

# Esaltare le peculiarità del terroir

L'azienda trevigiana Podere del Vescovo produce vini da oltre un secolo, seguendo la tradizione di famiglia con particolare attenzione alle tecnologie più avanzate. Ne parla Denis Zalunardo

**L**a pianura attraversata dal fiume Piave è zona ricca di campi e vigneti. La cantina Podere del Vescovo si inserisce in questo paesaggio fertile e vocato alla coltivazione della vite. Come racconta Denis Zalunardo, titolare dell'azienda: «qui la coltivazione della vite, la trasformazione dell'uva in vino non sono considerate solo una professione, ma un vero e proprio valore identitario e culturale e, in qualche modo, anche un'arte che deve essere tramandata di padre in figlio». Ed è andata proprio così: Giulio Zalunardo, il fondatore, inizia la produzione di vini ottenuti esclusivamente dai propri vigneti; Renzo con sua moglie continuano la tradizione, dando un forte impulso all'attività e trasmettendo ai figli Denis e Michele il bagaglio di esperienze e conoscenze accumulate in anni di lavoro nei vigneti e in cantina. Un forte legame con la terra d'origine e la tradizione che tuttavia non coincidono con una forma di immobilismo: l'azienda è molto dinamica, sempre aperta alla sperimentazione di nuove tecniche e di strumenti all'avanguardia, perseguendo un miglioramento continuo. «Innoviamo, – continua Zalunardo – pur mantenendo una grande attenzione alla nostra identità attraverso la memoria e il tramandarsi della tradizione, per proporre prodotti genuini e di alta qualità, in grado di esaltare le caratteristiche peculiari del nostro terroir. I prodotti rispecchiano le nostre convinzioni. Le rese produttive non disciplinate vengono comunque limitate e controllate al fine di privilegiare la qualità rispetto alla quantità e al fine di garantire la presenza delle inconfondibili caratteristiche organolettiche dei vini del nostro territorio. Dedichiamo gran-

L'azienda ha sede a Ormelle (Tv)  
www.poderedelvescovo.com



## L'AMBIZIONE PIÙ GRANDE

**È riuscire a valorizzare la vocazione per la vite del nostro territorio e continuare a farne parte in maniera autentica e armonica, contribuendo alla sua crescita e al suo riconoscimento**

de cura e attenzione alla costante osservazione delle viti, al fine di predisporre interventi ridotti e mirati. Durante le fasi di vendemmia la raccolta avviene solo quando il grado di maturazione e di acidità sono ritenuti perfetti per la massima espressione di ciascuna tipologia di uva. Infine, durante la vinificazione, gli interventi di stabilizzazione sono al più possibile limitati, per non snaturare le caratteristiche delle varie tipologie di uve».

L'organizzazione dell'azienda, che lavora solo uve proprie e ne gestisce tutte le fasi di coltura e di vinificazione, è impostata attraverso investimenti mirati alla realizzazione

di un parco macchine agricole e di strumenti innovativi finalizzati a ottimizzare le risorse, a ridurre l'impatto sull'ambiente e sui terreni e soprattutto, al costante miglioramento dei prodotti. La mission dell'azienda si sintetizza in un'unica idea: la qualità e la genuinità pagano. «La nostra ambizione più grande – spiega Zalunardo – è riuscire a valorizzare la vocazione per la vite del nostro territorio e continuare a farne parte in maniera autentica e armonica, contribuendo alla sua crescita e al suo riconoscimento. L'arte e la sensibilità acquisite per tradizione, le capacità tecniche affinate con l'esperienza di lunghi anni, fanno sì che nel-

l'azienda si produca una gamma di vini bianchi, rossi e rosati dalle sensazioni fruttate e particolarmente profumati, caratteristiche date proprio dalla peculiarità del terreno e dei vigneti delle zone. Il costante e serio impegno maturato negli anni dall'azienda, sia per il miglioramento delle tecniche colturali che enologiche, le ha dato modo di affrontare sempre meglio le esigenze di mercato». Mercato che Zalunardo e il suo team vogliono ampliare, varcando i confini esteri. «Tra i nostri progetti futuri – svela – c'è sicuramente l'apertura al mercato estero; stiamo quindi implementando adeguate strategie di marketing per affrontare preparati questa sfida». L'azienda possiede diversi vigneti con differenti tipologie e peculiarità di terreni, che vengono coltivati con grande attenzione per lo sviluppo naturale delle piante. «Si è scelto come forma prevalente – spiega Zalunardo – l'allevamento della vite con sistema Sylvoz, che si compone di un cordone orizzontale permanente e predispone la pianta a ricevere molta luce solare. Parte delle vigne vengono invece allevate con la forma denominata "doppio capovolto", che consente un miglior equilibrio vegeto-produttivo. Si cerca di ridurre al massimo gli interventi per lasciar svolgere alla pianta il suo ciclo naturale. La nostra realtà, inoltre, conserva con particolare cura e, lasciatemi aggiungere, con grande orgoglio, circa tredici ettari coltivati con il sistema tradizionale di allevamento denominato a Bellussera, un sistema a raggera che possiamo definire maestoso, un esempio unico di ingegno e di architettura viticola tradizionale delle nostre zone, che necessita del lavoro da parte di manodopera formata e, per la sua peculiare conformazione, esclude l'utilizzo del lavoro meccanizzato in ogni fase del ciclo delle piante, dalla potatura alla vendemmia».

■ **Ilaria Di Giuseppe**



## Una nuova scommessa

*Corposo, erbaceo e speziato: ecco le caratteristiche che presenta alla bocca il Ca' Volpato, un vino proviene da un terreno da poco acquistato dall'azienda, caratterizzato da argilla e creta e da viti piantumate mezzo secolo fa, che garantiscono una qualità superiore rispetto a vigne nuove. «Questa tipologia di vitigno, il Carmenero, caratteristico delle nostre zone, è di solito associata nei vini ad altre uve per il taglio bordolese, ma noi abbiamo pensato di utilizzarla in purezza. Si tratta di una vera e propria scommessa e siamo fieri del risultato ottenuto. Il terreno argilloso e cretoso è particolare perché conferisce al vino una struttura più corposa, maggiore complessità olfattiva, morbidezza e longevità». La vendemmia avviene nel mese di ottobre, raccogliendo le uve a mano, successivamente lavorate attraverso i diversi passaggi della vinificazione alla francese che permette la realizzazione di un prodotto particolarissimo.*