e di conseguenza la società sorta per la fabbricazione sarà denominata: *Ditta Carpenè-Comboni e Comp. di Conegliano*. Per le prime prove venne utilizzato un prototipo a Godega, successivamente sostituito da un impianto industriale posto a Conegliano in località Ferrera.

All'inizio la fabbrica ebbe delle difficoltà e non sarebbe entrata in funzione se non avessero avuto successo le pressioni sul deputato On. Toaldi, che il 30 marzo 1881 interveniva in Parlamento ottenendo dal Governo la riduzione del dazio sull'alcoole necessario per sciogliere l'enocianina⁶.

Superato l'ostacolo, il mercato accoglieva con favore la scoperta e la *Privilegiata Fabbrica di Enocianina* pubblicizzava sui giornali il prodotto segnalando le modalità d'acquisto e d'impiego, il dosaggio ed il prezzo. Al prof. Comboni sarà dato incarico di preparare una relazione sulle caratteristiche chimico-fisiche del colorante naturale, «rendendo poscia il tutto di pubblica ragione, per l'interesse della scienza e della pratica⁷».

La fabbrica *Carpenè, Comboni e Comp* riceverà diversi premi e riconoscimenti, fra i quali:

- Diploma d'onore con medaglia rilasciato dal Regio Istituto Veneto di Scienze Lettere ed Arti di Venezia, nel 1881;
- Medaglia d'oro all'*Esposizione Internazionale di macchine distillatrici e vinicole* svoltasi a Conegliano nel 1881;

6 «Monitore Industriale Italiano», Roma, 5 aprile 1881, p. 2.

7 Antonio Carpenè, *Alcuni cenni sopra un nuovo processo industriale d'estrazione della materia colorante dalle vinacce*, in *Rivista di viticoltura ed enologia*, III, Conegliano 1879, p. 8-225.

- Medaglia del R. Ministero di Agricoltura e Commercio, alla Mostra Nazionale di Milano del 1882;

- Premio all'Esposizione Nazionale di Torino, nel 1884.

Nel 1885 i proprietari, incoraggiati dalle vendite del colorante, decidevano di realizzare a Grottammare nelle Marche un secondo stabilimento, più piccolo, che dopo cinque anni cessava la produzione perché i costi dei trasporti risultavano troppo elevati. Non mancarono le proteste degli affezionati clienti marchigiani, ai quali rispondeva, sul *Giornale Vinicolo Italiano* del 1891, il signor Vito Morpurgo di Spalato precisando di aver acquistato le attrezzature di Grottammare con la *privativa* per la vendita dell'enocianina in Austria e Ungheria. E assicurava:

«la mia fabbrica è in attività da tre anni e produce annualmente un sufficiente quantitativo di Enocianina liquida preparata, col metodo dei predezz Signori Carpenè e Comboni⁸».

Dopo Grottammare, anche a Conegliano fu sospesa la produzione come si legge in una nota redazionale del giugno 1893 apparsa sul primo numero de *L'Enotecnico*:

«L'uso di questa materia, la più naturale, la più sana ed onesta nel miglioramento dei vini poco ricchi di colore, ebbe sempre l'approvazione di tutto il pubblico vinicolo e fu incoraggiata dal Governo e dalle Esposizioni, con premi e ricompense d'onore. Oggi cambiate le persone che fanno parte del Consiglio superiore di Sanità, l'enocianina è proibita, è ritenuta una falsificazione, il suo uso è qualificato una frode⁹».



Publicità dell'Enocianina sul *Giornale Vinicolo Italiano* del 4 dicembre 1882

8 *Giornale Vinicolo Italiano*, Anno XVII-1891, Casale Monferrato, p. 45.

9 *L'Enotecnico*, citato in nota 6.

Vani furono gli interventi degli onorevoli Francesco Schiratti e Ottavio Ottavi al Parlamento di Roma per annullare il provvedimento sanitario, ribadendo che nel passato alla ditta coneglianese era stata rinnovata annualmente la licenza di produzione senza problemi. Poiché la risposta da parte del Sottosegretario di Stato On. Rosano non offriva sicurezza d'impresa, i due soci decidevano di cessare ogni attività e di mettere in vendita la fabbrica, avendo individuato i probabili acquirenti.

La proprietà dello stabilimento di Conegliano passava quindi alla ditta *Antoniazzi e C. di Conegliano* «la quale introdusse dei notevoli miglioramenti nell'industria stessa, per cui ora si fa l'estrazione oltreché dalle vinacce, anche dal vino concentrato nel vuoto¹⁰».

Agli inventori rimaneva il marchio Carpenè-Comboni, ora sfruttato dal Gruppo Caviro di Forlì che produce un'Enocianina conforme alle vigenti norme e impiegata come additivo naturale (E163) per il settore enologico, dolciario e alimentare.

Cremore tartarico

Il cremore è un sale acido di potassio utilizzato nella panificazione, nell'industria dolciaria e farmaceutica; oppure può essere destinato alla produzione dell'acido tartarico. Il cremore ottenuto dalla vinaccia rappresentava un'entrata marginale per i vinicoli e il prof. Enrico Comboni, nel corso dei primi anni a Conegliano, inventava un processo che ne migliorava la resa estrattiva. Per essere tutelato dagli imitatori, consegnava una busta sigillata contenente la descrizione del brevetto al notaio Antonio Dalla Balla, che stilava il seguente “atto di deposito”.

«Regnante Sua Maestà Umberto I
per grazia di Dio e volontà della Nazione
Re d'Italia

L'anno 1878 a dì 18 Aprile, il giorno di giovedì.

¹⁰ Atti Parlamentari della Camera dei deputati, *Tornata di Venerdì 19 maggio 1893*, p. 3607.

¹¹ Archivio di Stato di Treviso, Notarile I, busta 5625, Vol. I, Atto 630, p. 208.

Si è personalmente costituito il Sig. Comboni Enrico del vivente Eustachio nato a Brescia e qui domiciliato, nella sua qualità di professore di chimica in questa Scuola di Viticoltura, a me noto e m'invitò di ricevere fra i miei lotti il Plico consistente in un envelopes con sigilli a ceralacca rossa colle iniziali P. E. C. [Prof. Enrico Comboni] con la soprascritta Descrizione di un processo di un apparecchio uso torchio per l'estrazione del cremor di tartaro dalle vinacce distillate e non distillate con [in] pagina la firma del predetto Prof. Enrico Comboni e ciò affinché venga fra i miei atti custodito per le eventuali circostanze cui il Sig. Comboni dovesse usarne.

Con l'inclusa descrizione e dichiarazione del depositante intende d'aver diritto di primato tanto pel possesso, come pel l'uso e costruzione dell'apparecchio.

Il notaio ha dato lettura di quest'atto di deposito scritto in un foglio, facciate tre questa compresa.

Firme: Enrico Comboni di Eustachio, Giuseppe Gei di Giovanni, possidente e nato a Termine di Cadore e qui domiciliato, Antonio Dalla Balla fu Angelo, Notaio residente a Conegliano.

Conegliano 29 Aprile 1878».

All'Archivio di Treviso non è stato rinvenuto il plico, comunque il Comboni, in una relazione più tarda, descriveva le parti componenti l'impianto e il ciclo di lavorazione. La vinaccia, esaurita dall'alcole, era mescolata all'acqua per essere riscaldata per due ore in un recipiente-caldia. Ultimata l'agitazione, la vinaccia era spremuta con un torchio speciale ad azione rapida, che assicurava di mantenere la temperatura sui 90°, ottenendo in cremore una resa maggiore (65%) rispetto ad altri sistemi.

L'apparecchio, adatto per vinaccia, vino e fermentati di frutta, fu presentato alla stampa nel 1889 e poi illustrato con schemi e tabelle dallo stesso prof. Comboni in una conferenza ad Udine. Nella “Distillatrice Conegliano”, al posto del fuoco diretto, veniva impiegata una corrente di vapore a pressione ordinaria, con produzione di alcole o acquavite depurata e prontamente

commerciabile¹². Il sistema veniva detto *misto* poiché nello stesso alambicco era generato il vapore necessario per la distillazione.

Nella Gazzetta Ufficiale del Regno d'Italia del 2 Giugno 1892 si legge che la "privativa di produzione" era stata conferita all'inventore, che successivamente la cedeva alla ditta Matteo Da Ponte, già produttrice di distillatori a volte fatti costruire dagli artigiani G. Barnabò e Zambenedetti-Nogarol di Conegliano (vedi foto).



Distillatrice "Conegliano" installata dalla "Le Crode" di Belluno, ancora funzionante. Costruita con il sistema Comboni nel 1909 dalla ditta Zambenedetti, Nogarol di Conegliano.

Enrico Comboni con il suo brevetto ha introdotto per la prima volta in Italia la distillazione a vapore, tuttora impiegata per buona parte della grappa prodotta.

BIBLIOGRAFIA

- AA.VV. *Storia regionale della vite e del vino in Italia. Veneto*, Ed. Unione Italia Vini, Milano, 1996.
- Carpenè Antonio, Vianello Angelo, *La Vite ed il Vino nella Provincia di Treviso*, Ed. Loesher, Torino, 1874.
- Barth Max, Comboni Enrico, *Analisi del vino ad uso dei chimici e dei legali*, U. Hoepli, Milano, 1886, 2 edizioni.
- Comboni Enrico, *Analisi chimica qualitativa*, Tipografia Apollonio Brescia, 1871.
- Comboni Enrico, *Trattato di Enochimica, ad uso delle scuole di viticoltura ed enologia, degli enotecnici e delle stazioni enologiche*, Tipografia Richiedei, Milano, 1882, 2 volumi.
- Comboni Enrico, *Degli effetti che produce l'aggiunta di acido tartarico al vino*, Tipografia Grava-Cagnani, Conegliano, 1885.
- Comboni Enrico, *L'idrato di calce nei suoi rapporti colla pratica della vinificazione e colla chimica del vino*, Ed. Cagnani Conegliano, 1886.
- Comboni Enrico, *Sulla probabile presenza del tartrato acido di calcio e di magnesio nei vini*, Ed. Cagnani Conegliano, 1888.
- Comboni Enrico, *Sul colore teinte gros-noir du cher e sul metodo di scoprirlo nei vini*, Ed. Cagnani Conegliano, 1888.
- Comboni Enrico, *Sull'industria dell'alcole, del cremore, dell'acido tartarico nei rapporti coll'agricoltura*, Tipografia Eredi Botta, Roma, 1889.
- Comboni Enrico, *Lezioni di chimica analitica con appendice sulle malattie dei vini*, a cura di A. Marscalchi. Ed. Cagnani Conegliano, 1890.
- Comboni Enrico, *Informazioni sulla industria dell'enocianina*, Ed. Cagnani, Conegliano, 1890.
- Comboni Enrico, *Sulle reazioni chimiche che avrebbero luogo nella pratica della gessatura dei vini*, Ed. Cagnani Conegliano, 1891.
- Comboni Enrico, *Per la distillazione delle vinacce*, Ed. Cagnani, Conegliano, 1891.
- Comboni Enrico, Francesco Ravizza, *Difendiamo le nostre viti dalla fillossera*, Tipografia Michelero, Asti, 1896.
- De Leo Carolina, Favero Giovanni, *Ca' Foscari e Carpenè Malvolti. Il Risorgimento dell'economia nel Veneto dell'Ottocento*, Ed. Ca' Foscari, Digital Publishing, Venezia, 2018.
- Miconi Carlo, Cancellier Severina, *Luigi Manzoni, genetista della scuola enologica di Conegliano*, Ed. De Bastiani, Vittorio Veneto, 2010.
- Ulliana Mario, *La Scuola Enologica di Conegliano*, Ed. Canova, Treviso, 1992.

Comboni e l'Enocianina

Imerio Bortot

Enocianina è il nome tecnico italiano riferibile agli antociani (pigmenti rossi naturali) estratti dall'uva rossa di *Vitis Vinifera*. La sua produzione industriale fu messa a punto in Italia nel 1879 da Antonio Carpenè in collaborazione con Enrico Comboni. Il prof. Comboni nacque a Brescia nel 1850, laureato in chimica all'Università di Pavia e nominato professore in chimica presso alla Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano (1877). Nel 1895 lasciava la scuola di Conegliano per dedicarsi alla direzione della stazione enologica di Asti. Ma è nel secondo dopoguerra che l'enocianina comincia a prendere una vera e propria fisionomia industriale ad opera della famiglia Fornaciari in Reggio Emilia. Alla *Ing. Aldo Fornaciari* seguono la *Enocianina Fornaciari*, la *Dante & Saffo Fornaciari* e, nei primi anni settanta, la *Nino Fornaciari fu Riccardo*. Negli anni settanta si aggiungono alla produzione di enocianina commerciale la *Dallari* di Bagnolo, la *Reggiana Antociani* e l'*Enocanossa* tutte ubicate nel territorio Reggiano. È infatti nel Reggiano che si produce l'uva da colore per eccellenza, l'*Ancellotta*, in quegli anni non ancora completamente sfruttata nella produzione del vino rossissimo. Ottime dotazioni naturali di colore (antociani) provenivano anche da alcune varietà di Lambrusco (Salamino e Grasparossa) dal Reggiano e dal Modenese. Dalla materia prima vinaccia di fresca pressatura per macerazione in acqua ed anidride solforosa si otteneva l'enocianina. L'estrazione perlopiù ottenuta a mezzo serbatoi in vetroresina di media capacità (300-500 hl). La fermentazione degli zuc-

cheri residui rappresentava un passaggio fondamentale compreso tra la 1^a e 2^a concentrazione sottovuoto a caldo. A seconda del residuo zuccherino si ottenevano enocianine più o meno tipicamente rosso-vivo o rosso-violaceo e ciò era dovuto, ma non ancora riconosciuto, all'effetto copigmentazione a carico dell'acetaldeide naturale prodotta da lievito durante la fase di fermentazione. A partire dagli anni novanta, il processo di copigmentazione degli antociani ha assunto lo stato dell'arte. Nella seconda metà degli anni Settanta si è iniziata la produzione dell'enocianina in polvere per essiccazione in forno e successiva macinazione con mulini a martello e successivamente negli anni ottanta si è passati alla più efficace tecnologia di atomizzazione o *spray drying*. La produzione di polvere *spray dried* ha rappresentato un passaggio fondamentale per poter sviluppare e consolidare i volumi soprattutto nei mercati d'oltreoceano e nei paesi a clima caldo. Nel 1981 la Comunità Europea vieta l'uso dell'enocianina nel vino, settore nel quale veniva utilizzata la maggior parte del volume prodotto (soprattutto in forma liquida). A quel punto tutte le aziende produttrici di enocianina hanno dovuto iniziare a diversificare sui mercati tentando di avvicinare progetti applicativi ed aziende alimentari idonei allo scopo. A quel tempo l'enocianina era praticamente l'unico antociano naturale disponibile in grandi quantità sul mercato ed alcune delle aziende sopracitate sono state in grado di gestire l'evoluzione commerciale ed attestarsi nel settore alimentare come additivo E163 o antociani. Ad inizio degli anni novanta, produttori diversi si affacciano sul mercato dapprima dalla Francia e poi anche dalla Spagna. Contemporaneamente in Italia si conferma il sempre maggior orientamento ed investimenti volti alla estrazione di colore (vino rossissimo) da parte delle cantine della zona dell'Ancellotta e del Lambrusco. Per i produttori italiani di enocianina, le basse rese di estrazione unitamente ai bassi prezzi operati sul mercato da parte delle distillerie cooperative francesi, determinano una progressiva



Immagine
dell'enocianina

riduzione della produzione totale Italiana (da materia prima vinaccia). Stessa sorte subiscono alcuni produttori partendo da materia prima mosto mutto rosso, separando l'enocianina nel ciclo di produzione del mosto concentrato rettificato. L'enocianina da mosto mutto è di tonalità rosso vivo non facile da vendere sul mercato. Il prezzo di acquisto dei mosti rossi rispetto ai mosti bianchi determina un costo unitario dell'enocianina molto elevato rispetto alla produzione da vinaccia operata in Francia e Spagna. Alla fine degli anni novanta si affacciano sul mercato i produttori di carota nera dalla Turchia, dapprima vendendo la carota fresca per estrazione di colore e, successivamente, proponendo direttamente il succo concentrato pronto per l'utilizzo o per le rilavorazioni/purificazioni da parte delle industrie produttrici di coloranti naturali ad uso alimentare. La carota nera rappresenta oggi di gran lunga la fonte principale di antociani nelle diverse tonalità di colore rosso capaci di coprire l'intera gamma di colorazioni che il mercato richiede ad opera di antociani. Essendo il pigmento sintetizzato/diffuso in tutta la carota, ne derivano alte rese di produzione a mezzo estrazione per pressatura senza l'ausilio di anidride solforosa (allergene) come nel caso dell'enocianina. Altri vegetali rossi quali ravanello, cavolo, patata, sambuco completano il panorama odierno degli antociani disponibili sul mercato.

La grappa è tecnologia e scienza

Roberto Castagner

La produzione della grappa è regolata dal D.P.R. n. 297 del 16 luglio 1997 e dal Regolamento UE n. 787/2019 (che ha abrogato il precedente Regolamento CE n. 110/2008), in cui si tutela la produzione della grappa e la si definisce come nostro distillato di bandiera.

La grappa nasce nel vigneto. È qui che si originano gli aromi varietali, la cui massima espressione è essenziale in un distillato di qualità. Le sostanze aromatiche sono contenute principalmente nella buccia dell'acino di *Vitis Vinifera*. La buccia, il cui spessore varia in accordo ad ogni singola varietà e può costituire addirittura il 10% del peso dell'acino, è ricca di pectine, sostanze aromatiche e componenti polifenolici.

La vinaccia, che è costituita dalla buccia, da parte della polpa e dai vinaccioli, contiene ancora la gran parte degli aromi ed è la materia prima da cui si ricava la grappa.

La grappa moderna è quindi potenzialmente in grado di esprimere al massimo tutte le note varietali tipiche dei differenti vitigni.

Dopo la vendemmia l'uva viene separata dal raspo e pigiata. La parte liquida (il mosto) verrà utilizzata per il vino, mentre la parte solida (la vinaccia) verrà inviata alla distillazione per ottenere la grappa.

Chiaramente le vinacce bianche vanno prima fatte fermentare nel migliore dei modi. Nella mia distilleria la fermentazione avviene attraverso il metodo "Grappa System" grazie al quale le vinacce fermentano all'interno di tunnel di plastica alimentare, previa correzione del pH ed aggiunta di lieviti

selezionati. Dopo una buona fermentazione si passa alla distillazione.

La distillazione sfrutta le differenti temperature di ebollizione dei vari composti volatili presenti nella materia prima, per ottenere la separazione di alcol e aromi.

Per distillare si utilizza il calore contenuto nel vapore acqueo creato da appositi generatori di vapore, detti comunemente caldaie.

L'impianto di distillazione è dunque l'insieme degli strumenti meccanici con cui si attuano la concentrazione e la successiva purificazione di alcool e aromi.

Il Mastro Distillatore è l'esperto che controlla tutto il processo, allo scopo di ottenere la massima qualità.

Gli impianti di distillazione si dividono in due grandi famiglie:

1- Impianti continui (disalcolatore + colonna a piatti)

2- Impianti discontinui (alambicchi artigianali).

Nell'impianto continuo tutto avviene automaticamente e senza interruzione del ciclo produttivo. Un primo tipo di distillatore, detto disalcolatore, alimentato direttamente con vinaccia, produce una "flemma" alcolica (un liquido di circa 15°/20°), che viene successivamente "rettificata" con una seconda distillazione in colonne continue, appositamente concepite. Qui tutto procede senza sosta alcuna: l'alimentazione con flemme in colonna a piatti e la separazione degli aromi avvengono in maniera continua. Ciò è possibile sfruttando il differente comportamento evaporativo delle diverse sostanze le quali, a seconda della loro differente natura fisico-chimica, vanno a disporsi in zone specifiche della colonna distillatrice. Appositi diaframmi denominati piatti, posti in numero adeguato all'interno della colonna, costringono i diversi composti a frazionarsi e a concentrarsi in zone specifiche della colonna stessa. L'impianto continuo produce grappe di grande morbidezza ed equilibrio, in cui gli aromi

varietali dei diversi vitigni vengono catturati in modo molto selettivo e preciso.

Nell'impianto discontinuo (alambicco artigianale), invece, il ciclo di lavoro è caratterizzato da diverse fasi:

- Riempimento di caldaie di piccole dimensioni (in veneto "caliere") con vinaccia che viene disposta, utilizzando piccoli cestelli forati, all'interno della caldaia stessa.

- Riscaldamento della vinaccia contenuta nella caldaia tramite vapore d'acqua.

- Distillazione ed estrazione della Grappa direttamente dalla vinaccia con taglio di teste, cuore e code, per cui solo il cuore (la parte migliore del distillato) diventa Grappa.

- Eliminazione della vinaccia esausta e lavaggio della caldaia.

Tale ciclo è detto "cotta" e può durare da un'ora e mezza a tre ore circa e viene ripetuto più volte al giorno.

Con l'alambicco discontinuo si producono grappe aromaticamente importanti e fortemente caratterizzate. Con questo tipo di impianto la Grappa viene prodotta in un unico passaggio, al contrario di quanto avviene nell'impianto continuo, in cui prima si ottiene la flemma, che, passata in colonna, diventa grappa.

La distillazione artigianale, con alambicco a bagnomaria, prevede che il vapore non investa direttamente le vinacce, ma le riscaldi indirettamente per contatto. In questo caso, per permettere lo scambio termico, bisogna aggiungere dell'acqua alle vinacce per creare una miscela liquida.

Solo così è possibile il riscaldamento indiretto, che consente una più bassa temperatura di evaporazione. Questa tecnica prevede in genere un aumento del tempo di distillazione, che può anche raddoppiare rispetto a quello impiegato con immissione diretta del vapore. È possibile avere le stesse temperature di evaporazione permesse dal bagnomaria an-



Le vinacce

CYTO

POWERED BY YEAST

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

CYTO COLL
LA "GELATINA DI LIEVITO"

CYTO STAB
CHIARIFICANTE & STABILIZZANTE DEL COLORE
E DEGLI AROMI

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

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



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

cyto@ever.it



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

che negli alambicchi a vapore diretto, continui o discontinui, applicando la tecnica del vuoto.

Grappe dello stesso vitigno, ma distillate con diversi tipi di impianto, possono (e devono) essere miscelate tra di loro. Il taglio, infatti, consente di raggiungere un migliore equilibrio complessivo e una più spiccata caratterizzazione del prodotto. Il "blend", ovvero l'operazione di miscelazione delle varie produzioni di grappa, non è mai un'operazione facile. Esso, infatti, richiede vasta esperienza e grandi capacità degustative: solo dopo molte prove si arriva a definire la migliore miscelazione per un prodotto. L'utilizzo di un "Panel Analitico di Degustazione" è spesso di grande aiuto. Anche in questo caso è molto importante tenere traccia di tutti i passaggi che porteranno al prodotto finito.

Dopo la distillazione tutte le grappe nascono bianche. Un successivo periodo di riposo (3-6 mesi) in contenitori di acciaio inox ne confermerà il profilo organolettico definitivo. La grappa bianca destinata invece all'invecchiamento dovrà essere messa in botti, o meglio ancora in piccole botti da 225 litri definite *barrique*, per arrivare dopo circa 12 mesi ad un prodotto completamente diverso. Per la definizione di grappa Invecchiata, la legge italiana presuppone un invecchiamento di 12 mesi, mentre per la grappa Riserva di almeno 18 mesi.

Mediamente la grappa viene distillata alla gradazione alcolica di 70/80 gradi. Per portarla ad una gradazione di consumo di circa 38/40 gradi, viene successivamente diluita con acqua purissima deionizzata. La stabilizzazione e la messa in bottiglia della grappa hanno bisogno di precise tecnologie che andremo ad illustrare in altro articolo. Nella produzione della grappa il solo distretto di Treviso vale a tutt'oggi oltre il 30% del mercato italiano; la regione Veneto produce invece quasi il 60% della produzione nazionale (la produzione di grappa vale circa 30 milioni di bottiglie, di cui esportate

quasi il 30% in 40 paesi). Il Trevigiano negli ultimi vent'anni è diventato il polo di riferimento principale della grappa grazie anche alla Scuola Enologica di Conegliano e all'Università di Padova che, insieme, formano enologi e sviluppano tecnologie in grado di garantire produzioni di avanguardia. La Scuola Enologica di Conegliano è infatti da sempre un'istituzione per ricercatori e tecnici in grado di migliorare la qualità del vino, ma anche quella della grappa. L'illustrissimo chimico Enrico Comboni, che ne fu tra l'altro direttore per un triennio a fine '800 e a cui è dedicato questo numero del notiziario, è stato sicuramente un grande scienziato ed uno stimolo anche per i Mastri Distillatori che hanno creduto in questo mestiere e continuano a farlo.



Manifesto
del 1881
Collezione
Piero Pittaro

Michele Giunti, il chimico d'acciaio

Nacque a Sanguinetto di Cosenza l'11 giugno 1854 da una antica famiglia della piccola nobiltà.

Il barone Michele Giunti, piccolo di statura, alla fine – per la Scuola Enologica – risultò un gigante, risoluto, energico, determinato.

Laureato in Scienze agrarie alla Regia Scuola Superiore di Agricoltura di Portici nel 1878, successivamente, nel 1881, conseguì il duplice diploma di magistero per l'insegnamento dell'Agricoltura e della Chimica agraria.

Nel 1885, dopo la rinuncia al posto di professore di Chimica alla Scuola Enologica di Avellino, scelse quello di assistente alla Regia Stazione Chimico-agraria di Roma, dove operò per dodici anni fino al marzo 1896.

A Roma le sue ricerche furono molteplici, ma particolare attenzione dedicò ai fenomeni fermentativi ed alla influenza che su di essi esercitano vari agenti, alla composizione dei mosti, dei vini ecc.

Alla Regia Scuola Enologica di Conegliano giunse per concorso a coprire la cattedra di Chimica generale, agraria e tecnologica, divenendo presto direttore dell'istituto stesso.

Il momento, per la Scuola, era caratterizzato da grandi difficoltà, che il prof. Michele Giunti affrontò con determinazione e con risolutezza, continuando nell'attività di studioso e di docente. L'imperativo che si propose fu quello di riportare la Scuola alle sue tradizioni illustri, dando prova di eccellenti qualità di organizzatore e di amministratore. Un senso del dovere che lo spinse, come ebbe ad affermare, fino ad «eser-



Abbiamo.
una **passione**
in comune



citare diuturnamente l'industria dell'accattonaggio», l'unica che era possibile esercitare senza capitali, pur essendo l'apprezzato e stimato direttore dell'importante istituzione scolastica.

Non tralasciò studi e ricerche: tra le sue pubblicazioni merita ricordare quella *Sull'influenza che alcuni agenti fisici esercitano sulla fermentazione alcolica*; altri saggi riguardarono i metodi di analisi, la lotta contro la fillossera nel Trevigiano, esperienze sulla disinfezione delle piante ed altro riguardante vini italiani.

Nonostante le pastoie della regia burocrazia riuscì ad ottenere per il suo istituto il rango di scuola superiore, con il riconoscimento di ente morale, e per i suoi studenti il titolo di enotecnico.

Gli sforzi del Giunti furono anche altri e si videro: l'ampliamento dell'azienda agraria, della cantina, della distilleria, della stalla, della latteria, del vivaio.

Nel 1906, al fine di irrobustire e di stabilizzare l'istituto, varò la Fondazione per l'insegnamento enologico ed agrario. Questo assicurò autonomia alla Scuola che poteva contare su un cospicuo patrimonio. Accanto ad essa fece sorgere, come ente consorziale autonomo, la Stazione sperimentale di viticoltura, della quale l'Italia era ancora priva, assumendone anche la direzione, fino al 1924, anno del pensionamento, quando la lasciò nelle mani del suo principale collaboratore, il prof. Giovanni Dalmasso.

Ma soprattutto il prof. Michele Giunti dimostrò il suo enorme carattere dopo la rotta di Caporetto. Scoppiato il conflitto, aveva visto scemare il numero dei suoi studenti, chiamati alle armi. Con gli studenti non furono pochi gli insegnanti chiamati a vestire il grigioverde, tra essi i professori Giovanni Dalmasso e Luigi Manzoni, entrambi ufficiali d'artiglieria.

Quando giunse la notizia della rotta di Caporetto, il prof. Giunti passò il Piave e, seguendo parte della popolazione e la stessa amministrazione comunale di Conegliano, raggiunse Firenze. Si deve ad un sergente





del 2° Autoparco del Regio Esercito, il bresciano Guido Ghidoni, se parte delle attrezzature scientifiche della Scuola furono portate in salvo oltre il Ponte della Priula. Microscopi, polarimetri, bilance, rifrattometri e tanto altro furono dirottati a Firenze nella Scuola di Pomologia, Orticoltura e Giardinaggio delle Cascine.

Il 9 novembre 1917 la Scuola Enologica, allora nel centro di Conegliano, fu presa d'assalto e saccheggiata dagli austro-ungarici. Porte finestre, banchi e mobili furono usati per fare fuoco. Ben dieci autocarri furono adoperati per trasferire ciò che del materiale

scientifico era rimasto nella Scuola, assieme a diecimila volumi della preziosa biblioteca. Sparirono le collezioni entomologiche e quelle ampelografiche. Il bestiame e le macchine agricole furono requisiti. Stessa sorte per il vino, ma il delitto più grande fu quello di abbattere le vigne. La vandalizzazione di uno dei fiori all'occhiello dell'istruzione specializzata italiana fu compiuta con metodo e con disprezzo.

Il 28 ottobre 1918, a Conegliano entrarono i fanti della brigata *Bisagno*, trovando, come telegrafò il maggiore Agostino Battistel, nominato commissario prefettizio, «città ridotta totalmente inabitabile stop dolori rovine miserie indicibili stop».

Giunti lasciò Firenze e si precipitò in città trovandosi di fronte uno spettacolo di desolazione.

Della cantina della scuola, in località Ferrera, erano rimasti in piedi solo i muri ed una vasca in cemento, vuota.

L'ispettore dott. Nazari, che accompagnava il prof. Giunti, riferì alle

superiori autorità che in tutto erano rimasti una damigiana rotta, un imbuto e lo scheletro di una vacca, in seguito mantenuto in onorato servizio di generazioni di studenti per le lezioni di zootecnia.

Poco dopo, il sindaco di Udine, Domenico Pecile, fece sapere che nei locali del macello comunale della sua città era stata rinvenuta una grande quantità di libri della biblioteca della Scuola Enologica, assieme a registri e a manoscritti: se n'era accorto un impiegato del dazio, Enrico Biasutti. Giunti fece il diavolo a quattro fino a quando non fece rientrare a Conegliano il materiale, per trasportare il quale bastarono solo tre autocarri. Ma soprattutto Giunti fece il diavolo a quattro per esigere che la scuola rimanesse e fosse ricostruita a Conegliano, contro le spinte per farla restare alle Cascine.

Il vecchio leone vinse e la sua tenacia fu premiata con la posa della prima pietra, nel '21, della nuova Scuola, quella tutt'ora esistente, e proprio il giorno del suo pensionamento, il 24 settembre 1924, assistette alla solenne inaugurazione. Morì a Napoli il 24 luglio 1934.



Il barone prof. Michele Giunti



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

Mario Procopio il re dei surrogati

Il prof. Mario Procopio, nato a Roma nel 1908, è stato una personalità importante per la Chimica targata Scuola Enologica.

Laureato a pieni voti in chimica all'università di Roma nel 1932, successivamente diplomatosi in farmacia, arrivò a Conegliano, vincitore di concorso, nel 1936.

In precedenza aveva lavorato al Centro Chimico Militare, all'Istituto sperimentale delle Ferrovie dello Stato ed al Laboratorio chimico delle Dogane.

Vivace e curioso, si adattò al mondo, che possiamo pur definire elitario, della Scuola nella quale divenne titolare della cattedra di Chimica generale inorganica e organica, chimica agraria, industrie agrarie e chimica viticolo-enologica, assumendo anche la direzione del laboratorio di chimica agraria.

Era una mente fervida, ma al suo arrivo si trovò di fronte una realtà teorica della quale non aveva grandi conoscenze, e questo valeva soprattutto nel campo della chimica enologica. Egli tuttavia in poco tempo superò il divario, studiando i testi sacri e tutto quanto era apparso ed appariva in materia, frequentando le aziende che si occupavano del settore.

La sua didattica apparve efficace da subito: chiari schemi espositivi, coinvolgendo nella loro formulazione gli allievi, disegni e figure che poi appariranno nei suoi testi.

Coinvolgimento, parola d'ordine, anche nelle esperienze in classe ed in laboratorio. Frequenti i quesiti, brevi, ai quali gli studenti dovevano

rispondere, sempre brevemente, per iscritto. Procopio viveva da par suo, da studioso competente e munito di grande fantasia pari allo spirito di adattamento, il momento storico, quello delle sanzioni e poi della guerra, inventando soluzioni per realizzare succedanei e surrogati, con il materiale, anche di scarto, che l'agricoltura metteva a disposizione: «fece allora particolarmente... notizia – ricordò Carlo Miconi – una sua realizzazione: un nuovo tipo di estratto di proteine animali per uso alimentare, ottenuto utilizzando al posto della carne bovina... le crisalidi del baco da seta».

Geniali anche le sue innovazioni, come il metodo rapido per la determinazione dell'acidità volatile dei vini, con la realizzazione di un piccolo apparato con cui essa veniva eseguita, il pato-enometro.

Da ricordare il suo studio *Sul potere fissatore solforoso in enologia*: Procopio fu tra i primi in Italia a sottolineare la frazione efficace dell'anidride solforosa; ne indicò i valori possibili per l'azione antisettica: essa si affermò una trentina d'anni dopo, negli anni Ottanta.

Sulla *Rivista di viticoltura e di enologia* pubblicò anche *Studi sulle acqueviti di vino*, oltre ad una trentina di lavori riguardanti gli *Indici globali del vino*.

Il suo interesse per gli argomenti più eterogenei suscitò sorpresa e meraviglia, un Archimede Pitagorico ben prima che, nel 1952, Carl Barks inondasse il mondo dei suoi fumetti sul pirotecnico inventore.

Fra il '39 ed il '41 si applicò sulla tecnica e la pratica delle colture in soluzione nutritiva, sulla determinazione del tenore alcolico e degli zuccheri nei vini dolci, sulla produzione del gas metano, studiò i terreni agricoli, gli acuprici, la conservazione dei foraggi verdi con anidride solforosa, il siero del latte in panificazione, l'innesto proteico dei mosti, gli scambiatori di ioni in enologia...

Nel 1939 uscì il suo volume *Chimica inorganica*; dieci anni dopo *Elementi di chimica agraria*; nel 1958 *Elementi di chimica generale e inorganica*; e poi *Industrie agrarie* e tanti altri testi, manuali e saggi, molti

firmati con il *nom de plume* di Pirova (dalle iniziali dei tre figli), dopo la sua nomina a ispettore centrale: una correttezza d'altri tempi.

Nell'ottobre 1951 lasciò Conegliano, essendo stato nominato preside dell'Istituto tecnico agrario di Bagnoregio. Anche lì inventò qualcosa, e d'intesa con il ministero dell'Agricoltura, diede vita a corsi nazionali sulla difesa del suolo e sulla industria mangimistica animale.

Nel 1962, vincitore di concorso, divenne ispettore centrale del ministero della Pubblica Istruzione per la Chimica e le Industrie agrarie.

Nel 1975 andò in quiescenza con il grado di Direttore generale del ministero, continuando però nell'insegnamento all'università di Roma dov'era da decenni incaricato di Industrie alimentari, che mantenne fino al 1983.

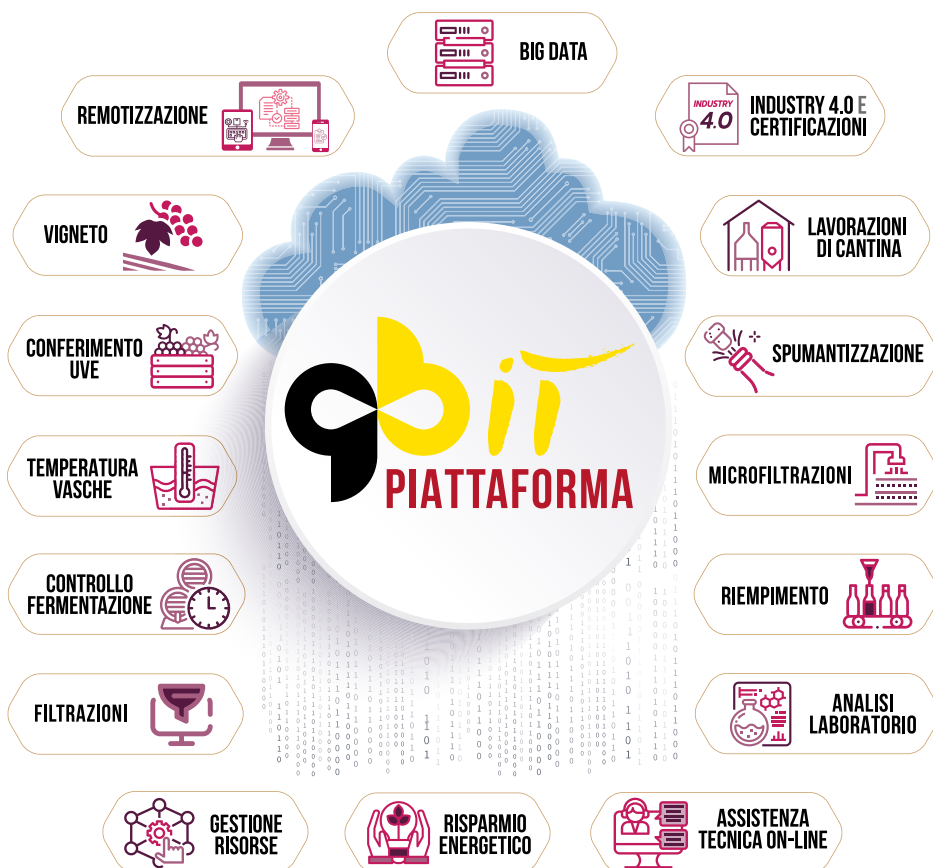
Lo «storico professore di chimica dalla didattica fantasiosa e incisiva», come lo definì un suo collega, il dott. Elio Ceresatto, morì a Roma nel 1998.



Mario Procopio



LA CANTINA INTELLIGENTE



Mario Vettori, un gentleman in laboratorio

Il prof. Mario Vettori, nato a Zoppè di San Vendemiano nel 1916, era figlio e fratello di ex allievi e nipote del prof. Luigi Manzoni.

Non seguì però gli studi di famiglia: dopo il liceo classico, nel 1940 si laureò in Chimica industriale all'Università di Bologna.

La guerra lo vide ufficiale di artiglieria.

Il dopoguerra lo trova impiegato nel settore privato. Nel 1950 sceglie l'insegnamento: Chimica generale, agraria ed enologica alla Scuola Enologica, della quale dirige anche il laboratorio statale di Chimica agraria.

Della Scuola è anche vicepresidente, ma le sue doti le esprime in cattedra, con rigore e severità, ma con grande chiarezza nella esposizione.

Viene ricordato come docente e studioso di grande equilibrio, la cui esistenza viene stroncata nel 1971, a 55 anni di età.

Alla sua dipartita, la direzione del laboratorio venne assunta dal prof. Nicola Perrone, che insegnava alla Scuola dal 1957; direzione che mantenne fino alla pensione, nel 1986.

Del prof. Mario Vettori i saggi riguardano, per esempio, la concimazione della vite guidata dalla diagnostica fogliare; la tecnica cromatografica su carta applicata all'analisi enochimica; i dosaggi dell'alcol metilico; i componenti del vino in rapporto alla sua genuinità; il dosaggio del metanolo e degli alcoli superiori per cromatografia in fase gassosa nei distillati.



Mario Vettori

Carlo Miconi, la chimica come certezza

Enzo Michelet

Miconi: anche senza il nome di battesimo. Significava certezza.

Insegnante stimato e amato da generazioni di studenti della Scuola Enologica.

Tutto passa, tutto diventa obsoleto, ma non dobbiamo dimenticare che ciò che siamo ora è dovuto a punti fermi, a fondamenta gettate da altri che ci hanno preceduto.

Carlo Miconi è stato senza dubbio uno dei “maestri comacini” di quella cattedrale laica che è la nostra Scuola: ha sempre costruito e conservato, non ha mai demolito. Senza mancare di riconoscenza e di rispetto a tutti gli insegnanti che ho avuto, il prof. Miconi per me è la persona alla quale devo profonda gratitudine per gli insegnamenti scientifici ma anche per quelli morali che mi ha trasmesso, un contributo fondamentale alla mia vita non solo professionale.

Sono stato lungamente al suo fianco, parlare di lui è come spalancare la finestra su un panorama magnifico, davanti al quale ci si sente piccoli, intimoriti, quasi in preda alla vertigine.

Davanti al suo sapere io e tutti ci sentivamo piccoli, portati istintivamente al rispetto della sua austerità, quasi intimoriti dal suo rigore.

E tuttavia i suoi lineamenti distesi, tranquilli, gli occhi

vivaci e portati a sottolineare il sorriso inclinavano a comprenderne l'anima bella, di una persona rilassata di chi stava riuscendo a realizzare il proprio progetto di una vita trascorsa nella coerenza della semplicità e dell'equilibrio.

Percepivo che mi avrebbe capito e che avrebbe cercato di aiutarmi a soddisfare le mie curiosità ed i miei dubbi. Parlare di Miconi è difficile, se non impossibile, separare l'uomo dallo studioso, la cui straordinaria qualità era la capacità, quasi giocosa, di riflettere sui problemi, e non solo in termini analitici: si buttava a capofitto in essi e solo dopo averli risolti appariva sulla porta del suo studio con la sua ben nota espressione sorniona. Riteneva, ed è stragante da comprendere per i più, che la soddisfazione di venire a capo di un ragionamento fosse forse la più piacevole e soddisfacente fra le attività umane.

Il suo progetto di vita era lucido e concreto, concentrato nella realtà del momento e sostenuto dal suo modo di ragionare e di affrontare le cose coerente e razionale, ancorato alla sua visione scienziata dello studio e del metodo, sviluppato per principi scientifici e per deduzione logica. Il prof. Mario Castino, illustre figura di ricercatore e di divulgatore, riflettendo sulla modernità e sull'attualità dell'opera del prof. Miconi si domandava se la sua profonda conoscenza della chimica avesse inciso sul modo di proporsi così moderno, così serio, nel senso più elevato del termine.

E rispondeva: «Chimica e matematica sono bestie nere, sia per studente che per larghe fasce della società, e che è appurato che tale repulsione per le scienze esatte è dovuta



al fatto che bisogna riflettere. Riflettere porta ad una serie di conseguenze, sul modo di ragionare e di affrontare i problemi, alquanto estranee al prevalente stile nazionale, fatto di paroloni vuoti e da pseudo-ragionamenti senza fondamenti seri e dimostrati».

Parole attuali che delineano la modernità del porgersi di Miconi, il quale aveva anche un pregio: quello di non anteporre le proprie necessità a quelle degli altri, e di non essere preso dal proprio ego, anche se ne avrebbe ben avuto tutte le ragioni.

Sempre pronto all'ascolto e all'azione, per aiutare e consigliare a qualsiasi ora ed in qualsiasi giorno, specialmente se a chiedere l'aiuto era un suo ex allievo.

Era onesto nel suo agire, sia in quello scientifico che umano. Uno stile, un modo di operare logico, lineare, metodico, conciso ed efficace nell'esposizione dei concetti. Una prova sono le sue pubblicazioni nelle quali affiorano la chiarezza espositiva, la concretezza e la precisione, accompagnate da una scrittura chiara, fluida, semplice e concisa, restia alla retorica ed alle divagazioni.

Le sue ricerche sono il risultato di una faticosa applicazione accompagnata da un'altrettanto grande passione. Appare chiaro e si apprezza allora come oggi il suo ingegno nel manipolare, nell'adattare e nel costruire l'attrezzatura analitica tesa a sopperire alle mancanze di materiali. Si diverte ad affermare che i grandi risultati si ottengono con «ispirazione ma anche con tanta traspirazione» anticipando di molti anni i risultati di una ricerca dell'università di Cambridge del 2006 la quale sostiene che «le capacità che in alcuni casi definiamo talento o addirittura genio non sono il frutto di un dono della natura con cui veniamo al mondo, bensì il risultato di una

combinazione di abilità innata, istruzione di alto livello ed una montagna di lavoro». Tutte le sue pubblicazioni restano ancor oggi di una freschezza legata a coerenza e a spiccata personalità, frutto del suo lavoro solitario, fatto assai singolare nell'attuale mondo scientifico in cui la collaborazione fra autori aumenta il numero delle pubblicazioni e quindi le «quotazioni» dei ricercatori. Questo non fa parte del mondo di Miconi, in questo possiamo dire che rimanga uno snob, peraltro assai *tranchant* dato che mai valuta un autore «dal peso della carta delle sue pubblicazioni».

C'è da aggiungere che non è mai accomodante, aggiungendo la sua sferzante ironia nei confronti di chi porgeva il fianco a causa della faciloneria o della scarsa argutezza con cui affrontava i problemi. Pure ironico ed esilarante, pur sempre garbato, nei confronti di chi ha la sfortuna di incontrare i saettanti affondi della sua logica, sia egli studente o anche molto di più.

Nella vita quotidiana è riservato e modesto, come i valligiani, qual era lui di origine, nato a Fondo (Trento) il 15 giugno 1921.

La famiglia, prima di giungere nel 1931 a Conegliano, dove Miconi vivrà per più di ottant'anni, da Fondo si trasferisce prima a Vicenza, poi a Ficarolo (Rovigo), infine a Monte Olimpino (Como). Il padre, marchigiano, maresciallo della Guardia di Finanza, è uomo di grande intelligenza e cultura, ed il figlio Carlo lo adora per questo: ha tirato su i figli non a fiabe ma a poemi epici, non è *Pinocchio* quello che legge ai bambini, ma la *Gerusalemme liberata* di Torquato Tasso.

Vedendo un disegno a carboncino del figlio tredicenne, il padre lo mostra ad un insegnante, il quale non dà peso al ritratto, deludendo il maresciallo convinto che Carlo

possieda l'estro dell'artista. Una inclinazione che si intuisce anche dai particolari dei disegni dei suoi apparecchi, ma soprattutto dai disegni artistici in cui si dilettava. *Writer ante litteram*, giovanissimo disegna un enorme Mickey Mouse sul muro di una casa di fronte alla Scuola Enologica.

Problemi ai polmoni che lo disturberanno per molti anni gli evitano, sottotenente di artiglieria, la sfortunata campagna di Russia.

Il 21 maggio 1940 si diploma perito agrario alla Scuola Enologica. Passa gli esami per l'iscrizione alla facoltà di Agraria all'università di Bologna. La guerra sparglia le carte, lui riesce a dare qualche esame, anche nel dopoguerra, ma nel '47 abbandona gli studi, nel rammarico del preside Luigi Manzoni, al quale Miconi non riusciva a far capire che l'impegno necessario a mandare avanti il laboratorio mal si conciliava con quello necessario a studiare per laurearsi. Nel 1943 era stato chiamato alla Scuola Enologica a sostituire il prof. Putti, con il compito di assistente alla cattedra di Chimica e incaricato alle analisi di laboratorio di Chimica agraria annesso all'istituto. Mentre gli alleati sbarcano in Normandia nel giugno del '44, nel giro di quarantotto ore la Scuola viene evacuata ed occupata dai tedeschi. L'edificio principale diventa ospedale militare, la Bottega del vino viene trasformata in cucina e la casa del preside Manzoni diviene infermeria. Miconi, possedendo un lasciapassare germanico, nei momenti immediatamente precedenti l'occupazione organizza il fortunoso salvataggio dell'attrezzatura del laboratorio, trasferendola in diverse sedi di fortuna, come al piano terra della Torre dei Calzavara a Collalbrigo, o nell'angolo est della cantina della Scuola. Miconi, a cavalcioni di un bue, con le bilance analiti-

che in mano per evitare gli sbalzi, raggiunge Collalbrigo. Più tardi altro materiale del laboratorio viene traslocato a Cison di Valmarino; altro ancora, intrasportabile, viene nascosto in cassoni nel seminterrato della Scuola. Le vistose croci rosse in campo bianco pitturate sui tetti, preservarono Scuola e convitto dai bombardamenti indirizzati verso la ferrovia e la stazione dei treni. O forse, come si ipotizzò più tardi, perché al suo interno funzionava una stazione radio clandestina.

I danni però non mancano, causati da tedeschi e da repubblicani, ma anche civili non si astengono dal fare man bassa, talché molto materiale va perduto ed altrettanto distrutto: vanno in frantumi nel gabinetto di Scienze i vasi di vetro nei quali Manzoni teneva i campioni di uva da lui preparati, con la sua tecnica di conservazione che prevedeva la protezione sotto vuoto ed anidride solforosa per mantenere i preparati con colore verde della clorofilla, il giallo o rosso della carotina e xantofilla e la formalina per conservare i colori dovuti alle enocianine. A tale proposito il prof. Manzoni scrive che «l'assistente di Chimica Miconi ha provato, con esito del tutto positivo, a conservare alcuni fiori delle piante di *Liriodendron tulipifera*, quelle del viale d'accesso alla Scuola».

Anche il laboratorio di chimica viene danneggiato: i banchi sono buttati dalle finestre per fracassarsi in cortile, assieme alle gradinate in legno delle aule, servono come legna da ardere alla cucina della Bottega del vino. Miconi non abbandona la Scuola neanche nei momenti più pericolosi. Ricorda che dalla terrazza del laboratorio ode il rombo del disastroso bombardamento di Treviso del 7 aprile 1944. In quel periodo, solo la strada Pontebana separa casa sua da quella del Preside. Il 19 gennaio 1945, mentre dorme, viene ricoperto dai vetri delle fi-

nestre infranti dallo spostamento d'aria, quando la casa del Preside viene colpita da una bomba di *Pippo*, il cacciabombardiere della RAF che mitraglia e bombarda di notte. Solo allora decide di raggiungere la famiglia, sfollata a Collalbrigo.

Appena avuto l'incarico alla Scuola, nel 1944 si impegna, in collaborazione con il prof. Mario Procopio, che poi sostituirà nell'insegnamento per tre anni, nella stesura di guide alle analisi, sotto forma di dispense al ciclostile ed a stampa, con il titolo *Problemi dell'enochimico*; nel frattempo compila diverse note di laboratorio che pubblica sulla *Rivista di viticoltura e di enologia*.

Tutti scritti che, nello stile Miconi, scendono rettilinei fino ai più minuti particolari, con la preoccupazione di risultare chiaro e comprensibile.

Non tralascia neppure la parte storica dei metodi, sia per dare il giusto onore a chi aveva tanto tribolato per la loro messa a punto, sia per spiegare come mai certi metodi fossero obsoleti e quindi abbandonati oppure ammodernati.

Il dato analitico ottenuto secondo la metodologia del prof. Miconi è sempre sensato e di qualità, poiché lui stesso per primo ammette la possibilità di errore e quindi consiglia sempre l'analisi almeno in doppio, meglio se in triplo. E ricorda sempre l'esistenza dell'incertezza dei risultati e la presenza di campioni che inspiegabilmente hanno un comportamento anomalo.

L'attività didattica e quella di coordinamento in campo analitico continuano nei decenni, accompagnate da sperimentazioni per la messa a punto di metodi di analisi e di perfezionamento di attrezzature, con la costante preoccupazione per la scarsità o per l'inadeguatezza delle apparecchiature nei laboratori di cantina. La produzio-

ne scientifica è raccolta in una sessantina di pubblicazioni, che hanno fatto del Laboratorio di chimica della Scuola Enologica di Conegliano, nei primi anni settanta, uno tra i più attivi e qualificati in campo nazionale.

Nel 1973 pubblica *Misure densimetriche e rifrattometriche*, opera di grande utilità per l'analista, che viene poi aggiornata ed ampliata. Non c'è banco di analisi enochimica che non abbia visto accanto ad un ebulliometro, a un distillatore, a un rifrattometro, ad una bilancia idrostatica, a un densimetro o a un picnometro questo importante volume ricco di spiegazioni e di tabelle.

In mezzo secolo di attività, il contributo di Miconi alla enologia nazionale è stato notevole, ed il riconoscimento più evidente gli è stato dato dagli ex allievi che non hanno mai dimenticato di ringraziarlo in ogni possibile occasione in cui si parlava di lui.

Nel 1980 l'Associazione Enotecnici Italiani gli assegna



Il prof. Miconi
in laboratorio
con gli studenti

il *Grappolo d'oro* con la motivazione che ben chiarisce la sua attività professionale: «Egli è sempre stato ed è tuttora l'insegnante che ogni giorno scende idealmente dalla cattedra per seguirci in cantina, sempre pronto a collaborare per la risoluzione di numerosi problemi che la tecnica enologica ci propone». Rimane in laboratorio fino al 1976 quando, per una difficile situazione interna, la struttura subisce una riduzione delle attività, tanto che in poco tempo le cessa del tutto.

Nel 1981, su parere del Consiglio Nazionale della Pubblica Istruzione, il ministro gli conferisce, senza concorso, la cattedra per l'insegnamento della Chimica e delle industrie agrarie negli Istituti tecnici agrari, quale personalità di «riconosciuta singolare perizia».

Nel 1983, dopo quarant'anni di vita scolastica, lascia l'insegnamento e si dedica per otto anni, assieme alla moglie Mara Castellucci, alla ricerca d'archivio di materiali utili per la compilazione, con il prof. Mario Ulliana, del volume *La Scuola Enologica di Conegliano*, edito nel 1992.

Nel maggio 2010, a 89 anni, pubblica insieme alla dottoressa Severina Cancellier il volume *Luigi Manzoni genetista alla Scuola Enologica di Conegliano*.

Altri autori ne chiedono la collaborazione all'interno di loro opere tecnico-scientifiche.

Pluripremiato da enti e organismi vari, dal 1992 al 1999 è attivissimo presidente dell'Unione ex Allievi, e fino alla sua scomparsa ne è presidente onorario.

Nel 2005 l'Unione, alla vigilia del suo ottantaquattresimo compleanno, gli consegna una targa con la sua immagine realizzata dallo scultore Giuseppe Grava. In

quell'occasione egli stesso sintetizza la sua vita: «Se prima avevo un po' di coraggio, ora, dopo le parole del prof. Castino, che ringrazio di cuore, sono del tutto svuotato. Nei momenti più felici della Scuola ero considerato "quello della stechiometria", l'ostacolo temuto dai ragazzi. Nel 1973 diventai "quello delle tabelle", riapparse oggi in una nuova versione. Passando nei ranghi dell'Unione ex Allievi come presidente sono diventato grazie a Grava "quello delle medaglie". Ora sono qui, festeggiato, e vi ringrazio, ma chi veramente mi conosce sa che mi trovo a disagio. Potendo, volerei fuori da quest'Aula Magna. Io spero di essere ricordato anche per quello che tredici anni fa è riuscito, caparbiamente, a presentare l'unico volume di storia della nostra Scuola, scritto magistralmente dal prof. Mario Ulliana, e faticosamente preparato da me e da una persona che sta qui, in seconda fila: mia moglie». Le medaglie cui si riferisce sono quelle legate al Premio *Antonio Carpenè* al migliore enotecnico diplomato, al Premio *Vittorio Ronchi* al migliore perito agrario diplomato, la *Arturo Marescalchi* agli ex allievi particolarmente generosi, ed anche quella memoriale del prof. Luigi Manzoni, in occasione del convegno che gli ex allievi dedicano al genetista.

Poco prima di andarsene, con ironia riflette: «Non so se mi dispiacerà lasciare questo mondo; certo che lassù di fronte a San Pietro magari mi trovo per essere giudicato insieme al peggior delinquente di questo mondo e, a fronte della mia sorpresa dopo che questi ha avuto il suo perdono San Pietro mi dirà: vedi, Carlo, quello non sapeva che stava facendo del male. Non se ne rendeva conto. Mentre tu, che ti reputi migliore, tu lo sapevi ed hai potuto evitarlo».

Ritratto scultoreo del prof. Carlo Miconi eseguito dal prof. Nicola Biondani e dai suoi allievi Francesco Claus e Adriano Pagani



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

BioSystems

Food & Beverage analysis

human - centred biotech



Analisi della
Solforosa Libera
disponibile per
Y200/400

Accreditato UNI-EN
ISO/IEC 17025

Il laboratorio di chimica ieri e oggi

Renato Gava

Il 10 novembre del 1997 entrai per la prima volta nel laboratorio di chimica della Scuola Enologica di Conegliano. Era il mio primo giorno di insegnamento e da subito ebbi la sensazione di essere approdato in un luogo speciale, pieno di storia, tradizioni e nello stesso tempo di ricerca e innovazione. Un luogo dove grandi uomini avevano lasciato il segno e fatto la differenza e fra tutti spiccava il nome di Carlo Miconi. Il suo nome era sempre sulla bocca dei colleghi più anziani e dopo numerosi tentativi andati a vuoto, riuscii ad incontrarlo personalmente il 25 febbraio 2010 grazie all'interessamento della dott.ssa Severina Cancellier, al tempo presidente dell'Unione Ex Allievi. In quell'occasione il professore mi omaggiò con una dedica sulla prima pagina delle *Tablette densimetriche e rifrattometriche* appena stampate in seconda edizione e immortalammo il momento con una foto che custodisco gelosamente fra le mie cose più care. Miconi mi fece sedere al suo fianco e cominciò a raccontarmi la storia del laboratorio con meticolose descrizioni dei metodi analitici e simpatici aneddoti con punte taglienti di humor inglese su colleghi e collaboratori. Mi raccontò le numerose vicissitudini a volte travagliate dovute alle riforme scolastiche che spesso ridimensionavano il ruolo del laboratorio di chimica sia per la didattica che per la sperimentazione. Nei tempi d'oro erano molte le ore passate fra le mura del laboratorio dagli studenti provenienti da tutto il mondo, intenti ad imparare le più moderne tecniche analitiche, molto spesso scoperte e messe a punto dai docenti della scuola stessa. Molto

sentito dal professore il ruolo fondamentale del laboratorio conto terzi, attraverso il quale la scuola fu fra i pochi se non l'unico riferimento per le aziende vitivinicole del territorio e il forte rammarico per la sua chiusura per ragioni amministrative e burocratiche. Ricordo che è stato grazie all'esperienza dell'intensa attività di ricerca e sperimentazione del Laboratorio di chimica agraria che numerosi ex allievi hanno fatto nascere i vari laboratori enochimici privati del territorio. In quella lunga chiacchierata, siamo convenuti col dire che nel tempo, attraverso le numerose riforme della scuola, le attività del laboratorio di chimica hanno subito una grande trasformazione. La ricerca è stata trasferita completamente ai centri specializzati, alle università e ai laboratori privati e l'attività didattica ha visto una riduzione notevole delle ore dedicate alle esercitazioni di laboratorio a vantaggio di altre discipline che il legislatore ha ritenuto importanti per una formazione adeguata ai tempi moderni. A tal proposito, quasi novantenne e con invidiabile entusiasmo giovanile, il professor Miconi mi esortava ad innovare le metodologie didattiche suggerendomi, fra tante cose, di registrare le lezioni di laboratorio per permettere ai ragazzi di rivedersele a casa.

Il prof. Miconi
con il prof. Gava
nella sede
dell'Unione



Aveva proprio ragione! Quanto ci sarebbero state utili quelle registrazioni in questi tempi di pandemia e didattica a distanza. Oggi possiamo essere orgogliosi di poter custodire l'eredità del passato, di onorare la memoria del professor Miconi dedicandogli il Dipartimento di Chimica e di possedere dei bellissimi laboratori forniti di tutte le attrezzature necessarie per una didattica al passo con i tempi moderni. A noi docenti la responsabilità di continuare l'insegnamento con lo spirito straordinario ed innovatore del professor Miconi.

Carlo Miconi, il tecnico, il professore, lo studioso, il ricercatore

Rosario Di Gaetano

Introduzione

È sempre un piacere argomentare del Prof. Miconi, una persona carismatica che ha caratterizzato per circa mezzo secolo la vita scolastica della nostra Scuola: "La Scuola Enologica di Conegliano".

Ricordarlo, significa rendere omaggio ad una persona che merita tutta la nostra stima e tutta la nostra riconoscenza, perché, riflettendo, tutti noi che lo abbiamo conosciuto, abbiamo ricevuto qualcosa da lui, io personalmente tanto, per questo lo voglio ricordare, non solo come collega, ma anche come maestro: maestro di cultura, di vita, di saggezza, e soprattutto come un caro amico. Ed è proprio su questi punti che desidero sviluppare sinteticamente il mio pensiero per trasmettere, se ci riuscirò, le sensazioni che questa figura simbolo della Scuola Enologica di Conegliano riusciva a suscitare in tutto l'ambiente scolastico e non solo.

Collega

Come collega lo conobbi appena giunto in questa Scuola; lui era solito frequentare la Sezione di Meteorologia annessa al Reparto di Topografia, Meccanica e Costruzioni, reparto al quale io venni assegnato come assistente dell'ing. Bidasio, docente di materie di Genio Rurale e direttore dell'Osservatorio meteorologico.

Il prof. Miconi, sebbene sviluppasse la sua attività nel reparto di chimica, era appassionato di meteorologia, tantoché poi, nel 1975, andato in pensione il prof. Bidasio, assumerà lui la direzione dell'Osservatorio.

In questo reparto ci si trovava frequentemente e le discussioni vertevano, principalmente, sulle nuove tecniche del calcolo numerico, di cui

lui era affascinato (ricordo le lunghe discussioni sui vari calcolatori elettronici che via via comparivano sul mercato, ma anche l'interesse che mostrava verso questi nuovi strumenti poiché si accingeva alla prima pubblicazione delle tabelle enochimiche ed utilizzava, allora, un'Audit Olivetti che lui stesso programmava mediante strane schede a perforazione). Si discuteva anche di didattica delle classi che avevamo in comune, scambiandoci pareri sugli allievi che si distinguevano per particolari capacità di apprendimento o di disciplina. I discorsi più frequenti, però, vertevano sulle caratteristiche dei nuovi computer, dei quali io ero aggiornatissimo (allora!), che lo appassionavano molto e gli argomenti di informatica applicata che includevano calcoli tecnici di chimica e principi di fisica e matematica, lo entusiasmavano. Queste discipline, a carattere prettamente scientifico, il prof. Miconi le conosceva benissimo, basta ricordare che è stato grande estimatore del prof. Agostino Puppo, di cui collezionava tutte le pubblicazioni: testi di trigonometria, analisi matematica, geometria analitica, ed altro ...

In questo primo periodo potevo giudicarlo per l'interesse scientifico e per l'immagine che egli esprimeva a prima vista: persona distinta, curata, di poche parole, corretto e cordiale; però osservando come i colleghi più anziani, Preside compreso (Prof. Aurelio Moretti), si rapportavano con lui, si percepiva un senso di particolare rispetto e ciò diventava molto più palese quando si entrava nel reparto di chimica e si notava come il prof. Perrone (uomo di cultura, due lauree, professore di Chimica, Caporeparto e Direttore del Laboratorio di Chimica c/o terzi) si rivolgeva a lui, al prof. Miconi, sempre con tono pacato, gentile, rispettoso.

Nelle riunioni degli Organi Collegiali, era sempre presente e puntuale, difficilmente interveniva nelle discussioni, ma quando chiamato in causa si esprimeva con una chiarezza impressionante. Durante gli scrutini era sempre attento, serio e scrupoloso; non ricordo di averlo sentito, una volta, esprimersi con giudizio incerto sulla valutazione del profitto degli alunni. Quando entravi nei meccanismi della scuola, prima come aiutante del prof. Losco nella stesura dell'orario scolastico e subito dopo come componente del Consiglio di Presidenza, le varie mansioni mi portavano ad essere continuamente in contatto con tutti i colleghi; tutti avevano sempre qualcosa da chiedere o di cui lamentarsi; dal Prof. Miconi non

ho mai sentito una lagnanza o una richiesta di privilegio. E quando ciò lo facevo notare a qualche collega, in argomento l'orario scolastico personale del docente, mi sentivo rispondere: «ma Lui è un Signore», come dire è di un'altra dimensione.

Maestro

Molti gli ex studenti che, una volta entrati nel mondo del lavoro, trovandosi con problematiche impreviste o accorgendosi di non aver assimilato in maniera adeguata alcuni argomenti scolastici, ritornavano a scuola a chiedergli lumi e consigli.

Nel 1977 mi trovai ad affrontare la mia tesi di laurea, in seno all'Istituto di Idraulica Agraria di Padova, dal titolo: *"Applicazione critica delle moderne metodologie per il calcolo dell'ETP ai consumi idrici effettivi misurati a Conegliano"*, Il professor Miconi e la sig.na Castellucci, futura Sig.ra Miconi, furono la mia ancora di salvezza; soprattutto il prof. Miconi che mi introdusse nelle radici profonde di questa Scuola. Tirò fuori dalle biblioteche di reparto i vari lavori di Manzoni e Puppo, perché erano il riferimento principale della mia tesi, e mi descriveva fatti e particolari inediti di quel ricco periodo sperimentale; le sue narrazioni esprimevano legame, riconoscenza e stima, sia verso gli autori, Manzoni e Puppo, che verso la struttura Istituzionale di allora. La lettura dei loro lavori, l'analisi e il raffronto delle diverse tecnologie, la ricca descrizione che il prof. Miconi apportava, costituirono un ruolo importante nella stesura del mio elaborato, ma soprattutto nella mia formazione didattica e professionale.

E questo fu l'inizio di un lungo percorso, con qualche piccolo tratto fatto insieme, che per motivi di estensione accenno sinteticamente.

Andato in pensione nel 1983, il prof. Miconi affronta con particolare attenzione le cose che maggiormente gli stanno a cuore:

1- In primis, la realizzazione del libro che racconta la storia della Scuola. Lavoro lungo e certosino che lui e la moglie Mara hanno condotto con tanta pazienza, passando in rassegna l'enorme archivio sotterraneo della Scuola, dove acari e polvere regnavano indisturbati. Anni di lavoro, con fotocopie e ritagli di pagine che venivano catalogate e accorpate; elementi che rappresentavano mattonelle la cui abilità del prof. Ulliana riusciva poi a cementare

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

insieme per ottenere quel volume molto apprezzato e che adesso tutti conoscono: *La Scuola Enologica di Conegliano*. Con questa pubblicazione il Prof. Miconi realizza un suo grande desiderio che prima era solamente un sogno e un grosso cruccio; infatti, ne parlava così: «...tante scuole hanno un libro che narra la loro storia, aprendo una finestra conoscitiva sia alle nuove generazioni che a quelle future, noi, che abbiamo un passato storico di eccellenza non abbiamo neanche un opuscolo che presenti questa realtà scolastica...».

2- Cura la versione italiana di un testo francese: *Il controllo tecnologico del vino attraverso l'analisi*, per rafforzare un suo fermo principio: «la degustazione per la valutazione di un vino non può prescindere dal quadro analitico dello stesso».

3- Si adopera per l'informatizzazione dell'Osservatorio Meteorologico al fine di automatizzare la lettura e la registrazione di tutti gli elementi del tempo.

4- Mi convince e mi assiste ad elaborare un sistema informatizzato per effettuare automaticamente calcoli e desumere valori enochimici durante le analisi di laboratorio. Questa procedura, basandosi sull'uso delle sue *Tavole Enochimiche*, pubblicate e digitalizzate, velocizza enormemente le varie operazioni di calcolo ed elimina gli errori accidentali.

5- Divenuto Presidente della Unione ex-allievi della Scuola Enologica di Conegliano, riorganizza la gestione della stessa e la corrispondenza con tutti gli iscritti; inoltre, aggiorna la struttura e la veste grafica del relativo notiziario.

6- Si adopera e contribuisce a rendere funzionante e funzionale l'orologio della facciata principale della Scuola. Ecco cosa scriveva nel *Notiziario* n. 2, ott. 1992. «L'orologio è ancora fermo: purtroppo la strana situazione denunciata nel precedente *Notiziario* non è ancora cambiata. I giornali locali ogni tanto ne parlano, ma siamo ben lontani da una presa di posizione pubblica; e del resto, in questi ultimi mesi i tempi si son fatti maledettamente difficili in tutti i settori». Questo gli comporterà, per qualche anno, il divieto di accesso alla Scuola da parte dell'allora preside.

Studio e Ricercatore

La figura del Prof. Miconi, quale studioso e ricercatore, emerge dalle varie pubblicazioni scientifiche e dai tanti riconoscimenti ricevuti in vari ambi-

ti; ma in maniera forte, emerge nell'indagine del Ministero della Pubblica Istruzione, affidata all'ispettore Taverna, per accertare gli aspetti curriculari che il Consiglio Nazionale della Pubblica Istruzione aveva presentato per il conferimento, al prof. Miconi, della Cattedra di Chimica senza concorso. Il prof. Taverna, ispettore ed esperto di chimica del Ministero, mi raccontò, in uno dei tanti incontri romani, che per condurre la sua indagine, arrivato alla Scuola Enologica di Conegliano, invitò il prof. Miconi, ignaro dello scopo, a fare un giro conoscitivo della Scuola e dell'Azienda. Durante tutto il percorso furono trattati e approfonditi molteplici argomenti che portarono l'ispettore a concludere che l'accertamento aveva evidenziato molto di più di quanto esprimesse il curriculum, rafforzato da una *"figura distinta nei modi e colta nelle espressioni"*.

Amico

Ma il prof. Carlo Miconi è stato soprattutto un grande amico di tutti, un uomo di cultura, rispettoso e umile, sempre disponibile per consigli e suggerimenti, sempre in maniera pronta e disinteressata, mettendo a disposizione degli altri tutta la sua esperienza e l'enorme bagaglio delle sue conoscenze. È stato un grande piacere averlo avuto come amico, una immensa soddisfazione per la collaborazione che mi ha concesso, un enorme privilegio aver affrontato con Lui lunghissime conversazioni a carattere tecnico e scientifico.



Da sinistra, Carlo Miconi, Mara Venier e Rosario Di Gaetano

I vigneti nel paesaggio del maestro Luigi Marcon



Pubblichiamo in questa, e a pagina 97, alcune incisioni dell'artista vittoriese Luigi Marcon (Tarzo, 1938). L'autore è un artista di provata maestria, le cui tematiche fanno riferimento al suo amore per la natura ed il paesaggio. Nella sua ricerca non manca l'omaggio alla vite che caratterizza e sottolinea le atmosfere morbide delle colline venete.

Garibaldi, Bellati e la nostra Scuola

Sergio Tazzer



Nella sua vita avventurosa Giuseppe Garibaldi incrociò più volte il vino.

Innanzitutto, sventiamo la favola che l'eroe dei Due Mondi fosse astemio: lo testimoniò, nero su bianco, la figlia Clelia. Era un sobrio bevitore, anche se “andava ad acqua”.

Pensiamo poi che la sua grande avventura italiana iniziò proprio nella città che ha dato il nome ad uno dei vanti dell'enologia italiana (anche se maltrattato nel tempo) incrociando il destino del condottiero con la bevanda nazionale.

Giuseppe Cesare Abba, nella sue *Noterelle d'uno dei Mille*, raccontò che la «masnada variovestita», dato che non tutti erano in camicia rossa e molti interpretavano con grande fantasia la montura guerresca, sbarcata a Marsala, assetata dopo un viaggio via mare agitato, fece conoscenza con «un certo vino traditore, e si è stati tanti giorni a digiuno». Da aggiungere che, sbarcato a Marsala, dato che mai s'era visto nella storia un condottiero appiedato, il marchese Sebastiano Giacalone Angileri lo omaggiò di una bellissima cavalla che Garibaldi «tenne seco a Caprera, cui diede il nome di Marsala».

E poi è noto che a Maiatico, in provincia di Parma, ospite del tenente colonnello Gaspare Trecchi, suo aiutante di campo, si innamorò sia della sorella, la marchesa Teresa Trecchi-Araldi, che del vino che l'avvenente gentildonna gli offriva: «Non c'è aroma più delizioso, non c'è

nettare più allettante della Malvasia di Maiatico».

A Caprera si portò alcune barbatelle che mise a dimora nel suo podere e il 4 gennaio 1862 scriveva alla marchesa che «le viti avrebbero fatta molta uva perché esenti da qualunque malattia». Complici le viti di Maiatico, la corrispondenza fra i due durò una decina d'anni, ed il vino – assieme ad altri, beninteso, fra i quali il Marsala – onoravano i visitatori e gli amici dell'eroe: da Alexandre Dumas (che aveva già incontrato a Palermo nel 1860, ricevendo in dono – pensa un po' – una zucca candita), a Victor Hugo (che era stato eletto deputato nel dipartimento della Senna assieme a Louis Blanc e a Giuseppe Garibaldi), e poi Fëdor Michajlovič Dostoevskij (che nel 1867 era stato, assieme a Garibaldi, Hugo e John Stuart Mill, fondatore a Ginevra della Lega per la Pace e la Libertà), Charles Dickens, senza dimenticare i tanti letterati italiani (pensiamo a Carducci ed al «leone di Caprera»), pensiamo ad Alessandro Manzoni (esperto vignaiolo, ben più del gran nizzardo), a Giovanni Pascoli che lo descrive nel poemetto *Garibaldi vecchio a Caprera. Al focolare*.

Veniamo alla nostra Scuola ed a Garibaldi.

Ebbene, Giovanni Battista Bellati nel febbraio 1875 a Torino fu vicepresidente del primo Congresso Enologico Italiano, che si svolse nella vecchia capitale, organizzato dal locale Comizio Agrario, e sotto la presidenza del conte Ernesto di Sambury. Gli altri vice-presidenti furono il di Rovasenda ed il Botteri.

Bellati è ricordato per aver allora raccomandato «vigna bassa, palo secco ed unità o poca varietà di vitigno devono essere la base del progresso viticolo in Italia», come riportò anche il quotidiano torinese *La Stampa*.

Giovanni Battista Bellati, nato a Feltre nel 1819, si laureò in matematica all'università di Padova. Partecipò all'anno delle rivoluzioni, il 1848: capitano di artiglieria, prese parte alla difesa della valle del Piave e poi di quella del Brenta, distinguendosi negli scontri armati di Busche, alle

porte di Feltre, e di Fastro, nei pressi di Arsiè, dove resistette fino allo scioglimento del corpo franco feltrino, che comandava. Sconfitta l'insurrezione e caduta la Repubblica di Daniele Manin, Bellati condusse vita ritirata, controllato a vista dalla polizia austriaca. Colpito dal tifo, non poté prendere parte alla spedizione dei Mille, ma si adoperò nella raccolta di fondi a favore di Garibaldi e delle sue camicie rosse. Nel 1866, con l'unione del Veneto all'Italia, il commissario del re per la provincia di Belluno, Giuseppe Zanardelli, gli propose la nomina a senatore, che Bellati rifiutò, come respinse tutte le offerte di candidatura alla Camera dei deputati. Si impegnò tuttavia come amministratore locale, impegnandosi nel campo sociale, favorendo forme di cooperazione, e per togliere il Bellunese dall'isolamento tramite collegamenti ferroviari.

Da Villa della Case, a Umin di Feltre, dirigeva le sue proprietà agricole facendone campo di esperimenti e di innovazioni in viticoltura, casearia, sericoltura, divulgando il suo pensiero tramite numerose pubblicazioni firmate con lo pseudonimo di Nane Castaldo.

Come ricorda lo studioso Silvio Ghedin, fin dalla fondazione fu vicepresidente e poi presidente del locale Comizio Agrario, fondò la Società del Forno e Magazzino Cooperativo, la Società del Progresso, la Banca Popolare Feltrina. Grazie al suo impegno, ed alle sollecitazioni di Nane Castaldo, in zona si diffusero latterie e caseifici sociali.

Fu anche tra i promotori del Club Alpino di Agordo.

Fin dalla fondazione, fu consigliere della Società dei Viticoltori, e in tale veste a Torino prese parte al primo Congresso Enologico Italiano. Nell'occasione, Bellati chiese ed ottenne l'appoggio di Giuseppe Garibaldi, un monumento nazionale vivente, per ottenere che Conegliano venisse scelta per la realizzazione della prima Scuola Enologica italiana. L'eroe era memore del valore dei volontari bellunesi e veneti in generale (pensiamo al Carpenè) e dei patrioti come Francesco Gera (morto nel 1867 a causa delle ferite e dei patimenti inferti dagli austri-

ci), senza contare i trevigiani Tommaso Salsa, Antonio Caccianiga ed altri protagonisti dei Comizi Agrari, favoriti dallo stesso Garibaldi.

Sulla facciata di Palazzo Gera, nell'attuale via Cavour a Conegliano, una targa di marmo ricorda Giuseppe Garibaldi che dal poggiolo parlò alla folla, enorme, il 5 marzo 1867. La moglie del padrone di casa Bartolomeo Francesco Gera era Elena Bellati.

La famiglia Bellati aveva proprietà anche a Chiavenna, dov'era nato Giovanni Battista Cerletti, garibaldino, che proprio dal Bellati venne chiamato a Conegliano.

Giovanni Battista Bellati fu premiato più volte dal ministero dell'Agricoltura per le sue pubblicazioni e fu chiamato a fare parte del consiglio superiore di Agricoltura.

Fu, tra l'altro, referente per la provincia bellunese in occasione dell'inchiesta agraria Jacini.

Sempre per la sua provincia fu presidente del Comitato ampelografico e delegato fillosserico. In rappresentanza dell'amministrazione provinciale di Belluno fu consigliere di amministrazione della Scuola Enologica dal 1876 al 1887 (gli successe, fino al 1904, il figlio Bettino). Morì nella sua Feltre il 20 febbraio 1889



Giovanni Battista Bellati



Ecco i neo enotecnici diplomatisi a giugno 2021, giovani entusiasti di intraprendere questa attività con l'obiettivo di percorrere strade inedite e meno, per progettare vini nel pieno rispetto del consumatore e dell'ambiente e con la segreta aspirazione di un riconoscimento ai Concorsi enologici. Sono nove giovani, sei provenienti dal nostro Istituto, uno di Verona, uno di Padova, e uno di Modena, a seguire i loro nominativi.

Baldo Alessio, Bottega Allan, Gobbi Thomas, Maddio Samuele, Mattuzzi Emanuele, Nave Andrea, Suffriti Samuele, Tardivel Lorenzo, Zanette Fabio. Nella foto, assieme ai professori Iob e Santantonio.

Hanno frequentato un anno difficile, ma siamo riusciti a mantenere il più possibile le lezioni in presenza e ad effettuare quasi tutti gli *stage* previsti dal corso: 5 settimane a settembre/ottobre per la presenza in cantina durante le vinificazioni; 2 settimane a febbraio presso un'azienda spumantistica per il modulo sulla produzione degli spumanti; alcune giornate dedicate al marketing (purtroppo la presenza al Vinitaly prevista nel programma non è stata effettuata per la cancellazione della manifestazione); 2 settimane nel mese di maggio dedicate alla gestione del vigneto in campo con affiancamento di tecnici professionisti. L'esame finale del corso prevede, oltre al superamento dei moduli durante l'anno, un colloquio e l'esposizione di una tesina elaborata durante il corso.

Gli argomenti delle tesine:

Alessio Baldo: *Metodo rurale: mercato e produzione*

Allan Bottega: *Prosecco frizzante "Col Fondo", il valore della tradizione. Vinificazione con bioprotezione*

Thomas Gobbi: *Rivalutazione del "Fior d'arancio", passato, presente e piano di rilancio*

Samuele Maddio: *Metodi di conservazione del vino bianco partendo dal vigneto*

Emanuele Mattuzzi: *L'Amarone in tre diverse realtà vitivinicole*

Andrea Nave: *L'incrocio Manzoni 6.0.13, un vitigno da valorizzare*

Samuele Suffriti: *Pignoletto rifermentato in bottiglia: confronto tra due tipologie di lieviti*

Lorenzo Tardivel: *Vitigni resistenti: la nuova frontiera*

Fabio Zanette: *Colli di Conegliano rosso: dalla storia al rilancio economico*

I docenti del corso Enotecnico dell'anno scolastico 2020/21:

Enologia	Ornella Santantonio
Esercitazioni enologiche	Lorenzo Iob
Chimica enologica	Antonella Stefani
Esercitazioni di chimica	Renato Gava
Economia e marketing	Silvano Cattelan
Microbiologia	Matteo Della Libera
Storia della viticoltura	Enrico Sgorlon
Viticultura	Enrico Sgorlon
Esercitazioni di viticoltura	Luigi Franco
Meccanica enologica	Franco Curtolo
Esercitazioni	Conizzoli Lorenzo
Lingua inglese	Cinzia Talamini
Informatica	Pierpaolo Piccin

I Centini 2020/21 del Cerletti

Nelle varie specializzazioni del *Cerletti* sono usciti con il punteggio di 100 centesimi.

Con lode: *Gregorio Antoniazzi, Allan Bottega, Manuel Pesotto.*

Gli altri centini sono:

Alessio Baldo, Giulia Bazzichet, Virginia Benetti, Nicholas Bidoggia, Laura Bigal, Nicola Brusatin, Veronica Bottarel, Mattia Burigo, Omar Cadamuro, Letizia Calessio, Alessandro Citron, Alessia Colomber, Irene Dall'acqua, Vanessa Dal Zotto, Marco De Vidi, Marta Faoro, Rebecca Isola, Nicola Mareto, Mattiuz Eric, Laura Merlo, Corinna Minot, Riccardo Mutton, Andrea Spinato, Elisa Valentini, Alex Zanatta, Donatella Zanchetta, Emanuele Zanin.

A tutti loro ed a tutti i promossi, felicitazioni ed auguri.

La cultura è l'arma vincente

intervista al prof. Walter Da Rodda

Giuseppe Gallato

L laureato in agraria all'università di Padova con una tesi sperimentale sullo studio delle variazioni della temperatura nella chioma della vite ai fini della termoregolazione, il prof. Walter Da Rodda ottiene la cattedra come docente di fitopatologia, entomologia agraria, microbiologia, agroecologia, ecologia applicata del paesaggio all'Istituto *Cerletti*.

Al momento del suo pensionamento, l'ho intervistato per ripercorrere gli anni della sua proficua carriera.

Dopo aver lavorato nella ditta di consulenze in agricoltura *Farmer's*, nel 1986 ha dato vita assieme ad altri colleghi allo Studio associato *Progettonatura*. Qui porta avanti l'esperienza della difesa guidata integrata in altre aziende viticole e frutticole.

Quali sono state, e sono, le soddisfazioni avute?

«Le soddisfazioni sono state grandi e tuttora attuali. Ad onor del vero, siamo stati i primi a livello nazionale a proporre la difesa guidata integrata nelle aziende viticole del territorio; abbiamo inaugurato un nuovo modo di fare agricoltura. Allora, si cercava di mettere in pratica quella che poi è diventata una regola, la difesa guidata integrata della vite, ma anche di altri fruttiferi, interpretando l'andamento climatico per quanto riguarda le infezioni fungine, oppure il monitoraggio dei voli degli insetti fitofagi. Praticamente, una difesa ponderata sulla base di effettive necessità di intervento.

Questa esperienza, per me di fondamentale importanza, ha contribuito a formarmi ed a prepararmi per partecipare al concorso a cattedre, visto

che il mio obiettivo primario era comunque quello di essere docente alla Scuola Enologica di Conegliano; e fu così che nell'87, all'età di trentatré anni, ho avuto la titolarità di cattedra, di una cattedra prestigiosa che fu del grande professor Luigi Manzoni».

Ricordo che, oltre ad essere stato insignito nella edizione 2012 del *Vinitaly* del premio *Cangrande*, riconoscimento prestigioso dedicato a chi dà lustro alle rispettive realtà viticolo-enologiche a livello nazionale, su proposta dell'allora assessore regionale

Franco Manzato gli è stato conferito dal ministro alle Politiche agricole Mario Catania il riconoscimento di benemerito della vitivinicoltura italiana per il Veneto.

Immagino sia tra i ricordi più belli legati alla sua carriera.

«È stato un riconoscimento inaspettato, una vera sorpresa, e mi sono chiesto se meritavo tanto. Sicuramente, alla riflessione che ne è seguita, ho avvertito un carico di responsabilità ed aspettative da non tradire, ma anche una sincera gratificazione che mi ha stimolato a continuare con la ricerca della sostenibilità, coinvolgendo gli studenti in approfondimenti e proposte, come quella formulata nell'ambito dell'*Expo* di Milano al vivavio scuole del padiglione *Italia*, che suggeriva alcuni criteri per incrementare la biodiversità negli agroecosistemi senza nulla togliere alla coltura agraria».



Il prof. Da Rodda in laboratorio

Alla luce del suo pensionamento, cosa vede – e di conseguenza cosa prova – se si volta a guardare indietro?

«Guardando al passato, vedo la bella opportunità professionale e umana avuta nell'essere docente in questa prestigiosa Scuola Enologica, fiore all'occhiello a livello non solo territoriale, ma anche nazionale. Il sentimento che provo in questo momento è di chi si appresta a lasciare la sua seconda famiglia; ogni ambito di questo Istituto un po' mi appartiene, specie il reparto di scienze e patologia vegetale dove, assieme ai colleghi di laboratorio Giancarlo Della Colletta, Gianni Ardizzon, Maria Rita Fidilio e Beatrice Raco, ho insegnato a generazioni di studenti. Lasciare questo luogo non è facile e, se dovessi ricominciare, questa è una scelta che rifarei, oggi come allora. Guardando invece al presente, avverto ancora una volta, e magari anche di più, la necessità di essere docenti appassionati, appassionati del proprio lavoro, appassionati di creare opportunità di crescita per questi giovani e far capire loro che la cultura è un valore aggiunto alla persona e che bisogna guardare al futuro con ottimismo, consapevoli comunque che le fatiche non mancheranno, ma che potranno essere superate con onesta dedizione quotidiana».

Il *Cerletti* è la più antica scuola di enologia d'Italia e oggi offre corsi fino al dottorato universitario. In questo Istituto, negli anni, lei è stato anche responsabile dell'intera conduzione dell'azienda viticola.

Cosa ha motivato la scelta di entrare a far parte di tale macchina organizzativa?

«Il senso di appartenenza. *Se puoi, devi*, questo è un po' il principio ispiratore che ha alimentato il mio impegno nel condurre l'azienda agraria in questi anni. Non puoi essere in questa scuola e non assumerti qualche onere, si sente il dovere di seguire l'esempio di chi ci ha preceduto, di chi ha dato tanto e ha reso grande questa istituzione, è



Il prof. Da Rodda con alcuni allievi

una spinta interna e non ti puoi sottrarre, devi esserci e basta».

In questo istituto ha dato sempre vita a progetti interessanti, capaci di stimolare le nuove generazioni di tecnici in ambito viticolo all'innovazione e alla sostenibilità. Tra questi ricordiamo il *Vigneto a impatto zero*.

Quale valenza assumono tali progetti in un contesto scolastico come quello attuale? I giovani vanno coinvolti maggiormente in attività laboratoriali simili?

«Direi che questo si è rivelato fondamentale. Essere sul campo in maniera propositiva, accostarsi a nuovi modi di fare agricoltura e fare esperienza diretta. Avvicinare maggiormente gli studenti alle attività laboratoriali permette di dare loro una misura delle proprie potenzialità che quasi sempre scoprono in queste occasioni. Suggerimenti emersi da questi incontri, progetti vari, sono stati recepiti positivamente anche dal presidente del Consorzio del *Processo DOC*, il quale ha

fornito un incentivo per questi viticoltori disposti a riservare parte della superficie vitata alla biodiversità, e favorire così il processo di recupero del paesaggio agrario. Tutto questo è ciò che in realtà abbiamo continuato a fare fino a prima della pandemia con le borse di studio *Flavio Bortolato*, promosse da *Condifesa* Treviso-Vicenza-Belluno, con il supporto di Fiorello Terzariol che ha sempre seguito i lavori nella varie fasi di sviluppo».

Vorrei, in chiusura, chiederle di dare un consiglio ai giovani studenti che iniziano il percorso di studi in questa scuola e, perché no, a coloro i quali si addentrano nel mondo del lavoro.

«Il consiglio che vorrei dare ai giovani è di affrontare lo studio con serietà, ma anche con serenità. La cultura è la vera ricchezza a cui possono aspirare e il tempo la saprà solo impreziosire. Lo si scopre vivendo, ma deve essere capito ora, e in questo mi sono reso conto che l'insegnante gioca un ruolo fondamentale. Uno studente motivato si prepara per il futuro, diversamente lo subisce. Agli studenti che hanno appena lasciato questa scuola, vorrei dire di essere orgogliosi del percorso di studi fatto, ma si ricordino anche di non smettere di imparare. La cultura va alimentata sempre, e gli insegnanti vanno sempre accettati con umiltà da chiunque possa essere di aiuto; del resto, questo è un percorso appena iniziato e si accorgeranno che anche a sessant'anni c'è ancora molto da imparare. In quanto a me, vorrei congedarmi con un caloroso ringraziamento, un sentito grazie di cuore a tutti, ma proprio tutti, dagli studenti a tutto il personale scolastico, perché tutti mi hanno sempre dato qualcosa, e nel tempo spero di essere riuscito a ricambiare».



Il prof. Walter Da Rodda

Venezia, Cina, vino da messa e Scuola Enologica

Il Cerletti ha scelto un modo sicuramente stimolante ed al tempo stesso elegante per ricordare i sedici secoli dalla nascita di Venezia, che la leggenda vuole sia stata nel marzo dell'anno 421.

Nel corso di un convegno, è stato annunciato che la Scuola metterà a dimora nel suo vigneto

un antico vitigno autoctono lagunare, l'uva Dorona, dal quale trarrà vino da messa, destinato ai frati minori francescani dell'isola veneziana di San Francesco del Deserto, il cui guardiano, fra Roberto Cracco era presente ai lavori, assieme al confratello dei frati minori francescani, fra Carlo Queruli, uscito al Cerletti nel 1985.

Ora fra Carlo Queruli è missionario in Cina e a Taiwan, ed ha raggiunto la notorietà come autore del primo dizionario enologico in mandarino. «Lo stesso anno in cui mi sono diplomato - ha detto fra Carlo -, sono entrato in convento. Sono stato poi inviato in missione in Cina, dove mi sono reso conto che mancava un dizionario di termini enologici precisi». Il testo è stato premiato dall'OIV.

«È stato importante aver trovato il modo per entrare in quell'ambiente e il dizionario ha poi fatto breccia tra gli addetti ai lavori».

Fra Carlo ha aggiunto che «entrare in un nuovo paese con una finalità



Fra Carlo Queruli parla in aula magna

di missione può avvenire attraverso varie modalità. In un paese come la Cina non si può entrare con una missione sociale o pastorale, e l'unica via era quella di entrare attraverso una qualifica professionale, sfruttando la mia formazione di ex studente dell'Istituto Cerletti. In Cina il livello di istruzione enologica era molto basso e le mie nozioni avevano un certo valore ed ho colto l'occasione per potermi inserire in quell'ambiente. Per me è stato importante perché avevo campo aperto. Dopo aver studiato il cinese ho iniziato il lavoro e mi sono accorto presto che mancavano dei termini che noi usiamo. Abbiamo cominciato il lavoro di traduzione con un gruppo di amici nell'università di Pechino, traducendo un primo gruppo di 600 lemmi. Quando abbiamo tradotto in maniera sistematica tutte le varietà italiane di vino, sovente trovavamo che lo stesso vino aveva due nomi diversi, a seconda degli importatori. Alla fine è uscito il dizionario: prima edizione nel 2001, seconda nel 2010, pubblicato proprio in Cina, passata anche la censura di Stato, diventando ufficialmente il dizionario che si può usare in quel paese».

A proposito di clero e Cerletti, don Alessio Magoga, che ha portato il saluto del vescovo di Vittorio Veneto mons. Corrado Pizziolo, ha ricordato che diversi preti delle diocesi di Treviso e di Vittorio Veneto, nonché religiosi (come fra Carlo Queruli) si sono diplomati alla Scuola Enologica.

Riguardo al vino da messa che verrà prodotto con uva Dorona, sulla quale rilievi e ricerche ampelografiche sono stati condotti dalla dottoressa Severina Cancellier, già presidente dell'Unione, com'è noto la procedura di produzione è sottoposta a regole e controlli prima di ottenere l'autorizzazione dell'autorità ecclesiastica: «*Vinum debet esse naturale de gemine vite et non corruptum*» impone il canone 924 del Codice di Diritto Canonico.

L'istruzione *Redemptionis Sacramentum* impone che «il vino utilizzato nella celebrazione del Santo Sacrificio Eucaristico deve essere natura-



Fra Queruli e Fra Cracco, con gli allievi e i professori, dopo la benedizione dell'area del vigneto che ospiterà l'uva Dorona.

le, del frutto della vite, genuino, non alterato, né commisto a sostanze estranee». Ed ancora: «È assolutamente vietato usare del vino, sulla cui genuinità e provenienza ci sia dubbio: la Chiesa esige, infatti, certezza rispetto alle condizioni necessarie per la validità dei Sacramenti. Non si ammetta, poi, nessun pretesto a favore di altre bevande di qualsiasi genere, che non costituiscono materia valida».

Una nuova occasione per la Scuola. «Il progetto che lega il nostro istituto con Venezia e con l'isola di San Francesco del Deserto ha come protagonista un antico vitigno che verrà messo a dimora in un'area dell'azienda agricola del nostro istituto» ha precisato la preside del Cerletti, professoressa Mariagrazia Morgan.

Il padre guardiano dell'isola di San Francesco del Deserto, fra Roberto Cracco, ha sottolineato che oltre ai 1600 anni di Venezia nel 2021 ricorrono anche gli otto secoli della presenza francescana nell'isola della Laguna Nord, nella quale viene ricordato il passaggio ed il soggiorno di San Francesco di ritorno dalla Terrasanta e dall'Egitto, dove aveva tentato di trovare pace tra cristiani e musulmani.

Nell'isola di San Francesco del Deserto dimorano cinque frati, dal cui vigneto verrà tratta la Dorona per la Scuola Enologica.

Al termine dell'incontro in aula magna è stato benedetto il terreno che ospiterà il nuovo impianto.

Putao Nianji Zhi Qiao

Traslitterato dal cinese: Il ponte dell'enologia. È il titolo del primo, e unico, dizionario che traduce in cinese la terminologia ed i lemmi vitienologici, opera dell'ex allievo della Scuola Enologica, fra Carlo Queruli, frate minore francescano, di Monselice (Padova). Già nel XIII secolo, durante la dinastia Yuan, i francescani furono presenti in Cina con fra Giovanni da Montecorvino, il quale nel 1299 costruì la prima chiesa a Khān Bālīq, ossia Pechino. Con la dinastia Ming giunsero Matteo Ricci ed i confratelli gesuiti. L'opera culturale di fra Carlo Queruli si inserisce nel grande solco missionario e culturale cristiano latino in Cina. Il suo sorprendente dizionario comprende 600 vocaboli tecnici in cinque lingue: cinese, inglese, francese, italiano e tedesco. All'opera hanno collaborato Ma Huiqin, Valeria Mazzoleni, Angela Silva, Peter Kumpfer.

«Sono arrivato per la prima volta in Cina nel 1996 – racconta fra Carlo Queruli –, iniziando lo studio del mandarino l'anno successivo. Dopo l'apprendimento del cinese ho fatto vari lavori, compreso quello di responsabile per i progetti di traduzione e di pubblicazione di una casa editrice di Hong Kong. Dato il mio retroterra nella viticoltura e nell'enologia, il mio primo impiego è stato nell'insegnamento di Tecnica enologica in una università cinese. A quel tempo erano rarissimi gli esperti cinesi di vino che avevano studiato all'estero. Mi resi conto che mancava un dizionario enologico in cinese e che la traduzione di certi termini non era fatta in senso univoco. Sempre in quel periodo, in una fiera ebbi la fortuna di conoscere la dottoressa Qin, che a quel tempo si

era appena laureata e lavorava nei laboratori dell'università agricola di Pechino, la Zhōngguó Nóngyè Dàxué. Anche il marito aveva un curriculum simile, ed entrambi si occupavano di ricerca vitivinicola. Con loro ho stretto una amicizia spontanea e profonda».

Con loro e con altri poco a poco si sviluppò il lavoro di traduzione, passando censure politiche e tecniche. Per meglio spiegare: «chi traduce in modo ufficiale termini tecnici sul vino e la vite deve fare riferimento a questo dizionario. Mi è stato riferito che dopo l'uscita della prima edizione, alcune ditte italiane che esportavano in Cina hanno dovuto usare la nostra traduzione in cinese dei nomi del vino italiano. Chi aveva già fatto la sua traduzione, ha dovuto cambiarla basandosi sulla nostra. Come disse Cristoforo Colombo a chi lo snobbava per aver scoperto l'America: non abbiamo fatto niente di speciale, ma l'abbiamo fatto per primi».

La copertina del dizionario
inglese-cinese-italiano-francese-tedesco
di enologia.





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

AMORIM CORK ITALIA

www.amorimcorkitalia.com

Raboso, il vino del Piave

Mario Barbieri



Settembre dà avvio alla stagione delle uve: l'uomo, contemplando la vigna, ritrova in sé il ragazzo di un tempo ed i ricordi riaffiorano ad ogni vendemmia.

Per chi, come me, ha trascorso ben più di cinquanta vendemmie attendendo fiducioso la maturazione dei grappoli dagli acini più scuri, la raccolta del Raboso Piave rappresenta il vero traguardo stagionale.

Vitigno autoctono, indissolubilmente legato alla specificità del suo territorio ed alla nostra storia, storia nazionale, quella della Grande Guerra, della resistenza sul Piave, il Raboso si è confermato nel tempo espressione preziosa della Marca Trevigiana.

Per trovare le prime citazioni riferite al vino Raboso è necessario attendere l'importante testimonianza offerta dal trevigiano Jacopo Agostinetti, nato a Cimadolmo nel 1597, autore di una straordinaria raccolta di memorie: *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*.

Agostinetti, alla verde età di 82 anni, scrive questa esaltante testimonianza sull'attività agricola e fonde insieme tutti quegli insegnamenti che derivano dal lavoro pratico dei fattori (lui lo fu per quasi mezzo secolo) e contadini, stilando veri e propri insegnamenti sul come produrre nel modo migliore, tra l'altro, «vini bianchi, neri, dolci, ordinari».

Tra i vini che Agostinetti cita compare il Raboso, già allora gradito e ricercato dai nobilomeni veneziani, non per caso e per altrettanto aristocratici motivi. Innanzitutto il Raboso serviva ad aggiustare e rafforzare altri vini più deboli o pallidi di colore; poi, non guastandosi per il salso, si conservava inalterato nelle cantine in laguna, resistendo ai trasporti, anche via mare. Carlo Goldoni, uomo di mondo, lo definì «*vin da viaio*», vino da viaggio. La Repubblica di Venezia, quasi in *articolo mortis*, incoraggiò la nascita delle diverse Accademie agrarie: ricordiamo quella istituita a Treviso (1769) ed a Conegliano

(1770). L'accademico Giovanni Nardi, degno allievo di Jacopo Agostinetti, nel caldeggiare la diffusione del vitigno Raboso sottolineava che si trattava di «vite senza confronto, la più fruttifera, la più resistente alle intemperie delle stagioni, alla rigidità degli inverni».

Avanzando di un secolo, dopo l'annessione del Veneto all'Italia, nel 1868 nacque la Società Enologica Trevigiana; dopo otto anni venne fondata la Regia Scuola Enologica di Conegliano «per il rinnovamento di tutta la viticoltura». Siamo vicini agli anni in cui i fratelli Bellussi, di Tezze di Piave, realizzano, con non poca originalità, un sistema di altissima ingegneria viticola, contribuendo a rendere florido un ampio territorio nella Sinistra Piave e ad incrementarne l'intera economia. Questo specifico allevamento della vite a raggiera ben si adatterà nel tempo alle condizioni climatiche del luogo: ventilazione, esposizione solare, resistenza alle gelate, sono alcuni degli aspetti per i quali è stato massicciamente utilizzato nelle nostre campagne, fino all'avvento della recente meccanizzazione.

Un ricordo personale mi porta alla prima vendemmia nella Cantina sociale di Tezze di Piave. Nel 1973 vennero vinificati 170 mila quintali di uva di cui ben 73 mila e 500 erano di Raboso. Al raffronto, oggi, l'intera provincia di Treviso incontra difficoltà a raggiungere tale quantitativo.

Approdando alla fine del Novecento e precisamente al 27 dicembre 1996, un gruppo di amici e appassionati del mondo del vino costituiscono, nella sede istituzionale del Municipio di Vazzola, la Confraternita del Raboso del Piave. Obiettivo fondante: recuperare lo storico vitigno e riportare il suo prodotto agli antichi splendori, proponendo il vino in una chiave moderna, al passo con i tempi e con i nuovi gusti.

Sinergicamente, grazie all'intuito, alla passione, all'apertura prospettica di alcuni produttori vitivinicoli locali, l'operato della Confraternita ha potuto mettere a frutto progetti, sperimentazioni, ricerche scientifiche che hanno



coinvolto anche il mondo universitario. Rimane – condizione primaria e fondamentale – l'estrema e singolare versatilità dell'uva Rabosa. L'enologo esperto, attraverso sapiente vinificazione e con l'ausilio di una tecnologia evoluta, insieme alla produzione del vino da taglio (Rossissimo) riesce oggi a soddisfare anche le richieste del consumatore “puro” proponendo dei Rabosi frizzanti, prodotti ottenuti dalla vinificazione in bianco e come integrativi dell'acidità per quei vini che ne avessero bisogno e addirittura per spumanti con metodo classico e interessanti passiti.

La massima espressione del Raboso si ottiene però solo con un attento invecchiamento, in botti grandi, piccole e *barriques*: attraverso questo affinamento lento e paziente si arriva al vero Raboso DOC Piave, vino della tradizione. Tra questi, ultimo nato, il Malanotte DOCG, un vino Raboso che non è in contrasto o in competizione con il Raboso DOC Piave.

Si tratta di un vino pensato per attenuare spigolosità ed acidità che caratterizzano il Raboso originario. La modifica del disciplinare con l'aggiunta di uve in appassimento (dal 15 al 30 per cento) ha consentito infatti di giungere ad un vino più armonico e strutturato, maggiormente affabile e appetibile, aperto ai gusti più diffusi e quindi anche ai mercati più ampi ed internazionali.

Bottaia di
Raboso Piave



Cannonau, il grande sardo

Diego Tomasi e Antonio Calò

La Sardegna ha un vigneto piuttosto ampio, ma data la grande estensione dell'isola, ha una incidenza modesta sulla superficie agricola complessiva. Le aree attualmente investite a vigneto presentano caratteri ambientali di elevatissima vocazione viticola, essendo il territorio isolano prevalentemente montuoso e collinare, ambienti particolarmente adatti alla vite. I suoli presentano caratteristiche e proprietà estremamente varie in funzione del tipo di substrato, morfologia e uso del territorio, ma prevalgono i suoli rocciosi di granito, trachite e basalto assieme alle arenarie, dolomie e calcari.

Sebbene negli ultimi anni la superficie vitata abbia subito una riduzione, è però cresciuto il peso della produzione di vini di pregio ottenuti con l'uso di importanti vitigni autoctoni tra i quali il Cannonau, che è il vitigno di gran lunga più coltivato sull'isola. Proprio di questo vitigno vogliamo parlare cominciando con il trattare la sua storia e il suo arrivo sull'isola.

Nel 1870 il nobile sassarese Andrea Manca dell'Arca pubblica un testo dal titolo *Agricoltura di Sardegna* e dedica molte pagine alla «coltura della vigna» e a proposito delle viti ne cita 37 fra le quali «Muscadella, Malvasia, Guarnaccia, Zirone di Spagna, Pascale, Muristella, Cannonadu...».

Poco dopo, nel Fascicolo XXII del *Bullettino Ampelografico* del 1887, in calce ad una relazione dell'avvocato Antonio Marogna, Presidente della Commissione Ampelografica di Cagliari, dal titolo *Sulla coltivazione della vite nella provincia di Sassari*, vi è una nota sul Cannonau che dice: «secondo le annotazioni del prof. Cav. Nicola Meloni di Santalussurgiu il Cannonau corrisponde all'Alicante di Spagna, al Grenache di Francia».

Nasce già da questi richiami una certezza oggi confermata dalle tecniche di

riconoscimento genetico che: il Cannonau è il Grenache francese, o meglio, l'Alicante o Granaxa di Spagna.

Dal momento che nessuno pone dubbi nel considerare il Grenache, vitigno anche francese, perché noi oggi iscriviamo il Cannonau fra i vitigni italiani? È chiarissimo; perché da noi la sua storia, comincia da molto più lontano. Comincia e si sviluppa in Sardegna dove il vitigno ha ottenuto una cittadinanza precisa, sicura e meritata, affermandosi con il suo originale ed immutato nome: Canonao o Cannonao, che, alla maniera sarda, forse rieccheggia Cannonauzo o Cannonazo utilizzato nell'area sivigliana.

