

*Consorzio di Tutela*



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876

# CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

Cartella Stampa



## INDICE

- 01 CONEGLIANO VALDOBBIADENE: CUORE DEL PROSECCO SUPERIORE DOCG**
  - 1.1 CONEGLIANO VALDOBBIADENE: LE COLLINE DEL PROSECCO SUPERIORE DOCG
  - 1.2 CONEGLIANO VALDOBBIADENE: STORIA DI UNA DENOMINAZIONE SUPERIORE
- 02 CONEGLIANO VALDOBBIADENE: LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO**
  - 2.1 IL SITO UNESCO
  - 2.2 CONEGLIANO VALDOBBIADENE: PAESAGGIO RURALE STORICO
  - 2.3 I TERROIRS DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO.  
STUDIO SULL'ORIGINE DELLA QUALITÀ NELLE COLLINE PATRIMONIO UNESCO
  - 2.4 LÀ DOVE SI COLTIVA LA VITE. 50 STORIE  
INTORNO AL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG
  - 2.5 IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE A LA CITÉ DU VIN DI BORDEAUX
- 03 DISCIPLINARE E METODO DI PRODUZIONE  
DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG**
  - 3.1 LE TIPOLOGIE: EXTRA BRUT, BRUT, EXTRA DRY, DRY
  - 3.2 SELEZIONI: RIVE E SUPERIORE DI CARTIZZE
- 04 LEGGERE L'ETICHETTA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG**
  - 4.1 L'IMPORTANZA DI UNA FASCETTA
- 05 CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG: NUMERI PER IL 2021**
- 06 LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE**
  - 6.1 CONEGLIANO VALDOBBIADENE: NO A GLIFOSATO È REALTÀ
  - 6.2 IL PROTOCOLLO VITICOLO 2022
  - 6.3 LA CERTIFICAZIONE S.Q.N.P.I.
  - 6.4 FONDAZIONE SYMBOLA E CONSORZIO  
INSIEME PER RAFFORZARE QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ
- 07 LA STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI CONEGLIANO VALDOBBIADENE**
  - 7.1 ENOTURISMO
- 08 IL CONSORZIO DI TUTELA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG**

### – Contatti

#### CONSORZIO DI TUTELA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO

**Renata Toninato**

388 88 39 009

renata.toninato@prosecco.it

ufficio: 0438 83028

**Burson Cohn & Wolfe**

**Silvia Minoggio**

342 945 28 54

silvia.minoggio@bcw-global.com

→  @ConeglianoValdobbiadeneProseccoDocg

  @proseccov #ConeglianoValdobbiadene

[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)

# **CONEGLIANO VALDOBBIADENE:** CUORE DEL PROSECCO SUPERIORE DOCG

Capitolo 01

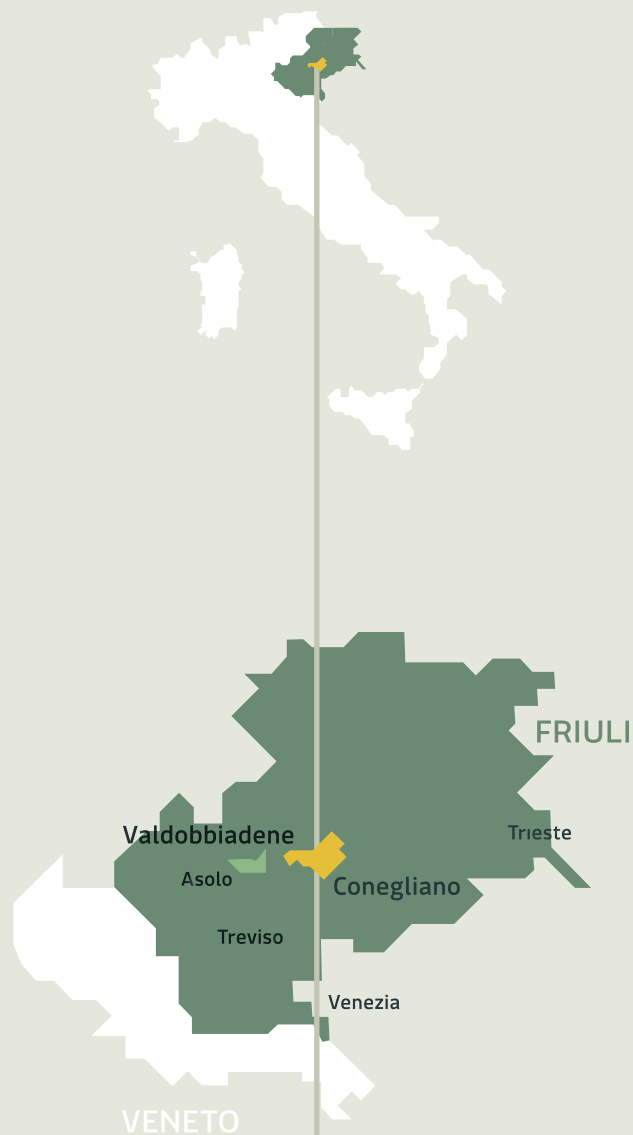


## **CONEGLIANO VALDOBBIADENE:** LE COLLINE DEL PROSECCO SUPERIORE DOCG

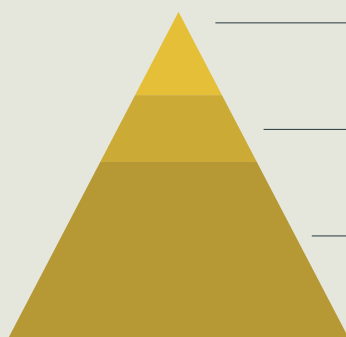
Conegliano Valdobbiadene è una piccola zona del Veneto incastonata tra la celebre bellezza di Venezia e quella austera delle Dolomiti. Qui, in provincia di Treviso, sulle colline che da Conegliano s'innalzano a nord ovest verso Valdobbiadene, insieme all'uva Glera si coltiva da secoli la cultura enologica.

A Conegliano infatti nel 1876 è stata aperta la prima scuola enologica italiana, l'Istituto Cerletti, nel 1923 è stato fondato l'Istituto Sperimentale di Viticoltura ed Enologia di Conegliano e ancora oggi l'Università di Padova ha insediato un proprio distaccamento della Facoltà di Enologia. In questa terra, che ancora oggi è limitata a 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene, nasce il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**.

Conegliano Valdobbiadene è il cuore pulsante di un'area molto più vasta che rappresenta l'intero mondo del Prosecco, un variegato panorama di natura e sapori che comprende tre denominazioni: il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**, **l'Asolo Prosecco Superiore DOCG** e il **Prosecco DOC**. Tutte e tre le denominazioni corrispondono a territori diversi per estensione e aspetto paesaggistico. La complessità della produzione del Prosecco e le differenze tra denominazioni sono ben rappresentate da una piramide ideale alla cui base troviamo il **Prosecco DOC**, prodotto nel territorio molto ampio (nove province tra Veneto e Friuli Venezia Giulia), nella parte centrale si posiziona **l'Asolo Prosecco Superiore DOCG** e al vertice il **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**, il vino spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene che rappresenta l'espressione della miglior qualità del Prosecco; quest'ultimo raggiunge le posizioni più alte con le raffinate selezioni del Rive e, al vertice, con il Superiore di Cartizze DOCG, "Grand Cru" del Conegliano Valdobbiadene.



### LA PIRAMIDE QUALITATIVA



- VALDOBBIADENE  
Superiore di Cartizze DOCG  
**108 ettari**
- CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
Prosecco Superiore Rive DOCG  
**43 Rive**
- CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
Prosecco Superiore DOCG  
**15 Comuni**

## **CONEGLIANO VALDOBBIADENE:** STORIA DI UNA DENOMINAZIONE SUPERIORE

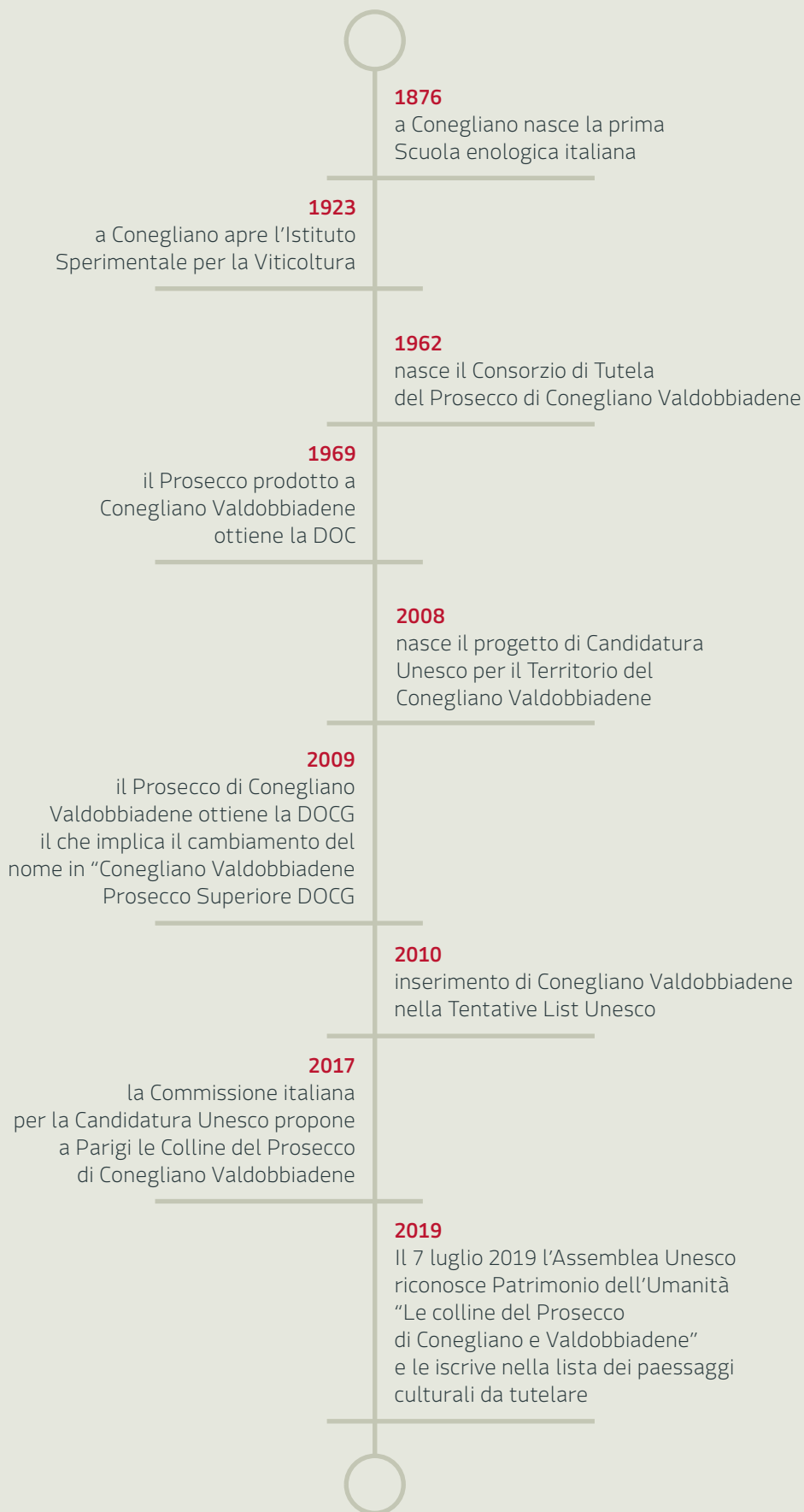
La **storia del Prosecco Superiore DOCG** inizia sulle colline di **Conegliano Valdobbiadene**: un territorio piccolo e prezioso situato a 50 chilometri a nord di Venezia e a 100 a sud dalle Dolomiti. Qui la produzione del vino risale a tempi antichi e nel corso dei secoli l'incessante opera dell'uomo ha plasmato il paesaggio creando uno scenario unico, caratterizzato dai vigneti che letteralmente ne ricamano le colline.

Il successo del Prosecco Superiore muove i primi passi nel **1876**, anno di fondazione della **Prima Scuola Enologica Italiana a Conegliano** e nel **1923** dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura. Grazie a questi centri di studio e ricerca, i viticoltori imparano da allora a impiantare i vigneti di alta collina, in particolare nei comuni intorno a **Valdobbiadene**, dove la coltivazione della vite è definita eroica, perché realmente ardua a causa delle pendenze che possono arrivare al 70% e che costringono a un'agricoltura quasi esclusivamente manuale. Infatti per coltivare queste vigne occorrono **fino a 800 ore di lavoro per ettaro contro le 150 in pianura**. Intanto in cantina si perfeziona la spumantizzazione, con metodo charmat, che prevede la rifermentazione in autoclave, i grandi recipienti a tenuta di pressione. Grazie agli studi della Scuola Enologica il metodo charmat o italiano è stato perfezionato fino a definire un metodo specifico per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Per tutto il Novecento vanno delineandosi le caratteristiche e i ruoli dei due centri che abbracciano la zona, **Conegliano, capitale "culturale" grazie alla presenza della Scuola Enologica e Valdobbiadene, capitale "produttiva" grazie alle numerose aziende che popolano il territorio**.

Nel **1962** un gruppo di 11 produttori dà vita al Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene proponendo un disciplinare di produzione per proteggere la qualità e l'immagine del proprio vino. **Nel 1969** il Consorzio **ottiene per il Prosecco Superiore la Denominazione di Origine Controllata** e nel **2009 la Denominazione di Origine Controllata e Garantita**, massimo riconoscimento qualitativo per i vini italiani. I produttori hanno deciso di valorizzare già nel nome il territorio, antepoendo al nome di Prosecco quello delle cittadine simbolo dell'area: **"Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore"**.

La storia della Denominazione prosegue, incalzata dal successo sui mercati nazionali e internazionali, e non abbandona mai la cura per l'ambiente.

Il risultato dell'equilibrio tra l'attenzione per la produzione e per l'ambiente **è il riconoscimento a Patrimonio dell'Umanità Unesco** dell'intero territorio.



# **CONEGLIANO VALDOBBIADENE: LA PROMOZIONE DEL TERRITORIO**

Capitolo 02



## IL SITO UNESCO



### → “Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene”

Il sito “Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene” patrimonio dell’umanità UNESCO comprende la fascia collinare che da Valdobbiadene si estende verso est fino al Comune di Vittorio Veneto.

Quest’area è caratterizzata da una particolare conformazione geomorfologica, denominata **hogback**, costituita da una serie di rilievi irti e scoscesi allungati in direzione est-ovest e intervallati da piccole valli parallele tra loro.

In questo ambiente difficile, l’uomo ha saputo adattarsi nei secoli, modellando le ripide pendenze e perfezionando la propria tecnica agricola. Espressione di questa capacità adattiva è il **ciglione**, una particolare tipologia di terrazzamento, che utilizza la terra inerbita al posto della pietra e che viene preferita ad altre sistemazioni poiché contribuisce alla solidità dei versanti e riduce l’erosione del suolo.

Testimonianza dell’utilizzo del ciglione nel territorio risale alle perticazioni del XVI e XVII; oggi, grazie agli studi cartografici effettuati per il sito candidato, si stima che la presenza del ciglione sia del 20% (dato 2015) rispetto al 28% del 1960.

Un calo che interessa soprattutto le aree a minor pendenza, ma che conferma come nei pendii più scoscesi il ciglione sia mantenuto e scelto come tecnica migliore: il 67,33% è infatti collocato in versanti pendenti tra i 15° e 60°.

Questo lavoro di migliaia di piccoli viticoltori ha permesso la creazione di un paesaggio agrario molteplice sia nelle forme che nella composizione. Un paesaggio definito “**a mosaico**”, fortemente parcellizzato e interconnesso, caratterizzato da appezzamenti vitati intervallati da un’importante presenza di elementi boscati e improduttivi che funzionano come un’efficace rete ecologica in grado di fornire servizi ecosistemici di qualità.

Il sito è tutelato attraverso l’individuazione di due areali: la cosiddetta buffer zone e la commitment zone. Infatti, secondo le linee guida UNESCO, un sito deve presentare al suo interno due tipologie di aree:

- la **core zone**, ovvero l’areale riconosciuto patrimonio dell’umanità, oggetto di tutela e di protezione;
- la **buffer zone**, ovvero la cosiddetta “area cuscinetto” confinante con la core zone che ha lo scopo di garantire la protezione, la tutela e la conservazione del sito e nella quale normalmente si concentrano i servizi in funzione della core zone.

→ **La core zone** ha un'estensione di 9.197,45 ha, non coincide con i confini amministrativi e comprende i territori collinari ricadenti nei Comuni di Valdobbiadene, Vidor, Miane, Farra di Soligo, Pieve di Soligo, Follina, Cison di Valmarino, Refrontolo, San Pietro di Feletto, Revine Lago, Tarzo, Vittorio Veneto.

L'areale è stato individuato in tal modo perché rappresentante gli attributi del paesaggio rurale, attraverso i quali si basa la candidatura.

I principali elementi che vi si riconoscono sono dunque:

1. il sistema geomorfologico a cordonate, definito "*hogback*"; che caratterizza la fascia collinare tra Valdobbiadene e Vittorio Veneto, sia da un punto di vista scenografico, sia come fattore limitante per la sua secolare antropizzazione ed utilizzo agricolo;
2. la presenza diffusa della coltivazione della vite su ciglione inerbito quale soluzione adattativa originale alla forte pendenza collinare, garantendo in tal modo anche una sostenibilità idrogeologica e un'ottimizzazione delle tecniche viticole;
3. la presenza di un mosaico agrario fortemente parcellizzato e interconnesso, caratterizzato da parcelle vitate intervallate da una forte presenza di elementi boscati ed improduttivi che funzionano come un'efficace rete ecologica in grado di fornire servizi ecosistemici di qualità.

