

Il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG in UK, Svizzera e al Merano Wine Festival

written by Redazione Wine Meridian | 25 Ottobre 2022



Ottobre è stato un mese denso di appuntamenti per il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, protagonista di Masterclass dedicate nel Regno Unito e in Svizzera.

Il 4 ottobre il **Direttore del Consorzio, Diego Tomasi**, ha tenuto una lezione sulle diverse espressioni organolettiche della Denominazione ad un gruppo di studenti e produttori di vino della Facoltà di Enologia del Plumpton College, la principale istituzione di istruzione, formazione e ricerca sul vino nel Regno Unito. L'appuntamento ha visto la

partecipazione di due enologi locali, con il supporto della Master of Wine britannica Sarah Abbott. **In questa occasione oggetto di particolare attenzione sono stati i vini e i terroir di Conegliano Valdobbiadene, Rive e Cartizze, nonché le sfumature della vinificazione con il metodo Martinotti.** Sono stati presentati 12 vini delle selezioni Rive e Cartizze, raggruppati in flight che hanno mostrato le diverse zone, i differenti terroir e i profili aromatici e gustativi distintivi di ciascun gruppo. Alla masterclass è poi seguito un momento di networking in cui i produttori inglesi hanno condiviso consigli e appunti rispetto ai loro vini con gli enologi di Conegliano Valdobbiadene.

Il giorno successivo invece **il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è stato protagonista a Londra di un evento gastronomico in cui le nostre bollicine sono state abbinate ai piatti della cucina di Eataly,** per suggellare ulteriormente la partnership con l'insegna ambasciatrice del Made in Italy del mondo, che ha scelto di dedicare alla nostra Denominazione un ampio spazio della sua enoteca londinese.

Due occasioni importanti se si pensa che UK è il primo mercato estero per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, che cresce del 18,2% in volume, con un export che vale in assoluto 9,6 mln di bottiglie e 50,2 milioni di euro in valore (+7,5%).

Poche settimane dopo **il Consorzio è approdato in Svizzera per due Masterclass** (il 17 e il 19 ottobre), organizzate dalla Camera di Commercio italiana per la Svizzera, rivolte ad un pubblico di giornalisti ed operatori del settore che hanno visto il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG insieme al Consorzio di Tutela dei Vini della Valpolicella presentare i propri vini, eccellenze enoiche italiane.

Il pubblico composto da giornalisti e professionisti del settore è stato guidato da **Paolo Basso, sommelier italiano che vive in Svizzera e vincitore del titolo di Miglior Sommelier del Mondo nel 2013,** alla scoperta dei vini icona del

territorio veneto, delle loro tipicità da sempre apprezzate dal pubblico svizzero.

Diciotto sono state le aziende del territorio coinvolte nell'iniziativa, che mira a rafforzare il posizionamento del **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOP** in un mercato storico, la Svizzera, dove sono state vendute nel 2021 6.156.669 di bottiglie per un valore di 31.272.987 di euro.

La Svizzera è il terzo mercato per l'export del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOP, che ha continuato negli anni a premiare la qualità dello spumante di questa zona; prova ne è la crescita a doppia cifra delle vendite tra il 2010 e il 2021, in particolare a valore (+ 92%).

Se in passato le attività di promozione del Consorzio si erano concentrate soprattutto nell'area tedesca, queste nuove iniziative hanno confermato l'intenzione del Consorzio di estendere ulteriormente i propri orizzonti. **Non ultimo quello francese che sta dando segnali di grande interesse per lo spumante delle Rive.**

Senza dimenticare **l'imminente ritrovo in Italia, al Merano Wine Festival dal 4 al 8 novembre**, il momento ideale per presentare ad un pubblico internazionale le eccellenze del terroir di Conegliano Valdobbiadene. Il Consorzio sarà infatti presente con un proprio banco d'assaggio dove si potranno degustare 50 etichette di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOP.