

16/11/2021



<https://www.lavinium.it/una-cuvee-speciale-per-festeggiare-i-50-anni-di-storia-del-prosecco-superiore-di-graziano-merotto/>



Una cuvée speciale per festeggiare i 50 anni di storia del Prosecco Superiore di Graziano Merotto

Postato da: Fosca Tortorelli il: Novembre 16, 2021

In: Assaggi dall'Italia e dall'Estero, Il vino nel bicchiere, Italia Nessun commento

 Stampa  Email



Graziano Merotto

Nel cuore dell'area di Conegliano Valdobbiadene, terra dove è iniziata la moderna storia del Prosecco Superiore, si trova Col San Martino, un'area da sempre vocata alla produzione di uve di qualità. Le alte pendenze di questa zona consentivano di praticare solamente la pastorizia o la coltivazione delle vigne; pendenze non indifferenti e una viticoltura tutt'altro che facile, tanto da necessitare di terrazzamenti che disegnano le colline creando un vero e proprio paesaggio culturale, oggi Patrimonio Unesco. Proprio qui, tra Col San Martino, Farra di Soligo e Collalto si trovano i vigneti di Graziano Merotto e di alcuni fidati conferitori. La sua è una realtà fatta di sacrifici, passione e tenacia, che ha raggiunto l'importante traguardo dei 50 anni di attività e che può essere considerata tra le firme che hanno contribuito a portare in alto la bandiera del Prosecco Superiore.



Mark Merotto

Festa che viene celebrata a dovere, con la presentazione della **Cuvée Fondatore del Fondatore Graziano Merotto**, il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato 2020 Edizione 50°, contraddistinta dal sigillo in ceramica rosso, che rappresenta simbolicamente la summa della storia di quest'uomo e dei 50 anni di vita dedicata allo splendido territorio di Conegliano Valdobbiadene.

Per arrivare a questo bisogna però fare un passo indietro, quando all'inizio degli anni Settanta Graziano Merotto ha iniziato la sua attività da soli 1400 metri di terreno coltivabile sulle colline di Conegliano Valdobbiadene. Esattamente nel marzo del 1972 Graziano fonda la sua cantina iniziando a produrre vino sur lie da uve Glera. La prima autoclave entra in azienda a fine degli anni '70 del 1900 e da quel momento Graziano inizia a sperimentare il Metodo Martinotti-Charmat sotto la guida dell'enologo-poeta Piero Berton, fino ad arrivare all'azienda che oggi conosciamo, divenuta nel tempo un riferimento del territorio, con i suoi 30 ettari di proprietà dislocati in 12 aree per un totale di circa seicentomila bottiglie prodotte.

