

TERRITORI

I Colli di Asolo e il Montello: non solo Prosecco

Un territorio, i Colli Asolani e il Montello, che nella valorizzazione del proprio Prosecco non ha dimenticato un'altra storia: quella dei tagli bordolesi e di un patrimonio ampelografico locale e autoctono da riscoprire

di ANITA CROCI

Asolo è un'affascinante città fortificata della provincia di Treviso, arroccata sulle dolci colline della Marca Trevigiana, tra la Pianura Veneta e le Prealpi Bellunesi. Rientra a pieno titolo tra i Borghi più belli d'Italia, con il suo centro storico dominato dalla Rocca, una possente fortezza medioevale che si erge sul Monte Ricco, dai cui spalti è possibile ammirare tutto il panorama circostante, spaziando dalle Dolomiti a Venezia. Per questo il Carducci la descrisse come "La Città dai Cento Orizzonti".

TERRITORIO

I Colli Asolani sono una catena che si sviluppa in una serie di dossi e creste, alternati a piccole valli, sull'asse nord-sud, a partire dalla riva destra del Piave sino al torrente Musone; dal paesaggio fortemente distintivo, tutto curve e pendenze, trasmettono fascino e armonia. Il Montello si distingue come un singolo rilievo compatto e massiccio che si estende tra Nervesa della Bat-



taglia e Montebelluna, cinto a nord dal corso del Piave, i cui boschi di rovere erano gelosamente custoditi dalla Serenissima, che vi attingeva per il proprio Arsenal e dove oggi il bosco ricopre ancora il 30% del suolo. Questi due sistemi collinari, con altitudini comprese tra i 100 e i 450 metri, pur separati da una profonda incisione larga circa un chilometro, costituiscono un'unica entità geologica. Si tratta di grosse formazioni di conglomerato tenace costituito da rocce cementate tra loro e ricoperte da suolo marnoso-argilloso o marnoso-sabbioso, facilmente lavorabile e disgregabile dagli agenti atmosferici, dalla tipica colorazione rossastra che ne testimonia l'origine antica. I fenomeni carsici interessano tutta la zona, fraturandola in grotte e doline – ben duemila sul Montello! Più che scorrere a valle, quindi, le acque si incuneano in un dedalo di anfratti sotterranei e sgorgano da alcune suggestive sorgenti.

La peculiarità climatica del territorio consiste nella mitezza delle stagioni, dovuta alla favorevole esposizione a sud dei versanti vitati e alla disposizione ortogonale dei rilievi rispetto ai venti freddi di nord-est. Questo permette di sostenere i precoci germogliamenti primaverili e, in estate, di sviluppare in modo graduale la maturazione. Gli autunni sono caldi e secchi, caratterizzati da forti escursioni termiche giornaliere, a vantaggio degli esiti ven-

demmi. Anche le precipitazioni si distribuiscono piuttosto regolari da aprile a settembre, assorbite rapidamente dalla natura sciolta del terreno.

STORIA

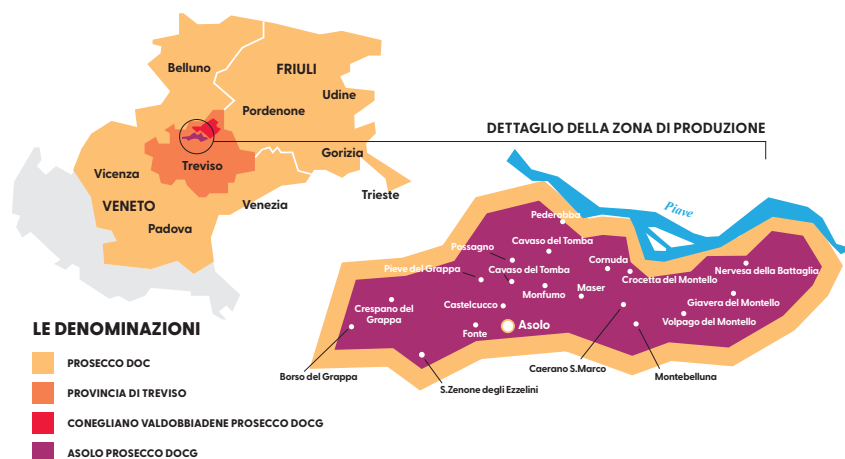
La presenza e lo sviluppo della vite tra i Colli Asolani e il Montello si deve ai monaci benedettini prima e alla presenza della Repubblica di Venezia poi. Intorno all'anno Mille, i benedettini si insediarono nel Monastero di S. Bona a Vidor e nella Certosa del Montello a Nervesa. Le loro conoscenze e il loro operato determinarono significativamente l'agricoltura, imprimendo le radici di una vocazione enoica secolare che i Veneziani raccolsero e specializzarono ulteriormente nel Trecento. Con la Serenissima, già dal Quattrocento i vini asolani raggiunsero i mercati esteri, mentre a Venezia arrivarono a insediare il prestigio di quelli importati dalla Grecia, venendo tassati un terzo in più degli altri e diventando un prodotto elitario che conquistò la nobiltà.

