

Gourmet

Prosecco, patrimonio Unesco

RUBRICHE



La Doc di Conegliano-Valdobbiadene verso la Docg e la tutela dell'Unesco. Intanto esplode la "guerra dei due Nord". Il primo di una serie di articoli dedicati ai grandi vini Made in Italy.

Arriva la primavera ed esplode la guerra del Prosecco. Due regioni del Nord-Est, Veneto e Friuli Venezia Giulia, con il sostegno del ministro delle politiche agricole Luca Zaia, chiedono l'istituzione di una grande Doc interregionale che tuteli la zona d'origine consentendo l'imbottigliamento del Prosecco Doc soltanto nel Veneto e nel Friuli (esattamente nelle province di Treviso, Padova, Vicenza, Venezia, Pordenone, Udine, Trieste, Gorizia), ma il Piemonte insorge: *"Il Prosecco è un prodotto nazionale - ribatte la giunta regionale sabauda - e il 25% dell'intera produzione si fa nel Monferrato. Importanti aziende piemontesi producono ogni anno 20 milioni di bottiglie con notevoli investimenti. Se passasse la proposta del Veneto le nostre aziende sarebbero costrette a spostare le lavorazioni, tagliando il personale del 30%. Sarebbe un disastro"*. Dalle parole ai fatti, la giunta ha chiesto al Ministero e al Comitato nazionale vini (presieduto da Giuseppe Martelli, il direttore degli enologi italiani) di

bloccare la richiesta che arriva dal Veneto.

DUE DOCG E UNA GRANDE DOC

Guerra "dei due Nord" a parte, il 2009 potrebbe essere un grande anno per il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene che, dopo il riconoscimento di primo distretto spumantistico d'Italia, festeggia nel 2009 i quarant'anni della Doc (ottenuta nel 1969) ed è in attesa di raggiungere due nuovi grandi risultati: la Docg (denominazione di origine controllata e garantita) e la qualifica di "patrimonio vitivinicolo dell'Unesco", un titolo che di solito tocca a monumenti di pregio, ai siti archeologici e ai beni ambientali. L'area di Conegliano Valdobbiadene, con le sue colline ricamate a filari di vite e l'ambiente intatto, possiede i requisiti per diventare il primo vigneto al mondo tutelato dall'Unesco. Lo annuncia con legittima soddisfazione il presidente del consorzio di tutela, Franco Adami: *"Se fino ad oggi il nostro vino era conosciuto come una delle due Doc del Prosecco insieme a Montello e Colli Asolani - dice - oggi questa "griffe" non basta più. Con la creazione della grande Doc che allargherà la zona di produzione a otto province, l'area storica deve identificarsi ulteriormente. Il vino simbolo dello spumante italiano nel mondo sta seguendo l'iter per ottenere la Docg a partire dalla*

PROSECCO, UNESCO HERITAGE

Many people consider it to be synonymous of Italian sparkling wine. However, Prosecco is actually a lightly aromatic grape variety which has been grown for the last three centuries on the hills surrounding Conegliano and Valdobbiadene at the foot of the Alps in the province of Treviso.

2009 could prove to be a great year for Conegliano Valdobbiadene Prosecco. This part of the country has been recognised as Italy's leading area for the production of sparkling wine and in 2009 Prosecco celebrates forty years as a Doc wine (the title was awarded in 1969). The good news does not end there, this wine is awaiting two even more prestigious types of recognition in the form of the Docg (Checked and Guaranteed Origin Name) quality assurance label and that of a "vitivinicultural" Unesco heritage site. This title is usually given to prestigious monuments, archeological sites and natural heritage sites.



prossima vendemmia e adotterà una nuova comunicazione mettendo al centro il territorio".

GLERA SINONIMO DI PROSECCO

Soddisfatto è anche il ministro Zaia che è nato 41 anni fa proprio a Conegliano: "Il Prosecco Doc è la risposta italiana allo champagne francese - spiega presentando il programma della Primavera del Prosecco Doc 2009 che si articola in 14 mostre vinicole fino al 21 giugno -. L'evento clou sarà il Gran Premio che eleggerà i "campioni" della qualità vinicola di un territorio capace di produrre 57 milioni di bottiglie l'anno, il 70% delle quali è venduto in Italia e il resto all'estero, per un valore di 370 milioni di euro".

La kermesse sarà l'occasione per far apprezzare al grande pubblico altri vini del territorio come il Cartizze Doc, il Torchiato di Fregone Doc, il Refrontolo passito Doc, il Verdiso e il Colli di Conegliano Doc bianco e rosso.

"Stiamo lavorando per arrivare a siglare l'accordo al Wto per ottenere la tutela internazionale e la Riserva del nome - ha aggiunto il ministro - quando la otterremo potremo difenderci meglio dal prodotto tarocco che circola in tutto il mondo. Su dieci prodotti spacciati come made in Italy solo uno lo è effettivamente".

Intanto il Comitato ministeriale ha dato parere positivo all'uso del sinonimo "Glera" (ma l'iter è ancora lungo) per indicare il vitigno Prosecco, che sarà posto sotto tutela e riservato in esclusiva ai produttori che operano nell'area geografica della nascente Doc Prosecco.

Sergio Redaelli

VINO IN VILLA: I "CRU" DEL CASTELLO

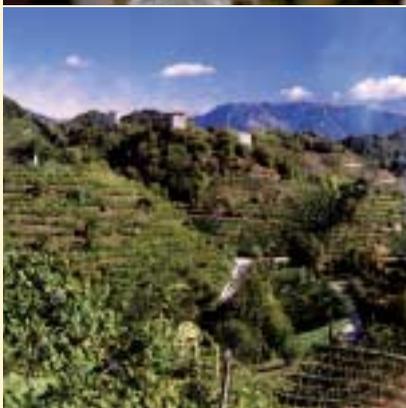
Vino in Villa Italia (16-17-18 maggio al castello San Salvatore) è il Festival del Prosecco Doc di Conegliano Valdobbiadene. Si svolge ogni terzo week-end di maggio e ospita un centinaio di produttori. Manifestazioni gemelle si svolgono a New York, San Francisco e Londra. Nelle sale del castello i produttori sono disposti in ordine di territorio, cru e vigneti. E' un modo per incontrare i produttori e conoscere le differenze dei singoli suoli e microclimi. Per informazioni:

Consorzio per la Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene

www.prosecco.it - vinoinvilla@prosecco.it

VINITALY, IL BUSINESS È SERVITO

Vinitaly, giunto alla 43^a edizione (2-6 aprile 2009, Verona, www.vinitaly.com) ha confermato la propria leadership internazionale. Fra concorsi, degustazioni, servizi internet per gli incontri B2B, seminari su consumatori e nuovi mercati e un'ampia offerta merceologica che comprende i distillati, la rassegna coniuga il business con la promozione dei prodotti e la formazione alle imprese. L'anno scorso aveva attirato 4.200 espositori da 35 nazioni, 20 mila buyer e 157 mila visitatori specializzati, di cui 43 mila provenienti da 110 Paesi. La novità 2009 è stato il completo rifacimento del padiglione 1 con 2.000 mq di pannelli solari.



DALLA "PRESA DI SPUMA" ALLA TAVOLA

Le versioni Brut, Extra Dry e Cartizze Dry sono partner ideali per la cucina a tutto pasto. Tecniche, segreti & garanzie.

Molti lo considerano il sinonimo dello spumante italiano. Prosecco è però anzitutto una varietà d'uva, leggermente aromatica, che da tre secoli è coltivata nell'area collinare di Conegliano e Valdobbiadene a un'altitudine fra i 50 e i 500 metri sul livello del mare, ai piedi delle Prealpi trevigiane.

Qui si è affinata la tecnica di produzione in vigneto e in cantina ed è stata applicata per la prima volta al Prosecco la spumantizzazione con metodo italiano, che prevede la rifermentazione in recipienti a pressione per breve tempo: il metodo mantiene intatti gli aromi varietali.

AREA DOC Il territorio in provincia di Treviso, a 50 km da Venezia e a 60 dalle Dolomiti, comprende quindici comuni in posizione collinare: Conegliano, Susegana, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Cison di Valmarino, S. Pietro di Feletto, Refrontolo, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Vidor, Miane, Tarzo, Valdobbiadene.

57 MILIONI DI BOTTIGLIE La denominazione conta più di 4800 ettari di vigneto, per una produzione totale nel 2007 di oltre 57 milioni di bottiglie.

