

l'armonia della natura

Le colline

in felice connubio con la mitezza delle stagioni dell'incanto

Il percorso di gioco è ubicato sulle propaggini occidentali dei Colli Berici, ad una altitudine media di circa trecento metri sul livello del mare. Il tragitto si snoda adattandosi armoniosamente alla naturale morfologia del terreno. Le prime nove buche, affacciate a terrazza sulla pianura padana, godono dell'incantevole panorama offerto dai Monti Lessini e dalle Piccole Dolomiti, mentre le seconde nove si addentrano in un folto e riposante bosco di querce, carpini e castagni. Il magnifico clima di cui gode la zona, ventilata d'estate, assoluta d'inverno, e il

que par tre, con una dimensione totale del par di 5.798 metri per gli uomini e di 5.126 metri per le donne. Il gioco è difficile a causa delle ondulazioni del terreno: la palla non è quasi mai in piano, di conseguenza il tracciato richiede una buona preparazione. "Tecnicamente - spiega Gabriele Serblin, presidente del circolo da sei anni - è un percorso impegnativo, però quando si ottengono risultati è una grande soddisfazione. Per fare un

"Tecnicamente è un percorso impegnativo però quando si ottengono risultati è una grande soddisfazione..."

perfetto drenaggio del terreno, consentono di giocare piacevolmente tutto l'anno.

Il Golf Club nasce nell'ottobre del 1988 come campo pratica di sole cinque buche, per poi arrivare nel 1991 - dopo un'aggiunta di quattro buche del 1990 - alle totali diciotto buche.

L'impianto golfistico è stato progettato dall'architetto Marco Croze con una superficie generale di settantadue ettari. L'area è composta da quattro par cinque, da otto par quattro e da cin-

esempio: la pista nera della Tre Tre a Madonna di Campiglio, potrebbe essere vista come un burrone, però è proprio qui che si svolgono i campionati mondiali! È importante comunque considerare che il golf è per eccellenza lo sport per tutte le età e il



nostro Golf Club offre paesaggi indimenticabili e vedute emozionanti, proprio in virtù della sua splendida posizione: il golfista dunque non viene solo ed esclusivamente per giocare, ma anche per passare una giornata di relax, di vacanza e di rigenerazione a contatto con la natura. Inoltre aggiungo che è difficilissimo trovare nebbia qui, ed il campo è sempre asciutto anche se è piovuto moltissimo, grazie ad un sistema di drenaggio molto valido."

La struttura immobiliare è corredata da un campo di pallavolo, da una piscina quindici metri per dieci, da un'area attrezzata per bambini, da una sauna, un pro-shop e una sala da biliardo.

Nel 1998 il Golf Club Colli Berici ha avuto delle competizioni di rilievo, con il campionato Triveneto a squadre, con i trofei Mercedes, Jaguar, Audi, Porsche, Zonin. Inoltre il venti novembre, in occasione del decennale di attività del circolo, si è svolta una cena di gala alla presenza di oltre centocinquanta soci. Nel 1999 il programma prevede i trofei Jaguar, Mercedes, Ente Fiera Vicenza; la Damiani Golf Cup e la Giuliana Teso Ladies Cup.

I due segretari, Annalisa Bisognin e Luca Milocco, sono molto disponibili ed attivi. La loro collaborazione per la realizzazione di questo articolo, è stata preziosa e puntuale - anzi indispensabile!! -.

INFORMAZIONI

Informazioni generali:

Come arrivare: autostrada A4 Milano-Venezia, uscita Montebelluno Maggiore. Dal casello subito a destra, in direzione di Altavilla e Vicenza.

Dopo cinquecento metri ancora a destra verso l'hotel Genziana. Proseguire sempre dritto, risalendo la collina per circa due chilometri.

Green fee: 80.000 lire nei giorni feriali, 100.000 lire nei festivi.

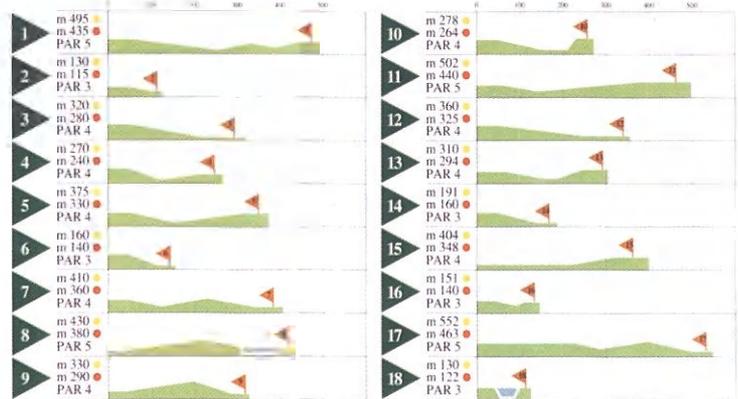
Quota associativa:

tre milioni e cinquecentomila lire annue.

Giorno di chiusura: lunedì.



- m. 5.798
- m. 5.126



Abbiamo avuto una piacevole chiacchierata con l'affabile presidente del Golf Club, Gabriele Serblin, alla guida del circolo da sei anni. La prima domanda riguarda le ragioni del successo del circolo. "Il nostro club ha un po' sofferto di una maturazione a piccoli passi, senza esagerati clamori, - risponde Serblin - al contempo però il nostro bilancio è buono ed i soci sono proprietari di tutto. Il fatto poi che, i quattrocentocinquanta soci azionisti, si conoscano quasi tutti fin dall'infanzia, comporta un'atmosfera allegra e amichevole. Andiamo tutti d'accordo, non ci sono fazioni all'interno del circolo." Ma che cosa fa concretamente il circolo per promuovere il gioco del golf tra gli associati e per "fare proseliti"?

"La situazione italiana per la diffusione del golf è interpretabile in vari modi. Non sto a giudicare se la politica della Federazione Italiana Golf sia positiva o negativa, noi comunque abbiamo scelto di supportare le sue scelte per agevolare l'incremento di nuovi giocatori. Perché un dato è certo: il golf italiano ha bisogno di aumentare il nu-

mero di giocatori. La Federazione ha deciso di sviluppare la conoscenza del golf e di ampliare la cifra dei golfisti indipendentemente da dove questi ultimi vengano formati, nei campi pratica o nei circoli. I campi pratica hanno dei costi di gestione notevolmente inferiori ai golf club, quindi consentono ad una fascia di estrazione economica medio-bassa di approcciarsi a questo sport, il che da un lato è positivo, dall'altro è una concorrenza che va a scapito dei circoli. In ogni caso sono anche convinto che poi questi neofiti se vogliono veramente giocare, dovranno confluire in qualche circolo. Comunque, il nostro circolo ha deciso di agevolare coloro che vogliono apprendere questo sport attraverso diverse modalità. Ai ragazzi con età inferiore ai diciotto anni diamo l'opportunità di giocare gratuitamente nel nostro campo, previo

pagamento della tessera federale di centomila lire. Per le persone che desiderano imparare da zero questo sport, forniamo la tessera di soci frequentatori, in modo tale che possano usufruire anche di tutte le attrezzature del circolo, quali la sauna, la piscina, la sala da biliardo... e nel contempo possano giocare in campo con un professionista che insegni loro le basi. Tutto questo fino al conseguimento dell'handicap, quindi per un anno circa. Poi abbiamo instaurato un rapporto di collaborazione con i campi pratica dei dintorni, dando loro la possibilità di portare sui nostri green i propri allievi, opportunamente seguiti da un nostro professionista, a delle condizioni particolarmente favorevoli. Traducendo in concreto, per il momento abbiamo instaurato i contatti con due campi pratica che portano gratuitamente i loro associati sui nostri green. La cultura del golf ci sta molto a cuore e siamo disposti a collaborare per fare crescere la popolazione golfista." Quali sono le principali soddisfazioni che ha avuto nel corso della Sua carica, presidente? - domandiamo a bruciapelo.

"Aver creato un ambiente che non è solamente dedicato allo sport e al relax, ma che è anche un punto d'incontro tra amici, per il piacere di stare insieme. Secondariamente, il fatto i soci siano padroni di tutto senza avere debiti. Sa, all'inizio la nostra politica oculata è stata molto contestata, abbiamo sofferto molto di una concorrenza che spendeva moltissimo per crearsi un'immagine vincente, ricorrendo però ad un'esposizione economica superiore alle reali possibilità, creando così situazioni fallimentari che sono andate poi ad inquinare il mercato. Noi abbiamo preferito crescere piano piano, senza troppi clamori e spese eccessive; siamo arrivati comunque ad avere le diciotto buche, a fornire numerosi servizi, a soddisfare le esigenze dei nostri soci senza bilanci in rosso."