→ **La buffer zone** ha un'estensione di 9.769,80 ha, non coincide con i confini amministrativi e comprende i territori collinari ricadenti oltre che in tutti gli altri Comuni della core zone anche nei Comuni di Conegliano, Susegana e San Vendemiano.

È caratterizzata, rispetto alla core zone, da un diverso paesaggio, sempre collinare e di pregio, ma a minor pendenza. Al suo interno si possono riconoscere degli elementi di pregio, riconducibili ai caratteri principali della candidatura e che nonostante siano più compromessi a causa dell'urbanizzazione costituiscono un legame e una forte connessione storica e geografica tra queste colline di minor pendenza a quelle irte della core zone.

→ **La commitment zone** è una zona ancora più distante dai confini della core zone che ha l'obiettivo di tutelare ulteriormente il paesaggio della zona candidata. L'area comprende i Comuni che hanno aderito a un Protocollo stipulato con la Regione, il cui scopo è quello di dotarsi di un regolamento comune per la gestione, la tutela e la salvaguardia del paesaggio rurale, in particolar modo quello viticolo.

Quest'area è al di fuori della core e della buffer zone, comprende un territorio piuttosto vasto costituito, oltre a tutti i Comuni precedentemente citati, anche dai Comuni di Cappella Maggiore, Colle Umberto, Codognè, Cordignano, Fregona, Godega di Sant'Urbano, Mareno di Piave, Moriago della Battaglia, Sarmede, San Fior, Sernaglia della Battaglia, Segusino, Santa Lucia di Piave e Vazzola.

Per maggiori informazioni visita il sito [www.collineconeglianovaldobbiadene.it](http://www.collineconeglianovaldobbiadene.it)

## IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PAESAGGIO RURALE STORICO

Il registro nazionale dei paesaggi rurali storici si è popolato con le prime perle paesaggistiche del territorio rurale italiano tra cui il “Conegliano Valdobbiadene - Paesaggio del Prosecco Superiore”. Le colline del Superiore costituiscono una zona di antica diffusione della viticoltura in cui si è conservato in larga misura l’assetto paesaggistico storico così come visibile nelle perticazioni, antiche scritte, risalenti al XVII e XVIII secolo e nelle fotografie di inizio Novecento.



## I TERROIRS DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO

### STUDIO SULL'ORIGINE DELLA QUALITÀ NELLE COLLINE PATRIMONIO UNESCO

Il Consorzio di Tutela e CREA-VE - Centro ricerca viticoltura ed enologia, Conegliano (TV) hanno presentato il volume **"I Terroirs del Conegliano Valdobbiadene Prosecco. Studio sull'origine della qualità nelle Colline Patrimonio Unesco"** edito da Antiga Edizioni e curato dai ricercatori Federica Gaiotti e Diego Tomasi, i quali hanno aggiornato gli studi e le analisi su uno dei più preziosi territori viticoli italiani, ricavandone specificità distintive per ogni sottozona.

**Il volume raccoglie 19 storie, quante sono le sottozone analizzate**, in ognuna di esse il viticoltore può trovare i tratti caratteristici del singolo appezzamento che possono restituire la giusta autorevolezza al vigneto e così rompere l'omogeneità della Denominazione.

L'obiettivo di questa pubblicazione è restituire rilevanza a ogni frammento di territorio della Denominazione facendone emergere le peculiarità di ognuno e illustrandone ogni aspetto, quelli morfologici come quelli culturali e legati alla tradizione agricola, che hanno portato i viticoltori a gestire il territorio in modo diverso e sempre adeguato al singolo appezzamento. L'intero studio si basa su esperienze, sperimentazioni, misurazioni, ma anche tradizioni e fattori materiali e umani che contribuiscono in modo determinante alla qualità dell'uva e del vino.

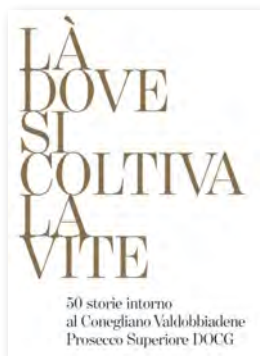
Il volume **I Terroirs del Conegliano Valdobbiadene Prosecco** è consultabile [QUI](#)





## LÀ DOVE SI COLTIVA LA VITE.

50 STORIE INTORNO AL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG



Per rendere il giusto riconoscimento all'impegno degli abitanti di queste colline il Consorzio di Tutela ha presentato **"Là dove si coltiva la vite. 50 storie intorno al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG"** una pubblicazione edita da Antiga edizioni, che raccoglie cinquanta storie dal territorio attraverso le quali restituisce un ritratto fedele e coinvolgente.

Il racconto si sviluppa attraverso diversi tipi di testimonianze: dalle fotografie d'epoca ai racconti di chi ha vissuto l'intera vita della Denominazione fino alle parole di poeti e scrittori del territorio che lo immortalano in pagine e versi cristallini. Il risultato è una narrazione, supportata dai contributi di accademici esperti, che procede su registri diversi ma che insieme compongono un'unica armonia capace di mettere in luce tutte le potenzialità del territorio.



Dal riscatto economico di una terra dove si è sofferta la fame, al successo imprenditoriale di gente caparbia e creativa capace di immaginare strade diverse a partire da un filare di vite. Intorno al vino e ai piedi di queste colline si è costruito un indotto economico dimostrazione della capacità imprenditoriale del territorio che ha sempre l'obiettivo dell'eccellenza in ogni sua espressione. L'economia del vino ha potuto svilupparsi in questi luoghi per la fortunata coincidenza di fattori naturali e culturali: i terreni e il giusto clima per la coltivazione della Glera ma anche la presenza di un'istituzione come la Scuola Enologica, dove si è formata la classe dirigente *enologica* nazionale.



Ma non è solo la ricchezza economica la chiave di lettura di questo successo. Il benessere ha portato alla valorizzazione delle tradizioni popolari, la gastronomia, ad esempio, da semplice sostentamento diventa motivo di attrazione turistica e il paesaggio vitato la sua degna cornice. Le cascine, *caséi* e *casère*, luoghi di ritrovo per merende gustose a base di salumi e bollicine, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore naturalmente.



Oggi, le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono forti anche di un prestigioso riconoscimento Unesco, nuovo punto di partenza per uno sviluppo del territorio nuovo e sostenibile. *"Là dove si coltiva la vite"* è una prima impronta che immaginiamo lascino i nostri passi verso la storia futura della Denominazione.

## IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE A LA CITÉ DU VIN DI BORDEAUX

[www.laciteduvin.com](http://www.laciteduvin.com)

Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è partner, dal 2016, della **Cité des Civilisations du Vin**, il più grande centro culturale dedicato al mondo del vino che è aperto al pubblico dal 1° giugno 2016 a Bordeaux.

Lo spazio espositivo, progettato dagli architetti Nicolas Desmazières e Anouk Legendre, si sviluppa all'interno di un edificio di 55 metri di altezza che richiama la forma sinuosa del vino che ondeggia nel calice. All'interno, una galleria che il visitatore può visitare seguendo un percorso culturale attraverso la storia del vino dall'antichità ai giorni nostri. Infine una terrazza panoramica, a 35 metri di altezza, permette di ammirare il centro storico della città e parte dei vigneti che hanno reso celebre i vini di Bordeaux nel mondo.

Il Conegliano Valdobbiadene è stato selezionato per far parte della ristretta rosa dei 22 paesaggi del vino più straordinari a livello mondiale che sono presentati all'ingresso del museo dove si proietta un video che mostra il territorio della denominazione. Il Consorzio è presente anche nel *"Salone della lettura"* con materiale informativo sulla Denominazione e nei quattro spazi di degustazione in cui saranno presentati a rotazione tutti i vini del mondo. Con i suoi 13000 mq di percorso espositivo stabile, interattivo e multisensoriale, il centro è l'unica vetrina internazionale sulle zone viticole più affascinanti del mondo e il Conegliano Valdobbiadene è l'unico territorio italiano presente.

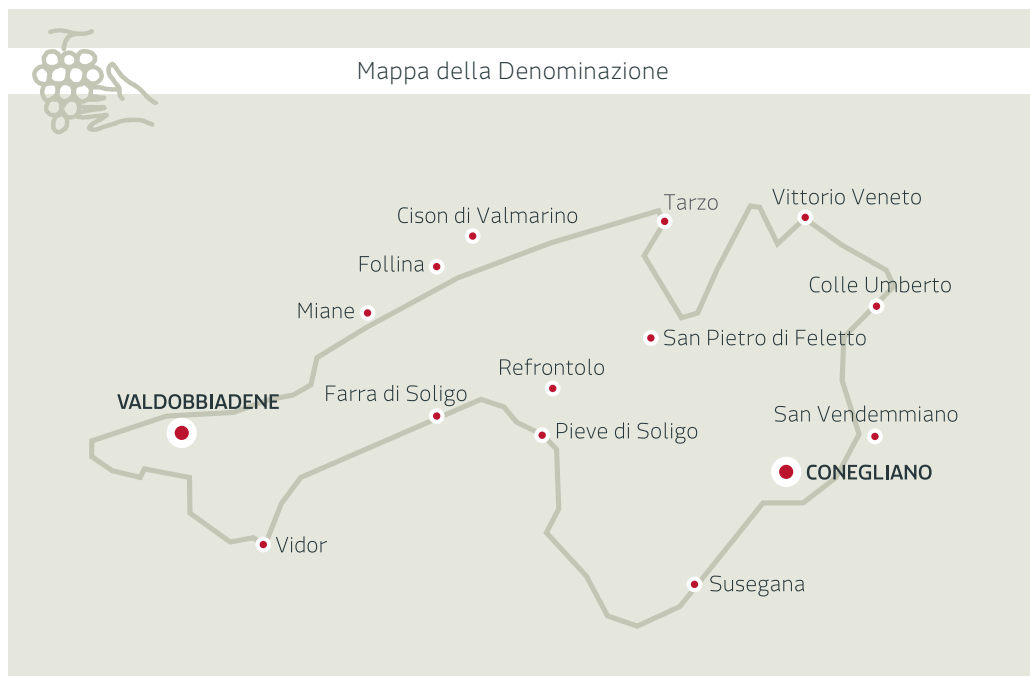


# DISCIPLINARE E METODO DI PRODUZIONE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

## Capitolo 03



Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è ottenuto con il metodo Martinotti (o Italiano, o Charmat), ulteriormente messo a punto dalla Scuola Enologica di Conegliano, adattandolo all'impiego della varietà Glera. Il disciplinare prevede che la vinificazione debba essere effettuata all'interno dei comuni coincidenti con la zona di produzione delle uve, ossia: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Miane, Follina, Valdobbiadene e Vidor.



Il disciplinare consente di declinare la versione spumante nelle tipologie, **Extra Brut, Brut, Extra Dry e Dry**. Per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è consentito ricorrere ad altre uve da aggiungere alla base obbligatoria di **uva Glera, che deve raggiungere almeno l'85%**. Le varietà tradizionali locali che possono essere impiegate al massimo al 15% sono: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga. Il Verdiso, per esempio, viene impiegato nella vinificazione del Cartizze per aumentarne la sapidità e la salinità; la Perera si utilizza per aumentarne il profumo e gli aromi, mentre la Bianchetta Trevigiana contribuisce a ingentilire, soprattutto nelle annate fredde, il tenore del vino. Per la tipologia spumante è possibile utilizzare vini ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero e Chardonnay, da sole o congiuntamente sempre per un massimo del 15%.

Dopo la vendemmia l'uva, **raccolta a mano nei singoli vigneti**, è portata in cantina per dare avvio alle diverse fasi di lavorazione. Il primo passo è la pressatura, condotta con apposite presse che agiscono sugli acini in modo soffice, così da estrarre solo il mosto fiore. Da 100 kg di uva si possono ottenere al massimo 70 litri di vino. Al termine della pressatura ha luogo la **decantazione**. Il mosto torbido viene lasciato riposare a freddo, a 5-10°C, in vasche di acciaio. Dopo circa 10-12 ore, la parte limpida del mosto è separata dal deposito e avviata alla fermentazione. La vinificazione avviene grazie ai lieviti naturali che, aggiunti al mosto, innescano e conducono la fermentazione alcolica, che si svolge in vasche d'acciaio a una temperatura costante di 18-20°C e si protrae per 15-20 giorni. Al termine della vinificazione si ottiene il **vino-base**, punto di partenza per la spumantizzazione.

La **presa di spuma** avviene quando il vino-base si è illimpidito. Le diverse partite presenti in cantina, dopo opportuni assaggi vengono assemblate: i vini che fino a questo momento sono stati tenuti distinti per **provenienza, epoca di vendemmia e caratteristiche organolettiche**, sono riuniti in proporzioni precise, creando la cosiddetta **cuvée**.

La spumantizzazione avviene appunto con il Metodo Italiano perfezionato dalla Scuola di Conegliano, grazie all'impiego di grandi recipienti a tenuta di pressione, le autoclavi, dove il vino viene introdotto assieme a zucchero e lieviti. **Tecnica, questa, che meglio consente di preservare gli aromi varietali dell'uva, mantenendoli il più possibile integri, nei profumi primari che si traducono in un vino fruttato e floreale.** Con questo protocollo di lavorazione, durante la rifermentazione i lieviti utilizzano lo zucchero per produrre anidride carbonica, che dà origine alle bollicine vellutate tipiche del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. La spumantizzazione dura almeno 30 giorni, ma talvolta la si protrae, per ricercare maggior complessità grazie a un prolungato contatto con i lieviti, anche fino a 60-90 giorni.

Terminata la spumantizzazione ha finalmente luogo l'imbottigliamento e, dopo 30-40 giorni, il vino è pronto per essere immesso sul mercato.

Il **Disciplinare di Produzione** è consultabile [QUI](#)

**LE TIPOLOGIE:**

EXTRA BRUT, BRUT, EXTRA DRY, DRY

La tipologia Spumante è la declinazione simbolo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG: è di certo l'approccio più moderno; lo spumante esprime pienamente il carattere agile ed energico del Prosecco Superiore. Lo si produce in quattro versioni fondamentali: Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry, che si distinguono essenzialmente per il loro residuo zuccherino.

→ **EXTRA BRUT** - È la versione più **contemporanea**, in linea con le tendenze internazionali che vanno verso un gusto sempre più secco. Esalta la vivacità e la fruttuosità delle uve e rende lo spumante deciso e di grande espressività territoriale. Asciutto in bocca, ma di grande intensità, che richiama le sensazioni olfattive. Si accompagna a crudité, ideale per primi di mare e di terra. Il residuo zuccherino va da 0 a 6 g/l.

→ **BRUT** - È la versione più **attuale** e si caratterizza per profumi ricchi di sentori d'agrumi e di note vegetali, che si accompagnano a una piacevole nota di crosta di pane, unita a una bella e viva energia gustativa. Il fine perlage assicura la persistenza del sapore e la pulizia del palato. Si apprezza servito a 6-8°C, su antipasti di pesce e verdure anche elaborati, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno o, com'è in uso nella zona di produzione, a tutto pasto. Il residuo zuccherino va da 0 a 12 g/l.

→ **EXTRA DRY** - È la versione più **tradizionale**, che combina l'aromaticità varietale con la sapidità esaltata dalle bollicine. Il colore è paglierino brillante ravvivato dal perlage. Fresco ed elegante, è ricco di profumi di frutta, mela, pera, con un sentore d'agrumi che sfumano nel floreale. Il vino è morbido e al tempo stesso asciutto grazie ad un'acidità vivace. Ottimo come aperitivo, è ideale, servito a 6-8°C, su minestre di legumi e frutti di mare, paste con delicati sughi di carne, formaggi freschi e carni bianche, soprattutto pollame. Il residuo zuccherino va da 12 a 17 g/l.

→ **DRY** - È la versione meno diffusa, che **esalta il fruttato floreale**. Presenta colore giallo paglierino scarico, profumo delicato, fruttato, con sentori di agrumi, pesca bianca e mela verde, e gusto sapido, fresco, morbido al palato, grazie alla sua elegante nota abboccata. Va servita, per mitigarne la dolcezza, molto fresca, sui 6°C. Si tratta della tipologia che si adatta agli abbinamenti più particolari, con dolci a pasta secca o con i cibi piccanti della cucina fusion. Il residuo zuccherino va da 17 a 32 g/l.

Nel 2019, è stata inserita nel Disciplinare di Produzione un'ulteriore tipologia di spumante, che esalta le origini del Prosecco Superiore.

→ **SUI LIEVITI** - È il nome del tradizionale Prosecco *"col fondo"*, la prima versione con le bollicine nata tra queste colline. I lieviti che danno il nome alla tipologia sono quelli ricaduti sul fondo della bottiglia, all'interno della quale avviene la rifermentazione, secondo l'antico metodo di spumantizzazione che oggi è sempre più ricercato dai consumatori più attratti dai prodotti di nicchia, più tradizionali.

Si può definire **artigianale**, tanto che ogni bottiglia può essere definita un po' diversa da qualunque altra, a causa dell'evoluzione dei lieviti, determinata da moltissimi fattori, e anche al momento del consumo si può constatare come il contatto con l'aria modifichi leggermente il sapore, anche tra il primo e il secondo calice.

Si presenta nella versione Brut nature e può essere commercializzato dalla primavera successiva alla vendemmia. È uno spumante brioso, torbido, con finissime bollicine. Rispetto al classico Prosecco Superiore le note di mela sono meno spiccate, mentre sono presenti sensazioni olfattive più ampie e complesse, sostenute dal classico sentore di crosta di pane che i lieviti regalano. In bocca è corposo, fresco, grintoso. Pur senza l'eleganza delle altre versioni, ne sottolinea alcune caratteristiche primarie con una ruvidità di notevole appeal. Si accompagna perfettamente agli insaccati e ai formaggi di media stagionatura, oltre che ai piatti di pesce della cucina tradizionale veneta, come il baccalà o le sarde in saôr.

In percentuali molto minori rispetto allo spumante, **il Conegliano Valdobbiadene Prosecco è prodotto anche nelle tipologie Frizzante e Tranquillo**. In questo caso, il termine Prosecco non è seguito dall'aggettivo Superiore.

→ **FRIZZANTE** - La versione Frizzante, anch'essa prodotta in autoclave (per cui la differenza principale con lo spumante sta nella **sovrapressione** che deve essere compresa tra 1 e 2.5 bar), ha caratteristiche di grande piacevolezza e bevibilità, brillante e di colore paglierino con riflessi verdognoli. In questa categoria rientra il frizzante rifermentato in bottiglia sui lieviti. Quest'ultimo è considerato il vero ambasciatore della tradizione locale, prodotto ancora oggi in tutte le famiglie. Prevede una breve rifermentazione in bottiglia primaverile, per essere consumato poi nei mesi estivi ed autunnali. Si presenta alla vista con una caratteristica velatura, il colore è il caratteristico paglierino, al naso, fruttato e floreale, con leggeri e gradevoli sentori di lievito al palato, di grande freschezza. Va servito a 8 °C ed è ideale come aperitivo, su antipasti o primi non troppo elaborati.

→ **TRANQUILLO** - È la versione meno conosciuta, una vera nicchia. Si ottiene dai vigneti più fitti e poco produttivi, dove le uve vengono vendemmiate ben mature e successivamente attraverso una classica vinificazione in bianco a temperatura controllata. Il colore è giallo paglierino delicato, i profumi sono di mela, pera, mandorla e miele di mille fiori. Va servito a 8-10° C su antipasti di mare e di terra.

Insomma, il mondo del Conegliano Valdobbiadene offre molteplici esperienze al palato, grazie alle numerose tipologie e versioni, a seconda dei gusti e delle occasioni:



#### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

- **Extra Brut**
- **Brut**
- **Extra Dry**
- **Dry**

- **Brut Nature "Sui Lieviti"**

#### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

- **Rive Extra Brut** (con millesimo)
- **Rive Brut** (con millesimo)
- **Rive Extra Dry** (con millesimo)
- **Rive Dry** (con millesimo)

#### SUPERIORE DI CARTIZZE

- **Extra Brut**
- **Brut**
- **Extra Dry**
- **Dry**

#### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO

- **Frizzante** (con rifermentazione in bottiglia)

#### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO

- **Tranquillo**

**SELEZIONI:**

## RIVE E SUPERIORE DI CARTIZZE

→ **IL RIVE**

Nella parlata locale, la parola “Rive” significa terreni scoscesi e, per estensione, indica i vigneti posti lungo i caratteristici pendii delle colline del Conegliano Valdobbiadene.

Rive esprime l'essenza di un luogo unico che, per la sua bellezza e particolarità, è diventato Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Questo termine non evoca però solo l'immagine di versanti ripidi e appezzamenti ricamati, ma anche un vino che esprime l'essenza del territorio.

**Il Rive è il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, ottenuto da vigne in forte pendenza e alta collina, che provengono da un'unica sottozona.** Rive è la rappresentazione più vera del territorio, in grado di valorizzare la vocazione di ogni singola area e di esprimere le peculiarità di suolo, esposizione e microclima.

Per fregiarsi della menzione Rive, i vini devono sottostare a **regole più restrittive** rispetto alle altre tipologie di Conegliano Valdobbiadene: le uve devono provenire da un'unica località, che viene riportata in etichetta, e la produzione non deve essere superiore ai 130 quintali per ettaro invece di 135. Inoltre, la vendemmia deve essere esclusivamente fatta a mano; deve essere sempre riportato l'anno di produzione e i Rive possono essere prodotti esclusivamente nella versione Spumante.

Il Rive è il fiore all'occhiello del **Conegliano Valdobbiadene; una delle migliori espressioni del connubio tra territorio, ambiente, vigna e lavoro dell'uomo e coincide con 43 menzioni geografiche.**

**I comuni per il Rive**

Cison di Valmarino, Colle Umberto, Farra di Soligo, Follina, Miane, Pieve di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Feletto, San Vendemiano, Susegana, Tarzo, Vidor.

**Le Frazioni per il Rive**

Arfanta, Bagnolo, Bigolino, Campea, Carpesica, Collalbrigo-Costa, Col San Martino, Colbertaldo, Colfosco, Collalto, Combai, Corbanese, Cozzuolo, Farrò, Formeniga, Guia, Manzana, Ogliano, Premaor, Resera, Rolle, Rua, San Giovanni, San Michele, San Pietro di Barbozza, San Vito, Santa Maria, Santo Stefano, Scomigo, Solighetto, Soligo.

### → IL CARTIZZE

Il Cartizze è un **fazzoletto** di terra di appena **108 ettari** suddivisi tra oltre un centinaio di produttori, che ogni anno offrono al mercato circa un milione di bottiglie di “Superiore di Cartizze”, autentica perla dell’*enologia italiana*. È sufficiente una mezza giornata per percorrere l’intero perimetro di questo grande vigneto, che si adagia sulla collina punteggiata da frassini, roveri e olivi. L’area di produzione è compresa tra le colline più scoscese di San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, nel comune di Valdobbiadene. Questo pezzo di terra ha avuto la sua ufficiale definizione territoriale nel 1969, con la stesura del primo Disciplinare di produzione, e trova oggi la sua definitiva consacrazione con la Docg.

**Il Cartizze nasce dalla perfetta combinazione di un microclima dolce con un terreno e una tradizione millenaria.** Le radici della vite affondano in un terreno originatosi dal sollevamento di fondali marini, caratterizzato dalla presenza di morene, arenarie e argille che consentono un drenaggio veloce delle piogge e al contempo, una costante riserva di acqua. Il segreto del Cartizze è racchiuso in queste terre dal colore verde, giallo, marrone delle argille, bianco e grigio delle arenarie, e nell’alternarsi di piccole valli e colline, che danno vita a un microclima particolarmente favorevole alla maturazione dei grappoli della vite, con una temperatura media annua di 12,5°C, e una escursione media annua di circa 20-21°C.

Per potersi fregiare della specifica di **Superiore di Cartizze**, oltre alla provenienza geografica occorre che il vino spumante sia prodotto dalle varietà ammesse dal disciplinare ovvero: **Glera** (per un minimo dell’85%), assieme a varietà tradizionali quali **Verdiso**, **Perera** e **Bianchetta Trevigiana** che oggi con le loro specificità sono fondamentali per mantenere l’equilibrio organolettico del vino. La vinificazione deve avvenire solo all’interno del Comune di Valdobbiadene, secondo le norme previste dal Disciplinare; la spumantizzazione e l’imbottigliamento possono essere eseguiti invece solo nelle cantine della provincia di Treviso.

### Le origini del nome Cartizze

Sono ben tre le ipotesi sull’origine del nome Cartizze. Quella più popolare lo fa risalire all’espressione locale “*gardiz o gardizze*”, che indica i graticci usati per l’appassimento delle uve; invece quella sostenuta dal valdobbiadene Bruno Brunoro, studioso di storia locale, fa derivare il nome da “*cardus*”, il cardo, fiore spinoso un tempo molto diffuso sugli sterrati e sui terreni poveri e marnosi come quelli che caratterizzano la collina di Cartizze. Infine quella più aulica dello storico trevigiano Giovanni Tozzato che, prendendo spunto dal primo documento pervenuto con l’indicazione del toponimo “*Caurige*” del **1362**, fa derivare Cartizze da carro o strada per il transito dei carriaggi.

# LEGGERE L'ETICHETTA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Capitolo 04



L'etichetta è la carta d'identità del vino, e per riconoscere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è importante saperla leggere correttamente. Riporta diverse informazioni sul prodotto, di cui l'elemento più importante è il nome del territorio: Conegliano Valdobbiadene, riportato in primo piano. Possono essere indicati entrambi i nomi o solo uno (Conegliano Valdobbiadene, o Conegliano, o Valdobbiadene), che possono essere seguiti dalla parola "Prosecco" accompagnata, nel caso dello spumante, dall'aggettivo "Superiore" e dalla versione, che può essere Extra Brut, Brut, Extra Dry o Dry. Nell'etichetta si possono trovare inoltre la sottozona di produzione, preceduta dalla parola "Rive", ed il millesimo, ovvero l'anno di vendemmia.

#### → L'importanza di una Fascetta

Ogni bottiglia è contraddistinta dalla fascetta di Stato, contrassegnata da un numero che la rende unica e tracciabile. Si riconosce dal colore dorato, e garantisce il superamento di diverse fasi di controllo, certificate dall'ente accreditato Valoritalia, nello specifico:

- Controllo in vigneto del rispetto delle norme di impianto del disciplinare;
- Controllo qualità e quantità dell'uva alla vendemmia;
- Controllo delle pratiche di cantina durante il processo di vinificazione;
- Analisi chimica e degustazione organolettica del prodotto finale;
- Autorizzazione al commercio mediante la fascetta stampata dal Poligrafico di Stato.

In ogni fascetta troviamo il logo del Consorzio di Tutela, il nome della Denominazione, un numero identificativo unico per ogni bottiglia e il bordo di colore oro caratteristico delle DOCG italiane, dove "G" rende la Superiorità garantita.



