

**SCHEDA 4 A – RICERCA/ SVILUPPO/ INNOVAZIONE**  
**“CONTRATTO DI FILIERA DOC PROSECCO”**  
**RELAZIONE SCIENTIFICA CONCLUSIVA**

**RICERCA 3 – Definizione dei profili sensoriali del Prosecco DOC e percezione al consumo dei vini espressione della zonazione e della sperimentazione**

---



## 1. INTRODUZIONE

L'area di produzione della DOC Prosecco è collocata nella parte nordorientale dell'Italia, territorio caratterizzato da una giacitura di tipo pianeggiante fino a quella subalpina. Il clima è di tipo temperato: a nord la catena montuosa delle Alpi funge da barriera alle correnti fredde settentrionali e a sud il mare Adriatico è la via principale attraverso la quale arrivano i venti di scirocco, determinando un'adeguata piovosità soprattutto durante i mesi estivi, mitigando la temperatura e apportando la quantità idrica necessaria alla vite nelle fasi di accrescimento vegetativo.

A fine estate, con il diminuire delle ore di sole e con la prevalenza dei venti secchi da est, si verificano elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, determinando la persistenza delle sostanze acidiche e lo sviluppo di precursori aromatici nell'uva, conferendo delicati sentori floreali e fruttati.

I suoli di origine alluvionale sono ricchi di microelementi e permettono alla bacca di completare correttamente la maturazione per quanto riguarda la composizione organolettica.

Con tali fattori ambientali e climatici, i vitigni autoctoni *Glera*, *Bianchetta*, *Perera*, *Verdiso*, *Glera lunga* e gli internazionali *Chardonnay*, *Pinot bianco*, *Pinot grigio* e *Pinot nero* hanno trovato le loro condizioni ottimali per prosperare, grazie anche all'attenta gestione dell'uomo.

In questo areale, l'interazione tra le particolari condizioni naturali e i fattori umani affinati nei secoli ha conferito un'identità ben precisa ai vini ottenuti in questo territorio, nel nostro caso, vengono denominati di Prosecco.

L'intervento dell'uomo è essenziale per la produzione di un prodotto come il vino; infatti, solo grazie alle tecniche sviluppate e migliorate nei secoli, si è permesso di poter ottenere un prodotto con caratteristiche superiori e durature nel tempo.

Non solo, grazie all'intervento umano, sono state sperimentate nuove tecniche di produzione e nuove tecnologie, consentendo sia il miglioramento qualitativo del prodotto, sia una maggiore diversificazione dell'offerta. In tal senso si può citare il caso del Prosecco, quando, agli inizi del secolo scorso, è stata introdotta l'autoclave.

Infatti, come potremo osservare successivamente, nel territorio della DOC Prosecco è presente un tessuto produttivo/scientifico ricco di competenze, che, talvolta, stimulate dal mercato, avviano un processo di ricerca volto ad innovare non solo il processo di produzione, ma anche il prodotto.

Le innovazioni di successo, successivamente, si consolidano in alcuni territori e con il tempo diventando vere e proprie tradizioni.

Inoltre, nel caso dei vini IGP e DOP, il legislatore permette di regolamentare questo processo evolutivo, al fine di uniformare e valorizzare la produzione, conferendo riconoscibilità con il territorio di origine, nonché salvaguardando il consumatore con un prodotto di maggiore qualità.

La seguente ricerca, quindi, si inserisce in questo contesto evolutivo della denominazione Prosecco.

## 2. OBIETTIVI GENERALI DELLA RICERCA

La ricerca ha l'obiettivo della valorizzazione delle produzioni di Prosecco DOC, in particolare con l'introduzione della tipologia "Prosecco spumante rosé" e la tipologia "Prosekar" legata all'Unità geografica aggiuntiva "Trieste".

Per il Prosecco, ovvero una denominazione che conta oltre 600 milioni di bottiglie all'anno, risulta fondamentale segmentare la produzione per non diventare una commodity e, quindi, banalizzare il prodotto.

Una valorizzazione che tenga conto delle tecniche tradizionali di produzione, invece, può incrementare non solo il portafoglio dell'offerta della denominazione, ma anche intercettare nuovi consumatori, nonché mantenere alto il livello di attenzione verso il Prosecco DOC.

### 3. ATTIVITÀ REALIZZATE

Al fine di raggiungere gli obiettivi indicati nel capitolo precedente, sono state realizzate diverse attività nel corso del tempo previsto. In particolare:

#### **Valorizzazione attraverso l'introduzione della tipologia "Prosecco spumante rosé":**

- Monitoraggio delle produzioni di spumante rosé presenti nel territorio del Prosecco DOC
- Analisi delle produzioni rilevate, attraverso un panel di analisi sensoriale
- Analisi storica delle produzioni di spumanti rosé nel territorio della denominazione, in particolare considerando la base ampelografica del Prosecco, ovvero la Glera e il Pinot nero vinificato in rosso con cui, successivamente, operare l'assemblaggio;
- Individuazione del protocollo tradizionale per la preparazione di spumanti rosé ottenuti con vitigno Glera e Pinot nero;
- Sperimentazione in autoclavi da 30 litri di diverse basi in riferimento alla resa di campagna e alle percentuali di assemblaggio tra i diversi vitigni;
- Replicabilità della sperimentazione in diverse cantine dell'area della DOC Prosecco;
- Analisi delle potenzialità di mercato;
- Analisi dei risultati;
- Confezionamento della proposta di modifica del disciplinare da presentare in Assemblea.

#### **Valorizzazione attraverso l'introduzione della tipologia "Prosekar" nel Prosecco DOC Trieste:**

- Monitoraggio delle produzioni di spumante nella provincia di Trieste;
- Analisi delle produzioni rilevate, attraverso un panel di analisi sensoriale;
- Analisi storica delle produzioni di Prosekar nel territorio di Trieste;
- Individuazione del protocollo tradizionale per la preparazione di Prosekar ottenuti con vitigno Glera, Vitovska e Malvasia;
- Sperimentazione di partite di spumante "metodo classico" in Università;
- Replicabilità della sperimentazione in diverse cantine di Trieste;
- Analisi della potenzialità di mercato;
- Analisi dei risultati;
- Confezionamento della proposta di modifica del disciplinare da presentare in Assemblea.

### 4. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

#### WP1 - CARATTERIZZAZIONE E PROFILAZIONE SENSORIALE DEI VINI PROSECCO SPUMANTE ROSE' E DEI VINI DELLA PROVINCIA DI TRIESTE

##### Task 1.1 Formazione e aggiornamento di una commissione per la valutazione del Prosecco

###### ATTIVITÀ SVOLTE TASK 1.1

Il Consorzio di tutela con il supporto dell'Università di Padova ha creato un panel di analisi sensoriale per la valutazione delle produzioni idonee a Prosecco DOC e quelle ottenute con l'attività di sperimentazione.

Tale commissione, nella fase di valutazione, ha potuto giudicare i campioni mediante diversi tipi di scheda:

# Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

## Quella generale di Assoenologi

Scheda per l'analisi sensoriale dei vini nei concorsi vini spumanti e frizzanti

**VALUTAZIONE VERSIONE ROSATO**

Campione N°	Commissione N°	Annata	Designazione del vino	Categorie di presentazione					
				V.S. - V.S.Q. - V.S.Q.A	V.S.				
Data	Ore			DOCG	DOC				
				Bottiglia	Autoclave				
<b>VISTA</b>	LIMPIDEZZA	6	5	4	3	2	1	0	BIOLOGIA <input type="checkbox"/>
	DIMENSIONE PERLAGE	6	5	4	3	2	1	0	
	PERSISTENZA PERLAGE	6	5	4	3	2	1	0	
	TONALITA'	6	5	4	3	2	1	0	
<b>OLFATTO</b>	FRANCHEZZA	7	6	5	4	3	2	0	CLIMATO-FISICA <input type="checkbox"/>
	INTENSITA'	7	6	5	4	3	2	0	
	FINEZZA	7	6	5	4	3	2	0	
	ARMONIA	7	6	5	4	3	2	0	
<b>GUSTO OLFATTO</b>	FRANCHEZZA	7	6	5	4	3	2	0	ACCIDENTALE <input type="checkbox"/>
	INTENSITA'	7	6	5	4	3	2	0	
	CORPO	7	6	5	4	3	2	0	
	ARMONIA	7	6	5	4	3	2	0	
	PERSISTENZA	7	6	5	4	3	2	0	
<b>GIUDIZIO COMPLESSIVO</b>		7	6	5	4	3	2	0	COGNITO <input type="checkbox"/>
<b>TOTALI parziali</b>									
		DECINE							Osservazioni: 1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____ 6 _____
		UNITA'							
				<b>TOTALE</b>					Commissionario/i _____ Firma/e _____

Metodo Union Internationale des Oenologues

## Quella di valutazione per il Prosecco rosé

**Esame visivo**

Intensità visiva

**Esame olfattivo**

Intensità olfattiva \_\_\_\_\_/100

Eleganza \_\_\_\_\_/100

Fiori bianchi \_\_\_\_\_/100

Fiori rossi \_\_\_\_\_/100

Frutta bianca \_\_\_\_\_/100

Frutta rossa \_\_\_\_\_/100

Agrumato \_\_\_\_\_/100

Frutta esotica \_\_\_\_\_/100

Lievito \_\_\_\_\_/100

Vegetale fresco \_\_\_\_\_/100

Vegetale secco \_\_\_\_\_/100

**Esame gustativo**

Intensità gustativa \_\_\_\_\_/100

Acidità \_\_\_\_\_/100

Sapidità \_\_\_\_\_/100

Rotondità \_\_\_\_\_/100

Corpo \_\_\_\_\_/100

Persistenza \_\_\_\_\_/100

## Quella di valutazione per le produzioni della provincia di Trieste

Analisi sensoriali vini spumanti per la valorizzazione delle produzioni di Trieste

Nome degustatore: \_\_\_\_\_

Numero campione: \_\_\_\_\_

<b>VISTA</b>	Limpidezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Specificare colore											
	Perlage: dimensione	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Perlage: persistenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Intensità olfattiva	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Eleganza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Franchezza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Floreale	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Specificare quali fiori											
	Specificare quali frutti											
<b>OLFATTO</b>	Fruttato	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Frutti secchi	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Speziato	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Lievito/Crosta di pane	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Sentori lattici	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Vegetale fresco	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Vegetale secco	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Eventuali anomalie	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Intensità gustativa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Cremosità perlage	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>GUSTO</b>	Acidità	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Sapidità	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Dolce	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Amaro	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Rotondità	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Corpo	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Persistenza	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
	Retrogusto	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
<b>EVENTUALI NOTE</b>												
<b>GIUDIZIO COMPLESSIVO</b>		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Obiettivo progetto (riferimen. in autoclave o in bottiglia)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	

La commissione è stata convocata periodicamente per la valutazione dei campioni, al fine di poter inquadrare le nuove produzioni dal punto di vista organolettico sensoriale e quindi definire le caratteristiche al consumo previsto dall'articolo 6 del disciplinare di produzione della DOC Prosecco.

#### RISULTATI OTTENUTI TASK 1.1

La valutazione del colore di un vino può essere fatta tramite:

- **valutazione visiva con la degustazione** (metodo soggettivo)
- **valutazione con metodica spettrofotometrica** (metodo oggettivo)

Lo scopo dello studio è quello di affiancare le due tecniche: visiva e spettrofotometrica al fine di ottenere un modello condivisibile da utilizzare in fase di produzione e degustazione.

Caratteristiche cromatiche Metodo OIV-MA-AS2-07B: R2009

Le caratteristiche cromatiche del vino vengono rilevate tramite letture spettrofotometriche A420, A520, A620 e vengono espresse in:

$$\text{Intensità} = A_{420} + A_{520} + A_{620}$$

La somma di questi valori indica sommariamente il tenore in cromofori gialli rispetto a quelli rossi

$$\text{Tonalità} = A_{420} / A_{520}$$

Il rapporto è tanto maggiore quanto più un vino tende al giallo aranciato

Di seguito i risultati analitici delle prove del Prosecco spumante rosé con le immagine relative alle prove della replicabilità, per il confronto analisi – vista.

Campione	Acidità	pH	mg SO2	A. 420	A. 520	A.620	Tonalità	Intensità
1	5,0	3,17	20	0,089	0,047	0,001	1,89	0,146
2	5,2	3,13	32	0,083	0,072	0,009	1,15	0,164
3	5,36	3,26	30	0,098	0,074	0,013	1,32	0,185
4	5,61	3,29	32	0,110	0,079	0,014	1,40	0,204



In seguito alla comparazione dei “modelli “ forniti dal Consorzio in cui le misure delle caratteristiche cromatiche erano espresse come: Tonalità e Intensità del colore ( $\text{Intensità} = A_{420} + A_{520} + A_{620}$  e  $\text{Tonalità} = A_{420} / A_{520}$ ), con i primi campioni analizzati con tale metodo ci si è subito resi conto che le informazioni erano deboli, in quanto non si riusciva a trovare nessun campione che rispondesse con un modello. Tesi successivamente confermata in fase di elaborazione finale dei risultati.

Pertanto per le prove si è deciso di utilizzare il metodo “Determinazione caratteristiche cromatiche CIELab Metodo OIV-MA-AS2-11: R2006”

	A420	A520	A620	Intensità	Tono
	(OIV-MA-AS2-07B)				
	420+520+620 420/520				
PG01	0,079	0,059	0,006	0,144	1,339
PG02	0,086	0,044	0,006	0,136	1,955
PG03	0,152	0,132	0,019	0,303	1,152
PG04	0,097	0,052	0,005	0,154	1,865
PG05	0,091	0,049	0,004	0,144	1,857
PG06	0,097	0,062	0,007	0,166	1,565
PG07	0,157	0,131	0,028	0,319	1,205
PG08	0,159	0,132	0,028	0,319	1,205
PG09	0,084	0,046	0,007	0,137	1,826
PG10	0,091	0,055	0,02	0,166	1,855
PG11	0,088	0,061	0,006	0,155	1,443
PG12	0,133	0,088	0,007	0,228	1,511
PG13	0,134	0,089	0,019	0,242	1,506
PG14	0,083	0,050	0,005	0,138	1,660
PG15	0,095	0,059	0,007	0,161	1,610
PG16	0,101	0,074	0,009	0,184	1,365
PG17	0,098	0,077	0,008	0,183	1,273
PG18	0,07	0,041	0,002	0,113	1,707

Campione	A420	A520	A620	Intensità	Tono
1	0,089	0,047	0,001	0,146	1,89
2	0,083	0,072	0,009	0,164	1,15
3	0,098	0,074	0,013	0,185	1,32
4	0,11	0,079	0,014	0,204	1,40

Per solo un campione è stato possibile trovare una rispondenza in 2 parametri su 5 e un terzo molto vicino al modello

**1. Campioni:** per la prova sono stati utilizzati i campioni presentati all' Ente di Certificazione VALORITALIA per idoneità chimica alla denominazione Prosecco DOC Rose' e altri test. I campioni sono presentati dall'Ente di certificazione in forma anonima, pertanto non è stata applicata nessuna selezione (produttore, zona di produzione, ecc.) , sono stati codificati con una sigla e processati in ordine progressivo di presentazione.

Numero di campioni processati : **100** - Codificati da **PR 01** a **PR 100**

**2. Parametri analizzati:** Parametri richiesti per la rispondenza alla denominazione (Metodi O.I.V.)  
A queste determinazioni si sono integrate le seguenti variabili:

- **ph** (Metodo O.I.V.)
- **Anidride solforosa libera e calcolo della molecolare** (Metodo O.I.V.) \*
- **Antociani** (Metodo automatizzato - Strumento Y 400 BioSystems) \*\*
- **Valutazione del colore - Tonalità e Intensità CIELab** (Metodo OIV-MA-AS2-11: R2006) (Strumento Smart ANALYSIS - dnaphone) \*\*\*

Le determinazioni ph, Anidride solforosa libera sono state integrate in quanto necessarie per la valutazione del contenuto di anidride solforosa molecolare.

\* In questo modo si è potuto verificare che la quasi totalità dei campioni risulta con un contenuto di anidride solforosa molecolare superiore a 1 mg/l

(contenuto considerato minimo indispensabile per un vino pronto per l'imbottigliamento).

\*\* La valutazione degli antociani totali serve per la successiva correlazione con i dati di valutazione del colore.

\*\*\* Per l'esecuzione della valutazione del colore e successiva elaborazione dei dati ci si è avvalsi della collaborazione del sistema Smart ANALYSIS - dnaphone

**3. Foto dei campioni:** Tutti i campioni sono stati fotografati rispettando le stesse condizioni operative.

**4. Elaborazione e discussione dei risultati.**

Il Consorzio ha predisposto e inviato a un gruppo di commissari una scheda di valutazione (si veda l'esempio sotto) dove si richiedeva di esprimere il proprio giudizio sulla coerenza del colore rispetto alla tipologia.

Qualora il commissario considerasse il prodotto «Coerente» doveva specificare inoltre se:

«ottimo»

«carenza» Bassa (+) - Media (++) - Alta (+++)

## Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

«**eccesso**» Basso (+) - Medio (++) - Alto (+++)

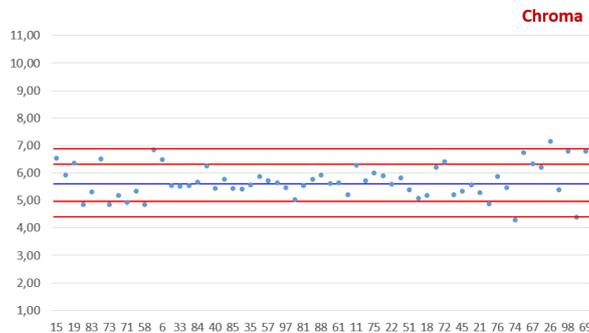
Non erano richiesti ulteriori specificazioni se il giudizio del commissario era «**Non Coerente**»

Campione	Foto	Giudizio colore		Valutazione colorazioni adeguate							
		Non coerente per Glera e Pinot nero	Coerente per Glera e Pinot nero	Carenza			Ottimo	Eccesso			
				Alta (+++)	Media (++)	Bassa (+)		Basso (+)	Medio (++)	Alto (+++)	
PR 1											

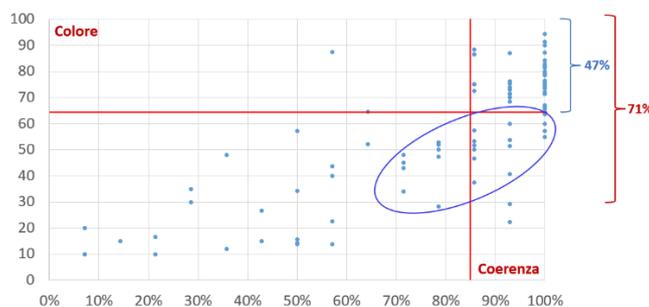
La valutazione dei commissari è stata messa a confronto con le variabili di laboratorio. Per esempio, ordinando i campioni dal più rispondente al meno rispondente e confrontandoli con Chroma (ma questo discorso vale con Tono, Hue, oppure i rapporti Chroma/Tono o Chroma/Hue, ...) si osserva il seguente comportamento.



Se non si considerano i campioni che hanno presentato una bassa rispondenza (il 34%) e si considerano solamente i campioni con un valore di rispondenza maggiore di 40 (che è ancora basso) si ha la seguente situazione



Riepilogando le valutazioni dei commissari su Colore e Coerenza, con l'uso delle mediane si possono evidenziare i seguenti aspetti.



# Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

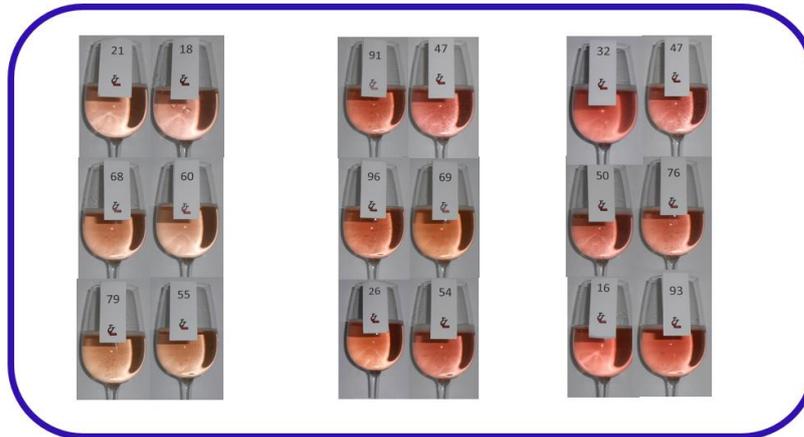
Caratterizzazione  
Prosecco DOC rosé

Coerenza e Colore – BUONO OTTIMO



Caratterizzazione  
Prosecco DOC rosé

Coerenza e Colore - SUFFICIENTI



Caratterizzazione  
Prosecco DOC rosé

Coerenza e Colore – NON COERENTI

Troppo scarichi



Troppo carichi



Rosa viola



## Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

Caratterizzazione  
Prosecco DOC rosé

Coerenza e Colore – CARATTERIZZAZIONE PROSECCO DOC ROSE'

	Sufficiente	Buono	Ottimo	Buono	Sufficiente	
	21	9	42	6	93	
	PR 21	PR 09	PR 42	PR 06	PR 93	
Titolo alc. Eff.	% vol.	10,75	11,04	11,50	10,99	10,93
Gli/frut.	g/l	12,11	14,09	7,81	15,97	15,58
Acidità tot.	g/l	5,74	6,03	6,15	5,73	5,72
Solf. tot.	mg/l	155	148	130	145	129
Solf. lib.*	mg/l	36	41	22	59	27
Solf. mol.*	mg/l	2,08	2,99	1,17	3,49	1,27
pH*		3,14	3,05	3,20	3,13	3,23
Est. Netto	g/l	18,7	19,7	18,5	19,8	18,2
Antociani	mg/l	8	7	9	8	11
A420		0,077	0,084	0,059	0,097	0,094
A520		0,043	0,046	0,036	0,062	0,073
AS20		0,005	0,007	-0,004	0,007	0,012
Intensità	420/520-630	0,125	0,137	0,091	0,166	0,179
Tono	420/520	1,791	1,826	1,639	1,565	1,288
	Chroma	5,29	5,65	4,85	6,48	6,47
	Hue (°)	72,19	72,77	64,74	62,45	54,43
CIELab(DIN-MA-AS2-11)	L	97,4	97,2	98,1	95,2	95,7
	a	1,61	1,67	2,05	3,00	3,75
	b	5,04	5,40	4,39	5,74	5,28

### Task 1.2 Analisi storica per la tipologia rosé e per le produzioni di Trieste

#### ATTIVITÀ SVOLTE TASK 1.2

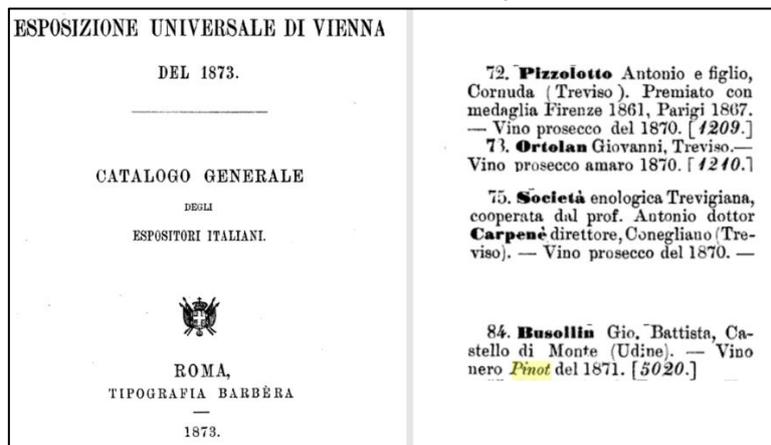
Il Consorzio ha verificato nella letteratura presente i testi dove sono state citate le produzioni di spumante rosé e spumante metodo classico nel territorio della DOC Prosecco.

#### RISULTATI OTTENUTI TASK 1.2

#### Valorizzazione con l'introduzione nel disciplinare della tipologia Prosecco spumante rosé

La DOC Prosecco, soprattutto la provincia di Treviso, rappresenta un'area dalla notevole vocazione spumantistica, infatti vi è presente un *know-how*, supportato da un adeguato tessuto scientifico industriale, fortemente specializzato nella produzione di vini frizzanti e spumanti.

Inoltre, grazie alla ricchezza di vitigni presenti in questo territorio, si sta affermando in quest'area la produzione di altre tipologie di spumante oltre a quello definito dall'attuale disciplinare del Prosecco DOC. Tra queste produzioni, quella di maggiore interesse risulta essere la tipologia spumante rosé, ottenuta principalmente utilizzando uva a bacca bianca come la Glera e uve a bacca nera come il Pinot nero, vitigni, tra l'altro, già presenti nella base ampelografica del Prosecco DOC. Il Pinot nero, inoltre, è coltivato tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, con buoni risultati qualitativi, almeno dalla seconda metà dell'800, utilizzandolo anche per ottenere vini rosati.

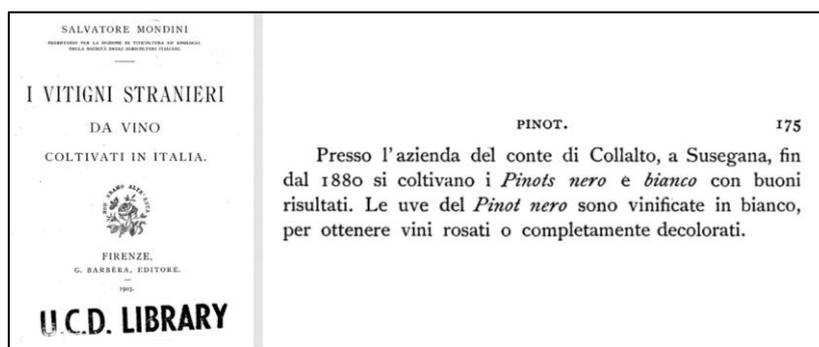


Testo estratto dalla pubblicazione "Esposizione Universale di Vienna, catalogo generale degli espositori italiani" – 1873.

### Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3



Testo estratto dalla pubblicazione "Il vino giusto Luigi Veronelli" – 1971.



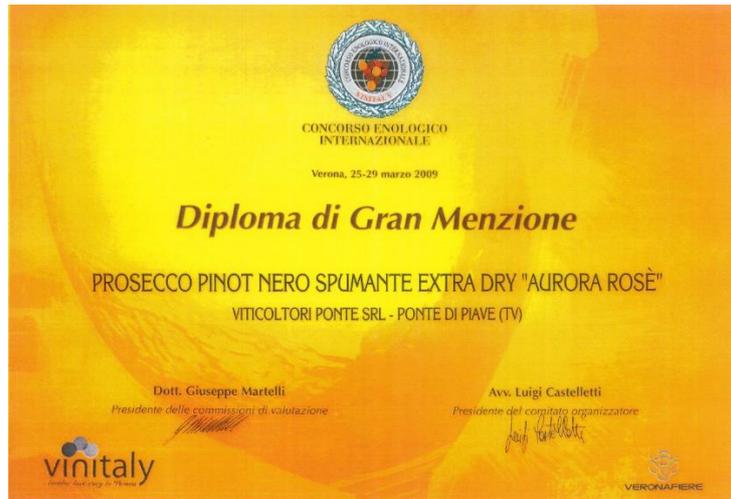
Testo estratto dalla pubblicazione "I vitigni stranieri da vino coltivati in Italia" – 1903.

Glera e Pinot nero, nel corso degli anni, sono stati utilizzati in assemblaggio per la produzione di vini spumanti di colore rosato. Le più importanti testimonianze risalgono ancor prima della costituzione della DOC Prosecco, il 17 luglio 2009, in quanto, all'epoca, era consentita la produzione di spumante rosato generico con riferimento al Prosecco, utilizzando in taglio di cantina il Pinot nero vinificato in rosso.

Tale spumante rosé, com'è possibile osservare nei documenti di seguito riportati, costituiva un prodotto di pregio, premiato nei più importanti concorsi enologici e apprezzato sia sul mercato nazionale che su quello internazionale.



Bottiglia ed etichetta dello spumante rosé "Prosecco – Pinot nero" dell'azienda Viticoltori Ponte, prodotto precedentemente il 17 luglio 2009.



*Attestato di premiazione dello spumante rosé "Prosecco – Pinot nero" dell'azienda Viticoltori Ponte all'edizione di Vitality 2009*

Con il riconoscimento della DOC il 17 luglio 2009, il termine Prosecco è divenuto a tutti gli effetti il nome di una regione vinicola. È stato introdotto, inoltre, un disciplinare di produzione con precise indicazioni assunte sulla base dei modelli previsti per le DOCG Asolo – Prosecco e Conegliano Valdobbiadene – Prosecco, mantenendo il solo colore giallo.

Il Pinot nero, pertanto, è stato inserito nella base ampelografica del Prosecco DOC, ma da vinificare in bianco.

Questo evento storico, importante per l'identità territoriale e la tutela del prodotto, non ha pregiudicato la produzione di spumante rosé, infatti le cantine sono state pronte ad adeguare correttamente l'etichettatura e la presentazione del "vecchio" Prosecco rosé, secondo quanto previsto dalla normativa.



