LA TORDERA, METTE IL CUORE NOBILE DEL PROSECCO IN BOTTIGLIA



Category: Enogastronomia

Colline declinanti dolcemente al **fiume Piave**, filari di vite a perdita d'occhio che ondeggiano lungo i crinali al vivifico vento che rincorre le valli. Ecco il territorio di Valdobbiadene, felicemente posto tra Venezia e le Dolomiti, cuore dell'area di produzione del **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**. Luoghi ameni, gente laboriosa e capace, testimonianze storiche e monumentali a ricordo di passati eroismi lungo il fronte della Grande Guerra 1915-1918 passato anche da qui, innervano un'area territoriale unica ed inimitabile, tutta da scoprire.



In questo suggestivo tratto di territorio trevigiano, a **Vidor** ha sede l'azienda agricola **La Tordera**, che da tre generazioni tramanda e prosegue nell'amore per la vite, instillato dal capostipite **Bepi Vettoretti** ai nipoti **Gabriella**, **Renato**, **Paolo** che nel 2001, hanno fondato l'azienda agricola, nella quale sono attivamente coinvolti anche i genitori **Pietro Vettoretti** e **Mirella**. Con piglio manageriale, applicando alla tradizione le moderne



conoscenze gestionali, vinicole e enologiche, tre fratelli si sono suddivisi impegno e responsabilità nei diversi settori di conduzione aziendale. Così, Gabriella promuove con passione e tenacia i prodotti dell'azienda, Renato opera in vigna, spesso insieme al padre, curando tutte le fasi lavorative, dalla potatura delle viti alla raccolta delle uve. Mentre Paolo, è impegnato in cantina nel delicato ed entusiasmante incarico di enotecnico a garanzia della continuità qualitativa dell'apprezzata produzione.
La più storica per la produzione dello spumante apprezzato in tutto il mondo è l'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, che si estende solo nell'ambito territoriale di 15 Comuni collinari. In cui, i



ripidi pendii, le caratteristiche dell'ambiente e la composizione del terreno sono particolarmente vocati per la produzione di questo vitigno e contribuiscono a rendere unico ogni singolo vigneto. Questo spumante è prodotto con il Metodo Charmat, che permette al vino di esprimere i freschi sentori dell'uva Glera (con valore minimo dell'85%) e dei vitigni autoctoni Verdiso, Bianchetta, Perera e Glera Lunga. Quindi, la seconda fermentazione avviene in autoclave, cui segue l'imbottigliamento e la commercializzazione diretta.
La Tordera produce in proprio, traendo il prodotto da 70 ettari di filari gestiti direttamente, 1.200.000 bottiglie all'anno tra **Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG** e **Prosecco DOC Treviso**, che la collocano tra le più dinamiche e riconosciute realtà vitivinicole del territorio, in costante crescita. L'eccellenza è rappresentata dal Superiore di Cartizze che, unico ed inimitabile nei profumi, trae dalla ristretta area di produzione la sua rarità e pregio. La vigna secolare è ancora adesso produttiva e consente di vinificare un superbo **Cartizze Dry La Tordera**, quest'anno 2019 proposto anche in versione "Limited Edition".



Mentre, i livelli di eccellenza qualitativa del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG sono toccati da altre prestigiose etichette di Cantina quali l'**Otreval Rive di Guia**, il brut DOCG con zero zuccheri residui ed il **Tittoni Rive di Vidor**, entrambi ottenuti dai vigneti "eroici", denominati le Rive, le cui uve sono rigorosamente raccolte a mano per la ripidità dei pendii e provenienti da un unico territorio comunale oppure di parte di esso. La "linea DOCG" Valdobbiadene comprende anche l'extra dry **Serrai** ed il brut **Brunei** mentre nei vigneti più giovani in pianura, a pochi passi dall'azienda, viene prodotto il



Prosecco DOC Treviso Alnè ed il **Saomì**. Inoltre, in aggiunta al Prosecco, La Tordera produce gli spumanti freschi e fruttati **Gabry Rosè** e **Jelma's**. Mentre la new entry 2019 è costituita dall'**A3 Asolo Extra Brut**, prodotto nella nuova denominazione Asolo Docg.
Per conoscere da dentro, vivere ed apprezzare un'esperienza di gusto e di conoscenza, fruendo di ambienti derivati da un progetto architettonico innovativo, realizzato all'insegna della sostenibilità ambientale, l'azienda ha raddoppiato la propria superficie ed inaugurato nuovi spazi moderni, luminosi e funzionali, per l'ospitalità, gli eventi, la vendita ed il wine tasting. (info@latordera.it)
L'accoglienza La Tordera propone ai visitatori, tre esperienze:
la **Happy Prosecco Experience**, che consiste in una breve ma completa introduzione al territorio, attraverso una degustazione di quattro vini di cui vengono presentate le zone produttive, le tecniche di cantina e la filosofia aziendale del Natural Balance; Durata: 45 minuti, prezzo: 8 euro a persona.



la **Natural Balance Experience**, che è un'immersione nel cuore pulsante della vita produttiva dell'azienda, adatta a tutti. Un'esperienza che consente al visitatore esperto oppure al semplice appassionato, di parlare con i protagonisti de La Tordera e conoscere ogni fase della produzione, dal vigneto alla degustazione; Durata: 1 ora e 30 minuti, prezzo: 15 euro a persona.
la **Prosecco Adventure Experience**, nel corso della quale la visita diventa un vero e proprio itinerario realizzato su misura, sviluppato nel territorio, tra sport, storia e cultura. Tre le opzioni a scelta, alcune si sviluppano anche all'aria aperta in cui, percorrendo a piedi od anche in sella ad una bici i sentieri posti tra i filari delle viti aziendali, è assicurata l'avventura, oltre alle sempre gradite ed apprezzate degustazioni guidate. Nel dettaglio, per l'itinerario **Trekking Adventure**, durata: 2 ore e 30 minuti, con degustazione di 5 spumanti, prezzo: 39 euro a persona; per la **Prosecco Bike Adventure**, durata: 2 ore e 30 minuti, con degustazione di 5 spumanti, prezzo: 69 euro a persona.

www.latordera.it

(Piergiorgio Felletti)