

Viaggio tra i produttori del Prosecco sui lieviti: gratitudine, rispetto e orgoglio

27 Dicembre 2023



TREVISO - “Nessuno avrebbe conosciuto il Prosecco Valdobbiadene nel mondo se non fosse stato per i grandi nomi che hanno fatto la fortuna di questo territorio. Bisogna essere grati a questi pionieri per il lavoro che hanno svolto, e anche se oggi le produzioni di Prosecco sono viste come una grande industria ci sono i giovani artigiani che stanno cercando di mantenere le tradizioni con il territorio di origine”.

Ruota un po' tutta attorno alle parole di **Andrea Miotto**, giovane viticoltore di Vidor (Treviso), la filosofia dei produttori che hanno dato vita al [progetto ColFondo Agricolo](#).

Classe 1984, insieme a suo fratello **Matteo** e al padre **Valter**, colui che ha intrapreso l'attività di famiglia dalla fine degli anni Settanta, a sua volta ereditata da quella di suo padre, Andrea si occupa di tutti gli aspetti della gestione aziendale confrontandosi costantemente sulle decisioni da intraprendere: dal lavoro nelle parcelle dei vigneti alla vinificazione e vendita.

La famiglia Miotto, titolare dell'omonima azienda a Vidor (Treviso), gestisce sedici differenti appezzamenti di vigne di proprietà, in otto comuni diversi, per un totale di quindici ettari e 100mila bottiglie di produzione totale annua tra spumanti ed un rifermentato in bottiglia da uva Glera al 100%.

La modalità di lavoro in azienda consiste nel vinificare separatamente tutti le singole vigne facendo arrivare le basi dei vini a secco con la fermentazione, sia quelle per gli spumanti che per il frizzante; poi in un secondo momento si decidono gli assemblaggi delle vigne - altresì detti cuvée - che serviranno per realizzare i Brut e gli Extra Dry con il Metodo Martinotti-Charmat per le produzioni in autoclave e la cuvée per il rifermentato, chiamato ProFondo, al quale viene assegnata l'etichetta di Col Fondo Agricolo.

Andrea Miotto ribadisce quanto sia importante la scelta delle vigne da destinare ad un vino piuttosto che ad un altro e per il rifermentato in bottiglia aggiunge che "diviene importantissimo scegliere la cuvée giusta, il momento in cui imbottigliare e dove tenere le bottiglie in cantina mentre fermentano: la precisione per noi è molto importante e che il vino rimanga integro e pulito negli anni è una condizione fondamentale".

Il rifermentato in bottiglia ProFondo "vuole raccontare quella parte di vino più tradizionale", racconta Andrea, "dove i nostri territori si esprimono in maniera diversa; è un vino molto schietto, nudo, del quale non si possono nascondere i difetti, perché una volta imbottigliato, il risultato viene fuori solo nel momento in cui si stappa la bottiglia".

Il Prosecco Col Fondo o rifermentato in Veneto è il vino che ha una sua collocazione anche nel momento del consumo: ad esempio "nella tradizione se vai a casa di qualcuno è probabile che ti stappi una bottiglia di col fondo che non una di spumante, perché è un vino più rustico, più casareccio", nonostante mostra una grandissima complessità e aderenza con il territorio.

La vinificazione in autoclave per la produzione di proseccchi con Metodo Martinotti-Charmat è volta a consegnare risultati differenti come racconta ancora Andrea: "Con le vinificazioni in autoclave cerchiamo quella giusta dose di finezza del territorio ed eleganza della Glera attraverso l'esaltazione delle note primarie dell'uva di partenza, mentre con la rifermentazione in bottiglia ci interessa quella parte complessa, territoriale, che il tempo

trascorso in bottiglia, anche molti anni, riesce meglio a tirar fuori”.

La concentrazione e coerenza che si applica per i vini svolti in autoclave è quella che viene messa per il vino rifermentato in bottiglia perché l’interesse aziendale è quello di “cercare sempre di tirare fuori il massimo da quello che consegna l’annata ed il territorio, in qualsiasi modo lo si voglia mettere in bottiglia”.

Basta percorrere una decina di chilometri per raggiungere Farra di Soligo, dove nel 2016 **Vitale Girardi** (nella foto di copertina) con la sua famiglia ha voluto riproporre quello che la tradizione contadina della zona faceva storicamente: avere una stalla in alta collina dove portare le vacche in autunno per alimentarle con fieno di primo taglio e spargere il letame nel vigneto. Operazione volta ad arricchire il suolo già ricco di argilla e roccia conglomerata di origine marina che gli conferisce grande sapidità.

La sua azienda agricola, Malga Ribelle, nasce nel 2016. È la storia di una stalla che nasce in un vigneto in alta collina e si proclama ribelle perché insorge contro l’abbandono della zootecnia a favore della viticoltura, questa la ragione dell’appellativo.

Dopo aver studiato viticoltura ed enologia a Conegliano e aver conseguito una laurea magistrale in Enologia e Agronomia, e varie esperienze di lavoro in aziende agricole in Italia e all’estero, Vitale ha preso in mano la gestione di una parte dei vigneti che una volta erano di proprietà del nonno. Ha avuto la visione ben chiara sull’idea di realizzare un’azienda agricola a circuito chiuso, “destinata ad una produzione agricola di qualità attraverso la possibilità dell’innovazione seguendo la traccia della tradizione”.

In azienda si allevano dieci capi di vacche da latte e da carne dalle quali si realizzano due formaggi, una caciotta chiamata “Fienetta” e delle robiole (strepitose) a crosta fiorita e si gestisce un ettaro e mezzo di uva Glera con piccole percentuali di uva Bianchetta e Perera. Secondo Vitale questi sono i numeri giusti per riuscire a gestire l’azienda in modalità artigianale e in totale autonomia, tutto svolto manualmente dalla potatura, lo sfalcio, la palizzata con legname della zona, la pulizia del sottofila, i trattamenti e la vendemmia fino alla vinificazione. La vigna vede trattamenti solo di rame e zolfo e al momento si produce una sola etichetta di vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docc Sui Lieviti per una produzione totale annuale di 13mila bottiglie. In cantina si lavora in modalità artigianale.

L’uva è la Glera unita ad un 5% di uva Perera e Bianchetta per sostenere la complessità al naso ed in bocca che viene raccolta matura e messa subito in pressa dove inizia la fermentazione, che potrebbe partire in modo spontaneo con i suoi “lieviti da vigneto”, però Vitale preferisce garantirsi un decorso fermentativo senza eventuali deviazioni e per questo

inocula la massa di mosto con il pied de cuve, cioè il risultato di lieviti ottenuti dalla fermentazione di una piccola parte delle uve vendemmiate una settimana prima.

Il mosto diviene secco grazie al lavoro svolto dai lieviti e gli zuccheri; durante l'inverno si procede con un paio di travasi e dopo due settimane il vino base ottenuto viene lasciato in serbatoio fino alla primavera successiva quando verrà aggiunto del mosto di uva della vendemmia trascorsa, conservato in frigo a bassissima temperatura. Questa aggiunta di mosto zuccherino in tre, quattro giorni farà ripartire la fermentazione, il vino verrà immediatamente imbottigliato e la fermentazione durerà per altri 15-20 giorni in bottiglia. Il vino in seguito rimane in bottiglia per 120-150 giorni prima di andare sul mercato.

La scelta di passare dalla produzione iniziale di un Prosecco Frizzante ad uno Spumante Superiore Sui Lieviti Docg segue il desiderio di Vitale di realizzare una bolla più fine e longeva, ottenuta da una leggera pressione in più nel tiraggio durante la presa di spuma che avviene in bottiglia, senza mai essere sboccata, e l'orgoglioso utilizzo del tappo di sughero obbligatorio per la Docg.

In una delle due capitali del Prosecco, poi, l'azienda Ca' dei Zago "è una voce che urla silenziosa nel frastuono del Valdobbiadene, innalzando un coro rivoluzionario che canta la tradizione più pura, schietta e partigiana di queste colline", come si legge nella guida *Slow Wine 2023*, che da anni le assegna i migliori riconoscimenti.

Qui dal 1924 si produce Prosecco frizzante a rifermentazione spontanea in bottiglia, da quando lo facevano gli avi di **Christian e Marika Zanatta**, oggi la quinta generazione di vignaioli artigiani di questa azienda agricola che sorge su terreni di collina nel comune di San Pietro di Barbozza, frazione di Valdobbiadene. I filari delle vigne sono disposti a giropoggio ed hanno un'esposizione est-sud-ovest per un totale di 4,5 ettari di proprietà e 40mila bottiglie totali di produzione l'anno.

In azienda si coltivano solo uve Glera, Bianchetta, Verdisio e Perera, e tra le vigne si trovano molti alberi da frutto e gelsi. Le vigne di Glera più vecchie risalgono al 1932-1933 e l'allevamento dei vigneti è su portainnesto Rupestris du Lot riprodotto in azienda per selezione massale. I terreni si levano su suoli morenici, argillo-sabbiosi, intrisi di ciottoli di selce con presenza di frammenti di porfidi, quarzo e gneiss, dove le coltivazioni non hanno mai visto uso di erbicidi o pesticidi: la difesa in azienda è basata sul principio di utilizzare il minimo necessario per i trattamenti come rame, calce, e zolfo di miniera.

Durante la vendemmia l'uva viene raccolta in piccoli cassoni e conferita integra in cantina dove si procede con il controllo delle uve su un tavolo di cernita prima di avanzare con una

delicata diraspatura; il pigiato si deposita per gravità in grandi serbatoi di cemento non refrigerati dove avviene la fermentazione alcolica e malolattica in modo spontaneo.

Il vino durante la prima fermentazione non arriva quasi mai a secco e questo grado zuccherino che rimane in bottiglia andrà a fare il suo nuovo lavoro all'interno stesso della bottiglia, quando, una volta imbottigliato vedrà ripartire la delicata rifermentazione che produrrà quella effervescenza naturale da noi tutti desiderata. I lieviti indigeni dell'uva si riattiveranno per consumare gli zuccheri residui ed una volta terminato il proprio lavoro si depositeranno sul fondo della bottiglia. È con il primo quarto di luna crescente, all'inizio e alla fine di marzo che si procede con l'imbottigliamento che da lì a poco vedrà ripartire la fermentazione. Il vino dell'annata in commercio 2022 è classificato Valdobbiadene Prosecco Dcog - frizzante a rifermentazione spontanea in bottiglia.

Christian tiene a sottolineare che Ca' Dei Zago è un'azienda agricola e non solo vitivinicola, grazie alla presenza di vacche di razza bruna, del letame di ottima qualità, di boschi, prati ed altro. La fertilità dei suoli viene mantenuta vigorosa grazie all'utilizzo del letame maturo e al compost allestito da erba, tralci, raspi, foglie di potatura e vinacce essiccate dell'anno prima.

Alla domanda su cosa sia per lui il Prosecco Col Fondo, risponde che "è come chiedere ad un pesce come fa a respirare sotto l'acqua! Il vino per noi è così, sempre stato a rifermentazione spontanea in bottiglia!".

"Io sono nato in questa famiglia di Valdobbiadene dove i miei predecessori avevano una grandissima abilità nel fare questo lavoro e soprattutto di fare viticoltura in collina talvolta anche molto ripida", racconta. "Da sempre sia io che mia sorella Marika abbiamo cercato di imparare il più possibile da queste persone perché ci siano presto accorti che c'era una differenza fra la teoria della viticoltura, enologia e l'istinto agricolo che c'era nelle mani e nelle menti di queste persone. Abbiamo cercato di cogliere il più possibile di questo ed ora ci stiamo dando molto da fare, poi con l'esperienza e gli sbagli si impara a fare sempre meglio".

"Crediamo molto nella qualità delle terre italiane in generale e delle varietà italiane, per questo coltiviamo solo uve del territorio", spiega, "abbiamo un grande rispetto della materia prima, e poniamo molta attenzione a non lacerare le bucce dell'uva ma bensì ad aprirle con delicatezza in modo tale che il vino diventi vino nella maniera più integra possibile".

Infine, Christian ribadisce il magnanimo potenziale del risultato di vinificazione con i lieviti autoctoni raccontando che "l'emozione, la personalità, l'identità che si ottengono tramite un'accurata fermentazione spontanea è diverso rispetto ad una fermentazione controllata, e nel concetto 'di spontanea' c'è dentro anche l'uomo che deve agire ed interagire in maniera

spontanea in cantina senza manie di interventismo". **Barbara D'Agapiti**

LE FOTO



Marika

Zago





Andrea

Miotto



Christian

Zago

