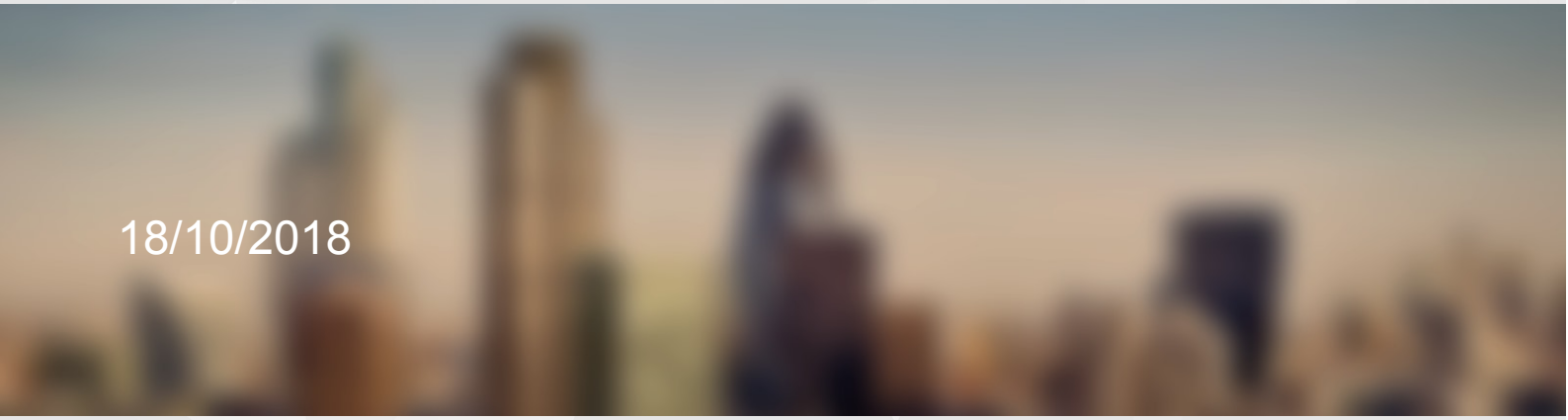
km +



18/10/2018

Indice

Conegliano Valdobbiadene e Asolo: spazio ai Superiori 3
Civilta del Bere - 01/10/2018

Prosecco, una storia veneta 9
Civilta del Bere - 01/10/2018

Quanto è lontana la profezia da 1 miliardo di bottiglie? 11
Civilta del Bere - 01/10/2018

Non basta dire Glera bisogna saperci fare 14
Civilta del Bere - 01/10/2018

C\'era una volta il Prosecco 17
Civilta del Bere - 01/10/2018

Il Prosecco in 100 parole 20
Civilta del Bere - 01/10/2018

PROSECCO DOCG

Conegliano Valdobbiadene e Asolo: spazio ai Superiori

Tutto quello che c'è da sapere sulle Denominazioni d'origine garantita di uno degli spumanti più amati al mondo: aree consentite, ettari vitati, uve, rese, sottozone › Produzione: numeri decuplicati negli ultimi anni › Il futuro punta alla qualità

di **Monica Sommacampagna**

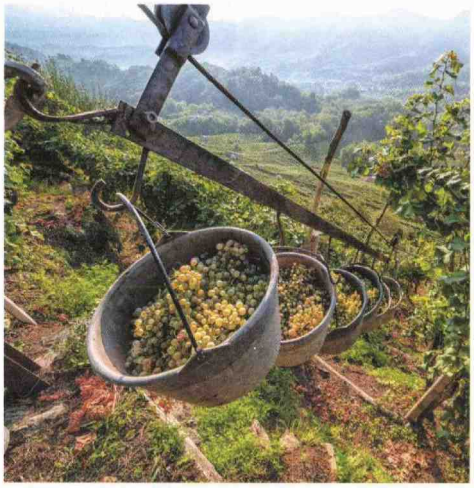
Conegliano Valdobbiadene

Il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg** appartiene alla più ampia denominazione di origine controllata e garantita Conegliano Valdobbiadene Prosecco, o Conegliano Prosecco o Valdobbiadene Prosecco, che include anche una versione tranquilla e frizzante.
Si tratta di uno spumante ottenuto con metodo Charmat a partire da **almeno l'85% di uva Glera** e, per il restante 15%, da Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga e Pinot bianco, grigio, nero e Chardonnay. La resa massima di uva in vino è limitata al 70%. Viene prodotto nel territorio collinare di 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Un comprensorio a circa 50 km da Venezia e 100 a sud delle Dolomiti, costellato da "giardini" di **vigneti** che in alta collina presentano **pendenze fino al 70%** e costringono a 800 ore di lavoro per ettaro rispetto alle 150 della pianura, spesso imponendo un'agricoltura manuale. Beneficiario delle ricerche e delle tecnologie studiate dalla vicina Scuola enologica di Conegliano, lo spumante, Docg dal 2009 e con gradazione minima di 11% vol., si trova in commercio nelle versioni Brut, Extra Dry e Dry.

Le Rive e il cru-gioiello di Cartizze

Il disciplinare di produzione del 2009 segna anche l'ingresso della tipologia **Rive**. Una sfida il cui nome simboleggia i terreni scoscesi con buona esposizione al sole tipici della zona: lo spumante che se ne ottiene ha la particolarità di provenire da un'unica sottozona, che viene riportata in etichetta, nell'ambito di 12 comuni e 31 frazioni. La produzione non deve essere superiore a **130 quintali per ettaro** al posto di 135 e la raccolta deve essere effettuata a mano.

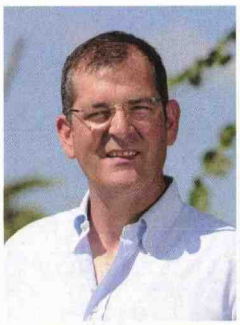
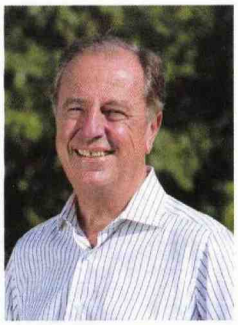
IN APERTURA il territorio del Conegliano Valdobbiadene Docg si estende su 15 comuni e comprende vigneti con pendenze che arrivano al 70% (foto del servizio: Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore © A. Piai e Consorzio Vini Asolo Montello)
IN QUESTA PAGINA per effettuare la vendemmia in alta collina sono necessarie fino a 800 ore di lavoro, contro le 150 della pianura



Le bottiglie devono sempre riportare l'anno di produzione. Un'operazione per esaltare piccoli territori vocati e i microclimi e valorizzarli appieno nel bicchiere.
Il Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartizze o Valdobbiadene Superiore di Cartizze rappresenta una eccellenza storica già contemplata dal primo disciplinare di produzione del 1969. Il nome **Cartizze** è riconducibile a tre possibili origini legate alla tradizione viticola locale e può significare "graticcio" (gardiz o gardizze), "cardo", carro o strada di transito per i carriaggi. Nasce da un cru-gioiello di **107,8 ettari, coltivati da 130 diversi produttori** che si impegnano a rispettare la resa più restrittiva, pari a **120 quintali di uva per ettaro**. Una zona compresa tra le colline punteggiate da frassini e olivi di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol che a livello viticolo si caratterizza per i terreni a forte pendenza. La combinazione di suoli composti da argille e arenarie con un microclima che presenta un'escursione media annuale di 20-21°C esalta le peculiarità di questo vino, che deve essere vinificato nel territorio del comune di Valdobbiadene e va spumantizzato e imbottigliato solo nelle Cantine della provincia di Treviso. L'uvaggio contempla il minimo dell'85% di uve Glera, insieme alle varietà tradizionali come Verdiso, Perera e Bianchetta trevigiana.

In 15 anni +180% di bottiglie

Il 2009, anno di riconoscimento della Docg, ha segnato un nuovo punto di partenza per lo sviluppo della produzione. La crescita ha interessato sia gli ettari, sia la quantità di uve e di imbottigliato. Se nel **2011** si è partiti da **5.754 ettari** di territorio dedicato a Conegliano Valdobbiadene, nel **2017** siamo giunti a **8.088**, di cui 7.706,2 espressamente per Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, 274 ettari per il Rive e 107,8 per il Cartizze. In base ai dati rilasciati dal Cirve (Centro interdipartimentale per la ricerca in viticoltura e in enologia) di Conegliano nel 2018, se nel **2003**, prima della Docg, lo spumante superava di poco i **30 milioni di bottiglie**, la produzione è cresciuta costantemente nel tempo; nel 2010 sfiorava i 58 milioni per arrivare agli **attuali 84.512.815** su un totale di 91.425.957 bottiglie prodotte e vendute da 181 Case spumantistiche. Un capitale se si considera che solo nel 2005 il valore del Conegliano Valdobbiadene ha toccato quasi 500 milioni di euro franco cantina. Oggi oltre il **40%** dell'imbottigliato viene **esportato in 130 Paesi**, nel 2017 l'export ha raggiunto quota 36,4 milioni di bottiglie per un valore di 193,3 milioni di euro, con Germania, Svizzera, Regno Unito, Benelux, Stati Uniti, Austria e Canada a fare la parte del leone per l'80% del valore della produzione esportata all'estero. È l'Italia, però, il Paese principale a gradire e ad acquistare il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.
Di crescita parla **Innocente Nardi**, presidente del **Consorzio per la tutela** del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, quando si riferisce ad esempio al Rive, che all'inizio alcuni ritenevano un obiettivo troppo ambizioso: «Per questa tipologia che esalta le peculiarità microclimatiche delle diverse colline notiamo un trend positivo: i consumatori apprezzano selezioni di particolari prodotti per cui attribuiscono al Rive un valore tra il 20 e il 30% superiore rispetto al base. Anche l'Horeca, dove è distribuito per il 70% gradisce, dal momento che questa tipologia si presta a essere raccontata da sommelier ed esperti». Tra il 2011 e il 2018 si è passati da 1,058 a 2 milioni di bottiglie: in Gdo la presenza è ridotta del 15%, quota identica a quella legata alla vendita diretta in cantina. Un mondo a parte è il **Cartizze**, prodotto stabilmente in 1,478 milioni di bottiglie, molto richiesto, **venduto al doppio o al 150% in più** del prezzo del Conegliano Valdobbiadene base e per l'85% in Italia, nel canale della ristorazione. «Un simbolo di eccellen-

DA SINISTRA Innocente Nardi, presidente del Consorzio per la tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg; Armando Serena, presidente del Consorzio Vini Asolo Montello; il tempio del Canova a Possagno, gioiello nell'area dell'Asolo Prosecco

za molto richiesto, che pensiamo di proporre in una versione moderna e più ricca per internazionalizzare il prodotto», conclude Nardi.

E domani? Minor dosaggio e maggior longevità

Sul rischio di un boom pericoloso per la tutela della biodiversità e della qualità Nardi commenta: «Siamo una denominazione che ha ulteriori possibilità di crescita in volume percentuale, ma vogliamo rafforzare il valore. Stiamo infatti lavorando sui principali mercati anche attraverso masterclass nel mondo, perché oggi su 100 Prosecco solo 18 sono Conegliano Valdobbiadene. La tendenza è privilegiare tipologie con minore residuo zuccherino, che incontrano più gradimento tra gli operatori qualificati, e Conegliano Valdobbiadene più longevi. Del resto il 40% degli spumanti è Brut e si sta facendo strada un trend per cui i Prosecco Superiore tendono a essere proposti nel secondo anno dopo quello della vendemmia come espressione della capacità evolutiva della Docg».

WINE GEEK
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

Nascita Doc 1969
Nascita Docg 2009
Comuni compresi nella denominazione 15
Ettari vitati 8.088, di cui 274 Rive e 107,8 Superiore di Cartizze
Bottiglie prodotte 91.435.957
Bottiglie di Spumante prodotte 87.991.950, di cui 2.000.951 Rive e 1.478.184 Superiore di Cartizze
Mercato Italia Spumante 49.359.604 bottiglie (57,96%)
Export Spumante 35.803.863 bottiglie (42,04%)
Primo mercato export Germania 20,66%
Viticoltori 3.387
Vinificatori 433
Case spumantistiche 181
Addetti al settore 5.579

Fonti: Valoritalia e Cirve Conegliano (dati 2017)

In un'ottica di valorizzazione, le colline tra Conegliano e Valdobbiadene erano state candidate nel 2008 a Patrimonio Unesco dell'umanità; oggi, a distanza di dieci anni, dopo l'iniziale scoraggiante blocco dell'iter, la discussione del dossier presentato è stata rimandata all'assemblea annuale 2019 a Baku, in Azerbaijan. Il protocollo viticolo 2018 e la lotta integrata, con un ampio carnet di azioni per garantire la sostenibilità in viticoltura, è stato condiviso anche da 178 aziende. Due strade per sposare business e natura.

Asolo Prosecco

L'**Asolo Prosecco Docg** può essere ritenuta una delle denominazioni spumantistiche più piccole in Veneto. Ex Colli Asolani Prosecco, è un vino bianco prodotto in tre tipologie: **fermo** (da secco ad abboccato), **frizzante** (da secco ad amabile) e **spumante** con metodo Charmat e la menzione **Superiore** (da Extrabrut a Demisec): la gradazione è di 10,5 % vol. e sale a 11% vol. per lo spumante. Nella tipologia frizzante ottenuta tradizionalmente con la rifermentazione in bottiglia, il "**Colfondo**", è possibile la presenza di una velatura caratteristica.

Viene ottenuto dal vitigno **Glera** per un **minimo dell'85%**, con la possibilità di includere fino a un massimo del 15% di uve di Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga o, per gli spumanti dell'Asolo Prosecco Superiore Docg, Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio o Chardonnay. Nasce in provincia di Treviso, ai piedi del monte Grappa nell'intero territorio di Castelcucco, Cornuda e Monfumo e in parte di alcuni comuni come Asolo, Borso del Grappa, Crocetta del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Batttaglia, Possagno e San Zenone degli Ezzelini. I vigneti sono ben esposti, su terreni collinari o pedecollinari con altitudine tra i 100 e i 450 m. I suoli nei Colli Asolani sono caratterizzati da un buon drenaggio, mentre nell'area del Montello sono marnoso-argillosi e ricchi di scheletro, nell'ambito di un territorio di origine carsica con pendenze talora notevoli. Il clima è temperato.

In un paesaggio vitato di **1.992 ettari** – di cui **1.644 dedicati all'Asolo Prosecco Superiore Docg** – la forma di allevamento

Asolo Prosecco Superiore. Ettari quasi raddoppiati in 6 anni

								Variazione 2011-2017	
	fino al 30/07/2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	aumento	totale 2017
Bianchetta trevigiana	3,79					0,36		0,36	4,15
Glera	886,6	81,18	98,78	69,1	86,5	273,46	143,72	752,73	1.639,34
Glera lunga	0,001	0,08						0,08	0,08
Perera bianca	0,18		0,02					0,02	0,19
Verdiso bianco	0,46		0,24					0,24	0,7
Incremento annuo ha	891,03	81,26	99,04	69,1	86,5	273,82	143,72	753,43	1.644,46
Totale progressivo	891,03	972,29	1.071,33	1.140,43	1.226,93	1.500,75	1644,46	pari al +84,6%	

SOPRA la tabella mostra l'incremento degli ettari vitati delle varietà ammesse per la produzione dell'Asolo Prosecco Superiore dal 2011 al 2017. La Glera è cresciuta del +85% (fonte: Avepa - Agenzia veneta per i pagamenti in agricoltura)

tipica è la spalliera semplice. Il disciplinare stabilisce una resa massima di uva per ettaro di 13,5 tonnellate, che può eccezionalmente aumentare fino al 20% in annate molto favorevoli.

Si valorizza il legame col territorio

Mentre stiamo scrivendo, l'Asolo Prosecco Superiore Docg si trova in attesa di approvazione dall'Unione europea delle variazioni proposte nel disciplinare del 2014 sancite dall'assemblea dei soci del Consorzio a dicembre 2017 e in attesa di validazione dal Comitato nazionale vini di nomina recente. Tra le modifiche, comunque già in atto in seguito al provvedimento provvisorio approvato dal Ministero, i produttori potranno scegliere se apporre sulle bottiglie la dicitura "Asolo Prosecco Superiore Docg" o, per sottolineare in modo più immediato il legame con la cittadina veneta, la sola scritta "Asolo Docg".
Nel nome di una maggiore chiarezza per il consumatore, è stato inoltre proposto il cambiamento di nome da "Asolo Prosecco Docg **Colfondo**" a "Asolo Prosecco Superiore Docg **sui lieviti**", che il mondo produttivo richiede di poter realizzare nella versione Brut Nature o con sinonimi analoghi. «Questa versione del Prosecco legata alla tradizione con deposito, da frizzante passerà a **spumante**, con una pressione più alta», anticipa **Armando Serena, presidente del Consorzio Vini Asolo Montello** che sovrintende la Docg. «Una sfida, perché non è facile comunicare al consumatore le peculiarità di questa tipologia che può erroneamente essere scambiata per torbida».
Frutto del Prosecco Montello e Colli Asolani Doc nato nel 1977, la Prosecco Colli Asolani Docg - oggi nota come Asolo Prosecco Docg - è nata nel 2009 e oggi annovera **629 viticoltori, 94 vinificatori** e **55 imbottigliatori**, di cui 33 sono indipendenti. A partire dal riconoscimento della denominazione di origine garantita, da esigua la produzione ha registrato un incremento significativo, come dimostra un confronto tra il **2011** e il **2017** sulla superficie dedicata alla Glera per produrre **Asolo Prosecco Superiore Docg**: da **891 ettari** si è arrivati a **1.644**, i 16.000 quintali di uva si sono quasi decuplicati raggiungendo circa quota 133.000.

Crescita sì, ma sostenibile

La parte del leone tra le tre tipologie di Asolo Prosecco Docg la gioca lo spumante Superiore su cui stanno tutti puntando, con una quota del 90% rispetto alle tipologie frizzante (9%) e tranquillo (meno dell'1%). Il mercato principale è estero (64%), in prevalenza il Nord America (58%), mentre in Italia la partita si gioca nel Nord e in Veneto per un totale dell'85%. Un vino dalle note fruttate e floreali con delicati accenti agrumati, di miele o di mela matura, a seconda dei suoli.
Dopo aver tagliato il traguardo dei **10,7 milioni di bottiglie**, circa il doppio del 2015 e circa nove volte tanto il quantitativo del 2013, con un aumento nel 2017 del +37,9% rispetto al 2016, «auspichiamo di raggiungere i 14 milioni», continua Serena. «Una crescita non invasiva dal momento che gli ettari a vigneto sono meno del 9% rispetto all'area globale del Consorzio, che ne annovera oltre 23.000». Il potenziale produttivo stimato dal Consorzio a pieno regime sarebbe del doppio: di 240.165 quintali di uva e di 22,415 milioni di bottiglie, ma il desiderio oggi è di coniugare qualità, quantità e una sostenibilità agli esordi, rispettando anche altre produzioni agricole di eccellenza. «Siamo arrivati a un equilibrio tra domanda e offerta. Non possiamo bloccare le rivendicazioni di impianti nel nostro territorio che hanno acquisito i diritti fino al 2022, ma la nostra intenzione è dare un segnale di momentaneo stop all'avanzata dei vigneti, per evitare che diventi invasiva».
Guardando ai **mercati**, l'Asolo Prosecco Superiore Docg viene venduto prevalentemente nel canale **Horeca (53%)**, quindi in **Gdo (40%)**, in **enoteca (5%)** e in minima parte nelle **aziende produttrici (2%)** a un prezzo medio compreso tra i 7 e i9 euro dei canali più selettivi. L'ambizione è raggiungere le stesse quotazioni del Conegliano Valdobbiadone Docg, lavorando su qualità e sostenibilità. E strizzando l'occhio alle tipologie più secche come Extrabrut e Brut Nature che rappresentano la tendenza del momento e che, secondo il Consorzio, valorizzano al meglio uno spumante con estratto secco di 15 g/l, con densità di impianto per ettaro superiore alle 3.000 viti.

