VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

REGIONE DEL VENETO

L'eredità della Serenissima

Vigneti e vini nell'area della DOC Venezia

CONSORZIO VINI VENEZIA

VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

REGIONE DEL VENETO

L'EREDITÀ DELLA SERENISSIMA

VIGNETI E VINI NELL'AREA DELLA DOC VENEZIA

CONSORZIO VINI VENEZIA

Ideazione: Carlo Favero - *Consorzio Vini Venezia*

Autori:
Federica Bianchin - *Università degli Studi di Padova - Cirve*
Carlo Favero - *Consorzio Vini Venezia*
Federica Gaiotti - *CREA - Centro di Ricerca per la Viticoltura*
Patrick Marcuzzo - *CREA - Centro di Ricerca per la Viticoltura*
Andrea Peressini - *Docente di Scienze naturali presso il Liceo "XXV Aprile" di Portogruaro e Agronomo libero professionista*
Attilio Scienza - *Centro Interdipartimentale per la ricerca Viticola ed Enologica (CIRIVE) - Università degli Studi - Milano*
Diego Tomasi - *CREA - Centro di Ricerca per la Viticoltura*

Copertina: Piergiorgio Nave - *Eurekip*

Impostazione grafica e rielaborazione disegni a cura di:
Federica Mazzuccato - *Edizioni MB srl - Rovigo*

Ringraziamenti:
Andrea Peressini per la sua meticolosa ricerca;
Pier Angelo Passolunghi e Severina Cancellier per il loro prezioso aiuto;
la biblioteca comunale di Treviso nelle persone di Gianluigi Perino e di Monica Bottaro;
il Centro Studi Torcellani nella persona di Marco Molin;
tutti i fornitori di foto.

Pubblicazione edita da:
Veneto Agricoltura
Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale ed Agroalimentare
Viale dell'Università, 14 - 35020 Legnaro (Pd)
Tel. 049.8293711 - Fax 049.8293815
E-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org
www.venetoagricoltura.org

Coordinamento editoriale:
Antonio De Zanche - *Settore Economia, Mercati e Competitività*
Dirigente responsabile: Alessandro Censori
Silvia Ceroni - *Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica*
Dirigente responsabile: Franco Norido (3482407408)

Finito di stampare nel mese di marzo 2016
presso Tipografia Mediaprint - S. Giovanni Lupatoto (Vr)

È consentita la riproduzione di testi, foto, disegni etc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura,
citando gli estremi della pubblicazione.

INDICE

PRESENTAZIONE REGIONE VENETO
Giuseppe Pan ..... pag. 5

PRESENTAZIONE VENETO AGRICOLTURA
Luigino Disegna ..... » 7

PRESENTAZIONE CONSORZIO VINI VENEZIA
Giorgio Piazza ..... » 9

PREMESSA
Carlo Favero ..... » 11

PARTE PRIMA

1. LA VITICOLTURA DELLA SERENISSIMA: UNA STORIA DI UOMINI, ISTITUZIONI E ASSOCIAZIONI
Federica Bianchin, Carlo Favero ..... » 17

2. DALLE ALBERATE ALLA VITICOLTURA DI PRECISIONE
Diego Tomasi ..... » 51

PARTE SECONDA

3. I CONTENUTI AMBIGUI DEL *TERROIR*
Attilio Scienza ..... » 63

4. AMBIENTE, CLIMA E SUOLI DALLA LAGUNA ALLE DOLOMITI
Diego Tomasi ..... » 75

5. I VITIGNI NELLA STORIA E NELL'AMBIENTE
Federica Gaiotti, Patrick Marcuzzo ..... » 91

PARTE TERZA

6. LA COLTIVAZIONE DELLA VIGNA A VENEZIA DAGLI ATTI NOTARILI DEL SECONDO CINQUECENTO
Andrea Peressini ..... » 131

7. LE VITI RITROVATE
Carlo Favero ..... » 139

CONCLUSIONI

IL VALORE DELL'OPERA COMUNE
Gli Autori ..... » 145

BIBLIOGRAFIA ..... » 149

PRESENTAZIONE
REGIONE VENETO

Il settore vitivinicolo veneto sta vivendo un periodo di significativo consolidamento. Nonostante i vincoli imposti dalla legislazione la superficie vitata regionale è in continuo aumento, avendo ormai raggiunto gli 80.000 ettari, la produzione di vino, mediamente pari a 9 milioni di ettolitri annui, è al vertice della graduatoria nazionale e le esportazioni di vino dal Veneto sono in continuo aumento.
Si può pertanto affermare che la nostra regione è in grado di occupare una posizione di leadership non solo all'interno del "vigneto Italia", ma anche a livello internazionale, considerando il crescente successo dei vini veneti all'estero e il raddoppio del valore delle esportazioni avvenuto nell'ultima decade.
Un risultato che non è giunto casualmente ma è frutto di un pluriennale e costante impegno da parte dei produttori nel migliorare le tecniche agronomiche ed enologiche, elevando la qualità dei prodotti ed esaltandone le specificità secondo le richieste del mercato. In sintesi, si può dire che la formula vincente del Veneto vitivinicolo è un mix ben dosato tra tradizione e innovazione, in cui un ruolo fondamentale è assunto dal territorio e dalle relative denominazioni.
Il territorio deve essere infatti inteso non solo come mero fattore produttivo, ma anche come elemento distintivo che con il suo bagaglio di storia, cultura, paesaggio e conoscenze è in grado di dare valore aggiunto alla produzione.
Ritengo che la DOC vini Venezia, protagonista di questa pubblicazione, sia un esempio quanto mai rappresentativo nell'esprimere concretamente tale concetto di territorio: si tratta di un'area carica di storia che trae diretto riferimento alle tradizioni della Serenissima Repubblica di Venezia, ma che possiede anche una ricchezza di esperienze umane che nel corso dei secoli hanno dato un contributo fondamentale al progresso della scienza viticola ed enologica.
Oltre alla descrizione del territorio e dei vini, il lettore troverà in questo libro la narrazione delle vicende relative a centuriazioni, monasteri, accademie, centri di ricerca (tanto per citarne alcune), in un *continuum* che ripercorre la storia stessa della vite nel Veneto orientale, un luogo in cui ha trovato fin dall'antichità le condizioni ideali di produzione.
Una storia che andava giustamente raccontata ai tanti appassionati della cultura del vino.

Giuseppe Pan
Assessore all'Agricoltura
della Regione del Veneto

PRESENTAZIONE VENETO AGRICOLTURA

La pubblicazione di questo libro può essere considerata una tappa fondamentale della collaborazione tra Veneto Agricoltura e il Consorzio Vini Venezia che tutela la DOC Venezia. Nell'arco di circa un ventennio abbiamo realizzato un'articolata attività di ricerca e sperimentazione sul territorio, iniziata con la conoscenza dei suoli e proseguita con la zonazione viticola, fino a progetti di caratterizzazione e valorizzazione dei vitigni locali.
I contenuti di questo libro derivano anche dall'esperienza accumulata attraverso l'esecuzione di queste attività, che hanno consentito di mettere in luce le caratteristiche della zona e di indirizzare la vitivinicoltura verso la valorizzazione delle sue peculiarità.
La storia viticola di questo territorio è peraltro particolarmente significativa ed è legata indissolubilmente alle vicende della Serenissima Repubblica di Venezia, il cui rapporto con il vino è sempre stato molto stretto, avendo giocato un ruolo determinante negli scambi commerciali con il Mediterraneo orientale e nell'utilizzazione agricola della terraferma.
Ora l'eredità della Serenissima è rivendicata di diritto dal Consorzio vini Venezia, una realtà consociata sorta alcuni anni fa ad opera di uomini di "vite" che hanno saputo, con una lungimiranza non comune, mettere da parte campanilismi e particolarismi per condividere il proprio cammino costituendo sotto il simbolo di San Marco un unico Consorzio di tutela, senza peraltro rinunciare alle proprie tradizioni e specificità.
Si tratta di un territorio felicemente collocato tra "mari e monti", ossia nella fascia compresa tra l'inizio delle Prealpi e la laguna di Venezia, a cavallo tra le province di Treviso e Venezia, in cui parallelamente alla coltivazione della vite si è sviluppata nel corso del tempo, forse più che altrove, la scienza della vite e del vino attraverso le Accademie dell'Agricoltura, la Scuola Enologica "G.B. Cerletti", fino all'attuale polo di ricerca che vede concentrati a Conegliano il CREA del Ministero dell'Agricoltura, il CIRVE dell'Università di Padova e il CeRVEG di Veneto Agricoltura.
Come scrive in queste pagine il prof. Attilio Scienza, con il quale abbiamo realizzato buona parte del percorso di ricerca, "la grande storia della viticoltura italiana è il risultato di tante piccole storie ancora da raccontare".
Ebbene, la finalità principale di questo libro è proprio quella di portare a conoscenza questo comprensorio vitivinicolo, spiegando con un linguaggio chiaro e senza troppo tecnicismi, la storia, l'unicità e la qualità delle sue eccellenze enologiche.

Luigino Disegna
Direttore della Sezione
Innovazione e Sviluppo
di Veneto Agricoltura

PRESENTAZIONE CONSORZIO VINI VENEZIA

La Serenissima, una repubblica con una storia millenaria, creatrice di una raffinatissima civiltà e di un insieme di strutture politiche e di leggi di raro equilibrio, fu di fatto smantellata, unico caso, da un esercito di un'altra repubblica, che invece mantenne intatte le monarchie assolute, che si era riproposto di abbattere.
Venezia concluse amaramente la sua lunghissima storia, venendo cancellata, divisa, smembrata.
La sua enorme eredità, culturale, storica ed economica rimase intatta, preservata in monumenti, arte, economia, civiltà, valori.
Per quasi quattro secoli una parte importante delle cospicue entrate della repubblica e della sua imprenditoriale nobiltà provenivano dalla terra coltivata, da quei possedimenti, custoditi, ben gestiti, migliorati ed innovati, che la nobiltà veneziana possedeva dall'Isonzo al Mincio, ed anche in tutto lo stato da mar.
Terreni, bonifiche, regimazione di fiumi e canali, la tutela e la gestione dei preziosi boschi, la coltivazione dei seminativi, la cura e la valorizzazione dei vigneti.
Ecco il vino e la vite, occuparono uno spazio importantissimo nella storia di Venezia, e nei suoi traffici e commerci. Grande infatti era il consumo interno, e molto maggiore era la pratica di esportarlo in tutto il mondo allora conosciuto, e frequentato dai commerci veneziani.
Alcuni di questi vitigni e vini sono attualmente ancora utilizzati, le malvasie, il Raboso, il Prosecco, ed altri autoctoni o individuati come tali, come il Tocai (ora Lison) il Refosco, il Verduzzo, che vanno a costituire l'ossatura della vitivinicoltura della DOC Venezia nelle province di Treviso e Venezia.
Una vitivinicoltura di grandissimo pregio, molto apprezzata in tutto il mondo.
Su questa prestigiosa eredità sono stati inseriti nell'ultimo secolo, soprattutto nella seconda metà, un certo numero di vitigni, come il Pinot grigio, lo Chardonnay, il Merlot ed i Cabernet, che completano una proposta variegata e performante che caratterizza e distingue la nostra denominazione nel vasto panorama di tutte le denominazioni italiane ed estere.
È un libro per conoscere maggiormente un pezzo di Veneto, attraverso cenni di storia geologica ed umana, attraverso la ricerca di tracce chimiche e biologiche di un passato molto vitivinicolo di Venezia e del suo entroterra.
È anche un libro di tecnica, che ci fa conoscere i vitigni, i vini, le loro caratteristiche l'evoluzione della loro coltivazione e delle forme di allevamento, e delle tecniche di come associarli nel migliore dei modi ai variegati terreni delle nostre colline e pianure alluvionali.
È un viaggio nel tempo passato sia remoto che prossimo, ma è anche uno sguardo al futuro utile come mezzo di conoscenza per addetti ai lavori, ma anche per appassionati "vecchi" e "nuovi", che permette a tutti di apprezzare e conoscere un po' di più il vino della grande Venezia che come si afferma in conclusione del libro, non può esserci prodotto al mondo che come esso nasca dall'alleanza tra l'uomo e la natura.

Giorgio Piazza
Presidente Consorzio
Vini Venezia

PREMESSA

L'origine di un comprensorio vitivinicolo importante come quello che si è creato nell'entroterra della città di Venezia arriva da lontano ed è comprensiva di diversi fattori: geografici, ambientali, storici e culturali.
Dal punto di vista geografico, si può constatare che il Nord est del Veneto è stato la porta di accesso al Centro Europa e all'Oriente. Quest'area era attraversata da rilevanti vie di comunicazione lungo le quali sono sorte città importanti quali Altino e Aquileia, dove sono state realizzate delle estese centuriazioni che hanno consentito lo sviluppo dell'agricoltura in generale e della viticoltura in particolare. In questa terra la viticoltura ha trovato un ambiente favorevole diffondendosi dapprima nelle colline del trevigiano e nell'alta pianura, successivamente anche nella bassa pianura e lungo le rive dei fiumi Piave, Livenza e Brenta, dove nascono vigneti nelle radure fra boschi di querce, aceri, carpini e frassini. Questa è stata anche un'importante area logistica, da qui partivano i vini che si producevano tra Aquileia e Adria diretti alle legioni romane del centro Europa. L'editto di Tito Flavio Domiziano del 92 d.C. blocca i nuovi impianti di vite in Italia e ordina l'espianto delle viti in tutte le terre occupate da Roma. L'editto non sarà del tutto applicato, è molto probabile che la produzione vitivinicola locale abbia subito un incremento fino all'editto di Marco Aurelio Probo (281 d.C.) che cancella l'editto di Domiziano ed incoraggia la coltivazione della vite in Italia e negli altri domini.
Se nel periodo imperiale il vino era prodotto per consumi locali o per essere inviato alle legioni, con la nascita della Repubblica di Venezia e la successiva "scoperta" della Malvasia, dopo la quarta crociata, la produzione assume fisionomie diverse: il vino diventa un bene di consumo ed è fatto oggetto di una forte attività commerciale. Con la nascita dello "stato de tera", ossia dell'espansione di Venezia nella terraferma, la produzione vitivinicola viene notevolmente incrementata ad opera delle grandi famiglie veneziane che investono in sontuosi palazzi con relative tenute agricole nelle quali si produce anche e soprattutto vino. La Serenissima, oltre a favorire la coltivazione della Malvasia nell'Alto Adriatico, si adopera nella diffusione di varietà di vite in tutto il Triveneto, allora sotto il suo controllo. Fra queste varietà va ricordato innanzitutto il Marzemino.
Altro ruolo fondamentale per lo sviluppo della viticoltura della zona va riconosciuto agli enti religiosi. Sono innumerevoli i Conventi, le Abbazie e i granzi all'interno dei quali si sviluppano produzioni agricole e vitivinicole. Ricordiamo che il vino ha sempre avuto un ruolo importante per la religione cattolica essendo usato nei riti religiosi, ma veniva utilizzato anche come merce di scambio e commercio. Alcune Abbazie dell'entroterra lagunare hanno inoltre svolto un'importante attività di sviluppo attraverso la selezione di varietà viticole di pregio.
Anche alcune grandi famiglie hanno contribuito alla conservazione e al miglioramento della viticoltura locale: i Collalto, i Da Camino, i Giustinian, i Malenotti, per citarne alcuni, possedevano vaste tenute agricole nelle quali coltivavano le viti con un forte impegno all'innovazione e alla ricerca in viticoltura ed enologia.
Altro fattore di fondamentale importanza è stata la presenza di grandi personaggi, soprattutto tecnici e ricercatori, che hanno favorito lo sviluppo della viticoltura locale a partire dalla nascita delle Accademie agrarie. La Repubblica, in forte declino, non ha la forza di risollevare la viticoltura dopo la grande gelata del 1709 ma riesce a creare l'Accademia dell'Agricoltura di Treviso nel 1769 e l'anno successivo quella di Conegliano, il cui compito è di elaborare strategie e progetti volti all'innovazione e allo sviluppo agricolo. La scuola enologica nata nel 1876 formerà grandi ricercatori e tecnici che favoriranno la nascita del Centro di Ricerca per la viticoltura di Conegliano, mentre un considerevole numero di ricercatori, insegnanti e tecnici popoleranno scuole, università e aziende in tutto il territorio nazionale. Ma la ricaduta più evidente è soprattutto a livello locale, dove grandi personaggi hanno saputo interpre-

tare l'ambiente, il clima e il territorio plasmando una produzione vitivinicola di livello mondiale in un'area di modeste dimensioni compresa fra le Prealpi e la laguna di Venezia, ma con microclimi e suoli diversi che favoriscono produzioni di vini anche molto differenti, espressioni autentiche del territorio di produzione.
Uomini che hanno saputo precorrere i tempi, investire dapprima su vitigni internazionali e successivamente sui vitigni tradizionali che hanno determinato il successo di quest'area. L'obiettivo era quello di produrre dei vini che non fossero banali bevande alcoliche, standardizzate alle caratteristiche produttive globali, ma vini legati indissolubilmente alla viticoltura del territorio, nelle sue componenti ambientali, sociali e culturali. È in questo ambiente che è nato il nostro viticoltore, interprete e autore del proprio lavoro, produttore di uva, enologo, promotore e informatore dei propri vini.
Sono dunque queste storie di uomini, Scuole, Istituti di ricerca, Consorzi, Confraternite ed Associazioni di varia natura ma tutte impegnate nel mondo del vino, ad avere creato una situazione vitivinicola molto particolare, un intero territorio che parla e respira "vino" da molti anni.
Questa pubblicazione ha l'ambizione di raccontare come il Nord est del Veneto sia potuto diventare un'area di produzione vitivinicola riconosciuta a livello mondiale per la tipologia e la qualità dei propri vini. A questo scopo abbiamo usato un linguaggio semplice anche per illustrare studi scientifici molto complessi, perché riteniamo che è dalla profonda conoscenza scientifica dell'ambiente e dalla storia da cui proveniamo che poggia lo straordinario successo della nostra vitivinicoltura. Racconteremo l'opera di alcuni illustri personaggi che a vario titolo hanno contribuito alla crescita di questo territorio, dispiacendoci di non poterli menzionare tutti perché l'elenco sarebbe veramente troppo lungo. Vogliamo spiegare come un nutrito numero di uomini di elevata cultura scientifica abbiano potuto e saputo interpretare il territorio aprendo la strada alle attuali produzioni.

Parte prima

1. LA VITICOLTURA DELLA SERENISSIMA:
UNA STORIA DI UOMINI, ISTITUZIONI E ASSOCIAZIONI
Federica Bianchin, Carlo Favero ..... pag. 17

Introduzione ..... » 17

LA STORIA
L'epoca romana e l'alto medioevo ..... » 17
Il ruolo del monachesimo e delle casate nobiliari nello sviluppo della viticoltura ..... » 18
La viticoltura e la Serenissima ..... » 22
Napoleone e il successivo dominio austriaco ..... » 23
Giacomo Agostinetti e le Accademie dell'Agricoltura ..... » 25
Dall'annessione al Regno d'Italia al secondo dopoguerra ..... » 25
Le grandi famiglie e la vitivinicoltura nel XIX secolo ..... » 26

GLI UOMINI
Il ruolo di alcuni uomini illustri nello sviluppo della viticoltura dal XVIII secolo in poi ..... » 27

LE ISTITUZIONI
I Consorzi di Tutela ..... » 42

LE ASSOCIAZIONI
Le strade del vino, le Confraternite del Vino e le Pro Loco ..... » 47

2. DALLE ALBERATE ALLA VITICOLTURA DI PRECISIONE
Diego Tomasi ..... » 51

La viticoltura attuale ..... » 56

Verso una viticoltura sostenibile e di precisione ..... » 57

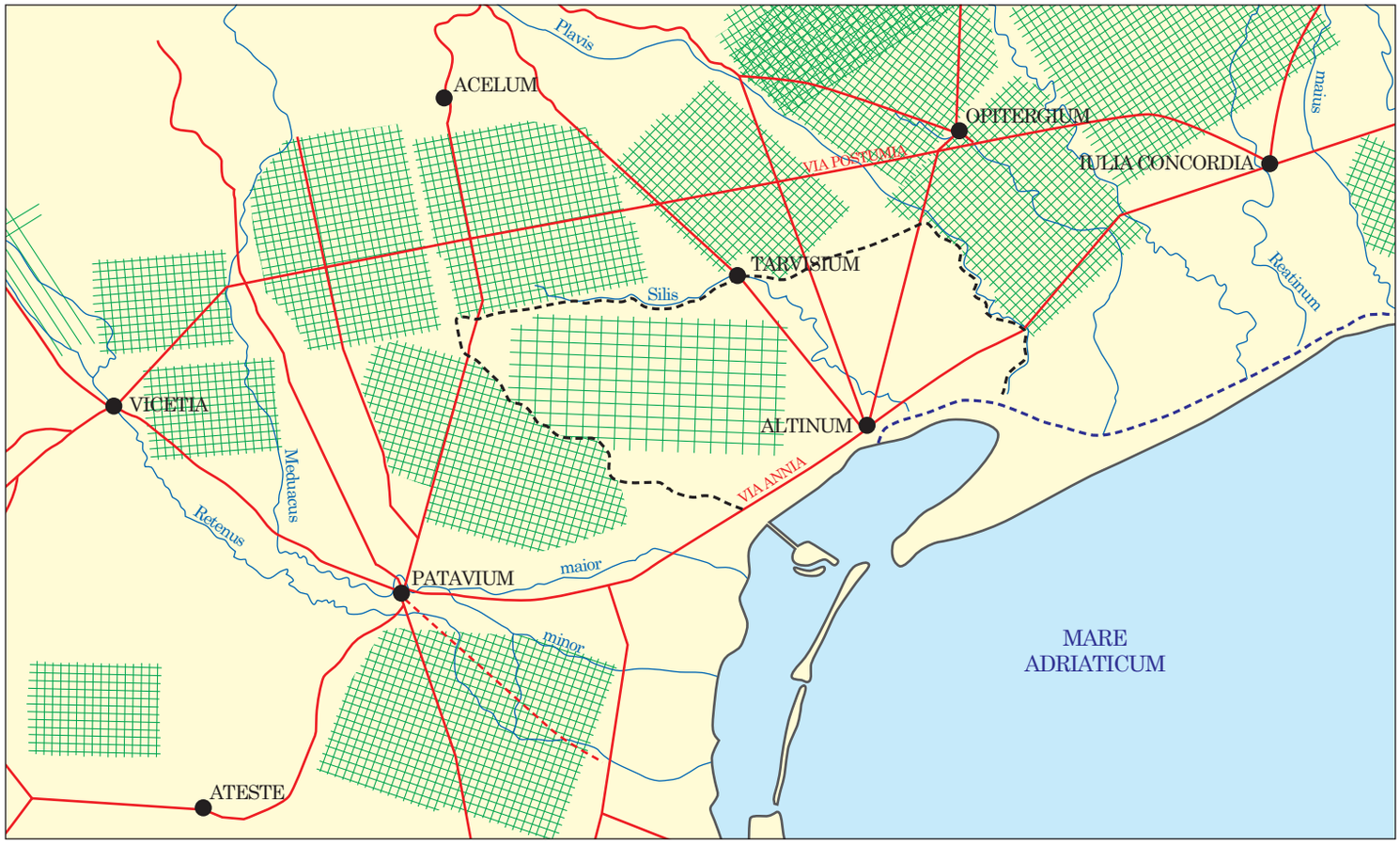
1. LA VITICOLTURA DELLA SERENISSIMA: UNA STORIA DI UOMINI, ISTITUZIONI E ASSOCIAZIONI

Introduzione

La vitivinicoltura veneta è una realtà che riesce ad imporsi sui mercati internazionali, comunicando attraverso un territorio ed un prodotto di successo: il vino. Una storia di uomini operosi che hanno favorito la crescita scientifica, tecnologica e commerciale del settore. Lo stesso territorio veneto, estremamente variegato con i suoi profili altimetrici che vanno dalla Laguna di Venezia alla fascia collinare fino ai rilievi montuosi, ha rivelato fin dall'epoca protostorica una particolare vocazionalità alla coltivazione della vite.

LA STORIA
L'epoca romana e l'alto medioevo

La viticoltura in Veneto affonda le sue origini in epoca molto lontana. Nel veronese e nel Polesine, infatti, sono stati rinvenuti dei vinaccioli che testimoniano la raccolta di uva selvatica durante l'Età del Bronzo, mentre in provincia di Verona e sui Colli Euganei i reperti sono riferibili all'Età del Ferro.
Secondo alcuni ricercatori, tuttavia, la "viticoltura veneta" sembra avere inizio verso l'anno 181 a.C., quando l'esercito romano transitò nel Veneto orientale per diri-



Organizzazione viaria e divisioni agrarie della Venetia.

gersi verso la colonia di Aquileia. Dopo la realizzazione della via Postumia, la regione venne divisa in distretti e acquisendo la cittadinanza latina il territorio cominciò ad assumere un aspetto "antropizzato" grazie alle estese colture di campi di grano ed altri cereali, intervallati da vigneti inseriti tra i boschi.
Con le diverse centuriazioni, ovvero i sistemi ordinati in forma quadrata in cui i romani organizzavano i territori agricoli assegnandoli ai coloni, si ebbe una suddivisione del Veneto in aree, con lo scopo di facilitare la bonifica dei terreni circostanti, lo sfruttamento agricolo dei campi e soprattutto la difesa del territorio da incursioni esterne. Tra queste, si segnala la centuriazione di Oderzo, lungo la via Postumia, realizzata nel 50 a.C., quella di Iulia Concordia (Concordia Sagittaria), all'incrocio della via Postumia con la via Annia, che risale al 40 a.C., quella a nord di Patavium (Padova), che confinava a nord con Feltrium (Feltre), quella a nord-est di Patavium (*cis Musonem*) e quella di Altino.
Polibio (200-120 circa a.C.), celebre storico greco approdato in Italia come ostaggio di Roma nel 168 a.C., percorrendo l'Italia settentrionale e riportandone le particolarità legate al territorio nelle sue celebri "Storie" [II, 14-15], ne mise in evidenza la fertilità e l'estensione, ponendo l'attenzione sull'abbondanza di grano, di orzo, di vino, di ghiande all'interno di un paesaggio di pianura ricco di querce (Galliazzo, 1995).
Plinio il Vecchio, nella sua "Naturalis Historia", narra di come la moglie di Augusto, Giulia Augusta, fosse un'estimatrice del vino *Pucinum*, dalle presunte proprietà farmacologiche, geograficamente collocato alle foci del Timavo nella regione della *Venetia* che confinava con l'*Histria*, ovvero tra Aquileia e Trieste. Gli storici sono concordi nel confermare che nella *Venetia* venivano coltivate almeno cinque varietà di uva da vino: il vino di Aquileia, l'*Istricum*, il vino di *Patavium* (che come racconta Plinio era l'uva raccolta nelle paludi di Padova e che aveva un sentore di salice), il suddetto *Pucinum* ed il *Raeticum*. Quest'ultimo era considerato il solo *grand cru* della regione nord orientale della penisola italica ed anch'esso un vino dalle proprietà medicamentose, come indicato dal medico Celso, il quale lo consigliava per i dolori di stomaco.
Per quanto riguarda la fascia costiera veneta, ovvero la *Venetia maritima*, scavi archeologici hanno restituito un quadro quotidiano fatto non solo di economia palustre e lagunare, ma anche di rapporti con l'entroterra. Nella zona di Concordia, infatti, si ha per certa la coltivazione della vite e la produzione di vino in epoca romana, come testimoniato dai vinaccioli ritrovati nella villa di Marina di Lugugnana, anche se simili reperti sono stati rinvenuti pure in alcuni strati protostorici della zona di Musile.
La viticoltura conobbe una fase di decadenza a causa delle invasioni barbariche, con la caduta di Aquileia nel 452 e la quasi totale distruzione delle viti nella *Venetia et Histria* (Rorato, 1990).
Giovanni Dalmasso, noto accademico di inizio Novecento, descrisse così questo periodo: "Il crepuscolo dell'Impero di Roma parve segnare davvero per la viticoltura italiana un crepuscolo, cui dovesse seguire il triste silenzio di una notte senza aurora" (Marescalchi e Dalmasso, 1979).
Il periodo tra la fine del 400 e l'inizio del 500 segnò una rinascita per la viticoltura veneta, sotto il re Teodorico e il suo funzionario Cassiodoro, fino all'invasione dei Gepidi, nel primo trentennio del 500, e successivamente degli Svevi fino alla guerra gotico-bizantina tra il 535 e il 553, che segnò un'altra battuta d'arresto per lo sviluppo delle campagne venete. Sotto il dominio dei Longobardi, con l'Editto di Rotari nel 643 si affermarono i princìpi della difesa della proprietà privata ed in essa si posero le basi per la tutela dei possedimenti viticoli.

Il ruolo del monachesimo e delle casate nobiliari nello sviluppo della viticoltura

Con la conversione al cristianesimo romano dei Longobardi prese il via la diffusione in terra veneta del monachesimo benedettino. È grazie a quest'ultimo che il vino assunse carattere di sacralità: esso rappresenta infatti il fulcro della cerimonia eucaristica (Pini, 1989). I monaci rilanciarono e qualificarono la coltura della vite, bonificando le terre incolte e lavorando in modo razionale e produttivo i campi che erano in abbandono da secoli. I monasteri divennero anche vere e proprie scuole di agricoltura ed ebbero un ruolo fondamentale nella diffusione della coltivazione della vite,

che ha tutt'oggi suoi centri qualificati dove un tempo sorgevano proprio i monasteri.
Allo sviluppo della viticoltura presso i monaci concorse l'interesse economico. Facilmente commerciabile, il vino venne considerato come una importante fonte di reddito. La politica di diffondere la viticoltura in terreni strappati alla palude e al bosco venne perseguita da abati desiderosi di possedere una risorsa convertibile in moneta. Gli obblighi contrattuali tra gli enti religiosi ed i servi che coltivavano i vigneti prevedevano il pagamento del canone affittuario in natura, con la consegna del raccolto e di metà del vino prodotto e l'obbligo, da parte dell'abate, di corrispondere vitto e alloggio all'incaricato che si occupava della vendemmia. Per ogni giornata lavorativa costui avrebbe ricevuto un pollo, una focaccia e una brocca di vino. Queste usanze confermano il valore alimentare e sociale attribuito al vino, che divenne, oltre a sostentamento calorico per le fatiche agresti, anche un mezzo di pagamento per le prestazioni lavorative.
Nel 1038 un gruppo di monaci benedettini arrivò da Pomposa presso la Chiesa di Santa Maria del Monte a Conegliano e nel 1106 vi fu l'edificazione della *Capella Sanctae Mariae di Vidoro*, a Vidor, da parte di alcuni signorotti, con lo scopo di erigervi un monastero destinato a dotarsi di un consistente patrimonio terriero. Altro importante monastero fu quello di Santa Maria di Follina nell'odierna provincia di Treviso, un centro

Beni dell'abbazia di Follina in Stabiuzzo, Bortolo Nardini, acquerello su carta, 1764, Treviso, Biblioteca Comunale, n. 30.

culturale-religioso di notevole interesse, che dal 1146 ospitò i monaci cistercensi, i quali possedevano beni patrimoniali sparsi lungo tutto il corso del Piave dove promossero opere di bonifica.
L'accumulazione fondiaria del monastero di Vidor sfiorò i 924 ettari, quella di Follina superò i 1.300. I monaci cistercensi diedero un importante contributo alla diffusione della "clausura", ovvero del podere cintato dalla siepe, di cui la vite rappresentava un elemento caratterizzante (Passolunghi, 2003).
Alla fine del XIV secolo il vigneto della granza di Sottoselva dei cistercensi, eretta a nord di Treviso, si ramificava tra le località della suddetta Sottoselva, Santa Lucia, Mandre, Collalto, Susegana e Crevada. Dalla toponomastica degli appezzamenti, definiti "Vigna", "le Vigne", "le Vignole", si ricava come vi fosse già all'epoca una coltivazione intensiva della vite.
Origine ancor più antica ebbe il monastero dei Santi Pietro, Paolo e Teonisto nei pressi di Casier, vicino a Treviso, fondato nel 710 in epoca longobarda (Passolunghi, 1982), mentre nel 997 venne fondato il monastero di S. Maria di Mogliano, ad opera del vescovo di Treviso, sotto il consenso del primo conte di Treviso Rambaldo e del fratello Wangerio (Castagnetti, 1990).
I monasteri di Summaga e di Sesto al Reghena occuparono anch'essi un posto importante nella storia della vitivinicoltura veneto - friulana. Il monastero benedettino di Summaga, edificato nei pressi del fiume Reghena tra il X e l'XI secolo, o, secondo alcuni autori (Zambaldi, 1840 e Liruti, 1777), addirittura nel IX secolo, ad opera di Azzone Conte di Canussio, morto nel 964 (secondo Liruti sembrerebbe che sia stato lo stesso Carlo Magno a fondare il monastero) godette della protezione e della concessione di privilegi dei vescovi di Concordia, nel veneziano, che furono promotori della sua fondazione. A riprova dei benefici elargiti dal vescovato al monastero di Summaga, ritroviamo in un testo del 1840 (Zambaldi A., *Monumenti storici di Concordia già colonia romana nella regione veneta serie dei vescovi concordiesi ed annali della città di Portogruaro*, San Vito, Tipografia Pascatti) queste note: "Nell'anno 1211 il detto Vescovo (il Vescovo di Concordia, Wolderico, n.d.a.) concesse a Richiero Abate di Summaga la Pieve di Quinto ossia Cinto, specialmente per ampliare la fabbrica della chiesa e restaurare tutto il convento, che da ogni parte consunto dalla vetustà minacciava rovina, e per sostentamento de' poveri pellegrini ivi accolti ed alimentati".
Nel 1585 il monastero divenne sede di Vicariato, e dalle fonti storiche si apprende come la viticoltura fosse al centro dell'economia del monastero: "*Il Vicario di Summaga esigeva annualmente dalle ville di Casal di Taù e Mazzolada alcune obblazioni in grano e vino, che, unite a quello che egli riscuoteva dall'Abbazia, gli servivano a sufficiente e congruo manienimento*" (Zambaldi, 1840). Oggi, dell'intero complesso, rimane solo l'antica abbazia.
Il monastero benedettino di Sesto al Reghena faceva parte anch'esso del vescovato di Concordia. L'abbazia, che resta tuttora, sorge nella pianura friulana occidentale, quasi al limite con la provincia di Venezia. Essa è attestata per la prima volta in un documento del 762 in cui sono citati tre fratelli longobardi: Erfo, Anto e Marco, figli dei duchi del Friuli, che ne disposero la costruzione sulla riva occidentale del fiume Reghena, all'epoca chiamato Ebdago. Attualmente dell'area iniziale resta la chiesa abbaziale, le cui prime fasi sono riconducibili all'età romanica (Piva, 1999).
Nei pressi di Nervesa della Battaglia, sorgeva un altro importante monastero benedettino, il monastero di Sant'Eustachio, soppresso nel 1865 e di cui oggi rimangono le rovine. Esso fu fondato intorno al 1062 da Rambaldo III di Collalto e dalla madre Gisla per limitare il potere dei vescovi di Treviso che avevano tolto loro il controllo della marca trevigiana.
Il monastero godeva del prodotto di vasti possedimenti e della protezione dei Collalto, che più tardi, nel 1521, arrivarono a controllare indirettamente il sito, trasformato da Papa Leone X in prepositura commendatizia.
Tra il XVI e il XVII secolo il luogo divenne un importante polo culturale in grado di attrarre personaggi illustri, tra i quali Monsignor Della Casa, che qui compose il noto Galateo.
Tra il 1744 e il 1819, il complesso fu guidato dal preposito Vinciguerra VII di Collalto, uomo colto e capace che lo trasformò in un'importante azienda agricola. Fu grazie a lui che la prepositura sopravvisse alle soppressioni napoleoniche di inizio Ottocento, che colpirono invece la vicina certosa di San Girolamo. In seguito,

Beni della famiglia Collalto lungo il fiume Piave tra Nervesa e il passo di Lovadina, Pietro Tessari, acquerello su carta, 1729, Treviso, Biblioteca Comunale, n. 24.

tuttavia, le autorità ecclesiastiche giudicarono superata questa istituzione e, nel 1865, essa venne definitivamente soppressa. Durante la Prima Guerra Mondiale, nella Battaglia del Solstizio del giugno 1918, il vecchio monastero venne gravemente danneggiato.

I monaci ebbero il merito non solo di bonificare e di modificare il terreno piantandovi vigneti, ma anche di introdurre importanti innovazioni, sia per quanto riguarda la viticoltura, sia nella tecnologia impiegata per la vinificazione. Inoltre, si occuparono del commercio dell'uva e del vino. Sono stati rinvenuti documenti che testimoniano transazioni di questo tipo tra i monasteri di Follina e Vidor e i mercati e rivenditori di Serravalle, Conegliano, Belluno e Treviso, da cui si ricava che il vino veniva trasportato attraverso apposite botti da carro dette "*vegetes de plaustro*" o "*vegetes careçatorie*" (Passolunghi, 2003).

