

Il Prosecco di Valdobbiadene de La Tordera, paradiso immerso nelle colline di Conegliano Valdobbiadene.

“Raccogliamo a mano le nostre uve e riduciamo al minimo i solfiti, alla continua ricerca di una viticoltura sostenibile nel rispetto dell’equilibrio naturale delle nostre colline, le colline di Conegliano Valdobbiadene, cuore della terra del Prosecco”. Questo è il pensiero della famiglia Vettoretti, titolare dell’azienda agricola La Tordera, situata tra le colline di Conegliano Valdobbiadene. Tra Venezia e le Dolomiti, nel cuore dell’area di Produzione del Prosecco Superiore DOP. Qui, da un secolo, la famiglia Vettoretti trasforma le uve di questi territori in eleganti e raffinati spumanti avvalendosi delle più moderne tecnologie. Rispetto della tradizione, dell’ambiente e del prodotto sono i loro caratteri distintivi.



Vendemmia a La Tordera

Le colline di Conegliano Valdobbiadene: patrimonio dell’umanità

Nel 2019 le colline di Conegliano Valdobbiadene hanno presentato la propria candidatura alla Commissione UNESCO di Parigi. La scelta di tale sito è motivata da alcuni aspetti che ne determinano le unicità e la riconoscibilità a livello mondiale quale **paesaggio culturale evolutivo**. Quest’ultimo, che conta **novemila ettari**, non è semplicemente inteso come una cartolina da fotografare, ma come un patrimonio vivente di una comunità. Le “Colline” comprendono nel loro insieme un **percorso ultra-millenario** di adattamento a un territorio periferico, irto e fragile, ricco di parti coltivate esposte al sole e di fitti boschi e meandri fluviali. Testimoni di

tale tradizioni sono alcune produzioni artistiche dei grandi maestri del Rinascimento, cui il sito è legato.

Tra il Quattrocento e il Cinquecento **Giovanni Bellini, Giorgione e Tiziano** azio e valore al paesaggio. Primo fra tutti **Cima da Conegliano**, figlio di questa terra, illustrò l'arte e la manualità contadina nei suoi grandi cicli di pittura sacra. **Vecellio**, profondi conoscitori della Marca Trevigiana, impressero una svolta alla pittura italiana dando spazio e valore al paesaggio. Primo fra tutti **Cima da Conegliano**, figlio di questa terra, illustrò l'arte e la manualità contadina nei suoi grandi cicli di pittura sacra.



Colline di Conegliano
Valdobbiadene, patrimonio
UNESCO

Un'identità storica finalmente riconosciuta

“Chiedere la tutela UNESCO su questo habitat significa proteggere un microcosmo sociale che ha saputo mantenere fedele la propria vocazione di ‘terra eletta del vino’ e creare, nei secoli, un prodotto oggi conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.” Luca Zaia, presidente della regione Veneto

“La candidatura UNESCO rappresenta un doveroso riconoscimento al lavoro svolto dalle generazioni passate, che hanno saputo modellare il paesaggio in sintonia con l'ambiente circostante. Alle attuali generazioni il compito di far proprio il loro esempio e di dare continuità al mantenimento della qualità del territorio. Con il proposito di garantire alle generazioni future la fruizione di un sito ove all'inestimabile bellezza naturale si associ l'apporto del meglio che la sapienza della

nostra gente ha sviluppato e sviluppa.” Innocente Nardi, presidente dell'ATS (Agenzia di Tutela della Salute della Val Padana)

Orografia unica nel suo genere

Caratterizzato da forme geologiche dotate di un carattere unitario e forte, il territorio collinare presenta al suo interno una ricchissima varietà e diversità paesaggistica, che oscilla tra due anime. Nella prima, ovvero la zona delle **alte colline “a corde”**, esposta al sole e ai venti, permangono gli impianti di filari di vite a girapoggio. Questa tecnica obbliga a un perenne e continuo lavoro “di rammendo” a causa della fragilità del terreno e impedisce qualsiasi forma di meccanizzazione agricola. Tale sistema geomorfologico è detto a **“hogback”**, dal termine inglese che si può tradurre con “dorsale a schiena d'asino”. La **parte collinare più dolce**, collocata a sud, ha, invece, offerto il campo per gli impianti di vigneti moderni che qui hanno avuto la prima sperimentazione negli ultimi secoli.



