

WIGWAM

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2023

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Gabriel Artusi

di anni 18 - classe 4^A A CAT
Istituto Istruzione Superiore
"8 Marzo K. Lorenz"
di Mirano

Lavoro candidato
al Premio Wigwam
Stampa Italiana 2023
Giovani comunicatori
per Comunità resilienti
→ info@wigwam.it



European Heritage Days
Giornate Europee
del Patrimonio



La Wigwam
Local Community
Miranese - Italy

L'ARTE DELLA VENDEMMIA E LA CURA DEL VIGNETO

Il nonno raccontava che la vitivinicoltura, prima ancora che un mestiere, dev'essere considerata una passione da vivere

Ballò è un piccolo paese in provincia di Mirano, dove sono nato e dove vivo, e dove fin da bambino ogni anno a settembre do una mano a mio papà nella vendemmia. La storia del vino risale alla preistoria. Sicuramente l'invenzione del vino è stata fortuita e sembra che sia stato prodotto per la prima volta tra 9000 e 10000 anni fa nella zona del Caucaso.

Il vigneto e il vino sono stati una parte importante delle società fin dall'Antichità, intimamente associati alle loro economie e cultura popolare tradizionale. Il vino è sinonimo di festività, ubriachezza, convivialità; ha investito di sé il vasto campo dei valori simbolici ed è presente tutt'oggi nella maggior parte dei paesi.

Ma non tutti sanno che ci sono anche delle

complicanze della coltivazione della vite. Infatti quando si hanno dei vitigni da curare bisogna affrontare diversi problemi e complicanze che la vite presenta. Si tratta infatti di una pianta molto delicata, sensibile agli sbalzi di temperatura e alle intemperie, come freddo, gelate, caldo intenso e siccità.

C'è bisogno di tempo mite in maniera costante, e se tenuto bene, un viti-





gno può durare molti anni. Una pianta di vite, infatti, arriva anche a vivere fino a 90 anni, un po' come gli esseri umani. Per tutto l'inverno che segue alla vendemmia le viti resteranno spoglie, mentre per attendere le prime gemme occorrerà che arrivi la primavera. Lì ci saranno i primi germogli. Se questi ultimi mancano vuol dire che l'inverno ha danneggiato la pianta. Va quindi molto seguita, quasi quotidianamente, ed osservata per notare il minimo cambiamento in essa. Più la vite viene curata e messa al primo posto per qualità di coltivazione, più il vino sarà buono.

Mio padre, ha un buon vigneto che produce vino merlot e cabernet, di cui si occupa da quando mio nonno non c'è più da ormai 30 anni. Ogni anno in primavera prepara il cosiddetto solfato, che applica ogni settimana per salvaguardare le viti dai numerosi parassiti che possono aggredirle: maggio e giugno, per esempio, sono i mesi più insidiosi per la peronospora. Ma prima di questo bisogna effettuare la potatura, e questo è un lavoro che richiede tempo e pazienza e competenza, e ancor di più quello

della legatura delle viti.

Si tratta di 2000 ettari di terra adibita a vigneto e ogni anno quando a settembre si decide per la vendemmia, è come se organizzasse una festa, perché si invitano parenti ed amici per dare una mano e poi tutti si fermano a pranzo. Una volta terminata la vendemmia, si procede alla fase successiva, ossia alla pigiatura, durante la quale l'uva viene posta nella pigiadi-raspatrice, un macchinario che consente la separazione del mosto (il prodotto finale) dalle sco-

rie prodotte quali le bucce, raspi e vinaccioli. Si procede quindi alla fase di fermentazione e al travaso del vino, quest'ultimo consiste in 3 o 4 passaggi fino ad arrivare all'inizio dell'anno nuovo quando si può iniziare ad assaggiarlo.