Dobbiamo allora risalire alla metà del 1300, quando Pietro IV di Aragona e III di Catalogna, detto il Cerimonioso, acquistò dai Doria la città di Alghero per la corona aragonese. Pietro IV era un sovrano che già dal suo insediamento cagliaritano, nel 1342, si era interessato a problemi legati al vino e al suo commercio ed è logico supporre che, assieme ai vini, viaggiassero i "maglioli" delle viti apprese la strada ai vitigni spagnoli. Di conseguenza, come resteranno specie in Alghero segni profondi nel linguaggio, così l'Isola vedrà anche lo sviluppo di metodi di coltivazione e l'insediamento di nuovi vitigni trasferiti dalla Catalogna. In conclusione: fra la fine del 1500 e inizio del 1600 e poi nel 1700 è chiara la attribuzione del nome Cannonao a vini rossi prodotti in Sardegna ed anche se il vitigno non era specificato, non possiamo che attribuirne la paternità a quel vitigno Granaxa venuto con gli Aragonesi intorno al 1300.

Da metà '800 comincia purtroppo ad incomberne il pericolo della fillossera ed anche la Sardegna ne fu colpita; solo per avere un'idea del disastro, ricordiamo che fra il 1886 ed il 1890, la produzione del Sassarese passò da 63 a 18 mila ettolitri di vino, con un calo quindi del 70 per cento.

Questo evento va riportato, perché, proprio nella ricostruzione dei vigneti dell'isola, emerge l'opera di Edgardo Mosca che, con Erminio Sella, fondò l'Azienda "Sella e Mosca" che ebbe un ruolo vivaistico davvero notevole con la produzione di barbatelle su piede americano. E fra i diversi vitigni il nostro Cannonau aveva un ruolo importante: infatti era presente in provincia di Sassari, nei comuni di Sorso e Alghero, indicato come Cannonau nero; in provincia di Cagliari, nel comune di Quartu Sant'Elena, come Cannonau;

poi, con lo stesso nome, nel comune di Bari Sardo; ed infine, come Canonao, ancora nel comune di Cagliari.

Oggi sono definitivamente riconosciute le sinonimie del Cannonau con il Gamay perugino, il Tocai rosso dei Colli Berici (Vicentino), e ovviamente con Grenache, Alicante, Garnacha. In Italia il Cannonao è iscritto dal 1969 al Registro Nazionale delle Varietà al n° 51 (con il numero 10 è iscritto l'Alicante e con il 236 il Tocai rosso, però con la specificazione che si tratta di sinonimi).

In Sardegna il Cannonau rappresenta ancor oggi il vitigno rosso più importante dell'Isola con circa il 27% della produzione totale sarda. Il Cannonau si coltiva su 7.385 ha (erano 11.000 nel 1.990) così ripartiti:

Prov. di Cagliari	1.187 ha (Sarrabus e Gerrei)
Prov. di Nuoro	4.671 ha (Barbagia ed Ogliastra)
Prov. di Oristano	189 ha
Prov. di Sassari	1.139 ha (Romangia e Nurra)

(fonte: elaborazione Agenzia Laore Sardegna su dati schedario viticolo nazionale anno 2020)

Gli ambienti dove viene coltivato sono caratterizzati da un clima temperato sub-arido, con precipitazioni annue medie che vanno da circa 450 mm vicino alle coste, fino a 700 mm nelle zone più interne. Dalla sua larga diffusione ne deriva che il Cannonau presenta una grande adattabilità, anche in aree molto dissimili dal punto di vista climatico e pedologico. Rimane assodato però che esso esplica le migliori caratteristiche qualitative soprattutto negli ambienti dell'Ogliastra e della Barbagia, nonché in alcune particolari zone del Sassarese.

Il Cannonau presenta una vigoria media con produzione abbondante se si adottano potature ricche, il grappolo è di media grandezza, serrato o semi-serrato, conico o cilindro-conico con acino sub-rotondo; la vendemmia si esegue verso la metà di settembre. In Sardegna, tradizionalmente questo vitigno veniva coltivato in aree piuttosto difficili con rilevanti pendenze e conseguenti problemi di carenza idrica. In queste condizioni la forma di

allevamento più adeguata non poteva essere che l'alberello, con potatura povera e produzioni piuttosto modeste (20-30 q.li per ettaro), che davano vini di alto grado alcolico ed acidità fissa piuttosto bassa, spesso utilizzati come vino da taglio. Migliori equilibri nella composizione delle uve si riscontravano nelle zone più elevate.

Negli ultimi decenni la viticoltura si è sviluppata in aree più favorevoli. I terreni sono prevalentemente di natura granitica soprattutto in provincia di Nuoro e Sassari, in particolare nella zona di Sorso-Sennari andando da quelli caldi e sabbiosi dei litorali dell'isola a quelli aspri e rocciosi dell'interno montagnoso. Oggi i nuovi impianti si fanno prevalentemente a Guyot e se possibile si prevede l'impianto di irrigazione con produzioni che possono raggiungere gli 80/100 q/ha. Non sono rari però i vigneti storici ad alberello soprattutto nelle zone più interne es. del Mandrolisai o di Jerzu.

Attualmente i vigneti di Cannonau, allevati a spalliera vengono realizzati con una densità di impianto intorno ai 3.500/4.000 ceppi per ettaro, limitando in tal modo la quantità di uva per ceppo e concorrendo quindi all'evoluzione in termini qualitativi della produzione.

Il vino

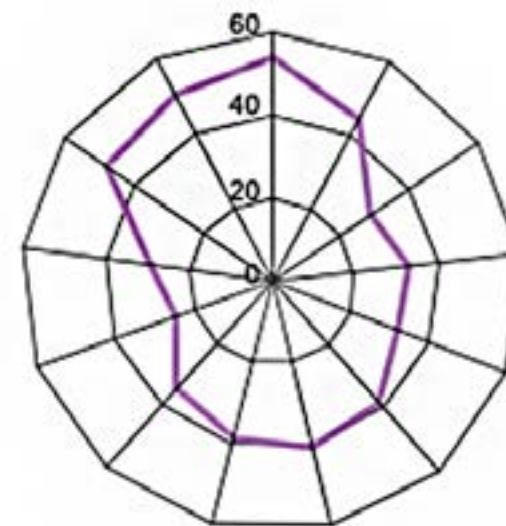
Considerata la sua grande adattabilità ambientale e di conseguenza la sua diffusione in aree ecologicamente anche notevolmente diverse, il Cannonau può dare origine a tipologie di vini con caratteristiche molto differenti. In Sardegna con questo vitigno si ottengono i vini delle DOC. "Cannonau di Sardegna" e "Mandrolisai".

Il *DOC Cannonau di Sardegna* si produce nell'intero territorio regionale fornendo un vino dal colore rosso rubino, tendente al granato a causa dell'invecchiamento; ha un profumo fruttato maturo di prugne e more, talvolta speziato, etereo tendente al resinato, ampio, floreale di rosa passita; il gusto è secco, sapido, pieno, molto caldo; morbido; retrogusto amarognolo, leggermente tannico.

Quando le uve provengono dai vigneti ubicati nell'intero territorio comunale di Oliena ed in parte in quello di Orgosolo, al vino DOC è riservata la sotto denominazione geografica "Oliena" o "Nepente di Oliena". La sotto



- Rosso rubino 54
- Rifl. Violaicei 44
- Rosa-Viola 29
- Cannella 33
- More 32
- Ciliegia 39
- Prugna essicata 41
- Confett. - Marmell. 39
- Acidità 35
- Amaro 25
- Astringenza 29
- Struttura 48
- Persist. Gusto-olfatt. 50



Valori medi della valutazione organolettica del Cannonau di Sardegna

denominazione “Capo Ferrato” è invece riservata al vino proveniente dai vigneti situati nei comuni di Castiadas, Muravera, San Vito, Villaputzu e Villasimius (provincia di Cagliari) e quella “Jerzu” è riservata al Cannonau prodotto nei comuni di Jerzu e Cardedu (provincia di Nuoro). Vini questi ultimi che la locale Cantina Produttori di Jerzu sta portando a livelli qualitativi elevati, con un’azione di studio e ricerca davvero encomiabili. Risale infatti a pochi anni orsono uno studio di zonazione condotto in collaborazione tra il CREA-VE di Conegliano e proprio la Cantina Produttori di Jerzu. I risultati hanno permesso di evidenziarne i pregi qualitativi e di scoprirne le strette relazioni tra caratteri pedo/climatici dell’ambiente e composizione dell’uva. Il “Mandrolisai” porta lo stesso nome della zona geografica in cui viene prodotto, proprio al centro della Sardegna, tra la Barbagia e le pendici occidentali del Gennargentu, la più elevata catena montuosa dell’Isola. I vitigni che caratterizzano l’uvaggio del “Mandrolisai” sono il Cannonau e il Bovale sardo, comunemente chiamato Muristellu.

La zona di produzione comprende i comuni di Ortveri, Atzara, Sorgono, Tonara, Desulo e Meana sardo della provincia di Nuoro e di Samugheo in provincia di Oristano, nel cuore della regione. Il paesaggio di questa denominazione è estremamente suggestivo con colline coperte da vigneti quasi centenari dove la vite è ancora allevata ad alberello e dove il visitatore ripercorre all’indietro alcuni decenni.

Il vino ha un colore rosso rubino; profumo intenso, fruttato, fragrante (evidenzia sentori di frutti di bosco); gusto secco, abbastanza tannico, sapido, morbido di corpo, intenso e persistente.

In conclusione, partendo da Pietro IV di Aragona ai giorni nostri, possiamo veramente assegnare a questo grande vitigno un posto d’onore fra i vitigni italiani, ma soprattutto confermare la forte connotazione territoriale che nell’immaginario collettivo lo associa immediatamente alla cultura, alla tradizione e ai paesaggi dell’isola.

Le reazioni chimiche: dagli studi di laboratorio alle applicazioni in cantina

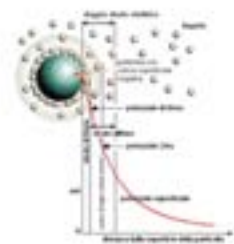
Emilio Celotti

Normalmente quando si pensa alle reazioni chimiche ci si proietta nelle analisi di laboratorio finalizzate al controllo qualità di uve, mosti e vini, con approcci di vario tipo che comunque prevedono conoscenze dettagliate dei meccanismi di reazione e della stechiometria. Molti studiosi hanno dedicato anni di lavoro e competenze per studiare specifiche reazioni chimiche, chimico-fisiche e elettrochimiche finalizzate ad analisi di laboratorio al fine di definire metodi di analisi di singoli composti o di classi di composti in grado di supportare il tecnico di cantina per la gestione della vinificazione. Se analizziamo più in dettaglio l’importanza delle reazioni chimiche e ci addentriamo nella tecnica enologica è facilmente evidenziabile che molte delle tecniche enologiche sono basate su conoscenze dettagliate di meccanismi di reazione che riguardano composti dell’uva e del vino, spesso un meccanismo di reazione chimica o una specifica attività enzimatica sono fondamentali per definire nel dettaglio i processi tecnologici finalizzati a preservare specifici composti, è il caso ad esempio delle sostanze fenoliche e delle sostanze aromatiche. Questo approccio tecnologico sulla base di precise conoscenze della chimica enologica è molto semplicemente il metodo scientifico rigoroso necessario per applicare in modo corretto la tecnica enologica in funzione di precisi obiettivi di qualità chimica e sensoriale dei vini. Negli ultimi anni sono stati notevoli gli sviluppi della ricerca in questo campo, ciò ha consentito di perfezionare le tecniche di vinificazione in funzione della varietà e della maturazione dell’uva e dell’obiettivo enologico, in poche parole vinificare ogni partita di uva in modo personalizzato, vale a dire enologia di precisione per usare una terminologia che sta prendendo piede nel settore enologico. Molti aspetti della chimica devono ancora essere approfonditi, tuttavia le attuali conoscenze ci consentono di vinificare sempre con più accuratezza nel rispetto della qualità dell’uva di ogni singola varietà limitando al minimo gli

interventi esogeni in vinificazione. Se consideriamo che il vino è una soluzione vera ma anche un sistema colloidale, diventa molto interessante anche l'applicazione di reazioni che regolano i sistemi colloidali che convivono inevitabilmente nel sistema vino e che pertanto devono essere conosciuti nei minimi dettagli in tutte le fasi di elaborazione.

Alcuni esempi sicuramente possono essere citati per evidenziare come le conoscenze di specifici meccanismi di reazione possono essere trasferite nella gestione del processo di vinificazione.

Il sistema colloidale dei mosti e dei vini è caratterizzato da macromolecole e aggregati molecolari che possono manifestare cariche elettriche a seguito di meccanismi di ionizzazione diversi, spesso regolati dal pH e dalla temperatura. In particolare le cariche elettriche superficiali possono condizionare alcuni meccanismi di flocculazione o addirittura di stabilizzazione dei mosti e dei vini. Gli studi sulla **carica elettrica superficiale (CES)** dei colloidi sono documentati soprattutto nei settori dei minerali, dei metalli preziosi e nelle lavorazioni dei reflui industriali. Da queste conoscenze di base sulle caratteristiche chimico-fisiche-elettriche dello stato colloidale sono poi stati sviluppati studi applicativi per l'industria enologica che hanno consentito ad esempio di definire le condizioni di CES per ottimizzare la chiarifica dei mosti di uve bianche. L'annullamento della CES è la condizione necessaria per ottimizzare le chiarifiche in quanto le particelle solide si trovano nella condizione di massima instabilità e quindi in grado di separarsi più facilmente dal liquido.



Rappresentazione delle cariche elettriche superficiali di una particella colloidale

L'annullamento della carica elettrica superficiale non è l'unico meccanismo coinvolto, ma è quello che in particolare nel trattamento dei mosti regola la flocculazione e quindi la chiarifica. Se si applicano condizioni di illimpidimento in continuo, le conoscenze sulla CES sono fondamentali per ottimizzare il processo continuo di chiarifica, in quanto è possibile dosare il tipo di coadiuvante e la sua quantità per l'annullamento preciso della carica elettrica superficiale del sistema mosto. Altra condizione per l'ottimizzazione del proces-

so è lo studio qualitativo del coadiuvante più idoneo mediante analisi dettagliata della CES con titolazione elettrochimica con polielettroliti di carica opposta a quella del coadiuvante; questo è un esempio significativo dove lo stesso parametro chimico-fisico di misura serve per definire un parametro di qualità di un coadiuvante ma anche per gestire un processo tecnologico in continuo di chiarifica e quindi ottimizzare il processo di vinificazione per un'enologia a basso impatto e quindi più sostenibile.

I processi tecnologici hanno bisogno anche di sistemi di controllo rapido per poter prendere decisioni rapide senza dover aspettare le tempistiche inevitabili di controlli di laboratorio. Sempre sulle conoscenze delle caratteristiche di carica elettrica del sistema vino sono stati possibili sviluppi nel controllo rapido di processo utilizzando una reazione tra le cariche elettriche positive delle proteine, al pH del vino, e una miscela stabilizzata di polielettroliti a carica elettrica negativa. Con questa reazione di neutralizzazione delle cariche elettriche positive del vino si riesce in tempi rapidissimi, 60 secondi, ad avere una stima rapida del rischio di instabilità proteica di un vino. L'approccio consente di avere informazioni rapide senza la necessità di fare analisi in laboratorio, spesso lunghe e laboriose. Questo test, brevetto dell'Università di Udine, Protocheck, si aggiunge agli altri test disponibili per la valutazione della stabilità proteica, il vantaggio è la specificità legata alla neutralizzazione delle cariche elettriche positive (generalmente date dalle sole proteine) e la rapidità di esecuzione. Sarà poi l'enologo ad utilizzare il test che ritiene più opportuno in funzione di specifiche esigenze.

Un altro sistema analitico fondamentale per i controlli di processo nelle chiarifiche e nei test di stabilità proteica, logica conseguenza se applicato ai sistemi di controllo che sfruttano le caratteristiche di carica elettrica dei colloidi (CES) è la Nefelometria o Turbidimetria con misura di torbidità (NTU) sfruttando l'effetto di diffrazione della luce provocata dalle particelle di torbido in un sistema liquido. Ad esempio la misura della torbidità con cella a flusso consente di gestire in automatico i sistemi di illimpidimento in continuo mediante flottazione.

Il sistema vino contiene ioni semplici e molecole in grado di determinare una **conducibilità elettrica** misurabile con conduttimetro. L'applicazione più nota è la valutazione della stabilità tartarica mediante test di laboratorio o controllo di processo negli impianti continui di stabilizzazione a freddo.

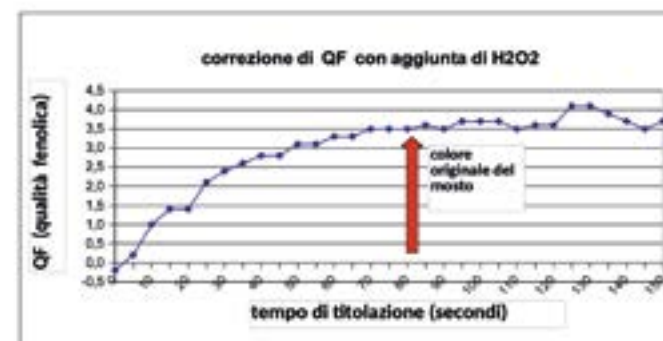
Tuttavia la conducibilità elettrica ci fornisce la possibilità di gestire al meglio le fasi prefermentative della vinificazione delle uve bianche in quanto ad un aumento di conducibilità elettrica corrisponde un aumento delle catechine e dei polifenoli totali, ovviamente si tratta di una correlazione indiretta in quanto la conducibilità elettrica non è legata ai polifenoli, tuttavia l'estrazione di componenti della buccia che aumentano la conducibilità è legata inevitabilmente all'estrazione dei polifenoli. In questo caso però si tratta di un'informazione che dal punto di vista tecnologico ha un'importanza notevole e consente di ottimizzare l'estrazione del mosto nelle fasi prefermentative con sistemi di misura da processo facilmente gestibili. L'applicazione sulle presse pneumatiche consente di gestire la qualità del pressato in funzione di precisi obiettivi enologici, e quindi separare diverse pressature in funzione ad esempio della quantità di catechine, di polifenoli totali e tannini.

Altro interessante utilizzo di una semplicissima reazione chimica è l'effetto dei **perossidi** (acqua ossigenata) nell'ossidazione dei gruppi ossidrilici per formare i chinoni. In questo caso la semplice ossidazione chimica operata dall'acqua ossigenata consente di ricavare informazioni importantissime sull'ossidabilità di mosti e vini bianchi e rossi, nel caso dei bianchi si stima l'imbrunimento mentre nei rossi si stima la stabilità degli antociani liberi. Queste informazioni applicate a semplici test rapidi, potenzialmente realizzabili anche in cantina, possono servire per gestire diverse fasi di elaborazione dei vini dove è importante conoscere in funzione della fase tecnologica o di interventi con coadiuvanti e additivi, l'ossidabilità chimica di catechine e procianidine per i vini bianchi e quella degli antociani per i vini rossi. Alcuni studi hanno evidenziato tuttavia l'importanza di conoscere anche tutti gli interferenti al metodo, infatti la composizione del vino in termini di antiossidanti naturali o aggiunti influenza significativamente l'effetto dell'acqua ossigenata, ovviamente è opportuno conoscere il vino da analizzare prima di interpretare qualsiasi dato analitico o di test di stabilità.

Se poi si combinano le reazioni chimiche dell'acqua ossigenata e stress luminosi con sorgenti luminose diverse è possibile andare ancora più nel dettaglio e amplificare le situazioni di instabilità che altrimenti sarebbero difficilmente individuabili con la sola reazione chimica dell'acqua ossigenata. Recenti applicazioni di questa combinazione tra stress chimici e luminosi sono risultate interessanti e consentono di valutare più in dettaglio il rischio

di instabilità fenolica ma anche di valutare l'efficacia di diversi trattamenti stabilizzanti applicati ai vini.

Sempre parlando dell'acqua ossigenata un'altra interessantissima applicazione è la misura della qualità fenolica delle uve rosse al conferimento in cantina nel caso della raccolta meccanica con aggiunta programmata di anidride solforosa come antiossidante e antiossidasico. Il sistema di misura del colore per riflettanza nel visibile fornirebbe un valore in difetto per l'effetto decolorante dell'anidride solforosa sugli antociani, ecco che aggiungendo con un titolatore automatico da processo acqua ossigenata si arriva a eliminare l'anidride solforosa e a ripristinare il colore rosso originale del mosto campionato dal carro. In questo caso diventa quindi possibile misurare la QF di un'uva rossa raccolta a macchina anche in presenza di anidride solforosa



Eliminazione dell'effetto decolorante dell'anidride solforosa in un mosto di uva rossa mediante aggiunta titolata di H₂O₂

Se le reazioni chimiche sono quelle da sempre più studiate, non dobbiamo trascurare altre reazioni indotte da processi fisici che trovano applicazione in vinificazione con recenti tecnologie. Nel caso degli ultrasuoni si tratta di una recente applicazione che ha avuto il riconoscimento OIV con la risoluzione OENO-616/2019, per il trattamento del pigiato di uve allo scopo di estrarre i componenti positivi. Recenti studi hanno consentito di verificare alcuni effetti interessanti degli ultrasuoni di potenza che vanno oltre il semplice effetto estrattivo e rientrano nella **sonochimica**, ovvero reazioni catalizzate direttamente dagli ultrasuoni. Ricerche recenti hanno dimostrato ad esempio che nelle condizioni di breve passaggio in continuo (1-3 minuti) con ultrasuoni di potenza si ottengono effetti significativi sulla formazione

di tioli liberi dai precursori legati alla cisteina, questo effetto diventa un'interessante applicazione nelle varietà come il Sauvignon che contengono quantità significative di precursori tiolici aromatici e pertanto gli ultrasuoni potrebbero sostituire l'effetto enzimatico delle beta-liasi dei lieviti che liberano i tioli volatili durante la fermentazione alcolica. Inoltre gli ultrasuoni hanno effetti importanti nella polimerizzazione dei tannini con innesco di reazioni radicaliche che portano alla stabilizzazione del colore. Altro effetto dimostrato è la stabilità degli antociani liberi che non vengono minimamente degradati dagli ultrasuoni durante il passaggio del pigiato di uva rossa nel reattore. Da non trascurare infine un interessante effetto sulle proteine che potrebbe consentire di ridurre i rischi di instabilità proteica sui vini. Questi studi potranno pertanto consentire di sfruttare al meglio l'effetto estrattivo degli ultrasuoni ma definendo per ogni varietà specifiche condizioni di trattamento in funzione dei composti da preservare. Questa applicazione è un interessante esempio di tecnologia innovativa a basso impatto che consente di preservare al meglio le caratteristiche qualitative delle singole varietà riducendo in modo significativo gli input esogeni in vinificazione.

La misura del **potenziale redox** offre diverse opportunità soprattutto nell'evoluzione dei vini bianchi e rossi, tuttavia possiamo aggiungere tra le applicazioni tecnologiche di questo sistema di misura la possibilità di gestione della fase prefermentativa delle uve bianche durante il processo di iperossigenazione dei mosti. Numerosi studi di laboratorio in condizioni controllate hanno permesso di analizzare mediante HPLC molti composti coinvolti nelle cinetiche di iperossigenazione dei mosti di uve bianche. In particolare la misura del potenziale redox consente di individuare la conclusione delle cinetiche enzimatiche di ossidazione dei polifenoli con un plateau nella misura in continuo del parametro, in pratica a fronte di aumenti iniziali del potenziale redox per effetto dell'ossigenazione spinta, al termine delle cinetiche che coinvolgono l'acido caftarico in primis e i polifenoli ossidabili, si assiste ad un livellamento del valore con un plateau a conferma del termine di tutte le reazioni enzimatiche. Questa applicazione è importante soprattutto nei processi continui dove bisogna individuare il reale termine delle reazioni ossidative ed evitare di aggiungere antiossidanti o gas inerti prima del termine delle reazioni ossidative in quanto questo comporterebbe la riformazione di composti ossidabili e non si otterrebbero i risultati attesi, vale a dire la

stabilità fenolica del futuro vino. Da questi semplici esempi si evince che non si può prescindere dalle conoscenze della chimica e della biochimica per elaborare vini di qualità e con tecnologie a basso impatto.

Bibliografia

- Ferrarini R., Celotti E., Zironi R. Importance des charges électriques superficielles des adjuvants œnologiques, des particules et des colloïdes présents dans les moûts et les vins (1996). *Revue Française d'Œnologie – Chaîer Scientifique*, 36, 158, 5-10.
- Celotti E., Carcereri G., Cantoni S. Rapid evaluation of the phenolic potential of red grapes at winery delivery: application to mechanical harvesting (2001). *The Australian Grapegrower & Winemaker*, n. 449a, 29th Annual Technical Issue, 151-159.
- Celotti E., Battistig G. Gestione della qualità del pigiato di uve bianche mediante sistemi di pressatura continua. Presse continue per pigiati di qualità. 2009. *VQ*, 5 (4), 30-36.
- Celotti E., Roman T., Nicolini G., Bellantuono E., Osorio M., Cardona J., Natolino A., 2021. High power ultrasound on protein stability of white wines: preliminary study of amplitude and sonication time. *LWT - Food Science and Technology*, 147 (2021) 111602
<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111602>.
- Di Primio G., Battistutta F., Flocea V., Celotti E., Zironi R. Cinétiques de réaction pendant l'oxygénation des moûts. (O) *Proceedings of the first Symposium "In vino analytica Scientia"*, Bordeaux, 12-14 Juin 1997, 161-164.
- Celotti E. Procedimento di valutazione dell'instabilità delle proteine contenute in una bevanda a pH acido (2004). Brevetto Italiano, 2004, Università degli Studi di Udine. International Patent 2005. Method to evaluate the instability of proteins in an acid pH Drink.
- Celotti E., Ferrarini R., Franceschi D. The analytical evaluation of wine oxidability, 2005. *Australian & New Zeland Grapegrower & Winemaker*, n. 505, february 2006, 47-52.



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

Bando di Ristrutturazione e riconversione dei vigneti

Alcune pillole

Alberto Zanchetta

Con la DGR n. 437 del 6 aprile 2021 anche quest'anno si è aperta l'opportunità per molte aziende di percepire un contributo in conto capitale per la copertura dei costi sostenuti con la ristrutturazione e riconversione dei vigneti, per un importo variabile dal 40 al 50% della spesa richiesta ritenuta ammissibile.

