

## È arrivata la DOCG Conegliano Valdobbiadene, Prosecco Superiore Come cambia il “mondo” del Prosecco

Dopo due anni di intenso lavoro, finalmente si è concluso l’iter legislativo nazionale che permetterà di tutelare adeguatamente il Prosecco.

Il lavoro di riformulazione delle Denominazioni interessate dalla coltivazione del vitigno, fortemente voluto dalla filiera produttiva della provincia di Treviso, insieme con quelle contermini delle altre 8 province Veneto-Friulane, ha trovato la convergenza delle amministrazioni regionali e del Ministero che ha reso esecutivi i testi dei disciplinari con la pubblicazione dei rispettivi decreti di riconoscimento delle Denominazioni.

Per meglio comprendere il nuovo assetto del “mondo Prosecco” si riportano sinteticamente i principali punti che sono stati oggetto di discussione e revisione da parte delle commissioni pubbliche.

### **La Denominazione storica – CONEGLIANO VALDOBBIADENE**

Le Denominazioni storiche della fascia collinare nella Provincia di Treviso hanno ottenuto, grazie alla nuova regolamentazione, il riconoscimento a DOCG.

Grazie a questo passaggio, Conegliano-Valdobbiadene dopo 40 anni dal riconoscimento della Denominazione (1969) entra di diritto nel vertice della classificazione italiana dei vini di qualità. Assieme a Conegliano-Valdobbiadene anche la piccola zona dei Colli Asolani viene riconosciuta a Garantita.

L’impianto storico della Denominazione rimane intatta, ma si amplia la possibilità di valorizzazione per il produttore:

- Come 40 anni fa, la zona di produzione è limitata ai 15 comuni collinari tra le due capitali produttive di Conegliano-Valdobbiadene;
- Come tradizione, il vino viene prodotto con il taglio di uve del vitigno Glera al minimo dell’85% e per un massimo del 15% di uve Verdiso, Bianchetta, Boschera, Glera lunga varietà presenti da secoli nelle colline di Conegliano-Valdobbiadene;
- Per la zona storica di Conegliano-Valdobbiadene è stata prevista anche la possibilità di evidenziare in etichetta il nome del comune o della frazione di origine delle uve, per mettere in luce tutte quelle località che nel tempo hanno acquisito una particolare vocazionalità o particolare pregio.  
In questo caso il toponimo verrà preceduto dal termine tradizionale “Rive”, che sta ad indicare i vigneti posti in collina.

La produzione della DOCG è di 135 qli/ha.

Per la menzione “Rive” la produzione è ridotta a 130 qli/ha, con l’obbligo della raccolta manuale delle uve e dell’indicazione del millesimo.

Per le “Rive” è prevista la sola tipologia spumante.

Al vertice qualitativo della Denominazione Garantita rimane lo spumante della storica sottozona del “Superiore di Cartizze” la cui resa in vigneto rimane di 120 qli/ha e la produzione della sola tipologia spumante.

Inoltre per la sola tipologia spumante, l’uso della parola Prosecco dovrà sempre essere seguito dal termine “Superiore”.

Tutti gli spumanti, frizzanti e tranquilli prodotti da quest’area storica, per meglio distinguersi da quelli provenienti dalla Denominazione di base, riportano in primo piano sull’etichetta il nome della Denominazione storica “Conegliano-Valdobbiadene” seguito, in caratteri meno evidenti, dalla Denominazione prosecco e/o Prosecco Superiore nel caso dello spumante.

Quest’ultimo può riportare in etichetta semplicemente il nome della Denominazione principale Conegliano-Valdobbiadene o Conegliano o Valdobbiadene.

### **La Denominazione di base – PROSECCO DOC**

La nuova disciplina istituisce una nuova DOC che si chiamerà “Prosecco”.

L’area della Denominazione comprende 9 province Veneto-Friulane dove attualmente è autorizzata la coltivazione del vitigno prosecco. La nuova DOC va a sostituirsi quindi alle IGT esistenti (Prosecco Colli Trevigiani, Prosecco Marca trevigiana, Prosecco del Veneto, Prosecco Alto Livenza, Prosecco delle Venezie) ricomprendendole in un unico territorio. Le vecchie IGT saranno commercializzate fino ad esaurimento delle scorte (fine 2010).

La nuova DOC prevede la possibilità di specificare l’area di origine delle uve per le sole province di Treviso e Trieste.

Da una parte Treviso, in quanto area più storica di coltivazione con oltre il 90% di tutta la produzione attuale a Prosecco, provincia che ricomprende la denominazione storica di Conegliano-Valdobbiadene. Dall’altra Trieste in quanto provincia in cui si trova la località di Prosecco, luogo storicamente collegato all’origine del vitigno.

L’unione della tradizione produttiva di Treviso con l’origine toponomastica della località di Prosecco ha consentito di riconoscere a pieno titolo “Prosecco” come Denominazione riferita ad un vino e proprietà intellettuale di uno Stato Membro, pertanto garantita dalla normativa dei prodotti di qualità della Comunità Europea.

La varietà Prosecco verrà indicata con il vecchio sinonimo “Glera” inserito nel catalogo nazionale dei vitigni ammessi alla coltivazione.

La nuova DOC prevede nell’assemblaggio delle uve un minimo dell’85% di varietà Glera ed un massimo del 15% di Pinots e Chardonnay. La resa prevista in vigneto è di 180 qli/ha. La zona di imbottigliamento è quella delle 9 province appartenenti alla Denominazione, estesa ai produttori fuori dalla zona di coltivazione che dimostrino di avere già prodotto questo vino per un numero congruo di anni.

Nella nuova DOC si avranno le seguenti tipologie di vino: Prosecco Tranquillo, Prosecco Frizzante, Prosecco Spumante.

Non si potranno più produrre e commercializzare vini con l’indicazione di più vitigni o vini Rosati.

La nuova denominazione sarà sottoposta ai controlli previsti dalle DOC fra cui il controllo di filiera in vigneto ed in cantina, l’analisi chimica ed organolettica necessaria prima dell’entrata in commercio del prodotto imbottigliato.

Viene riportato a titolo esemplificativo un quadro riepilogativo dell'assetto delle Denominazioni e dei cambiamenti in atto nei prossimi mesi a seguito dell'entrata in vigore dei rispettivi Disciplinari di produzione.

