

La trilogia del Prosecco



Un decennio fa, io e il mio amico Alberto, sommelier di Verona, quando qualcuno ci chiedeva lumi sul prosecco esordivamo all'unisono con « Le aranciate le vendono al bar», era un tono scherzoso per far capire che prima di parlare di prosecco sarebbe stato più entusiasmante per me raccontare la nostra DOCG Friularo riserva, vino ricavato da vitigno autoctono Raboso Piave. Alberto avrebbe dato lustro al suo amato Amarone della Valpolicella ricavato da vitigni autoctoni Corvina, Corvinone, Molinara e Rondinella.

Qualche anno dopo iniziai ad affiancare mia moglie Nicoletta nella conduzione dell'azienda agricola della sua famiglia, dove il papà Antonio aveva piantato un vitigno di Glera. Ho dovuto capirlo, vendemmiarlo e portarmelo in cantina per dargli il lustro che meritava, quel vigneto piantato su terra argillosa con residui vulcanici ai piedi dei colli Euganei da 40 anni aspettava di non essere conferito in cantina sociale per mescolarsi con la massa ma di potersi esprimere al meglio in purezza e in tutta la sua generosità di profumi, regalando al palato più attento sensazioni degne dei migliori vini.

E' così che abbiamo pensato di fare la trilogia del Prosecco per condividere attimi di piacere del bere con un bicchiere del tanto amato e blasonato Prosecco DOC.

Riccardo – cantiniere e Sommelier

Nicoletta – imprenditrice agricola



La trilogia del Prosecco

Dall'uva Glera nasce il vino di fama internazionale Prosecco, Tutti lo bevono, pochi lo conoscono.

Ho pensato di proporre una assaggio emozionale con tre edizioni di vino prodotto da uve 100% Glera vendemmiate a mano dal nostro vigneto più vecchio che oggi ha 40 anni.

Toni – Glera sur lies, frizzante vendemmia 2020, ha riposato sui lieviti per 30 mesi, ci racconta come era il prosecco nel 1890 ai tempi di Carpenè e Malvolti. Porta il soprannome del papà di Nicoletta che con lungimiranza aveva piantato questo vigneto nel 1983.

Prosecco DOC

– Versione frizzante Charmat, vendemmia 2021, come la tecnologia della fermentazione in autoclave ha lanciato questo vino a concorrere con i grandi spumanti d'Europa. Questa versione è ideale dall'aperitivo al tutto pasto.

Niky – Prosecco DOC

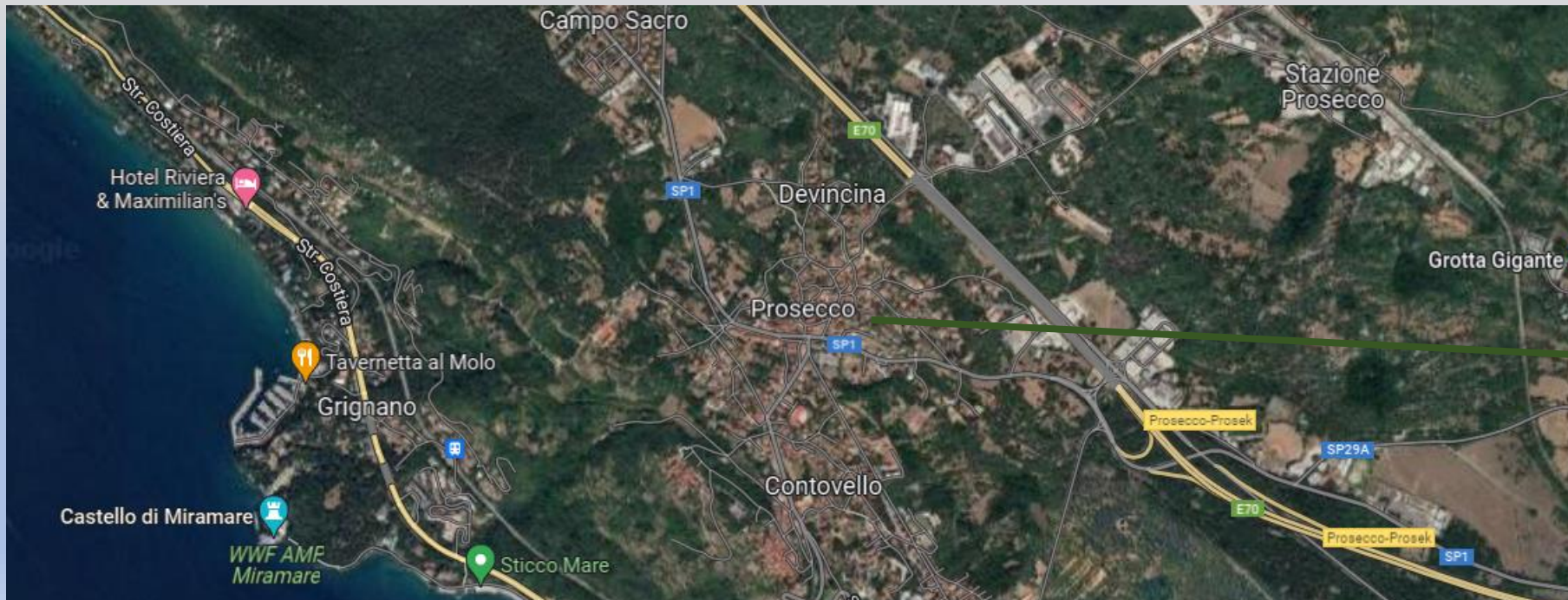
– Versione spumante Charmat, vendemmia 2022, è il vino della festa e delle grandi occasioni. Porta il soprannome di Nicoletta imprenditrice agricola titolare di Dofinè.



