

## MERCATI

# PROSECCO

LE BOLLICINE PRODOTTE IN VENETO E FRIULI VENEZIA GIULIA SI CONFERMANO PROTAGONISTE SULLE TAVOLE DELL'HORECA

Fabio Denti

© Riproduzione Riservata



## IN BREVE



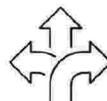
### ▲ PRODUZIONE

Considerando le zone a Docg e a Doc, nel complesso si parla di circa 750 milioni di bottiglie



### ▲ QUALITÀ

Le aziende produttive continuano a investire nella qualità, dalla vigna alla cantina



### ▲ DIVERSIFICAZIONE

L'offerta si è ampliata, con referenze Metodo classico, bio, vegan e senza solfiti



### ▲ TERRITORIO

I produttori valorizzano e promuovono i diversi territori che compongono la Docg e la Doc



### ▲ HORECA

La ristorazione e i locali dell'aperitivo fanno registrare grandi consumi di Prosecco



### ▼ MARCHI

È necessario investire per far emergere i brand, spesso 'nascosti' dalla denominazione del vino



### ▼ PREZZO

Gli elevati volumi di produzione espongono le aziende a politiche aggressive di prezzo



### ▼ COSTI

Gli aumenti di vetro, packaging ed energia hanno impattato sui bilanci delle aziende di produzione

**MERCATI**

**BELLEND**

**La sperimentazione come fattore di crescita**

Lo stile dell'azienda vitivinicola **Bellenda**, al cui timone c'è la famiglia Cosmo, è riassunto in un motto semplice quanto promettente: pensare, credere, fare. L'approccio è una giusta combinazione di estro e concretezza, radicato in un territorio unico come il Conegliano Valdobbiadene.

Tra le colline Patrimonio dell'Umanità Unesco, Bellenda alleva la vite e la traduce in vino senza paura di osare, con risultati anche estremamente diversi tra loro, ma sempre rispettosi della naturalità dell'uva e del territorio. Il cuore della produzione pulsa nei vini spumanti, che affascinano e stimolano la creatività dell'azienda. Nascono, così, le più diverse



Bellenda produce il Prosecco Superiore con il Metodo classico

interpretazioni di vini mossi, spumanti o frizzanti, col fondo, metodi classici e Charmat. Bellenda si distingue per l'importante lavoro di ricerca e sperimentazione, che, insieme all'eleganza, contraddistingue le sue produzioni e confezioni. Testimone di eccellenza è la selezione di Prosecco Superiore realizzata secondo il Metodo classico, quasi uno strappo alla regola, non scritta, che vuole il metodo Martinotti. Bellenda affronta, quindi, con approccio non convenzionale, creativo ed elegante il mondo del Prosecco Superiore, ritagliandosi una nicchia produttiva esclusiva: quella del metodo classico

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ALCOLICI					
Prodotto		<b>Nani dei Berti Rive di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Sup. Docg</b>	<b>Springo Gold Cartize Docg</b>	<b>Contrada Granda Brut</b>	<b>F333M Asolo Prosecco Superiore Docg</b>
Brand		<b>FOLLADOR</b>	<b>LE MANZANE</b>	<b>MASOTTINA</b>	<b>MONTELVINI</b>
Nome azienda		Follador	Le <b>Manzane</b>	Masottina	Montelvini
Plus		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prosecco raffinato e di nobile qualità</li> <li>• Prodotto con Metodo Charmat</li> <li>• Ottimo come aperitivo e in abbinamento a parte, zuppe, pesce e crostacei</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le sue uve crescono forti e sane nelle zone più impervie di Valdobbiadene</li> <li>• Gusto ricco, pieno e consistente, elegante</li> <li>• Si abbina perfettamente ai dolci ed è sorprendente con i primi piatti delicati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg</li> <li>• Prosecco identitario, millesimato, monovitigno (100% Glera)</li> <li>• Espressione del territorio di collina con le sue ripide pendenze</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasce dalle uve di un unico vigneto chiamato Fontana Masorin</li> <li>• Sapore minerale, vivace, che si 'allarga' in una esplosione gustativa</li> <li>• Perfetto in abbinamento a pesce crudo e cotto</li> </ul>
Formato		Bottiglia da 0,75 l	Bottiglia da 0,75 l	Bottiglia da 0,375 l, 0,75 l, 1,5 l	Bottiglia da 0,75 l
Posizionamento		Premium	Premium	Premium	Premium

