

Consorzio di Tutela Prosecco D.O.C.

Zona di produzione

L'istituzione del Consorzio di Tutela Prosecco D.O.C. risale al 2009, in seguito ad una piccola "rivoluzione" che ha interessato uno dei vini di punta dell'enologia italiana. Il Prosecco prodotto nell'area di Conegliano-Valdobbiadene ha ottenuto il riconoscimento della D.O.C.G., a testimonianza della qualità e della storicità di un vino unico nel suo genere, a partire dal legame con il territorio.

A quel punto si è reso necessario tutelare con la denominazione di origine controllata il vino Prosecco prodotto storicamente tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, mettendolo al riparo dalla concorrenza e dal rischio di contraffazioni.

Da qui la modifica della denominazione del Prosecco D.O.C., riferita non più al vitigno, che poteva essere prodotto in tutto il mondo, ma al vino. Il nuovo nome del vitigno, pertanto, è Glera, mentre solamente il vino prodotto nell'area della D.O.C. può fregiarsi del nome Prosecco.

La zona di produzione comprende nove province tra Veneto e Friuli Venezia Giulia: Treviso, Padova, Venezia, Vicenza, Belluno, Pordenone, Gorizia, Trieste, Udine, facendone così la più grande D.O.C. italiana per estensione territoriale.

La nuova D.O.C. pertanto ricomprende e sostituisce le Igt preesistenti (Prosecco Colli Trevigiani, Prosecco Marca trevigiana, Prosecco del Veneto, Prosecco Alto Livenza, Prosecco delle Venezie) in un unico territorio. La denominazione inoltre prevede la possibilità di specificare l'area di origine delle uve per le province di Treviso e Trieste.

Quarantotto soci, per oltre 6.000 aziende viticole e 930.000 ettolitri di vino prodotti nel solo 2009: con questi numeri il nuovo Consorzio Prosecco D.O.C. punta alla sfida dei mercati internazionali, facendo leva sulla notorietà e la qualità di un vino che non teme paragoni. Il logo ufficiale è una sorta di sole che con una rotazione di 9 bicchieri sta a significare le uniche nove province in cui il Prosecco D.O.C. può essere prodotto.

Scelta significativa dei produttori che aderiscono al Consorzio è la decisione di adottare il contrassegno di Stato, la fascetta obbligatoria per le sole D.O.C.G. (denominazione di origine controllata e garantita): una scelta volontaria che denota l'intenzione di tutelare ulteriormente la qualità del prodotto, certificata dalla sigla identificativa alfanumerica con la quale è possibile rintracciare l'intera filiera produttiva e contrastare la sofisticazione. La fascetta ministeriale viene applicata alle bottiglie in commercio a partire dal 1 agosto 2011.



Caratteristiche e tipologie di vini

Una consolidata e gloriosa tradizione ha imposto il Prosecco come vino amabile in tutto il mondo. In Veneto la produzione di questo vino è presente soprattutto nelle aree collinari del trevigiano, ma anche delle provincie di Padova e Vicenza, e in alcune zone della pianura.

Il Prosecco è apprezzato e ricercato dal grande pubblico per la sua versatilità negli abbinamenti, il sapore morbido e fresco e il profumo che spazia dalle note fruttate a quelle floreali, a seconda delle varietà: frutta, mela, pera, ma anche agrumi, mandorla, miele e un ricco bouquet di essenze floreali.

Sono soprattutto le bollicine, nelle due versioni spumante e frizzante previste dal Disciplinare, a decretare il successo di questo vino che i produttori di Veneto e Friuli Venezia Giulia hanno scelto di tutelare con il marchio D.O.C. in tutto il territorio storicamente vocato al Prosecco.

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà previste dal Disciplinare, aventi un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9% vol.. Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut, extra dry, dry e demisec.

La tipologia frizzante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale in bottiglia o a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà previste dal Disciplinare, aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 9% vol. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%, vale a dire che da 100 chilogrammi d'uva si potranno ottenere al massimo 70 litri di vino. Qualora la resa superi i limiti indicati, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine. Qualora la resa uva/vino superi l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Prosecco" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,5% vol.

Le operazioni di vinificazione, comprese le operazioni di elaborazione del vino spumante e frizzante, vale a dire le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie dove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio della D.O.C. stabilito dal Disciplinare. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, nonché il relativo imbottigliamento, possono essere effettuate, con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere delle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, anche in stabilimenti situati nelle province confinanti con l'area di produzione, a condizione che le aziende presentino richiesta motivata, corredata dalla documentazione che provi l'uso delle tradizionali pratiche in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti all'entrata in vigore del Disciplinare.

Tradizionalmente per l'imbottigliamento vengono usate bottiglie diverse a seconda del tipo di vino: la Renana o la Borgognona per la versione tranquilla, la Champagnotta per il Frizzante e la classica Prosecco per lo Spumante, tutte di colore verde, in modo da garantire la protezione del vino dalla luce. Dopo 30-40 giorni di sosta in bottiglia il vino è pronto per essere commercializzato, naturalmente con il marchio D.O.C. e, per gli aderenti, con la fascetta identificativa. Il Prosecco deve obbligatoriamente essere imbottigliato e non può venire messo in commercio in altri contenitori diversi dalle bottiglie.

Uve

Il Prosecco D.O.C. deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti con il vitigno Glera, sinonimo di Prosecco sia in Veneto che in Friuli Venezia Giulia, per la percentuale minima dell'85%. Possono concorrere alla costituzione delle partite di D.O.C. Prosecco, in ambito aziendale, i seguenti vitigni complementari sino ad un massimo del 15%: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Pinot Nero, quest'ultimo vinificato in bianco.

Fino alla primavera del 2010 l'uva si chiamava Prosecco, ma con l'entrata in vigore della nuova denominazione il nome Prosecco è stato riservato esclusivamente al vino prodotto nelle nove province dell'area D.O.C. mentre l'uva viene chiamata con l'antico sinonimo già in uso, Glera per l'appunto.

La vendemmia è un momento cruciale, seguito dal Consorzio di Tutela, che controlla la maturazione dell'uva e le operazioni di raccolta nelle diverse zone. La pressatura di norma avviene con macchine che agiscono sugli acini in modo soffice, così da estrarre solo il mosto fiore che proviene dal cuore dell'acino. Dopo la pressatura il mosto torbido viene lasciato riposare a freddo, ad una temperatura di 5°-10° C, in vasche di acciaio. Trascorse circa 10-12 ore, la parte limpida del mosto viene separata dal deposito e avviata alla fermentazione.

La vinificazione avviene grazie ai lieviti che provocano la fermentazione alcolica e si compie in vasche di acciaio ad una temperatura costante di 18°- 20° C, protrandosi per circa 15-20 giorni. Le diverse partite di vino base presenti in cantina, dopo un attento assaggio, vengono assemblate: i vini che fino a questo momento sono stati tenuti distinti per provenienza, epoca di vendemmia e caratteristiche organolettiche, vengono riuniti in proporzioni precise, tali da raggiungere un perfetto equilibrio fra tutte le componenti.

Vini Bianchi

Prosecco

Prosecco Spumante

Prosecco Frizzante