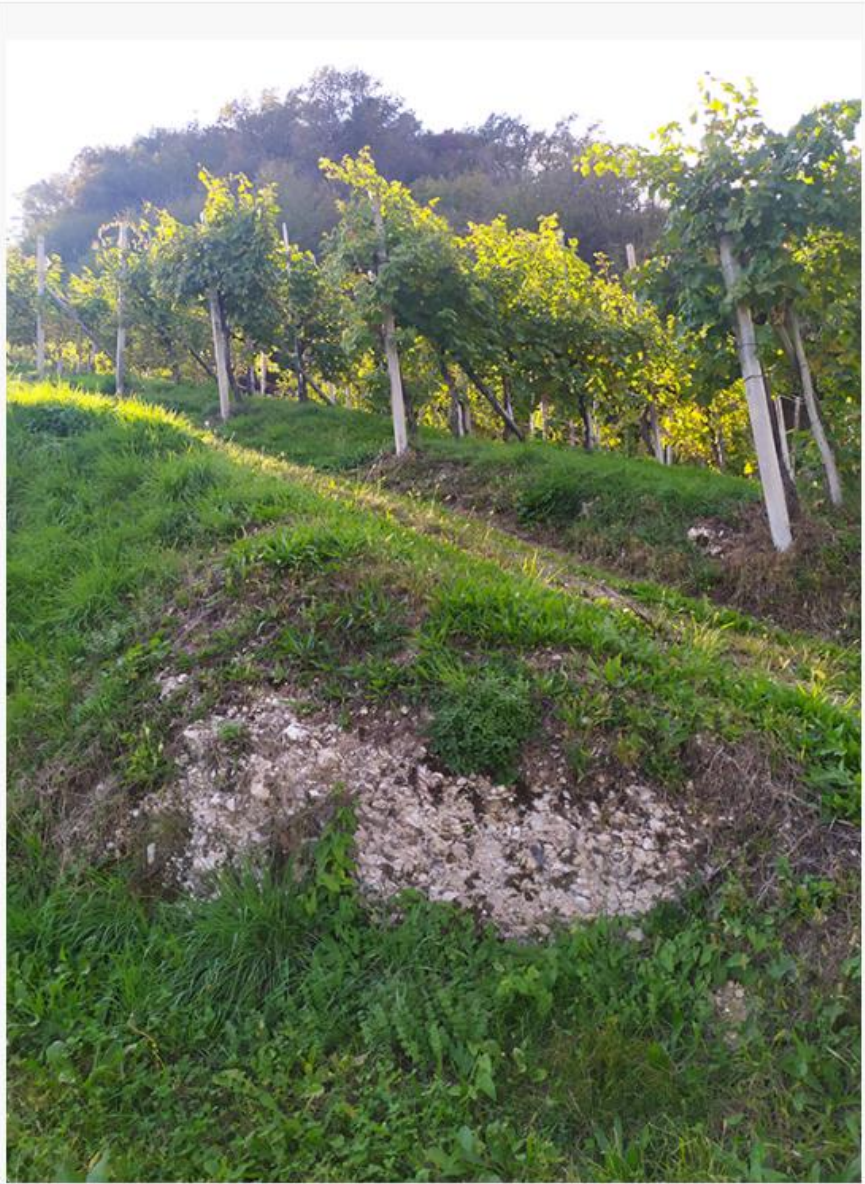


Per comprenderne l'anima dell'azienda Merotto occorre immergersi nei vigneti collinari, dove le pendenze e la biodiversità è evidente e dove si produce Prosecco Docg. Come spiega **Mark Merotto**, enologo dell'azienda: *"Prima di tutto è fondamentale capire la differenza tra Doc e Docg, che è data non solo dai numeri della resa, ma soprattutto per l'ubicazione delle vigne, che nel caso della Docg sono solo in collina. Qui la piovosità non manca, ma senza dubbio per le condizioni climatiche che abbiamo in collina riusciamo a non fare più di 5 trattamenti l'anno; meno trattamenti si fanno più la pianta sta meglio. La Glera è una pianta vigorosa, a maturazione medio tardiva, che a seconda della sua età si esprime in modo molto diverso, noi abbiamo viti che vanno da un anno a oltre 60. Ma cosa succede a livello qualitativo? La radice influenza anche la sfaccettatura del grappolo, per cui io mi avvantaggio e riesco a fare un pied de cuve già in vigneto, dove le viti più giovani danno sensazioni aromatiche fruttate, quelle più vecchie floreali; questo è il vantaggio di avere un parco viti di età diverse, in modo da avere sfaccettature diverse. Spesso ci chiedono come fate voi a fare sette Prosecco diversi? Questo lo possiamo fare perché il fattore pedoclimatico ce lo consente, vinificando i vigneti separatamente; noi ci impegniamo a dare tipologie diverse derivate dalle potenzialità del nostro territorio. Le nostre vigne sono ricche di biodiversità, tutto è inerbito e la presenza del bosco per noi è fondamentale, fattore che consente di creare un microclima durante la notte, portando più fresco nel vigneto, oltre agli insetti presenti che mangiano quelli nocivi per la vite".*

Una filosofia attenta quella di **Graziano Merotto**, che crede nel rispetto della terra e delle sue espressioni; come lui stesso sottolinea: *"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 sono i requisiti che cerchiamo di ottenere per creare armonia ed equilibrio nel bicchiere".*



Tra le selezioni vi sono alcuni vini speciali, come **La Primavera di Barbara**, il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Dry Millesimato nato all'inizio degli anni '90 del 1900, che Graziano decide di dedicare alla figlia Barbara; Integral, l'ultimo nato da un singolo vigneto di 40 anni che, nel tempo, ha dimostrato la sua particolare qualità, un vino ottenuto per sottrazione che risponde alla nuova sfida di mantenere intatti struttura e carattere eliminando quasi totalmente l'apporto zuccherino, con soli 3 g/l; non ultima la Cuvée del Fondatore Graziano Merotto, il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Rive di Col San Martino Brut Millesimato, vino simbolo che oltre a nascere dal vigneto Rive di Col San Martino Particella 86, che si trovano a 230 metri slm e appartengono alla famiglia Merotto dal 1973. Spumante che viene prodotto con il metodo DMR (Doppia Maturazione Ragionata), ovvero 20 giorni 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 e 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.



Le vigne di Merotto

La **Cuvée del Fondatore Graziano Merotto, il Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Rive di Col San Martino Brut Millesimato** è un vino complesso che sfida il tempo e regala interessanti emozioni, riscontrabili tangibilmente nella verticale di cinque annate organizzata in occasione della celebrazione dei 50 anni di storia dell'azienda. Una verticale che ha visto protagonisti i millesimi 2010, 2014, 2016, 2018 e 2020, tutte casualmente annate pari, selezionate in base alle differenze climatiche. Con questa verticale viene messa in evidenza la bellezza del millesimo come qualcosa che unisce la cultura dei territori e la loro evoluzione. Ogni bottiglia ha regalato suggestioni intriganti e diverse; la 2020 frutto di una vendemmia tradizionale, ha un profilo olfattivo coinvolgente che gioca sulle note agrumate di cedro e mandarino; la 2018 senza dubbio più regolare, ha un frutto più dolce, il sorso è ampio e coinvolgente; con la 2016, annata più calda dopo la 2015, si cambia registro e all'olfatto gioca su un floreale più fresco, riportando un ricordo di anice; la 2014, senza dubbio annata più difficile, fredda e piovosa e con acidità sopra la media, ha dimostrato ancora grande energia e solarità; si chiude con la 2010, annata precoce, con vendemmia a inizio settembre, un vino che sorprende con le sue note di roccia, di affumicato, di miele, di grande finezza e profondità.

A conclusione di questa verticale è stata presentata la speciale Cuvée Fondatore del Fondatore Graziano Merotto, un Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Millesimato 2020 Edizione 50°, prodotto esclusivamente per festeggiare il mezzo secolo di lavoro svolto. Questo vino celebrativo vuole simboleggiare la sintesi di esperienze, di successi ed errori di Graziano, che non smette mai di ricordare: *"Il vino è il percorso dell'uomo e della sua conoscenza"*. Prodotta solo in bottiglie numerate, questa Cuvée è un blend di uve dei vigneti con viti di oltre quarant'anni di Col San Martino. Uno spumante ricco, dove il corredo fruttato e floreale è ampio e complesso, con note che richiamano le spezie; al palato è asciutto, godibile e si rivela un prodotto estremamente gastronomico.

Il Prosecco Superiore è stato definito il "vino dell'accoglienza", ma questo è ancor più vero per Graziano Merotto, persona ospitale, di grande serietà produttiva, generosa e autentica, a dimostrazione che non tutto il Prosecco è banale.

Fosca Tortorelli