

JASMINE CATTAI PALADIN | ELENA ZANARDO

111

LUOGHI
DELLE

COLLINE DEL
PROSECCO

CHE  DEVI

PROPRIO
SCOPRIRE

emons:

7 — Passo San Boldo

La Strada dei 100 Giorni

Dal piccolo borgo di Tovenà (vedi n. 10), a Cison di Valmarino, proseguendo qualche chilometro verso la collina si accede a un'ardita realizzazione ingegneristica che mette in comunicazione il versante trevigiano con quello bellunese delle Prealpi. Si tratta del valico del Passo San Boldo, una strada auspicata per secoli, tentata per molti anni e portata a termine dall'esercito austro-ungarico in meno di quattro mesi durante il primo conflitto mondiale, tanto da valerle il nome di Strada dei 100 Giorni per i tempi record di realizzazione.

Era il febbraio del 1918. La guerra incombeva. Dopo la vittoria sulle nostre armate nella battaglia di Caporetto, gli occupanti austriaci avevano fretta di far passare truppe e grossi calibri d'artiglieria per le battaglie finali. Circa 7.000 operai tra soldati e prigionieri si avvicendarono in tre turni giornalieri, 24 ore al giorno, per realizzare diciotto tornanti e scavare cinque gallerie quasi sovrapposte su una ripida parete di roccia. A giugno di quello stesso anno, poco più di tre mesi dopo, la cosiddetta Tovenà-Trichiana Straße era pronta e fruibile dall'esercito.

Ancora oggi l'opera rappresenta un esempio di raffinata ingegneria. Riuscire a mantenere un raggio minimo di 10 metri per tracciare i tornanti con una pendenza massima del 12%, attraverso una gola stretta e impervia, non è cosa da poco. Per quanto riguarda l'etimo del nome San Boldo, è stato oggetto di svariate interpretazioni e ancora oggi non vi è una solida certezza sulla sua origine. Compare nei documenti più antichi, risalenti al XIII secolo, per poi mutare in Sant'Ippolito (a cui è dedicata una chiesetta del Settecento in cima al passo), di cui San Boldo pare fosse una distorsione dialettale. Pochi anni più tardi, tuttavia, altri atti e un dipinto riportano il nome di Sant'Ubaldo. A fare chiarezza arriva nel 1960 il vescovo di Vittorio Veneto Albino Luciani, futuro papa Giovanni Paolo I: è Ippolito il patrono del passo. Che derivi da Ubaldo oppure da Ippolito, una cosa è certa: San Boldo merita sicuramente un passaggio. Anzi, un passo.

Indirizzo SP635, 31030 Cison di Valmarino (TV) | **Come arrivare** Da Tovera dirigersi in direzione Trichiana | **Orari** Sempre aperto | **Un suggerimento** Potete percorrere il suggestivo Passo San Boldo in auto o in moto e arrivare così a 700 m di altitudine, prima di discendere verso la Valbelluna e proseguire verso Trichiana e Mel. Essendo la strada molto stretta, nelle gallerie la circolazione è alternata per senso di marcia. Portate dunque un po' di pazienza se lungo la strada incontrate il semaforo rosso: l'attesa vale davvero la pena.



15__ Un altro Manzoni

Una vita alla ricerca di incroci

Nato ad Agordo, laureatosi a Pisa e vissuto a Conegliano, Luigi Manzoni fu uno dei personaggi più influenti nella storia del vino locale e degli aspetti educativi e sociali a esso legati. Fu docente, ricercatore e preside della Scuola Enologica di Conegliano (vedi n. 23) per quasi trent'anni, durante i quali ebbe l'arduo compito di riavviare l'attività educativa dopo il secondo conflitto mondiale.

La sua vocazione didattica, oltre che nell'impegno formativo, è riscontrabile anche nell'ampio uso della fotografia per documentare e, soprattutto, divulgare le sue scoperte tramite pubblicazioni. Il suo vero interesse era infatti la ricerca, passione che in Italia lo rese pioniere delle sperimentazioni sulla vite. Botanica, agronomia, fisiologia della pianta e patologia vegetale: Manzoni approfondì ogni aspetto fino a coronare le ricerche nell'ambito della genetica con la creazione di vitigni ibridi, conosciuti come "incroci Manzoni".

