

IL PROSECCO COL FONDO

Il gusto della cultura che guarda oltre parla del territorio e delle sue eccellenze, sì, perché questa zona, dove viviamo e lavoriamo, non ha nulla da invidiare a gran parte del territorio italiano in quanto a tradizioni, eventi, offerte culturali ecc...

non siamo in una metropoli ma in una vasta area metropolitana che è il Veneto, ecco, quindi le cose bisogna andarsene a cercare. Il punto è proprio questo, di cose da raccontarvi ce ne sarebbero tantissime e alcune, purtroppo, vanno perse...ma questa proprio no (perché di mezzo c'è il vino, che è una delle maggiori espressioni di un territorio e di una cultura, e allora noi, che non siamo una rivista enogastronomica ma abbiamo il gusto della cultura che guarda oltre, siamo in qualche modo obbligati a parlarvene). Guardare "oltre", dicevamo. Per guardare oltre, a volte – e questo aspetto è strano ma facilmente comprensibile – conviene fermarsi e guardarsi indietro, così da capire qual è la strada che abbiamo preso e scegliere (o aggiustare) la traiettoria da seguire. In merito al vino di cui vi parliamo oggi, in effetti, la sua produzione rappresenta una traiettoria alternativa rispetto a quella che va per la maggiore al giorno d'oggi. Ma entriamo nel merito della questione: stiamo parlando di Prosecco, e l'occasione per farlo ci viene data da una degustazione tenutasi lo scorso sabato presso la Locanda Baggio di Casonetto d'Asolo (TV). In realtà, più che di degustazione si è trattato di un vero e proprio evento culturale, perché nessuno ha dovuto fare da guida all'assaggio dei vini, e i partecipanti hanno potuto dibattere liberamente in merito ai prodotti assaggiati.

Trattandosi per lo più di enologi, il dialogo è stato davvero stimolante.

L'obiettivo della giornata era quello di approfondire la conoscenza di una delle espressioni enologiche più profonde e radicate della Marca Trevigiana: Il Prosecco "col fondo" (ovvero quella tipologia di Prosecco caratterizzato dalla rifermentazione in bottiglia, più elegantemente chiamato "sur lie" anche se il termine non è più utilizzabile per questioni di legislazione europea). Da qui il nome dell'evento: #colfondo1, primo di una (speriamo) lunga serie di incontri, al quale hanno partecipato produttori noti anche per la loro attività sul web come Giovanni Frozza e Silvano Follador, assieme ad alcuni enologi come il giovane Enrico Rana di Poggio al Sole (<http://www.poggiosole.it/>) ed alcune aziende tra cui citiamo Bele Casel (<http://www.belecasel.it/>), organizzatrice dell'evento.

Di Prosecco col fondo ne abbiamo passati in rassegna ben otto (Bele Casel e Biondo Jeo per la DOCG Asolo; Costadilà e Zanotto per la DOCG Conegliano; Casa Coste Piane e Frozza per la DOCG Valdobbiadene; Gatti e La Basseta per la DOC Treviso), e in mezza giornata ci siamo innamorati di questo vino, una vera e propria alternativa rispetto ai più noti Prosecco prodotti in autoclave e commercializzati in tutto il mondo. Senza nulla togliere a questi ultimi, quelli col fondo sono certamente i più simili ai vini dei nostri nonni, e sono quelli più legati alla tradizione. Rappresentano la memoria storica del Prosecco, una memoria che va tutelata, riscoperta e, perché no, rivisitata, approfondita, migliorata.

Dopo la degustazione è stato servito un ottimo pranzo "di territorio", e ci teniamo a dirlo perché è giusto rendere merito all'ospitalità e alla qualità della cucina. Al delicato e profumato bianco di coniglio in terrina con verdure dell'orto hanno fatto seguito un ottimo risotto al pino mugo con faraona affumicata e l'oca di S.Martino arrosto con pane all'arancio, perfetta e squisita.

Agli invitati, infine, è stato consegnato un cofanetto contenente i campioni di terra delle varie aziende vinicole partecipanti. Un simpatico omaggio per ricordare la giornata e per riflettere sull'intimo legame tra l'uomo e il territorio in cui vive, un rapporto che esige amore e rispetto profondi, cosa che la cultura del vino riesce ad sempre ad evocare.

Proiezione (<http://proiezione.net>)