

18/10/2021

https://www.ilgazzettino.it/nordest/treviso/vino_prosecco_graziano_merotto_attivita-6259492.html

MENU CERCA **IL GAZZETTINO**.it ACCEDI ABBONATI

NORDEST

Martedì 19 Ottobre - agg. 08:03

VENEZIA-MESTRE TREVISO PADOVA BELLUNO ROVIGO VICENZA-BASSANO VERONA PORDENONE UDINE TRIESTE PRIMO PIANO

Graziano Merotto, mister "Tre bicchieri", festeggia i 50 anni dell'azienda

NORDEST > TREVISO

Lunedì 18 Ottobre 2021



f TREVISO - Il **Prosecco Superiore** che nasce sulle colline di **Conegliano Valdobbiadene** è ancora "fatto a mano" da alcuni grandi interpreti: **Graziano Merotto** - il mister Tre bicchieri del Gambero Rosso - è uno di questi. Da oltre 40 anni lavora personalmente le sue vigne, seguendo una tradizione ricca di conoscenze trasmessa di generazione in generazione. Il libro dei ricordi si apre agli inizi del '900 quando nonno Agostino inizia ad occuparsi di terra e di vigna, esperienze pionieristiche che ha trasmesso al nipote, e che questi 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. Oggi Merotto è una tra le firme che hanno contribuito a portare in alto la bandiera del Prosecco Superiore, e questo fine settimana celebra i 50 anni d'attività della sua azienda.

Una vita fra le vigne

Dopo gli studi alla Scuola Enologica di Conegliano con Tullio De Rosa, nel marzo del 1972 **Graziano Merotto** 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 nei mappali 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. Suggerisce 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.

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”.

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 DOCG Rive di Col San Martino Brut
Millesimato

E' 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 DOCG 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 suadenza, senza con ciò apportare stucchevolezza o eccessiva ridondanza gustativa.

CASTÈ

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 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 dosarne 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.