In un periodo particolarmente florido per la ricerca sul vino, che vedeva impegnati nella zona altri grandi ricercatori come Dalmasso, Cerletti e Carpenè Malvolti (vedi n. 17), Luigi Manzoni dal 1924 si concentrò sullo studio di una serie di incroci tra una varietà estera e una locale, alla ricerca di vitigni più vantaggiosi in termini di coltivazione o vinificazione. Il suo vasto campo d'interesse includeva uve bianche e nere, da tavola e da vino. I risultati si rivelarono un successo, e ancora oggi sono rinomati e prodotti. Forse il più famoso è l'incrocio noto come "Manzoni Bianco" e codificato come 6.0.13, dove 6 indica il sesto filare e 13 il numero del ceppo sul filare. È un vigneto che si compone di Riesling renano e Pinot bianco e che produce un vino giallo paglierino con leggeri riflessi verdi, dal gusto fine e delicato ma corposo e strutturato. Pur essendo autoctono, ha trovato diffusione in tutto il territorio nazionale per un totale di 382 ettari, distribuiti dalla Sicilia alla Lombardia, grazie alle notevoli capacità di adattamento. Una chiara dimostrazione di come l'obiettivo di miglioramento culturale ed enologico sia stato raggiunto.

Indirizzo Istituto Statale Superiore G.B. Cerletti, via XXVIII Aprile 20, 31015 Conegliano (TV) – www.cerletti.edu.it/museo-manzoni | **Come arrivare** A27 uscita Conegliano, SP15 e SS13 | **Orari** Lun-ven solo su prenotazione | **Un suggerimento** Presso l'istituto G.B. Cerletti è stato allestito nel 2016 un museo dedicato al professore, per far conoscere a studenti e grande pubblico le sue pionieristiche ricerche. Una testimonianza che spiega in modo efficace tutta la sua passione e determinazione. Nel museo è riprodotto il laboratorio dove Manzoni lavorava con gli strumenti originali di inizio Novecento: banco ottico e microscopio, macchine fotografiche e vetrini, documenti storici e manoscritti.



41 — La via della lana

Dove sgorga acqua di primavera

Vi è un borgo, secondo i versi di una lirica zanzottiana, sull'antica via imperiale Claudia Augusta Altinate, dove "sgorga acqua di primavera": è Follina, che insieme a Cison di Valmarino e Rolle è uno dei "Borghi più Belli d'Italia", situato ai piedi delle Prealpi in prossimità della vallata del fiume Soligo. Nella geografia e nella storia dei distretti industriali veneti, Follina e il suo territorio occupano uno spazio e sono una presenza plurisecolare, la cui origine è da ricercarsi nell'etimologia del termine *follatura*.

Il toponimo, infatti, deriva dall'attività di apprettatura dei tessuti di lana. Furono i monaci cistercensi nell'XI secolo a insegnare alle genti di questo borgo l'arte laniera, che si sviluppò negli anni grazie all'abbondanza di pascoli e all'acqua che faceva girare i "folloni" (gli strumenti per la lavorazione della lana), tanto che Follina divenne un centro importantissimo per la produzione di lane e sete pregiate anche per la Serenissima Repubblica di Venezia.

Oggi la tradizione è perpetuata dal Lanificio Paoletti, l'unica manifattura rimasta in paese grazie a cui il filo della lana si intreccia a quello della storia. Tessitori di panni pregiati originari di Miane, i Paoletti giungono a Follina al termine del XVIII secolo e fondano il proprio lanificio nel 1795: un gioiello di archeologia industriale la cui attività, oggi guidata dalla decima generazione, è stata capace di sopravvivere a due conflitti mondiali e le cui stratificazioni architettoniche testimoniano un'evoluzione che ha coinvolto e mantenuto in vita tutte le antiche fasi del ciclo di produzione.

Si comincia dalla fibra, che è declinata in tessuti capaci di esaltare le peculiarità espressive dei lanaggi provenienti dai diversi paesi d'origine, secondo le specifiche miscele che il Lanificio Paoletti ha coniato nel corso della sua storia: specializzato nello sviluppo e nella produzione di tessuti fantasia per capispalla in qualità *lambswool*, *shetland* e *tweed*, il lanificio compone stagionalmente la propria esclusiva gamma di coloriture *mélange*.

