

Cosa succede nelle terre del Conegliano Valdobbiadene



Il Consorzio di tutela della Docg è impegnato in un dialogo costruttivo tra le diverse anime produttive, dalle Cantine cooperative ai piccoli produttori, ricercando i valori condivisi anche con gli altri attori dell'universo Prosecco, per una comunicazione diretta ed efficace. I progetti dedicati al paesaggio, le iniziative culturali e sull'enoturismo.

Lo spumante Prosecco è nato a **Conegliano**. Le colline attorno hanno protetto la millenaria storia viticola locale. “Ed ora immolarmi voglio il becco con quel melaromatico Prosecco” è la prima citazione documentata (1754) di Aureliano Acanti del vino da vitigno Prosecco, nome cambiato in Glera nel 2009. Purtroppo il consumatore italiano, e soprattutto straniero, fatica a distinguere tra questa **Docg collinare** e le “praterie” della corazzata Prosecco Doc, che insiste nelle pianure sparse tra Veneto e Friuli Venezia Giulia. Quest'ultima, nata quasi 16 anni fa, quando la Denominazione delle colline, esistente dal 1969, venne trasformata in **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg**.

Condivisione, dialogo e trasparenza

«Il primo punto sul quale in [Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg](#) sta lavorando è **un dialogo diretto e trasparente tra tutti, piccoli e grandi**», commenta il presidente **Franco Adami**, già alla guida dell'ente per tre mandati, dal 2002 al 2011, e rieletto nel maggio del 2024. «La condivisione dei progetti da parte di ogni soggetto della Docg è la base su cui fondare la nostra attività». L'obiettivo è **trovare dei punti valoriali sui quali tutti convergano** e da lì ripartire per comunicare in modo univoco, breve e chiaro, l'unicità e l'identità del Conegliano Valdobbiadene Docg. Le riflessioni conseguenti potranno andare da un cambio del marchio ad altre possibilità: la modifica del nome (a causa della lunghezza e della difficile pronuncia all'estero) oppure una sua abbreviazione o ancora la scelta di un nickname.



Franco Adami, presidente del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco

C'è chi ha tolto la parola Prosecco in etichetta

Alcuni produttori dell'areale hanno tolto dall'etichetta il nome Prosecco (è facoltativo, infatti) **per non avere nulla a che fare con quel Prosecco Doc** che ha chiuso il 2024 (+7%) con una produzione di 660 milioni di bottiglie, a fronte di una Docg in calo (-3% circa) per un totale di circa **90 milioni di bottiglie**. «Il numero di produttori che hanno fatto questa scelta è sotto l'8%», continua Adami, «e il mio intento è di trovare punti d'incontro con il Prosecco Doc, pur senza dimenticare le sostanziali differenze. La Docg è l'icona del Prosecco di collina, **non ci interessa aumentare i quantitativi** di produzione, ma mantenere e far conoscere il nostro valore immateriale. La Doc ha una capacità sorprendente di penetrazione e di commercializzazione nei mercati: perché non trovare delle **modalità concrete di sinergia**? Potrebbe essere utile creare una cabina di regia tra i tre consorzi – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, Asolo Prosecco Docg e Prosecco Doc – per raccontare e realizzare insieme dei **percorsi condivisi**, trovando un allineamento sulla visione d'insieme».

I ragionamenti sui superi produttivi e sulla resa unica

Sul tavolo c'è anche la spinosa questione della **resa unica**. Da disciplinare è fissato un massimo di resa di 135 quintali, con la possibilità, in annate favorevoli, di sfiorare fino a un massimo del 20%, producendo poi un vino di una sottostante denominazione. Questi **superi di produzione** riguardano principalmente i

grandi produttori e le cooperative con i loro viticoltori, più che i piccoli. «Dovremmo arrivare alla resa unica», afferma convinto Adami, «producendo **un solo vino da un unico territorio**, focalizzandoci sulla vocazionalità e storicità del territorio, dedicandoci esclusivamente al Conegliano Valdobbiadene Docg. I superi di produzione potranno essere destinati ad altri vini, fermi o spumanti, ma senza denominazione. Dobbiamo **trovare delle nuove regole** che non siano eccessivamente libertarie né troppo rigide, e dobbiamo capire anche a cosa siamo disposti a rinunciare, ottenendo in cambio un'identità ancora più forte e riconosciuta».