*Adeguamento dell'etichettatura e della presentazione dei vini spumanti che fanno riferimento al "Prosecco" successivamente all'entrata in vigore del disciplinare della DOC Prosecco.*

Come indicato precedentemente, nell'area della DOC Prosecco, grazie ai particolari fattori ambientali e umani, le aziende vitivinicole, producono sempre con maggiore interesse, spumanti rosati utilizzando diversi vitigni, tra cui il Glera e il Pinot nero, continuando la produzione di spumante rosé, che prima 17 luglio 2009, faceva riferimento al termine Prosecco.

## Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

A tal proposito, il Consorzio ha avviato un'analisi esplorativa presso la propria base produttiva, al fine di valutare la produzione di spumante rosé nel territorio della DOC Prosecco. Infatti, è stata verificata, per ciascun imbottigliatore l'offerta commerciale, con particolare attenzione alla presenza di vini frizzanti e spumanti rosati.

Delle 348 case spumantistiche inserite nel sistema di controllo della DOC Prosecco, ben 198 (57% del totale) producono e commercializzano a proprio marchio vini effervescenti rosé.

### Valorizzazione con l'introduzione a disciplinare della tipologia Prosekar per il Prosecco Trieste

Nonostante, le superfici limitate e le difficoltà di sviluppo, alcune aziende valorizzano le proprie produzioni con la DOC Prosecco, accompagnata dal riferimento territoriale di "Trieste".



*Alcune etichette di Prosecco DOC con il riferimento geografico a "Trieste", in particolare il primo prodotto dall'azienda Andrej Bole, la seconda dall'azienda Parovel.*

Tenuto conto delle ridotte produzioni e considerando il livello di competizione in tutta la denominazione (616 milioni di bottiglie nel 2023), le aziende di Trieste adottano anche particolari metodi produttivi per aumentare il valore delle proprie produzioni, con riflessi positivi anche per l'immagine complessiva della denominazione.

**SIGNORVINO** Che cosa ti piacerebbe bere oggi? Accedi/Registrati 0,00 €

Promozioni Novità Tutti i vini Rossi Bianchi Bollicine Teca Wine Box Accessori Negozi Menù Ristorante Chi siamo

**Prosecco Trieste Extra Brut Audace Underwater**  
Codice Articolo: BTB00064+2022750

**€69,90**  
Paga in 3 rate da 23,30 € senza interessi. **Klarna** Scopri di più  
Paga in 3 rate senza interessi. **scalapay**

1 **Aggiungi al carrello**

Se acquisti entro 2 ore, consegna entro il 20/12/24

Cerca in negozio **Aggiungi alla mia cantina**

Annata: 2022  
Denominazione: Prosecco DOC  
Uve: Glera  
Alcool: 12 %

Fonte: [https://www.signorvino.com/it/vini/prosecco\\_trieste\\_extra\\_brut\\_audace\\_underwater-BTB00064+2022750.html](https://www.signorvino.com/it/vini/prosecco_trieste_extra_brut_audace_underwater-BTB00064+2022750.html)

Negli ultimi anni, al fine di poter incrementare la marginalità economica e di poter ricordare la tradizione ottocentesca legata al Prosecco, si è sviluppata una produzione di spumante, ottenuto mediante la rifermentazione in bottiglia, utilizzando la varietà Glera e altri vitigni bianchi autoctoni non aromatici della provincia di Trieste, in particolare la Vitovska e la Malvasia.

Tali spumanti sono prodotti localmente da piccole aziende agricole per l'autoconsumo. Di seguito, una bottiglia, non posta in commercio, che presenta in etichetta la raffigurazione artistica, del secolo scorso, del castello di Miramare con l'indicazione Prosekar.



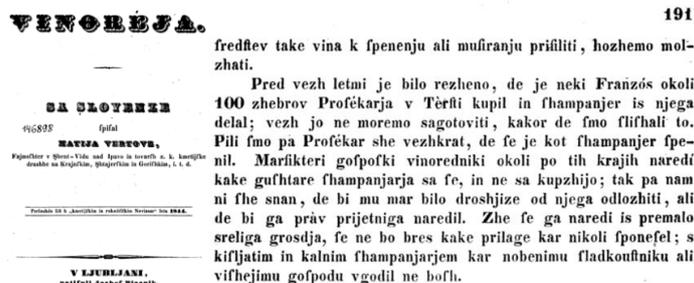
*Raffigurazione artistica del castello di Miramare con l'indicazione Prosekar e una bottiglia, non posta in vendita, che presenta tale raffigurazione come etichetta.*

Considerando i ruoli del Consorzio definiti dall'articolo 41 della Legge n. 238 del 12 dicembre 2016, in particolare l'attività finalizzata alla valorizzazione della denominazione sotto il profilo tecnico e dell'immagine, gli uffici hanno avviato un'analisi storica, produttiva e qualitativa, nonché giuridica per riconoscere la tipologia "Prosekar" all'interno della denominazione di origine controllata Prosecco.

Una prima testimonianza della produzione le Prosekar spumante la troviamo, grazie a Matija Vertovz, nel libro intitolato Vinoreja pubblicato nel 1844.

Nella citazione si fa chiaro riferimento a Prosekar associato allo Champagne, infatti, si racconta la storia di un francese, che, fuggito dalla Francia a seguito della Rivoluzione francese, acquistò del vino Prosekar da far spumantizzare come lo Champagne e, tenuto conto che all'epoca non esisteva l'autoclave o il metodo Martinotti-Charvat, l'elaborazione avveniva in bottiglia.

Di seguito la traduzione del testo originale "Anni fa si diceva, che un francese avesse comperato a Trieste 100 mastelli di Prosekar e che da esso avesse prodotto dello Champagne; di più non possiamo garantire di quanto abbiamo sentito. Abbiamo bevuto Prosekar più volte e spumava come Champagne. Più di qualche vignaiolo locale produce qualche bottiglia di Champagne, ma non per la vendita; non ne conosciamo nessuno che lo faccia senza feccia ed amabile da bere. Già lo si produce da uva poco matura, e senza un contorno non lo si porta via; con il tondo e frizzante Champagne nessun amante del passito o nobile signore convincerai."



*Testo estratto dalla pubblicazione "Vinoreja sa slovenze fpifal" di Matija Vertovz, pubblicata nell'anno 1844.*

Nel 1873, successivamente, si trova una vera e propria descrizione approfondita da parte di un esperto viticoltore e uomo politico, Ivan Nabergoj, della tecnica di produzione del Prosekar. In particolare, si illustra come il mosto rimaneva dolce, ovvero con continue filtrazioni che progressivamente andavano a ridursi per poi destinare il prodotto alla bottiglia nel mese di marzo, nella fase luna piena, al fine di ottenere uno spumante come lo Champagne.

In questo testo, inoltre, si hanno due particolari questioni che verranno riprese anche nella stesura del disciplinare, ovvero, il primo che lo spumante veniva già consumato dopo 3 o 4 mesi dall'imbottigliamento, il secondo che più si conservava nel tempo più migliorava. Per cui, potrebbe essere opportuno prevedere sia una elaborazione corta (3 mesi) che una lunga per aumentarne la qualità, valorizzandola con la menzione "riserva".

Di seguito la traduzione del testo originale *"Il raccolto ha luogo dal 25 settembre al 15 ottobre in funzione del tempo. Il giorno successivo alla raccolta viene immediatamente pigiato nei tini e rimestato con vigore. Il mosto viene travasato in un altro tino affinché non fermenti e conservi la dolcezza; lo stesso giorno viene travasato ulteriormente, poi viene travasato due volte al giorno per due o tre giorni consecutivi. Quindi per altri otto giorni va travasato ogni 24 ore e successivamente per tre o quattro giorni ogni 48 ore. Prima di mettere il Prosekar bianco nelle botti sono necessari quindi 15 giorni in totale con clima asciutto e freddo, o 18 giorni con clima umido, poiché bisogna per ogni passaggio travasare alcuni giorni in più. Il Prosekar adatto all'imbottigliamento viene travasato di botte in botte sino a marzo. Nello stesso mese, con la luna piena, viene imbottigliato, e nell'arco di 3 o 4 mesi comincia a diventare Champagne. Nelle bottiglie si conserva per anni e migliora con il tempo"*.

## Umno kletarstvo.

Slovenskim vinorejcem v poduk.

Z 12 podobami.

Spisal

Dr. Josip Vošnjak.

Izdala in založila

družba sv. Mohora v Celovcu.

1873.

Natisnila tiskarnica družbe sv. Mohora v Celovcu.

63221-B.

### e. Primorje in Istrsko.

Znani rodoljub g. Ivan Nabergoj v Proseku, izveden vinorejec, poslal mi je ta podučljivi popis kletarstva v Primorji in Istri: 1. Navadni beli Prosekar. Tergatev se pri nas vrši od 25. septembra tje do 15. oktobra, kakoršno je vreme.

Koj drugi dan, ko se grozdje nabere, se zmasti v bednjah in se valje surovo; mošt se v drugi bedenj pretoči in to zato, da ne zavre in da sladčico obderži; ta isti dan ga je treba še enkrat pretočiti in ravno tako še dva ali tri dni zaporedoma se vsaki dan dvakrat pretočiti mora. Na to skozi drugih 8 dni se po vsakih 24 urah enkrat pretaka, v poslednjih treh ali štirih dneh pa vsakih 48 ur enkrat. Preden se beli Prosekar v sode spravi, potrebuje tedaj pri ugodnem t. j. suhem in mrzlem vremenu 15 dni; ako je pa južno, mokrotno vreme, tudi 18, ker se mora pri vsaki vrsti pretakanja, po 1 ali po dva dni pretakanje podaljšati.

To vino se navadno že v zimi izpije, pri dobrem kletarstvu v podzemeljski kleti se pa tudi celo leto dobro nespremenjeno ohrani.

2. Prosekar, ki je za botelje namenjen, se pa še do marca meseca vsaki mesec enkrat iz soda v sod pretaka. Marca meseca (v polni luni) se v botelje zamaši, kjer čez tri ali štiri me-

*Testo estratto dalla pubblicazione "Umno Kletarstvo Josip Vošnjak", pubblicata nell'anno 1844.*

Tra le varietà utilizzate, è possibile far affidamento alle testimonianze dell'epoca, in particolare nella pubblicazione del 1874 "Das Weinbuch" tradotto "Il libro del vino" di Wilhelm Hamm, noto agronomo, imprenditore, politico e scrittore tedesco, il quale cita tra le uve bianche proprio la Glera, la Gargagna (o Vitovska) e la Malvasia.

Si presume, quindi, che in percentuali diverse tali varietà componevano la base ampelografica dello spumante Prosekar.

# Das Weinbuch.

Der Wein, sein Werden und Wesen;  
Statistik und Charakteristik sämmtlicher Weine der Welt;  
Behandlung der Weine im Keller.

Von  
**Wilhelm Hamm.**

Zweite, gänzlich umgearbeitete und bedeutend vermehrte Auflage.

Mit 40 Abbildungen im Texte  
und dem  
Portrait des Verfassers in Stahlstich.

Leipzig  
Verlagbuchhandlung von J. J. Weber.  
1874.

240

Österreichisch-ungarische Weine.

obenan mehrere Sorten, welche auch schon im Auslande bekannt sind; es sind die roten Refosco, Refosco d'Isola, Refosco spumante, Terrano; als sehr gute Weißweine sind zu nennen: Prosecco, Ribolla, Moscato und Piccolit. Cividin ist der sauerste Wein aus der Görzer Gegend, der auch „Drei-Kerl-Wein“ genannt wird, weil beim Genuße zwei den dritten halten müssen. Ihre Namen haben die ersteren von den Trauben, aus welchen sie erzielt werden, gewöhnlich im Verein mit der rotstieligen Dolcedo-Traube. Außerdem sind zu nennen die Rebsorten Gargagna, Slera, Zelen, Marzamino, Corvino, Terrano, Pignolino, Rossaro, Moscato bianco und rosa, Picciamus, Pagadebiti, die größte Traube, 2 kg schwer, Pergola zc. Besonders beliebt sind der sehr dunkelfarbige Piccolit und der Refosco, etwas schwere, feurige, körperreiche, daneben gerbstoffhaltige Weine zweiten Ranges; viel weniger gesucht sind die weißen istrischen Weine, welche sich durch Geist, aber auch durch Trockenheit mit viel Säure auszeichnen. Der gewöhnliche Vinello oder Scavezzo des Küstenlandes ist ein kleiner, nicht haltbarer Rotwein, welcher durch Petiotifizieren gewonnen wird.

In der Grafschaft Görz wird ein sehr reicher Weinbau betrieben in den Gemeinden Coglio, Dornberg, St. Florian, Reifenberg, Capriva, Cobdil, Ranziano, Cernizza, Bertoiba, Ronzina, St. Mauro, Tomai, Dutoule, Fiumicello, Villanova di Jarra, Mariano, Romans, Perteole, Cormons, Medea, Scodovacca, Monastero, Cervignano, Aquileja u. a. Die Zahl der Rebsorten ist sehr groß; sie heißen: Ribolla, Zelen, Costenizza, Meina, Malvasia, Gargagna, Cividin, Pergolin, Podgrosdenza, Canolizza, Corvino, Pignolin, Rifosco, Barbera, Alicante, Slera, Pignol, Fervian, Picota, Ezniak, Merzamin, Cattoria, Pinolit, Rusca, Piccolit, Dšib, Zumat, Bevert zc. Auf einigen Weingütern sind deutsche, ungarische und französische Reben eingeführt. Der gemischte Saß herrscht noch überall vor, die Kellerbehandlung läßt

Testo estratto dalla pubblicazione “Das weinbuch Wilhelm Hamm”, pubblicato nell'anno 1874.

Nel 1889, nel quotidiano “Slovenski Narod”, troviamo poi la prima etichetta disponibile di Prosekar peneči (peneči = spumante/frizzante) ottenuto in provincia di Trieste dal produttore Ivan Nabergoj. Di seguito la traduzione dell’etichetta originale “Prosekar effervescente, viene consigliato ad un pubblico famoso specialmente per i banchetti nazionali”.

The image shows a page from the Slovenian newspaper "Slovenski Narod" dated June 18, 1889. On the right side of the page, there is a large, ornate advertisement for "Peneči PROSEKAR" by Ivan Nabergoj. The advertisement is enclosed in a decorative border and contains the following text:

**Peneči**  
**PROSEKAR**  
priporoča slavnemu občinstvu  
posebno za narodne bankete  
i. t. d. i. t. d. (454—1)  
**IVAN NABERGOJ ml.,**  
Prosek (Prosecco) pri Trstu.

The left side of the newspaper clipping shows columns of text in Slovenian, with some headings like "LISTEK" and "Politični razgled." visible.

Etichetta di Prosekar spumante pubblicata nel quotidiano “Slovenski Narod” il 18 giugno 1889.

Anni dopo troviamo nell'Annuario vinicolo d'Italia, nella sezione Provincia di Trieste, le varie zone di produzione Roiano, Scorcola, Servola, Chiarbola con indicati i produttori di vino e le varietà coltivate tra le quali spuntano la Glera, Malvasia, Antico Pucino, ecc. Viene data maggiore importanza ai paesi di Santa Croce, Contovello e Prosecco per quanto riguarda il quantitativo di vino prodotto e la qualità di questo ultimo (vengono citati anche i vini spumanti di Trieste).



Annuario vinicolo d'Italia pubblicato da Arturo Marescalchi nel 1922.



Terrazzamenti (pastini) nel territorio della provincia di Trieste.



*Terrazzamenti (pastini) nel territorio della provincia di Trieste.*



*Pergole nei terrazzamenti (pastini) nel territorio della provincia di Trieste.*



*Vendemmia nelle pergole presenti nei pastini nel territorio della provincia di Trieste.*



*Pergole nei terrazzamenti (pastini) nel territorio della provincia di Trieste.*



*Pergole nei terrazzamenti (pastini) nel territorio della provincia di Trieste.*

Per quanto riguarda l'areale di Trieste, come possibile osservare dalle figure precedenti, in passato la forma di allevamento prevalente era la pergola, al fine di poter sfruttare al massimo la disponibilità di suolo, in particolare sui pastini, ovvero i terrazzamenti che scendono verso il mar Adriatico. Nel corso degli anni, tale forma di allevamento è stata mantenuta, per cui, considerando che il disciplinare prevede delle fattispecie di forme di allevamento espanse, si ritiene opportuno ammettere anche tale casistica.



*Pergole attuali sull'altipiano.*



*Pergole attuali sul costone (pastini).*

In conclusione, dal punto di vista storico, si può confermare:

- La tipologia Prosekar, come spumante, è testimoniata da citazioni risalenti dalla prima metà dell'Ottocento, fino ai giorni nostri;
- La produzione della tipologia Prosekar è esclusiva alla provincia di Trieste, non vi sono testimonianze nelle altre province della DOC Prosecco. Inoltre, va ricordato che nella zona

di Trieste tutte le produzioni idonee a Prosecco, al fine di un maggiore legame con il territorio di origine, vengono rivendicare e commercializzate con il riferimento a “Trieste” o la sua traduzione in lingua slovena “Trst”;

- Le varietà utilizzate sono quelle autoctone a bacca bianca, in particolare la Glera, la Vitovska, la Malvasia e altre non aromatiche presenti sul territorio della provincia di Trieste;
- La produzione avviene tramite rifermentazione in bottiglia e la sboccatura non sempre viene effettuata, infatti, si riscontra in più testi la presenza di velatura alla vista. Potrebbe essere opportuno, quindi, al fine di poter distinguere le due differenti versioni l'utilizzo delle diciture “metodo classico” per il prodotto sboccato e “velato” o “meglen” per il non sboccato. Il termine velato, inoltre, potrebbe essere utilizzato anche per la tipologia frizzante rifermentata in bottiglia;
- Lo spumante viene consumato sia dopo 3 mesi dalla presa di spuma, che dopo periodo lunghi con un netto miglioramento della qualità;
- La forma di allevamento utilizzata prevalentemente in passato era la pergola. Ad oggi, visto la conformazione dei terreni declivi, viene ancora utilizzata per sfruttare il più possibile il poco suolo a disposizione.

#### Task 1.3 Analisi territoriale per la tipologia rosé e per le produzioni di Trieste

##### ATTIVITÀ SVOLTE TASK 1.3

Al fine di poter individuare le condizioni produttive che potessero conferire la maggior qualità organolettica sensoriale alle produzioni di Prosecco spumante rosé e della tipologia Prosekar per il Prosecco DOC Trieste, è stata avviata un'indagine sul territorio della denominazione.

##### RISULTATI OTTENUTI TASK 1.3

Come indicato precedentemente, nell'area della DOC Prosecco, grazie ai particolari fattori ambientali e umani, le aziende vitivinicole, producono sempre con maggiore interesse, spumanti rosati utilizzando diversi vitigni, tra cui il Glera e il Pinot nero, continuando la produzione di spumante rosé, che prima 17 luglio 2009, faceva riferimento al termine Prosecco.

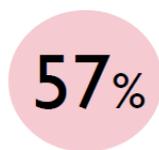
A tal proposito, il Consorzio ha avviato un'analisi esplorativa presso la propria base produttiva, al fine di valutare la produzione di spumante rosé nel territorio della DOC Prosecco. Infatti, è stata verificata, per ciascun imbottigliatore l'offerta commerciale, con particolare attenzione alla presenza di vini frizzanti e spumanti rosati.

Delle 348 case spumantistiche inserite nel sistema di controllo della DOC Prosecco, ben 198 (57% del totale) producono e commercializzano a proprio marchio vini effervescenti rosé.

**348** imbottigliatori totali della DOC Prosecco



aziende produttrici di solo Prosecco

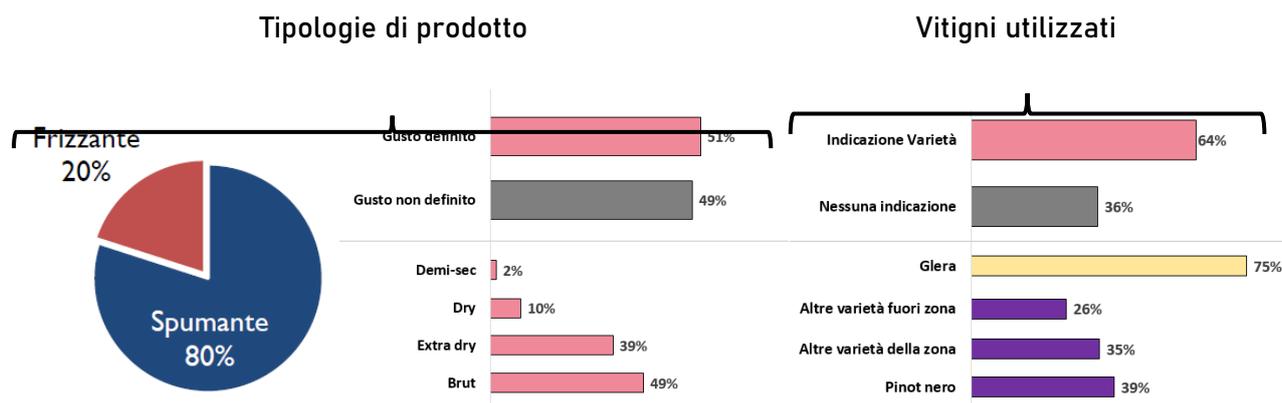


aziende produttrici di Prosecco e sparkling rosato

*Ripartizione dei soggetti imbottigliatori iscritti a sistema di controllo della DOC Prosecco in riferimento alla produzione di uno spumante rosé.*

### Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

Sono state verificate, inoltre, le informazioni relative alla tecnica produttiva, dal vigneto alla cantina, per ottenere tale tipologia di prodotto. In particolare, per quanto riguarda la categoria vinicola si può osservare che lo spumante, prodotto attraverso metodo Martinotti, rappresenta ben l'80% di tutti i prodotti monitorati, soprattutto la tipologia brut (49%) ed extra dry (39%). Pertanto, la tipologia spumante sembra essere la migliore categoria vinicola per esprimere il potenziale del rosé. Per quanto riguarda i vitigni, è stato osservato che vengono utilizzati diverse varietà, anche provenienti fuori dall'area di produzione della DOC Prosecco, ma di tutte le referenze monitorate un significativo numero è prodotto prevalentemente con la Glera (75%) in assemblaggio con varietà a bacca nera, tra le quali spicca il Pinot nero.



*Ripartizione dei vini rosati offerti dal territorio della DOC Prosecco in riferimento alla categoria vinicola e al vitigno utilizzato.*

Successivamente è stato selezionato un campione di 12 aziende, che rappresentano il 26,3% di tutta la produzione di Prosecco DOC nel 2018, al quale è stato chiesto di indicare la loro produzione bottiglie di vino spumante rosé negli ultimi anni.

La produzione di spumante rosé comunicata, poi, è stata confrontata con la quota di Prosecco DOC certificata dalla stessa azienda nello stesso periodo temporale e, come si può osservare dalla tabella seguente, ogni azienda ha avuto dinamiche produttive diverse, ma, considerando il campione nella sua totalità, gli imbottigliamenti di Prosecco DOC, passando da 31,6 milioni nel 2012 a 91,6 milioni di bottiglie nel 2018, hanno registrato un aumento del 190,1% nel periodo, mentre la crescita del rosato, passando da 1,2 milioni nel 2012 a 7,7 milioni di bottiglie nel 2018, si è attestata al 501,2%. Inoltre, è possibile osservare, la crescita della rappresentatività degli spumanti rosé rispetto al Prosecco DOC, infatti nel 2012 rappresentavano il 3-4%, mentre nel 2018 ben l'8,4%

SERIE STORICA HL IMBOTTIGLIATI PER AZIENDA									
Azienda	TIPOLOGIA	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Δ% 18 vs 12
Azienda 1	Prosecco	1.624.096	2.234.625	3.884.674	3.667.261	4.136.261	3.364.599	3.698.455	127,7%
	Rosato	0	0	91.878	160.911	174.359	379.386	484.000	***
	% Rosato	0,0%	0,0%	2,4%	4,4%	4,2%	11,3%	13,1%	
Azienda 2	Prosecco	348.982	432.209	454.027	499.600	581.272	539.549	516.012	47,9%
	Rosato	25.136	46.442	61.421	67.289	62.438	73.086	59.743	137,7%
	% Rosato	7,2%	10,7%	13,5%	13,5%	10,7%	13,5%	11,6%	

**Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3**

Azienda 3	Prosecco	903.192	1.251.788	1.759.600	1.837.328	1.675.963	1.627.393	1.536.641	70,1%
	Rosato	0	0	232.875	232.383	268.237	304.036	271.884	***
	% Rosato	0,0%	0,0%	13,2%	12,6%	16,0%	18,7%	17,7%	
Azienda 4	Prosecco	4.729.367	9.112.519	9.246.892	11.877.824	11.705.286	11.893.883	17.346.472	266,8%
	Rosato	9.204	6.078	9.480	195.630	123.996	152.226	931.260	10018,0%
	% Rosato	0,2%	0,1%	0,1%	1,6%	1,1%	1,3%	5,4%	
Azienda 5	Prosecco	3.891.536	3.507.479	4.057.884	4.502.985	5.854.341	5.631.401	5.806.173	49,2%
	Rosato	12.200	12.185	24.244	24.770	24.920	24.345	24.540	101,1%
	% Rosato	0,3%	0,3%	0,6%	0,6%	0,4%	0,4%	0,4%	
Azienda 6	Prosecco	2.126.401	2.822.986	3.039.412	3.088.706	3.091.471	4.880.245	6.166.317	190,0%
	Rosato	29.772	19.452	24.266	12.720	25.633	24.400	41.830	40,5%
	% Rosato	1,4%	0,7%	0,8%	0,4%	0,8%	0,5%	0,7%	
Azienda 7	Prosecco	7.094.644	12.985.187	18.955.886	19.412.273	19.913.922	21.739.781	21.905.007	208,8%
	Rosato	405.000	463.000	558.000	503.000	762.000	1.511.800	1.484.000	266,4%
	% Rosato	5,7%	3,6%	2,9%	2,6%	3,8%	7,0%	6,8%	
Azienda 8	Prosecco	2.446.769	4.260.825	5.896.634	8.412.679	10.110.067	10.549.493	13.210.253	439,9%
	Rosato	138.276	186.096	277.596	163.806	87.630	85.092	306.198	121,4%
	% Rosato	5,7%	4,4%	4,7%	1,9%	0,9%	0,8%	2,3%	
Azienda 9	Prosecco	4.439.940	6.708.861	7.421.436	7.057.849	6.372.943	8.243.064	8.206.841	84,8%
	Rosato	437.068	270.150	319.879	270.008	394.005	322.686	296.359	-32,2%
	% Rosato	9,8%	4,0%	4,3%	3,8%	6,2%	3,9%	3,6%	
Azienda 10	Prosecco	695.359	778.925	710.863	793.342	804.355	800.308	868.917	25,0%
	Rosato	0	19.100	35.500	73.000	107.000	115.000	105.000	***
	% Rosato	0,0%	2,5%	5,0%	9,2%	13,3%	14,4%	12,1%	
Azienda 11	Prosecco	819.959	852.877	1.090.621	1.430.828	1.445.451	1.750.566	2.019.819	146,3%
	Rosato	55.411	33.731	32.084	26.070	42.758	140.396	336.202	506,7%
	% Rosato	6,8%	4,0%	2,9%	1,8%	3,0%	8,0%	16,6%	
Azienda 12	Prosecco	2.489.008	2.293.520	3.046.471	3.330.854	14.989.676	11.101.766	10.416.428	318,5%
	Rosato	171.370	198.006	351.370	936.110	1.766.764	2.190.130	3.375.290	1869,6%
	% Rosato	6,9%	8,6%	11,5%	28,1%	11,8%	19,7%	32,4%	
<b>TOT. CAMPIONE</b>	<b>Prosecco</b>	<b>31.609.253</b>	<b>47.241.801</b>	<b>59.564.399</b>	<b>65.911.529</b>	<b>80.681.008</b>	<b>82.122.049</b>	<b>91.697.336</b>	<b>190,1%</b>
	<b>Rosato</b>	<b>1.283.437</b>	<b>1.254.240</b>	<b>2.018.593</b>	<b>2.665.697</b>	<b>3.839.740</b>	<b>5.322.583</b>	<b>7.716.306</b>	<b>501,2%</b>
	<b>% Rosato</b>	<b>4,1%</b>	<b>2,7%</b>	<b>3,4%</b>	<b>4,0%</b>	<b>4,8%</b>	<b>6,5%</b>	<b>8,4%</b>	

*Produzione di spumante rosé e di Prosecco DOC nel campione di aziende monitorato.*

<i>Rappresentatività campione su 464.240.000 bottiglie nel 2018</i>	<b>26,3%</b>
---	--------------

*Rappresentatività del campione di aziende monitorato.*

Il 22 febbraio 2019 si è tenuto a Marsiglia l'*International rosé symposium* dov'è stato presentato lo stato dell'arte della produzione e dei consumi, a livello mondiale, dei vini rosati.

