



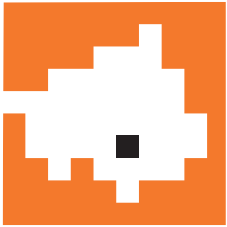
# PROVINCIA DI TREVISO LE STRADE DEI VINI



**Veneto**

*Tra la terra e il cielo*

[www.veneto.to](http://www.veneto.to)



## VINO E DINTORNI

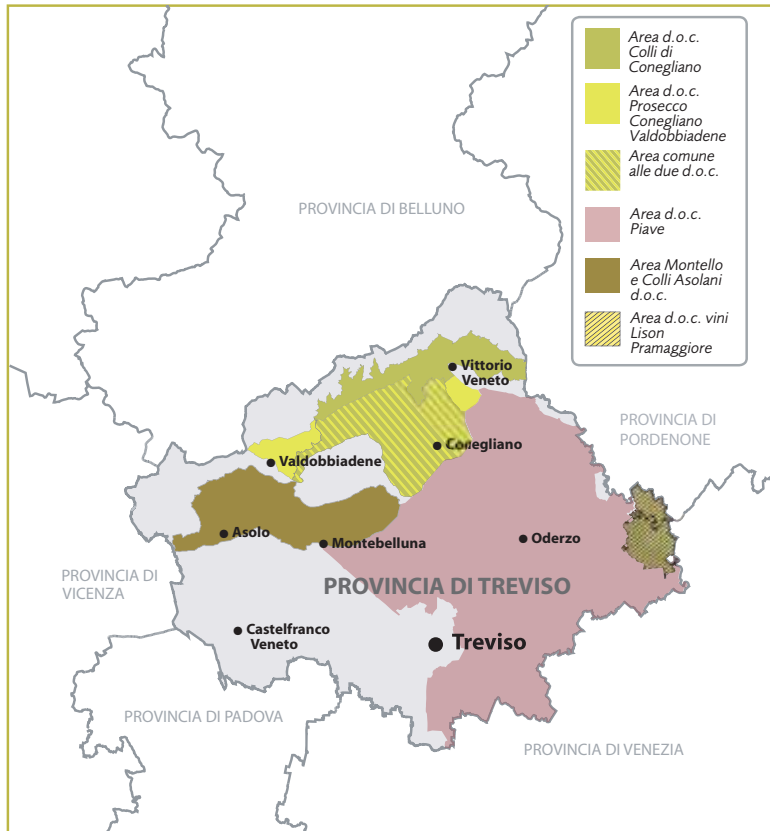
Esplorare il luogo d'origine, conoscere il produttore, visitare il vigneto e infine degustare il vino in una tradizionale cantina, gustando le prelibatezze locali mentre un esperto illustra le diverse fasi della lavorazione: è un'esperienza di forte emozione a cui molte persone si stanno avvicinando.

Il viaggio diventa un'occasione privilegiata per immergersi completamente, lasciandosi trasportare dai sensi. Non è un caso che in Italia ci siano ormai più di 100 "Strade del Vino" e siccome, per una curiosa coincidenza, il vino pregiato si produce esclusivamente in luoghi storici e di qualità, anche la Marca Trevigiana, attraverso le sue celebri strade – Strada del Prosecco e vini dei Colli Conegliano – Valdobbiadene, Strada dei vini del Piave, Strada del vino del Montello e Colli Asolani - ha saputo dar vita ad una serie di percorsi dove il piacere dei sensi viene magnificamente accostato all'arricchimento culturale e al godimento estetico, nel rispetto delle tradizioni e dell'ambiente locali.



**Leonardo Muraro**

Presidente della Provincia di Treviso



## DOV'È LA PROVINCIA DI TREVISO?



Situata nella regione Veneto, a nord-est dell'Italia, a pochi chilometri da Venezia,

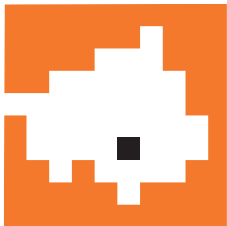
la Provincia di Treviso può essere raggiunta tramite:

**Autostrade:** A27 VE-BL (uscite di Vittorio Veneto Nord e Sud, Conegliano, Treviso Nord e Sud, Mogliano Veneto)

**A4 TO-TS** (uscita di Cessalto)

**Aeroporti:** A. Canova (TV), M. Polo (VE)

**Linee ferroviarie:** VE-UD, VE-BL, VI-TV



## LE STRADE DEI VINI NELLA MARCA TREVIGIANA



STRADA DEL PROSECCO  
E VINI DEI COLLI  
CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE



### STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

La Marca Trevigiana deve il suo prodigioso sviluppo al lavoro dell'uomo e al suo continuo interagire con il territorio e le risorse naturali. E' in questo quadro che si inserisce la nostra vocazione vitivinicola, che vanta uno dei percorsi più antichi d'Italia, quella che da sempre è stata indicata come la "Strada del Vino Bianco", oggi sapientemente ridisegnata e ribattezzata "Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano - Valdobbiadene".

4 Costituitasi nel 2003, la nuova Strada

rappresenta l'erede diretta di quello storico tracciato, riproposto per lunghi tratti e affiancato, oggi, da altri suggestivi percorsi tematici, sorti con l'intento di valorizzare il territorio circostante, dove rigogliosi filari di vigneti si alternano ad eccellenze storico-artistiche, in attesa di rivelarsi.

#### Associazione Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano - Valdobbiadene



#### STRADA DEI VINI DEL PIAVE

"La civiltà...", ha scritto uno storico, "... segue i corsi dei fiumi".

Dei dieci fiumi che, a raggiera, percorrono le Venezie, il Piave rappresenta la chiave di un sistema culturale che ha visto la millenaria e amorosa cura del paesaggio rurale in un ambiente carico di storia, miti, valenze simboliche.

Grandi vini legano il loro nome a questo fiume, grazie alla favorevole composizione del terreno circostante, ideale per la crescita di magnifiche viti, ma grazie anche alla presenza, in passato, della civiltà veneziana, che ha importato nel territorio preziose idee, valori e conoscenze. Attorno alle belle ville e barchesse, appartenute ai nobili della Serenissima, prosperano molti ettari di vigneto, oggi laboratori naturali dove studi e ricerche

hanno ottenuto vini di pregio, rispettosi di antiche leggi della natura modernamente rivisitate. Ogni vino nasce con la stessa dedizione e gode per intero della cultura del territorio trevigiano, che traspare chiaramente lungo la "Strada dei vini del Piave", attraverso i suggestivi centri storici, ricchi di monumenti e vestigia del passato romano e medievale, le antiche pievi e le maestose ville venete.

### **Comitato Promotore Strada dei vini del Piave**



La Strada dei Vini D.O.C. Lison Pramaggiore è attiva fin dal 1986 con lo scopo principale di promuovere e propagandare l'immagine e la diffusione dei prodotti enologici ed agroalimentari

della zona. Riconosciuta nel dicembre 2002 la strada continua nella sua missione di promozione del territorio e dei suoi "giacimenti golosi", attraverso una serie di importanti attività come l'omologazione dei soggetti aderenti, la verifica dei requisiti necessari e il controllo degli standard minimi di qualità. La collaborazione con la Regione, gli enti locali e tutti i soggetti interessati ha permesso la progettazione di campagne di informazione sulla Strada sia in ambito nazionale che internazionale.

### **Associazione Strada dei Vini D.O.C. Lison-Pramaggiore**



Tra il Monte Grappa e il fiume Piave la strada si snoda lungo dolci colline verdi di vigneti e boschi dove l'antica

tradizione vitivinicola vede nel Prosecco e nel Rosso del Montello e Colli Asolani prodotti di grande pregio.

Tra una visita in cantina e una degustazione in un territorio che è capitale mondiale della scarpa sportiva, si possono ammirare i tesori delle splendide ville che i Veneziani costruivano per sovrintendere ai lavori delle terre, andare alla scoperta delle testimonianze della Grande Guerra, visitare antichi borghi medievali, o approfittare della cucina tipica che trae pregiata materia prima dai tanti prodotti locali, lungo un percorso fortemente emozionale d'interazione con il territorio e con la natura.

### **Associazione Strada del Vino del Montello e Colli Asolani**



## STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI CONEGLIANO - VALDOBBIADENE

*"Muoviamo i nostri passi dalla Marca Trevigiana. E per essere precisi, più di là che di qua del Piave, in riva sinistra del fiume, ch'è la più generosa di vini, per arrivare fino alle terre d'oltreconfine che a lungo son state partecipi dei destini enologici e gastronomici nostrani, nelle mescolanze di cucine e conoscenza, tra Mitteleuropa e percorsi mediterranei".*

*(U. Bernardi, La festa delle vigne)*

Vissuto un po' come una caccia al tesoro, questo itinerario riserva ad ogni angolo, o meglio ad ogni curva, piacevoli sorprese. Suggestioni che catturano il viaggiatore e lo introducono alla scoperta delle ricchezze

del territorio che sta esplorando.

La nostra guida è strutturata in modo semplice e propone un percorso bidirezionale, agevolato da una chiara tabellazione.

Quattro i grandi segmenti in cui per comodità l'abbiamo suddiviso:

- A.** da Conegliano a Refrontolo;
- B.** da Refrontolo a Colbertaldo;
- C.** da Valdobbiadene a Campea;
- D.** da Campea a Conegliano.

Sono stati inoltre scelti tre percorsi integrativi, unidirezionali:

- Il feudo di Collalto - Marca Storica;
- Itinerario storico naturalistico - Marca Storica;
- Il Torchiato di Fregona.

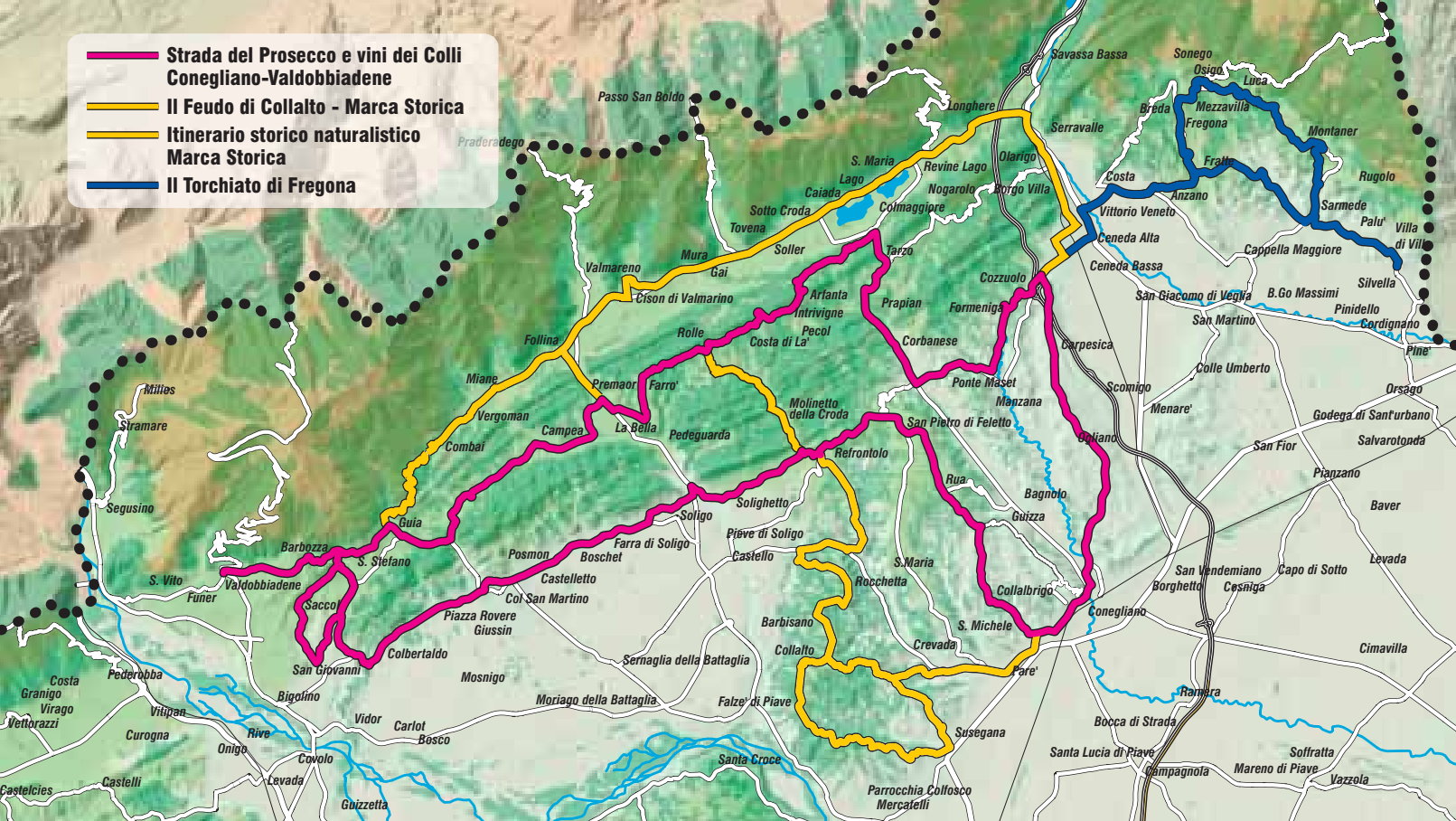


**Strada del Prosecco e vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene**

**Il Feudo di Collalto - Marca Storica**

**Itinerario storico naturalistico Marca Storica**

**Il Torchiato di Fregona**





Ciascun segmento sviluppa una visione complessiva ed è corredato da una serie di spunti che spiegano e approfondiscono le peculiarità della zona presa in esame. Come punto di partenza e di arrivo si suggerisce la Scuola Enologica di Conegliano, dove la ricerca scientifica si incrocia con l'antica tradizione produttiva. Le tre varianti aggiuntive possono essere visitate separatamente o, per chi disponesse di maggior tempo, nel corso dello stesso soggiorno.



Ognuno dei quattro segmenti propone, al suo interno, una descrizione particolareggiata, alcune schede, le curiosità. Una mappa principale sarà di utilità durante il tragitto. Il sottile filo che lega l'intero viaggio enologico si srotola intorno al tema dell'evoluzione e della modificazione del territorio nel corso dei secoli. Il tempo di percorrenza della "Strada del Prosecco e vini dei Colli Conegliano - Valdobbiadene" è ovviamente lasciato alla discrezione di chi viaggia.

Va però detto che il turista enogastronomico è fortemente interessato alle produzioni locali e pertanto si consiglia la programmazione di un intero weekend, al fine di poter davvero assaporare (qui nel senso letterale del termine) quel dorato nettare, grazie al quale la Marca Trevigiana è famosa in tutto il mondo.





## IL PROSECCO

### Quello che c'è da sapere

La Pedemontana trevigiana comprende quell'ampia fascia collinare che, partendo dal bastione delle prealpi bellunesi, in una sequenza discontinua, degrada dolcemente fino a lambire le rive del Piave.

Restringendo il campo visivo, la porzione di colli della Marca Trevigiana che da Vittorio Veneto, passando per Conegliano, arriva a Valdobbiadene, è una terra sulla quale Bacco, nel suo girovagare instancabile, si è senz'altro fermato per qualche tempo...

In realtà la composizione fisico-chimica del terreno, l'abbondanza di acque, la posizione al riparo dalle correnti fredde e l'esposizione prevalentemente a Sud hanno creato l'habitat ideale necessario alla coltivazione della vite. Ma che vite!

E' questo infatti il luogo di produzione del



Prosecco, il vino italiano oggi più richiesto al mondo. La zona comprende 15 comuni e si estende su di una superficie agricola di oltre 5.000 ettari sparsi nelle zone più soleggiate delle colline, ad un'altitudine che va dai 50 ai 500 metri s.l.m. La storia del Prosecco è documentata dagli ultimi decenni della Repubblica di Venezia, ma è risaputo che il vitigno, di antichissima origine, è addirittura precedente alla colonizzazione romana (II sec. a.C) e conosciuto a quei tempi col nome di *Pucinum*.

Si tratta di una pianta rustica e vigorosa, con tralci di colore marrone nocciola piuttosto grandi; una calda tonalità giallo dorata contraddistingue gli acini che si immergono nel bel verde brillante delle foglie.

*Tranquillo*, *frizzante* e *spumante* sono le tre diverse tipologie che caratterizzano il Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene D.o.c.g.. Il colore che lo caratterizza è un bel giallo chiaro paglierino, un topazio puro; l'aroma è fresco e leggero e ricorda la frutta: la mela, la pera, la mandorla, con una coda agrumata che sfuma in una nota floreale.

## PROSECCO

### Terminologia enologica

#### **Vendemmia**

Il momento è seguito dal Consorzio di Tutela che, controllata la maturazione dell'uva, dispensa gli ultimi consigli ai produttori, quindi, durante la riunione dei viticoltori, dà il via alle operazioni.

#### **Pressatura**

Viene fatta con macchine che lavorano gli acini in modo del tutto soffice e delicato così da estrarre solo il mosto fiore: la parte più pregiata che proviene dal cuore dell'acino.

#### **Decantazione**

Il mosto torbido viene lasciato riposare a bassa temperatura (5-10°) in vasche di acciaio. Dopo 10 ore o poco più le impurità si posano sul fondo della vasca. La parte limpida viene spostata in nuovi e appositi contenitori e avviata alla fermentazione.

#### **Vinificazione**

I lieviti provocano la fermentazione alcolica. La temperatura delle vasche d'acciaio, dove avviene la vinificazione, deve rimanere costante sui 18-20° e si protrae per circa 15-20 giorni.





### **Presa di spuma o spumantizzazione**

Qui entra in gioco l'enologo con la sua esperienza, il suo gusto e il suo stile. E' lui infatti che, assaggiando le diverse partite presenti in cantina, crea gli assemblaggi, riunendo i vini per epoca, origine e caratteristiche organolettiche. Solo alcune rare partite (*cru*), che si presentano già in partenza dotate di perfetto stile ed equilibrio, vengono spumantizzate senza assemblaggi.

### **Imbottigliamento**

Vengono usate bottiglie diverse a seconda del tipo di vino. La *Renana* o la *Borgognona* per il Tranquillo; la *Champagnotta* per il

Frizzante; la classica *Prosecco* per lo Spumante. Sono tutte di un colore verde scuro che garantisce la protezione del vino dalla luce. Trenta - quaranta sono i giorni di sosta del vino in bottiglia prima che sia pronto per la commercializzazione.

## **PROSECCO**

### Tipologie e abbinamenti

#### **Tranquillo**

Colore: un delicato giallo paglierino

Profumo: mela, pera, mandorla e miele di mille fiori

Struttura: soave e persistente; retrogusto lievemente amaro quindi più complesso e articolato

Temperatura e abbinamenti: a 10-12° su antipasti delicati di mare e di terra.

Minestre di brodo e carni bianche.

#### **Frizzante**

Colore: paglierino

Profumo: aromi floreali e fruttati con prevalenza di mela acerba e limone

Struttura: (sur lie rifermentato in bottiglia) essenziale, asciutto, digeribile e leggero;



(prodotto in autoclave) giovanile e fresco, fragrante grazie al pizzicare delicato dell'anidride carbonica

Temperatura e abbinamenti: a 8-10° gradevole come aperitivo o su antipasti e piatti leggeri

#### **Spumante**

Tipologie: Brut ed Extra Dry

#### **Brut**

Colore: paglierino

Profumo: aroma d'agrumi e note vegetali che si accompagnano a una inconsueta e piacevole nota di crosta di pane.

Struttura: energica.

Il perlage finale assicura la persistenza del sapore e la pienezza delicata del gusto.

Temperatura e abbinamenti: a 6-9° ottimo in ogni occasione, si accompagna bene a piatti di carne e di pesce.

### **Extra Dry**

Colore: paglierino brillante

Profumo: frutta, mela, pera, agrumi e fiori

Struttura: morbido e al tempo stesso asciutto grazie alla sua acidità.

Temperatura e abbinamenti: a 7-9° su frutti di mare, sughi leggeri, formaggi freschi, biscotti e dolci secchi.

### **Il Prosecco Superiore di Cartize\***

Colore: intenso con riflessi dorati

Profumo: frutta matura: dalla mela alla pera, dall'albicocca agli agrumi. Si sente l'aroma della rosa e arriva inaspettato un retrogusto di mandorle glassate.

Struttura: morbido e al tempo stesso pieno e convincente con un leggero perlage finale

Temperatura e abbinamenti: a 7-8° alla fine dei pasti sul dessert che prevede dolci di pasta frolla, crostate di frutta, focacce e biscotti di casa. Ottimo per i brindisi di buon augurio

nelle cerimonie servito nelle apposite *flûte*.

*\* il Cartize e il suo territorio di produzione vengono trattati con dovizia di particolari e informazioni nella sezione dedicata a Valdobbiadene*

## **I VITIGNI DA RICORDARE**

### **La Bianchetta**

Citata sin dal Cinquecento, sembra essere originaria del Trevigiano.

Di struttura morbida ed equilibrata, ha un lieve odore di muschio e viene solitamente usata per ingentilire il Prosecco.

### **La Perera**

Presente dal XIX secolo, viene usata in piccole percentuali nella vinificazione del Prosecco, per aumentarne il profumo e l'aroma.

E' incerta l'origine del nome, derivante dalla forma lievemente piriforme degli acini o piuttosto dall'aroma dolce della pera.

### **Il Verdiso**

Coltivato sin dal 1700, viene impiegato nella vinificazione del Prosecco per aumentarne la gustosità e l'acidità ed equilibrare la componente acida delle annate calde.





## TIPOLOGIE DI VINI



### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOC

#### **Il Prosecco Spumante**

*E' lo spumante per eccellenza, conosciuto nelle due versioni Extra Dry e Brut*

#### **Il Prosecco Frizzante**

*E' un vino asciutto e leggero, nato per i giovani*

#### **Il Prosecco Tranquillo**

*E' prodotto con la parte più preziosa delle uve, proviene dai vitigni più fitti e con meno grappoli*

#### **Il Prosecco di Valdobbiadene Superiore di Cartizze**

*E' un vino di qualità superiore, dal gusto denso e amabile perché l'uva raggiunge una maturazione completa*

### COLLI DI CONEGLIANO DOC

#### **Il Colli di Conegliano Doc Bianco e Rosso**

*Sono due tipologie di vino d'élite, nate dal sapiente uvaggio delle uve più prestigiose dei colli di Conegliano*

#### **Il Refrontolo Passito Doc**

*E' un vino molto rinomato e prodotto in quantità limitate da uve selezionate durante la raccolta*

#### **Il Torchiato di Fregona**

*E' un vino che richiede molto lavoro e cura ed è ottenuto da uve di vitigni di Prosecco, Verdiso, Boschera*

### VERDISO IGT

*E' un vino secco e vivace; attualmente è presente nelle versioni tranquillo, spumante, frizzante e passito*



## Itinerario principale, tratto A DA CONEGLIANO A REFRONTOLO

Romani, Longobardi, Franchi, Veneziani, chiunque abbia soggiornato in queste terre se n'è innamorato. Quali sostantivi usare? Sentimento, idillio, dolcezza? E' quasi troppo poco, troppo banale. Tale è l'incanto di questi luoghi che sembrano dipinti dalla mano di un pittore naïf. Gli angoli sono smussati, tutto è a misura, levigato, ogni dettaglio risalta sulla tela. Una casa colonica, un vigneto inerpicato su un ripido pendio, una chiesetta, i resti di una fortificazione, un prato fiorito. L'insieme di questo paesaggio viticolo e agro-silvo-pastorale risveglia emozioni sopite. E' da Conegliano che parte il viaggio della Strada del Vino più antica d'Italia. Il percorso prevede alcune modifiche rispetto all'antico tracciato originario. Il punto di

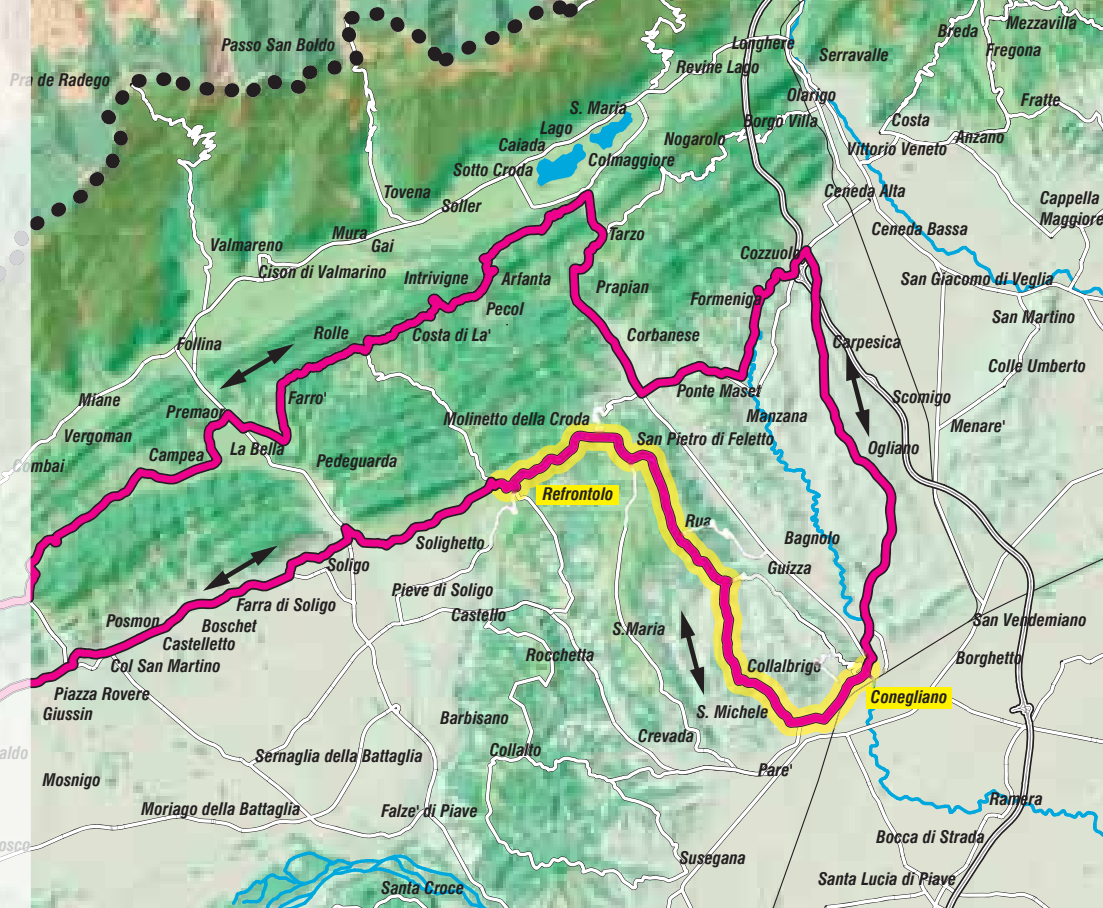


partenza sarà l'Istituto Enologico fondato nel 1876 da Antonio Carpenè e, da qualche anno, anche la facoltà di Agraria che ospita il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia. Una volta visitata la Cantina dell'Istituto e imboccata la strada che lo costeggia, salite verso il piccolo centro rurale di Collalbrigo: noterete che, a poche centinaia di metri dal centro di Conegliano, il paesaggio si presenta immediatamente in tutta la sua



bellezza. La visuale si apre sui colli circostanti che hanno un andamento lento e dolce; coperti da vigneti, sono punteggiati da alberi sparsi, mentre negli impluvi si intravedono piccole macchie boschive. In lontananza, i campanili delle numerose chiese diventano un punto di riferimento per il visitatore. Continuando verso nord la strada si ricongiunge al tracciato originario in località Guizza. Proseguendo a sinistra entrerete

nella regione del Feletto.  
Ecco Rua di San Pietro di Feletto e subito dopo San Pietro. Una rapida visita meritano le antiche borgate rurali di Antiga, Borgo Pol, Borgo Agnese e Borgo Colle. Un consiglio: il sagrato dell'antica Pieve di San Pietro è un punto di sosta ideale per godere, nelle giornate limpide, del magnifico panorama. Il successivo tratto di strada che porta a Refrontolo è un *continuum* di scorci panoramici, mentre la Pieve, che ormai rimane alle spalle, si inserisce in mezzo a estesi vigneti color verde smeraldo disposti a tagliapoggio. Refrontolo che è rinomata per essere stata scelta, grazie al suo clima salubre, come luogo di villeggiatura dei nobili della Serenissima, è inoltre la patria del Passito D.o.c. celebrato da Mozart nel suo Don Giovanni. Una volta superato Refrontolo, seguendo la strada che scende, scorgete l'indicazione Molinetto della Croda: questa è senza dubbio una delle tappe più suggestive del viaggio.



## SCUOLA ENOLOGICA DI CONEGLIANO

### Conegliano

15 gennaio 1877

"Signori! L'Italia è la terra del vino e dovrebbe'esser anche 'la prima cantina d'Europa". "...da Conegliano, come raggi di una ruota si spanderanno nella Veneta Regione e più in là, i benefici lumi della scienza applicata alla più bella e più lucrosa fra le produzioni del suolo". Queste alcune delle parole pronunciate da Antonio Carpenè il giorno dell'inaugurazione. La Scuola nasce nel 1876 dalla proficua collaborazione fra il chimico A. Carpenè e l'agronomo-enologo G.B. Cerletti. Con una impostazione di tipo universitario e con il contributo significativo di importanti nomi dell'enologia, quali L. Manzoni e G. Dalmasso, si è conquistata un posto di grande prestigio in Italia ed è tuttora all'avanguardia per lo studio e la ricerca viti-enologica. Prestigio che si rafforza oggi anche grazie alla presenza della sede della facoltà di Agraria. Questa ospita infatti i



corsi di laurea e dottorato per la formazione universitaria degli operatori e dei ricercatori in campo viticolo ed enologico. Non mancate la visita alla Cantina, dove un esperto condurrà il visitatore attraverso le varie sezioni della lavorazione del vino.

*Orari:*

*da lunedì a venerdì dalle 8.00 alle 14.00*

*T: +39 0438 453617*

*Email: [cantina@scuolaenologica.it](mailto:cantina@scuolaenologica.it)*





## UNA CURIOSITA': E' NATO LO CHAPINE'

CHAPINE', il nuovo vino prodotto nella Cantina sperimentale della Scuola Enologica di Conegliano, è un vino spumante metodo classico. Chapiné è l'acronimo di **CH**ardonnay, **PI**not **NE**ro, infatti il prodotto è stato ottenuto da Pinot Nero con un piccolo apporto di Chardonnay.

La produzione appartiene alla vendemmia 2001. La cuvée è stata costituita a maggio del 2002. La sboccatura, invece, è stata effettuata a dicembre 2004.

Durante tutto il periodo di lavorazione, rispettando rigidamente il protocollo di produzione che prevede il metodo classico, si sono alternati al ripasso delle bottiglie gli

studenti degli ultimi anni dei corsi ad indirizzo enologico. Sono state prodotte 950 bottiglie da 750 ml e 20 bottiglie da 1500 ml.

### **Caratteristiche tecniche**

*Aspetto visivo:* colore giallo carico con riflessi dorati. Spuma abbondante e persistente con perlage ricco e molto fine  
*Olfatto:* profumo intenso, complesso e persistente ove dominano la crosta di pane e il lievito; ben evidenti sono la nota floreale di rosa e la frutta matura con sentori di frutta secca e canditi; seguono piccole note di tostato, caffè e cioccolato, che conferiscono al prodotto tono ed eleganza.

*Gusto:* ricco e pieno al palato con sensazione cremosa della spuma; l'acidità è presente e ben armonizzata al salato; di buona struttura, piacevole, con finale asciutto e persistente.



## IL REFRONTOLO PASSITO OVVERO IL MARZEMINO

Dolce, amabile, questo è un vino molto interessante che oggi ha acquisito la denominazione D.o.c. e viene venduto con il nome di *Colli di Conegliano Refrontolo Passito*. La vite è rustica e sembra sia autoctona. Le notizie risalgono al XVI secolo, ma pare che il dolce passito fosse arrivato nella zona intorno all'anno Mille. In quest'area le uve del Marzemino vengono lasciate appassire su graticci in ambienti asciutti e ben areati. Il Marzemino, il Torchiato di Fregona e il Colli di Conegliano, nelle tipologie bianco e rosso, fanno parte della più recente denominazione riconosciuta al territorio trevigiano, la *D.o.c. Colli di Conegliano*.

## ALCUNE CURIOSITA' DEL FELETTO

### I nobili veneziani e la vendemmia

Goldoni ci racconta, senza tralasciare alcun particolare, come trascorressero il tempo i signori di città che arrivavano per villeggiare fra queste colline. Le commedie narrano che facevano "sosta", ma la sosta poi si prolungava e diventava una "cura dell'uva", che finiva dopo l'estate, perché in fondo era poi inutile tornare in Laguna con quel caldo insopportabile... .

### L'eremo di Rua saccheggiato da Napoleone

Nel 1670 il patrizio veneto Alvise Canal donò ai monaci eremiti di San Romualdo la Chiesa di Rua. I monaci vi costruirono intorno 14 cellette, ognuna con il giardino, l'orto, i muretti divisorii, l'oratorio, i servizi e le mura claustrali. Ma, ahimé, l'intero complesso fu soppresso a causa delle disposizioni napoleoniche del 1806 e 1810. Oggi ci piace ricordare la pace dell'eremo. Le cellette si trovano ancora al loro posto, anche se poco resta di quello che doveva



essere l'antico luogo di preghiera.

