



Autore Luigi Marangoni

Si ringraziano per la collaborazione Christian Zatti Elena Roca Albert Cadirat Elena Pidal

1994

Una siepe altissima di spinosa pyracantha rendeva questa corte piena di mistero e le cime degli alti alberi che la sovrastavano sollecitavano la nostra curiosità.

Spesso con Carla facevamo un percorso in bicicletta passando sull'argine dell'Adige e poi, per completare il giro e anche per curiosare, passavamo davanti a questa casa e, sbirciando attraverso il portone, cercavamo di intravvedere il proprietario e capire il perché di tanta riservatezza.

Noi volevamo trasferirci in campagna e cercavamo, senza fretta, un posto dove creare il nostro futuro ultimo approdo.

Terrazzo era ed è famosa per la produzione di frutta soprattutto per la mela. Proprio per questo c'eravamo ripromesso di non puntare su questo luogo per il nostro progetto, considerando i trattamenti fitosanitari per niente compatibili con il nostro concetto di vita all'aria aperta.

Come si sa, nella vita non bisogna mai dire "a me questo non succederà mai".

Abbiamo effettuato l'acquisto.

Ora vi racconterò i cambiamenti che abbiamo realizzato per renderlo più vivibile, dando così il nostro contributo per la salute ambientale.

Una coppia di anziani signori abitava da tanto tempo in questa casa ed avevano il compito di gestire la campagna per conto del proprietario che era un famoso professore di matematica e fisica, docente universitario a Padova e consulente del presidente della Repubblica.

Questo luogo era il punto d'incontro per politici del calibro di Bisaglia, Anselmi, Rumor e tanti altri.

Qui venivano a rilassarsi giocando a bocce. Secondo il racconto dei confinanti, venivano organizzate anche feste con catering d'altissimo livello. I carabinieri, dislocati attorno alla proprietà, garantivano la loro sicurezza.

Ecco spiegato il perché della siepe alta e di tanta riservatezza.

Abbiamo acquistato quasi a scatola chiusa dato che questo fattore, contrario alla vendita per interessi a noi sconosciuti, ostacolava in tutti i modi le nostre visite, che dovevano essere programmate con largo anticipo e spesso fatte saltare con scuse banali.

Vuoi perché ci siamo intestarditi per fare un dispetto al fattore, vuoi perché attirati dal fascino del mistero, abbiamo fatto il passo decisivo con un salto nel buio, non avendo la libertà e la disponibilità di tempo per verificare ogni particolare.

Le sorprese positive sono state le piante del parco. Una maestosa Metasequoia con un tronco che sembrava tornito.

Frassini Ornielli con nuvole di profumati fiori bianchi.

Bagolari con tronchi poderosi rinforzati da fasce verticali che sembravano tendini tesi di muscolose gambe.

Gingo Biloba dalle foglie a ventaglio e dal colore giallo intenso in autunno.

Due meravigliosi faggi, uno selvatico ed uno rosso, che da soli possono fare un parco; con questi ho fatto la prima raccolta di faggiole di faggio, un frutto che può essere tostato e consumato come i semi di zucca.

Dei pini marittimi all'entrata accolgono i visitatori.

Nel periodo invernale quest'ultimi, essendo tra le poche piante ad alto fusto sempreverdi, diventano la casa nascondiglio per i gufi (un giorno ne ho contati dieci). Ti guardano senza scomporsi e ti accorgi della loro presenza perché per terra, vedi i resti digeriti di topi, talpe e altri animali che di notte, con voli silenziosissimi, riescono a cacciare.

Aceri di diversi tipi erano dislocati con arte: di monte, platanoidi, campestri, negundi, negundi variegati e giapponesi dalle forme e dai colori più diversi.

Liquidambar dalle foglie rosse in autunno.

Liriodendro tulipifera, imponente pianta con fiori che sembrano tulipani di cera.

Noi non conoscevamo queste piante, ed ho scoperto che anche le conoscenze degli agricoltori confinanti si limitavano al salice ed al pioppo.

Con l'aiuto di manuali e libri specializzati abbiamo imparato a conoscere anche il più umile dei cespugli, e con la conoscenza è arrivato anche il rispetto.

La passione per il verde e per le piante e pensando alle cose buone che potevano essere prodotte in loro simbiosi, come cibo e soprattutto come vino, ci ha preso a tal punto che abbiamo incominciato a sconvolgere e ripianificare tutta la campagna, con un obiettivo non ancora esternato, ma già ben maturo nella nostra mente.



I Bagolari o Spaccasassi





Il Parco

Tutte le piante prima descritte si trovano a sud e nord della casa, su una superficie di circa 3.000 mq. Altri 4.000 mq li abbiamo aggiunti ad est del vecchio parco.

Con un filare di noccioline del tipo trilobata avellana, abbiamo delimitato a sud questo nuovo spazio: frutto molto interessante sia per il gusto che per la produttività.

Abbiamo delimitato il lato est con un filare di piantine di platano, con l'obiettivo di ceduarle per fare legna da ardere.

Nel lato nord, vicino alla casa, due legnaie, costruite con travi di abete, necessarie per l'asciugatura e lo stoccaggio della legna raccolta in campagna, e da usare per il focolare.

Nello stesso lato, una capezzagna inerbita porta in campagna.

Le piante selezionate sono state del tipo già trovate nel vecchio parco con l'aggiunta di alcune specie come querce rosse, lecci, cedri del Libano, catalpe bigonia, betulle e tante altre.

Abbiamo lasciato anche uno spazio per poter realizzare un vivaio partendo dal seme.

Provando piacere nel vedere crescere rigogliose tutte queste piante, abbiamo coltivato la nostra nuova passione di "piantatori di piante", sia sul nuovo parco che in campagna. Tre piccoli pioppi cipressini li abbiamo messi a dimora in un angolo ad est; confrontavamo l'altezza di queste piantine con quella di Marco, nostro figlio, non immaginando che in poco tempo lo superassero, e che dopo venti anni arrivassero a dominare tutto il panorama.







Il Picchio

Nel vecchio parco c'è qualche pianta di acero di monte malconcia, ma che conserviamo perché ci siamo accorti che è diventata la casa di tanti picchi. Questi uccelli sono utilissimi perché ottimi cacciatori di rodilegno.

La loro strategia di caccia è affascinante. Si sa che il rodilegno scava le sue gallerie dal basso verso l'alto per non affogare quando piove e per scaricare la segatura da lui prodotta.

Il picchio, conoscendo le sue abitudini, ha trovato il sistema per cacciarlo senza disperdere energie: vede il buco, sa che c'è il rodilegno, ma non sa a che altezza si trovi. Picchietta il tronco con leggeri colpi del becco partendo dal buco e andando verso l'alto, e quando sente che il suono cambia da vuoto a pieno, sa con certezza che in quel punto c'è quello che cerca.

In ogni angolo della campagna abbiamo conservato qualche pianta di legno dolce, come il salice ed il pioppo, per facilitare l'insediamento di questo nostro amico picchio. Vedremo più avanti come il salice può essere utile anche per altri importanti motivi.

Tornando al nostro picchio voglio ancora raccontarvi dei momenti da me vissuti che mettono in risalto quanto sia importante l'equilibrio tra vita vegetale e vita animale, compresa la nostra.

All'interno del parco ho messo a dimora alcune piante di frassino. Su una di queste, un picchio aveva scavato un buco che usava come morsa per rompere noccioline e mandorle; attorno a questa pianta si era creato un letto di gusci vuoti. Ero un po' stupito perché quella quantità di gusci

si era accumulata in pochi giorni. Incuriosito ho incominciato ad osservare con la massima discrezione ad una distanza di sicurezza per non vanificare il lavoro che stavo facendo.

Dopo un'attesa non molto lunga, vedo un picchio che si aggrappa al frassino con il buco, rompe una nocciolina e vola verso l'acero di monte malconcio.

Mi avvicino con cautela a quest'ultima pianta e vedo, ad altezza d'uomo, un foro di circa sei centimetri di diametro. Mi avvicino ulteriormente e sento all'interno del nido un frullio d'ali.

Che meraviglia: la mamma picchio, oltre a pensare alle proteine animali con i rodilegno e alle proteine vegetali con le nocciole, crea all'interno del nido un ambiente termoregolato ventilando con lo sbattere d'ali.



Il Vivaio

Quello spazio che avevamo riservato per il vivaio, ci ha fatto sperimentare quanto sia difficile competere con gli animali selvatici quando ci mettiamo ad armi pari.

Con l'aiuto dell'amica di Marco, Roberta, ho raccolto, sotto un'imponente quercia, un bel numero di ghiande da mettere a dimora.

Con la massima cura, dopo aver ben lavorato il terreno e dopo averlo arricchito di sostanza organica, abbiamo fatto dei buchetti, distanti tra loro circa dieci centimetri, e su filari a trenta centimetri. In questi buchetti abbiamo messo le ghiande che, poi, abbiamo ricoperto con soffice terra. Era autunno e ci aspettavamo che in primavera, germogliando, fossero pronte per il loro trapianto in campagna.

Non avevamo pensato alle cornacchie o alle ghiandaie.

È arrivato l'inverno e con lui anche un cinque centimetri di neve. Con la neve mi piace camminare in campagna e mi accorgo che, con una precisione millimetrica, al disopra di ogni ghianda c'era un buco sulla neve e nessun altro buco al difuori della nostra logica d'impianto. Uno di questi uccelli, non ho mai capito quale dei due fosse stato il responsabile, aveva mangiato tutte le nostre ghiande con una precisione impressionante.

L'unica ghianda che si è salvata è stata quella che avevo scartato, ritenendola malfatta, gettandola ad una distanza di circa tre metri. In primavera è stata l'unica che ha dato vita ad una quercia che oggi, dopo circa trenta anni, è diventata meravigliosa e che abbiamo chiamato Roberta.



La Quercia Roberta

Abbiamo recuperato l'anno successivo facendo germogliare le ghiande in una cassetta con sabbia, e lontana dagli uccelli. Una ghianda in particolare, che abbiamo coccolato ed accudito con particolare amore, a distanza di trenta anni, è diventata la regina del parco.

Un boschetto sperimentale

Quando abbiamo acquistato la campagna, le colture erano convenzionali; pere (Conference, Abate, Passa Crassana, Decana), mele (Star) e seminativo. L'obiettivo era passare prima possibile al biologico.

Ci siamo resi conto che, per fare una cosa seria, era indispensabile ristrutturare la campagna con siepi, boschi, specchi d'acqua, puntando sulla massima diversità delle piante. Solo così si poteva creare una struttura in perfetto equilibrio, in grado di difendersi da malattie, da funghi e da insetti dannosi.

Abbiamo incominciato eliminando il meleto che occupava circa 3.000 mq. Quest'appezzamento si trova in un angolo della campagna con un fossato nei tre lati.

Abbiamo rinforzato le rive dei fossati con piante di megaleppo, pungitopo, salice, rubinia ed olmo.

Ora, dopo aver eliminato la fonte principale di avvelenamento che era il meleto e, dopo aver preparato la culla perfetta per le nuove piantine, abbiamo incominciato il lavoro più bello che è quello di metterle a dimora.

Essendo nuovi per un'esperienza del genere, abbiamo chiesto consigli a quelli che ritenevamo più bravi di noi. Alla fine abbiamo deciso di fare di testa nostra; almeno, in caso di errore, non avevamo nessuno da rimproverare.

Convinti anche che dove sbaglia l'uomo, la natura è talmente generosa che sicuramente rimedia, siamo partiti.

A distanza di sei metri e su filari a tre metri, abbiamo programmato piante ad alto fusto. Per impedire la formazione di rami laterali sono state messe, tra le principali, delle piantine con crescita a cespuglio.

Il noce è stato abbinato al nocciolo.

Il ciliegio selvatico al carpino bianco.

La quercia al carpino nero.

L'acero campestre alla stessa specie, ma allevata a cespuglio.

Il pungitopo, oltre che sulle rive dei fossati, essendo una pianta da sottobosco, l'abbiamo usata da riempimento in questo impianto perché, oltre ad essere ornamentale con le sue bacche rosse per Natale, in primavera ci regala dei turioni (asparagi) che, con il loro sapore che sa di car ciofo, sono una delizia con le uova sode.

Questo primo boschetto ha superato i trent' anni, ed al suo interno si è creato un habitat che ha favorito la nascita di viole, edera, melissa, menta, tarassaco, raperonzolo e tante altre meravigliose essenze.

All'interno ci sono ricci, biacchi, rospi, lepri, fagiani ed anche una tana di volpe.



Il Pungitopo



Il restauro della casa e dei percorsi



Il porfido a gobba di mulo

Le Volpi

A proposito di volpe, noi, con il nostro pollaio, diamo un contributo importante alla sopravvivenza di questo animale.

In compenso ci ha fatto provare un'esperienza che pochi hanno potuto godere.

In un punto vicino al pollaio, una volpe aveva fatto la sua tana. Una buca con un'entrata molto stretta.

All'interno aveva i volpacchiotti, e ce ne siamo accorti perché tutte le mattine trovavamo nell'imboccatura della tana ora un leprotto, ora un topo, ora un fagiano e, ahimè, qualche volta anche nostri polli.

Ma sapere che lì sotto c'erano questi animaletti ci faceva sopportare la perdita con poca sofferenza.

Ad un certo punto non abbiamo più visto resti di cibo ed abbiamo capito che la tana era stata liberata.

Curiosi volevamo vedere come era questa tana.

L'abbiamo trovata ad una profondità di un metro, e ad una distanza di dieci metri dall'imboccatura.

L'astuzia e l'energia che ha usato quella volpe per la propria prole, la fa degna di rispetto e ci fa dimenticare qualche pollo sacrificato per l'equilibrio programmato dalla natura.



Il bosco (con pollaio recintato) di 15.000 mq con laghetto esterno

Vicino al parco abbiamo realizzato un impianto che, oltre ad un bosco misto di piante autoctone, contenesse anche un laghetto con relativa collinetta.

Un fossato fa da confine e, dopo averlo interrotto con un tratto di riempimento, abbiamo unito i due tronconi, affiancando un laghetto di circa 400 mq ed una profondità di circa tre metri. Il fossato riceve l'acqua da un canale (Dugale) alimentato dal fiume Adige.

La terra recuperata è stata accumulata nelle vicinanze, creando un'altura con un punto di osservazione sulla cima, la cui altezza, anche se non molto elevata, permette di vedere tutta la nostra campagna da un osservatorio piacevole immerso in profumi di resina prodotti dalle piante che vi abbiamo messo a dimora.

In un lato dell'altura abbiamo usato, come ornamento, dei piccoli cipressi neri toscani, che ora svettano con eleganza ed emanano un delizioso profumo silvestre.

Nell'altro lato, un filare di rosmarino e, nelle scarpate, una varietà di fiori selvatici dai colori e dai tempi di fioritura più svariati.

Attorno al laghetto abbiamo preferito che fosse la natura a scegliere le piante spontanee che il vento o gli uccelli, nel tempo, avessero portato.

Non abbiamo dovuto aspettare molto per vedere crescere salici bianchi, salix triandria (le strope), salici piangenti, ontani, pioppi cipressini, cespugli di sanguinella, mentre all'interno dell'acqua si vedono pesce gatti, lucci, carpe, scardolette, ecc.

Purtroppo è arrivata anche qualche nutria.

Tra il parco ed il laghetto abbiamo realizzato il primo importante bosco con piantine di un anno in vasetto, su una estensione di 15.000 mq. Le piante utilizzate sono: Olmi, Frassini, Noci e Ciliegi.

Dopo 20 anni, tutto è stato lasciato intatto.

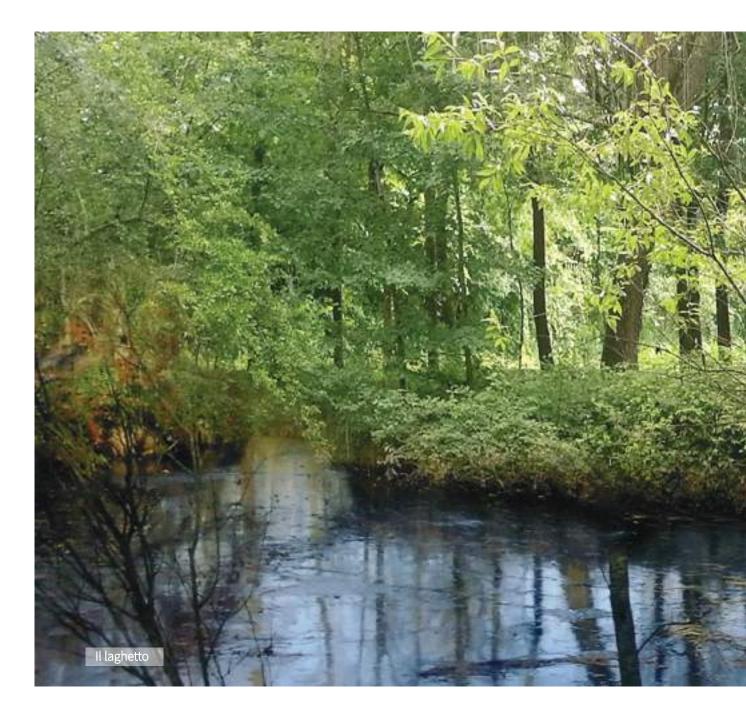
All'interno sono nate e cresciute piante nuove, e si è creato un perfetto equilibrio. Se guardiamo le querce all'interno del bosco, ci accorgiamo che non soffrono l'attacco della limacina e del mal bianco, come qualche volta accade per quelle esterne più isolate.

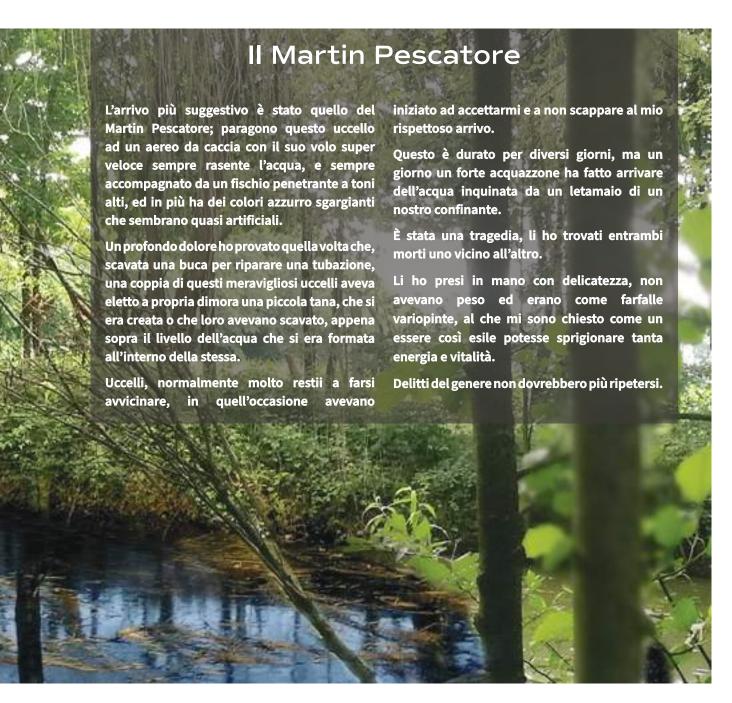
In un secondo tempo abbiamo recintato questo bosco per proteggere gli animali da cortile, che avevamo deciso di liberare all'interno contro gli attacchi di predatori come volpi, martore e cani. Tutto questo con scarso successo: in una notte sette tacchini sono stati decollati da una volpe.













Le Carezze



Da dove deriva questa parola?

Essendo in passato una zona acquitrinosa, regnava una pianta che era utilizzata per impagliare le sedie e per costruire i "balzi" (funi lunghe 1,5 m utilizzate per legare i covoni di frumento).

Questa pianta esiste ancora lungo i fossi; è molto tenace e, quando la si fa scorrere tra le dita, è molto tagliente.

Questa pianta si chiama erba palustre o carretto, ma in dialetto terrazzano viene chiamata "carezza", e da qui, anche se poco poetico, il perché di Via Carezze.



Viale Monza

Chiamato così da Marcello, l'uomo che da sempre cura il verde di questa nostra azienda agricola.

Prima c'erano filari di piante di pero passa crassana in primo palco, con l'innesto di abate nella parte superiore.

Non potendo sopportare l'uso di diserbanti e fitofarmaci, le abbiamo estirpate quasi subito dopo l'acquisto.

Partendo dal laghetto, su quel terreno abbiamo programmato un percorso alberato lungo più di 500 metri, che si affianca al fossato che costeggia l'altura ed il bosco con il pollaio.

Abbiamo deciso che doveva essere qualcosa d'importante, che lasciasse il segno valorizzando sia esteticamente che salutisticamente l'ambiente.

Il percorso del fossato è caratterizzato da alcune dolci curve che noi abbiamo rispettato anche con il percorso.

Gli esperti ci dicevano che, partendo dal seme o al massimo con piantine di un anno, al posto di piante già formate, nel tempo avremmo avuto più soddisfazioni.

Abbiamo voluto sperimentare facendo due filari con piantine di un anno e due filari con piantine con circonferenza di 20 cm.

Per le prime due file, a ridosso del fossato, abbiamo usato piantine giovani e di diverse varietà: frassino, ciliegio selvatico, quercia, roverella e cerro. Tra le ultime due specie, piante di megaleppo per accompagnamento. Quest'ultima pianta ha assolto egregiamente il compito per il quale era stata scelta; cresce a cespuglio ombreggiando il tronco della pianta principale,

impedendo così la formazione di rami sul tronco. Secondo utilizzo di questa pianta, anch'esso importante, è il suo legno molto pesante e per questo ottimo come legna da ardere.

A lato di questi due primi filari abbiamo creato una capezzagna larga cinque metri. Poi un filare di piante già sviluppate, quindi altra capezzagna delimitata da un ultimo filare di piante importanti.

In questi due ultimi filari abbiamo utilizzato carpini bianchi, frassini e querce; ho scoperto con piacere che, per errore, mi è stata consegnata una pianta di fragno (una quercia che produce ghiande pelose).

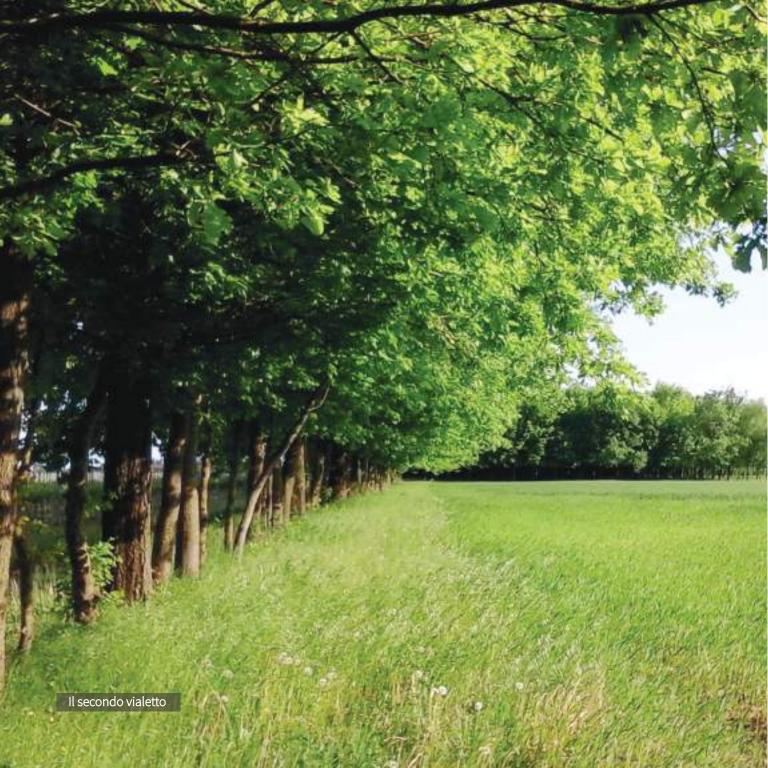
A distanza di quasi 25 anni le prime piantine hanno superato quelle che al momento dell'impianto erano già grandi.

In questi due viali si è creato un microclima in perfetto equilibrio con una gran quantità di funghi che vivono in simbiosi con le piante.

Durante l'estate, anche nei giorni più caldi, si trova sempre un ambiente piacevole, dovuto alla circolazione di aria che si crea con la frescura causata dall'ombra prodotta dalle piante che, ad oggi, hanno formato due tunnel.

Anche gli attacchi da parte d'insetti sono sotto controllo. All'inizio c'era il bruco sfinge che mangiava le foglie dei frassini, c'era anche la limacina che si cibava della clorofilla della pagina inferiore delle foglie di quercia. Da diversi anni il problema è scomparso, e nessun fitofarmaco è stato usato compresi quelli ammessi dal biologico.





Il secondo vialetto

Accanto al Viale Monza c'è un appezzamento che abbiamo destinato a seminativo.

Oltre il seminativo, con le piantine prodotte nel vivaio già descritto, abbiamo creato un filare di piante composto da querce, olmi e aceri campestri.

Ora le piante sono molto sviluppate, con gli olmi che sovrastano, poi le querce e quindi gli aceri che soffrono anche per l'ombra creata dalle altre piante.

L'olmo cresce velocemente ma ha un nemico acerrimo che è il ragnetto rosso, portatore di un virus che rinsecchisce la pianta, malattia chiamata "grafiosi".

Unica soluzione è il taglio della pianta è bruciare il legno per non farla diffondere.

Un olmo che non soffre questo patogeno è quello siberiano, ma che non ha l'eleganza del nostro.

In fondo al vialetto abbiamo realizzato un altro boschetto con una grande varietà di piante: olmi, ciliegi, aceri, frassini e querce.

È un bosco naturale e dopo venti anni non è mai stato manomesso con tagli o altri interventi.

È diventata un'oasi in perfetto equilibrio tra flora e fauna sia sotto che sopra la terra.



Il percorso della salute

Mi trovavo con Carla ad Istanbul e si passeggiava lungo il Bosforo, quando abbiamo visto in un parco dei meravigliosi attrezzi da ginnastica usati perlopiù da persone anziane.

Abbiamo provato anche noi e, attirati anche dalla bellezza di queste macchine, abbiamo registrato il nome del costruttore.

Al rientro abbiamo organizzato l'acquisto ed il ritiro direttamente in Turchia. Abbiamo così realizzato un percorso della salute che parte dal parco e arriva al laghetto.

Sono 12 macchine sulle quali si possono praticare più di 20 esercizi ginnici.



L'uliveto

I nostri vicini signor Battista e signora hanno deciso di vendere la loro casa e l'ettaro di terreno che la conteneva.

Il tutto si trova adiacente il nostro parco. Essendo consci che la nostra proprietà fosse ben estesa verso l'interno ma carente come fronte strada, abbiamo preso la palla al balzo e fatto l'acquisto.