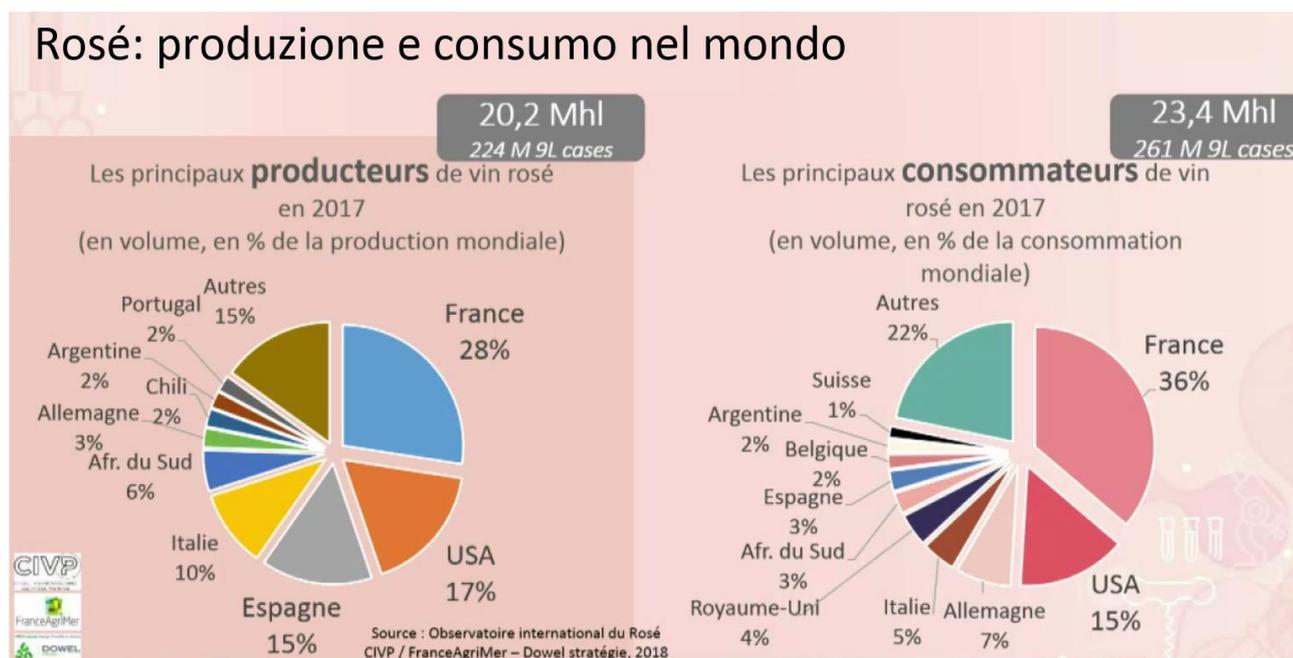
### Produzione

Secondo i dati presenti dall'Osservatorio internazionale dei rosé *CIVP/FranceAgriMer*, nel 2017 sono stati prodotti circa 20,2 milioni di ettolitri di vino rosé, suddivisi principalmente tra la Francia (28%), gli USA (17%) e la Spagna (15%), mentre l'Italia si posiziona al 4° posto con il 10% del totale, pari a circa 2 milioni di ettolitri.

### Consumo

La dinamica dei consumi risulta in controtendenza rispetto a quella del vino totale, infatti il consumo di rosé è superiore alla produzione dell'annata di riferimento, in quanto a fronte dei 20,2 milioni di ettolitri prodotti, vengono consumati ben 23,4 milioni di ettolitri, con un divario del 15,8% a favore dei consumi.

Con una quota del 36%, il principale paese consumatore di vini rosé è la Francia, di seguito gli Stati Uniti (15%) e al terzo si posiziona la Germania (7%). Anche in questo caso l'Italia si trova al quarto posto con il 5% del totale, pari a circa 1,1 milioni di ettolitri, quindi, circa la metà di quello prodotto.



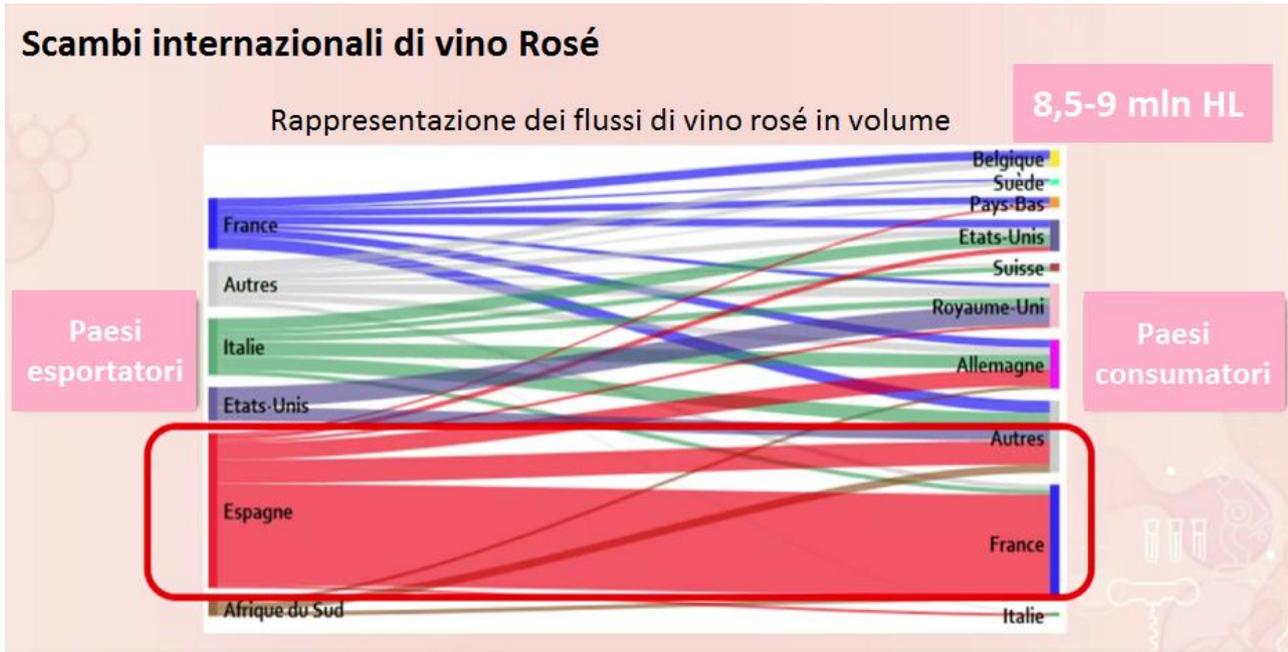
*Fonte: Osservatorio internazionale del Rosé – CIVP -FranceAgriMer*  
*Ripartizione della produzione e del consumo dei vini rosé.*

Gli scambi internazionali di vino rosé ammontano a circa 9 milioni di ettolitri, pari a circa il 44% della produzione totale e i principali player in esportazione sono Spagna, Italia, Francia, Stati Uniti e Africa del Sud, mentre in importazione sono Francia, Germania, Regno Unito, Stati Uniti, Belgio, Paesi Bassi, Svizzera, Svezia e Italia.

Francia e Stati Uniti, pur rappresentando i primi due produttori in volume, sono rispettivamente il terzo e il quarto paese esportatore, a confermare un notevole consumo interno di vino rosé, tant'è che costituiscono il primo e il quarto paese importatore.

Per Spagna e Italia, invece, i consumi interni sono modesti, tant'è che una significativa quota della propria produzione viene esportata, senza importarne rilevanti volumi.

Germania e Regno Unito rappresentano due interessanti mercati per tale tipologia.



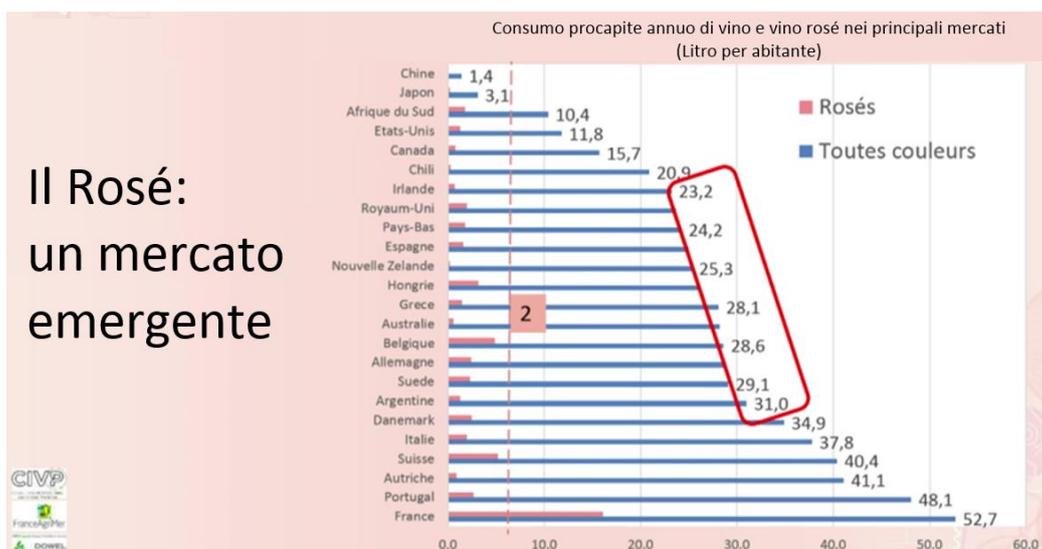
Fonte: Osservatorio internazionale del Rosé – CIVP –FranceAgriMer  
 Rappresentazione grafica degli scambi internazionali di vino rosé.

Il consumo di vino rosé ha registrato un incremento di circa il 30% negli ultimi 15 anni, infatti è passato da 18,3 milioni di ettolitri agli attuali 23,4 milioni, con una sempre maggiore rappresentatività nel mondo viticolo enologico (nel 2002 costituiva l'8,4% del consumo mondiale e oggi tale quota è salita al 10,3%).



Fonte: Osservatorio internazionale del Rosé – CIVP –FranceAgriMer  
 Evoluzione storica, 2002-2017, del mercato dei vini rosé.

Considerando anche il consumo pro-capite di vino totale e di vino rosé, è possibile ipotizzare come tale tipologia possieda un notevole potenziale di crescita per i prossimi anni, sia nei mercati storici che in quelli emergenti.



Il Rosé:  
un mercato  
emergente

Fonte: Osservatorio internazionale del Rosé – CIVP –FranceAgriMer  
Consumo pro-capite di vino rosé.

Per il futuro, i principali enti di ricerca stimano una costante crescita della tipologia rosé in tutti i mercati fino ad arrivare ai 25 milioni di ettolitri consumati nel 2022 (+8%) e a ben 30 milioni di ettolitri nel 2035 (+30%).

I paesi interessati da questa crescita, si stima siano quelli europei (ad esclusione della Francia), quelli nord americani (Stati Uniti in primis) e quelli asiatici.



Fonte: Osservatorio internazionale del Rosé – CIVP –FranceAgriMer – IWSR – Wine Intelligence  
Stima dell'evoluzione di mercato al 2035 dei vini rosé.

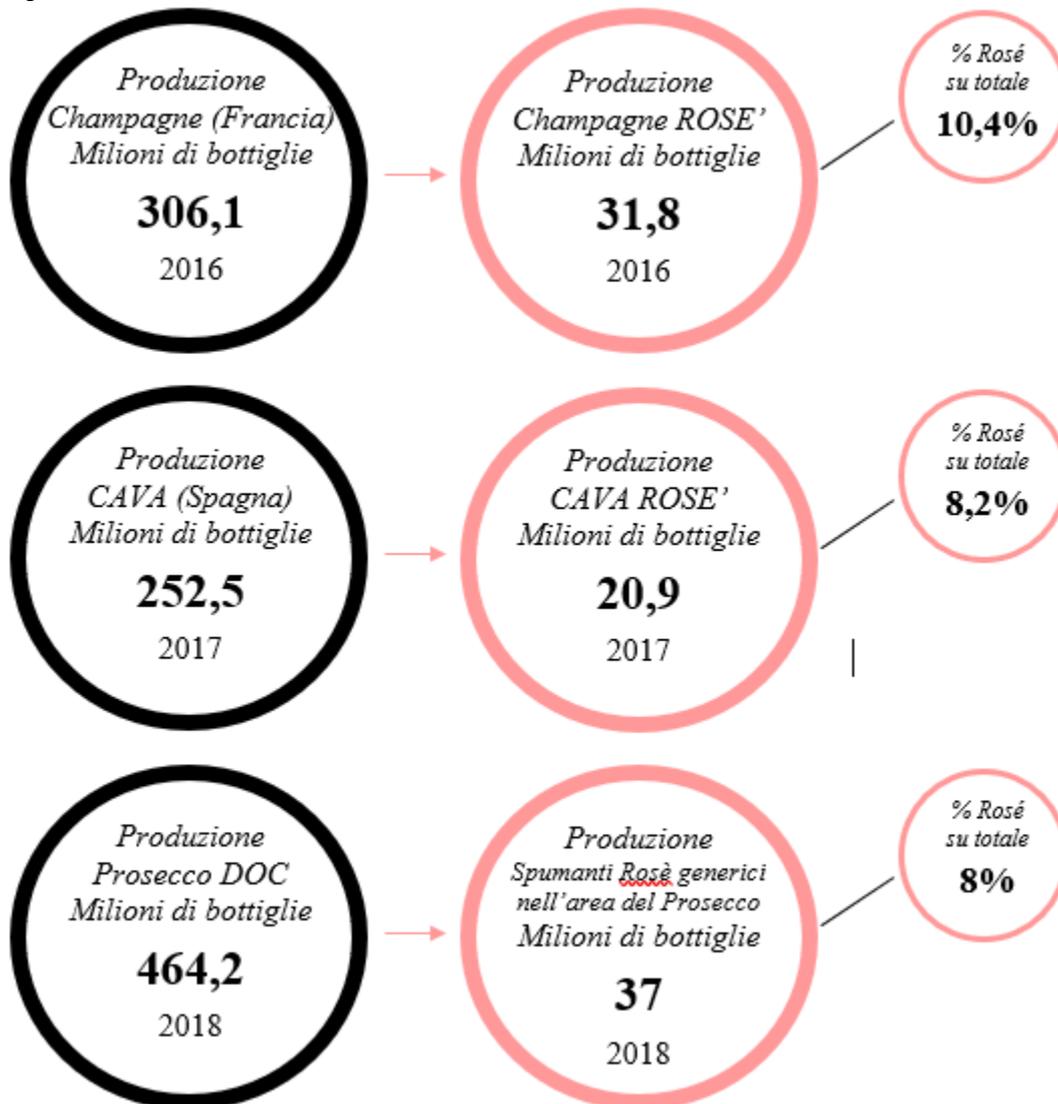
### Valorizzazione con l'introduzione a disciplinare del Prosecco spumante rosé

In questo capitolo si analizzerà il mercato dei vini spumanti rosé, ovvero dove la tipologia che stiamo valutando andrà a competere.

Nel comparto vinicolo mondiale, gli spumanti rappresentano una quota modesta rispetto al totale vino, infatti l'OIV (*Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino*) conferma che essi rappresentano una quota pari all'8-9% delle esportazioni totali del 2018.

Osservando le dinamiche produttive delle più importanti denominazioni spumantistiche, è possibile stimare quanto rappresenta la tipologia rosé nel comparto dei vini effervescenti, infatti nello

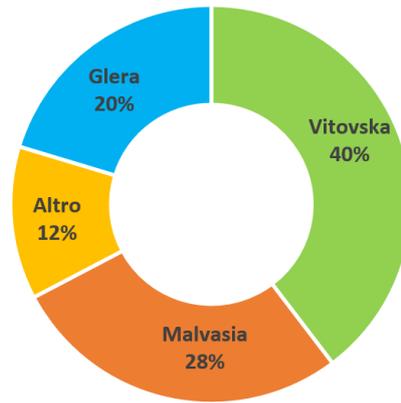
Champagne la tipologia rosé rappresenta, con circa 31,8 milioni di bottiglie, il 10,4% della produzione totale, nel Cava, con 20,9 milioni di bottiglie, l'8,2% della produzione totale, mentre nella DOC Prosecco a fronte di 464,2 milioni di bottiglie, la produzione di spumanti rosé generici potrebbe attestarsi, sulla base del campione monitorato nella tabella (1), all'8% del totale con 37 milioni di bottiglie circa.



### Valorizzazione attraverso l'introduzione a disciplinare della tipologia Prosekar per il Prosecco Trieste

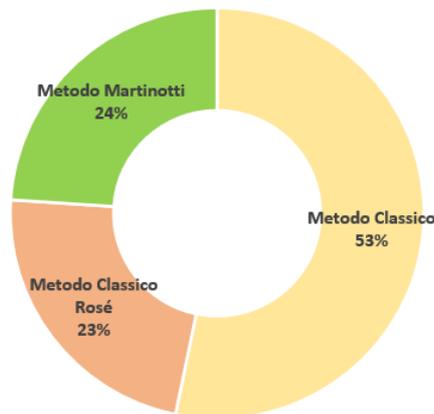
Il Consorzio ha realizzato un'indagine su un numero rappresentativo della provincia di Trieste (18 soggetti, che rappresentano il 65% dei produttori totali), circa la situazione produttiva del territorio. Per quanto riguarda le varietà, le prime tre varietà sono rispettivamente la Vitovska (40%), la Malvasia (28%) e la Glera (20%). La rimanente quota (12%) è costituita da Sauvignon, Moscato e Chardonnay. Dall'indagine, considerando che parte delle varietà coltivate in prevalenza sono destinate alla produzione di vini fermi, emerge che la base ampelografica della tipologia Prosekar risulta essere la Glera, la Vitovska, la Malvasia e altre varietà a bacca bianca non aromatiche.

### Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3



*Varietà a bacca bianca maggiormente coltivate in provincia di Trieste.*

Per quanto riguarda la produzione di spumanti, il 76% viene prodotto con la rifermentazione in bottiglia (metodo classico), in particolare il 53% spumante bianco e il 23% spumante rosé, mentre il restante 24% viene elaborato con il metodo Martinotti-Charvat per la produzione di Prosecco DOC con la menzione territoriale di Trieste.

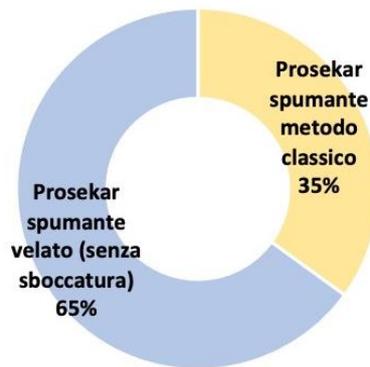


*Ripartizione degli spumanti prodotti nella provincia di Trieste, in riferimento al metodo di elaborazione utilizzato.*

Considerando i soggetti interessati alla produzione di Prosekar, si evince che il metodo di elaborazione utilizzato è solo quello che prevede la rifermentazione in bottiglia, in parte senza sboccatura (65%), il quale viene destinato al consumo dopo 3 mesi dalla presa di spuma, e l'altra parte con la sboccatura, il quale viene destinato al consumo non prima dei 12 mesi dalla presa di spuma.

Nella zona, inoltre, si segnala l'assenza di autoclavi, infatti, considerando quanto previsto dalle citazioni di fine Ottocento, non sono presenti spumanti Prosekar ottenuti con il metodo Martinotti-Charvat, tant'è che per la produzione di spumanti Prosecco DOC Trieste, la zona di elaborazione è stata estesa a tutto il territorio della Regione Friuli-Venezia Giulia.

Dall'indagine è emersa l'intenzione dei produttori di mantenere esclusivamente la rifermentazione in bottiglia, con o senza sboccatura, al fine di non far venir meno il carattere storico e soprattutto identitario della tipologia Prosekar rispetto al Prosecco Trieste, infatti, si ritiene quanto mai opportuno che la nuova tipologia debba presentare un proprio profilo sensoriale riconoscibile.



*Ripartizione della tipologia di Prosekar in riferimento al tipo di elaborazione.*

Grazie alle interviste effettuate agli agricoltori che hanno collaborato al progetto Prosekar, inoltre, è stato possibile estrapolare informazioni sulle pratiche produttive di vigneto e cantina, in particolare la resa ad ettaro che non supera i 135 quintali per ettaro, se non in annate particolarmente favorevoli, la resa di vinificazione compresa tra il 70% e il 75% e, come detto in precedenza, la rifermentazione in bottiglia, con o senza la presenza dei residui di lievito.

Considerando che nella zona vi sono anche significative produzioni di *orange wine* ottenuti con prolungate macerazioni sulle bucce, è emersa l'opportunità, se non la necessità, di non consentire tale pratica per la produzione della tipologia Prosekar, al fine di evitare deviazioni sensoriali.

Ancorché nella provincia di Trieste siano presenti circa 300 ettari di vigneto, la produzione di vini imbottigliati non supera complessivamente il milione, mentre la tipologia spumante, che rappresenta il 15% del totale, raggiunge le 120.000 bottiglie, tra cui anche il Prosecco DOC Trieste. Considerando, poi, l'avvio di uno specifico piano di sviluppo della vitivinicoltura, si ritiene che le superfici vitate, proprio in ottica di valorizzazione della nuova tipologia, possano incrementarsi o convertirsi su varietà a bacca bianca, per cui si stima che in pochi anni l'attuale quota di spumante possa essere occupata interamente dal Prosekar.

In conclusione, dal punto di vista produttivo, si può confermare che:

- L'areale della provincia di Trieste presenta un vigneto totale di 300 ettari, i quali, annualmente, generano in totale una produzione di circa 1 milione di bottiglie, di cui circa 120.000 di spumante, tra cui anche il Prosecco DOC Trieste;
- Con l'introduzione della tipologia Prosekar e con l'avvio di un piano di sviluppo del potenziale viticolo, la nuova tipologia possa giungere ad una quota annua anche superiore alle 100.000 bottiglie;
- Le varietà maggiormente utilizzate risultano essere la Glera e la Vitovska, mentre in quota inferiore la Malvasia, nonché altri vitigni bianchi non aromatici presenti sul territorio;
- Le rese di campagna non superano i 135 quintali per ettaro;
- Le forme di allevamento sono a spalliera, ma come visto in precedenza vi sono diversi impianti espansi (a pergola), soprattutto sul costone per poter sfruttare pienamente il suolo disponibile alla coltivazione;
- La resa di vinificazione non supera il 75% del peso iniziale dell'uva;
- Per la produzione di spumante, non vengono praticate macerazioni prolungate con le vinacce, al fine di non incidere negativamente sul profilo sensoriale;
- La tipologia Prosekar, come nel passato, viene prodotta esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia, con o senza sboccatura;

- Lo spumante senza sboccatura presenta delle velature alla vista e, tradizionalmente, viene destinato al consumo dopo 3 mesi dalla presa di spuma;
- Lo spumante con sboccatura, il quale può far riferimento al termine “Metodo Classico”, viene destinato al consumo dopo 12 mesi dalla presa di spuma. Inoltre, come visto nell’analisi storica, tale tipologia viene affinata anche per un periodo superiore all’anno, per cui si ritiene opportuno ammettere l’utilizzo della menzione facoltativa “Riserva” per quei Prosecco spumante Prosekar ottenuti con un’elaborazione superiore ai 36 mesi;
- Originariamente l’elaborazione del Prosecco DOC Trieste era ammessa esclusivamente all’interno del territorio di Trieste, successivamente è stata estesa a tutta la regione Friuli-Venezia Giulia, in quanto, tuttora, non sono presenti impianti capaci di spumantizzare attraverso il metodo Martinotti-Charvat. Considerando che la nuova tipologia sarebbe elaborata con la rifermentazione in bottiglia, si ritiene di prevedere che la fase di elaborazione e confezionamento, assieme all’origine delle uve, siano ricondotti all’interno della provincia di Trieste, fatto salvo il Prosecco DOC Trieste elaborato in autoclave;

Inoltre, come indicato in precedenza, si ritiene che le produzioni con residuo di lievito e quelle invece limpide debbano differenziarsi anche in etichetta, infatti, si propone che quelle limpide possano far riferimento alla menzione “Metodo Classico”, mentre le altre, vista la velatura visiva, al termine “Velato” o la sua traduzione in sloveno “Meglen”. Con tale terminologia, si ritiene opportuno adeguare anche l’etichettatura del Prosecco DOC frizzante ottenuto con rifermentazione in bottiglia, rendendo alternativo l’utilizzo di “Rifermentazione in bottiglia” con “Velato”.

#### Task 1.4 Caratterizzazione sensoriale di vini commerciali e sperimentali

##### ATTIVITÀ SVOLTE TASK 1.4

I disciplinari di produzione prevedono all’articolo 6 le caratteristiche al consumo delle tipologie ammesse, pertanto è stato necessario individuarle, al fine di poterle riportare correttamente e soprattutto per dare indicazioni chiare ai consumatori e agli operatori di mercato.

##### RISULTATI OTTENUTI TASK 1.4

##### **Valorizzazione con l’introduzione a disciplinare della tipologia Prosecco spumante rosé**

Il Consorzio, con il coinvolgimento del Consiglio d’Amministrazione, ha avviato un’indagine presso le aziende imbottigliatrici di Prosecco DOC, al fine di individuare le caratteristiche quantitative e qualitative della produzione di vini spumanti rosé nel territorio della denominazione negli ultimi anni.

Infatti, come già indicato precedentemente, nel territorio del Prosecco è presente una significativa produzione di vino spumante rosé, che, sostanzialmente, ha simili caratteristiche organolettico sensoriali del Prosecco DOC spumante, ovvero eleganti note floreali e fruttate all’olfatto e freschezza al gusto.

La prima fase dell’indagine è stata realizzata analizzando l’offerta di ciascun imbottigliatore, al fine di stimare quantitativamente l’entità della produzione di spumante rosé e, ove possibile, di individuare la tecnica produttiva utilizzata in vigneto e in cantina.

Da quest’indagine, come indicato nel grafico 2, è emerso che son ben il 57% degli imbottiglieri del Prosecco a produrre anche vino spumanti rosé, con una quota stimata di circa 37 milioni di bottiglie (vedi grafico 14).

Tra questa produzione di rosé, vi è una significativa quota ottenuta mediante le condizioni di seguito riportate:

- Vigneto:

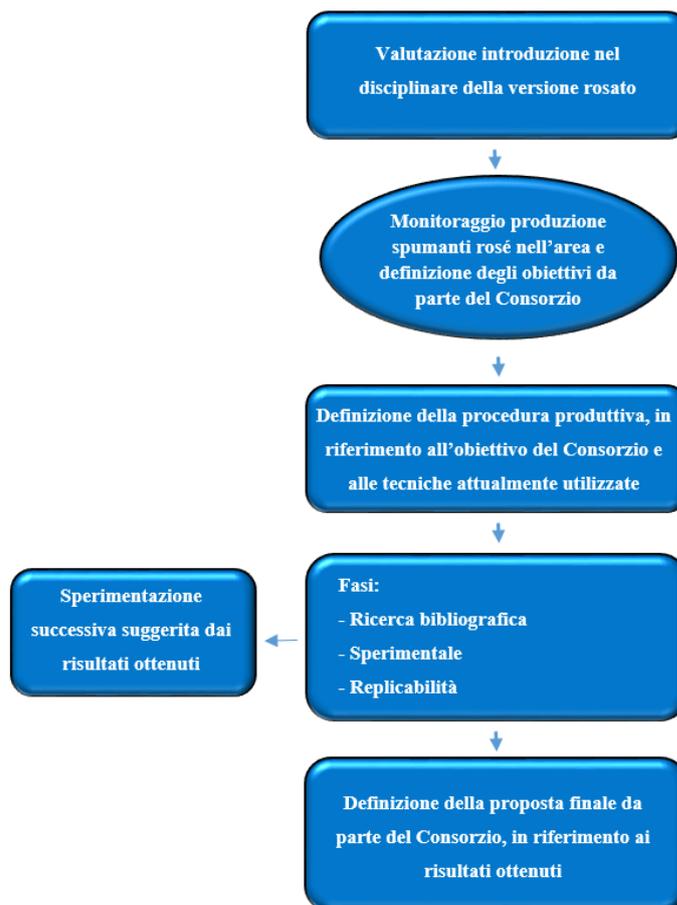
### Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

- Varietà utilizzate: Glera e Pinot nero (da vinificazione in rosso), in diversa percentuale (tra un 5 e un 20%),
- Rese di campagna: da 15 a 18 t/ha per la varietà Glera,
- Rese di campagna di 13,5 t/ha per la varietà Pinot nero,
- Cantina:
  - Base spumante ottenute mediante ambito aziendale e taglio di cantina,
  - Diversi periodi di elaborazione, in particolare 40, 60 e 90 giorni.

I risultati dell'indagine, poi, sono stati valutati in riferimento all'obiettivo fissato dal Consiglio di Amministrazione, precedentemente condiviso con la filiera produttiva, ovvero consolidare e uniformare la produzione di un vino spumante rosé di pregio, attraverso l'utilizzo della denominazione Prosecco.

