

MONTELLO E COLLI  
ASOLANI: TERRITORI DI  
ORIGINE ANTICA

## ASOLO PROSECCO DOCG: FORTEMENTE DISTINTIVO

di Francesca Zorzi



L'area di produzione del vino DOCG "Asolo - Prosecco" si trova nella Regione Veneto a nord di Venezia, in Provincia di Treviso, sui comprensori collinari costituiti dal Montello e i Colli Asolani posti ai piedi delle Dolomiti, tra Nervesa della Battaglia ad est, e l'abitato di Fonte ad ovest. Sono questi due sistemi collinari quasi a se stanti, caratterizzati da un'altitudine che va dai 100 ai 450 metri s.l.m., il cui paesaggio,



elemento fortemente distintivo, presenta una forte integrità e una giacitura con pendenze e curve che gli conferiscono dolcezza e armonia. Lo strato pedogenetico ha dato origine, soprattutto sul Montello, a frequenti fenomeni carsici testimoniati da oltre 2000 "doline", con cavità del suolo di diversa dimensione formanti un perfetto sistema drenante sotterraneo. Le colline sono composte da

grosse formazioni di conglomerato tenace formato da rocce cementate tra di loro e ricoperte da suolo marnoso-argilloso o marnoso-sabbioso facilmente lavorabile e disaggregabile dagli agenti atmosferici, dalla tipica colorazione rossa che sta a testimoniare la loro origine antica. I suoli sono decarbonatati e a reazione acida, mediamente profondi, con buona capacità di riserva idrica e una buona dotazione minerale, e, non

*Taste HN / Asolo Prosecco DOCG: fortemente distintivo*

TENUTA AMADIO  
ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG  
EXTRA BRUT



 [tenutamadio](#)  
 [tenuta\\_amadio](#)  
[www.tenutamadio.com](http://www.tenutamadio.com)

Nelle migliori vinerie.



## TENUTA AMADIO: TRADIZIONE DI FAMIGLIA

di T. A.



Il nome di Tenuta Amadio come giovane azienda gestita da giovani ha iniziato a farsi conoscere lo scorso anno, quando inaspettatamente ha vinto il primo premio all'International Packaging Competition della cinquantesima edizione di Vinitaly.

Un importante riconoscimento in quella che era la prima partecipazione al concorso internazionale del vino a Verona. È stato il primo segnale che l'Azienda era sulla giusta strada, che tanto lavoro, la giusta passione ed un pizzico di inventiva iniziavano a portare i primi risultati: l'Azienda era entrata ufficialmente nel panorama delle nuove cantine dell'Asolo Docg.

La storia di Tenuta Amadio ha inizio dal recupero della tradizione viticola di famiglia. Ci riporta ai tempi in cui il bisnon-

no Amadio Rech creava un vino bianco leggermente passito con uve prosecco, bianchetta, rabbiosa: le autoctone dei colli di Treviso e del feltrino di cui era originario. Il lavoro è ancora in gran parte manuale seguendo le tradizioni di un tempo, e custodisce una cura sartoriale per i vini.

Sul filo conduttore della tipicità, della territorialità e della ricerca, nasce l'Asolo Prosecco Superiore Docg di Tenuta Amadio.

Un prodotto che è l'espressione del terroir dei colli silenziosi di Monfumo, della mineralità di questi terreni.

Dalla ricerca di un prodotto che possa rappresentare al meglio l'Azienda è nato l'Asolo Prosecco Superiore Docg Extra Brut. Elegante bottiglia nera, etichetta nera e carta da zucchero, capsula nera e collarino carta da

zucchero con 3 grammi di zucchero residuo.

Un valore che permette di esprimere al meglio la sapidità e la struttura, che solo le vigne dei colli asolani possono dare.

L'Asolo Docg è poi l'unica denominazione che permette di produrre la tipologia extra brut, con residuo zuccherino tra 0 e 6 grammi/litro; grazie alla modifica del disciplinare del 2014.