Come prima cosa facciamo chiarezza sugli interventi: per ristrutturazione si intende il reimpianto del vigneto in una posizione più favorevole o nella stessa (ma con modifiche alla forma di allevamento e/o al sesto di impianto), mentre per riconversione indichiamo il reimpianto di una diversa varietà di vite sullo stesso appezzamento o su un altro con o senza la modifica del sistema di allevamento. L'operazione deve essere effettuata mediante l'utilizzo di un'autorizzazione al reimpianto già in possesso della ditta oppure con l'impegno ad estirpare un vigneto esistente di pari superficie in conduzione.

Le attività devono essere realizzate nel territorio della Regione del Veneto, avere ad oggetto unità vitate atte a produrre vini designati a DO/IG (in conformità con i relativi disciplinari e con varietà che rispecchiano quelle ammesse dalle schede di bacino del bando stesso), rispettare tutte le normative comunitarie, nazionali e locali, e soprattutto i lavori devono avere inizio il giorno successivo alla presentazione della domanda e, per quanto riguarda l'azione di estirpo avere inizio a partire dal 30 settembre 2021, pena l'esclusione della relativa superficie dalla domanda di sostegno.

Sono ammissibili le spese specificate nell'Allegato tecnico 1 della predetta DGR e se sono state effettuate successivamente ai termini di eleggibilità degli interventi ed entro i termini per la presentazione della domanda di pagamento del saldo. Non sono ammesse ai fini del bando spese per acquisto di materiale usato, di noleggio attrezzature e per opere non strettamente connesse al bando.

Un'ulteriore importante opportunità è la possibilità di richiedere come spesa a contributo anche le operazioni di terrazzamento, ciglionamento, livellamento della superficie dell'impianto viticolo, adeguatamente motivati da relazione tecnica e con autorizzazione degli enti preposti alla tutela del paesaggio e del territorio.

Qualsiasi domanda di variante a quanto preventivato in domanda di sostegno iniziale deve essere presentata, debitamente giustificata, prima della realizzazione dell'intervento e, comunque, almeno 60 giorni prima della data di termine dei lavori. L'erogazione del contributo concesso avviene obbligatoriamente per l'80% tramite anticipo subordinato alla costituzione di una garanzia fidejussoria, e la restante parte dopo la presentazione della domanda di saldo/collaudato. Ai fini del pagamento del contributo concesso alla domanda di pagamento del saldo dovrà essere allegata copia delle fatture



e relativi pagamenti, una rendicontazione dettagliata, e qualsivoglia copia della documentazione relativa ad eventuali prescrizioni; gli impegni presi in carico dai beneficiari sulla base del bando, sono oggetto di controlli amministrativi e di controlli in loco da parte di AVEPA (Agenzia Veneta per i Pagamenti).

A conclusione dell'istruttoria avverrà anche lo svincolo della garanzia fidejussoria sottoscritta dalla ditta.

Da non dimenticare è che i vigneti che beneficiano del sostegno devono mantenere le caratteristiche principali (varietà, sesto, forma di allevamento) che ne hanno determinato la ammissibilità e finanziabilità per un periodo di 5 anni a partire dalla data di presentazione della domanda di saldo. Tale vincolo si trasferisce anche ai subentranti in caso di cambio di conduzione della superficie vitata oggetto di contributo. Inoltre il beneficiario è tenuto a rispettare le regole della "condizionalità" pena la restituzione di parte del percepito.

Viii, acquaforte
e acquatinta
di Luigi Marcon,
1982

Unione Europea e vini de-alcolati

«Il potenziale sviluppo dei vini privati di alcol rappresenta un'importante opportunità di mercato per il settore vitivinicolo dell'UE. La domanda dei consumatori di prodotti vitivinicoli con un tenore alcolometrico inferiore è aumentata notevolmente negli ultimi anni. Nella sua proposta di riforma della politica agricola comune (PAC) del 2018, la Commissione ha previsto di adeguare il quadro giuridico dell'Unione in materia di vino per includervi questi nuovi e promettenti prodotti. La proposta non contiene alcun riferimento all'aggiunta di acqua», riferisce la Commissione Europea in risposta a interrogazione di europarlamentari, e aggiunge: «La decisione relativa alla suddetta proposta spetta al Parlamento europeo e al Consiglio. Di fatto, nelle discussioni in corso a livello di triologo, il Parlamento europeo e il Consiglio hanno convenuto, fatto salvo l'esito di negoziati generali, di considerare i vini de-alcolati e parzialmente de-alcolati come prodotti vitivinicoli, di esigere un'etichettatura specifica per tali prodotti e di consentire la de-alcolizzazione parziale dei vini a denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta. L'accordo provvisorio non permette l'aggiunta di acqua durante il processo di de-alcolizzazione».

L'italiano Luigi Moio nuovo Presidente dell'OIV

Luigi Moio, 60 anni, di Mondragone (Caserta), professore ordinario di enologia alla facoltà di Agraria dell'università Federico II di Napoli, è il nuovo presidente dell'OIV. Succede alla brasiliana Regina Vanderlinde.

L'elezione è avvenuta a Parigi il 12 luglio scorso: «È stata dura, una elezione molto combattuta, considerato che in campo c'era un altro candidato, australiano. Quando, forte dell'appoggio dei rappresentanti di 35 dei 48 paesi membri, mi sono trovato ad un solo voto dal quorum, il mio avversario si è ritirato e così sono riuscito a centrare l'obiettivo. Naturalmente l'elezione è stata il frutto di un



Il nuovo
presidente OIV,
Luigi Moio,
con la moglie



Pier Giovanni Garoglio



Mario Fregoni

lungo lavoro diplomatico svolto presso le varie delegazioni.

Con me, fin dall'inizio, ci sono stati tutti i paesi dell'area mediterranea e dell'Est europeo.

Essere arrivato a questo traguardo mi riempie di orgoglio, anche perché erano 40 anni che l'Italia non esprimeva il presidente di un'organizzazione che potrebbe definirsi l'ONU del vino».

Moio è il terzo italiano a presiedere l'OIV: prima di lui Pier Giovanni Garoglio e Mario Fregoni.

Si può dire che Luigi Moio sia nato tra viti e botti: figlio di Michele Moio, imprenditore vitivinicolo mancato due anni fa, ha alternato studio e lavoro nell'azienda di famiglia.

Dopo la laurea in agraria, Moio ha svolto attività di ricerca in Francia. Rientrato in patria a metà degli anni Novanta, è stato il protagonista della cosiddetta «rivoluzione enologica campana», spronando la valorizzazione dei vitigni autoctoni della regione, dall'*Aglianico* al *Fiano*, dalla *Falanghina* al *Greco*.

Moio è accademico dei Georgofili e dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

Nel 2001, assieme alla moglie Laura Di Marzio, dottore di ricerca in enologia all'università di Napoli, e all'*Institut Charles Guyot* di Digione, ha fondato l'azienda vitivinicola *Quintodecimo* di Mirabella Eclano (Avellino), nel cuore della DOCG Taurasi.

Luigi Moio è autore di numerose pubblicazioni scientifiche e di saggi sul vino.

Alla presidenza dell'OIV rimarrà per tre anni, un periodo nel quale, ha detto, «dovremo affrontare problemi un po' diversi rispetto al passato. Finora sono stati privilegiati gli aspetti eminentemente tecnici. Ora invece dovremo affrontare anche le grandi questioni legate al riscaldamento climatico e all'accresciuta sensibilità verso i temi della salvaguardia ambientale. Il mio impegno sarà rivolto a consolidare sempre di più il carattere scientifico dell'OIV».

Nelle prospettive future dell'OIV, c'è anche il trasferimento della sua sede da Parigi a Digione.

Al neo presidente dell'OIV le congratulazioni e gli auguri dell'Unione.



Gli altri incarichi dell'OIV

Nel corso dell'assemblea generale che ha portato Luigi Moio alla presidenza dell'OIV, sono stati anche eletti presidenti delle seguenti commissioni:

Commissione I *Viticultura*: Ahmed Altindisli (Turchia), che succede all'italiano Vittorino Novello.

Commissione II *Enologia*: Fernando Zamora (Spagna), che succede al francese Dominique Tusseau.

Commissione III *Legge ed Economia*: Yvette van der Merwe (Sud Africa), che succede al bulgaro Dimitar Andreevski.

Commissione IV *Sicurezza e Salute*: Pierre-Louis Teissedre (Francia) che succede al moldavo Gheorghe Arpentin.

Sottocommissione *Metodi di analisi*: Manuel Humberto Manzano (Argentina), che succede all'australiano Markus Herderich.

Sottocommissione *Prodotti non fermentati, uva da tavola e uva passa*: Luís Carlos Ferreira Peres de Sousa (Portogallo), che succede all'argentino Alejandro Marianetti.



AGENDA OIV

di Mirella Giust

Questi i prossimi appuntamenti e concorsi internazionali legati al vino e vite

02 - 04 novembre 2021, Santiago - Cile

Catad'Or Wine Awards 2021

Da 26 anni la più importante competizione internazionale di vini e bevande alcoliche in America Latina. Evento patrocinato dall'OIV, dall'Unione Internazionale degli Enologi e da Vinofed.

05 - 07 novembre 2021, Sierre - Svizzera

Mondial du Merlot et Assemblages 2021

L'unico grande concorso internazionale interamente dedicato ai vini della famiglia Merlot. Evento patrocinato dall'OIV, dall'Union Suisse des Oenologues e da Vinofed.

08 - 10 novembre 2021, Madrid - Spagna

Premios Magnum 2021

Manifestazione che da più di 10 anni è stata pensata per valorizzare il formato Magnum apprezzato dai consumatori, diffuso nel settore dell'ospitalità e sempre più utilizzato dalle cantine per presentare al pubblico i loro migliori vini. Evento patrocinato dall'OIV.

08 - 11 novembre 2021, Daejeon - Corea del Sud

Asia Wine Trophy - la Settimana internazionale del vino dell'Asia

Con più di 4.300 vini degustati, l'Asia Wine Trophy è il più grande concorso enologico dell'Asia e l'unico, per quel continente, patrocinato dall'OIV. Giurati provenienti

da tutti i principali paesi importatori asiatici.

10 - 12 novembre 2021, Mosca - Russia

Concours International professionnel de vins et de spiritueux 2021

25 - 28 novembre 2021, Anadia - Portogallo

Portugal Wein Trophy 2021

Dal 2014 la più grande competizione enologica internazionale in Portogallo. Esperti di vino provenienti da tutto il mondo si incontrano nella bellissima città di Anadia (nella regione vinicola di Bairrada) per degustare e valutare i vini presentati da viticoltori e importatori internazionali.

Patrocinato dall'OIV, dall'Unione Internazionale degli Enologi e da Vinofed.

14 - 16 febbraio 2022, Porte de Versailles, Parigi - Francia

Wine Paris & VINEXPO 2022

L'evento di punta del gruppo Vinexposium alla sua terza edizione afferma la volontà di diventare il riferimento globale ed essenziale per i professionisti del settore grazie a un'offerta ricca e stimolante con una forte risonanza internazionale. Ventitrè i paesi rappresentati nella capitale francese.

01 - 30 aprile 2022, Limassol - Cipro

13th Cyprus wine competition

10 - 12 aprile 2022, Stoccarda - Germania

Internationaler DWV-Kongress 2022

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



01-19 giugno 2022, Reims / Ay-Champagne
-FRANCIA

Journées Internationales des Amateurs Éclairés de Vins 2020

A partire dal 1930 l'OIV ha istituito il "PRIX DE L'OIV" un importante riconoscimento annuale da attribuire alle migliori opere pubblicate nel settore vitivinicolo. L'obiettivo di questo rilevante premio è quello di promuovere la ricerca in tutti i paesi e diffondere le conoscenze sulla vite e sul vino nel mondo.

Una Giuria internazionale, composta dall'élite scientifica e tecnica di diversi Stati membri dell'OIV, ogni anno è chiamata a valutare le opere presentate suddivise in 12 categorie:

- Viticoltura
- Vitivinicoltura sostenibile
- Enologia
- Economia e/o Diritto Vitivinicoli
- Storia, Letteratura e/o Belle Arti
- Vino e Salute
- Scoperta e Presentazione dei Vini
- Vini e Territori
- Vini e Pietanze
- Monografie e Studi Specializzati
- Atti di Simposi, Dizionari, Enciclopedie, Lessici, Atlas, Manuali di Insegnamento
- Edizione Critica.

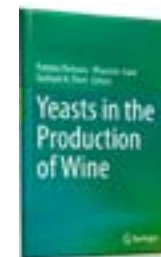
Per l'edizione 2021, lo scorso 9 settembre a Parigi, sono stati assegnati **16 Premi e 10 Menzioni speciali**.

La presidente della Giuria Azéline Jaboulet-Vercherre e il segretario scientifico Richard Pfister hanno ringraziato i numerosi lettori che da tutto il mondo hanno valutato con imparzialità e professionalità le oltre 60 pubblicazioni presentate. Quasi 40 i paesi

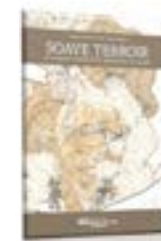
rappresentati dagli autori e dalle molte persone che hanno contribuito alla redazione delle opere. L'edizione 2021 ha evidenziato il grande rigore degli autori, sostenuti dalle loro squadre editoriali, e la qualità delle fotografie presenti nelle opere.

Tre i riconoscimenti assegnati ad autori italiani:

categoria **Enologia:**
Premio OIV 2021 all'opera di Patrizia Romano, Maurizio Ciani, Graham H. Fleet, *Yeasts in the Production of Wine*, Springer Editore.



categoria **Viticoltura: Menzione speciale OIV 2021** all'opera di Aldo Lorenzoni e Andrea Laperni *Soave Terroir*, Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave.



categoria **Vini e Territori: Menzione speciale OIV 2021** all'opera di Diego Tomasi e Federic Gaiotti, *I Terroirs del Conegliano Valdobbiadene Prosecco. Studio sull'origine della qualità nelle Colline Patrimonio Unesco*, Antiga Editore.



Particolare attenzione merita il riconoscimento attribuito all'opera dell'enologo Aldo Lorenzoni ex allievo della Scuola Enologica di Conegliano.

Legado italiano

Ornella Santantonio

È il titolo del film documentario, diretto dalla regista brasiliana Marcia Monteiro, sulla storia della emigrazione veneta e trentina in Brasile tra Ottocento e Novecento. Una storia lunga un secolo e mezzo di sofferenze e di successi, raccontata con grande poesia dalla regista, con le splendide immagini di Elton Menezes, coautore della sceneggiatura.



Gli emigrati misero a frutto le loro conoscenze in ambito viticolo e contribuirono allo sviluppo della viticoltura in quel mondo nuovo nel quale le condizioni ambientali creavano continuamente difficoltà alla diffusione della vite ed alla stessa vita di coloro che la coltivavano. Con il tempo perfezionarono le tecniche, cercando anche aree del Brasile più adatte alla viticoltura, la quale si diffuse nei territori di Santa Catarina, Rio Grande do Sul, Paran , Curitiba y Londrina. Nel XIX secolo lo sviluppo vitivinicolo fu caratterizzato dall'opera di enologi italiani, in particolare provenienti dalla Scuola Enologica di Conegliano. Uno dei primi ad arrivare fu Celeste Gobbato, pioniere della moderna viticoltura ed anche uomo politico: proveniente da Volpago del Montello (Treviso), formatosi all'Universit  di Pisa, frequent  un corso di enologia, prima di emigrare nello Stato di Rio Grande do Sul. Gobbato fu professore di Viticoltura e di enologia all'Istituto di Agronomia e Veterinaria dell'Universit  federale di Rio Grande do Sul, autore di molte pubblicazioni. Ricopr  prima la carica di capo della Stazione sperimentale di agricoltura di Viam  e poi quella di direttore della Stazione sperimentale di Viticoltura e di enologia di Caxias do Sul. Altri seguirono, come Lorenzo e Horazio Monaco, Massimo Nandi, Paolo Fenocchio, Giuseppe Alfredini, Luigi Pessetto, Fedele e Giovanni Simon. Nel 2019 la Scuola Enologica di Conegliano, con il tramite della associazione VenetoBrasile e dell'ex allievo Mauro Zardetto, ha aperto una convenzione con Epagri (Istituto sperimentale di Urussanga, Santa Catarina) per collaborazioni in ambito viticolo-enologico. La collaborazione tecnica inizi  con un viaggio del prof. Luigi Franco e dell'allora allievo enotecnico Davide Buffon. Cos  si continua nella tradizione.

Unione Ex allievi, anno 1947 un autunno che fu primavera

Il secondo dopoguerra vede un'Italia in ginocchio, che per  vuole risorgere.

Come durante la Grande Guerra, nel secondo conflitto mondiale l'edificio della scuola   stato fatto proprio dagli armati e bisogna rimetterci mano per renderlo nuovamente agibile.

Sindaco di Conegliano nell'anno 1946   l'ex allievo Giobatta Zaina, e gli succede dal dicembre e fino al 1949 il preside, prof. Luigi Manzoni.

La scuola celebra i suoi primi 70 anni di vita guardando avanti.

Resta aperto e disponibile il solo convitto, che durante il conflitto funge da ospedale, tant'  che sul tetto campeggia ancora un'enorme croce rossa su campo bianco: lo si vede distintamente in una delle fotografie che pubblichiamo e che provengono dall'archivio Carlo Miconi.

Manzoni, oltre ad occuparsi della ricostruzione di una Conegliano offesa duramente dalla guerra, pensa anche a ridare vita non effimera, se effimera – cosa che non   – pu  essere considerata quella passata fra i banchi, nei laboratori ed in campagna, alla coesione fra chi   stato alla Scuola Enologica. Con l'aiuto del prof. Dino Rui e di un gruppo di ex allievi viene costituito un comitato, presieduto dal volitivo prof. Manzoni, con l'incarico di organizzare un Convegno dei licenziati della Scuola Enologica di Conegliano: cos  si intesta.

Manzoni, che   pi  che impegnato tra municipio e Scuola Enologica da ristrutturare e rimettere in sesto, vuole che i diplomati restino ancorati all'istituto e lo sorreggano, al di l  dell'aiuto morale ed amicale degli incontri, come quelli del 1920 e del 1927, prima che la totalizzazione imponga l'orbace anche alla memoria ed alla tradizione.



L'appuntamento è a fine vendemmia, il 19 e 20 ottobre 1947.

La prima giornata si svolge a Treviso nell'ambito della prima Fiera Campionaria Internazionale: vi si parla della riforma degli istituti specializzati, e lascia il segno fra i convenuti la relazione del prof. Giovanni Dalmasso su Scuole enologiche ed enotecnici del passato e del futuro.

La seconda giornata, e non poteva non essere così, è a Conegliano, in quella che venne definita «una stanzaccia del convitto della Scuola», ricavata nella camerata est. Nella camerata ovest è stato sistemato subito finita la guerra il laboratorio di chimica.

La «stanzaccia» non è riscaldata, e tutti tengono indossato cappotto o soprabito, come vediamo dalle fotografie.

Freddo o caldo che sia, viene decisa la costituzione di un'associazione che viene denominata Unione ex Allievi.

È la risposta corale all'appello lanciato a Treviso, il giorno prima, dal prof. Manzoni: «È proprio per questo vostro attaccamento per la Scuola e per la bella cittadina che abbiamo fatto appello al vostro aiuto e consiglio nell'iniziare l'opera che deve riportare la nostra Scuola, non solo alla completa effi-

cienza didattica, ma anche, per quanto sia utile e possibile, ai suoi veri scopi tradizionali, che tanti anni di funzionamento, tante benemerienze acquisite hanno dimostrato essere necessari al progresso dell'agricoltura ed in specie della viticoltura e dell'enologia italiana».

Insieme all'Unione, l'assise della «stanzaccia» decide di far rinascere la Rivista di Viticoltura e di Enologia che aveva cessato le pubblicazioni dopo l'invasione seguita alla rotta di Caporetto dell'autunno del 1917.

Viene deciso che nella Rivista venga inserito anche il Notiziario.

Il primo numero esce nel gennaio del 1948.

L'atto notarile che sancisce la nascita dell'Unione ex Allievi è del 7 novembre 1947.

L'assemblea inizia anche una raccolta fondi per una lapide a ricordo degli ex allievi caduti in guerra.

Il resto, fra alti e bassi, ci porta ai giorni nostri.

(S.T.)



Azienda Agricola Collalto

La presentazione del Notiziario



Giornalisti e sponsor per il Notiziario

Il nuovo Notiziario è stato presentato alla stampa e agli inserzionisti nelle Cantine Collalto, a Susegana. Sotto il porticato, con la padrona di casa, la principessa Isabella Collalto de Croy, il presidente dell'Unione, Enzo Michelet, il direttore del Notiziario, Sergio Tazzer, e l'editore Roberto Da Re Giustiniani (Kellermann)



Il Notiziario ai futuri associati

Nel rispetto delle normative anti-Covid, il 28 giugno è stato presentato il nuovo Notiziario agli allievi delle ultime classi a Conegliano e in DAD a quelli della sede di Piavon di Oderzo. A tutti l'Unione ha fatto dono del Notiziario, che è stato illustrato – dopo gli interventi della preside prof. Maria Grazia Morgan e della prof. Ornella Santantonio, che è anche vice-presidente dell'Unione – dal presidente Enzo Michelet e dal direttore responsabile Sergio Tazzer. La preside Morgan ha sottolineato il fatto dello straordinario attaccamento alla Scuola che contraddistingue gli ex-allievi, sentimento e prassi che ha rari eguali in Italia. Alla mattinata in aula magna è venuto anche l'editore, Roberto Da Re Giustiniani (Kellermann Editore). Il nuovo Notiziario era già stato presentato da Michelet e da Tazzer al consiglio di amministrazione dell'Unione, sempre nell'aula magna della Scuola Enologica, nel pomeriggio del 24 maggio.



A fianco un particolare dell'aula magna dove si è tenuta la presentazione con Sergio Tazzer, Maria Grazia Morgan, Enzo Michelet e Roberto Da Re Giustiniani

Il concorso Vini Manzoni

INCROCI
MANZONI

2021

Nati a Conegliano nella Scuola Enologica i vini Incrocio Manzoni sono prodotti in oltre 600 ettari di superficie vitata, distribuiti dal nord al sud della penisola, isole maggiori comprese, e ammessi uno in DOCG, otto in DOC e cinquantacinque in IGT, che ne certificano la provenienza e la qualità.

Com'è noto, prendono il nome dal prof. Luigi Manzoni (1888-1968), bellunese di Agordo, il quale nei primi anni del Novecento fu il pioniere di una serie di sperimentazioni sulla vite volte a individuare nuovi vitigni a bacca sia rossa che bianca, in grado di sostituire ed affiancare quelli allora già coltivati in Veneto.

A Luigi Manzoni la città di Conegliano, che lo ebbe sindaco dal 1946 al '49, ha deciso di dedicare un concorso proprio per far conoscere la storia e l'operato di una personalità di tale levatura, e contemporaneamente per promuovere la prestigiosa produzione autoctona, che simboleggia i valori dell'eccellenza, dell'orgoglio e della passione enologica e vitivinicola.

Il Concorso Nazionale dei Vini *Incrocio Manzoni* offre a tale proposito visite guidate alla Scuola Enologica, ai vigneti creati dal Manzoni e al museo dedicato al professore; inoltre organizza per gli esperti e gli interessati convegni sui temi che di anno in anno variano in base ai

temi e agli argomenti di maggiore attualità. I vincitori del concorso nelle varie categorie saranno premiati nel corso di una cerimonia. Il Concorso Nazionale dei vini *Incrocio Manzoni* è autorizzato dal ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, ed è promosso dalla Scuola Enologica (capofila), dal CREA Centro di viticoltura ed enologia, dalla Fondazione per l'insegnamento enologico ed agrario, dal Comitato provinciale delle Pro Loco Unpli di Treviso. Fra i promotori, anche la nostra Unione ex allievi.



Luigi Manzoni



Un'immagine del Museo Manzoni, alla Scuola Enologica

Premio ai migliori diplomati



L'Unione ha quest'anno assegnato quattro borse di studio ai diplomati del Cerletti con la massima votazione.

Ex aequo, Manuele Colledani e Giulio Saccon, diplomati del corso di specializzazione Enotecnico.

Ex aequo Simone Geronazzo ed Elia Staffus, diplomati del corso Viticolo-Enologico.

Non è stata assegnata, per mancato raggiungimento dei criteri previsti, la borsa al miglior diplomati dei corsi non viticolo-enologici.

Le borse di studio sono state consegnate nel corso dell'assemblea annuale dell'Unione, nell'aula magna del Cerletti.

Nella stessa occasione sono stati consegnati la Borsa di studio Guido Calò a Giulio Saccon, miglior enotecnico diplomati: il Premio Carlo Miconi a Manuele Colledani, miglior enotecnico diplomato con particolare merito in chimica; la Borsa di studio Diplomati 1969 ad Anita Mazzariol, migliore allieva diplomata nel corso non viticolo-enologico.

Scienza al Comitato DOC

L'ministro delle Politiche agricole, Stefano Patuanelli, ha nominato presidente e membri del Comitato nazionale vini. Il prof. Attilio Scienza, professore ordinario fuori ruolo dell'università di Milano, presiederà per i prossimi tre anni l'organismo, composto da Michele Alessi, Andrea Rossi e Luca Lauro Marco in rappresentanza del ministero; Gianluigi Biestro, Graziana Grassini e Michele Zanardo, in qualità di esperti in campo tecnico-scientifico-legislativo; Francesco Asaro e Igo Gladich, in rappresentanza delle regioni e delle province autonome; Rosanna Zari, in rappresentanza dell'Ordine dei dottori agronomi e dei dottori forestali; Giuseppe Salvini, per le Camere di commercio; Paolo Brogioni, per l'Assoenologi; Alberto Mazzoni, in rappresentanza dei Consorzi di Tutela; Francesco Ferrei, della Coldiretti; Palma Esposito, per la Confagricoltura; Valentina Saurin, per Legacoop Agroalimentare, e Stefano Sequino, Confcooperative, in rappresentanza delle organizzazioni delle cantine sociali e cooperative agricole; Gabriele Castelli, Federvini, e Paolo Castelletti, Unione Italiana Vini, in rappresentanza delle organizzazioni degli industriali vinicoli.



