



Accademia Italiana della Vite e del Vino

CRA

CONSIGLIO PER LA RICERCA
E LA SPERIMENTAZIONE
IN AGRICOLTURA

VIT

CENTRO DI RICERCA PER LA
VITICOLTURA di Conegliano

**Tornata Accademica
8 giugno 2013**

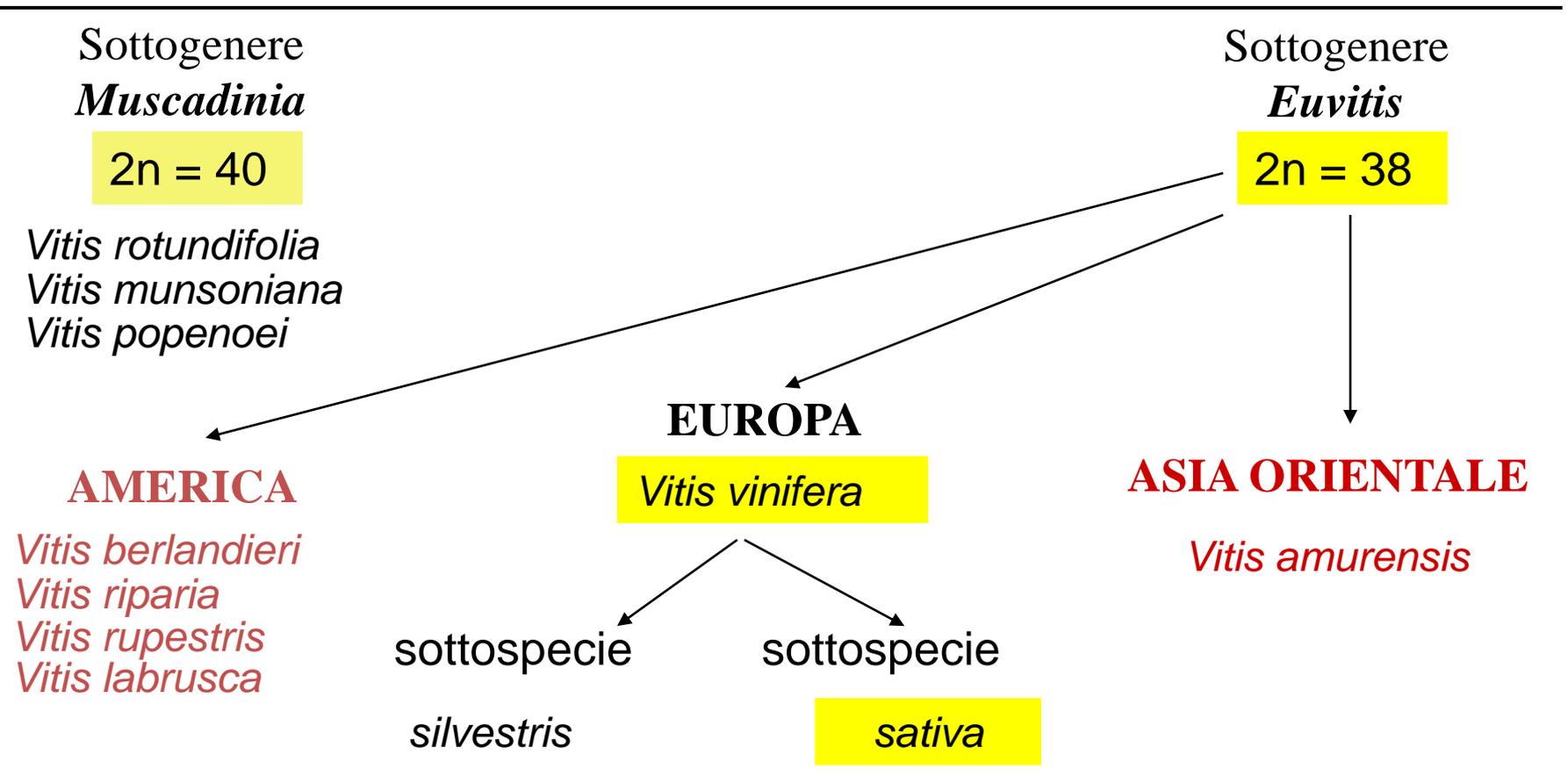
**“I motivi per una caratterizzazione ed i
presupposti storici”**

