Asolo Prosecco, oltre 8 milioni di bottiglie certificate nel primo trimestre 2024

20240408111852asoloproseccoveronainlove-1a6985c3

Dopo aver chiuso il **2023** con una **crescita del 14,5%**, mettendo a segno il record storico di **27,5 milioni di bottiglie vendute**, l'Asolo Prosecco fa un ulteriore balzo in avanti del 16,3% nel **primo trimestre del 2024, totalizzando 8,2 milioni di bottiglie certificate**.
Se il trend proseguisse in tale direzione, a fine anno verrebbe sfondato il tetto dei **30 milioni di bottiglie**, un obiettivo apparentemente irraggiungibile sino ad appena un paio di anni fa.

Secondo **Ugo Zamperoni**, Presidente del Consorzio di Tutela, il successo costante dell'Asolo Prosecco è dovuto 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* - prosegue Zamperoni - *per i consumatori le nostre bollicine sono indissolubilmente legate alla bellezza del nostro paesaggio e sono testimoni del patrimonio di cultura e di sapere agricolo, caratteristiche che rendono l'Asolo Prosecco **immediatamente riconoscibile**"*.
Per Zamperoni, qualora la domanda continuasse a crescere nel corso del 2024, l'utilizzo della riserva vendemmiale renderebbe disponibili altri 3 milioni bottiglie, per cui **la richiesta del mercato verrebbe interamente soddisfatta.**

Ora però l'attenzione del Consorzio dell'Asolo Prosecco è rivolta alla **56esima edizione di Vinitaly**, in programma dal 14 al 17 aprile a Verona. Ad aprire la manifestazione, domenica prossima, le **due masterclass** dedicate proprio 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 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, a cui farà seguito, alle 12.30, l'assaggio del baccalà mantecato e alla vicentina preparato dal Ristorante Boomerang di Giavera del Montello.

Martedì 16 aprile, alle 10.00, infine 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.