

ITINERARI

Sorseggiando la Via del Prosecco

di Flaminia Festuccia

Tra Valdobbiadene, Asolo, Conegliano, attraverso i vigneti da cui sgorga il vino che rivaleggia con lo Champagne. Un itinerario bellissimo, anche d'inverno



Scivolare silenziosi tra i vigneti imbiancati dalla neve, in un paesaggio ovattato e favolistico, con la prospettiva di una sosta accompagnata da un bicchiere di vino e davanti agli occhi uno scenario candidato a patrimonio Unesco. Percorrere la Strada del Prosecco nei mesi invernali dà la possibilità di coniugare i piaceri del turismo enogastronomico con la scoperta di luoghi e tradizioni antiche, che hanno ricevuto in questi ultimi mesi un'investitura a livello nazionale e internazionale. Sì, perché con il riconoscimento proprio nel 2009 della DOCG per le due zone storiche (Conegliano-Valdobbiadene e Asolo) e della DOC per le province del Veneto e del Friuli, il Prosecco sta diventando il nuovo protagonista delle bollicine, e non solo a livello di made in Italy: un po' dappertutto, complice anche la crisi che spinge a cercare soluzioni furbe per bere bene spendendo meno, per festeggiare il 2010 si stapperanno più bottiglie italiane che francesi, superando il "cugino" champagne.

La strada del Prosecco porta alla scoperta di queste terre di tradizione antichissima, e di un vino che, attraverso fortune alterne, è arrivato oggi alle vette più ambite. Centoventi chilometri in tutto, da percorrere tutti d'un fiato per ammirarne il paesaggio, o da visitare con calma, fermandosi ad esplorare i piccoli borghi e, immancabilmente, per degustare i vini migliori prodotti nella zona. Il percorso si snoda nell'Altamarca Trevigiana, congiungendo i due luoghi-simbolo del prosecco: Conegliano e Valdobbiadene, passando per borghi e paesini arrampicati sulle colline, tra pievi e abbazie, pranzando in un'osteria e fermandosi a dormire in una delle locande del posto, che hanno mantenuto il loro fascino rustico accompagnandolo con lussi e comodità da relais.

A Conegliano, punto di partenza del viaggio, si comincia con una visita alla **Scuola Enologica**, fondata nel 1876, prima in Italia, e all'annessa Bottega del Vino, dove fermarsi per un bicchiere.

Proseguendo sulla Strada del Prosecco si incontra San Pietro di Feletto, con la sua pieve romanica del XII secolo, e, poco oltre, Refrontolo. Qui è consigliabile una deviazione rispetto al percorso segnato per raggiungere il **Molinetto della croda**, un mulino da cartolina incastonato nella roccia, dove a dicembre si tiene anche una mostra di presepi. La sosta a Refrontolo può essere anche l'occasione buona per assaggiare un vino diverso, il Marzemino. Si tratta di un passito Doc, un vino da dessert, che nulla ha a che vedere con le bollicine del prosecco, e che è stato citato addirittura da Mozart nel suo Don Giovanni.

Da qui a Valdobbiadene è tutto un susseguirsi di località grandi e piccole, ognuno con la sua particolarità. A Solighetto, nella settecentesca Villa Brandolini, c'è la sede del Consorzio del Prosecco Doc, ma sono da vedere anche le torri di Col San Martino e la chiesetta di San Vigilio. A questo punto però si va verso nord, inoltrandosi in una zona dove la sosta enogastronomia è d'obbligo, fermandosi nelle cantine delle aziende vinicole per una degustazione d'eccellenza. Siamo nel Cartizze, dove un ettaro di vigna vale anche un milione di euro. Terra preziosa, poco più di 100 ettari divisi tra 140 proprietari, che produce, appunto, il Cartizze, punta di diamante del Prosecco, uno spumante dalla vendemmia tardiva e dai profumi intensi, con appena un milione di bottiglie l'anno (contro i 160 di Prosecco).

Dopo la visita a Valdobbiadene, dove nella Villa dei Cedri si trova la sede del Forum Spumanti d'Italia e di Altamarca, il viaggio di ritorno verso Conegliano passa più a nord, in un paesaggio più prettamente rurale, che, per chi ha intenzione di trascorrere più di una giornata nelle terre del Prosecco, può includere anche una sosta a Rolle, al relais **Duca di Dolle**. Una "locanda di charme" di proprietà della famiglia Bisol, storico produttore di Prosecco, che coltiva i suoi vigneti dal Cinquecento. Le stanze sono poche, ma ci si può fermare anche solo per un pranzo, contemplando dall'alto la terra del prosecco. E magari assistere a un'esibizione della **Confraternita della Sciabola d'Oro**, che, come da tradizione napoleonica, stappa le bottiglie di spumante con una spettacolare sciabolata.

(24 dicembre 2009)