Antonio Calò - Presidente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino

Premessa

- 1) Il genere **Vitis** presenta un'enorme variabilità sia morfologica che genetica e comprende molte SPECIE

Genere *Vitis*



Columella

Nel libro III, 9, 1 del suo De re rustica si esprime proprio in questo modo:

“...per quanto la natura abbia voluto che alcune varietà fossero particolarmente feraci, come la *Biturica* e la *Balisca*, non può aver reso l’*Aminnea* così sterile che su molte migliaia di piante di tale varietà non ve ne abbia essere almeno qualcuna buona produttrice...questo ragionamento è perfettamente verosimile, ma l’esperienza mi ha dimostrato che è anche vero...”

**Nel Roccoło Ditirambo
(1754),
Aureliano Acanti
cita
il Prosecco di
Monteberico
(Vicenza)...**

***“ Di Monteberico
questo perfetto
Prosecco...”***

I L
R O C C O L O
D I T I R A M B O
D I
A U R E L I A N O A C A N T I
A C C. O L I M P I C O
V I C E N T I N O.



IN VENEZIA, MDCCLIV.

Nella Stamperia Pezzana.

CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO.

**Secondo Villifranchi (1773),
il Prosecco proveniva dal territorio
triestino ed era alla base dell'antico
Pucino:**

**“...il vino Pucino, latinamente detto
Puxinum, oggigiorno detto Prosecco, che
tutt'ora si raccoglie nel pendio del Monte
di Contuel in faccia al Mare Adriatico
poche miglia distante da Trieste...”**

Fine 1700 – Inizio 1800

**Francesco Maria Malvolti, in sede di Accademia di
Agricoltura di Conegliano
annotava:**

**“...di chi non sa quanto squisiti siano i nostri
Marzemini, Bianchetti, Prosecchi, Moscatelli...”**

e

Giovanni Nardi:

**“...noi vediamo allignare, sotto i nostri occhi, l’uva
che produce il *Tokai, la Malvasia, il Prosecco...*”**

1823

**Il Conte di Maniago nel suo Catalogo
cita**

Prosecco minuto o slungo, Proseccon o Prosecco tondo ed accosta Glere grosse o Mostose e Glere secie.

Fra il primo ed il secondo Prosecco non solo vi erano tipi dalle differenti caratteristiche morfologiche, ma anche qualitative con **il primo definito “*da bottiglia e da botte*” ed **il secondo** “*bianca mangereccia o da botte*”**

1825

**Acerbi in “Delle Viti
Italiane”, fra i vitigni friulani
dei contorni di Udine,
cita
la *Glera secca*.**

1863

**Nel “Catalogo della esposizione delle
uve friulane”**

troviamo

Glera secca, Glera grossa, Prosecco.

**Il Prosecco è descritto “*bianca da
bottiglia e da botte*”**

Torniamo al territorio triestino

Nel **1686** troviamo L. Valvazon che affermava come il vino della zona fosse “eccellente specie a *Prosegh*”

Nel **1777** Carlo di Zinzendof scrisse del vino bianco di *Prosecco*:

“...o sia vino dolce di Trieste anticamente detto *Ribolla o Moscato bianco*” citando anche *Refosco, Marzemino e Moscato nero*.

Nel **1781** Musing ricordava i vini bianchi di questa Contea e citava il vino *Prosecco* dal luogo da cui proveniva.

1870

“Ampelografia generale della provincia di Treviso”

sono citati

Prosecca bianca e Prosecca bianca forestera

La Prosecca bianca è definita *“varietà per vino fino e fra i migliori bianchi della Provincia...con un profumo gradito che ricorda il grato odor delle rose”*

La Prosecca bianca forestera *“differisce poco dall’antecedente... forse è più rustica per aver cambiato clima e terreno...”*

1874

Vianello e Carpenè

**“La vite ed il vino in provincia di
Treviso”**

**Il Prosecco era coltivato in 4
Comuni del distretto di
Conegliano ed in 2 nel distretto di
Valdobbiadene.**

1868

**Per volere di
Antonio Carpenè**

**fu fondata la
Società Enologica
Trevigiana**

**che proponeva
“vini fini”
e
prima fra tutti il
Prosecco.**



Antonio Carpenè (1838-1902), tratto da “Storia Regionale della vite e del vino in Italia VENETO” di A. Calò, L. Paronetto, G. Rorato

**Iniziò allora un'opera di scelta fra i
vari tipi di Prosecco che si
coltivavano sulle colline di
Conegliano.**

**Il Conte Marco Giulio Balbi Valier
isolò un tipo con acini tondi e con
sapore tendente all'aromatico che
verrà denominato “Prosecco Balbi”**

1878

**Nella Rivista di Viticoltura
è citato
un *Prosecco di Piave***

**ed il prof. Cerletti
cita**

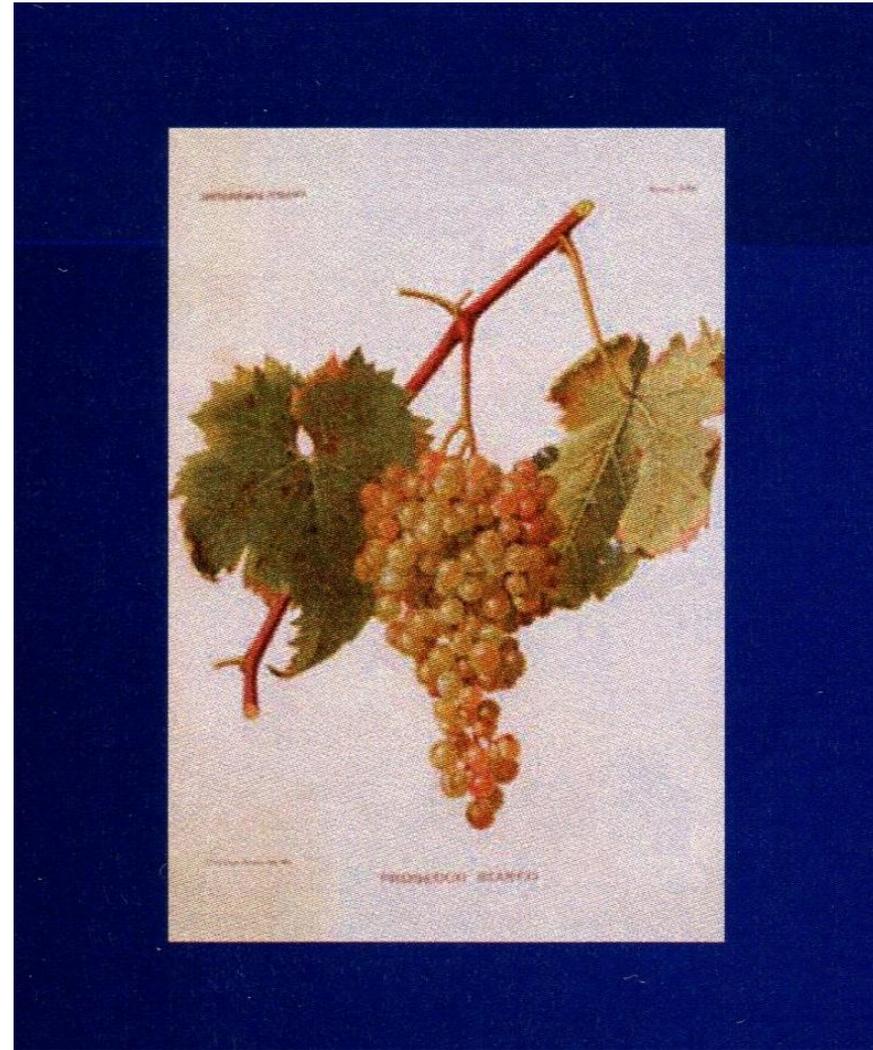
**i buoni risultati ottenuti con il
Prosecco Piave e quelli ottimi con
il *Prosecco Balbi*.**

1887

“Ampelografia Italiana”

