



VENETO

Coltura e cultura del vino insieme a Conegliano



di **Paolo Valente** pubblicato il 23 maggio 2023

Che vino vada a braccetto con la **coltura** (con la O) è quantomai ovvio. La Treccani la definisce come "...quella parte della tecnica che riguarda l'arte di far crescere le piante per ottenerne i prodotti...". Semplice: il solo gesto di far crescere la vite e raccoglierne l'uva è coltura.

Ma il vino può anche essere **cultura** (con la U)?

Sempre la Treccani: "Complesso di conoscenze, competenze o credenze (o anche soltanto particolari elementi e settori di esso), proprie di un'età, di una classe o categoria sociale, di un ambiente...". Ed ecco che, anche in questo caso, il vino ne fa parte integrante insieme a produttori e territori.



Di tutto questo e di altro ancora si è discusso durante un interessante evento organizzato dal **Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene DOCG** in collaborazione con la rivista *Civiltà del Bere*: **Co(u)ltura, Festival della letteratura del vino**.

Se la coltura della vite ha forgiato e modificato paesaggi, la cultura del vino è parte integrante della nostra storia, fa parte del patrimonio di intere aree del nostro paese, ricchezza che anche l'Unesco ha inserito nella Lista del Patrimonio Mondiale come paesaggio culturale.



Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene rappresentano un'area caratterizzata da dorsali collinari, ciglioni, foreste, villaggi e coltivazioni che per secoli è stata modellata e adattata dall'uomo. Sin dal 17° secolo l'uso dei ciglioni ha creato un particolare paesaggio a scacchiera formato da filari di viti parallele e verticali rispetto alla pendenza; nel 19° secolo la tecnica di coltivazione della vite denominata "bellussera" ha contribuito a comporre le caratteristiche estetiche del paesaggio.

Coltura e cultura trovano nella letteratura un ambiente comune di racconto e di studio, di narrazione e di scoperta. Dal romanzo al trattato scientifico, dal saggio al manuale tecnico, la letteratura presenta innumerevoli occasioni di incontro con il mondo del vino.



Incontro che cinque giovani autori, i cinque finalisti del **Premio Campiello Giovani 2022**, hanno avuto con il territorio e le persone che lo abitano. Ogni incontro e ogni esperienza suscita reazioni, emozioni e ricordi, sensazioni che sono alla base di cinque racconti redatti dai giovani autori e che sono stati raccolti in un volume pubblicato dal Consorzio e dell'evocativo titolo: **"Trame di Vite"**

Non sono mancati i momenti di confronto tra autori e vino, rigorosamente Conegliano Valdobbiadene DOCG.

Attraverso il volume **"Herbarium – 116 erbe in Cartizze"** siamo andati alla scoperta di una biodiversità affascinante in un territorio dalla straordinaria bellezza, la collina di Cartizze: 106 ettari di vigneto curato in modo maniacale da oltre cento viticoltori.

Ad accompagnarci quattro espressioni del territorio: il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry di Ruggeri** che con la sua bolla infinita ci riporta a sentori di trifoglio; il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry di Le Bertole**, affascinante nelle note di frutta e agrumi canditi, setoso e levigato; il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry di Marsuret** con i suoi delicati sentori tropicali e le note erbacee che lo rendono avvolgente e sapido al tempo stesso. E, per finire, il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG Dry di Rebuli** che, con i suoi profumi di frutta e fiori, erbacei e di miele, si rivela delicato e persistente.



Ma non solo la collina di Cartizze è un luogo di pregio per la coltivazione di Glera, il vitigno base del prosecco. Tutta l'area della DOCG Conegliano Valdobbiadene è caratterizzata da terreni e microclimi che la rendono unica.

Diego Tomasi, direttore del Consorzio Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, insieme a Federica Gaiotti, ha redatto un interessantissimo studio di quasi trecento pagine sull'origine della qualità nelle colline Patrimonio Unesco. Una dettagliata analisi che parte dalla tradizione e passando per il vitigno, il clima, il suolo e i caratteri organolettici, arriva a individuare, analizzare e definire le caratteristiche di ogni terroir.

Caratteristiche che si rispecchiano nei vini degustati: il **Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Guia "OTreval" Extra Brut di La Tordera** proviene da terreni con suolo ricco di argille e marne del Terziario; le uve del **Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Millesimato**

“Cuvée del Fondatore” Brut di Ca’ di Rajo sono coltivate su antichi terreni ferrosi e allevate con il tradizionale metodo della vite maritata. Suoli ancora differenti per il **Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut di Ronfini** le cui uve provengono dal Col San Martino, una zona rocciosa dove le colline sono state graffiate dal ghiacciaio. Infine, il **Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Brut di Col Vettoraz**, vino ricco e generoso, proviene da vigneti con esposizione sud su suoli ricchi di calcare.



<https://vinodabere.it/coltura-e-cultura-del-vino-insieme-a-conegliano/>