Conegliano Valdobbiadene

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Numero 3
Ottobre 2015

Colline del Prosecco Superiore

Il racconto delle aziende della Denominazione presenti all'esposizione milanese

VENDEMMIA
2015, un'annata di qualità

CULTURA
Il Superiore brinda col Premio Campiello

TECNICA
La vendemmia 2015

L'Expo vista da vicino

Anno 17 - Numero 3 - Ottobre 2015 - Periodico Bimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV - Contiene I.P.

Scott James Gundersen: "Chance" 2013 - mosaico in sughero.

Il miglior amico del vino. Da 120 anni.

Potremmo dire che è merito della felice combinazione di esperienza e tecnologia, della selezione accurata dei migliori sugheri e della loro lavorazione in impianti d'avanguardia. Oppure potremmo ringraziare la ricerca costante di soluzioni innovative in cui s'impegna il nostro insuperabile staff tecnico. Ma anche la severità dei controlli e delle certificazioni dei nostri processi produttivi. In realtà, chi ci conosce sa perfettamente che è l'insieme di tutto questo a fare la differenza e a premiare internazionalmente il nostro lavoro. Perché se da 120 anni i tappi Colombin sono i migliori amici dei migliori vini non ci sarà un buon motivo: ce ne sono parecchi, tutti perfetti.

SPONSOR UFFICIALE

COLOMBIN
IL SUGHERO DAL 1850

www.colombin.com

Lavorare assieme per dare valore alla viticoltura di collina

Mantenere sul mercato politiche di prezzo e di volumi coerenti ed equilibrate, ma che evidenzino l'importanza del lavoro eroico dei viticoltori. Solo così, lavorando insieme, si potrà continuare a far crescere la Denominazione

Mentre vi scrivo la vendemmia nelle colline di Conegliano Valdobbiadene si avvia a conclusione. Questo momento è tanto entusiasmante quanto delicato e complesso per l'intero mondo produttivo. Corona, infatti, un anno di duro lavoro in vigneto che, nella denominazione, significa fino a 800 ore di attività manuale per singolo ettaro, a causa delle pendenze collinari che escludono spesso l'uso di macchine, facendo del Prosecco Superiore un vino "fatto a mano". Il risultato di questo impegno intenso compensa tutte le fatiche con la qualità delle uve Glera, che si distinguono per intensità aromatica, concentrazione di zuccheri e per l'equilibrio con la componente acidica. Il lavoro dei viticoltori rappresenta, inoltre, non solo un'attività produttiva ma un vero e proprio presidio paesaggistico, che ha permesso di rendere l'ambiente tanto bello e unico da essere oggi candidato a patrimonio Unesco. Per consentire a questi eroi di non abbandonare la coltivazione nei terreni più difficili ma, anzi, renderli motivo di orgoglio, il prezzo delle uve deve essere remunerato in modo equilibrato. Il Consorzio di Tutela si sta impegnando da anni in questo senso, anzitutto attraverso la creazione di un tavolo di concertazione che riunisce tutte le associazioni di categoria per analizzare l'andamento del mercato e stimare i prezzi delle uve. Gli obiettivi comuni sono: da un lato quello di evitare forti oscillazioni dei prezzi per non tradire la fiducia del consumatore, dall'altro l'evidenziare l'importanza del lavoro dei viticoltori. Per informare il consumatore e permettergli di comprendere perché una bottiglia di Prosecco Superiore abbia un diverso valore è stata avviata due anni fa la campagna di comunicazione sui grandi media nazionali, incentrata sui valori differenziali del Conegliano Valdobbiadene. Sempre con questo scopo è stata creata anche la "Conegliano Valdobbiadene Academy", vero e proprio corso on line per la corretta conoscenza del Prosecco Superiore. Siamo certi che la strada intrapresa sia quella corretta ma è necessario che tutti i produttori siano consapevoli di quanto il loro ruolo sia fondamentale. Solo applicando sul mercato politiche di prezzi coerenti, infatti, è possibile creare un'immagine solida e credibile. Lavorare per accrescere il valore comune della denominazione, senza cedere alla tentazione di seguire scorciatoie, che possono dare solo risultati di breve periodo, è un impegno che deve vederci tutti uniti. È anche per questo fine che il 25 agosto si è riunita, presso la sede del Consorzio, un'assemblea costituita da tutte le Associazioni di Categoria in rappresentanza di viticoltori, imbottigliatori e cooperative, per un'analisi sull'andamento stagionale e di mercato. Dall'incontro, è emersa in modo unanime l'importanza di dare continuità alla strategia consigliata dal Consorzio di Tutela che suggerisce, come negli ultimi anni, di far evolvere in modo equilibrato sia l'offerta del prodotto che i prezzi, indirizzando entrambi verso moderati e graduali aumenti. Tutto questo per accompagnare sul mercato nazionale e internazionale un prodotto che è cresciuto coerentemente sia in volumi che in valore a tassi del 3-5% annuo. Crediamo fermamente che questa stabilità produttiva e di mercato sia da auspicare anche per questa vendemmia che si farà ricordare per l'eccellenza qualitativa espressa soprattutto nei vigneti di collina.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Innocente Nardi

VALORITALIA, VALORE AL BIO.

ZOWART

Nella vasta gamma di certificazioni, quella "Bio" costituisce una scelta etica e competitiva, poiché favorisce la trasparenza, incrementando la fiducia del consumatore e consente al contempo di tutelare l'ambiente e il benessere degli animali. Valoritalia mette a disposizione la propria competenza per consentirvi di compiere una scelta in linea con l'evoluzione delle produzioni biologiche e per dare quindi il giusto riconoscimento ai vostri prodotti. **Ecco perché scegliere Valoritalia significa dare valore al Bio.**

VALORITALIA

Per informazioni: Tel. 049 9941026 - 06 45437975 - 347 4444006 / Email: biologico@valoritalia.it

www.valoritalia.it

Conegliano Valdobbiadene
Colline del Prosecco Superiore

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

OPINIONI
Lavorare assieme per dare valore alla viticoltura di collina 3
Consorzio e produttori insieme, per comunicare cosa sta dietro al vino 61

EXPO 2015
Saporem Italian excellencea 6

SPONSORIZZAZIONI CULTURALI
La Docg incontra l'arte 12

PROMOZIONE
Superiore in tour 16

FOCUS
Expo, una scommessa vinta 20

PRODUZIONE
Una vendemmia eroica di qualità 32

INCOMING
Conegliano Valdobbiadene, un territorio da scoprire 38

SULLA STRADA
Fenomeno agriturismo 40

IL CORRISPONDENTE
Bollicine del Sol Levante 48

RUBRICHE
Parlano della DOCG 52
News 54
Mappa della zona DOCG 63

IN STAGIONE. TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

La vendemmia 2015 69
Biodiversità vegetale nei vigneti in forte pendenza e prati aridi 79
Piccolo spaziopubblicità 86

Numero 3 - Ottobre 2015

Proprietario
CONSORZIO TUTELA VINO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO
P.zza Libertà, 7 loc. Solighetto
31053 Pieve di Soligo (TV)
Tel. +39 0438 83028 Fax. +39 0438 842700
info@prosecco.it www.prosecco.it

Presidente
Innocente Nardi

Direttore responsabile
Giancarlo Vettorello

Vicedirettore responsabile
Paolo Colombo

Redattori
Silvia Baratta, Silvia Benedet, Giulia Pussini, Filippo Taglietti, Renata Toninato

Editore e concessionaria pubblicitaria
EDIMARCA Sas
Strada Comunale delle Corti, 54 - 31100 TREVISO
Tel. +39 0422 305764 Fax +39 0422 426343
redazione1@edimarca.it - Iscrizione ROC 14021

Progetto grafico generale
CASELEY GIOVARA

Immagini fotografiche
Giovanni De Broi, Roberta De Min, Francesco Galifi, Francesco Orini, Arcangelo Piai, Renato Vettorato e archivio Consorzio

Stampa
MARCA PRINT snc
Via Dell'Arma di Cavalleria, 4 - 31055 Quinto di Treviso (TV)

ANNO 17 - N.3 - Ottobre 2015
Periodico Bimestrale - Registrazione Tribunale di Treviso n. 1081 del 25.01.1999 - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale 70% - NE/TV - Contiene I.P.

Nessun albero è stato abbattuto per la stampa di questo giornale. Stampato su carta riciclata 100%. Cyclus Print by Dalum A/S.

Un'estate ricca di appuntamenti al padiglione Eataly, grazie al Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore assieme a quelli del Prosciutto di San Daniele, del Grana Padano e della Mortadella Bologna

L'estate ha regalato ai visitatori di Expo l'opportunità di apprezzare al meglio le eccellenze dell'enogastronomia italiana, attraverso una serie di eventi tenuti nell'area Sapòrem di Eataly, con protagonista il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore assieme al Consorzio del Prosciutto di San Daniele, del Grana Padano e della Mortadella Bologna.

ARMONIA DI SAPÒREM

I quattro Consorzi hanno scelto un partner di alto livello per parlare di eccellenza made in Italy: Spirito DiVino. "Armonia di Sapòrem" è il nome dell'evento tenuto il 23 luglio che ha visto protagonisti le migliori espressioni dei prodotti dei quattro Consorzi assieme a Spirito DiVino, la famosa testata che racconta il vino come emozione e passione. L'appuntamento è stato incentrato sulla scoperta delle armonie di sapori e saperi, attraverso un percorso che ha visto l'abbinamento tra uno dei più noti vini italiani, amato in tutto il mondo, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e altri tre cavalieri del gusto: Grana Padano Dop, Mortadella Bologna Igp e Prosciutto di San Daniele Dop. Tre le versioni di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg proposte: Brut, Extra Dry e Dry. Il primo abbinamento ha visto il Prosecco Superiore Docg, amabilmente abbinato al Grana Padano Dop 12 mesi, per l'abbinamento della Mortadella Bologna Igp è stato invece scelto un Prosecco Superiore Docg Brut, concludendo infine il viaggio nel gusto con il Prosciutto di San Daniele Dop consigliato con la versione Extra Dry, sapidità che incontra note mandorlate in un legame perfetto. La lezione è stata condotta da Andrea Grignaffini, gastronomo, giornalista, docente di Alma e direttore creativo di Spirito DiVino. Il suo è stato un racconto all'insegna della qualità e dell'equilibrio, un coinvolgente excursus sulle caratteristiche organolettiche di questi quattro prodotti protagonisti della tradizione italiana, con degustazione a seguire. Giglio Tv, primo ed unico gruppo televisivo italiano ad essere presente in Cina su tutte le principali piattaforme televisive e web con i suoi contenuti interamente dedicati al Lifestyle Italiano, ha ripreso l'appuntamento ed i contenuti sono stati montati insieme a materiale di repertorio dei Consorzi, costituendo così il tema sviluppato all'interno di un servizio televisivo che è andato in onda a fine agosto su CCTV, tv di Stato Cinese, mentre a settembre il servizio è stato trasmesso su Giglio Tv. A dare un'ulteriore visibilità all'evento, è stato il pubbliredazionale uscito sul numero di agosto della testata Spirito DiVino: un'ulteriore conferma ed esaltazione della qualità certificata di ogni singolo prodotto e di quanto è prezioso il contributo umano in ogni passaggio della filiera produttiva.

