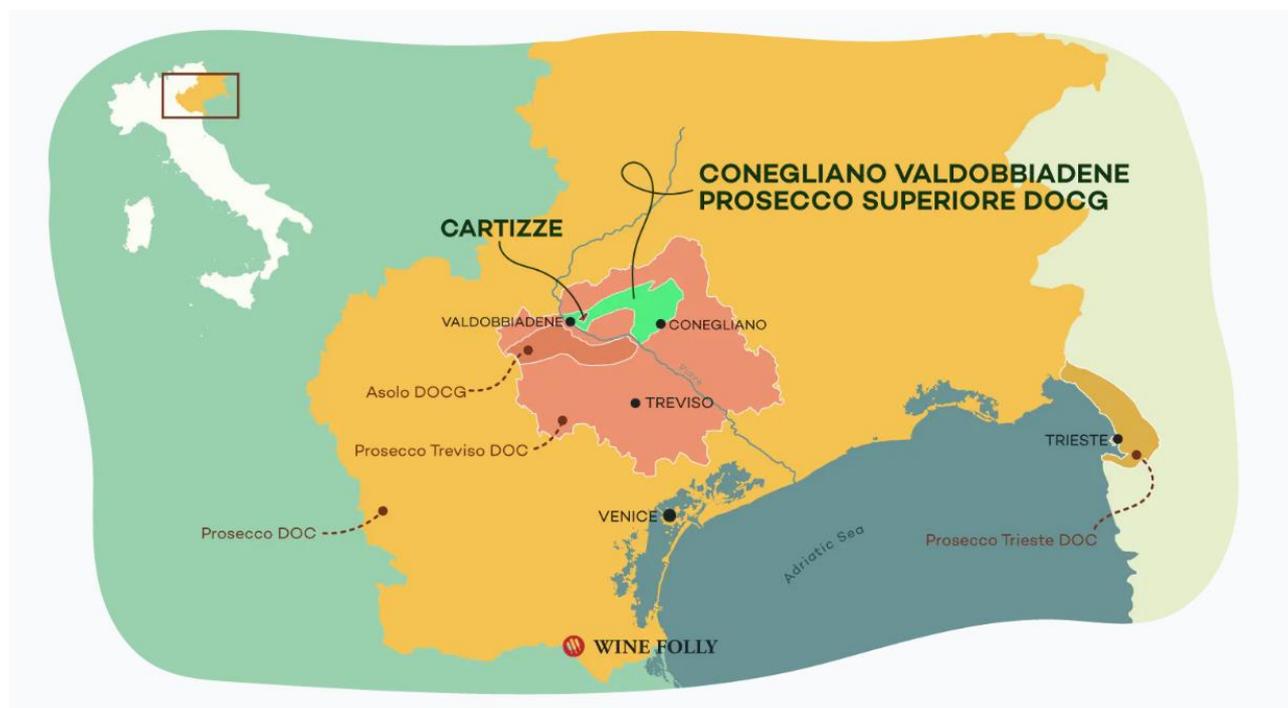




Prosecco. Un vino frutto del genio italiano

di Massimo Palazzo



Come riconoscere un buon prosecco prima di aprirlo. Sull'etichetta ci sono tutte le informazioni più importanti sulle origini e sulla produzione. Sul collo della bottiglia si trovano invece la denominazione d'origine che indica se la bottiglia è DOC, denominazione di origine controllata, o DOCG, denominazione di origine controllata e garantita. Dopo averlo aperto il prosecco si presenta alla vista di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Ha un perlage persistente e fine, con una spuma vivace e cremosa ed è caratterizzato da bollicine di piccole dimensioni legate tra di loro come un filo di perle.

Come aprire una bottiglia. Assicurarsi che la bottiglia sia molto fredda. Non ruotare mai il tappo ma la bottiglia afferrandola dal basso. Controllare la pressione esercitata dal tappo. Impugnare la bottiglia con la mano destra, svitare la gabbietta di metallo senza tagliarla e tenendo il pollice sinistro sul tappo, ruotare la bottiglia inclinandola di 45 gradi, permettendo così alle bollicine di non traboccare.



Come stappare la bottiglia. Non far saltare il tappo di sughero in maniera frettolosa, all'apertura del tappo ci deve essere un sospiro e non il botto. Estrarre il tappo lentamente, in modo tale che la pressione delle bollicine possa uscire dolcemente. Versare lentamente il prosecco tenendo ben salda la bottiglia, in questo modo si evita l'eccessiva formazione di schiuma. Inoltre non superare i 2/3 di capienza del bicchiere.

La temperatura di servizio ideale per il consumo del prosecco è compresa tra i 6 e gli 8 gradi. Può essere riposto in frigo per qualche ora o in un secchiello di acqua fredda e cubetti di ghiaccio prima di servirlo. Inoltre l'utilizzo del sale velocizza lo scioglimento del ghiaccio assorbendo il calore della bottiglia. Un metodo più veloce è quello di avvolgere la bottiglia con uno strofinaccio bagnato e lasciarla riposare in freezer. Il tessuto bagnato accelera il raffreddamento e in poco tempo, circa 1 ora, avrà raggiunto la temperatura ideale.

