

## PROSIT

UN CRU DI CARTIZZE: SOLO 5.622 BOTTIGLIE

# LA «VIGNETTA» DI VILLA SANDI

Nella foto: Giancarlo Moretti Polegato, patron di «Villa Sandi», l'azienda vitivinicola trevigiana con sede a Crocetta del Montello. Nella foto a fianco da sinistra: Bobo Widmann, titolare dell'«Antica Osteria bolzanina «Cà de Bezzi-Batzenhäusl», Daniela Vedaldi, madrina dell'Associazione «Locali Storici d'Italia» e proprietaria del Caffè Florian di Venezia, Claudio Guagnini, direttore dell'Associazione e il cav. Karl Platino Onkel Taa, patron del Ristorante Museumstube Bad Egart di Töll Parcines nonché consigliere nazionale e delegato dell'Associazione per il Trentino-Alto Adige.

Il titolo non vi inganni. Non stiamo parlando di vignette più o meno satiriche che imperversano su quotidiani e riviste. Nel nostro caso il termine «vignetta» va inteso nel senso letterale di piccola vigna.

La «Vignetta» di Villa Sandi sorge in una delle aree del Prosecco a più alta vocazione vitivinicola. Siamo nell'Alta Marca Trevigiana sulle colline di Valdobbiadene, anfiteatro di incomparabile bellezza che

quanto prima sarà tutelato anche dall'Unesco come patrimonio dell'umanità. Qui, la viticoltura è un'arte antica che ha modellato il paesaggio insieme allo stile di vita. La passione ha reso possibile la coltivazione anche nelle zone più impervie, come nel caso del Cartizze (area collinare limitata a 106 ettari nelle frazioni di Santo Stefano e San Pietro di Barbozza). Vigneti-giardino, lavorati a mano con tecniche e materiali d'altri tempi.

In questa microzona, baciata da un perfetto connubio fra un clima dolcissimo ed una terra feconda di antichissime origini, Villa Sandi possiede un vigneto di un ettaro e mezzo, denominato la «Rivetta» che fa rima con «Vignetta».

Le Prealpi alle spalle proteggono la collina del Cartizze dagli eccessi meteorologici. I vigneti godono di un intenso irraggiamento solare durante il giorno e di rigeneranti refoli durante la notte.

Della vendemmia 2008 sono state prodotte solo 5.622 bottiglie che diventeranno 12 mila fra tre anni, grazie ad un nuovo vigneto di recente impianto.

In considerazione delle parti-

colari condizioni del terreno, l'azienda ha deciso di produrre una versione «brut» di Cartizze, indicata per accompagnare l'intero pasto. Un tratto distintivo rispetto alla più classica versione dry abitualmente proposta a fine pasto. Un cru dalle caratteristiche uniche. Prezzo indicativo di vendita al pubblico: 25 euro.

Sulla sommità della proprietà, infine, sarà ristrutturato ed ampliato un antico casale. Diventerà un piccolo relais fra le vigne composto di quattro suites, destinato ad ospitare i clienti desiderosi di assaporare i piaceri della vita nel vigneto, scandita dall'avvicinarsi dei lavori stagionali. Il momento clou sarà il periodo della vendemmia. Ad ogni ospite sarà assegnato un filare ed egli potrà così partecipare attivamente a questa pregiata e limitata produzione, di cui avrà una speciale assegnazione di bottiglie. Un'esperienza suggestiva, resa unica dalla magia di un territorio di straordinario fascino circondato da dolci colline e da terrazze coltivate a vigneto che si susseguono a perdita d'occhio e dove il tempo sembra essersi fermato. Prosit.

Giuseppe Casagrande

## ISERA

# E' NATO SEJANO

Si chiama «Sejano» il nuovo rosso proposto dalla Cantina d'Isera. Prodotto dall'assemblaggio di uve Merlot e Cabernet, Sejano, un rosso da tavola, prende il nome da Corrado di Sejano, protagonista di un'antica leggenda legata a Castel Corno, millenario castello situato nei pressi di Lenzima (Isera). L'elegante etichetta racconta del povero cavaliere attraverso una veste grafica ricercata che si ispira alla storia medievale con la dedica sul fronte dell'etichetta e la storia del cavaliere e della sua dama sul retro. E' un vino estremamente versatile e si adatta ad abbinamenti gastronomici molteplici. Prezzo al pubblico: 5 euro.