APERITIVO A NEW YORK

Il quarto appuntamento nello spazio Sapòrem ad Expo Milano ha avuto un sapore internazionale. Il 31 agosto il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, assieme agli altri tre consorzi, è stato protagonista delle interpretazioni di Francine Segan, una delle maggiori esperte americane di cucina italiana, autrice e personalità televisiva, che ha portato con successo la sua passione per la cultura enogastronomica a Milano, all'interno di Sapòrem. L'evento "Aperitivo all'italiana a New York" è stato un'occasione unica per incontrare Francine Segan e scoprire come Grana Padano Dop, Mortadella Bologna Igp, Prosciutto di San Daniele Dop e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg sono percepiti e degustati oltreoceano.

Francine Segan, è nota per la sua expertise e il suo amore per la cucina del Belpaese in tutti gli

Il pavimento è servito.

Fotografia di Maurizio Potocnik

Foto realizzata su pavimento Syntocret Beverfood MS/C Nuvolato

Syntocret Beverfood: il n. 1 per il settore vinicolo.

Syntocret Beverfood è il pavimento con quarzo ceramizzato caratterizzato da una superficie monolitica e continua. Oltre al design, garantisce un'elevata facilità di igiene e pulizia negli ambienti di produzione vinicola e agroalimentare. Questo pavimento dalle infinite combinazioni di colori, è personalizzabile, resistente alla caduta di raccordi e bocchettoni utilizzati in cantina. Rapida messa in opera esente da qualsiasi esalazione, anche nel recupero di pavimenti esistenti, senza interruzione del ciclo produttivo.

Per ricevere gratuitamente informazioni e schede tecniche contattate il nostro servizio clienti o visitate il nostro sito www.resinpermac.com.

permac
resine · pavimenti

Permac Resine Srl · Z.I. Prealpi · Scomigo di Conegliano/Tv · Tel. +39 0438 394722 · Fax +39 0438 394784 · info@resinpermac.com

Stati Uniti, dove tiene lezioni, presentazioni e interventi nel corso dell'anno in prestigiosi contesti e sedi, tra cui l'Institute for Advanced Study di Princeton University, il Smithsonian Museum a Washington, il Florida Film Festival, il Virginia Museo delle Belle Arti e il centro culturale di New York, il 92Y.
Gli ospiti di Sapòrem hanno potuto assaggiare un tipico aperitivo italiano in veste americana. Protagonisti i prodotti dei 4 Consorzi interpretati dalla creatività di Francine Segan attraverso inediti finger food ideati per l'occasione: sushi di Prosciutto di San Daniele Dop con verdure croccanti e riso, cubetti di Mortadella Bologna Igp con crema di pistacchi, spiedini di Grana Padano Dop Riserva 24 mesi, cranberries e olive. Ed infine il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, nelle versioni Brut ed Extra Dry, ha reso perfetta ogni proposta. Lo stesso format verrà riproposto in due appuntamenti autunnali nella grande mela, ed esattamente al 92Y, importantissimo centro culturale dove intervengono autorevoli esponenti dell'*intellighenzia* newyorkese, e presso l'autorevole Princeton Club di NYC.

WINE, FOOD & WEB

A fine settembre, infine, i quattro Consorzi sono stati presentati a Sapòrem attraverso lo sguardo di due big della rete. Due *web influencer* di taglio travel, wine e food – Sandra Pascual di Cuisine Addict, un'attenta fotografa entusiasta delle cucine di tutto il mondo, e Helen Best Shaw di Fuss Free Flavours, *food writer* e creatrice di sfiziose ricette facili da realizzare – sono arrivate in Italia rispettivamente dalla Francia e dall'Inghilterra. Dalla Lombardia, all'Emilia Romagna, al Friuli Venezia Giulia, al Veneto, le due paladine del gusto hanno approfondito le tecniche di produzione, le garanzie di qualità, le aree d'appartenenza e di nascita, le caratteristiche distintive, i sapori incomparabili di questi quattro prodotti per poi approdare allo spazio Sapòrem dove hanno raccontato la loro esperienza attraverso una gallery fotografica, lanciata successivamente sulle pagine social dei consorzi e di Sapòrem.

PADIGLIONE DEL VINO

Denso di appuntamenti dedicati al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è il calendario che ha coinvolto il Consorzio di Tutela all'interno del Padiglione Vino, vero e proprio percorso multidisciplinare volto a valorizzare e raccontare le caratteristiche di ogni Denominazione.
Tra le eccellenze enologiche regionali non poteva mancare il Prosecco Superiore Docg, lo spumante italiano di punta all'Esposizione Internazionale 2015, che è stato protagonista di tre appuntamenti che lo hanno visto sfidare amichevolmente le altre eccellenze enologiche regionali: il 1° luglio con "I Top Player del Veneto" serata in cui i Grandi Vini Veneti – Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Prosecco, Valpolicella e Soave – sono scesi a confronto; il 7 luglio con "Il Sistema Prosecco", che ha visto protagoniste le bollicine più vendute del momento nelle tre declinazioni del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, Asolo Prosecco e Prosecco; il 2 settembre con "Conegliano Valdobbiadene Docg e Valpolicella", una formazione bianco-rossa formata da due delle colonne portanti dell'enologia regionale.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. I "fogli informativi" sono a disposizione del pubblico presso tutte le filiali e sul sito www.bancadellamarca.it

Banca della Marca è vicina al mondo dell'agricoltura con uno speciale servizio finanziario.

Grazie all'Ufficio dedicato e al suo personale qualificato fornisce tutta l'assistenza e la consulenza necessarie agli operatori del settore agricolo.
Il Progetto Agricoltura si occupa di:
- pratiche per l'ottenimento di contributi comunitari
- prestiti di conduzione
- finanziamenti ed agevolazioni per
  - investimenti aziendali
  - macchine agricole
  - impianto vigneti e molto altro.

Maggiori informazioni presso le filiali di Banca della Marca o nel sito internet www.bancadellamarca.it

PROGETTO AGRICOLTURA E AMBIENTE

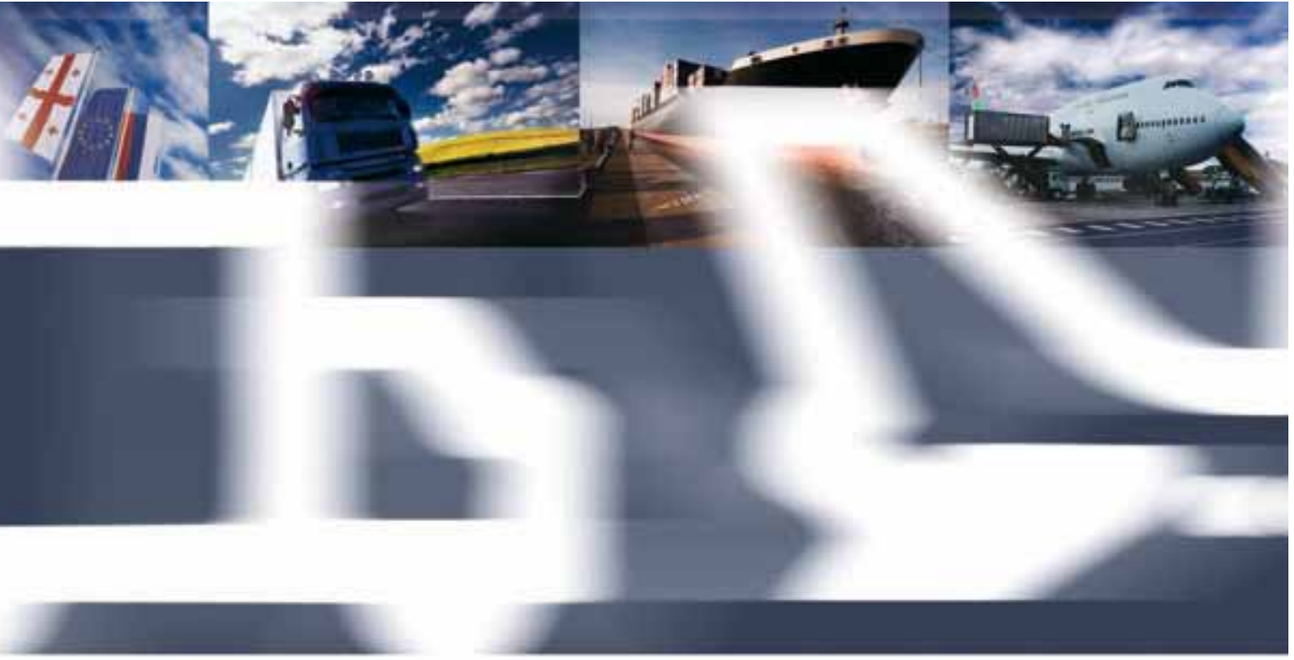
La Docg *incontra l'arte*

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si qualifica sempre più quale partner privilegiato di arte e cultura. Dal Campiello all'Estate Tizianesca

In occasione di numerose rassegne culturali legate alla letteratura, alla pittura e alla fotografia, il Consorzio di Tutela ha valorizzato il connubio tra il Prosecco Superiore e l'arte: un'estate davvero fitta di appuntamenti per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, che lo ha visto protagonista in molteplici occasioni a livello locale e nazionale. "In questi anni abbiamo investito in alcune iniziative nel campo artistico e letterario perché desideriamo fare conoscere il nostro vino come espressione dell'arte italiana di fare bollicine. Un'arte che nasce da un territorio straordinario, oggi candidato a Patrimonio Unesco", afferma il presidente del Consorzio Tutela Conegliano Valdobbiadene, Innocente Nardi.

BRINDISI AL CAMPIELLO

Grazie alla partnership avviata tra "Premio Campiello", prestigioso premio letterario promosso da Confindustria e il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene, i protagonisti della 53ª edizione del **Premio Campiello** hanno brindato con il Prosecco Superiore durante alcune tappe estive itineranti come a Lido di Venezia e Cortina ma soprattutto alle serate conclusive della rassegna letteraria compreso l'evento dedicato al Campiello Giovani. Al vincitore del premio letterario, proclamato il 12 settembre al Teatro la Fenice di Venezia, è stata consegnata una jeroboam con l'etichetta ufficiale del Consorzio di Tutela che ha scelto di essere ancora una volta parte di questo evento per rimarcare il suo impegno nella valorizzazione dell'arte e della cultura in tutte le sue forme. Il Premio Campiello, istituito nel 1962 dagli Industriali del Veneto, si è affermato ai vertici delle competizioni letterarie italiane, segnalando all'attenzione del grande pubblico numerosi autori e romanzi entranti a far parte della storia della letteratura italiana. Ed è proprio per questo suo elevato valore culturale che il Consorzio di Tutela ha voluto rinnovare la sua collaborazione, portando le bollicine del Prosecco Superiore nei momenti più importanti della 53ª edizione.



