

**Tesi**  
**Granzotto Alessandro**  
**e**  
**Pasin Nicola**

***Prosecco, Bianchetta trevigiana e Verdiso: vecchi vitigni coltivati nel trevigiano. Confronto viticolo ed enologico***

**INDICE**

<i>Premessa.....</i>	<i>pag. 2</i>
<i>Un po' di storia dei vitigni in osservazione.....</i>	<i>pag. 3</i>
<i>Materiali e metodi.....</i>	<i>pag. 6</i>
<i>Risultati e discussioni.....</i>	<i>pag. 8</i>
<i>Conclusioni.....</i>	<i>pag. 19</i>
<i>Bibliografia.....</i>	<i>pag. 20</i>

## **PREMESSA**

Nel presente lavoro si comparano i vini ottenuti dal Prosecco vinificato in purezza e da quelli derivati da tagli un tempo utilizzati nelle colline trevigiane, che comprendono, in proporzioni variabili, Prosecco, Bianchetta Trevigiana, Verdiso.

Nell'ultimo trentennio il Prosecco ha assunto sempre più fama e notorietà, mentre la Bianchetta Trevigiana e il Verdiso hanno perso importanza tanto che attualmente sono quasi totalmente spariti da queste colline. Alcuni produttori hanno recentemente riscoperto alcuni vitigni tradizionali e li stanno valorizzando producendo anche i loro vini in purezza: tra questi vitigni riscoperti ci sono anche la Bianchetta Trevigiana e il Verdiso.

In questo lavoro si riportano i risultati sul confronto viticolo tra le cultivar Prosecco, Bianchetta Trevigiana e Verdiso e le valutazioni dei vini ottenuti da:

1. Prosecco vinificato in purezza;
2. Taglio ottenuto secondo quanto previsto dal disciplinare Conegliano-Valdobbiadene DOCG, dove il taglio prevede l'85% di Prosecco e il 15% di altri vitigni autorizzati alla coltivazione nella zona. In questa tesi si è ideato un taglio con due vitigni storici, quali Bianchetta Trevigiana e Verdiso.
3. Taglio tradizionale (Dalmasco - Dell'Olio, 1937) della zona di Conegliano, che prevedeva 33% rispettivamente di Prosecco, Bianchetta Trevigiana e Verdiso;

## UN PO' DI STORIA DEI VITIGNI IN OSSERVAZIONE

### *Prosecco.*

Il Prosecco è un vitigno probabilmente originario del Carso triestino, dove è conosciuto con il nome di “Glera” e dove esiste il paese di “Prosecco”; viene coltivato anche sui Colli Euganei con il nome di “Serprina”.

Non si sa quando sia arrivato in terra trevigiana, dove ha trovato le condizioni ottimali per la sua affermazione. Nell’indagine effettuata da Vianello e Carpenè, riportata nel volume “La vite ed il vino della provincia di Treviso” edito nel 1874, si evidenzia come in quel tempo fosse coltivato in maniera predominante solo in quattro comuni: Maser, Susegana, San Pietro di Barbozza e Valdobbiadene.

Esistono due distinti vitigni che hanno il nome Prosecco: il tondo ed il lungo. All’interno del Prosecco tondo esistono due varietà: il “Balbi” più spargolo, ed il “Cosmo” più compatto.

Il “Prosecco lungo”, così definito per avere l’acino un po’ allungato; oggi però è pressoché scomparso (anche dalle colline di Col San Martino, dove sembra aver preso origine). È molto presente, invece, nella zona di Breganze, con il nome di Tocai nostrano.

Nel 1969 il Prosecco ottenne la DOC, conquistando il maggiore riconoscimento dal disciplinare di produzione. In questi anni il Conegliano-Valdobbiadene Prosecco DOC è divenuto il vino bianco più richiesto in Italia e nel mondo.

Nel 2009 il Prosecco ha ottenuto il riconoscimento DOCG per la vecchia zona di Conegliano-Valdobbiadene; viene invece coltivato con la dicitura DOC e chiamato “Glera” in Veneto e in Friuli Venezia Giulia, precisamente nelle province di Treviso, Venezia, Padova, Vicenza, Belluno, e Trieste, Gorizia, Pordenone, Udine.

Tab. 1. *Principali caratteristiche ampelografiche del Prosecco.*

<i>Portamento</i>	Ricadente.
<i>Apice del germoglio</i>	Verde-biancastro, lanuginoso.
<i>Foglia</i>	Grande, pentagonale, cuneiforme, tri-pentalobata; seno peziolare a V – U con bordi sovrapposti.
<i>Grappolo</i>	Medio-grande, piramidale, spargolo.
<i>Acino</i>	Medio, sferoidale; buccia pruinosa, giallo-dorata.

### ***Bianchetta Trevigiana.***

Sinonimi: “Bianca gentile di Fonzaso” nella zona Bellunese di Fonzaso; “Pavana bianca” nel Feltrino (provincia di Belluno); “Vernaccia” o “Vernazza” nel Trentino.

Con il nome di “Bianchetta” e similari sono stati designati in ogni tempo diversi vitigni che in comune avevano forse il colore della buccia del frutto.

Di un vitigno chiamato “Bianchetta” coltivato in Veneto si parla intorno alla metà del ‘600, in un lavoro di Giacomo Agostinetti, del 1679.

Nell’ampelografia generale della provincia di Treviso, promossa dal Comizio Agrario di Conegliano e scritta nel 1870, vengono descritti due vitigni chiamati “Bianchetta”:

- La “Bianchetta bianca”, indicata come “producente vino comune” e coltivata in quasi tutta la provincia e anche “nelle basse pianure del trevigiano offre un vino discreto inferiore però alla rabosina”;
- La “Bianchetta grossa” detta anche “gentile”, diffusa sui colli, era di sapore dolce e poco “soggetta a infracidire” e dava “un ottimo e pregevole vino e viene raccomandata in sostituzione delle verdise e di altre uve inferiori”.

Una descrizione più dettagliata viene fatta da Dalmasso e Dell’Olio (1937), i quali affermano che la “Bianchetta” è ritenuta indigena del Trevigiano, dove si coltiva da moltissimi anni.

Cosmo, nel 1964, introduce la dizione “Bianchetta Trevigiana” onde evitare confusioni con altre Bianchette. La “Bianchetta Trevigiana” è stata iscritta al Registro Nazionale delle varietà di vite dal 1969.

Attualmente è ancora coltivata in provincia di Treviso, soprattutto nella zona del Montello e dei Colli Asolani, e nel bellunese nella zona di Fonzaso e Arsietà.

Tab. 2. *Principali caratteristiche ampelografiche della Bianchetta Trevigiana.*

<i>Portamento</i>	Ricadente.
<i>Apice del germoglio</i>	Verde-biancastro, lanuginoso.
<i>Foglia</i>	Media, pentagonale, trilobata; seno peziolare aperto a V – U.
<i>Grappolo</i>	Medio, piramidale, un po' compatto, con un'ala talvolta molto grande da far apparire il grappolo "doppio" o composto.
<i>Acino</i>	Medio, sferoidale; buccia pruinosa, verde-giallastra, spessa.

### ***Verdiso.***

Seguendo lo studio di Dalmasso e Dell'Olio sui "Vini bianchi tipici dei Colli Trevigiani", si nota che un "Verdise", nel quale deve essere certamente individuato il nostro "Verdiso", appare per la prima volta nominato in una memoria del 1788 lasciateci dal coneglianese Conte Pietro Caronelli. Questo stesso autore ricorda pure che dopo la famosa gelata del febbraio 1709, si andarono diffondendo i vitigni più precoci e fecondi, tra cui appunto il "Verdise".

Il Conte Caronelli parlando del Verdiso non è molto entusiasta sul suo valore enologico: infatti definisce le sue uve "Verdisaccie"; ciò perché forse il vitigno non era sempre coltivato nelle zone più adatte, ed inoltre venivano diffusi i tipi di Verdiso più produttivi, denominati "Verdisoni" a scapito del Verdiso gentile. Il Verdisone, secondo Caronelli, è caratterizzato da una maggiore produttività, grappoli e acini più voluminosi, buccia più sottile e verdastra, polpa acquosa ed insipida.

Spesso comunque tali diversità sono dovute all'ambiente di coltivazione: infatti spesso se si coltiva il "Verdiso" su terre profonde, fertili e fresche esso diventa "Verdisone", il quale però ritorna alle sue caratteristiche iniziali se lo si riporta su terre più asciutte e meno fertili.

Un'indagine compiuta da Vianello e Carpenè verso la fine del 1800 dimostra che il "Verdiso" era coltivato in 50 dei 96 comuni della provincia di Treviso e forniva quasi 24.000 Hl di vino, superando per diffusione e produzione tutti gli altri vitigni.

Ad accrescere la coltura del "Verdiso" hanno concorso l'elevata costante produttività e l'abbondante resa in mosto delle sue uve.

Attualmente le sue uve vengono utilizzate, assieme a quelle di Prosecco e Boschera, per la produzione del "Torchiato di Fregona", vino bianco passito, presente nella DOC "Colli di Conegliano. In qualche zona collinare viene prodotto in purezza.

Tab. 3. *Principali caratteristiche ampelografiche del Verdiso.*

<i>Portamento</i>	Semieretto o ricadente.
<i>Apice del germoglio</i>	Verde con riflessi bronzati.
<i>Foglia</i>	Media, pentagonale, intera o trilobata; seno peziolare a V aperto.
<i>Grappolo</i>	Medio, piramidale con un'ala; mediamente compatto.
<i>Acino</i>	Medio-grande, ellissoidale; buccia pruinosa, verde-giallastra, con leggera punteggiatura.

## MATERIALI E METODI

Sono state utilizzate viti presenti nei vigneti della Scuola Enologica di Conegliano, le quali hanno un'età di 11 anni (anno impianto 1998). Sono stati scelti tre filari, rispettivamente uno per ogni varietà. I tre filari hanno lo stesso numero di viti selezionate (20), lo stesso portinnesto (SO<sub>4</sub>), la stessa forma di allevamento (doppio capovolto) e lo stesso sesto d'impianto (2,70 x 1,25 m). Differisce solamente il clone, che per il Prosecco è ISV – ESAV 19, mentre per la Bianchetta Trevigiana ed il Verdiso si tratta di una selezione massale.

L'andamento stagionale delle temperature e della piovosità è stato rilevato dal Centro Meteorologico della Scuola Enologica.

### *Rilievi viticoli*

#### ➤ *Curve di maturazione.*

I prelievi per valutare l'andamento di zuccheri, acidità totale, pH, acido tartarico e malico durante la maturazione, fatti solo sul Prosecco, sono iniziati mercoledì 5 agosto 2009, e sono proseguiti, con intervalli regolari di 7 giorni, per 4 volte fino a mercoledì 26 agosto.

Le modalità seguite sono le seguenti:

1. Il campione è stato ottenuto prelevando, casualmente sulle viti, 5-6 grappoli;
2. L'uva è stata schiacciata ricavando un campione di mosto di 100 ml;
3. Il campione è stato addizionato di 4 gocce di essenza di senape per la conservazione.

### ➤ *Vendemmia.*

Le tre varietà sono state vendemmiate lo stesso giorno, cioè lunedì 7 settembre. La raccolta è avvenuta in cassette, non riempite totalmente, evitando lo schiacciamento del prodotto.

Dalle cassette si sono prelevati, in modo casuale, 5 grappoli per la determinazione del peso medio grappolo e del peso medio acino (fatto su 30 acini). I grappoli sono stati poi schiacciati e sul mosto sono stati determinati gli zuccheri riduttori, l'acidità totale, il pH, l'acido malico e tartarico.

### ➤ *Processi e controlli enologici.*

Il protocollo di vinificazione può essere suddiviso in tre parti: dalla raccolta alla trasformazione in prodotto limpido non ancora fermentato; la fermentazione; dal termine della fermentazione al vino finito e filtrato.

1. Sono stati raccolti manualmente 100/160 Kg d'uva per varietà; il prodotto è stato trasportato in cassette fino in cantina. Per mezzo di una diraspatrice in acciaio inox, l'uva è stata diraspata, mantenendo gli acini integri. Il diraspato è stato mandato in pressa, dove è avvenuta una pressatura soffice a 1,2 atm, con l'ottenimento di 60/90 litri di mosto di prima spremitura e 8/15 litri di seconda spremitura. In seguito, il mosto di prima spremitura è stato addizionato di 10 g/hl di metabisolfito e 1/3 g/hl di enzima pectolitico e sottoposto alla chiarifica statica a 9 °C per 12 ore. Al mosto di seconda spremitura sono stati aggiunti 20/30 g/hl di LSA precedentemente reidratato. Al termine della chiarifica il mosto è stato svinato al fine di eliminare le fecce grossolane.
2. Il mosto limpido, ottenuto dalla svinatura, è stato portato alla temperatura di 16/17 °C e addizionato dello starter di fermentazione alcolica, di 30 g/hl di attivante ammonico con tiamina, e 15 g/hl di scorze di lievito. Durante la fermentazione alcolica, condotta a 18 °C, è stato fatto un controllo analitico volto alla determinazione di zuccheri riduttori, titolo alcolometrico effettivo, titolo alcolometrico potenziale, pH acidità totale. La fermentazione è durata 7/8 giorni; al suo termine è stato fatto un controllo degli zuccheri riduttori al fine di stabilire la fine della fermentazione (Z.R. < 1 g/l).
3. Al termine della fermentazione il vino viene travasato e conservato alla temperatura di 9 °C. Sono state fatte analisi riguardanti pH, acidità totale, titolo alcolometrico effettivo e acidità volatile. Dopo 24 ore dal travaso si ha un'aggiunta di 7 g/hl di metabisolfito di potassio; conservazione alla temperatura di 10 °C. In seguito è stata fatta una stabilizzazione biologica e chimica a 6 °C per 1/2 mesi. Vengono fatti periodicamente controlli analitici e sensoriali. Al termine di questo periodo, è stato eseguito un controllo riguardante la stabilità proteica. Terminata la chiarifica il vino viene travasato e prefiltrato tramite filtro a cartucce

(sotto battente di gas inerte) con porosità di 10, 5 e 3 micron. Si hanno sempre controlli analitici e sensoriali ed eventuali aggiunte si solfato di rame penta-idrato ( $\text{CuSO}_4 \cdot 5\text{H}_2\text{O}$ ). Infine si ha una filtrazione con filtro a cartucce (sotto battente di gas inerte) con porosità di 2, 1 e 0,65 micron. Imbottigliamento diretto.

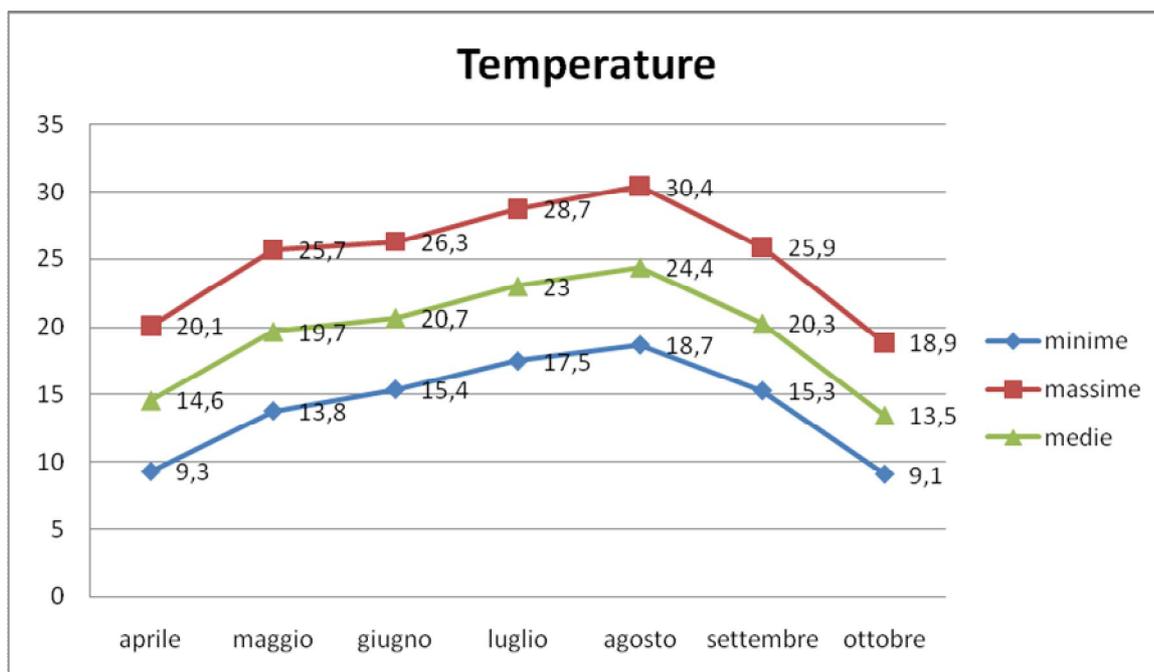
La durata media del processo di microvinificazione è di 8 mesi circa.

## RISULTATI E DISCUSSIONI

### ➤ Andamento meteorologico dell'annata 2009.

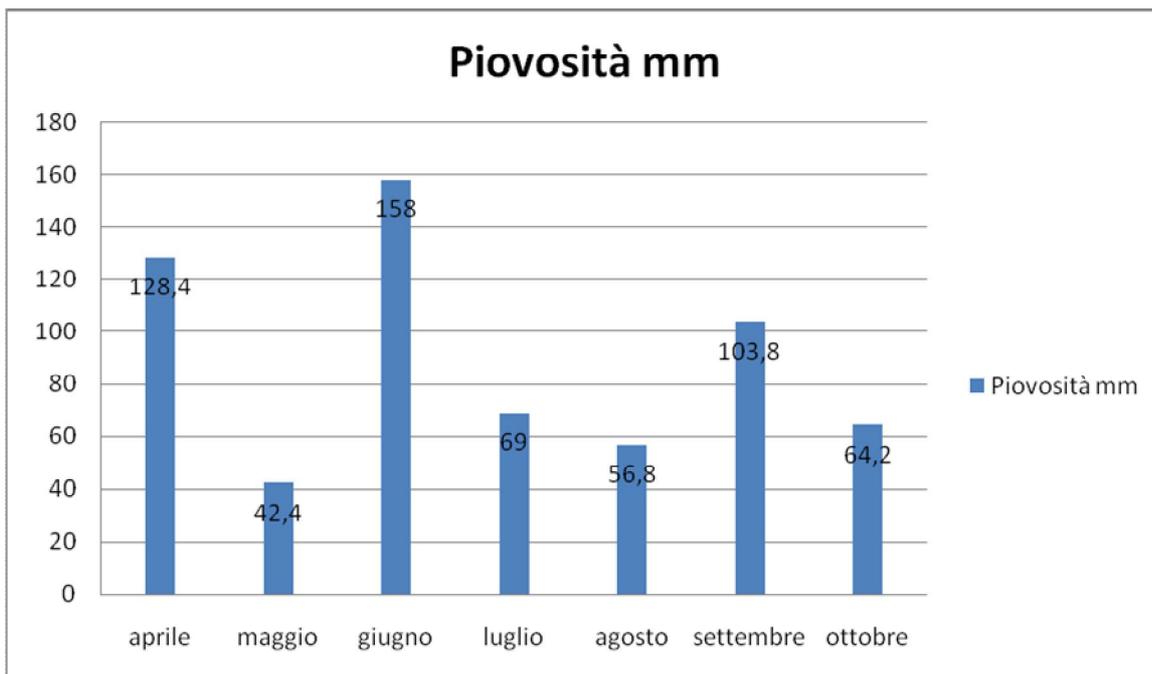
Per mezzo dell'osservatorio della Scuola Enologica sono state rilevate le temperature minime, massime e medie e la piovosità nei mesi da aprile a ottobre.

Grafico 1. Temperature.



Tutte le temperature sono nella norma; l'andamento delle curve è pressoché costante, senza la presenza di brusche variazioni; il mese più caldo risulta agosto, il quale nelle massime supera i 30 °C. il mese più freddo è invece ottobre.

