



Cerca...

Abbonati



Notizie Vino

"Prosecco e Champagne dovrebbero avere lo stesso prezzo". La provocazione di Sandro Bottega

6 Giu 2024, 15:26 | a cura di [Marzio Taccetti](#)



Un'areale di minor dimensione, una coltivazione più difficoltosa e costosa e una longevità che permetterebbe di affinare le bollicine italiane per almeno dieci anni. L'amministratore delegato dell'azienda trevigiana mette a confronto le bollicine italiane metodo charmat e il metodo classico francese

Far nascere i vini dell'Etna a quota mille metri. La rivoluzione delle nuove generazioni a cui si oppongono i senior

LOADING...

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279

Il **Prosecco** come lo **Champagne**? La questione avanzata dall'amministratore delegato **Sandro Bottega** dell'omonima azienda vede un confronto tra i due spumanti che riguarda il divario che sussiste tra i loro prezzi allo scaffale. L'ad dell'azienda di Godega di Sant'Urbano ha voluto rilanciare riguardo al prestigio del **metodo charmat** italiano andando a sottolineare come tra i due vini non ci dovrebbe essere una così netta differenza di prezzo.



La "rarietà" del Prosecco

In un'intervista alla rivista **Drinks Business**, Sandro **Bottega** ha parlato di come l'obiettivo dell'azienda di far diventare il prosecco un vino "premium", fosse scaturito dal chiedersi perché i prezzi del vino erano «molto più bassi di quelli dello Champagne». Per quanto possa apparire paradossale con i **616 milioni** di bottiglie prodotte all'anno del Prosecco Doc e i **90 milioni** di bottiglie del Prosecco Docg, **Bottega** lo ha definito come «uno dei vini spumanti più "rari" al mondo».



La birra non è un mondo per donne. La denuncia inglese sul sessismo nel settore



Attesa per Amphora revolution. A Verona il primo evento dedicato ai vini in anfora



Il post Zanette ha il nome di Giancarlo Guidolin. Cosa cambia per la Doc Prosecco



Via libera alle sottozone della Valpolicella. Il presidente del Consorzio Marchesini: "Saranno undici"

Gambero Rosso Premium

Le ragioni di questa affermazione sono da ricercare nelle dimensioni della zona di produzione. **Bottega** ha evidenziato come il Prosecco provenga da un'area più piccola (se si separano Doc eDocg) rispetto ad altri spumanti. «**8mila ettari** sono coltivati per il Prosecco Superiore e **28mila ettari** per il Prosecco DOC, mentre **34mila ettari** sono coltivati nello Champagne e **32mila ettari** per il Cava».



Il costo di coltivazione

PASTICCERIA

Pasticceria Sognadoro

I dolci di Salvatore Costa sono golosi e confortevoli. Niente di troppo contemporaneo (anche se c'è... Vimodrone [MI]

PIZZA A TAGLIO

Forno Pizzoni Panis et Vinum

La famiglia Pizzoni, nel settore della panificazione dal 1935, non si ferma. Un'occhiata al bancone è... Foligno [PG] € 10

ENOTECA

Enoteca Azzurra

...ate quel vino
...ngiano di cui avete tanto
sentito parlare ma che non
trovate altrove...
Numana [AN]

RISTORANTE

La Locanda di Alia

Storico ristorante ai piedi del Parco Nazionale del Pollino, aperto nel 1952 da Antonio e Lucia...
Castrovillari [CS] € 50

VINO

Gavi del Comune di Gavi Vigne Rade 2022

Piemonte
 bianco

VINO

Etna Rosso Ghiaia Nera Tenute Tascante 2021

Sicilia
 rosso

VINO

Etna Rosso Contrada Pietrarizzo 2020

Sicilia
 rosso

A questa componente se ne aggiunge un'altra che giustificerebbe un prezzo simile a una bottiglia di champagne: «È molto più costoso da coltivare nel Prosecco che nello Champagne, perché le colline sono molto ripide», ha detto **Bottega**. Secondo i dati forniti dall'azienda, mentre il costo medio del terreno per ettaro nel Prosecco Superiore è più basso (circa **400mila euro**), rispetto a uno nella Champagne (**1,5 milioni** di euro), il costo di lavorazione per ettaro è più alto. 11.000 euro nel Prosecco Superiore (**1,10 euro** per chilogrammo di uva), rispetto ai 7.500 euro nello Champagne (**0,75 euro** per chilo di uva). **Bottega** ha inoltre dichiarato che i principali parametri di alcol, zucchero, estratto secco, acidità ecc., sono uguali tra l'uva di Prosecco e Champagne, aggiungendo che «il costo dei materiali - la bottiglia, il sughero - è lo stesso» tra i due vini.

La longevità dello spumante

C'è, infine, la questione del tempo. Secondo **Bottega** non mancherebbe la possibilità di far diventare il Prosecco un vino da lungo affinamento in cantina, anzi il suggerimento è di far invecchiare le migliori espressioni di questo vino per «almeno 10 anni». «Abbiamo fatto degustazioni verticali del nostro Prosecco e tutti hanno convenuto che il Prosecco può invecchiare anche più a lungo dello Champagne» afferma **Bottega**. Il segreto di questa longevità starebbe nella durata della fermentazione.



VINO

Taurasi Quattro Cerri
2019Campania
● rosso

PRIMI

Ravioli ricotta e
zafferanoGiorgio Barchiesi
(Giorgione)Media
120 min

SECONDI

Poponi ripieni

Giorgio Barchiesi
(Giorgione)

Media



SECONDI

Baccalà con peperoni
arrostiti e tarallo
napoletanoPeppe Guida
Media

PRIMI

Finta pasta e ceci

Gianfranco
Pascucci

Per i più esperti

da Gambero Rosso Video

