



02 GIU 2020

DEGUSTAZIONE CON IL PRODUTTORE: PROSECCO E VALDOBBIADENE VALDO

Articolo di [Fabiano Guastri](#)

L'Azienda vinicola fu fondata nel 1926 e assunse la ragione sociale Valdo Spumanti nel 1951. Le cantine sono situate nel cuore della zona di produzione Valdobbiadene. Le denominazioni Prosecco Doc e Valdobbiadene Docg sono declinate dall'azienda in un'ampia collezione di etichette che affianca una produzione spumantistica più ampia e non solo locale.

Abbiamo degustato quattro etichette **Valdo**, due di **Prosecco Doc** e due di **Valdobbiadene Docg** (foto 1) in videoconferenza (foto 2) organizzata dall'agenzia **A&V Communication**. A condurla **Gianfranco Zanon Direttore di Cantina ed enologo Valdo**; presente **Matteo d'Agostino Global Trade Marketing Manager Valdo**; due i giornalisti.



Sei Pronto per macOS Catalina?

3 Passi per Preparare il Mac

Puoi aggiornare il Mac a macOS Catalina? Aggiorna senza problemi in 3 passi. cleanmymac-x.macpaw.com

APRI

Zanon introduce la degustazione facendo notare che gli spumanti selezionati oltre a essere di provenienza molto territoriale, ossia da un territorio circoscritto, sono anche di filiera e in quanto tali sono controllati e certificati da Valdo in ogni fase produttiva, dalla vinificazione alla spumantizzazione. Ciò nonostante ognuno di questi spumanti sono molto diversi, hanno una propria storia, una propria originalità; se fossimo in ambito gastronomico potremmo dire che ciascuno ha una sua ricetta. Inutile ricordare quanto sia importante, oltre al metodo di vinificazione adottato, il terroir d'appartenenza e come questo dia un'impronta di unicità al proprio vino.

Tenuta La Maredana Prosecco Treviso Doc Brut (foto 3)

La Maredana è una tenuta che gode di un favorevole microclima generato dal vicino fiume Livenza. Il vino nasce da uve glera per il 90 per cento e pinot nero per il restante 10 per cento ed è spumantizzato con permanenza in autoclave per 4 mesi. Non viene effettuata per questo spumante, così come per tutte le etichette Valdo, la fermentazione malolattica a tutto vantaggio della freschezza, ossia dell'acidità. La Maredana ha colore giallo paglierino con bollicine che generano una spuma cremosa. Al naso si riconoscono profumi di frutta a polpa bianca. In bocca



l'ingresso è rotondo e la freschezza è misurata e si avverte una sensazione tattile che riconduce alla testura, alla grana della polpa della frutta.

Cuvée i Magredi Prosecco Doc Extra Dry (foto 4)

Le uve glera solo allevate a 80-100 metri slm vendemmiare la prima metà di settembre. Sono poi pressate sofficemente e il solo mosto fiore è utilizzato per produrre la cuvée. La spumantizzazione avviene in autoclave con permanenza sui lieviti per almeno 3 mesi. Il vino ottenuto possiede colore paglierino con nuance verdi; bollicine minute e continue. Al naso si evidenziano sentori intensamente fruttati di mela golden e floreali di fiori bianchi con ricordi di crosta di pane appena sfornato. L'impatto gustativo è gradevole, morbido, cremoso; il vino si allarga in bocca, conquista il palato; la tenue nota zuccherina è ben equilibrata dalla garbata vena acida che vivacizza e rinfresca il gusto. Le note morbide e vellutate ne fanno un vino apprezzato da chi cerca l'immediatezza dal primo sorso.

Rive di San Pietro di Barbozza Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Brut Nature (foto 5)

San Pietro di Barbozza è da un punto di vista vitivinicolo, una frazione storica di Valdobbiadene. L'annata 2018 in degustazione è prodotta in un numero limitato di bottiglie, circa 18 mila. E' uno Charmat lungo, con permanenza in autoclave di circa sei mesi, e anche se il vitigno, ossia la glera, è sostanzialmente lo stesso degli spumanti prima degustati, il diverso terroir lo differenzia in maniera sostanziale. Infatti la denominazione Rive significa uve provenienti da un singola frazione all'interno della denominazione. E' riferita unicamente agli spumanti e sta a indicare un appezzamento collinare su pendenze spesso aspre, da cui nascono vini di elevati standard qualitativi.

