Graziano Merotto: l’artigiano di Valdobbiadene e il ritorno alle origini

scritto da Redazione Wine Meridian | 10 Novembre 2025



Graziano Merotto, storico interprete del Conegliano Valdobbiadene, celebra oltre cinquant’anni di attività tornando alle origini con un nuovo Metodo Classico Rosé. Prodotto con uve Pinot Nero di Col San Martino, questo Pas Dosé affina trenta mesi sui lieviti, esprimendo la “religione della terra” e la continua ricerca qualitativa dell’azienda.

Nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, oggi Patrimonio UNESCO, la viticoltura non è solo un mestiere, ma una forma di devozione. È qui che **Graziano Merotto** incarna da oltre cinquant’anni la figura dell'”artigiano del vino”. In un’epoca di grandi numeri, Merotto ha scelto di rimanere un interprete autentico, uno di quelli che la vigna la calpestano ogni

giorno, custode di una tradizione trasmessa dal nonno Agostino agli inizi del ‘900.

La sua filosofia è quella che lui stesso definisce la **“religione della terra”**: un’entità viva che richiede un tributo quotidiano di fatica e rispetto per donare i suoi frutti migliori. Questa dedizione si traduce in una conoscenza intima di ogni versante, come quello di Col San Martino, dove le pendenze impongono una lavorazione quasi eroica, rigorosamente manuale.

La storia aziendale è segnata da intuizioni che hanno anticipato i tempi: dalla fondazione nel 1972 con i primi vini *Sur Lie*, passando per l’adozione del Metodo Martinotti-Charmat alla fine degli anni ’70, fino alla creazione di icone come *La Primavera di Barbara* (uno dei primi “Rive” *ante litteram*, frutto di una selezione specifica di vigneto) e la celebre *Cuvée del Fondatore*. Ogni vino è concepito come un figlio: diverso nel carattere, ma accomunato da una “freschezza gustativa” e una “fragranza del frutto” che sono la firma stilistica di Graziano.

Il ritorno alle origini: Rosé Metodo Classico

L’ultima sfida di Graziano Merotto rappresenta un cerchio che si chiude, un ritorno alle origini dopo oltre quarant’anni di esperienza: il **Metodo Classico Rosé di Pinot Nero**. Questo vino, un Pas Dosé che riflette l’anima più pura del territorio, nasce da uve 100% Pinot Nero coltivate proprio nei vigneti di Col San Martino.

È uno spumante che richiede pazienza: dopo una spremitura soffice e una prima fermentazione senza solfiti, riposa sui lieviti per almeno **trenta mesi** alla temperatura costante di 12°C. Il millesimo 2022 si presenta nel calice con un elegante color rosa antico e una spuma setosa. Il profilo olfattivo è complesso e fragrante, spaziando dalla pesca bianca al lampone

e melograno, con una fine nuance speziata in sottofondo. Al palato rivela l’energia tipica dello stile Merotto: è avvolgente, progressivo e profondo, chiudendo con una decisa nota agrumata che ne esalta la bevibilità.

Punti chiave

1. **La “religione della terra” è la filosofia che guida Graziano Merotto** da oltre cinquant’anni.
2. **Vigneti a Col San Martino ospitano la coltivazione delle uve 100% Pinot Nero**.
3. **Il nuovo Metodo Classico Rosé è un Pas Dosé che** affina trenta mesi sui lieviti.
4. **Note di piccoli frutti e una nuance speziata** caratterizzano il profilo olfattivo di questo spumante.