

Coraggio ed equilibrio: il valore di Col Vetoraz si chiama distinzione

written by Emanuele Fiorio | 26 Giugno 2021



Coraggio che proviene dalla capacità di fare scelte che prendono le distanze dalla standardizzazione. Scelte risolte, esigenti, laboriose e delicate che trovano nell'equilibrio il collante in grado di garantire il primato qualitativo.

Si tratta di un processo valoriale lungo e complesso che fonde, in una sorta di simbiosi, le peculiarità ambientali con le capacità umane e che permette di tracciare un solco netto tra l'omologazione e la ricerca di una aspirazione che si traduce in valore e massimo risultato.

Valore al territorio

[Col Vetoraz](#) nasce da una forte identificazione territoriale,

coltiva e raccoglie solo uve della fascia pedemontana del sistema collinare Conegliano Valdobbiadene, l'area del [Valdobbiadene DOPG Patrimonio Unesco](#) ed unicità indiscussa.

Lo stretto rapporto con il territorio si concretizza anche nell'impegno verso la sostenibilità ambientale. Col Vetoraz applica infatti un **protocollo di difesa integrata** con l'obiettivo di ridurre al minimo l'impatto ambientale, prestando particolare attenzione alla **preservazione dell'equilibrio microbiologico** del terreno, cercando di evitare il più possibile il compattamento del suolo. Un terreno asfittico (carente d'aria) perde la propria vitalità, ed è il maggior responsabile dell'inibizione delle capacità autodifensive della pianta.

Inoltre all'interno della proprietà l'azienda si impegna a gestire **25 ettari di area boschiva**, riuscendo ad **assorbire fino a 750 ton/anno di Co2**. La produzione media pro-capite di Co2 in Italia è di 6 ton/anno (complessivamente tra attività civili e industriali).

Col Vetoraz nella sua attività produttiva impegna 22 persone che corrispondono alla produzione di 130 ton/anno di Co2.

Pertanto, l'azienda, ha un **bilancio a credito di 600 ton/anno di Co2**.

Valore alla selezione

Le coraggiose scelte aziendali, di cui abbiamo parlato in precedenza, si traducono nella volontà di vinificare una quantità d'uva molto maggiore della necessità aziendale, per poter successivamente operare un'accurata selezione delle uve migliori.

Ciò permette di fronteggiare eventuali problemi dovuti all'andamento climatico stagionale: precipitazioni eccessive, grandinate, temperature troppo elevate.

Questo processo permette di eliminare tutte le uve che, secondo **l'enologo e A.D. Loris Dall'Acqua**, non possono offrire un vino di alta qualità, garantendo così sempre l'eccellenza al consumatore: "Raccogliamo una quantità d'uva nettamente

superiore ai nostri fabbisogni (30-35% in più), prediligendo l'area dai terreni calcarei e silicei di origine miocenica con le maggiori caratteristiche di eccellenza per la produzione di uve di qualità, per scegliere alla fine solo il meglio.”

Il 20% delle uve proviene dai vigneti di proprietà, la parte restante viene coltivata da **72 viticoltori di fiducia**, scelti nel corso degli anni tra coloro che rispettano i criteri qualitativi della cantina e ai quali viene offerta una consulenza agronomica diretta.

Non solo, Col Vetoraz si è strutturata per poter vinificare separatamente le uve di ogni vigneto. Questo consente di poter valutare le reali potenzialità di ogni singola partita, prima della costituzione delle grandi cuvée.

Valore all'uva

Solo la vendemmia manuale può garantire l'integrità del frutto e il rispetto della pianta.

La raccolta meccanica provoca invece profonde ferite, compromettendo la salute e la forza della vite.

La vendemmia, nell'assoluto rispetto della materia prima, viene eseguita rigorosamente a mano e, a causa della estrema pendenza del terreno, viene definita “eroica”.

In cantina vengono **eseguite soltanto operazioni fisico-meccaniche**, sono stati **esclusi anche i normali trattamenti chiarificanti**, questo per rispettare totalmente l'integrità aromatica e strutturale del frutto di partenza, sviluppando un naturale indice di rotondità e un'espressione carbonica avvolgente e cremosa.

Valore alla D.O.C.G.

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

A partire da quel momento il Prosecco DOC non è più la vite con 800 anni di storia, ma è diventato un nome esteso a territori di pianura, dove la coltivazione della vite non è stata tramandata di generazione in generazione dalla saggezza dei più vecchi, dove la maggior parte della vendemmia non viene effettuata a mano ma con l'ausilio di macchinari e dove questa attività ha assunto una visione prettamente industriale, orientata principalmente alla quantità.

Oggi, quindi, la parola "Prosecco" è diventata molto generica, col rischio reale di banalizzare e cancellare la secolare storia e vocazione delle colline di Valdobbiadene e Conegliano.

Col Vetoraz a partire dalla vendemmia 2017 ha fatto una scelta coraggiosa e non facile: rinunciare definitivamente al termine "Prosecco", preferendogli "Valdobbiadene DOP", definizione comunque prevista da disciplinare, ed applicandolo a tutti gli strumenti commerciali, come packaging ed etichette, e a tutte le azioni di comunicazione, tradizionale e digitale.

Questa scelta forte ed in controtendenza ha riscosso interesse a livello internazionale, è rimbalzata anche oltreoceano ed è stata veicolata alla stampa Usa, molti giornalisti statunitensi hanno dato segnali di attenzione ed hanno contattato l'azienda per avere approfondimenti in merito.

Col Vetoraz quindi ha scelto di produrre esclusivamente Valdobbiadene DOP e Cartizze DOP, uniche espressioni delle proprie radici: *"Noi produciamo ciò che siamo e in ogni calice dei nostri spumanti ci sono le nostre radici, quelle di una terra che ci ha visto nascere ed evolvere".*

Un'azione coraggiosa a difesa di un'identità territoriale unica, costruita in anni di lavoro scrupoloso e appassionato, di ascolto e adattamento ai cicli naturali **puntando all'eccellenza,** che oggi è il fiore all'occhiello di questa realtà vinicola.

Valore alla piacevolezza

Il risultato di tutte queste scelte e prerogative produttive è una produzione di Valdobbiadene Docg di altissimo livello, che ha contribuito a rendere Col Vetoraz tra le più autorevoli realtà della denominazione, raccogliendo ragguardevoli riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale.

In Col Vetoraz il rispetto dell'integrità originaria e la simbiosi tra le peculiarità ambientali e le capacità umane hanno permesso il raggiungimento degli equilibri naturali, dell'armonia e dell'eleganza che sono la chiave della piacevolezza degli spumanti di Col Vetoraz.