

Prosecco docg o doc? In UK non importa

scritto da Francesco Piccoli | 26 Ottobre 2018



Patrick Schmitt, in uno dei suoi ultimi articoli per The Drinks Business, riporta quanto detto da Stefano Ferrante, il responsabile enologo di Zonin1821. Visto il successo crescente del Prosecco e degli sparkling in generale nel Regno Unito (e non solo), interventi come questo sono sempre da seguire con grande attenzione.

Durante una masterclass a Londra, Ferrante avrebbe svelato quello che per alcuni potrebbe anche essere tranquillamente un segreto di Pulcinella, ovvero che la maggior parte degli appassionati di Prosecco non è interessata alla distinzione tra Prosecco DOC e Prosecco DOCG e che “il Prosecco è Prosecco”.

Per chiarezza, con Prosecco DOC si intende quello prodotto nella zona delle province di Treviso, Venezia, Vicenza, Padova e Belluno in Veneto e quella di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine in Friuli Venezia Giulia. 23.000 ettari pianeggianti, responsabili per quasi 500 milioni di bottiglie (secondo le previsioni per la vendemmia 2018), ovvero l’80% della produzione italiana di Prosecco. Per legge, questa varietà deve essere composta da uve Glera per l’85% e da alcune altre uve, come quelle della famiglia Pinot, per il 15%.

La Prosecco DOCG è una zona decisamente meno estesa (circa 7.500 ettari) che comprende Conegliano, Valdobbiadene e Asolo. Il risultato è una produzione più ridotta (circa 90 milioni di bottiglie) e collocata in una fascia di prezzo premium.

Stefano Ferrante ha aggiunto che la D0CG è rilevante per gli appassionati italiani e per i ristoranti più esclusivi ma il forte successo di questa varietà è dovuto soprattutto alla D0C, in quanto molto più facile da produrre rispetto alla prima, che richiede invece ingenti investimenti tecnologici. Nell'ultimo periodo, la situazione è arrivata al punto che alcuni produttori D0CG hanno preferito omettere 'Prosecco' dall'etichetta, per concentrarsi sull'area di produzione. Cristian Maddalena, della cantina "Andreola" di Valdobbiadene, ha preferito proprio concentrarsi di più su quest'ultima che sul fatto che si trattasse di Prosecco, per prendere le distanze da una D0C ritenuta ormai troppo commerciale. Lo strappo finale è la questione del Prosecco rosé. Un'opzione che i produttori D0C (come Zonin1861) stanno prendendo in considerazione, anche grazie ad una legge meno restrittiva sugli uvaggi, e che è stata prontamente scartata da quelli D0CG, perché non in linea né con la storia né con lo stile della prestigiosa varietà.