



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**

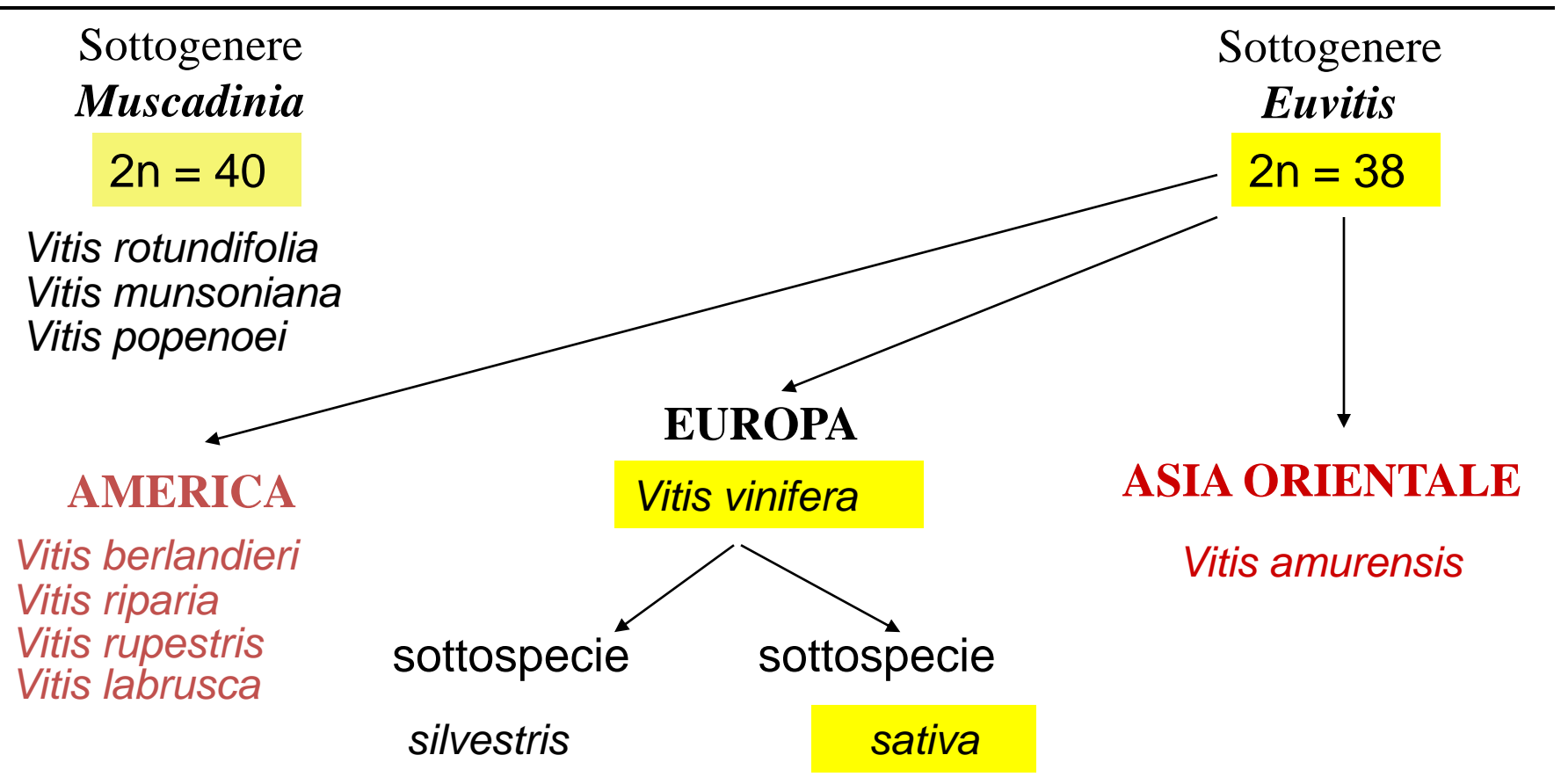
**“I motivi per una caratterizzazione ed i  
presupposti storici”**

*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 Rocolo 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, oggi giorno 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**

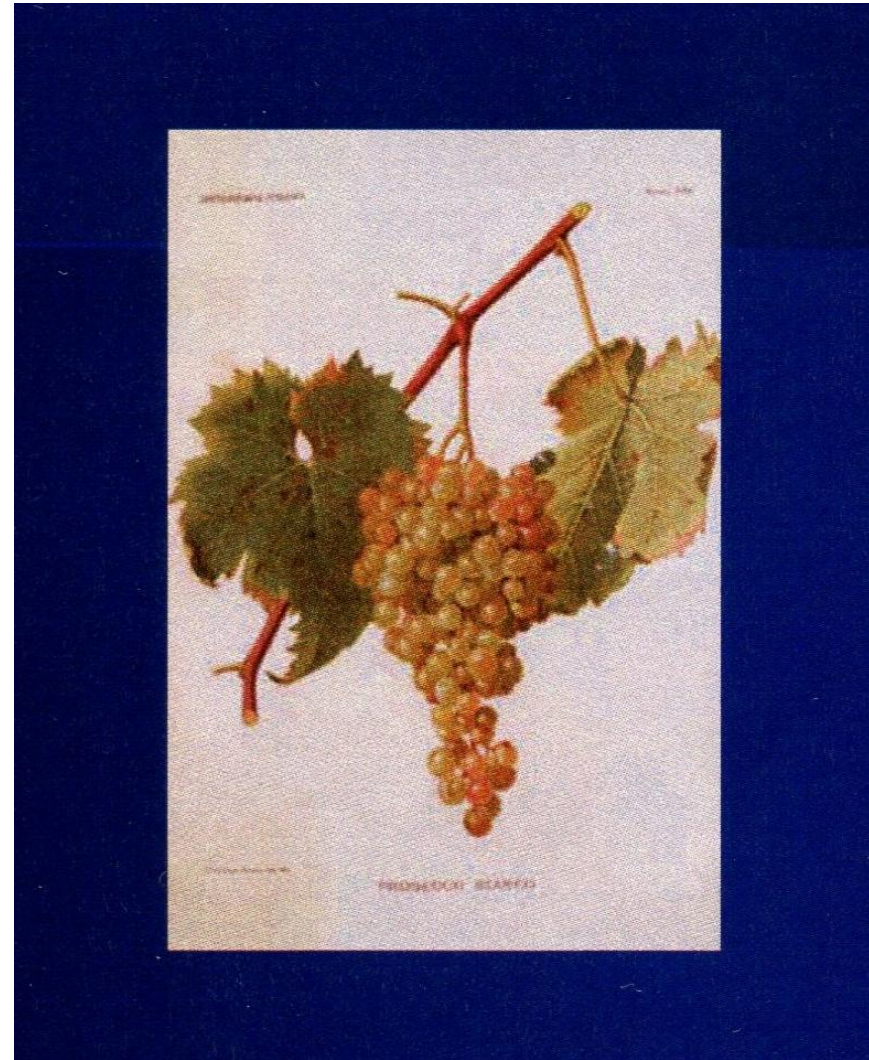
**i buoni risultati ottenuti con il  
*Prosecco Piave* e quelli ottimi con  
il *Prosecco Balbi*.**

**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...”**





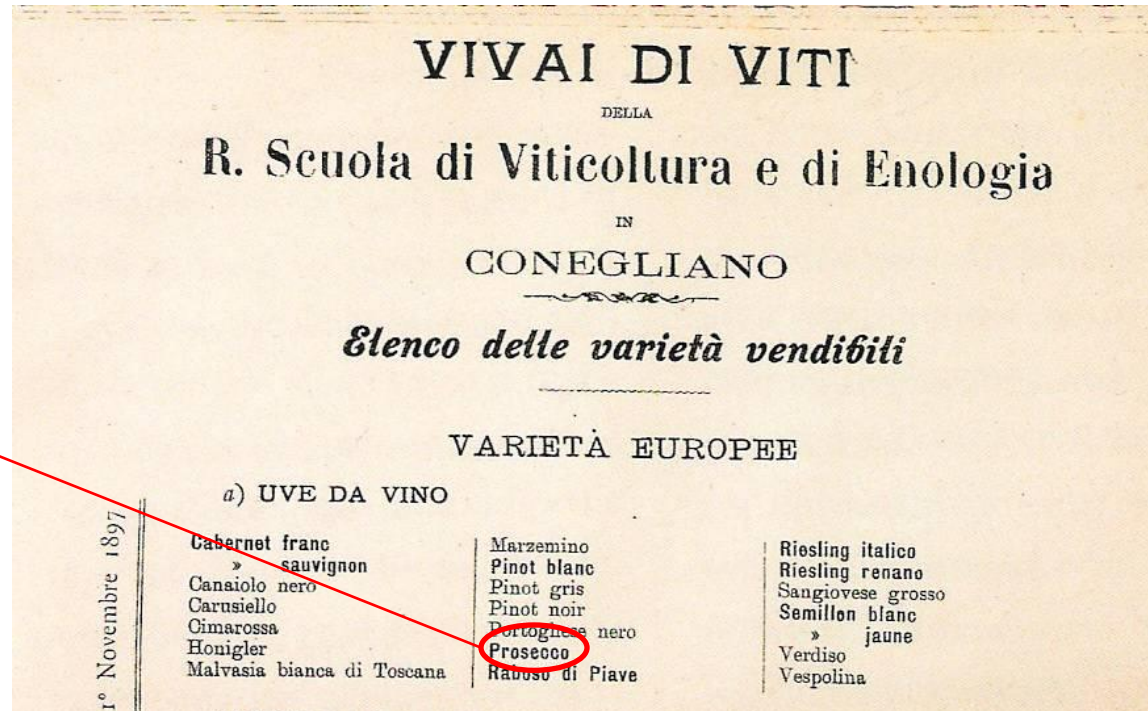
**1901**

**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**

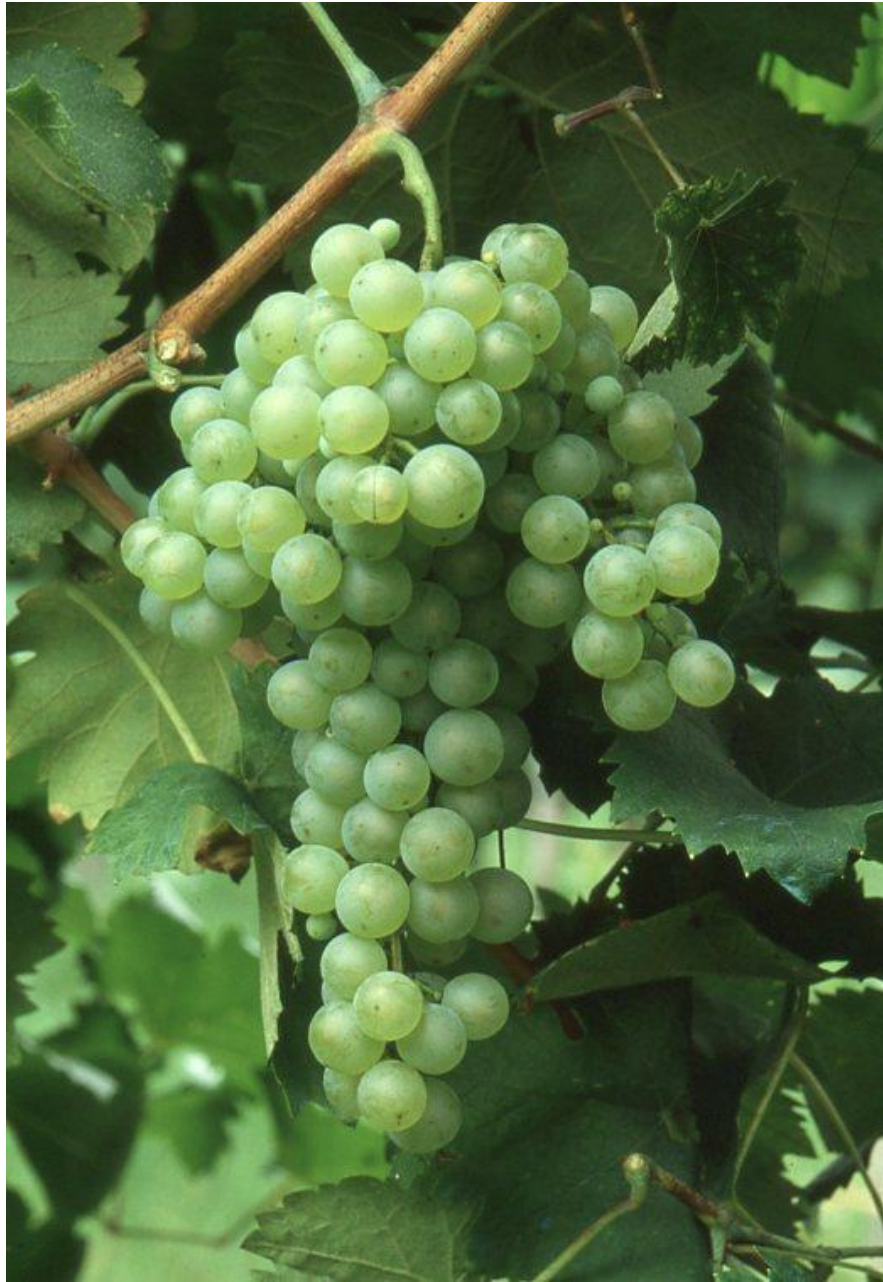
**Il **Prosecco** con i sinonimi *Prosecco tondo*,  
*Prosecco Balbi*, *Glera* in Friuli, *Serprina* sui  
Colli Euganei.**

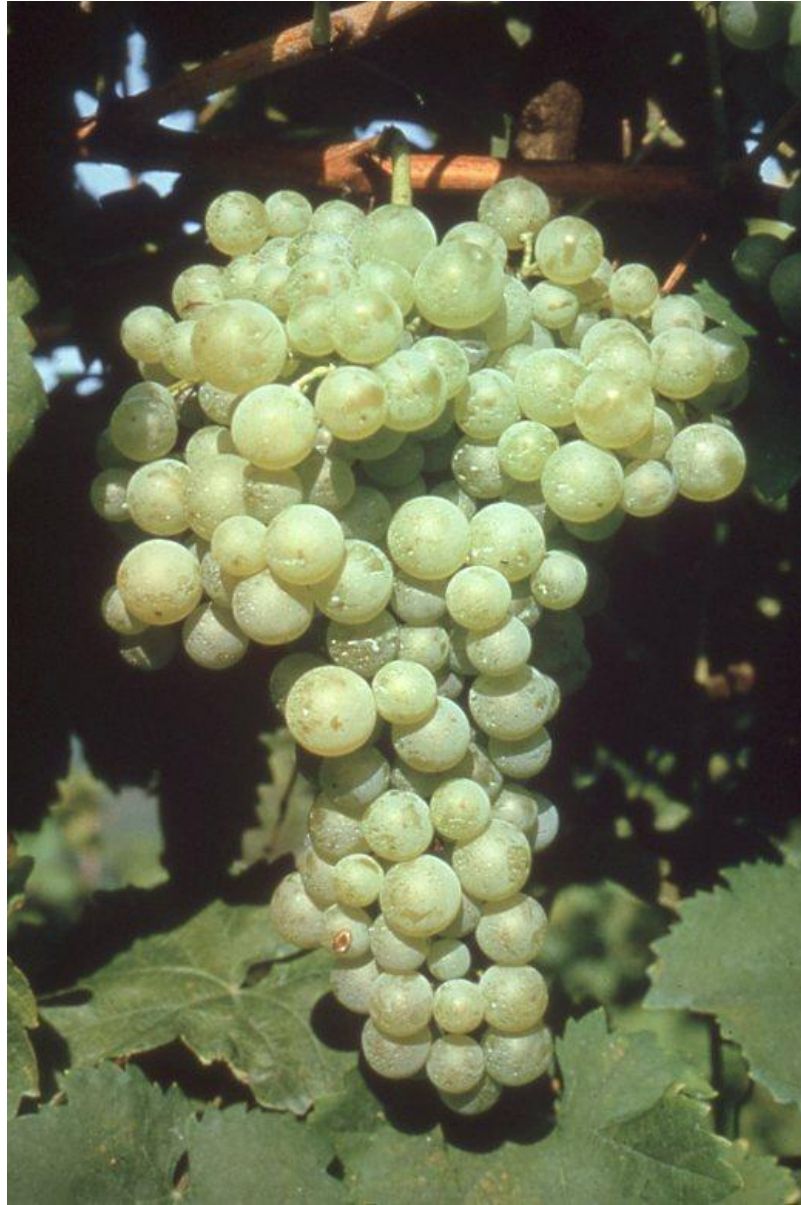
**Considerata la sua origine e  
diffusione,**

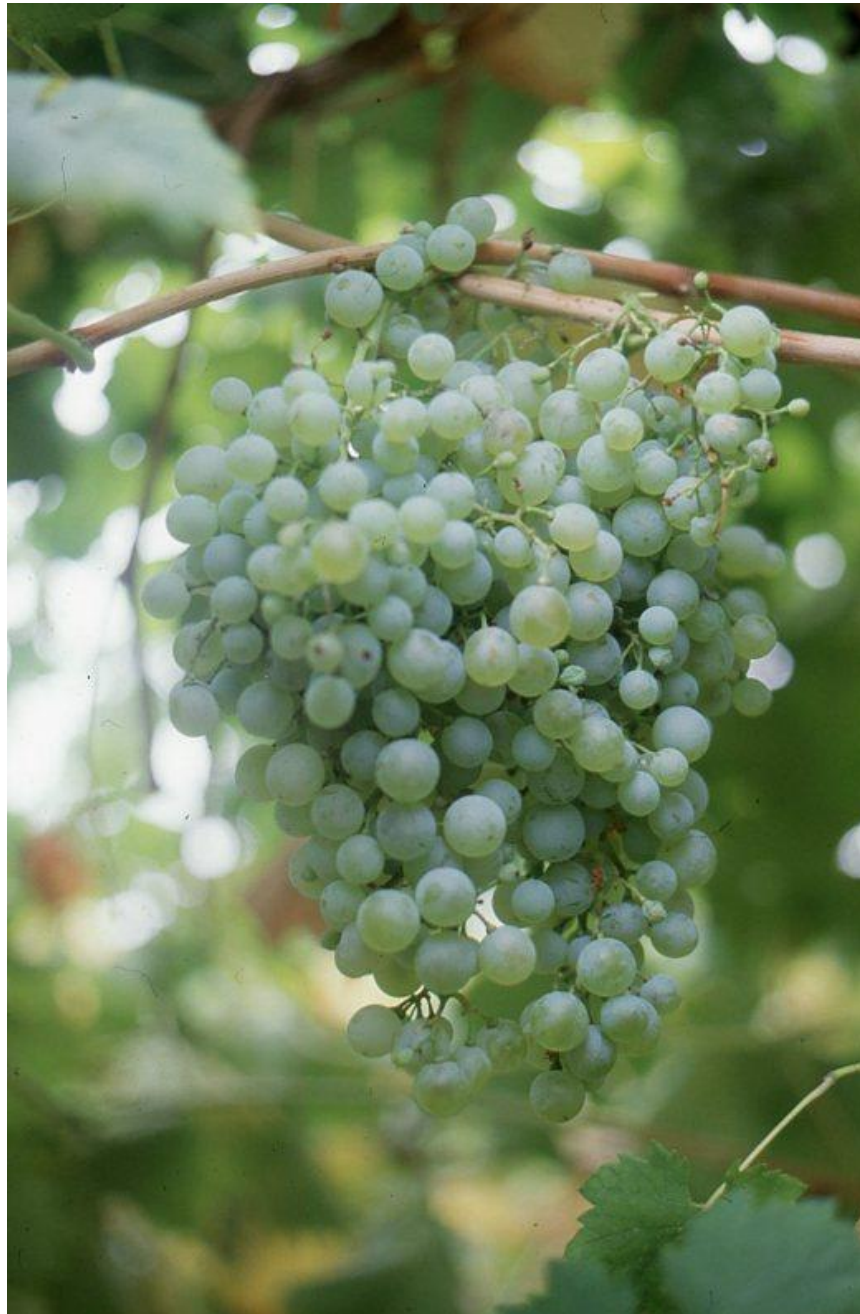
**il Prosecco**

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

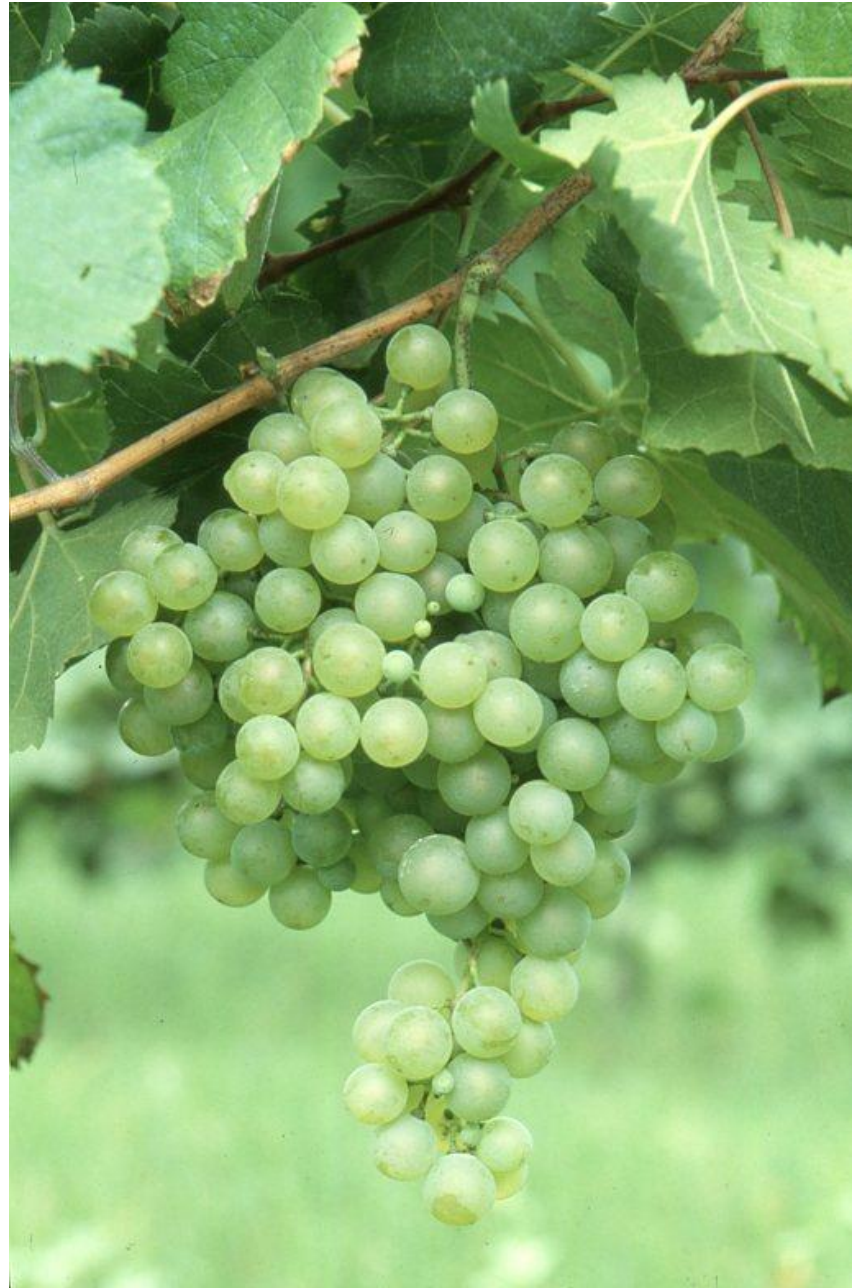


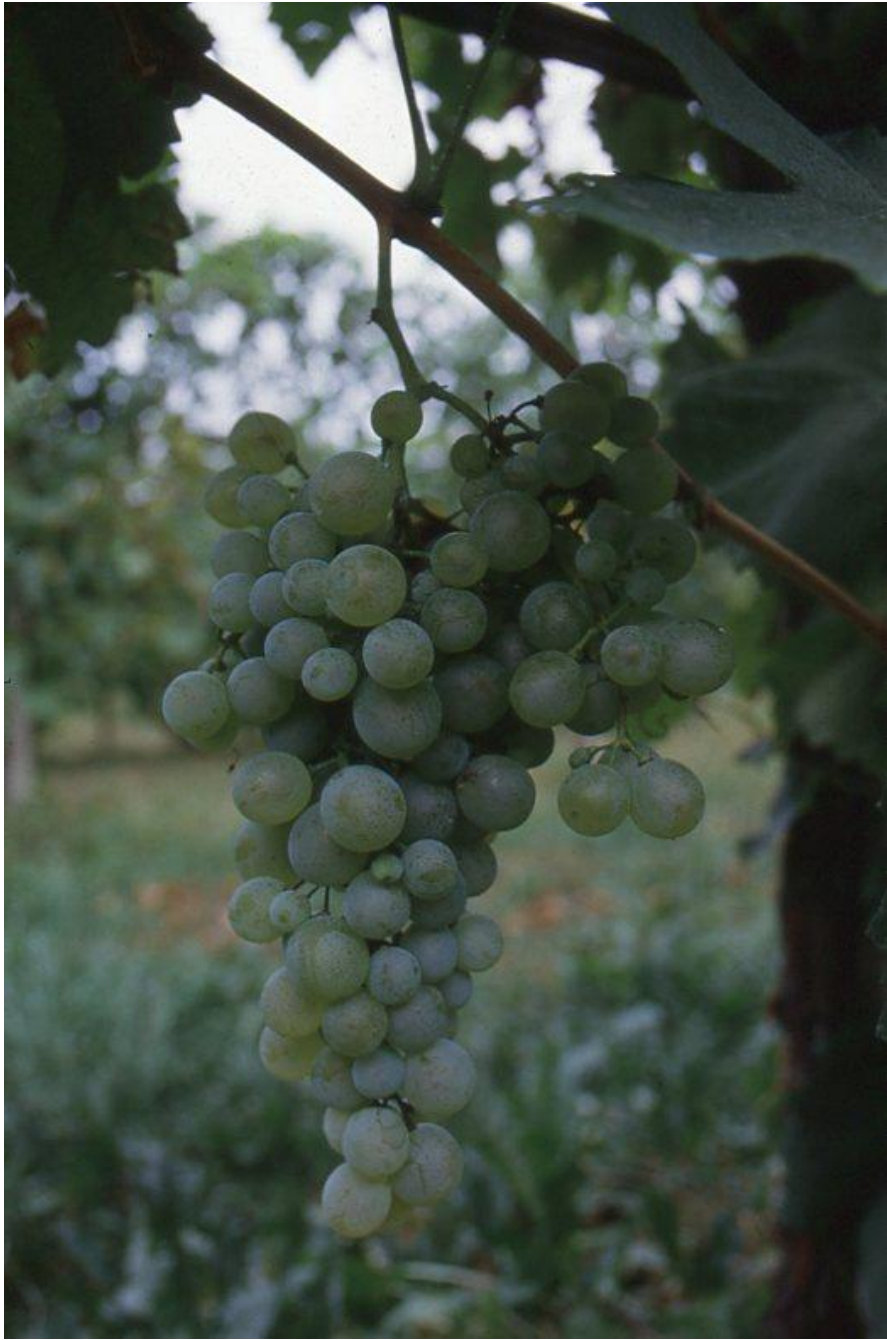


