



## PROSECCO E BARBERA SPOSI SULLE PERDONANZE

*Fabio Zardetto ridà "enovita" a una tenuta  
che profuma di Ora et labora*

di Emanuela Da Ros

F

*abio e Filippo Zardetto "alzano il cappello". E lo fanno senza portare alcun copricapo in testa. Il gesto, anzi: l'espressione, a cui ricorrono ha infatti a che vedere col vino, che è la materia di cui si occupa-no da tre generazioni.*

Lo scorso anno Fabio e il figlio Filippo hanno acquisito sulle Perdonanze (a trecento metri sul livello del mare, nell'angolo settentrionale della Docg Prosecco Conegliano Valdobbiadene) una tenuta che si chiama San Mor dove spiritualità, storia e tradizione vitivinicola si sposano (anche) con la suggestione del paesaggio.

"Su questa collina - spiega Fabio Zardetto - ottant'anni fa sei ettari di viti furono messe a dimora dal professor Giovanni Dalmasso, fondatore insieme ad Antonio Carpenè della Stazione sperimentale per la viticoltura e della Scuola Enologica di Conegliano. Oltre al Glera (da cui si ottiene il prosecco), Dalmasso piantò il Barbera per studiare come un terreno così ricco d'acqua e immerso in un ambiente protetto dai venti avrebbe influito sulle caratteristiche dell'uva. Io e mio figlio, acquisendo la collina, abbiamo scoperto che anche le viti di Glera, Bianchetta e Verdiso della tenuta San Mor risalgono al periodo fra le due guerre e che appartenevano alla famiglia Segat, la stessa che ha dato il

**IL "FORMAGGIO"  
DEL CAGLIERON,**  
Pag III



**SOMMELIER  
OLIMPICA,**  
Pag VI



nome all'omonimo vitigno oggi registrato nel Catalogo nazionale dei vitigni scomparsi come "Prosecco Segat". Per la vendemmia di San Mor del 2013, abbiamo usato la tecnica di una volta, la cosiddetta "alzata di cappello": invece di pressare e svinare subito, abbiamo lasciato il mosto in contatto con le vinacce fino "all'alzata di cappello", senza aggiunta di solforosa. Abbiamo quindi collocato i mosti in tre autoclavi diverse in base alle caratteristiche del

vigneto: la zona centrale con prevalenza di Bianchetta, quella a est più esposta al sole, e il versante ovest dal terreno molto argilloso."

A partire da marzo del 2014, secondo le intenzioni di Fabio e Filippo, la tenuta San Mor potenzierà la "biblioteca vitivinicola" con l'inserimento di 300 biotipi delle varietà Glera, Bianchetta, Verdino: in tutto 1500 viti catalogate nell'ambito del Progetto sulla Biodiversità viticola promosso dalla Regione Veneto. "San

# TREVISANI A TAVOLA



*Alcune nostre specialità:*

*tagliatelle, gnocchi, tortelli,  
crespelle, lasagne...  
Baccalà e trippe,  
grigliata e spiedo.*



*Pasqua e  
Pasquetta  
menu' alla carta  
e da asporto*

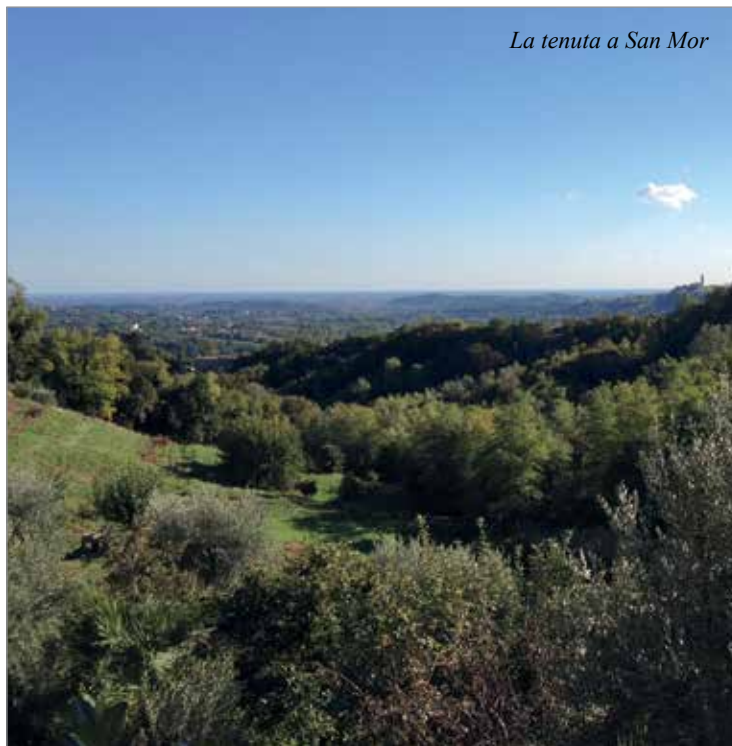


*NOVITA'!  
gastronomia anche per asporto!*

VIA CARLO FORLANINI, 48  
VITTORIO VENETO (TV)  
DI FRONTE L'OSPEDALE  
TEL: 0438 550640 | CELL: 340 6052621  
WWW.TRATTORIADAMAREVA.IT

*Aperto tutti i giorni.  
La domenica su prenotazione.*

*La tenuta a San Mor*



Mor – spiega Filippo - diventerà anche occasione di studio e confronto sulle caratteristiche chimiche e organolettiche di varietà destinate a riservare altre interessanti sorprese. Per questo luogo unico stiamo infatti lavorando a un progetto che includerà storia, scienza, vino in una visione più ampia di valori e buone pratiche.”

Perché proprio San Mor?

“Alla collina – precisa Fabio – siamo arrivati per caso. Io e mio figlio cercavamo un terreno per coltivare delle viti che avessero una connotazione particolare. E arrivando in questa zona abbiamo fatto delle scoperte per noi clamorose. La tenuta San Mor prende infatti il nome da San Mauro Abate (Roma 512 - Glanfeuil France 584), che è stato uno dei primi discepoli di Benedetto da Norcia e la cui presenza in questi luoghi è testimoniata da una chiesetta di San Mauro, con annesso “un poco di prà”, che veniva affittato per “do fiete de oio” a cui si accenna nell’ Extimo di Ceneda del 1532.

Si può immaginare che in questo spicchio di zona collinare vivesse una comunità autosufficiente con stalla e coltivazioni tipiche tra cui la vite. Qui tra piante secolari nasce anche il fiume Monticano la cui acqua fino a quarant’anni fa veniva raccolta e serviva a tutte le famiglie della zona. Durante la prima guerra mondiale – prosegue Zardetto - la zona era sotto l’impero austro-ungarico: esisteva una “stellung Perdonanze”, trincea delle Perdonanze. E ancora oggi è possibile vedere una costruzione austriaca in legno (probabilmente sede di comando) che noi intendiamo donare a un Museo della Grande Guerra. La croce di San Mor è il simbolo dell’amore e dell’umiltà, sentimenti fondamentali nella vita del Santo e nei suoi insegnamenti. Dalla notte dei tempi la zona in cui si trova San Mor è battuta dal vento della spiritualità, come testimonia la confinante zona delle Perdonanze, luogo di preghiera e perdono. Questo territorio, abitato nei secoli da pagani, celti e cristiani è un luogo mistico, una fonte inesauribile di energia spirituale, a prescindere dalle religioni e dalle fedi di chi vi abita o la frequenta. Qui regna una contagiosa serenità, complice la suggestione del paesaggio, la semplicità della natura incontaminata, il dolce declivio della collina.” Nella zona a sud del vigneto trovano dimora anche gli ulivi, l’altro ingrediente di una coltura mediterranea che denotava il paesaggio duemila anni fa.