

Anno 2013
N. 1

NOTIZIARIO



dell'Unione ex allievi
della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano



IN PRIMO PIANO

Convegno dell'Unione

Appuntamento in Aula Magna
il 19 maggio prossimo.

Il rinnovo del Consiglio dell'Unione

Attendiamo fiduciosi le vostre
schede di votazione.

Scuola: iniziative e progetti in corso

Forma, Informa e sarai In Forma.

Le borse di studio Co.di.Tv
e Basf 2012.

Congresso Scuole Enologiche.

I vini della Scuola: presentiamo
il "Celebre" ed il nuovo
"2punto3 Spumante Extra Dry".

Editoriale

Il Convegno. Nel 2013 ricorrono diversi anniversari degni di essere ricordati, per cui ci siamo trovati imbarazzati nella scelta della dedica del nostro 33° Convegno. Alla fine abbiamo deciso di evidenziare l'importante funzione svolta da ex allievi della Scuola che hanno operato all'estero sia in un passato più o meno recente che attualmente.

L'intenzione era di legare esperienze passate e già tramandate alla storia con la realtà in cui i nostri colleghi si trovano attualmente a lavorare e dove hanno già trovato o stanno facendo una encomiabile strada.

Così ricorderemo due ex allievi del passato, finora non celebrati dall'Unione: Alberto Bertuzzi, enotecnico del 1931, che grazie alla sua curiosità ed all'ottima conoscenza di diverse lingue ebbe esperienze lavorative in vari paesi europei e nordafricani e l'occasione ci viene data dal duplice anniversario del centenario della nascita e venticinquesimo della morte.

Celeste Gobbato, enotecnico diplomato nel 1907, molto attivo in Brasile, viene ricordato nel cinquantacinquesimo anniversario della morte.

A pagina 23 si riportano alcuni cenni biografici dei due personaggi ricordati. Le loro figure saranno comunque degnamente e diffusamente ricordate durante il Convegno: Alberto Bertuzzi da un suo collaboratore che lo ha conosciuto da vicino, il dr. Giovanni Decio e Celeste Gobbato dal dr. Marino Parolin suo attento biografo che nel 2012 a Villa Spineda Loredan di Venegazzù ha organizzato un Convegno a lui dedicato. È nostro auspicio riuscire a portare al Convegno esperienze vissute da ex allievi attualmente operanti fuori dal territorio nazionale, anche se ci sono alcune oggettive difficoltà legate a loro impegni di lavoro: vediamo se troviamo il modo di superarli. Tra tutti coloro che lavorano fuori dell'Italia ricordo Matteo Coletti, enotecnico 2000, attualmente membro del Consiglio dell'Unione, che opera con successo in Russia già da qualche anno.

Rivista di Viticoltura e di Enologia. A partire dal n. 3 del 2012, in accordo tra la proprietà (Unione ex allievi) e l'Ente gestore (CRA-VIT) viene sospesa la pubblicazione della Rivista di Viticoltura e di Enologia, come riportato a pagina 9 di



SOMMARIO

- 1 Editoriale
- 3 32° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione
- 4 Come eravamo...
- 7 Il berretto goliardico dell'Enotria compie 125 anni
- 8 La Goliardia
- 9 La Rivista di viticoltura e di enologia
- 10 Una mostra dedicata a Mario Albanese
- 11 La formazione dei professionisti del vino in Europa
- 12 Forma, Informa e sarai In Forma
- 17 Borse di studio Co.Di.Tv. e Basf 2012
- 19 Intercultura in visita alla Scuola
- 20 I laureati dal 10/12/2013 al 18/03/13 e le loro tesi
- Attività del CIRVE
- 21 Un grazie a...
Best of Alpe Adria: Restaurants, Wines and Food Exhibition
- 22 Notizie Tristi
- 23 Alberto Bertuzzi, una vita intensa
Alberto Gobbatto
- 24 I vini della cantina della Scuola Enologica di Conegliano
- 25 La Biblioteca della Scuola Enologica
- 28 L'angolo dei libri

Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia
viale XXVIII Aprile, 22 - 31015 Conegliano (TV)
Tel. e Fax 0438.62261

exallievenologia@gmail.com

P. IVA 03636240263

Conto Corrente Postale N° 15621311 intestato a:

Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia, Conegliano.

Banca della Marca

IBAN IT 48W070846162100500062945

Recapito:

Laboratorio Enochimico

via Crevada, 69 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 0438.451464 - Fax 0438.451468

Presidente

Severina Cancellier

Direttore Responsabile

Narciso Zanchetta

In redazione

Severina Cancellier, Angelo Nardi

Spedizione in Abbonamento Postale

Art. 2 comma 20/C - Legge 662/96 Filiale di Treviso
Aut. Trib. Treviso n. 392/77

Progetto e impaginazione

Associazione Culturale Club Magnar Ben
AD Stefania Russolo e Maurizio Potocnik

Stampa

Tipolito Scarpis, San Vendemiano (TV)

questo Notiziario. Con il professor Bavaresco direttore del CRA – VIT (ex Istituto Sperimentale) stiamo verificando come superare il difficile momento e far ripartire, su basi ancora da definire, l'unica Rivista specificatamente di Viticoltura e di Enologia finora pubblicata in Italia.

Sito Internet. Stavolta ci siamo: dopo vari annunci a vuoto questa è la volta buona, grazie all'interessamento di Stefano Zaninotto. Il sito verrà presentato durante la nostra Assemblea il prossimo 19 maggio successivamente illustrato nel prossimo Notiziario. L'utilizzo della posta elettronica ha già comportato una migliore e più veloce comunicazione. Speriamo che il sito porti un dialogo ancora maggiore soprattutto con i più giovani.

Un grazie a... Come vedete la lista di chi ci sostiene è abbastanza corta, non vorremmo che ciò denotasse po' di disaffezione. Preferiamo pensare che ciò sia dovuto ad una nostra grave dimenticanza: il mancato inserimento del bollettino di versamento postale nel Notiziario n. 2 del 2012; sono certa che le offerte che ci arriveranno copiose dopo questo Notiziario mi confermeranno questa seconda ipotesi.

Il rinnovo del consiglio. Cinque anni sono passati in fretta ed è tempo di rinnovo del Consiglio dell'Unione. Allegata trovate un scheda di votazione che vi invito a far pervenire all'Unione indicando le vostre scelte. Siamo stati spesso benevolmente accusati di essere troppo figli del nostro tempo (leggi vecchi), che non è precisamente identico a quello presente; abbiamo cercato perciò di proporre anche dei candidati diversi e soprattutto anagraficamente più giovani degli appartenenti all'attuale Consiglio. Non è stato facile trovare dei candidati nuovi: infatti i requisiti richiesti sono a volte difficili da conciliare: oltre ad avere a cuore l'Unione, il candidato dovrebbe abitare a Conegliano o dintorni, disporre di un po' di tempo a disposizione per partecipare in modo costruttivo alle problematiche dell'Unione e contribuire quindi a risolverle. I giovani normalmente faticano a far fronte in modo soddisfacente impegni di lavoro, famiglia ed eventuali altri giusti e comprensibili interessi. Ma non è facile neanche trovare colleghi meno giovani sessantenni o settantenni, che pensavo che con la raggiunta agognata pensione avessero più possibilità di disporre di tempo libero da dedicarci. La lista dei votabili quindi non è lunghissima; ma oltre ai nominativi indicati potete anche votare altri ex allievi che possono non esserci venuti in mente e sapete disponibili a lavorare con noi. Vi invito comunque a votare numerosi.

La riforma degli Istituti tecnici. Nello scorso Notiziario, a pagg. 20 e 21 Ornella Santantonio aveva già riferito su alcuni cambiamenti in essere presso la nostra Scuola in conseguenza della riforma degli Istituti tecnici. Vi invito a leggere attentamente e meditare quanto il professor Walter Da Rodda scrive alle pagine 18 e 19 di questo numero del Notiziario.

Severina Cancellier

SOSTEGNO ALL'UNIONE

Per i vostri versamenti a sostegno dell'Unione
utilizzate l'allegato bollettino postale.
Se per caso lo aveste smarrito ricordate
che il numero del nostro c/c postale è 15621311.
Abbiamo anche un c/c bancario
presso la Banca della Marca:
IBAN IT 48W070846162100500062945

32° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione

Il 33° Convegno dell'Unione vuole ricordare i tanti ex Allievi della Scuola Enologica che sono emigrati dopo il diploma e spesso hanno costituito un importante fattore di crescita nel Paese che li ha accolti.

Nel 2013 festeggiano il cinquantesimo anniversario del diploma ben quattro ex allievi che operano e vivono all'estero: Giorgio Dalla Cia con la moglie Simonetta Cadamuro in Sud Africa, Claudia Gaiotti a Panama e Mario Zamboni in Germania. Ci auguriamo di averli con noi per festeggiarli e raccogliere le loro esperienze. Ricorderemo anche, nel 55° anniversario della morte, un "antico" ex allievo che ha operato in Brasile nella prima metà del secolo scorso. La sua figura ci verrà proposta dal dr. Marino Parolin compaesano del Gobbato. Ricorre anche il centenario della nascita ed il venticinquesimo della morte di Alberto Bertuzzi, ex allievo diplomato enotecnico nel 1931: verrà ricordato dal dr. Giovanni Decio.

Durante il Convegno avrà luogo la riconsegna alla biblioteca di un antico volume restaurato grazie alla sensibilità della famiglia Segat che ricorda così, assieme alla Borsa di Studio, il congiunto ex allievo Mario Segat scomparso nel 2009. Il volume scelto per il 2013 è "Strada Ferrata da Venezia a Milano", Edizione 1837 Co' i tipi del Gondoliere. Venezia, e contiene una dettagliata documentazione relativa alla costruzione di quel tratto ferroviario. Come sempre nella parte finale del Convegno verrà fatta la consegna delle medaglie d'oro, Carpenè e Ronchi; delle borse di studio istituite dai "Diplomati 1969" che così onorano i compagni di classe che non ci sono più, e come già accennato dalla famiglia Segat in memoria di Mario. La consegna dei distintivi d'onore ai colleghi che festeggiano 25-50 e 60-65 anni di diploma conclude con una nota di autentico colore goliardico. Ricordiamo che il conteggio della anzianità inizia dal termine della permanenza alla Scuola, così che nel caso di diploma

Programma Domenica 19 maggio 2013



- Ore 9,00** Registrazione dei partecipanti nell'Atrio della Scuola Enologica.
- Ore 9,30** Assemblea Generale Ordinaria. Presentazione del sito Internet dell'Unione
- Ore 10,00** Convegno Unione ex Allievi. Gli ex Allievi all'estero. Saluti delle autorità. Alberto Bertuzzi (1913-1988) ricordato da Giovanni Decio. Il dr. Marino Parolin ricorda l'ex allievo Celeste Gobbato. Intervento di alcuni ex allievi attualmente operanti all'estero.
- Ore 11,30** Consegne: Medaglia d'oro "Carpenè"; Medaglia d'oro "Ronchi"; Borsa di studio "Ex allievi del '69"; Borsa di studio "M. Segat". Libro restaurato dalla fam. Segat. Consegna distintivi d'onore agli ex allievi che celebrano 25, 50, 60 e 65 anni di diploma.
- Ore 12,30** Brindisi alla Bottega del Vino.
- Ore 13,00** Pranzo al ristorante "Tre Panoce".

di perito agrario e successivo diploma di enotecnico il conteggio partirà da quest'ultima data. E dopo un brindisi alla Bottega del Vino, tutti a pranzo al Ristorante "Tre Panoce".

Severina Cancellier

Convocazione della Assemblea Generale Ordinaria

È indetta la Assemblea Generale Ordinaria dell'Unione ex Allievi della Scuola Enologica di Conegliano, presso l'Aula Magna della Scuola. Si terrà in prima convocazione Sabato 18 maggio 2013 alle ore 20,00 ed in seconda convocazione il giorno Domenica 19 maggio 2013 alle ore 9,30 per discutere il seguente Ordine del giorno: Presentazione del sito Internet: www.exallieviscuolaenologica.it; Relazione della attività svolta nel 2012; Esame ed approvazione del Rendiconto Economico dell'anno 2012; Varie ed eventuali. In seconda convocazione l'Assemblea è valida indipendentemente dal numero di partecipanti.

Adesioni

Per motivi organizzativi Vi preghiamo di farci pervenire per tempo (non più tardi del 15 maggio) la Vostra adesione ai seguenti recapiti:

fax **0438 451468**

e-mail: exallievienologia@gmail.com

telefono **0438 451464**

(Massimo Simonetti, orario di ufficio), specificando: **il nominativo dell'ex Allievo, se si ferma a pranzo e con quante persone.** Il contributo comprensivo per il pranzo è fissato in Euro 50 per ex Allievo ed Euro 30 per familiare o accompagnatore.

Ricordiamo che tutte le attività della Associazione vengono finanziate con il contributo volontario degli ex allievi più sensibili, che sono purtroppo una esigua minoranza. Nella quota fissata per il pranzo dell'ex Allievo sono compresi quindi anche gli oneri che dobbiamo sostenere per la organizzazione del Convegno. Pertanto ci rivolgiamo a coloro che parteciperanno senza fermarsi al pranzo, per chiedere comunque il versamento di un tributo volontario.

ATTENZIONE: I POSTI SONO LIMITATI, PRENOTATEVI PER TEMPO!

Come eravamo...

La pubblicazione delle foto delle classi sta instaurando un bel dialogo tra noi. Ho ricevuto molte foto che ho aggiunto al nostro costituendo archivio fotografico e che vedrò via via di pubblicare. Importante per la archiviazione è conoscere la classe di riferimento, l'anno ed il luogo in cui la foto è stata scattata, i nomi degli allievi indicati come nelle didascalie delle foto che vedete riportate nel Notiziario.

Riguardo alla foto dei diplomati del 1966 pubblicata a pagina 15 del Notiziario 2/2012, abbiamo avuto indicazioni da Elia Moretti e da Benedetto Zumerle, che ci hanno consentito di completare la didascalia che diventa: La classe 4^a sezione B dei diplomati del 1966 in una foto fatta nel 1963 assieme ad alcuni allievi del corso perito agrario (diplomati nel 1965). La foto in possesso di Giovanni Spinato è molto rovinata perché alluvionata nel 1966.

Da sinistra. In prima fila: Giacomini Giacinto, Poscia Carmine, Garla Giangabriele, Lipari Giuseppe, Toffoli Adriano, Perna Oreste, Degani Dino. In seconda fila: Bubola Gianelmo, Trida Roberto, Moretti Elia, Foschini Sergio, Maresio Giuseppe, Scrinzi, Zumerle Benedetto. In terza fila: Scarabel Ennio, Zanzi Aldino, Spinato Giovanni, Miraval Luigi, Dal Col Roberto, Gonella Bruno, Pigni Campanari Carlo, Mantovani Giampietromaria, Quaranta Francesco, Caucci, Locci Carlo.



1. I Diplomandi periti agrari anno scolastico 1947-48 in visita alla Fiera di Verona, posano davanti all'Arena per la foto ricordo. Molti di loro hanno poi proseguito gli studi alla Scuola con l'anno di specializzazione diplomandosi l'anno successivo.

Partendo da sinistra, seduti in prima fila: Digito Ferruccio, Politi Franco, Checchin Alessandro (aggregato), Tomasi Antonio, Baldan Luigino, De Polo Renzo, Garbellotto Giannino, Ramani Giuseppe, Dall'Antonia Remo, Prizzon Riccardo, Meneghetti Luigi; in piedi: De Demo Giovanni, Moretti Lauro, X, Maurizio Corrado, Vettorel Pietro, Zoldan Aldo, Motta Pietro, Fantin Angelo, Marson Luciano, Pelizzari Luciano, Buosi Lino, Mingozi Antonio, X, Fioretti Ottavio, Galli Arnaldo, Tonetto Giuseppe, X, Bisson Marcello. Sullo sfondo la testa di Bragaia Antonio.



2.

Maggio 1963: la classe VI A in aula di degustazione.

2. Riga a sinistra: Zenegaglia Carlo, Zanchetta Mario, Vason G. Carlo, Tassetto Paolino, Santinon Danilo. Riga a destra: Granzotto Plinio, Lanza Franco, Marcheggiani Claudio, Menini Alberto, Pagotto Dino, Pancotto Andrea, Prandi Andrea. Sullo sfondo il bidello Antonio Berto.

3. Riga a sinistra: Curtolo Cesare, Giorgio Dalla Cia, Digito Lorenzo, Gaiotti Claudia. Riga a destra: Casarotti Carlo, Cadamuro Morgante Simonetta, Bonomo Federico, Carbonera Graziano, Beretta Antonio, Barazza Giorgio, Antiga Luigi, Tassetto Paolino. Seduto in scranno, il prof. Antonio Basso.

4. Corso VI B del 1963. Si riconoscono da sinistra, in alto: Bomben Graziano, Monaco Adrio, Sartorio Gino, Sandri Domenico, Satta Pasquale, Zamboni Mario, Favero Riccardo, Manni Franco, Di Donato (un siciliano ritiratosi dopo qualche mese), Tonon G. Franco, Peraino Natale.

In basso: Ruozi Antonio, Roncador Italo, Pasqua di Bisceglie Giorgio, Baruffa Antonino, Bonomelli Mosè (seduto), Scassa Ferdinando, Cont Ezio, Pellegrini Carlo. Erano assenti: Morandin Roberto, Casagrande Luigino e Nespolo Cirillo.



3.



4.



5.

Torneo di calcio Enotria.

5. La squadra della VI B. Da sinistra, in piedi: Cont Ezio (ala sinistra), Sandri Domenico (portiere), Favero Riccardo (difensore), Nespolo Cirillo (difensore), Casagrande Luigino (allenatore e team manager). In prima fila: Bonomelli Mosè (attaccante), Morandin Roberto (libero), Pellegrini Carlo (difensore).



6.

Una partita "goliardica" nel maggio del 1963.

VI A – VI B finita 1 – 1 con marcatori Digito e Bonomelli (?).

6. La squadra della VI A. Da sinistra, in piedi: Prandi Andrea (mediano), Dalla Cia Giorgio (terzino), Bonomo Federico (terzino), Zanchetta Mario (portiere), Zenegaglia Carlo (accompagnatore), Vason G. Carlo (centravanti), Casarotti Carlo (ala sinistra). In prima fila: Carbonera Graziano (ala destra), Antiga Luigi (mediano), Digito Lorenzo (stopper), Tassetto Paolino (mediano) e Curtolo Cesare (mediano).

7. I diplomati nel 1963 nel 45° del diploma nel 2008.

Da sinistra, in prima fila: Zenaglia Carlo, Marcheggioni Claudio, Simonetta Cadamuro Morgante, Zamboni Mario, Dalla Cia Giorgio, Digito Lorenzo, Pancotto Andrea. In seconda fila: Lanza Franco, Casarotti Carlo, Barazza Giorgio, Bomben Graziano, Baruffa Antonino (diplomato nel 1964), Sandri Domenico. In terza fila: Tassetto Paolino, Bonomelli Mosè (diplomato nel 1964), Sartorio Gino, Manni Franco, Santinon Danilo, Cont Ezio. Dietro: Granzotto Plinio, Zanchetta Mario, Pagotto Dino, Prandi Andrea, Morandin Roberto, De Filippo Domenico, Tonon G. Franco, Vason G. Carlo.



7.

Il berretto goliardico dell'Enotria compie 125 anni

Nel libro "La Scuola Enologica di Conegliano" di Mario Ulliana si legge a pag. 340.

"La tavola di Achille Beltrame su "La Domenica del Corriere" (del 30 dicembre 1923 ndr) raffigurante una corsa di automobiline sulla discesa dei Pascoli è la migliore attestazione della notorietà della Scuola di Conegliano e dell'alone di simpatia che circondava le gesta dei suoi allievi. Come si può osservare essi hanno un copricapo appuntito di colore verde e giallo (i colori dell'Enologia), simile ad un berretto universitario: un titolo di orgoglio di appartenenza alla Scuola, superiore in prestigio alla Scuola, superiore in prestigio a tutte le altre scuole medie.

Quei berretti studenteschi avevano un'origine risalente alla fine del secolo XIX: Marescalchi ricorda di averli inaugurati nel 1888 nella vecchia aula della prima sede con una "discorsa amena".

Marescalchi nel suo articolo "Un berretto e cinquant'anni" riportato nello stesso volume a pag 206, ma ripreso dalla Rivista Enotria n. 1 del gennaio 1940.

"Pochi mesi or sono l'amico comm. Salvatore Mindini venne a trovarmi e a farmi un regalo dei più inaspettati e graditi.

Si trattava di un berretto di velluto protetto con cura da anni mediante palline di naftalina dagli assalti delle tarme e accompagnato dalla fotografia del Mondini stesso quand'era studente del Corso superiore della Scuola di Conegliano. Il berretto di velluto verde, di forma alla Boccaccio, era quello che portammo a Conegliano nel 1888. Voleva essere un distintivo goliardico. Portava sulla sinistra in ricamo dorato le severe parole "Scientia et labor" a significare per lo meno una lodevolissima intenzione.

L'inaugurazione dei berretti costituì una gran festa studentesca, gustata dalla cittadinanza gentile di Conegliano. I vecchi ancora la ricordano simpa-



ticamente. Nella grande aula di chimica erano intervenute tutte le autorità, tutti i professori e gli studenti. Chi scrive fece il discorso inaugurale, Era, se non il primo, uno dei suoi primi discorsi, e chi sa con quanta indulgenza, allora, come dopo, negli ascoltatori! Poi un matricolino, che era Miani, fu imberrettato e battezzato abbondantemente con un'intera bottiglia di spumante Carpenè.



La massa degli studenti coi berretti fiammeggianti fece poi una passeggiata attraverso tutta la graziosa cittadina a cavallo di... asinelli o mussi come li dicono i veneti. Naturalmente, rancio e bevute ... e risate di buon gusto".

In questa descrizione c'è già la goliardia che ricordiamo noi, anche diplomati negli anni sessanta. C'è il berretto (anche se non giallo verde, e forse anche diverso di forma), c'è l'imposizione della matricola ai nuovi allievi, la tessera di appartenenza, c'è il piacere di trovarsi in compagnia senza pensieri e gustare un buon bicchiere di vino, c'è l'orgoglio della cittadinanza coneglianese al passaggio degli eccezionali studenti che erano quelli dell'Enologia. Ed erano gli stessi cittadini coneglianesi che avevano l'ambizione di esserci ai veglioni del-

l'Enotecnico e dello Stroppolo, organizzati dal Comitato Enotria Ora i tempi sono cambiati non ci sono più le matricole, né le tessere, né i veglioni e gli studenti dell'Enologia sono omologabili a tutti gli altri delle Scuole superiori di Conegliano.

Severina Cancellier

L'evoluzione del berretto nei tempi.

Foto a sinistra: Arturo Marescalchi con il suo berretto dei ricordi.

Foto in basso: i diplomati del 1963 in visita alla Scuola Enologica di Alba esibiscono i loro cappelli goliardici. Da sinistra, in piedi: Zanchetta Mario, Prandi Andrea, Beretta Antonio, Marcheggiani Claudio, Digito Lorenzo, Tassetto Paolo; in basso Zamboni Andrea, De Filippo Domenico, Favaro Riccardo.

Foto in alto: il berretto di Bepi Morandin, amorevolmente conservato ed abbellito con oggetti di "culto": un tappo di spumante, una medaglia dei giochi studenteschi, ricordi di montagna...



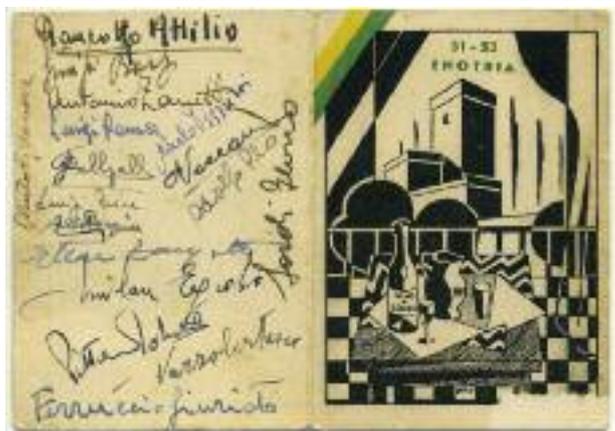
La Goliardia

Continuiamo la pubblicazione delle tessere dell'Enotria: questa volta sono un po' più antiche e ci sono state consegnate da Ezio Canciani, diplomato perito agrario nel 1952.

Anche in questo caso Canciani ci ha inviato la serie completa delle cinque tessere del suo percorso scolastico, ma per motivi di spazio ne pubblichiamo solamente alcune. Sono molto semplici ed alcune portano indelebili i segni del tempo.

Una particolarità: la tessera del 1950-51 porta esternamente le firme dei compagni di classe, mentre all'interno si riconoscono le firme di alcuni insegnanti: Giacomo Vallomy, Francesco Da broi, Gaetano Morich, Carlo Miconi, Sergio Battistella, Averardo Pinelli, Pietro Colussi...

Severina Cancellier



La rivista di viticoltura e di enologia

La Storia

Nella G.U. del 24 luglio 1876 viene pubblicato il R. Decreto del 9 luglio dello stesso anno in cui viene istituita a Conegliano una Scuola di viticoltura e di enologia. La solenne inaugurazione con inizio delle lezioni avviene il 15 gennaio 1877.

Nel 1877 viene pubblicato anche il "Volume 1" della "Rivista di Viticoltura ed Enologia Italiana", pubblicazione diretta dai professori Ing. G. B. Cerletti, Direttore della R. Scuola di Viticoltura ed Enologia in Conegliano, e Dr. Antonio Carpenè, Direttore della Società Enotecnica Trevigiana in Conegliano.

La Rivista sostituisce di fatto la cessata "Annali di Viticoltura ed Enologia Italiana" ed è l'organo della R. Scuola di Conegliano.

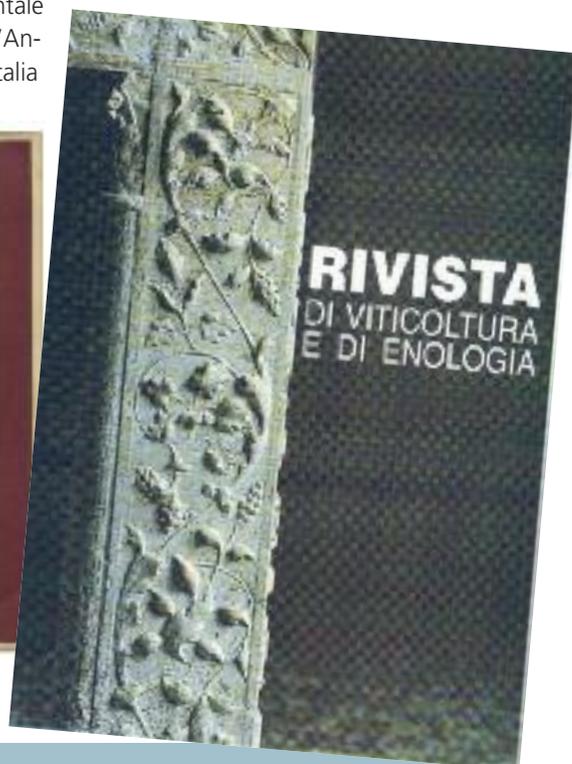
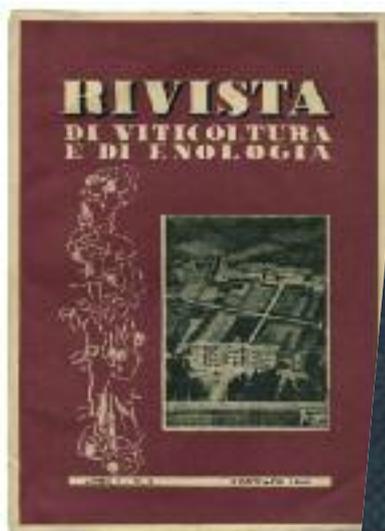
La Rivista di Viticoltura e di Enologia esce regolarmente (tranne che per l'anno 1894) per un quarantennio, sino al 1917: l'ultimo numero pubblicato è il n. 20 del 15 ottobre 1917, pochi giorni prima di Caporetto.

