



DEGUSTAZIONE

Le rive di Andreola, qualcosa in più



di **Paolo Valente** pubblicato il 31 ottobre 2023

Per ottenere buoni vini occorre saper ascoltare e tutelare il territorio. È con questa consapevolezza che **Nazzareno Pola**, nel 1984, decide di iniziare a imbottigliare i vini con una propria etichetta: **Andreola Orsola**, nome di sua madre che possedeva i vigneti dei quali, fino ad allora, le uve venivano conferite ad altre cantine. Negli anni 2000 furono effettuati grandi investimenti per attrezzature di cantina al fine di riuscire ancor meglio a portare nel calice quello stile personale che caratterizzava e caratterizza ancora oggi i vini di Andreola.



Stefano, figlio di Nazareno, prende in mano l'azienda tra il 2009 e il 2010 e ne rinnova l'immagine con l'introduzione di una bottiglia appositamente disegnata e con la semplificazione del nome che diviene "**Andreola**".

Andreola, 60 ettari nella **Docg Conegliano Valdobbiadene** su 100 totali, concentra la produzione nella denominazione che dal 2009, anno della sua introduzione, identifica il massimo livello qualitativo del vino prodotto prevalentemente con uve **Glera**. A **Conegliano Valdobbiadene** non si parla di "semplice" prosecco ma di qualcosa di più. A partire dalla particolare conformazione dei suoli, che passa da quelli che sono stati fondali marini a suoli più antichi fino ad arrivare ai sedimenti morenici dati dal movimento del ghiacciaio del Piave: arenarie, marne, conglomerati di ciottoli dolomitici.

Da qui la riflessione, tra i produttori del Consorzio, se mantenere in etichetta il nome Prosecco oppure toglierlo definitivamente per dare una connotazione più territoriale a un prodotto effettivamente differente per qualità e difficoltà di realizzazione. In queste zone si può senza dubbio parlare di viticoltura eroica perché i ciglioni sono quasi impossibili da meccanizzare e buona parte del lavoro viene svolto completamente mano.



Sono le famose **Rive**, i pendii più ripidi che sono stati identificati nel disciplinare; in totale sono 43 e Andreola è la cantina che vanta il maggior numero di etichette con la menzione Rive, segno della particolare attenzione al territorio che viene declinato in numerose sfaccettature.

La chiave di volta è l'equilibrio. In un vino l'equilibrio è fondamentale; equilibrio tra le sue compenti, quelle che in termini tecnici si chiamano durezze e morbidezze. Un vino sarà tanto più godibile quanto migliore sarà il suo equilibrio. Anche uno spumante prodotto con il metodo italiano (o Martinotti) deve mantenere questo equilibrio. I vini di Andreola rispettano questo principio fondamentale, sono in perfetto equilibrio, il residuo zuccherino, quando presente, è in equilibrio con la struttura e la parte olfattiva del vino a tutto vantaggio della piacevolezza di beva. Nessuno spazio è lasciato a morbidezze fini a sé stesse e senza bilanciamento con l'acidità o la sapidità. Dal punto di vista tecnico, i Valdobbiadene Docg di Andreola si caratterizzano per il tempo relativamente veloce della presa di spuma, 30/40 giorni, durata che non penalizza minimamente il perlage finissimo che in bocca diviene cremosità.

DEGUSTAZIONE



Rive di Col San Martino Extra Brut 26° 1°

Valdobbiadene Docg



Un vino che celebra il passaggio di responsabilità dal padre a Stefano, nel 26° anno di attività dell'azienda. 100% Glera, residuo zuccherino 0 gr/l. Piacevoli note di fiori bianchi e un delicato fruttato sono preludio per una bella verticalità e sapidità. Buona la persistenza che consente di avvicinarlo efficacemente ad un aperitivo con finger food anche strutturati o crudi di pesce.

Rive di Refrondolo Brut Col del Forno

Valdobbiadene Docg



Proviene da una vigna ad anfiteatro di circa 4 ettari. Prodotto dal 2016 è uno dei vini più rappresentativi della cantina. 100% Glera, residuo zuccherino 7 gr/l. La forte impronta olfattiva di frutta a pasta gialla matura, agrumi e fiori rimane coerente al sorso, vellutato e cremoso, sapido ed elegante. Il preciso equilibrio permette di abbinarlo a portate di pesce o carni bianche.

Rive di Soligo Extra Dry Mas de Fer

Valdobbiadene Docg



Vigna di cinque ettari a un'altitudine tra i 300 e i 500 metri. Versanti particolarmente scoscesi ed escursioni termiche tra le più elevate della zona. 100% Glera, residuo zuccherino 14 gr/l. Finezza ed agilità si accordano con l'ottimo corpo e la verticale presenza gustativa. Fiori bianchi, frutta matura, qualche spezia e agrumi sono sentori figli del particolare territorio di coltivazione delle uve. L'intensità e la struttura, insieme alla tensione, ne consentono il facile abbinamento alla cucina orientale.

Rive di Refondolo Brut Col del Forno

Valdobbiadene Docg



Vigneto su terreno prevalentemente argilloso a una quota compresa tra i 250 e i 450 metri. Ottime escursioni termiche. 100% Glera, residuo zuccherino 24 gr/l. La frutta si fa matura e candita, i fiori sono profumati e carnosi, si uniscono spezie dolci e mielose. In bocca l'equilibrio è perfetto, un vino ricco, di corpo ma caratterizzato anche dalla grande sapidità e mineralità. Accompagna con eleganza i dolci, lievitati e senza creme.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/le-rive-andreola-qualcosa-piu/>