L’azienda Moretvini rinnova il Conegliano Valdobbiadene con il Prosecco Metodo Classico

scritto da Stefano Montibeller | 23 Ottobre 2024



Moretvini, azienda storica del Conegliano Valdobbiadene, si distingue per l’introduzione di un Prosecco Metodo Classico. Con un focus su sostenibilità, vitigni autoctoni e innovazione, l’azienda si posiziona come leader nell’eccellenza enoturistica e pioniera del territorio.

L’azienda Moretvini nasce nel 1940, grazie al progetto dei fratelli Francesco e Valentino Moret, nel suggestivo contesto del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene, a San Pietro di Feletto, in provincia di Treviso.

Quelli che in origine erano terreni dedicati all’agricoltura e all’allevamento, sono diventati gradualmente dei vigneti.

Abbiamo intervistato Marco Moret, terza generazione di Moretvini, per scoprire le peculiarità di questa storica azienda nel cuore del Conegliano Valdobbiadene.

Cosa significano per l’azienda Moretvini i termini “identità e artigianalità” del vino?

Quando ho preso le redini nel 2016 ho portato con me la mia visione. Per esempio, la sostenibilità è sempre stata una priorità, e, per questo, abbiamo sempre rispettato la natura.

Il vino si fa in vigna, non in cantina. Infatti, produciamo uno dei pochi “Colli di Conegliano Rosso DOCG”, un uvaggio unico nel suo genere in Italia che racchiude due uve rosse tradizionali come Merlot e Cabernet unite all’eleganza del Marzemino di Refrontolo.

Inoltre, in azienda coltiviamo anche otto tipologie di Glera per spumanti e rifermentati, e i vigneti, situati su pendii ripidi, richiedono una viticoltura quasi eroica.

In fondo valle, vicino al fiume coltiviamo lo Chardonnay. Nelle annate migliori, lo usiamo per vini botritizzati, altrimenti lo lasciamo leggermente surmaturare per produrre *orange wine*. Coltiviamo anche l’Incrocio Manzoni rosato, un vitigno autoctono creato dal prof. Manzoni insieme a mio nonno.

Poi, nel 2016 ho introdotto alcuni vitigni PIWI a bacca rossa, in linea con la nostra filosofia di innovazione rispettosa”.

Come è nata l’idea di produrre un Metodo Classico in un territorio conosciuto per

un’altra tipologia di spumantizzazione?

Nel 2020 l’azienda cambia strategia e decidiamo di produrre esclusivamente vini con lieviti autoctoni, segnando una nuova era. Inoltre, nel 2022, Moretvini lancia un progetto pionieristico: un Prosecco Superiore DOCG Metodo Classico, 100% Glera.

Siamo una delle poche aziende a produrlo, e non è stato facile. Richiede molto impegno, sia in termini di studio che di investimenti. La produzione è limitata a 4000 bottiglie, con un’etichetta Extra Brut, scelta per rispondere alla crescente domanda del mercato. Vogliamo posizionarci in una fascia più alta, ma con una gradazione alcolica più bassa rispetto ai Metodi Classici di altre regioni più conosciute. Così, garantiamo una maggiore bevibilità.

Accanto a questo Prosecco Metodo Classico, produciamo anche un Prosecco rifermentato in bottiglia, conosciuto come Colfondo agricolo, che richiede almeno un anno di affinamento prima della commercializzazione.

L’enoturismo è un aspetto che l’azienda Moretvini tiene in considerazione, ci spiega meglio cosa significa per voi e come lo comunicate?

Non mi interessa aumentare il flusso di visitatori occasionali. Nel 2016, l’azienda ha ricevuto l’autorizzazione per il turismo rurale, ma ho preferito concentrarmi su progetti più mirati come la formazione per professionisti del settore. Infatti, ho creato un sito dedicato, *Winetasting Valdobbiadene*, dove si tengono corsi e lezioni enogastronomiche, di degustazione e di produzione di vino. Abbiamo due sale per la formazione, da trenta e cinquanta posti, ma preferiamo lavorare con piccoli gruppi di massimo sei persone. Così possiamo interagire meglio e capire le

esigenze di tutti.

Il cambiamento climatico non è più una novità, ma un tema che anno dopo anno le aziende dovranno affrontare sempre più seriamente. Come gestite questa problematica?

Il cambiamento climatico è una sfida che Moretvini affronta con soluzioni innovative. Le piante stanno soffrendo, ma cerchiamo di supportarle con alghe che purifichino e disintossichino il terreno.

Anche il packaging è importante e per questo utilizziamo etichette in canna da zucchero e inchiostri naturali. Quest'anno è stata una vendemmia difficile, sotto certi punti di vista non eccellente per noi. Infatti, non produciamo la Riserva e nemmeno i passiti botritizzati. Ciò nonostante rispettiamo la natura e ci adattiamo ad essa.

Con la creazione di un Prosecco Metodo Classico e un impegno costante nella formazione enoturistica di qualità, Moretvini si propone come esempio di eccellenza, ponendosi come un punto di riferimento non solo per i professionisti del settore, ma anche per chi desidera comprendere a fondo l'essenza del territorio.

Punti chiave:

1. Moretvini produce uno dei pochi Prosecco Metodo Classico nel Conegliano Valdobbiadene, con 4000 bottiglie Extra Brut.
2. La produzione è concentrata su lieviti autoctoni e vitigni PIWI, per un'innovazione rispettosa della

tradizione.

3. L’enoturismo è orientato a piccoli gruppi, con un approccio educativo e formativo per professionisti del vino.
4. L’azienda affronta il cambiamento climatico con metodi innovativi, come l’uso di alghe per il terreno e packaging sostenibile.
5. Moretvini è un esempio di eccellenza, con un forte legame tra vino, territorio e sostenibilità.