Le 43 Rive del Conegliano Valdobbiadene Superiore

Comune di Valdobbiadene
1. Rive di San Vito
2. Rive di Bigolino
3. Rive di San Giovanni
4. Rive di San Pietro di Barbozza
5. Rive di Santo Stefano
6. Rive di Guia

Comune di Vidor
7. Rive di Vidor
8. Rive di Colbertaldo

Comune di Miane
9. Rive di Miane
10. Rive di Combai
11. Rive di Campea
12. Rive di Premaor

Comune di Farra di Soligo
13. Rive di Farra di Soligo
14. Rive di Col San Martino
15. Rive di Soligo

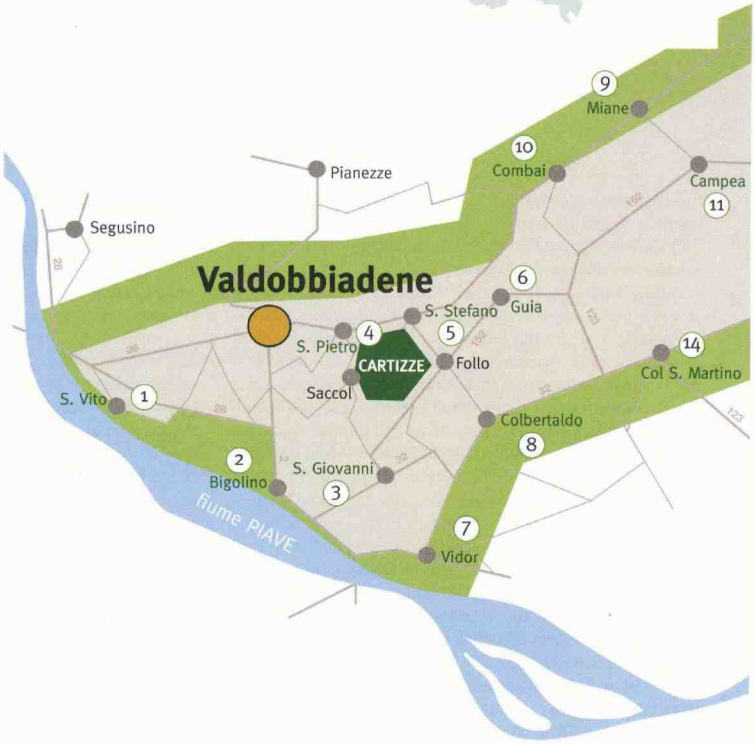
Comune di Follina
16. Rive di Follina
17. Rive di Farrò

Comune di Cison Divalmarino
18. Rive di Cison Divalmarino
19. Rive di Rolle

Comune di Pieve di Soligo
20. Rive di Pieve di Soligo
21. Rive di Solighetto
22. Rive di Barbisano

Comune di Refrontolo
23. Rive di Refrontolo

Comune di S. Pietro di Feletto
24. Rive di S. Pietro di Feletto
25. Rive di Rua
26. Rive di Santa Maria
27. Rive di San Michele
28. Rive di Bagnolo



Comune di Tarzo
29. Rive di Tarzo
30. Rive di Resera
31. Rive di Arfanta
32. Rive di Corbanese

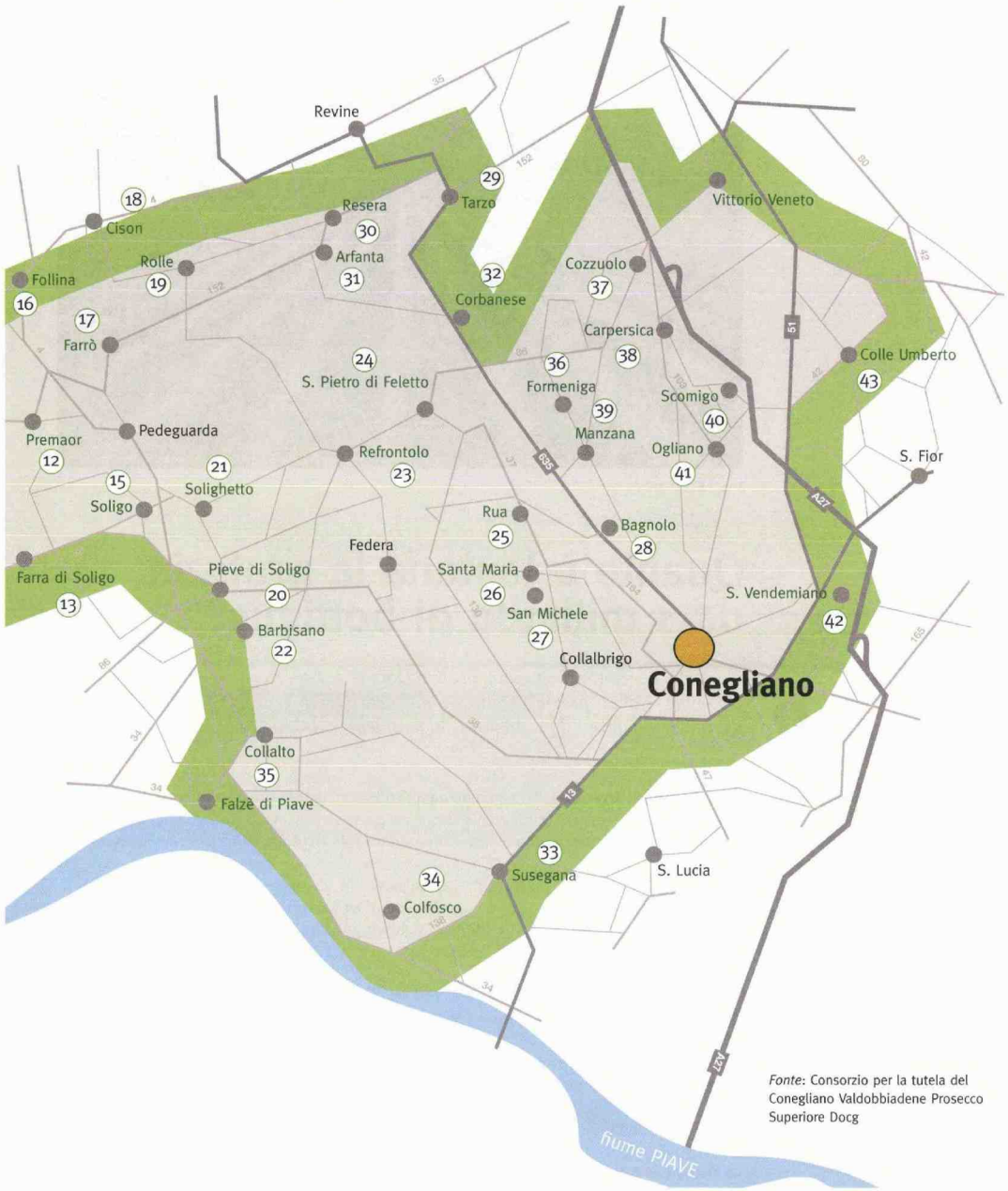
Comune di Susegana
33. Rive di Susegana
34. Rive di Colfosco
35. Rive di Collalto

Comune di Vittorio Veneto
36. Rive di Formeniga
37. Rive di Cozzuolo
38. Rive di Carpesica
39. Rive di Manzana

Comune di Conegliano
40. Rive di Scomigo
41. Rive di Ogliano

Comune di San Vendemiano
42. Rive di San Vendemiano

Comune di Colle Umberto
43. Rive di Colle Umberto

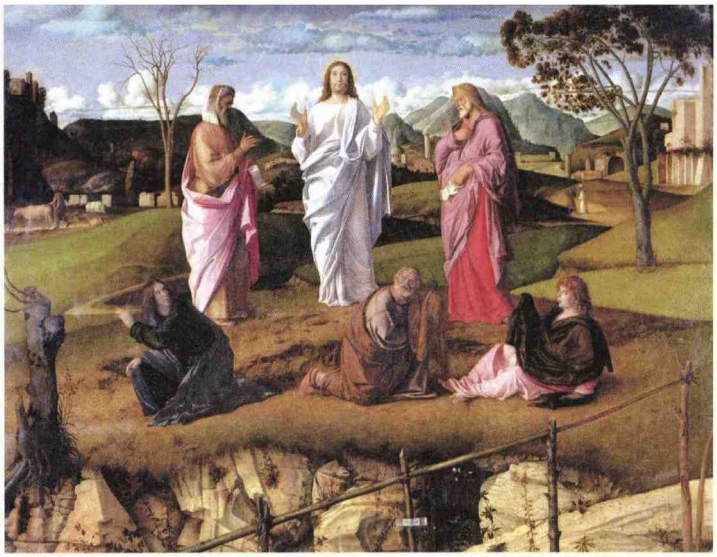

Revine
Tarzo
Vittorio Veneto
Cison
Resera
Arfanta
Rolle
Follina
Farrò
Corbanese
Cozzuolo
Carpersica
Colle Umberto
S. Pietro di Feletto
Formeniga
Scomigo
Manzana
Ogliano
Premaor
Pedeguarda
Refrontolo
S. Fior
Solighetto
Soligo
Rua
Bagnolo
Federa
Farra di Soligo
Pieve di Soligo
Santa Maria
S. Vendemiano
San Michele
Barbisano
Collalbrigo
Conegliano
Collalto
Falzè di Piave
Susegana
S. Lucia
Colfosco
fiume PIAVE
Fonte: Consorzio per la tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