A tal proposito è stata coinvolta la Commissione vinicola del Consorzio, la quale, con il supporto del C.I.R.V.E. (*Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Padova*), ha pianificato un metodo scientifico volto a valutare le condizioni individuate precedentemente, attraverso la sperimentazione di diverse tesi, sia in piccoli volumi (autoclavi da 30 litri) sia con recipienti dai volumi normalmente utilizzati nelle cantine (autoclavi dai 40 ai 200 ettolitri).

Gli spumanti rosé ottenuti, poi, sono stati valutati da diversi panel d'assaggio, al fine di fornire al Consorzio gli elementi necessari alla definizione delle specificità del prodotto da inserire nella proposta di modifica del disciplinare di produzione, coerentemente con l'obiettivo definito.



*Metodo scientifico seguito per la valutazione e l'individuazione delle pratiche viticole e enologiche volte ad ottenere uno spumante rosé di pregio.*

L'obiettivo di sviluppare un prodotto dalle caratteristiche organolettiche sensoriali tali da permettere un posizionamento qualitativo anche più elevato rispetto alle attuali tipologie di Prosecco DOC, ha orientato la Commissione vinicola del Consorzio a porre la massima attenzione sulle seguenti caratteristiche:

#### Colore:

L'obiettivo fissato, in riferimento ai campioni di vino spumante rosé ottenuti con Glera e Pinot nero già presenti sul mercato, è stato di:

1- Individuare l'idonea intensità colorante minima e una massima. È possibile osservare tale range di intensità colorante nei campioni ottenuti con Glera e Pinot nero, quest'ultimo in percentuale compresa tra un 10% e un 15%, quota massima già prevista, tra l'altro, nel disciplinare vigente.



*Sequenza di campioni di spumante rosé prodotti nell'Area della DOC Prosecco a confronto.*

2- individuare le pratiche che consentono una stabilità nel tempo della sostanza colorante. La Commissione, pertanto, ha ritenuto di valutare l'influenza:

- Della resa di vigneto del Pinot nero,
- Delle diverse percentuali di Pinot nero, in particolare 10% e 15%,
- Dell'acidità (ac. Tartarico e ac. Malico) e pH,
- Del periodo di elaborazione e relativa sosta sui lieviti,
- Della chiarifica,
- Della filtrazione,
- Dell'aggiunta della SO<sub>2</sub>,
- Dell'effetto dovuto all'ossidazione.

#### Olfatto:

L'obiettivo fissato è stato quello di mantenere l'intensità e l'eleganza olfattiva che contraddistingue i vini Prosecco DOC e di aumentarne la complessità introducendo le note di fiori e frutti rossi. La Commissione, pertanto, ha ritenuto di verificare l'influenza:

- Del Pinot nero nelle diverse percentuali 10% e 15%,
- Della sosta sui lieviti.

#### Gusto:

L'obiettivo fissato è stato quello di mantenere l'intensità gustativa del Prosecco DOC, soprattutto la freschezza e la sapidità e di arricchire queste caratteristiche con maggiore rotondità e complessità. La Commissione, pertanto, ha ritenuto di verificare l'influenza:

- Del Pinot nero nelle diverse percentuali 10% e 15%,
- Dell'acidità (ac. Tartarico e ac. Malico) e pH per la freschezza,
- Della sosta sui lieviti, per la rotondità.

Successivamente i campioni di spumante rosé già presenti sul mercato sono stati analizzati e di seguito si riportano i valori individuati per i campioni ritenuti rappresentativi per un eventuale Prosecco DOC tipologia rosé.

	% Pinot nero	Solforos a libera	Solforos a totale	pH	420nm	520 nm	620 nm	Intensità	Tonalità	Colore
5	12%	19	113	3,14	0,096	0,069	0,09	2,55	1,3913	
6	10%	22	124	3,24	0,093	0,071	0,009	1,73	1,3099	
7	10%	26	104	3,16	0,092	0,09	0,008	1,9	1,0222	
15	15%	12	96	3,23	0,13	0,101	0,011	2,42	1,2871	
8	12%	18	90	3,15	0,072	0,061	0,005	1,38	1,1803	
9	15%	19	120	3,2	0,093	0,08	0,009	1,82	1,1625	

*Analisi chimiche dei campioni con una tonalità colorante adeguata, ottenuti con una percentuale di Pinot nero compresa tra il 10 e il 15%.*

### 2.1.3 Fase di sperimentazione

Una volta individuati i fattori necessari per ottenere un vino spumante rosé di pregio, la Commissione vinicola è stata incaricata di definire un protocollo produttivo teso a raggiungere gli obiettivi fissati. A tal proposito il Consorzio ha avviato una fase di sperimentazione ponendo diverse variabili, utilizzando autoclavi di 30 litri presenti nell'Università di Padova (CIRVE) e acquistandone altre, al fine di poter analizzare 9 tesi diverse.

#### *Individuazione delle basi spumanti:*

La costituzione della partita rappresenta una fase fondamentale del processo produttivo, in quanto miscelando, in diversa percentuale, una quota di Pinot nero vinificato in rosso con un'altra di Glera, i parametri organolettici mutano, sia per quanto riguarda il colore sia per quanto riguarda il livello di acidità e di pH del vino.

Considerando che tale tipologia di spumante è costituito da una miscela tra un vino bianco e un vino rosso, la quantità e la qualità della componente colorante di quest'ultimo risultano fondamentali per la tonalità e la longevità del colore rosé nello spumante.

Il Pinot nero è una varietà di uva che presenta un ridotto spessore della buccia, quindi con un minor contenuto di polifenoli tra cui gli antociani responsabili del colore rosso. Come osservato nel capitolo precedente, la prevalenza dei vini spumanti attualmente prodotti nel territorio della DOC Prosecco hanno una quota di Pinot nero compresa tra il 10 e il 15%, pertanto, la concentrazione di polifenoli presenti una volta avvenuto l'assemblaggio è sufficiente a conferire la colorazione rosa al vino anche successivamente al processo di elaborazione in spumante (nei capitoli successivi sarà illustrata l'evoluzione della componente colorante durante la spumantizzazione – grafico 29).



*Campioni di spumante rosé con diverse percentuali di Pinot nero, in particolare, 5, 10 e 15%.*

La presenza di polifenoli nel vino, oltre ad essere determinata dal quantitativo di vino rosso utilizzato in assemblaggio, risulta influenzata dalla qualità della stessa, in quanto si potrebbero verificare delle diminuzioni del colore, anche importanti, a causa di fenomeni imputabili all'ossidazione, alla combinazione con altri composti o alla precipitazione.

Nel grafico sotto sono riportate le diverse interazioni chimiche di due dei principali fenoli, ovvero gli antociani e i tannini.

Gli antociani rappresentano la matrice colorante del vino ed, essendo delle molecole reattive, si combinano con altre sostanze come l'anidride solforosa ( $\text{SO}_2$ ), diventando incolori, oppure con l'ossigeno (ossidazione), virando verso colorazioni gialle.

Altri composti polifenolici importanti sono i tannini derivanti sia dai vinaccioli che dalla buccia, questi, oltre a ricoprire un ruolo nelle sensazioni gustative del vino, per quanto riguarda l'astringenza, hanno un ruolo anche nel colore del vino in quanto un'ossidazione, una polimerizzazione o una condensazione con proteine o polisaccaridi potrebbe portarli ad una colorazione giallo-aranciata o ad una precipitazione.

Antociani e tannini, però, reagiscono anche tra di loro attraverso la condensazione "antociano-tannino" grazie all'acetaldeide e formano sia dei complessi ad alto peso molecolare (a volte anche in combinazione con le proteine o i polisaccaridi), i quali precipitano, sia a basso peso molecolare di colore rosso, stabili nel tempo, in quanto resistenti all'ossidazione e all'azione decolorante indotta dall'anidride solforosa.

Il disciplinare della DOC Prosecco prevede per la varietà principale e per quelle complementari una resa massima rivendicabile per ettaro di 18 tonnellate, quantitativo coerente con gli obiettivi

fissati per la vinificazione in bianco dove non è ricercata l'estrazione dei fenoli presenti nella buccia e nei vinaccioli. Appare evidente che, alla luce di quanto sopra esposto, tale resa ettaro non può essere adeguata per la vinificazione in rosso del Pinot nero la quale deve ricercare una componente polifenolica stabile.

La Commissione vinicola, pertanto, sulla base dell'esperienza dei produttori che già producono uno spumante rosé ottenuto con Glera e Pinot nero e su quanto previsto dai disciplinari di alcune DO del Veneto e del Friuli Venezia Giulia che presentano il vitigno Pinot nero con la vinificazione in rosso, ha individuato come resa idonea per la sperimentazione, al fine di ottenere la condizione di stabilità del colore e di permettere una semplice gestione dei volumi in caso di riclassificazione ad altra DO, quella delle 13,5 tonnellate ettaro.

DO Pinot nero	Resa t/ha
Breganze	12
Colli Berici	12
Collio	11
Friuli	14
Friuli grave	13
Friuli Isonzo	12
Friuli Colli orientali	11
Lison Pramaggiore	12
Vicenza	13
Serenissima	12
Taglio C-V Prosecco (vinificato in bianco)	13,5

*Denominazioni di origine ricadenti nel territorio del Prosecco, che presentano nella loro base ampelografica il vitigno Pinot nero vinificato in rosso, ad esclusione di quello utilizzato per la pratica del taglio nella DOCG Conegliano Valdobbiadene – Prosecco.*

Considerando rese ettaro diverse nella base ampelografica e tenuto conto di quanto previsto dalla normativa per soddisfare i requisiti dell'ambito aziendale, appare evidente come la pratica prevista dall'articolo 5 comma 6 del disciplinare di produzione della DOC Prosecco sia quanto mai necessaria allo sviluppo del pieno potenziale produttivo di tale tipologia, in quanto il solo ambito aziendale non lo consentirebbe.

Base ampelografica	Superficie (ha)	% superficie	Resa (t/ha)	Produzione (t)	% vitigno
Glera	85	85%	18	1.530,0	88,3%
Pinot nero	15	15%	13,5	202,5	11,7%
TOTALE	100	100%		1.732,5	100%

*Esempio di come l'ambito aziendale non sfrutti il pieno utilizzo del Pinot nero, in quanto la resa della base ampelografica è diversa.*

Oltre a conferire la matrice di colore rosso, il Pinot nero va ad influire anche sull'aspetto organolettico del vino, in particolar modo per quanto riguarda l'acidità, infatti la miscela finale risulta avere una composizione acidica leggermente inferiore a quella che avrebbe lo stesso prodotto, ma vinificato in bianco.

Pertanto, al fine di riequilibrare l'acidità la Commissione vinicola ha voluto sperimentare una diversa resa di produzione ettaro per il vitigno Glera, in particolare ha selezionato prodotti ottenuti con resa di 18 tonnellate ettaro e di 15 tonnellate ettaro.

Come si evince dai valori indicati nella tabella sotto, quanto indicato nella letteratura circa una maggior concentrazione di acidità nelle uve con resa inferiore rispetto a quella con resa superiore sembra essere confermata dalle analisi effettuate sulle basi utilizzate per la sperimentazione.

	Alcol	pH	Acidità titolabile (g/l)
Glera 18 t/ha	9,5	3,58	5,5
Glera 15 t/ha	9,6	3,42	5,8
Pinot nero 13,5 t/ha	12,6	3,68	5,1

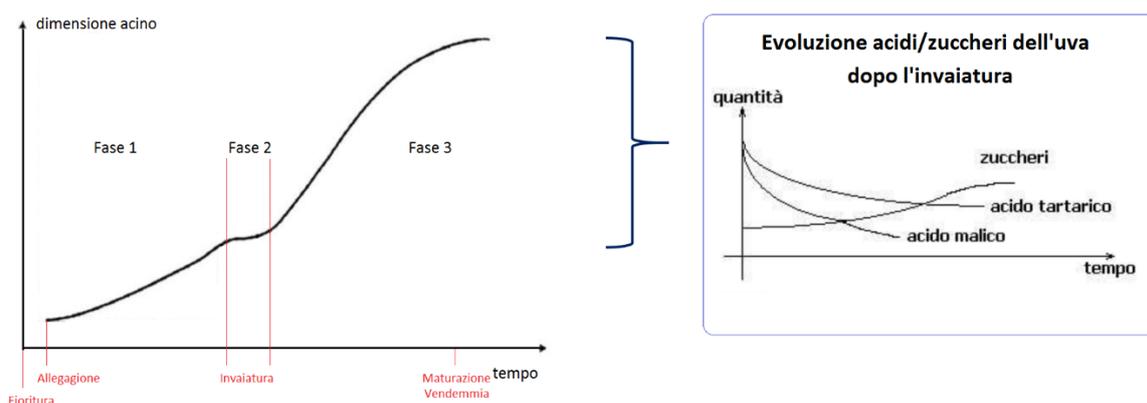
*Analisi chimiche delle basi utilizzate nella fase di sperimentazione, in particolare alcol, pH e acidità titolabile (g/l HTH). Fonte: CIRVE – Università di Padova.*

L'acidità totale di un vino è composta sostanzialmente da:

- acido Tartarico, la cui concentrazione diminuisce in fase di maturazione dell'uva per diluizione e in fase di spumantizzazione in quanto si salifica in bitartrato di potassio o di calcio, precipitando.
- acido Malico, la cui concentrazione diminuisce in fase di maturazione per diluizione e, rispetto al Tartarico, anche per respirazione cellulare, mentre nella fase di spumantizzazione non subisce alcun abbattimento, se non con la fermentazione malolattica, la quale deve essere evitata per la produzione di spumanti di qualità.

Pertanto, si ritiene che una maggior quantità e qualità della composizione acidica delle basi destinate alla produzione di spumante rosé, apporterebbe una maggior freschezza gustativa.

Evoluzione fenologica dell'uva



*Evoluzione dell'accrescimento della bacca, dalla fase di fioritura alla raccolta.*

*Evoluzione degli zuccheri e della componente acidica, in particolare l'acido tartarico e l'acido malico, dalla fase di invaiatura alla raccolta.*

Anche se le pratiche enologiche consentono la correzione dell'acidità, la letteratura in materia ci dà dei suggerimenti, in quanto è stato dimostrato che al diminuire della produzione ad ettaro, si ha un aumento della complessità della composizione acidica, soprattutto per quanto riguarda la concentrazione di acido Malico il quale conferisce una maggiore sensazione di freschezza a parità di acidità complessiva.

Inoltre, la Commissione vinicola ha verificato l'evoluzione della composizione acidica in riferimento alle diverse rese di vigneto, grazie alla collaborazione con alcuni laboratori di analisi della zona. Dopo aver individuato dei vigneti con le rese richieste, sono stati eseguiti dei prelievi in tre diverse epoche, al fine di valutarne la composizione zuccherina e acidica. È possibile osservare come il campione a 15 t/ha, a parità di alcol, possiede un pH inferiore e un'acidità superiore rispetto al campione a 18 t/ha, a conferma di quanto riportato in letteratura.

<b>RESA 150 Q/HA</b>					
Zucchero (% in volume)	Alcol	pH	Acidità totale	HTH	HTM (Totale) g/l
12,65	7,59	2,89	13,00		
14,85	8,91	3,07	9,24	8,00	2,59
15,11	<b>9,07</b>	3,22	7,12	6,9	2,39

*Evoluzione del titolo alcolimetrico naturale, del pH e della componente acidica, in particolare acido tartarico e acido malico, antecedente la fase di raccolta su vigneti di Glera con una resa produttiva di 150 quintali ettaro.*

<b>RESA 180 Q/HA</b>					
Zucchero (% in volume)	Alcol	pH	Acidità totale	HTH	HTM (Totale) g/l
11,88	7,13	2,92	12,54		
13,89	8,33	3,09	9,02	7,80	2,31
15,09	<b>9,05</b>	3,31	6,76	6,43	1,89

*Evoluzione del titolo alcolimetrico naturale, del pH e della componente acidica, in particolare acido tartarico e acido malico, antecedente la fase di raccolta su vigneti di Glera con una resa produttiva di 180 quintali ettaro.*

Definite le rese in campagna per la Glera (15 e 18 t/ha) e per il Pinot nero (13,5 t/ha) e ottenuti i relativi prodotti da spumantizzare, sono stati eseguiti i blend con diverse percentuali di prodotto, in particolare:

Base spumante	Glera		Pinot nero	
	Resa (t/ha)	%	Resa (t/ha)	%
1	15	85%	13,5	15%
2	18	85%	13,5	15%
3	18	90%	13,5	10%

*Sintesi delle caratteristiche analitiche delle 3 basi di vino da spumantizzare.*

*Fonte: CIRVE – Università di Padova.*

In attesa che in vini fossero pronti per la costituzione delle partite da spumantizzare, la Commissione ha posto particolare attenzione sul periodo di elaborazione delle partite, in particolare la sosta sui lieviti. Infatti le mannoproteine rilasciate dai lieviti nel vino successivamente

alla fermentazione e/o alla spumantizzazione hanno un effetto positivo sulla stabilità proteica, tartarica e fenolica del vino, aumentandone sia la complessità olfattiva e gustativa che la longevità, tant'è che in enologia vengono regolarmente utilizzati a questo scopo dei prodotti derivati di lieviti opportunamente trattati.

A tal proposito, anche in questo caso la letteratura riporta numerosi studi che provano l'efficacia delle proteine rilasciate del lievito sulla stabilità del colore, come conseguenza del mantenimento in soluzione dei complessi fra antociani e tannini, i quali sono stabili nel tempo e poco sensibili all'azione decolorante dell'anidride solforosa.

Al fine, quindi, di valutare l'azione della sosta sui lieviti in spumantizzazione, la commissione ha ritenuto opportuno che ogni partita ottenuta dovesse essere elaborata per un periodo di 30, 60 e 90 giorni.

In conclusione, sono state costituite 9 tesi utilizzando le autoclavi da 30 litri presenti in Università (Cirve) e acquistandone altre.

Tesi	Resa di campagna (q/ha)	% Pinot nero	Giorni di autoclave
1	180	15%	30
2	180	15%	60
3	180	15%	90
4	180	10%	30
5	180	10%	60
6	180	10%	90
7	150	15%	30
8	150	15%	60
9	150	15%	90



*Numero di tesi da sperimentare considerando la resa ettaro della Glera, la percentuale di Pinot nero ottenuto a 13,5 t/ha e al periodo di elaborazione. Fonte: CIRVE – Università di Padova. Autoclavi da 30 litri utilizzate per la fase di sperimentazione.*

Allo scopo di poter valutare tutti i prodotti nelle stesse condizioni organolettico sensoriali, ovvero imbottigliandoli nella stessa epoca, è stato sviluppato un preciso programma di carico delle autoclavi, in particolare quelle da 90 giorni sono state caricate a novembre, quelle da 60 giorni a dicembre e quelle da 30 giorni a gennaio, in modo che tutti gli imbottigliamenti fossero realizzati, in successione, nel mese di febbraio 2019.

Inoltre, la Commissione ha sviluppato un protocollo di spumantizzazione sulla base delle competenze e delle tecnologie presenti nell'area di produzione e che normalmente vengono utilizzate dagli operatori per ottenere vini spumanti di pregio, tra cui il Prosecco DOC.

In particolare il protocollo ha definito la preparazione della massa, la gestione della spumantizzazione, la chiarifica, la stabilizzazione del vino e il relativo imbottigliamento, nonché le analisi chimiche da realizzare in ogni fase al fine di verificarne l'evoluzione.

Protocollo spumantizzazione Prosecco Rosato		
1	Preparazione massa	Filtrare con tangenziale la massa
2	Analisi caratteristiche	Zuccheri, Acidità, pH, SO <sub>2</sub> tot. e libera, Assorbanza a 420nm/520nm/620nm. Calcolo intensità e tonalità, sulla massa totale e sui singoli volumi di Glera e Pinot nero (da confrontare a fine processo)

<b>3</b>	<b>Presa di spuma</b>	Inoculo del lievito (Charme Fruity della Lallemand) su una percentuale di mosto filtrato (15 %) + attivante amminoacidico (20 g/hL)
<b>4</b>	<b>Inizio spumantizzazione</b>	Aggiungere <i>piéd de cuve</i> alla massa con attivante amminoacidico (12 g/hl), cellulosa (40 g/hL) e saccarosio (variabile a seconda degli zuccheri residui nel piede g/l). Rendere, poi, omogenea tutta la massa.
<b>5</b>	<b>Spumantizzazione</b>	Conduzione della rifermentazione a 15-16°C. Alcol 11 %, residuo zuccherino 10 g/l e sovrappressione 5 bar, in riferimento alla condizione di partenza e al quantitativo di saccarosio messo
<b>6</b>	<b>Durata spumantizzazione</b>	90 - 60 - 30 giorni
<b>7</b>	<b>Blocco spumantizzazione</b>	Portare la temperatura a -2°C
<b>8</b>	<b>Chiarifica</b>	Leggera chiarifica con bentonite (dose da verificare in base all'instabilità proteica)
<b>9</b>	<b>Stabilizzazione</b>	Stabilizzazione tartarica a -3°C + microfiltrazione tangenziale + 10 mg/l di SO <sub>2</sub>
<b>10</b>	<b>Imbottigliamento</b>	Imbottigliamento isobarico dello spumante
<b>11</b>	<b>Analisi</b>	Zuccheri, Acidità, pH, SO <sub>2</sub> tot. e libera, Assorbanza a 420nm/520nm/620nm. Calcolo intensità e tonalità
<b>12</b>	<b>Creazioni varianti</b>	Creare delle prove con presenza di 10 - 20 - 30 mq di Solforosa libera e verificare la variazione del colore
<b>13</b>	<b>Monitoraggio</b>	Test di ossidazione

*Protocollo di spumantizzazione elaborato dalla Commissione vinicola, sulla base delle proprie competenze. Fonte: CIRVE – Università di Padova e Consorzio Prosecco.*

Una volta concluso il periodo di elaborazione e ottenuto il vino spumante limpido, il residuo di zucchero, tenuto conto che era stato utilizzato quasi totalmente dai lieviti per la fermentazione alcolica, è stato portato a 10 g/litro, mediante ad un'aggiunta di saccarosio, al fine di ottenere la tipologia maggiormente prodotta per questo genere di spumanti, ovvero quella brut ed è stata aggiunta, inoltre, l'anidride solforosa, per la conservazione del prodotto, in diverse dosi per analizzare la sua influenza sulla componente colorante.

Successivamente è stato eseguito l'imbottigliamento in bottiglie bianche, al fine di poter valutare il colore in funzione delle diverse variabili considerate nella sperimentazione e poter valutare l'evoluzione dello stesso nel tempo, simulando anche importanti ossidazioni, in particolare dovute al calore e alla luce, le quali potrebbero verificarsi nel corso della vita del prodotto, soprattutto nei mercati lontani.

Com'è possibile osservare dall'immagine sotto riportata, le nove tesi presentano un colore rosa tenue brillante, più marcato nelle prove con il 15% di Pinot nero vinificato in rosso. Inoltre visivamente è possibile notare l'effetto della maggiore sosta sui lieviti, infatti, per tutte le basi, i prodotti ottenuti con 30 giorni di elaborazione presentano una maggior intensità colorante rispetto a quelle con un periodo di elaborazione di 60 e 90 giorni, a conferma che anche dopo la fermentazione alcolica il lievito ha un effetto sui componenti fenolici del vino.

Per quanto riguarda le tesi con 60 e 90 giorni di elaborazioni, dal punto di vista visivo, non sembrano esserci sostanziali differenze nell'intensità colorante.



*Le nove tesi di vino spumante rosé ottenute a conclusione dei diversi periodi di elaborazione nelle autoclavi da 30 litri. Fonte: CIRVE – Università di Padova.*

I risultati analitici dei vini ottenuti al termine della spumantizzazione sono riportati nella tabella seguente.

Per quanto riguarda il colore rosso (A 520nm), si può notare, in generale, una diminuzione all'aumentare della sosta sui lieviti, in particolare per le tesi con 15% di Pinot nero. Questo andamento si riflette anche sull'intensità colorante, che ad eccezione del taglio con 10% di Pinot nero, si abbassa nel tempo. Questo conferma la capacità dei lieviti di adsorbire le sostanze coloranti (per quanto in questo lavoro sia stato utilizzato un lievito con poca affinità per gli antociani). Generalmente la diminuzione maggiore si ha nel primo e secondo mese, mentre poi si osserva una stabilizzazione. Anche la componente gialla (A 420 nm) subisce delle variazioni a seconda della sosta sui lieviti, ma in maniera inferiore rispetto agli antociani, per cui anche la tonalità (rapporto A420/A520) tende ad aumentare, indicando un colore meno vivo e più tendente all'arancione. Da notare che le tonalità riscontrate in questi campioni sono più alte rispetto a quelle riscontrate nei vini commerciali analizzati in precedenza. Va ricordato che anche il pH, che ha un forte effetto sull'espressione del colore rosso, è mediamente più alto di circa 0.1 unità rispetto ai vini commerciali.

Tesi	Resa	% PN	Mesi	pH	mg SO <sub>2</sub>	A. 420	A. 520	A.620	Tonalità	Intensità
4	180	10%	1	3,23	15	0,081	0,042	0,01	1,93	0,133
5	180	10%	2	3,28	15	0,086	0,052	0,015	1,65	0,153
6	180	10%	3	3,2	15	0,082	0,049	0,013	1,67	0,144
1	180	15%	1	3,27	15	0,116	0,083	0,015	1,4	0,214
2	180	15%	2	3,35	15	0,09	0,058	0,004	1,55	0,152
3	180	15%	3	3,25	15	0,085	0,055	0,003	1,55	0,143
7	150	15%	1	3,26	15	0,125	0,087	0,019	1,44	0,231
8	150	15%	2	3,36	15	0,09	0,06	0,005	1,5	0,155
9	150	15%	3	3,23	15	0,094	0,061	0,005	1,54	0,16

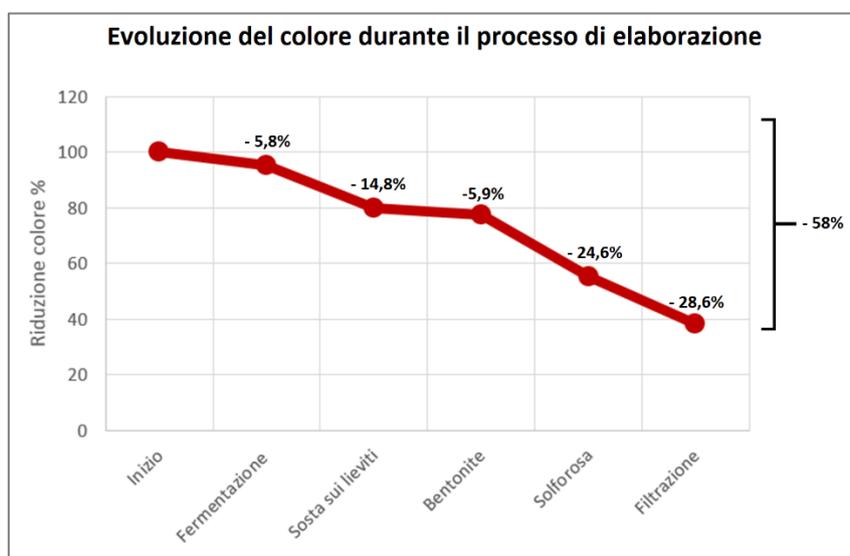
*Analisi chimiche delle nove tesi realizzate, in particolare per quanto riguarda la sostanza colorante. Fonte: CIRVE – Università di Padova.*

Vista l'importanza del colore rosso in questa tipologia di vino, è stato seguito l'andamento dell'assorbanza a 520 nm (colore rosso) nelle varie fasi della vinificazione, in modo da individuare le operazioni che possono incidere maggiormente su questo parametro per poterle gestire al meglio.

Rispetto al colore del vino base di partenza, si è visto che la fermentazione e la sosta sui lieviti (in questo caso è riportato il caso estremo di un campione che ha fatto una sosta di 3 mesi) riducono del 20% l'intensità iniziale. Il trattamento con bentonite, che è stato fatto a un dosaggio minimo (5 g/hL) e con una bentonite di alta qualità, non ha avuto quasi nessun effetto sul colore, nonostante sia noto che questo coadiuvante, a causa delle sue cariche negative, abbia in genere un effetto negativo sul colore.

Le operazioni che hanno causato la maggiore perdita di colore sono state l'aggiunta di solforosa (nota per il suo effetto decolorante nei confronti degli antociani monomeric) e la filtrazione. Si tratta di due operazioni inevitabili nel processamento del vino, ma che potrebbero essere riviste nell'ottica di una migliore conservazione del colore. Per quanto riguarda l'anidride solforosa, l'utilizzo di antiossidanti naturali, come i tannini, potrebbe permettere di ridurre le dosi, preservando maggiormente il colore. Per quanto riguarda la filtrazione, andrebbero individuate le matrici filtranti (cartone, materiali plastici, ecc.) con la minore interazione possibile nei confronti della materia colorante.

Inoltre, vista l'azione decolorante della SO<sub>2</sub>, sono stati eseguiti dei test sul prodotto finale aggiungendo diverse dosi di anidride solforosa, al fine di ottenere vini con 15 mg/litro, 25 g/litro e 35 g/litro di SO<sub>2</sub> libera. Dal confronto tra le diverse tesi non sono state osservate significative diminuzioni di colore in riferimento all'aumento dell'anidride solforosa libera, a conferma che la decolorazione degli antociani è imputata principalmente alla SO<sub>2</sub> combinata.



