712	mag-10	EVENTO	INNSE - GRADELLA	GENEROSOS SECOS	.
				ESPUMOSOS	XXX
2009	11,5°	PRODUTTORE	**BARTOLIN Angelo Spumanti**	BLANCOS	XXX
				ROSADOS	.
€ 18,0	ristorante	NOME	**VALDOBBIADENE**	BLANCOS CRIANZA	.
				TINTO JOVEN	.
DOC / IGT	VALDOBBIADENE	TIPOLOGIA	PROSECCO	TINTO GUARDA	.
				FERMO	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	vitigni	Commento breve	MOSSO .
5			PROSECCO	TIPICO PROSECCO VINO FRESCO E SECCO CON PROFUMI FLOREALI E CITRINI IN BOCCA SODDISFA LA SETE E STIMOLA LA SALIVAZIONE	FRIZZANTE XXX
2,5	2,5	7			SECCO XXX
					ABBOCCATO .
					DOLCE .

Un'altra DOCG si è aggiunta alla schiera già numerosa di quelle che popolano il panorama vitivinicolo italiano. Dall'ultimo conteggio mi risultano 44 DOCG a fronte di 386 DOC, erano una DOCG ogni 11 DOC, siamo passati ad una ogni 9. Personalmente non sono favorevole a questo proliferare, sembra che sia diventata una moda. Il prosecco era un vino già conosciuto in tutto il mondo con una qualità media costante ed alta, mi sembra che questo riconoscimento non aggiunga molto alla garanzia di qualità di un prodotto che era già di ottimo livello. Io amo molto il Prosecco, sicuramente più degli spumanti metodo classico, lo trovo più consono allo stile ed alle caratteristiche della sua terra, allegro, semplice, un vino da lavoratori. E' il vino di cui ha vognia il contadino quando deve riposare e rinfrescarsi. La DOCG credo che rischi di far aumentare i prezzi nell'intento di conferire una maggior nobiltà ad un vino che invece è nato con altre caratteristiche.

Questa bottiglia ha tutte le caratteristiche classiche di un buon Prosecco fresco e floreale molto piacevole sia nell'aroma che nel gusto, beverino ma con una buona dose di struttura. Il colore è un giallo verdolino brillante con perlage fine. Si tenga conto che le bollicine di un vino prodotto col metodo Charmat sono generalmente più grossolane di quelle di un metodo classico. Il profumo è di ottima qualità, abbastanza complesso, dopo il primo impatto floreale ho riconosciuto frutta a polpa bianca, mela e pera. In bocca la percezione dell'acidità è graduale, non ha un impatto agressivo come spesso accade a questi vini, segno direi di una buona struttura.

Infine una nota sul prosecco tratta da - http://www.diwinetaste.com

Fra le tante bollicine d'Italia, quelle prodotte nell'area di Valdobbiadene e Conegliano sono certamente fra le più conosciute in tutto il mondo. Parliamo ovviamente del Prosecco, l'uva bianca dalla quale si produce questo celebre vino spumante e che - a causa del suo nome - è talvolta motivo di confusione fra i consumatori. Nonostante il nome possa fare pensare a particolari qualità organolettiche, il Prosecco è un'uva, non uno stile di vino tendenzialmente secco come purtroppo spesso ed erroneamente si crede. Peggio ancora l'uso riduttivo che si fa di questo termine e che troppo spesso si sente pronunciare dagli addetti al servizio del vino: quell'odioso termine prosecchino - spesso usato anche per altri vini spumanti non meglio identificabili e di dubbia qualità - tanto da fare pensare a qualcosa di "ordinario" e di poco pregio. Il Prosecco, ricordiamolo ancora, è un'uva bianca dalla quale si producono vini - anche secchi - e dei quali il più celebre è quello in versione spumante o frizzante prodotto nelle zone a Denominazione di Origine Controllata (DOC) di Valdobbiadene e Conegliano, nel Veneto in provincia di Treviso. L'origine dell'uva Prosecco è piuttosto incerta. Secondo alcuni, quest'uva proviene dalla località di Prosecco, in provincia di Trieste, quindi in Friuli Venezia Giulia, dove l'uva è conosciuta con il nome di Glera. Secondo altre ipotesi, il Prosecco sarebbe originario nella zona dei Colli Euganei, nel territorio di Padova, dove l'uva è conosciuta con il nome di Serpino. Un'altra teoria ritiene che l'uva Prosecco derivi dall'antica uva Pucino, già nota al tempo degli antichi Romani. Importante opera sulla selezione clonale e sul miglioramento della varietà è stato svolto dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano. In particolare, il Prosecco fu utilizzato dal Prof. Luigi Manzoni durante i suoi importanti esperimenti negli anni 1930, con il quale creò l'uva Incrocio Manzoni 2.15 incrociandolo con il Cabernet Sauvignon. Nelle aree di Conegliano e Valdobbiadene, il Prosecco è prodotto nelle versioni frizzante, riconoscibile per il cosiddetto "tappo raso" e legato con uno spago, e spumante - la versione più diffusa - prodotto con il metodo Martinotti o Charmat. Fra le zone di produzione di questo vino, una si distingue per la particolare qualità delle sue uve: San Pietro di Barbozza, nel comune di Valdobbiadene. Qui si trovano infatti condizioni ambientali piuttosto favorevoli, con terreni collinari e sempre esposti al sole, una superficie di appena 107 ettari dal quale si raccolgono le uve destinate al celebre Prosecco Superiore di Cartizze. Il Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano è prodotto in autoclave secondo il metodo ideato dall'enologo Federico Martinotti nel 1895 e all'epoca direttore della "Regia Stazione di Enologia di Asti". Questo metodo fu successivamente ripreso da Eugène Charmat - un ingegnere francese - che nel 1907 lo perfezionò e oggi il metodo è principalmente identificato con il suo nome. Secondo il disciplinare di produzione, il Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano può essere prodotto in qualunque stile permesso dalle vigenti norme, con l'esclusione degli stili "extra-brut" e "dolce". Nella produzione di questo vino è ammessa una quota massima del 15% delle uve bianche Verdiso, Biancheria, Perera e Prosecco Lungo.