



1952-2002

NEL SEGNO DEL PROSECCO



**Cantina Produttori
di Valdobbiadene**

1952-2002

Testi

Giorgio Iori

Giancarlo Follador

Foto

Archivio Cantina Sociale Valdobbiadene

Archivio Mario Dall'Armi

Antonio Paolillo

Giancarlo Follador

Collezione Maria Dall'Acqua

Miro Graziotin

Progetto grafico

Fabrizio Toigo

Stampa

Graphic Group - Feltre

© maggio 2002

1952-2002

NEL SEGNO DEL PROSECCO

a cura di **Giorgio Iori**

**CANTINA PRODUTTORI
DI VALDOBBIADENE**

La Cantina Produttori di Valdobbiadene si affaccia al nuovo millennio consolidando la propria tradizionale presenza e aprendosi con entusiasmo alle opportunità offerte dai nuovi scenari. Nella fascia pedemontana e collinare che si estende tra Conegliano e Valdobbiadene, laddove vocazione pedoclimatica del territorio, capacità tecnico-professionale degli operatori e forti investimenti tecnologici si uniscono in modo sublime, grazie al lavoro della Cantina, si è affermato il concetto di "qualità", la risposta più avanzata ed efficace del sistema agricolo veneto alle esigenze di competitività delle produzioni agroalimentari regionali, in un mercato oramai divenuto globale a tutti gli effetti.

Punto di forza del comparto agroalimentare veneto è infatti la sua forte caratterizzazione in termini di qualità-tipicità, legata alle specifiche vocazioni del territorio e alla capacità e tenacia dei suoi imprenditori, consolidate anche da un forte legame con il territorio e con le sue tradizioni storico-culturali. Ciò vale in particolare per il vino, che è di casa nella dolce terra veneta: tra il mare Adriatico e le Dolomiti c'è infatti un vigneto di quasi 80 mila ettari, che originano più di 8 milioni e mezzo di ettolitri di vino, di cui oltre 2 milioni prodotti nelle 22 aree vocate a DOC e DOCG, che rappresentano il 20% della produzione nazionale di vini VQPRD.

Una gamma ricca e diversificata, costruita attorno alla qualità, capace di soddisfare gusti diversissimi e in grado di abbinarsi con successo al ricco patrimonio gastronomico del Veneto, dove proprio il Prosecco, ormai famoso in tutto il mondo, fa la parte del leone.

In questo contesto, la Regione Veneto opera per dare al produttore la possibilità di lavorare e fare reddito sul proprio territorio, attraverso attività compatibili con la salvaguardia sociale, ambientale ed economica del territorio stesso e, nello stesso tempo, per dare al consumatore garanzie sulla qualità dei prodotti, non solo in termini igienico-sanitari, ma anche rispetto al loro valore storico e socio-culturale.

Dal Piano di Sviluppo Rurale le aziende vitivinicole in generale, e quelle spumantistiche in particolare, stanno ricevendo un grosso impulso per raggiungere livelli tecnologici tali da occupare posizioni leader sul mercato; dalla recente Istituzione delle Strade del vino e di altri prodotti tipici del Veneto, così come dallo sviluppo della rete regionale delle fattorie didattiche e delle fattorie aperte, provengono aiuti e stimoli per la valorizzazione enogastronomica e turistica del territorio, come luogo di incontro, conoscenza e trasmissione dei valori culturali alle nuove generazioni di cittadini-consumatori.

Ma l'azione della Regione non porterebbe a risultati così lusinghieri se non potesse contare su strutture presenti sul territorio, proprio come questa Cantina, che costituiscono una delle migliori testimonianze del Veneto di oggi, un Veneto aggiornato, dinamico, proteso verso il futuro, capace di rimboccarsi le maniche per raggiungere sempre nuovi obiettivi.

Mi auguro che questa pubblicazione possa costituire, oltre che un doveroso riconoscimento per i cinquantanni di vita della Cantina, un valido strumento di promozione di un prodotto di qualità come il Prosecco e di valorizzazione della specificità e originalità della civiltà veneta e della sua profonda e radicata cultura enologica.

Nella realtà di tutti i giorni erano ancora presenti i ricordi di tragici eventi di guerra, ma già si sentiva la volontà di guardare avanti e di cambiare. Altrettanto viva era la volontà di cercare un mondo migliore che fosse più dignitoso per l'uomo e la sua famiglia.

Erano questi gli anni '50, l'alba di un periodo che avrebbe portato grandi trasformazioni nella società e nelle sue attività.

Anche in agricoltura si avvertiva la necessità di modificare gli antichi ritmi, rinnovando il rapporto uomo-terra, introducendo nuovi metodi e strumenti di lavoro che valorizzassero appieno una coltivazione così pregiata com'era quella della vite nel nostro territorio.

