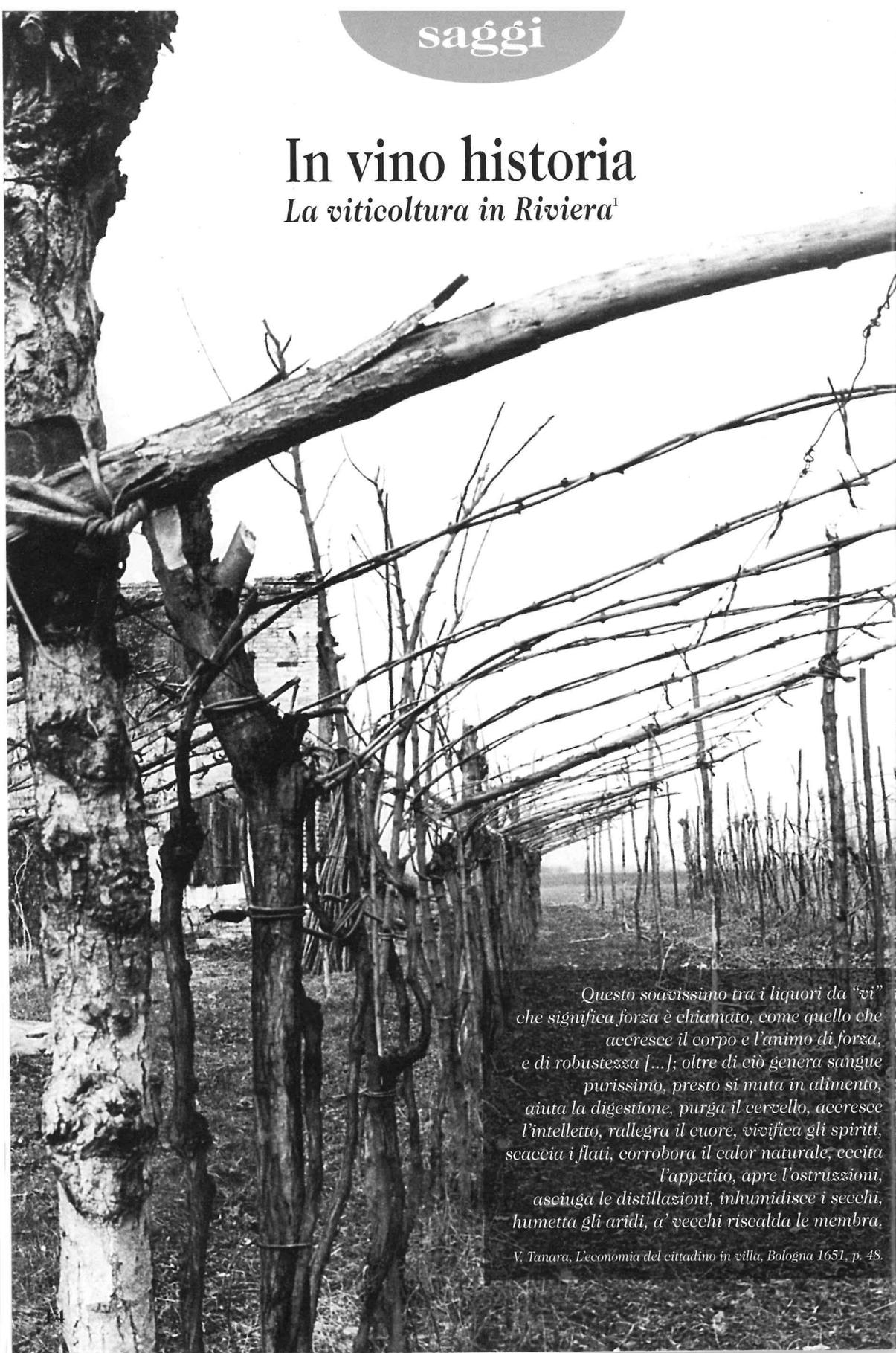


# In vino historia

## La viticoltura in Riviera<sup>1</sup>



*Questo soavissimo tra i liquori da "vi" che significa forza è chiamato, come quello che accresce il corpo e l'animo di forza, e di robustezza [...]; oltre di ciò genera sangue purissimo, presto si muta in alimento, aiuta la digestione, purga il cervello, accresce l'intelletto, rallegra il cuore, vivifica gli spiriti, scaccia i flati, corrobora il calor naturale, eccita l'appetito, apre l'ostruzione, asciuga le distillazioni, inhumidisce i secchi, humetta gli aridi, a' vecchi riscalda le membra.*

*V. Tanara, L'economia del cittadino in villa, Bologna 1651, p. 48.*

### I vitigni autoctoni

"Tra i vini più apprezzati da non trascurare"<sup>2</sup>, ottimo per le libagioni e le offerte votive, lodato dagli scrittori Virgilio, Livio, Svetonio, Plinio il Vecchio e Strabone, è nella classicità quello prodotto nelle terre dei Veneti, denominati in greco *'Enetoi*, che un'etimologia addomesticata fa simpaticamente derivare dal termine *ōnos*-vino, a sua volta radice di molte parole composte italiane. Interessate alla coltivazione della vite sono inizialmente le zone collinari, non soggette a impaludamenti, con la corretta esposizione al sole nel periodo di maturazione del frutto, nate per accumulo di materiale o per erosione di rilievi montani.

