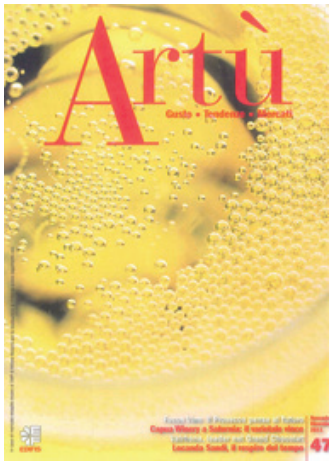
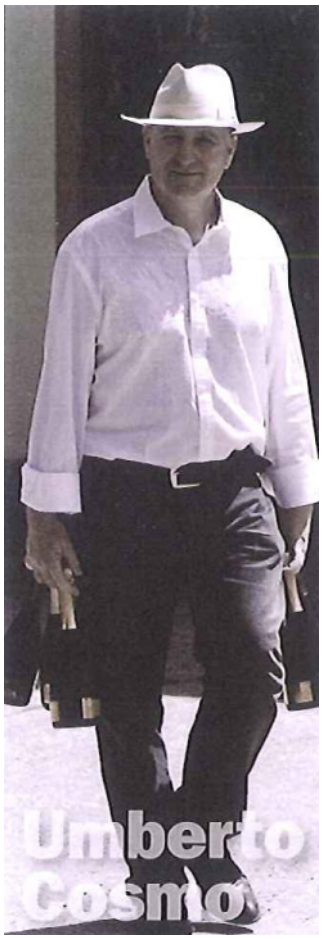



**Artù**
Novembre/Dicembre 2011




## BELLENDA e metodo classico: un ritorno al futuro

Questa bella realtà di Vittorio Veneto, di proprietà della famiglia Cosmo, si è distinta per aver progettato e realizzato un inedito Conegliano Valdobbiadene Superiore Metodo Classico, l'S.C 1931. Il progetto nacque 7 anni fa, nel corso della vendemmia del 2004, come tentativo di tornare a un Prosecco più tradizionale. "Parlandone con gli enologi Paolo Stival e mio fratello Luigi – ci spiega Umberto Cosmo - avevo espresso loro l'idea di produrre un Prosecco *sur lie*". Ma la proposta fu bocciata per ragioni tecnico-commerciale. Da questo spunto però "arrivammo all'idea di applicare al Prosecco quel metodo classico che già in cantina utilizzavamo per le basi di Chardonnay e Pinot Nero. Apparve subito come un percorso 'eretico' rispetto al dogma: vitigno aromatico-metodo Charmat, uve non aromatiche-metodo classico". Nonostante tutto si decise di tentare. "Nel 2005 ebbe luogo la prima vinificazione mirata a ottenere una base adatta a una sosta in bottiglia più lunga del normale, con una sboccatura dopo 9 mesi nel corso del 2006. Ricordo ancora la prima bottiglia sboccata, la sorpresa di ritrovare in quel vino i caratteri di un'uva che si pensava non adatta a lunghe soste sui lieviti. Dopo questa prima uscita osammo soste più lunghe, fino a 18 mesi; tuttora la sperimentazione va avanti, con piccole partite, per vedere fino a che punto ci si può spingere. L'obiettivo di tutto ciò? L'ambizione di poter vedere un giorno un Conegliano Valdobbiadene disponibile sulle carte dei vini con diverse annate, per dare un senso all'abusato termine 'millesimato', poco significativo per uno Charmat". D'altra parte, se si considera che la spumantizzazione in autoclave fu messa a punto diversi decenni dopo la nascita del Prosecco spumante, l'idea di un metodo classico applicato a quest'uva è assai più rispettosa della tradizione di quanto potrebbe a prima vista sembrare; non una semplice trovata per proporre qualcosa di diverso a tutti i costi, insomma. Riprende Umberto Cosmo: "Vediamo con piacere che oltre a Bellenda anche altri produttori del territorio si stanno avvicinando a questo metodo di produzione: è un segnale importante, che avrà una ricaduta positiva su tutta la denominazione. Non è certo nelle nostre intenzioni il voler sostituire il metodo tradizionale allo Charmat, che tanti buoni risultati sta portando, ma crediamo che questa nostra ricerca possa essere uno stimolo ad approfondire lo studio sulle potenzialità del vitigno".