



Prosecco, paura di volare

Maurizio Balt

NOSTRO INVIATO

PROSECCO (TRIESTE) - Il Prosecco non soltanto è la più grande Doc d'Italia, non soltanto rappresenta l'emblema di un Nordest aggregato e condiviso per una prospettiva unitaria di sviluppo. Ma assomiglia sui mercati del mondo a una Ferrari smagliante. Soltanto guai a farla schiantare.

È questo rischio, vale a dire di non garantire il pieno assorbimento dell'offerta da una parte e l'elevata qualità di tutto il prodotto dall'altra, a consigliare di moderare la velocità. Non più di 20mila ettari, dei quali non più di 3.500 in Friuli Venezia Giulia (già oggi ne vengono coltivati 3.200). A fare impressione sono soprattutto quei 400 milioni di bottiglie che si prevede escano dalle cantine entro il 2014 rispetto ai 255 previsti con la prossima vendemmia. Si riusciranno a vendere? Saranno tutti eccelsi? Certo, Bruno Augusto Pinat (ex responsabile Ersu) annuncia che gli enologi cinesi profetizzano nel medio periodo una domanda da un miliardo di bottiglie all'anno nel grande Paese orientale. Ma intanto la stessa Università di Padova, con il professor Vasco Boatto, consiglia i piedi di piombo dopo aver studiato produzione, filiera e mercati.

Risposte difficili a questioni cruciali, risuonate ieri nel corso di una riunione fra Veneto e Fvg, con il Consorzio Doc e le categorie, proprio in quel di Prosecco, il borgo carsico che si fregia dell'origine storica del nome del gran vino. L'assessore Claudio Violino, costretto a letto da un male di stagione, era atteso dai coltivatori carsici e dalle loro accuse di non aver aiutato Prosecco a pro-

durere Prosecco. Ma è stato il suo collega veneto, Franco Manzato, a insistere sul gioco di squadra per perpetuare nei decenni quell'occasione straordinaria di business che è oggi la domanda di Prosecco.

Fra le criticità manifestate, anche il problema di governare con efficacia le rese di prodotto per ettaro, in modo da gestire analiticamente la tendenza della produzione generale. Soprattutto, stringere le maglie alle deroghe sul numero di ettari coltivabili (Carso a parte) e garantire - come sottolineano i vicepresidenti del Con-

sorzio Giorgio Serena e Valerio Cescon - una soddisfacente stabilità del prezzo: oggi il Prosecco sfuso - spiega Boatto - vale un euro al litro, ma si sta indirizzando verso "quota" 1,20 euro.

Per comprendere la delicatezza delle strategie basta un paio di considerazioni: oggi il

fatturato delle preziose bollicine del Nordest vale un miliardo di euro all'anno, tuttavia un aumento del solo 10 per cento della superficie dedicata potrebbe provocare un crollo del prezzo oltre il 30 per cento.

Se l'Europa continua a dimostrare una domanda sostenuta, ora occorre consolidare il Prosecco in Canada e Usa, è stato spiegato coralmemente ieri. Quanto ai falsi Proseccchi che invadono i mercati dal Sudamerica, adesso il Prosecco Doc si fregia del contrassegno di Stato. È vero, anch'esso è falsificabile. Ma per i falsari commerciali è una difficoltà in più.

© riproduzione riservata

IL CONSORZIO

Rallentare
la produzione
per stabilizzare
il prezzo

LE DUE REGIONI

Perpetuare
l'alta qualità
e la tenuta
della domanda

