



NEWS

Veneto – La scelta sostenibile della Giusti Wine a Montello nel Trevigiano



di **Paolo Valente** pubblicato il 31 gennaio 2021

Ermenegildo Giusti si presenta deciso con il suo accento che rimanda ai lunghi anni passati in Canada dove si era trasferito all'età di 18 anni a coronamento di un sogno che lo accompagnava sin da piccolo.

Dopo una vita nelle costruzioni nel 2000, lui, nato nel Montello immerso nei vigneti veneti, ritorna in Italia per investire nel mondo del vino.

Fonda la [Giusti Wine](#) che attualmente può contare su 10 tenute per un totale di 125 ettari vitati e su una cantina di recentissima costruzione; un vero gioiello di tecnologia incastonata, fino a scomparire, nella collina.

Ermenegildo è mosso da un preciso scopo: far vedere al mondo il Bel Paese, con tutte le sue eccellenze, cibo, vino, sole e prodotti della terra.

“Sono tornato nel mio paese di origine – dice – per restituire un po’ di quella fortuna che ho avuto nella vita, frutto di tanto impegno e sacrificio. Il mio sogno è che questo angolo di Paradiso, il Montello, diventi un riferimento mondiale”.



È di qualche settimana fa l’annuncio di voler utilizzare sempre di più i vitigni ibridi, quelli che sono chiamati, alla tedesca, PIWI, acronimo di Pilzwiderstandfähig ovvero vitigni resistenti alle malattie e che, per loro natura, consentono un’importante riduzione nell’utilizzo dei fitofarmaci.

Giusti spiega così la sua scelta: *“Gli Ibridi resistenti sono una grande opportunità per rendere la produzione sempre più in armonia con l’ambiente, perché presentano un’alta resistenza alle malattie più diffuse in vigneto, prime fra tutte peronospora e oidio, generalmente combattute con i fitofarmaci.”*

Al suo fianco ha voluto, condividendone la filosofia, una enologa toscana di grande esperienza nonostante la giovane età: Graziana Grazzini. *“Ho scelto Graziana perché unisce grazia femminile, determinazione toscana e sensibilità internazionale”* afferma Ermenegildo.

È la prima volta che la Grassini accetta una consulenza nell’area del trevigiano, lei abituata a confrontarsi prevalentemente con vitigni a bacca rossa. Il suo obiettivo sarà produrre vini dal carattere immediato, diretto, affascinante e originale ovvero che rispecchino la personalità di Ermenegildo Giusti.



Giusti ama e rispetta la natura, non usa pesticidi e già 30 ettari sono coltivati in regime biologico, gli altri in conversione. Con lo scopo di abolire trattori e falciatrici per il taglio dell'erba, ha introdotto dieci caprette che pascolano sulle pendici della collina attorno all'Abbazia di Sant'Eustachio, abbazia del 1062, che ha provveduto a restaurare con fondi privati ridonando così nuova vita al luogo dove, nel XVI secolo, Monsignor Della Casa scrisse Il Galateo.

Nella proprietà sono presenti anche 15 ettari di bosco, capace di sottrarre ogni anno 137 tonnellate di anidride carbonica e rimettere ossigeno; è stato predisposto un piano di ripopolamento di animali selvatici grazie ad un'oasi recintata al centro di una delle tenute, Tenuta Rolando, dove specie ornitologiche possono vivere al riparo dai predatori. *“Proteggere l'ambiente per me significa anche mantenere in buono stato gli argini, provvedendo alla loro pulizia per evitare che portino ad allagamenti. Sono felice di vedere che, oggi, a Nervesa della Battaglia, questa cura è diventata generalizzata”*, conclude orgoglioso Ermenegildo.



Tra i suoi vini, abbiamo assaggiato:

Asolo Prosecco Superiore DOCG Extra Brut

Glera 100% coltivata nella tenuta “Aria valentina” situata nel versante sud del Montello. Un processo dal bassissimo residuo zuccherino che si esprime al naso con le tipiche fragranze fruttate e floreali. In bocca è diritto con sapidità e freschezza che guidano la beva. Buona la persistenza caratterizzata da ritorni di frutta a pasta bianca.

Montello e Colli Asolani DOC – Recantina Augusto 2017

Recantina, storico vitigno autoctono quasi scomparso, in purezza proveniente dalle tenute “Emily” e “Aria Valentina”. Maturazione in legno per 12/14 mesi.

Rosso rubino intenso, spicca al naso una nota di frutti scuri e maturi, seguono carnosi sentori floreali e di muschio. Accenni della permanenza in legno. Morbido e pieno in bocca, tannini vellutati e persistenza accompagnata da gradevole freschezza.

<https://vinodabere.it/veneto-la-scelta-sostenibile-della-giusti-wine-a-montello-nel-trevigiano/>