

di Giorgio Roverato



L'eccellenza dei (vecchi) istituti tecnici e produttivi

Nella Marca, terra di Prosecco ma non solo, insiste da oltre 130 anni la scuola enologica di Conegliano che non solo forma tecnici ma è anche cantina e distilleria sperimentale. Una (piccola) struttura produttiva che è la sintesi di una lunga esperienza tutta giocata tra formazione tecnica, ricerca sperimentale e applicazione pratica in azienda

La Marca trevigiana non è solo la provincia che presenta un *mix* di tipologie manifatturiere tra le più variegata dell'intero Nordest, ma è nell'immaginario collettivo soprattutto area vitivinicola, e più ancora la patria del Prosecco, uno dei vini italiani di maggiore notorietà. È un vino per certi versi "di massa" stanti le quantità prodotte, e da taluni giustamente ritenute eccessive, che tuttavia presenta punte di eccellenza (penso innanzitutto ai *Cru* di un Bisol, ma non solo) in grado di efficacemente competere sui mercati internazionali.

La vitivinicoltura trevigiana non si esaurisce però nel Prosecco, ma ha produzioni qualificate anche in due altre aree della provincia, con i Consorzi di Tutela delle Doc del Montello e Colli asolani, e del Piave.

L'importanza che la Marca ha nel contesto italiano della vinificazione non è comunque frutto solo della capacità imprenditoriali di chi opera nelle circa 16mila aziende agricole lì esistenti, ma anche del ruolo che svolge da oltre 130 anni la Scuola Enologica di Conegliano. Si tratta della prima scuola di questo tipo istituita in Italia (1876), che non solo continua a formare tecnici di vaglia ma che è stata, ed è ancora, centro di ricerca e di sperimentazione, costituendo un punto di riferimento importante per l'enologia nazionale, ed è oggi anche sede del corso di laurea in Enologia della Facoltà di Agraria dell'Università di Padova.

Tra quanti hanno determinato il successo della Scuola, è d'obbligo ricordare due nomi di peso, pur se attivi in epoche diverse. Da un lato



Antonio Carpené, enologo e chimico che si batté più di altri per la sua nascita, e che nell'azienda da lui avviata nel 1868 (la Carpené Malvolti) introdusse per primo il processo di spumantizzazione del Prosecco; e dall'altro Luigi Manzoni, che negli anni Trenta del secolo passato mise a punto una serie di incroci tra vitigni diversi, a partire dal primo – e più noto – Incrocio Manzoni 6.0.13, nato innestando il vitigno del Riesling Renano a quello del Pinot Bianco, e oggi presente anche in altre aree del Paese grazie alla sua particolare adattabilità ai terreni i più vari. Questa lunga premessa serve a indicare un'altra tappa del nostro "turismo della produzione". Che non è ovviamente la Scuola in quanto tale, bensì la sua Cantina: struttura didattica e di sperimentazione, ma al tempo stesso "azienda". La Cantina vinifica le uve prodotte negli scarsi sette ettari di proprietà, con una prevalenza di vitigni bianchi, cui si aggiungono diverse varietà "nere" e alcuni (preziosi) vitigni autoctoni. Accanto a moderne strutture di vinificazione e alle classiche cisterne in acciaio che le

accompagnano, convive la originaria "Bottaia" per i vini di qualità, ad esempio i cosiddetti Bianchi e Rossi "Collezione".

I vini prodotti sono quelli tipici dell'area: tra i vini bianchi emerge il Prosecco di Conegliano Doc Extra Dry, accompagnato dal Colli di Conegliano Bianco Doc e dai vini I.G.T.-Indicazione Geografica Tipica Prosecco Colli Trevigiani, Incrocio Manzoni 6.0.13 Colli Trevigiani, Selezione della Scuola Colli Trevigiani. Tra i vini rossi, il Colli di Conegliano Rosso Doc, il Merlot e il Cabernet Colli Trevigiani Igt, e il Novello Vino rosso Colli Trevigiani Igt Vi sono poi il Manzoni Liquoroso, e il vino Passione, anch'esso liquoroso. Alla Cantina si accompagna una Distilleria Sperimentale, gestita con Veneto Agricoltura e l'Istituto Tutela Grappa Veneta, dove – a partire dalle vinacce della cantina – si produce una grappa dal profumo vellutato. L'ho fatta lunga, ma a fin di bene: desideravo infatti sollecitare la curiosità per una (piccola) struttura produttiva che è la sintesi di una lunga esperienza tutta giocata tra formazione tecnica, ricerca sperimentale e applicazione pratica in azienda. E se il futuro della nostra scuola superiore, o meglio di una sua parte, fosse proprio nel recupero intelligente, e vivificato dalla tecnologia, dei vecchi (e storici) istituti tecnici a indirizzo produttivo di cui il Veneto presenta esempi d'eccezione? Io ritengo di sì. Concludendo, visitare (magari comprando vini) quella piccola cantina, può essere un buon inizio per approcciarsi alle vie del vino della Marca e alla cultura gastronomica che le accompagna.

www.giorgioroverato.eu