Oltre al ruolo rivestito dai monaci, nello sviluppo dell'agricoltura ed in particolare della viticoltura del Veneto orientale in epoca medioevale furono importanti anche le numerose casate nobiliari. I figli del primo conte di Treviso, Rambaldo, videro confermati da Ottone II, nel 980, i possedimenti del padre: la *curtis*[1] di Lovadina, le terre sul Montello fra Piave e Brenta, i pascoli sui monti o *alpes* nel comitato di Ceneda e le *res mortuorum* o "terre dei morti", corrispondenti alle terre giunte al fisco per mancanza di eredi, situate fra i fiumi Raboso e Soligo. Nel 994 il conte Regimbaldo ricevette un privilegio da Ottone III, consistente in 24 mansi o aziende contadine ed il bosco, o *forestum*, del Montello, che faceva parte della corte di Lovadina. Nel 996 un ulteriore privilegio gli confermò i castelli di Onigo, Nervesa, Giavera del Montello e Vedelago (Castagnetti, 1990).

[1] Le *curtis* erano grandi aziende fondiarie.

Durante il Medioevo, produrre vino era segno di potenza: i signori di Collalto, i Da Camino, i Brandolini, gareggiavano anche nella coltura della vite e nella produzione di vino che aveva un ruolo principe nei banchetti sontuosi allestiti presso le corti. Tutta la pedemontana, che si estende tra Valdobbiadene e Conegliano, in realtà, era costellata di castelli, come quello dei Brandolini, che venne edificato verso la fine del XII secolo come fortezza militare e nel secolo successivo reso abitabile dai feudatari Caminesi che fecero erigere un palazzotto e una torre centrale circondati da mura merlate.
Nel 1436, esso divenne possedimento dei Brandolini, quando la Repubblica di Venezia investì Brandolino III e il Gattamelata del feudo di Valmareno quale ricompensa per i servigi di guerra. Il castello si erge tuttora sulla vallata di Cison di Valmarino, che figura tra i borghi più belli d'Italia e che è importante meta turistica, in particolare nel periodo agostano, durante il quale viene allestita una rassegna d'artigianato di respiro internazionale.
Il processo di trasformazione del paesaggio agrario nei pressi di Conegliano vide gli enti religiosi operare in sintonia con le maggiori componenti del ceto dominante, tra cui i già citati Conti di Collalto, i quali promossero anch'essi delle opere di bonifica, per mettere poi a vigneto le aree da poco bonificate. Nel 1380 il vino prodotto sulle colline dei Collalto ottenne l'apprezzamento dell'arciduca Leopoldo d'Austria, che durante una sontuosa cena, allestita presso il castello di San Salvatore, lo definì "degno dei più alti riconoscimenti, dolcissimo, bello e piacevole al solo vedersi" (Andreae De Redusii, *Chronicon*, ad. di L.A. Muratori, *Rerum Italicarum Scriptores*, Milano 1731).

La viticoltura e la Serenissima

La vite è sempre stata presente nella laguna, ma fu con la nascita del commercio del vino proveniente dal sud Mediterraneo che se ne incrementò la produzione soprattutto nelle isole veneziane. Con la "scoperta" della Malvasia in occasione della IV Crociata, i veneziani impararono a conoscere questo vino di cui avrebbero sviluppato la produzione in tutto il bacino del Mediterraneo per assicurarsene l'approvvigionamento commerciale. Se ne consumavano e commercializzavano due tipologie: la versione *"dolce"* e la *"garba"* cioè "secca" e si servivano prevalentemente in locali che prendevano il nome di "Malvasie". Toponimi che portano questo nome a Venezia ce ne sono a decine.
Le malvasie ed in generale i vini provenienti da Candia, Morea, Cipro e sud Italia, che i veneziani chiamavano *"vini navigati"*, erano soggetti a dazi molto consistenti: fu così che si sviluppò la produzione di vini locali i cui dazi erano decisamente inferiori. Le viti venivano coltivate anche in tutti gli orti e giardini, filari di viti correvano fra case e campielli, i vini prodotti erano destinati prevalentemente all'autoconsumo o venduti principalmente nei "magazeni", "bastioni" e "samarcheti".
Nel 1572 i mercanti della Malvasia ottennero il permesso di costituirsi in corporazione di mestiere, vera e propria scuola per mercanti, travasadori e osti.
Nel '400, con la nascita dello "Stato da Terra[2]", l'apertura geografica dell'area veneta contribuì in maniera determinante al fitto proliferare di insediamenti grandi e piccoli: città, grossi borghi, castelli, capoluoghi di contado.
Il forte legame tra l'entroterra veneto e Venezia ebbe inizio nel 1291, quando i Da Camino donarono al Doge il Castello della Motta; successivamente, nel XIV secolo, tutto il trevigiano passò sotto il dominio della Repubblica.
Durante la Serenissima, lo stretto legame che da sempre caratterizzava il rapporto tra la terraferma e la dominante Venezia fu ancor più rafforzato dall'interesse con cui guardavano a questo territorio le famiglie e i singoli cittadini veneziani. Nel corso del XV secolo, in particolare, un gran numero di patrizi e cittadini era andato ritagliandosi nelle ricche e fertili campagne venete degli estesi domini fondiari, messi insieme investendo i profitti delle attività commerciali e manifatturiere nell'acquisto delle proprietà dei cittadini e degli abitanti del contado, o dei beni confiscati ai sudditi ribelli contro la Repubblica e venduti all'incanto nel '400 e all'inizio del '500. Affiancati in queste operazioni dai

[2] "Ciò che possiede al presente questa Repubblica suol considerarsi diviso in due Stati, cioè Stato da Terra e Stato da Mare. Il primo comprende tutto ciò che appartiene a questo Dominio in Italia, e l'altro contiene la Dalmazia, l'Albania e il Levante" (Büshing, 1777).

grandi monasteri ed enti laici della capitale, essi avevano cumulato alla proprietà delle terre anche il possesso dei molti diritti di natura feudale ad essa collegati, quali gli *jura decimandi* ed altri consimili, stabilendo così con l'entroterra veneto dei legami che andavano al di là del formale controllo politico-istituzionale. Ne "La nuova geografia" (1777) Federico Büsching scrive: "La Terraferma vi (a Venezia) spedisce le sue sete, lane, ferro, acciaio, rame, vitriolo[3], legni da fabbrica, vini, grano, canape, lino, carta, riso, ed anche manifatture di panni[4]".

Il legame con Venezia contribuì a trasformare anche il vino locale in un prodotto internazionale, grazie al fiorente commercio di cui la Repubblica era tra i protagonisti.

Durante la dominazione della Serenissima, il trasporto delle merci tra montagna e mare avveniva lungo il corso dei fiumi. I Menadàs e gli Zattieri del Cadore trasportavano legname e merci dalle sorgenti del Piave (Perarolo) a valle (Perco, 1998). Il fiume Soligo, affluente del Piave, e con esso i centri lungo la vallata tra Valdobbiadene e Conegliano, erano un punto di scambio. Gli zattieri risalivano nel bellunese attraverso il Passo di San Boldo, ma anche seguendo i numerosi sentieri e le mulattiere.

Il vino seguiva in parallelo anche il commercio del sale, che dal 1508, anno della battaglia di Rusecco, transitava da Venezia al Cadore passando attraverso due tappe: Portobuffolè e Serravalle, in cui un recente studio fa emergere, sulla base della trascrizione di 128 documenti d'archivio storico, la presenza di magazzini di deposito del sale stesso (Della Giustina, Spada, 2013).

Un esempio dello stretto rapporto tra Venezia e l'entroterra viticolo risiede nelle missive tra i dogi e i podestà, in cui si richiedeva di inviare "il solito carico di vino buono ed ottimo di Feletto" (anno 1431, ducale di Francesco Foscari al podestà di Conegliano Stefano Erizzo) oppure si concedeva agli stessi particolari facilitazioni nei commerci, come nel caso della vendita di vino delle colline di Conegliano (1491, concessione del doge Agostino Barbarigo al podestà di Conegliano).

Napoleone e il successivo dominio austriaco

Terminato il lungo periodo sotto la Serenissima, con la dominazione napoleonica vi fu un importante riassetto del mondo agrario, grazie al frazionamento dei possedimenti e con la formazione degli agricoltori da parte delle numerose istituzioni scientifiche e tecniche che nacquero in quel periodo.

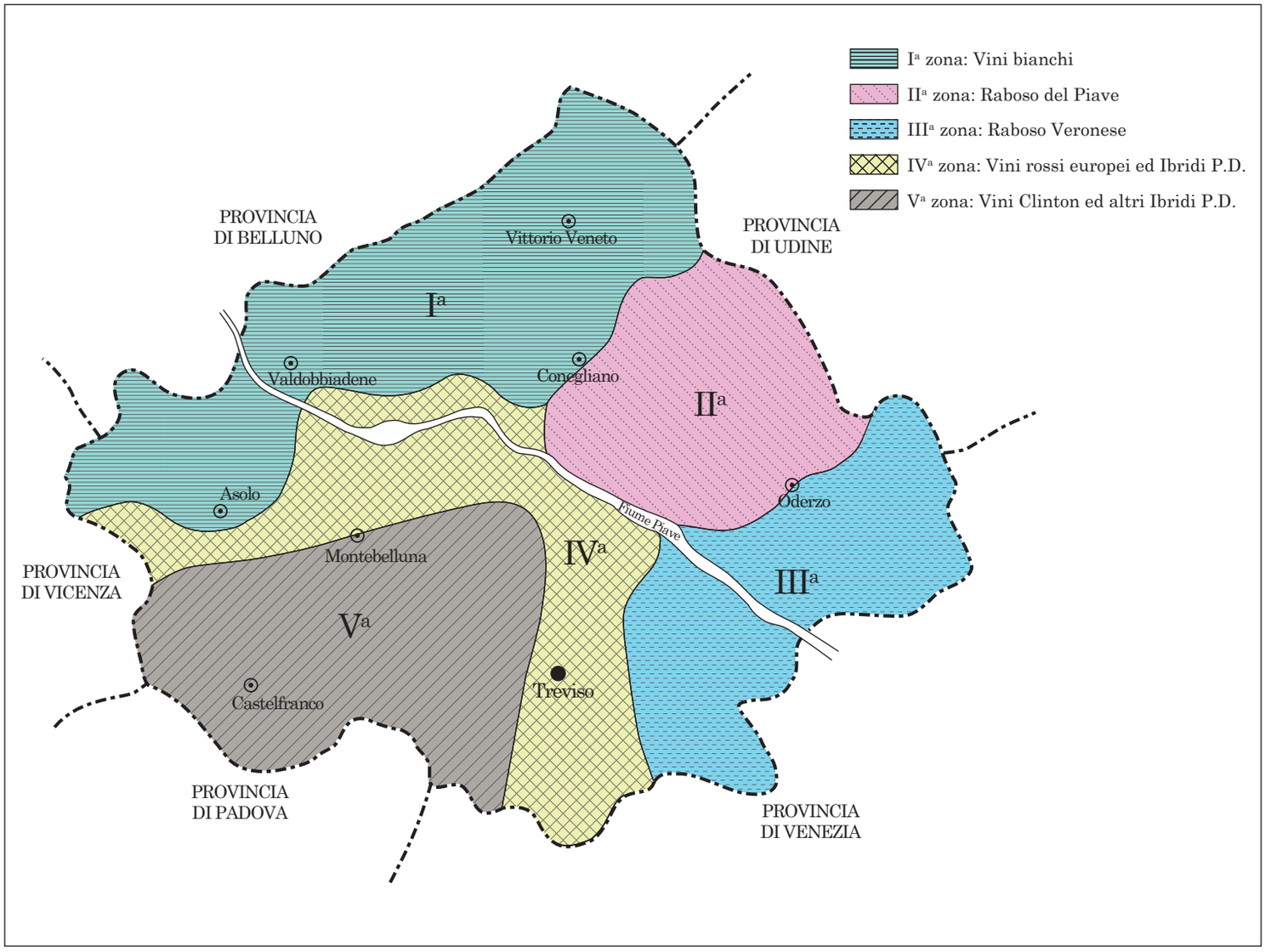
Dopo il passaggio di Napoleone, il Lombardo - Veneto passò sotto il dominio austriaco, che curò le attività agricole, ma non apportò sviluppi tecnici da applicare alle coltivazioni (Berengo, 1963). La situazione economica fu invece aggravata dagli oneri fiscali introdotti dagli Austriaci (l'imposta sul sale, il testatico, la tassa sulle arti e il commercio) per pagare le spese di guerra, con il conseguente impoverimento della popolazione. La regione era considerata una terra da sfruttare, perciò il governo austriaco non apportò migliorie a livello infrastrutturale. Nel frattempo, gran parte dei possedimenti terrieri erano passati di proprietà dagli aristocratici ai borghesi. I contadini videro inoltre scomparire la fonte di reddito derivante dalla produzione dei terreni comunali, alienati come quelli ecclesiastici ancora a partire dal periodo napoleonico (Brunetta, 1991).

Con la dominazione austriaca ed il conseguente blocco delle esportazioni dei vini veneti, a favore dei piemontesi e modenesi, la viticoltura conobbe un altro momento di crisi. In un'indagine censuaria effettuata subito dopo la caduta di Napoleone, si rileva l'infima qualità e la scarsa quantità delle uve coltivate nelle pianure dell'entroterra veneziano. Nel documento in questione si ritrova, infatti, tale affermazione: "*Le uve bianche non arrivano al decimo delle nere: e le une e le altre mancano affatto di reputazione*". Questa stessa viticoltura, già afflitta da gravi carenze, dovrà ancora chinarsi di fronte ad altri eventi sfavorevoli, dai quali uscirà vincente, grazie all'operosità e all'intraprendenza degli uomini che ne hanno decretato il successo attuale.

Nel 1709 si verificò una gelata di proporzioni eccezionali, che causò un deperimento dei vigneti veneti. Di

[3] Il "vitriolo" o "vetriolo" è una denominazione non più utilizzata dei solfati di metalli pesanti (il più noto, utilizzato in viticoltura, è quello di rame, il "vetriolo blu"). Il sostantivo deriva dal latino medioevale *vitriolum*, neutro sostantivo del latino tardo *vitreŏlus*, diminutivo di *vitrĕus* "di vetro", per l'aspetto vetroso dei cristalli del solfato (N. d. A., da Dizionario Devoto Oli, 2010).

[4] Per "panni" Federico Büsching intende diversi tipi di tessuto, tranne la lana e la seta (N. d. A.).



Carta enografica della provincia di Treviso nel 1937.

questa gelata, che coinvolse tutta l'Europa, si hanno numerose tracce documentarie. In esse, troviamo la descrizione della gelata: "Nel 1709 occorse il famoso inverno, distinto col nome di inverno freddo. Gelarono tutti i fiumi e i laghi, ed anche i mari a distanza di parecchie miglia dal lido. (…). Nel Sud della Francia furono distrutte quasi appieno le piantagioni d'olivi, né ancora si è ben riparato a questo fatale disastro. Il Mare Adriatico era alla superficie tutto gelato, ed il gelo si estese anche alle coste del Mediterraneo vicino a Genova (…)" (Configliachi, Brugnatelli, 1820). E ancora: "In un secolo si ebbero almeno cinque gravissime gelate invernali: quella drammatica del 1709 (la più terribile in vari secoli e rimasta famosa sin quasi per tutto l'Ottocento fra i contadini), quella del 1740, quella del 1789, quella del 1798 e quella del 1809. (…) la gelata del 1709 segnò l'inizio della crisi olivicola laziale" (De Felice, 1965); "Il rigoroso inverno del 1709 fece gelare i maggiori fiumi, siccome il Po e persino le lagune di Venezia" (Zambaldi, 1842).

Giacomo Agostinetti e le Accademie dell'Agricoltura

Nel 1679 con "Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa" Giacomo Agostinetti (1597-1682), vissuto a Cimadolmo nel trevigiano, raccolse tutta la sua esperienza di vita da fattore (scrisse questo "manuale" a 82 anni) fornendo utili indicazioni per quanto riguarda la tecnica di coltivazione del mais, le pratiche enologiche, i rimedi per le malattie del bestiame, numerosi consigli in arboricoltura (per la coltivazione di ciliegi, fichi, peri, susini…), in cerealicoltura, nella coltivazione dell'asparago di Cimadolmo, ma anche suggerimenti per quanto riguarda il "quieto vivere" tra contadini e fattori, fornendo un esempio di manuale di tecnica agraria, che aprirà le porte al fermento in ambito scientifico per il progresso dell'agricoltura veneta.
Nel 1769 sorsero le Accademie dell'Agricoltura sul territorio dominato da Venezia: ricordiamo quella di Treviso, fondata nel 1769, e quella di Conegliano, sorta dalla precedente Accademia degli Aspiranti.
L'Ottocento fu un secolo buio per la vitivinicoltura veneta, a causa del dominio austriaco e delle malattie che afflissero i vitigni. Ma fu anche un secolo di importanti cambiamenti e di rinascita, seppur lenta, grazie al fermento dell'attività scientifica di illustri ricercatori.
Un tracciato della situazione ci viene offerto dallo studioso trevigiano Giovanni Battista Alvise Semenzi che nel suo volume "Treviso e la sua provincia" (1864) descrive come la provincia trevigiana fosse divisa in distretti. Per quanto riguarda quella di Treviso, in particolare, afferma che i prodotti principali della terra erano vino, granoturco e seta, e che i principali vini delle colline erano il Verdiso, il Prosecco e la Bianchetta, commercializzati nella vicina Carinzia ed in Germania, mentre nella zona di Conegliano, Vazzola e Mareno il vino migliore fosse il Raboso ("il pregiabile e prezioso vino di Conegliano") e che quest'ultimo avesse come principale mercato di destinazione la città di Venezia. I gelsi, nominati insieme alla viti, fungevano da sostegno nei filari, ma erano anche al centro di un settore importante nell'economia agricola della Sinistra Piave già all'epoca e fino al Secondo Dopoguerra: quello della seta (Rorato, 2008).

