



Veneto

Terreni vulcanici, appassimento ed assemblaggio.

Terra di grandi aziende che producono vini variegati che vanno dal piacevole prosecco, ai freschi bianchi, fino ai corposi rossi.

Ho conosciuto il Veneto la prima volta 5 anni fa visitando la zona del Soave, piccola ma famosa per la produzione di ottimi vini bianchi. Dopo svariate visite ancora rimango impressionata da questa terra capace di produrre vini bianchi di piacevole finezza e contemporaneamente vini rossi di grande corpo come l'Amarone grazie alla sua estensione dalle Alpi fino al Mar Adriatico, al vento proveniente dal mare che favorisce un clima più mite, alle colline con le loro esposizioni diverse generano molti microclimi, soprattutto quelli esposti a Sud che danno i migliori vini.

In questa regione ogni anno milioni di turisti vengono a visitare Venezia, città sull'acqua un tempo palude e ora prezioso gioiello del Nord Italia visitabile in gondola, e Verona famosa per il balcone di Giulietta. Il Veneto è una delle regioni più ricche d'Italia soprattutto grazie nel settore industriale, grazie ad un popolo dedito e impegnato nel lavoro. Dopo il Medioevo il Veneto è stato uno dei massimi esponenti del Rinascimento, gli edifici in stile veneziano vennero riprodotti in tutto il mondo. Dagli anni 80 del secolo scorso, grazie alle tecniche di vinificazione moderne introdotte nella regione, tante aziende hanno investito per presentarsi sui mercati internazionali vinificando con uno stile moderno e ottenendo vini di struttura rispettando e valorizzando i vitigni autoctoni e le tradizioni locali.

I visitatori che arrivano da tutto il mondo adorano assaggiare il tipico Prosecco Veneto, vino dall'ottimo rapporto qualità prezzo, fresco e piacevolmente utilizzato come aperitivo. Alcuni produttori hanno cominciato ad utilizzare il metodo classico per ottenere Prosecco Millesimato dando vita ad un nuovo volto di questo prodotto.

Nel Veneto possiamo trovare somiglianze con la zona di Bordeaux. Anche qui come nella rinomata regione francese si utilizza tradizionalmente la tecnica dell'assemblaggio degli uvaggi. Le cantine venete producono quantità maggiori di uva rispetto al nord est d'Italia e quando l'annata è buona le quantità sono tra le più alte d'Italia.

De Stefani

Alessandro De Stefani è il proprietario storico della cantina, il quale ci ha accolti (assieme ad i suoi cani) in una residenza situata a Fossalta di Piave.

Il padre di Alessandro De Stefani ha acquistato questi antichi edifici nel 1961, in questi edifici durante la prima guerra mondiale il celebre scrittore Ernest Hemingway ricevette le prime cure dopo essere stato gravemente ferito. Scherzando Alessandro De Stefani ci ha detto che se ci fosse stato il suo vino avrebbe allietato molto le sofferenze di Hemingway. La cantina De Stefani nasce nel paese di Refrontolo in Veneto, nel cuore della zona collinare che va da Conegliano a Valdobbiadene. La zona del Piave non era una zona molto rinomata per la produzione del vino ed è grazie all'azienda De Stefani che invece ritrova oggi grande successo. Valeriano De Stefani, prima generazione della famiglia, ha costruito la fattoria Colvendrame a Nord di Venezia nel 1800. Il padre dell'attuale proprietario Tiziano si è laureato in enologia nel 1958 ed ha viaggiato in tutta Europa per approfondire i suoi studi.

Dopo il suo ritorno a casa decide che è nella valle del fiume Piave che trova le migliori condizioni per l'impianto della vite ed è qui che decide di costruire la fattoria Pra Longo e le Ronche. Queste zone sono caratterizzate da terreni argillosi bianchi ricchi di minerali che conferiscono alle uve un'ottima sapidità e mineralità. La cantina conta oggi 40 ettari ma da tempo lavora molto per contenere la quantità della produzione. Alessandro De Stefani ha infatti deciso di allevare i vitigni ad alta intensità fino ad arrivare a 8400 vitigni per ettaro, garantendo un quantitativo di produzione di meno di un kg per ogni vite e senza uso di erbicidi e fertilizzanti. Nelle vinificazioni si usano lieviti naturali selezionati con una riduzione di utilizzo dell'anidride solforosa. Nella zona di vinificazione ci sono 418 pannelli fotovoltaici che conferiscono il 100% dell'energia necessaria. Nella sezione di vinificazione c'è un'immensa sala di appassimento a temperatura controllata sotto i 10 gradi ventilata per favorire il processo di essiccamento senza danneggiare le uve. Alessandro spiega che il suo obiettivo è utilizzare il vento con una bassa temperatura per seccare l'uva ed aumentare il grado zuccherino. Più passa il tempo più abbiamo maggior complessità aromatica. La cantina produce oltre al Prosecco anche uno Spumante Millesimato ottenuto con Metodo Classico.

Degustazione:

De Stefani Tombola Di Pin 2007

Le uve utilizzate per produrre questo spumante provengono da una unica vigna situata su una collina circondata da alberi di pino. Qui le uve hanno un periodo di maturazione più lungo e questo spumante è prodotto solo nelle annate favorevoli. L'annata precedente al 2007 è il 2002. Il colore dello spumante è di un dorato intenso; si presenta con profondi profumi di tostatura e noccioline. In bocca si dimostra di buona struttura e bella acidità; è un vino evoluto e con un lungo retrogusto.

De Stefani Olmera 2013

Olmera in dialetto antico significa Olmo. Le uve per la vinificazione provengono da una singola vigna: 60% Tocai Friulano, 40% Sauvignon Blanc. Il Tocai Friulano viene vendemmiato in anticipo e fa un mese di appassimento con ventilazione. Per otto mesi viene affinato nelle botti di rovere, ogni due settimane sottoposto a batonnage. Il Sauvignon Blanc invece viene fermentato in botti di acciaio, poi viene assemblato al Tokay Friulano e affina in bottiglia per 6 mesi. Il vino presenta un colore dorato ed ha un profumo di fiori vanigliati. Buona struttura con retrogusto lungo con profumo di aromi bianchi.

De Stefani Olmera 2009

L'annata 2009 in confronto alla 2013 è un annata calda e secca. Il vino gode di una bella evoluzione ed in bocca è complesso e vellutato; presenta sentori di cera di miele e caprifoglio. Vino bianco con buona potenzialità d'invecchiamento.

De Stefani Stefen 1624 annata 2009

Il nome del vino Stefen deriva dall'antico cognome della famiglia De Stefani ed ottenuto dal vitigno locale Marzemino. Questo vitigno si può trovare in antichi scritti del 1624 a Refrontolo. Sembra che fosse il vino preferito da Mozart.

Si presenta a noi con lo stile e l'approccio tradizionale della cantina De Stefani. Le uve arrivano da una unica vigna chiamata Stefen 1624, vengono appassite e affinate in botti di rovere nuove di Bordeaux. Il vino ha un profumo intenso di viola e ciliegia nera, consistenza finezza con buon equilibrio ed armonia. Ha un grado alcolico del 17% ed ha un lungo retrogusto di fiori di campo e forte balsamicità.

De Stefani Stefen 1624 annata 2006

Dopo i primi sentori evolutivi di cuoio e funghi si percepisce una piacevole balsamicità che ci ricorda l'eucalipto e la menta. Si aggiunge un piacevole sentore di cioccolato. Il vino può avere un lungo periodo di invecchiamento.