



## 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.

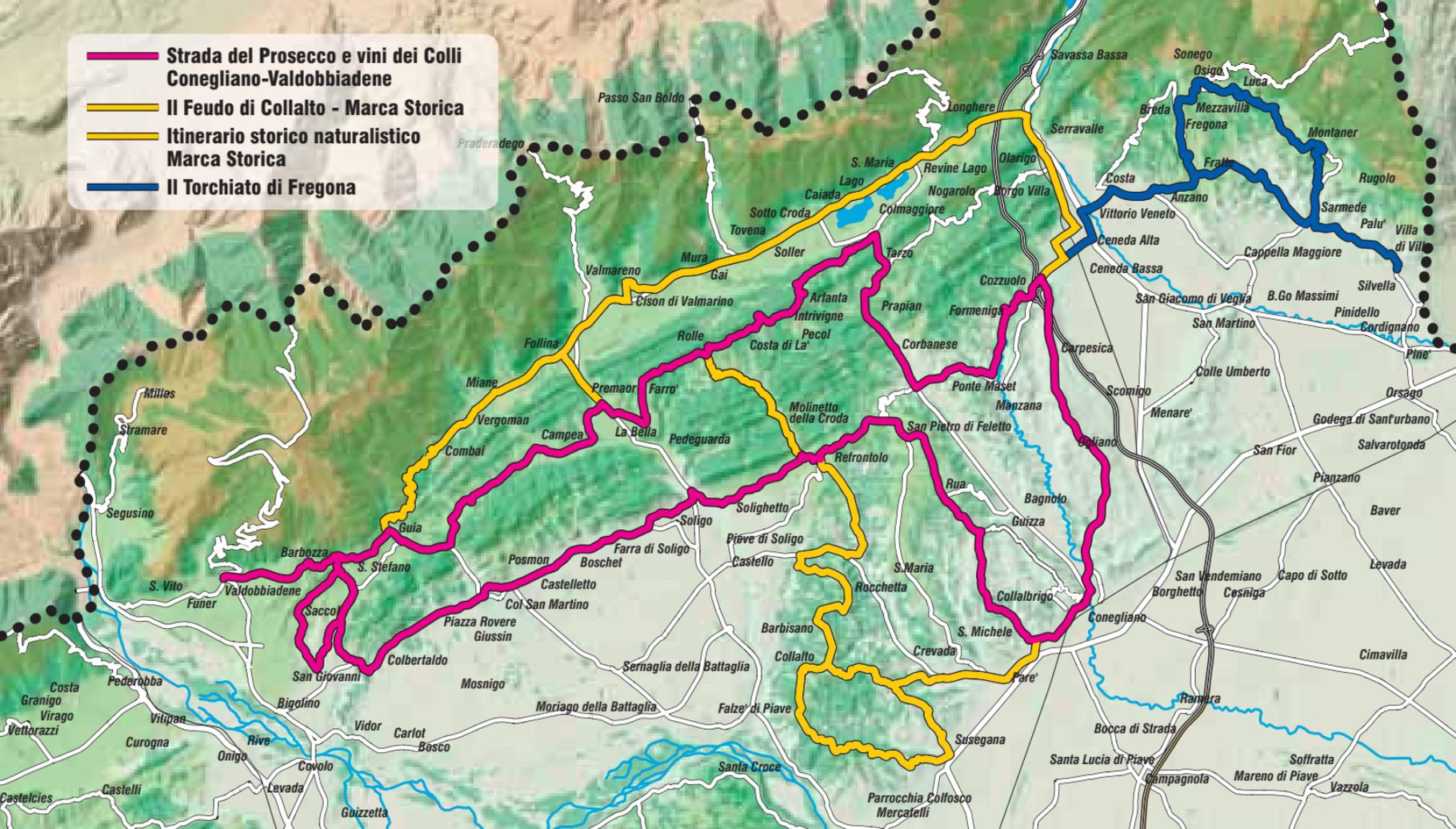


**Strada del Prosecco e vini dei Colli Conegliano-Valdobbiadene**

**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

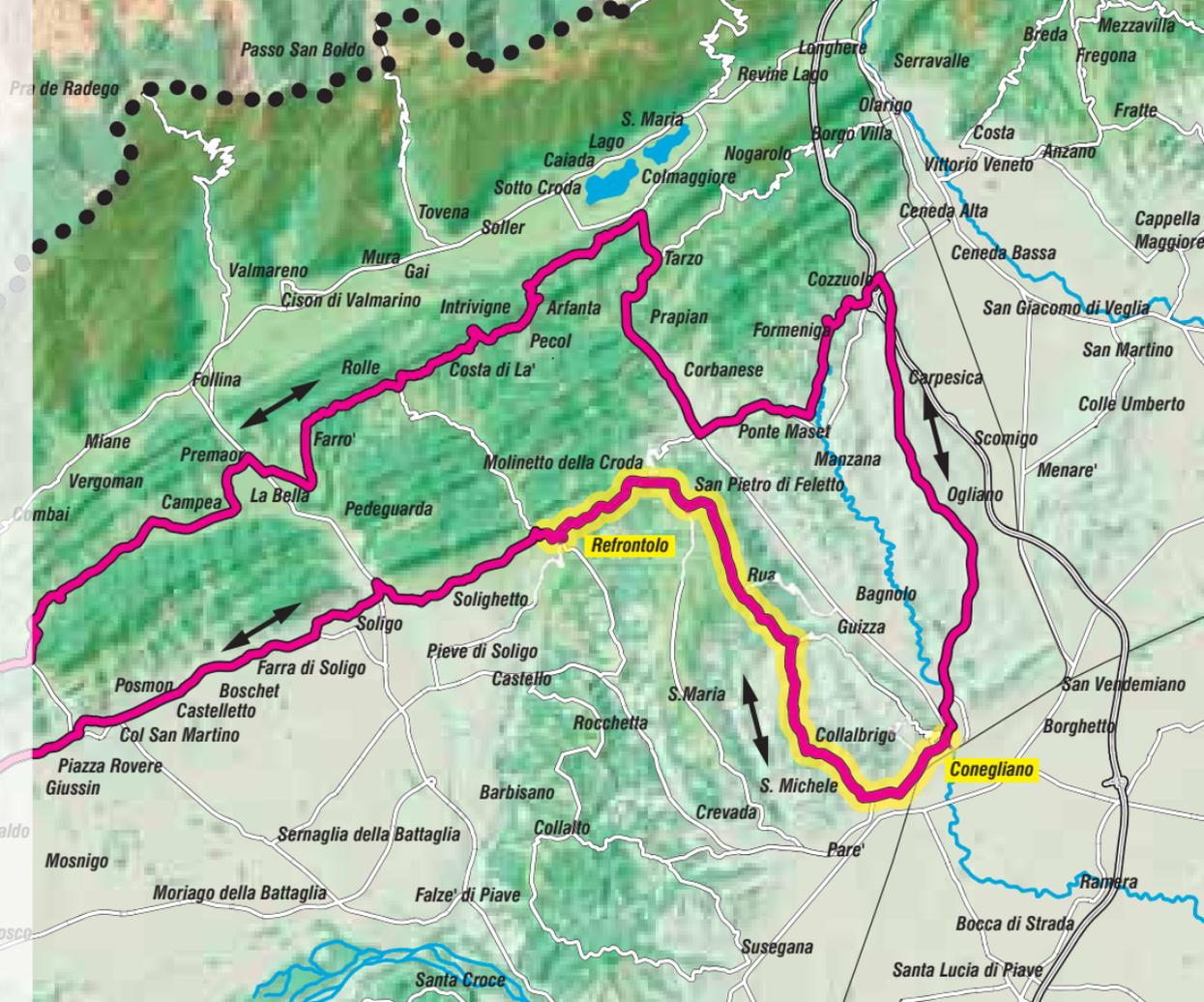


partenza sarà l'Istituto Enologico fondato nel 1876 da Antonio Carpenè e, da qualche anno, anche la facoltà di Agraria che ospita il Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia. Una volta visitata la Cantina dell'Istituto e imboccata la strada che lo costeggia, salite verso il piccolo centro rurale di 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

