

Villa Sandi ai confini della qualità del Prosecco

scritto da Fabio Piccoli | 14 Agosto 2020



Non potevamo chiudere meglio il nostro Italian Wine Tour se non nella suggestiva Villa Sandi a Crocetta del Montello (Treviso). E questo per tante ragioni a partire dal fatto che qui abbiamo un caro amico come Flavio Geretto, a mio parere uno dei più preparati manager del vino italiano, in grado di coniugare ottima conoscenza delle dinamiche dei mercati ad una capacità comunicativa straordinaria.

Villa Sandi, inoltre, rappresenta un modello di impresa che anche in questa fase difficile come questa è riuscita non solo a non fermarsi ma a progredire ulteriormente. Senza dimenticare che la nota azienda della famiglia Moretti Plegato rappresenta, a mio parere, quali vertici qualitativi

può raggiungere un vino come il Prosecco.

E questo è molto importante perché a forza di dire che il Prosecco è un “vinello”, semplice da bere e facile da fare si è data spesso la sensazione che siamo di fronte ad una bevanda con le bollicine e non ad uno dei più peculiari sparkling a livello mondiale.

Il fatto di essere facilmente approcciabile non può assolutamente trasformarsi in un limite, bensì in un valore aggiunto.

Per questo consiglio qualsiasi scettico di farsi un giretto dalle parti di Crocetta del Montello e convenire poi sul fatto che il Prosecco possa avere diversi volti, compresi anche i più complessi e qualitativamente più intriganti.

Ultima ragione, si fa per dire, che ci ha portato a Villa Sandi è la bellezza straordinaria di questo luogo che testimonia, anche adesso che stiamo vivendo una delle fasi più critiche della storia moderna, che il “bello ci salverà sempre”. E se consideriamo che la straordinaria Villa Sandi è stata costruita nel 1622 provate ad immaginare quante fasi della storia, anche ben più drammatiche di questa, abbia “vissuto” questo luogo al cui interno ha visto passare, tra i tanti, uomini come Napoleone Bonaparte...

Ma il fascino di Villa Sandi è una sorta di sigillo sulla bellezza complessiva di questo territorio che trova il suo apice nelle colline storiche di Conegliano Valdobbiadene.

Grazie alla disponibilità della famiglia Moretti Polegato e alla gentilezza di Flavio Geretto e della responsabile relazioni esterne Manuela Oregna, abbiamo potuto vivere con la nostra squadra al completo il più suggestivo tramonto di questo nostro Tour sulla mitica collina del Cartizze a Vigna La Rivetta, un nome ormai epico di questa terra.

Anche in questo caso Villa Sandi ha testimoniato la sua

straordinaria capacità interpretativa del terroir regalando un Cartizze in versione brut (tanto per intenderci vincitore per 10 anni consecutivi del prestigioso riconoscimento dei “Tre Bicchieri” del Gambero Rosso), e non nella classica veste dry, facendo comprendere come anche in questa piccola area di collina estrema di poco più di 100 ettari si possa ottenere un vino “facile e complesso” al tempo stesso.

Ma è tutta la gamma di Prosecco di Villa Sandi che riesce a raccontare l’incredibile rapporto che esiste tra la Glera e i suoi diversi terroir produttivi.

Abbiamo avuto la fortuna di farci guidare nella degustazione delle bollicine di Prosecco di Villa Sandi da Stefano Gava, l’enologo dell’azienda che oltre ad essere un ottimo tecnico è un eccellente comunicatore (lo utilizzeremo sicuramente nei nostri corsi per testimoniare concretamente come un tecnico possa diventare anche un eccellente comunicatore).

La degustazione ha visto come protagonisti tre vini chiave di Villa Sandi. Siamo partiti dal Prosecco doc Treviso, il popolare “Il Fresco” brut che è diventato nel tempo una delle massime espressioni del Prosecco nella sua versione più immediata (fruttato, floreale, con quelle belle sensazioni di mela golden matura). Un Prosecco che testimonia anche la filosofia produttiva di Villa Sandi racchiusa nel motto “As fresh as possible”, il più fresco possibile. Passando poi all’Asolo Prosecco docg che ci racconta di un territorio diverso, il colle asolano, ma sempre capace di regalare alla Glera un habitat ideale per svilupparsi. Per chiudere il trittico con il territorio storico del Prosecco, le colline di Valdobbiadene Conegliano, con la versione superiore di questa bollicina che ormai è apprezzata in tutto il mondo. In questo vino si racchiudono tutte le ragioni del successo del Prosecco, un vino che va valorizzato e protetto sempre di più come hanno ben compreso da molto tempo a Villa Sandi.

Quando poi il nostro pomeriggio in compagnia di Villa Sandi

sembrava essersi concluso il colpo di scena finale con la cena nella splendida Locanda Sandi, all'interno della Tenuta a Valdobbiadene. Un luogo magico da dove si possono osservare le splendide colline vitate sullo sfondo, la cantina di trasformazione solo della Glera proveniente dalla zona storica e, infine, degustare alcuni dei piatti tipici più preziosi di questa terra e non solo.

Noi ci abbiamo pure dormito e ci siamo sentiti dei re e se anche Napoleone Bonaparte si sentì di scrivere di suo pugno una bellissima recensione del suo seppur breve soggiorno a Villa Sandi noi, forse un po' presuntuosamente, non vogliamo essere da meno e quindi...grazie Villa Sandi per la tua straordinaria accoglienza che ci ha ricordato ancora una volta che il vino è il più efficace ed affascinante "avvicinatore sociale" che donne e uomini hanno a disposizione.

Gino il camper si è svegliato presto la mattina per riportarci a casa. Un'ultima occhiata a quelle colline giustamente riconosciute patrimonio dell'umanità dall'Unesco che ci siamo detti fortunati di avere così vicine.