

SCUOLA ENOLOGICA DI CONEGLIANO I.T.A.S. "G.B. CERLETTI"
CORSO DI VITICOLTURA ED ENOLOGIA

IL PIAVE E L'ARMENIA

CONFRONTO TRA RABOSO E ARENI'

Data:

giugno 2015

Candidato:

FALCHETTO LUIGI

Classe: 6[^] VT

ANNO SCOLASTICO 2014/2015

INDICE

ARGOMENTI

1. Introduzione

1.1 La cantina più antica al mondo

1.2 Progetto Treviso per l'Armenia

1.3 La domesticazione della vite e la nascita dell'enologia

2. La storia delle aree di produzione

2.1 La storia dell'Armenia

2.2 La storia dell'area del Piave

3. Caratteristiche dei vitigni

3.1 Arenì

3.2 Raboso Piave

4. Le aree di coltivazione

4.1 Armenia, superficie vitata

4.2 Il clima in Armenia

4.3 Descrizione delle principali zone di coltivazione in Armenia

4.4 Il clima nell'area del Piave

4.5 I terreni del Piave

5. Vinificazione tradizionale

5.1 Vinificazione tradizionale dell'Arenì

5.2 Vinificazione tradizionale del Raboso

6. Comparazione dei terroir

7. Bibliografia e sitografia

1. INTRODUZIONE

In questa presentazione verranno esaminati due vitigni a bacca nera morfologicamente simili provenienti da due aree geografiche distinte: il Raboso, coltivato in Veneto, nell'area del medio corso del fiume Piave e l'Arenì, coltivato in Armenia.

Ho scelto il confronto tra queste due varietà per mettere in evidenza le caratteristiche di un vitigno rustico dell'area del Piave come il Raboso e l'Arenì, vitigno coltivato in Armenia, una nazione con un antichissima e particolare realtà vitivinicola. L'anno in corso, il 2015, è inoltre il centesimo anniversario dell'inizio della Grande Guerra da parte dell'Italia, le cui battaglie decisive sono state combattute proprio sul fiume Piave. Il 2015 è anche il centesimo anniversario dell'inizio del genocidio armeno; la Grande Guerra ha segnato profondamente la storia di entrambe le nazioni.

Verranno esaminate, in modo generale, le diverse realtà e le diverse storie delle due aree di produzione, per far emergere le complessità delle rispettive culture e l'attuale realtà viticola che caratterizza le due zone di produzione.

L'esposizione comprenderà la descrizione delle caratteristiche morfologiche e vegetative dei vitigni, la presentazione delle rispettive regioni e condizioni climatiche in cui viene coltivato, la descrizione del processo tradizionale di trasformazione dell'uva in vino ed infine la comparazione delle due varietà attraverso l'analisi delle uve e dei vini.

Il confronto tra i due vitigni sarà applicato a una sperimentazione avviata dal progetto Treviso per l'Armenia nel 2010, in cui dei ceppi di Raboso Piave sono stati inviati in Armenia e alcune viti di Arenì sono state piantate nel terreno antistante la Cantina Sociale di Tezze di Piave. Il sottoscritto ha provveduto a monitorare lo sviluppo vegetativo dei due vitigni, tramite osservazioni e misurazioni dei tralci in accrescimento, confrontando le fasi vegetative dell'Arenì coltivato in questo territorio con informazioni riguardanti il suo sviluppo in Armenia.

1.1 La cantina più antica del mondo

ANTROPOLOGIA
RITROVAMENTI

Ha 6000 anni la cantina più stagionata del mondo

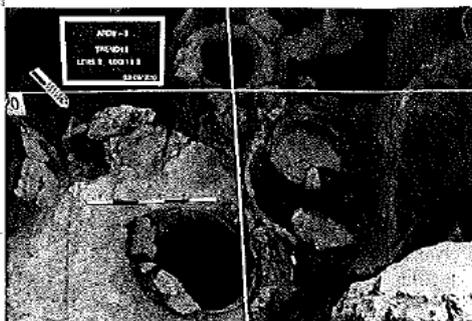
*La scoperta
in Armenia
di una pressa
per l'uva e di
recipienti per
la fermentazione
anticipa la data
di nascita
dell'attività
di vinificazione
a 6000 anni fa*

Raspi e semi di vite risalenti al 4000 a.C. sono tra i ritrovamenti effettuati in Armenia, insieme a un torchio per il vino e recipienti per la fermentazione (nella foto in alto).

Una cantina dell'Età del Rame con tanto di bacino di pigiatura e di tino di fermentazione. Utensili ancora sporchi di succo d'uva e raspi di vite sul pavimento a testimoniare un'attività di vinificazione antica di 6000 anni. Sono i più remoti strumenti di produzione del vino e superano di millenni i precedenti ritrovamenti.

Prima di questa scoperta, infatti, le testimonianze più antiche di strumenti legati alla vinificazione erano semi e raspi d'uva uniti a recipienti di ceramica con tracce di un liquido ritenuto vino, ritrovati nel 1980 in una tomba egizia del 3150 a.C.; e delle scodelle di gesso interpretate come strumenti per schiacciare l'uva, ritrovate nel 1963 in Israele e datate tra il 1650 e il 1550 a.C.

La nuova scoperta è avvenuta invece nelle cave di Areni-1 in Armenia, lo stesso sito archeologico che l'estate scorsa restituì la scarpa più antica del mondo (vedi *Storica* 18). Un team di ricerca dell'Università della California a Los Angeles e di quella irlandese di Cork ha rinvenuto e studiato gli straordinari reperti. La conclusione è che tra quelle montagne del Caucaso circa 4000 anni prima di Cristo, quando gli uomini iniziarono a sostituire gli utensili di pietra con quelli di metallo, si produceva vino con una varietà di vite che i paleobotanici hanno identificato con la *vitis vinifera*, una varietà coltivata ancora oggi.



Il sito mostra un ampio bacino di argilla pressata posizionato in modo che il suo contenuto liquido potesse riversarsi in un ampio "tino" capace di contenere un volume di una cinquantina di litri. Gli archeologi ritengono che il bacino fosse una vasca per la pigiatura dell'uva.

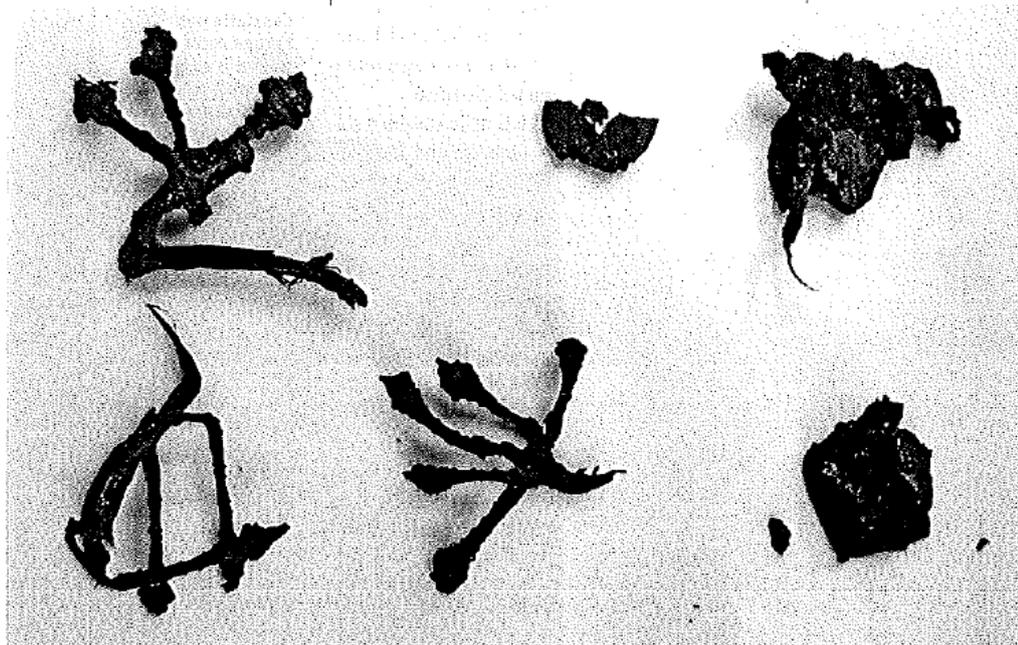
"Ovviamente quelle persone pigiavano l'uva con i piedi, come si è fatto ovunque per secoli", spiega Gregory Areshian, codirettore dello scavo. Gli autori della ricerca, finanziata dalla National Geographic Society, sono certi che quegli strumenti servissero a produrre vino. "All'epoca non esistevano sistemi per conservare i succhi. Visti i volumi che l'impianto poteva contenere non ci sono dubbi che qualsiasi liquido sarebbe andato a male senza un processo di fermentazione", spiega Areshian.

