

“Non chiamatelo Prosecco”, Stefano Pola sulle “Rive” Valdobbiadene Docg Andreola

7 Marzo 2026

di Francesca Landolina



PALERMO - “Non chiamiamolo Prosecco”, scandisce **Stefano Pola** con convinzione quasi rituale, “parliamo di Valdobbiadene e delle sue Rive”.

È con questa frase che prende avvio a Palermo, negli spazi del ristorante Badalamenti Cucina e Bottega di Mondello, la degustazione dei sei cru - le Rive - annata 2025 della cantina Andreola, l'azienda vinicola con sede a Col San Martino, nel comune di Farra di Soligo (Treviso), da sempre impegnata nella produzione, pressoché esclusiva, di Valdobbiadene Docg.

L'esperienza non si limita al bicchiere ma racconta un intero territorio, una filosofia di vita e una famiglia che da quattro decenni plasma il proprio lavoro nella vigna e in cantina. Qui, tra piatti studiati ad hoc per esaltare le sfumature aromatiche dei vini, ogni sorso ha raccontato un viaggio tra le colline Patrimonio dell'Umanità Unesco del Conegliano-Valdobbiadene, dove vigneti scoscesi e pendii impossibili sfidano la meccanizzazione, costringendo chi li coltiva a un lavoro che è fatica, attenzione e dedizione pura.



Fondata nel 1984 da **Nazzareno Pola**, l'azienda – oggi guidata da Stefano Pola – ha fatto della viticoltura eroica il proprio tratto distintivo, portando avanti una visione che coniuga sapientemente tradizione e innovazione, manualità e tecnologia, rispetto assoluto del territorio e ricerca della qualità.

Con circa 110 ettari vitati, suddivisi in oltre 250 parcelle, Andreola interpreta ogni fascia di suolo, ogni altitudine, ogni microclima, trasformando differenze apparentemente sottili in caratteri ben distinti nel bicchiere. È un percorso che valorizza la biodiversità, racconta la ricchezza dei suoli – dalle marne calcaree alle arenarie, dai conglomerati rocciosi alle stratificazioni argillose – e conferisce ai vini un profilo espressivo unico, elegante e personale.

Nel corso degli anni la cantina ha saputo adattarsi ai cambiamenti di gusto e di stili di consumo: se un tempo i vini Extra Brut rappresentavano solo un terzo della gamma, oggi sono diventati la maggioranza, con i vini dal residuo zuccherino più alto che si sono progressivamente ridotti, rispondendo alla crescente richiesta di vini più vibranti e adatti al bere contemporaneo.

La produzione complessiva si attesta intorno alle 900mila bottiglie all'anno, con l'export che pesa per il 35% ma con una forte attenzione al mercato italiano considerato banco di prova di credibilità e autenticità.

In un territorio dove ogni micro-area ha una storia da raccontare, le sei Rive degustate – tutte a menzione specifica – incarnano espressioni distinte della Glera, il vitigno simbolo del Valdobbiadene Docg. Tre di queste sono in versione Extra Brut, con 0 grammi per litro di zucchero residuo: il 26° 1° Rive di Col San Martino, dalla tensione minerale e aromaticità fiorita; l'Aldaina al Mas Rive di Guia, elegante, sapido e floreale grazie ai suoli profondi di marne e arenarie; e il Marna del Bacio Rive di San Pietro di Barbozza, vino di recente introduzione che porta nel calice l'essenza più pura della viticoltura eroica, nata da vigne di circa 80 anni, con pendenze che sfiorano l'80%, in cui lavoro è un atto di resistenza e testimonianza.

Gli altri tre cru, pur appartenendo alla stessa annata, si collocano su differenti stili organolettici: il Col del Forno Rive di Refrontolo (Brut) con circa 7 g/l di zuccheri residui, un perlage cremoso e un profilo sapido, con struttura e voluminosità esaltate da una beva vellutata; il Mas de Fer Rive di Soligo (Extra Dry), dalla croccantezza ed equilibrio gustativo con note di fiori bianchi, agrumi e mela verde; e la Vigna Ochera Rive di Rolle (Dry), caratterizzata da aromi intensi di zagara, pesca gialla e agrumi canditi, con una dolcezza ben bilanciata.



In degustazione, queste sei Rive hanno dialogato con i piatti firmati Badalamenti Cucina e Bottega, creando un confronto diretto tra la verticalità delle colline trevigiane e l'intensità mediterranea della cucina del ristorante. È stato un confronto che ha esaltato la freschezza, la sapidità e l'eleganza delle bollicine, e che conferma come, in ogni bottiglia, si ritrovino i tratti distintivi di un terroir arduo ma generoso, che ha fatto della manualità e dell'ascolto della terra il proprio metodo di lavoro.

Il racconto che ne risulta è quello di un'azienda familiare che ha saputo crescere restando fedele alle proprie radici, con produzioni giocate sulla piacevolezza, che esprimono agilità, morbidezza, sapidità e profumi intensi, e con la determinazione di portare il nome di Valdobbiadene oltre i confini, senza mai dimenticare la sua anima eroica.

“Dire Valdobbiadene significa raccontare un luogo preciso, con tutte le sue fatiche e le sue meraviglie”, ripete Pola, e il messaggio è chiaro: qui ogni bottiglia è un pezzo di territorio, di storia e di passione.

“Per sintetizzare in due parole i fattori che hanno sempre modellato l’identità della nostra azienda, sceglierei ‘fluidità’ e ‘dinamismo’,” ha spiegato l’enologo **Mirco Balliana**. “Abbiamo registrato una crescita esponenziale in un lasso di tempo relativamente breve. Stefano Pola ha saputo essere un protagonista attivo e ha orchestrato con maestria la transizione da una piccola impresa agricola di carattere familiare, con vendite locali, a una struttura di dimensioni maggiori, gestendo un numero crescente di vigneti e una complessità operativa aumentata in cantina, inclusa l’espansione nelle vendite internazionali”.