

Spedizione in abbonamento postale. Autorizzazione Tribunale di Treviso n° 392/77. In caso di mancato recapito si restituisca al mittente che pagherà la relativa tassa.

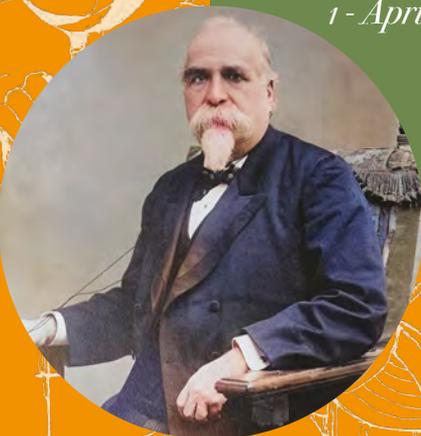
# RIVISTA

di viticoltura e di enologia



*Notiziario Unione Ex Allievi  
della Scuola di Viticoltura  
e di Enologia di Conegliano*

*Fondata nel 1948  
1 - Aprile 2024*



OSTARIE

HK



# Garbellotto

L'ARTE DEL BOTTAIO®





# UNIONE, STORIA, TRADIZIONE

di Enzo Michelet

Una foto storica,  
il giorno della fondazione  
dell'Unione. Sul tetto  
del convitto un ricordo  
della guerra appena passata,  
la croce rossa

**N**el 1873, dopo che il Veneto viene unito all'Italia, Antonio Carpenè nota che più d'uno, tra alcuni grossi proprietari terrieri che avevano esteso i terreni a vigna, si procura viticoltori ed enologi dalla scuola di Klosterneuburg. Scrive: *Ed avvilisce, per dir vero, riscontrare, come questa fertile ridente e civilizzata regione della nostra Enotria sia costretta rintracciare uomini veramente viticoltori e veramente enologi per pratica e per scienza nel paese della birra!* Tre anni dopo con il Regio Decreto 9 luglio 1876 n. 3196 nasce la prima Scuola Enologica del Regno d'Italia ed ora ci stiamo avvicinando al 150° anniversario della sua istituzione. Se ne parla con più dovizia in un'altra parte di questo



4 luglio 1926, il Duca Emanuele Filiberto di Savoia-Aosta e il vescovo di Vittorio Veneto mons. Eugenio Beccegato alla inaugurazione e contemporanea benedizione del Parco della Rimembranza della R. Scuola di Viticoltura ed Enologia dedicato agli studenti caduti per la patria

numero, e già dall'autunno inizieremo un percorso che ha l'obiettivo di ricordare oltre alle figure già note, anche quei personaggi apparentemente secondari che sono però stati fondamentali nella realizzazione del progetto, i quali però non hanno avuto fino ad ora molto risalto.

Anche quest'anno avremo un programma denso di impegni. Continuiamo, dopo i consensi ricevuti nelle precedenti edizioni, gli appuntamenti con Sorsi di Storia: il primo nella millenaria sede vescovile del Castello San Martino di Ceneda, il secondo nell'ex monastero cistercense Abbazia di Santa Maria a Follina, mentre il terzo avverrà nel Palazzo Toppo Wasserman di Udine, sede della Scuola Superiore dell'Università di Udine e l'ultimo a Valdobbiadene. Presenteremo, in sedi ancora da definire, il Quaderno n 2 contiene gli atti del Convegno, "*Moscato d'Asti e Prosecco due spumanti storici italiani*" e il Quaderno n 3 è dedicato all' "*Epopea Manzoni*".

L'assemblea annuale quest'anno sarà seguita da una Lectio Magistralis del prof. Danilo Gasparini, esperto di fama internazionale, professore di Storia dell'Agricoltura e Storia dell'alimentazione all'Università di Padova.

Continua la pubblicazione semestrale della *Rivista di viticoltura e di enologia* che contiene oltre a tanti interessanti articoli anche le notizie che interessano la nostra Unione.

Con soddisfazione ora la tiratura della *Rivista* è di 6.000 copie, inviate gratuitamente agli ex allievi; poi, in Italia, a 28 atenei, 22 istituti di istruzione superiore, 6 centri di ricerca, 4 enti pubblici, 15 biblioteche, 69 giornalisti e 204 membri dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino; all'estero, a 47 tra atenei, biblioteche e all'OIV.

Finanziariamente siamo sostenuti *dai soliti noti*, una piccola platea che vorremmo allargare: per questo, mi appello alla vostra sensibilità e al vostro legame di appartenenza, poiché, nonostante non ci siano spese per la redazione e per il direttore responsabile, che operano del tutto gratuitamente, rimangono vive quelle editoriali, di stampa e di spedizione. Un piccolo contributo volontario generalizzato sarebbe sufficiente a dare solidità a questa Unione.

A proposito della *Rivista*, come sempre chiedo che vi facciate nostri portavoce, diffondendo la richiesta di aggiornare gli indirizzi di quelli ex allievi che non la ricevono più.

Ve ne saremo grati perché è un vero peccato e uno spreco vedere ritornare indietro le copie di questo bel volumetto con la scritta "sconosciuto"!

L'Unione esiste poiché da quando è nata nel secondo dopoguerra essa ha sviluppato il concetto di solidarietà, ed ha tenuto vivo il sentimento di fratellanza anche in periodi in cui esso aveva smarrito la sua ragione. Se ci pensate, questa colleganza che ancora ci unisce nel ricordo della nostra Scuola è un sentimento forte, che - in definitiva - ci riporta al non mai dimenticato Omero: lieve è l'oprar se in molti è condiviso.

# La nostra scuola verso il traguardo di 150 anni

Il 9 luglio 1876, con regio decreto firmato da Vittorio Emanuele II, venne istituita la Scuola Enologica di Conegliano, la prima nell'allora Italia unita, con direttore designato Gianni Battista Cerletti (1846-1906), al quale è tuttora intitolata.

Già nel 1864 Francesco Gera (1803-1867), medico ed agronomo, aveva dato vita ad un esperimento di scuola agraria a Conegliano, che però ebbe vita breve e travagliata da attacchi politici. Nel 1867 Gera morì e tirò le cuoia anche la sua scuola.

Il seme non fu infruttuoso, poiché un suo insegnante, il garibaldino Antonio Carpenè (1838-1902), interessò le autorità venete e nazionali per dare corpo al sogno di un insegnamento strutturato, scientifico e tecnico legato al mondo viticolo ed enologico in forte evoluzione.

Non fu il solo a muoversi, il concerto di volontà fu determinato, forte, superiore alle divisioni politiche.

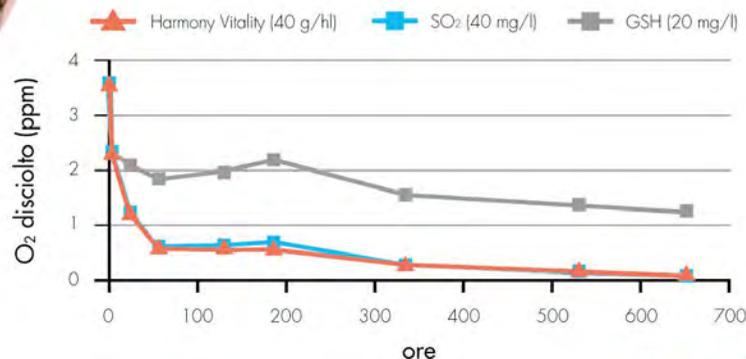
Le esigenze di allora erano pressanti, la situazione della coltura della vite e della produzione del vino era assai precaria.

Il barone Wilhelm von Babo (1827-1894), leggendario fondatore del centro vitienologico e pomologico con annessa scuola specialistica di Klosterneuburg, in Bassa Austria, ad un tiro di schioppo da Vienna, viaggiando in quel Veneto che faceva allora parte dell'Impero Austro-Ungarico, rimase colpito dalla sciatteria con cui veniva coltivata la vite e comunque intravvide un futuro migliore «se si dedicassero alla vite tutte le cure e le attenzioni che noi del settentrione siamo costretti ad usare», aggiungendo che «allora il vino italiano acquisterebbe una rinomanza tale come niun altro al mondo».

## Harmony Vitality

**+longevità -SO<sub>2</sub>**

Il derivato di lievito che **preserva dall'ossidazione**, protegge gli aromi, contrasta il pinking.



La velocità di consumo dell'O<sub>2</sub> di  
**HARMONY VITALITY** è paragonabile  
a quella della SO<sub>2</sub>



Trovò sensibile attenzione in un suo allievo di Klosterneuburg, l'ing. Giovanni Battista Cerletti, di Chiavenna (Sondrio). Era il Cerletti di famiglia borghese e benestante, condizione che gli consentì studi in Italia e poi oltre confine, in Francia, da Pasteur, in Germania ed anche in Austria, da Babo.

Cerletti, dopo aver fondato a Gattinara (Novara) la prima stazione enologica sperimentale, la diresse fino a quando fu chiamato a Conegliano a occuparsi della nascita, dello svezzamento e della maturazione della nostra Scuola, voluta e aiutata da una grande personalità della politica del tempo, il veneziano Luigi Luzzatti (1841-1927), giurista, economista e banchiere (Banca Popolare di Milano, e poi anche della Banca Popolare di Lodi), ministro dell'Agricoltura, dell'Industria e del commercio, poi delle Poste e telegrafi, quindi delle Finanze, poi del Tesoro e infine presidente del Consiglio.

Assieme a Edoardo Deodati (1821-1896) e a Francesco Ferrara (1810-1900) fu fondatore pure dell'università veneziana di Ca' Foscari; e poi anche dell'Istituto Autonomo Case Popolari.

Grande personaggio, cui forse da parte di noi allievi della Scuola non sono stati dati il risalto e l'onore che merita: dobbiamo ricordarlo per essere stato la macchina da guerra che portò alla nascita della Scuola Enologica. Speriamo che nei mesi che ci separano dalla celebrazione del centocinquantenario troviamo la volontà di celebrarlo degnamente, dato che si tentò di abbandonarne la memoria nell'oblio dalle leggi razziali del 1938.

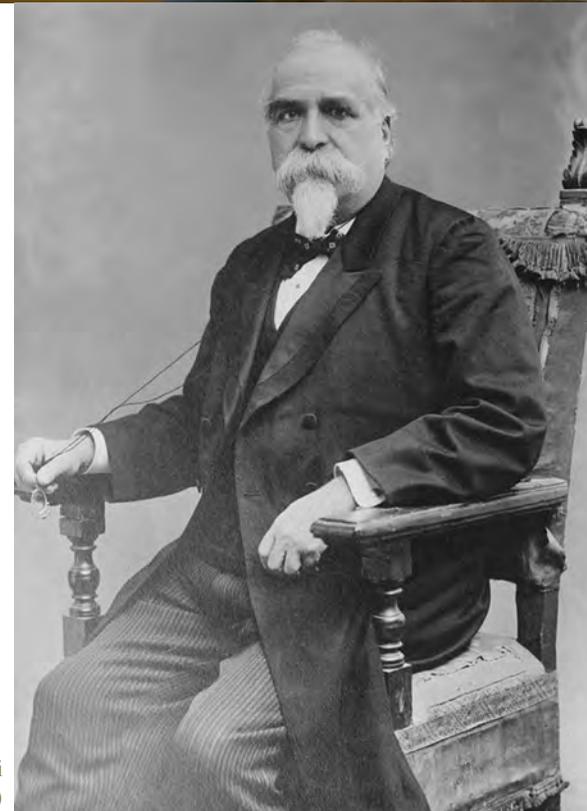
Sono molti i nomi che hanno reso grande e onusta di celebrità (meritata) la nostra Scuola.

Cercheremo in questo tempo che ci separa dal centocinquantenario di ricordarli, ed abbiamo cominciato con un grande preside e un grande scienziato, Luigi Manzoni (ne parliamo a parte).

E quindi dobbiamo essere fieri di aver frequentato questo istituto scolastico superiore che si avvia ai suoi 150 anni, al quale dedicheremo un grande urrah il 9 luglio 2026. Segnate la data in agenda.



Scuola enologica di Conegliano:  
Facciata con busto di Antonio  
Carpenè



Il ministro Luigi Luzzatti  
(Venezia, 1841 – Roma, 1927)

**ASSEMBLEA GENERALE ORDINARIA**

Unione ex Allievi della Scuola di viticoltura e di enologia  
di Conegliano

**Domenica 19 maggio ore 8.45**  
Aula Magna della Scuola enologica

**PROGRAMMA**

Ore 20.00 sabato 18 maggio 2024 prima convocazione

Ore 8.45 domenica 19 maggio 2024 seconda convocazione

Ore 9.15 Ordine del giorno

- Relazione sulle attività svolte nel 2023
- Programma attività 2024
- Esame ed approvazione del rendiconto economico anno 2023
- Varie ed eventuali

Ore 10.00 Consegna borse di studio, distintivi d'onore e riconoscimenti

- Guido Calò
- Ex allievi corso 1969
- Unione ex allievi
- Cooperativa Agricola Spazio soc. coop.
- distintivi d'onore celebrativi anni diploma 25,50,55,60,65
- riconoscimenti agli ex allievi volontari
- riconoscimento all'ex allievo generoso dell'anno

Ore 10.45 Consegna medaglia "Vittorio Ronchi" a una carriera particolare

Ore 11.00 Lectio Magistralis prof. Danilo Gasparini "la civiltà del vino nei secoli: storia e storie"

Ore 12.00 Brindisi nella Bottega del vino italiano

Ore 13.00 Pranzo sociale

È necessario prenotare i distintivi, per questo motivo aspettiamo una richiesta da parte degli interessati. Seguite gli aggiornamenti su questo e altri eventi nella pagina Facebook dell'unione ex allievi:

nel sito [www.exallieviscuolaenologica.it](http://www.exallieviscuolaenologica.it) o scrivete a [exallievienologia@gmail.com](mailto:exallievienologia@gmail.com)

## La civiltà del vino nei secoli Storia e storie

Lectio Magistralis  
del prof. **Danilo Gasparini**

**19 maggio 2024**  
**ore 9.30**

Aula magna dell'ISISS G.B. Cerletti, Conegliano

Il prof. Danilo Gasparini è professore di Storia dell'agricoltura e dell'alimentazione all'Università di Padova. Esperto di fama internazionale, è stato tra l'altro directeur de recherche all'École des hautes études en sciences sociales di Parigi. Docente al master dell'Università di Ca' Foscari di Venezia in «cultura del cibo e del vino», presidente del consiglio scientifico della Biblioteca internazionale – Centro di cultura e civiltà contadina La Vigna di Vicenza, ha tenuto corsi, seminari, interventi in Italia e all'estero. Autore di numerosi saggi di storia economica e sociale delle campagne venete, dedicati al mondo contadino, artigianale e protoindustriale e di storia dell'alimentazione e della cucina, è volto noto in tv per le sue apparizioni nel settimanale GEO.



## I meriti del prof. Luigi Manzoni ricordati nel Quaderno n° 3



**È** uscito il *Quaderno n. 3* dell'Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, supplemento della *Rivista*, dedicato alla figura ed alle opere del prof. Luigi Manzoni, personaggio cui la scienza e la tecnica vitivinicola devono molto.

I suoi straordinari meriti non si manifestarono soltanto nell'ambito della ricerca, ma anche in quelli dell'insegnamento e dell'impegno civile, essendo stato sindaco della città di Conegliano negli anni durissimi e impegnativi della ricostruzione dopo la seconda guerra mondiale.

In partenza l'idea era di dedicare il *Quaderno* alla memoria dell'illustre

personalità, e sarebbe già stato sufficiente, oltre che giusto.

Poi si è fatta strada la decisione di dare continuità al momento del ricordo, sposando l'idea che il *Quaderno n. 3* possa essere guida del Museo dedicato al grande innovatore, museo ospitato nell'edificio della Scuola Enologica.

L'operazione editoriale vede i testi del compianto ed illustre fitopatologo e primo presidente dell'Unione ex Allievi Dino Rui e dell'attuale presidente Enzo Michelet, dell'ampelografo Angelo

Costacurta, delle ricercatrici Mirella Giust e Deborah Franceschi, di Giuliano Mocchi, anima del museo dedicato al grande maestro con Gianni Ardizzon, Bernardino Carpenè, Giovanni Follador e Beatrice Racco e dello storico Sergio Tazzer. È stata così realizzato un volume non di circostanza, non d'occasione, ma di sincero e concreto ossequio a un grande innovatore, il prof. Luigi Manzoni.



Il Quaderno n. 3, dedicato a Luigi Manzoni, nella foto con il figlio Giovanni

## Il profilo sensoriale del Manzoni bianco

di Deborah Franceschi

I parametri di qualità di un vino sono rappresentati da un insieme di più caratteristiche, chimico-fisiche, microbiologiche e sensoriali, che ne determinano la tipicità e la genuinità. Ogni vitigno è caratterizzato da un profilo sensoriale che lo contraddistingue e lo rende unico. In questo contesto è stato definito il profilo sensoriale del Manzoni bianco, attraverso l'analisi sensoriale, condotta sulla base della normativa internazionale e nazionale. Questo vitigno autoctono della Provincia di Treviso sta ricevendo, negli ultimi anni, molti riconoscimenti per la qualità delle sue uve e del vino che ne deriva. A tale scopo sono stati utilizzati i vini delle aziende vitivinicole aderenti al Progetto Regionale "Valorizzazione delle potenzialità viticole, enologiche e di mercato dell'Incrocio Manzoni 6.o.13", finanziato dalla Regione Veneto, al quale hanno partecipato i gruppi di ricerca del CIRVE, del CRA-VIT, di Veneto Agricoltura e della Scuola Enologica "Cerletti", siti in Conegliano, presenti sul territorio della provincia di Treviso. I test sono stati svolti in condizioni standard presso il laboratorio di analisi sensoriale del CIRVE Università di Padova sede di Conegliano.

Lo strumento analitico utilizzato in tutte le sedute era costituito da un *panel* addestrato e allenato e coordinato da un *panel leader*.

Il lavoro ha previsto una serie di fasi distinte: ricerca dei descrittori; addestramento dei giudici sui descrittori individuati e sulle scale da utilizzare; quantificazione del profilo sensoriale del Manzoni bianco. Questo studio ha permesso di definire l'impronta sensoriale tipica del *Manzoni bianco* prodotto nella sua terra d'origine, la provincia di Treviso.

### Materiali e metodi

Sono stati esaminati 29 vini *Manzoni bianco* (23 del 2008 e 6 del 2007), forniti dalle aziende vitivinicole della Provincia di Treviso aderenti al Progetto, da un *panel* addestrato ed allenato, costituito da 10 giudici (tecnici, enologi e ricercatori), coordinato da un *panel leader*. I tests sono stati svolti in condizioni standard presso il laboratorio di analisi sensoriale del CIRVE dell'Università di Padova sede di Conegliano (TV) (Fig. 1). Per la definizione del profilo sensoriale tipico del *Manzoni bianco* sono state seguite le norme ISO 13299.2 (2003), UNI 10957 (2003) e ISO 11035 (1994).

Fig. 1: Aula di analisi sensoriale del CIRVE Università di Padova, sede di Conegliano (TV)





## 2. Addestramento dei giudici

- test di riconoscimento olfattivo su matrice vino
- test triangolare per il riconoscimento gusti
- test di ordinamento e utilizzo della scala

## 3. Quantificazione del profilo sensoriale

Il profilo sensoriale qualitativo definito è stato utilizzato per quantificare i descrittori degli stessi vini impiegati per crearlo. Terminate le sedute di analisi sensoriale è stata effettuata l'elaborazione statistica dei dati, dai valori mediani complessivi di tutti i vini è stato individuato il possibile profilo quantitativo del *Manzoni bianco* (Fig. 4).

Il *Manzoni bianco* nella zona viticola della Provincia di Treviso rappresenta una realtà enologica di notevole interesse. Nell'ottica della valorizzazione di questo vitigno sono stati ricercati i caratteri sensoriali che maggiormente esprimono le sue peculiarità. Grazie a questo studio è stato possibile individuare e quantificare i descrittori del *Manzoni bianco*, definendo oggettivamente l'impronta sensoriale tipica del vitigno. Dall'analisi dei vini sono emerse un insieme di caratteristiche aromatiche, particolari ed uniche, unite a proprietà gustative, quali acidità e struttura, che lo rendono un grande vino.



Fig. 4:  
Profilo sensoriale  
quantitativo  
del Manzoni bianco

## Ringraziamenti

Le Aziende afferenti al progetto che hanno fornito i vini. Il *Panel* di Analisi Sensoriale del CIRVE Università di Padova sede di Conegliano(TV): Alberto Lorenzon, Andrea Gallina, Antonella Gregoletto, Diego Tomasi, Francesco Pol, Giorgio Cecchetto, Luciano Vettori, Luigi Cigaia, Marzio Pol, Patrick Marcuzzo.

# Nel calice, naturalmente.

In Ever sappiamo che un vino di qualità può nascere soltanto dall'incontro fra il rispetto dell'uomo e l'energia della natura. Per questo i nostri tannini sono ricavati solo da materie prime naturali selezionate e controllate, ricche di proprietà benefiche, che preserviamo grazie a un'estrazione delicata.

UVATANN • TANNSTRUCTURE  
TANNALLIER • EVERTANN • BLUETANN



## Cosa ci propongono gli allievi

**A**bbiamo chiesto ai Rappresentanti degli allievi che avanzassero proposte su ciò che potrebbe fare per loro l'Unione ex Allievi. Ci sono giunti questi appunti dagli studenti dell'ISISS *Cerletti*. Che ne pensate?

### **Giornate di approfondimento**

Organizzare di giornate di approfondimento su tematiche enologiche per le classi 3<sup>a</sup>, 4<sup>a</sup>, 5<sup>a</sup> e 6<sup>a</sup> del corso viticolo-enologico (es.: microvinificazione, risparmio idrico nel vigneto...), con uscite didattiche in aziende di ex allievi.

### **Incontri con ex allievi**

Organizzare da tre a cinque incontri per raccontare agli studenti il percorso formativo e le carriere lavorative più interessanti di ex allievi.

### **Sito web**

Creare una sezione nel sito web dell'Unione per presentare le nuove generazioni agli ex allievi. Vantaggio: facilitare il collocamento lavorativo degli studenti.

### **Pubblicazioni dell'Unione ex allievi**

Creare nella biblioteca del *Cerletti* una sezione dedicata alle pubblicazioni dell'Unione ex Allievi, con la possibilità di acquistare libri dal sito della Scuola, e diffondendoli sui social della Scuola e sui gruppi whatsapp.

### **Cosa è l'Unione ex allievi**

Presentazione dell'Unione ex Allievi alle classi del 5° e del 6° anno, dei suoi obiettivi e di ciò che fa per la Scuola.

### **Mini Expo**

Quest'anno il progetto Mini Expo non verrà fatto a causa dei lavori di adeguamento sismico della sede e sarà così anche l'anno prossimo.

È un'attività che è sempre piaciuta agli studenti a cui piacerebbe organizzarla in centro città a Conegliano in Piazza Cima e in via XX Settembre.

Consiste nella esposizione dei prodotti delle cantine di famiglia degli studenti, di altre cantine esterne, di aziende di prodotti artigianali tipici e di aziende fornitrici di ausiliari enologici. Questa attività sarebbe auspicabile estenderla anche a birrifici.

### **Borse di studio**

Il ricavato dalla vendita degli spazi nel Mini Expo verrebbe utilizzato per finanziare borse di studio in collaborazione con l'Unione ex Allievi.

## Renato Varese, i 75 anni di lavoro di un artista solitario



Abbiamo deciso di dedicare la Acopertina ad un grande artista: Renato Varese. Nato a Conegliano l'8 maggio 1926, Renato Varese, ex allievo, è noto internazionalmente per le sue opere pittoriche e grafiche. Un tratto figurativo, il suo, originale, che genera turbamento e stupore ma anche invita alla riflessione, siano le sue opere dedicate a figure umane, oppure animali, allegorie, forme o edifici. Una visione neogotica, quella dell'artista coneglianese, protagonista affermato nel panorama internazionale.

