FOCUS DOCG

Conegliano Valdobbiadene, valori condivisi e progetti

Il Consorzio di tutela è impegnato in un dialogo tra diverse realtà, dalle cooperative ai piccoli produttori, più gli altri attori dell'universo Prosecco › Gli studi in essere e in programma › Il ruolo dei giovani e la punta di diamante delle Rive

di **Alessandra Piubello**

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 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, diventò **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg**.

La ricerca di punti d'incontro con il Prosecco Doc

«Il primo punto sul quale in Consorzio di tutela sta lavorando è un dialogo diretto e trasparente tra tutti, piccoli e grandi», commenta il presidente **Franco Adami**. L'obiettivo è trovare dei punti valoriali sui quali tutti convergano: le riflessioni conseguenti potranno andare da un cambio del marchio alla modifica del nome (a causa della lunghezza e della difficile pronuncia all'estero) oppure a una sua abbreviazione o ancora alla scelta di un nickname.
Alcuni produttori dell'areale hanno tolto dall'etichetta il nome Prosecco (che è facoltativo) 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%) per un totale di 90 milioni. «Il numero di produttori che hanno fatto questa scelta è sotto l'8%», continua Adami,

IN APERTURA la denominazione, promossa a Garantita nel 2009, si estende su 8.672 ettari e dà vita a 90 milioni di bottiglie © A. Piai

A DESTRA Diego Tomasi, direttore del Consorzio (© marquesfrancisco), e il presidente Franco Adami
SOTTO il disciplinare prevede una resa di max 135 q/ha, che possono crescere del 20% in annate favorevoli © Andreola

«e il mio intento è di trovare punti d'incontro con il Prosecco Doc, pur senza dimenticare le sostanziali differenze. La Doc ha una capacità sorprendente di penetrazione e di commercializzazione nei mercati: perché non cercare 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».
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 sforare del 20%, producendo poi un vino di una sottostante denominazione. Questi superi di produzione riguardano principalmente i grandi produttori e le cooperative. «Dovremmo arrivare alla resa unica», afferma convinto Adami, «producendo un solo vino da un unico territorio, dedicandoci esclusivamente al Conegliano Valdobbiadene Docg. I superi di produzione potranno essere destinati ad altri vini, fermi o spumanti, ma senza denominazione».

Lo stato della ricerca

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. Gli ettari vitati produttivi sono 8.672, dei quali il 5% in biologico e il 40% certificati Sqnpi (Sistema qualità nazionale di produzione integrata).
Diego Tomasi, direttore del Consorzio, che lavora al Centro di ricerca viticoltura ed enologia di Conegliano, fa il punto sulle novità. «Continua il progetto **"No Azoto chimico"**, ovvero l'introduzione di soluzioni alternative alla concimazione di sintesi in vigneto, favorendo l'utilizzo di compost, pellettati e letame. Abbiamo ottenuto il finanziamento per determinare la **carbon footprint** dell'intera denominazione e partiremo quest'anno con lo studio. Continuiamo la lotta alla **flavescenza dorata**, che è calata del -70%, e il protocollo vinicolo 2025 sarà dedicato alla **peronospora**. Quest'anno avvieremo il lavoro con le **api** con cinque arnie per supervisionare l'ambiente. Rifaremo il nostro sito istituzionale: le aziende si sentono supportate dallo staff agronomico, che dialoga e si confronta con loro». Verrà istituito anche un panel di degustazione di tecnici ed enologi per misurare il livello qualitativo e dare una valutazione all'annata.

Cambia lo stile e arrivano i giovani

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 e fruttata, e quella più matura (4-5 anni di evoluzione), che si mostra con aromi più intensi e una maggiore complessità gustativa. E poi ci sono le **Rive**, la punta di diamante della produzione targata Docg (vedi approfondimento alla pagina seguente).
Inoltre, un paio d'anni fa è nato il Gruppo giovani del Consorzio, denominato **Young Club**, con l'obiettivo di coinvolgere le risorse che traghetteranno nel futuro la denominazione. Circa **70 giovani tra i 25 e i 35 anni** hanno aderito e sono stati suddivisi in tre commissioni che lavorano su sostenibilità, disciplinare e innovazione dal punto di vista enologico e infine sul valore del territorio.

Sono la punta di diamante della produzione Docg e oggi occupano circa 370 ettari vitati, arrivando nel 2023 a 3,7 milioni di bottiglie. Il Disciplinare ne prevede 43, ma al momento sono solo 30 quelle rivendicate e 8 le più importanti: Colbertaldo, Col San Martino, Guia, San Pietro di Barbozza, Refrontolo, Collalto, Santo Stefano e Ogliano. I vertici del Consorzio credono fortemente nelle Rive, ma abbiamo intervistato anche qualche produttore per capire il loro punto di vista, considerando che sono ancora pochi a produrle.

Sorelle Bronca

Per **Antonella Bronca**, dell'azienda Sorelle Bronca, «le Rive sono l'espressione più autentica del nostro terroir, dove è possibile dimostrare la diversità e la qualità del lavoro svolto». L'azienda comincia a produrre i cru nominandoli con i numeri del mappale, prima ancora che le Rive fossero regolamentate nel 2019. La particella 68, che corrisponde a Rive Colbertaldo, nasce con la vendemmia 2002, su terreni calcarei con le vigne più vecchie (50-60 anni). Nel 2017 nasce la particella 232 (Rive di Farrò), la vigna più alta a circa 300 metri di altitudine, caratterizzata da vene di argille grigio-azzurre con vigne di diversa età: una parte di circa 50 anni e le altre di 10. Nel 2018 ecco la 181 (Rive di Rua) su terreni rossi ricchi di ferro e vigne trentenni. Tutte fanno una lunga sosta *sur lie* di circa 7 mesi con una produzione di 12 mila bottiglie.

BiancaVigna

Per **Enrico Moschetta** di BiancaVigna le Rive sono un'opportunità per valorizzare la filosofia del produttore in sintonia con le specificità territoriali, una scelta di diversificazione qualitativa rispetto al Conegliano Valdobbiadene Docg. «Produco tre Rive: Soligo, Ogliano, e Collalto. La prima inizio a produrla nel 2011, la seconda nel 2016, l'ultima nel 2020. Soligo è una vigna eroica, a 380 metri di altitudine, su terreni calcarei e rocciosi, con vigne che arrivano ai 50 anni. Ogliano e Collalto sono colline più dolci. La prima è su terreni argillosi, con viti che raggiungono i 35 anni d'età, con un microclima più temperato ma che, grazie al vento fresco proveniente dalle montagne, gode di grande escursione termica. Collalto è circondato da boschi e anche qui l'escursione termica gioca un ruolo favorevole».

Ca' dei Zago

I Prosecco rifermentati in bottiglia di **Christian Zanatta**, che con la sorella **Marika** rappresenta la quinta generazione a Ca' dei Zago, sono secchi, intensi, autentici: praticamente dei Colfondo, il metodo antico locale, con rifermentazione spontanea in bottiglia. Provengono da due cru, Ca' dei Zago e Mariarosa. Christian mantiene le antiche tradizioni ma è proiettato anche verso l'innovazione: è uno dei pochissimi produttori che fa anche un Metodo Classico a dosaggio zero. «Volevo sperimentare e capire se la Glera potesse reggere questo sistema di vinificazione. Una sfida, che mi ha dimostrato che è possibile. Ovviamente i profumi di fiori e frutta fresca si sentono poco perché il naso è più complesso, al gusto è più strutturato, ma è incredibile come il sale e la mineralità di vigna Bastie rinfreschino il sorso, pur con un'acidità inferiore al metodo Martinotti».