Indirizzo Via Cartiera 2, 31051 Follina (TV) – www.lanificiopaoletti.it | **Come arrivare** SP36 da Valdobbiadene; SP635 e SP4 da Vittorio Veneto | **Orari** Visite su prenotazione | **Un suggerimento** Dalla lana al vino il passo è breve: se Follina avrebbe origini legate alla “follatura”, a pochi chilometri dal borgo il cognome Follador racconta un’altra storia di eccellenza. Era il 1769 quando il doge Alvisé IV, della casata patrizia dei Mocenigo, attestò l’eccellenza dei vini prodotti da Giovanni Follador, che in quell’epoca aveva destinato a vigneto tutte le proprie terre. Una tradizione lunga 250 anni che continua senza interruzioni da nove generazioni a Col San Martino, frazione di Farra di Soligo (www.folladorprosecco.com).



42__ Dalla Clemi

L'Osteria Al Castelletto

Se c'è una regina del gusto nel Quartier del Piave, è senza dubbio la Clemi. Sulla strada che da Pieve di Soligo conduce a Follina, in località Pedeguarda, è facile lasciarsi incuriosire da un piccolo edificio di colore rosso con su scritto "trattoria". È l'Osteria Al Castelletto, dal 1977 grande classico della ristorazione nei colli trevigiani, rinomato per la calorosa atmosfera familiare creata negli anni dalla cuoca e padrona di casa Clementina Viezzer, detta appunto Clemi.

L'osteria è parte di un complesso difensivo dei conti Brandolini, signori della valle tra Quattro e Settecento (da qui il nome "Castelletto"). Nata originariamente come stazione di posta per i cavalli, dal 1630 l'osteria divenne punto di ristoro per mercanti e viaggiatori. Del nobile passato sono orgogliosa testimonianza gli arredi a righe bianche e rosse, colori distintivi dello stemma dei Brandolini richiamati anche all'esterno dell'edificio. Ed è proprio qui che inizia la storia della Clemi, che è cresciuta cucinando per i conti e facendo da tutrice ai loro figli, fino a trasformare il mestiere casalingo in una vera e propria professione alla fine degli anni Sessanta.

Tra elementi nobiliari e umile tradizione, i piatti della Clemi uniscono prodotti locali e nazionali all'insegna della sperimentazione: imperdibili i bignè al prosciutto, il risotto agli asparagi e la polenta con soppresa e burrata, per finire il tutto con zabaione e frutta di stagione. La cantina è seguita con passione dal nipote di Clementina, Nicolò, che dopo gli studi ha deciso di seguire la tradizione di famiglia.

Oltre alla cura dei piatti e della cucina, l'Osteria Al Castelletto è un locale in cui nessun particolare è lasciato al caso: posate in argento, ciotole in ceramica, pareti con quadri antichi e cuori colorati, cuscini ricamati e tovaglie a righe. E poi la Clemi che attraversa la stanza per assicurarsi che gli ospiti si sentano veramente a casa, sempre pronta ad accogliere i clienti affezionati e a conoscere quelli nuovi.



Indirizzo Via Castelletto 3, 31051 Pedeguarda (TV) – www.alcastelletto.com | **Come arrivare** Da Vittorio Veneto SP635, poi SP 4 e SP 36 in direzione Valdobbiadene | **Orari** Mer-lun 12:30-14 e 19:30-22 | **Un suggerimento** All'osteria non mancano mai composizioni floreali fresche e colorate per ogni stagione, che la padrona di casa cura personalmente ogni giorno in onore del padre, giardiniere presso i conti Brandolini.

46 Il Torchiato

Il vino delle puerpere

Si narra che nel Seicento un vignaiolo di Ciser, piccola frazione di Fregona, fu costretto a vendemmiare nonostante l'uva non fosse perfettamente maturata e che tentò di farla maturare appesa alle travi del granaio. La primavera seguente si sorprese nel ritrovare dell'uva dolcissima ma anche indurita dal processo di appassimento. Provò dunque a torchiarla e ripose il mosto in piccole botti senza troppa convinzione. A distanza di un anno il primo assaggio deliziò il palato del viticoltore per la dolcezza del risultato: così si dice che sia nato il Torchiato.

Denominato anche “vin dele paiolane” perché assunto dalle puerpere come ricostituente dopo le fatiche del parto, questo vino da meditazione è oggi prodotto, oltre che a Fregona, nei comuni di Sàrmede e Cappella Maggiore. Ottenuto in seguito alle lunghe fasi di appassimento, pigiatura in torchi manuali e maturazione, si presenta come un vino dal colore dorato intenso e con un gusto figlio dell'equilibrio di tre diverse componenti: alcolica, zuccherina e acida.

Il disciplinare di produzione non prevede interventi chimici esterni: tutto avviene sfruttando le stagioni e la particolare posizione di questa fascia ai piedi della Piana del Cansiglio, un altopiano a circa 1.000 metri sul livello del mare che, grazie a un microclima ventilato, preserva i vigneti dalle malattie e favorisce il naturale appassimento delle uve. Il legame con il territorio risiede anche nelle uve autotone che compongono il vino, uno dei pochi passiti in Italia ottenuto dall'unione di tre uve diverse: per produrre 20 litri di Torchiato sono impiegati un centinaio di chilogrammi d'uva bianca composta, in percentuali differenti, da Glera, Verdiso e Boschera.

Ogni anno, in primavera, Fregona ospita la Mostra del Vino Torchiato: attraverso degustazioni e visite guidate, l'evento mira a diffondere la tradizione del Torchiato, portando nella villa settecentesca Trojer-Salvador il passito prodotto nell'ultima annata.

Indirizzo Cantina Produttori Fregona, via Castagnola 50, 31010 Fregona (TV) – www.torchiato.com | **Come arrivare** Da Vittorio Veneto percorrere viale del Consiglio, poi SP422. Prima del centro di Fregona, svoltare a destra in via Osigo, poi via Castagnola | **Orari** Lun, mer, ven 15-18 | **Un suggerimento** La “piera dolza”, l’arenaria estratta dalle Grotte del Caglieron (vedi n. 44), costituiva la base del torchio usato dalla comunità di Fregona per produrre il vino. Il torchio è visibile nella vicina località di Borgo Col. Oggi la produzione e promozione del Torchiato è coordinata da una cooperativa a esso dedicata fondata nel 2012, che riunisce i viticoltori locali.



61 — L'eccellente Marzemino

Il vino di Mozart

“Leporello, versa il vino, l'eccellente Marzemino”. Così recitava Don Giovanni rivolto a un servo nell'omonima opera lirica, e così, a ragione, il Passito di Refrontolo si è guadagnato l'appellativo di “vino di Mozart”. Il Marzemino in questione, denominato da disciplinare di produzione come “Colli di Conegliano Refrontolo Passito DOCG”, è un vino dolce, da fine pasto, ottimo accompagnato a torte secche come le crostate o la più tipica “fregolotta”.

Deciso nel gusto e nel colore: un rosso rubino con sfumature violacee per un sapore e un profumo gentili e intensi, con note zuccherine di more, ciliegie e prugne.

Il processo di produzione inizia con la raccolta dell'uva a ottobre e continua con la fase di appassimento sui “gratiz”, ovvero i graticci. Qui riposa fino a Natale, momento in cui raggiunge un tasso alcolico intorno ai 15 gradi. Ma non è finita: è poi lasciato invecchiare in botti di rovere di ridotte dimensioni, prima di essere travasato mensilmente fino alla primavera successiva, quando, raggiunta la giusta limpidezza, risulta pronto per l'imbottigliamento. Il tempo e la pazienza, tuttavia, non sono gli unici coefficienti di difficoltà per la realizzazione di questo elisir: la zona di produzione, molto limitata, è circoscritta ai comuni di San Pietro di Feletto, Pieve di Soligo e Refrontolo.

Il Refrontolo Passito e il Torchiato (vedi n. 46), l'altro vino dolce delle colline, sono le due DOCG tutelate dal Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Colli di Conegliano, che comprende circa venti comuni nella zona più alta delle colline trevigiane dove, grazie al suolo calcareo e morenico e al caratteristico clima temperato, la produzione di passiti è una naturale vocazione.

