

## VALDOBBIADENE D.O.C.G. : L'ECCELLENZA DEL PROSECCO

Un gran numero di imitazioni sono purtroppo nate intorno al Prosecco negli ultimi anni: questo è comprensibile visto il successo del prodotto e la maggiore considerazione di cui gode tra i consumatori. Tali fenomeni, che sono difficili da monitorare, rischiano di causare confusione nel commercio sia in Italia che all'estero, nonché di danneggiare la reputazione di uno dei prodotti più popolari che riflettono lo stile italiano.

Per questo motivo, il ministero dell'Agricoltura ha approvato il 17 luglio 2009 la riorganizzazione della produzione di Prosecco. Ciò comporta un cambiamento radicale accompagnato dall'intensificazione dei controlli e relative maggiori garanzie. Il Prosecco non è più solo un vino prodotto da un particolare tipo di uva, ma vino di un'area geografica ben definita.

Questo cambiamento ha portato all'individuazione di due diversi livelli di qualità: l'attribuzione della DOCG per la zona di Conegliano-Valdobbiadene e la creazione di una DOC di base che sostituisce di fatto tutte le attuali IGT. La varietà Prosecco sarà indicato con il suo sinonimo vecchio "Glera".

### LE CARATTERISTICHE DEL NUOVO CONEGLIANO-VALDOBBIADENE D.O.C.G.

- **Il territorio garantisce la qualità superiore del prodotto.** Tutti i vini DOCG metteranno in evidenza sull'etichetta il nome della denominazione "Conegliano-Valdobbiadene", seguito da "Prosecco Superiore" nel caso dello spumante. Questo vino spumante può mostrare l'etichetta o il nome della Denominazione principale "Conegliano-Valdobbiadene" o "Conegliano" o "Valdobbiadene".
- **La zona di produzione.** La zona di produzione è la storica, limitata alle colline del 15 comuni comprese tra le due principali città di Conegliano e Valdobbiadene. Le dimensioni limitate della zona testimoniano la preziosità del prodotto.
- **Le uve.** Secondo la tradizione, il vino viene prodotto a partire da un minimo del 85% di uve della varietà Glera e un massimo del 15% delle uve di Verdiso, Bianchetta, Perera e Glera Lunga, varietà presenti da secoli nelle colline di Conegliano-Valdobbiadene. Per lo spumante possono anche essere usate uve di Pinot e/o Chardonnay.
- **Resa.** La resa massima di uva per la DOCG è di 13,5 t / ha.
- **Cosa c'è di nuovo?** Con l'introduzione della dicitura "Rive" (riservato solo ai vini spumanti) si può ora precisare sull'etichetta il nome del comune o di altre località da cui provengono le uve. Il termine "Rive" indica, nel dialetto locale, i vigneti situati su pendii ripidi, e questa categoria di vini mira ad evidenziare la qualità e le caratteristiche molto diverse che le località possono avere all'interno della denominazione stessa. Per i vini "Rive" le rese massime sono ridotti a 13 tonnellate / ha, le uve devono essere raccolte a mano e la vendemmia deve essere indicata in etichetta.
- **Cartizze.** Il picco di qualità nella DOCG continua ad essere espresso dal vino spumante storico "Superiore di Cartizze" sottozona per la quale la resa massima di uva è di 12 t / ha.

### DAL PROSECCO IGT AL PROSECCO D.O.C.

**Le motivazioni giuridiche.** Il pieno riconoscimento del "Prosecco", come Denominazione di Origine in riferimento a un vino, e alla sua proprietà intellettuale, protetta, ai sensi della normativa comunitaria, come prodotto di qualità, è stato reso possibile da una combinazione di due fattori: da un lato, la tradizione di produzione della Provincia di Treviso, in cui si svolge il 90% della attuale coltivazione, e dall'altro la presenza del toponimo riscontrato nella cittadina di Prosecco, vicino a Trieste, collegata storicamente con l'origine di questa varietà d'uva.

**La zona di produzione.** La zona di produzione DOC comprende 9 province del Veneto e Friuli, (Treviso, Venezia, Padova, Vicenza, Belluno, Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste) dove la coltivazione della varietà Prosecco è già stata autorizzata. Questa nuova DOC prende il posto della IGT esistenti (Prosecco Colli Trevigiani, Prosecco Marca Trevigiana, Prosecco del Veneto, Prosecco Alto Livenza, il Prosecco delle Venezie), diventando effettivamente un unico spazio. I vecchi IGT possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte (comunque non oltre dicembre 2010). La nuova DOC consente inoltre la possibilità di specificare la zona di provenienza delle uve, nelle province di Treviso o di Trieste.

### LE CARATTERISTICHE DEL NUOVO DOC

- **Resa.** La resa di uva consentita è di 18 t / ha.
- **Uve.** La nuova DOC deve avere per un minimo del 85% della varietà Glera e un massimo del 15% di uvaggi minori compresi Pinot e Chardonnay.
- **Imbottigliamento.** La zona per l'imbottigliamento è quella delle 9 province appartenenti alla Denominazione, ma esteso anche a quei produttori al di fuori della zona di coltivazione che possono dimostrare che esse sono già state sede di imbottigliamento di questo vino per almeno cinque anni.
- **I tipi di vino.** La nuova DOC comprenderà le varianti Tranquillo, Frizzante, e Spumante.
- **Controlli.** La nuova denominazione sarà soggetta ai controlli previsti dal presente regolamento DOC, incluso il controllo sulla produzione sia in vigna che in cantina. Ogni lotto di vino sarà soggetto ad analisi chimiche e organolettiche prima del rilascio per la vendita del prodotto in bottiglia.
- **Le restrizioni.** Non sarà più possibile produrre o vendere vini che indichino più di un vitigno in etichetta (ad esempio, Prosecco / Chardonnay) o rosati. Sarà possibile vendere unicamente Prosecco DOC in bottiglie di vetro e non in botte o altri contenitori alternativi.