

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Terminata la vendemmia nel Conegliano Valdobbiadene. Il clima di settembre sarà l'impronta dell'annata 2024

Solighetto, 07 ottobre 2024 – Si è chiusa a ottobre inoltrato, come non capitava da anni, la vendemmia 2024 per la denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

L'annata non ha risparmiato preoccupazioni e fatiche ai viticoltori che hanno dovuto affrontare una primavera piovosa (da aprile a metà giugno) e, contemporaneamente, temperature medie basse per la stagione. I suoli freddi e umidi e le temperature basse hanno frenato lo sviluppo vegetativo che fino ai primi giorni di luglio, avevano portato le piante a sviluppare a grappoli spargoli, con acini piccoli. Il 9 luglio s'inverte la tendenza climatica, le temperature si alzano repentinamente e alle giornate caldissime, si sono raggiunti picchi superiori a 35°C, non si alternano notti fresche, alcune notti hanno superato i 20°C. Le "notti tropicali" hanno complicato il processo di mantenimento della necessaria acidità, **ma il clima di settembre, in particolar modo le ultime tre settimane, con notti fresche e qualche pioggia, ha marcato in modo rilevante il quadro aromatico dei grappoli, riportando anche il corretto equilibrio di acidità e zuccheri negli acini.**

La competenza e la sensibilità dei viticoltori hanno premiato. La conoscenza e l'esperienza hanno consigliato l'attesa, e nonostante qualche minaccia di pioggia, i viticoltori hanno dato la corretta interpretazione dell'annata, del clima e soprattutto delle esigenze delle piante. I viticoltori della denominazione ottengono una resa leggermente inferiore, circa il -3% rispetto al 2023, ma portando in cantina uve sane, le cui potenzialità saranno assaggiate venerdì 25 ottobre durante un tasting delle basi 2024 condotto da **Luigi Moio**, stimato e conosciuto professore di Enologia all'Università degli Studi di Napoli Federico II e Presidente dell'OIV con sede a Parigi che da più di

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 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

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

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

vent'anni si occupa degli aspetti sensoriali, biochimici e tecnologici dell'aroma del vino, e che in quest'occasione darà una sua interpretazione dell'annata 2024.

Le frequenti piogge primaverili, inoltre, hanno evidenziato l'estendersi degli effetti del Cambio Climatico a tutti gli aspetti dell'attività viticola compreso il problema delle microfrane in particolare sulle Rive. Contro questo fenomeno, il Consorzio è in procinto di introdurre un progetto con la finalità che prevede: **l'individuazione delle aree a rischio idrogeologico, mostrare ai viticoltori esempi di ingegneria naturalistica che tuteli il paesaggio e l'inserimento in vigneto di sistemi di allerta che possano mettere in guardia i viticoltori.** Proprio su questo tema il Consorzio parteciperà il prossimo 26 ottobre al convegno *Vite in Campo eroica* organizzato da Condifesa TVB durante il quale porterà alle istituzioni regionali la necessità di procedere con semplificazioni burocratiche affinché i viticoltori possano intervenire per tempo sulle proprie Rive.

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 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

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