



Ponte al Masero
VITICOLTORI • MERLARA

Ponte al Masero è un'azienda vitivinicola di successo, situata a Merlara, nei pressi di Padova. Ultimamente si è trasformata in un vero e proprio agriturismo. Al timone c'è un giovane socio della nostra Banca, Manuel Bisin, con cui abbiamo parlato anche del futuro degli imprenditori agricoli, complesso ma pieno di opportunità

Come è strutturata l'azienda?

Abbiamo a disposizione 11 ettari vitati, con sistemi a cordone speronato, guyot e doppio archetto, dislocati in vari appezzamenti nelle zone più vocate del territorio. Gli appezzamenti sono dotati di un impianto di irrigazione sotterranea che ci permette di intervenire, con precisione e tempestività, sugli stress idrici durante la fase dello sviluppo. Ci tengo a ricordare che siamo situati nella pianura di Merlara, dove il passaggio dei fiumi Adige e Fratta ha plasmato nel tempo le nostre terre rendendole estremamente fertili. Il clima caldo che si manifesta nella stagione estiva e un'importante escursione termica fra giorno e notte fa sì che le nostre



Al centro del circuito enogastronomico



uve raggiungano sempre una perfetta maturazione.

Stiamo vivendo un periodo di emergenza dovuto alla pandemia mondiale. Cosa è cambia-

to in questo anno nel vostro lavoro?

Il Covid ci ha creato senz'altro alcune difficoltà. Per questo abbiamo deciso di puntare decisamente verso l'au-



“ C'è un evidente aumento nel numero di giovani che si dedicano all'agricoltura e ne fanno il proprio lavoro. Questo anche perché l'agricoltura ha cambiato volto negli ultimi anni, è diventata una sorta di "agricoltura 2.0". ”



tomazione del processo di produzione. Abbiamo acquistato delle macchine che ci permettono di vendemmiare velocemente, sopperendo così al problema del personale, difficile da reperire in questo periodo così complicato. Si è trattato di un investimento importante a cui stavamo già pensando anche prima che esplodesse la pandemia. Questo sforzo in tecnologia e innovazione ha dato però i suoi frutti, anche maggiori di quel che pensavamo.

Avete anche deciso di allargare il vostro campo d'azione dando vita a un agriturismo. Come mai?

Il fatto è che ci si poneva il problema di come affrontare l'evoluzione del mercato. Noi siamo nati come azien-

da esclusivamente vitivinicola, ma abbiamo deciso di trasformarci in azienda agrituristica con l'intento strategico di partecipare in maniera più attiva al circuito enogastronomico del territorio, che è molto ricco. In questo modo andiamo incontro anche alle richieste dei nostri clienti, che sono sempre più interessati a partecipare attivamente alla vita dell'azienda e a trascorrere dei giorni davvero diversi dal solito: molti ci chiedono infatti di assistere in prima persona al processo della vendemmia e di passeggiare tra i vigneti. Un'altra opportunità è quella di effettuare dei tour nel territorio: i centri abitati e le strade principali sono a portata di mano, così come le piste e i percorsi ciclabili fra campagne ed argini. Nel-

le immediate vicinanze, ad esempio, è possibile visitare il borgo della città murata di Montagnana. Oppure conoscere le tradizioni e la storia del territorio presso il Museo dell'antico Monastero di San Salvaro. Ci tengo a sottolineare che con l'agriturismo abbiamo creato una struttura completamente ecosostenibile, green, a emissioni zero. È questo il nostro futuro, ed è un modo concreto per rispettare le nostre terre.

Si parla molto, da qualche anno, di un ritorno dei giovani all'agricoltura. Conferma?

Sì. C'è un evidente aumento nel numero di giovani che si dedicano all'agricoltura e ne fanno il proprio lavoro. Questo anche perché l'agricoltura ha cambiato volto negli ultimi



anni, è diventata una sorta di “agricoltura 2.0”. Le possibilità di sviluppo si sono moltiplicate e non si tratta solo più di coltivare la terra. Pensiamo agli agriturismi, per l'appunto, e alle opportunità occupazionali che hanno aperto, pensiamo ad attività come le fattorie didattiche o l'agricampeggio. A questo si aggiunge l'innovazione tecnologica, che negli ultimi anni ha fatto enormi passi avanti: all'imprenditore agricolo sono richieste oggi alcune competenze aggiuntive rispetto a quelle che servivano anni fa. I più giovani sono aperti a questa sfida.

In chiusura un accenno ai vini che produce...

Le tipologie al momento sono cinque. Cito qui il “Giano”, con un uvaggio equilibrato di Merlot e Ca-



bernet Sauvignon che vengono portati oltre il punto di maturazione grazie a tecniche di selezione ed appassimento in pianta. E il “Folletto”, che proviene esclusivamente da uve Malvasia Istriana lavorate con metodo Charmat, in modo da ottenere un vino leggermente frizzante, con note varietali floreali e fruttate.

G.P.

Azienda Agricola Ponte al Masero
Via Malmercato, 67
35040 Merlara (PD)
T 0429 844604 – F 0429 844240
pontealmasero@gmail.com