

Radio Station Val 202

Questa volta siamo andati a bere un calice di vino frizzante a circa 200 km dai primi vigneti sloveni tra le colline nel cuore del Trevigiano dove si trova il paesino di Valdobbiadene, conosciuto per il miglior Prosecco. Qui si trova anche l'Azienda Agricola Col Vetoraz gestita da Paolo Di Bortoli.

Già 20 anni fa abbiamo deciso che il nostro obiettivo non sarebbe stato il costante aumento della produzione, ma della qualità. Perciò noi produciamo soltanto vini di qualità DOCG basati su un modello di business incentrato sull'esclusività. In passato non abbiamo mai ceduto alla tentazione di intervenire sui mercati internazionali con vini "low cost", cosa che invece molti hanno fatto negli anni 70 e 80, soprattutto in Germania, il che ha portato ad una forte svalutazione del Prosecco. Oggi tale scelta ci ha ripagati.

Il Prosecco è un vino leggero, rinfrescante, a volte anche dolce, con un ottimo rapporto tra qualità e prezzo, cosa che non si può dire per il Champagne francese. Anche il processo produttivo è diverso: la seconda bollitura del Prosecco, infatti, viene realizzata in grossi contenitori in inox.

Ciascun produttore di Prosecco ha le proprie strategie di vendita. Noi ci avvaliamo di 40 agenti che vendono i nostri prodotti esclusivamente a ristoratori e enoteche, il 70% del nostro vino rimane in Italia, mentre soltanto il 30% viene consumato all'estero, ovviamente non lo troverete mai al supermercato.

Anche gli sloveni amano il Prosecco. Purtroppo non disponiamo di dati aggiornati sulla vendita di questo vino da noi, ma un portale online dichiara di venderne almeno 8.000 bottiglie all'anno, forse anche perché questo vino è in sostanza anche un po' sloveno, dato che il vino viene prodotto dalle viti glera, una varietà autoctona del Carso, e il suo nome deriva dal paese di Prosecco nei pressi di Trieste.

Formalmente il Prosecco viene tradotto in sloveno con il termine Prošek, ma di norma si usa l'originale italiano Prosecco, forse anche per non confonderlo con il croato Prošek, vino completamente diverso dal Prosecco. Il Prošek croato è infatti un vino dalmata dolce, da dessert, prodotto con uve completamente diverse a quelle del Prosecco.

Ogni anno in Italia si producono circa 300 milioni di bottiglie di Prosecco, di cui circa la metà a Valdobbiadene. La zona del Cartizze è una delle aree più difficili da coltivare.

I vitigni sono piantati su ripidi versanti con pendenze che possono raggiungere i 45 gradi, e quindi la maggior parte del lavoro viene svolto a mano. E ciò sicuramente non ci aiuta a penetrare il mercato, dato che da Trieste a Vicenza il Prosecco viene coltivato in condizioni più favorevoli.

A causa delle ripide pendenze dove i viticoltori devono aggrapparsi alle piante per poter restare in piedi, le tipiche macchine agricole sono state soppiantate da altre, ad esempio dagli elicotteri.

35 anni fa è stato istituito il consorzio che con i propri elicotteri copre una superficie di circa 5.500 ettari, tra cui anche i nostri 450 ettari. In questo modo riusciamo a irrorare le nostre piante in maniera rapida ed efficace. I 300 viticoltori associati decidono quando, dove e cosa irrorare e i costi vengono ripartiti in base ai terreni di proprietà dei singoli associati. In 35 anni non c'è stato neanche un incidente con gli elicotteri, poi, l'anno scorso, ne abbiamo avuti due di fila. Da lì è partito un dibattito sull'opportunità di continuare con queste operazioni, ma poi abbiamo convenuto che l'elicottero è necessario per ottenere la qualità dei nostri prodotti.

Le operazioni con l'elicottero si svolgono così: i vitigni sono marcati con dei sacchetti gialli e bianchi che indicano ai piloti le "strade" che devono seguire. Tutte le altre attività vengono svolte rigorosamente a mano.

Quali sono le previsioni per quest'anno?

La siccità ha fortemente colpito le nostre zone, in particolare il caldo ha danneggiato i vitigni, facendo cadere le foglie inferiori. Le viti giovani hanno subito i danni maggiori, quelle più vecchie si sono comportate meglio. Mentre il raccolto dell'anno scorso è stato eccezionale.

Nonostante le difficoltà dovute alle pendenze, al lavoro manuale e tutto il resto l'interesse per il Cartizze rimane molto alto. In media per un ettaro di terreno si spende 1 milione di euro.

E nonostante tutto ciò, agli inizi di novembre, su queste colline inizia a farsi sentire il canto allegro, le griglie scoppiettano con la carne di maiale, un po' si esagera, e poi... e poi San Martino fa dal mosto il vino.