



**Premiato a Vinaly 2017 MAURO VARNER (MEZZACORONA) BENEMERITO DELLA VITICOLTURA**  
 Mauro Varner, coordinatore del gruppo di tecnici che fa capo alle cantine Mezzacorona e svolge attività di consulenza a favore dei viticoltori associati, è tra gli assegnatari del premio Angelo Betti benemerito della vitivinicoltura 2017 attribuito da VeronaFiere a personalità che in livello nazionale e nelle regioni di riferimento si sono rese meritevoli per il servizio svolto a favore della vitivinicoltura. Varner è responsabile del progetto viticoltura integrata superiore promosso dal Consorzio vini trentini. Segue la gestione delle aziende viticole siciliane di proprietà del Gruppo Mezzacorona, soprattutto per la difesa fitosanitaria. S.F.

VINO IN VILLA 2017

# Prosecco Superiore Docg Identikit nel bicchiere

**D**all'attenzione assoluta al territorio con le sue caratteristiche che non hanno uguali altrove all'approfondimento sulle caratteristiche dei vini, così il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg durante Vino in Villa 2017 ha proposto l'analisi dell'annata in uscita, la 2016, a cura di un pool di esperti. Occasione per riflettere e approfondire le diversità dei vini nelle varie tipologie e nelle "Rive", gli Stati Generali del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg si sono svolti presso l'Aula Magna del C.I.R.V.E. (Facoltà di Enologia di Conegliano) "che come ha sottolineato Vasco Boatto, preside del Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia - è il cuore delle attività di ricerca e formazione, intimamente legate tra loro, che continuano dalla fondazione della prima Scuola Superiore di Enologia nata qui 141 anni fa".



*Il Consorzio vuole evidenziare le caratteristiche peculiari del Conegliano Valdobbiadene per una valutazione delle annate e del prodotto in generale. Promosso a pieni voti il millesimo 2016, che ne esalta i tratti distintivi*

**Riempiere i calici di significato**

"La nostra volontà è indicare e promuovere le caratteristiche peculiari del Conegliano Valdobbiadene perché diventino i parametri attraverso i quali valutare le singole annate e in generale il prodotto - ha spiegato il presidente appena ricletto del Consorzio di tutela, **Innocente Nardi** -. Puntiamo a trasmettere al consumatore le condizionate precise per individuare e riconoscere un prodotto unico nel panorama enologico mondiale qual è il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Le vendite continuano a crescere in tutto il mondo e in Italia crescono in volume di oltre il 15% e anche in valore: ciò significa che stiamo andando avanti, ma dobbiamo riempire i calici di significato".  
 Un approccio nuovo, quindi, che ha visto gli esperti coinvolti dal Consorzio - **Michael Edwards**, giornalista, scrittore ed esperto di enogastronomia, **Antonello Maietta**, presidente Associazione Italiana Semecler, **Hermann Pilz**, capere-datore della testata tedesca *Weinwirtschaft*, e **Marco Sabellico**, giornalista e curatore della Guida Vini d'Italia, **Gambero Rosso** - impegnati a individuare i tratti tipici di questo vino.

**L'annata 2016**

I tratti distintivi dell'annata individuati dagli esperti sono aromaticità, freschezza e forza acida che mantiene giovane il prodotto. Pur avendo una struttura proteica importante, che conferisce rotondità, opulenza, lunghezza e al tempo stesso piacevolezza, al naso si presenta intenso e ampio e al palato risulta avvolgente, setoso con un perlage persistente. Anche se l'obiettivo non era quello di assegnare al millesimo un rating ufficiale, gli esperti sono stati concordi sull'eccellenza del 2016. Pur trattandosi di uno spumante, l'annata manca la qualità del prodotto e il suo segno è, ovviamente, più evidente nei dosaggi di zucchero inferiori e in quei prodotti ottenuti dalle "Rive" - aree omogenee con vigneti in forte pendenza e alta collina - che esprimono le caratteristiche della singola sottozona e portano in etichetta anche il millesimo.  
 "Nei Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg 2016 - ha commentato **Antonello Maietta** - nel calice si gode l'andamento climatico favorevole che ha caratterizzato l'annata, oltre che il consueto impegno dei viticoltori e la cul-

tura enologica che nel Prosecco Docg è sempre alla base di ogni bottiglia".  
 Il suo livello qualitativo, infatti, si giova della maestria con cui i vini delle diverse zone della denominazione vengono combinati nelle migliori cuvée per ogni annata.  
 "Il 2016, molto interessanti al naso per le note fruttate e di agrumi in sottofondo, hanno grande freschezza ed equilibrio con un'armonia d'insieme che rende molto piacevole la beva" - ha raccontato **Marco Sabellico** -. Un'annata che **Hermann Pilz** e **Michael Edwards** hanno definito straordinaria, nonostante alcuni eccessi nelle precipitazioni e le temperature eccessivamente elevate (nelle medie il 2016 è stato l'anno più caldo da quando si è iniziato a misurare le temperature), che viste le caratteristiche dell'area di produzione: non hanno compromesso gli aromi del vino.  
 "In questi giorni trascorsi qui ho aggiunto **Michael Edwards** ha compreso ancora più a fondo come dietro la qualità di questo prodotto ci sia il lavoro dell'uomo. Molti pensano che si tratti di uno spumante "industriale" che genera elevati profitti, ma ritengo che il suo prezzo non rifletta quantità e

qualità del lavoro che richiede produrlo".  
**Cambiano gli equilibri tra le tipologie**  
 I gusti dei consumatori, prevalentemente sul mercato nazionale, si stanno spostando su tipologie con dosaggio di zucchero inferiore e lo "spostamento" coinvolge anche il Prosecco Docg che prevede tre tipologie tradizionali: Brut, Extra dry e Dry. "L'annata del Brut è evidente - ha commentato **Sabellico** -. È passato da poche bottiglie al 40% di oggi a spese del Dry, mentre l'Extra dry, pur un poco in discesa, rimane la tipologia di riferimento". Insomma con la individuazione delle Rive, che hanno bisogno di essere comunicate, le tipologie attuali stanno strette al Conegliano Valdobbiadene Docg. "Tuttavia ha avvertito **Hermann Pilz** - in Germania persiste la preferenza per la versione Extra dry, anche se i più esperti apprezzano i prodotti frutto del lavoro sulla zonazione". "Attenzione al rischio di confondere il consumatore - ha rincarato **Maietta** - spostandosi dalla tipologia che ne ha decretato il successo".

Clementina Palese