**Viene descritto il Prosecco
bianco precisando che “...si
conoscono alcune
sottovarietà designate col
nome di**

**Prosecco lungo... Prosecco
dal pecol rosso ... Prosecco
Balbi...”**



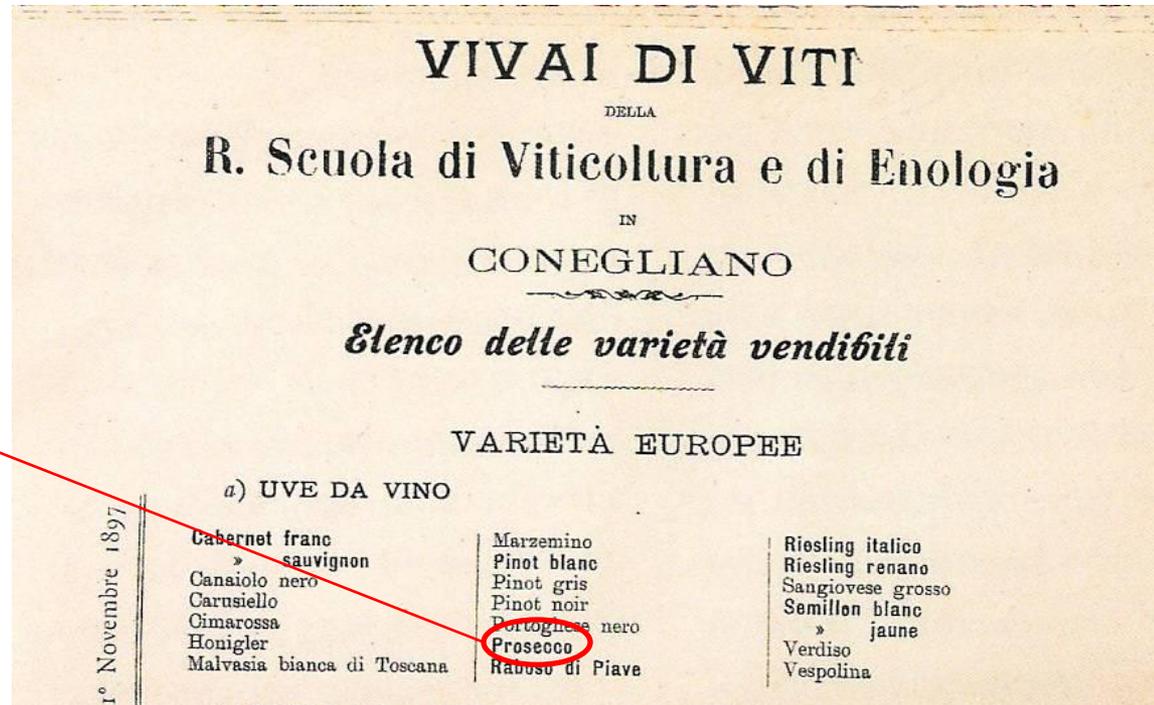
1901

Il Zava nel Censimento dei vitigni coltivati nel Veneto cita Proiséco e Proseco piccolo.

1906

G. Molon nella “Ampelografia” cita Prosecco bianco con i sinonimi Proseco, Proseco piccolo.

**La Scuola di Enologia
ne produceva e commercializzava le barbatelle**



1907

In Rivista di Viticoltura è ricordato *Prosecco lungo e Prosecco tondo o bianco.*

Si apre la questione della diversità fra questi Prosecchi e si iniziano i chiarimenti.

1913

**In Bollettino Associazione Agraria
Friulana vengono
descritti**

*Prosecco tondo bianco, Prosecco tenero
bianco; Prosecco gentile bianco ed
anche ... un Prosecco nero!*

**Il Sannino in “Le tribù del Prosecco e del Verdiso”
(Rivista di Viticoltura),**

cita per la provincia di Treviso:

***-Prosecco bianco tondo* che è il Prosecco bianco
dell’Ampelografia Italiana;**

-Prosecco Balbi;

***-Prosecco nostrano* che è la Malvasia lunga di
Toscana;**

***-Prosecco lungo* a fiori anomali e poco produttivo.**

1834

Cavazza in “Viticoltura”

ricorda

***Il Prosecco... “con varietà del vitigno
... Prosecco bianco, Prosecco lungo,
Prosecco dal picciolo rosso.***

1937

**Dalmasso e Dell'Olio in “Vini bianchi tipici dei Colli
Trevigiani”**

citano

***Prosecco* con “diverse pseudo sottovarietà... ma sola
a due si possono riportare i tipi fondamentali:**

***-Prosecco lungo
-Prosecco Balbi”***

1960

Cosmo e Polsinelli in “Vitigni da vino”

ricordano

Il **Prosecco** con i sinonimi *Prosecco tondo*,
Prosecco Balbi, *Glera* in Friuli, *Serprina* sui
Colli Euganei.

