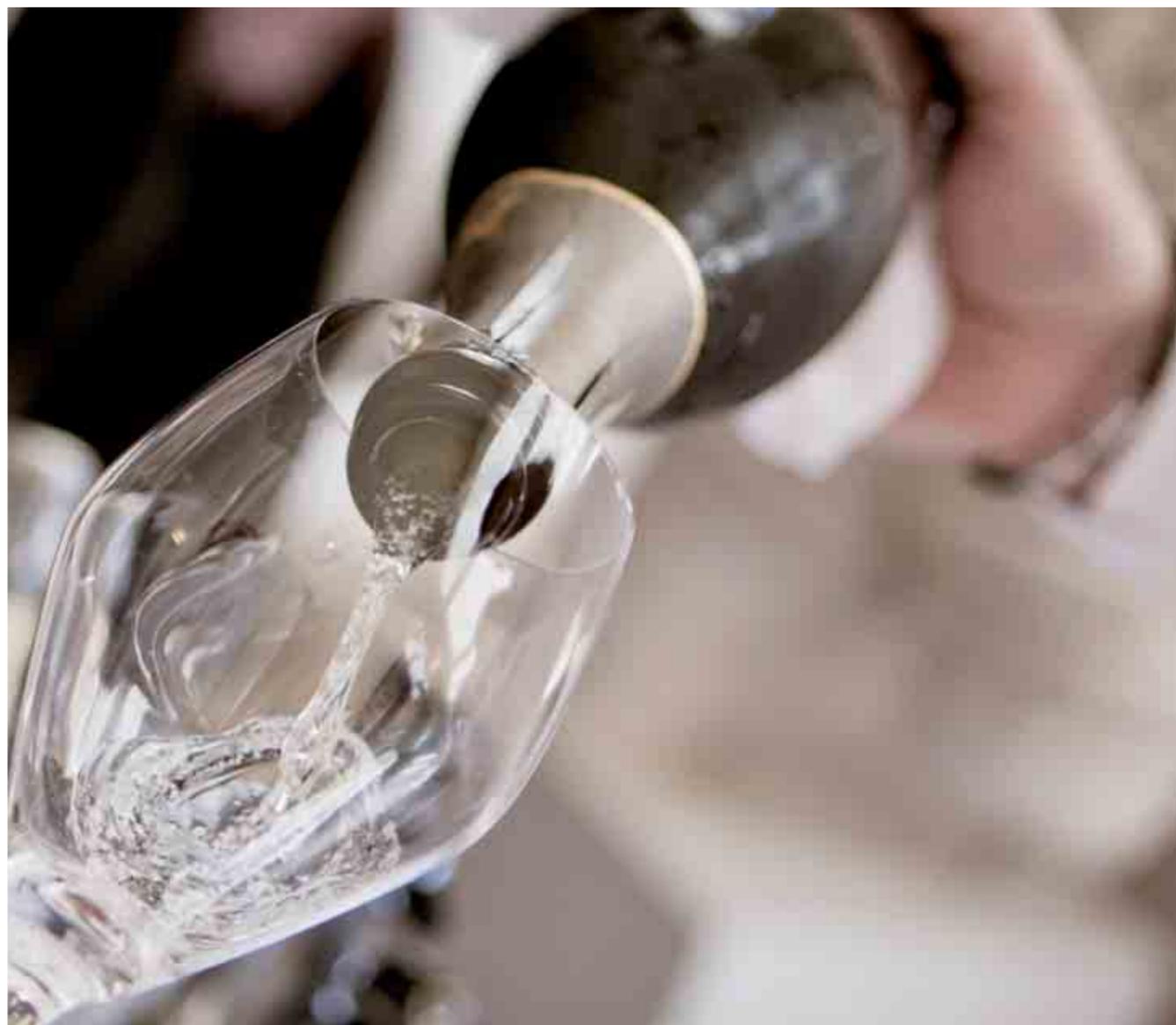


LE TERRE ECCELLENTI DEL
PROSECCO SUPERIORE DOCG

VALDOBBIADENE CONEGLIANO: SUCCESSO PLANETARIO

di S. C.



Le colline dell'alto trevigiano che si intrecciano tra la valle del Piave e quella del Meschio ospitano quella che può essere definita la Civiltà del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Le alture, create dalla terra mentre sollevava dal mare le Dolomiti, sono infatti un habitat ideale per l'eccezionale vino, che qui viene prodotto grazie alla straordinaria

comunità di uomini e donne che vi abita. Queste persone, con il loro lavoro, la loro tenacia e il loro sapere, hanno creato con caparbia quello che costituisce il vertice qualitativo del più incredibile evento enologico mondiale dell'ultimo secolo.

