



## **CONEGLIANO VALDOBBIADENE: UN'ANNATA DA RICORDARE**

*Si è chiusa con grande soddisfazione la vendemmia 2015 del Prosecco Superiore che il Consorzio di Tutela ha raccontato attraverso i social network.*

*Condivise con la filiera le scelte strategiche: stabilità dei prezzi e riserva vendemmiale.*

Si respira ottimismo nell'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Quella che si è appena conclusa si è dimostrata, infatti, una delle migliori vendemmie degli ultimi anni. Le previsioni legate al clima favorevole e alla vocazione del territorio hanno trovato conferma sia tra i filari, con una qualità e sanità dei grappoli straordinaria, che in cantina, con un vino armonico e ricco già in partenza. In questo territorio dalle forti pendenze, dove la vendemmia è eroica, le uve, dall'aspetto eccellente, daranno vita a uno spumante di grande complessità, con un'intensità olfattiva importante, caratterizzato da un giusto grado zuccherino e una carica aromatica rilevante.

**LA VENDEMMIA EROICA DIVENTA SOCIAL** – In questa annata speciale il Consorzio di Tutela ha deciso di far conoscere, attraverso i social network e l'hashtag **#vendemmiaeroica** **#ConeglianoValdobbiadene**, le raccolte più originali della denominazione Conegliano Valdobbiadene, area candidata patrimonio Unesco che per la ripidità dei suoi saliscendi costringe i suoi lavoratori a raccogliere tutto a mano. Vendemmie eroiche divenute virali grazie alle immagini scattate nelle diverse aree. In questo territorio, che richiede annualmente 600 – 800 ore di lavoro manuale per ogni ettaro la vendemmia si è svolta anche attraverso ingegnose soluzioni che permettono di aiutare chi lavora in pendenze ripidissime: ecco allora monorotaie, secchi collegati a carrucole, gerle e cassette portate di mano in mano lungo vigneti non percorribili con mezzi a motore. **(In allegato la gallery con le foto).**

**L'APPORTO TECNICO DEL CONSORZIO** - Per gestire al meglio le operazioni in campo, anche quest'anno il Consorzio di Tutela ha avviato un monitoraggio costante delle diverse aree della denominazione, degustando le uve in tre momenti e operando le curve di maturazione in 20 vigneti pilota che hanno consentito di avere una precisa fotografia sull'andamento, al fine di individuare l'epoca ottimale della vendemmia di ogni singola collina. Il controllo della maturazione, attraverso l'analisi delle uve nei diversi momenti che precedono la raccolta, ha permesso di definire l'equilibrio tra acidi e zuccheri e il grado di maturazione ottimale per le sostanze aromatiche e polifenoliche presenti nell'uva.

**STABILITÀ DEI PREZZI E RISERVA VENDEMMIALE** - La vendemmia 2015 è stata segnata anche da due scelte strategiche, una relativa ai prezzi delle uve, l'altra alla riserva vendemmiale. A fine agosto il Consorzio di Tutela, insieme a un'assemblea costituita da tutte le Associazioni di Categoria in rappresentanza di viticoltori, imbottiglieri e cooperative, ha effettuato un'analisi del mercato, decidendo di far evolvere in modo equilibrato sia l'offerta del prodotto che i prezzi, indirizzando entrambi verso moderati e gradualmente aumenti. La filiera ha unanimemente valutato di accompagnare sul mercato nazionale e internazionale un prodotto che è cresciuto coerentemente sia in volumi che in valore a tassi del 3-5% annuo. Una scelta di stabilità che vuole operare in nome di un equilibrio produttivo ed economico della denominazione, evitando grandi oscillazioni di prezzi e di volumi. A questo scopo, dato il favorevole andamento climatico e



l'eccellente qualità delle uve, Consorzio e filiera hanno condiviso, assieme alla Regione Veneto, la decisione di mettere a "riserva vendemmiale" 10 quintali di uva/ha, per far fronte alle eventuali necessità che si dovessero manifestare nel 2016.