

Sandro Bottega: Il Prosecco non vale meno dello Champagne e vi spiego perché

BIBANO Il Prosecco italiano non ha nulla da invidiare allo Champagne: dovrebbero avere lo stesso prezzo. Lo dice Sandro Bottega, proprietario di Bottega Spa, in una lunga intervista rilasciata alla rivista internazionale The Drink Business. La principale testata europea sul commercio delle bevande ha dedicato un ampio spazio all'azienda di Bibano (Treviso) riportando, nell'ultimo numero di giugno, le considerazioni di uno specialista delle bollicine come Sandro Bottega. Champagne meglio del Prosecco? E perché? Innanzitutto, il Prosecco è uno dei vini più rari al mondo. Se infatti si guarda alle dimensioni della zona di produzione esso proviene da un'area più piccola (se si separano Doc e Dcog): 8.000 ettari sono coltivati per il Prosecco Superiore e 28.000 per il Prosecco Doc, mentre 34.000 ettari sono coltivati nello Champagne e 32.000 per il Cava, ha dichiarato l'imprenditore veneto. Inoltre il prezzo più alto che i consumatori trovano sugli scaffali quando comprano lo Champagne dovrebbe essere una conseguenza inevitabile dei costi di produzione maggiori rispetto a quelli del Prosecco. Come afferma Bottega: È molto più costoso coltivare nel Prosecco che nello Champagne, perché le colline sono molto più ripide. E anche il costo di lavorazione per ettaro è notevolmente più alto: 11.000 euro nel Prosecco Superiore (1,10 euro per chilogrammo di uva), contro 7.500 euro nello Champagne (0,75 euro per chilogrammo di uva). Gli ingredienti del Prosecco, inoltre, sono simili a quelli del competitor francese, anzi i principali parametri di alcol, zucchero, estratto secco e acidità spiega l'imprenditore veneto sono gli stessi se confrontiamo le uve del Prosecco e quelle dello Champagne. Inoltre anche il costo dei materiali bottiglia e tappo è identico. Un altro tema ricorrente quando si parla dei pregi dello Champagne è il suo invecchiamento. L'esperienza di Bottega Spa, azienda che negli ultimi anni ha realizzato numerose degustazioni verticali delle sue bottiglie più pregiate, insegna, come afferma Bottega, che tutte le espressioni di alta qualità del vino possono invecchiare per almeno 10 anni, compreso il Prosecco. Nelle nostre degustazioni tutti hanno convenuto che il Prosecco può invecchiare anche più a lungo dello Champagne. Uno dei criteri chiave che influisce sul potenziale di invecchiamento è la durata della fermentazione, che l'azienda Bottega Spa ha sperimentato ad esempio nel suo progetto Gold Premium. All'estremità inferiore della gamma di queste bottiglie di Prosecco c'è il Gold Cru, un extra brut al prezzo di 29 euro che ha fermentato per quattro-cinque mesi, in realtà un po' più a lungo del previsto perché l'etichetta non era pronta. Il Gold Extra Brut (36 euro) ha fermentato per almeno sei mesi, mentre il Gold Diamond (49 euro), il Black Stardust (89 euro) e il Gold Stardust (180 euro) hanno tutti fermentato per almeno nove mesi. Credo che nessuno abbia mai fatto un Prosecco di qualità come questo. Le differenze con lo Champagne sono dunque sempre meno. Quello che serve oggi potrebbe dunque essere un cambio di mentalità, uno scatto che convinca definitivamente i consumatori di bollicine in Italia e non solo. Oggi i consumatori associano ancora il Prosecco a un'effervescenza economica e allegra. Convincerli a sborsare più di 150 sterline per una bottiglia potrebbe sembrare una strategia insolita, ma io ho la convinzione che basterebbe educare a cosa e come bere. E non sono neanche convinto che la Generazione Z rifiuti a prescindere l'alcol. Quello che dobbiamo fare è insegnare ai giovani a bere in modo responsabile; a non bere esageratamente il venerdì e nel week end. Uno dei nostri obiettivi è proprio quello di investire nei social network e negli altri media per cercare di responsabilizzare i giovani, ha chiuso Sandro Bottega, omonimo dell'azienda di Bibano (Treviso) tra i principali produttori di Prosecco, vini e distillati in Italia. La famiglia Bottega, che ha quattro secoli di storia nel mondo del vino e della grappa, ha fondato l'omonima azienda, al tempo stesso cantina e distilleria. Ha sede a Bibano di Godega (Treviso), 50 km a nord di Venezia, dove produce grappe, vini e liquori. Tra le grappe si distinguono le pregiate selezioni di monovitigni e i distillati maturati in barrique. La gamma dei vini Bottega comprende il Prosecco, tra cui il noto Bottega Gold, e altri spumanti di grande personalità. In cantine distaccate, in Valpolicella, nel Chianti e a Montalcino, vengono prodotti Amarone, Ripasso, Chianti Gallo Nero, Brunello di Montalcino e altri grandi rossi. Completa l'offerta la gamma articolata di liquori alla frutta e alle creme. La cantina Bottega ha chiuso l'esercizio 2023 con un fatturato di circa 90 milioni di euro e una crescita del 4,5% sull'anno precedente, nonostante le tensioni internazionali e una vendemmia inferiore alle annate precedenti. I Prosecco by Bottega continuano ad appassionare in tutto il mondo, anche negli USA, tra le pochissime bollicine in controtendenza. L'azienda Bottega distribuisce i propri prodotti in 150 Paesi nel mondo. Bottega S.p.A. da molti anni ha assunto un impegno indissolubile sul fronte della sostenibilità, che ha portato a risultati reali e concreti di riduzione dell'impatto





sullambiente, sulla società e sulleconomia.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279