

Soddisfazione per la vendemmia 2020 nel Conegliano Valdobbiadene

written by Redazione Wine Meridian | 9 Ottobre 2020



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 condizione metereologica ha portato la vite a sviluppare il frutto e a farlo maturare gradualmente fino ad arrivare al momento della raccolta quando un meteo clemente ha regalato giornate soleggiate, notti fresche e ventilate, perfette per asciugare bene l'uva prima del suo ingresso in cantina. Queste sono le migliori premesse per iniziare a lavorare in cantina uno spumante che poi porterà nei calici quella carica aromatica che lo ha reso celebre e apprezzato nel mondo.

“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.

Sintesi dell'andamento climatico

Il 2020 da un punto di vista climatico si è distinto per un inverno che ha registrato temperature in linea con il periodo, seguito da una primavera soleggiata e asciutta e poi da un'estate mite e dalla piovosità diffusa. Le fasi fenologiche della vite hanno quindi seguito un andamento regolare. L'escursione termica che ha caratterizzato le settimane estive ha portato a un buon livello di acidità, fondamentale per ottenere spumanti con le giuste note di freschezza. La caratteristica di questo 2020 probabilmente sarà un'accentuazione delle differenze gustative tra i due estremi, nord ovest e sud est della denominazione, situazione che si verifica tipicamente nelle annate meno calde.

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. Sarà dunque un'annata all'insegna della carica aromatica tipica del Conegliano Valdobbiadene e che accentuerà le caratteristiche che lo rendono un prodotto amato dai

consumatori di tutto il mondo.

www.prosecco.it