7. LE VITI RITROVATE

Accostare la viticoltura alla città di Venezia, potrebbe sembrare un grande azzardo. In realtà, la coltivazione della vite nella città lagunare ha una tradizione che si perde nei secoli. A fasi alterne le viti sono state allevate con molto interesse sia per la produzione di uve da tavola che per la vinificazione e non solo per consumo familiare. Qualche secolo fa, si vinificavano anche uve provenienti dalla terraferma contando in un ridotto carico daziale. I vini di provenienza extraurbana, soprattutto quelli importati dal sud Mediterraneo, erano infatti soggetti a dazi molto elevati. La coltivazione della vite era presente in tutti gli orti della laguna. Viali pergolati abbellivano e accompagnavano il passeggio dei signori veneziani. Nei conventi e nelle parrocchie si coltivava la vite e si produceva il vino sia per le funzioni religiose che per l'alimentazione.

La viticoltura locale è stata oggetto di molta attenzione da quando i commercianti della Serenissima hanno iniziato un fruttuoso commercio del vino proveniente dalla Morea e dalle isole dell'Egeo. La Malvasia si commercializzava in tutta Europa comprese le isole del Nord. Il vino commercializzato dai veneziani era presente in tutte le corti europee e veniva scambiato con altri prodotti commerciali del nord Europa come lana e stoccafisso.

Consapevole della propria storia vitivinicola, il Consorzio Vini Venezia si è impegnato in un ambizioso programma di esplorazione, analisi e recupero di viti e vitigni dimenticati fra le isole della laguna, con la speranza di recuperare esemplari di viti che, magari, si fossero salvati dalla fillossera che ha colpito questa parte della penisola italiana a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. Per l'attuazione di questo progetto sono stati coinvolti l'Università di Padova, Milano e Berlino, il Centro di Ricerche per la Viticoltura di Conegliano, alcune associazioni locali e gli Istituti religiosi veneziani. L'obbiettivo è il recupero, la caratterizzazione, la salvaguardia e la valorizzazione della biodiversità viticola locale.

Compiendo due ricognizioni, nel 2010 e nel 2012, è stata dunque eseguita un'indagine a tappeto su tutto l'areale veneziano, scegliendo nello specifico undici località comprese tra la laguna nord (isole di Torcello, Vignole e Sant'Erasmo), Venezia città e la laguna sud (Lido Alberoni, San Lazzaro degli Armeni e Pellestrina). L'obiettivo di tale operazione è stato quello di mappare la presenza e l'identità del germoplasma viticolo lagunare. Una volta individuata una vite con caratteristiche di particolare interesse venivano prelevate delle foglioline per l'estrazione del DNA: in questo modo sono state campionate circa settanta piante, le cui analisi hanno consentito l'individuazione dell'impronta genetica e di conseguenza la loro identificazione. Questo metodo è ormai ampiamente impiegato a livello internazionale in quanto più rapido e preciso di un riconoscimento varietale che si avvale esclusivamente dell'ampelografia. I profili molecolari di ciascuno dei campioni sono stati inoltre confrontati con la banca dati del Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano e dell'Università di Milano e con i dati di letteratura. I risultati della ricerca e delle analisi hanno portato all'identificazione di ventisei profili molecolari, ventitré dei quali corrispondono a varietà già identificate e nello specifico: due ibridi interspecifici molto noti (il Baco noir ed il Villard blanc) e ventuno *Vitis Vinifera L.* (quattordici di uva da vino, cinque di uva da tavola e due a duplice attitudine). Di queste ultime prevalgono quelle a bacca bianca, sia nel caso delle uve da tavola (Italia, Sultanina, Regina dei Vigneti, Sant'Anna di Lipsia) che quelle per la vinificazione, che sono: Albana, Dorona, Garganega, Glera, Malvasia istriana, Moscato giallo, Tocai friulano, Trebbiano toscano, Trebbiano romagnolo, Verduzzo trevigiano e Vermentino. Lo stesso dicasi per le uve a bacca nera: Marzemino, Merlot, Raboso veronese e Moscato d'Adda (quest'ultima di attitudine da tavola). Come si sarà notato, molte di queste sono varietà considerate tipiche dell'entroterra di Venezia: viene in effetti confermato un diffuso adagio veneziano secondo cui

