



Il Prosecco fa scuola in Europa: le sinergie nel sistema la chiave per la maturità

- Mareno di Piave
- Pubbliredazionale
- Treviso



diRedazione Qdpnews.it
venerdì, 4 Agosto 2023



Appuntamento annuale prevendemmiale per il ‘Sistema Prosecco’, promosso da CIA Agricoltori Italiani Treviso con il contributo della Camera di Commercio di Treviso e Belluno e Banca Prealpi Sanbiagio ieri a Mareno di Piave, che ha portato i diversi attori dell’ecosistema Prosecco a confrontarsi sulle performance dell’annata in corso e le prospettive per quella nuova. Un dialogo aperto tra CIA Agricoltori Italiani, con il presidente nazionale Cristiano Fini e Domenico Mastrogiovanni responsabile nazionale settore vitivinicolo, i Consorzi con Stefano Zanette presidente del Consorzio Prosecco DOC, Diego Tomasi direttore del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco e Ugo Zamperoni presidente del Consorzio Vini Asolo Montello, oltre a Federico Capraro presidente Confcommercio Treviso e consigliere dell’Associazione per il patrimonio delle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, Settimo Pizzolato membro gruppo vinicolo Confindustria Veneto Est e Benedetto De Pizzol coordinatore regionale delle Città del Vino.

Le voci al convegno di Cia Treviso a Mareno di Piave – Video di Simone Masetto

“A livello nazionale la situazione del settore vitivinicolo è complicata soprattutto a causa delle fitopatie che imperversano, per quanto riguarda il nord Italia per la Flavescenza Dorata mentre per il centro sud per la Peronospora. Si preannuncia una vendemmia con cali produttivi, soprattutto a causa degli eventi meteorologici calamitosi. Dal punto di vista dei consumi abbiamo qualche problema perché è aumentato il consumo fuori casa e diminuito fortemente il consumo interno” – spiega Cristiano Fini, presidente nazionale CIA Agricoltori italiani –. Una realtà come quella del Prosecco, con le strategie messe in



campo e con la solidità che ha a livello produttivo e grazie al fortissimo legame con il territorio, non abbia nulla da temere. Il Prosecco è una scuola per tutta Italia su come produrre, trasformare e commercializzare il prodotto vino, eccellenza del nostro Paese. CIA Agricoltori Italiani è attiva a livello Comunitario per contrastare i diversi attacchi che imperversano da parte della Commissione Europea verso il nostro vino, mentre sul tavolo di filiera nazionale siamo impegnati per fronteggiare le diverse problematiche, come le tematiche legate alle fitopatie, e per rilanciare i consumi sia a livello nazionale che internazionale. Siamo vicino ai produttori cercando di tutelare e difendere il patrimonio viticolo nazionale e le imprese che lo rappresentano”.

“Per CIA Treviso questo convegno organizzato a ridosso della vendemmia è diventato un appuntamento imprescindibile e un momento chiave per un confronto costruttivo e propositivo tra le diverse componenti.” – dichiara Salvatore Feletti, presidente CIA Agricoltori Italiani Treviso – “Il sistema Prosecco è legato al lavoro di squadra tra tutti gli attori della filiera produttiva. È necessario un lavoro in continuità con ruoli e responsabilità reciproche ben chiare e definite. Un lavoro di filiera con l’obiettivo che tutti possano avere un ritorno positivo a riconoscimento del proprio lavoro”.



“Attraverso il ruolo dei Consorzi e dei produttori può trovare una nuova chiave di lettura per proseguire questo percorso di crescita e sviluppo che sta facendo scuola in Italia e non solo. Sono necessarie però le sinergie tra i diversi attori e tra gli attori e il territorio – spiega Domenico Mastrogiovanni, responsabile nazionale settore vitivinicolo CIA Agricoltori Italiani – “La capacità di analisi, elaborazione e proposizione del sistema Prosecco è stata presa a studio dall’Unione Europea. Per il settore la strada della sostenibilità è tracciata dal punto di vista normativo, sia per la sostenibilità della vite che per la sostenibilità in cantina e nel mercato”.

“Il 2023 annata difficile con un panorama complesso. A gennaio e febbraio avevamo una certificazione come il 2022, con un calo registrato nei mesi successivi e un ritorno a luglio su alti livelli. Un andamento altalenante che dovrebbe confermare un allineamento ai livelli medi. Nel 2022 sono state vendute 103 milioni e 500 mila bottiglie di Conegliano e Valdobbiadene Prosecco Superiore per un valore di 634 milioni di euro – spiega Diego Tomasi, direttore del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco –. A fine luglio le riserve ammontano a 351 mila ettolitri con già consumati 407 mila, in sette mesi



abbiamo consumato più della metà della produzione. Siamo in linea con le aspettative normali, sinonimo di un buon andamento che ci porteranno a chiudere dicembre quasi a pareggio. La Denominazione sta reggendo considerando che il mese di gennaio e febbraio hanno visto un aumento dei prezzi per sostenere il costo delle materie secche. La Denominazione nel 2022 ha contato 7000 addetti con imprese suddivise in 3.351 viticoltori, 431 vinificatori e 209 case spumantistiche” – continua il direttore Tomasi – “il 37,2% sono giovani, con un +20,7%, sinonimo di un ricambio generazionale che sta aumentando sempre di più con la denominazioni capace di dare un futuro a chi lavora in vigneto e in cantina”.