### La Pieve

La Pieve di San Pietro è documentata fin dal 1124, ma sembra esistesse già nell'VIII secolo, con buone probabilità che sorgesse addirittura sulle rovine di un altare romano di rito pagano. Una bella scalinata introduce il visitatore nell'arioso portico dal quale si ammira il panorama circostante a 360 gradi. All'esterno, fra i numerosi affreschi, una nota in più merita senz'altro il *Cristo della Domenica*, un monumentale Cristo a figura intera, circondato dagli



attrezzi del lavoro quotidiano, monito a non svolgere alcun tipo di attività pratica nel giorno domenicale. Si tratta di una preziosa testimonianza diretta della vita quotidiana e dei suoi strumenti della seconda metà del Trecento, periodo in cui è attivo questo anonimo frescante locale che ha in Tomaso da Modena il suo riferimento più moderno.

## LA NATURA NELLA PITTURA: CIMA DA CONEGLIANO

A volte, ingenuamente, viene da chiedersi se i pittori abbiano copiato il paesaggio veneto o se qualcuno si sia preoccupato di adeguare il paesaggio a quelle rappresentazioni.

Nelle opere di Giovan Battista Cima, la fedeltà alla natura si mescola con il gusto e il senso estetico.

La verità si fonde con la bellezza. I dati naturali a disposizione dell'artista vengono rielaborati grazie alla riconsiderazione intellettuale. Nelle tele del Cima predomina



un'atmosfera dolce e sottile, una languida nostalgia, sia che il paesaggio si trovi al centro, sia che appaia nello sfondo.

La composizione è determinata dal paesaggio, che ne diventa la ragione e la giustificazione.

Da vedere: *Madonna col Bambino Santi e Angeli* pala d'altare del Duomo di San Leonardo a Conegliano.

## IL MOLINETTO DELLA CRODA UNA PASSEGGIATA NEL BOSCO TRA GNOMI E FATE

Malgrado nella bella stagione sia piuttosto affollato, il Molinetto della Croda è davvero un luogo magico.

L'edificio, in parte scavato nella pietra e in parte costruito in mattoni, rappresenta uno dei rari esempi di architettura rurale del XVI secolo. La cascata del fiume Lierza ha un dislivello di 12 metri e, nel bacino sottostante, una corrente circolare non permette agli oggetti galleggianti di uscire dallo specchio d'acqua.

Solo dopo una pioggia intensa il bacino riesce a svuotarsi.



Il Molinetto macinò farina fino al 1953, rimase poi per anni disabitato e abbandonato. E' stato recentemente sottoposto a scrupolosi interventi di restauro e consolidamento e l'antica macina fedelmente ricostruita e resa funzionante. Una passeggiata nei boschi è consigliata. Dal Molinetto partono alcuni sentieri che si inerpicano sopra la cascata, altri si addentrano nel bosco: le querce avvolgono il viandante e piccoli ciclamini viola spuntano fra le foglie cadute. Profumi e silenzi nutrono lo spirito. Piccoli momenti d'incanto.



## Itinerario principale, tratto B DA REFRONTOLO A COLBERTALDO

Lasciato il Molinetto della Croda ritornate verso Refrontolo, senza però risalire fino al paese. Prendete la direzione per Solighetto. La strada corre ai piedi dei colli e volgendo lo sguardo a destra si possono ammirare le sagome dei Monti Cisa e Villa, le cui sommità sono ricoperte da boschi mentre la parte bassa è coltivata a vite. State entrando ora in quello che è denominato il Quartier del Piave o a volte, più popolarmente, il Soligo. Pieve di Soligo, Solighetto, Farra, Soligo. Luoghi che hanno dato i natali a scrittori, poeti, cantanti d'opera e che rimandano a emozioni forti; luoghi di storia recente, ma anche antica, come il passaggio e l'insediamento dei Longobardi e infine, oggi, luoghi di forte sviluppo urbano e industriale.

20 La strada corre lungo la costa d'oro, quello

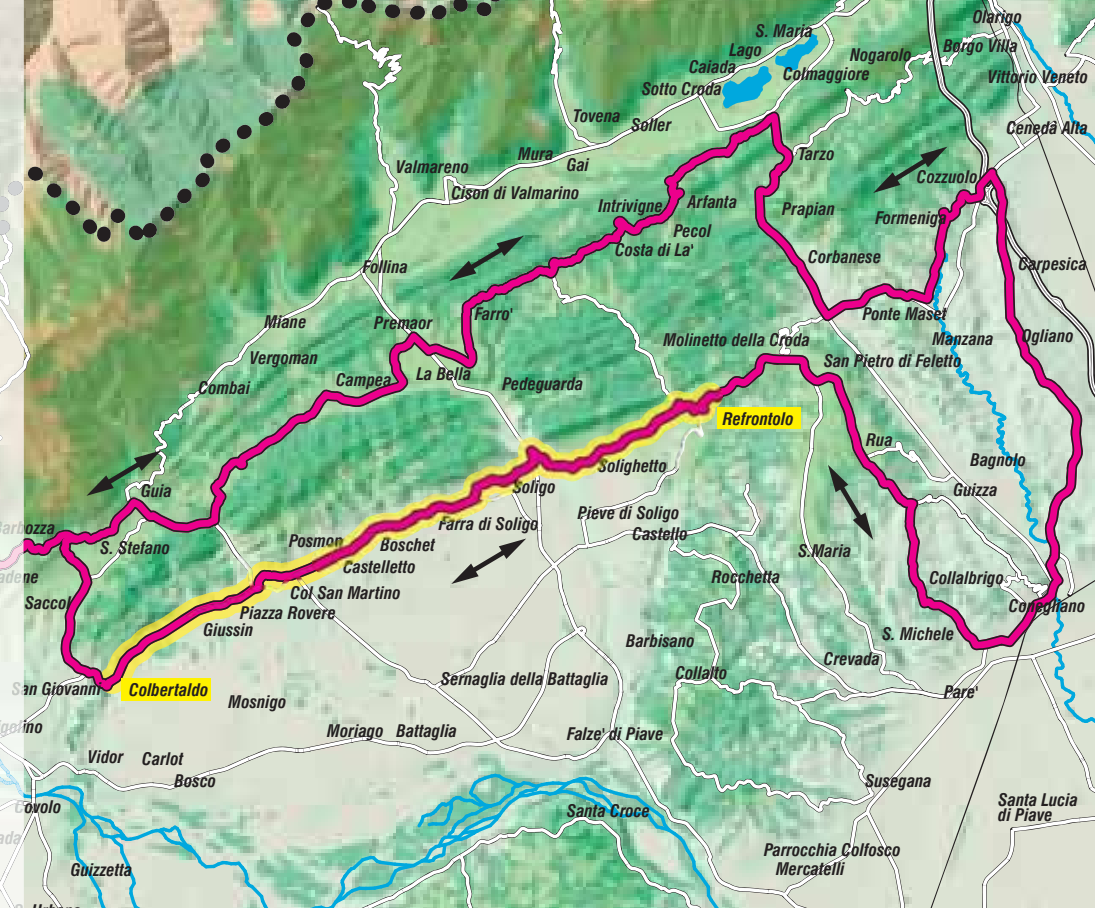


splendido susseguirsi di colline inghirlandate di filari di vite, che disegnano ricami sui pendii soleggiati. Ecco Solighetto, luogo d'elezione della cantante lirica trevigiana Toti dal Monte, a cui è dedicato un museo. Entrando a destra si trova Villa Brandolini d'Adda, sede del Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene. Poi, quasi senza soluzione di continuità, arriva Soligo chiamata un tempo Soligon,

adagiata ai piedi del Colle di San Gallo e del Col de Fer. Assolutamente da non perdere il Romitaggio di San Gallo, le cui prime testimonianze risalgono al 1354. Proseguendo poi per Farra - il cui nome tradisce l'origine longobarda - noterete che la cittadina si sviluppa ai piedi delle colline poste a occidente del fiume Soligo. Poco lontano scorgete le Torri di Credazzo, il cui nome viene da creta e cioè creta o argilla.

Queste vestigia sono tutto ciò che rimane della struttura fortificata dei da Camino. La fortificazione, documentata dal 1233, passò ai Collalto, per poi essere distrutta nel 1413 al passaggio degli Ungari. Una volta giunti a Col San Martino, vi suggeriamo di abbandonare il tracciato stradale per raggiungere a piedi l'Oratorio di San Vigilio, caratteristico per la sua torre dal grande orologio bianco, in rustico stile romanico e con affreschi. La deviazione è ben segnalata e, malgrado la salita sia abbastanza ripida, vale la pena di affrontarla: il premio, una volta in alto, è assicurato. Il panorama che si gode abbraccia tutta la vallata del Piave, lasciando lo sguardo libero di spaziare oltre le contrade.

Da Col San Martino a Colbertaldo il paesaggio è particolarmente bello: gli insediamenti urbani scompaiono e le colline si presentano di nuovo con i filari della vite posti a gradoni. Piccole casere, usate un tempo per mettere al riparo fieno e attrezzi, si intravedono nel verde.



## IL CONSORZIO DI TUTELA DEL PROSECCO CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

Viene fondato il 7 giugno 1962 e, dopo sette anni, ottiene il riconoscimento dal Ministero dell'Agricoltura come organo di tutela del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene a denominazione di origine controllata. Nel corso degli anni il Consorzio ha sviluppato varie attività, puntando soprattutto sulla diffusione della qualità del Prosecco. Tre sono i filoni di sviluppo: quello tecnico-scientifico, quello di tutela e quello che riguarda la promozione. In quest'ottica vengono organizzate numerose rassegne dedicate al Prosecco in tutto il territorio del trevigiano.



## FARRA DI SOLIGO UN NOME CHE ARRIVA DA LONTANO

L'origine di questo nome, come del resto molti della zona, è longobarda.

Le *fare* erano i gruppi parentali che vantavano una comune discendenza, costituendo l'organizzazione sociale del popolo.

La storia ci racconta che nel 569 il condottiero Alboino, dopo la faticosa traversata delle Alpi, prima di scendere in pianura scelse uno di questi luoghi ameni per trascorrere un periodo di riposo. Costituita la *fara* continuò la sua marcia verso Treviso. Gli insediamenti longobardi si susseguirono per due secoli, fino all'arrivo dei Franchi. Per anni, i longobardi difesero strenuamente il territorio, poi si convertirono al cristianesimo. Con l'aiuto dei monaci cistercensi e benedettini dei piccoli monasteri della zona, appresero come si coltivava la terra e da guerrieri si trasformarono in agricoltori.





## Itinerario principale, tratto C DA VALDOBBIADENE A CAMPEA

Una volta passato Colbertaldo, la strada prosegue verso nord e, dopo pochi chilometri, introduce all'area del Cartizze. C'è chi dice che questo vino sia degno di esser servito alla mensa degli dei e in effetti è difficile smentire questo detto. Per il turista enologico questa è una tappa davvero pregnante.

Qui si noterà che la coltivazione della vite occupa declivi più scoscesi e arriva a lambire la carreggiata. I tutori dei vigneti sono in legno. Le viti, che sono vecchie di cent'anni, hanno un aspetto greve ma sono forti e tenaci. La morfologia di questi colli è del tutto particolare: ripidi ma completamente vitati nelle zone soleggiate, sono invece coperti di boschi nei versanti a nord. La vendemmia qui è più tardiva, così

da dare la possibilità agli acini di appassire naturalmente sulla pianta.

Questo permette di ottenere un Prosecco con una ancor più elevata concentrazione di profumi. Questa parte di tragitto è veramente godibile, sia per quello che riguarda il paesaggio, sia per la particolarità dei comuni e delle contrade che attraversa. Santo Stefano con l'antico borgo di Follo, che prende il nome dalla *follatura* dei tessuti di lana in uso fin dal XV secolo; San Pietro di Barbozza con le sue caratteristiche borgate a "corte chiusa", tipico esempio di architettura spontanea. E poi ancora Saccol, il centro più rinomato della produzione del Cartizze. Una sosta merita Valdobbiadene con una visita a Villa dei Cedri, edificio in stile liberty e sede dell'Associazione Altamarca, che







## IL CRU DEL CARTIZZE

106 ettari di vigneto che sulla carta geografica hanno la forma di un piccolo cerchio irregolare, racchiusi e protetti fra le colline di Santo Stefano, San Pietro di Barbozza e Saccol, nel comune di Valdobbiadene.

Questo è quello che, rubando il nome ai francesi, si chiama *cru*, cioè un vigneto di tipo aristocratico.

La conformazione geologica fa di quest'area un habitat particolarmente adatto alla viticoltura. Il terreno è roccioso in profondità



e friabile in superficie. E' formato in prevalenza da calcari, argille e arenarie, che mantengono l'umidità necessaria perché la pianta possa attingere regolarmente e costantemente il nutrimento, anche nei periodi più assolati e di siccità. Inoltre questa zona gode di uno speciale dolce microclima; l'uva che matura lentamente sviluppa un corredo acido più ricco e completo.

## UN PERSONAGGIO FAMOSO: VENANZIO FORTUNATO

Nato verso il 530 in una imprecisata località della regione del Piave, identificata poi come Valdobbiadene, Venanzio Fortunato viene considerato l'ultimo poeta della latinità e il primo poeta medievale.

Malgrado fosse molto vicino agli ambienti vescovili di Aquileia, non volle intraprendere la carriera monastica e fece i suoi studi a Ravenna. Per sciogliere il voto fatto a San Martino che lo aveva guarito miracolosamente da una grave malattia agli occhi, decise di recarsi in pellegrinaggio a Tours. Ma la vocazione religiosa era in



qualche modo segnata. Con l'incontro di Redegonda, moglie di Clotario I re dei Franchi, a Poitiers e soprattutto con la figlia Agnese, badessa del convento di Sainte-Croix, la sua vita cambiò radicalmente. Entrò a far parte del clero e venne poi nominato vescovo di Poitiers. Il suo ruolo fu importante quasi esclusivamente come cantore di inni dedicati ai Santi (*Vita Sancti Martini*, *Ave Maris Stella...*), mentre alcune composizioni profane trattano di gastronomia ovvero del piacere della buona tavola che ancor oggi caratterizza la cultura trevigiana.

## LA CONFRATERNITA DEL PROSECCO A SAN PIETRO DI BARBOZZA

Nasce nel 1946 e ne fanno parte non solo produttori ma anche studiosi, personalità e proprietari di locali.

E' presieduta da un Gran Maestro e si riunisce in una suggestiva cantina sotterranea di San Pietro di Barbozza.

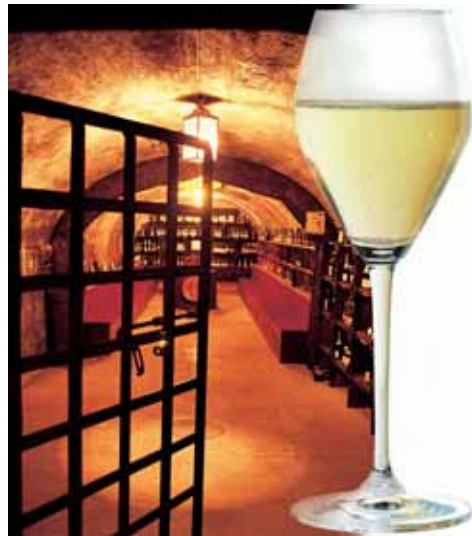
Qui si fanno le investiture dei nuovi confratelli, discussioni enologiche, degustazioni e così via.

Ogni anno viene scelta "la bottiglia", fra tutte quelle prodotte dai confratelli titolari di aziende vitivinicole; bottiglia che fa parte di un numero limitato di 5000 pezzi, che rappresentano la migliore qualità d'annata e le caratteristiche di tipicità della produzione del Prosecco di Valdobbiadene - Conegliano.

## TRA MITI E DEI: LA STORIA DI ENDIMIONE

Una leggenda racconta che Endimione, un semplice pastorello di queste colline, era un giovane di straordinaria bellezza.

Selene, dea della Luna, persa di lui, ogni notte scendeva a cercarlo. Il loro amore durò così a lungo che Selene diede a Endimione 500 figli. Per conservarne la bellezza, Giove lo fece diventare immortale. Immortale sì, ma addormentato per sempre! Selene, perdutamente innamorata, si dovette accontentare di guardarlo nelle notti di luna piena: ormai si trattava soltanto di un bel corpo che non poteva più risponderle...





## Itinerario principale, tratto D DA CAMPEA A CONEGLIANO

Il viaggio ormai volge al termine. Dopo avere attraversato le aree di maggior interesse, il Feletto, il Quartier del Piave, la zona di Valdobbiadene, aver visitato le numerose cantine, le aziende vitivinicole, assaggiando le varie qualità di Prosecco, la strada del ritorno vi riporta verso Conegliano.

A Campea va messa in conto una passeggiata per l'antico borgo. Questo è da sempre un luogo di caccia dove la natura selvaggia e incontaminata ha favorito la presenza di molti animali; infatti fino a due secoli fa da qui si partiva per la battuta all'orso. La contrada fu inoltre teatro di rivalità tra i nobili Brandolini (che in quelle zone spadroneggiavano) e la famiglia Savoini, tanto che Brandolino VI



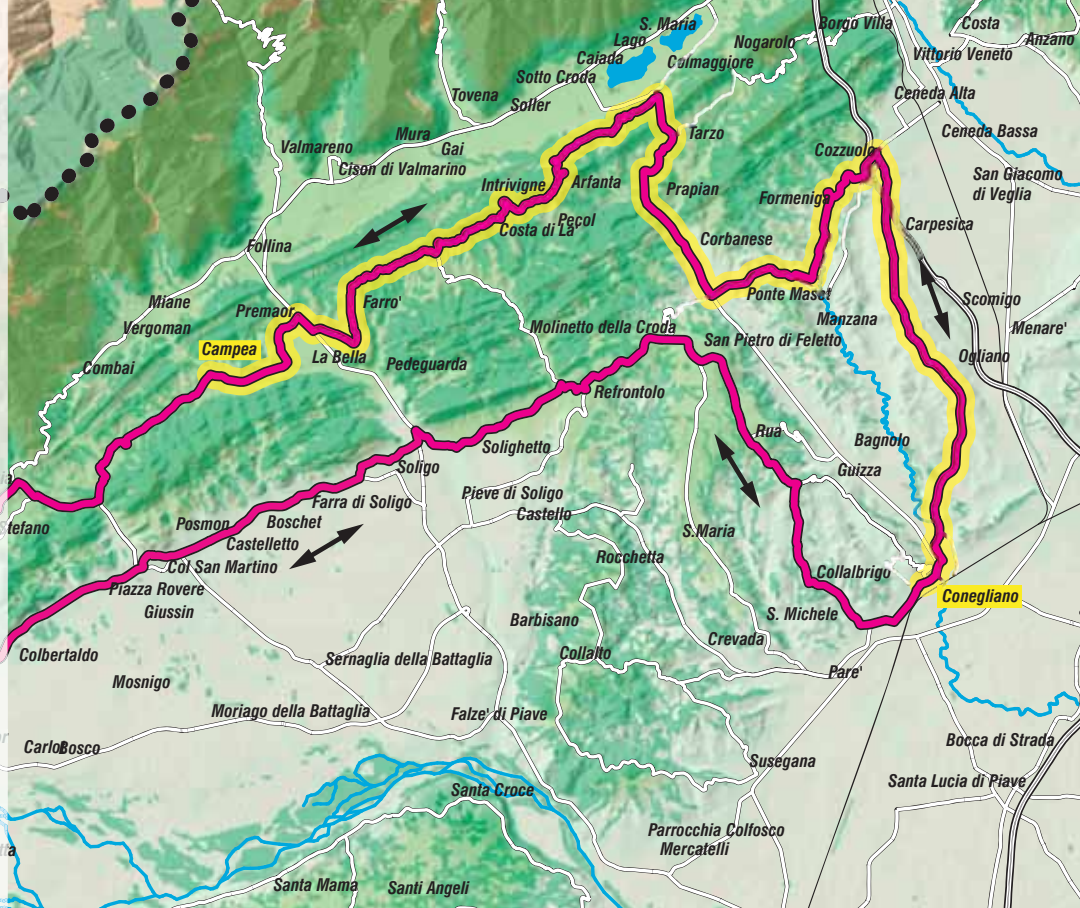
cadde sotto i colpi dell'archibugio del rivale durante una battuta di caccia. Lasciata Campea, attraversate il fiume Soligo e, arrivati nella località di Pedeguarda, proseguite verso Farrò. Lo sguardo abbraccia i panorami delle vallate sottostanti. Anche se la conformazione geologica

non è molto diversa da quella da poco lasciata, salta agli occhi che il paesaggio qui è nettamente diverso: i vigneti sono isole che emergono dal verde di fitte foreste di castagni. Proseguendo giungerete ad Arfanta, quindi a Tarzo e infine a Corbanese. I rilievi degradano rapidamente verso le



pianure di Vittorio Veneto e Conegliano. La direzione è ora Cozzuolo, per poi proseguire verso Carpesica e per ultima Ogliano, il cui nome rimanda a quell'inverno del 1707, quando un freddo polare distrusse gran parte delle piante di questi luoghi tra cui gli olivi. L'intensità dei paesaggi, ormai dietro alle spalle, lascia il posto alla dolcezza della bassa distesa collinare dove, accanto alla vite, trovano posto altri tipi di colture.

Il panorama è ancora una volta a perdita d'occhio: i campanili delle Pievi, le ville sulle sommità dei colli, le aziende agricole, i paesi... la dolce Marca Trevigiana.



## BOSCHI DI CASTAGNI SULLE PENDICI DEI MONTI

Nei tempi antichi i boschi, sia quelli di castagni che quelli di altre specie arboree, insieme ai pascoli facevano parte di un grande patrimonio collettivo.

Fu la Repubblica di Venezia che decise, a partire dal XVI sec., di consegnare questi terreni alla comunità e ne disponevano i regolieri, vale a dire i componenti delle famiglie originarie dei villaggi.

Il 65% del territorio dell'intera superficie boschiva era formato da alberi di castagno: la legna serviva per ardere e per alimentare fornaci, si usavano i rami più giovani per i pali della vite, mentre le piante più mature venivano tagliate per farne travature, ma tutto questo era niente in confronto all'importanza che aveva il frutto.

La castagna fu nei secoli un alimento di grande importanza; la sua raccolta e poi la spartizione venivano regolamentate da particolari norme.



Dal Settecento in poi, fino all'Ottocento, le tradizioni collettive vennero meno fino a scomparire del tutto quando i boschi divennero demanio dello Stato.

Durante il Novecento, l'esodo verso le zone più basse e verso le città mise fine a questa tradizione.

Oggi la coltura di questo frutto conosce

un rinato interesse e soprattutto, con la passione per i prodotti biologici, le tecniche di coltivazione, non prevedendo l'utilizzo di fitofarmaci, ne fanno un frutto molto ricercato.

Da non perdere la Festa dei Marroni che si tiene a Combai nel mese di ottobre.





## Primo itinerario di scoperta IL FEUDO DI COLLALTO - MARCA STORICA

Il Feudo di Collalto comprende quelle terre che, a est di Conegliano, fanno parte del comune di Susegana e che furono un tempo di proprietà della famiglia longobarda dei Collalto, poi conti di Treviso.

Ancora prima dell'anno Mille ai Collalto, in qualità di funzionari imperiali, furono donate molte terre. Dapprima sulla sinistra Piave e in seguito verso il lato nord della provincia di Treviso.

Abili nei rapporti politici e negli intrighi, riuscivano sempre a ricoprire cariche importanti e di conseguenza ad avere un peso nella vita politica cittadina.

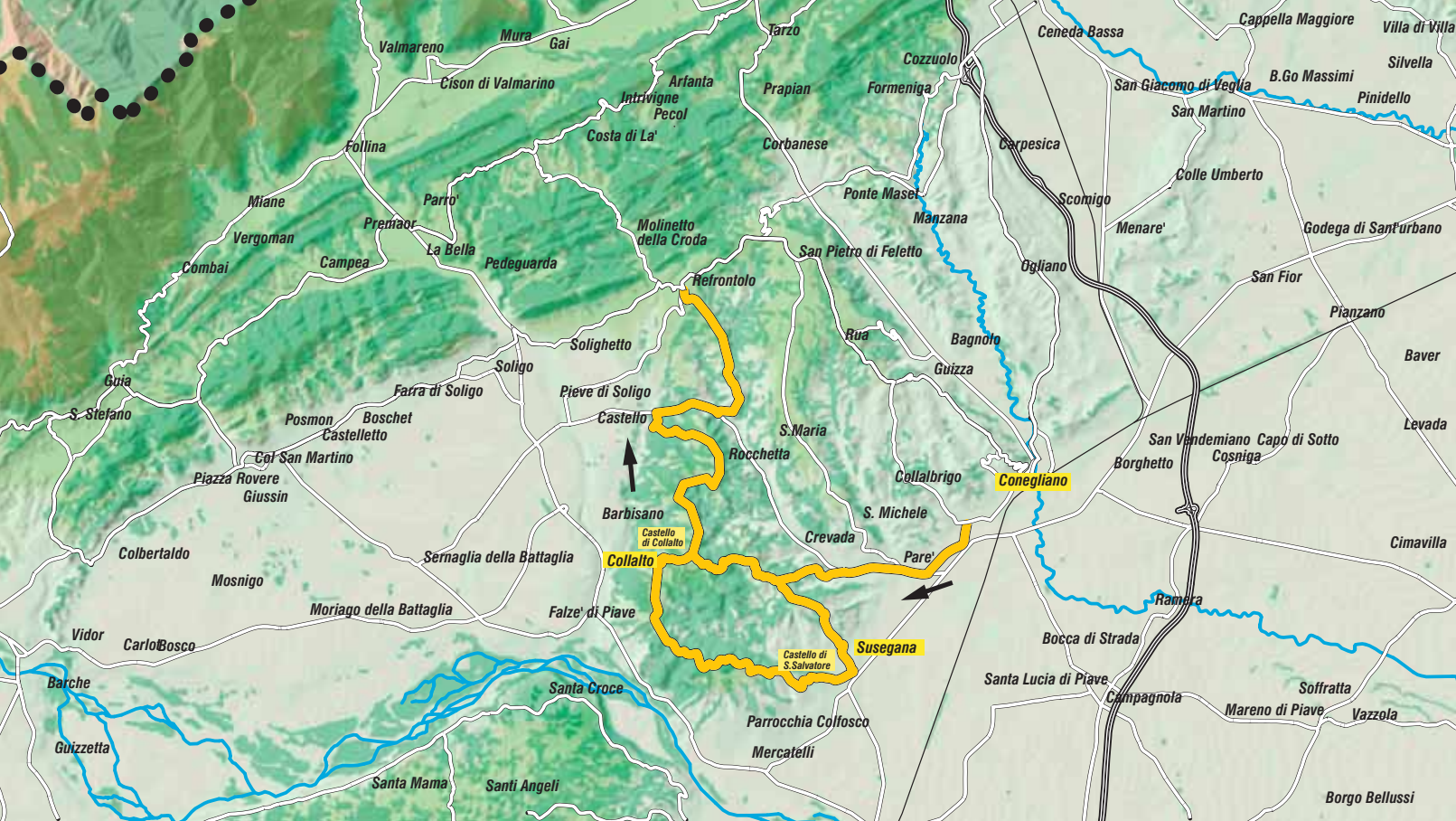
Il centro del potere era concentrato al Castello di Collalto, edificato intorno al 1110 da Ensedisio I e in seguito passato al



Castello fortificato di San Salvatore, fatto erigere da Rambaldo VIII intorno al 1300. L'itinerario indicato tocca appunto il Castello di San Salvatore, che è senza dubbio la più forte testimonianza iconografica di questa zona, e si addentra poi nelle terre dell'antico feudo.

Qui tra le dolci colline scorgete di tanto in tanto le antiche case dei mezzadri, tipicamente dipinte di giallo con le due fasce orizzontali rosse. Alla volta di Collalto potrete ammirare i ruderi del Castello che riservano sempre un grande fascino.





Castello di Collalto

Castello di S. Salvatore

Susegana

Conegliano

Castello

Collalto

S. Michele

Barbisano

Falze' di Piave

Crevada

Pare'

S. Maria

Rocchetta

Pieve di Soligo

Soligo

Solighetto

Refrontolo

Molinello della Croda

Costa di La'

Arfanta

Intrivigne

Pecol

Corbanese

Prapian

Tarzo

Formeniga

Cozzuolo

Ponte Masel

Manzana

San Pietro di Feletto

Rua

Bagnolo

Guizza

Collalbrigo

Carpesica

Scomigo

Ogliano

Menare'

Colle Umberto

San Giacomo di Veglia

San Martino

B. Go Massimi

Pinidello

Villa di Villa

Silvella

Cappella Maggiore

Ceneda Bassa

Godega di Sant'urbano

San Fior

Pianzano

Baver

Levada

San Vendemiano

Capo di Sotto

Borghetto

Cosniga

Cimavilla

Ramera

Bocca di Strada

Santa Lucia di Piave

Campagnola

Soffrata

Mareno di Piave

Vazzola

Borgo Bellussi

Parrocchia Colfosco

Mercatelli

Santa Croce

Santa Mama

Santi Angeli

Moriago della Battaglia

Sernaglia della Battaglia

Mosnigo

Colbertaldo

Vidor

Carlo Bosco

Barche

Guizzetta

Piazza Rovere

Giussin

Col San Martino

Castelletto

Boschet

Posmon

Farra di Soligo

S. Stefano

Guia

Combai

Vergoman

Miane

Follina

La Bella

Campea

Parro'

Premaor

Mura Gai

Valmareno

Cison di Valmarino

## ANDAR PER CASTELLI TRA LEGGENDE E STORIE VERE

Non è possibile soffermarci qui a raccontare l'intera storia della casata dei Collalto, lo fanno bene i libri di testo e alcune guide specializzate. Tuttavia, forse qualche "istruzione per l'uso" su come ci si comporta quando si incappa in un fantasma è bene darla... Fra le molte personalità importanti ed eccentriche, come si conviene ad una nobile famiglia, spiccano Rambaldo VIII, uomo di grande influenza politica nella prima metà del XIV secolo al quale si devono gli statuti



che per molti secoli regolarono le contee della famiglia, e Rambaldo XIII, sedicesimo conte di Collalto. A lui, comandante dei lanzichenecci, si imputano i saccheggi di Mantova del 1629, che ben ci descrive Alessandro Manzoni nei Promessi Sposi. Il personaggio che desta maggiore interesse è quello di Bianca, detta di Collalto benché fosse solo una dama di corte, sulla cui triste storia è stata ricamata una leggenda. Si racconta che nel XII secolo Tolberto di Collalto prese in moglie la lunatica Aica da Camino che, resasi conto dell'affetto che legava il marito alla sua damigella, non perdeva occasione per riservarle crudeli trattamenti. Un giorno il nobiluomo, alla vigilia di un viaggio, mentre salutava la moglie che si faceva pettinare i capelli da Bianca, incrociò lo sguardo di quest'ultima nello specchio e Aica capì in un istante il sentimento che univa i due innamorati. Partito il marito, rinchiuso Bianca in una torre e la poveretta morì di stenti. Pare che il fantasma della sventurata si sia spesso presentato ai Collalto e si aggiri ancora per il castello.