in laguna "non vi era orto o giardino senza una Marzemina, una Recaldina o Rabosa". Successivamente ci sono stati segnalati numerosi altri esemplari di viti apparentemente sconosciute. Attualmente ci risultano ancora due esemplari completamente sconosciuti.
In questa ricerca abbiamo trovato, in un vigneto abbandonato da diversi anni, delle viti di Glera tondo ancora in uno stato vegetativo accettabile. Tutte le altre viti erano morte, probabilmente le sopravvissute hanno potuto salvarsi sviluppando delle resistenze ancora allo studio. In un noto ristorante della città abbiamo trovato una vite con oltre 120 anni di vita della varietà Tocai friulano, anche questa non viene quasi mai trattata visto che funge da pergola ombreggiante per i tavoli del ristorante. Nell'isola di S. Lazzaro degli Armeni abbiamo rinvenuto delle viti di una varietà a bacca bianca che si riteneva pressoché scomparsa e denominata Rushaki. Nell'orto giardino dei Carmelitani Scalzi abbiamo trovato tre viti di Terra Promessa, anche questa a bacca bianca, piante che sono state portate da Padre Graziano di ritorno dalla Terra Santa a cavallo delle due guerre. Anche questa varietà sarà oggetto di osservazione per valutarne le attitudini produttive.
Tali sforzi e ricerche hanno condotto in prima istanza alla realizzazione di un vigneto nell'isola di Torcello, provvedendo alla ristrutturazione di un vigneto risalente agli anni Sessanta. La scelta è stata orientata su

Vecchi vigneti in laguna.

questa isola lagunare vista la particolare abbondanza di biodiversità viticola riscontrata. Vi sono tuttavia anche altre motivazioni: dal Catasto Napoleonico, per esempio, è emerso che Torcello contava ben 31,6 ettari di "aratorio vitato con frutti" i quali, stando alla presenza sull'isola di proprietà di grandi dimensioni, con ogni probabilità non venivano coltivati per il consumo familiare ma erano piuttosto destinati al mercato veneziano, perciò non una coltivazione a scopo decorativo o per consumo familiare. Il vigneto rinato conserva il suo rapporto con la storia anche grazie al luogo medesimo in cui è stato realizzato, ovvero al di sopra dei resti del complesso ecclesiastico di San Giovanni Evangelista di Torcello, fondato nel 640 a.C. e che divenne uno dei centri religiosi ed economici più importanti dell'intero arcipelago lagunare torcellano durante l'età medievale. In questo luogo infatti vissero molte religiose provenienti dalle più importanti famiglie veneziane quali gli Orseolo, i Mocenigo e i Querini, diventando spesso badesse del complesso. A testimoniare il suo glorioso passato permangono i resti archeologici della chiesa conventuale ed una villa in stile gotico-veneziano.

Il progetto per la ristrutturazione di questo vigneto ha avuto ufficialmente il via nel 2013, ma la parte più importante dell'impianto è stata realizzata nei primi mesi del 2014. L'intento principale del progetto è stato quello di salvaguardare la biodiversità del luogo,

il suo ambiente, la storia e l'architettura isolana, alternando filari di viti a bacca bianca con filari a bacca rossa, filari di viti alternati a filari di frutti. Dal punto di vista scientifico si è invece provveduto alle analisi del terreno e al rilievo dell'altezza del suolo sul medio mare, con lo scopo di valutare il pericolo di sommersione delle viti dall'acqua di marea. I portainnesti infine sono stati scelti in funzione delle analisi chimiche e soprattutto in funzione della salinità. Questo vigneto è stato realizzato con il supporto della Regione Veneto.

Nel 2014 è stato realizzato anche un secondo vigneto "rinato", che trova luogo presso il complesso conventuale di Santa Maria di Nazareth a Venezia (Cannaregio), di proprietà della Provincia Veneta dell'Ordine dei Carmelitani Scalzi, dai quali abbiamo ricevuto la stessa accoglienza e lo stesso entusiasmo della famiglia Baslini a Torcello. Il complesso religioso è caratterizzato dalla presenza della chiesa, del convento e del brolo conventuale, realizzati a partire dal 1649 con un progetto del noto architetto veneziano Baldassarre Longhena, a circa vent'anni di distanza dall'approdo dell'Ordine dei Carmelitani Scalzi in laguna. La presenza del brolo era prassi comune all'interno di un convento poiché esso costituiva una fonte di sostentamento per la comunità religiosa ed era altrettanto comune la presenza, all'interno del brolo stesso, di un vigneto. Ciò è naturale se si pensa al fatto che il vino costituisce un elemento fondamentale per la celebrazione della Messa nel momento eucaristico, considerando in particolare che, nonostante oggi non sia più in uso, per secoli i fedeli e non soltanto i chierici si

