

# la Repubblica

## Prosecco, quelle colline dove nasce il vino italiano più venduto nel mondo

di Francesco Bruno Fadda



Il Castello di Sussegana, che domina tutte le Colline del Prosecco (ph. Roberta De Min/Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore)

*Cinque secoli di storia per diventare un simbolo della vita made in Italy e un unicum (o quasi) di collaborazione tra produttori. La nostra selezione di bottiglie da scoprire. [Seguici anche su](#)*

[Facebook](#)

10 DICEMBRE 2020 7 MINUTI DI LETTURA

[Conegliano Valdobbiadene](#), Superiore di Cartizze, Asolo, o semplicemente Prosecco. Diversi per disciplinare, diversi per terroir, diversi per filosofia produttiva. Non un prosecco, ma tanti Prosecco, ognuno con una sua identità forte e unica, frutto di un lavoro secolare e collettivo - talvolta casuale e non ricercata - che va oltre i congeniti campanilismi

all'italiana. Prosecco è - per buona pace di puristi e bastian contrari - un brand collettivo, nato come identificativo sì di una zona di produzione, sì di una tipologia di vino, ma, da tempo immemore, anche un appellativo che, nella percezione popolare - non solo in Italia - sta ad indicare un qualsiasi vino spumante prodotto in Italia. Ci sono produttori che sostengono sia un punto di forza che il nome della denominazione sia anche identificativo per un prodotto made in Italy, seppure non specifico. Altri produttori invece sono convinti dell'esatto contrario, ovvero che questo fenomeno sia sminuente e dispregiativo per la stessa denominazione, tanto da eliminare "prosecco" dalle proprie etichette. Ma, comunque la si veda, è così.

### Prosecco, quelle colline dove nasce il vino italiano più venduto nel mondo



Prosecco, il vino italiano più bevuto nel mondo, è a buona ragione - spesso suo malgrado - sinonimo di bollicine, di spumante all'italiana. Esaltato e bistrattato in egual misura, perché spesso poco conosciuto. Pur restando il simbolo

enologico della convivialità, delle feste, anche quelle dell'ultimo momento, che iniziano con un bel "botto" di una buona bottiglia, Prosecco è anche un fenomeno di marketing planetario non solo per il rapporto qualità-prezzo - i detrattori dicono a discapito della prima voce - ma anche per l'inclusività di questo vino e per la sua storia contadina, ancor più di altri brand italian style come per esempio Ferrari (auto), sicuramente il più famoso, ma ampiamente superato per citazioni proprio da Prosecco. Floreale, fruttato, dal sapore fresco e brioso è la sigla del bere semplice, che si identifica non solo con l'inconfondibile stile di vita made in Italy, ma anche - e non di rado - con l'immagine più diffusa dell'italiano: inclusivo, ricco di spirito, più impulsivo che riflessivo. Sempre sorridente anche nelle occasioni più difficili.

Cinque province del Veneto (Treviso, Venezia, Vicenza, Padova, Belluno) e quattro nel Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine), il teatro produttivo delle tre denominazioni - Prosecco Doc, Valdobbiadene Superiore Docg e Asolo Docg - esteso in uno dei territori più belli della penisola italiana, in parte - le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene - patrimonio dell'Unesco da oltre un anno.

Un paesaggio caratterizzato da dorsali collinari, ciglioni, foreste, villaggi e coltivazioni, per secoli modellato e adattato dall'uomo, oggi è il terreno più fertile per il Glera, vitigno a bacca bianca autoctono proprio dell'Italia nord orientale, noto fin dai tempi dei Romani,



decantato con il nome di “Pucino”, celebrato da Plinio nella sua *Naturalis historia* e prediletto per le sue doti medicinali da Livia, moglie dell'imperatore Augusto. Oggi le uve di Glera sono la colonna principale - 85% minimo - per disciplinare di ogni Prosecco. Una storia lunga e affascinante, vissuta tra alti e bassi per oltre sette secoli fin dai primi del Cinquecento, quando in quel di Trieste per dare maggiore visibilità al principale prodotto locale, la ribolla, si dichiarò che questa fosse la naturale erede proprio di quel “pucino” che la città inviava annualmente alla casa d'Asburgo. Venne quindi definita una precisa caratterizzazione geografica, suggerita dall'identificazione del luogo di produzione nell'antichità, il castellum nobile vino Pucinum con il Castello di Prosecco, nei pressi della località omonima. Il vitigno, vero elemento caratterizzante del Prosecco delle origini, si diffuse prima nel Goriziano, poi - tramite Venezia - in Dalmazia, a Vicenza e nel Trevigiano. Con il passare dei secoli, la produzione nella zona d'origine andò scemando, spostando un sempre maggiore sviluppo nelle zone dell'attuale provincia di Treviso, fra le colline di Conegliano, Col San Martino, Asolo e Valdobbiadene. Qui lo straordinario successo ottenuto dal Prosecco, a partire dal secondo dopoguerra, fece nascere financo una serie di tentativi di imitazione. Vini denominati "Prosecco" vennero prodotti in Sudamerica ("Prosecco Garibaldi" in Brasile), in Croazia ("Prošek"), in Australia ("Prosecco Vintage"), delineando l'urgenza di una regolamentazione legislativa che arginasse il fenomeno. Ma, dato il divieto internazionale di proteggere il



nome di un vitigno si rese necessario ricollegare la produzione veneta con il nome della località originaria del Prosecco, il paese presso Trieste. Nel contempo gli antichi nomi "Glera" e "Glera lunga" ritornarono in auge come appellativo del vitigno. Si decise quindi di creare un'area di produzione contigua costituita dalle province del Veneto e del Friuli Venezia Giulia. Il 17 luglio 2009, con la promulgazione del decreto di riconoscimento, "nascono" ufficialmente la DOC "Prosecco" e le DOCG "Conegliano Valdobbiadene" e "Asolo". Secoli di strada per arrivare oggi a circa 11.000 produttori e oltre 500 milioni di bottiglie prodotte (2019) sempre pronte ad inondare di buona e orgogliosa italianità le tavole di tutto il mondo.



E quando Prosecco deve essere, che Prosecco sia con la selezione di 9 etichette da scoprire.

## La selezione



**Merotto** In occasione del Natale, è stata presentata un'edizione speciale di una delle bottiglie di punta della cantina Merotto, nel cuore dell'area di Cartizze, sottodenominazione dell'areale del Valdobbiadene. Dall'omonimo cru in località Santo Stefano, il Prosecco Superiore di Cartizze DOCG è disponibile nel formato Jeroboam (3 litri) in un'elegante cassetta di legno singola. Una bottiglia importante per un vino che incarna una delle massime espressioni del Prosecco: fruttato, aromatico e avvolgente, al naso porta note di pesca bianca matura, pesca e sentori spiccati di gelsomino. Matrimonio perfetto con dolci alla frutta, con crema bianca e pasticceria secca. Per un'occasione speciale. *Quattro stagioni che Vivaldi ...spostati!* € 17\18