

RPS Adami, la Glera che sceglie il tempo lungo prima della spuma

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Luglio 2026



Adami lancia RPS (Recente Presa di Spuma), progetto che affina alcune vendemmie di Glera per anni sui lieviti prima della spumantizzazione. La prima espressione, RPS Uno, unisce basi del 2020 e del 2023 in una cuvée strutturata e profonda, mantenendo però precisione e identità territoriale del vitigno.

Adami presenta RPS, acronimo di Recente Presa di Spuma. Non solo una nuova etichetta, ma una diversa idea di vino. Con questo progetto, infatti, la storica cantina di Valdobbiadene apre un nuovo capitolo del proprio percorso di ricerca, ampliando lo sguardo oltre le convenzioni. Il punto di partenza è la Glera, vitigno simbolo del Prosecco, e

l'obiettivo interpretarla in modo del tutto nuovo, esplorandone il potenziale nel tempo, prolungandone l'evoluzione sui lieviti prima della presa di spuma.

Voluto e sviluppato dalla quarta generazione della famiglia Adami, il progetto RPS si inserisce nel solco di quello spirito di ricerca che da sempre accompagna la storia dell'azienda. Già negli anni Trenta, con la presentazione del Riva Giardino Asciutto, **la famiglia contribuì infatti a una svolta epocale per la zona, proponendo una lettura innovativa del singolo vigneto come espressione autonoma del territorio e anticipando il concetto di cru.**

Oggi, a quasi un secolo di distanza, la prospettiva è diversa ma altrettanto ambiziosa. Tutto nasce da una domanda: **cosa succede alla Glera quando non viene pensata soltanto per l'immediatezza?**

Storicamente apprezzata per la sua freschezza, acidità naturale e il patrimonio aromatico floreale e fruttato, la Glera viene generalmente vinificata con tempi relativamente brevi prima della presa di spuma, ovvero la fase in cui **il vino acquisisce naturalmente la sua effervescenza attraverso una seconda fermentazione.** Questa scelta produttiva privilegia la fragranza e l'espressione più giovane del vitigno.

Adami però ha scelto di percorrere una strada diversa. Se nella sua filosofia produttiva, l'affinamento sulle fecce fini riveste da sempre un ruolo centrale, contribuendo a sviluppare complessità, struttura e profondità, **con RPS l'azienda ha deciso di spingere ulteriormente il fattore tempo.**

Per la prima volta, infatti, diverse vendemmie selezionate vengono conservate e fatte maturare separatamente, lasciate evolvere molto più a lungo del consueto sui propri lieviti prima di affrontare la presa di spuma: non mesi, dunque, ma anni. **Un percorso inedito per la Glera,** che ne rivela però una dimensione espressiva nuova, più profonda, strutturata e

complessa. Le diverse vendemmie vengono poi riunite in una cuvée destinata a un'unica e recente presa di spuma attraverso il metodo Martinotti-Charmat.

Il nome stesso racconta il cuore del progetto: Recente Presa di Spuma indica infatti che il vino completa il proprio percorso evolutivo prima della spumantizzazione; **solo quando l'equilibrio desiderato è stato raggiunto, il vino affronta infatti la seconda fermentazione che gli dona la spuma, preservando così tutta la freschezza e l'energia di una presa di spuma recente.** Come dichiarano dall'azienda, dunque: "non cambiamo il metodo, cambiamo il tempo".

Il progetto prende forma nel 2019, e la prima vendemmia destinata all'evoluzione è quella del 2020. Da allora, ogni anno viene valutato se e quali vini meritino di entrare nella riserva, sulla base esclusiva della qualità delle uve e della loro capacità di sostenere **un lungo percorso di affinamento.** Il vino più giovane della cuvée presenta comunque un minimo di 24 mesi di sosta sui lieviti.

La prima espressione di questa visione è RPS Uno, nato dall'incontro di basi affinate rispettivamente per 60 e 24 mesi sui lieviti, che si fondono in una cuvée dall'equilibrio preciso e calibrato: il 70% proveniente da un'annata di maggiore morbidezza evolutiva (la vendemmia del 2020) e il 30% di una componente più tesa e acida (la vendemmia del 2023). Il risultato è un vino che conserva precisione e identità territoriale, ma amplia il proprio linguaggio espressivo attraverso il fattore tempo.

L'indicazione in etichetta della data "3 settembre 2025" non fa riferimento alla data di avvio del processo, ma al momento di "rinascita" del vino, ovvero l'uscita dal lungo affinamento sui lieviti e l'inizio della presa di spuma. Una dichiarazione enologica che comunica la conclusione di una lunga e complessa evoluzione prima dell'acquisizione dell'effervescenza.

Punti chiave

1. **Nuovo progetto Adami presenta RPS**, che ripensa i tempi di affinamento della Glera prima della presa di spuma.
2. **Affinamento prolungato**. Alcune vendemmie restano sui lieviti per anni, invece dei consueti mesi, prima della spumantizzazione.
3. **RPS Uno debutta come cuvée tra basi del 2020 (70%) e del 2023 (30%)**, unendo morbidezza e freschezza.
4. **Metodo invariato**: l'azienda usa il metodo Martinotti-Charmat, cambiando solo il fattore tempo dell'affinamento.
5. **Data simbolica**: l'etichetta riporta il 3 settembre 2025, giorno di uscita dal lungo affinamento sui lieviti.