Brolo dei Carmelitani Scalzi a Venezia, prima e dopo l'intervento di recupero.

comunicavano con il pane ed il vino almeno tre volte l'anno. Oggi comunque, nel progetto di ristrutturazione dell'intero brolo il ripristino del vigneto è dovuto principalmente alla valorizzazione degli aspetti simbolici del vino.
All'interno di questo vigneto è stata recuperata parte delle viti esistenti, ma sono state piantate anche delle viti ottenute dal materiale recuperato dalla città di Venezia e dalla sua laguna, arricchendo in tal modo la collezione con alcune varietà locali.
Anche questo vigneto conferma la volontà e l'obiettivo del Consorzio Vini Venezia di valorizzare il vino nella sua valenza storico-culturale, proprio grazie al suo calarsi in un ambiente profondamente spirituale, ottica con cui è stato condotto il restauro dell'intero brolo conventuale. All'interno di questo progetto infatti la vite e il vino si caricano dei loro forti significati simbolici, di carattere teologico ed escatologico soprattutto: la decorazione con motivi di vite ed uva è infatti ricorrente per esempio nei mosaici di epoca paleocristiana e bizantina, mentre il riferimento al vino compare più volte nella Bibbia, della quale oltre a ricordare il famoso episodio delle nozze di Cana vogliamo anche menzionare un interessante consiglio dell'apostolo Paolo (1Tim 5,23): "hai torto a non bere che acqua…".
Questo progetto di recupero delle vecchie viti in Venezia e laguna ha la volontà di apportare il nostro contributo nella salvaguardia della biodiversità vitivinicola locale, nel riscoprire e salvaguardare gli ecosistemi esistenti in questo particolare ambiente. Consapevoli che le risorse genetiche sono una componente determinante della biodiversità all'interno di una singola specie, nel nostro caso la vite, la biodiversità varietale è in grado di trasformare la nostra attuale viticoltura che rischia di divenire sempre più una viticoltura omologata e rappresentata per la sua quasi totalità da vitigni internazionali uguali in tutto il mondo. L'attuale viticoltura è frutto di un modello vitivinicolo basato su vitigni selezionati e su coltivazioni sempre più industrializzate nelle quali la biodiversità varietale è considerata un fattore limitante. La biodiversità in viticoltura è un aspetto essenziale per la valorizzazione dei diversi ambienti di coltivazione e per le diverse esigenze dei consumatori che vogliono assaporare vini, cultura e ambiente di produzione. Riteniamo ormai indispensabile superare la visione vitigno-centrica del vigneto per proteggere e valorizzare la biodiversità dell'insieme dell'ecosistema viticolo, integrando e facendo convergere le molteplici esigenze di produttore, ambiente e consumatore. Ricordiamo inoltre il grande ruolo che può avere la valorizzazione della biodiversità in viticoltura sotto l'aspetto del miglioramento genetico e varietale. Molti esemplari di viti analizzate nel nostro progetto hanno dimostrato delle caratteristiche di resistenza inattese. Aspetti che stiamo analizzando e valutando. Le nuove tecniche offerte dalla cisgenetica consentono di trasferire i geni responsabili della resistenza a determinate malattie ad altre viti che invece queste malattie le manifestano. Questa tecnica, che non ha niente a che vedere con la transgenetica (OGM), potrebbe portarci ad una nuova generazione di viti e varietà molto più resistenti alle più comuni malattie con un importante risparmio di agrofarmaci e conseguentemente con innegabili benefici per l'ambiente a la salute dell'uomo. Anche sotto tale aspetto, questo progetto manifesta tutta la sua validità.
Il vino, il nostro vino negli anni ha visto diminuire la sua funzione "di merce di scambio" e di "alimento" divenendo sempre più prodotto di piacevole consumo volto a favorire "tranquilli momenti conviviali" e capace di raccontare una parte importante della grande storia del nostro territorio.

