

Ca' di Rajo e i suoi "Manzoni" da vigne a Bellussera

scritto da Gianna Bozzali | 27/05/2021



La famiglia Cecchetto dell'azienda Ca' di Rajo ha scelto di conservare 15 ettari coltivati a Bellussera, un metodo di allevamento delle viti tipico dell'area di risorgiva che si snoda lungo le terre del fiume Piave. Inoltre preservano anche la coltivazione del Manzoni Rosa ed il Manzoni Bianco

Molti la chiamano la **Cattedrale Verde** ed è un **esempio spettacolare di architettura del paesaggio** dinanzi il quale è impossibile non restare a bocca aperta. È una forma di impianto che rischia l'estinzione messo a punto dai **fratelli Bellussi** alla fine dell'800 in cui le viti, disposte a raggiera, si alzano alte verso il cielo.

Qui tutto si fa a mano: la vendemmia si compie a circa 3 metri da terra grazie a un rimorchio e a un

pianale che consentono di raggiungere l'altezza necessaria. E a San Polo di Piave, in provincia di Treviso, c'è chi ha deciso di valorizzare e custodire questa forma di allevamento storica per la viticoltura italiana.

Bellussera di Ca' di Rajo, San Polo di Piave

La **famiglia Cecchetto dell'azienda Ca' di Rajo**, ha scelto di conservare 15 ettari di [Bellussera](#) non sradicando così le viti centenarie. Un impegno portato avanti con tenacia da **Simone, Alessio e Fabio Cecchetto**, nipoti del fondatore Marino Cecchetto e decisi a combattere la stessa battaglia del nonno in difesa di un metodo di allevamento tipico di quest'area di risorgiva che si snoda lungo le terre del fiume Piave, frutto dell'ingegno degli anziani contadini che, tra gli interfilari, riuscivano a coltivare dalle patate ai fagioli in una sorta di sistema agricolo integrato, per venire incontro alle esigenze di sfamare le proprie famiglie e al tempo stesso, innalzando così in alto le viti, le proteggevano dalle malattie essendo questa una zona ricca di sorgive e di umidità.

«Le Bellussere sono un patrimonio storico da custodire su cui si fonda la memoria della nostra identità e la tipicità di un territorio. Molto dobbiamo ai nostri nonni e agli anziani del territorio che ancora ci insegnano tanto su questa tecnica - spiega Simone Cecchetto-. È da questi vigneti che siamo partiti per costruire la nostra identità».

Manzoni Rosa e Manzoni Bianco

Tra le varietà coltivate spiccano il **Manzoni Rosa** ed il **Manzoni Bianco**. Se le Bellussere rappresentano una tradizione dalle radici antiche, questi vitigni racchiudono in sé un pezzo di storia della viticoltura: tali varietà, infatti, nacquero grazie alle sperimentazioni del prof. Manzoni, genetista, che avendo a che fare con una viticoltura su pianura, con forte umidità e nebbia, creò degli incroci resistenti alle muffe.

Il **Manzoni Rosa** è frutto di un incrocio tra Traminer e Trebbiano, mentre il **Manzoni Bianco** tra Riesling Renano e Pinot bianco.

Manzoni Rosa Millesimato Extra Dry, un vino da acini rosa

Del **Manzoni Rosa** la cantina trevigiana Ca' di Rajo propone uno **spumante rosé Extra Dry Millesimato** (metodo Charmat) che al calice regala il tipico colore dei suoi acini. Delicato e raffinato, spicca tutta la nobiltà del Trebbiano e l'aromaticità del Traminer con note fragranti di frutti di bosco, fragola, melone, melograno. Una bollicina croccante, pulita con un'ottima armonia tra acidità e zuccheri. Un vino trasversale, a tutto pasto. Circa 22 mila le bottiglie prodotte.

Manzoni Bianco Piave DOC 2020

Alla nonna Palmira è stato dedicato il bianco fermo **Nina Manzoni Bianco Piave DOC**. Per la produzione di questo vino, l'uva viene lasciata surmaturare in pianta per far sì che vi sia una naturale concentrazione e un'evoluzione degli aromi capace di dare vita a un vino di maggior struttura e complessità.

Al calice si presenta con un colore giallo intenso, al naso regala piacevoli sentori di frutta gialla matura. La classica nota di idrocarburo del Riesling si evince soprattutto al retrofatto. In bocca, una piacevole acidità e mineralità che dona freschezza ed una grande bevibilità. Intorno alle 10mila le bottiglie prodotte.

Arte sotto la Bellussera

Ca' di Rajo organizza abitualmente [visite guidate per conoscere l'azienda e i suoi vini](#); inoltre, per promuovere e condividere la bellezza delle Bellussere, ha pensato di allestire per il prossimo **30 maggio un evento all'insegna dell'arte e dei vini autoctoni** come Raboso, Manzoni Bianco e Rosa e Marzemina Bianca ma anche della novità del momento: il Prosecco Doc Treviso Rosé.

Dalle ore 10 sino alle 18, sarà possibile degustare un calice di vino e ammirare gli artisti dipingere sotto alla Bellussera. Gli artisti dipingeranno le loro opere sotto le volte dei filari germogliati che si preparano ad ospitare altri eventi all'aperto, come "Bellussera sotto le stelle", il ciclo di degustazioni in vigna che animerà le serate di Ca' di Rajo, a partire da fine maggio e per tutta l'estate. L'evento del 30 maggio è ad ingresso gratuito.

Ca' di Rajo

Via del Carmine 2/2 - San Polo di Piave (TV)

Per informazioni: marketing@cadirajo.it | Tel. 0422 855885

[Sito web](#) - [Facebook](#) - Instagram