La storia moderna è affidata a quella delle denominazioni: nel 1977 il riconoscimento della Doc "Montello e Colli Asolani", da cui poi dipartiranno nel 2009 la DOCG "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" e nel 2011 la Docg "Montello rosso" o "Montello".

Determinante per questo processo di sviluppo



CONSERZIO VINI ASOLO MONTEELLO



LE TRE DENOMINAZIONI DI ORIGINE

"ASOLO PROSECCO" O "ASOLO" DOCG

VITIGNI

Da vigneti di glera, con saldo massimo del 15%, da verdiso, bianchetta trevigiana, perera, glera lunga. Nella "pratica tradizionale" ammessi anche pinot (bianco, nero, grigio) e chardonnay.

TIPOLOGIE

spumante superiore o spumante, da Extra Brut a Demi-Sec; spumante superiore o spumante "sui lieviti", solo Brut Nature; frizzante, da Secco ad Amabile.

"MONTELO ROSSO" O "MONTELO" DOCG

VITIGNI

Da vigneti di cabernet sauvignon 40-70%, merlot e/o cabernet franc e/o carmenère 30-60%, con saldo massimo del 15% da uve bacca rossa non aromatiche idonee per la provincia di Treviso.

AFFINAMENTO

almeno 18 mesi di cui min. 9 in botti di rovere e min. 6 in bottiglia; per la tipologia superiore, almeno 24 mesi di cui min. 12 in botti di rovere e min. 6 in bottiglia.

"ASOLO MONTELO" O "MONTELO ASOLO" DOP

TIPOLOGIE

Bianco; Rosso; Bianchetta; Chardonnay (anche spumante); Pinot grigio; Pinot bianco (anche spumante); Manzoni bianco; Merlot; Cabernet; Cabernet Sauvignon; Cabernet Franc; Carmenère; Recantina. Venegazzù (anche superiore).

AFFINAMENTO

I Rossi almeno 6 mesi in botti di rovere. Il Venegazzù superiore almeno 24 mesi di cui min. 12 mesi in botti di rovere e min. 6 mesi in bottiglia.

Areale, comune alle tre denominazioni: i comuni di Castelcuoco, Cornuda e Monfumo e parte del territorio dei comuni di Asolo, Borsolo del Grappa, Caerano S. Marco, Cavaso del Tomba, Crespino del Grappa, Crocetta del Montello, Fonte, Giviera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Pessagno, S. Zenone degli Ezzelini e Volpago del Montello.

è stata l'attività del Consorzio Vini Asolo Montello, che oggi festeggia i suoi primi quarant'anni. Tra i suoi traguardi, il riconoscimento delle due Docg e della sottozona di Venegazzù nella Doc. Ha inoltre promosso la zonazione, presentata nel 2012, per analizzare le specifiche vocazionalità del territorio rispetto alle sue varietà più rappresentative, ottimizzandone gli impianti. Inoltre, la sensibilizzazione alla salvaguardia ambientale, con uno specifico metodo agronomico che fa da riferimento alla filiera e con la valorizzazione delle biodiversità, che ha centrato l'attenzione sulle varietà locali.

L'ASOLO PROSECCO

Se la zona offre tanti vitigni e tipologie, la parte del leone spetta indubbiamente alla glera e al Prosecco, con i 2200 ettari dell'Asolo Prosecco sui 2700 totali delle denominazioni, oltre 32 milioni di bottiglie prodotte nel 2024 e una tendenza molto positiva anche nel primo trimestre di quest'anno. Nonostante l'impatto numerico appaia significativo, rapportato all'universo Prosecco l'Asolo Docg rappresenta una piccola quota: i dati ISMEA sugli ettolitri imbottigliati – purtroppo fermi al 2020, oggi aumentati di molto – rilevano che per l'Asolo furono meno di 140 mila contro gli oltre 690 mila del Conegliano Valdobbiadene Docg e i 3 milioni del Prosecco Doc.

La glera è l'uva più rappresentativa della provincia di Treviso, sua zona storica di elezione, per quanto negli ultimi trent'anni il successo del Prosecco ne abbia garantito una larga diffusione in tutto il Veneto e nel Friuli Venezia-Giulia. Le sue caratteristiche, sia in termini di coltivazione che di potenziale in vinificazione, ne hanno consacrato la vocazione alle versioni spumante e frizzante, in particolare qui dove i suoli sono prevalentemente marnosi e sciolti, con una buona dotazione di calcare e l'inversione termica determinata dai rilievi montuosi si accentua tra la media e la bassa collina, favorendo la sintesi dei terpeni e dei composti benzenici responsabili dei sentori primari più freschi, di frutta bianca, agrumati e floreali, tipici del vitigno.

IL MONTELLO DOCG E L'ASOLO MONTELLO DOC

Come detto, a differenza di altre zone, indirizzata a una stretta specializzazione anche per economia di mercato, l'espressione vitivinicola dell'areale asolano è tutt'altro che monovarietale, saldamente

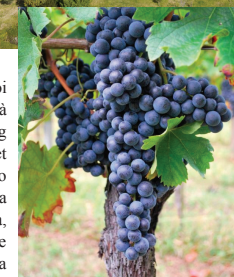
Il Consorzio Vini Asolo Montello compie 40 anni

Al suo primo mandato da Presidente, **Michele Noal** ha una visione molto chiara degli obiettivi

«Il traguardo dei quarant'anni è una spinta motivazionale per rilanciare in maniera importante quello che è stato fatto dai nostri padri per consegnarlo ai nostri figli. E quindi rafforzare l'Asolo Prosecco Docg e valorizzare le due denominazioni del Montello, anche grazie ai vitigni autoctoni». Uno su tutti, la recantina: «Lo dice il nome stesso "Re della cantina". Vogliamo portarlo all'attenzione del grande pubblico perché non ha nulla da invidiare ai grandi attori del taglio bordolese». Inoltre, tenere unita la filiera tra grandi e piccoli produttori. «In questo periodo storico è importante guardare a nuovi orizzonti. Noi stiamo sondando il Giappone e l'Africa e l'ingresso si fa con i grandi, che hanno i numeri per aprire i mercati, in modo che poi possano arrivare quelli più piccoli. In questo modo si può ottenere per tutti un risultato economico che permetta di continuare a investire nelle proprie aziende e mantenere l'uomo e l'agricoltura a presidio della bellezza del nostro territorio».



CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO



Asolo affaccia sulla Pianura Veneta, alle spalle le Prealpi Bellunesi

ancorata a una tradizione che non rinuncia ai suoi vini fermi, sia bianchi che rossi, e a una pluralità di vitigni, sia internazionali che locali. La Docg Montello è riservata ai vini rossi a base cabernet sauvignon, coadiuvato da altre uve tipiche del taglio bordolese quali il franc, il merlot e il carmenère; la sosta in rovere è d'obbligo e piuttosto prolungata, specie nella versione superiore, cui si affidano le espressioni più ambiziose. A raccogliere la platea più variegata di vini rossi e bianchi, da assemblaggio o monovitigno, in prevalenza fermi ma anche spumanti, ci pensa la Doc Asolo Montello. I bianchi beneficiano delle condizioni pedoclimatiche già descritte per la glera, che esaltano le caratteristiche di altri vitigni "nordici" come il Manzoni bianco e il pinot bianco. Le uve rosse occupano i versanti esposti al sole, protetti dai venti freddi; la lenta maturazione favorisce una vendemmia equilibrata, a supporto di un ottimo sviluppo fenolico, fattore assai rilevante per le varietà di bordolesi. Il disciplinare identifica una sottozona: Venegazzù, frazione del comune di Volpago del Montello, ai piedi dell'omonimo rilievo che la ripara dai venti freddi. La felice posizione unita ai terreni rossi, argillosi e ricchi di ossido di ferro, innestati su matrice calcarea tipica della zona, ne determina il particolare pregio. Parlando di Venegazzù è doveroso citare il ruolo di Giancarlo Palla della Loredan Gasparini nel contribuire alla crescita della potenzialità vinicole

del territorio e di questo specifico cru, dove affonda le radici il celeberrimo Capo di Stato.

La denominazione include inoltre uve locali, come la bianchetta (trevigiana), citata fin dal Cinquecento e utilizzata per "ingentilire" il Prosecco soprattutto nelle annate fredde in quanto, essendo più precoce della glera,

arrivava a piena maturazione quando l'altra stentava a completarla. Come vitigno autoctono a bacca rossa si impone invece la recantina, coltivata da tempo remoto nella provincia di Treviso e citata nel 1600 dall'Agostinetti tra le migliori varietà trevigiane perché i suoi vini "non hanno bisogno di concia e si conservano senza problemi". Germoglia piuttosto precocemente; alla maturazione medio-tardiva sfoggia acini blu-nero dalla buccia spessa e pruinosa, che la rendono scarsamente suscettibile alle malattie e resistente alla botrite. I recenti studi mirati a ottimizzarne le eccellenti potenzialità hanno portato la recantina al centro del progetto di valorizzazione dei vini del Montello da parte del Consorzio, nell'ottica di una comunicazione sempre più identitaria di questo splendido territorio che ha moltissimo da offrire, e non solo in ambito vino. ♦