*Evoluzione della sostanza colorante durante il processo di elaborazione a vino spumante.*

La Commissione vinicola, poi, si è riunita al fine di valutare dal punto di vista organolettico sensoriale le nove tesi, attraverso la degustazione e la compilazione di una scheda a punti (utilizzata dagli enologi ed enotecnici) e un'altra ad indicatori.

Dalla valutazione a punti, mediamente, i campioni ottenuti con un 15% di Pinot nero vinificato in rosso hanno ottenuto un punteggio più elevato sia rispetto al prodotto dov'era stato realizzato un blend al 10% sia dello spumante Prosecco DOC. Inoltre, tendenzialmente, la resa a 15 t/ha sembra

avere un effetto migliore rispetto a quella a 18, tant'è che la media punti della prima è di 79,7, mentre quella della seconda scende a 78,1.

La singola prova, che ha ottenuto il punteggio più elevato (pari a 81,0), è stata quella realizzata con una resa in campagna di 18 t/ha per la Glera, una percentuale di Pinot nero del 15% e un periodo di elaborazione di 60 giorni.

Per quanto riguarda l'effetto della sosta sui lieviti, i risultati sono stati eterogenei, infatti mentre nella base a 15 t/ha con il 15% di Pinot nero le valutazioni sono state simili tra i tre periodi di affinamento, nelle basi a 18 t/ha sono state diverse. In particolare, di quest'ultime, è stata preferita la tesi con 30 giorni di elaborazione nella base 18 t/ha con il 10% di Pinot nero e le tesi con 60 e 90 giorni nella base a 18 t/ha con il 15% di Pinot nero.

In conclusione, mediamente, le nove prove hanno ottenuto un punteggio (76,8) comparabile con quello dello spumante Prosecco DOC (77,1), ma si è riscontrato che la percentuale di Pinot nero al (15%) e il maggior periodo di elaborazione (> 60 giorni) hanno avuto un effetto positivo sulla valutazione finale, mentre, a parità di percentuale di Pinot nero, la resa ettaro della Glera sembra non aver inciso significativamente.

Campione	Media
<b>Bianco</b>	<b>77,1</b>
180 q – 10% PN – 30 gg	74,9
180 q – 10% PN – 60 gg	71,6
180 q – 10% PN – 90 gg	71,0
<b>Media 180 q – 10% PN</b>	<b>72,5</b>
180 q – 15% PN – 30 gg	73,1
180 q – 15% PN – 60 gg	81,0
180 q – 15% PN – 90 gg	80,1
<b>Media 180 q – 15% PN</b>	<b>78,1</b>
150 q – 15% PN – 30 gg	79,4
150 q – 15% PN – 60 gg	79,0
150 q – 15% PN – 90 gg	80,6
<b>Media 150 q – 15% PN</b>	<b>79,7</b>
<b>Media totale</b>	<b>76,8</b>

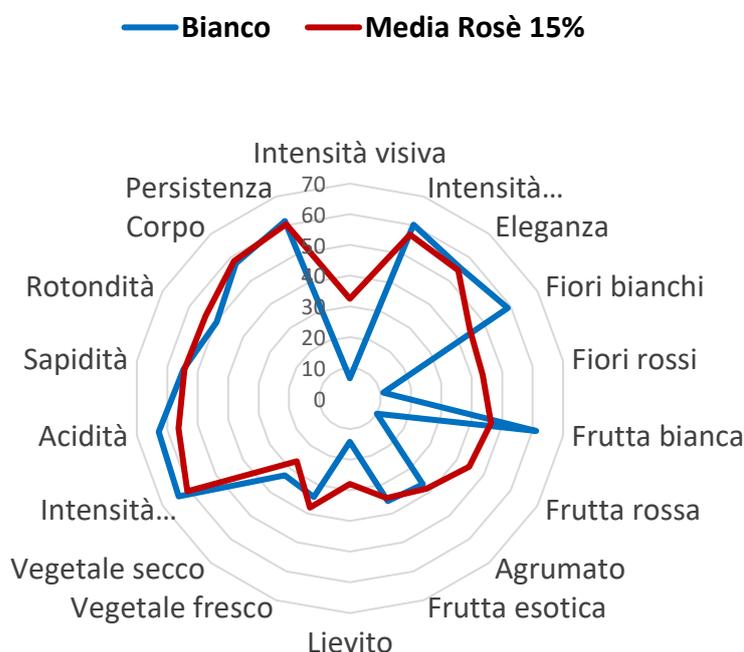
*Valutazioni in punteggio delle singole tesi realizzate.*

La seconda scheda di valutazione è stata sviluppata combinando le caratteristiche sensoriali del Prosecco DOC con quelle distintive degli spumanti rosé come, oltre all'intensità colorante, i fiori e i frutti rossi. Inoltre, in aggiunta, è stato inserito l'indicatore del sentore di lievito per valutare anche l'effetto olfattivo di una maggiore sosta sui lieviti.

Una volta conclusa l'analisi sensoriale, sono state considerate tutte le valutazioni dei degustatori ed è stato realizzato il punteggio medio per ogni singolo campione, al fine di poterlo confrontare con gli altri ed individuare le differenze sensoriali dovute alla procedura di produzione.

Di tutti i punteggi medi, successivamente, è stato realizzato un profilo unico dei campioni di spumante rosé, al fine di poterlo confrontare con quello dello spumante Prosecco DOC. Com'è possibile osservare dal grafico sotto, ad esclusione dell'intensità colorante e dei fiori/frutti rossi, i due profili sensoriali sono sostanzialmente sovrapponibili, a conferma che le caratteristiche distintive dell'attuale Prosecco DOC spumante sono mantenute.

Lo spumante rosé ottenuto con Glera e Pinot nero (vinificato in rosso), pertanto, è caratterizzato da un profilo sensoriale simile a quello del Prosecco DOC, ma maggiormente complesso dal punto di vista olfattivo grazie alla presenza dei fiori e frutti rossi e da leggere note di lievito.



*Confronto tra i profili sensoriali del Prosecco DOC spumante e della media delle tesi ottenute con l'85% di Glera e il 15% di Pinot nero.*

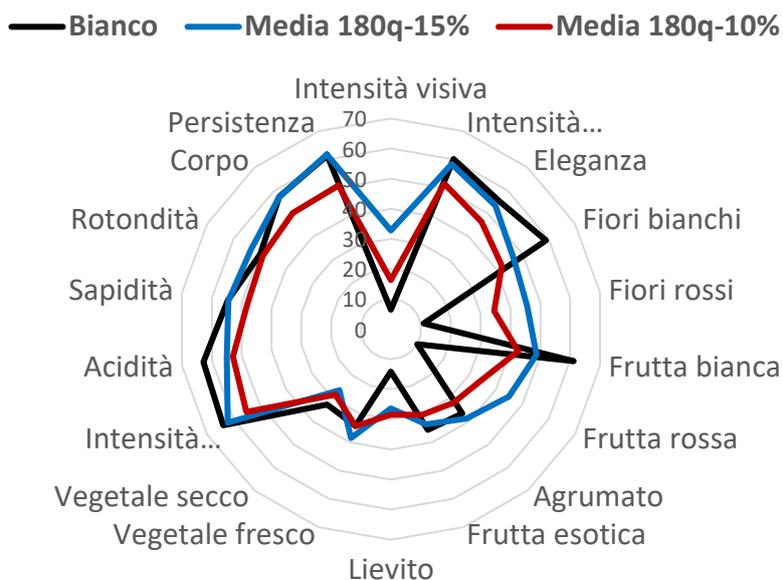
Nei grafici presentati successivamente sono state poste a confronto le diverse variabili produttive considerate, al fine di individuare quelle che portano a raggiungere i migliori risultati qualitativi.

***Influenza della percentuale di Pinot nero (vinificato in rosso) con resa 13,5 t/ha:***

A parità di resa ettaro per la varietà Glera (18 t/ha) e considerando la media dei punteggi cumulati tra la stessa base ma con periodi di elaborazione diversi, è stato valutato l'effetto organolettico sensoriale di un prodotto ottenuto con il 15% e uno con il 10% di Pinot nero vinificato in rosso. Considerando una coerente differenza di intensità colorante, è possibile osservare come il primo sia stato nettamente preferito dal punto di vista olfattivo rispetto al secondo, mentre, dal punto di vista gustativo, le differenze non sembrano essere così marcate.

Analizzando i risultati ottenuti e sulla base di quanto riportato nel capitolo della ricerca generale, la Commissione vinicola ritiene che l'effetto migliore è quello dato da una percentuale di Pinot nero del 15%, altresì, ritiene idoneo anche il risultato qualitativo del prodotto con una percentuale del 10% di Pinot nero. Tali soglie, pertanto, sono state considerate come limite massimo e minimo per poter ottenere un'adeguata intensità colorante e aromatica.

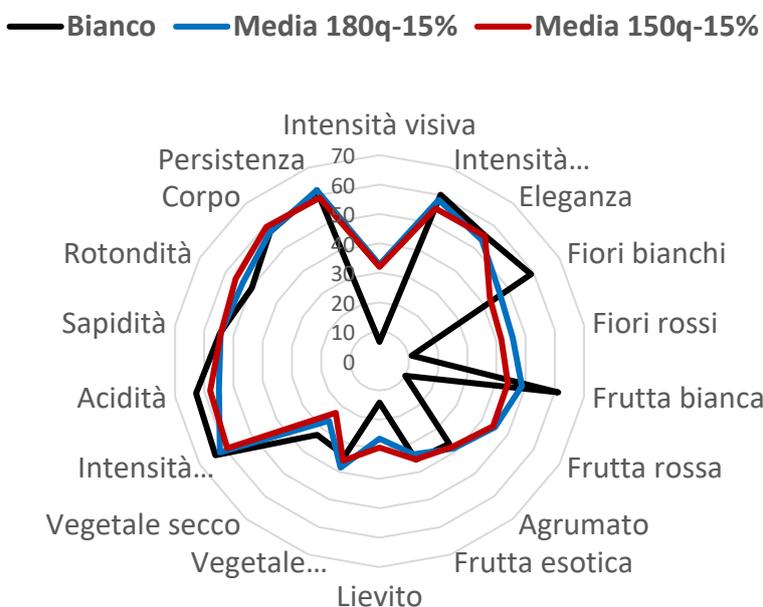
### Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3



*Confronto tra i profili sensoriali del Prosecco DOC spumante e della media delle tesi ottenute con la Glera a 18 t/ha e con due percentuali di Pinot nero da vinificazione in rosso (15 e 10%),*

#### Influenza della resa ettaro della Glera:

A parità di percentuale di Pinot nero (15%) e considerando la media dei punteggi cumulati tra la stessa base ma con periodi di elaborazione diversi, è stato valutato l'effetto organolettico sensoriale di un prodotto ottenuto con rese ettaro del vitigno Glera di 18 e 15 tonnellate ettaro. Sostanzialmente, anche se si osserva una maggiore intensità olfattiva sul prodotto ottenuto con 180 q/ha e una maggiore complessità gustativa nella tesi ottenuta con 150 q/ha, i due profili sensoriali si sovrappongono, infatti non si rilevano differenze significative tra i due prodotti.



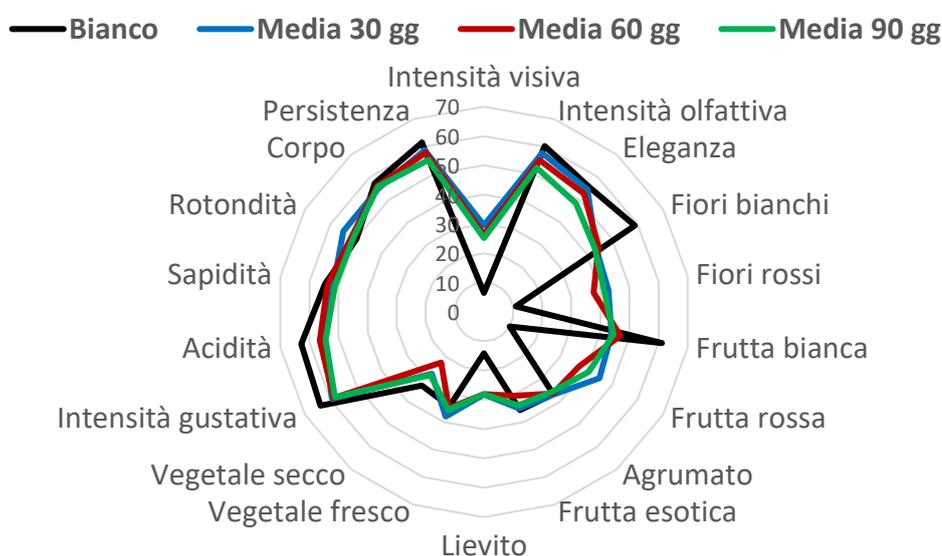
*Confronto tra i profili sensoriali del Prosecco DOC spumante e della media delle tesi ottenute con una percentuale di Pinot nero al 15% e una diversa resa ettaro del vitigno Glera, ovvero 15 e 18 tonnellate ettaro.*

Influenza del periodo di elaborazione:

Considerando i punteggi medi cumulati delle tesi in relazione alla resa ettaro della Glera (15 e 18 t/ha) e alla percentuale di Pinot nero vinificato in rosso (10 e 15%), è stato valutato l'effetto organolettico sensoriale dovuto al periodo di elaborazione, in particolare 30, 60 e 90 giorni.

Come nel caso precedente, i profili sensoriali sono sostanzialmente sovrapponibili a confermare che anche un periodo di elaborazione superiore ai 2 mesi, rispetto a quello previsto per i vini spumanti Prosecco DOC (1 mese), non apporta differenze sostanziali dal punto di vista organolettico sensoriale.

È possibile osservare come una maggior permanenza sui lieviti riduca l'intensità colorante, infatti, avvengono maggiori reazioni di polimerizzazione. Queste reazioni, però, come verrà illustrato nel capitolo successivo, oltre ad indurre ad una precipitazione della sostanza colorante più instabile, svolgono un'azione positiva sulla longevità del colore, in quanto lo rendono più stabile nei confronti dell'ossidazione e delle alte temperature.



*Confronto tra i profili sensoriali del Prosecco DOC spumante, della media delle tesi ottenute con 30, 60 e 90 giorni di elaborazione.*

Riassumendo, si è riscontrato che le variabili delle rese ettaro del vitigno Glera (15 e 18 t/ha) e del periodo di affinamento (30, 60 e 90 giorni) sembrano non incidere significativamente sul profilo sensoriale del vino spumante rosé, mentre per quanto riguarda la variabile della percentuale di Pinot nero (vinificato in rosso) ottenuto con una resa ettaro di 13,5 tonnellate, i valori ritenuti adeguati sono compresi tra una percentuale minima del 10% e una massima del 15%.

Influenza dell'ossidazione sulla longevità del prodotto:

La principale caratteristica dei vini rosati sta proprio nel colore e, come per la motivazione che ha portato alla diminuzione della resa ettaro del Pinot nero, è stata analizzata la principale causa dell'abbattimento della matrice colorante, ovvero l'ossidazione in presenza di ossigeno e alle alte temperature.

Per testare la stabilità della materia colorante, è stato utilizzato un metodo che misura l'indice di ossidabilità degli antociani. Il metodo, che è una variante del POM test ideato per valutare l'ossidabilità dei vini bianchi, prevede l'aggiunta al vino di 0.5% in volume di acqua ossigenata al 3%

e il riscaldamento a 65°C per 1 ora. Questo test permette di osservare il comportamento del colore in condizioni estreme di ossidazione, anche se non è detto che poi quelle condizioni si verifichino realmente.

Questo test ha portato a risultati molto interessanti, infatti, come si può notare dalla figura sotto, i vini con un periodo di elaborazione di 30 giorni, seppur con una maggior concentrazione di matrice colorante rossa (dovuta ad una minor reazione di polimerizzazione), hanno registrato una maggior degradazione degli antociani, infatti, dopo il trattamento, la colorazione è virata verso il giallo più o meno intenso.

Nei vini con un periodo di elaborazione di almeno 60 giorni, invece, pur partendo da una minore concentrazione di sostanza colorante, dopo il trattamento, la riduzione della colorazione rossa è stata nettamente inferiore rispetto ai vini ottenuti con 30 giorni di elaborazione.

Tale evoluzione è possibile osservarla sia nei vini in cui è presente una quota di Pinot nero del 10% che in quelli dove il Pinot nero rappresenta il 15% del totale.

È confermato, pertanto, come le componenti derivanti dalla lisi dei lieviti svolgono un'azione sia di complessazione della sostanza colorante instabile (alto peso molecolare) sia di stabilizzazione dei composti antocianici a basso peso molecolare, mantenendoli in soluzione.



*Rappresentazione grafica dell'evoluzione della sostanza colorante successivamente al test di ossidabilità per le 9 tesi realizzate. Fonte: CIRVE – Università di Padova e Consorzio Prosecco DOC.*

### Conclusioni:

Successivamente alle analisi dei diversi fattori che intervengono sulla qualità organolettica sensoriale, la Commissione vinicola ha ritenuto che:

- Resa del vitigno Pinot nero: 13,5 t/ha consentono di ottenere un profilo polifenolico idoneo alla colorazione finale del vino e stabile nel tempo;
- Percentuali del prodotto: Glera minimo 85% e massimo 90% e Pinot nero minimo 10% e massimo 15%. Tali quote permettono di ottenere un'adeguata intensità colorante e una complessità sensoriale riconducibile ai vini Prosecco DOC, inoltre, al fine di consentire il pieno potenziale produttivo è necessario che l'assemblaggio debba essere effettuato sia in ambito aziendale sia con la pratica del taglio di cantina già prevista per la produzione di spumante Prosecco DOC;

- Resa del vitigno Glera: non sostanziali differenze tra le 18 e 15 tonnellate ettaro;
- Periodo di elaborazione: non inferiore ai 60 giorni, in quanto si ottiene una maggior stabilità della sostanza colorante, senza un'alterazione del profilo sensoriale con note di lievito e crosta di pane tipico dei vini spumanti ottenuti con metodo classico.

#### 2.1.4 Fase di replicabilità

Conclusa la fase di sperimentazione, la Commissione vinicola ha avviato la replicazione delle condizioni produttive individuate in autoclavi di maggior volume, che normalmente vengono utilizzate per la produzione del Prosecco DOC.

In particolare sono state replicate 4 tesi in 3 cantine, al fine di poter valutare eventuali differenze tra i diversi vini, in relazione al produttore.

Alle cantine selezionate è stato fornito il protocollo di spumantizzazione (tabella 18), utilizzato per la prima fase della sperimentazione e le indicazioni per la costituzione della partita, considerando per la Glera una resa massima di 18 t/ha ed una intermedia di 15 t/ha.

	t/ha Glera	t/ha PN	% Glera	% PN	Elaborazione (mesi)	Ettolitri
Colli del Soligo	15	13,5	85	15	2	100
Maschio	18	13,5	85	15	2	200
Masottina	15	13,5	85	15	2	40
	18	13,5	85	15	2	40

*Caratteristiche delle 4 tesi realizzate per la fase di replicabilità.*

Com'è possibile osservare dall'immagine seguente, le 4 tesi presentano un colore rosa tenue brillante, più o meno intenso, confermando quanto era stato osservato nella prima fase della sperimentazione.

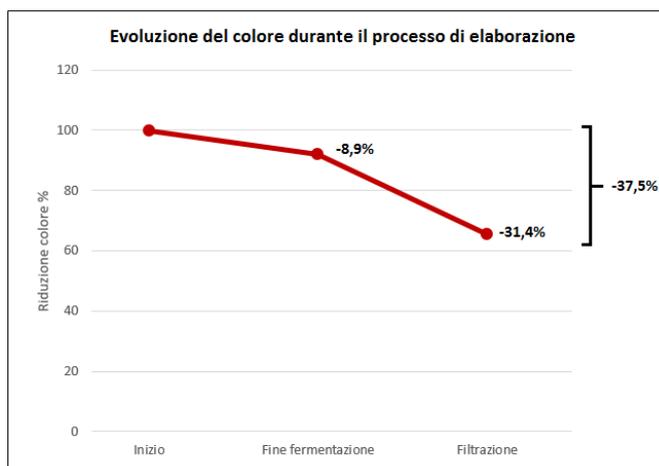


*Le quattro tesi realizzate successivamente l'imbottigliamento.*

Come nel caso della sperimentazione in autoclavi da 30 litri, è stato seguito l'andamento dell'assorbanza a 520 nm (colore rosso) nelle varie fasi della vinificazione, al fine di poter verificare, rispetto a quanto già analizzato, l'abbattimento della matrice colorante dopo il processo di elaborazione.

Rispetto al colore del vino base di partenza, si è visto che la fermentazione, la sosta sui lieviti di 60 giorni, la chiarifica, l'aggiunta della SO<sub>2</sub> e la filtrazione hanno ridotto l'intensità del colore del 37,5%, contro una diminuzione del 58% della precedente fase sperimentale.

È possibile ipotizzare, pertanto, che utilizzando volumi maggiori, a parità di condizione, la riduzione del colore risulta più contenuta rispetto all'uso di piccoli volumi.



*Evoluzione della sostanza colorante durante il periodo di elaborazione nella fase di replicabilità.*

Sui campioni ottenuti mediante replicazione in autoclavi di maggiore volume (scale up) si può osservare innanzitutto un pH più basso (più in linea con il pH dei campioni rosati attualmente in commercio), frutto di una correzione dell'acidità. Questo si riflette in una assorbanza A520 e in una intensità colorante maggiori rispetto ai vini ottenuti nelle autoclavi da 30 litri.

Anche la tonalità è di conseguenza più bassa, e più in linea con quella dei campioni commerciali, come osservato in precedenza.

L'unica eccezione è il campione di Colli del Soligo, che a fronte di una assorbanza A420 nm uguale a quella degli altri campioni, ha una assorbanza A520 nm decisamente più bassa. Una analisi più approfondita dei passaggi intermedi di vinificazione dovrebbe permettere di individuare lo step (aggiunta di solforosa, trattamento con bentonite, filtrazione, ecc) che ha causato questa perdita importante di colore.

Campione	Resa mesi	% PN	Acidità	pH	mg SO2	A. 420	A. 520	A.620	Tonalità	Intensità
C. Soligo	150-2	15%	5,0	3,17	20	0,089	0,047	0,001	1,89	0,146
Maschio	180-2	15%	5,2	3,13	32	0,083	0,072	0,009	1,15	0,164
Masottina	180-2	15%	5,36	3,26	30	0,098	0,074	0,013	1,32	0,185
Masottina	150-2	15%	5,61	3,29	32	0,110	0,079	0,014	1,40	0,204

*Analisi chimiche delle quattro tesi in riferimento alle loro caratteristiche produttive.*

Campione	Resa	% PN	Mesi	pH	mg SO2	A. 420	A. 520	A.620	Tonalità	Intensità
721	180	15%	2	3,35	15	0,09	0,058	0,004	1,55	0,152
875	150	15%	2	3,36	15	0,09	0,06	0,005	1,5	0,155

*Analisi chimiche delle due tesi della fase di sperimentazione che hanno le stesse caratteristiche delle tesi realizzate nella fase di replicabilità, al fine di consentire il confronto con*

La Commissione vinicola, poi, si è riunita al fine di valutare dal punto di vista organolettico sensoriale le 4 tesi, confrontandole anche con un Prosecco DOC spumante, attraverso la

degustazione e la compilazione di una scheda a punti (figura 64) e un'altra ad indicatori (figura 65), con il coinvolgimento di enologi ed enotecnici della zona.

Rispetto alla sperimentazione, pertanto, si è voluto analizzare l'influenza fattore umano, in quanto, come detto in precedenza, ci sono ben 348 imbottiglieri inseriti nel sistema di controllo della DOC Prosecco e, quindi, i risultati qualitativi potrebbero cambiare non solo da cantina a cantina, ma anche all'interno di una stessa azienda.

Oltre al fattore umano, è stata valutata anche la variabile costituita dalla resa in vigneto del vitigno Glera, al fine di approfondire maggiormente quanto analizzato in precedenza.

Dalla valutazione a punteggio, le tesi che hanno realizzato i punteggi superiori sono state quelle ottenute con una resa della Glera di 15 t/ha, mentre seguono quelle di 18 t/ha.

È apprezzabile, inoltre, come la prevalenza delle tesi abbia raggiunto punteggi superiori a quello del Prosecco DOC spumante, a conferma del miglioramento qualitativo del processo produttivo definito.

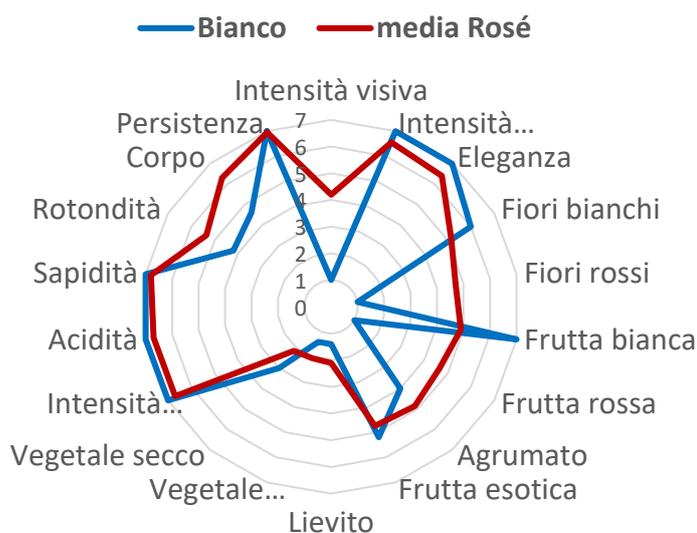
	Media
Bianco	80,6
Colli del Soligo 150	81,2
Maschio 180	80,8
Masottina 180	78,8
Masottina 150	83,6

*Punteggi ottenuti dalla quattro prove. Fonte: CIRVE – Università di Padova e Consorzio Prosecco DOC.*

I campioni, poi, sono stati analizzati con la scheda di preferenza e successivamente sono state realizzate le medie per ogni singolo campione considerando i punteggi di tutti i degustatori.

Come nella fase precedente, di tutti i campioni è stato realizzato un profilo medio e confrontato con il profilo del Prosecco DOC spumante.

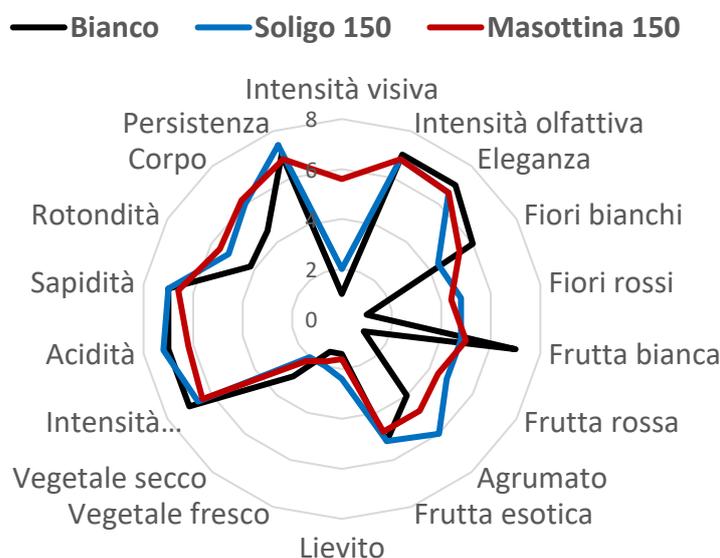
Anche nella fase di replicabilità, non considerando l'intensità colorante, il profilo del rosé ha una maggior complessità sia olfattiva, grazie alle note di fiori/frutti rossi e agrumate, sia gustativa, grazie ad una maggior rotondità e corpo, raggiungendo gli obiettivi fissati.



*Confronto tra i profili sensoriali del Prosecco DOC spumante e della media delle tesi.*

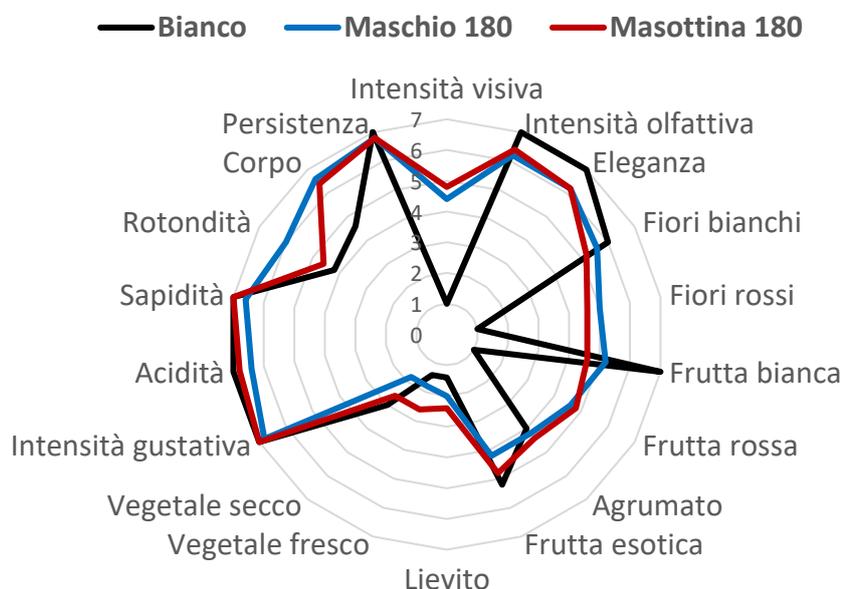
### Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

Analizzando le tesi con le stesse condizioni produttive, ma ottenute da cantine diverse, è possibile osservare che le due tesi a 15 t/ha presentano, sostanzialmente, lo stesso profilo sensoriale, tranne per l'intensità visiva, che nel campione "Soligo 150" appare meno accentuata rispetto al campione "Masottina 150".



*Confronto tra i profili sensoriali del Prosecco DOC spumante e delle tesi ottenute, da cantine diverse, con una resa in campagna della Glera di 15 t/ha.*

Per quanto riguarda le tesi a 18 t/ha, invece, i degustatori hanno giudicato i campioni molto simili, infatti, escludendo la rotondità che presenta una differenza di un punto, tutti gli altri indicatori hanno, sostanzialmente, gli stessi valori.

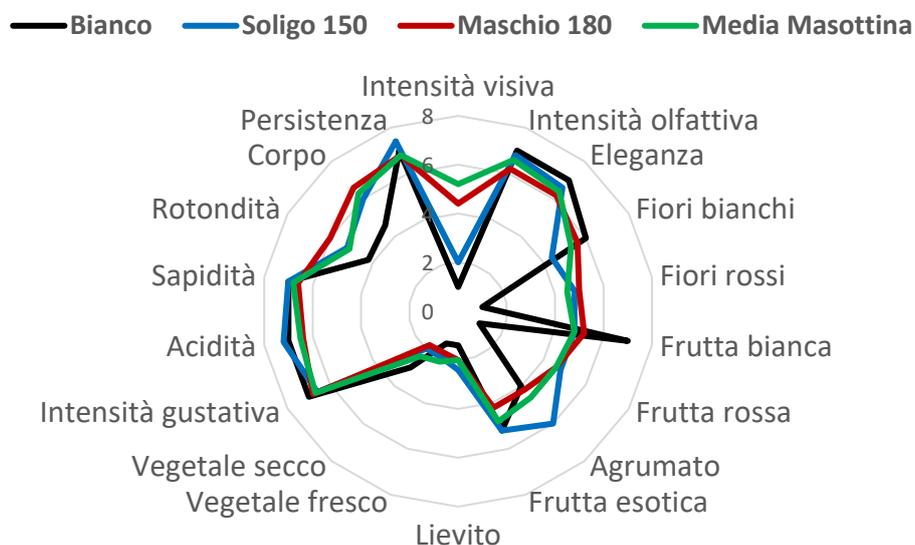


*Confronto tra i profili sensoriali del Prosecco DOC spumante e delle tesi ottenute, da cantine diverse, con una resa in campagna della Glera di 18 t/ha.*

Mettendo a confronto le tesi per produttore (Soligo 150, Maschio 180 e la media della Masottina tra 150 e 180), è possibile affermare che i profili sensoriali dei prodotti, per quanto riguarda l'olfatto e

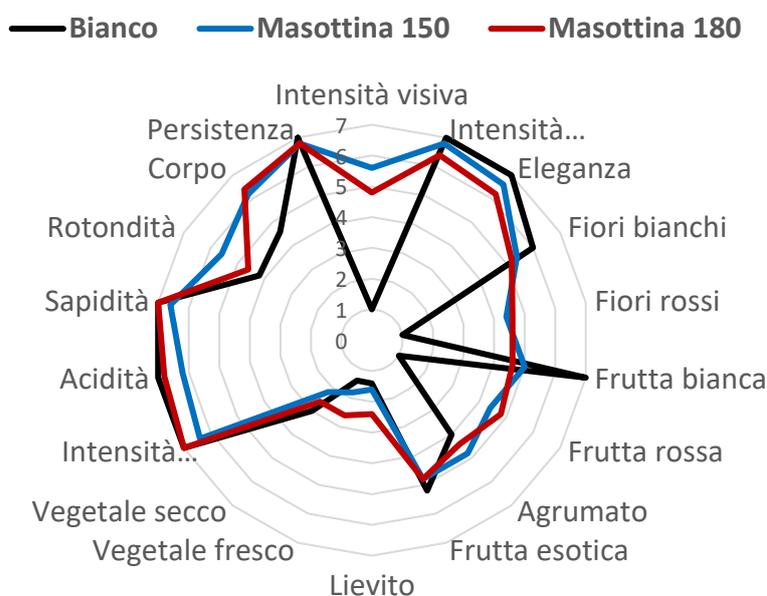
### Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

il gusto, sono molto simili tra di loro. L'indicatore relativo all'intensità visiva, invece, sembra essere sensibile al fattore umano, infatti, mentre "Maschio 180" e "Media Masottina" sono pressoché identici, "Soligo 150" presenta un'inferiore intensità colorante, dovuta principalmente alla tipologia di filtrazione utilizzata.



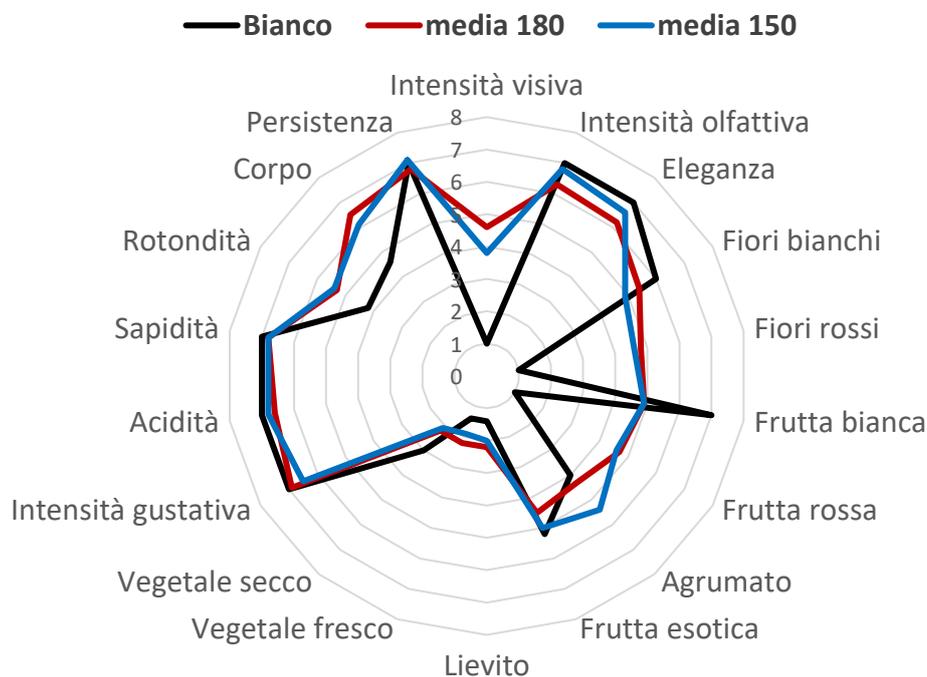
*Confronto tra i profili sensoriali del Prosecco DOC spumante e delle tesi realizzate considerando il diverso produttore.*

Mettendo invece a confronto i prodotti ottenuti dalla stessa cantina con resa in vigneto del vitigno Glera differente, è possibile osservare quanto precedentemente indicato dalla Commissione vinicola, ovvero che non ci sono sostanziali differenze tra prodotti ottenuti con rese diverse della Glera, infatti i campioni "Masottina 150" e "Masottina 180" hanno un profilo sensoriale simile.



*Confronto tra i profili sensoriali del Prosecco DOC spumante e delle tesi realizzate dallo stesso produttore, ma con rese di campagna diverse, in particolare 15 e 18 t/ha.*

Il modello del profilo sensoriale dei prodotti ottenuti dalla stessa azienda (grafico 39), si presenta anche considerando le medie dei campioni con le stesse caratteristiche, infatti il profilo della “media 150” e della “media 180” sono sostanzialmente sovrapponibili.



*Confronto tra i profili sensoriali del Prosecco DOC spumante e delle medie delle tesi ottenute con rese di campagna diverse, in particolare 15 e 18 t/ha.*

Riassumendo, si riconferma che la variabile della resa ettaro del vitigno Glera (15 e 18 t/ha) non incide in modo sostanziale sul profilo sensoriale dello spumante rosé, mentre la variabile, rappresentata dal fattore umano, potrebbe influire sull'intensità del colore, la quale, come visto precedentemente, subisce la tecnica di produzione utilizzata, soprattutto per quanto riguarda la filtrazione del vino spumante.

Questa variazione dell'intensità colorante, tenuto conto che il vino non è un prodotto industriale, ma è invece un prodotto derivante dalla trasformazione dell'uva grazie alla tecnica sviluppata dall'uomo, risulta accettabile, in quanto al termine del processo produttivo si raggiungono risultati qualitativi diversi, anche per quanto riguarda le caratteristiche olfattive e gustative.

Visto quanto emerso dall'analisi effettuata nella fase di sperimentazione e di replicabilità e tenuto conto della possibilità di eseguire un assemblaggio con Pinot nero da un minimo del 10% ad un massimo del 15%, la Commissione vinicola conferma, per tale tipologia, un colore rosa tenue più o meno intenso.

Anche nei vini spumanti rosé ottenuti nella fase di replicabilità è stato effettuato il test dell'ossidabilità, attraverso l'aggiunta di acqua ossigenata e il riscaldamento a 65°C, al fine di verificare il mantenimento della sostanza colorante dovuto al periodo di elaborazione, come osservato nella fase di sperimentazione.

Com'è possibile riscontrare dalla figura sotto, la sostanza colorante, esposta alla massima azione ossidante, è virata verso tonalità bruno-aranciate, ma non ha subito fenomeni di precipitazione.

L'effetto stabilizzante del colore dovuto ad un periodo di elaborazione di almeno 60 giorni, pertanto, è confermato anche nelle tesi della replicazione.

## Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3



*Rappresentazione grafica dell'evoluzione della sostanza colorante successivamente al test di ossidabilità per le quattro tesi realizzate nella fase di replicabilità.*

I risultati della fase di replicabilità, sostanzialmente hanno confermato quanto emerso durante la fase di sperimentazione sia per quanto riguarda le rese ettaro, le percentuali di assemblaggio e il periodo di elaborazione.

Visto che, in caso il prodotto venga consumato dopo diversi anni oppure non venga conservato alle idonee condizioni ambientali, la sostanza colorante potrebbe virare verso tonalità diverse rispetto a quella presente all'imbottigliamento. A tal proposito, la Commissione vinicola ritiene opportuno fornire al consumatore delle indicazioni che consentano di determinare l'evoluzione del prodotto in riferimento all'annata di produzione.

Al fine di soddisfare questa condizione, si ritiene opportuno prevedere l'obbligo di indicare l'annata di riferimento in etichetta, pertanto, sulla base di quanto previsto dalla normativa vigente, il prodotto dovrà essere ottenuto da almeno l'85% delle uve di una determinata annata.

Ammettendo alla produzione della tipologia rosé esclusivamente i prodotti ottenuti con almeno l'85% di una determinata annata, quindi, si presenta l'opportunità di poter indicare in etichetta il termine millesimato per tutti i vini di tale tipologia.

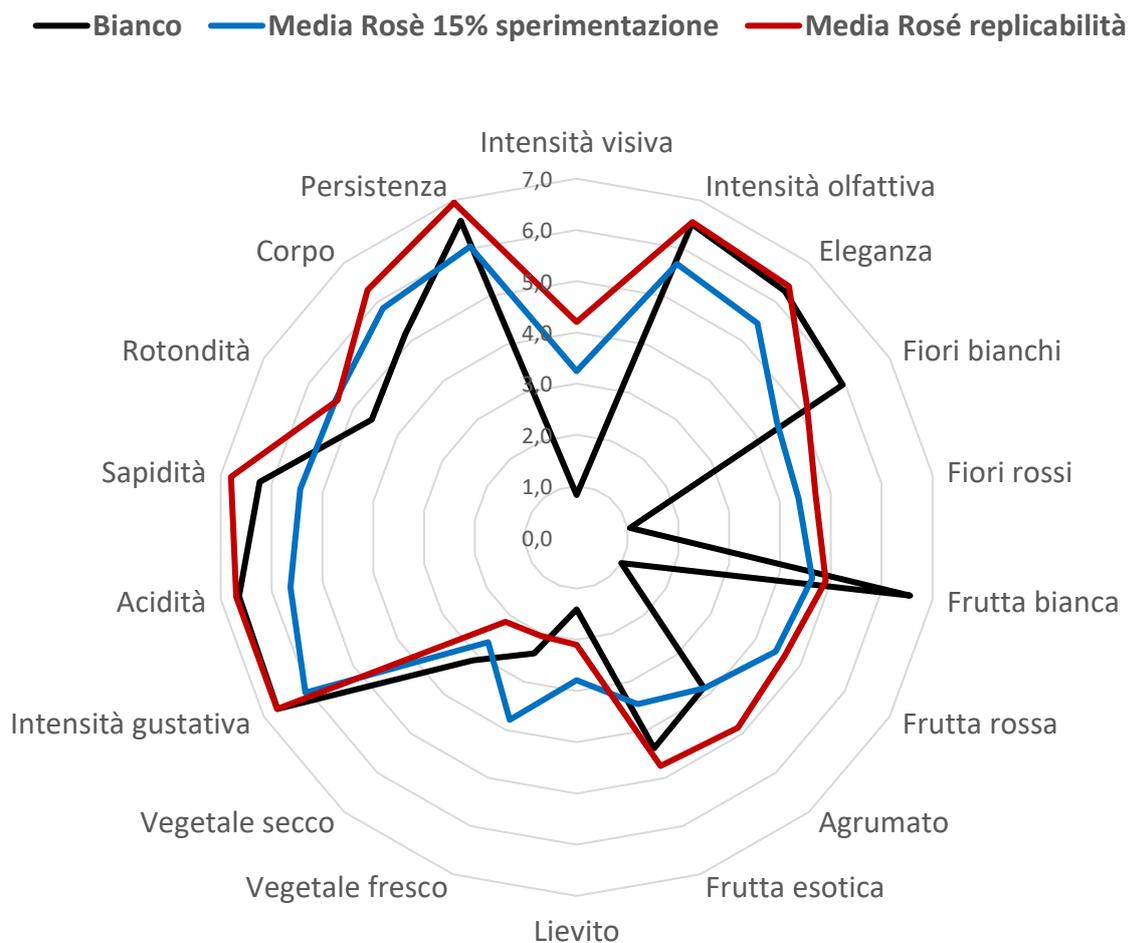
### 2.1.5 Risultati ottenuti

Le fasi di sperimentazione di replicazione sono state fondamentali per collaudare le pratiche viticole ed enologiche già in uso nel territorio della DOC Prosecco per la produzione di vini spumanti rosé a base di Glera e Pinot nero vinificato in rosso e, soprattutto, per selezionare le migliori, al fine di ottenere un prodotto dall'elevata qualità organolettica e dall'adeguata longevità, visto la significativa propensione all'export dei vini Prosecco DOC.

Mettendo a confronto i profili sensoriali medi dei prodotti ottenuti con le due fasi, si osserva come le tesi della replicabilità abbiano assicurato risultati migliori rispetto sia alla sperimentazione in piccole autoclavi sia, nella maggior parte dei descrittori, del Prosecco DOC spumante.

I vini spumanti rosé prodotti, in entrambi le fasi effettuate, possiedono maggiore rotondità e corpo rispetto al Prosecco DOC, a conferma che la percentuale di Pinot nero vinificato in rosso e il maggior periodo di elaborazione rendono il vino più morbido e complesso dal punto di vista gustativo.

Tenuto conto di questa variazione rispetto al Prosecco DOC spumante, si ritiene opportuno non consentire residui di zucchero superiori all'extra dry, in quanto, non avendo un'acidità superiore, il prodotto finale rischierebbe di essere stucchevole, perdendo di fatto quell'equilibrio gustativo tipico dei vini Prosecco. A conferma di ciò, come si può osservare dal grafico 3, gli imbottigliatori della DOC Prosecco, per l'88% dei casi, producono spumanti rosé con un residuo di zucchero compreso tra 0 e 17 g/litro, ovvero dalla versione brut nature a quella extra dry.



*Confronto tra i profili sensoriali del Prosecco DOC spumante e delle medie delle tesi realizzate nella fase di sperimentazione e nella fase di replicabilità.*

Sulla base dell'analisi effettuata e rispetto a quanto già previsto dal disciplinare di produzione della DOC Prosecco, la proposta di modifica dovrà chiedere l'introduzione della tipologia "Prosecco spumante rosé millesimato" ottenuto con i vitigni Glera, da un minimo del 85% a un massimo del 90%, e Pinot nero (da vinificazione in rosso), da un minimo del 10% a un massimo del 15%, quest'ultimo, inoltre, dovrà rispettare una resa ad ettaro rivendicabile di 13,5 t/ha.

Per quanto riguarda le pratiche enologiche, tenuto conto del vantaggio per il consumatore di poter conoscere l'annata di produzione dall'etichetta, tale vino spumante dovrà essere ottenuto con almeno l'85% del prodotto della stessa annata, inoltre il periodo di elaborazione dovrà non essere

inferiore ai 60 giorni, al fine di conferire stabilità alla matrice colorante e maggiore complessità gustativa. A tal proposito costituisce una condizione migliorativa della qualità organolettica del prodotto finale, prevedere l'immissione al consumo dalla data del 1 gennaio dell'anno successivo a quello in cui è stata prodotta l'uva, al fine di consentire un miglior affinamento delle basi prima del processo di elaborazione.

Per quanto riguarda le caratteristiche al consumo la nuova tipologia dovrà prevedere un colore rosa tenue più o meno intenso, al fine di consentire delle variazioni dovute alla diversa percentuale di Pinot nero vinificato in rosso e alle differenti tecniche di produzione, soprattutto quella che riguarda la filtrazione dei vini. Inoltre, considerando che i vini spumanti rosé hanno una maggior complessità gustativa rispetto agli attuali Prosecco DOC, soprattutto per quanto riguarda la rotondità e il corpo, è necessario prevedere un residuo zuccherino inferiore rispetto a quello attuale, in quanto il prodotto potrebbe essere disarmonico perdendo quell'equilibrio gustativo che contraddistingue il Prosecco DOC, pertanto, si ritiene che tale tipologia debba essere prodotta con un residuo di zucchero compreso tra 0 e 17 grammi litro.

Per quanto riguarda l'etichettatura, tenuto conto che la denominazione del vino deve essere indicata, ovvero "Prosecco spumante rosé millesimato" o "Prosecco rosé millesimato", si ritiene che il termine millesimato debba essere completato dall'annata di riferimento in cui è stato raccolto almeno l'85% delle uve.

Risulta opportuno anche adeguare il legame con l'ambiente geografico, da non intendersi come una modifica dei fattori ambientali/umani, i quali rimangono i medesimi ma come un adeguamento del colore dovuto all'introduzione della nuova tipologia.

### **Valorizzazione con l'introduzione a disciplinare della tipologia Prosekar nel Prosecco Trieste**

Stante l'analisi territoriale, in particolare della presenza di due diverse tipologie di suolo (terra rossa altipiano e terra gialla costone), l'analisi produttiva circa le varietà utilizzate e i metodi di elaborazione adottati, il Consorzio, grazie al coinvolgimento dei produttori, ha avviato una sperimentazione tesa a monitorare le potenzialità qualitative del territorio della provincia di Trieste nella spumantistica, sia per la produzione di Prosecco DOC Trieste, che per definire la nuova tipologia "Prosekar", anche dal punto di vista delle caratteristiche al consumo.

La sperimentazione è stata avviata nel 2020, quando è stata sottoscritta l'intesa, e conclusa nel 2024 quando ha portato i risultati anche delle produzioni elaborate con un periodo di affinamento di oltre 36 mesi sui lieviti, al fine di poter descrivere i profili sensoriali della tipologia, nella sua declinazione "Velata", "Metodo classico" e "Metodo classico riserva".

Fin da subito, sono state individuate delle figure che potessero seguire le attività dal punto di vista tecnico, in particolare l'enologo Gianni Gasperi di Trento (esperto di spumanti metodo classico), l'enologo Marzio Pol di Conegliano (esperto di spumanti metodo Martinotti-Charvat) il professor Sergio Moser della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige e il professore Simone Vincenzi dell'Università di Padova (Corso in scienze viticolo ed enologiche).

L'analisi è partita dalla selezione dei vigneti campione, al fine di poter considerare la variabile data dal microclima, in particolare sono stati individuati sei vigneti, tre (Glera, Vitovska e Malvasia) sul costone con terra gialla e tre (Glera, Vitovska e Malvasia) sull'altipiano con terra rossa.

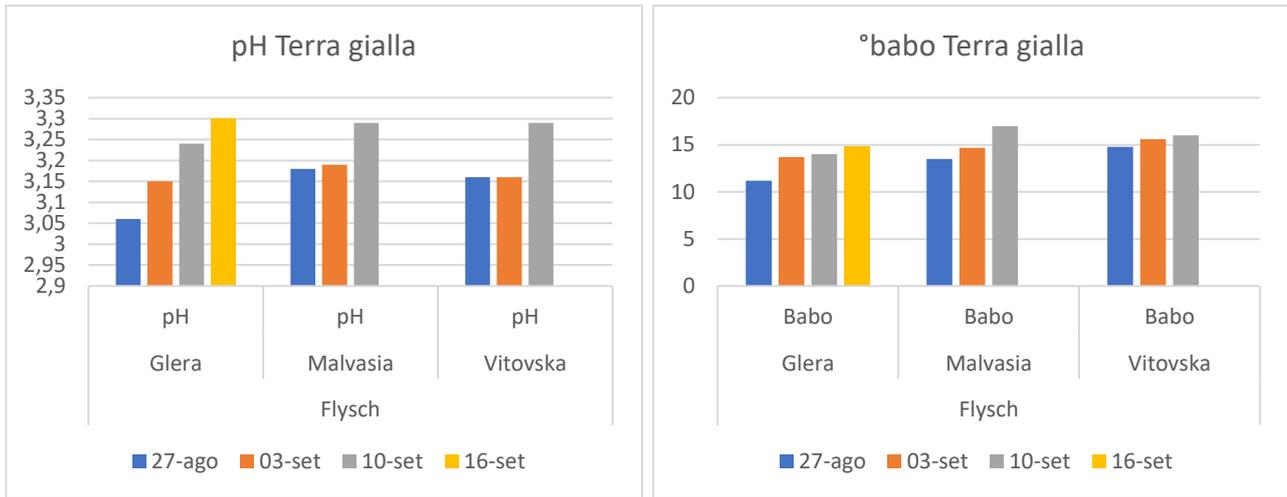


*Mapa della provincia di Trieste nella quale è possibile osservare i due diversi areali presenti, ovvero in verde l'altipiano e in giallo il costone. Inoltre, sono stati anche geolocalizzati i vigneti, delle varietà Glera, Vitovska e Malvasia, oggetto di sperimentazione.*

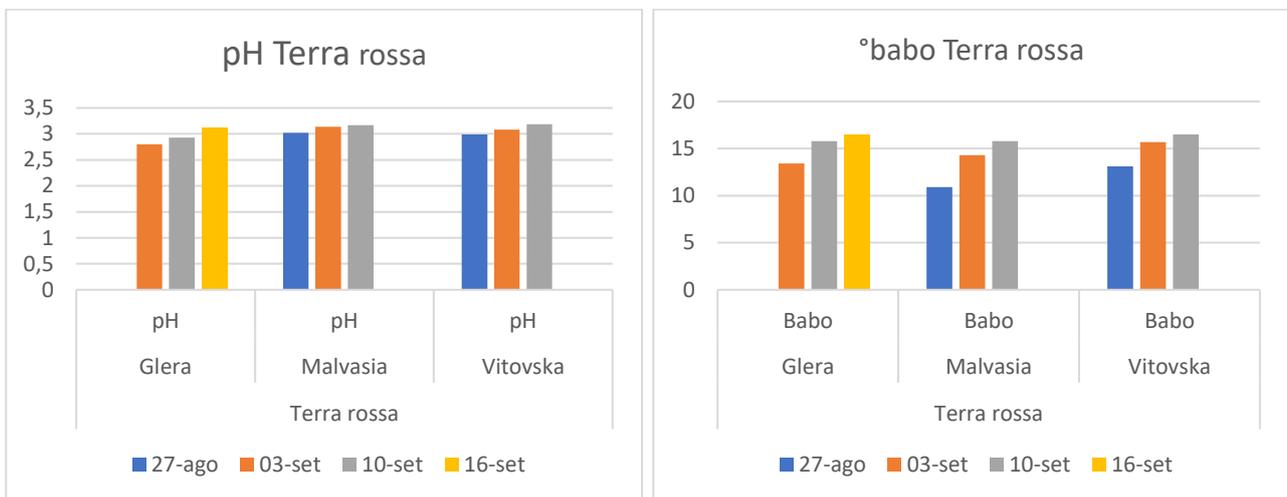
I vigneti, coltivati a Guyot, presentano una densità di circa 7.500 ceppi per ettaro (sesto 1,3m x 1,00 m) e un'esposizione a sud in direzione del mare.

Dopo l'invasatura, è stata monitorata l'evoluzione della maturazione delle uve, in particolare attraverso la rilevazione del grado zuccherino Babo e del pH. In tutte le annate di sperimentazione, com'è possibile osservare dai grafici sotto, l'uva ad esser maturata per prima è stata la Vitovska seguita dalla Malvasia ed infine dalla Glera. Si evidenzia anche un anticipo della maturazione per i vigneti posti sul costone rispetto a quelli posizionati sull'altipiano.

### Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3



*Evoluzione del pH e del grado zuccherino nelle uve ottenute nei vigneti siti sul costone.*



*Evoluzione del pH e del grado zuccherino nelle uve ottenute nei vigneti siti sull'altipiano.*

Considerando l'obiettivo enologico indicato dagli esperti, le uve sono state raccolte quanto i parametri di zuccheri, pH e acidità hanno raggiunto i valori indicati nella tabella sotto, sia per ottenere spumanti metodo Martinotti (Prosecco DOC Trieste), sia per spumanti rifermentati in bottiglia con o senza sboccatura (Prosecco DOC spumante Prosekar Trieste).

	Metodo Martinotti	Metodo Classico	Rifermentazione in bottiglia Velato
<b>Zuccheri</b>	160-170 g/l; 15° Babo = 10,5%vol;	180-185 g/l; 16,5° Babo = 11%vol	180-185 g/l; 16,5° Babo = 11%vol
<b>Acidità</b>	5,5-7 g/l	6-8 g/l	5,5-7 g/l
<b>pH</b>	3,10-3,25	3,00-3,25	3,20-3,25

*Valori di riferimento per l'individuazione dell'epoca di raccolta, al fine di ottenere vini spumanti con rifermentazione in autoclave e in bottiglia di pregio.*

Successivamente alla raccolta, la sperimentazione prevedeva che una parte delle uve fosse vinificata ed elaborata dagli esperti, mentre una parte direttamente in loco dai produttori.

Per quanto riguarda le tesi seguite dagli esperti, le micro-vinificazioni sono state realizzate dal prof. Sergio Moser della Fondazione Mach di San Michele all'Adige, infatti, per ogni varietà (3) e per ogni areale (costone e altipiano) sono stati raccolti 150 kg di uva e trasportati in giornata presso i locali di vinificazione della cantina.

Le uve, chiaramente, sono state vinificate separatamente. In primis sono state pressate con una resa del 60%, successivamente, i mosti sono stati decantati staticamente per 18 ore ad una temperatura di 12°C con l'aggiunta di enzima pectolitico.

Per poter valutare ulteriori elementi, ogni tesi (6) è stata vinificata in due modi diversi, una in ossidazione e una in riduzione, pertanto, in conclusione, si sono ottenute 12 basi spumanti diverse per varietà, per areale di provenienza e per tecnica di vinificazione.



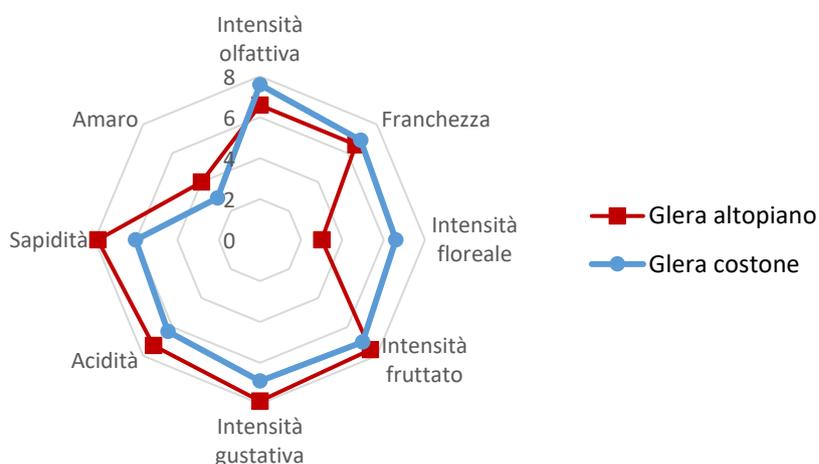
*Processo di microvinificazione delle basi realizzate dalla Fondazione Edmund Mach.*

Processo, questo, seguito per le annate 2020, 2021 e 2022, mentre per il 2023 le prove sono state vinificate ed elaborate esclusivamente dai produttori in loco.

