



## Protagonisti del vino a Vicenza

Antonio Di Lorenzo

### Antonio Vivaldi, patrono laico del vino vicentino che ha avuto la “benedizione” anche di Goldoni

*Interno giorno.* C'è un'osteria a Vicenza che non è indicata nelle guide prestigiose, anche se si trova in pieno centro, dietro il duomo e a due passi dalla Basilica, sotto i portici bui di quella che una volta si chiamava contrà Pescherie vecchie, e che familiarmente è conosciuta come “piazzetta delle Scarpe”, in onore al mercatino che vi si svolge. Fino a qualche anno fa l'insegna in ferro traballante indicava semplicemente “Vini al Chiampo”, per segnalare la provenienza delle bottiglie dalla bassa valle del Chiampo, ossia dalla preziosa zona che adesso è contesa dalle Doc di Gambellara e Monti Lessini. Ma nei libri di storia locale quell'insegna dovrebbe essere diversa. È un'insegna importante, perché racconta la storia del vino vicentino. Potrebbe esserci scritto, per esempio, “La culla del vino”, per celebrare il patrono laico del vino vicentino. Chi è? Nientemeno che Antonio Vivaldi. Non ci credete? Leggete qui.

*Flashback.* È il 1713. Antonio Vivaldi ha 35 anni. È già famoso, indicato dai cronisti come “un virtuoso del violino”. Si esibisce nei concerti assieme al padre e a un'orchestra di 25 elementi. In quell'anno Vivaldi presenta la sua prima opera come compositore lirico, un melodramma intitolato *Ottone in villa*. Il debutto avviene nel teatro più importante di Vicenza, il “Teatro di Piazza”, detto anche “delle Garzerie” che si trova di fronte alla Basilica. Vivaldi inizia a Vicenza quella carriera di imprenditore nella lirica che lo porterà poi in Francia, alla corte di Luigi XV, sovrano rimasto più famoso per lo stile rococò che per aver dato credito a intellettuali veneziani del calibro di Vivaldi e Goldoni. Il teatro “delle Garzerie” in cui debutta il Vivaldi del melodramma sarà poi distrutto da un incendio, ma la struttura della facciata è ancora lì, con il frontone, i portici e... l'osteria. È la stessa osteria che quasi 300 anni dopo offre ancora vino ai vicentini, così come lo

offri alle maestranze del teatro che misero in scena l'opera di Goldoni, agli attori, ai musicisti e agli spettatori di quell'*Ottone in villa*.

E forse anche l'autore, che viene ricordato come “prete rosso” per il colore dei suoi capelli, si servì del “rosso” vicentino dell'Osteria sotto il teatro. Non c'è nessuna prova, naturalmente. Ma può essere andata tranquillamente così. Perché Vivaldi, come molti altri suoi concittadini, conosceva bene i vini vicentini: del resto, quando Venezia guardò verso la terraferma, i produttori berici di vino furono i primi e i più apprezzati fornitori della Repubblica Serenissima, sin dal XIII secolo. La fama era talmente diffusa e meritata che un amico e contemporaneo di Vivaldi, il commediografo Carlo Goldoni, dimostrava una smaccata preferenza per il vino vicentino, che definiva «neto e scietto». A quel tempo, un elogio così valeva come i Tre Bicchieri di oggi. Che fosse convinto di queste qualità, Goldoni l'ha scritto di suo pugno in una lettera. Un timbro di autorevolezza indiscutibile.

### Il “timbro” della Serenissima è ancora un marchio di qualità

Tre secoli dopo, il leone di San Marco è sempre un marchio di qualità e di affidabilità, anche nel settore vitivinicolo. Lo sa bene Gianni Zonin, che ha una invidiabile collezione di proclami e atti ufficiali della Serenissima riguardanti il vino e che ha scelto il leone di San Marco come simbolo e l'ha posto anche a dare il benvenuto all'ingresso della sua azienda. Chi varca la porta della Casa Vinicola Zonin a Gambellara, infatti, è accolto dall'effigie di un leone di San Marco in pietra con la scritta “Ducatus venetus” e la data 1596, anno di un grande doge, Marino Grimani (sua è l'idea del Ponte dei Sospiri).

Sotto l'egida del leone e la guida di Gianni Zonin, l'azienda di Gambellara ha cambiato fisionomia. Era



### Cabernet Franc

Sinonimi: Cabernè (raro). In Francia: Carmenet, Cabonet, Breton, Veron, Véronais. Vitigno proveniente dalla regione viticola francese del Bordolese, in particolare dal circondario della Gironda. Fu portato in Italia, forse contemporaneamente al Cabernet Sauvignon, dal Conte Manfredo di Sambuy che, dal 1820, lo avrebbe introdotto nelle sue vigne nell'alessandrino.

Relativamente all'area berica, parlano della presenza dei Cabernets il Lampertico (1882), nella zona di Costozza, il prof. Cettolini (1887) e il Mondini (1903) che ricorda come il Conte Alvise da Schio, nella sua tenuta sui Berici, ottenesse un vino rinomato, mescolando prodotti di Cabernet e Pinot. Vitigno vigoroso, esige potatura lunga e ricca e si adatta ottimamente a forme di allevamento espanse; produzione abbondante e costante. La fertilità delle gemme è di circa 1,5 grappoli per germoglio.

Dal Cabernet Franc si ottiene un ottimo vino da pasto, di colore rosso rubino intenso, abbastanza ricco di corpo e di alcol, armonico e provvisto di un caratteristico gradevole sapore erbaceo.

Selezioni clonali: in Italia sono stati omologati i seguenti cloni: ISV CONEGLIANO 1, ISV-F-V4, BS C1, BS C 2, VCR 10, FEDIT 4 C.S.G., ISV 7 "SAVARDO", ISV 8 "SAVARDO" (questi ultimi sono stati selezionati nella zona di Breganze).

I cloni francesi, ottenuti dall'ENTAV, più utilizzati sono: 212, 214.

### Cabernet Sauvignon

Sinonimi: Cabernè. In Francia: Vidure, Petit Vidure.

Si rimanda a quanto detto per il Cabernet Franc: quasi sempre, infatti, gli ampelografi usavano indicare col nome Cabernet o simili la famiglia dei vitigni bordolesi quali i Cabernets, il Merlot, ecc.

Mentre in passato ha sempre avuto, soprat-



tutto nel nord Italia minore diffusione rispetto all'altro Cabernet, forse per la minore dimensione del suo grappolo e produttività, oggi si assiste a un'espansione della sua coltura in molte zone viticole italiane.

Vitigno mediamente vigoroso con produzione costante, non molto elevata a causa delle ridotte dimensioni del grappolo. È sensibile al disseccamento del rachide, soprattutto se innestato su SO4, per cui può rendersi necessario il controllo del rapporto K/Mg.

Il vino ottenuto dal Cabernet Sauvignon ha colore rubino intenso, di corpo, con lieve e caratteristico sapore erbaceo. Invecchiando acquista profumi e sapori di particolare finezza, diventando un ottimo vino superiore. Selezioni clonali: in Italia sono stati omologati i seguenti cloni, RAUSCEDO 5, ISV-F-V 5, ISV-F-V 6.

I cloni francesi, ottenuti dall'ENTAV, più utilizzati sono: 169, 191, 337, 338, 341.

### Carmenere

Sinonimi: in Francia è anche detto Carmenelle, Grand Carmenet, Grand Vidure.

Entra nel novero dei vitigni bordolesi chiamati genericamente Cabernets. Descritto nel 1849 da Odart, si differenzia dal Cabernet per i grappoli più grandi e spargoli, per la maggiore vigoria e per la fertilità delle gemme più scarsa, per il colore più intenso e l'aroma dell'uva.

Importato assieme agli altri vitigni francesi alla metà del XIX secolo e spesso confuso col Cabernet Franc, si diffuse notevolmente in Veneto e Friuli per la grande qualità del vino, anche se la sua vigoria richiedeva forme di allevamento molto espanse. Fu a lungo chiamato Cabernet "italiano" per distinguerlo dal "francese" (il vero Cabernet Franc). Il recente chiarimento, condotto dai ricercatori dell'Istituto Sperimentale per la viticoltura di Conegliano, ha concluso che il cosiddetto Cabernet Franc diffuso in larga parte di Veneto e Friuli non è altro che il vecchio vitigno bordolese Carmenère.

