



# 70° Anniversario

## Verduzzo Spumante Exclusive Edition



### ANNA SPINATO: HO RIDATO VITA AL VINO DELLA MIA STORIA



Ho dedicato al vino una vita intera, ho amato e contribuito a trasformare l'area del Piave, ho valorizzato il Prosecco ed i vitigni internazionali più conosciuti e richiesti. Ho lavorato duramente per produrre vini più moderni, più facili da comprendere e da bere, capaci di portare la qualità ad una larga maggioranza di consumatori, a costi relativamente contenuti. Ho rivoluzionato i criteri di allevamento, i programmi irrigui, le tecniche di campagna e cantina, ho creato vini con immagine e fisionomia adeguate a garantire ottima qualità nel bere quotidiano.

Oggi mi sto preparando per la nuova rivoluzione, quella che risponde alle aspettative delle future generazioni e che si può riassumere nel rispetto per l'ambiente e nella tensione verso la piena **sostenibilità**. Valori imprescindibili che ho deciso di declinare a livello dei vitigni più conosciuti e perseguire nell'interpretazione degli autoctoni: due linee di offerta assai differenti che rispondono ad obiettivi di mercato diversificati ed operano su piani tecnici molto distinti e ben caratterizzati.

La celebrazione del 70esimo compleanno della mia cantina è stata l'occasione per dimostrare a me stessa, ai miei collaboratori ed ai miei più affezionati clienti che non ha senso rinunciare al passato e limitarsi a creare nuovi stili. Esiste un'altra strada che voglio percorrere lasciandomi ispirare dai valori di papà Pietro che sapeva ascoltare la tradizione modificando e migliorando i processi per dare vita ad interpretazioni nuove, sempre aderenti ai contenuti originali dei vini del territorio.

Così è nata l'idea di ritornare al Verduzzo, un vino autentico per celebrare un Anniversario storico, un vino che merita un breve racconto tutto da assaporare e capire, come il vino che ho ritrovato!



Il mio Verduzzo è quello Trevigiano, del biotipo Motta, un'uva che l'ampelografia provinciale trevigiana del 1869 certificava "varietà preferibile per vino da lusso", un vitigno che oggi definiremmo come un autoctono di grande versatilità, da non confondere con il verduzzo friulano.

Papà Pietro lo realizzava nelle tipologie fermo e frizzante: a me è sempre piaciuto tanto e ricordo ancora il suo corpo ricco di frutta matura, ananas, mandarino con una intrigante sfumatura finale di liquerizia. Ricordo bene anche i terreni sciolti e ghiaiosi delle nostre vigne intorno al Piave ma, soprattutto, la memoria mi porta all'incanto dei vigneti a bellussera, un sistema di allevamento utilizzato principalmente per i vitigni autoctoni che oggi conserva ancora i vecchi cloni.



La bellussera è uno spettacolo, tutto da vedere: il sesto d'impianto è molto ampio con pali alti 3 o 4 metri collegati da fili di ferro disposti a raggio su inter-file larghe 6 o più metri. Intorno al palo, crescono 4 viti che si alzano oltre 2 metri da terra e si sorreggono ai fili formando cordoni permanenti disposti a raggiera. Dall'alto, la bellussera assomiglia ad un ricamo geometrico costruito "quasi per gioco" dalla natura mentre, a terra, stupiscono le grandi dimensioni dei tronchi delle viti.

Insomma, la bellussera è un modello che mi ha sempre affascinato per il suo grande impatto paesaggistico ma che assume un valore straordinario per la sua capacità di diventare un ecosistema prezioso che allontana i tralci dall'umidità del terreno, riduce il rischio di malattie per le viti e consente di coltivare ortaggi negli ampi spazi dell'interfilare.

Oggi ne rimangono pochissimi esempi che meritano di essere conservati come memoria storica della "relazione" fra uomo e vite.

Guidata dalla memoria, ispirata dalla forza della tradizione ed illuminata dalla fiducia nell'innovazione, mi sono "lanciata" ed ho iniziato il mio progetto del cuore: recuperare il vino della nostra storia per creare un vino nuovo capace di raccontare le nostre tradizioni, preservare la bellussera e valorizzare un prezioso ed eclettico vitigno autoctono che stava per essere dimenticato.

Anna Spinato