Nei secoli successivi le aree vitivinicole si espandono anche nella media e bassa pianura alluvionale, precedute e favorite dall'immane opera di dissodamento delle zone acquitrinose e di regolazione dei corsi d'acqua. Privilegiano nel nostro territorio i terreni a tessitura limo-argillosa sorti al margine dei paleovalvei fluviali, ritenuti più produttivi di quelli sabbiosi e torbosi, o in condizioni di drenaggio difficoltoso delle acque, che coincidono invece con la depressione degli apparati deltizi dei fiumi e dei laghi interni. Ancor oggi tra i coltivatori si sente dire che i campi a sud del canale Finarda, tra Oriago e Gambarare, per la presenza di caranto producono un vino più abbondante e pregiato rispetto alle terre prossime alla via Sabbiona. E che, lungo la Brenta verso Malcantone, i terreni a fondo argilloso, *tere da pietra* adatte alla viticoltura, seguono l'andamento a macchie dei depositi fluviali.

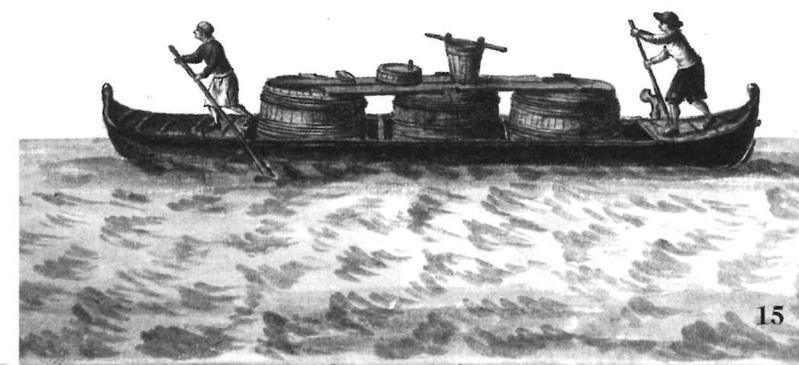
Con la conclusione che sono proprio queste condizioni geomorfologiche a determinare

l'utilizzo diverso delle campagne e, di conseguenza, il loro valore commerciale e perfino gli stessi insediamenti. È facile allora comprendere, con il suffragio dei riferimenti etimologici, come nel XV secolo e nel paese di Sambruson la località di Altire sia più valutata di Sabbioni dove abbondano i luoghi prativi e da pascolo<sup>3</sup>. Aggiungendo che, un po' oltre con gli anni, un documento dei primi decenni del '600 riporta che vi sono "a Borbiago campi ben piantà e vignà et esser belli, campagna alta e li terreni forti, patiscono le acque solo 20 campi"; così che proprio a *Burbigiago* un'indagine del 1692 indica la miglior produttività agricola di tutta la vicaria orientale con un estimo di 95 lire per campo, contro le 80 di Oriago, 75 di Tresievoli, 70 di Roncoduro di Mira, 60 di Malpaga (da *mala-plaga*, zona cattiva) e solo 50 di Sorbelle-Marano (da *mad-mara*, fango)<sup>4</sup>.

Poi, più un prodotto si afferma e più diventa merce di baratto. Con cereali e vino i contadini pagano al proprietario l'affitto dei campi e al clero la decima con la quarta parte per i sacerdoti della parrocchia. Alcuni esempi. A Sambruson la famiglia Mistro, secondo l'estimo del 1418, versa a Girolamo Chocho otto mastelli di vino, pari a 11 hl, e, nel 1449, affluiscono nel beneficio parrocchiale, tra affitti

*Nella pagina precedente, vigneto allevato a pergola e schioppi; come si può notare i sostegni sia di testa che intermedi sono costituiti dal tronco delle alberature appositamente piantumate (fine anni '50, località Olmo di Borbiago, attuale via L'Aquila).*

*Sotto, G. Grevenbroch, I palafrenieri di Bacco, sec. XVIII.*





e quartese, circa 43 ettoltri di vino<sup>5</sup>. Più distante, al Bottenigo, nel 1679, per un terreno stretto e lungo, soggetto a impaludamenti nonostante i lavori di scolo e di sopraelevazione, i Pasqualoti pagano ai Sagredo ogni anno "formento ben secco et la giusta metà di vino"<sup>6</sup>.

Gran parte della produzione rimasta prende la via della città; spesso il fittavolo riserva infatti per il proprio consumo familiare solo *vin piccolo* o *mezo vino*, altrimenti detto *graspia* (Plinio lo chiamava "eunuco"), un sottoprodotto della vinificazione con bassissima gradazione, gradevolmente dissetante, ottenuto con l'aggiunta di acqua calda alle vinacce rimaste dopo la prima fermentazione.

