


IL MEGLIO
CIBOVINO

Prosecco superstar

Prosecchino? Attention please: il signor Prosecco, fresco, lieve, più o meno aromatico, allegro e facile è un vino superstar. Che sta mettendo a segno tassi di incremento a due cifre, che sta conquistando i mercati esteri, che furoreggia in ogni occasione, grazie al suo costo contenuto e alla qualità sempre maggiore. Si sa, i duri e i puri delle bollicine arricciano il naso sostenendo che non c'è gara con i grandi spumanti metodo classico. Ma questo non impedisce ai produttori di Prosecco di offrire al mercato proposte sempre più



accattivanti. E anche gioiose, come la giovane e deliziosa linea Ottopiù vineyards de Le Tenute Genagricola che portano il nome del contadino che ha curato la vigna da cui provengono le uve che compongono le varie etichette: Sior Toni Cartizze, Sior Piero Valdobbiadene Prosecco, Sior Berto cuvée e così via. Bottiglie sbarazzine che puntano sul pubblico giovane, come anche quelle della grande Cantina Viticoltori Ponte, non a caso sponsor della seguita rivista *Satisfaction*, edita da Vasco Rossi. E proposte al



top come quelle di Bisol, famiglia storica del Prosecco, con il raffinato Valdobbiadene superiore di Cartizze (da tre ettari di vigna sulla collina più preziosa della denominazione) o con l'ultimo nato Relio, 2.800 pezzi in tutto di un metodo classico ottenuto rifermentando in bottiglia il Glera in purezza. Il Prosecco superiore docg cuvée storica è la bandiera dell'ultracentenaria Carpenè Malvolti, ambasciatrice del Prosecco nel mondo. Molto apprezzato il Cartizze Vigna La Rivetta di Villa Sandi che si colloca nella fascia alta di questa categoria di bollicine, come anche il Cartizze Dry Col Vetoraz, il Rive di San Pietro di Barbozza di Mionetto, il Brut cuvée del fondatore Gi Valdo, l'Extra dry di Bellussi, il Prosecco superiore di Bianca Vigna. E restano sempre valide le proposte firmate Masottina, **Santa Margherita**, Astoria, Pira Martellozzo (con le sue simpatiche bottiglie colorate). *Anna Di Martino*