La scelta del calice è molto importante in quanto aiuta a esaltare i profumi del prosecco. Durante



la degustazione è consigliato utilizzare un calice a tulipano che, grazie alla sua ampiezza, permette di apprezzare al meglio le caratteristiche organolettiche dello stesso. Come tenere il calice? È consigliato sia con il calice a tulipano che con quello a diamante tenere le dita sullo stelo. Questo, per evitare di alterare la temperatura del vino e apprezzare meglio le sfumature e i suoi tratti organolettici, evitare di toccare con le dita la pancia del bicchiere in modo da impedire l'alterazione della temperatura del vino.

Perché il fondo della bottiglia è concavo? La caratteristica forma conica del fondo del prosecco risale ai tempi in cui le bottiglie di vetro venivano realizzate interamente a mano. Con l'avvento dell'industrializzazione la bottiglia è rimasta invariata in quanto si è scoperto che, grazie a questa forma conica rivolta verso l'interno, è possibile avere una migliore distribuzione della pressione e una maggiore velocità di raffreddamento grazie a un punto di contatto più esteso. Lo spessore del vetro consente di evitare rotture legate alla pressione interna che il prosecco esercita sulla bottiglia, specialmente durante il trasporto. Le bottiglie utilizzate sono molto diverse rispetto agli altri vini il tutto, per conservarlo in condizioni ottimali. La presenza di un anello, nel bordo rialzato, chiamato anche cergine, molto sporgente consente un miglior ancoraggio della gabbietta del tappo.

La causa del botto all'apertura sono solamente le bollicine? La pressione all'interno di una bottiglia di prosecco si aggira attorno ai 2 e 5 bar. Il rumore generato dall'estrazione del tappo è determinato dall'anidride carbonica intrappolata nella bottiglia che, improvvisamente, trova il primo spiraglio per fuoriuscire e liberare tutta la sua forza. La perdita improvvisa di anidride carbonica incide negativamente sulla qualità e sulla persistenza delle bollicine e del perlage del vino. Il botto porta con sé componenti aromatiche che possono alterare il bouquet di profumi e le sue proprietà organolettiche.



Curiosità sul perlage e da dove deriva questo nome. Il termine deriva dal francese e significa letteralmente filo di perle, nel mondo dell'enologia file di bollicine, più precisamente indica l'insieme delle minuscole bollicine di anidride carbonica che si sviluppano in un vino spumante quando viene versato nel calice. Come e perché si forma? Il perlage è una caratteristica propria dei vini spumanti che si forma a seguito della liberazione di anidride carbonica formatasi nella seconda fermentazione una volta aperta la bottiglia, l'anidride carbonica subisce un forte calo di pressione e torna allo stato gassoso emergendo in superficie.

Conegliano-Valdobbiadene Prosecco DOCG
— L'Atlante delle Denominazioni di Origine —

I Vitigni

- Glera min 85%
- Glera lunga
- Bianchetta trevigiana
- Perera
- Verdiso

I Profumi

- mela golden
- pera
- acacia

Spumante metodo Charmat
frizzante tranquillo

© Quattrocralici 2017

Esistono varie tipologie di prosecco e variano a seconda della pressione di CO₂ che si ha in bottiglia.

Prosecco tranquillo: perlage assente

Prosecco frizzante: perlage lieve e meno persistente

Prosecco spumante: effervescenza persistente

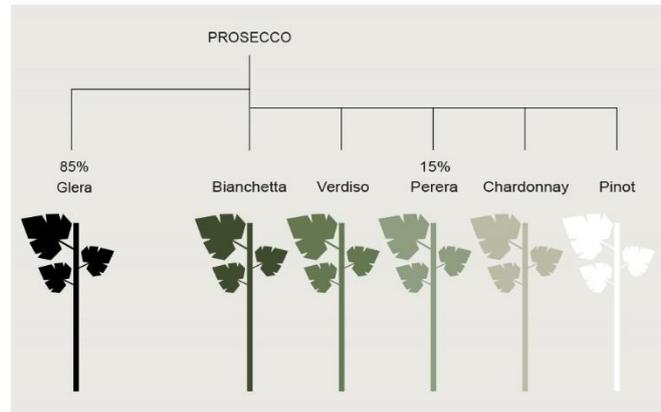
Come conservare le bottiglie. La conservazione delle bottiglie è il primo passo per preservare il gusto del vino. È importante individuare il posto adatto per far sì che il vino possa mantenere inalterate le sue proprietà. Le bottiglie si conservano in orizzontale così che il vino rimanga a contatto con il tappo della bottiglia. Con questo accorgimento il tappo rimane umido e impedisce all'aria di entrare e compromettere le proprietà organolettiche del prosecco.

L'inclinazione perfetta deve essere di 5 gradi per permettere ai possibili sedimenti di andare a depositarsi sul fondo. Sarebbe consigliabile lasciare la bottiglia in un luogo asciutto e buio, con un'umidità tra i 60 e 70 gradi, il più vicino possibile a terra per evitare che il calore dell'aria che sale possa scaldarla.