Una volta completato il processo di chiarifica e stabilizzazione delle basi spumante, i diversi prodotti sono stati valutati, in primis, dai tecnici esperti e, successivamente, dai produttori della provincia di Trieste.

I vini base ottenuti dalla varietà Glera:

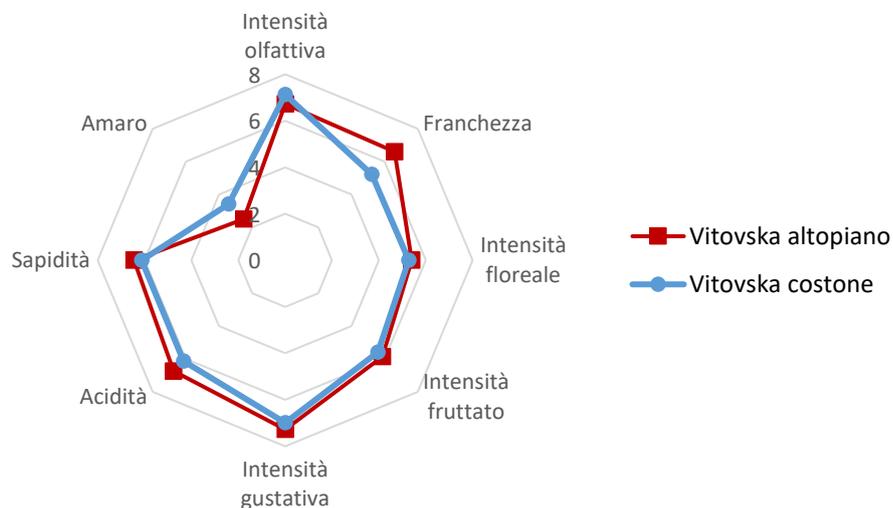
Nel caso del costone, le basi ottenute presentavano sentori floreali e risultavano maggiormente piene e dalla spiccata intensità olfattiva. Al contrario sull'altipiano hanno prevalso note di frutta fresca e agrumi, ma con un profilo gustativo superiore. Ricordiamo che sul costone le temperature durante l'anno sono abbastanza miti, mentre sull'altipiano risultano molto più fredde.



*Profilo sensoriale della varietà Glera ottenuta sia sul costone che sull'altipiano.*

I vini base ottenuti dalla varietà Vitovska:

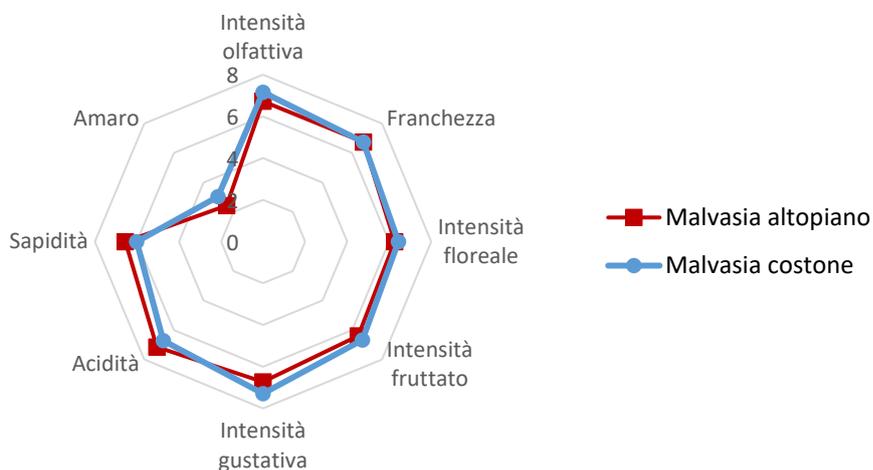
Per quanto riguarda la Vitovska, si rileva un profilo sensoriale abbastanza neutro, infatti, non si osserva una significativa caratterizzazione olfattiva conferita dall'areale di provenienza (costone e altipiano). Diversamente, invece, l'esame gustativo ha messo in evidenza una struttura importante per quanto riguarda l'acidità, la sapidità e la complessità in termini generali.



*Profilo sensoriale della varietà Vitovska ottenuta sia sul costone che sull'altipiano.*

I vini base ottenuti dalla varietà Malvasia:

La Malvasia è una varietà del tipo aromatico, infatti sono dominanti i sentori di pesca bianca, nespolo e mandorla. Visto la spiccata intensità olfattiva, non vi sono differenze sostanziali tra i due areali di provenienza, né a olfatto né a gusto.



*Profilo sensoriale della varietà Malvasia ottenuta sia sul costone che sull'altipiano.*

Dopo aver rilevato le potenzialità qualitative per ciascuna varietà presente nei due diversi areali della provincia di Trieste, sono stati realizzanti i blend per la preparazione della partita "Prosekar" e Prosecco DOC Trieste. Quest'ultima tipologia è già inserita nel disciplinare, ma si è voluto esaminarla ugualmente, al fine di consentire ai produttori di adottare i migliori accorgimenti per meglio valorizzarla. Nei prossimi capitoli, comunque, si farà riferimento alla sola tipologia ottenuta attraverso la rifermentazione in bottiglia con o senza sboccatura. Elaborazioni:

Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

	Annata 2020	Annata 2021		Annata 2022	Annata 2023
<b>Prosekar Metodo Classico</b>					
Glera	50%	50%	50%	70%	50%
Vitovska	40%	40%	50%	15%	40%
Malvasia	10%	10%	no	15%	10%
Sciroppo zuccherino	Saccarosio	Saccarosio	Saccarosio	Mosto	Saccarosio
Alcol (% vol.)	11,3	12,8	12,3	11,8	11,5
Acidità (g/l H2T)	7,3	7,5	6,2	6,9	7,2
pH	3,35	3,00	3,22	3,25	3,3
<b>Prosekar Velato</b>					
Glera	50%	70%	50%	60%	55%
Vitovska	25%	20%	20%	20%	30%
Malvasia	25%	10%	30%	20%	15%
Sciroppo zuccherino	Mosto	Mosto	Mosto	Mosto	Mosto
Alcol	11,20%	11,5	11,6	11,6	11,20%
Acidità	7,7	7,5	6,5	6,7	6,9
pH	3,21	3,05	3,16	3,28	3,31

*Elaborazioni realizzate nelle annate della sperimentazione*

Al fine di poter integrare la tipologia Prosekar all'interno del disciplinare del Prosecco DOC, risulta opportuno indicare la varietà prevalente Glera, pertanto, si propone una quota con son sia inferiore al 50% della partita complessiva. Per la rimanete parte, si propone una quota del 45% di Vitovska e il 5% di Malvasia per il metodo classico e del 35% Vitovska e 15% Malvasia per lo spumante “velato”, ovvero il prodotto al quale non è stata effettuata la sboccatura.

Per quanto riguarda il metodo classico, nel blend, il 50% di Glera conferisce la delicatezza e la finezza gustativa, il 45% di Vitovska la struttura e la complessità gustativa che permette al prodotto di affinare anche per lunghi periodi in bottiglia, il 5% di Malvasia incrementa la complessità olfattiva con sentori fruttati particolare indicati precedentemente.

Per quanto riguarda lo spumante “velato”, nel blend, il 50% di Glera conferisce la delicatezza gustativa, il 35% di Vitovska una maggiore struttura gustativa e il 15% di Malvasia rende lo spumante più rustico grazie anche alle note di lievito.

Varietà	Metodo Classico %	Rif. in bott. con presenza di leviti %
Glera	50	50
Vitovska	45	35
Malvasia	5	15
Elaborazione	<b>12 mesi e 36 mesi</b>	<b>90 giorni</b>

*Percentuali di blend di riferimento per la costituzione della partita destinata alla produzione della tipologia Prosekar.*

Gli spumanti ottenuti, successivamente, sono stati valutati dal panel dell'Università, dal gruppo di esperti e dai produttori della provincia di Trieste con la seguente scheda.

Conclusa l'analisi sensoriale, è seguita l'elaborazione dei dati, realizzando un punteggio medio per singolo campione, in modo da poterlo confrontare con le altre tipologie di spumantizzazione ed evidenziare le differenze sensoriali.

Grazie a tutti i punteggi medi è stato possibile realizzare un profilo unico per il metodo Martinotti, Classico e rifermentato in bottiglia con presenza di lieviti. In questo modo si sono confrontate le tre tipologie di Prosekar con lo spumante istituzionale del Consorzio.

Prosekar “Velato” o “Meglen” con presenza di residuo di lievito

Colore:

- Prosecco DOC: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;
- Tesi Prosekar “Velato” (**3 mesi elaborazione**): giallo paglierino più o meno intenso, brillante con spuma persistente e velatura data dal residuo di lievito.



Prosecco DOC Consorzio



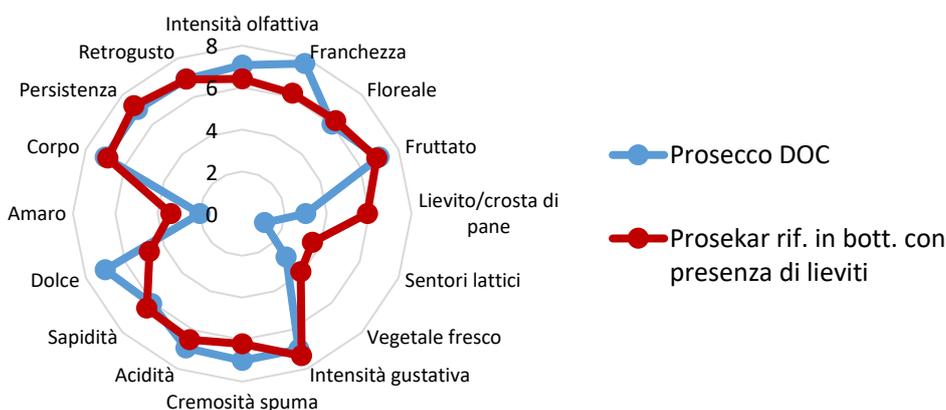
Prosekar Velato con 3 mesi di elaborazione

Olfatto:

- Prosecco DOC: fine, caratteristico, con note di fiori bianchi, mela, pera e agrumi;
- Tesi Prosekar “Velato” (**3 mesi elaborazione**): gradevole, caratteristico, tipico delle uve di provenienza con sentori di crosta di pane e lievito.

Gusto:

- Prosecco DOC: piacevole con buon equilibrio tra parte acidica e parte zuccherina;
- Tesi Prosekar “Velato” (**3 mesi elaborazione**): piacevole, complessità gustativa, anche con una maggiore cremosità data dal perlage, e maggior rotondità e persistenza.



*Grafico comparativo tra Prosecco DOC e Prosekar “Velato/Meglen”.*

Prosekar “Metodo Classico” con 12 mesi di elaborazione

Colore:

- Prosecco DOC: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;
- Tesi Prosekar “Metodo Classico” (**12 mesi elaborazione**): giallo paglierino più o meno intenso, brillante con spuma persistente.

## Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3



Prosecco DOC Consorzio



Tesi Prosekar Metodo classico con 12 mesi di

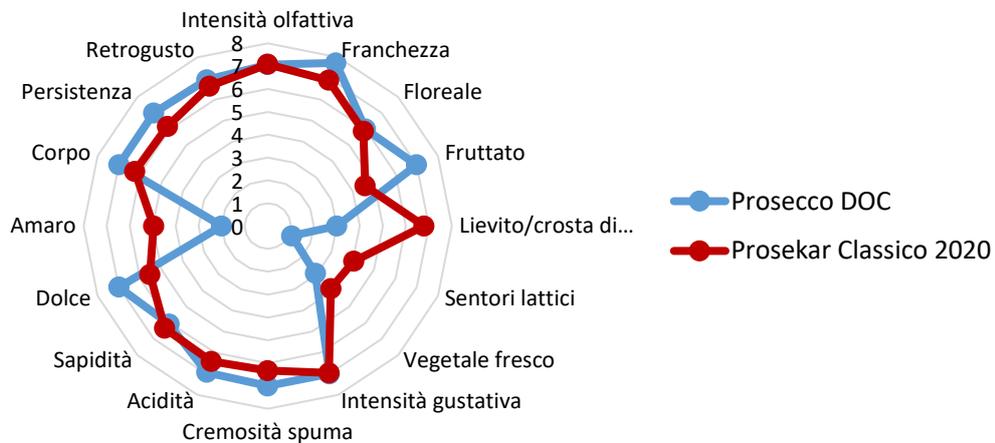
elaborazione

Olfatto:

- Prosecco DOC: fine, caratteristico, con note di fiori bianchi, mela, pera e agrumi;
- Tesi Prosekar “Metodo Classico” (12 mesi elaborazione): gradevole, caratteristico, tipico delle uve di provenienza con sentori di crosta di pane e lievito.

Gusto:

- Prosecco DOC: piacevole con buon equilibrio tra parte acidica e parte zuccherina;
- Tesi Prosekar “Metodo Classico” (12 mesi elaborazione): piacevole, complessità gustativa, anche con una maggiore cremosità data dal perlage.



*Grafico comparativo tra Prosecco DOC e Prosekar “Metodo Classico” 12 mesi.*

*Prosekar “Metodo Classico Riserva” con 36 mesi di elaborazione*

Colore:

- Prosecco DOC: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;
- Tesi Prosekar “Metodo Classico Riserva” (36 mesi elaborazione): giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato, brillante con spuma persistente.

### Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3



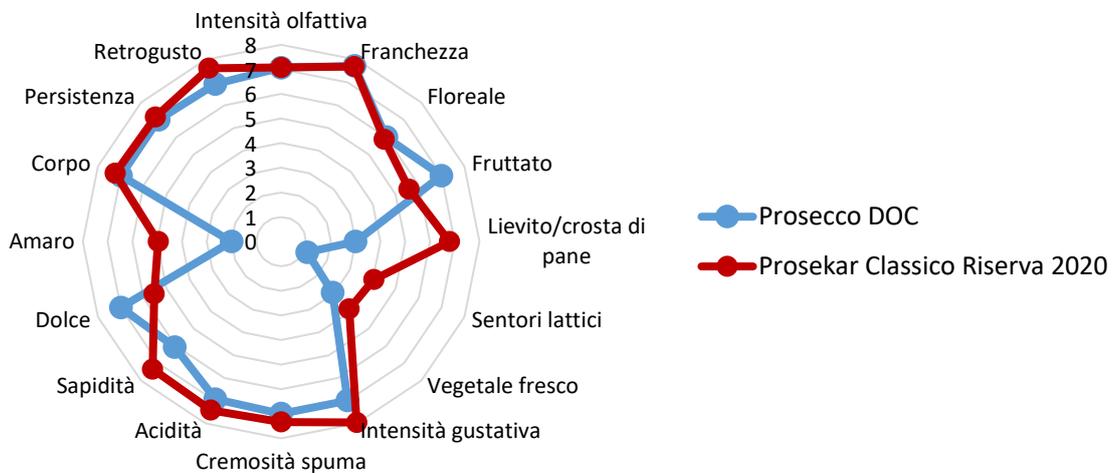
Prosecco DOC Consorzio    Tesi Prosekar Metodo classico con 36 mesi di elaborazione

#### Olfatto:

- Prosecco DOC: fine, caratteristico, con note di fiori bianchi, mela, pera e agrumi;
- Tesi Prosekar “Metodo Classico Riserva” (36 mesi elaborazione): gradevole, caratteristico, tipico delle uve di provenienza con sentori di crosta di pane, lievito e frutta secca.

#### Gusto:

- Prosecco DOC: piacevole con buon equilibrio tra parte acidica e parte zuccherina;
- Tesi Prosekar “Metodo Classico Riserva” (36 mesi elaborazione): piacevole, complessità gustativa, anche con una maggiore cremosità data dal perlage.



*Grafico comparativo tra Prosecco DOC e Prosekar “Metodo Classico” 12 mesi.*

#### CONCLUSIONI WP 1

Grazie alla sperimentazione effettuata, è stato possibile definire la proposta di modifica del disciplinare per quanto riguarda le norme per la viticoltura, le pratiche enologiche e le caratteristiche al consumo del Prosecco spumante rosé e della tipologia Prosekar per il Prosecco Trieste nelle versioni metodo classico, metodo classico riserve e velato o “meglen”.

**WP 2 PROFILO SENSORIALE E PERCEZIONE AL CONSUMO DEI VINI ESPRESSIONE DELLA ZONAZIONE E VALUTAZIONE DELLA DISPONIBILITÀ A PAGARE (DAP)**

**Task 2.1 Potenzialità di mercato dei vini oggetto della sperimentazione**

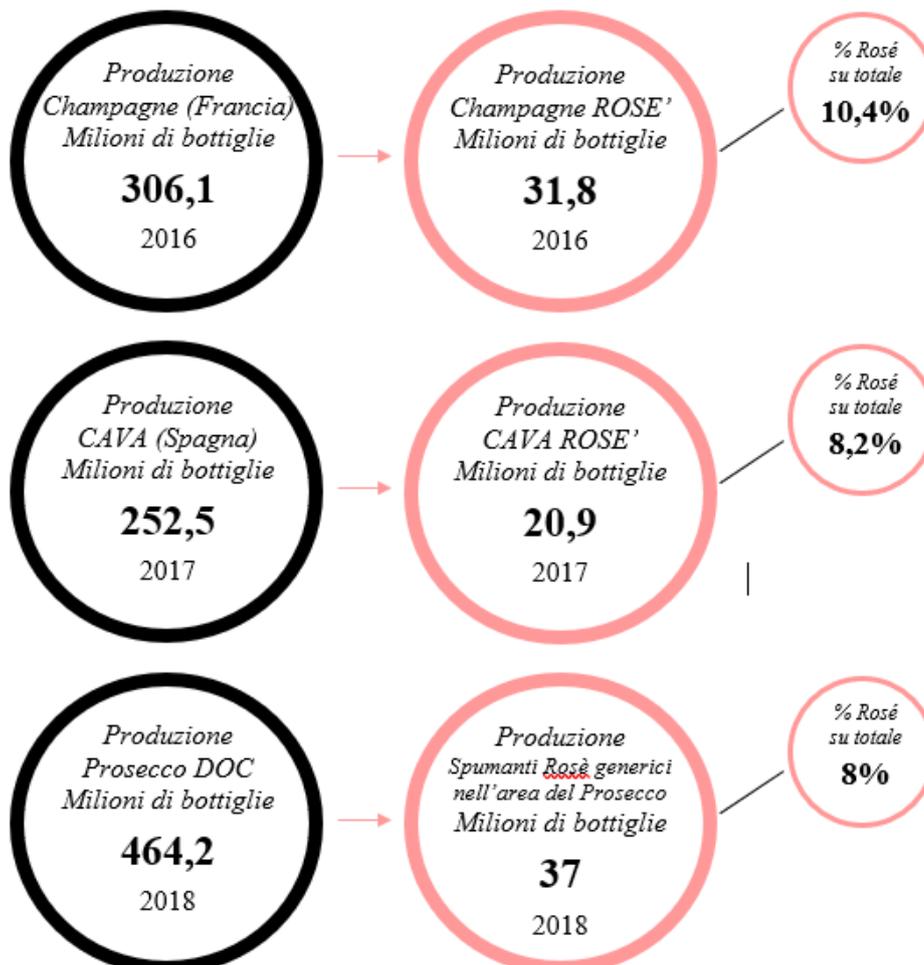
**ATTIVITÀ SVOLTE TASK 2.1**

Come indicato precedentemente l'attività di sperimentazione ha potuto caratterizzare il profilo sensoriale delle produzioni oggetto di sperimentazione, in particolare Prosecco spumante rosé e della tipologia Prosekar per il Prosecco Trieste nelle versioni metodo classico, metodo classico riserva e velato o "meglen".

In riferimento alle produzioni già presenti nel territorio, è stato possibile elaborare una stima della potenzialità di mercato delle nuove tipologie di Prosecco DOC.

**RISULTATI OTTENUTI TASK 2.1**

Per quanto riguarda il Prosecco rosé si stima una potenzialità di produzione compresa tra l'8 e il 12% rispetto alla produttività totale della denominazione.



Per lo spumante metodo classico ottenuto in provincia di Trieste, si stima una potenzialità produttiva di circa 250-300.000 bottiglie.

## Riconoscimento Prosekar - OFFERTA/DOMANDA

### Provincia di TRIESTE

200 ettari totali

### Per Prosekar

20 a Glera (con l'ipotesi di sviluppo)

20 ha altri vitigni

## 250-300.000 bottiglie

### Task 2.2 Categorizzazione dei vini Prosecco DOC della sperimentazione

#### ATTIVITÀ SVOLTE TASK 2.2

Come indicato precedentemente l'attività di sperimentazione ha potuto caratterizzare il profilo sensoriale delle produzioni oggetto di sperimentazione, in particolare Prosecco spumante rosé e della tipologia Prosekar per il Prosecco Trieste nelle versioni metodo classico, metodo classico riserva e velato o "meglen".

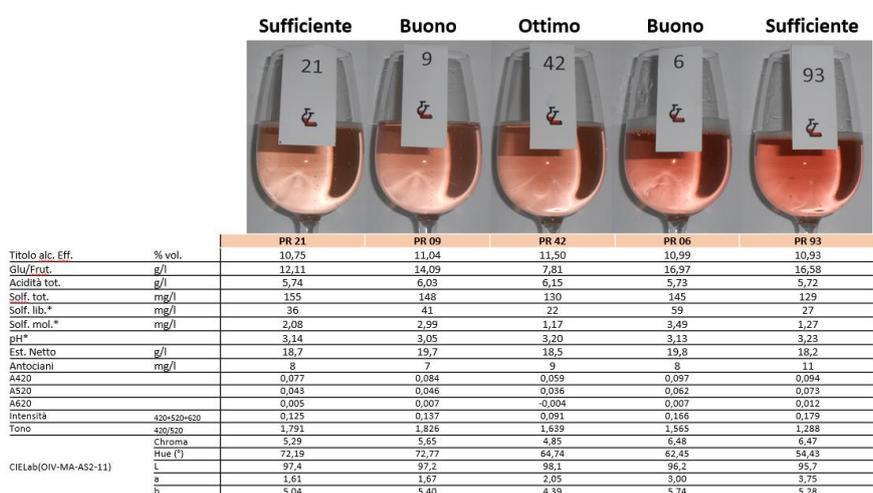
In particolare, sono state realizzate delle analisi chimiche di laboratorio e analisi organolettico sensoriali grazie alla costituzione della commissione di degustazione o panel sensoriale. I risultati, successivamente, sono stati elaborati in specifici grafici.

#### RISULTATI OTTENUTI TASK 2.2

#### Valorizzazione con l'introduzione a disciplinare della tipologia Prosecco spumante rosé

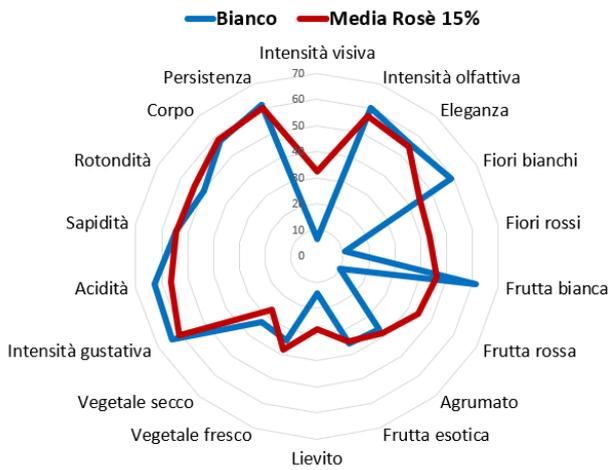
Caratterizzazione  
Prosecco DOC rosé

Coerenza e Colore – CARATTERIZZAZIONE PROSECCO DOC ROSE'

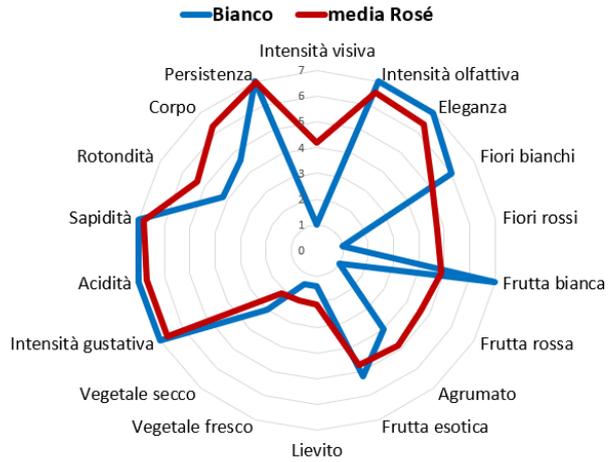


**TIPOLOGIA ROSE' NEL PROSECCO DOC**

**Sperimentazione – autoclavi 30 litri**

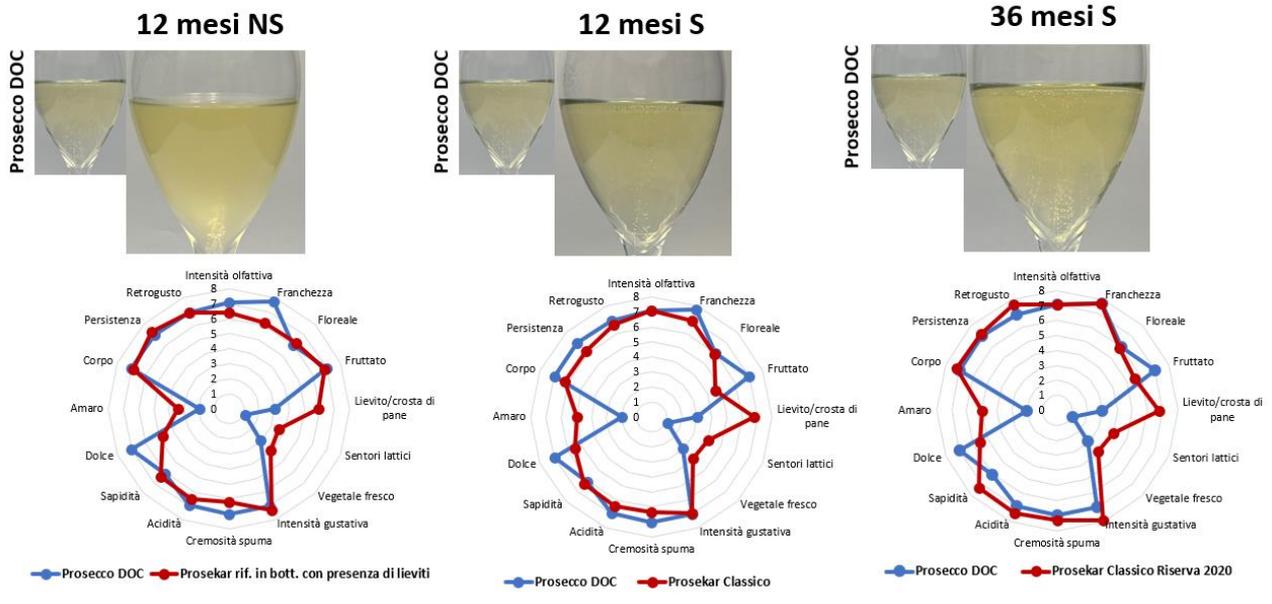


**Replicabilità – autoclavi 40/200 hl**



**Valorizzazione con l'introduzione a disciplinare della tipologia Prosekar per il Prosecco Trieste**

**Riconoscimento Prosekar - SPERIMENTAZIONE**



**Task 2.3 Valutazione della disponibilità a pagare (DAP)**

**ATTIVITÀ SVOLTE TASK 2.3**

L'attività è stata realizzata mediante indagine presso il consumatore, al fine di individuare la mappa dei valori della DOC Prosecco, in particolare per i prodotti della sperimentazione, e della disponibilità a pagare, al fine di individuare anche il posizionamento del prodotto.

In particolare, è stato chiesto:

- Tasso di penetrazione del Prosecco DOC e consumi nei principali paesi di destinazione;
- La profilazione dei consumatori di Prosecco DOC;
- Il ruolo della sostenibilità nell'acquisto del Prosecco e il livello di percezione da parte del consumatore;
- Quanto un consumatore sarebbe disponibile a pagare in più per un Prosecco che presenta particolari caratteristiche;
- La conoscenza da parte dei consumatori dei marchi di sostenibilità;
- La mappa dei valori relativi alla sostenibilità ambientale, sociale ed economica;
- Il posizionamento del Prosecco DOC in termini economici.

### RISULTATI OTTENUTI TASK 2.3

Inoltre, con la collaborazione di Wine Monitor, sono state condotte delle interviste nei principali mercati del Prosecco DOC per approfondire le dinamiche di mercato, il tasso di penetrazione e la percezione di tale tipologia.

