

Gazza Golosa

Un «Patrimonio» di bollicine



Un paesaggio da favola Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene premiate dall'Unesco che le ha nominate «Patrimonio dell'Umanità»



Fenomeno Prosecco Spritz, colline e milioni di bottiglie

Locale e globale, si beve in tutto il mondo Ecco perché ha convinto pure l'Unesco

di Andrea Grignaffini

La notizia vale ben un brindisi: le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono ufficialmente «Patrimonio dell'Umanità». La decisione dell'Unesco è un riconoscimento al lavoro svolto dall'uomo in una straordinaria area geografica che da Valdobbiadene si proietta verso oriente sino al Comune di Vittorio Veneto, caratterizzata da rilievi aspri ed irti, cadenzati da piccole valli parallele tra loro. Nei secoli l'uomo ha modellato le pendenze più ardue ricamando quei vigneti, che oggi disegnano il paesaggio della zona, grazie a una tecnica agricola che via via si è perfezionata. L'intervento dell'uomo qui ha operato in un'ottica di mantenimento dei vigneti e dei ci-

glioni tutelando contemporaneamente la biodiversità e gli ecosistemi associati.

Rispetto delle origini
Un brindisi dunque! Rigorosamente con una bollicina, verosimilmente con un Prosecco Superiore D.O.C.G. (tipologia Conegliano-Valdobbiadene oppure Rive oppure Superiore di Cartizze), che è frutto proprio di quelle terre incoronate dall'Unesco, estese su quindici comuni. La recente quanto prestigiosa nomina delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, pone, comunque, sotto la luce dei riflettori l'intero mondo del Prosecco, ossia anche le altre due denominazioni: la D.O.C.G. Asolo e la D.O.C. Prosecco, quest'ultima estesa su nove province di Veneto e Friuli Vene-

zia Giulia. Un mondo capace di produrre 550 milioni di bottiglie l'anno: 90 della D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene e altri 460 milioni del Consorzio Asolo Montello e Prosecco D.O.C. Un successo gratificante, che non giunge inatteso. È, infatti, l'ennesima perla del mondo del Prosecco che vanta una storia profondamente radicata nel territorio, da cui ha tratto sempre nuova linfa per restare al passo, anzi, spesso segnandolo, con i tempi, e anticipando tendenze e mood a

Il riconoscimento per le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

livello globale. Nessuna arma segreta. Piuttosto, un insieme di fattori che sono espressione massima dell'interazione felice tra territorio e uomo, in un mix di rispetto delle origini e di sguardo rivolto al futuro.

Nome che funziona

È un nome vincente, «Prosecco», breve ed eufonico. Il suo incipit pare quasi risuonare come un esplicito invito al brindisi, «Prosit!». Un nome in cui «secco», come un miraggio nel deserto, evoca illusori presagi di austerità e asciuttezza presto smascherati dagli stessi vini riconducibili all'universo Prosecco, che invece fanno rima con freschezza, con piacevolezza fruttata, quella della mela, la cui aromaticità è loro marcatore principale, se non essenziale, e che hanno una notevole bevibilità in tutte le declinazioni di dolcezza consentite dalle normative di produzione. Pensiamo ad esempio al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, spumante D.O.C.G., prodotto esclusivamente nelle colline di Conegliano Valdobbiadene a partire dal vitigno Glera declinato nelle versioni Brut, Extra Dry e Dry, che si distinguono per il residuo zuccherino. Una dolcezza che, al di là delle varie sfumature, per contrappunto ben si sposa a cibi sapidi, dai salumi ai formaggi, dalle noccioline americane alle chips, dalle piadine farcite ai toast passando per club sandwich e tramezzini fantasiosi, candidando il termine Prosecco a sinonimo di

LA TOP TEN

PROSECCO SUPERIORE

Biancavigna il migliore per Gardini

Le scelte di Luca Gardini, campione mondo sommelier.

- 1. **Biancavigna - Rive Di Ogliaio D.O.C.G. Brut 2018:** cattura tutta la freschezza del territorio (12,55 euro)
- 2. **Silvano Follador Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Nature 2018:** raffinato (21 euro)
- 3. **Nino Franco - Grave di Stecca Veneto IGT 2014:** vino da vigne antiche (22,5)
- 4. **Bisol - Valdobbiadene Prosecco Sup. D.O.C.G. Jelo:** gran cremosità di frutto (9,5)
- 5. **Sorelle Bronca - Prosecco Superiore Brut Particella 68 '18:** cremoso e persistente (18)
- 6. **Andreola - Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Extra Dry Dirupo:** un monumento di finezza (9 €)
- 7. **Casa Coste Piane - Prosecco di Valdobbiadene Frizzante... naturalmente: rifermentato in bottiglia (11,5)**
- 8. **Ruggeri - Giustino B 2017:** vivacità-100% Glera (13,5 €)
- 9. **Astoria - Prosecco di Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Millesimato 2018:** molto elegante al naso e in bocca (11)
- 10. **Bortolin - Valdobbiadene Prosecco Sup. Millesimato Rù:** uva Glera scoppiettante (18)

aperitivo per antonomasia.

Cocktail iconici

Il fascino del Prosecco, nell'insieme delle sue interpretazioni, si spiega in gran parte anche con la sua versatilità che non ne ha scalfito l'identità, ma ne ha fatto, invece, un protagonista indispensabile di cocktail iconici quali Spritz, Bellini e Rossini. Curiosamente il mondo del Prosecco non significa solo briose bollicine: quelli fermi, probabilmente i meno noti, ma che costituiscono una nicchia di indubbio interesse, si definiscono tranquilli. Pure la categoria dei frizzanti non è monolitica, ma si distinguono sia quelli prodotti in autoclave sia quelli conservati in bottiglia sui lieviti, ambasciatori della tradizione locale prima dell'invenzione dell'autoclave, quando, dopo la pigiatura, il freddo delle cantine bloccava la fermentazione che riprendeva solo con l'arrivo della primavera. Una volta imbottigliato non si poteva più intervenire (sboccare o dosare) sul vino che, pertanto, a monte, doveva essere perfetto. Una lieve velatura si riconduce proprio alla presenza dei lieviti. Anche questa versione «ancestrale» rientra nella gamma di produzione di quelle Colline del Prosecco che l'Unesco, dopo Langhe Roero e Monferrato, hanno accolto tra i patrimoni mondiali da tutelare, paesaggi culturali evolutivi, in cui l'interazione uomo-ambiente è vitale e attenta alla sostenibilità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA