Prosecco, uno straordinario successo italiano

written by Rivista di Agraria.org | 4 settembre 2019
di Marco Salvaterra



Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

E’ notizia di poche settimane fa che le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono state iscritte dal Comitato per il Patrimonio mondiale Unesco, riunitosi a Baku in Azerbaijan, nella lista dei paesaggi culturali da tutelare come patrimonio dell’umanità. Un riconoscimento prestigioso che contribuirà ulteriormente al successo vinicolo e turistico di questa zona d’Italia. Ci sono voluti undici anni per convincere l’Unesco che la terra da Valdobbiadene a Vittorio Veneto non racchiude solo una storia di un successo vinicolo senza uguali, ma anche il luogo dove migliaia di contadini, dal 1600, hanno conquistato il loro riscatto.



I confini delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene premiate dall’Unesco (foto Ansa)

Breve storia del Prosecco

I primi documenti in cui si cita un vino Prosecco risalgono alla fine del ‘600 e descrivono un vino bianco, delicato, che ha origine sul carso triestino e in particolare nel territorio di Prosecco, evidenziato tutt’ora con la possibilità di adottare la menzione ”Trieste”.

In seguito nel ‘700 e ‘800, la produzione di questo vino si è spostata e sviluppata prevalentemente nell’area collinare veneto friulana, come citato dal “Roccolo” nel 1754 “Di Monteberico questo perfetto Prosecco …” e confermato, poi, nel 1869 nella “Collezione Ampelografia provinciale Trevigiana”, in cui si cita: “fra le migliori uve bianche per le qualità aromatiche adatte alla produzione di vino dal fine profilo sensoriale”.

In questi territori pedemontani ed in particolare nelle colline trevigiane, il Prosecco trova il suo *terroir* d’elezione, dove la conformazione e i terreni declivi della fascia collinare, i suoli e il clima, permettono di valorizzare le peculiarità del vitigno. Grazie alla fama della Doc “Prosecco di Conegliano Valdobbiadene”, riconosciuta dal Ministero nazionale nel 1969, la coltivazione delle uve idonee a produrre spumanti e frizzanti ha cominciato a interessare anche i territori pianeggianti, diffondendosi prima nella provincia di Treviso, evidenziata con la possibilità di adottare la menzione “Treviso”, e successivamente in altre province del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia.

Negli anni ’70 la crescente domanda e la rinomanza della qualità del Prosecco ha reso necessario tutelare il nome del prodotto, a difesa sia dei produttori che dei consumatori; il Prosecco è stato pertanto inserito nell’elenco dei “Vini da tavola a Indicazione Geografica”, in attuazione del D.M. 31/12/1977. L’ulteriore miglioramento della qualità negli ultimi decenni e la necessità di una maggiore tutela del nome a livello internazionale hanno portato nel 2009 ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata “Prosecco” (D.M. 17/07/2009). Sino ad allora, il nome “prosecco” non indicava il vino ma il vitigno. Con un colpo di genio, l’allora ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia promosse due denominazioni a Docg, Asolo o Colli Asolani e Conegliano Valdobbiadene, fece cancellare il nome Prosecco dal Registro Nazionale delle Varietà di Vite e lo sostituì con il nome Glera. Allo stesso tempo, con il già menzionato D.M. del 2009, in accordo con la Regione Friuli-Venezia Giulia, istituì appunto la Doc «Prosecco». Per ricondurre la derivazione del termine Prosecco a un’origine geografica, e non terminologica legata al vitigno della parola Prosecco, incluse nella zona di produzione della Doc il paesino Carsico omonimo, da dove sembra avere origine il vitigno. Da allora le uve destinate alla produzione del vino Doc «Prosecco» devono essere prodotte nella zona che comprende le province di: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza.

Senza questa mossa il Prosecco avrebbe potuto essere prodotto ovunque nel mondo.

Si distinguono essenzialmente tre tipologie di Prosecco:

- il Prosecco propriamente detto, chiamato anche tranquillo;
- il Prosecco frizzante;
- il Prosecco spumante.



Uva Glera

I numeri del successo

Nel 2018 sono state immesse sul mercato 460 milioni di bottiglie di Doc “Prosecco”. L’export ha raggiunto il 75% del totale venduto, con il primo sbocco il Regno Unito (109 milioni di bottiglie). Sempre nell’ultimo anno, il giro d’affari sviluppato dalla Doc “Prosecco” è stato di quasi 2,4 miliardi di euro, con un incremento del valore complessivo delle vendite al consumo del 13,4% sull’anno precedente e del valore a bottiglia del +6,9%.

A questi imponenti numeri bisogna aggiungere quelli delle due eccellenze, Docg “Conegliano Valdobbiadene” e Docg “Asolo o Colli Asolani”: per la prima, nel 2018, il valore della produzione è stato superiore ai 500 milioni di euro, con circa 90 milioni di bottiglie, e quasi 12 milioni di bottiglie per la Docg “Colli Asolani”.

Per avere un’idea di questi numeri, basta pensare il fatturato annuo del “Chianti Classico” si aggira intorno agli 800 milioni di euro.



Zone di produzione della Doc e delle due Docg (fonte https://500vini.wordpress.com/)

Un semplice conto spiega la crescita della superficie vitata nella zona di produzione del Prosecco Doc. Il Disciplinare di produzione pone come resa massima di uva ad ettaro 18 tonnellate, con tolleranza del 20%. Molti vigneti sono irrigati, pertanto non è raro il raggiungimento delle 21 t. Con un prezzo dell’uva Glera, destinata alla produzione di Prosecco, superiore a 1,1 €/kg, la PLV ad ettaro arriva a superare i 25.000 €!

Per evitare di incorrere in futuro in eccesso di produzione, da alcuni anni è stato posto il blocco degli impianti di Glera nella zona di produzione di Prosecco DOC, fermando a 29.000 ettari vitati complessivi.

Prosecco: presente e futuro sostenibili

Fece molto scandalo la puntata del 14 novembre 2016 di ReportRai che raccontò il disagio degli abitanti delle aree dove si coltiva intensivamente il Prosecco Doc. Le immagini di ripetuti trattamenti con pesticidi, a volte nei pressi di centri abitati, destò allarme non solo tra i veneti. Pronta fu la risposta del Prosecco Doc: “Il Consorzio non mancherà di segnalare alle autorità competenti eventuali comportamenti non rispettosi delle attuali normative – ancorché commessi dalla propria filiera – ritenendo tali comportamenti riferibili a singoli soggetti e non all’intero sistema produttivo”. La polemica provocò un profondo dibattito anche tra i viticoltori, accelerando una evoluzione verso il biologico da parte di molti produttori di Prosecco. Importante è stata la recente decisione (aprile 2019) del Consorzio del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene di dire ‘no’ al glifosato. Grazie al lungo e preciso lavoro sinergico e di grande cooperazione tra le amministrazioni locali dei 15 Comuni della Denominazione e il Consorzio di Tutela, è stata creata la più estesa zona in Europa che ha vietato l’uso della sostanza chimica più discussa degli ultimi anni. Un deciso passo in avanti verso una crescente sostenibilità ambientale.

Bibliografia e sitografia:

Corriere della Sera 8 luglio 2019 – Prosecco, brindisi Unesco di Luciano Ferraro

Istruzione Agraria on line – www.agraria.org

Marcadoc – Turismo Informazione Cultura nella Provincia di Treviso – www.marcadoc.com

Unesco – https://en.unesco.org/

Conegliano Valdobbiadene DOCG – www.prosecco.it

Alimentando, il Portale dell'alimentare – www.alimentando.info

I numeri del vino – www.inumeridelvino.it

500 Vini Wine Store – https://500vini.wordpress.com

Terra&Gusto – ANSA.it – www.ansa.it

TrevisoToday – http://www.trevisotoday.it

Marco Salvaterra, laureato in Scienze agrarie presso la Facoltà di Agraria di Bologna, insegna Estimo ed Economia agraria all'Istituto Tecnico Agrario di Firenze. Curriculum vitae >>>