



Graziano Prà, appassionato custode del territorio



di **Paolo Valente** pubblicato il 19 gennaio 2023

"Produrre vini nel rispetto dell'ambiente e della dignità dei lavoratori". Questo il suo manifesto.

Soave. Anzi **Monforte d'Alpone**, in provincia di Verona. Qui ha sede la cantina di Graziano Prà, viticoltore appassionato, schietto e deciso, come lo sono i suoi vini.

Garganega, innanzitutto e poi **Trebbiano di Soave** per i vini bianchi. Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta per i rossi della Valpolicella.

Graziano fonda la sua azienda nel 1983, nel 2022 la sua 40° vendemmia. Ha studiato enologia a Conegliano Veneto. Segue le orme del padre e del nonno che prima di lui hanno coltivato la vigna conferendo le uve alla cantina sociale; lui inizia ad imbottigliare i suoi vini.

Oggi sono 40 gli ettari vitati nell'area del Soave. Su terreni vulcanici. Monte Grande, il vigneto storico di famiglia, diventa eccelsa espressione del territorio e delle capacità dell'uomo.

Altri 9 ettari coltivati in regime biologico e acquisiti nel 2001, sono in Valpolicella, nella zona più fredda, su terreni calcarei a 450/500 m s.l.m.

Graziano è una persona che, quando parla, affascina e coinvolge con i suoi racconti fatti di esperienze, di scelte anche anticipatrici di tendenze future.

Ci parla della sua decisione di sperimentare i tappi a vite. Già nel 2010, in tempi non sospetti. Li utilizza per imbottigliare piccole partite, per il resto usa tappi tecnologici a base sughero. Via via che passano gli anni, sempre più convinto della sua scelta aumenta il numero delle bottiglie con tappo a vite. Anche il mercato inizia ad accettarli, superando i pregiudizi (che purtroppo sono ancora presenti). **Dal 2022 la svolta: solo tappo a vite.**

Quanto durano nel tempo i vini con tappo a vite?

Ancora una volta ci stupisce e preleva dalla cantina due bottiglie, stesso vino e stessa annata, la 2012. Una con tappo a vite, una con tappo tecnologico a base sughero. Il vino della bottiglia con tappo a vite è, in sintesi, molto più in forma dell'altro. Già dal colore, vivace e senza segni di stanchezza. Il naso non presenta alcun sentore di ossidazione o evoluzione ma, al contrario, risulta ancora fragrante e complesso con note che classicamente virano verso l'idrocarburo, le lacche, e con un accenno di erbe aromatiche. La bocca è ancora integra e tesa. Freschezza, sapidità e persistenza in perfetto equilibrio.

Alla prova dei fatti, il tappo a vite regala, dopo 10 anni, vini vibranti e vitali. Ottima scelta, Graziano!

<https://www.zenomag.com/post/graziano-prà-appassionato-custode-del-territorio>