*«Sono abbastanza vecchio per essere saggio e lascio agli altri la responsabilità del giudizio e, alle mie opere, il tempo di suggerire chi sono e chi sono stato. A me resta il compito che mi sono posto quando mi sono sentito pittore, quello di lasciare un segno del passaggio, sperando che si*

*possa dire che non sono passato invano. Lascio agli altri, dunque, dire dove vado collocato».*

Creativo, dal tratto suo proprio caratteristico, Renato Varese spazia fra diverse discipline: dalla grafica alla pittura, dalla calcografia alle decorazioni della ceramica, alla scultura in vetro: 75 anni di arte.

*«Peraltro so – aggiunge Renato Varese -, che il mondo è un*

*po' dei santi e dei sognatori, così anch'io trovo il mio posto perché, se non sono santo, sono e resto un sognatore, un uomo che percorre negli affetti e nel lavoro la sua strada silenziosamente, attento allo stormire delle foglie e al mutare delle stagioni, un uomo che trova nella ricerca dell'arte quello che le definizioni non dicono, la coscienza di essere sempre più vicino alla fine, ossia alla realtà».*

I suoi cicli pittorici principali sono: *Degli interni; Del religioso; Dell'umana condizione; Dei vescovi; Dello Zodiaco; Beati gli ultimi; Di Arlecchino; Della natura*. Sue opere appaiono in collezioni pubbliche e private in Italia, Arabia Saudita, Canada, Francia, Germania, Spagna, Svizzera e USA. La RAI gli affidò la realizzazione del manifesto del Prix Italia del 1977, il concorso internazionale italiano che ogni anno premia i migliori programmi radio, TV e web per qualità, innovazione e creatività realizzati a livello globale. È recente la decisione del Museo di Ca' Pesaro, la prestigiosa galleria internazionale d'arte moderna di Venezia, di ospitare due sue opere e 30 grafiche. Renato Varese ha tra l'altro illustrato molti volumi, tra i quali da segnalare *Andar per vini*, poi *Garnèi, La grappa in versi, Vin da vesin, La canestra di Margutte, L'altro diario, Grafico di valore*. Nel 2000 all'università di Ca' Foscari è stata discussa la tesi di laurea di Lara Campardo sulla sua pittura, relatore lo storico dell'arte Manlio Brusatin.

Renato Varese non ha dimenticato la sua vecchiaia Scuola, donando una sua grafica all'Unione ex allievi, alle cui riunioni cerca sempre di esserci, compatibilmente con l'età, che lo vede tuttora lucido, attivo e propositivo: *«L'arte, per me, è un modo di santificare la mia travagliata stagione di uomo solitario, un'occasione sì, un'occasione irripetibile per dare testimonianza di essere vivo all'approssimarsi del limite».*

Renato Varese nel suo studio d'artista



# Certificazione di sostenibilità del comparto vitivinicolo

di Stefano Stefanucci

## La premessa storica

Già una quindicina di anni fa il comparto vitivinicolo mostrava fermento rispetto ad un tema, quello della sostenibilità, tanto “sentito” quanto oggetto di fraintendimenti e di disparate interpretazioni, con derive anche verso fenomeni di greenwashing<sup>1</sup> o, peggio, verso scandali che hanno visto i lavoratori nella parte delle vittime<sup>2</sup>. In un contesto generale di assenza di regole, enti di vario genere hanno dato vita a protocolli e linee guida più o meno esaustivi, più o meno oggettivi od oggettivabili. Tra i più noti a livello internazionale si possono citare il California Sustainable Winegrowing Alliance<sup>3</sup>, a cura del Wine Institute, il SIP (Sustainability in practice)<sup>4</sup> sempre in California, il SWNZ (Sustainable Winegrowing New Zealand)<sup>5</sup>, la IPW<sup>6</sup> e lo SWSA<sup>7</sup> in Sud

1 Greenwashing: ecologismo di facciata o ambientalismo di facciata, indica la strategia di comunicazione di certe imprese, organizzazioni o istituzioni politiche finalizzata a costruire un'immagine di sé ingannevolmente positiva sotto il profilo dell'impatto ambientale, allo scopo di distogliere l'attenzione dell'opinione pubblica dagli effetti negativi per l'ambiente dovuti alle proprie attività o ai propri prodotti (definizione Wikipedia).

2 Si veda ad esempio <http://www.bittergrapes.net/> - A critical investigation on the South African wine industry

3 <https://www.sustainablewinegrowing.org/>

4 <https://www.sipcertified.org/>

5 <https://www.nzwine.com/en/sustainability/swnz>

6 <http://www.ipw.co.za/>

7 <https://www.wosa.co.za/swsa/en/Overview>

Africa, Sustainable Winegrowing<sup>8</sup> in Australia e iniziative in Cile, Spagna, Portogallo e Francia, ossia in pressoché tutti i paesi tradizionalmente vinicoli. Diversi sono stati anche gli elementi a supporto che i vari programmi hanno incluso, come talvolta un codice di sostenibilità, l'affiancamento nella redazione dei bilanci di sostenibilità, o la predisposizione di calcolatori per le emissioni di Carbon o Water Footprint.

Anche l'OIV<sup>9</sup> dovette scendere in campo, con gruppi di esperti che si sono cimentati per parecchi anni in un tentativo di armonizzare gli approcci provenienti dai 4 angoli della terra. Già nel 2016 l'OIV adottò la risoluzione OIV-CST 518-2016 “Principi generali dell'OIV sulla vitivinicoltura sostenibile – Aspetti ambientali, sociali, economici e culturali”, che ricorda la definizione di produzione sostenibile (come previsto dalla risoluzione OIV-CST 1-2004) e ne definisce i principi generali applicati a tutti i prodotti vitivinicoli. La più recente risoluzione VITI-ENVIRO 18-64 “Guida Dell'OIV Per L'applicazione Dei Principi della Vitivinicoltura Sostenibile” consiste in una guida pratica per le organizzazioni del settore vitivinicolo che desiderano promuovere e applicare i principi di sostenibilità.

## L'Italia ed Equalitas

In seguito ad una sempre più assidua richiesta dei buyer, che mutuano le esigenze di consumatori del presente o del futuro, anche in Italia sono stati varati svariati progetti, pubblici e privati, per cercare di rispondere in maniera adeguata.

Proprio per censire questi progetti, sorse nel 2013 il Forum per la Sostenibilità del Vino, per elaborare un Rapporto sulla Sostenibilità

8 [https://www.awri.com.au/industry\\_support/sustainable-winegrowing-australia/](https://www.awri.com.au/industry_support/sustainable-winegrowing-australia/)

9 L'OIV è l'organismo intergovernativo di tipo scientifico e tecnico, di competenza riconosciuta nell'ambito della vigna, del vino, delle bevande a base di vino, delle uve da tavola, delle uve passa e degli altri prodotti della vigna. <https://www.oiv.int/it/lorganizzazione-internazionale-della-vignae-del-vino>

del Vino<sup>10</sup> che ha visto la luce nel 2014. Questo documento è frutto di un cammino articolato che ha visto coinvolti 37 esperti della comunità tecnico-scientifica sul tema vino-sostenibilità. Gli esperti, riunitisi attorno ad un manifesto di valori ed intenti, tracciarono un percorso di approfondimento e ricerca sul sistema, con indagini conoscitive che coinvolsero oltre mille aziende vitivinicole italiane e quindici programmi nazionali per lo sviluppo sostenibile del vino.

Di questi quindici programmi, molti sono individuabili grazie all'uso di marchi e loghi, talvolta con specifiche discipline di comunicazione, mentre altri sono invece riconoscibili grazie a specifici marchi aziendali o di enti di certificazione che ne hanno sviluppato i disciplinari.

Proprio dalle ceneri del suddetto Forum nacque Equalitas, su iniziativa della Confederazione nazionale dei Consorzi di tutela delle DOC del vino, Federdoc. Federdoc raccolse l'eredità del forum, aggregando un novero di stakeholder per trasformare un luogo virtuale, che era stato in grado di catalizzare e contaminare le istanze di tutti i portatori di interesse, in una concreta iniziativa che potesse portare ad una vera certificazione delle aziende vitivinicole. Fanno parte del sistema di governance di Equalitas anche altri interpreti la cui esperienza nel settore vitivinicolo è ben nota: Gambero Rosso, Valoritalia, Csqa.

### Che cos'è lo standard Equalitas e cosa certifica

Il progetto Equalitas ed il relativo Standard si rivolgono alla filiera del vino e pertanto si inseriscono logicamente nelle sue dinamiche produttive, prevenendo la adozione dei requisiti e la certificazione da parte di tutti i tipi di attori, siano essi agricoltori, trasformatori, imbottigliatori o raccolgano tutte queste identità in una, fino ai consorzi di tutela. La norma prevede infatti la certificazione di tre dimensioni produttive: l'impresa (standard di Organizzazione), il prodotto finito (standard

di Prodotto), il territorio (standard di Territorio). I tratti distintivi dello standard sono i suoi punti di forza e di stimolo allo sviluppo sostenibile della filiera. Innanzitutto, l'ambito tecnico è il più diffuso possibile: buone pratiche ed indicatori economici, ambientali e sociali integrati tra loro e ciascuno declinato in base alle più evolute esperienze disponibili. Non sono molti, a livello globale, gli standard di sostenibilità che affiancano le "buone prassi" agli "indicatori"; inoltre le "buone prassi" interessano tutti i pilastri (compresi dunque quello etico/ sociale ed economico). Gli indicatori recepiscono metodi di calcolo e database tra i più aggiornati, in linea con le principali norme ISO e con eventuali risoluzioni OIV. Non ci si limita solo ai più noti indicatori Carbon e Water Footprint<sup>11</sup>), ma vengono inclusi anche tre indicatori di biodiversità.

Tutti i citati requisiti debbono essere integrati in un Sistema di Gestione: l'impresa è quindi portata ad integrare la sostenibilità nelle sue dinamiche gestionali, operando in ambito di autovalutazione in prima battuta ma sapendo che sarà necessaria una attestazione dall'esterno: il programma impone infatti la certificazione di parte terza e questo garantisce il consumatore circa la trasparenza nella gestione degli obiettivi di sostenibilità in primis, stimolando nel contempo le imprese ad un lavoro continuativo ed efficiente; per completare la carrellata delle caratteristiche del sistema Equalitas, è bene precisare che obiettivo an-



<sup>10</sup> Forum per la Sostenibilità del Vino 2014. *Primo rapporto per la Sostenibilità del Vino* - <http://www.vinosostenibile.org/>

<sup>11</sup> La carbon footprint (letteralmente, "impronta di carbonio") è un parametro che viene utilizzato per stimare le emissioni gas serra causate da un prodotto, da un servizio, da un'organizzazione, da un evento o da un individuo, espresse generalmente in tonnellate di CO<sub>2</sub> equivalente (ovvero prendendo come riferimento per tutti i gas serra l'effetto associato alla CO<sub>2</sub>, assunto pari a 1); La water footprint (letteralmente "impronta idrica") è un indicatore multidimensionale che quantifica i potenziali impatti ambientali legati all'acqua, in termini quantitativi (in volumi) e qualitativi, considerando consumi sia diretti che indiretti di acqua e con approccio di ciclo di vita (concetto di "virtual water").

nale deve essere la redazione di un Bilancio di Sostenibilità nel quale si definiscono anche le politiche di miglioramento che sono alla base dell'approccio alla sostenibilità.

Infine, è prevista la disponibilità per le aziende di un marchio di certificazione collettivo per permettere di comunicare fino al consumatore finale ed in ambito di mercato.

### I riconoscimenti del mercato

A partire dal 2019, si svolge periodicamente uno studio internazionale che conferma l'eccellenza di Equalitas a livello planetario<sup>12</sup>. A causa della specificità delle sfide regionali e del numero crescente di iniziative di sostenibilità, il retailer svizzero Denner, i monopoli svedese (Systembolaget), finlandese (Alko), norvegese (Vinmonopolet), faroese (Rúsdrekkasøla Landsins), islandese (Vínbúðin) hanno richiesto a Intertek, colosso globale delle certificazioni, di condurre uno studio di riferimento per valutare 35 schemi di certificazione o di audit di sostenibilità.

Lo scopo dello studio è stato ed è quello di valutare non solo i requisiti dei vari standard, ma anche la loro affidabilità rispetto alla gestione e alla governance complessive del sistema; i requisiti sono stati valutati nella loro oggettività e completezza, ad esempio verificando l'inclusione di temi legati alle condizioni sociali / lavorative degli operatori, alla tutela dell'ambiente, alla gestione economica delle aziende e delle filiere. I risultati dello studio sono già stati utilizzati da alcuni buyer per i seguenti scopi:

- Mappatura dei rischi connessi alle filiere vitivinicole (e delle altre bevande alcoliche, poiché lo studio si estende a tutte le categorie di bevande alcoliche).

- Progettazione di tender

- Guida all'acquisto per i consumatori

Non solo Equalitas è stata selezionata tra i progetti meritevoli di partecipare al censimento, ma ne è uscita come protocollo più completo, al pari di alcune altre note iniziative, Californiane e Cilene in primis, ma davanti a numerosi altri progetti dei 5 continenti, totalizzando un punteggio complessivo di affidabilità e completezza pari a 12/12, il punteggio massimo ottenibile.

Anche a seguito della citata survey, noti buyer di tutto il mondo si sono mossi e sono oggi numerosissimi i vantaggi competitivi riservati alle aziende vitivinicole<sup>13</sup>; soprattutto i monopoli, in particolare quelli del nord Europa e del Canada, hanno da subito riconosciuto la validità degli sforzi di Equalitas.

Ad esempio, in Norvegia Equalitas è stata inserita tra i progetti "etici" che danno diritto al posizionamento dei vini di aziende certificate su scaffali dedicati dei punti vendita Vinmonopolet<sup>14</sup>.

In Finlandia, Equalitas è stato inserito nell'elenco dei Green Choice Projects<sup>15</sup> da Alko (Finnish Wine Monopoly) per la categoria Local sustainability certificate. I vini Equalitas hanno dunque anche in Finlandia diritto di essere posizionati su scaffale dedicato.

In Svezia si è andati persino oltre, con i vini provenienti da aziende certificate Equalitas che hanno accesso ad una sezione riservata dei

<sup>13</sup> <https://www.equalitas.it/riconoscimenti/>

<sup>14</sup> Vinmonopolet.no 2019: <https://www.vinmonopolet.no/certifiseretisk>

<sup>15</sup> Alko.fi 2019: <https://www.alko.fi/en/responsibly/sustainability-of-products/green-choice-symbol-provide-information-about-the-environmental-friendliness-of-the-beverage>



punti vendita, con un controllino apposto singolarmente su ogni bottiglia posta alla vendita. Si tratta dell'iniziativa nota come "le nostre bevande più sostenibili"<sup>16</sup>.

Gli stessi monopoli norvegese e svedese (Systembolaget), hanno attivato dei "tender", ossia dei concorsi per aggiudicarsi delle forniture, riservandoli ad aziende con certificazione di sosteni-

bilità. In alcuni casi, quella a fronte di Equalitas risulta l'unica certificazione accettata per accedere ai tender<sup>17</sup>.

### Attuare la Sostenibilità

Lo standard SOPD Equalitas ha uno dei suoi pilastri connotativi nelle cosiddette "buone pratiche di sostenibilità", ideate per garantire una gestione razionale del suolo, la conservazione della biodiversità e del paesaggio, il contenimento delle risorse da un punto di vista prevalentemente ambientale e, e qui risiede una sorta di novità rispetto a tanti standard del passato, anche la corretta gestione di temi etico- sociali ed economici.

Con SOPD Equalitas non viene meno l'assioma secondo il quale la determinazione della sostenibilità debba basarsi su indicatori. Essi sono presenti nello standard, ed anzi il loro novero è superiore alla maggior parte degli standard di natura simile, dato che gli indicatori di Equalitas recepiscono metodi di calcolo e database tra i più aggiornati, in

linea con le principali norme ISO e con risoluzioni OIV. Semplicemente, in Equalitas si affiancano agli indicatori dei requisiti che, oltre a promuovere la misurazione, siano in grado di indirizzare le aziende al ragionamento. In altre parole, una volta determinati i propri impatti, le aziende sono incoraggiate ad individuare processi di miglioramento senza compromettere il livello di garanzia dei propri prodotti e servizi. Le buone pratiche trovano riscontro in veri e propri requisiti dello standard, in cui è espresso un criterio oggettivo di soddisfacimento. Con tali requisiti non è richiesta la misurazione di un dato, è piuttosto domandato il superamento di una asticella. Si tratta di un equilibrio tra il fare ed il misurare, che trova consensi tra le aziende vitivinicole che, negli anni passati, trascorsi nel limbo della confusione, erano state troppo spesso indirizzate verso interpretazioni o unicamente ingegneristiche (misurazione) oppure unicamente votate all'applicazione di buone prassi (fare), ma senza tenere conto del contesto e dell'efficacia delle proprie azioni.

### I numeri di Equalitas

Il numero di aziende vitivinicole certificate ha superato, nel 2023, le 250 unità; sono quasi tutte cantine italiane, ma anche aziende spagnole ed imbottigiatori del nord- Europa stanno scegliendo Equalitas, in virtù dei numerosi riconoscimenti del mercato e dei conseguenti vantaggi competitivi per chi si certifica. Con più di altre 400 aziende che hanno richiesto o già firmato un contratto con un ente di certificazione e che nei prossimi anni completeranno l'iter certificativo, si tratta, limitandosi alle sole cantine italiane, di un fatturato complessivo di circa 3.175 milioni di Euro, per 84.000 ettari di vigna e circa 1.032 milioni di bottiglie (rapportato a 0,75l) prodotte dalle aziende certificate o in via di certificazione; in altre parole 7,5 milioni di hl sui 45,6 mln (media decennale) prodotti in Italia o il 20% del vino italiano.

<sup>16</sup> <https://www.omsystembolaget.se/english/sustainability/labels/sustainable-choice/>

<sup>17</sup> Si veda ad esempio: Organic and Equalitas Rose Prosecco- Systembolaget Tender n°

# Rendiamo facile l'analisi enologica

BioSystems

Food & Beverage analysis

human - centred biotech



## Note pratiche sulla microfiltrazione in cantina

di Giovanni Enrico Branca

La microfiltrazione prevede l'uso di cartucce filtranti (rigenerabili) inserite nel microfiltro (*housing*) progettato con un design sanitario per evitare ristagni di sporco ed ottimizzarne le fasi di scarico e pulizia. Dagli anni 80 questa tecnica innovativa, proveniente dall'industria farmaceutica, ha cominciato a diffondersi in cantina come soluzione alternativa alla pastorizzazione, con l'obiettivo di rimuovere lieviti e batteri ed ottenere la stabilità biologica del vino imbottigliato.

Negli anni 90, le cartucce di prefiltrazione progettate per la protezione delle più costose cartucce sterilizzanti (a membrana), si sono rivelate una valida alternativa agli strati filtranti per la filtrazione di quei vini pregiati che a seguito di un periodo di affinamento l'enologo voleva proteggerne le caratteristiche organolettiche. Anche in altre applicazioni, come il trattenimento dei tartrati post-refrigerazione queste cartucce hanno mostrato vantaggi qualitativi, di gestione e riduzione dei costi.

Tra i vantaggi della microfiltrazione c'è la possibilità di verificare l'integrità della membrana grazie al test d'integrità che si esegue manualmente o con strumentazione semi-automatica o automatica in modo semplice e veloce.

La microfiltrazione si differenzia dalla filtrazione a strati perché:

- non apporta odori/sapori estranei
- non cede metalli, calcio in particolare
- non provoca perdite di vino
- non provoca gocciolamento

- permette il veloce passaggio da vino rosso a bianco. dopo adeguato risciacquo delle cartucce, generalmente con H<sub>2</sub>O calda
- fa uso di impianti (manuali od automatizzati) più economici e meno ingombranti dato che si sviluppano in altezza con cartucce da 10” a 40” ; quelle più usate sono da 30” (circa 75 cm) con puntale ed attacco a baionetta con doppio o-ring di tenuta per un miglior ancoraggio al basamento.

La diffusione della microfiltrazione in Cantina è dovuta anche a:

- maggior igiene in Cantina (HACCP)
- minori problemi di filtrabilità grazie alla filtrazione tangenziale (in cantina è diffusa la microfiltrazione tangenziale)
- uso di additivi enologici microfiltrabili che non comportano problemi di colmataggio delle membrane

### Note sulle cartucce di prefiltrazione

Il grado di ritenzione dei prefiltri è del 99,98% (Beta-ratio 5000); nel pre-imbottigliamento del vino, le cartucce di prefiltrazione hanno una porosità da 3 a 0,5µm. Per filtrazioni più larghe la porosità aumenta fino a 10µm (diatomee, pvpp, ecc).

Il polimero filtrante più usato nei prefiltri è il polipropilene (PP) che oltre alla buona resistenza termica e meccanica offre un'ampia compatibilità chimica. Il setto filtrante costituito da fibre di tessuto non tessuto può avere un diverso spessore e una diversa superficie filtrante. Può essere:

- plissettato, dove il minor spessore permette un maggior numero di pieghe aumentando la superficie filtrante
- di profondità dove la superficie filtrante è la più bassa e minore sul lato del filtrato. Lo spessore rende più difficile la rigenerazione
- ibrido: via di mezzo tra le precedenti con più setti filtranti a porosità decrescente. Opzione utile a ridurre il numero di housing in linea.

Il PP può essere associato a fibra di vetro o borosilicato (GF) che offre maggiore permeabilità e ritenzione colloidale, a scapito di una minore resistenza alla rigenerazione chimica.

Alcune cartucce di prefiltrazione sono state progettate per la rigenerazione in controcorrente, da farsi con H<sub>2</sub>O microfiltrata.

### Note sulle cartucce sterilizzanti (a membrana)

Le cartucce sterilizzanti usate per il vino hanno membrane con porosità variabile da 1,2µm a 0,45µm e 0,2µm per la filtrazione dell'H<sub>2</sub>O.

Cartucce con la stessa porosità possono avere un diverso potere ritentivo verso i microrganismi (*LRV*); verificare le schede tecniche!

Le membrane più in uso in cantina si caratterizzano per non avere affinità con la sostanza colorante; PES (polieterosulfone), PVDF (polivinildifluoruro) e CA (acetato di cellulosa) contrariamente al nylon 66 molto usato negli anni scorsi non trattengono colore ne proteine. Questo significa mantenere le caratteristiche cromatiche del vino, aumentare le rese di filtrazione e accelerare i tempi di rigenerazione.

Il sistema di assemblaggio e la qualità degli altri componenti della cartuccia condizionano la diversa resistenza della membrana agli stress meccanici, termici e chimici.

Dato il costo, le membrane vanno usate per rimuovere i microrganismi: le sostanze colmatanti, vanno trattenute dai prefiltri.

Potendo filtrare vini rossi, rosati e bianchi con le stesse cartucce, l'enologo può usare nel proprio impianto cartucce sterilizzanti con porosità decrescente: tipica la soluzione 0,65µm come filtro finale dei vini rossi e 0,45µm per i vini bianchi e rosati a maggior rischio di fermentazione malolattica.

Imperativo è non usare cartucce sterilizzanti non integre.

## Note sugli impianti di microfiltrazione

Gli impianti di microfiltrazione sono costituiti da *housing* ed accessori per la filtrazione del vino e delle utenze ( $H_2O$ , vapore, azoto, ecc.); le utenze necessitano le stesse attenzioni dedicate alla linea vino; è sconsigliabile usare cartucce scartate della linea vino per usarle nella microfiltrazione dell' $H_2O$ .

Con il vapore è importante non superare la temperatura, il  $\Delta.p.$  max. e prevedere lo scarico delle condense. E' consigliata la filtrazione del vapore (cartucce in acciaio) per trattenere impurità cedute dalle tubazioni in ferro zincato.

Il dimensionamento dell'impianto deve considerare la massima portata e le condizioni operative più critiche; chi lo usa per 16 o 24h al giorno dovrà dimensionarlo con portate più basse, come chi microfiltra spumanti dolci a bassa temperatura e maggiore viscosità. Indicativamente nelle cartucce da 30" la portata in L/h dovrebbe variare tra i 600 e 750 L/h. Le cartucce contenute in ogni *housing* sono identiche ma può cambiare il numero di lotto (stampato sulla gabbia esterna); usare cartucce diverse tra loro nello stesso microfiltro è un

errore che compromette il test d'integrità.

Gli *housing* nell'impianto sono generalmente della stessa dimensione (diversi tra linea vino e linea  $H_2O$ ); esistono impianti assemblati con un diverso numero di cartucce che condiziona la portata ed innesti diversi (cod. 07, cod. 03, ecc), situazione che può portare a sbagliare l'ordine e scoprirlo al momento del cambio delle cartucce da sostituire!



Anche per le cartucce è bene valutare se tenere un set di scorta ed evitare gli ordini all'ultimo momento.

Con un impianto sovradimensionato è possibile ridurre il numero di cartucce con i tappi ciechi; quando l'impianto è sottodimensionato, diventa più probabile il precoce intasamento delle cartucce!

Buona norma è la registrazione delle informazioni che emergono durante l'uso delle cartucce: data d'inserimento, tipo e porosità, procedura di rigenerazione, pressione e tempo di test, caduta di pressione ecc.

Il tipico impianto di microfiltrazione nel pre-imbottigliamento ha n.2 o 3 *housing* in serie per la linea vino e n.1 o 2 in serie per la linea  $H_2O$ . L'enologo può progettare un impianto con un maggior numero di *housing* per usare combinazioni di cartucce diverse in base ai vini da microfiltrare: in questo caso, a fronte di un maggior investimento le cartucce rimangono nei rispettivi *housing* fino al momento della loro sostituzione per intasamento o per rottura, riducendo i tempi di preparazione ed eventuali errori di manipolazione e decodificazione, dato che le cartucce plissettate sembrano tutte uguali.

Ci sono applicazioni dove per mantenere costante la portata, gli impianti di microfiltrazione sono doppi: metà impianto è dedicato alla filtrazione mentre l'altra è in fase di rigenerazione.

È fondamentale la formazione dell'operatore in merito al corretto utilizzo dell'impianto di microfiltrazione e delle sue cartucce. Le schede tecniche e le istruzioni d'uso devono essere prontamente reperibili.

E' importante controllare e non superare il  $\Delta.p.$  max suggerito dal produttore della cartuccia per intervenire con la rigenerazione prima che il media filtrante sia compromesso o addirittura danneggiato.

E' bene programmare la manutenzione (guarnizioni delle valvole e *o-ring* dei basamenti e delle cartucce), effettuare il regolare controllo dei manometri (necessari a verificare il  $\Delta.p.$ ) delle sonde (es.: temperatura, conducibilità) o strumentazione (pompe dosatrici, misuratori di portata).

Negli impianti di microfiltrazione usare solo attacchi sanitari (DIN o CLAMP).

L'area destinata alla microfiltrazione deve essere facilmente accessibile ed eseguire con la massima sicurezza le operazioni di rigenerazione, sanificazione e manutenzione.

### Filtrabilità

Per l'uso delle Cartucce Sterilizanti (a membrana) è necessario che il vino sia microfiltrabile: più basso è il potere colmatante maggiore sarà la resa di filtrazione. L'enologo deve porre attenzione alla prefiltrazione e quando possibile ai trattamenti che la precedono, se possibile già a partire dalla vinificazione!

Con il test di filtrabilità vengono filtrati 600 mL di vino a pressione costante di 2bar con membrane microporose (generalmente 0,65µm o 0,45µm) da 25mm di diametro. In pochi minuti si ottengono gli indici di filtrabilità (*IF*, *IFM*, *V.max*): la validità del test dipende dalla gestione del campione ed in particolare da:

- pulizia del preleva-campioni
- temperatura: vini intasanti a +4 °C, a +20 °C risultano filtrabili
- tempo trascorso dal prelievo: deve essere breve

Più affidabile è la *curva* di filtrabilità (CdF) che grazie all'automazione filtra il vino a portata costante e controlla l'incremento del differenziale di pressione che l'operatore vede e controlla nell'impianto industriale. Quando l'operatore esegue la CdF, filtrando un adeguato volume di vino ad una portata di 10-20 volte quella di processo e osserva un modesto incremento del Δ.p., ha la conferma che quel vino non darà problemi di colmataggio nell'impianto industriale dove la portata è decisamente minore.

Per risparmiare tempo e vino, l'operatore può calcolare il volume di vino della CdF in base al volume di vino che dovrà microfiltrare.

### Note: rigenerazione-sanificazione

La procedura di rigenerazione va definita prima d'inserire le cartucce (prefiltri e sterilizzanti). Se l'impianto è correttamente accessorato, il flusso sarà omogeneo su tutta la cartuccia durante la filtrazione e la rigenerazione ottenendo maggiori rese e tempi di rigenerazione più brevi. Alcune cartucce sono rigenerabili anche in controcorrente, caratteristica molto utile soprattutto nei prefiltri (es.: rimozione tartrati).

Talvolta l'H<sub>2</sub>O risulta essere più intasante del vino: controllare anche la filtrabilità dell'H<sub>2</sub>O.

La portata di H<sub>2</sub>O fredda dovrebbe essere 1,5-2 volte quella di filtrazione del vino. Per l'H<sub>2</sub>O calda è più importante la Temperatura (min.60 °C). Ottimale avere H<sub>2</sub>O addolcita e filtrata per rimuovere le particelle insolubili come sabbia ecc.

Quando la rigenerazione fisica non è sufficiente si procede alla rigenerazione chimica se la cartuccia è compatibile (verificare la scheda tecnica). Gli enzimi, grazie alla loro specificità d'azione, possono contribuire ad ottimizzare la rigenerazione.

Per la sanificazione vengono usati mezzi fisici (H<sub>2</sub>O calda min. 80 °C e-o vapore max.121 °C) e-o mezzi chimici (perossidi, miscele di perossido con acido peracetico o percitrico, soluzioni di SO<sub>2</sub>); quest'ultimi essendo molto reattivi, vanno gestiti con cura nell'uso (dispositivi di sicurezza, dosi, tempi di contatto) e nella conservazione.

Al termine della produzione è importante procedere quanto prima alla rigenerazione-sanificazione del microfiltro (*housing* + cartucce) rispettando le istruzioni d'uso delle cartucce.

## Test d'integrità

Il test d'integrità è sempre raccomandato farlo prima di iniziare il ciclo di microfiltrazione seguendo le istruzioni d'uso della cartuccia.

Tra gli errori possibili:

- non eseguire il test d'integrità perché le cartucce sono nuove: anche le cartucce nuove possono non essere integre!
- fare il test ad una pressione e per un tempo diversi dalle istruzioni d'uso
- non aprire il preleva-campioni del filtrato: in questo caso, si verifica la caduta di pressione del filtro, ma non della cartuccia
- vaporizzare il filtro, senza provvedere alla sua immediata pressurizzazione (1,2 bar) prima del raffreddamento: il danno da vuoto che si crea può deformare la cartuccia e conseguentemente rompere la membrana
- fare il test senza avere raffreddato l'impianto-cartucce
- non risciacquare bene il sanitizzante a base di  $H_2O_2$ : c'è il rischio che alcuni pori della membrana non siano bagnati (oltre all'ossidazione del primo volume di vino che verrà microfiltrato)
- fare il test con aria non filtrata e non deodorata: si rischia di sporcare la membrana con oli e condense che cederanno odori sgradevoli nel vino

## Evoluzione della produzione e del consumo mondiale. Per colore avanza il **rosato**



**N**egli ultimi decenni il settore vitivinicolo mondiale ha registrato una tendenza generale positiva nella produzione e nel consumo di vini bianchi e rosati, mentre i vini rossi sono diminuiti.

Questa evoluzione strutturale può essere attribuita principalmente ai cambiamenti globali nelle preferenze dei consumatori.

L'OIV ha redatto un rapporto con il quale si propone di fornire una migliore comprensione del fenomeno, fornendo una panoramica delle tendenze della produzione e del consumo, suddivise per vini rossi, bianchi e rosati.

La relazione è stata redatta dal dipartimento di Statistica dell'OIV e fornisce una panoramica della evoluzione e del consumo mondiali di vino in base al colore tra il 2000 e il 2021.

Queste le informazioni ed i punti salienti.

**N**egli ultimi decenni il settore vitivinicolo mondiale ha registrato una tendenza generale positiva nella produzione e nel consumo di vini bianchi e rosati, mentre i vini rossi sono diminuiti.

Questa evoluzione strutturale può essere attribuita principalmente ai cambiamenti globali nelle preferenze dei consumatori.

L'OIV ha redatto un rapporto con il quale si propone di fornire una migliore comprensione del fenomeno, fornendo una panoramica delle tendenze della produzione e del consumo, suddivise per vini rossi, bianchi e rosati.

La relazione è stata redatta dal dipartimento di Statistica dell'OIV e fornisce una panoramica della evoluzione e del consumo mondiali di vino in base al colore tra il 2000 e il 2021.

Queste le informazioni ed i punti salienti.

### **Vino rosso**

La domanda e l'offerta di vino rosso a livello globale hanno subito un calo significativo negli ultimi venti anni.

Nel 2021 la produzione è diminuita del 25% rispetto al picco del 2004. Questo calo è notevole anche in termini relativi: all'inizio del secolo, i vini rossi rappresentavano circa il 48% della produzione complessiva di vino, mentre negli ultimi anni è scesa al 43%.

- **Produzione:** durante il periodo 2000-2021 sono stati registrati tassi di crescita negativi in tutti i principali paesi produttori di vino rosso in Europa. In particolare, è bene evidenziare il netto calo verificatosi in Francia, che oggi produce il 50% in meno di vino rosso rispetto all'inizio del secolo, e in Italia. Queste diminuzioni vengono compensate solo in parte dai paesi produttori extraeuropei, come Cile, Argentina, Australia, USA e Sudafrica, che hanno registrato tassi di crescita positivi della produzione di vino rosso.

Dei 10 paesi con la percentuale più elevata di produzione di vino rosso, 7 sono extraeuropei.

- **Consumo:** la domanda di vino rosso negli ultimi venti anni è diminuita

principalmente nei maggiori mercati europei, soprattutto in Germania, Francia, Italia e Spagna. Tutti questi paesi hanno registrato tassi di crescita negativi relativi al vino rosso a partire dal 2000. Al contrario, in paesi come Cina, USA, Russia e Brasile si sono osservati tassi di crescita positivi negli ultimi venti anni.

I 6 paesi con la maggiore percentuale di consumo di vino rosso non si trovano in Europa, bensì principalmente in Sud America ed in Asia orientale.

### **Vino bianco**

La domanda e l'offerta di vino bianco a livello mondiale sono cresciute dal 2000. La produzione di vino bianco è aumentata del 13% nel 2021 rispetto al livello più basso registrato nel 2002, e a partire dal 2013 ha superato la produzione di vino rosso. All'inizio del secolo, il vino bianco rappresentava in media il 46% del totale mondiale, mentre negli ultimi anni la percentuale è salita al 49%. Uno dei principali fattori trainanti alla base di questo aumento è il boom del vino spumante.

- **Produzione:** i paesi che hanno contribuito maggiormente alla crescita a livello mondiale sono Italia (grazie al successo planetario del prosecco), USA, Sudafrica e Australia. Al contrario, altri grandi paesi produttori di vino bianco, come Francia e Spagna (rispettivamente secondo e terzo produttore di vino bianco a livello mondiale), hanno registrato un andamento stabile dall'inizio del secolo.

- **Consumo:** la crescita della domanda di vino





bianco è sospinta principalmente da tre mercati importanti per il vino spumante: USA, Germania e Regno Unito. L'aumento del consumo in questi paesi compensa ampiamente il calo generato dai principali paesi consumatori come Francia e Spagna.

### Vino rosato

Negli ultimi venti anni, sa la domanda che l'offerta a livello mondiale di vino rosato sono cresciute notevolmente. La produzione mondiale ha registrato un aumento pari al 25% tra il 2001 e il 2021. All'inizio del secolo, i vini rosati costituivano il 6-7% della produzione mondiale, mentre negli ultimi anni hanno raggiunto una media di oltre l'8%.

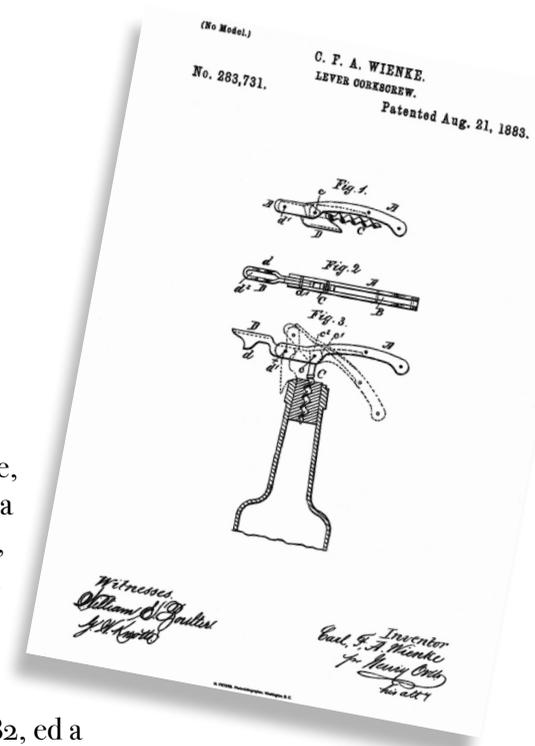
- Produzione: l'offerta di vino rosato è decisamente più concentrata rispetto a quella di vini di altri colori. I 10 principali paesi produttori rappresentavano quasi il 90% del totale mondiale nel 2021, mentre i primi 3 corrispondevano ai due terzi. Nel caso del rosé, sono i paesi dell'emisfero boreale i maggiori responsabili della crescita (in particolare la Francia), anche se paesi come Cile e Sudafrica hanno a loro volta raggiunto tassi di crescita molto elevati negli ultimi venti anni.

- Consumo: come nel caso dei vini bianchi, la crescita del mercato del vino rosato può essere attribuita soprattutto all'aumento della domanda in Regno Unito, Germania e USA. Attualmente, la Francia è di gran lunga il mercato principale a livello mondiale, responsabile di oltre un terzo della domanda globale.

## L'umile cavatappi, la chiave del vino

Il cavatappi in un corpo pieghevole, simile a un coltellino da tasca, è opera dell'inventore Karl F. A. Wienke, tedesco di Rostock. Una straordinaria combinazione di praticità nell'uso e di semplicità nella produzione.

Il *Korkzieher mit einarmigem Hebel* fu brevettato in Germania il 26 maggio 1882, ed a seguire nel Regno Unito e USA nel 1883. Quello che vedete è il brevetto statunitense. Il cavatappi di Wienke era ed è lungo 11 centimetri e mezzo, misura ottimale da tasca. Nella domanda di brevetto descrisse una leva manuale, in acciaio, con tre appendici rientrabili: una piccola lama per tagliare la stagnola del tappo, il cavatappi vero e proprio elicoidale, un fulcro che consente il movimento di leva necessario a estrarre il turacciolo. Soprannominato subito "il cavatappi del cameriere" è tuttora il più diffuso al mondo. Era stato preceduto da diversi manufatti; da ricordare il brevetto del 1796 dell'inglese Samuel Henshall, che ebbe un certo successo nell'impero britannico, fino a quando – quattro anni dopo – Sir Edward Thomason brevettò a Birmingham un suo cavatappi più elaborato. Nel 1884 il connazionale Marshall Wier inventò il cavatappi "concertina". Se il Wienke può essere considerato il cavatappi del ristorante, del cameriere, dell'enotecario, quello per le famiglie fu però ideato e brevettato dall'italiano Dominick Rosati nel 1930, il più facile da usare, grazie ai suoi due bracci.





## IL DESIGN NELLA SUA FORMA MIGLIORE

DESIGN IN ITS  
BEST FORM

I nostri serbatoi non sono dei semplici strumenti di lavoro: la loro forma, il loro colore, i materiali e i loro accessori, sono **disegnati e progettati su misura** per ogni esigenza funzionale, estetica ed ambientale.

Our tanks are not only work tools, but their shape, color, materials and accessories are **custom-designed** for each functional, aesthetical and environmental need.



made by Play Think Creative



UNCONVENTIONAL SOLUTIONS

trecieffe.it

## Montepulciano: Un territorio nobile al passo con i tempi

di Andrea Mazzoni  
e Marco Montori

**E**notria ossia Terra del Vino questo era l'antico nome dell'Italia e questo la dice lunga sull'importanza storica, culturale ed economica che i popoli antichi riservavano al nostro Paese. Dopo la caduta dell'impero romano, la pratica vitivinicola cadde in oblio, ma si risvegliò e si incrementò a iniziare dai sec. VIII-IX.

In aggiunta alla continua produzione sia monastica che nobiliare, si aggiunse da quel momento anche quella dei recenti ceti cittadini, spesso con coltivazioni entro le mura cittadine.

In virtù di quell'ampliamento della geografia produttiva ed alla luce di questi precedenti storici, in Italia oggi non esiste luogo per grande o piccolo che sia dove non sia presente una testimonianza storica più o meno importante, che faccia riferimento al vino o alla coltivazione della vite.

Ben pochi luoghi però possono vantare una documentazione storica così importante come quella presentata nel corso dell'ultima anteprima del Vino Nobile di Montepulciano che riportiamo di seguito:

*Ma quel vino che il letterato (ed il medico più alto in grado alla Corte dei Medici, ndr) Francesco Redi definì “d’ogni vino il re” nel suo “Bacco in Toscana” del 1685, era protagonista del mercato del vino già nel Medioevo. Come testimonia un raro contratto di mercatura del 17 ottobre 1350, conservato nel fondo Madonna de’ Ricci (crociferi) dell’Archivio di Stato di Firenze, ritrovato grazie alle attività di ricerca, promossa dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, guidato da Andrea Rossi e diretto da Paolo Solini. Il documento ha consentito il ritrovamento della registrazione notarile di una società di commercializzazione ed esportazione del vino prodotto nelle vigne di un esponente della famiglia signorile dei Del Pecora di Montepulciano, attraverso l’intervento del mercante Jacopo di Vanni di Santa Fiora. La pergamena, una vera e propria rarità documentale sia per la datazione che per il contenuto, testimonia, come dice lo storico Repetti nel suo famoso Dizionario (Firenze, 1839) che il “vino squisito di Montepulciano, ... s’inviasse all’estero da tempi assai remoti”, e fu scritta pochi anni dopo la redazione degli Statuti di Montepulciano del 1337. Tali statuti normavano la produzione, la vendita e la fiscalità del prodotto enologico per il quale la città era già nota in quel profondo passato.*

Un ritrovamento che è avvenuto grazie al lavoro congiunto fra Consorzio del Vino Nobile e la Società Storica Poliziana, presieduta dall’arch. Riccardo Pizzinelli, che ha dato un notevole contributo nel ricostruire la storia del vino a Montepulciano. Un pezzo di storia che porta al presente, per quella che è stata la prima Docg d’Italia nel 1980 (con il Consorzio che detiene la prima fascetta Docg del vino italiano, la serie AA n° 000001).

La presenza inoltre delle Cantine Storiche tuttora in produzione all’interno del centro storico, attestano quanto il vino durante il Rinascimento, non fosse una produzione complementare ma bensì prioritaria.



Vigneti  
a Montepulciano



Pienza

Il fenomeno era dovuto soprattutto alla vicinanza con Pienza, città natale di papa Pio II Piccolomini, e dai conseguenti rapporti con la Curia Romana, oltre che alla presenza di importanti prelati a Montepulciano. Essere fornitori della Curia Romana in quel periodo, equivarrebbe oggi ad essere fornitori della Casa Bianca o del Cremlino. Per rimarcare l'importanza storica e attuale della produzione vitivinicola, nonché i metodi di produzione in linea con le esigenze sociali, Il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano nel corso dell'intero anno ha presentato nelle varie manifestazioni di settore alcuni Progetti. "Montepulciano distretto sostenibile" mettendo in evidenza tutto quanto i produttori stanno facendo per soddisfare quegli standard di sostenibilità che il mercato attualmente richiede. Nell'ambito delle suddette manifestazioni, è stato presentato inoltre il Progetto Pievi del Vino Nobile di Montepulciano che prevede un'ulteriore differenziazione nell'ambito di questa D.O.C.G.

Per la D.O.C.G. Vino Nobile di Montepulciano, escludendo la tipologia Riserva è consentito l'uso del termine Pieve purché seguita da una

Unità Geografica Aggiuntiva (UGA) fra le quelle individuate nell'ambito del territorio, da un'apposita commissione e ratificate dal Comitato Nazionale vini. Sono oltre 40 le aziende di Montepulciano che anche con la vendemmia 2021 hanno selezionato una partita di Vino Nobile di Montepulciano atto a divenire "Pieve".. Circa 500 mila le bottiglie annue, pari al 7% circa della produzione di Vino Nobile di Montepulciano.

Il progetto si inserisce nelle UGA (Unità Geografiche Aggiuntive) contemplate nel Testo Unico 2016 aggiornato al 2020 Art. 29 comma 4. Si tratta di un programma peraltro intrapreso anche dal Consorzio del Chianti Classico per il territorio di sua competenza.

L'idea di far nascere il Vino Nobile di Montepulciano con il termine "Pieve", secondo quanto attualmente il disciplinare prevede, nasce da un percorso metodologico-sintattico, ovvero prevede un prima e un dopo, che ha visto il consenso e la partecipazione di tutte le aziende produttrici. Un percorso di studio all'interno della denominazione stessa, che grazie a momenti di incontro, confronto e di analisi collettive, ha portato alla nascita di una "visione" univoca di Vino Nobile di Montepulciano. Una visione supportata dalla ricerca scientifica che ha voluto tener conto anche dell'opinione degli esperti in materia.

Da una parte è stato dato vita ad una ricerca di tipo geologico e pedologico, tema che il Consorzio ha a cuore dagli anni '90, essendo stato tra i primi in Italia a realizzare una zonazione per il territorio di produzione e successivamente a riportarlo in una mappa realizzata da Enogea.

Dall'altra il progetto tiene conto sia dell'aspetto scientifico, sia culturale con approfondimenti in biblioteche e archivi storici, prendendo spunto da quanto contenuto negli antichi Cabrei fino ad arrivare al catasto Leopoldino del 1800. Un vino che avrà come caratteristiche il territorio specifico delle singole Pievi e l'uvaggio che sarà legato al Sangiovese e ai soli vitigni autoctoni complementari ammessi dal disciplinare di produzione, con uve esclusivamente prodotte dall'azienda imbottigliatrice. Verrà inoltre istituita una commissione interna al Consorzio composta da enologi e tecnici che avrà il compito di valutare, prima



CONSORZIO  
Vino Nobile di Montepulciano

— le Pievi —

Nobile per il suo passato,  
moderno nelle sue scelte.

## Le 12 Pievi

### Legenda

- Argiano
- Ascianello
- Badia
- Caggiole
- Cerliana
- Cervognano
- Gracciano
- Le Grazie
- San Biagio
- Sant'Albino
- Valardenga
- Valiano
- Confini Comunali



Consorzio DOC,  
le Pievi

dei passaggi previsti dalla normativa, la rispondenza nel prodotto delle caratteristiche contemplate dal disciplinare stesso. Il termine “pievi” sembra utile ed efficace anche per caratterizzare ed approfondire la territorialità del vino. Lo studio storico-geologico- morfologico e della geografia del territorio, ha portato alla individuazione di 12 zone, definite nel disciplinare di produzione come UGA, Unità geografiche aggiuntive, che saranno indicate esplicitamente con il termine “Pieve” nelle etichette. Questo aspetto rappresenta l’identità del Vino Nobile

di Montepulciano che guarda appunto al suo glorioso passato. Un ulteriore elemento di differenziazione è rappresentato dalla scelta di utilizzare i toponimi territoriali riferibili a quelli delle antiche Pievi con la loro giurisdizione. Toponimi in cui era suddiviso il territorio di Montepulciano già dall’epoca tardo romana e longobarda.

Si ricorda a tal proposito, l’annosa controversia iniziata nel 649 tra il vescovo senese Adeodato e quello aretino Luperziano, sul possesso di diciotto pievi con tutti i loro relativi possedimenti.

