Il Montello,

vini e terroir

ANNO SCOLASTICO:2010- 2011

CANDIDATO: Bardini Marco RELATORE: Dott. Agron. Silvano Cattelan

Ringraziamenti:

Si ringraziano i professori Cattelan Silvano e Iob Lorenzo, miei docenti della Scuola Enologica di Conegliano che mi hanno portato consigli utili per un buon svolgimento della tesi, indirizzato nel recupero dei materiali e aiutato nella fase di stesura.

Un ringraziamento è rivolto in modo particolare al Sig. Paolo Sartor dell' Az. Agr. Sartor Emilio per la sua disponibilità, per il materiale fornito e per il vino portato in degustazione.

INDICE PAG.

1 Storia del territorio ---------- 5

2 Le prese del Montello ---------- 7

3 Territorio

-3.1 Morfologia e litologia ---------- 9

-3.2 Suoli ----------10

-3.3 Confronto di analisi fisico-chimiche del terreno ---------- 12

-3.4 Clima ---------- 16

-3.5 Influenza del terroir sulle caratteristiche chimiche delle uve di Glera rispetto alle zone di Valdobbiadene e Conegliano ---------- 16

4 Viticoltura del Montello

-4.1 Il consorzio del Montello e Colli Asolani ---------- 19

-4.2 Prodotti e mercati ---------- 20

-4.3 Superfici vitate di Montello e Colli Asolani ---------- 20

5 Principali vitigni coltivati nel Montello

--5.1 *Vitigni a bacca rossa* ---------- 21

-5.1.1 Cabernet franc ---------- 21

-5.1.2 Cabernet sauvignon ---------- 24

-5.1.3 Merlot ---------- 26

-5.1.4 Malbech ---------- 29

--5.2 *Vitigni a bacca bianca* ---------- 30

-5.2.1 I.M. 6-0-13 ---------- 30

-5.2.2 Glera ---------- 32

-5.2.3 Chardonnay ---------- 34

--5.3 *Vitigni autoctoni riscoperti* ---------- 35

-5.3.1 Bianchetta trevigiana ---------- 35

-5.3.2 Recantina ---------- 36

6 Campo del pra (Rosso DOC Montello) ---------- 38

-6.1 Caratteristiche organolettiche delle annate 2004-2005-2006 ------ 42

-6.2 Interpolazione dei dati di analisi effettuate su varie annate di campo del pra ---------- 42

7 Fattori di successo, punti di debolezza e minacce del Distretto DOC/DOCG Montello e Colli Asolani ---------- 44

-ALLEGATO 1: Quale futuro per il Montello? ---------- 46

8 Conclusioni ---------- 49

1- Storia del Territorio

Per millenni il Montello è stato zona di passaggio e di caccia più che di stanziamenti umani stabili. Recentemente, in una frazione di Nervesa della Battaglia, è stato individuato un sito di presenza dell'Uomo di Neanderthal del Paleolitico Medio.
Al Mesolitico finale, con l'instaurarsi nella zona di una foresta dominata dalle querce, sono riconducibili numerosi ritrovamenti di resti di insediamenti riferibili all'Homo sapiens che nel Neolitico assumono carattere di stabilità. Attraverso il periodo Paleoveneto, durante il quale si sviluppa un centro importante nell'area di Montebelluna, l'area è interessata da migrazioni di popolazioni. Si giunge all'epoca Romana durante la quale i segni della centuriazione Nord di Treviso arrivano fino alle pendici del Montello.
Durante tutto questo periodo il bosco rimane intatto, forse considerato area sacra. Solo in epoca Medievale si hanno i primi insediamenti significativi sul colle tutti di carattere religioso, tra le quali l'Abazia di Sant'Eustachio che si trova sulla sommità della nostra Tenuta di Nervesa.

Fig. 1_Abazia di Sant'Eustachio

Al tempo dei Romani il bosco del Montello denominato "Silvae glandariae" doveva avere già una notevole importanza, ma bisogna arrivare al periodo della Repubblica di Venezia o Dominio della Serenissima (1400 circa – 1797) per riscoprire tutta l'importanza di un bosco che è sempre stato conservato e custodito gelosamente, considerato com'era una preziosa risorsa di legname. I provvedimenti emanati dalla Serenissima, negli anni 70 del quattrocento, erano essenzialmente di carattere punitivo nei confronti di chi danneggiava o depredava il bosco, ma questo già si scontrava con la consuetudine degli usi comunitari della popolazione locale. Nei primi decenni del cinquecento era ancora consentito a varie autorità di concedere autorizzazioni di taglio, ma ben presto nemmeno queste vennero più tollerate. Il Montello doveva pertanto essere il gioiello dei Boschi della Serenissima anche per la sua vicinanza al fiume Piave. Infatti, tramite il lavoro degli "zattieri" del Piave, il legname veniva portato direttamente a Venezia, per l'uso navale che ne veniva fatto presso l'Arsenale, o per le costruzioni di palazzi. Grazie alle modifiche introdotte nel 1370 dalla Serenissima si è a conoscenza che i vini dell'area Montello e colli Asolani erano tassati per un terzo in più del normale per la loro eccezionale qualità. In questo periodo, generalmente, viene data maggiore attenzione alla quantità e non alla qualità; la specializzazione e

le tecniche colturali appaiono ancora distanti pur cominciando ad essere individuate zone viti-enologiche pregevoli.
Nel 1797 con la caduta della Serenissima il bosco del Montello comincia a subire i primi danni con deforestazioni inconsulte ed incendi. Il governo napoleonico del Regno Italico demanializza il Montello nel 1811 e quello asburgico del Regno Lombardo-Veneto lo suddivide in 20 “Prese”.

Le grandi, forse definitive modifiche, giunsero più tardi con la legge Bertolini del 1892 che decretò appunto il disboscamento totale del Montello per lasciar spazio ad una bonifica per uso agricolo e con il periodo della Grande Guerra che fu combattuta accanitamente sul Montello nel 1917-1918. In particolare, dopo la rotta di Caporetto, lo scontro si spostò presso il fiume Piave (ai margini del Montello). Qui morì, precipitando con il suo aereo, l’asso dell’aviazione italiana Francesco Baracca durante una delle sue missioni contro le truppe austro-ungariche.

Fig. 2_Monumento dedicato a Francesco Baracca

Nervesa, Pederobba e tutti i villaggi posti sul fronte vennero rasi al suolo, specie durante i combattimenti della tristemente celebre “Battaglia del Solstizio” combattuta nel giugno 1918.
La Legge Bertolini in particolare stabiliva la ripartizione dei 6230 ettari di bosco in terreni rinvenuti e che fossero assegnati per metà ai “bisnent” (abitanti poveri del Montello) e per metà che fosse venduta ai privati.
Il fallimento di tale legge fu quasi immediato, data la difficoltà oggettiva dal punto di vista territoriale che presentava il Montello per la coltivazione agraria. I lotti di terreno passarono successivamente dai “bisnent” in mano a speculatori, che a loro volta li rivendettero a coloni provenienti dall’altopiano di Asiago e dal bellunese. Nacquero così i centri abitati di Santa Croce (1899), SS. Angeli (1904) e S. Maria della Vittoria (1925).

2-Le “prese” del Montello

Montello: l'impronta storica più caratteristica sono le 'prese'. Sono delle stradelle che 'affettano' in senso longitudinale il colle. Sono il risultato del controllo del territorio forestale impostato dalla Serenissima Venezia già fin dal 1.400 e della definitiva lottizzazione avvenuta a fine '800. Con la lottizzazione 'Bartolini' del 1892 la rete viaria del Montello ha assunto l'attuale definitiva

conformazione, il colle è stato suddiviso in 21 strade d'accesso, le 'prese' per l'appunto, che lo attraversano da parte a parte in senso nord-sud ed una strada 'dorsale' che lo attraversa completamente, colleganto tutte le 'prese', in senso est-ovest, da Nervesa della Battaglia a Biadene.

Fig. 3_Immagine di una presa.

Descrizione delle prese:

		nord km	tipologia stradale
n	**nome**	sud km	tipologia stradale
1	Francesco Baracca	1	ripida - in parte sterrata
	Pilota - Maggiore di Cavalleria	1,2	asfaltata
2	Guido Alessi	1,8	sterrata dal fondo buono e pendenze non eccessive
	Tenente di Fanteria	1	molto ripida all'inizio, asfaltato, poi meno ripido e sterrato
3	Umberto Sacco	2,2	sterrata dal fondo discreto, molto panoramica
	Sottotenente di Fanteria	2	tutta asfaltata e abbastanza trafficata
4	Luigi Lama	3	solo un lungo tratto sterrata
	Maggiore di Fanteria	2,5	quasi tutta sterrata
5	via del Soltizio	3,3	tutta asfaltata, pendenze moderate
		3	importante collegamento alla dorsale (in abbinamento con la 6), completamente asfaltata
6	Annibale Carretta	3,5	sterrata stretta e molto tortuosa

	Capitano di Cavalleria	2,5	sterrata fino al congiungimento con la 5
7	A.N.Gorini	3,3	parzialmente sterrata
		3	sterrata e tortuosa fino all'innesto nella 6
8	Eligio Porcu	3	importante collegamento con la dorsale, tutta asfaltata
	Capitano di Fanteria	3	all'inizio sterrata, poi asfaltata dall'innesto con la 'strada militare'
9	Giuseppe Mancino	3	asfaltata solo in alto dove più ripida
	Tenente di Fanteria	3,2	parzialmente sterrata, con rampe molto ripide
10	Cesare Battisti	3	in parte sterrata, con rampe molto ripide
		3,2	inizialmente asfaltata ma molto ripida, poi sterrata e pendenze più dolci
11	via Sernaglia	2,5	completamente sterrata, pendenze non eccessive ma continue
		3,2	completamente sterrata e con rampe molto ripide
12	via San Martino	3	tutta sterrata e con pendenze molto forti
		3,1	tutta sterrata, non si congiunge alla dorsale ma termina alla chiesetta di San Martino
13	via del Fante	3	completamente sterrata, rampe molto ripide
		3,2	sterrata
14	via della Vittoria	2,5	panoramica, asfaltata, pendenza continua non eccessiva
		3	inizio molto ripido e sterrato
15	via delle Medaglie d'Oro	2,4	inizialmente sterrata, poi asfaltata ma molto ripida
		3	completamente sterrata, all'inizio ripidissima
16	Generale Vaccari	2,5	parzialmente asfaltata
		2,5	completamente asfaltata con tratti ripidi iniziali
17	Ivo Lollini	2,5	asfaltata ripida, sterrata falsopiano, asfaltata ripida
	Tenente dei Bersaglieri	3	tutta asfaltata, inizio molto ripido
18	Generale Vittorio Fiorone	2,4	tutta asfaltata
		2,5	tutta asfaltata, inizio molto ripido
19	Brigata Campania	2	quasi tutta asfaltata
		2,2	tutta asfaltata, inizio ripidissimo
20	Emilio Bongiovanni	2	quasi tutta sterrata
	Tenente di Fanteria	2	tutta asfaltata
21	Asclepia Gandolfo	1	tutta asfaltata
	Tenente Generale	1	tutta asfaltata, è il tratto iniziale della dorsale

3-Territorio

Morfologia e litologia

Il Montello è un'area collinare situata una quindicina di chilometri a Nord-ovest di Treviso alla destra del fiume Piave, si espande per circa 60 Km2 e raggiunge l'altezza massima di 638 m s. l. m., è una forma tettonica e si trova compreso tra due faglie inverse che si trovano ai suoli lati nord-occidentali e sud orientali. Queste faglie, convergenti verso il basso, hanno determinato la graduale espulsione del rilievo stesso. In seguito ad esse non si è avuto solo una espulsione degli strati stessi ma anche un loro ripiegamento.
Questa struttura emergente si è trovata sottoposta all'azione modellante del fiume. Essa è quindi il risultato di due tipi di forze opposte: quella di natura tettonica, che determinano l'emersione del rilievo, e le forze erosive e di spianamento dovute al passaggio del fiume. Queste forze contrastanti hanno prodotto forme diverse a seconda dell'interazione instauratasi tra esse. Se per esempio il fiume ha l'opportunità di divagare sull'intera superficie dove la tettonica tende a generare il rilievo, esso stenta ad esprimersi e si può quindi formare una superficie di spianamento più o meno estesa.
Se invece lo scorrimento del fiume interessa solo una parte del rilievo emergente possono generarsi altre forme, quali altopiani o terrazzi di spianamento.
La storia più probabile del Montello è che esso sia stato "piallato" per un determinato periodo di tempo dal corso d'acqua finché le forze tettoniche hanno prevalso su di esso è potuto emergere incastrando il corso del fiume nella parte occidentale del rilievo, formando così la valle di Biadene.
L'altopiano del Montello si può quindi considerare un altopiano di spianamento, in quanto prima di emergere è stato sottoposto per un determinato periodo di tempo all'azione di spianamento del fiume.
Le successive interazioni tra erosione fluviale e spinte tettoniche avrebbero modellato la struttura a terrazzi del versante occidentale del Montello. Per quanto riguarda la litologia del colle esso è costituito da grossi banchi di conglomerati poligenici alternati a banchi arenacei e limoso - argillosi. Fra i ciottoli che compongono i conglomerati prevalgono quelli di rocce carbonatiche.
Data la morfologia e la stratigrafia del suolo, si suppone che nel corso dei millenni il materiale alluvionale portato dal fiume Piave abbia subito una lenta trasformazione, in cui le acque meteoriche hanno trasportato per lisciviazione un'asportazione in profondità delle sostanze calcaree, una disgregazione anche di altri elementi meno stabilmente resistenti. Infine resteranno che i frammenti intatti delle rocce insolubili, con un impasto di parti più o meno polverulente, composto da frammenti delle rocce più o meno solubili.
Nel caso della serie delle rocce enumerate, dovremo aspettarci di trovare intatte soltanto le selci dei calcari listati e il quarzo dei micascisti e delle filladi; parzialmente alterati e spugnosi gli scisti vari non calcarei, le filladi, i micascisti, i gneiss oltre ai porfidi e graniti; ridotta al residuo siliceo argilloso la massa delle rocce calcaree più o meno impure.
Ora se avviene con questa generale azione disgregante, decalcificante e argillificante, proceda di pari passo un'azione ossidante sugli elementi ferrosi con formazione di ossido ferrico (azione ferrittizzante) con questi processi si riesce a capire una tale complessa e profonda alterazione del suddetto originario materiale alluvionale poligenico, essenzialmente calcare, venga ad essere un insieme di frammenti di selce e di quarzo, accompagnati da ciottoli marciti di porfidi, graniti e scisti micacei, il tutto impastato insieme da una massa fine essenzialmente ocraceo-argillo-sabbiosa.
La litologia di natura carbonatica del colle ha avuto una grande influenza nel determinare la morfologia del Montello. Esso, infatti, è fortemente carsificato che hanno formato una fitta rete di cavità sotterranee.

Il paesaggio montelliano quindi appare tutt'altero che monotono che se dal punto di vista turistico può che non essere un pregio, dall'altro crea problemi all'agricoltura causa le esigenze della meccanizzazione.

Suoli

Chiunque si inoltri in una delle numerose prese che da nord a sud tagliano il Montello, specie nella stagione invernale quando i campi coltivati sono nudi e nel sottobosco la vegetazione è più rada, rimarrà fortemente colpito dal colore rosso dei suoli. "Terra rossa" è il termine con cui si indicano i suoli rossastri evoluti su rocce calcaree, tipici di ambienti mediterranei.

Fig. 4_ "Terra rossa"del Montello

La genesi dei suoli

Nell'area del Montello, sia le temperature che le precipitazioni medie mensili sono piuttosto omogenee. Come il clima, anche la litologia del colle risulta essere alquanto monotona, trattandosi ovunque di conglomerati tenaci di età messiniana, costituiti da ciottoli prevalentemente carbonatici cementati da calcite, con sporadiche lenti argillose. La lunga esposizione delle superfici pedogenizzate durante il sollevamento della struttura anticlinalica del Montello, presumibilmente nel corso degli ultimi 5-6 milioni d'anni, congiuntamente all'assenza di avanzate glaciali durante tutto il Quaternario, hanno fatto sì che la pedogenesi abbia potuto esplicarsi per tempi molto lunghi, portando alla formazione di suoli particolarmente evoluti.

Data la relativa invariabilità del clima e della roccia madre, il fattore di gran lunga più influente sulla differenziazione dei suoli nel Montello è stata la morfologia.

I suoli più diffusi si trovano su versanti debolmente acclivi, poco interessati dal fenomeno dell'erosione; in queste condizioni essi sono molto spessi e estremamente arrossati, in particolar modo negli orizzonti più profondi. Il profilo tipico mostra un orizzonte superficiale organo-minerale, arricchito in sostanza organica, al di sotto del quale si trovano orizzonti di colore rosso con concentrazioni di argilla illuviale e con scheletro scarso e molto alterato; quest'ultimi hanno spessori alquanto elevati, complessivamente dell'ordine di alcuni metri. Nei vari profili eseguiti durante i recenti rilevamenti, generalmente descritti in trincee profonde al massimo un metro e mezzo, non si è, infatti, mai trovato il contatto con la roccia non alterata, presente solo a profondità superiori a 2-3 metri.

I principali processi che hanno concorso alla formazione di questi suoli sono la decarbonatazione,che comporta la solubilizzazione e la rimozione dei carbonati da parte delle acque piovane percolanti nel suolo, e, successivamente, la traslocazione delle argille in profondità.

Quest'ultimo processo consiste nel trasporto in sospensione, sempre a opera dell'acqua, di argilla e, secondariamente, limo; il loro accumulo porta alla formazione dell'orizzonte argillico.
Generalmente, le tessiture dei suoli del Montello sono franco-argillose o franco-limoso-argillose negli orizzonti superficiali, per divenire schiettamente argillose in profondità.
La colorazione tipica è legata all'accumulo di ossidi di ferro, quali ematite e goethite, derivanti dalla completa alterazione dei minerali primari che costituivano la roccia madre. Il colore, la presenza di spessi orizzonti argillici e la complessiva profondità della coltre di alterazione sono elementi che evidenziano una prolungata azione dei processi pedogenetici.
Molto probabilmente i suoli del Montello sono tra i più "antichi" di tutto il Veneto e possono essere considerati come dei "suoli relitti" (un suolo è definito "relitto" quando il suo profilo mostra caratteristiche attribuibili a condizioni pedoclimatiche del passato, che possono essere anche molto diverse da quelle attuali).
La lunga esposizione di queste superfici agli agenti atmosferici ha portato ad un forte allontanamento di gran parte delle sostanze solubili, prima i carbonati e poi i cationi del complesso di scambio; il perdurare di questo processo ha dato origine a suoli con reazione fortemente acida e desaturati.
Nei suoli sotto vegetazione naturale il pH si aggira intorno a valori di 4,5-5,0 lungo tutto il profilo, mentre nelle aree coltivate gli orizzonti superficiali hanno pH 6,0-6,5 e la reazione decresce progressivamente solo negli orizzonti più profondi. Molto probabilmente la causa di quest'ultimo fenomeno, è da ricercarsi nella pratica delle calcinazioni e nell'utilizzo di fertilizzanti basici da parte degli agricoltori, al fine di aumentare il pH naturale dei suoli sfavorevole alla crescita di molte colture.
Anche il contenuto in sostanza organica risente della gestione delle parcelle agrarie ed in genere ha valori medio-alti in contesti forestali e bassi nei terreni coltivati. La rapida riduzione della sostanza organica nei coltivi è stata la causa primaria dell'insuccesso della conversione della foresta in aree agricole. La messa a coltura ha determinato una rapida diminuzione della sostanza organica, attribuibile all'asportazione della biomassa vegetale e all'insufficiente reintegro attraverso le concimazioni organiche. Sotto il bosco, la rapida degradazione della lettiera, anche grazie alla sua "appetibilità" ad opera prima della mesofauna, quali i lombrichi, e poi della microfauna (soprattutto batteri), determina ridottissimi accumuli di humus in superficie.
Il ripido versante meridionale del Montello, i fianchi delle incisioni fluviali principali e le scarpate che separano i vari terrazzi fluviali nel settore occidentale del colle sono coperti da suoli molto sottili, dove il contatto con la roccia è presente a profondità inferiori ai 50 cm (Leptosols). Le colorazioni leggermente rossastre della matrice e la sua completa decarbonatazione indicano che si tratta di orizzonti piuttosto evoluti, esumati in seguito all'asporto delle porzioni superiori del suolo ad opera delle acque di ruscellamento.

Fig. 5_Panorama

Confronto di analisi fisico-chimiche del terreno

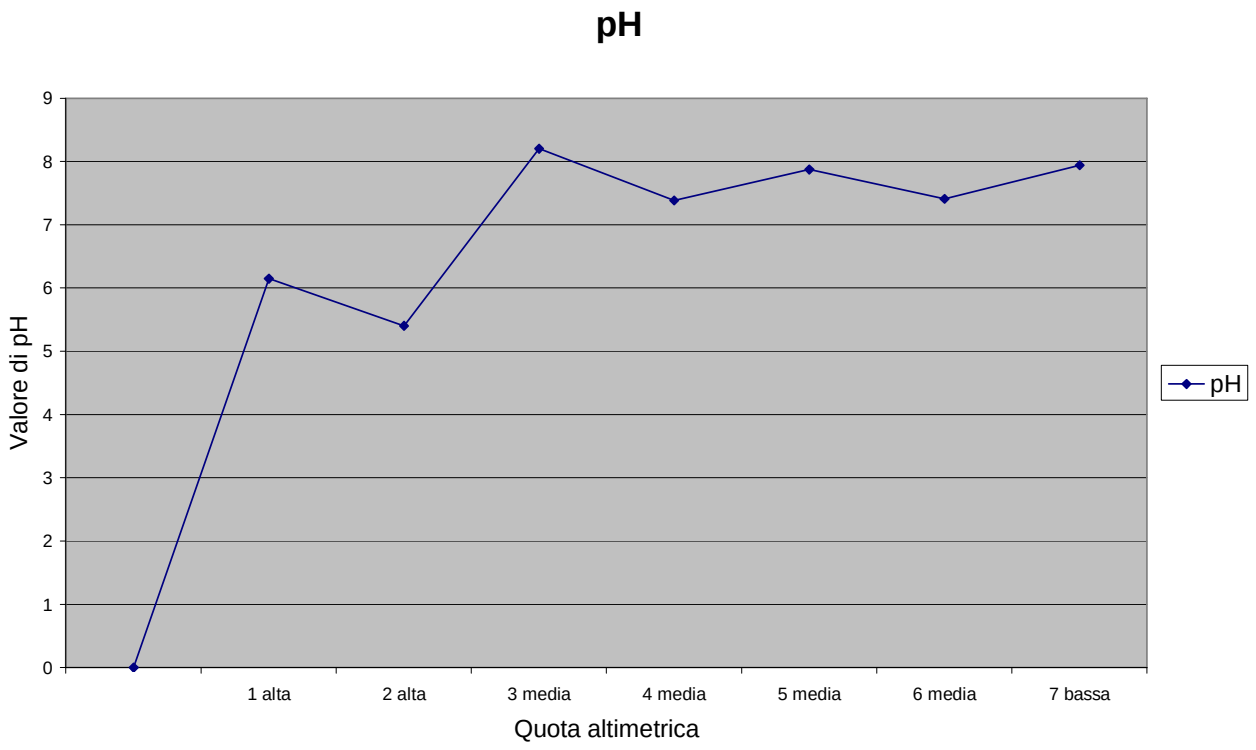
In base a delle analisi effettuate sui suoli del Montello è stato possibile recuperare dei dati analitici riguardanti le tipologie di terreno presenti e le loro caratteristiche chimico-fisiche. Sono stati numerati i vari punti in cui sono stati effettuati i prelievi; essi possono essere essenzialmente suddivisi in tre diversi raggruppamenti:

- Zona alta: 1, 2
- Zona di media altitudine: 3, 4, 5, 6
- Zona bassa o pianeggiante: 7.

I dati recuperati sono i seguenti.

N°	Zona altimetrica	Tessitura			pH	S.O.	Calcare tot.	Calcare attivo	tipo di terreno
		%sabbia	%limo	%argilla		%g/100g	%	%	
1	alta	18,2	45,8	36	6,15	3,61	<1	<0,01	franco limoso argilloso
2	alta	14	49	37	5,4	0,3	0	0	franco limoso argilloso
3	media	41	40	19	8,2	3,3	0	0	franco
4	media	4,8	67,3	27,9	7,38	2,37	30,1	7,7	limoso argilloso
5	media	55,56	16,05	28,39	7,87	2,24	4,03	0,43	medio impasto
6	media	67,6	8,6	23,8	7,41	2,36	1,2	0,1	medio impasto
7	bassa	54,6	16,7	28,7	7,94	4,39	4,9	2,3	medio pesante

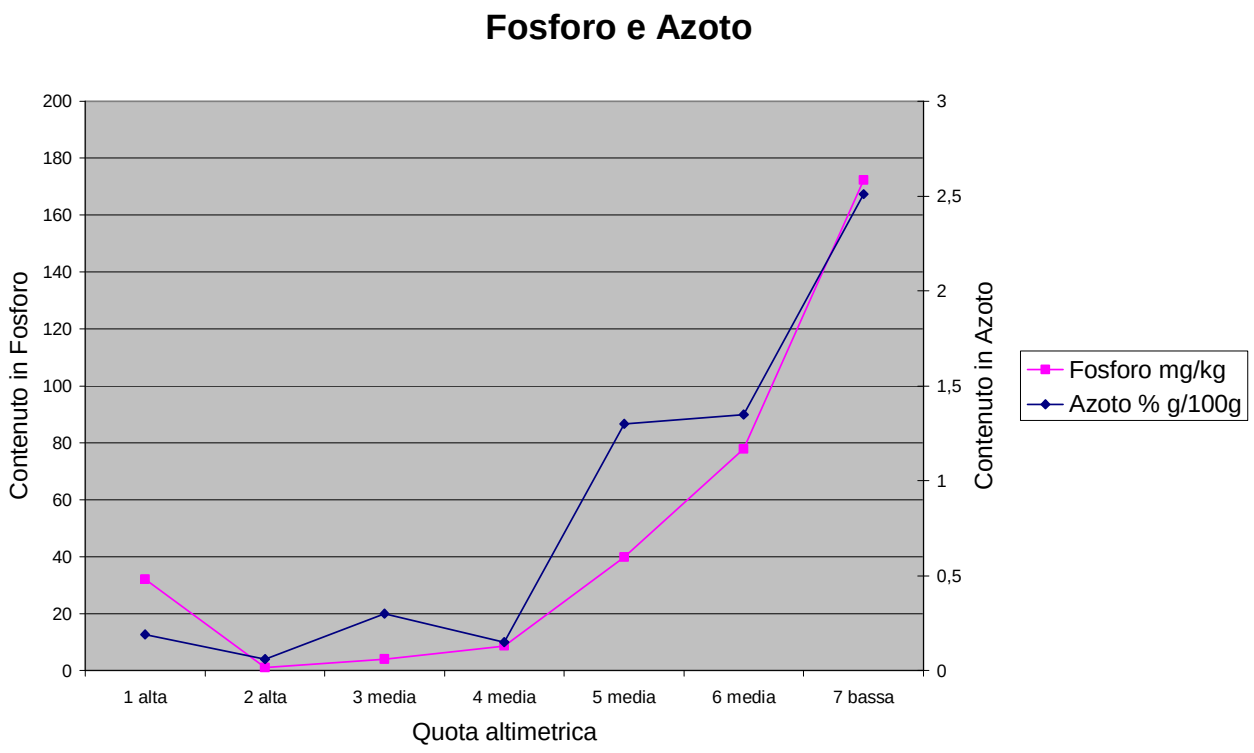
In base alle analisi riportate si riscontra che i terreni posti più in alto presentano generalmente percentuali maggiori di limo e argilla rispetto alla sabbia, inoltre i pH che troviamo sono generalmente acidi o sub-acidi.
Man mano che ci si sposta verso il basso si nota un' aumento della percentuale di sabbia a discapito del contenuto in limo, mentre il pH diventa alcalino o sub-alcalino.
Per quanto riguarda il contenuto in sostanza organica i terreni sono generalmente molto dotati (tranne in un caso).
Il contenuto in calcare non è invece rilevante in quanto sufficientemente basso, fuori che in un caso sporadico.



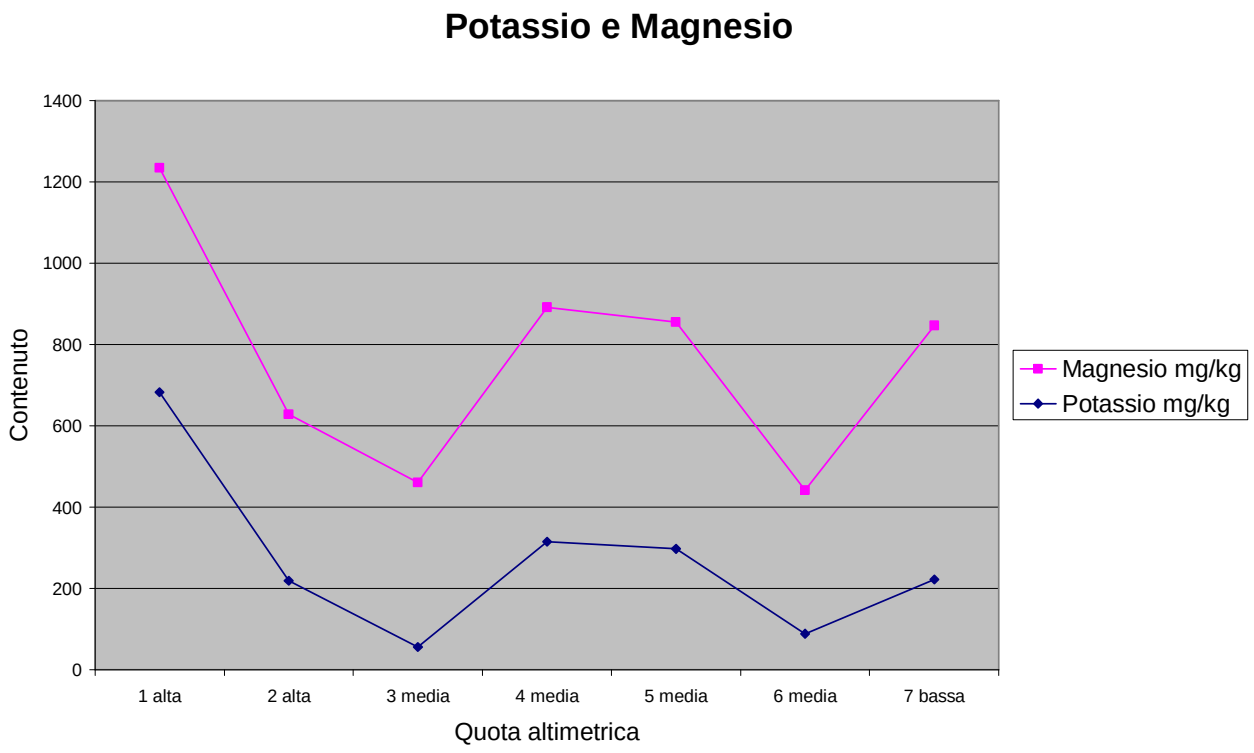
Composizione chimica.

N°	Zona altimetrica	Azoto	Fosforo	Potassio	Magnesio	Boro	Ferro
		%g/100g	mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg
1	alta	0,19	32	682,5	552	15,62	3066
2	alta	0,06	1	219	410	0,4	21,1
3	media	0,3	4	56	404	0,5	23,7
4	media	0,15	8,7	314,8	576,9	0,3	\
5	media	1,3	39,86	298	557	0,07	6,91
6	media	1,35	77,9	89	353	0,09	3,31
7	bassa	2,51	172,3	222	625	0,01	2,35

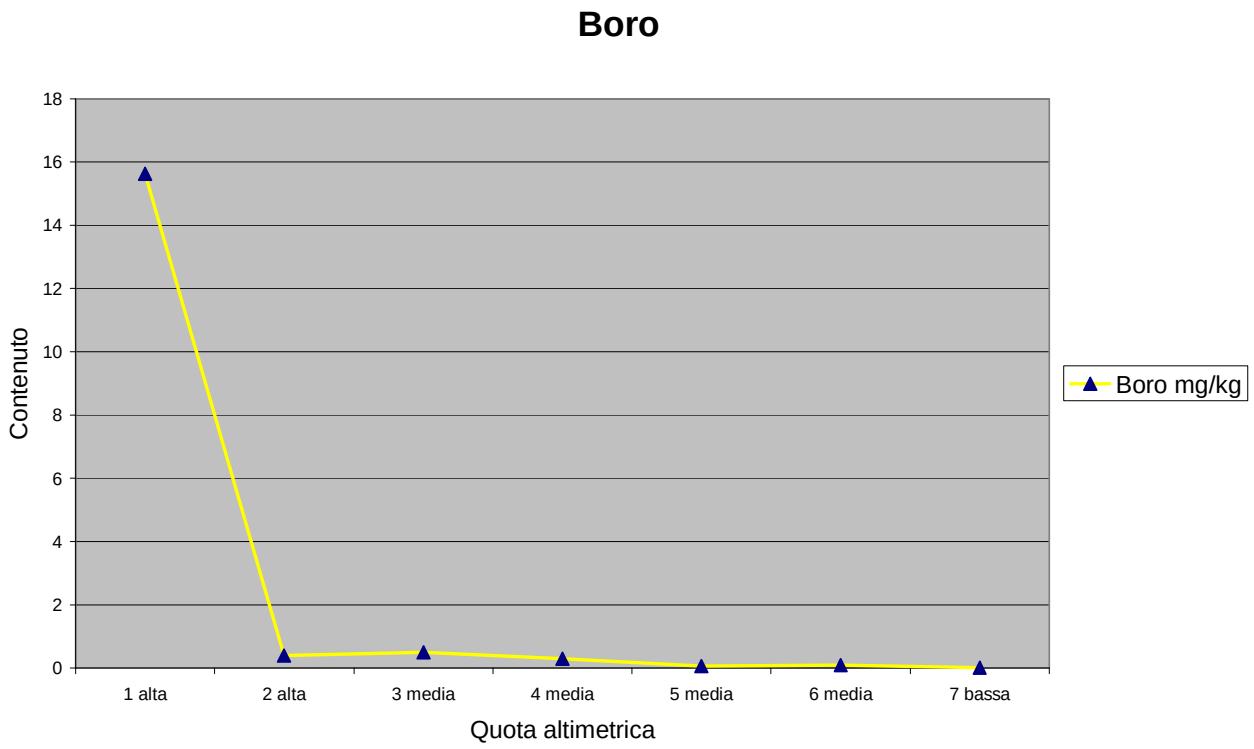
Per quanto riguarda il contenuto in elementi e microelementi notiamo il seguente andamento:
- N = aumenta passando dalla parte quote altimetriche maggiori verso il basso;
- P = aumenta passando dalla parte alta verso il basso;



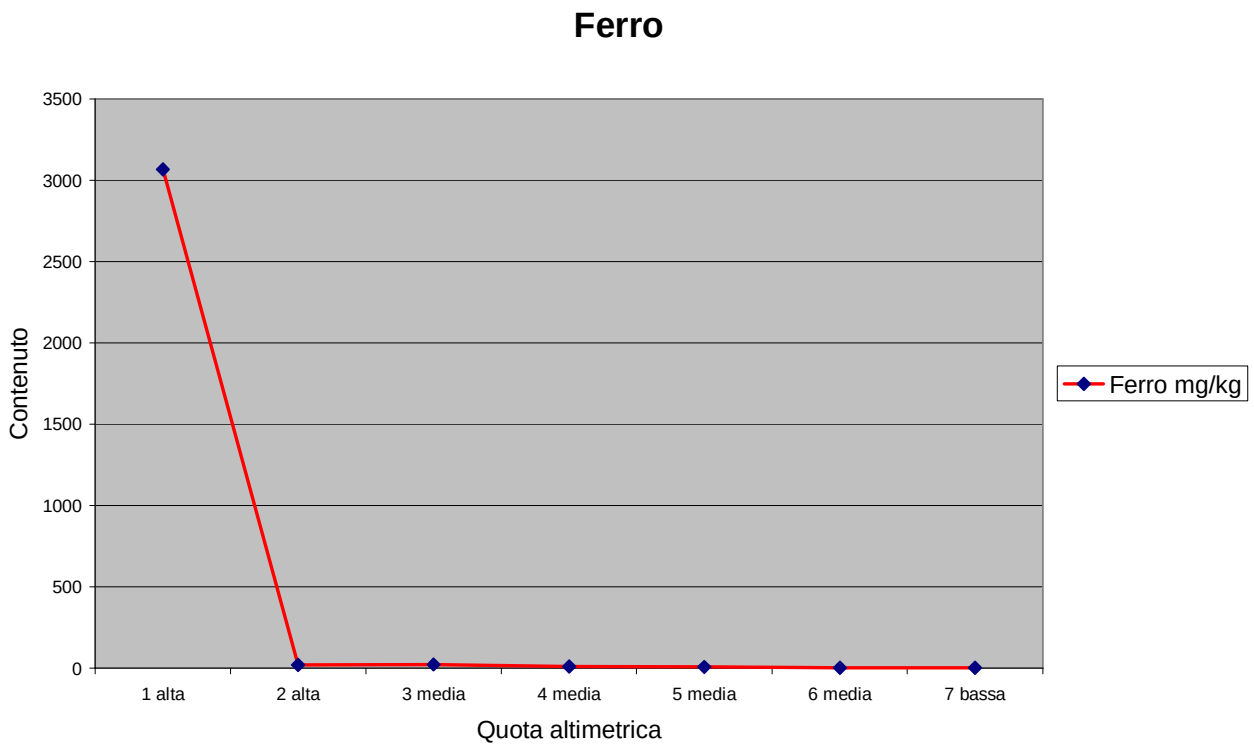
- K = il suo contenuto non presenta un' andamento lineare ma varia di punto in punto;
- Mg = anche questo elemento non presenta un' andamento lineare ma varia di punto in punto;



- B = il suo contenuto diminuisce passando dall' alto verso il basso;



- Fe = anche il suo contenuto diminuisce prima bruscamente e poi leggermente passando dall' alto verso il basso.



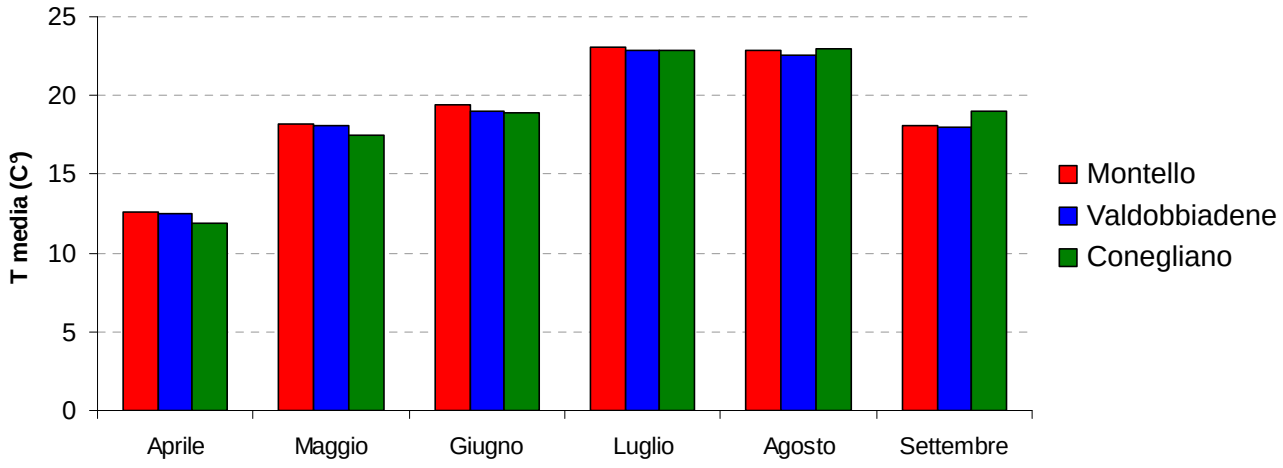
Clima

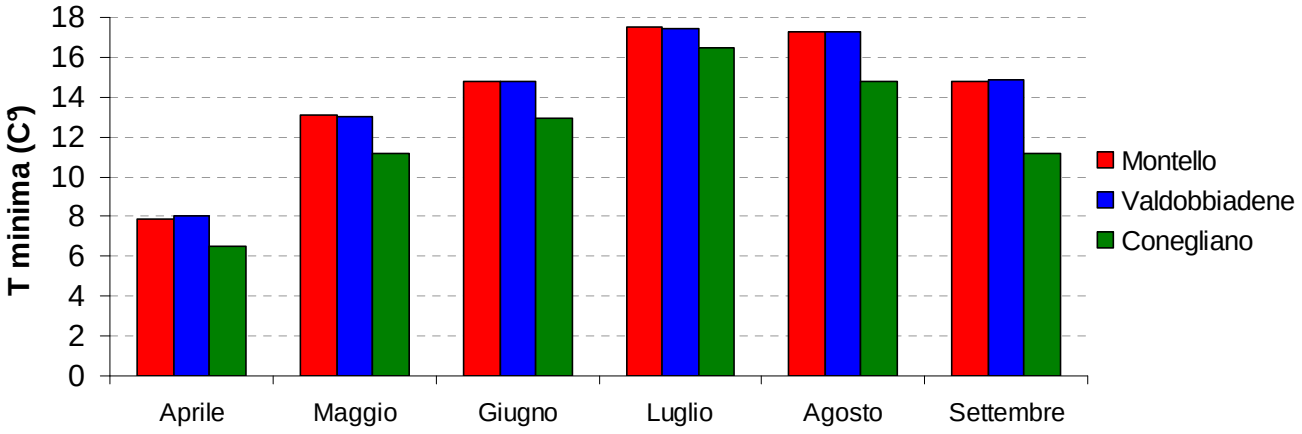
La zona del Montello è interessata da modeste oscillazioni termiche rispetto alla media della temperatura annuale, sulla base dei dati raccolti dal 1997 al 2007 la temperatura media da aprile a settembre si attesta a 18.9°C; le minime medie nello stesso periodo si attestano a 14.2°C.
La piovosità annua si attesta su 727 mm di pioggia con picchi primaverili e autunnali; i minimi estivi e invernali sono poco accentuati. L'umidità relativa media si attesta sul 70.66%.
Le strutture orografiche del Montello e ancor più di Colli Asolani creano però anche microclimi anche molto diversi.

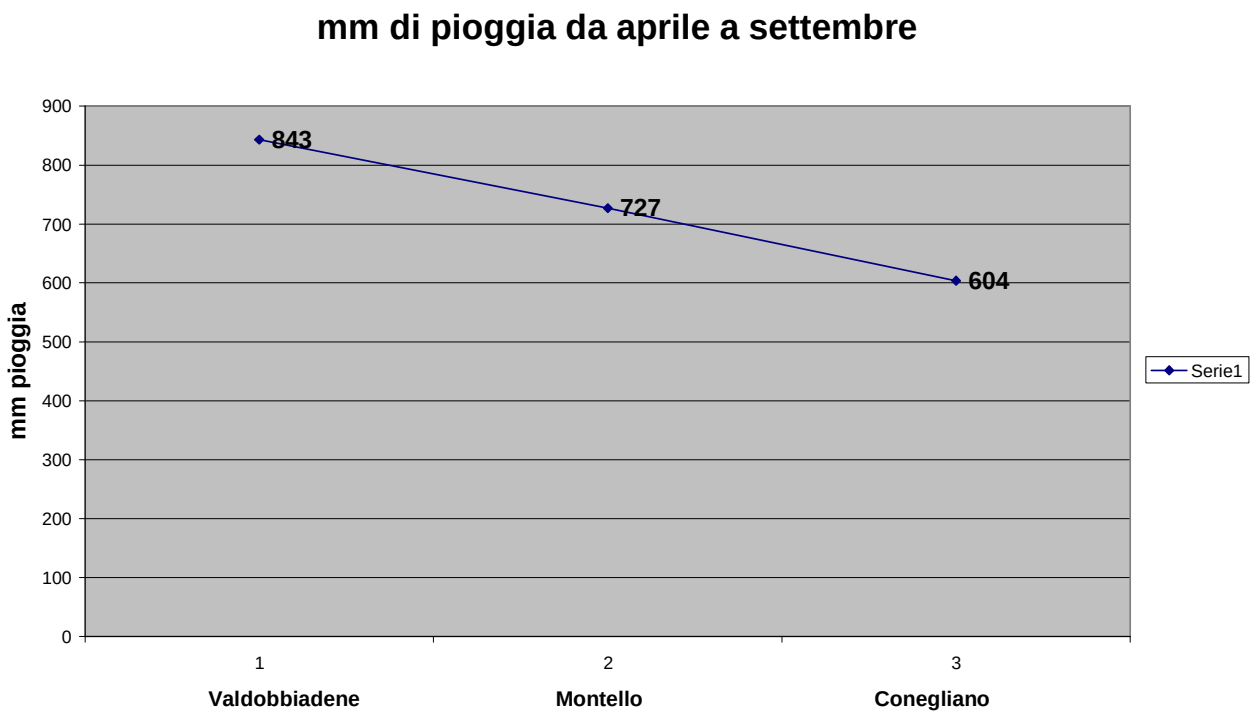
Influenza del terroir sulle caratteristiche chimiche delle uve di Glera rispetto alle zone di Valdobbiadene e Conegliano

La terroir ha una grande influenza sulle caratteristiche organolettiche del vino; in seguito cercheremo di spiegare come si manifestino caratteristiche diverse tra l'Asolo prosecco DOCG e il Valdobbiadene Conegliano prosecco DOCG, mettendo in relazione fattori climatici ed ambientali.

Fattori climatici medi ('97-'07)







Come confermano i grafici tra il Montello, Valdobbiadane e Conegliano non ci sono rilevanti differenze di temperatura.
Le temperature medie sono di 18.9 (da aprile a settembre), le medie minime nello stesso periodo sono leggermente più elevate sul Montello 14,2°C rispetto a Conegliano e Valdobbiadene 12,2°C.
Per quanto riguarda gli apporti idrici nel periodo preso in esame si nota una maggiore piovosità nel valdobbiadenese, il Montello si trova in posizione intermedia.
Per la vite gli apporti idridici per il periodo considerato sono elevati, bisogna considerare però che ci troviamo su terreni acclivi, quindi non abbiamo ristagni idrici con conseguente asfissia radicale e maggiore sviluppo di crittogame.
Un minore sviluppo di malattie fungine permette di eseguire meno trattamenti fitosanitari, di conseguenza otteniamo uve meno inquinate con una carica microbica autoctona numerosa che permette di ovviare all'uso dei lieviti selezionati in vinificazione.
Apparentemente le tre zone prese in esame non presentano sostanziali differenze climatiche che possano influenzare in maniera rilevante la composizione dell'uva. Bisogna prendere però in considerazione le escursioni termiche tra giorno e notte e la giacitura del vigneto.

Sappiamo che di giorno all'aumentare dell'altitudine diminuisce la temperatura; di notte invece per il fenomeno di inversione termica l'aria fredda scende lungo il pendio e ristagna sul fondo valle.
Si avrà perciò una differenza di temperatura maggiore tra giorno e notte nel fondo valle rispetto alla cima del colle.
Sappiamo che le colline di Valdobbiadene rispetto al Montello e Conegliano hanno una altitudine maggiore, oltre a pendii più ripidi che evidenziano maggiormente questo fenomeno.
Con temperature minime notturne basse si ha un maggiore contenuto di composti terpenici che danno profumi floreali, mentre maggiore è l'escursione termica maggiore è la concentrazione di precursori aromatici.

I composti terpenici danno note di:
- floreale
- legno di rosa
- limone
- agrumi.

Altro parametro importante è la giacitura, infatti, i terreni e sposti a sud su pendii molto ripidi hanno un maggiore irraggiamento che influisce sul metabolismo della pianta.

Questi fattori climatici influiscono sulla concentrazione dei composti aromatici (monoterpeni e norisoprenoidi principalmente). Un aumento del contenuto di norisoprenoidi avviene con temperature più elevate, questo contenuto è correlato anche all'irraggiamento, infatti, i norisoprenoidi derivano dalla degradazione dei carotenoidi che dall'invaiatura subiscono un notevole calo con rispettivo incremento quasi proporzionale dei norisoprenoidi.
Questi composti danno origine a note di frutta esotica e miele.

Il suolo concorre assieme ai fattori climatici sopra descritti al metabolismo della pianta di conseguenza alla produzione dei composti aromatici; il suolo in base alla sua composizione dona al vino una sapidità e mineralità più o meno accentuata che concorre al bouquet del vino.

Il prosecco ottenuto nei terreni del Montello si caratterizzano di note di agrumi, limone e mela matura, e presentano una armonia nei profumi piuttosto omogenea. Valdobbiadene presenta note di frutta esotica e tropicale che ci danno una sensazione olfattiva di dolce, unita a note di mela verde vegetale fresco che danno una sensazione di fresco.
La quantità maggiore di note di frutta tropicale nei prosecchi di Valdobbiadene possiamo correrarlo ad una maggiore esposizione all'irraggiamento, questo è dovuto alla morfologia del paesaggio caratterizzato da pendii molto ripidi.

4-La viticoltura del Montello

Il consorzio del Montello e Colli Asolani

UVE ATTE A DOC MONTELLO

La denominazione di origine controllata "Montello e Colli Asolani", accompagnata da una delle seguenti specificazioni di vitigno: Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Manzoni Bianco, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère e Bianchetta, è riservata ai vini provenienti dalle uve dei vigneti compresi nella zona delimitata da disciplinare e composti dai corrispondenti vitigni per almeno 1'85%. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, "idonei alla coltivazione" per la provincia di Treviso.

ZONA DI PRODUZIONE MONTELLO E COLLI ASOLANI

Le uve devono essere prodotte nella zona che comprende l'intero territorio del comune di Monfumo e parte del territorio dei comuni di: Asolo, Caerano S. Marco, Castelcucco, Cavaso del Tomba, Cornuda, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Possagno del Grappa, S. Zenone degli Ezzelini e Volpago del Montello.

Prodotti e mercati

Secondo i dati della Camera di Commercio di Treviso le aziende che operano sul mercato con un marchio o dei marchi propri sono il 95,24%. Le aziende consorziate del Montello e dei Colli Asolani prevedono (il 76,19% di esse) di entrare in nuovi mercati esteri nei prossimi cinque anni. Bisogna sottolineare che le aziende che aderiscono al consorzio non sono la maggioranza purtroppo. Il mercato che la maggioranza delle aziende ritiene più appetibile in questo momento è quello cinese (38,09% delle preferenze), seguito da quello nord americano, (USA e Canada 19,04%) dove già alcune aziende sono presenti ma intendono consolidare le posizioni acquisite in passato e il nuovo mercato russo (19,04% delle preferenze).
Altri paesi definiti strategici per le aziende consorziate sono il Giappone (14,28%) e l'India (14,28%). Alcune aziende, invece, non avendo mai varcato i confini nazionali intendono entrare e stringere rapporti commerciali con i vecchi mercati europei (Germania e UK) o di penetrare nei mercati del Nord-Europa un tempo patria degli affezionati di un'altra bevanda alcolica concorrente del Prosecco, quale la birra, o dai Paesi dell'Est Europa (14,28%).
Solo il 47,62% del campione di aziende aderenti al Consorzio Tutela Vini Montello e Colli Asolani hanno dichiarato di esportare all'estero; la percentuale del prodotto mediamente esportato è circa un quarto della propria produzione con minimi del 1% a punte del 100%.
I mercati più importanti nelle esportazioni, nell'anno 2009, sono stati la Germania (34,17%), la Svizzera (15,96%), l'Austria (11,33%), il Benelux (10,40%), il Regno Unito (8,03%) e i paesi scandinavi (3,15%); il resto d'Europa si attesta intorno al 16,97%.
Per quanto riguarda i mercati extra-europei, i mercati più rilevanti sono gli USA (39,39%),i1 Giappone (17,61), il Canada (15,67%) e l'America latina (10,07%); la percentuale dei paesi del resto del mondo è del 17,27% mentre in Oceania il distretto, nonostante vi siano grandi realtà operanti in modo dinamico nel panorama internazionale, non possiede quote di mercato.
Per le aziende che vendono sul mercato italiano mediamente il 3,75% della produzione viene venduta attraverso la grande distribuzione (supermercati, ipermercati...), il 42,94% attraverso il canale HO.RE.CA (hotel, ristoranti, bar...), poco meno della metà viene venduto direttamente in azienda (48,00%) e il 5,31% con altre modalità, ad esempio i grossisti o internet.

Superfici vitate di Montello e Colli Asolani

All'interno del territorio del Montello e Colli Asolani la SAU media delle aziende viti-vinicole è di 16,96 ettari, con un minimo di 3,5 ed un massimo di 80 ettari, per una superficie aziendale totale media di 20,23 ettari. La superfice media vitata è invece di 14,97 ettari per azienda.

Fig. 6_Vigneto

I dati confermano che il territorio, come in passato, è rinomato per la grande qualità dei suoi vini, ma in particolare dai rossi a taglio bordolese.
Le uve principalmente coltivate sono per la maggior parte varietà internazionali introdotte all'incirca verso l'inizio della seconda metà del XX secolo, anche se da qualche anno, con la collaborazione di Veneto Agricoltura ed il CRA di Conegliano, sono state riscoperti alcuni fra i "vecchi vitigni" presenti nell'area prima dell'introduzione delle varietà internazionali più famose, quali la Recantina e la Bianchetta.
Sulla scia del successo del prosecco, la zona dal 2009 può vantarsi della DOC e della DOCG prosecco. Secondo i dati della camera di Commercio, il 64,39% degli ettari di Prosecco denunciati nella Marca Trevigiana sono a denominazione DOC, mentre il rimanente 35,61% rappresenta la superficie e DOCG dell'intera provincia. La superficie totale a DOCG viene suddivisa in: Asolo 2,9%; Conegliano Valdobbiadene Prosecco 92,5%; Conegliano Valdobbiadene Prosecco Spumante Superiore le Rive 2,6%; Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze 2%.
Secondo i dati raccolti dalle aziende del distretto del Montello e Colli Asolani che possedevano vigneti registrati a DOC Prosecco e a DOCG si evince che nell'area in analisi solo il 26,8 % delle cantine ha rivendicato la produzione del "Asolo Prosecco superiore DOCG", il rimanente 73,2% invece mantiene l'opzione di produrre Prosecco DOC Treviso.
Le motivazioni principali sono date dalla remunerabilità della materia prima, correlata ai parametri meno vincolanti imposti dal disciplinare di produzione del Prosecco DOC Treviso, rispetto a quelli prescritti dal disciplinare DOCG. Infatti, secondo i calcoli, 1 ettaro di vigneto a DOC Prosecco è più remunerativo di 1 ettaro a DOCG Asolo; questo può essere dovuto alla scarsa comunicazione del prodotto sul mercato.(tutti i dati sono stati ricavati dalla Camera di Commercio di Treviso)

5-Principali vitigni coltivati nel Montello

Vitigni a bacca rossa

CABERNET FRANC

Origine e cenni storici

Vitigno originario del sud-ovest della Francia ed in particolare nella zona della Gironda; rientra nella categoria delle varietà bordolesi quindi, come gli altri vitigni della stessa famiglia deriverebbero dall'antica Vitis biturica descritta da Plinio e da Columella. L'ipotesi per il nome Cabernet sarebbe della latina Vitis carbunica di Plinio, originaria dell'Epiro.
Nel nostro paese rappresenta un vitigno di riconosciuto pregio, specialmente nelle zone collinari, dove può fornire eccellenti vini fini, suscettibili, dopo adeguato invecchiamento a diventare vini superiori.

Fig. 7_Cabernet Franc

Questo vitigno a differenza della Francia si è diffuso maggiormente rispetto al Cabernet sauvignon. Alcuni documenti storici attestano la presenza in Italia di vigneti di Cabernet già a partire dal 1870. Esistono notizie di un vigneto di Cabernet franc, datato 1882, a Portici in provincia di Napoli. A causa di passate confusioni a livello di propagazione spesso viene confuso con il Carmenère.

Sinonimi

Cabernet bresciano, Cabernet francese, Cabernet Frank. In Francia : Breton, Cabernet, Bouchet, Petite vidure.

Descrizione ampelografia

-Germoglio di 10-20 cm
Apice: mediamente espanso, di colore giallo dorato (altre volte di colore bianco sfumato in rosso violaceo) con bordi rosso vinoso; pubescente.
Foglioline apicali (1^-3^): spiegate di colore giallo dorato (altre volte biancastre sfumate in rosso violaceo) con bordi rosso vinoso e con riflessi bronzei marcati sulla pagina superiore della 2^ fogliolina (dorata la terza, mentre le pagine inferiori sono biancastre per il fitto tomento, con i bordi marcatamente sfumati in rosa vinoso; pubescenti sulla pagina superiore, lanuginose su quella inferiore; quinquelobata con seni quasi sempre chiusi.
Foglioline basali:(dalla 4^ in poi): spiegate, di color verde erba e glabre superiormente, con leggero tomento (quasi vellutate) e grigio verdi con chiazze rosso vinoso sulla pagina inferiore. Le foglioline sono abbastanza grandi, penta lobate, con seni laterali poco profondi, seno peziolare quasi sempre chiuso con i bordi sovrapposti.
Asse del germoglio: un po' curvo.

-Germoglio alla fioritura
Apice: di forma espansa, verde chiaro, con orli rosati, vellutato.
Foglioline apicali: espanse, verdi rosate, maggiormente ai bordi, aracnoidee superiormente, vellutate sulla pagina inferiore, penta lobate.
Foglioline basali: spiegate, verdi, glabre o con qualche pelo sulla pagina superiore, vellutate inferiormente.
Asse del germoglio: un po' curvo.

-Tralcio erbaceo
Verde con qualche lieve sfumatura marrone, glabro, con sezione trasversale ellittica e superficie liscia.

-Viticci
Trifidi e bifidi, di color verde pallido, distribuzione intermittente (formula 0-1-2-0-1-2…)

-Infiorescenza
Allungata, piramidale, lunga circa 15 cm.

Fig. 8_Foglia

-Foglia
Di media grandezza tanto larga che lunga, penta lobata; seno peziolare in apparenza chiuso e con lobi accavallati, ma che diventa spesso a V stretto se il lembo viene steso; seni laterali

superiori mediamente profondi, chiusi, seni laterali inferiori a U chiudentesi e meno profondi; lobi mediamente marcati, piani con margini revoluti; lembo ondulato, angolo alla sommità del lobo terminale retto; pagina superiore leggermente bollosa, glabra, dicolore verde cupo, opaca con nervature abbastanza appariscenti, verdi; denti pronunciati, irregolari, convessi, mucronati a base larga.

-Picciolo
Di media lunghezza e grossezza, glabro, verde striato di rosso, vinoso, sezione trasversale con canale evidente.

-Grappolo a maturità industriale
Medio, lungo, piramidale, alato, spargolo; peduncolo visibile, grosso, semilegnoso, verde la parte non lignificata; pedicelli corti, sottili, rossastri, cercine mediamente evidente, verrucoso, rosso violaceo intenso, pennello piccolo, rosso vinoso, separazione dall'acino facile.
Acino: medio (diametro trasversale 14 mm) di forma leggermente sub rotonda e di sezione trasversale regolare; buccia di colore blu-nero, molto pruinosa, spessa, consistente, con ombelico; polpa un po' carnosa, di sapore dolce e leggermente erbaceo caratteristico; succo quasi incolore.
Masticando la buccia si rileva un caratteristico sapore erbaceo, che si ritrova poi anche nel vino.
Vinaccioli: 2 in madia, di grandezza media, piriformi, con becco sottile.

-Tralcio legnoso
Lunghezza media 1.50-2 m robusto, elastico, superficie leggermente striata, grosso con sezione trasversale un po' schiacciata, di colore nocciola chiaro, sfumato in violaceo maggiormente ai nodi; internodi corti; nodi evidenti; gemme grosse a base larga, un po' rilevate.
Troco vigoroso

Fenologia

Germogliamento: medio (dal 13 al 22 aprile)
Fioritura: media (prima quindicina di giugno)
Invaiatura: media (dal 14 al 26 agosto)
Maturazione dell'uva: 4^ epoca (dal 1° al 15 ottobre)
Caduta delle foglie: media (prima quindicina di novembre)

Caratteristiche ed attitudini colturali

Vigoria: notevole, tento che esige potatura lunga e ricca e si adatta ottimamente a forme espanse di allevamento.
Produzione: abbondante e costante (nei ceppi non soggetti a colatura) di ottima qualità soprattutto nei terreni di collina.
Posizione del primo germoglio fruttifero: 2°-3° nodo
Numero medio di infiorescenze per germoglio: 1-2
Fertilità delle femminelle: molto scarsa
Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: normale
Resistenza alle malattie: normale

Attitudini enologiche

-contenuto in zuccheri °babo= 18-22
-pH= 3,0-3,8
-acidità totale g/l =5,0-9,0
-antociani totali mg/kg =900-1400
-polifenoli totali mg/kg =2300-2700

CABERNET SAUVIGNON

Origine e cenni storici

Vitigno a bacca rossa diffuso in Francia, particolarmente nella zona di Bordeaux, dove rappresenta il componente principale dell' uvaggio di alcuni dei più prestigiosi vini del mondo nel cosiddetto "taglio bordolese" con il Merlot.
Dalla Francia si è diffuso in tutte le zone in cui esiste la volontà di produrre vini di grande pregio, quali la California, il Sud Africa, la Nuova Zelanda, l'Australia. Secondo le analisi del genoma eseguito da C.Meredith in California, si tratterebbe di un antico incrocio di Sauvignon blanc per Cabernet franc. Descritto compiutamente per la prima volta nel 1785 da Secondat figlio di Montesquieu, che lo definì un "vitigno perfetto".

Fig. 9_Cabernet Sauvignon

Descrizione ampelografica

Per quanto riguarda il cabernet sauvignon presenti una certa analogia con il cabernet franc, non è possibile confondere i due vitigni.

-Germoglio di 10-20 cm
Apice: espanso, cotonoso, bianco giallastro con intense sfumature rosato vinose.
Foglioline apicali (1^-3^): spiegate, lanuginose e rosa-vinose la prima e seconda, aracnoidea e bronzata la terza, superiormente; lanugginose-cotonose e biancastre inferiormente, con tomento che via via dirada; penta lobate e dalla seconda in poi, con seni profondi e sempre chiusi.
Foglioline basali:(dalla 4^ in poi) spiegate, aracnoidee sulla pagina superiore, leggermente lanuginose su quella inferiore; penta lobate e con seni chiusi.
Asse del germoglio: curvo, verde, leggermente bronzato verso la base, aracnoideo.

-Germoglio alla fioritura
Apice: espanso, lanuginoso, giallo- verde- biancastro con sfumature rosa.
Foglioline apicali (1^-3^): spiegate; lanuginosa e biancastra con sfumature vinose la prima; lanuginose aracnoidee e bronzato- vinose superiormente le due successive; lanuginose e rosa biancastre inferiormente; penta lobate con seni chiusi.
Foglioline basali (dalla 4^in poi): spiegate, aracnoidee e verdi con sfumature vinose sulla pagina superiore sino alla 6^, poi quasi glabre; lanuginose sulla pagina inferiore; penta lobate.
Asse del germoglio: leggermente curvo, glabro- aracnoideo.

-Tralcio erbaceo
Sezione circolare, leggermente appiattita da un lato, quasi liscio, verde con abbondanti striature vinoso-bronzate, pressoché glabro.

-Viticcio
Bifido, intermittente (formula: 0-1-2-0-1-2…); media lunghezza e grossezza, verde- giallo con leggere sfumature bronzato- vinose.

-Infiorescenza
Non molto allungata (lunga circa 12 cm), cilindro piramidale.

-Fiore
Ermafrodita, regolare, autofertile.

Foglia
Di media grandezza, pentagonale, quinquelobata con tutti e cinque i seni chiusi ed a bordi sovrapposti e disegnanti un caratteristico foro pressoché circolare (il seno peziolare è chiuso anche lembo piano); pagina superiore glabra, di colore verde scuro, opaca; pagina inferiore aracnoidea e di colore verde chiaro; lembo piegato a coppa lobi leggermente contorti, angolo alla sommità dei lobi terminali quasi retto e superficie del lembo quasi liscia; nervature principali di color verde chiaro con la base rossastra; denti molto pronunciati, irregolari, convessi a base larga; nervature poco appariscenti.
Picciolo: di media lunghezza e grossezza, quasi glabro, di colore bronzato-vinoso, con canale poco evidente.
Colorazione autunnale delle foglie: rosso vivo.

Fig. 10_Foglia

-Grappolo a maturità industriale
Piccolo (lungo circa 14 cm), cilindro-piramidale, spesso con un'ala molto pronunciata, un po' compatto; peduncolo visibile, semilegnoso, grosso, verde la parte non lignificata.
Acino: medio (diametro trasversale 13,5 mm), sferoide, regolare, ombelico persistente, sez<ione trasversale circolare, buccia molto pruinosa, di colore blu - nero, spessa, consistente; polpa un po' carnosa, di sapore dolce e leggermente erbaceo, succo quasi incoloro; pedicelli di media lunghezza e con cercine evidente, verrucoso, rosso-vinoso intenso; pennello corto e di colore rosa vinoso; separazione del'acino normale.
Vinaccioli: 2-3 per acino, piriformi, con becco grosso, di media grandezza.

-Tralcio legnoso
Di media grandezza e grossezza; corteccia resistente, sezione trasversale tendente all'elittico; superficie costoluta, glabra, di colore marrone- rossastro, uniforme ma con zone ai nodi un po' più chiare. Nodi evidenti, meritalli lunghi
circa 10 cm, gemme conico- arrotondate a
base molto larga.
Tronco Mediamente robusto

Fenologia

Germogliamento: un po' tardivo (fine aprile)
Fioritura: media (prima quindicina di giugno)
Invaiatura: media (dal 14 al 26 agosto)
Maturazione dell'uva: IV epoca (dal 1° al 15 ottobre)
Caduta delle foglie: media (prima quindicina di novembre)

Caratteristiche ed attitudini colturali

Vigoria: buona
Produzione: media e costante, allegagione buona (la punta del grappolo non matura sempre perfettamente.)
Posizione del primo germoglio fruttifero: 2°- 3° nodo
Numero medio di infiorescenze per germoglio:2
Fertilità delle femminelle: molto scarsa.
Resistenza alle malattie: sensibile un po' all'oidio.
Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: normale

Attitudini enologiche

-contenuto in zuccheri °babo =18,0-22,0
-pH=3,0-3,8
-acidità totale g/l = 5,0-8,0
-antociani totali mg/kg = 1000-1500
-polifenoli totali mg/kg =2500-3000

MERLOT

Origine e cenni storici

Questo vitigno proviene con vari altri dalla regione viticola del sud ovest della Francia (bordolese), nella nostra Penisola si è diffuso più o meno a seconda delle circostanze ed ha assunto in certe zone importanza anche fondamentale come ad esempio nella pianura veneto-friulana, nella quale ha dimostrato di adattarsi ottimamente e di fornire prodotti di gran lunga superiori a quelli dei preesistenti vitigni indigeni.
L'anno della sua introduzione in Italia si suppone sia avvenuta nel 1880 nelle Venezie zona della sua massima diffusione.

Fig. 11_Merlot

Descrizione ampelografica

-Germoglio di 10-20 cm
Apice: di forma espansa, bianco con margini rosso violacei, cotonoso.
Foglioline apicali (1^-3^): spiegata, cotonosa e bianca con i bordi rosso-violacei la 1^; meno tomentose, grigio-biancastre, rosso-violacee ai bordi penta lobate la 2^ e 3^ (la seconda fogliolina è più esattamente aracnoidea sulla pagina superiore e di colore bianco con trasparenze giallo-verdi, nonché sfumature rosee ai bordi; mentre la pagina inferiore è bianca per tomento e con sfumatura rosso-viola.)
Foglioline basali (dalla 4^ in poi): penta lobate, verdi con sfumature verdi bronzee e glabre superiormente; sublanugginose e grigio verdi con chiazze rosse inferiormente.
Asse del germoglio: eretto, verde, aracnoideo.

-Germoglio alla fioritura
Apice: espanso, lanugginoso, grigio-verde con orlo carminato.
Foglioline apicali (1^-3^): biancastre con sfumature rosa, cotonose, spiegate, penta lobate.
Foglioline basali: spiegate, penta lobate; pagina superiore verde con sfumature giallo-arancione, pallido dapprima con nervature verdi sulle prime foglie, poi rossastre.
Asse del germoglio: eretto

-Tralcio erbaceo:
di sezione trasversale quasi circolare e contorno liscio, glabro, di colore verde con sfumature marrone da un lato.

-Viticci:
Trifidi e bifidi, intermittenti (formula: 0-1-2-0-1-2…)

-Infiorescenza
Piramidale, lunga circa 15 cm.

-Fiore
Ermafrodita regolare, autofertile.

-Foglia
Pentagonale, di grandezza media, trilobata e quinquelobata, seno peziolare a U largo, bordi quasi sempre sovrapposti se in posizione naturale; seni superiori laterali a U, mediamente profondi, seni laterali inferiori a U; pagina superiore glabra, verde-chiaro, opaca; pagina superiore aracnoidea, verde oliva; lembo ondulato a superficie bollosa, lobi piegati a gronda; angolo alla sommità dei lobi terminali retto; nervature verdi, qualche volta parzialmente rosse alla base sulla pagina superiore, verdi su quella inferiore, sporgenti; denti molto pronunciati, irregolari, convessi a base larga, mucronati.
Picciolo: medio, sottile, glabro, rosato.

Fig. 12_Foglia

-Grappolo a maturità industriale
Medio (lungo 15-20 cm) di media compattezza, piramidale, alato con 1 o 2 ali; peduncolo visibile, medio, legnoso fino alla prima ramificazione; giallo- rosato; pedicelli sottili, verdi, lisci; cercine mediamente evidente, verrucoso, rosso vinoso intenso.
Acino: medio, sferico o lievemente schiacciato, regolare, sezione trasversale regolare, buccia di media consistenza, pruinosa, di colore blu- nero distribuito regolarmente; ombelico persistente, succo incolore, polpa molle sapore neutro, dolce, poco acido, leggermente erbaceo; pennello corto, separazione del pedicello dall'acino facole.
Vinaccioli: 2-3 per acino, piriformi, mezzani.

-Tralcio legnoso:
Di grossezza media, con internodi piuttosto corti, con sezione trasversale leggermente schiacciata, di color cannella-rossastro, nodi evidenti; gemme evidenti a base molto larga, un po' schiacciate.
Tronco: vigoroso

Fenologia

Germogliamento: medio (dal 13 al 22 aprile)
Fioritura: precoce (terza decade di maggio.)
Invaiatura: media (dal 14 al 26 agosto)
Maturazione dell'uva: III – IV epoca (dalla fine di settembre ai primi di ottobre)
Caduta delle foglie: media (prima quindicina di novembre)

Caratteristiche ed attitudini colturali

Vigoria: notevole
Produzione: abbondante e costante
Posizione del primo germoglio fruttifero: 2°-3° nodo
Numero di infiorescenze per germoglio: 1-2
Fertilità delle femminelle: molto scarsa
Resistenza alle malattie un po' scarsa alla peronospora del grappolo, normale altri parassiti, ottima al marciume.
Comportamento rispetto alla moltiplicazione per innesto: ottima (con il merlot non si sono mai verificati problemi di affinità con il portainnesto dimostrando altresì un adattamento con i più diffusi portainnesti).

MALBECH

Origine e cenni storici

Il Malbech in Italia arrivò nel secolo XIX, presumibilmente intorno alla metà, ma date sicure le ritroviamo solo nel 1881, quando il Conte Provana di Collegno (Torino) illustra il suo Malbech all'esposizione ampelografica di Pinerolo. Altra data certa è quella del 1890, coltivato nelle vigne del principe Boncompagni. Le talee a sua volta venivano da Bologna.
Attualmente il Malbech è coltivato nel Veneto e in Friuli, e scarsamente in altre regioni italiane.
Secondo alcuni studiosi della vite, molto spesso il Malbech viene confuso con delle selezioni clonali particolari di Merlot.

Fig. 13_Malbech

A dire il vero negli ultimi cinquant'anni, è stato snobbato dai cugini nobili Cabernet e Merlot, con riduzione notevole degli impianti. Attualmente è riassunto a nuova gloria, che oltretutto gli compete almeno al pari del Merlot, anche se la CEE non I ammette come autorizzato che in poche province.

Descrizione ampelografia

Portamento: semieretto.
Foglia piuttosto grande, pentalobata. con seno peziolare aperto.
Colore verde carico vescicolosa sulla pagina superiore. Verde chiaro, lanugginosa nella pagina inferiore.
Dentatura bassa, molto acuminata.
Picciolo lungo e mediamente grosso.
Tralcio medio, rigato, di colore nocciola. Gemme ben evidenti a base larga.
Vigoria, allegagione e produzione buone.

Grappolo: medio (200-300 g),
Medio-grande, piramidale, alato, con due ali strette.
Mediamente compatto. Acini di dimensioni medie, sferici e diametro incostante.
Buccia di colore blu - nero, molto pruinosa, sottile, ma resistente.
Polpa incolore, piuttosto molle, succosa e molto zuccherina.
Pedicelli lunghi e forti. Pennello medio e stacco resistente.
Vinaccioli in numero di tre, raramente due.

Caratteristiche fenologiche e produttive

Germoglia precocemente e matura in epoca medio-precoce. La vigoria è media e la produttività può essere elevata, ma è piuttosto incostante. La fertilità delle gemme è buona (2-3) anche di quelle basali. È abbastanza sensibile alle gelate tardive, all'oidio, botrite e marciume acido; molto sensibile alla peronospora.

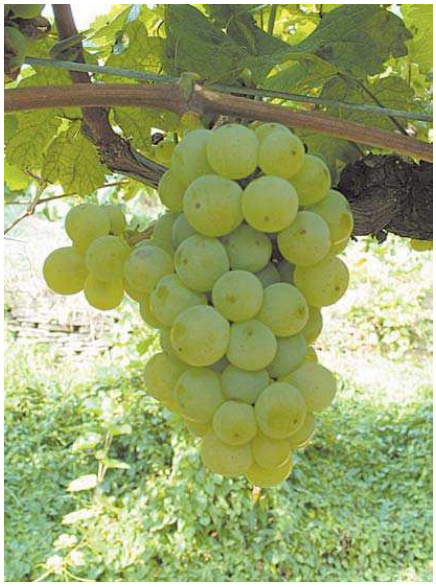
Caratteristiche ed attitudini colturali

È questo un vitigno che, come il Merlot, si adatta a tutti i terreni, dando abbondanti produzioni. Forse per questo fatto è stato abbandonato, in quanto le grandi produzioni danno come risultato cattiva qualità. Se coltivato in terreni poco humiferi, ghiaiosi, sabbiosi, e nelle argille rosse, dà buoni risultati. Non per nulla lo troviamo coltivato in Francia, Italia, Sud Africa, Argentina e Cile.
Nell'area Montello e Colli Asolani il Malbech può essere coltivato solo ed esclusivamente nella sottozona -Venegazzù- dove ha origine l'omonimo vino, ma viene inserito in quella percentuale del 15% consentita e menzionata dal disciplinare di produzione come "varietà a bacca analoga".

Vitigni a bacca bianca

INCROCIO MANZONI 6.0.13 (o Manzoni bianco)

(Riesling Renano x Pinot Bianco)



Origine e cenni storici

Tra il 1800 ed il 1900 i vitigni maggiormente coltivati erano il “Raboso Piave” come uva a bacca rossa, e “Verdiso”, “Marzemino”, “Bianchetta” e “Prosecco” per le uve a bacca bianca.
Tra questi la Bianchetta ed il Marzemino sono molto sensibili alle crittogame (principalmente all'Oidio) per questo davano un prodotto di scarsa qualità e con basse produzioni.

Fig. 14_I.M. 6-0-13

A causa di questi elementi vennero introdotte varietà provenienti da altre zone viticole soprattutto straniere con l'obbiettivo di migliorare queste lacune, fanno così la loro comparsa i vitigni merlot, i cabernet, barbera, riesling italico e renano.
In questo periodo la scuola ebbe il ruolo di sperimentare le caratteristiche di questi vitigni che stavano rinnovando le vecchie vigne distrutte dalla Grande Guerra e dalla fillossera che iniziò a fare la sua comparsa a Conegliano nel 1900.
L'obbiettivo del miglioramento genetico mediante incrocio si basa sulle leggi della genetica di Mendel. Inizialmente questa tecnica venne applicata incrociando specie di viti americane con specie di Vitis vinifera ottenendo così un nuovo vitigno precisamente un ibrido produttore diretto, che nella nostra provincia sono rappresentati dagli ibridi Clinton, Isabella e Baco. Successivamente ci si rese conto che questi ibridi produttori diretti erano si più resistenti alle crittogame ma davano vini con caratteristiche organolettiche di minor pregio rispetto ai vitigni europei.
Per ottenere questo si pensò di incrociare due specie di Vitis vinifera ed innestare su piede americano l’ibrido ottenuto. Il risultato sarebbe stato un nuovo vitigno con caratteristiche

intermedie ai genitori, maggiore resistenza alle crittogame (peronospora, oidio e botrite) e tolleranza alla fillossera poiché è innestato su un piede americano.
Con questi presupposti nacquero gli incroci Manzoni.

Descrizione ampelografica

-Germoglio (10-30 cm)
Forma estremità : semiaperto
Distribuzione pigmentazione antocianica: striata.
Intensità pigmentazione antocianica: media
Densità peli distesi e dritti: leggera
Portamento: eretto
Densità dei peli dritti e distesi di noti e internodi: nulla o leggerissima
Pigmentazione gemme latenti: leggera

-Viticci
Distribuzione sul tralcio discontinua di lunghezza medio - lunga

-Foglia giovane
Colore pagina superiore verde; intensità della pigmentazione antocianica inesistente o leggerissima; densità dei peli distesi e dritti fra le nervature nulla o leggerissima; densità dei peli distesi e dritti lungo le nervature principali rispettivamente leggerissima e leggera.

-Foglia adulta:
Di taglia medio piccola, di lunghezza corta– media, di forma pentagonale, penta lobata; la pagina superiore ha un colore verde scuro con leggera pigmentazione antocianica sulle nervature; nella pagina inferire si ha una medio leggera colorazione rossastra sulle nervature; il lembo non presenta depressioni ma una generalizzata ondulazione tra le nervature.
Il profilo della foglia è a gronda con una media bollosità. Il profilo fogliare è caratterizzato da denti a forma convessa, cortissimi ed irregolari. Il seno peziolare è a V, chiuso e qualche volta i lembi sono leggermente sovrapposti tra loro; i seni laterali hanno forma ad U. I peli dritti e distesi presenti sulla pagina inferiore hanno una densità leggerissima, e sono assenti lungo le nervature e sul picciolo. Il picciolo ha una lunghezza media.

Fig. 15_Foglia

-Tralcio legnoso
Ha una sezione circolare leggermente appiattita di colore nocciola

-Infiorescenza
Il fiore è ermafrodita

-Grappolo
Di piccola taglia, corto, medio compatto, il peduncolo è corto ed a maturazione presenta una consistenza semilegnosa.

-Acino
Piccolo e corto di forma arrotondata a sezione circolare; di colore verde giallo, spessore della buccia medio - spessa con media presenza di pruina; ombelico apparente; la polpa non è colorata, succosa; pedicello lungo; i vinaccioli sono presenti.

Caratteristiche fenologiche

Epoca di germogliamento: media
Epoca di fioritura: media
Epoca di ivaiatura: media
Epoca di maturazione: media

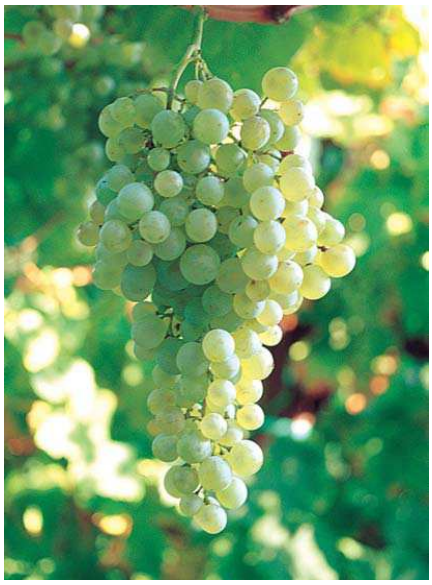
Caratteristiche ed attitudini colturali

Il manzoni bianco è un vitigno di media vigoria e di contenuta espressione vegeto produttiva.
È un vitigno che possiede notevolissime capacità di adattamento a climi e terreni, anche molto diversi, dando ovunque buoni risultati. Presenta un grappolo piccolo, spesso con un'ala, mediamente compatto; l'acino è piccolo e sferico, con buccia piuttosto consistente.
Proprio questa caratteristica lo rende particolarmente poco sensibile al marciume.
Viene utilizzato per la produzione di vini di qualità, in purezza o come uvaggio, in virtù delle doti di finezza, elevata gradazione ed acidità che apporta.
Ultimamente alcune cantine dell'area Montello e colli Asolani ne hanno rivendicato la DOC e incominciato la sperimentazione con metodo Classico.

Caratteristiche al consumo

Manzoni Branco colore: giallo di media intensità a volte con riflessi verdognoli;
odore: iruttato, caratteristico;
sapore: fresco ricco sapido, avvolgente;
titolo alcolometrico volumzbo totale minimo: 11,5% vol;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17 g/1.

.
GLERA



Origine e cenni storici

Incerta la zona di origine di questo vitigno, ci sono due ipotesi a riguardo: la prima lo colloca a Prosecco piccolo paese nei pressi di Trieste, da qui con la denominazione di Glera si è diffuso verso i Colli euganei dove prese il nome di Serpinia. La seconda ipotesi sostiene invece che siano i Colli Euganei la zona di origine, e che da qui sia stato portato Valdobbidene e coltivato fino a Conegliano dove ancora oggi rappresenta il vitigno predominante.

Fig. 16_Glera

Descrizione ampelografica

-Apice: apice del germoglio espanso, lanuginoso, di colore verde biancastro

-Foglia: medio-grande, pentagonale, cuneiforme trilobata o penta lobata. Seno peziolare a V-U con bordi sovrapposti, seni laterali superiori ad U mediamente profondi, quelli inferiori a V appena accennati. Profilo del lembo revoluto, bollosità media o forte; denti medi a lati convessi, concavi.

-Grappolo: medio grande piramidale, allungato, alato, spargolo o semispargolo con acinellatura più o meno marcata.

-Acino: piccolo-medio, sferoidale con buccia pruinosa, non uniforme, sottile ma abbastanza consistente, di colore giallo-dorata, leggermente punteggiata.

Fenologia

Epoca del germogliamento: precoce
Epoca della fioritura: precoce
Epoca dell'invaiatura: media
Epoca di maturazione: tardiva

Attitudini agronomiche e colturali

Portamento della vegetazione: ricadente
Vigoria: notevole
Peso medio del grappolo: medio- grande (250-350)
Fertilità delle gemme: solitamente 1 o 2

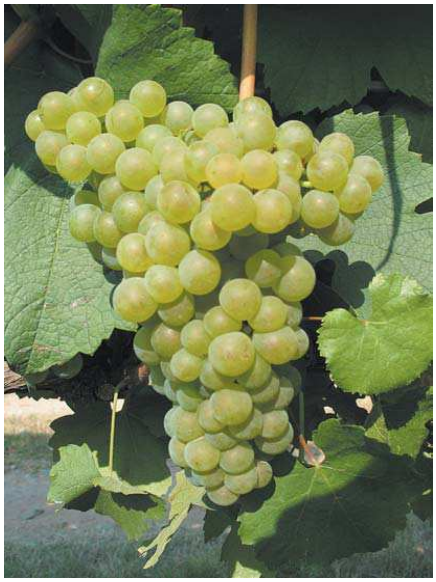
Esigenze ambientali e colturali

Predilige terreni collinari, non troppo asciutti, zone senza ritorni di freddo in primavera. Ha bisogno di potature estive e potatura lunga in inverno e forme di allevamento a contro- spalliera.

Sensibilità alle malattie ed avversità

Scarsa resistenza alle brinate primaverili ed alla siccità estiva, presenta sensibilità all'oidio e peronospora, scarsamente sensibile al marciume acido. Nelle annate sfavorevoli è sensibile alla colatura ed acinellatura.

CHARDONNAY



Origine

Si tratta di un vitigno originario della Borgogna. Il suo nome deriverebbe da un paese del Màconnais chiamato Chardonnay (da Chardon = Cardo). In Francia entra a far parte dei blend di alcuni illustri vini quali lo Champagne, Chablis e il Corton-Charlemagne. Non si sa con esattezza quando sia giunto in Italia, in quanto fino al 1978 (data di iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà) veniva confuso con il Pinot bianco, dal quale peraltro veniva distinto dai viticoltori con il nome di Pinot giallo. Recenti analisi molecolari hanno accertato che si tratta di un incrocio di Pinot n. per Gouais.

Fig. 17_Chardonnay

Caratteristiche ampelografiche

Portamento: eretto.
Apice del germoglio: giallo bronzato, poco tomentoso.
Foglia: media, orbicolare quasi intera, leggermente bollosa, poca tomentosa, seno peziolare a V poco aperto con nervatura che limita il bordo.
Grappolo: medio (100-170 g), piramidale, con un accenno di ala, abbastanza compatto.
Acino: medio, giallo dorato, con buccia tenera e polpa succosa.

Caratteristiche fenologiche e produttive

Il germogliamento è precoce, come pure il momento della maturazione. Ha buona vigoria, una produttività regolare ed abbondante (ottima fertilità delle gemme).
Si tratta di un vitigno internazionale che è il più plastico in assoluto, poiché fornisce sempre ottimi livelli qualitativi con espressioni diverse in base alle caratteristiche del terroir.
In terreni morenici (sciolti e ciottolosi) conferisce ai vini sentori evoluti e gusti minerali.
Nelle zone più fresche dal punto di vista pedo-climatico, ritarda la maturazione dando vini più fini ed eleganti.

Resistenza alle malattie ed avversità

Risulta sensibile alle gelate primaverili e ai ristagni idrici ove si possono ottenere fenomeni di colatura. Teme la flavescenza dorata, mediamente sensibile alla botrite, al marciume acido e all'oidio; ha buona tolleranza alla peronospora.

Nell'area del Montello lo Chardonnay viene vinificato in purezza, oppure in blend vinificato e fermentato con il metodo classico, ottenendo prodotti di pregio e organoletticamente molto interessanti e unici.
Nel nuovo disciplinare della DOCG Asolo Superiore nei vini ottenuti dal vitigno Glera si accetta una tolleranza massima del 15% anche di Chardonnay.

Vitigni autoctoni riscoperti

BIANCHETTA TREVIGIANA

Storia e diffusione

Di un vitigno chiamato Bianchetta coltivato nel Veneto si parla da poco dopo la metà del “600.
Infatti Giacomo Agostinetti, nel 1679, riporta diverse notizie relative al valore del vitigno e sul miglior utilizzo delle sue uve: “il vino di monte è apprezzato in quanto sia dolce ” e per farlo “bisogna eleggere l'uva ben matura della bianchetta gentile e ponerla al sole quattro o sei giorni”.
Le uve di Bíanchetta, come molte altre, venivano utilizzate allo stato fresco per 1’uso di mensa; la Bianchetta infatti è tra le uve consumate da Santo Bagozzi in un banchetto del
'700, come riportato da Ulderico Bernardi.
Verso la fine del '700 Gio. Domenico Zambenedettì , nella sua memoria presentata al1'Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano, consiglia di piantare sui colli Picolit, Prosecco, Bianchetta, Moscadella. E prosegue elencando i vitigni che si prestano per fare i
“vini liquori”, tanto ricercati, che sono Picolit, Prosecco, Bianchetto, Tocai, Moscadella.
Nella Ampelografia generale della provincia di Treviso, promossa dal Comizio Agrario di Conegliano e scritta nel 1870, vengono descritte due vitigni chiamati Bianchetta: la Bianchetta bianca e la Bianchetta grossa, detta anche gentile, ambedue di antichissima coltivazione nella provincia.
La prima era indicata come “producente vino comune” e coltivata in quasi tutta la provincia e anche “nelle basse pianure del trevigiano offre un vino discreto inferiore però alla rabosina”.
La Biancheria grossa o gentile, invece, diffusa sui Colli, era di sapore dolce e poco “soggetta a Infracidire” e dava "un ottimo e pregevole vino e viene raccomandata in sostituzione delle verdise e di altre uve inferiori”.
Dalla dettagliata indagine di A. Vianello e A. Carpenè, la Bianchetta risulta il vitigno più diffuso in 39 Comuni della provincia di Treviso, sia di pianura che di colle, con una produzione di 14.466 ettolitri di vino.
La coltivazione della Bianchetta nel bellunese è documentata fin dal 1600, come riportato nel 1996 da Lamberto Paronetto.
Oltre un secolo dopo, nel 1771, Antonio Frigimelica, esponente del1'Accademia bellunese, nella “memoria sopra la piantagione e la coltura della vite” raccomandava la coltivazione, per i climi freddi, della “Bianchetta semplice " e della Nera pignola.
La Bìanchetta viene indicata presente nei vigneti delle zone collinari della provincia di Treviso, in misura di circa il 5 per cento.
Cosmo, nel 1964, introduce la dizione “Bianchetta trevigiana” onde evitare confusioni con altre Bianchette, e ricorda che essa è diffusa in un vasto areale dove prende nomi differenti: Bianca gentile a Fonzaso, Pavana bianca nel feltrino, Vernaccia o Vernazza in Trentino, Vernanzina o Vernazzina nel padovano e nel vicentino.
A quel tempo si producevano ancora circa 80.000 quintali di uva all’anno, di cui 45.000 in provincia di Treviso, 35.000 nel veneziano e 25.000 in Trantino.
Attualmente è ancora coltivata in provincia di Treviso, soprattutto nella zona del Montello e dei Colli Asolani, e nel bellunese nella zona di Fonzaso e Arsiè. Si trova ancora sporadicamente anche in altre aree viticole venete, dove viene chiamata con nomi diversi quali Senese nella zona di Breganze e, come già prima ricordato, Vernanzina sui Berici e Vernassina sui Colli Euganei.

Caratteristiche produttive

Le migliori condizioni di coltura legate all'esposizione influiscono anche sulle risposte produttive. Se le tecniche agronomiche non vengono applicate in modo corretto possono influenzare la fertilità delle gemme, soprattutto nella sua espressione potenziale, con situazioni di gemme cieche.
La Bianchetta risulta scarsamente sensibile nei confronti della peronospora, escoriosi, disseccamento del rachide e botrite, anche se presenta una certa sensibilità al marciume acido e all'oidio; inoltre gli acini rivolti verso la luce risultano molto sensibili alle scottature. Presenta anche una certa sensibilità al mal dell'esca.

Importanza economica

La Bianchetta è il vitigno più coltivato, nella zona di Fonzaso e Arsiè, e rappresenta da solo circa il 30% della superficie coltivata a vigneto.
In questi ultimi anni, alcuni produttai dell'area Montello e Colli Asolani, la stanno rivalutando anche come prodotto mono-varietale.

RECANTINA

È un vitigno coltivato da tempo remoto nella provincia di Treviso.
Alla fine del 600 l' Agostinetti cita più volte la Recantina o Recardina tra le migliori varietà coltivate nel trevigiano, in quanto "queste benedette uve recandine per il gran utile che rendono poiché fanno molta quantità d'uva da vino buono e bello" e perché "li nostri vini reccardini non hanno bisogno di concia" e si conservano senza problemi. Egli prosegue ricordando che "nel nostro paese (Cimadolmo nella pianura a sinistra del Piave) per lo più si fanno vini per Venetia di una uva nera che si chiama recandina, altri la chiamano rabosa per esser di natura forte", l'autore ci fa temere una certa confusione tra le due varietà.
Distingue nettamente Recaldina e Rabosa il Zambenedetti che circa un secolo dopo, nella memoria presentata alla Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano, consiglia la Recaldina tra le varietà da piantare sulle colline, ma ribadisce che "la Rabosa nemmen si conosca sui colli".
Anche nella Ampelografia generale della provincia di Treviso (1868) si distinguono nettamente le varietà Rabosa nostrana, Rabosa veronese e Recaldina nera. Per quest'ultima varietà, che viene descritta senza riportare la tavola fotografica del grappolo, si ipotizza comunque una possibile sinonimia con la "Friulana" (Raboso Piave) del Padovano e con la Bassanese.
Si riporta inoltre che il vino ottenuto dalle uve di questa varietà "si chiarifica con facilità e scarseggia di materia colorante".
Da un' indagine condotta da Vianello e Carpenè, pubblicata nel 1874, la Recandina risultava tra le uve rosse più coltivate in 3 Comuni del distretto di Treviso, 2 nel distretto di Asolo e 2 nel distretto di Castelfranco, per un totale di 28.815 hl di vino. La sua coltivazione si colloca quindi in una area nettamente diversa da quella del Raboso.
Nel novecento nessun ampelografo o ricerca viticola parla più di questa varietà, come fosse improvvisamente scomparsa. Ma la Recantina sopravviveva nella memoria dei viticoltori; e anche in alcuni vecchi filari e vigneti della zona dei Colli Asolani.
Gli ampelografi hanno recuperato, in varie aree, viti diverse chiamate con il nome di Recantina. Queste manifestavano tra loro delle differenze che sono state evidenziate dai controlli effettuati successivamente sulle piante moltiplicate e trasferite nei campi di conservazione.

Si è scoperto a Fonte Alto (TV) la Recantina a peccolo scuro e la Recantina a pecolo rosso; a Castelcucco (TV) una Recantina da noi denominata “Forner” dal nome della azienda, per distinguerla dalle precedenti.
Le prime due Recantine, pur essendo distinguibili, si presentano simili per foglie, grappolo ed epoca di maturazione; nettamente diversa è la Recantina Forner.
Altre Recantine viste successivamente e recuperate nella zona dell'asolano, si presentano abbastanza simili alle prime due, e soprattutto alla Recantina pecolo rosso.
Qual’ è la vera Recantina? Questa varietà che già alla fine del '600 si prestava ad ambiguità, conserva nel tempo questa sua caratteristica.
Di seguito viene riportata la descrizione della Recantina recuperata nella az. Forner su cui si sono approfondite le indagini viticole ed enologiche. Ulteriori osservazioni ed approfondimenti ci permetteranno di meglio conoscere e valutare anche la Recantina a pecolo rosso e la Recantina a pecolo scuro.
Per la descrizione di questa varietà, si è scelto il tipo definito “Forner”, dal nome della azienda dove esso è stato reperito. L'azienda è ubicata nella zona collinare di Castelcucco (TV). Come già riportato questa “Recantina” risulta diversa dagli altri due vitigni recuperati nella azienda Zambon a Fonte Alto (TV) e denominate “Recantina pecolo rosso” e “Recantina pecolo scuro”.

Caratteristiche ed attitudini colturali

La Recantina “Forner” è un vitigno di buona vigoria e di buona e costante produzione; nelle di osservazione, in zona collinare, presenta scarsa sensibilità alle malattie crittogamiche, ma sembra sensibile alla flavescenza dorata.

Considerazioni chimiche, enologiche e sensoriali

Le uve presentano la caratteristica di avere nelle ultime fasi della maturazione una correlazione negativa tra l’incremento degli zuccheri e quello dei polifenoli. Questo fatto impedisce la valutazione dell'avanzamento dello stato maturativo utilizzando i classici parametri analitici dell'acidità e degli zuccheri, quindi impone inderogabilmente anche la misura della maturità fenolica specialmente nei riguardi dell'accumulo degli antociani. A onore del vero altri rilievi fatti in un anno molto favorevole per il forte grado di insolazione, come è stato il 2007 hanno fornito dei dati sul comportamento dei polifenoli e degli antociani correlati in modo positivo con l’aumento degli zuccheri. Questo indica probabilmente qualche difficoltà nella maturazione nelle annate non molto calde per il fatto di avere un percorso vegetativo un po' più lungo.
Questa varietà spicca per la notevole quantità di antociani totali presenti nelle uve a maturazione. Questa classe di flavonoidi può arrivare in quest'uva anche a quantità superiori ai 2200 mg/Kg, rendendo quindi l'uva adatta a produzione sia di vini strutturati e ottimamente colorati, sia di vini adatti ad essere usati come integratore di colore per altre varietà cromaticamente meno dotate.
Rispetto alle più conosciute varietà internazionali rosse, l'acidità delle uve e dei vini sono sempre più elevate, quindi i vini presentano gustativamente sempre un tono acido superiori ai vari Merlot e Cabemet, però questo fatto, per la sua piacevolezza complessiva, invece di essere un elemento negativo diventa una nota distintiva e caratteristica.
Dal punto di vista aromatico la Recantina è scarsamente dotata come quasi tutte le varietà antiche del Veneto. Dotata di un quantitativo sufficiente di alimenti azotati facilmente assimilabili dai lieviti
presenta, dopo la fermentazione, quantità normali di alcoli superiori quindi con profumi dolciastri tipo banana e rosa contenuti, cosa ricercabile per un vino rosso impegnativo come quello che si può ottenere da quest'uva.
Come semplificazione delle caratteristiche sensoriali e microchimiche del vino riportiamo i dati di un esperienza di microvinificazione effettuata con il biotipo Forner nel 2007.

Sensorialmente il pannel di degustatori del centro di Veneto Agricoltura di Conegliano ha definito questo vino come rosso rubino intenso con moltissimi riflessi violacei.
Il profumo ricordava principalmente la marmellata d'uva e la marasca, con sentori minori di erbacei e floreali tali da ricordare il fiore di tarassaco.
Gustativamente l'acidità leggermente pronunciata veniva bene equilibrata da un sapore dolciastro dovuto ai polifenoli di buona qualità che non danno né amaro né astringenza ed anzi rasentano, per la forte gradazione alcolica, la sensazione di dolciastro.
Le ultime sensazioni lasciate dal vino sono quelle di ima struttura importante accompagnata da una impressione che ricorda la marasca sotto spirito.
Fino a questo momento i risultati sono stati ottenuti su dei vini lavorati senza alcuno dei vari trattamenti che possono personalizzare il vino: micro-ossigenazioni, evoluzione in legno, tagli con altri vini, ecc. Ma la ricchezza della materia prima lascia intendere che la componente "artistica" dell'enologo possa essere ben soddisfatta.

6-Esempio di Montello Rosso DOC - Venegazzù: Campo del Prà

L'azienda di produzione, sulla quale ho svolto lo stage, è dislocata a Venegazzù di Volpago del Montello (TV), giusto ai piedi dell'omonimo colle della Montello (rilievo di origine glaciale quasi isolato in un'area pianeggiante e con un'altezza massima di 400metri sul livello del mare). Questa zona è rinomata per la produzione di vini rossi, ma può vantare anche ottimi vini bianchi quali Prosecco, Incrocio Manzoni 6.0.13, Pinot bianco e grigio e Chardonnay.

L'azienda dispone all'incirca di 45ha di vigneto, di cui circa 20ha coltivati a prosecco, 8ha riservati agli altri vitigni a bacca bianca come Chardonnay e Incrocio Manzoni 6.0.13, e i rimanenti 17ha sono riservati a vitigni a bacca rossa quali Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbech.

Fig. 18_Panorama

Fig. 19_Panorama

Tra i vini il fiore all'occhiello dell'azienda c'è proprio il Campo del Prà, un rosso riserva prodotto da un'uvaggio costituito da uve di Cabernet Sauvignon, di Cabernet Franc, Merlot, Malbech.

VITIGNI

Si tratta di un'uvaggio bordolese costituito da:
- 50% Cabernet Sauvignon
- 30% Merlot
- 10% Cabernet Franc
- 10% Malbech

ZONA DI UBICAZIONE DEL VIGNETO

Il vigneto è situato alle pendici del Montello con un'esposizione rigorosamente verso sud e con un orientamento dei filari, data la non eccessiva pendenza del suolo, in direzione nord-sud, in modo da avere una migliore intercettazione della luce al mattino e durante il pomeriggio; nelle fasi centrali della giornata invece, in cui le alte temperature possono causare delle scottature al grappolo, la maggior parte dell'energia solare si disperde al suolo.

TIPOLOGIA DI TERRENO

Si tratta del tipico terreno rosso del Montello (ferreto), tendenzialmente argilloso e con pH sub-acido.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

L'investimento di questo vigneto è di 5000 piante/ha, l'alta densità d'impianto comporta una posizione dei grappoli più vicina al terreno, un'alta carica gemmaria per ettaro, apparato radicale meno espanso ma più fitto e più profondo,un aumento della quantità di luce intercettata dall'apparato fogliare; tutti fattori che portano alla produzione di uve di ottima qualità.
La forma di allevamento applicata è il Guyot, una forma di allevamento bassa con potatura mista (un capo a frutto ed uno sperone) con un ridotto numero di gemme per singola pianta, adatta per ambienti collinari.

PRATICHE VITICOLE

Nel vigneto viene effettuato l'inerbimento, l'irrigazione è assente e non viene effettuata nessuna concimazione. Inoltre viene fatto il diradamento in modo da limitare e concentrare le produzioni a 1/1,5 kg di uva per pianta.

PRODUZIONE MEDIA

60 q/ha

VINIFICAZIONE

La vinificazione in rosso avviene secondo metodo tradizionale tramite l'aggiunta, previa preparazione del "pied de cuve" ,di lieviti selezionati.
La prima operazione a cui è sottoposta l'uva è la diraspa-pigiatura; la diraspatura viene fatta prima di pigiare il prodotto in modo da diminuire il danneggiamento del raspo che comporterebbe la liberazione di composti erbacei quali e/o vegetali. Inoltre i soli acini senza raspo vanno a disporsi più ordinatamente sulla superficie dei rulli della pigiatrice determinando una pressatura più uniforme.
Successivamente il pigiato viene posto sulle apposite vasche per la macerazione dette fermentino(in acciaio) in cui viene effettuata l'aggiunta di enzimi pectolitici, in quanto favoriscono l'idrolisi dei componenti della parete cellulare, tra cui le proteine che sono rese cosi più assimilabili da parte dei lieviti. La loro attività determina una diminuzione della viscosità del prodotto (rompendo le catene pectiniche) e un' aumento dell'estrazione di composti dalle bucce.
Vengono anche aggiunti tannini esogeni i quali hanno la funzione di legarsi agli antociani e fissare cosi il colore; in questo modo infatti i tannini "nobili" dell'uva, che sono estratti solo in un secondo momento rispetto agli antociani, restano liberi. I tannini dell'uva infatti sono meno ruvidi ed aggressivi rispetto a quelli esogeni di galla.
L'aggiunta di anidride solforosa sul pigiato appena ottenuto è ancora la soluzione più seguita. Essa, oltre a dare una certa protezione sia dal punto di vista microbiologico e dalle ossidazioni, aiuta a selezionare i ceppi di lieviti desiderati opponendosi allo sviluppo di lieviti apiculati. Bisogna tener presente che una dose troppo elevata pero potrebbe rallentare o arrestare lo svolgersi della fermentazione alcolica con la formazione di composti sgradevoli, oltre ad ostacolare l'avvio della fermentazione malolattica.
Viene effettuata la tecnica del salasso, che consiste nel togliere una frazione di mosto,destinato a produrre un vino con meno estratto e meno colore, per aumentare il rapporto bucce-vino e consentire un maggior arricchimento di sostanze estrattive di quest'ultimo. Tale tecnica può impiegarsi con obbiettivi anche molto diversi. Più frequentemente, si adotta per raggiungere i vertici nei grandi vini, sacrificando parte del prodotto.
La macerazione fermentativa, dopo l'aggiunta di lievito selezionato, sarà della durata di 8-10giorni, ad una temperatura di 22-24°C; una temperatura di questo tipo, più elevata rispetto a quelle delle vinificazioni in bianco, permette una maggiore estrazione di composti dalle bucce. Durante questa fase di macerazione fermentativa viene effettuata la microssigenazione, allo scopo di facilitare la formazione di legami tra antociani e tannini.

Fig. 20_Fermentini

I fermentini utilizzati presentano un sistema di follature automatico(una follatura ogni 6 ore) che perdura per 5 giorni; i

rimontaggi vengono effettuati generalmente in numero di 2 al giorno.
I rimontaggi permettono un' ossigenazione del mosto in fermentazione. Questo favorisce la moltiplicazione dei lieviti e la loro attività fermentativa.
La loro funzione principale è favorire l'estrazione di composti fenolici, in funzione dei quali i rimontaggi vanno valutati in quantità e durata. Dal punto di vista chimico permette una stabilizzazione del colore poiché si favorisce la formazione di legami tra tannini ed antociani attraverso il ponte con acetaldeide (etanale). Inoltre permette l'ossidazione dei polifenoli instabili che successivamente precipitano, infine attraverso la blenda ossigenazione avviene l'eliminazione di composti solforati responsabili dell'odore di ridotto.
La follatura a differenza del rimontaggio non comporta l'ossigenazione della massa liquida, ma permette la rimozione dell'interfase liquida, presente a contatto con la parte solida, ricca di sostanze estratte dalla vinaccia stessa e la sua sostituzione con liquido più povero di sostanze estratte. Questo permette una maggior estrazione di composti presenti nella buccia da parte del mosto-vino in fermentazione.
Questi interventi permettono una estrazione maggiore dei composti proteici rispetto alle operazioni che intervengono sulla fase liquida (rimontaggi e delestage) che favoriscono l'estrazione e la stabilizzazione dei composti polifenolici (antociani e tannini).
Una maggiore estrazione di proteine permette una maggiore combinazione dei tannini più erbacei ed astringenti provenienti in questo caso dai vinaccioli che con le proteine precipitano permettendo così la stabilizzazione proteica del prodotto futuro ed una diminuzione dei tannini meno nobili (quelli gallici ed allagici).
Alla fine della fermentazione il prodotto viene svinato e posto in vasche di acciaio inox in cui viene effettuata la decantazione statica delle fecce grossolane, e nello stesso tempo avviene la fermentazione malolattica, effettuata da batteri autoctoni. Dopo questo passaggio il vino sarà sottoposto ad un periodo di affinamento in barrique per 18-20 mesi. Il rovere utilizzato è francese, di Allier; un legno che, a differenza di quello di slavonia, effettua una liberazione di composti meno intensa che non va a nascondere le caratteristiche aromatiche del prodotto di partenza, dando un vino più armonico.

Fig. 21_Affinamento

Le barrique utilizzate sono in parte nuove ed in parte già utilizzate e nell'intera fase di affinamento vengono fatti 2-3 travasi che permettono, oltre ad arieggiare il prodotto, di omogeneizzare il prodotto delle varie barrique riunificando la massa.
Trascorso questo periodo il vino viene imbottigliato continuando il suo affinamento fino ad un totale minimo di 36 mesi. La durata di questa ultima parte di affinamento varia a seconda dell' annata, in quanto in caso di un prodotto ancora troppo astringente e non ancora sufficientemente armonico può essere prolungata fino all'ottenimento del prodotto desiderato.

CARETTERISTICHE ORGANOLETTICHE DELLE ANNATE 2004-2005-2006

-2006

Aspetto visivo: Il prodotto si presenta limpido, di colore molto intenso, con tonalità rosso rubino brillante; presenta anche riflessi violacei appena accennati.

Aspetto olfattivo:All'olfatto presenta un profumo molto intenso e complesso, con note fruttate di frutti rossi maturi, note eteree, note speziate di tabacco e vaniglia e sentori di nocciola.

Aspetto gustativo:In bocca il prodotto si presenta fresco, in seguito caldo e giustamente tannico. La nota tannica risulta ben equilibrata. Il finale è persistente, con sentori minerali, di pietra focaia e tostati di tabacco.

-2005

Aspetto visivo:Il prodotto si presenta anch'esso limpido, di color rosso granato.

Aspetto olfattivo:Il profumo è molto intenso, con sentori eterei, tostati con leggero gudron, lieve fruttato e floreale di viola, con una leggera nota di vegetale.

Aspetto gustativo:All'attacco in bocca risulta essere caldo e giustamente fresco, tannico ma non aggressivo. Il finale è asciutto e dalla nota boise.

-2004

Aspetto visivo:Il prodotto si presenta limpido e di colore rosso rubino vivo.

Aspetto olfattivo:All'olfatto si presenta intenso e complesso, con note di frutta rossa, eteree di frutta rossa sotto spirito (susine), tostato di gudron.

Aspetto gustativo:Il prodotto si presenta fresco e giustamente tannico, ben equilibrato. Il finale risulta persistente e asciutto, con note eteree e tostate molto piacevoli.

ABBINAMENTI

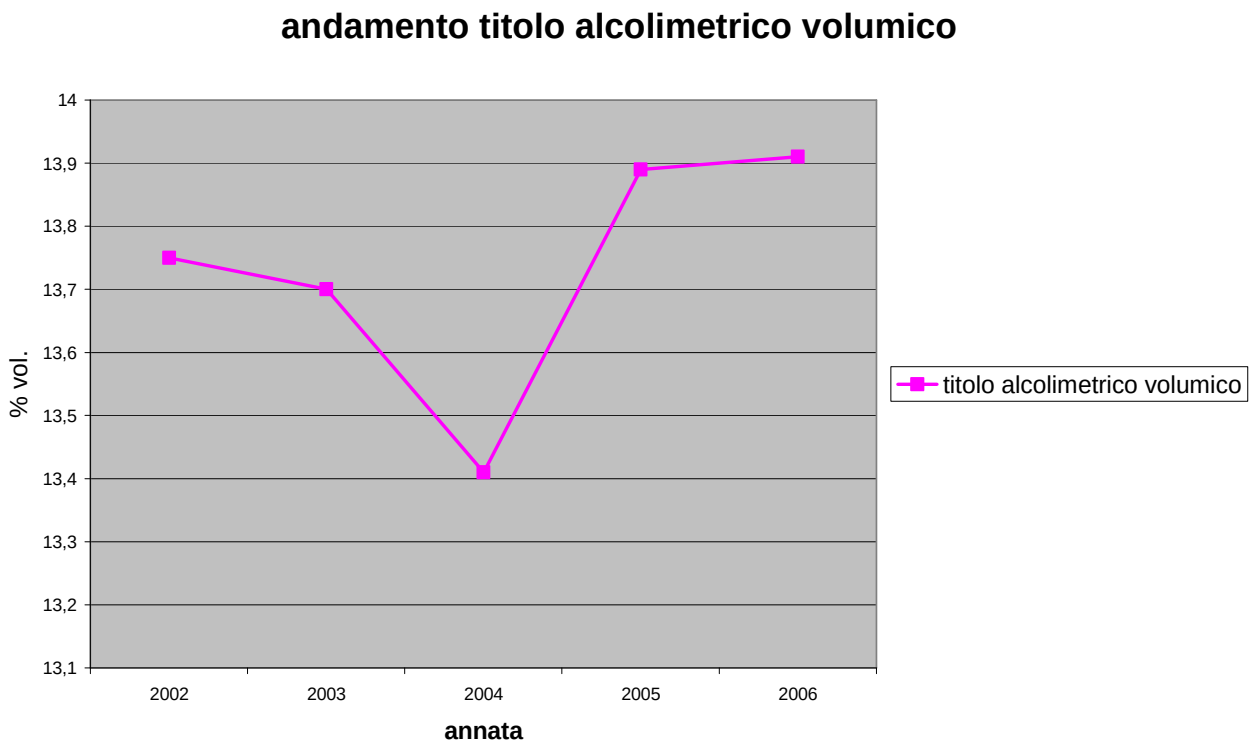
Si tratta di un vino ideale per arrosti, selvaggina, piatti forti e formaggi ben strutturati.

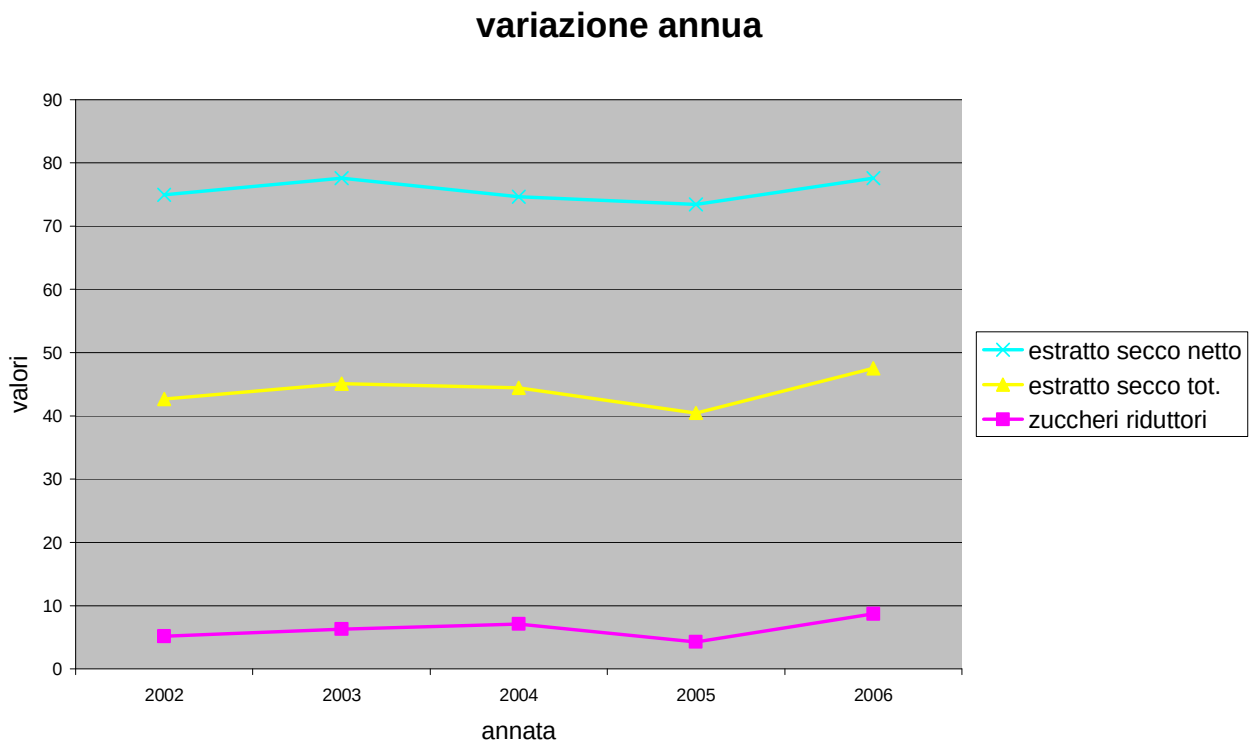
INTERPOLAZIONE DEI DATI DI ANALISI EFFETTUATE SU VARIE ANNATE DI CEMPO DEL PRA'

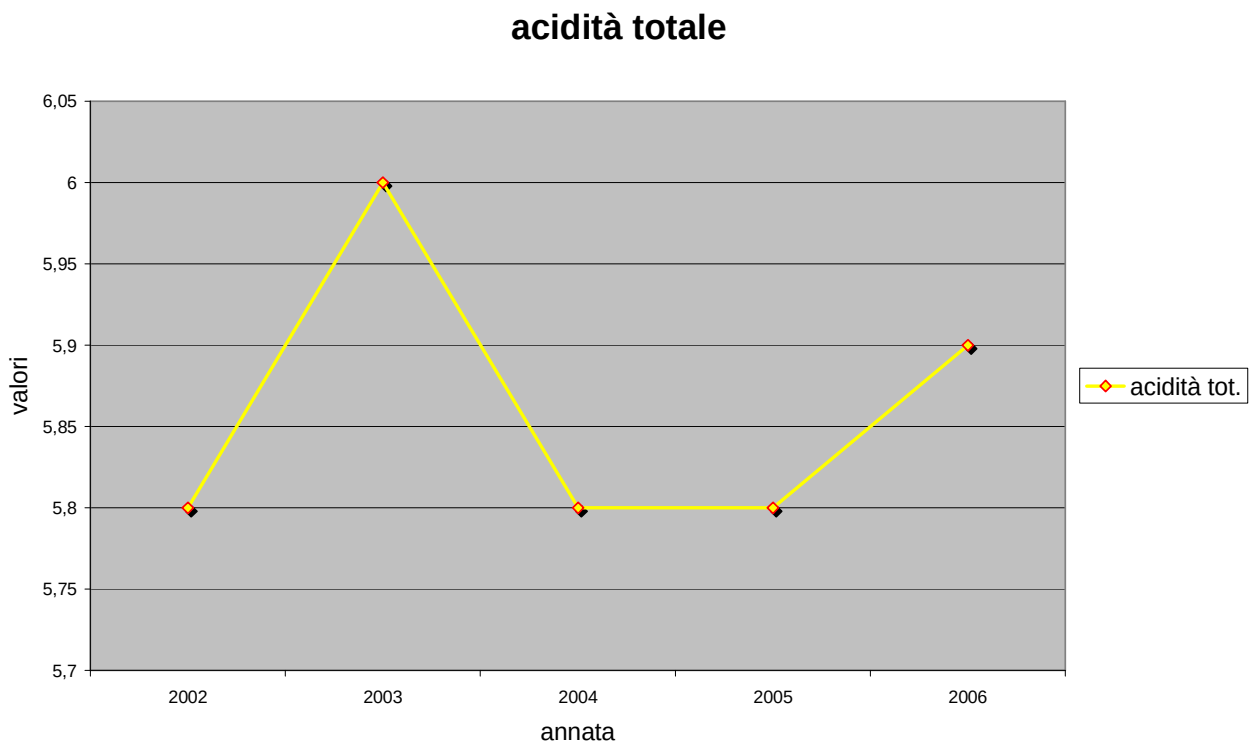
annata	densità relativa	titolo alcolimetrico volumico	zuccheri riduttori	estratto secco tot.	estratto secco netto	acidità tot.
2002	0,9966	13,75%	5,2g/l	37,5g/l	32,3g/l	5,8g/l
2003	0,99715	13,70%	6,3g/l	38,8g/l	32,5g/l	6,0g/l
2004	0,99689	13,41%	7,10g/l	37,3g/l	30,2g/l	5.8g/l
2005	0,996	13,89%	4,3g/l	36,2g/l	32,9g/l	5,8g/l
2006	0,997	13,91%	8,7g/l	38,8g/l	30,1g/l	5,9g/l

Da questi dati si nota una certa regolarità dei valori; il grado alcolico, tranne che per l'annata 2004, presenta generalmente valori molto costanti. Anche l'estratto secco netto presenta valori molto costanti mentre l'estratto secco totale varia a seconda del contenuto in zuccheri riduttori(anch'essi molto costanti).

Lo stesso si può dire per l'acidità totale in quanto la variazione del suo parametro è molto bassa e rientra in un range di 0,2g/l.


andamento titolo alcolimetrico volumico
14
13,9
13,8
13,7
13,6
13,5
13,4
13,3
13,2
13,1
% vol.
2002
2003
2004
2005
2006
annata
titolo alcolimetrico volumico


variazione annua
90
80
70
60
50
40
30
20
10
0
valori
2002
2003
2004
2005
2006
annata
estratto secco netto
estratto secco tot.
zuccheri riduttori



7-Fattori di successo, punti di debolezza e minacce del Distretto DOC/DOCG Montello e Colli Asolani

Da una indagine condotta sul montello per la tesi di laurea del dr. Scuderi Damiano è emerso quanto segue.
Tra i fattori che stanno conducendo ad una soddisfacente conoscenza del distretto e sicuramente la qualità e la tipicità del prodotto legata al territorio e alla sua tutela (47,62%) seguita dalla professionalità, la serietà, l'intraprendenza dell'imprenditore e dal servizio alla clientela (14,29%). Altre aziende dichiarano che il loro successo è dovuto agli investimenti in visibilità del proprio marchio (4,76%) anche mediante l'uso delle nuove tecnologie informatiche.
Per quanto riguarda i punti di debolezza citati dalle aziende il 42,86% afferma di non conoscere i limiti della propria azienda, mentre il 28,57% dichiara di possedere costi di produzioni troppo elevati; il 23,81% sostiene la scarsa comunicazione aziendale collegabile forse alle limitate strategie di marketing o la bassa aggressività in ambito commerciale dell'aziende, solo il 19,04% sta investendo per una migliore accoglienza aziendale. Il 4,76% definisce un limite le aziende che non rispettano il legame con il territorio, ovvero sfruttano indiscriminatamente il distretto solo per meri fini economici ledendo all'immagine di quelle aziende che lavorano seriamente nel rispetto delle regole.

Le minacce possibili per l'area Montello e Colli Asolani e per i suoi vini sono riconducibili in modo predominante alle frodi alimentari dei prodotti, unita alla crisi economica dalla quale si sta uscendo lentamente quest'anno (42,86% del campione).