Breve storia del Prosecco

Tutti conosciamo la zona di origine del Prosecco, quando si dice prosecco si dice Veneto, la prima regione Italiana per fatturato di produzione di vino. 4.384 milioni di euro segue al secondo posto il Piemonte con 1.235 milioni e al terzo la Toscana con 1.183 milioni di euro nel 2021.

Nella Marca Trevigiana si produce il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**, una zona di eccellenza è **Cartize** un cru di 107 ettari compreso tra le frazioni di Santo Stefano e Saccol (Valdobbiadene). Altra zona di eccellenza sono i **colli Asolani** sempre a denominazione D.O.C.G. Altre zone di produzione della denominazione DOC sono: Treviso-Venezia-Padova-Vicenza-Belluno-Pordenone-Udine-Gorizia e Trieste. Tuttavia il vino Prosecco nasce dall'uva Glera e prende il nome dalla località Friulana alle spalle del castello di Miramare, dove Corre il fiume Timavo, proprio all'ingresso di Trieste. Ma perché la sua fama è trevigiana e non triestina ?



Carpenè – Malvolti – Martinotti – Charmat *i “quattro” moschettieri del Prosecco*

Sicuramente Massimiliano d’Asburgo e Carlotta del Belgio nel 1860 saranno stati grandi estimatori e consumatori del vino Prosecco portandolo nelle regge d’Austria e del Belgio.

Tuttavia l’uva Glera ha origini molto lontane. Sicuramente ha radici Slovene ma già nell’epoca romana era conosciuto con il nome di Pucino (Pucinum).

Anche i Veneziani ai tempi del dominio della serenissima tra il 1700 e 1800, attratti da questo vitigno e dal vino che se ne produceva, decisero di portarlo nelle campagne e colline venete, in particolare nella **Marca trevigiana** e sui **Colli Euganei**, dove oggi prende il nome di **Serprino**.

Sarà ai primi dell’800 che **Francesco Maria Malvolti** presenterà all’accademia di Conegliano il suo vino spumante fatto da uva Glera.

* Verso la metà del 1800 una ex. Residenza di suore del 1600, villa e quindi anche convento divennero proprietà della famiglia Malvolti, nobili di origine veneziana, che ebbero in Francesco Maria Malvolti il più illustre personaggio. Fu uno dei maggiori esperti in botanica, il primo a descrivere le varietà di uve presenti nel territorio collinare tra Conegliano e Valdobbiadene, citando per la prima volta anche le uve di Prosecco.

Successivamente, **nel 1868 Antonio Carpené** fa entrare Malvolti nella società da lui fondata (Società Enologica Trevigiana) nella produzione di Prosecco. È forse da questa data che il Prosecco inizia ad essere conosciuto, promosso ed apprezzato come vino nel senso moderno e come lo conosciamo attualmente. Carpené e Malvolti fondarono poi anche la Scuola Enologica, all’interno della quale nacque il famoso metodo della spumantizzazione Conegliano-Valdobbiadene: una sorta di metodo Charmat, con vino rifermentato insieme a lieviti autoctoni e zuccheri per almeno un mese in autoclave.

