Comitato Conegliano Valdobbiadene: un Manifesto per il futuro del Sistema Prosecco

20251028092806fotosala

Chi l'ha detto che il Sistema Prosecco, un fenomeno che negli ultimi decenni ha fatto gridare al miracolo grazie ai suoi numeri, debba continuare ad essere rappresentato nel suo complesso dalle sue tre anime tradizionali: quella del Conegliano Valdobbiadene DOCG; quella dell'Asolo DOCG; e quella del Prosecco DOC. A discuterne, in un appassionato convegno tenutosi nei giorni scorsi a Farra di Soligo (con un titolo che più eloquente non si può: "La consapevolezza dell'unicità del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg nelle scelte di oggi e per il domani"), è stato il Comitato Conegliano Valdobbiadene fondato un anno fa, che ha voluto nella sua prima uscita pubblica ragionare intorno al futuro del mondo Prosecco.

SERVE PUNTARE SULLE DIFFERENZE TRA LE TRE DENOMINAZIONI

"*Vogliamo promuovere la conoscenza della nostra Docg condividendo informazioni e approfondimenti per fare proposte centrate di evoluzione. Il nostro obiettivo è di avviare un dialogo costruttivo tra chi vive e lavora ogni giorno su queste colline senza creare divisioni, ma proponendo, come nel caso di questo convegno, strumenti di riflessione e visione*", ha spiegato, in apertura, Maurizio Favrel, dell'azienda Malibran, coordinatore del Comitato che raccoglie numerosi vitivinicoltori uniti dalla volontà di proteggere e valorizzare l'unicità del territorio.

Per farlo si è partiti dalla presenza, nel mondo Prosecco, di tre denominazioni d'origine. "*Esistono tre denominazioni che contengono il nome Prosecco ed è innegabile che il nome Prosecco ha acquisito nel mondo una capacità di penetrazione enorme* - ha sottolineato a questo proposito Stefano Dindo, esperto di diritto commerciale e vitivinicolo -. *Pertanto, credo che possa e debba perseguirsi l'obiettivo di collaborare tra denominazioni affinché vi sia, per quanto possibile, un'azione coordinata e sinergica alla condizione, però, che resti preservata l'esigenza di presentare con chiarezza che le denominazioni sono tre, sono autonome e che ciascuna ha le sue caratteristiche univoche idonee, tra*

l'altro, ad esempio, a giustificare una differenziazione nei prezzi di vendita. Ed anzi si può aggiungere che proprio giocando sulla differenza si possono ottenere ottimi risultati, come insegnano le dottrine economiche in materia di prodotti agroalimentari".

Per evitare rischi di omologazione, la prospettiva migliore, dunque, è quella di una coabitazione che punti sulle diversità piuttosto che sul termine "Prosecco" tout court. "*I valori che hanno reso il Conegliano Valdobbiadene precursore e origine del successo di tutta la famiglia del Prosecco non sono abbastanza noti e vanno comunicati con più forza, dalle caratteristiche naturali e climatiche al luogo di origine, collante di una comunità che ha saputo tramandare e affinare i saperi in una storia fatta di luoghi e, soprattutto, di persone: circa 3.500 famiglie e 12.000 addetti che operano in 450 cantine aziendali e 180 case spumantistiche* - ha continuato Franco Carlo Guzzi, docente in Comunicazione dell'Università degli Studi di Milano -. *Attribuire un valore distintivo si traduce anche in valore economico riconosciuto dal consumatore finale. Al contrario un appiattimento in un unico informe agglomerato delle tre denominazioni andrebbe a discapito di tutte. Serve una "coopetition": ovvero la combinazione tra "cooperazione" di tutto il "Sistema Prosecco" per agire insieme nel proteggere, sviluppare e non danneggiare il proprio mercato di riferimento, e la "competizione" commerciale tra le denominazioni, così come tra le singole aziende*".

