

ASSOENOLOGI
FRIULI VENEZIA GIULIA
AGRIEST

22 gennaio 2016

Il Vigneto Friuli si interroga : Charmat o metodo Classico ?

L'argomento "bollicine " può considerarsi il "tormentone " di questi ultimi cinque anni e non accenna a frenare , con buona pace dei vignaioli tradizionali di pianura , riscopertisi spumantisti di Prosecco e dintorni e qualche collega di collina , il cui cuore batte Ribolla .



Se a questi due aggiungiamo il Pinot grigio (di norma vinificato in bianco) registriamo una viticoltura nuova , con cambio di mentalità e strategia di marketing . Nel senso che i sentimenti sono tutti per l'autoctono ma la sopravvivenza economica si deve proprio ai succitati che PP (Prosecco + Pinot grigio) che da soli superano la metà della superficie a vigna specializzata .

Resta poi da valutare se la scelta frizzante sia più portata al metodo Charmat (fermentazione in autoclave con consumo "giovane" , Prosecco in primis e Ribolla a seguire) oppure Classico (con permanenza lunga sui lieviti ed in bottiglia anche di 3-6 anni , più consona a Pinot nero e Chardonnay , magari con un pizzico di Ribolla per la sua fresca neutralità).



Lo stato dell'arte del settore " bollicine " è stato ampiamente sviscerato venerdì 22 gennaio scorso ad **AGRIEST 2016** nell'ambito di un convegno organizzato (quasi 200 partecipanti !!) da **ASSOENOLOGI FRIULI VG** presieduta da **Rodolfo Rizzi**, con introduzione e moderazione affidate a

Claudio Fabbro e relazioni di docenti e tecnici di chiara fama quali **Enrico Peterlunger** (UNIVERSITA' UD -*Prepariamo l' uva*) , **Ivan Panizza** (PROGETTI di VINI-*Metodo Charmat Martinotti*) e **Ferdinando Dell'Aquila** (GUIDO BERLUCCHI ,FRANCIACORTA- *Metodo Classico*).

Se poi scegli un tappo sbagliato-ha commentato **Carlos Santos** di "Amorim Cork " " - allora tanta fatica va a farsi benedire !!

Ma su quest'ultima considerazione torneremo quanto prima .



(info@claudiofabbro.it)

Nelle foto (@Photolife.it) : **ASSOENOLOGI FVG ,partecipanti e RELATORI AGRIEST 22.01.2016**

(*) addetto stampa e p.r. **ASSOENOLOGI FVG**