Nel 1923 nacque la Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia "strenuamente propugnata e voluta da Giunti e Dalmasso". In essa inizialmente prestava attività di ricerca lo

stesso personale della Scuola: Michele Giunti, Dalmasso, Manzoni, dato che essa non doveva gravare sul bilancio dello Stato. Essi vennero successivamente affiancati da ex allievi della Scuola, quali Italo Cosmo, Giuseppe Dell'Olio, e poi Dino Rui. Con il decreto n° 2226 del 25 novembre 1929 fu istituita la Regia Stazione di viticoltura e di enologia, separando così le due Istituzioni. Dal 1923 e fino al 1933, si era provveduto a far conoscere la attività di Scuola e Sperimentale attraverso la pubblicazione dell'Annuario. Mancava comunque in Italia

una rivista di viticoltura e di enologia. La "Rivista di Viticoltura e di Enologia" rinasce nel 1948. La proprietà è dell'Unione ex Allievi e la gestione è affidata alla Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia (successivamente Istituto Sperimentale per la Viticoltura ed attualmente CRA – Centro di Ricerca per la Viticoltura). Causa problemi finanziari con il numero 3/2012 ne è sospesa la pubblicazione.

Severina Cancellier



RIVISTA DI VITICOLTURA E DI ENOLOGIA N. 2 DEL 2012

Sommario / Summary

P. CRUPI, D. ANTONACCI

Previsione del contenuto aromatico norisoprenoidico dei vini in funzione della presenza di loro precursori nelle uve. Prediction of norisoprenoid aroma in wines from their precursor content in grapes.

M. GIORDANO, A. CAUDANA, M. HOCK, G. ZEPPA, L. ROLLE, V. GERBI

Prime esperienze di vinificazione per il miglioramento dell'espressione varietale del Vermentino.

First experiences of wine-making for the increasing of the varietal character of Vermentino wines.

M. C. CRAVERO, FEDERICA BONELLO

Confronto tra profile sensoriali di vini realizzati da tre panel addestrati di assaggiatori esperti.

Comparison of wine sensory profiles performed by three trained panels of wines experts.

PANIGHEL A., M. GARDIMAN, F. DE MARCHI, M. DE ROSSO, A. DALLA VEDOVA, R. FLAMINI

Studio dei profili polifenolici ed aromatici di alcuni vitigni autoctoni del Veneto e Friuli Venezia Giulia.

Study of polyphenolic and aromatic profiles of some autochthonous grape varieties from Veneto and Friuli Venezia Giulia regions.

Il numero 3 del 2012 concluderà le pubblicazioni della Rivista di Viticoltura e di Enologia e conterrà gli Atti del Convegno Internazionale "55 anni di Unione Europea (1957-2012): la cultura del vino come elemento identitario e unificante dell'Europa" svoltosi il 30 novembre 2012 nella Sala Conegni del CRA – VIT a Susegana (TV).

Una mostra dedicata a Mario Albanese

Qualche mese fa è mancato il nostro collega Mario Albanese, enologo, ma soprattutto affermato pittore. In questi mesi vengono organizzate due mostre a Vicenza in Palazzo Cordellina, dal 2 al 31 marzo, ed a Conegliano a Palazzo Sarcinelli con inaugurazione il 13 aprile.

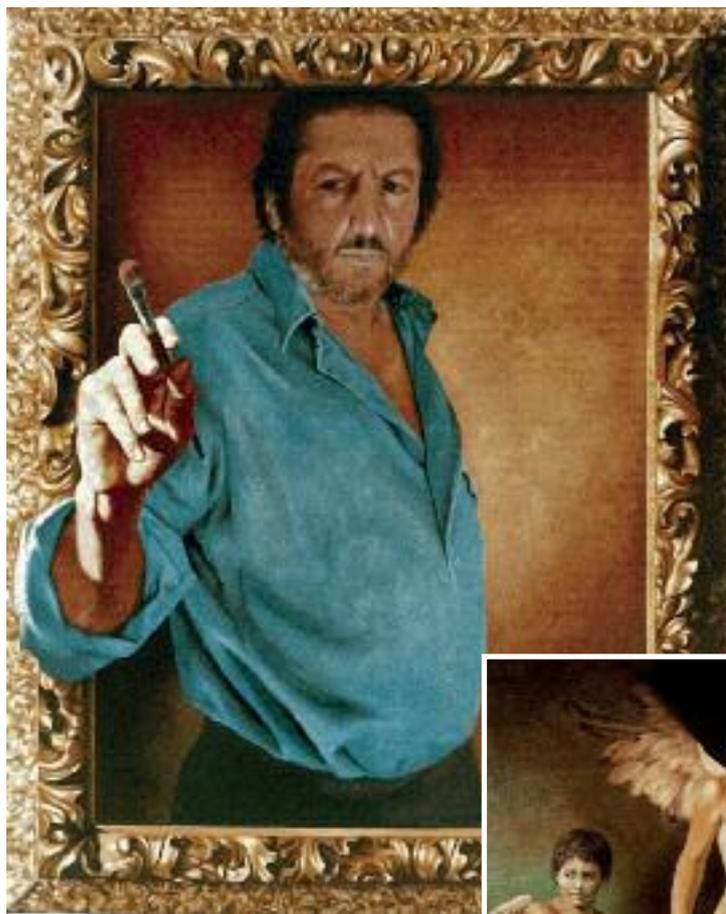
Circa 60 opere tracciano la sua esperienza pittorica dal 1948 al 2010; un percorso espositivo di rara incisività è quello che viene proposto al visitatore, attraverso una sessantina di opere pittoriche, capaci di dar conto del percorso umano e professionale di Mario Albanese, una delle voci artistiche vicentine più acute della seconda metà del novecento, poeta e uomo di cultura prima ancora che artista, come ebbe a scrivere il critico Salvatore Maugeri.

La mostra di Vicenza è realizzata dall'Assessorato alla Cultura del Comune di Vicenza in collaborazione con la Biblioteca Civica Bertoliana, la Biblioteca internazionale "La Vigna", con il

sostegno della Fondazione Giuseppe Roi. Quella di Conegliano è realizzata dall'Assessorato alla Cultura del comune di Conegliano in collaborazione con l'Unione ex allievi della scuola di Viticoltura e di Enologia.

Severina Cancellier

Alcune opere di Antonio Albanese. Sopra "Autoritratto", al centro "Eros e Thanatos", sotto "Ultima luce d'estate".



La formazione dei professionisti del vino in Europa

La Scuola Enologica "G. B. Cerletti" di Conegliano dal 13 al 17 novembre 2012 ha organizzato e ospitato "l'XI Congresso della rete delle Scuole Enologiche Europee". Il tema dell'evento ha riguardato la "Formazione dei professionisti del vino in Europa". Al congresso, che si tiene ogni due anni in una delle scuole facenti parte della rete, hanno partecipato 30 scuole agrarie con insegnamento della viticoltura e dell'enologia, provenienti da diverse zone dell'Italia e dell'Europa fra cui Francia, Spagna, Svizzera, Ungheria, Austria, Germania e altre italiane. Il programma ha previsto tutta una serie di attività, di incontri e visite del territorio trevigiano. Il momento più importante di tutta la settimana congressuale è stato il convegno del 14 novembre, tenutosi presso l'Aula Magna del CIRVE di Conegliano, all'interno del quale si è discusso dell'importanza dell'insegnamento delle



Due immagini del XI Congresso della rete delle Scuole Enologiche Europee.

discipline dianzi citate, per dare ai nuovi professionisti le competenze necessarie per affrontare le sfide future. Il convegno è stato suddiviso in diversi momenti significativi: relazioni dei relatori invitati, workshop, discussione aperta fra i gruppi partecipanti, momento celebrativo e conclusione ufficiale alla presenza delle autorità locali. La prima parte è stata dedicata alle presentazioni di diversi relatori. Innocente Nardi (Presidente del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG), ha fatto una panoramica sull'andamento del mercato del prosecco, soffermandosi sulla necessità di guardare alle nuove tecnologie, ai nuovi mercati ed al progresso produttivo e di commercializzazione in generale, insistendo

sulla necessità che le scuole agrarie sviluppino programmi caratterizzati essenzialmente dalle innovazioni in questo campo.

Arduino Salatin (Coordinatore Commissione del MIUR per il riordino dell'Istruzione Tecnica e Professionale), si è soffermato sulla riforma degli istituti tecnici e professionali, precisando come essa debba guidare il passaggio dello studente al lavoro, compito cui dovranno fare fronte gli ITS (Istituti Tecnici Superiori) per la formazione post secondaria non accademica in base alla riforma. Jean Luc Prost (direttore CFA/CFPPA di Beaune, Francia) ha presentato un programma, rientrante in un progetto europeo che vede coinvolte l'Italia, la Spagna, la Francia e l'Austria, interessante per aiutare gli studenti ad imparare le lingue straniere: "VINOLINGUA". Il progetto presenta metodi e strumenti semplici per facilitare l'apprendimento veloce di un linguaggio tecnico e commerciale semplificato. Maggiori dettagli sul progetto si possono trovare sul sito: www.vinolingua.eu.

Martin Schübler (Bavarian State Ministry of Food, Agriculture and Forestry) ha presentato una relazione sul ruolo delle scuole caratterizzate da insegnamenti specializzati teorico - pratici. Antonio Geretto (Enologo-Maestro Assaggiatore) ha evidenziato l'importanza di una educazione mirata al consumo consapevole del vino e delle bevande spiritose in generale da parte



dei giovani, per accrescere in questi ultimi la consapevolezza delle conseguenze di un uso sbagliato, con anche la perdita del valore del gusto e dell'assaggio.

La seconda parte della mattinata è stata caratterizzata da un workshop, durante il quale i partecipanti delle diverse scuole si sono divisi in due gruppi, per discutere sulla mobilità degli studenti e sulla didattica per la formazione del viticoltore europeo. L'obiettivo di questo momento è stato quello di capire se vi fossero le basi per la progettazione di una serie di attività didattiche comuni, capaci di favorire la mobilitazione degli studenti all'interno della rete di scuole che aderiscono al progetto, per effettuare stage o esperienze in Paesi diversi da quello di pro-

venienza. Nella terza parte vi è stato un momento di discussione fra i gruppi partecipanti, che hanno ritenuto molto importante e ricco di spunti il confronto del workshop, per come organizzato e soprattutto per le tematiche trattate. Sono stati evidenziati ed individuati i tempi di effettuazione dello stage, l'età degli studenti che si appresteranno ad effettuarlo, mentre per quanto concerne la selezione degli stessi studenti si è deciso che sarà curata dalle loro stesse scuole di appartenenza. I lavori della giornata si sono conclusi con il momento celebrativo di tutta la manifestazione, con la raffigurazione dei nomi delle trenta scuole partecipanti serigrafate sul fondo di una botte collocata all'interno della cantina dell'Istituto.

La giornata di giovedì è stata dedicata alle visite di aziende e di luoghi di culto storici del territorio trevigiano. Il congresso si è chiuso nella mattinata di venerdì presso l'auditorium Sant'Artemio della provincia di Treviso, con la consegna degli omaggi da parte delle autorità politiche locali e regionali. In quest'ultimo incontro si è ribadito come l'impegno di tutti sia importante per mantenere vivo l'interesse per l'insegnamento agrario, in modo particolare per i campi della viticoltura e dell'enologia, e per stimolare la collaborazione nella costruzione di progetti condivisi per la crescita personale e professionale degli studenti e degli insegnanti.

Carmelo Tatano

Forma, Informa e sarai In Forma

Alla Scuola Enologica, nella settimana dal 15 al 20 ottobre 2012 si sono svolte attività, finanziate dal Ministero delle Politiche Agricole, dedicate al progetto "Forma, Informa e Sarai In Forma", da noi presentato, che ha visto partecipare, a Conegliano, gli Istituti Agrari con ordinamento speciale per la Viticoltura e l'Enologia operanti in Italia.

IL PROGETTO

Premessa

Avvalendosi di percorsi di apprendimento, che prevedono approcci originali, dove si possono impiegare competenze e risorse personali, alcuni degli studenti delle classi quinte e seste di nove degli 11 Istituti enologici italiani guidati da un gruppo di docenti hanno approfondito le loro conoscenze sulle tematiche riguardanti la promozione della corretta alimentazione (cibo, bevande e vino), con particolare riferimento al territorio e al paesaggio, attraverso strumenti di comunicazione proficui anche per un futuro inserimento nel mondo del lavoro.

Si è inteso formare e informare all'educazione alla salute promuovendo

un sano e corretto rapporto tra i giovani al consumo di cibo, dei prodotti tipici e del vino nel rispetto del territorio e della sua identità culturale. Le nuove conoscenze e abilità acquisite dai ragazzi hanno permesso di allargare le competenze sulle tematiche trattate che verranno condivise, a livello territoriale, attraverso opportune strategie di comunicazione e informazione. In questo modo si concretizzeranno delle sinergie fra il mondo della formazione e informazione e quello dell'educazione alla salute sensibilizzando non solo i giovani ma anche l'intera popolazione ad una nutrizione consapevole. Con questo progetto si è favorita la conoscenza delle caratteristiche nutrizionali e degli aspetti benefici legati a un corretto consumo degli alimenti; per questo sono stati proposti approfondimenti attraverso degustazioni guidate di assaggio e abbinamento ai principali cibi e vini, per la conoscenza delle produzioni tipiche territoriali delle Regioni coinvolte nel progetto che ha permesso di far comprendere ai giovani il forte legame esistente tra agricoltura e territorio. Si sono approfonditi alcuni disciplinari di produzione che sono alla base del-

le metodologie di gestione dell'intera filiera produttiva dello specifico prodotto. Questi aspetti e conoscenze, sono importanti per la collocazione e commercializzazione sul mercato degli stessi e fondamentali per gli allievi che diventeranno i futuri tecnici agricoli.

Modalità operative

Il core business dell'Enoteca Veneta, struttura che opera all'interno del Campus della nostra Scuola, è la promozione di 3 concetti fondamentali: FORMAZIONE

Si cerca di educare il consumatore all'autenticità e genuinità dei prodotti alimentari ed enologici presentati, fornendo una precisa descrizione del territorio di provenienza dei vini e delle loro caratteristiche organolettiche; SALUTE

L'attenzione al buon bere ed al mangiare sano viene promossa attraverso la proposizione di piatti semplici e genuini che seguono sempre la stagionalità dei prodotti frutto del territorio; TRADIZIONE

Attraverso la presentazione di ricette tipiche del territorio, si promuovono e mantengono inalterate le antiche tradizioni alimentari venete.

Target

Il gruppo target o bersaglio, oggetto delle azioni previste all'interno del progetto, che promuove la formazione, informazione e educazione alla salute è rappresentato dagli studenti delle classi quinte e seste (ultimo anno di corso) degli 11 istituti tecnici enologici italiani.

Tale approccio è strategico, nell'ambito della filiera agricola e vitivinicola, in quanto rappresentativo di una categoria di persone che, nell'immediato futuro, andranno a svolgere delle attività attinenti al mondo dell'agricoltura, dei prodotti tipici e del vino e che sarà, quindi, in grado di influenzare in maniera diretta o indiretta le abitudini dei consumatori e/o le decisioni di acquisto di quest'ultimi.

Gli allievi di questa fascia di età sono stati ritenuti più maturi e idonei a comprendere i concetti di cultura del ben mangiare e ben bere. Nell'arco della settimana di formazione i giovani sono stati educati "all'arte del bere", cioè guidati, attraverso delle lezioni di analisi sensoriale e conoscenza del territorio, alla scelta di vini in abbinamento ai cibi che il territorio è in grado di esprimere.

Recenti statistiche sostengono che i giovani sono più a rischio, rispetto agli adulti, per le conseguenze negative che un consumo non corretto di alimenti e bevande alcoliche può provocare alla loro salute e, di conseguenza, all'intera società.

L'importanza di una sana e corretta dieta alimentare è un concetto che deve essere non solo trasmesso ma

soprattutto compreso da tutte le persone che devono essere informate e spinte ad adeguare e/o mutare i propri stili di vita. Ciò ha maggior valore se capito dai giovani che stanno formando le loro abitudini e propensioni alimentari.

OBIETTIVI

Educare al consumo dei prodotti tipici.

Ricerca e inserimento dei prodotti tipici nella quotidiana alimentazione, valorizzandone gli aspetti nutrizionali e benefici, riscoprendo così sapori autentici legati all'antica tradizione enogastronomica.

Approfondimento del concetto di "terroir".

I prodotti enogastronomici come espressione del territorio, risultanti dalla mediazione tecnica e culturale del produttore, dalla loro trasformazione e preparazione. Il concetto di "terroir", inteso come relazioni tra ambiente e uomo, considerando i diversi fattori collegati all'unicità di un territorio.

Individuare le caratteristiche che permettono di identificare le Denominazioni di Origine dei Prodotti (DOP).

Conoscenza del Settore Primario con le sue specificità sia legate alla produzione che alla trasformazione in funzione dei territori di provenienza.

Conoscenza e codifica delle filiere produttive e, in particolare, di quella vitivinicola.

Studio dei disciplinari di produzione di cibi e vini, evidenziando le tecnologie

utilizzate, le risorse impiegate, la trasformazione, la distribuzione e commercializzazione.

Educare al consumo consapevole del vino.

Attraverso l'educazione al bere consapevole, che prevede la conoscenza di quanto sopra esposto, si giunge ad una corretta modalità di consumo, nel rispetto della propria salute, si guidano i giovani a trovare i momenti ideali per gustare appieno le caratteristiche di un alimento e di un vino.

LE ATTIVITÀ SVOLTE

La settimana di approfondimenti e scambi culturali, per gli Istituti Tecnici Enologici italiani coinvolti sul tema dell'educazione alla salute, ha visto l'Enoteca Regionale Veneta impegnata, in primis, nell'ospitalità di una rappresentanza allievi, accompagnati dai loro insegnanti. Nel corso della settimana la struttura è stata messa a disposizione dei partecipanti che hanno contribuito, con alcuni loro prodotti e vini DOC e DOCG, alla realizzazione di menù tipici e caratteristici del territorio di provenienza degli stessi. Nello specifico durante la settimana si sono svolte le seguenti attività: **pranzi e serate a tema**, in tali occasioni sono state proposte degustazioni e menù tematici, ispirati dalla stagione e da combinazioni con culture gastronomiche delle Regioni di provenienza dei ragazzi; **viaggio nei "terroir" del Veneto**, gli ospiti sono stati accompagnati in un viaggio alla scoperta della moltitudine dei cibi e vini veneti per cogliere al meglio il rapporto fra que-

Visita all'azienda Col Vettoraz di S. Stefano di Valdobbiadene accompagnati da un titolare.





Foto sopra: i partecipanti in visita all'azienda dell'ex allievo Valerio Nadal a Santa Lucia di Piave.

Foto sotto: spostamento in laguna per la visita alla az. Venissa a Mazzorbo, accompagnati dall'ex allievo Desiderio Bisol.

sti e la terra di produzione, illustrandone le complessità e peculiarità. Le visite di istruzione nel territorio hanno riguardato alcune importanti cantine del Veneto, alle diverse DOP della Provincia di Verona, Treviso sino alla laguna di Venezia; sono stati così proposti dei case history che hanno avuto lo scopo di dimostrare l'importanza di rispettare i disciplinari di produzione per la valorizzazione della produzione agroalimentare del territorio di provenienza; **convegno "Bere consapevole, guida responsabile"**, organizzato all'interno del progetto, ha rappresentato un momento di approfondimento e discussione, al quale hanno partecipato oltre agli ospiti già presenti, tutti i dirigenti scolastici degli Istituti Tecnici Enologici Italiani; in tale

evento, legato alla tematica di un corretto consumo di alcole, sono stati evidenziati gli aspetti culturali legati alla tradizione enoica e gli approcci educativi possibili per ridurre l'abuso di alcolici, evidenziando che è possibile "vivere il divertimento in maniera responsabile"; **restituzione delle attività e possibili sviluppi**, a conclusione dei lavori gli allievi hanno espresso le loro impressioni e valutazioni sulle iniziative e sugli approfondimenti proposti legati anche alle tematiche dell'educazione alla salute e al benessere psicofisico.

In merito a quest'ultima attività si è ritenuto opportuno segnalare, sinteticamente, quanto emerso dagli allievi di ogni Istituto.

VALUTAZIONE

La valutazione dell'intervento formativo proposto, redatta ed esposta dagli allievi nell'incontro conclusivo di sabato 20 ottobre 2012 è stata raccolta, in forma cartacea o elettronica, dagli organizzatori del progetto.

I documenti prodotti, dopo aver indicato le caratteristiche del gruppo di lavoro, hanno espresso valutazioni sulla struttura dell'azione formativa, sugli aspetti didattici e organizzativi, sui contenuti, sul livello di interesse suscitato dalle realtà produttive e dai territori visitati.

In merito ai risultati raggiunti da tale azione formativa e alle proposte per

una sua continuazione, un suo eventuale approfondimento e/o diffusione della stessa nell'Istituto scolastico di provenienza, tra i giovani e nei propri territori, sono stati espressi pareri molto variegati.

Considerazioni finali del progetto da parte degli allievi delle scuole partecipanti e degli insegnanti "Forma informa e sarai in forma" Alba

Il progetto ci ha sensibilizzati sulla cultura del buon bere e del mangiar sano. Questo potrà avere effetti positivi nella nostra futura attività, perché il primo tra i nostri compiti sarà produrre tipicità legate all'antica tradizione contadina e al nostro territorio, adottando tecniche di realizzazione finalizzate alla buona salute del consumatore. Il dovere del tecnico sarà quello di educare il consumatore alla qualità, in modo tale che il suo approccio ai prodotti sia in funzione del territorio di provenienza, appropriandosi quindi di una cultura consapevole del bere e del mangiare. Questi obiettivi potranno essere raggiunti attraverso un rapporto di reciproca fiducia tra produttore e consumatore e attraverso opportuna informazione.

Nel dettaglio, riguardo l'abuso di alcol da parte dei giovani, gli studenti delle scuole enologiche in quanto esperti del settore possono avere, a nostro avviso, l'importante ruolo di essere un riferimento per i coetanei, e devono pertanto assumere un comportamento corretto ed idoneo nei confronti di questo problema.

Pensiamo che questa esperienza possa essere riproposta negli anni a veni-



re, in modo da sensibilizzare sull'argomento il maggior numero di persone possibile. Riteniamo importante che le informazioni apprese, vengano trasmesse nei nostri territori, ai nostri coetanei e soprattutto, in modo adeguato, ai ragazzi più giovani di noi. La divulgazione potrebbe essere realizzata attraverso un progetto che coinvolga gli allievi a partire dal primo anno di scuola superiore (magari inserito in una proposta di Peer Education) e li accompagni per l'intero corso di studi.

Conegliano

Il vino è un bene culturale, un mezzo di relazione, il risultato del lavoro, della passione e della dedizione dei viticoltori legate alla tipicità e al territorio. Lo stare assieme in momenti conviviali contornati da gusti, sapori, profumi, e realtà differenti, ci ha arricchito non solo dal punto di vista culturale e informativo, ma anche e soprattutto sotto l'aspetto umano e della consapevolezza sulle modalità con cui ci si deve avvicinare al vino.

L'evento appena trascorso ci ha anche dato lo stimolo per passare il testimone, al fine di divulgare il messaggio del bere consapevole.

Roma

Molto importante anche lo scambio interpersonale tra noi ragazzi, nonostante veniamo da tutte le regioni di Italia abbiamo potuto constatare che le differenze sono poco e pian piano abbiamo iniziato anche a conoscere e comprendere i diversi dialetti.

Secondo noi questa esperienza deve essere riprodotta, anche a livello di singola scuola con visite e degustazioni guidate dei prodotti del proprio territorio dei quali spesso ignoriamo le origini, la storia e le caratteristiche, tutti elementi necessari per un'alimentazione consapevole.

È stato un po' forte come impatto, il discorso fatto il primo giorno dai responsabili della Provincia di Treviso, sulle "morti del sabato sera" spesso legate al bere "non consapevole". Abbiamo notato che, in questi giorni, nessuno di noi ha abusato di vino, nonostante ne avremmo avuto la possibilità. Questo forse è dipeso anche dal fatto che tutti veniamo da istituti enologici dove siamo a contatto con il vino. In discoteca è difficile sentire il profumo dei fiori che emana un vino!

Tutto è piacevole però nella realtà quotidiana e del vivere giovanile è difficile trasmettere il messaggio.

Marsala

Visto l'interesse suscitato si propone la continuazione dell'esperienza in tutto il territorio nazionale e, se ne esiste la possibilità, considerata l'importanza dell'agricoltura e dell'industria agroalimentare, di spostare l'esperienza all'estero.

Catania

Questa esperienza va a vantaggio del consumatore che di pari passo, grazie alla continua divulgazione sulla materia, diventa sempre più preparato, competente ed esigente, in grado di comprendere ed apprezzare le caratteristiche dei prodotti facendone un uso consapevole.

Grazie a queste esperienze, nel momento in cui si acquisisce la conoscenza degli elementi più importanti (storia, tradizione, collocazione, consumo) dei prodotti, il rapporto con il vino assume connotati completamente diversi, rispetto a quando non si ha alcuna conoscenza di quello che si beve; ne deriva che una mossa strategica fondamentale nella formazione sul tema, è quella della acquisizione della cultura del saper bere che si estrinseca a partire dalla storia del territorio di produzione, delle tradizioni locali, delle tecniche di vinificazione, delle modalità di consumo e diffusione nei diversi ambienti di utilizzazione. Ne deriva il massimo rispetto per tutto il lavoro che c'è dietro una bottiglia di vino, che ci impedisce a livello psicologico di

sprecarlo o di utilizzarlo come una qualsiasi bevanda artificiale priva di valore intrinseco.

Pertanto risalta l'importanza della degustazione che dà la possibilità di distinguere e valutare i vari prodotti, ma soprattutto avvertire tutte quelle sensazioni che il vino può nascondere a quelli che anziché gustarlo, preferiscono semplicemente tracannarlo con un gesto fine a se stesso che impedisce qualsiasi considerazione in merito. Il vino, da buon amico, si può trasformare facilmente in nemico. Risulta scontato che bisogna assolutamente prevenire l'abuso e tutte le terribili conseguenze che ne derivano. Altra cosa è il problema dei superalcolici associati alle droghe, che sono una forte tentazione per i giovani soprattutto nei momenti di divertimento di gruppo.

Ascoli Piceno

Abbiamo apprezzato l'idea delle serate a tema nelle quali le scuole enologiche hanno presentato i loro vini, accompagnando le degustazioni con menù tematici, spostando l'attenzione al bere consapevole e al mangiar sano, attraverso la proposta di piatti tipici e genuini che seguono la stagionalità dei prodotti frutto del territorio. A nostro parere questo progetto ha contribuito a rafforzare il legame tra i giovani e il loro territorio ognuno dei quali caratterizzato dalle proprie tradizioni.

"Bere consapevole" è rivolto a noi giovani, che siamo più a rischio rispetto agli effetti negativi del consumo non moderato di sostanze alcoliche,

Serata a tema presso l'Enoteca Veneta all'interno del Campus della Scuola.



influenzati dall'età, dalla società, dal "brivido" di provare nuove esperienze, dal voler emergere dal tessuto sociale che non ci lascia spazio di espressione, "soffocando" così nell'alcol i nostri problemi, le nostre paure, dubbi e insicurezze per non mostrarci deboli in una società in cui l'unico obiettivo è sovrastare l'altro.

Riguardo a questo problema pensiamo che la soluzione come trattato nel convegno "Winipedia" non sia quello di vietare il consumo ma educare le persone ad un comportamento responsabile basato sulla consapevolezza che il vino non è un problema ma lo è l'utilizzo che ne facciamo.

Infatti bisogna considerare il vino come cultura, tradizione, piacere: aspetti fortemente legati tra loro.

Per noi è stata un'esperienza favolosa in quanto abbiamo avuto la possibilità di stare a contatto con altre realtà, diverse dalle nostre ma unite dalla stessa passione: il vino.

Cividale del Friuli

L'esperienza di questa settimana ha dipinto un quadro estremamente variegato che ha sottolineato la ricchezza e la peculiarità dei prodotti, espressione del territorio, che, in un periodo di pericolosa standardizzazione dei gusti e delle conoscenze come il nostro, rischia di essere depauperato; viceversa, deve essere valorizzato e in alcuni casi riscoperto, anche attraverso iniziative di questo genere. Ecco quindi che le degustazioni, proposte al termine di un percorso di conoscenza dei luoghi e di presentazione e illustrazione delle singole aziende e della loro filosofia

produttiva, hanno consentito di poter apprezzare in modo completo un prodotto che è frutto di un luogo e di una strategia di pensiero.

Il confronto tra realtà produttive diverse, non deve mai essere elemento temuto o evitato, bensì ricercato come motivo di stimolo che porta ad un arricchimento. Infatti, è dalla messa in rete delle conoscenze che deriva la crescita complessiva, nella quale ognuno, con le proprie abilità, può aggiungere qualcosa in più alle proprie competenze.

Queste giornate hanno rafforzato in noi la convinzione che il ruolo del tecnico sia anche un ruolo di formatore nei confronti del consumatore, da cui può e deve trarre spunti per le scelte aziendali. Riteniamo quindi che lo stesso progetto potrebbe essere utilmente replicato nell'ambito della rete delle scuole enologiche, magari su altri territori.

San Michele all'Adige

Il progetto improntato sul vino e sulla dieta mediterranea ci fa rilevare quella che è stata, secondo noi, una leggera pecca cioè il fatto che si è dato maggior rilievo alla valorizzazione delle bevande piuttosto che alle specialità culinarie. Un'ulteriore attività da inserire per un eventuale e successivo sviluppo di un simile progetto è quella di un intervento, seppur breve, di un tecnico sanitario che informi noi ragazzi sugli effetti riscontrati dal nostro organismo dall'assunzione di alcool e su quelli relativi alla conduzione di una vita sedentaria associata ad una dieta malsana.

Relazione finale degli Insegnanti

Viviamo in un paese in cui ogni regione presenta delle peculiarità enogastronomiche che costituiscono un patrimonio inestimabile.

La consapevolezza di questo valore rende un cibo o un bicchiere di vino qualcosa di unico. Di fronte ad un buon vino molto si può discorrere su svariati aspetti. Un buon vino porta in sé una storia, che può essere breve, secolare o, talvolta, millenaria. Credo che lo si possa paragonare a un ambasciatore per una terra. Quando incontriamo una persona che non conosciamo, ci presentiamo con nome e cognome, ci diciamo da dove si viene, dove siamo nati e cresciuti e, in base al tempo a disposizione, ci raccontiamo le esperienze vissute. Analogamente, di fronte ad un buon bicchiere di vino o un piatto di cibo è fondamentale conoscerne il più possibile le caratteristiche. In questa settimana ogni singolo bicchiere di vino è stato presentato, descritto con cura trasformandosi in qualcosa di diverso, più importante. Lo si degusta così con maggiore rispetto e consapevolezza attivando i nostri sensi in modo completo. Questo ho visto da parte dei ragazzi, rispetto e consapevolezza nel bere. Credo che le scuole enologiche in questi decenni abbiano lavorato bene su generazioni di giovani per un'educazione al bere, anche in base alle risorse a disposizione che talvolta sono un limite. Lavorare sul "cuore" dei ragazzi, sui motivi, è sicuramente meglio che elencare loro una serie di divieti.

Nel progetto è giusto comunque ricordare aspetti legislativi e medici in merito all'uso dell'alcol ma nella giusta misura. Educare non consiste nell'elencare una serie di proibizioni e divieti ma lavorare sui motivi e la consapevolezza. Si può arricchire il percorso ascoltando anche il punto di vista di un medico esperto che possa illustrare gli effetti dell'alcol sull'organismo umano, come pure contadini che hanno vissuto e visto decenni di storia vitivinicola da un punto di vista esclusivo, diciamo dal basso. Potrebbero essere anche loro parte di quel ponte tra le diverse generazioni essendo veicolo di cultura, vecchi mestieri, antichi sapori, paesaggi scomparsi.

Insegnanti e partecipanti alla manifestazione.



Ornella Santantonio

Borse di studio Co.Di.Tv. e Basf 2012

Siamo arrivati alla 8ª edizione e non ce ne siamo accorti. Come si suol dire, sembrava ieri quando Fiorello Terzariol tecnico CO.DI.TV. (ex allievo della scuola enologica) mi ha avvicinato nei corridoi del nostro Istituto proponendomi questa iniziativa. Sin dall'inizio, ho avuto la sensazione che coinvolgere degli studenti per promuovere delle attività estive di rilevamento delle principali ampelopatie della vite, per formulare strategie di difesa guidata integrata a basso impatto, fosse un'occasione per prendere contatto con il mondo operativo e far capire a questi giovani il valore dello studio e del sapere.

A queste strategie di difesa, applicate nei vigneti dell'azienda dell'Istituto con il coinvolgimento degli studenti borsisti, quest'anno si sono aggiunti approfondimenti sul ruolo della siepe quale elemento paesaggistico di complessificazione dell'agroecosistema e ambiente rifugio di predatori e parassitoidi dei fitofagi della vite, oltre all'analisi di pratiche agronomiche a favore della sostenibilità.

Anche la difesa biologica e la micorizzazione di una parte del vigneto, hanno costituito argomento di sperimentazione estiva, sperimentazione che si è aggiunta a quella in atto per il 3° anno consecutivo e che prevede l'uso

del Pyraclostrobin della BASF per valutare l'incremento qualitativo delle uve e, sotto il profilo enologico anche del vino prosecco.

Queste tematiche di studio ben preparate ed elaborate come sempre dagli studenti, veri protagonisti di questa attività di ricerca, hanno visto impegnati oltre al sottoscritto, anche la collega prof.ssa Ornella Santantonio, il tecnico CO.DI.TV. Fiorello Terzariol e tecnici BASF Roberto Trentin ed Enrico Barbon (ex allievo), agli enotecnici, entrambi ex allievi, Mario Simonetti e Gianni Casagrande dell'Agri-marca, assieme agli 11 studenti del Cerletti che sono: Altoè Anny, Giovanni Antoniazzi, Alice Benincà, Umberto Capraro, Stefano Marcuzzo, Gloria Gamba, Francesca De Paris, Alice Antoniazzi, Marco Balbinot, Davide Bisol e Stefano Carpenè.

Nel periodo autunnale, i dati raccolti nei vari ambiti di studio, opportunamente interpretati, elaborati e tradotti in power point, sono stati presentati dagli studenti in Aula Magna il giorno 11 dicembre 2012 in occasione della consegna delle borse di studio alla presenza, del dirigente scolastico prof.ssa Damiana Tervilli, del Presidente del CO.DI.TV. Valerio Nadal (che da buon ex allievo, ha sempre sostenuto e spronato questa iniziativa)

va) e alla presenza delle autorità politiche del territorio, fra questi ricordiamo l'ass.re Regionale Franco Manzano, l'assessore all'ecologia del comune di Conegliano Claudio Toppan, l'assessore all'Agricoltura e alle Attività Produttive del Comune di San Pietro



Nelle foto: rilievi in campo, i vigneti della Scuola.



di Feletto Benedetto De Pizzol e non voglio certamente dimenticare la Presidente dell'Unione ex allievi della nostra scuola: Severina Cancellier.

Ripensando a questa giornata memorabile, come del resto a tutte le 7 edizioni precedenti, come docenti, rimane la soddisfazione di aver dato un significativo contributo per far crescere dei giovani consolidando in loro l'entusiasmo del fare e la voglia di apprendere cose nuove.

Ancora una volta, la Scuola Enologica si presenta nel modo che l'ha caratterizzata nel tempo: con ragazzi preparati e disposti a mettersi in gioco accettando la sfida con se stessi esprimendo talento e personalità degni di nota.

Ed è sull'onda di questa emozione che ripensando alla riforma scolastica ed a quale futuro viene riservato al nostro Istituto, si fa strada una nota di amarezza; infatti, la riforma della scuola, già al 3° anno dall'entrata in vigore, non consentirà più agli studenti di acquisire quelle competenze scientifiche che questi e tanti altri studenti formati nel corso di decenni hanno potuto avere. Scomparirà lo studio della botanica, e in modo sostanziale lo studio della fitopatologia, dell'entomologia, della fitoiatria, e quasi tutte le attività di laboratorio, lasciando poco spazio per trattare, se non in maniera succinta e generalizzata, solo alcuni aspetti di queste discipline.

Come potremmo continuare a proporre ad altri studenti questa iniziativa quando stanno per scomparire dal percorso scolastico strutture formative come queste? Vengono meno discipline professionali di fondamentale supporto a questa formazione tecnica; ma forse, è proprio questo che si voleva delegando così tutto all'Università. Entrare in classe e non poter più svol-



Anny Altoè



Alice Antoniazzi



Giovanni Antoniazzi



Stefano Marcuzzo



Umberto Capraro



Marco Balbinot



Francesca De Paris



Stefano Carpenè



Alice Benincà



Gloria Gamba



Davide Bisol

gere queste lezioni con lo spessore che richiedono, mi fa sentire il sapore della disfatta. È l'eclissi del bel sapere, è togliere allo studente l'opportunità di appassionarsi allo studio di queste discipline centrali alla propria formazione. È l'eclissi dell'anima della vera scuola, della scuola che ha fatto la storia nel nostro territorio preparando generazioni di studenti con rigore e senso di responsabilità. Finisce un'epoca e non si vede sorgere un'altra, e allora, sull'impovertimento di questa cultura, cala a poco a poco il silenzio nell'animo ferito e, desolato... mi vien da piangere.

Prof. Walter Da Rodda



Intercultura in visita alla Scuola

Il 13 marzo scorso ha visitato la Scuola un gruppo di una ventina di studenti stranieri in Italia per l'anno scolastico in corso attraverso gli scambi di "Intercultura" accompagnanti dal presidente del centro di Conegliano Renzo De Luca con la consorte l'ex allieva Lionella Cancellier e da alcuni insegnanti e volontari. Il gruppetto rappresentava una sia pur esigua rappresentanza dei diversi continenti: Europa (Austria, Danimarca, Francia, Germania), Africa (Egitto e Sud Africa), Asia (Hong Kong, Giappone e Thailandia), America (Canada, Stati Uniti, Messico, Costa Rica, Venezuela e Argentina) e Oceania (Nuova Zelanda). Dopo una breve presentazione della Scuola sono stati accompagnati in visita dalla professoressa Ornella Santantonio e dalla nostra presidente, Severina Cancellier. I ragazzi sono apparsi visibilmente interessati dai diversi luoghi visitati, Aula Magna, Aula di



degustazione, Reparto di scienze; in questo reparto si sono fermati visibilmente incuriositi alle teche che raccolgono la collezione entomologica comprendente circa 5500 insetti donata alla Scuola dagli eredi dell'ex allievo Federico Huster, enotecnico diplomato nel 1902, alla sua morte avvenuta nel 1971. La visita è finita con una degustazione guidata dalla

professoressa Santantonio, che ha proposto tre vini: un Verdiso, un rosso il "Laces", ottenuto da uve di Pinot nero e il "Passione" liquoroso ottenuto con il metodo Libutti da uve degli Incroci Manzoni aromatici. Inutile dire che i visitatori, studenti ed accompagnatori, hanno gradito il bel finale.

Severina Cancellier

VENETO CENTRO-ORIENTALE: IL NUOVO CONSIGLIO

Sabato 16 marzo 2013 presso l'Aula Magna della Scuola si è svolta la Assemblea della Sezione Veneto Centro Orientale per il rinnovo delle cariche per il prossimo triennio. Il nuovo Consiglio è composto da: Celestino Poser, presidente, Lucio Calesso e Giorgio Cecchetto, vicepresidenti, Jennifer Carraro, segreta-

ria. Consiglieri: Riccardo Barro, Luca Da Lozzo, Denis Dan, Valerio Fuson, Andrea Gallina, Tiziano Maschio, Renzo Moret, Giampaolo Pillon, Remigio Possamai, Loris Vazzoler e Franco Zuccarello. Deputati al Consiglio Nazionale Celestino Poser (di diritto) Valerio Fuson e Loris Vazzoler.

I laureati dal 10/12/2012 al 18/03/13 e le loro tesi



Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche

Colla Andrea "Valutazioni economiche e tecniche sulla vendemmia meccanica".

Carlot Milena "La valutazione della genuinità dei mosti concentrati e rettificati: la validazione del metodo basato sul contenuto di mio- e scillo-inositolo".

Collodel Paolo "Ruolo di *Ailanthus altissima* nella diffusione della flavescenza dorata della vite".

Marcon Sara "Effetto di estratti vegetali sulla crescita di *Botrytis cinerea* in vitro e su acini d'uva".

Montesel Lisa "Confronto quali-quantitativo tra quattro cloni di Raboso Piave allevati con diverse forme di allevamento".

Piana Enrico "Influenza dell'aggiunta di mannoproteine e tannini sulle qualità sensoriali ed organolettiche del vino Durello".

Possamai Roberto "Costi di produzione dell'uva in alcune aziende nella pianura Veneto orientale".

Ria Carmine "Influenza delle forme di allevamento e di alcuni cloni sulla qualità delle uve di Raboso Piave".

Mereu Claudio "Caratterizzazione molecolare di *Saccharomyces* in fermentazione spontanea di mosto e vinaccia".

Bertorelle Anna "Studio della cellulosa, emicellulosa e monosaccaridi estraibili dalle vinacce per la produzione di bioetanolo di seconda generazione".

* **Miraval Marta** "Le potenzialità della criomacerazione come valore aggiunto alla denominazione Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore".

* **Morona Matteo** "Effetti di alcuni ammendanti organici e attivatori biologici sulla produzione di Merlot e Glera".

Zichichi Salvatore "Utilizzo degli ossidi di metallo per la stabilizzazione proteica e tartarica di Prosecco DOCG e Chardonnay".

Deborah Franceschi

* *gli Ex Allievi sono evidenziati da un asterisco.*

Attività del CIRVE

Il Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Padova a Conegliano (TV) sta collaborando ad una serie di Progetti mirati allo studio di una vitivinicoltura sostenibile:

BIODILIEVITI. L'obiettivo di questo progetto è quello di accrescere la biodiversità delle popolazioni di lievito nei vigneti, e, quindi, nelle uve, attraverso un metodo innovativo; in pratica, in seguito alla distribuzione di lieviti specifici in campo il produttore potrà contare in vinificazione su una popolazione più variegata e ampia in fermentazione che si tradurrà nella produzione di vini di qualità.

DERIVA. Questo studio si propone di valutare l'efficacia di un impianto semifisso per i trattamenti fitosanitari in alternativa all'impiego dell'elicottero e di altri mezzi che causano deriva. Parallelamente saranno testati dei kit antideriva da applicare agli atomizzatori allo scopo di limitare gli effetti negativi dei prodotti fitosanitari.

PROSECCO. La presente ricerca pre-

vede il recupero dei sarmenti e delle vinacce attraverso termovalorizzazione, cioè mediante appositi impianti dove la qualità dei fumi viene garantita. Un secondo filone di studio prevede il recupero attraverso il compostaggio per scopo ammendante relativamente alla sostanza organica ed, eventualmente, all'apporto di microrganismi utili che devono essere preventivamente inoculati.

VITINNOVA. Questo progetto di ricerca mira allo sviluppo di strategie di difesa fitosanitaria con l'intento di ridurre il numero di trattamenti e l'impiego di molecole dannose per la salute e l'ambiente.

WINEZERO. Questa indagine si propone di confermare gli indicatori legati al bilancio del Carbonio della filiera vitivinicola, finalizzato a dare ragione alle promettenti indicazioni che vedono il vigneto in grado di dare un contributo unito al contrasto dell'inquinamento prodotto dai gas serra.

Inoltre, il CIRVE fa parte del Progetto di Cooperazione Transfrontaliera Ita-

lia-Slovenia, denominato **WINENET**, in cui sono coinvolti altri importanti Enti: Università di Ljubljana, Istituto per l'Agricoltura e le foreste di Slovenia, Camera per l'Agricoltura e le foreste di Nova Gorica, Consorzi di tutela, CE.VI.CO., Cooperativa vitivinicola 'Vinska klet Goriška Brda z.o.o. Cooperativa vitivinicola 'Vinakras z.o.o.

Gli obiettivi di questo progetto sono molteplici: miglioramento degli standard qualitativi dei prodotti vitivinicoli; individuazione di strumenti di comunicazione e marketing meglio rispondenti alle nuove esigenze del mercato; individuazione di nuovi modelli e tecniche produttive ad elevato sostenibilità sociale, economica ed ambientale per il territorio dell'alto adriatico; rafforzamento della collaborazione tra l'Università, i centri di ricerca, le istituzioni varie e le imprese attraverso al creazione di un'innovativa rete di comunicazione, di informazione e di formazione.

Deborah Franceschi

Un grazie a...

Versamenti dal 1 ottobre al 28 febbraio 2013

Amadio Paolo	Da Dalt Francesco	Miconi Carlo
Anzanello Piergiorgio	Dal Col Giovanni Pietro	Mirabella Giovanni
Baruffa Antonino	De Biasi Roldano	Montagner Guido
Bassi Carlo	De Luca Italo	Morettini Romolo
Benassi Tullio	De Noni Renato	Murenu Antonio
Bettinelli Luca Cesare	Elia Benedetto	Novak Daniele
Bisson Marcello	Eyrl Carl	Panziera Carlo
Blatti Giuseppina	Fabbro Alberto	Pase Vincenzo
Bornia Lorenzo	Ferrari Elisa	Piazza Antonio
Bragaia Antonio	Ferrari Pietro	Pizzinato Antonio
Breda Antonio	Filippi Paolo	Pol Terenzio
Bressan Marco	Fratantaro Alessandro	Quaglia Pierantonio
Briganti Franco	Fratantaro Alessandro	Rizzi Sergio
Buffoni Giuliana	Furlan Federico Giov	Rossi Gianfranco
Calzavara Daniele	Fuson Valerio	Rusalen Francesco
Cancellier Mario	Gaiotti Piero	Sala Cesare
Candussi Giorgio	Giacomini Giacinto	Sartori Lorenzo
Carron Bernardino	Graziani Pietro	Serafini Pier Antonio
Casagrande Sergio	Lemmi Mario	Sperandio Antonio
Ceschin Giuseppe	Lini Fabio	Spinazzè Antonio
Cigaia Luigi	Maccari Pietro	Tassetto Paolino
Cesco Fabio	Magris Renato	Tocchetti Giuseppe
Colussi Flavio	Mariano Antonio	Tonicello Giorgio
Corbolante Eliano	Martin Ezio	Vedovato Remigio
Corso 72	Maschio Remo	Zaccherini Giuseppe
Costantin Amelio	Meschiari Mario	Zanette Alessandro
Curto Floriano	Michieli Marcella	Zanini Gianvittore

Best of Alpe Adria: Restaurants, Wines and Food Exhibition

18-19-20 maggio 2013 - Villa Widmann Rezzonico Foscari · Mira VE

L'Associazione Culturale Club Magnar Ben diretta dall'ex allievo Maurizio Potocnik, in collaborazione con ASCOM Riviera del Brenta e Venezia Opportunità (Ente Camera Commercio Venezia) organizza il grande meeting enogastronomico che coinvolge 4 nazioni e 9 regioni dell'Alpe Adria (Friuli Venezia Giulia, Carinzia, Stiria, Slovenia, Croazia), 3 giorni dedicati ai gourmet, gourmand, wine lovers.

La prima manifestazione "diffusa" in Villa e fuori Villa, la consegna di 25 Awards 2013 "Best of Alpe Adria" ai migliori ristoranti e vini. Wine, food e tasting, banchi degustazione dei migliori vini e prodotti. Show-cooking e tasting con i migliori chef/ristoratori.

Laboratori, degustazioni guidate. Spettacoli moda, musica, teatro. Gourmet meeting nel giardino della villa, cene in battello lungo le rive del Brenta. Percorsi turistici fluviali in barca e in bici, visite guidate alle Ville Venete. Talk show con opinion leader e giornalisti nazionali ed internazionali.

Maurizio Potocnik

Per maggiori informazioni:

Associazione Culturale Club Magnar Ben

Tel. +39 0438 21574

info@magnarben.it - www.magnarben.it



In queste pagine riportiamo il ricordo solamente dei colleghi della cui scomparsa siamo venuti a conoscenza. Sarebbe nostra intenzione dare il giusto spazio a tutti. Per questo ci serve la vostra collaborazione.



Renzo Da Rè

Il 26 Giugno 2012 ci ha lasciato il collega Renzo Da Rè, dopo una lunga malattia con cui ha combattuto con un'immensa forza d'animo, di spirito, di positività e voglia di vivere lasciando a tutti gli amici e colleghi un esempio indelebile di come e con quale approccio affrontare la vita nei momenti belli ed in quelli brutti.

Diplomatosi enotecnico nel 1984 nel corso SA, ha iniziato la sua esperienza lavorativa nell'azienda vitivinicola di famiglia dove grazie ad una geniale intuizione con il padre Avellino ha riscoperto l'Incrocio Manzoni 13.0.25 (Raboso Piave x Moscato Amburgo), in seguito ha continuato la sua esperienza professionale come agente dell'AEB s.p.a. di Brescia nelle provincie di Treviso e Padova, ha poi costituito una propria società, la Vinoway, assieme alla moglie Laura ed al fratello Antonello, per l'attività di agenzia e consulenza tecnico-commerciale.

I colleghi della VI SA del 1984

Abbiamo avuto notizia della scomparsa di: Tomasi Rodolfo perito agrario 1979, tragicamente deceduto a fine dicembre 2012, Giovinazzi Cosimo enotecnico 1959.

Ciao Renzo, quando il 26 giugno ci hai lasciati dopo una lunga ed estenuante lotta contro il cancro, si è aperto un vuoto nel cuore dei tuoi amici, un vuoto che difficilmente riusciremo a colmare. La tua lotta è stata un esempio di come affrontare una sventura, hai sempre lottato con il sorriso sulle labbra, ma fermo e risoluto, speranzoso e positivo ad ogni controllo, cura e risultato medico, tanto da meritare il soprannome di "Highlander" da parte dei tuoi amici. Come non ricordare la tua capacità di allacciare e formare rapporti umani immediati, forti, duraturi sia nel mondo del vino sia fuori da questo contesto e creare occasioni di incontro quali "capire di calcio" o le mitiche cene a base di cacciagione e grandi vini.

Il Milan e la caccia le tue grandi passioni, passioni forti, viscerali che ti accaloravano nella discussione, ma mai senza eccedere e che facevano emergere la tua grande verve di affabulatore, la tua ironia, la tua capacità istrionica di intrattenere gli amici, non a caso la tua frase di presentazione poteva essere "Renzo Da Rè, Rè con l'accento" per distinguerti dagli altri Da Re oppure "Renzo Da Rè, milanista dei peggiori" per mettere in chiaro la tua fede calcistica e la sua strenua difesa.

Ma i tuoi amici ricorderanno in modo indelebile il tuo attaccamento ai valori della famiglia e dell'amicizia, le occasioni create per passare insieme momenti di gioia e convivialità, per guardare Ludovica, la tua adorata figlia, giocare con i figli dei tuoi amici, Laura, la tua splendida moglie parlare con le mogli dei tuoi amici.

Caro Renzo, inutile dire che a distanza di mesi non riesco a concepire la tua assenza ed ad abituarci all'idea di non poterci incontrare.

Franco Zuccarello

Alberto Dotto

Sabato 2 febbraio 2013, dopo un breve periodo di grave malattia, Alberto Dotto ci ha lasciato all'età di 43 anni. Diplomato perito Agrario nel 1988, ha prestato la sua professionalità lavorando alla Cantina Sociale del Terraglio dal 1990 fino al 1998 per poi dedicarsi come imprenditore agricolo, all'azienda familiare, specializzandosi in viticoltura ed orticoltura.

Ha rivestito il ruolo di Presidente Col-diretti zona di Treviso dal 2008 al 2012.

Lascia in noi il ricordo della sua bontà d'animo, della sua forza e del suo inimitabile sorriso.

Gli amici e colleghi della Cantina.



Alla moglie Katia Durigon ed ai familiari, le condoglianze dell'Unione.

I nostri familiari

Le condoglianze dell'Unione a Maurizio Da Lozzo per la perdita della moglie Susanna Rigo; Remigio Possamai per la prematura perdita del figlio Matteo; Alberto e Domenico Sanzuol per la perdita del rispettivo padre e fratello; Luigi e Giorgio Scaini per la perdita rispettivamente del figlio e fratello, Alessandro Scaini; Enzo Michelet per la perdita del padre Antonio.

Ricordiamo Alberto Bertuzzi e Celeste Gobbato



Alberto Bertuzzi

Nato a Venezia nel 1913, figlio del console della repubblica Argentina, si diplomò perito agrario a Padova e successivamente si specializzò alla Scuola di Enologia di Conegliano di cui ricordava sempre l'ottima funzione formativa tecnologica, mantenendo per tutta la vita contatti col suo maestro e

docente il grande prof. Dalmasso. La sua attività iniziò nelle fattorie del Dominio di Bagnoli di Sopra appartenenti a Senatore Borletti dove mise a punto una tecnologia di produzione di un vino rosso ad alta intensità di colore che ebbe un grande successo commerciale. La notorietà acquisita lo portò anche in Bulgaria dove divenne consigliere del governo per i piani di sviluppo agro-enologico. Contemporaneamente si iscrisse all'università di scienze agrarie di Bologna e conquistò la laurea con lode e pubblicazione. Nel dopoguerra la sua inventiva e la voglia d'intraprendere lo portò a fondare diverse società: una editoriale che pubblicò anche otto libri di enologia di cui fu autore, una di ingegneria, una industriale agro-meccanica per la costruzione di macchine enologiche e per la produzione dei succhi di frutta. La sua visione in-

ternazionale si evidenziò nell'immediato dopoguerra, partecipando a diversi congressi e missioni all'estero aumentando la sua fama internazionale. Successivamente realizzò a Brugherio il grosso complesso industriale la "A. Bertuzzi S.p.A.". Notevole anche il suo impegno civico, iniziato quasi per caso, con la difesa dei cittadini vessati dal disinteresse della pubblica amministrazione e dalla burocrazia incombente. Anche in questo riuscì a raggiungere il successo e ulteriore notorietà, pubblicando diversi libri sull'argomento e collaborando con articoli sui settimanali Europeo Panorama. Bertuzzi fu eletto al parlamento nella lista di M. Pannella. L'Onorevole Alberto Bertuzzi morì (1988) dopo pochi mesi oramai famoso, ricco, carico di onori e riconoscimenti.

