

ASOLO PROSECCO, PERFORMANCE BRILLANTE: +33,4% NEI PRIMI QUATTRO MESI DEL 2022

written by Marco Salvaterra | 10 maggio 2022

La denominazione continua a crescere in quantità e qualità, tanto da proporre lo svincolo della riserva vendemmiale 2021. A fine maggio le bollicine asolane saranno protagoniste a *Taste Jesolo* e a *SloWino*



L'Asolo Prosecco ha chiuso il **primo quadrimestre 2022** con un ulteriore balzo in avanti: al 30 aprile, **le bottiglie** già certificate erano **8,6 milioni**, il **33,4% in più** rispetto ai 6,4 milioni registrati alla fine di aprile del 2021. Se si fa il confronto con l'ultimo anno prima della pandemia, l'esplosione dell'Asolo Prosecco appare eclatante: il dato di **fine aprile 2022 è superiore dell'85,8% rispetto** ai volumi certificati **ad aprile 2019**, quando le bottiglie di bollicine asolane sfioravano i 4 milioni, poco più della metà di oggi. È proprio sulla base di queste **consistenti dinamiche di sviluppo** della denominazione che il Consiglio di Amministrazione dell'Asolo Prosecco ha deciso di portare all'attenzione dell'Assemblea dei Soci di mercoledì 11 maggio la **proposta di svincolo della riserva vendemmiale 2021**: una scelta espansiva, ipotizzata per consentire a tutti i produttori di Asolo Prosecco di assecondare la **forte domanda proveniente dal mercato**.

“La denominazione sta vivendo una prolungata fase di grande salute – commenta il presidente del Consorzio, **Ugo Zamperoni** – sia per quel che riguarda il livello quantitativo che quello **qualitativo**. Le bollicine asolane vengono sempre più considerate e apprezzate a **livello internazionale**, ottenendo ottimi giudizi e punteggi elevati dalle riviste più prestigiose. Basti considerare che l'autorevole e storica testata inglese **Decanter** ha valutato un Asolo Prosecco con un punteggio record di 96/100, uno con 95/100, tre con 94/100, due con 93/100 e altri cinque con punteggi superiori a 90/100. **Falstaff**, la rinomata rivista di enologia e gastronomia in lingua tedesca, ha premiato sette Asolo Prosecco con 93/100, diciannove con 92/100, ventinove con 91/100 e nove con 90/100. Inoltre, quel che più conta, la crescita è distribuita in maniera uniforme su tutta la nostra filiera, dai piccoli produttori che coltivano le vigne per produrre il loro vino ai maggiori imbottiglieri. In più, con grande piacere, stiamo continuamente accogliendo **nuovi produttori**, che iniziano a produrre o a commercializzare Asolo Prosecco”.

L'Asolo Prosecco prosegue anche le campagne di sostegno alla ristorazione e di rilancio dell'enogastronomia: ad aprire la stagione turistica sarà la collaborazione con **Taste Jesolo**, un progetto del Consorzio JesoloVenice per promuovere il lato gourmet di una delle più celebri località balneari venete, attraverso azioni di comunicazione e un appuntamento dedicato agli amanti del gusto. Tra le azioni previste c'è una campagna di promozione digital su vasta scala attraverso contenuti video, immagini e racconti che affiancano le bollicine asolane agli chef e ai patron di undici ristoranti jesolani, tra cui *Michelangelo, I Barbabolle, Da Guido, Jolà, Rossi Restaurant, Al Traghetto, Al Torcio, Da Omar, Flora, Amarmio* e *Terrazzamare*. **Da venerdì 27 a domenica 29 maggio** andrà poi in scena la prima edizione di **StreetWineJesolo**, che porterà tra le strade e le piazze della località marittima i profumi e i sapori delle eccellenze enoiche del Nordest: ventiquattro cantine da Veneto e Friuli Venezia Giulia e uno stand firmato Asolo Prosecco, per un totale di circa 200 etichette in degustazione.

Durante lo stesso weekend, **sabato 28 e domenica 29 maggio**, l'Asolo Prosecco sarà impegnato anche in provincia di Vicenza: nella prestigiosa Villa Stecchini a Romano d'Ezzelino andrà in scena **SlowWino**, un'occasione d'incontro e degustazione dove scoprire le raffinate bollicine asolane in un contesto d'eccezione. Durante l'evento sarà possibile partecipare a masterclass sul vino, scoprire i Giardini Sensoriali, un Orto Didattico e diversi luoghi di intrattenimento per grandi e piccini.