Il vino che mio papà produce è ad uso personale, ma la soddisfazione è tanta, perché il vino è molto buono e più di qualcuno gli chiede di comprarlo. Credo di essere molto fortunato di poter vivere ogni anno questa esperienza che fa parte della storia della mia famiglia e che un giorno potrò tramandare ai miei figli, e che mi dà la possibilità di vivere in mezzo alla natura e ai suoi frutti.

Immergermi nella natura mi fa sentire meglio, scarica le tensioni che si accumulano durante giornate impegnative; infatti, spesso prendo e vado a correre tra i campi di vigneto, dove ho imparato tante cose e soprattutto l'arte del vino ■

© Riproduzione riservata





RETE WIGWAM



TEMA 2023: PATRIMONIO VIVENTE


Incluse ad esempio le arti tradizionali e il modo in cui le comunità trasmettono la conoscenza attraverso la memoria collettiva, nonché il rapporto che le persone hanno col loro senso del luogo e della comprensione dei valori ambientali e culturali che i territori racchiudono.



European Heritage Days

Giornate Europee
del Patrimonio

GIORNATE EUROPEE DEL PATRIMONIO WIGWAM* | 23-24 SETTEMBRE 2023

Tipo di evento:	Visita di cultura enogastronomica
Comunità Locale Wigwam	Wigwam Local Community Conselvano - Italy
Titolo dell'evento:	LA STRADA DEL VINO FRIULARO: L'UVA E IL VINO TRA PASSATO E PRESENTE
	<p>Visita a Conselve Vigneti e Cantine, che vinifica e imbottiglia le uve del padovano, condividendo con 800 soci una passione millenaria: già nel 100 d.C., Marco Valerio Marziale celebrava l'estro dei coltivatori e la generosità delle campagne che si estendono dai piedi dei Colli Euganei, sino al confine tracciato dalla via Annia, realizzata nel 131 a.C.</p> <p>Il prodotto d'eccellenza è il Friularo. Varietà autoctona locale, fra le più antiche tipologie di vite italiane, il Friularo è vino rosso, forte, intenso, di eccellente complessità. Ricavato da uve riconducibili al ceppo dei rabosi, con grappoli ampi, dagli acini a buccia spessa, gelosamente appassiti, viene invecchiato a lungo e custodito in botte, fino alla piena maturazione. Dal 2011 è annoverato fra le Docg italiane. Tra storia e presente, la visita si concluderà con la degustazione di questa eccellenza padovana.</p>
Luogo dell'evento	Conselve (Pd)
INFORMAZIONI PRATICHE	
Accessibilità a disabili:	Si, se accompagnati
Data dell'evento	Sabato, 30 settembre 2023
Ore: apertura, partenza	Dalle ore 10:00— 12:00
Numero di posti	Minimo 10, massimo 30
Indirizzo luogo attività:	Conselve Vigneti e Cantina, via Padova 68—Conselve (Pd)
Prenotazione (si/no):	Si
Costo / Quota assoc:	10,00 Euro a persona
ORGANIZZATORE	
Nome organizzatore:	Coop Agricola Conselve Vigneti e Cantine
Sito internet:	www.cantinaconselve.it www.wigwam.it
Pagina facebook:	@wigwam.conselvano @cantinaconselve
Partner dell'evento:	Comunità Locale Wigwam del Conselvano
REFERENTE DELL'INIZIATIVA	
Nome e Cognome:	Ramona Brandiu
Titolo, ruolo:	<input type="checkbox"/> Wigwam Linkman <input type="checkbox"/> Wigwam Corrispondente <input checked="" type="checkbox"/> Altro Referente
Contatto telefonico:	+ 39 348 2541341
Contatto e-mail:	clienti@cantinaconselve.it

(*) Rete associativa non profit per lo sviluppo equo, solidale e sostenibile delle Comunità Locali fondata in Italia il 3 dicembre 1972 - Associazione Nazionale di Protezione Ambientale ai sensi dell'art. 13 della legge n. 349/1986 riconosciuta con primo Decreto del Ministero dell'Ambiente n. 347 del 15 dicembre 2017