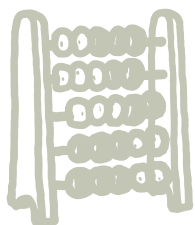
**CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG:  
NUMERI PER IL 2021**

Capitolo 05



## I NUMERI DEL SUCCESSO

2021



Sul territorio sono presenti **198** case spumantistiche che nel 2021 hanno prodotto oltre **100 milioni** di bottiglie per un valore della produzione che nel 2021 ha toccato quota **621,3 milioni** di euro franco cantina. Oggi il **38,2%** dell'intera produzione viene esportato in oltre **150 paesi** nei cinque continenti. Complessivamente gli addetti al settore enologico sono **7.021**. Questi numeri hanno contribuito a far ottenere a quest'area il riconoscimento di **Primo Distretto Spumantistico d'Italia, nel 2003**.

### → LA DENOMINAZIONE

**1969**

anno in cui è stata ottenuta la Denominazione di Origine Controllata

**2009**

anno in cui si è ottenuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**15**

i comuni compresi nella denominazione

**198**

case spumantistiche che operano sul territorio



### → LA SUPERFICIE COLTIVATA

**8.710**

ettari di cui

**8.176**

ettari dedicati alla produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

**411**

ettari dedicati alla produzione del "Rive"

**108**

ettari dedicati alla produzione del Superiore di Cartizze



→ LE BOTTIGLIE PRODOTTE E VENDUTE

**104.703.308**

bottiglie totali prodotte di Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

di cui:

|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>97.570.572</b> | Bottiglie di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore |
| <b>3.189.628</b>  | Bottiglie di "Rive"                                      |
| <b>1.624.625</b>  | Bottiglie di Superiore di Cartizze                       |
| <b>2.199.443</b>  | Bottiglie di Frizzante                                   |
| <b>109.180</b>    | Bottiglie di Tranquillo                                  |

**93%**

percentuale dello spumante sul totale

**€ 621.355.104**

valore stimato della produzione al 2021

→ ITALIA

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| <b>Volume</b> | 59.445.377 bottiglie ( <b>61,8%</b> ) |
| <b>Valore</b> | <b>€ 363.785.107</b>                  |

→ EXPORT

|               |                                       |
|---------------|---------------------------------------|
| <b>Volume</b> | 41.324.683 bottiglie ( <b>38,2%</b> ) |
| <b>Valore</b> | <b>€ 224.827.406</b>                  |



oltre **150** Paesi

di cui:

|                             |                     |              |
|-----------------------------|---------------------|--------------|
| • Regno Unito               | 9.627.184 bottiglie | € 50.195.124 |
| • Germania                  | 7.627.305 bottiglie | € 47.288.236 |
| • Svizzera                  | 6.156.669 bottiglie | € 31.272.987 |
| • Stati Uniti               | 2.487.531 bottiglie | € 12.975.537 |
| • Austria                   | 2.380.666 bottiglie | € 12.063.488 |
| • Benelux                   | 2.017.606 bottiglie | € 10.377.049 |
| • Scandinavia               | 1.499.593 bottiglie | € 9.042.464  |
| • Federazione Russa         | 1.425.330 bottiglie | € 7.527.440  |
| • Canada                    | 984.501 bottiglie   | € 5.221.132  |
| • Australia & Nuova Zelanda | 943.534 bottiglie   | € 4.635.710  |

Fonte per i dati: Valoritalia, 2022 / CIRVE - Conegliano, 2022

I **Dati 2021** sono consultabili [QUI](#)

# LA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Capitolo 06



### **CONEGLIANO VALDOBBIADENE: NO A GLIFOSATO È REALTÀ**

Dal 1 gennaio 2019 è in atto **il divieto di uso del glifosato nel territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, sebbene le normative italiane ed europee ne consentano ancora l'impiego. Il Conegliano Valdobbiadene è la più estesa zona in Europa che ha vietato l'uso della sostanza chimica più discussa degli ultimi anni**, che continua ad essere utilizzata in moltissime aree agricole italiane ed europee. Si tratta del risultato di un lungo e preciso lavoro sinergico e di grande cooperazione tra amministrazioni locali dei 15 Comuni della Denominazione e il Consorzio di Tutela.



## IL PROTOCOLLO VITICOLO

Il **Protocollo Viticolo** è un documento, di cui si è dotato il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. dal 2011, che **propone e promuove un sistema virtuoso di difesa integrata della vite**.

Il Consorzio di Tutela, attraverso il Protocollo Viticolo, si propone di **guidare, garantire e monitorare il processo di cambiamento nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari verso una maggiore compatibilità e sostenibilità ambientale e sanitaria**. Lo scopo è quello di minimizzare l'impatto e il rischio dell'uso dei prodotti fitosanitari nei confronti dell'uomo e dell'ambiente accrescendo la sensibilità dei viticoltori.

Il **Protocollo Viticolo è il perno dell'attività di sostenibilità** del Consorzio di Tutela. Infatti l'obiettivo del Protocollo dal suo esordio è eliminare progressivamente pratiche e molecole considerate troppo impattanti per l'ambiente e promuovere invece forme di agricoltura meno invasive possibili. La pubblicazione del Protocollo e la sua diffusione tra le 182 aziende che aderiscono al Consorzio di Tutela ha contribuito a diffondere negli anni i temi di sostenibilità agronomica tra gli agricoltori del territorio.

Con questa XII edizione, oltre a ribadire la decisione dei 15 comuni della Denominazione di eliminare il Glifosate dal 1° gennaio 2019, si sottolinea la necessità della **lotta integrata e se ne forniscono gli strumenti per attuarla**.

L'agricoltura sostenibile infatti non può basarsi solo sull'eliminazione di alcune sostanze chimiche ma necessariamente sulla lotta integrata, e sulla consapevolezza che l'analisi costante della situazione agronomica sia lo strumento fondamentale per un'agricoltura efficace e il più sostenibile possibile.

Il Protocollo Viticolo **ha l'obiettivo di mettere l'agricoltore nelle condizioni di utilizzare i vari metodi di gestione del vigneto**, che siano chimici oppure biologici in base alle reali esigenze della vite e del campo in ogni momento.

Per fare questo esistono strumenti tecnici e tecnologici di raccolta dati che fotografano costantemente la situazione del vigneto. Situazione che è trasmessa dal Consorzio ai viticoltori perché scelgano l'azione più adatta da operare in campo al più basso impatto ambientale.

Questo strumento tecnico e normativo parte dall'assunzione di **responsabilità di tutta la filiera produttiva**, che ha preso consapevolezza della forza generata dall'unità d'intenti dei soggetti coinvolti.

L'applicazione del Protocollo Viticolo passa attraverso il monitoraggio costante volto a rilevare l'evoluzione delle fitopatie e analizzare l'efficacia e l'aderenza alla realtà territoriale degli interventi consigliati volta per volta. Il Sistema di difesa dei vigneti proposto dal Protocollo Viticolo s'inserisce nel quadro generale delle possibili alternative e metodi di lotta oggi ammessi e si classifica a un livello superiore e più restrittivo rispetto alle linee guida emanate dalla Regione Veneto. Dal 2017 tutte le 15 amministrazioni locali della Denominazione hanno assunto il Protocollo Viticolo del Consorzio come regolamento di polizia rurale quindi da documento di indirizzo diventa, nelle mani delle amministrazioni, uno strumento normativo. Il Protocollo Viticolo 2022 è stato elaborato con la collaborazione del CREA e di ARPAV.

Il **Protocollo Viticolo 2022** è consultabile [QUI](#)

## LA CERTIFICAZIONE S.Q.N.P.I.

### SISTEMA QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA



Dal 2019 il Consorzio di Tutela è promotore di un progetto focalizzato sulla **certificazione S.Q.N.P.I.** (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata) delle aziende agricole della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. Il progetto è rivolto ai viticoltori, vinificatori, imbottiglieri e distributori (nel caso di prodotto commercializzato sfuso); l'azienda che aderisce al suddetto progetto per la parte di cantina avrà in questo modo la possibilità di esporre il **logo "apetta"**, identificativo di questa certificazione, sui loro prodotti finali.

La certificazione S.Q.N.P.I. (operativa da gennaio 2016) è un sistema che prende in considerazione tutti i mezzi produttivi e di difesa delle coltivazioni dalle avversità, con **l'obiettivo di ridurre al minimo l'uso nei vigneti delle sostanze chimiche di sintesi e di razionalizzare pratiche come la fertilizzazione.** È realizzato sulla costituzione di norme tecniche specifiche per ciascuna coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti (disciplinari di produzione emanati a livello regionale), comprendenti pratiche agronomiche e fitosanitarie e limitazioni sia nella scelta dei prodotti fitosanitari che nel numero di trattamenti annuali. L'azienda aderente, in questo modo, decide quindi di creare **il miglior compromesso tra esigenze ambientali, sanitarie ed economiche.**

Il Consorzio di Tutela ha scelto quale ente certificatore Valoritalia SRL, che ha il compito di vigilare sul corretto comportamento delle aziende aderenti; **nel 2021 hanno aderito 141 aziende, a fronte delle 35 del 2019.** La verifica viene eseguita su un campione corrispondente alla radice quadrata degli aderenti (nel 2020 quindi le aziende agricole soggette a questo controllo sono state 11).

