

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

1969
2019

50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

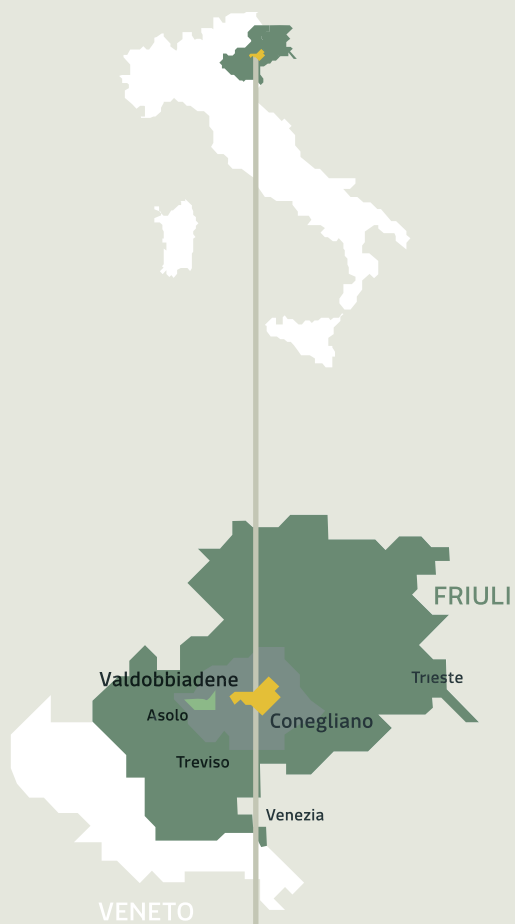


CONEGLIANO VALDOBBIADENE: LE COLLINE DEL PROSECCO SUPERIORE DOCG

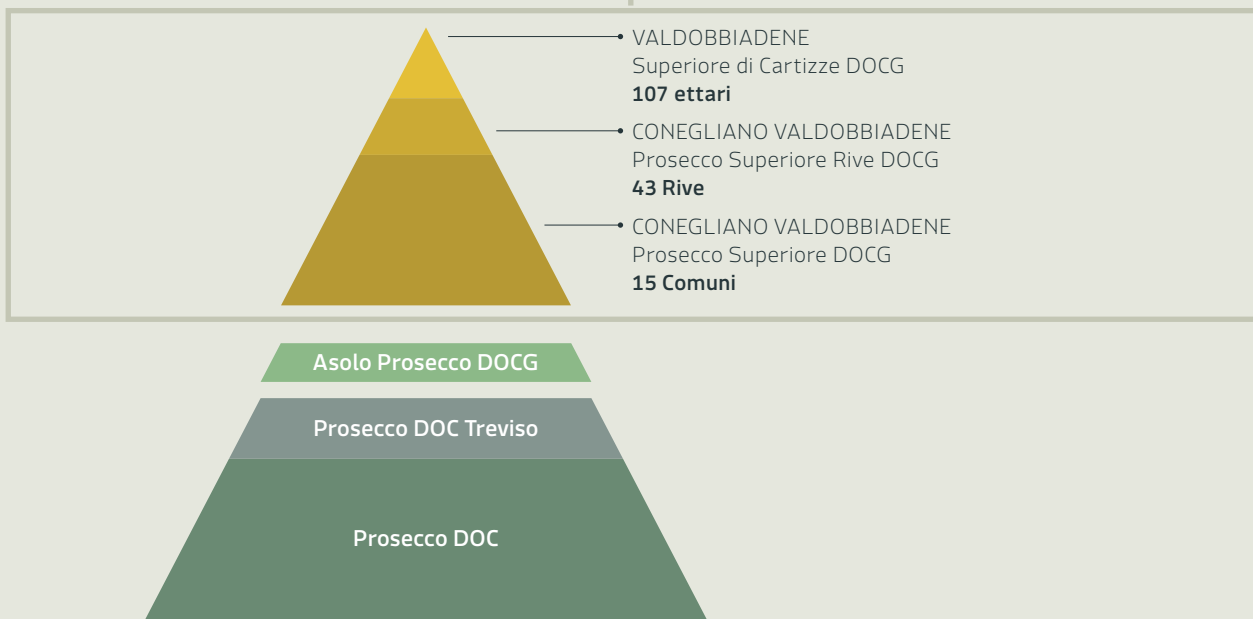
Conegliano Valdobbiadene è una piccola zona del Veneto incastonata tra la celebre bellezza di Venezia e quella austera delle Dolomiti. Qui, in provincia di Treviso, sulle colline che da Conegliano s'innalzano a nord ovest verso Valdobbiadene, insieme all'uva Glera si coltiva da secoli la cultura enologica.

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



CONEGLIANO VALDOBBIADENE: STORIA DI UNA DENOMINAZIONE SUPERIORE

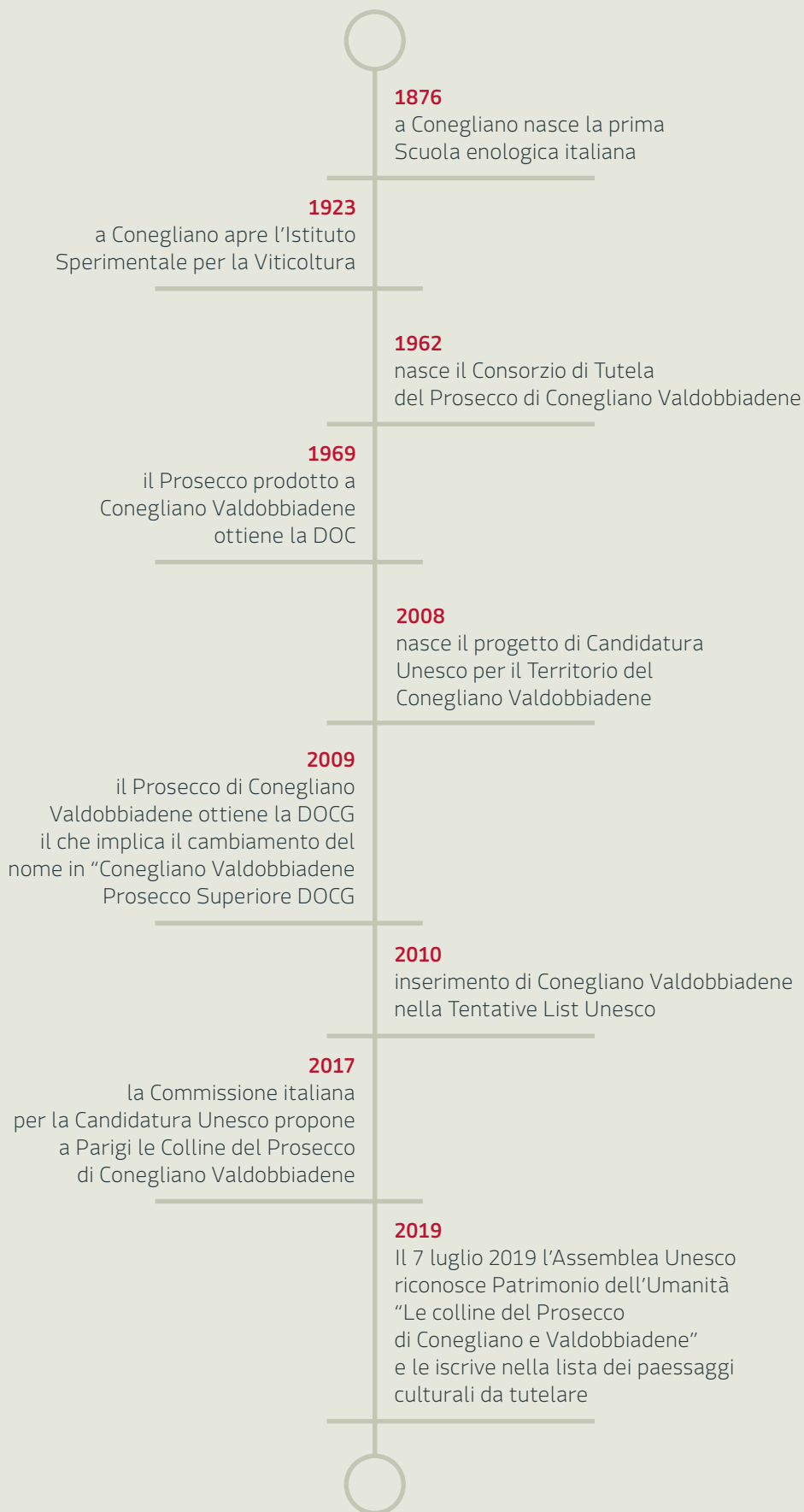
La **storia del Prosecco Superiore DOCG** inizia sulle colline di **Conegliano Valdobbiadene**: un territorio piccolo e prezioso situato a 50 chilometri a nord di Venezia e a 100 a sud dalle Dolomiti. Qui la produzione del vino risale a tempi antichi e nel corso dei secoli l'incessante opera dell'uomo 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 italiano, che prevede la rifermentazione in autoclave, i grandi recipienti a tenuta di pressione. Grazie agli studi della Scuola Enologica il metodo italiano o charmat 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.



Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

1969
2019

*50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia*