

Olio e Vino

PROSECCO

Il Prosecco

In questa pagina parleremo di :

- [Prosecco: dove si produce](#)
- [Gli abbinamenti migliori](#)
- [Le bollicine italiane più amate nel mondo](#)

Prosecco: dove si produce



Uno dei temi più caldi e discussi nel panorama dell'enologia nazionale è senza dubbio relativo alla competizione che esiste tra vini bianchi e vini rossi? Quali sono quelli più apprezzati? Dal punto di vista qualitativo, quali sono i migliori? E soprattutto, quali sono i vini bianchi e rossi più venduti? Domande che più che una risposta meriterebbero un approfondimento impegnativo. Un modo per semplificare il tutto viene da uno sguardo alla produzione italiana e ai suoi livelli di eccellenza. In altre parole, per fortuna, in Italia si producono vini rossi eccellenti, e vini bianchi altrettanto buoni. Se la prima categoria è guidata da bottiglie illustri, come quelle di Barolo, Chianti e Montepulciano, a capitanare la seconda categoria c'è un vino che rappresenta praticamente l'orgoglio di tutto il Nord Est della penisola: il Prosecco. Quando si parla di Prosecco si fa riferimento alle bollicine italiane più famose ed apprezzate nel

mondo, ottenuto da uve omonime autoctone nel Veneto. Il Prosecco è un vino spumante che ha la propria roccaforte tra Conegliano Veneto e Valdobbiadene, in provincia di Treviso, e figura tra i prodotti italiani più puntiformi ed internazionali in assoluto. Andando nello specifico della zona di produzione, scopriamo che questa contiene 15 comuni differenti tutti insigniti dell'etichetta DOCG. Solo per citarne alcuni, è il caso di Vittorio Veneto, Soligo, Pieve di Soligo e Refrontolo.

Gli abbinamenti migliori

Ma guardiamo da vicino questo prodotto eccezionale: che vino è il Prosecco, e quali sono gli usi migliori che di esso è possibile fare? Anche in questo caso, l'elenco è piuttosto lungo, e probabilmente non ancora del tutto completo. Innanzitutto, bisogna sottolineare che ogni bottiglia di Prosecco può riportare sull'etichetta due tipi di denominazione: dry o extra-dry, a seconda del livello delle bollicine, e in secondo luogo possiamo



considerare questo vino, anche come un prodotto da tavola. Ebbene sì: chi abbina a delle ottime flute di prosecco, primi e secondi piatti leggeri, a base di pesce e carni bianche, può solamente ricevere soddisfazione, così come chi sceglie di accompagnarlo con formaggi e salumi leggeri: insomma, un vino dai mille usi. Ma soprattutto, il Prosecco è il “Re dei Cocktails”, perché fa capolino in decine e decine di miscele più o meno alcoliche, capaci di rallegrare l’happy hour. I tre cocktails più famosi che si preparano con il Prosecco sono senza dubbio il Bellini, il Tintoretto e il Mimosa: tutti e tre sono basati su un numero variabile di misure di vino, sempre bello fresco, a cui si uniscono rispettivamente succo di pesca matura, succo di melograno e succo d’arancia. Un’altra domanda estremamente ricorrente riguardo al Prosecco è: come e perché possiamo distinguerlo dagli altri vini spumanti? Anche in questo caso, la risposta è semplice: la distinzione è relativa al metodo di produzione. Il Prosecco vede la luce da uve lavorate in base al metodo Martinotti-Charvat, dalla quale si ottengono praticamente tutte le versioni: Brut, Dry ed Extra Dry. Tutti gli altri spumanti vengono prodotti mediante l’utilizzo della procedura più antica, nota proprio come Metodo Classico (o champenois), e risalente addirittura al XVI secolo.

Le bollicine italiane più amate nel mondo

Probabilmente l’ultima domanda che ci si può porre a proposito del Prosecco, è relativa alla possibilità di visitare le terre che gli danno origine e godere delle opportunità offerte dalle cantine locali. Senza ombra di dubbio, una delle ragioni per cui vale la pena fare un salto in Veneto e in Friuli Venezia-Giulia, è legato al gran numero di cantine, enoteche ed aziende vinicole presenti, e ai tanti itinerari enogastronomici praticabili. Sia che vi troviate nel cuore della zona di produzione del Prosecco, tra Conegliano, Vittorio Veneto e Valdobbiadene, che siate a cavallo tra le varie province della regione, non vi costerà molta fatica trovare una cantina aperta e pronta a condurvi nella storia del Prosecco, facendovi assaggiare delle ottime flute locali. Da queste parti il Prosecco è molto più che un semplice vino, o un prodotto della terra: è uno stile di vita, longevo e inconfondibile, oltre che uno dei numerosi vanti dell’enologia italiana. Tra l’altro, stando ai risultati di studi e statistiche recenti, quando si parla del Prosecco si allude anche ad un’etichetta che proprio negli ultimi decenni sta facendo il giro del mondo. Con tutto il made in Italy del resto: eh già, perché il rito dell’aperitivo, che in Italia riscuote da sempre grande successo, pare cominci a riscuotere consensi anche negli altri paesi e continenti. Sembra che il Prosecco sia sempre più amato in Francia, Inghilterra, Olanda, ma soprattutto nei migliori bar e ristoranti di New York e Tokyo. Chiudiamo con alcuni consigli per godere appieno delle caratteristiche di quest’ottimo vino. Per prima cosa, non conservatelo troppo a lungo, onde evitare di alterare le caratteristiche organolettiche del vino. Bevetelo fresco, ad una temperatura compresa tra i sei e i dieci gradi centigradi, e soprattutto, non utilizzate le classiche flutes, ma calici leggermente più ampi, per apprezzare la ricchezza olfattiva del Prosecco.

Mionetto Prosecco

In questa pagina parleremo di :

- [Mionetto a Valdobbiadene](#)
- [La storia](#)
- [Gli altri marchi](#)
- [Qualità ed eleganza](#)

Mionetto a Valdobbiadene



Ci sono regioni, in Italia, dove l'enologia è molto di più che una semplice attività commerciale. Ci sono regioni in cui la terra parla più della gente e racconta a gran voce la propria storia, servendosi di prodotti più unici che rari. Sono prodotti fedeli, dati alla luce dalle viscere di una terra baciata dalla fortuna e nei confronti della quale la natura è stata prodiga di promesse e regali. Una di queste aree è senza dubbio da collegare alle terre del Prosecco: Conegliano, Vittorio Veneto e soprattutto, Valdobbiadene, paesi piccoli nella storia generale, grandissimi dal punto di vista enogastronomico. Da queste parti vede la luce

il vino spumante italiano più amato nel mondo e, probabilmente, più buono in assoluto: il Prosecco. Se queste bottiglie fanno capolino sui banchi dei bar e dei ristoranti di Roma, Firenze, Milano, Londra, New York e Tokyo, il merito è senza dubbio delle uve che danno al mondo il Prosecco, ma anche delle famiglie di imprenditori che per primi hanno creduto nelle potenzialità di queste ultime, e in esse hanno deciso di investire i propri capitali. Uno dei nomi più rispettabili in quanto ad enologia in Italia, è senza ombra di dubbio quello della famiglia Mionetto. A chi non è mai capitato di imbattersi nelle bottiglie di spumante di vetro scuro e prive di etichetta, ma guarnite semplicemente con il nome proprio "Sergio"? Ebbene, questo è il design della casa vinicola di Valdobbiadene, fondata nel 1887 e da allora giunta a scalare la graduatoria delle aziende più importanti d'Italia. Mionetto vuol dire spumante da generazioni, ma vuol dire soprattutto amore per la terra e passione per un ambito, quello enologico, che se coltivato al massimo delle proprie possibilità, può solamente dare soddisfazioni.

