



Il Prosecco conquista l'Ermitage

È nelle splendide sale del settecentesco Palazzo d'Inverno a San Pietroburgo, custode di migliaia di capolavori d'arte di tutti i tempi, che il direttore generale dell'Ermitage, Michail Piotrovsky, e il presidente del Consorzio di Tutela della Doc Prosecco, Stefano Zanette, hanno firmato il protocollo d'intesa scientifico-culturale per lo sviluppo di studi, ricerche, progetti comuni sulle relazioni tra Cultura e Vino, Arte e Vino e quindi sui temi attinenti all'ambiente e al paesaggio: cuore del protocollo è il tema del vino come elemento dell'identità, della storia e della cultura di territori, genti, nazioni; espressione di cultura nella sua relazione con l'ambiente e l'arte. Ma non solo, perché l'accordo porta il Prosecco a essere lo spumante ufficiale del museo per i prossimi 5 anni, con bottiglie ed etichette dedicate ad hoc all'Ermitage e che la prestigiosa istituzione russa utilizzerà nei brindisi ufficiali e nelle grandi occasioni. L'«Il vino fa parte della cultura italiana – spiega il direttore dell'Ermitage – ed è proprio questo aspetto culturale che intendiamo valorizzare attraverso le attività previste nella collaborazione avviata oggi».

... e fa paura allo Champagne

Il Prosecco italiano impensierisce i produttori francesi di Champagne. Possibile? Così pare se in Francia si studiano strategie a difesa delle bollicine nazionali, che passano per operazioni di marketing e di conquista del mercato più giovane. «Lo Champagne deve difendere se stesso» dice alla rivista inglese Decanter Julie Campos, direttore delle vendite di Nicolas Feuillatte, la più antica unione dei produttori di champagne. Ma difendersi da chi? Ovviamente dal Prosecco e dalle al-

tre bollicine dei principali mercati produttori. Sembrerebbe, quindi, che i cugini d'Oltralpe comincino ad avvertire la minaccia degli spumanti italiani che, secondo i dati Istat, complessivamente nel 2012 avrebbero superato l'export degli Champagne, segnando un +44% in Gran Bretagna, un +66% in Spagna e soprattutto un +33% proprio in Francia. «L'errore più grande degli champenois? – si chiede Campos – non riuscire a riconoscere la minaccia». *Sulle strategie dello Champagne e sulle nuove tendenze dal mondo delle bollicine italiane, vedi gli ampi servizi dedicati ai vini spumanti su queste pagine.*