

matrimoni

Uladimir Gohko

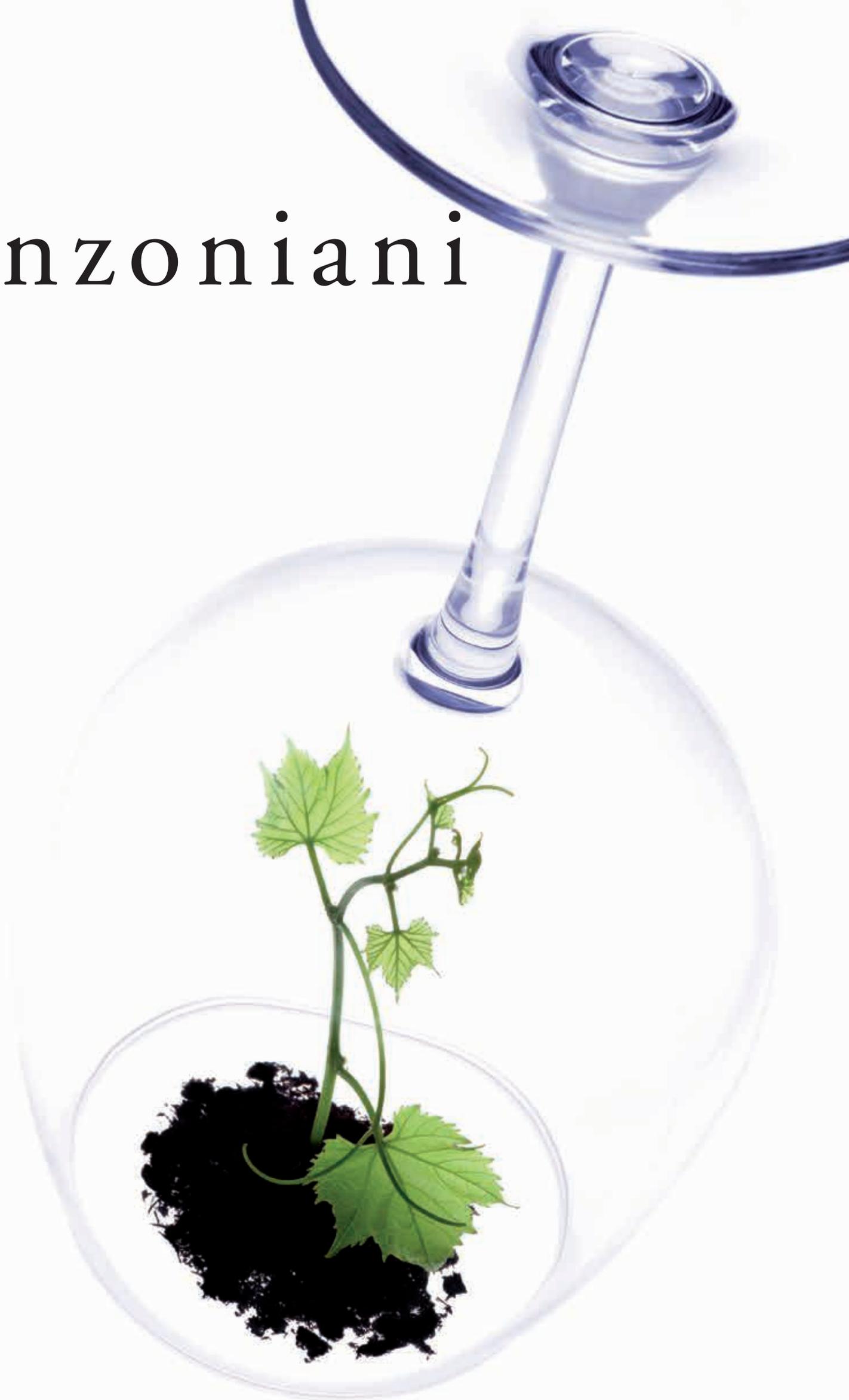
Il comprensorio di Treviso, con le sue grave e i dolci colli, è la culla del Manzoni bianco, vitigno di nascita relativamente recente, ma ormai considerato a tutti gli effetti un autoctono veneto. La sua creazione si deve al professor Luigi de' Manzoni. Per approfondire la conoscenza di questo studioso è necessario affidarsi a Severina Cancellier, ricercatrice nonché presidente dell'Associazione ex Allievi della Scuola di Enologia di Conegliano, massima conoscitrice della vita e degli studi del professore, sul quale ha scritto diversi libri, tra cui *Luigi Manzoni. Genetista alla Scuola Enologica di Conegliano* insieme a Carlo Miconi. All'interno dell'Istituto, un nuovissimo museo a lui dedicato permette di osservare i manoscritti e la strumentazione utilizzata per lo studio e la sperimentazione, che sommati alle innumerevoli pubblicazioni danno una visione d'insieme dell'eccezionale lavoro svolto.

Con uno sforzo d'immaginazione ed emotivo si può compiere un viaggio nel tempo, tornando all'epoca in cui visse, per comprendere meglio scelte e motivazioni, frutto del contesto storico.

Luigi Giovanni Antonio de' Manzoni nacque ad Agordo, nel Bellunese, nel 1888. Di antica famiglia patrizia, rimase orfano di padre a soli dieci anni. Si laureò in Scienze agrarie all'Università di Pisa nel 1912 e dal novembre dello stesso anno fu prima assistente e poi titolare della cattedra di Scienze e Patologia vegetale alla Scuola Enologica di Conegliano. Diventò preside della stessa scuola nel 1933 e mantenne la carica fino al 1958, salvo due interruzioni nel 1944-45, a causa delle persecuzioni fasciste, e nel 1946 per una momentanea reggenza in quel di Alba. Nonostante la riservatezza e l'indole modesta – nobile nell'animo, rinunciò al de' nel suo cognome –, i concittadini lo vollero sindaco di Conegliano dal dicembre 1946 al febbraio 1949, per onorarne il grande acume, e successivamente gli intitolarono una via.

Caparbio, rigoroso ed entusiasta, rimase affascinato dalla ricerca genetica. Era l'inizio di un'epoca

manzoniani





che tanto prometteva in virtù dei progressi e delle scoperte realizzati nell'Ottocento, i cui ultimi decenni erano stati devastati dai flagelli dell'oidio, della peronospora e soprattutto della fillossera. Le nuove conoscenze sulla genetica di Mendel e i lavori di miglioramento genetico mediante incrocio o ibridazione, data l'urgente necessità di trovare rimedi a tali ampelopatie, favorirono gli studi, finalizzati inizialmente all'ottenimento di uve da tavola e in un secondo momento indirizzati anche alle uve da vino. Pioniere fu il professore svizzero Hermann Müller-Thurgau, il quale proprio tramite l'incrocio tra riesling e chasselas, che riteneva fosse sylvaner, ottenne il famoso vitigno omonimo.

Luigi Manzoni trasse stimoli anche dalle devastazioni che la Grande Guerra lasciò nel Trevigiano: il fiume Piave ne è il simbolo con la sua sacralità. Intraprese ricerche sull'anatomia della vite, riuscendo a riprodurre incredibili microfotografie, e approfondì le nozioni sul consumo idrico delle piante, sempre supportato da validi collaboratori che la Scuola Enologica formava sin dalla fondazione nel 1876. Primo e per lungo tempo unico Istituto Enologico, sopravvisse ai saccheggi e alle conversioni edili delle guerre grazie all'attaccamento degli allievi.

Studi molto interessanti riguardavano il miglioramento genetico, ricorrendo a incroci e ibridazioni come possibile soluzione alle numerose malattie della vite in Europa. L'intento dei famosi "Incroci Manzoni" era individuare nuovi vitigni a bacca rossa e bianca che potessero affiancare o sostituire quelli già coltivati in Veneto. Le ricerche e gli incroci erano effettuati nel piccolo vigneto dietro la scuola e richiedevano molta accortezza nelle diverse fasi: scelta dei genitori, esecuzioni degli incroci, allevamento e selezione dei semenzali, nonché lunghe attese per arrivare a risultati attendibili. Tecnicamente nell'ovaio del fiore si inseriva il polline prelevato dalla pianta donatrice. Il fiore fecondato generava un frutto, l'acino, il cui vinacciolo opportunamente seminato dava origine alla nuova vite per incrocio. La tecnologia non era certo quella di oggi: tutti questi lavori manuali richiesero la messa a punto di attrezzature e stratagemmi, come le vesti protettive da impollinazioni casuali, chiamate dagli allievi simpaticamente "mutandine", che consentivano la fecondazione solo con i pollini selezionati e raccolti. Il lavoro richiedeva infinita pazienza e dedizione. Molteplici furono gli incroci selezionati sui quali Manzoni realizzò sperimentazioni, verificandone e validando l'efficacia con microfermentazioni per ottenere il vino quale risultato finale della ricerca.

Le combinazioni di incroci furono sperimentate in due periodi distinti: nel primo, tra il 1924 e il 1930, si utilizzavano due numeri per identificare rispettivamente il filare e il ceppo sul filare; nella seconda fase, dal 1930 al 1935, le cifre divennero tre, con lo 0 sempre in posizione centrale. Risalgono al primo periodo gli incroci sulle uve da tavola besgano x moscato d'Amburgo e dattero di Beirut x luglienga, e sulle uve da vino trebbiano x traminer, riesling renano x trebbiano, prosecco x cabernet sauvignon. Del secondo periodo le migliori combinazioni furono riesling renano x pinot bianco e raboso piave x moscato d'Amburgo.

