

Serre di Pederiva: l'amore per il territorio crea vini da medaglia d'oro

Il "Valgres Valdobbiadene Docg Rive di Combai 2018" sul gradino più alto al Mondial del Vins Extrêmes.

Serre di Pederiva: l'amore per il territorio crea vini da medaglia d'oro. È un legame indissolubile quello tra il fascino delle colline del Conegliano Valdobbiadene, già patrimonio Unesco, e la grande fatica necessaria per coltivarle. Uno scenario di ripidi pendii su cui arrampicano i vigneti dell'azienda vinicola Serre, posizionati ad un'altitudine media tra i 300 e i 500 s.l.m. dove il lavoro in vigna, a causa delle fortissime pendenze, è solo manuale. Qui si origina l'escursione termica perfetta che crea le caratteristiche distintive del vero Valdobbiadene D.O.C.G, vino dal carattere straordinario che conquista al primo assaggio.



Lo confermano anche i recenti risultati del **Mondial del Vins Extrêmes 2019** organizzato dal Cervim in cui il **VALGRES Valdobbiadene DOCG Rive di Combai 2018** dell'azienda Serre di Pederiva ha conquistato la **Medaglia d'Oro**, superando gli oltre 700 vini ammessi al concorso e provenienti, oltre che da tutta Europa, anche da Armenia, Cile, Georgia, Kazakistan, Israele, Libano e Turchia.

Un risultato che ripaga il lavoro di tanti anni, poiché ottenuto nell'unica manifestazione enologica mondiale specificamente dedicata ai vini prodotti in zone caratterizzate da viticolture eroiche.

Il Mondial del Vins Extrêmes, infatti, promuove e salvaguarda le produzioni di piccole aree vitivinicole che si caratterizzano per storia, unicità, valore ambientale e paesaggistico. Autentiche "isole della biodiversità viticola" che corrono il rischio di scomparire a causa degli alti costi di produzione e realizzazione dei vigneti, che arrivano ad essere anche dieci volte più costose di un vigneto di pianura.

Una realtà con cui, da sempre, l'azienda Serre si trova ad interagire, nell'assoluto rispetto di questo ambiente unico al mondo. Proprio la ripidezza dei terreni e l'alternarsi dei boschi ha tutelato queste terre dallo sviluppo di un'agricoltura intensiva, consentendo lo sviluppo di una viticoltura incontaminata che rispetta la biodiversità. Non a caso tra i filari della cantina Serre di Pederiva è un'esperienza quasi quotidiana l'incontro con animali di tutti i generi: tassi che scavano la terra alla ricerca di insetti o vecchie castagne, cervi e caprioli che alcune volte intralciano le attività dell'uomo, uccelli che si nutrono beccando grappoli d'uva.

Rispetto che si riflette anche nella conduzione dei vigneti secondo i dettami dell'Agricoltura Sostenibile, ovvero attuando particolari tecniche colturali, in grado di rispettare la biodiversità, la salute per l'operatore e la salubrità del prodotto.



Una sensibilità che nasce dallo speciale legame che la famiglia Pederiva ha con queste terre, un sentimento indissolubile che solo chi è stato costretto a lasciare i luoghi nati può comprendere appieno.

Perché l'avventura di questa azienda parte da una storia di emigranti che, appena raccolte le risorse necessarie, tornarono al paese natale e acquistarono la "terra". Così fecero le famiglie Pederiva e Mattiola che, nel 1956, acquistarono ciascuna diversi appezzamenti intorno a Combai dai conti Brandolini d'Adda. Fu necessario un intenso lavoro di reimpianto per far ripartire la produzione nei terreni pressoché abbandonati, a cui seguì l'accorpamento dei vigneti grazie al matrimonio tra Camillo Pederiva e Rosa Mattiola, che nel 1958 unì le due famiglie e le relative proprietà.

Un'azienda familiare che oggi prosegue grazie all'impegno dei figli Luca e Marco, testimoni di un felice passaggio generazionale che ha consentito il proseguimento di una bella storia fatta di amore, natura e abilità dell'uomo, di cui il Valdobbiadene DOCG di Serre è la perfetta sintesi.