

**piaceri**

# Il latin lover delle bollicine

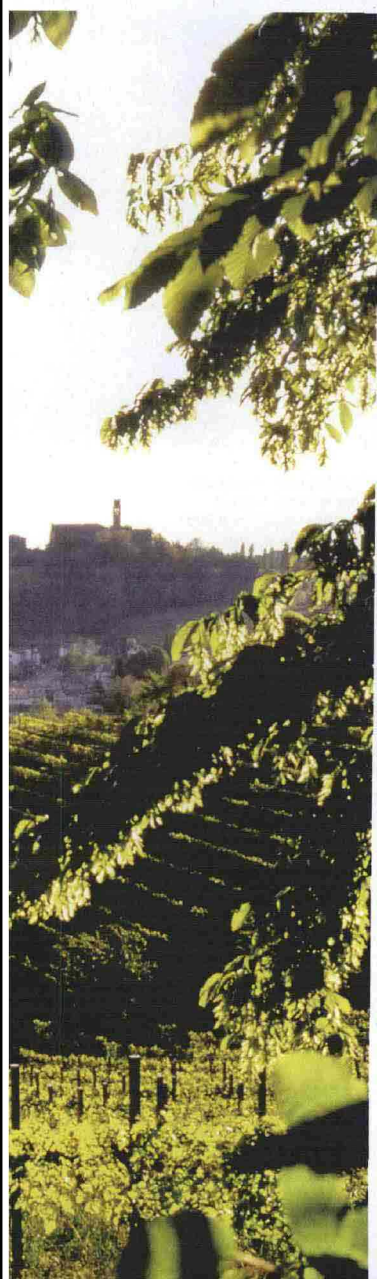
Piace a tutti e sta per battere  
(in numeri) lo Champagne.  
Viaggio nel vino italiano  
più famoso del mondo:  
il Prosecco

*di Francesca Negri*





In apertura la valle di Conegliano Valdobbiadene, zona d'eccellenza nella produzione del Prosecco. A destra un calice di bollicine italiane, e una panoramica sul borgo di Pieve di Soligo (Tv)



### Il Prosecco, forse le bollicine più famose d'Italia, sta scaldando i muscoli per prepararsi al sorpasso dello Champagne come numero di bottiglie prodotte, previsto per il 2012.

Lo hanno annunciato recentemente l'assessore alla promozione del Veneto Marino Finozzi e l'assessore all'agricoltura Franco Manzato. Le elaborazioni, su dati Valoritalia da parte del Cirve-Centro Interdipartimentale per la Ricerca in viticoltura ed enologia di Conegliano, non lasciano spazio a dubbi: la progressione del Prosecco è netta e incalzante, a fronte di una produzione dello spumante francese che si orienta mediamente sui 320 milioni di bottiglie l'anno. Nel 2011 il fresco e beverino spumante del territorio del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia verrà infatti commercializzato in 286 milioni di bottiglie, cifra che il prossimo anno raggiungerà i 353 milioni, per superare dal 2013 i 400 milioni di bottiglie vendute in tutto il mondo.

### Un po' di storia

Un vero e proprio fenomeno quello del prosecco Prosecco, che ha la sua anima e la sua storia principalmente nella provincia di Treviso e che diventa dunque sempre più brand e fattore di distinzione e di traino per tutto il made in Italy, unendo qualità e quantità a prezzi assolutamente competitivi. «Il sorpasso sarà un fatto numerico – hanno sottolineato Finozzi e Manzato – ma nella spumantistica mondiale, che ha nella vecchia Europa il suo indiscusso caposaldo, il Prosecco cerca un suo spazio in ragione della sua diversità rispetto allo spumante transalpino: giovane, beverino, facile, con standard qualitativi molto elevati che il sistema produttivo intende mantenere e che noi vogliamo garantire assecondando il sistema dei produttori anche con un'operazione di zonizzazione, in modo che il Prosecco venga coltivato nelle zone più vocate e facendo in modo che la rincorsa a questo vino non vada a scapito di altri vitigni e di altri vini delle regioni interessate». L'area collinare di Conegliano Valdobbiadene



