



In cantina

PAOLO MASSOBRIO

25
GIU
2020



Un Prosecco piacevole, da adottare come vino quotidiano

Le chiamano «bollicine» perché la parola «spumante» è considerata desueta e poco evocativa, anche se per molti il vino frizzante di ogni ordine e grado viene definito «prosecco». Errore del consumatore incolto e orrore per gli enologi, quando sentono il nome di una denominazione affibbiato a un'altra: che so, un Trentodoc, un Franciacorta o un'Alta Langa.

Tuttavia il Prosecco, dal punto di vista commerciale, è diventato uno tsunami, non solo per il numero di bottiglie prodotte, ma per la penetrazione commerciale che ha avuto, in particolare sui mercati esteri, mettendo in scacco, talvolta, le altre bollicine alle quali sono stati preclusi spazi. Il Prosecco, in ogni caso, è un mondo che bisogna conoscere, evitando di fare di tutta tu' erba un fascio. Per questo sono grato a Luca Giavi, direttore del [Consorzio che rappresenta questo vino](#), quando due anni fa a Treviso mi propose una degustazione con sei sfaccettature di questo vino.

Come in molti casi resta un vino che ti rimane impresso. E questo, in etichetta, aveva il nome di Ponte. O meglio di [Viticoltori Ponte](#), realtà cooperativa nata nel 1948 grazie ai vignaioli della zona del Piave, decisi a fare sistema per rilanciare l'attività vitivinicola del comprensorio locale. I vigneti (oltre 2.500 ettari per 13 milioni di bottiglie) si dipanano là dove in passato si estendeva la Repubblica Serenissima di Venezia, ovvero dalle pendici del Montello, massiccio montuoso del Trevigiano, e seguendo il percorso del fiume Piave, fino alla sua foce tra Eraclea e Jesolo, a nord-est di Venezia. Netta la prevalenza di uve a bacca bianca (glera, pinot grigio, chardonnay, manzoni) rispetto a quelle rosse, dove primeggiano raboso, merlot e cabernet.



E oggi, principi come etica, rispetto e impegno sono i capisaldi di questa «grande famiglia vitivinicola», che in azienda e in vigna applica i principi della sostenibilità come elemento per la tutela delle biodiversità. Non a caso, il vino che mi ha colpito all'assaggio di pochi giorni fa è stato il loro **Prosecco Extra Dry Bio**, che ha debuttato da poco. Si presenta con quella spuma bianca molto intensa da cui emerge netta la mela fragrante (che è descrittore aromatico più ricorrente dell'uva glera). È tuttavia curiosa la nota di mandarino, che è un precursore di freschezza. Ora, questo vino mi ha colpito per l'assoluta eleganza che si sostiene con quella cremosa freschezza, piacevolissima. Nel caso specifico le uve glera vengono sottoposte a pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata e seconda fermentazione con il metodo charmat.

A CURA DI

ELISABETTA PAGANI

TUTTOSALUTE

- Quando i virus ci fanno guarire: sono un'arma nelle malattie genetiche per sostituire le parti difettose del Dna
- Addio visite e trasfusioni, ora la Beta-talassemia si cura a partire dalle staminali
- Contro le patologie neurologiche i farmaci diventano "mirati"
- Troppo sale ci fa ammalare. Abbatte la risposta del sistema immunitario

TUTTOSCIENZE

- Il diavolo è nei dettagli: come percorrere l'ultimo miglio del Recovery Fund
- Carlo Bernardini, il fisico che creò ponti tra scienza ed etica
- Una molecola organica nella nube interstellare
- Il segnale che ci racconta il mistero del buco nero grande 25 Soli

TUTTOSOLDI

- L'Agenzia delle Entrate lancia un bando per 2.600 assunzioni
- Dimissioni e indennità di disoccupazione
- Cerca talenti la start up per la compravendita rapida della casa
- Le opportunità del "Rilancia Italia" per la casa e il superbonus 110%



Fa il paio con l'Extra Dry che è un classico, anche qui con quella nota di buccia di mela rossa che anticipa una fragranza in bocca.



Sul podio anche il **Treviso Prosecco Extra Dry millesimato 2019**: graffiante, fresco ed equilibrato, da uve glera e chardonnay vinificate con fermentazione a 16°C e fermentazione con metodo charmat, detto dei grandi recipienti, a differenza del metodo classico che invece sviluppa la fermentazione in quelli piccoli (le bottiglie). C'è anche la versione non millesimata, che è ottenuta da uve glera in purezza, pressate a freddo e mosti fermentati a temperatura controllata. Ha perlage fine e persistente, sentori decisamente fruttati con note floreali, mentre al palato risulta sapido e brioso.



Infine il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut**, che non tradisce la vena aromatica; in bocca è morbido e vellutato.



Curioso è poi il **Manzoni Spumante Dry 6.0.13**, ottenuto da uve manzoni bianco in purezza (un'uva che dà grandi soddisfazioni anche nella versione tranquilla) vinificate con lieviti selezionati e presa di spuma con metodo charmat. Il colore giallo tenue con riflessi verdognoli anticipa delicati sentori fruttati e floreali, mentre al palato è fresco e con una chiara marca di sapidità. Davvero bravi, quasi da adottare per quello che può essere la piacevolezza del vino quotidiano.

Viticoltori Ponte

Ponte di Piave (Tv)
via Giuseppe Verdi, 50

tel. 0422858211

Una bottiglia di Prosecco Extra Dry Bio: euro 8

©RIPRODUZIONE RISERVATA

I perché dei nostri lettori

“ *Leggo La Stampa perché **informa senza distorcere i fatti**, perché nella sua **indipendenza** sa prendere posizione autonoma anche a costo di andare contro corrente.* ”

Fabrizio

ABBONATI A TOPNEWS

[Scrivi alla redazione](#)

[Pubblicità](#)

[Dati Societari](#)

[Contatti](#)

GNN - GEDI gruppo editoriale S.p.A.

Codice Fiscale 06598550587

Piva 01578251009