Vendemmia 2018: Col Vetoraz riflette sull’annata

arc-2794-low-a0b27b32

Per ogni viticoltore e così per Col Vetoraz, la vendemmia è sempre una grande scommessa tra uomo e natura, attesa ogni volta con vivo coinvolgimento, perché rappresenta il risultato delle fatiche di un intero anno di lavoro. Una stagione, questa, in cui in cantina si raccoglie il frutto dell’impegno di tutti sommandolo a ciò che la Natura ha potuto offrire nel ciclo dei dodici mesi. Un dono unico e mai uguale a sé stesso in quanto determinato da andamenti stagionali e condizioni climatiche sempre diversi. Come consuetudine è questo il tempo per i soci di Col Vetoraz, Francesco Miotto, Paolo De Bortoli e Loris Dall’Acqua di una riflessione condivisa sulla nuova annata.

“La stagione 2018 è stata caratterizzata da una primavera equilibrata, che ha portato la vite ad una bella e profumata fioritura, leggermente anticipata – spiega l’enologo **Loris Dall’Acqua** - *L'inizio estate è stato altalenante, con un alternarsi di periodi freddi e piovosi a periodi di buon calore, questo ha favorito una perfetta allegagione, un buon sviluppo dei grappoli e una vegetazione rigogliosa. La seconda parte dell'estate è stata invece caratterizzata da temperature elevate e assenza di precipitazioni, in questo periodo le piante hanno manifestato leggeri sintomi di sofferenza da calore, ma non di carenza idrica, fortunatamente infatti il terreno aveva accumulato una buona riserva d'acqua. Tali condizioni hanno permesso un regolare andamento maturativo. Le piogge e l'abbassamento delle temperature degli ultimi dieci giorni prima della raccolta si sono dimostrati fondamentali per il mantenimento dell'equilibrio acido e per la preservazione del patrimonio aromatico.”*

*“Le uve della vendemmia 2018 sono state raccolte generalmente belle e sane. Prevediamo* – continua Loris Dall’Acqua - *un risultato di buona qualità, con vini di struttura leggera e patrimonio aromatico delicato. Questo dovuto ad una rigogliosità vegetativa superiore alla media. A questo proposito teniamo a evidenziare quanto sia importante controllare e regolare eventuali eccessi produttivi condividendo un semplice concetto: solo la regolarità di produzione potrà garantire il mantenimento del pieno reddito viticolo, mentre le sovrapproduzioni, che solitamente vengono gestite da speculatori senza scrupoli, finiscono inevitabilmente per danneggiare il mercato.”*

Le uve migliori accuratamente selezionate provengono dai pendii della fascia pedemontana, l’area più vocata alla coltivazione del Valdobbiadene Docg dove la vendemmia, nel pieno rispetto della materia prima, viene eseguita rigorosamente a mano. Un metodo di lavoro difficile e faticoso data l’estrema pendenza dei terreni, ma dal quale escono vini di indiscusso livello qualitativo, come confermano i numerosi riconoscimenti prestigiosi nazionali e internazionali.
Al Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze ad esempio, sono recentemente stati assegnati i 92 punti TWA by Robert Parker, il premio ‘Top Wine’ per la categoria Italian Prosecco al Vivino Wine Style Award, la Corona di Vinibuoni d’Italia e le 5 sfere Sparkle 2018.