



## Vendemmia 2020 nel Conegliano Valdobbiadene: un'annata che promette qualità e diventa un incoraggiamento per il futuro.

***In un anno caratterizzato dall'emergenza e dai tanti problemi ad essa correlati, il territorio si prepara a una vendemmia che regala ottimismo. Prevista i primi di settembre, la raccolta dei primi frutti nelle zone a maturazione più avanzata, porterà in cantina grappoli sani e perfetti per la spumantizzazione.***

Solighetto, 02 settembre 2020 – La vendemmia 2020 è prevista per i primi di settembre nella denominazione Conegliano Valdobbiadene. Dopo un anno dal clima mite, piuttosto secco e un'estate clemente che non ha sottoposto le piante a stress idrici e a ondate di calore, le indagini svolte in campo dai tecnici incaricati dal Consorzio fanno intendere che nonostante le difficoltà di questo 2020 la natura ha seguito il suo corso e la qualità nel calice sarà assicurata.

*“La natura quest'anno ci dà speranza e nonostante l'annata difficilissima a livello mondiale, siamo qui come tutti gli anni ad apprestarci alla raccolta di uva che promette qualità”* commenta **Innocente Nardi, Presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**, *“il lavoro in vigneto si è svolto in questi mesi in modo regolare, compatibilmente con le restrizioni e con le nuove norme emanate per la gestione dell'emergenza COVID19. In un anno come questo l'impegno dei viticoltori è stato ancora più intenso per garantire la consueta cura dei vigneti e poi la qualità finale del prodotto. Nei primi otto mesi del 2020 le vendite del nostro prodotto registrano un -3,8% che nel panorama generale si può definire un buon risultato, basti pensare al -40% del comparto della ristorazione. Le scelte del Consorzio per difendere il valore e il posizionamento del Conegliano Valdobbiadene hanno portato finora i risultati sperati, il valore dell'uva e quello del vino sono rimasti gli stessi dello scorso anno nonostante la speculazione dei mesi primaverili. La viticoltura eroica si difende costruendo valore e non con la quantità. La sfida non è conclusa ma siamo certi di avere la passione necessaria per affrontarla”*.

Il 2020 da un punto di vista climatico si è distinto per un inverno che ha registrato temperature in linea con il periodo, seguito da una primavera soleggiata e asciutta e poi da un'estate mite e dalla piovosità diffusa. Le fasi fenologiche della vite hanno quindi seguito un andamento regolare. Proprio grazie a una primavera poco piovosa e soleggiata e a un'estate mite con precipitazioni distribuite lungo il periodo, le vigne oggi vantano grappoli sani, che non hanno subito scottature o momenti di disidratazione. L'escursione termica che ha caratterizzato le settimane estive ha portato a un buon livello di acidità, fondamentale per ottenere spumanti con le giuste note di freschezza. La caratteristica di questo 2020 probabilmente sarà un'accentuazione delle

Burson Cohn & Wolfe S.r.l.

Alessandra Ciuccarelli – cell. 347 9773585

[alessandra.ciuccarelli@bcw-global.com](mailto:alessandra.ciuccarelli@bcw-global.com)

Silvia Minoggio - cell. 342 9452854

[silvia.minoggio@bcw-global.com](mailto:silvia.minoggio@bcw-global.com)

Uff. 02 20239325

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Renata Toninato – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

[renata.toninato@prosecco.it](mailto:renata.toninato@prosecco.it)

[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)

*Consorzio di Tutela*



peculiarità gustative tra i due estremi, nord ovest e sud est della denominazione, situazione che si verifica tipicamente nelle annate meno calde.

Le operazioni di raccolta inizieranno dalla zona di sud est, sui versanti maggiormente esposti al sole, spostandosi poi nel corso del mese di settembre man mano verso nord ovest. L'augurio è che le temperature si mantengano miti così da consentire ai viticoltori di portare in cantina uve più fresche.

In cantina e in vigneto è tutto pronto quindi per affrontare il momento più intenso dell'anno. In cantina si predispone tutto per ricevere i grappoli, mentre in vigneto si lavora alle ultime operazioni utili a garantire le migliori condizioni per il completamento della maturazione della glera.

Date le caratteristiche del territorio, contraddistinto da pendii molto ripidi e da saliscendi difficilmente accessibili ai macchinari, nel Conegliano Valdobbiadene sono richieste **6/700 ore per ettaro l'anno di lavoro manuale, rispetto alle medie di 150/200 ore lavoro per ettaro delle zone pianeggianti**, dove la meccanizzazione è avanzata. Per questo, la **vendemmia eroica** rappresenta il momento di massima ingegnosità dei viticoltori del territorio.

*Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è l'ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore DOCG. Lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene (TV) ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009. Il territorio di produzione comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Fiesole, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Innocente Nardi, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 182 case spumantistiche e 480 vinificatori. Per la Denominazione significa un totale di 3400 famiglie del territorio impegnate nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all'estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell'assistenza tecnica rivolta ai consorziati dal vigneto alla cantina.*

**Burson Cohn & Wolfe S.r.l.**

**Alessandra Ciuccarelli** – cell. 347 9773585

[alessandra.ciuccarelli@bcw-global.com](mailto:alessandra.ciuccarelli@bcw-global.com)

**Silvia Minoggio** - cell. 342 9452854

[silvia.minoggio@bcw-global.com](mailto:silvia.minoggio@bcw-global.com)

Uff. 02 20239325

**Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**

**Renata Toninato** – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028

[renata.toninato@prosecco.it](mailto:renata.toninato@prosecco.it)

[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)