

Consorzio di Tutela Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Zona di produzione

La zona di produzione si estende nella fascia collinare della provincia di Treviso compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene. Un insieme di catene collinari - con direzione est-ovest - che dalla pianura si susseguono fino alle Prealpi, ad uguale distanza dalle Dolomiti - da cui rimangono protette a nord - e l'Adriatico, che influenza positivamente il clima e la natura del paesaggio.

Attualmente sono iscritti più di 6.100 ettari di vigneto, lavorati da 5000 produttori: di questi, 106 ettari appartengono alla sottozona del Superiore di Cartizze, da cui si ottengono ogni anno più di un milione di bottiglie di ottimo spumante. La sottozona di Cartizze è compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, in comune di Valdobbiadene. Un vero e proprio cru che nasce dalla perfetta combinazione fra un microclima dolce ed un terreno assai vario, con morene, arenarie ed argille che consentono un drenaggio veloce delle piogge e, nel contempo, una costante riserva d'acqua, così che le viti si sviluppano in modo equilibrato.

Nel 2009 il Prosecco ha ottenuto il riconoscimento a D.O.C.G.. Grazie a questo passaggio, Conegliano Valdobbiadene, quarant'anni dopo il riconoscimento della D.O.C., entra di diritto nel vertice della classificazione italiana dei vini di qualità. L'impianto storico della Denominazione rimane intatto, così come la zona di produzione ma si amplia la possibilità di valorizzazione per il produttore.

Per la zona storica di Conegliano Valdobbiadene è stata prevista anche la possibilità di evidenziare in etichetta il nome del comune o della frazione di origine delle uve, per mettere in luce tutte quelle località che nel tempo hanno acquisito una particolare vocazionalità o particolare pregio. In questo caso il toponimo verrà preceduto dal termine tradizionale "Rive", che sta ad indicare i vigneti posti in collina.



Caratteristiche e tipologie di vini

Il Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. nasce da precise regole che ne garantiscono l'unicità e l'autenticità e da una tradizione che, pur adeguandosi ai cambiamenti avvenuti, ha conservato nel tempo un'identità precisa ed inconfondibile. Tranquillo, Frizzante o Spumante – che con l'introduzione della D.O.C.G. è chiamato Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G. – si riconosce per il colore giallo paglierino leggero, per la moderata corposità, per l'esclusivo profumo fruttato e floreale.

Il Prosecco Superiore (quello che fino a pochi mesi fa era definito Spumante) esprime pienamente il suo carattere agile ed al tempo stesso energico ed è prodotto prevalentemente in due versioni, l'Extra Dry ed il Brut. Nella prima la rifermentazione si interrompe quando ancora rimane una piccola percentuale di zuccheri (12-20 gr/l) nella seconda è condotta quasi alla fine (15 gr/l massimo) in modo che lo Spumante diventi più secco e asciutto.

Il Brut è la versione più moderna ed ha un grande successo internazionale. Si caratterizza per profumi più ricchi di sentori di agrumi e di note vegetali, che si accompagnano con una piacevole nota di crosta di pane, unita ad una bella e viva energia gustativa. Il perlage fine, assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato, rendendolo a tavola, lo spumante per eccellenza.

L'Extra-Dry è la versione "classica" che combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore è giallo paglierino brillante ravvivato dal perlage. L'aromaticità è fresca e ricca di profumi di frutta, mela, pera, con un sentore di agrumi che sfumano nel floreale. In bocca il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad una acidità ben presente. Già il colore del Valdobbiadene Superiore di Cartizze rimanda ad una maggiore intensità, che si manifesta con una complessità di profumi invitanti ed ampi, dalla mela alla pera, dall'albicocca agli agrumi, alla rosa, con una gradevole nota di mandorle glassate al retrogusto. È prodotto quasi esclusivamente nella versione Dry (residuo zuccherino 17-35 g/l).

Il Frizzante è il più facile ed immediato: nato per incontrare i giovani e per avvicinare il consumatore meno esperto. Nella versione a rifermentazione in bottiglia è l'autentico ambasciatore della tradizione del vignaiolo, un vino essenziale, asciutto, digeribile e leggero. Nella fermentazione più diffusa, in autoclave, il Frizzante armonizza la fragranza dei profumi varietali dell'uva con il pizzicare delicato dell'anidride carbonica, in una unione che dà grande freschezza.

Meno conosciuta la versione Tranquillo. Si ottiene dai vigneti più fitti e poco produttivi e da uve ben mature. La vinificazione può prevedere una breve macerazione a freddo sulle bucce dell'uva, in modo da arricchire il vino in aromi e struttura. Il colore è giallo paglierino delicato, i profumi ricordano mela, pera, mandorla e miele di mille fiori. La struttura è soave e persistente, con un retrogusto talvolta gradevolmente amarognolo che lo rende più articolato e complesso. Anche se non è un vino da invecchiamento, lo si può apprezzare fino al secondo anno di vita.

Uve

Il Prosecco (con la denominazione D.O.C.G. è stato introdotto il sinonimo Glera) è presente nelle colline fra Conegliano e Valdobbiadene da oltre due secoli. A partire dal 1876, anno della fondazione a Conegliano della Scuola di Viticoltura ed Enologia, e dal 1923, quando nasce la Stazione Sperimentale per la Viticoltura, gli studi sul Prosecco hanno ricevuto notevole impulso promuovendone la diffusione in tutta l'area.

L'origine di questo vitigno è misteriosa; per alcuni era addirittura già conosciuto ai tempi dell'Impero Romano con il nome di Pucino, da cui si otteneva un vino particolarmente apprezzato dall'imperatrice Livia Augusta. Quel che è certo è che da oltre due secoli questo vitigno ha trovato nelle colline di Conegliano - Valdobbiadene l'habitat ideale di coltivazione, dove si sono diffusi diversi biotipi di cui uno ancora oggi coltivato, opera di una selezione fatta nella seconda metà dell'Ottocento dal conte Balbi Valier: il Prosecco Balbi. A questa selezione, la prima di cui si abbia notizia, è seguito negli ultimi 30 anni un grande lavoro dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura, finalizzato alla salvaguardia della tipicità di un prodotto che deve adattarsi alle diverse condizioni presenti nelle colline di Conegliano - Valdobbiadene.

Il Prosecco è rustico e vigoroso, con tralci color nocciola e grappoli piuttosto grandi, lunghi, spargoli ed alati, con acini di un bel giallo dorato immersi nel verde brillante delle grandi foglie. Il Prosecco è il vitigno che garantisce la struttura base al vino di Conegliano Valdobbiadene, ma Verdiso, Perera e Bianchetta, vitigni considerati minori utilizzabili per un massimo del 15% nella produzione del D.O.C.G., possono, in alcune annate ed in alcune zone, contribuire con le loro specificità a mantenere l'equilibrio organolettico del vino. Il Verdiso è coltivato nella zona di Conegliano dal 1700; nel XIX secolo era già molto diffuso, superando per produzione ogni altro vitigno della zona. Viene oggi impiegato nella vinificazione del Prosecco per aumentarne l'acidità e la sapidità ed equilibrare la componente acida nelle annate calde. La Perera, varietà citata come coltivata nella Provincia di Treviso già nel XIX secolo, era utilizzata in piccole percentuali nella vinificazione del Prosecco, soprattutto nella zona di Valdobbiadene, per aumentarne il profumo e l'aroma. Il nome è dovuto forse al gusto particolare (di pera appunto) della polpa o, più probabilmente, alla forma dell'acino simile ad una pera rovesciata. La Bianchetta, citata fin dal '500 e da alcuni autori e ritenuta originaria del Trevigiano, è utilizzata per "ingentilire" il Prosecco soprattutto nelle annate fredde poiché matura prima: per questo è coltivata spesso nelle zone più alte e difficili insieme al Verdiso.

Vini Bianchi

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Valdobbiadene Prosecco Superiore Cartizze D.O.C.G.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Frizzante D.O.C.G.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.