Giovanni Decio ex Amministratore Delegato della "A. Bertuzzi S.p.A."

Celeste Gobbato

Nato a Volpago del Montello (TV). Dopo il diploma di enotecnico ottenuto nel 1907 si iscrive alla Università di Pisa dove si laurea in Scienze Agrarie nel 1911. Nel 1912 fu chiamato dal governo brasiliano dello stato di Rio Grande do Sul per insegnare Enologia e Viticoltura alla facoltà di Ingegneria di Porto Alegre. È considerato fondatore e promotore della viticoltura brasiliana. Oltre all'insegnamento si è dedicato anche alla ricerca e scrisse numerosi lavori tecnici, collaborando anche con la Rivista di Enologia e di Viticoltura con articoli relativi alla realtà viticola brasiliana. Dal 1929 al 1938 ha diretto la Stazione Sperimentale di Caxias do Sul e dal 1937 al 1944 ha ricoperto importanti incarichi presso il Dipartimento di Produzione Vegetale del Ministero dell'Agricoltura a Porto Alegre. Dal 1944 al 1947 insegnò alla uni-



versità di Porto Alegre. Nel 1949 chiamò Luigi Pessetto perito agrario del 1943 e già in Brasile dal 1947, a collaborare nello stato del Rio Grande do Sul al suo programma di lavoro di sviluppo e valorizzazione viticola. I libri di Celeste Gobbato, "Guida pratica di Viticoltura" del 1914, "La cultura della vite" del 1924 e "Viticoltore ABC brasilero" del 1945 furono fonda-

mentali per la diffusione della cultura vitivinicola nel Paese sudamericano e gli permisero di acquisire prestigio presso i coltivatori non solo italiani. Per la sua competenza fu nominato "Socio corrispondente straniero" della Accademia Italiana della Vite e del Vino. Ha avuto anche un ruolo politico, diventando sindaco della città di Caxias e successivamente deputato al Parlamento. Nel 1934 gli fu conferito il cavalierato dal re d'Italia Vittorio Emanuele III e nel 1954 il governo italiano gli conferì la "Stella della solidarietà italiana". In Brasile gli è stata intitolata una Scuola Tecnica di Agricoltura. Morì a Porto Alegre nel novembre del 1958. Nel 2011 nella sua città natale Volpago del Montello, si è svolto il Convegno "Un volpaghese innovatore nel mondo" nel quale storici italiani e brasiliani ne hanno tracciato la figura.

Severina Cancellier

I vini della cantina della Scuola Enologica di Conegliano

Un enologo che non conosce la vigna non è un enologo; forse un tempo poteva essere contestualizzato come una sorta di medico della mutua capace di costituire lunghe ricette. Oggi, fortunatamente, non è più così. L'enologo è divenuto un consulente che deve intervenire a livello tecnico e imprenditoriale; deve fornire assistenza al viticoltore sin dal progetto, dalla scelta del vigneto, a quella del vitigno, del portainnesto, del sistema di allevamento, e seguire il vino fino a comunicarlo e a spiegarlo ai consumatori illustrando i passaggi antichi e storici delle varietà e dei terroir; su questi punti cardine la cucina della Cantina della Scuola Enologica di Conegliano concentrerà una parte dei propri futuri obiettivi. Ci sono molti libri che si propongono di abbinare un vino a un piatto, ma questi vini vogliono abbinare il vino alla vita, tutta intera. Non solo racconta di ogni varietà che storia ha, da dove viene ma soprattutto che sensazioni offre, cosa dice a tutti noi oggi, mentre lo degustiamo, ed in quale momento dell'esistenza ci può accompagnare.

Alla base della costituzione di ogni singolo vino c'è sicuramente la ricerca di un'azienda che risponde ai requisiti richiesti dalla realtà enologica Coneglianese: *"raggiungere i vertici qualitativi della produzione per dare continuità ad una storia d'istruzione di successo, frutto della passione per il proprio lavoro e della cura per la propria terra"*, è entusiasmante quanto difficile.

Dedicato a tutti coloro che, nati nel nostro territorio, respirano uva, passione e vino.

Emanuele Serafin*

Celebre

Da Vitigni di Glera, Verdiso, Perera e Bianchetta trevigiana si ricrea l'atmosfera ed il fascino della Couvee storica capace di caratterizzare per decenni l'attuale Prosecco Conegliano Valdobbiadene in una versione però "peu petillante".

La vendemmia avviene a maturazione naturale delle uve con matrimonio delle stesse durante la pressatura, soffice diraspigiatura e macerazione pre-fermentativa a freddo per 24 ore. Dopo la pressatura e chiarifica statica a freddo segue l'inoculo di lieviti selezionati e l'avvio della fermentazione. Di colore giallo paglierino scarico, dai profumi molto delicati dove spiccano il fruttato fresco, la mandorla ed il miele millefiori. Da sottolineare la morbidezza, l'armonia e l'equilibrata sapidità.

La freschezza derivante dalla buona acidità ed equilibrata sapidità rende questo vino ideale per i primi piatti leggeri, importanti risotti e secondi piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 8-10 °C.



Incrocio Manzoni 2punto3 Spumante Extra Dry

Il vitigno **Incrocio Manzoni 2-3** è uno dei cloni ottenuti incrociando **Trebbiano** e **Traminer Aromatico**, ideati e sperimentati dal prof. Luigi Manzoni, all'epoca preside della Scuola Enologica di Conegliano, mediante esperimenti condotti negli Anni 30 sul miglioramento genetico della vite tramite incrocio ed ibridazione. Il fratello Incrocio Manzoni 1-50, noto anche come **"Manzoni rosa"** è a bacca rosata, mentre l'Incrocio Manzoni 2-3 è a bacca bianca.

Il vitigno utilizzato è l'Incrocio Manzoni 2-3.

Questo vino nasce per la prima volta nella nostra versione spumante. La vinificazione sostenuta è stata in bianco con pressatura soffice; a vinificazione completata, dopo una sosta sui lieviti nobili, avviene la presa di spuma in autoclave per 4 mesi.

Organoletticamente di colore giallo paglierino brillante, con spuma bianca e cremosa, dal perlage fine e delicato, al bouquet prevalgono i profumi floreali con spiccate caratteristiche fruttate, di agrume ed in particolare frutti a pasta bianca ed esotica; marcate sono le sensazioni di menta e spezia mediterranea. Molto morbido, sapido ed equilibrato ma nel contempo asciutto e con una ben presente acidità. Esprime le sue peculiarità come aperitivo, con antipasti a base di formaggi freschi ed erborinati, primi piatti di pesce, adatto in tutte le occasioni che richiedono un vino spumante. Temperatura di servizio: 8-10 °C. Al momento sono terminate le bottiglie del primo imbottigliamento ed a giugno assisteremo al secondo imbottigliamento della storia di questa raffinata tipologia.

*Emanuele Serafin enotecnico diplomato nel 2004, enologo laureato nel 2008; segue la cantina della Scuola.

La Biblioteca della Scuola Enologica

Relazione presentata al Convegno "Conegliano, la sua Scuola Enologica, il valore del libro"

22 settembre 2012

Poco organico è il quadro legislativo italiano relativo all'organizzazione e al funzionamento delle biblioteche degli istituti scolastici. Frammentarie ed eterogenee appaiono anche le disposizioni ministeriali e le indicazioni metodologiche ed organizzative. I primi riferimenti alle biblioteche scolastiche si trovano, prima dell'Unità d'Italia, nella Legge Casati del 1859.

Ma le possibilità e i margini di intervento che tale legge prevedeva per le biblioteche scolastiche erano abbastanza ristretti, e generici i riferimenti a cui richiamarsi operativamente. Perciò a una simile carenza legislativa supplirono, nonostante tutto, quanti operavano nella scuola con iniziative individuali e personali. Infatti anche per quanto riguarda la Scuola Enologica di Conegliano la costituzione della biblioteca e la sua organizzazione vennero affidate fin dall'inizio alle capacità e allo spirito costruttivo dei suoi padri fondatori.

Il primo riferimento alla biblioteca della Scuola enologica si trova già nella lettera-progetto per l'istituzione della Scuola a Conegliano, che G. B. Cerletti mandò a Carpenè nel 1874. Qui si parla espressamente della necessità di una biblioteca e di una apposita sala di lettura per l'istruzione teorica. Nel preventivo per il mantenimento annuo delle strutture scolastiche Cerletti indica la cifra da investire: circa 1000 lire per i periodici e la biblioteca su un totale di 25000 lire per tutto il materiale e i macchinari della Scuola.

La presenza di una biblioteca e di una "ben fornita camera di lettura" sono sottolineate sempre da Cerletti anche nel Congresso degli enologi italiani a Torino quando espose il progetto e gli oneri per l'attuazione della scuola. Nel regio decreto istitutivo della scuo-

la del 1876 troviamo ben due articoli dedicati alla biblioteca, il numero 23 che recita "Oltre all'insegnamento, ogni professore sarà tenuto a cooperare al regolare funzionamento dell'Istituto, prestando mano ad una conveniente utilizzazione e conservazione del materiale didattico. Così il professore di chimica avrà l'immediata sorveglianza e responsabilità del laboratorio chimico. Agli altri insegnanti sarà distribuita la conservazione del museo e raccolte, la direzione della biblioteca e della sala di lettura, le prove sulle macchine ed apparati enotecnici, e osservazioni meteorologiche ecc..." Un altro articolo (n° 43) stabilisce le norme per il funzionamento: "a tutti gli allievi, uditori ed insegnanti sarà sempre aperta la biblioteca e la sala di lettura, ma non sarà permesso di asportare libri o periodici, senza autorizzazione del bibliotecario, il quale ne farà annotazione di volta in volta. Quando non resti incagliato il buon andamento dell'Istituto, il Direttore potrà concedere, anche a cittadini che ne facciano richiesta, il permesso di frequentare la sala di lettura". Come ci mostra la pianta dell'edificio della scuola grande spazio è dedicato, al primo piano, alla biblioteca e sala di



lettura. Il Cerletti nel giorno dell'inaugurazione ancora una volta sottolineò l'importanza della biblioteca e dei periodici specifici su cui gli studenti potevano contare. Essa era fornita delle principali opere di agronomia, di scienze naturali ed economiche e non solo. Il Consiglio di amministrazione destinò 3000 lire per i primi acquisti e poi per gli anni successivi si decise

Foto sopra: la prima sede della Scuola in via Caronelli.

Sotto: planimetria della sistemazione dei locali al primo piano del fabbricato della Scuola compreso l'ampliamento (1878).





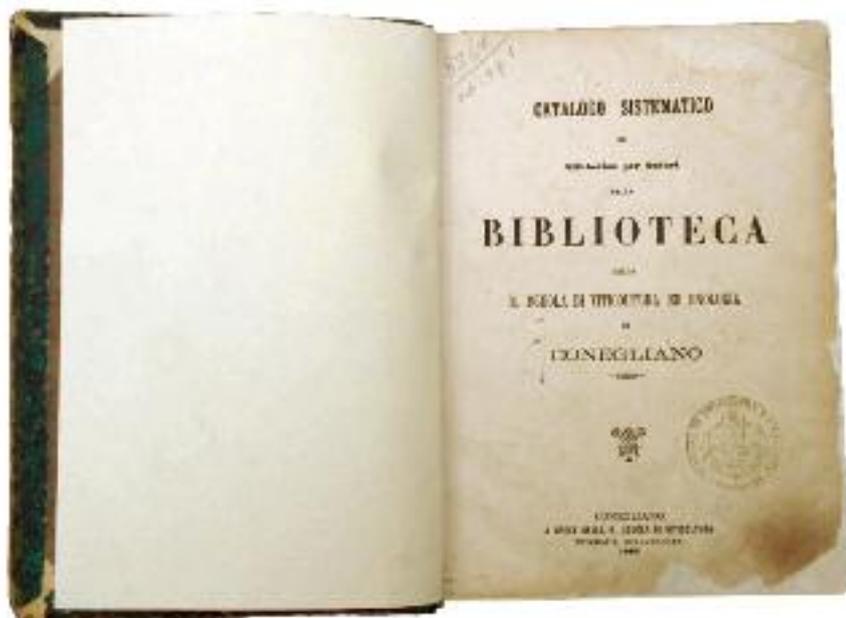
le possa essere facilmente usufruito dagli studiosi e soprattutto dagli studenti della R. Scuola, ai quali è concessa larga facoltà di servirsi anche a domicilio dei libri della Biblioteca, il Direttore della Scuola ha creduto opportuno di far redigere e pubblicare un Catalogo distinto sistematicamente per materia ed alfabeticamente per autore, di circa 300 pagine". Il Direttore della Scuola venne coadiuvato con zelo nella compi-

lazione delle schede per la redazione del Catalogo dai Professori e dagli Assistenti e Dottori tirocinanti presso la Scuola ed in special modo dal Prof. Dott. Vincenzo Mancini". Così dopo nove anni dalla fondazione venne stampato a cura del Cerletti il catalogo sistematico che ci racconta non solo dei 4000 volumi ma anche dei 50 periodici che da ogni parte del mondo giungevano alla biblioteca in cambio della Rivista di Viticoltura ed Enologia italiana. Altri periodici, alcuni piuttosto costosi, arrivavano in abbonamento es. "La nuova Antologia" o il "Bollettino della Società di chimica francese o dell'accademia delle scienze di Parigi. Nel 2008 c'è stato il restauro di questo prezioso "Catalogo sistematico ed alfabetico per autori della biblioteca della Regia Scuola di Viticoltura e di Enologica di Conegliano" ad opera dell'Unione ex allievi della Scuola Enologica. Il Catalogo, redatto nel 1885 dalla Ditta Gianotti Lilia, di 340 pagine risultava sprovvisto di tutta la parte dell'indice alfabetico per autori successiva alla lettera "H", per questo l'Unione ha provveduto a fotografare e stampare a parte il materiale mancante.

