

Le eleganti bollicine di Glera di Stefano Andreola, “eroico in Valdobbiadene”

23 Agosto 2025



FARRA DI SOLIGO – Un fazzoletto di terra dalle favorevoli caratteristiche pedoclimatiche nel cuore di una delle aree più rappresentative del Valdobbiadene Docg, Col San Martino, nel comune di Farra di Soligo (Treviso). Qui nascono le eroiche bollicine di Glera di Andreola, che dal 1984 è impegnata nella produzione di Valdobbiadene Docg che hanno come punto di forza la profonda comprensione della propria terra e l’arte di saper coniugare tradizione e moderne tecnologie, sapienza enologica e innovazione, per dare vita a spumanti pienamente territoriali.

Una viticoltura eroica che talvolta è termine abusato ma non nel caso di Andreola perché il lavoro totalmente manuale che viene effettuato in vigna – reso necessario dalla particolare pendenza delle colline che, in vendemmia, richiedono nei casi più estremi anche l’utilizzo di un sistema di carrucole – lo ritroviamo espresso nelle differenti tessere enologiche che

compongono le molteplici sfaccettature di quest'angolo felice di coesistenza di vite ed uomo.

Ripidi declivi che rappresentano l'anima della denominazione, dove il susseguirsi di catene collinari a forte pendenza (compresa tra i 100 e i 500 metri) raccontano una storia geologica che ha reso questo territorio vocato alla viticoltura sin da tempi antichi.

A questo scenario il lavoro manuale dell'uomo e il favore di un microclima temperato con costante ventilazione, buona escursione termica, innestato in un mosaico agricolo-boschivo fortemente parcellizzato, in cui vigneti coesistono con angoli di foresta, piccoli boschi, siepi e filari di alberi hanno creato quel sistema interconnesso e ricco di biodiversità che ha portato al riconoscimento delle colline del Conegliano-Valdobbiadene a Patrimonio mondiale dell'Umanità dell'Unesco.

Difficoltà oggettive che però Andreola ha saputo interpretare come un proprio valore aggiunto tanto da aver inserito nelle bottiglie sotto al proprio cognome anche la dicitura di "Eroico in Valdobbiadene".

Una scelta di campo che parte da lontano esattamente dal 2010 data di iscrizione di Andreola al Cervim (Centro di Ricerche, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana) prima cantina dell'intera denominazione Valdobbiadene Docg a farne parte e antesignana nell'area della promozione della viticoltura di montagna.



Per dovere di cronaca il Cervim è un organismo internazionale nato nel 1987 con lo specifico compito di promuovere e salvaguardare la viticoltura eroica, definendone i criteri che la identificano, tra cui la pendenza del terreno superiore al 30% e sistemi viticoli su terrazze e gradini.

Al fine di creare un'identità definita, il Cervim ha elaborato, creato e registrato a livello europeo il marchio collettivo "Viticoltura Eroica", che identifica i vini compresi in questa definizione e che tutti i prodotti Docg di Andreola riportano in etichetta.

Una storia di famiglia, nata per la lungimiranza di un pioniere come **Nazzareno Pola**, padre dell'attuale proprietario **Stefano**, che nel 1984 decide di fondare la cantina per produrre vini con una propria etichetta a partire dai terreni della madre **Andreola Orsola** (a cui si deve il nome iniziale dell'azienda), di cui fino a quel momento aveva venduto le uve a cantine esterne.

Dopo le fatiche iniziali di Nazzareno il riuscito passaggio generazionale a Stefano Pola, avvenuto circa 15 anni fa, apre ad un periodo di totale rinnovamento dell'immagine e della bottiglia (realizzata con uno stampo appositamente disegnato per l'azienda, il cui nome da quell'anno diventa semplicemente "Andreola"), della costruzione della nuova cantina, di continui ampliamenti degli spazi con tanto di recente aggiunta di una splendida terrazza panoramica ma soprattutto nella definizione di una gamma di etichette che puntano sempre più all'apice qualitativo della denominazione rappresentata dalle Rive e dal Cartizze.



I vigneti di Valdobbiadene

Una scelta coraggiosa perché come racconta l'enologo di Andreola, **Mirco Balliana**, a fianco di Stefano fin dal 2011, “in questi anni a guidarci è stata la scelta di non accettare nessun compromesso riguardo alla qualità del nostro prodotto finale. Stefano Pola ha fatto investimenti significativi in vigna come in cantina e ha manifestato una forte fiducia nelle Rive del Valdobbiadene Docg in un periodo in cui molti stavano abbandonando queste zone per acquisire invece vaste proprietà nelle pianure della zona di produzione Doc”.

Come ben sanno gli appassionati del Valdobbiadene Docg, il termine “Rive” indica una specifica sottozona della denominazione (in totale ce ne sono 43) ed è usato proprio per esaltare le peculiarità che territorio e microclima confluiscono al vino prodotto in quel particolare contesto.

Alle Rive si aggiunge poi la tipologia Cartizze, punta di diamante della Docg, che indica una

zona di soli 107 ettari di vigneto, compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene.



Cofanetto delle Rive di Andreola

A conferma di quanto sottolinea Mirco Balliana, Andreola ha fatto delle sottozone un punto centrale della sua produzione ed oggi la cantina vanta il maggior numero di Rive in catalogo, ben otto, nell'ambito del Valdobbiadene Docc, con una Rive Line Collection raccolta in un elegante cofanetto composto da "26° I°" - Rive di Col San Martino - Extra Brut, "Mas de Fer" - Rive di Soligo - Extra Dry, "Col del Forno" - Rive di Refrontolo - Brut, "Vigna Ochera" - Rive di Rolle - Dry, "XXXIII Bio" - Rive di San Pietro di Feletto - Brut, "Aldaina Al Mas" - Rive Di Guia - Extra Brut.

A questi vanno aggiunti il mitico "Dirupo Nazzareno Pola, Etichetta del Fondatore" - Rive di Santo Stefano - Extra Dry, il top di gamma, Cartizze Dry, proveniente dalla prestigiosa area

del “Cartizze Alto” e l’ultima arrivata, “Marna del Bacio” – Rive di San Pietro di Barbozza – Extra Brut (che dall’uscita ha preso il posto del “XXXIII Bio” all’interno della Rive Line Collection e a cui dedicheremo a breve un approfondimento degustativo).

Rive dalle quali Stefano Pola, veleggia con le sue bottiglie alla scoperta di nuovi lidi dove far arrivare l’eroica declinazione di Andreola delle pregiate bollicine del Valdobbiadene Docg.