Non vi sono dubbi sulla natura dei frutti pigiati, non solo per la presenza di raspi e semi di vite, ma anche per i risultati delle analisi chimiche sui residui ritrovati sugli antichi contenitori che evidenziano elevate quantità di malvidina, un pigmento contenuto nell'uva. Questo, si legge nella ricerca pubblicata dal *Journal of Archaeological Science*, è ritenuto dai ricercatori un indicatore inoppugnabile, molto più affidabile dell'acido tartarico e delle resine che solitamente vengono associati al vino.

Nel sito erano presenti anche una coppa cilindrica ricavata da un corno animale, una ciotola intatta e dei frammenti di altre ciotole in argilla.

"Tutto lascia immaginare che questa grotta venisse usata come cimitero e come luogo rituale", aggiunge Areshian, "e la produzione del vino potrebbe essere ricondotta proprio a questi rituali". ■

MAURIZIO LANDI

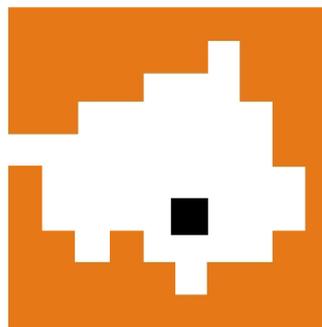


1.2 Treviso per l'Armenia

TREVISO per l'ARMENIA



Scuola Enologica Conegliano



PROVINCIA DI TREVISO



E' un progetto di cooperazione, che è stato avviato tra il Veneto e l'Armenia nel 2010 che punta sul settore vitivinicolo, uno dei fiori all'occhiello dell'economia armena. E' stato individuato uno dei segmenti produttivi ad alto potenziale di sviluppo e di priorità strategica per la ripresa economica: il vino ed il brandy armeno. Questi due prodotti sono molto rinomati perché vengono prodotti da varietà viticole autoctone esclusivamente presenti in questo piccolissimo Paese, particolare e interessante quanto sconosciuto.

Il comparto paga una generale mancanza di mezzi, tecnologie, conoscenze e procedimenti produttivi per la produzione dell'uva, la vinificazione, il mantenimento della qualità del prodotto nel tempo, la promozione e l'export verso nuovi mercati.

E' per questo che il progetto "Treviso per l' Armenia", che ha visto coinvolta la Scuola Enologica, è stato destinato ai giovani studenti-imprenditori viticolo enologici dando l'opportunità di conoscere la pregiata e particolare realtà viticola enologica armena che vanta millenni di tradizione ed è la naturale patria della viticoltura europea.

La missione della Scuola Enologica, oltre che a far conoscere a giovani studenti l'areale dove ebbe inizio la coltivazione della vite e la vinificazione del suo frutto già 6000 anni a. C., ha permesso di conoscere la giovane Repubblica Armena in tutte le sue sfaccettature dall'agricoltura, al turismo, all'artigianato e nel conoscere e relazionarsi con nuove culture.

Uno spazio particolare nel viaggio di cinque studenti della Scuola Enologica nel 2010, è stato dedicato alla storia della vitivinicoltura armena con la visita agli scavi archeologici e alle grotte di Arenì, dove sono venute alla luce le testimonianze degli inizi della viticoltura ed i resti di quella che si può considerare la prima cantina dell'umanità, risalente a 6000 anni fa.

Veneto e Armenia hanno uno stretto rapporto che dura da secoli. Ai tempi della Serenissima, l'Armenia, per la sua posizione strategica, era una postazione logistica per i traffici veneziani verso la Persia e l'Asia. Proprio a Venezia nel 1717 nell'isola di San Lazzaro si sono insediati i padri Armeni della Congregazione Mechitarista universalmente riconosciuta per la sua opera culturale e di conoscenza reciproca tra Oriente e Occidente e da sempre attiva nel mantenere vive le relazioni tra il Veneto e la madrepatria.

L'Armenia è culla della viticoltura. È un piccolo Paese montano, il 90% del suo territorio supera i 1.000 metri di altitudine s.l.m. mentre il 40% supera perfino i 2.000 metri s.l.m. Secondo la Bibbia è quello che ospitò le vigne di Noè non appena l'Arca, dopo il diluvio universale, si posò sul monte Ararat, la montagna sacra agli Armeni. Questo patriarca, vissuto 950 anni, rappresenta forse il primo caso in assoluto nella storia di un buon rapporto tra vino e salute. In ogni caso, Vitis vinifera, secondo gli scienziati, ha avuto la sua culla nella parte meridionale del mar Caspio, nella Colchide (l'antica Armenia) tra il Caucaso, l'Ararat e i monti Taurus e da qui si è poi diffusa verso le terre attraversate dall'Eufrate e quindi in Occidente.



1.3 La domesticazione della vite e la nascita dell'enologia

La vite selvatica (*Vitis vinifera silvestris*) è una pianta rampicante, che allo stato naturale, alla ricerca di luce, risale i tronchi degli alberi delle foreste fino a raggiungerne la sommità, dove fiorisce e produce i propri acini. Gli uccelli apprezzano molto questi frutticini, gustosi, dolci e facilmente accessibili e cibandosene ne diffondono i semi perpetuandone la specie.

Alcuni uomini primitivi raccolsero qualche grappolo d'uva selvatica e rimasero colpiti dal suo gusto zuccherino; quindi ne raccolsero molti altri situandoli in qualche recipiente. Dopo qualche giorno, sotto il peso dei grappoli soprastanti, dagli acini siti più in basso trasudò del succo. A contatto con le bucce, e quindi con i lieviti, il succo produsse una sorta di vino spontaneo a basso tenore alcolico. Una volta mangiati tutti gli acini, l'uomo primitivo assaggiò quella bevanda, restando avvinto da una piacevole euforia che lo spinse a volerne bere ancora.

Da questo momento ebbe inizio l'era della coltivazione della vite e la nascita dell'arte del produrre il vino.

La vite, *Vitis vinifera*, esiste in forma di due sottospecie: “*silvestris*” (selvatica) e “*sativa*” ossia quella maggiormente coltivata oggi. La principale differenza tra le due sottospecie è il sesso dei fiori: la sottospecie “*silvestris*” è dioica, ovvero tutti i fiori della stessa pianta sono o maschili (stami) o femminili (pistilli), mentre la “*sativa*”, ha invece tutti fiori ermafroditi (sia staminiferi che pistilliferi).

Per garantire un approvvigionamento sufficiente di uva ed evitare il pericolo di arrampicarsi sugli alberi per raccogliarla, gli uomini del Mesolitico o del Neolitico, cercarono di coltivare la vite selvatica seminandone i semi o interrando delle talee. In questo modo però, la pianta maschile non avrebbe mai fruttificato mentre quella femminile avrebbe fruttificato soltanto se nelle vicinanze vi fosse stata una pianta maschile capace di impollinarla; diversamente anche la pianta femminile non avrebbe prodotto uva.

Scegliendo invece una pianta ermafrodita (“*sativa*”), la vendemmia era assicurata ogni anno e proprio queste furono le piante conservate e coltivate.

Tutto ciò avvenne presumibilmente tra i 12000 e i 10000 anni fa.

Successivamente le viti furono propagate per seme o talea e per millenni l'uomo ha continuato a selezionare quelle che riteneva migliori: grappoli più grandi, succo più dolce, aromi particolari ecc. dando vita all'enorme molteplicità morfologica che oggi osserviamo in circa 10000 differenti varietà di vite presenti sulla Terra.

Tutto questo avvenne in un vasto altopiano che si estende tra la catena dei monti Tauri in Turchia, i versanti settentrionali dei monti Zargos nell'Iran, il massiccio del Caucaso e la regione Transcaucasica comprendente Georgia, Armenia ed Azerbaijan. In questa zona infatti c'è la maggior diversità morfologica naturale all'interno della specie *Vitis vinifera* e laddove c'è grande diversità corrisponde al punto di origine di una coltura.

2. LA STORIA DELLE AREE DI PRODUZIONE

2.1 La storia dell'Armenia

La storia dell'Armenia, ovvero del territorio abitato dalle popolazioni armene, affonda le sue radici nell'epoca preistorica.

Gli archeologi si riferiscono alla cultura della zona Transcaucasica centrale, comprendente la moderna Armenia, come una delle prime culture preistoriche conosciute nella regione, databile intorno al 6000-4000 a.C.

Gli Armeni sono uno dei sottogruppi più antichi del gruppo degli Indoeuropei. Il nome originario armeno per questa regione è Hayq o Haik, che in seguito diventerà Hayastan, ovvero la terra di Hayq. Secondo la leggenda, Haik era discendente di Noè, e secondo la tradizione, progenitore di tutti gli Armeni.

Il Monte Ararat è una montagna sacra per gli Armeni; si trova al centro di un altopiano ed è tradizionalmente considerato il luogo dove si incagliò l'arca di Noè dopo il diluvio universale.

Il nome Armenia fu dato alla regione dagli stati confinanti, per indicare la tribù più potente che dimorava in quelle terre, ovvero gli Armeni. Il nome è originato tradizionalmente da Aram o Armenak, un altro discendente di Haik e secondo la tradizione armena, il grande padre della patria.

Tra il 1500 e il 1200 a.C., gli Armeni combatterono ferocemente contro gli Ittiti e tra il 1200 e l'800 a.C., gran parte dell'Armenia venne unificata sotto una confederazione tribale chiamata Nairi, ovvero Terra di fiumi. Nairi venne più tardi assorbita dalla civiltà degli Urarti e finalmente, tra l'800 a.C. e il 600 a.C., ci fu il primo impero armeno. Tutti i territori vennero unificati sotto il regno del re Aramu e i suoi possedimenti si estendevano dal Mar Nero fino al Mar Caspio, compresa gran parte del territorio dell'attuale Turchia orientale.

Dopo la caduta della civiltà degli Urarti intorno al 600 a.C., il regno di Armenia venne governato da altre dinastie fino al 200 a.C., in cui inizia l'influenza persiana.

Nel 66 a.C., le legioni romane di Pompeo invadono l'Armenia maggiore e il sovrano Tigrane è costretto ad arrendersi accettando di far diventare il suo regno un protettorato romano. In questo periodo l'Armenia subisce l'influenza della cultura e della religione romana in modo così marcato al punto che gli storici scrivevano che *“tutti in Armenia parlano lo stesso linguaggio”*.



Negli anni successivi vi furono dispute tra Romani e Parti per il controllo dell'Armenia finché l'imperatore romano Nerone non la riconquistò nel 63 a.C.

Nel 114 d.C. il militare e imperatore Traiano sottomise definitivamente l'Armenia che diventò provincia romana.

Nel 301 d.C., l'Armenia divenne la prima nazione ad adottare il Cristianesimo come religione di Stato. Venne istituita una propria Chiesa che sussiste attualmente come indipendente dalla Chiesa Cattolica Romana e anche da quella Ortodossa.

Nel 645 d.C., l'Armenia venne attaccata dai musulmani e successivamente venne conglobata sotto l'Impero Bizantino. La popolazione armena esercitò una grande influenza sull'Impero. Diversi furono gli imperatori bizantini di origine armena.

Nell'884 d.C., alcuni principi armeni riuscirono ad ottenere la loro indipendenza, che difesero fino al 1045, quando furono nuovamente sottomessi da Bisanzio. In questi due secoli, l'Armenia visse un rinascimento culturale, politico ed economico. Venne fondata una nuova capitale, Ani (attualmente in Turchia). Con la costruzione di questa città, che secondo alcune fonti aveva una popolazione di 200000 abitanti e più di 1000 chiese, l'Armenia divenne una popolosa e prospera nazione che ebbe notevole influenza politica sulle nazioni vicine.

La conquista bizantina del 1045 fu di breve durata: nel 1071, dopo la sconfitta di Bisanzio da parte dei Turchi, l'Armenia ritornò ai musulmani. Per fuggire dalla morte, dai massacri o dalla schiavitù, migliaia di famiglie lasciarono l'Armenia e si insediarono in terre straniere.

I Turchi ottomani, controllarono gran parte dell'Armenia fino al 1918.

Nel 1915, l'Impero Ottomano causò una grande migrazione di massa della popolazione armena durante la quale morirono almeno un milione e mezzo di persone. La pulizia etnica degli armeni durante gli ultimi anni dell'Impero Ottomano è considerata ormai un genocidio, con una serie di massacri nel periodo 1894 - 1896 che culminò negli eventi del genocidio armeno nel 1915 - 1923. Con la prima guerra mondiale in corso, l'Impero Ottomano accusò i cristiani armeni di essere alleati della Russia imperiale e usò questo pretesto per procedere al loro sterminio. Gli eventi del 1915 - 1923 sono considerati dagli Armeni come un genocidio. Le autorità turche affermano ancora oggi che non fu genocidio, ma una lunga guerra civile aggravata da malattie e da carestie. Il numero esatto dei morti è ancora da stabilire. Questi massacri sono celebrati tradizionalmente il 24 aprile, giorno dei martiri per i cristiani armeni.

Dopo la Rivoluzione Russa del 1917 il territorio armeno occupato dalle truppe russe venne rapidamente perduto.

Nel settembre 1917 a Tbilisi si elesse un Consiglio Nazionale Armeno. Nel frattempo, i nazionalisti turchi combatterono contro gli armeni, con la giustificazione che questi ultimi avevano commesso crimini di guerra contro le popolazioni turche delle province ottomane. Ebbe così inizio la guerra turco-armena.

La guerra turco-armena si concluse con il Trattato di Alexandropol (oggi Gyumri) del 2 dicembre 1920, che sancì la vittoria turca. Due giorni dopo, il 4 dicembre 1920, l'Undicesima Armata Sovietica entrò in Armenia e prese Erevan, ponendo fine alla Repubblica Democratica Armena.

L'Armenia fu quindi ufficialmente incorporata nell'Unione Sovietica il 4 marzo 1922 come parte della Repubblica Socialista Federativa Sovietica Transcaucasica, che comprendeva anche Georgia e Azerbaigian.

La transizione al comunismo fu molto sofferta per gli armeni, perché furono privati della libertà di parola e non era possibile usare riferimenti nazionalisti in nessuna opera stampata.

L'Armenia, con il tempo, beneficiò del sistema economico sovietico, e così alcuni villaggi di provincia divennero gradualmente splendide cittadine.

L'Armenia dichiarò la sua indipendenza dall'Unione Sovietica il 21 settembre 1991. Dopo un primo periodo di grave e sofferta crisi di transizione, l'economia armena si sta oggi riprendendo.

Oggi, secondo la costituzione del 1991, l'Armenia è una repubblica semipresidenziale. Il Presidente della Repubblica è eletto direttamente dal popolo per un mandato quinquennale. Cura inoltre buone relazioni con la confinante Georgia (anch'essa cristiana), da cui dipende per l'accesso al mare (Mar Nero). L'Armenia ha relazioni molto difficili con la Turchia, per la questione del genocidio armeno sempre negato da quest'ultima, e con l'Azerbaigian, per la questione del Nagorno-Karabagh regione a popolazione in grande maggioranza armena e l'altra regione contesa del Nakhchivan.

2.2 La storia dell'area del Piave

La storia viticola dell'intera area del Piave e veneta è ricca di riferimenti, testimonianze e documenti già in epoca pre-romana, alcuni dei quali sono specificatamente riferibili al territorio della zona adiacente appunto al fiume Piave. Ai romani, e al loro dilagare, si deve la diffusione della coltivazione della vite, delle tecniche per meglio farla produrre e anche la sostituzione delle viti autoctone selvatiche con vitigni migliori.

Purtroppo con il declino dell'Impero Romano, vennero a mancare anche i veri sostenitori di questa coltura, che subì così le distruzioni delle invasioni barbariche che durarono fino al VII secolo, lasciando il territorio trevigiano in un orribile stato di abbandono, degrado e devastazione. Le incursioni barbariche degli Ungheri, devastarono, distrussero e saccheggiarono il territorio del trevigiano e del Veneto in modo talmente violento che ancor oggi ci sono i segni del loro passaggio (via Ongaresca). Le invasioni di questi barbari sconvolsero e interruppero quindi in generale tutta l'attività agricola della zona.

Una nuova rinascita dell'attività agricola e viticola si ha con il monachesimo benedettino, che interessò tutta la viticoltura veneta compreso il territorio del Piave. Questo si concretizzò attraverso la bonifica delle terre incolte o ancora devastate e attraverso l'insegnamento ai contadini di pratiche agricole più razionali.



Lentamente, a partire dal 1300, comincia a farsi sentire sul territorio trevigiano la presenza di Venezia, tantoché nel 1388 tutta la Marca Trevigiana, passò sotto il dominio veneziano verso la cui città viene sempre più indirizzato il vino prodotto in provincia. I veneziani, pur essendo abituati ai vini di Cipro, della Grecia, della Crimea e del Caucaso, iniziano ad apprezzare sempre più i vini dell'entroterra (Raboso). Le proprietà terriere dei veneziani nella Marca vanno rapidamente aumentando e così il vino arriva a saldo di affitti o quote dominicali. E' importante dire che una borghesia così raffinata come quella veneziana, ben apprezza i vini del trevigiano e ben volentieri i ricchi patrizi hanno investito i propri averi nella Marca e nelle zone del fiume Piave.

