

## BERTAZZO 1840 CANTINA AZIENDA AGRICOLA

Nel 2024 ricorrono i 184 ANNI DI STORIA DELLA CANTINA BERTAZZO 1840 CHE SI AVVIA AL BICENTENARIO 2040 CON LE NOVITA' SIA IN VIGNA CHE NELLA PRODUZIONE.

VOCAZIONE AGRICOLA E POI VITIVINICOLA. ESPERIENZA, STORIA E TRADIZIONE SI TRAMANDANO DA SEI GENERAZIONI E SONO I PUNTI CHE CONTRADDISTINGUONO CANTINA BERTAZZO 1840.



Famiglia Bertazzo – img©ennewebtv

Il 22 maggio 2024 i giornalisti della carta stampata/online e blogger, hanno partecipato al press day in cantina Bertazzo 1840, per conoscere e vedere le varie fasi (dalla vigna all'imbottigliamento) dell'Azienda storica che si trova in via Pozzetto 19 a Monselice (PD).

A presentare l'evento, i due giornalisti **Federica Pagliarone** (imPRESSioni) e **Maurizio Drago** (DragoPress) accompagnati dallo storico di Monselice, **prof. Riccardo Ghidotti**.

Il prof. Ghidotti ha intrapreso il percorso storico della Cantina Bertazzo 1840, partendo dai fondatori per arrivare ai giorni nostri. Ha poi presentato le nuove etichette applicate al **Friularo di Bagnoli DOCG** che richiama il **Castello Medioevale di Monselice** col sole nascente – **Rosso dell'Imperatore Rosso Bagnoli DOCG** richiamo a Federico II di Svevia che creò a Monselice la sua camera speciale imperiale (esenti dalle tasse).

Per coloro che fossero interessati a leggere Antico Podere – Dal germoglio antico di Cà Bertazzo, del prof. Riccardo Ghidotti, cliccare il [link](#)





**Silvano Bertazzo**, uno dei soci dell'Azienda Agricola e Cantina, ha parlato della lunga storia della Famiglia Bertazzo, sei generazioni fa quando si trasferirono da Villa Estense a San Cosma, inizialmente lavoravano con il seminato ed erano allevatori, ma la crisi della fine del secolo scorso portarono la famiglia ad intraprendere la strada viticoltura e vinificazione.

Dal secolo precedente sono stati acquistati altri appezzamenti sui Colli Euganei. Silvano racconta che durante la pandemia da Covid19, hanno approfittato per fare ulteriori ricerche storiche e reperimenti di documenti e sono entrati in possesso degli atti notarili dell'acquisto dei primi 12 ettari che tutt'ora sono di loro proprietà.

Oggi Bertazzo 1840 può contare su 70 ettari di vigneto con una densità di 4200 piante per ettaro con allevamento a doppio capovolto ed un sistema di potatura a sperone capoafutto, che preserva la pianta dalle malattie dovute al taglio. Questo è importante, perché ne consegue una minore necessità di trattamenti in vigna. I vitigni coltivati sono Friularo, Glera, Pinot grigio, Pinot Nero, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon e Sauvignon Blanc.

Annualmente produce circa 150mila bottiglie per un totale di oltre dieci referenze. La filosofia è quella di non seguire pedissequamente le richieste del mercato e le mode in materia di vino ma valorizzare veramente il territorio preservando dall'oblio vitigni autoctoni.



L'azienda non è biologica, ma ha messo in campo alcune tecniche per andare incontro alla sostenibilità per una minor ricaduta sull'ambiente, come ci spiega nell'intervista, Silvano. Stanno adottando un nuovo tipo di allevamento delle vigne con il sistema "Doppio Capovolto" per esporle al sole quanto più possibile e produrre meno uva ma di miglior qualità, con riduzione al massimo dei trattamenti chimici. Puntano ad una sostenibilità con residuo zero pur portando in cantina uva sana e perfetta per la vinificazione. Il cambiamento del principio attivo, ogni volta diverso, è molto importante e permette alle piante di non assuefarsi e lasciare residui chimici nel prodotto. Questo studio e ricerca è portato avanti da uno studio agronomo in collaborazione con l'Università.