Perché si dice cin cin quando si brinda? Il termine “cin cin “deriva dal cinese. “ch’ing ch’ing “, il cui significato è “prego prego “ed era utilizzato come forma di cortese ringraziamento. In Italia l’espressione è stata ben accolta in quanto, grazie all’alterazione della sua pronuncia, è possibile interpretarla come se riproducesse il suono di bicchieri che tintinnano incontrandosi.

La differenza tra il prosecco e lo champagne. Nel processo di fermentazione il prosecco utilizza il metodo charme (seconda fermentazione in autoclave), lo champagne utilizza il metodo champenoise (seconda fermentazione in bottiglia). Gusto: Il prosecco è fresco e aromatico con sentori di mela, pera, pesca, e fiori bianchi, lo champagne è più ricco e intenso, facendo prevalere i complessi aromi secondari. Zona di produzione: il prosecco viene prodotto in Italia lo champagne in Francia. Uvaggio: il prosecco si ottiene dalla varietà glera, lo champagne da pinot nero, pinot meunier e chardonnay.



Il prosecco si classifica il primo vino italiano per volumi di esportazione. Nel 2021 si è registrato un aumento delle esportazioni al +17%, per un totale di 120 milioni di bottiglie vendute all'estero.



Il termine ha origine dalla città di Prosecco in provincia di Trieste. In questa zona i romani coltivarono il vino Puginum, che prese poi il nome di Prosecco dal suo castello. Dal 2009 il vitigno del prosecco è stato identificato con il nome di Glera, mentre si è lasciato il nome prosecco esclusivamente al vino. Per questo motivo quando si parla di prosecco si fa riferimento ad un vino prodotto con uve glera all'interno di un territorio specifico.

Il suo territorio: la zona di produzione è nell'area nord orientale dell'Italia, più precisamente nei territori in 4 provincie del Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine) e in 5 provincie del Veneto

(Belluno, Padova, Treviso, Venezia, Vicenza). Territorio: vigneti coltivati in pianura che



permettono agevolmente le lavorazioni a macchina. Resa di produzione: 180 quintali /ettaro. Prosecco superiore DOCG: zona di produzione esclusivamente nelle colline di Valdobbiadene e Conegliano. Territorio: superfici collinari, clima mite e temperato, con dolci pendii che permettono una viticoltura svolta quasi interamente a mano. Resa di produzione: 130/135 quintali/ettaro.



Cartizze una zona un prosecco. Il Cartizze è un prosecco di qualità superiore le cui uve sono prodotte da vigneti che si trovano in una ristretta area collinare di soli 108 ettari chiamata Cartizze, nel comune di Valdobbiadene. Il nome risale ai termini dialettici “gardizze” o “gardiz” che indicano i tralci impiegati per far appassire i grappoli. Infatti nella zona del cartizze l’uva viene vendemmiata tardi quando mostra i primi segni di appassimento naturale, conferendo al prosecco una concentrazione di sapori di intensità inusuale. Ci sono altre differenze con le altre zone di produzione. L’esposizione a sud permette alle vigne di godere di un’esposizione diretta dei raggi solari favorendo la maturazione omogenea dei grappoli. La ventilazione mantiene le foglie della vite sempre arieggiata evitando la formazione di umidità e di malattie fungine. Il fondo argilloso consente alla radice della vite di scendere in profondità garantendo una riserva d’acqua e un costante apporto nutritivo. Il disciplinare del prosecco impone che le rese per ettaro delle viti del Cartizze siano inferiori alle altre zone, favorendo la produzione di vini pregiati. Alla vista risulta giallo paglierino scarico con un perlage fitto fitto. Un prosecco di assoluta classe che si distingue per i suoi profumi intensi e definiti di miele di acacia e erba limonina che solo la collina di Cartizze riesce a infondere alle uve.



Il significato di millesimato. Il termine millesimato ha assunto oggi un significato diverso dalla semantica originaria. C'è chi utilizza il millesimato per indicare un vino di qualità superiore, chi sostiene che si utilizzino uve provenienti da zone più vocate e chi invece fa riferimento ad etichette con un maggiore invecchiamento. Il termine millesimato deriva dal francese millesime, che si traduce con annata. Per questo, in enologia si intende l'anno delle vendemmie delle uve con cui si produce un vino. Più precisamente è consentito utilizzare questa dicitura per tutti i vini spumanti ottenuto con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento.

DOC. È l'acronimo che sta per denominazione di origine controllata. Fa riferimento ai vini che vengono prodotti con uve raccolte e lavorate in una zona specifica, con delle norme che ne regolano la viticoltura e la vinificazione, nonché il confezionamento e l'etichettatura delle bottiglie.

DOCG. La sigla sta per denominazione di origine controllata e garantita, in riferimento a un disciplinare molto più stringente rispetto al DOC sia per quanto riguarda la zona di produzione sia le norme viticole e di vinificazione. Per questo motivo solo un ristretto numero di vini ottiene la denominazione DOCG.