L'aspetto agrario sul finire del 1300 metà 1400, è costituito in larga parte dal susseguirsi di terre a coltura promiscua, costituite dalla coesistenza di cereali, viti abbinate ai salici, agli aceri o ai gelsi (per il loro sostegno), e di spazi prativi e boschivi. La vite è comunque la coltura arborea più diffusa sia in collina che in pianura e sempre più si espande sotto la richiesta di prodotto da parte della Serenissima e dei Paesi d'oltralpe (soprattutto Germania).

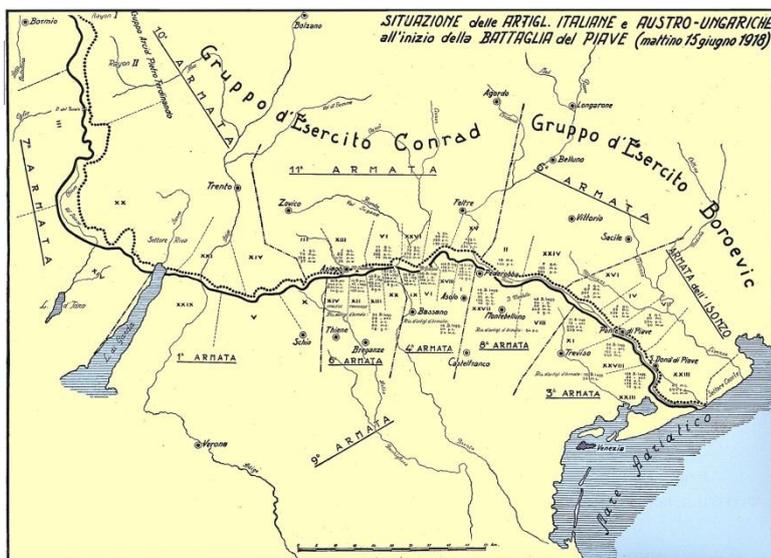
Anno dopo anno, accompagnati dai primi contraccolpi alla situazione politico-economica della Repubblica, arriviamo al terribile inverno del 1709, quando una tremenda gelata

distrusse molte viti del trevigiano. È questa una data ricordata ovunque, non solo per l'immediato disastro che procurò, ma anche e soprattutto perché la vitivinicoltura che lentamente si ricompone dopo il 1709 non ha più le fattezze aristocratiche della precedente. Fino alla Grande Guerra, la viticoltura sarà meno specializzata, i vitigni non saranno più gli stessi e meno capitali saranno investiti nella cura e nello sviluppo dei vigneti.

Gli impianti soffrirono di un grave stato di arretratezza e non si intravedevano a breve spiragli di miglioramento, essendo la proprietà terriera per oltre il 50% in mano alla nobiltà oramai in decadenza e non intenzionata ad investire nel settore agricolo le ultime risorse.

Anche i corpi religiosi non hanno più avuto la vivacità che ebbero in passato nel settore.

Accanto alla vigna, anche la cantina, e le pratiche in essa adottate, non eccelsero in particolare perizia e attenzione. Era una situazione dai contorni poco rassicuranti, inserita in un tessuto sociale di autosufficienza.



Nel 1874, Antonio Carpenè e Angelo Vianello, nel loro importante volume *“La vite e il vino nella provincia di Treviso”* danno una esauriente disamina della viticoltura e dell'enologia di tutta la provincia di Treviso, e riferendosi alla prima metà dell'800 ricordano come la coltivazione della vite sia disordinata e schiacciata da contratti d'affitto e di mezzadria che frenano il sorgere di aziende moderne, legandole invece ancora

ad una impostazione arcaica.

Nel vigneto e in cantina il nuovo secolo (1900) porta molte idee e innovazioni: si sperimentano così pratiche di spumantizzazione, di fermentazione, chiarifiche, ecc; nei vigneti si introduce il palo secco, si scelgono più accuratamente i vitigni, le viti si piantano e si potano con maggior ragionevolezza e si diffondono rapidamente nuove forme di allevamento come il sistema Bellussi, ideato a Tezze di Piave già nel 1882 dalla famiglia Bellussi, caratteristico e rappresentativo di questo territorio.

Il periodo del primo dopoguerra è segnato dai gravi problemi legati alla fillossera, dalla mancanza di manodopera e dal dissesto dei vigneti procurato dal conflitto, le cui battaglie decisive si combatterono proprio sul Piave. (vedi sopra)

Precise, calibrate e modernissime furono allora le indicazioni fornite dalla Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano e dell'ex Stazione sperimentale per la viticoltura e l'enologia oggi centro di ricerca per la Viticoltura per risolvere i problemi: portinnesti (Kober

5BB, 420A) e vitigni rustici come il Raboso, riduzione degli ibridi produttori diretti, furono consigliati per ovviare al problema della fillossera e con l'unico scopo di migliorare l'assetto viticolo della pianura del Piave.

Il rinnovo degli impianti occupò tutto il periodo tra le due guerre e ne emergerà una viticoltura che nel 1942 si estende su circa 161.000 ettari per la provincia di Treviso e su 71.000 ettari per quella di Venezia.

La superficie a coltura specializzata dal 1929 al 1942 è raddoppiata.

È questo il periodo in cui nasce la Cantina Sociale di Tezze di Piave fondata nel 1930 e di Ponte di Piave e si affermano importanti ed ancora oggi presenti cantine private come Conte Collalto; Bellussi; Maccari; Ca' Tron.

Il secondo conflitto mondiale segna un vertiginoso aumento dei prezzi delle uve e dei vini in seguito all'aumento della domanda da parte delle forze armate. I prezzi arrivano fino alle 300 lire l'ettolitro.

Oggi nelle terre del Piave si coltivano diverse varietà di vite sia a bacca bianca che nera, ma senza mai dimenticare l'unico vitigno autoctono di questa zona: il Raboso.

Ogni anno, in Veneto, si producono circa 8 milioni e mezzo di ettolitri di vino di cui oltre 3,7 milioni prodotti in aree vocate a DOC e DOCG, ed è un patrimonio condiviso da migliaia di aziende vitivinicole.

I consorzi di tutela dei vini sono 21 a servizio di altrettante zone di produzione DOC e DOCG per garantire il rispetto delle caratteristiche e delle tecniche tradizionali di produzione che sono all'origine del successo dei vini veneti. Attraverso l'osservanza dei disciplinari di produzione da parte dei produttori, i consorzi assicurano la provenienza dei vini dalle zone dichiarate, la loro produzione con le specificate uve ed il corretto invecchiamento.

3. CARATTERISTICHE DEI VITIGNI

3.1 Arenì

L'Arenì è un vitigno autoctono dell'Armenia e il termine deriva dalla città omonima di Arenì. Il vitigno, coltivato da tempo immemorabile, è bacca nera e presenta una buccia molto spessa e consistente. Matura verso metà di ottobre ed ha una resa potenziale medio - alta che si attesta sui 150/160 quintali/ha.

L'Arenì è un vitigno che resiste molto bene alla siccità e alle basse temperature invernali caratteristiche dell'Armenia (-20°C). Presenta elevata vigoria, ed è normalmente coltivato in zone fertili con il terreno dotato di una buona percentuale di argilla. In Armenia durante l'inverno è usuale che la vite venga ricoperta di terra, per sopportare meglio i rigori invernali.



infiorescenze

Composizione dell'acino:

- polpa per il 88.8-90.4 % del suo peso;
- buccia rappresentata dal 4.2- 5.8%;
- vinaccioli dal 2.7-3.8%.

Caratteristiche ampelografiche dell'Arenì: il vitigno coltivato è franco di piede; dalle mie osservazioni in campo a Tezze di Piave, si può affermare che la foglia è pentalobata, pentagonale, di media grandezza e di colore verde chiaro, seno peziolare a U, seni laterali superiori e inferiori a V mediamente profondi. Il grappolo è di dimensione medio-grande, compatto, alato con due ali. L'acino è medio-grande, di forma leggermente allungata, con buccia color blu-nero, non molto spessa e mediamente ricca in antociani. La differenza di spessore della buccia delle uve coltivate a Tezze di Piave con lo spessore delle bucce delle uve armene è una differenza fondamentale, con evidenti ripercussioni anche sul vino.

In Armenia le grandi escursioni termiche stagionali, -30°C in inverno e anche $+40^{\circ}\text{C}$ in estate, stimolano la vite a difendersi dallo stress, producendo molti polifenoli e aumentando lo spessore della buccia.



foglia di Arenì (a Tezze di Piave)



grappolo di Arenì



Arenì in Armenia



3.2 Raboso Piave

E' una varietà per cui l'appellativo "autoctono" è meritato sia per origine che per lunga tradizione colturale nel territorio del Piave. Nell'organo ufficiale della Camera di Commercio Industria e Agricoltura del 25 agosto 1956, Italo Cosmo, Professore della Scuola Enologica di Conegliano scriveva: *"Sino alla prima guerra mondiale la viticoltura della pianura trevigiana era orientata, sul versante orientale del Piave, prevalentemente verso la coltura dei Rabosi: quello "di Piave" nella zona più settentrionale, che sta a sud di Conegliano e che ha come epicentro i comuni di Mareno e Vazzola; quello Veronese nella parte sottostante che si congiunge con la sinistra Piave della provincia di Venezia. Pochi altri sono i vitigni coltivati sia a bacca rossa che bianca"*. Ciò sta a dimostrare di quanto i Rabosi fossero diffusi. All'epoca era chiamato anche "Rabioso" per via della sua tenacità e resistenza alle avversità atmosferiche e alle malattie.