La sperimentazione prevedeva anche la coltivazione degli incroci presso aziende agricole disponibili.



Ciò ne permise talvolta la sopravvivenza da estirpazione e scempi bellici, come nel caso di Bortolo, cantiniere e bidello della scuola, il quale, attratto dai profumi e dal colore del moscato d'Asburgo x raboso, "prese" una pianta per riprodurla nell'azienda del padre, consentendo fortunatamente il recupero successivo.

A partire dagli anni '40 iniziò la diffusione delle nuove varietà, dapprima limitatamente nelle Venezie, utilizzando gli incroci migliori del primo periodo, ossia il 1.50 (trebbiano x traminer), chiamato Manzoni rosa per il colore della bacca e il profumo, e il 2.15 (prosecco x cabernet sauvignon) o Manzoni rosso, nato per errore volendo utilizzare inizialmente il sauvignon e non il cabernet. In seguito, anche le migliori combinazioni del secondo periodo furono trapiantate, consegnando all'interesse nazionale l'incrocio Manzoni 6.0.13 (riesling renano x pinot bianco) detto Manzoni bianco, e il 13.0.25, ossia il Manzoni moscato (raboso piave per moscato d'Amburgo). Oggi sono piantati su innesto, ma inizialmente erano viti a piede franco.

Nei disciplinari attuali – escludendo quelli delle Igt Veneto e Vigneti delle Dolomiti, nei quali, se contestualizzati, possono rientrare tutti – il 2.15 si trova in purezza (minimo 85%) nelle Igt delle Venezie, Colli Trevigiani e Marca Trevigiana; è opzionale nella Docg Colli di Conegliano Rosso per un massimo del 25%. L'accoppiata composta da 13.0.25 e 1.50 si riscontra solo in purezza (minimo 85%) in diverse versioni nelle Igt Veneto Orientale, Colli Trevigiani e Marca Trevigiana.

Il più affermato 6.0.13 è previsto, oltre che in purezza nelle Igt già citate, nelle Doc Vicenza, Colli Euganei e Piave, la sua culla, nonché nell'altrettanto trevigiana Doc Montello-Colli Asolani che lo ammette, facoltativo per un massimo del 30%, anche nel Bianco. Caratterizza per antonomasia l'uvaggio della Docg Colli di Conegliano Bianco, dove è previsto in percentuale obbligatoria tra il 30% e il 70%.

Quattro sono le zone di produzione principali: i Colli di Conegliano, il Piave, il Montello-Colli Asolani e i Colli Euganei. Vicini, ma assai diversi per composizione, origine e microclima.

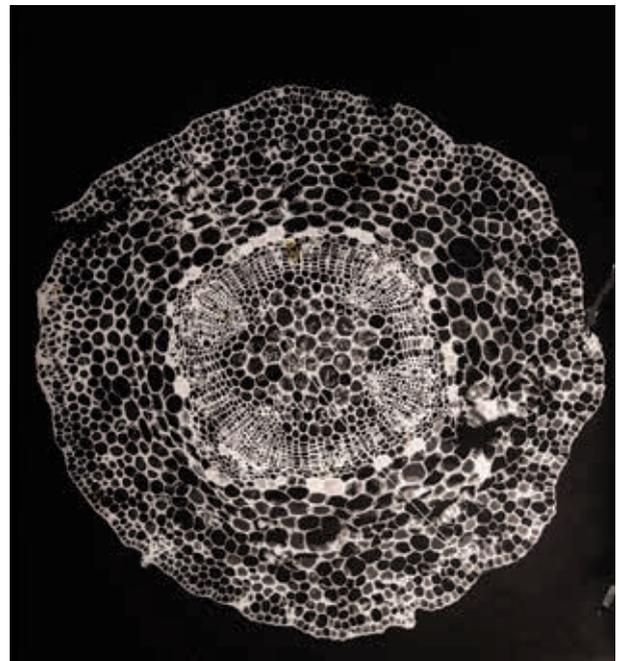
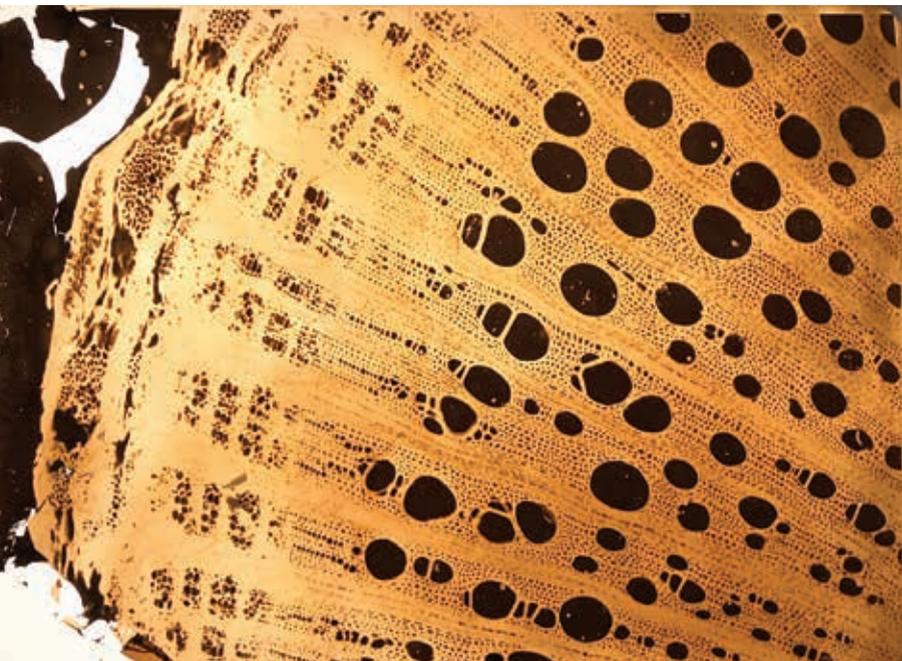
Nell'area Piave, l'unica in pianura, il suolo, composto da sabbie e ghiaie, è calcareo e argilloso su base di caranto, miscuglio di terra e roccia depositato nei millenni con le numerose inondazioni fluviali. Si trovano le caratteristiche grave, letti ghiaiosi costituiti da ciottoli che fungono da termoregolatori ed evitano accumuli pluviali durante gli inverni nebbiosi e le estati calde. La povertà di questa singolare conformazione del terreno dona ai vini alcune particolarità, tra cui l'inconfondibile bouquet.

Le colline di Conegliano invece sono un insieme di dolci rilievi a ridosso delle Dolomiti Bellunesi, con Venezia a qualche decina di chilometri. Le catene montuose costituiscono una barriera naturale all'ingresso di correnti fredde, mentre la discreta vicinanza al mare mitiga il clima che può definirsi temperato; la giacitura collinare dei vigneti è ideale per una maggiore radiazione solare, donando elevate escursioni termiche. I suoli, che derivano dall'emersione di fondali marini poi erosi, sono



t

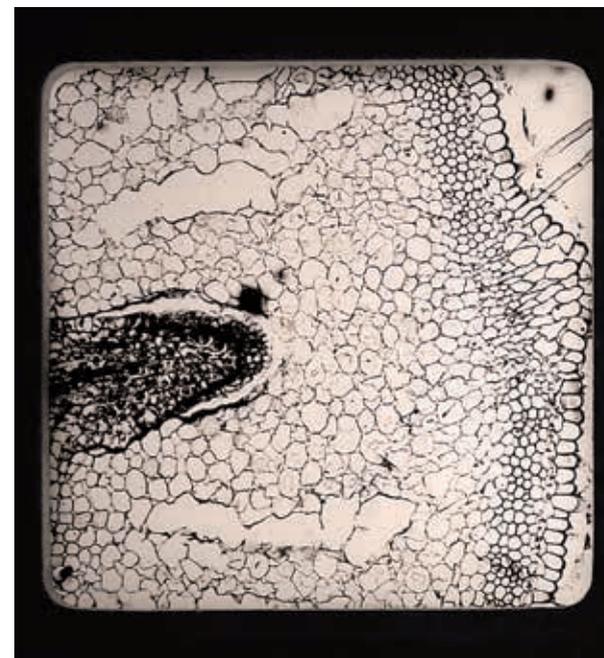
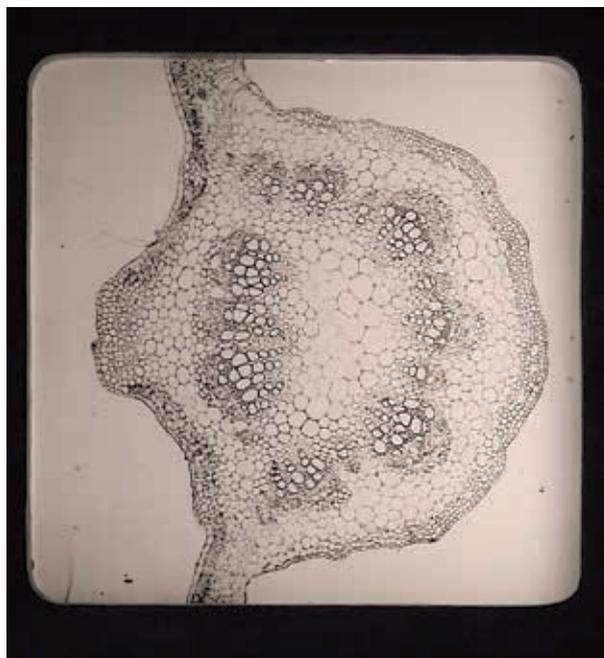
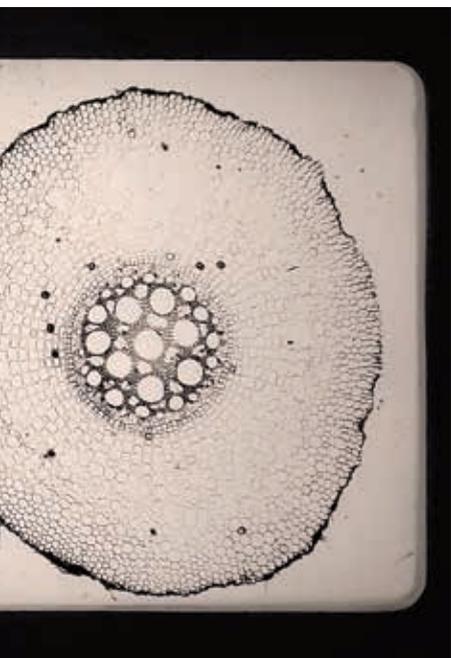
matrimoni manzoniani