In particolare la volontà del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano è stata quella di ribadire e codificare una realtà fisica con antica radice storica, che ha caratterizzato il territorio di Montepulciano fino all’epoca moderna.

Per cui una differenziazione ben articolata su basi storiche e scientifiche per valorizzare il prodotto; parafrasando il compianto Gino Veronelli, potremmo dire che, “Nei dettagli sta l’eccellenza !”

*Il Comitato Nazionale Vini ha dato il via libera alla “denominazione” “Pieve”, versione delle Unità Geografiche Aggiuntive (Uga) voluta dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano. E così, ora, le 12 “Pievi” individuate sul territorio, potranno andare in icona nell’etichetta del Vino Nobile di Montepulciano “Pieve” dal 1 gennaio 2025, con l’annata 2021ciò ovviamente avverrà dopo la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, e a seguito dell’iscrizione al Registro delle Denominazioni Europee.*

Un progetto senza dubbio importante ed impegnativo, che però potrà dare i frutti sperati solamente se sarà gestito e comunicato nel modo dovuto.

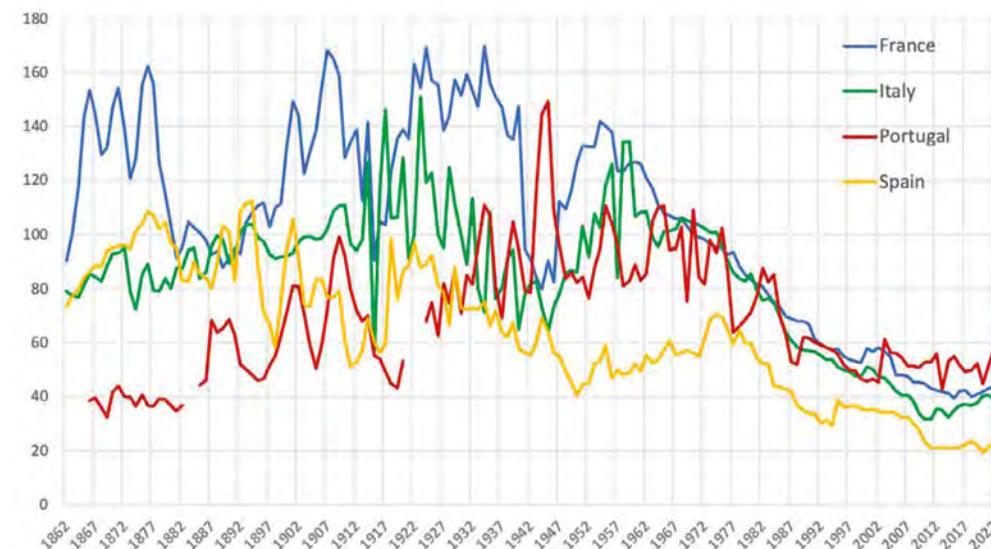
## Il consumo di vino pro capite in litri dal 1862 al 2022

Il grafico riguarda Francia, Italia, Spagna e Portogallo. Fonte: Kym Anderson (University of Adelaide and ANU) e Vicente Pinilla (Universidad de Zaragoza), *Database annuale dei mercati globali del vino, dal 1835 al 2022*, pubblicato nel 2023, e proposto dalla AAWE, la *American Association of Wine Economists*, presieduta da Orley Clark Ashenfelter (1942), professore alla Princeton University (New Jersey, USA). La 16<sup>a</sup> conferenza annuale dell'*American Association of Wine Economists* si tiene dall'1 al 5 luglio prossimi a Losanna, in Svizzera. L'ultima volta che si tenne in Italia, a

Padova, fu nel 2017, mentre nel 2011 fu a Bolzano. L'organo di stampa dell'AAWE è il *Journal of Wine Economics (JWE)*; copre una vasta gamma di argomenti, dalla produzione alle attività vitivinicole, consumo, organizzazione produttiva, argomenti macroeconomici e giuridici, recensioni editoriali e cinematografiche e brevi note. Trimestrale, dal 2012, viene pubblicato dalla *Cambridge University Press*.



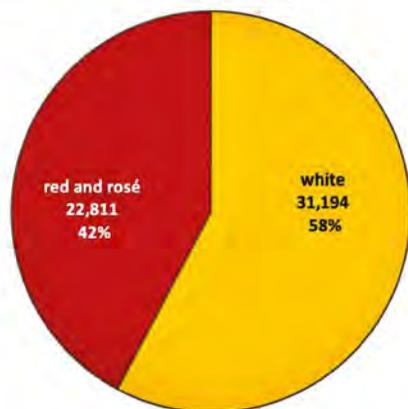
**Per Capita Wine Consumption in France, Italy, Portugal, and Spain, 1862-2022**  
in liters per capita; Source: Anderson, K. and Pinilla, V. (2023). *Annual Database of Global Wine Markets, 1835 to 2022*.



Riguardo al mercato mondiale del vino, che nel 2023 è stato di 36 miliardi e mezzo di euro, ha perso 802 milioni di euro, con un meno 2.1% in termini di valore. Lo sostiene l'*Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv)*. La Francia risulta il primo esportatore (12, 1 miliardi di euro, +0,7%). L'Italia si ferma a 7,7 miliardi (-0,5%) seguita dalla Spagna con 2,9 miliardi (-3,1%), dal Cile con 1,4 miliardi (-22%) e dalla Nuova Zelanda con 1,3 miliardi e un +7,5%. L'Italia, la Francia e la Spagna realizzano insieme l'82% del commercio mondiale



**Italy's Wine Production by Color, 2022**  
in '000 hectoliters; Source: CREA. *Annuario dell'Agricoltura Italiana 2022*





Orley C. Ashenfelter, presidente dell'America Association of Wine Economists

degli spumanti. L'Italia, per volumi (500 milioni) è in testa ma perde il 3,1%, tuttavia i ricavi aumentano del 4,7% a 2.1 miliardi di euro. Segue la Francia con 220 milioni e -9%, ma incassa di più: 4,6 milioni di euro, con un +06%. Per l'OeMv le cause principali, oltre ai riflessi delle limitazioni determinate dal COVID, ci sono l'inflazione, la crisi dei trasporti e delle forniture, guerre, tensioni politiche, rincaro dei carburanti. Si torna indietro, ai livelli di un decennio addietro.

## Franciacorta, sguardo lungo

di Mattia Vezzola

**R**ecitava Einstein che l'intuizione è un dono sacro. Franciacorta, un territorio nato nel 1961 grazie all'intuizione del collega enologo Franco Ziliani.

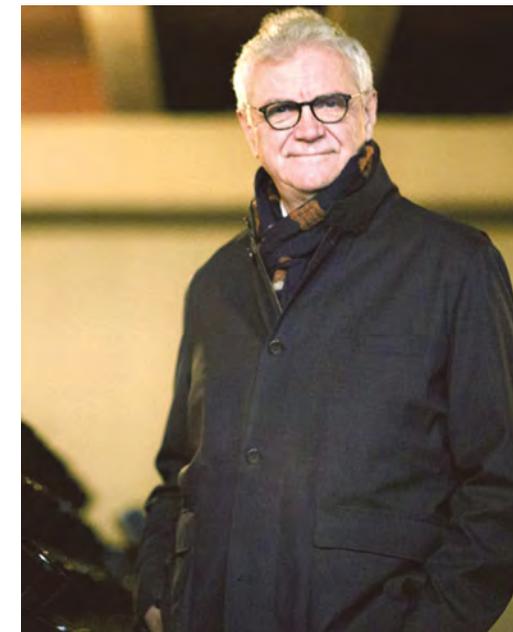
Nel 1972, 100 ettari vitati a Chardonnay e tracce di Pinot nero, ancora presenti vitigni di tradizione a bacca rossa di Cabernet, Merlot, Nebbiolo e Barbera. L'intuizione è contagiosa.

L'imprenditoria bresciana riconosce in questo territorio a sud del Lago d'Iseo la possibilità di recuperare le proprie origini e la propria vocazionalità d'impresa. Da metà degli anni Settanta ai primi anni Ottanta le personalità si moltiplicano. C'è la ricerca della qualità, c'è la ricerca dell'interpretazione della materia che dà soddisfazione.

L'enologia cresce in maniera straordinaria, legata a nomi di consulenti, amici che sanno riconoscere nel metodo *champenoise* una capacità di espressione enologica complessa, raffinata e affascinante.

Chiedo a Gianni Brera, a metà degli anni Ottanta, come mai ricchi imprenditori investano così nella viticoltura.

La risposta è che un imprenditore senza titolo nobiliare non ha successo



Mattia Vezzola



Vigneti in Franciacorta

sociale, per questo la fotografia dell'imprenditore vicino al caminetto, fotografato con i figli tra i vigneti e la bottaia e con il bicchiere da degustazione in mano, rappresenta la signorilità di campagna.

Ma Gianni aggiunge: questi signori dovranno però pagare tre volte la tassa di agricoltura.

Alla domanda di spiegazione, risponde che la normalità è individuare un corretto acquisto al quarto tentativo.

Questo non succede in Franciacorta, il Consorzio è pienamente attivo, professionale e lungimirante.

L'abbandono nei primi anni Novanta della coltivazione di uve rosse fa sì che Chardonnay e Pinot nero prendano possesso del territorio, oggi circa 3.000 ettari.

I produttori visionari e innamorati della propria esperienza e della propria potenzialità di futuro sono continuamente alla ricerca del miglioramento qualitativo e dell'individuazione della personalità e carattere dei propri vini.

Chiaramente aziende leader trascinano l'entusiasmo e ne dimostrano la

vocazionalità. Io ho sempre creduto in questo territorio, dedicando 40 anni della mia vita a un'interpretazione della viticoltura e dell'enologia italiana destinata a sovvertire la considerazione internazionale dell'impossibilità di produrre al di qua delle Alpi, in presenza dell'ulivo, vini capaci di freschezza contemporaneamente alla capacità di longevità. Gli interventi a metà degli anni Duemila sia nelle potature dedicate che nella gestione dei sottosuoli, dopo circa 15 anni di ricerca e di lavoro serrato, ci hanno consentito di raccogliere uve perfettamente mature, ma con una freschezza significativa, accompagnata dalla possibilità di una longevità superiore ai 25-30 anni.

Vini identificativi del territorio della Franciacorta, che attraverso i venti freddi provenienti da nord, mitigati dalle acque del Lago d'Isèo e comunque contenuti dal Monte Orfano, fanno sì che in quest'area benedetta si possa mantenere una condizione climatica subalpina, totalmente differente da quello che succede a sud dello stesso monte, dove a pochi chilometri è presente una climatologia tipicamente mediterranea.

Nel 2022 si contavano in Franciacorta 12 cantine, con una produzione totale di 20 milioni di bottiglie, delle quali l'88% destinate al mercato italiano e 12% all'esportazione.

In Italia i principali consumi si rilevano in Lombardia (35,9%) ed Emilia-Romagna (10,5%).

Per quanto riguarda l'estero, invece, vediamo come primo importatore la Svizzera (10,5%), seguita da Giappone (13,7%), Stati Uniti (12%) e Germania (11%).

Prezzo medio a scaffale: 22,90 euro a bottiglia.

## Vino e intelligenza artificiale tra Ginevra e Bordeaux

**R**icercatori dell'università di Ginevra, in collaborazione con colleghi dell'*Institut des sciences de la vigne et du vin* dell'università di Bordeaux, hanno messo a punto una tecnica per identificare la firma chimica, o marchio chimico, dei *grand crus*.

Il metodo fa riferimento al *machine learning*, apprendimento automatico. In particolare, sono stati identificati i marchi chimici di sette vini rossi. Il risultato non era scontato, poiché le procedure sperimentate in passato a tale scopo non erano state risolutive.

«Ciò si spiega con la grande complessità ed i limiti dei metodi finora utilizzati che sono, in un certo senso, simili a cercare un ago in un pagliaio», ha detto il prof. Alexandre Pouget, ordinario del dipartimento di Neuroscienze fondamentali della facoltà di Medicina dell'UNIGE.

Per identificare i grandi vini rossi nella loro forma chimica, i ricercatori hanno utilizzato la tecnologia dell'intelligenza artificiale associata alla gascromatografia, separando i componenti di una miscela per affinità tra due materiali.

I risultati – spiegano all'UNIGE – sono cromatogrammi che mostrano

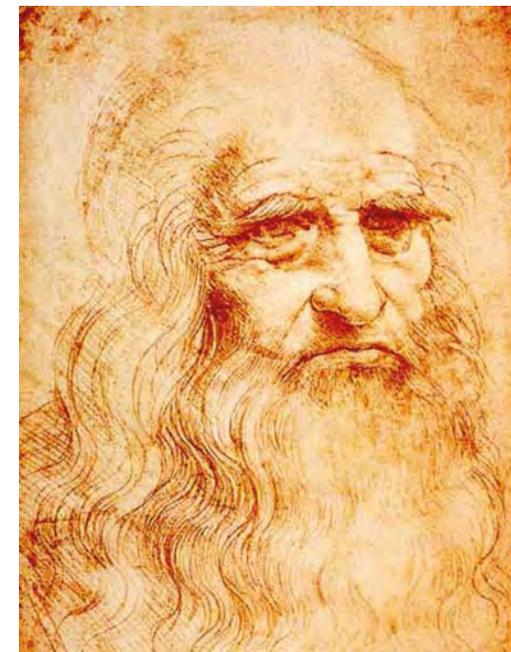
picchi che rappresentano separazioni molecolari. Nel vino questi picchi sono molto numerosi grazie al gran numero di componenti.

Utilizzando l'intelligenza artificiale, i ricercatori di Ginevra e di Bordeaux hanno addestrato modelli di intelligenza artificiale a individuare modelli ricorrenti nei set di dati formati da questi cromatogrammi.

Stéphanie Marchand, ricercatrice dell'ateneo bordolese, ha precisato che «invece di estrarre determinati picchi e dedurne le concentrazioni, questo metodo ci ha permesso di prendere in considerazione i cromatogrammi completi di ciascun vino – che possono avere fino a 30.000 punti -compreso il “rumore di fondo”, e di riassumere ciascuno di essi in due coordinate».

Le coordinate ottenute con questo metodo hanno creato sette nuvole di punti per altrettante annate di vini bordolesi. «Questo ci ha permesso – è sempre la dottoressa Marchand – di dimostrare che ogni dominio ha la sua firma chimica. Abbiamo anche osservato che tre vino erano raggruppati a destra e quattro a sinistra, il che corrisponde alle due rive della Gironda su cui si trovano queste tenute».

Secondo i ricercatori ginevrini e bordolesi, la loro tecnica permette di identificare l'origine geografica di un vino con una precisione del 100%.



Leonardo, autoritratto





## Il Lambrusco e l'accademia

La tornata modenese dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino.  
Nella foto: il presidente del Consorzio del Lambrusco di Modena, Claudio Biondi

**P**rotagonista della tornata di fine 2023 dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino è stato del *Lambrusco*.

A Modena la tornata, coordinata dal presidente Rosario Di Lorenzo, ha ospitato relazioni singole o collettive di, in ordine alfabetico, G. Allegro, A. Antonelli, C. Bignami, L. Capriotti, L. Casoli, F. Chinnici, V. Ferrari, I. Filippetti, I. M. Giannotti, F. Masino, B. Mezzetti, G. Montevecchi, O. Navacchi, G. Nigro, C. Pastore, C. Ratti, S. Sabbadini, D. Sangiorgio, M. Stefanini, G. Valentini, G. Vasile Simone.

In apertura, l'accademica Oriana Silvestroni ha ricordato lo scomparso ed illustre docente Cesare Intriery.

Dopo il saluto di Alessio Mammi assessore regionale all'Agricoltura e agroalimentare dell'Emilia-Romagna, è intervenuto il presidente del Consorzio di tutela del *Lambrusco*, Claudio Biondi, che si è soffermato

sul tema della famiglia dei *Lambrusco*, un universo di stili, di varietà e di territori. Un mondo di sette DOC e una IGT: «I produttori soci del Consorzio sono settanta per un totale di 5.000 viticoltori. La maggior parte della produzione è costituita da vini frizzanti prodotti sia con Metodo *Charmat* che con Metodo Classico».

Un totale di 16.000 ettari vitati nelle province di Modena e Reggio Emilia, di cui 10.000 dedicati al *Lambrusco*, con una produzione di 40 milioni di bottiglie di *Lambrusco* DOC.

In aggiunta a questi quantitativi, vanno considerati oltre 100 milioni di bottiglie di *Lambrusco* Emilia IGT, che rientrano nell'ambito di tutela del Consorzio Vini Emilia.

Una grande versatilità dei vini «dovuta in primis alla varietà di vitigni, territori e metodi di produzione. Una varietà che trova immediata espressione nel calice grazie alle diverse sfumature, dal rosa tenue al viola intenso, dei vini *Lambrusco*».

La parola *Lambrusco* indica una famiglia di dodici vitigni a bacca nera. Autoctoni, sviluppati e diffusi da tempo immemore in Emilia-Romagna. Il loro uso può essere più o meno esclusivo a seconda delle denominazioni di origine e delle scelte enologiche dei produttori. Si tratta di Sorbara, Grasperossa, Salamino, Foglia Frastagliata, Barghi, Maestri, Marani, Montericco, Oliva, Viadanese, Benetti e Pellegrino.

Il *Lambrusco* è identificato come un vino rosso scuro frizzante; e invece esistono tante varietà di Lambrusco, con colori e sentori diversi, che esprimono specifiche loro versatilità ed ampia gamma di referenze di qualità.

Se nel modenese la tendenza predilige focalizzarsi su una singola varietà, nel reggiano è tradizionalmente usato un uvaggio di diversi vitigni.

Il Consorzio di tutela riunisce il Modena DOC, il *Lambrusco* di Sorbara DOC, il *Lambrusco* Grasperossa di Castelvetro DOC, il *Lambrusco* Salamino di Santa Croce DOC, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e di Canossa DOC, oltre al Reno DOC e al Bianco di Castelfranco Emilia IGT.

**Servizi e supporti operativi**

- Assicurazioni agevolate
- Fondi mutualistici
- Servizi fitosanitari e agrometeo
- Convegni e corsi di formazione

- Forum Fitoiatico
- Vite In Campo
- BODI™: l'app sostenibile
- Cannoni antigrandine
- Borse di studio

Da 50 anni  
assicuriamo  
il reddito dei nostri  
soci\* agricoltori  
e i supporti concreti  
per crescere.

\* circa 9000 associati nel 2022  
con oltre 85 milioni di indennizzi erogati



ethicagency.de

**CondifesaTVB**

Sede centrale: via A. da Corona 6 - Treviso  
Sede operativa: via Zamenhof 803 - Vicenza  
Tel. 0422 262192 - [www.condifesatvb.it](http://www.condifesatvb.it)



## Ha superato il 60 anni di vita il *Codex Alimentarius*

**I**l *Codex alimentarius* ha doppiato la boa dei 60 anni. Pochi se ne sono accorti, nonostante l'importanza di questa raccolta di normative alimentari, di linee guida e di codici di condotta globali, che hanno lo scopo di tutelare la salute dei consumatori e di garantire pratiche eque nel commercio alimentare.

Si tratta di norme armonizzate che contribuiscono a rimuovere barriere agli scambi e consentire così una circolazione più libera dei prodotti alimentari tra i paesi, con l'ambizione di proteggere nel contempo la salute dei consumatori.

Il *Codex* negli anni ha definito più di 200 norme alimentari e stabilito oltre 100 linee guida e codici di condotta per la produzione e per la trasformazione dei prodotti alimentari. Il *Codex* ha fissato i livelli massimi consentiti per migliaia di additivi alimentari, per pesticidi e per residui di farmaci veterinari. L'insieme delle regole e di norme che compongono il *Codex alimentarius* vengono sviluppate dalla *Codex Alimentarius Commission*, organismo comune della FAO e dell'OMS, ed è composta da un sistema di 21 comitati specializzati.

Biologico prodotti bio-normativa



## I PIWI in Italia hanno la loro associazione

**H**a sede alla Fondazione Mach di S. Michele all'Adige (Trento) la neonata associazione Piwi Italia, con presidente Marco Stefanini, responsabile dell'Unità di Genetica e miglioramento genetico di S. Michele all'Adige, e vice-presidente Riccardo Velasco, direttore del Centro di ricerca in Viticoltura ed enologia (CREA-VE) di Conegliano.

I vitigni Piwi (dal tedesco *Pilzwiderstandsfähig*, resistenti ai funghi), creati che essere refrattari alle malattie fungine ed ai cambiamenti climatici, hanno ora anche associazioni regionali, presiedute nel Veneto da Daniele Piccinin, in Alto Adige da Thomas Niedermayr, in Trentino da Antonio Gottardi, in Friuli Venezia Giulia da Stefano Gri, in Lombardia da Alessandro Sala e in Piemonte da Pierguido Ceste.

In Italia i viticoltori che hanno piantato viti Piwi sono poco meno di trecento, e la loro associazione vuol «far conoscere ed ampliare la conoscenza delle varietà resistenti e far pressione, anche a livello politico, affinché altre regioni le autorizzino nel rispetto delle peculiarità regionali. Sicuramente – ha detto il presidente Stefanini – l'impiego di varietà resistenti rende la pratica agronomica più sostenibile dato che le resistenze sono di tipo naturale. Quello che cerchiamo di sviluppare a livello scientifico è una maggiore variabilità».

Diversamente dagli altri stati europei, l'impiego delle varietà Piwi non è stato autorizzato a livello nazionale, delegando l'argomento alle regioni.

Le viti Piwi sono incroci naturali tra vinifere europee e altre viti di origini americane e/o asiatiche, portatrici di geni di resistenza, venendo considerate in grado di difendersi da sole dalle principali magagne della vite. Di conseguenza esse vengono considerate eco-compatibili, in grado di tutelare maggiormente la salute del consumatore, di migliorare la qualità della vita di chi lavorare nel vigneto e di chi ci abita intorno, di ridurre le emissioni di anidride carbonica.

Il Veneto è il capofila nella diffusione dei Piwi, seguito dalla Friuli Venezia Giulia.



Piwi, vigneto

## Una vendemmia da record quella del 2023 nel Regno Unito



UK vendemmia alla Nyetimber,  
nel Sussex

**V**endemmia superlativa quella del 2023 nel Regno Unito, nelle contee meridionali dell'isola, 2 mila ettari di vigneti, dei quali 1.700 in produzione completa.

Si parla di 20-22 milioni di bottiglie di vino, prodotto britannico, grazie al settembre 2023, il più caldo della storia moderna. Le gelate sono calate del 6 % rispetto all'anno precedente, ottima piovosità a maggio e giugno; settembre assolato, vendemmia dorata.

Vino fermo, ma soprattutto l'*English Sparkling*, lo spumante inglese *Wine GB*, ossia *Wines of Great Britain*, l'associazione dell'industria vinicola inglese e gallese, esulta: «Quella del 2023 verrà ricordata come un'annata quasi perfetta. Nonostante le quantità di uva raccolta siano state cospicue, i livelli di maturazione sono stati inferiori alla media. Ottimi, dunque, per gli spumanti, anche se non per i vini fermi. Il clima britannico riserva sempre sorprese ai viticoltori».

Una sorpresa i consumatori l'hanno trovata sugli scaffali: la bottiglia di vino da 0,568 litri, ossia l'*Imperial Pint*, la pinta imperiale, un ottavo di gallone.



## Australia, estirpazione dei vigneti

Australia, si estirpano  
i vigneti

**Q**ueste fotografie sono state scattate nel Nuovo Galles del Sud, in Australia, dove si stanno estirpando vigneti per frenare la sovrapproduzione che ha schiacciato i prezzi dell'uva. L'uva nera è quella che ha sofferto di più. «Sembra che un'era stia finendo», ha commentato Andrew Calabria, enologo e viticoltore di terza generazione della *Calabria Wines*, nei pressi di Griffith.



