

Consorzio di Tutela



## La vendemmia 2024 è alle porte, le prime zone a raccogliere si muoveranno già nel primo fine settimana di settembre.

*L'andamento climatico del 2024 conferma la tendenza che andava delineandosi ormai da qualche annata, ovvero un anticipo della vendemmia rispetto alle tempistiche tradizionali. Le previsioni di raccolta in linea con le disposizioni del disciplinare.*

27 agosto 2024, Solighetto – I viticoltori e produttori del **Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**, stanno per dare inizio alla vendemmia, il momento che ripaga il viticoltore dopo un anno di fatiche a cui si preparano per un anno intero. Portare uve sane e ricche in cantina è il primo passo per una produzione di qualità destinata a raggiungere tutti i Paesi del mondo.

Il clima è da anni la grande sfida dei viticoltori che ormai però denotano abilità e preparazione tecnica nell'affrontare eventi anche estremi ma che non sono più da considerarsi rari.

Da un punto di vista meteorologico il 2024 è stato caratterizzato da una primavera molto piovosa, in particolare i mesi di aprile e maggio. Analizzando i dati a disposizione, si evidenzia che dal 1959 a oggi si contano quattro annate in cui il bimestre aprile e maggio risulta particolarmente piovoso e sono il 2013, 2019, 2021 e quest'anno. È evidente che il fenomeno, oltre che essere recente, evidenzia una tendenza di cui se ne deve prendere atto. Più nel dettaglio, i mesi in questione sono stati caratterizzati da un elevato numero di eventi piovosi superiori ai 50 mm ovvero il triplo rispetto alla media. Le conseguenze sulla vite naturalmente sono immediate. La pioggia, associata alle basse temperature, ha però frenato l'eccesso vegetativo della pianta ma non ha evitato frequenti fenomeni di microfrane in particolare sulle Rive. Contro questo fenomeno franoso, il Consorzio sta mettendo in cantiere un progetto per risistemare i versanti più interessati a questo

BCW - Burson Cohn & Wolfe  
Silvia Minoggio - cell. 342 9452854  
[silvia.minoggio@bcw-global.com](mailto:silvia.minoggio@bcw-global.com)  
Alessandra Zaco - 339 6534643  
[alessandra.zaco@bcw-global.com](mailto: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](mailto:renata.toninato@prosecco.it)  
[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)

*Consorzio di Tutela*



fenomeno con sistemi di ingegneria naturalistica e così per rendere al più presto sicure e produttive le preziose Rive.

Un altro fenomeno meteorologico recente e che impatta sulle uve sono le “notti tropicali” ovvero notti che superano i 20°C in un contesto climatico in cui durante il giorno si superano i 30°C addirittura si registrano più di 15 giorni, sino ad oggi, con giornate superiori ai 35° C. Queste temperature, e in particolare le notti troppo calde, hanno portato a registrare nel mese di luglio e nei primi giorni di agosto un’acidità inferiore alle attese. Ad oggi dalle analisi sulle uve emerge una situazione tornata nei parametri utili alla raccolta, che comunque sarà anticipata proprio per assicurarsi di portare in cantina uve che presentino un corretto equilibrio tra acidità, e quindi freschezza, e grado zuccherino. In termini di produzione ci aspettiamo una raccolta ovviamente non superiore ai limiti posti dal disciplinare dovuto a grappoli spargoli e acini di dimensioni inferiori conseguenze entrambe delle condizioni meteorologiche che le viti hanno vissuto.

Le caratteristiche del territorio, contraddistinto da pendii molto ripidi e da saliscendi difficilmente accessibili ai macchinari, nel Conegliano Valdobbiadene sono richieste fino a 1000 ore per ettaro l’anno di lavoro manuale. Anche per questo, la vendemmia eroica rappresenta il momento di massimo impegno dei viticoltori del territorio che si affronta con passione e dedizione.

*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, Vidar e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Franco Adami, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 209 case spumantistiche, 439 vinificatori e 3300 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)  
Alessandra Zaco – 339 6534643  
[alessandra.zaco@bcw-global.com](mailto: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](mailto:renata.toninato@prosecco.it)  
[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)