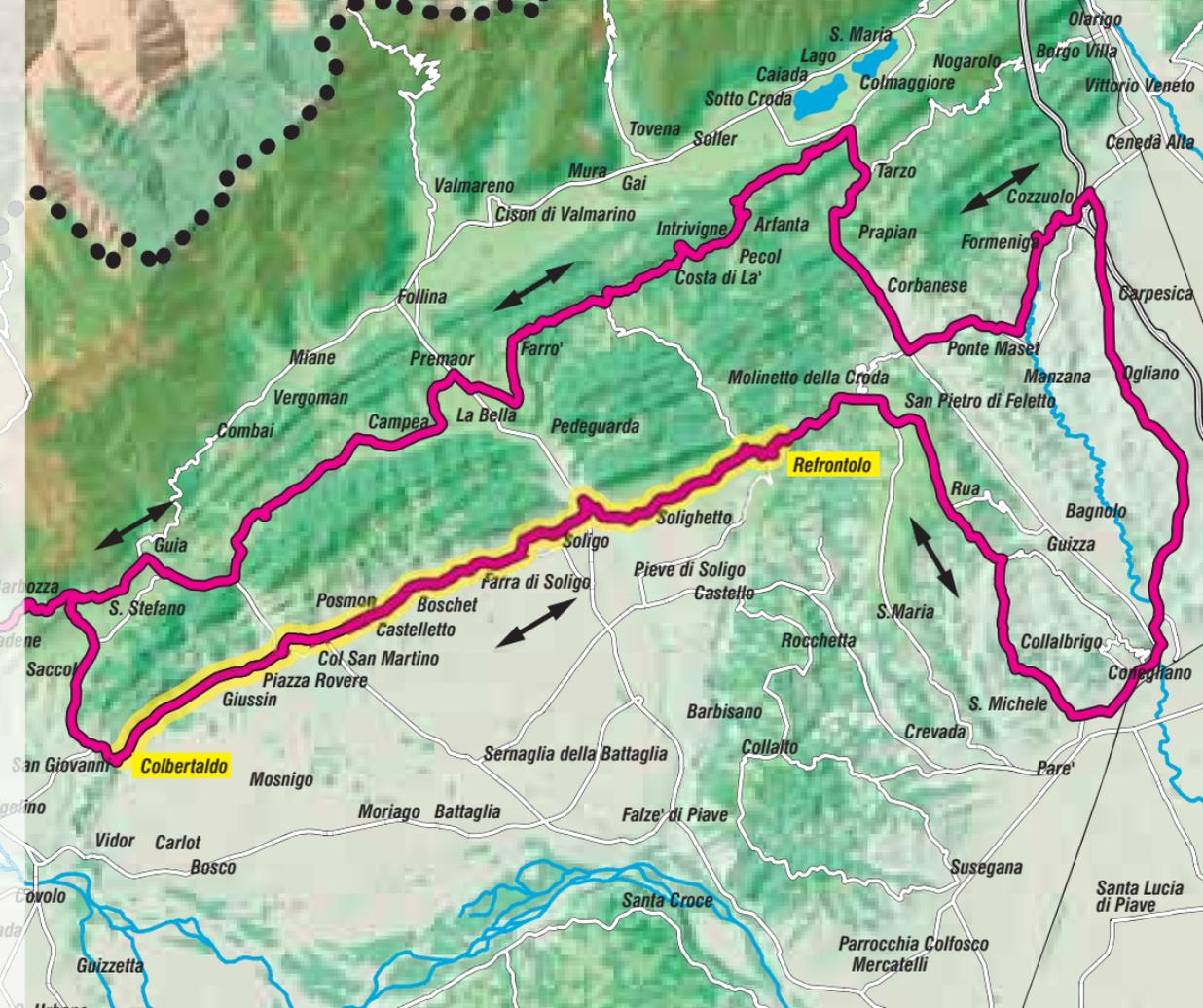


splendido susseguirsi di colline inghirlandate di filari di vite, che disegnano ricami sui pendii soleggiati. Ecco Solighetto, luogo d'elezione della cantante lirica trevigiana Toti dal Monte, a cui è dedicato un museo. Entrando a destra si trova Villa Brandolini d'Adda, sede del Consorzio di Tutela 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.





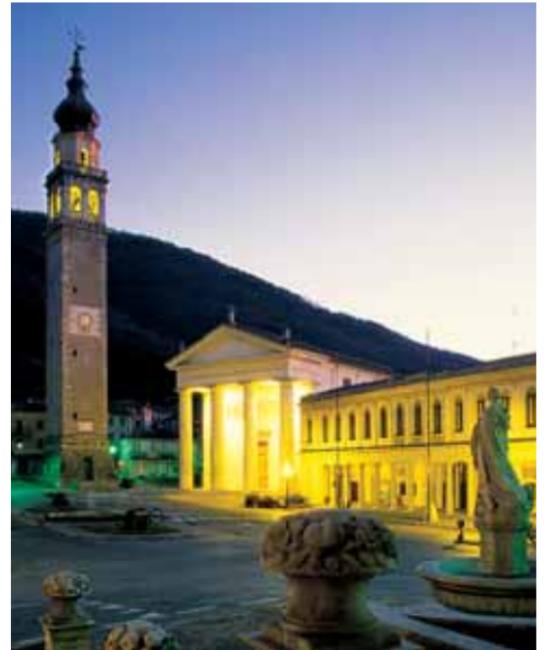
## Itinerario principale, tratto C DA VALDOBBIADENE A CAMPEA

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.