Vitigno vigoroso che richiede forme espanse di allevamento. Fertilità delle gemme un po' inferiore al Cabernet Franc. Mediamente produttivo.

Produce un ottimo vino da pasto con colore e sapore più intensi del Cabernet Franc. Selezioni clonali: in Italia sono stati omologati i seguenti cloni: ISV-F-V 5, RAUSCEDO 9, VCR 22, VCR 700, VCR 702, ERSA FVG 320.

Non esistono cloni francesi omologati.

### Chardonnay

Un tempo confuso col Pinot bianco tanto che in Trentino si distingueva il Pinot verde (Pinot bianco) dal Pinot giallo (Chardonnay).

Sinonimi: Chardenet, Chaudenay, Pinot blanc Chardonnay, Pinot blanc à Cramant, Noirien blanc, Arnoison, Mâconnais, Aubain, Epinette blanc, Auvernat blanc, Weiss Klewner, Weiss Elder, Weiss Silber, Weiss Burgunder, Pinot-Chardonnay, Pinot giallo. Sembra che il nome derivi da un piccolo paese della Borgogna, dove assieme ai Pinot era coltivato fin dal Medioevo. Le prime importazioni si devono a veneziani e genovesi nei secoli XVI-XVII, ma le prime coltivazioni di un certo interesse risalgono al XIX secolo nel cuneese, così come nella zona dei Berici.

Vitigno di elevata vigoria, con una buona fertilità delle gemme, anche basali. La produzione è regolare e spesso abbondante con più che discreta produzione zuccherina e buona acidità fissa. Soffre l'umidità e le gelate tardive ed è piuttosto sensibile al marciume e alla flavescenza dorata.

Dallo Chardonnay si ottengono vini tranquilli e anche spumanti, dal profumo delicatamente fruttato, di gusto leggermente amarognolo, armonico, morbido, vivace di acidità.

Selezioni clonali: in Italia sono stati omologati i seguenti cloni: SMA 123, SMA 130, RAUSCEDO 8, ISV 1, SMA 108, SMA

127, FEDIT 12 C.S.G., VCR 4, VCR 10, STWA-95-350, STWA 95-355, ISMA 105.

I cloni francesi, ottenuti dall'ENTAV, più utilizzati sono: 76, 95, 96, 277,548.

### Durella

Sinonimi: Durello, Rabiosa o Rabbiosa nelle colline di Asolo (TV) e nella zona di Breganze. Nella zona collinare a ponente di Schio è talvolta denominata Cagnina.

Le prime notizie storiche risalgono al 1825: Acerbi lo ricorda tra le «viti de' contorni di Bassano e Marostica». Nel 1905, Giulio Da Schio, la annovera tra i vitigni più diffusi nella sola zona di Toara.

Oggi la Durella è coltivata nella provincia di Vicenza, soprattutto nell'area di Arzignano e nella contigua zona collinare della provincia di Verona (Roncà), ma ceppi sparsi si trovano ancora nei vecchi vigneti nella zona di Breganze e nei Colli Asolani. Vitigno vigoroso, ben si adatta all'allevamento a pergola tipico delle sue aree di coltivazione. È di buona e costante produttività grazie alla elevata fertilità delle gemme. Il grappolo è di medie dimensioni, cilindrico, tozzo spesso alato, con buccia di colore giallo dorato.

Dalle uve di Durella si ottiene un vino di color giallo paglierino, con una spiccata acidità soprattutto se proveniente da uve allevate a pergola. Diventa meno acido e più armonico negli altri casi.

Selezioni clonali: i cloni attualmente disponibili per questa cultivar sono: ISV-C.VI 4, ISV-C.VI 6, ISV-C.VI 8, ISV-C.VI 13.

### Garganega

Sinonimi: Oro, D'Oro.

È un vitigno autoctono, tra i più importanti del vicentino. Di origine antichissima, appartiene assieme ai Trebbiani a un'unica famiglia di vitigni bianchi diffusi probabilmente dagli Etruschi. Sembra che le Garganeghe fossero coltivate nel veneziano e