Alla domanda relativa alla frequenza di consumo, possiamo osservare che gli intervistati italiani hanno consumato almeno una volta nell'anno:

- L'80% uno spumante bianco
- Il 75% un Prosecco
- Il 55% uno spumante rosé.

Gli intervistati statunitensi hanno consumato almeno una volta nell'anno:

- Il 61% uno spumante bianco
- Il 46% un Prosecco
- Il 50% uno spumante rosé.

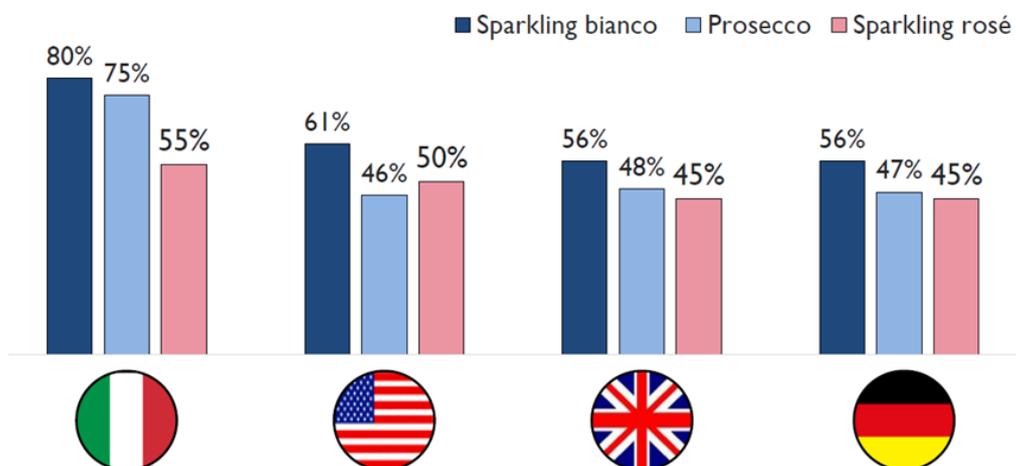
Gli intervistati inglesi hanno consumato almeno una volta nell'anno:

- Il 56% uno spumante bianco
- Il 48% un Prosecco
- Il 45% uno spumante rosé.

Gli intervistati tedeschi hanno consumato almeno una volta nell'anno:

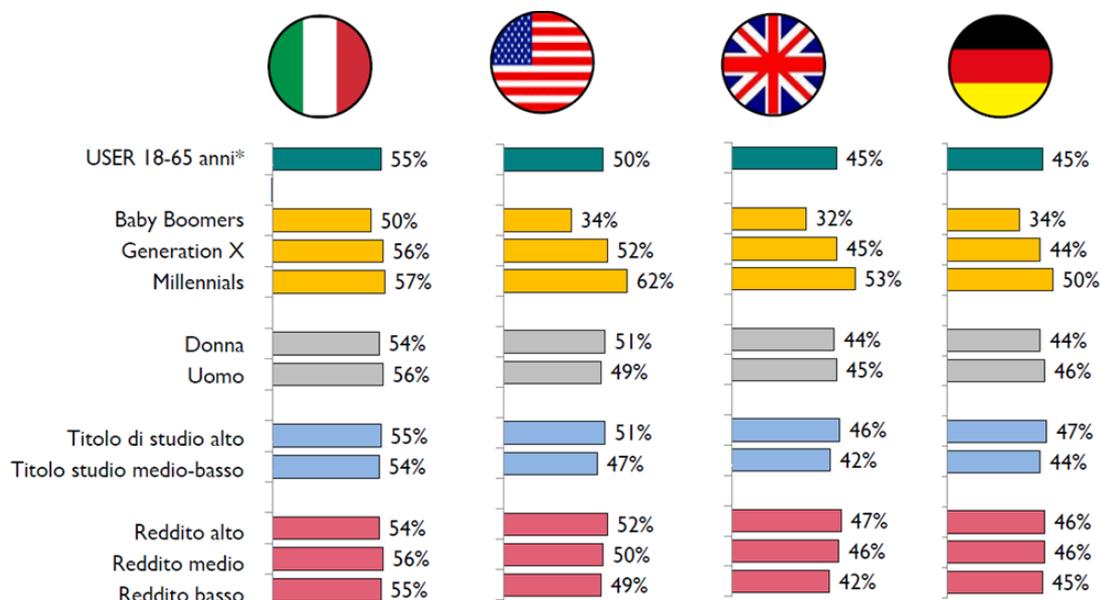
- Il 56% uno spumante bianco
- Il 48% un Prosecco
- Il 45% uno spumante rosé.

Sostanzialmente viene confermata la dinamica di consumo dei vini rosé fermi, ovvero che in Italia il consumo di tale tipologia è molto ridotto, mentre negli altri mercati, soprattutto in quello statunitense, rappresenta una quota considerevole, almeno pari a quella del Prosecco DOC.



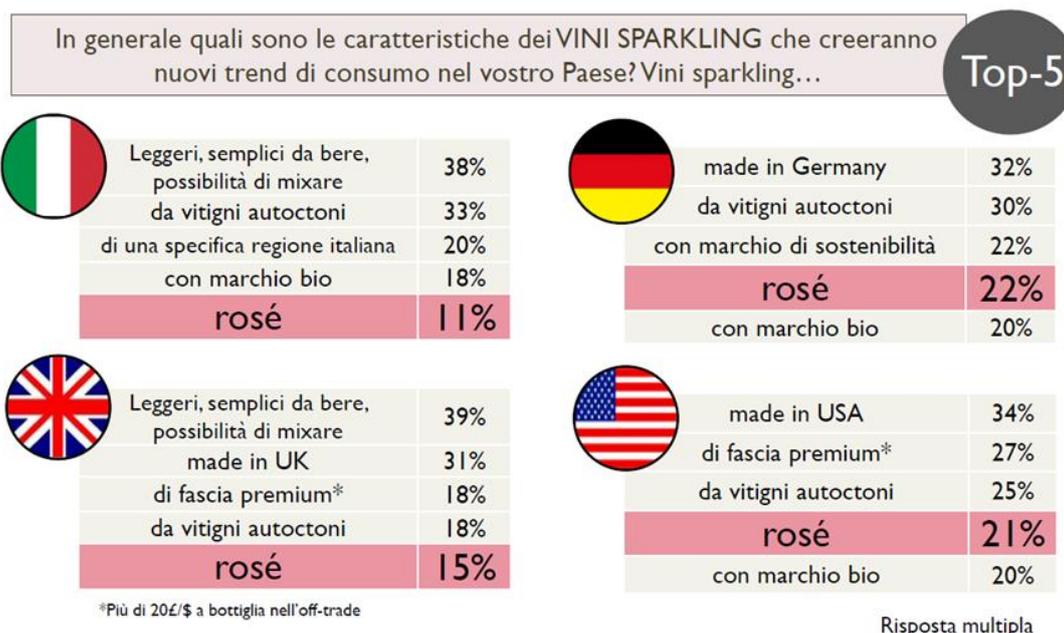
*Ripartizione grafica del consumo di vini spumante nei primi 4 mercati di destinazione del Prosecco.*

Nello specifico, è possibile osservare quali sono i consumatori di spumanti rosé. Mentre si presenta un sostanziale equilibrio per quanto riguarda il sesso, il titolo di studio e il reddito, c'è un'effettiva differenza in riferimento all'età, infatti la percentuale di consumo si alza notevolmente, in tutti i mercati, tra i *millennials*, ovvero i consumatori nati tra il 1981 e il 1996.



*Ripartizione grafica consumatori di vini spumante nei primi 4 mercati di destinazione del Prosecco DOC.*

Successivamente alla domanda “quali sono le caratteristiche degli spumanti che creeranno nuovi trend di consumo?” il rosé sembra trovare maggiore *appeal* nel mercato tedesco e americano, che, accostato alle altre condizioni proprie del Prosecco, la percentuale di apprezzamento aumenta sensibilmente.



*Caratteristiche di trend per i vini spumanti nei primi 4 mercati di destinazione del Prosecco DOC.*

Al fine di valutare le dinamiche di mercato degli spumanti rosé italiani, è stata analizzata l'offerta di tale tipologia nei principali siti web di vendita specializzati in Regno Unito (Winedirect.co.uk) negli Stati Uniti (Wine.com) e in Germania (Vinexus.de).

I risultati nei siti presi a campione sono i seguenti:

Nel Regno Unito le etichette di spumante rosé italiano sono passate da 4 nel 2015 a 11 nel 2019 (+175%), inoltre nel 2015 tale tipologia rappresentava il 16% di tutti gli spumanti italiani, oggi, invece costituisce una quota pari al 22%. Per quanto riguarda il valore, il rosé viene venduto ad un prezzo maggiore del 10% rispetto allo spumante bianco, infatti il primo ha un valore di 20,3£ e il secondo di 18,4£.

Negli Stati Uniti le etichette di spumante rosé italiano sono passate da 8 nel 2015 a 33 nel 2019 (+312%), inoltre nel 2015 tale tipologia rappresentava l'11% di tutti gli spumanti italiani, oggi, invece costituisce una quota pari al 21%. Per quanto riguarda il valore, anche in questo caso il rosé viene venduto ad un prezzo maggiore dello spumante bianco (+23%), infatti il primo ha un valore di 25,0\$ e il secondo di 20,3\$.

In Germania le etichette di spumante rosé italiano sono passate da 3 nel 2015 a 14 nel 2019 (+366%), inoltre nel 2015 tale tipologia rappresentava il 14% di tutti gli spumanti italiani, oggi, invece costituisce una quota pari al 24%. Per quanto riguarda il valore, diversamente dai mercati precedenti, gli spumanti rosé vengono commercializzati allo stesso valore della tipologia bianca (17,4-17,6€).

Considerato che nell'ultimo triennio, come per i vini fermi rosé, anche gli spumanti rosé hanno registrato una significativa crescita nella produzione e nei consumi, è possibile ipotizzare che nei prossimi anni si mantenga questo trend, soprattutto nei mercati internazionali come quello statunitense, inglese e tedesco.



**Winedirect.co.uk**

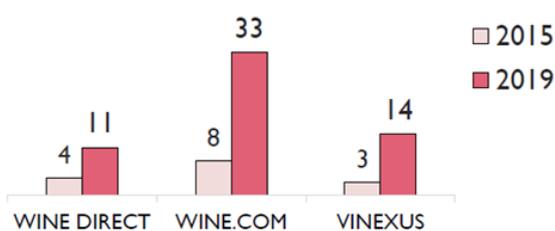


**Wine.com**

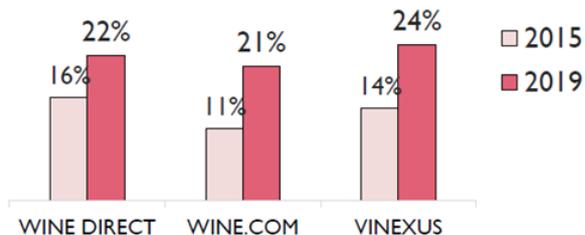


**Vinexus.de**

**Etichette di sparkling rosé italiani**



**Peso rosé su tot. etichette sparkling italiani**



**Prezzo medio sparkling btg 750ml (white vs rosé)**



*Evoluzione della presenza di vini spumanti rosé nei siti web specializzati nella vendita di vino.*

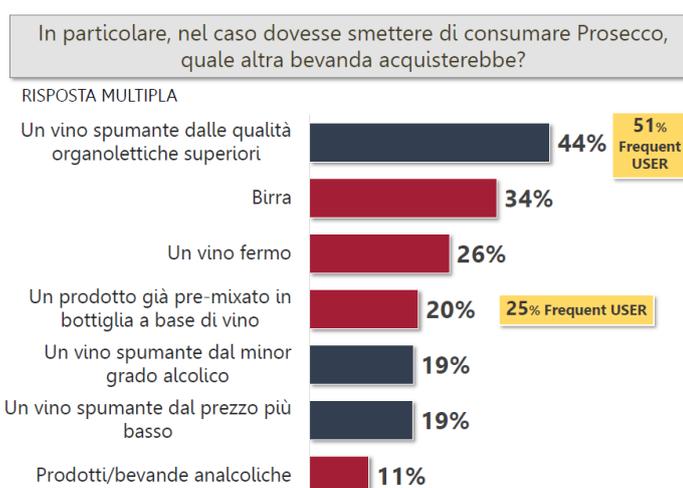
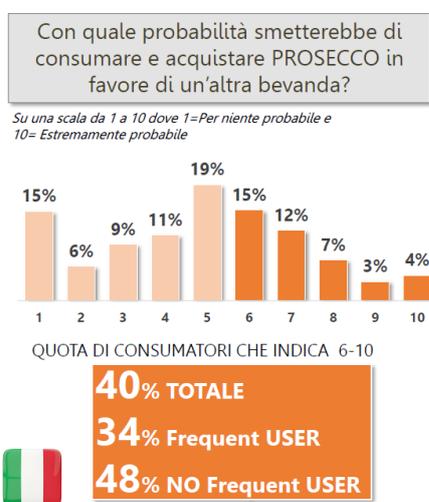
## Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3



### Valori di alcune caratteristiche del prodotto.



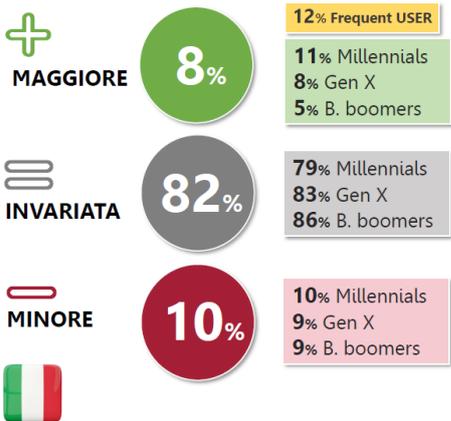
### Driver di scelta nei prodotti alimentari



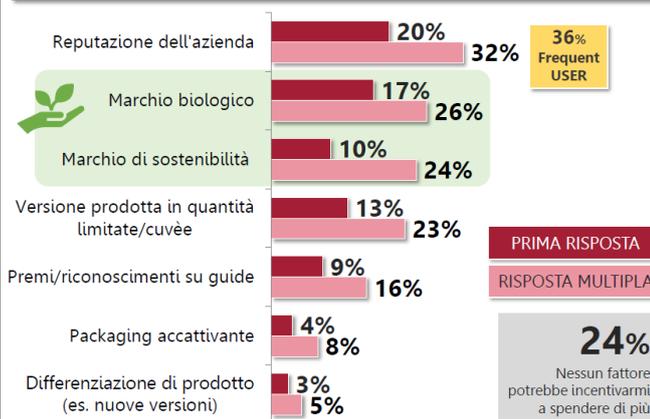
### Ruolo del prezzo per la scelta del Prosecco DOC

## Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

Rispetto ad oggi, nei prossimi 12 mesi prevede che il suo consumo di Prosecco sarà...



Quali di questi fattori potrebbero motivarla a spendere di più per una bottiglia di PROSECCO?



### Trend futuri per il Prosecco DOC

#### TOP-5 FATTORI

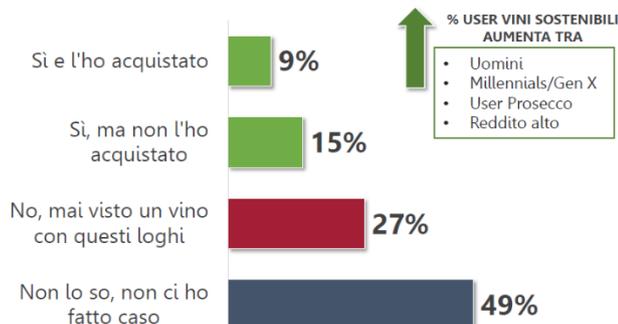
Se dalla prossima settimana trovasse nei negozi che frequenta una bottiglia di PROSECCO che abbia...	...quanto sarebbe disposto a spendere di più rispetto alla bottiglia che compra solitamente?			
	Fino a 1 € in più	Da 1 a 2 € in più	Da 2 a 3 € in più	Oltre 3 € in più
Reputazione dell'azienda	26%	38%	22%	14%
Marchio di sostenibilità	27%	40%	23%	9%
Marchio biologico	27%	41%	22%	10%
Premi/riconoscimenti su guide	20%	38%	27%	16%
Versione prodotta in quantità limitate/cuvée	16%	35%	26%	23%



### Disponibilità a pagare



Le è mai capitato di vedere negli scaffali dei negozi in cui compra vino o in ristoranti/wine bar che frequenta un vino con in etichetta uno di questi marchi?

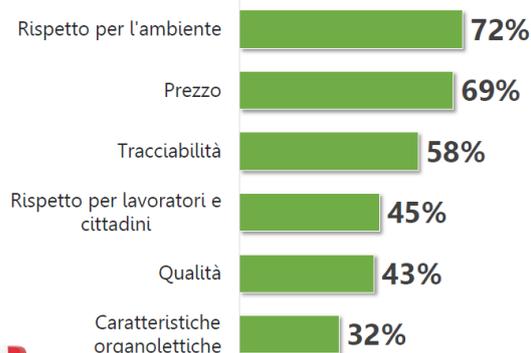


### Conoscenza dei marchi di sostenibilità

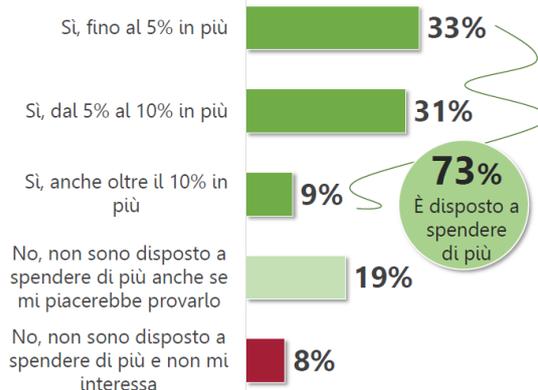
## Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

Rispetto al vino convenzionale, secondo Lei, il vino sostenibile ha...

% DI CHI REPUTA «SUPERIORE» I VINI SOSTENIBILI RISPETTO AI CONVENZIONALI



Lei è disposto a spendere di più per avere una bottiglia di vino certificato SOSTENIBILE?

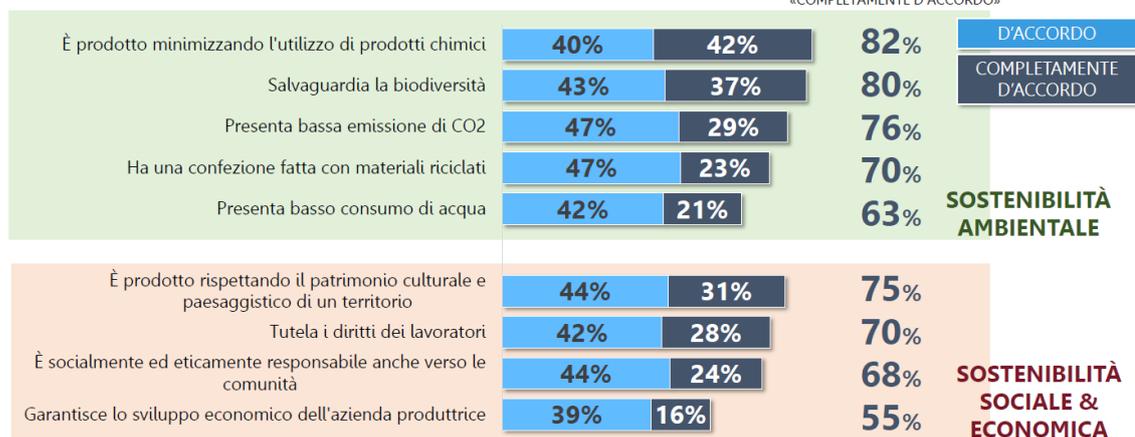


### Valori dei vini sostenibili

Rispetto al vino convenzionale, secondo Lei, il vino sostenibile ha...

SU UNA SCALA DA 1 A 5 DOVE 1= PER NIENTE D'ACCORDO E 5= COMPLETAMENTE D'ACCORDO

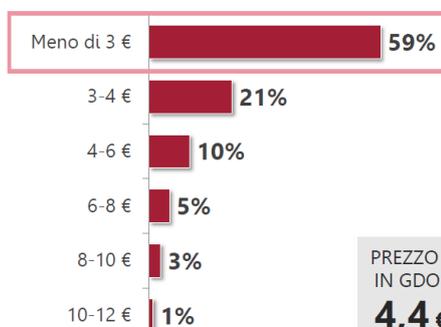
SOMMA «D'ACCORDO» + «COMPLETAMENTE D'ACCORDO»



### Mappa valoriale della sostenibilità

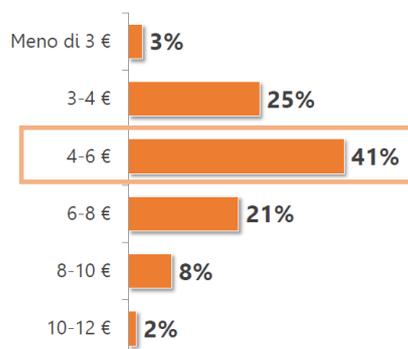
Si concentri ora sul prezzo del Prosecco. Le chiedo di collegare ciascuna affermazione il prezzo corrispondente. Nel rispondere pensi ad una bottiglia di 750ml che acquisterebbe al supermercato.

#### PREZZO TROPPO BASSO



PREZZO MEDIO IN GDO (2021)  
**4,4 €/btg**

#### PREZZO CONVENIENTE

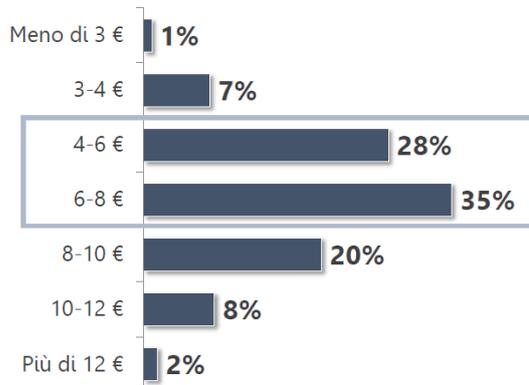


### Disponibilità a pagare (posizionamento del Prosecco)

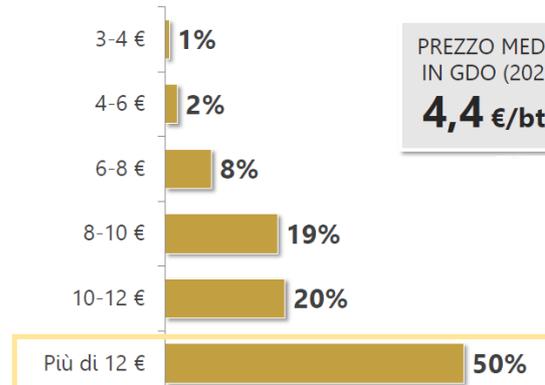
## Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

Si concentri ora sul prezzo del Prosecco. Le chiedo di collegare ciascuna affermazione il prezzo corrispondente. Nel rispondere pensi ad una bottiglia di 750ml che acquisterebbe nei supermercati/liquor stores.

### PREZZO GIUSTO



### PREZZO TROPPO ALTO



PREZZO MEDIO  
IN GDO (2021)

**4,4 €/btg**

Disponibilità a pagare (posizionamento del Prosecco)

### CONCLUSIONI WP 2

L'analisi sulla percezione del Prosecco in termini di immagine, sostenibilità ambientale e segmentazione delle tipologie ammesse dal disciplinare e quelle che, eventualmente possono essere introdotte, riveste un'importanza strategica fondamentale per il futuro del prodotto, specialmente in un mercato globale sempre più attento a temi come la sostenibilità e la qualità percepita. Grazie allo studio realizzato è stato possibile comprendere la posizione attuale del Prosecco sul mercato, ma anche orientare le strategie per garantirne la durabilità nel tempo.

L'immagine del Prosecco è fortemente legata al suo status di vino simbolo della convivialità e della leggerezza. Viene spesso percepito come un'alternativa più accessibile rispetto a spumanti di fascia alta, come lo Champagne, ma con un'identità propria che riflette le radici culturali e territoriali del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia. Le campagne di marketing hanno promosso il Prosecco come un prodotto giovane, frizzante e versatile, ideale per aperitivi e occasioni informali. Tuttavia, l'immagine del Prosecco può essere migliorata dal punto di vista della qualità percepita, soprattutto nei mercati internazionali dove potrebbe essere visto come un prodotto di massa. In tal senso, una strategia di comunicazione mirata a evidenziare le peculiarità delle diverse tipologie e zone produttive potrebbe rafforzare l'idea di un prodotto variegato e di qualità.

In particolare, la crescente attenzione alla sostenibilità da parte dei consumatori richiede che il Prosecco faccia passi avanti anche su questo fronte. Attualmente, il settore vitivinicolo sta affrontando pressioni per ridurre l'impatto ambientale legato all'uso di prodotti fitosanitari, al consumo di acqua e all'emissione di CO2 durante il processo produttivo e distributivo.

Promuovere un'immagine di sostenibilità può aumentare l'appeal del prodotto, soprattutto tra i giovani e i mercati più attenti all'etica ambientale. Inoltre, certificazioni come quella biologica o biodinamica possono contribuire a rafforzare la fiducia e la fedeltà dei consumatori.

Il disciplinare di produzione del Prosecco ammette diverse tipologie. Tuttavia, il consumatore medio non sempre ha una chiara comprensione delle differenze tra queste categorie. Questo gap conoscitivo limita la capacità del mercato di valorizzare le varianti di alta qualità, che spesso sono percepite in modo simile a quelle più economiche.

Una segmentazione efficace non solo aiuta i consumatori a scegliere in base alle proprie esigenze e occasioni di consumo, ma può anche incentivare la fedeltà e aumentare il valore percepito del

marchio Prosecco nel suo complesso. Quanto realizzato con il Prosecco spumante rosé e la tipologia Prosekar per il Prosecco Trieste tende proprio alla valorizzazione della denominazione in senso verticale, rispetto all'aumento dei volumi in senso orizzontale.

L'analisi ha rilevato che la percezione del Prosecco deve essere finalizzata a garantire la sua durabilità come prodotto di qualità nel lungo periodo. Il rischio di una progressiva banalizzazione del prodotto, dovuta all'aumento della produzione e alla sua diffusione globale, è un tema da non sottovalutare. In questo contesto, l'investimento nella sostenibilità ambientale, nella promozione delle varianti di alta qualità e nella differenziazione dell'immagine può aiutare a creare un Prosecco che sia percepito come autentico, variegato e rispettoso dell'ambiente.

Inoltre, un aspetto cruciale sarà quello di mantenere un elevato standard qualitativo per evitare che l'aumento della produzione ne comprometta la reputazione. Eventuali azioni mirate, come la riduzione della resa per ettaro o un maggiore controllo delle certificazioni, potrebbero essere utili in tal senso.

Il futuro del Prosecco non dipende solo dalla sua diffusione e dall'aumento delle vendite, ma anche dalla capacità di adattarsi alle nuove richieste dei consumatori, di essere percepito come un vino di qualità e di diventare un simbolo di sostenibilità.

#### SOGGETTI COINVOLTI WP 1

- Andrea Battistella (Consorzio di Tutela della DOC Prosecco)
- Luca Giavi (Consorzio di Tutela della DOC Prosecco)
- Tomaz Kante (Consorzio di Tutela della DOC Prosecco)
- Deborah Franceschin (Consorzio di Tutela della DOC Prosecco)
- Laura de Pieri (Consorzio di Tutela della DOC Prosecco)
- Simone Vincenzi (Università degli studi di Padova)
- Sergio Moser (Fondazione Mach)
- Marzio Pol (Enologo – Consulente)
- Gianni Gasperi (Enologo – Consulente)
- Andrej Bole (Produttore)
- Edi Kante (Produttore)
- Euro Parovel (Produttore)
- Adriano Dal Bianco (Produttore)
- Gabriele Cescon (Produttore)
- Andrea Curtolo (Produttore)
- Valerio Fuson (Enologo)

#### SOGGETTI COINVOLTI WP 2

- Andrea Battistella (Consorzio di Tutela della DOC Prosecco)
- Luca Giavi (Consorzio di Tutela della DOC Prosecco)
- Tomaz Kante (Consorzio di Tutela della DOC Prosecco)
- Deborah Franceschin (Consorzio di Tutela della DOC Prosecco)
- Laura de Pieri (Consorzio di Tutela della DOC Prosecco)
- Simone Vincenzi (Università degli studi di Padova)
- Sergio Moser (Fondazione Mach)
- Marzio Pol (Enologo – Consulente)
- Gianni Gasperi (Enologo – Consulente)
- Andrej Bole (Produttore)
- Edi Kante (Produttore)

### Contratto di Filiera DOC Prosecco – RICERCA 3

- Euro Parovel (Produttore)
- Adriano Dal Bianco (Produttore)
- Gabriele Cescon (Produttore)
- Andrea Curtolo (Produttore)
- Valerio Fuson (Enologo)
- Emanuele Di Faustino (Nomisma – Wine Monitor)
- Denis Fantini (Nomisma – Wine Monitor)
- Eugenio Pomarici (Cirve – UniPd)
- Valentina Di Chiara (Cirve – UniPd)