La vite del bisnonno Bepi

1969-2019: Nozze d'Oro tra uva e territorio

Il Prosecco di Valdobbiadene de La Tordera e delle altre aziende agricole nella zona di Conegliano ,taglia quest'anno un traguardo importante. Ovvero i **50 anni dell'ottenimento della Denominazione di Origine Controllata (1969)**, seguito nel **2009** da quella **Garantita**, vertice della piramide qualitativa del vino italiano volto alla conservazione del territorio di provenienza del prodotto. Tale legame sancisce radici più antiche e profonde. Già nel VI secolo, infatti, Valdobbiadene

era nota per la coltivazione della vite e sicuramente questa rimase una delle attività agricole più diffuse anche nei secoli successivi.



La cantina de La Tordera

Il Prosecco di Valdobbiadene de La Tordera: produzione 'step by step'

L'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOP è la più storica per la produzione di questo spumante e si estende **solo su 15 Comuni collinari**. I ripidi pendii, le caratteristiche dell'ambiente e la composizione del terreno sono particolarmente vocate per la produzione di questo vino. Qui, ogni vigneto è unico. La prima fase della produzione, quella sicuramente più evocativa, è la **vendemmia**, che avviene a mano nei vigneti scoscesi, lungo le colline di Conegliano Valdobbiadene. Talvolta, per le condizioni di estrema pendenza in cui le viti sono piantate, viene definita "eroica".

Segue la **pressatura**, in cantina, del mosto in fiore. Il disciplinare prevede che da 100 kg di uva si ottengano 70 litri di vino. Dalle vinacce umide si potrà ottenere, per distillazione, una grappa profumata e leggera. Il mosto torbido viene lasciato riposare a freddo in vasche d'acciaio per almeno una notte. Una volta avvenuto l'illimpidimento naturale, si rimuovono i sedimenti. A tale procedimento, che viene definito **decantazione**, segue la **fermentazione**.



La Tordera, visita guidata
alla cantina

Dalla **vinificazione** all'**imbottigliamento**

Il Prosecco di Valdobbiadene de La Tordera significa cura dei dettagli. La **vinificazione** avviene grazie ai lieviti naturali indigeni che, aggiunti al mosto, innescano e conducono la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio, a una temperatura di 18-20°C per 15-20 giorni. Successivamente, il vino, già carico dei suoi profumi, inizia a maturare. Le basse temperature dei mesi invernali favoriscono la precipitazione dei depositi, e lentamente il mosto illimpidisce. Si ottiene così il vino base, punto di partenza per la spumantizzazione.

La **presa di spuma** avviene secondo un metodo specifico, in uso tra le colline di **Conegliano Valdobbiadene**. Tale procedura, messa a punto dalla Scuola Enologica di Conegliano dal prof. De Rosa, trae ispirazione dal Metodo Italiano, in recipienti a tenuta di pressione. Si basa sulla perfetta gestione dei tempi, che non devono superare le quattro settimane. L'**imbottigliamento** avviene per via isobarica al termine della spumantizzazione e, dopo una fase di affinamento che dura da uno a tre mesi, lo spumante è pronto per essere immesso sul mercato.



La Tordera 1918 - il
principio di tutto

100 (+1) anni di storie di vita e di vite

Il prosecco di Valdobbiadene de La Tordera. Nel **1918 il bisnonno Bepi** piantò la prima vite e cominciò a coltivare una terra conosciuta nel mondo come la patria del Prosecco di

Valdobbiadene, il **Cartizze**. Si tratta di una piccola area di 107 ettari, "Cru" secondo la Denominazione di Origine Protetta. Fu così che ebbe inizio la storia della **Famiglia Vettoretti** e dell'azienda agricola La Tordera che, quest'anno, celebra con orgoglio i **100+1 anni di storia**.

Quattro generazioni al lavoro

L'amore per la vite e i suoi frutti è stato tramandato dal bisnonno Bepi ai **nipoti Gabriella, Renato e Paolo**. Nel **2001**, hanno fondato l'azienda agricola La Tordera, supportati dai **genitori Pietro e Mirella**. Pietro è un amante della sua terra, un vero e proprio **Cavaliere del Lavoro**, titolo conferitogli nel 2000 dall'allora Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi. Anche il nome stesso dell'azienda richiama alla tradizione: La Tordera era, infatti, il nome di un'altura situata sul Cartizze, particolarmente frequentata dai **tordi** e usata come presidio durante la Prima Guerra Mondiale.



La Tordera e i fratelli
Vettoretti

Gabriella, Paolo e Renato: un tris d'assi

Gabriella gestisce tutta l'**area commerciale Italia ed Estero** (La Tordera esporta i suoi vini in oltre trenta nazioni) e definisce con la famiglia le strategie di sviluppo della Cantina. Nel 1998, dopo aver ottenuto la Laurea in Economia e Commercio presso l'Università degli Studi di Trento, arricchisce le sue conoscenze dell'enoturismo. È inoltre una dei consiglieri del **Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore**, nonché dell'**Assindustria Veneto Centro**. Paolo, invece, **enotecnico**

proveniente dalla Scuola Enologica di Conegliano, si occupa della trasformazione delle uve sino ad ottenere il Prosecco di Valdobbiadene de La Tordera. Renato, infine, opera come **agronomo** nel vigneto, suo habitat naturale prediletto. Qui, insieme al padre Pietro, si prende cura di ogni fase lavorativa delle viti de La Tordera. La sua preparazione tecnica è partita dall'Istituto Agrario Professionale e si è sviluppata nei molti anni di lavoro.

Una produzione di eccellenze

La Tordera produce **1.200.000 bottiglie all'anno** tra Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG e Prosecco DOC Treviso. **L'eccellenza è rappresentata dal Superiore di Cartizze** che, unico e inimitabile nei suoi profumi, trae dalla ristretta area di produzione la sua rarità e pregio. La tipologia simbolo prodotta sulle colline di Conegliano Valdobbiadene è lo spumante che, per il suo carattere informale e raffinato, ha inaugurato un nuovo stile di bere. Quando è spumante, alla parola Prosecco si aggiunge l'aggettivo Superiore. Il Prosecco Superiore, a seconda del residuo zuccherino, può essere **Extra Brut, Brut, Extra Dry e Dry**.



Il Prosecco di Valdobbiadene
de La Tordera

Superiore di Cartizze: oro da gustare

Una perfetta combinazione tra microclima dolce e terreni molto antichi, formati da morene, arenarie ed argille, dona caratteristiche uniche al Superiore di Cartizze. E' uno **spumante sontuoso**. Il colore è giallo paglierino con luminosi riflessi che variano da tinte pastello a tonalità dorate.

L'approccio olfattivo è caratterizzato da una complessità di profumi, che richiamano frutti dalla polpa bianca come la mela e la pera, gli agrumi e l'intensità della pesca e dell'albicocca, toccando sentori di rosa con una nota di mandorla nel retrogusto. Il sapore è armonico ed elegante, di grande morbidezza e freschezza, sostenuto da un perlage leggero e fine. Ottenuto da uve che per la loro stessa natura sono solitamente più dolci che altrove, la sua versione più classica è Dry, ma in tempi recenti ha cominciato ad essere prodotto anche in Extra Dry e Brut.

Natural Balance per preservare l'equilibrio ambientale

Il percorso intrapreso dall'azienda mira a raggiungere il traguardo di una viticoltura sempre più green e in armonia con l'ambiente. La parola chiave che identifica l'impegno dell'azienda è "**Natural Balance**", il cui obiettivo è quello di deliziare chi assaggia il Prosecco di Valdobbiadene de La Tordera. La **vendemmia** è effettuata **completamente a mano** per preservare la consistenza e la salubrità degli acini. I 70 ettari di proprietà distano al massimo 29 chilometri dalla sede aziendale. Ciò permette di trasportare rapidamente l'uva in cantina. Il breve intervallo di tempo che intercorre tra la raccolta e la lavorazione dell'uva in cantina consente un **uso ridotto di solfiti**, a favore di un vino più sano e di maggiore bevibilità. Ogni singola fase di produzione avviene all'interno dell'azienda.

Cantina La Tordera certificata CasaClima Wine

La **cantina La Tordera**, costruita nel 2001, ampliata nel 2011 e ancora nel 2016, ha ottenuto nel 2018 la certificazione **CasaClima Wine**. Si tratta di un protocollo elaborato

dall'Agencia CasaClima di Bolzano con la finalità di garantire la **sostenibilità degli edifici** destinati alla produzione vitivinicola. Tale attestato nasce dall'analisi di tre aree legate alla **sostenibilità**: qualità ecologica, qualità socio-culturale e qualità economica. Valuta, inoltre, la compatibilità ambientale dell'edificio e il comfort abitativo, il consumo di energia e acqua nella produzione dei vini, la scelta degli imballaggi e le conseguenze del trasporto.



La Cantina CasaClima
Wine

Quando la tradizione incontra il rispetto del territorio

L'azienda copre il **70% del proprio fabbisogno energetico**, utilizzando **fonti rinnovabili**. Ha inoltre aderito al programma innovativo Rafcycle, sistema per il **riciclaggio degli scarti delle etichette**.

La **bottiglia personalizzata**, creata appositamente per l'azienda, pesa soltanto 700 grammi ed è composta per oltre l'80% da **vetro riciclato**: ciò permette una più bassa temperatura di fusione e quindi una dispersione minore di anidride carbonica nell'atmosfera. Per gli imballaggi si utilizza **carta riciclata al 100% e legno di pino vergine essiccato senza altri trattamenti**. L'installazione di **pannelli fotovoltaici sul tetto della cantina** permette all'azienda una buona autonomia dal punto di vista energetico.

L'**acqua**, impiegata per il lavaggio delle vasche e per l'imbottigliamento, viene raccolta in apposite vasche per essere poi **riutilizzata nell'irrigazione dei vigneti**. La cantina in legno garantisce un'ottima **coibentazione** e fa sì

che non ci siano scambi di calore tra esterno e interno così da mantenere gli ambienti alle temperature adeguate. Gli ambienti vivibili dell'azienda sono riscaldati totalmente con **caldaie a legna**. L'uso di **combustibili è riservato solo ai mezzi agricoli**.



Natural Balance Experience

Degustazione di bollicine

La Tordera propone 4 esperienze di visita e degustazione:

Happy Prosecco Experience consiste in una breve ma completa introduzione al territorio, in una **degustazione di 4 vini** di cui si presenteranno le diverse zone produttive, le tecniche di cantina e la filosofia aziendale Natural Balance. È una degustazione adatta a chi vuole scoprire un territorio e la sua vocazione in poco tempo. La durata è di **45 minuti** e il prezzo di **8,00 euro a persona**;

Natural Balance Experience invece è un'immersione nel cuore pulsante della vita produttiva dell'azienda. Un'esperienza che vedrà il visitatore esperto, o il semplice appassionato, parlare con i protagonisti de La Tordera e conoscere ogni fase della produzione, **dal vigneto alla degustazione**. La durata è di **1 ora e 30 minuti** e il prezzo di **15,00 euro a persona**.