Il Prosecco conquista per la moderata alcolicità e gli eleganti aromi, con le sue note di mela, pera, biancospino e acacia, rosa e glicine



## piaceri

ne, che si estende nella fascia nord est della provincia di Treviso, è per antonomasia la zona d'eccellenza nella produzione del Prosecco, ed è qui che, da oltre tre secoli, questo vitigno è coltivato. Le prime tracce risalgono alla colonializzazione romana del II secolo a.C.: a quei tempi il suo nome era *Pucinum*, espressione di grazia vigorosa della natura decantata anche da Plinio il Vecchio nel suo *Naturalis Historia*. Cuore della coltivazione del Prosecco, con i suoi 57 milioni di bottiglie, è un'area interamente collinare, quella di Conegliano Valdobbiadene appunto: è proprio in questa zona – a un'altitudine compresa fra i 50 e i 500 metri sopra il livello del mare, ai piedi delle Prealpi trevigiane – che, dopo quarant'anni di Doc, il Prosecco, a partire dalla vendemmia 2009, ha ottenuto il riconoscimento di Docg (denominazione di origine controllata e garantita) e anche la denominazione ha subito un mutamento divenendo Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Sempre all'interno del comune di Valdobbiadene si trova poi l'area del Cartizze, l'unico grande cru della denominazione, riconosciuto già nel 1969. Il Cartizze dà origine a spumanti di particolare finezza ed eleganza, che rappresentano la summa di tutte le migliori qualità del Conegliano Valdobbiadene.

### Tra vigneti e campanili

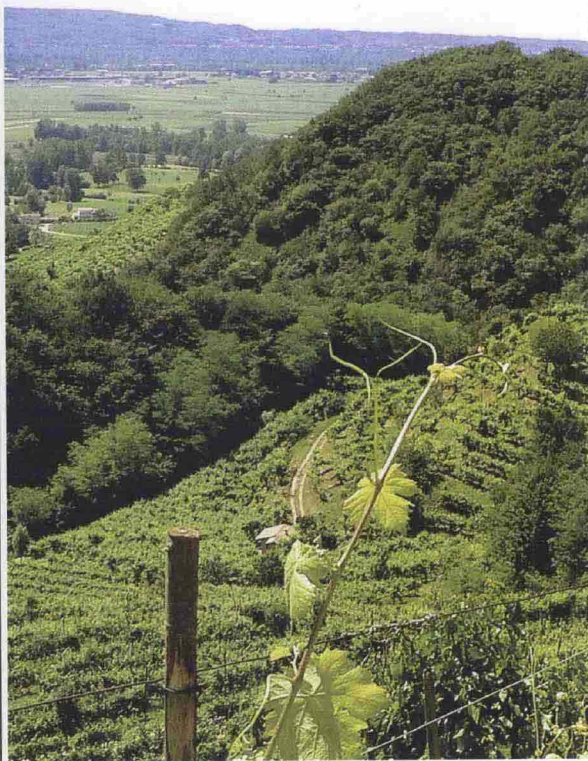
Varietà di uva, leggermente aromatica, il Prosecco (prodotto in versione brut, extra dry e dry) conquista sempre più fette di consumatori forse per la sua moderata alcolicità e i suoi eleganti aromi che ammiccano anche a palati meno maturi, con le sue note di mela, pera e acacia, biancospino, rosa e glicine. Tra le etichette da non perdere ci sono sicuramente in primis i grandi nomi che hanno segnato la produzione del Prosecco: Bisol, Astoria, Carpenè Malvolti, Villa Sandi, Val d'Oca, Foss Marai. Ma sulla Strada

### Da vedere

**Pieve di Soligo.**  
*Punteggiato di chiese di bella importanza, il territorio comunale di Pieve di Soligo è interessato anche da numerosi esempi di palazzi e ville venete, molti dei quali sono stati schedati dall'Istituto Regionale Ville Venete.*

**Conegliano.**  
*Il centro storico, di origine medioevale, si concentra perlopiù lungo via XX Settembre (Contrada Granda), che scorre ai piedi del Colle di Giano, sulla sommità del quale si ergono la neoclassica Villa Gera e la parte superstite del castello medioevale (attuale Museo Civico): tutta quest'area è ancora in gran parte cinta dalle antiche mura. Altri luoghi d'interesse artistico si trovano anche fuori le mura, come la Chiesa di San Martino e alcune ville venete.*

**Vittorio Veneto.**  
*È la città italiana che fu protagonista, nel versante italo-austriaco, della battaglia conclusiva della Prima Guerra Mondiale. Oltre al centro di Vittorio Veneto – diviso tra Ceneda e Serravalle ma anche in altri quartieri e sobborghi, quali San Giacomo di Veglia, Costa e Salsa – si contano numerose frazioni e località sparse sulle pendici dei monti o nella Val Lapisina, la vallata che, inserendosi tra le Prealpi, mette in comunicazione la Marca Trevigiana con la provincia di Belluno attraverso la Sella di Fadalto (è attraversata dalla SS51 e dalla A27).*



In alto, una panoramica delle colline del Conegliano Valdobbiadene: qui, dopo quarant'anni di Doc, il Prosecco ha ottenuto la Docg dalla vendemmia 2009. Sotto, il duomo di Serravalle di Vittorio Veneto







del Prosecco – uno dei primi itinerari del vino in Italia, costituita verso la fine degli anni Sessanta del secolo scorso – si incontrano una costellazione di piccoli produttori d'eccellenza, come Bortolomio o Micel; microproduzione che si traduce in una manciata di etichette di grande qualità. Tra gli ettari ed ettari di vigneti che si distendono a perdita d'occhio, svettano i guardiani del territorio: i campanili, che tracciano il carattere religioso della zona, i castelli, le antiche ville. In questa terra fertile, tra gusto e arte, tra gioia e lavoro, tra ospitalità e dinamismo, si scoprono, vere più che mai, le parole del poeta Andrea Zanzotto: «Qui non resta che cingersi intorno il paesaggio». E perdersi in esso, magari sorseggiando una bella bottiglia, ghiacciata, del suo nettare d'elezione: il Prosecco.

## Scelti per voi

### dove comperare

#### Astoria Lounge Store

Nella suggestiva Fashion Wine si potranno degustare e acquistare i vini di Astoria nonché visitare la nuova cantina, centro raccolta e vinificazione di uve selezionate da cui originano i vini più prestigiosi dell'azienda: il Prosecco Millesimato, il Colli di Conegliano Mina e Croder e il Marzemino Passito di Refrontolo. A poco più di un chilometro è visibile la cata colonica di fine '800 presso la Tenuta Val de Brun. Via Crevada, 12 Crevada di Susegana (Tv) Tel. 0438454333 [www.astoria-lounge.it/store](http://www.astoria-lounge.it/store)

#### Villa Sandi

Splendido edificio palladiano risalente al 1622 e oggi sede dell'azienda e patrimonio culturale della terra trevigiana, è un felice esempio di quel connubio tra arte e agricoltura che ha caratterizzato il paesaggio veneto dei secoli passati. È possibile visitare le cantine e la settecentesca villa gratuitamente su prenotazione. Via Tessere, 3 Valdobbiadene (Tv) Tel. 0423976299 [www.villasandi.it](http://www.villasandi.it)

#### Foss Marai

Guida è tutto un susseguirsi di colline ripidissime coperte di vigne di Prosecco. Qui le valli vengono chiamate fossi e Marai è il toponimo della valle più profonda di Guida. La Foss Marai è un'azienda nota per l'eccellente qualità dei suoi spumanti e l'eleganza delle sue bottiglie. Strada di Guida, 109 Guida di Valdobbiadene (Tv) Tel. 0423900124 [www.fossmarai.com](http://www.fossmarai.com)