Nasceva da questa consapevolezza l'idea di unire l'attività dei singoli organizzandola in "Cooperativa Cantina Sociale".

Le difficoltà furono molte ed impegnative, ma i risultati non tardarono.

Dopo mezzo secolo, il Consiglio di Amministrazione della Cantina Produttori di Valdobbiadene desidera ricordare, con questo libro, l'opera di molti uomini impegnati in quelle attività quotidiane, semplici ed importanti, che hanno dato inizio e fatto crescere questa Cooperativa.

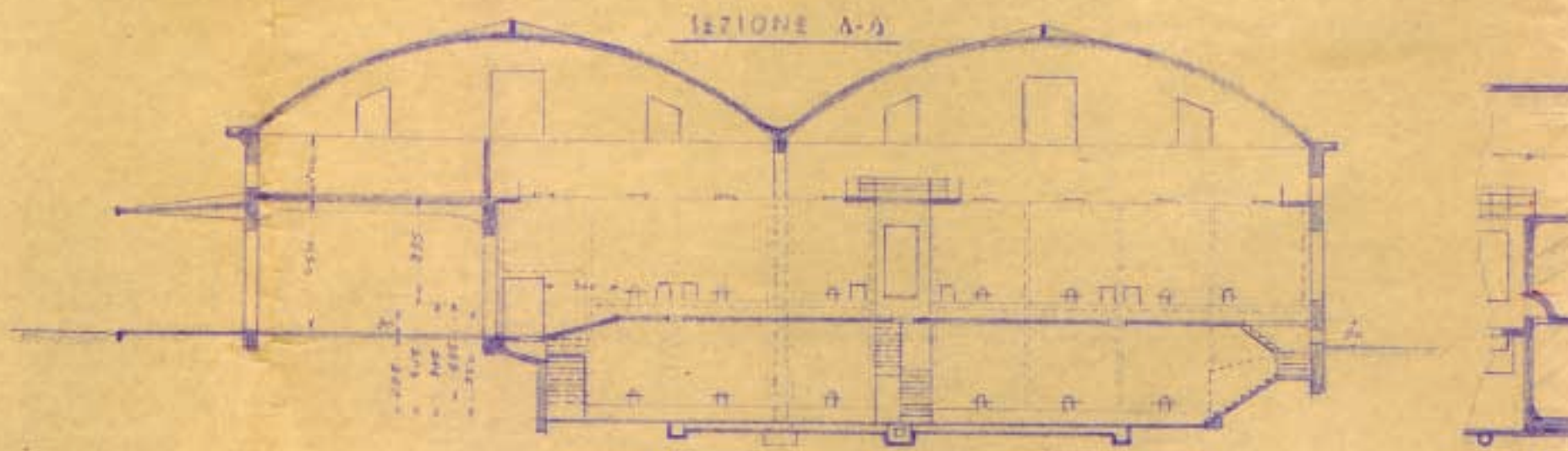
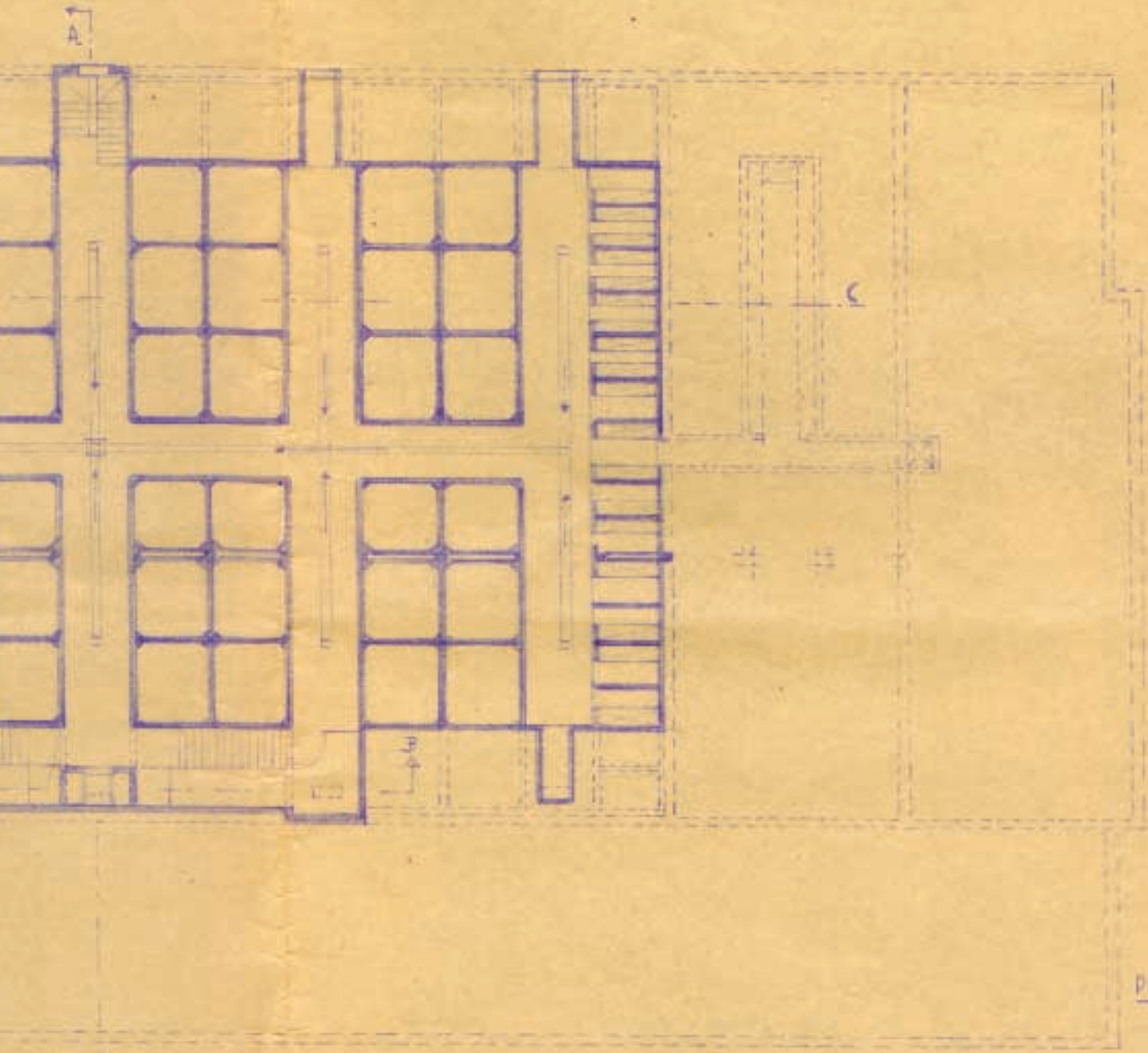
Queste pagine desiderano sottolineare dunque l'opera tenace e la visione lungimirante dei nostri Padri ma, allo stesso tempo, ricordare che la nostra attenzione dovrà essere comunque rivolta al futuro.