I trasportatori di vino, o "palafrenieri di Bacco" secondo la fiorita denominazione dell'illustratore Grevembroch, scendono per la Brenta con le *caorline*

cariche di botti per il mercato di Venezia. Qui si prediligono i vini neri, nella stagione fredda quelli novelli, leggeri ed amabili, come il marzemino, d'estate quelli che non si guastano con il caldo, più corposi e forti, meglio se di colore intenso, come il *raboso*. Per accontentare queste esigenze si arriva perfino ad adulterare la bevanda. Scrive a tal proposito Agostinetti nel 1679: "La gente bassa di quella città bevono il vino al gusto del colore e per questo li contadini s'ingegnano di farlo nero o, dirò più tosto, di far nera l'acqua ch'entro vi mettono"<sup>7</sup>, confermando quella pratica di raggioiro attivata fino alla seconda metà del Novecento ai danni dei cittadini dai *campagnoli* che scuriranno la bevanda con uva ancellotta, ricca di pigmenti colorati, o, peggio, con *brómboe*-prugne selvatiche scure, zuccherandola con sorgo dolce. Se si aggiungo-

no i difetti delle botti, trattate con pece e soggette a muffe, e i più svariati rimedi per sanar il *vino patito*<sup>8</sup>, si può dubitare sulla "purezza gustativa" del vino bevuto a Venezia.

Oltre però ai sunnominati raboso e marzemino, altri sono i vitigni presenti nella nostra zona. Non la varietà *gargànga* di area padovana, neppure le bianche *schiaava* e *verdisa* localizzate nel trevigiano, ma la *gatta*, la *patarésca* e la *corbinèa-corbinella*, i cui vini rossi sono a bassa gradazione alcoolica (8-9 gradi) e poco abboccati. Sopravvissute per secoli, nella prima metà del '900 saranno coltivate solamente per il consumo domestico, a volte abbinata negli uvaaggi con qualità più forti o prestigiose. Pochi decenni dopo, con i finanziamenti regionali e ricorrendo a tecniche enologiche accurate ed innovative, potranno essere salvate dall'estirpo, conservate e valorizzate in nicchie enologiche del padovano. Solo la *corbinella* continuerà ad essere segnalata in quel di Fossò: vecchi ceppi, maturazione tardiva, grani piccoli, buona resa ma alto grado di acidità, mantenuta con opportuni innesti e curata con fungicidi e solfati, ostinatamente, da anziani viticoltori.

### La vite maritata

La coltivazione della vite nel corso dei secoli diventa talmente radicata nel territorio da trasformare totalmente il paesaggio agrario. Rari sono i vigneti specializzati. La quasi totalità dei campi è trattata a *piantata veneta*, definita nei documenti "terra arativa piantà videgà" e più tardi "aratorio arborato vitato". Essa prevede la sistemazione promiscua di piante erbacee, arbustive e arboree; i campi sono divisi in lunghe

fascie di seminativo alternato a filari di viti maritate ad alberi; oltre a vino e cereali, viene così garantita una serie di prodotti secondari, come il legname da lavoro e da riscaldamento, i residui vegetali per la concimazione, il foraggio per gli animali con l'erba delle strisce prative. Su questa struttura agiscono le variabili adottate dal contadino, il quale decide il numero dei filari (da uno a tre), la loro distanza, l'estensione del fondo a prato, la sistemazione dei gambi delle viti (solitamente a pergolato), perfino la tipologia e la disposizione degli alberi di sostegno, opportunamente potati per evitare un'eccessiva ombreggiatura: piante da frutto, oppi, salici, acacie, gelsi per l'allevamento dei bachi da seta.