Civilta del Bere

PAESE :Italia
PAGINE :34-35
SUPERFICIE :200 %

DIFFUSIONE :(50000)
AUTORE :Luciano Ferrara

► 1 ottobre 2018



CINEMA, ARTE E LETTERATURA

Prosecco, una storia veneta

Riflessioni culturali sulle bollicine simbolo del made in Italy nel mondo › Dal vignaiolo trevigiano di Germi, che il vino più che farlo lo beve, alle dolci colline di Conegliano e Valdobbiadene descritte da Piovene e dipinte dal Bellini

di **Luciano Ferraro**

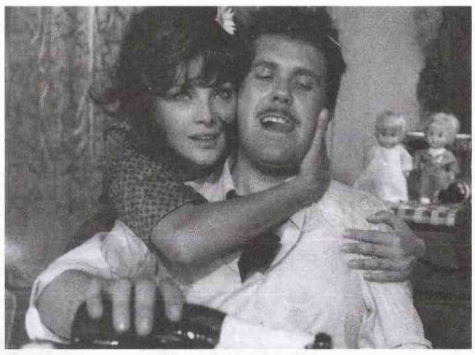
I veneti? Sono quel popolo per cui "il lavoro non è nemmeno un dovere, è il senso stesso del vivere", ha scritto **Stefano Lorenzetto** in *Cuor di veneto. Anatomia di un popolo che fu nazione* (Marsilio, 2010). Lorenzetto è astemio ma ammira un suo conterraneo vignaiolo, il veronese Giancarlo Aneri, uno di quel mondo di intraprendenti, scaltri e bonari imprenditori, stakanovisti al ritmo del dialetto. Aneri, a 11 anni, "acquistava per 15 lire i cioccolatini Ferrero e li tagliava in quattro porzioni che piazzava ai suoi amichetti, guadagnandoci 25 lire". Uno così non poteva che diventare produttore di Prosecco. I veneti come lui hanno alimentato vecchi pregiudizi. Descritti come carabinieri un po' ritardati e servette incapaci di imparare l'italiano nelle commedie degli anni Sessanta. Logico che quando è arrivato il successo, i capannoni, le bottiglie a milioni e gli *schèi*, siano partite anche le frecciate. Come ha scritto **Ferdinando Camon**, i veneti sono sempre stati malvisti, prima perché poveri, poi perché riccastri e protoleghisti. La narrazione del Prosecco, nella letteratura e al cinema, segue fedele questo schema.

Uno sguardo satirico

La storia del Prosecco è venetissima, trevigiana innanzitutto. A Treviso arriva nel 1965 il regista **Pietro Germi** per *Signore & signori*. Il set è in piazza dei Signori. E si sposta a Conegliano, all'Osteria alla Stella. Fino a Jesolo, nello storico dancing Le Capannine. Il Prosecco allora era un vino locale. Veniva servito in caraffa nei ristoranti del lungomare.

Quando Germi sbarca nel Veneto è famoso: ha firmato già tre capolavori, il neorealistico *Il ferroviere, Un maledetto imbroglio* tratto dal libro *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana* di Carlo Emilio Gadda, e la commedia *Divorzio all'italiana* con Marcello Mastroianni e Stefania Sandrelli. A Treviso Germi porta la sceneggiatura di un autoctono, Luciano Vincenzoni, che ha raccolto in città storie e pettegolezzi da "vizi privati e pubbliche virtù" che svelano l'ipocrisia provinciale del Veneto negli anni del boom. Da una parte i signori di città, gaudenti

IN APERTURA La Trasfigurazione di Giovanni Bellini. Sullo sfondo le dolci colline venete e padane che spesso ricorrono nelle opere dell'artista rinascimentale A DESTRA Virna Lisi e Gastone Moschin in *Signore & Signori* di Pietro Germi, una storia che svela l'ipocrisia provinciale del Veneto del Dopoguerra



che cercano di mostrarsi perbenisti, dall'altra i contadini, in bilico tra la campagna da coltivare e la fuga nelle fabbriche dei tanti centri industriali che stanno nascendo. Uno di questi contadini appare nel film. È Bepi Cristofoletto: concede alla figlia appena sedicenne di passare un pomeriggio a girare per i negozi di Treviso. Un gruppo di "signori" ne approfitta, abusando della sua ingenuità. Bepi li denuncia. I potenti preti locali convincono i giornali a non pubblicare una riga. Ippolita, moglie di uno degli accusati, va in cantina per convincere Bepi a ritirare la denuncia. Come tutti i coltivatori della Marca trevigiana, anche lui sarà stato un produttore di Prosecco. Ma senza lo status di cui possono fregiarsi ora i vignaioli. "Quelli come lui li conosco, contadini e imbriagoni", ubriaconi, dice Ippolita, raccogliendo denaro con una colletta tra gli uomini che rischiano il processo. Bepi rinuncia alla giustizia. Ippolita gli si concede, così trattiene una parte della somma raccolta.
Ecco come veniva rappresentato un vignaiolo trevigiano negli anni Sessanta: un beota che più che vendere vino lo beve, così senza morale da farsi pagare evitando di difendere la figlia.
Anche nella versione teatrale di *Signore & signori*, portata in scena nel 2013 da **Natalino Balasso**, Bepi resta l'avido del film. Se per il produttore di vino nulla cambia, ha invece un nuovo ruolo il prodotto. Ora nelle scene che rievocano sul palco Le Capannine, non ci sono le bottiglie nel secchiello e persino il prete stringe in mano una flûte per il Prosecco. Mezzo secolo dopo il vino locale è diventato uno dei simboli del *made in Italy* nel mondo, e anche il teatro lo consacra.

Il vento bucolico

Mezzo secolo prima, mentre sulle terre della super Doc si posava lo sguardo satirico del cinema, gli scrittori si lasciavano trasportare da un vento bucolico. Ecco il grande **Giovanni Comisso**, trevigiano cresciuto accanto alle vigne di Glera, prima di approdare come inviato al *Corriere della Sera*: "Il sole riluce sui verdi pendii di Valdobbiadene lavorati di vigneti come filigrane. I colli e la pianura attorno sono coltivati a vigneto tra un fiore maestoso di ville sonore di fontane, popolate di statue, con ariose logge per gli ozi estivi del villeggiare e dentro affrescate scene con divinità rappresentate da pastori e contadine del luogo..." (da La mia terra in *Valdobbiadene. Terra felice*, con Andrea Zanzotto, Biblos 2002). E **Guido Piovene**, sulla stessa linea, nel suo celebre *Viaggio in Italia*, definì la zona del Prosecco come "la più dolce della regione", scrutando le "colline molli coperte d'uve pittoresche". Le stesse colline dipinte da **Giovanni Battista Cima da Conegliano** e **Giovanni Bellini**, come ripete il governatore veneto Luca Zaia, spingendo per la candidatura a Patrimonio dell'Unesco delle alture del Prosecco Storico.
Qui veniva a riposarsi **Marcello Mastroianni**, negli anni della Dolce vita, non immaginando che il Prosecco sarebbe diventato "l'icona della Dolce vita italiana a costo contenuto", secondo la definizione di Francesco Zonin, uno dei fratelli alla guida della grande azienda con base a Gambellara (Vicenza). A Mastroianni, che alloggiava alla Locanda da Lino a Solighetto (Treviso), piaceva passare le serate "nelle tavole a parlare di niente e di tutto, a farsi cullare dall'inquietudine che rinforza e a bere quel vino sincero che, frizzantino com'è, sembra l'opposto del malinconico e bellissimo panorama che lo circonda", come l'attore raccontò a Federico Fellini.
L'ultimo capitolo del Prosecco nei libri e al cinema è sotto il segno di Andrea Zanzotto, il poeta trevigiano che per anni ha denunciato l'avanzare del "progresso scorsoio" nelle campagne: «Una volta avevo orrore dei campi di sterminio, oggi provo lo stesso orrore per lo sterminio dei campi». *Finché c'è Prosecco c'è speranza* è stato prima un libro, di **Fulvio Ervas**, poi un film, di **Antonio Padovan** con **Giuseppe Battiston**. Un giallo, con un produttore di vino biologico sospettato di un delitto. Una storia scritta, ha spiegato Ervas, per dire che "questa terra magnifica va protetta dagli avidi, se ci sono".

Civilta del Bere

PAESE :Italia
PAGINE :28-30
SUPERFICIE :300 %

DIFFUSIONE :(50000)
AUTORE :Bepi Pucciarelli

► 1 ottobre 2018

PROSECCO DOC

Quanto è lontana la profezia da 1 miliardo di bottiglie?

Nel 2009, a seguito del riconoscimento a Docg delle zone storiche, nasce la Doc interregionale › Nove le province coinvolte in Veneto e Friuli Venezia Giulia › L'impennata dei nuovi impianti › Il futuro visto dal presidente del Consorzio

di **Bepi Pucciarelli**

Era la tarda primavera del 2005 quando da un collega milanese – di quelli che ora come allora fanno opinione – mi arrivò una richiesta che mi parve strana: «Che vino è il Glera, mi dicono sia triestino...». Confesso, ne avevo sentito parlare solo di sfuggita: una curiosità enologica, quasi introvabile.

Per non deludere il collega, feci una rapida ricerca e gli risposi inviandogli ciò che avevo trovato, due pagine tratte da *Delle viti in Friuli*, un bel volume di Antonio Calò e Angelo Costacurta pubblicato nel 1992, che tra gli antichi vitigni friulani recuperati citava una "Glere" reperita nei pressi dell'Abbazia di Rosazzo.

Un'operazione necessaria

Quella "strana" richiesta mi aveva messo una pulce nell'orecchio. Chiedendo in giro, venni a sapere che si era messa in moto la "macchina" per ancorare alla denominazione geografica di Prosecco – frazione del comune di Trieste – il vino spumante o frizzante prodotto sui colli di Conegliano e dintorni. Un'operazione necessaria, perché eccettuato il Triveneto, Milano e poco altro, nel resto d'Italia (e soprattutto da Roma in giù) veniva servito come Prosecco (e spesso richiesto o proposto con l'orrido diminutivo Prosecchino) qualunque "similvino" dotato di bollicine.

L'operazione, messa in piedi dalla Regione Veneto con la benedizione del suo "dominus", Luca Zaia (ai tempi ministro delle Risorse agricole), venne ufficializzata nel corso del Vinitaly 2008 e si articolava da un lato nel cambio di nome del vitigno (non più Prosecco ma Glera), dall'altro nella creazione della **Doc interregionale** comprendente cinque province del Veneto (Belluno, Padova, Treviso, Venezia e Vicenza) e le quattro del Friuli Venezia Giulia (Gori-

Cinque volte tanto in quasi 50 anni

	Ettari vitati
1970	6.184
1982	6.049
1990	7.074
2000	8.144
2010	18.255
2018*	34.530

*somma dei dati dichiarati dai singoli Consorzi
Fonte: elaborazione dati Istat

Nascita e crescita della Doc

VENDEMMIA	PRODUZIONE	
	ettolitri	bottiglie
2009 (1°anno Doc)	945.000	-
2010	1.162.000	141.762.377
2011	1.471.000	180.105.074
2012	1.757.000	194.460.281
2013	1.896.000	241.568.487
2014	2.240.000	306.687.596
2015	3.400.000	355.231.691
2016	3.550.000	410.893.281
2017	3.230.000	439.700.895

IN APERTURA vigneti a Sequals (Pordenone). In tutte le province del Friuli Venezia Giulia si può produrre Prosecco Doc
IN QUESTA PAGINA dalle tabelle emerge l'incremento esponenziale di ettari e bottiglie degli ultimi 10 anni. In particolare queste ultime sono triplicate
NELL'ALTRA PAGINA la maggior parte della superficie vitata della Doc Prosecco è in Veneto, dove si trovano anche le aree a Docg più pregiate, come il Conegliano Valdobbiadene Superiore e l'Asolo Prosecco Superiore; queste ultime coprono circa il 20% della produzione totale di bottiglie

zia, Pordenone, Trieste, Udine). Alle due zone "storiche" del Prosecco – quella di Conegliano Valdobbiadene e quella dei Colli asolani – veniva riconosciuto l'*upgrade* a Docg.
Il disciplinare della **nuova Doc** è stato approvato il **17 luglio 2009**, ed è entrato in vigore il 1° agosto, a pochi giorni dall'inizio della vendemmia. E il 4 agosto il ministro Zaia era a Prosecco, a piantare una simbolica vite a suggello del protocollo Governo - Regione Friuli Venezia Giulia con cui al Carso triestino venivano riconosciuti una serie di benefit a fronte dell'estensione all'area vasta del nome Prosecco.
Insomma, un'articolata operazione, che vista col senno di poi – e con i numeri raggiunti dall'universo Prosecco – si può definire lungimirante. Ai soliti malevoli, che mettevano in dubbio il cambio in corsa del nome del vitigno da Glera a Prosecco, si può opporre quanto scriveva, in tempi non sospetti (il volume *L'Uva e il vino* risale al 1982) **Piero Pittaro**, vignaiolo, ma soprattutto enologo (è stato anche presidente dell'organizzazione mondiale della categoria): "Il turista che si avventura per le strade rocciose e assolate del Carso triestino... avrà modo di ammirare, arroccati su pendenti declivi, piccoli fazzoletti di viti. In quesi lembi di terra si produce un vino, chiamato Pucino, prodotto con l'uva Glera. A due passi dal confine slavo si trova il paesino di Prosecco. Infine l'uva, chiamata Glera, rassomiglia moltissimo al Prosecco. La deduzione diventa facile. [....] Prosecco paese avrebbe ceduto il nome al Prosecco vino [....]. Nato in Friuli, il Prosecco si è diffuso rapidamente in provincia di Treviso".
A chi invece mette in dubbio il legame geografico, si può far leggere la voce Prosecco nella "piccola Treccani" (così veniva chiamato il dizionario enciclopedico) che dice "località del Carso in comune di Trieste. Da questa località prende il nome di Prosecco un vitigno da vino bianco molto coltivato anche sui colli trevigiani, dove unitamente ad altri vitigni dà vini pregiati noti con lo stesso nome, specialmente nella zona di Conegliano e Valdobbiadene (fra cui i ben noti vini spumanti o frizzanti)". Anno di questa chicca, il 1970: il vino **Prosecco dei Colli di Conegliano Valdobbiadene** aveva conseguito la **Doc nel 1969** e i dati Istat parlano di una superficie vitata complessiva di **6.184**.

La crescita esponenziale

Non a caso, è – poco più, poco meno – lo stesso dato dichiarato oggi dal Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. Ma per avere un'idea complessiva del fenomeno Prosecco, basta un'occhiata alla tabella sopra.
I dati sono quelli ricavati dai censimenti Istat, quello del 2018 corrisponde alla somma di quanto dichiarato dai singoli Consorzi. Come si può vedere, **tra il 2000 ed il 2010** c'è stata un una consistente **impennata degli impianti**, triplicati rispetto al dato storico del 1970.
La crescita esponenziale è proseguita anche dopo il 2010, con una vera e propria esplosione dei consumi. La "profezia" di Gianluca Bisol, che rientrando a fine 2011 da un viaggio in Cina indicava il traguardo di 1 miliardo di bottiglie entro il 2035, oggi sembra più vicina e meno utopistica; anche se, obiettivamente, ammesso – e non è scontato – che continui il trend di mercato, non sembra possibile reperire superfici disponibili da reimpiantare.
L'accenno alle superfici non è casuale. In **Veneto**, il Prosecco (sommando i tre Consorzi) occupa la rispettabile superficie di **30 mila ettari**. Nella sola provincia di Treviso, gli ettari sono 24.623, ovvero una superficie superiore all'intero vigneto Friuli, che è di 22.920 ettari (dati Istat 2016). Ed è proprio dal **Friuli Venezia Giulia** che arriva qualche "mugugno" relativo al Prosecco. Il primo è un mugugno "trasversale", che trova

Prosecco a confronto

Prosecco Doc	Ettari
Treviso	14.543
Venezia	1.952
Padova	1.873
Vicenza	1.534
Belluno	20
Totale Veneto	19.922
Pordenone	2.807
Udine	1.540
Gorizia	136
Trieste	45
Totale Friuli Venezia Giulia	4.528

	Ettari	Ettolitri	Bottiglie (milioni)
Prosecco Doc	24.450	3.230.000	439,7
Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg	8.088	655.000	93
Asolo Prosecco Docg	1.992	80.000	11
Totale generale	34.530	3.965.000	543.700.000

Fonte: Consorzio Doc Prosecco, Consorzio tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco e Consorzio Vini Asolo Montello

spazio nel mondo della produzione e tra i consumatori più attenti: temono la "prosecchizzazione" del territorio, considerano la Glera un vitigno "infestante" che porta via spazio ad altre varietà – soprattutto autoctone – e ad altre colture, come quella del melo. E se si sommano ai **4.500 ettari** di Glera gli oltre 7 mila di Pinot grigio, si arriva alla metà delle superfici vitate complessive. Un altro mugugno (che, in positivo, diventa un elogio alle capacità imprenditoriali dei cugini veneti) è di tipo economico: il 70% del Prosecco e del Pinot grigio prodotti in Friuli – provincia di Pordenone in particolare – vengono vinificati e imbottigliati al di là del Meschio, che segna il confine con il Veneto. Da ultimo, c'è la non sopita delusione dei produttori carsolini, che dalla cessione alla zona allargata della "loro" denominazione geografica si attendevano grandi contropartite, che nonostante il protocollo del 2009 non sono ancora arrivate... e, a questo punto, non si sa se, cosa e quando arriverà.
Ma questo è un problema circoscritto all'amministrazione regionale friulgiuliana, che non turba la serenità del presidente del Consorzio Doc Prosecco, Stefano Zanette, da pochi mesi riconfermato per il triennio 2018-2021. La sua intervista nel box in questa pagina.

INTERVISTA A STEFANO ZANETTE PRESIDENTE DEL CONSORZIO DOC PROSECCO

Il Prosecco Rosé e il concorrente Pinot grigio

Prosecco Rosé: ne ha parlato lei a inizio d'anno, sul tema è tornato poche settimane fa un produttore come Zonin. Qual è lo stato dell'arte?
Il Prosecco Rosé è nei nostri progetti, come ho già detto in passato. Abbiamo raccolto le sollecitazioni degli associati e, dall'inizio di quest'anno, siamo passati dalle enunciazioni teoriche all'impegno concreto, avviando una serie di sperimentazioni sia per quando riguarda il colore, sia per quanto riguarda i metodi di spumantizzazione. A breve, conclusa la fase di ricerca e studio, contiamo di presentare al Ministero la proposta di modifica del disciplinare (dove peraltro è già previsto l'utilizzo del Pinot nero).
Se tutto andrà per il verso giusto, ritengo realistico pensare di vederlo approvato prima della vendemmia 2019.
Lo schema Prosecco, con una Doc interregionale del Triveneto, si è ripetuto con il Pinot grigio.

Ritiene che sarà un concorrente scomodo (soprattutto la versione spumante sui mercati esteri) o ci sono opportunità di fare sistema?
In primis, vorrei precisare che la Doc delle Venezie è interregionale in maniera più completa, riunendo 12 province (sette del Veneto, quattro del Friuli Venezia Giulia e la Provincia autonoma di Trento) mentre noi ci fermiamo a nove con un territorio che abbraccia i due capisaldi storici ubicati in provincia di Treviso e di Trieste. Chiarito questo, sono assolutamente certo che due belle realtà come Pinot grigio delle Venezie Doc e Prosecco Doc messe insieme rappresentino qualcosa di unico a livello mondiale. Non vedo all'orizzonte minacce, ma grandi opportunità di rafforzarci tutti sui mercati dove già siamo forti e di affrontare con strategie coordinate gli altri.