IL VALORE DELL'OPERA COMUNE

Non c'è prodotto al mondo che, come il vino, nasca dall'alleanza tra l'uomo e la natura, ma questa alleanza in alcuni casi ha saputo andare oltre il mero risultato produttivo creando dei forti distretti dove tutte le attività collegate si sono fuse in una comune voce di successo. Nel Veneto ciò è stato possibile in quanto attorno ai vitigni, quasi sempre autoctoni, si è costruita una comunità, dal latino, *communitas*, *cum-munus*, cioè di coloro che hanno un fine comune, ma anche di chi dona reciprocamente. Un reciproco sapere che è passato di generazione in generazione, arricchendosi via via di nuove figure, nuove alleanze, nuovi traguardi, l'ultimo dei quali ha lo scopo di valorizzare sempre più lo stretto legame tra tradizione e innovazione.

Al viticoltore moderno sono infatti richiesti molti compiti, primo tra tutti il saper coniugare nel modo migliore una antica tradizione produttiva con l'innovazione, che attraverso la ricerca apre a nuove intuizioni e orizzonti e che spesso aiuta a spiegare quello che già si era osservato. Ciò significa applicare la conoscenza senza segreti e con il prezioso contributo di tutti, ovvero di quella comunità fatta di collaborazione e di scambio, per un risultato comune che soddisfi se stessi e il consumatore, che oggi sa distinguere e riconoscere le cose migliori.

Nel Veneto le comunità di produttori non sono un fenomeno nuovo, se andiamo lontano incontriamo i monasteri benedettini attorno ai quali nell'alto medioevo si sono create le prime aggregazioni di agricoltori e di viticoltori, guidati e istruiti dai moderni consigli dei monaci. Dopo alcuni secoli travagliati dalle ultime invasioni barbariche, dagli agenti distruttivi della natura e per ultimo il declino della Serenissima, nella seconda metà del 1700 sorsero le prime Accademie, stabili e ambulanti, di agricoltura. Il loro proficuo compito fu ancora quello di aggregare attorno a loro il sapere, la conoscenze e la formazione. Ne trasse vantaggio la viticoltura del Piave e delle altre aree viticole venete.

Un'altra tappa fondamentale che coinvolse, travolse e aggregò il comparto viticolo della pianura veneta fu il devastante arrivo della fillossera agli inizi del XX sec. Comune fu ancora una volta lo sforzo per superare questa fase e rinascere con una nuova viticoltura, composta di nuovi vitigni, tecniche e idee. A questa ripartenza si deve anche la presenza delle prime Istituzioni scolastiche (è del 1876 l'istituzione dell'Istituto agrario Cerletti a Conegliano) e di ricerca (nel 1923 nasce la Stazione Sperimentale di Viticoltura ora Centro di Ricerca) che seppero creare attorno a loro punti di riferimento precisi e sicuri per la nuova viticoltura. Il vero punto di forza di queste due Istituzioni era e resta la loro capacità di uscire dai confini locali per diffondere attraverso gli enologi, gli enotecnici e il materiale scientifico divulgativo, le nuove acquisizioni e le moderne tecniche di cantina e di vigneto.

Ma i traguardi non erano terminati e il cammino verso l'attuale eccellenza era ancora lontano. Negli anni '50 sorsero le prime cantine sociali cooperative, il cui scopo mirava a soddisfare le aspettative, anche economiche, dei viticoltori che altrimenti vedevano disperse le loro fatiche con vinificazioni familiari non certamente adeguate ai tempi che rapidamente si andavano ammodernando. Con le Denominazioni di Origine Controllata e la nascita dei relativi Consorzi di tutela, a fine anni '60 si ebbe un nuovo impulso a rendere l'attività viticola un obiettivo comune, forti anche di una certezza normativa.

Con l'andar degli anni altre furono le forme di associazionismo vitivinicolo (ad esempio Consorzi di difesa, Associazioni tra imprenditori vitivinicoli, l'Assoenologi, l'Associazione Sommelier, le Strade del Vino, le Confraternite, ecc.), tutte meritorie di aver compreso che il mettersi assieme facilita l'acquisizione del nuovo. Quando un obiettivo diventa comune è più facilmente raggiungibile e nel caso del vino il mettersi assieme dà maggior dignità al lavoro di tutti, migliora i risultati e rende sostenibile l'attività del viticoltore. Ma credere

Paesaggio vitato.