stati modellati e stratificati da successioni glaciali, che vi hanno originato depositi alluvionali dotati di un ottimo scheletro dal profilo morenico favorendo il defluire delle piogge.

Adiacenti alle colline di Conegliano, il Montello e i Colli Asolani hanno un loro profilo distintivo. Sul Montello, collina anomala priva di dorsali, sono visibili fenomeni carsici, le doline, che formano un perfetto sistema drenante. Esso è composto da grosse e tenaci formazioni di rocce ricoperte da suolo marnoso-argilloso-sabbioso facilmente lavorabile e disgregabile dagli agenti atmosferici, la cui tipica colorazione rossa "ferretto" sta a testimoniare la dotazione di minerali, soprattutto ferrosi. Qui si godono estati non troppo calde e autunni miti e secchi grazie alla presenza di brezze e alle forti escursioni termiche notte-giorno. I Colli Asolani si distinguono per un'altezza media maggiore e conformazioni più tipicamente collinari alternate a piccole valli, e soprattutto per l'origine non legata al processo di orogenesi delle Alpi come il Montello, ma a depositi marini emersi in seguito a movimenti tettonici: da qui la composizione rocciosa, rappresentata da arenarie e calcari.

In quel di Padova, nei Colli Euganei, da subito ben disposti nei suoi confronti, il Manzoni Bianco trova una forte attrazione nei terreni con una mineralità spiccata. Infatti, i Colli Euganei sono colline di origine vulcanica. Il clima e la giacitura sono simili a quelli del Trevigiano, salvo offrire una maggiore disponibilità di posizione altimetrica e soprattutto l'apporto di elementi da suoli originati dalla disgregazione delle rocce vulcaniche.





Il 6.0.13 Manzoni bianco



Studi di analisi sensoriale sono stati condotti da Deborah Franceschi e Diego Tomasi, poi raccolti nella monografia *Manzoni bianco: un grande vino nelle terre del Prosecco*. Temperatura e quantità di pioggia sono gli elementi climatici che maggiormente influenzano la maturazione, che dimostra tuttavia una grande adattabilità. Le variabili climatiche incidono sulla presenza delle tre grandi famiglie di profumi: terpenoli (frutta, fiori e agrumi), norisoprenoidi (frutta tropicale), benzenoidi (balsamici, spezie). I luoghi freschi aumentano la presenza di terpeni, mentre il caldo accentua le note tropicali. Sentori balsamici e speziati invece sono stabili e quindi legati alla varietà. Questo incrocio è eccezionalmente ricco soprattutto di composti azotati – mediamente in quantità doppia rispetto ad altre tipologie di uve

bianche –, fondamentali per una corretta fermentazione pur mantenendo, a prescindere, acidità, pH e acido malico che conferiscono freschezza e longevità.

Il Manzoni bianco ha una notevole intensità olfattiva e gustativa; anche il colore è stato valutato positivamente. I suoi aromi distintivi sono il glicine e il gelsomino, l'ananas, la pesca e l'albicocca, e poi a seguire, meno intensi, melone, pompelmo e salvia. Dal punto di vista gustativo è un vino ben strutturato, un connubio perfetto tra morbidezza, acidità e sapidità equilibrate fra loro.

