

Valorizzare e promuovere la Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Le strategie del Consorzio di Tutela per la protezione della Denominazione

Gianfranco Vettorello

Direttore del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene

Il Prosecco rappresenta oggi uno dei marchi più noti ed imitati al mondo, un fenomeno di successo globale nato più di centocinquant'anni fa in un territorio piccolo e vocato: le colline di Conegliano Valdobbiadene. Ancora oggi è qui che il Prosecco trova la sua migliore espressione grazie anche al ruolo svolto dal Consorzio di Tutela nel corso degli anni, per la promozione del prodotto e la difesa della sua autenticità.

Il mondo del Prosecco

Il Prosecco è un vino bianco italiano, brioso e profumato, la cui origine produttiva si avvia nella seconda metà dell'800 nelle colline di Conegliano Valdobbiadene. Si distingue per la finezza e freschezza dei suoi aromi.

Adatto a tutte le occasioni e a tutti i tipi di cucina, con il suo carattere informale e la sua flessibilità di abbinamento, è riuscito a conquistare i consumatori di ogni parte del mondo.

La produzione del Prosecco avviene secondo le regole dei disciplinari Docg e Doc, che stabiliscono la produzione delle uve, la loro fermentazione e la successiva naturale "presa di spuma".

Si originano così più di 200 milioni di bottiglie di vino frizzante e soprattutto spumante, versione prodotta con il "metodo italiano" in grandi recipienti, capace di esaltare i profumi che sono alla base del suo successo.

Oggi il Prosecco si produce esclusivamente nella zona a denominazione di Origine Controllata che comprende nove province tra le regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia. Nel cuore della denominazione,

tra Venezia e le Dolomiti, si trova Treviso, la provincia a maggiore vocazione produttiva, che comprende anche le storiche e rinomate aree collinari di Conegliano Valdobbiadene e di Asolo, che si fregiano della docg, denominazio-

ne di origine controllata e garantita.

Lo spumante Docg della zona collinare si riconosce perché in etichetta riporta sempre il nome dell'area di produzione, Conegliano Valdobbiadene o Asolo, e può fregiarsi dell'aggettivo "Prosecco Superiore".

Asolo, bellissimo borgo medievale unisce tradizione, enologia e arte veneziana. Conegliano Valdobbiadene è l'area più conosciuta.

Conegliano, centro produttivo e di studi, vanta dal 1876 la prima Scuola enologica Italiana; Valdobbiadene e il suo comprensorio sono rinomati per la bellezza dei vigneti che ricamano le colline, la cui pendenza impone la tradizionale lavorazione a mano. Dall'unicità di questo territorio ha origine il Cartizze, cru della docg.

La DOCG Conegliano Valdobbiadene

L'area di Conegliano Valdobbiadene rappresenta la zona storica di produzione del Prosecco, dove questo vino è nato oltre 150 anni fa ed ancora oggi qui si trova la sua migliore qualità. Qualità che nel 2009, a 40 anni dall'ottenimento di Denominazione di Origine



© Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

Gianfranco Vettorello, Direttore del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene