Vendemmia 2024 del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG: qualità delle uve eccellente nonostante le sfide climatiche

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Ottobre 2024



La vendemmia 2024 per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è stata segnata da sfide climatiche come una primavera piovosa e temperature estive tropicali. Nonostante ciò, i viticoltori hanno raccolto uve di alta qualità. Il 25 ottobre, Luigi Moio offrirà una prima analisi delle basi 2024 durante un tasting.

Si è chiusa a **ottobre inoltrato**, come non capitava da anni, la vendemmia 2024 per la denominazione Conegliano Valdobbiadene

Prosecco DOCG.

L’annata non ha risparmiato preoccupazioni e fatiche ai viticoltori che hanno dovuto affrontare una **primavera piovosa** (da aprile a metà giugno) e, contemporaneamente, temperature medie basse per la stagione. I suoli freddi e umidi e le temperature basse hanno **frenato lo sviluppo vegetativo** che fino ai primi giorni di luglio, avevano portato le piante a sviluppare a grappoli spargoli, con acini piccoli. Il 9 luglio s’inverte la tendenza climatica, le temperature si alzano repentinamente e alle giornate caldissime, si sono raggiunti picchi superiori a 35°C, non si alternano notti fresche, alcune notti hanno superato i 20°C. **Le “notti tropicali” hanno complicato il processo di mantenimento della necessaria acidità**, ma il clima di settembre, in particolar modo le ultime tre settimane, con notti fresche e qualche pioggia, ha marcato in modo rilevante il quadro aromatico dei grappoli, riportando anche il corretto equilibrio di acidità e zuccheri negli acini.

La competenza e la sensibilità dei viticoltori hanno premiato. La conoscenza e l’esperienza hanno consigliato l’**attesa**, e nonostante qualche minaccia di pioggia, i viticoltori hanno dato la corretta interpretazione dell’annata, del clima e soprattutto delle esigenze delle piante. I viticoltori della denominazione ottengono una resa leggermente inferiore, circa il -3% rispetto al 2023, ma portando in cantina uve sane, le cui potenzialità saranno assaggiate venerdì 25 ottobre durante un tasting delle basi 2024 condotto da **Luigi Moio**, stimato e conosciuto professore di Enologia all’Università degli Studi di Napoli Federico II e Presidente dell’OIV con sede a Parigi che da più di vent’anni si occupa degli aspetti sensoriali, biochimici e tecnologici dell’aroma del vino, e che in quest’occasione darà una sua interpretazione dell’annata 2024.

Le frequenti piogge primaverili, inoltre, hanno evidenziato l’estendersi degli effetti del Cambio Climatico a tutti gli

aspetti dell’attività viticola compreso il problema delle microfrane in particolare sulle Rive. Contro questo fenomeno, il Consorzio è in procinto di introdurre un progetto con la finalità che prevede: l’**individuazione delle aree a rischio idrogeologico**, mostrare ai viticoltori esempi di ingegneria naturalistica che tuteli il paesaggio e l’inserimento in vigneto di sistemi di allerta che possano mettere in guardia i viticoltori. Proprio su questo tema il Consorzio parteciperà il prossimo 26 ottobre al convegno *Vite in Campo eroica* organizzato da Condifesa TVB durante il quale porterà alle istituzioni regionali la necessità di procedere con semplificazioni burocratiche affinché i viticoltori possano intervenire per tempo sulle proprie Rive.

Punti chiave:

1. La vendemmia 2024 si è conclusa con una resa leggermente inferiore rispetto al 2023 (-3%), ma con uve sane e aromatiche.
2. La primavera piovosa e l’estate tropicale hanno complicato lo sviluppo vegetativo, ma le notti fresche di settembre hanno riequilibrato acidità e zuccheri.
3. Il Consorzio sta introducendo un progetto per affrontare i rischi idrogeologici, specialmente sulle Rive, e parteciperà a un convegno per sollecitare semplificazioni burocratiche.