Cantina Le Manzane, alla scoperta delle terre del prosecco superiore

dsc-0019-2-fe03d48f

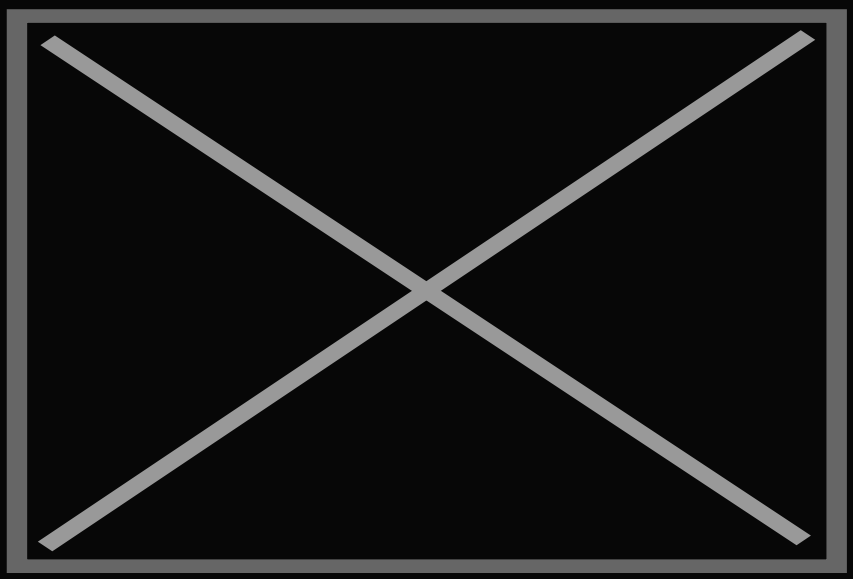
Le assolate colline di Conegliano Valdobbiadene dove si produce il più famoso spumante italiano: il Prosecco Superiore DOCG. Un paesaggio fiabesco, a metà strada tra Venezia e le Dolomiti, dove l'uomo con la propria opera ha ricamato di fitti vigneti i dolci declivi dell'Altamarca Trevigiana. L'enoturismo rappresenta una grande opportunità per il territorio. I dati dimostrano che il fenomeno sta registrando un trend di crescita costante negli ultimi anni.

CANTINA LE MANZANE

Visitare le cantine è il modo migliore per scoprire in prima persona i segreti che si celano dietro ogni grande bottiglia di vino. L'azienda Le Manzane di San Pietro di Feletto dispone di una moderna cantina incastonata, come un gioiello, all'interno di una collina per conservare in modo naturale i propri vini. 72 gli ettari, quasi tutti posti in zona collinare tra Conegliano e Valdobbiadene. Nei vigneti, oltre al Glera, vitigno principe per la produzione del Prosecco, vengono coltivati vitigni autoctoni come Verdiso, Manzoni Bianco, Bianchetta e Marzemino e vitigni internazionali quali Cabernet, Merlot, Chardonnay e Pinot Bianco. La famiglia è il segreto del successo della cantina Le Manzane gestita con passione e determinazione da Ernesto Balbinot, manager e vignaiolo al tempo stesso, dalla moglie Silvana, spalla fondamentale nell'amministrazione e nelle pubbliche relazioni, e dal giovane figlio Marco che, insieme alla sorella Anna, rappresenta la terza generazione in azienda. La storia della cantina, infatti, affonda le sue radici a metà del Novecento: a muovere i primi passi è il papà di Ernesto, Osvaldo Balbinot, che sul finire degli anni '50 avvia una piccola attività commerciale nel settore vitivinicolo aiutato dalla moglie Elsa. Oggi i vini della cantina Le Manzane registrano successi crescenti, sono presenti in tutte le migliori guide e in quasi 40 Paesi del mondo.