Un appello alla linearità e alla stabilità della Denominazione lo fa Stefano Zanette, presidente del Consorzio Prosecco DOC, con l’obiettivo di diventare un sistema maturo dove non ci sono alti e bassi nel mercato perché il prodotto lo mette a disposizione il Consorzio che ha i numeri e gli strumenti per tenere sotto controllo le fluttuazioni e le percentuali. “Il prosecco prima di tutto è il territorio e un territorio, e non solo uno strumento di valorizzazione dello stesso. Un sistema fatto di produttori, di imbottiglieri e di tutte le componenti connesse che deve essere salvaguardato. Il nostro obiettivo deve essere quello garantire la stabilità e la continuità del valore, e come Consorzio possiamo attivare le misure necessarie per farlo” dichiara Zanette.

“Come consorzio abbiamo tutti degli strumenti che possiamo per sopperire alle eventuali emergenze, come l’anticipo di data, l’utilizzo della riserva vendemmiale e lo stoccaggio dei 30 quintali accantonati per sopperire all’esigenza dell’annata. Dobbiamo però rimanere oggettivi nel giudicare la situazione – continua Zanette –. Le grandinate ci sono state e non si riesce ancora ad avere una quantificazione attendibile dei danni e sono in corso gli incontri con la Regione Veneto. Nel prossimo CdA di martedì cercheremo di dare una perimetrazione del territorio con l’eventuale individuazione dei territori dove ridurre la resa. La situazione, se rimane tale, dovrebbe rispettare le previsioni di raccolta, considerando che erano già stati inseriti 1000 ettari con produzione zero e questo ci porta un vantaggio dal punto di vista numerico”.



“Come Consorzio dell’Asolo Prosecco è il terzo anno che chiediamo la riserva vendemmiale, una misura espansiva a significare che la Denominazione sta bene anche in un momento, come l’attuale, in cui il vino ha una leggera crisi dovuta al fenomeno



inflattivo dei mercati. Abbiamo un po' di rallentamento ma restando in ambito positivo – spiega Ugo Zamperoni, presidente Consorzio Vini Asolo Montello –. L'Asolo Prosecco sta bene sia in vigneto, con i 18 Comuni della Denominazione che non hanno subito particolari danni dagli eventi atmosferici recenti, e nel mercato”.

“La grande fortuna che ha avuto il nostro territorio è di riuscire a produrre un vino attraente, una bollicina con poco grado ma con agilità e profumo. I grandi risultati commerciali del Prosecco sono frutto del lavoro dei produttori e, soprattutto, dei Consorzi nella promozione nei mercati internazionali e verso i rispettivi consumatori – spiega Settimo Pizzolato, membro gruppo viticolo Confindustria Veneto Est –. Malgrado le difficoltà il Prosecco ha avuto una stabilità, aiutata proprio dalla capacità di sviluppare il mercato estero. Abbiamo mercati come l'Europa che non sono saturi e hanno ancora margini di crescita e noi dobbiamo essere bravi a conquistare questi spazi, dobbiamo viaggiare ed essere capaci nel vendere il nostro prodotto. Dobbiamo essere attenti ai particolari dei diversi mercati e lavorare costantemente sulla qualità del prodotto, elemento fondamentale per restare competitivi nei mercati internazionali”.

“Il Prosecco è un sistema aperto perché genera un indotto sul territorio e sulla bellezza del territorio e ci porta alla scoperta del bello come fa il turista quando viene da noi –spiega Federico Capraro, presidente di Confcommercio Treviso e consigliere dell'Associazione per il patrimonio delle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene –. “Abbiamo l'opera dell'uomo che disegna un territorio. Portando il turismo si genera un volano per l'economia, per il commercio, per i servizi e per le comunità. Per chi è orgoglioso di vivere e lavorare in un territorio come questo, lo sviluppo turistico sia la strada del futuro. Quello che dobbiamo fare è avere una coerenza nello sviluppo, se siamo un territorio di nicchia dobbiamo rimanere coerenti e ponendoci questo come obiettivo arriveremo a una crescita qualitativa, la quantitativa sarà automatica e non viceversa”.

“L'enoturismo rappresenta una grande opportunità per i nostri territori. Fino al 2019 era presente un vuoto normativo sulle diverse attività legate all'enoturismo. Con la legge quadro sull'Enoturismo, alla quale ha contribuito anche l'Associazione Città del Vino, recepita dalle diverse regioni, è possibile svolgere diverse attività turistiche regolamentate. Tra queste la vendemmia turistica si inserisce all'interno di un insieme più ampio che comprende tutte quelle attività ed esperienze che il turista vuole fare nel momento in cui visita il nostro territorio” spiega Benedetto De Pizzol, coordinatore regionale delle Città del Vino.

(Foto e video: Qdpnews.it © □ riproduzione riservata).

#Qdpnews.it