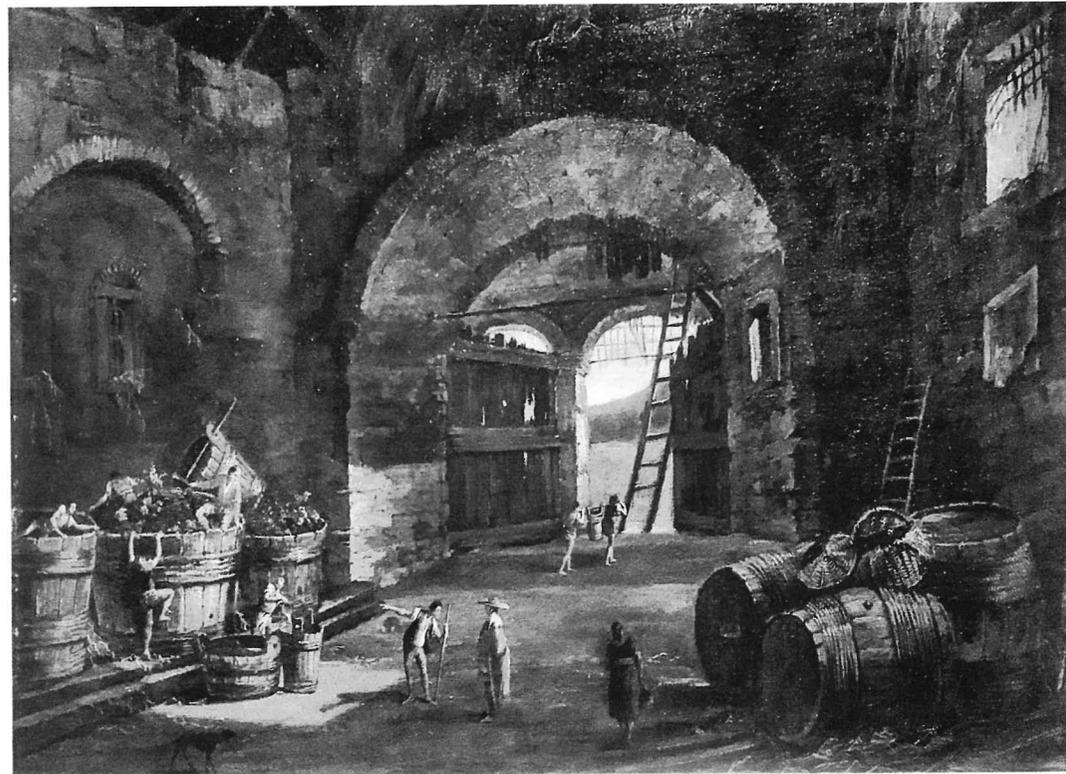
Superfluo aggiungere che questa "composizione" suscita ammirazione nei viaggiatori stranieri che transitano sulla Brenta. Due sole citazioni. L'ambiente "merita da solo il viaggio in Italia" scrive Charles De Brosses nel 1739, "soprattutto per la bellezza delle viti che sono tutte sorrette da alberi di cui coprono tutti i rami; poi, ricadendo, esse ritrovano altri germogli di vite che discendono dall'albero vicino, così da formare, da un albero all'altro, dei festoni carichi di foglie e di frutti". Quasi un secolo dopo, nel 1821, l'americano George Rapelje, si dice impressionato dalle vigne "che corrono sopra lunghe file di gelsi piantati tutti fra il granoturco o mais, che qui cresce molto bene"<sup>9</sup>.

### Fillosera e uve americane

Nonostante già nel '700 gli studi degli agronomi mettano in crisi la coltura promiscua della vite, in quanto le diverse piante necessitano di tipi spe-

Nella pagina precedente, tralci di vite negli affreschi del quadraturista Domenico Bruni (1591-1666) nel salone di villa Foscari-Rossi a Stra; Antonio Diziani (1737-1797), La pigiatura nella cantina di villa.

Sotto, la vite maritata con un'acacia in un vecchio filare che intercala i seminativi secondo le tradizionali pratiche della piantata veneta.





cifici di terreno, e denunciano la scadente qualità dei vitigni coltivati, le sperimentazioni innovative sono attivate solo nei grandi fondi ad opera di rari ed illuminati proprietari. A Venezia, dove tutto ciò che è francese diventa costume, cominciano ad essere apprezzati i vini d'oltralpe. E il ricco e colto Filippo Vincenzo Farsetti (1733-1774) nella sua tenuta di S. Maria di Sala cura l'innesto di vini borgognoni e inizia la produzione di pinot nero e bianco; come ricordano le note di vendita della sua produzione vinicola, datate 1780, le botti raggiungono con i carri il porto fluviale di Mirano per essere trasportate in città con le barche attraverso il Canale di Mirano e la Brenta.

Si tratta però di proposte che non possono essere applicate dove le condizioni dei fondi non facilitano il loro miglioramento. Il tessuto agrario è infatti composto da piccoli appezzamenti, orga-

nizzati con colture funzionali alle necessità primarie, quasi tutti affittati per una durata che non supera i cinque anni e con canoni stabili in denaro che si basano sulla fertilità del terreno senza variare con l'andamento annuo dei raccolti e i dissesti idrogeologici: intorno al 1846 i fitti per i campi a misura padovana (3.865 m<sup>2</sup>) adibiti a coltura promiscua raggiungono le 40 lire venete nei comuni di Dolo e Oriago mentre si limitano sotto le 25 per Gambarare, Campagna Lupia e Camponogara<sup>10</sup>. Eppure il vino "se non delle ottime qualità" continua ad essere in quegli anni il prodotto agricolo più commercializzato e "ricercato nella capitale Venezia, ove a preferenza veniva venduto"<sup>11</sup>. Si ritiene che il distretto di Dolo nelle buone annate ne produca centomila mastelli (71.276 ettolitri), venduti nella media di lire 6 a mastello<sup>12</sup>.

