



BENVENUTA DOCG.
IL PROSECCO SUPERIORE HA NOME E COGNOME:
CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Con il riconoscimento della DOCG Conegliano Valdobbiadene, il Prosecco entra nell'olimpo dei quaranta migliori vini d'Italia. La vendemmia 2009, infatti, tiene a battesimo la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) che identificherà il Prosecco originale, quello prodotto da più di tre secoli nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, dal 1969 riconosciuto come doc. Per degustarlo, si dovrà attendere l'1 aprile 2010, data di uscita sul mercato della prima bottiglia, ma è bene conoscere già ora quali sono le novità del mondo Prosecco, protagonista di una vera e propria rivoluzione voluta per proteggere questo patrimonio tutto italiano.

PROSECCO: COSA CAMBIA

Se il vino di Conegliano Valdobbiadene, area storica di produzione del Prosecco, diventa DOCG, riconoscimento accordato anche alla confinante area dei Colli Asolani, quello delle nove province attualmente identificato come Prosecco IGT diventa doc e sarà, quindi, sottoposto a controlli precisi. Con la nuova legge, perciò, il nome Prosecco diventa sinonimo di vino a denominazione di origine prodotto esclusivamente nel nord est d'Italia con regole precise. Un risultato importante, non solo per proteggere l'immagine di questo vino, eliminando dal mercato fenomeni come la famosa lattina ma, soprattutto, perché rappresenta un'ulteriore garanzia per il consumatore. Per raggiungere questo risultato l'iter è stato lungo e complesso e ha costituito un caso unico nel panorama nazionale. Prosecco, infatti, è passato da nome di varietà di uva a nome identificativo di un vino a denominazione di origine. Grazie alla collaborazione di tutte le istituzioni e di tutti i produttori, primi fra tutti i 160 spumantisti e i 3000 viticoltori di Conegliano Valdobbiadene, coordinati dal Consorzio di Tutela, il lavoro è stato condiviso dalla filiera produttiva delle 9 province Veneto-Friulane autorizzate. A partire dalla vendemmia 2009 il mondo Prosecco ha quindi due livelli: docg, vertice della piramide qualitativa, rappresentato da Conegliano Valdobbiadene e Montello e Colli Asolani, e doc, rappresentato dalle province di Treviso, Belluno, Venezia, Padova, Vicenza, Udine, Pordenone, Trieste e Gorizia.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE, TERRA DEL PROSECCO SUPERIORE

Con il passaggio da doc a docg, il Prosecco prodotto a Conegliano Valdobbiadene entra nei grandi vini d'Italia. Sono, infatti, solo 41 i vini italiani che si fregiano della docg, mentre sono più di 360 le doc. Per il Conegliano Valdobbiadene docg si manterranno le regole di produzione applicate fino ad oggi ma non mancheranno le novità. Lo Spumante, versione simbolo di questo vino, si arricchirà di una nuova tipologia: il *Rive*, ovvero il vino prodotto con le selezioni di vigneto. Il Rive riporterà in etichetta il nome del Comune o della frazione dove si trova il vigneto e sarà ottenuto con le uve delle vigne più virtuose, poste in alta collina. Le Rive daranno l'opportunità di conoscere così i molti "cru" presenti nella denominazione. Al vertice della piramide qualitativa si manterrà il Cartizze, spumante della storica sottozona del "Superiore di Cartizze", un'unica collina di circa 100 ettari di vigneto fra le località di Santo Stefano, Saccol e San Pietro di Barbozza, in comune di Valdobbiadene.

CARTA D' IDENTITA' DELLA DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE

- Come 40 anni fa, la zona di produzione è limitata ai 15 comuni collinari tra le due capitali produttive di Conegliano-Valdobbiadene;
- Come tradizione, il vino è prodotto con il taglio di uve del vitigno Glera (nome che sostituisce quello di Prosecco) al minimo dell'85% e delle varietà locali Verdiso, Bianchetta, Boschera, Glera lunga per un massimo del 15%. La resa a ettaro per il DOCG Conegliano Valdobbiadene si manterrà a 135 q.li /Ha.
- La tipologia Spumante si arricchirà di una nuova versione, Rive. Il Rive evidenzierà in etichetta il nome del comune o della frazione di origine delle uve, per mettere in luce tutte quelle località di particolare qualità. In questo caso il toponimo è preceduto dal termine tradizionale "Rive" e sarà prodotto solo la versione spumante. La resa sarà di 130 qli/ha, con l'obbligo della raccolta manuale delle uve e dell'indicazione del millesimo.

Al vertice qualitativo della Denominazione Garantita rimane lo spumante della storica sottozona del "Superiore di Cartizze", la cui resa in vigneto rimane di 120 qli/ha e la produzione della sola tipologia spumante.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE: RICONOSCKERLO SUL MERCATO

Ma cosa dovrà cercare il consumatore dall'1 aprile? Anzitutto la scritta Conegliano Valdobbiadene, che potrà essere usata in etichetta da sola o associata al nome Prosecco per le tipologie frizzante e tranquillo, Prosecco Superiore per lo spumante.

Ogni bottiglia riporterà poi il logo identificativo della denominazione e la fascetta di Stato, ovvero il contrassegno con cui ogni bottiglia sarà riconoscibile, numerata e tracciabile in ogni momento, ulteriore garanzia di qualità per il consumatore che solo i vini DOCG offrono.

E fino all'1 aprile? Il consumatore troverà sul mercato il vino che ha sempre acquistato: il Prosecco doc di Conegliano Valdobbiadene.

