



Soddisfazione per la vendemmia 2020 nel Conegliano Valdobbiadene. Confermati gli obiettivi: qualità e valore

Solighetto, 09 ottobre 2020 – La vendemmia del 2020 si è conclusa con un segno positivo in particolare per quanto riguarda la qualità delle uve portate in cantina. In un anno non particolarmente caldo e che ha subito alcuni periodi più piovosi della media, la vocazione del territorio alla viticoltura, ancora una volta, ha fatto la differenza. Infatti, grazie alla morfologia delle colline, che presentano pendii molto ripidi, e l'esposizione dei vigneti al sole si sono evitati pericolosi ristagni idrici potenzialmente dannosi per la vite.

L'annata in vigneto, dunque, ha avuto un corso molto regolare, anzi con una progressione lenta che ha giovato alla qualità dei frutti. È stata caratterizzata da clima mite e secco fino all'inizio dell'estate, durante la quale si sono alternati episodi piovosi e giornate di caldo mai eccessivo. La condizione meteorologica ha portato la vite a sviluppare il frutto e a farlo maturare gradualmente fino ad arrivare al momento della raccolta quando un meteo clemente ha regalato giornate soleggiate, notti fresche e ventilate, perfette per asciugare bene l'uva prima del suo ingresso in cantina. Queste sono le migliori premesse per iniziare a lavorare in cantina uno spumante che poi porterà nei calici quella carica aromatica che lo ha reso celebre e apprezzato nel mondo.

“La raccolta di quest'anno ci ha posto di fronte a una sfida importante e completamente nuova.” commenta **Innocente Nardi, Presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**, *“Abbiamo lavorato consapevoli di avere davanti ancora molte sfide da affrontare ed è per questo che il Consorzio ha adottato politiche improntate alla “sana” prudenza per garantire qualità e valore della Denominazione nel mercato. Politiche che non pregiudicano eventuali scenari economici particolarmente positivi grazie alla possibilità di ricorrere all'utilizzo del prodotto messo a stoccaggio. Al momento il mercato continua a premiare la Denominazione, l'andamento delle certificazioni è in linea con lo scorso anno. Il valore e il posizionamento del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG si difende continuando a lavorare nel segno della qualità che è l'unico asset vincente per affrontare questa crisi e le trasformazioni che ci aspettano”.*

Come di consueto la raccolta è iniziata nella parte più orientale della denominazione, la zona di sud est, sui versanti maggiormente esposti al sole, e gradualmente si è spostata verso ovest per risalire le Rive più fresche dei pendii del valdobbiadense, dove la vendemmia accentua i suoi tratti eroici e le caratteristiche del territorio richiedono una maestria che è vera sapienza locale. Le uve raccolte ai due estremi della Denominazione porteranno a vini altrettanto distanti, dimostrando l'eccezionalità di un vitigno, la Glera, che nell'ambito di pochi chilometri riesce a esprimersi e declinarsi in numerose sfaccettature dai frutti più maturi

Burson Cohn & Wolfe S.r.l.

Alessandra Ciuccarelli – cell. 347 9773585

alessandra.ciuccarelli@bcw-global.com

Silvia Minoggio - cell. 342 9452854

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

www.prosecco.it



ai fiori bianchi, da acidità più o meno marcate e ancora da sapori sapidi che si intensificano all'incresparsi delle colline.

Qui sulle Rive più scoscese, nel corso dell'anno si impiegano fino a **6/700 ore di lavoro manuale per ogni ettaro**. Per questo, la **vendemmia eroica** rappresenta il momento di massima ingegnosità dei viticoltori del territorio e uno degli elementi che costruiscono il valore del prodotto, la sua unicità.

Sintesi dell'andamento climatico

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

Le note gustative

Dall'area nord ovest ci si aspetta di ottenere vini che restituiranno quelle note piacevoli di vegetale fresco - mela verde - e la sapidità caratteristiche di questa esposizione mentre a sud est emergeranno quelle di frutta esotica e in generale matura, probabilmente domineranno la mela e la pera, tipici sentori del Prosecco Superiore. Complessivamente l'annata promette equilibrio tra sentori floreali e fruttati e con la nota di acidità che dona la caratteristica freschezza al prodotto. Sarà dunque un'annata all'insegna della carica aromatica tipica del Conegliano Valdobbiadene e che accentuerà le caratteristiche che lo rendono un prodotto amato dai consumatori di tutto il mondo.

www.prosecco.it

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 Feletto, 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

Silvia Minoggio - cell. 342 9452854

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

www.prosecco.it