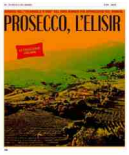
FAMIGLIA CRISTIANA

PAESE : Italia
PAGINE :56-58
SUPERFICIE :158 %
PERIODICITÀ : Settimanale

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE : Alberto Laggia

► **17 dicembre 2017**



VIAGGIO NEL "TRIANGOLO D'ORO" DEL VINO BIANCO PIÙ APPREZZATO NEL MONDO,

PROSECCO, L'ELISIR

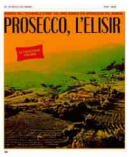
Tutti i diritti riservati

FAMIGLIA CRISTIANA

PAESE :Italia
PAGINE :56-58
SUPERFICIE :158 %
PERIODICITÀ :Settimanale

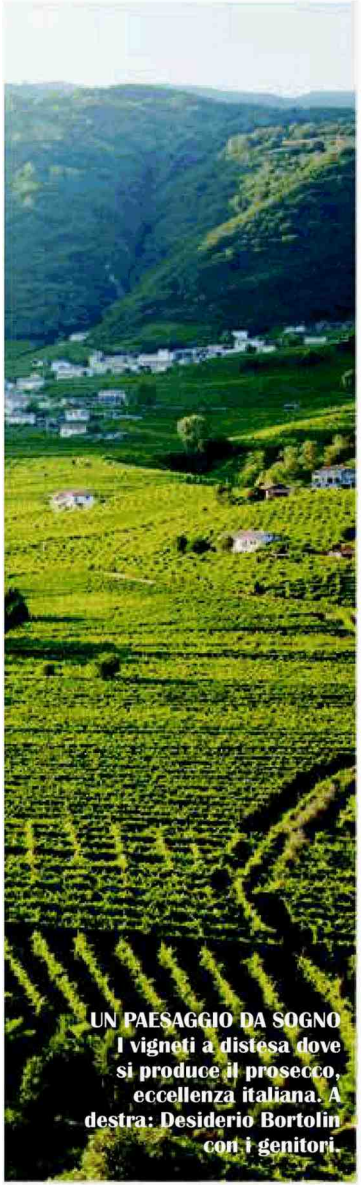
DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE :Alberto Laggia

► 17 dicembre 2017



CHE TRA POCHI MESI POTREBBE DIVENTARE PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

DI "LUNGA VITE"



UN PAESAGGIO DA SOGNO I vigneti a distesa dove si produce il prosecco, eccellenza italiana. A destra: Desiderio Bortolin con i genitori.

TRA I VIGNETI PIÙ PREZIOSI D'ITALIA E TRA LA GENTE CHE LI COLTIVA. UNA TRADIZIONE, QUELLA DELLE BOLLICINE, CHE RISALE AI PRIMI DEL SETTECENTO

Alberto Laggia
foto di **Alberto Bevilacqua**

«Brindiamo con un prosecchino?», «P[redacted]chino che?[redacted] Attenti a usare da queste parti il diminutivo per indicare lo spumante che ha conquistato il mondo ed è diventato il vino italiano più esportato nel piane[redacted] Record a parte (qui non se ne vantano più di tanto), sulle colline del "triangolo d'oro" delle bollicine, tra Valdobbiadene, Conegliano e Vittorio Veneto il prosecco è un modus vivendi, quasi una religione. Capitelli, pievi e torri campanarie si perdono tra i filari di vite coltivati a "giropoggio", sulle pendici impervie di questi colli, disegnando un paesaggio unico e spettacolare. **Sembra quasi un ricamo, ma che va continuamente "rammendato" dalla mano del coltivatore.** Le pendenze elevate costringono i viticoltori a vendemmiare ancor oggi tutto a mano, senza l'aiuto della meccanizzazione. Come ha dovuto fare per una [redacted] **Angelo Bortolin,** ottant'anni tra qualche mese, fondatore della omonima cantina di Valdobbiadene, una del-

Tutti i diritti riservati

FAMIGLIA CRISTIANA

PAESE :Italia
PAGINE :56-58
SUPERFICIE :158 %
PERIODICITÀ :Settimanale

DIFFUSIONE :(900000)
AUTORE :Alberto Laggia

► 17 dicembre 2017

NEL CUORE DEL CARTIZZE
In primo piano: Cesare De Stefani, custode dell'Osteria senz'Oste, nel cuore del Cartizze, a Santo Stefano di Valdobbiadene. Un ettaro di vigne può arrivare a costare anche 2,5 milioni di euro.

le più rinomate e premiate della Docg, oggi condotta dal figlio **Desiderio.** Cinquantatré anni fa, il giorno del suo matrimonio, due ore prima della cerimonia, Angelo, per non deludere un cliente, andò a fare l'ultima consegna già in abito da sposo. Pochi giorni dopo, per non mancare alla vendemmia, interruppe il viaggio di nozze. «Erano tempi in cui ci si doveva sacrificare e ingegnare in tutto», racconta. «Feci inorridire il paese quando modificai una splendida Bianchi S9, togliendole i sedili posteriori per far posto alle bottiglie. Ricordo il mio primo viaggio a Milano nel 1965, con un carico di 27 damigiane. Riuscii a venderle tutte e mi sembrò di aver conquistato la Lombardia. Si correva e basta, e stiamo ancora correndo».

Adesso in questo paradiso di vigneti un ettaro nella Docg Conegliano Valdobbiadene (l'altra Docg è quella di Asolo) può valere dai 250 mila ai 400 mila euro; mentre in una minuscola enclave della Docg, tra colline scoscese nel Comune di Valdobbiadene, dove si produce il Cartizze, il "cru" della denominazione, solo 106 ettari di proprietà di 136 famiglie, un ettaro coltivato a glera vale più dello champagne: anche 2,5 milioni di euro. In pianura, nella zona del prosecco Doc, un ettaro vale comunque 150-200 mila euro. Differenze importanti che Desiderio spiega così: «Per coltivare un ettaro di vigna quassù in Docg ci vogliono 600-700 ore di lavoro per ogni uomo all'anno; in pianura solo dalle 150 alle 180. E la resa per ettaro che nella Docg è di 135 quintali di uva, sale a 180 nella Doc. Minor quantità per migliorare la qualità delle uve, ma anche per rispettare le nostre colline». Insomma c'è prosecco e prosecco superiore.

E tra pochi mesi l'Unesco potrebbe riconoscere questi colli come Patrimonio dell'umanità, come lo sono lo Champagne e le Langhe. «Il fenomeno prosecco ha una spiegazione», esordisce **Innocente Nardi,** presidente del Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, una Docg che comprende un territorio circoscritto in 15 Comuni. **«In questo territorio marginale, che fino agli anni Ottanta produceva solo emigrazione, da sempre si coltiva la vite.** Ma che questa sia una terra votata al vino lo dice la storia: a Conegliano, infatti, già nel 1700 s'era sviluppato un centro di ricerca agraria. Qui, nel 1876, sorse la Regia Scuola di viticoltura ed enologia, la prima scuola enologica in Italia, e proprio per rispondere alle esigenze dei produttori locali, nel 1923 arrivò anche l'Istituto sperimentale per la viticoltura, ora Centro di ricerca agricola in viticoltura, dove operano 25 ricercatori. Un vero e proprio polo del sapere enologico che ha permesso a una varietà di uva, il glera, considerata la figlia povera dei vitigni perché non produceva vini di elevata gradazione, di essere coltivata al meglio». Ma questo vino leggero si sposava bene con la dieta povera di queste terre. Ed era perfetto per l'ospitalità del fine settimana. Proprio queste sarebbero state le qualità vincenti che avrebbero trasformato la cenerentola dei vini nel "prosecco" superstar di oggi. Un'etichetta che vanta 400 imitazioni nel mondo.

Nardi snocciola qualche numero: «Attualmente la Docg di Valdobbiadene produce una ricchezza di 410 milioni di euro, distribuiti a tremila viticoltori, oltre 5.500 addetti in 182 aziende che producono 90 milioni di bottiglie all'anno, il cui 59% è consumato in Italia, il resto esportato in cento nazioni». Ad apprezzarlo di più sono i Paesi di lingua tedesca (Germania, Austria e Svizzera), che assieme a Usa e Gran Bretagna coprono il 75% dell'export. Tante vigne, troppe per qualcuno, che parla addirittura di "prosecchizzazione" delle campagne venete. «I produttori di pianura perseguono scopi diversi: noi stiamo recuperando i vecchi cloni di glera, loro cercano la quantità. Ma c'è posto per tutti», conclude Nardi. E finché il mercato tira così, chi avrebbe interesse a sgasare le bollicine? ●

Tutti i diritti riservati