M.PARISI
CASA DI SPEDIZIONI INTERNAZIONALI

Specializzati nelle spedizioni di vino in Europa e in tutto il mondo

– Emissione e chiusura DAA
– Pratiche doganali
– Stoccaggio
– Logistica
– Corsi di Formazione su tematiche accise e dogana
– Intrastat

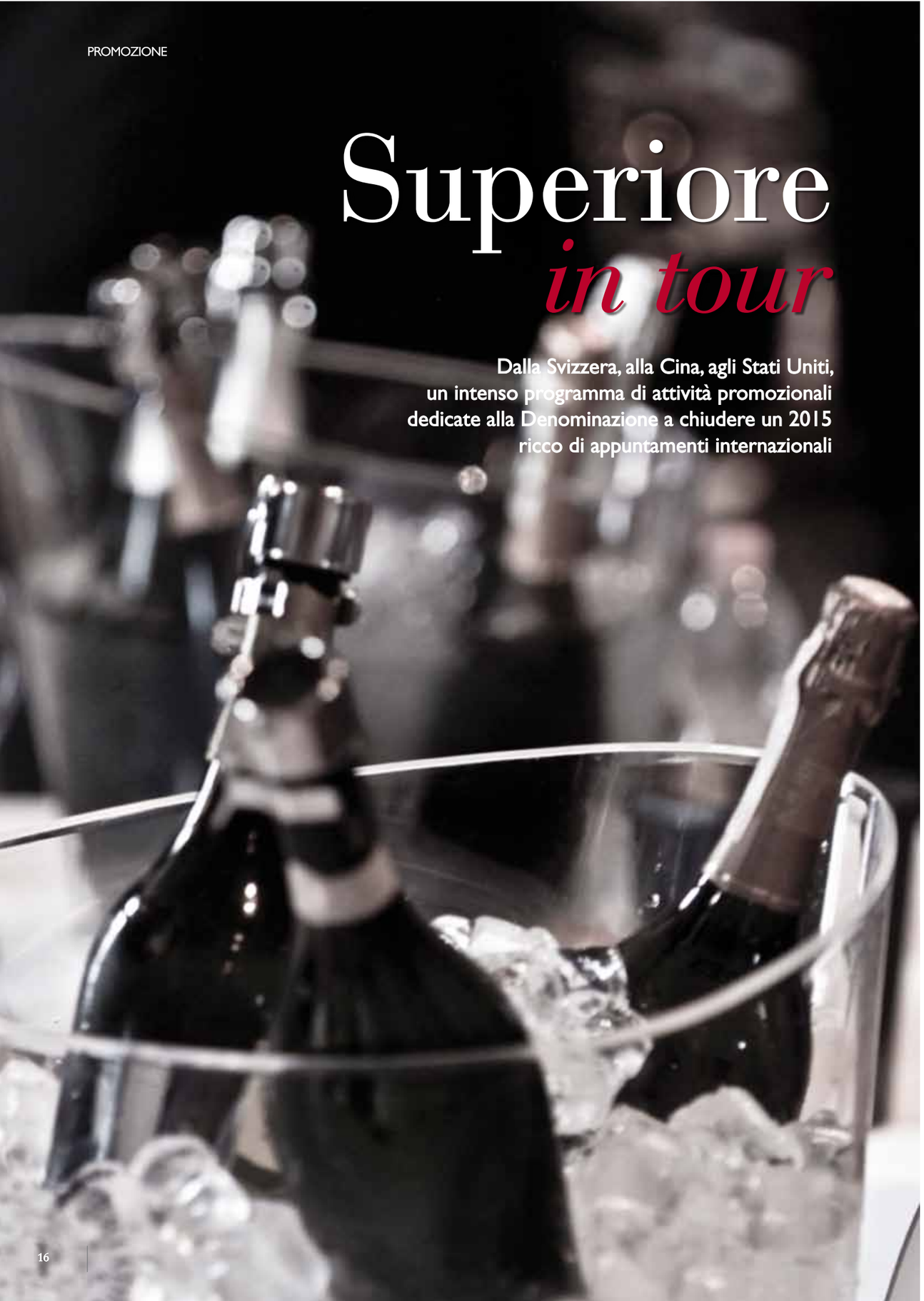
MARTINO PARISI SRL
via Internati 1943-1945, 34 – 31057 Silea TV
www.martinoparisi.com
anna@martinoparisi.com
Tel. 0422 361361

A BRACCETTO CON L'ESTATE TIZIANESCA

Brindisi sulle Dolomiti con il Prosecco Superiore, grazie alla partecipazione del Consorzio di Tutela alla celebre **Estate Tizianesca**. Tre le serate in cui i calici si sono alzati portando in alto le bollicine di Conegliano Valdobbiadene, in occasione del principale evento culturale del Cadore. A Cortina d'Ampezzo, il 13 agosto, il debutto del Prosecco Superiore alla rassegna estiva intitolata al grande maestro, in abbinamento alla conferenza Save Venice: una missione per la salvaguardia di Venezia, alla Sala Congressi dell'Hotel Savoia. Stessa location per il secondo appuntamento, tenuto il 18 agosto, in cui Bernard Aikema ha intrattenuto il pubblico con l'incontro "Hieronymus Bosch e il mondo mediterraneo. Una mostra a Venezia nel 2016". L'ultima occasione per degustare il Conegliano Valdobbiadene è andata in scena il 31 agosto nel Palazzo della Magnifica comunità di Cadore, a Pieve di Cadore, in occasione della conferenza "BibliotecArchivio Coletti: da patrimonio privato a bene pubblico". La Docg è stata presente anche all'interno dell'itinerario gastronomico dell'associazione Gaudeamus: sei tappe in cui l'attenzione all'eccellenza gastronomica si è unita a quella per la bellezza dell'ambiente, per un viaggio sensoriale a 360 gradi. La cena curata da Gaudeamus ha goduto invece degli scorci del Parco delle Dolomiti Friulane, nell'accogliente contesto del ristorante La Favorita, a Lozzo di Cadore: il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ha accompagnato l'appuntamento intitolato "Pesci di torrente, di lago e pan del pellegrino".

FOTOGRAFIA AL FEMMINILE A VENEZIA

L'inaugurazione veneziana della mostra fotografica **"Sguardo di donna"** ha visto la partecipazione del Consorzio Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, che ha aperto l'esposizione fotografica ospitata da La Casa dei Tre Oci. Venticinque le artiste scelte per l'ambizioso progetto, da Diane Arbus a Letizia Battaglia: le loro opere parlano di diversità, responsabilità, compassione e giustizia, riflettendo la scelta consapevole di divenire una sorta di coscienza del mondo. È Antonio Marras a firmare l'allestimento con una scenografia capace di trasportare il visitatore all'interno delle storie che si leggono sulle pareti, creando la relazione tra gli spazi della Casa e le opere fotografiche. Lo spazio espositivo sull'isola della Giudecca, al centro del bacino di San Marco, ospiterà la mostra fino a martedì 8 dicembre 2015. La mostra è prodotta e organizzata da Civita Tre Venezie, in collaborazione con Corriere della Sera, La27esimaOra, Fondazione Teatro La Fenice di Venezia e Tendercapital.



Superiore *in tour*

Dalla Svizzera, alla Cina, agli Stati Uniti, un intenso programma di attività promozionali dedicate alla Denominazione a chiudere un 2015 ricco di appuntamenti internazionali

Una denominazione in continua crescita sia nel mercato interno che internazionale: è questo il ritratto della Docg che emerge dagli ultimi dati del Centro Studi di Distretto, riguardanti il 2014. Continua così l'ascesa delle bollicine del Conegliano Valdobbiadene, che conquistano ogni anno sempre più consumatori in Italia e nel resto del mondo. Per accompagnare il successo del nostro spumante nei diversi mercati, il Consorzio per la seconda parte dell'anno ha pianificato diverse attività che si concentrano in due mercati chiave, la Svizzera e gli Stati Uniti, ed il paese che rappresenta la nuova frontiera del vino: la Cina.

LA CAMPAGNA DI SVIZZERA

La Svizzera rappresenta il secondo mercato per la nostra denominazione, dove nel 2014 si è registrata la vendita di 6,6 milioni di bottiglie e l'export è in continua crescita, grazie anche ad un'attività di promozione costante realizzata negli ultimi anni dal Consorzio. Data l'importanza del mercato svizzero, il Consorzio ha programmato un intenso piano di attività che coinvolge le principali testate di settore, **Vinum** e **Falstaff**, dove è prevista la realizzazione di 5 publiredazionali dedicati alla denominazione e alle 17 aziende aderenti al progetto. Obiettivo della campagna è accrescere la visibilità della denominazione nei confronti dei consumatori e degli operatori, evidenziando gli elementi distintivi della Docg, sia dal punto di vista enologico che paesaggistico, e suggerendo nuovi abbinamenti per un consumo del prodotto a tutto pasto. Il programma prevede anche la realizzazione di alcune attività direttamente in Svizzera: un ciclo di quattro seminari realizzati presso diverse Scuole alberghiere, a partire da quella di Chur-Passugg, rivolti ai giovani professionisti del vino ed un workshop che coinvolgerà 60 operatori e si terrà presso il ristorante Neumarkt a Zurigo il 9 novembre. Un'intensa attività di incoming ha inoltre preso il via a fine agosto, con l'arrivo del wine educator Byron Catechis che terrà i seminari in Svizzera e dei giornalisti Othmar Kiem di Falstaff e Christian Eder di Vinum.

IN CINA PER PROWINE

È prevista per novembre la missione che porterà otto aziende della denominazione a Shangai per partecipare ala fiera **Prowine** che si terrà dall'11 al 13 e rappresenta l'ultimo appuntamento fieristico dell'anno. È la prima volta che il Consorzio si presenta con uno stand personalizzato a questa manifestazione: l'obiettivo è di far conoscere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in un mercato

PROTEGGI LE TUE BOTTIGLIE

Leggero
Riciclabile
Pratico
Personalizzabile

PERBACCO®
wine box

l'unico imballo professionale per la spedizione di bottiglie che garantisce leggerezza e praticità. Lo puoi personalizzare e riutilizzare. E' disponibile in 8 diversi formati

ERREVI
Via Biban, 41
31030 Carbonera (TV) - Italy
Tel. +39.0422.690711
Fax +39.0422.690796
perbacco@cartoplastica.it
www.errevieps.it/perbacco/

che rappresenta la nuova frontiera per il commercio del vino, dove attualmente le vendite ammontano a 185 mila bottiglie.

Il Consorzio avrà a disposizione uno spazio di 72 metri quadrati e per incrementare la visibilità della Docg organizzerà anche un seminario all'interno della fiera rivolto a 60 operatori tenuto da Sophie Liu, giornalista cinese che ha visitato la zona quest'anno in occasione di Vino in Villa. La stessa giornalista sarà la speaker di un secondo seminario che si terrà presso il centro Yishang Wine Consulting, punto di riferimento per il vino italiano a Shangai. In apertura della manifestazione inoltre è prevista una cena per 20 operatori selezionati presso un rinomato ristorante della città per presentare i nostri vini in abbinamento ad un menù creato per l'occasione.

SEMINARI IN USA

Continuano le attività di promozione della denominazione a New York, grazie alla presenza del nuovo Ambasciatore della Docg **Alan Tardi.** Dopo l'evento di questa primavera, l'attività del Consorzio per la seconda parte dell'anno si sta concentrando sull'attività di formazione, che prevede la realizzazione di 4 seminari rivolti a piccoli gruppi di opinion leader dell'area di New York: sommelier dei ristoranti più rinomati, giornalisti, wine educator ed enotecari. Diverse inoltre sono le attività di comunicazione in programma: dalla realizzazione di un materiale informativo specifico per il trade americano contenente le informazioni chiave sul Conegliano Valdobbiadene, ad una pianificazione pubblicitaria che fino alla fine dell'anno coinvolgerà i principali portali web specializzati nell'ambito del vino e riviste di settore.

GRAFICHE NOVENTA

ETICHETTE AUTOADESIVE
in bobina per vini e spumanti
in oro a caldo e rilievo braille
Servizio completo dalla progettazione grafica alla stampa

contattateci per un preventivo
Tel. 0421 307160
www.grafichenoventa.it - info@grafichenoventa.it
30020 Noventa di Piave (VE) - Via Panfilo Castaldi, 4

Expo, *una scommessa vinta*

L'esposizione milanese si avvicina alla chiusura con numeri da record. Così come grande successo ha riscosso anche la partecipazione del Consorzio e delle aziende della Denominazione nell'area Sapòrem presso il padiglione Eataly. Ecco le impressioni dei protagonisti

Foto di Diana Cimino Cocco

Dopo una partenza in sordina, con tanti timori e qualche critica, la macchina dell'Expo, specie nel periodo estivo, ha iniziato a viaggiare a tutta velocità. Ben oltre le previsioni dei più ottimisti. Se nei primi quattro mesi (maggio-agosto) sono stati 12 milioni i visitatori dell'esposizione milanese, nel solo mese di settembre i dati ufficiali prevedono un afflusso di oltre 4 milioni. Nel momento in cui scriviamo, il 12 settembre è stato il giorno record con 245 mila visitatori. Se le cifre continueranno con quest'andamento non dovrebbe essere difficile toccare il tetto finale, a fine ottobre, di oltre 20 milioni di visitatori, che all'inizio pareva un traguardo irraggiungibile. Obiettivo centrato, quindi, quello scelto dall'Expo, ovvero la promozione dell'enogastronomia di qualità.

EXPO,
UNA SCOMMESSA VINTA

Ed in particolare quella italiana, che ha avuto il suo punto di riferimento in Eataly, il padiglione di 8 mila metri quadri dedicato alle eccellenze nostrane.
Proprio all'interno di Eataly, nello spazio denominato Sapòrem, ad indicare "saperi" e "sapori" dell'enogastronomia italiana, si è concretizzata la presenza del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, scelto assieme agli altri tre Consorzi - la Mortadella di Bologna Igp, il Grana Padano Dop, il Prosciutto di San Daniele Dop - a rappresentare i prodotti simboli del Made in Italy, vere e proprie eccellenze nelle eccellenze.
A Sapòrem erano presenti, a turno, dieci aziende della Denominazione, che hanno presentato in degustazione al pubblico il top della loro gamma di produzione. Ad agosto lo spazio aveva fatto registrare oltre 120 mila presenze, per oltre 17 mila bottiglie stappate. Numeri parziali, ma che già confermano la piena riuscita dell'operazione. Oltre a Sapòrem le aziende del Conegliano Valdobbiadene erano presenti in un'altra location d'eccezione: il Padiglione del Vino, un vero e proprio percorso emozionale e sensoriale alla scoperta del meglio dell'enologia italiana realizzato all'interno del Padiglione Italia, che ha fatto registrare il 10% di presenze di tutto Expo.
Approssimandosi la chiusura dell'Expo, abbiamo voluto raccogliere le testimonianze delle aziende della Denominazione, in questo numero in particolare quelle presenti dai 4 ai 6 mesi all'interno di Sapòrem: Adami, Andrea da Ponte, Astoria, Bisol, Bortolomiol, Val d'Oca, Valdo e Villa Sandi (quest'ultima con una partecipazione di 4 mesi). Nel prossimo numero, chiuderemo il cerchio con il racconto delle altre aziende presenti per 2 mesi: Bellussi, Borgoluce, Bottega, Cantina Colli del Soligo, Masottina, Montesel, Siro Merotto e Tenuta degli Ultimi.

INNOCENTE NARDI
Presidente Consorzio di tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore docg

Simbolo del Made in Italy, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è stato scelto per rappresentare l'Italia ad Expo 2015; quale occasione migliore per comunicare l'eccezionale vocazione del nostro territorio e il ruolo centrale che riveste la nostra Denominazione nell'ambito spumantistico italiano, testimoniato dal maggior riconoscimento enologico ottenuto nel 2009, la Docg. Expo 2015 è stata una scommessa, un'opportunità che abbiamo colto per raccontare la passione, la sapienza e la professionalità dei nostri viticoltori, ottenendo dei risultati andati oltre ad ogni aspettativa, nonostante le titubanze iniziali. Il primo traguardo raggiunto, è rappresentato indubbiamente dalla fiducia dei produttori che hanno voluto sostenere il Consorzio in quest'avventura dando ulteriore visibilità alla Denominazione. Non meno importante e proficua la collaborazione con gli altri tre consorzi, tre porta bandiere del food italiano ospitati da una struttura adeguata ed efficiente come Eataly. Anche la presenza al Padiglione del Vino si è rivelata un'ottima vetrina: uno straordinario esempio di collaborazione regionale che ha saputo dare risalto all'importanza del Veneto nel panorama vinicolo mondiale.

STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE
www.oenotechnic.com

CHARM
Prodotti per il
Metodo Charmat
(Autoclave - Metodo Martinotti)
Una gamma specifica sviluppata per il Metodo Charmat

SP7
Charmat lungo e Metodo Classico
SP39
SP49
Lieviti

CHARM ACTIV
Nutrimento

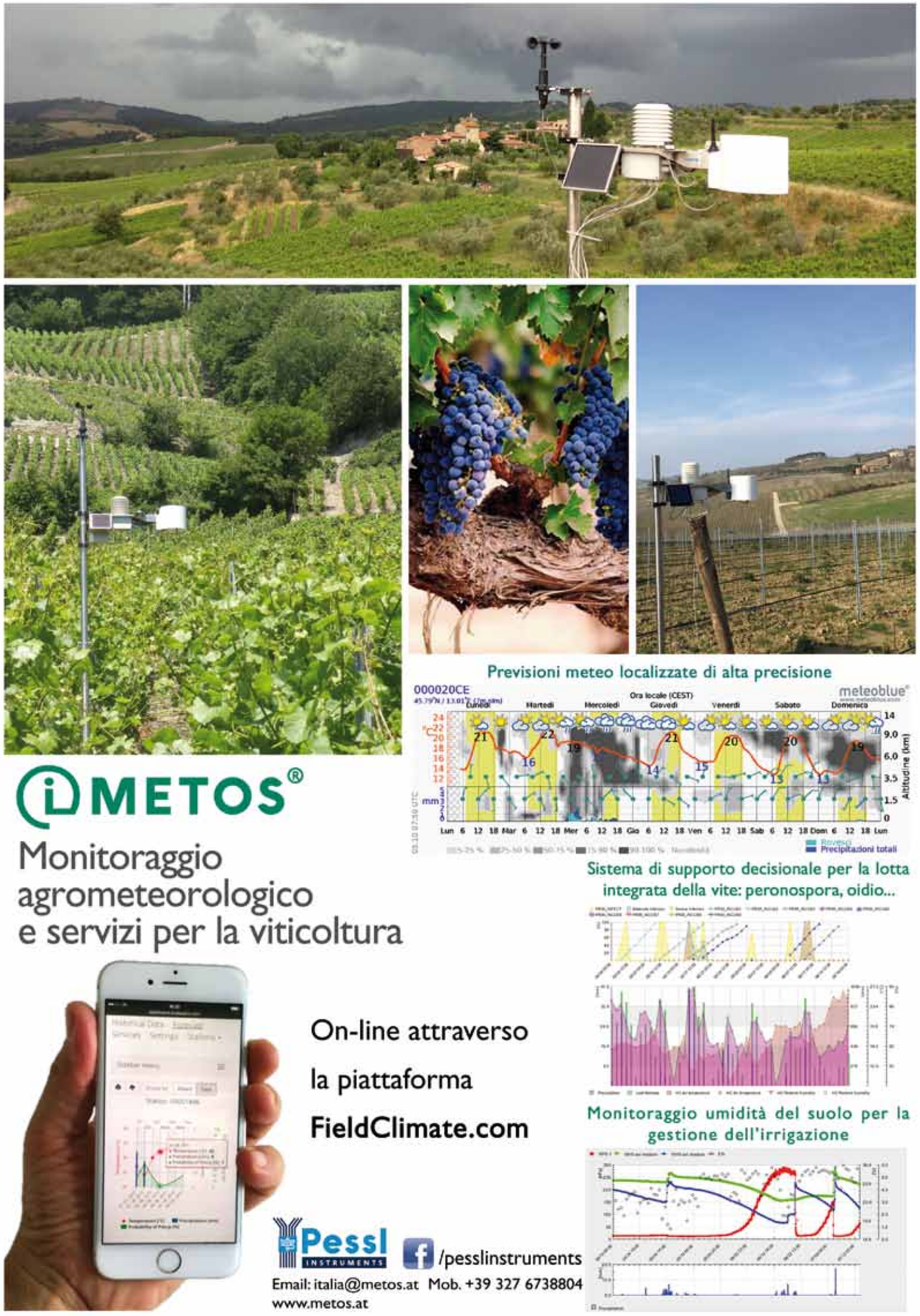
DELTA CHARM AF
Prodotto di chiarifica

CHARM REDOX T
SUBLI CHARM
Tannini

CHARM ELEVAGE
CHARM AGE
Prodotti da lievito

ENOLOGIA

by SOFRALAB
SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031
51530 MAGENTA - France - Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60



EXPO, UNA SCOMMESSA VINTA

FRANCESCO FABRIS
Distilleria Andrea Da Ponte

MASSIMO POLONI
Valdo

La presenza ad Expo ha avuto per la nostra azienda risultati certamente positivi. Pur essendo nata come distilleria, siamo associati da 50 anni al Consorzio e abbiamo in produzione anche una linea di spumanti di qualità. A Milano abbiamo deciso di portare, fra tutti, quello che ci sta dando ottime performance di vendita, ovvero il Don Giovanni nelle versioni Brut ed Extra Dry. Grande curiosità ha destato il legame nell'etichetta con la celebre opera mozartiana, il cui librettista è stato appunto Lorenzo Da Ponte, appartenente allo stesso ramo di famiglia che ha poi portato all'origine della nostra azienda. Il nostro mercato è soprattutto quello delle enoteche, dove sta avendo un ottimo apprezzamento all'estero, specie in Francia, grazie al nome del prodotto ma anche al design. Posso dire perciò che il giudizio su quest'esperienza, pur con qualche perplessità iniziale, è sicuramente cresciuto col tempo, soprattutto negli ultimi mesi, ed ha rappresentato sicuramente una grande occasione per aumentare la visibilità dell'azienda. Un grazie va anche al Consorzio di tutela, che ha svolto un buon lavoro per far comprendere la differenza e per comunicare al meglio i prodotti del territorio. La location di Sapòrem, inoltre, ha regalato a tutte le aziende presenti un notevole impatto e grande visibilità, grazie anche all'opportunità di stare insieme agli altri Consorzi delle eccellenze italiane.