Che si trattasse proprio del Marzemino di Refrontolo e non di quello trentino pare essere confermato dal fatto che il libretto del *Don Giovanni* è opera di quel Lorenzo Da Ponte originario (vedi n. 104) di Ceneda che, guarda un po', si trova a due passi da Refrontolo.

Indirizzo Cantine varie, 31020 Refrontolo (TV) | **Come arrivare** Sulla strada che collega i comuni di San Pietro di Feletto e Pieve di Soligo | **Orari** Variano in base alla cantina | **Un suggerimento** I forti limiti sia territoriali che produttivi e le notevoli caratteristiche qualitative rendono questi vini delle piccole isole che ben si distinguono nel mare del Prosecco. Ogni anno ne vengono commercializzate poche migliaia di bottiglie, lo stretto necessario per garantire alle famiglie che lo producono il vino “della festa” e per un ristretto pubblico di raffinati personaggi che, come il Don Giovanni di Mozart, amano bere a fine pasto un calice di questo ricercato vino da meditazione.



64 Lago Film Fest

La Woodstock dei cortometraggi

9.000 film da 86 paesi diversi, riuniti nel corso di 18 estati tra le case di pietra di un piccolo borgo medioevale. Due laghi e una cornice pittoresca, ma soprattutto la volontà di far incontrare arte, luoghi e persone.

Questo è Lago Film Fest, festival internazionale del cinema indipendente che si svolge a Lago di Revine dal 2005, in grado di attrarre oltre 15.000 spettatori ogni anno: nove giorni di cortometraggi, film e documentari, proiezioni che diventano abitanti della cittadina, parte del vivere quotidiano e del paesaggio.

L'evento prevede infatti dei megaschermi posti in luoghi diversi del paese, sulla riva del lago, nei cortili, nei vicoli del centro e un calendario molto fitto di attività legate al mondo artistico e cinematografico.

Durante il giorno si svolgono workshop, incontri con gli autori, laboratori, workshop, masterclass e performance artistiche, ma il cuore pulsante dell'evento è al calar della sera: quando il buio scende si accendono i riflettori, iniziano le proiezioni su grandi teli bianchi e le storie narrate si intrecciano alle increspature del lago.

La rassegna ha luogo a fine luglio ed è dedicata ai cortometraggi, un mezzo che ben si presta all'interazione veloce e immediata tra artista e pubblico. Diverse le sezioni tematiche di video, documentari, film e film d'animazione provenienti da ogni parte del mondo; numerose le categorie, in concorso e fuori.

Negli anni sono stati ideati e perfezionati nuovi progetti, come il Festival Espanso, dove le immagini in movimento incontrano la musica, la danza, l'arte contemporanea e soprattutto il borgo di Lago.

Il festival è cresciuto abituandosi ad abitare gli spazi più diversi, sviluppandosi e definendosi sempre più come una proposta *site specific* che prende forma attraverso il territorio e le sue modificazioni.



Indirizzo Via Guglielmo Marconi, 31020 Revine Lago (TV) – www.lagofest.org | **Come arrivare** Dall'uscita dell'A27 Vittorio Veneto Nord, imboccare SS51, poi SP35 | **Orari** Il festival si svolge a fine luglio e la programmazione è consultabile sul sito | **Un suggerimento** Ai Cadelach, letteralmente "in capo al lago", si può trovare un luogo di sosta e ospitalità durante l'evento, un centro benessere ed eco-resort attivo dal 1970 che si compone di diverse anime: hotel diffuso, maneggio, giardino con piscina e ristorante. Dall'architettura alla tavola, un equilibrio perfetto tra tradizione, benessere, cure rilassanti, sport e natura (www.aicadelach.it).

80 — Il formaggio ubriaco

Anche il formaggio s'innamora del vino

Solo in queste zone, dove il vino è una vera passione, poteva essere data la possibilità di ubriacarsi perfino alle cose: il formaggio, ad esempio, e con ampia scelta. Si può ubriacare con qualsiasi vitigno tipico della zona: rosso, bianco e, naturalmente, con il Prosecco.

