



Centore, battesimo a Cortina per il primo prosecco bellunese

Sono state stappate venerdì all'enoteca di Jerri le "bocce" prodotte dall'azienda Le Rive di Limana Bernardo Piazza: «In futuro l'azienda vinicola punta a una produzione annua di 300mila bottiglie»

Si chiama "Centore" ed è il primo prosecco bellunese, prodotto dall'azienda agricola "Le Rive" di Limana.

Le prime bottiglie sono state stappate venerdì a Cortina d'Ampezzo all'Enoteca di Jerri. Una prima vendemmia che, al terzo anno da quando sono state piantate le vigne (2010), ha reso 1.200 quintali di uva, pari a mille ettolitri di vino, da cui sono state ricavate le prime 3mila bottiglie di prosecco. «Non abbiamo usato tutta l'uva, abbiamo voluto fare una prova», spiega Bernardo Piazza, titolare dell'azienda agricola "Le Rive".

Il podere individuato a Limana, di proprietà di Agostino Zadra, infatti, è di 22 ettari, di cui 15 sono coltivati a viti: 13 a Prosecco e 2 a Pinot/Chardonnay. «Al momento si tratta di un vino giovane, fatto da un vitigno giovane. La produzione ottimale l'avremo tra un anno, quando prevediamo di produrre 2.500 quintali di uva e 2.000 ettolitri di vino. La potenzialità dell'azienda, nei prossimi an-

ni, è di 300mila bottiglie di prosecco all'anno».

Dati che fanno ben sperare in un investimento nel settore vinicolo anche in Valbelluna, dove, spiega l'agronomo Giovanni Pescarella, la produzione viticola esisteva già fino agli anni Sessanta. «Abbiamo riscal-

perato la viticoltura: se c'era un tempo, significa che si può fare anche adesso. Nei decenni la viticoltura è stata abbandonata per altre attività, ma ora è il momento buono per ritornare all'agricoltura. La Valbelluna ha un terreno adatto per vitigni aromatici», spiega Pescarella,

«come il Mueller Turgau, il Traminer, e potrebbe reggere un confronto con i prodotti dell'Alto Adige. Oggi la Valbelluna presenta potenzialità ancora più elevate rispetto al passato, grazie ai cambiamenti climatici che hanno reso le nostre zone più calde. I vitigni cre-

scono meglio nel Bellunese che nelle zone vicine al mare».

Dolomiti come paternità e Piave come maternità: questa era l'idea iniziale di Bernardo Piazza di chiamare il primo vino bellunese, chiamato poi Centore (il nome della località di Limana dove si trova il podere) e dedicato quest'anno alla Pro Loco di Limana. «Il prossimo anno faremo un'ulteriore prova e se troviamo qualcuno che ce lo vuole distribuire, gli daremo il mandato».

La soddisfazione dei produttori è soprattutto quella di aver dimostrato che produrre del vino con un terreno a disposizione nel territorio bellunese è cosa fattibile. «Ci sono molti terreni nelle nostre zone che sono improduttivi», osserva Agostino Zadra. «Con poco si possono mettere a rendere. Possiamo produrre il vino in casa, con costi minori, si potrebbe creare uno sviluppo economico non solo dell'azienda, ma più esteso, con un giro di persone coinvolte che potrebbe vedere nella viticoltura una possibilità di rilancio».

Marina Menardi



Centore: per i produttori è un prodotto che può reggere il confronto con quelli più blasonati dell'Alto Adige