



Comunicato Stampa

I VINI DEL MONTELO E LE OCHE DI SAN MARTINO: UN EBOOK PER SPIEGARNE IL LEGAME

La pubblicazione, a cura del giornalista enogastronomico Angelo Peretti, descrive il motivo per il quale sul Montello si sono diffusi i vitigni bordolesi e il consumo rituale dell'oca

Perché sul Montello si producono da un secolo e mezzo **vini rossi di taglio bordolese**? E perché qui è **tradizione mangiare l'oca l'11 novembre**, giorno dedicato al culto di **san Martino**? Soprattutto, **c'è un legame tra le due tradizioni**? A queste e ad altre domande risponde **l'ebook *Che cosa ci fanno le oche tra le vigne dei Vini del Montello?***, pubblicazione che illustra il motivo per cui la zona di produzione dei **Vini del Montello**, piccola e affascinante area ai piedi del monte Grappa e delle Dolomiti venete, possa di fatto definirsi a pieno titolo una enclave bordolese in provincia di Treviso. L'ebook, redatto dal giornalista enogastronomico **Angelo Peretti** e disponibile gratuitamente sul sito vinimontello.it, indaga sulle ragioni che uniscono il culto di san Martino, l'oca e i vini che nascono sul Montello e sui Colli Asolani. Uno dei fili rossi che unisce queste zone del Veneto alla Francia e alle usanze celtiche riguarda il **consumo dell'oca a tavola**. Anticamente in Veneto l'oca veniva allevata come animale da cortile e consumata tra l'11 e il 25 novembre (santa Caterina), periodo dedicato al culto dei morti. I giorni compresi tra queste due date coincidono con il *Samuin*, ricorrenza celtica in cui si venerava il *messaggero dell'altro Mondo*, un cavaliere straordinariamente somigliante al **san Martino** cristiano, che come animale simbolo aveva proprio l'oca. L'immagine tramandata del **vescovo di Tours**, anch'esso con un'oca sempre accanto e al quale sono dedicati numerose chiese e oratori nel territorio del Montello, altro non sarebbe quindi che la trasposizione del dio della morte pagano.

Ufficio stampa: Studio Cru • viale Verona 98, Vicenza • telefono: 0444 042110 mail: info@studiocru.it

Nella zona di produzione del **Montello docg** e **Montello Asolo doc**, un luogo che ha straordinarie testimonianze di remoti **culti celtici**, si fanno dei vini rossi con le uve francesi provenienti da un'altra area, **Bordeaux**, di radicata tradizione celtica. Qui i vitigni bordolesi (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Carmenère), arrivati in terra veneta a metà dell'Ottocento, hanno trovato un terreno particolarmente fertile, anche culturalmente. Le colline composte da rocce conglomerate tra di loro e ricoperte da suolo marnoso-argilloso o marnoso-sabbioso dalla tipica colorazione rossa, assieme a un clima temperato e alla circolazione idrica sotterranea, hanno permesso ai vitigni bordolesi di acclimatarsi in queste terre. Grazie anche alle componenti ferrose del suolo che conferiscono **struttura** e alla roccia arenaria che conferisce **mineralità**, i **Vini del Montello** assumono una loro identità ben precisa, fatta di **territorialità** e di **potenza**. La pubblicazione racconta lo sviluppo di questa realtà enogastronomica locale, illustrandolo attraverso numerosi aneddoti della tradizione popolare e curiose citazioni letterarie, dimostrando così come il territorio dei Vini del Montello sia **testimone del rapporto che lega vino, cibo e sacralità** presente in tutte le culture.

L'ebook ***Che cosa ci fanno le oche tra le vigne dei Vini del Montello?*** è scaricabile direttamente qui: bit.ly/oche_Montello

Press info

Beatrice Bianchi

beatrice@studiocru.com

324 6199999

Chiara Brunato

chiara@studiocru.com

371 3350217