La nostra partecipazione con il pool di eccellenze italiane di Sapòrem, ci ha dato piena soddisfazione. Il Consorzio ha sicuramente centrato l'obiettivo con questa partecipazione Expo, associandosi alle migliori realtà consortili del nostro paese. Le moltissime presenze registrate a Eataly e a Sapòrem sono state occasioni di grande visibilità per tutta la Denominazione nel suo complesso e di conseguenza anche per il nostro brand. Ha rappresentato quindi un'opportunità di traino del nostro prodotto, in particolare la Cuvée di Boj, etichetta che è un po' la bandiera della Valdo, che poteva essere degustata dai visitatori in un ambiente piacevole. L'unico dato non proprio confortante è ancora la mancata differenziazione della qualità superiore del Conegliano Valdobbiadene. La percezione è che il driver per i consumatori, specie stranieri che rappresentano poi il 60% del mercato di Valdo Spumanti, sia ancora solo il termine Prosecco. La mission di Sapòrem, da questo punto di vista, non ha potuto fare molto per approfondire il concetto, con poca educazione verso il consumatore. Credo invece che si debba continuare a fare sistema perseguendo gli obiettivi che ci siamo posti e utilizzando la forza del Consorzio per spingere maggiormente su operazioni di education verso i consumatori. Bisogna saper creare una coesione "alla francese", con una visione comune su obiettivi strategici di qualità e posizionamento sul mercato. Evitando lo svilimento del prodotto e la banalizzazione della denominazione facendo cartello.

EXPO,
UNA SCOMMESSA VINTA

GIORGIO POLEGATO
Astoria

GIANLUCA BISOL
Bisol

La partecipazione allo spazio di Sapòrem, all'interno del padiglione Eataly, ha dato alla nostra azienda e a tutta la Denominazione una visibilità inaspettata, ben al di là di quello che ci aspettavamo all'inizio, sia come immagine che come consumi nelle degustazioni del nostro vino. La scelta di presentare il nostro vino con una veste preziosa poi, fatta di vetro trasparente di Murano, è stata azzeccata con un ottimo riscontro da parte dei consumatori. Questo conferma il fatto che per il Conegliano Valdobbiadene anche il design può rappresentare sicuramente un valore aggiunto in termini di immagine e come espressione della qualità. In questo contesto il Consorzio del Prosecco Superiore si è presentato molto bene, ed il matrimonio con gli altri Consorzi di eccellenza è stata una scelta azzeccata, anzi è sicuramente una strada da ripetere anche in altre occasioni. La strada giusta da perseguire in futuro resta quella della differenziazione, che si può percepire solo facendo degustare i prodotti della Denominazione, come si è fatto ad Expo, anche se è un obiettivo non immediato, ma che richiede una strategia a lungo termine. In conclusione la presenza ad Expo è stata una vetrina importante e siamo molto soddisfatti del nostro investimento, in cui abbiamo creduto sin dall'inizio, grazie all'ottima visibilità data dalla partnership con Eataly, marchio riconosciuto in tutto il mondo.

Il giudizio della nostra partecipazione ad Expo è sicuramente buono, anzi, direi che l'evento ha superato anche le nostre più ottimistiche aspettative. Essere presenti, poi, all'interno del padiglione di Eataly, spazio che ha nobilitato l'enogastronomia italiana e vero e proprio punto di riferimento enogastronomico per l'intera esposizione, è stata una scelta molto indovinata. Abbiamo ricevuto molti complimenti, grazie alla presenza dei nostri vini in quest'ambito così prestigioso, e abbiamo registrato volumi di consumo importanti da parte dei visitatori. Inoltre l'Expo ha dato anche un buon contributo nel comunicare la differenza all'interno del Mondo Prosecco, facendo conoscere meglio il territorio storico di produzione del Superiore. Bisogna continuare sicuramente su questa strada, cercando di trasmettere agli ospiti le stesse sensazioni ed emozioni che prova chi vive in questo splendido ambiente collinare. Puntando sull'effetto complessivo che il binomio vino-territorio sa offrire, magari attraverso degustazioni emozionali dedicate ad un target attento e selezionato che abbia voglia di approfondire la cultura del vino.

EXPO, UNA SCOMMESSA VINTA

ELVIRA BORTOLOMIOL
Bortolomiol

GIANCARLO MORETTI POLEGATO
Villa Sandi

Ho trovato molto soddisfacente l'abbinamento del Consorzio con Sapòrem, perché così si è riuscita a creare quella sinergia che auspicavamo da tempo, ossia l'unione collaborativa con altri Consorzi di eccellenza italiani. L'assaggio di questi prodotti assieme alle degustazioni dei nostri vini ha sicuramente aiutato tutto il sistema. Abbiamo portato ad Expo un Bio Vintage prodotto in un numero limitato di bottiglie. Una scelta in perfetto accordo con la filosofia stessa dell'Expo ma soprattutto in linea con la nostra filosofia aziendale, che da anni persegue progetti ad hoc sul tema della sostenibilità a 360°, sia dal punto di vista sociale che da quello ambientale. I vigneti di famiglia da cui nascono i nostri vini sono pensati e coltivati sempre tenendo a mente l'equilibrio ed il rispetto per l'ambiente, e questa scelta ha avuto un ottimo riscontro sui nostri vini, tanto che siamo rimasti particolarmente sorpresi dall'ottimo grado di apprezzamento che abbiamo ricevuto. Sapòrem, poi, è stato sicuramente uno degli spazi più visitati in assoluto, cosa che ha dato molta visibilità e ricaduta sui nostri vini. Per valorizzare meglio il rapporto fra il vino ed il territorio, inoltre, abbiamo inoltre messo a disposizioni degli ospiti di Expo giornate per visite fra i vigneti, ricevendo molte richieste di informazioni sulle terre di produzione. Resta da vedere quale sarà, al termine di Expo, la effettiva ricaduta sul territorio. Aspetto questo su cui si deve continuare a lavorare.

È difficile quantificare ad oggi il ritorno della partecipazione dell'azienda ad Expo, ma è stata senz'altro una grande opportunità sia per il nostro Paese sia per le aziende del settore enogastronomico. Fra l'altro, non credo sia un caso se la risalita dei consumi nel nostro paese sia coincisa proprio col semestre di Expo. È stato un periodo positivo sia per le esportazioni, in cui la nostra azienda ha una fetta pari al 60% ed è presente in 90 paesi, ma soprattutto per i consumi in Italia. E in questo trend sicuramente c'è lo zampino di Expo. L'affluenza nello spazio del Consorzio e nelle altre postazioni dove eravamo presenti con la nostra Cuvée Oris Docg, il nostro cru realizzato con la selezione delle uve migliori, è stata sicuramente buona, in particolare di visitatori stranieri, specie cinesi e asiatici, così come il consumo di bottiglie. Positiva, inoltre, è stata la scelta di unirsi per Sapòrem agli altri quattro Consorzi, Grana Padano, Prosciutto di San Daniele e Mortadella. Alla fine posso dire che è stata una scommessa vinta e sicuramente un'ottima occasione per far conoscere meglio il nostro paese e il nostro stile di vita, assieme alle sue eccellenze enogastronomiche. Un ottimo biglietto da visita per tutto il comparto, in cui il Consorzio con i suoi produttori doveva assolutamente esserci.

EXPO,
UNA SCOMMESSA VINTA

FRANCO VARASCHIN
Val d'Oca

FRANCO ADAMI
Adami Spumanti

La presenza del Consorzio allo spazio Sapòrem è stata sicuramente soddisfacente, grazie ad un'ottima accoglienza e al convincente abbinamento con i Consorzi italiani di eccellenza. Il prodotto che abbiamo portato all'evento milanese, un nostro millesimato, ha avuto una buona richiesta, specie da parte di visitatori stranieri e in particolare francesi. Credo che quest'esperienza sia sicuramente servita anche nel far capire meglio la differenza del Prosecco Superiore all'interno del mondo Prosecco. Provenendo da zone vocate, storicamente nate per coltivare l'uva Glera e che per di più garantiscono un eccellente microclima, riesce ad esprimere il meglio che queste uve sanno dare. È il territorio che fa la differenza, ma sono proprio occasioni come quella dell'Expo che permettono di apprezzarla al meglio, degustando in un bell'ambiente i vini e i sapori che sa esprimere. Le molte degustazioni organizzate qui a Expo dal Consorzio quindi sono sicuramente servite a far comprendere questo concetto, soprattutto ai consumatori stranieri. Il Prosecco è un nome di moda, ma il Docg, proveniente dall'area storicamente più vocata, ne rappresenta la punta di eccellenza. Quindi l'Expo è stata sicuramente una buona occasione per farlo conoscere al mondo.

Il giudizio riguardo alla nostra partecipazione ad Expo 2015 è senza dubbio positivo. Abbiamo avuto riscontri da clienti, amici ed aziende nostre fornitrici sia per quanto riguarda il servizio sia per la qualità del vino presentato, l'Adami Bosco di Gica Brut. Abbiamo voluto partecipare ad Expo, sostenendone i costi che per una piccola azienda hanno una certa incidenza, perché ci sentivamo chiamati a rappresentare un territorio vocato, una produzione di eccellenza, un'Italia ricca di qualità e persone capaci di ottenerla. Inoltre esportando in oltre trenta paesi ci sembrava anche una vetrina impareggiabile. Quando il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene ha organizzato la partecipazione ad Expo, e sapendo che quando si impegna lo fa bene e con i giusti partner, abbiamo immediatamente dato la nostra disponibilità. L'abbinamento con i tre Consorzi, infatti, è stato sicuramente sinergico e strategico; Grana Padano, San Daniele e Mortadella Bologna sono patrimoni della produzione agroalimentare italiana, come lo è il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Tutte queste produzioni sono apice qualitativo nel proprio mondo produttivo: ognuno esprime il meglio nella produzione del Grana, del Prosciutto, della Mortadella e del Prosecco. Grazie proprio alla strategia di comunicazione comune si identifica la qualità attraverso uno stretto legame con il luogo di produzione. Messaggi comuni ed importanti specie quando visibili al Mondo intero.

ROUNDUP PER LA GESTIONE DEL VIGNETO IN AUTUNNO

In autunno è molto importante l'impiego di Roundup per contenere lo sviluppo delle erbe infestanti nel sottofila del vigneto. Uno sviluppo incontrollato delle stesse porterebbe a dover affrontare numerose difficoltà dovute alle competizioni nutrizionali e idriche in aggiunta agli impedimenti che si creerebbero durante la potatura. I benefici dell'intervento fatto in post raccolta si protraggono normalmente fino a primavera inoltrata.

