

Si è anche specializzato nel recupero di antiche cantine storiche di cui conosce i più reconditi segreti. Per queste sue peculiarità, la giornalista Manuela Villimburgo, che gli ha dedicato un intero articolo sulla rivista enologica VQ, lo ha definito <<uno strano enologo >>.

Nel 1999 acquista, nelle immediate vicinanze del centro storico di Motta di Livenza, quella che è stata per circa un secolo la residenza dei nobili Bertoja di Ceneda. Sottopone la villa ad un vero e proprio restauro conservativo, recuperando non solo tutte le pregevoli strutture artistiche e architettoniche, ma anche la storia passata dei nobili Bertoja (ora estinti) con i relativi reperti storico/genealogici di questa antica famiglia che da sempre si è dedicata alla produzione di vino.

La Villa, ed il relativo parco costituito da numerose piante centenarie, sono sottoposti, dato il notevole interesse storico-artistico, al vincolo di tutela della Soprintendenza per i Beni Architettonici e del Paesaggio del Veneto.

All'interno della villa è attualmente inserita una struttura per l'ospitalità costituita da un'unità abitativa ad uso turistico con diverse camere, un'esposizione permanente di pregevoli attrezzature di antiquariato enologico, unitamente ad una raccolta di antichi documenti legati all'uva ed al vino.

Grazie a queste prerogative la Provincia di Treviso, settore Promozione per il turismo, ha conferito a villa Bertoja Michelin il titolo di "Residenza d'epoca".

<http://villabertoja.it/>

con il sostegno di

FRIULADRIA
CRÉDIT AGRICOLE



Motta di Livenza, Villa Bertoja Michelin

Informazioni

Segreteria dell'Accademia San Marco
Via Molinari 37 - PolSPORTIVO ex Fiera
Tel e fax 0434.523269
Orario: mercoledì e giovedì dalle 15,00 alle 18,00

Sito: www.accademiasanmarco.it
E-mail: accademiasanmarco@libero.it



ACCADEMIA SAN MARCO
PORDENONE



Assessorato alla Cultura
COMUNE DI PORDENONE

GIROLAMO MICHELIN

L'eredità del passato

*I Bertoja: storia
di un'antica famiglia nobile*

VENERDÌ 27 MARZO 2015
ORE 18.00

MUSEO CIVICO - PALAZZO RICCHIERI
CORSO VITTORIO EMANUELE 51
PORDENONE

Il libro ripercorre le vicende storiche della nobile famiglia Bertoja che ha abitato per quasi un secolo in quella che ora è l'attuale residenza dell'autore: Villa Bertoja Michelin, situata nella parte centrale di Motta di Livenza.

Gli argomenti contenuti coinvolgono tutto il comprensorio locale friulano-veneto in quasi 1000 anni di storia a partire dal Mille quando erano i Signori di Pinzano al Tagliamento, titolo che poi abbandonarono per assumere quello di Bertoja e trasferirsi prima a San Lorenzo (Pordenone), poi a Ceneda/Serravalle (attuale Vittorio Veneto) ed infine a Motta di Livenza dove si estinsero negli ultimi anni del ventesimo secolo.

I Bertoja, insieme ad una ristretta cerchia di famiglie nobiliari, appartenevano fin dal 1500 alla Corporazione Nobile di Ceneda, una antica nobiltà di diritto feudale loro assegnata dal vescovo-conte. La Contea di Ceneda infatti aveva una giurisdizione autonoma, era un piccolo stato straniero circondato dai territori della Repubblica Veneziana ed il vescovo-conte deteneva sia il potere civile che ecclesiastico.

Nel corso dei secoli i Bertoja, molto dinamici ed avveduti, diventarono fra i più ricchi proprietari terrieri dell'intera Marca Trevigiana, occupando i posti più importanti nelle gerarchie civili e politiche dell'epoca con molti incarichi di rilievo nell'ambito delle principali confraternite del tempo, come quello di un pubblico agrimensore del XVII secolo che ci ha lasciato svariate ed eloquenti documentazioni del suo prezioso lavoro, fra cui molte mappe colorate ad acquarello.

La famiglia si distinse per l'alto numero dei propri componenti che aderirono al clero: ben otto suore di cui un'abbadessa e quindici tra preti, canonici, frati, tra cui due priori ed un venerabile.

I Bertoja furono anche abilissimi produttori di vino che commerciavano con il Cadore ed i paesi germanici. Vinificarono anche le uve del vescovado di Ceneda e in diverse occasioni ricoprirono la mansione di "Stimatori di vino", come fossero degli enologi *ante litteram*.

Il libro ci parla della ricchissima storia connessa alla nostra identità friulano-veneta e ci fa capire l'importanza delle nostre radici. Si tratta di un'opera di prestigio sia per quanto riguarda il contenuto che la veste tipografica, con oltre 400 foto di antichi documenti a colori intercalati nel testo. Il libro, di circa 300 pagine, contiene moltissimi spaccati storici e culturali inediti. All'interno dello stesso sono riprodotti numerosi stemmi e notizie delle tantissime famiglie nobiliari collegate o imparentate con i Bertoja.

Si dice che le case assorbono l'anima di chi vi ha vissuto ed è probabilmente questo lungo viaggio nei secoli ad essere rimasto imprigionato nelle pietre di villa Bertoja Michelin a Motta di Livenza e a spingere l'attuale proprietario con maestria e dedizione a raccontarne la storia.



Girolamo Michelin (Mareno di Piave, 1951) ha conseguito il titolo di enologo presso la Scuola Enologica di Conegliano. Dopo un breve tirocinio presso la Cantina Sociale di Mareno di Piave fondata dal padre Giovanni, emerito Presidente della stessa, ha ricoperto diversi incarichi dirigenziali nell'ambito di importanti ditte costruttrici d'impianti enologici. Nel 1990 avvia in proprio una attività legata principalmente alla progettazione di nuove cantine ed alla ristrutturazione/adequamento tecnologico di cantine esistenti.

La specificità ed il successo conseguito nell'espletamento di questa attività, che tutt'ora svolge, si traduce nella coordinazione di oltre 150 incarichi sia in Italia che all'estero, tra i quali si evidenziano diverse ed originali cantine molto conosciute ed apprezzate anche nei circuiti internazionali quali "Lageder Spa" di Bolzano, "Badia a Coltibuono" di Siena, "Cantina Borgo Conventi" di Farra d'Isonzo, "Tamborini vini" di Lamone (Svizzera), Cantina "Il Colle" di Ceschin Fabio di San Pietro di Feletto, "Cantina Produttori Colterenzio" di Bolzano, eccetera. Il lavoro di progettazione viene svolto secondo criteri personalizzati adottando le soluzioni tecnologiche più avanzate, con una particolare attenzione alla razionalità dei processi lavorativi. Girolamo Michelin è stato uno dei primi ad introdurre scientificamente la tecnologia della criomacerazione sulle uve bianche. Si è inoltre specializzato nell'ideazione di cantine che sfruttano la forza di gravità per lo spostamento dell'uva diminuendo al massimo l'uso di pompe che rappresentano una forzatura, un momento di sofferenza per i grappoli, consentendo così di trattare uve e mosti con i guanti a tutto vantaggio del profilo qualitativo dei vini. Ha ricoperto numerosi incarichi fiduciari anche quale direttore dei lavori, coordinando sia la scelta dei collaboratori di alcune cantine che delle imprese esecutrici, operando in parallelo con architetti ed ingegneri.