



Il Prosecco “sposa” i Consorzi al Vinitaly «Insieme per sconfiggere le imitazioni»

Per inaugurare l'edizione più internazionale, Vinitaly ha scelto lo spumante tricolore più amato nel mondo: il Prosecco. Durante la serata inaugurale della 47ª edizione della fiera, sabato 6 aprile al Palazzo Verità Poeta, gli ospiti italiani e stranieri potranno conoscere il “mondo Prosecco”, grazie alle due espressioni protagoniste: quella storica, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, e la doc Prosecco, dotata di potenzialità capaci di conquistare il mercato globale. Due realtà complementari: la prima, Conegliano Valdobbiadene, situata in territorio interamente collinare, ha dato origine alla storia di questo vino e ancora presenta la più alta concentrazione di vigneti, con territori che esprimono una grande diversità, la seconda, istituita nel 2009 è dotata della ricchezza di due regioni, Veneto e Friuli Venezia Giulia, capace di conquistare il mercato internazionale con un'immagine unitaria data anche dalla presenza, sul suo territorio, della località di Prosecco dalla quale la DO ha origine.

E se è la prima volta che Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore docg e Prosecco doc si presentano assieme, da tempo sono uniti per proteggere nel mondo il nome Prosecco e combattere le molte imitazioni attraverso azioni legali congiunte in Italia e all'estero. «La prima arma per sconfiggere le imitazioni è la corretta conoscenza del prodotto - afferma il presidente del Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco, Innocente Nardi -. Per questo abbiamo accettato con entusiasmo di presentare l'area storica di Conegliano Valdobbiadene assieme ai colleghi del Prosecco doc. Ognuno con le proprie peculiarità, ci completiamo a vicenda». «La chiave di successo - sostiene il presidente del Consorzio di tutela della Doc Prosecco Stefano Zanette - sta nella capacità di presentarsi con un messaggio unitario che valorizzi il Prosecco come espressione di un territorio. Territorio ampio, quindi con diverse caratteristiche storiche, geologiche, ambientali che si ritrovano nei vini arricchendone l'offerta».