

Soddisfazione per la vendemmia 2020 nel Conegliano Valdobbiadene



La **vendemmia del 2020** si è conclusa con un segno positivo in particolare per quanto riguarda la qualità delle uve portate in cantina. In un anno non particolarmente caldo e che ha subito alcuni periodi più piovosi della media, la **vocazione del territorio alla viticoltura**, ancora una volta, ha fatto la differenza. Infatti, grazie alla morfologia delle colline, che presentano pendii molto ripidi, e

l'esposizione dei vigneti al sole si sono evitati pericolosi ristagni idrici potenzialmente dannosi per la vite.

L'annata in vigneto, dunque, ha avuto un corso molto regolare, anzi con una progressione lenta che ha giovato alla qualità dei frutti. È stata caratterizzata da clima mite e secco fino all'inizio dell'estate, durante la quale si sono alternati episodi piovosi e giornate di caldo mai eccessivo.

“La raccolta di quest'anno ci ha posto di fronte a una sfida importante e completamente nuova” commenta **Innocente Nardi**, Presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, “Abbiamo lavorato consapevoli di avere davanti ancora molte sfide da affrontare ed è per questo che il Consorzio ha adottato politiche improntate alla “sana” prudenza per garantire qualità e valore della Denominazione nel mercato. Politiche che non pregiudicano eventuali scenari economici particolarmente positivi grazie alla possibilità di ricorrere all'utilizzo del prodotto messo a stoccaggio. Al momento il mercato continua a premiare la Denominazione, l'andamento delle certificazioni è in linea con lo scorso anno. Il valore e il posizionamento del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG si difende continuando a lavorare nel segno della qualità che è l'unico asset vincente per affrontare questa crisi e le trasformazioni che ci aspettano”.

Come di consueto la raccolta è iniziata nella **parte più orientale della denominazione**, la zona di sud est, sui versanti maggiormente esposti al sole, e gradualmente si è spostata verso ovest per risalire le Rive più fresche dei pendii del valdobbiadenese, dove la vendemmia accentua i suoi tratti eroici e le caratteristiche del territorio richiedono una maestria che è vera sapienza locale.

Le uve raccolte ai due estremi della Denominazione porteranno a vini altrettanto distanti, dimostrando l'eccezionalità di un vitigno, la **Glera**, che nell'ambito di pochi chilometri riesce a esprimersi e declinarsi in numerose sfaccettature dai frutti più maturi ai fiori bianchi, da acidità più o meno marcate e ancora da sapori sapidi che si intensificano all'incresparsi delle colline.

Qui sulle Rive più scoscese, nel corso dell'anno si impiegano fino a 6/700 ore di lavoro manuale per ogni ettaro. Per questo, la vendemmia eroica rappresenta il momento di massima ingegnosità dei viticoltori del territorio e uno degli elementi che costruiscono il valore del prodotto, la sua unicità.

Le note gustative

Dall'area nord ovest ci si aspetta di ottenere vini che restituiranno quelle note piacevoli di vegetale fresco -mela verde – e la sapidità caratteristiche di questa esposizione mentre a sud est emergeranno quelle di frutta esotica e in generale matura, probabilmente domineranno la **mela e la pera**, tipici sentori del Prosecco

Superiore. Complessivamente l'annata promette equilibrio tra sentori floreali e fruttati e con la nota di acidità che dona la caratteristica freschezza al prodotto.

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE