BELE CASEL

Artigiani, fino al fondo

«È facilissimo farlo, ma è difficilissimo farlo buono». Un'appassionante e sorprendente cavalcata a ritroso nel tempo per indagare la longevità del ColFondo

ARMANDO CASTAGNO

Danilo Ferraro, classe 1953, e il figlio Luca, nato nel 1977, ci hanno accolti un giorno umido e mite di fine settembre a Caerano di San Marco, dieci chilometri a sud-est di Asolo e una trentina a est di Bassano del Grappa. Dall'ultimo lembo di campagna piatta dell'alta provincia di Treviso, Caerano traguarda le colline del Prosecco storico. Verso Nord-Ovest, si inquadrano o si indovinano arroccati sui loro versanti i paesi di Asolo con la sua Rocca, Monfumo, Maser, Cornuda. Più in là, oltre il Piave, c'è Valdobbiadene e la sua permanente di vigneti a onde.

Quella dei Ferraro – Danilo e sua moglie Antonella, i figli Paola e Luca con la moglie Giuliana - è una storia familiare semplice e onesta, che non scomoda teste coronate, eredità nobiliari o pionieri della viticoltura tra gli antenati. "Semplice" e "onesta" sono gli aggettivi che, fuori di retorica, spenderemmo anche per la loro piccola impresa vinicola, avendo però cura di aggiungerne altri che ne suggeriscano coraggio, vastità di vedute e uno speciale talento manuale, artigianale nel senso più qualificante. Nata su circa un ettaro e mezzo di vigneto e con il nome de "La Contea" ormai oltre quarant'anni fa, l'azienda si è espansa attraverso il progressivo affitto o acquisto di vigneti, fino agli attuali 12, su vari comuni: le acquisizioni più importanti sono avvenute nel 2014 (la prima vigna di Monfumo), nel 2016 (la seconda) e nel 2017 (altri due appezzamenti sempre a Monfumo). Oltre alle doti individuali e di squadra di cui s'è accennato, anche il caso ci ha messo del suo. Danilo, infatti, non proveniva da una famiglia che avesse a che fare col vino: suo padre era un impiegato del Comune. Di vino, e di agricoltura in generale, si occupava invece il padre di Antonella, che Danilo iniziò ad aiutare quando aveva 15 anni e che gli instillò una passione sfociata nella scelta di frequentare, a cavallo tra i Sessanta e i Settanta, la Scuola Enologica di Conegliano, dove si è diplomato nel 1972. Il nome con cui questa cantina si è fatta conoscere nel mondo, Bele Casel (che spiegheremo più avanti) è arrivato in un secondo tempo, a fine anni Settanta. La produzione dei Ferraro conta oggi circa 150.000 bottiglie all'anno, divise su quattro etichette, tra cui l'Asolo DOCG Vecchie Uve (circa 5.000), l'Asolo Prosecco Extra Brut (circa 25.000 bottiglie) e l'Asolo Prosecco Extra Dry, di gran lunga il vino quantitativamente più rilevante. La quarta e ultima etichetta dell'elenco è il ColFondo Agricolo (un vino che dal 2019 non esce più come Asolo Prosecco, ma come Colli Trevigiani IGT), che abbiamo sempre trovato – anche quando non aveva ancora la parola "Agricolo" nel nome - di tale bontà e originalità da averci persuaso a tentarne un'indagine in verticale. Grazie alla disponibilità della famiglia Ferraro, e alla loro lungimiranza nel conservare un bell'archivio storico di quanto prodotto, siamo in grado di darvene qui puntuale resoconto. Abbiamo assaggiato in cantina tutte le annate prodotte del ColFondo, dall'imberbe 2020 alla capostipite 2008, in un crescendo di divertimento e stupefazione. Ciò di cui l'assaggio dei vini ci ha convinti è che più il tempo passa, più un grande ColFondo si assesta, si fa solido, autorevole, colonnare. E quando l'effervescenza si affievolisce, lasciando il proscenio alle risorse aromatiche del vino, è lì che inizia lo spettacolo vero. Abbiamo concluso la nostra indagine nella convinzione che questa stessa verticale, svolta tra altri dieci anni da chi ne avrà il privilegio, non possa che fornire un esito ancora più sbalorditivo, oltre a ricordare una volta di più che luoghi comuni, dogmi, convinzioni inamovibili, frasi fatte e concetti prestampati hanno nel mondo del vino ancor meno cittadinanza che altrove.

COMINCIAMO DALL'INIZIO, LUCA. PERCHÉ "BELE CASEL"? COSA SIGNIFICA?

«Dobbiamo ringraziare un nostro caro amico vignaiolo, Francesco Adami, il cui bisnonno – un vero personaggio, ai suoi tempi - era per tutti "Bele Casel", cioè Abele Adami del ramo familiare dei Casel, perché qui ogni famiglia ha anche un soprannome, e il loro era "Casel", forse perché originari del paesino a pochi chilometri da qui che si chiama tuttora "Caselle". Francesco ci ha permesso di utilizzare il nome del bisnonno, quando glielo abbiamo chiesto, cioè alcuni anni dopo aver creato l'azienda».

E PERCHÉ GLIELO AVETE CHIESTO?

«Perché è bellissimo. Suonava e suona ottimamente ed è facile da ricordare».

PARLIAMO DI VIGNE, SE SEI D'ACCORDO.

«È tutto lì. Parliamone».

INIZIAMO DALL'AMBIENTE. PUOI PARLARCI DI TERRENI, ALTITUDINI, ESPOSIZIONI, GIACITURE? SONO PARCELLE RIPIDE, LE VOSTRE?

«Abbiamo situazioni diverse: ogni comune ha i suoi terreni, le declività, le sue esposizioni. A Cornuda abbiamo circa 7 ettari, su suoli ferrettizzati, di un rossiccio intenso, esposti prevalentemente a sud e "trattorabili", collinari cioè ma non scoscesi. A Monfumo invece è tutta marna calcarea di un colore grigio-biancastro, e le esposizioni girano verso est, e talvolta

A Monfumo si trova il vigneto "dei confinanti", il più vecchio di proprietà della famiglia Ferraro

verso sud; qui si trovano le parcelle più ripide che abbiamo, da lavorare forzatamente a mano o con qualche piccolo macchinario; ma di trattori non se ne parla. A Maser la vigna, esposta a sud, si trova su una formazione di conglomerati, e la declività è media; anche qui si può entrare col trattore».

QUANTE VARIETÀ DI UVA CI SONO NEI VOSTRI VIGNETI?
«In effetti diverse: oltre alla glera, che tutti conoscono, c'è una popolazione di autoctone arcaiche nei vigneti della zona, non solo i nostri. C'è la marzemina bianca, che è la più precoce e la più dolce, c'è la rabbiosa che è la più tardiva ed è tipicissima di Asolo, e ancora la boschera, la perera, la bianchetta trevigiana, il verdiso e chissà quante altre; di qualcuna, nessuno ha idea del nome. Un tempo queste varietà erano più diffuse di oggi: pensa che a Monfumo la parcella di vigna più vecchia che abbiamo ha circa cent'anni ed è tutta di bianchetta, un'uva dalle potenzialità inesplorate. Io ho sentito una volta una bianchetta pura macerata sulle bucce che era una cosa fenomenale. Un caso isolato, ma che mi è rimasto impresso, tanto che ci sto provando anche io; vedremo gli esiti tra qualche tempo».

LA "RABBIOSA" COS'È?
«La rabbiosa è un pugno in faccia! Nel senso che è un'uva aggressiva per la sua incredibile acidità, che è all'origine del nome. È l'unica uva del territorio che è tremenda da mangiare, pure se perfettamente matura; le altre son buone. Ce n'è poca, purtroppo; la si usa qui da tempo immemorabile, ma in percentuali contenute, per motivi che è facile comprendere».

