Cinquanta sfumature di Rosé

cinquanta-sfumature-di-rose-1-f164f37c

Da tempo se ne parlava e, dopo diverse discussioni, sembra proprio che a breve si potrà bere il Prosecco Rosé. Ovviamente la decisione ha portato con sé una miriade di polemiche, legate principalmente alla tradizione della purezza delle uve di Glera e alla tradizione che ruota attorno alle bollicine tanto amate al mondo. Certo… da parecchi anni anche in Veneto e nei territori limitrofi si poteva bere spumante rosato ma, sino a oggi, mai con la dicitura acconsentita dal disciplinare di produzione che, dopo il via ufficiale, dovrà essere modificato. In che modo? Beh, intanto consentendo un 15% di Pinot Nero che andrà a unirsi a un 85% di Glera, una scelta che ha portato a diversi commenti anche sull'uvaggio. Perché l'internazionale Pinot e non il tipico Raboso? Per avviare la fase produttiva serve la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale e l'entrata in vigore del Decreto Ministeriale ma la disputa è iniziata e sembra portare opinioni diverse, anche tra gli stessi produttori. Ne parliamo con il presidente del Consorzio di Tutela del Prosecco, Stefano Zanette, e con il direttore generale Alessandro Vella della cantina Produttori di Valdobbiadene Val d'Oca.

ERA GIÀ STORIA

"Non vi sono ragioni per alimentare polemiche su questa vicenda – dichiara il presidente **Stefano Zanette** *(foto di copertina sopra)* - Il progetto del Prosecco Rosé nasce come frutto di circa tre anni di lavoro durante i quali come Consorzio abbiamo valutato ogni aspetto, soppesato ogni punto di forza, tenendo in considerazione anche possibili criticità e, soprattutto, sperimentando in laboratorio e in cantina tutte le combinazioni dell'eventuale nuova produzione, nel rispetto delle tecniche produttive che tradizionalmente sono radicate nella nostra area". Stando alla voce del presidente oggi il Prosecco Rosé sta diventando realtà e nulla è stato lasciato al caso e, anche valutando l'emergenza scatenata con il Covid-19, il mercato è pronto ad accogliere questa 'relativamente' nuova tipologia di Prosecco. "Relativamente, perché abbiamo testimonianze storiche le quali documentano produzioni di pregevoli vini rosati nella zona di Conegliano, culla del Prosecco – continua Zanette - a partire dalla seconda metà del XIX secolo, oltre a una significativa produzione di spumanti rosé a base Glera e altri vitigni a bacca rossa, tra i quali proprio il Pinot Nero, già a partire dagli anni 2000". Preferenze a parte, l'argomento si focalizza anche su un altro elemento fondamentale, ossia la quantità che potrà essere

garantita. A tal riguardo Zanette stima una significativa produzione: “Il nostro obiettivo, per il primo anno, sarebbe quello di arrivare a 30-40 milioni di bottiglie. Ovvio che queste stime sono soggette a variazioni, anche in merito all’emergenza Covid-19 e alla risposta del mercato anche se abbiamo ottime prospettive, soprattutto in Europa e, nello specifico, in UK e Francia oltre agli USA, un mercato storico”.

QUESTIONE DI PINOT NERO

Il settore sembra consolidare il successo del Prosecco all’estero ma pure in Italia le stime danno segnali di positività, sia nel pubblico femminile, in quello dei giovani e anche in un pubblico maschile che, sempre con interesse crescente, si approccia a un prodotto nel quale c’è una componente peculiare come può essere il Pinot Nero. E trattando proprio di quest’ultimo uvaggio contemplato dal “nuovo” disciplinare il presidente conclude facendo un’importante precisazione: “Il Pinot Nero si coltiva nel trevigiano da parecchio tempo, le cronache locali ne registrano la presenza già dal 1870. Con la riforma del 2009 conseguente alla nascita della Doc e con la Docg del Conegliano-Valdobbiadene non si è più potuto produrre alcun vino rosato sotto l’egida del Prosecco. La produzione è comunque continuata, ovviamente in maniera ‘generica’ dando vita a vini di livello. Ecco perché non si tradisce nessuna storicità!”.

TREND POSITIVO



Dalla voce del presidente del Consorzio di Tutela a un altro parere favorevole che esprime il suo supporto alla modifica del disciplinare mettendo sul tavolo le stesse argomentazioni ma dal punto di vista dei produttori. “Partiamo da un presupposto molto semplice: de facto esisteva già! – Esordisce così il **Alessandro Vella**, direttore generale Cantina Produttori di Valdobbiadene Val D’Oca - Gran parte dei produttori facevano già un rosato a base Glera con un taglio di Pinot Nero. La decisione presa dà un nuovo impulso a un prodotto maturo (e in molti mercati commoditizzato) unendo due trend positivi come quello del Rosé e quello del Prosecco. Inoltre, se posizionato correttamente, porterà anche vantaggi di carattere economico e commerciale facendo attenzione alla questione prezzi, argomento assai delicato”.

LE TANTE OPPORTUNITÀ

E proprio sul fronte mercato vengono sollevate le diatribe più accese dai “puristi” che identificano nel Prosecco Rosé solo una strategia di marketing a discapito di una qualità riscontrabile solo in determinate produzioni. “Il Prosecco Doc ha da tempo altre logiche rispetto alla storia e alla tipicità, cioè quella dei grandi numeri e non lo dico con accezione negativa – continua il direttore –. Le opportunità che ha generato sono indiscutibili, ed è proprio seguendo quella strada che sarebbe illogico non approfittare di un trend potenzialmente ricco di soddisfazioni come quello del Prosecco Rosé. Quando si pensa alla tipicità e alla storia si giunge al Prosecco Superiore Docg e alle colline di Valdobbiadene, siamo di fronte a situazioni differenti. È vero che noi siamo soprattutto Docg, ma con i nostri 1000 ettari di cui una parte anche nella Doc sia di Glera sia di Pinot Nero abbiamo ottime potenzialità”. E in termini di consumo? Quale ruolo avrà nei calici dei consumatori? “Il mercato ci dà riscontri positivi, particolarmente in Usa e in UK, gli italiani sono un poco più cauti e stiamo continuando a studiare il trend” conclude Alessandro Vella.