La storia

Fin dall'ultimo ventennio del XIX secolo, l'azienda Mionetto, fondata da Francesco, si contraddistinse per la grande attenzione all'innovazione e la spinta verso il miglioramento. Da sempre, la casa vinicola di Valdobbiadene è alla ricerca delle tecniche enologiche più vantaggiose e di nuovi sistemi di lavorazione, capaci di migliorare la qualità del prodotto finito, ma al contempo di ottimizzare le risorse fisiche e temporali. In



questo senso, nel 1982, i vertici della Mionetto decisero di convertirono alla messa in opera del metodo Martinotti-Charmat, quello della rifermentazione in autoclave, che meglio si sposa con le caratteristiche delle uve Prosecco. I vigneti di proprietà dell'azienda vinicola Mionetto si trovano nel cuore della DOCG relativa al Prosecco, a cavallo tra 15 comuni, i più importanti dei quali sono i summenzionati Conegliano, Vittorio Veneto e Valdobbiadene. Nel dettaglio, gli agricoltori aziendali curano una superficie che si estende su 107 ettari di terreno, tutti adibiti a vigneti e da cui vedono la luce alcune tra le bottiglie di Prosecco più apprezzate d'Italia. Tra Saccol e le colline di Santo Stefano e San Pietro Barbozza: è qui che nascono le bottiglie di Prosecco targate Mionetto, è qui che si compie uno dei più grandi miracoli dell'enologia italiana.

Gli altri marchi

Contrariamente a quanto si possa pensare, quando si parla dell'Azienda Vinicola Mionetto non si fa riferimento soltanto a cantine specializzate nella produzione di spumante e prosecco. Mionetto vuol dire tutto questo e tanto altro ancora: vuol dire un vero e proprio piccolo mondo in ambito enologico, perché dal marchio principale, negli anni, ne sono nati tanti altri, che diffondono il culto del buon bere mediante la produzione di vini rossi, bianchi e rosati, ma anche di passiti, grappe e distillati di alta qualità. Se siete in cerca di vini di carattere, potete puntare su due marchi in particolare: La Pieve e Pisani. Troverete sicuramente qualcosa in grado di soddisfare le vostre esigenze: dai vini fermi a quelli frizzanti, passando per ottime bottiglie di Prosecco ed altri vini frizzanti, e rimarrete colpiti da una molteplicità di scelte tipica delle grandi aziende. Orodimosto è solo uno dei prodotti firmati Giuseppe Romano Brotto, ma rappresenta in maniera chiara la forte vocazione verso una distillazione d'autore, che da sempre caratterizza questo marchio. Nel 2002 Brotto entrò a far parte del gruppo Mionetto, arricchendo ulteriormente il ventaglio di proposte, con distillati che non temono confronti. Acquaviti, Grappe e Liquori finissimi: il meglio che può offrire il catalogo di questa azienda veneta.

Qualità ed eleganza

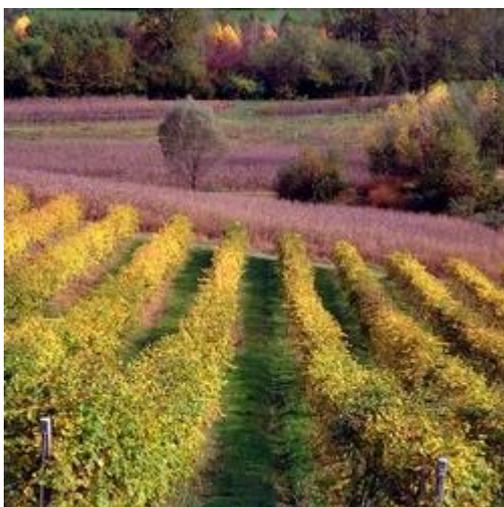
Se il Prosecco è arrivato a rappresentare molto più che un semplice vino, ma uno stile di vita e l'anima degli aperitivi di mezza Europa, il merito è in gran parte di imprenditori come quelli che hanno fatto la fortuna dell'Azienda Vinicola Mionetto. Se vi trovate a scegliere una bottiglia di Prosecco per una grande occasione, una di quelle che non si possono mancare per nessuna ragione, cercate il vetro scuro e spesso, e la scritta in minuscolo "sergio": vi sembrerà poco, ma è tantissimo. Mionetto: sinonimo di qualità.

Prosecco di Conegliano

In questa pagina parleremo di :

- [Vigneti senza tempo e vino d'autore](#)
- [Prosecco: da Conegliano al mondo intero](#)
- [Il processo di lavorazione](#)
- [Gli abbinamenti](#)

Vigneti senza tempo e vino d'autore



Regole precise ed immutabili, frutto del lavoro e della passione di chi decenni fa è riuscito a fare dell'enologia qualcosa di più che una semplice attività commerciale, ma un vero e proprio stile di vita. Il Prosecco di Conegliano è uno dei vini italiani più famosi ed apprezzati nel mondo, una specialità a tutto pasto ma anche l'anima degli aperitivi. E' un dato di fatto che con la diffusione del rito dell'happy hour all'estero, la domanda di Prosecco di Conegliano in città come Londra, New York e Tokyo è in fortissima crescita. Le ragioni di questo successo sono da ricondurre precisamente ad un prodotto capace di compendiare in un calice (non in una flute) tutto il meglio dell'enologia italiana. Il Prosecco è stato scelto come ambasciatore del gusto italiano nel mondo, per la sua capacità di abbinarsi a decine e

decine di piatti differenti, ma anche perché può rappresentare l'anima delle feste e, in generale, per il suo gusto unico e inimitabile.

Prosecco: da Conegliano al mondo intero

Quando si parla della provincia di Treviso si fa riferimento ad una delle zone di produzione più ricche e sviluppate d'Italia, basata su 15 comuni tra cui Vittorio Veneto, Conegliano e Valdobbiadene, roccaforti di un'enologia tutta da godere e di una viticoltura che non teme confronti. Non a caso, il Prosecco non viene prodotto soltanto da queste parti: ci sono numerose aziende, tra cui la Martini che, ammaliati dal fascino di questo Bianco, raccolgono le uve nella trevigiana e le lavorano dando vita, ad esempio, al Prosecco Frizzante DOCG di Martini. Insomma, parlare di Prosecco vuol dire tirare in ballo una filosofia di vita, un territorio adibito alla coltivazione di uva fin dai secoli più remoti: da queste parti la natura è stata generosa e prodiga, e se a questo uniamo lo spirito imprenditoriale e lo



slancio degli investitori che, a partire da metà del XX secolo sono arrivati qui ed hanno creduto nelle potenzialità della terra, il risultato è presto trovato: un prodotto unico e inimitabile, il meglio che si possa scegliere se si intende acquistare una bottiglia evitando il rischio di fare brutte figure: Prosecco di Conegliano, e non ve ne pentirete.