Grafico 2. Piovosità.

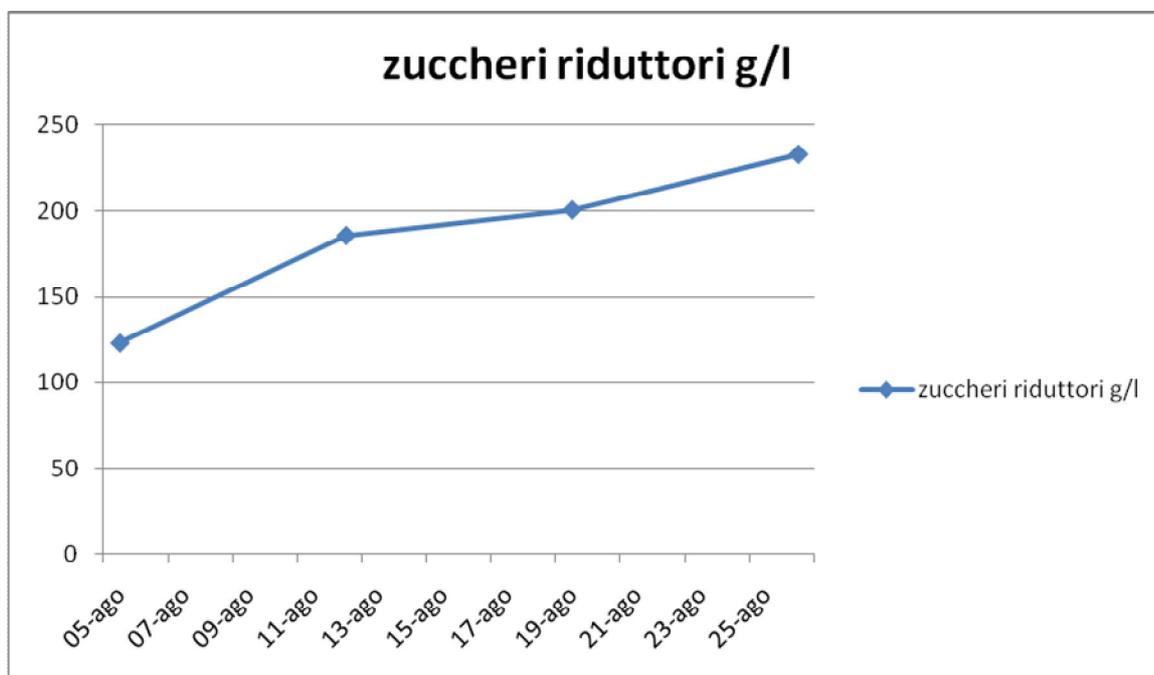


Si osserva che la piovosità è stata abbondante in aprile, a giugno, prolungando la fioritura, e a settembre; è stata carente nel mese di luglio e di agosto; infatti in questo periodo la vite ne ha risentito anche se non è stato necessario l'intervento con l'irrigazione.

➤ ***Evoluzione dei macroelementi durante la maturazione.***

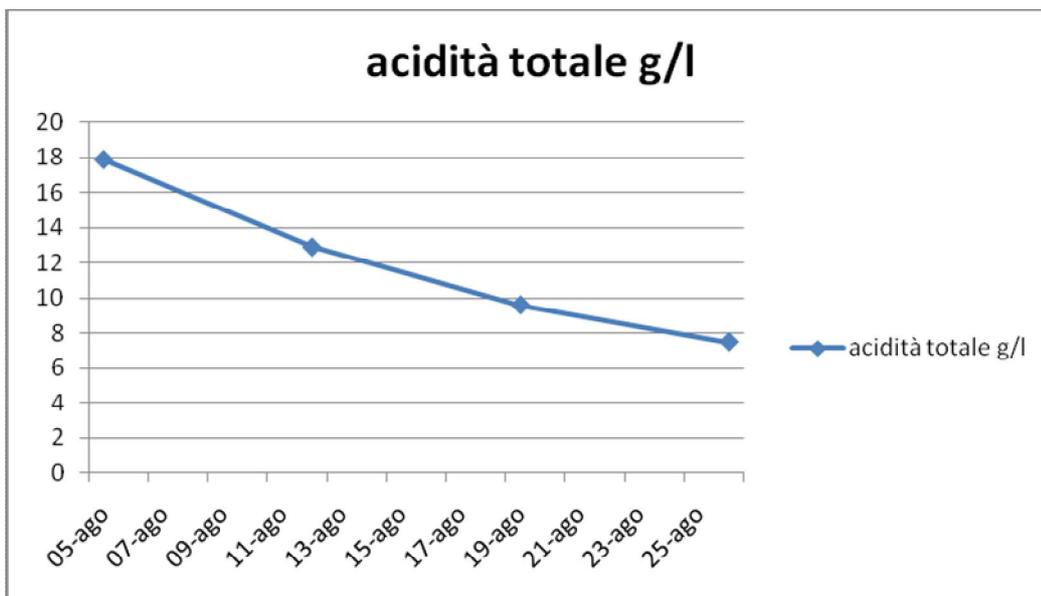
Le curve di maturazione relative a zuccheri, acidità totale, pH, acido tartarico e malico, sono state fatte solo sui campioni di Prosecco.

*Grafico 3. Zuccheri riduttori.*



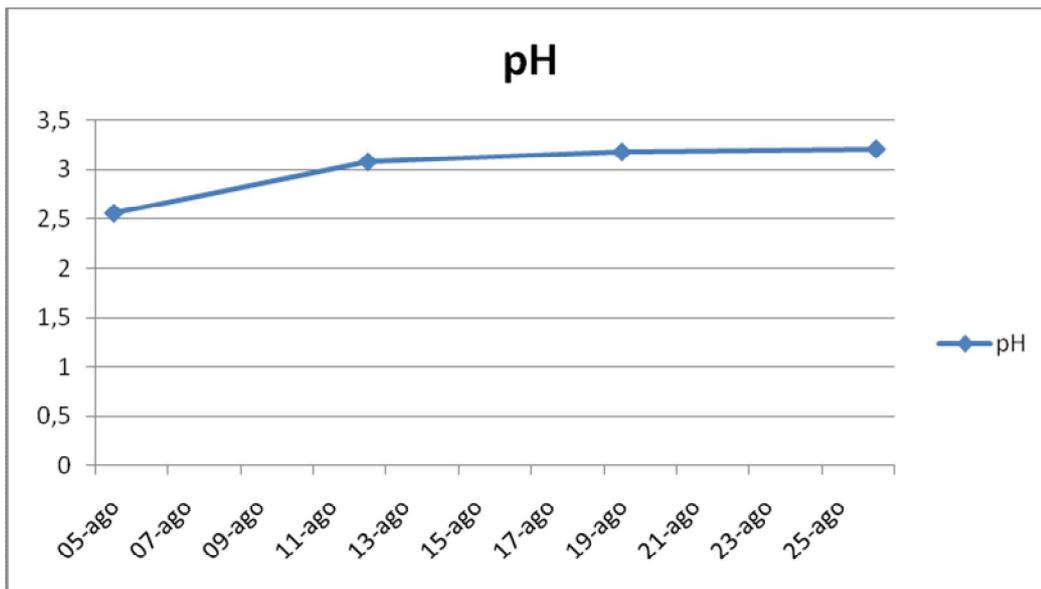
L'andamento è pressoché costante da un contenuto di 123 g/l del 5 agosto a 233 g/l del 26 agosto. Si ha un forte aumento dal primo al secondo prelievo dove gli zuccheri aumentano di 63 g/l, mentre negli altri punti non si notano aumenti eccessivi.

Grafico 4. Acidità totale.



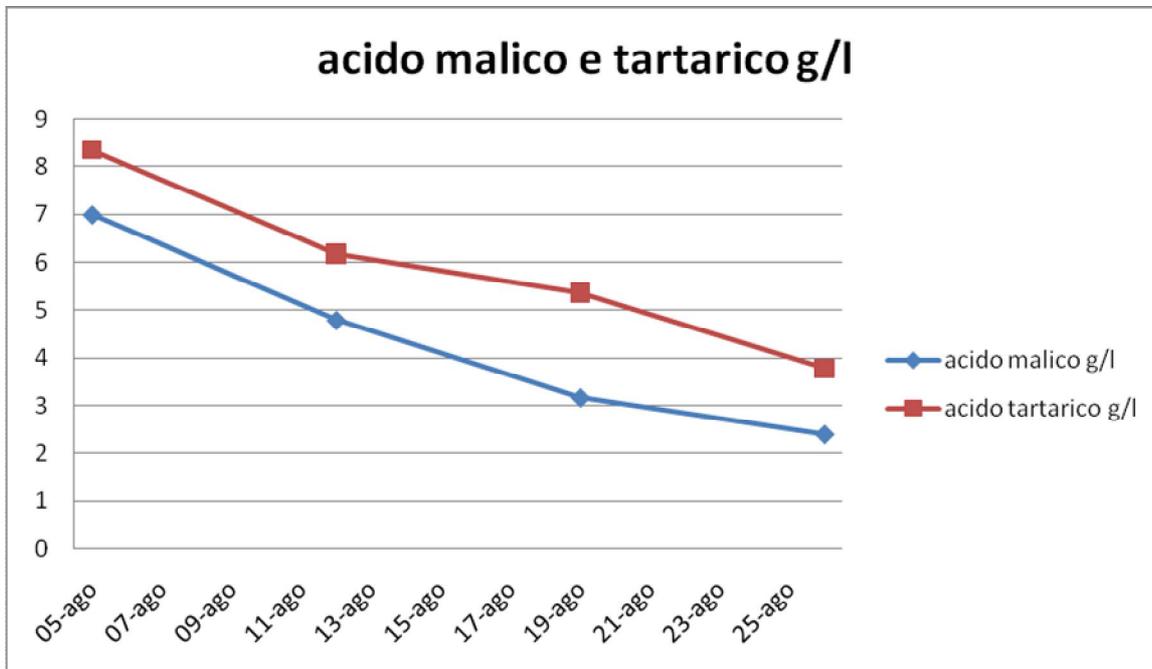
Come negli zuccheri, anche nell'acidità totale, un forte salto si ha tra il primo ed il secondo prelievo; si ha in questo caso una diminuzione dell'acidità da 17,9 g/l a 12,9 g/l. In seguito non si notano grandi differenze, infatti la curva è costante, fino ad arrivare ai 7,5 g/l del 26 agosto.

Grafico 5. pH.



Il pH è passato dal valore di 2,56 del 5 agosto a 3,21 del 26 agosto, segnando un'evidente variazione nella settimana dopo il primo prelievo, dove è aumentato di 0,52 arrivando a 3,08.

Grafico 6. Acido malico e acido tartarico.



L'acido malico ha variazioni pressoché costanti, presentando una curva uniforme; si passa da un contenuto di 7 g/l del primo punto a 2,4 g/l dell'ultimo punto.

L'andamento dell'acido tartarico invece, presenta una forte diminuzione tra il primo ed il secondo punto, passando da 8,36 g/l a 6,18 g/l, ed un rallentamento verso il terzo prelievo arrivando a 5,38 g/l, per poi ridiminuire costantemente fino a 3,78 g/l.

➤ **Raccolta (7 settembre 2009).**

Alla raccolta sono stati rilevati il peso medio del grappolo e dell'acino, gli zuccheri riduttori, l'acidità totale, il pH, l'acido malico e tartarico.

	<i>Prosecco</i>	<i>Bianchetta Trevigiana</i>	<i>Verdiso</i>
<i>Peso medio grappolo (g)</i>	454.4	137	209.6
<i>Peso medio acino (g)</i>	3.06	2.93	3.06
<i>Zuccheri riduttori (g/l)</i>	243	204	202
<i>Acidità totale (g/l)</i>	5.3	6.8	6.9
<i>pH</i>	3.45	3.29	3.31
<i>Acido malico (g/l)</i>	5.08	6.02	4.91
<i>Acido tartarico (g/l)</i>	2.04	2.39	4.53

Si nota che il Prosecco ha il grappolo più grande, mentre la Bianchetta Trevigiana è la varietà dal grappolo più piccolo. Evidenziando il peso degli acini, si osserva che quello del Verdiso è uguale a quello del Prosecco; ma se ciò va confrontato con il peso del grappolo si capisce che il Verdiso ha meno acini del Prosecco. La Bianchetta Trevigiana ha un acino molto piccolo.

Il Prosecco ha un tenore in zuccheri maggiore e un'acidità totale minore rispetto alle due varietà minori. Il pH, data la minore acidità totale, è maggiore nel Prosecco; l'acido malico è maggiore nella Bianchetta Trevigiana, mentre l'acido tartarico è maggiore nel Verdiso, rispecchiando in questo modo la maggiore acidità totale.

➤ **Risultati enologici (analisi dei vini).**

	<i>Prosecco</i>	<i>Bianchetta Trevigiana</i>	<i>Verdiso</i>
<i>pH</i>	3.30	3.22	3.18
<i>Acidità totale (g/l)</i>	5.9	6.4	6.8
<i>Zuccheri riduttori (g/l)</i>	0	0	0
<i>Alcol (% v/v)</i>	12.1	13.11	12.87
<i>SO<sub>2</sub> totale (mg/l)</i>	66	55	68
<i>SO<sub>2</sub> libera (mg/l)</i>	30	20	27
<i>Acidità volatile (g/l)</i>	0.08	0.07	0.11
<i>Acido malico (g/l)</i>	3.92	1.94	2.26
<i>Acido tartarico (g/l)</i>	1.81	3.21	3.55
<i>Acido lattico (g/l)</i>	0.02	0.16	0.22

Analizzando pH e acidità totale, si osserva che il Verdiso è la varietà con i valori più estremi: ha il pH più basso e l'acidità totale più alta. Nel caso del Prosecco, è stata effettuata un'aggiunta di 0,5 g/l di acido tartarico in modo da abbassare il pH ed aumentare l'acidità totale.

L'alcol è abbastanza elevato per tutti e tre i vini, soprattutto per la Bianchetta Trevigiana dove supera i 13 gradi alcolici. Quest'ultimo caso è da attribuire alla piccola dimensione dei grappoli e al grado di maturazione più elevato rispetto al Prosecco e al Verdiso.

L'acidità volatile è quasi nulla, indicando la minima presenza di acido acetico.

L'acido malico e l'acido tartarico non hanno subito grandi variazioni.

L'acido lattico è in presenza minima, quindi si deduce che la fermentazione malolattica non è avvenuta. Altro fattore che assicura il non svolgimento delle fermentazione malolattica è l'aggiunta in vinificazione del lisozima, prodotto che agisce a completamento del diossido di zolfo, il quale distrugge i batteri lattici responsabili di questa fermentazione.

➤ **Risultati enologici dei tagli.**

	<i>Prosecco in purezza</i>	<i>Taglio DOCG</i>	<i>Taglio storico</i>
<i>pH</i>	3.30	3,17	3,15
<i>Acidità totale (g/l)</i>	5.9	6,7	6,9
<i>Zuccheri riduttori (g/l)</i>	0	0	0
<i>Alcol (% v/v)</i>	12.1	12,17	12,98
<i>SO<sub>2</sub> totale (mg/l)</i>	66	135	141
<i>SO<sub>2</sub> libera (mg/l)</i>	30	40	39
<i>Acidità volatile (g/l)</i>	0.08	0,1	0,08
<i>Acido malico (g/l)</i>	3.92	2,89	3,13
<i>Acido tartarico (g/l)</i>	1.81	4,48	5,06
<i>Acido lattico (g/l)</i>	0.02	0,18	0,13

Osservando i dati relativi al pH dei due tagli si nota una diminuzione rispetto al Prosecco in purezza ed ai valori sul vino finito; dati che sono più marcati sul taglio storico, presentando un pH più basso ed un'acidità totale più alta.

Anche l'alcol ha subito una diminuzione che è più accentuata nel taglio DOCG in quanto si ha la maggioranza di Prosecco, il quale presenta un tenore in alcol più basso rispetto alle due varietà minori.

L'anidride solforosa ha subito forti aumenti, soprattutto quella totale, mentre quella libera si aggira su valori che sono normali per una microvinificazione.

L'acidità volatile e l'acido lattico non hanno voce in capitolo in quanto i loro tenori restano minimi.

L'acido malico è maggiore nel Prosecco in purezza, mentre il tartarico è maggiore nel taglio storico e minore nel Prosecco in purezza.

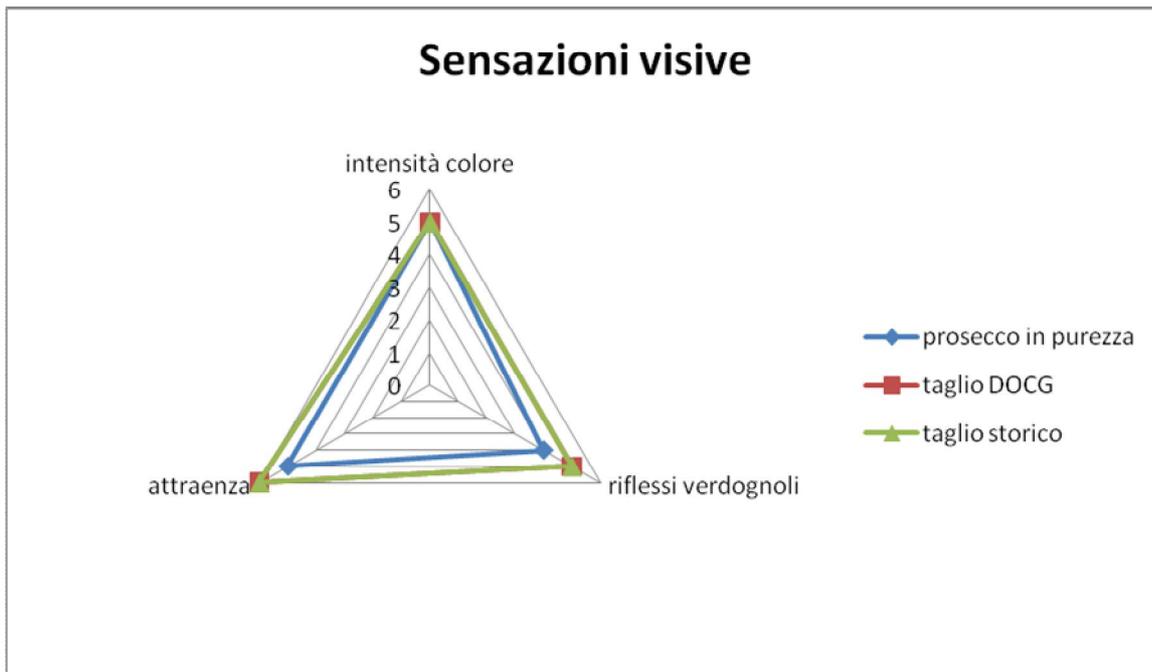
### ➤ *Analisi sensoriale.*

L'analisi sensoriale è il punto d'arrivo di questo lavoro, è la prova che ci permette di stabilire quale prodotto sia il migliore.

Per questa analisi è stata fatta una degustazione con un panel composto dai 27 alunni della 6° VB, dalla Professoressa Santantonio Ornella e dal Dottor Serafin Emanuele di Veneto Agricoltura, che ha compilato le schede di degustazione riguardanti le principali caratteristiche dei prodotti in esame. I dati ottenuti sono poi stati elaborati in modo da formare dei grafici di degustazione e raggruppati in 3 categorie: massimi, minimi e medio-costanti.

