

Astoria Vini incontra i protagonisti della ristorazione a Identità Golose



Dal 3 al 5 marzo Astoria Vini farà il suo esordio in uno degli eventi più significativi dell'enogastronomia italiana, Identità Golose. Importante perché non è una semplice vetrina, ma uno spazio di approfondimento e dibattito sul presente e il futuro della ristorazione.

Il tema dell'edizione 2018 è "Il Fattore Umano", un argomento chiave anche nella viticoltura di oggi soprattutto per chi, come Astoria, si trova a confrontarsi con operatori e clienti da 80 Paesi diversi. Lo testimoniano Paolo e Giorgio Polegato, i titolari di Astoria Vini *"il mondo enologico accoglie la tecnologia sia negli aspetti produttivi che di marketing, non la rinneghiamo perché ci consente di migliorare continuamente la qualità dei nostri vini e di farli conoscere a un pubblico sempre più vasto. Al tempo stesso però, abbiamo bisogno di raccontare il lato umano del nostro lavoro, quello che le macchine non cambiano; di far percepire l'emozione che proviamo ogni volta che qualcuno apre una nostra bottiglia, la passione, la fatica, e l'entusiasmo che lo hanno reso possibile."*

Paolo e Giorgio Polegato portano a Identità Golose una selezione di questi vini, quelli più rappresentativi e conosciuti, il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G., in cui il fattore umano nella cura delle "rive" e nella raccolta manuale è ancora oggi decisivo. Oltre a questi, ci sarà spazio per i vini che raccontano la tradizione trevigiana nei suoi lati meno noti, con il Refrontolo Passito, o la storia dell'azienda, con l'omaggio al grande enologo Nereo Cavazzani.

Infine farà il suo esordio ufficiale l'ultima novità dell'azienda, il primo Ribolla Gialla Spumante della casa veneta: un excursus nel mondo dei vitigni friulani per mettere alla prova, con uve diverse, trent'anni di esperienza nel metodo charmat.

L'AZIENDA

Astoria vini, da 30 anni la tradizione del Prosecco, la fantasia dello Spumante



Una splendida casa colonica che domina sulle colline del Conegliano Valdobbiadene, il cuore storico del Prosecco: è la Tenuta Astoria con i suoi 40 ettari di vigneto. Nata nel **1987** da una storica famiglia di viticoltori, **Astoria Vini** è guidata dai fratelli **Paolo e Giorgio Polegato** (da sinistra nella foto, alle spalle due dei rispettivi figli, Filippo e Giorgia, già al lavoro nell'azienda di famiglia), e in 30 anni di attività ha saputo guadagnarsi un posto di rilievo tra i marchi vinicoli, riconosciuta per una indubbia qualità e l'attenzione a ogni dettaglio del vino, dal contenuto all'etichetta.

In Astoria da sempre convivono due anime: da un lato la tradizione, il Prosecco in tutte le sue espressioni, dal Dry all'Extra Brut, conosciuto e perfezionato in ogni suo dettaglio; dall'altro la curiosità di esplorare soluzioni inedite, di aprirsi sempre a nuovi mercati e sperimentazioni vinicole. Un'apertura al mondo che si riflette in tutte le scelte dell'azienda, sia commerciali che di impegno sociale a favore dell'integrazione e della tutela dei più deboli.

Astoria Vini è il primo vinificatore privato dell'area del Conegliano-Valdobbiadene DOCG: oltre ai 40 ettari della propria Tenuta a Refrontolo, conta quasi 80 conferitori, che vengono seguiti in tutte le fasi della lavorazione. La politica dell'azienda prevede di non acquistare mai vino, ma solo uve, da lavorare nella grande cantina di Crevada. I vini Astoria sono presenti nella ristorazione più esclusiva, nelle enoteche e wine bar. Si tratta soprattutto di spumanti, ed in particolare il prodotto per eccellenza della tradizione enologica veneta, il Prosecco, che esporta in oltre 80 Paesi, a cominciare da Usa, Giappone e Inghilterra. La gamma di Astoria si completa con i vini del territorio trevigiano, quali il Colli di Conegliano Docg Rosso Croder e Bianco Docg Crevada e il Marzemino Refrontolo Passito Docg.