Piuttosto diffuso e con il tipico fruttato, che unisce l'aromaticità del moscato e la croccantezza del raboso, è un vitigno che ben si adatta alla spumantizzazione breve.

La fragranza del Colli di Conegliano



Manzoni Bianco 2015 – Marca Trevigiana Igt – Colvendrà

Manzoni Bianco 2015 – Colli Trevigiani Igt – Collalto

Incrocio Manzoni 6.0.13 2015 – Colli Trevigiani Igt – Bepin de Eto

Manzoni Bianco 2014 – Colli Trevigiani Igt – Gregoletto

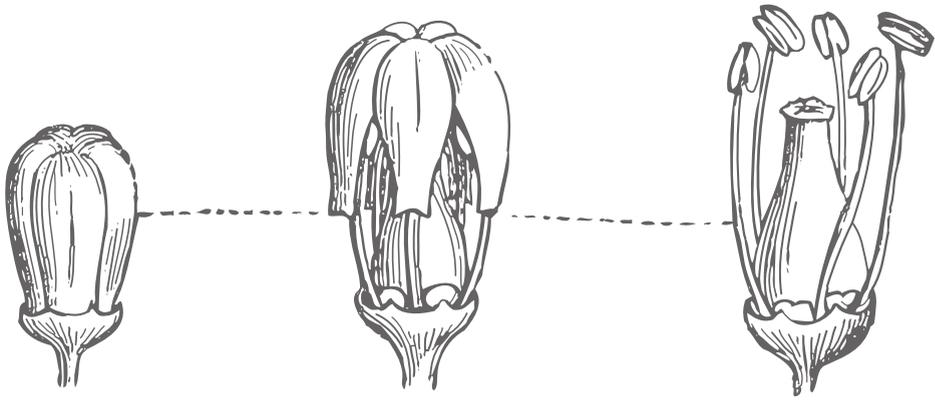
Faè Passito bianco – Veneto Igt – Bepin de Eto

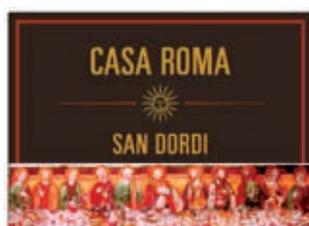
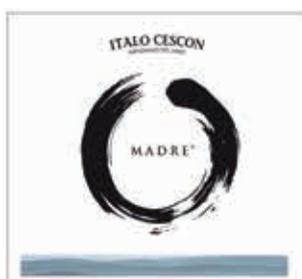
Gli incantevoli Colli di Conegliano con le notevoli escursioni termiche propongono vini fragranti, piacevoli, giovanili, da aperitivo e da piatti di media struttura, non a caso, sullo stile “Prosecco Superiore”.

Influiscono le forti caratterizzazioni delle due annate, calda la 2015, piuttosto piovosa la 2014. I colori mediamente carichi nella tonalità del biondo paglierino presentano riflessi verdolini più o meno evidenti e sfoggiano con eleganza i descrittori tipici. Nel Collalto e nel Colvendrà ritroviamo frutta e fiori in perfetta maturazione; ecco quindi pesca bianca, mela granny smith, gelsomino e glicine ben cuciti tra loro da agrumi gialli, come limone di Sorrento e pompelmo. Si apprezza in entrambi il ricamo verde di mentuccia e di misticanza di erbe aromatiche. Entrano in bocca polputi, morbidi, confermandosi nei richiami con freschezza e note sapide che li rendono equilibrati e di buona lunghezza. Il Bepin de Eto mostra una veste più assolata. Nota a parte per il Gregoletto, biologico e da lieviti indigeni, timido, elegante e profondo, con descrittori originali mandorla su garbati richiami tra pera williams, pompelmo e fiorellini. Fresco e sapido nel sorso piuttosto deciso.

Dai Colli di Conegliano anche la versione passita, che compiace per l'eleganza dei profumi ben presentati da un oro pregiato: albicocca disidratata, estratto di camomilla, miele millefiori, dattero fresco e gelée di limone su soffi eterei. Si conferma nel sorso richiamando il croccante di mandorla nella lunghezza.







