

Col Vetoraz, dal 1993 eccellenza Valdobbiadene DOCG

written by 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 DCG 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**”.