



## Virtual Tour nel Conegliano Valdobbiadene Degustazione della nuova annata e scoperta del territorio

**Solighetto, 16 aprile 2021** – Si è tenuto oggi il primo Virtual Tour del Conegliano Valdobbiadene in programma nell'ambito del Conegliano Valdobbiadene Festival 2021.

L'occasione è stata la presentazione della nuova annata, vendemmia 2020, pronta per il consumo. Attraverso le varie tipologie di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. abbiamo percorso le rive più impervie e le colline Patrimonio UNESCO mettendone in luce gli aspetti più significativi e comprendendo quanti sono gli aspetti agronomici e culturali che contribuiscono a portare nel calice un prodotto simbolo di Made in Italy. A introdurre e condurre questo viaggio virtuale: Antonio Paolini, critico enogastronomico e giornalista, e Paolo Vizzari, narratore gastronomico.

Il territorio della Denominazione, solo 15 comuni, comprende in sé una molteplicità di terroirs, come spiega **Diego Tomasi** in riferimento alla sua ultima pubblicazione sostenuta dal Consorzio di Tutela *"I Terroirs del Conegliano Valdobbiadene Prosecco. Studio sull'origine della qualità nelle colline Patrimonio UNESCO"*. I 19 terroirs individuati contribuiscono alla differenziazione delle produzioni, non solo grazie agli aspetti geologici e geomorfologici, ma anche per la cultura stessa di coltivazione dei singoli vigneti, ognuno gestito da viticoltori diversi. Questa ricchezza culturale del territorio è uno degli aspetti distintivi che aiutano a sottolineare, come spiega il biologo **Diego Ivan**, le potenzialità di questa Denominazione. Diego Ivan evidenzia come proprio la differenza di gestione di una molteplicità di piccoli vigneti favorisce la biodiversità la quale a sua volta diventa naturale "fertilizzante" per una terra sempre più sostenibile.

La degustazione, condotta dall'enologo **Gianfranco Zanon**, ha suggerito ai partecipanti le principali caratteristiche delle tipologie attraverso cui si è analizzata l'annata 2020 di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Nella versione **Brut** si percepiscono chiaramente i tipici fiori bianchi (glicine e acacia) ed è netta al palato la mineralità, decisamente persistente. L'annata 2020 si caratterizza al calice per la sua freschezza, caratteristica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Il Brut è infatti la tipologia che spesso il cliente sceglie per un abbinamento a tutto pasto.

Per quanto riguarda la versione **Extra Dry**, ancora oggi la più venduta, i profumi sono ancora di fiori e frutta fresca, fragrante: mela golden, pesca, pera: un prodotto tendente all'aromatico ma senza eccessi, tendenzialmente elegante e delicato. Per questo il suo momento d'elezione rimane l'aperitivo.



Saliamo sulla collina del **Cartize**, apogeo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, che nel calice raccoglie molteplici aromi e sentori, al naso una macedonia di frutta fresca che esprime l'armonia dei versanti incantevoli che si colgono allo sguardo. Rotondo, grazie a un grado zuccherino un po' più elevato rispetto alle precedenti versioni, pieno e appagante come si addice al vertice qualitativo di una Denominazione.

Si chiude la degustazione con l'espressione della tradizione del territorio e al tempo stesso la sua evoluzione: **Sui Lieviti**, la tipologia più antica, quella della merenda tra i vigneti che oggi invece intriga il consumatore metropolitano e cosmopolita che nel torbido della bottiglia legge lo spessore della sua storia, la sua capacità di affinare negli anni e di trasformarsi regalando sentori inaspettati ed espressioni sempre nuove.

A chiusura della degustazione la parola è passata ai protagonisti delle colline: **Vanessa Follador**, una viticoltrice che ha espresso molto intensamente la passione con cui lei e la sua famiglia curano il loro vigneto. Veri custodi di un territorio e di una tradizione secolare, che ancora oggi esprime l'anima della Denominazione. E infine **Davide Buffon**, ex studente dell'Istituto Cerletti di Conegliano, prima scuola enologica d'Italia e che oggi diploma gli esperti di domani. Nelle parole di Davide un chiaro indirizzo alla tutela del territorio e al valore della sostenibilità tra le colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

### Andamento climatico vendemmia 2020

Ripercorriamo l'andamento climatico 2020 per comprendere meglio il prodotto dell'annata.

Il periodo invernale (**dicembre 2019 – febbraio 2020**) è stato caratterizzato da temperature stabili sensibilmente sopra la media storica. A seguire, tra fine **marzo e l'inizio di aprile**, si è registrato un brusco abbassamento termico (epoca in cui si è verificato, comunque, il germogliamento della varietà Glera isia verso Conegliano a est sia verso Valdobbiadene a ovest solo con qualche giorno di differenza).

Il mese di aprile, che solitamente si contraddistingue per condizioni atmosferiche variabili e piovose, è trascorso invece con tempo stabile e temperature decisamente superiori alla media.

È stato **maggio** che invece ha portato instabilità atmosferica con alcune giornate particolarmente fresche. Anche **giugno, luglio ed agosto** hanno fatto registrare diversi giorni con temperature al di sotto rispetto alla media del periodo; la conseguenza sullo sviluppo fenologico è stato un lieve rallentamento.

**Settembre** è stato invece caratterizzato da temperature molto superiori alla norma nella seconda decade circa, seguita poi da tempo instabile con valori termici sotto la media nel corso dell'ultima decade del mese.

#### Le precipitazioni

- Il mese di dicembre ha registrato quantitativi di pioggia superiori alla media del periodo;
- I mesi di febbraio e aprile hanno registrato minimi quantitativi di pioggia, inferiori alla media del periodo;
- I mesi di maggio, luglio e settembre sono stati caratterizzati da apporti pluviometrici nella norma.



- I mesi di giugno ed agosto hanno registrato quantitativi di pioggia molto abbondanti, nettamente superiori alla media del periodo;

### La degustazione delle basi

Il consorzio ogni anno tra fine gennaio e inizio di febbraio organizza la degustazione delle basi spumante che consentono di fare previsioni realistiche di ciò che si troverà nel calice, oltre che indirizzare il lavoro dell'enologo.

I 15 campioni, prima di essere assaggiati, sono stati analizzati in laboratorio, al fine di determinarne i caratteristici parametri analitici (contenuto zuccherino, acidità titolabile, acidi malico e tartarico, ecc.).

Le impressioni generali avute con la degustazione, interfacciandole come detto in precedenza con i dati meteo ed analitici dei campioni: in tutti i campioni è stata evidenziata la componente relativa alla freschezza; questo è riscontrabile anche con la buona quantità di acido malico rilevata in sede di analisi chimica.

Buona per tutti i campioni la presenza dei descrittori glicine e acacia (estremamente tipicizzante per la tipologia); scarsamente riscontrati i descrittori vegetale fresco e banana, il che sta a significare un'ottima armonia in termini olfattivi (profumo).

Al palato si è evidenziata una buona intensità, di per sé già molto equilibrata.

*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 192 case spumantistiche, 442 vinificatori e 3400 famiglie di viticoltori impegnati 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.*

**BCW - Burson Cohn & Wolfe**

Silvia Minoggio - cell. 342 9452854

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

Susanna Picucci - cell. 347 6601655

[susanna.picucci@bcw-global.com](mailto:susanna.picucci@bcw-global.com)

**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)