La forza del Piave

Manzoni Bianco 2015 – Veneto Igt – Rechsteiner

Manzoni Bianco 2015 – Veneto Igt – Barollo

Svejo 2015 – Veneto Igt – Italo Cescon

Madre 2015 Biologico sui lieviti – Veneto Igt – Italo Cescon

Manzoni Bianco 2015 – Piave Doc – Casa Roma

San Dordi 2014, da vendemmia tardiva – Piave Doc – Casa Roma

Nina 2014, da vendemmia tardiva – Marca Trevigiana Igt – Ca' di Rajo

Dal Piave, pianura ciottolosa e pianeggiante, questa selezione vede interpretazioni diverse, proponendo sempre una struttura piuttosto sostenuta che cerca preparazioni culinarie elaborate. Rechsteiner e Barollo, di opposta ubicazione nella provincia, sono didatticamente perfetti: il primo si distingue per la fine eleganza all'olfatto, il secondo per la piacevolezza al sorso. Le altre tre aziende invece "smuovono le acque". Già nelle due versioni classiche Italo Cescon e Casa Roma, che prevedono il contatto con bucce, criomacerato lo Svejo, sfoggiano intensità e complessità ricca e caratterizzante su colori di buona concentrazione. Si riconoscono nel primo pesca gialla, acacia, scorza di cedro, fiori di camomilla ed erbe aromatiche, che si ritrovano anche nel secondo in veste meno assoluta. Entrambe dissetano con un'entrata ampia dal buon nerbo, lasciando spazio a sensazioni tattili di ghiaia.

Italo Cescon presenta anche una versione naturale sui lieviti, il Madre, da viti di oltre trent'anni, che non lascia indifferenti e richiede un diverso approccio e tempi più dilatati per concedersi nella completezza. Maracuja, ginestra, melissa emergono tra note umide e minerali, il tutto per un palato deciso e luppolato. Casa Roma propone invece una vendemmia tardiva, come pure Ca' di Rajo. Il San Dordi e il Nina impressionano per la veste più calda che coinvolge sia i descrittori al naso, con frutta esotica, sia il palato con riscaldanti morbidezze in un corpo tonico, ben formato e reattivo.





L'identità renana nelle verticali di Montello e dei Colli Asolani

Marinali 2014 – Marca Trevigiana Igt – Villa Sandi

Manzoni Bianco 2015, 2013, 2012 – Marca Trevigiana Igt – Loredan Gasparini

Costa degli Angeli 2014, 2013, 2012, 2010 – Delle Venezie Igt – Case Paolin

Costa Lunga 2013, 2012, 2010 – Colli Asolani Doc – Ciroto

Sogno Dosaggio zero 2012, 2011 – V.S.Q. Metodo Classico – Ciroto

La zona dei Colli Asolani, più famosa per i vini rossi, ha ben accolto anche il Manzoni bianco regalandogli longevità ed esaltando il suo lato renano. Appagante la progressione e l'evoluzione dei caratteri distintivi del vitigno. Villa Sandi da sempre esprime signorilità e i suoi prodotti risultano eleganti, garbati, con un certo fascino. Bei riflessi ricamano un colore paglierino dai profumi di gelsomino, susina, zest croccante di pompelmo, che si ritrovano nell'armonia del sorso fresco e dissetante.

I millesimi di Loredan Gasparini sono sempre ricchi di colore e dall'immediata complessità, vinificati con contatto delle bucce. Il 2015 presenta già un pieno giallo solare, che via via diventa biondo nel 2013 e dorato nel 2012. Nel primo il ventaglio di profumi è ampio, con pesca gialla, fiori di acacia, crema al limone, un pizzico di timo e uno sbuffo di cipria. Questi sentori diventano nel 2013 meno caratterizzanti, proponendo in alternativa melone bianco, fiori di tiglio e una più spiccata nota minerale, con richiami di pietra focaia che riappaiono nell'annata 2012 più evidenti e precisi, quasi di zolfo. Anche nel sorso la percezione della sapidità è in progressione, ben immersa in una morbida polpa fruttata dallo spunto fresco.

Quattro i millesimi di Case Paolin, che ugualmente ricorrono al contatto con le bucce, pur essendo meno intensi nel colore. Altrettanto ricca la proposta olfattiva, modulandosi nelle annate e trovando alternativamente frutta a pasta gialla o bianca, esotica e non, fiori bianchi diversamente carnosì, agrumi gialli o rosati tra gli altrettanto caratteristici tocchi di erbe aromatiche. Non da meno l'escalation minerale che tocca l'apice nel 2010, proponendo richiami di idrocarburi perfettamente integrati a papaia, ginestra, osmanto, cedro maturo e legnetto di liquirizia. Ricco anche al sorso, che appaga con sapidità di primordine su buon equilibrio e persistenza rilevante.

Gran finale da Ciroto, dove Francesco ha voluto con determinazione e impegno anche il Metodo Classico da Manzoni bianco, per ribadire la versatilità. Del Costa Lunga, fermo, criomacerato, il 2013 sottolinea la capacità di evoluzione. Arrivare al 2010, dopo il 2012 e il 2013, è un'emozione.