BENEFICI DELL'APPLICAZIONE AUTUNNALE

- ridurre il grado di infestazione dovuto a malerbe perenni (es. parietaria, gramigna, convolvolo)
- ritardare l'emergenza di nuove infestazioni
- creare un effetto pacciamante grazie alla copertura delle infestanti diserbate
- nessun effetto fitotossico

RACCOMANDAZIONI AGRONOMICHE

Roundup® Platinum	FORTI INFESTAZIONI	3,5-5 lt/ha
	NORMALI INFESTAZIONI	1,5-3 lt/ha
Roundup® POWER 2.0	FORTI INFESTAZIONI	5-7 lt/ha
	NORMALI INFESTAZIONI	2,5-4 lt/ha

I dosaggi indicati sono riferiti all'impiego di circa 300 lt di acqua per ettaro di superficie effettivamente diserbata (pari a circa 1/3 se si tratta di superficie a vigneto).
Prestare inoltre attenzione alla velocità di distribuzione e all'ugello utilizzato.
La larghezza della fascia diserbata dovrà essere di circa 50-60cm.

Per un trattamento efficace si raccomanda di eliminare eventuali polloni ancora verdi onde evitare assorbimenti accidentali.

www.roundup.it

I prodotti Roundup sono agrofarmaci a base di glifosate autorizzati dal Ministero della Salute. Per relativa composizione e numero di registrazione si rinvia al sito internet di Roundup. Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sui prodotti. Nell'applicazione dei prodotti seguire attentamente le modalità e le avvertenze riportate in etichetta. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta.

MONSANTO

Una vendemmia *eroica di qualità*

Vocazione del territorio e andamento climatico favorevole hanno portato ad una vendemmia di grande soddisfazione per i produttori di alta collina, che sul mercato manterrà la strategia di equilibrio produttivo ed economico

"**Innovazione** non solo
nel contenuto...

...ma anche
nell'aspetto!"

STUDIO, PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE... INNOVAZIONE.

Oenolab, con 10 anni di esperienza nel settore vini e spumanti, è in grado di proporre soluzioni estetiche innovative per la realizzazione di immagini aziendali, etichette, capsule, tappi, gabbiette e packaging. Inoltre, grazie ad un team specializzato, si occupa di siti web, servizi fotografici a bottiglie ed ambienti, realizzazione di stand fieristici, campagne marketing.

OENOLAB
L'ENOLOGIA CREATIVA

Oenolab Laboratorio Creativo - Divisione grafica di Oenoitalia Srl - Via dell'industria, 51 Erbusco (BS) - T. +39 030 7731224 interno 5 - raffaello@oenolab.it - **www.oenolab.it**

Nell'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore quella del 2015 verrà ricordata come una delle migliori vendemmie degli ultimi anni. Caratterizzata da un andamento climatico regolare fino all'inizio dell'estate, ha sollevato qualche apprensione per l'ondata di caldo che ha interessato la zona da metà luglio, ma allo stesso tempo ha concentrato l'attività della vite sulla maturazione dei grappoli. Le ultime piogge, prima dell'inizio della vendemmia avvenuta durante la prima decade di settembre, però, hanno riportato l'annata nelle condizioni ideali per una vendemmia di alto livello.

Come ogni anno, la vendemmia rappresenta una delle fasi più affascinanti della produzione di questo spumante Docg venduto in oltre 80 Paesi, con un valore al consumo di 515 milioni di euro. Il periodo della raccolta, infatti, è uno dei momenti in cui le colline del Prosecco Superiore mostrano tutta la loro unicità. In questo territorio, che richiede annualmente 600-800 ore di lavoro manuale per ogni ettaro, la vendemmia è eroica: basta guardare i panorami del Cartizze per rendersene conto o osservare il lavoro di chi si mette all'opera tra i filari, tra cassette da trasportare a mano e

invenzioni originali messe in atto dalle diverse cantine, come l'utilizzo di monorotaie che percorrono le scoscese distese tra Conegliano e Valdobbiadene. Il tutto in una denominazione dalla storia secolare, come testimoniano viti centenarie, che è sempre più attenta all'ambiente applicando la lotta integrata e ricerche innovative, tutte indirizzate a una maggiore sostenibilità della coltivazione della vite e alla conservazione della biodiversità di flora e fauna presente nei vigneti.

Accanto ai viticoltori di collina ha giocato un ruolo fondamentale l'assistenza tecnica del Consorzio di Tutela che ha supportato i produttori nella fase precedente la vendemmia realizzando le curve di maturazione a partire da 20 vigneti pilota. Questo ha consentito di avere una precisa fotografia sull'andamento della maturazione, al fine di individuare l'epoca ottimale della vendemmia di ogni singola collina. Questa analisi, inoltre, ha consentito ai viticoltori di monitorare costantemente acidità e concentrazione zuccherina.

Sotto il profilo economico, viticoltori, imbottigliatori e cooperative hanno ribadito in modo unanime l'importanza di un equilibrio produttivo ed economico della denominazione, evitando grandi oscillazioni di prezzi e di volumi. A questo scopo, dato il favorevole andamento climatico e l'eccellente qualità delle uve, Consorzio e filiera hanno condiviso, assieme alla Regione, la decisione di mettere a "riserva vendemmiale" 10 quintali di uva/ha, per far fronte alle eventuali necessità che si dovessero manifestare nel 2016. Una misura precauzionale che potrà essere utilizzata dai produttori nei prossimi mesi, in funzione dell'andamento del mercato nazionale e internazionale. Scopo di questa scelta è quello di trasmettere al mercato un messaggio di stabilità e continuità che, il Conegliano Valdobbiadene vuole ribadire come elemento caratterizzante della sua lunga storia produttiva.

STUDIOFABBRO.COM 09-2015

I 7 MAGNIFICI CLONI DI GLERA SELEZIONATI DAI VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

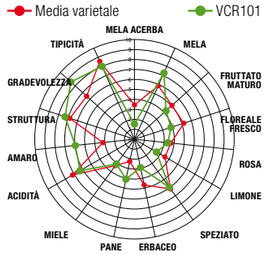
VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura

GLERA

VCR101
(Biotipo Tondo)

Dà vini di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con profumo di mela, fini, sapidi, freschi; si presta alla spumantizzazione (Charmat lungo). Ottime l'acidità e la tipicità.

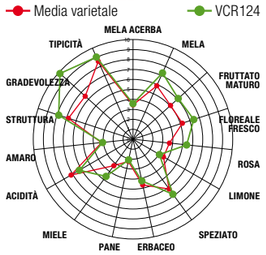
ANALISI SENSORIALE



VCR124
(Biotipo Balbi)

Il quadro aromatico del vino risulta caratterizzato da sentori floreali e fruttati persistenti (mela matura). Equilibrato, mantiene un'ottima freschezza e si presta sia alla preparazione di vini tranquilli sia per frizzanti e spumanti.

ANALISI SENSORIALE

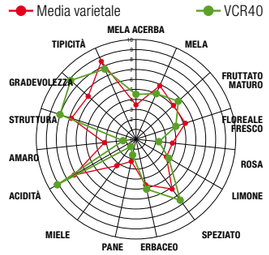


GLERA LUNGA*

VCR40

Dà vini di ottima acidità fissa e buona alcolicità con un quadro aromatico dove risultano prevalenti i sentori fruttato-speziati. Ottima la struttura.

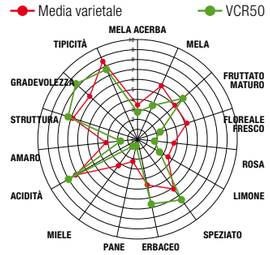
ANALISI SENSORIALE



VCR50

Dà vini caratterizzati da vegetale fresco e fruttato maturo. Ottime l'acidità e la struttura. In taglio con il Tondo apporta struttura e fruttato.

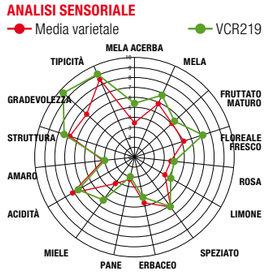
ANALISI SENSORIALE



VCR219
(Biotipo Balbi)

Il quadro aromatico del vino risulta caratterizzato da sentori di mela verde, floreale fresco ed agrumi. Buone l'acidità, la persistenza e la struttura.

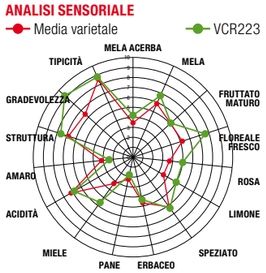
ANALISI SENSORIALE



VCR223
(Biotipo Balbi)

Il quadro aromatico del vino risulta caratterizzato da sentori di frutta, mela matura, limone e floreali freschi. Ottimo per vini freschi e frizzanti.

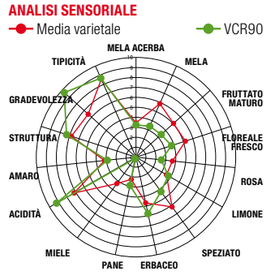
ANALISI SENSORIALE



VCR90

Dà vini caratterizzati da sentori erbacei e leggero speziato, di ottima acidità. È consigliato in taglio con il Tondo per prodotti freschi e frizzanti.

ANALISI SENSORIALE



*Può entrare tra i complementari fino ad un massimo del 15%

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

RAUSCEDO (PN)
TEL. 0427.948811
WWW.VIVAIRAUSCEDO.COM

Conegliano Valdobbiadene, *un territorio da scoprire*

La nostra Denominazione è sempre più meta di visite da parte dei giornalisti della stampa italiana ed internazionale

A partire dall'inizio dell'anno sono un centinaio i giornalisti che hanno visitato la Denominazione del Prosecco Superiore, provenienti da ogni parte del mondo: dalla Cina al Giappone, dagli Stati Uniti all'Europa. A luglio abbiamo accolto tre degustatori italiani: due giornalisti del portale on line **Wine Surf** e il curatore della guida **I Vini di Veronelli**, Daniel Thomases che hanno assaggiato un'ampia selezione di vini, per avere una panoramica completa delle diverse tipologie del Conegliano Valdobbiadene Docg.

Diversi sono stati gli arrivi dagli Stati Uniti: a partire dal mese di agosto abbiamo infatti avuto il piacere di ospitare Kerin O'Keefe, firma di riferimento per i vini italiani della nota rivista americana **Wine Enthusiast**. Scopo principale della visita è stato quello di effettuare un'ampia degustazione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, i cui risultati verranno pubblicati sulla rivista cartacea e sul portale web. La giornalista ha colto così l'occasione per conoscere il nostro territorio, che non aveva ancora mai visitato, e conoscere alcune realtà produttive. L'impressione è stata al di sopra delle aspettative ed ha rappresentato un'ulteriore conferma dell'importanza degli incoming, il modo migliore per far conoscere il nostro territorio ed il vino.

Nel cuore della vendemmia, tra il 13 ed il 14 settembre, abbiamo ospitato un altro gruppo di 5 giornaliste americane, che hanno avuto modo di conoscere le più importanti realtà enologiche venete, partendo da Conegliano Valdobbiadene per poi passare al Soave e alla Valpolicella. L'ultimo incoming dagli Stati Uniti ha portato qui Scott Carney, direttore della Sezione Vino dell'**International Culinary Center** di New York, speaker durante l'ultimo evento organizzato dal Consorzio a New York, desideroso di conoscere meglio la nostra denominazione.

Numerosi nell'ultimo periodo sono stati anche gli incoming dalla Svizzera, in vista dell'evento che si terrà a novembre a Zurigo e della campagna pubblicitaria programmata per questo autunno/inverno. Il primo a visitare la denominazione è stato a fine agosto **Byron Catechis**, wine educator che terrà quest'autunno un ciclo di seminari, partendo dalla Scuola di Hotellerie di Chur-Passugg, nella Svizzera tedesca. A seguire abbiamo accolto il giornalista Othmar Kiem che racconterà in un publiredazionale un itinerario ideale per scoprire le nostre colline, dando spazio alle aziende che partecipano al progetto di promozione in Svizzera. Infine abbiamo accolto anche Christian Eder, punto di riferimento per il vino italiano della rivista Vinum, che curerà tre publiredazionali e un booklet dedicati alla nostra denominazione all'interno della rivista.

Un'azienda su sei della Docg offre un servizio di ospitalità ai propri visitatori. Un numero in crescita e con risultati più che positivi, grazie ad un territorio capace di regalare paesaggi rilassanti, attività all'aria aperta e itinerari storico-culturali di grande interesse

Fenomeno agriturismo

Gli agriturismo piacciono. Lo dimostrano i dati dell'ultima stagione estiva, con oltre 6 milioni di presenze presso le aziende agricole che offrono un servizio di ospitalità, in netta crescita rispetto all'anno scorso. Un vero e proprio boom, legato in particolare al turismo rurale che nel Veneto e nello specifico nella Marca trevigiana collinare (20% delle strutture complessive) va per la maggiore, grazie all'elevata qualità delle strutture, capaci di offrire un mix di turismo ambientale e prodotti tipici sempre più apprezzato. Vivere dal di dentro un territorio e i suoi prodotti, infatti, è la molla principale che spinge a scegliere un agriturismo come luogo di svago, sicuramente molto più rilassante rispetto alle affollate spiagge e città d'arte.

Non è dunque un caso se sta crescendo il numero di aziende dell'area storica del Prosecco Superiore che a fianco della primaria attività vinicola offrono un servizio di ospitalità e pernottamento, e in qualche caso anche di ristorazione. Un'azienda su sei della denominazione (il 17%), infatti, offre la possibilità di alloggiare i propri visitatori, e 3 su 4 dispongono di una sala di degustazione per gli ospiti. La bellezza delle colline di Conegliano Valdobbiadene, i molti luoghi di interesse storico ed artistico, la tante possibilità di svago all'aria aperta per amatori e sportivi e la vicinanza con mete turistiche di prestigio (da Venezia ad Asolo alle località montane dolomitiche), inoltre, permettono di aggiungere un amplissimo ventaglio di scelte per una piacevole gita nei dintorni. Il tutto arricchito e accompagnato, una volta tornati in azienda, da degustazioni del miglior Prosecco Superiore.

Proprio la possibilità di offrire ai propri clienti un servizio in più rispetto alla classica visita in cantina è la motivazione che spinge molte aziende della Denominazione alla scelta agrituristica, com'è il caso dell'**azienda agricola Garbara** di Santo Stefano di Valdobbiadene: "Abbiamo aperto circa 5 anni fa – racconta il titolare **Mirco Grotto** –, grazie anche alla possibilità di sfruttare la posizione privilegiata dell'azienda, che si trova in uno dei luoghi più panoramici delle colline. L'agriturismo è sicuramente una fonte di reddito secondario, ma ci da soprattutto la possibilità di offrire un servizio diversificato, organizzando anche qualche evento culturale, oltre all'opportunità

Mirco e Liliana Grotto

di raccontare meglio i vini di nostra produzione. I clienti, fra cui molti giovani, vengono qui non solo per il cibo ed il vino, ma anche per avere un'interazione diretta con l'azienda ed il territorio, ci chiedono dei nostri vigneti, della nostra cantina, del metodo di vinificazione. E questo ci gratifica molto".

Francesca Bevacqua Panigai

Giovani, ma soprattutto stranieri sono la fascia che apprezza più volentieri la vacanza in agriturismo, come spiega **Francesca Bevacqua Panigai**, titolare dell'azienda **Villa Maria** di Farra di Soligo: "Abbiamo ristrutturato tre anni fa una villa di famiglia del '700, da cui abbiamo ricavato 9 camere. E la cosa ha avuto un enorme successo, tanto che abbiamo triplicato le prenotazioni. La fascia dei clienti è dai 40 anni in su, la maggior parte attirati dal turismo enogastronomico legato al Prosecco Superiore, ma ci sono anche pendolari che si fermano per qualche notte. I turisti sono soprattutto stranieri, in particolare di lingua tedesca, austriaci e tedeschi, ma anche svizzeri, poi russi, francesi, americani e olandesi".

Un'attività che, oltre a portare in azienda un secondo reddito a fianco di quello principale, lo sostiene incentivando gli acquisti. "E' vero – conferma **Marika Drusian**, gestore dell'**Agriturismo Althe'a** di Vittorio Veneto –, molti ospiti dell'agriturismo acquistano poi i vini dell'azienda, anzi c'è stato un deciso incremento delle vendite negli ultimi due anni. Noi abbiamo aperto nel 2006 con la ristrutturazione di un vecchio casolare. Oltre alla prima colazione offriamo anche un servizio di ristorazione con carni di nostra produzione. L'inizio è stato difficile, anche perché è un'attività che impegna davvero molto, ma oggi siamo assolutamente soddisfatti ed il lavoro è in crescita. I nostri ospiti vengono qui per il turismo enogastronomico, e le manifestazioni territoriali e locali danno una possibilità in più per trascorrere vacanze più piacevoli e far conoscere meglio il territorio".

Marika Drusian

Ninni Collalto

Attività agrituristica non solo come servizio aggiuntivo, quindi, ma vera e propria integrazione dell'offerta complessiva del territorio, come racconta la contessa **Ninni Collalto**, titolare dell'**Agriturismo Borgoluce**: "La nostra attività agrituristica si trova in una tenuta di milleduecento ettari di boschi, pascoli, vigneti e campi di cereali, a Susegana, nel cuore dell'area del Cone-

L'OSPITALITA' DELLE CANTINE DELLA DENOMINAZIONE

Rielaborazioni CISET da Indagine CIRVE 2013

Cantine con punto vendita interno:	**80% (+5%)**
Cantine con sala degustazione:	**75% (+2%)**
Cantine con professionista dell'accoglienza:	**66% (+2%)**
Cantine con agriturismo/alloggi:	**17**

gliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. L'idea è nata 15 anni fa, proprio perché ci siamo accorti di quanto le colline, oltre ad una grande valenza produttiva, potevano offrire un luogo pieno di fascino dal punto di vista paesaggistico-ambientale, che andava messo a disposizione dei visitatori. Ideale per il relax ma anche come punto di partenza per itinerari in un territorio ricco di storia, dal castello di San Salvatore alle molte Ville Venete, sino alle città d'arte che si possono raggiungere in giornata. Ci sono poi tante attività da fare in zona: passeggiate trekking, mountain bike, canoing. Inoltre si può godere di un'esperienza enogastronomica di primo piano. Poter gustare in prima persona i frutti di questo splendido territorio crea un legame strettissimo fra consumatore e produttore. E fa gioco a tutti, perché crea anche un ritorno per tutto il sistema dell'ospitalità. Per questo è importante saper far rete fra agriturismi e attori del territorio".

Bollicine *del Sol Levante*

Quattro chiacchiere con il giornalista di "food and travel" giapponese Yasuyuki Ukita sulle potenzialità del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore nel mercato del suo paese

Yasuyuki Ukita è un celebre giornalista giapponese specializzato in vino e viaggi, considerato uno dei più influenti anche in ambito internazionale. Dopo aver studiato alla Aoyama Gakuin University, ha iniziato a lavorare con varie riviste dedicate al lifestyle, ai viaggi e all'enogastronomia Ha pubblicato un libro su come la dieta abbia effetto su copro e mente. Conduce spesso seminari sul vino incentrati sulle sue esperienze di viaggio intorno al mondo.

Quando ha iniziato ad occuparsi di vino?

Nel 1997 feci un tour in Piemonte e in Toscana per una rivista giapponese di lifestyle che si chiama Pen. A quel tempo, fui così fortunato da avere la possibilità di intervistare grandi nomi dell'enologia come Angelo Gaja, Bruno Giacosa, Piero Antinori, Gianfranco Soldera e fui aiutato molto da Alessandro Masnaghetti. Da lì è nata quella che è non solo una professione ma anche una passione.

Qual è la situazione attuale del mercato del vino in Giappone?

Negli ultimi dieci anni, il consumo di vino in Giappone ha avuto un andamento altalenante con periodi di crescita e di recessione; abbiamo anche avuto dei momenti molto difficili, come nel caso dello Tsunami del 2011. I media definiscono spesso questa tendenza come la "settima onda del vino". I vini italiani sono al terzo posto in Giappone, al numero uno vi sono i francesi, mentre alcuni anni fa i vini del Cile hanno aumentato la loro popolarità arrivando al secondo posto. Quarta si situa la Spagna. Generalmente i consumi si suddividono così: 54% rossi, 37% bianchi e 9% rosé. Gli spumanti hanno acquisito sempre maggiore popolarità in Giappone. All'interno di questa fetta di mercato i francesi sono i più venduti con una quota del 40%; subito dopo gli italiani e gli spagnoli si contendono la seconda posizione sempre con un piccolo scarto del 20-25%. I wine lovers giapponesi parlano sempre di più di biologico, mineralità, bevibilità, clima e degli orange wines. Anche il Vinho Verde sta avendo una sorta di boom, penso probabilmente perché è un vino leggero in termini di alcol e ha un buon prezzo.

Yasuyuki Ukita

Ritiene che il consumatore conosca la differenza tra Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore?

È molto importante che si lavori per accrescere la conoscenza delle peculiarità del Prosecco Su-

Atecnos
partecipa al **SIMEI**
3-6 novembre 2015

Fiera Milano Rho
padiglione 11,
stand M15 N20

DISPONIBILE
ANCHE
BIOLOGICO

Come madre natura l'ha fatto.

Dalla trentennale esperienza di ricerca scientifica del Laboratorio Polo, ampiamente diffusa ed operativa a livello mondiale in ambito enologico, nasce Atecnos, l'innovativo brand produttore di lieviti ad inoculo diretto moltiplicati con metodo naturale, disponibili attivi allo stato liquido o cremoso. Atecnos si distingue per una metodologia unica al mondo, che rende possibile la replicazione dei processi naturali di moltiplicazione del lievito, evitando i rischi comunemente presenti in natura: contaminazione e variabilità. **Questi lieviti producono antiossidanti e regolano l'acidità totale in modo naturale. Sono indispensabili per la produzione di vini senza aggiunta od a basso contenuto di anidride solforosa.**

ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

prodotto e distribuito da: Bioenologia srl Via Verdi 32 - 31046 Oderzo (TV) Tel +39.0422.815518 Fax +39.0422.716302 **www.atecnos.com**

periore da parte del consumatore, anche grazie a una presenza più capillare nel mercato giapponese.

