

Weekend a Treviso: scopriamo sapori quasi dimenticati con Audi Q3 Hybrid

Continuiamo il nostro viaggio nella provincia di Treviso alla scoperta di tradizioni secolari e di **sapori quasi dimenticati**, che sanno di storia. Scopriremo che il Veneto non è solo prosecco...

Clicca [QUI](#) per leggere prima parte di questo nostro viaggio in zona rossa.



dall'interno dell'area degustazione del Castello di Roncade osserviamo la nostra Q3 Ibrida. Qui è tutto tristemente silenzioso, ma godiamo il meglio di questa artificiale tranquillità.

Siamo ancora nel suggestivo Castello di Roncade dove, oltre al

pernottamento, è possibile godersi una degustazione. Entriamo in un modernissimo spazio, **silenzioso**, appartato ma arioso grazie alle vetrate che si affacciano sul cortile. La degustazione include una **visita alla villa** e ai piccoli vigneti retrostanti, che una volta producevano il vino offerto (la produzione è oggi a Mogliano Veneto).

Nella notte abbiamo caricato la nostra Q3, con ricarica **plug-in**, riempiendo le batterie con i **50 km di autonomia in puro elettrico**. Non serve una colonnina, basta la **presa di casa**.



La capienza è davvero buona (1365 litri). Il cavo giallo permette di ricaricare le batterie, collegandosi sia ad una classica colonnina (4 ore di ricarica), sia alla presa di casa (circa 8 ore).

Prima di ripartire diamo un'occhiata agli **interni** della nostra Q3. La plancia ha uno stile moderno, spigoloso, quasi "rigoroso". Le forme sono **geometriche e minimali**, con pochissimi comandi a vista. Molte delle funzionalità sono gestite grazie allo **schermo centrale** da 12,3" (optional, di

serie da 10"). Molto utile l'ormai famoso **Audi Virtual cockpit**, che sostituisce il tradizionale tachimetro (che rende facilissima la navigazione). Per fortuna i comandi importanti rimangono fisici: **clima**, **volume** e **modalità di guida** sono ancora pulsanti con i quali possiamo interagire fisicamente.



Per questi interni ci ha colpito la pulizia, l'essenzialità estetica che rende l'ergonomia notevole. Tutto è raggiungibile, tutto è chiaro e leggibile.

Ma è ora di spostarci, attraversando la storica **fiume Piave**, verso una cantina che fa della tradizione e della sostenibilità la sua filosofia. Parliamo della cantina "**Casa Roma**" di San Polo di Piave (TV). Una cantina a **conduzione familiare** dal 1958, circa a **30min** da **Treviso**.

Nell'ambito extra-urbano l'**Audi Q3 45 TFSI E** si comporta egregiamente: è silenziosa, rapida (complici i 245 Cv combinati) e alla guida ci si sente **subito a proprio agio**. Scegliendo la modalità **EV**, si sfrutta esclusivamente il **motore elettrico**. Come accennato prima, l'autonomia è di 51 km:

davvero utile per le zone ZTL dei centri cittadini, ma molto meno per i lunghi viaggi fuori città.

Questo perché le batterie si scaricano molto più velocemente ad andatura costante, rendendo poco efficiente l'utilizzo in solo elettrico su autostrade e strade extra-urbane .

In ogni caso sono disponibili le modalità **Battery Charge** e **Battery Hold**, che permettono di **caricare parzialmente** le batterie (mentre l'auto è in movimento) o di **preservarne la carica**, in modo da andare a zero emissioni in un secondo momento.



L'entrata della cantina Casa Roma. Il colore acceso dell'Audi contrasta con i mattoni a vista della struttura.

Una volta arrivati alla Cantina Roma, ci accolgono facendoci visitare l'interno e l'esterno della struttura, che scopriamo essere un'**antica casa colonica del '500**, da sempre atta alla produzione di vino.

Ci raccontano di come il **vino** sia un **legame** che collega le

generazioni, le quali donano il bene più prezioso a questa terra: il tempo.

Ci raccontano il loro impegno, il perseguire di valori che hanno portato la **produzione** a diventare **completamente biologica** dal 2016.



Botte firmata e dipinta in occasione della festa “al porcel”. Festa della confraternita del Raboso di Piave che si svolge ogni anno dal 1990. Tutte le cantine, di anno in anno, mettono a disposizione una botte che viene firmata proprio durante i festeggiamenti.

Prima della degustazione visitiamo la **Bellussera**, simbolo del **vitigno autoctono** per eccellenza della Marca Trevigiana: **il Raboso Piave**.