GRUPPO

SPAZIO

... ai vantaggi  
della cooperazione

VITICOLTURA

Bio  
Controllo  
in corso

1

Sede - Magazzino  
Via Treviso, 95/a  
Trevignano  
Tel. 0423 670915

2

Magazzino  
Via Dello Spartitore, 1  
Altivole  
Tel. 0423 915242

3

Magazzino  
Via Cernidor, 28  
Vidor  
Tel. 324 5447868

4

Magazzino  
Via Marsura, 27/a  
Visnà di Vazzola  
Tel. 0438 441249

5

Magazzino  
Via Callalta, 22  
Motta di Livenza  
Tel. 0422 766476

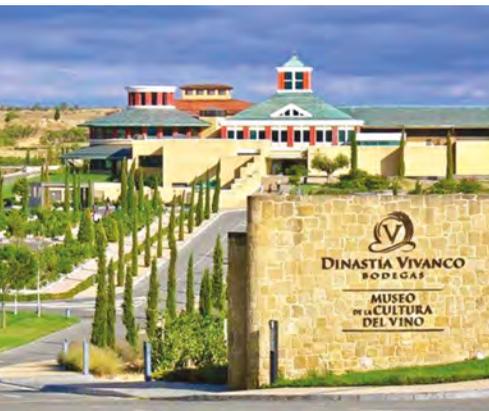
6

Magazzino  
via Venuzze, 3  
Castions di Zoppola  
Tel. 0434 1750215Deposito carburanti  
Via Treviso, 95  
Trevignano (TV)  
Tel. 0423 670915

## A Verona torna il Vintaly è l'edizione n° 56

Quattro giorni di intenso Vintaly, il n. 56, trasformato nella piazza internazionale del vino italiano, con 4 mila cantine presenti. La grande fiera veronese ha dimostrato di essere non solo la più importante nel Balpaese, ma sul podio delle rassegne simili a livello globale, dopo un giro del mondo promozionale di 17 tappe. Fra gli appuntamenti, da segnalare il convegno dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino dal titolo: legalità alimentare, le garanzie scientifiche e giuridiche nel percorso del vino. I lavori sono stati introdotti dal generale di corpo d'armata dei carabinieri Andrea Rispoli, comandante CUFA dei carabinieri forestali (CUFA sta per comando unità forestali, ambientali e agroalimentari).

## Il Museo Vivanco a Briones in Spagna



**N**ella Rioja, in Spagna, a Briones si trova un sorprendente museo dedicato alla cultura del vino: il Museo Vivanco, 4 mila metri quadrati, in sei sale e uno spazio all'aperto, il Giardino di Bacco, dedicati al rapporto vino-uomo in 8 mila anni di storia.

Ne scriviamo poiché per l'UNESCO è il miglior museo della cultura del vino al mondo, una raccolta di 6 mila pezzi, iniziativa di Pedro Vivanco, produttore vinicolo della Rioja.

Oltre alle mostre permanenti e temporanee, il Vivanco comprende un centro di documentazione, un'aula di degustazione e 220 varietà di viti provenienti da tutto il mondo. Questo particolare, che poi è fondamentale, caratterizza l'istituzione museale: l'uva, il frutto che origina il vino, quasi in tutti i musei vinicoli non viene presa in considerazione, o almeno non le viene data l'importanza che merita. A Briones invece vi provvede il Giardino di Bacco. Il museo fu inaugurato nel 2004 e l'ambizione, come spiega Santi Vivanco, figlio del fondatore e responsabile della struttura, è quella di «educare, insegnare, diffondere e interagire con il vino come elemento civilizzatore; il tutto realizzato con esperienza, sensibilità, rispetto e innovazione».

Molto apprezzata è l'assenza di barriere architettoniche e con informazioni in Braille per i non vedenti.

## Nei *Dolia*, la storia del vino romano



**È** romano il detto «*in vino veritas*», ma tutta la verità sul vino romano non è ancora stata scritta, tant'è che su di esso si sa molto meno di quanto si potrebbe pensare.

Gli antichi romani amavano il vino e ben conoscevano le sue proprietà.

«Il vino rinvigorisce lo spirito, infiamma il cuore, allevia l'inquietudine, induce all'allegria. Il povero si crede ricco, le nubi nere e le preoccupazioni si dissolvono e la fronte si schiarisce».

Resta però un mistero che tipo di vino apprezzassero i romani: rotondo e dolce, o secco ed asprigno? Quali i sapori ed i profumi? E poi, di che colore, rosso o bianco? Alcuni scienziati dell'università di Gand, in Belgio, hanno tentato di tracciare un profilo del vino dei romani, presentando i risultati su *Antiquity. A Review of World Archaeology*, rivista edita dal Dipartimento di archeologia della Durham University, nel Regno Unito. Archeologi dell'università belga di Gand hanno analizzato in dettaglio i *dolia*, i grandi contenitori in terracotta, destinati a contenere liquidi, sementi e altre derrate alimentari.

Stando al contenuto, si dividevano in *dolium vinarium*, per il vino nuovo, e *dolium aphorarium*, per quello vecchio; poi c'erano il *dolium olearium*, per l'olio, il

*dolium frumentarium*, per i cereali, il *dolium acinarium*, per l'uva passa, e il *dolium amurcarium*, per i fichi.

Nel *dolium* i romani fermentavano e conservavano il vino.

Gli scienziati, come appare su *Antiquity*, hanno confrontato i *dolia* con i vasi vinari oggi utilizzati, ed hanno scoperto diversi dettagli, interessanti. I *dolia* venivano interrati per consentire una equilibrata, termicamente, maturazione del vino: «Come risultato di questo procedimento, e con l'aggiunta di lievito naturale, il vino acquisterebbe un gusto leggermente speziato e presenterebbe aromi di pane tostato, mele, noci e curry», hanno scritto i ricercatori. I dati ottenuti hanno aiutato anche ad ottenere maggiori informazioni sul colore.

Fino ad ora si dava per scontato che la maggior parte dei vini romani fossero bianchi: la ricerca invece non lo conferma.

Sembra che i romani aggiungessero l'uva indipendentemente dal colore, e le bucce venivano conservate, dato che il mosto non veniva filtrato, hanno detto i ricercatori: «Ciò spiega in gran parte l'ampia gamma di colori dei vini antichi, come documentato da fonti dell'epoca».

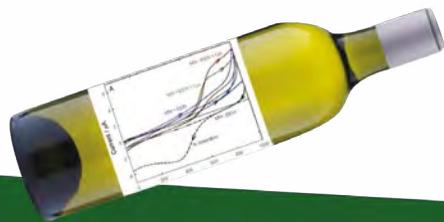
Gli autori antichi descrivevano i vini romani con questi colori:

- l'*Albus* era un vino bianco giovane e leggero;
- il *Fulvus* era un vino bianco invecchiato dal colore giallo dorato;
- il *Sanguineus* era un vino rosso giovane dal colore del sangue;
- il *Niger* era di un rosso più carico, così scuro da sembrare nero.



Il prof.  
Dimitri van Limbergen

Su *Antiquity* sono giunti alla conclusione che, grazie ai *dolia* ed agli altri altri recipienti in terracotta come le anfore, gli antichi romani erano davvero in grado di fermentare vini di vari sapori e conservarli, però gli scienziati non sono ancora in grado di dire di più al riguardo. Sperano che le moderne tecnologie possano aiutarli in ulteriori ricerche, con l'auspicio che esse possano rivelare di più di quanto oggi si conosce. Tuttavia, ha precisato Dimitri Van Limbergen, della facoltà di Arti e filosofia di Gand, «ora pensiamo che producessero vini molto secchi, molto complessi, ma allo stesso tempo estremamente bevibili».



### POTENZIALE REDOX

- Aiuta a prevenire il gusto di luce
- Aumento della shelf life del vino
- Ricco in aminoacidi che favoriscono l'aumento della produzione di aromi

Doc Srl  
Piazza Marconi, 21 - Colle Umberto (Tv)

Tel. +39 0438 39395  
www.doctecnologie.com  
e-mail: info@doctecnologie.com



## Padre Cosma Spessotto martire e benemerito della vite

**P**roprio così: martire e benemerito della vite e del vino. Tutto accadde in El Salvador, dove un frate francescano di Mansuè, in provincia di Treviso, dov'era nato nel 1923, famiglia di mezzadri, era andato missionario nel 1950 e dove venne assassinato dalla squadre della morte il 14 giugno 1980 in El Salvador, dov'era giunto nel 1950. Fu raggiunto dai colpi d'arma da fuoco dei carnefici, paramilitari del dittatore Napoléon Duarte, davanti all'altare della sua chiesa di San Juan Nonualco, proprio com'era accaduto tre mesi prima al suo arcivescovo Óscar Arnulfo Romero.

Pur sapendo di essere in pericolo, padre Cosma Spessotto si era rifiutato di lasciare la sua parrocchia.

Nel 1922 è stato beatificato da Papa Francesco.

Ne parliamo, certamente per rendere memoria di un martire della fede, ma soprattutto perché padre Cosma Spessotto nel Salvador introdusse la coltura della vite.

Dall'Italia importò 150 barbatelle di 12 varietà diverse.

Come sin dal tempo dei primi cristiani, il vino serviva e serve alla celebrazione della Santa Messa, ma padre Cosma sperava anche e soprattutto di diffondere la coltura della vite in modo da far progredire le condizioni di vita dei *campesinos* salvadoregni.

Nel Salvador erano possibili due vendemmie l'anno, padre Cosma si diede molto da fare, ma le resistenze furono molte, in un paese a monocultura del caffè, in cui la specialità locale è il caffè verde.

Tuttavia la vigna di padre Spessotto incuriosì, ed il francescano decise di scrivere e dare alle stampe una guida pratica, il *Manual pratico de*



Il beato Cosma Spessotto  
fra le sue viti in El Salvador

*viticultura centro americana*, lodando anzitutto «*El Salvador, tierra prometida de la Uva*». Padre Cosma mise le mani avanti scrivendo che «*esto non es un tratado de viticultura sino un pequeño manualito de orientación práctica para todos los que están interesados en comenzar al cultivo de la vid en El Salvador y Centroamérica*». E tuttavia ci si trova davanti non ad un «*manualito*», ma ad un completo prontuario, in cui il beato Cosma Spessotto tratta delle caratteristiche botaniche della vite, di come essa si propaga, degli innesti, consiglia come eseguirli, suggerisce come potare la pianta, distinguendo la *poda*, la potatura, in *corta, larga, mixta, pobre, mediana, rica e riquisima*. Tutto corredato da disegni e da fotografie delle viti in produzione, con sistema Guyot, con quello «*a cordón con pulgares*», con il Cazenave, il Sylvoz. Suggerì i sostegni, nel caso di uve da vino o di uve da tavola. Interessanti le

annotazioni al «*ciclo vegetativo en El Salvador*», come pure i suggerimenti di cosa mettere a dimora: ad esempio, per le uve da tavola, consigliò le varietà Regina, Italia, Cardela de California, Regina de los Viñedos, Ribier o Alphonse Laval, Muscat de Alejandria, Flame Tokay, Muscat de Alburgo).

Il trattato si sofferma sulle concimazioni e sulla lotta anticrittogamica con una cura ed una competenza straordinarie, da figlio di mezzadri, qual era.

Interessante anche la bibliografia, che inizia con *Viticultura moderna* di Giovanni Dalmasso, seguito dalla *Guida pratica del viticoltore* di Carlo Saracco proseguendo poi con testi del Berry, del Winkler e – senza voler fare alcuna propaganda – al *Pflanzenschutz Compendium II* della Bayer.

Per quanto è a conoscenza di chi scrive, il beato Cosma Spessotto è il secondo sacerdote italiano, in tempi moderni, a scrivere di temi vitienologici; l'altro fu san Giovanni Bosco, figlio di vignaiolo, che nel 1844 diede alle stampe, pensate, *L'enologo italiano*.

Fra santi e beati, Cosma Spessotto e Giovanni Bosco forse troveranno il tempo per scambiarsi qualche parere sulla coltura della vite e sulla produzione del vino il quale, sosteneva il fondatore della congregazione dei salesiani e delle figlie di Maria Ausiliatrice, «fa bene, se buono e bevuto con discrezione».



## La cena dei quattro calici di Gesù

di Paolo Massobrio

“Il vino è dono di Dio”. Con queste parole Papa Francesco lunedì 23 gennaio mattina ha salutato la folta delegazione guidata da mons. Domenico Pompili, vescovo di Verona, che ha accompagnato il mondo del vino italiano, rappresentato da Vinality di Fiera Verona, prima del convegno “L’economia di Francesco e il mondo del vino italiano”. E il Papa non si è sottratto dall’accennare alcuni spunti di economia parlando subito del numero di aziende coinvolte, di qualità della produzione e di occupazione, per quella che - ha detto - rappresenta “una realtà significativa” a livello internazionale (che ha superato, con un saldo commerciale di 7,4 miliardi, automotiv, abbigliamento e arredamento, nonostante il calo dei consumi pro capite). Da qui l’accento delle linee fondamentali su cui i produttori italiani si stanno muovendo: “attenzione all’ambiente, al lavoro e a sane abitudini di consumo, che indicano un atteggiamento di rispetto”. Per i tanti produttori di vino presenti era evidente un senso di conforto, se si pensa agli attacchi ai quali il vino è stato spesso oggetto in questi ultimi anni. “Cari amici, il vino, la terra, l’abilità agricola e l’attività imprenditoriale sono doni di Dio, ma non dimentichiamo che il Creatore - ha esordito il Santo Padre - li ha affidati a noi, alla nostra sensibilità e alla nostra onestà perché ne facciamo - come dice la Scrittura - una vera fonte di gioia per il cuore dell’uomo, per ogni uomo, non solo di quelli che hanno più possibilità”. E qui Papa Francesco, originario di una terra, il Monferrato, che è intrisa di cultura del vino (come ebbe a testimoniare anche San Giovanni Bosco, autore di vari scritti divulgativi di carattere enologico), ha posto l’accento su un fatto ineludibile: l’esistenza del



Papa Francesco  
e il mondo del vino

gusto come qualcosa che corrisponde a ciascuno. Significativa a tale proposito è stata la cena dei 4 calici, realizzata, non a caso, dal cuoco dei 12 Apostoli di Verona, Giancarlo Perbellini, secondo l’usanza della cena pasquale ebraica.

È iniziata con lo spumante metodo classico Abissi riserva Marina 2018 la Cena alla casa dei Cavalieri di Rodi a Roma, dopo il convegno del pomeriggio moderato da Bruno Vespa. Presenti oltre 100 commensali fra cui il presidente della Camera Fontana, i ministri Lollobrigida e Giorgetti e una ventina di giornalisti.

Il vino di Bisson, è stato scelto per la sua genesi, che nasce da un sogno di Piero Lugano, di essere fra gli invitati alle Nozze di Cana, dove per la prima volta viene evidenziata la qualità di un vino (il vino del miracolo). Ma il vino negli abissi, ovvero a 600 metri nei fondali di Sestri Levante per 18 mesi, nasce dopo la scoperta che gli orci di vino di svariati secoli rinvenuti in fondo al mare erano ancora pieni a differenza di quelli ritrovati in superficie. Da qui questo spumante che ha colore paglierino brillante e una finezza al naso che accompagna tutto il sorso,

con la freschezza e delicatezza. È stato abbinato all'uovo in camicia con hummus, pinzi e pane ai datteri. Il secondo vino, il Costa Toscana Bianco 2012 prodotto da Frescobaldi nell'isola di Gorgona, è stata un'altra sorpresa che ha colpito tutti. Da uve vermentino e ansonica questo vino ha perfettamente corrisposto l'abbinamento con il fusillo condito con emulsione di sarde e cremoso di bufala. Altra suggestione per il Valpolicella superiore Ognisanti 2021 prodotto da Bertani nella propria tenuta di Arbizzano di Negrar, denominata Novare. E qui è stata scoperta una Pieve del 1500 con affreschi pregevoli, che sono stati salvati dall'incuria. Un vino da uve corvina e rondinella, ottima soluzione da abbinare all'agnello, guanciaie, salsa diavola e carasao. E infine, apoteosi con il Vino Santo 2006 di Gino Pedrotti che ha stupito tutti, per la serbevolezza, che ha svolto il ruolo del perfetto abbinamento con la Foresta Nera di Perbellini che ha giocato sul dolce amaro: amarene scioppate e cioccolato amaro.

Mons. Martino Signoretto, durante la cena, ha spiegato il calice della benedizione di Gesù all'ultima cena: "Non per il gusto di una rievocazione storica ma per ricordare una "trasgressione" perché con la rivelazione di San Pietro, Dio vuole che vengano aboliti i tabù alimentari". Ma Gesù inizia il suo ministero in Galilea con le Nozze di Cana, dove addirittura si cita la qualità di un vino, quello del miracolo servito a fine cena, che non sarebbe stato qualcosa di astruso da questo mondo ma di un vino buono che era già su questa terra, quindi riconoscibile, carnale, vero. E poi gli accenni alla potatura della vite citata da Papa Francesco e anche durante gli altri incontri della giornata, per dire che quella del vino è una civiltà carica di metafore, dove la misura, evocata anche nella Regola da san Benedetto, è la strada per la consapevolezza del limite. Interessanti gli spunti del convegno del pomeriggio sull'Economia di Francesco. Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi ha ricordato quanto oggi si beva di meno, "ma se il papa ha parlato di rispetto dell'ambiente, dell'uomo, della natura, significa che occorre un impegno, anche dal punto scientifico, per andare in quella direzione qualitativa. Stiamo parlando di un

settore che ha 870 mila occupati. Mons. Domenico Pompili, vescovo di Verona, ha ricordato che i giovani di oggi amano guardare ciò che bevono e cosa c'è dietro, ma una delle difficoltà che si coglie è il pericolo che si perda la dimensione sociale del bere (e il vino non sopporta la solitudine) causata anche dall'impovertimento di tanti centri urbani.

Il ministro Lollobrigida ha invece posto l'accento sul fatto che il vino ha tanti nemici. Eppure la vite garantisce un equilibrio, tant'è che dove non c'è agricoltura c'è degrado sociale, spopolamento, oltre al fatto che l'agricoltura ha tenuto insieme le famiglie.

Lamberto Frescobaldi, presidente di Unione Italiana Vini ha annunciato cambiamenti importanti. C'è un abbassamento dei consumi di vino e, a fronte di nuovi mercati, tanti paesi ora stanno diventando produttori: ogni stato americano ha le vigne e anche l'India è pronta. "C'è poi un naturale cambiamento della nostra dieta, per cui si berrà meglio probabilmente a prezzi più alti. Per questo, potrà dunque accadere che tante vigne verranno abbandonate. Accade già in Francia e in Italia, a si va verso un nuovo equilibrio."

Daniela Mastroberardino, presidente dell'Associazione Donne del Vino ha parlato di accoglienza e di enoturismo. "Il consumatore è molto attento al servizio e c'è la necessità di guardare l'accoglienza come parte decisiva della promozione".

Federico Bricolo, presidente di Verona Fiere ha ricordato che a Vinitaly si celebrerà la fondazione dell'Oiv (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino), con la partecipazione dei ministri dei paesi che lo hanno fondato, (il 29 novembre del 1924). E si parlerà di come proteggere questo prodotto. Il prossimo Vinitaly inoltre vedrà la presenza di buyer provenienti da 146 paesi del mondo.

## Il ritorno di "Sorsi di Storia". Riparte dal Castello del Vescovo



Il vescovo di Vittorio Veneto, mons. Corrado Pizziolo, saluta i convenuti al Sorsi di Storia sul Tazzelenghe

L'esperienza favorevole ha suggerito la reiterazione nel 2024 di *Sorsi di Storia*, la rassegna editoriale legata ai temi della vite e del vino, e più in generale a ciò che l'OMS definisce «la percezione individuale della propria posizione nella vita in riferimento al contesto culturale e al sistema di valori di appartenenza e in relazione ai propri obiettivi, aspettative, standard e preoccupazioni», in altre parole: la qualità della vita. Il primo di questi appuntamenti si è svolto il 23 febbraio nel Castello di San Martino a Vittorio Veneto, sede vescovile da un millennio. Lo

stesso vescovo mons. Corrado Pizziolo ha voluto portare il suo saluto, che è stato particolarmente gradito. Stefano Cosma, giornalista e scrittore, e Angelo Costacurta, vice-presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino ed ampelografo riconosciuto, hanno presentato il loro libro *Tazzelenghe*. Il vino friulano "taglia-lingua nato in terra longobarda, edito da Kellermann. Gli autori hanno dibattuto contenuti storici, tecnici ed enogastronomici, legati a questo vino la cui origine si confonde con la storia dei Longobardi in Friuli. L'evento è stato organizzato in collaborazione con il Gruppo archeologico del Cenedese. È seguita una degustazione di Tazzelenghe di alcune aziende produttrici, in abbinamento a stuzzichini derivati dalla cucina di origine longobarda. Il 9 maggio è previsto, nell'Abbazia di Santa Maria a Follina (Treviso), prima benedettina, poi cistercense e ora servita, la presentazione di *Vini dei monasteri*, scritto da Sergio Tazzer, edito anch'esso da Kellermann nella collana *Grado Babo*. Si tratta di un viaggio che parte dall'antichità monastica, da san Pacomio a san Benedetto, trovando anche i santi Colombano, Bernardo, Gottardo ed altri illustri del Cristianesimo orientale e occidentale, per giungere alle abbazie, ai monasteri ed ai conventi maschili e femminili, cattolici e ortodossi, che ancor oggi coltivano la vite, imbottigliano e vendono il loro vino. Un appuntamento sarà in Friuli, per ricordare Ferruccio Costantini, a 25 anni dalla scomparsa, il 24 maggio, ore 18, in Palazzo Di Toppo Wassermann, via Gemona n. 92, Udine. Il titolo dell'incontro è: *Ferruccio Costantini, l'ironia di un testimone*.

Costantini, friulano di San Giorgio di Nogaro, ex allievo diplomato nel 1928, passò dalla esperienza di tecnico agrario a quella di preside di scuole medie, in cui portò avanti esperimenti di didattica d'avanguardia. Ma fu anche prolifico scrittore di testi tecnici, letterari e memorialistici: celebre il suo *Udine nel suo anno più lungo. Ottobre 1917-Novembre 1918* (Aviani & Aviani editore, 2011), un saggio molto documentato sulla città invasa e occupata dagli austro-ungarici e dai germanici dopo Caporetto. Il prof. Mario Ulliana, autore del nostro *La Scuola Enologica di Conegliano*, lo tratteggia così: «attaccatissimo alla



La presentazione del libro sul Tazzelenghe; da sin. la vice-presidente dell'Unione, Ornella Santantonio, e due autori, Stefano Cosma e Angelo Costacurta

Scuola di Enologia, ne è stato il rapsodo in commoventi rievocazioni». Un altro incontro sarà con I canti popolari veneti di Luigi Marson, libro di Camillo De Biasi (De Bastiani editore, 2000). Verrà presentato dal direttore dell'Enocoro, Renato Gava, che dialogherà in musica con il suo complesso corale.

Da stabilire luoghi e date delle presentazioni del *Quaderno n. 2* dell'Unione (Moscato d'Asti e Prosecco due spumanti storici italiani) e del *Quaderno n. 3* (L'epopea Manzoni).



Zaia firma il suo ultimo libro

**L'**ex allievo Luca Zaia, presidente della giunta regionale del Veneto, ha presentato a Conegliano – con il patrocinio dell'Unione – il suo terzo libro *Fa' presto, vai piano. La vita è un viaggio passo a passo* (Marsilio). Dal viaggio su una *deux chevaux* fino a Marbella all'attualità, intervistato dal giornalista Roberto Borin, riflessioni che hanno come filo conduttore i giovani.

## Carta dagli scarti

**U**n consorzio di aziende vitivinicole e cartarie spagnole, riunite del progetto *Vinebox*, ha raggiunto un primo traguardo nel progetto di valorizzazione sostenibile degli scarti della potatura: la produzione di una prima bobina di carta. Essa è stata realizzata nella azienda cartaria *Papelera de Brandia* con cellulosa di qualità *Naturcell*,



ottenuta da tralci di potatura della vite, rispettando standard di qualità per la produzione di etichette di cartoni per bottiglie. Il risultato segna un significativo progresso in termini di efficienza e di sostenibilità, evidenziando il potenziale della biomassa come fonte rinnovabile e responsabile per la produzione di bioprodotto. Seconda vita agli scarti del vigneto, raccolti, stoccati e cippati e trasformati in carta e cartone.