Come da migliore tradizione, una scoperta casuale per la quale dobbiamo ringraziare l'astuzia contadina e le contingenze della guerra: dalla fine del 1917, l'offensiva austriaca che porterà alla disfatta di Caporetto consegnò la popolazione locale ai nemici. I contadini, quindi, per nascondere i preziosi formaggi alle truppe assedianti, li nascosero sotto cumuli di vinacce della vendemmia di poco precedente, un materiale di scarto che nessuno si preoccupava di perquisire. Scampato il pericolo ed estratte le forme dal nascondiglio si scoprì un risultato davvero inaspettato: il formaggio aveva assunto un colore, una consistenza e soprattutto un sapore diversi e interessanti. Quel trattamento casuale nelle vinacce fu quindi riprodotto volontariamente per ottenere un gusto inimitabile, fra il fruttato e il piccante, tipicamente veneto.

I formaggi da ubriacare possono essere vari, tutti locali, a pasta semicotta e stagionati (tra i due e i ventiquattro mesi) con un paio di requisiti indispensabili: che le forme non abbiano difetti quali sporgenze, crepe o muffe, e che le vinacce siano fresche e non torchiate. Il periodo di immersione inizia a ottobre-novembre e può durare fino a trenta giorni, proporzionalmente alla stagionatura del formaggio. Una volta estratte, pulite e asciugate, le forme devono riposare tra le due e le quattro settimane prima di poter essere consumate: entro dicembre quindi la produzione è completa e il formaggio pronto per essere regalato – e gustato – a Natale.

A Tarzo, presso la Latteria Sociale Turnaria, si possono visitare le sale del caseificio con percorsi didattici e formativi che consentono a bambini e adulti di conoscere l'arte casearia e tutte le fasi di lavorazione del latte, dalla mungitura alla raccolta.



Indirizzo Località Colmaggioro di Sopra 51, 31020 Tarzo (TV) – www.latteriaditarzo.it | **Come arrivare** SP635 provenendo dal centro di Tarzo, poi svoltare in località Colmaggioro di Sotto | **Orari** Lun-sab 8:30-12:30 e 16-19 | **Un suggerimento** Il formaggio ubriaco è prova di come dalle intersezioni nascono i frutti migliori. Nella fattispecie, da due realtà di eccellenza della zona, il casaro e il viticoltore, spesso riuniti nell'unica figura del contadino, è nato questo saporito formaggio, ormai riconosciuto e inserito tra i prodotti alimentari tradizionali italiani.

91 — La Confraternita

Il Sancta Sanctorum del Prosecco

Una congregazione non religiosa, con tanto di Gran Maestro e confratelli, mantelli color porpora e cerimonie. Potrebbe avere qualcosa di blasfemo se non fosse che i fedeli sono quelli del Prosecco. No, nessuna chiesa e nessun rito consacrato, ma un gruppo di esperti enoici che a San Pietro di Barbozza da decenni si riunisce in una cella vinaria decorata con affreschi dai motivi bacchici e bottiglie da collezione: è la Confraternita di Valdobbiadene, un'autentica università del Prosecco.

La fondazione risale al 1946, quando la crisi economica del dopoguerra iniziava a concretizzarsi nell'esodo dei viticoltori dalle colline verso le più semplici e remunerative attività in pianura. Da qui la necessità di un aiuto sia materiale che morale: quattro viticoltori esperti (Umberto Bortolotti, Giuliano Bortolomiol, Doretto Brunoro e Mario Geronazzo) iniziarono a condividere la propria esperienza, fornendo assistenza tecnica e consigli, e incentivando la piantumazione razionale di nuovi vigneti grazie al rafforzamento di una rete di persone, cantine e saperi intorno al vino e al territorio.

Ancora oggi la confraternita si compone di persone che conoscono il mondo vitivinicolo o vi lavorano. La loro missione è sviluppare un sodalizio tra la comunità, le cantine, il territorio e il suo prodotto principe, dando il proprio apporto affinché la confraternita sia perfettamente inserita nel regno di Dioniso.

La nomina dei nuovi confratelli avviene ogni anno l'ultimo sabato di gennaio, in occasione della festa delle Nozze di Cana. L'evento più atteso è tuttavia la proclamazione annuale, in primavera, della "Bottiglia della Confraternita". Attraverso una degustazione anonima e alla cieca, che coinvolge tutti gli spumanti dei soci, viene individuato il prodotto che racconta al meglio la precedente annata di vendemmia. Lo spumante prescelto a rappresentanza del migliore Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. è poi prodotto in 5.000 esemplari, rigorosamente numerati, nell'iconica bottiglia della congregazione.



Indirizzo Piazza San Pietro 1, 31049 Valdobbiadene (TV) – www.confraternitadivaldobbiadene.it | **Come arrivare** Valdobbiadene si trova sulla SP36 che la collega a Follina e che fa parte del tracciato della Strada del Prosecco | **Orari** Informazioni sul sito web | **Un suggerimento** La cella vinaria sede della Confraternita si trova all'interno dello storico Palazzo Brunoro, di proprietà di Varaschin, un'azienda vinicola a conduzione familiare avviata nel 1930 da uno dei "patriarchi" della viticoltura di Valdobbiadene, Matteo Varaschin. L'arte enologica del fondatore si è poi trasmessa di generazione in generazione fino agli attuali "titolari d'avventura", i nipoti Andrea e Raffaella e il pronipote Manuel, che rappresenta la quarta generazione della famiglia (www.varaschin.com).

97 — La vendemmia sui pendii

Un'impresa eroica per un vino superiore

L'aggettivo "eroico" rimanda subito alla mitologia, a gesta prodigiose e particolari meriti o a esseri umani che diano prova di grande valore affrontando azioni straordinarie e gravi pericoli. Un mondo altisonante, opposto all'umiltà contadina, tanto da far sembrare il concetto di "viticoltura eroica", tipico del territorio del Conegliano Valdobbiadene, un vero e proprio ossimoro. E tale parrebbe se non si conoscessero i dati che caratterizzano la coltivazione collinare: qui ogni ettaro richiede seicento ore di lavorazione completamente manuale, ossia circa tre mesi di sforzi fisici per arrivare a produrre 130 quintali d'uva.

La conformazione del territorio qui non permette di ricorrere a mezzi meccanici: solo la fatica e qualche ingegnoso accorgimento rendono possibili la lavorazione delle piante e la raccolta dell'uva sui ripidi pendii di alcuni colli della zona. Ecco che, improvvisamente, il lavoro di generazioni di uomini e donne in questi campi dalla forte pendenza acquista un significato diverso, ed ecco che si spiega come, alla base della creazione del paesaggio spettacolare riconosciuto patrimonio dell'UNESCO, ci siano coraggio e tenacia.

Nel corso di secoli, l'uomo e il paesaggio si sono vicendevolmente trasformati in un equilibrio di conoscenza, adattamento e modifica: l'uomo ha rispettato le forme naturali delle colline, non rinunciando a lavorarle (seppure in condizioni "eroiche") ma preservando e continuando a costruire per generazioni di viticoltori l'autenticità di questi terreni, tra i più valutati d'Italia.

Una piccola azienda familiare, fondata nel 1924 e specializzata nel Prosecco rifermentato in bottiglia è Cà dei Zago, che si estende oggi su una superficie coltivata di 7 ettari di terreni a forte pendenza. Principio cardine dell'azienda è il forte rispetto per la natura: il lavoro, completamente manuale nella vigna, segue i principi della biodinamica, senza prodotti sintetici, diserbanti o concimi. Il risultato finale è un vino "col fondo", non filtrato, fortemente identitario.

Indirizzo Via Roccolo 6, 31040 Valdobbiadene (TV) – www.cadeizago.it | **Come arrivare** Da Valdobbiadene percorrere SP2 e via della Cima, poi svoltare a destra nella strada di destinazione | **Orari** Lun-sab 8-12 e 13:30-17:30 | **Un suggerimento** La vendemmia è certamente la parte più sfiancante della coltivazione quando, oltre a raggiungere le piante, bisogna trasportare a mano, o al massimo con l'ausilio di industriose carrucole, le cassette e i secchi carichi d'uva lungo i vigneti, fino a raggiungere i mezzi a motore. Tutto ciò dimostra come tra gli elementi che permettono la produzione del Prosecco Superiore la vendemmia eroica sia senza dubbio il predominante.

