

**L'INFORMATORE
AGRARIO**

DAL 1945
LIBERO, COMPETENTE, INNOVATIVO

informatoreagrario.it

Rive, un progetto per caratterizzare i cru



**PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876**

Il termine **Rive**» si riferisce a «pendici », quelle che caratterizzano il territorio vitato di media e alta collina nella parte settentrionale della provincia di Treviso.

Nella docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore sono previste 43 diverse indicazioni di Rive, che coincidono con altrettante frazioni comunali e sono prodotte da 48 cantine.

L'uva deve provenire dalla sola frazione indicata nel toponimo, così da esaltare nel vino le specificità, quel valore aggiunto che ogni zona è capace di esprimere.

Nel Prosecco Superiore docg appellato Rive **la produzione è contingentata a 13 t/ha**, con vendemmia esclusivamente manuale e indicazione del millesimo in etichetta.

Tre aree omogenee

Le 43 Rive sono raggruppate in 3 grandi aree omogenee e per ognuna di queste si individua la **migliore combinazione di vini da inserire nella cuvée**.

In queste 3 grandi aree si segue anche l'**evoluzione delle diverse annate** produttive e le rispettive **capacità di esprimere un microterritorio**; una sorta di sperimentazione in movimento che segue diversi fattori in continua evoluzione, non ultimo quello del gusto del consumatore, il vero arbitro della partita. Tutto ciò oggi è reso agevole dalle innovazioni che in vigna e in cantina sono adottate per ricercare le caratteristiche del vino da ottenere.

La **materia prima di collina** si fa notare e non è un caso se storicamente la vite si coltivasse nei terreni dove c'era una particolare vocazione: **rese unitarie ridotte e migliore esposizione**. Al salire di quota c'è un potenziamento qualitativo della produzione; ci riferiamo a vini con spuma, dove la freschezza e l'aromaticità sono le caratteristiche irrinunciabili.

Gli enologi del territorio si danno appuntamento, a gennaio di ogni anno, per una degustazione condivisa delle basi spumante atta a tracciare il quadro generale nella prospettiva di un **progetto enoico capace di valorizzare le singole produzioni nella tipologia Rive**.



Le 43 Rive sono raggruppate in 3 grandi aree omogenee e per ognuna di queste si individua una combinazione di vini da inserire nella cuvee

Gran cru ieri e oggi

È disciplinato dal 1969 e si chiama **Cartizze**. È lo spumante prodotto con le sole uve coltivate in una piccola area particolarmente vocata di Valdobbiadene, di 107 ha, che è compresa tra le frazioni di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol.

Questo spumante, storicamente prodotto in versione dry, perché con il freddo invernale le fermentazioni si fermavano lasciando un residuo zuccherino elevato, esprime meglio di ogni altra tipologia di Prosecco Superiore docg quelle caratteristiche di eleganza e rotondità che ne definiscono il carattere esclusivo. La presa di spuma riesce a esaltare nel Cartizze le note aromatiche caratteristiche del territorio.

Ed è sull'esperienza del Prosecco Superiore di Cartizze che si è individuata la possibilità di valorizzare le specificità produttive di parte dei 7.500 ha che costituiscono oggi l'intera base produttiva della docg.

La **specificità degli spumanti in versione Rive** è data, appunto, dalla particolare geomorfologia delle aree di coltivazione, particolarmente vocate e poste su colline

che garantiscono esposizioni ideali.

A ciò si combina un clima ideale con una piovosità ben distribuita e un'adeguata escursione termica giornaliera durante il periodo di maturazione.

Inoltre, l'**esclusiva combinazione dei suoli presenti nelle 43 rive** classificate, originatisi dall'innalzamento di fondali marini e rimodellati dall'azione dei ghiacciai dolomitici che hanno trascinato i sedimenti miscelandoli, concorre a rendere unici questi ambiti di coltivazione.

Sopra ogni cosa infine, sta la condivisione di quel saper fare che ha portato alla creazione del primo distretto spumantistico d'Italia.