Da alcuni anni Astoria Vini è impegnata in un protocollo "Vignes fleuries" per la riqualificazione ambientale, usato dai viticoltori francesi dello Champagne. E' un elaborato protocollo per le piante e i fiori che arricchiscono il terreno e attirano gli insetti in grado di combattere in modo naturale i parassiti che attaccano le piante. Ci sono voluti oltre tre anni per studiare un insieme di sementi che si adattassero al terreno e alle temperature della Tenuta Astoria. Papavero, centaurea, cardo e finocchio selvatico, circondate da ginestre, sambuco, rosa canina, biancospino, maggiociondolo, salici e altri arbusti. D'estate grazie a questa iniziativa il vigneto si riempie di splendidi fiori, consentendo al contempo una riduzione dei trattamenti necessari.

I VINI

SPUMANTE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG "MILLESIMATO MEDAGLIA"

Il Prosecco di Valdobbiadene Millesimato è sicuramente il cavallo di battaglia di Astoria, premiato e amato in tutto il mondo. Nasce nella Tenuta sulle colline di Refrontolo, nel trevigiano, da una selezione delle migliori uve glera dell'anno, raccolte rigorosamente a mano. L'extra dry perfetto per l'aperitivo, morbido e armonico al palato, con un profumo intenso e fruttato, con sentori di pesca, albicocca e melone. Anche se nella sua evoluzione il Prosecco ha saputo conquistarsi spazi sempre nuovi sulle tavole di tutto il mondo, questa bottiglia porta con sé tutto l'immaginario legato all'aperitivo: il bel vivere, l'eleganza made in Italy, il piacere di stare insieme, la leggerezza nel godersi quel magico, meritato momento dopo una lunga giornata di lavoro. Un vino con un'anima solidale: il tradizionale packaging con la medaglia, che caratterizza questa bottiglia, è infatti confezionato da una cooperativa sociale che opera nel carcere di Treviso.

"CASA VITTORINO" SPUMANTE VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

Gli aromi intensi e fruttati del Prosecco si esprimono con maggiore nitidezza in questo spumante brut, mantenendo un ideale equilibrio tra il gusto deciso e la morbidezza. Una freschezza che lo rende un vino adatto all'aperitivo ma anche ad accompagnare piatti dai gusti delicati. Presentato nell'elegante bottiglia butterfly in vetro trasparente per poterne cogliere le delicate sfumature, lo spumante nel bicchiere si presenta con un perlage fine e persistente; fruttati e ben definiti profumi di prosecco si completano nel gusto asciutto, deciso e fresco, con finale delicatamente armonico di giusto equilibrio.

Un omaggio a Vittorino Polegato, il padre dei titolari di Astoria, Paolo e Giorgio, che ha trasmesso loro la passione per il mondo enologico.

"ARZANÀ" SPUMANTE VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE DI CARTIZZE

Cartizze è la piccolissima area nella DOCG Prosecco, vicino a Valdobbiadene, dove le uve di Glera danno la loro migliore espressione. Solo 100% di uve Glera vendemmiate rigorosamente a mano e pressatura soffice in questo vino, per mantenere inalterati aromi e profumi delle uve. Il gusto è di equilibrata morbidezza e sapidità, con aromi di frutta dolce e profumi che richiamano un bouquet generoso di fiori bianchi, pera, pesca, con finale agrumato.

Il nome Arzanà, citato da Dante nell'Inferno della Divina Commedia, è l'antico nome dell'Arsenale, dove si costruiva la flotta navale della Serenissima. Questo nome, e la particolare bottiglia intagliata, segnala che Arzanà fa parte della "Venice Collection" un omaggio che Astoria ha voluto fare alla Repubblica Serenissima e alla sua vocazione commerciale, capace di far conoscere il suo nome fino ai confini del mondo, così come avviene oggi col Prosecco.

"CORDERIE" PROSECCO SUPERIORE DOCG

Corderie è il Prosecco DOCG Extra Dry della Venice Collection, dalle colline del Conegliano Valdobbiadene lo spumante più tradizionale e amato per l'aperitivo, per il suo equilibrio tra dolcezza e intensità. Il perlage è minuto e persistente, il colore giallo paglierino tenue, mentre al palato è un vino morbido ed equilibrato, con una nota agrumata e profumi di melone, mela, banana e fiori bianchi. Il nome Corderie indica lo spazio dell'Arsenale dove venivano manufatte le corde e le cime per le navi mercantili.

