

di MICHELE ANTONIO FINO



“SPUMANTE SUI LIEVITI”

IL PROSECCO “COL FONDO” VERSO IL RICONOSCIMENTO GIURIDICO

La sfida di lavorare su un disciplinare di produzione, per chi di solito si occupa di insegnarne l'interpretazione nei corsi universitari, è estremamente attraente. Se poi questo disciplinare si inserisce nell'alveo classico della regolamentazione, allora la sensazione di potere contribuire a qualcosa di importante fornisce una ragione in più per metterci il massimo impegno e la massima responsabilità. L'invito dei vignaioli dell'area storica del Prosecco - che operano sui colli lungo una linea immaginaria spezzata solo dal Piave, che va da Asolo a Conegliano - mi ha fornito l'occasione di avvicinarmi ad una tipologia produttiva che oggi ha le dimensioni di una nicchia, ma conserva la dignità di un archetipo.

Ci sono molte buone ragioni per ritenere che la rifermentazione in bottiglia di zuccheri residui della vendemmia, senza sboccatura, unita all'innata capacità della Glera di non essere facilmente afflitta da riduzioni olfattive, sia l'origine del successo del Prosecco come vino frizzante e spumante. Come si sa, infatti, esiste e sussiste una tipologia Prosecco DOCG, tanto Asolo quanto Conegliano Valdobbiadene, fermo, che però ha un consumo prettamente locale. Analogamente, esistono esperimenti, questi sì molto moderni, di Prosecco prodotti con metodo classico, con risultati talora molto interessanti.

Negli anni '60, come recita la relazione storico-geografica in calce al disciplinare della DOCG Conegliano Valdobbiadene, il professor De Rosa, in servizio alla celebre scuola di viticoltura locale, mise a punto un processo di rifermentazione basato sul metodo Martinotti che è oggi all'origine delle centinaia di milioni di bottiglie che portano la tipologia ad essere conosciuta



in giro per il mondo. Così, si può dire, la rifermentazione in bottiglia - che aveva certo suggerito la possibilità, rivelatasi vincente, di proporre prosecco spumante - nelle scelte dei produttori, fu superata a gran velocità dall'efficiente metodo Martinotti-De Rosa, ottimo per esaltare il quadro aromatico primario della vinificazione della Glera anche se oggi comune sia a vini Prosecco (volutamente non specifico qui se DOCG o DOC) di grande qualità e territorialità sia a vini Prosecco di ben diverse doti e ambizioni.

Un manipolo di produttori ha mante-

nuto in vita il metodo antico: fra essi uno dei più celebri e giustamente celebrati è Loris Follador, di Casa Coste Piane. Ma negli ultimi dieci anni, un buon numero di giovani produttori ha ripreso in considerazione il metodo archetipico, per rispondere all'esigenza di una maggiore ampiezza di gamma produttiva (l'uso del Martinotti-De Rosa sembra limitare troppo la varietà ottenibile) e anche alla legittima ambizione di rinverdire un'autentica gloria locale. Invitato da questi ultimi - capitanati da Luca Ferraro, ma accolto a braccia aperte anche dall'ami-

co Loris - ho potuto lavorare su una modifica dei disciplinari delle DOCG Asolo e Conegliano Valdobbiadene, volta a dare protezione e dignità piena alla rifermentazione in bottiglia senza sboccatura. Cerco di dare conto delle scelte fatte (che sono state presentate ad inizio anno ai Consorzi di Tutela, che stanno procedendo nell'analisi e nell'iter di approvazione) per punti.

Il nome

Nella zona storica, molti marchi commerciali fanno riferimento al Prosecco rifermentato senza sboccatura usando locuzioni che integrano l'espressione "fondo", con cui si allude al deposito delle fecce formate dalla rifermentazione. La più celebre ("colfondo", scritta con minime varianti grafiche) è largamente impiegata, ma in realtà costituisce un marchio registrato sin dal 2002 da due diverse aziende della DOCG Conegliano Valdobbiadene. Siccome spesso nella zona ragionamenti generali appaiono avvitarsi intorno alla questione dell'uso di queste locuzioni ho proposto una scelta totalmente neutra perché innovativa.

La tipologia di Prosecco rifermentato in bottiglia senza sboccatura potrebbe chiamarsi semplicemente "spumante sui lieviti". Un modo per dare un'informazione chiara al consumatore, con un'evidenza adeguata per quel piccolo deposito in bottiglia e al tempo stesso una compiuta restituzione della tecnica impiegata.

Spumante e non frizzante

Oggi entrambi i disciplinari DOCG prevedono la possibilità della rifermentazione in bottiglia non sboccata, ma lo fanno all'interno della categoria Frizzante, introducendo una eccezione al quadro normativo che in termini generali vieta di parlare, nella presentazione di un vino frizzante, di rifermentazione in bottiglia.

Accanto a questa eccezione, se vogliamo nominalistica, ve n'è una fattuale. Pressoché nessun produttore di Prosecco rifermentato in bottiglia e non sboccato rimane, oggi, entro il limite di 2,5 bar di sovrappressione, ovvero il massimo, stando al quadro normativo generale, per parlare di frizzante. La media delle aziende supera ampiamente i 3 bar, che rappresenta

no invece la soglia generale per poter definire un vino "spumante".

Parlare di spumante sui lieviti avrebbe quindi il doppio vantaggio di una migliore restituzione della realtà e della volontà dei produttori di fare di questa tipologia una vetta qualitativa e non certo una variante velata di un comune frizzante.

Una tradizione prima che un metodo

Per valorizzare appieno l'eredità culturale che il Prosecco spumante sui lieviti rappresenta, la proposta di disciplinare prevede un meccanismo inedito di verifica che effettivamente la presa di spuma avvenga in bottiglia e che il vino, una volta messo a rifermentare non subisca più alcuna manipolazione. Garantiscono questi obiettivi i limiti (10 g/l minimi) di zuccheri presenti nel vino destinato a diventare spumante sui lieviti all'atto dell'imbottigliamento e i limiti (0,5 bar massimi) di sovrappressione all'atto dell'imbottigliamento.

Ad assicurare che questi limiti non siano solo teorici, è funzionale l'obbligo di comunicare l'imbottigliamento del futuro spumante sui lieviti almeno 48 prima dell'effettuazione delle operazioni, all'organismo di controllo: la *ratio* di questa previsione è evidentemente che non vengano imbottigliati dei fondi di autoclave semplicemente torbidi, per poterli poi vendere come spumante sui lieviti.

Per rafforzare il legame con la tradizione, è introdotto l'obbligo di produrre spumante sui lieviti imbottigliando per la rifermentazione esclusivamente vino dell'annata in corso (che deve essere dichiarata senza l'evidentemente ridondante aggettivo "millesimato") e solo nel periodo 1 marzo - 30 giugno, poiché storicamente solo in primavera si effettuava la lavorazione da cui il disciplinare trae spunto.

Il prodotto finito dovrà avere una sovrappressione tra 3 e 5 bar e un tenore di zuccheri necessariamente residuale poiché la sboccatura è rigorosamente vietata, non superiore a 5 g/l: a verificare il rispetto di questi parametri chimico fisici, oltre che la congruità organolettica con la previsione di disciplinare, provvedono le verifiche di idoneità, che si possono richiedere a partire dal 45° giorno dopo l'imbotti-

gliamento, mentre la vendita del prodotto, dichiarato idoneo, può iniziare dal 60° giorno dopo l'imbottigliamento.

Flessibilità e variabilità

Una caratteristica saliente dei Prosecco rifermentati sui lieviti odierni è la grande variabilità interna alla tipologia. Ogni casa ha la propria preferenza per uno stile che varia in maniera sensibile quanto a morbidezza, facilità di beva, sopravvivenza degli aromi primari della fermentazione, oppure dei sentori che un lungo contatto con i lieviti in bottiglia determina. Il valore di questa variabilità interna, per l'intrinseca attitudine ad offrire a ciascun consumatore il "suo" Prosecco spumante sui lieviti, è preservato dalla proposta di disciplinare che consente evidentemente di avere espressioni molteplici.

Per questo il disciplinare lascia ampia scelta sulle modalità di mantenimento/aumento del tenore zuccherino in vista dell'imbottigliamento: esso potrà essere residuo della fermentazione primaria, ovviamente interrotta all'uopo, oppure derivante da saccarosio o ancora da mosto, MC o MCR.

Anche gli elementi di presentazione riflettono la dote della variabilità, che appare promettente in termini di marketing: per questo la proposta non impone un metodo di chiusura della bottiglia a scapito di altri, lasciando libera scelta fra tappo a corona, raso o fungo, naturale o sintetico. L'unico punto fermo è il divieto di bidoules idonee alla sboccatura: per prevenire quest'ultima e proteggere i consumatori inesperti dall'espulsione del corpo in plastica durante un'apertura incauta.

La scelta di quale "Idealtyp" perseguire deve, nei limiti fissati, peraltro in modo inedito nel disciplinare, rimanere una prerogativa di ogni produttore di Prosecco spumante sui lieviti. Probabilmente, infatti, il più significativo contenuto della proposta, a livello sistematico, è proprio lo sforzo di offrire una chiara opportunità di creare, secondo un modello archetipico, vini profondamente caratterizzati a livello aziendale, per offrire un valido complemento alle caratteristiche, viceversa ritenute meno ricche di sfumature, dei Prosecco prodotti con il metodo Martinotti-De Rosa.