162802

## MASOTTINA

## Spazio alla biodiversità per garantire l'eccellenza

Masottina è specializzata nella produzione del Prosecco Superiore Docg. La sua storia affonda le radici nei cinque ettari di vigneto acquisiti nel 1946 da Epifanio Dal Bianco. Oggi i vini di Masottina sono il frutto di quasi trecento ettari che si stendono dalle colline di Conegliano Valdobbiadene, patrimonio Unesco, alle terre veneziane.

È proprio sulle colline di Ogliano che Masottina esprime al meglio la propria filosofia produttiva e qualitativa, grazie ai cru R.D.O. Ponente e R.D.O. Levante, che incarnano un terroir unico. Nel 2021, *Wine Spectator*, prestigiosa rivista americana, ha iscritto le Rive di Ogliano per la prima volta nella famosa Top 100 dei vini più importanti del mondo.

Alla base della produzione dell'azienda di



I vigneti di Masottina sono situati tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene

Castello Roganzuolo (Tv) c'è il rispetto per l'ambiente e l'attenzione alla salute del consumatore, che iniziano dalla materia prima scelta per produrre i vini: 193 ettari certificati Sqnpi e 86,5 ettari biologici o in conversione.

Sqnpi, significa rispettare un rigido protocollo che garantisce al consumatore qualità e attenzione verso l'ambiente.

La biodiversità rappresenta la risorsa naturale che più di altre contribuisce a ridurre l'uso delle sostanze chimiche, preservandone, quindi, l'unicità.

Le uve provenienti da Terre di Ogliano sono tutte coltivate secondo questo protocollo, dove è l'esperienza dei viticoltori a fare la differenza, grazie alle loro mani guidate dalla tradizione.

**SONO CIRCA 300 GLI ETTARI  
VITATI DI PROPRIETÀ  
DELL'AZIENDA DI CASTELLO  
ROGANZUOLO (TV)**

## LE MANZANE

## Non solo Prosecco nel futuro dell'azienda

La cantina Le **Manzane** si trova a San Pietro di Feletto, a metà strada tra le Dolomiti e Venezia, nella fascia collinare della provincia di Treviso, nel cuore delle Colline del Prosecco Superiore, proclamate il 7 luglio 2019 Patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco.

L'azienda, al cui timone c'è la famiglia Balbinot, è fortemente radicata nel territorio trevigiano come produttrice da quasi 40 anni. La cantina,



tra le più dinamiche e interessanti nel panorama enologico del Conegliano Valdobbiadene, distribuisce sia in Italia che all'estero raggiungendo circa 40 paesi.

Se il Prosecco Superiore resterà il core dell'azienda, per il futuro la famiglia Balbinot punta anche su altre tipologie di vino.

È recente, infatti, la piantumazione di circa 3 ettari di proprietà con barbatelle di Incrocio Manzoni o Manzoni Bianco e di Merlot. Inoltre, Le **Manzane** ha stipulato un accordo di locazione di lungo periodo per 12,5 ettari di Pinot Grigio Doc Delle Venezie.

“L'Incrocio Manzoni – spiega **Ernesto Balbinot, titolare dell'azienda** – è un'uva autoctona a cui sono particolarmente legato e che già, in piccole quantità, produciamo nella versione classica con affinamento in acciaio, ma che a mio parere si presta bene anche a essere affinata in legno o altri recipienti.

Questo vino sarà affiancato da un Merlot che



Da sinistra: Anna, Ernesto, Silvana e Marco Balbinot, al timone dell'azienda di San Pietro di Feletto (Tv)

in questo momento sta riposando in legno, e da un Pinot Grigio Doc delle Venezie, un prodotto molto importante nei mercati d'oltreoceano, in primis l'America del Nord, dove la cantina non è presente, ma che vorremmo raggiungere. Inoltre, la Doc delle Venezie Pinot Grigio, in anni così difficili, è riuscita a mantenere un trend positivo con quasi 5 milioni di bottiglie vendute in più nel 2023, una crescita che fa ben sperare nel futuro”.