Per ottenere e mantenere la certificazione S.Q.N.P.I. (che deve essere rinnovata o meno annualmente) sono state predisposte attività di controllo da parte dell'Operatore Associato (in questo caso il ruolo lo ricopre il Consorzio di Tutela) come, ad esempio, l'attuazione di un significativo numero di analisi delle uve prodotte, volte ad accertare qual è stato l'effettivo impiego dei principi attivi in viticoltura; questo controllo viene fatto sul 25% degli aderenti al progetto.

Il piano progettuale è stato infatti pensato su base decennale, con valenza dal 2019 al 2029, anno in cui si auspica di raggiungere la certificazione globale della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Ogni azienda infatti può aderire in forma singola a S.Q.N.P.I. oppure in forma associata con il Consorzio o, ad esempio, con la propria cantina sociale/privata alla quale conferisce l'uva.

## FONDAZIONE SYMBOLA E CONSORZIO INSIEME PER RAFFORZARE QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ

### → **Presentato il rapporto “Il futuro del vino italiano. Qualità, sostenibilità e territorio”**

Fondazione Symbola e il Consorzio di Tutela hanno realizzato uno studio finalizzato a mappare le principali soluzioni tecnologiche disponibili per migliorare prodotti e processi produttivi della filiera vitivinicola italiana nel segno della sostenibilità e della qualità. Un percorso che andrà a rafforzare le diverse azioni a protezione dell'ambiente già messe in campo dal Consorzio in questi anni, tra i primi al mondo ad aver promosso e fatto approvare presso le amministrazioni comunali dell'area un provvedimento che prevede già dal 2019 il divieto assoluto all'uso di glifosate, facendo diventare così l'intera area della denominazione il più vasto territorio viticolo d'Europa libero da questo erbicida.

### → **Lo studio indaga cinque dimensioni della sostenibilità:**

- la riduzione dell'uso dei prodotti fitosanitari;
- l'uso razionale delle risorse idriche nel processo vitivinicolo;
- la protezione delle caratteristiche chimico-fisiche del terreno;
- la riduzione di emissioni gas climalteranti e la promozione di misure di efficienza energetica e di produzione di energia da fonti rinnovabili nel processo vitivinicolo;
- il recupero e riciclo di materiali/scarti di produzione e promozione di pack ecocompatibili.

**Enel X**, la società del Gruppo Enel dedicata ai prodotti innovativi e soluzioni digitali, ha avviato in collaborazione con il Consorzio un'attività di formazione e sensibilizzazione specifica sui temi dell'economia circolare nella produzione di energia rinnovabile, dell'efficientamento energetico, dell'energy management e dello sviluppo della mobilità elettrica per le attività nei vigneti, per i processi di produzione e per quelle accessorie svolte in cantina.

Relativamente al diserbo, pratica che interseca due dimensioni, quella della “Gestione del Suolo e Biodiversità”, e quella della “Sostituzione e riduzione chimica”, in collaborazione con Novamont, azienda pioniera nel settore della bioeconomia e leader internazionale nella produzione di bioplastiche e nello sviluppo di biochemicals, verrà avviata la sperimentazione di bio-erbicidi di origine totalmente naturale e l'impiego del telo per la pacciamatura in Matter-Bi biodegradabile in suolo, in sostituzione dei teli in plastica tradizionale.

Tra le azioni si prevede inoltre l'adozione di tecnologie 4.0, in particolare l'uso di droni in vigneto per la creazione di mappe tematiche georeferenziate con cui elaborare carte di prescrizione per operazioni colturali, rafforzando così l'azione dei bollettini agronomici, servizio già oggi presente per le aziende aderenti al Consorzio. Sono previste inoltre azioni per la protezione e la valorizzazione della biodiversità attraverso l'integrazione tra discipline agronomiche ed ecologiche e azioni per la cura e la salvaguardia dei “Ciglioni”, elemento caratteristico delle Colline di Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio UNESCO.

Quindi un piano e programma di azioni e interventi che renderanno ancora più sostenibile e qualitativamente superiore il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

Il rapporto **“Il futuro del vino italiano. Qualità, sostenibilità e territorio”** è consultabile [QUI](#)

# LA STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Capitolo 07



## LA STRADA DEL PROSECCO E VINI DEI COLLI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

La Strada del Prosecco nata nel 1966, è **la prima arteria enologica italiana**. Il tracciato comprende sia passeggiate tra i vigneti che percorsi di rilievo storico-artistico per valorizzare l'intero territorio.

Le colline del Superiore DOCG si snodano, nell'Alta Marca Trevigiana, a nord di Venezia e a sud delle Dolomiti, lungo l'anfiteatro naturale che si apre tra Conegliano e Valdobbiadene. Il paesaggio è caratterizzato da scorci suggestivi, versanti ripidi alternati a pendii più dolci, il cui comun denominatore sono i vigneti. Centoventi chilometri che permettono al visitatore di attraversare vigneti e borghi e godere della natura e dell'arte di cui è ricco il territorio.

Qui il vino è cultura profonda, tramandata da generazione a generazione, e la viticoltura modella panorami e paesaggi di autentica bellezza il cui fascino è arricchito dalle opere artistiche dell'uomo: testimonianze medioevali, eremi, chiesette secolari, tracce della storia rurale, civile e religiosa delle genti del posto. Senza dimenticare la possibilità di gustare, nei tanti locali disseminati lungo il tracciato, la cucina tradizionale e i prodotti tipici.

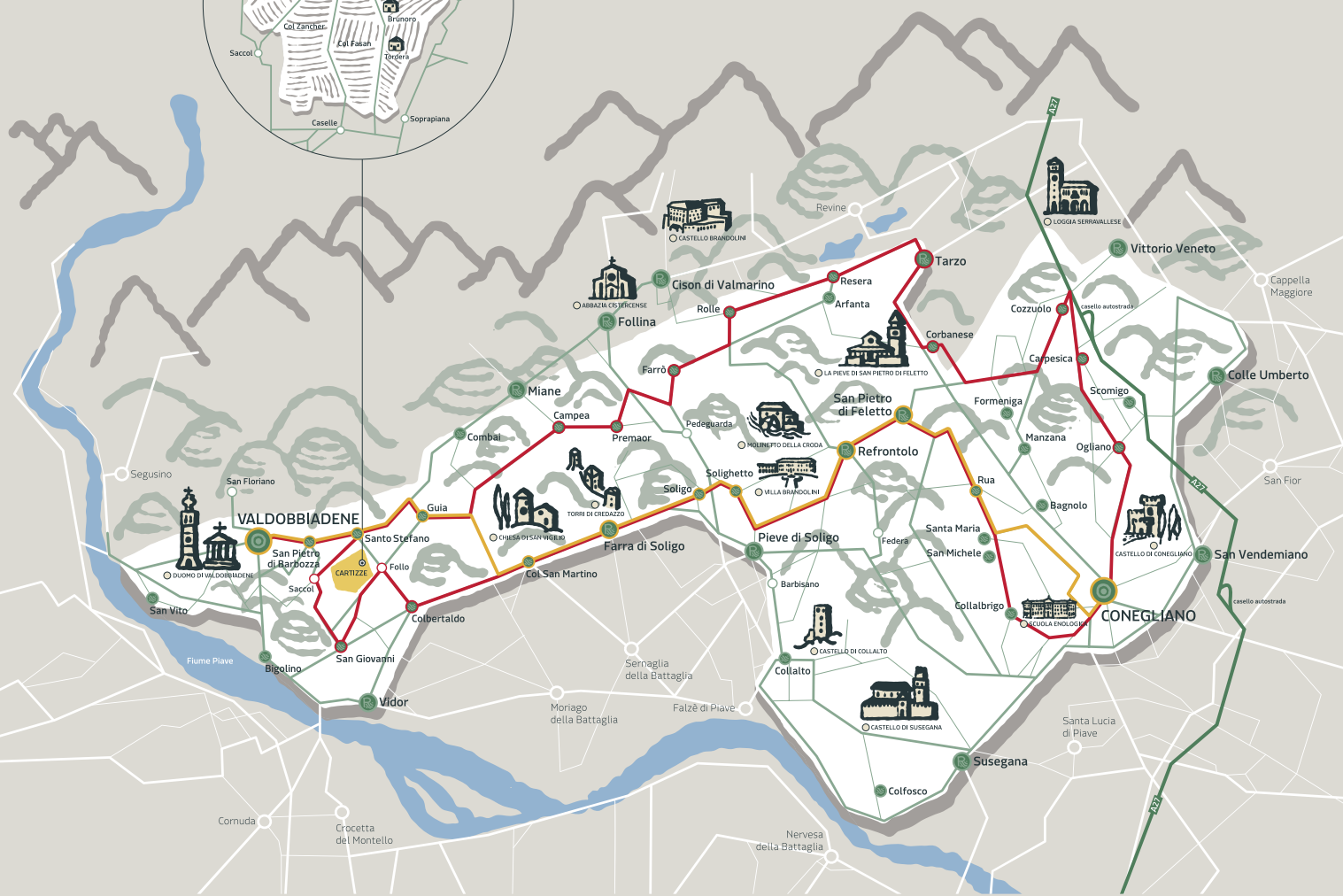
Per immergersi nell'atmosfera senza tempo di questi luoghi è possibile organizzare fine settimana di visita alle cantine. Le aziende vinicole locali infatti organizzano i week end in cantina, momenti di incontro con il prodotto locale per eccellenza: il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

