

RIVE, COLFONDO
(O "SUI LIEVITI") E NATURALMENTE
CARTIZZE SONO
LE CARTE SU CUI PUNTA
IL CONSORZIO DEL CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PER TRASMETTERE,
A LIVELLO MONDIALE, IL VALORE
AGGIUNTO DELLE COLLINE
DA VITICOLTURA EROICA

OLTRE IL SUPERIORE

di *Alessandra Piubello*

La differenziazione premia. A chi giustamente pensa che già il termine Superiore, riferito al Conegliano Valdobbiadene, sia di per sé distintivo, non deve sfuggire tutto il lavoro in corso nella docg collinare del Prosecco. Alla storica subzona di Cartizze, già pienamente affermata nel panorama delle bollicine a base Glera, si sono infatti aggiunti due trend: quello del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive e quello Colfondo, ribattezzato "Sui Lieviti" dal disciplinare modificato qualche mese fa.

L'EROISMO DELLE RIVE

Introdotte per la prima volta con il riconoscimento della docg nel '09, le **Rive** sono state ulteriormente regolamentate dal cambio di disciplinare del 2019. Così vengono localmente chiamati i fianchi scoscesi delle colline, di solito molto ripide, in alta collina e spesso esempi di viticoltura eroica. Secondo i dati forniti dal Consorzio (2018), le bottiglie superano i 2,5 milioni per un totale di 249 ettari coltivati. Sono aumentate a volume del 22% e a valore del 44%.

Franco Adami, dell'azienda Adriano Adami di Colbertaldo di Vidor, è uno dei produttori di riferimento per le Rive. Nei primi anni '80, insieme al fratello Armando, prese le redini di

un'azienda che attualmente si estende su 50 ettari con una produzione di circa 850 mila bottiglie, vendute al 60% all'estero e per il resto in Italia. "Rispetto al totale della produzione, le Rive ora corrispondono ad un 5%, abbondante, ma noi crediamo sia la via giusta per far esprimere le differenze del territorio (giacitura, suoli, esposizione, altitudine, microclima, progetto vinicolo) che da noi sono evidenti. Ci vorrà una generazione per apprezzare il risultato del lavoro fatto sulle Rive, dobbiamo continuare sulla strada della valorizzazione delle nostre differenze". Anche **Alberto Ruggeri**, seconda generazione insieme alle sorelle Silvia e Veronica, di **Le Colture** di Santo Stefano di Valdobbiadene, un'azienda di 40 ettari suddivisa su 16 appezzamenti, 750.000 bottiglie destinate al 40% in Italia, crede molto nelle Rive. "Abbiamo iniziato nel 2013 con le Rive di Santo Stefano Brut Gerardo, in onore del nonno. Pensiamo sia un'opportunità importante per far capire l'identità territoriale unica. Non è immediata la comprensione delle Rive e del loro costo leggermente più alto, in genere circa un paio di euro in più: vanno spiegate, va fatta capire la loro particolarità e anche la loro longevità. Noi ci investiamo, tanto che abbiamo intenzione l'anno prossimo di produrre ad Ogliano un altro Rive".

ANTICHE TRADIZIONI

La recente introduzione nel disciplinare dei "**Sui Lieviti**", (spumante ottenuto per fermentazione in bottiglia sui lieviti, con almeno 90 giorni di fermentazione e permanenza sui lieviti) per regolamentare meglio un metodo antico, chiamato localmente Colfondo (nome registrato però da due realtà valdobbianesi), che sarà commercializzato a partire da giugno '20, non consente di avere delle percentuali di riferimento pregresse. Tuttavia sappiamo che il Colfondo, il metodo tipico degli avi che si faceva da sempre per tradizione familiare, sta avendo un grande successo negli ultimi anni, proprio grazie alla sua spontaneità, rusticità e bevibilità spensierata. "La nostra azienda – racconta **Umberto Marchiori**, enologo dell'omonima azienda familiare di Farra di Soligo, seconda generazione con i fratelli Giuseppe e Sara, 12 ettari di proprietà per un totale di 55 mila bottiglie prodotte – l'ha sempre prodotto. Ma la mia rivelazione è stata nel 2008 quando assaggiai un Colfondo

del 1992 e capii veramente il potenziale di longevità. Abbiamo poi fatto vari esperimenti a seguito del mio dottorato sulle dinamiche evolutive dei vini effervescenti e siamo arrivati al nostro "Integrale", con lieviti indigeni, zero



Dall'alto, Vigneto Giardino, dove Adami produce dal 1933 il suo Rive (all'epoca era un Rive "ante litteram") e la raccolta delle uve nei ripidi pendii di Tanorè

In apertura, un brindisi con il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore docg



Dall'alto, verso destra: le sorelle Giuliana, Maria Elena ed Elvira Bortolomiol; Vanessa Follador (Tanorè); Franco e Armando Adami; Umberto, Sara e Giuseppe Marchiori; Veronica, Alberto e Silvia Ruggeri (Le Colture)



zuccheri, zero filtrazioni, ne produciamo circa 9mila bottiglie con un incremento costante e le vendiamo soprattutto all'estero (80%). Un "Sui Lieviti" tradizionale, longevo, digeribile, vivo. E moderno, a giudicare da come piace ai giovani!". Per il **Cartizze**, "la collina d'oro", con 108 ettari suddivisi tra 141 viticoltori, con una produzione di poco più di 1 milione e mezzo di bottiglie, registriamo un aumento a volume del 3% e a valore del 9%. **Elvira Bortolomiol**, dell'omonima azienda di Valdobbiadene, fondata 71 anni fa, con una tradizione familiare dal 1760 e gestita con le sorelle Luisa e Giuliana, racconta: "Noi produciamo 40mila bottiglie di Cartizze dry, abbastanza stabili nel tempo. Però abbiamo notato ultimamente una riscoperta di questo vino da parte dei giovani. La produzione va per il 90% in Italia, all'estero fanno fatica a capirlo, sia per il dosaggio zuccherino sia per il prezzo, che è quasi il triplo dello spumante docg".

Vanessa Follador è la titolare dell'azienda familiare **Tanorè**, coadiuvata da papà Renato e da zio Sergio, figli del fondatore Tano; ha 10 ettari di proprietà tutti intorno all'azienda di Valdobbiadene, dei quali 1 ettaro nella posizione più alta del Cartizze. "Produciamo – spiega Follador – circa 4mila bottiglie di Cartizze dry che sono rimaste abbastanza stabili nel tempo. Però assistiamo ad una sua riscoperta. Anche se personalmente lo ritengo il vino da meditazione per eccellenza, va sdoganato dal suo consumo prettamente natalizio, abbinato ai dolci. Si sposa bene ai formaggi, alle torte salate e anche ad alcuni tipi di pesce".