Per i più sportivi, trekking e bicicletta

Trekking Adventure Experience è un vero e proprio itinerario da percorrere assieme ai protagonisti dell'azienda con una passeggiata tra i filari delle vigne e la successiva visita aziendale. Il percorso non si snoda solamente all'interno della zona di produzione, ma tocca anche i vitigni. Una volta arrivati in Cantina, terminata la passeggiata, sarà inoltre

possibile **degustare 5 spumanti** e scoprire curiosità enologiche legate al vino, in particolare il Prosecco di Valdobbiadene de La Tordera. La durata è di **2 ore e 30 minuti** e il prezzo di **39,00 euro a persona**;

Prosecco Bike Adventure è l'ultima proposta che La Tordera avanza ai visitatori. L'itinerario include un vero e proprio **tour in bicicletta elettrica lungo le Rive**, ossia le tipiche ed inerpicate colline che caratterizzano il paesaggio e che sono il palcoscenico dei vigneti. In questo percorso ci si immerge tra le vigne di Glera e lo sguardo si spinge fino al Monte Grappa. I visitatori avranno la possibilità, una volta giunti in Cantina, di poter **assaggiare 5 vini**, immersi nella realtà della produzione aziendale. La durata è di **2 ore e 30 minuti** e il prezzo è di **69,00 euro a persona**.



La Tordera Experience

Wine shop e itinerari storico-enogastronomici

La nuovissima area per l'accoglienza all'azienda La Tordera ospita al suo interno un moderno ed innovativo **wine shop** con adiacente **bancone bar per gli assaggi**, una **sala degustazione**, adattabile e capiente per organizzare cene ed eventi ed, infine, una **cucina professionale attrezzata** per rispondere alle più svariate esigenze. La suggestione di un pic nic tra le vigne, rende, però, l'esperienza di una passeggiata davvero unica. Il percorso più celebre si incrocia con l'itinerario storico-naturalistico "**Dal sacro al Pro...secco**", una passeggiata che nel territorio è segnalata anche con bacheche informative; questi luoghi, infatti, sono stati il **fronte austriaco durante la Prima Guerra Mondiale**. Per gli escursionisti più esperti si suggerisce "**L'anello del Prosecco**", un percorso che nei suoi 15km attraversa diverse

località. Tra queste il Cartizze, zona in cui La Tordera coltiva il suo vigneto più storico, con le prime viti del 1918.



Wine shop e new winery

AquaAlta a ... La Tordera

L'apertura del Ristorante AquaAlta, in Piazza Barche a Mestre, risale al 2012. Il sogno dei titolari era quello di andare oltre a un luogo etichettato come "panificio", "salumeria", "bar", o "ristorante", verso un'unione armoniosa di tutte le parti. AquaAlta è un luogo fatto di suggestioni e di recupero della tradizione che riporta alle atmosfere del **bacaro veneziano**. Ecco perché il cliente può sostare appoggiato ai **banconi** oppure andare al piano inferiore, in **zona caveau**, per godersi la tranquillità di un tavolo appartato, le luci calde e un'offerta di prodotti selezionati che, oltre ad essere offerti nel menu, possono essere acquistati.

La **partnership tra AquaAlta e La Tordera** funziona principalmente attraverso il **Brunei Valdobbiadene Brut**, un prodotto che riesce a soddisfare le esigenze di una clientela esigente e curiosa. Il fatto che, poi, La Tordera sia a **conduzione familiare** è un **sigillo qualitativo aggiunto a garanzia del prodotto**. E' possibile conoscere il processo dietro ad ogni singola bottiglia, trasformando il Prosecco di Valdobbiadene de La Tordera in un'esperienza unica.

testo di Emma Dalla Libera



Cantina AquaAlta

INFORMAZIONI:

www.latordera.it/ – info@latordera.it

ARTICOLI CORRELATI:

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/colline-conegliano-valdobbiadene-unesco/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/percorsi-di-gusto-in-50-citta-italiane/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/enogastronomia-dintorni/vini-naturali-degustazioni-melegnano/>

<http://www.ilviaggiatore-magazine.it/cultura-appuntamenti/a-narni-ciliegiolo-ditalia-2/>