



CONDIVIDI [f](#) [WhatsApp](#) [in](#) [Twitter](#) [G+](#)

## SERRE DI PEDERIVA E L'AMORE PER IL TERRITORIO

**Claudio Zeni**

14/01/2020

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 des 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 des 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 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 natii 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.

CONDIVIDI [f](#) [WhatsApp](#) [in](#) [Twitter](#) [G+](#)