Dall'annessione al Regno d'Italia al secondo dopoguerra

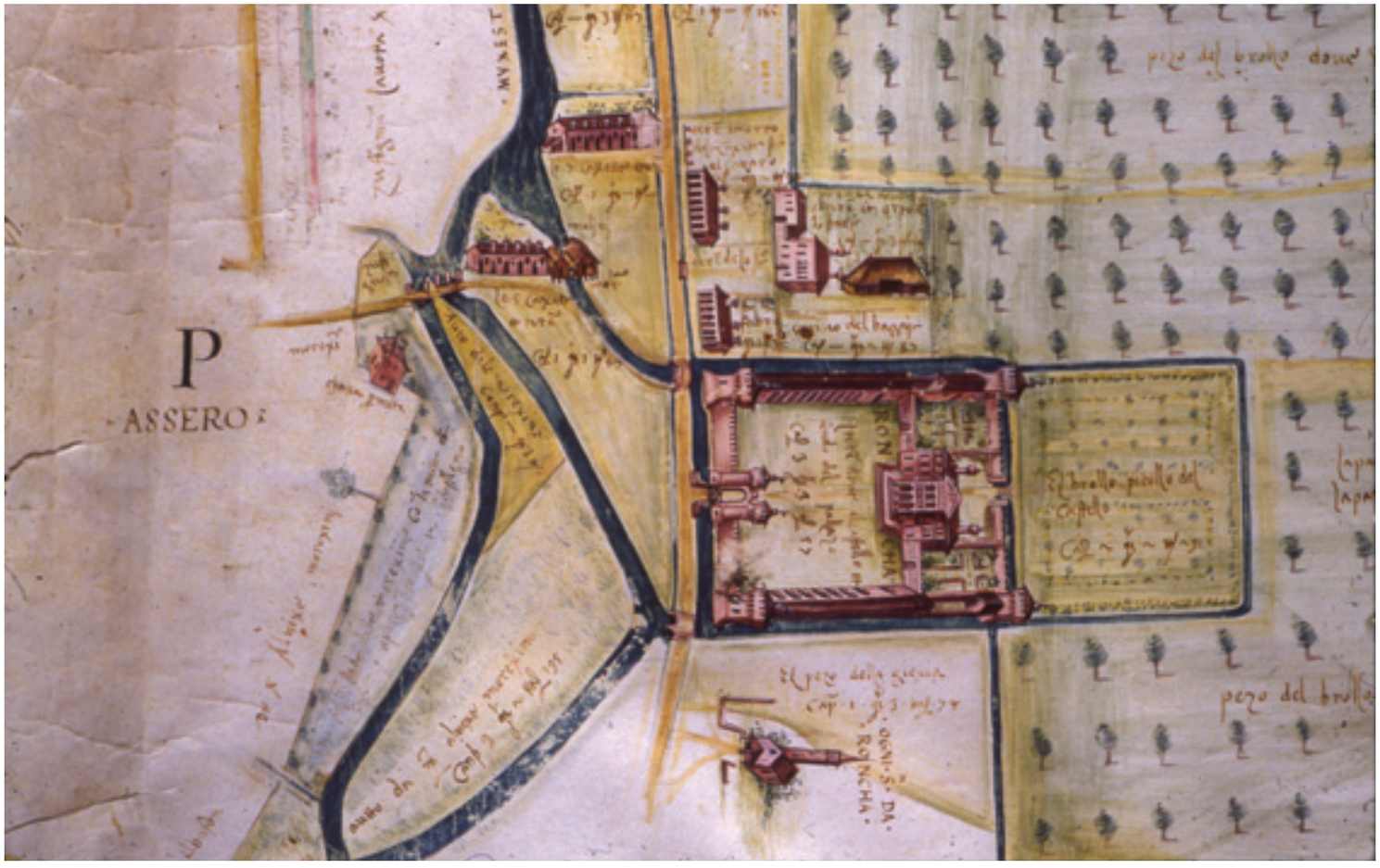
Con l'annessione del Veneto al Regno d'Italia (1866) si ebbe il primo censimento dell'agricoltura (1871), che registrò la presenza, nella sola provincia di Treviso, di ben 50 vitigni, di cui 27 a bacca bianca e 23 a bacca nera. Non tardarono, tuttavia, ad arrivare in Italia le malattie della vite tra cui, nel 1879, la temuta fillossera e la peronospora, che furono messe sotto controllo soltanto dopo anni di sperimentazioni, la seconda con la poltiglia bordolese inventata dai francesi Gayon e Millardet nel 1883 e la prima, sempre su invenzione francese, con i portainnesti americani. La prima guerra mondiale segnò un'ulteriore battuta d'arresto, impedendo l'introduzione di queste innovazioni e lasciando in uno stato d'abbandono i vigneti, sostituiti nel dopoguerra con quelli d'importazione.
Nel 1937, Giovanni Dalmasso, Giuseppe Dall'Olio e Italo Cosmo pubblicarono una carta enografica della provincia di Treviso suddividendola in cinque zone: una collinare, tra Maser, Cornuda, Valdobbiadene, Farra di Soligo e Conegliano (le attuali DOCG Asolo e Superiore di Valdobbiadene e Conegliano) con la prevalenza della produzione di vini bianchi; una corrispondente alla pianura alluvionale della Sinistra Piave, tra Susegana, Conegliano, la strada Callalta (Treviso – Portogruaro), e i fiumi Piave e Livenza, dove prevaleva la produzione di Raboso; una terza, sempre in pianura, compresa tra la zona del Raboso Piave e i fiumi Sile e Livenza, con la dominanza del vitigno Raboso Veronese; una quarta, a ridosso delle prime tre zone e sulla Destra Piave, in cui si registrava una quantità prevalente di vitigni europei misti a ibridi produttori diretti (Clinton e Isabella); una quinta, infine, nell'area di Castelfranco Veneto e Montebelluna, a vino Clinton ed altri ibridi.
Si riusciva pertanto a delineare una mappatura ampelografica che subirà comunque dei cambiamenti negli anni a venire, eccetto che per la presenza già forte di quelle che diverranno le aree delle due denominazioni del Prosecco e quella del Raboso. Con la seconda guerra mondiale, infatti, si ebbero nuovi mutamenti (come evidenziato dall'indagine di Montanari e Ceccarelli[5])

[5] Montanari V., Ceccarelli G. (1950), *La viticoltura e l'enologia delle Tre Venezie*, Ispettorato Agrario Compartimentale per le Tre Venezie, Ministero Agricoltura e Foreste.

che videro l'introduzione nella prima area, quella collinare, di Pinot grigio e bianco, Traminer e Riesling renano, e nella seconda zona, insieme alla permanenza del Raboso, l'arrivo del Merlot e del Cabernet, mentre gli ibridi restarono nell'area di Castelfranco Veneto per essere invece sostituiti da Merlot, Cabernet, Barbera, Raboso Piave e Veronese nella quarta zona della Destra Piave.
Nella nuova ricognizione eseguita da Italo Cosmo nel 1949 permangono le cinque zone.
Nel secondo dopoguerra, prima della fine del sistema mezzadrile, la viticoltura era improntata sulla quantità, anziché sulla qualità, con un grande frazionamento delle proprietà. Bisogna attendere il ventennio tra gli anni cinquanta e sessanta, con la fine della mezzadria ed il riordino strutturale del sistema agricolo, accompagnato dalla nascita delle cantine sociali, per intravedere quello che sarà un modello vitivinicolo vincente.

Le grandi famiglie e la vitivinicoltura nel XIX secolo

Come già accennato, un ruolo degno di menzione nell'ambito della vitivinicoltura veneta del XIX secolo è quello svolto dai grandi possidenti agricoli. Basti pensare a quanto fecero i Canossa, i Contarini ed in epoca più recente i Papadòpoli, i Camerini, i Romanin Jacur, le cui gastaldie erano centri di raccolta e trasformazione provvisti di mulini, cantine, pilature, frantoi, filande (Zalin, 1987). Dei Papadòpoli, originari dell'isola di Candia, trasferitisi a Corfù nel XVI secolo e successivamente a Venezia nel XVIII secolo, ricordiamo in particolare i fratelli Nicolò (Venezia 1841 - Roma 1922), patriota e senatore, che ottenne l'autorizzazione di aggiungere al cognome di Papadòpoli quello materno di Aldobrandini, e Angelo (Venezia 1843 - Roma 1919), deputato, fautore della rinascita agricola del Polesine.



Villa e broli della famiglia Giustinian a Roncade, acquerello su pergamena, 1536, Treviso, Biblioteca Comunale, n. 1.

Si hanno notizie di importanti opere di bonifica operate anche da altri membri della famiglia, tra cui il conte Spiridione Papadòpoli ("*Utile esempio altresì di quanto produr possono ben avvedute operazioni a vantaggio dei luoghi depressi presentano quello esistente a sinistra della Livenza non lungi pure da Caorle, e dove il sig. conte Spiridione Papadòpoli pratica giudiziose ed utilissime colmate*"[6]).

Tra i Romanin Jacur, grandi proprietari terrieri padovani di origine ebraica che possedevano terre, setifici e ville nel trevigiano e nel veneziano, ricordiamo l'ingegnere e senatore Leone (1847-1928), chiamato, per la competenza in materia idraulica, "l'apostolo delle bonifiche".

Nella prima metà del '900 anche Villa Giustinian riprese il suo antico splendore e la grande attività vitivinicola per volere del barone Tito Ciani Bassetti che intraprese il restauro dell'antica dimora patrizia di Roncade. Ricostruita sulle fondamenta di un antico maniero dei Conti Collalto distrutto da Cangrade della Scala, il patrizio veneziano Girolamo Giustinian ne fece costruire l'edificio con dimensione e forme attuali. Dopo varie vicissitudini e quasi quattro secoli di fervida attività agricola e soprattutto vitivinicola, venne lasciato in abbandono fino all'arrivo della famiglia Baroni Ciani Bassetti che ne hanno tuttora la proprietà.

GLI UOMINI
Il ruolo di alcuni uomini illustri nello sviluppo della viticoltura dal XVIII secolo in poi

La vitienologia veneta deve il suo attuale successo alla presenza nel territorio di numerosi elementi che nel corso della storia, nonostante periodi critici legati a guerre, carestie, epidemie di peste e malattie della vite, hanno contribuito al raggiungimento e al mantenimento di elevati standard qualitativi sia nella gestione del paesaggio vitato, sia nella qualità del vino prodotto. Tali elementi sono riconducibili alle favorevoli caratteristiche pedoclimatiche del territorio, alla resilienza della gente di fronte alle difficoltà, all'ingegno di personaggi illustri che hanno dato origine ad enti, scuole ed associazioni aventi l'obiettivo non solo di fare ricerca scientifica per sviluppare la vitivinicoltura, ma anche di trasmettere queste conoscenze agli agricoltori. Di qui la nascita delle Accademie dell'Agricoltura, della Scuola Enologica di Conegliano (la prima in Italia), dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura, delle Confraternite e l'apertura, sempre a Conegliano, della Scuola Diretta a Fini Speciali in Tecnica Enologica, ora Corso di Laurea in Scienze e Tecniche Viticole ed Enologiche, con la presenza dei laboratori e dei ricercatori dell'Università di Padova a cui afferisce il corso.

Nel Veneto orientale, la viticoltura e l'enologia hanno raggiunto l'odierno successo anche grazie ad un nutrito gruppo di ricercatori e pionieri dell'industria enologica che operarono tra il settecento e il novecento, di cui citeremo solo alcuni nomi. Nel XVIII secolo, infatti, con la diffusione dell'Illuminismo, l'agricoltura rappresentò uno dei fulcri d'interesse degli intellettuali progressisti che promuovevano, rispetto al modello astratto della cultura tradizionale, un nuovo ideale culturale legato alla tecnica ed alle scienze sperimentali. L'attuazione pratica di questo modello è la pubblicazione, in Francia, dell'"Enciclopedia" (1751-1772) con capitoli dedicati all'agricoltura e all'agronomia e con illustrazioni riguardanti le attività dei contadini nei campi e nelle stalle.

L'entroterra di Venezia, città erroneamente considerata in decadenza in quel periodo, era caratterizzato da un'elevata produttività agricola, nonché da una fervida attività editoriale in laguna, tra cui l'avvio nel 1764 (fino al 1784) de "Il Giornale d'Italia", a cura di Giovanni Arduino, su argomenti di scienza dell'agricoltura.

Il modello della "rivoluzione agricola" settecentesca si concretizzò, nel territorio veneto, in presenza di alcuni fattori sociali, produttivi e gestionali, grazie all'operato di un'aristocrazia "illuminata". Un esempio è dato dalla nobile famiglia Tron, una delle artefici del progresso agricolo in Veneto, che acquistò la proprietà del Bottenigo dall'Ordine di Malta nel 1755.

In alcuni poderi nei pressi di Bottenigo, che intorno al Mille era un'area boschiva attraversata dal fiume Musone a sud del *castrum* di Mestre, e che ora è un quar-

[6] A. V. (1861), *Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona*, Volume XXXIX, Tipografia Vicentini e Franchini.

tiere di Marghera, nel 1700 si verificò una delle prime "rivoluzioni agricole" dell'Europa del tempo[7] (Gusso, 2008).

L'area di Bottenigo, destinata inizialmente a diversi tipi di colture e alla produzione di foraggi per l'attività zootecnica, in seguito alle diverse congiunture climatiche, alla fine del '700 fu destinata prevalentemente alla viticoltura: nel 1765-1766, si stimano, infatti, 150-200 ettari di superficie vitata. Lo sviluppo successivo della vite nella regione è conseguenza sia dell'andamento climatico, sia dalla vicinanza di Venezia, grande consumatrice di vino. La casa Tron, però, non era l'unica produttrice di vini: tra gli altri nobili, citiamo gli Albrizzi, i Grimani, i Mocenigo.

Un altro nucleo di interesse scientifico dell'epoca è rappresentato da Conegliano, che divenne la culla della ricerca nell'ambito della viticoltura e dell'enologia venete.

Le origini della ricerca scientifica in ambito agricolo nel coneglianese si fanno risalire all'attività di Pietro Caronelli, nato a Conegliano nel 1736 da famiglia nobile. Dopo aver conseguito la laurea in legge all'Università di Padova nel 1760, in seguito al miglioramento delle sue condizioni economiche lasciò l'avvocatura per dedicarsi allo studio delle sue grandi passioni, che furono, oltre alla letteratura e alla filosofia, anche l'agricoltura e le scienze in genere. Nel 1753 Caronelli si iscrisse all'Accademia degli Aspiranti: questa istituzione era stata fondata nel 1603 a Conegliano, a casa del cavalier Pulzio Sbarra, semplicemente con l'obiettivo di dissertare di poesia e di ascoltare opere musicali. In seguito ad una lettera inviata dal governo veneziano agli "aspiranti" il 10 settembre 1768, in cui si indicavano le direttive per incentivare lo sviluppo dell'agricoltura locale, si sanciva la modifica dell'antica Accademia in Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano. Secondo il nuovo Statuto, alle finalità letterarie e musicali si aggiungevano quelle legate alla ricerca agronomica, che andava dall'arboricoltura, alla conduzione dei diversi tipi di terreno (collinare e pianeggiante), alla veterinaria, alla selvicoltura, alla meteorologia e a tutte le materie attinenti al lavoro nei campi (Zoccoletto, 2001).

Tra le varie pubblicazioni del Caronelli, si ricorda in particolare una *Prolusione oenologica* del 1793 (Nuovo Giornale d'Italia…, V, pp. 201-205), in cui egli denuncia il progressivo scadimento dei vini coneglianesi, dopo la disastrosa gelata del 1709 che aveva distrutto i vigneti, sostituiti da altri di qualità inferiore per l'eccessiva fretta e necessità di guadagno dei contadini.

L'Accademia degli Aspiranti perse vigore negli anni, come accadde per tutte le altre Accademie sorte nel Cinquecento in Italia, e chiuse i battenti nel 1812, in concomitanza con la decadenza della Repubblica Veneta.

In questo periodo e nella successiva unificazione d'Italia operò Felice Benedetti, nato a Godega di Sant'Urbano nel 1819 ed ordinato sacerdote nel 1843, che nel 1867 istituì il Comizio Agrario di Conegliano, occupandosi anche di mostre agrarie, congressi e riunioni al fine di educare gli agricoltori. Il "Bollettino" da lui fatto pubblicare per la prima volta nel 1871 e poi intitolato "Gazzetta di Conegliano" fu, oltre che emanazione settimanale del Consorzio stesso, uno strumento per svolgere una valida attività informativa fino al 1880. Nel 1868 fondò, insieme ad Antonio Carpenè, la Società Enologica Trevigiana.

Nel frattempo, nella seconda metà del XIX secolo la viticoltura trevigiana fu messa a dura prova dall'oidio, dalla peronospora e dalla fillossera, importate dal Nord America e che, per essere combattute, furono oggetto di studi che diedero il via alla viticoltura moderna. In tale contesto nacquero le Società enologiche, prime forme di cooperativismo enologico, che fecero superare le pratiche agronomiche tradizionali a favore di tecniche più moderne ed efficaci.

Nel 1852 Francesco Gera fondò a Conegliano il settimanale "Il coltivatore", soppresso nel 1855 e nello stesso anno ripubblicato in Piemonte da Giuseppe Antonio Ottavi, il cui figlio, Ottavio, fondò il "Giornale vinicolo italiano", ovvero il primo settimanale di viticoltura ed enologia uscito in Italia.

---

[7] Nell'area di Bottenigo lo storico Georgelin ha riscontrato la presenza della «révolution fourragère» (Georgelin J.,1985, *Une grande exploitation face à la révolution agricole: Bottenigo (Venise): 1775-1791*, in *Les passages des économies traditionelles européennes aux sociétés industrielles*, a cura di P. Bairoch e A. M. Piuz, Genève-Paris, pp. 257-283).

Francesco Gera

Francesco Gera, nato a Parè, Conegliano, nel 1803 da famiglia di nobili origini, pur avendo intrapreso la carriera medica si era appassionato di agronomia, ed in particolare di bacologia e sericoltura. Suo è il "Saggio della trattura della seta", di cinquecento pagine, pubblicato nel 1829 e il "Nuovo dizionario universale e ragionato di Agricoltura", oltre a numerose altre pubblicazioni. La sua preoccupazione principale, tuttavia, fu quella dell'istruzione agraria, in opere quali "Della economia sociale e rurale e della Educazione agraria" del 1839 e "Della istruzione agraria nelle province Lombardo-Venete", pubblicata nel 1852. Inoltre Gera propose un "Catechismo illustrato agrario" per gli studenti; nel 1862 pubblicò "Dell'istruzione di cui abbisogna l'Italia" e fu il primo ad auspicare la nascita di una scuola di agricoltura, con annesso museo agrario e podere modello. In tal modo diede vita ad un primo esperimento di "Scuola Agraria delle province venete", istituita con corsi di tipo biennale e con annessa azienda sperimentale, avente anche un modello itinerante, con conferenze nei vari comuni. La scuola sorse il 10 gennaio 1864, annessa alla preesistente Reale scuola tecnica, e posta sotto il controllo dei Comuni consorziati che si erano impegnati a versare annualmente una quota per il suo mantenimento. Purtroppo la scuola chiuse soltanto tre anni dopo, a causa di dissapori sorti tra la popolazione. Tale istituzione lasciò tuttavia un'importante eredità, che permise la successiva fondazione della Scuola Enologica.

