Storia territorio e autenticità: Masot – Fiabe di vino

scritto da Emanuele Fiorio | 5 Giugno 2020

Masot – Fiabe di vino è un nome molto evocativo, qual'è la sua origine?
Masot è un appellativo che veniva dato alla nostra famiglia, da una nostra ricerca abbiamo capito che era riferito ai masi (rifugi montani) ed il termine "masot" indicava un piccolo proprietario terriero.
"Fiabe di vino" deriva dal fatto che il nostro paese è famoso per la "Mostra Internazionale dell'Illustrazione per l'Infanzia" giunta alla 36a edizione.
Questa mostra è intimamente legata alla figura dell'artista Štěpán Zavřel nato nel 1932 a Praga e stabilitosi nel 1968 a Rugolo di Sàrmede.
Qui acquista una cascina abbandonata (oggi casa privata, con affreschi disegnati da lui e dai suoi allievi) che diventerà ben presto un polo artistico-culturale di primo piano. La

presenza di Zavřel fa da catalizzatore per una rete creativa di artisti provenienti da tutto il mondo. È grazie al suo contributo che nel 1983 nasce la “Mostra Internazionale d’Illustrazione per l’Infanzia”.
Sarmede, borgo di tremila persone sui colli trevigiani è così divenuto il “paese della fiaba”, grazie a settanta affreschi sugli edifici pubblici e privati della zona.

Parlaci delle varietà autoctone (Boschera, Verdiso), cosa significa per voi far rivivere questi vitigni?
Oltre a Boschera e Verdiso c’è anche la Glera (Prosecco). Bianchetta Trevigiana e Perera, sono altre varietà locali.
Sono tutte varietà censite, Boschera e Verdiso erano le varietà più diffuse fino a 50-60 anni fa, è stata una scelta dei viticoltori prediligere la Glera per motivi legati soprattutto alla produttività ed ai volumi.
Per rifornire la parte bassa dell’impero austro-ungarico (da Bolzano in su) si è preferita la Glera che era più produttiva, mentre il Boschera aveva un grado di acidità molto alta ed era una varietà che cresceva a ridosso dei boschi, una varietà molto rustica e difficile da coltivare. Produce poca uva, gialla oro ed ha una acidità molto elevata. È una varietà che si presta bene per il Metodo Classico con una buccia molto spessa, ideale per l’appassimento. Per berlo in purezza è necessario passarlo in botti di acacia per 6-8 mesi, deve essere addomesticato altrimenti ti taglia la lingua, se non lo lasci affinare è imbevibile.
Il Verdiso è una varietà totalmente opposta, ha un’acidità importante ma ha la buccia molto sottile ed è molto delicato, produce un vino semplice molto esile, una volta veniva utilizzato soprattutto in taglio con la Glera.

Siete molto legati al territorio, a Sarmede (TV) ed al Cansiglio, quali sono le peculiarità di questa zona?
La zona è collinare e si estende a sud del Cansiglio che era la foresta del Doge, dove producevano le “bricole” di Venezia (struttura utilizzata per indicare le vie d’acqua, formata da

due o più grossi pali di legno di larice legati tra di loro e conficcati nel fondale).
C'è anche un sentiero chiamato "Sentiero del Patriarca" che collegava Venezia al Cansiglio, un percorso segreto per evitare che le carovane fossero colpite dai predoni sulle strade principali.
Dal punto di vista pedologico l'origine è alluvionale, il terreno è argilloso e calcareo, caratteristiche che danno sostanza al vino. In profondità sono presenti argille che donano sapori importanti, il nostro Prosecco Doc Brut "Marna Blu" deriva proprio da un terreno caratterizzato da una argilla "marnosa" che impedisce l'ossigenazione e sviluppa pigmentazioni grigio-blu.
I venti che arrivano dal Cansiglio garantiscono una ventilazione costante soprattutto nelle parti alte della collina, per cui non si verificano ristagni d'acqua e c'è una minor probabilità che si sviluppino funghi.
Inoltre l'esposizione nord-sud dai 140 ai 170 metri s.l.m, ci permette di godere dell'irraggiamento solare dalla mattina alla sera.
Le colline formano una sorta di anfiteatro dove si convogliano le correnti che ci permettono di fare anche rossi di qualità.

