



**I dati** La Docg Conegliano Valdobbiadene: «70 milioni di bottiglie»

## La vendemmia prende il via Per il Prosecco anno da record

TREVISO — Una stagione tra incrementi e cali a macchia di leopardo. Queste le previsioni di Veneto Agricoltura sulla vendemmia 2013, già iniziata in alcune zone della regione con le varietà precoci e pronta ad entrare nel vivo nei prossimi giorni.

Seppure in ritardo di una decina di giorni a causa del meteo che ha rallentato la maturazione dei frutti, sono già disponibili i primi dati sulla produzione, registrati da Veneto Agricoltura, che disegnano una prospettiva variegata in Veneto. A calare, soprattutto le uve a bacca nera confermate per il trevigiano dove sarà accompagnata da una calo anche per le uve bianche, compensato però dai nuovi impianti entrati in produzione quest'anno e che dovrebbero portare solo per il Prosecco Doc, ad un più 37 per cento di raccolto. Ma sarà soprattutto il Conegliano Valdobbiadene Docg a dare le maggiori soddisfazioni. Le stime infatti, parlano di una vendemmia da manuale grazie alle condizioni meteo che hanno creato le condizioni ottimali per la giu-

sta maturazione e lo sviluppo di aromi e zuccheri.

Secondo Veneto Agricoltura, la vendemmia che prenderà il via nei prossimi giorni dovrebbe portare ad una produzione di oltre 70 milioni di bottiglie. Intanto continuano le iniziative a tutela della Docg, a cominciare dalla Regione che vieta di riportare nella designazione il riferimento al vitigno «Glera» per i

quantitativi di prodotto che eccedono le rese di uva e vino, come previsto dai disciplinari di produzione della Doc Prosecco e delle Docg «Conegliano Valdobbiadene-Prosecco» e «Colli Asolani-Prosecco» o «Asolo-Prosecco». A tutela della Doc Prosecco, intervengono anche Unindustria e Confocooperative Treviso che hanno lavorato sugli accordi commerciali, garantendo che

i prezzi rimangano nella forbice tra 1.10 ed 1.20 euro al litro, e tra 0.60 e 0.70 euro al chilogrammo per le uve. Livelli di prezzi considerati positivi dall'intera filiera, in quanto permettono la giusta remunerazione di ogni singolo passaggio, dal vi-

gneto alla bottiglia, e la conservazione di un prezzo in linea con le aspettative del consumatore.

**M.Cit.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA



### Stagione da manuale

Le condizioni meteo hanno creato le condizioni ottimali per il Prosecco circa maturazione e sviluppo di aromi