Col Vetoraz: simbiosi tra vino, arte e sostenibilità

scritto da Emanuele Fiorio | 22 Febbraio 2023



Valdobbiadene DOCG e Col Vetoraz, un binomio inscindibile, emblema del territorio collinare situato nel cuore della Denominazione patrimonio UNESCO.

Sul punto più alto, a 400 metri sul livello del mare, si erge l'azienda Col Vetoraz, radicata fortemente in questa micro-area collinare ubicata tra le frazioni di Santo Stefano, Saccol e San Pietro di Barbozza nel comune di Valdobbiadene.

Vertice qualitativo della denominazione, **il Cartizze è un'oasi di eccezionale pregio all'interno di questa area di produzione viticola**, caratterizzata da peculiarità irripetibili dovute alla ventilazione costante, all'esposizione a sud, alla morfologia del territorio, all'ampia escursione termica tra il giorno e la notte, al terreno ricco di minerali e ad una biodiversità che vanta oltre cento specie di piante, fiori ed erbe spontanee.

Ma non bastano i doni di Madre Natura per raggiungere l'eccellenza, Col Vetoraz negli anni ha saputo garantire una **estrema cura dei vigneti e una scrupolosa metodologia della filiera produttiva e della produzione** che le hanno permesso di ottenere vini di eccellenza e risultati lusinghieri ai più prestigiosi concorsi enologici nazionali ed internazionali.

Impegno verso la sostenibilità ambientale

La cura e l'attenzione per il territorio si concretizzano 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 mantenere **25 ettari di area boschiva, che portano all'eliminazione di circa 750 tonnellate di Co2 all'anno**. Considerando che la produzione media pro-capite in Italia è complessivamente, tra attività civili e industriali, di circa 6 tonnellate/anno, Col Vetoraz elimina la Co2 prodotta da 125 abitanti. L'attività produttiva occupa 25 addetti, pertanto l'azienda può vantare un credito ambientale di ca 600 tonnellate di Co2 all'anno.

Mostra "InDivenire – La metamorfosi del sughero"

In questa direzione si inserisce anche l'iniziativa che Col Vetoraz ha intrapreso, creando una **rapporto simbiotico tra vino, arte e sostenibilità** negli spazi della Sala Accoglienza dell'azienda che **da febbraio a maggio 2023 ospita alcune opere**

della collezione “InDivenire – La metamorfosi del sughero” dell’artista trevigiana **Silvia Canton.**

Un progetto artistico e simbolico basato sul riciclo del sughero, un materiale considerato sostenibile, circolare, riciclabile, elastico, impermeabile, ignifugo, antibatterico, non solo per le sue caratteristiche organiche ma anche per le modalità di estrazione.

Viene ricavato in modo sostenibile dalla corteccia della quercia da sughero ogni dieci anni ed è ottenuto con **processi di lavorazione più semplici e sostenibili rispetto a quelli usati per produrre materiali sintetici come la plastica.**

Nelle opere di questa collezione emerge il legame viscerale che il sughero è capace di generare, in forme che emergono moderne, perché la personalità apparentemente indomabile di questo materiale viene nobilitata in modo magistrale dall’artista, tanto da renderlo anima stessa delle sue creazioni.

Un nuovo linguaggio artistico che trova la sua fonte di ispirazione nel riciclo del sughero vergine o primo sughero, quello non utilizzabile per la produzione di tappi, come evidenzia Canton: **“Si tratta del sughero che non potrà essere utilizzato per la produzione di tappi, quello meno nobile** che industrialmente sarebbe **destinato alla macinatura** e trasformato in granulati tecnici per la bioedilizia e l’isolamento”.

Una ragione in più per visitare Col Vetoraz e la zona del Cartizze, vertice della denominazione e godere di un’emozionante **esperienza immersiva che combina vino, arte e sostenibilità**: una visita in una terra unica e preziosa, oggi patrimonio UNESCO, con una degustazione di Valdobbiadene DOCG guidati da personale formato e competente, ammirando la coinvolgente bellezza di opere artistiche uniche.



Silvia Canton al lavoro su un’opera della collezione “InDivenire – La metamorfosi del sughero”