Accademia, percorsi di formazione

L'Accademia Italiana della Vite e del Vino ha varato l'iniziativa dei percorsi di formazione. Si tratta di corsi che si rivolgono agli operatori del settore già impiegati nella filiera vitivinicola e con una adeguata esperienza, per offrire un aggiornamento ed un arricchimento professionale nelle principali scelte da affrontare quotidianamente. Così, l'Accademia nell'ambito del progetto La via italiana al vino organizza nell'anno accademico 2021-2022 quattro corsi di specializzazione sulle tematiche seguenti: Acqua e fisiologia della vite (referente scientifico prof. Rosario di Lorenzo, docente di Viticoltura, università degli Studi di Palermo); Digital marketing (referente scientifico prof. Davide Gaeta, docente di Economia dell'impresa vitivinicola, università degli Studi di Verona); Analisi sensoriale e marketing (referente scientifica prof.ssa Ella Pagliarini, docente di Analisi sensoriali ed elaborazione dei dati, università degli Studi di Milano); Enologia (referente scientifico prof. Vittorio Gerbi, docente di Enologia, università degli Studi di Torino).

Libiamo ne' lieti calici

Quanto volte, e con emozione, abbiamo ascoltato questo valzer del primo atto della Traviata di Giuseppe Verdi, scena II, libretto di Francesco Maria Piave?



*«Libiamo, libiamo ne' lieti calici
che la bellezza infiora;
e la fuggevol'ora
s'inebria a voluttà.
Libiam ne' dolci fremiti
che suscita l'amore,
poiché quell'occhio al core
onnipossente va.
Libiamo, amore; amor fra i calici
più caldi baci avrà».*

È il celeberrimo brano del primo atto della Traviata di Giuseppe Verdi, libretto di Francesco Maria Piave: Alfredo, Violetta e il coro delle seconde parti brindano alla vita, e in un tripudio scenico augurano, nel Concerto di Capodanno dal Gran Teatro La Fenice di Venezia, un mondo bene e di felicità per l'anno che inizia.

Ebbene tra i tenori professionisti che alzando il calice, pronto a libare, aveva arte non solo canora, ma anche competenze vinicole, c'è anche un ex allievo della no-

stra Scuola Enologica: si tratta di Andrea Prandi. Attenzione: non si tratta di un dilettante, pur bravo,

ma di un signor tenore professionista, che poi nella vita ha fatto anche l'enologo. Tant'è che orgogliosamente precisa di essere nei ruolini paga pensionistici sia nell'INPS, l'ente previdenziale universale italiano, sia dell'ENPALS, l'ente di previdenza dei lavoratori dello spettacolo.

Andrea Prandi nella sua casa di Soliera, in provincia di Modena, mostra orgoglioso, incorniciati, sia il diploma, sia le locandine sulle quali appare assieme a stelle indimenticabili del belcanto, come Renata Scottò.

Si tratta dell'unico tenore che, dal palco, libando nei lieti calici, possedeva e possiede oltre al bel canto anche le competenze culturali e tecniche per elogiare l'atto del quale il vino è il tramite.

Chi scrive queste righe, stonato ma appassionato di musica, alza il calice alla salute dell'enologo-tenore Andrea Prandi, con l'augurio di lunga vita e di tantissimi «Libiam».



A Caserta rivive il vino dei Borboni



È il *Pellagrello nero*, amato alla corte di Napoli, che sembrava eclissato e che ritorna a corte. Nel febbraio del 2018 l'ex sovrintendente della Reggia di Caserta, Mauro Felicori, affidò la piccola vigna nell'area del real manufatto del Vanvitelli, nota come Bosco di San Silvestro, all'Azienda agricola *Tenuta Fontana*, nota già per il recupero del vitigno Asprinio. I suoi vini sono curati dall'enologo Francesco Bartoletti. L'affidamento per 15 anni, da parte del Ministero dei Beni culturali, fu dato «a titolo oneroso per il ripristino, coltivazione e gestione dell'antica vigna borbonica», comprensivo del marchio *Vigna di San Silvestro-Reggia di Caserta*. La vigna dei re è stata ripristinata, scegliendo metodi di coltivazione biologici, con il recupero di varietà autoctone, bianca e nera, del Pellagrello, considerato nel Sette-Ottocento un vino di grande prestigio.

Dei prodotti della regia vigna casertana nel 1797 così scriveva il *Dizionario geo-*

grafico ragionato del Regno di Napoli: «I vini di questa contrada sono eccellenti, e sono de' migliori del Regno così per la loro qualità e natura, come per la grata sensazione che risvegliano al palato. Vanno sotto il nome di Pellarelli e sono stimatissimi nei pranzi». Fu Ferdinando IV, il Re Lazzarone, poco portato alle buone maniere ed alle belle lettere ma appassionato di cose agricole (fu lui a realizzare il primo allevamento di bufale a Carditello), a spingere il Pellagrello, commemorandolo addirittura con una lapide posta nel 1775 a Piedimonte Matese. Non solo: ritenne che il Pellagrello bianco ed il Pellagrello nero fossero le due sole varietà campane meritevoli di esserci nella Vigna del Ventaglio, l'impianto modello del Real Sito di San Leucio, un ventaglio di 10 raggi, ognuno di vitigni diversi. Oidio e fillossera, assieme alla depressione post-unitaria, portarono al declino dei Pellarelli, usati come uve da taglio.



Alcune immagini dell'area della Reggia di Caserta e della Vigna di San Silvestro



Mosaici tra le vigne in Valpolicella

A settembre gli archeologi hanno ripreso le loro ricerche in quella che ormai è nota come Villa dei Mosaici, in località Cortese di Villa, a Negrar di Valpolicella (Verona).

Prima gli archeologi hanno scavato in un'area di duemila metri quadrati nell'Azienda agricola *La villa* dei fratelli Matteo e Simone Benedetti, da settembre in altri mille e cinquecento metri quadrati della proprietà della Società agricola Franchini.

Si tratta della parte *rustica* e di quella *fructuaria* di una villa rustica dell'età imperiale (II-III secolo dopo Cristo): straordinari mosaici policromi in buono stato di conservazione e frammenti parietali dipinti a colori vivaci.

L'idea della Soprintendenza Archeologia, Belle arti e Paesaggio delle province di Verona, Vicenza e Rovigo è di trasformare in museo il sito, aperto al pubblico: «L'obiettivo è concludere a dicembre la fase di ricerca- ha detto il soprintendente Vincenzo Tinè – e con l'anno nuovo iniziare la fase di valorizzazione e la creazione di un parco archeologico».

Un percorso tra archeologia e vino. I Benedetti e i Franchini, rileva l'amministrazione comunale di Negrar, «si sono dimostrati particolarmente sensibili e collaborativi, mettendo a disposizione le aree da poco acquisite dai precedenti proprietari, rinunciando all'indennità di occupazione e premi di rinvenimento e sostenendo parte delle spese di scavo dei livelli romani».

Una ulteriore testimonianza, quella della Villa dei Mosaici immersa tra

i filari, della Valpolicella Romana, terra ubertosa, ricca di vigne: il vino retico, quivi prodotto da uve appassite, che - secondo Svetonio - era tra i preferiti dall'imperatore Augusto. Senza dimenticare, tanto per concludere, che proprio i romani la denominarono *Vallis Polis Cellae*, la valle dalle molte cantine: la Valpolicella.



Archeologi al lavoro nell'area della Villa dei Mosaici, in Valpolicella



Dal Levante ai nostri paesaggi

Mauro Betto

Il bonsai (in nipponico: albero piantato in vaso piatto) è un'antica e nobile arte giapponese, un importante aspetto culturale e religioso che coniuga insieme spirito, estetica, armonia e naturalezza. A Conegliano esiste un Bonsai Club che opera da trent'anni, promuovendo e divulgando l'arte bonsai.

Traendo ispirazione dai nostri territori, raccoglie nelle sue collezioni anche specie locali, proponendo nelle mostre una vetrina della natura dei nostri ambienti. Ogni esposizione bonsai viene concepita come un invito a pensieri, ricordi e riflessioni legati alla osservazione degli esemplari in mostra.

Nelle esposizioni vengono proposte piante della nostra agricoltura: la vite, il gelso, alberi da frutto come il pero, il melo, il giuggiolo ed il ciliegio. Ma anche essenze dei boschi e delle siepi di pianura: l'olmo, l'acero, il corniolo, il biancospino. Della montagna, i bonsai "coneglianesi" presentano il faggio, il carpino, e poi l'abete, il pino, il larice ed anche il ginepro.

Delle piante che caratterizzano i nostri arredi urbani ed i giardini pubblici e privati incontriamo la forsizia, il piracanta, la lagestroemia, e poi il glicine e tanto altro, mentre degli ambienti mediterranei ospitiamo in bonsai agrumi, olivi, fichi ed anche il mirto. Una straordinaria e gradevole vetrina, un ripasso non solo per gli appassionati, un catalogo di ciò che ci circonda e che magari ignoriamo per fretta o per abitudine visiva, e che tuttavia fa parte della nostra esistenza quotidiana. Bonsai che ci rinviano agli anni dell'infanzia all'aria aperta e alla campagna di allora: viti maritate al gelso, i frutti raccolti a terra o conquistati in arrampicate, le siepi, i boschetti che d'estate offrivano frescura al frinire delle cicale, nel cinguettio degli uccelli, i pioppi alti e ondeggianti ai refoli del vento; ma anche l'infinita bellezza dei panorami di montagna.

Tutto questo viene richiamato dagli «alberi piantati in vaso piatto». Il Do è il cammino spirituale e tecnico che accompagna il bonsaista: da ex allievo della nostra amata Scuola, penso che la vicinanza alla natura che ha accompagnato la mia vita dall'infanzia agli studi e in poi, mi abbia sempre animato e nutrito negli anni, recandomi equilibrio, pace e serenità. E, con il poeta, rapito da bellezza, armonia e turbini di ricordi, mi perdo «e il naufragar m'è dolce in questo mare».

Destilaria Busnello, Conegliano in Brasile

Dal 1960 c'è un richiamo storico-edilizio a Conegliano in Brasile: una torre merlata che domina la prima distilleria di *malt whisky* del Brasile. L'architettura è ispirata al castello – dicono – della città che ospita la Scuola Enologica, dalla quale nel 1943 uscì il fondatore della distilleria, Luigi Pessetto, di Volpago del Montello.

Nella società entrarono anche João Busnello e Antônio Pitt ed è descritta come pioniera in America Latina nella produzione del più nobile dei distillati: il *malt whisky*.

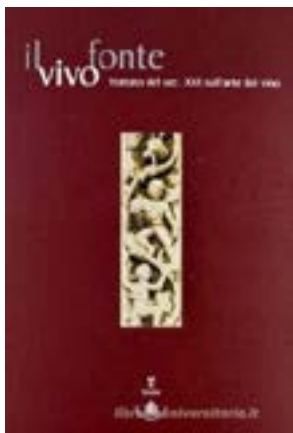
Oltre alla produzione di *blended* e di *malt whisky*, commercializzati in America Latina ed in Europa, la *Destilaria Busnello*, inaugurata il 22 agosto 1963 a Bento Gonçalves, nello stato del Rio Grande do Sul, propone la marca *Pitt's*, in omaggio al co-fondatore Antônio Pitt, per i suoi *whiskies*, *blended*, *pure malt* e liquori. Anche l'attuale titolare della Destilaria si chiama come il nonno fondatore: Luiz Pessetto.



IN LIBRERIA

Il vivo fonte. Trattato del sec. XVI sull'arte del vino

a cura di Fabio Carboni; nota linguistica di Lucilla Muzi
Textus Casa Editrice – Biblioteca Apostolica Vaticana, pagine 276



«A voler sapere se il mosto ha dentro dela aqua. Tuò uno ovo, overo uno pero, et ponilo entro de il mosto. Et, se anderà al fondo, sappi che non ge aqua dentro»: è una delle annotazioni contenute nella riedizione di questo trattato del secolo XVI.

Come coltivare la vite, come proteggerla dal freddo e dagli uccelli, come fertilizzare il terreno, come potare, come ottenere un vino eccellente.

E poi: come preparare un decotto, un infuso, una cataplasma in grado di

guarire i mali più diversi e sconosciuti. Le risposte si trovano in questo antica e preziosa testimonianza della cultura vitivinicola, impreziosita da tavole che riproducono fedelmente le illustrazioni del manoscritto originale.

Si tratta di una co-edizione della aquilana Textus con la Biblioteca Apostolica Vaticana. Vale la spesa, 90 euro.

L'Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano

di Giorgio Zoccoletto
Unione Ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano - Grafiche Liberalato s.n.c. Mestre Venezia, pagine 250



Raccoglie documenti che seguono la trasformazione dello statuto dell'Ac-

cademia degli Aspiranti di Conegliano nel 1603. Vi sono testi di dissertazioni scientifiche, in specie quelle riguardanti la viticoltura e la produzione di vini dolci. L'autore, Giorgio Zoccoletto (1937-2019) è stato un ricercatore e studioso, cui si deve una vasta produzione letteraria, con importanti scoperte d'archivio.

Misure densimetriche e rifrattometriche su mosti, vini e distillati

di Carlo Miconi
Unione Ex Allievi della Scuola Enologica di Conegliano - Arti Grafiche Conegliano Susegana (TV), pagine 113



«Non si tratta della semplice riedizione aggiornata dell'opera di oltre trent'anni orsono. È stato rivisto un po' tutto» precisa l'autore, Carlo Miconi.

«La raccolta è ancora divisa in due parti. La prima riguarda le misure densimetriche e rifrattometriche relative

alle due fondamentali determinazioni del contenuto in alcol ed estratto secco, per le quali esistono metodi ben definiti e universalmente accettati. La seconda parte riguarda invece quelle stesse misure che, o perché eseguite con mezzi imprecisi, o perché destinate a risolvere problemi di forte complessità, portano soltanto a delle valutazioni, cioè a valori che soffrono di una certa approssimazione, e tuttavia molto utili nella pratica: nel caso dei mosti, per la previsione del contenuto in zucchero e quindi in alcol potenziabile; nel caso dei vini, il possibile titolo in alcol e il contenuto in estratto secco da misure densimetriche e rifrattometriche. «Di proposito – precisa Miconi – ho omesso la descrizione delle attrezzature, oggi compito ben eseguito dai fornitori».

Ampelomiceti italici ossia enumerazione, diagnosi e storia dei principali parassiti della vite

di Carlo Spegazzini
Unione Ex Allievi della Scuola Enologica di Conegliano - Dario De Bastiani Editore, pagine 78

Si tratta della ristampa anastatica degli articoli di Carlo Spegazzini apparsi sulla *Rivista di Viticoltura e di Enologia*. L'autore fu uno dei primi allievi



della Scuola Enologica. Amico di Pier Andrea Saccardo, Spegazzini è stato autore prolifico di studi micologici, e non solo. Emigrato in Argentina, tenne la cattedra di Botanica di Buenos Aires e anche di patologia vegetale a La Plata.

Pergola. Il vino dei ribelli per l'orgoglio delle colline marchigiane

di Francesco Tonelli, Graziano Ilari, Armando Roia
Kellermann Editore, pagine 128

Pergola è una piccola città marchigiana sorta nel secolo XIII, in provincia di Pesaro Urbino, addossata agli appennini. Celebre per il complesso archeologico dei bronzi dorati, conservati nel suo museo, per l'antica zecca papalina e per la fiorente comunità

ebraica che vi prosperò, da pochi anni è assurta alla celebrità enologica grazie a alla denominazione Pergola DOC. Vini basati sul vitigno Aleatico, di un bel color rubino, dei quali scrivono nella collana *Grado Babo* dell'editore Kellermann tre appassionati (un enotecnico, Tonelli; un pubblicista, Ilari; un appassionato di storia locale, Roia) che raccontano di qual è stato l'iter per raggiungere la DOC e la storia di questa città, fiera e combattiva, decorata con la medaglia d'oro di benemerita del Risorgimento nazionale.



Calici & Camici

incontri e passioni di un giornalista nel libro di Paolo Brinis



È il titolo dell'ultimo libro del giornalista delle *News Mediaset* Paolo Brinis. Lo conosco da una vita, e lo conosco come un *bon vivant*, mai però mi sarei aspettato da lui un libro nel quale mette insieme, diciamo, il diavolo e l'acqua santa, il vino e i medici. Paolo Brinis racconta che l'idea gli è venuta dal professore Gino Cerosa, ex allievo della Scuola Militare della Nunziatella, luminare della cardiocirurgia, che gli raccontò di un suo ciclo di conferenze che vedeva protagonisti medici, *chefe vigneron*: «La cosa mi ha

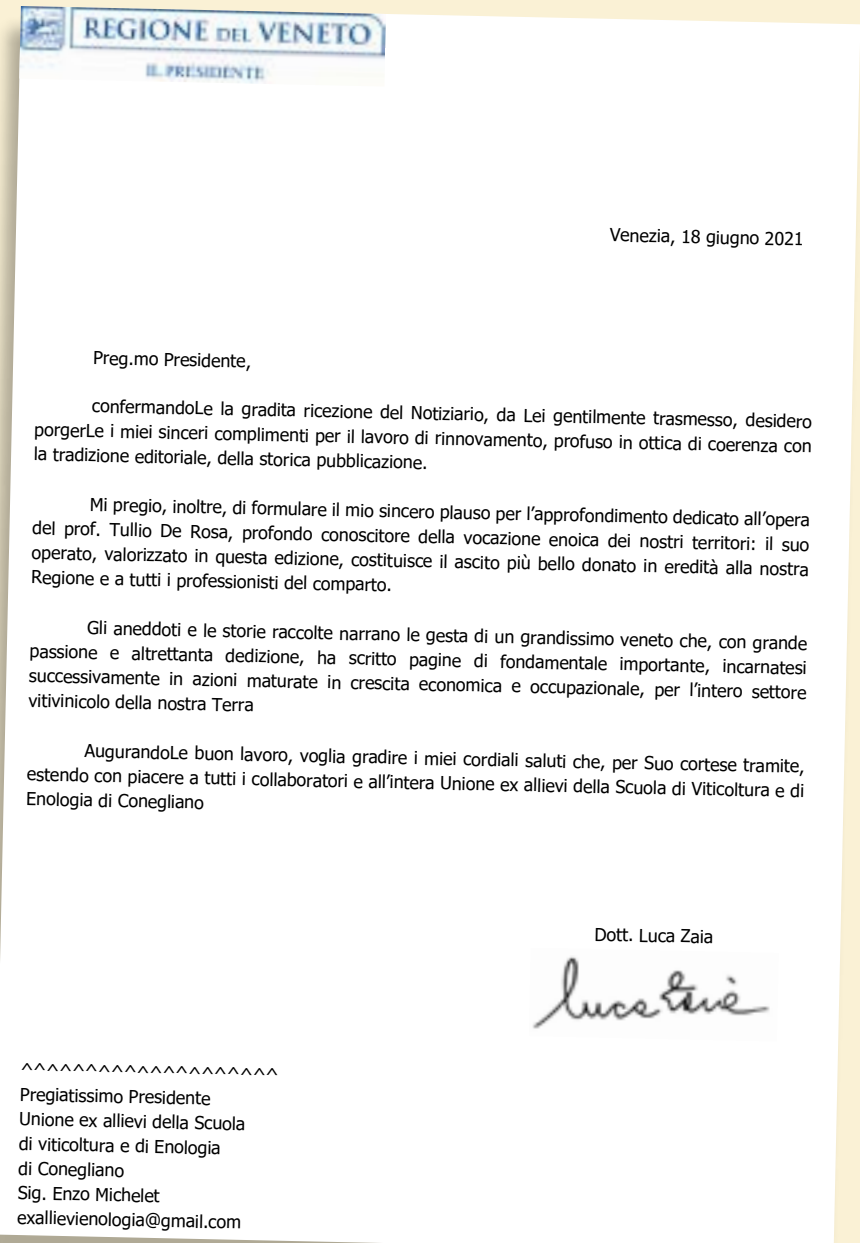
subito incuriosito, ed ecco allora l'idea di scrivere di vino amalgamando tra loro interviste a cardiologi, oculisti, strizzacervelli, urologi, primari, dentisti ed altri bevitori che indossano il camice bianco». Di solito sono proprio i "camici" a proibire il vino. Hai fatto fatica a trovarne di eretici? «I medici protagonisti di questo libretto in realtà concordano all'unanimità che un calice di vino buono – degustato all'insegna di un bere consapevole e moderato – non può che giovare allo spirito e al corpo. Unica eccezione, la pediatra, categorica nel ribadire che l'alcol va vietato a gestanti e puerpere».

Quindi dobbiamo rinunciare anche al vino bianco in cucina per irrorare l'arrosto con le patate al forno se a tavola si deve sedere una signora incinta o una puerpera? «Ma dai, non esageriamo. Mai fare arrosto senza il vino, tanto evapora subito e l'arrosto viene più buono!» *Calici & camici*, leggibilissimo, appare come un libro di incontri e di passioni condivise e di amore per il vino: «Mi piaceva l'idea di chiacchierar di vino – evitando di prendersi troppo sul serio, in maniera scanzonata e con un pizzico di ironia – con i rappresentanti di una categoria che alla mia età tengo in grandissima considerazione, pur nella speranza di non aver molto con loro a che fare, se non per alzare insieme un calice».

(S.T.)



La posta



Venezia, 18 giugno 2021

Preg.mo Presidente,

confermandoLe la gradita ricezione del Notiziario, da Lei gentilmente trasmesso, desidero porgerLe i miei sinceri complimenti per il lavoro di rinnovamento, profuso in ottica di coerenza con la tradizione editoriale, della storica pubblicazione.

Mi prego, inoltre, di formulare il mio sincero plauso per l'approfondimento dedicato all'opera del prof. Tullio De Rosa, profondo conoscitore della vocazione enoica dei nostri territori: il suo operato, valorizzato in questa edizione, costituisce il ascito più bello donato in eredità alla nostra Regione e a tutti i professionisti del comparto.

Gli aneddoti e le storie raccolte narrano le gesta di un grandissimo veneto che, con grande passione e altrettanta dedizione, ha scritto pagine di fondamentale importanza, incarnatesi successivamente in azioni maturate in crescita economica e occupazionale, per l'intero settore vitivinicolo della nostra Terra

AugurandoLe buon lavoro, voglia gradire i miei cordiali saluti che, per Suo cortese tramite, estendo con piacere a tutti i collaboratori e all'intera Unione ex allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano

Dott. Luca Zaia

Luca Zaia

^^
Pregiatissimo Presidente
Unione ex allievi della Scuola
di viticoltura e di Enologia
di Conegliano
Sig. Enzo Michelet
exallievienologia@gmail.com

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

CONTATTACI PER UNA PROVA

Soluzioni sostenibili in risposta alle esigenze dell'enoologo.

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.

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

Gigi del vino

Piero Pittaro

Era il lontanissimo inizio estate 1951. Avevo appena terminato le scuole medie. Volevo studiare musica.

Ricevetti il *niet* secco di mio padre. O fai enologia o vieni a lavorare nei campi. Resistetti un anno, poi dovetti cedere. Dovevo recuperare un anno. Mi iscrissi per l'esame di ammissione. Fui accettato. Un'avventura simile toccò anche al carissimo Gigi Modanese. Eravamo in due a fare gli esami. Io e lui. Arrivò in bicicletta, percorrendo la Cimadolmo-Conegliano. Non so quanti chilometri. Anch'io arrivai in bicicletta, da Valvasone, dove sono nato, 56 chilometri.

Tre o quattro giorni di seguito, con le bici più scassate del mondo. Non soltanto senza fanali, rifrangenti, parafranghi. Mancava il più: i freni. Freni con piedi a terra. Scarpe coi buchi.

Un giorno ad un compito scritto assisteva il professore di ginnastica. Ci chiese: cosa avete preparato per l'esame di ginnastica? Ci mettemmo a ridere. Entrambi rimandati a ottobre.

A me aggiunsero anche la matematica, a Gigi un'altra materia.

Ci ritrovammo avviliti, ma con la stessa bicicletta anche a ottobre.

Facemmo l'esame di ginnastica. I professori Losco e Vallomy assistevano. Ci misero a terra a far flessioni. Intanto chiacchieravano. Dopo una dozzina di minuti si accorsero che eravamo ancora a terra a far flessioni. Di solito se ne fanno una dozzina. Noi ne avremo fatte dieci volte tante.

Promossi a pieni voti! Gigi superò brillantemente l'altro esame. Io no! La matematica non è mai stata la mia passione...



CENTRO VINIFICAZIONE AD ALTO PROFILO



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

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

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

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



 CE.V.I.V.

Ancor oggi stento a usare il telefonino da 35 euro. Sono ancora fermo al pallottoliere. Assistevano alla prova il prof. Lorenzet e il mitico preside Luigi Manzoni, scienziato in campo agricolo-viticolo.

Chiamato «baucco» per il suo aspetto. Quando Lorenzet propose di bocciarmi, Manzoni intervenne di peso: «Non mi boccerai questo ragazzo per una formula matematica!?!». Ottenni il 6 ed entrai al 2° anno. Cari colleghi e amici, vi ho raccontato solo aneddoti. Ma voglio aggiungere un altro. Un giorno facemmo lezione di topografia, con prof. Defendente Bidasio degli Imberti, da tutti chiamato in segreto «il Piri».

In collina, paline appuntite alla mano. Un gruppo di tacchini pascolava. Idea!!! Prendiamone uno. Immediatamente il Piri fu circondato per bloccargli la vista all'operazione. Scegliemmo la vittima e la infilzammo; quindi la nascondemmo in un cespuglio. Recuperata di notte, la facemmo cuocere in una bettola, dove ci ritrovammo tutti a cena con il prof. Giulio Marin. Morale: indagini della Scuola, ritrovati i carnefici. Tutti sospesi per tre giorni! Il contadino non ci chiese rimborsi. Ma Gigi Modanese non era solo quello, era un grande professionista, riconosciuto da tutti. Eccellente direttore della Cantina Sociale di Caposile, poi della Marca. Caro Gigi, te ne sei andato in silenzio, come nel tuo stile. Noi della tua classe di scuola (quelli rimasti) siamo vicini a tua moglie e ai tuoi figli, che hai amato tanto.

Ma lassù, sei ancora a fare l'enologo? Ti avranno tolto la bicicletta e ti avran messo le ali, color vinaccia. Ti saluto Gigi. Anzi, ti salutiamo. E grazie ancora per tutti gli incontri che negli anni hai organizzato. Noi tutti ti abbracciamo, col tuo soprannome del buonumore.