nel lavoro di gruppo è il punto di partenza e le eccellenze enologiche di quei territori compresi tra il Brenta e il Tagliamento ne sono una conferma.
Oggi però la sola tecnica non è sufficiente a consolidare e tramandare il grande patrimonio vitivinicolo di successo che si è saputo creare in questa parte del Veneto, vi deve essere la passione che nasce sin dall'impianto del vigneto, con la scelta del luogo, delle migliori combinazioni portinnesto/vitigno/clone, del sistema di allevamento e della disposizione delle piante. Che continua poi con la coltivazione della vite e la sua conduzione nel corso del suo ciclo produttivo.
Conegliano può oggi essere considerato il polo scientifico vitivinicolo più grande d'Italia, infatti qui vi trovano sede il corso di Viticoltura e di enologia dell'Università di Padova, il Centro di Ricerca per la Viticoltura del CREA, Veneto Agricoltura, ovvero il dominio scientifico e divulgativo della Regione Veneto, ed infine la Scuola Enologica G.B. Cerletti (oggi Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore, con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia). È quindi gioco forza che soprattutto l'area limitrofa risenta positivamente della presenza di questi centri di ricerca e di istruzione nel settore viticolo ed enologico.
Un grande patrimonio quello tra il Brenta e il Tagliamento, che trova la sua massima espressione in una bottiglia che racchiude storia, cultura, scienza, terroir e ovviamente grande qualità.

BIBLIOGRAFIA

AA.VV. (1861), *Memorie dell'Accademia d'Agricoltura Commercio ed Arti di Verona*, Volume XXXIX, Tipografia Vicentini e Franchini.

AA.VV. (2001), I suoli dell'area a DOC Lison-Pramaggiore, Veneto Agricoltura - Serie pedologica.

AA.VV. (2008), La zonazione della DOC Lison-Pramaggiore, Veneto Agricoltura.

AA.VV. (2011), Delle terre del Piave - Uve vini e paesaggi, CRA-VIT.

Agostinetti G. (1679), *Cento, e dieci ricordi, che formano il buon fattor di villa*, Bologna, Longhi.

Aguera E., Sablayrolies J.M., *Caratterizzazione delle vinificazioni sperimentali in 100 litri*, Infowine, rivista Internet di Viticoltura ed Enologia, 2005. N. 7/1.

Berengo M. (1963), *L'agricoltura veneta dalla caduta della Repubblica all'Unità,* Milano, Banca Commerciale Italiana.

Brunetta E. (1991), *La Camera di Commercio. 180 anni di storia economico-sociale trevigiana 1811-1991*, a cura della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Treviso, 1991, Treviso, Grafiche Zoppelli.

Büshing A. F. (1777), *Nuova geografia di Ant. Federico Busching consigliere de Consistoro supremo del Re di Prussia (...) tradotta in lingua toscana dall'ab. Gaudioso Jagemann. Tomo primo [trentesimoquarto ed ultimo]: Tomo vigesimosecondo, che comprende l'introduzione alla Repubblica di Venezia, il Cremasco, il Bresciano, il Salodiano, il Veronese, il Vicentino, il Padovano, il Polesine, il Dogado, ed il Trevisano*,Venezia, Antonio Zatta Ed.

Cancellier S, Roncador I. (1997), *Gli Incroci Manzoni*, Treviso, La Tipografica 2000.

Castagnetti A. (1990), *Il Veneto nell'Alto Medioevo*, Verona, Libreria Universitaria Editrice.

Configliachi P., Brugnatelli G. (1820), *Giornale di Fisica, Chimica, Storia Naturale, Medicina ed Arti*, Pavia, Fusi.

Dall'Anese E., Martorel P. (1987), Le peripezie degli zatterai, in: *Il Quartier del Piave nel primo '900*, Pieve di Soligo, Nuova Stampa 3, 1987, pag. 66-69.

Da Ponte M. (1896), *Distillazione delle vinacce, del vino e delle frutta fermentate*, Conegliano, Tipo-Litografia Cagnani.

De Felice R. (1965), *Aspetti e momenti della vita economica di Roma e del Lazio*, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura.

Della Giustina M., Spada I. (2013), *Il sale in viaggio da Venezia al Cadore - Cinque secoli di storia attraverso le vicende dei magazzini cadorini di Portobuffolè e Serravalle.*

Filiasi J., *Memorie storiche de' Veneti primi e secondi*, Venezia 1796-1798.