Fig. 22_Paesaggio

Il 14,29% sostiene che fra le minacce vi è anche la scarsa valorizzazione di tutto il distretto legata ad una possibile perdita di coesione fra i consorziati, il 9,52% invece denuncia costi di produzione troppo elevati, mentre il 33,34% del campione dichiara di non conoscere minacce che possano ledere il comprensorio o i rapporti fra aziende e consorzio.

Sembra chiaro come la qualità del prodotto sia ormai riconosciuta come un fattore di grande successo, come pure la ricerca costante dell'innovazione tecnologica, la storia, la tutela e i legami con il territorio, la tradizione e la professionalità imprenditoriale.

Tuttavia, le aziende a conduzione familiare possono riscontrare un punto critico, dal momento che, anche a causa di risorse finanziarie limitate, non hanno la possibilità di ampliare e formare anche professionalmente il capitale umano. Se la qualità è un fattore di affermazione, spesso essa non si accompagna alla quantità.

La consapevolezza che non esista una collaborazione proficua tra aziende, in ambito commerciale e produttivo è palese. La comunicazione è scarsa non solo tra le aziende stesse, ma anche con le istituzioni e tra le istituzioni. Ciò si concretizza in una mancanza di linee guida comuni. Probabilmente, la spinta a collaborare non esiste a causa della convinzione, derivata da logiche di profitto nel breve termine, che l'esigenza di creare un dialogo si avverta solo quando si verifichi una condizione di crisi.

Le opportunità risiedono nella promozione del prodotto, ma anche del territorio e della tradizione che lo lega a questo. È indispensabile, perciò, a causa delle risorse limitate da parte delle aziende, fare riferimento ad un soggetto unico che — in modo univoco — si occupi della promozione e della tutela dei vini prodotti all'interno della zona Montello e Colli Asolani.

Esso è già stato riconosciuto nel Consorzio di Tutela, che, d'altro canto, si trova in un ottica in cui operano anche altre istituzioni, senza che vi sia un'intensa collaborazione tra di esse. Si rende necessario semplificare questo quadro, limitando l'attività promozionale non solo al Consorzio di Tutela, ma anche e soprattutto aziende che investono le proprie forze per la divulgazione dei loro prodotti.

Le minacce percepite tra le più preoccupanti sono le sofisticazione e le frodi alimentari dei prodotti, dovute alla scarsa informazione fornita al consumatore sulla differenza tra i vini DOCG, DOC e IGT.

Allegato 1 - Quale futuro per il Montello (sintesi convegno del 10 marzo 2011)

All' assemblea realizzata il 10 marzo 2011 a Santa Maria della Vittoria, alla quale ero presente, c'è stato un incontro molto partecipato ed eterogeneo in cui si è parlato del futuro del Montello, durante il quale i soggetti promotori hanno spiegato come si è arrivati a tale incontro. Si è, quindi, spiegato che partendo da un interesse per la ristorazione e per il turismo si è potuto affiancare l'interesse per attività ludiche con i ragazzi delle scuole di Santa Maria della Vittoria e di Santi Angeli. Si è anche ricordata la lunga attività estiva per ragazzi svolta presso la scuola di Santa Lucia.

L'agronomo Silvano Cattelan ha poi spiegato cosa vuol dire per il Montello essere zona SIC e appartenere a Rete Natura 2000 ed, inoltre, ha segnalato non solo la fragilità del territorio da cui derivano i vincoli previsti nel Piano d'area, ma anche le sue linee guida per lo sviluppo.

L'intervento dell'arch. Domenico Luciani della Fondazione Benetton ha fatto riferimento alla ricerca " Luoghi di Valore" e ha affrontato la domanda sul futuro del Montello proponendo di elaborare un'idea chiara e semplice, il più possibile condivisa tra chi vi abita.
Il Montello è un bosco culturale, umano, che va gestito, governato, diradato, di cui è necessario prendersi cura. Sul Montello c'è l'agricoltura. Ci sono coloro che vi abitano e coloro che lo visitano. C'è la storia della Repubblica veneta e della guerra. Ci sono le scuole. Il Montello è anche un bene per tutti perché oggi c'è bisogno di aree pulite e tranquille come del pane e si deve essere disposti a progettare per riduzione, cercando l'alleanza con i saperi tecnici e con le istituzioni. Ma qualsiasi progetto di sviluppo, perché sia sostenibile nel tempo, deve partire dalla comunità abitante che unitariamente riconosca il Montello come un luogo di valore.

Gli innumerevoli interventi hanno fatto affiorare quelle che sono le paure e le problematiche per chi abita il Montello, per chi ha un'attività agricola o di ristorazione, per chi lo vive da un punto di vista prettamente naturalistico e per chi lo pratica da visitatore sportivo e non.
Si è da più parti sottolineato che la gestione dei Comuni non è coordinata o non corrispondente alle reali necessità.

I cittadini sembrano d'accordo nel trovare un modo per essere comunità, non intesa come una sommatoria di bisogni ma tesa verso un progetto chiaro, credibile e condiviso.

Il gruppo si ripropone di attivare una rete di comunicazione dato che da più parti si è chiesto di rimanere in contatto.

Durante il convegno si è messo in evidenza che il Montello è riconosciuto come Sito di Importanza comunitaria (intervento dell'agronomo Cattelan):

- il S.I.C. Montello (IT3240004), individuato dalla Regione Veneto e designato quale Sito di Importanza Comunitaria, si estende su 5069 Ha. L'area del sito registra un livello altimetrico minimo di m 80 fino ad un massimo di m 350 con una altimetria media di m 220.

Sono stati identificati anche per il Montello un insieme di habitat e di specie prioritarie da salvaguardare il più possibile in qualsiasi intervento che riguardi il territorio.

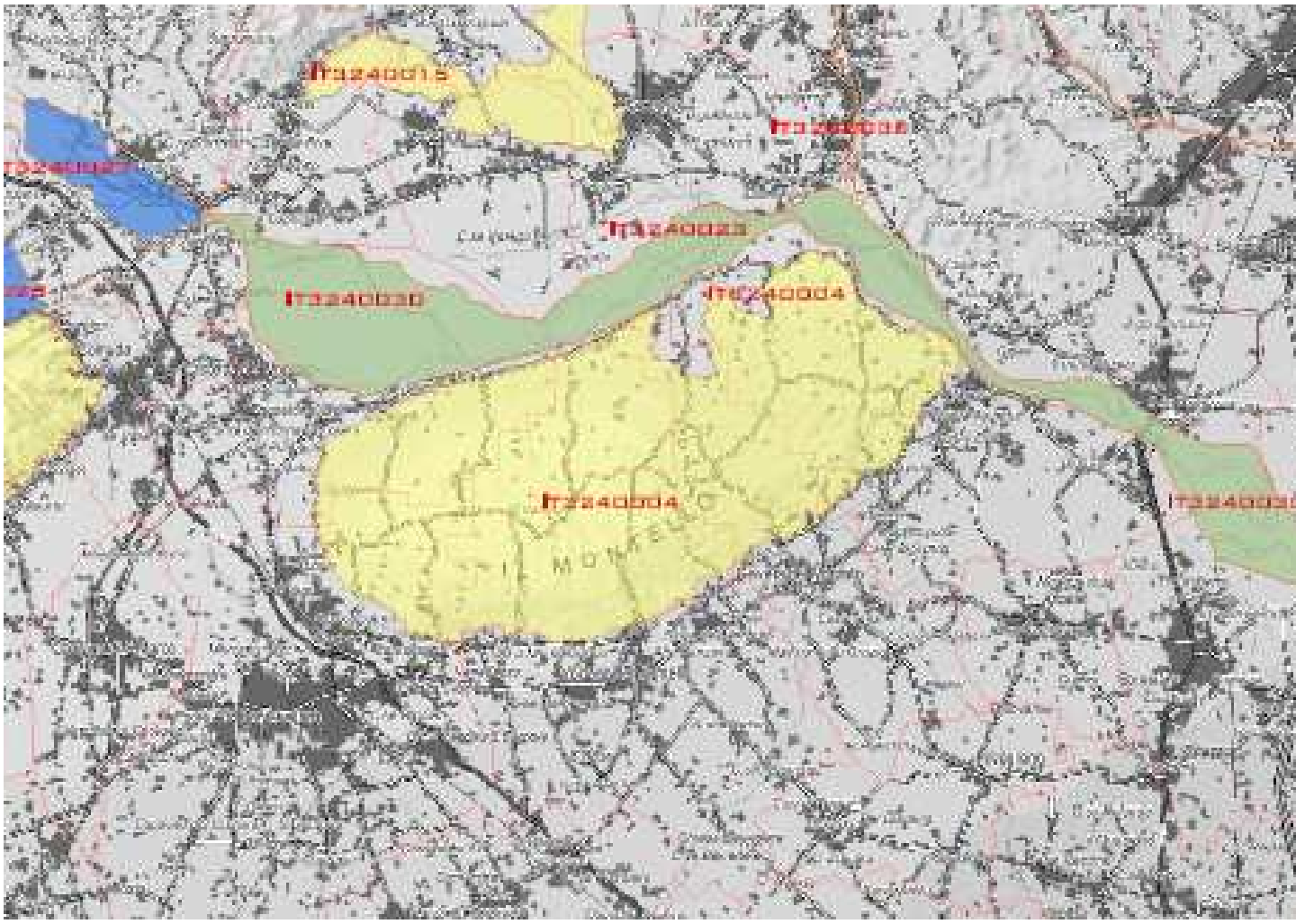


Fig. 23 La zona in giallo è quella relativa al S.I.C. Montello.

APPROFONDIMENTI SULLA S.I.C. MONTELLO (estratto da schede Rete Natura 2000)

Denominazione	MONTELLO
Codice	IT3240004 (SIC)
Longitudine / Latitudine	E 12 7 30 W/E (Greenwich) / 45 48 55
Sup Tot./ lunghezza	Ha 5069 ;
Altezza	min. 80 m. slm; max. 350 m. slm; media 220 m. slm
Regione Amministrative	Codice NUTS: IT32 Regione: VENETO % Coperta 100%
Regione bio-geografica:	Continentale
Tipi di habitat e % di copertura	Foreste di caducifoglie 60%; Arboreti (inclusi frutteti,vigneti, vivai e dehesas) 10%; Colture cerealicole estensive (incluse le colture in rotazione con maggese regolare) 10%; Altri terreni agricoli 10%; Praterie migliorate 5%; Altri (inclusi abitati, strade discariche, miniere e aree industriali) 5%
Atre caratteristiche	Dorsale isolata costituita da conglomerati calcarei miocenici fortemente carsificati, occupata da relitti di formazioni forestali naturali collinari termofile, con elementi sia planiziali che propri di situazioni più fresche.
Qualità ed importanza	Importante per gli aspetti geomorfologici (fenomeno carsico-superficiale e profondo: Busa di Castel Sotterra, la piu' grande cavità italiana in conglomerati, il Forame e Tavaran Longo) paesaggistici, floristico-vegetazionali (boschi termofili a quercus petraia, Quercus pubescens, Ostrya carpinifoglia, Castanea Sativa (Carici umbrosae-Quercetum petrae e subass. Quercetosum petraeae)
Vulnerabilità	Coltivazione, gestione forestale, inquinamento, eccessiva antropizzazione, escursionismo, caccia, disboscamento, lottizzazioni ed espansione degli insediamenti residenziali.

Secondo la legge 29 giugno 1939, n° 1497 : La collina del Montello è sottoposta a regime di tutela paesaggistica.

Inoltre il Decreto Ministeriale 14 aprile 1975 riconosce al Montello un notevole interesse pubblico in quanto "costituisce per la conformazione del terreno, per la flora e la distribuzione, il tipo e l'ubicazione dei fabbricati, un paesaggio del massimo interesse, nonché una cornice naturale di particolare bellezza che caratterizza tutto il panorama della pianura antistante, che dalla città di Treviso si apre verso Nord avendo per sfondo questo colle inconfondibile, ...".

Altre leggi amplificano il concetto, come il Decreto Legislativo 29/10/1999, n. 490 “Testo unico delle disposizioni legislative in materia di beni culturali e ambientali.Successivamente il Testo Unico in materia di beni culturali- D.Lgs. n. 42/2004

Infine si è sottolineato l’importanza del turismo per il benessere e la salute con un’offerta di attività e servizi che permettano di entrare in contatto con un ambiente pulito, calmo e tranquillo. Anche in questo caso la scelta di una struttura dedita alla ristorazione, ma disponibile ad altre attività sportive, dolci e compatibili con l’ambiente, potrebbe diventare un’esperienza di riferimento su un certo modo di fare turismo, non solo legato al cibo, ma al buon uso dello spazio verde e del paesaggio. L’Associazione Parco del Montello ha già delle idee concrete in quanto il discorso si lega perfettamente con il paesaggio.

8-Conclusioni

Alla fine di questo lavoro è possibile fare alcune considerazioni al riguardo della zona del Montello. Prima di tutto è importante sottolineare che quest’area è dotata di grandi potenzialità anche se difficilmente vengono valorizzate. La qualità del territorio può essere sottolineata anche dai dati relativi alle analisi dei suoli che sono state inserite; da questi dati viene sottolineata soprattutto la caratteristica principale che caratterizza i terreni del Montello (soprattutto per le zone altimetriche più elevate) che è l’elevato contenuto in ferro. Inoltre si nota che generalmente il contenuto in sostanza organica è basso, come anche quello di azoto e fosforo; questi valori sono caratteristici di zone atte a produrre vini di qualità grazie anche alle basse produzioni.
Dal punto di vista della collaborazione aziendale vi è chi ha affermato la difficoltà nel considerare l'area Montello come una vera e propria struttura distrettuale, perché è poca la volontà da parte delle aziende di pianificare progetti comuni e di godere dei vantaggi della collaborazione, con il verificarsi di serie conseguenze sull'immagine del territorio che, per poter affrontare un ambiente internazionale sempre più complesso e pressante, ha bisogno di indirizzarsi verso una politica di valorizzazione dello stesso. Per questo motivo è stata creata la pianificazione delle nuove aree viticole e ci si interroga sul futuro dell’area, con lo scopo appunto di valorizzare i vini del territorio e rispettare la collina sotto l’aspetto paesaggistico in modo da limitare ad evitare gli impianti nei punti che possano alterare l’aspetto del Montello.
Una maggiore collaborazione comporterebbe, oltre che una maggiore valorizzazione, anche una maggiore riconoscibilità nel mercato che significherebbe un riscontro economico non indifferente.

Fig. 24_Paesaggio dalla pianura.

Per arrivare a tutto ciò è necessaria la presenza di un'ente che coordini le aziende del territorio, come può essere in Consorzio Montello e Colli Asolani, che deve impegnarsi anche nella realizzazione di un massiccio investimento per tutela dei prodotti imponendosi nelle decisioni politiche nazionali ed internazionali.
Dal punto di vista delle tecnologie si deve evidenziare che le aziende sono generalmente el passo con i tempi anche se non viene data molta importanza alla ricerca.
Per quanto riguarda il mercato al momento attuale, il sopravvento del Prosecco su altri vitigni più rappresentativi nella zona può comportare la perdita di importanza di numerosi vitigni(autoctoni o no) che si erano insediati nel territorio per la loro capacità di dare prodotti di ottima qualità. Nonostante ciò non si può non prendere in considerazione il Prosecco come un'importante fonte di reddito per gli anni futuri, senza dimenticare che non bisogna tralasciare altri vitigni qualitativamente molto importanti nella zona che in un futuro non molto lontano potrebbero acquistare o riacquistare una rinomanza al momento un po' offuscata. Tra questi ultimi è da ricordare la grande qualità dei tagli Bordolesi che, nella zona Montello e Colli Asolani, di qui a poco acquisteranno il titolo di DOCG Montello Rosso, sottolineando l'elevata qualità di cui possono fregiarsi.
Un altro punto di forza futuro nella zona, per quanto riguarda le varietà a bacca bianca, è rappresentato dall' Incrocio Manzoni 6-0-13, un vitigno qualitativamente eccezzionale che sta guadagnando una fama sempre maggiore nel territorio. Esso infatti si sta affermando come diretto concorrente del Prosecco per le sue produzioni di qualità, e molte aziende si sono messe in luce proprio per la produzione di questo vino che sta acquistando fama nel territorio.

BIBLIOGRAFIA:

- Trattato di enologia – Ribereau-Gayon -Ed. Agricole
- Min. dell'Agr. e delle Foreste – Commisione per lo studio ampelografico dei principali vitigni ad uve da vino coltivate in Italia – G. Dalmasso – Mario Cacciatore – Aldo Corte.
- Manuali di viticoltura – autori diversi – Biblioteca Scuola enologica di Conegliano
- Documentazione relativa al SIC Montello – Dott. Agron. Silvano Cattelan
-Tesi di laurea – Dott. Damiano Scuderi
-Tesi "I grandi vini del Montello" – Luca Barbon
- Vecchi vitigni del Veneto – Veneto Agricoltura

SITOLOGIA:

- www.loredan gasparini.it
- www.serafinividotto.it
- www.stradamontellocolliasolani.it
- www. Ciaonervesa.it
- www.sartoremilio.it
- www.venetoagricoltura.it
- www.politicheagricole.it
- www.comunevolpagodelmontello.it
- www.confraternitavitevino.it
- www.montebelluna.it
- www.comunediasolo.it
- www.magicoveneto.it
- www.cameradicommerciotreviso.it