Confraternita di Valdobbiadene  
FONDATA NEL 1946

## Il Prosecco: uno sfaccettato vino letterario attraverso i secoli

di Enrico Zucchi

Che il *Prosecco* sia un prodotto di punta del *Made in Italy*, traino dell'industria agroalimentare italiana, venduto annualmente in centinaia di milioni di bottiglie per lo più all'estero, diventato addirittura – per quanto impropriamente – sinonimo di “spumante”, è cosa nota. Meno noto è invece che questo vino, considerato generalmente una bollicina semplice, da aperitivo, magari adatta a preparare la strada per bottiglie più importanti, ha una ricchissima e antica tradizione letteraria, e si ritrova citata in numerosissimi testi lirici e teatrali, oltre che in opere propriamente agronomiche ed enologiche, dal Cinquecento in avanti.

In effetti la denominazione *Prosecco* nasce precisamente da un'esigenza culturale e letteraria piuttosto che vitivinicola nel pieno del Rinascimento, una stagione in cui l'obiettivo degli uomini di cultura era quello di imitare non soltanto le opere letterarie, ma anche l'architettura, le pratiche mediche e la gastronomia degli antichi:

nel Cinquecento italiano si cerca, insomma, di far rivivere il mondo della classicità greco-romana, considerata il non plus ultra della civiltà umana, e per questa ragione non ci si accontenta di imitare in poesia le grandi opere di Virgilio, Ovidio e Orazio, ma si vuole anche bere e mangiare ciò che i grandi eroi e imperatori romani bevevano e mangiavano. Di conseguenza gli eruditi del tempo leggono avidamente, accanto ai poemi, anche i trattati latini di agricoltura, di cucina e di scienze, e fra i loro libri di riferimento c'è senz'altro la *Naturalis historia* di Plinio il vecchio, un'opera enciclopedica in oltre trenta libri, in cui l'autore sistematizzava gran parte delle conoscenze del suo tempo

Conegliano Valdobbiadene DOCG

Capolavoro  
di Natura

La nostra bottiglia  
un territorio di emozioni



Guarda il video animato su

[www.confraternitadivaldobbiadene.it](http://www.confraternitadivaldobbiadene.it)



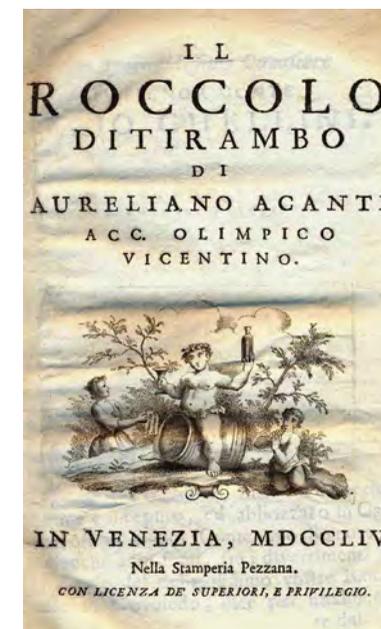
in numerosi ambiti del sapere, dalla botanica alla geografia, dall'etnologia alla medicina. Nel quattordicesimo libro della *Naturalis historia* (XIV. 60) Plinio dava notizia di un particolare vino, chiamato Pucino, prodotto nella zona del golfo di Trieste, poco lontano dal corso del fiume Timavo, e considerato una sorta di elisir di lunga vita dal momento che l'imperatrice Livia Drusilla, moglie di Ottaviano Augusto, bevendolo abitualmente era arrivata alla veneranda età di 86 anni. Questa pagina pliniana rimane impressa nella mente dell'umanista triestino Pietro Bonomo (1458-1546), un grande amante della cultura latina, come tutti i suoi contemporanei, che era stato nominato cancelliere del Comune di Trieste nel 1478, ed era diventato dal 1502 vescovo della città. Bonomo, proprietario di alcune vigne nel borgo di *Prosecco*, incarnando alla perfezione lo spirito rinascimentale che mirava a far risorgere la cultura classica nel presente cinquecentesco, provvede a identificare nel vino che produceva a *Prosecco* l'erede di quell'antico miracoloso Pucino prodotto in zona quasi quindici secoli prima, con un'operazione che non era tanto commerciale – giacché produceva sicuramente quantità irrisorie di quel vino – ma propriamente culturale: egli vuole far rivivere il vino bevuto da Livia e Ottaviano, dando ai suoi contemporanei l'illusione di assaporare quella stessa bevanda celestiale che quegli stimatissimi antenati sorseggiavano.

Il desiderio di saldare passato classico e presente cinquecentesco è tale all'epoca, che la suggestione di Bonomo secondo cui il vino prodotto a *Prosecco* era esattamente l'antico vino Pucino, che in poco tempo, anche al di fuori del Friuli e dell'Istria, si diffonde l'idea che il vino di *Prosecco* sia il Pucino e che di quel glorioso progenitore ritenga tutte le proprietà benefiche. Nella traduzione italiana delle *Storie* di Plinio pubblicata a Venezia nel 1561 dal piacentino Ludovico Domenichi il *Prosecco* è considerato il Pucino redivivo.

Ma che vino era questo *Prosecco* cinquecentesco? Non certamente un vino a base Glera, come il *Prosecco* moderno, ma probabilmente un prodotto di uve Ribolla, quelle maggiormente coltivate nella zona del triestino al tempo, che si distingueva dalle tante altre "Rebule" del

tempo perché prodotto col metodo dell'appassimento. Dai documenti in nostro possesso sappiamo che le uve per il *Prosecco* si vendemmiavano anche oltre la metà di ottobre, e offrivano un vino dorato, limpido, profumato e molto dolce. Il *Prosecco* è quindi in origine un passito prodotto in Friuli, considerato un medicinale validissimo in grado di curare numerose malattie. Le sue qualità terapeutiche sembrano cambiare nel corso del tempo, e se gli rimane sempre la fama di essere un filtro che garantisce longevità, acquisisce anche il pregio di essere un ottimo diuretico, capace di favorire la digestione – è ciò che ne scrive Andrea Bacci nel *De naturali vinorum historia* (1596) – e più tardi addirittura quello di tenere lontani i calcoli renali, secondo l'opinione di Basilio Asquini da Udine nel *Ragguaglio geografico-storico del territorio di Monfalcone* (1741).

Se la reputazione terapeutica del *Prosecco* sopravvive a lungo, cambiano invece, tra Sei e Settecento, il luogo di produzione e la forma di questo vino. Nella seconda metà del diciottesimo secolo il *Prosecco* si comincia a produrre in Veneto, a Vicenza in prima battuta, come ricorda il ditirambo *Il Roccolo* (1754) di Valeriano Canati – una delle più ricche fonti sull'enologia veneta settecentesca, pubblicato a Venezia con lo pseudonimo anagrammatico di Aureliano Acanti – che celebra il *Prosecco* di Monte Berico, e poi nel trevigiano, sui colli di Conegliano, dove Francesco Maria Malvolti colloca la produzione di *Prosecco*, insieme a quella di Bianchetta, Marzemino, Malvasia e di Grossara nel 1772. Ma in quegli stessi anni, come racconta l'abate Alberto Fortis nel suo



Il Roccolo, ditirambo di Aureliano Acanti, stampato a Venezia nel 1754



Vigneti dell'area collinare del Prosecco

*Viaggio in Dalmazia* (1774), anche sulla costa croata a sud di Spalato e nella prospiciente isola di Brač si vendemmia un *Prosecco*. Nessuno di questi vini corrisponde precisamente allo spumante che oggi porta avanti questo nome, ma certo tra diciassettesimo e diciottesimo secolo la forma del *Prosecco* muta. Il vino dolce e appassito che si produceva a Trieste resiste soltanto in Dalmazia, mentre in Veneto comincia a essere vinificato secco e soprattutto, nel Settecento, perde quell'aspetto dorato e limpido che aveva in passato per diventare il vino torbido per eccellenza, forse già frutto di uve diverse dalla Ribolla friulana.

Questa torbidezza, di cui parlano ad esempio i toscani Lodovico Adimari e Pietro Domenico Bartoloni, fa pensare senz'altro a un antena-

to del *Prosecco* sui lieviti tipico delle campagne venete, quel vino dal quale si sviluppano, nel secolo successivo i tentativi di produrre uno spumante tecnologico moderno.

Questa strada, battuta soprattutto grazie agli sforzi dell'Accademia di Conegliano e poi della Società Enologica Trevigiana, porta Antonio Carpené a presentare all'Esposizione universale di Vienna del 1873 un *Prosecco* rifermentato presentato con il nome di "Champagne italiano": manca ancora del tempo per arrivare allo spumante prodotto col metodo Martinotti che oggi beviamo, ma l'*iter* è in qualche modo avviato.

Questa indagine sul *Prosecco* restituisce la storia di un vino composito, la cui identità viene continuamente negoziata nel corso dei secoli: cambiano le *cultivar*, i luoghi di produzione, le tecniche enologiche, le tipologie di prodotto, eppure tutte queste metamorfosi non affossano la fortuna della denominazione, anzi, la promuovono.

Sarebbe un errore tentare di eclissare il fatto che il *Prosecco* sia stato a lungo un vino diverso da quello che viene prodotto oggi per il timore di intaccare l'identità dello spumante la cui fortuna oggi è così consolidata: questo mosaico di volti assunti dal *Prosecco* nel tempo è in realtà una risorsa per un vino che nasce da ragioni di ordine culturale – da un'interazione feconda e unica fra erudizione e mondo contadino, narrazione e tecnologia enologica – e si modifica nel tempo col mutare dei gusti e delle sensibilità, non il risultato di una strategia commerciale più o meno riuscita. Che l'identità di un vino cambi nel tempo è tutto sommato naturale; ciò che non cambia, nella storia del *Prosecco*, è l'attrattiva che esercita sugli scrittori: ancora lo troviamo citato, ad esempio, nelle pagine di grandi romanzieri come Mario Soldati e Vincenzo Cerami, Alberto Arbasino e Diego De Silva.

# BIOProtezione

Lieviti naturali *non-Saccharomyces*  
al servizio di un'enologia di precisione

LIEVITI



ZYMAFLORE® KHIO<sup>MP</sup>  
Il migliore alle basse temperature



ZYMAFLORE® ÉGIDE<sup>TDMP</sup>  
Il grande colonizzatore



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## La raccolta di canti *Cori di-Vini* in ricordo di Camillo De Biasi

di Renato Gava

**C**ari amici della Rivista di viticoltura e di enologia, in questo articolo voglio rendere omaggio al maestro Camillo De Biasi, scomparso il 21 agosto del 2023, attraverso una rilettura della prefazione della raccolta di canti sul vino dal titolo *Cori di-Vini* edito nel 2010 dalla casa editrice Armelin Musica di Padova. La mia intenzione è quella di risvegliare l'interesse per questo testo che, purtroppo, negli anni, non ha avuto l'attenzione che si merita. Nato a Vittorio Veneto nel 1942, Camillo De Biasi era una personalità poliedrica e appassionata, che ha dedicato la sua vita alla musica e al volontariato. Diplomato in Musica corale e Direzione di coro a Trieste e in Storia della didattica e della musica a Pavia, si è perfezionato in Direzione di coro e d'orchestra con maestri di fama internazionale. È stato titolare di cattedra di Esercitazioni corali al Conservatorio "Benedetto Marcello" di Venezia e commissario artistico per lo Sviluppo delle Attività Corali del Veneto. Ha diretto vari cori, tra cui la Corale di Parè di Conegliano e i Cantori di Sottoselva di Santa Lucia di Piave. Ha curato numerose pubblicazioni di musica corale. Come ben si legge in copertina, il libro *Cori di-Vini* (notare come il De Biasi giochi sulla



Camillo De Biasi

dualità *divini e di Vini*) è intenzionalmente un percorso dal Medioevo ai nostri giorni, fatto di canti sul vino della tradizione popolare e colta a una e più voci. A corredo del libro c'è un simpatico CD con i canti più rappresentativi della raccolta, incisi dai Cantori di Sottoselva di Santa Lucia di Piave accompagnati da alcuni strumenti, fra cui la fisarmonica suonata dal sottoscritto.

Per avvicinarvi al libro, vi riporterò ora, alcune parti della prefazione scritta dall'autore stesso.

«Vino, nettare degli dei, che infonde ebbrezza ed energia vitale; ma anche pozione rivalutata dalla tradizione giudaico-cristiana, all'interno della quale è diventato simbolo del sangue di Cristo; e la pianta della vite è subito assunta quale immagine privilegiata della comunità dei cristiani e del Cristo che li tiene a sé. A questo ambito, legato alla divinità, sono da ascrivere i canti inerenti al vino che accompagnano dei riti, siano essi di origine pagana e/o cristiana, come l'invocazione *Dio ne mande del pan e del vin* gridata più che cantata attorno al Panevin in quel di Vittorio Veneto (allora Ceneda) ancora nella metà dell'800 ed altre di simili che venivano intonate in altre località quando si costruiva e si bruciava il falò. Anche i Brindisi - termine che corrisponde alla forma contratta di *far brindisi, o fare un brindisi*, la cui etimologia, alquanto oscura, farebbe risalire la parola all'espressione *bring dir's!* (lo porto a te!) o a *Trinken Sie!* (Bevete!) - che costituiscono la maggior parte dei canti di tradizione popolare, sono legati al sacro. Scrive, infatti, Ulderico Bernardi ne *La festa delle vigne* che nel momento in cui si alza la mano "sollevandola al cielo tenendo in pugno il bicchiere colmo di vino, si compie una rappresentazione rituale carica di umanità. Si invita Dio stesso a partecipare al convivio". Dioniso/Bacco, l'inventore della vite, che appare nell'iconografia rinascimentale come giovinetto dai riccioli biondi, di forme quasi femminili, simbolo di tenerezza e di innocenza (in netto contrasto con l'immagine solenne e barbata delle pitture vascolari antiche), è descritto da Euripide nelle Baccanti come un dio potente. Infatti, punisce con la follia non soltanto i bevitori smodati, ma anche coloro che si oppongono ai suoi rituali,

fino a colpirli a morte. Del resto, la follia, con l'esaltazione collettiva in uno stato estatico, accompagnato allo scatenarsi della danza, del canto, dei suoni, appartiene alla natura stessa del culto dionisiaco e alla pratica rituale. [...] La bevanda di Dioniso, inoltre, secondo Euripide, è all'origine di Afrodite, dea dell'amore e della bellezza, che a sua volta ha generato Eros e Armonia. Questi effetti positivi sono sottolineati nelle *Leggi* da Platone, il quale aggiunge che il vino ci è stato donato quale rimedio, un *pharmakon* per la salute e la forza del corpo e per l'onestà della mente. E nel *Simposio* inquadra in regole ben precise la pratica del bere: vieta di assumere vino prima dei diciotto anni e che ci si ubriachi prima dei quaranta; ma a quanti hanno passato quell'età ordina di darsi a quel piacere e di mescolare largamente nei loro conviti l'influsso di Dioniso, questo buon dio che ridona agli uomini la gaiezza, che raddolcisce e rende più molli le passioni dell'anima, come il ferro si fa meno duro con il fuoco.

Una straordinaria rivalutazione del vino è operata nel contesto della civiltà biblica, partendo da Noè. nel libro della Genesi, infatti, Noè è ricordato come colui che diede inizio alla viticoltura, ma anche come colui che per primo sperimentò gli effetti inebrianti del frutto della vite. L'invenzione della vite si pone subito dopo il diluvio per cui appare evidente la connessione tra la scoperta del vino e la promessa di vita che fa della bevanda un dono divino che salva quanti si rifugiano nell'arca e assicura che la stirpe umana non scompaia dalla faccia della terra. Anche per questa sua caratteristica di inventore del vino, che è portatore di vita come strumento di Dio, Noè è il più celebre dei patriarchi dell'Antico Testamento, sì da entrare in prima grandezza nell'immaginario collettivo e da trasformarsi in un personaggio assoluto nella tradizione vinicola popolare, come testimoniano i vari canti in suo onore. [...]

Nel Medioevo i canti sul vino hanno una doppia valenza, sacra da un lato, nel ricordo della Bibbia e del Vangelo, o profana con una funzione scacciapensieri, spesso indispensabile per riuscire a dimenticare le miserabili condizioni di un'esistenza ben poco umana.



L'Enocoro, diretto da Renato Gava (con la fisarmonica)

Ne fanno fede, da un lato i racconti religiosi, dall'altro i numerosi testi poetici sul vino di anonimi scrittori alcuni dei quali appaiono nei *Carmina Burana*.

Nel Rinascimento assistiamo ad un ritorno al pensiero dell'antica Grecia, né poteva essere altrimenti perché questo periodo storico è imbevuto di antichità classica. Così il vino torna a diventare espressione e fonte di passione e ansia di conoscenza. [...] Proseguendo su questa linea, Pascal sa bene che la miseria della condizione umana è tale da far

creder ai più che, solo cercando dissennatamente il piacere e l'oblio di sé nel divertimento, sia possibile rimuovere la terribile verità che ci riguarda tutti: la vanità dell'esistenza. [...] La stessa ubriachezza è una delle ragioni primarie di quella *vis ridens* che fa dell'uomo un animale assolutamente speciale, in grado, pur nella piena consapevolezza della vanità del tutto e nella perfetta impotenza a sperare, di conservare una misteriosa capacità di ridere o di cantare, come era solita fare la povera gente attanagliata dal problema di vivere ogni giorno, così come cantavano i nostri soldati al fronte durante la Grande Guerra.

In questo excursus, pur frettoloso, si è cercato di delineare i contenuti dei canti raccolti. Evidentemente non sono presenti tutti i canti corali sul vino, ma una buona parte, senz'altro, che ci permette di spaziare dalle canzoni di tradizione sia popolare che goliardica, a quelle d'autore. [...]»

Cari lettori, *Cori di Vini* è una vera e propria miniera di testi e canti ispirati al vino sapientemente ordinati per genere in: canti tradizionali come *Vinassa vinassa*, *Bevé, bevé compare*, *Le litanie del vino*; canti dal 1220 al 1800 come *In taberna* dai Carmina Burana, *Nunc bibamus, non segniter* di Orlando di Lasso, *Bevaria del Tocai* di Antonio Caldara, *Essen, Trinken* di Wolfgang Amadeus Mozart; canti a più voci di autori contemporanei come *Bacchica* del vittoriese Efrem Casagrande, *Cameré, porta mez liter* di Paolo Bon e il *Pot pourri di vino* dello stesso Camillo De Biasi.

Dobbiamo essere grati al maestro De Biasi per questa ricca raccolta e per tutto l'impegno profuso nel ricercare e tramandare ai posteri questi canti.

L'Enocoro, il coro della Scuola Enologica di Conegliano da me diretto, organizzerà in futuro concerti-convegni eseguendo canti interamente tratti da questo libro, non solo per ricordare l'importante figura di Camillo De Biasi ma anche per mettere nel giusto risalto i risultati della sua ricerca, nella speranza di poter assistere presto ad una riedizione del libro, aggiornata con canti vecchi e nuovi.



## IN LIBRERIA

### Quaderno n. 2. Moscato d'Asti e Prosecco

#### due spumanti storici

testi di *Andriani Asproudi, Federica Bonello, Antonella Bosso, Miguel Cabral, Francisco Campos, Emilio Celotti, Carla Cravero, Andrea Curioni, Riccardo Flamini, Enzo Michelet, Giorgio Panciera, Maurizio Petrozziello, Eugenio Pomarici, Vasili Ragkousi, Christos Tsolakis, Stefano Zaninotto, Unione ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, Kellermann Editore* pagine 96



Questo secondo *Quaderno* pubblica le relazioni ed interventi al convegno dell'Accademia Italiana della Vite

e del Vino e dell'Unione ex Allievi, organizzato il 3 luglio 2023, in occasione del centenario della fondazione della Regia Stazione Sperimentale di viticoltura e di enologia di Conegliano, tenuto al CREA-VE di Susegana (Treviso). L'assise ebbe come moderatore il presidente emerito dell'Accademia, prof. Antonio Calò.

### Chianti. Dagli Etruschi a Ricasoli il vino che ha trasformato la Toscana in stile di vita

di *Zeffiro Ciuffoletti e Paolo Storchi*  
Kellermann Editore, pagine 128



C'è poco da aggiungere sul Chianti, e

Nutri il tuo lievito come nutriresti te stesso.

# ALEAVIT

La soluzione che stavi cercando

anche per  
la presa  
di spuma



ALEANEWSCAFE.COM



ALEA-EVOLUTION.COM



IT-IT.FACEBOOK.COM/  
ALEA.EVOLUTION



LINKEDIN.COM/COMPANY/  
ALEA-EVOLUTION



TWITTER.COM/  
ALEAEVOLUTION



tuttavia due autori così diversi hanno saputo scrivere un volume, quello della collana *Grado Babo*, ancora interessante.

Zeffiro Ciuffoletti è professore ordinario di Storia contemporanea, ha insegnato in università italiane e straniere; alla storia del vino e dell'agricoltura ha dedicato svariati saggi e studi monografici.

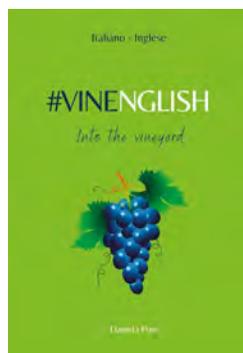
Paolo Storchi è dirigente del CREA, opera al Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia di Arezzo. Due firme di qualità per raccontare il vino identificato tuttora come il simbolo dell'enologia italiana.

### Winenglish.

#### Look, smell, taste, judge

di Daniela Poni

pagine 250



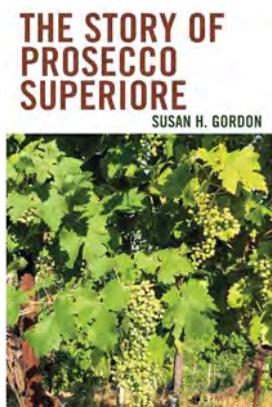
Manuale di inglese tecnico applicato al linguaggio descrittivo del vino. Ha l'obiettivo di insegnare proporre

il *Winespeak*, il discorso sul vino, agli appassionati e soprattutto ai professionisti di madrelingua italiana. Il libro si compone delle sezioni *Appearance* (aspetto), *Nose* (naso), *Palate* (palato), *Useful terms* (termini d'uso), con i termini in ordine alfabetico per rendere agevole la ricerca.

### The Story of Prosecco Superiore

di Susan H. Gordon

Rowman & Littlefield Pub. Inc.,  
pagine 380



Prosecco negli USA è una parola familiare, con il numero di bottiglie vendute che è il doppio di quello dello Champagne. Questa storia del Prosecco Superiore si amalgama con quella del Risorgimento italiano. L'autrice ricorda il mazziniano e

garibaldino, enologo, scrittore, politico allegro e ottimista Antonio Carpenè, fondatore della più antica azienda vinicola del Prosecco. La storia va dai giorni di questo "padre della patria" proseccista, a quella degli scienziati e degli agricoltori che hanno trasformato la coltura sulle colline e l'ingegno collettivo che è origine e vita del prosecco Superiore. Una guida alla meraviglia e al sereno vagabondaggio.

### Il pane, il vino e la bellezza. Un vescovo in cerca di complici

di Derio Olivero

San Paolo Edizioni, pagine 256



Mons. Derio Olivero (1961) è vescovo di Pinerolo e presidente della Commissione per l'ecumenismo e il dialogo della Conferenza Episcopale Italiana. Da anni, nelle

sue comunicazioni, nei suoi interventi impiega l'immagine del convivio, della tavola, del bere insieme, per indicare un luogo d'incontro dove anche la fede può tornare a dirsi di tutti, in maniera comprensibile, ai fedeli ed anche a chi per motivi diversi è ai margini di questa Chiesa.

Cristo, dice sostanzialmente mons. Olivero, nella sua vita terrena ha mostrato che la tavola è l'occasione dell'incontro, dello scambio, dell'ascolto.

### Sul vivaismo viticolo italiano

di Giancarlo Moretti

Editore MIVA (Moltiplicatori Italiani Viticoli Associati), pagine 436



Sulla base di pluriennali dati statistici (1974-2022) relativi alle produzioni viticolo-vivaistiche, è stata costruita la composizione varietale del vigneto Italia. I progressi della tecnica vivaistica hanno consentito la rapida diffusione di barbatelle clonali di portinnesti e di vitigni

ad uva da vino, che i selezionatori hanno individuato consentendo di migliorare il patrimonio nazionale.