Ciao, Ciclamino.



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

LI RICORDIAMO

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

Franco Lanza, ci ha lasciati. Lo ricordano con nostalgia i suoi amici e compagni di corso, quello del Comitato Enotria '63.

Dopo il primo triennio di studi in altro istituto tecnico agrario, Lanza giunse a Conegliano dove completò il triennio di specializzazione, diplomandosi enotecnico nel 1963.

Il suo impegno lavorativo si è sviluppato in Puglia ed in Emilia Romagna.

Sergio Lot, dopo il diploma lavorò all'Istituto sperimentale per la viticoltura, contemporaneamente studiando e laureandosi in Architettura a Venezia. Attivo e creativo aprì a Pieve di Soligo (Treviso) un suo studio di architettura ed anche una agenzia immobiliare.

Impegnato nel sociale, amante della natura e degli animali, con l'età della pensione si è dedicato al restauro della casa paterna a Refrontolo, occupandosi del vigneto. Condoglianze alla famiglia.

Mirco Merotto, di Col San Martino (Treviso), 45 anni, ha perso la vita in un grave incidente sul lavoro, mentre stava operando nel vigneto dell'azienda di famiglia. Ogni soccorso è risultato inutile. Una disgrazia che ha colpito l'intera comunità, essendo i Merotto molto conosciuti. Lascia la compagna e due figli, il terzo in arrivo al momento della fatalità. Era un uomo generoso, apprezzato dai compaesani, grande lavoratore.

Luigi Modanese, è mancato a Mussetta di San Donà di Piave (Venezia) dopo un periodo di grandi sofferenze, superate con fede, forza d'animo e grande caparbietà. Diplomatosi enotecnico nel 1956, fu professionista e persona di grande umanità, come testimonia con delica-

tezza il suo compagno di classe Piero Pittaro. Ci associamo nel ricordo e nel cordoglio. In particolare il direttore di questo *Notiziario*, che lo conobbe e lo stimò.

Attilio Pasini, si è spento improvvisamente all'età di 61 anni, ai Boschetti di Montichiari (Brescia). Dopo il diploma di perito agrario al *Pastori* di Brescia, per conseguire il diploma di enotecnico si re-iscrisse alla 6ª classe della nostra Scuola e si diplomò nel 1982. Aveva una marcia in più, ricordano i compagni di scuola di allora. Gestiva l'Azienda agricola *La Torre*, oggi alla quarta generazione, con grande competenza. Nel cascinale del '500 a Mocasina di Calvagese, lavorò con passione ed operò per la promozione del Gropello, vitigno autoctono. Lascia un grande vuoto, non solo in famiglia, ma anche tra amici ed estimatori.

Gactano Tobin, portato via in pochi giorni da male incurabile; aveva 58 anni e consegna il ricordo di un uomo lungimirante fra i colleghi, gli amici ed i soci della Cantina sociale di Monteforte (Verona) che ha diretto per vent'anni, e nella quale entrò a 19 anni. Era un punto di riferimento, e riusciva a trasmettere sia la passione che la competenza.

Una vita, quella di Tano, passata tra le mura e le vasche della cantina di via XX Settembre. Lascia la moglie e tre figli, nel compianto della sua comunità di Monteforte d'Alpone.

Ma lascia anche un vuoto nella grande enologia del Soave.

Kevyn Moore, fondatore in Nuova Zelanda del *Bragato Exchange Scholarship*, ha curato lo scambio culturale avviato nel 2003 tra la Scuola Enologica e l'EIT di Napier (Nuova Zelanda), in memoria dell'ex allievo Romeo Bragato, pioniere della viticoltura neozelandese agli inizi del '900.

Uomo di ampie visioni e di altrettanta disponibilità, rimane nella memoria non solo di quelli che l'hanno conosciuto personalmente, ma anche in quella storica della nostra Scuola.

I nostri sostenitori

Massimiliano Alessandrini
Luigi Andreoli
Carlo Anziera
Gianni Artico
Giorgio Barazza
Ernesto Barbero
Davide Barbon
Carlo Bassi
Enrico Battiston
Mario Belletti
Francesco Bertazzon
Alberto Bertolami
Luca Bornia
Silvio Bortoluzzi
Ivan Bortot
Franco Boschetti
Francesco Campaner
Bertillo Campigotto
Bernardino Carron
Simonetta Cavalieri/Lidia Maria Baruff
Giuseppe Ceschin
Bruno Cielo
Francesco Corrocher
Alfonso Corsi
Amelio Costantin
Dario Cottini
Floriano Curto
Giovanni Pietro Dal Col
Armando Dalla Cia
Luigi Dall'Anese
Maurizio Daneluzzi
Michele De Rossi
Adriano Della Bruna
Sara Della Bruna
Alessandro De Stefani
Tiziano De Stefani
Luciano Dettori
Fabio Drusian
Giuseppe Fagaraz
Remo Falcier
Alberto Ferri
Andrea Fiorot

Michele Follador
Dante Francescon
Orazio Franchi
Giacinto Giacomini
Serena Grigoli
Mara Cristina Lamonato
Mario Lemmi
Renzo Lorenzon
Remo Marcon
Alfeo Martini
Masottina S.p.A.
Andrea Mattiello
Luigi Mazzer
Marcella Michieli
Giancarlo Moretti
Antonio Pagotto
Luigi Parri
Giacomo Pastore
Ottavio Perazzolo
Danilo Pettini
Ivano Pezzutto
Andrea Piccin
Mauro Pivetti
Antonio Pizzinato
Gianfranco Possamai
Enrico Prandi
Pierantonio Quaglia
Leone Ramon
Aldo Rebuli
Erennio Reggiani
Massimo Regini
Sabrina Ricciardi
Luigi Rocchi
Elio Ronchi
Luca Rossetto
Iginio Russolo
Monica e Claudia Schiavon
Renato Silvestrini
Silvio Simonetti
Ivan Smaniotto
Alessandro Soprani
Elio Tomasella
Gabriele Tonon

Gianfranco Tonon
Andrea Toppan
Aldo Tormena
Giuseppe Vazzoler
Alberto Vidotto
Gianluca Zanatta
Gianni Zaninotto
Stefano Zaninotto
Eros Zanon
Pietro Zavattaro



L'assemblea del 25 giugno 2021 ha approvato il bilancio consuntivo 2020. Pubblichiamo il resoconto finanziario.

BILANCIO DELL'UNIONE	
RESOCONTO FINANZIARIO DEL 2020	euro
Stato patrimoniale al 1 gennaio 2020	12.665,20
Entrate	12.415,04
Uscite	18.133,45
Utile di esercizio al 31 dicembre 2020	6.946,79

INDIRIZZI ERRATI: SEGNALATELI

Dalle copie del Notiziario restituiteci dalle poste e anche dalle segnalazioni di ex allievi che invece non l'hanno ricevuto, ci rendiamo conto che il nostro indirizzario merita un aggiornamento più preciso. Noi non siamo l'anagrafe, che con un click riesce a scovarci, anche se abbiamo cambiato indirizzo o residenza. Facciamo quindi appello agli ex allievi di segnalarci variazioni di indirizzo, recapiti di colleghi che non ricevono le nostre pubblicazioni ed i nostri inviti ed anche, ahinoi, i casi di decessi. È un contributo, minimo, al sostegno dell'Unione, che così razionalizzando l'indirizzario evita gli sprechi.



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 IT191070846162000000620945
Paypal sul sito
www.exallieviscuolaenologica.it

Grazie a Severina Cancellier e Narciso Zanchetta



Nei colori autunnali di un quadro del Cima, nell'Azienda Costabella, a due passi dalla Scuola, l'Unione ha voluto ringraziare con una targa, per i suoi 44 anni di direzione del Notiziario, Narciso Zanchetta, indimenticato presidente dell'AEI, che risanò, con l'aiuto alla direzione del

sodalizio dello scomparso prof. Maurizio Merlo e poi di Vittorio Fiore, tanto da essere definito «il Quintino Sella dell'AEI». Grazie all'ospitalità del collega Adriano Amadio, dopo la consegna della targa, si sono sciolti i ricordi intrecciati agli aneddoti del lunghissimo periodo di direzione del Notiziario targata Zanchetta. Nella fotografia, da sinistra Adriano Amadio, Marcella Micheli, Severina Cancellier, Narciso Zanchetta, Enzo Michelet, Mario Barbieri, Antonio Scandolo.

In un'occasione precedente, l'Unione ha voluto, con una targa, rendere omaggio alla sua ex-presidente Severina Cancellier. La sua guida dell'Unione è stata caratterizzata da un vasto impegno per tenere desti la memoria e l'orgoglio di appartenenza alla Scuola Enologica. Nella foto, il presidente dell'Unione, Enzo Michelet, consegna a Severina Cancellier la targa in omaggio al suo impegno di un ventennio di presidenza dell'Unione ex Allievi. A destra, il consigliere Gianluigi Zaccaroni.

Gli autori del Notiziario

MARIO BARBIERI, Gorizia, 1942. Diploma di enotecnico a Conegliano nel 1965. Dal 1966 al 1973 direttore della Cantina sociale di Cona e Cavarzere (Venezia). Dal 1973 al 1998 ha diretto la Cantina sociale di Tezze di Piave (Treviso), la prima cantina cooperativa del Veneto, sorta nel 1930. Dal 1998 al 2001 ha assunto la direzione, unitamente alla proprietà, della Industria Chimica Valenzana, in Borgoricco (Padova), azienda leader a livello europeo nella produzione di acido tartarico ed alcol. Dal 2002 svolge la libera professione, consulente in ambito enologico e viticolo. È consigliere dell'Unione ex Allievi e commissario degustatore delle diverse DOC venete. Dal 1997 ricopre la carica di Gran Maestro della Confraternita del Raboso Piave.

GIANCARLO BARDINI, Tezze di Piave (Treviso), 1934. Laureato in Agraria all'università di Padova, vincitore della prestigiosa borsa di Studio Marone-Cinzano fu inserito nella allora Stazione sperimentale per l'enologia di Asti. In seguito, assunto alla Padovan di Conegliano, ne divenne dirigente. Autore di pubblicazioni tecniche legate alla meccanica enologica, sul tema ha tenuto lezioni in diversi atenei e corsi di aggiornamento. Attualmente si occupa di studi storici, pubblicati su testate specializzate.

MAURO BETTO, Conegliano, 1957. Diplomato enotecnico nel 1977. Dal mondo vitivinicolo è approdato a quello dei trasporti e della logistica, mantenendo sempre i contatti con la Scuola e il mondo vitivinicolo. Da trent'anni si interessa dell'arte bonsai, una passione che lo avvolge insieme agli interessi di famiglia e alle amicizie.

IMERIO BORTOT, Conegliano, 1961. Enologo, ha iniziato il suo percorso lavorativo nella campagna vendemmiale 1980 alla CIV di Modena, stabilimento di Castelfranco Emilia, come tecnico di laboratorio continuando poi, sempre alla CIV, anni 1981-'82, ma nella sede di imbottigliamento di Modena.

Dal 1983 lavora alla Sensient Food Colors Italy srl di Cavriago (Reggio Emilia), dove ha iniziato come tecnico di laboratorio, poi responsabile della produzione, dirigente tecnico; dal 2001 ne è amministratore delegato.

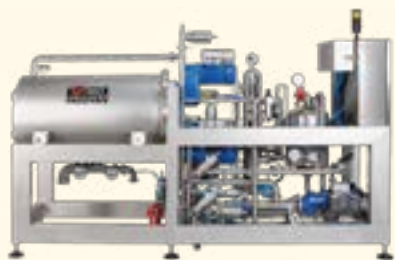
ANTONIO CALÒ, Sava (Taranto), 1935. Presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Ha conseguito la libera docenza in Viticoltura nel febbraio 1967. Dal 1975 al 2007 è stato direttore dell'Istituto sperimentale per la viticoltura di Conegliano, quindi direttore fuori ruolo fino al 2010, quando è andato in quiescenza. Ha diretto fino al 2010 la *Rivista di viticoltura e di enologia*.

Docente al corso di laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche all'università di Padova. Fino allo scioglimento è stato presidente del Comitato vitivinicolo della Consulta per l'agricoltura delle Venezie. È stato vice-presidente della Società italiana di genetica agraria, presidente dal 1991 al 1994 della Commissione viticoltura dell'OIV. Ha presieduto per un biennio l'UNSA, l'Unione delle accademie scientifiche italiane di agricoltura. Lunghissimo il suo curriculum, pari al cursus honorum. È autore di oltre 370 lavori, in gran parte sperimentali, inerenti la storia viticola, l'ampelologia, il miglioramento genetico, l'ecologia, le tecniche colturali e la fisiologia viticola.

ROBERTO CASTAGNER, Conegliano, 1954. Enologo, distillatore, socio ed amministratore delegato della Distilleria Acquavite di Visnà di Vazzola (Treviso). Nota la sua passione nella ricerca della creazione di tecnologie in grado di migliorare la qualità della grappa e del distillato d'uva. Collabora con alcune università, ed in quella di Padova tiene corsi di distillazione. Co-autore, con Tullio De Rosa, del volume *Tecnologia della Grappa e del distillato d'uva*. Ha, tra l'altro, fondato l'Accademia della Grappa e delle Acquaviti. È accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.

Ecco i nostri alfieri

TMCI PADOVAN: INNOVATORI PER TRADIZIONE



✠ Sir Dynamos

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

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

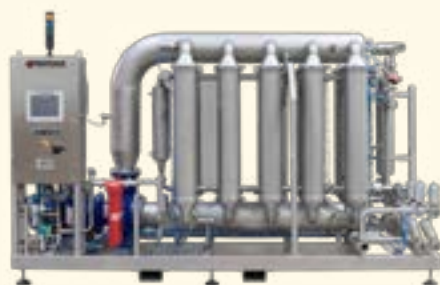
DISPONIBILE ORA NELLA VERSIONE HP, AD ALTA PERFORMANCE, CON NUOVI DISCHI CERAMICI MONOLITICI, CHE CONSENTONO RESE NOTEVOLMENTE AUMENTATE.

✠ Sir Nitor +

**FILTRO TANGENZIALE
PER PORTARE CHIAREZZA SUL CAMPO**

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

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



✠ Sir Red Hunter

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

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



EMILIO CELOTTI, Conegliano, 1963. Dopo la Scuola Enologica si è laureato in Scienze Agrarie all'università di Udine, dove ha conseguito il dottorato di ricerca in Biotecnologie degli alimenti e dove insegna Enologia. È Stato docente anche negli atenei di Padova e di Palermo. A Udine è coordinatore del corso di laurea triennale in Viticoltura, Enologia e Mercati agroalimentari vitivinicoli, interateneo delle università di Udine, Padova, Verona e Bolzano. Svolge attività di ricerca di tipo prevalentemente applicativo nel settore enologico, in particolare sulle tecnologie di vinificazione a basso impatto e sulle tecniche analitiche rapide per il controllo della qualità dell'uva e la stabilità dei vini. I risultati sono documentati in un centinaio di pubblicazioni tecniche e scientifiche.

Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, è vice-presidente della S.I.V.E., la Società italiana per la viticoltura e l'enologia, dopo esserne stato presidente.

ROSARIO DI GAETANO, Giarratana (Ragusa), 1946, residente a San Vendemiano (Treviso). Laureato in Scienze agrarie all'università di Padova, ha insegnato per molti anni alla Scuola Enologica, prima Costruzioni enologiche e meccanica agraria, poi Chimica agraria e chimica enologica, Viticoltura ed enologia.

Al Cerletti è stato anche preside incaricato. Nella Scuola Enologica ha diretto il laboratorio di Chimica agraria ed enologica, come pure l'azienda vitivinicola e la cantina sperimentale.

È stato responsabile del sottoprogetto Vitivinicolo nello stato di Santacatarina (Brasile), in collaborazione con le università di Florianopolis, Videira ed Erechim. Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, è autore di una ventina di pubblicazioni scientifiche.

GIUSEPPE GALLATO, Ragusa, 1962. Laureato in Filosofia, docente, giornalista pubblicista, libera il suo estro creativo nella stesura di scritti fantasy, sci-fi e thriller. Suona il pianoforte e compone musica strumentale.

Ha all'attivo oltre trenta pubblicazioni in ambito letterario; nel corso degli anni ha ricevuto diversi riconoscimenti; tra questi, primo al concorso Fantasticamente, il Premio della Critica al concorso Duecento Nicosia Diocesi, il Premio Sicilia Federico II, il Premio al Talento Giuliana Trombatore.

RENATO GAVA, Vittorio Veneto, 1969. Laureato in Chimica all'università veneziana di Ca' Foscari con una tesi sulla determinazione degli aromi dell'uva e del vino mediante spettrometria di massa ad alta risoluzione, in collaborazione con il CREA di Conegliano. Dal 1997 è docente di laboratorio di chimica alla Scuola Enologica, in cui è anche responsabile dello stesso laboratorio dal 2008. Dal 2007 al 2015 ha collaborato con Veneto Agricoltura come analista al CERVEG di Conegliano. Dal 2017 tiene il corso di Controllo di qualità degli alimenti all'ITS Academy Agroalimentare Veneto. A fianco degli studi scientifici ha conseguito cinque diplomi di musica nei Conservatori Benedetto Marcello di Venezia, Agostino Steffani di Castelfranco Veneto e Francesco Antonio Bonporti di Trento. Nel 2000 ha fondato l'Enocoro della Scuola Enologica, con il quale ha tenuto numerosi concerti, ed in particolare a Roma al ministero dell'Istruzione ed in quello delle Politiche agricole e forestali.

MIRELLA GIUST, di Sacile (Pordenone), enologa, è laureata in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche all'università di Padova. Dal 1981, nel ruolo di collaboratore tecnico, lavora al CREA, il Centro di ricerca in viticoltura ed enologia di Conegliano. Dal 1983 al 1991 ha retto la segreteria del Nucleo di Premoltiplicazione viticola delle Venezie, incarico rinnovato nel 2021.

Si occupa della conservazione delle collezioni varietali di germoplasma viticolo del CRA-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. Ad oggi è coautrice di oltre una sessantina di pubblicazioni.

LUIGI MARCON, Piai di Tarzo (Treviso) 1938. Incisore e pittore. Ha iniziato a incidere nel 1959 ed ha realizzato oltre 3000 matrici, con varie tecniche calcografiche, stampandole personalmente. Da molti anni insegna calcografia in corsi teorico-pratici nel suo studio a Vittorio Veneto ed in altre località. Sono oltre 100 le mostre personali in Italia ed all'estero.

ENZO MICHELET, Conegliano, 1952. Presidente dell'Unione ex Allievi, è stato allievo-discepolo del prof. Carlo Miconi, prima come assistente nel laboratorio di chimica agraria della Scuola Enologica, e poi come suo collaboratore.



Nel 1987 ha fondato lo Studio Michelet specializzato in analisi enologica, sperimentazione e consulenza in enologia. Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, collaboratore del CREA nella sezione viticolo-enologica, è consulente di aziende vitivinicole in Italia e all'estero.

MARIO MORETTI POLEGATO, Crocetta del Montello (Treviso), 1952. Dopo il diploma alla Scuola Enologica, si è dedicato alla attività imprenditoriale di famiglia nel settore viticolo. A metà degli anni Novanta ha rivoluzionato il settore della calzatura inventando e brevettando una nuova tecnologia in grado di far respirare i piedi a contatto della suola di gomma. Grazie a questa invenzione, ha reso la sua azienda, la Geox, uno dei più importanti *player* a livello globale. Pluripremiato come imprenditore in Italia ed all'estero, dedica tempo ed energie nell'insegnamento della "Proprietà intellettuale" in scuole e università, fra le quali si segnalano l'ateneo di Ca' Foscari (Venezia), il MIT di Boston, le università di Cambridge, di Pechino, di Hong Kong, di Mosca, la Columbia University. È *Affiliate Professor of Entrepreneurship* alla ESCP-EAP di Parigi, ed è membro dell'*International Advisory Council* della Bocconi di Milano. Ha ricevuto la laurea honoris causa dalle università di Ca' Foscari e di Banatului, Timisorara (Romania), il master honoris causa dall'università di Verona e della Fondazione CUOA. È presidente del board della più antica università della Spagna, la Cardenal Herrera, con sedi a Valencia, Madrid e Barcellona.

PIERO PITTARO, Valvasone (Pordenone), 1934. Diploma di enotecnico nel 1956, laurea honoris causa in Economia e gestione d'impresa, è accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Dal 1975 ha assunto cariche di primo piano nell'Associazione Enotecnici Italiani, per arrivare alla presidenza dell'Assoenologi nel 1987 e fino al 1996. È stato anche presidente dell'Union Internationale des Enologues, dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti e del Centro Vitivinicolo del Friuli Venezia Giulia. Nella sua azienda Vigneti Piero Pittaro di Codroipo (Udine), ha realizzato un prezioso museo del vino.

ORNELLA SANTANTONIO, di Conegliano, diploma di enotecnico, laurea in Scienze agrarie all'università di Padova e abilitazione a dottore agronomo. Dal 1985 docente di discipline agrarie, di Viticoltura ed Enologia alla Scuola Enologica di Conegliano. Vice-

presidente 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 stata vicepresidente. Libero professionista, è consulente di amministrazioni pubbliche e di soggetti privati in ambito agrario, viticolo, ambientale e paesaggistico.

SERGIO TAZZER, Treviso, 1946. Giornalista professionista, ex allievo della Scuola Enologica, laureato in Scienze della comunicazione. Ha diretto, tra l'altro, la sede regionale RAI per il Veneto. Autore di numerosi volumi prevalentemente di storia, è accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, socio ordinario e componente del direttivo dell'Ateneo di Treviso, socio onorario della slovacca Spoločnosť M. R. Štefánika.

DIEGO TOMASI, Tarzo (Treviso), 1960. Laureato in Scienze agrarie all'Università di Padova. Dal 1990 è di ruolo al Centro di ricerca per la viticoltura e l'enologia di Conegliano. Ha tra l'altro frequentato la Station Fédérale de recherches agronomiques di Changins (Svizzera), l'Institut National de la recherche agronomique di Bordeaux (Francia), il Department of viticulture and enology dell'Università di Davis (USA). Si è occupato di argomenti riguardanti la vite ed il suo ambiente ed ha diretto molti lavori di zonazione. Relatore e chairman in molti convegni in Italia ed all'estero, è stato l'organizzatore di tre convegni internazionali. Presidente del CERVIM, dal 2020 è anche presidente della S.I.V.E., la Società italiana di viticoltura ed enologia. Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, è stato direttore del CREA-Viticultura ed Enologia di Conegliano, in cui attualmente è 1° ricercatore. Autore e co-autore di oltre 200 pubblicazioni scientifiche e tecniche.

ALBERTO ZANCHETTA, Vittorio Veneto, 1992, ha conseguito il diploma di perito agrario al Cerletti e successivamente si è laureato in Viticoltura ed enologia all'università di Udine. Ha effettuato numerosi tirocini studenteschi, tra i quali spiccano esperienze in enti pubblici come il Comune di Conegliano (Ufficio Ambiente) e la Regione Friuli Venezia Giulia (Direzione centrale Risorse agroalimentari, forestali e ittiche). Carriera lavorativa in aziende, società di certificazione autorizzate dal MIPAAF, uffici di assistenza agricola e realtà pubbliche sempre nell'ambito agricolo, con focus particolare nel campo della vitivinicoltura.

Indice

Il mio percorso (Mario Moretti Polegato)	3
Enrico Comboni, Chimico, Ricercatore e Inventore (Giancarlo Bardini)	6
Comboni e l'Enocianina (Imerio Bortot)	20
La grappa è tecnologia e scienza (Roberto Castagner)	23
Michele Giunti, il chimico d'acciaio	29
Mario Procopio, il re dei surrogati	35
Mario Vettori, un gentleman in laboratorio	39
Carlo Miconi, la chimica come certezza (Enzo Michelet)	40
Il laboratorio di chimica ieri e oggi (Renato Gava)	51
Carlo Miconi, il tecnico, il professore, lo studioso, il ricercatore (Rosario Di Cactano)	53
I vigneti nel paesaggio del Maestro Luigi Marcon	59
Garibaldi, Bellati e la nostra Scuola (Sergio Tazzer)	60
Enotecnici 2020/'21	64
I docenti del corso Enotecnico dell'anno scolastico 2020/'21	65
I Centini 2020/'21 del Cerletti	65
La cultura è l'arma vincente. Intervista al prof. Walter Da Rodda (Giuseppe Gallato)	66
Venezia, Cina vino da messa e scuola enologica	71
Putao Nianji Zhi Qiao	74
Raboso, il vino del Piave (Mario Barbieri)	78
Cannonau, il grande sardo (Diego Tomasi e Antonio Calò)	81
Le reazioni chimiche: dagli studi di laboratorio alle applicazioni in cantina (Emilio Celotti)	87
Bando di ristrutturazione e riconversione dei vigneti. Alcune pillole (Alberto Zanchetta)	95
Unione Europea e vini de-alcolati	98
L'italiano Luigi Moio nuovo Presidente dell'OIV	99
Gli altri incarichi dell'OIV	102
Agenda OIV (Mirella Giust)	103
Legado italiano (Ornella Santantonio)	106
Unione Ex allievi, anno 1947 un autunno che fu primavera	107
Azienda Agricola Collalto. La presentazione del Notiziario	110
Il Notiziario ai futuri associati	111
Il concorso Vini Manzoni	112
Premio ai migliori diplomati	114
Scienza nel comitato DOC	115
Accademia, percorsi di formazione	115
Libiamo ne' lieti calici	116
A Caserta rivive il vino dei Borboni	118
Mosaici tra le vigne in Valpolicella	120
Dal Levante ai nostri paesaggi (Mauro Betto)	122
Destilaria Busnello, Conegliano in Brasile	123
In libreria	124
Calici&Camici, incontri e passioni di un giornalista nel libro di Paolo Brinis	127
La posta	129
Gigi del vino (Piero Pittaro)	131
Li ricordiamo	135
I nostri sostenitori	136
Bilancio dell'Unione	137
Grazie a Severina Cancellier e Narciso Zanchetta	138
Gli autori del Notiziario	139

N° 2 - Novembre 2021

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

exallievicologia@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
IT191070846162000000620945

Paypal sul sito www.exallieviscuolaenologica.it

Presidente: Enzo Michelet

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

Progetto grafico: Roberto Da Re Giustiniani

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

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

Stampa: TipSe, Vittorio Veneto, Novembre 2021

