



Da sinistra, Stefano Zanette, presidente del Consorzio di tutela Prosecco Doc, e l'enologo Andrea Battistella



● **Il boom**  
Nel 2017 sono state vendute più di mezzo miliardo di bottiglie di Prosecco Doc

● **I numeri**  
Il Consorzio rappresenta 12 mila piccoli produttori con 25 mila ettari vitati

## SE IL PROSECCO DIVENTA UNO SPUMANTE COLOR ROSA

Il Consorzio Doc delle bollicine venete e friulane vuole un nuovo vino. Il presidente Stefano Zanette lo ha annunciato a Cibo a Regola d'Arte

Treviso: «La strada giusta per rinnovarsi»

Contrari i vignaioli Fivi: un danno alla tradizione

di Luciano Ferraro

la Doc e le Docg Conegliano-Valdobbiadene e Asolo-Montello, si producevano le 120 milioni di bottiglie. Nel 2017 è stata raggiunta quota 540 milioni. E i primi mesi del 2018 confermano che la corsa non si è fermata: ancora un balzo del 7%.

I rumors sul Prosecco in versione rosata si rincorrono dal Vinitaly di aprile. L'idea è di aggiungere alle uve Glera (alla base del Prosecco) Pinot nero per ottenere le sfumature rosa. «Il Pinot nero — spiega Zanette — è da sempre presente nel Prosecco. Le regole attuali consentono di aggiungere, fino a un massimo del 15%, Pinot nero, Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio. Tutto vinificato in bianco: si tratta quindi di consentire la vinificazione in rosso, magari inserendo una soglia percentuale minima. La nuova categoria sarà riservata alle migliori versioni spumanti, non quelle frizzanti».

Gli appassionati arrivati per la doppia degustazione proseccista di Cibo a Regola d'Arte a Palazzo Giacomelli, sotto un soffitto con un baccanale in stile rococò, dipinto da Louisiana Dorigny nel 1715, hanno ascoltato l'annuncio di Zanette senza scomporsi: né proteste né applausi. Questa provincia d'Italia che finisce sui giornali più per l'export che per i dibattiti, è abituata a valutare le novità dai risultati, senza farsi trascinare dalle emozioni.

«Vogliamo vivacizzare il mondo delle bollicine venete — promette Zanette — con il Prosecco rosé, che costerà mediamente un euro in più della versione tradizionale, ora sugli scaffali a circa quattro euro. In fondo anche nello Champagne i rosati sono spesso di gamma superiore». Andrea Battistella, il giovane enologo vice direttore del Consorzio, detta i tempi: «Il Prosecco rosé è stato approvato dal consiglio di amministrazione, ma deve avere il via libera dell'assemblea. E poi della Regione, del ministero dell'Agricoltura e del Comitato Vini. Intanto potremmo iniziare i test in cantina».

”

**Le nuove  
bottiglie,  
«di gamma  
superiore,  
costeranno  
un euro in  
più di quelle  
tradizionali»**

di **Luciano Ferraro**

**C**erto tutto potrebbe cambiare domani, / le regole per stare insieme... / Com'è facile avere ragione. La canzone di Diego Mancino per il film «Finché c'è Prosecco c'è speranza» potrebbe essere la colonna sonora per l'ultima piroetta del vino italiano con le bollicine più venduto nel mondo: il Prosecco diventerà (anche) rosa. Lo ha annunciato il presidente del Consorzio Doc, Stefano Zanette, a Cibo a Regola d'Arte, l'evento del *Corriere della Sera* approdato a Treviso. Come canta Mancino nella commedia gialla come l'uva Glera, tratta dal libro di Fulvio Ervas, è facile con questa mossa avere ragione sul mercato: perché la sete di vini rosati non è mai stata così elevata. Ma non raccoglie solo consensi. «Una scelta che lascia l'amaro in bocca», l'ha definita Slow Food, rilanciando la contrarietà dei Vignaioli indipendenti di Treviso.

«Non cresciamo più come anni fa — ha spiegato Zanette, appena riconfermato per la terza volta, all'unanimità, al vertice del Consorzio — per questo vogliamo un vino nuovo, una versione premium del Prosecco. Con una qualità maggiore. Che deriverà anche da nuove regole. Ad esempio un periodo di tempo più lungo di riposo in cantina prima della vendita». Finora la corsa del Prosecco è stata travolgente: nel 2009, l'anno in cui sono state varate

Il Consorzio asolano ha fatto sapere che non intende battere il sentiero rosa del Prosecco, e che continuerà a puntare sui 10 milioni di bottiglie di vino color giallo paglierino. I produttori si schierano: favorevoli Giancarlo Bisol («una direzione naturale») e Giancarlo Moretti Polegato di Villa Sandi. Critico Franco Adami, che teme l'aumento della confusione tra i consumatori.

Più duri i vignaioli Fvi: «Così si rende ancor più generalista l'idea del Prosecco diluendo ogni concetto legato a tradizione e cultura di un luogo». Pro e contro la svolta rosa, ma con un pensiero comune che coincide con il titolo del libro di Ervas e del film di Padova: «Finché c'è Prosecco c'è speranza».