Francesco Gera si impegnò anche sul fronte umanitario: quando, nel 1831, scoppiò l'epidemia di colera in Austria, si recò a Vienna a studiare il morbo e successivamente curò gli ammalati nell'Opitergino e nel Coneglianese: "*Bella pagina della sua vita fu lo zelo con cui s'adoperò quando il choléra invase l'Europa. Allora, con licenza governativa, recatosi a studiar questa pestilenza in Germania, ottenne da s.a. il principe di Metternich espressa concessione d'entrare a sua posta in tutti gli ospedali di Vienna. E le sue relazioni furono pubblicate con elogio dal governo, ma quel che onora maggiormente il Gera fu la cura da lui prestata ai colerosi di Loreo, Ariano, Chioggia e più ancora di Oderzo. La sua operosa intrepidezza fu fatta conoscere in una relazione da quei cittadini che gli attestavano riconoscenza anche con una medaglia d'oro, come a benefattore dell'umanità*" (Da: L' Italia scientifica contemporanea, notizie sugli Italiani ascritti ai cinque congressi, attinte alle fonti più autentiche ed esposte da Ignazio Cantù, Milano, 1844).

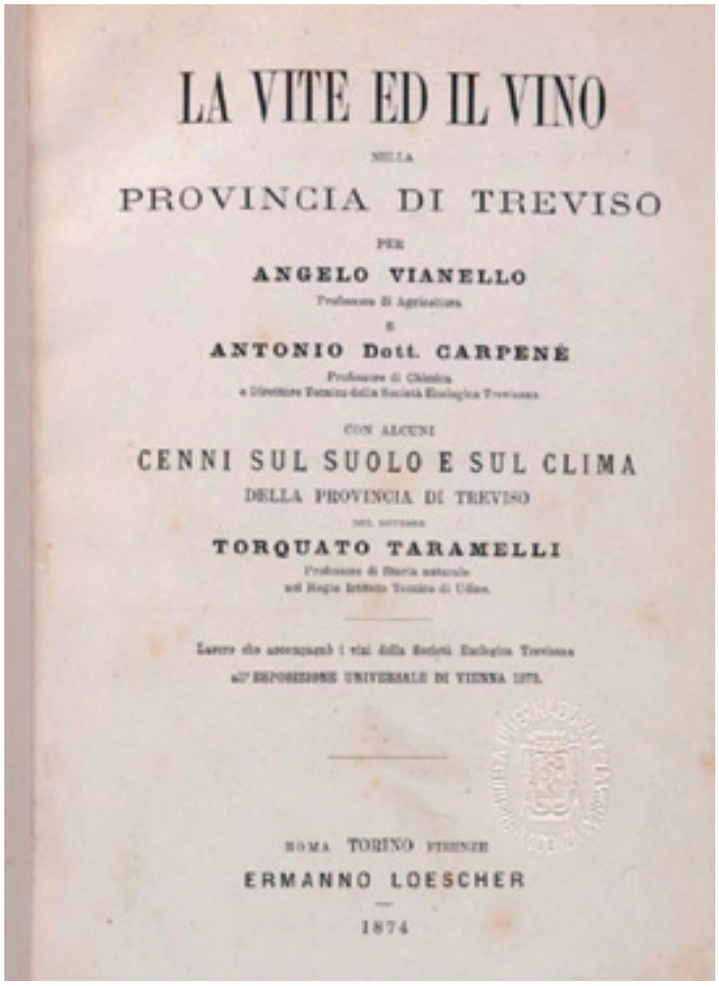
Ritratto di Francesco Gera (Fonte: Museo Galileo – Istituto e Museo di Storia della Scienza Firenze).

Antonio Carpenè

Antonio Carpenè nacque a Brugnera il 17 agosto 1838. Trascorse l'infanzia a Belluno, in quanto il padre Bernardo era amministratore dei beni dei nobili De Manzoni. Si trasferì quindi a Conegliano, studiò dapprima presso il Seminario di Ceneda a Vittorio Veneto e successivamente all'Università di Padova, dovendo poi interrompere gli studi in quanto dovette emigrare in Piemonte ed arruolarsi nell'esercito. Dopo aver disertato e partecipato all'impresa dei Mille, riprese gli studi all'Università di Pavia, laureandosi in farmacia e successivamente in chimica. Insegnò sia presso quest'ultima Università, sia all'Istituto Tecnico di Monza, per ri-

tornare, nel 1863, a Conegliano, dove tenne le cattedre di chimica, fisica e scienze alla Scuola reale tecnica e di chimica nella Scuola agraria fondata da Gera. Si distinse per l'attività di divulgazione delle pratiche enologiche contro l'empirismo e per la fondazione e direzione della Società enologica provinciale, che permise ai suoi allievi, attraverso la frequentazione dello stabilimento, di apprendere le pratiche di cantina, direttamente sotto la sua diretta supervisione.
Dopo aver pubblicato, nel 1867, assieme ad Angelo Vianello "Nozioni teorico-pratiche di viticoltura e vinificazione" ed aver collaborato alla stesura dell'Enciclopedia Agraria Italiana, scrisse il "Sunto teorico e pratico di enologia", che fu pubblicato nel 1871 e che divenne il manuale scolastico d'elezione fino alla Seconda Guerra Mondiale. Un altro importante contributo alla divulgazione scientifica in ambito enologico fu la monografia "La vite e il vino nella provincia di Treviso", uscita nel 1874 e scritta ancora insieme ad Angelo Vianello, il cui vanto fu di aver portato la produzione vinicola della Società enologica all'Esposizione Universale di Vienna.
Fu lui stesso, appoggiato da Giovanni Battista Cerletti, a richiedere al Governo italiano, sulla base dello sviluppo della vitienologia veneta, l'istituzione di una Scuola Enologica, oltre a fondare, sempre insieme a Cerletti, la "Rivista di Viticoltura e di Enologia" ed il Circolo Enofilo. Inoltre, si occupò della progettazione, messa a punto e vendita di macchine enologiche.

Antonio Carpenè Senior (1838 – 1902; su gentile concessione della Carpenè Malvolti S.p.A.).



LA VITE ED IL VINO
NELLA
PROVINCIA DI TREVISO
PER
ANGELO VIANELLO
Professore di Agricoltura
E
ANTONIO Dott. CARPENÈ
Professore di Chimica
e Direttore Tecnico della Società Enologica Trevigiana
CON ALCUNI
CENNI SUL SUOLO E SUL CLIMA
DELLA PROVINCIA DI TREVISO
DEL DOTTORE
TORQUATO TARAMELLI
Professore di Storia naturale
nel Regio Istituto Tecnico di Udine
Lavoro che accompagnò i vini della Società Enologica Trevigiana
all'ESPOSIZIONE UNIVERSALE DI VIENNA 1873.
ROMA TORINO FIRENZE
ERMANNO LOESCHER
1874

Copertina della monografia "La vite e il vino nella provincia di Treviso", pubblicata nel 1874.

Nel 1879 fondò l'industria dell'enocianina insieme al Prof. Enrico Comboni.
Antonio Carpenè, infatti, si distinse anche come imprenditore, dando vita, insieme ad Antonio Caccianiga, Angelo Malvolti ed Angelo Vianello, alla Società Enologica Trevigiana che, dopo lo scioglimento in seguito all'uscita della società di Caccianiga e Vianello, diverrà l'attuale Carpenè Malvolti. Da questo momento Carpenè si dedicherà all'enologia, diffondendo un modello progressista in campo chimico ed enologico che per anni era stato divulgato nei comizi e nelle cattedre ambulanti.
Fu fondamentale, in questo periodo, la ricerca svolta dal conte Balbi Valier, che nei primi anni '60 aveva isolato una varietà pregiata di Prosecco: il "Prosecco tondo", detto successivamente "Prosecco Balbi".
Nel 1873, alla Prima Esposizione Universale di Vienna, la Carpenè Malvolti ottenne una Menzione d'Onore per un vino bianco "secco" da pasto. Non vi sono tracce documentarie di questo vino, tuttavia Carpenè ebbe il merito di introdurre un'importante innovazione nella produzione di spumante, che da dolce e dalla forte alcolicità divenne secco e meno alcolico.
Dovremo attendere il 1924 per avere sul mercato la prima etichetta di Prosecco, con il figlio di Antonio, Etile.
Un'altra rivoluzione operata da Antonio Carpenè fu la produzione di un vino non più fermo come veniva prodotto e consumato dai contadini che lo producevano, bensì "spumante". Infatti, Antonio Carpenè si recò anche in Francia, nella regione dello Champagne, per apprendere la tecnica della spumantizzazione. Tornato in Italia, con il sogno di creare uno "Champagne italiano" in grado di competere con quello francese, tra il 1868 ed il 1923 si dedicò alla fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico, creando, appunto, lo "Champagne italiano".
Tale metodo però richiedeva molti sforzi, sia in termini economici che di tempo: per questo motivo, studiò e sperimentò un nuovo sistema di spumantizzazione in grandi recipienti – noto come Metodo Carpenè – che verrà poi perfezionato e migliorato dalle successive generazioni.
Il successore di Etile, Antonio Junior, negli anni Trenta del Novecento perfezionò il metodo di produzione del Prosecco e si fece fautore della promozione e della tutela di questo vino.
Il metodo di spumantizzazione ideato da Carpenè, rielaborando il metodo italiano (Charmat – Martinotti), può essere ora definito come Metodo Conegliano – Valdobbiadene, da cui il nome della denominazione famosa in tutto il mondo.
Nel 1975 Antonio Junior, figlio di Etile, fondò, con altri nove produttori di spumante, l'Istituto Italiano Spumante Metodo Classico, con l'obiettivo di fare ricerca sulla qualità e di formare il consumatore sullo spumante italiano, detto "Talento" (Goffi, Siliprandi, 2006).
Antonio Carpenè Senior ci lascia una preziosa eredità, in termini di ricerca scientifica e di innovazione. La sua attività di ricerca, infatti, fu molto intensa e volta anche allo sviluppo della strumentazione di laboratorio, di cui sono esempi il fucsinoscopio, il corredo tannometrico, l'enodensimetro ed altri innovativi apparecchi, mentre numerose furono le sue pubblicazioni su riviste nazionali ed estere. Ricoprì diverse cariche in molti enti ed accademie in Italia con un'attività incessante anche durante la malattia che lo colpì e lo condusse alla morte nel 1902.

Giovanni Battista Cerletti

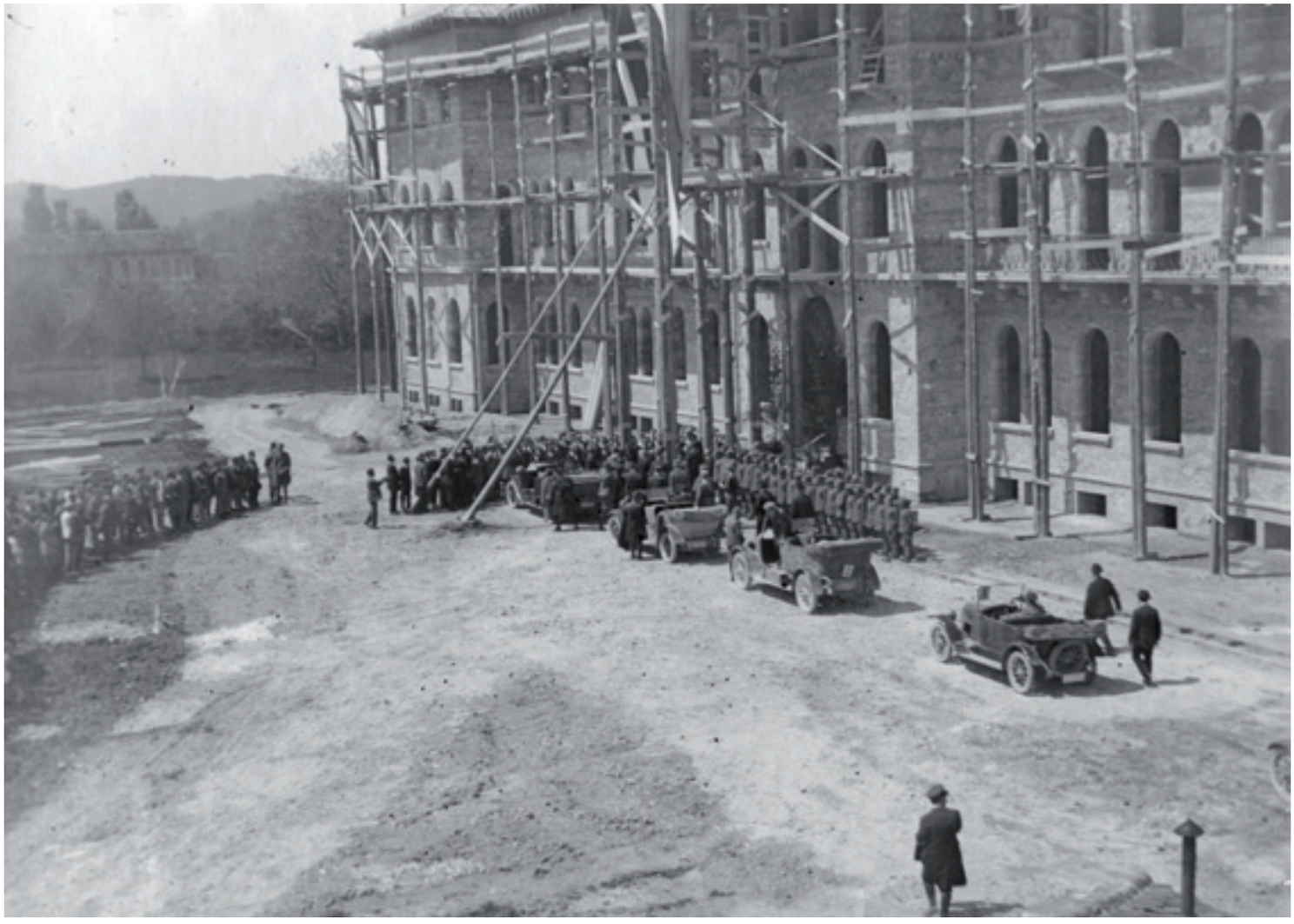
Giovanni Battista Cerletti, nato a Chiavenna in Valtellina nel 1846, si laureò in ingegneria presso il Politecnico di Milano, ma si specializzò successivamente in agraria, compiendo viaggi di studio in Germania ed Austria. Dopo il rientro in Italia, fondò a Gattinara la prima Stazione enologica sperimentale e a Milano l'Agenzia Enologica Italiana.
Dopo aver proposto la fondazione di una Scuola Enologica Italiana ai Congressi di Torino e di Verona, portò a compimento i suoi intenti, fondando la Scuola Enologica di Conegliano, che diresse per dieci anni. Istituì inoltre il primo Circolo Enofilo italiano, riattivò il Comizio Agrario ed indisse la prima Esposizione internazionale di apparecchi e macchine enologiche nel 1881, oltre al Concorso Internazionale di apparecchi per la cura contro la peronospora. Con Carpenè fondò la già citata "Rivista di viticoltura e di Enologia", pubblicò la monografia "Costruzioni enotecniche e vasi vinari" nel 1885 e fu inoltre fondatore e Segretario Generale della Società dei Viticoltori Italiani. Dopo aver svolto importanti incarichi istituzionali che gli permisero di ottenere finanziamenti per la creazione di stazioni enotecniche e la bonifica di aree come l'Agro romano, morì nel 1906.

La fondazione della Scuola Enologica

Giovanni Battista Cerletti perfezionò i suoi studi di agraria all'Istituto di Klosterneuburg, fondato nel 1860 vicino a Vienna, e si ispirò al modello didattico di questa scuola per fondare la "Regia Scuola di Viticoltura e di Enologia" a Conegliano, il 9 luglio 1876, con Regio Decreto di Vittorio Emanuele II. Nello stesso periodo furono fondate analoghe istituzioni in altre città note per la loro produzione vinicola, quali San Michele all'Adige (1874), Avellino (1879), Alba (1881), e successivamente Marsala e Siena. Il 16 settembre 1936, la scuola fu intitolata al Cerletti, che ne fu anche il primo direttore.

Le lezioni alla Scuola Enologica iniziarono il 15 gennaio 1877, con illustri insegnanti, quali il già citato Antonio Carpenè, che ne era anche Presidente del Consiglio di Amministrazione, Angelo Vianello, Ettore Andreoli, Enrico Comboni. Nel 1879 si diplomarono i primi quattordici studenti, tra cui Sante Cettolini, che divenne direttore delle Scuole di Alba, Catania e Cagliari, e Carlo Luigi Spegazzini.

La prima sede della Scuola fu situata presso il centro di Conegliano. L'edificio fu successivamente acquistato ed ampliato, ma fu distrutto durante la Prima Guerra Mondiale. Attualmente ne rimane la facciata, ed ospita



La Scuola Enologica il 6 maggio 1922, giorno della visita del Principe Umberto di Savoia (su gentile concessione CREA di Conegliano).

un pensionato per anziani, sotto la cura delle "Sorelle della Misericordia", che lo avevano acquistato negli anni trenta per farne un orfanotrofio.
Il 18 dicembre 1917, in occasione della riunione del Comitato amministrativo della Scuola, che doveva decidere sul trasferimento della stessa, distrutta durante la guerra e saccheggiata dalle truppe nemiche, e in una riunione successiva, tenutasi il 10 aprile 1918, che paventava ancora questa ipotesi, il Prof. Giunti si oppose fermamente ("Il mio parere è contrario al progetto di provvisorio trasferimento della Scuola a Firenze"). Si decise, così, per una nuova sede, sempre a Conegliano. Questa decisione avvalora l'importanza della città per la ricerca vitivinicola, come affermò lo stesso Prof. Arturo Marescalchi: "La volevano in parecchi; era nuovo segno della considerazione in cui essa era tenuta, ma era anche ragione più forte per farla restare ove la fama si era formata" (Miconi e Cancellier, 2010).
La progettazione fu affidata all'ingegnere Bernardo Carpenè nel 1910, e, dopo diverse elaborazioni, si giunse al disegno finale nel 1921. La posa della prima pietra avvenne il 10 luglio di quell'anno, sul modello della prestigiosa scuola di Klosterneuburg, e fu inaugurata da Benito Mussolini il 24 settembre 1924.

Il Principe Umberto di Savoia, con la divisa di soldato semplice, in visita alla Scuola in costruzione, insieme al Prof. Giunti (su gentile concessione CREA di Conegliano).

La Scuola Enologica oggi.