## Secondo itinerario di scoperta ITINERARIO STORICO NATURALISTICO MARCA STORICA

Una volta arrivati a Refrontolo è possibile proseguire verso Nord e raggiungere Rolle. Questa deviazione vi condurrà nella zona che interessa l'ultimo segmento dell'itinerario principale, che però verrà abbandonato quasi subito per dirigersi

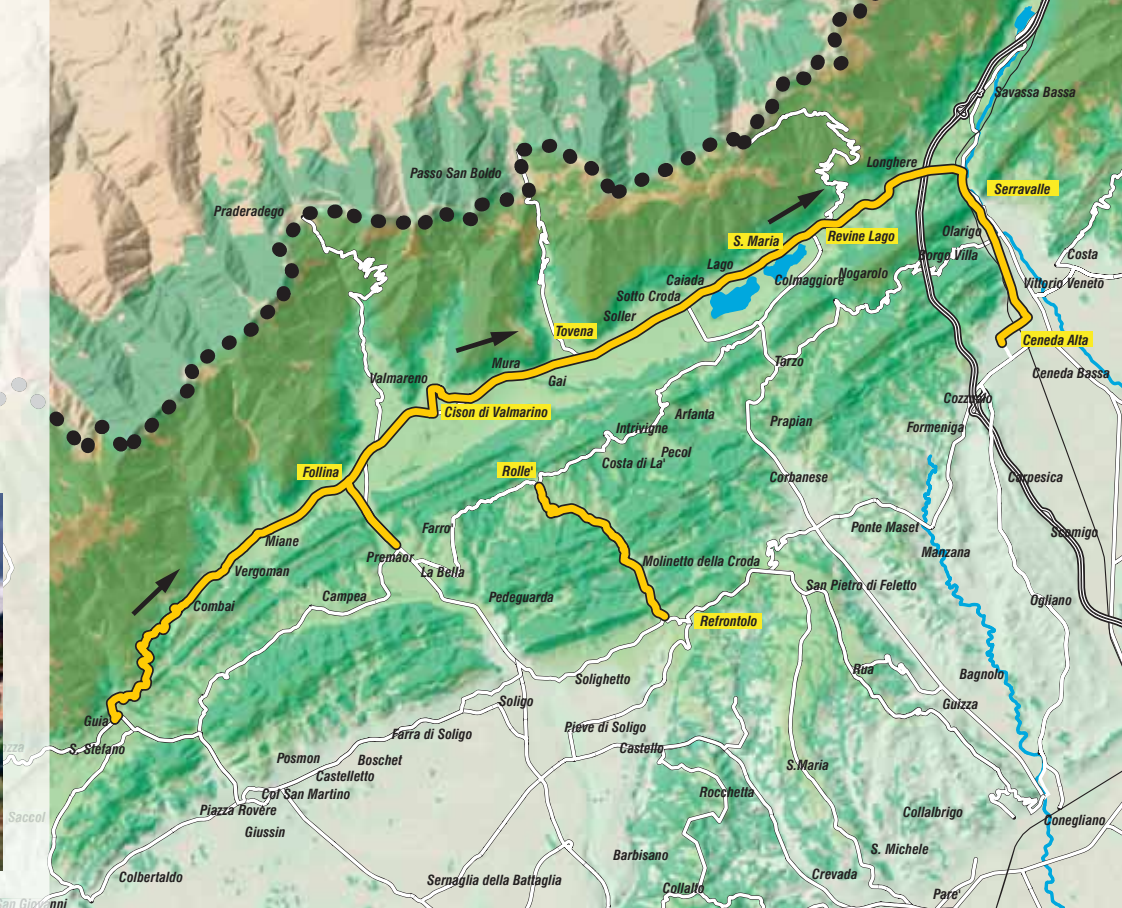
verso Follina. Tale percorso, molto suggestivo dal punto di vista paesaggistico, tocca zone di grande interesse storico, architettonico e culturale, come l'Abbazia di Follina e, a Cison di Valmarino, il Castello Brandolini. Quest'ultimo, di origine

duecentesca, fu ampiamente rimaneggiato tra il 1510 e il 1525 da Anton Maria Brandolini, in stile rinascimentale veneto, per essere poi ristrutturato e ampliato nel XVIII secolo. Oggi è un rinomato albergo e centro congressuale.



Proseguendo l'itinerario si incontrano altri paesi che hanno conservato il sapore di un tempo come Tovenà, Santa Maria, Revine; si raggiungono infine Serravalle e Ceneda.

Tale percorso del vino rientra nel più vasto itinerario di "Marca Storica" (per maggiori approfondimenti si veda la brochure relativa, intitolata "Marca Storica").



## ORA ET LABORA L'OPEROSITÀ DEI MONACI

Follina spunta in mezzo ai vigneti ai piedi delle Prealpi bellunesi. Il torrente omonimo che attraversa il paese nasce dal fondale lacustre di una valle che probabilmente nell'antichità era occupata da un lago.

Così come quello di Follo (nell'area del Cartizze), anche il nome Follina deriva da *foll*, gli opifici per la lavorazione della lana. Questo mestiere fu, a quanto pare, introdotto dai monaci in epoca alto-medievale e, solo nel XVIII secolo, prese forma e diventò una risorsa economica. È infatti lungo il corso del fiume Soligo che sorsero all'epoca moltissimi opifici, come l'ex lanificio Andretta che sfruttava la forza motrice dell'acqua per la produzione industriale che permane nei lanifici Busatti-Bonsenbiante e Paoletti; lungo il percorso si vedono i lavatoi, il maglio Bottarel ed il mulino Fiorin. Nell'Ottocento la lavorazione e la tintura della lana subirono una battuta d'arresto per riprendere poi a prosperare nel secolo scorso insieme alla lavorazione della seta.



## L'ABBZIA DI FOLLINA

Anche se importante luogo di preghiera e sicuramente un po' fuori dai percorsi più propriamente enologici, l'Abbazia di Follina resta una sosta obbligata.

In quanto alle origini, un balletto di date caratterizza il primo insediamento benedettino: alcuni testi lo fanno risalire al 1170 circa, altri invece al 1145 o al 1155. Ovvio che tutte queste date vanno prese con le dovute cautele.

Quello che invece è certo è il periodo di maggior splendore del monastero che copre un arco di tempo compreso fra il XII e il XIV secolo, quando l'opera dei monaci contribuì a dare alla zona una grande



prosperità economica e spirituale. Con l'annessione di Follina alla Repubblica di Venezia (1388) la comunità dei Cistercensi viene soppressa e nei primi anni del XVI secolo l'Abbazia passa ai Camaldolesi. Nell'Ottocento l'ameno luogo di preghiera vive un brutto e triste periodo di decadenza e solo dopo il 1915 con i nuovi lavori di restauro ritrova il suo antico splendore. Il Chiostro di forma quadrata è chiuso da una serie di eleganti colonnine in pietra locale e viene da domandarsi se l'architetto che ha disegnato i Cloisters a New York (Museo di Arte Medievale del Metropolitan Museum) non avesse soprattutto in mente quello dell'Abbazia di Follina...

## SERRAVALLE E CENEDA, OGGI VITTORIO VENETO

Non tutti sanno che l'antica ed elegante Serravalle fu nei secoli una grande potenza economica. Grazie alla sua posizione strategica, dal Medioevo alla caduta di Venezia, l'antico borgo fu un centro di commercio importantissimo. Pare che addirittura la grande piazza, dove artigiani e imprenditori facevano i loro affari, fosse diventato luogo di quotazioni



delle merci. La grande importanza era dovuta soprattutto alla lavorazione di ferro, rame, piombo e metalli preziosi, ma anche a quella della lana e del cotone. E a proposito di metalli e di produzioni di armi pare che Serravalle fosse seconda solo a Toledo.

Basti dire che nel Cinquecento la ditta Borsoi (in concorrenza serrata con quella dei Marsoni) era in grado di produrre in un anno 12.000 spade e 12.000 archibugi per la Repubblica di Venezia!

Tali erano il benessere e la ricchezza che nel 1600, per frenare il lusso smodato, furono imposte delle restrizioni che vietavano alle donne di vestire con pellicce e broccati e di portare innumerevoli e preziosi gioielli (solo un filo di perle era ammesso).

Neppure agli uomini erano permessi i monili in oro e pietre preziose.

Bella e ricca, ma anche forte e generosa, Serravalle è un lembo di Venezia in terraferma.





## Terzo itinerario di scoperta IL TORCHIATO DI FREGONA

Anzano, Fregona, Osigo, Montaner, Sarmede e Cappella Maggiore, questo percorso ad anello comprende l'intera zona di quel vino che porta il nome di Torchiato di Fregona. I vigneti qui si alternano a fitti boschi e tra le viti si scorgono alberi da frutto (fico, susino, ciliegio, melo, pero), mentre i prati che una volta erano adibiti a pascoli si trovano verso le sommità delle alture.

Il Torchiato di Fregona è un delizioso vino che resta ancora sconosciuto ai più, ma che meriterebbe certamente maggior fama. Nasce da uve di Verdiso, Prosecco e Boschera e richiede durante la lavorazione la pazienza necessaria per i vini passiti.

La vendemmia avviene a ottobre, le uve vengono fatte riposare in ceste, poi appese a travi e poste su graticci dove restano ad

appassire in luoghi asciutti.

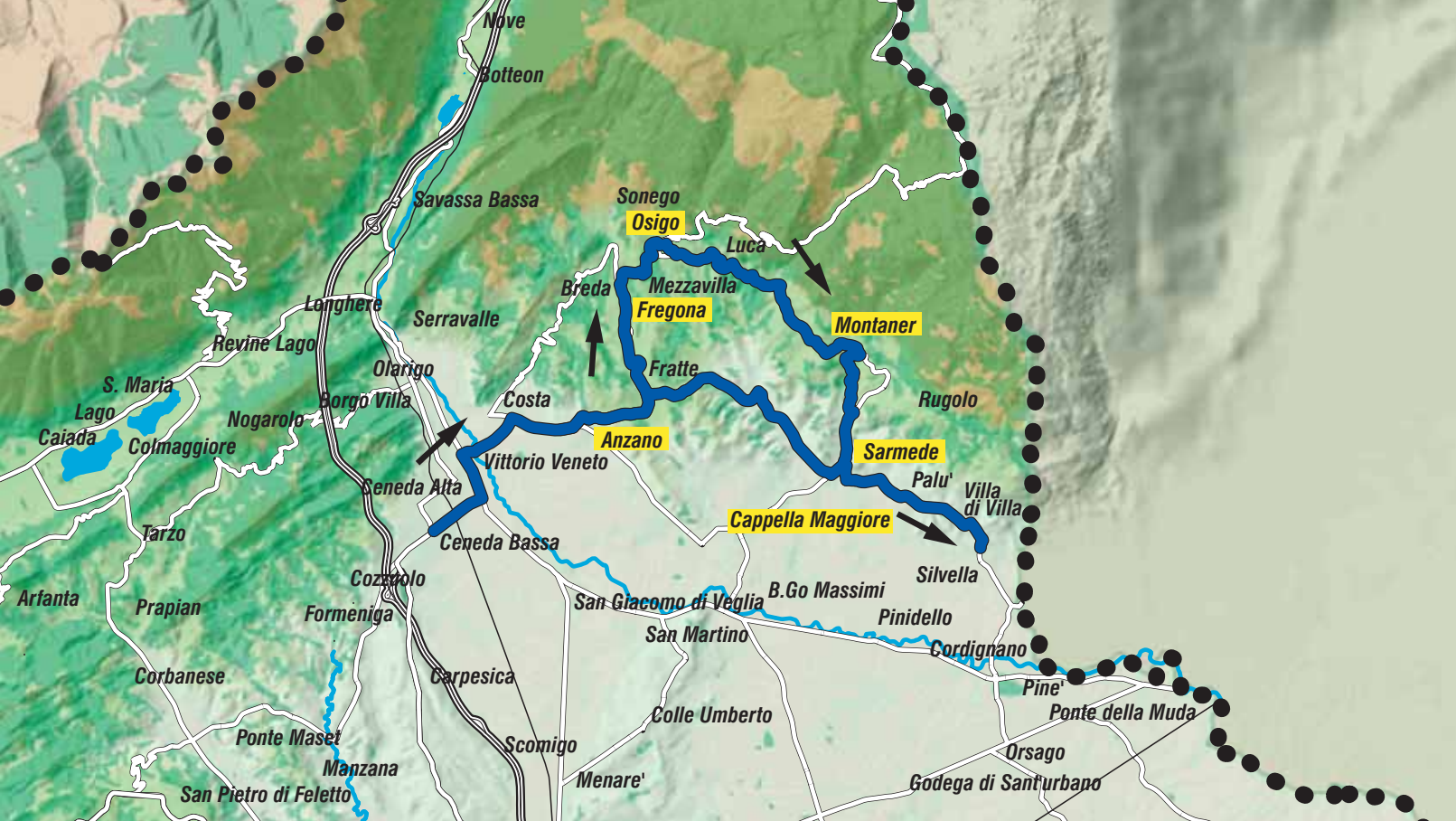
A Pasqua c'è la selezione degli acini che andranno nella follatrice e, torchiati almeno due volte, lasceranno colare un liquido denso e zuccherino che sarà poi lasciato a fermentare in botti di rovere, acacia o castagno. Il vino viene immesso sul mercato solo dopo il 1° dicembre dell'anno successivo alla vendemmia. Il dolce e prezioso nettare



ha un solo difetto: se ne produce così poco che è impossibile soddisfare tutti i suoi estimatori. Una sosta va messa in conto nel borgo di Sarmede, caratterizzato dagli affreschi di Zavrel, ispiratore della mostra internazionale di illustrazione per l'infanzia. La rassegna, che si tiene ogni anno tra gennaio e febbraio, espone opere di artisti provenienti da tutto il mondo.









## Alcuni cenni storici sul paesaggio della collina trevigiana e le sue trasformazioni

E' soprattutto grazie alla toponomastica che ci è consentito comprendere quale fosse l'assetto del territorio attraverso i secoli. Eccone qualche esempio: di origine romana è **Manzana** da *Mancius* nome proprio; longobardo è invece **Sbraide**, da *braida* o podere chiuso e ancora medievale è **Ronchel**, da *roncare*, dissodare; mentre **Castagné** deriva da castagno. Testimonianze antecedenti il 1500 tramandano parole di origine rurale, **Prade**, da prato; **Carpesica**, forse da *carpinus*; **Maren** da mara o palude; **Vinera** dal basso latino *vinarius*.

Informazioni queste che ci permettono di capire come la collina fosse utilizzata per il pascolo e per la produzione della legna, mentre l'attività agricola si concentrasse

nelle fortificazioni o nei centri abitati. Tra il 1400 e il 1500, alcune immagini mostrano come, accanto a piccoli boschi e a notevoli estensioni di pascoli, ci fossero appezzamenti coltivati a vigneto e altro tipo di semine. Questi erano contigui ad alcune abitazioni sorte fuori dai centri urbani. Nelle parti superiori delle colline dominavano incontrastati il bosco e il pascolo; pochissime erano le porzioni di coltura specializzata a vigneto, mentre la coltivazione della vite si trovava in larga misura entro le mura difensive.

Tra la fine del 1600 e il 1700, le case sono ancora distribuite lungo le antiche strade romane, ma si incominciano a intravedere alcuni centri rurali.

Nel 1700 sono ormai presenti i paesaggi

tipici della viticoltura in collina. Il territorio è però fortemente determinato da forme irrazionali di sfruttamento. Dalle incisioni dell'epoca si evince una quasi totale assenza di alberi, non solo nella bassa collina, ma anche sui versanti più montuosi. Si tratta dunque di un quadro variegato ma controverso: ridotte coltivazioni intensive di vite e altro; estensioni a perdita d'occhio di pascoli e pochissimi alberi. L'iconografia ottocentesca mostra ancora colline denudate e pochi alberi sparsi. La viticoltura specializzata a metà '800 coinvolge solo la zona di Valdobbiadene.

Occorrerà tuttavia arrivare al XX secolo e addirittura agli anni '60 e '70, per assistere in tutta la zona collinare del trevigiano al vero boom della viticoltura.



## Tra prosa e poesia



Non è facile fare una scelta letteraria, decidere quale sia un autore che meglio esprima il sentimento per la sua terra. Non è facile perché si vorrebbero portare

mille citazioni. Si vorrebbe non solo citare chi ha parlato del suo paese natale, ma anche chi ha scritto di vino e vendemmie; chi ha parlato dell'ebbrezza; chi si è cimentato in elegie; chi ha cantato i miti; chi ha composto versi raffinati. E ancora, chi ha descritto il paesaggio e chi ha cantato le gesta dei condottieri; chi ha raccontato storie d'amore e chi ha scritto romanzi autobiografici. Nominare gli autori classici, quelli del passato, quelli del secolo scorso e i contemporanei. Ma non è possibile. Abbiamo così scelto una poesia di Andrea Zanzotto (Pieve di Soligo 1921) e una pagina di letteratura di Giovanni Comisso (Treviso 1895 - 1969). Ci è parso che il tutto fosse racchiuso in queste due scelte.

### UNA PAGINA DI POESIA

#### Ormai

Ormai la primula e il calore  
ai piedi e il verde acume del mondo  
I tappeti scoperti  
le logge vibrare dal vento ed il sole  
tranquillo baco di spinosi boschi;  
il mio male lontano, la sete distinta  
come un'altra vita nel petto  
Qui non resta che cingersi intorno il  
paesaggio  
qui volgere le spalle

*Andrea Zanzotto*  
Da "Dietro il paesaggio" (1940-1948)

## UNA PAGINA DI LETTERATURA

(...) "Quando veniva l'autunno i prati si facevano subito di un verde umido e intenso. Improvviso si sentiva fermo nell'aria lo sparo di qualche cacciatore che andava lungo le siepi, dove si intanavano le lepri fuggite ai primi freddi. Per i campi, dove era stato raccolto il granone frullavano i passerelli a beccuzzare i chicchi caduti.

Dalle case veniva l'odore forte del mosto.

" (...) "Al primo spandersi del calore estivo si fa la vendemmia. Quel giorno i ragazzi ai quali dai padri era stato sempre comandato di non stare presso le vigne a piluccare, possono assaggiare l'uva nei chicchi che cadono per terra e di sfuggita, dai tralci, qualche ciocca. Anche le vecchie vengono golose ad aiutare. E' un lavoro lento, che segue il placarsi del sole, parlotando tra un filare e l'altro, vi è sempre qualcuno venuto a opera che attrae le burle di tutti. La tinozza si colma al vuotare continuo delle ceste e spinta sotto al portico si comincia a pigiare. Il giovinetto che in quell'anno si



è fatto forte verso la sua forma d'uomo e à mutato voce vuole assolutamente provare: la novità gli ravviva lo sguardo. Si scalzano, si rimboccano i calzoni, si lavano le gambe alla fontana ed entrano a pigiare subito attraendo con il dolciore le api. Il getto è denso, rossastro e spumoso. E come le api, le donne girano attorno ad annusare, a guardare e infine preso un bicchiere vincono la timidezza e con la scusa che fa bene, lo riempiono fino ad arrossarsi la mano e bevono avido. Anche quelli che pigiano vogliono assaggiare, infine tutti gli altri. Ma quelli che pigiano, lentamente



si inebriano all'odore che sale sempre più forte sotto l'impeto delle loro gambe e l'ebbrezza li doma in silenzio operoso, poi di scatto irrompono in scherzi maneschi a tingere di rosso le guance di quelli che passano vicino. Declina il rapido giorno autunnale e le viti sui campi rimangono diradate e lievi". (...)

*Giovanni Comisso, La mia casa di campagna, Milano 1984, Longanesi & C.*



## GLI EVENTI DEL VINO

### Primavera del Prosecco

**Da marzo a giugno** – Le Colline del Prosecco Doc Conegliano Valdobbiadene Il più importante circuito enoturistico attraverso 15 Mostre del Vino  
Info: Unpli – Combai (TV)  
Tel. +39 0438. 893385 - Fax +39 0438.899600  
Altamarca – Valdobbiadene (TV)  
Tel. +39 0423.972372 – Fax +39 0423.975510  
[www.primaveraprosecco.it](http://www.primaveraprosecco.it)  
[info@primaveraprosecco.it](mailto:info@primaveraprosecco.it)

### Vino in Villa

**Fine maggio** - Castello di San Salvatore Susegana (TV)  
I produttori del Prosecco Doc presentano la vendemmia dell'annata precedente agli enoturisti

Info: Consorzio Tutela Prosecco Conegliano Valdobbiadene – Solighetto (TV)  
Tel. +39 0438.83028 – Fax +39 0438.842700  
[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it) – [info@prosecco.it](mailto:info@prosecco.it)

### "Cantine Aperte" - Di Vino in Vino

**Fine maggio** – Cantine dell'alta Marca trevigiana, i produttori delle colline di Conegliano e Valdobbiadene aprono le loro aziende per gli enoturisti nella giornata nazionale di "Cantine Aperte"  
Info: Consorzio Colli di Conegliano  
Tel. +39 0438.738241  
[www.movimentoturismodelvino.it](http://www.movimentoturismodelvino.it)

### Calici di ...vini

**Giugno** - Degustazione delle migliori etichette dell'annata ed incontro con i produttori "Campioni" della "Primavera del Prosecco" dell'annata in corso  
Info: Unpli – Combai (TV)  
Tel. +39 0438.893385 - Fax +39 0438.899600  
Altamarca – Valdobbiadene (TV)  
Tel. +39 0423.972372 – Fax +39 0423.975510  
[www.primaveraprosecco.it](http://www.primaveraprosecco.it)  
[info@primaveraprosecco.it](mailto:info@primaveraprosecco.it)

### Festa dell'uva

**Fine settembre** - Conegliano  
In degustazione, nello splendido centro storico, oltre 300 vini selezionati dal concorso enologico EnoConegliano, abbinati a prodotti gastronomici locali  
Info: Dama Castellana  
Tel. +39 0438.455600 – Fax +39 0438.451961  
[www.damacastellana.it](http://www.damacastellana.it) – [dama@damacastellana.it](mailto:dama@damacastellana.it)

### Forum Spumanti d'Italia

Villa dei Cedri – Valdobbiadene (TV)  
La massima rassegna delle "Bollicine nobili" italiane da quest'anno si articola in tre appuntamenti: il primo a **giugno** dedicato a convegni e operatori; il secondo ad **inizio settembre** con degustazioni, laboratori del gusto, verticali; a **fine anno** in una grande città italiana per premiazioni ed incontri con i personaggi delle bollicine italiane  
Info: Forum Spumanti d'Italia  
Villa dei Cedri – Valdobbiadene (TV)  
Tel. +39 0423.971999 – Fax +39 0423.975510  
[www.forumspumantitalia.it](http://www.forumspumantitalia.it) - [segreteria@forumspumantitalia.it](mailto:segreteria@forumspumantitalia.it)



## LE CANTINE

### CISON DI VALMARINO (Rolle)

#### Vigne Matte

Via Tea, 8 - 31030 Cison di Valmarino (Rolle) (TV)  
Tel.0438/975798 - Fax 0438/977336

[www.vignematte.it](http://www.vignematte.it) - info@vignematte.it

### CONEGLIANO

#### Az. Vinicola San Giovanni

Via Manzana, 4 - 31015 Conegliano (TV)  
Tel.0438/31598 - Fax 0438/35300

[www.vinicolasangiovanni.it](http://www.vinicolasangiovanni.it)  
vinisangiovanni@libero.it

#### Cantine Ghetti

Via Marsiglion, 85 - 31015 Conegliano (TV)  
Tel.0438/451234 - Fax 0438/61028

[www.cantineghetti.it](http://www.cantineghetti.it)  
info@cantineghetti.it

#### Carmina

Via Mangesa, 10 - 31015 Conegliano (TV)  
Tel.0438/23719 - Fax 0438/411974

[www.carmina.it](http://www.carmina.it) - info@carmina.it

#### Carpene' Malvolti

Via Antonio Carpene', 1 - 31015 Conegliano (TV)  
Tel.0438/364611 - Fax 0438/364690

[www.carpene-malvolti.com](http://www.carpene-malvolti.com)  
info@carpene-malvolti.com

### CORDIGNANO

#### Az. Vinicola Salatin

Via Doge Alvise IV Mocenico, 53 - 31016 Cordignano (TV)  
Tel.0438/995928 - Fax 0438/996727

[www.salatinvini.com](http://www.salatinvini.com) - info@salatinvini.com

### CROCETTA DEL MONTELLO

#### La Gioiosa

Via Erizzo, 113/a - 31035 Crocetta del Montello (TV)  
Tel.0423/8607 - Fax 0423/860924

[www.lagioiosa.com](http://www.lagioiosa.com) - info@lagioiosa.it

### FARRA DI SOLIGO (Col San Martino, Soligo)

#### Az. Agr. Andreola Orsola

Via Cal Longa, 52 - 31010 Col San Martino (TV)  
Tel.0438/989379 - Fax 0438/898822

[www.andreolaorsola.it](http://www.andreolaorsola.it) - info@andreolaorsola.it

#### Az. Agr. Bressan Daniele

Via San Rocco, 18 - 31010 Farra di Soligo (TV)  
Tel.0438/801515 - Fax 0423/801515

[www.proseccobressan.it](http://www.proseccobressan.it)  
danielebressan@libero.it

#### Az. Agr. Marotta

Via dei Pra', 17 - 31010 Col San Martino (TV)  
Tel. e Fax 0438/989267

[m.merotto@libero.it](mailto:m.merotto@libero.it)

#### Perlage s.r.l.

Via Cal del Muner, 16 - 31020 Farra di Soligo (Soligo) (TV)  
Tel.0438/900203 - Fax 0438/900195

[www.perlagewines.com](http://www.perlagewines.com)  
info@perlagewines.com

### FOLLINA

#### Az. Agr. Al Col

Loc. Col, 10 - 31051 Follina (TV)  
Tel.0438/970658 - Fax 0438/970658

[www.alcol.tv](http://www.alcol.tv) - info@alcol.tv

### MIANE (Premaor, Combai)

#### Az. Vin. Gregoletto Luigi

Via San Martino, 81 - 31050 Miane (Premaor) (TV)  
Tel.0438/970463 - Fax 0438/974308

[www.gregoletto.it](http://www.gregoletto.it) - info@gregoletto.com

---

### Spumanti Serre

Via Casale Vacca, 8 - 31030 Miane (Combai) (TV)  
Tel.+39 0438/893502 - Fax +39 0438/899649  
[www.proseccoserre.com](http://www.proseccoserre.com)  
info@proseccoserre.com

### PIEVE DI SOLIGO (Solighetto)

#### Soc. Agr. Ballancin Lino

Via Drio Cisa, 11 - 31050 Pieve di Soligo  
(Solighetto) (TV)  
Tel. +39 0438/842749 - Fax +39 0438/981648  
[www.viniballancin.com](http://www.viniballancin.com)  
viniballancin@viniballancin.com

### REFRONTOLO

#### Astoria Vini

Via Crevada - 31020 Refrontolo (TV)  
Tel.+39 0423/6699 - Fax +39 0423/665077  
[www.astoria.it](http://www.astoria.it)  
info@astoria.it

---

#### Az. Agr. Toffoli Vincenzo

Via Liberazione, 26 - 31020 Refrontolo (TV)  
Tel.+39 0438/978204 - Fax +39 0438/894556  
[www.proseccotoffoli.it](http://www.proseccotoffoli.it)  
info@proseccotoffoli.it

---

### Cantina Bernardi

Via Colvendrame, 25 - 31020 Refrontolo (TV)  
Tel.+39 0438/894153 - Fax +39 0438/894542  
[www.cantinabernardi.it](http://www.cantinabernardi.it)  
bernardi@cantinabernardi.it

### SAN FIOR (Castello Roganzuolo)

#### Masottina - Conegliano

Via Bradolini, 54 - 31010 (Castello Roganzuolo) (TV)  
Tel.+39 0438/400775 - Fax +39 0438/402034  
[www.masottina.it](http://www.masottina.it) - info@masottina.it

### SAN PIETRO DI FELETTO

#### Bepin de Eto

Via Colle, 32/a - 31020 San Pietro di Feletto (TV)  
Tel.+39 0438/486877 - Fax +39 0438/787854  
[www.bepindeeto.it](http://www.bepindeeto.it) - info@bepindeeto.it

---

#### Il Colle

Via Colle, 15 - 31020 - San Pietro di Feletto (TV)  
Tel.+39 0438/486926 - Fax +39 0438/787958  
[www.proseccoilcolle.it](http://www.proseccoilcolle.it) - info@proseccoilcolle.it

---

#### Sanfeletto Casa Vinicola

Via Borgo Antiga, 39 - 31020 S. Pietro di Feletto (TV)  
Tel.+39 0438/486832 - Fax +39 0438/486030  
[www.sanfeletto.it](http://www.sanfeletto.it) - sanfeletto@sanfeletto.it

### SAN VENDEMIANO

#### Az. Agr. Furlan Pietro & Figli

Via Saccon, 48 - 31020 San Vendemiano (TV)  
Tel.+39 0438/778267 - Fax +39 0438/478996  
[www.furlanvini.com](http://www.furlanvini.com) - info@furlanvini.com

### SUSEGANA

#### Az. Agr. Conte Collalto

Via XXIV Maggio, 1 - 31058 Susegana (TV)  
Tel.+39 0438/738241 - Fax +39 0438/73538  
[www.cantine-collalto.it](http://www.cantine-collalto.it) - cantina@cantine-collalto.it

---

#### Az. Agr. Malibran

Via Barca II, 63 - 31058 Susegana (TV)  
Tel.+39 0438/781410 - Fax +39 0438/480978  
[www.malibranvini.it](http://www.malibranvini.it)  
info@malibranvini.it

### VALDOBBIADENE

**(Bigolino, Guia, Saccol, San Giovanni,  
San Pietro di Barbozza, Santo Stefano)**

#### Az. Agr. Bisol Desiderio & Figli

Via Fol, 33 - 31040 Valdobbiadene  
(Santo Stefano) (TV)  
Tel.+39 0423/900138 - Fax +39 0423/900577  
[www.bisol.it](http://www.bisol.it) - bisol@bisol.it

---

**Az. Agr. Canello Andrea**

Via Colmello del Col, 11 - 31040 Valdobbiadene (Guida) (TV)

Tel.+39 0423/900640 - Fax +39 0423/900640

**www.canello.com** - info@canello.com

---

**Az. Agr. Ca' Salina**

Via S. Stefano, 2 - 31040 Valdobbiadene (Santo Stefano) (TV)

Tel.+39 0423/975296 - Fax +39 0423/975818

**www.casalinaprosecco.it** - info@casalinaprosecco.it

---

**Az. Agr. Drusian**

Loc. San Giacomo - 31030 Valdobbiadene (Bigolino) (TV)

Tel.+39 0423/982151 - Fax +39 0423/980000

**www.drusian.it** - drusian@drusian.it

---

**Az. Agr. Il Follo**

Via Follo, 36 - 31040 Valdobbiadene (Santo Stefano) (TV)

Tel.+39 0423/901092 - Fax +39 0423/900000

**www.ilfollo.it** - info@ilfollo.it

---

**Az. Agr. La Casa Vecchia**

Via Callonga, 12 - 31040 Valdobbiadene (Santo Stefano) (TV)

Tel.+39 0423/900455 - Fax +39 0423/900160

**www.lacasavecchia.it** - info@lacasavecchia.it

---

---

**Az. Agr. Le Colture**

Via Follo, 5 - 31040 Valdobbiadene (Santo Stefano) (TV)

Tel.+39 0423/900192 - Fax +39 0423/900511

**www.lecolture.it** - info@lecolture.it

---

**Az. Agr. Le Mesine**

Via Cal Filigal, 13 - 31049 Valdobbiadene (TV)

Tel. e fax +39 0423/980379

**www.lemesine.com**

lemesine@libero.com

---

**Az. Agr. Riva de Milan**

Via Erizzo, 148 - 31049 Valdobbiadene (TV)

Tel.+39 0423/973030 - Fax +39 0423/973496

**www.agriturismorivademilan.it**

rivademilan@libero.it

---

**Az. Agr. Roccat**

Via Roccat e Ferrari, 1 - 31049 Valdobbiadene (TV)

Tel.+39 0423/972839 - Fax +39 0423/971772

**www.roccat.com** - info@roccat.com

---

**Az. Agr. Santantoni**

Via Cimitero, 52 - 31040 Valdobbiadene

(Santo Stefano) (TV)

Tel.+39 0423/900226 - Fax +39 0423/900226

**www.santantoni.it** - santantoni\_mirka@tiscali.it

---

---

**Az. Agr. Spagnol Denis**

P.zza Ugo A.Canello, 10 - 31049 Valdobbiadene (Guida) (TV)  
Tel.+39 0423/900303 - Fax +39 0423/904852

**www.spumantispagnol.com**

info@spumantispagnol.com

---

**Az. Agr. Vigneto Vecio**

Via Grave, 8 - 31040 Valdobbiadene (S. Stefano) (TV)

Tel.+39 0423/900338 - Fax +39 0423/904768

**www.vignetovecio.it** - info@vignetovecio.it

---

**Bortolin Angelo Spumanti**

Via Prade, 6 - 31040 Valdobbiadene (Guida) (TV)

Tel.+39 0423/900125 - Fax +39 0423/901015

**www.spumantibortolin.com**

info@spumantibortolin.com

---

**Bortolin F.Ili Spumanti**

Via Menegazzi, 5 - 31040 Valdobbiadene (Santo Stefano) (TV)

Tel.+39 0423/900135 - Fax +39 0423/901042

**www.bortolin.com** - info@bortolin.com

---

**Bortolomiol Spumanti**

Via Garibaldi, 142 - 31049 Valdobbiadene (TV)

Tel.+39 0423/974911 - Fax +39 0423/975066

**www.bortolomiol.com**

info@bortolomiol.com

---



---

### **Bortolotti Spumanti**

Via Arcane, 6 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel.+39 0423/975668 - Fax +39 0423/975526  
**www.bortolotti.com** - info@bortolotti.com

---

### **Canevel Spumanti**

Via Roccat e Ferrari, 17 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel.+39 0423/975940 - Fax +39 0423/975961  
**www.canevel.it** - info@canevel.it

---

### **Cantina Fasol & Menin**

Via Fasol & Menin, 20 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel.+39 0423/905533 - Fax +39 0423/905603  
**www.fasolmenin.com**  
myprosecco@fasolmenin.com

---

### **Cantina Ponte Vecchio**

Loc. Ponte Vecchio - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel.+39 0423/981363 - Fax +39 0423/981363  
**www.pontevecchio.tv.it**  
floriano@pontevecchio.tv.it

---

### **Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca**

Via San Giovanni, 45 - 31030 Valdobbiadene (Bigolino)(TV)  
Tel.+39 0423/982070 - Fax +39 0423/982097  
**www.valdoca.com** - valdoca@valdoca.com

---

---

### **Ciodet Spumanti**

Via Piva, 104 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel.+39 0423/973131 - Fax +39 0423/905301  
**www.ciodet.it** - spumanticiodet@libero.it

---

### **Col de Roer**

Vicolo Col Roer, 7 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel.+39 0423/976241 - Fax +39 0423/976241  
**www.stramare.com** - mario@stramare.com

---

### **Col Vetoraz**

Strada delle Treziese, 1 - 31040 Valdobbiadene (Santo Stefano) (TV)  
Tel.+39 0423/975291 - Fax +39 0423/975571  
**www.colvetoraz.it** - info@colvetoraz.it

---

### **Foss Marai Spumanti**

Strada di Guia, 109 - 31040 Valdobbiadene (Guia) (TV)  
Tel.+39 0423/900560 - Fax +39 0423/900570  
**www.fossmarai.com** - info@fossmarai.com

---

### **Le Bertole**

Via Europa, 20 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel.+39 0423/975332 - Fax +39 0423/905007  
**www.lebertole.com** - lebertole@hotmail.com

---

### **Mionetto Spa**

Via Colderove, 2 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel.+39 0423/9707 - Fax +39 0423/975766  
**www.mionetto.it** - antonio@mionetto.it

---

---

### **Ruggeri**

Via Pra' Fontana, 4 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel.+39 0423/9092 - Fax +39 0423/973304  
**www.ruggeri.it** - ruggeri@ruggeri.it

---

### **Spumanti Gemin**

Via Erizzo, 187 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel.+39 0423/975450 - Fax +39 0423/976146  
**www.spumantigeminbortolomiol.it**  
info@spumantigeminbortolomiol.it

---

### **Tenuta Torre Zecchei**

Via Capitello Ferrari, 3/A - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel. +39 0423/987422- 976183  
Fax +39 0423/987422 - +39 0423/905041  
**www.torrezecchei.it** - info@torrezecchei.it

---

### **Terre di San Venanzio Fortunato**

Via Capitello Ferrari, 1 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel. e fax +39 0423/974083  
**www.terredisanvenanzio.it**  
info@terredisanvenanzio.it

---

### **Valdo**

Via Foro Boario, 20 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel. +39 0423/9090 - Fax +39 0423/975750  
**www.valdo.com** - info@valdo.com

---

---

**Villa Sandi**

Via Tessere, 1 - 31049 Valdobbiadene (TV)  
Via Erizzo, 112 - 31035 Crocetta del Montello (TV)  
Tel.+39 0423/976239 Fax +39 0423/905588  
[www.villasandi.it](http://www.villasandi.it) - [info@villasandi.it](mailto:info@villasandi.it)

**VIDOR (Colbertaldo)****Adami**

Via Rovede, 27 - 31020 Vidor (Colbertaldo) (TV)  
Tel.+39 0423/982110 - Fax +39 0423/982130  
[www.adamispumanti.it](http://www.adamispumanti.it)  
[info@adamispumanti.it](mailto:info@adamispumanti.it)

---

**Az. Agr. Scandolera**

Via Scandolera, 95 - 31020 Vidor (Colbertaldo) (TV)  
Tel.+39 0423/985107 - Fax +39 0423/985107  
[www.scandolera.it](http://www.scandolera.it) - [info@scandolera.it](mailto:info@scandolera.it)

---

**Spagnol Soc. Agricola**

Via Scandolera, 51 - 31020 Vidor (Colbertaldo) (TV)  
Tel.+39 0423/987177 - Fax +39 0423/987177  
[www.spagnolaziendaagricola.it](http://www.spagnolaziendaagricola.it)  
[info@spagnolaziendaagricola.it](mailto:info@spagnolaziendaagricola.it)

---

**La Tordera**

Via Banfi, 44 - 31020 Vidor (TV)  
Tel.+39 0423/985362 - Fax +39 0423/871023  
[www.latordera.it](http://www.latordera.it) - [info@latordera.it](mailto:info@latordera.it)

---

**Sorelle Bronca**

Via Martiri, 20 - 31020 Vidor (Colbertaldo) (TV)  
Tel.+39 0423/987201 - Fax +39 0423/989329  
[www.sorellebronca.com](http://www.sorellebronca.com) - [info@sorellebronca.com](mailto:info@sorellebronca.com)

**VITTORIO VENETO (Carpesica)****Bellenda**

Via Giardino, 90 - 31029 Vittorio Veneto  
(Carpesica) (TV)  
Tel.+39 0438/920025 - Fax +39 0438/920015  
[www.bellenda.it](http://www.bellenda.it) - [info@bellenda.it](mailto:info@bellenda.it)

---

**Az. Agr. Cenetae**

Via Jacopo Stella, 34 - 31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel.+39 0438/552043 - Fax +39 0438/949399  
[www.idsc-vv.it/CENETAE/CENETAE.htm](http://www.idsc-vv.it/CENETAE/CENETAE.htm)  
[info@idsc-vv.it](mailto:info@idsc-vv.it)

---

**Tonon Vini**

Via Carpesica, 1 - 31010 Vittorio Veneto  
(Carpesica) (TV)  
Tel.+39 0423/920004 - Fax +39 0438/920014  
[www.vintonon.com](http://www.vintonon.com) - [info@vintonon.com](mailto:info@vintonon.com)

**Strada del Prosecco e Vini dei Colli  
Conegliano – Valdobbiadene  
Via Piva, 89 – Villa dei Cedri  
31049 Valdobbiadene (TV)  
Tel/fax +39 0423 974019  
[www.coneglianovaldobbiadene.it](http://www.coneglianovaldobbiadene.it)  
[info@coneglianovaldobbiadene.it](mailto:info@coneglianovaldobbiadene.it)**

**BIBLIOGRAFIA**

AA.VV., *Atlante del paesaggio trevigiano*,  
Ed. Provincia di Treviso, 2000

AA.VV., *I piaceri della Marca gioiosa*,  
Acelum Ed., Asolo 1988

AA.VV., *L'Alta Marca Trevigiana*, a cura di  
D.Gasparini, Cierre Ed., (VR) 2000

G. Rorato, *Il Prosecco di Conegliano e  
Valdobbiadene*, Morganti Ed., Verona 2002

G. Rorato, *La pedemontana trevigiana*,  
Dario De Bastiani Ed., Vittorio Veneto 2004

L. Sanson, *La vite in collina*, Cierre Ed.,  
Canova Ed, Verona, Treviso 2002

M. Ulliana, *La Scuola Enologica di  
Conegliano*, Canova Ed., Treviso 1992,





## STRADA DEI VINI DEL PIAVE

*"...quando in inverno spillate il vino, fate che nel vostro cuore vi sia una canzone per ogni calice; e fate che nella canzone vi sia un ricordo dei giorni d'autunno, della vigna e del torchio..."*

*Gبران Kahlil Gibran*



La scoperta del vino, prodotto nella Marca Trevigiana, vi porta ora nei dintorni del fiume Piave, dopo aver esplorato zone che vanno da Conegliano a Valdobbiadene, ovvero il tradizionale percorso del Bianco. Benché i vigneti del Piave diano anch'essi ottimi vini bianchi, la produzione più

cospicua è quella del Rosso. Le antiche culture, il mondo contadino forte dei suoi valori, le peculiarità del paesaggio sono ancora una volta i cardini di questo percorso. Sgomberato il campo da ogni dubbio, gli amanti del rosso si armano di mappa

stradale, guida e voglia di degustare perché l'itinerario, che si dirama per circa 150 km, ha in serbo molte sorprese e soprattutto molte scoperte. Il percorso attraversa luoghi carichi di significato e di forte valenza evocativa, molto spesso poco conosciuti dal grande pubblico.



Il percorso è localmente segnalato da cartelli direzionali



Il territorio della DOC Piave si estende entro una vasta pianura che è delimitata a sud dal mare, a nord-ovest dalle colline di Conegliano e del Montello ed è attraversata in lunghezza dal fiume Piave, mentre a nord-est confina con il Friuli.

Tre le aree su cui puntare, con lo scopo di capire i vari momenti insediativi, le tradizioni diverse e anche, perché no, per potersi riposare.

La prima **(A)**, vede protagonisti i vigneti che furono della Serenissima Repubblica di Venezia. Si snoda, sia a sinistra che a destra del Piave ed è storicamente importante per il passato romano, che ha il suo focus nella città di Oderzo, punto di partenza del nostro viaggio enologico. Questo primo tracciato si ferma a Roncade.

La seconda zona **(B)**, che da Roncade arriva a Cimadolmo, è ancora disseminata di belle dimore patrizie veneziane, oggi sedi di rinomate aziende vitivinicole.

Definita come la zona dei "vigneti dei Dogi", abbraccia a grandi linee la parte sud



e quella centrale della provincia di Treviso, sulla destra Piave.

Per finire la terza parte **(C)**, che da Cimadolmo riporta a Oderzo e si estende nel comprensorio del Raboso.

Anche qui non mancano le ville venete, ma quello che più tocca il cuore del viaggiatore



è l'atmosfera della sinistra Piave, con le sue tradizioni antiche, gli scorci che lasciano intravedere il fiume, le chiesette isolate che nascondono preziosi affreschi e le cittadine-gioielli come Portobuffolé. Il percorso è unidirezionale a forma di grande anello, con una variante che collega San Polo di Piave a Ponte di



Piave e due bretelle, una che conduce a Conegliano e una che porta a Roncade. Una descrizione iniziale, che fornisce le informazioni sulla direzione da prendere, verrà corredata da schede particolareggiate sui luoghi di maggior interesse, con dettagli, curiosità e aneddoti.





## IL CONSORZIO PIAVE DOC ed il suo ruolo nella promozione dei vini del territorio del Piave

Il Consorzio Piave DOC nasce nell' agosto 1959, su felice intuizione di un gruppo di viticoltori che si prefiggono l'arduo compito di "Tutelare la viticoltura nella zona di produzione 'Vini del Piave' incoraggiando la diffusione di vitigni adatti e procurando il miglioramento delle pratiche viticole ed enologiche, per diffondere la conoscenza e la valorizzazione commerciale di questi vini". Si trattava e si tratta ancora oggi di un gruppo di produttori che hanno sempre creduto nella qualità, si sono uniti sotto il marchio comune all'interno dell'area DOC. Si sono dotati di un organo d'autocontrollo che garantisca il rispetto della produzione e delle strutture di assistenza tecnica.



Frutto di questa politica è oggi una presenza costante sul mercato e il profondo radicamento nel tessuto socioeconomico che ha determinato un legame stretto e sinergico tra vino e zona di origine.

Oggi il Consorzio Piave cura tutte e tre le fasi del processo produttivo (produzione, trasformazione e commercializzazione) e comprende i due terzi della superficie vitata e del vino prodotto e commercializzato.





## LA PIANURA

Diamo un'occhiata a questa zona, che dalla laguna di Venezia si addentra nella provincia di Treviso arrivando ai piedi delle Prealpi. Questa pianura è il letto di un fiume. Lui, o forse faremmo meglio a dire lei, è il Piave. Sì, perché il genere dato all'appellativo resta ancora incerto. Da decenni è in uso il maschile, ma in origine era il femminile. E ciò vale non solo per il Piave, ma anche per il Sile, il Livenza e molti altri corsi d'acqua.

Tornando al paesaggio, la pianura ha un suolo composto di sabbie, ghiaie e argille particolarmente irrorato da vene d'acqua profonde ed è da questa singolare conformazione del terreno che le viti traggono le loro caratteristiche.



Malgrado il forte processo di industrializzazione, avvenuto fra gli anni Ottanta e Novanta, la pianura, a tratti ancora ubertosa, offre al visitatore scorci di grande respiro.

I paesi disseminati lungo il fiume hanno



conservato il sapore di un tempo e la passione per la natura degli abitanti ha trasformato le zone limitrofe in un grande giardino. Il letto del Piave è un ambiente assai adatto all'agricoltura.

Anticamente, in questa piana, l'uomo si



specializzò nell'allevamento del bestiame, in quello del baco da seta e nella coltura della vite. Infatti, si incontrano ancora gli antichi casali isolati in mezzo alle viti, con il bel portico ad archi e con la *caneva* (cantina) che occupa il posto più importante

58

assieme alla cucina con il *foghér* (focolare). E' questa l'immagine rurale della Marca Gioiosa, che si coniuga splendidamente con le testimonianze della dominazione veneziana, dove le ville venete sono ancor oggi un patrimonio di



grande valenza architettonica e culturale. E da qui nasce la liason "vino-villa", dove "l'andar per ville" corrisponde "all'andar per vino": oggi infatti la maggior parte delle aristocratiche dimore ha creato il proprio marchio di vini di buon livello.



## I VINI DEL PIAVE

### Dal Merlot al Raboso

Sotto la denominazione di origine controllata "Vini del Piave" o più semplicemente "Piave" si annoverano i seguenti vitigni: Cabernet, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot (Nero, Bianco e Grigio), Raboso, Tocai, Verduzzo. La zona di produzione occupa gran parte della zona est della provincia di Treviso.

Qui, come in altre zone del Veneto, era diffusa la tradizione di impiantare vitigni diversi alternati sullo stesso filare. Ma in tempi più recenti, per ottimizzare e razionalizzare le coltivazioni, i viticoltori hanno modificato i loro vigneti cambiando profondamente il profilo produttivo di questa zona.



Negli ultimi 25 anni l'introduzione del vigneto in monocoltura ha avuto la meglio. Molte aree ad esempio sono state riservate al Merlot, che costituisce di gran lunga la produzione più significativa di tale zona.

Notoriamente questi vini hanno un sapore secco e asciutto e si accompagnano bene a carni, arrostiti, pollame, cacciagione, insomma ai tipici piatti della cucina veneta. Eccellente in questo senso il Raboso del

Piave, autentica bandiera della viticoltura ed enologia di questa terra. La sua lunga storia sconfinata spesso nella leggenda cui è legata anche l'origine del nome. C'è chi ritiene invece che il suo nome derivi dall'omonimo affluente del Piave. Un'ipotesi più suggestiva è quella che, tenendo conto della forte astringenza e acidità delle uve, ne attribuisce l'origine all'aggettivo "rabioso", usato nel dialetto veneto per indicare un frutto particolarmente acerbo. Ad ogni modo si tratta di un vitigno autoctono le cui prime tracce di coltivazione risalgono all'inizio del XVII secolo. In realtà la pianta è davvero forte, figuratevi che è riuscita a passare quasi indenne attraverso gli anni dell'epidemia di fillossera che ha flagellato i vigneti italiani durante la prima metà del XX secolo. Il suo sapore è robusto e, se giovane, si accompagna splendidamente ai tipici antipasti all'italiana, mentre una volta invecchiato è ottimo con la selvaggina.



### **VINO: DUE PAROLE SU COME CAMBIANO LE ABITUDINI**

Fino agli anni Cinquanta, il vino era considerato, da un lato, un bene di lusso, dall'altro una bevanda semplice e, in quanto tale, di scarsa qualità, che aveva il compito di accompagnare l'alimentazione o di portare all'ebbrezza. Si ricorda poi un "periodo nero" per i viticoltori, quello compreso tra la fine

del XIX e la metà del XX secolo, in cui le epidemie raggiunsero il loro culmine con la fillossera che distrusse gran parte dei patrimoni vitivinicoli.

In più ci si misero anche la guerra e la crisi economica.

Fortunatamente oggi si è in grado di garantire raccolti sicuri e misure protettive efficaci, che dal 1945 hanno caratterizzato questo tipo di coltura.

Adesso siamo entrati in un'era completamente diversa. Il vino fa cultura. Fa cinema. Fa tendenza.

Un proliferare di pubblicazioni aiuta il grande pubblico ad orientarsi in quell'universo che era considerato di esclusivo dominio degli esperti. Lo si è visto anche alla rassegna del Vinitaly a Verona, dove ormai non è solo il vino l'indiscusso protagonista, ma tutto il mondo che vi gira intorno. Guide enologiche, concorsi, scuole per sommelier e assaggiatori, sfide fra ristoranti a suon di carte di vini prestigiosi. Insomma chi più ne ha più ne metta.

Per non parlare del packaging e del design. Cavatappi, decanter, taglia-capsule e termometri, bicchieri e calici molto speciali. L'estimatore non si accontenta più, vuole il meglio. Basta solo dire che una rassegna come "Cantine aperte", nata in sordina negli anni '90, è oggi una manifestazione attesissima che per una giornata intera, l'ultima domenica di maggio, accomuna gli amanti del vino del mondo intero.

### **VINO ROSSO FA SEMPRE BUON SANGUE?**

Un bicchiere di vino rosso al giorno leva il medico di turno e fa buon sangue! Le proprietà salutari di questo "nettare degli dei", decantate da poeti e scrittori fin dall'antichità, sono state al centro di numerosi studi di istituti di ricerca, che hanno tentato di fare il punto sugli evidenti benefici. Quali sono dunque le caratteristiche del vino rosso di cui tener conto? Prima regola, consumo limitato: non più

di 30 g per gli uomini e 20 g per le donne di alcol al giorno, il che corrisponde a due bicchieri di buon vino rosso. L'assunzione giornaliera, in queste quantità, determina un aumento delle HDL, cioè del colesterolo cosiddetto buono, a scapito delle LDL, il colesterolo definito cattivo.

Inoltre, l'alcol limita l'aggregazione delle piastrine, mantenendo il sangue più fluido. L'azione protettiva del vino rosso, contro l'insorgere delle malattie cardiovascolari, è legata alla presenza di composti polifenolici. Il loro contenuto dipende dalla varietà dell'uva, dalla posizione e tipo di terreno della vigna e dai processi di vinificazione.

Tra i composti polifenolici, vanno citati alcuni acidi, ad esempio l'acido caffeico, le antocianine (che danno colore al vino), i flavonoidi, le catechine, le procianidine, i tannini e il resveratrolo.

Questi composti hanno marcate proprietà antiossidanti, cioè contrastano i radicali liberi responsabili dell'invecchiamento e il

resveratrolo svolgerebbe addirittura anche un'attività antitumorale.

Si può quindi dire che il consumo costante e contenuto di vino rosso è un vero toccasana: contribuisce ad avere arterie più elastiche, coronarie dilatate e un sangue con meno colesterolo.





## Tratto A DA ODERZO A RONCADE. LE VIGNE DEI DOGI

*"...chi abita in golena sa bene che ogni tanto il fiume presenta il conto: è quello da pagare per il privilegio di vivere tra gli argini e il corso d'acqua, su una terra tanto infida quanto seducente, subendone agguati e incantesimi. La golena, ora sassosa ora sabbiosa, è ricca di aree boschive alternate a campi coltivati, a vigne rigogliose, a verdi radure in declivio. In autunno i vigneti si fanno rossicci, i faggi e i pioppi ingialliscono a cominciare dalle fronde più alte, s'accartoccia il fogliame ramato dei carpini e le siepi stinte mostrano, qua e là, la rossura delle bacche..."*

*("L'ira del fiume" in La carrozza del nonno di Tommaso Tommaseo Ponzetta)*



Ed ecco la bella Opitergium (dal venetico *terg* e cioè Piazza) che, ai confini del Veneto Orientale, è da sempre il punto nevralgico di questo territorio fortemente agricolo.

Come a formare una serie di stratificazioni, che sono però ben visibili,

Oderzo mostra tutte le epoche senza che nulla stoni. Il complesso dell'area romana, con i meravigliosi mosaici, databili alla fine del I sec a.C., è stato valorizzato dalla ristrutturazione operata dall'architetto Toni Follina. Tra antico e moderno Oderzo vive un particolare e stabile equilibrio.



L'abitato originale fu fondato tra il VI e V secolo a.C. dai Veneti. In seguito alla costruzione della strada consolare Postumia (148 a.C.), che collegava la Liguria ad Aquileia, il territorio va a finire sotto l'influenza politico-militare romana e viene coinvolto nella lotta fra Pompeo e Cesare. Quest'ultimo concede a *Opitergium* la cittadinanza romana (48 a.C.) e la dichiara *municipium*. E' poi sotto il regno di Augusto, durante il I secolo d.C., che la città vive il suo momento di massimo splendore sia economico che culturale. Oderzo viene varie volte saccheggiata e ricostruita: prima dai Quadi e Marcomanni (167 d.C.), poi dagli Unni di Attila (452 d.C.) e infine dai Longobardi di Teodorico (461 d.C.).

In seguito alle rovinose devastazioni, gli abitanti si dirigono verso le coste, aiutati dal vescovo Magno e fondano Eraclea, in onore dell'Imperatore bizantino Eraclio e subito dopo la città di *Equilium* (oggi Jesolo). E' in epoca Medievale che Oderzo



riprende fiato, costruendo mura di difesa e nuove abitazioni. Va sottolineato che la città ha potuto risollevarsi ogni volta grazie allo spirito tenace delle sue popolazioni. Dopo essere stata contesa per vari anni da Ezzelini, Caminesi e Carraresi, passa, nel 1389, sotto il dominio della Serenissima. E' durante questi lunghi secoli che, urbanisticamente, assume le attuali sembianze, con i bei palazzi costruiti all'interno delle mura di cinta.

La piazza, dietro alla quale scorre il fiume Monticano, è stata di recente riconsegnata alla città con la nuova pavimentazione in materiale d'uso veneto (trachite, pietra d'Istria e ciottoli). All'interno del vasto spazio urbano, i tranquilli ritmi cittadini sono scanditi dal famoso mercato del mercoledì. Da un lato della piazza campeggia il Duomo con i suoi notevoli dipinti di Pomponio Amalteo, Bellunello, Palma il Giovane ed altri; dall'altra la lunga facciata di palazzo Saccomani; dalla parte opposta, la schiera delle vecchie case.



Di sicuro interesse, una visita al Museo Civico e a Palazzo Foscolo, dove si trova la Pinacoteca Alberto Martini.

Il viaggio prosegue ora inoltrandosi nella campagna a sud di Motta di Livenza.

A Borgo Cavalier si farà una sosta per visitare la piccola e suggestiva chiesa romanica, che al suo interno conserva alcuni affreschi.

Un bosco spunta circondato dai vigneti, mentre verso nord si incontrano ancora due ville di interesse architettonico.

Villa Foscarini Cornaro, edificata intorno alla metà del Cinquecento, è un pregevole esempio di architettura rinascimentale con il bel giardino all'italiana.

Villa Revedin, immersa in un suggestivo parco secolare, costruita dai nobili veneziani Morosini, testimonia lo splendore della gloriosa Serenissima e ha ospitato, verso la fine del XVIII secolo, personaggi provenienti da tutta Europa. Ecco ora Motta di Livenza, il cui nome deriva probabilmente da motta o *muttera*



a significare un rilievo del terreno. Di importanza strategica durante il Medioevo, il piccolo centro ebbe funzione di cuscinetto fra il Patriarcato di Aquileia, il Dogato veneziano, il Comune di Treviso e la Contea vescovile di Ceneda. Ancora alcune importanti ville veneziane vengono incontro al viaggiatore.



Spiccano Villa Morosini e Villa Rietti Rota, che comprende vari fabbricati, annessi, rustici, barchesse e una piccola chiesa dedicata a Sant'Anna, la cui pala d'altare è attribuita alla Scuola del Tiepolo. I vigneti sono sempre parte integrante del paesaggio e, insieme ai boschi, si alternano con altre coltivazioni.

Una deviazione va prevista verso Cessalto, per dare un'occhiata a Villa Zeno detta "Donegal", una delle tre ville progettate da Palladio nella provincia di Treviso. Le altre due sono Villa Barbaro a Maser e Villa Emo a Fanzolo.

Da Cessalto si prosegue per Chiarano, dove sorge un'altra Villa appartenuta alla famiglia Zeno, quindi si continua per Campo di Pietra e Salgareda, attraversando un'area densamente coltivata a vigneto.

A Salgareda, il cui nome deriva dai salici (detti *salghèri* o *salgàri* in veneto), è imperativo assaggiare i biscotti da intingere (*tocciare*) nel vino. Si chiamano "ossi da morto" forse per la loro forma a ossicino.

Una volta raggiunto Ponte di Piave, dove si trova la villetta a lungo abitata dallo scrittore Goffredo Parise (1929-1986), oggi appunto "Centro Cultura G. Parise", si prosegue sulla statale per Treviso, deviando poco dopo verso Zenson



di Piave, teatro della grande battaglia del Solstizio del giugno 1918, e quindi proseguendo in direzione Monastier, il cui nome si deve ai resti di un'abbazia benedettina. Qui i frati, nel primo Medioevo, diedero un valido contributo alle bonifiche della zona. Arrivati a San Pietro di Novello, ancora una volta va abbandonata la strada principale



per raggiungere l'Abbazia di Santa Maria del Pero. Questo monastero Benedettino, era sorto nel X secolo e venne poi abbandonato in epoca napoleonica. Oggi è sede di una importante azienda agricola. Sono sempre le ville venete a fare da sfondo all'ultimo tratto di strada prima di raggiungere Roncade.

## IL SANTUARIO DELLA MADONNA DEI MIRACOLI A MOTTA DI LIVENZA

La Medjugore del Piave.

Era il 9 marzo 1510 quando, in mezzo a un campo di grano, una bellissima giovinetta vestita di bianco apparve a Giovanni Cigana. Il vecchio si rese subito conto che era la Madonna che gli parlava per assegnargli un compito importante e corse a comunicare ai suoi concittadini le indicazioni ricevute. Bisognava costruire una chiesa sul luogo dell'apparizione. Toccò a un membro del clero di rara intelligenza, nonché figura di alto spessore umanistico seguire tutta la faccenda. Padre Francesco Zorzi, Superiore Provinciale dei Frati Minori Osservanti del Convento di San Francesco della Vigna a Venezia era noto, oltre che per essere consigliere particolare di Papa Clemente VII, per il suo stretto rapporto con il Sansovino. E fu soprattutto per questo motivo che la



sua presenza durante la progettazione e la costruzione della chiesa e del convento si rivelò di capitale importanza. La chiesa, terminata in tempi record nel 1513, è giocata su linee sobrie di impianto tradizionale. Anche dopo cinque secoli, rimane uno dei principali centri veneti della religiosità popolare.



## UN'IDEA DELLE TRASFORMAZIONI DEL PAESAGGIO RURALE

Le prime trasformazioni dell'assetto paesaggistico risalgono all'epoca romana con la realizzazione di importanti vie di comunicazione, prima fra tutte la via Postumia che collegava Genova ad Aquileia.



Per garantire la sicurezza lungo le principali arterie furono predisposti numerosi insediamenti, con una radicale penetrazione in tutto il territorio dovuta all'usanza romana di assegnare terre ai veterani.

Alla caduta dell'Impero Romano, questi terreni vengono man mano abbandonati e il bosco, che era meno folto, inizia di nuovo a crescere e non solo, alcune terre vengono nuovamente coperte da paludi e acquitrini. In età Comunale e con l'aumento della popolazione, si ripropone l'esigenza di mettere a coltura vaste aree, che infatti vengono di nuovo disboscate e bonificate. Va da sé che i primi centri di rinascita agricola si trovano a ridosso dei Monasteri e delle principali Signorie Comunali. Cosicché il periodo antecedente alla dominazione veneziana può essere considerato come un momento di bonifiche e dissodamenti, nonché un'epoca dove vengono realizzate importanti opere di smaltimento delle acque con deviazioni

e sistemazioni del terreno. Stampe, disegni e incisioni dell'epoca testimoniano l'importanza attribuita all'irrigazione, come in un disegno di Cristoforo Sorte del 1556, dove sono ben visibili le rogge derivate dal Piave.

Lo sviluppo di una agricoltura più efficiente determina un assetto paesaggistico ben preciso, come ad esempio la sistemazione di campi chiusi.

È inoltre interessante osservare come tutta la destra Piave fosse coltivata in modo più intensivo rispetto alla sinistra, dove zone paludose e incolte erano ancora molto estese. Infatti, dalle testimonianze cinquecentesche, nella destra, sono presenti una serie di borghi rurali, mentre dall'altra parte del fiume, la diffusione degli insediamenti era minore.

Dalla seconda metà del XV secolo, ci fu un notevole incremento dell'acquisto di fondi da parte dei patrizi veneziani, tendenza che si manifestò a fasi alterne fino alla metà del XVIII secolo.

La realizzazione di splendide ville coinvolse molti comuni lungo il Terraglio e nella parte bassa della Marca.

Le ville, che non erano solo un luogo di svago e villeggiatura (ma che lo diventeranno durante il Settecento), ebbero un ruolo sostanziale nel cambiamento dell'assetto paesaggistico delle campagne.

Grandi estensioni vitate, allevate ortogonalmente rispetto alla villa, si dipanavano verso la campagna.

Malgrado il necessario disboscamento, messo in atto per fare posto alle nuove costruzioni e alle pianificazioni di zone agricole, la Repubblica di Venezia si adoperò con interventi legislativi per impedire una continua e progressiva erosione del patrimonio forestale.

Alla fine del Cinquecento, si arrivò all'affermazione del sistema dei 3 campi: frumento-mais-frumento, intercalati da coltivazioni di gelsi; nei centri aziendali erano coltivati invece alberi da frutto, mentre lungo i fossati si piantavano alberi





da legna e un piccolo orto era sempre presente. La pianura trevigiana, durante l'Ottocento, vede un paesaggio così dipinto: vaste paludi lungo tutto il Sile, molte aree coperte da prati, numerosi boschi, una forte presenza di ville coi lunghi viali che si inoltrano nelle campagne. Per finire, dalla metà del Novecento, proseguirà l'espansione dei seminativi a scapito dei boschi e degli incolti produttivi, mentre la diffusione della viticoltura si traduce pian piano in coltura specializzata.

## COMPENETRAZIONE FRA VILLE VENETE E AZIENDE AGRICOLE

Alla fine del Medioevo gli antichi castelli cedettero il passo a una nuova tipologia di residenza. Buttate giù le torri e i muri di cinta, trasformati i fossati di protezione in peschiere adorne di splendide sculture e, soprattutto, erette nuove e ariose costruzioni, l'aristocratico sente il bisogno di riposarsi in un'oasi di pace e contemporaneamente di creare un attivo centro economico basato sull'agricoltura, che comprenda anche granai, cantine, stalle e frantoi. Le ville costituiscono, dal XV al XVIII secolo, un patrimonio inestimabile che ha fatto della villeggiatura un'arte. L'architettura di villa è ancora oggi un fenomeno unico al mondo.





## **RADIO E TRANSISTOR PER TUTTI I GUSTI**

Una collezione immensa, di oltre 800 apparecchi radio riceventi, cercati, scovati e collezionati con cura, in tanti anni, che coprono un periodo che va dal 1925 al 1960, di produzione italiana, francese, tedesca e dell'Est europeo, sono esposti al museo "Bella Radio".

L'insolita raccolta, unica nel suo genere nel

territorio regionale, si trova esposta nella splendida cornice di Villa Navagero-Erizzo, a Rovarè (San Biagio di Callalta).

Il museo, che per gli appassionati rappresenta una vera chicca, è aperto al pubblico il secondo e quarto sabato del mese (escluso agosto).

*Per informazioni:  
Tel. 0422/895107*



## LISON-PRAMAGGIORE

Nella zona di Motta di Livenza, la Strada dei vini del Piave tocca, seppur in minima parte, l'area DOC Lison-Pramaggiore, che comprende oltre alle province di Venezia e Pordenone, anche quella di Treviso.

Questa regione prende il nome dal borgo di Lison e dal paese di Pramaggiore, aree di origine (insieme a Belfiore) della produzione enologica locale.

La Denominazione d'Origine Controllata viene attribuita alle produzioni di 14 vitigni e ad altri 4 vini prodotti nell'area, che il Consorzio Vini DOC Lison-Pramaggiore promuove e tutela, garantendo il rispetto degli standard previsti.

Nell'area si svolgono numerose manifestazioni enologiche, mostre dei vini e si incontrano vigneti a perdita d'occhio. In molti casi, durante la visita alle cantine, è possibile approfondire le

tecniche e le specificità dei vini prodotti, accompagnati da un enologo o dal proprietario.

### INDIRIZZI UTILI

#### **Strada dei Vini DOC**

##### **Lison-Pramaggiore**

Tel/Fax 0421-200731

[www.stradavinilisonpramaggiore.it](http://www.stradavinilisonpramaggiore.it)

[info@stradavini.it](mailto:info@stradavini.it)

#### **Consorzio Vini DOC**

##### **Lison-Pramaggiore**

Tel 0421-799256

Fax 0421-200066

[info@lison-pramaggiore.it](mailto:info@lison-pramaggiore.it)

[www.lison-pramaggiore.it](http://www.lison-pramaggiore.it)









## Tratto B

# DA RONCADE A CIMADOLMO. LE VILLE DEI VENEZIANI.

*"...Varcata la soglia di un cancello e percorso un vialetto muscoso fra altissimi pini mi trovai al cospetto di una villa settecentesca immersa in una angosciante segretezza.*

*Il complesso casa e antica barchessa, mostrava vecchi e incongrui restauri ma conservava intatto l'aspetto aristocratico, reso più seducente dalla macchia intricata dei sempreverdi che sembrava volerlo sottrarre a chi si trovava a passare da quelle parti..."*

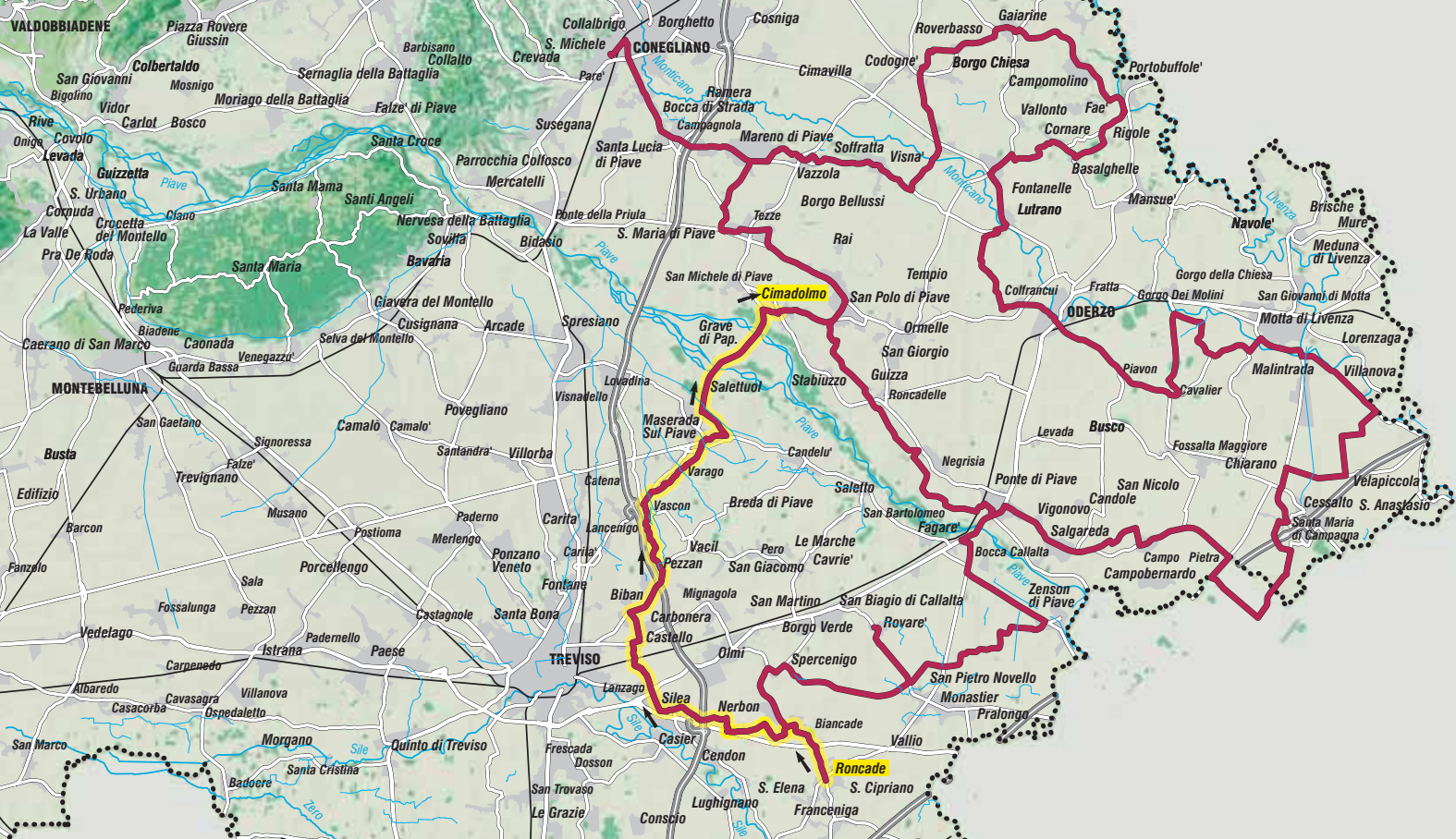
*("La Villa settecentesca" in La carrozza del nonno di Tommaso Tommaseo Ponzetta)*



Destra Piave. Il paesaggio nel quale il viaggiatore si trova immerso è il prototipo della vera campagna veneta. La dorsale delle Prealpi fa da sfondo al panorama

sul versante Nord, mentre alla destra scorre il Piave con i suoi greti sassosi; i paesi si susseguono e i campi coltivati limitano le zone urbanizzate, dietro una curva si staglia una villa di rara bellezza, i vigneti si alternano alle altre coltivazioni. E' sicuramente la fine della primavera il momento più propizio da dedicare al viaggio che si sta per compiere.

*Il giardino del Piave* si mostra allora in tutta la sua esuberanza, i ritmi si fanno più dolci e anche una passeggiata per i vigneti, costeggiando fresche rogge, dove sbocciano le calle, diventa un'esperienza particolare che soddisfa i sensi lievemente sopiti durante l'inverno.





Questo secondo tracciato parte da Villa Giustiniani a Roncade, quel piccolo centro poco lontano da Treviso ai confini della provincia di Venezia. Proseguendo verso sud per pochi chilometri, dove saltano agli occhi i meravigliosi roseti sui muri di cinta delle ville, si incontra Silea adagiata sulle rive del Sile. Nel borgo di Lanzago la strada, fattasi tortuosa, costeggia il viale

che porta a Villa Tiepolo Passi. Dopo una sosta, il tragitto continua verso nord, dove altre ville venete accolgono il visitatore: Villa Perocco, i cui vigneti sono ben visibili di fronte alla costruzione; Villa Gitta Caccianiga; Villa Valier Loredan e le barchesse di Villa Pastega Manera. Continuando supererete Vascon per raggiungere il paese di Maserada sul Piave. Il visitatore avrà la netta sensazione di essere entrato in un comprensorio particolare.

E' questa infatti la zona delle Grave di Papadopoli dove, sopra i terreni ghiaiosi, sono stati piantati numerosi vigneti. Ecco, il Piave. Qui dal Ponte di Maserada, il fiume può essere ammirato in tutta la sua bellezza, qui si allarga in un ampio letto diramandosi in vari corsi d'acqua che scorrono fra i ciottoli e la ghiaia. Una sosta e una passeggiata sul greto sono indicati, prima di raggiungere Cimadolmo e iniziare la terza parte dell'itinerario.

## UNA VILLA O UN CASTELLO?

Alterne vicissitudini avvolgono la storia del Castello di Roncade. Regalato da Ottone II alla famiglia dei Collalto, fu poi distrutto da



Cangrande della Scala per essere infine ricostruito dalla famiglia Giustiniani. La Villa fu edificata nel secondo decennio del Cinquecento dal nobile veneziano Gerolamo Giustiniani e viene così a trovarsi al centro di un grande recinto quadrato, chiuso da un'alta cortina merlata e turrata, circondata da un fossato. Il richiamo all'architettura feudale non è casuale e sottolinea la potenza e la grandiosità di uno dei primi e più estesi possedimenti della nobiltà veneziana in terraferma.

Varcata l'austera soglia di protezione appare, nella sua bellezza, quello che sarà definito uno dei più innovativi edifici della campagna trevigiana: il primo esempio di villa veneta in puro stile templare classico.

Stile che verrà poi codificato da Andrea Palladio in modo magistrale.

Ai lati, le due barchesse ospitano le cantine dell'azienda vinicola.



## I NOBILI VENEZIANI SCOPRONO LA CAMPAGNA

Era una pianura ubertosa quella che si stendeva sulle rive del Piave, i veneziani la amavano per le battute di caccia. Pian piano risalendo il Sile, scoprirono che si poteva riprodurre un modo di vivere elegante e fastoso tanto quanto quello che era in uso nei Palazzi sul Canal Grande. Anzi, la campagna rasserenava le menti e le attività all'aria aperta erano uno svago per i nobili, che facevano a gara per invitare Carlo Goldoni piuttosto che Antonio Vivaldi. A differenza della "lottizzazione", messa in atto sulle rive del Brenta, le proprietà della Marca Trevigiana, pur mantenendo una grande eleganza, si dimostrarono più vivibili e godibili e forse meno pretenziose delle loro cugine brentane. Esemplare in questo senso è Villa Tiepolo Passi a Carbonera, edificata all'inizio del Seicento; circondata da



un folto parco, ha di fronte un giardino all'italiana, separato dalla strada da uno specchio d'acqua, la classica peschiera. Molto belle anche Villa Gitta Caccianiga, costruita intorno al 1700 sulle rovine di un monastero; Villa Valier Loredan che conserva nel salone centrale un ciclo di affreschi attribuito a Niccolò Bambini (1657-1736).

Una curiosità: le Barchesse di Villa Pastega Manera dove, grazie al progetto dell'architetto Tadao Ando, è nata una scuola, Fabrica. Qui si producono nuove idee di comunicazione e grafica contemporanea, si tratta di un centro di ricerche con tanto di workshop e corsi tenuti dai nomi più prestigiosi della grafica e dell'illustrazione internazionale.

## IL SILE E IL MUSESTRE

Le acque del Musestre, uno dei più ragguardevoli affluenti del Sile, sono fresche, veloci e limpide e scorrono per

le campagne in mezzo ai vigneti e ai prati, dove una volta veniva stesa la biancheria ad asciugare.

Era quella del lavandaio infatti la principale attività degli abitanti di Roncade, che trasportavano la biancheria su barche verso i centri più importanti.

Il Sile, oggi parco naturale protetto, fu nella cultura trevigiana un corso fluviale di grande importanza.

Navigabile fino al capoluogo, consentì gli scambi tra la laguna e l'entroterra e ancora visibili sono i segni dell'intensa vita di un tempo.

Le "alzaie" o "restere" sono, ad esempio, quei percorsi dove gli animali potevano trainare le barche controcorrente; restano inoltre i segni dei vecchi mulini e degli opifici (sqveri e fornaci), così come le tracce lasciate da antiche cave di ghiaia e sabbia tra i salici, gli ontani e le querce secolari.



## UN TESORO CHE ANCORA NON SI TROVA

Si dice che in un luogo poco distante da Biancade (frazione di Roncade), sia sepolto il tesoro lasciato dagli Altinati, quando si trovarono a dover fuggire davanti agli Unni di Attila. Nel XIX secolo, un nobile demolì la sua villa sperando di trovarlo, tuttavia l'operazione non diede l'esito desiderato! Ma questa è una leggenda....



## Tratto C

### DA CIMADOLMO A ODERZO. LA SINISTRA PIAVE, LE TERRE DEL RABOSO.

*"...Quando sono lontano mi manca la luce dell'alba sul prato, il rosso del tramonto oltre le acacie, mi manca il ciarlare roco delle gazze sui carpini e quello garrulo delle ghiandaie sotto le querce, mi manca il ticchettio del picchio sul tronco del pioppo, mi manca la civetta che all'imbrunire se ne sta sulla punta del pino goffa e immobile..."*

*("Amore per la casa di campagna" in La carrozza del nonno di Tommaso Tommaseo Ponzetta)*

Superata Maserada e passato il Piave, è interessante sapere che si è entrati nella zona delle "sparesere", dove gli impianti di vigneti si intercalano a queste



coltivazioni che, come ben fa supporre il nome, sono quelle degli asparagi. Rispetto a quelli di Bassano, gli asparagi di Cimadolmo vengono proposti, seguendo la tradizione più classica, accompagnati dalle uova sode o conditi



con un trito di erbe odorose. Dopo la sosta a Cimadolmo e l'assaggio dell'asparago, si prosegue per San Polo di Piave. Prima di entrare nel paese, è possibile, attraverso un tratto bidirezionale, ritornare verso Ponte di Piave. La strada,





per un tratto, segue l'argine del fiume, dove magnifici scorci si aprono in mezzo alla vegetazione.

San Polo di Piave vanta il primato dei gamberi di fiume. Pensate che sono stati immortalati nell'affresco nella chiesa di San Giorgio (risalente all'VIII secolo), raffigurante l'ultima cena!

Prima di lasciare San Polo non si può prescindere da una visita a Villa Papadopoli-Giol.

Nelle vicinanze, merita innanzitutto una visita la Torre del Castello di Rai e, in seconda battuta, non dimenticate di sostare a Ormelle, da dove si raggiunge la Chiesa dei Templari, costruita dai Cavalieri dell'Ordine del Tempio di Gerusalemme alla fine del XII secolo. Ma soprattutto va preso nota che questo è il cuore delle coltivazioni classiche del Raboso Piave.

Ritornate ora sul percorso principale, verso nord, in direzione di Tezze, inevitabile sarà una sosta al Borgo Malanotte, suggestivo esempio di architettura rurale conclusa.



Il binomio è esemplare delle due radici culturali della Marca: quella patrizia e quella popolare.

Qui nelle vecchie abitazioni e nei "cortivi" del borgo seicentesco, rivivono gli antichi mestieri, grazie all'allestimento di mostre artigianali, agricole e di rievocazione storica. La strada si snoda in mezzo ai vigneti che ne raggiungono spesso il ciglio.

Sono di questi luoghi i più rinomati vini del Piave provenienti da vigne allevate con il classico metodo Bellussi.

Si continua ora verso Mareno e volendo da qui si può fare una deviazione verso Conegliano oppure proseguire verso Vazzola, attraversando un territorio che ha conservato intatto il sapore di un tempo, dove i paesaggi integri e le borgate di campagna mantengono le loro caratteristiche originarie, come Visnà o Fontanelle.

Una delle più rinomate aziende vitivinicole con la sua cantina per la degustazione è Villa Marcello, che si trova poco prima di Codognè, dove invece c'è la bellissima Villa Toderini con le sue suggestive e scenografiche peschiere. Superata Gaiarine, tra le cui splendide ville non va trascurata Villa Altan, felice luogo di villeggiatura dei conti che la acquistarono nel 1426, oggi sede della Biblioteca Comunale, si incontrano i resti di un bosco planiziale e molti altri se ne troveranno ancora più a sud.



Nelle vicinanze, a Francenigo, merita una visita il maglio, significativo esempio di archeologia industriale tutt'oggi funzionante. Avete ora toccato il punto più a Nord della strada del vino, resta il tempo per visitare lo splendido gioiello che è la cittadina di Portobuffolè sulle rive del fiume Livenza. Lungo la strada, a Campomolino, potete scorgere la *mutera*, o motta, detta anche



*castellir*, una forma geologica circolare di origine artificiale alta circa 7 metri. Simili strutture rilevano in genere la presenza di sepolture paleovenete. Ripartiti alla volta di Oderzo, vi ritroverete di nuovo immersi in un paesaggio di particolare bellezza. E' l'estate che rende ancora una volta omaggio a quest'angolo della campagna veneta.



Prati, boschi, siepi e alberi sparsi, ecco il Prà dei Gai e il suggestivo borgo di Basalghelle, con, nello sfondo, come in un dipinto di Guglielmo Ciardi, un bosco di querce, tigli e aceri. Sempre accompagnati da estensioni di vite allevate col classico metodo Bellussi, si raggiunge Colfrancui, per poi approdare a Oderzo, da dove il nostro itinerario ha avuto inizio.



## **IL CAVALLO "RAZZA PIAVE". QUALCHE NOTIZIA E QUALCHE LEGGENDA**

*"Artemide, signora di Limna marittima  
e degli stadi rimbombanti di cavalli, oh,  
poter essere nelle tue pianure, poter  
domare i puledri veneti!"*

(Euripide, Ippolito, 228-231).

Il grande tragico ateniese non fu il solo  
autore greco che abbia citato i cavalli  
veneti.

Il primo fu Omero. Egli cantò l'impeto  
e il coraggio di quei destrieri dal manto  
bianco, che i Veneti di Paflagonia (regione  
dell'Asia Minore) impiegarono nel vano  
tentativo di portare aiuto alla città di Troia  
assediate da anni.

La fama di questa razza raggiunse in  
seguito Roma dove, durante i ludi circensi  
imperiali, una delle squadre in gara era  
denominata la "veneta factio". Per non  
parlare delle battaglie contro i Galli in cui  
ancora si distinguevano per valore cavalli  
e cavalieri.

Il cavallo poi figurava come merce  
pregiatissima insieme all'ambra e alla lana  
nelle liste d'esportazione a Porto Equilibrium  
nel lido altinate. E ancora Strabone ci  
tramanda una affascinante leggenda che  
vede l'amicizia fra uno splendido lupo  
bianco, scampato alla morte sicura per  
mano dei cacciatori di frodo, e un branco  
di candidi cavalli.

Ma fuor da ogni leggenda la vera razza  
Piave è documentata con sicurezza a

partire dall'inizio dell'Ottocento e deriva  
da incroci con stalloni di sangue arabo.  
Due erano le varietà, una più piccola  
adatta alla corsa, la seconda invece  
impiegata per il traino.

Si sa poi che l'appellativo "razza Piave",  
come blasone popolare, è passato dal  
mondo animale a quello umano nel corso  
della Grande Guerra.

Le traversie vissute in quegli anni dalle  
genti nate sulle rive del Piave, non fecero  
altro che rafforzare le loro tempre fiere  
e orgogliose già indurite dalle alluvioni e  
dalle carestie.

*"Non c'era più se non un fiume in Italia, il  
Piave: la vena maestra della nostra vita".*

Gabriele D'Annunzio

## **I PAPADOPOLI: UNA FAMIGLIA DI CANDIA FA FORTUNA A SAN POLO DI PIAVE**

Quando si trasferiscono a Venezia nel  
Settecento sono una agiata famiglia  
cretese. Poi pian piano riescono ad

avere la cittadinanza veneziana e infine il titolo nobiliare. Grazie alle sue iniziative finanziarie andate a buon fine, Angelo Papadopoli, il capofamiglia, riesce ad acquistare molti possedimenti sulla sinistra Piave. In particolare, organizza una tenuta in maniera moderna e ne fa una fiorente azienda agricola, con tanto di cantine, scuderie e in seguito persino una filanda. Spiridione poi, l'ultimo dei Papadopoli, personaggio dai gusti bizzarri, nelle sue proprietà, fa costruire una villa di gusto romantico ottocentesco, sul sito di un antico castello appartenuto ai Da Tolentino.

La prima versione della villa-castello viene in seguito notevolmente ampliata seguendo i dettami dello stile "Tudor" e tuttora spunta con i suoi pinnacoli, contrafforti e bow windows dal folto di un giardino ricco di specie arboree rare e bellissime, che è una delle migliori realizzazioni del paesaggismo ottocentesco in Italia.



## I CARIOTI DEL PIAVE

Quel carrettiere specializzato nel trasporto di sassi, ghiaia o sabbia, che compare in questa zona nei primi decenni dell'Ottocento prende il nome di "carioto". All'inizio del Novecento quando il Piave è sottoposto a un massiccio sfruttamento per ricavarne materiale edile, che per essere



spostato richiede braccia robuste, rientrano in gioco i "carioti".

Questo personaggio diventa una presenza abituale nel panorama di quelle contrade, economicamente legate allo sviluppo edilizio del primo dopoguerra. Lo si vedeva infatti percorrere impavido con il sigaro in bocca e coperto dal tabarro le strade polverose che conducevano al fiume.

## IL RABOSO NEI TEMPI ANDATI

Il Raboso era il vino più diffuso della sinistra Piave. Lì i vitigni di rabosa erano generalmente maritati ad aceri, olmi e talvolta anche al gelso.

Il grappolo era di maturazione tardiva e la vendemmia poteva protrarsi fino a fine novembre. Si racconta che i consumatori di questo vino finissero, con l'andar del tempo, per assumere un colorito violaceo e marroncino, la famosa "siera da Raboso" (carnagione da Raboso).

Il suo gusto era astringente, il colore così forte che tingeva le labbra.

## I GAMBERI DI GESÙ

Vanno buttati nell'olio bollente insaporito da più spicchi d'aglio.

Una spruzzata di vino bianco e un po' di paprika e il gambero d'acqua dolce è servito. Non è detto che Giovanni di Francia sapesse di arte culinaria quando dipinse il bell'affresco dell'*Ultima cena*, nella chiesa



di San Giorgio a San Polo di Piave (1466), sta di fatto però che la lunga tavolata è disseminata di rossi crostacei d'acqua dolce che saltano agli occhi con le loro lunghe chele. Non è solo l'affresco, seppur curioso, a catturare l'attenzione, anche la Chiesetta stessa di San Giorgio è un vero gioiello. Malgrado l'origine sia incerta, è certamente molto antica, come testimoniano i ritrovamenti archeologici rinvenuti nei pressi: un piccolo sarcofago romano del II sec. d.C. che sorregge oggi l'altare maggiore. La costruzione sorge all'interno del suggestivo recinto del cimitero. Evidenti sono le trasformazioni apportate nei secoli, da quelle romaniche, a quelle dell'abside ricostruita nel Seicento.

### **LA TORRE DEL CASTELLO DI RAI E LA CHIESA DEI TEMPLARI**

Da San Polo andando in direzione Nord, verso Vazzola, spunta la Torre di quello che fu il Castello di Rai. La torre di mattoni sbrecciati sorge su una collinetta

ed è protetta da una fitta vegetazione. E' in realtà tutto ciò che rimane di un imponente castello appartenuto dapprima al Patriarca di Aquileia, poi passato agli Ezzelini, per finire ai Conti di Collalto. Se ne ricorda la caduta nel 1411 per mano degli Ungheresi capitanati da Pippo Spano.

A Ormelle invece, facendo anche questa volta una piccola deviazione ma sulla destra, c'è la Chiesa dei Templari, che resta oggi una delle pochissime testimonianze di quest'ordine, soppresso da Clemente V nel 1312. Il semplice edificio romanico, databile tra la fine del secolo XII e l'inizio del XIII, conserva ancora le tracce delle caratteristiche croci rosse dei cavalieri del Tempio, dipinte entro alcuni archetti che ne coronano la fiancata.

A pochi metri dalle absidi, in mezzo ai cipressi scorre il fiume Lia che conferisce al luogo una serenità senza tempo.



## CONEGLIANO TRA ARTE E CULTURA

Spartiacque fra la pianura e le prime montagne, contesa da trevigiani, cenedesi e bellunesi, Conegliano si contraddistingue dalle altre cittadine del Veneto per una varietà di elementi. Primo fra tutti la sua posizione geografica che, non a torto, le ha fatto meritare l'appellativo di *Perla del Veneto*, insieme alla bellezza della sua struttura urbanistica e alla dolcezza del paesaggio circostante. Centro di grande importanza per la tradizionale produzione del vino e della grappa, Conegliano affida soprattutto a questa attività la sua consolidata fama; oltre che naturalmente al Cima, il pittore che ha tratto dall'incantevole paesaggio di questa terra, il primo richiamo e la prima ispirazione della sua arte.

Nella Contrada Granda, oggi via XX Settembre, centro vitale della città



medievale, sono andati sorgendo, tra '400 e '600, i bei palazzi dei nobili e dei ricchi mercanti, che hanno preso il posto delle modeste case originarie.

Tra le prestigiose facciate, che si incontrano passeggiando per il centro, spicca quella interamente affrescata del Duomo, noto soprattutto per la superba "Sacra Conversazione" del Cima. La Sala dei Battuti (XIV-XV sec.), soprastante il porticato del Duomo, ospita un ragguardevole ciclo di affreschi, raffiguranti scene del Vecchio e Nuovo Testamento; mentre lo splendido palazzo rinascimentale Sarcinelli, centro culturale ed espositivo, vanta oggi prestigiose mostre d'arte di forte richiamo. Risalendo la suggestiva strada che costeggia i resti delle antiche mura, si raggiunge il castello medievale (X sec.). Ancora oggi è visibile la parte dell'antica rocca, mentre nel giardino interno sveltano le superbe torri Campana, oggi sede del Museo Civico e di una piccola ma stupenda pinacoteca, e Saracena, che ospita invece un caratteristico ristorante.



## UNA SOSTA A PORTOBUFFOLÉ PER CAPIRE CHI ERA GAIA DA CAMINO

Gaia, moglie di Tolberto dei Caminesi di Sotto e figlia del "buon Gherardo" signore di Treviso, immortalata da Dante nel canto XVI del Purgatorio, visse in una abitazione nel centro di Portobuffolé dove pare sia morta nel 1311.

La fama di Gaia fu oggetto di una disputa fra studiosi, divisi in opposte valutazioni morali. Il più antico commentatore di Dante, Jacopo della Lana e tutto il suo seguito, la definì "donna di tale reggimento circa le dilettazioni amorose, ch'era notorio il suo nome per tutta l'Italia".

Altri la descrissero come una donna pia e non erano certo meno numerosi dei primi.

Portobuffolé, ad ogni buon conto, merita una sosta prolungata.



Adagiato sulle rive del fiume Livenza, questo piccolo gioiello dell'architettura rinascimentale, vanta, come il nome sottolinea, un passato di importante scalo fluviale, dove primeggiava il commercio del sale.

In Piazza Vittorio Emanuele II, si concentrano gli edifici pubblici costruiti sotto la dominazione veneziana: prima la Dogana, della fine del XIV secolo, poi il Monte di Pietà, del XV secolo e la Loggia



Comunale ricavata, nel Cinquecento, dal fondaco, edificato due secoli prima. Svetta al di sopra di tutti gli edifici la romanica Torre Comunale, alta 28 metri, ultima superstite delle sette torri che costituivano il sistema difensivo del castello.

Il Leone di San Marco spunta ad ogni angolo, a testimoniare che quel simbolo era caro agli abitanti anche dopo la caduta della Serenissima nel 1797.

## LA MARCA NELLA PITTURA DELL'OTTOCENTO

La pittura veneta dell'Ottocento ha immortalato i fiumi grazie alla maestria del pennello di Guglielmo Ciardi.

All'ultimo piano di una villa veneta immersa nella campagna vi era l'immenso studio del pittore.

Qui nasceranno i capolavori di Guglielmo e dei suoi figli Beppe ed Emma, più tardi. Le visioni della campagna trevigiana, angoli intatti di paesaggio in cui il Sile, di volta in volta, si increspa sotto il soffio di venti autunnali, o riflette la luce del cielo primaverile, il lavoro dei contadini, gli scorci con i mulini, l'animazione nei giorni di mercato, fanno parte di un mondo, che dal Ciardi viene rappresentato con grande lirismo e con una luce naturale diffusa sulla tela, che cela la sapienza costruttiva, memore della più alta tradizione vedutistica veneta.



## IL PIAVE E GLI ZATÈRI

Le acque del Piave sono infide. In superficie tutto pare idillico, ma la corrente sotterranea non lascia scampo. E la storia delle zattere è a volte anche la storia di piccoli eroi che si trovavano a lottare con i gorgi del fiume.

"L'Arte de la Zataria e de Mercantìa di legnami" era una compagnia che comprendeva dal 1492 tutti quelli che si impegnavano in quel particolare mestiere.

Dalle Alpi fino alla Laguna scendevano con zattere che arrivavano anche alla lunghezza di 25 metri e che a bordo accoglievano prodotti di svariato genere (dai sacchi di carbone, al rame allo zolfo delle miniere, dai chiodi alle ferramenta) e anche molti passeggeri.

Gli zattieri indossavano un cappello nero a falde larghe, calzettoni di lana grezza al ginocchio e zoccoli chiodati per non scivolare, ma la loro nota distintiva era



data da quella fascia rossa allacciata in vita; durante il viaggio masticavano carne secca e bacche di ginepro.

Chi meglio di loro conosceva quel fiume? Nessuno oggi riuscirebbe più in un'impresa del genere.



## LE CANTINE



---

### **Antonio Facchin & Figli Soc. Agr.**

Via Barucchella, 10 - 31020 San Polo di Piave (TV)  
Tel. - Fax +39.0422.743550 - lisa172@interfree.it

---

### **Astoria Vini**

Via Crevada 12/A - 31058 Susegana (TV)  
Tel. +39.0423.454333- Fax +39.0423.665077  
info@astoria.it - www.astoria.it - www.astoria-lounge.it

---

### **Az. Agr. Bellussi A. & L. s.s. Soc. Agr.**

Borgo Bellussi, 2, Loc. Tezze di Piave - 31028 Vazzola (TV)  
Tel. +39.0438.28439 - Fax +39.0438.28992  
info@azienda-agricola-bellussi.it  
www.azienda-agricola-bellussi.it

---

### **Az. Agr. Bonotto Giorgio**

Via Tezze, 31/2, Loc. Rai - 31020 San Polo di Piave (TV)  
Tel. +39.0422.855976 - Fax +39.0422.802995  
bonottovini@alice.it

---

### **Az. Agr. Buffon Giorgio Soc. Agr. S.s.**

Via Ferrovia, 18, Loc. Castello Roganzuolo  
31020 San Fior (TV)  
Tel. +39.0438.400624 - Fax +39.0438.405639  
buffonq@tiscalinet.it

---

### **Az. Agr. Busolin Massimo**

Via Ferralini, 51, Loc. Tempio - 31024 Ormelle (TV)  
Tel. - Fax +39.0422.745718

---

### **Az. Agr. Casa Roma S.s.**

Via Ormelle, 19 - 31020 San Polo di Piave (TV)  
Tel.+39.0422.855339 - Fax +39.0422.802091  
info@casaroma.com - www.casaroma.com

---

### **Az. Agr. Castello di Roncade**

Via Roma, 141 - 31056 Roncade (TV)  
Tel. +39.0422.708736 - Fax +39.0422.840964  
info@castellodironcade.com - www.castellodironcade.com

---

### **Az. Agr. Cecchetto Giorgio Soc. Agr. S.s.**

Via Piave, 67, Loc. Tezze di Piave - 31028 Vazzola (TV)  
Tel. +39.0438.28598 - Fax +39.0438.489951  
info@rabosopiave.com - www.rabosopiave.com

---

### **Az. Agr. Cecchetto Loris**

Via Risera, 31/2 - 31020 San Polo di Piave (TV)  
Tel.e Fax +39.0422.856447  
info@casapiave.it - www.casapiave.it

---

### **Az. Agr. Conte Collalto di Collalto Isabella**

Via XXIV Maggio, 1 - 31058 Susegana (TV)  
Tel. +39.0438.738241 - Fax +39.0438.735338  
cantina@cantine-collalto.it - www.cantine-collalto.it

---

### **Az. Agr. del Capitano**

Via Francolin, 8 - 31020 San Polo di Piave (TV)  
Tel. - Fax +39.042.855196 -  
info@canevadelcapitano.it - www.canevadelcapitano.it

---

**Az. Agr. Fratelli Corvezzo di Corvezzo Renzo**

Via Palù, 17 - 31040 Cessalto (TV)  
Tel. +39.0421.327203 - Fax +39.0421.328330  
info@corvezzo.it - [www.corvezzo.it](http://www.corvezzo.it)

---

**Az. Agr. Feletto di Marciano Egle**

Via Campane, 16 - 31024 Ormelle (TV)  
Tel. - Fax +39.0422.745757

---

**Az. Agr. Frassinelli Gianluca**

Via della Vittoria, 7 - 31010 Mareno di Piave (TV)  
Tel. - Fax +39.0438.30119  
info@frassinelli.it - [www.frassinelli.it](http://www.frassinelli.it)

---

**Az. Agr. Giol S.s. Soc. Agr.**

Viale della Repubblica, 2/A - 31020 San Polo di Piave (TV)  
Tel. +39.0422.855032 - Fax +39.0422.856812  
vini.giol@libero.it - [www.vinigiol.com](http://www.vinigiol.com)

---

**Az. Agr. Girardi Gabriele**

Via Vicinale Davanzo, 13, Loc. Saletto  
31030 Breda di Piave (TV)  
Tel. +39.0422.686136 - Fax +39.0422.689441

---

**Az. Agr. Introvigne Antonio**

Via Roma, 275 - 31043 Fontanelle (TV)  
Tel. e Fax +39.0422.749106  
vini.introvigne@libero.it - [www.introvigne.com](http://www.introvigne.com)

---

---

**Az. Agr. Moletto di Stival Mario**

Via Moletto 19 - 31045 Motta di Livenza (TV)  
Tel. +39.0422.860576 - Fax +39.0420.861041  
moletto@moletto.com - [www.moletto.com](http://www.moletto.com)

---

**Az. Agr. Nardin Walter S.s. Soc. Agr.**

Via Fontane, 5, Loc. Roncadelle - 31024 Ormelle (TV)  
Tel. +39.0422.851622- Fax +39.0422.851863  
bevi@vinwalternardin.it - [www.vinwalternardin.it](http://www.vinwalternardin.it)

---

**Az. Agr. Tessère**

Via Bassette, 51, Loc. Santa Teresina  
30020 Noventa di Piave (VE)  
Tel. +39.0421.320438 - Fax +39.0421.320965  
info@tessereonline.it - [www.tessereonline.it](http://www.tessereonline.it)

---

**Az. Agr. Vigna Dogarina S.a.s.**

Via Arzeri, 35, Loc. Campodipietra  
31040 Salgareda (TV)  
Tel. +39.0422.804129 - Fax +39.0422.804141  
info@vignadogarina.com - [www.vignadogarina.com](http://www.vignadogarina.com)

---

**Az. Agr. Salatin Antonio S.n.c.**

Via Doge A. IV Mocenigo, 57, Loc. Villa di Villa  
31016 Cordignano (TV)  
Tel. +39.0438.995928 - Fax +39.0438.996727  
info@salatinvini.com - [www.salatinvini.com](http://www.salatinvini.com)

---

---

**Cantina del Terraglio s.c.a.**

Via Croce, 82 , Loc. Zerman  
31021 Mogliano Veneto (TV)  
Tel.+39.0422.93452 - Fax +39.0422.633445  
cantinaterraglio@tiscalì.it

---

**Cantina Mareno S.c.a.**

Via Madonnetta, 51, Loc. Bocca di Strada  
31010 Mareno di Piave (TV)  
Tel. +39.0438.492321 - Fax +39.0438.308279  
info@cantinamareno.it - [www.cantinamareno.it](http://www.cantinamareno.it)

---

**Cantina Produttori Campodipietra s.a.c.**

Via Arzeri, 6, Loc. Campodipietra - 31040 Salgareda (TV)  
Tel.+39.0422.744018 - Fax +39.0422.804053  
info@campodipietravini.it - [www.campodipietravini.it](http://www.campodipietravini.it)

---

**Cantina Sociale di Orsago S.c.a.**

Via Pontebbana, 24 /A - 31010 Orsago (TV)  
Tel. +39.0438.992108 - Fax +39.0438.992128  
cantina.orsago@libero.it

---

**Cantina Sociale Tezze di Piave S.a.c.**

Via della Colonna, 20, Loc. Tezze di Piave - 31028 Vazzola (TV)  
Tel. +39.0438.488190 - Fax +39.0438.488011  
cantinatezze@cantinatezze.it - [www.cantinatezze.it](http://www.cantinatezze.it)

---

---

**Cantina Viticoltori di Ponte di Piave S.c.a.**

Via Verdi, 50 - 31047 Ponte di Piave (TV)  
Tel. +39.0422.857650 - Fax +39.0422.857657  
info@viticoltoriponte.it - [www.viticoltoriponte.it](http://www.viticoltoriponte.it)

---

**Capo di Vigna Lunardelli S.a.s.**

Via Molmenti, 64 , Loc. Villanova  
31045 Motta di Livenza (TV)  
Tel. +39.0422.863828 - Fax +39.0422.863644  
capodivigna@iol.it

---

**Casa Vin. Botter Carlo S.p.a.**

Via Cadorna, 17 - 30020 Fossalta di Piave (VE)  
Tel. +39.0421.67194 - Fax +39.0421.67309  
info@botter.it - [www.botter.it](http://www.botter.it)

---

**Cunial Valerio & Mario S.s Soc. Agr.**

Via dal Zotto, 9, Loc. Campobernardo - 31040 Salgareda (TV)  
Tel. e Fax +39.0422.804907  
cunialdaveide@yahoo.it

---

**De Stefani S.s. Soc. Agr..**

Via Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave (VE)  
Tel. +39.0421.67502 - Fax +39.0421.67836  
info@de-stefani.it - [www.de-stefani.it](http://www.de-stefani.it)

---

**Furlan Soc. Agr. S.s..**

Vicolo Saccon 48, Loc. Saccon - 31020 San Vendemiano (TV)  
Tel. +39.0438.778267 - Fax +39.0438.478996  
info@furlanvini.com - [www.furlanvini.com](http://www.furlanvini.com)

---

---

**Galileo Soc. Agr. S.s.**

Via Busche, 24 , Loc. Tezze di Piave - 31028 Vazzola (TV)  
Tel. +39.0422.206092 - Fax +39.0422.802905  
galileovini@yahoo.it - [www.galileovini.com](http://www.galileovini.com)

---

**Gambrinus S.a.s.**

Via Capitello, 22 - 31020 San Polo di Piave (TV)  
Tel. +39.0422.855246 - Fax +39.0422.855044  
gambrinus@gambrinus.it - [www.gambrinus.it](http://www.gambrinus.it)

---

**Iris Vigneti S.s. Soc. Agr.**

Via Grave, 1, Loc. Santa Maria del Piave  
31010 Mareno di Piave (TV)  
Tel. +39.0438.488302 - Fax +39.0438.489937  
info@irisvigneti.it - [www.irisvigneti.it](http://www.irisvigneti.it)

---

**La Cantina Pizzolato S.a.s.**

Via IV Novembre, 12 - 31020 Villorba (TV)  
Tel. +39.0422.928166 - Fax +39.0422.629343  
info@lacantinapizzolato.com - [www.lacantinapizzolato.com](http://www.lacantinapizzolato.com)

---

**La' di Motte Soc. Agr. S.s..**

Via Callunga, 9, Loc. Villanova - 31045 Motta di Livenza (TV)  
Tel. e Fax + 39.0422.863815  
info@ladimotte.it - [www.ladimotte.it](http://www.ladimotte.it)

---

**La Gioiosa S.p.a.**

Via Romanziol, 70 - 30020 Noventa di Piave (VE)  
Tel. +39.0421.307280 - Fax +39.0421.307433  
info@lagioiosa.it

---

---

**La Marca Vini e Spumanti S.c.a.**

Via Baite, 14 - 31046 Oderzo (TV)  
Tel. +39.0422.814681 - Fax +39.0422.716331  
lamarca@lamarca.it - [www.lamarca.it](http://www.lamarca.it)

---

**Le Vigne di San Giacomo di Giacomini Gianluca**

Via Pantiera, 100, Loc. San Giacomo - 31056 Roncade  
Tel. e Fax +39.0422.340640  
info@vignesangiacomo.it

---

**Lorenzon Angelo Espedito Soc. Agr. S.s.**

Via Negrizia, 44 , Loc. Roncadelle - 31024 Ormelle (TV)  
Tel. +39.0422.851117 - Fax +39.0422.851700  
espeditolorenzon@libero.it

---

**Luigino Zago Agr. S.s.**

Vicolo Battisti, 12, Loc. Candelù - 31052 Maserada sul Piave (TV)  
Tel. - Fax +39.0422.98426  
info@luiginozago.it - [www.luiginozago.it](http://www.luiginozago.it)

---

**Masottina S.p.a.**

Via Bradolini, 54, Loc. Castello Roganzuolo - 31020 San Fior (TV)  
Tel. +39.0438.400775 - Fax +39.0438.402034  
info@masottina.it - [www.masottina.it](http://www.masottina.it)

---

**Mercante F.Ili S. Soc. Agr.**

Via Postumia, 53, Loc. Rustignè - 31046 Oderzo (TV)  
Tel. +39.0422.853744 - Fax +39.0422.852059  
mercantefratelli@libero.it

---



---

**Ornella Molon Traverso S.n.c.**

Via Risorgimento, 38 , Loc. Campodipietra  
31040 Salgareda (TV)  
Tel.+39.0422.804807 - Fax +39.042.804510  
info@ornellamolon.it - [www.ornellamolon.it](http://www.ornellamolon.it)

---

**Rechsteiner di Von Stepski Doliwa**

Via Frassenè, 2, Loc. Piavon - 31046 Oderzo (TV)  
Tel.+39.0422.752074 - Fax +39.0422.752155  
rechsteiner@rechsteiner.it - [www.rechsteiner.it](http://www.rechsteiner.it)

---

**Rigoni Vittorino & Figli S.n.c. Soc. Agr.**

Via Malinrada, 17 - 31040 Gorgo al Monticano (TV)  
Tel. +39.0422.746121 - Fax +39.0422.746459  
info@rigonivittorino.com

---

**Soc. Agr. 47 Anno Domini s.s.**

Via Treviso Mare, 2 - 31056 Roncade (TV)  
Tel +39.0422.849976 - Fax +39.049.9386570  
info@47annodomini.it  
[www.47annodomini.it](http://www.47annodomini.it)

---

**Soc. Agr. Buffon Paolo & Renzo S. S.**

Via Belcorvo, 38 ,  
Loc. Bibano - 31010 Godega Sant'Urbano (TV)  
Tel. +39.0438.782292 - Fax +39.0438.783183  
info@tenutabelcorvo.tv - [www.tenutabelcorvo.tv](http://www.tenutabelcorvo.tv)

---

**Soc. Agr. Ca' di Rajo S.s.**

Via del Carmine, 2/2, Loc. di Rai - 31020 San Polo di Piave  
Tel. e Fax +39.0422.855885  
info@cadirajo.it

---

**Soc. Agr. Ca' Franco.**

Via Saletto, 17, Loc. Roncadelle - 31024 Ormelle (TV)  
Tel. +39.0422.851074 - Fax +39.0422.851842  
info@cafranco.com - [www.cafranco.com](http://www.cafranco.com)

---

**Soc. Agr. Forniz William & Giambattista S.a.s.**

Via Piave, 9, Loc. Roncadelle - 31024 Ormelle (TV)  
Tel. +39.042.851173 - Fax +39.042.851856  
info@forniz.it - [www.forniz.it](http://www.forniz.it)

---

**Soc. Agr. Cantine Grassi di Simome & Pier Luigi S.s.**

Via Maggiore, 25, Loc. Rai - 31020 San Polo di Piave (TV)  
Tel. e Fax +39.0422.855219  
agricolagrassi@libero.it - [www.vinigrassi.it](http://www.vinigrassi.it)

---

**Soc. Agr. Lucchese Silvio & Figli S.s.**

Viale della Repubblica, 118 - 31020 San Polo di Piave (TV)  
Tel. +39.0422.855195 - Fax +39.0422.856190  
info@lucchesevini.com - [www.lucchesevini.it](http://www.lucchesevini.it)

---

**Soc. Agr. Marcello del Majno Marco, Umberto S.s.**

Via Spinada, 6 - 31043 Fontanelle (TV)  
Tel. +39.0422.809201 - Fax +39.0422.809642  
villamarcello@genie.it



---

**Soc. Agr. Marcuzzo di Roberto e Figli S.s.**

Via Guietta, 22, Loc. Malinrada - 31045 Motta di Livenza (TV)  
Tel. e Fax +39.0422.860021  
az.agr-marcuzzo@libero.it

---

**Soc. Agr. Sandre S.s.**

Via Risorgimento, 16, Loc. Campodipietra  
31040 Salgareda (TV)  
Tel. e Fax +39.0422.804135  
info@sandre.it - [www.sandre.it](http://www.sandre.it)

---

**Soc. Agr. Sutto S.s.**

Via Arzeri, 34/1, Loc. Campodipietra  
31040 Salgareda (TV)  
Tel. +39.0422.744063 - Fax +39.0422.804599  
sutto@sutto.it - [www.sutto.it](http://www.sutto.it)

---

**Soc. Agr. Tenuta Olivi S.s.**

Via Dal Vesco, 10 - 31030 Breda di Piave (TV)  
Tel. +39.0422.90019 - Fax +39.0422.607259  
tenuta.olivi@gmail.com

---

**Soc. Agr. Vecchia Postumia S.s.**

Via Bidoggia, 5, Loc. Roncadelle - 31024 Ormelle (TV)  
Tel. - Fax +39.0422.851317  
info@vecchiapostumia.it - [www.vecchiapostumia.it](http://www.vecchiapostumia.it)

---

**Tenuta Belcorvo S.r.l.**

Via Belcorvo, 38, Loc. Bibano - 31010 Godega  
Sant'Urbano (TV)  
Tel. +39.0438.782292 - Fax +39.0438.783183  
info@tenutabelcorvo.tv - [www.tenutabelcorvo.tv](http://www.tenutabelcorvo.tv)

---

**Tenuta Bonotto delle Tezze di Bonotto Antonio**

Via Duca d'Aosta, 16, Loc. Tezze di Piave - 31028 Vazzola TV  
Tel. +39.0438.488323 - Fax +39.0438.488891  
info@bonottodelletezze.it - [www.bonottodelletezze.it](http://www.bonottodelletezze.it)

---

**Tenuta Duca di Casalanza**

Via Bianchi, 1/C - 31021 Mogliano Veneto (TV)  
Tel. +39.041.5937554 - Fax +39.041.5937511  
info@ducadicasalanza.com - [www.ducadicasalanza.com](http://www.ducadicasalanza.com)

---

**Tenuta San Giorgio S.r.l. Soc. Agr.**

Via Piave, 11 - 31052 Maserada sul Piave (TV)  
Tel. +39.0422.743135 - Fax +39.0422.743721  
staff@tenutasangiorgio.com - [www.tenutasangiorgio.com](http://www.tenutasangiorgio.com)

---

**Tenuta Santome' di Spinazze' Alan**

Via Carboncine, 71, Loc. Biancade - 31056 Roncade (TV)  
Tel. + 39.0422.848189 - Fax +39.0422.848738  
info@tenutasantome.com - [www.tenutasantome.com](http://www.tenutasantome.com)

---

**Villa Brunasca S.r.l.**

Via Serenissima, 12 - 31040 Gorgo al Monticano (TV)  
Tel. +39.0422.800026 - Fax +39.0422.800282  
villabrunasca@villabrunasca.it - [www.villabrunasca.it](http://www.villabrunasca.it)

---

**Vitivinicola Canova S.s.**

Via Callunga, 17, Loc. Villanova - 31045 Motta di Livenza (TV)  
Tel. e Fax +39.0422.863821  
vinicanova@cheapnet.it

**Per la visita alle cantine:  
Strada dei vini del Piave**

**C.C.I.A.A. - Via Toniolo, 12  
31100 Treviso**

**Tel. +39 0422 591277**

**Fax +39 0422 412625**

**info@stradavinidelpiave.com  
[www.stradavinidelpiave.com](http://www.stradavinidelpiave.com)**





## BIBLIOGRAFIA

AA.VV., *Atlante del paesaggio trevigiano*, Ed. Provincia di Treviso, 2000

AA.VV., *Marca Nobilissima*, Ed. Grafiche Vianello Srl, Ponzano/Treviso, 2004

E. Bellò, *Razza Piave, il cavallo veneto fra storia e leggenda*, Sismondi Editore, 2004

E. Bellò, *Dal cavallo Piave ai bisonti delle autostrade*, Treviso

U. Bernardi, *La festa delle vigne*, Santi Quaranta Ed., Treviso, 2003

V. Boatto e altri, *Studio delle tradizioni locali eno-gastronomiche correlate al territorio e ridefinimento del tracciato della Strada dei vini del Piave*, Dipt T.E.S.A.F. Università di Padova 2003-2004

Z. Bocci, *I vini veneti a denominazione di origine controllata*, Espro Editore, Verona, 1980  
G. Bruno, *Lungo il Piave, sulla strada del vino rosso*, Biblos Edizioni, 1983

E. Ciaccia, Ulderico Bernardi, *Il Piave dal Peralba all'Adriatico*, Celio Libri, 1992

I. Feltrin, *La via del Piave, Lungo il fiume tra natura arte e storia*, C. Pavan Editore, Treviso, 2002

M. Fregoni, *Viticultura di qualità Edizioni l'Informatore Agrario S.r.l.*, 1999.

A. Dominé, *Vino*, Gribaudo/Könemann, 2004

L. Giardini, *Agronomia generale*, Patron Ed., Bologna, 1986

P. Pittaro, L. Plozner, *L'uva e il vino*, Magnus Edizioni, Udine, 1982

T. Tempesta, *Paesaggio agrario del Veneto, Suppl.n. 5 "Veneto agricoltura"*, 1989

T. Tommaseo Ponzetta, *La carrozza del nonno*, Santi Quaranta, 2000



## PREMESSA

### STRADA DEL VINO DEL MONTELLO E COLLI ASOLANI

*"Non piantare che un albero: la vite"*

*Alceo di Mitilene*

Attraverso un paesaggio che definire idilliaco è dire poco, si snoda il terzo percorso dei vini prodotti nelle fertili terre della Marca Trevigiana. Si tratta della "Strada del vino del Montello e Colli Asolani". Come per gli altri itinerari di ambito enologico, si è voluto privilegiare la storia del territorio con le peculiarità che lo contraddistinguono, cercando un metodo nel procedere che tenesse conto sì della valorizzazione dei beni architettonici e storici, ma anche dei cambiamenti avvenuti dal punto di vista naturalistico, in seguito a recenti insediamenti urbani.







L'area presa in analisi ha però conservato quasi del tutto intatta quella magia che in altri luoghi si va perdendo. La fascia

collinare che dalla ruga del Montello si sviluppa verso occidente andando ad unirsi ai Colli Asolani, delimitata a sud

dalla pianura trevigiana, non ha nulla da invidiare al comprensorio vitivinicolo di Conegliano e Valdobbiadene.



Più raccolta forse, ma non meno  
interessante della precedente, si  
differenzia invece dall'area DOC Piave,

che ha le caratteristiche della pianura  
fluviale, altrettanto affascinante, forse più  
dura, nell'accezione positiva del termine,

che sta a significare la fierezza e la forza  
delle genti che vivono sulle rive del fiume.



## L'itinerario

*"Dalle Prealpi al mare la Marca Trevigiana non ha mai distacchi assoluti, e le città nascondono i loro parchi sontuosi non per modestia, ma per signorilità. Perché il dato archetipico non sovrasti la tenuità dei colori, la bellezza dei castelli, delle rocche intonate a questa quieta pianura di operosità, equilibrio, sapienza campestre. E le ambiguità, le tenerezze, il candore, certa millanteria, la dolcezza femminile, le carezze degli argini dei fiumi così teneri d'erba e punteggiati di marmi, hanno lasciato in me quasi intatta, perché inesauribile la miniera dei sentimenti".*

*(da Marca Nobilissima. Presentazione di Giorgio Saviane)*



La strada del vino del Montello e Colli Asolani segue un percorso semplice e lineare, che tocca luoghi di grande rilevanza storica dove il visitatore troverà svariati spunti di interesse, ma allo stesso tempo anche di svago e diletto, dove le classiche

soste alle cantine per la degustazione della produzione DOC si tradurranno, come vuole la tradizione del viaggio enologico, in quei magici istanti di profonda sintonia tra l'uomo e i frutti della natura. Si è scelto di dividere l'itinerario in due tappe.

La **prima parte**, che da Nervesa della Battaglia, seguendo le pendici del Montello, arriva a Cornuda (tratto bidirezionale).

La **seconda** da Cornuda forma un anello, che passando per Asolo ritorna a Cornuda



(tratto da percorrere in senso orario uni-direzionalmente). Questo secondo segmento ha come fulcro la città di Asolo e tocca punti di forte impatto paesaggistico, tanto da chiedersi se un pittore vi abbia messo mano. Anzi, meglio sarebbe dire: matita e pennello.

Molte sono le strade provinciali che attraversano il comprensorio dei Colli Asolani. Varrebbe la pena di inoltrarvisi curiosando qua e là, ma sapendo che per ragioni di tempo tutto non si può vedere, abbiamo scelto due facili deviazioni che permettono di godere del dolce paesaggio collinare, includendo alcuni luoghi di interesse storico. La prima proposta parte da Asolo, in direzione di Casonetto e raggiunge Monfumo, per terminare a Castelli. La seconda invece indirizza il visitatore, una volta arrivato a Fonte Alto, verso San Zenone degli Ezzelini.







indicazioni bi-direzionali.

Desideriamo inoltre avvisare il viaggiatore che da Paderno del Grappa a Crespignaga e da Asolo a Fonte Alto troverà una doppia tabellazione.

Infatti qui il percorso denominato Marca Storica e quello Enologico si sovrappongono. Consigliamo perciò a chi volesse approfondire ulteriormente questa visita di consultare anche la guida dedicata a Marca Storica, in modo da avere un quadro completo del comprensorio in questione. La nostra guida, dunque non vuole riproporre le notizie classiche che già sono riportate in maniera esemplare ed esaustiva nelle altre pubblicazioni, ma ci è sembrato utile puntare su tematiche differenti (letterarie, storiche, artistiche), che comunque sottolineano i punti di maggior interesse.

Ora non resta che partire.



## Il territorio

### **COLLINE, COLLINE E ANCORA COLLINE...**

*"Quando risali il sentiero dapprima largo e poi ostruito a tratti da siepi e arbusti, era davvero stanco. Non vedeva l'ora di sedersi sul bordo della pozza limpida da cui sorgeva il torrente Giavera e bere un sorso d'acqua fresca. Sapeva che gli abitanti fatati e gli animali del bosco gli avevano già preparato qualche leccornia: fragoline di bosco e ciliegie mature, dolci fiori di ortica da succhiare avidamente e mazzi di funghi chiodini impastati in croccanti frittelle. Gli sembrava di sentirne il profumo*



*e aveva l'acquilina in bocca; non appena oltrepassò il largo tronco che fungeva da ponte tra le due sponde del torrente si sentì finalmente a casa".*

*("Il ritorno la notte di San Lorenzo" in Fiabe e leggende del Montello di Laura Simeoni)*

## **IL MONTELLO TRA NATURA, CENNI STORICI E PRELIBATEZZE**

Il Montello è una sorta di panettone allungato che, all'interno della fascia pedemontana, si stacca configurandosi



come un comparto autonomo. Non si tratta solo di un susseguirsi di panorami, vallette e radure, ma è uno dei capitoli più significativi della civiltà veneta.

La lezione di storia che ci impartisce il Montello è molto più di quanto ci si possa aspettare e i luoghi, che sono stati teatro di forti sofferenze durante la Prima Guerra Mondiale, meritano senza dubbio una visita approfondita.

Per gli amanti della natura, il Montello è un'autentica palestra. Ma vediamo di descriverlo un po' più nel dettaglio. Il nome deriva da *monticellum*, ma i suoi abitanti preferiscono chiamarlo semplicemente il Bosco. Fino a qualche secolo fa, infatti, era costituito da un manto verde scuro di roveri che copriva interamente tutti i seimila ettari di questa grande collina, lunga 20 chilometri la cui altezza non supera i 368 metri sul livello del mare. Abitato sin dal Paleolitico, il Montello assume un'importanza rilevante solo durante la Repubblica di Venezia;

è infatti noto come la Serenissima fosse molto legata a quei boschi di querce, tanto da catalogarli per distinguere le piante utili alla costruzione delle sue galee, quelle invece da impiegare per opere lagunari o fluviali e, infine, quelle che avevano una funzione semenziale. Un ruolo importante hanno a quell'epoca gli "Spacazoc", i famosi taglialegna, che per conto della Repubblica della Serenissima, tagliavano gli alberi. Il loro mestiere viene ancora oggi evocato nelle fiere di paese, in particolare nel mese di ottobre durante la festa che si svolge a Selva del Montello.

E' bene poi ricordare cosa accadde alla fine dell'Ottocento. In seguito all'approvazione, nel 1892, della Legge Bertolini da parte del Parlamento del Regno Unito d'Italia, per promuovere un progetto di ripopolamento e per sfruttare i terreni, furono abbattuti 1.700 roveri e costruiti 132 chilometri di strade, chiamate "prese". Il terreno dato per le colture era però talmente improduttivo che, poco dopo, le coltivazioni



furono abbandonate e gli appezzamenti si ricoprirono di robinie, fatta eccezione per le aree pedecollinari, in cui storicamente si coltivava la vite. Oggi un'operazione del genere sappiamo non sarebbe permessa. Schiere di ambientalisti si incatenerebbero agli alberi di quercia allo scopo di vincere una battaglia, ma l'Italia di allora aveva altri problemi e quelle selve, che la Serenissima aveva gelosamente conservato e censito per centinaia di anni, erano viste solo come un impedimento all'agricoltura.

Di quei meravigliosi seimila ettari ne rimasero soltanto 2.500. Oggi le robinie hanno invaso il sottobosco, ma sulle strade del Montello è sempre piacevole passeggiare. Tra gli ombrosi sentieri, il fitto della vegetazione offre riparo a numerose specie di uccelli, a piccoli animali e nell'umido crescono varie qualità di funghi, usati nei piatti tipici della cucina veneta. I funghi vengono citati da scienziati-umanisti in svariate opere di prosa e poesia. A partire dal 1591, con *l'Istoria di Trivigi* di



Giovanni Bonifaccio, che descrive le varie qualità di funghi, continuando con il poeta Nicolò Zotti, che nel 1683 decanta le doti di circa cinquanta specie, fino al 1824 dove sempre un poeta, questa volta Camillo Nalin, scrive che i funghi venivano preparati in cento modi.

Oggi è il chiodino del Montello quello più usato per i piatti prelibati che si possono gustare da queste parti. Molte altre le prelibatezze che il Montello ha in serbo per i buongustai: dalle minestre, ai risotti,



alle frittate con le erbe (*fortajé co le erbe*); nella bella stagione infatti se ne utilizzano molte di selvatiche come il *creson*, le *galinéle*, l'*otiga*, le *rosoline*, gli *s-ciopeti*, i *bruscandoi*, le *sparasine*. Una regina della tavola è, senza ombra di dubbio, la patata. Introdotta all'inizio dell'Ottocento dalle truppe napoleoniche, nei cinque comuni del Montello (Crocetta, Giavera, Nervesa, Volpago e Montebelluna), ha trovato ampia diffusione solamente a partire dall'ultimo decennio del XIX secolo.

Nel Novecento con l'introduzione di nuove varietà selezionate la patata del Montello è divenuta via via più squisita, tant'è che i veneziani stessi arrivano fin quassù per gustare i piatti che la propongono.

E' probabile che il successo di questa patata derivi dalla natura del terreno, argilloso a tal punto da trattenere a lungo l'umidità che accompagna in modo ideale la maturazione dei tuberi. Da non perdere, nella seconda domenica di settembre, alla Presa 18 sul Montello la Mostra-Mercato della Patata.

Si può concludere la carrellata dei piatti tipici con il coniglio in tegame e contorno di patate al forno.

L'area del bacino del Piave è infatti la culla della moderna conigliicoltura, grazie ad allevamenti all'avanguardia. Un'altissima concentrazione di allevamenti di conigli si trova nei comuni di Volpago e di Trevignano.

Il Montello ha anche una importante tradizione casearia: va assaggiata la morbida casatella.

## QUALCHE NOZIONE DI GEOLOGIA

La caratteristica principale del Montello è la terra rossa che ricopre un insieme di ciottoli calcarei, porfido e granito impastati con argilla. Oltre alla terra rossa, le doline, le caverne e il diffuso carsismo rendono questo ambiente ideale per la ricerca ambientalista. Varie sono le teorie sulla formazione geologica del Montello. Secondo Saccardo la vasta area del Montello era un unico cono di deposito del bacino del Piave a cui potevano unirsi anche il fiume Brenta e il Soligo.

Questo conoide fu probabilmente sommerso dalle acque del mare che, in quel periodo, arrivavano fino ai piedi delle Alpi. L'azione dell'acqua, ricca di sali e di anidride carbonica, provocò lo scioglimento dei detriti che in seguito si addensarono. Successivamente si ebbe il sollevamento della terra.

L'abbondante presenza di rocce calcaree ha favorito il formarsi di fessure in cui è



iniziata l'opera di erosione delle acque unite a quella di scioglimento.

A nord, però, la corrente del Piave ha favorito, ancora prima delle glaciazioni, un inizio del carsismo. Infatti su questo versante i valloni sono molto limitati e corti. Questo perchè l'acqua si insinua subito nel sottosuolo per la presenza del terreno di tipo carsico.

A sud invece, l'acqua ha scavato fortemente

il terreno e solo dopo è riuscita a penetrare nel sottosuolo.

## I COLLI ASOLANI

Carducci chiamò Asolo "la cittadina dai cento orizzonti". La definizione andrebbe estesa a tutto il distretto, infatti da qualunque parte ci si volti, l'orizzonte muta costantemente.

Il motivo è presto detto.



L'area, ad esclusione del lembo pianeggiante, è un anfiteatro con moltissimi colli, il che genera un frequente e rapido cambiamento di prospettive. Il comprensorio collinare, di circa 88 chilometri quadrati si estende dai piedi del Grappa e abbraccia un quarto di questo nodo montuoso, mentre il resto del territorio è costituito da una serie di colli talvolta spiegati a ventaglio, altre

volte foggiate ad anello chiuso e dove zone con declivi più arditi si alternano a un ondeggiare lento e sinuoso. Sembra che i colli asolani conservino intatta la fisionomia primitiva, del resto la mano dell'uomo non è riuscita ad alterarne la figura e i contorni: i declivi non sono, né arati e né piantati, ma messi a pascolo e fienili. I boschi che un tempo furono sradicati, hanno fatto posto a vigorose

piante da frutto e alla vite.

E' strano come le sagome abbiano varie forme. Colli piccoli e tondi, altri solitari, altri ancora addossati l'un l'altro.

Un gruppo presenta scoscesi burroni e un altro dolci pendii.

A due passi da un orrido o da un precipizio c'è una conca dolcissima.

E poi ancora, alcuni sono sterili, altri fertilissimi e anche le colture seguono questo armonioso disordine, le viti sono maritate alle piante da sostegno e tra filare e filare si alternano gli alberi da frutto: ciliegi, peschi, meli, susini, albicocchi, fichi e noccioli, cotogni e giuggioli, una immensa varietà di ramificazioni e di tonalità di verde si intreccia, si abbraccia. Altre volte poi le colture singole sono separate da colle a colle e così uno è vitato, l'altro pascolivo e un altro ancora è boschivo. Tutto scorre in un'armonia senza tempo.



Prima parte.

## DA NERVESA DELLA BATTAGLIA A CORNUDA

*"EXPLICUIT VINO CONTRACTAE  
SERIA FRONTIS"*

(Orazio, Satire, II, 3)\*

Ed è la cittadina di Nervesa della Battaglia il punto di partenza della Strada del vino del Montello e Colli Asolani.

Superata la Piazza principale e presa la salita verso il Montello, si innalza davanti agli occhi il Sacrario dei Caduti al Piave. Bianco, con la sua mole squadrata, a ricordare al viaggiatore l'importanza di una pace duratura. Il Sacrario è dedicato a 9.325 caduti, dei quali soltanto 6.999 furono identificati.

Poco dopo, inoltrandosi nella Via dei

resti dell'Abbazia di Sant'Eustachio, distrutta durante la Prima Guerra Mondiale, luogo d'elezione di Monsignor Giovanni della Casa, autore del Galateo. L'Abbazia riveste anche un interesse storico-enologico, perché viene citata in un documento del 985, dove si raccontano i metodi usati dai Monaci Benedettini per la coltivazione della vite. La strada prosegue in un susseguirsi di scorci panoramici sui pendii del Montello, dove si alternano prati, vigneti e seminativi. A partire da Giavera del Montello la carreggiata è costeggiata dal Canale Brentella. La macchia boschiva a destra e a sinistra, vede un









ininterrotto susseguirsi di vigne, nella pace della campagna. Tra appezzamenti di un'agricoltura ben curata e una serie di piacevoli posti di ristoro, il paesaggio offre spesso immagini e scorci incantati, inducendo il visitatore a deviazioni a piedi verso sentieri all'ombra dei castagni. A Venegazzù non dimenticate di visitare Villa Spineda Gasparini Loredan. Il progetto è opera del celebre architetto

114 Francesco Maria Preti, appartenente

al circolo illuministico dei Riccati di Castelfranco Veneto, il quale affidò il suo disegno a Giovanni Miazzi (1699-1797), che lo portò a compimento nel 1770. La Villa riprende i modelli delle architetture di Andrea Palladio che, però, sono qui sapientemente rielaborati nel tentativo di perfezionare le regole geometriche, tese a raggiungere un rapporto armonico, matematico-musicale. Dalla seconda metà del Novecento

si produce qui il Venegazzù, un vino ottenuto da un sapiente uvaggio che ricorda la tradizione dei vini francesi, in particolare il Bordeaux. Uno dei vini è il "Capo di Stato", come lo definì De Gaulle. Giunti a Biadene, nel centro del paese, si può ammirare Villa Correr Pisani, costruita nei primi decenni del Settecento su un edificio seicentesco, ereditato dai Correr dal Doge Alvise Pisani, al quale si deve anche la costruzione di una chiesa che conserva ancora un affresco del Tiepolo. La zona è costellata da altre prestigiose ville che vale la pena andare a vedere. Villa Pola con la sua barchessa di epoca pre-palladiana. Si narra a proposito di questa dimora nobiliare che, nel luglio 1509 dopo la formazione della lega di Cambrai, le truppe francesi guidate da Monsieur de La Palisse, in marcia alla conquista di Treviso e Venezia, restarono incantate davanti alla bellezza della costruzione. Poi c'è Villa Zuccareda-Binetti, oggi sede

del Museo dello Scarpone. Ci troviamo infatti nella rinomata zona di produzione delle calzature sportive.

Da vedere anche Villa Guillon Mangilli, la cui pianta originale risale al XV secolo, mentre le ultime modifiche sono state apportate nel XIX.

In direzione Crocetta del Montello si incontra Villa Sandi, del Pagnossin, la cui peculiarità consiste nell'altezza del pronao centrale che supera nettamente quella della villa. La villa e il parco sono impreziositi dalle statue dello scultore Orazio Marinali.

Una curiosità: sotto l'edificio è stato scoperto un dedalo di gallerie, disposte in più piani, che risalgono alla Prima Guerra Mondiale. Oggi vengono usate per il rinomato spumante, prodotto col metodo *chamenois*. La Villa è sede delle famose cantine Sandi.

Villa Bolzanello, costruita sulle rovine di un antico castello, è l'ultima della prima sezione del nostro itinerario.



*\*(Questo motto è leggibile insieme ad altri nel fregio della trabeazione dell'Aula Magna all'Istituto Cerletti di Conegliano)*

### **LA CERTOSA DI SANTA MARIA E SAN GEROLAMO**

Della Certosa di Santa Maria e San Gerolamo possiamo solo tentare di ricostruire la storia, perché purtroppo ormai non ve ne resta più alcuna traccia. Sembra che l'idea di costruire un luogo

di culto in una valle amena, più volte comparsa in sogno, sia stata di Giovanni, un uomo nativo di Santa Giuliana di Fassa, ma che per motivi di lavoro viveva a Venezia. Una notte Giovanni, che si era da poco coricato, sognò che la Vergine lo esortava ad andare e rimanere in "quella valle dove più volte nel sonno già ti trovasti". E' proprio così che inizia la cronaca della Certosa del Montello, redatta tra il 1398 e il 1419, da Antonio de

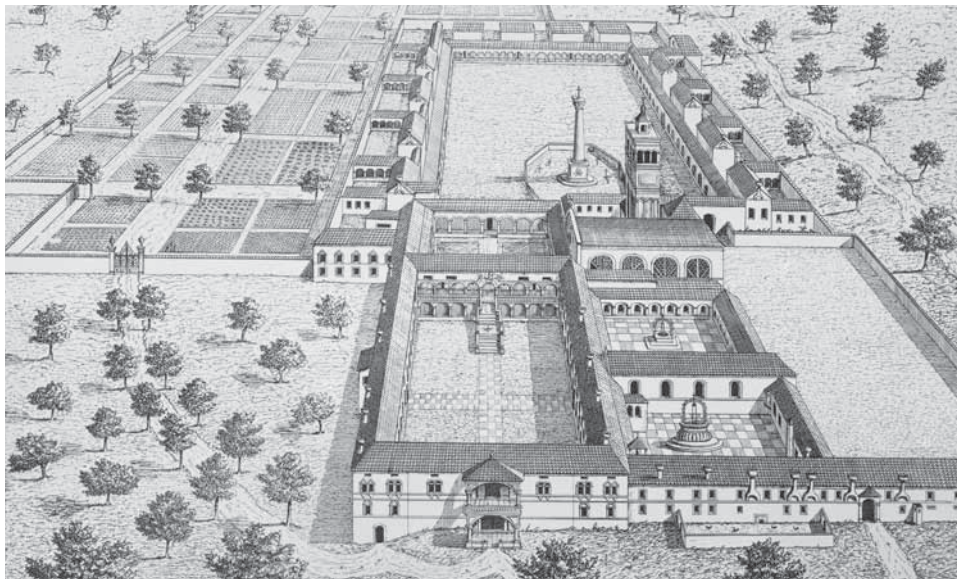
Macis da Chiarenza, monaco della Certosa e futuro abate di Santa Maria di Parma. Con un salto di parecchi anni, durante i quali la Certosa conosce splendori e cupe discese, dovute a carestie, guerre e invasioni, arriviamo al 1556.

Alcuni documenti e planimetrie confermano la vastità e l'importanza dell'intero complesso, che appare esteso il doppio, se non il triplo dell'area occupata dalla vicina Abbazia di Nervesa.

Il tracollo della Certosa viene determinato dall'ottusa politica anticlericale avviata dal Governo Provvisorio Napoleonico nel 1796. Si noti, ancora una volta, la quantità di monasteri e abbazie distrutti dalle truppe dell'esercito napoleonico!

Poi la Prima Guerra Mondiale ha dato alla Certosa il colpo finale. Le pietre, i marmi e i preziosi mattoni antichi sono diventati materiale di cava per l'edificazione di nuove costruzioni nel bosco.

Di tanta magnificenza non sono rimaste che poche reliquie, che qualche buon



prete è riuscito a portare in salvo e a custodire nella sua parrocchia.

### **PISNENTI E MASSARIOTTI**

Il bosco del Montello ha sempre dato molto alle genti che vivevano nei comuni limitrofi e, allo stesso tempo, è stato

testimone di molte avversità. Su questo tema ci piace raccontare un evento importante agli occhi del visitatore. Il 1817 viene ricordato come "l'anno della fame". Quell'inverno fu il peggiore di una serie di stagioni particolarmente ostili. Gli abitanti si trovarono a dover



fronteggiare una difficile situazione sull'approvvigionamento delle risorse alimentari che avrebbero garantito la loro sopravvivenza.

A quell'epoca, la popolazione del Montello si divideva in Massariotti e Pisenenti. I primi erano affittuari e avevano

a disposizione un po' di terra e qualche animale, mentre i secondi erano boscaioli e non possedevano nulla. Per far fronte al periodo di crisi, i Massariotti cercarono di ampliare la coltura agricola, senza però ricorrere al lavoro dei Pisenenti, come invece facevano in tempi più floridi, per il

solo fatto che non potevano accollarsi altre bocche da sfamare.

Ai Pisenenti non rimaneva che ricorrere al bosco, pur consapevoli delle gravi sanzioni nelle quali sarebbero incorsi (era meglio un mese di galera - almeno lì il pasto era assicurato - che la fame nera di quel periodo!). Il governo austriaco aveva posizionato 19 punti di guardia al bosco ed era perciò impossibile anche solamente avvicinarvisi.

Fatto sta che in una relazione, spedita dal Pretore di Montebelluna al Prefetto di Treviso, si legge che i Pisenenti non avevano che una strada da percorrere, ovvero: "recidere le siepi e devastare le vigne dei Massariotti".

Si cercarono varie vie di trattativa, ma l'Austria non vedeva che i propri diritti. I Pisenenti si convinsero sempre più che era il loro diritto ad essere stato usurpato e presero così una decisione, che oggi ci fa un po' sorridere, ma che allora era seria: dichiarare una guerra privata all'Austria!

Verso i primi del 1824 i Pisnenti di Cornuda e Volpago creano una confederazione di Boscaioli e iniziarono a modo loro lo sfruttamento del bosco, senza temere l'intervento delle guardie. Anzi, successe addirittura che una guardia andata per arrestare alcuni boscaioli, si trovasse ad aiutarli a portare la legna a valle! Era nata una specie di battaglia alla Robin Hood. In una delle scorribande, non si sa come, gli Austriaci vennero persino sopraffatti. Infine L'Austria, dopo varie incursioni fatte nelle case dei Pisnenti, riuscì a impadronirsi di un bottino che consisteva in 110.000 "fascetti" e oltre 200 fusti di quercia. Che utilità ne abbia potuto trarre non lo si comprende, sta di fatto che fu l'unico modo che seppe trovare per dimostrare la propria superiorità.



### **La Grande Guerra**

La notorietà del Montello si fonda anche e purtroppo sugli eventi bellici del 1915-18. Dopo la sconfitta di Caporetto, l'esercito Italiano si schierò sul Montello e sul fiume Piave come ultimo baluardo contro l'invasione dell'esercito Austriaco, che mirava alla Pianura Padana.

Dal Montello e precisamente da Ciano del Montello, partì la controffensiva che portò alla vittoria finale nel 1918. Sul Montello, l'Ossario dei Caduti e il Monumento a Francesco Baracca ricordano agli italiani quel glorioso

periodo. Qui si svolse, nel giugno 1918, la Battaglia del Solstizio. L'Austria, sferrò una grande offensiva contro l'Italia, nella zona del Montello, per annientare l'esercito italiano. Sanguinosi combattimenti si protrassero dal 15 al 23 giugno con gravissime perdite per entrambi gli schieramenti. L'offensiva austroungarica non ebbe gli esiti desiderati e si concluse senza risultati apprezzabili.

La disgregazione dell'Impero Austroungarico era ormai alla porte!

## SACCARDO E IL SUO HERBARIUM

Il Museo Civico di Storia e Scienze Naturali "Bellona" è ospitato dalla settecentesca Villa Mocenigo a Montebelluna. Il Museo si sviluppa su due settori, uno archeologico-preistorico e uno naturalistico con sezioni di astronomia, mineralogia, zoologia.

Alle raccolte originarie che appartenevano al gruppo naturalistico Bellona, sono andate aggiungendosi una collezione ornitologica proveniente dal Delta del Po e gli erbari Saccardo e Mugna.

Saccardo nacque nel 1845 e trascorse la gran parte della sua vita a Selva del Montello. Con una laurea in Filosofia e una in Scienze Naturali, si immerse subito nello studio della natura, in particolare della botanica e dei funghi, lavorando all'Orto Botanico di Padova.

Fu uno dei primi scienziati a costruire un erbario che avesse tutti i requisiti tecnici



e scientifici necessari e le sue opere, così come la sua micoteca, rappresentano ancora oggi un valido punto di riferimento per gli studiosi di tutto il mondo.

## CHIARE, FRESCHE E DOLCI ACQUE....

La terra della pianura ai piedi del Grappa era il fondo di un grande mare fossile che, dopo molti millenni di riposo silenzioso, ha iniziato a muoversi.

Dai movimenti sotterranei è sorta una serie di rigonfiamenti e ne sono venute fuori forme coniche con le sommità arrotondate, oggi coperte di prati e alberi. I colli di Maser, Asolo, Cornuda e tutte le colline che sorgono dalla pianura sono nutriti dalle acque del Canale Brentella, filtrate dal Piave e condotte fuori dal suo alveo per abbeverare un territorio fatto di ghiaia, dove altrimenti le acque si incontrerebbero solo in profondità. Infatti, i terreni del Montello sono interessanti per i fenomeni di carsismo.

Qui l'acqua scorrendo su rocce calcaree provoca una serie di erosioni sia superficiali che sotterranee, da cui la presenza di doline e fossilizzazioni.

La Brentella nutre quindi il ventre del Montello e tra le rive scorrono veloci le fresche acque color verde smeraldo, mentre gli argini sono rinforzati da bianchi massi della tipica pietra del luogo (rocce granitiche, porfiriche e quarzifere). E' una gioia per i sensi poter percorrere un tragitto, magari in bicicletta, a piedi o anche lentamente in automobile, ma con i finestrini abbassati, annusando l'aria che sa di acqua. Sì perché l'acqua di un canale di campagna ha un particolare odore di fresco, un odore buono di fiori e di erba, fieno tagliato. E poi il suono, che non è il rumore fragoroso di un fiume, ma il lento e continuo canto delle anguane, quelle fanciulle dai capelli d'alga, lontane parenti delle sirene di mare.

Le vigne e gli alberi da frutto costellano le rive del canale durante tutto il tragitto.

## QUALCHE NOTIZIA SUL CANALE DELLA BRENTELLA

Nel 1436 il Senato Veneto predispone la grande opera di irrigazione che verrà portata a compimento in 15 anni a spese delle comunità e dei privati interessati. Questo grande intervento artificiale ha un vasto impatto con la natura arida di quei luoghi. Infatti l'ambiente arido viene reso coltivabile, anche per la viticoltura. Si tratta di una mirabile ed equilibrata opera di ingegneria idraulica e di bonifica, ritratta nel '700 dal Prati nel suo "Dissegno generale della Brentella". A Pederobba viene aperta una presa del Piave ad alimentare un Canale che prende svariati nomi: Brentella, Piavesella, Piavesella Grande. Sotto Crocetta del Montello la via d'acqua si divide in 2 rami: uno scende per Caerano e Montebelluna, l'altro quello di sinistra, che porta un quinto della portata disponibile, è quello che si chiama Canal del Bosco e corre ai piedi del Montello.





The background of the left page is a silhouette of a ruined stone structure, possibly a church or abbey, set against a vibrant sunset sky with shades of purple, pink, and orange. The structure features a prominent archway and a smaller, lower arch to the left.

## Monsignor della Casa

L'Abbazia di Sant'Eustachio fu fondata verso la metà dell'XI secolo da Rambaldo III di Collalto e dalla madre Gisla, che la donarono ai Benedettini.

Divenne ben presto un raffinato centro di cultura e ospitò, fra i molti personaggi illustri, Giovanni della Casa, che vi soggiornò tra il 1550 e il 1555.

In una atmosfera dolce e rarefatta, protetto nella quiete del monastero e incantato dalla gentilezza degli abitanti, trovò ispirazione per scrivere il suo *Galateo*, prima di essere avvelenato dalla Curia romana. Il *Galateo* non è un semplice manuale di buone maniere, quanto un trattato umanistico sulla virtù a tavola e nella vita. Forse oggi, a maggior ragione, andrebbe letto con la giusta interpretazione.

## CAVERNE E GROTTE

Dai toponimi presenti nella lingua veneta ci si imbatte in una serie di denominazioni che si riferiscono a grotte, gallerie e cavità legate alla storia locale.

Il Montello di questi nomi ne è ricco.

Per esempio, durante la Grande Guerra si sentiva parlare di: Busa dei Todeschi, Bus de le Bombe, Grotta dell'Alpino.

A seguire alcuni esempi di nomi relativi alla località o al nome del proprietario del fondo: Busa de Castelvior, Bus de Frare dito Trache.

Non vanno poi dimenticate le grotte che sono indicate con il nome di animali:

Bus del Volpe, Bus del Gat; mentre Bus de la Pecora e Bus de l'Agneo richiamano l'attività pastorizia e precisamente quando questi anfratti servivano da rifugio, durante i temporali, a ovini e a pastori.

Non va dimenticato, sempre nel quadro dei toponimi, uno dettato dalla fantasia popolare che riguarda il Bus de la Regina



o Grotta della Regina. Si fa riferimento, ovviamente, a Caterina Cornaro che, secondo la leggenda, amava attraversare le contrade sottoterra. Entrava in un anfratto a Biadene, per poi riapparire come nulla fosse ad Asolo.

Le cavità del Montello, un ambiente che

"pieni", servirono spesso da rifugio a uomini e animali. Gli stessi armigeri nel corso dei secoli le usarono per i loro scopi bellici. Durante l'invasione degli Ungheri, all'epoca degli Ezzelini, nel periodo della Lega di Cambrai e per finire durante le campagne napoleoniche.

E ancora due parole per gli amanti della speleologia. La Busa del Castel Sotterra è una bellissima grotta che ha uno sviluppo planimetrico di 7 km, circa 125 m di sviluppo verticale che le fa raggiungere al fondo una quota altimetrica di 140 m.s.l.m. Alle conoscenze attuali viene considerata la quarta grotta al mondo in un sistema carsico come quello che contraddistingue il Montello.

### **VOLPAGO DEL MONTELLO: IL PAESE DELLE VOLPI**

Narra una leggenda come un tempo le volpi dominassero su tutti gli abitanti del Montello. Bestie sagge e buone sapevano





dirimere ogni controversia. La comunità, guidata da una anziana volpe viveva sulle pendici della collina nel paese che prendeva da loro il nome: Volpago. Non erano animali carnivori, si nutrivano di foglie, vivevano in stretta simbiosi con l'uomo aiutandolo in molti lavori. Ad esempio, custodivano i bambini mentre i genitori erano nei campi, o riuscivano addirittura a portare stretti fra i denti, secchi per innaffiare le piante. La loro popolarità si era rafforzata da quando, molti anni prima, una volpe aveva salvato un vecchio e un bambino dall'attacco di un lupo. Ma poi le cose cambiarono. Con l'avvento dell'era moderna, l'uomo decise che poteva permettersi di maltrattarle e fu così che le volpi se ne andarono da Volpago, trovando nella montagna un antro nascosto. Con la saggezza, le più anziane, placando l'ira delle sorelle più giovani, che si consideravano delle deportate, le convinsero che la pazienza avrebbe



reso loro merito e un giorno quando le cose fossero cambiate, sarebbero potute ritornare al luogo natio, la loro amata Volpago.

*Da "Fiabe e leggende del Montello" di Laura Simeoni*

Tutto quello che avreste voluto sapere sul vino e che non avete mai osato approfondire...

### **L'imbottigliamento**

Come qualsiasi operazione di travaso, anche l'imbottigliamento del vino dovrà avvenire nel migliore dei modi e dovrà essere fatto con cura. Ogni errore è una perdita di qualità.

Quindi, imbottigliare bene è la premessa per salvaguardare la qualità del vino, per mettere le basi migliori all'invecchiamento e per esaltarne la fragranza.

Preparare il vino per la bottiglia significa iniziare ad operare dalla vigna.

Sono sei le fasi necessarie per ottenere il miglior risultato in questa delicata e complessa operazione. Innanzitutto la preparazione e il controllo del vino, dove verranno valutate l'acidità, evitando possibili ossidazioni; la fermentazione; la limpidezza; la stabilità dei sali, controllando la temperatura in cantina; il controllo analitico, che prevede l'analisi dell'alcool, dell'acidità fissa e volatile, dell'anidride solforosa libera e totale. Ultima, ma non meno importante è la degustazione meditata e attenta. L'esperto sa che il vino morbido dura meno all'invecchiamento, mentre quello più acerbo, di corpo tanninico, non ossidato, è quello più adatto ai lunghi anni di riposo nelle cantine.

Poi si passa alla preparazione dei

contenitori e dei tappi. Quindi bottiglie perfettamente pulite; quelle nuove di vetreria si presentano già sterilizzate, quelle usate vanno lavate accuratamente. Per quanto riguarda i tappi invece, in commercio ne esistono molti. Il tappo corona che chiude benissimo e costa molto poco. E' sempre stato usato per il vino comune, non perché funzioni male, ma è poco poetico: una bottiglia col tappo corona non è ben considerata dal degustatore. Quello a vite viene usato per i vini dolci e liquorosi. Meno comune il tappo a strappo, fatto da una lamina di alluminio munita di linguetta da strappare. Il tappo in materiale plastico sta tentando, in questi ultimi anni, di sostituire quello classico in sughero, ma nulla riesce a scalzare la tradizione. Il tappo in sughero

è certamente il più bello e il più poetico. In effetti, da che esiste la bottiglia, esiste il tappo in sughero. Il sughero viene prodotto da la *Quercus suber* (la Quercia da sughero), coltivata in tutto il bacino del Mediterraneo ed è importante sapere che solo dopo trent'anni dal suo impianto si potrà estrarre il sughero per la fabbricazione dei tappi. La pianta viene decorticata fino all'altezza dei rami più grossi, poi le cortecce vengono accatastate per circa sei mesi, quindi sono bollite e nuovamente essiccate. L'operazione successiva consiste nel taglio a strisce, poi nella preparazione dei cubetti che, una volta smerigliati negli angoli, diventano dei cilindri. Saranno ancora lavati, sbiancati e sterilizzati prima di essere posti in commercio.



Una curiosità: il difetto principale di un tappo di sughero è quello di conferire al vino il famoso "gusto di tappo", infatti, il tappo dopo la preparazione può ancora contenere, al suo interno, muffe che, fuoriuscendo, contaminano il vino. La terza fase importante è la scelta del momento più adatto all'imbottigliamento.

Alcune cantine dispongono di impianti di filtrazione dove si può eseguire l'imbottigliamento sterile, ma in altre, meno attrezzate, bisognerà fare attenzione a non imbottigliare durante la fase biologica del vino, cioè in primavera con l'arrivo del caldo.

Il vino va imbottigliato in giornate limpide con assenza di vento, mai quando piove o è umido e ventoso.

Si passa poi al riempimento delle bottiglie, dove va tenuto conto delle importanti norme di pulizia. E non solo, il metodo del riempimento delle bottiglie è un'arte, il vino deve scendere nella bottiglia lentamente, non deve gorgogliare, non deve fare schiuma. Il livello del vino deve essere più alto possibile in modo da ridurre al massimo la quantità d'aria tra questo e il tappo.

La penultima fase è ovviamente la tappatura. Va scelta una buona macchina, e si consiglia di usare tappatrici il cui pistone che comprime il sughero scenda verticalmente, al posto di quelle a leva. La sesta e ultima fase consiste nella conservazione delle bottiglie, che devono essere posizionate orizzontalmente e, se il vino è ben preparato non formerà depositi. La cantina deve essere fresca a temperatura costante, la luce altera il vino e per questa ragione non si usano mai bottiglie bianche, ma solo verdi, marroni o gialle.

### **Come stappare il vino**

Se si tratta di un vino da servire freddo, come la maggior parte dei bianchi, basterà metterlo nell'apposito cestello del ghiaccio, o lasciarlo in frigorifero, nella parte meno fredda, in modo che



arrivi a temperatura. Per i vini rossi di gran corpo, invecchiati, è consigliabile aprire la bottiglia qualche ora prima della degustazione, lasciando il tappo appoggiato sull'imboccatura. Un'altra operazione corretta è stappare la bottiglia poco prima dell'assaggio e versarne il contenuto in una apposita caraffa. Con questo travaso il vino libera lentamente la grande quantità di profumo a lungo imprigionata nella bottiglia chiusa.

Per finire, va sottolineato che c'è un rituale della stappatura: la bottiglia va aperta in presenza dell'ospite. Prima si taglia la capsula, poi usando un buon cavatappi si infila il "verme" per tre quarti della sua lunghezza, al fine di evitare spiacevoli sbriciolamenti di tappo nella bottiglia, poi dopo aver pulito l'imboccatura si annusa il tappo e si versa una piccola quantità di vino nel bicchiere, per l'assaggio preliminare. Si consiglia di versare dolcemente e lentamente e in seguito di non riempire mai il bicchiere oltre la metà.

### **Le temperature**

Ogni vino per esprimere il meglio di se stesso deve avere una temperatura ideale. In realtà la temperatura ideale per l'abbinamento vino/cibo è quasi del tutto soggettiva.

## I bicchieri

Si sa che il vino non è una bevanda qualsiasi, racchiude in sé storia, civiltà, fatica, amore, passione ed è per questo che il bicchiere deve essere all'altezza di tale nettare.

Il concetto del bicchiere è presto detto: non deve mai per nessuna ragione nascondere qualcosa del vino. Sia un calice lungo e stretto, sia invece panciuto e grande, sia ingentilito con una forma a corolla, o che abbia uno stelo sottile, ogni bicchiere ha il suo fascino.

## La degustazione

La degustazione si riassume infine in un'analisi sensoriale, un momento poetico molto personale. Il primo senso ad essere coinvolto è la vista. Si osserva perciò il vino mentre scorre, se ne ammira il colore,



la tonalità, la limpidezza. Questi i primi gesti che compiono gli amanti del vino. Poi l'olfatto. È questo il grande laboratorio dove vengono riconosciuti pregi e difetti. Si usa dire che l'analisi olfattiva sia importante più di quella gustativa, non foss'altro per il contatto stretto che questo senso ha con la più profonda parte del nostro lato emozionale. Si inspirerà

il profumo del vino due volte, lasciando riposare l'olfatto tra una inspirazione e l'altra. Verranno in mente i fiori, i frutti, le erbe, le foglie, il fieno tagliato, il profumo del sottobosco e così via. Franchezza, finezza, intensità e armonia queste le qualità che verranno prese in considerazione in sequenza. Per finire il gusto. Il momento magico, l'apoteosi dopo una lunga preparazione. Un piccolo sorso e il mondo delle sensazioni ha campo libero. Non vale la pena di aggiungere altro, bisogna solo provare.



## Seconda parte.

### DA CORNUDA SI PERCORRE UN ANELLO PER POI RITORNARE A CORNUDA.

*"Voglio che sia dato a Mad.a Marietta da Canal mia carissima sorella botte due di vino all'anno fino che viverà, come si è fatto sempre fino adesso..."*

[Dal testamento di Marcantonio Barbaro (1518-1595), committente del Palladio nella costruzione della Villa Maser, a proposito dei vini della tenuta]

Una volta arrivati a Cornuda e lasciato alle spalle il Montello il paesaggio, seppur di poco, cambia la sua fisionomia.

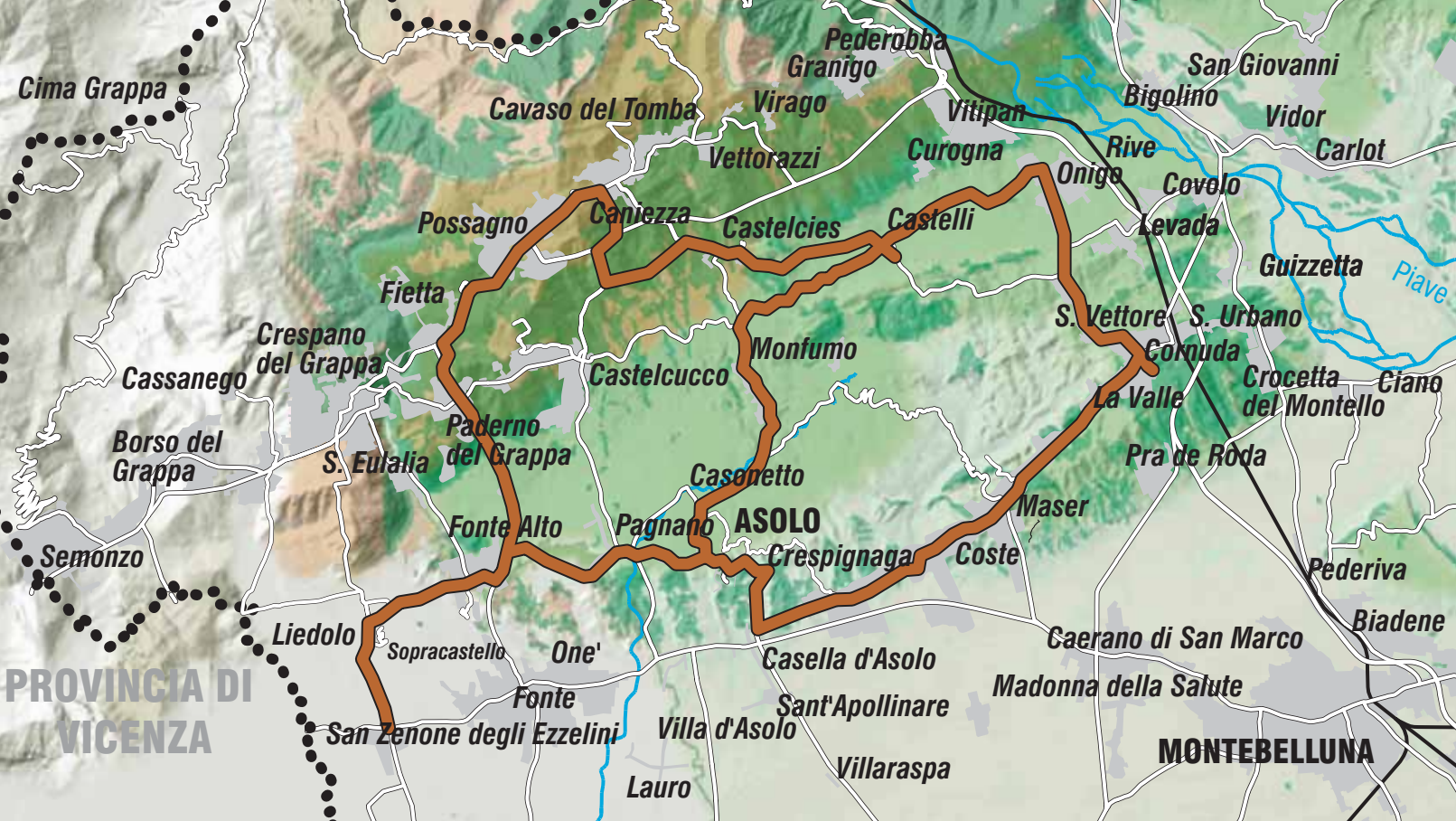
Si sta entrando nel comparto dei colli Asolani. Da questo momento in poi il visitatore deve sapere che ha avuto accesso a un piccolo Paradiso. Sì, perché di argomenti per dire che questo luogo è stato toccato

dagli dei, non ve ne sono mai abbastanza: dalle variazioni di luce al dolce microclima, per non parlare poi dell'intrinseca bellezza naturale. E che dire del fenomeno della neve di primavera? Quell'improvviso imbiancare di tutti i colli per la fioritura di mille ciliegi i cui petali, con un leggero colpo di vento, volano e si posano ovunque, un effetto di neve, impalpabile e profumato.

Lungo il tragitto che conduce ad Asolo si incontrano ancora numerose ville, fra le quali spicca, per magnificenza e meritata fama, Villa di Maser, il capolavoro di Andrea Palladio. Oggi sede operativa del Consorzio di Tutela dei Vini del Montello e Colli Asolani.







Cima Grappa

Cavaso del Tomba

Pederobba  
Granigo

Virago

Vitipani

San Giovanni

Bigolino

Vidor

Carlot

Vettorazzi

Curogna

Rive

Covelo

Possagno

Caniezza

Castelcies

Castelli

Levada

Guizzetta

Piave

Fietta

Crespano  
del Grappa

Monfumo

S. Vettore

S. Urbano

Cassanego

Castelcucco

Colnuda

Crocetta  
del Montello

Ciano

Borso del  
Grappa

S. Eulalia

Paderno  
del Grappa

La Valle

Pra de Ròda

Semonzo

Fonte Alto

Casonetto

**ASOLO**

Crespignaga

Coste

Maser

Pederiva

Liedolo

Sopracastello

One'

Casella d'Asolo

Caerano di San Marco

Biadene

PROVINCIA DI  
VICENZA

Fonte

Sant'Apollinare

Madonna della Salute

MONTEBELLUNA

San Zenone degli Ezzelini

Villa d'Asolo

Villaraspa

Lauro

Continuando verso Asolo, costellano il tragitto altre ville di enorme pregio storico e stilistico, che nemmeno il paragone con la Villa di Maser riesce a mettere in ombra. Villa Rinaldi, una graziosa costruzione seicentesca, al centro di una vasta tenuta che si sviluppa tra colle e piano. Scalinate e balaustre conducono a una bella terrazza. Nel 1663 Francesco Rinaldi, attento cultore dell'arte, si propone di farne una delle più belle ville del Veneto e dispone un ambizioso progetto di ampliamento, non dimenticando di commissionare ai pittori di Scuola veneta una serie di affreschi. Andrea Celesti dipinge il salone e le stanze centrali con scene mitologiche.

Lasciando la pianura si sale verso Asolo, girando al bivio di Casella, percorrendo un "foresto" (così si chiamano le strade che si inerpicano fino ad Asolo) orlato di cipressi e boschi, lungo il quale una serie di scorci e panorami lascia il visitatore senza parole. Dopo una visita alla città di Asolo, sarebbe consigliabile prendere la strada che

conduce a Castelli.


E' questa una deviazione che davvero raccomandiamo.

Il paesaggio dei colli retrostanti Asolo, pur trattandosi di un'area di limitata estensione, rappresenta la quintessenza di tutte quelle qualità e peculiarità che, da molte pagine, andiamo decantando in questa guida. Superata Asolo, si raggiunge Pagnano.

Qui merita una visita il bellissimo maglio del XV secolo, utilizzato fino al 1979 per la lavorazione del metallo.

La data di costruzione, 1468, è incisa sulla pietra. Il complesso architettonico è volto a sud e consiste in tre distinti corpi, così da formare una corte fatta a "U".

A ridosso del canale c'è l'officina, con due ruote a pale e un raro esempio di tromba



eolica di concezione leonardesca. Fra i luoghi da visitare consigliamo Monfumo, che se ne sta abbarbicata intorno alla sua candida chiesa parrocchiale. Qui, anticamente, c'era il Castello dei Maltraversi, di cui restano poche pietre. I colli hanno profili dolci e sono in gran parte ricoperti da prati e boschi. Sono i cipressi a rendere ancor più suggestivo il

panorama. Lungo i pendii meglio esposti si trovano i vigneti coltivati su piccoli ciglioni o a tagliapoggio, mentre i casali rurali sulle sommità conservano le tipologie del passato. I punti panoramici intorno a Monfumo sono numerosissimi, verso Castelli è frequente incontrare ancora oggi i pagliai a forma di cupola. Dopo questa *full immersion* nella natura, si

ripercorre la strada a ritroso per immettersi nuovamente nel percorso principale. La direzione da prendere ora è Fonte Alto, la parte più elevata dal territorio comunale. Paesaggio di straordinaria suggestione: il Massiccio del Grappa a Nord e le colline a Sud. A Fonte Alto una sosta sarà d'obbligo per visitare la chiesa e la "Casa dei Mestieri". Superata Fonte si entra nel comprensorio di San Zenone degli Ezzelini. Qui, dal Santuario della Madonna Rossa, su una collina di 220 metri, luogo dove una volta si ergeva il Castello degli Ezzelini, lo sguardo è libero di spaziare verso il Grappa e giù fino a Bassano.

Il panorama a 360° ha sicuramente ispirato molti artisti veneti, quali Noé Bordignon e Wolf Ferrari.

Continuando a vagare con lo sguardo non si può non pensare alle tristi vicende medievali, quando infinite e truci lotte tra feudatari, divenuti guerrieri senza pietà, facevano scorrere fiumi di sangue per l'ottenimento di qualche pezzo di terra.

Impossibile non ricordare la storia di questa regione, disseminata di castelli, ruderi, rovine di torrioni, siti fortificati che arrivano fino alle rive del Piave! Infatti, dal X secolo d.C. l'Europa cristiana vede sorgere innumerevoli castelli e fortificazioni, intorno ai quali si organizza un nuovo assetto del territorio. In tutta l'Italia settentrionale e in quello che oggi è il nostro Veneto la fortuna di questo nuovo sistema di popolamento è dovuto in sostanza a due motivi: primo il diffuso bisogno di sicurezza causato, non solo dalle incursioni degli Ungheri, in seconda analisi, la situazione di instabilità politica e quindi dal desiderio di attrarre i cittadini attorno al castello. Sulle colline trevigiane sono numerose le testimonianze, ora sotto forma di rovina, di questi insediamenti. Sicuramente i ruderi architettonici più significativi si trovano a San Zenone, Fonte, Rovèr, Asolo, Casteluco, Castelciès, Cavaso, Onigo, Maser, Monfumo, Cornuda, Pederobba, Crespignaga e Castelli. Va ricordato inoltre

che la fortezza ezzeliniana di San Zenone (metà del XIII secolo), rappresenta l'esempio più ardito di tale sistema architettonico. Le tecniche innovative, messe in atto grazie ai contatti fra le maestranze venete di Ezzelino III e gli architetti arrivati dall'Italia meridionale, inviati dall'Imperatore Federico II, hanno fatto sì che la residenza degli Ezzelini si distinguesse al di sopra delle altre, anche se oggi i pochi resti ci lasciano solo intuire la magnificenza di questa costruzione. La strada si dirige ora verso Paderno del Grappa, tocca Possagno, da qui ridiscende a destra verso Castelli, Onigo, San Vettore e rientra a Cornuda, dove meritano una visita il Santuario della Madonna della Rocca, edificio risalente al XVI-XVII secolo, e l'Oratorio di San Rocco, lungo la strada del vino, che porta a Maser. E' la Val Cavasia quella al centro della quale si trova Possagno. Una grande distesa di prati tra i contrafforti meridionali del Monte Grappa a Nord e una successione di colline che arrivano fino alla riva occidentale del Piave, a sud.





Basta dire Possagno e a tutti viene in mente Canova. La sua casa natale è lì, nel cuore della cittadina. Lì è dove il meraviglioso scultore fece ritorno per passare indisturbato gli ultimi anni della sua vita. Una visita è d'obbligo alla Gypsoteca, che conserva bozzetti, calchi e modelli originali in gesso, e al Tempio Canoviano che si trova non lontano dalla casa natia dell'artista.

**VILLA DI MASER. TRE NOMI CHE DANNO VITA A UN CAPOLAVORO. PALLADIO, VERONESE E VITTORIA**

La sapienza architettonica di Andrea Palladio, il virtuosismo illusionistico di Paolo Veronese e l'arte scultorea di Alessandro Vittoria hanno fatto della Villa di Maser uno dei vertici assoluti dell'arte di tutti i tempi. Costruita nel 1560 per i fratelli umanisti Daniele, patriarca di Aquileia, e Marcantonio Barbaro, ambasciatore della Repubblica di Venezia, doveva rievocare il modello della villa classica. Non unicamente

dimora di campagna, ma soprattutto il luogo dove i fratelli, lontano dalla vita veneziana, potevano esercitare i loro immensi interessi umanistici. Addossata ai Colli Asolani, la costruzione è leggermente sopraelevata e spicca in mezzo al verde del grande parco che la circonda.

Ritornando ai tre maestri che hanno contribuito a renderla quello che è, ci piace rievocare le parole del grande storico dell'arte Federico Zeri, che spesso diceva "non c'è nulla secondo me, di più classico che il connubio tra la scultura del Vittoria, l'architettura del Palladio e la pittura di Paolo Veronese".

Per quanto riguarda Palladio, certo si può dire che ha applicato *in toto* il suo noto principio secondo cui, "la bellezza risulterà dalla corrispondenza del tutto con le parti, delle parti tra loro, e di quelle al tutto". La composizione architettonica è imperniata attorno al corpo centrale, che ospita le stanze del soggiorno, ispirato al fronte di



un tempio greco; ai lati si snodano le due barchesse arretrate e più basse rispetto al corpo centrale, costituite da un porticato a otto arcate. Infine alle estremità si alzano due ampie volute che nascondono le colombarie.

Le sculture, realizzate da Alessandro Vittoria, adornano il giardino, una volta assai ricco di aiuole, oggi semplice e lineare. L'opera del Vittoria culmina oltre la strada con le due esedre semicircolari,

di cui una più grande, con la magnifica fontana di Nettuno. In questa specie di giardino segreto è racchiusa tutta l'arte del Vittoria che vi ha dedicato una cura particolare, forse anche per far contento Marcantonio Barbaro, scultore dilettante. E, per finire, la decorazione a fresco del corpo centrale messa a punto dalla geniale intuizione di Paolo Veronese. L'artista porta i modelli decorativi cinquecenteschi ad un risultato sommo. Con la magistrale tecnica dell'affresco, il pittore crea continue illusioni prospettiche dando vita a scorci e panorami. Spalanca soffitti, apre finestre, crea balconate. L'ambiente si popola di divinità olimpiche e figure allegoriche che si mescolano, grazie alla sapiente tecnica del *trompe-l'oeil*, ai ritratti dei padroni di casa, degli animali e degli oggetti. Che aggiungere ancora? Nulla. Meglio guardare in silenzio.

## **ASOLO. ASOLANDO. UN POETA: ROBERT BROWNING**

*"How many a year, my Asolo, Since  
– one step just from sea to land –  
I found you, loved yet feared you so, for  
natural objects seemed to stand palpably  
fire-clothed! No"...*

*(Quanti anni, Asolo mia, da quando -  
un passo appena dal mare alla terra – ti scoprii,  
tanto ti amai e anche ti temetti, poiché gli elementi  
naturali parvero presentarsi tangibilmente rivestiti  
di fuoco! No.) Robert Browning*

Volendo, Asolo la si gira in mezza giornata, ma si avrebbe voglia di passarci una vita, soggiogati dalla stessa malia che colpì non pochi personaggi famosi. Uno fra questi, il poeta inglese Robert Browning, il primo ad usare la parola *asolando*. In realtà questo è il titolo del suo ultimo volume in versi, che fu pubblicato a

Venezia nel 1889. Maestro del monologo drammatico e dell'introspezione psicologica, egli ha anticipato alcuni motivi della poetica novecentesca.

Asolo è una gemma preziosa incastonata fra luoghi incantati. Sul colle c'è la Rocca, una fortificazione a forma di poligono irregolare con una unica entrata, costruita con muraglie di sassi alte quindici metri e spesse quattro, risalente all'XI secolo e edificata intorno a quello che doveva essere l'antico insediamento. Subito sotto la fortificazione si dispone, sul dorso e sui fianchi del rilievo, quella che viene chiamata "la città dai cento orizzonti". E' banale dirlo, eppure si continua a ripeterlo: la città è romantica come poche al mondo, raffinata ed elegante, è il luogo dove l'arte, la storia, la natura si sono fuse in un disegno armonico. Sempre il nostro Browning in una lettera scriveva "... Questo luogo mi riempie d'ammirazione... L'immenso incanto del paese circostante è indescrivibile, e non ne vidi mai altro d'eguale". Qui egli visse le più belle giornate

con la poetessa Elisabeth Barret che divenne poi sua moglie.

*Asolando* di qua e di là è consigliabile una visita al Duomo che custodisce alcune splendide tele, in particolare l'*Assunta* di Lorenzo Lotto e una seconda *Assunta* di Jacopo da Ponte detto il Bassano. Una curiosità da non perdere, la Casa Longobarda, chiamata così dall'iscrizione che attesta l'origine lombarda dell'autore proprietario. La bizzarra residenza, opera dello scultore/artista Francesco Graziolo, è costruita in pietra tufacea ed è sovraccarica di motivi simbolici, misteriosi e inquietanti.

**CATERINA CORNARO,  
ELEONORA DUSE,  
FREYA STARK. LE TRE DAME  
CHE AMARONO ASOLO**

Caterina Cornaro nasce a Venezia nel 1454 da Marco Corner, pronipote del Doge e da Fiorenza Crispo, duchessa dell'Arcipelago. A quattordici anni viene data in sposa a



Giacomo Lusignano, re di Cipro, che aveva usurpato il trono a Carlotta di Lusignano, legittima erede. Dopo il matrimonio celebrato per procura, viene accompagnata al Lido con il Bucintoro da dove si imbarca sulle galee della Serenissima, alla volta di Cipro. E qui si apre una delle pagine più misteriose della Repubblica Veneta: la morte, in circostanze mai chiarite, di Giacomo di Lusignano, consente al Senato veneziano, il 21 febbraio 1478, di annettere il regno di

Cipro. Sempre il Senato successivamente provvederà a spedire in "dorato" esilio Caterina ad Asolo ed ordinerà al fratello Giorgio Corner di raggiungere il Capitano Generale a Cipro e di esercitare tutta la sua influenza per convincere la sorella ad abdicare in favore della Serenissima. Il 26 febbraio a Famagosta, dopo un solenne "Te Deum", la bandiera dei Lusignano viene ammainata e sale il gonfalone di San Marco. La cerimonia viene ripetuta alla presenza della Regina in tutte le città cipriote, compresa Nicosia. Caterina consegna la corona di Cipro al Doge ed esautorata del suo potere viene rimpatriata a Venezia. Il 18 marzo 1489, vestita di nero, la Regina lascia per sempre l'isola di Cipro. Venezia le prepara un'accoglienza magnifica, ma il 20 giugno dello stesso anno parte per Asolo. Anche se la sovranità ad Asolo sarà molto limitata, ella stabilisce la sua corte a Palazzo Pretorio, sontuoso castello di origine medievale.


Si fa poi costruire una villa ad Altivole, il Barco in mezzo a un parco, dove l'arte gareggia con la natura. Pietro Bembo, umanista, scrittore e buon amico della Regina di Cipro, non esagera quando definisce questo luogo il Paradiso. Oggi purtroppo della splendida dimora

rimane ben poco.

Quando Eleonora Duse arrivò ad Asolo, ospite della sua amica Lucia Casale, si innamorò subito del luogo e desiderò avere una casa per lei.

Acquistò un bel palazzo in via Canova, che a dire il vero abitò ben poco, preferendo





sostare in albergo. Qui ricevette le visite di Gabriele D'Annunzio e la loro storia d'amore fece il giro del mondo. Dopo 12 anni di riposo la Duse sentì di nuovo il richiamo delle scene. Il ritorno al suo amato pubblico durò però solo tre anni, infatti morì nel 1924 a Pittsburg, ma

volle essere sepolta ad Asolo, nel cimitero di Sant'Anna, rivolta per suo preciso volere alla montagna che riteneva sacra, il Grappa. Freya Stark fu portata ad Asolo, bambina, dai suoi genitori. La sua vita non conobbe soste. Nata in Inghilterra nel 1883, crebbe fra il paese d'origine, la Francia e l'Italia, in

un turbinio di spostamenti, nuove lingue ed evoluzioni familiari.

Instancabile viaggiatrice e assetata di conoscenza, investì gran parte delle sue energie e dei suoi denari nell'apprendimento dell'Arabo e di altre lingue, che diventarono strumenti di lavoro. Viaggiò in Turchia, Medio Oriente, Grecia. Fu Crocerossina in Carso durante la Prima Guerra Mondiale e nel 1927 partì per l'Oriente, dove fino al 1937 organizzò spedizioni in Libano, Siria, Iraq, Persia e Arabia. Allo scoppio della Seconda Guerra Mondiale si impegnò nello Yemen e in Egitto, dove fu la promotrice di una rete di propaganda clandestina la "Fratellanza". Nel dopoguerra ricominciò a viaggiare, fino a compiere una spedizione in Nepal all'età di 88 anni, ripercorrendo il cammino di Alessandro il Grande. La sua vita si lega alle personalità del suo tempo, da Churchill, alla Regina Madre, fino a Lawrence d'Arabia. Anche il Foreign Office le affidò importanti missioni.



Asolo fu sempre il suo "buen retiro", il luogo dove amava ritornare e dove morì all'età di 100 anni. Riposa al cimitero di Sant'Anna, a pochi passi dalla tomba della Duse.

### GLI EZZELINI A SAN ZENONE

Vicino a San Zenone, su di un colle, si staglia, solitaria, una torre. A discapito della bellezza paesaggistica, questo luogo fu teatro di vicende tristi e cruente che vale la pena di ricordare.

La piccola torre è ciò che rimane di uno dei castelli della potente famiglia degli Ezzelini. Ed è proprio qui che ebbero il loro epilogo le vicende di Ezzelino III e di suo fratello Alberico. Gli Ezzelini erano di stirpe germanica e, al seguito di Corrado il Salico, erano arrivati in Italia nell'XI secolo. Il più famoso resta Ezzelino III, tanto valoroso ed audace quanto spietato, con pretese di dominio assoluto, tant'è che verso la metà del Duecento decise di fare dell'Italia settentrionale un grande regno

unito di Comuni e Signorie. Ben presto si impadronisce di Treviso, Padova, Vicenza, Verona, cinge d'assedio Mantova e occupa Brescia. Si prepara poi a sferrare il grande attacco al Milanese. Si tratta del "grande assalto" di cui parla Dante nel IX canto del Paradiso. Ad ogni buon conto viene fermato e sconfitto dai Guelfi a Cassano d'Adda. Fatto prigioniero è ferito e muore, secondo quanto viene tramandato, per essersi strappato le bende, che coprivano le ferite, in un impeto d'ira.

Nelle leggende che narrano la sua storia, di appellativi gliene sono stati affibbiati molti: Tizzon d'Inferno, il Diavolo Nero, il Crudele. La via dell'odio è ormai segnata ed un altro componente della famiglia subisce a sua volta una sorte infausta. E' Alberico, fratello di Ezzelino III, che viene tradito e assediato nel Castello di San Zenone.

E dopo aver assistito allo strazio della morte di sua moglie e dei figli, è squartato, portato a Treviso e bruciato in Piazza Maggiore. La sorella Cunizza, invece, si sposa tre volte

e colleziona vari amanti. Infatuata della poesia, si innamora di Sordello da Goito dal quale si fa rapire, ma lui le preferisce un'altra dama. Cunizza ebbe però l'onore di essere messa nel terzo cielo del Paradiso tra gli spiriti amanti, forse anche per le numerose opere di penitenza che compì alla fine della sua vita, riscattando la reputazione di tutta una famiglia che si era macchiata di sangue.

### CANOVA E POSSAGNO

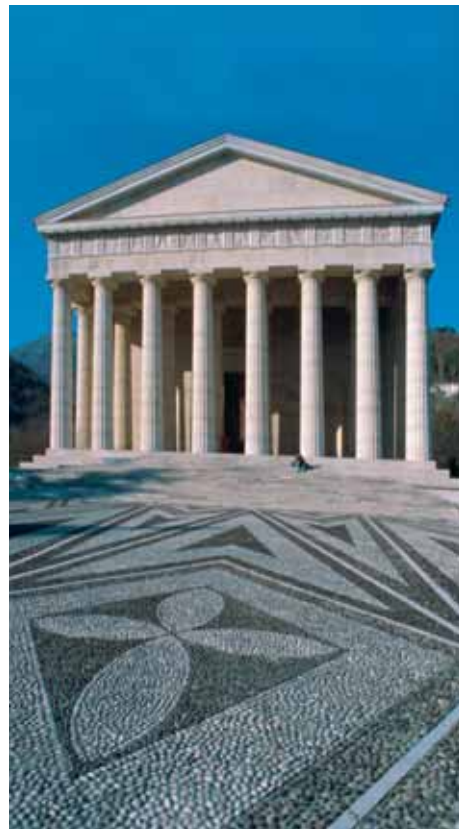
Certamente una delle soste d'obbligo è Possagno, la patria dell'insigne scultore Antonio Canova, dove è possibile visitarne la casa natia, la Gypsoteca che, annessa alla casa, raduna il materiale proveniente dallo studio romano dell'artista. Quello che forse stupisce maggiormente il visitatore è il Tempio, non foss'altro perché è davvero strano trovarsi al cospetto di una costruzione classica che, invece di essere in Magna Grecia o comunque verso il Sud del Mediterraneo, si proietta nel vasto spazio di

una immensa valle del Nord Italia. L'edificio, che fonde i due archetipi dell'architettura classica greco-romana, il pronao dorico del Partenone e il corpo circolare a cupola del Pantheon, era stato ideato dallo stesso Antonio Canova come nuova chiesa del paese, nel 1819. Fu lui stesso a sostenerne tutte le spese, mentre gli abitanti, secondo un'antica tradizione veneta, offrivano la loro manodopera gratuitamente nei giorni festivi e procuravano i materiali.

Il Tempio fu terminato nel 1830, dopo la morte dello scultore e infatti egli ebbe solo modo di iniziare la grande opera di decorazione scultorea interna, che si era ripromesso di fare.

### IL CLIMA PERFETTO PER I FIORI

Il clima dell'Asolano è mite e sanissimo; l'aria è di carattere alpino, ma senza quella rigidità propria delle montagne, qui è solo fine e pulita. A febbraio l'inverno è già finito e i Mandorli iniziano a fiorire.





Le pendici del Grappa e il Montello sono da sempre celebrati dai botanici per la grande varietà e la rarità di alcune specie di fiori. Sempre da Saccardo apprendiamo che nelle zona esistevano "oltre 150 piante quasi tutte alpine". Nel suo trattato (Flora del Trivigiano – Flora del Montello), si citano, fra le altre, la Peonia peregrina, la Myrris odorata, il Leontopodium alpinum (Edelweiss), la Nigritella, il Rhododendrum

e così via.

I colli Asolani rispecchiano la flora del Grappa: i pendii soleggiate e le umide vallette sono zone adatte alla vegetazione di svariatissime specie di fiori. In primavera, i primi a spuntare sono le Mammole profumate, gli Ellebori e le Genziane; seguono dopo pochi giorni gli Anemoni e il Leucoium vernalis, una candida campanula dall'intensa fragranza amarognola. Fra le

rocce e le erbe ancora secche occhieggiano fiorellini di varie tonalità. A marzo la fioritura è al culmine e nei punti più esposti iniziano a fare capolino le Pratoline, i Narcisi sono in boccia, Mandorli e Biancospini si ricoprono della prime infiorescenze.

## AREA DOC "MONTELLO E COLLI ASOLANI"

La zona di produzione DOC "Montello e Colli Asolani" si sviluppa a Nord della città di Treviso, nella prima fascia collinare pedemontana. La parte che riguarda il Montello inizia a Nervesa della Battaglia e va fino a San Zenone degli Ezzelini, a Nord invece, nel comprensorio asolano, comprende le fasce collinari e la pianura di connessione fra queste, dalle pendici del Grappa alla città di Asolo.

I terreni di queste colline, al limite settentrionale della pianura padana, tra Piave e Monte Grappa, sembrano rincorrersi e accavallarsi nel sinuoso e lento movimento di un'onda verde. Il clima è mite e temperato, senza sbalzi eccessivi tra una stagione e l'altra e quindi, sotto l'aspetto climatologico, la zona rivela condizioni favorevoli alla coltura della vite.



La tradizione vitivinicola dell'area in analisi affonda le sue radici nei tempi della Serenissima Repubblica di Venezia, che conosceva bene e preferiva i vini provenienti dalla Marca Trevigiana. A quell'epoca, nelle grandi proprietà terriere, sorgevano le famose ville venete e il vigneto ricopriva un ruolo fondamentale per l'attività dei proprietari terrieri. Già nel 1400 vi sono ambienti strutturati a cantina all'interno delle barchesse.

Anche in queste zone è presente la vocazione alla produzione di uve di Prosecco, che si differenzia, grazie alla diversa conformazione geologica dei terreni, da quello di Conegliano e Valdobbiadene, per un leggero, ma inconfondibile retrogusto mandorlato. La denominazione "Montello e Colli Asolani" è riservata ai vini ottenuti da uve i cui vigneti corrispondono per l'85% a vitigni di: Prosecco, Chardonnay, Pinot

*Bianco, Pinot Grigio, Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.*

*Da alcuni anni si affiancano due varietà autoctone, la Bianchetta, il Carmenere.*

*La zona produce vini rossi di stoffa come il Cabernet, nobile vino reso ancora più importante dall'invecchiamento; di sapore intenso, è molto gradevole, se giovane è invece lievemente erbaceo. Va servito a temperatura di 18° ed è adatto per accompagnare piatti di una certa importanza.*

*Il Merlot è un buon vino giovane, intenso e caratteristico, diventa un gran vino se invecchiato.*

*Il Prosecco, che viene commercializzato in 2 versioni, tranquillo e spumante, è caratterizzato dall'aroma fruttato ed è adatto a qualsiasi occasione.*

*Ultimi arrivati sono il Pinot e lo Chardonnay, vini di ottima qualità soprattutto se in versione tranquilla.*

**Il Consorzio.** *Buone notizie e progetti Dal 1994 il Consorzio si è prefissato il compito di aprirsi alla realtà produttiva locale, diventando un interlocutore valido, punto di riferimento per varie iniziative che mirano a valorizzare la tipicità dei vini e tutelano la denominazione di origine controllata e infine ne promuovono l'immagine. Un consistente numero di nuove adesioni di produttori sta a sottolineare la crescente attenzione e la sempre maggior consapevolezza verso i compiti di tutela, di promozione e di valorizzazione della vitivinicoltura. Oggi le aziende socie del Consorzio, di piccole e grandi dimensioni, di produzione diretta ed industriali, rappresentano il 50% dell'intera produzione a denominazione. Nell'area del Montello e dei Colli Asolani, assistiamo in questi ultimi anni a una progressiva evoluzione della viticoltura che ora sta vivendo un momento felice*





*di crescita costante. Negli ultimi tre anni infatti, ha visto aumentare la superficie iscritta dai 272 ha del 2000, ai 473 ha del 2003.*

### **Il rosso del Generale De Gaulle**

*Nel 1967 il Generale De Gaulle si trovava ad una cena dove i vini non lo soddisfacevano per nulla. Ad un certo punto arrivò in tavola un nuovo rosso e si narra che il Generale se ne uscì con questa battuta: "Questo si è uno dei nostri". In realtà il vino non era francese, ma aveva solamente un taglio bordolese, fatto con uve venete. Il vino prese il nome di "Capo di Stato" e il produttore era il Conte Loredan Gasparini, discendente del Doge Leonardo Loredan, proprietario di una Villa alle pendici del Montello. Il "Colli Trevigiani Capo di Stato" nasce dallo storico vigneto denominato "Le 100 piante", dove crescono filari vecchi*

*di mezzo secolo. Le uve di Cabernet Sauvignon (65%), Cabernet Franc (20%), Merlot (10%) e Malbec (5%) vengono fermentate per una ventina di giorni prima di essere affinate per almeno 24 mesi in botti di rovere francese e poi in bottiglia per un anno. Di questo vino colpiscono il colore rosso rubino, i profumi erbacei e speziati e l'equilibrio tra acidità e tannicità. Il gusto è morbido e possente allo stesso tempo.*



LE  
CANTINE

---

**Az. Agr. Agnoletti Ida**

via Saccardo, 55

Selva del Montello - Volpago del Montello

Tel. e fax +39 0423 620947

agnoletti.vini@gmail.com

[www.agnoletti.it](http://www.agnoletti.it)

---

**Az. Agr. Amistani Guarda Venegazzù s.r.l.**

via Piave, 27

Crocetta del Montello

Tel. 0423 9707 - fax 0423 869355

mionetto@mionetto.it

---

**Az. Agr. Barchessa Loredan Gasparini**

Via Frà Giocondo, 57

Selva del Montello

Tel. e fax +39 0423 620244

info@barchessaloredan.it

[www.barchessaloredan.it](http://www.barchessaloredan.it)

---

**Az. Agr. Basei s.n.c.**

via General Vaccari, 11

Venegazzù, Volpago del Montello

Tel. e fax +39 0423 22127

info@agriturismobasei.it

---

**Az. Agr. Bele Casel - Ferraro Luca**

via Moresca, 136/C - Caerano S. Marco

Tel. +39 0423 859795 - fax +39 0423 650909

info@belecasel.it - [www.belecasel.it](http://www.belecasel.it)

---

**Az. Agr. Biondo Jeo di De Lucchi Marini**

**Annalisa**

via Biss, 1 - Castelli - Monfumo

Tel. e fax +39 0423 560204

biondojeo@alice.it

---

**Az. Agr. Bolzonello Luigi**

via Franzoia, 22 - Cornuda

Tel. +39 0423 639362 - fax +39 0423 821063

villabolzonello@libero.it - [www.villabolzonello.com](http://www.villabolzonello.com)

---

**Az. Agr. Cant. Soc. Montelliana e dei Colli Asolani**

via Caonada, 2/A - Montebelluna

Tel. +39 0423 22661 - fax +39 0423 22650

info@montelliana.it - [www.montelliana.it](http://www.montelliana.it)

---

**Az. Agr. Case Paolin - Az. Agr. Pozzobon Emilio s.s.**

via Madonna Mercede, 53

Volpago del Montello

Tel. e fax +39 0423 871433

info@casepaolin.it - [www.casepaolin.it](http://www.casepaolin.it)

---

**Az. Agr. Ca' Rossa - Saporiti Angelo**

via Bassanese, 290 - Crespignaga - Maser

Tel. +39 0423 546041 - fax +39 0423 928106

savina.saporiti@carossadoc.it - [www.carossadoc.it](http://www.carossadoc.it)

---

**Soc. Agr. Colli Asolani di Bedin Enrico & C. s.s.**

via Pasubio, 22 - Cornuda

Tel. +39 0423 83317 - fax +39 0423 639411

info@colliasolani.it - [www.colliasolani.it](http://www.colliasolani.it)

---

**Az. Agr. Costa Nerino**

via Cimitero, 24

Biadene - Montebelluna

Tel. e fax +39 0423 600673

vinicosta@libero.it

---

**Az. Agr. Di Serafini Francesco, Vidotto Antonello e C. s.s.**

via Luigi Carrer, 8/12 - Nervesa della Battaglia

Tel. +39 0422 773281 - fax +39 0422 886707

serafinievidotto@serafinievidotto.com



---

**Az. Agr. Dal Bello Antonio**

via Belli, 2 - Fonte  
Tel. +39 0423 949015 - fax +39 0423 949928  
info@dalbellovini.it - [www.dalbellovini.it](http://www.dalbellovini.it)

---

**Az. Agr. Furlan Albino**

via VIII Armata, 30 c/o Ristorante "La Panoramica"  
Nervesa della Battaglia  
Tel. +39 0422 885170 - fax +39 0422 885274  
info@ristorantelapanoramica.com

---

**Az. Agr. La Colombera di Corti Michele**

via Bassanese, 338 - Maser  
Tel. +39 0341 660229 - fax +39 0341 660243  
michele.corti@lacolombera.eu

---

**Az. Agr. Loredan Gasparini**

via Martignago Alto, 24  
Venegazzù - Volpago del Montello  
Tel. +39 0423 870024 - fax +39 0423 620898  
info@venegazzu.com - [www.venegazzu.com](http://www.venegazzu.com)

---

**Az. Agr. Montelvini s.p.a.**

via Cal Trevigiana, 51  
Venegazzù - Volpago del Montello  
Tel. +39 0423 8777 - fax +39 0423 621303  
montelvini@montelvini.it - [www.montelvini.it](http://www.montelvini.it)

---

**Az. Agr. Pat del Colmel - Colmello di Forner Lino e Matteo s.s.**

via Costeselle, 5 - Castelcucco  
Tel. e fax +39 0423 545292  
colmello\_ss@libero .it

---

**Az. Agr. Pellizzon Antonio**

via Matteotti, 31 - Maser  
Tel. +39 0423 565757

---

**Az. Agr. Pozzobon Comm. Rosalio**

via Madonna della Mercede, 58  
Volpago del Montello  
Tel. e fax +39 0423 871425  
info@cantinepozzobon.com  
[www.cantinepozzobon.com](http://www.cantinepozzobon.com)

---

**Az. Agr. Rive della Chiesa**

via Luigi Pastro, 166  
Selva del Montello - Volpago del Montello  
Tel. +39 0423 870200 - fax +39 0423 879786  
info@rivedellachiesa.com  
[www.rivedellachiesa.com](http://www.rivedellachiesa.com)

---

**Az. Agr. Sartor Emilio di Sartor Carlo e Paolo**

via Montegrappa, 9  
Venegazzù - Volpago del Montello  
Tel. +39 0423 620567 - fax +39 0423 879534  
vinisartor@gmail.com - [www.vinisartor.it](http://www.vinisartor.it)

---

---

**Az. Agr. Vettorel Nicola**

via Solstizio, 20 - Giavera del Montello  
Tel. +39 0422 776045 - fax +39 0422 883849  
info@vettorel.it - [www.vettorel.it](http://www.vettorel.it)

---

**Az. Agr. Villa di Maser**

via Cornuda, 1 - Maser  
Tel. +39 0423 923003 - fax +39 0423 923002  
wine@villadimaser.it  
[www.villadimaser.it](http://www.villadimaser.it)

---

**Az. Agr. Villa Sandi**

via Erizzo, 112  
Crocetta del Montello  
Tel. +39 0423 665009 / 665033 - fax +39 0423 860924  
info@villasandi.it - [www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)

---

**Az. Vinicola Asolana Sas di Cirotto G e C.**

via Bassanese, 51 - Asolo  
Tel. +39 0423 952396 - fax +39 0423 55602  
info@cirotoivini.com - [www.cirotoivini.com](http://www.cirotoivini.com)

---

**Strada del vino del Montello  
e Colli Asolani**

**Via Cornuda, 1- Maser**

**Tel +39 0423 923003**

**Fax +39 0423 923002**

**www@stradamontellocolliasolani.it**

**info@stradamontellocolliasolani.it**



## BIBLIOGRAFIA

AA.VV., *Atlante del paesaggio trevigiano*,  
Ed. Provincia di Treviso, 2000

AA.VV., *Marca Nobilissima*, Ed. Grafiche  
Vianello Srl, Ponzano/Treviso, 2004

AA.VV., *I piaceri della Marca gioiosa*, Acelum  
Ed., Asolo 1988

U. Bernardi, *La festa delle vigne*, Santi  
Quaranta Ed., Treviso, 2003

V. Boatto e altri, *Studio delle tradizioni locali  
eno-gastronomiche correlate al territorio e  
ridefinimento del tracciato della Strada dei vini  
del Montello e Colli Asolani*  
Dipt T.E.S.A.F. Università di Padova  
2003-2004

Z. Bocci, *I vini veneti a denominazione di  
origine controllata*, Espro Editore, Verona,  
1980

L. Comacchio, *Storia di Asolo*, Asolo  
MCMLXXXV, Treviso, 1984

V. L. Paladini, *Asolo ed il suo territorio dal  
Grappa al Montello*, Atesa Editrice, Bologna  
1978

G. Rorato, *La pedemontana trevigiana*, Dario  
De Bastioni Ed., Vittorio Veneto 2004

L. Simeoni, *Fiabe e leggende del Montello*,  
Santi Quaranta, Treviso 2003-2004

T. Tempesta, *Paesaggio agrario del Veneto*,  
Suppl.n.5 "Veneto agricoltura", 1989

G. Rossi-Osmida, *Vivere il Montello*, Edizioni  
della Galleria, Treviso, 1984



**UFFICI  
DI INFORMAZIONE  
E ACCOGLIENZA  
TURISTICA  
PROVINCIA DI TREVISO**

### **I.A.T. TREVISO**

Piazza Monte di Pietà, 8  
Tel. 0422.547632 - Fax 0422.419092  
e-mail: iattreviso@provincia.treviso.it

### **I.A.T. TREVISO AEROPORTO**

Via Noalese, 63  
Tel. e fax 0422.263282  
e-mail: iataeroporto@provincia.treviso.it

### **I.A.T. ASOLO**

Piazza Garibaldi, 73  
Tel. 0423.529046 - Fax 0423.524137  
e-mail: iatasolo@provincia.treviso.it

### **I.A.T. CASTELFRANCO VENETO**

Via F. M. Preti, 66  
Tel. 0423.491416 - Fax 0423.771085  
e-mail: iatcastelfrancoveneto@provincia.treviso.it

### **I.A.T. CONEGLIANO**

Via XX Settembre, 61  
Tel. 0438.21230 - Fax 0438.428777  
e-mail: iatconeigliano@provincia.treviso.it

### **I.A.T. MONTEBELLUNA**

Piazza Aldo Moro, 1  
Tel. 348.6093050  
e-mail: iatmontebelluna@provincia.treviso.it

### **I.A.T. ODERZO**

Calle Opitergium, 5  
Tel. 0422.815251 - Fax 0422.814081  
e-mail: iatoderzo@provincia.treviso.it

### **I.A.T. VALDOBBIADENE**

Via Piva, 53  
Tel. e fax 0423.976975  
e-mail: iatvaldobbiadene@provincia.treviso.it

### **I.A.T. VITTORIO VENETO**

Viale della Vittoria, 110  
Tel. 0438.57243 - Fax 0438.53629  
e-mail: iatvittorioveneto@provincia.treviso.it

**Per info:**

**[www.provincia.treviso.it](http://www.provincia.treviso.it)**

**[www.turismo.provincia.treviso.it](http://www.turismo.provincia.treviso.it)**

**Per prenotazione soggiorno**



**CONSORZIO DI PROMOZIONE TURISTICA**

Tel. +39.0422.541052 - Fax +39.0422.591195  
e-mail: info@marcatreviso.travel  
sito web: www.marcatreviso.travel



**PROVINCIA DI TREVISO**

Assessorato al Turismo

Ideazione

**Assessorato al Turismo**

Direzione Amministrativa

**Uberto Di Remigio**

Supervisione

**Elena Bisiol**

**Paolo Pagnani**

Apporto tecnico-scientifico

**TESAF (Dipartimento Territorio**

**e Sistemi Agro-forestali**

**dell'Università di Padova)**

Testi

**Giovanna Wurmbbrand Stuppach**

Ottimizzazione testi

**Consuelo Ceolin**

Cartografia

**Sistema Informativo Territoriale Integrato**

**Provincia di Treviso**

Distribuzione

**Unità Organizzazione Turistica**

Segnaletica

**Federico Nardelotto**

Foto

**Francesco Galifi, Maurizio Sartoretto, Andrea Pellizzer,  
Lio Attilio Gemignani, Ruggero Piccoli, Az. Agr. Cecchetto,  
OPO Veneto, Paolo Spigariol, Mara Zanato, Archivio  
Consorzio Tutela, Prosecco Doc di Conegliano-Valdobbiadene,  
Archivio Confraternita del Prosecco, Archivio Fotografico  
Storico Provincia di Treviso, Ufficio Turismo**

Impaginazione

**Eurekip.com**

Stampa

**Grafiche Gifex di Roncade (TV)**

Si ringraziano tutti i Comuni, gli enti e le associazioni coinvolti.