Il processo di lavorazione

Se, in questa sede, affermiamo che il Prosecco di Conegliano è un vino unico e diverso da tutti gli altri, non lo facciamo di certo per ossequiare un modo di dire, ma soltanto perché è la pura verità. Per comprenderlo appieno, basta dare un'occhiata alla storia che ha portato alla luce questo vino. Il Prosecco nasce da una tradizione antichissima, che tuttavia si è arricchita, nel corso dei secoli, grazie alla diffusione del sapere e di nuove tecniche di produzione e coltivazione. Un nome fondamentale nella storia del Prosecco è quello di Antonio Carpenè, enologo che è riuscito, in collaborazione con la Scuola Enologica d'Italia, a mettere a punto un metodo di spumantizzazione su misura per le uve Prosecco, tale da rispettare le caratteristiche di queste ultime e consentirgli di dare il massimo in termini di gusto e di fragranza. Da 100 chilogrammi di uva si ottengono al massimo 70 litri di vino: è questo il compendio della prima fase di lavorazione: la pressatura. Avviene con macchine sofisticate che trattano gli acini con estrema delicatezza. In seguito, il mosto viene lasciato a decantare in vasche d'acciaio per 10-12, prima dell'inizio della vinificazione, che avviene ad una temperatura media compresa tra i 10 e i 12 gradi centigradi. Dopo questa fase, ha inizio la spumantizzazione vera e propria: i vini a questo punto sono più limpidi e pronti per essere uniti in proporzioni precise. E di lì a poco che avviene "il miracolo del Prosecco di Conegliano", che diventa spumante per mezzo del metodo Martinotti-Charmat, e protagonista di una presa di spuma armonica e godibile, nelle autoclavi. Qui avviene la rifermentazione, processo che dura 30 giorni e che rappresenta lo step conclusivo prima dell'imbottigliamento. A poco più di un mese dal confezionamento, il Prosecco di Conegliano è pronto per l'immissione sul mercato.

Gli abbinamenti

La scheda analitica del Prosecco di Conegliano non può che concludersi con gli abbinamenti possibili, che sono molteplici e tutti da scoprire: questo vino va bene per gli aperitivi come per secondi piatti a base di pesce, e per i desserts. Ci troviamo di fronte a un vino a tutto pasto, capace di accompagnare senza difficoltà i piatti della tradizione culinaria povera, ma anche le elaborazioni della cucina moderna: è per questo che lo vediamo fare capolino sempre più di frequente nei ristoranti che realizzano una haute cuisine. Se state pensando ad un vino capace di esaltare i sapori dell'orto, beh, l'avete trovato, perché sopra una bella insalata al radicchio o agli spinaci, ma anche sopra un minestrone e un risotto alle verdure e ai funghi porcini, il Prosecco di Conegliano può dare il meglio di sé. Ma se vi trovate in Veneto, magari nel cuore della "Strada del Vino Prosecco", un prodotto che giocoforza vi capiterà di assaggiare in abbinamento ad un buon calice di Prosecco, è sicuramente la soppressa, salume tipicamente regionale, realizzato soprattutto da piccoli salumifici.

Prosecco frizzante

In questa pagina parleremo di :

- [Un vino per tante occasioni](#)
- [Focus sul Prosecco frizzante](#)
- [Come si ottiene](#)
- [L'imbottigliamento](#)

Un vino per tante occasioni



Se è vero che quando all'estero si parla di vini italiani i primi nomi che vengono alla mente sono quelli di vini piemontesi e toscani, come il Barolo e il Chianti, è altrettanto vero che da qualche anno questa tendenza sta divenendo molto meno marcata. La ragione precisa sta nel fatto che ci sono vini bianchi e spumanti che da un decennio circa stanno conquistando fette importanti del mercato enogastronomico mondiale. Un esempio cruciale e calzante è senza ombra di dubbio quello del Prosecco, un vino spumante che vede la luce in Veneto, in una zona di produzione che si sviluppa a cavallo tra Conegliano, Vittorio Veneto e Valdobbiadene, e riesce a soddisfare le esigenze più varie. Contrariamente a quanto si possa pensare, non esiste un solo tipo di Prosecco, in quanto se ne producono diversi tipi. C'è anche da aggiungere che quando si parla di Prosecco si fa riferimento ad uno dei prodotti enologici più versatili in assoluto. Questo vino spumante accompagna perfettamente i piatti tipici della tradizione veneta e quelli della cucina povera contadina: c'è chi lo reputa perfetto in abbinamento a zuppe di legumi e verdure varie, e chi lo accompagna a piatti di formaggi stagionati. Non mancano, né in Italia, né all'estero, coloro che hanno fatto poi del Prosecco il vino perfetto per l'aperitivo. Ed in

effetti, anche prima di cena, questo prodotto è capace di regalare inaspettate soddisfazioni. Una piccola schiera di bevitori lo trova infine adatto a desserts basati sulla pasticceria secca.

Focus sul Prosecco frizzante

In queste righe focalizzeremo la nostra attenzione su quello che tra tutti rappresenta il Prosecco più fresco, più giovanile ed apprezzato proprio negli aperitivi: il Prosecco frizzante. Se questa etichetta, infatti, è giunta a fare capolino sui tavoli degli happy hour, il merito è in gran parte delle bollicine tipiche proprio di questa categoria di spumante. Ci troviamo di fronte ad un vino digeribile, leggero ed elegante, che è riuscito negli ultimi anni ad avvicinare all'enologia soprattutto l'appassionato più giovane e inesperto, conquistandolo con un sapore che è tutto un programma e con una freschezza indimenticabile. Procedendo con l'esame delle caratteristiche organolettiche, ci accorgiamo delle tante sorprese che questo prodotto può regalare. E' contraddistinto da un bel colore giallo paglierino vivo e carico, mentre al naso si presenta in tutto il suo splendido bouquet, arricchito da note di mela acerba ed agrumi, mentre in bocca vanta un equilibrio tutto da scoprire. Il Prosecco frizzante è caratterizzato da un sapore che, sorretto dalla carbonica, in un ampio calice riesce a palesarsi in tutta la sua delicatezza. Avete sentito bene, sì, abbiamo parlato di ampio calice. Perché malgrado quando si parla di Prosecco frizzante si faccia sostanzialmente riferimento ad un vino spumante, stiamo parlando anche di un vino unico, le cui enormi potenzialità organolettiche sarebbe mortificate dalla consumazione in flute. Il Prosecco si beve in calice per godere appieno della sua ricchezza olfattiva.