Le altitudini, le pendenze (si passa da poco più di 100 metri a 4-500 metri di altitudine) richiedono particolari lavorazioni con maggiore intervento manuale. Il Rive Valdo è prodotto nella tipologia Brut Nature, con presenza di zuccheri pari a 1-2 g/litro, unicamente infermentescibili, ossia che non possono subire il processo fermentativo, quindi in controtendenza rispetto ai Prosecco e ai Valdobbiadene extra-dry richiesti dal mercato con più marcate note zuccherine. E' pertanto uno spumante estremo, segnatamente secco, scheletrico e rappresenta l'essenza dell'annata. Ma nonostante la povertà di zuccheri i quali sono deputati a trasportare gli aromi, Rive all'analisi olfattiva rivela un'impronta aromatica evidente, floreale, più rigorosa, dritta, tagliente e rispetto a i Magredi, meno paciosa e più verticale. Gli spumanti che vengono dalle Rive sono di solito e minerali, sapidi, lineari, puliti, dritti, con profumi più che di frutta quasi terziari, completamente diversi quelli morbidi e fruttati che sono i più richiesti.

←

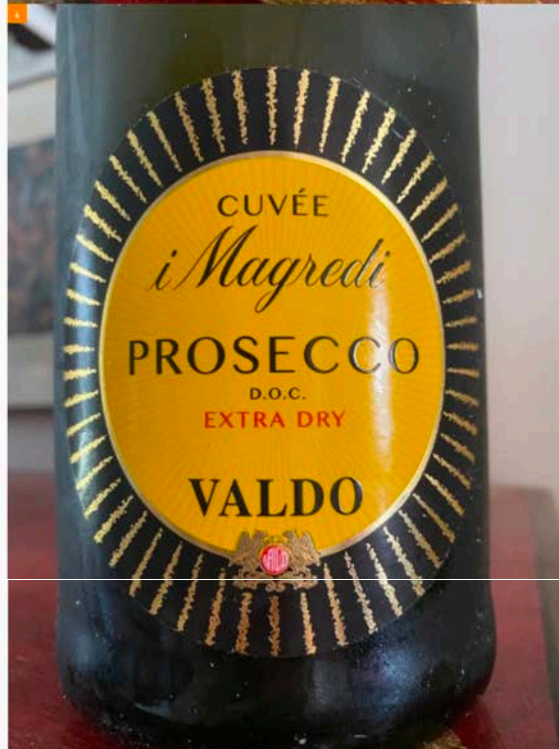
Annunci Google

[Segnala questo annuncio](#)

[Perché questo annuncio? ▾](#)

Cuvée Viviana Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Dry (foto 6)

Cartizze è una zona di 107 ettari vitati suddivisi tra 143 proprietari, pertanto è frammentata in tante micro proprietà. La versione tradizionale del Cartizze è dry, amabile, con residuo zuccherino considerevole ossia attorno a 24-25 g/litro che permette di esaltare al massimo le caratteristiche organolettiche del vino. Cartizze significa graticcio: le uve venivano tradizionalmente raccolte a metà maturazione e messe su graticci nei solai per ottenerne un vino passito oppure fatte appassire sulla pianta e raccolte ai primi di novembre spesso con la neve. I profumi e i sapori, in



virtù dell'appassimento, erano molto evidenti. Nel Cartizze Valdo c'è la volontà di ricordare questa storia, di raccontarla. E' un vino semi-aromatico dotato di più che buona intensità, molto evidente; al naso si avverte il profumo di macedonia appena preparata con qualche nuance di frutto tropicale, in particolare di ananas. Troviamo in bocca piena corrispondenza con quanto percepito in fase olfattiva; il gusto pieno, vellutato, caldo è l'opposto di Rive. Il terreno è arenaria ricca di microelementi; lo spessore è poco profondo, circa 20-30 cm, quindi si incontra la roccia morenica. Nel suolo vi sono venature di terreno argilloso, arenaria, molto ricco di silicio e di microelementi che assorbiti dalla pianta conferiscono all'uva maggiore piacevolezza, più zuccheri.

←

Annunci Google

[Segnala questo annuncio](#) [Perché questo annuncio? ▶](#)

Conclusione

E' molto interessante scoprire spumanti che pur essendo prodotti in un territorio "stretto", pur essendo figli della stessa uva, presentano numerose sfaccettature e hanno la capacità di narrare storie diverse così che anche il palato meno esperto non può confonderle.

I Magredi piace sicuramente, per la morbidezza, per la nota zuccherina, a chi cerca vini immediati. Per contro Rive, tagliente e verticale, quasi una lama, conquista i palati più esigenti, quelli che amano scoprire il vino attraverso una degustazione attenta. Differenze non solo date dal processo di vinificazione. Il vigneto scosceso delle Rive, genera vini di elevata qualità; al tempo stesso la

presenza argillosa nel suolo del Cartizze conferisce alle uve particolare dolcezza e così via. Ed è soffermandosi su queste caratteristiche che connotano i singoli terroir che possiamo meglio capire quanta ricchezza si cela dietro alle differenze.

[Share 65](#)

[Tweet](#)



WEB: [VISITA IL SITO](#)

<https://www.good-mood.it/read/degustazione-con-il-produttore-valdo>
2 Giugno 2020