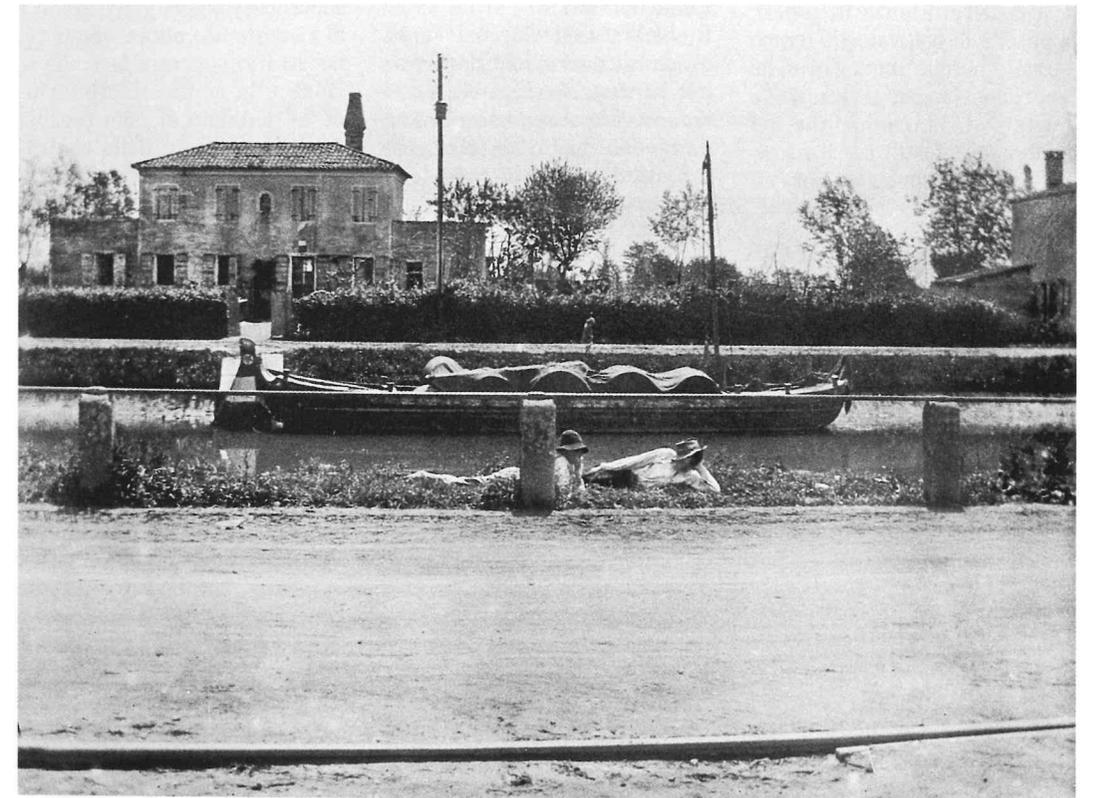
Ma è la crisi che generando miseria spinge per i cambiamenti. Già intorno alla metà

dell'Ottocento la produzione vinicola della zona decresce in modo preoccupante. Le viti deperiscono inesorabilmente a causa delle ampelopatie d'origine americana, malattie della vite causate da funghi come l'oidio (che decima la marzemi- na) e la peronospora prima, e poi, soprattutto, dall'afide della fillossera, un parassita che si diffonde in tutta Europa a partire dalla Francia dove arriva nel 1869 con i battelli a vapore delle traversate transoceaniche. Diventano dispendiose e pressoché inutili le soluzioni di anti- parassitari o fungicidi a base di solfuri di carbonio o solfocarbonato di potassa. È d'obbligo perciò sostituire i vitigni più delicati con altri che abbiano sviluppato efficaci armi di difesa contro le malattie. Arrivano così dall'America i **clinto**, **clintón** (dalla città originaria dell'Iowa)

e **fragola**, chiamata anche 'mericana o **isabella**, con frutti dal succo corposo e carico, colore violaceo, profumo intenso, sapore inconfondibile. E, originaria dalla Francia, la vite ibrida del **bacò** (dal dio Bacco?), dalla produttività elevata e dalla vendemmia precoce, con un vino dal gusto più amabile, favorito nei tagli con altri vini. Come precisano i manifesti ministeriali e i consigli di appositi comitati comunali, i ceppi delle nuove viti "che non siano di uva fragola o isabella" devono fungere da portainnesti per la sopravvivenza delle viti nostrane. Lo scopo viene però disatteso. Questi saranno di fatto i principali se non unici vitigni coltivati nelle micro- aziende, condizionando per lungo tempo il gusto dei consumatori. Non necessitano di cure anticrittogamiche, consentono

Nella pagina precedente: sopra, vigneto del sig. Conte Simeone a Fossò con diverse viti, tra cui una di corbinèa piantumata nel 1918, tirate a pergola e doppio schioppo, maritate con oppio (acero campestre), salice (salgàro stropin, stropàro), gelso e altre arborescenze autoctone; sotto, manifesto del 1878 con i provvedimenti ministeriali contro la fillossera, ACM.

La caorlina dei barcari Cassagon detti Meóni, Oriago, 1930 ca., fondo fotografico Allegrì von Ghega.



abbondanti raccolti, anche se la bassa gradazione alcolica del vino lo rende di difficile conservazione<sup>13</sup>. Intorno al 1929, nel comprensorio interessato dalla ferrovia Mestre-Piove di Sacco, si raccolgono q 150.000 di uva, pari al 16,6% di tutta la produzione provinciale.

