

# CONEGLIANO VALDOBBIADENE, COLLINE LUSSUREGGIANTI

ALESSANDRA PIUBELLO

“ ALLE SPALLE DEL SACRO  
ABBRACCIO DEL PIAVE  
CI SI ADDENTRA TRA LE  
LUSSUREGGIANTI COLLINE  
AMMANTATE DA FILIGRANE DI  
RIGOGLIOSI VIGNETI: PAESAGGIO  
INEGUAGLIABILE E POLICROMO,  
ANCORA VIVO NEI DIPINTI DI  
CIMA DI CONEGLIANO ”



SANTO STEFANO DI VALDOBBIADENE, IL CUORE DELLA ZONA

Le colline, ricamate dai vigneti, che da Conegliano si estendono verso Valdobbiadene, sono formate per lo più da marne giallo-azzurrognole, accompagnate da arenarie cineree e cerulee. Colline che i vignaioli hanno modellato con fatica e tenacia, dove la viticoltura è quasi esclusivamente svolta a mano (qui servono fino a 800 ore di lavoro per ettaro di vigneto contro le 150 della pianura), a causa delle forti pendenze che impediscono la meccanizzazione del lavoro. Data la difficoltà di realizzare nuovi impianti in terreni spesso troppo scoscesi, capita sovente di imbattersi in vigne centenarie, custodi di una ricca biodiversità. Siamo in una terra di acque nobili e sacre, mo-

dellate dall'antico ghiacciaio del Piave, dall'epico fiume e dai corsi d'acqua che a esso si congiungono dalle colline moreniche, mirabilmente disegnate ad anfiteatro. Uno scenario unico che nel 2016 ha ottenuto la designazione come Paesaggio Rurale Storico, candidandosi ora al riconoscimento di Patrimonio Unesco (la risposta si avrà nel 2018).

## LA ZONA DI ORIGINE E I TERRENI

L'area del Conegliano Valdobbiadene comprende 15 comuni (Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Su-

segana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor, Valdobbiadene) adagiati sulla fascia collinare ai piedi delle Prealpi trevigiane, che fanno da barriera ai venti freddi del Nord. Va sottolineato, come dichiara Innocente Nardi, Presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, che dalla creazione della denominazione nel 1969, il territorio non ha mai allargato i propri confini, nonostante il progressivo aumento delle vendite.

I vigneti della denominazione si estendono a un'altitudine compresa fra i 50 e i 500 metri, su oltre 7.000 ettari, coltivati da circa 3.200 viticoltori, con esposizione prevalente a sud e a est.

Le forme di allevamento più diffuse sono il doppio capovolto e il *sylvoz*. I terreni sono di natura molto diversa, con un'ampia varietà geologica. Le rocce carbonatiche dei fondali marini del Cretaceo sono la base stratigrafica di una successione in cui si alternano profili di arenarie e marne, seguiti da depositi morenici, fino agli strati sedimentari di origine alluvionale.

Il clima è mite e temperato, tanto che nei secoli scorsi tutta la zona era un luogo di villeggiatura dei nobili veneziani che fuggivano dall'afa lagunare nei mesi estivi.

Importante è l'escursione termica fra giorno e notte nei mesi di agosto e settembre (di 12-14°), fondamentale per la sintesi dei composti aromatici nelle uve.

## UN PO' DI STORIA E TRADIZIONE

Testimonianze di autori latini confermano che la vite si coltivava qui già più di 2000 anni orsono. Il Prosecco (antica è la sua origine, sembra sia addirittura precedente alla colonizzazione dei Romani) forse giunge dal Carso triestino alle colline di Conegliano molto probabilmente a fine Settecento. Questa data "ufficiale" fissata dagli studiosi è più virtuale che reale, considerando che la sua presenza in loco pare essere già effettiva ai primi del Settecento.

I fattori che hanno reso celebre quest'area vinicola che punta più che sul numero di bottiglie (83 milioni contro i 355 milioni del Prosecco Doc) sulle pregevoli peculiarità territoriali, vanno cercati anche indietro nel tempo, nella storia degli uomini del territorio, da Marco Gino Balbi Valier ad Antonio Carpené.

La spumantizzazione qui ha origine dalle sperimentazioni di Antonio Carpené, poi elaborata all'inizio del Novecento dall'omonima azienda, una delle prime grandi case spumantistiche italiane. Carpené contribuì al miglora-



GRAPPOLO DI GLERA

mento della viticoltura e dell'enologia ed ebbe l'intuizione di fondare la scuola di viticoltura ed enologia a Conegliano nel 1876. Successivamente, per opera dei professori Giusti e Dalmasso, nacque nel 1973 la Stazione Sperimentale di Viteicoltura ed Enologia, unica nel suo genere in Italia. Due istituzioni che portarono il comprensorio di Cone-



gliano Valdobbiadene (attualmente il più importante distretto enologico italiano specializzato nella produzione di spumante con metodo Martinotti) a esprimere al meglio le sue potenzialità, ulteriormente accresciute nel 1962 con la nascita del Consorzio per la tutela del vino Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, che testimonia il passaggio nell'agosto del 2009, dopo 40 anni di Doc, a Docg.

Il metodo di spumantizzazione è stato perfezionato nella Scuola Enologica di Conegliano, con il fondamentale contributo degli studi del prof. Tullio De Rosa, come evoluzione del metodo Martinotti, volto a esaltare i profumi che naturalmente contraddistinguono il Prosecco Superiore, che in questo territorio assume una tipicità e una caratterizzazione uniche. La spumantizzazione dura almeno 30 giorni, ma talvolta la si protrae, per ricercare maggior complessità grazie a un prolungato contatto con i lieviti, anche fino a 60-90 giorni.

## I VITIGNI

L'origine del vitigno è misteriosa: per alcuni era già conosciuto ai tempi dell'Impero Romano con il nome di Pucino, da cui si otteneva un vino che era particolarmente apprezzato dall'imperatrice Livia Augusta. Il vitigno principe nella composizione del vino è l'autoctono Glera, rustico e vigoroso, con grappolo di dimensioni medio-grandi, piramidale, spargolo, con epoca di maturazione tardiva. Numerosi i suoi biotipi, il più conosciuto è opera di una selezione fatta nella seconda metà dell'Ottocento dal conte Balbi Valier (biotipo Balbi). Al Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg Frizzante e al Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg Tranquillo (due delle tre tipologie previste dal disciplinare) è consentito ricorrere ad altre uve da aggiungere alla base obbligatoria di uva Glera che deve essere almeno dell'85%.

Le varietà tradizionali locali che pos-

sono essere impiegate sono: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga. Il Verdiso, per esempio, viene impiegato per aumentare sapidità e salinità; la Perera si utilizza per dare più profumo e aroma, mentre la Bianchetta Trevigiana contribuisce a ingentilire, soprattutto nelle annate fredde, il tenore del vino.

Per la tipologia spumante (e quindi per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, la terza tipologia e la più diffusa) è possibile utilizzare oltre alle varietà autoctone di cui sopra anche uve Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero e Chardonnay, da sole o congiuntamente per un massimo del 15%. Il disciplinare consente di declinare la versione spumante nelle tipologie, Brut, Extra Dry e Dry (sono escluse al momento Extra Brut e Dolce, ma c'è una forte attenzione verso l'Extra Brut ed è probabile che venga inserito nel futuro nel disciplinare).

Le Selezioni riguardano il Rive Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e il Superiore di Cartizze Docg.

Il Rive è ottenuto da vigne in forte pendenza e alta collina, che provengo-



ERTE COLLINE, DIFFICILI DA LAVORARE

no da un'unica sottozona. Per fregiarsi della menzione Rive, i vini devono sottostare a regole più restrittive rispetto alle altre tipologie di Conegliano Valdobbiadene. Sono presenti 43 Rive che indicano altrettante espressioni territoriali. Il Cartizze, vero e proprio cru, nasce in un fazzoletto di terra di appena 107 ettari, nel comune di Valdobbiadene, suddiviso tra un oltre centinaio di produttori.

Il Consorzio ha varato un protocollo vinicolo nel 2011 per mirare a una maggiore compatibilità e sostenibilità ambientale e sanitaria, avvalendosi della consulenza dello Sportello vinicolo interno, del CREA di Conegliano e dell'ARPAV.

### A TAVOLA

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg si sposa naturalmente con i sapori tipici del suo territorio d'origine, senza nulla togliere alla sua versatilità, carta vincente che lo rende adatto a molteplici piatti della cucina contemporanea.

Il Brut (residuo zuccherino da 0 a 12 g/l) si apprezza su antipasti di pesce e verdure, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno, oppure a tutto pasto. L'Extra dry (residuo zuccherino da 12 a 17 g/l) è adatto a minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi tipici come il Bastardo, Morlacco, Inbriago e carni bianche, soprattutto pollame.

Il Dry (residuo zuccherino da 17 a 32 g/l) è la versione meno diffusa e trova il suo connubio con dolci a pasta secca o con i cibi piccanti.

### IL PAESAGGIO SCOLPITO





ET VOILÀ IL PROSECCO

### QUALCHE NUMERO

Il Rapporto economico annuale stima che per il 2016 (i dati definitivi non sono ancora in possesso del Consorzio) si sfiorerà la quota di 90 milioni di bottiglie, segnando un 8% di crescita rispetto al 2015. Elementi certi arrivano analizzando il 2015, con una produzione certificata di 83,7 milioni di bottiglie. Più di ottanta milioni di bottiglie rappresentano il raddoppio delle vendite negli ultimi dieci anni, accompagnato da un aumento di valore. Nel mercato nazionale la produzione del 2015 è cresciuta, rispetto al 2014, del 15% a valore e del 12% a volume. Si evidenzia un particolare dinamismo al sud e nelle Isole che, insieme, segnano

un +25% sul 2014. Nei mercati esteri la crescita si attesta sul 7,5% in valore ed è rimasta sostanzialmente stabile nei volumi.

Circa il 40% della produzione viene esportato in 80 Paesi nel mondo.

Il Consorzio, attualmente presieduto da Innocente Nardi, raggruppa 178 case spumantistiche, 3.364 viticoltori, 438 vinificatori e tre cantine sociali.

### QUALCHE CURIOSITÀ

La strada del Prosecco e Vini dei Colli di Conegliano Valdobbiadene, fondata nel 1966, è la più antica d'Italia. Invece a San Pietro di Barbozza nel 1946 è nata la Confraternita del Prosecco, ispirata ai concetti fondamentali del-

le consorelle francesi. Di essa fanno parte illustri professionisti del mondo prosecchista.

Due i film girati recentemente su queste colline, "Dieci Inverni" (2009) con la regia di Valerio Mieli, e "L'ultimo desiderio", tratto dal divertente giallo di Fulvio Ervas "Finchè c'è Prosecco c'è speranza", del regista Antonio Padovan che arriverà nelle sale nel settembre del 2017.

Per gli appassionati, ogni terzo week end di maggio si tiene Vino in Villa, il più importante appuntamento annuale dedicato al Conegliano Valdobbiadene, con una sessantina di produttori presenti. L'iniziativa quest'anno festeggia il ventennale. 🇮🇹