Col Vetoraz Cuvée 5 e Cuvée 13: selezioni di pregio

scritto da Emanuele Fiorio | 3 Marzo 2021



Abbiamo intervistato **Loris Dall'Acqua**, amministratore delegato ed enologo di Col Vetoraz.

Dalla vendemmia 2019 nascono due nuovi Valdobbiadene Docg: il Cuvée 5 extra brut, e il Cuvée 13 extra dry. Quali sono le peculiarità di queste due novità?
L'esperienza delle ultime 25 vendemmie ci ha permesso di selezionare, tra i 102 vigneti che ogni anno raccogliamo, 5 vigneti per la produzione della Cuvée 5 extra brut e 13 vigneti per la Cuvée 13 extra dry.
Questo si è reso possibile perché Col Vetoraz è strutturata per vinificare separatamente ogni singolo vigneto, condizione che ci consente di esercitare una precisa selezione e isolamento di eventuali criticità.
In virtù della nostra filosofia produttiva, che non prevede

l’utilizzo di nessun trattamento chiarificante del vino, ma solo pulizie fisico-meccaniche (condizione che ci consente di dichiarare “vino senza collaggio”), abbiamo ottenuto un Valdobbiadene docg extra brut con 5 g/l di residuo zuccherino, che pur essendo molto secco mantiene un ottimo indice di rotondità, e un Valdobbiadene docg extra dry con 13 g/l di residuo zuccherino, che nonostante la leggera dolcezza riesce a mantenere una linea asciutta.
L’insieme di questi fattori ci ha consentito di ottenere due Valdobbiadene docg di grande trasversalità, dove l’equilibrio, l’armonia e l’eleganza, che sono gli obiettivi prioritari di tutta la produzione Col Vetoraz, sono accompagnati da una spiccata versatilità di abbinamento.

Rispetto gli anni precedenti, nel 2019 la fioritura della vite è stata tardiva e questo ha provocato un importante abbassamento produttivo, ma ha consentito di concentrare maggiormente gusto, sapidità e struttura, conferendo qualità ai grappoli. Questi aspetti ambientali e climatici hanno influenzato il risultato finale delle 2 nuove proposte?
Gli andamenti stagionali favorevoli sono una condizione fondamentale per qualsiasi vino che aspira all’alta qualità, e assumono un ruolo ancora più importante quando si vuole selezionare una eccellenza, perché sono le sfumature che fanno la differenza.

5 vigne per il Cuvée 5, 13 vigne per il Cuvée 13. Che criteri avete seguito per determinare quali vigneti fossero i più adatti?
La scelta dei vigneti è stata fatta in funzione dei costituenti strutturali del frutto, ritenuti ideali per la massima espressione di un extra brut, nel caso della Cuvée 5, e di un extra dry, nel caso della Cuvée 13.

Solitamente si definisce “Cuvée” un vino prodotto dalla miscela di uve provenienti sia da vigneti che da annate differenti. I vostri 2 nuovi prodotti soddisfano ampiamente la prima caratteristica, ma non la seconda. Perchè dunque

l’appellativo “Cuvée”?
L’esatto significato del termine Cuvée è la miscelanza di vini provenienti da botti diverse, che possono essere indipendentemente della stessa annata o di annate diverse. Pertanto l’appellativo dato da Col Vetoraz a Cuvée 5 e Cuvée 13 rientra correttamente nell’esattezza del termine.

In che segmento di mercato volete inserire questi due nuovi prodotti e a che target di consumatori vi rivolgete?
Tutta la produzione Col Vetoraz rispetta rigorosamente la medesima filosofia produttiva, pertanto Cuvée 5 e Cuvée 13 sono rivolte al nostro mercato nella sua interezza, costituito principalmente da consumatori appassionati che ricercano l’eccellenza del territorio Conegliano-Valdobbiadene.

Recentemente sulla sommità delle colline del Cartizze avete riaperto, sempre mantenendo le disposizioni di legge a tutela della salute, la vostra sala Accoglienza e sono riprese le degustazioni anche nei weekend, un ottimo segnale. Come state vivendo questo periodo di transizione e come sta rispondendo il pubblico?
La risposta del pubblico nazionale è stata fin da subito positiva, mancano però tutte le visite straniere, che per Col Vetoraz rappresentano una quota significativa.
Ciò che maggiormente ci conforta è ricevere messaggi in cui i nostri visitatori testimoniano l’impazienza di poter ritornare al più presto, questo è sicuramente di buon auspicio per il futuro.

È vero, la nostra sala accoglienza ha ripreso i normali orari di apertura, che ci vedono presenti tutti i giorni della settimana, in cui proponiamo i nostri percorsi “Conoscere il Valdobbiadene”.

“Conoscere il Valdobbiadene” è un percorso formativo di assaggio, della durata di circa un’ora/ora e mezza. Un percorso che si pone l’obiettivo di accompagnare il visitatore e fargli comprendere a fondo le peculiarità irripetibili del

nostro territorio, la filosofia aziendale e le caratteristiche dei vini e dei vigneti.
Gli assaggi, accompagnati esclusivamente da “Bibanesi” (grissini di produzione locale), sono parte integrante del percorso. I visitatori possono accedere a diversi pacchetti, in base a quanti vini desiderano degustare.

Le **visite** richiedono la prenotazione e si svolgono nei seguenti orari:

- dal lunedì al venerdì: 10.30, 14.30 e 16.00;
- sabato 10.30, 14.30 o 16.30;
- domenica e festivi: 10.30, 12.30.

Per ulteriori informazioni e prenotazioni: https://www.colvetoraz.it/it/le-sale