

Via libera dalla Regione Il Glera diventa Prosecco Doc

TALLANDINI / PAGINA 18



C'è il via libera al Prosecco Doc per 1.100 ettari di Glera in regione

A disposizione una ripartizione in quote non superiori ai 25 ettari per un minimo di 700 aziende

Piero Tallandini / TRIESTE

Via libera dalla Regione al riconoscimento dello status di Prosecco Doc per 1.100 ettari di Glera a terra piantati nei quattro territori provinciali del Friuli Venezia Giulia. A disposizione una ripartizione in quote non superiore ai 25 ettari per produttore. A beneficiarne, nella nostra regione, saranno non meno di 700 aziende, il 76% delle quali già produttrici di Prosecco Doc.

Da precisare subito che la trasformazione in Prosecco sarà concessa solo come misura temporanea e per i vitigni di Glera piantati fino al 31 luglio 2018. Si parla dunque di Glera "storico". Analogamente via libera è stato deciso dalla Regione Veneto per 5.400 ettari di Glera: ne beneficeranno 4.300 aziende.

Un'ottima notizia per i produttori vitivinicoli di nove province: Pordenone, Udi-

ne, Gorizia e Trieste, Treviso, Venezia, Padova, Belluno e Vicenza. A chiedere il placet delle due Regioni per questa misura è stato il Consorzio di tutela Prosecco Doc: le avverse condizioni meteorologiche hanno contribuito a ridurre la produzione vendemmiale, con il rischio di una quantità di Prosecco inferiore del 20%, il tutto a fronte di una richiesta del mercato per il 2021 che secondo le stime crescerà del 10%. Ecco, allora, che l'unica opzione percorribile è risultata recuperare i vitigni di Glera.

Un'operazione da circa 100 milioni di euro complessivi di cui un sesto, tra i 16 e i 17 milioni, considerando il solo Friuli Venezia Giulia: un dato che si ottiene calcolando l'aumento di valore per ogni ettaro, che in base al disciplinare può produrre fino a 18 mila chili. Un chilo d'uva di Glera ha un prezzo che si aggira tra i 20 e i 30 centesimi, mentre un chilo di Prosecco

ha un valore almeno quadruplo visto che si attesta tra 1,10 e 1,20 euro.

«Abbiamo dovuto agire in questo modo per far fronte al calo delle rese causato da grandinate e gelate sia in Friuli Venezia Giulia che in Veneto – spiega il presidente del consorzio Prosecco Doc, Stefano Zanette –, tenendo conto che anche lo scorso anno le rese erano state inferiori. Insomma, il prodotto della vendemmia 2020 non basta per il quantitativo da immettere sul mercato visto l'aumento delle richieste stimato al 10% e quindi poter utilizzare questi seimila ettari in più consentirà di mantenerci in equilibrio e di evitare una situazione di crisi, mantenendo inalterati i livelli di imbottigliamento. Da sottolineare che si è arrivati a questa intesa grazie alla positiva concertazione tra le associazioni di categoria e le due Regioni. Stiamo già lavorando

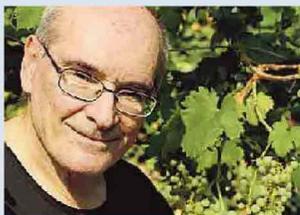
anche per predisporre bandi che consentano di contare su un certo numero di ettari in più, premiando chi punta sulla sostenibilità».

Entro fine mese la Regione Fvg procederà con la delibera che darà l'avvio formale alla trasformazione dei 1.100 ettari di Glera in Prosecco Doc.

«La delibera che faremo sarà di fatto identica a quella della Regione Veneto – precisa l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier –, Sicuramente questo attingimento straordinario, che vale solo per quest'anno, rappresenta una grossa opportunità per i nostri produttori, poi il risultato finale dipenderà, ovviamente, dal mercato. Secondo i nostri calcoli, tra l'altro – conclude l'assessore regionale –, la quota di ettari prevista dovrebbe esaurirsi già con gli impianti risalenti al 2017».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La recente decisione della Commissione europea di accogliere la domanda della Croazia per la tutela del Prošek ha provocato una reazione sdegnata nel Nordest italiano, dove si teme un attacco al Prosecco e, più in generale, al Made in Italy. Secondo lo storico Fulvio Colombo, autore di numerosi libri sul Prosecco, «oggi il Prošek croato è una sorta di fossile enologico. Ha caratteristiche molto simili a quelle del primo Prosecco, non essendosi “evoluto” in spumante. È dunque figlio della cultura veneta in Dalmazia, del passato comune che ha legato a lungo Venezia e

LO STORICO**«Il Prošek?
È del tutto
diverso
dal nostro»**

Fulvio Colombo

gran parte della costa croata all'interno della Serenissima. Quindi, il Prosecco nostrano, contemporaneo, e il Prošek sono due vini completamente diversi». Secondo Colombo, «la polemica è fine a se stessa. Non solo è impossibile confondere i due vini, ma il Prošek ha una produzione limitatissima e le sue esportazioni sono pari a zero. Al contrario, il Prosecco è un marchio noto in tutto il mondo e con un trend in continua crescita (500 milioni di bottiglie vendute nel 2020, ndr). A Londra ci sono pub che lo servono alla spina, in Francia è sempre più popolare». —