## Silvano spiega, in vigna, la funzione del “Doppio Capovolto”



La Cantina si avvale di una giovanissima enologa e sommelier Erica, che segue tutto il percorso per una vinificazione sempre controllata in ogni sua fase. Nelle interviste, Erica ci parla di Metodo Classico, Sostenibilità e le **nuove referenze** di Cantina Bertazzo 1840:



- **Friularo di Bagnoli DOCG Riserva** 100% Friularo (Allevamento ‘Doppio capovolto’ – gradazione 15% vol. – Acidità 6,9 g/l – Temperatura di servizio 18°-20° C) che si abbina agli arrostiti e carni alla griglia, formaggi di lunga maturazione, oppure, con piatti tipici della tradizione patavina come i bigoli alla lepre o il pollo in umido.
- **La Vetta Bagnoli Spumante Bianco DOC Metodo Classico Pas Dosè** 100% Raboso del Piave (Allevamento ‘Doppio capovolto’ – gradazione 12,5% vol. – Acidità 6,9 g/l – zuccheri residui <1g/l – temperatura di servizio 8° C) si raccomanda, oltre che come aperitivo, anche abbinato a crostacei freschi, magari servito in sontuoso accostamento a una catalana di astice. Nelle stagioni appropriate assolutamente da non perdere

l'abbinamento con i tipici fritti della Laguna Veneta, le "moleche" in primavera e in autunno e le "schie" in autunno e inverno.



## **Il Friularo di Bagnoli, perla del territorio**

Primo fra tutti il Friularo di Bagnoli: poco conosciuto, forse un po' scontroso, ama spazi ampi, luce e aria, che qui non mancano. La sua particolare acidità conferisce all'uva una grande versatilità di vinificazione, permettendo di ottenere vini rossi di corpo e strutturati, morbidi vini passiti, freschi ed eleganti spumanti. E grazie al lavoro svolto assieme all'enologo aziendale Antonio Landolfi, un lavoro di grande sperimentazione, oggi Bertazzo 1840 può declinare il Friularo in queste diverse versioni, compreso un ripasso sulle vinacce. Ulteriore investimento è stato l'affitto di terreni a vite di una vecchia azienda nei pressi, dove da sempre si coltivava un particolare clone di Friularo impossibile da reperire altrove sul mercato.

## **Una cantina al passo coi tempi**

A questo si sono aggiunti gli investimenti in cantina con l'acquisto di nuovi impianti di pigiatura e pressatura soffice a garantire il massimo rispetto delle uve. È stata adottata la tecnologia del freddo per controllare i mosti durante la fermentazione e preservare profumi e aromi dei grappoli che vengono vendemmiati di notte. La raccolta effettuata quando le temperature sono ancora relativamente basse, fa sì che le viti non vengano stressate e nemmeno i suoi frutti, che arrivano in cantina ancora freschi. Il risultato è un prodotto stabilizzato, qualitativamente elevato e poco esposto a necessità di correzioni con pratiche di cantina.



## **La Linea Premium**

Oltre alle diverse interpretazioni della DOCG Bagnoli Friularo, Bertazzo 1840 produce vini delle IGT, DOC e/o DOCG di riferimento, della DOC di Bagnoli, della DOC del Prosecco, della DOC delle Venezie e dell'IGT del Veneto.

Tra tutte queste produzioni si contraddistingue senza ombra di dubbio la Linea Premium, che oltre al già citato Friularo di Bagnoli DOCG, include il Rosso Bagnoli DOC meglio noto come "Rosso dell'Imperatore", sapido uvaggio che sposa i vitigni internazionali del Merlot e del Cabernet Sauvignon con l'anima autoctona del Friularo, e il Bianco Bagnoli DOC, alias "Bianco dei Santi", dove Chardonnay e Sauvignon Blanc danno insieme vita a un piccolo capolavoro di freschezza floreale. Linea Premium di cui oggi entrano a fare parte anche le due new entries

Friularo di Bagnoli DOCG Riserva e Bagnoli Spumante Bianco DOC "La Vetta". Tutte referenze di altissima qualità, tutte prodotte con la medesima cura e la stessa attenzione che ci avrebbe messo il patriarca Domenico nel 1840 perché, quando un "capo" capisce il valore di una terra, allora quella terra deve nascondere veramente un tesoro, e questo tesoro sono i vini di territorio che oggi Bertazzo 1840 produce con la stessa passione di una volta.



#### Info

#### **BERTAZZO 1840**

Società Agricola di Bertazzo Silvano & C.

Via Pozzetto 19

35043 Monselice (PD)

[amministrazione@bertazzo1840.wine](mailto:amministrazione@bertazzo1840.wine)

[commerciale@bertazzo1840.wine](mailto:commerciale@bertazzo1840.wine)

[www.bertazzo1840.wine](http://www.bertazzo1840.wine)

**natoconlavaligia**

23/05/2024 17:06:30 Giovanni Tavassi