Virtù**Q**uotidiane

Prosecco dalla quantità alla qualità. A Spumantitalia masterclass sul Conegliano Valdobbiadene

6 Giugno 2023



RIVA DEL GARDA - Dalla quantità alla qualità. È il cambio di rotta del Prosecco Conegliano Valdobbiadene che dal 2019, quando ha raggiunto l'apice della produzione con poco più di 100 milioni di bottiglie, ha modificato il disciplinare impedendo nuovi impianti e vietando l'utilizzo del glifosato.

La fotografia, tra passato, presente e futuro di una delle denominazioni italiane più conosciute al mondo, l'ha scattata **Diego Tomasi**, direttore del **Consorzio** di tutela, che insieme a **Stefano Cosma** e **Sissi Baratella** ha condotto la masterclass "Conegliano Valdobiaddene, elevando il terroir: esploriamo l'impronta dei suoli e delle rive sulla

Virtù**Q**uotidiane

personalità del vino" a Spumantitalia a Riva del Garda (Trento).

Un territorio molto parcellizzato, dove circa 3.300 famiglie coltivano la vite su 8mila ettari in aree impervie, basti pensare che il costo della manodopera sulle ripide colline supera i 12mila euro per ettaro, a fronte dei 4.600 di quelli necessari in pianura. Ma la viticoltura, da queste parti, ha assunto anche una grande valenza sociale, se si pensa che circa il 70 per cento dei giovani restano nei loro luoghi grazie al cambio generazionale delle aziende.

"Non avere nuovi vigneti", ha spiegato Tomasi, "significa concentrarsi sempre di più sulla qualità di quelli esistenti, raccontare sempre meglio e vinificare l'esistente. La denominazione oggi ha raggiunto la sua maturità, si confronta con un cliente sempre più esigente ma soprattutto che sa riconoscere e premiare la qualità del Conegliano Valdobbiadene, un'ambiente che ha fatto suoi i temi della sostenibilità ambientale".