



di **Chiara Giorleo**, Wlogger

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

Al di là dei gusti personali bisogna riconoscere al Prosecco in generale dei grandi meriti.

Entrare in un bar e chiedere “un Prosecco” (termine che identifica un prodotto specifico, di un’area specifica) come prodotto per eccellenza dell’aperitivo e così diffusamente in tutto lo stivale, è un risultato che molti Consorzi gradirebbero raggiungere.

I numeri, poi, parlano chiaro: nel 2013 il **Prosecco ha superato lo Champagne** in numero di bottiglie vendute nel mondo (leggi qualche curiosità [qui](#)).

Certo sarebbe da andare a verificare anche gli introiti dato che il prezzo medio del Prosecco è molto inferiore. Ad ogni modo il successo è comprovato e questo è dimostrato dal fatto che, prima che fossero introdotti dei paletti, il Prosecco si produceva ovunque in Italia e nel mondo perché tutti cercavano di sfruttare il successo del prodotto. Ecco perché si resero indispensabili le regolamentazioni.

Così, oggi, il Prosecco DOC si produce in 9 province tra il Veneto e il Friuli. Nel cuore della denominazione si trova Treviso, la provincia a maggiore vocazione. Questa zona comprende, a sua volta, le 2 DOCG di Asolo e di Conegliano Valdobbiadene.

Conegliano-Valdobbiadene è, in particolare, la zona storica di produzione che rende il prodotto “**Superiore**” secondo la denominazione stessa. Ed ancora, al suo interno, il cru di Cartizze, il punto più alto delle colline del Prosecco, il top insomma.

Un po’ come è accaduto nel Chianti fino ad arrivare all’attuale distinzione tra Chianti e Chianti Classico.

Diverse le aziende di produzione: dalla storica Carpenè Malvolti alla nota Villa Sandi ad esempio, fino ad aziende più o meno piccole che si distinguono anche in base ad una maggiore vicinanza a Conegliano, dove è nata la **prima** Scuola Enologica Italiana (1876) o a Valdobbiadene, con pendenze più decise che impongono lavorazioni “eroiche” data (anche) l'impossibilità di utilizzare macchinari.

Probabilmente la più grande azienda della zona è una cooperativa, la **Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val d'Oca**, con una produzione di circa 12 milioni di bottiglie.

In pillole:

Cos'è il Prosecco?

- Vino bianco italiano leggero e profumato che viene prodotto prevalentemente nelle versioni frizzante e **soprattutto spumante**.
- Prosecco oggi è il nome del vino, mentre l'uva si chiama **Glera** (bianca).

Qual è la differenza con Champagne o Franciacorta?

- zona di produzione evidentemente (lo Champagne è prodotto nella Champagne in Francia, il Franciacorta in Franciacorta, prov. di Brescia in Lombardia)
- uve (per Champagne principalmente Chardonnay e Pinot noir, per Franciacorta prevalentemente Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero)
- metodo di produzione: lo spumante -in generale- richiede una seconda fermentazione affinché si possa formare l'anidride carbonica e quindi le classiche bollicine, avviata per mezzo dell'aggiunta di zuccheri e lieviti. Ora, per Champagne e Franciacorta si utilizza il “*Metodo Classico*” che prevede la rifermentazione in bottiglia; per il Prosecco si utilizza il “***Metodo Martinotti***” (o “Charmat”) che prevede la rifermentazione non in ogni singola bottiglia ma in autoclavi, velocizzando il processo.

A presto, con approfondimenti sul Prosecco e recensioni.