Vita da Greenkeeper

Tommaso Feroldi, ventisette anni, è il greenkeeper responsabile della manutenzione del campo del Golf Club Colli Berici. Il lavoro giornaliero di mantenimento del verde viene svolto da un totale di quattro persone, con turni a rotazione solo nei fine settimana. Descrive con passione il suo lavoro nelle righe che seguono, scritte espressamente per la nostra rivista.

“Due parole sulle essenze che compongono il tappeto erboso: i green, come i tee del Golf Club Colli Berici sono in agrostide stolonifera, varietà Penncross. È un'essenza diffusissima in moltissimi green, e vorrei quindi spiegarene una delle ragioni: innanzi tutto ha una tessitura (larghezza del culmo) molto fine che consente, se opportunamente mantenuta, un ottimo gioco sul green; secondariamente ha la possibilità di essere tagliata molto bassa, fino ad un limite di tre millimetri, in occasioni molto importanti e per un periodo non prolungato - questo anche perché esiste una correlazione diretta tra l'altezza del taglio e l'approfondimento radicale. -

Questa essenza richiede una manutenzione costante, ma può fornire ottimi risultati estetici e golfistici; basti pensare che in alcuni campi viene utilizzata anche per i fairway, creando un insieme armonico molto gradevole alla vista.

L'altezza dei tagli sui green va dai quattro millimetri in stagione di crescita ai sei-sette millimetri durante gli estremi termici (estate ed inverno). La velocità della palla sul green è correlata ai tagli del manto erboso, ma non solo. Infatti si ottiene, oltre che con l'abbassamento dell'altezza dei tagli e la ripetizione degli stessi anche più volte nell'arco di una giornata, con una giusta densità di tappeto (numero di culmi per metro quadrato) e con lo spargimento di sabbia e livellamento della stessa con appositi strumenti (top-dressing).

Un elemento molto importante legato al gioco e alla manutenzione è l'acqua; essenziale è la costruzione e relativa manutenzione dei drenaggi (tubi forati in plastica), che servono principalmente a smaltire l'acqua in eccesso dovuta ad intense precipitazioni. L'ideale sarebbe che tali drenaggi interessassero sia le diverse zone di gioco sia i punti di maggiore ristagno dei tee, bunker e fairway ed in alcuni casi anche del rough, in modo tale da avere il campo agibile anche dopo giorni di condizioni atmosferiche avverse. Un altro aspetto importante è l'irrigazione: il difficile non è la gestione teorica dell'impianto, bensì ottenere il giusto grado di umidità su

una superficie di diversi ettari (mediamente 15-20), con esigenze idriche completamente diverse anche nel raggio di pochi metri. Riuscire ad avere un campo con un uniforme grado di umidità, è fondamentale per non avere le essenze in stress e per non variare le condizioni di gioco. Un adeguato impianto, un elevato impegno del personale ed una certa esperienza e sensibilità, possono portare ad ottimi risultati.

Per chi fa il mio lavoro con passione non ci sono ferie estive, dato che si tratta del momento più delicato della stagione; le essenze infatti hanno bisogno di cura ed assistenza irrigua diversificata, a seconda della diversa evapotraspirazione ed esposizione. Personalmente è uno degli aspetti che mi dà più soddisfazione, anche per la difficoltà di raggiungere l'optimum (comunque possibile) su migliaia di metri quadrati irrigati.

Per tornare alle caratteristiche del campo, i fairway del Golf Club Colli Berici sono costituiti da un miscuglio di festuca-poa-loietto e sono tagliati ad un'altezza di venti millimetri.

I lavori ordinari e straordinari sul campo sono sempre molti e vanno rapportati alla disponibilità di personale e di mezzi. Riuscire a capire quelli che vanno a maggior beneficio dei giocatori e realizzarli al massimo delle possibilità è fonte di soddisfazione, anche se appena si termina un compito bisogna cominciarne un altro e sembra di non aver mai finito; ma è anche questo il bello del mio lavoro.”

Il Maestro

Antonello Ballarin, trentasei anni, è professionista dal 1985. In qualità di caddie ha lavorato presso il Golf Club di Venezia, successivamente ha collaborato con il Golf Club di Asiago. Dedicando gran parte del suo tempo all'insegnamento, in particolar modo ha una predilezione per i bambini che imparano a giocare e li segue con dedizione.

GIOVANI TALENTI

Sedici anni e cinque punti di handicap. Niente male per la giovanissima vicentina Margherita Rigon. Qualche premio? Tantissimi! Per segnalarne qualcuno, ultimamente Margherita si è classificata primo lordo al Golf Club di Sommacampagna per il Boys Challenge Visonà; ad Asolo sempre primo lordo per il Trofeo Rocca d'oro.

Gestito da Di Paolo Marino, il ristorante Colli Berici ha uno chef d'eccezione: il giapponese Kawana Mitsuo. Originario di Tokyo, Kawana è in Italia da quattro anni, durante i quali ha avuto modo di farsi conoscere. I piatti forti del ristorante sono a base di pesce, dalle orate al branzino, dal salmone alle grigliate miste. Il menu di questo periodo comprende polenta e fonduta, bigoli all'anitra, tagliatelle scampi e rucola, bigoli con gamberi e zucchine, pasta e fagioli con cozze, filetto in salsa brusca e tante altre specialità. I vini serviti vanno dal rosso Cabernet e bianco Sauvignon dei Colli Berici al bianco di Custoza, dal Pinot nero Santa Margherita al Cabernet Bortolusso. Adamo Segatori, aiuto cuoco e addetto al servizio bar, ha lavorato presso alcuni circoli di golf: "Qui al ristorante Colli Berici - dice - i clienti si sentono come a casa loro. Il golfista non è un cliente particolarmente esigente, però ama mangiare e bere bene. I nostri prodotti sono di ottima qualità e sempre freschi; curiamo con attenzione anche la presentazione."



I vini dei colli

I Colli Berici.

Zona di cultura e tradizione, zona di famose ville palladiane, di vigneti e di baccalà alla vicentina.

Alcuni produttori stanno cercando di rilanciare questa zona di vini leggeri, poco profumati e anonimi. Eccoli a reimpiantare e sostituire le vecchie vigne con impianti più fitti e razionali, con nuovi sistemi di allevamento intensivi che mirano ad ottenere competizione in vigna. Diradamenti, basse rese per ettaro, maturazione completa delle uve, tutto per contribuire alla concentrazione ed all'innalzamento della qualità. E poi le tecniche enologiche, che non devono servire a costruire il vino in cantina, ma solo a massimizzarne la qualità ottenuta in vigneto.

La filosofia di **Tommaso Piovene** è questa. La produzione di vini di altissimo livello, la rivalutazione di una zona qual è quella dei Colli Berici per la produzione di vini di qualità.

L'azienda **Conte Alessandro Piovene Porto Godi** si trova a Toara di Villaga, è estesa per ventidue ettari e vi vengono vinificate solo uve di proprietà.

Il vino che ho assaggiato è il Campigie 1997 da uve Sauvignon vendemmiate tardivamente, provenienti dal vigneto di Campigie (due ettari). La densità delle viti è di tremila piante per ettaro, con allevamento a cortina pendente. La resa per ettaro è di cinquanta-sessanta quintali. La vendemmia è avvenuta intorno al dieci-venti ottobre; dopo una fermentazione della durata di venti giorni in vasche di acciaio inox e un passaggio in barrique, viene svolta la fermentazione malolattica e viene fatto affinare in barrique nuove di Alliers da 225 litri per otto mesi. Segue l'imbottigliamento. La gradazione alcolica è di 15% vol.

Le sensazioni che ho provato all'assaggio sono di un frutto maturo con tutta la carica aromatica, l'intensità e la morbidezza che gli si addicono. Nel bicchiere lo trovo molto limpido, consistente (la glicerina e l'alcool non mancano!), e di colore giallo paglierino carico. Che impatto al naso! La prima sensazione alcolica lascia spazio alla frutta matura, albicocca innanzitutto, pesca sciropata, maracuja, banana, peperone giallo cotto, maggiorana, vaniglia, crosta di pane. Un'ampiezza di profumi ben concertata, di forte intensità e persistenza. Ne esce un vino fine, fragrante e ampio. In bocca entra subito morbido, fresco. Lo sento piacevolmente caldo, ben equilibrato e rotondo.

Non abbiate timore dunque di questa alcolicità, i profumi e l'ampiezza aromatica hanno bisogno di essere supportati da potenza alcolica. Quando sarete davanti a questo vino, dopo averne assaporato i profumi e il gusto, lasciate per un momento il bicchiere. Ed ecco, in bocca rimane vivo e piacevole per molto tempo. Uno dei migliori Sauvignon italiani.

Mauro Meneghetti