La forza evocativa del paesaggio

Conegliano e Valdobbiadene. La prima è la **capitale culturale** con la Scuola Enologica, prima in Italia e fondata nel 1876, il Polo Universitario, il Centro di Ricerca. L'altra rappresenta il **cuore produttivo**. Le colline e i 15 comuni della denominazione si estendono tra i due paesi, da est a ovest. Sono proprio i paesaggi a colpire e a lasciare una memoria fortemente radicata al vino e alle genti. La stessa **Unesco nel 2019** ha riconosciuto questi luoghi **patrimonio dell'Umanità**, registrato anche nei Paesaggi Rurali storici dal 2016. Uno scenario unico, colline ammantate da filigrane di vigneti: spettacolo ineguagliabile e policromo, ancora vivo nei dipinti di Cima di Conegliano. Colline che i vignaioli hanno modellato con fatica e tenacia, dove la **viticoltura** può essere **eroica e svolta a mano**, a causa delle forti pendenze che impediscono la meccanizzazione del lavoro.

Le iniziative culturali dedicate alle nuove generazioni

La bellezza di un paesaggio, come sostengono le neuroscienze, porta ad associarlo a un buon vino. Non è un caso che da tre anni i **finalisti del Premio Campiello Giovani** si ritrovino tra queste colline, culla d'ispirazione di celebri scrittori italiani, pensiamo ad Andrea Zanzotto tra gli altri, a trarre spunto per i racconti raccolti nel volume *Trame di Vite*. Il Consorzio, considerando il paesaggio come elemento d'immediato impatto attrattivo, sta lavorando anche **con le scuole**, per comprendere come i bambini vedano il paesaggio attraverso i loro disegni. Il 14 marzo, giornata nazionale del paesaggio, è stato presentato il progetto e il 20 ottobre, giornata internazionale del paesaggio, verranno resi noti i risultati degli psicologi che interpreteranno i disegni. Un modo per **avvicinarsi alle nuove generazioni**, affermano i vertici consortili.

Cura e protezione del territorio

Quando si arriva sulle colline ripide del Conegliano Valdobbiadene Docg, si riesce finalmente a capire quanta perizia manuale e fatica sia necessaria (750 ore di lavoro medie annue a ettaro, a differenza delle 150 della pianura) per praticare questa viticoltura eroica.

La difesa della bellezza del paesaggio e la **salvaguardia della biodiversità** (pensiamo anche al divieto introdotto nel 2019 all'uso del glifosate, diventando l'area più estesa d'Europa senza questo principio attivo) sono da sempre tematiche fondamentali per il territorio, suddiviso al 57% in boschi, 30% vigneti, 9% coltivazioni di diverso tipo e 4% aree urbanizzate. Gli ettari vitati produttivi sono 8.672, dei quali il 5% in biologico e il 40% certificati Sqnpi (Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata), percentuale in continuo aumento negli anni, a differenza di quella in biologico, più difficile da applicare.



Diego Tomasi, direttore del Consorzio di Tutela

I progetti in essere e quelli in partenza

Diego Tomasi, direttore del consorzio dal novembre 2021, noto come ricercatore al Centro di ricerca viticoltura ed enologia di Conegliano e tecnico preparato, fa il punto sulle novità. «Continua il progetto “**No Azoto chimico**”, ovvero l’introduzione di soluzioni alternative alla concimazione di sintesi per la gestione del vigneto, favorendo l’utilizzo di compost, pellettati, letame. Abbiamo ottenuto il finanziamento per determinare il **carbon footprint dell’intera denominazione** e partiremo quest’anno con lo studio del territorio. Continuiamo la lotta alla **flavescenza dorata**, che è calata del -70% e il protocollo vinicolo 2025 sarà dedicato alla **peronospora**, considerando che non possiamo mai abbassare la guardia. Quest’anno avvieremo anche **il lavoro con le api** con cinque arnie per supervisionare l’ambiente. Rifaremo anche il nostro **sito istituzionale** online dove riserveremo uno spazio anche a questa attività di monitoraggio sulle api. Le aziende si sentono supportate dallo staff agronomico, che dialoga e si confronta molto con loro». Tomasi ha puntato molto anche sulle **masterclass**, trasmettendo l’esperienza accumulata nei suoi trent’anni di ricerche sul territorio, spiegando bene tutto il mondo del Conegliano Valdobbiadene a buyer, giornalisti, influencer in Italia e all’estero. Nel 2025 verrà istituito anche un **panel di degustazione di tecnici ed enologi** per misurare il livello qualitativo e dare una valutazione all’annata, nell’ottica di far crescere ulteriormente la denominazione valorialmente.