Abbiamo incominciato a pensare sul come utilizzare questo nuovo spazio. L'idea migliore ci sembrava quella dell'uliveto anche se come zona climatica non è proprio vocata. Vedendo nei dintorni diverse piante ornamentali di ulivi con buona vigoria e confidando anche sull'effetto serra. ci siamo buttati.

La posizione ci sembrava ideale, perché a nord protetta dalla casa e da una folta siepe di nocciolo, ad est da un ormai alto e fitto bosco, ad ovest dalla strada che è più alta di tre metri rispetto al terreno e al sud il sole.

Ci sembrava quindi che le tre S (sole, silenzio e spazio), necessarie per questa coltura, fossero soddisfatte. Acquistiamo in Toscana 200 piante climatizzate per il nostro clima, facendo un misto tra ulivi autofertili e quelli impollinanti: leccio, frantoio e pendolino.

Dopo aver riservato, in questo nuovo terreno, uno spazio per l'orto, abbiamo messo a dimora queste piantine.

A distanza di quindici anni ci troviamo con metà delle piante iniziali, olio non ne abbiamo mai fatto ma, in compenso, abbiamo creato un bell'uliveto, anche se l'effetto serra non ci ha mai assistito come speravamo.

Le piante sopravvissute sono robuste, sane, ed il dirado naturale, che in parte era stato preventivato, non fa pesare esteticamente le fallanze.



La piantata

Una pianta autoctona, molto resistente, bella per la forma ed il colore delle foglie e per i frutti particolari a forma di elica, è l'acero campestre; un tempo indispensabile per la formazione del vigneto.

La vite è una pianta rampicante e, per produrre, ha bisogno di potature e di pali di sostegno.

Perché la potatura? Si sa che la natura è risparmina, e che le piante in particolare cercano di spendere il minimo di energia per ottenere il massimo. In questo caso il massimo per una pianta è la sopravvivenza della specie.

Se la pianta della vite la si lascia libera di svilupparsi in un terreno fertile e in un ambiente sano, diventa vigorosa, e il sentirsi forte le da la consapevolezza che lei stessa è garanzia per il futuro della sua specie, e quindi non sente la necessità di produrre frutti e semi per il futuro, privandoci così dei suoi gustosi grappoli.

Per stimolare la vite a produrre frutti, si deve ridurre la sua vigoria esercitando con arte la potatura.

Essendo la vite una pianta rampicante, necessita di una struttura di accompagnamento. I vigneti moderni sono caratterizzati da impianti con pali e tiranti in acciaio perfettamente distanziati ed allineati con metodi satellitari. Sono studiati per facilitare spollonatura, imbragatura dei tralci, cimatura, vendemmia meccanizzata e potatura.

In passato c'erano due modalità di impianto: una effettuata con pali di salice o di pioppo, che dovevano essere sostituiti tutti gli anni ed una più originale dove i pali erano sostituiti da piante di acero campestre allevati ad "Y", dove sulle punte più alte erano fissati i fili di ferro per far aggrappare e legare i tralci delle viti.

Questo sistema si chiamava "PIANTATA", ed in questo caso si diceva che la vite era maritata all'acero campestre (oppio). La legatura dei tralci era effettuata con ramoscelli di salix triandria (chiamata stropa).

Perché questo materiale naturale? Tre sono i motivi: è un legaccio molto flessibile e resistente, si trova abbondantemente a disposizione in campagna e contiene acido salicilico che, per il suo eccezionale potere curativo, è un toccasana per tutto l'ambiente.

Per questo motivo, in tutta la campagna conserviamo le vecchie piante di salice che, oltre ad essere utili, sono anche un meraviglioso ornamento.

Non essendo più possibile, per ragioni logistiche, adottare la "piantata" come impianto nella vigna, per ricordare questo vecchio metodo abbiamo usato l'acero campestre, per creare un boschetto in un angolo non sfruttabile per il vigneto.

Abbiamo anche arricchito le capezzagne di confine con quest'albero autoctono.

Questo cosmo abitato da esseri viventi, sia animali che vegetali, é un esempio di ecosistema reale fondato su un perfetto equilibrio.

Le api

Meritano particolare riguardo le api. Questi laboriosi insetti non sono utili per l'impollinazione della vite, ma svolgono altre funzioni molto importanti.

Oltre a tutti i fiori che naturalmente si trovano in campagna, abbiamo arricchito la vigna, riempendo le fallanze causate da viti non attecchite, con piante aromatiche di circa venti varietà.

Le api, nella loro continua ricerca di polline, viaggiano in continuazione ad una altezza di tre metri, creando una rete protettiva per il nostro vigneto; protettiva perché, impossessandosi del territorio, tiene lontani altri insetti dannosi ed, in più, mentre volano, rilasciano delle sostanze che sono un antibiotico naturale. Non trascuriamo l'ottimo miele che producono.

Sono convinto che mentre gli animali hanno un cervello in un posto ben preciso che è la testa e che, se tagliata, l'animale muore, nelle piante succeda qualcosa di diverso ma molto più efficace. Il loro

lo chiamerei "cervello integrale" spalmato su tutta la pianta, dalle più profonde radici alle più estreme foglie.

Se analizziamo attentamente questi esseri viventi in tutti i loro comportamenti, sicuramente ne troveremo conferma.

Esempio, la competitività tra piante per esporsi al sole che le fa sviluppare in altezza, la " palara" già descritta, ne è un esempio.