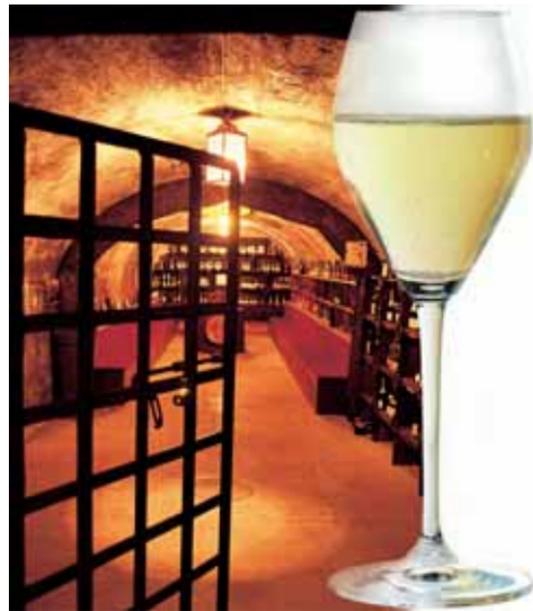
Qui si fanno le investiture dei nuovi confratelli, discussioni enologiche, degustazioni e così via.

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.

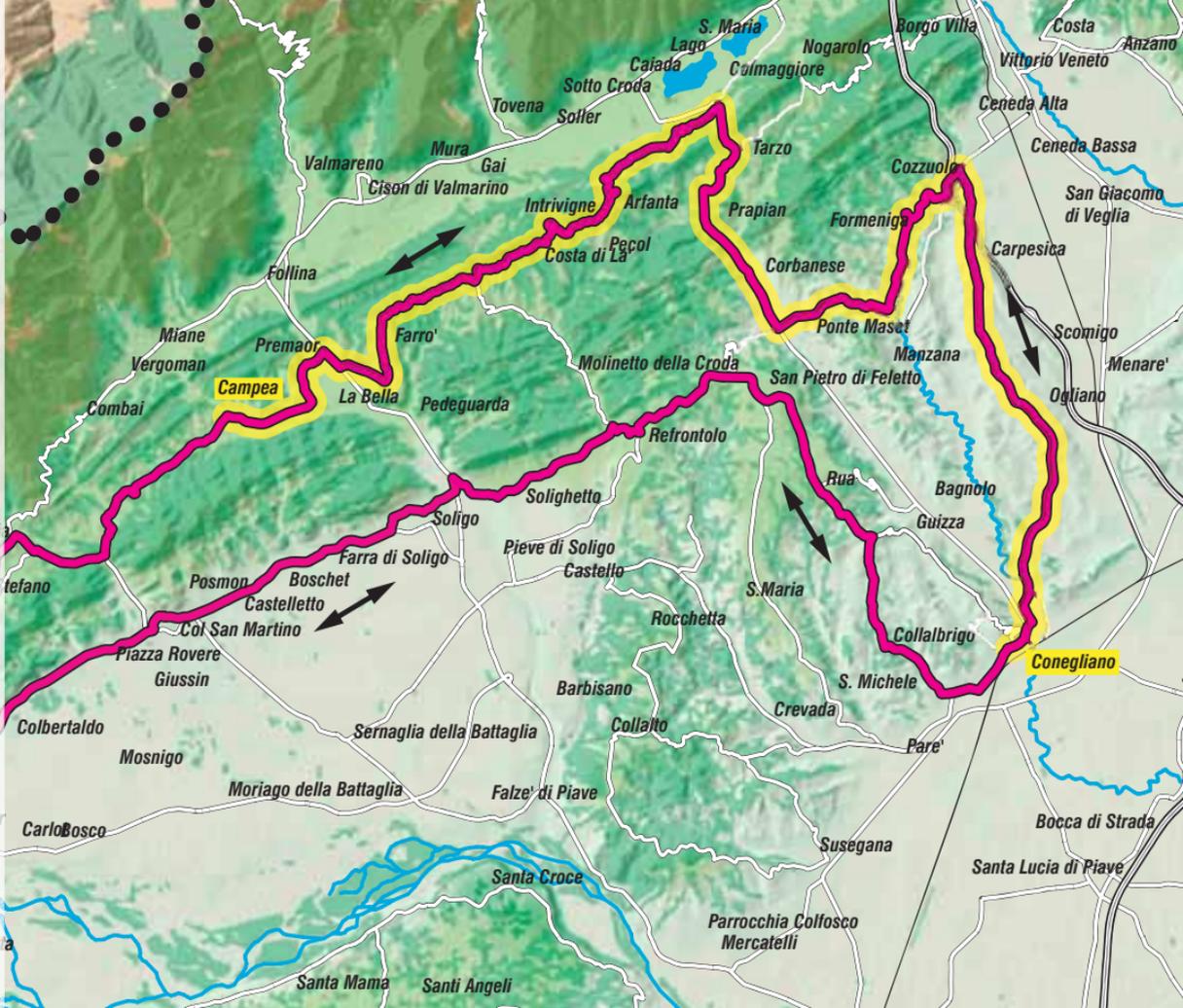
Proseguendo giungerete ad Arfanta, quindi a Tarzo e infine a Corbanese.

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.



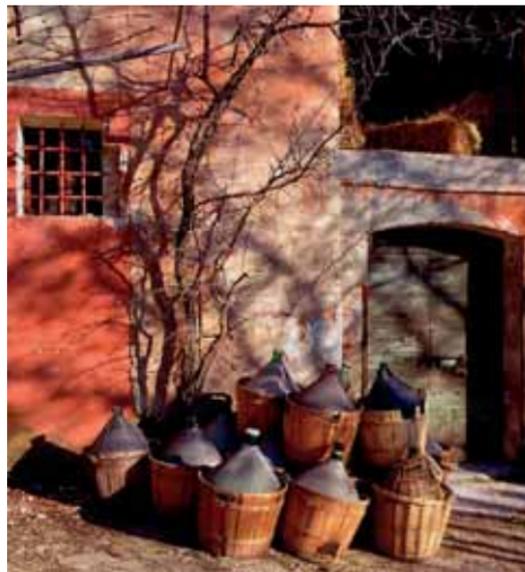
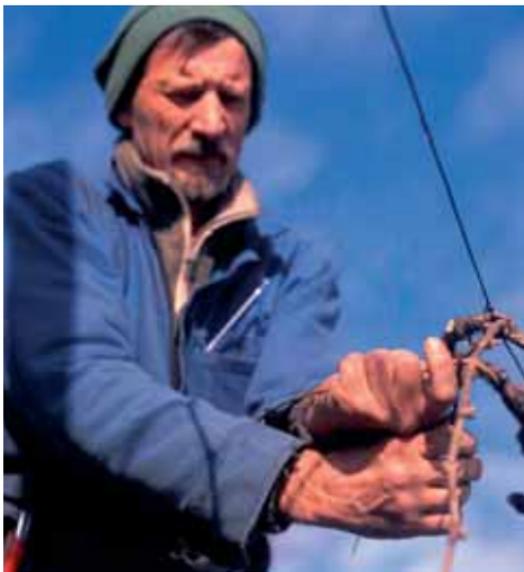
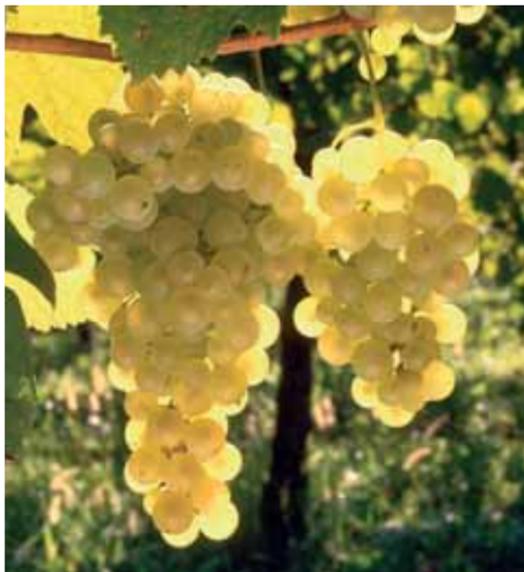
Dal Settecento in poi, fino all'Ottocento, le tradizioni collettive vennero meno fino a scomparire del tutto quando i boschi divennero demanio dello Stato.

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.

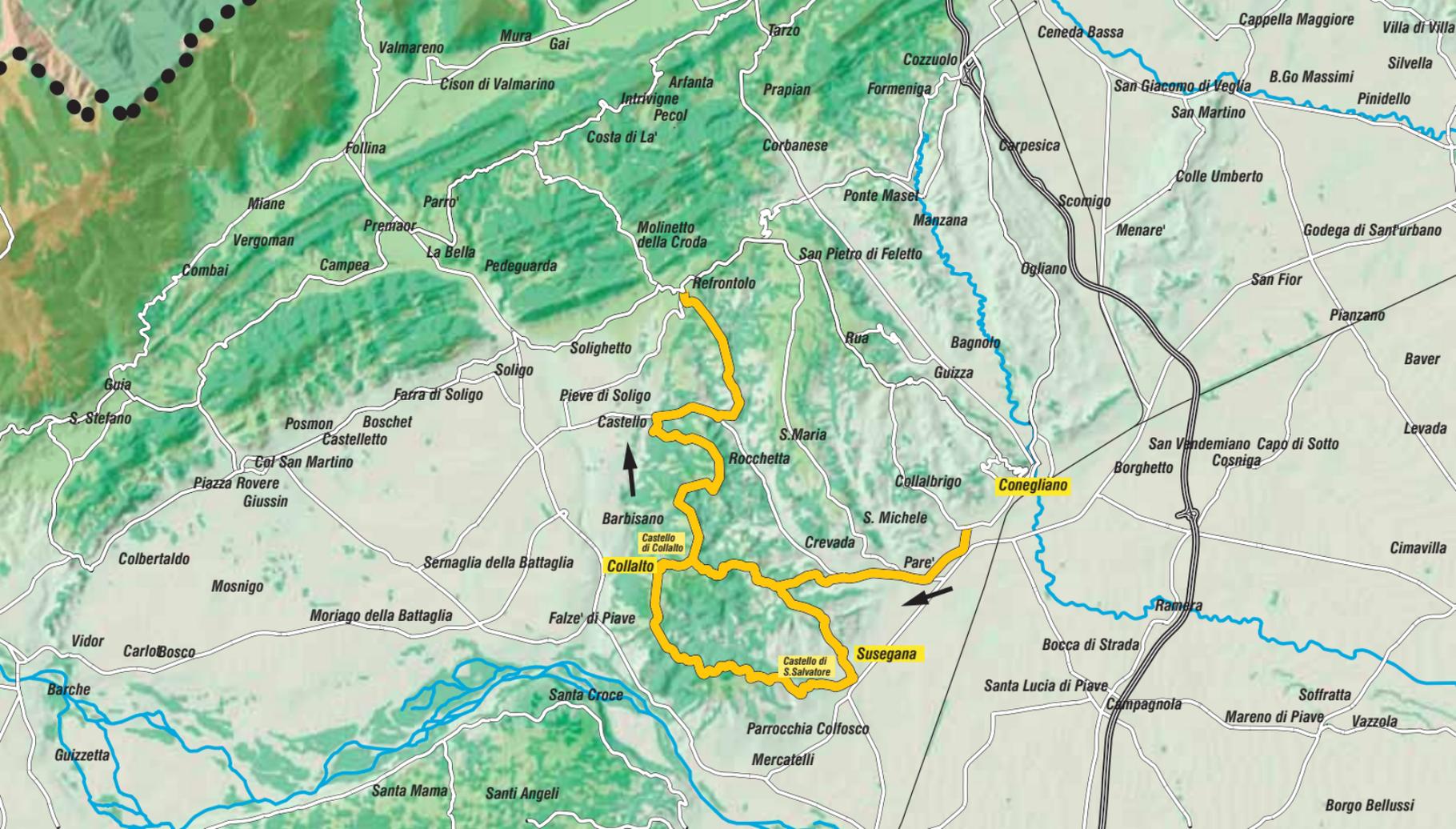
Abili nei rapporti politici e negli intrighi, riuscivano sempre a ricoprire cariche importanti e di conseguenza ad avere un peso nella vita politica cittadina.

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.



Valmareno

Mura Gai

Tarzo

Ceneda Bassa

Cappella Maggiore

Villa di Villa

Cison di Valmarino

Arfanta  
Introvigne  
Pecol

Prapian

Formeniga

San Giacomo di Veglia

B.Go Massimi

Silvella

Follina

Costa di La'

Corbanese

Cozzuolo

San Martino

Pinidello

Miane

Premar

Parro'

Molinetto  
della Croda

Ponte Masel

Manzana

Colle Umberto

Menare'

Godega di Sant'urbano

Combai

Campea

La Bella

Pedeguarda

Refrontolo

San Pietro di Feletto

Ogliano

San Fior

Pianzano

Guia

S. Stefano

Solighetto

Soligo

Rua

Bagnolo

Guizza

Baver

Farra di Soligo

Pieve di Soligo

Castello

S. Maria

Rocchetta

Levada

Posmon

Boschet  
Castelletto

Col San Martino

Piazza Rovere  
Giussin

Collalbrigo

Conegliano

San Vendemiano  
Capo di Sotto

Borghetto

Cosniga

Colbertaldo

Mosnigo

Sernaglia della Battaglia

Barbisano

Castello  
di Collalto

Collalto

S. Michele

Crevada

Pare'

Cimavilla

Moriago della Battaglia

Falze' di Piave

Susegana

Castello di  
S. Salvatore

Ramera

Vidor

Carlo Bosco

Moriago della Battaglia

Santa Croce

Parrocchia Colfosco

Mercatelli

Santa Lucia di Piave

Campagnola

Bocca di Strada

Soffrata

Mareno di Piave

Vazzola

Barche

Guizzetta

Santa Mama

Santi Angeli

Borgo Bellussi

## 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

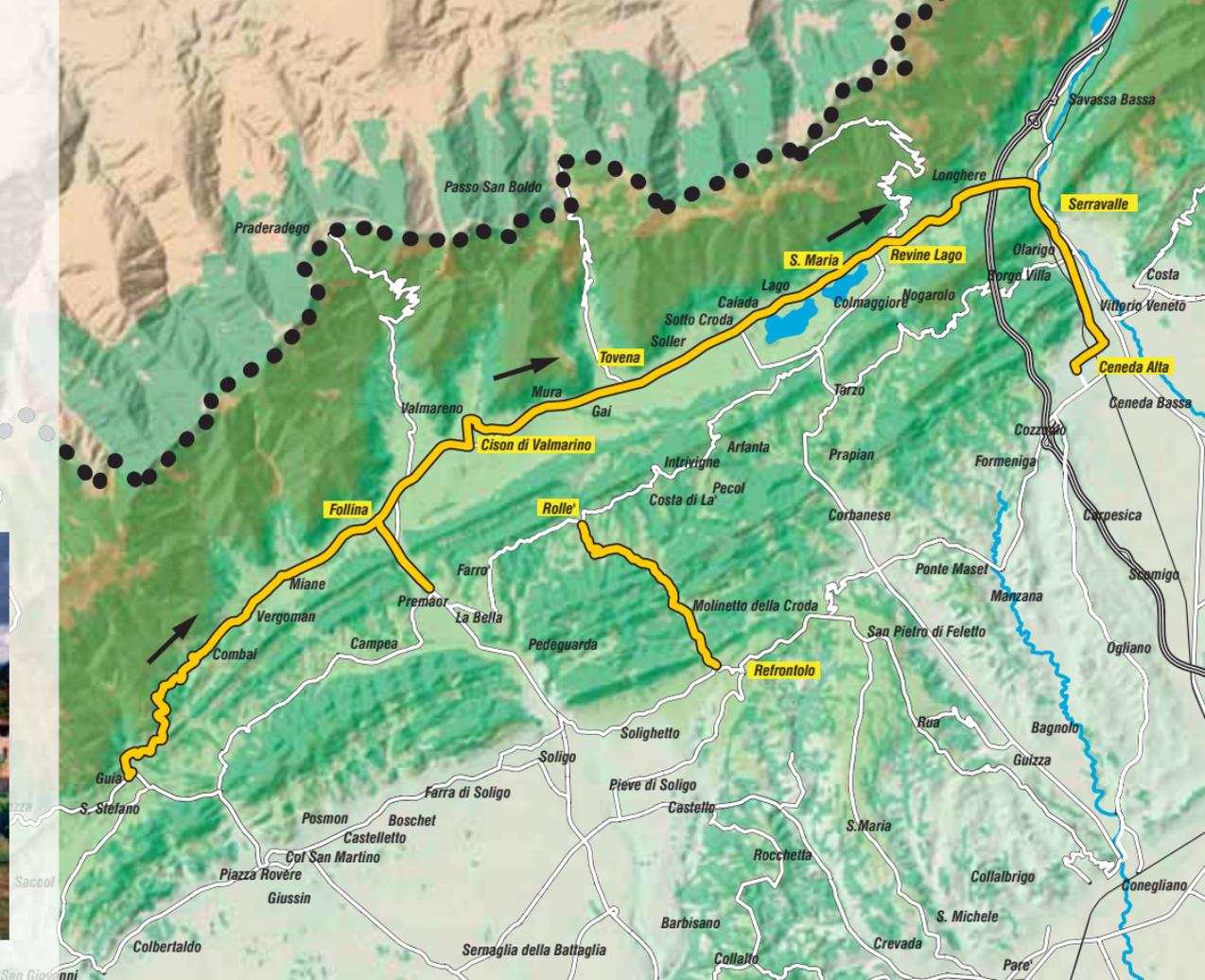
verso Follina. Tale percorso, molto suggestivo dal punto di vista paesaggistico, tocca zone di grande interesse storico, architettonico e culturale, come l'Abbazia di Follina e, a Cison di Valmarino, il Castello Brandolini. Quest'ultimo, di origine

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 Tovina, Santa Maria, Revine; si raggiungono infine Serravalle e Ceneda.

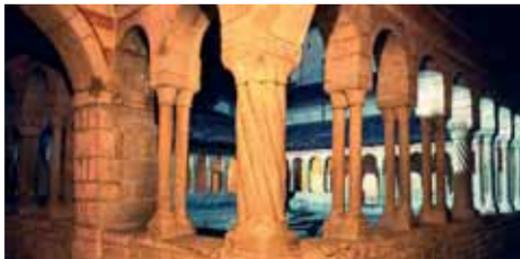
Tale percorso del vino rientra nel più vasto itinerario di "Marca Storica" (per maggiori approfondimenti si veda la brochure relativa, intitolata "Marca Storica").