### Scelte strategiche

Con l'ampia e profonda trasformazione dei terreni agricoli e quindi del paesaggio rurale, avviata negli anni precedenti il secondo conflitto mondiale, cambia anche la viticoltura, che abbandona la tradizione e si "modernizza".

Diverse concause portano innanzitutto all'eliminazione della coltura promiscua rappresentata dalla piantata, a favore di un riordino dei campi mediante coltivazioni estensive dei generi più richiesti dal mercato: la crisi della mezzadria e dell'affittanza in generi, la nascita di coltivatori a tempo parziale perché impiegati nelle fabbriche, la meccanizzazione del lavoro, l'introduzione dei combustibili fossili per il riscaldamento e dei mangimi per l'al-

levamento. Si opta allora per la realizzazione di appezzamenti a solo vigneto nei terreni più consoni alla viticoltura e con superfici che si aggirano intorno a 0,34 ha.

In più cala drasticamente la domanda di clinto-clintón-bacò, a partire dal primo divieto di vinificazione emanato nel 1931 che, denunciando problemi di tossicità dovuti all'eccesso di tannino e ad una maggior concentrazione di alcool metilico, intende di fatto limitare la produzione di vini deboli, scadenti e poco commerciabili, e insieme tutelare le viti europee appartenenti alla specie della *vitis vinifera*. Si importano ed impiantano allora le barbatelle dei neri **merlot** e **cabernet** e dei bianchi **riesling** e **tocai** friulano, protette da nuovi sistemi di lotta contro funghi e parassiti, che garantiscono frutti precoci e vini dal gusto più raffinato, forti e duraturi.

Ricorda Luigi Corrò: "Finìa a ultima guera, mé poro fradèo pènsète che l'è 'ndà tòre e vide in stassìon de Maràn che e vignéva da Udine. Ghé jèra a bianca tocài e a rièsì (rie-

sling). Noàntri qua ghémo butà via tuto quanto. Gavéimo el grintón, ghé 'naveimo sinque trami, tirèe, ghé ne jera quatro de rabosa e altri quatro tacà Manente. Co xe sta ora che mi go impiantà el vignéto de merlò, ghemo cavà tuto quanto el grintón"<sup>14</sup>.

Quando però, in un territorio come questo, non si risponde ad una mancanza di peculiarità del terreno e dei vitigni con un alto livello qualitativo della produzione ("El vin se fa 50% in campo e 50% in càneva", dice Corrò), si finisce irrimediabilmente per perdere quote di un mercato sempre più condizionato dal gusto esigente dei consumatori e dai loro modelli sociali di riferimento. E se la viticoltura non garantisce un reddito sicuro ed adeguato, è inevitabile che diminuisca il numero degli agricoltori che la praticano e la superficie a vigneto.

Si comprende allora come sia necessario superare la vinificazione e la commercializzazione al dettaglio di ogni piccola azienda, a favore della **centralizzazione** degli impianti di tra-

sformazione, imbottigliamento e vendita, e, col tempo, della sperimentazione enologica. Nei primi decenni del secondo dopoguerra si assiste così alla nascita e all'affermazione delle **cantine sociali** di Dolo, Noale e Premaore, assieme a grandi aziende come l'Alba di Mira e la Fattoretto di Sambruson. Quanto tali iniziative abbiano seguito tra i contadini lo rivela uno studio commissionato dal Comune di Mira: intorno al 1980, a fronte di una superficie a vigneto di soli 202 ettari (meno del 10% dell'intera superficie agricola mirese) e ad una diminuzione delle unità agricole con coltura della vite dall'82% del totale nel 1970 al 66,83% nel 1980, solo 70 su 673 si affidano alla vinificazione familiare; il che fa supporre che buona parte del prodotto venga lavorato in strutture specializzate<sup>15</sup>.

### La cantina sociale di Dolo

Lungo la Riviera vi è un "ganglio" di produzioni vinicole. Dietro villa Badoer si trova la storica sede della ditta **Fattoretto**, l'unica che dagli anni '30 imbottiglia e commercia vino soprattutto sulla tratta per Venezia. Assieme alla ditta Gottardo di Dolo si è a lungo avvalsa dell'attività di famiglie di trasportatori quali i Cazzagon detti **Meóni**, i Berti, i Bianchin, i Lazzari detti **Bacacài**, i Tom-masin; le loro imbarcazioni cariche di **caretèi** (piccole botti), e poi damigiane e confezioni di medie e piccole bottiglie, solcavano il fiume in direzione della città, proseguendo così un tradizionale lavoro documentato dalle immagini di G.F. Costa nel 1750.

Poco distante ha sede la **Cantina Sociale** di Dolo. Venne fondata da 17 soci nel 1947 con denominazione di

**Cantina Sociale Cooperativa del Mandamento di Dolo** e domicilio in uno stabile affittato ad Arino. Dopo il suo trasferimento in via Brentabassa a Sambruson (1961) cresce il numero degli iscritti che da 155 raggiungono in 6 anni le 430<sup>16</sup> unità. Ora i soci sono circa 200 e rappresentano un territorio alquanto ampio che copre tutti i dieci comuni del mandamento di Dolo.