* Va detto che la rifermentazione in autoclave (metodo con cui si produce l’attuale prosecco frizzante e spumante) è stata messa a punto nel 1910 da **Federico Martinotti** (Direttore della regia Stazione Enologica di Asti), tale risultato fu merito anche del francese **Eugene Charmat** che esperto tecnologo mette a punto il sistema «Autoclave». Siamo in pieno fermento della Belle Epoque e tutta l’Europa insegue ingegno, bellezza e piacere del vivere.

DOCG – DOC *il disciplinare*

Dal 2009

Articolo 1 - Denominazione e vini 1.

La denominazione d'origine controllata «Prosecco» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- «**Prosecco**»;
- «**Prosecco**» **spumante**;
- «**Prosecco**» **frizzante**.

Articolo 2 Base ampelografia 1.

Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno **Glera**; possono concorrere, in ambito aziendale, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del **15%**, i seguenti vitigni: **Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero** (vinificato in bianco), idonei alla coltivazione per la zona di produzione delle uve di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

Articolo 3 Zona di produzione delle uve 1.

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere prodotte nella zona che comprende le province di: **Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza**.

Abbinamenti a tavola



Ideale per abbinarsi ad un piatto di pesce

- Aperitivi
- Antipasti di pesce
- Primi piatti di pesce
- Risotti di pesce
- Crudi di pesce
- Pesce marinato
- Pesce al forno o alla griglia
- Pesce bollito o al vapore
- Minestre di verdure
- Pollo fritto
- Fiori di zucca fritti



E con il dolce ?

I vini secchi poco si prestano all'abbinamento con i dolci specialmente se sono a base di creme o con marmellate.

Il prosecco sia nella versione frizzante che spumante può ben adattarsi ad un panettone classico con uvetta e canditi senza altre farciture.

Nota Bene

Corretta temperatura di servizio



In Etichetta

Millesimato:

Significa non mescolato con annate precedenti. E' un terminologia tipica degli Champagne per indicarne una eccellente qualità. Nel caso del prosecco, per la grande maggioranza, sono sempre imbottigliati vini di unica annata quindi perde il significato identitario di annata eccellente.

Per la tipologia Spumante: definizione del residuo zuccherino

Brut	6 - 12 g/l	poco dolce
Extra dry	12 - 17 g/l	
Dry	17 - 32 g/l	
Demisec	32 - 50 g/l	abbastanza dolce

La nostra filosofia



✓ Nessun diserbato chimico, lavorazione meccanica del sottofila del vigneto



✓ Terreno sempre inerbito e semina del mix sovescio a file alterne, in questo modo favoriamo l'arieggiamento del terreno e la produzione di sostanza organica

✓ Vendemmia a mano

✓ Vinificazione nella nostra cantina con basso dosaggio di solforosa, pulizia dei mosti con decantazione a freddo, filtrazione con cartoni sterili e filtro tangenziale



✓ Certificazione SQNPI



Un vino sano rispettoso dell'ambiente



Ci siamo confrontati

Il prosecco mascherato 04-08-2023



Degustazione valutativa del Prosecco



Venerdì 4 Agosto 2023

19:30

19 candidati



La giuria

3 sommelier
1 chef
1 Rivenditore esperto
7 appassionati esperti



Il primo posto



Prosecco DOC - Frizzante
Vendemmia 2021 a mano da vigneto di 40 anni
Glera 100%
Pigiatura soffice
Pulizia del mosto a freddo
Fermentazione in acciaio
Rifermentazione in autoclave (Charmat)
Residuo zuccherino 12 g/l – Brut
Grado alcolico 11 %/Vol
Certificato SQNPI



La trilogia del Prosecco



Grazie di aver partecipato ad un altro momento memorabile
del nostro stare insieme

Elisa, Alberto, Simone, Claudio, Gianpaolo, Diego, Paolo, Stefano, Josè
e il fotografo Luca

Da Riccardo e Nicoletta

Felici di condividere con te la nostra passione



*Riccardo – cantiniere e Sommelier
Nicoletta – imprenditrice agricola*

Ci trovi su

[www.dofine.it/i nostri vini](http://www.dofine.it/i-nostri-vini)

