VirtùQuotidiane

Il Prosecco Col Fondo: un vino ritrovato, merito della libertà stilistica di un gruppo di produttori

13 Dicembre 2023

di Redazione

TREVISO – Risultato di un'iniziativa competente e libera di un gruppo di produttori che si sono uniti per dar voce, visibilità e folclore ad un vino della tradizione, il progetto ColFondo Agricolo nel Trevigiano è un autentico tuffo nel passato, alla riscoperta delle origini del Prosecco.

È proprio questo, d'altra parte, il nome tradizionale del vino spumante più venduto al mondo. Anche detto "sui lieviti", il Prosecco "Col Fondo" è la prima versione di bollicine, per capirci

quella che si è sempre fatta dalla notte dei tempi, a base di uva Glera e piccole quantità di altre uve bianche autoctone, originata tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene, in provincia di Treviso.

Per ricordare, la data di prima produzione del Prosecco Sui Lieviti non è certa, sappiamo che nasce nei primi anni dell'Ottocento, quando il vino veniva venduto in botti e poi in damigiana destinato alle osterie, chiamato "vin da butilia". Per evitare che andasse in aceto, dal momento che erano vini non filtrati e senza solforosa, si iniziò ad imbottigliarli con un residuo zuccherino che rifermentava conferendo così la piacevole effervescenza e far sì che arrivassero fino alla successiva vendemmia. Questa operazione venne in parte marginalizzata e superata dall'ascesa delle produzioni in autoclave col Metodo Charmat agli inizi degli anni Ottanta del Novecento.

"Ci piacciono le mani. Quelle che si sporcano, che affondano nella terra, che selezionano un acino alla volta, che tagliano tralci, che gesticolano, che affettano salumi, che stringono altre mani. Abbiamo scelto di mettere, sotto il nome ColFondo Agricolo, tutte queste mani e quello che fanno per proteggere la tradizione dei rifermentati in bottiglia delle colline trevigiane", si legge nel manifesto dell'associazione costituita nel 2020 che vede riuniti 17 vignaioli dell'area Pedemontana trevigiana.

Una volta l'anno, solitamente a novembre, i produttori si riuniscono insieme ad esperti del settore, enotecari e sommelier, per stabilire, attraverso una degustazione alla cieca, le referenze e la qualità, valutate sulla base dei valori della tipicità e potenzialità, e consegnano la fascetta di ColFondo Agricolo, rigorosamente colorata per ogni differente vendemmia e tappo a corona.

Nel Prosecco "col fondo" sono i lieviti ricaduti sul fondo della bottiglia, all'interno della quale avviene la seconda fermentazione, che attribuiscono il nome a questa tipologia di vino secondo l'antico metodo di spumantizzazione della zona, detto anche metodo ancestrale o sur lie.

I vini del progetto ColFondo Agricolo sono classificati come vini frizzanti con i loro 2,5 atm: cioè il contenuto di CO_2 è compreso tra 2 e 5 g/l ovvero una pressione tra 1 e 2,5 atmosfere, mentre i Prosecco Superiore Sui Lieviti Docg sono classificati come vini spumanti e presentano una pressione superiore a 3 atmosfere.

Dal 2019 la tipologia Prosecco Sui Lieviti Superiore Docg è stata inserita come nuova tipologia di spumante nel disciplinare di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg.

Il vino durante la prima fermentazione viene portato a secco, si lascia riposare in cantina fino alla primavera successiva, in alcune annate si attende la fine di maggio, quando poi viene aggiunto del mosto congelato della stessa annata – ricco di grado zuccherino – che va ad "addolcire" il vino favorendo l'inizio della seconda fermentazione detta anche rifermentazione. A questo punto si procede immediatamente con l'imbottigliamento e la chiusura della bottiglia, i lieviti del mosto aggiunto cominceranno a consumare nuovamente gli zuccheri producendo anidride carbonica e quella vivace effervescenza cremosa desiderata, per poi precipitare sul fondo della bottiglia quando avranno terminato.

Non ci sono vincoli produttivi per i produttori: utilizzo del mosto congelato, aggiunta di lieviti, interruzione della prima fermentazione; c'è una totale libertà stilistica nel risultato che si vuole raggiungere per ottenere il proprio rifermentato in bottiglia frizzante con l'etichetta di ColFondo Agricolo. Dunque non esiste uno stile produttivo definito richiesto dall'Associazione, ogni produttore ha il potere di esprimersi liberamente, fatta esclusione per l'assenza di difetti grossolani ed evidenti che lo lascerebbero fuori dall'assegnazione della fascetta.

I vini arrivano sul mercato l'anno successivo all'imbottigliamento, dunque due anni dopo la vendemmia, e questa azione-scelta è volta a conferire una maggiore complessità evolutiva verso una minore – se vogliamo – freschezza aromatica, ancorché esaltare le "espressioni territoriali" a discapito di quelle "enologiche".

I vini del progetto nascono per mostrare la massima espressione qualitativa dell'uva Glera – il principale vitigno – rifermentata in bottiglia e senza sboccatura. Il prodotto che si ottiene si mostra in modalità artigianale, sia per la diversità che ciascuna bottiglia-vino presenta, e questo è merito dei lieviti che si sviluppano, sia per le caratteristiche organolettiche che si possono ottenere tra il primo ed il secondo calice, e questo grazie al contatto con l'aria che lievemente modifica il sapore.

"Il motivo per cui è nato il progetto Colfondo Agricolo", racconta **Andrea Miotto**, uno dei produttori dell'Associazione, "non è quello di volersi staccare in maniera netta dal Consorzio, siamo tutti produttori che realizzano spumanti Metodo Charmat contenti di rivendicare le nostre denominazioni di appartenenza – Conegliano Valdobbiadene Docg nel nostro caso – e nel gruppo ci sono vignaioli che sono della parte di Asolo e la loro denominazione è Asolo Docg".

"Il nostro intento non è quello di dire siamo più bravi o meno bravi, non ci siamo uniti perché siamo dei ribelli ma solamente perché con questo prodotto volevamo fare un vino diverso", spiega. "C'erano degli aspetti sulla produzione di ColFondo che a noi andava meglio affrontare in una maniera diversa, per cui abbiamo deciso di utilizzare la denominazione Colli

Trevigiani Igt anziché quella di appartenenza alla Docg”.

“Il primo aspetto era quello di avere la libertà nell’utilizzo del tappo a corona, perché dai nostri assaggi, dalle nostre esperienze, dal nostro modo di valutare i vini, il risultato con tappo a corona è più consono al nostro desiderio; il secondo aspetto quello di avere una denominazione unica sotto il nome Colli Trevigiani Igt che include l’area di Conegliano Valdobbiadene e Asolo insieme; il terzo aspetto, con l’Igt si può rivendicare l’annata e le varietà utilizzate incluso il Boschera e la Rabbiosa in quantità superiore rispetto a quelle indicate nel disciplinare”

I vini di ColFondo Agricolo hanno personalità, si mostrano informali, asciutti, armonici, rustici, di facile beva, sapidi, minerali, velati o limpidi, con sfumature di sapore antico, frutta matura ed un finale leggermente amarognolo tipico della tipologia. La vera sorpresa è l’attesa di questi vini, che nascono per mostrare la loro singolarità in armonia con una sorprendente, intrigante, e magnanime longevità, volta a conferire ulteriore credibilità e valore a questo “metodo tradizionale che trova le sue radici nella vita contadina delle colline dell’alta Marca trevigiana”, dalle parole di Gianpaolo Giacobbo forte sostenitore del progetto

I COMANDAMENTI DI COLFONDO AGRICOLO

1.Coltiva la tua vite tra i Colli Trevigiani, dove da sempre l’uva di collina matura al sole.

2.Produci un vino frizzante rifermentato in bottiglia, senza sboccatura.

3.Imbottiglia da marzo a giugno dell’anno successivo alla vendemmia e mettilo nel mercato l’anno successivo all’imbottigliamento.

4.Scegli il tappo a corona.

5.Usa questi vitigni: Glera minimo 70%, e/o i vitigni storici come Perera, Verdiso, Bianchetta, Boschera, Rabbiosa fino a un massimo del 30%.

6.Utilizza uve di proprietà e selezionate personalmente

7.Non temere il tempo: questi vini sorprendono anche dopo anni in bottiglia.

8.Evidenzia l’identità di ogni annata con una fascetta di colore diverso nella bottiglia.

9.Bevilo come preferisci. Velato o limpido, la scelta è solo tua.

10.Condividi con gli amici e una sopressa: gli abbinamenti perfetti.

IL TERRITORIO

La zona della denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, cuore del mondo Prosecco, ha due protagoniste: Conegliano, capitale culturale, e Valdobbiadene, cuore produttivo. Le colline si estendono tra i due paesi trevigiani, da est a ovest e quindici sono i comuni che rientrano nella denominazione: Cison di Valmarino, Colle Umberto, Conegliano, Farra di Soligo, Follina, Miane, Pieve di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Feletto, San Vendemiano, Susegana, Tarzo, Valdobbiadene, Vidor e Vittorio Veneto.

I vigneti, originati su terreni collinari con una varietà incredibile di suoli e climi, hanno assistito nel corso degli anni ad una viticoltura “fatta a mano” e definita “eroica” per la pendenza dei versanti, che in dialetto veneto vengono chiamati Rive: i fianchi scoscesi delle colline situate nella zona del Prosecco storico. 43 sono oggi le Rive riconosciute come sottozone di produzione, tutte accomunate da una forte pendenza, dalla vendemmia manuale, dal porre l’indicazione del millesimo in etichetta, dai maggiori costi produttivi, rese ridotte, conservazione dei caratteri morfologici e paesaggistici ed un elevato livello qualitativo.

Da più di trecento anni la tradizione vede la cultura del vino fortemente radicata in questo territorio, dove i segreti dei saperi sono tramandati di generazione in generazione e dove formazione ed innovazione sono in continua evoluzione grazie a centri d’eccellenza come la Scuola Enologica, il Polo Universitario e il Centro di Ricerca.La prima Scuola Enologica D’Italia è proprio quella di Conegliano istituita nel 1876.

Questo atteggiamento virtuoso e di ricerca ha visto la realizzazione di un Protocollo Viticolo a partire dal 2011: un documento sottoscritto dal Consorzio di Tutela Prosecco Superiore che ha il compito di guidare, garantire ed educare il processo di cambiamento nell’utilizzo dei prodotti fitosanitari verso uno sviluppo sostenibile in ambito sociale, economico e ambientale. Un’altra azione virtuosa vede, dal 1° gennaio 2019, il divieto di utilizzo del glifosato in tutta l’area storica di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. ***Barbara D’Agapiti***

LE FOTO