La cantina organizza ogni anno una vendemmia solidale: una grande festa all'insegna della solidarietà. L'occasione per rivivere un antico rito contadino e trascorrere un'allegra giornata all'aria aperta tra il profumo del mosto e i trattori che brulicano nei campi, l'entusiasmo e i sorrisi dei bambini,

la merenda in “caneva”, la musica e i giochi di strada. L’anno scorso la cantina ha ricevuto il prestigioso premio “Assoenologi per il Sociale” per la vendemmia solidale 2017 a favore di Disabili No Limits. I 13.980 euro raccolti e consegnati lo scorso 18 maggio alla presidente della onlus Giusy Versace saranno utilizzati per l’acquisto di ausili sportivi da donare a persone disabili. Domenica 9 settembre 2018 si svolgerà la 7ª edizione. Il ricavato sarà devoluto all’Associazione Italiana Progeria Sammy Basso onlus: servirà proprio a finanziare la ricerca sulla sindrome da invecchiamento precoce, la malattia genetica rarissima che ha colpito Sammy Basso. Il prosecco, frutto della vendemmia solidale, viene venduto nel periodo natalizio con una speciale etichetta in Braille che consente anche alle persone non vedenti di “leggere”, attraverso dei puntini dello spessore di neppure un millimetro presenti sulla superficie della bottiglia, alcune indicazioni utili come il nome del vino e della cantina, l’annata e il grado alcolico. Un progetto quello dell’etichetta in Braille nato nel 2013 dopo una cena al buio con l’Unione Italiana dei Ciechi e degli Ipovedenti, la FISAR di Treviso e la cantina Le Manzane.



L’anno scorso la cantina ha inaugurato il Wine Shop “Papercigno”. Il nuovo punto vendita della tenuta di San Pietro di Feletto (TV) è uno spazio moderno e accogliente dove clienti e turisti possono degustare e acquistare, con la vendita diretta al pubblico dei vini, il meglio della produzione aziendale. Disponibili, oltre alle referenze della cantina Le Manzane, anche “I vini degli Amici di Ernesto”, una selezione di etichette provenienti dalle principali regioni vitivinicole italiane scelte personalmente dalla famiglia Balbinot. Vini “provati per voi”: ogni bottiglia, infatti, è stata bevuta ed è frutto di un'esperienza diretta dei titolari dell’azienda. Lo spazio è stato arricchito con qualche altro prodotto: olio, confetture ed altre ghiotte prelibatezze enogastronomiche. E’ possibile, inoltre, partecipare ad una visita guidata alla cantina Le Manzane con degustazione di tre tipologie di vini, salumi e formaggi locali al costo di 15,00 euro a persona per un minimo di 10 partecipanti. Info 0438 486606.
www.lemanzane.com

CA’ DEL POGGIO RISTORANTE & RESORT

Una meravigliosa terrazza panoramica si integra alla perfezione con l’ospitalità offerta da Ca’ del Poggio Ristorante & Resort di San Pietro di Feletto, un autentico angolo di paradiso a 60 km da Venezia e a 90 da Cortina. Accoglienza attenta e professionale adatta ad una clientela esigente che ama immergersi nell’atmosfera rilassata ed elegante delle colline del Prosecco Superiore, all’insegna della buona cucina e del relax. Da provare la Jacuzzi esterna. Se siete fortunati e il cielo è limpido potete intravedere il golfo di Trieste e l’Istria. Indovinato lo slogan “Dove il Prosecco incontra il mare”: il palato degli ospiti della famiglia Stocco, infatti, viene deliziato da una cucina marinara che si è ormai imposta all’attenzione dei più severi gourmet. Ca’ del Poggio Ristorante & Resort è anche stato di recente premiato da Booking.com con il Premio di Eccellenza (voto: 9,5 su 10) e segnalato dalla guida Michelin. Molto conosciuto in ambiente sportivo (di scena sabato 16 giugno 2018 sul Muro di Ca' del Poggio la cronometro individuale, ultima tappa del Giro d’Italia Under 23), l’hotel offre ai ciclisti servizi speciali come le biciclette elettriche e pacchetti vacanza ad hoc.

DISTILLERIA DELL’ALPE

Grappaioli per passione, ma non solo. Con i gin della Distilleria dell’Alpe, marchio della Beniamino Maschio, storica azienda di San Pietro di Feletto. Da provare il Kapriol Gin nato nel 2016, dopo anni di studio e sperimentazione dell’antica ricetta del Kapriol Classico, o “Distillato del Bosco”, un tipico liquore di montagna che dal 1948 viene prodotto utilizzando erbe officinali delle zone dolomitiche.

GIRO IN BICI CON TAPPA ALL’EREMO CAMALDOLESE

Con le bici a pedalata assistita nel cuore verde delle colline del Prosecco Superiore, oggi candidate a Patrimonio Mondiale dell’Umanità, tra San Pietro di Feletto, Formeniga e Vittorio Veneto: un suggestivo anfiteatro naturale dove riscoprire il piacere di osservare il paesaggio senza fretta assaporando le distanze, coccolati da qualche sosta golosa e una breve tappa all’Eremo Camaldolese in località Rua di Feletto. Sorto sul Colle Capriolo nella seconda metà del Seicento, oggi ospita una piccola mostra sulla Grande Guerra. Ogni valore è diventatoa l’ispirazione per la creazione di un vino composto da uvaggi dell’epoca coltivati nel territorio: Forza Silenziosa, Linea Prima, Ardore Patrio e Umanità Riconquistata.

PICNIC IN CAMPAGNA CON LO CHEF TIZIANO POLONI

Cibi genuini, golosi, ma al tempo stesso leggeri e freschi, ispirati ai prodotti dell’orto e agli aromi che in questa stagione profumano l’aria. Il picnic preparato dallo chef del ristorante Al Capitello di Tarzo è stato una piacevole sorpresa. Dalle erbe spontanee agli asparagi bianchi del Cervano, dai fagioli di Lamon alla soppressa Lovison: armonica e rinfrescante combinazione di sapori autentici della cucina

veneta. Il ristorante Al Capitello offre anche proposte per vegetariani e per chi ha problemi di intolleranze alimentari.

DAMA CASTELLANA A CONEGLIANO

34esima edizione della rievocazione storica rinascimentale in costumi d'epoca in Piazza Cima e Via XX Settembre ispirata alla storia della città di Conegliano di scena sabato 09 e domenica 10 giugno con il Festival Rinascimentale della Dama Castellana e la Partita a Dama Vivente. Per tutto il fine settimana le strade del centro cittadino sono state pacificamente invase da cavalieri, dame, giullari, acrobati, giocolieri, sputafuoco, musici, sbandieratori ed artisti. Da rievocazione storica prima della battaglia del 1231 tra Conegliano e Treviso, e dei relativi festeggiamenti rinascimentali poi, l'Associazione Dama Castellana si è evoluta, per poter promuovere la storia e la cultura della Città del Cima. Costruita ora sull'impegno di circa 200 volontari, l'Associazione Dama Castellana vuole porsi come punto di riferimento a Conegliano nelle attività divulgatrici di cultura e storia connesse al territorio.

MUSEO "LUIGI MANZONI"

Il percorso espositivo conduce il visitatore a scoprire il lavoro dell'illustre scienziato che fu preside della più antica scuola enologica d'Italia attraverso i materiali scientifici, le strumentazioni, le pubblicazioni e i luoghi nei quali svolgeva la sua ricerca quotidiana. All'interno del museo è conservato il banco ottico artigianale in legno unito al microscopio con il quale lo studioso realizzava le fotografie di sezioni minime di tessuti vegetali. Il professor Luigi Manzoni nelle sue ricerche ha sviluppato una gamma d'incroci chiamati appunto Incroci Manzoni. I più conosciuti sono: 6.0.13 o Manzoni Bianco (Riesling x Pinot bianco), 2.15 (Glera x Cabernet-sauvignon), 13.0.25 (Raboso Piave x Moscato d'Amburgo), 1.50 (Trebbiano x Traminer), 2.30 (Trebbiano x Traminer). Un pannello spiega le caratteristiche organolettiche del Manzoni Bianco coltivato in differenti condizioni pedo-climatiche. Per le visite guidate contattare la Scuola Enologica di Conegliano allo 0438 61421.

PERENZIN LATTERIA

Emozioni per gli occhi e per il palato alla Latteria Perenzin di San Pietro di Feletto che organizza piacevoli degustazioni guidate con vini abbinati (consigliata la prenotazione) grazie ad uno spazio dedicato: "Per" ossia Percorsi enogastronomici di ricerca, Bottega di specialità e Cheese bar. Aperto anche la domenica, il Cheese bar accoglie turisti e curiosi, sia in caseificio che nei magazzini di stagionatura. Perenzin Latteria nasce nel 1898 da un'idea di Domenico Perenzin e, dopo oltre un secolo di vita, vede oggi la quarta generazione alla guida dell'azienda, con Emanuela Perenzin (ad dal 1991). Da sempre, lavora il latte di vacca, a cui si sono poi affiancati quello di capra (dal 1999) e quello di bufala (dal 2010). Produce formaggi tradizionali e biologici, pluripremiati nei concorsi sia

italiani che internazionali.