

## Reportage pubblicato su Montebelluna Week il 14 Settembre 2019 ASOLO SUPERIORE DOCG – LA PRIMA VENDEMMIA



E' iniziata la vendemmia. Siamo andati a Colle San Martino dove, in uno dei più suggestivi panorami della Marca Trevigiana, tre imprenditori vicentini hanno deciso, qualche anno fa, di strappare ai rovi un podere sui clivi impervi della collina, abbandonato da decenni. Loro sono **Giuseppe Bragagnolo** che ha un'azienda di zincatura, **Walter Giovanni Bulla** (entrambi di Rossano Veneto) e **Ruggero Cremasco**, di Romano d'Ezzelino, che con Bulla è socio in un'azienda che produce vernici in polvere, la Bullcrem Lack, di Riese Pio X. Li accomuna la passione per la terra, i vigneti e il buon vino. Così hanno deciso di acquistare questi tre ettari incolti di Colle San Martino, alle spalle del borgo medievale di Asolo. Erano di proprietà dell'Azienda sanitaria che li aveva ricevuti in dono attraverso un lascito al vecchio ospedale da parte della contessa Pasini, oltre 50 anni fa. Sul luogo viveva il contadino che si occupava di quella terra, finché ha potuto in quanto vittima di un incidente agricolo che lo aveva paralizzato. Così, per 25 anni, questo terreno è rimasto praticamente abbandonato, fino al decesso del contadino.

I tre amici e imprenditori vicentini l'hanno così rilevato e completamente «bonificato», recuperando anche molte piante d'ulivo ormai sepolti dalla boscaglia di rovi. Hanno deciso di impiantare vigneti, come era una volta, con il clone «10 e 19» dei Vivai Rauscedo di Pordenone. Sono 2,2 ettari di «tondo e balbi» Asolo Superiore Docg e ulivi, lasciando circa poco meno che un ettaro a bosco, ristrutturando anche la vecchia casa colonica. Un recupero ambientale così bello da finire sulla prestigiosa rivista «Casa Vogue», citato come uno dei migliori ripristini ambientali collinari d'Italia. Il vino si chiama «Figlio della Roccia», e basta osservare il terreno per capirne il motivo. Dieci centimetri di terra poggiata su una roccia calcarea dove, nel tempo, le radici possono agevolmente farsi strada in profondità. Dove per coltivare un ettaro, completamente a mano, occorrono 800 ore di lavoro. Una piccola produzione (7-8mila bottiglie) di altissima qualità, oltre a 56 litri di olio da ulivi che hanno un'età che arriva fino a 300 anni. A dare il nome al vino era stato **Luigi Veronelli** che, una trentina d'anni fa era giunto ad Asolo e aveva assaggiato questo nettare degli Dei e lo aveva appunto battezzato così. Un vino realizzato con Metodo Classico, nelle varietà Brut ed Extra Brut, caratterizzato da un'accentuata mineralità, grazie appunto alle radici che pescano nella «croda» e che regalano un vino molto ben strutturato che resiste nel tempo. Il tutto coltivato in maniera biologica. «Qualche settimana fa - dicono i coraggiosi imprenditori vicentini - abbiamo stappato una bottiglia del 2016, era a dir poco eccezionale. Ora stiamo sperimentando una botte con macerazione sulle bucce, ma non possiamo dire altro, è un segreto», dicono sorridendo. La casa colonica diventerà una casa vacanze inserita, grazie anche alla realizzazione di una piscina, nel circuito dei rustici e ville d'alta gamma. Nel podere troviamo un «Roccolo» del '700 (una di quelle torri che un tempo venivano usate per catturare gli uccelli), restaurato sulla base di fotografie dei primi del Novecento.