

IDEE DA BERE
a cura di Fabio Codini

Merotto, l'artigiano del prosecco superiore



Graziano Merotto, da oltre quarant'anni lavora personalmente le sue vigne, seguendo una tradizione ricca di memorie e di conoscenze trasmessa di generazione in generazione

Il **Prosecco Superiore** che nasce sulle colline di Conegliano Valdobbiadene è ancora "fatto a mano" da alcuni interpreti autentici, che ogni giorno calpestano la vigna, la curano e che hanno reso il vino la propria ragione di vita. **Graziano Merotto** è uno di questi. Il libro dei ricordi si apre agli inizi del '900 quando Agostino Merotto, nonno di Graziano, inizia ad occuparsi di terra e di vigna, esperienze pionieristiche che ha trasmesso al nipote, e che in questi anni ha saputo sviluppare e orientare, insieme al dono di "sentire la terra", intuire cioè ad ogni stagione lo sviluppo della vigna, la maturazione delle uve e l'espressione dei suoi frutti. Grazie alla sua passione, ma anche alla sua tenacia e alla sua visione, oggi Merotto è una tra le firme che hanno contribuito a portare in alto la bandiera del Prosecco Superiore.

LA STORIA DI UN UOMO E DEL SUO CORAGGIO

Dopo gli studi alla Scuola Enologica di Conegliano nel 1972 **Graziano** fonda la sua cantina iniziando a produrre vino Sur Lie da uve Glera. L'Olchera è il suo primo vigneto di proprietà e nel 1973 decide l'acquisto dell'appezzamento agricolo contraddistinto come Particella 86, negli anni sottratto al bosco, vigneto ancora oggi di importanza fondamentale. La prima autoclave entra in azienda a fine degli '70 e da quel momento Graziano inizia a sperimentare il **Metodo Martinotti-Charmat** sotto la guida dell'enologo-poeta Piero Berton, che così



lo descrive: *"Graziano Merotto opera con tenacia nella sua terra. Ha intuito, concretezza e amore per il suo lavoro. Ha voluto una casa per il vino. È diventato adulto, lavora intensamente, conosce il Prosecco. Graziano vuole rimanere modesto, semplice, aperto, sensibile. Suggestisce la sobrietà, virtù sovrana per rapire ai suoi calici arte e sorriso".*

All'inizio degli anni '90 nasce **La Primavera di Barbara**, un Prosecco di alta qualità che Graziano decide di progettare sin dalla selezione del vigneto, scelta al tempo poco frequente. Gli attribuisce il nome della figlia, Barbara, dedicandole una bottiglia ideata e realizzata su misura per l'azienda. Il progetto più ambizioso inizia, però, nel 2009 con la creazione della **Cuvée del Fondatore**, messa a punto dopo molti anni di sperimentazioni. Un vino che segna un passaggio epocale: la sua prima vendemmia è infatti coincidente con l'anno in cui viene introdotta la Docg nell'area di Conegliano Valdobbiadene. Una dedizione confermata e premiata da **numerosi riconoscimenti**, primo fra tutti il Tre Bicchieri, all'epoca una vera rarità nell'area del Prosecco, assegnato dal Gambero Rosso ininterrottamente a partire dal millesimo 2010.

CON LE MANI NELLA TERRA

"La terra come un'entità viva, a cui si devono amore e gratitudine. I suoi frutti sono doni che l'uomo deve meritare con un tributo quotidiano di fatica, attenzione e rispetto". È la "religione della

TRA LE SELEZIONI VI SONO ALCUNI VINI SPECIALI

PRODOTTI IN TIRATURA LIMITATA, CHE COSTITUISCONO IL VERTICE DELLA PIRAMIDE DELLA QUALITÀ FIRMATA MEROTTO. UVE RIGOROSAMENTE SELEZIONATE CHE CONTRIBUISCONO A RACCONTARE, ATTRAVERSO QUESTE ETICHETTE, LA LUNGA STORIA D'AMORE E RISPETTO CHE LEGA GRAZIANO MEROTTO ALLE COLLINE DI COL SAN MARTINO.

CUVÉE DEL FONDATORE GRAZIANO MEROTTO

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Rive di Col San Martino Brut Millesimato

È il vino simbolo, che nasce da una sfida: dimostrare come si può produrre un grande brut senza perdere le caratteristiche aromatico-gustative peculiari del Prosecco. Per raggiungere questo risultato vengono compiute scelte innovative, frutto di lunghe sperimentazioni. La prima riguarda il vigneto. Le uve del vigneto Particella 86, posto a 230 metri sul livello del mare, subiscono la DMR (Doppia Maturazione Ragionata), ovvero 20 gg prima della vendemmia, il 20% dei tralci viene reciso e i grappoli restano in pianta. In questo modo, le uve subiscono un leggero appassimento, ottenendo una forte concentrazione ma conservando l'acidità, che non viene influenzata dal processo di maturazione. I restanti grappoli vengono vendemmiati normalmente. Dopo la pressatura in cantina si svolge una rifermentazione lunga, che dura oltre 6 mesi e dona al vino una complessità unica. Un metodo accomunabile al Metodo Classico perché sfrutta il principio di lisi dei lieviti che, in questo modo, restituiscono al vino gli elementi sottratti, donando maggior ampiezza allo spettro organolettico.



LA PRIMAVERA DI BARBARA

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Dry Millesimato

Da un piccolo e selezionato vigneto di Col San Martino nasce La Primavera di Barbara, che è stata creata da Graziano Merotto all'inizio degli anni '90, con l'obiettivo di produrre un vino di alta qualità iniziando con un rigoroso approccio selettivo in vigna; il vino è stato pensato con un residuo zuccherino importante, quindi sinonimo di morbidezza e suadanza, senza con ciò apportare stucchevolezza o eccessiva ridondanza gustativa.



CASTÈ

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry Millesimato

Proveniente dall'omonimo vigneto, Castè rappresenta la sintesi e la somma dell'espressione del Prosecco in versione Extra Dry. Il toponimo deriva da "Colle il Castello", nome attribuito dal mappale geografico all'area vitata che si erge, con tutti i suoi ripidissimi pendii, alle spalle della sede della cantina, dove è la natura stessa a limitare la produzione della pianta e a dosare le dimensioni del grappolo. Il terreno, la cui pendenza supera il 45%, è fortemente roccioso, drenante e le radici delle vigne devono scavare con molta difficoltà per cercare l'acqua necessaria al loro sostentamento. La lunga rifermentazione susseguente permette poi a questo vino di amplificare al meglio tutto il suo ventaglio espressivo.



INTEGRAL

Integral è l'ultimo nato, un vino ottenuto per sottrazione che risponde ad una nuova sfida: mantenere intatti struttura e carattere eliminando quasi totalmente l'apporto zuccherino, portato a soli 3 g/l. Integral nasce da un singolo vigneto di 40 anni che, nel tempo, ha dimostrato la sua particolare qualità. È ottenuto con una rifermentazione lunga, prolungata per 60 giorni sui lieviti, per ottenere una certa struttura pur in assenza di zuccheri aggiunti.



terra" in cui Graziano ha creduto fin dall'inizio. Una fiducia oggi ripagata: lo si legge nel suo volto, nella sua dolce e pacata espressione segnata dalla vita nei campi, nel suo sguardo limpido, nella sua possente stretta di mano. Gli viene riconosciuto umiltà, trasparenza, senso di onestà e senso di ospitalità; gli autentici valori contadini che lo rendono una persona speciale.

FILARI DI QUALITÀ

Nel cuore dell'area di Conegliano Valdobbiadene, terra dove è iniziata la moderna storia del Prosecco Superiore, si trova Col San Martino, da sempre vocata alla produzione di uve di qualità. Fin da tempi remoti, infatti, le alte pendenze di questa zona consentivano di praticare solamente la pastorizia o la coltivazione delle vigne. La collina veniva domata a mano attraverso i terrazzamenti che ne sagomavano le forme per accogliere la vite. Un'opera che ha permesso di creare un vero e proprio paesaggio culturale, oggi Patrimonio Unesco. I vigneti di Graziano Merotto e di alcuni fidati conferitori sono tra Col San Martino, Farra di Soligo e Collalto. Una menzione speciale, in ultimo, per le Rive di Col San Martino Particella 86, che si trovano a 230 metri slm. e appartengono alla famiglia Merotto dal 1973; una vera e propria gemma nel panorama vitato del comprensorio del Prosecco Superiore.

VINI COME FIGLI

"I miei vini sono tutti diversi fra loro e hanno nomi propri per comunicare i diversi caratteri, proprio come le persone. Ci sono però tre elementi che li accomunano: la freschezza gustativa, la fragranza del frutto e l'alto punto di bevibilità. Questi infatti sono i requisiti che cerchiamo di ottenere per creare armonia ed equilibrio nel bicchiere".

L'ACCOGLIENZA COME STILE DI VITA

Molti anni fa il Prosecco Superiore è stato definito il "vino dell'accoglienza". Il migliore benvenuto per un amico resta, infatti, una buona bottiglia da condividere. Graziano Merotto e i suoi vini rappresentano oggi un riferimento di qualità e serietà produttiva a dimostrazione che il Prosecco può essere inserito di buon grado tra le eccellenze del made in Italy. Proprio per dare il benvenuto agli appassionati del turismo enologico, che sempre più scelgono queste colline come meta di un viaggio, Graziano ha scelto di inaugurare il Merotto Space. Ospitato all'interno della ristrutturazione di un antico casale, si trova ai piedi di uno dei paesaggi più suggestivi dell'intera area e consente, grazie alle grandi vetrate, una vista mozzafiato. Realizzato esclusivamente in materiali naturali, offre la possibilità di degustare un calice dei vini Merotto, ma anche di fare una passeggiata fra i vigneti tenuti come giardini. Una tappa obbligatoria per tutti gli amanti delle bollicine italiane più famose nel mondo.