La natura ha insomma fatto la sua parte, ma è la gente di qui che ha dato vita al fenomeno

Taste VIN / Valdobbiadene Conegliano: successo planetario



COLESEL SPUMANTI SRL

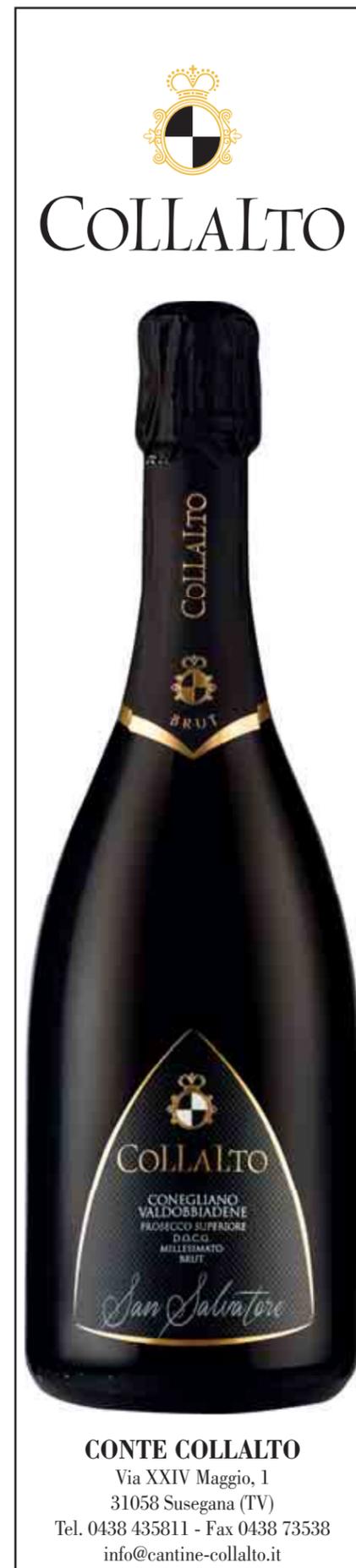
Via Vettorazzi e Bisol, 4
31040 Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 901055 - Fax 0423 901066
www.colesel.it

Taste VIN / Valdobbiadene Conegliano: successo planetario

no Prosecco, che lo alimenta e lo fa crescere in qualità, quantità e valore, con una progressione tanto paziente quanto continua, creando lavoro e ricchezza. In ciascuno dei Comuni collocati tra Conegliano e Valdobbiadene ogni famiglia è in qualche modo coinvolta nel vivere e far crescere in maniera corale la Civiltà del Prosecco, direttamente o indirettamente, anche quando i suoi componenti operano in settori del tutto diversi da quelli della filiera enologica.

“Alla base del successo ormai mondiale c'è insomma il capitale umano che si è formato attorno ad un vino che ha saputo conquistarsi l'apprezzamento di ogni “categoria” di consumatore”. Donne, giovani, anziani, estimatori del vino, neofiti, bevitori occasionali: ciascuno di questi segmenti riconosce in sé molte buone ragioni per essere il consumatore ideale di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, delle sue “Rive” e del Cartizze, che sono gli “strati” di vertice della piramide “Prosecco”. Questo vino si è fatto strada con freschezza, semplicità e giovialità, quasi in sordina e senza esibizioni muscolari, senza necessità di spiegazioni e descrizioni complesse perché è anzitutto piacevole da bere, senza bisogno di commenti e interpretazioni.

Il lungo cammino che l'ha portato al successo planetario attuale non è stato percorso in maniera casuale. Certo, Antonio Carpenè è stato nella seconda metà dell'800 un geniale precursore, ma la crescita ha riguardato tutti e ha potuto fare leva sulla scuola enologica di Conegliano, la prima creata in Italia giusto un decennio dopo l'ingresso del Veneto nella nuova nazione. Per questo ai confini dell'area DOCG i visitatori sono accolti da un cartello, realizzato dal Consorzio di Tutela, che ricorda loro come quest'area sia il vero luogo di nascita del Prosecco



CONTE COLLALTO

Via XXIV Maggio, 1
31058 Susegana (TV)
Tel. 0438 435811 - Fax 0438 73538
info@cantine-collalto.it



“Superiore dal 1876”. La scuola è stata, ed è, un faro, intrinsecamente connesso con il territorio e con il vino che vi si ottiene, dove l’esperienza è diventata scienza e la tradizione si è fatta innovazione, dove si sono formati tecnici e sperimentatori che hanno rappresentato la colonna portante di buona parte dell’enologia nazionale. E’ una scuola che non si è mai cristallizzata, non si è isolata dal contesto sociale, né si è chiusa in un empirico accademico, che si è evoluta fino a dare vita a corsi universitari, dottorati di ricerca e masters.

E’ in un simile scenario che il Prosecco di queste colline è diventato dal 2009 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Oggi è una realtà che coinvolge oltre 3.387 viticoltori, per una superficie vitata che supera nel suo complesso i 7.549 ettari, dei quali 108 nella zona del Cartizze. Le imprese trasformatrici – vinificatrici sono 433, quelle spumantistiche ammontano a 181, secondo i dati 2016. In cantina, il numero degli addetti al settore enologico è di oltre mille unità, con uno staff tecnico costituito da una compagine di 279 enologi, oltre uno e mezzo per azienda: un dato che non ha termini di paragone in nessuna altra area vinicola del globo. Vi sono inoltre circa 540 addetti al settore amministrativo e commerciale, 162 addetti all’export e, al vertice, 68 direttori commerciali. Traducete questi numeri in termini di famiglie e avrete un quadro abbastanza preciso di cosa il Prosecco rappresenta nel territorio, in termini sociali, economici e anche culturali.

