

# WIGWAM

NEWS



**DIVENTA RESILIENTE!**

**PARTECIPA CON NOI  
E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

**Quote associative 2024**

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

**92061130289**



**Giliola Dalla Libera**  
Corrispondente della  
Comunità Locale  
Wigwam della Saccisica

## GLI ANTICHI VITIGNI RITROVATI AL WIGWAM ARZERELLO CON ..GRASPO

*Piccola cronaca di una superlativa serata con rarità enoiche, ritrovate e rilanciate a beneficio dell'economia sostenibile delle Comunità Locali Rurali*

**N**oia e scontatezza non abitano di casa dai Wigwam e ancor meno al Circolo di Campagna Wigwam "Arzerello" APS. Quando un format o un appuntamento si propongono come appuntamento fisso, il rischio è che sia poco attraente e di scarso interesse per la platea... "Può succedere" ma non è questo il caso.

Ogni ultimo venerdì del mese, la serata con la Stampa di ARGAV e UNARGA valevole per i crediti pro-

fessionali dell'Ordine dei giornalisti, propone temi e casi studio di alto livello, non solo per gli argomenti trattati ma anche per lo spessore dei relatori che intervengono. Il programma della serata ha visto l'apertura dei lavori con il saluto di **Fabrizio Stelluto**, giornalista, presidente di ARGAV - Associazione dei Giornalisti Agro Alimentari e Ambientali del Veneto e Trentino-Alto Adige e la conduzione della giornalista **Marina Meneguzzi**, collaboratrice del periodico Vita in Campagna che è stata la moderatrice.

**Le diverse varietà di uva recuperate, dimostrano invece di poter diventare una risorsa per la viticoltura del futuro, sia in chiave di cambiamento climatico, sia dal punto di vista dell'offerta commerciale**



**La Comunità Locale Wigwam della Saccisica**



**Al centro da sx (tra 2+2 soci del GRASPO: Viviana Ferrario, Aldo Lorenzoni, Marina Meneguzzi Efrem Tassinato, Giliola Dalla Libera, Fabrizio Stelluto**

La serata con degustazione finale ambientata nello scenario della seicentesca aia del Circolo Wigwam, si è avvalsa della collaborazione dell'Associazione G.R.A.S.P.O. (Gruppo di ricerca ampelografica per la salvaguardia e la preservazione dell'originalità e della biodiversità viticola), fondata da tre enologi veneti che operano a livello nazionale per la ricerca attiva sul fronte del recupero di antichi vitigni italiani e internazionali abbandonati perché considerati poco produttivi. Le diverse varietà di uva recuperate, dimostrano invece di poter diventare una risorsa per la viticoltura del futuro, sia in chiave di cambiamento climatico, sia dal punto di vista dell'offerta commerciale.

A dare inizio agli interventi è stato **Aldo Lorenzoni**, accademico della Vite e del Vino, enologo, dal 1998 al 2020 direttore del Consorzio Tutela Vino Lessini Durello, del Consorzio di Tutela Vini Soave e Re-



cioto e dei Consorzi Arcole DOC e Merlara DOC, dal 2001 fondatore e guida di G.R.A.S.P.O. Definisce "custodi" i 100 esempi fatti di persone, gli attori del recupero di vitigni in via di estinzione e delle antiche forme di allevamento. Esempi di micro vinificazioni raccontate nel libro che ci ha presentato, "100 Custodi per 100 Vitigni, la biodiversità viticola in Italia" dove ogni vitigno è legato ad un volto di un agricoltore o appassionato che hanno accolto la sfida lan-

ciata da G.R.A.S.P.O. e dare così una nuova opportunità di esistenza e di apprezzamento in un panorama, quello del vino, che sempre più è apprezzato e incontra la curiosità di degustatori sempre più informati ed attenti.

**A seguire, Viviana Ferrario dell'Università IUAV di Venezia, geografa, professore associato, insegna Geografia del Paesaggio all'Università IUAV di Venezia. Si interessa di paesaggi agrari storici e di agricultural heritage. Coordina diversi progetti di ricerca nazionali e internazionali per la conoscenza e la valorizzazione delle pratiche agricole tradizionali e del paesaggio agrario. Attualmente è responsabile scientifico dell'Accordo di collaborazione tra l'Università IUAV e la Regione del Veneto per il Piano Paesaggistico Regionale e del progetto Smart Meadows sulla co-**



La giornalista Marina Meneguzzi ha coordinato la conferenza



***I soci di GRASPO col loro Presidente Aldo Lorenzoni e il Presidente di Wigwam Efrem Tassinato***

**noscenza e valorizzazione dei prati stabili finanziati su fondi FSE in partenariato con Slow Food.**

Con lei si è fatto un salto nel passato, con la descrizione di una campagna molto diversa da quella che siamo abituati a vedere noi oggi. Una agricoltura promiscua, che riprende un termine dell'800 usato solo fino agli anni '50, do-

ve diverse colture trovavano spazio nello stesso terreno, alternandosi. Ora invece lo sguardo verso le aree coltivate, coglie una specializzazione predominante, riservando una coltura per terreno, riducendo il ritmo intenso di alternanza presente invece in quella promiscua. I campi con

la baulatura alla padovana, con le viti il cui sostegno una volta era dato da un albero vivo (come aceri e gelsi) e non da un palo di cemento, con la presenza di siepi, fossati è scomparsa quasi del tutto con la spianatura di tutto questo, a meno di piccoli frammenti rimasti, definite piantate relitte. Un aspetto su cui puntare oggi è quello di recuperare questi frammenti di paesaggio produttivo e di valorizzarne le ricadute culturali ed economiche.

**L'assist è quindi passato a Gianmarco Guarise, dal 1990, fotografo professionista a Borgo Veneto (Pd). Nel tempo libero si dedica alla sua grande passione: fare il vino, ottenuto dalla "Bina" (piantata storica veneta ultracentenaria). In qualità di viticoltore custode, con impegno e dedizione negli anni ha conservato, curato e**



***Gentili signore, vini ritrovati e la cultura per apprezzarli***



***Le micro vinificazioni da vitigni rari, riscoperti presentate e degustate in modo guidato***



*La vite centenaria di Baccò al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello*

**mantenuto una delle tradizioni di famiglia. Ha mostrato foto dell'economia circolare di un tempo, epoca in cui le piante venivano potate in calar di luna, dove gli alberi esistenti rappresentavano la fonte di derivazione di quanto necessario nelle corti agricole.**

Dai salici si ricavavano i manici degli attrezzi della campagna, in quanto legno forte ma leggero. Foto di rastrelli con il classico manico aperto a forcella nella terminazione di giunzione con il pettine, sempre di salice. Ha spiegato che i pali, sempre utili nel fabbisogno della corte contadina, vanno in amore, momento utile in quanto la decorticazione è facilitata in quanto la corteccia si stacca in modo quasi naturale. La vite maritata con gli alberi vivi, dai quali

prende le caratteristiche e le restituisce al vino sotto forma di amarezza, acidità o altro. Uno stesso vino che cambia a seconda dell'albero cui è maritato. Una festa quella della vendemmia, che rievocata non solo per i costumi - obbligatori e doverosi per chi partecipa - ma anche per le modalità di vinificazione, testimoniata dal numero di fotografie proiettate. Un sistema di alzate con pali mobili dei tralci delle viti

che hanno la possibilità di essere abbassati ad altezza d'uomo per consentire interventi facilitati.

**Uno scenario questo, che ha strappato un "ohhhh" come espressione di meraviglia ad un gruppo di francesi in visita al suo appezzamento accompagnati dalla stessa prof. Ferrario, la prima a vivere questa emozione insieme ad una sincera commozione nell'assistere a pratiche per lo più sconosciute, dimenticate e non più tramandate.**

È stata quindi la volta di **Luigino Bertolazzi** dell'Associazione G.R.A.S.P.O., su "L'introduzione ad alcuni dei vitigni dimenticati riscoperti: Brepona, Vernazola, Marcobona, uva gatta, Gambugliana, Cenerente, Liseiret, Vulpea, Piccola nera, Hoertroete, la Regina di Margreid". Enologo presso affermate aziende veronesi, è esperto degustatore e divulgatore, partecipa alla individuazione e conservazione di vitigni residuali altrimenti destinati ad andare perduti. Attuale vicepresidente



*La visita guidata al ceppo ultracentenario salvato di vite Baccò*



**La degustazione guidata sul seicentesco selese (aia in cotto) al Circolo di Campagna Wigwam Arzerello**

di G.R.A.S.P.O. e Accademico della Vite e del Vino. Il suo intervento ha gentilmente accompagnato e preparato la platea verso la degustazione e l'abbinamento cibo-vino.

**Nell'aia del Circolo di Campagna Wigwam lambita dagli ultimi raggi di un caldo sole calante, rare bottiglie di vini di vitigni ritrovati hanno avuto la giusta esaltazione con l'accompagnamento di prodotti locali che sempre arricchiscono le tavole al Circolo.**

Crostini di pane con Gallina di Polverara in saor, Formaggio di fossa con chutney di pomodori verdi, una pasta fredda di grano duro e verdure

dell'orto, verdure grigliate, biscotti zaleti e con le nocciole dell'Agriturismo con alloggio "Corte delle Giuggiole" di Cologna

Veneta (Vr) e un golossissimo clafoutis all'uva preparato da Anita ■

© Riproduzione riservata





Venerdì  
28 giu 2024  
ore 18:30

al Circolo di Campagna  
Wigwam Arzerello APS  
Piove di Sacco (Pd)

### Saluti

**FABRIZIO STELLUTO**—*Giornalista, Presidente di ARGAV e Vice Presidente UNARGA*

### Relatori

**EFREM TASSINATO**—*Associazione Wigwam*

*Visita guidata ai ceppi ultracentenari di vite Baccò recuperati con successo, dal Circolo Wigwam Arzerello*

**ALDO LORENZONI**—*Associazione Graspò*

*100 Custodi per 100 Vitigni, la biodiversità viticola in Italia*

**VIVIANA FERRARIO**—*Università Iuav di Venezia* e **GIANMARCO GUARISE**—*Ass.ne Graspò*

*La vite maritata, la Vernazola e la piantata storica di Urbana (PD)*

**LUIGINO BERTOLAZZI**—*Associazione Graspò*

*Introduzione ad alcuni dei vitigni dimenticati riscoperti: Brepona, Vernazola, Marcobona, Uva gatta, Gambughiana, Cenerente, Liseiret, Vulpea, Piccola nera, Hoertroete, la Regina di Margreid*

### Coordina la serata

**MARINA MENEGUZZI**—*Giornalista, collaboratrice del periodico Vita in Campagna*

**SERATA SUL SELESE**  
*con assaggio di microvinificazioni  
e prodotti di fattorie e artigiani  
delle Comunità Locali Wigwam*



### PARTECIPAZIONE

*Gratuita per soci Wigwam, ARGAV e SGV-FNSI. Offerta libera per gli altri*

[arzerello@wigwam.it](mailto:arzerello@wigwam.it) WhatsApp +39 333 3938555