La prima citazione al vitigno è del 1521 che lo colloca nella provincia trevigiana con il nome di "Friulano" o "Friularo" poiché si presumeva fosse di provenienza friulana (da qui anche i sinonimi di Friulara, Friularo, Rabosa friulana). Nel 1679 il Raboso venne descritto e collocato nelle zone del Piave, dall'autore Giacomo Agostinetti di Cimadolmo che sottolineò la "natura forte" di quest'uva riferendosi all'asprezza del vino e probabilmente proprio da queste sue caratteristiche rabbiose al palato deriva il nome del vitigno. Un secolo più tardi, nel 1771 ad opera di Pier Antonio Camatta troviamo un'altra citazione *"si procuri così di piantar nei terreni magri e freddi viti forti, come sono le nostre belle Rabose, le quali oltre a fruttar ogni anno copiosamente, resistono più di ogni altra al freddo e alle nebbie."*



Raboso Piave allevato con sistema Bellussi

Caratteristiche ampelografiche:

Il tralcio erbaceo è a sezione trasversale circolare e un po' ellittica; contorno liscio glabro color verde scuro con riflessi dorati e a volte bronzii. La foglia è pentagonale, pentalobata, di grandezza media con seno peziolare a V aperto e con seni laterali superiori mediamente profondi con bordi che a volte si toccano, seni laterali inferiori poco profondi a V. Il lembo è un po' ondulato e bolloso col lobo mediano leggermente lanceolato. La pagina superiore è color verde scuro, glabra, un po' opaca; pagina inferiore grigio-verde chiaro, provvista di leggero feltro e lanuggine sulle nervature. Il picciolo è sottile, corto, con qualche setola.

Il grappolo è di grandezza media, compatto, di lunghezza 15-20 cm; forma cilindrico-piramidale (a volte tronco-conica), a volte alato con 1 o 2 ali. Il peduncolo è un po' corto. Il raspo è grosso con pedicelli corti che a maturazione dell'uva assumono colore rossastro. Un germoglio porta normalmente 2 grappoli e fruttifica dal 2°-3° nodo.



grappolo e foglie di Raboso Piave



giovane foglia di Raboso Piave

L'acino è medio, di forma sferica leggermente allungata, sezione trasversale circolare, buccia molto spessa, coriacea, astringente, molto pruinosa e ricca di polifenoli di colore blu-nero. La polpa è carnosa di sapore acidulo, astringente e dolce.

Sono mediamente presenti 2-3 vinaccioli per acino, di forma piriforme e grandezza media.

Il tralcio legnoso ha lunghezza media di 1,5-2 metri, robusto, con femminelle; sezione trasversale ellittica, superficie liscia con striature; meritalli (internodi) relativamente corti (7-8 cm) color grigio-nocciola, nodi di colore più chiaro con gemme coniche e sporgenti.

I portinnesti più diffusi sono Kober 5 BB e 420A (Berlandieri X Riparia).

I sistemi di allevamento più diffusi sono: Sylvoz e Bellussi.

Il Raboso Piave ha germogliamento relativamente precoce, anche se più tardivo rispetto all'Arenè coltivato a Tezze di Piave, fioritura media, invaiatura media, maturazione tardiva (vendemmia a ottobre), caduta delle foglie tardiva. Ha notevole vigoria e giova di una potatura lunga e ricca (eccellente nel sistema di allevamento Bellussi). La produzione di uva è abbondante e costante negli anni. Non è soggetto a colatura, cascola e acinellatura, se non in annate avverse.

Ha un ottima resistenza al marciume, buona all'oidio e buona anche alla peronospora. In qualche annata particolare, le tignole possono danneggiare l'uva.

4. LE AREE DI COLTIVAZIONE

Le zone in cui si coltivano i due vitigni sono molto diverse; le condizioni climatiche e la tipologia del suolo influenzano moltissimo il prodotto finale, nonché le lavorazioni in campagna e le tradizioni viticole ed enologiche del luogo. La descrizione delle due aree mira proprio a far emergere queste differenze, che nel caso appunto dell'Areni di Tezze di Piave, rispetto a quello armeno sono molto evidenti. Monitorando il germogliamento delle viti si può affermare che il germogliamento dell'Areni a Tezze di Piave è almeno 10 giorni più precoce rispetto al Raboso sito nei filari adiacenti.



Tezze di Piave 19/04/2015: a destra Areni a sinistra Raboso Piave



germoglio di Raboso lungo 23 cm



germoglio di Areni lungo 37 cm

misurazioni del 30/04/2015

4.1 Armenia: superficie vitata

La superficie vitata totale dell'Armenia, destinata alla produzione di uve da vino, è pari a 18.000 ettari. Considerando anche i vigneti che producono uva destinata alla produzione di cognac e per il consumo fresco, la superficie vitata arriva a 21.800 ettari. La produzione media di uva è di 160-180 quintali/Ha. In Armenia non sono presenti denominazioni di origine o vincoli legati alla zona di produzione dell'uva; le differenti aree vocate alla viticoltura che oggi riconosciamo nel territorio sono frutto di un lunghissimo adattamento della vite alle differenti condizioni pedoclimatiche e di millenarie tradizioni viticole. La coltura della vite è diffusa in tutto il paese; le zone in cui è maggiormente coltivata sono: la valle dell'Ararat e le regioni: Aragatsotn, Kotayk, Tavush e Vayots Dzor.

I vigneti in Armenia

Nei vigneti armeni non esiste un sistema di allevamento ben definito. Questo è dovuto in parte a motivi di tradizione e in parte per l'insolita e caratteristica pratica agronomica che consiste nel sotterrare le viti affinché possano attraversare indenni i rigidi inverni.

Le piante vengono fatte crescere in modo disordinato. Il tronco, non molto alto, porta in media 3 o 4 branche permanenti, i tralci lasciati con la potatura secca possono essere a sperone ma anche con 8-10 gemme (potatura mista). Nella regione dell'Ararat sono diffusi i filari con pali in legno e 2-3 fili di ferro per sorreggere la vegetazione, nella regione Vayots Dzor prevale una forma di alberello libero, più comodo ad essere ricoperto con la terra.



In Armenia l'irrigazione vien fatta sistematicamente ogni anno, a causa della siccità della regione. Viene generalmente effettuata per scorrimento, a pioggia e anche goccia a goccia, con impianti fissi.

Le pratiche agronomiche durante la fase vegetativa della vite sono semplici e per lo più fatte a mano; vengono praticati passaggi per la cimatura e il defogliamento. I trattamenti chimici sono molto ridotti, soprattutto per le condizioni climatiche fortunatamente sfavorevoli alle ampelopatie.

4.2 Il clima in Armenia

Il clima dell'Armenia è condizionato dalla presenza delle montagne; estati calde e secche nelle valli e inverni rigidi con neve. Anche se l'Armenia è una delle poche regioni vitivinicole dove la vite deve essere protetta in inverno, per contro ci sono anche dei vantaggi: l'aria asciutta e molte giornate di sole durante l'anno (mediamente 300). Tutto ciò conferisce particolari qualità ai vini armeni. Le varietà armene hanno un elevato contenuto in zuccheri e vengono quindi destinate alla produzione anche di vini liquorosi e cognac. In Armenia crescono più di 200 varietà autoctone di uva, 30 varietà sono le più popolari, tra cui Mskhali, Garan, Dmak, Voskeat, Muscat, Areni, Kahet, Rkatsiteli, Adisi, Azateni, Anait, Karmrayut, Nerkeni, Vasil'evna, Tokun, e Megrabuir. L'Armenia ha sei regioni viticole importanti: Ararat, Vayots Dzor, Armavir, Aragotsotn, Tavoush, Syunik, e altre 2 di minor interesse, Kotayk e Lori.