La Bellussera, ci spiegano, è il risultato di un impegno costante atto al **recupero** e la **valorizzazione** dei **vitigni autoctoni**, coltivati con **tecniche tradizionali** quasi dimenticate.

Questa antica tecnica di coltivazione arriva dal **1800**. La vite è sostenuta dai **gelsi**, vere e proprie “strutture viventi”, che permettono di **sollevarla dal suolo**. I nuovi germogli sono così al riparo dalle gelate primaverili, ma non solo: la posizione sopraelevata dell’uva offre una **migliore esposizione al sole**, per una maturazione completa dei grappoli.



Abbiamo l'onore di assistere al “cambio di stagione”: l'eliminazione dei tralci “vecchi” e la scelta dei tralci per la nuova generazione. Una tecnica fatta totalmente **a mano**, che ricicla i vecchi tralci per costruire la struttura per la vendemmia successiva. In questa foto disturbiamo con l'Audi azzurra questo processo (LOL)

Questo impegno è fondamentale per raggiungere la migliore espressione del già citato **Raboso del Piave**. Un vino emblema della cantina e importantissimo nel territorio, che deriva dall'**unico vitigno autoctono** della zona trevigiana. Invecchiato in botti di rovere per 2 anni.

Dopo questa meravigliosa esperienza ci offrono un graditissimo calice, di un altro vino davvero unico: un vino in **via di estinzione**. Parliamo della **Mazermine Bianca**, un vino perfetto

per un aperitivo, acido ma morbido, che ci viene offerto all'interno della cantina, nell'area dedicata alle degustazioni. L'atmosfera è calda e conviviale. Consigliamo il loro **Wine Tour** (da 10 a 34 euro), ancora più suggestivo durante il **periodo estivo**: le Bellussere, rigogliose in questo periodo, creano uno scenario davvero unico.



La zona degustazione, dove abbiamo assaggiato la **Mazermine Bianca**, vino in via di estinzione.

Lasciamo la cantina Casa Roma. Le strade sono vuote e la nostra Audi Q3 Hybrid si fa guidare. Vogliamo sfruttare il meglio da questa situazione drammatica e surreale.

Decidiamo di spingerci verso la **Strada del Prosecco** (qui ne parliamo nel dettaglio), non per il vino questa volta. Ma per goderne i paesaggi suggestivi e capire al meglio l'Audi Q3 Hybrid.

Arriviamo fino a **Rollo**, immersi in un paesaggio davvero unico che ci emoziona. Le viti in questo periodo dell'anno sono **spoglie**, rendendo i colli ancora più suggestivi. Certo rimane un velo di tristezza, il rilassante silenzio ci ricorda che

non potremo provare le specialità culinarie di questi luoghi:
i ristoranti sono chiusi.



La bellissima vista a Rollo, un paesino tappa della splendida Strada del Prosecco, Patrimonio dell'Unesco dal 2019

Ci muoviamo agilmente tra le bellissime curve che si susseguono sinuose, in un paesaggio che è da ormai 2 anni **patrimonio Unesco**. Siamo emozionati, l'Audi Q3 Hybrid è davvero piacevole da guidare, soprattutto in modalità **Dynamic** (che irrigidisce le sospensioni e la risposta dello sterzo) che unita ai colli del Prosecco è un'esperienza da provare.

I due motori sono gestiti interamente dall'elettronica, che combina la "spinta" per sfruttarne al massimo l'efficienza. Il motore elettrico, nella guida un po' più sportiva, regala uno spunto immediato quasi esaltante. Ci divertiamo, ma è ora di tornare al punto di partenza, Treviso.



Le viti spoglie rendono questi colli ancora più suggestivi.

Mettiamo la Q3 in **modalità Auto**: proviamo a sfruttare l'efficienza nei consumi, che promette questo tipo di allestimento. Sfruttano la trazione ibrida guidiamo leggeri, godendoci la **buonissima insonorizzazione** dell'abitacolo e la silenziosità del 1.4 benzina. Il risultato è che si può consumare davvero poca benzina. L'Audi dichiara una media di **oltre 71 km/l** e noi andiamo poco sotto questo dato. Certo tutta questa efficienza non è gratis: l'Audi Q3 45 TFSI E è proposta a partire da **47.900 euro**, mentre la versione da noi provata costa **53.300 euro**.

Insomma, in questo viaggio a Treviso e dintorni abbiamo "colorato di azzurro" queste campagne e questi colli. Abbiamo scoperto sapori quasi dimenticati in luoghi suggestivi. Abbiamo fatto esperienza di grande professionalità, con attenzione al futuro ma cosciente del tesoro prezioso che è la tradizione. Quanto esalta scoprire **sapori in via di estinzione?**

(foto di Agnese Pozzobon a.k.a. Naso)