Galliazzo V. (1995), *I ponti romani*, vol. I, Treviso, Canova.

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.

Gobbato G. (2008), *Giuliano Bortolomiol. Il sogno del Prosecco*, Bergamo, Veronelli Editore.

Goffi A. e Siliprandi L. (2006), *Non solo vino, non solo cibo. Idee e strumenti per comunicare nell'eno-gastronomia*, Milano, FrancoAngeli.

Gregori M., Garlatti S. (1997, a cura di), *Il marketing collettivo dei prodotti agroalimentari,* Udine, Forum - Editrice Universitaria Udinese.

Gusso A. (2008), *Il caso "Bottenigo". Agricoltura, agronomia ed artigianato nel Mestrino sul finire del '700*, Vittorio Veneto, Circolo Vittoriese di Ricerche Storiche.

Knapton M. (2004), *La terraferma*, in Carlo Fumian, Angelo Ventura (a cura di), op. cit., Bari, vol. 1, pagg.177-181.

Liruti G. G. (1777), *Notizie delle cose del Friuli scritte secondo i tempi*, Volume Terzo, Udine.

Maffioli G.(2013), *La cucina trevigiana*, Roma, Orme Ed.

Malorgio G., Pomarici E., Sardone R., Scardera A., Tosco D. (2011), La catena del valore nella filiera vitivinicola, AgriregioniEuropa, Anno 7, n. 27.

Marescalchi A. e Dalmasso G. (1979), *Storia della vite e del vino in Italia,* Unione Italiana Vini.

Miconi C. e Cancellier S. (2010), *Luigi Manzoni. Genetista alla Scuola Enologica di Conegliano*, Vittorio Veneto, Dario De Bastiani Editore.

Orefice M. A. (2011), *La storia della botte. Garbellotto dal 1775*, Unione Italiana Vini.

Passolunghi P. A. (1980), *Il monachesimo benedettino della Marca Trevigiana*, Treviso, Istituto di Studi sulla Cultura e sulle Tradizioni della Marca Trevisana.

Passolunghi P. A. (1982), *Presenza benedettina nella Venezia orientale*; *Benedectina*, anno 29, n. 82, Roma, Abbazia di San Paolo fuori le mura.

Passolunghi P. A. (2000), *Esperienze agrarie in ambito monastico lungo il Piave: la granza di Sottoselva,* in *Mogliano e il suo monastero. Mille anni di storia,* Cesena, Centro storico benedettino italiano.

Passolunghi P. A. (2003), "*Vites bene colendi et cultivandi", Vite e vino nei monasteri benedettini del Veneto Orientale*, in: *Tempi uomini ed eventi di storia veneta*, *Studi in onore di Federico Seneca*, Rovigo, Associazione Culturale Minelliana.

Perco D. (1998), *Zattere, Zattieri e Menadàs. La fluitazione del legname lungo il Piave*, Feltre, Castaldi.

Pini A. I. (1989), Vite e vino nel medioevo, Bologna, Clueb.

Piva P. (1999), Sesto al Reghena. Una chiesa e un'abbazia nella storia dell'architettura medioevale, in *L'Abbazia di Santa Maria di Sesto: fra archeologia e storia,* Menis G. (1999) Volume 1, pp. 223-336.

Re Filippo (1817), *Saggio storico sullo Stato e sulle vicende dell'agricoltura antica dei Paesi posti fra l'Adriatico, l'Alpe, l'Appennino fino al Tronto.*

Rea A., D'antone S. (2010), *La sistemicità presupposto del valore della marca territoriale. Un'analisi sul mondo del vino Made in Italy*, Sinergie, n. 83/10.

Rorato G. (1990), *Civiltà della vite e del vino nel Trevigiano e nel Veneziano*, Udine, Morganti Editore.

Rorato G. (2008), *Il Raboso e la sua storia*, in *Il Raboso del Piave. Fascinosa realtà delle terre del Piave*, Vittorio Veneto, De Bastiani Editore.

Scaccheri A. (2010, a cura di), *Vino e territorio. Tipicità del vino e gusti del consumatore*, Milano, FrancoAngeli.

Scienza A. (1998), *La zonazione viticola tra natura e cultura*, in *Capire il territorio per attuare una politica di qualità*, a cura di M. Bogoni, Seminario Permanente "L. Veronelli", Bergamo.

Scienza A. (2007), *Cosa è la tradizione? Il vino italiano tra innovazione e tradizione. Ventanni attraverso le guide delle Città del Vino*, CiVin, Siena.

Scienza A., Tomasi D., Garlato A. (2011), *Le Venezie: le diversità di* terroir *riflesse nel bicchiere*, Fondazione Masi, Verona.

Scienza A., Giorgianni A., Tomasi D., Gaiotti F., Graziani F., Mariani L., Carnevali P. (2015), *Atlante geologico deli vini d'Italia*, Giunti Editore, Firenze.

Scienza A. (2015), *Il vino, innovazione, simboli e comunicazione. Il Soave: origine, stile, valori,* a cura di A. Lorenzoni, Consorzio Tutela Vini Soave, Banca Popolare di Verona.

Semenzi G. B. A. (1864), *Treviso e la sua provincia*, Treviso, Tip. Prov. Gaetano Longo.

Soldati M. (2006), *Vino al vino*, Milano, Arnoldo Mondadori Editore.

Tomasi D., Marcuzzo P., Gaiotti F. (2011), *Delle terre del Piave: uve vini e paesaggi*. T-studio, Soave (VR).

Tomasi D., Franceschi D. (2011), *Manzoni bianco - Un grande vino nelle terre del Prosecco.* Arti Grafiche, Susegana, Treviso.

Tomasi D., Gaiotti F. (2010), *Il gusto del suolo: la personalità dei vini veneti raccontata attraverso il suolo.* Peruzzo industrie grafiche.

Tomasi D., Gaiotti F. (2011), *I terroirs della denominazione Conegliano Valdobbiadene. Studio sull'origine della qualità.* T-studio s.n.c., Soave (VR).

Tomasi D. e Franceschi D. (2011, a cura di), *Manzoni bianco: un grande vino nelle terre del Prosecco*, Susegana, Arti Grafiche Conegliano.

Ulliana M. (1992), *La Scuola Enologica di Conegliano*, Treviso, Canova.

Zalin G. (1987), *Dalla bottega alla fabbrica. La fenomenologia industriale nelle province venete tra '500 e '900*, Verona, Libreria Universitaria Editrice.

Zambaldi A. (1840), *Monumenti storici di Concordia già colonia romana nella regione veneta serie dei vescovi concordiesi ed annali della città di Portogruaro*, San Vito, Tipografia Pascatti.

Zambaldi A. (1842), *Dizionario di autognosia ecclectica universale o sia fior di scienza,* Udine, Tipografia Vendrame.

Zava G.B. (1901). *Elenco descrittivo dei vecchi vitigni coltivati nel Veneto, secondo il nome volgare delle uve.* Tip. Litografia Sociale, Treviso.

Zoccoletto G. (2001), *L'Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano*, Conegliano, Unione Ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano.

Foto:

Alessandra Adriani: 138

Archivio comune di Portogruaro: 10

Archivio comune Portobuffolè: 8

Archivio Consorzio Vini Venezia: 71 basso sx, 110, 118, 120

Archivio CREA: 55, 59, 81, 93, 96, 99, 100, 101, 102, 105, 111, 112, 114, 115, 116, 117, 119, 123, 124, 125, 126, 140, 141, 144, 148

N. Belfiore: 94

Associazione Dama Castellana: 49

Matteo Danesin (*Paesaggi agrari della pianura veneta*, 2014): 56, 90

Paolo Della Corte: 4

Valentina Dominese: 87, 97

Giuliano Francesconi: 14-15, 46, 50, 60-61, 71 basso dx, 74, 128-129

Alessandro Gardin: 6

G. Liessi: 106, 107, 108

Marco Molin: 135

Piergiorgio Nave - Eurekip: 44, 48, 53, 64, 67, 72, 85, 89, 127, 137, 142, 146

Graziano Piovesan - Foto Gramma: 13

Stefano Scaggiante: 33

Ci scusiamo in anticipo nel caso in cui non fosse stato citato l'Autore di qualche immagine. Nel caso si prega di segnalarlo all'Editore, che provvederà ad una errata corrige.

CONSORZIO VINI VENEZIA

LISON
D.O.C.G.

Malanotte
DEL PIAVE DOCG

DOC
VENEZIA

D.O.C. PIAVE

DOC Lison-Pramaggiore

ISBN 978-88-6337-152-9
9 788863 371529