4.3 Descrizione delle principali zone di coltivazione in Armenia

Ararat

La regione dell'Ararat è situata nel sud-ovest dell'Armenia e comprende parte dei pendii sud-occidentali delle montagne Geghama e la grande pianura dell'Ararat in cui vengono coltivati, oltre alla vite, anche molti ortaggi ed alberi da frutto. L'altitudine di questa regione va dai 900 ai 1500 metri sul livello del mare ed è divisa in tre distretti: Artashat, Masis e Ararat.



vigneti nella valle dell'Ararat e sullo sfondo il Monte Ararat

La valle dell'Ararat è la principale regione vitivinicola dell'Armenia con circa il 60% dei vigneti e con una superficie vitata di 3301 ettari. Sono sei le cultivar maggiormente coltivate, cinque armene (Mskhali, Garan, Dmak, Voskeat, Kangun) e una di origine georgiana (Rkatsiteli), queste varietà vengono utilizzate per la produzione sia di vino che di cognac. Anche le uve da tavola sono molto diffuse, varietà molto tardive come Spidak Arakseni e Vardaguyn Yerevani, oppure fortemente precoci come Yerevan Muscat ed Erebuni.

Oltre all'uva, altre produzioni arboree sono: albicocche, i pesche, ciliegie e prugne. Gli ortaggi più diffusi sono invece: grano, mais, meloni, angurie, zucche, pomodori e peperoni.

Il clima

Nella zona montagnosa della steppa il clima è arido, continentale, con inverni freddi. La temperatura media annuale è di 6°C, in inverno la temperatura minima tocca i -32°C, in estate invece la temperatura massima può arrivare a 41°C. In gennaio la temperatura media è di -6°C nei bassopiani e -8°C negli altopiani, mentre in luglio la temperatura media è rispettivamente di 26°C e 20°C.



vigneto di Areni

Le precipitazioni annuali nell'Ararat sono molto basse: si attestano sui 250-450 mm di pioggia nel corso di un anno e quindi quasi tutte le coltivazioni necessitano di irrigazione.

Terreno

La pianura della valle dell'Ararat è molto fertile; il terreno è prevalentemente argilloso con poco scheletro. Dove il suolo non viene irrigato, il terreno è color marrone e praticamente desertico. Poche piante naturali riescono a crescere senza irrigazione. La percentuale di superficie ricoperta dalle foreste in questa zona è molto bassa.

Vayots Dzor

Questa regione è unica in termini di condizioni fisiche e geografiche. Il territorio è caratterizzato da profonde vallate percorse da torrenti e fiumi che creano delle oasi di verde in uno scenario di pietre e rocce. Il territorio è ricco di flora e fauna. I boschi ricoprono il 4.6% del territorio.

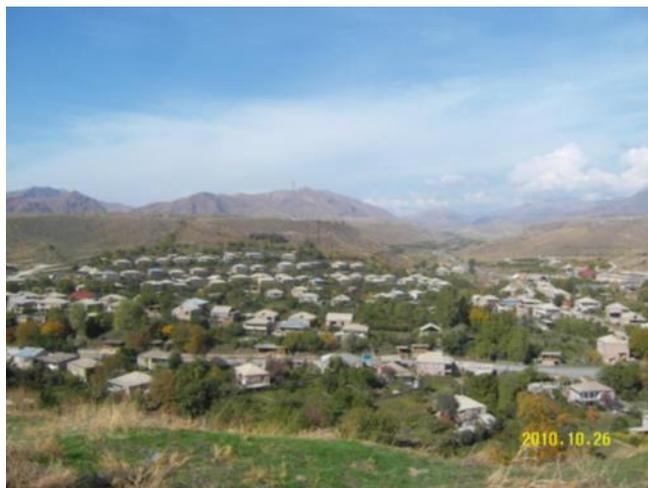
La regione Vayots Dzor comprende in totale 759 ettari di vigneti e il vino rosso prodotto dalle uve di Arenì è il più famoso, seguito dai vini ottenuti da uve Vardaguyn, Yerevani e Deghin Yerevani. Questa regione comprende il 7% dei vigneti armeni e la sua produzione di vino è pari 3% di quella nazionale.

Negli altopiani del Vayots Dzor, oltre alla viticoltura, parte dell'agricoltura si occupa dell'allevamento degli animali, per lo più di pastorizia (caprini) e apicoltura. Altre colture arboree molto diffuse sono le pesche, le albicocche, le prugne, le ciliegie, le mele e le pere. Tra i vegetali maggiormente coltivati troviamo il grano, l'orzo, patate, pomodori, peperoni, cetrioli e cipolle.

Il clima

Il clima è fortemente continentale e montano (si arriva ad altitudini di 2500 metri sul livello del mare).

Per quanto riguarda le temperature, ci sono importanti escursioni termiche stagionali: le massime annue raggiungono anche i 40°C nelle valli, mentre la temperatura minima assoluta è di -35°C. Le precipitazioni sono molto basse e si attestano sui 300-500 mm di pioggia all'anno.



villaggio di Areni



Le precipitazioni nevose, in inverno, sono solitamente abbondanti e persistenti per tutta la stagione anche se, con l'arrivo della primavera, le nevi si sciolgono molto velocemente.

Terreno

Il terreno del Vayots Dzor è meno fertile rispetto alla pianura dell'Ararat. È in prevalenza limoso e con forte presenza di scheletro. Nelle montagne il profilo del terreno franco coltivabile è molto sottile, mentre nei fondovalle la fertilità aumenta sia per la presenza più abbondante di corsi d'acqua sia per un maggior contenuto in argilla.

Armavir

Nell'Armavir la superficie coltivata a vigneto è di 1060 Ha, posta tra i tratti inferiori dei fiumi Kasakh e Hrazdan e il bacino del Metsamor. Questa zona è in posizione pianeggiante ad una altitudine di 870 m. s.l.m. Il clima, come in tutta l'Armenia, è arido continentale, con inverno freddo ed estate calda. La temperatura media annuale è di 12° C, -30°C la minima + 40° C la massima, le precipitazioni annue sono 200-300mm.



Aragatsotn

Aragatsotn è posto sulle colline e altopiani di Aparan nel distretto di Aragats e sui pendii sudorientali del massiccio Aragats Mountain, con un'altitudine di 1.100- 3.800 m s.l.m. Confina a Est con la regione Kotayk, a Nord-Est con Shirak, a Sud-Ovest con Armavir ed in parte con l'area della città di Yerevan, e a Nord con Lori. Dai bassopiani alla cima del Monte Aragats, abbiamo condizioni climatiche particolarmente diverse: da tundra arida a continentale di montagna. In pianura la temperatura media annuale è di 14° C, con - 2° C, sulla vetta del Monte Aragats. A luglio varia da + 25°C a +8°C, in gennaio da - 6°C a -

35°C. Le precipitazioni medie annuali sono 300-800 mm. Il periodo di copertura della neve dura per circa 60 giorni (dicembre-gennaio). In questa regione la superficie coltivata ad uva è di 1909 Ha. Il 25% dei vigneti producono vino per cognac, il resto vini da tavola leggeri e alcuni vini spumanti.

Tavoush

Tavoush è una regione a Nord-Est dell'Armenia. Confina a Nord-ovest con Lori, a Sud, con Gegharkunik, a Sud-Est con Kotayk a Nord e Sud-Est con la frontiera dell'Azerbaijan. Il clima è temperato, con estati moderatamente calde e inverni miti, alcune zone nord-orientali hanno clima arido sub-tropicale. La temperatura media annua in pianura è 10° C, negli altopiani 0°C; nel mese di gennaio si abbassa a -20°C, nel mese di luglio arriva fino a 38-40° C. Le precipitazioni annue sono 450-750 millimetri. Tavoush detiene una superficie di 714 Ha a vigneti pari al 9% sul totale nazionale e con il 5% della produzione di vino. Produce vino da tavola e vini liquorosi.



Syunik

La regione ha altitudini più basse rispetto alla media dell'Armenia, comprese tra 390 a 200 m s.l.m. Il clima è temperato continentale con estati calde e inverni freddi. La temperatura media annuale è di 6,6°C, nel mese di gennaio si hanno minime di - 4°C in pianura e - 12° C negli altopiani. Le precipitazioni annuali sono di circa 400 millimetri. La superficie a vigneto è di 140 Ha. Qui si producono vini da tavola e vini dolci.

Kotayk

Kotayk è situata ad una altitudine media tra i 1.200 – 1.800 m s.l.m.. fa eccezione il Monte Tezh di 3.101m. Clima è temperato continentale, la temperatura media annuale nell'altopiano è di - 8°C, 6°C in pianura, con una temperatura minima che può arrivare a - 40°C e un massimo di 38° C. Nel mese di gennaio -12°C, nel mese di luglio 20° C. Le precipitazioni annue sono di 500-700mm. La superficie destinata a vigneto è di 390 Ha.

Lori

Lori è situata a Nord. La regione è caratterizzata da un clima temperato e mite, rispetto al resto dell'Armenia, con inverni nevosi e non eccessivamente rigidi ed estati moderatamente calde. La temperatura media in gennaio è di - 4 ° C, nel mese di luglio 18° C. Le precipitazioni annuali sono 600-700 mm.