Leggere pennellate verdoline arricchiscono un intenso e solare giallo. La ricca proposta di profumi invita a ritornare più volte al calice per scoprirne ogni sfumatura: roccia marina, mango, ginestra, pompelmo, timo, tutti intrecciati in una veste di fine evoluzione dalla trama elegante. È tattile nell'entrare in bocca e sapido, si diffonde largo regalando rotondità dinamica, lungo e appagante. Il non dosato, Sogno, in particolare il 2011, sosta 32 mesi sui lieviti ed è stato sboccato 18 mesi prima della degustazione. Traspare grande finezza nel lento incedere delle bollicine che emergono da un ricco e brillante giallo. Fiori di liquirizia, crema di frutta gialla, note sulfuree e di nocciole tostate si muovono tra profumi fragranti di pompelmo e rosmarino. Piace al sorso per la concretezza fresca che immediatamente si fa accompagnare da una larga ed evoluta rotondità, a ricordare quanto già apprezzato al naso.

		Filare n° 2		
1	X	5-0-18	6.0.13	Pinot Noir x Pinot Noir
2	X	5-0-19	6.0.13	" " "
3	X	40.0.5		Crabbe x Pinot Noir
4	X	5-0-20		" " "
5	X	5-0-21	6.0.13	Pinot Noir x Pinot Noir
6	=	5-0-22	6.0.13	" " "
7	X	6-0-9		Verdejo x Pinot Noir
8	X	6-0-10		" " "
9	X	6-0-11	6.0.13	Pinot Noir x Pinot Noir
10	X	6-0-12		Piccolino x Pinot Noir
11	X	6-0-13		" " "
12	X	6-0-15		" " "
13	X	6-0-20	6.0.13	" " "
14	X	6-0-21	6.0.13	" " "



La forte identità e personalizzazioni dei Colli Euganei

Agno Casto 2015, 2013, 2012 – Colli Euganei Doc – Vignalta

Pedevenda 2014, 2013, 2011, 2007 – Colli Euganei Doc – Zanollo

Che carattere nei Colli Euganei! Qui la mineralità gioca un ruolo ancora più determinante, che Vignalta esalta con una vinificazione in bianco seguita da fermentazione e sosta in acciaio, a differenza di Zanollo che utilizza grandi botti di rovere.

Alla vista le tre annate di Agno Casto sono piuttosto simili, color buccia di limone con suggestioni verdoline e luminose. Si esprimono tutte con grande eleganza al naso, dove intensità e complessità non mancano: ricca florealità bianca, glicine e magnolia, polpa di frutta come melone, maracuja, agrumi gialli ben maturi, sfumature di erbe aromatiche tra cui semi di finocchio e anice stellato sono i descrittori apprezzati, ai quali aggiungiamo la mineralità più percettibile nel 2012 con richiami di gesso, cipria e zolfo. Sapidità ben presente, sfumata di salmastro, nel sorso del corpo caldo che via via nell'evolvere diventa armonico con lunghezza distintiva.

Del Pedevenda, biologico, abbiamo assaggiato anche l'annata 2007, nella quale il color grano maturo si è ancor più concentrato, mantenendo la lucentezza. Nei profumi richiami di frutta secca, pesca gialla, papaia, ginestra, fiori secchi, corteccia e caramella d'agrumi, crema di arachidi, nocciole, pietra focaia, zolfo, aria di laguna si possono apprezzare nelle diverse annate arrivando al 2007, con sfumature di frutta candita e incenso. Al palato c'è una progressione che favorisce, maggiormente nei millesimi meno giovani, una sapidità decisa, luppolata, che dona ampiezza e persistenza arrivando nel 2007 a essere parte armonica in un corpo ampio.





Qualche sorso di Manzoni Moscato

Flavé Spumante Rosato Brut 2015 –V.S.Q.A. – Bepin de Eto

Manzoni Moscato Spumante Rosé Extra Dry –V.S.Q.A. – Collalto

Manzoni Moscato Spumante Rosato Dolce –V.S.Q.A. – Casa Roma

Tante bollicine per il Manzoni moscato, grazie alla versatilità di questo vitigno che il Professore ha voluto con un certo imbarazzo per l'azzardo dell'unione dei due vitigni. Anche in questo caso ha fatto centro. Colore sempre piacevole e allegro di bollicine e spuma, dal rosa candido giovanile del Bepin de Eto allo sfumato antico nel signorile Collalto. Aromaticità moscata, agrumi gialli e rossi giocano con fiori bianchi sbocciati e polpa di frutta varia, dalla gialla alla rossa, che può essere di fragoline, di ciliegia o di melograno. I descrittori rossi del raboso delineano anche il sorso, mentre la freschezza che nei differenti residui zuccherini contribuisce all'equilibrio e alla persistenza. Questi vini possono accompagnare aperitivi simpatici e freschi, per palati mittel e nord europei, con appetizer conviviali. Il Casa Roma sposa mirabilmente dolci leggeri e fruttati.





GIORGIO C. BERTI

1872

