

Bellenda: firme in Classico per il Conegliano Valdobbiadene

scritto da Riccardo Isola | 24/04/2023



L'azienda veneta offre un'interpretazione sui generis di uno degli ambasciatori delle bollicine Made in Italy

Il valore della diversità. Avete mai provato un Prosecco di dieci anni trovandolo vivo e vibrante, appagante e per certi versi molto sensuale? Noi sì... e adesso ve lo raccontiamo.

L'eleganza della sospensione effervescente. La sapiente consapevolezza dell'osare. L'innata propensione all'attenzione della sostenibilità. La curiosità di mettere in luce ciò che fino a oggi era forse lasciato nascosto: una **nuova personalità per le bollicine più vendute d'Italia**. Sono questi i quattro punti cardinali che caratterizzano la bussola filosofica di **Bellenda**.

Azienda, di proprietà della famiglia Cosmo, che dal 1986 opera nell'estrema propaggine Nord-Est della denominazione, terra di quell'appendice "prosecchista" in provincia di Treviso. Superare la "*banalità del bere*", mi scuserà **Hannah Arendt** se la cito forse a sproposito, ma credo che l'idea sia

questa.

Bellenda: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

Al di là delle necessarie e imprescindibili interpretazioni fruttate, gentili, giovanilistiche del Glera, la cantina di Carpesica offre anche e soprattutto una batteria di **prodotti di grande personalità ed eleganza**. Stiamo parlando di una linea in cui il vitigno principe del veneto effervescente lascia un attimo in disparte l'immediatezza e la facilità del sorso per intraprendere sentieri fatti di **verticalità taglienti**, sferzate millesimate, riposi condizionati ed eleganze solleticanti di perlage superiori.

Qui, infatti, vogliamo raccontare quell'identità fatta di "messa in punta" che regalano spettri organolettici, gustativi e tattili al sorso di estrema raffinatezza. In definitiva sembra di non bere un "Prosecco". Ma il merito è anche e soprattutto grazie alla nuova **introduzione di una zonizzazione legata alle Rive**. Cru che sanno esprimere al meglio interpretazioni territoriali altre... e alte.

Qui voliamo alti nel saper interpretare in chiave contemporanea un vitigno, uno stile, un alfiere della vitivinicoltura italiana. Sorsi bohemienne, ma assolutamente capaci di porsi in chiave positivamente avanguardista, che parlano una lingua non sofisticata, per la Glera, ma di certa e sicura personalità anticonformista. Sono **sorsi destrutturanti rispetto allo status quo della bollicina veneta per eccellenza** che affascina per la capacità di saper rimanere, comunque, interprete autentico di un terroir.

San Fermo Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato 2022

Partiamo da un Metodo Martinotti, il **San Fermo Prosecco Superiore Docg Brut Millesimato 2022**

Questo è il vino di entrata. Si presenta di paglierino brillante con perlage fine ed etereo. Bollicine in sospensione che regalano al naso delicate note croccanti fruttate di mela e buccia di pera, al naso escono gli echi minerali dell'origine morenico-glaciale del territorio lasciando spazio al più sensuale ma fresco sentore d'acacia. Il sorso è brioso e delicato, croccante, con chiusura leggermente amaricante. Si accompagna perfettamente con antipasti di verdure in tempura e piatti a base di pesce.

Abbracciamo, ora interpretazioni da rifermentazione in bottiglia (metodo tradizionale) con il **Radicale - Spumante Extrabrut**, sui suoi lieviti senza solfiti aggiunti.

Radicale - Spumante Extrabrut

Simpatia, terroir, fragranza. Questo è il sorso regalato dal **rifermentato "tradizionale"**. Una rappresentazione contemporanea di un modus operandi del passato che sa parlare comunque la lingua dell'immediatezza, della facilità, non banalità, di bevuta e della ricchezza sbarazzina della giostra di rimandi offerti.

Si presenta di un giallo-nocciolato, necessariamente velato, con perlage elegante fine. Al naso, oltre ai tipici caratteri varietali di mela e pera mostra una caratteristica inedita con sferzate di lavanda, mora di gelso, kumquat e nocciola. In bocca entra sapido e fruttoso tendente all'acerbo. **Bellissima la croccantezza e l'effervescenza** che pulisce e si allunga su note amaricanti. Un vino assolutamente simpatico da provare almeno una volta... dopo non se ne farà più a meno...

Arriviamo ai grandi **Metodo Classico**.

“Sei Uno” - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Rive di Carpesica Extra Brut

Un Conegliano Valdobbiadene la cui **sboccatura arriva dopo 12 mesi di riposo sui lieviti** a cui segue affinamento in cantina per altri sei mesi. C'è una silhouette aromatica pazzesca. Una modella slanciata su una passerella di *haute couture*. Profumi da basso Trentino con la mela renetta e la nocciola appena sbucciata che abbracciano spazzolate di erbe di macchia mediterranea (rosmarino, mentuccia). Al sorso entra diretto, tagliente e soprattutto croccante. Un vino che, al sorso, si fa morso di pomme. Bellissime la persistenza e la fragranza che puliscono il palato lasciandola comunque ricca, fresca ma succosa.

“S.C. 1931” - Metodo Classico Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Pas Dosé

Un capolavoro. Un Picasso tra i Manet, un Palladino tra i Caravaggio. Destrutturante, inafferrabile, leggiardo. Sia nella versione recente, che è vibrante e vitale, ma noi stiamo parlando, in questo caso, di un **prodotto datato 2012**. Si presenta ancora di un color d'oro antico. Al naso è straordinariamente fresco e vitale nella sua componente fragrante e aromatica; con echi di frutta a polpa bianca, frutta a guscio e croccante mela golden, è una “spremuta” tagliente. Non manca e si arricchisce di quell'elegante nuance floreale d'acacia.

Sorso impressionante. Tagliente e verticale. Fresco e minerale. Lungo e solleticante. Vivo, energico, sbarazzino. Chiusura leggermente amaricante ma con in filigrana una tensione erbacea. Un vino highlander! Chapeau, direbbero i cugini d'Oltralpe.

Bellenda srl

Via Gaetano Giardino, 90 - Carpesica (TV)

www.bellenda.it