

Azienda agricola

MAZZOLADA

Via Triestina 21
 Frazione Mazzolada
 Portogruaro (Ve)
 Tel. 0421.704646

- *Selezione dei vini:*
 Bianchi: Lison Pramaggiore,
 Riesling Italico, Verduzzo
 Rossi: Umberto (Merlot,
 Cabernet Sauvignon,
 Refosco), Malbec, Raboso
 Altri: Spumante Brut
 (Chardonnay)
- *Produzione: 90 ettari vitati,
 di cui 75 già in produzione*

LA CANTINA

Mazzolada, rossi di grande gamma

Un'azienda che rinnova e investe su qualità, territorio e tecnologie

di Aldo Trivellato

«Qui ci facciamo la guerra dei centesimi, invece di promuovere assieme questo territorio». Sarà perché Renato Genovese arriva da Castelfranco, ma non si fa scrupoli nel sottolineare che il comprensorio vitivinicolo Lison Pramaggiore è ancora coinvolto in una rivalità che ha ben poco della concorrenza moderna e molto delle «baruffe» tra vicini di casa. Il presidente della Mazzolada, dall'omonima frazione di Portogruaro, lo dice ragionando di vini e territorio, convinto che per garantire e far conoscere prodotti di qualità sia necessario promuovere il territorio in cui li si coltiva. Partendo da un principio: non basta far vino buono per venderlo.



Alcuni vini della Mazzolada

«La prova è semplice - continua Genovese - visto che garantire la D.O.C. non è più sufficiente da tempo e la denominazione di qualità non promuove di conseguenza l'azienda ed il vino prodotto». E allora cosa serve? «Farsi conoscere lontano da casa - risponde - e farlo raccontando non solo il proprio vino, ma anche il territorio dove lo si coltiva». Situazione opposta a quella del comprensorio portogruarese, almeno secondo il presidente della Mazzolada: «Per forza, stiamo affrontando la crisi del settore abbassando o alzando di qualche centesimo il prezzo del vino, senza ragio-



Renato Genovese

nare in termini globali, perché questa è una zona giovane dal punto di vista imprenditoriale, con oltre duecento cantine, ma pochi imprenditori». Genovese non è ferrato nell'agricoltura e nella viticoltura, ma l'imprenditore lo fa per mestiere. I genitori sono arrivati a Mazzolada circa tre decenni fa, pensando ad un investimento immobiliare. Poi si sono innamorati del territorio ed hanno investito, trasformando campi e vigne in una media azienda vitivinicola. Se escludiamo uno storico vitigno di vecchio Tocai, tutti gli impianti sono stati rimossi, rinnovando i vitigni ed

equilibrando la gamma. Adesso, la fanno da padrone i rossi, e l'azienda sta guadagnando una propria identità, in particolare grazie a prodotti di punta come Umberto (un omaggio al padre, Umberto Genovese), uvaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Refosco dal Peduncolo Rosso. Da assaggiare anche il classico Lison Pramaggiore (ovve-

ro il Tocai che non possiamo più nominare) ed il Brut di Chardonnay, medaglia d'Oro tra gli spumanti Charmat all'ultimo Vinitaly. L'azienda merita una visita anche per la ricostruzione, in terraferma, di un casone «caorlotto», con tanto di laghetto. I prezzi dei vini partono dai 4 euro del Tocai, passando dai 7 ai 14 per la gamma riserva.