4.4 Il clima nell'area del Piave

L'area del Piave è in situ in una particolare posizione che vede la presenza verso nord delle colline trevigiane e delle Prealpi bellunesi e a sud del mare Adriatico. Ciò crea dei percorsi ben definiti alle correnti d'aria umida responsabili delle precipitazioni e dei fenomeni temporaleschi, entrambi variabili secondo la direttrice nord-sud che contribuiscono a rendere il microclima della zona unico e particolare.

I valori riportati in seguito si riferiscono alla media dei dati raccolti durante un periodo di studio dal 2007 al 2010 lungo il fiume Piave. Dai dati si evince che la temperatura media delle quattro annate (2007-2010) è stata di 13,5 °C, con una media delle temperature massime pari a 18,8 e una media delle minime di 8,6 °C.

Il mese più caldo è risultato luglio con temperature medie di 23,6 °C, mentre il mese più freddo è gennaio con 3,8 °C.

L'andamento delle precipitazioni fa segnare una piovosità massima nel mese di novembre con 144 mm, mentre la piovosità minima è stata nel mese di aprile, con 65 mm. La frequenza annuale dei giorni piovosi è di 90gg con una piovosità media di 1219 mm. I dati risultano leggermente superiori alla media storica degli ultimi 50 anni, dove la frequenza annuale di giorni piovosi era di 87gg con una quantità di pioggia media annua di 926 mm.



fiume Piave

Considerando il periodo che va dal germogliamento alla maturazione (indicativamente dal 1° aprile - 31 ottobre) c'è una discreta variabilità tra differenti microzone: la situazione di Ponte di Piave è risultata la più fresca, con una temperatura media di 18,4°C, mentre quella di Jesolo con 19,3°C è risultata la più calda, seguita subito dopo da San Biagio di Callalta.

I livelli termici minimi notturni confermano come la parte più meridionale dell'area del Piave, dove l'effetto mitigante del mare Adriatico è più evidente, sia caratterizzata da temperature superiori, mentre una zona più fresca coincide con le zone situate più a nord, in particolar modo, San Fior-San Vendemiano. La zona di Ponte di Piave risente dell'influsso dei venti sia dalla direttrice nord – sud sia di quella est – ovest. L'effetto di queste correnti è notevole sulle temperature minime e si riflette anche sui valori termici medi, risultatiti i più bassi dell'intero comprensorio del medio-basso corso del fiume Piave.

I valori massimi diurni pongono in risalto uno scalino termico di quasi due gradi centigradi tra la zona di Jesolo (la meno calda) e quella di Oderzo– San Polo di Piave (la più calda).

L'azione mitigante del mare, facendosi sentire sia sulle temperature massime che sulle minime, ha avuto un'importantissima influenza diretta sull'escursione termica, che segna i valori più bassi nelle zone più a sud. Le maggiori escursioni termiche, si ritrovano invece nelle zone dell'alta pianura, a ridosso della fascia collinare e nell'area di Ponte di Piave che risente dell'influsso dei venti sia dalla direttrice nord-sud che da quella est-ovest. La variabilità climatica si pone su valori di circa 1-1,5°C sufficienti a creare condizioni di microclima a cui la vite sicuramente risponde.

Escursioni termiche più accentuate sono quindi riscontrate soprattutto nelle zone di alta pianura. Qui il metabolismo di accumulo della vite è più favorevole; a notti più fresche e escursioni termiche accentuate (come in Armenia), corrispondono uve più ricche in zuccheri, sostanze aromatiche e polifenoli.

4.5 Il terreni del Piave

La pianura trevigiana e veneziana lungo il fiume Piave è costituita da terreni alluvionali risalenti al Quaternario.

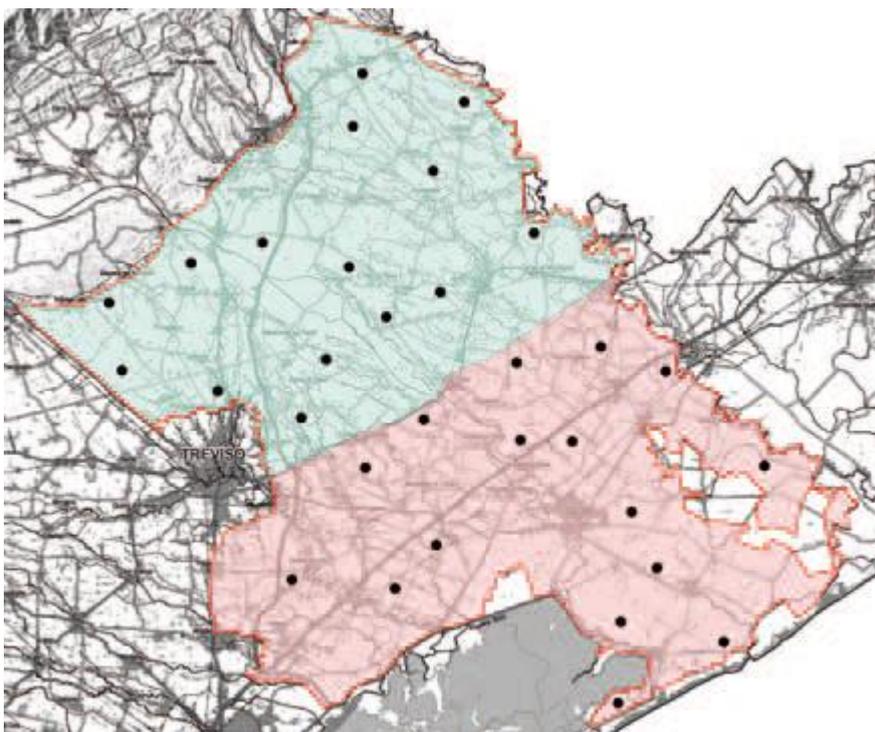
La pianura del Piave si è andata formando grazie agli apporti solidi depositi da questo importante fiume nel corso degli ultimi 50.000 anni. La

caratteristica distintiva è la forte classazione dei

sedimenti all'allontanarsi dalle Prealpi, che permette di distinguere un'alta pianura, prevalentemente ghiaioso-sabbiosa e una bassa pianura, caratterizzata da depositi prevalentemente argillosi e limosi.

L'alta pianura comprende i conoidi ghiaiosi di origine fluvio-glaciale, originatisi allo sbocco delle vallate alpine e successivamente sovrapposti e compenetrati lateralmente tra loro in eventi successivi. La fascia si estende per una larghezza che varia tra 5 e oltre 20 km a partire dai piedi dei rilievi prealpini.

Il passaggio tra alta e bassa pianura costituisce la cosiddetta fascia delle risorgive in corrispondenza dell'affioramento della falda freatica, dovuto alla sostituzione delle ghiaie con depositi meno permeabili. In questo settore si originano importanti corsi d'acqua di



stazioni meteorologiche nell'area del Piave

risorgiva, quali il Sile, il Vallio, il Musestre, Meolo e Fontane Bianche. Questi fiumi, sebbene caratterizzati da portate anche abbastanza significative, presentano un regime idrico costante e per tal motivo hanno avuto un'importanza secondaria nella costituzione della pianura alluvionale limitandosi ad azioni di rimaneggiamento e di incisione dei detriti delle alluvioni, depositi dai corsi d'acqua di origine alpina (come appunto il Piave), caratterizzati da regimi idrici più variabili.

A valle della fascia delle risorgive si sviluppa la bassa pianura priva di ghiaie; al suo interno si possono distinguere, attraverso un'attenta analisi di micromorfologia, dossi formati da sedimenti prevalentemente sabbiosi e pianura modale limosa, dove le quote sono al di sotto del livello del mare. In corrispondenza di antiche paludi costiere di recente bonifica, i suoli si contraddistinguono per la difficoltà di drenaggio e per l'accumulo di sostanza organica. Il marginale meridionale estremo dell'area di indagine, a sud dell'abitato di Jesolo, è rappresentato dalla pianura costiera sabbiosa costituita dalle fasce litoranee.



suolo di alta pianura



di media pianura



di bassa pianura

5. VINIFICAZIONE TRADIZIONALE

Ora tratterò il processo tradizionale per ottenere il vino partendo dalle uve provenienti dalle due aree viticole che possiedono un indiscutibile bagaglio storico nel campo della vitivinicoltura.

La vinificazione tradizionale ci permette di confrontare i due vini secondo una logica basata sulla cultura storica dei processi enologici, sopravvissuta fino ai nostri giorni, attraverso varie generazioni e sulla qualità del prodotto che si ottiene anche e soprattutto seguendo queste vecchie radici.



5.1 Vinificazione tradizionale dell'Arenì

Il processo è relativamente semplice; le attrezzature non sono molto evolute, ma interessanti nei termini del confronto. Le uve, vendemmiate a mano appena ricevute, vengono diraspapigate, solfitate e lasciate a macerare e fermentare naturalmente, generalmente senza quindi l'inoculo di lieviti selezionati.

La macerazione e la fermentazione alcolica, nella maggior parte dei casi, avvengono in vasche di cemento non refrigerate, causa la mancanza di impianti frigoriferi all'avanguardia.

Per favorire l'estrazione dei polifenoli dalle bucce sono effettuati, come anche sul Raboso, follature e rimontaggi.



Le follature vengono fatte a mano con una spatola; i rimontaggi con una pompa sospesa sopra il fermentino aperto (vedi sopra). La temperatura, come ho già riferito, non è controllata.



Il macerato viene svinato dopo circa 10 gg di macerazione e termina la fermentazione senza vinacce in un altro contenitore sempre in cemento oppure, se si vuole ottenere un vino con un residuo zuccherino abbastanza percepibile, la fermentazione viene bloccata con l'aggiunta di anidride solforosa. In certi casi particolari viene aggiunto anche del succo di frutta proveniente da altri frutti (melograni). Il vino appena ottenuto viene lasciato per un periodo nel recipiente in modo che decantino le particelle più grosse. Il vino viene ora

posto in piccole botti, costruite il più delle volte direttamente dall'azienda, oppure in anfore, per un periodo variabile di affinamento in cui spontaneamente avviene anche la fermentazione malolattica.

Il vino, trascorso il periodo di affinamento nelle botti e nelle anfore, viene filtrato per mezzo di un filtro a cartoni e successivamente imbottigliato.



sgrondatura



anfore per l'affinamento

5.2 Vinificazione tradizionale del Raboso

L'uva rabosa, vendemmiata a mano, viene diraspapigiata e inviata in serbatoi di macerazione. Per la produzione della DOCG Piave Malanotte, minimo il 15% e massimo il 30% delle uve Rabose devono essere sottoposte ad appassimento.

I serbatoi sono quasi sempre in acciaio inox, termorefrigerati e dotati di dispositivi di follatura o rimontaggio.

In questi contenitori, dopo una leggera solfitazione, avviene la fermentazione alcolica e la macerazione fermentativa.

La fermentazione alcolica avviene quasi sempre dopo l'inoculo di lieviti selezionati, tramite l'aggiunta in serbatoio del pied de cuve. La preparazione teorica del pied de cuve è molto lunga. Si reidratano i lieviti in acqua a una temperatura di circa 35°C, si aggiungono attivante di idratazione e una piccola quantità di zucchero. Quando inizia la formazione di schiuma (dopo circa 15-20 minuti), si può aggiungere il mosto di Raboso, in modo che i lieviti si adattino alle reali condizioni di fermentazione. Il giorno successivo si aggiunge al



preparato altro mosto e così via.

La preparazione del pied de cuve può durare anche 5-6 giorni ma nella maggior parte delle cantine si riduce la tempistica a una giornata.

Aggiunti i lieviti al pigiato, inizia la fermentazione alcolica. Avendo a disposizione serbatoi in acciaio inox, è facilmente controllabile la temperatura di fermentazione che viene solitamente mantenuta intorno ai 24-28°C.

Durante fermentazione con le vinacce, possono essere effettuati dei rimontaggi (3 o 4 al giorno della durata media di 15-20 minuti) mediante pompe che trasportano il mosto-vino in fermentazione sopra al cappello di vinacce. In alternativa ai rimontaggi si possono fare varie follature, tramite un follatore posto alla sommità della vasca azionato da un pistone idraulico.

La macerazione dura circa 10-12 giorni, dopodiché avviene la svinatura con invio alla pressa delle vinacce e il trasferimento del prodotto in un altro contenitore per terminare la fermentazione. Al termine di essa il vino viene travasato in un'altra cisterna dove spontaneamente avviene la fermentazione malolattica.

Terminata anche la fermentazione malolattica, il vino viene centrifugato e trasferito in botte per un periodo di affinamento di durata variabile; nel caso della produzione della DOCG Piave Malanotte, il Raboso deve affinare in legno minimo 12 mesi.

Successivamente il vino viene imbottigliato previa microfiltrazione.

6. COMPARAZIONE DEI TERROIR

Ripetiamo nuovamente la differenza tra la mole di dati che descrivono il suolo, uva e vino della varietà coltivata in Italia rispetto alla mole dei dati riguardanti il vitigno armeno. Si nota come i due vitigni a livello ampelografico, non differiscono moltissimo l'uno dall'altro, alcune differenze sono dovute alla diversa tipologia di terreno in cui vengono coltivati. I grappoli sono molto simili: l'acino dell'Arenì è generalmente più allungato rispetto al Raboso. In Armenia la buccia di Arenì è molto più spessa perché le grandi escursioni termiche giornaliere e stagionali, stimolano la pianta a difendersi aumentando appunto lo spessore della buccia e producendo molti polifenoli.

Le differenze climatiche tra l'area del Piave e l'Armenia, sono molto interessanti. Distinguiamo principalmente tre grandi differenze che influenzano la tecnica colturale e quindi anche il prodotto finale:

-Temperatura. I rigidi inverni armeni costringono il viticoltore di certe aree più a rischio di coprire completamente le viti di terreno durante l'inverno, altrimenti le temperature che si raggiungono potrebbero essere fatali. Altro aspetto da considerare sono le medie annuali, è evidente infatti come il clima armeno più fresco tenda ad allungare il ciclo biologico della vite, la vendemmia viene fatta molto più tardi in Armenia rispetto a Tezze di Piave: a Tezze di Piave l'Arenì matura in II epoca, il Raboso Piave IV epoca.

-Precipitazioni. Entrambe le zone sono poco piovose. Le montagne armenie sono quasi desertiche e per questo la forma di allevamento più diffusa è l'alberello (anche per facilitare la copertura con terra per la protezione dal freddo).

-Umidità. Periodi di vendemmia umidi sono molto rari in Armenia complice il clima che si mantiene secco e sfavorevole allo sviluppo della Botrite. I viticoltori armeni possono per questo ridurre ulteriormente i trattamenti.

I due vini sono simili sotto molti aspetti, ad esempio il contenuto in zuccheri e quindi l'alcol a fine fermentazione (13% vol.). Anche la quantità di acidi presenti nei mosti è interessante. Il mosto di Arenì armeno ha generalmente un minor contenuto di acidità totale, motivo da ricercare nel più lungo periodo di maturazione perché, a temperature di 20-25°C, il metabolismo della pianta porta alla degradazione dell'acido malico. Importante differenza sta anche nel quantitativo di acido acetico nell'Arenì armeno. Il maggior contenuto di questo composto potrebbe essere dovuto a:

-proliferazione di batteri acetici nell'ambiente di cantina dovuto alla scarsa igiene

-difficoltà nel bloccare la fermentazione malolattica; in Armenia, non essendoci controllo della temperatura quando è stato degradato tutto l'acido malico, i batteri lattici possono continuare la loro attività attaccando altri substrati, come i residui di zuccheri o l'acetaldeide, producendo importanti quantità di acido acetico e altri composti secondari

-decorso dell'acetaldeide che, in seguito a possibili ossidazioni, al posto di ridursi e diventare etanolo, si ossida e diventa appunto acido acetico.

Dal punto di vista gustativo, il Raboso è un vino color rosso rubino carico che con l'invecchiamento tende al granato. È caratterizzato da un bouquet di marasche, more, mirtilli e con sentori balsamici e spezie che richiamano la liquirizia e il cocco uniti al floreale della viola. Con l'affinamento si attenua la il carattere di acidità tipica del vino.

L'Arenì è color rosso rubino vivo con riflessi granati. Presenta all'olfatto note di marasca, ciliegia, viola, rosa, note di frutta nera (prugna), liquirizia, e sentori di cuoio, unite a un po' di vegetale (fieno). Le annate più calde in Armenia danno un prodotto in cui è più percepibile la frutta nera matura (prugna, mora), assieme a lievi note terrose. Al gusto, l'Arenì è sapido, corposo, di grande struttura, con un buon tannino, avvolgente e maturo. Presenta una giusta acidità ed è armonico e persistente.

7. BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

- fondazione Treviso per l'Armenia (immagini)
- “Trattato di enologia I e II”* di P. Ribéreau Gayon; Y. Glories; A. Maujean; D. Dubourdieau
- “Microbiologia e biotecnologia dei vini”* di C. Zambonelli
- “Manuale di meccanica enologica”* di Pietro e Giorgio De Vita
- “Viticoltura Moderna”* di Italo Eynard; Giovanni Dalmaso
- <http://www.civilitasfoundation.org>
- <http://www.balcanicaucaso.org>
- <https://it.wikipedia.org/wiki/Armenia>
- <http://www.rabosopiave.com/il-territorio/confraternita-del-raboso-piave>
- <http://www.nuovaenofice.it/confraternita/confraternita-del-raboso-piave.htm>
- http://www.consorziovinivenezia.it/editoria/delle_terre_del_piave.pdf