



Il nuovo fronte



La notizia
La pagina del «Corriere del Veneto» di ieri con l'annuncio che il mercato sta cambiando e si va verso un Prosecco con meno alcol

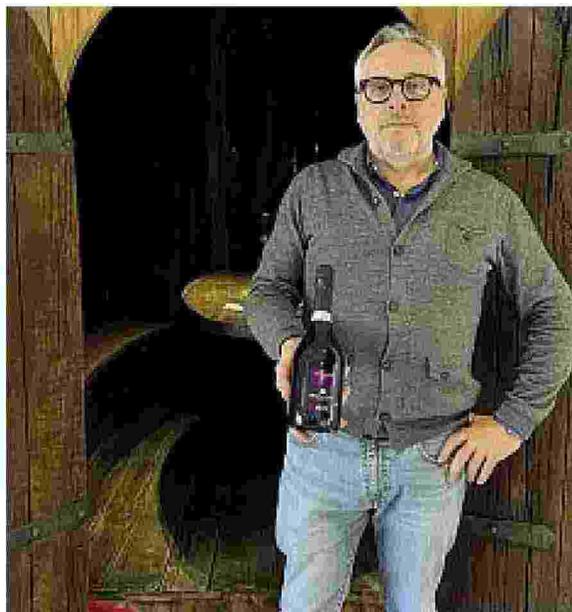
L'ESPERIMENTO

«Nine», il primo Prosecco light: solo nove gradi ma sempre Doc

Il Prosecco Doc «light» esiste già : si chiama «Nine», ha nove gradi contro i tradizionali 11, 11.5 del Prosecco tradizionale ed è commercializzato dalla cantina Colli del Soligo dalla fine dell'anno.

È questo il caso più interessante di produzione «al limite», che sfrutta al massimo quello che concede il disciplinare del Prosecco ed è stato prodotto industrialmente. Gli esperimenti nei laboratori degli enologi, per far fronte alle nuove mode, al mercato americano e al codice della strada, non si contano.

a pagina 5 Pigozzo



Idea e realizzazione Andrea Curtolo con la bottiglia di «Nine»



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279



Il Prosecco light (e doc) è già realtà con «Nine» Due gradi in meno «È più dolce ma piace»

L'idea della cantina Colli del Soligo: «Un esperimento»

PIEVE DI SOLIGO (TREVISO) Non è solo un'idea: il Prosecco Doc «light» esiste già sul mercato dalla fine dello scorso anno. Si chiama «Nine», ha nove gradi contro i tradizionali 11, 11,5 del Prosecco tradizionale ed è commercializzato dalla cantina Colli del Soligo, un big della cooperazione da seicento soci, circa dieci milioni di bottiglie immesse nel mercato e fatturato di poco inferiore ai 40 milioni.

È questo il caso più interessante di produzione «al limite», che sfrutta al massimo quello che concede il disciplinare del Prosecco ed è stato prodotto industrialmente; gli esperimenti nei laboratori degli enologi, invece, non si contano: molte cantine hanno provato o stanno provando a trovare il modo di creare un Prosecco più leggero, ma al momento sono ancora lontani da un risultato apprezzabile. Mentre i consorzi del Prosecco ragionano attorno a possibili modifiche del disciplinare per introdurre ufficialmente il Prosecco «light», os-

sia permettere produzioni sul mercato inferiori agli 11-11,5 gradi a cui siamo abituati, il mondo dei produttori già si muove sui confini estremi dei disciplinari. In area Docg, interessante anche il caso della cantina Bisol 1542 che ha presentato «I gondolieri», una bottiglia di Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg che contiene il più basso grado alcolico consentito dalla Denominazione: 10,5% vol. Quasi tutte le aziende, invece, imbottigliano da decenni vino proveniente non da uva Glera, ammiccando al mondo «low alcol» con produzioni di vario genere, che a volte arrivano persino allo zero, magari sfruttando il procedimento di dealcolazione in impianti all'estero. Tornando al «Nine», l'idea è venuta al direttore generale della Colli del Soligo Andrea Curtolo, che ha voluto far uscire dai laboratori un prodotto «light» che potesse essere industrializzato. «Abbiamo imbottigliato circa 15 mila bottiglie, piacciono perché il vino si mantiene fresco», spiega. «Precisiamo che i due gradi di differenza per

arrivare da 9 a 11 sono di residuo zuccherino, se fermentassero si raggiungerebbero gli 11 gradi. Quindi è un vino più dolce rispetto all'extra dry. Per noi è stato un esperimento, ma crediamo possa risultare interessante».

Il dibattito sulla possibilità di normare il «Prosecco light» è esploso in questi giorni, perché da quest'anno è possibile avviare il processo di dealcolazione anche in Italia (un procedimento fisico, in cui si toglie l'alcol dal vino), ma anche perché iniziano le richieste di vino «low alcol» per evitare problemi col nuovo codice della strada (in questo caso si parla di prodotti realizzati naturalmente, bloccando la fermentazione).

Il mercato lo chiede, soprattutto quello oltreoceano. «Secondo i dati elaborati da Nomisma e divulgati da Federvini, nel mercato Usa ci sono dei dati altalenanti - spiega Stefano Bottega, presidente del Gruppo Vinicolo di Confindustria Veneto Est -. Nel dettaglio l'analisi suddivide i Low Alcohol in 2 categorie: da 0,5 gradi a 6,9 gradi; da 7 gradi a

10 gradi. Da questi dati risulta che negli Usa il mercato spumanti del canale *off-trade* pesa maggiormente nella categoria «da 7 a 10», all'interno della quale nel 2024 sono state vendute circa 25,8 milioni di bottiglie. Il volume della categoria «da 0,5 a 6,9» è invece di soli 6,9 milioni di bottiglie. In Germania invece nel mercato *off-trade* il volume dei vini fermi, che nel 2024 ha raggiunto circa 81 milioni di bottiglie». Non tutti però sono entusiasti del progetto «Low alcol» collegato alla Doc del Prosecco. Serena Wines propone il suo prodotto «zero» proveniente da mosto. «Ma la Glera non è vitigno che si predispone alla bassa gradazione alcolica - precisa Luca Serena, il titolare - e per noi la qualità è fondamentale. Certo, aiuterebbe avere prodotti a 8,5-9 gradi per l'export, ma devono essere all'altezza del Prosecco che oggi conosciamo». «Non ci crediamo molto e non abbiamo ancora provato», taglia corto anche Sandro Bottega, noto per le sue bottiglie dorate e per alcune produzioni a zero alcol.

Mauro Pigozzo

© RIPRODUZIONE RISERVATA