UVE Devono provenire da vigneti coltivati esclusivamente nell'area Doc.

VARIETA' L'85% dev'essere uva Prosecco, con una percentuale massima del 15% di varietà locali Verdiso, Perera e Bianchetto.

VINIFICAZIONE Avviene nei comuni dell'area Doc. Le uve dei singoli vigneti sono vinificate separatamente e poi assemblate. Vinificazione in vasche d'acciaio a temperature di 18-20 °C per 15-20 giorni.

AUTOCLAVE La presa di spuma per lo spumante, che è la tipologia simbolo della Doc, avviene dopo l'assemblaggio della cuvée, di zucchero e lieviti selezionati. Il vino poi passa in autoclave (un recipiente a tenuta di pressione) e qui si

sviluppano le bollicine e gli aromi tipici.

FRIZZANTE È il tipo più facile. Nella versione a rifermentazione in bottiglia è essenziale, asciutto, digeribile e leggero. Nella fermentazione in autoclave armonizza la fragranza dei profumi dell'uva con il pizzicare delicato dell'anidride carbonica. Il colore è giallo paglierino, l'aroma ricco di sentori di mela acerba e limone. Va servito a 8-10° C, come aperitivo, con antipasti e primi non elaborati.

SPUMANTE Di moderata alcolicità, sprigiona eleganti aromi fruttati di mela e di pera e floreali d'acacia, biancospino, rosa e glicine. Di colore giallo paglierino leggero, è prodotto nelle versioni Extra Dry e Brut. Nella prima la rifermentazione s'interrompe quando ancora rimane una piccola percentuale di zuccheri, nella seconda è più secco e asciutto.

EXTRA DRY È la versione classica, sapida e aromatica, fresca e ricca di profumi di frutta, mela, pera e agrumi. Il colore paglierino brillante è ravvivato dal perlage. In bocca è morbido e asciutto. Si gusta con minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e pollame. Ottimo come aperitivo, va servito a 8-10° C.

BRUT È il più moderno e di successo internazionale: profumi d'agrumi e vegetali che si accompagnano a una piacevole nota di crosta di pane. Perlage fine e sapore persistente, è lo spumante da tavola per eccellenza. Da servire a 7-9° C. con antipasti di pesce e verdure, frutti di mare, pesce al forno e a tutto pasto.

SUPERIORE DI CARTIZZE Colore più intenso, profumi invitanti e ampi dalla mela alla pera, dall'albicocca agli agrumi e alla rosa, con un retrogusto di mandorle glassate. Prodotto quasi esclusivamente nella versione Dry (residuo zuccherino 17-35 g/l), si accompagna a focacce e ai dolci della tradizione, pasta frolla e crostate di frutta.

TRANQUILLO È il meno conosciuto. Si ottiene da uve mature con una breve macerazione a freddo sulle bucce, per arricchire aromi e struttura. Profumi di mela, pera, mandorla e miele mille fiori. Retrogusto amarognolo. Non è un vino da invecchiamento, ma si può apprezzare fino al secondo anno di vita. Va bevuto a 10-12° C con antipasti delicati di mare e di terra e in abbinamento con i bocconcini marinati della tradizione veneta.

IMBOTTIGLIAMENTO Può avvenire solo nel territorio della provincia di Treviso. Passati 30-40 giorni, è pronto per il mercato dopo aver superato l'esame organolettico della commissione d'assaggio della Camera di Commercio.

CONTROLLI Sulla qualità vigila il Consorzio di Tutela, nato nel 1962.

SALUTE Studi condotti dal professor Giorgio Moretti della facoltà di medicina dell'Università di Padova rivelano che il Prosecco contiene il tirosolo, un antiossidante di potenza pari se non superiore al resveratrolo, contenuto nei vini rossi, che limita l'azione dei radicali liberi.

I NUMERI

Nascita denominazione	1969
Superficie iscritta all'Albo vigneti	4.830 ha
Iscritta a Superiore di Cartizze	106,8 ha
Viticoltori	2.800
Vinificatori	460
Enologi	250
Addetti settore enologico	1.500
Case spumantistiche	160
Bottiglie prodotte nel 2007	57.300.000
Percentuale spumante/totale bottiglie	82,7 %
Valore al consumo	€ 370.000.000