INARRESTABILE ASOLO PROSECCO: +16,3% NEI PRIMI TRE MESI DEL 2024

written by Marco Salvaterra | 5 aprile 2024

Dopo il boom del 2023, che portò a raggiungere per la prima volta i 27,5 milioni di bottiglie, il primo trimestre di quest'anno è di nuovo da record. Zamperoni: "Risultato dovuto alla qualità dei vini e alla loro forte identità territoriale"

L'Asolo Prosecco ha messo l'acceleratore: dopo aver chiuso il 2023 con una crescita del 14,5%, mettendo a segno il record storico di 27,5 milioni di bottiglie vendute, ora ecco che **il primo trimestre del 2024 fa un ulteriore balzo in avanti del 16,3%**. Le bottiglie certificate nei primi tre mesi dell'anno sono già **8,2 milioni**: se il trend continuasse su questi livelli, **a fine anno verrebbe sfondato il tetto dei 30 milioni di bottiglie**, un obiettivo che solo una manciata di anni fa poteva sembrare irraggiungibile.

"Il successo costante dell'Asolo Prosecco e il suo andamento in più che positiva controtendenza rispetto alle difficoltà purtroppo incontrate da molta parte del vino italiano – spiega il Presidente del Consorzio di Tutela **Ugo Zamperoni** –, sono dovuti a due precisi fattori: la volontà e la capacità dei nostri produttori di fare della grande qualità e il disporre di un'identità territoriale molto forte, sulla cui valorizzazione ci siamo tutti fortemente impegnati. Oggi, per i consumatori, le nostre bollicine sono indissolubilmente legate alla bellezza del nostro paesaggio e sono testimoni del suo patrimonio di cultura e di sapere agricolo, caratteristiche che rendono l'Asolo

Prosecco immediatamente riconoscibile".

Il futuro è roseo e la denominazione dell'Asolo Prosecco non teme distorsioni del mercato: "Se la domanda continuasse a crescere – afferma Zamperoni – l'utilizzo della riserva vendemmiale, misura espansiva approvata dalla Regione Veneto lo scorso anno, renderebbe disponibili altri 3 milioni bottiglie, per cui la richiesta del mercato verrebbe interamente soddisfatta". Intanto, gli Stati Uniti sono sempre più attratti dalle bollicine asolane, com'è testimoniato dal successo incontrato nel recente *Slow Wine Tour*, che nei giorni scorsi ha toccato cinque città degli Stati Uniti: Washington, New York, Austin, Denver e San Francisco.

Ora il Consorzio dell'Asolo Prosecco si appresta a partecipare alla 56esima edizione di ***Vinitaly***, in programma dal 14 al 17 aprile a Verona. Ad aprire la manifestazione, domenica 14, le due **masterclass** dedicate all'Asolo Prosecco e ai Vini del Montello guidate dal giornalista enogastronomico **Andrea Gori**, che si terranno rispettivamente alle 10.00 e alle 11.00 nello stand consortile. Dopo le degustazioni, si potranno assaggiare le specialità preparate dalla *Trattoria da Burde* di Firenze, accompagnate dall'Asolo Prosecco. Nel pomeriggio, spazio anche al Sidro Vittoria, prodotto di eccellenza ottenuto dalle mele del territorio asolano.

Lunedì 15 aprile, alle 10.00, sarà invece la sommelier **Elisa De Polo** a condurre una degustazione dedicata all'Asolo Prosecco, cui farà seguito, alle 12.30, l'assaggio del bacalà mantecato e alla vicentina preparato dal *Ristorante Boomerang* di Giavera del Montello.

Martedì 16 aprile, alle 10.00, il testimone passerà al critico enologico **Gianpaolo Giacobbo**, che guiderà la masterclass dedicata ai vini del Montello; alle 12.30 il momento gourmet sarà a cura de *I Due Fratelli Botter* di Asolo, i quali, in collaborazione con Diego Zago della *Locanda Sandi* di Valdobbiadene, prepareranno un risotto alle erbette primaverili delle colline trevigiane.