Carlo Spegazzini

Carlo Luigi Spegazzini, nato nel 1858 in Piemonte da padre montebellunese e madre piemontese, e trasferitosi a Conegliano dopo il ricongiungimento del Veneto all'Italia, studiò al Collegio "Marco Foscarini" di Venezia, su spinta del padre che voleva seguisse la sua stessa carriera militare. Ma destino volle che Carlo Luigi Spegazzini avesse nel corpo insegnante un grande micologo, Pier Andrea Saccardo (1845-1920), che lo spronò nella passione per la botanica. Nel 1876, a causa di sopraggiunte difficoltà economiche della famiglia, lo Spegazzini dovette lasciare gli studi al Collegio, ma, tornato a Conegliano, ebbe l'opportunità di iscriversi proprio alla Scuola Enologica, appena inaugurata, dove approfondì gli studi delle scienze naturali ed in particolare dell'amata botanica, oltre alla patologia vegetale. I suoi studi verteranno in modo specifico sui funghi patogeni, continuando il sodalizio scientifico con il suo precedente insegnante, Pier Andrea Saccardo, al quale invierà diversi campioni vegetali. Spegazzini si dimostrò un brillante allievo, tanto che pubblicò i suoi studi su importanti riviste scientifiche quando era ancora studente della Scuola Enologica, oltre ad essere poliglotta (parlava e scriveva in francese, tedesco, inglese e spagnolo).

Ottenuto il diploma alla Scuola Enologica il 30 ottobre 1879, dopo pochi giorni Spegazzini partì con un amico per l'America, raggiungendo dapprima il Messico, poi il Brasile per giungere il 28 dicembre dello stesso anno in Argentina, a Buenos Aires. Qui Spegazzini iniziò a lavorare nel Laboratorio di Scienze Fisico Naturali, di cui era membro l'italiano Domenico Parodi, che inizialmente gli affidò degli incarichi secondari e poco remunerati di raccoglitore e confezionatore di erbari. Nel frattempo, però, le sue numerose pubblicazioni sugli Annali della Società scientifica argentina gli permisero di avviarsi ad una brillante carriera, divenendo Capo del Gabinetto di Storia Naturale e collaboratore nel Laboratorio chimico per la tutela delle sostanze alimentari. Partecipò inoltre ad un'avventurosa spedizione, capitanata dal Tenente di Vascello della Regia Marina Italiana Giacomo Bove, nella Patagonia e nella Terra del Fuoco, raccogliendo prezioso materiale micologico che andò solo in parte perduto al naufragio a cui riuscì a sopravvivere. Oltre ad effettuare altri numerosi viaggi di studio, che gli permisero di raccogliere un vasto campionario botanico, fece parte della Commissione che scelse il sito su cui far sorgere, nel 1882, la nuova città di La Plata, dove divenne proprietario di alcuni terreni e della casa in cui visse con la numerosa famiglia fino alla morte, e in cui scelse di trasferirsi anche professionalmente, lasciando la cattedra di Botanica dell'Università ed altri importanti incarichi per divenire "semplice Professore di Chimica, Igiene e Scienze Naturali nel collegio provinciale". Ebbe da allora molti incarichi, sia come docente, sia in altri ambiti pubblici e privati (fu anche Consigliere di una delle più importanti banche di La Plata), e alla sua morte, avvenuta il 1 luglio 1926, lasciò la sua casa (che divenne un museo a lui intitolato), le sue collezioni e gli strumenti del suo lavoro all'Università di La Plata, oggi uno degli atenei più importanti in Argentina, oltre a lasciare al mondo della ricerca un inestimabile lavoro scientifico di ben 170 pubblicazioni. La sua fama è rimasta talmente grande in Argentina da intitolare una città in suo nome: Carlos Spegazzini, nell'area metropolitana della Grande Buenos Aires.

Luigi Manzoni e i suoi incroci

Luigi Giovanni Antonio (de') Manzoni (il titolo nobiliare era stato dato alla famiglia Manzoni dall'Imperatore d'Austria nel 1820, ma gli stessi Manzoni, forse per riservatezza, negli anni Trenta del secolo scorso avevano abbandonato il "de'") nacque ad Agordo, nel bellunese, il 29 luglio 1888. Rimasto orfano di padre, all'età di dieci anni si trasferì con la madre e i tre fratelli a Belluno, dove ottenne la maturità classica. Si laureò in Scienze agrarie all'Università di Pisa nel 1912 e nello stesso anno venne assunto come assistente del Prof. Pico Pichi, grande esperto di lieviti (dal suo nome deriva infatti il genere "Pichia") alla Scuola Enologica di Conegliano. Dopo la parentesi della Prima Guerra Mondiale, in cui il Manzoni operò come ufficiale di artiglieria, e dopo la conseguente devastazione della Scuola Enologica, nel 1923 divenne titolare della cattedra lasciata da Pichi, quella di Scienze Naturali e Patologia Vegetale, fino al 1940, e fu preside della scuola dal 1933 al 1958. Operò anche presso la vicina Stazione Sperimentale di Viticoltura, nella Sezione di Patologia, e nel 1936 conseguì la libera docenza di Patologia Vegetale all'Università di Padova.

Fu eletto sindaco di Conegliano nel 1946, anno in cui promosse la costituzione dell'Unione Ex Allievi della Scuola e la fondazione della Rivista di Viticoltura ed Enologia. Morì il 31 marzo 1968.
Tra le numerose ricerche, documentate anche da riproduzioni microfotografiche, realizzate con mezzi quasi rudimentali che teneva nel suo laboratorio, le più conosciute sono quelle relative al miglioramento genetico della vite, con lo scopo di ottenere nuovi vitigni ad uva da vino e da tavola.
Manzoni definisce meglio questi scopi con le seguenti parole: "*Ottenere varietà di uva da vino che potessero, con vantaggio, sostituire le varietà locali (…)*". I vitigni derivati dai numerosi incroci venivano propagati o nel vigneto della Scuola o presso le aziende che si rendevano disponibili a collaborare al suo progetto, come quella dei Conti Collalto a Susegana, nonché in altre realtà del trevigiano e pure presso l'Istituto Agrario di Parenzo. Alcuni incroci, più interessanti dal punto di vista produttivo, furono accolti presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, dove era diventato preside il figlio Giovanni.
Con l'istituzione del Registro Nazionale delle varietà della vite del 1970, si ammetteva solo uno degli incroci ottenuti, il Manzoni rosso (I. M. 2-15) e in seguito, nel 1978, il Manzoni bianco (I. M. 6.0.13), infine nel 2003 il Manzoni moscato (I. M. 13.0.25) ed il Manzoni rosa (I. M. 1-50). Questi incroci hanno permesso di produrre interessanti vini: in particolare il Manzoni bianco, ottenuto dal Riesling renano e dal Pinot bianco, un vino giallo paglierino, con un aroma delicato, un'elevata alcolicità ed un'ottima struttura, caratteristiche che gli hanno permesso di conquistare il consenso dei produttori sia locali, ma anche nelle altre province del Veneto e in altre regioni d'Italia. Si ritrova inoltre nella composizione di importanti denominazioni d'origine, quali Piave, Colli di Conegliano, Trentino e Vicenza, nella tipologia bianco (Miconi e Cancellier, 2010; Tomasi e Franceschi, a cura di, 2011; Cancellier e Roncador, 1997).

Il Prof. Luigi Manzoni.

La nascita dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura (oggi CREA-VITICOLTURA, Centro di Ricerca per la Viticoltura)

Il 24 luglio 1923 nacque, sempre a Conegliano, la Stazione Sperimentale per la Viticoltura. Già nel secolo precedente Stefano Castagnola, Ministro dell'Agricoltura, Industria e Commercio e della Marina del Regno d'Italia, aveva istituito il Comitato Nazionale Ampelografico al fine di rilanciare i vitigni ed i vini italiani, investendo nella ricerca e nell'istruzione.
Dopo la fondazione della Scuola Enologica, e seguendo il modello della famosa Stazione di Losanna, la Stazione Sperimentale di Viticoltura si propone "per un sicuro orientamento della viticoltura veneta", basandosi su oltre 200 campi sperimentali e su di una collezione ampelografia che sarà la più ricca d'Italia. I primi uomini illustri a lavorare presso la Stazione furono Italo Cosmo, Giovanni Dall'Olio e Dino Rui. Il primo a dirigerla fu il Prof. Michele Giunti, che fu nel contempo direttore unico della Stazione e della Scuola di

Viticoltura ed Enologia di Conegliano. La Stazione era costituita da tre sezioni: Viticoltura, Chimica Viticolo – Enologica e Fisiologia e patologia viticola.
Nel 1924 la Stazione pubblicò il primo volume dell'Annuario della sua attività.
Nel 1929, il nome della Stazione fu convertito in "Regia Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia", grazie all'On. Arturo Marescalchi, noto ricercatore, imprenditore, giornalista e politico. Sotto la spinta del Direttore Italo Cosmo, dopo la Seconda Guerra Mondiale vi fu un processo di rinnovamento per cui, nel 1967, gli studi svolti si indirizzarono altresì a promuovere i vini a denominazione d'origine, alla verifica degli I.P.D, all'ampelografia ed al suo sviluppo, alla scelta dei vitigni di qualità, alle selezioni clonali, alla propagazione, alle virosi e alle diverse patologie della vite, allo sviluppo delle tecniche di coltivazione. Fu allora che la Stazione divenne Istituto Sperimentale per la Viticoltura, con sede a Conegliano e con tre Sezioni Periferiche ad Asti, Arezzo e Bari, operando in tal modo su tutto il territorio nazionale e suddividendo l'operato dell'Istituto in quattro Sezioni Interne, presenti a Conegliano: Ampelografia e Miglioramento Genetico, Propagazione, Tecniche Colturali, Biologia e Difesa.
Il Prof. Italo Cosmo, che diresse la Stazione dal 1946 al 1974, diede ad essa un'importanza a livello nazionale ed internazionale, grazie alla sua partecipazione a Comitati e Congressi in Italia ed all'estero, nonché affiancando all'attività di ricerca anche quella di controllo delle frodi nella preparazione ed il commercio

Il Prof. Michele Giunti (su gentile concessione CREA di Conegliano).

dei prodotti agrari e delle sostanze di uso agrario delle province di Treviso, Padova, Vicenza e Verona.
Nel 1951 vennero costituite le Collezioni Ampelografiche a Susegana mentre nel 1965 venne istituita un'Azienda Sperimentale a Spresiano. Inoltre, dopo la trasformazione della Stazione in Istituto Sperimentale, e grazie al D.P.R. 1164/69, un nuovo compito fu quello del controllo e della certificazione dei materiali di moltiplicazione della vite, garantendo in tal modo un sistema vivaistico controllato su tutto il territorio nazionale.
Nel 2004 l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura confluì nel Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA), che riunisce tuttora tutti gli Istituti sperimentali (IRSA). Il Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (CRA), ente nazionale di ricerca e sperimentazione con competenza scientifica generale nel settore agricolo, agroindustriale, ittico e forestale e con istituti distribuiti sul territorio fu costituito con Decreto Legislativo 29 ottobre 1999, n. 454.
Nel 2007, per effetto della ristrutturazione del CRA, l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura venne a confluire nel Dipartimento trasformazione e valorizzazione dei prodotti agro-industriali del CRA, diventando Centro per la Ricerca in Viticoltura. Infine, nel 2015, con la trasformazione del CRA in CREA (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) l'ex Istituto è diventato CREA - Centro di Ricerca per la Viticoltura.

Una foto d'archivio della Stazione Sperimentale di Viticoltura (su gentile concessione CREA di Conegliano).

Il Prof. Michele Giunti

Il Prof. Michele Giunti, nato da una nobile famiglia calabrese nel 1854, segnò le sorti della Scuola Enologica nel Primo Dopoguerra. Fu infatti tra i protagonisti della rinascita dell'istituto, sia da un punto di vista architettonico (la sede fu spostata in un'altra zona di Conegliano, con dimensioni maggiori), sia da un punto di vista di dotazioni (strumenti, libri). Fu il primo preside dalla rinascita della Scuola. Laureato in Scienze Agrarie a Portici, insegnò dapprima alla Scuola Enologica di Avellino e successivamente prestò servizio alla Stazione chimico - agraria di Roma. Fu docente di chimica generale, agraria e tecnologica, nonché, poi, direttore. Importante fu il suo ruolo nell'istituzione della Stazione Sperimentale, di cui fu direttore fino al 1924. Ricoprì numerosi incarichi affidatigli dal governo e dagli enti pubblici; fu inoltre socio onorario della Società Geografica Italiana e corrispondente dell'Accademia dei Georgofili. La sua attività di ricerca si imperniò sui fenomeni fermentativi, sui metodi di analisi dei vini, sulla disinfezione delle piante e la lotta alla fillossera nella provincia di Treviso. Il comune di Conegliano, grato del contributo che Giunti diede alla formazione e alla ricerca, oltre che al rilancio della Scuola Enologica vanto della città, gli conferì la cittadinanza onoraria con l'intitolazione di una via. Morì a Napoli nel 1934 e in sua memoria fu posta una lapide nell'atrio della Scuola.

Il Prof. Giovanni Dalmasso

Giovanni Dalmasso fu un'altra figura importante per lo sviluppo della ricerca viticola nell'area di Conegliano, e non solo. Dalmasso infatti, nato a Castagnole Lanze nel 1886 e trasferitosi a Cuneo, si laureò in Scienze Agrarie a Milano e in Scienze Naturali a Pavia. Dopo aver insegnato alla Scuola agricola femminile di Niguarda, si trasferì alla Scuola Enologica a Conegliano, dove riprese l'insegnamento in seguito alla pausa dovuta alla Prima Guerra Mondiale e a un breve periodo presso la Scuola di San Michele all'Adige. Fu rilevante il suo ruolo nell'istituzione della Stazione Sperimentale, di cui assunse la direzione dopo il Prof. Giunti; successivamente ottenne la cattedra di Coltivazioni arboree alla facoltà di Agraria dell'Università di Milano e alla Stazione Sperimentale di Ortofrutticoltura milanese. Lasciò Conegliano nel 1939 per trasferirsi a Torino, dove diresse il nuovo Istituto di Coltivazioni Arboree e Viticoltura della facoltà di Agraria. Numerosi furono i suoi incarichi istituzionali, come pure i riconoscimenti ottenuti e le pubblicazioni, di cui ricordiamo in particolare, la "Storia della vite e del vino", scritta a due mani con Arturo Marescalchi. Rappresentò l'Italia all'OIV (*Office International de la Vigne et du Vin*) e si impegnò nella valorizzazione delle denominazioni d'origine italiane, nel ruolo di Presidente del Comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine dei vini, chiedendo la riforma della legge di tutela delle DOC e DOCG (la L. 930 del 1963). Fu Dalmasso a fondare l'Accademia Italiana della Vite e del Vino a Siena nel 1949, a creare l'Enoteca italica, nonché a dare vita al Corso di Specializzazione in viticoltura ed enologia per laureati.

Anche Dalmasso, come Giunti, ricevette la cittadinanza onoraria dal comune di Conegliano e dopo la sua morte, avvenuta a Torino nel 1976, fu costituita una Fondazione a suo nome ed un premio in ambito viticolo. Presso l'atrio della Scuola Enologica è presente un suo ritratto bronzeo, accanto a quelli di Cerletti e di Giunti.

Il Prof. Italo Cosmo

Il Prof. Italo Cosmo, nato nel 1905 a Conegliano, si diplomò presso la Scuola Enologica, dove ottenne la cattedra di Coltivazioni Arboree nel 1938, in seguito alla laurea in Agraria conseguita nel 1929 a Bologna. Alla Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia collaborò come assistente del Prof. Dalmasso, per diventare sperimentatore nel 1946 e Direttore nel 1949. Fu anche docente di Viticoltura e Coltivazioni Arboree presso l'Università di Padova, nonché socio, vicepresidente e accademico onorario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Sono numerose le sue attività e i suoi ruoli istituzionali, in Italia ed all'estero, e di lui si contano più di 550 pubblicazioni.

Per comprendere l'importanza della figura di Italo Cosmo per la viticoltura italiana, citiamo alcuni passi del libro di Mario Soldati (1906-1999), celebre scrittore, giornalista, regista cinematografico, sceneggiatore e autore televisivo italiano. Nel suo "Vino al vino" (2006) Soldati scrisse queste parole a proposito di Italo

Cosmo:"Davanti a Cosmo, provo la stessa ammirazione che provai per Matteo Bartoli[8], Gaetano de Sanctis[9], Pietro Toesca[10] (…). Alcuni anni di ricerche, sia pure dilettantistiche, dedicate al vino, mi avevano ormai aperto gli occhi: soprattutto avevo imparato, a poco a poco, due verità complementari e inversamente proporzionali. La prima è l'immensità, la complessità, la difficoltà, l'intrico della scienza vitivinicola. La seconda è la miserevole e irrimediabile angustia delle mie personali nozioni in proposito. Sono giunto a questa conclusione alla fine di un pomeriggio, passato a sfogliare i cinque affascinanti volumoni, che costituiscono il monumentale *corpus* della nostra ampelografia (…): *Principali vitigni da vino coltivati in Italia* (…). Quindici anni di lavoro, e più di sei anni per la stampa (…). Il quinto volume, tutto cura personale di Cosmo, consiste di indici: e gli indici, in questa materia, sono di un'importanza che può stupire solo chi, della materia, sia digiuno".

Il Prof. Tullio De Rosa

Il Prof. Tullio De Rosa nacque a Spilimbergo, nel pordenonese, nel 1923. Laureatosi nel 1947 in Scienze Agrarie presso l'Università di Bologna, De Rosa nel 1953 iniziò la sua attività di ricercatore presso l'Istituto Sperimentale di Viticoltura ed Enologia e successivamente fu anche insegnante alla Scuola Enologica. Nel 1968 conseguì la libera docenza in Enologia all'Università di Padova e durante gli anni '80 la Facoltà di Agraria gli affidò il Corso sui Vini Spumanti nell'ambito dell'insegnamento di Industrie Agrarie. Dal 1960 fu membro dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.
De Rosa rimane un autore cardine per quanto riguarda la spumantizzazione, e per questo la sua opera di ricercatore e divulgatore fu importante per l'innovazione del Prosecco all'interno dell'area di Conegliano e Valdobbiadene. Non si limitò alla ricerca pura, applicando quanto emerso nelle sue sperimentazioni alla realtà produttiva locale, divenendo collaboratore di diverse aziende, tra cui la famosa Carpenè Malvolti. Tra gli strumenti da lui ideati (era esperto in meccanica), utilizzati nella ricerca nel settore degli spumanti, ricordiamo l'afrometro, le apparecchiature per la determinazione dell'anidride carbonica, dell'azoto, dell'ossigeno.
La sua produzione scientifica include più di 120 pubblicazioni, tradotte in diverse lingue, tra cui, in particolare: "Tecnologia dei Vini Bianchi", "Tecnologia dei Vini Spumanti", "Tecnologia dei Vini Rossi", "Tecnologia delle grappe e dei distillati d'uva", "Tecnologia dei vini liquorosi e da dessert". La sua attività si concentrò anche sul consumatore finale, al quale offrì una guida di come effettuare una degustazione enologica, uscita postuma nel 2011 ("Guida alla degustazione del vino: la valutazione edonistica. Concetti propedeutici e formativi esposti in maniera utilizzabile da un ampio ambito di lettori"). A lui dobbiamo, inoltre, un doveroso tributo per aver tradotto le prime due opere del grande Ribéreau-Gayon: il "Traité d'oenologie" del 1956 e "Analyse et controle des vins" del 1964. Morì a Conegliano nel 1994.