### *Sensazioni visive*

*Grafico 7. Sensazioni visive.*

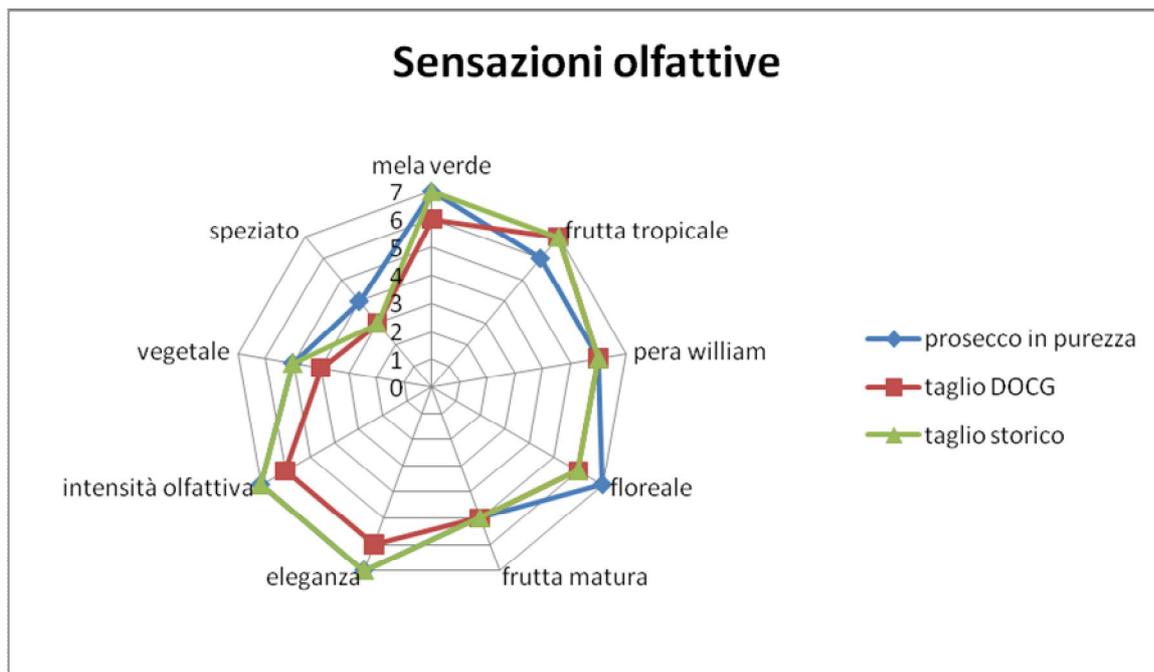


Si osserva che i due tagli presentano gli stessi valori sulle tre sensazioni, mentre sul Prosecco in purezza si nota un calo nei riflessi verdognoli e nell'attraenza. Tutti e tre riportano lo stesso valore sull'intensità.

Quindi nelle sensazioni visive i due tagli presentano due valori massimi e un valore medio-costante; il Prosecco in purezza manifesta invece due valori minimi ed uno medio-costante.

### *Sensazioni olfattive*

*Grafico 8. Sensazioni olfattive.*



Il Prosecco in purezza presenta valori massimi e medio-costanti in quasi tutti i sentori, tranne nella frutta tropicale e nello speziato, dove in quest'ultimo manifesta un dato più alto rispetto ai tagli, e questo è ritenuto negativo per questo tipo di vini. Il Prosecco vede esaltata soprattutto la nota di floreale. Quindi questo vino ha ottenuto 5 valori massimi, 2 medio-costanti e 2 minimi.

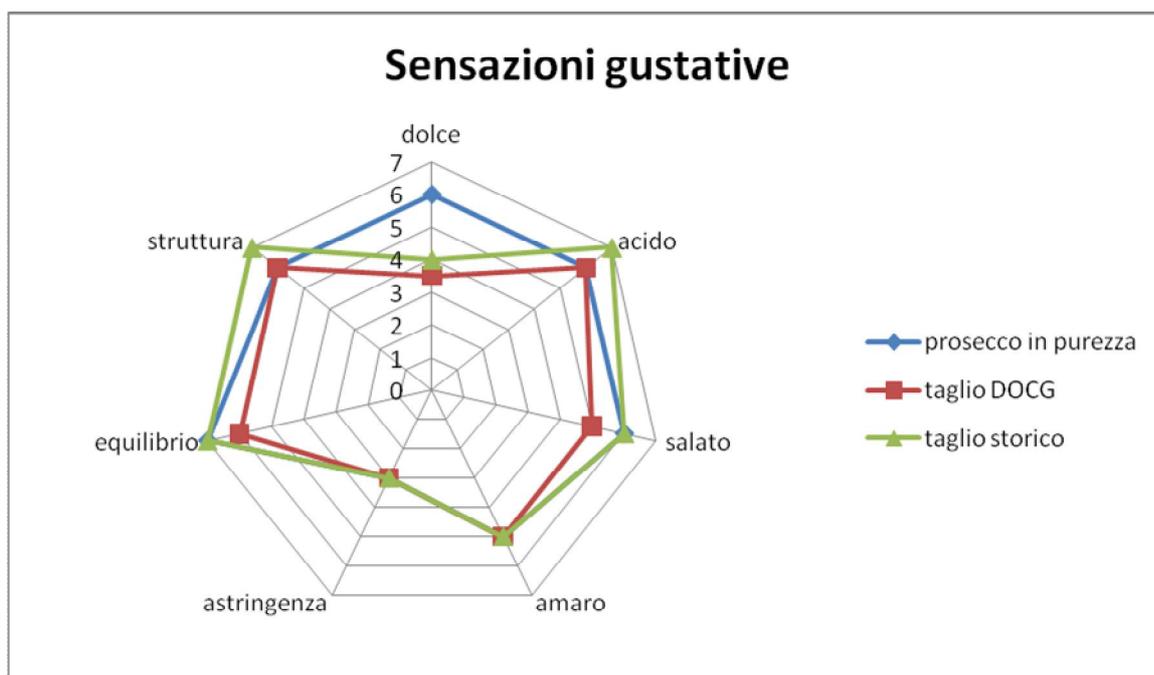
Il taglio DOCG ha prevalso solo sulla frutta tropicale e sullo speziato, ottenendo in quest'ultimo il dato più basso. Negli altri sentori ha acquisito tutti valori medio/bassi, presentando solo 2 valori massimi, 2 medio-costanti e ben 5 valori minimi.

Il taglio storico è il migliore in quanto ha raggiunto il massimo punteggio in quasi tutte le sensazioni; è solamente penalizzato nel sentore di floreale, ottenendo infine 6 valori massimi, 2 medio-costanti e solamente 1 minimo.

I due dati medio-costanti uguali per tutti i vini sono la pera William e la frutta matura.