Inoltre per gli amanti della natura l'associazione propone percorsi di trekking come ad esempio l'Anello del Prosecco, un itinerario naturalistico che conduce attraverso alcune rinomate località collinari del Comune di Valdobbiadene, quali: San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, alla scoperta della tradizione e della cultura enologica e gastronomica di questa terra. I percorsi organizzati dalla Strada del Prosecco e altre associazioni di promozione del territorio sono disponibili sul sito <http://www.coneglianovaldobbiadene.it/>



La Strada Storica del Conegliano Valdobbiadene

Strada Panoramica



## ENOTURISMO

Le colline del Conegliano Valdobbiadene sono l'itinerario ideale per il turista alla ricerca di vini e prodotti d'eccellenza che allo stesso tempo desidera scoprire borghi storici e bellezze naturalistiche. Siamo in un luogo affascinante, da visitare in qualsiasi periodo dell'anno, che unisce tradizione, cultura, arte, enogastronomia e ospitalità.

È un paesaggio ricamato dai vigneti, incorniciato da colline dai versanti scoscesi, con centri pittoreschi, aziende agricole e cantine.

Il punto di partenza di un possibile itinerario è la cittadina di **Conegliano**, patria del pittore **Cima da Conegliano** (1459-1518), considerato uno dei maestri del Rinascimento. Nel centro storico merita una visita il Duomo, che conserva una delle opere più famose dell'artista, la **"Madonna in trono col Bambino tra Angeli e Santi"**. Della facciata del Duomo si intravede solo una croce che spunta dal tetto perché coperta dall'edificio della **Scuola dei Battuti**, che è a tutti gli effetti parte integrante del complesso ecclesiastico, e insieme costituiscono un centro artistico che conserva opere pittoriche tra le più rilevanti dell'intero coneglianese.



Il centro di riferimento della storia enologica della zona è la **Scuola Enologica di Conegliano**, dichiarata monumento nazionale. Insieme agli adiacenti **Bottega del Vino** del 1927, luogo dedicato all'assaggio e realizzata su progetto dell'ingegnere Bernardo Carpené, e al **Museo Manzoni** costituisce un luogo di approfondimento e diffusione per gli appassionati e i visitatori del territorio.

Altra tappa di particolare interesse è Susegana, sede del **castello di San Salvatore**, antica fortificazione del XIV secolo, adagiata su un colle panoramico. Ogni anno a maggio le stanze di questa dimora storica ospitano la più importante manifestazione dedicata al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg: "Vino in Villa".

A **San Pietro di Feletto** sorge una delle pievi più antiche d'Italia: le architetture sono semplici e austere, contornate da un ampio porticato affrescato e un campanile medioevale. All'interno, raffinati affreschi decorano gli interni a tre navate.

Nei pressi del comune di Refrontolo si trovano suggestivi scorci collinari e vigneti. Accanto al Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, in questa zona viene prodotto un altro vino di alta qualità, il **Refrontolo Passito DOCG**, dal colore rosso rubino con orli violacei. Di particolare interesse è il **Molinetto della Croda**, costruito a inizio '600, che conserva ancora oggi un grande mulino. A Farra di Soligo la vista della **Chiesa di San Vigilio**, circondata dai vigneti, sull'alto di Col San Martino, permette di godere della bellezza di tutto il paesaggio circostante. Costruita intorno al 1100, si presenta con due grandi orologi esterni e un robusto campanile romanico. L'unica navata interna è abbellita da una serie di capriate in legno e affreschi del XV secolo.

Nel comune di **Vidor**, degna di nota è l'abbazia di inizio XII secolo, distrutta durante la seconda guerra mondiale, e in parte restaurata. Sul sito dove sorgeva il castello, si svolge ogni anno a settembre il "Palio di Vidor", manifestazione che ricorda i numerosi assalti subiti dalla fortezza.

Un importante centro della zona è **Valdobbiadene**, cittadina di antiche origini, ricca di interessanti architetture religiose e ville venete: la chiesa parrocchiale di Guia, attribuita al Canova, la chiesa quattrocentesca di San Gregorio, Villa Piva, detta anche Villa dei Cedri, un antico opificio ottocentesco.

Proseguendo si arriva nella zona cru del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG: l'area del Cartizze, 108 ettari di vigneto, che dà il nome al celebre spumante, prodotto tra le colline più scoscese di **Santo Stefano, Saccol** e **San Pietro di Barbozza**, dove ha sede anche la Confraternita del Prosecco.

Da Valdobbiadene ci si addentra in uno dei territori più suggestivi della zona: le colline più settentrionali della denominazione, dove i vigneti disegnano uno scenario particolarmente suggestivo. A Miane e Campea ci si può immergere in un'altra zona di alto pregio paesaggistico.

A Follina, si trova **l'Abbazia cistercense di Santa Maria di Follina**, eretta su un precedente edificio benedettino nel XII secolo.

Proseguendo lungo la vallata si arriva, infine, a **Vittorio Veneto**: la "città della vittoria" contro gli austriaci nella Grande Guerra, alla quale è dedicato il Museo della Battaglia.

# IL CONSORZIO DI TUTELA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Capitolo 08



*Consorzio di Tutela*



Nel 1962 un gruppo di 11 produttori, in rappresentanza delle principali cooperative di viticoltori e delle grandi case spumantistiche, costituirono il Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, proponendo un disciplinare di produzione per proteggere la qualità e l'immagine del proprio vino. Sette anni più tardi, il 2 aprile del 1969, il loro sforzo fu premiato con il riconoscimento, da parte del Ministero dell'Agricoltura, di Conegliano e Valdobbiadene come unica zona DOC di produzione del Prosecco e del Superiore di Cartizze. Oggi il Consorzio di Tutela riunisce la quasi totalità dei produttori del territorio e il suo lavoro di tutela è divenuto sempre più importante e determinante per l'ottenimento della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco, avvenuta nell'agosto 2009.

**Il Consorzio è un ente privato d'interesse pubblico e raggruppa tutte le categorie di produttori: i viticoltori, i vinificatori, gli imbottiglieri.** Tramite le sue strutture tecniche e la collaborazione con gli Istituti di ricerca, svolge un importante lavoro per migliorare la tecnica in vigneto e in cantina, fornendo servizi di assistenza e formazione. Il Consorzio segue tutte le fasi di produzione dall'impianto alla potatura, fino alla scelta dell'epoca di vendemmia e al controllo delle pratiche di vinificazione.

Oltre a promuovere lo sviluppo delle tecniche viticole ed enologiche, il lavoro del Consorzio è volto a garantire e migliorare la qualità del Conegliano Valdobbiadene e per questo collabora con Valoritalia, fondazione istituita nel 2005 dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, per il controllo della qualità e della tracciabilità del prodotto e Sistema Prosecco, società costituita nel 2014 con lo scopo di coordinare in Italia e nel mondo la protezione delle Denominazioni. Quale attento osservatore del mercato e dell'evoluzione dei gusti e degli stili di vita, il Consorzio è un punto di riferimento importante e il suo ruolo è anche promuovere e tutelare l'immagine del Conegliano Valdobbiadene in Italia e all'estero, grazie all'organizzazione di eventi, manifestazioni e piani di comunicazione.

Infine, parallelamente al riconoscimento della DOCG, avvenuta nel 2009, il Consorzio ha avviato un percorso di analisi e sviluppo dei valori della Marca Conegliano Valdobbiadene, per orientare la propria attenzione allo sviluppo del territorio e alla sostenibilità ambientale, alla valorizzazione della storia come traccia per disegnare il futuro e all'impegno per preservare nel tempo la qualità superiore di questo vino.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG

# TRATTO DA UNA STORIA VERA UNICA AL MONDO

*Consorzio di Tutela*



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876

Le storie vere affascinano perché coinvolgono, ispirano e appassionano. Proprio come il nostro **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**, capace di raccontare un dettaglio di sé a ogni sorso. Degustandolo, puoi sentire la sua origine: un territorio inimitabile, **Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO**. Puoi percepire l'eroica quotidianità di una comunità inarrestabile, capace di sfidare le pendenze estreme delle colline che coltiva da secoli. Puoi gustare il risultato della dedizione di ben 3300 famiglie di viticoltori, unite a tutela della **qualità controllata e garantita** e della biodiversità. Quel territorio, quella comunità, quelle famiglie, siamo noi. **Siamo il Conegliano Valdobbiadene, e nelle nostre viti c'è la nostra vita.**

Scopri tutte le etichette dei nostri 182 produttori su [Prosecco.it](https://www.prosecco.it)



*Consorzio di Tutela*



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876