

PIACERI DA BERE

QUANDO IL PROSECCO È FATTO «PER BENE»

Come ogni anno, Ernesto Balbinot organizza nella sua tenuta Le **Manzane** la **vendemmia solidale**. Un evento virtuoso, così come la sua ultima etichetta Springo Green.

di Chiara Risolo

Settembre, tempo di vendemmia. A San Pietro di Feletto, in provincia di Treviso, fervono i preparativi per organizzarne una davvero speciale. L'11 settembre prossimo, Ernesto Balbinot, patron de Le **Manzane**, accoglierà ospiti volenterosi che, oltre a tagliare profumati grappoli di uva Glera, potranno (nella misura in cui vorranno) contribuire a una giusta causa: finanziare il nuovo ambulatorio sociale per cani e gatti di Ponzano Veneto gestito dall'Enpa (Ente Nazionale Protezione Animale), realizzato per offrire cure e cibo ad animali domestici di proprietari meno abbienti. Non è la prima volta che l'imprenditore apre le porte della tenuta per nobili fini: era il 2012 quando decise di inaugurare charity settembrine, scegliendo ogni volta a chi destinare il ricavato. Durante l'evento, si potrà anche degustare il Prosecco della cantina e, perché no, farsi raccontare dal vigneron la storia della nuova etichetta, Lo Springo Green.



Ernesto Balbinot, patron della cantina Le Manzane, con la moglie Silvana Ceschin e i figli Anna e Marco.

Si tratta di un Conegliano Prosecco Superiore Docg «Sui Lieviti», che fa una seconda fermentazione e quindi la presa di spuma in bottiglia.

Uno spumante con un'allure ancestrale poiché racchiude in sé tutta l'esperienza di nonno Osvaldo. «Da ragazzino, con papà e con l'unico collaboratore di allora, il signor Bruno, eravamo soliti imbottigliare con la luna calante, in giornate assolute, dopo Pasqua» ricorda Balbinot. «Riponevamo le

bottiglie in un luogo angusto, buio e basso, dove la temperatura si pensava fosse più costante. Le prime venivano assaggiate dopo un mese per capire se e come il vino stesse rifermentando e dopo altri tre mesi vedevano la luce. Si confezionavano con una etichetta spartana e una piccola capsula. Il risultato era un Prosecco frizzante e fresco che andava scaraffato per preservarne la limpidezza, in quanto presentava nel fondo un sedimento composto dai lieviti» prosegue. «Con lo Springo Green abbiamo ricreato questa atmosfera ma con le conoscenze

enoiche di oggi» precisa. Le bottiglie, dopo la presa di spuma, vengono stoccate per due mesi, in un ambiente a 10 gradi per una lenta lisi cellulare del lievito, liberando delicati profumi di crosta di pane che, insieme al fruttato classico del Prosecco, rendono il bouquet accattivante.

A ciò segue un altro passaggio: le bottiglie vengono fatte roteare per essere avvolte in una raffinata carta verde, creando così un'ulteriore sospensione dei lieviti che, depositati nel fondo, continuano a supportare il vino fino al momento della stappatura. Springo Green, inoltre, è prodotto con uve che provengono da un vigneto condotto secondo criteri di sostenibilità. Molto secco, fresco e sapido, si abbina con crudité di pesce e tartare di carne. Una delizia a cui «dar fondo!».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Springo Green è la nuova etichetta della cantina, Le **Manzane**. Si tratta di un Conegliano Prosecco Superiore Docg «Sui Lieviti».

La consueta bottiglia di Prosecco, prodotta dalla cantina Le Manzane, dopo ogni vendemmia solidale.