Da studenti a pionieri dell'industria enologica: Marescalchi, Garbellotto, Padovan, Bortolomiol, Curto e Polesel

La fortuna dell'industria enologica veneta si deve non solo alla ricerca, sviluppata nei centri di Conegliano con la Scuola Enologica, l'Istituto Sperimentale, l'Università, ma anche alla capacità imprenditoriale di tecnici e ricercatori che, formatisi alla Scuola Enologica e all'Istituto Sperimentale per la Viticoltura, hanno saputo applicare quanto appreso e scoperto nella ricerca ai diversi settori industriali, commerciali e vivaistici che ruotano intorno al mondo del vino. In questo paragrafo citeremo solo alcuni di questi professionisti che con il loro operato hanno dato lustro alla vitienologia veneta.
Arturo Marescalchi fu non solo un grande ricercatore e deputato, ma anche giornalista e commerciante. Nato nel 1869 in provincia di Bologna e diplomatosi enotec-

[8] Matteo Giulio Bartoli (1873-1946) fu un linguista e glottologo. Collaborò all'Atlante Linguistico Italiano e fu docente di Antonio Gramsci.

[9] Gaetano de Sanctis (1870-1957) fu uno storico, docente di storia antica all'Università degli Studi di Torino.

[10] Giovanni Pietro Toesca (1877-1962) fu uno storico dell'arte e tra i più importanti medievisti del Novecento.

nico alla Scuola Enologica di Conegliano nel 1889, pubblicò in quello stesso anno "Chimismo della fermentazione". Dopo aver perfezionato i suoi studi a Bordeaux, ricoprì diversi ruoli dirigenziali e da docente, dapprima all'Istituto Entomologico di Parenzo, in Istria, come vicedirettore, e successivamente alla Scuola Enologica di Conegliano come insegnante, ma anche nelle vesti di ricercatore. Come altri illustri docenti, infatti, Marescalchi si dedicò allo studio dei fermenti selezionati in enologia (un fungo da lui scoperto con il celebre micologo padovano Saccardo e col Prof. Pico Pichi fu chiamato "Corticium Marescalchium"). Fu anche, appunto, giornalista, collaborando con la rivista "L'Enotecnico", diretta da Antonio Carpenè, e fondatore della "Società degli Enotecnici Italiani". Lavorò successivamente come aiuto alla cattedra di Agraria di Bologna per poi spostarsi nel 1895 a Casale Monferrato, dove fu redattore capo dei periodici "Il Coltivatore" e "Giornale Vinicolo Italiano". Proprio a Casale Monferrato fondò, insieme al fratello Ferdinando, una Casa di Prodotti Enologici e la Casa Editrice Marescalchi, sotto la cui egida vennero pubblicati diversi manuali tecnici. La sua incessante attività di ricercatore e divulgatore lo condusse a fondare anche un'altra rivista, "L'Italia Vinicola ed Agraria", nonché a tenere conferenze indirizzate ai viticoltori. Nel Primo Dopoguerra fu nominato Sottosegretario per l'Agricoltura e le Foreste, in cui si adoperò per lo sviluppo delle Cantine Sociali, tra cui quella di Conegliano, e della Scuola Enologica, nonché per l'istituzione della Stazione sperimentale di viticoltura, che inaugurò nel 1933. Fu inoltre collaboratore del Corriere della Sera, della Nuova Antologia e di altre riviste di cultura. Tra le sue opere più celebri citiamo la grande "Storia della vite e del vino in Italia",

Una foto d'archivio dell'azienda Garbellotto (su gentile concessione).

scritta in collaborazione con Giovanni Dalmasso, e "Il volto agricolo d'Italia", oltre a numerosissimi manuali di tecnica ed economia agraria. Morì nel 1955 a Gardone Riviera.
Presso la Scuola Enologica si sono formate anche personalità distintesi nella produzione di materiali e strumenti per la viticoltura e l'enologia. Fin dall'istituzione della Scuola, i suoi fondatori Cerletti e Carpenè vollero conferire all'attività didattica anche un indirizzo che comprendesse la conoscenza della lavorazione dei legni per la costruzione dei vasi vinari. Tra i diplomati alla Scuola che si distinsero in questa attività ricordiamo Pietro Garbellotto, dell'omonima azienda, che nel secondo dopoguerra aiutò il padre Giobatta nella ricostruzione dell'azienda fondata nel 1775 da Giuseppe Garbellotto a San Fior e trasferita a Conegliano dopo le devastazioni della Prima Guerra Mondiale.
La storia della Garbellotto, passata attraverso diverse generazioni, comprende un ramo della famiglia che si è trasferito in Brasile nella seconda metà dell'Ottocento e che ha fondato delle industrie di mobili. Nel 1927 il nome dell'azienda compare ne "Il manuale del bottaio" di Pavone-Strucchi, insieme alle maggiori realtà italiane. Fin da giovane, l'ex allievo Pietro Garbellotto si recava nelle foreste della Croazia e della Solvenia per cercare i legni migliori da destinare alla produzione, per giungere successivamente anche in Serbia, Bosnia, Romania, Cecoslovacchia ed Ungheria; altri paesi esplorati da Pietro furono la Francia, ricca di un rovere molto pregiato, e gli Stati Uniti, dove si possono reperire legni di ciliegio, noce, rovere bianco e rosso. Fu proprio grazie all'esperienza nella ricerca e selezione di legni pregiati che Pietro Garbellotto fu scelto dal Ministero delle Politiche Agricole jugoslavo come consulente nell'elaborazione degli accordi cartello per tutti gli importatori di legno italiani e fu sempre grazie a lui che fu perfezionata la scala di qualificazione identificativa del rovere (Orefice, 2011). Si segnala un'importante commessa da parte della californiana Gallo che nel 1980 richiese 712 tini giganti, divenendo la più grande cantina del mondo da invecchiamento di tutti i tempi. L'azienda Garbellotto è tuttora una delle leader nel settore, con esportazioni in tutto il mondo ed una continua innovazione e ricerca della qualità.
Nell'impiantistica enologica ricordiamo inoltre le officine Padovan, fondate da Antonio Padovan nel 1919 e distrutte durante la seconda guerra mondiale, per essere successivamente ricostruite ed avviate da due altri ex studenti della Scuola Enologica, Luigi e Giuseppe Padovan. Attualmente, l'azienda produce impianti per diversi settori dell'industria alimentare.
Tra gli studenti divenuti poi spumantizzatori ricordiamo Giuliano Bortolomiol, nato a Valdobbiadene nel 1922, il quale ebbe un ruolo nella rinascita della viticoltura nel Secondo Dopoguerra. Diplomato alla Scuola Enologica di Conegliano nel 1946 istituì nello stesso anno la Confraternita del Prosecco insieme a Mario Geronazzo, Umberto Bortolotti, Isidoro Brunoro, Nino Franco, Italo Biasotto e Piero Berton.
Bortolomiol fondò l'omonima azienda nel 1949 e nel 1960 introdusse sul mercato la tipologia di Prosecco Brut che vinse la Medaglia d'Oro al *Concours International de Dégustation Montpellier*. Nel 1962 fu promotore della nascita del Consorzio di Tutela del Prosecco e nel 1963 della prima Mostra Nazionale degli Spumanti (Gobbato, 2008).
Il Veneto si distingue nondimeno per la produzione di grappe e distillati: a Conegliano ricordiamo la storica azienda Andrea Da Ponte, guidata dalla famiglia discendente dal celebre librettista di Mozart, Domenico Da Ponte e che conta tra i suoi rappresentanti alcuni ex allievi della Scuola Enologica, come Leone e Bruno. Il fondatore della Da Ponte, Matteo, che diede inizio alla produzione di grappe nel 1880, creò la prima distilleria a carattere industriale di Conegliano e fu l'autore di un'opera, "Il manuale della distillazione" (1896), all'interno della quale vennero illustrati per la prima volta gli alambicchi da lui brevettati e le prime colonnine di concentrazione dei vapori alcoolici. Il fratello Andrea Da Ponte affinò ulteriormente questa tecnica, definita "Metodo Da Ponte", puntando ad una produzione di qualità.
A questo proposito non dobbiamo dimenticare che nello stesso periodo aveva insegnato alla Scuola Enologica di Conegliano il Prof. Enrico Comboni (1850-1900), il quale, tra le numerose attività di ricerca e pubblicazioni, aveva ideato la "Distillatrice Conegliano, Sistema Comboni" per vinaccia, ponendo la base per la distillazione a vapore (Ulliana, 1992). Egli strutturò l'alambicco in modo che le vinacce poste all'interno della caldaia venissero attraversate da un flusso di vapore, portando con sé aromi e sostanze alcoliche.

Un'altra realtà imprenditoriale che ebbe una certa rilevanza nell'ambito dell'innovazione enologica fu la distilleria Antoniazzi, sorta nel 1881, che per prima produsse l'enocianina liquida utilizzata per la colorazione legale dei vini. Pietro Antoniazzi fu tra i primi enotecnici diplomati alla Scuola Enologica di Conegliano, nel 1879. Egli, dopo un periodo di lavoro in Puglia, rilevò la cessata ditta Carpenè-Comboni, trasformandola in Distilleria a Vapore fratelli Antoniazzi (Ulliana, 1992).
Nella vivaistica si distinse Davide Curto, che nel 1912 avviò l'attività a Conegliano con gli omonimi vivai, seguito nel 1920 da Guido Curto, che fu anche sindaco della città. Entrambi si diplomarono alla Scuola Enologica, come anche Gian Paolo Polesel, altro vivaista con un'azienda a Gaiarine, premiato per la sua professionalità dalla Camera di Commercio di Treviso "per lo sviluppo economico del Veneto" (Ulliana, 1992).
Tra gli innovatori nel campo della lotta alle patologie della vite, ebbero un ruolo importante i fratelli Antonio e Girolamo Bellussi di Tezze di Piave, i quali seppero reagire alla crisi che colpì il settore della viticoltura veneta a cavallo del triennio 1883-1885 a causa dell'insorgenza della peronospora. I Bellussi, infatti, nonostante lo scetticismo del settore, idearono un metodo rivelatosi assai efficace: l'utilizzazione dell'idrato di calce, rimedio che venne successivamente impiegato in Italia e anche all'estero. I fratelli Bellussi furono inoltre autori di un nuovo sistema di allevamento e di potatura delle viti (il "sistema Bellussi" o "Bellussera") mediante associazione delle piante di vite e degli alberi di gelso. Questo sistema consentì di aumentare notevolmente la produzione e di sfruttare il terreno in modo intensivo.
Diplomati alla Scuola Enologica, furono molti i professionisti che ricoprirono o ricoprono tuttora ruoli dirigenziali presso le Cantine Sociali o aziende private non solo in Veneto, ma in tutta Italia e all'estero. La prosecuzione degli studi è naturale verso la laurea di primo livello in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche nella sede di Conegliano dell'Università di Padova. Molti ex studenti operano tuttora presso importanti realtà italiane ed estere, portando con sé il *know how* acquisito durante gli anni di formazione, arricchiti da esperienze di stage e di visite didattiche in ambito nazionale ed internazionale, presso gli istituti scolastici ed universitari di Conegliano.

LE ISTITUZIONI
I Consorzi di Tutela

I Consorzi di Tutela sono delle associazioni di produttori senza scopo di lucro, nati con l'obiettivo di salvaguardare l'unicità di un prodotto, assumendo un ruolo ancor più forte con il D.Lsg n. 61 del 2010, che riconosce ai Consorzi anche lo status di organismo interprofessionale. I Consorzi hanno anche la responsabilità di gestire l'offerta della produzione per cui sono riconosciuti.
Essi associano in modo volontario le diverse categorie che compongono la filiera produttiva: viticoltori, vinificatori e imbottigliatori, al fine di garantire lo sviluppo della Denominazione ed il rispetto delle regole previste dal Disciplinare di produzione e dalla normativa vigente.
Nel dettaglio il Consorzio di tutela ha lo scopo di:

- tutelare, valorizzare e curare gli interessi generali relativi alle Denominazioni di Origine per le quali è riconosciuto;
- organizzare e coordinare le attività di tutte le categorie interessate alla produzione, alla valorizzazione ed alla commercializzazione dei prodotti recanti le sue denominazioni;
- attuare le politiche di governo dell'offerta, al fine di salvaguardare e tutelare la qualità del prodotto;
- coordinare l'adeguamento dei disciplinari di produzione alle nuove o più moderne esigenze riguardanti la tecnologia, l'immagine, la presentazione ed il consumo;
- compiere tutte le attività correlate all'applicazione della disciplina nazionale, comunitaria ed internazionale, riguardante i prodotti a Denominazione di propria competenza, nonché l'esercizio delle funzioni di vigilanza e di collaborazione con le Autorità centrali e periferiche di controllo per assicurare la salvaguardia delle Denominazioni tutelate dal plagio, dalla sleale concorrenza, dall'usurpazione e da altri illeciti nazionali ed internazionali;
- collaborare con enti pubblici e privati, organismi ed associazioni, istituti e scuole, per promuovere e realizzare iniziative atte alla valorizzazione ed al consumo corretto e responsabile dei prodotti tutelati e all'educazione alimentare, anche organizzando corsi di formazione, professionali e didattici.

Sono dunque un punto di riferimento per tutta la fi-

liera vitivinicola, in quanto offrono un costante supporto tecnico e scientifico alle imprese. Sul fronte commerciale si pongono come strumento di promozione del prodotto, organizzando i piccoli produttori che non hanno le risorse economiche ed umane per gestire una campagna di marketing o semplicemente partecipare a fiere e manifestazioni nazionali ed internazionali. I Consorzi, inoltre, contribuiscono alla sensibilizzazione, comunicazione e valorizzazione dei prodotti, al fine di formare e sviluppare una maggiore cultura del vino presso i consumatori.
Prioritario è il ruolo del Consorzio per la tutela della denominazione: il compito assegnato dal legislatore prevede principalmente il controllo del prodotto in commercio ed affianca gli organismi di controllo e l'Istituto per il Controllo della Qualità e la Repressione delle Frodi nel garantire la qualità dei prodotti e la tracciabilità del vino dal vigneto alla bottiglia.
Nei territori con una forte presenza vitivinicola sono numerosi gli enti e le associazioni dedicati al mondo del vino. Questa situazione è un punto di forza in quanto accresce l'interesse sul mondo del vino; per contro, divide enormemente le risorse e l'efficacia comunicativa risulta molto dispersiva e a volte addirittura contraddittoria. I Consorzi perciò possono fungere da coordinatori della comunicazione mettendo insieme gli interessi di tutta la filiera salvaguardando gli interessi locali e promuovendo i vini anche nei mercati internazionali favorendone la commercializzazione e il consumo.
I Consorzi di Tutela dei vini DOC e DOCG nelle province di Treviso e Venezia sono cinque: il Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, il Consorzio Vini Asolo Montello, il Consorzio Prosecco Doc, il Consorzio Colli di Conegliano e il Consorzio Vini Venezia.

Il Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene DOCG

Nasce nel 1962 per volontà di un gruppo di 11 produttori in rappresentanza delle principali cooperative di viticoltori e delle grandi case spumantistiche, proponendo un disciplinare di produzione per proteggere la qualità e l'immagine del proprio vino. Nel 1969 il loro sforzo fu premiato con il riconoscimento, da parte del Ministero dell'Agricoltura, del territorio di Conegliano e Valdobbiadene come unica zona DOC di produzione del Prosecco e del Superiore di Cartizze. Oggi il Consorzio di Tutela riunisce la quasi totalità dei produttori del territorio e il suo lavoro di tutela è divenuto sempre più importante e determinante per l'ottenimento della DOCG Conegliano Valdobbiadene, avvenuta nell'agosto 2009.
Nel medesimo territorio opera anche il Distretto di Conegliano Valdobbiadene che è un vero e proprio sistema economico. Grazie alla produzione del vino simbolo di queste colline, si sono create molte attività collegate, fino a costituire una vera filiera produttiva. A stretto contatto con le aziende spumantistiche lavorano le distillerie, che trasformano le vinacce nella preziosa acquavite simbolo del territorio: la grappa. Vi sono poi le attività di progettazione e realizzazione di macchine enologiche. Sul territorio, infatti, si trovano alcune delle più importanti aziende che forniscono servizi e la tecnologia di cantina e vigneto a livello internazionale. Infine, a completare il Distretto sono gli operatori dell'accoglienza, i ristoranti, le enoteche, le trattorie e gli agriturismi, dove un calice di profumate bollicine diventa il migliore benvenuto. Questo sistema territoriale, composto da soggetti tanto diversi, è stato riconosciuto nel 2003 Primo Distretto Spumantistico d'Italia, qualifica che ha aperto l'opportunità di sviluppare progetti di ricerca economica e scientifica e di valorizzazione.

Il Consorzio vini Asolo Montello

Nato nel 1985, il Consorzio vini Asolo Montello si è posto come interlocutore, punto di riferimento e raccordo per le iniziative miranti alla valorizzazione dei vini, alla tutela della denominazione di origine e alla promozione dell'immagine. Grazie al crescente impegno, attenzione e consapevolezza dei produttori, negli ultimi anni si è arrivati al prestigioso riconoscimento delle DOCG per l'Asolo Prosecco e per il Montello Rosso, della sottozona di "Venegazzù" e della DOC per i vitigni tradizionali Bianchetta trevigiana, Manzoni bianco, Recantina, Carmenère che hanno affiancato le varietà riconosciute dal 1977. Il Consorzio è portavoce della tradizione vitivinicola dell'area del Montello e dei Colli Asolani e affonda le sue radici ai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia, che conosceva e preferiva i vini provenienti dalle non lontane colline della Marca Trevigiana.

Il Consorzio di Tutela del Prosecco DOC

Il Prosecco viene riconosciuto come vino a Denominazione di Origine Controllata il 17 luglio 2009. Successivamente, il 19 novembre dello stesso anno, viene costituito il Consorzio di Tutela del Prosecco DOC. Il Consorzio di Tutela è l'istituzione preposta al coordinamento e alla gestione della Denominazione di Origine Controllata. La zona di produzione del Prosecco DOC si trova nell'area Nord orientale dell'Italia e più precisamente nei territori ricadenti in 5 province del Veneto (Treviso, Venezia, Vicenza, Padova, Belluno) e nel Friuli Venezia Giulia, uno dei territori più belli della penisola italiana. Associa in modo volontario oltre 8.000 aziende vitivinicole e quasi 300 case spumantistiche. Gli oltre trecento milioni di bottiglie fanno di questo Consorzio il più grande in Italia. La denominazione di origine controllata, dal 2009, garantisce la qualità dello spumante italiano più conosciuto nel mondo.

