
Prosecco: unità nella distinzione

È un'estate torrida, quella che stiamo vivendo, contrassegnata da temperature elevate, gravi incendi, picchi di Covid e crisi di governo. Si segnalano anche delle tensioni all'interno del mondo del Prosecco. È di questi giorni, infatti, il dibattito attorno al termine "superiore": l'aggettivo che distingue il Prosecco del Consorzio Conegliano-Valdobbiadene Docg e del Consorzio Asolo Docg da quello del Consorzio Doc. Nei giorni scorsi, infatti, sulla stampa locale sono apparse delle dichiarazioni, piuttosto perentorie, che chiedevano di togliere tale aggettivo, percepito come una sorta di discriminazione nei confronti del Prosecco Doc. Giusto martedì sera è arrivato l'intervento del Consiglio di amministrazione del Consorzio Prosecco Doc: le parole che hanno dato origine alla querelle – si legge – «sono state utilizzate estrapolandole da un'esposizione più ampia che cercava di spiegare come la menzione "superiore" sia riservata esclusivamente, sulla scorta di quanto stabilito dai relativi disciplinari, alla tipologia spumante delle Docg "Asolo Prosecco" e "Conegliano Valdobbiadene Prosecco", senza, in alcun modo, voler intendere l'esclusione della possibilità di utilizzo del termine "superiore" da parte delle due denominazioni, ma il suo corretto utilizzo». Insomma, un intervento pacificatore che ha voluto gettare acqua sul fuoco in una tensione che non fa bene ai tre Consorzi e, conseguentemente, neppure all'intero indotto del Prosecco. Giova ricordare che i tre consorzi raggruppano i soci (viticoltori, vinificatori e imbottiglieri) che insistono su tre zone ben distinte, come si arguisce dai nomi: Conegliano-Valdobbiadene ed Asolo riguardano prevalentemente vigneti posti in zone collinari, che possono utilizzare il termine "superiore"; il consorzio Prosecco Doc, invece, afferisce a vigneti locati in pianura. Ulteriori particolari che distinguono i tre Consorzi: il Prosecco Doc (quello di pianura) viaggia sui 627 milioni di bottiglie all'anno, mentre i due Prosecco Docg, insieme, arrivano a 125 milioni di bottiglie l'anno (100 milioni per il Conegliano-Valdobbiadene e 25 milioni per Asolo). La produzione del Prosecco in collina è molto più esigente (appunto "eroica") della produzione del Prosecco di pianura. Inoltre, si tratta di prodotti diversi: non si dica migliori o peggiori (!) ma sono certamente vini Prosecco con caratteristiche organolettiche differenti. Che senso ha, dunque, questa "querelle"? Un banale incidente estivo, nato da una boutade o da qualche parola "estrapolata dal proprio contesto"? In realtà, in gioco c'è una questione seria, quella del rapporto tra i tre Consorzi, che qualcuno vorrebbe si costituissero in un'unica realtà (un unico Consorzio) per beneficiare sia di una strategia unitaria di marketing sia di relazioni più dirette ed efficaci con il ministero dell'agricoltura. Per altri, invece, è necessario che i tre consorzi mantengano ciascuno la propria identità, avendo ognuno una propria storia e delle specificità proprie, oltre che dei prodotti vinicoli differenti. Appare evidente che i tre Consorzi sono chiamati a collaborare in modo sempre più stretto ed organico, superando possibili incomprensioni o gelosie, senza per questo fondersi in un unico soggetto: la sinergia giova a tutti e tre (e anche all'indotto). Ci sono, inoltre, sfide urgenti che devono essere affrontate insieme e rapidamente: la flavescenza dorata, l'innalzamento climatico e la carenza idrica... Tale "unità nella distinzione" può favorire la dialettica interna al mondo del Prosecco e salvaguardare il settore, per certi versi già eccessivamente incrementato sul nostro territorio, da derive di carattere puramente economicista, scarsamente sensibili alle istanze di sostenibilità e cura dell'ambiente, affrontate anche dal Tavolo di dialogo diocesano. «Pensando solo ai guadagni facili e senza la passione per il proprio lavoro – confidava un viticoltore – non si va da nessuna parte».

Alessio Magoga