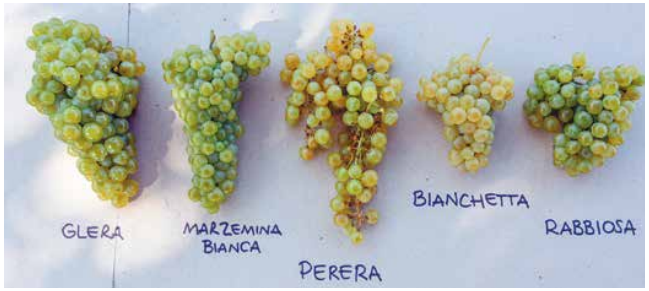
OCCUPIAMOCI ORA DEL VINO CHE ASSAGGEREMO A BREVE. QUANTO COLFONDO PRODUCI, E COME LO OTTIENI?
«Circa 20.000 bottiglie. Produrlo è semplice, ma ci vuole grande attenzione. Si parte come ovvio da un buon vino di base; sappiamo ormai quali delle nostre vigne vanno dedicate al ColFondo. Utilizziamo quelle di Monfumo, quasi 5 ettari su 4 vigneti diversi. Tendenzialmente lì allunghiamo un po' i tempi della vendemmia, in modo da abbassare alla raccolta il tenore di malico; la malolattica, che non siamo mai riusciti a inibire su questo vino, può crearci problemi di pulizia olfattiva. Di solito vendemmiamo poco prima del 15 settembre, anche se non di rado negli ultimi anni ci è toccato iniziare a fine agosto. Una volta ottenuto il vino, che ha circa 10 gradi alcolici svolti, lo si lascia al freddo a illimpidirsi, in acciaio; si aggiunge poi mosto fino a poter prevedere alla fine del processo 11 gradi circa di alcol, e un pied de cuve di lieviti già attivi dalla sera prima; si mette il tappo a corona, si piazza nei gabbioni e ci si fa il segno della croce. Lì parte la rifermentazione in bottiglia».

È QUASI UN METODO CLASSICO, COMPRESO IL SEGNO DELLA CROCE.
«Quasi, perché è un frizzante, non uno spumante, a termini di legge, e ovviamente non facciamo la sboccatura».

È DIFFICILE FARE IL VINO CON IL FONDO? QUANTO NE FAI?
«È facilissimo farlo, come ti dicevo, ma è difficilissimo farlo buono. Senza grandi uve, e quindi grandi vigneti, viene un vino insulso, a farlo così. Non cattivo: insulso. E se è insulso, è inutile, ed è meglio non farlo».

PARLIAMO ALLORA DEL SIGNIFICATO DEL "FONDO". ECCO: HA UN RUOLO ANCHE SENZA CHE VENGA AGITATA LA BOTTIGLIA?
«Certo, ed è un ruolo fondamentale, ma è relativo alla conservazione del vino, non al suo valore organolettico, se non lo metti in sospensione. Se invece rendi il vino velato cambia tutto: il sorso è più pieno, più ampio. Si smorza un po' la sensazione acida e dà una maggiore sensazione di polpa. Il vino limpido è più elegante, meno rustico; dipende anche da cosa ci stai mangiando; ci sono varie scuole di pensiero, ho colleghi stimatissimi che non lo agitano mai, io invece sono abituato a consumarlo velato, mi sembra più gustoso».

PARLAVI DI UN RUOLO NELLA CONSERVAZIONE DEL VINO.
«Sì, il lievito lo protegge, e la carbonica fa il resto. Questo ci consente di andare in bottiglia con pochissima solforosa, che praticamente è quella prodotta naturalmente dalla fermentazione: siamo da anni su valori di solforosa totale in bottiglia tra i 10 e i 15 milligrammi per litro, e spero che l'assaggio che ci accingiamo a fare ti confermi che non c'è bisogno di metterne. In ogni modo, noi facciamo vini longevi "di loro". Anche quelli che non hanno il fondo tengono benissimo nel tempo, ad esempio l'Extra Dry: a dieci anni dalla vendemmia li troviamo immancabilmente in condizioni magnifiche».



Ad Asolo e nei vigneti del Prosecco la biodiversità in vigna è molto frequente: oltre alla glera, è normale imbattersi in vitigni come marzemina bianca, perera, bianchetta, rabbiosa, boschera, verdiso e molte altre

Da sinistra a destra: Giacomo, Luca, Filippo, Giuliana, Paola, Antonella e Danilo. La famiglia "Bele Casel" al completo.

IN GENERALE IN CANTINA SPENDI MOLTE ENERGIE?
«No. Cioè, sì, ma per controllare, per vigilare. Più cose fai in cantina, e tendenzialmente più rovini il vino. C'è l'anno in cui puoi permetterti di non far niente, e quello in cui in cantina devi stare attentissimo, però in linea di massima è come ti dico, almeno con il Prosecco».

C'È QUALCHE ALTRO ELEMENTO CHE AVETE NOTATO PROTEGGERE IL VOSTRO VINO?
«Sì. La riduzione. Ovviamente una riduzione controllata. Mio padre Danilo ha una sensibilità eccezionale in tante cose, ma in questa è un fuoriclasse: è sempre stato in grado di portare il vino al limite, e mai oltre, cosa per nulla semplice, sfidando quasi la riduzione. Un rischio che sa controllare benissimo, ormai. Dei colleghi, in tanti, e varie volte, assaggiando un suo vino in forte riduzione, gli hanno consigliato di travasare di corsa. Lui è rimasto tranquillo, ha saputo aspettare e ha avuto puntualmente ragione. Su alcuni contenitori, dico la verità, non avrei neppure io scommesso un euro; invece, il vino ci ha saputo sorprendere ogni volta, e Danilo anche (sorride). Un altro fattore importante che mi sovviene è il pH: i nostri vini non arrivano praticamente mai a 3,30 e restano bassi in questo valore anche dopo la fermentazione malolattica, che peraltro tra tutti svolge solo il ColFondo, e non per un nostro preciso intento ma perché non riusciamo a evitarla: la verità è questa».

VOLEVO PROVARE A CAPIRE QUALCOSA IN PIÙ DEL PROGETTO AL QUALE IL NOME DEL VINO È LEGATO: "COLFONDO AGRICOLO". CHE SIGNIFICA, IN SOSTANZA?
«È un progetto comune partito alcuni anni fa, con alcuni colleghi della zona che fanno il mio stesso mestiere, e con i quali ci siamo trovati ad assaggiare tante volte vini del territorio. Abbiamo percepito con il disagio che puoi immaginare un rischio forte di omologazione per il nostro vino. Il fondo, l'idea di un elemento di rottura di uno schema tecnico tutto sommato prevedibile, è la nostra piccola arma di difesa e di reazione. In verità la tipologia è regolarmente normata, ma non la sperimenta e non la rivendica quasi nessuno. Così abbiamo costituito un consorzio tra noi, e "ColFondo Agricolo" è il suo nome: il declassamento del nostro vino da Asolo Prosecco DOCG a Colli Trevigiani IGT è stato un passo quasi obbligato, perché la DOCG non prevede il tappo a corona, la prevede solo il Prosecco DOC, che insiste su una zona che sentiamo diversa. Qui siamo in collina; anche la nostra logica produttiva la sentiamo diversa».

VI SIETE DATI DELLE REGOLE.
«Dei "comandamenti", ma lo scriviamo ironicamente: dieci, come da antica tradizione. Riguardano luoghi, imbottigliamenti, tipologia, tappo, uve, consumo; e la necessità di individuare ogni annata diversa con una fascetta di colore diverso. È una collezione di valori identitari, non di precetti, che viaggiano tutti nella stessa direzione, quella della differenziazione, dell'esaltazione delle differenze, delle specificità».

AVETE UN MOTTO, O COME DICONO OGGI UN CLAIM?
«Naturalmente artigiani, con un tocco rock».

C'È UN PO' TUTTO.
«C'è un po' tutto. Però siamo così».

LUCA, TI PIACE PIÙ LAVORARE IN CANTINA, IN UFFICIO O IN CAMPAGNA?
(tempo di reazione: due zeptosecondi) «In campagna».

E QUAL È LA COSA CHE TI PIACE DI PIÙ FARE IN CAMPAGNA?
(guarda in aria) «Prendere il sole».

E LA SECONDA IN CLASSIFICA?
(ride) «Tutto il resto. Ma sempre in campagna». ■

La degustazione

La degustazione si è svolta in azienda in due sessioni il 25 settembre 2021 e di alcune annate è stato poi effettuato un ulteriore assaggio a Roma, a distanza di un mese circa.

Il vino, da uve di glera, perera e bianchetta trevigiana, nasce da un vigneto di quasi 80 anni di età a Monfumo, su un terreno di marne calcaree, allevato con il sistema del "doppio capovolto". Il procedimento di produzione è semplice, parte con una pressatura molto soffice e una decantazione statica senza utilizzo di prodotti enologici, e termina dopo maturazione di 8 mesi in acciaio; non si filtra e non si aggiungono solfiti. In bottiglia, la gradazione alcolica è quasi sempre dichiarata in 11 gradi, la pressione è di 2,5 atmosfere, l'acidità si colloca tra i 4,9 e i 5,5 grammi per litro, e non vi è residuo zuccherino.

Ognuna delle bottiglie – esclusa la prima, che ha fatto da apripista della sessione - è stata degustata in due riprese: dapprima versando il vino limpido, quindi "agitando" la bottiglia, ponendo il fondo in sospensione e procedendo a nuovo assaggio del vino velato. Nelle schede che qui seguono troverete conto della resa espressiva di tutte e due le possibili versioni, spesso diversissime tra loro, ma senza che una delle due si sia fatta sistematicamente preferire all'altra.

L'autore tiene qui, infine, a ringraziare Alessandro Franceschini per la condivisione delle sue impressioni di assaggio e la famiglia Ferraro per l'affabile ospitalità e la disponibilità.

Asolo Vecchie Uve **2017**

Ottenuto da vecchie piante di glera (85%) e autoctone locali in promiscuo di vigneto: perera, rabbiosa, marzemina bianca, bianchetta trevigiana e boschera. Un anno e mezzo in autoclave sulle fecce fini (di solito ci resta un anno, ma è arrivato il COVID...), e imbottigliato a inizio giugno 2020.
È considerato da Luca un vino-sfida per dimostrare che il Prosecco non sia per forza da bere entro sei mesi, e in effetti al quarto anno dalla vendemmia si va ancora pacatamente costruendo: ha bouquet compatto di fiori, frumento, paglia e pesca bianca, e una bocca succosa, senza pause, sapidissima. Impeccabile grana dell'effervescenza e perentorio allungo conclusivo su note sapide giocate su una potente evocazione marina che ha qualcosa di affumicato. Tutto meno che un vino fragile, anzi è una delle bottiglie di glera più strutturate mai sentite da chi scrive; dovrebbe andare in crescendo per almeno dieci anni. Da qui in poi abbiamo proceduto alla verticale vera e propria.

Colli Trevigiani ColFondo Agricolo **2020**

Spuma persistente e naso fine e pulito: classici toni di frutta bianca a pasta farinosa e jelly al limone, impreziositi da qualche richiamo floreale e da vaghi toni minerali di calce e talco. Tanto pare soffice e rassicurante nel profumo quanto è inquieto e vivido all'assaggio, il quale si produce in uno sfoggio di dinamismo che nella verticale troverà pochi controcanti. Chiude salato, promettendo grandi cose per i prossimi anni.
Più interessante in versione pulita che agitando il fondo, almeno in questo stadio primordiale: la velatura gli toglie buona parte di quel nitore che è – e per qualche anno sarà il suo principale punto di forza.

Colli Trevigiani ColFondo Agricolo **2019**

Fornisce di sé un'impressione più solare e rivelata: è in sostanza più maturo nel bouquet, che tocca la frutta tropicale in alcuni aspetti, e ha un che di deliziosamente piccante che rimanda allo zenzero. L'impianto gustativo è in perfetta coerenza, ampio e relativamente estrattivo, con una sensazione di materia assai più spessa rispetto alla media tipologica; chiude però allungando bene, nell'emergere di una inattesa sferzata di freschezza, al momento non così integrata al resto.
Lo stesso vino, col fondo in sospensione, è un tourbillon di suggestioni, e trova una coesione interna più brillante e spontanea senza cedere un millimetro in termini di concentrazione e di energia.

Asolo Prosecco ColFondo **2018**

Profilo che rimarrà un unicum nella verticale, in cui la veemente nota agrumata (una "variazione di limone" in scorza, fiore e foglia) si solleva da un corpo reso scorrevole dalla forte acidità e dalla concentrazione non ossessiva. La carbonica, puntiforme e persistente, fa il resto; il vino sollecita aggettivi quali "scattante" e "nervoso", non indugia a pesare in bocca e fionda goloso verso l'epilogo, salatissimo come da aspettative e deliziosamente amarognolo. Un assaggiatore annota "divertente da immaginare negli abbinamenti".
Di tutti i vini assaggiati, è quello che cambia di più alla "prova del fondo": la versione velata aggiunge spessore e morbidezza, normalizzandone l'espressione ma togliendogli quell'originalissima vitalità che ce lo ha fatto amare.

