



IL PERSONAGGIO. Anche la nostra provincia rientra nella nuova "doc"

«Credetemi, il Prosecco del Vicentino è di alta qualità»

Zanette, presidente del Consorzio «Produttori capaci e responsabili»

Loretta Simoni

È il vino italiano più conosciuto e venduto all'estero. Nel 2012 ne sono stati prodotti un milione e 757 mila ettolitri. Le bottiglie messe sul mercato sono 230 milioni: l'8% in più di rispetto all'anno precedente. I dati di vendita del primo quadrimestre 2013 segnano un + 14,9% rispetto all'analogo periodo 2012. Se poi si guarda agli ultimi dieci anni, l'aumento della produzione è letteralmente impressionante. Insomma, il botto - nel caso del Prosecco - non è solo quello che si sente quando lo si

stappa, ma anche quello delle sue performance sui mercati nazionali e soprattutto internazionali, dove finisce il 60% della produzione. Germania Usa e Regno Unito sono i primi consumatori.

Il Consorzio di tutela della doc Prosecco, che riunisce produttori e imbottiglieri di Veneto e Friuli, è guidato da poco meno di un anno da Stefano Zanette, a capo anche della cantina sociale di Vittorio Veneto che a breve si fonderà con quella di Conegliano, raggruppando così circa 1.200 soci cui corrispondono 300 mila quintali d'uva e un peso specifico altissimo all'interno della doc.

Recentissimo è inoltre l'accordo siglato dal Consorzio con il Campionato Mondiale Superbike: sul podio dei vari circuiti internazionali i piloti festeggeranno a Prosecco.

Presidente, quali sono, a suo avviso, i segreti del successo di questo vino?
Sicuramente il rapporto quali-



Stefano Zanette, presidente del Consorzio del Prosecco

tà/prezzo è molto interessante e ha contribuito ai buoni risultati soprattutto nel mercato internazionale. Il costo contenuto ha avuto un peso ancor maggiore in questi anni di crisi in cui si vuole bere bene spendendo cifre ragionevoli.

È anche un vino che si presta ad abbinamenti a vasto raggio.
Certo. Un altro fattore di successo è la sua duttilità, dato

che si beve in vari momenti della giornata e in varie occasioni. Infine, il suo tenore alcolico non particolarmente elevato lo rende facilmente assimilabile. Non a caso piace molto alle donne che, assieme ai giovani, rappresentano la gran parte dei consumatori.

Il segreto del successo sta però anche negli investimenti a medio-lungo periodo...

«Non ha senso rincorrere lo champagne. Concentriamoci sulle nostre potenzialità»



Le cifre

230

I MILIONI DI BOTTIGLIE PRODOTTE NEL 2012

Più 8% di aumento rispetto all'anno precedente. Più 15% di vendita nei primi quattro mesi di quest'anno

60%

PERCENTUALE DI BOTTIGLIE CHE È VENDUTA ALL'ESTERO

Il 60% della produzione prende la via dell'export: Germania, Usa e Regno Unito sono i principali consumatori

Sia il consorzio che i singoli produttori hanno cercato, soprattutto in questi ultimi anni, di puntare alla continua ricerca della qualità del prodotto. Qualità nel lavoro in vigna, in cantina, persino nell'equilibrio tra domanda e offerta, ad esempio lavorando sullo stoccaggio. In questo processo di sviluppo della qualità ci accompagnano istituzioni importanti come le università di Padova e Udine o il Centro ricerche di Conegliano, con i quali stiamo collaborando su progetti riguardanti la tracciabilità, il contenimento del consumo idrico, il control-

lo delle emissioni di anidride carbonica, l'impiego di fitosanitari a bassa tossicità. Insomma, cerchiamo di avere un occhio di riguardo anche per l'ambiente e per la tutela del consumatore.

A proposito di ambiente: come risponde a chi pensa che il forte sviluppo del Prosecco abbia prodotto una massiccia estensione delle superfici vitate, riducendo progressivamente terreni e aree boschive e creando qualche problema di natura idrogeologica?

Io credo si debba fare molta attenzione a preservare le con-

dizioni ambientali esistenti, senza rovinare il territorio. Penso però che i veri danni al paesaggio li abbiano causati l'industrializzazione e l'urbanizzazione disordinata degli ultimi quarant'anni. Il vigneto, alla fine, è una coltura provvisoria. Se invece si fa un capannone o un quartiere residenziale in un posto in cui dovrebbero esserci piante o coltivazioni è molto difficile tornare indietro.

Il prosecco vicentino come si sta comportando?

Il Vicentino è un'area minore nel complesso della doc, dove la parte del leone la fa la provincia di Treviso. Però concorre alla causa con ottime produzioni ed è ben rappresentato nel consorzio. Questo, per me è un altro fattore di successo: la condivisione e l'unione d'intenti all'interno della filiera di produzione. C'è impegno e grande senso di responsabilità da parte di tutti: dai produttori delle varie province alle organizzazioni sindacali.

Sfidare lo champagne sarà sempre una chimera?

Sono due vini diversi, che si producono con metodi diversi. Lo champagne ha storia e tradizioni gloriose e più radicate. Io credo che più che guardare a modelli per ora inarrivabili, dobbiamo lavorare su noi stessi e sul nostro vino. Solo così potremmo toglierci ancora grandi soddisfazioni. ●