Assieme ad altre cantine sociali trasforma all'incirca il 90% dell'uva raccolta dalle aziende a conduzione familiare e riesce a commercializzare circa il 65% del prodotto con un proprio marchio e una propria rete distributiva.

Riprendendo i commenti di Corrò: "Quei che ga vignéti, a major parte, fòra che Olivi qua, 'vanti de rivàre a-ea Seridee, i xe tuti che porta in cantina. Xe inutie che te tegni ancùo el vin a casa pa vendalo. Ara che eà vida ea xe 'na croxe".



Carro con cesti carichi d'uva, ragazze in costume tradizionale e vistoso fascio littorio, festa dell'uva, Mira, 1936 ca.

Nella pagina seguente: l'area definita dal disciplinare dei vini DOC Riviera del Brenta; pigiadiraspatrice itinerante di fine Ottocento dotata di ruote e stanghe per il traino, con annesso contenitore per il mosto, proprietà di Roberto Semenzato.

## La vendemmia meccanica

Le foto illustrano alcuni momenti di vendemmia meccanizzata riprese nel territorio. Qui è stata utilizzata una macchina operatrice **trainata**, ma in vigneti medio grandi si fa sempre più uso di operatrici **semovente**. Per ridurre sensibilmente i costi della manodopera, si abbandona la potatura a **pergola** e **schioppo** (o doppio schioppo), caratterizzata da alta produttività e mediocre qualità, a favore di una potatura **razionale** caratterizzata da minore produttività, ma qualitativamente migliore.

Per permettere alla macchina di operare, si utilizza l'impianto a **spalliera**, per il quale sono state prodotte numerose macchine, attrezzature e accessori che aiutano a risolvere meccanicamente tutte le fasi dell'allevamento, dalla potatura alla vendemmia.

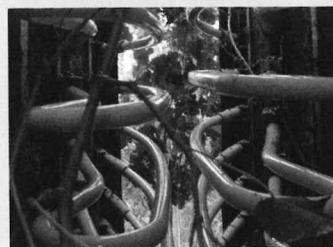
Detto impianto è realizzato utilizzando materiali tecnologici come i **sostegni** in calcestruzzo armato (fino a 9x9 cm per le testate; fino a 7x7 cm per gli intermedi, non più alti di 2 m), **fili portanti** e di appoggio e **tendifilo** in acciaio inox, **giuntaufile**, **cavallotti**, **ancore** ad elica zincate a fuoco, ecc.; il **ceppo** viene sostenuto da **tutori** in ferro da 8 mm, alti da 100 a 120 cm, per aumentarne la stabilità durante la vendemmia. La distanza tra i ceppi è di circa 1 m e l'altezza della **parete fogliare** va da 100 a 130 cm.

La vendemmiatrice trainata è meno agile nei cambi di direzione rispetto alla semovente e necessita pertanto di **capezzagne** larghe per il cambio di filare.

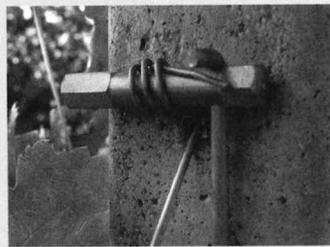
Ci sono alcuni riflessi negativi dovuti alla vendemmia meccanica come ad esempio la presenza di impurità, l'ossidazione e fermentazione dovute alla rottura precoce (non voluta) degli acini, le perdite occulte (circa il 5%); alcuni produttori ritengono che il vino così prodotto sia meno pregiato.

La tabella sottostante indica alcune comparazioni parametriche.

PARAMETRI	TRAINATE	SEMOVENTI
Prezzo, €	55.000 - 85.000	130.000 - 170.000
Potenza necessaria / installata, CV	70 - 90	110 - 160
Velocità avanzamento media, Km/h	1,5 - 2,5	4,0 - 6,0
Capacità operativa media, ha/ora	0,30 - 0,40	0,70 - 1,10
Massa a vuoto, Kg	2.500 - 5.000	7.000 - 10.000
Lunghezza, m (con trattore)	6,50 - 7,50	4,50 - 5,50
Numero e capacità serbatoi, dm <sup>3</sup>	2 x 700 - 1.300	2 x 900 - 1.700



Battitori



Filo portante e tendifilo



Trattrice



Vendemmiatrice a scuotimento orizzontale



Raspi dopo la vendemmia



Sversamento degli acini



Coclea in funzione



Vigneto a spalliera adatto alla vendemmia meccanica

Come scopo fondativo essa si propone la valorizzazione e tutela della produzione vinicola nella Riviera del Brenta. Il progetto si concretizza di fatto in un dettagliato elenco di **finalità** operative interconnesse tra loro:

- conquista e mantenimento di un eccellente livello qualitativo del prodotto da vendere ad un prezzo remunerativo per gli operatori coinvolti nella filiera; da qui il riconoscimento, in squadra con altre cantine sociali dei territori limitrofi, di **Denominazione di Origine Controllata** (D.O.C.) per i vini della Riviera del Brenta (pinot bianco e grigio, chardonnay, taitocai friulano, merlot, cabernet, raboso, refosco) che rispondono ai requisiti prescritti da un piano disciplinare (la denominazione e la base ampelografica di ogni varietà, la zona di produzione con la massima capacità per ettaro, le operazioni di vinificazione per l'invecchiato, il rosato, il novello, lo spumante)<sup>17</sup>;

- uso di tecnologie innovative in tutto il ciclo produttivo, soprattutto nelle fasi di vendemmia e vinificazione;

- monitoraggio degli orientamenti del consumatore e osservazione delle valutazioni di mercato;

- applicazione delle normative sia nazionali che comunitarie;

- introduzione e controllo di nuovi innesti competitivi come il prosecco glera; "Se te méti

*prosecco, verdìso, roba che va in botilia, bon e 'ora va ben, ma col merlò no té ga schèi*" (Corrò);

- rinnovamento del sistema di vendita che abbandoni lentamente il vino sfuso a favore del più richiesto, quello imbottigliato con l'etichettatura che garantisce sull'identità del prodotto. Il tutto con uno sguardo rivolto alla salvaguardia ambientale e paesaggistica di tutta l'area di competenza.

Rimangono tuttavia alcuni **quesiti** conclusivi di non facile e univoca risposta. Molti si chiedono: fin dove può spingersi l'abbandono delle tradizionali ed artigianali tecniche di vinificazione? Correggendo acidità, gradazione, colore e profumi, si esaltano e nobilitano i vini, oppure li si "addomestica" seguendo gli indirizzi del mercato, verso una uniformità del gusto che stempera sempre più le diversità qualitative? In definitiva, qual è il corretto rapporto tra mercato, consumatore e prodotto?

Commenta il dott. Pierantonio Angeli, direttore della cantina: "Ogni territorio è espressione di sentori propri e la caratterizzazione di queste peculiarità è la carta d'identità della storia dei vini".

## note

<sup>1</sup> A cura della redazione con la collaborazione del dott. Pierantonio Angeli.

<sup>2</sup> Strabone, *Geografia*, Libro IV.

<sup>3</sup> A. Baldan, *Storia della Riviera del Brenta*, I, Vicenza 1978, pp. 89-92.

<sup>4</sup> G. Conton, *Borbiago 994-1940*, Mira 2004, p. 73.

<sup>5</sup> M. Poppi, *In sancto Ambrosone*, Sambruson 2008, pp. 82 e 90.

<sup>6</sup> G. Conton, *Malcontenta immagini documenti testimonianze per una storia del territorio*, Venezia 1988, p. 125.

<sup>7</sup> G. Agostinetti, *Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa*, Venezia 1679, ried. Regione del Veneto 1998, pp. 100-107.

<sup>8</sup> V. Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, Bologna 1615, pp. 49-97.

<sup>9</sup> G. Conton-R. Di Blasi Burzotta, *Scritti sulle ville venete. Antologia*, Regione del Veneto 2007, pp. 75-76; G. Pasqualetto, *Nel giardino di Armida. Viaggiatori sulla Brenta dalle origini al Grand Tour*, Venezia 2013, p. 186.

<sup>10</sup> G. Trevisan, *Proprietà e impresa nella campagna veneziana all'inizio dell'Ottocento*, Regione del Veneto 1983, pp. 42-56.

<sup>11</sup> C. Cantù, *Storia di Venezia e sua provincia*, Brescia 1859, p. 356.

<sup>12</sup> Prezzo e produzione indicati sempre dal lombardo Cantù per "sentito dire". Alcuni decenni prima, nel 1815, periodo napoleonico, un dato ufficiale inequivocabile: nel comune di Gambarare la produzione di vino nero raggiungeva gli 11.279 mastelli al prezzo di lire 15 a mastello e quella di vino bianco i 1.253 mastelli al prezzo unitario di lire 12, ambedue quantità al di sotto del consumo totale di vino registrato nel comune! (ACM, b. 22 f. 183).

<sup>13</sup> ACM, b. 143 f. 84; G. Cagnin-V. Ferrario, *Trasformazioni territoriali e pianificazione urbanistica in un comune della pianura veneta*, in *Sambruson tra Ottocento e Novecento*, Sambruson la nostra storia 2010, pp. 17-35 e 52-53.

<sup>14</sup> Intervista ottobre 2014.

<sup>15</sup> *Agricoltura a Mira 1970-1982*, comune di Mira 1984.

<sup>16</sup> G. Deppieri-A.B. Donà, *Mutamenti sociali*, in *Sambruson tra Ottocento e Novecento*, Sambruson la nostra storia 2010, pp. 167-171.

<sup>17</sup> *Disciplinare di produzione vini denominazione di origine controllata "Riviera del Brenta"*, D.M. 30-11-2011.