Come si ottiene

Facendo un passo indietro, al percorso da realizzare per l'ottenimento di questa specialità, ci accorgiamo che la fase decisiva è quella della rifermentazione in bianco. In questa sede, al contrario di quanto accade con tanti altri spumanti, il Prosecco viene lasciato riposare con il suo zucchero naturale originario. Gran parte di questo zucchero, infatti, gioca un ruolo di primaria importanza nell'esaltazione delle note fruttate, mentre in inverno avvengono passaggi non meno importanti. Con il calare della temperatura, il vino viene spogliato dai tartrati e così diventa più limpido, assumendo quello splendido giallo paglierino di cui abbiamo parlato sopra. Un'altra fase importante avviene in primavera, quando si aggiungono i lieviti selezionati e chiamati a conferire al nostro Prosecco la dolcezza desiderata. Questi lieviti tendono a fermentare a temperature molto basse e a donare al vino un sapore unico, che lo rende in pratica inimitabile. Ogni spumante ha la propria ricetta, ogni produttore la propria miscela di lieviti, è questo il segreto per l'ottenimento di un vino speciale. Nell'ultimo passaggio della rifermentazione, in autoclave, avviene un altro miracolo: il matrimonio tra le note dolci del gusto fruttato e la freschezza delle bollicine. E' da questa unione che nascono delle ottime bottiglie di Prosecco, ed è grazie a questa giuntura che oggi possiamo parlare del Prosecco come di un vino senza precedenti.

L'imbottigliamento

Olio e Vino

Nulla viene lasciato al caso, nemmeno l'imbottigliamento. Il Prosecco frizzante viene conservato in bottiglie versione "champagnotta", ovvero da 75 cl, rigorosamente di colore verde, perché assicurano una migliore protezione dai pericoli della luce. Ogni bottiglia viene sciacquata poi immediatamente riempita, prima di essere sigillata con il classico tappo di sughero, ed etichettata. L'ultima fase di conservazione avviene in cantina, al buio, e a temperatura e umidità costanti. Dopo 30-40 giorni, il vino è pronto per la consumazione.

Prosecco spumante

In questa pagina parleremo di :

- [Prosecco spumante: un vino per mille occasioni](#)
- [Una zona di produzione estesa e affascinante](#)
- [Dal Veneto a New York e Tokyo](#)
- [Abbinamenti consigliati](#)

Prosecco spumante: un vino per mille occasioni



E' sinonimo di buon bere, ma anche di enogastronomia di autore, di enoturismo tutto da scoprire, e il massimo rappresentante del Veneto vinicolo. Stiamo parlando del Prosecco, ovvero delle bollicine più amate del Nord Est e forse dell'intera penisola. Quando si parla del Prosecco si fa riferimento ad un vero e proprio emblema delle tavole italiane, ma anche ad un punto di riferimento per gli amanti del buon bere e degli aperitivi in compagnia. Questo vino fa capolino sulle tavole dei ristoranti veneti e italiani, ma anche sui banchi dei bar all'ora dell'happy hour. Insomma, è sempre tempo per un buon calice di Prosecco. Qualcuno di voi a questo punto si sarà chiesto: "Ma come, uno spumante che va bevuto nei calici ampi come quelli del vino rosso, piuttosto che nelle flutes?". Ebbene sì, il Prosecco va consumato in calici ampi se si vuole godere appieno delle sue caratteristiche organolettiche. Frizzante, brioso, fresco, ma soprattutto contraddistinto da un sapore e da un profumo eccezionale, provate a versarlo in un buon calice e vi renderete conto delle note fruttate ed affascinanti che lo rendono unico e inimitabile.

Una zona di produzione estesa e affascinante

Ma facciamo un passo indietro, chiedendoci dove nasce una specialità di questo tipo, e soprattutto come fa a diventare così unica e senza paragoni. La zona di produzione del Prosecco è situata a 50 chilometri da Venezia, in una cornice climatica (oltre che paesaggistica) di rara peculiarità. E' molto interessante notare come le colline che ospitano questi vigneti siano ubicate a uguale distanza dalle Dolomiti e dal Mare Adriatico. E' un altro fattore che contribuisce a fare di questo prodotto qualcosa di unico e inimitabile. Si tratta di un'area di produzione che si



estende a cavallo tra 15 comuni diversi e in una superficie che consta complessivamente di 20.000 ettari vitati. I viticoltori, con il lavoro e con la passione, sono riusciti a conquistare e a tesoriare al massimo le risorse della terra, rendendole un luogo da sfruttare per ottenere un vino unico, ma anche da amare e da rispettare, per la sua bellezza e la sua peculiarità. Altrettanto interessante è notare che da qualche anno l'UNESCO si sta chiedendo se accogliere la zona di produzione del Prosecco tra i Patrimoni dell'Umanità, e soprattutto constatare che non tutta l'area del Prosecco è adibita alla coltivazione dell'uva. Soltanto i colli più soleggiati, e compresi tra i 50 e i 500 metri di altitudine sono vitati, mentre gli altri, più alti ed esposti prevalentemente a Nord, sono interamente coperti dai boschi.

Dal Veneto a New York e Tokyo

Tuttavia, di motivi per considerare il prosecco spumante un prodotto diverso da tutti gli altri, ce ne sono numerosi, e non tutti fanno riferimento all'ubicazione dei suoi vigneti e alla bellezza del paesaggio in cui nasce. Se quello di cui stiamo parlando è uno dei vini spumanti più amati d'Italia, il merito è infatti anche della sua lieve alcolicità e della sua versatilità. Il Prosecco va sempre bene: sia che si abbia intenzione di fare un bell'aperitivo in compagnia, che si debba preparare una cena elegante e raffinata, oppure che si sia in cerca di un vino da dessert capace di esaltare la dolcezza tipica del fine pasto. Un calice di Prosecco, insomma, può dare soltanto soddisfazioni. Una domanda ricorrente è quella relativa agli abbinamenti: quali sono i piatti più consigliabili per godere appieno delle caratteristiche tipiche di questo vino spumante? La gamma è estremamente ampia, e comprende, oltre a piatti tipici della tradizione contadina veneta, anche piatti di carne prodotti soprattutto in altre regioni d'Italia, e specialità internazionali. Non a caso, negli ultimi cinque anni, nei bar, nei ristoranti e nei sushi-bar di New York, Tokyo, Berlino, Londra, Amsterdam e Milano, le bottiglie più gettonate sono quelle di Prosecco. Fresche, effervescenti, frizzanti, affascinanti e tutte da scoprire.

Abbinamenti consigliati

Se state pensando ad una cena a base di risotto con le verdure, ed in particolare avete in mente di utilizzare del buon radicchio di Treviso, oppure asparagi ed altri frutti dell'orto, difficilmente potrete scegliere un vino migliore del Prosecco. Lo stesso discorso vale anche per le carni bianche: del buon pollo alla griglia, oppure una padellata di coniglio con contorno di verdure grigliate, va innaffiato per forza di cose con una buona bottiglia di Prosecco. E cosa dire dei funghi porcini, dei tartufi e dei frutti del sotto bosco? Vi piacciono con la pasta, con le pappardelle, oppure in accompagnamento a dei buoni piatti di carne leggera? Basta un calice di Prosecco di Valdobbiadene per rendere il tutto più fruibile ed indimenticabile. La selvaggina è una delle migliori compagne del Prosecco, che va d'accordissimo anche con i formaggi più tipicamente veneti, quali il Bastardo, il Morlacco e l'Inbriago, che oltre ad essere consumati con piacere da soli, danno luogo a loro volta ad altri abbinamenti tutti da scoprire, ed esaltabili grazie ad un buon calice di Prosecco. Insomma: un vino per tutte le occasioni e quanto di meglio possa offrire la gastronomia italiana.

Prosecco Valdobbiadene

In questa pagina parleremo di :

- [Tra i piccoli grandi tesori del Veneto](#)
- [Valdobbiadene](#)
- [Il Prosecco di Valdobbiadene](#)
- [L'esame delle proprietà organolettiche](#)

Tra i piccoli grandi tesori del Veneto



Nell'immaginario collettivo, quando si pensa al Veneto, la prima cosa che viene alla mente sono i tesori distribuiti entro i confini del suo capoluogo e città più importante, Venezia. Da Piazza San Marco alla Basilica, passando per le calli, i canali ed un'architettura unica al mondo. A ben vedere, però questa regione ospita tantissimi altri tesori, decisamente meno urbani e

legati alle costruzioni, ma piuttosto afferenti alle radici agricole di questa terra. Uno di questi tesori è sicuramente la terra del Prosecco, quell'area collinare situata tra Conegliano, Vittorio Veneto e Valdobbiadene, un triangolo straordinario che ogni anno vede venire alla luce uno dei prodotti più amati ed apprezzati a livello internazionale: il vino Prosecco. Abbiamo già visto come quando si parla di Prosecco si faccia riferimento più che ad un prodotto, ad un modo di vivere. Già, perché con il passare del tempo le bollicine più famose d'Italia hanno raggiunto livelli di gradimento all'estero inimmaginabili. Sia che abbiate intenzione di fare un buon aperitivo, oppure che vogliate organizzare una cena da innaffiare con un vino leggero ma elegante ed indimenticabile, tuffatevi a capofitto sul Prosecco di Valdobbiadene e non ve ne pentirete.

Valdobbiadene

Ma guardiamo da vicino quali sono le caratteristiche di questa terra. Valdobbiadene sorge su una serie di colline dolci e tutte da scoprire, circondata da un paesaggio naturale che malgrado la presenza umana vanta come caratteristica peculiare il silenzio e la tranquillità. Ogni anno sono migliaia i turisti che raggiungono questa zona, spinti dalla voglia di toccare con mano le attrazioni della Terra del Prosecco, ma anche di godere dei panorami spettacolari offerti da queste verdi colline, che per come sono strutturate, per la freschezza che le contraddistingue e per il verde rigoglioso che le caratterizza, sono più vicine ad un ambiente montuoso che collinare. Chi ha la fortuna di trascorrere anche solo pochi giorni da queste parti, può inerparsi per itinerari e stradine che lo condurranno alla



scoperta dei luoghi più tipici e delle più rinomate cantine del Prosecco, fin nel cuore della terra in cui nasce questo vino. Uno degli itinerari più famosi risponde appunto al nome di “Anello del Prosecco”, e consiste in un tour a cavallo tra i paesini di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel cuore pulsante di questa splendida zona di produzione. Senza nulla togliere ai capolavori veneziani, se amate il turismo e vi piace scoprire tutto di una regione, non rinunciate ad un itinerario nelle terre del Prosecco.

Il Prosecco di Valdobbiadene

Valdobbiadene è senza dubbio famosa per la produzione del Prosecco tanto quanto per la ricchezza dal punto di vista paesaggistico, ma che vino è quello che si produce da queste parti? Andando nel dettaglio, scopriamo che il Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze è un vino spumante DOCG la cui produzione è consentita dalla legge unicamente in una specifica zona della provincia di Treviso, a cavallo tra comuni piccoli ma ricchi di storia. Di questa zona di produzione, estesa su una superficie di circa 110 ettari, naturalmente, Valdobbiadene rappresenta il cardine indiscusso. Un dettaglio tutt'altro che trascurabile è relativa alle caratteristiche della versione: da queste parti il Cartizze viene spumantizzato esclusivamente nella versione Dry, quella che nella scala di dosaggio apre le porte agli spumanti dolci. In effetti, sebbene dal nome sembri uno spumante secco, il Prosecco Dry vanta una spiccata tendenza zuccherina. Se state pensando ad un periodo particolare per visitare le terre del Prosecco e vivere un'esperienza enogastronomica importante, in questa sede noi vi consigliamo di raggiungere Valdobbiadene e gli altri paesini nel periodo compreso tra marzo e aprile, ovvero quello in cui avvengono le degustazioni di Cartizze all'interno delle cantine.

L'esame delle proprietà organolettiche

Vi troverete di fronte i prodotti tipici della zona, ovvero quelli che meglio combinano con il Prosecco, e dei calici che vi consentiranno l'incontro con questa specialità. Noterete fin da subito il tipico colore giallo paglierino e quel perlage fine, elegante e rigoglioso, caro soltanto ai grandi vini spumanti. Un'armonia tutta particolare è poi quella che si presenterà alle pareti del vostro naso, animata da note fruttate di mela, albicocca, pera e rosa, in un trionfo di profumi indimenticabili. C'è grande freschezza e morbidezza in questo prodotto, lo si nota anche dall'esame gustativo, che mantiene fedelmente le promesse fatte dagli odori che sprigiona questo vino. In bocca, il Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG è armonico, elegante e morbido, oltre che contraddistinto da una fragranza e da una morbidezza speciali. Il vostro palato sarà piacevolmente pizzicato dal fiorire di bollicine e sentori fruttati, per il completamento di un'esperienza enologica di quelle che difficilmente si dimenticano. Insomma, a maggior ragione se siete appassionati di vini e spumanti, vale la pena visitare la regione Veneto, terra di architetture che raccontano la storia delle sue città più importanti, ma anche di vini annoverabili tra i migliori al mondo.

Valdobbiadene

In questa pagina parleremo di :

- [Tra vigneti e opere d'arte tutte da scoprire](#)
- [Uno sguardo al passato...](#)
- [Valdobbiadene: Prosecco e non solo...](#)
- [Prosecco di Valdobbiadene: gli abbinamenti migliori](#)

Tra vigneti e opere d'arte tutte da scoprire



Parlare di Prosecco, in Italia, in Europa e nel mondo, vuol dire tante cose. Vuol dire fare riferimento al vino spumante più apprezzato ed amato a livello internazionale, ad un prodotto che rappresenta dappertutto l'eccellenza del Made in Italy. Vuol dire indicare uno dei vitigni più ricchi e autorevoli in assoluto, e non per ultimo, vuol dire riferirsi a paesaggi mozzafiato, fatti di colline rigogliose e vigneti tutti da scoprire, che da Conegliano a

Vittorio Veneto animano la provincia di Treviso e fanno della regione Veneto una delle roccaforti più mirabili dell'enologia italiana. Nel novero dei paesi più belli e più produttivi nell'ambito del Prosecco, è impossibile non includere Valdobbiadene: a chi non è mai capitato di trovarsi di fronte la bottiglia affusolata tipica del Prosecco, con sull'etichetta il nome di questo piccolo comune in provincia di Treviso?

Uno sguardo al passato...

Per quanto riguarda la storia di questo posto, lo troviamo documentato per la prima volta da Paolo Diacono nella Historia Longobardorum, una delle più illustri antologie relative alle vicende dei popoli germanici in Europa continentale e meridionale. Il primo nome di Valdobbiadene fu in realtà Duplaviis, in omaggio alle ramificazioni del fiume Piave che caratterizzano la zona. In ambito medievale, questa località assunse quasi completamente la forma con la quale la conosciamo ancora oggi, perché tante famiglie abbienti si impegnarono nella costruzione di castelli e residenze nobiliari, molti dei quali visitabili ancora oggi. Nell'XI secolo questa zona fu teatro di sanguinosi scontri per la divisione dei feudi, e le cose di certo non migliorarono con l'avvento dell'epoca moderna e il passaggio tra i possedimenti della Serenissima. C'è di positivo che in questo periodo la campagna intorno ai vigneti fu puntellata da residenze di pregevole fattura, mirabili e visitabili



ancora oggi. Dal punto di vista viti-vinicolo, il secolo di maggiore interesse fu sicuramente il 1800: alcuni agricoltori si impegnarono per dare grande impulso a questa attività, che unita alla lavorazione della seta – fiore all’occhiello del Veneto napoleonico – riuscì a fornire un impiego a migliaia di lavoratori. Il XX secolo verrà ricordato, oltre che per la definitiva affermazione della viticoltura come settore preponderante dell’economia locale, per l’aggregazione di San Pietro di Barbozza entro i confini del comune di Valdobbiadene.

Valdobbiadene: Prosecco e non solo...

Oggi Valdobbiadene è un nome tra i più affermati nell’enologia italiana: insieme a Conegliano Veneto è considerata, a ragione, Città del Vino, e in particolare del Prosecco, senza dubbio il prodotto più rappresentativo della città. Ogni anno, da oltre quaranta, a Valdobbiadene viene organizzata la Mostra degli Spumanti, oggi conosciuto come Forum Spumanti d’Italia, un appuntamento capace di accendere ulteriormente i riflettori su una località piacevole, ricca e tutta da scoprire. Chi ha la fortuna di visitare Valdobbiadene, ma in generale tutta la zona tipica della produzione del Prosecco, si accorge fin da subito che da queste parti tutto profuma di vino, terra e sapori indimenticabili. L’enogastronomia locale è un’attrazione turistica a sé stante, capace da decenni di attirare l’attenzione di turisti ed appassionati provenienti da tutto il mondo. Funghi, carne, formaggi, salumi, grappa, verdura, castagne e tanto altro ancora: l’elenco dei prodotti che rappresentano fedelmente l’identità di Valdobbiadene è lungo e sorprendente. Tra le vallate e i piccoli paesini disseminati per luoghi insospettabili, si distendono tesori preziosi, relativi non soltanto all’ambito enologico, ma anche a quello storico, culturale ed architettonico. Chiese, monasteri, chiostri, palazzi nobiliari e ville di numerose dimensioni: chi visita Valdobbiadene può veramente rimanere a bocca aperta di fronte alla ricchezza di monumenti a disposizione. Come fare a non perdere nulla delle possibilità offerte da quest’area? La risposta è semplice: abbandonarsi alla guida della Strada del Prosecco, l’itinerario più completo e godibile in assoluto. Conegliano Veneto, Valdobbiadene, Vittorio Veneto, Soligo e Pieve di Soligo sono vere e proprie roccaforti della produzione di Prosecco, ma nondimeno possiedono tesori artistici e culturali che chi ha già assaggiato il vino di certo non può perdersi.

Prosecco di Valdobbiadene: gli abbinamenti migliori

Un’altra domanda molto ricorrente tra gli amanti del Prosecco è la seguente. Come posso abbinare questo vino per godere appieno delle sue caratteristiche? Uno dei pregi del Prosecco di Valdobbiadene coincide senza dubbio con l’abbondanza degli accompagnamenti possibili. Sia in Italia che all’estero, ormai rappresenta un’istituzione nell’aperitivo, ma non mancano coloro che lo considerano perfetto sui risotti leggeri, a base di asparago e radicchio, oppure sui secondi piatti di carni bianche. In molti lo trovano eccellente in accompagnamento ad ottime portate di selvaggina e carne rossa in umido, oppure su uno sfizioso cocktail di gamberi. Insomma: c’è soltanto l’imbarazzo della scelta.

Spumanti

In questa pagina parleremo di :

- [Vitigni, vini e spumanti diversi](#)
- [Naturale o gas?](#)
- [Da Dom Perignon a Martinotti](#)
- [La differenza tra spumante e Champagne](#)

Vitigni, vini e spumanti diversi



Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Prosecco, Malvasia, Moscato, sono soltanto alcuni tra i più famosi vitigni italiani, che riescono a fare dell'enologia italiana un vero e proprio patrimonio tutto da scoprire. Come nella maggior parte dei microsettori dell'enogastronomia, anche in questo caso una delle caratteristiche peculiari è la varietà dei prodotti. La lista dei maggiori vitigni italiani è ancora lunga, e procede di pari passo con l'abbondanza di prodotti che questi riescono a dare alla luce. Da questi vitigni nascono vini eccezionali, che da decenni contribuiscono a fare dell'enologia italiana il fiore all'occhiello del paese. Non a caso, quando si parla dell'Italia, uno dei primi vanti che viene alla mente del turista, è la buona tavola. In Italia si mangia bene e si beve meglio.

Naturale o gas?

Nel novero dei prodotti ottenibili mediante la lavorazione di queste uve, un'importanza particolare è ricoperta senza dubbio dagli spumanti. Contrariamente a quanto si possa pensare, quando si parla di spumanti, si fa riferimento ad un bagaglio decisamente nutrito, perché uno degli errori più grossolani che si possano commettere parlando dell'ambito spumantistico, è quello di pensare che tutti gli spumanti siano uguali. Ebbene, non è così, per tante ragioni. Ci sono tantissimi motivi per cui uno spumante viene considerato unico ed inimitabile; al pari dei vini rossi e bianchi, infatti, anche gli spumanti vengono distinti in base al vitigno, alla zona di produzione, alle tipologie e a tantissimi altri fattori. Le bollicine non bastano a fare di una bottiglia verde sigillata con il sughero, uno spumante di qualità. La prima domanda che l'appassionato, il curioso e il bevitore occasionale devono porsi è relativa proprio alle bollicine: da dove vengono? Come si generano all'interno della bottiglia? Non occorre una laurea in chimica, né una preparazione speciale per sapere che le bollicine nascono dall'anidride carbonica, allora la domanda può



cambiare. Come si genera l'anidride carbonica all'interno della bottiglia? La risposta a questa domanda ci consente di effettuare la prima distinzione possibile a proposito di spumanti. Ce ne sono di naturali e di gassificati. Nel primo caso parliamo di quegli spumanti contraddistinti dalla presenza di anidride carbonica generata naturalmente, durante la seconda rifermentazione. Nello specifico, accade che gli zuccheri contenuti negli acini d'uva utilizzati per la vinificazione, e la miscela di lieviti che consentono al vino bianco di diventare spumante, si tramutano in anidride carbonica e danno pressione alla nostra bottiglia. Per effetto dell'anidride carbonica, quando togliamo il tappo di sughero, questo tende a scoppiare. Nel caso di spumante gassificato, invece, l'anidride carbonica viene aggiunta sempre in sede di rifermentazione, ma questa volta mediante l'aiuto di agenti esterni: non c'è nulla di naturale in questo procedimento, ed è per questo che quando si parla di spumante gassificato, si allude ad una tipologia di qualità inferiore.

Da Dom Perignon a Martinotti

Le distinzioni possibili all'interno dell'ambito spumantistico sono ancora numerose. Si possono dividere le bottiglie in base al metodo di produzione. Sostanzialmente, i sistemi principali per la lavorazione delle uve in spumante sono due. Il primo è noto come metodo champenois, è il più classico ed antico, messo a punto in Francia nel XVI secolo. E' quello che sperimentò Dom Perignon e che ha dato i natali nientemeno che allo champagne. Mediante questo sistema vengono prodotti tutti gli champagne francesi, e gli spumanti migliori. In questo caso la rifermentazione avviene in bottiglia e su assi di legno (pupitres) che vengono progressivamente inclinati fino a favorire l'espulsione dei residui di lievito. C'è poi un altro sistema di produzione, più recente, introdotto nella seconda metà del XIX secolo e messo a punto dagli studiosi Martinotti e Charmat, uno piemontese e l'altro francese. Si tratta di un metodo che prevede l'utilizzo di autoclavi, all'interno delle quali avviene la seconda fermentazione e il vino bianco diventa spumante. Si tratta di un sistema più adatto alle grosse produzioni industriali, e ai vitigni più aromatici, ma soprattutto alle circostanze in cui c'è bisogno di accorciare i tempi di attesa.

La differenza tra spumante e Champagne

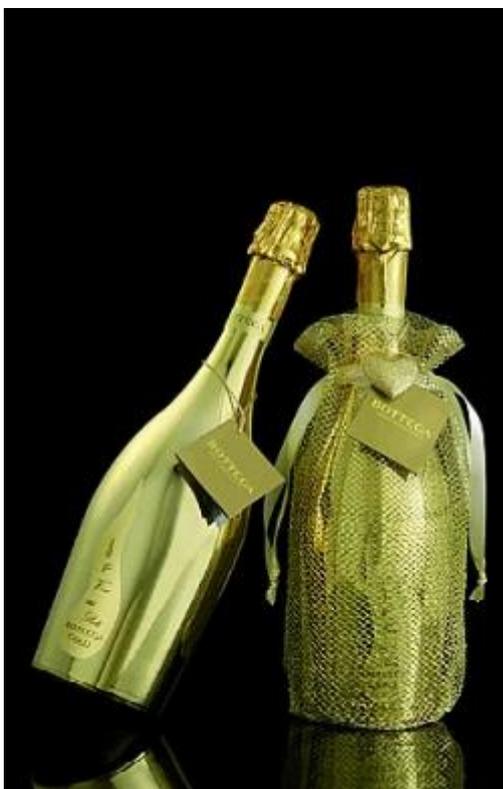
C'è poi un'altra distinzione, che può sembrare ovvia e scontata ad alcuni, affascinante ed interessante ad altri, ma in ogni modo è necessario farla in questa sede. Bisogna scindere lo champagne dallo spumante, in quanto si tratta di due prodotti diversi. Quando si parla di champagne si fa riferimento alle bottiglie che vedono la luce esclusivamente in Francia, nella zona a cui questo prodotto dà il nome. Ci troviamo in un'area collinare a meno di 200 chilometri da Parigi, nei territori di Marne, Aube e Ain. Si tratta di vini che nascono solamente alla fine del metodo Champenois, e che vanno distinti dagli altri anche per il prezzo. In media, una bottiglia di champagne non costa mai meno di 25 euro. Tutto il resto, in pratica, è spumante.

Spumante magnum

In questa pagina parleremo di :

- [Vetro e spumante, un binomio inscindibile](#)
- [Uno sguardo alla storia](#)
- [La prima bottiglia di vetro...](#)
- [Lo spumante magnum](#)

Vetro e spumante, un binomio inscindibile



Sia che siate appassionati di vino e spumante, oppure che siate semplicemente curiosi, o che non rientrate in nessuna delle due categorie, vi sarà sicuramente capitato di chiedervi come mai fin dall'epoca antica, queste bevande vengono conservate in bottiglie di vetro. Si tratta di un materiale antichissimo e facilmente rintracciabile da vari secoli, anche se a onor del vero, i primi vini venivano conservati e consumati in otri di creta e di terracotta. Il vetro è senza dubbio la sostanza perfetta per conservare il vino senza intaccarne le proprietà essenziali. A differenza del legno e della carta (pure non mancano le aziende che producono vino conservandolo nei pratici brick di cartone), il vetro consente al vino una conservazione omogenea, ne rispetta le caratteristiche organolettiche e non contribuisce a modificarne l'essenza. I vantaggi di questo materiale sono anche altri: anzitutto quello di non rilasciare al liquido il proprio sapore, il vino rimane autentico e non viene mai influenzato da fattori esterni. In secondo luogo, e sebbene possa sembrare una stupidaggine, essendo trasparente, il vetro consente di distinguere colore e contenuto.

Uno sguardo alla storia

Dando un'occhiata ai secoli passati, scopriamo che in epoca romana il vino veniva conservato in botti di legno e poi portato in tavola mediante anfore di vari materiali. Queste erano di varie dimensioni, a seconda, generalmente, del numero di commensali e della dimensione della tavola. Con il passare del tempo, arrivando al Rinascimento, scopriamo addirittura che le botti cominciarono a perdere importanza a favore delle anfore. Nelle osterie e nelle trattorie del tempo, era compito dei gestori portarlo in tavola servendosi degli appositi oggetti: bicchieri, caraffe e piccole bottiglie. Il vetro, insomma, fece la propria prima apparizione intorno al 1660, in Inghilterra. Sir Kenelm Digby sperimentò delle bottiglie di vetro panciute nella forma e decisamente più resistenti rispetto alle tipologie di bottiglia presenti a quei tempi sul mercato. Queste erano dotate anche di una cordicella che aveva il compito di legare il tappo di sughero alla bottiglia. Si trattava della prima vera bottiglia di vino in vetro in assoluto, anzi, a onore del vero si trattava del primo fiasco, perché la forma dei primi contenitori era molto più vicina ai fiaschi che alle bottiglie. Possiamo affermare con certezza che fino alla fine del XIX secolo furono proprio queste le bottiglie che andarono per la maggiore.

La prima bottiglia di vetro...

Subito dopo la loro introduzione, nel giro di pochi anni, dall'Inghilterra queste bottiglie arrivarono in Francia, muovendo i primi passi di quella che si rivelerà una vera e propria rivoluzione in ambito enologico. Finalmente era a disposizione dei viticoltori e dei produttori, un oggetto che permetteva la conservazione del vino per almeno 4-5 anni ed in estrema sicurezza, escludendo il rischio di alterazione delle caratteristiche organolettiche. In Francia queste bottiglie arrivarono nel momento migliore, ovvero negli anni in cui Dom Perignon stava sperimentando il metodo classico per la produzione dello champagne. Gli inizi furono tutt'altro che semplici, perché il più delle volte l'incontro tra il vetro e le bollicine si traduceva in incidenti: le bottiglie non reggevano la forza dell'anidride carbonica e si frantumavano in mille pezzi. In Francia allora si procedette alla produzione di bottiglie più resistenti, e si differenziarono le bottiglie per il vino che contenevano. Più robuste e sicure erano le bottiglie di spumante, naturalmente. Risultati diversi, ma nello stesso ambito, vennero raggiunti in Germania e in Italia, per consolidare un binomio, quello tra il vino e il vetro, da allora assolutamente incrollabile.

Lo spumante magnum

Oltre a chiedervi perché le bottiglie di spumante vengono sempre imbottigliate nel vetro, probabilmente vi



sarete anche chiesti quanti formati esistono per il confezionamento del vino e dello spumante. Ce ne sono diversi, ma il primo in assoluto è quello standard, basato su bottiglie varianti dai 70 ai 78 cl. Oggi questo formato è tassativamente fermo sui 75 cl, e preceduto da due “cugini” più piccoli, la split e la mezza media. Nel primo caso, parliamo di bottiglie contenenti 20 cl, mentre nel secondo caso la capacità è di 37,5. Tuttavia il formato più diffuso ed apprezzato è quello conosciuto come magnum. Le bottiglie di spumante magnum fanno sempre la loro comparsa sulle tavole imbandite a festa. Prosecco, Franciacorta, Champagne, Martini, Asti Cinzano, sono solo alcune delle ditte che ogni anno producono milioni di bottiglie di questo tipo. La “magnum” contiene 1,5 litri di spumante ed è caratterizzata da una struttura resistente, capace di resistere alla forza dell’anidride carbonica, ma anche alla notevole quantità di liquido.

Bicchieri spumante

In questa pagina parleremo di :

- [L'importanza dei dettagli](#)
- [Un calice di Prosecco...](#)
- [La flute](#)
- [La coppa](#)

L'importanza dei dettagli



C'è chi è pienamente consapevole dei “distinguo” necessari quando si ha a che fare con l'ambito dell'enologia e degli spumanti, e chi invece è convinto di poter fare di tutt'erba un fascio, e parlare di tutti gli spumanti come di un prodotto singolo e intercambiabile. Ebbene, questi ultimi sbagliano clamorosamente, perché parlare di spumante vuol dire parlare in realtà di spumanti. Il plurale è d'obbligo, perché a mano a mano che ci si addentra nel settore, si capisce quante sono le differenze da sottolineare. Da non sottovalutare, quando si parla delle bollicine, sono i dettagli, ovverosia i fattori che solo apparentemente rivestono un'importanza secondaria, ma che in realtà fanno la differenza. Questo discorso vale per tante cose: a cominciare dagli abbinamenti, dal modo di bere, dalle situazioni più adatte per consumare lo spumante. C'è chi crede di poter innaffiare con delle ottime flutes di spumante o champagne soltanto piatti leggeri a base di pesce e carni bianche, ma non è affatto così, perché con il passare del tempo ci si è resi conto di

poter bere spumante sopra decine e decine di piatti. Basti pensare al Prosecco, il vino spumante migliore d'Italia, che fa capolino su tavole e piatti di ogni tipo. C'è chi lo reputa perfetto come vino da aperitivo, e di fatto è proprio grazie a questo prodotto che il rito dell'happy hour è giunto dall'Italia fino agli Stati Uniti e al Giappone. C'è poi chi lo trova molto più adatto ai secondi piatti, a base di ortaggi tipicamente veneti, ma anche pesce e carni bianche, piuttosto che come vino da desserts.

Un calice di Prosecco...

La verità, come sempre, sta nel mezzo, ma ciò che conta è sapere che ci sono dettagli che non vanno trascurati, né considerati come elementi di secondaria importanza, semplicemente perché non lo sono. Tra questi, un trattamento speciale meritano i bicchieri da utilizzare per bere lo spumante. Vi facciamo una domanda: secondo voi, che forma deve avere il



bicchiere perfetto per il Prosecco? Se vi è capitato almeno una volta di fare l'aperitivo a base di Prosecco, in un buon bar, mi saprete rispondere. La maggior parte di voi sicuramente è convinta che il bicchiere perfetto per il Prosecco, trattandosi di un vino spumante, è la flute: sottile, affusolata e sviluppata in lunghezza. E' innegabile che in tanti luoghi il vino veneto si serva in bicchieri di questo tipo, altrettanto innegabile è che si tratta di un errore madornale, capace di mortificare le caratteristiche del nostro vino più di quanto si creda. Il Prosecco va bevuto in ampi calici, dalle dimensioni quasi pari a quelli utilizzati per la consumazione dei grandi vini rossi, per una ragione estremamente semplice: il bouquet. Uno dei motivi per cui il Prosecco è oggi considerato un prodotto d'eccellenza è senza ombra di dubbio la sua intensa ed apprezzabile aromaticità. Chi si trova di fronte un buon calice di Prosecco non può non godere innanzitutto della freschezza e del profumo che emana questo splendido vino: il calice a bocca larga riesce ad esaltare gli odori e la ricchezza olfattiva di questo prodotto, più di quanto si possa immaginare, e naturalmente, più di quanto riescano a fare una flute ed altri contenitori.

La flute

Tuttavia, quando si parla della flute si parla di un bicchiere perfetto per la degustazione di spumanti e champagne, prodotti che generalmente non presentano una notevole ricchezza di odori, e che pertanto trovano la giusta connotazione in recipienti di questo tipo. Il termine flute deriva dal francese e significa flauto, in omaggio alla forma sottile ed allungata che contraddistingue questo bicchiere. Un altro elemento estremamente caratterizzante è il gambo sottile che la flute ha alla base: questo serve per reggere in mano il prodotto senza riscaldarlo, anche perché spumante e champagne, contrariamente al vino rosso, danno il meglio di sé quando consumati a temperature basse.

La coppa

Come trascurare, in questa sede, la tipica "coppa di champagne"? Si tratta in effetti del bicchiere più tipico tra quelli utilizzati per la consumazione dello champagne, utilizzata da solo praticamente fino alla fine degli anni 30, periodo di introduzione della flute. Anche la coppa di champagne ha il gambo sottile, ma si sviluppa ancora una volta in ampiezza, per consentire il completo deflusso dell'anidride carbonica e fare sorsi più pieni e completi, e meno castigati rispetto alla flute. La coppa è maggiormente indicata per gli spumanti più dolci, perché la sua struttura consente un'espulsione più rapida dell'anidride carbonica, e di conseguenza consente di assaporare un prodotto più autentico. La flute prova l'effetto contrario, perché favorisce la risalita delle bolle verso l'alto, in uno spazio più ristretto. Dal basso verso l'alto, in un lasso di tempo decisamente più lungo rispetto a quello che contraddistingue la coppa, la flute consente il deflusso e l'arrivo in superficie di tutti gli aromi liberati dal prodotto, prolungando non di poco l'effervescenza del nostro champagne. Nel caso della coppa, la dispersione di gas e aromi avviene molto più rapidamente.

Olio e Vino