



Adesso i cinesi studieranno il Prosecco. L'accordo tra il Consorzio e la Shanghai Trade School

Chi l'ha detto che i cinesi amano solo i vini rossi? La prova di quanto questo ormai sia solo un luogo comune è che la Shanghai Trade School (la scuola governativa che forma i futuri professionisti cinesi della ristorazione e dell'hotellerie) ha fatto diventare il Prosecco una materia di studio. Un modulo di 14 ore che, secondo un accordo con il Consorzio del Prosecco Doc, prevede lezioni relative a territorio di origine, metodi di produzione, tecniche di degustazione e studio degli abbinamenti con i piatti della cucina cinese. *“La Cina è un mercato che presenta grandi potenzialità ancora inesprese”* ha detto **Kar Mein Lim**, una delle più famose sommelier cinese *“c'è bisogno di formare nuove figure professionali legate al mondo del vino, perché la richiesta di personale qualificato è in forte crescita nel nostro Paese. E non è vero che i cinesi amano solo il vino rosso, è che lo conoscono di più grazie alle campagne francesi. Personalmente amo la freschezza del Prosecco al punto che lo berrei a colazione, pranzo e cena”*. Ad oggi in Cina arriva solo l'1% dell'export complessivo di Prosecco Doc, circa 2 milioni di bottiglie. Una goccia nell'Oceano, considerato che il Prosecco nel 2014 ha esportato 200 milioni di bottiglie in tutto il mondo. Tuttavia c'è da considerare che per le bollicine il mercato cinese è una novità, considerato che lo Champagne fino ad ora ha ottenuto nel Paese del Dragone performance inferiori: circa 1 milione di bottiglie. Inoltre il primo trimestre 2015 ha dato dei segnali incoraggianti per il Prosecco, + 45% rispetto allo stesso periodo 2014. E intanto il presidente del Consorzio, Stefano Zanette insiste sull'importanza del territorio in questa operazione: *“La nostra denominazione comprende 9 meravigliose province del Veneto e del Friuli Venezia Giulia: deve passare il messaggio che il termine Prosecco designa un territorio, un'area geografica e non un vitigno. In Cina come nel resto del mondo”*.