

La prima selezione degli spumanti del Friuli Venezia Giulia

scritto da Agnese Ceschi | 7 Maggio 2015



Oltre 24 milioni le bottiglie di vino Made in Friuli Venezia Giulia prodotte con metodo Charmat sono state prodotte nell'ultimo anno, il 50% delle quali è stato destinato ai mercati internazionali, in particolar modo alla Germania e agli Stati Uniti.

Un comparto, quello degli spumanti friulani, notevolmente in crescita, tanto che alla prima edizione della selezione spumantistica "Filari di Bolle", svoltasi a Casarsa della Delizia, sono state ben 85 le aziende vinicole partecipanti, provenienti da tutte le zone DOC del Friuli Venezia Giulia, le quali hanno presentato in concorso 150 vini nelle quattro categorie Metodo Charmat Prosecco DOC, Metodo Charmat Spumante monovarietale, Metodo Charmat Cuvée e Metodo Classico. Tra questi sono stati selezionati 65 vini finalisti.

Sicuramente la produzione italiana di vino spumante ha saputo cogliere la crescita del mercato internazionale degli spumanti e l'interesse dimostrato dai consumatori, rafforzando la propria competitività. Il Friuli Venezia Giulia così come il Veneto si posizionano all'apice tra i vini frizzanti più ricercati all'estero, dimostrando grandi potenzialità di crescita ulteriore.

"Il successo di questa prima edizione – ha commentato Antonio Tesolin, presidente della Pro Casarsa della Delizia, organizzatrice della Selezione – conferma l'intuizione che abbiamo avuto in fase di istituzione della Selezione: mancava una "vetrina" per la produzione spumantistica regionale. Ora questo spazio che premia l'eccellenza delle bollicine del Friuli Venezia Giulia c'è e soprattutto abbiamo i numeri di questo settore in crescita. Un punto di partenza da cui iniziare a ragionare con dati alla mano sulle possibilità di produzione e, soprattutto, di vendita che si aprono per i prodotti trainati dal marchio Friuli, il quale, a detta degli stessi illustri giurati, rappresenta il valore aggiunto fondamentale quale garanzia di qualità per i consumatori: questi sono infatti spumanti che sanno soddisfare e attrarre il mercato. Tra l'altro da giornalisti ed esperti del settore è giunto un suggerimento condivisibile: tutelare quanto di

importante c'è già nella regione in campo spumantistico, come la ribolla gialla spumante, ma soprattutto anche cercare di individuare uno spumante friulano in grado di affiancare, nelle preferenze del pubblico, il prosecco".