Asolo Prosecco ColFondo **2017**

Ed ecco invece il caso opposto: un'edizione che, con il fondo in sospensione, migliora di netto. Il 2017 in versione limpida è infatti uno strano vino, condizionato dalla rifermentazione, con l'azione dei lieviti in netta evidenza (note di lievito di birra, farina grezza, malto, propoli) e il resto in secondo piano (pera matura, wasabi, fiore bianco); al sorso risulta un po' slegato, in particolare per l'adirata irruenza dell'acidità.
Agitandolo, ecco che il vino trova un'espressione più cremosa e serena; tutto si amalgama meglio, il sapore acquieta lo slancio ma guadagna complessità e connessione, e il piccolo, innegabile sacrificio in termini di persistenza sapida vale ampiamente la candela.

Asolo Prosecco ColFondo **2016**

Tra i migliori vini da uve glera mai assaggiati da chi scrive, squaderna una varietà che lascia sbigottiti: un succoso aspetto legato agli agrumi (cedro, chinotto fresco) anticipa note complesse di pasticceria e spezie, un tocco di floreale amaro (finocchietto) e un indizio piccante di fondo, il tutto presentato con generosità e disponibilità. Bocca dalla cinetica straordinaria, vibrante e tonica, continua fino alla fine, allorché dilaga la sensazione salata. Fornisce già da solo una dimensione nuova alle potenzialità di territorio e uve, e alla loro sinergia; meglio consumato limpido, a nostro avviso, perché la torbidità appone una sorta di velo alla leggibilità di un testo prezioso, ispirato, ammirevole.

Asolo Prosecco ColFondo **2015**

Del millesimo nel nord Italia ricordiamo la calura, l'intensa solarità, nonché esiti in bottiglia talvolta in difetto di tensione acida e generosi invece di alcol e soavità varie. Per questo, l'assaggio del Colfondo 2015 di Luca ci ha sorpresi: è un vino che pare percorso dalla corrente, nella stessa pungente ipotesi stilistica del 2018 ma assestatosi meglio, grazie agli anni trascorsi in bottiglia. Il

contesto aromatico è dominato dalle sensazioni agrumate e floreali (sambuco), con un peculiare cenno iodato; l'uscita è così sapida da risultare quasi amara, ed è tenacissima.
Particolarmente interessante la versione velata dal fondo, con notevole introito della complessità olfattiva e sostanziale conferma delle sensazioni del sorso. Qui, la scelta se servirlo in un modo o nell'altro è quanto mai soggettiva.

Asolo Prosecco ColFondo **2014**

È una prova dell'assunto per cui un vino da glera – si chiami Prosecco o meno - possa essere distantissimo dalle tante ipotesi iper-tecniche che ne costituiscono lo zoccolo duro. Questo è un perfetto esemplare di 2014 veneto, e segue lo stesso destino di bianchi e rossi fermi del millesimo in zona: una certa nebulosità aromatica, un passaggio a vuoto alla prova del sorso, per via di una diluizione evidente, un contegno generale atarassico e inespressivo, prospettive di evoluzione probabilmente non eccelse. L'amaro del fondo bocca sintetizza un assaggio interlocutorio, incapace di incidere.
La situazione non migliora agitando la bottiglia; anche arricchito dal fondo, il 2014 rimane un'incompiuta, e la sensazione è che il futuro non riservi sorprese in positivo.

Asolo Prosecco ColFondo **2013**

Assaggiato in due versioni: una col tappo a fungo, l'altra col tappo a corona. La prima (fungo) aveva più limiti che punti di forza, compressa com'era in un'espressione ammandorlata e ostica, poco coesa e incisiva solo dal lato "meccanico" (effervescenza un po' grossolana, inelegante). Quella col tappo a corona era, qualitativamente, su un altro pianeta: fresco di suggestioni mentolate, agrumate e floreali, magnificamente bilanciato nella struttura e sapido abbastanza da lasciare una bocca pulitissima senza instillare la minima idea di magrezza, semplicità o essenzialità. Evoluto in modo spettacoloso, cioè lentissimamente, promette meraviglie per i dieci anni a venire. Altra scelta personale tra servirlo limpido o velato, con nostra preferenza per la prima ipotesi, a omaggiarne brillantezza e definizione.

Asolo Prosecco ColFondo **2012**

Prima annata assaggiata, procedendo a ritroso, in cui la carbonica allenta la presa; ne è sortito un bianco ancora leggermente pétillant, ma con i primi caratteri da vino fermo, ed è un trionfo di complessità tanto tenui quanto inattese. L'annata lo ha colorato di tinte delicate, che tratteggiano una figura fatta di minuzie: una nota di rosa staglia su rimandi di agrume candito (arancia), mela, fiori (netta la rosa), spezie dolci, richiami "a voce bassa" di riso soffiato e salicornia. All'assaggio è lineare, fresco e pimpante; si appoggia all'acidità e non alla "bolla" per procedere leggero nel suo mondo di soavi citazioni floreali fino alla consueta infusione salina dell'epilogo. Troviamo più illogica che rischiosa, per il 2012, la messa in gioco del fondo: essa ha l'effetto di smussare e spianare il profilo, per non dire di involgarirlo; non ci sembra rendere al vino – così come lo abbiamo trovato noi, cioè quasi fermo - un buon servigio.

Asolo Prosecco ColFondo **2011**

Più vitale dal punto di vista dell'effervescenza rispetto al 2012, è latore di un patrimonio aromatico curioso ma non vastissimo, oltre che amarognolo e venato di note erbacee che, seppur fresche, non apportano eleganza. Profuma di frumento, sedano, lievito di birra e addirittura "ginger-beer", con un tocco di pesca fermentata in fondo. Aggressivo dal lato acido e nella grana dell'effervescenza, ma poco persistente in chiusura, lascia di sé un ricordo riassumibile con un punto interrogativo fluttuante sopra la testa.
Il fondo in sospensione ne chiarisce tuttavia il carattere; i profumi sono più definiti e leggibili, il corpo del vino trova una carnosità inaspettata, e il finale resta troncato come nella versione limpida, ma "allarga" assai di più in orizzontale. Insomma, è un'edizione dalla materia costitutiva maestosa ma in deficit di sfumature.

Asolo Prosecco ColFondo **2010**

Un'altra pietra miliare della verticale, con un'ostentazione di gioventù che ci ha sconcertati. Nulla di cerebrale nel suo sensuale assetto aromatico, in cui il rimando alla frutta più dolce (pesca, ananas) incrocia ulteriori suggestioni di glicine e rosa e una vera ventata balsamica di menta e anice; una lingua universale, comprensibile, comunicativa. Stesso discorso all'assaggio, dalla trama ravvivata dalla freschezza e in condizioni stupefacenti di integrità e vitalità; uscita di media estensione, su riverberi agrumati.
Meglio ancora agitando la bottiglia: il coacervo è almeno altrettanto coinvolgente e vivace, sia al naso sia in bocca, ma appare ancora più saldo.

Asolo Prosecco ColFondo **2009**

Una nuance gessosa, una nota di pesca e un tocco agrumato inaugurano il più bel naso dell'intera verticale. L'evoluzione è ancora all'inizio, a giudicare da colore e tensione gustativa, eppure è un vino che ha raggiunto un primo traguardo anche al sorso: la carbonica infiltra delicata senza aggredire, il profilo è quasi da bianco fermo, coeso e serrato, l'acidità ritma il tutto e la mineralità dell'epilogo imprime una traccia nella memoria per la sua purezza, oltre ad allungare e rilanciare le sensazioni. Un esito finale che si siede al tavolo dei più grandi bianchi veneti a nostra memoria, fermi o mossi che siano, e si che non è certo un tavolo sguarnito.
L'impressione di densità è enfatizzata dalla velatura del fondo, ma nella sostanza rimane lo stesso, memorabile vino.

Asolo Prosecco ColFondo **2008**

«Consideratelo un esperimento» - avvisa Luca parlando del millesimo d'esordio. Viene in effetti spontaneo farlo: il naso – dal forte odore di cuoio umido e un po' cerottoso - è pesantemente condizionato dal "brett", lievito della cui presenza non abbiamo più trovato neanche l'ombra negli anni successivi – e per fortuna. L'acidità è inoltre talmente pungente che il contegno generale ricorda una birra lambic più che un vino mosso; anche il finale è oscuramente viscerale, ad onta di una struttura sfuggente; di ossidazione, neanche l'idea. Ne va apprezzato il valore di testimonianza di un percorso appena intrapreso e la granitica tenuta nel tempo, pur nel caos del suo mondo aromatico astruso, irrisolto, dadaista.