"KALIBRO": L'OMAGGIO AL GRANDE NEREO CAVAZZANI

Per molti, il mondo degli spumanti si divide in metodo classico e metodo charmat. Ma non è così. Nereo Cavazzani è una figura storica nel mondo enologico, già nel 1940 collaborava con Giulio Ferrari, con il quale decise di sperimentare in una "tina a pressione" la spumantizzazione del vino ottenuto da una vendemmia particolarmente felice. Da una vita di

successivi studi Cavazzani ha elaborato un suo metodo di preparazione di vini spumanti, soprattutto secchi o brut, metodo lungo in grande recipiente, che non a caso porta il suo nome. Astoria, che ha avuto l'onore di collaborare con Cavazzani, gli rende omaggio con uno spumante realizzato con col "metodo Cavazzani Lungo", fatto con uve Chardonnay e Pinot Nero del Trentino Alto Adige. Uno spumante brut tutto da scoprire, dal colore giallo dorato e il perlage minuto e brioso, dal sapore asciutto, sapido, con fitta persistenza fruttata. Una sfida per Astoria per la complessità di lavorazione di questo vino, che richiede lunghi tempi di maturazione, sia sulla feccia nobile che dopo l'imbottigliamento.

"FERVO" REFRONTOLO PASSITO DOCG

Dici Treviso e pensi ai vini bianchi, ma c'è una tradizione di vini rossi che alcuni produttori si impegnano a perpetuare perché, anche se con poche bottiglie, servono a tramandare la tradizione e l'identità vinicola del territorio. È il caso del vecchio "Marzemino passito", oggi rinominato Conegliano Refrontolo Passito DOCG. Ogni anno in cui la qualità del raccolto lo consente, le uve di Marzemino sono raccolte e adagiate sui graticci, dove rimangono ad appassire in modo naturale fino a Natale. Astoria non utilizza gli essiccatoi, che pure fanno risparmiare tempo, ma posiziona i graticci nella sua tenuta a Refrontolo, in cima alla collina per avere sempre il giusto arieggiamento. Qui in modo naturale le uve perdono gran parte dell'acqua che contenevano, prima di passare alla pigiatura. Il mosto raccolto rimane sulle bucce altri 25 giorni per acquisire colore e struttura. Seguono la pressatura, la fermentazione in acciaio e infine l'imbottigliamento, dopo di che viene lasciato riposare nuovamente per alcuni mesi. Il risultato è un vino dall'inconfondibile colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, il profumo di frutti di bosco e ciliegia, e un sapore mai stucchevole. Da bere fresco e abbinare anche ai dessert al cioccolato.

"HONOR" ASTORIA 30 ANNI ROSE' VENEZIA DOC

Nel 2017, per festeggiare i suoi primi trent'anni, Astoria ha creato una sua particolare interpretazione del rosé, sempre più amato e riscoperto anche dagli intenditori, per momenti che vanno dall'aperitivo al dolce. Per farlo, ha deciso di attingere alla ricchezza del suo territorio, con un vitigno che lungo il fiume Piave ha trovato il modo di esprimersi al meglio, il Raboso, affiancato da una componente di Pinot Nero. Honor Rosé è un extra dry, il profumo si caratterizza per sentori di piccoli frutti rossi e ciliegia, mentre in bocca ha un gusto sapido, con il giusto equilibrio di freschezza e morbidezza. Uno spumante elegante fin dalla sua bottiglia, dalla delicata forma di un fiore, che richiama la V di Venezia, a ricordare il suo essere un Venezia DOC. Il riferimento a Venezia viene ripreso poi nell'etichetta, sottile ma ricca di piccoli dettagli preziosi.

"XÀLA" RIBOLLA GIALLA SPUMANTE

Astoria Vini continua la sua esplorazione nel mondo della spumantizzazione e lo fa con un vitigno autoctono friulano, presentando sul mercato la sua prima Ribolla Gialla Spumante, chiamata Xàla, ossia "gialla". Un vino nato dalla volontà di offrire al consumatore, sia italiano che internazionale, delle occasioni per sperimentare sapori sempre nuovi, dall'altro dalla curiosità di mettere alla prova le capacità spumantistiche dell'azienda con un vitigno diverso. Le uve di ribolla sono utilizzate soprattutto nei vini classici fermi. Eppure è un vitigno fresco, aromatico, e secondo gli esperti enologi di Astoria si avvantaggia nella spumantizzazione a metodo charmat perché non gli fa perdere le sue caratteristiche principali ma a riesce a valorizzarle. Astoria ha dunque selezionato una piccola azienda agricola in zona Colli Orientali del Friuli, con cui ha lavorato alla cura delle viti e del terreno per avere delle uve di qualità adatte alla spumantizzazione.

La Ribolla Gialla di Astoria è dunque uno spumante brut, dal regime zuccherino di 10-11gr e una gradazione alcolica di 12. Uno spumante che ha una bevibilità più strutturata rispetto al Prosecco, con un profilo aromatico intenso e agrumato.