Il Consorzio Colli di Conegliano DOCG

Il Consorzio Colli di Conegliano nasce nel 1998 dalla volontà dei produttori locali di tutelare i vini inseriti nel disciplinare di produzione. La zona di produzione comprende il territorio della pedemontana trevigiana. I vini inseriti nella Denominazione di Origine Controllata Colli di Conegliano DOCG sono il Bianco, il Rosso, il Refrontolo Passito e il Torchiato di Fregona.

I vini di punta sono il Refrontolo Passito, ottenuto da uve di Marzemino di Refrontolo, biotipo locale particolarmente adatto all'appassimento. Il Marzemino, diffusosi con la Repubblica di Venezia, gioca un ruolo da protagonista nella viticoltura del trevigiano già nei secoli XIV-XVII quando si afferma nelle più importanti tavole delle Corti dell'Europa centrale.

Il Torchiato di Fregona è patrimonio culturale ed ambientale legato al territorio e alla cultura del paese di Fregona. Prodotto sulle pendici dell'altopiano del Can-

Vigneti in riva al Piave.

siglio, il vino si ottiene dalla coltivazione di vigneti di Glera, Verdiso e Boschera.
Si tratta di un piccolo Consorzio impegnato a promuovere e tutelare grandi vini.

Il Consorzio Vini Venezia

Nasce nel 2011 dalla fusione di due storici Consorzi di Tutela: il Consorzio Vini del Piave DOC e il Consorzio Volontario di tutela dei vini DOC Lison-Pramaggiore. Il primo, nato nel lontano 1959 per volere di cinque importanti produttori del luogo, ha avuto da subito l'obiettivo di tutelare la produzione di eccellenza del territorio. Nel primo disciplinare di produzione del 1971 sono stati inseriti i vini Tocai friulano, Verduzzo trevigiano, Merlot e i Cabernet; in seguito, nel 1982, Raboso, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero. Il Consorzio Vini del Piave ha svolto un ruolo decisivo per la tutela e promozione dei vini locali, aggregando e coordinando al primo nucleo di produttori un numero sempre più elevato di viticoltori ben determinati a produrre vini di qualità. Il Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini a Denominazione di Origine Controllata "Lison-Pramaggiore" è stato costituito il 3 novembre 1974 per promuovere e tutelare i tre vini a DOC allora riconosciuti: il Tocai di Lison, il Merlot ed il Cabernet di Pramaggiore. Da allora molta strada è stata percorsa dai produttori di queste due aree solo apparentemente distinte. Infatti, nel 2010 gli oltre 150 produttori associati a questi due consorzi, consapevoli di avere molti interessi in comune, hanno deciso di dare nuova forza e vitalità alle loro produzioni riorganizzando le denominazioni locali. È nata così la DOC Venezia raccogliendo i vitigni internazionali delle due DOC storiche, Merlot, Cabernet franc e Cabernet Sauvignon e i vitigni a bacca bianca Chardonnay e Pinot grigio. Contemporaneamente sono state create anche due nuove DOCG, la Malanotte del Piave riservata alla versione più elaborata della vinificazione del Raboso del Piave e la DOCG Lison riservata al vino bianco più conosciuto prodotto dalle uve di Tocai friulano. Con proprio decreto del 22 dicembre 2010, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali approvava questo importante ed organico progetto di riorganizzazione delle denominazioni locali. Le DOC Lison-Pramaggiore, Piave e Venezia e le DOCG Lison e Malanotte del Piave sono state messe sotto la tutela del Consorzio Vini Venezia. Attualmente il Consorzio conta oltre 4.300 produttori fra singoli ed associati.

L'Università di Padova e il CIRVE – Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia

A partire dall'anno accademico 1992-1993, la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Padova ha avviato a Conegliano, presso l'Istituto Cerletti, una serie di iniziative didattiche e di ricerca. Le prime sono iniziate con la Scuola Diretta a fini speciali in Viticoltura ed Enologia e successivamente, a partire dall'anno accademico 2001-2002, grazie all'impegno determinante della Provincia di Treviso, esse si sono consolidate, con la conversione della Scuola Diretta in corso di laurea triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, con la possibilità, per gli studenti, di continuare gli studi frequentando il corso di laurea magistrale in Viticoltura Enologia e Mercati Vitivinicoli (VEMV). Successivamente è stato avviato, per coloro in possesso della laurea magistrale, il dottorato di ricerca in Viticoltura, enologia e marketing delle imprese vitivinicole, sempre con sede a Conegliano, che ha permesso di dare vita a numerose attività di ricerca.
In questo ambito, nel 2005, è stato costituito il CIRVE, Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia, sempre afferente all'Università di Padova, sorto con lo scopo di operare per lo sviluppo della ricerca in campo viticolo ed enologico. Il Centro, fin da allora, coinvolge numerose discipline e diversi settori di ricerca a livello nazionale e internazionale. In particolare, è stato creato un Centro Studi che include strutture come l'Osservatorio del mercato del Prosecco, il Centro Studi sul vino Veneto e l'Osservatorio sulle Strade del Vino.
Per quanto riguarda questi ultimi aspetti, si studiano temi sia di ordine generale, sia specifico per i viticoltori, come la valorizzazione delle aree di coltivazione della vite attraverso la definizione di standard tecnici ed economici. Per raggiungere tali obiettivi, negli ultimi anni sono stati condotti studi in aree rappresentative di Veneto, Piemonte, Toscana, Campania, nonchè in alcuni Paesi esteri come Spagna, Ungheria ed Argentina. Con tali studi è stato possibile giungere ad un buon livello di competenza metodologica sui diversi problemi

che il prodotto vino deve affrontare, inclusa la legislazione, gli aspetti gestionali, organizzativi e di marketing. Negli anni, il Cirve ha costruito inoltre un forte legame con importanti centri di ricerca italiani, come Udine (Cormons), Trento (S. Michele all'Adige), Verona (S. Floriano), Milano, Palermo, Marsala, e all'estero, come Montpellier, Bordeaux, Geisenheim, Davis, Madrid, Parenzo, Adelaide e Mendoza.

Il Centro Regionale per la Viticoltura, l'Enologia e la Grappa di Veneto Agricoltura

Il Centro Regionale per la Viticoltura, l'Enologia e la Grappa, ultimo nato dei Centri sperimentali gestiti da Veneto Agricoltura, opera da circa 15 anni con finalità di creare delle sinergie tra gli enti pubblici e i privati a favore della vitivinicoltura veneta.
Il Centro è localizzato a Conegliano presso strutture messe a disposizione dall'Amministrazione provinciale di Treviso, nel "campus" con la Scuola Enologica (ISISS "G.B. Cerletti") e il Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche dell'Università degli Studi di Padova.
Il Centro è specializzato nelle microvinificazioni sperimentali e nella distillazione, e le sue linee programmatiche riguardano la difesa e valorizzazione della biodiversità viticola veneta, la selezione clonale e la realizzazione di servizi e collaborazioni con enti pubblici e privati, per la loro attività didattica e sperimentale.

Per microvinificazione si intende la vinificazione di piccole quantità di uva, impiegando metodologie simili a quelle adottate nelle cantine commerciali, ma utilizzando attrezzature di dimensioni ridotte e lavorando in cantine specializzate, poiché simulare su piccoli volumi le condizioni che si realizzano su grande scala presenta molte difficoltà. Le piccole quantità vinificate infatti non permettono errori e presuppongono attenzione e cure costanti da parte di personale appositamente formato.
Le quantità lavorate possono variare dal litro (nel caso di microvinificazione in laboratorio) ad alcune decine di ettolitri nel caso dell'attività di mesovinificazione. I 100 litri possono essere considerati una "scala pilota" che permette una buona corrispondenza con le dinamiche enologiche che si riscontrano nella vinificazione in "scala industriale" (Aguera e Sablaytolies, 2005).
Gli obiettivi della microvinificazione in cantina sono molteplici:

- valutazione delle potenzialità enologiche di antichi vitigni rinvenuti nel territorio e/o allevati nei "campi di conservazione" e/o sperimentali;
- valutazione delle caratteristiche enologiche di biotipi di varietà per l'identificazione di cloni da iscrivere nell'apposito Registro Nazionale;
- valutazione dell'interazione del vitigno con l'ambiente nel caso si vogliano verificare le caratteristiche enologiche di un vitigno in relazione alle caratteristiche dei suoli e dei climi in cui viene allevato;
- applicazione di diverse tecniche di vinificazione ad un vitigno per identificare quelle in grado di esprimere al meglio le sue potenzialità.

Il Centro gestisce in collaborazione con il CIRVE una sala di microspumantizzazione, dotata di 8 piccole autoclavi, per sviluppare ricerche sulla tecnologia degli spumanti. Vengono adottati dei protocolli standard, nel caso si voglia indagare l'influenza di variabili genetiche, agronomiche o ambientali sulle caratteristiche dei vini oppure protocolli diversificati se si intende analizzare, per un vitigno, l'influenza delle tecniche enologiche sulla qualità del prodotto.
Unica in Italia è la Distilleria Sperimentale per la Grappa gestita in collaborazione con l'Istituto Grappa Veneta (IGV) e la Scuola Enologica (ISISS "G.B. Cerletti) dove si svolge sia attività sperimentale che didattica.

LE ASSOCIAZIONI
Le Strade del vino

Le Strade del Vino sono delle Associazioni senza fini di lucro che hanno come scopo la promozione, la conoscenza e la diffusione dei prodotti enologici ed agroalimentari della zona in cui operano. Gli associati sono produttori specializzati nella produzione delle tipicità del territorio, esercenti attività agrituristiche e gestori dell'accoglienza in genere, associazioni culturali, turistiche, organizzazioni di produttori, commercio e quanti interessati agli scopi statutari. Le Strade del Vino non sono solo un insieme di cantine e di produttori, ma anche un'offerta integrata in grado di accogliere il visitatore e fargli apprezzare le tipicità e le attrazioni locali. Gli associati con propri regolamenti garantiscono la qualità dell'accoglienza e dell'offerta in generale. Le loro attività sono dunque strettamente rivolte al mondo del turismo con particolare attenzione all'enoturismo, proponendo circuiti e tour in grado di offrire invitanti proposte ad un pubblico attento e sensibile alla conoscenza culturale ed enogastronomica del territorio.
Nelle province di Treviso e Venezia operano le Strade del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene, la Strada del Vino del Montello e Colli Asolani, la Strada dei Vini del Piave e la Strada dei Vini DOC Lison-Pramaggiore. Le loro attività si svolgono attraverso la progettazione e la gestione di campagne di informazione e di promozione sia in ambito nazionale che internazionale. A tale proposito, segnaliamo la precisa e puntuale segnaletica sul territorio ad evidenziare i percorsi ed i punti di interesse. Le Strade del Vino sono fortemente impegnate nell'organizzazione di eventi enogastronomici in abbinamento con i prodotti tipici locali, la cui notorietà supera abbondantemente i confini del territorio.

Le confraternite del vino

Le Confraternite del vino sono "sodalizi volontari di cultori della materia enogastronomica, senza scopi di lucro, finalizzati alla valorizzazione del territorio con la sua storia, la sua cultura e tutti quei prodotti genuini nati dalla terra e cresciuti nel corso di una lunga tradizione". Le Confraternite del vino sorte in Veneto vanno oltre questa definizione, con un lavoro che esce dai confini del consesso tra esperti, per avvicinarsi ai viticoltori, che non fanno parte di questa ristretta cerchia, ma che vengono tuttavia aiutati nella quotidiana sfida alle problematiche colturali ed enologiche. Per questo motivo le Confraternite del Vino hanno avuto un ruolo formativo e sociale, trasferendo alla comunità vitivinicola di cui fanno parte le conoscenze acquisite dai confratelli presso la Scuola Enologica di Conegliano, ma anche dall'esperienza sul campo.

La Confraternita di Valdobbiadene

La Confraternita di Valdobbiadene, sorta col nome di Confraternita dei Cavalieri del Prosecco, nasce a San Pietro di Valdobbiadene nel 1946, con gli scopi di "promuovere la conoscenza, la valorizzazione del Prosecco dei Colli di Valdobbiadene e Conegliano; mantenere, sviluppare ed esaltare le migliori tradizioni del Prosecco; favorire ogni iniziativa tendente all'elevazione culturale ed al perfezionamento tecnico degli aderenti, nonché di promuovere l'educazione enologica del consumatore; creare e sviluppare tra i confratelli rapporti di amicizia, lealtà, solidarietà e rispetto reciproco", come da Statuto, redatto nel 1960. Gli aderenti si riuniscono in una "cella vinaria" affrescata con motivi bacchici dal pittore Cappellin.
Nel Secondo Dopoguerra, la Confraternita, su modello delle analoghe realtà francesi, riuniva tecnici del settore vitivinicolo del valdobbiadenese, con l'obiettivo di risollevare le sorti delle campagne prostrate dalla guerra e di dare un aiuto concreto ai viticoltori, suggerendo consigli sulle pratiche agronomiche da adottare, ma offrendo anche un sostegno materiale alle famiglie in difficoltà, in modo tale da limitare l'esodo verso le città e l'estero.
Fin da allora, la Confraternita ha puntato al dibattito ed al confronto tra gli enotecnici, alla condivisione dei risultati raggiunti, nonché all'aggiornamento continuo degli aderenti, che ritrovano in essa lo stesso spirito di appartenenza che si respira tra gli studenti ed ex studenti della Scuola Enologica di Conegliano, presso la quale molti dei confratelli si sono diplomati. Un altro punto cardine nelle finalità della Confraternita è "l'educazione enologica del consumatore", che fin dai primi anni della sua fondazione è stata fondamentale nelle attività di vendita di uno dei cofondatori, Giulia-

no Bortolomiol, il quale privilegiava il contatto diretto con i clienti, illustrando loro le caratteristiche organolettiche dei propri vini.
Tra i Gran Maestri ricordiamo Umberto Bortolotti, che fu il primo e ricoprì la carica fino al 1971, e lo stesso Giuliano Bortolomiol.

La Confraternita del Raboso

La Confraternita del Raboso Piave è stata istituita il 27 dicembre 1996 e ha sede nel comune di Vazzola. I suoi obiettivi sono quelli di "promuovere la conoscenza, la valorizzazione e la diffusione del vino Raboso Piave, quindi di conservare, sviluppare ed esaltare le migliori tradizioni legate a questo nobile vino e di favorire tutte le iniziative tese all'elevazione culturale dei Confratelli, promovendone l'educazione enogastronomica". La Confraternita, perciò, si è dimostrata uno strumento utile per riqualificare il Raboso, vitigno storico della zona del Piave, la cui produzione negli anni '50 e '60 era di assoluta rilevanza. Negli ultimi anni si è registrata una lenta ed inesorabile riduzione della produzione, in compenso la qualità del vino è migliorata enormemente tanto da ottenere importanti riconoscimenti a livello internazionale anche per merito dell'incessante lavoro svolto dalla Confraternita.
Sono numerose le attività svolte sul territorio e in qualunque posto od occasione nel quale si parli di Raboso, in particolare va ricordato l'importante progetto di scambio culturale con l'Armenia con il quale si sono voluti approfondire anche gli aspetti legati al mondo del vino. Si è potuto così realizzare un vigneto di Raboso Piave in Armenia mentre un vigneto di Areni è stato messo a dimora a Tezze di Piave, Treviso.

La Confraternita del Manzoni

La confraternita del Manzoni è l'ultima nata fra le confraternite del vino locali: ha avuto i suoi natali nel 2009 per volere di alcuni produttori e appassionati con lo scopo principale di tutelare e promuovere l'Incrocio Manzoni 6.0.13 inserito nella DOC Piave con il nome di Manzoni bianco. La Confraternita svolge inoltre un importante lavoro anche nel ricordo della figura dell'insigne Prof. Luigi Manzoni che con il suo prezioso lavoro di ricerca ha potuto dare lustro alla nostra viticoltura e a tutto il territorio.
Le attività di valorizzazione del Manzoni bianco sono svolte attraverso l'organizzazione di convegni, degustazioni guidate e lezioni nelle scuole.
La Confraternita è molto impegnata nel far conoscere il vino e nel promuovere il saper bere bene con consapevolezza affermando che un bicchiere di vino buono è parte della nostra cultura, non dimenticando di estendere la conoscenza anche agli altri incroci creati dal Prof. Luigi Manzoni.

Vigneti invernali in riva al Piave.

Le Pro Loco

Le Pro Loco sono libere associazioni fondate sul volontariato: svolgono, senza fini di lucro, attività di promozione turistica di base e di socialità civica. Si propongono di associare tutti coloro che hanno interesse allo sviluppo turistico e culturale della località in cui operano.

Molte Pro Loco del trevigiano e veneziano hanno nel loro calendario manifestazioni dedicate al mondo del vino. Si contano decine di concorsi sui vini locali. Negli ultimi anni tutte queste manifestazioni di carattere enologico sono state messe in rete con due importanti manifestazioni: la "Primavera del Prosecco" e il "Malanotte d'estate". Segnaliamo inoltre "Germogli di Primavera", manifestazione riservata alla promozione degli asparagi ed erbette, "Delizie d'autunno", dedicata a valorizzare marroni, castagne, zucche ed altri prodotti tipici autunnali, per chiudere con "Fiori d'inverno", importante serie di eventi nei quali il famoso Radicchio Tardivo di Treviso e il Variegato di Castelfranco vengono proposti nei migliori ristoranti locali in varie ricette. Tutte manifestazioni che a vario titolo supportano la tradizione e produzione agricola locale mettendo in abbinamento prodotti tipici e vini locali.

Questo è stato possibile anche per la forte volontà delle Pro Loco di unirsi in associazioni di livello provinciale e regionale.

Segnaliamo la grande attività che svolgono le associazioni territoriali di AssoEnologi e Sommelier: sono decine e decine le serate di degustazioni a tema che si svolgono nel territorio; sono chiaramente grandi occasioni di confronto, crescita e scambio di opinioni indispensabili per potenziare il bagaglio tecnico degli operatori, conseguire consapevolezza dei propri prodotti e arricchire la personale cultura del vino.

Sul territorio operano inoltre molte altre associazioni volontarie e senza scopo di lucro, ma con l'obbiettivo di promuovere il territorio con i suoi prodotti, fra cui, soprattutto, il vino. Fra le tante ricordiamo l'Associazione Dama Castellana di Conegliano e l'Associazione Borgo Malanotte a Tezze di Piave.

Come si può intuire dalla lettura di queste pagine, il successo vitivinicolo del territorio è dovuto ad un grande movimento di persone che a vari titoli ed incarichi si occupano di vino creando così un ambiente tecnico, culturale e di consumo unico al mondo per estensione e qualità.

Festa dell'uva a Conegliano (su gentile concessione Associazione Dama Castellana).