Col Vetoraz, dal 1993 eccellenza Valdobbiadene DOCG

scritto da Giovanna Romeo | 12 Maggio 2022



La cantina Col Vetoraz è l'unica azienda di Conegliano Valdobbiadene posta a 400 metri di altezza all'interno delle celebri colline in cui nasce il Superiore di Cartizze. Proprio qui, la **famiglia Miotto** si è insediata nel 1838, gli stessi luoghi dove ancora oggi coltiva e raccoglie solo le uve della fascia pedemontana. Nel 1993 **Francesco Miotto** assieme all'agronomo **Paolo De Bortoli** e all'enologo **Loris Dall'Acqua** hanno dato vita all'attuale Col Vetoraz, un'azienda vitivinicola che in soli 25 anni ha raggiunto il vertice della produzione con oltre 2.300.000 kg di uva DOCG vinificata l'anno, e una produzione di 1.250.000 bottiglie. Nel nome di quell'identità territoriale e del rispetto per il proprio lavoro, **Col Vetoraz ha compiuto una scelta coraggiosa: identificarsi esclusivamente con Valdobbiadene DOCG.**

Nel 2009, con la riorganizzazione delle denominazioni del Prosecco, **il Ministro dell'Agricoltura ha infatti classificato**

quest’area come Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Prosecco Superiore D.O.C.G.), il più alto livello di qualità per i vini italiani, mentre la Denominazione di Origine Controllata (Prosecco D.O.C.) è stata estesa a ben nove province distribuite tra Veneto e Friuli. **Un’area vasta che affrancava una tipologia** – il Prosecco DOC – non più identitaria della tradizione ma inclusiva di territori di pianura dove veniva meno la peculiarità della Glera, dove la maggior parte della vendemmia era meccanizzata e la viticoltura assumeva una visione prettamente industriale, orientata soprattutto alla quantità.

La distinzione tra “Prosecco” e “Prosecco Superiore”, il vino prodotto sulle colline storiche di Valdobbiadene e Conegliano, non era più sufficiente per trasmettere in modo chiaro la precisa identità, la storia di un vino di origine antica intimamente legata alla terra che lo produce, insieme agli uomini e alle donne che lo hanno reso tale. **Una terra riconosciuta Patrimonio UNESCO**, particolarmente vocata grazie a terreni calcareo-silicei ricchi di scheletro formatisi nel periodo miocenico, ideali per produrre vini eleganti e sapidi; il microclima perfetto grazie alla vicinanza delle montagne, capace di favorire la giusta escursione termica, condizione fondamentale per il **rispetto dell’espressione aromatica e per la preservazione dell’equilibrio acido;** la vendemmia manuale a garanzia dell’integrità del frutto e l’altissima qualità; la selezione delle migliori uve, solo quelle idonee a trasmettere la precisione del terroir; vinificazioni separate per divenire grandi cuvée. **Vini che hanno come obiettivo della piacevolezza, l’eleganza, l’integrità del frutto** grazie alla capacità di un lavoro svolto senza alcun intervento in cantina: nessun collaggio, nessun chiarificante.

La superiorità si chiama dunque solo **Valdobbiadene DOCG e Cartizze**, una scelta che guarda in faccia le proprie radici, che non ha paura di escludere la parola “Prosecco” ma che **vuole identificarsi esclusivamente con la denominazione**

Conegliano Valdobbiadene DOCG, a rappresentare quella meravigliosa zona collinare, equidistante tra il mare adriatico e le Dolomiti.

Nel 2017 Col Vetoraz inserisce “Valdobbiadene DOCG”, **rinunciando definitivamente alla parola Prosecco**. Una scelta coraggiosa, ma l’unica percorribile per raccontare in modo autentico il territorio. “Noi produciamo ciò che siamo – afferma Col Vetoraz – e in ogni calice dei nostri spumanti ci sono le nostre radici: quelle di **una terra che ci ha visto nascere ed evolvere**”.