#### Val D'oca - Cantina Produttori di Valdobbiadene

Ai piedi delle Prealpi Venete, nell'amenissima fascia collinare compresa fra Asolo e Conegliano, sorge la Cantina Produttori di Valdobbiadene. Costituita nel 1952, per volontà di un manipolo di viticoltori,

convinti sostenitori della cooperazione, può contare oggi su oltre 600 produttori, che curano da generazioni più di 650 ettari di vigne. Via San Giovanni, 45 Bigolino di Valdobbiadene (Tv) Tel. 0423982070 [www.valdoca.com](http://www.valdoca.com)

#### Carpenè Malvolti

Vanta il primato di aver per primo riportato in etichetta il nome del Prosecco sin dal lontano 1924 con la dicitura "Prosecco, vino pregiato amabile dei colli di Conegliano". Dal 1868 al 1924, in etichetta, veniva infatti riportato "Champagne italiano". La proprietà è della famiglia Carpenè sin dall'anno della sua fondazione che risale al 1868: una tappa irrinunciabile per un viaggio nella terra del Prosecco alla ricerca della sua storia più autentica. Via Antonio Carpenè, 1 Conegliano (Tv) Tel. 0438364611 [www.carpeni-malvolti.com](http://www.carpeni-malvolti.com) Punto vendita: Punto Carpenè Tel. 0438415195

#### Azienda Agricola Micel

Piccolo produttore per uno stile di Prosecco di alta qualità che conquista il palato e che qui avrete l'occasione di acquistare e farvelo raccontare direttamente dal suo giovane produttore. Via Luminaria, 11/A Colbataldo di Vidor (Tv) Tel. 3358330068

### dove dormire

#### Hotel Villaguarda

Immerso in un grande giardino circondato da vigneti e colline, sorge a metà strada tra Pieve di Soligo e Follina. Dalla hall alle camere, itinerari emozionali portano alla scoperta del territorio, nel segno della cultura e dei saperi locali, e le camere a tema completano il percorso con ironia e modernità regalando emozioni. Via Pedeguarda, 47 Follina di Follina (Tv) Tel. 0438980814 [www.villaguarda.it](http://www.villaguarda.it)

#### Villa Almè

Una splendida villa che ricorda le case delle antiche famiglie veneziane. Le sei grandi stanze e la suite, tutte arredate con attenzione e buon gusto, offrono una riposante vista sulla campagna veneta. Via Rigole, 9 31040 Basalghella (Mansuè) (Tv) Tel. 0422755173 [www.villaalme.it](http://www.villaalme.it)

#### Hotel Contà

In un palazzo storico di Pieve di Soligo, un sapiente restauro regala un ambiente di classe e in pieno stile veneto. Borgo Stolfi, 25 Pieve di Soligo (Tv) Tel. 0438980435 [www.hotelconta.it](http://www.hotelconta.it)

### dove mangiare

#### Gellius

Meta ristorante, meta museo: fra resti archeologici – in un ambiente decisamente unico – troverete cucina moderna ed elaborata. Tra le specialità: crema bianca d'uovo con porcini e uova d'aringa (estate-autunno); spaghetti con fagiolini, lattuga di mare e lumachine. Prezzo medio: 80 euro, vini esclusi. Calle Pretoria, 6 31046 Oderzo (Tv) Tel. 0422713577

#### Strada Vecchia

D'estate ci si accomoda in giardino, nei mesi più freddi invece nella sala di taglio classico, calda e accogliente. Carne e pesce in piatti locali e nazionali. Prezzo medio: 30 euro, vini esclusi. Via strada Vecchia, 64 Tezze (Tv) Tel. 0438488094

#### Tre Noghere

Quarantennale gestione familiare e ambiente informale per un ristorante di campagna, in un rustico ristrutturato: ampia sala con camino e piccolo dehors sotto un porticato. Prezzo medio: 30 euro, vini esclusi. Via Crede, 1 Bigolino (Tv) Tel. 0423980316