

Dove stanno andando le colline Patrimonio dell'Umanità Unesco dal 2019 del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.o.g.c.? All'interno del variegato universo della bollicina italiana più venduta al mondo, questa preziosa area, che ne è stata culla e ancora oggi ne rappresenta il vertice, sempre più si va affermando per la qualità di una proposta capace di dare forma a progetti unici e, nella maggior parte dei casi, finanche eroici. Sui ripidi pendii che definiscono la fisionomia della Denominazione, infatti, quello che si va sviluppando è sempre più un racconto che parla di valore e sostenibilità, per merito di uomini e donne che nel corso del tempo hanno saputo perpetuare una storia e la cultura di un intero territorio, modellandolo e creando un unicum paesaggistico. "La coltivazione della Glera e la produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.g.c. sono frutto dell'operosità di un'intera comunità di produttori che hanno fatto di questo territorio, della viticoltura e dell'enologia la loro vita", sottolinea la presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.o.g.c., Elvira Bortolomiel. "Il nostro compito oggi è quello di consolidare questo intelletto collettivo nato dal territorio stesso e farlo prosperare attraverso il racconto del nostro vino". Un prodotto unico, sia che si parli del frutto di ciascuna tra le 43 Rive o della peculiarità straordinaria dettata dal Cartizze, sottozona disciplinata fin dal 1969, compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, che oggi vede una superficie rivendicata a Valdobbiadene Superiore di Cartizze D.o.g.c. di 106 ettari. Nel corso del 2022, la Denominazione dove il Prosecco è Superiore ha immesso sul mercato quasi 104 milioni di bottiglie, un volume di prodotto che si attesta su valori decisamente importanti, a cui corrisponde un valore di 634 milioni di euro (+2% sul dato 2021). Focalizzando l'attenzione sulla tipologia Spumante D.o.g.c., che in termini di volume rappresenta la quasi totalità dell'offerta, le vendite sono leggermente calate in Italia (-3,4%) registrando però in contemporanea un aumento del prezzo medio (+4%) che ha consentito di mantenere piuttosto stabile il valore complessivo della produzione destinata al mercato interno. L'export, all'opposto, ha fatto segnare crescita del 3,2% in volume e del 7,4% in valore, a fronte di un deciso incremento del prezzo medio a

bottiglia (+4%). In Italia, per quanto riguarda la suddivisione delle vendite per canale si è assistito negli scorsi 12 mesi a una riduzione dei volumi nell'Horeca e nelle enoteche, cui ha però corrisposto un aumento del valore delle vendite in termini assoluti (+5%). Il canale grossisti e distributori ha registrato uno sviluppo del giro d'affari di quasi il 2% in volume e di più dell'8% in valore. In crescita anche le quote assorbite da vendite a privati di tipo tradizionale, che rispetto al 2021 hanno registrato un aumento del 28,7% in volume e del 32,1% in valore. Interessante, infine, notare la forte affermazione a valore della tipologia Rive nella vendita diretta, con un +37,4% in volume e +53,8% in valore. Poi, c'è il capitolo della sostenibilità, tanto ambientale, quanto sociale. Nel 2022, la D.o.g.c. è progredita ulteriormente nel proprio percorso in tema. Se, infatti, a risultare in crescita sono gli investimenti delle case spumantistiche in installazioni e tecnologie finalizzate a raggiungere livelli più elevati di autosufficienza energetica, al contempo, sempre più significativo è il numero d'impresе che sfruttano energie rinnovabili, con una quota complessiva sul totale utilizzato che raggiunge quasi il 60%. "La totalità della produzione controllata dalle case spumantistiche della Denominazione osserva uno standard di sostenibilità", spiega il direttore del Consorzio, Diego Tomasi, che aggiunge: "Il 54,5% delle aziende segue il Protocollo viticolo della Denominazione e si rafforza la quota di aziende conformi al Sistema nazionale di qualità di produzione integrata (Sngpi) - Sistema regione Veneto di qualità verificata (Srqi), con una quota pari al 43,7%".

È, in sintesi, una fotografia, quella tratteggiata da numeri e scelte, che restituisce l'immagine di una D.o.g.c. dinamica, che ha saputo superare le grandi sfide degli ultimi anni. Al contempo, la Denominazione guarda sempre più al futuro, come dimostra l'attenzione riservata a giovani, conservazione del paesaggio e turismo. I primi 60 anni del Consorzio di Tutela, celebrati proprio nel 2022, sono stati l'occasione per promuovere la nascita di Green Academy e Wine Tourism Lab, nuovi strumenti dedicati a definire il domani delle colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.o.g.c., a cui poi quest'anno si è aggiunto il neonato Young Club Conegliano Valdobbiadene. La strada è, dunque, tracciata ed è destinata a condurre lontano il mondo del Prosecco Superiore.

DI MATTEO BORRÈ E ROBERTA RANCATI

DOSSIER

I nuovi orizzonti di Conegliano Valdobbiadene

Tra sostenibilità e valore, lo stato dell'arte di una Denominazione che guarda già al domani

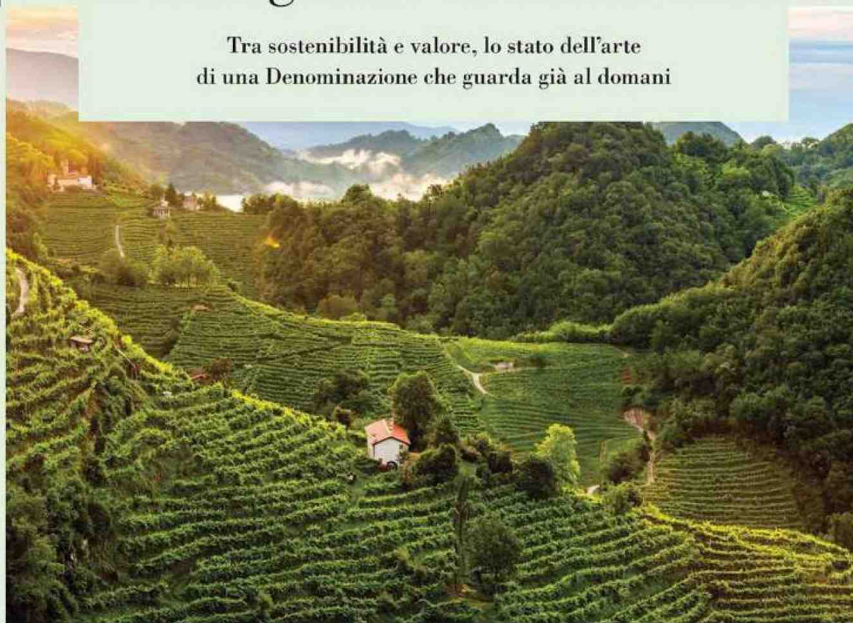


Photo: Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.o.g.c.

WINECOUTURE