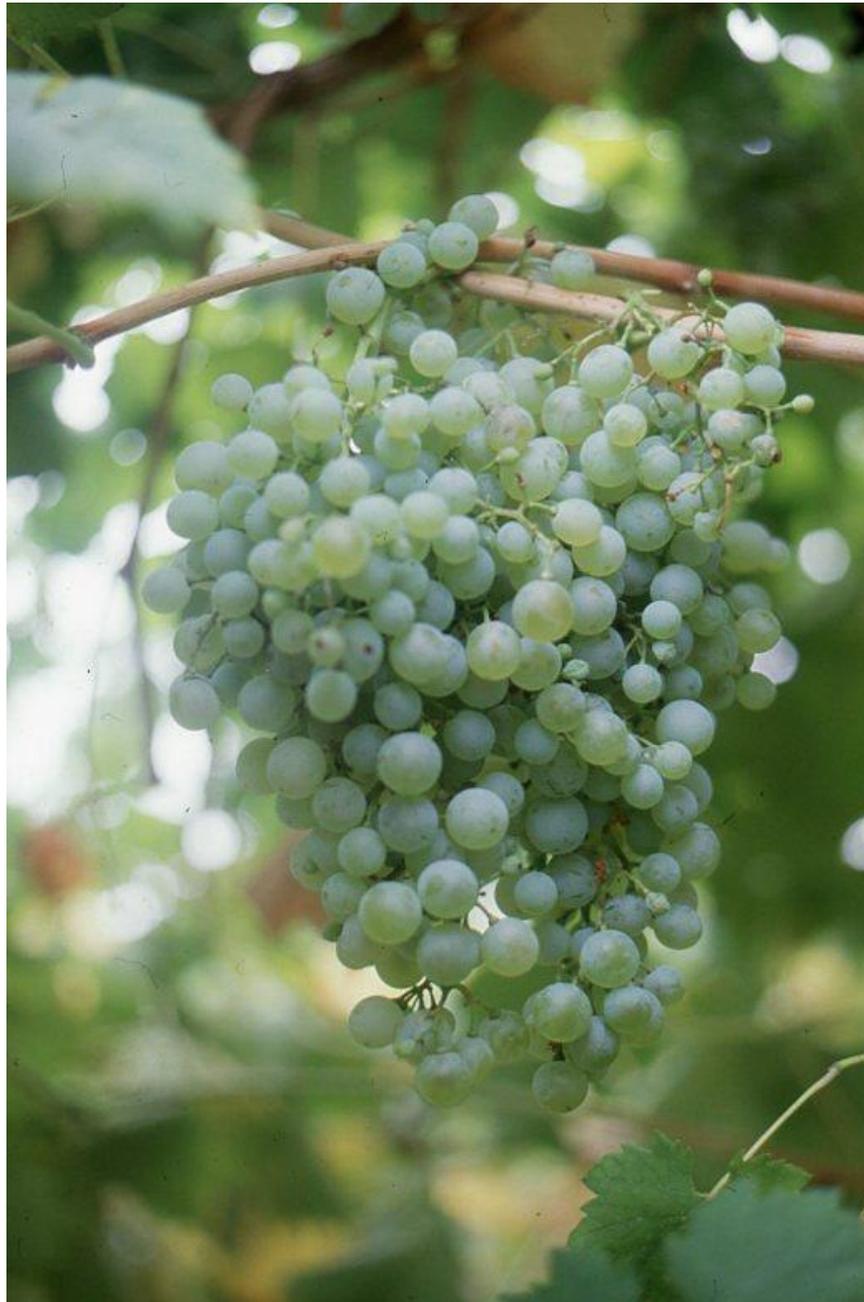
**Considerata la sua origine e
diffusione,**

il Prosecco

**ha differenziato nelle diverse aree di
coltivazione vari biotipi, come
vedremo**



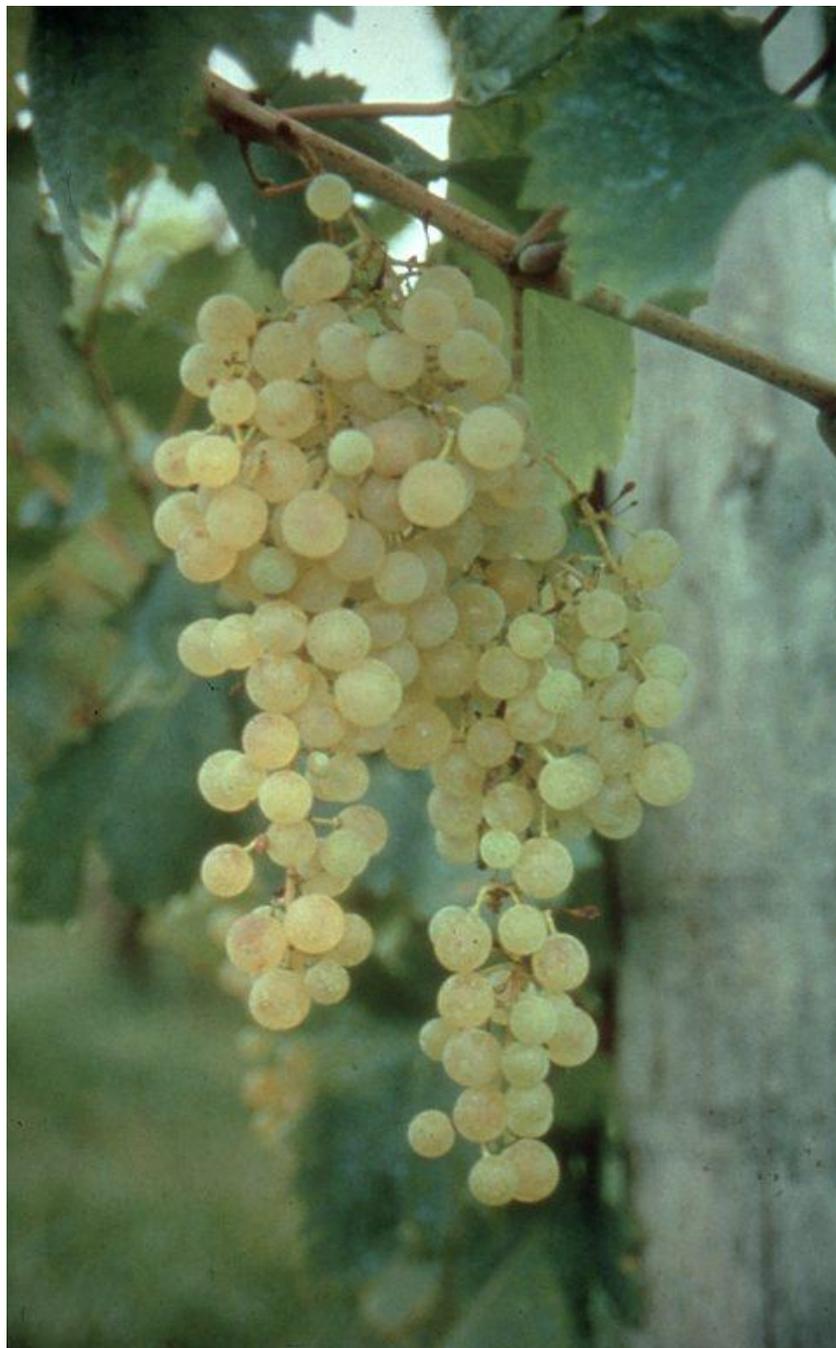














Alla fine 1800 prima metà 1900, la situazione può così essere riassunta:

-Colli Euganei: diffusa la *Serprina*;

-Colline trevigiane: *Prosecco* con numerosi biotipi: *Prosecco bianco o tondo*, *Prosecco tenero*, *Prosecco gentile*, *Prosecco forestiero* e nelle zone di S. Martino-Valdobbiadene *Prosecco lungo*;

-Friuli: *Prosec*, *Resecco*;

-Carso e Collio goriziano: *Glera* con i biotipi *Glera* (chiamato anche *Prosecco trevigiano*), *Glera secca* e *Glera grossa*.

**Oggi la storia va anche interpretata
alla luce di successivi studi
ampelografici, ampelometrici,
biochimici e di analisi del genoma.**

GRAZIE