

Prime prove di mercato per il Prosecco doc rosè



Inizia ufficialmente la commercializzazione del Prosecco doc rosè sul suolo nazionale. Il via libera arriva dalla certificazione dell'organismo di controllo **Valoritalia**, successivamente alla valutazione dei primi prodotti presentati dalle aziende produttrici, considerata idonea. Ora le aziende potranno commercializzarlo nei canali horeca e grande distribuzione organizzata.

Le modifiche del disciplinare di produzione della doc Prosecco, riguardanti per l'appunto la variante **Prosecco spumante rosè millesimato**, avevano ricevuto il

primo nulla osta lo scorso maggio con l'approvazione all'unanimità da parte del Comitato nazionale vini dop e igr del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Il **disciplinare** aveva così atteso il decorso dei 30 giorni, durante i quali eventuali ricorsi e osservazioni potevano essere presentati. È prevista **per metà novembre la pubblicazione dell'atto sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea** e quindi il completamento dell'iter amministrativo che consentirà alla nuova varietà l'esportazione del vino rosato a marchio Prosecco doc.

In preparazione allo start delle vendite il Consorzio di Tutela (con la collaborazione di Valoritalia) ha attivato una serie di incontri di formazione dei commissari membri delle **Commissioni di degustazione**, al fine di fornire una comune linea di valutazione sugli aspetti organolettici del Prosecco rosé. Il tutto era stato preceduto da un **biennio sperimentale** operato direttamente dal Consorzio di Tutela che aveva fissato i parametri di riferimento, con l'obiettivo di precisare l'identità specifica del Prosecco spumante rosé, a rispetto delle condizioni produttive ed organolettico sensoriali che lo contraddistinguono.

Ad aver superato un primo esame di ammissione, ricevendo il certificato di origine e di qualità, nonché la relativa autorizzazione alle vendite sotto il marchio di Prosecco doc rosé millesimato, sono al momento **sei aziende vitivinicole venete che hanno già attivato le proprie reti di vendita** e presentano il prodotto sugli scaffali della gdo e nei canali Ho.re.ca (enoteche, bar, ristoranti).

Al fine di consentire una commercializzazione immediata, senza disperdere tempo e opportunità, è stato consentito dal Mipaaf l'utilizzo della produzione ottenuta dalla precedente raccolta vendemmiale (**millesimato 2019**), purché le caratteristiche produttive dei vini fossero le medesime di quelle previste nel nuovo disciplinare: il Prosecco spumante rosé è caratterizzato da note di fiori e frutta rossa, vinificato con metodo Martinotti-Charvat impiegando uve provenienti unicamente dal vitigno Glera (85-90%) e Pinot Nero vinificato in rosso (10-15%). Diversamente, la produzione 2020 sarà vendibile a decorrere dal 1° gennaio del 2021.

“**Attendiamo punte di prezzo del 15% in più rispetto al Prosecco doc**, con un’oscillazione tra 5 e 9 euro a bottiglia negli scaffali della gdo. Viceversa, nei locali horeca il costo del singolo calice si aggirerà intorno ai 4 euro” ha annunciato il presidente del Consorzio di Tutela **Stefano Zanette**, aggiungendo che “i canali distributivi vedranno la gdo come principale canale di sbocco, assorbendo il 50% della produzione, seguito con il 40% dalla ristorazione e dal 10% della vendita diretta e al dettaglio. Ricordiamo che ad oggi l’85% del prodotto è già prenotato all’estero, mentre il 15% resterà in Italia”.

Il **mercato estero** sembra muoversi rapidamente, attrezzandosi per prenotare il Prosecco rosè doc che si prepara a partire per destinazione oltreconfine tra un mese esatto (data di pubblicazione in *Gazzetta Ufficiale dell’Unione Europea*).

In base alla produzione di spumante rosé già esistente, si stima che la produzione annua di Prosecco spumante rosé possa attestarsi intorno ai **30-40 milioni di bottiglie**. Considerando il potenziale viticolo della Glera e del Pinot nero idoneo a Prosecco doc già presenti, il territorio compreso nelle nove province (attualmente incluse nell’area della doc Prosecco) consentirà di ottenere produzioni ben al di sopra di quelle stimate. Si tenga conto che nell’area di produzione del Prosecco, la variante “rosè generico” è storicamente presente. Nel 2019 sono state prodotte 486 milioni di bottiglie di Prosecco doc, affiancate da una produzione di circa 37 milioni di bottiglie di spumanti rosé generici. Inoltre va considerato che il consumatore internazionale apprezza i vini rosati: lo dimostra l’andamento in costante crescita del **consumo di rosé a livello mondiale** che raggiungerà 25 Mln hl nel 2022 e 28-30 Mln hl nel 2035.

Ilenia Cescon