Allo scopo sono state raccolte in un *Catalogo dei cloni* le selezioni moltiplicate dagli associati MIVA. Per ognuno degli oltre 900 cloni riportati è stata redatta una sintetica descrizione, inserendo le principali attitudini colturali e per i vitigni di *Vitifera* anche le caratteristiche del vino oltre alle possibili destinazioni d'uso.

### **Tazzelenghe. Il vino friulano “taglia-lingua” nato in terra longobarda**

di Stefano Cosma e Angelo Costacurta  
Kellermann Editore, pagine 128



Il Tazzelenghe, dal friulano taglia-lingua, è un vino difficile. Appartiene dalla famiglia del Refosco, ma si

distingue nettamente dai più pacati consanguinei.

Un vino di nicchia, di grande personalità, con il quale l'enologo si confronta per conservare le peculiarità del territorio e del clima, in un'area friulana tra Buttrio e Cividale. Attestato dal tardo medioevo, il Tazzelenghe è un lascito di straordinaria rilevanza storica, come lo è il suo territorio, che fa riferimento a Cividale, città patrimonio dell'UNESCO, la prima capitale del ducato longobardo in Italia e poi capitale della Patria del Friuli. Storia, dunque, e non solo uno straordinario vino.

### **Vino, donne e leadership**

di Barbara Sgarzi  
Il Sole 24 Ore, pagine 140



Fino a non molti anni fa il vino era “cosa da uomini”. Progresso culturale,

scientifico, tecnico, dei costumi hanno visto l'ingresso prorompente e solitamente vivace e fruttuoso delle donne.

Barbara Sgarzi, in trenta interviste a donne del vino (produttrici, *wine writer*, comunicatrici), completa un quadro assai significativo della guida al femminile al mondo del vino.

Per l'autrice, si profila una nuova *leadership* meno autoritaria, più inclusiva, flessibile, empatica.

### **Il vino perfetto**

di Jamie Goode  
Edizioni Ampelos, pagine 239



Libro dedicato alla esplorazione delle principali cause dei difetti del vino. Dall'odore di tappo all'acidità volatile, fino agli sapori ed agli aromi sgradevoli. Il britannico Jamie Goodie, editorialista vinicolo del *The Sunday*

*Express*, collaboratore di *Harpers*, *The World of Fine Wine*, *Decanter* e altre testate, con questo nuovo libro vuole demistificare la scienza o le convinzioni che stanno dietro la differenza tra una buona bottiglia ed una poco apprezzabile.

### **Zungenbekenntnisse. Warum der Wein im Urlaub besser schmeckt und andere Fakten und Wunder aus der Welt del Sinne**

di Klaus Dürrschmid  
Brandstätter Verlag, pagine 240  
(lingua tedesca)



Il viennese Klaus Dürrschmid, esperto di profumi e scienze sensoriali, con queste sue confessioni in lingua, sottotitolo: perché il vino è più buono in vacanza e altre curiosità e fatti nel mondo dei sensi, racconta la rete dei

nostri sensi e spiega, anche in modo divertente, come funziona il nostro gusto e come possiamo migliorarlo, allenandolo.

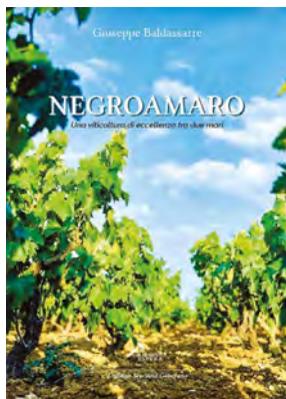
Spiega quale ruolo giocano le percezioni sensoriali, le abilità della nostra lingua, i legami di sensazioni olfattive e gustative con sentimenti e ricordi. Miti e mezze verità, intorno alla percezione sensoriale.

Peccato non sia tradotto in italiano.

### **Negroamaro. Una viticoltura di eccellenza tra due mari**

di Giuseppe Baldassarre

Edizioni Espera, pagine 176



Si tratta della narrazione riguardante il vitigno principe del Salento. La monografia è ricca di dati e schede, ed inaugura la collana *Severino Garofano*, l'enologo irpino considerato il pioniere della rinascita

dei vini pugliesi, scomparso nel 2018. La collana è curata da Stefano e Renata Garofano, figli di Severino. Le fotografie che corredano il testo sono di Marcello Moscara.

Vitigno eclettico e duttile, il Negroamaro ha origini antiche ed ha conquistato un ruolo centrale nella identità vitivinicola pugliese.

### **Vino e civiltà del bere**

a cura di Laura Vailati, con Luca d'Onghia e Lorenzo Tomasin

Linedacqua, pagine 128



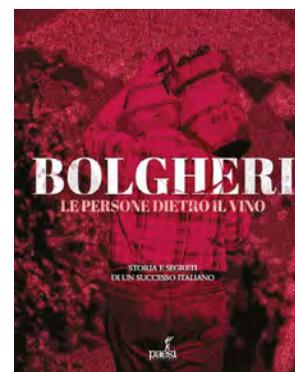
Presenta un centinaio di voci relative al vino ed alle tradizioni connesse, settimo di una serie di volumi dedicati al *Vocabolario storico-etimologico del veneziano*, a cura del linguista Luca D'Onghia e del filologo Lorenzo Tomasin. Si passa dai termini settecenteschi come *picolit* e *vèrmut*, all'ottocentesco *spritz* per delineare

un quadro del lessico veneziano legato al vino. Il progetto generale del vocabolario è finanziato, e questo è curioso, dal Fondo Nazionale Svizzero per la Ricerca (SNF-FNS-SNSF) e svolto in collaborazione con l'Università di Losanna e la Scuola Normale Superiore di Pisa, con il sostegno dell'Opera del Vocabolario italiano del CNR.

### **Bolgheri. Le persone dietro il vino. Storia e segreti di un successo italiano**

di Luciano Tirinnanzi

Paesi edizioni, pagine 232



Vigne, Castelli, cantine e coste, uno degli angoli più belli della Toscana. Un libro che racconta quest'angolo di terra dove si producono vini eccellenti, grazie al lavoro di viticoltori e di enologi accoppiato ad una visione imprenditoriale moderna, spesso

declinata al femminile.

Ovunque aleggia lo spirito di Giacomo Tachis, il principe degli enologi che creò il Sassicaia.

### **A chi non piace il vino Dio gli tolga l'acqua. In vino veritas. Frasi e aforismi sul vino e il bere**

di Rino Peco

Improbabili autori, pagine 139



Una collezione di aforismi e frasi sul vino ed in genere sul bere. Un *baedeker* utile per superare, sorridendo, momenti no.

Il titolo è un augurio scherzoso rivolto a chi non sa apprezzare la bontà del vino, ma anche l'invito ad assaporarlo con disincanto.

**Ti racconto un vino.  
Degustazioni sognanti  
tra tecnica e poesia**

di *Filippo Freda*  
*Autopubblicato, pagine 138*



Grandi vini, in questo caso 38, raccontati da Filippo Freda tra tecnica e poesia, sogni e storia. Sommelier, l'autore propone un criterio emozionale di avvicinamento al calice del vino, tra tecniche di degustazioni, fantasia e ricordi.

**Un vignaiolo mi disse...  
Un racconto "on the road"  
sulle strade del vino italiano**

di *Ludovico Dal Pont*  
e *Giovanni Maccagnan*  
*Le due torri, pagine 128*



Cronaca di un viaggio di due giovani laureati, durante il quale incontrano il vino. Meglio: dieci incontri con altrettanti maestri vignaioli, che per Dal Pont e Maccagnan risultano pure maestri di vita.

**Storie di vite. Alla scoperta  
del vino tra itinerari e racconti**

a cura di *Salvo Ognibene*  
*Dario Flaccovio editore, pagine 116*



Il percorso narrativo è affidato a quattro autori: Salvo Ognibene, che scrive sulla vite e il territorio, quando l'etica è a far da padrona; Gherardo Fabretti, dalla vigna alla tavola; Filippo Moschitta, sorsi di mito e poesia; Antonella De Oto, pane, vino e... religione.

Questo, avverte il curatore, non è un semplice libro sul vino, bensì un racconto da gustare che narra di vino, di territori, di persone, di economia, di cibo, di storia e di cultura.

**Guida letteraria del vino.  
Pagine inebrianti dai più  
grandi scrittori d'ogni tempo  
e latitudine**

a cura di *Anna Maria Foli*  
*Editore TS-Terra Santa, pagine 288*



Vino simbolo dell'immortalità, degno di avere dedicata una divinità da greci e da romani.

Vino che dispensa trasgressione, gioia, vitalità, e pure follia. Narrato nei suoi pregi e nei suoi difetti, il suo doppio volto, da poeti e scrittori, protagonista assieme a tanti personaggi, dei quali accompagna gioie e tormenti, riflessioni e follie, estro creativo e depressione. Un tour narrativo dall'antichità pre-classica alla narrativa contemporanea.



# ARMONIA E QUALITÀ

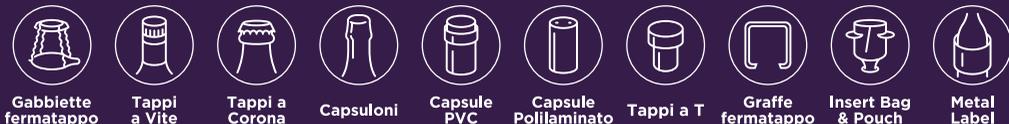


## CHIUSURE E PACKAGING PER BOTTIGLIE

info@ma-gus.it 0423.465189



 **magus**  
FIZZ CLOSURES



Gabbiette  
fermatappo

Tappi  
a Vite

Tappi a  
Corona

Capsuloni

Capsule  
PVC

Capsule  
Polilaminato

Tappi a T

Graffe  
fermatappo

Insert Bag  
& Pouch

Metal  
Label

## Vino a tavola, un carrello di errori



Cristiana Lauro

**S**ul *Sole-24 Ore*, Cristiana Lauro ha messo in fila errori «eclatanti e spassosi, ma soprattutto ricorrenti» intorno al servizio del vino.

I più ricorrenti, di chi vuol fare il “fenomeno”, e che invece può scivolare nel ridicolo.

«Diamo insieme un’occhiata - scrive l’autrice - alla rassegna degli “orrori” attraverso alcuni esempi:

- dichiarare un evidente **sentore di tappo** per accreditarsi sapienti anche **in presenza di tappo tecnico a vite** (ahia, non ci siamo).
- **centrifugare il vino** nel calice per ossigenarlo (lo incasina di brutto e poi occhio alle camicie del commensali).

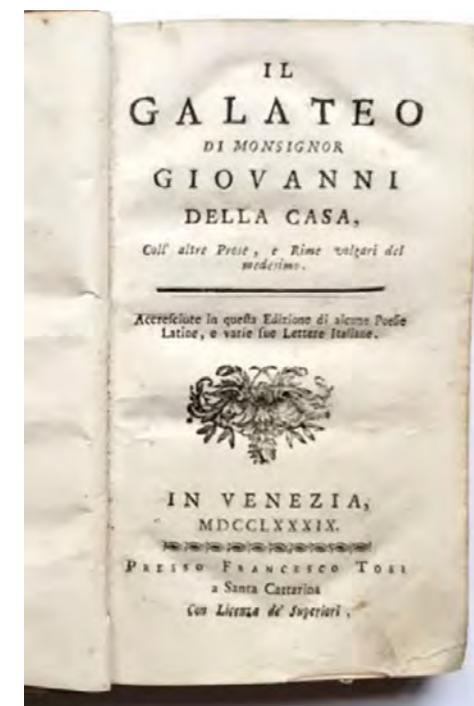
- **aprire gli spumanti con la sciabola** o, peggio ancora, con la carta di credito (e comunque mai stapparli facendo il botto se non a Capodanno o al Carnevale di Rio de Janeiro).
- **fare ossigenare a lungo nel decanter** vini già molto maturi perché si corre il rischio di farli schiattare.
- **servire i rossi a temperatura ambiente** e gli spumanti ghiacciati (vi ricordo che per temperatura ambiente si intende quella di cantina, quindi sopra i 16 gradi siete fuori moda ma soprattutto state commettendo un errore di servizio marchiano).
- **ribaltare la bottiglia di vino** o Champagne terminata **nel secchiello** (la madre di tutte le cafonate).
- **chiedere un vino “minerale”** poiché si tratta di un descrittore più confacente all’acqua che non al vino, a parte il fatto che i minerali non hanno odore.
- proporre **wine list con ordinamento fantasioso**, ad esempio in ordine al prezzo.
- **dare troppopeso al grado alcolico** per discriminare la struttura e l’ordine di servizio.
- pensare che **la conservazione dei vini in posizione orizzontale rischi di farli sapere di tappo** (questa fa venire la permanente se pensate di cogliere una logica).
- **considerare il legno come Belzebù e il coemento come l’Arcangelo Gabriele.**
- **complicare il servizio di vini simili utilizzando calici diversi** (semplicemente perché non ne avete abbastanza, questa è la verità).
- **servire il Prosecco nel bicchiere da Borgogna**, benché la flûte sia passata di moda.

Potrei andare avanti ancora a lungo ma per oggi circoscrivo la faccenda ai casi più dimostrativi, se non paradigmatici.

Concludo con un suggerimento che rivolto principalmente ai divulgatori, a chi il vino lo comunica sui social, ad esempio, ma anche a tavola con amici e parenti: evitate la smania e le ossessioni per alcuni aspetti tecnici come la **malolattica**, i **porta innesti** o i **cognomi dei lieviti**. Soprattutto se poi in degustazione non siete in grado di distinguere un bicchiere di vino da un tè freddo».

A proposito di burinate: già monsignor Giovanni Della Casa (1503-1556), l’autore del *Galateo ovvero de’ costumi*, scriveva che «sconvenevol costume è anco, quando alcuno mette il naso in sul bicchier del vino che altri ha».

E quindi, gustiamoci il nostro bicchiere, alla faccia dei *parvenu*, dei burini, e dei *còdega* odierni (per chi non solo sapesse, il *còdega* a Venezia medievale e rinascimentale era il reggi-moccolo), sorridendo a fronte di un’altra raccomandazione di monsignor Della Casa: «non istà bene fregarsi i denti con la tovagliuola, e meno col dito, che sono atti difformi. Né risciacquarsi la bocca e sputare il vino, sta bene in palese. Né in levandosi da tavola portar lo stecco in bocca, a guisa d’uccello che faccia suo nido, o sopra l’orecchio, come barbiere, è gentil costume».



oenoterris

l'unione  
tra due mondi

Dall'acino  
d'uva al vino:  
l'agro-enologia  
ragionata  
secondo  
Sofralab®

Scopri il sito  
OENOTERRIS,  
inquadra  
il QR code!  
oenoterris.it



GRUPE  
SOFRALAB

OENOFRANCE

## Graspo, una caccia ai vitigni

Treenologi, Luigino Bertolazzi, Giuseppe Carcereri de Prati e Aldo Lorenzoni, hanno dato vita a G.r.a.s.p.o., Gruppo di ricerca ampelografica per la salvaguardia e la preservazione dell'originalità e biodiversità viticola. Un'idea ed una passione: la ricerca attiva sul fronte del recupero di antichi vitigni che rischiano di venire abbandonati, «nella convinzione che la biodiversità possa essere una risorsa importante per il futuro della viticoltura, sia in chiave di cambiamento climatico che per una diversificazione dei vini anche in una proiezione prettamente commerciale» (Lorenzoni). Il loro manifesto programmatico è delineato nel volume *La biodiversità viticola. Vitigni dal passato per i vini del futuro*.

I tre, ex allievi, spiegano che inizialmente «l'azione di Graspo si è sviluppata nell'ambito del territorio veneto e in particolare in alta Lessinia, dove storicamente non erano mai state attivate indagini in questa direzione. Un'operatività che si è poi allargata ad altre realtà in tutta Italia, identificando varietà e areali dove il recupero di una più forte attenzione alla biodiversità viticola può essere strategico per delineare nuove prospettive produttive in un contesto oggi piuttosto omologato».



## John Barker, direttore generale dell'OIV

**D**a gennaio, l'OIV ha un nuovo direttore generale: si tratta del neozelandese John Barker (1968). Eletto al Congresso mondiale dell'OIV in Spagna, succede allo scomparso Pau Roca.

Giurista, laureato all'università di Auckland, vi ha concluso una ricerca di dottorato in Diritto e Geografia dal titolo *Mondi diversi: diritto e mutevoli geografie del vino in Francia e Nuova Zelanda*.

Barker conosce bene l'OIV, dato che vi entrò come esperto neozelandese nel 2005, presiedendo la Commissione Legge ed Economia (2012-2014) ed assumendo poi il ruolo di vice-presidente della Commissione (2012-2014).

È stato direttore generale dell'*advocacy* per i viticoltori neozelandesi (2004-2014).



John Barker, direttore generale dell'OIV

## AGENDA OIV

di Mirella Giust



### L'OIV compie 100 anni!

Risale al 29 novembre 1924 l'Atto costitutivo dell'Ufficio Internazionale della Vite e del Vino quando gli alti rappresentanti di 7 (?)paesi, Francia, Spagna, Italia, Portogallo, Grecia, Ungheria e Lussemburgo, a Parigi, sancirono la nascita dell'Organizzazione e ne definirono i principali obiettivi:

- raccogliere, studiare e pubblicare informazioni che dimostrassero gli effetti benefici del vino
- esaminare le normative adottate nei vari paesi sulla definizione di vino, allo scopo di predisporre una definizione comune
- incoraggiare lo sviluppo e l'adozione di procedure analitiche e normative volte a garantire la purezza, la genuinità e l'integrità del vino
- creare un Ufficio internazionale del vino per concepire accordi su basi scientifiche da trasmettere come raccomandazioni agli Stati membri, allo scopo di facilitare un'armonizzazione delle loro politiche e agevolare gli scambi internazionali.

Nel corso degli anni l'Organizzazione moltiplicò le proprie attività, acquisendo via via un maggior peso scientifico e morale nello scenario vitivinicolo internazionale e accrescendo il numero dei Paesi aderenti che ad oggi conta **50 Stati membri** e **17 Paesi osservatori** a rappresentare oltre il 95% della produzione e del consumo mondiale di vino. È sotto la presidenza dell'argentino Felix Aguinaga che il 3 aprile

2001, a seguito di un processo di “modernizzazione delle missioni e delle risorse umane e materiali dell’Ufficio”, prese forma l’attuale **Organizzazione internazionale della vigna e del vino** (O.I.V.). Al neo Organismo intergovernativo sarà riconosciuta la competenza nel settore della vigna, del vino, delle bevande a base di vino, dell’uva da tavola, dell’uva passa e degli altri prodotti della viticoltura. Dovrà promuovere un ambiente favorevole all’innovazione scientifica e tecnica, la diffusione dei risultati di tale innovazione e lo sviluppo del settore vitivinicolo internazionale nonché promuovere, attraverso le proprie raccomandazioni, norme e linee guida internazionali, l’armonizzazione e la condivisione di informazioni e le conoscenze stabilite su solide basi scientifiche, al fine di migliorare la produttività, la sicurezza e la qualità dei prodotti, e le condizioni di produzione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli.

Il 4 giugno 2023, a 100 anni dalla ricorrenza della prima conferenza governativa internazionale, in seno al 44° Congresso mondiale dell’OIV a Jerez de la Frontera (Spagna), si dà avvio alle celebrazioni del Centenario con l’annuncio di un Anno internazionale della vigna e del vino, sotto il tema generale **“La vigna e il vino di domani”**.

Molte le iniziative in programma nei diversi Paesi che culmineranno il 29 novembre 2024 a Digione (Francia). Filo conduttore le sfide ai cambiamenti climatici e la sostenibilità per promuovere l’integrità e autenticità di tutti i prodotti della vite, insieme alla valorizzazione di un consumo sostenibile, responsabile e moderato. Gli stessi propositi saranno al centro del nuovo piano strategico quinquennale dell’OIV(2025-2030); tra le missioni future anche l’impegno di accrescere il numero di Paesi nell’organizzazione, compreso i Paesi terzi.

Tra gli eventi organizzati:

### Corsi:

- Blockchain applicata al settore della vite e del vino (virtuale, 4-7 giugno 2024)
- Gestione sostenibile dell’acqua e del suolo per una viticoltura resiliente (Saragozza, 1-6 luglio 2024)

### Concorsi:

- Concorso fotografico del Centenario dell’OIV 2024- Pau Roca (bando aperto dal 18 marzo al 15 luglio 2024)

### Eventi/celebrazioni:

- Cerimonia di premiazione dei Premi OIV (settembre 2024)
- 45° Congresso Mondiale della Vite e del Vino e 22a Assemblea Generale dell’OIV (Digione-Francia, 14-18 ottobre 2024)
- Inaugurazione ufficiale della nuova sede del segretariato dell’OIV (c/o Hotel Buchu, Digione, 12 ottobre 2024)
- Emissione francobollo commemorativo del Centenario (disponibile dal 11 ottobre negli uffici postali)
- Vino del Centenario
- Bicchiere del Centenario

Un anno del tutto speciale anche per le Risoluzioni dell’OIV. 12 in programma, una per ciascun mese, a evocare quelle che hanno segnato la storia vitivinicola.

Si comincia con la risoluzione fondante: la definizione di vino.

## Definizione di vino per l'OIV

Risale al 1928 la prima definizione di vino che riportava così *“esclusivamente i prodotti risultanti dalla fermentazione alcolica del succo di uve fresche posso essere definiti vino”*.

La risoluzione era stata adottata dalla neo Organizzazione con l'intento di fornire delle indicazioni al settore vitivinicolo all'epoca in difficoltà a causa del Proibizionismo e della concorrenza sleale tra i vini prodotti direttamente dall'uva fresca e i vini artificiali, soprattutto quelli prodotti dall'uva passa. La definizione, qui sotto nella forma definitiva, diventerà ufficiale solo a partire dal 1973:

*“il vino è la bevanda risultante esclusivamente dalla fermentazione alcolica totale o parziale di uve fresche, pigiate o no, o di mosti di uve. La gradazione svolta non può essere inferiore all'85% vol.”*.

Con l'introduzione di “fermentazione alcolica” si andranno indirettamente a legittimare tutte le pratiche enologiche e i procedimenti il cui scopo è garantire la fermentazione stessa e prevenire l'alterazione del vino.

Le risoluzioni dell'OIV, allora come oggi, non hanno potere vincolante; trovano applicazione a livello statale solo se recepite dalla propria legislazione nazionale.

L'Unione europea, riconoscendo all'Organizzazione il ruolo di riferimento scientifico e tecnico per il settore, ha recepito nella propria normativa comunitaria questa definizione e conseguentemente esteso l'applicazione ai 27 Paesi dell'Unione.

Anche la Cina, pur non essendo Stato membro, ha adottato questa definizione.

## La scomparsa di Giuseppe Cappelleri

di Renato Varese

*L*e righe che seguono sono l'addio (alla fine poi gli dà un arrivederci) di Renato Varese, che per molti anni ha lavorato con lo scomparso prof. Giuseppe Cappelleri. Sembra di assistere alla Sinfonia degli addii di Haydn, nel cui Adagio finale i musicisti uno ad uno se ne vanno spegnendo la candela del leggio, lasciando la conclusione a due soli violini. Ad una certa età, Haydn sorregge i ricordi di lunghe amicizie.



Giuseppe Cappelleri

## Caro Beppe,

quasi a dover compiere fino in fondo il tuo dovere, ci hai lasciati al nascere del secondo centenario del nostro Istituto. Così improvvisamente mi trovo impegnato a dire di te, a centellinare quel tutto che ti portavi addosso. Ti ricordo così, giunto a Conegliano in modo discreto, sorretto da un abbraccio accademico atto a preconizzare per te un avvenire felice, quello che la sorte assegna agli uomini di buna volontà, a chi dignitosamente affronta di giorno in giorno gli inghippi della vita.

Ti ricordo per il tratto cortese, per il modo col quale sapevi avvicinare la gente, per l'intelligenza e una volontà senza parei palesate di quella leggera ironia con la quale sapevi guardare alle cose tue e del mondo.

Ti ho avuto mio superiore attento al muovere di passi dei tuoi sottoposti, pronto alla lode e sicuro nel rimbrotto e ti vedo in famiglia felice con la tua Gina e con i tuoi nipoti Antonella e Elio, vicini al tuo cuore.

Ti sono stato di qualche pensiero perché sono nato libero ma ho goduto nel sentirti vicino, attento alla mia libertà. Ho apprezzato la tua riservatezza, quel molto che mi ti ha reso caro e ho visto con piacere che il tuo passo era lieve e che la vita, nel dare a ciascuno il suo, a te dava di più per i meriti che ti hanno reso importante in un mondo di uguali. Mi resta di te in cuore lo stile di vita che ti ha trovato diversi, per quel tuo modo speciale di centellinare "alla meridionale" il nostro dialetto e per viverlo, fatto questo che dice la tua appartenenza al nostro mondo più freddo e meno squillante.

Ti ho visto elegante, accolto dall'élite della nostra Conegliano, pacato nel dire e educato, che ti distingueva e che ti faceva sentire sincero e spontaneo

e solo un po' baldanzoso. Così mi perdo nel cercare parole per dire chi eri e chi sei stato lasciando ad altri più attenti, a elencare i meriti che ti hanno messo nel posto riservato ai migliori.

Mi sei stato caro per l'umanità che animavi e per la finezza d'animo con la quale pronto al rimprovero sapevi dire che al peggio si può sempre rimediare. Ricordo con piacere lo svolgersi di certi convivi e mi torna caro ricordare Tullio, Sante, Angelo, Tonino il Professor Cosmo, tutti compagni di strana nel segno importante di un percorso meraviglioso che ha segnato gli anni più belli del nostro Istituto e della nostra vita.

Ti ricordo topo di biblioteca inteso a dire il tuo tutto sulla grappa, quel tutto che ti ha portato sempre a misurare il tuo sapere e ti ho caro per come hai salutato la venuta a mondo dei miei figli e per come mi sei stato vicino nei momenti tristi del mio girovagare.

Così provo rimpianto per i tempi andati che più non torneranno, tempi nei quali ti sei misurato coi colleghi, con Carlo Miconi, chimico come te, al quale ti sei sempre avvicinato con rispetto e ammirazione.

Con te se ne va un pezzo della nostra vita ed io, che sono vicino alla tua età, mi affaccio al domani sereno, certo che nell'infinita grandezza dei cieli ci sia un posto nel quale "ritrovati", saremo lieti di guardare al domani di una umanità che vogliamo migliore, dove tutti si sentono depositari dei lati migliori del vivere proprio degli uomini di buona volontà. E qui mentre ha fine il mio ricordarti ti indico speranzoso ai ragazzi di oggi, uomini di domani, nella mani dei quali stanno le sorti del nostro mondo travagliato che a loro è affidato perché sia più umano, più buono e più giusto.

Aurevoir, Renato



## Contributi e donazioni



I vostri contributi, le vostre donazioni, sono preziosi, consentono all'Unione di proseguire nel suo lavoro, che non è solo e puramente di collegamento fra noi ex della Scuola Enologica, ma anche di aiuto e di supporto a tante attività a favore dell'istruzione viti-enologica e dell'editoria collegata. Sappiamo che è fastidioso perdere un po' di tempo, ma seguiamo l'esempio dei nostri ex allievi volontari che donano, come ricorda Seneca, la cosa più preziosa che ha un uomo: il suo tempo, che non potrà mai essere ripagato in nessun modo, perché non c'è niente che abbia il suo valore nel breve tempo di una vita, e per questo vi consigliamo:

**Conto Corrente Postale** n. 001039784176, intestato all'Unione ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia, Conegliano (Treviso).

### Banca della Marca

IBAN: IT1910708461620000000620945

### Banca Prealpi San Biagio

IBAN: IT9220890461620009000019757

**PayPal** sul sito [www.exallieviscuolaenologica.it](http://www.exallieviscuolaenologica.it)

P.S: per i versamenti effettuati con bollettino postale compilati a mano, si consiglia di scrivere il proprio nominativo in stampatello maiuscolo.

L'Unione Ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano è un ente morale senza scopo di lucro,  
**SENZA COLLEGAMENTI CON REALTÀ ECONOMICHE.**

Pertanto, in seguito ad avvenuti malintesi e fraintendimenti, precisiamo che l'Unione Ex Allievi della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano non è in alcun modo collegata con l'entità commerciale Laboratorio Enochimico Ex Allievi Scuola Enologica Conegliano – Soc. Coop.

## I nostri sostenitori ex-allievi dal 01/10/2023 al 29/02/2024

Andreoli Luigi	Dall'Ava Luigi	Miraval Tommaso	Tomasella Elio
Baratto Enrico	Daniel Riccardo	Montesel Renzo	Tonello Marco
Baruffa Antonino	De Biasi Roldano	Moretti Adriana	Tonon Gabriele
Belletti Mario	De Noni Renato	Nespolo Cirillo	Toppan Andrea
Benassi Tullio	De Rossi Michele	Novak Daniele	Torricelli Werther
Berardi Angelo	Deiana Ferruccio	Nuzzo Pietro	Tubia Moreno
Berlese Italo	Della Colletta Silvia	Ongaro Pierpaolo	Val Umberto
Bertolani Umberto	Della Libera Lino	Ottavian Michele	Valdesolo Paolo
Bettinelli Luca Cesare	Demo Enrico	Padovan Paola	Vedovato Giorgio
Biasi Daniele	Drusian Fabio	Pagotto Carlo	Vedovato Remigio
Biasiotto Carlo	Ennio Rossi	Pagotto Giuseppe	Veneziano Guido
Bisol Eliseo	Eyrl Carl	Panziera Carlo	Vettori Toti
Bisol Marco	Fabbris Marino	Piazza Bernardo	Vidotto Alberto
Bonato Luigi	Fiore Vittorio	Piccin Andrea	Zanardo Michele
Bonotto Loris	Fiorot Andrea	Piccin Silvio	Zanardo Paolo
Bornia Luca	Furlanis Mauro	Pivetta Antonio	Zanatta Gianluca
Bortot Elia	Fuson Valerio	Pivetta Emanuele	Zanatta Luciano
Bortot Imerio	Gaiotti Piero	Pivetta Enzo	Zanon Eros
Bozza Daniele	Galli Alberto	Pivetti Mauro	Zottini Lorenzo
Bozza Giovanni	Giacomini Giacinto	Pol Marzio	Zottini Olivo
Brait Antonio	Graziotto Ivan	Possamai Remigio	
Bravin Gioele	Grigolli Vigilio	Rebuli Aldo	
Brunetta Luca	Gulinelli Gianpaolo	Renosto Luvì	
Bruniera Matteo	Guzzon Piergiorgio	Restani Cristiana	
Busolin Adriano	Lamonato Maria Cristina	Ricciardi Sabrina	
Busolin Nicoletta	Lemmi Mario	Ridomi Giorgia	
Canel Vincenzo	Liessi Giuseppe	Ronchi Andrea	
Cantatore Luigi	Lorenzetto Mauro	Rossetto Michele	
Carron Bernardino	Lorenzon Gabriele	Rossi Alfio	
Castagner Andrea	Lorenzon Renzo	Rusalen Francesco	
Cattelan Ido	Lovisetto Gabriele	Santantonio Ornella	
Cenedese Adriano	Lucchetta Afra Mauro	Sartori Lorenzo	
Cescon Daniele	Lunardelli Cristian	Scaini Giorgio	
Cescon Gabriele	Maccari Pietro	Schiavon Claudia	
Chinello Alessandro	Mangiameli Alessandro	Schiavon Monica	
Cigana Luigi	Marcacci Bruno	Serafini Pierantonio	
Collovini Lorianò	Marchi Fiori Piero	Silvestrini Giovanni	
Corrocher Francesco	Maronese Rudy	Silvestrini Renato	
Cottini Dario	Mascarin Pietro	Simonetti Bruno	
Craighero Giovanni	Mazzero Marco	Sperandio Antonio	
Da Lozzo Maurizio	Menozi Lorenzo	Spinacè Giuseppe	
Da Ros Tino	Michelet Enzo	Spinato Giovanni	
Dal Farra Giacomo	Michioli Marcella	Spinazzè Antonio	
Dalla Cia Armando	Miconi Mara	Steffan Federico	
Dalla Rosa Franco	Mirabella Giovanni	Tarzariol Ivan Giorgio	

### Sostenitori Istituzionali:



### FONDAZIONE

per l'insegnamento  
Enologico ed Agrario



## LI RICORDIAMO

*Alle famiglie dei colleghi scomparsi vanno le condoglianze e la vicinanza dell'Unione ex Allievi.*

**Bernardino Aliprandi**, ex allievo, deceduto a 86 anni. Nativo di S. Polo di Piave (Treviso), si è distinto in vita per la sua passione per l'avventura ed i viaggi. Da giovane ottenne il brevetto di pilota. Partenza da enotecnico in cantina, poi una decina d'anni in Etiopia, e quindi tre anni in Yemen. Ritorno in Italia, dove a Collalto di dedicò all'allevamento dei conigli, senza trascurare l'eclettismo che lo caratterizzava (come tre catamarani costruiti in salotto). Alla vedova Alma ed ai figli Aldo e Francesco le nostre condoglianze.

**Andrea Comacchio "Nino"**, di Conegliano, di anni 80, diplomato enotecnico nel 1964. Ha lavorato alle *Officine Meccaniche Padovan*, ufficio commerciale. Dal 2000 collaborò con la *Enoimpianti*, sempre nel settore vendite. Di stile sobrio e discreto, lo ricordano i colleghi e amici, con la passione dell'aeromodellismo. Mancherà ai compagni di classe che si accingono a celebrare il 60° di diploma. Condoglianze alla vedova Amalia e ai figli Alessandro, Alessia e Anna.

**Antonio Spadarotto**, diplomato enotecnico nel 1961, titolare della *Vinicola Vicentina* di Thiene (Vicenza). Aveva 81 anni. Le spoglie sono state traslate nel cimitero di Segusino (Treviso), suo paese natale. Ai figli Marianna e Alberto le condoglianze dell'Unione e dei vecchi compagni della Scuola.

**Gabriele Fanton**, diplomato enotecnico nel 1974. Dopo il diploma vinse il concorso per entrare nella Polizia Locale di Maser (Treviso), della quale fu comandante. Ne danno il triste annuncio i suoi compagni della sezione C, condividendo il dolore della famiglia.

**Piero Pittaro**, ex allievo, se n'è andato. Era nato a Valvasone (Udine) nel 1934 in una famiglia di gente della terra da quattro secoli. Ha diretto per 16 anni la Cantina sociale di Bertiole (Udine), comune di cui è stato sindaco dal 1978 al 1993. Titolare della *Vigneti Pittaro* di Codroipo, è stato presidente regionale, nazionale e internazionale degli enotecnici-enologi; è stato alla guida dell'Ente Friuli nel Mondo. Una perdita dolorosa, di un innovatore rispettoso della tradizione. L'Unione si unisce al cordoglio della famiglia.

**Alberto Zanchetta**, nativo di Colle Umberto (Treviso), anno 1992. Ex allievo perito agrario, laureato in Scienze dell'ambiente. Ha operato in enti pubblici, ultimamente tecnico di riferimento all'ufficio vitivinicola AVEPA di Treviso. Appassionato di tutto, a cominciare dalla musica, impegnato nella Protezione civile. Collaboratore di questa nostra Rivista. Una forma tumorale rarissima l'ha stroncato, non prima di aver sposato la sua Greta, quattro giorni prima della morte. Non ci sono parole, se non le condoglianze sincere ai suoi cari.

## Gli autori della Rivista

**GIOVANNI BRANCA**, di Portogruaro (Venezia), ex allievo, diplomato nel 1980, ha frequentato il master universitario in Enologia della Cefercoop di Firenze. Dopo tre anni di impiego a *Le Chiantigiane* di Tavarnelle Val di Pesa (Firenze), passa a una importante azienda produttrice di ausiliari per l'enologia. Ha seguito sviluppo e corretto utilizzo dei prodotti enologici e di alcune tecnologie quali flottazione, microfiltrazione, microossigenazione. Tematiche seguite anche in altre azienda leader del settore, fino alla quiescenza, senza fermarsi nello scambio di idee con specialisti ed enologi, con l'obiettivo di migliorare filtrabilità. Stabilità, qualità e longevità del vino.

**DEBORAH FRANCESCHI**, di Conegliano, ex allieva della Scuola Enologica, è responsabile tecnico del Laboratorio di chimica enologica e di analisi sensoriale del Dipartimento DAFNAE-CIRVE-Università di Padova a Conegliano. Correlatrice di oltre un centinaio di tesi di laurea e più di cinquanta pubblicazioni scientifiche, tra cui il libro *Manzoni bianco. Un grande vino nelle terre del Prosecco*. Ha creato e gestito una sala di microspumantizzazione per attività didattica e di ricerca. Ha creato, addestrato e conduce il *panel* di analisi sensoriale del CIRVE. È docente delle esercitazioni di degustazione presso il corso di Laurea in Enologia a Conegliano. È docente ITS dei

corsi "Vino e altre bevande alcoliche" e "Analisi sensoriale", dei corsi Sommelier della FISAR e tecnico degustatore per le commissioni di *Valoritalia*.

**RENATO GAVA**, di Cappella Maggiore (Treviso), laureato in chimica a Ca' Foscari con una tesi sulla determinazione degli aromi dell'uva e del vino mediante spettrometria di massa ad alta risoluzione, ha un curriculum che spazia dalla docenza della sua materia all'ISISS *Cerletti*, in cui è responsabile del laboratorio di chimica, alla musica corale. A fianco degli studi scientifici, ha conseguito cinque diplomi di musica nei conservatori di Venezia, Castelfranco Veneto e Trento. Dirige infatti l'*Enocoro*, formazione da lui fondata nel 2000 all'interno del *Cerletti*. Il professore e maestro sta collaborando attivamente al progetto di archivio nazionale delle musiche e dei canti sul vino.

**MIRELLA GIUST**, di Sacile (Pordenone), ex allieva enologa, laureata in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche all'università di Padova, segretaria dell'Unione ex allievi. Opera al CREA di Conegliano; regge la segreteria del Nucleo di premoltiplicazione viticola delle Venezie. Si occupa della conservazione delle collezioni varietali di germoplasma viticolo del CRA-VE. Esperta di ampelografia, è impegnata in lavori di caratterizzazione, descrizione e identificazione di vitigni e cloni. Fa parte del gruppo di lavoro Valutazione di nuovi

genotipi *Vitis spp.* per gli esami del DUS dei biotipi a brevetto europeo.

**PAOLO MASSOBRIO**, di Milano, laureato in Scienze politiche (tesi di laurea in Statistica economica sul mercato del vino in Italia, con il prof. Gianfranco Miglio).

Giornalista, scrittore, gastronomo, è il fondatore di *Golosaria*, rassegna di cultura e gusto. È anche presidente di *Papillon*, movimento dei consumatori dedito al gusto.

**ANDREA MAZZONI**, di Siena, ex allievo, agli albori della professione ha collaborato con gli enologi Ezio Rivella e Giacono Tachis. È stato socio e collaboratore del maestro assaggiatore di Sangiovese Giulio Gambelli.

Dal 1977 al 1994 ha insegnato alla Scuola di viticoltura e di enologia di Siena.

Apprezzato enologo, è autore di numerose pubblicazioni d'ambito vitivinicolo, è presidente della Commissione agraria del Tribunale di Siena.

**ENZO MICHELET**, di Conegliano (Treviso) presidente dell'Unione ex allievi. Allievo e discepolo del prof. Carlo Miconi, nel 1987 ha fondato lo Studio Michelet di analisi, sperimentazione e consulenza in enologia.

Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino, collaboratore del CREA (sezione viticolo-enologica), svolge intensa attività di consulenza per aziende vitivinicole in Italia e all'estero.

Autore di numerose pubblicazioni, per Kellermann è co-autore del *Carnet di degustazione* e del più recente *Wildbacher. Dalla Stiria degli Asburgo a vitigno di eccellenza delle colline trevigiane*.

**MARCO MONTORI**, di Bologna, laureato in Filosofia e in Scienze politiche, ha lungamente insegnato Storia e Filosofia nei

licei classici e scientifici; è stato professore a contratto all'università di Perugia; ha scritto articoli e saggi ed ha tuttora un'intensa attività di conferenziere, anche all'estero (atenei di Buenos Aires e Salamanca).

**STEFANO STEFANUCCI**, laureato in Scienze agrarie all'università di Parma, dove ha svolto "internato" nel Dipartimento di Biologia evolutiva, dopo una esperienza nella Scuola di Biologia e biochimica della *Queen's University* di Belfast. Per oltre un quindicennio ha lavorato come *auditor*, consulente e formatore per aziende vitivinicole, focalizzandosi sui sistemi di gestione per la qualità. Fa parte della Commissione ENVIRO dell'OIV e da luglio 2017 è direttore operativo di Equalitas, l'iniziativa per la sostenibilità promossa da Federdoc.

**MATTIA VEZZOLA**, ex allievo, notissimo enologo pluripremiato in Italia e all'estero, definito «il guru delle bollicine» della Franciacorta, ora ritirato a Moniga del Garda (Brescia) nella cantina di famiglia, Costaripa, dove porta avanti il suo stile produttivo negli spumanti e nei vini tranquilli, per i quali piega alla tradizione le nuove tecnologie.

**ENRICO ZUCCHI**, di Verona, è ricercatore di Letteratura italiana all'università di Padova. Ha svolto periodi di ricerca e didattica in diverse istituzioni italiane e straniere, come la Fondazione 1563 per l'Arte e la cultura di Torino, la Sorbona di Parigi, l'università di Strasburgo, l'ateneo di Leiden e l'università di Bergen. Si occupa principalmente di letteratura teatrale dal Cinque al Settecento e di storia letterari di ingredienti culinari e di vini. È membro del comitato scientifico della rivista *DNA: Di Nulla Accademia. Rivista di Studi Camporesiani*.

## Indice

Unione, storia, tradizione	1
La nostra scuola verso il traguardo di 150 anni	5
Assemblea Generale Ordinaria	8
La civiltà del vino nei secoli	9
I meriti del prof. Luigi Manzoni ricordati nel Quaderno n° 3	10
Il profilo sensoriale del Manzoni bianco	12
Cosa ci propongono gli allievi	19
Renato Varese, i 75 anni di lavoro di un artista solitario	20
Certificazione di sostenibilità del comparto vitivinicolo	22
Note pratiche sulla microfiltrazione in cantina	31
Evoluzione della produzione e del consumo mondiale di vino per colore avanza il rosato	38
L'umile cavatappi, la chiave del vino	43
Montepulciano: Un territorio nobile al passo con i tempi	45
Consumi di vino pro capite in litri dal 1862 al 2022	52
Franciacorta, sguardo lungo	55
Vino e intelligenza artificiale tra Ginevra e Bordeaux	58
Il Lambrusco e l'Accademia	60
Ha superato il 60 anni di vita il <i>Codex Alimentarius</i>	63
I PIWI in Italia hanno la loro associazione	64
Vendemmia record in UK	66
Australia, estirpazione dei vigneti	67
A Verona torna <i>Viniaty</i> n° 56	69
Il Museo Vivanco a Briones in Spagna	70
Nei <i>Dolia</i> , la storia del vino romano	71
Padre Cosma Spessotto martire e benemerito della vite	75
La cena dei quattro calici di Gesù	78
Il ritorno di <i>Sorsi di Storia</i> riparte dal Castello del Vescovo	82
Zaia: <i>Fa' presto, vai piano</i>	85
Carta dagli scarti	85
Il Prosecco: uno sfaccettato vino letterario attraverso i secoli	87
La raccolta di canti <i>Cori di Vini</i> in ricordo di camillo De Biasi	93
In libreria	99
Vino a tavola, un carrello di errori	109
Graspo, una caccia ai vitigni	113
John Barker, direttore generale dell'OIV	114
Agenda OIV	115
La scomparsa di Giuseppe Cappelleri	119
Contributi e donazioni	122
I nostri sostenitori	123
Li ricordiamo	124
Gli autori della Rivista	125

RIVISTA DI VITICOLTURA  
E DI ENOLOGIA

*Fondata nel 1948*

Notiziario dell'Unione  
ex Allievi della Scuola  
di viticoltura e di enologia  
di Conegliano  
N° 1 - Aprile 2024

*Presidente:*

Enzo Michelet

*Direttore responsabile:*

Sergio Tazzer

*Referente viticoltura:*

Angelo Costacurta

*Referente enologia:*

Emilio Celotti

*Progetto grafico:*

Roberto Da Re Giustiniani

© 2024 Unione Ex Allievi  
della Scuola di Viteicoltura  
ed Enologia  
viale XXVIII Aprile, 22  
31015 Conegliano (Treviso)  
telefono e fax 0438 62261  
P. IVA 03636240263  
C.P. 150

exallievenologia@gmail.com  
www.exallieviscuolaenologica.it  
Conto Corrente Postale  
n. 001039784176

intestato a: Unione Ex Allievi  
Scuola Viteicoltura ed Enologia,  
Conegliano (Treviso)

Banca della Marca

IBAN:

IT19J0708461620000000620945

Banca Prealpi San Biagio

IBAN:

IT92Z0890461620009000019757

Paypal sul sito

www.exallieviscuolaenologica.it

Aut. Trib. di Treviso n. 392/77

Spedizione in abbonamento  
postale

Art. 2 comma 20/C

Legge 662/96 Filiale  
di Treviso

© 2024 Kellermann Editore

info@kellermanneditore.it

www.kellermanneditore.it

Stampa: TipSe,

Vittorio Veneto, Aprile 2024

In copertina, incisione  
di Renato Varese  
e ritratto del min. Luzzatti

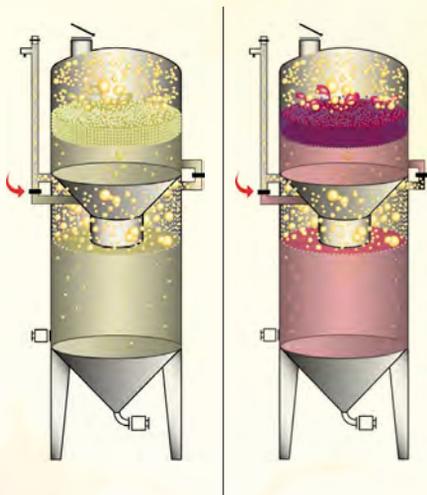


**Ganimede®**  
**+PLUS**

**Ganimede S.r.l.**  
Via Meduno, 1 - Spilimbergo (Pn) - Italia  
T +39 0427926130  
www.ganimede.com info@ganimede.com



*La forza della Natura per un vino migliore.*



*Dal 1997 Metodo Ganimede®  
è la tecnologia amica dell'ambiente  
e al servizio dell'enologo, per i vini  
che desideri, bianchi o rossi,  
con capacità da 2,5 fino a 2.500 ettolitri.*

*Con rimontaggi naturali,  
senza utilizzo di pompe e con  
nuovo programma autoadattivo,  
ideale anche per la produzione  
di vini senza solfiti aggiunti.*

studioipar.it



metodo  **Ganimede®**

**CASA40**

CANTINA SPERIMENTALE  
VIVAI COOP. RAUSCEDO

**12 Ganimede®**  
da **3,5 ettolitri**  
per microvinificazioni



# PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

## PROSECCO DOC. UNA TERRA UNICA COME UN SOGNO.

Bevi responsabilmente

Un mondo unico di tradizioni, bellezza e stile racchiuso in ogni calice di Prosecco DOC. Ecco perché Prosecco DOC è un vino speciale che puoi trovare solo in bottiglia. E proveniente dal territorio unico delle nove province di Veneto e Friuli-Venezia Giulia: la Dreamland. **La regione del Prosecco DOC ti dà il benvenuto su [www.prosecco.wine](http://www.prosecco.wine)**



OFFICIAL SPARKLING WINE  
SPONSOR OF MILANO CORTINA 2026