E ancora: "*La caratterizzazione di unicità e le distinzioni non devono rimandare a "gerarchizzazioni" tra le denominazioni che hanno tutte peculiarità da comunicare: Conegliano Valdobbiadene DOCG incarna l'origine, la storia e la cultura del prodotto, mentre Asolo DOCG rappresenta l'identità della città di Asolo, tra borghi più belli d'Italia, e il Prosecco DOC ha la forza per governare la notorietà e la diffusione nel mercato di questo piacevolissimo prodotto che vive nello sport, nella gioventù e nella festa tra Venezia e Cortina"*.

OBIETTIVO: RINNOVARE LE PRODUZIONI PREMIUM

Altra questione sul tavolo, importante anche per le sue ricadute economiche, riguarda la questione del nome, cercandone uno più corto e facile da memorizzare. Ma esiste anche un tema più sostanziale, che riguarda il profilo dei vini della DOCG. "*Oggi diversi sono i nomi ammessi dal disciplinare, da quello completo "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg" agli altri in cui alcune menzioni vengono omesse*", ha spiegato Umberto Marchiori, agronomo, enologo e presidente di Uva Sapiens sottolineando come sia sempre più cruciale condividere esperienze e competenze perché le sfide future si giocano su scala globale e non locale.

"*Non è più possibile applicare un modello di crescita in volume per saturazione delle superfici della Docg e rese produttive non significativamente ampliabili. Produrre Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg negli anni a venire, e progredire nel produrlo e venderlo sempre meglio e in maniera sempre più sostenibile e autentica, sarà sempre più costoso. Se per il mercato di massa le produzioni standardizzate funzionano, per quello dei vini premium l'omologazione non rappresenta necessariamente un vantaggio, oltretutto quando l'innovazione tecnologica che ha partecipato alla caratterizzazione del prodotto non è più un elemento esclusivo e distintivo. È necessario un rinnovamento ragionato perché enfatizzare caratteristiche locali come tipiche, uniche e stabili nel tempo rischia di essere un esercizio retorico se non si aggiornano le potenzialità al contesto e alle tendenze, in una situazione normativa articolata che dovrà anch'essa essere oggetto di sviluppi semplificativi. Aspetti viticoli, di vendemmia, di vinificazione, di chiarifica dei mosti, di microbiologia, di zuccheri, di tecnica spumantistica sono solo alcuni degli argomenti su cui riflettere e migliorare sempre più perseguendo gli obiettivi di valorizzazione territoriale, varietale e distintività stilistica necessari a proiettare nel futuro le colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. Questo percorso di sviluppo dovrà essere organico e integrato anche nell'impianto certificativo per progredire tutti insieme, accogliendo le differenti interpretazioni stilistiche come accade nelle denominazioni a più alto valore aggiunto, non solo nazionali*".

UN MANIFESTO PER VALORIZZARE IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

Un Manifesto per difendere e valorizzare l'identità storica e culturale del territorio Conegliano Valdobbiadene DOCG. E' quanto ha fatto il Comitato Conegliano e Valdobbiadene per chiarire esattamente quali sono gli elementi costtiutivi di questo sistema. "*Questo Manifesto è il nostro punto fermo, non per chiudere, ma per aprire un dialogo chiaro, libero da ambiguità e scorciatoie. Perché oggi è necessario tracciare un confine netto tra chi crede che il territorio sia solo uno sfondo e chi sa che è sostanza, storia, carattere, non solo un nome da proteggere, ma un'identità da riconoscere. Un'identità che si è formata nel tempo, sulle colline, nei libri, nel lavoro, nei nomi delle persone e delle famiglie. Chi parla di questo territorio d'ora in poi dovrà farlo con la stessa precisione con cui è stato costruito. Chi lo rappresenta, lo deve conoscere. E chi lo consuma, ha il diritto di sapere esattamente da dove viene ciò che beve*", è la sintesi di Favrel.

In questo contesto, il Comitato si impegna alle seguenti azioni: promuovere un nome unico e riconoscibile per il prodotto; collaborare con altri Consorzi del Prosecco per valorizzare le differenze; tutelare l'autenticità della denominazione, anche segnalando abusi; sostenere studi e ricerca, in collaborazione con la Scuola Enologica 'Cerletti' e l'università, per approfondire le specificità del territorio e trasmetterle alle nuove generazioni.