Le differenze di tipologia e di stile

Pur essendoci ancora una predominanza della tipologia Extra Dry con un 53%, il trend indica come i produttori stiano privilegiando, seguendo il mercato, le **versioni meno morbide**. Il **Brut** rappresenta il 40%, ma se lo raffrontiamo a dieci anni fa è cresciuto del +20%; mentre l’Extra Brut, tipologia inserita nel

2019, è al 3%. Inoltre i produttori stanno scoprendo **le varie fasi** del Conegliano Valdobbiadene Docg: quella giovanile, fresca, fruttata e fiorita, dal sorso sapido e vivace; e quella più matura, con 4-5 anni di evoluzione, che si mostra con aromi più intensi e definiti e una maggiore complessità gustativa. Il Consorzio intende organizzare delle verticali, andando indietro fino a 5-7 anni per far scoprire anche l'età adulta di questo prodotto.

E poi ci sono le **Rive**, la punta di diamante della produzione targata Docg, a cui, vista l'importanza, abbiamo deciso di dedicare un focus a parte, che sarà pubblicato la prossima settimana.

Young Club Conegliano Valdobbiadene

Circa un paio d'anni fa è stato fondato il Gruppo giovani del Consorzio, denominato **Young Club**, con l'obiettivo di coinvolgere le risorse che tragheranno nel futuro la denominazione, in modo da creare la coesione necessaria per affrontare insieme le sfide dell'avvenire. Circa **70 giovani tra i 25 e i 35 anni** hanno aderito e sono stati suddivisi in tre commissioni che lavorano sulla sostenibilità, sul disciplinare e innovazione dal punto di vista enologico e infine sul valore del territorio. «Credo molto nei nostri giovani», afferma Adami. «Sono una fucina di idee e hanno una visione a lungo termine, sono disposti a rinunciare al business per il valore del territorio. Bisogna ascoltarli!»

Valore dei vigneti e delle vendite all'estero

Il parco vigne nelle colline più dolci ha un'età media tra i 15 e i 20 anni, in quelle più ripide una media tra i 30 e i 35 anni d'età. Si sta lavorando alla riproduzione da vigne vecchie particolarmente resilienti alle malattie.

Il valore dei vigneti è alto. «Il costo di un ettaro può variare dai 350 mila ai 550 mila euro, ma il prezzo sale dove il lavoro può essere aiutato dalla meccanizzazione, dai 550 ai 650 mila euro e il giro d'affari della denominazione è di circa 600 milioni di euro», osserva Adami. L'export è del 40%, con Germania e Regno Unito in testa. La produzione bio è in crescita sia a valore sia in volumi (+9,6%). Nel mercato domestico il canale Gdo vale il 47%, l'Horeca il 45%, l'e-commerce l'1,2%, mentre le vendite dirette arrivano al 6,8%.

Enoturismo e prospettive per il futuro

Il turismo nell'area del Conegliano Valdobbiadene Docg è stato interessato nei primi nove mesi del 2024 da una crescita degli arrivi del **+9,9%** e delle presenze del **+11,4%** (con presenze ci si riferisce alle notti trascorse in loco) rispetto allo stesso periodo del 2023. Quasi tutte le aziende hanno una **sala degustazione**, ma stanno realizzando anche **agriturismi** e spazi di pernottamento, tenendo sempre in conto di non impattare sul territorio.

In quadro, in conclusione, è quello di una denominazione storica eppure dinamica, che s'interroga sul futuro e sulla propria identità a fronte dei grandi cambiamenti e delle sfide del comparto. Concede spazio all'energia dei giovani, ma bisogna ritrovare un senso di comunità, quell'orgoglio di appartenenza che spinga al bene del territorio e non solo dei singoli. Urge lavorare sulla comunicazione interna ed esterna per valorizzare appieno le sue peculiarità, puntando sulla chiarezza e su un messaggio incisivo. Va dato spazio alle riflessioni sulle modifiche al disciplinare e anche su un imbottigliamento più in là nel tempo consentendo alla Docg di dimostrare le sue caratteristiche distintive.