Quest'anno lo sforzo di sostenibilità, di rispetto della natura nelle pratiche colturali e nell'intero processo produttivo è stato premiato con il terzo premio al Concorso Nazionale dei Nuovi Fattori di Successo, iniziativa targata Ismea e Rete Rurale Nazionale, che seleziona le buone prassi condotte da imprenditori agricoli under 40.



## TORNA L'ASPARAGO DI CIMADOLMO

di Albina Podda

Torna l'atteso appuntamento annuale che debutta ogni primavera celebrando come primizia, un prodotto d'eccellenza della tradizione enogastronomica veneta: l'Asparago bianco di Cimadolmo IGP.

Gli oltre 40 produttori appartenenti alla Denominazione Cimadolmo IGP, quest'anno potranno contare su almeno 50 diverse location dislocate negli 11 Comuni lambiti dal fiume Piave o ad esso molto prossimi: Cimadolmo, Breda di Piave, Fontanelle, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave e Vazzola. È qui che gli asparagi verranno proposti nel migliore dei modi grazie alla creatività e all'esperienza dei tanti cuochi coinvolti.

Caratteristica distintiva di questa rassegna è infatti l'eterogeneità, la ricchezza dell'offerta. I locali del gruppo sono molto diversi tra loro, dai locali con cucina ricercata all'osteria con proposte legate alla tradizione. Tratto comune tra tutti, la naturalezza e la freschezza del prodotto offerto. Il consumatore, turista straniero, cliente di passaggio o residente della zona, apprezza sopra a ogni cosa l'autenticità e la genuinità di un alimento delizioso, impreziosito dal fatto che passa senza indugi, direttamente dal campo alla tavola. Naturalmente passando per la cucina.

«Abbiamo registrato, negli ultimi anni, un aumento del 10% di giovani decisi a fare della coltivazione dell'asparago bianco la propria attività principale. Tale



incremento ha portato nuove energie alla Denominazione, che oggi può contare su una presenza giovanile pari ad almeno il 15% del totale produttori, dislocati nei circa 100 ettari riservati alla produzione tutelata. La produzione complessiva supera i 6 mila quintali l'anno, per un valore stimato, al netto dell'indotto, di oltre 5 milioni di euro.

Dati che testimoniano quanto questo prodotto costituisca un importante volano per l'economia del territorio" rivela il presidente della Strada dell'Asparago di Cimadolmo Igp, Graziano Dall'Acqua, dal 1975 in sella a una delle più attive Proloco della zona.

«Quest'anno - quale testimonial d'eccezione di questa storica rassegna della quale celebriamo il 42° anno - abbiamo il privilegio di poterci affidare a Red Canzian, che come è risaputo, segue da anni una dieta rigorosamente vegana e non nasconde la sua simpatia per il nobile turrone.

Naturalmente è anche grazie

all'appoggio ricevuto dalle istituzioni, dalla stampa e da tutti i locali aderenti, che la manifestazione cresce d'importanza di anno in anno" tiene a sottolineare Dall'Acqua - ma non voglio dimenticare i miei 100 fedelissimi volontari che con entusiasmo e abnegazione si sacrificano, garantendo con il loro impegno il successo che questa straordinaria manifestazione sa continuamente rinnovare".

A testimonianza del crescente appeal di questa rassegna, segnaliamo l'ingresso di alcuni prestigiosi locali che hanno segnato la storia della nostra ristorazione trevigiana.

Diamo quindi il benvenuto a: Ristorante da Domenico di Spresiano, oggi guidato da Ivano Camerotto, Al Vecio Morer di Cimadolmo, all'Hotel Ristorante Fior di Castelfranco Veneto, da sempre diretto da Egidio Fior. Inoltre La Casa del Mazariol di Susegana e la Locanda Ottoboni di Levada di Ponte di Piave.