### *Sensazioni gustative*

*Grafico 9. Sensazioni gustative.*



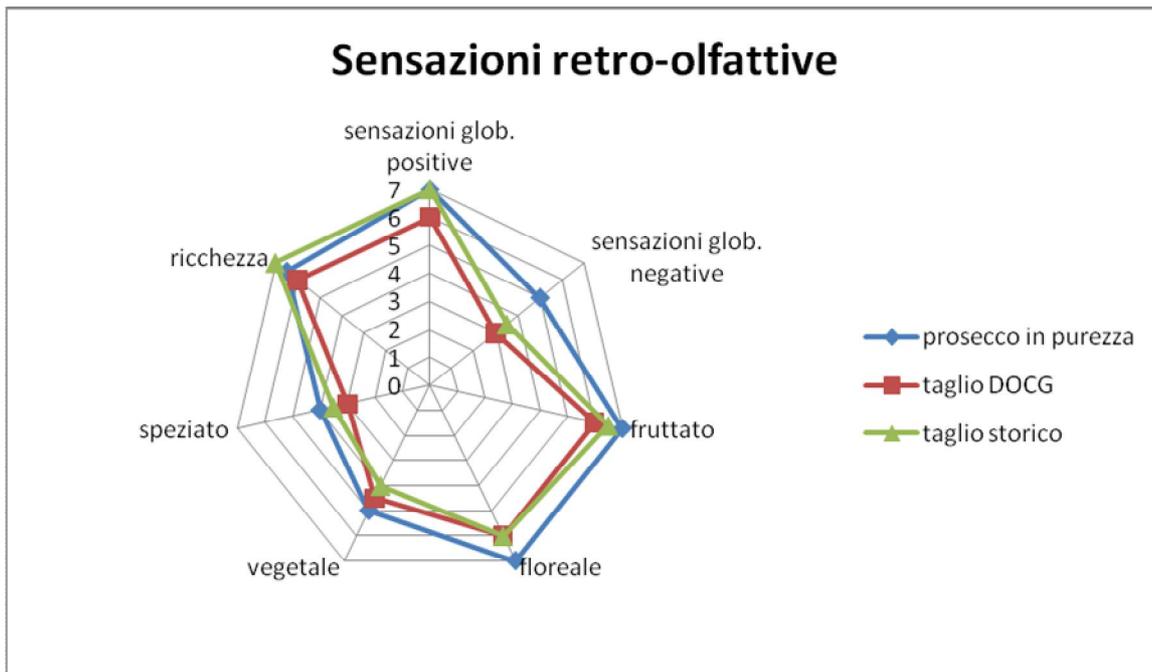
Il Prosecco in purezza ha una sensazione di dolce più marcata rispetto agli altri due vini, mentre i restanti sentori sono simili ai due tagli. Presenta 3 valori massimi (dolce, salato e sull'equilibrio), 2 medio-costanti (amaro e astringenza) e 2 minimi (acido e sulla struttura).

Anche nelle sensazioni gustative il taglio DOCG presenta i valori più bassi; riesce a stare al passo con gli altri vini solo nell'amaro e nell'astringenza. Non presenta valori massimi, 2 medio-costanti e 5 minimi. Questa contrarietà va attribuita al fatto che l'influenza della Bianchetta Trevigiana nella struttura e del Verdiso nell'acidità vengono esaltati a concentrazioni maggiori del solo 15% previsto dal disciplinare DOCG.

Il taglio storico è ancora una volta il migliore, presentando ottimi sentori di acido e salato ed avendo buona struttura ed equilibrio. Ottiene perciò 4 valori massimi, 3 medio-costanti e neanche uno minimo. Oltre ai 2 valori medio-costanti accennati prima, in questo taglio il terzo riguarda il sentore di dolce. In questo caso il taglio storico presenta un'ottima struttura ed acidità dovuta alla buona concentrazione di Bianchetta Trevigiana e Verdiso nel taglio.

### *Sensazioni retro-olfattive*

*Grafico 10. Sensazioni retro-olfattive.*



In questo caso il Prosecco in purezza è il migliore, in quanto presenta ottimi sentori di fruttato, floreale, vegetale ed un numero abbastanza alto di sensazioni globalmente positive. Come nelle sensazioni olfattive, anche in questo caso si ha un sentore abbastanza marcato di speziato e per questo va penalizzato. Si ottengono quindi 4 valori massimi, 1 medio-costante e 2 minimi.

Il taglio DOCG ha il più basso valore di sensazioni globalmente negative e di speziato, e per questo va premiato. Presenta quindi 2 valori massimi, 1 medio-costante e 4 minimi.

Il taglio storico ha buone sensazioni globalmente positive (come il Prosecco in purezza) ed un alto valore nella ricchezza; pecca nel floreale e nel vegetale. Ottiene quindi 2 massimi, 3 medio-costanti e 2 minimi.

## CONCLUSIONI

I dati degustativi sui vini ottenuti nell'annata 2009, hanno evidenziato una netta preferenza per il vino ottenuto dal taglio storico, il quale ha conseguito 14 valori massimi a differenza dei 12 del Prosecco in purezza; inaspettatamente il taglio DOCG non ha dato i risultati previsti (6 valori massimi).

Il Prosecco in purezza ha confermato di dare origine ad un vino molto floreale, ma non molto strutturato.

Il taglio storico con Prosecco, Bianchetta Trevigiana e Verdiso in proporzioni di 1/3 ciascuno, ha dato origine ad un vino in cui vengono esaltate le caratteristiche delle 3 varietà: la mela verde del Prosecco, la buona struttura della Bianchetta Trevigiana e l'acidità accentuata del Verdiso.

L'inserimento di Bianchetta Trevigiana e Verdiso nel taglio DOCG, che li prevede in proporzione di 7,5% ciascuno, ha dato risultati negativi dovuti probabilmente alla troppo bassa percentuale di questi due vini, la quale non ha influenzato positivamente le caratteristiche del vino. È da ricordare comunque che nel taglio da noi effettuato sono stati utilizzati i vini di Bianchetta Trevigiana e Verdiso, mentre nell'attualità è molto utilizzato lo Chardonnay.

Essendo questa una tesina sperimentale, la sperimentazione va ripetuta per minimo 3 anni, al fine di poter confrontare i dati di più annate e di poter dare un giudizio più sicuro ed efficace di quello ottenuto nell'annata 2009, ed eventualmente inserendo una quarta tesi che preveda il taglio DOCG Prosecco 85% e Chardonnay 15%.

## **BIBLIOGRAFIA:**

- Agostinetti, 1679, *Centodieci ricordi che fanno il buon fattor di collina*;
- Caronelli, 1870, *Ampelografia generale della provincia di Treviso*;
- Cosmo, 1964, *Principali vitigni ed uve da vino coltivati in Italia*;
- Dalmasso-Dell'Olio, 1937, *I vini bianchi tipici dei colli trevigiani*;
- Disciplinare DOC Colli di Conegliano Torchiato di Fregona, 1993;
- Disciplinare DOCG Conegliano-Valdobbiadene, 2009;
- Vianello e Carpenè, 1874, *La vite e il vino della provincia di Treviso*;
- Zoccoletto, *L'Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano*.

## **SI RINGRAZIANO PER LA COLLABORAZIONE:**

- Di Veneto Agricoltura: Dott.ssa Cancellier Severina, Dott. Serafin Emanuele, Dott. Soligo Stefano, Prof. Gava Renato.
- Prof.ssa Santantonio Ornella.