

Prosecco e vendemmia

Zaia: «Ora basta guerre tra i produttori»

Il presidente della Regione: «La denominazione resti unita». E oggi il Consorzio si riunisce per decidere le sorti dei ribelli

SAN PIETRO DI FELETTO

«La vendemmia del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg quest'anno sarà ottima», rassicura Elvira Bortolomiol, presidente del Consorzio di tutela. Inizierà il 13 settembre sulle colline di Conegliano, e lunedì 18 sulle rive di Farra di Soligo e Valdobbiadene: quelle, insomma, dell'agricoltura eroica, dove servono solo le mani. Ebbene, il rito della raccolta assapora le polemiche di queste settimane, innescate dalla lettera di contestazione di 230 produttori sull'uso ritenuto improprio del nome Prosecco.

Luca Zaia, presidente della Regione, partecipando alla "vendemmia solidale" a "Le Manzane" di San Pietro di Felletto ha gettato acqua sul fuoco. «Basta guerre - ha detto - I produttori di una parte e dell'altra hanno un po' tutti ragione. Come pure i consorzi. I dibattiti, peraltro, attraversano ogni denominazione, anche quella dello Champagne».

Ernesto Balbinot, il titolare de "Le Manzane", è uno dei 230 firmatari. «L'ho fatto in scienza e coscienza - spiega - condividendo la necessità che sia riconosciuto un valore maggiore al prodotto dell'agricoltura eroica». Lungo i filari, sulla collina alle spalle dell'azienda, ci sono le casse rosse della vendemmia lungo i filari. «Lassù le macchine raccogliatrici non possono andare. La vendemmia - dice - si fa solo a mano».

L'intesa dei 230 con l'Associazione per la Promozione delle Colline del Prosecco Conegliano Valdobbiadene, presieduta da Marina Montedoro, è già stata ratificata. Manca quella col Consorzio Docg. Che pare essere ormai prossima. Impegno di Bortolomiol: «Proprio domani (oggi per chi legge, ndr) - assicura la presidente, intervenuta a "Le Manzane" - ci riuniremo in Consorzio per decidere la risposta ai 230 produttori. E posso anticipare che sarà nel

segno della condivisione».

In sostanza, per rispettare l'identità della denominazione, una prima misura sarà l'uso della dizione "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg". «Non sono ribelli. Io non li chiamerei ribelli, sono produttori che un po' tutti hanno ragione», ha affermato il presidente Zaia, con riferimento ai 230 della contestazione. «Anche l'utilizzo del nome

«È giusto che il nome sia oggetto di riflessioni ma non facciamo la fine dei capponi di Renzo»

corretto, cioè il "Conegliano Valdobbiadene Docg", le distinzioni, il territorio, è giusto che siano oggetto di dibattito, dopo però non possiamo fare la fine dei capponi di Renzo che si beccavano e martoriavano nella gabbia mentre andavano al macello».

Quindi? «Niente guerra tra poveri, da soli si fa prima ma insieme si fa più strada», raccomanda Zaia, ricordando che una bottiglia su tre al mondo di bollicine è della Docg o della Doc. «È ovvio poi che va riconosciuto che l'area della Conegliano Valdobbiadene è il luogo dove è nato questo fenomeno, dobbiamo ringraziare i produttori», conclude Zaia.

Il Consorzio Docg si trova a inoltre a discutere, in questi giorni, di un bivio delicato davanti al quale si trova: mandare a riserva il 20% della produzione o, in alternativa, ridurre il valore alcolometrico da 9 a 8,5 gradi? Una scelta non facile. «Sono temi che non riguardano la politica, i produttori hanno organi di autogoverno. Decidano loro - interviene Zaia, richiesto dai giornalisti - Io mi sono già occupato a sufficienza del Prosecco. Denominazione, patrimonio, promozione: ne ho fatto a sufficienza».

FRANCESCO DAL MAS

© RIPRODUZIONE RISERVATA



L'INIZIATIVA

La raccolta alle Manzane solidale con i bimbi malati

Il ricavato dell'iniziativa sarà devoluto alla onlus Unico1 di Diego Murari per aiutare i bimbi malati a ritrovare la voglia di sognare

SAN PIETRO DI FELETTO

Sono le 9 di una splendida mattina di settembre. I filari di glera da vendemmiare merlettano la collina de "Le Manzane". Nelle sue viscere c'è l'omonima cantina. «Il ricavato di questa prima raccolta - annuncia Ernesto Balbinot, il titolare - sarà devoluto alla onlus Unico1 dell'ex calciatore

Diego Murari per aiutare i bambini malati a ritrovare la voglia di sognare». Ed eccolo, Murari, un volto davvero sorridente. Corre ad abbracciarlo Kristian Ghedina, pluripremiato campione di sci, anche lui aspirante vignaioli. Ernesto accoglie tutti con un calice di Prosecco, offerto dalla moglie Silvana insieme ai figli Marco e Anna.