La biblioteca della Scuola andò successivamente arricchendosi, ed i nuovi volumi aggiunti vennero puntigliosamente appuntati nel Catalogo. La gestione era affidata al bibliotecario. Tra le figure di bibliotecario-economista e insegnante merita ricordare il prof. Luigi Celotti, enotecnico diplomato nel 1882, collaborò con Cerletti, Giunti, Dalmaso, insegnò scienze naturali per molti anni e divenne un

di stanziare una somma costante di 1000 lire, proprio come aveva ipotizzato Cerletti nel suo progetto originario. Venne anche rivolto un invito a tutti coloro che avessero interesse ad arricchire la nuova biblioteca a donare testi. Così fecero i primi insegnanti e altri che avevano a cuore l'Istituzione scolastica. Poi, come ci testimonia il numero 22 della Rivista di Viticoltura e di Enologia del 1885, "fu rapidamente accresciuta pel dono della ricca e preziosa collezione di libri ed opuscoli agronomici già appartenente all'insigne agronomo Dott. Francesco Gera, nativo di questa città e qui morto nel 1867. Più tardi fu arricchita coll'acquisto della libreria privata del defunto Ispettore forestale Cav. Luigi Favero e successivamente pervennero doni da parte dei Ministri di Agricoltura e delle Finanze, nonché da corpi scientifici, dalle Direzioni d'Istituti Agrari italiani e stranieri; molti invii furono fatti direttamente dagli autori. Inoltre sul bilancio della Scuola furono spese Lire mille all'anno per l'acquisto delle opere e pubblicazioni più recenti. In tal guisa la Bi-

blioteca è riuscita ricca di oltre 4000 fra volumi ed opuscoli, nei quali è copiosamente rappresentata la letteratura agronomica dell'ultimo decennio e vi è poi assai ricca la parte relativa alla Viticoltura ed Enologia non solo per ciò che si riferisce agli ultimi anni, ma altresì per la letteratura viticola ed enologica antica. Sopra tutto interessante è la raccolta di libri ed opuscoli agronomici antichi e moderni già messa insieme dal Dott. Gera, il quale se ne è servito per la compilazione del suo celebre "Nuovo dizionario universale e ragionato di agricoltura" in 24 volumi." Come abbiamo sentito, gran parte della biblioteca di Francesco Gera, medico e agronomo fondatore nel 1863 e direttore fino al 1867 della prima scuola agraria in Conegliano, fu donata dal fratello Piero alla scuola (con la condizione della sua restituzione al Comune di Conegliano se la scuola cessava) sottolineando così il forte legame tra le due scuole di cui questa poteva considerarsi quasi una continuazione (stessi insegnanti Vianello e Carpenè). "Perché un così interessante materia-



Il catalogo della biblioteca prima e dopo il restauro finanziato dall'Unione ex allievi nel 2008.

grande esperto degli inventari dei beni mobili, consulente anche del Ministero dell'Agricoltura

All'inizio del Novecento si sentì l'esigenza, da parte degli organi ministeriali, di dare indicazioni più specifiche sulle biblioteche come ci testimonia il R.D. n. 223 del 1° aprile 1909 contenente il "Regolamento delle biblioteche speciali governative non aperte al pubblico". In tale decreto si precisava che le biblioteche annesse agli istituti superiori del Regno, agli istituti e corpi scientifici e letterari, agli istituti di belle arti, a i conservatori e agli istituti musicali "costituiscono biblioteche speciali ed indipendenti". Venne stabilito che la responsabilità di tali biblioteche speciali spettava "alla persona che è preposta all'Istituto a cui quelle sono annesse, salvo che altrimenti sia disposto da statuti particolari". Per la prima volta, inoltre, vengono fornite alcune indicazioni a livello procedurale ed organizzativo al fine di omogeneizzare modalità inventariali, norme di catalogazione e di gestione. Quindi anche la nostra biblioteca sotto l'attenta vigilanza di Celotti cercò di rispettare le indicazioni ministeriali tenendo aggiornati i registri e i cataloghi. Purtroppo poi arrivò la furia distruttrice della prima guerra mondiale. Nulla fu risparmiato: una parte degli edifici scolastici in completa rovina, la restante letteralmente saccheggiata di ogni altra cosa asportabile. Tutto l'imponente patrimonio, le collezioni dei gabinetti

scientifici, le ricche dotazioni di vitigni speciali coltivati in campagna, la biblioteca ricca di 10.000 volumi, le collezioni ampelografiche, il parco delle macchine agricole e dei modelli, i prodotti, il bestiame, tutto fu travolto, distrutto o disperso. Non più un libro o un apparecchio.

La testimonianza della moglie del sarto Giovanni Celotti, Lucia e della nuora Gina, abitanti nei pressi dell'edificio della scuola, (inserire foto casa via Caroselli) ci racconta che furono asportati da 8 a 10 autocarri di materiale scientifico, collezioni pregiate e libri rari, secondo la scelta operata da una dottoressa in scienze naturali, accompagnata da un ufficiale superiore austriaco, di stanza presso un Comando di Vittorio Veneto.

Dopo la guerra (siamo nel gennaio del 1919), nella difficile opera di ricostruzione, il direttore Giunti scrisse alle Scuole superiori e speciali di agricoltura chiedendo di donare alla Scuola copia delle loro pubblicazioni, volumi che possedevano in doppio o in diverse edizioni, prodotti chimici e materiale didattico. Arrivò dopo pochi giorni una notizia confortante, inaspettata. Il Sindaco di Udine scriveva che presso il macello comunale, in un grande deposito di carte da macero che gli austriaci si proponevano di spedire alle loro cartiere, c'era un gran mucchio di libri col timbro della scuola, evidentemente quelli giudicati di minor valore, e opuscoli, riviste, progetti, manoscritti, registri dei verbali.

Il lavoro di cernita richiese qualche mese di paziente lavoro, finalmente il 9 maggio 1919 Giunti poté inviare tre camion per ritirare i volumi e i documenti e riportarli a Conegliano. La scuola viene ricostruita secondo un nuovo progetto dell'ing. Bernardo Carpenè e spostata dalla sede iniziale verso un luogo più decentrato e vicino alle strutture agricole. Nel 1924 viene inaugurata dal duce in persona. Un edificio a due piani più un pianterreno leggermente rialzato dove trova posto la nuova biblioteca. Essa è gestita dal segretario che assume anche la funzione di bibliotecario.

Durante il periodo fascista Giovanni Gentile, ministro della Pubblica Istruzione, fece approvare il R.D. n. 965 del 30 aprile 1924 ("Ordinamento interno delle giunte e dei Regi istituti di istruzione media") che, agli articoli 121 e 129, operava una distinzione tra biblioteca degli alunni e biblioteca dei professori. Tutto si tradusse, però, in mera propaganda ideologica di regime, non ci fu alcun intervento legislativo organico e le biblioteche scolastiche furono utilizzate, nella maggior parte dei casi, come canali di diffusione della cultura fascista.

Il governo fascista con le sue scelte autarchiche si fece sentire anche nella gestione della Scuola Enologica: il preside Manzoni cercò in ogni modo di ridurre le spese per il riscaldamento, per l'energia elettrica, per la cancelleria e per il materiale didattico. Inoltre vennero rifiutati tutti i prodotti stranieri, comprese le riviste e i libri, non strettamente indispensabili. Anche la seconda guerra mondiale portò all'occupazione della scuola e alla distruzione delle sue strutture, compreso materiale didattico e patrimonio librario.

Dopo il primo decennio la biblioteca contava 4000 volumi, nel 1893 ne aveva 7000, nel secondo dopoguerra i volumi erano aumentati di poco. Solo nel 1954 venne fatto un lavoro di riordino e di classificazione con la compilazione di nuovi schedari in ordine alfabetico; i volumi presenti erano quasi raddoppiati rispetto all'inizio del secolo. Si operarono anche vari interventi di rilegatura. Si poteva contare su 67 abbonamenti a riviste (di cui 20 stranieri).

*Prof.ssa Teresa Ballancin
(Continua nel prossimo numero)*

L'angolo dei libri

Francesco Gera

di Sante Cettolini, ed. Grafiche Antiga, **Euro 12,50**

A Francesco Gera abbiamo dedicato il 23° convegno. Il volume è stato realizzato da Giorgio Zoccolotto che ha ripreso la biografia del Gera scritta a suo tempo da Sante Cettolini, inserendovi alcuni interessanti disegni tratti dall'enciclopedia sulla agricoltura scritta dal Gera in 36 volumi.

"Luigi Manzoni. Genetista alla Scuola Enologica di Conegliano" di Carlo Miconi e Severina Cancellier **231 pagine, ed. Dario De Bastiani, Euro 25**

Il libro ripercorre la attività di Luigi Manzoni, storico Insegnante e Preside nonché valente ed apprezzato ricercatore, nel periodo passato alla Scuola tra il 1912 ed il 1958. La prima parte del volume, sempre con riferimento al contesto storico e scientifico del tempo, ripercorre gli eventi ed evidenzia i personaggi che hanno avuto influenza nello sviluppo della Scuola. La seconda parte riguarda invece Luigi Manzoni ricercatore, nel suo lavoro di miglioramento genetico della vite. Nell'opera compresi anche tre inserti. Il primo è relativo alla storia della famiglia "de Manzoni" ad Agordo, compreso l'albero genealogico dalla fine del 1700 all'attualità ed è opera dell'archivista agordino Gabriele Bernardi. Nel secondo inserto c'è l'elenco completo delle pubblicazioni di Luigi Manzoni e "I vini liquorosi di Conegliano", scritto da Enzo Michelet. Belle e molto interessanti le fotografie, alcune delle quali inedite, attuali e d'epoca e spesso opera dello stesso Manzoni. *Severina Cancellier*

La Vite ed il Vino nella provincia di Treviso

di Angelo Vianello e Antonio Carpenè.

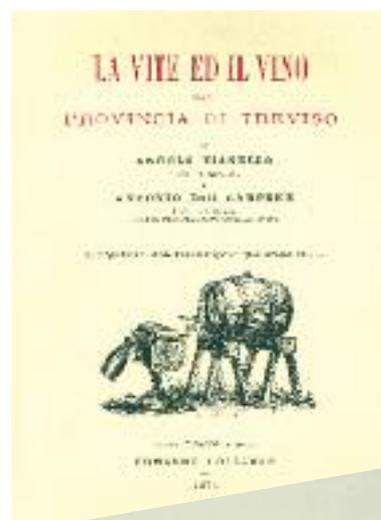
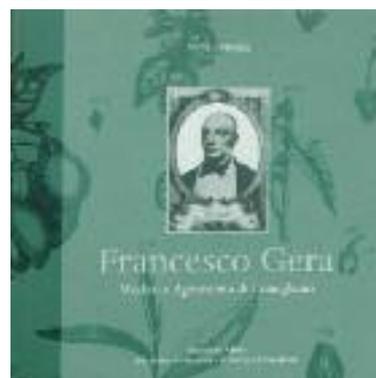
Rist. anastatica De Bastiani Editore, **Euro 25.**

È la copia anastatica del libro pubblicato nel 1874 e che riportava i risultati di un'indagine sullo stato della viticoltura e l'enologia del trevigiano. Data la richiesta e la mancanza dei volumi, L'Unione ha provveduto nel 2011 alla ristampa di altre 100 copie. Il libro è accompagnato dalla interessantissima "carta Enografica della provincia di Treviso", opera dell'ing. Giuseppe Carpenè, che illustra graficamente l'entità della viticoltura della provincia, comune per comune, con i vitigni coltivati a quel tempo.

Misure Densimetriche e rifrattometriche su mosti, vini e distillati di Carlo Miconi, ed. Arti Grafiche Conegliano

"Non si tratta della semplice riedizione aggiornata della precedente di trenta anni fa... È stato rivisto un po' tutto... La raccolta è ancora divisa in due parti. La prima riguarda le misure densimetriche e rifrattometriche relative alle due fondamentali "determinazioni del contenuto in alcol ed estratto secco", per le quali esistono metodi ben definiti e universalmente accettati. La seconda parte, riguarda invece quelle stesse misure che, o perché eseguite con mezzi imprecisi, o perché destinate a risolvere problemi di forte complessità, portano soltanto a delle "valutazioni", cioè a valori che soffrono di una certa approssimazione, e tuttavia molto utili nella pratica: nel caso dei mosti, per la previsione del contenuto in zucchero e quindi in alcol potenziale; nel caso dei vini, il possibile titolo in alcol e il contenuto in estratto secco da misure densimetriche e rifrattometriche. Di proposito ho ommesso la descrizione delle attrezzature, oggi compito ben eseguito dai fornitori..." *Carlo Miconi*

Per l'acquisto di questi volumi contattare l'Unione Ex Allievi.



Troverete questo manuale in vendita presso i negozi Enopiave; al laboratorio Michelet; al laboratorio Enochimico ex Allievi. Su ordinazione presso la nostra sede inviando un versamento anticipato di euro 25, comprensivo delle spese di recapito al Vostro indirizzo. Per acquisti in sede: euro 20.