## 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'amenissimo 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.

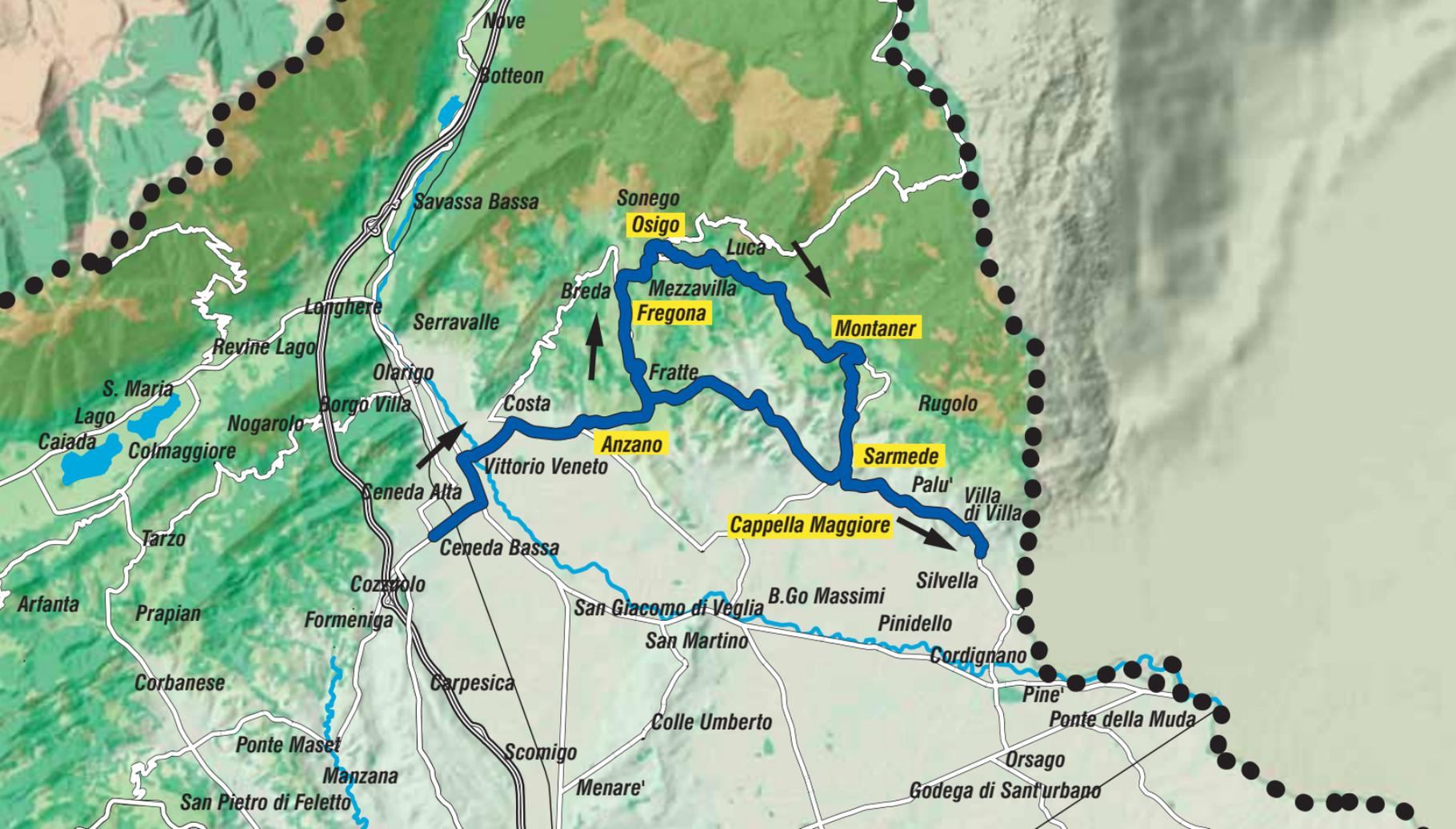
Il Torchiato di Fregona è un delizioso vino che resta ancora sconosciuto ai più, ma che meriterebbe certamente maggior fama. Nasce da uve di Verdiso, Prosecco e Boschera e richiede durante la lavorazione la pazienza necessaria per i vini passiti. La vendemmia avviene a ottobre, le uve vengono fatte riposare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

#### 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. Malibrán**

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 (Guia) (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 (Guia) (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 (Guia) (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,

