

IL PROSECCO

Tra le regioni d'Italia, il Veneto è un grande produttore di vini e, tra le sue province, il Trevigiano è considerato, da sempre, la zona enologica più importante. Questa fama è dovuta anche a quei vini bianchi che vengono prodotti nella fascia collinare compresa tra i comuni di Conegliano e Valdobbiadene.

Non a caso siamo nella Marca "gioiosa", suggestiva contrada che, come ha ben spiegato Guido Piovene, "è la parte più dolce e più greca del Veneto; greca, si capisce, alla veneta".

E' qui, che tra spaziose colline e vallate che si inerpicano leggermente verso ovest, viene prodotto e vinificato il vino Prosecco.

Può sembrare che l'origine di questo vino sia recente, ma qualche cenno storico lo farebbe risalire ai secoli di Roma. Lo spunto sarebbe offerto dal "Pucinum", cioè un vino (e rispettivo vitigno) prodotto anticamente presso Trieste, che Plinio descrisse come uno dei preferiti dai dignitari Romani e che aveva l'importante pregio, così si diceva, di conferire lunga vita a chi lo bevesse.

Prosecco deve il suo nome all'omonima cittadina dell'entroterra triestino, di dove è originario il suo vitigno. Ed è appunto, dal porto di Aquileia, che spesso venivano stivate anfore di questo vino nelle navi dirette a Roma, perché i più fortunati potessero degustarlo nel corso dei frequenti banchetti. Ancora oggi, in quella zona, si produce un'uva chiamata Glera, pressoché identica a quella allevata nel Trevigiano, e che costituirebbe il "trait d'union" tra l'antico vino Pucinum ed il bianco di Conegliano e Valdobbiadene.

Se fosse lo stesso vitigno, allora l'attuale vino avrebbe più di un millennio di storia; mancando, però, una adeguata documentazione, si dovrà fare riferimento solo alla metà dell'Ottocento, dove in una monografia dell'Ampelografia Italiana si legge che il Prosecco soffrendo per gli attacchi parassitari e le inclemenze climatiche, andava a tutto danno per la sua diffusione, risultando in declino.

In quel periodo, però la tenacia di un promotore di questo vitigno, il conte Balbi Valier, sostenne invece che il Prosecco era la vite meglio rispondente ai terreni della zona, e lo stesso conte successivamente si prodigò per farlo sopravvivere alle numerose malattie. A contribuire alla fortuna del vitigno e, quindi, al vino, va menzionata la scuola di "Viticoltura ed Enologica d'Italia", nata nel 1877 dalla "Società Enologica Trevigiana", a sua volta istituita nel 1868 da Antonio Carpenè. Questi fu il fondatore della nota casa vinicola Carpenè Malvolti, che produsse il Prosecco nella versione frizzante. La scuola diede sicuramente migliore fama ai vini di Conegliano così come a quelli della vicina Valdobbiadene. Di fatto, però, i flagelli parassitari ed il primo conflitto mondiale, che ebbe in Veneto un suo tragico fronte, inflissero duri colpi alla viticoltura locale. Superate le crisi, il vitigno trevigiano tornò, come negli anni migliori, a coprire le ampie colline grazie, sia alla sua affidabilità, che alla ingegnosità dei coltivatori locali. Nel Trevigiano esiste più di una sottovarietà di vitigno prosecco; innanzitutto va menzionato il "prosecco tondo", così chiamato per la forma dei suoi acini, diffuso dal conte Balbi Valier tanto che è conosciuto anche come "prosecco Balbi". Si tratta del vitigno per antonomasia, ossia quello maggiormente impiegato. Esiste però, un prosecco detto "lungo", a motivo degli acini allungati, ma in via di estinzione per la scarsa produttività, dovuta ad una difettosa conformazione floreale.

Il prosecco è un vitigno che non mostra particolari problemi di ambientazione, ma che preferisce i terreni collinari. La pianta è dotata di foglia pentagonale, cuneiforme trilobata, talvolta pentalobata; grappolo di grandezza media, lungo 20-25 cm, allungato, piramidale, alato; acino medio, sferoide, buccia pruinosa di colore giallo dorato, punteggiato.

Il vino Prosecco, viene ottenuto con la fermentazione dell'uva in bianco, ossia con la fermentazione del solo mosto liberato delle vinacce e degli eventuali graspi. Le uve, subito dopo la pigiatura, passano attraverso un macchinario che ha la facoltà di separare il mosto dalle parti solide. Il solo succo d'uva, raccolto in appositi contenitori, comincia un processo di fermentazione in cui gli zuccheri si trasformano in alcol. Un tempo, come in tutte le zone vinicole, si lasciava fermentare il mosto a contatto con le bucce, esattamente come si fa

con i vini rossi; si ottenevano così, vini maggiormente dorati, e più ricchi di tannini, molto "duri" e meno raffinati. La longevità del Prosecco, per essere apprezzabile, si protrae fino all'autunno successivo alla vendemmia, non raggiungendo l'anno di vita prima di decadere di equilibrati e profumati sentori. Il vino Prosecco si produce in una zona che copre circa 2600 ettari a nord di Treviso, ed è divisa dal torrente Soligo in due parti: ad est del corso d'acqua, si estende l'area che fa capo a Conegliano e che produce vini fruttati, morbidi, quasi cremosi; ad ovest, ossia dalla parte di Valdobbiadene, invece, dove le colline sono più ripide. Il Prosecco viene definito di sapore delicato ed asciutto. La produzione ritenuta più pregiata, però, è rappresentata dal Prosecco Superiore di Cartizze o Cartizze, da uve coltivate in località collinare nel territorio della frazione di San Pietro di Barbozza, nel comune di Valdobbiadene. Qui i rilievi ed il terreno, formato in prevalenza da calcarei, argille ed arenarie, danno vita ad un vino fruttato che, al contrario degli altri Prosecco, supera brillantemente...l'anno di vita.

Ebbe a dire, anni fa, il professor Viscardo Montanari, in una relazione tenuta all'Accademia italiana della vite e del vino: "Il bianco di Conegliano è topazio liquido, dal profumo gradevole, fresco di sapore, leggermente amarognolo...quello dei colli di Valdobbiadene è veramente squisito, armonico e gentile".

Il Prosecco è conosciuto soprattutto come "spumante", anche se è nato e continua ad essere prodotto come vino tranquillo; infatti, la spumantizzazione è quella che ha fatto del vino la sua fortuna.

Il metodo adottato è quello "Martinotti" (qualcuno lo chiama Charmat), con presa di spuma in autoclave. Il vino, dopo opportuni filtraggi ed altre pratiche enologiche, e dopo che sono stati aggiunti lieviti selezionati e zucchero, viene immesso nelle autoclavi, grandi recipienti metallici a chiusura ermetica, resistenti alle alte pressioni e regolabili termicamente. Qui, grazie all'aggiunta dei lieviti e degli zuccheri, rifermenta a 15°C sino a quando non viene raggiunta la pressione desiderata. A questo punto viene portato a - 4°C, per bloccare la fermentazione, quindi filtrato, passato in altre autoclavi e, infine, imbottigliato dopo un ulteriore ed apposito filtraggio sterile. Ciascuna di queste

tappe può trovare differenti applicazioni da produttore a produttore secondo la propria esperienza e capacità. Il Martinotti è il metodo più diffuso, ma non l'unico. Il Prosecco, infatti, viene prodotto anche con il metodo "classico" (in Francia lo chiamano "champenois"). Quest'ultimo sistema di spumantizzazione prevede che il vino, una volta addizionato di lieviti e zuccheri, venga messo a rifermentare in bottiglia. Seguono la stappatura, l'eliminazione dei depositi che si sono formati (le fecce), la colmatatura delle bottiglie e la tappatura definitiva. Il disciplinare della D.O.C. del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, stabilisce che sia vinificato con l'omonimo vitigno eventualmente integrato da uve verdisio presenti in percentuale non superiore al 10 per cento. E' consentita, inoltre, la tradizionale pratica correttiva con vini ottenuti dalla vinificazione di uve pinot bianco, grigio e chardonnay, da sole o congiuntamente, purché in quantità non superiori al 15 per cento e a condizione che la presenza di uve verdisio nell'uvaggio del Prosecco, "sommata a quelle dei pinot e chardonnay non superi la percentuale del 15%.

Come deve essere (e, naturalmente, come non deve essere) un buon Prosecco? Ogni produttore, come abbiamo visto, gli trasferisce il suo stile, la sua conoscenza: è ovvio che ogni bottiglia deve ricordare al consumatore la firma che porta in etichetta. In ogni caso, però, un buon Prosecco si fa sempre riconoscere per i suoi pregi, mentre quello "normale", che pure difficilmente avrà difetti vistosi, sarà più "neutro", gradevole ma non "affascinante".

Vediamo allora l'identikit di un prodotto di eccellenza nelle sue doti organolettiche.

Colore: l'ideale è paglierino, con riflessi verdognoli, indice di interventi minimi. L'eccesso di colore è spesso indice di vecchiaia, ma se è troppo scarico s'intuiscono interventi troppo spinti.

Spuma: sottile e persistente, deve durare né troppo poco né troppo a lungo (qui la virtù sta veramente nel mezzo).

Perlage: ossia l'italiano "bollicine" (ma consentitemi che è più bello...perlage). Sottile, cremoso, quasi una nuvola. Non deve "pungere" né "scoppiare" in bocca.

Bruno Pistoni consulente enogastronomico

Profumo: deve essere attraente, fruttato ed armonico. Sempre manifestato con un bouquet composito, magari di fiori, e mai "monoprofumo" (tipo banana). Un profumo fresco che deve poi trasmettersi al palato. Di solito, vi si riconoscono il glicine, i fiori d'acacia e, quando è a giusta maturità, la mela golden o quella selvatica. Una regola essenziale è che non si verifichi il "sotto il vestito...niente", cioè inutili bei profumi che non siano legati poi al gusto.

Sapore: può variare fra il secco e l'amabile e sfiorare il dolce, specie nella versione Prosecco Superiore di Cartizze. In ogni caso, occorre la massima armonia fra l'amabilità e l'acidità. Giovanile snellezza va colta nel corpo, sottile ed elegante mentre devono continuare le sensazioni gradevolmente fruttate presenti nel profumo. Il moderato tenore alcolico non può comunque scendere al di sotto degli 11° e degli 11,5° per il Cartizze.