Nuove sfide impegnative infatti si presentano per la Cantina, soprattutto in una realtà familiare, sociale ed economica così diversa da quella di un tempo e così difficile da immaginare per il futuro.

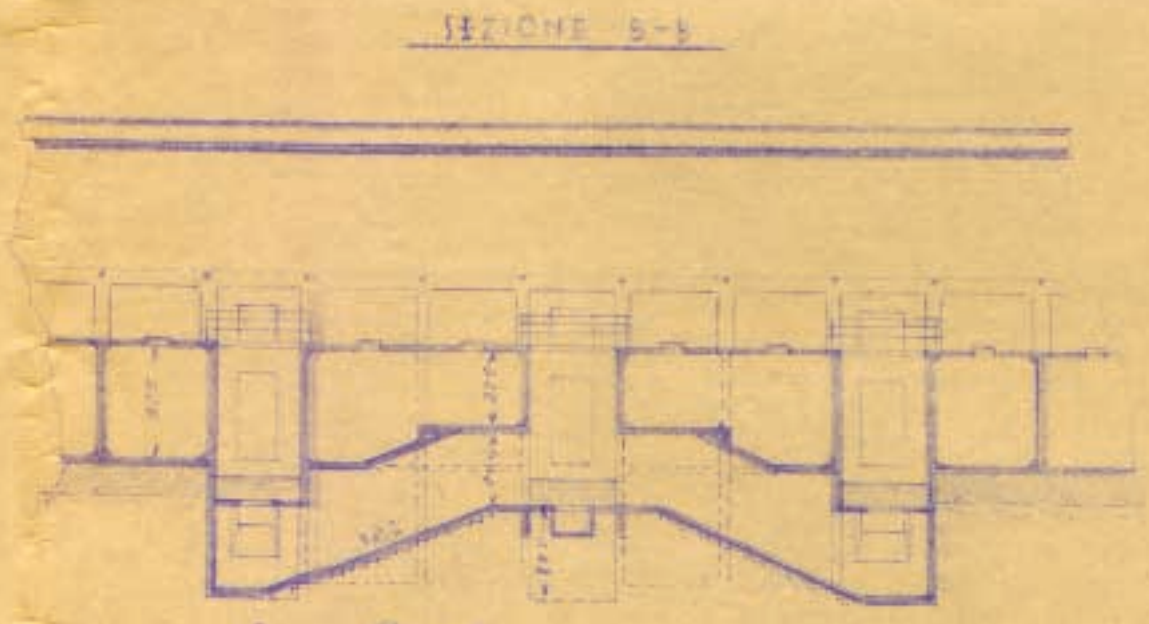
Anche per questo sarà piacevole ed utile guardarsi talvolta indietro per trovare nelle proprie radici e tradizioni le risorse per proseguire.

