



Il presidente del consorzio

FULVIO BRUNETTA

L'inarrestabile crescita delle bollicine «400 milioni di bottiglie per il 2014»



VENEZIA - Corrono lungo la parete di vetro, saltellano, mettono allegria. E non c'è crisi che tenga di fronte alle bollicine come confermano i numeri delle vendite del consorzio del prosecco Doc

e Docg. A sentire il presidente del consorzio prosecco Doc Fulvio Brunetta infatti il 2014 si dovrebbe concludere con la vendita di oltre 400 milioni di bottiglie tutte rigorosamente prodotte in Veneto e in Friuli Venezia Giulia dove sono presenti circa 23 mila ettari di filari di uva glera, quella da cui nasce il prosecco.

Quattrocento milioni di bottiglie sono tante. Presidente Brunetta, è realistico?

«E' una proiezione realistica per la produzione. Bisogna vedere se si riescono a vendere, ma siamo ottimisti perché il mercato sta rispondendo bene»

Nonostante la crisi?

«La vendita va bene soprattutto all'estero. Il mercato interno presenta qualche difficoltà, ma il prosecco sta conquistando il mercato tedesco, l'area del Benelux, l'Inghilterra e soprattutto gli Stati Uniti»

Ed è tutto prosecco coltivato e pro-

dotto in Veneto e in Friuli?

«Certo. Ci sono solo nove province che detengono la denominazione e che possono coltivare l'uva glera: 5 in Veneto e 4 in Friuli. Ci sono anche casi di prosecco tarocco ma non può essere venduto in Europa»

Prosecco tarocco? Che cosa intende?

«Ci sono alcuni emigranti veneti che hanno iniziato a coltivare l'uva glera in Brasile e in Australia e hanno iniziato a commercializzarla con nomi simili al prosecco. Ma sia chiaro che si tratta di una frode bella e buona»

Come si fa a riconoscere un prosecco vero da uno falso?

«Per essere vero deve essere coltivato nelle aree che hanno la denominazione, deve essere fatto fermentare in contenitori particolari, deve avere il marchio dei produttori autorizzati e soprattutto è più buono»

I produttori di Champagne che sono stati superati nel numero delle vendite dicono che il prosecco è venduto al ribasso. E' vero?

«I prezzi vanno dai 2,80 euro agli 11 euro a seconda del processo di fermentazione. Una percentuale delle bottiglie sono frizzanti e non spumanti. Ma la direzione è quella di massimizzare la produzione dello spumante»

A.I.A.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