Se poi guardiamo alla quantità di vino, la produzione complessiva lo scorso anno ha superato i 90 milioni di bottiglie (quelle di spumante sono quasi il 95 per cento), delle quali il 42 per cento sono state esportate. Il tutto per un valore al consumo valutato

Taste VIN / Valdobbiadene Conegliano: successo planetario

DOVE
ETERNAMENTE
FIORISCE
LA VITE...



Il Prosecco è da molto tempo coltivato nella fascia collinare della marca trevigiana, e più precisamente sulle colline che si estendono tra Valdobbiadene e Conegliano. La storia di un vino, soprattutto se di origine antica, è intimamente legata non solo alla terra che lo produce, ma anche alle vicende che nel corso del tempo hanno segnato la vita delle generazioni che si sono succedute nel territorio di produzione.


Col Vétoraz
Valdobbiadene

Strada delle Treziese, 1 » 31049 S. Stefano di Valdobbiadene (TV) » ITALY
Tel. +39.0423.975291 » Fax +39.0423.975571 » info@colvetoraz.it » www.colvetoraz.it





dal Centro Studi del Distretto in 492,5 milioni di Euro.

Questi risultati sono l'effetto di una crescita graduale in quantità e valore, governata in maniera sostanzialmente consapevole e corale, al di là della apparente frammentazione e del grande numero delle realtà produttive coinvolte, dalle piccolissime a quelle maggiori. "La stabilità è un valore ed è il fondamento di un rapporto serio e corretto con il mercato e con i consumatori". E' con questa consapevolezza che il rapporto tra le migliaia di viticoltori e di imprese della filiera si è sviluppato più con lo spirito della competizione che con la freddezza della concorrenza a tutti i costi. Emerge così anche un insegnamento etico dalla Civiltà del Prosecco, che non trascura certo

i valori economici, ma dove ciascuno può legittimamente vantarsi di contribuire al più alto livello ad un successo che è davvero di tutta la comunità e che vede nel Prosecco un vino che si è evoluto, assieme ai suoi produttori, rimanendo fedele alla sua storia, senza lasciarsi prendere la mano dalle mode e dalle speculazioni.

Qui i rapporti tra le varie aziende si ispirano a principi di fedeltà, rispetto reciproco e orgoglio personale che non trovano riscontro nei contratti di scambio e fornitura dell'economia apparentemente senz'anima che domina oggi il pianeta. Perché qui conta la comunità e conta il suo futuro, che coinvolge tutti e che sta dando grandi soddisfazioni, anche in termini monetari, con una crescita limitata ma continua.

Vigneto Giardino
Rive di Colbertaldo

Naturalmente Fruttato
Piacervolmente Asciutto
dal 1933

VIGNETO GIARDINO
Rive di Colbertaldo
Asciutto

ADAMI
Valdobbiadene
Prosecco Superiore
D.O.C.G.



Adami
Colbertaldo di Vidor - (TV) Italy
www.adamispumanti.it





Ma c'è di più. Il capitale umano e professionale si esprime con modalità esemplari a livello italiano, ma non solo, dentro un contesto che crea prospettive e futuro: i giovani sotto i quarant'anni rappresentano il 36 per cento del personale che opera nelle aziende.

Nel 23,8 per cento dei casi si tratta di titolari o co-titolari di impresa. In ambito dirigenziale, i giovani che ricoprono il ruolo di responsabile export rappresentano il 54 per cento del totale, mentre tra i direttori commerciali questi rappresentano il 27,9 per cento.

Trovano ampio spazio anche le quote rosa, che coprono quasi il 38 per cento degli under 40 impiegati dalle case spumantistiche.

Il consumatore, in qualunque parte del mondo si trovi, forse non conosce queste cifre e questa realtà, ma la percepisce: non solo perché gradisce sempre più il Prosecco in generale, ma anche perché avverte che il Prosecco Superiore non è una questione di semplice primogenitura, ma è qualitativamente migliore.

E perciò merita tutto il valore che chiede. Che non è mai smodato, ingiustificato o incomprensibile, bensì proporzionato alle caratteristiche espresse dal territorio e dal prodotto.

Poi ciascuno è libero di fare le proprie scelte: di gusto, di portafoglio e di occasioni di consumo. Di sicuro il Conegliano Valdobbiadene DOCG ² è un successo che dà soddisfazioni e va difeso – conclude Nardi – operando nel mercato con oculatezza, dentro un quadro dove la qualità al massimo livello è un obiettivo di tutti da cesellare continuamente.

Al sistema il compito di comunicare che la qualità maggiore vale di più, non perché lo diciamo noi, ma perché il consumatore ne sia sempre più consapevole".



Taste VIN / Valdobbiadene Conegliano: successo planetario

MILLESIMATO 2016

WHY?
WHY?
PERCHÉ
PERCHÉ

LE MANZANE[®]
to be happy

LEMANZANE.COM

f t y i