In questo libro sono illustrate la vita ed i risultati della nostra Cooperativa che credo siano oggi motivo di orgoglio e gioia per i Soci.

Il mio augurio è che la Cantina Produttori di Valdobbiadene raggiunga nuove ed importanti soddisfazioni negli anni avvenire, affermandosi tra i "leaders" mondiali della viticoltura e dell'enologia, portando benessere, cultura e dignità in questo nostro bellissimo territorio.



LA CANTINA SOCIALE: PRODUTTORI NEL LORO PAESAGGIO



PIANTA A m 0.60



La Cantina Produttori di Valdobbiadene è inserita in uno dei paesaggi più straordinari, suggestivi ed umanizzati d'Italia.

Nella Valdobbiadene, territorio e uomini, che hanno saputo legarsi tra loro con un amore che è difficile oggi definire, sono in completa simbiosi con una volontà di trasformare e conservare un ambiente che affascina in ogni stagione dell'anno.

L'inverno offre una meravigliosa visione di dorsali che si accavallano uno sull'altro. L'intero paesaggio dà un immenso senso di respiro. In quel respiro i venti spazzano le nubi e trasformano l'orizzonte in una terra dove la visualità si attanaglia ai filari di vite, secchi, che in primavera daranno lo splendore del risveglio.

Primavera: tempo di umori, di lacrime di vite. La vite scoppia. La terra smossa emet-

te profumi, intensità indefinibili. Tutto si muove. È la terra del Prosecco.

Estate: gli uomini si muovono con una cadenza che un tempo era solo percettibile e che oggi, ormai, non è più sentita. È finito il mondo della falce che cantava e strusciava l'erba sotto la pianta di vite. Oggi le macchine hanno cambiato il mondo dei contadini. Ma tutto questo, nella Valdobbiadene, ha significato la consapevolezza che l'attuale tecnologia dà una mano a tutti i viticoltori nel trasformare il Prosecco in una realtà che attualmente sta conquistando famiglie, mercati, enogastronomie, con una diffusione impensabile prima di oggi.

Ed infine l'autunno, quel sempre meraviglioso e preoccupante autunno: tempo di colori ma soprattutto, e al di là della poesia, tempo di raccolto.

C'è un meccanismo strano in questo periodo che si inserisce nel mondo agricolo val-



12

dobbiadense: quello della paura. La paura scatta nella prima quindicina di settembre; un tempo scattava alla metà di ottobre, quando le raccolte si prolungavano fino al tempo dei Morti, ai primi fiocchi di neve. È la paura che tante fatiche di un'intera annata vadano perdute per le bizzie di uno stramaledetto tempo. Così l'autunno puntualmente arriva con pioggia, caldo o freddo, nel momento in cui quel grappolo dorato deve staccarsi dalla madre vite ed arrivare in cantina.

Eh sì! La qualità del raccolto sta soprattutto nel tempo giusto e calcolato della vendemmia. La vite è tanto generosa, affascinante ma, al momento di coglierne il frutto, soffre di quel cielo al quale da sempre i viticoltori della Valdobbiadene hanno guardato e guardano con amore, con rabbia, con apprensione.

Autunno, dunque, tempo di raccolta ed è proprio in quindici giorni che San Giovanni



13



di Bigolino, da cinquant'anni a questa parte, diventa, quasi per un attimo fuggente, una città irreale di rumori, di traffici, di scoppi, di inghippi stradali e di tanta e tanta contadina pazienza. Tanti trattori in fila. I conferitori non si arrabbiano mai, non si sono mai arrabbiati per questioni di precedenza, visto che dalla strada provinciale si proviene da nord e sud.

Stazionano e, se i tempi sono lunghi, si fa una corsa all'osteria per parlare e scambiarsi impressioni.

Il freddo autunnale non fa paura in quei corpi attempati che aspettano ore appoggiati ad una ruota del trattore.

E fuori la Cantina si espandono i profumi piccanti dei mosti, di tanniche vinacce che vengono scaricate all'esterno. È notte, ma è sempre un lungo giorno.

Anche tutto questo fa parte di un paesaggio umanizzato che affascina, coinvolge tutti coloro che hanno atteso questo momento, che ha quasi del sacro, nonostante i tempi siano fortemente cambiati. Paesaggio di uomini e di natura: territorio ancora vivibile, straordinario, finché l'amore per la terra continuerà a permanere soprattutto nei giovani. A loro è data la responsabilità di osservare e di modificare, tenendo conto di un passato remoto, di quello recente e degli stimoli di oggi.

