

Consorzio di Tutela



CONSORZIO DI TUTELA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Nel Conegliano Valdobbiadene si torna tra i filari per la raccolta 2023

I viticoltori sono pronti alla vendemmia. In questi giorni è iniziata nella zona orientale mentre si dovrà aspettare ancora una settimana circa per i versanti del valdobbiadense.

19 settembre 2023, Solighetto – I viticoltori e produttori del **Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**, dopo un anno ricco di sfide, sono pronti per la vendemmia che quest'anno è iniziata a metà settembre dalla zona di Conegliano per raggiungere i territori eroici verso Valdobbiadene nella seconda metà inoltrata del mese. In cantina si predispone tutto per ricevere i grappoli, mentre in vigneto si lavora alle ultime operazioni utili a garantire le migliori condizioni per l'inizio della vendemmia.

Per le caratteristiche del territorio, contraddistinto da pendii molto ripidi e da saliscendi difficilmente accessibili ai macchinari, nel Conegliano Valdobbiadene sono richieste 7/800 ore per ettaro l'anno di lavoro manuale. Anche per questo, la vendemmia eroica rappresenta il momento di massimo impegno coadiuvato da soluzioni ingegnose, come carrucole e monorotaie.

La Denominazione affronta il momento più importante dell'anno dopo mesi in cui il vigneto ha impegnato i viticoltori su diversi fronti: sia climatici sia fitopatologici.

“Con la vendemmia di quest'anno chiudiamo una stagione molto complessa in vigneto” afferma Elvira Bortolomiol Presidente del Consorzio di Tutela - “Le analisi in vigneto ci indicano che quest'anno il momento della raccolta si è posticipato di circa 10 giorni, dando così il tempo al grappolo di maturare e di raggiungere i corretti parametri qualitativi. Siamo molto orgogliosi del lavoro di tutti i viticoltori che ancora una volta hanno dimostrato di saper affrontare momenti sfidanti grazie alla loro passione e al forte senso di comunità che contraddistingue la nostra denominazione”.

BCW - Burson Cohn & Wolfe
Silvia Minoggio - cell. 342 9452854
silvia.minoggio@bcw-global.com
Alessandra Zaco - 339 6534643
alessandra.zaco@bcw-global.com

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG
Renata Toninato – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028
renata.toninato@prosecco.it
www.prosecco.it



Andamento meteorologico del 2023

Da un punto di vista meteorologico il 2023 è stata un'annata che ha alternato periodi siccitosi, concentrati principalmente nei primi mesi dell'anno, a periodi molto piovosi da maggio per tutta l'estate. Inoltre, non sono mancati eventi *grandigeni* importanti che hanno interessato in particolare la parte più occidentale della denominazione. Infatti, nella seconda metà di luglio quando il vigneto si stava avviando all'inizio della maturazione, le grandinate del 24 e 25 del mese hanno interrotto il processo e ci sono volute due settimane, sia alla vite sia al viticoltore, per riorganizzarsi. Fortunatamente, a seguito della grandine, il clima è tornato adeguato alle necessità di sviluppo delle piante che hanno generato nuova vegetazione utile per riprendere i processi di maturazione. Nonostante tale processo sia stato più lento della norma ad oggi la maturazione è completata nella zona est della Denominazione, dove le uve si presentano con la giusta gradazione zuccherina ma soprattutto ricche in acidi e in composti aromatici. Nella zona di Valdobbiadene si dovrà attendere i prossimi giorni per iniziare la raccolta che si presenta altrettanto soddisfacente dal punto di vista qualitativo.

Annate come quella che stiamo per chiudere, che richiedono molti sforzi in vigna per compensare gli eventi meteorologici avversi e il clima estremo, saranno sempre più frequenti. Dobbiamo prendere coscienza del fatto che sarà sempre più necessario interagire con un ambiente e un clima cambiato. Per questo il Consorzio si sta attivando, coadiuvato da alcuni istituti universitari, per proporre nuove soluzioni in vigneto. È importante però notare come in questi anni la pianta stia già dando segnali di adattamento, in particolare rispetto alla carenza d'acqua.

Grazie alla cultura agronomica ed enologica del territorio, che distingue tutti i viticoltori e produttori del Conegliano Valdobbiadene, si porteranno in cantina uve atte alla spumantizzazione da cui si ricaverà un'annata all'altezza della qualità a cui la denominazione ha ormai abituato i propri estimatori in Italia e in tutto il mondo.