

Esistono diversi modi per esplicitare la propria appartenenza a un territorio. È normalmente qualcosa che per una cantina passa innanzitutto da un calice, con le variopinte sfumature degli angoli più vocati di una Denominazione a venire sapiente racchiuse in bottiglia. Ma quella che è la strada della vera sostenibilità, oltre la mera accezione ambientale, fa spesso rima con solidarietà. È quel che accade sulle vocate Colline del Prosecco Superiore, proclamate il 7 luglio 2019 Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco. Qui, a metà strada tra le Dolomiti e Venezia, la cantina **Le Manzane** è radicata da oltre 40 anni. Tra le più dinamiche e interessanti realtà oggi nel panorama enologico del Conegliano Valdobbiadene, l'azienda di San Pietro di Feletto guidata dalla famiglia Balbinot è protagonista da più di un decennio della "Vendemmia Solidale - Festa e Beneficenza nella Terra del Prosecco Superiore". Un appuntamento aperto a tutti che, da ormai 13 edizioni, è momento privilegiato per una doppia raccolta: quella manuale delle uve, che fa rivivere l'antico rito contadino in queste campagne, è quella di fondi, occasione per supportare le attività delle numerose organizzazioni sostenute nel corso degli anni. Un trait d'union tra i gesti che definiscono la



quotidianità del lavoro in vigna, la salvaguardia di una tradizione che non è lasciata appassire e orizzonti che conducono ben oltre i filari e la cantina. Un impegno di cui quest'anno beneficerà C'è Da Fare, associazione non profit fondata nel 2023 dal popolare attore e comico genovese Paolo Kessissoglù, nata con lo scopo di creare progetti di sostegno psicologico per gli adolescenti in difficoltà. Una nuova causa che si va a sommare a quelle che fino ad oggi hanno condotto migliaia di appassionati a prendere parte a una giornata che consente anche un'immersione nella fatica "eroica" che da sempre definisce le bollicine che prendono forma sui declivi di queste impervie colline, determinandone il carattere. Come dimostra Springo, la linea che Le Manzane dedica ad esplorare l'essenza e i terroir del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, in un viaggio in bottiglia che spazia tra la specificità di ciascuna delle Rive scelte proprio per le loro anime non replicabili, il pentagono d'oro dei 106 ettari del Cartizze e metodi ancestrali che ritornano a fare capolino per moderni e inediti racconti. Il primo, in ordine di tempo, a dare il via alla gamma è stato, nel 2015, Springo Bronze, Conegliano Prosecco Superiore Rive di Manzana Docg Dry: il frutto delle uve

Glera ricche in aromi e acidità selezionate sulla Collina di Manzana nel comune di Vittorio Veneto, una delle 43 Rive elette ed autorizzate in tutta la zona a Denominazione. Il risultato è un vino straordinario dal profumo intenso, con carattere, che ripaga della fatica e del lavoro delle donne e degli uomini che hanno creduto fortemente nella scelta di far nascere dalle viti aggrappate sulle colline più scoscese una bollicina che stupisce per il sapore fresco, ma cremoso, armonico, persistente ed avvolgente. Un'espressione che è stata affiancata, nel 2016, da Springo Blue, edizione limitata caratterizzata da un residuo zuccherino di 2 g/l, Conegliano Prosecco Superiore Rive di Formeniga Docg Extra Brut "messo a nudo" per mostrare l'istantanea più autentica di questo speciale terroir, anch'esso situato all'interno del comune di Vittorio Veneto. Il carattere è lo stesso di chi l'ha preceduto: esuberante e carismatico. Per uno spumante elegante che stuzzica i sensi e regala emozioni, grazie al gusto fresco, sapido ed armonico. Un assaggio totalmente diverso da quello che è stato, nel 2022, il terzo capitolo scritto dalla famiglia Balbinot, con la linea che si è arricchita con l'arrivo di Springo Green. In questo caso, non delle peculiarità di una specifica sfumatura di Rive si parla, ma di una ricerca delle proprie origini: Conegliano Prosecco Superiore Docg Brut Nature Sui Lieviti, racchiude nel calice i segreti tramandati da Osvaldo Balbinot, papà di Ernesto e nonno di Marco e Anna. "Un ritorno al passato, ma con le conoscenze enoiche di oggi", sottolinea Ernesto Balbinot in merito a Springo Green. "Una versione sostenibile del nostro Prosecco Superiore, la più integra possibile, ma sicuramente non la più semplice da ottenere". Infatti, anche questa è edizione a tiratura limitata, da uve, raccolte a settembre inoltrato in leggera surmaturazione per dare spessore ed intensità al vino, che provengono da un vigneto condotto secondo i criteri di sostenibilità Snpqi nel borgo di San Michele, una frazione del Comune di San Pietro di Feletto dove ha sede l'azienda: una vigna con terreno rossastro, ricco di ferro, dalle caratteristiche uniche che si traduce nel calice con profumi floreali e delicati. Una creazione che parla di tradizione sulle Colline del Prosecco Superiore, esattamente come l'ultimo nato della linea, nel 2023: Springo Gold. È questo, infatti, il nome del Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Docg firmato **Le Manzane**, per cui la cantina ha scelto di optare per la più tipica tra le interpretazioni, la versione Dry, che si è soliti dare al luogo di elezione principe per la maturazione delle uve Glera. L'apice qualitativo della Denominazione che si svela con la sua straordinaria complessità: al naso, protagonisti sono i sentori di glicine, mela verde, pera, pesca, albicocca e note di frutti tropicali, particolarità che deriva dal terreno ricco di minerali di origine marina che contraddistingue il famoso pentagono d'oro del Prosecco Superiore. In bocca, poi, Springo Gold si distingue per il sapore ricco, pieno e consistente. Elegante ed armonico, si configura come un'esperienza sensoriale unica ed esclusiva, che conduce, come le altre etichette targate della linea più prestigiosa di **Le Manzane**, a immergersi nella straordinaria bellezza di un territorio che domanda solo di essere ascoltato. ®

DI MATTEO BORRÈ

## L'orizzonte di un'appartenenza

Vendemmia Solidale e linea Springo: **Le Manzane** e il racconto delle Colline del Prosecco Superiore



DOSSIER

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.