Il senso di appartenenza ad una terra

Lorenzaga di Motta di Livenza, Treviso

> *C’è una terra a Treviso che mi ha salvato due volte. Una prima volta da bambina, e una seconda pochi anni fa. Ormai sento di appartenerle, comunque sia e comunque sarà, so che sono parte di essa. Appena posso torno da lei. L’emozione al mio arrivo la stessa, sempre, come la tristezza che mi assale alla partenza, quando devo lasciarla.*

Una terra piena di ricordi…
*Li rivivo passeggiando nelle vigne dell’**Azienda Agricola Vecchio Olmo** confinanti con la casa di famiglia dove ho passato i momenti più felici della mia infanzia.*
Un vigneto di circa quindici ettari nella frazione di Lorenzaga di Motta di Livenza che la famiglia Berto, i proprietari, hanno chiamato così in onore di un vecchio olmo presente nella tenuta.
Da oltre sessant’anni, dai capostipiti Maria e Pietro, e poi a seguire, dai figli Sergio e Mario, la famiglia Berto continua la tradizione della coltivazione della vite e della produzione dei vini nel rispetto dell’ambiente. Raboso Trevigiano, Merlot, Malbech, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Penducolo Rosso, Pinot Bianco, Chardonnay, Verduzzo Trevigiano, Glera Prosecco, questi i loro vini.

Come avete letto, nelle loro produzioni c’è anche il Prosecco, e qui mi fermo un attimo per una riflessione.
Durante le mie ultime scorribande su e giù per il trevigiano si è discusso sia con produttori che con amici enologi di questo vino di antiche origini che, negli ultimi anni, gode di un particolare successo tra i consumatori. Questa tendenza favorevole non dovrebbe che farmi piacere. Peccato che ci sia il rischio, che ormai definirei certezza, del saccheggio alla terra trevigiana dei suoi vitigni storici vocati, espiantati e sostituiti con

prosecco, prosecco e ancora prosecco. Ma attenzione, c'è prosecco e… Prosecco DOCG !
Complice di questa situazione confusa il mercato condizionato dalla poca cultura che ahimè, chi dovrebbe, non trasmette a dovere.Vi cito solo un esempio. Poco tempo fa a Como in un ristorante che mi era stato consigliato, l'addetto alla sala nonché proprietario al mio ingresso ha esordito dicendomi: "*Cominciamo con un prosecchino*?" La mia risposta secca è stata: "*Cominciamo male* !" Ma vi pare il modo di presentare un Prosecco ?!
A questo proposito approfitto per far intervenire l'amico **Paolo Ianna** che, partecipando attivamente alla manifestazione **"Vino in Villa",** ha avuto modo di approfondire l'argomento.



Paolo Ianna

Ciao Cinzia,

A Vino in Villa abbiamo assaggiato un centinaio di Prosecco DOCG per la Guida ViniBuoni D'Italia; ne dobbiamo ancora assaggiare molti nei prossimi giorni.

La qualità, dall'avvento della DOCG dal 2010, è sempre più alta. Con l'introduzione della nuova opportunità della tipologia "Rive", l'orgoglio di avere un nome di prestigio per un proprio prodotto ha orientato in modo più che positivo l'impegno nel produrre con più attenzione e cura.

Potrei aggiungere che i produttori credono nella loro potenzialità, molto più che nel recente passato. Quindi, Prosecco di alto pregio la cui qualità aumenta di anno in anno.

Purtroppo si stanno espiantando vigneti che davano dei buonissimi vini rossi che, un mondo del vino orientato da guru, snob, e salottieri, non ha mai riconosciuto come tali.

Non me la sento di giudicare le scelte dei produttori che cercano solo di procurarsi fonti di reddito non legate alle bizze e ai capriccetti di qualche guida, che rilascia giudizi morali senza che vengano richiesti.

Spero di non essere stato troppo polemico.

Paolo non è stato affatto polemico, ha solo espresso una verità che condivido pienamente. Le nostre parole sono spinte dalla passione e dall'amore per il territorio nel senso più lato del termine. Un territorio con una zona di produzione storica ben definita, garante di qualità e di Superiorità.
Come ha sottolineato lui stesso, l'introduzione della tipologia "Rive" riservata agli spumanti, è pura espressione di territorialità essendo legata ad un prodotto proveniente da uve di un unico comune o frazione di esso. Questo termine nella parlata locale, indica vigneti situati in terre scoscese.