L'e-commerce e le consegne a domicilio (delivery) sembrano essere le strategia più efficaci per rispondere all'emergenza che stiamo vivendo. Voi come vi state muovendo in tal senso?
Questo è un momento eccezionale ed abbiamo reagito dando modo ai clienti di ordinare attraverso lo shop online che gestiamo assieme ai Vignaioli Indipendenti Trevigiani. Sicuramente per il futuro dovremo attrezzarci maggiormente con un e-commerce direttamente sul nostro sito. Il turismo è stato cancellato per cui questa è la soluzione più immediata. Noi principalmente in Italia ci relazionavamo con Horeca ed enoteche, per quanto riguarda l'estero abbiamo iniziato a lavorare con la Germania e con l'Ucraina. L'Ucraina credo sia un paese che può regalare delle soddisfazioni, tra l'altro abbiamo iniziato a lavorare con l'IGT Colfondo che ritengo sia

il prodotto che ci rappresenta maggiormente.

Collaborazione e condivisione possono essere importanti in questo momento di crisi, cosa significa per voi far parte dei Vignaioli Indipendenti Trevigiani?

Sono 2 anni che collaboriamo con la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (FIVI), la Presidente Matilde Poggi si batte per far affiorare le richieste e le necessità dei vignaioli, dal punto di vista politico sono soddisfatto perché sono riusciti a sedersi al tavolo di Bruxelles portando le nostre istanze in Europa.

La FIVI nasce per dare al consumatore finale la possibilità di bere vini che sono poco distribuiti e spesso introvabili.

La delegazione di Treviso si é strutturata come associazione, in primis per poter partecipare ai tavoli provinciali dove si discute di agricoltura. Tramite l'associazione dei Vignaioli Indipendenti Trevigiani (VIT) e la delegazione collaboriamo per aiutare la FIVI a promuovere un'organizzazione economica del vino sostenibile e razionale, partecipando alle politiche di sviluppo viticolo su scala locale, nazionale ed europea.

Mettiamo sempre la faccia dietro ad ogni bottiglia di vino, per noi è importante sapere dove e da chi viene bevuta la bottiglia di vino.

L'e-commerce è partito a Luglio 2019, è uno strumento su cui bisogna investire tanto siamo in 55 aziende e adesso con l'emergenza Covid-19 si è sbloccato qualcosa di importante.

Questo e-commerce permette ai clienti di comporre le scatole secondo le proprie esigenze ed è uno strumento altamente flessibile.

Nella FIVI c'è scambio, c'è condivisione, c'è una mentalità collaborativa, si parla, ci si confronta, si chiedono consigli.

L'Associazione dei Vignaioli Indipendenti Trevigiani (VIT) richiama lo spirito che pervade la Federazione nazionale.

Alcuni mercati stanno ripartendo, state avendo qualche riscontro a livello export?

Noi lavoriamo parecchio con gli USA, in particolare con la città di New York. Sono piuttosto preoccupato per come si sta evolvendo la situazione negli Stati Uniti. Abbiamo un importatore che lavora con wine-bar e wine-shop e mi ha detto che si stanno attivando con il delivery, ma la situazione è molto confusa.

La crisi coinvolge tutti ma è necessario mantenere una visione positiva sul futuro, guardando il bicchiere mezzo pieno. Nonostante tutto, intravedi degli aspetti di crescita in questo difficile momento?

La mia visione lega il vino al turismo. In Italia spero che questa crisi porti a consumare più prodotto italiano e spero che ci sia un maggior consumo di prodotti locali. Il mio augurio è che non si debba far lotta con il prezzo per riuscire a vendere delle bottiglie, non ci si può svendere.

Per il futuro non bisogna guardare all'immediato ma sono ottimista e credo che la situazione tornerà meglio di prima, soprattutto per il Veneto che ha dato dimostrazione di serietà e solidità.

Acquisirà importanza la spedizione al cliente finale sia in Italia che all'estero perché la gente non si muoverà subito. Le ferie di Natale le faremo sempre in Veneto.

Per quanto riguarda l'online ci sono aziende strutturate che hanno fatto anche il 25% in più perché erano già pronte e capaci di promuovere bene le offerte online. Io stesso non ero preparato ma mi dirigerò senz'altro in quella direzione.