VITICOLTURA ED ENOLOGIA

Non basta dire Glera bisogna saperci fare

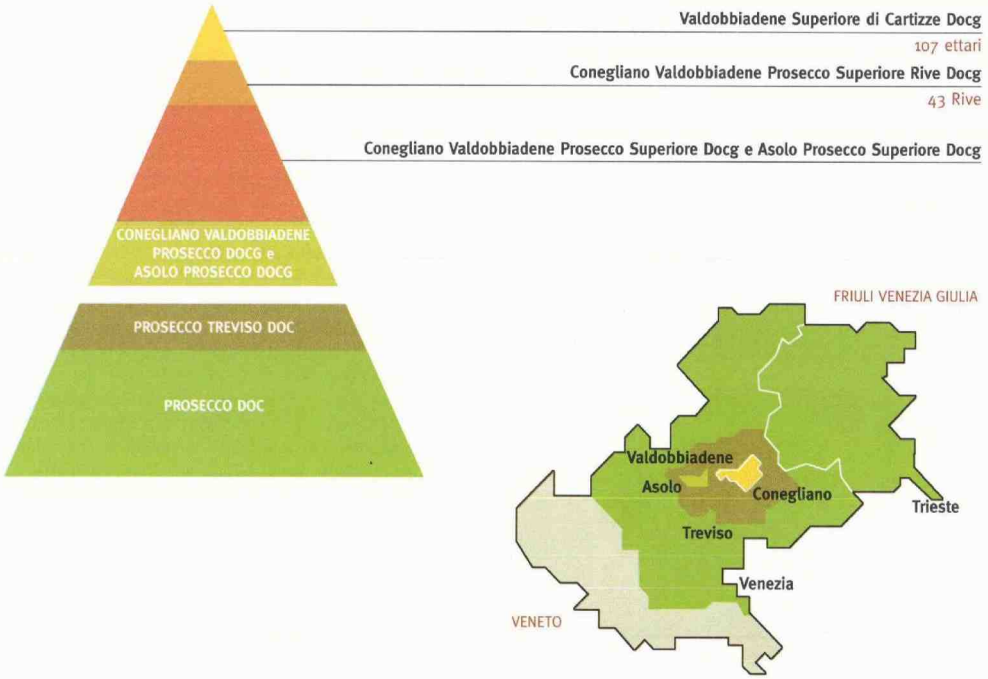
Quello del Prosecco è un territorio complesso, ma ben delineato dalle sue denominazioni › I suoli variano da sabbiosi, a rocciosi, ad argillosi, come le pendenze dalle ripidissime colline alla pianura › Le regole in vigna e in cantina

di **Roger Sesto**

In provincia di Treviso, sulle colline che da Conegliano s'innalzano a nord-ovest verso Valdobbiadene, insieme all'uva Glera si coltiva da secoli la cultura enologica. A Conegliano infatti nel 1876 apre la prima scuola enologica italiana; nel 1923 vede la luce l'Istituto sperimentale di viticoltura ed enologia di Conegliano, ancora oggi inclusivo di un distaccamento della facoltà di Enologia dell'Università di Padova. Solo 15, da sempre, i comuni coinvolti nella produzione del Conegliano Valdobbiadene Docg: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Questo limitato territorio è cuore pulsante di un'area molto più vasta che rappresenta l'intero "mondo Prosecco", un panorama che comprende – oltre al citato **Conegliano Valdobbiadene Docg** – l'**Asolo Docg Prosecco Superiore** e il **Prosecco Doc**. Denominazioni che corrispondono a territori diversi per estensione e terroir. La complessità della produzione del Prosecco e le differenze tra denominazioni sono ben rappresentate da una piramide qualitativa ideale alla cui base troviamo il Prosecco Doc, prodotto nel territorio molto ampio (nove province tra Veneto e Friuli Venezia Giulia), quindi l'Asolo Docg, e più in su il Conegliano Valdobbiadene Docg, che a sua volta s'erige ulteriormente lungo la piramide quando espressione di una Riva (in pratica di un cru riconosciuto). Vertice assoluto è il Superiore di Cartizze, "grand cru" del Conegliano Valdobbiadene.

A ogni terroir il suo vino

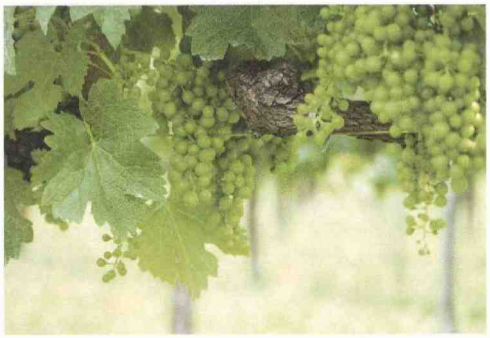
La posizione tra il mare e le Prealpi assicura un clima temperato con una media annua di 12,3 °C e una costante ventilazione, che permette alle uve di asciugarsi rapidamente dopo le piogge. L'area è caratterizzata da frequenti acquazzoni estivi, con una piovosità media 1.250 mm.



IN APERTURA l'archetto doppio capovolto è il sistema di allevamento consigliato per le zone più impervie (foto dell'articolo © Consorzio Vini Asolo Montello)
IN QUESTA PAGINA la piramide della qualità delle denominazioni: alla base il Prosecco Doc e al vertice il cru Superiore di Cartizze

I suoli del Conegliano Valdobbiadene hanno un'origine molto antica, che risale al sollevamento dei fondali marini e lacustri. Una parte delle colline è stata rimodellata dai ghiacciai delle Dolomiti, che hanno portato a valle vari sedimenti. I suoli che ne derivano sono profondi, costituiti da conglomerati di roccia e sabbia con molta argilla e talvolta ferro. Dove il ghiacciaio non ha agito, si sono mantenuti terreni di origine marina, composti di marne e arenarie, meno profondi e più filtranti. Ciò determina una coesistenza di **molti tipi di terreni differenti**, ma anche una diversa conformazione delle **colline**, **più dolci a Conegliano**, **più ripide** ed esposte a sud **a Valdobbiadene**. Tutte le combinazioni di pendenza, esposizione e suoli rendono ogni microzona diversa, come si scopre grazie alle tipologie Rive e Cartizze. Le colline si estendono da est a ovest: esposte a sud le vigne, a nord i boschi; alte tra i 100 e i 500 m slm, con buona escursione termica a promozione di un'invidiabile aromaticità.

Nella **parte orientale**, le colline hanno un andamento dolce, con terreni derivati dall'azione dei ghiacciai, principalmente argillosi, color nocciola, ricchi di sabbia e scheletro. Danno uve con maggior presenza di zucchero, raccolte nella prima metà di settembre. I vini hanno naso intenso, con profumi di frutta matura, di gusto ampio e persistente. Nell'area **centro-orientale** le colline sono appena più irte, ma quasi mai superano il 40-50% di pendenza. Sono terreni antichi, rossastri per la presenza di ossido di ferro, spesso argillosi e sassosi. I vini hanno buona intensità di profumi di frutta gialla, con note floreali, talvolta speziati, persistenti al gusto. Nella **zona centrale** della denominazione i rilievi sono molto ripidi e frastagliati, sensibili alle erosioni e agli smottamenti, che la viticoltura ha contrastato. I terreni, di origine marina, sono costituiti da argille, arenarie e marne. I vini sono qui floreali con note di frutta bianca, gradevolissimi e intensi. Nella **sezione centro-occidentale** le colline sono molto pendenti, di forma conica. I suoli son poco profondi, costituiti da arenarie e conglomerati. Per nettari più floreali che fruttati, di fresca aromaticità agrumata e acidità, verticali e sapidi al gusto. **Cartizze** si caratterizza per una collina di enorme pendenza, tutta esposta a sud. Qui insistono i terreni più antichi della denominazione, poco profondi, costituiti da marne e arenarie bianche, dall'ottima capacità di drenaggio. I vini sono floreali, dai sentori di frutta ed erbe aromatiche; minerali e persistenti al palato.



DALL'ALTO nelle zone meno scoscese il metodo più adatto è il Sylvoz, che consente la raccolta meccanica; i cloni di Glera più utilizzati sono due, ma è in corso un progetto di selezione massale che ha individuato 40 biotipi interessanti

Sistemi di allevamento, cloni e portainnesti più adatti

Marco Spagnol, referente della Commissione viticola del **Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore** e anche nel consiglio di amministrazione, spiega che, nella Marca Trevigiana, Guyot, pergola e cordone speronato non hanno mai avuto una diffusa tradizione, sia per le caratteristiche della Glera sia per la morfologia dei terreni. Le forme di allevamento più usate sono il **Sylvoz** e l'**archetto doppio capovolto**. Il primo è ottimale per le aree meno scoscese, verso Conegliano e Vittorio Veneto, in quanto facilmente meccanizzabile; il secondo –raccomandato dal Consorzio, adattandosi perfettamente la Glera alla struttura ad arco – è ideale nelle zone più impervie, verso Valdobbiadene. In quest'ultimo comprensorio, invece di effettuare reimpianti relativamente frequenti di tutto il vigneto, si preferisce sostituire via via le fallanze, mantenendo un'età media della vigna sempre elevata. Quanto alle **densità di impianto**, sia per le caratteristiche morfologie dei terreni sia per i sistemi di allevamento impiegati, in genere sono medio basse: sui **3.000 ceppi/ha per il Sylvoz** e sui **3.500 per il doppio archetto**.

Venendo ai **cloni**, in pratica oggi sono due, proposti da Rauscedo. Ma da alcuni anni si sta conducendo un progetto di selezione massale che dapprima ha portato all'individuazione di 250 biotipi di Glera, quindi alla cernita dei **40** più interessanti, propagati nel 2017 e impiantati nel 2018 per future microvinificazioni; a tutto ciò seguirà un'attività di zonazione. Per quanto concerne i **portainnesti**, quasi scomparso il Dulot e problematico il 420A, oggi il più diffuso è il **Kober 5BB**. Non è il migliore in assoluto, ma è versatile e facilmente reperibile; va però gestito con attenzione perché vigoroso. Parlando di varietà complementari, vi sono le migliorative: Chardonnay e Pinot, e le autoctone: Bianchetta, Perera, Verdiso, Boschera. La delicata Perera aiuta all'accumulo degli zuccheri; il Verdiso, dalla fragile buccia, infonde acidità.

Non solo Charmat

Quanto alla vinificazione, metodo diffusissimo è lo **Charmat**, ma vista la tradizione del **"Colfondo"**, che prevede la fermentazione naturale in bottiglia, anche il **Metodo Classico** può avere un senso, anche perché la Glera della Docg, al contrario di quella della Doc di pianura, ben si presta a un moderato invecchiamento. Anche la futura possibile introduzione della tipologia Extra Brut non è da demonizzare, sia perché il Prosecco (nella tipologia "Colfondo") è di fatto un Pas Dosé, sia perché già ora con la tipologia Brut non sono obbligatori zuccheri residui. Ma optando per questa via, non basta ridurre il grado zuccherino prolungando la rifermentazione in autoclave, bensì occorre ripensare a tutta la filiera produttiva.

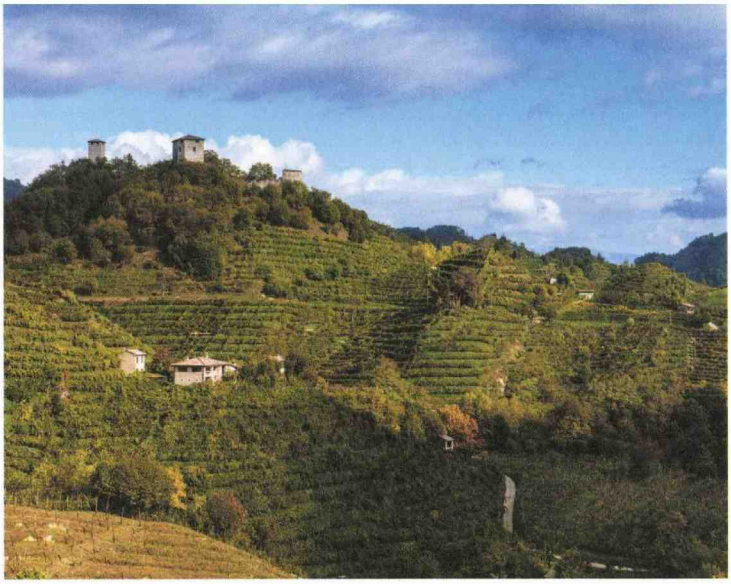
Un'ultima questione concerne la possibilità di utilizzare un **vino base da far rifermentare** o in alternativa **fermentare direttamente il mosto**. Spagnol si esprime nettamente a favore della prima opzione: sia perché offre maggiori ambiti di intervento sul vino di partenza, garantendo di raggiungere i risultati voluti, sia perché i mosti sono difficili da gestire e conducono a bollicine tendenzialmente più omologate fra loro, più profumate e immediate sì, ma effimere, meno eleganti e strutturate.

Civilta del Bere

PAESE :Italia
PAGINE :19-21
SUPERFICIE :300 %

DIFFUSIONE :(50000)
AUTORE :Antonio Calò

► 1 ottobre 2018



LA QUERELLE

C'era una volta il Prosecco

Perché il vitigno ha cambiato nome? › Nei testi letterari e scientifici lo si ritrova così citato dalla fine del Seicento › Solo due secoli dopo appare come Glera › La legge europea non basta a salvaguardare la denominazione a livello globale

di **Antonio Calò**

Mi dispiace davvero ritornare sulla recente storia del **Prosecco**. È un momento delicato che vede il grande successo del vino che porta tale nome, e ogni piccola polemica potrebbe portare a qualche fraintendimento.

Potrebbe turbare uno dei più interessanti e moderni vini del mondo; un prodotto che ha rubato il profumo alla fioritura delle viti, l'eleganza al dolce profilo delle sue colline, la luminosità alla luce dei suoi paesaggi e ha dato valore alle zone che circondano Conegliano e Valdobbiadene, attingendo al lavoro di egregi uomini che hanno saputo impostare e aprire una via originale. Devo vincere lo scrupolo per raccontare, nella speranza (e certezza) che il futuro possa essere migliore, più chiaro, sicuro, vincente.

La questione che turba uno studioso dei vitigni come me è il nome! Si è cancellato Prosecco e utilizzato Glera. Si è spogliato un essere vivente della propria personalità. Perché?

Una storia lunga quasi 400 anni

Qui ci sono degli errori evidenti.

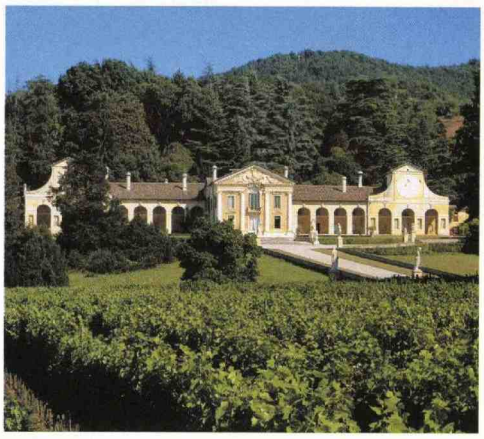
Primo, il nome dei vitigni viene da tradizioni, consuetudini, ricerche, studi... e tutto porta a convergere su Prosecco: **vitigno così denominato dalla metà del Settecento** e anche più indietro. E badate bene, non nei colli di Conegliano, bensì in quelli vicentini e, precisamente, in quelli di monte Berico.

Prendete *Il Roccolo Ditirambo* di **Aureliano Acanti**, accademico olimpico di Vicenza, scritto nel 1754 e troverete questi versi: "Ed ora immolarmi voglio il becco / Con quel meloaromatico Prosecco. Di Monteberico questo perfetto / Prosecco eletto ci dà lo splendido / Nostro Canonico. Io lo conosco / Egli è un po' fosco, e sembra torbido / Ma pur è un balsamo sì puro e sano / …Tanto val questo Prosecco / Ch'io per me non cambierei / Coll'Ambrosia degli Dei".

Il Prosecco di monte Berico, tanto squisito che era preferibile ai rinomati vini francesi quali il Sanlorenzo e Fontignacco. E qui leggete anche la *Sposa sagace* di **Goldoni** al III atto, per avere altri ragguagli.
Se ciò non basta, Prosecco riappare tra le uve bianche esposte a Vicenza nel 1868 e, poi, nell'elenco di vitigni friulani di Zava del 1901 come Prosèco e in quello del dottor Giulio da Schio in *Enologia e viticultura della provincia di Vicenza* del 1906, mentre recentemente, con analisi sul Dna, è stato provato che il vitigno chiamato Tocai nostrano a Breganze altro non è che Prosecco lungo.
Intanto, però, sulle colline di Conegliano le "prosecche" venivano ricordate da Francesco Maria Malvolti e Giovanni Nardi a fine Settecento, da Vianello e Carpenè nel 1874, mentre il conte Marco Giulio Balbi Valier nel 1868 ne effettuava una prima selezione; lo ritroviamo in Molon nel 1906, ecc., all'inizio di un viaggio che in queste terre vedrà raggiungere una straordinaria fama.

Vitigni e toponimi

Più o meno negli stessi anni sulle colline del **Carso** si trovava, fra gli altri, un vitigno chiamato **Glera, ma anche Prosecco**, come dimostrano il *Catalogo delle viti del Regno* del conte di Maniago del 1823 e il catalogo dell'Esposizione delle uve friulane del **1863**. Era originario di questa zona? Senza riprendere tutta l'antica disputa sulla similitudine con il *Pucinum* dei Romani, che ancora non sappiamo se fosse vino bianco o rosso, troviamo che L. Valvazon nel 1686 affermava che il vino della zona era "eccellente specialmente a Prossegh". Nel 1781 Musing ricordava vini bianchi di questa Contea e citava il vino Prosecco dal luogo da cui proveniva. Nel 1777 Carlo di Zinzendorf (primo governatore di Trieste, *ndr*) scrisse del vino bianco di Prosecco ***"o sia vino dolce di Trieste anticamente detto Ribolla o Moscato bianco"***. Citando inoltre Refosco, Marzemino, Moscato nero a dimostrazione di una certa variabilità sul nome dei vitigni e dei vini e a testimonianza della qualità di produzioni poi completamente scomparse. Solo nel 1823, e come visto nel Catalogo del Maniago, apparirà il vitigno Glera. Intanto nel Padovano il vitigno era conosciuto, ma con il nome di Serprina.
Ognuna di queste aree aveva retroterra colturali più antichi rispetto al Settecento, quindi certezze sull'origine sono difficili da sostenere. Sta di fatto che non stentiamo a ritenere che il vitigno abbia preso il nome dalla località di Prosecco e il fatto non desta alcuna meraviglia. È chiarissimo che **i nomi di molti vitigni sono toponimi**, come bene spiega J. André in un articolo del 1952 sulla *Revue des études latines*.
Perché eliminare il nome Prosecco come vitigno? Significa che il nome di tutti quelli che sono toponimi debba essere cancellato? Bene facciamolo anche con: Montepulciano, Fiano, Greco, Carignano, Uva di Troia, Malvasia, Chardonnay, Calabrese, Alicante, Bianco d'Alessano, Biancone di Portoferraio, Catanese nero, Corinto, Francavidda, Vernaccia, Nocera, ecc. e stravolgiamo tutte le ampelografie del mondo. Però dobbiamo farlo anche con Glera, perché il paese Glera è frazione di Aviano, come Prosecco è frazione di Trieste.



IN APERTURA sulle colline di Conegliano le "prosecche" venivano ricordate nei testi scientifici già alla fine dell'Ottocento (foto Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore © A. Piai)
IN QUESTA PAGINA DALL'ALTO la Chiesa di San Martino Vescovo a Prosecco. A questa frazione di Trieste si fa risalire il nome, oggi abbandonato, del vitigno; Villa di Maser, in provincia di Treviso, altra area dove storicamente si produce il vino (foto © Consorzio Vini Asolo Montello)

A DESTRA Garibaldi Spumante Prosecco Brut prodotto in Brasile e premiato a una mostra internazionale in Francia; vendemmia in una zona in forte pendenza (foto Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore © B. Pilotto)

E qui cerchiamo di chiarirci: mantenere il nome del vitigno Prosecco non avrebbe compromesso l'importantissimo aggancio territoriale del vino e qui basta citare il caso del Montepulciano e del vino Montepulciano d'Abruzzo.
Alla fine quale è il succo del discorso? Salva la territorialità, come ampelografici non piace ed è altrettanto inopportuno chiamare il vitigno Glera, perché quale sinonimo poteva ugualmente (come è) essere utilizzato al di fuori della Doc e della Docg. Però attenti; anche questo è un toponimo e cosa può succedere se un giorno vi sarà un "vino di Glera"?

Tutela solo apparente

Allora e in conclusione.
In via culturale, tecnico-scientifica e fatte le debite proposizioni avere cancellato il vitigno Prosecco è stato come distruggere i templi greci o bruciare la biblioteca Alessandrina, solo per paure di situazioni contingenti che spingono fino al ridicolo.
E veniamo all'aspetto commerciale. Tutto ciò sarebbe strategicamente effettuato per **salvaguardare il nome del vino da un'ingiusta concorrenza**. Pensiamo, allora, come si possa o si debba impedire ai Paesi che non aderiscono alle regole dell'Unione europea di utilizzare il nome di vitigni individuati da una ricchissima bibliografia. Pensiamo quale possa essere la soluzione, se, nel caso specifico, abbiamo ricordato una ricca bibliografia che australiani, cileni, brasiliani, argentini, californiani, sudafricani, cinesi… possono ben recuperare.
Se poi pensiamo che vivaisti dell'Unione europea così non possano vendere viti di Prosecco, riflettiamo anche che questa varietà, con questo nome, esiste in svariate collezioni ampelografiche esterne all'Unione da anni e anni. Noi stessi reperimmo presso l'Università di Davis (California) il Prosecco lungo, da noi allora pressoché introvabile e lì inviato dal professor Dalmasso negli anni Trenta del secolo scorso.
E allora paiono più opportune la chiarezza e la trasparenza delle quali oggi molto si parla e bisogna impostare il messaggio che esalti il lavoro, la serietà, la professionalità dei nostri operatori. Con le vere suggestioni del nostro retroterra culturale e paesaggistico sostenendo che il vero Prosecco, il modello, il tipico, l'originale è quello inimitabile di queste colline.
Aggiungo, infine, il racconto di quanto si è verificato in Francia nel silenzio generale. Solo il professor Rosario Di Gaetano, ex preside dell'Istituto Cerletti di Conegliano, lo ha messo in evidenza: "L'altro giorno su Facebook un mio amico brasiliano, il professor Almir Barrichello, dell'Università URI-Erechim (Rio Grande do Sul), segnalava un link e commentava il successo dei vini brasiliani ad una mostra internazionale svoltasi in Francia". Fra i vini premiati appare un Garibaldi Spumante Prosecco Brut della Cooperativa vinicola Garibaldi che ha sede nel comune brasiliano di Garibaldi. Continua Di Gaetano (maggio 2016). "In Rio Grande do Sul e in Santa Catarina ho assaggiato spumanti ben fatti… altrettanto faccio adesso con le aziende brasiliane premiate, ma debbo biasimare la Cooperativa vinicola Garibaldi di avere utilizzato la dizione Prosecco per un loro prodotto, un modo molto, molto scorretto di farsi promozione; ma è ancora più grave la responsabilità degli organizzatori francesi che lo hanno ammesso a concorrere, e addirittura premiato! Non è serio, non è accettabile. Stamattina il mio commento non c'è più, è stato rimosso dal sito. Penso che questa segnalazione al Consorzio del Prosecco possa interessare. Un caro saluto".
A mio modo di vedere i brasiliani hanno agito solo sulla scorta di quanto avevo ipotizzato. Chi ha sbagliato, provocato e tradito ogni regola sono i francesi. A loro dovrebbero andare tutto il nostro biasimo e le nostre (di chi?) proteste!

VISTO DAGLI ALTRI

Il Prosecco in 100 parole

Abbiamo chiesto a cinque "influencer" noti a livello internazionale di riassumere in concetti chiave il fenomeno Prosecco › Perché all'estero è così amato? Ecco le loro risposte

GERARD BASSET
Master of Wine, Master Sommelier Miglior Sommelier Asi 2010

La maggior parte dei Prosecco è leggermente dolce e abbastanza fruttata, una combinazione decisamente allettante soprattutto per le persone che non cercano sparkling wines complessi con aromi di lievito, ma al contrario vini freschi e succosi. Il livello di alcol moderato li rende facili da bere, il che rappresenta un'altra attrattiva per il consumatore, visto che dopo due bicchieri sa che non gli verrà sonno. Lo stesso nome Prosecco suona piuttosto bene e i Consorzi dei produttori di Prosecco hanno fatto un ottimo lavoro sul fronte del brand marketing. Infine, non è un vino costoso, quindi ancora una volta popolare. È un'alternativa a molte bevande rinfrescanti, come cocktail a base di frutta o aperitivi leggeri. È piuttosto fresco e viene servito a temperatura molto bassa, il che lo rende adatto a svariate occasioni nel corso della giornata.

Il Prosecco preferito
Non sono uno specialista di Prosecco e non conosco moltissimi produttori, ma tra tutti quelli che ho assaggiato mi piace molto lo stile di Bisol. Trovo che i suoi vini posseggano una grande eleganza e una superba finezza.

PAOLO BASSO
Miglior Sommelier Asi 2013

Nell'alta ristorazione ci sono certamente spazi per il Prosecco, anche se il contesto prevalente rimane quello dell'aperitivo di benvenuto. Il Prosecco ha costruito il suo attuale successo sulla sua semplicità e la sua facilità di approccio e rimane per questo adatto a momenti complementari del contesto gastronomico. Per ampliare la presenza di Prosecco ad alti livelli bisognerebbe rivalutare la sua immagine, ma poi il prezzo salirebbe e si scontrerebbe con altre tipologie che occupano saldamente quel segmento. Già adesso i prezzi crescenti provocati dalla forte domanda e dalle ultime scarse vendemmie stanno causando dei problemi, quindi non mi sembra il caso di andare in questa direzione.

Il Prosecco preferito
Quello che ho selezionato da Marsuret a Guia di Valdobbiadene e che è commercializzato con la mia etichetta personalizzata.

MONICA LARNER
Responsabile per l'Italia di Wine Advocate

Ecco la definizione di un vino da 100 punti secondo Robert Parker. Ci sono cinque parametri da considerare:
1. il vino deve soddisfare il senso del piacere (il palato) così come quello dell'intelletto (la testa). Il vino deve spingersi fino a sfidare questi due sensi;
2. deve offrire intensità, purezza nel sapore e fragranza di profumo senza appesantire. Deve essere libero di esprimersi in maniera naturale;
3. un grande vino deve avere una personalità unica, proprio come la grande arte, la grande musica e la grande cucina;
4. deve riflettere il suo luogo di origine, il suo territorio;
5. deve "migliorare" con l'età. Deve migliorare in modo tangibile quando ha cinque anni, quando ne ha dieci anni e venti.

Il Prosecco preferito
Quando assaggerò un vino a base di Glera che soddisfi tutti questi cinque parametri, ovviamente gli darò 100 punti. Finora, non l'ho ancora trovato, soprattutto perché il punto numero 5 è molto difficile da soddisfare.

KERIN O'KEEFE
Italian editor di Wine Enthusiast

I consumatori statunitensi pensano che il Prosecco sia divertente, di facile beva e di solito si aspettano che sia anche relativamente economico. Viene stappato tutto l'anno, non solo in occasioni speciali. La maggior parte dei punti vendita e dei ristoranti statunitensi vende i Prosecco meno costosi e prodotti su larga scala. In generale, non è facile trovare Prosecco di fascia alta, ossia le versioni Superiore Docg. Per soddisfare gusti e budget diversi, al trade e ai consumatori statunitensi serve una maggiore conoscenza riguardo alle denominazioni e ai differenti stili di Prosecco.

Il Prosecco preferito
Amo svariate versioni di Prosecco "Colfondo". Quello prodotto da Ca' dei Zago, ad esempio, è eccellente.

MIKE VESETH
Autore della newsletter settimanale The Wine Economist

Da economista vedo un brillante futuro per il Prosecco. L'eccellente rapporto qualità-prezzo ha creato una forte nicchia di mercato. La sfida è educare i consumatori stranieri alla piramide della qualità del Prosecco e persuaderli a spendere di più per prodotti distintivi come le versioni Docg e il Superiore di Cartizze. Il boom del Prosecco è costruito per durare, anche se i tassi di crescita sono legati al plateau. Il motivo per cui i consumatori, qui negli Stati Uniti e non solo, non bevevano più bollicine è stato a lungo un mistero. Ora lo fanno e penso che continueranno a godersele anche in futuro. Il Prosecco ha aperto le porte alla categoria dei vini spumanti.

Il Prosecco preferito
Quello che berrò stasera! È impossibile averne solo uno come preferito. Ci sono troppi grandi produttori ed espressioni distintive di Prosecco.