Quando le si taglia un ramo, nella sua linfa entra in circolazione un enzima che aiuta la cicatrizzazione della ferita e, se le si taglia il tronco, non muore, ma da qualche parte un input che le fa crescere nuovi rami, ed in poco tempo diventa più vigorosa di prima.

Per avere una descrizione completa sulla sensibilità e sull'intelligenza delle piante, è consigliato leggere i libri del professore Stefano Mancuso, ricercatore di neurobiologia vegetale all'università di Firenze.



Il gelseto

Ci siamo avventurati nella realizzazione di un gelseto, nell'intento di continuare la nostra politica di differenziazione, e preparando il necessario per avviare la produzione del baco da seta o prodotti derivati dalle gustose more.







Abbiamo già detto che questa zona era paludosa. È sorta dalla formazione di dune create dalle esondazioni, e dal cambio del letto dei fiumi che la circondano: Adige, Fratta e Terrazzo.

I sedimenti rilasciati nel tempo da queste acque sono costituiti da sostanze di origine vulcanica, da calcare, da una grande varietà di minerali e da torba che, mescolate ad un humus che si è stratificato nei millenni, rendono questo terreno (oltre che fertile e generoso) anche ottimo per dare corpo, sapidità, gradazione alcolica, mineralità e, nello stesso tempo, buona freschezza al vino che ci si può produrre.

Tutte queste sostanze sono state erose dalle montagne, dalle valli e dalle pianure nel turbinoso viaggio che questi fiumi hanno percorso dalla sorgente a Terrazzo.

In particolare, i terreni che hanno questa ricchezza sono quelli, come il nostro, forti e con poco substrato sabbioso.

Il nostro territorio, purtroppo, presenta alcune

controindicazioni per le viti, ma che con qualche attenzione, tanta passione e amore per l'ambiente, si possono superare. L'umidita è la minaccia principale perché favorisce l'attacco di parassiti fungini.

Per ridurre al minimo questo pericolo abbiamo adottato una potatura a guiot e delle viti che producono grappoli spargoli, agevolando così l'asciugatura veloce degli acini dopo una pioggia, o alla mattina dopo la rugiada della notte.

La buccia degli acini deve essere piuttosto coriacea per rendere il grappolo meno vulnerabile. Per questo abbiamo utilizzato vitigni come trebbiano romagnolo, malvasia istriana, garganega, palava, cabernet, merlot e ancellotta.

Altro limite è la scarsa escursione termica, che è indispensabile per produrre vini aromatici per i quali il luogo ideale è la collina.

Volendo anche noi produrre un vino aromatico, sia perché è piacevole ma soprattutto perché si abbina con una grande varietà di piatti, abbiamo utilizzato



il vitigno Palava, originario della Repubblica Ceca. È un incrocio tra Muller Thurgau e Gewurzträminer ed ha la caratteristica di mantenere un'alta aromaticità anche con scarse escursioni termiche.

È chiaro che in un ambiente come questo produrre biologico non è molto facile, ma ci siamo ripromessi di farlo, consapevoli che qualche annata andrà persa e che il lavoro ed il costo saranno sicuramente superiori a quelli prodotti con un sistema convenzionale.

Abbiamo cercato a lungo un agronomo esperto che ci seguisse in questo percorso, pensiamo d'averlo trovato in Fabio che, oltre che essere agronomo, è anche laureato in enologia con decennale esperienza in cantine importanti della Valpolicella.

I sette vitigni adottati ci permetteranno di produrre, oltre ai vini in purezza che ne derivano, anche altri come risultato di blend tra gli stessi.

Abbiamo previsto anche una zona appassimento per produrre, oltre che passiti, anche vini per rafforzare e dare continuità al consumatore nei profumi e nei sapori.

In trenta anni abbiamo preparato l'ambiente. In due anni abbiamo preparato il vigneto. Ora bisogna pensare alla cantina.

Vicino alla nostra casa, sulla strada statale e, quindi, in una posizione commercialmente vantaggiosa, abbiamo una casa.

Pensando allo stress che l'uva avrebbe dovuto subire nel trasporto dal vigneto a questo luogo, e con l'obiettivo di riservare sempre il massimo rispetto a ciò per cui tutto è stato fatto, la scelta del posto non è stata influenzata da necessità commerciali: un rudere inserito nel contesto del vigneto è stato ristrutturato a cantina.

La cantina "Le Carezze"

In fondo a viale Monza si entra in una strada privata bianca, girando a sinistra si arriva dove tutto il lavoro di bonifica, di piantumazione e di equilibrio ecologico ha raccolto i suoi migliori frutti: il vecchio rudere è stato trasformato in una nuova cantina ed un terreno di undici ettari è diventato il nostro vigneto.

Questo rudere era quanto restava di una umile abitazione contadina con annessi stalla e fienile.

La scarsa consistenza dei muri, la loro impregnazione di umori di stalla e l'umidità che capillarmente risaliva delle fondazioni ci hanno convinto che fosse meglio abbattere tutto e rifare con materiali idonei per l'estetica, per l'isolamento e per l'igiene.

Nella ristrutturazione abbiamo rispettato le regole fondamentali dell'economia circolare, recuperando tutti i mattoni del vecchio casolare e le travature in legno, ancora in buono stato.

La cantina è composta da quattro locali:

- un locale climatizzato per le cisterne d'acciaio;
- un locale per le botti in rovere e per l'appassimento dove è stato previsto un sistema di ventilazione e uno di deumidificazione, nel caso le condizioni climatiche ne rendano necessario l'intervento;
- una tettoia incorporata dove si svolgono le operazioni di diraspatura, di pigiatura e di fermentazione;
- una sala degustazioni luminosa ed accogliente, capace di ospitare anche comitive numerose.

Abbiamo curato nei particolari la struttura. Il tetto del locale cisterne in acciaio è stato realizzato con travature integrali di rovere ed il tamponamento con tavelline in cotto. Gli angoli esterni dei muri sono costruiti con mattoni faccia a vista, le pareti interne ed il pavimento sono rivestite in clinker.

Abbiamo avuto un occhio di riguardo per l'estetica della sala degustazioni, curando anche i minimi particolari: archi dei portoni, caminetto e fontana in pregiata pietra di Vicenza; lampadari in vetro di Murano; rivestimento dei muri in mattoni antichi e tetto in legno massiccio.

Pannelli fotovoltaici ci renderanno autonomi per il condizionamento e forni a fiamma inversa ad alto rendimento e bassissimo impatto ambientale ci riscalderanno, sfruttando la grande produzione di legna che inevitabilmente le 40000 piante messe a dimora venti anni fa ci regalano.









La sala degustazioni









I locali per la lavorazione e lo stoccaggio dei vini.



La prima produzione di vino della nostra cantina risale al 2017.

In questi ultimi cinque anni abbiamo gradualmente aumentato la gamma dei nostri vini, ora composta da due spumanti di Malvasia Istriana e Sauvignon Kretos, vini bianchi fermi da uve Palava e Malvasia Istriana, due rossi importanti da uve Merlot e Cabernet Volos, fino allultimo arrivato; il Passito da uve Palava.

Tutti i nostri vini hanno partecipato a varie manifestazioni/degustazioni sia in Italia che all'estero, ottenendo importanti premi e riconoscimenti che ci hanno stimolato ad aumentare la produzione con nuove piantagioni di uve resistenti (Piwi) e un nuovo spazio per la vinificazione.

La messa a dimora di piante, con accorgimenti particolari, ci permette di proteggere le nostre vigne dal gelo, con la formazione di siepi frangivento, che sono anche un arricchimento estetico e ambientale.

Un anello di 8 metri di diametro costruito con pioppi cipressini che una volta che queste piante hanno raggiunto un'altezza di 6-7 metri (3-4 anni), all'interno di questo anello si creerà una cascata d'aria discendente causata dal'abbassamento di temperatura interna.

Questa piccola brezza sarà di conforto per chi internamente, seduto ad un tavolo, degusterà uno dei nostri superpremiati vini.





La nostra ultima sfida: le uve resistenti PIWI



Il Veneto è la regione italiana in cui la coltivazione di uva PIWI è maggiormente diffusa.

PIWI è un acronimo che sta per Pilzwiderstandfahige, che in tedesco significa viti resistenti ai funghi.

I vitigni PIWI hanno un'estrema resistenza alle malattie e consentono l'eliminazione quasi totale dei trattamenti chimici.



Queste piante sono ottenute da numerosi cicli di impollinazione naturale incrociata tra diverse varietà, selezionate in base alla loro resistenza alle malattie: il risultato è una pianta che non necessita di alcun erbicida, pesticida, trattamento con zolfo o solfuro di rame; la vite può sviluppare il suo apparato radicale il più in profondità possibile, in grado di estrarre il massimo dei minerali e delle sostanze nutritive dal terreno.

Noi abbiamo deciso fin da subito di investire in questi vitigni, principalmente sul Sauvignon Kretos e sul Cabernet Volos.

Dal Sauvignon Kretos ricaviamo uno spumante che abbiamo chiamato IRIS, è un Metodo Charmat, millesimato, alla vista è cristallino con riflessi dorati e piccole bollicine che continuano a generarsi anche dopo parecchi minuti. I profumi sono invitanti, fragranti di fiori bianchi, vegetali d'erba sfalciata e fruttati di pera.

Dal Cabernet Volos ha origine invece il nostro URANO, dal profumo si percepisce una bella armonia aromatica tra i frutti rossi/neri maturi e il legno d'affinamento, con note di vaniglia e pepe. All'assaggio restituisce un fruttato ancora fragrante e un'acidità che lavora bene con tutta quella sostanza che gli sta intorno. Aromi di prugna matura, more, mirtilli, erbe aromatiche, legno. È caldo, avvolgente, con un tannino docile e lunghissimo nella persistenza.



I nostri vini

La nostra gamma di vini comprende vini spumanti, da uve Sauvignon Kretos e Johanniter-Fleurtai-Malvasia, vini bianchi da uve Malvasia e Palava, vini rossi da uve Cabernet Volos e Merlot, e vino passito da uve Palava.

L'obiettivo di produrre vini nobili, di alta qualità e che rispettassero la tradizione, viste le recensioni di ristoratori, enoteche e clienti diretti, riteniamo sia stato raggiunto.



Alcuni dei riconoscimenti ricevuti dai nostri vini.



Wine Competition 2019 SILVER WINNER



de "Il Golosario"



Challenge 2020 BRONZE WINNER



Decanter 2021 SILVER WINNER



Vinitaly Best Italian Wine Selection 2021



(5StarsWines - 2021) 94/100



Premio TOP 100 La guida ai vini di Verona 2022



1ª Rassegna Nazionale Vini PIWI





 ♀
 Le Carezze
 S.f.l. - Via Carezze
 28/A - 37040 - Terrazzo (VR) - Italy

www.cantinalecarezze.it info@cantinalecarezze.it

- facebook.com/cantinalecarezze
- instagram.com/cantinalecarezze

+39 0442 1908111