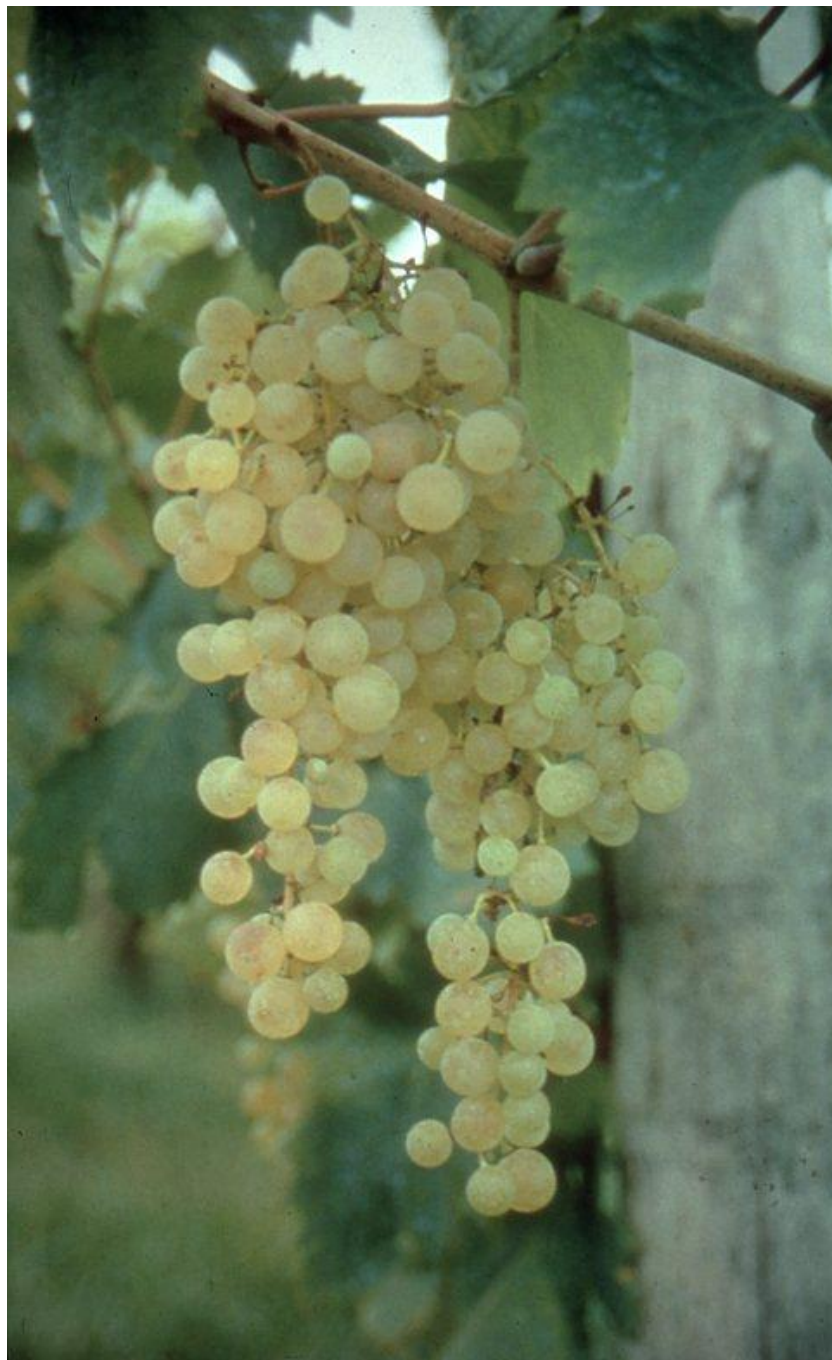
















# Alla fine 1800 prima metà 1900, la situazione può così essere riassunta:

-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**