

ASSAGGI

Veneto – Andrea Mazzucato presenta i suoi Spumanti Metodo Classico



By [Paolo Valente](#)

Posted on 11 gennaio 2019 - Questo articolo è stato letto **1.7K** volte.



Cosa spinge un viticoltore veneto a produrre un metodo classico, anzi due?
Lo abbiamo chiesto ad **Andrea Mazzucato** che, con la moglie **Laura**, nel **2014** ha deciso di creare la sua azienda dopo un percorso lavorativo di una decina di anni presso altre realtà vitivinicole.

“Mi piacciono le sfide; siamo un’azienda giovane e dobbiamo provare strade nuove. A me piace lavorare bene cercando di ottenere buoni risultati.

Siamo in un’area confinante con quella del Prosecco. Anche noi ne coltiviamo un ettaro ma non è il nostro prodotto principale. Nella zona di Breganze lo sono i rossi e il Torcolato, il famoso vino dolce.

Il Prosecco non è un vino che mi esalta perché, giustamente, è un vino semplice. L’idea è nata dunque dal fatto che mi piace il **Pinot Nero** vinificato in bianco ma mi piace anche lavorare con il vitigno autoctono della zona, il **Vespaio** che ritengo sia un’ottima uva da sottoporre a spumantizzazione. Forse le manca un po’ di struttura. Ho quindi pensato di aggiungere il Pinot Nero al 50%. Mi sono detto: così facciamo un po’ di territorio e un po’ di gusto personale.”



Da questa idea di assemblaggio sono nati due vini che sono stati recentemente presentati alla stampa: un bianco e un rosé.

La differenza tra i due spumanti è determinata solo in fase di produzione del mosto: l’uva viene lavorata nello stesso momento sgrondando immediatamente il mosto per la produzione del bianco e facendo una veloce pressatura nel caso del rosé. La fermentazione alcolica avviene a una temperatura di 15 °C; segue una sosta sulle

fecce fini sino a primavera quanto viene innescata la rifermentazione in bottiglia. Il vino riposa sui propri lieviti per 36 mesi.

I volumi della prima annata sono estremamente limitati: 2800 bottiglie per il bianco e 1180 per il rosato.

Andrea ci conferma come l'accoglienza dei due prodotti da parte del mercato locale sia stata, fin da principio, eccellente; nella zona altre due cantine realizzano bollicine Metodo Classico e il consumatore si avvicina sempre di più a prodotti di qualità e di nicchia.

Si è dimostrata innovativa l'idea della numerazione delle bottiglie messa ben in evidenza sull'etichetta principale. Numerare le bottiglie rappresenta, per l'azienda, un valore aggiunto e sostituire la numerazione al nome di fantasia del vino si è rivelata una mossa vincente sia esteticamente che commercialmente. Di fatto ogni bottiglia è personalizzata, unica e in alcuni casi, per il cliente, evocativa.

LA DEGUSTAZIONE



Spumante Bianco Metodo Classico Pas Dosé

Il calice, di un giallo paglierino scarico, è solcato da un perlage fine e persistente. Il naso si esprime su note agrumate, di lime, cedro, arancia dolce, a cui si aggiungono

sottili sensazioni di frutta esotica e matura e un delicato sentore floreale. La bocca si sviluppa con una buona struttura per un finale decisamente fresco e dalla buona persistenza.



Spumante Rosé Metodo Classico Pas Dosé

Appaga la vista con un brillante colore rosa antico imperlato da fini bollicine. L'olfatto evidenzia note di piccoli frutti rossi con accenni di arancia sanguinella e fiori carnosì. Il palato, sferzato dall'effervescenza, prosegue pieno per un finale caratterizzato da ottima sapidità con un retrogusto che rimanda nuovamente agli agrumi.

La cantina [IoMazzucato](#) coltiva 15 ettari di vigneto ai piedi dell'altipiano di Asiago producendo tra le 70 e le 80 mila bottiglia all'anno. Un'altra parte della produzione viene venduta sfusa ad altre aziende.

I vitigni coltivati spaziano dagli internazionali Merlot, Cabernet, Pinot, Chardonnay e Carmenere all'autoctono Vespaiolo dal quale si ottiene, oltre a freschi vini bianchi, il famoso Torcolato, eccellenza di Breganze.

RELATED ITEMS: [ANDREA MAZZUCATO](#), [IOMAZZUCATO](#), [SPUMANTE](#), [METODO CLASSICO](#), [VINODABERE](#), [VENETO](#), [FEATURED](#)

<http://www.vinodabere.it/veneto-andrea-mazzucato-presenta-i-suoi-spumanti-metodo-classico/>