Non mancano i ricercati cicchetti di pesce di Ca' del Poggio. Ben 500 i candidati alla vendemmia, prenotatisi per tempo. Alle 11 arriva il presidente della Regione Luca Zaia, che corre dritto ad un fila-

re, dove comincia a vendemmiare. Ci sono anche la sindaca Maria Assunta Rizzo, il suo collega di Pieve di Soligo Stefano Soldan. S'ingegnano con le forbici anche i consiglieri regionali Roberto Bet, Alberto Villanova, Sonia Brescacin.

Elvira Bortolomiol col direttore Diego Tomasi porta la vicinanza del Consorzio di tutela. Risultato? «Quest'anno - fa sapere al termine della mattinata Balbinot - abbiamo voluto cambiare e vendemmiare nei vigneti più impervi: i terzamenti che ricoprono la cantina (3 mila e 500 metri



LE IMMAGINI

Tra festa e dibattito

Sopra, Elvira Bortolomiol, presidente Consorzio Docg. A sinistra, Zaia alle Manzane con il titolare Ernesto Balbinot e altri partecipanti alla giornata. Una vendemmia solidale che è stata al tempo stesso festa e momento di riflessione.

quadrati di vigna, ndr). Abbiamo raccolto circa 35 quintali di uva che saranno implementati quando i nostri ragazzi termineranno di vendemmiare il vigneto per un centinaio di quintali di uva raccolta».

La onlus Unico1 è stata fondata nel 2007 a Romano d'Ezzelino (Vicenza) dall'ex calciatore Diego Murari per aiutare chi, come lui, combatte ogni giorno contro malattie non comuni. L'associazione nasce con il fondamentale supporto di alcuni sportivi famosi come Gilberto Simoni, Fabio Grosso, Cesare Prandelli. La cantina "Le Manzane", a conduzione familiare, è fortemente radicata nel territorio trevigiano come produttrice da quasi 40 anni. La cantina, tra le più dinamiche e interessanti nel panorama enologico del Conegliano Valdobbiadene, distribuisce in Italia e raggiungendo altri 36 Paesi. —

F. D. M.

TRA I VIGNETI

Filari flagellati dalla grandine ancora niente stato di calamità

I produttori stanno ancora attendendo gli stanziamenti dal governo e dal fondo nazionale della Protezione civile per i danni delle grandinate di luglio

SAN PIETRO DI FELETTO

I filari di glera evidenziano i grappoli colpiti dalla tempesta. Si capisce che nella raccolta delle uve bisognerà prestare un supplemento di attenzioni

ne, facendo selezione degli acini. La tempesta ha colpito 1.800 ettari di Prosecco Doc e 620 di Conegliano Valdobbiadene. Achiazze però molto ampie. Gran parte dei produttori è assicurata. Ma le abitazioni, gli edifici civili? Migliaia di tetti sono saltati. Quanti e a quando i ristoranti? Il presidente Luca Zaia ha risposto con qualche preoccupazione al tema che gli veniva ieri proposto mentre vendemmiava nella vigna

di Balbinot. Davanti a lui, la collina di Formeniga, di Manza, una delle più danneggiate. «Stiamo attendendo gli stanziamenti dal governo, dal fondo nazionale della Protezione civile. La Regione non ha risorse. Qui parliamo di un miliardo e 200 milioni di danni. Attendiamo da Roma. Evoglio ritenere che davanti ad una tragedia come questa, davanti a un mese di grandinate, non si abbia difficoltà a ritenere che



Un momento della vendemmia solidale ieri mattina alle Manzane

questa sia stata un'effettiva calamità».

Però i vignaioli sono fiduciosi. E ieri hanno approfittato per festeggiare l'avvio della vendemmia, tanto più se è solidale. In tarda mattinata è salito sul palco Lele Marcassa per presentare la 12ª edizione della vendemmia solidale, la gara di gin tonic con i prodotti della Distilleria Fratelli Brunello e la lotteria. La mattinata è terminata alle 13 con una ghiotta merenda in "caneva". Durante la giornata la Compagnia Alberto De Bastiani ha allietato i più piccoli con i suoi esilaranti spettacoli di marionette, mentre i più grandi hanno potuto cimentarsi nei green test drive con auto elettrica di Manzotti Automobili. —

F. D. M.