Ha dei consigli o suggerimenti per i produttori di Conegliano Valdobbiadene per comunicare il loro vino?

È importante che i produttori di Conegliano Valdobbiadene comunichino anche personalmente i loro vini. La conoscenza diretta permette di ottenere risultati importanti. A mio parere essi dovrebbero raggiungere il Giappone non solo in occasione di degustazioni ed eventi dedicati ai vini italiani ma anche per promozioni esclusivamente dedicate al Prosecco Superiore Docg. Per esempio, i D.O. Rias Baixas dalla Spagna hanno avviato una campagna di promozione dedicata esclusivamente a loro ottenendo buoni risultati.

Secondo lei quali sono le prospettive di questo vino nel suo mercato?

I consumatori hanno bisogno di diversificazione. Champagne e Franciacorta sono troppo costosi o troppo pesanti per alcune persone o in alcune occasioni di consumo. Penso che il Prosecco Superiore Docg possa contribuire alla diversificazione nell'enorme fetta di consumo di bollicine in Giappone.

Cosa pensa del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore?

Nel Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore vedo grande qualità e molte possibilità e potenzialità. Direi anche che la tipologia brut ha molte più chance di altri vini più dolci per l'aperitivo.

Parlano della DOCG

QUOTIDIANI E PERIODICI CHE HANNO PARLATO DEL NOSTRO DISTRETTO

www.prosecco.it

Reportage sul Superiore

Il Superiore protagonista
tra le pagine delle maggiori testate
nazionali e internazionali

DALL'ESTERO

I riflettori sono rimasti accesi durante tutta l'estate sul Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg: diverse sono state le persone che hanno scelto di visitare la nostra denominazione e la stampa internazionale ha manifestato grande interesse verso gli itinerari turistici proposti sul territorio.

La giornalista britannica **Fiona Sims**, specializzata in food&wine e turismo e con un'esperienza ventennale nelle maggiori testate inglesi, ha organizzato una visita nella zona per un reportage enogastronomico. Fiona Sims ha consigliato ai suoi lettori in viaggio verso Venezia di non rinunciare a una tappa sulle colline del Prosecco Superiore indicando cantine, ristoranti e un itinerario alla scoperta dei luoghi dove nasce il Conegliano Valdobbiadene.

Anche sulla nota rivista britannica **The Times** viene indicato un itinerario sulle colline della denominazione, in cui viene descritto il duro lavoro dell'uomo per coltivare in pendenza l'uva che poi darà come risultato questo vino, descritto nell'articolo come lo "sparkling wine" più amato dai consumatori britannici.

Megy Karaydes, freelance di Chicago che è stata nostra ospite durante Vino in Villa, ha raccontato ai lettori della prestigiosa testata **Forbes** la storia della Docg e, in un successivo articolo, l'origine del calice a tulipano per degustare al meglio il Prosecco Superiore.

Infine, buone notizie anche dalla Cina grazie alla giornalista enogastronomica **Ping Ping**, che ha descritto le caratteristiche peculiari del territorio di Conegliano Valdobbiadene e degli itinerari proposti nell'ambito dell'edizione 2015 di Vino in Villa.

DALL'ITALIA

La nostra denominazione continua a trovare spazio anche sulle pagine della stampa italiana, da quella locale a quella più tecnica, passando per riviste femminili, di attualità e di turismo. **Weekend in Auto** ha definito l'area di Conegliano Valdobbiadene "Un paradiso verde da scoprire", proponendo un itinerario tra panorami e borghi da visitare, dove concedersi un calice di Prosecco Superiore. A raccontare lo spumante Docg più amato dagli italiani è stato anche il giornalista Luca Carta, nostro ospite a Vino in Villa Festival, nel numero di luglio di **Gusto Sano.** Ad ottenere un'ampia visibilità mediatica è stato il progetto "Residuo 0", che propone l'utilizzo dell'ozono e dell'acqua ozonizzata ed elettrolizzata in viticoltura come tecniche alternative o di supporto all'utilizzo delle sostanze chimiche tradizionali nella difesa da patogeni e nella sanificazione delle cantine. Questa ricerca ha trovato spazio su testate come **Tre Bicchieri**, **Agrisole**, **Italia Oggi** ma anche sulle pagine della stampa locale e in un servizio andato in onda sul telegiornale regionale di **Rai Tre**. Ampia anche la rassegna relativa ai risultati dell'analisi stilata dal Monitor di Intesa San Paolo sui distretti italiani, relativamente al primo semestre di quest'anno. Tra gli articoli da segnalare anche l'ampio servizio sul mondo Prosecco realizzato dalla giornalista Alessandra Piubello e pubblicato su **Sommelier Veneto**. Il **Corriere Vinicolo** ha illustrato, tra le pagine del suo inserto di giugno, anche un altro progetto del Consorzio di Tutela, ovvero lo studio Vitinnova che prevede la messa a punto di un management avanzato nella difesa della vite.

Conegliano Valdobbiadene News

BOLLICINE DI NOTIZIE - Ottobre 2015 www.prosecco.it

Quattro serate con ONAV

Ferrara, Agrigento, Firenze ed Enna sono state le quattro tappe che hanno visto coinvolto il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore invitato dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori del Vino con lo scopo di approfondire gli aspetti della Denominazione durante alcune serate curate da dei professionali sommelier volte a migliorare la formazione e la conoscenza dei soci Onav. Nata nel 1951, l'Onav organizza corsi per formare assaggiatori di vino e le serate sono state organizzate proprio allo scopo di far approfondire meglio ai propri soci peculiarità e caratteristiche organolettiche del Superiore.

Calici di Superiore a Cortina

Il fascino delle Dolomiti sullo sfondo e uno spumante di alta qualità nel bicchiere: lo scorso 8 agosto il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è stato protagonista dell'appuntamento con Calici di Stelle a Cortina d'Ampezzo. Un evento dedicato a coloro che desiderano lasciarsi emozionare sotto un cielo stellato ad alta quota. Il Prosecco Superiore, prodotto nell'area candidata a patrimonio Unesco di Conegliano Valdobbiadene, è stato degustato al Rifugio Faloria con la sua splendida terrazza affacciata sul panorama mozzafiato delle Dolomiti. Il Prosecco Superiore offerto dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene ha ricevuto numerosi apprezzamenti anche durante l'appuntamento serale "Aperitivo stellare", un evento organizzato dal Movimento Turismo del Vino Veneto in collaborazione con Venezia Eventi, Città del Vino, Cortina Turismo e con il Patrocinio del Comune di Cortina d'Ampezzo.

TAPPO SPUMANTE IN BOTTIGLIE CORICATE: QUALI PROBLEMATICHE? IL TECNICO COLOMBIN INFORMA

A cura del Dr. Marco Vendrame – R&D Manager di Colombin & Figlio S.p.A.

Nonostante numerosi studi dimostrino la tendenza dei vini spumanti a invecchiare meglio in bottiglie conservate in posizione verticale, la consuetudine spinge gran parte dei consumatori e molti produttori a prediligere una disposizione orizzontale.

E' provato che la pressione interna alla bottiglia di vino spumante, dovuta alla CO_2 nello spazio di testa, fornisce sufficiente umidità e protezione dall'ossigeno ed è – per fare un paragone - pari al doppio o addirittura al triplo della pressione presente all'interno di uno pneumatico per auto.

In alcuni casi limite, i tappi spumante in bottiglie coricate orizzontalmente hanno mostrato perdita di elasticità per impregnamento del sughero e conseguente possibile ingresso di ossigeno, causando una precoce ossidazione del vino.

La **Colombin & Figlio S.p.A.** produce **varie tipologie di tappi spumante** che vanno dagli agglomerati semplici all'agglomerato con una o due rondelle unite al corpo tramite incollaggio per mezzo di materiali idonei al contatto alimentare, in ottemperanza al regolamento (CE) n° 1935/2004.

La superficie di sostanza collante a diretto contatto con il vino è trascurabile, tuttavia la struttura delle rondelle (a porosità verticale, parallela alla bottiglia) accoppiata all'elevata pressione fa sì che il liquido permei il tappo e che tale superficie risulti aumentata nel caso in cui la bottiglia sia disposta orizzontalmente, incrementando anche la probabilità di estrazione di monomeri di adesivo residui soprattutto nel lungo periodo. Ciò può conferire al vino un *off-flavour*, percepito dai nasi più fini, descritto come di idrocarburi o solventi. La permeazione attraverso le rondelle può determinare anche la cessione di TCA da parte di un corpo contaminato.

Per tutte queste ragioni, **la ricerca della R&D Colombin è attualmente orientata al superamento dei limiti tecnici del tappo spumante in bottiglie disposte orizzontalmente**.

COLOMBIN & FIGLIO S.P.A.
Via dei Cosulich, 1 - 34147 Trieste
Tel. +39 040 8991111
vendite@colombin.com
www.colombin.com

MARTINO PARISI, 40 ANNI DI SPEDIZIONI INTERNAZIONALI

Festeggia quest'anno i 40 anni la Casa di Spedizioni Martino Parisi di Silea, Treviso. Fondata nel 1975 e guidata dai due soci Pier Leone Parisi e Mario Girotto, la società - specializzata in tutto ciò che ha a che fare con dogane, accise e trasporti internazionali – per l'importante anniversario si è regalata un pregevole restyling.

Obiettivo dell'investimento: offrire un servizio sempre più elevato alla propria clientela - dalla piccola cantina locale alla multinazionale – e migliorare la gestione di ricezione e spedizione merce. Il magazzino, tremila metri quadri a pochi metri dal casello Treviso Sud – è stato rinnovato e automatizzato. È stato aggiunto un passo carrabile, creati un'area relax, nuovi servizi e docce per gli autisti (spesso provenienti da Paesi non UE e costretti quindi a lunghi viaggi in camion). "Siamo molto soddisfatti del lavoro svolto – affermano i due soci – in 40 anni siamo passati da un piccolo ufficio in centro storico, a pochi passi dalla vecchia sede della Dogana, con appena 5 impiegati, a una sede in posizione strategica e un team di circa venti persone con competenze e specializzazioni nuove, che si pone obiettivi sempre più ambiziosi".

Negli ultimi anni difatti, la Casa di Spedizioni Martino Parisi ha affiancato ai settori chiave della propria operatività: le pratiche doganali di import-export e il deposito fiscale alcolici, altre aree di sviluppo. Tra queste, in particolare, la formazione (in area sia doganale che accise) riservata ad aziende, associazioni di categoria ed enti in generale per fornire agli iscritti ai corsi gli strumenti necessari per affrontare i mercati esteri con sicurezza e competenza.

Contemporaneamente l'azienda ha puntato con successo sull'assistenza per la compilazione e trasmissione delle dichiarazioni del fotovoltaico e sui trasporti via terra, mare ed aereo. Rappresenta attualmente un operatore competente e competitivo soprattutto per le spedizioni dirette e provenienti dalla Cina, Russia e Paesi dell'ex Unione Sovietica, il Caucaso (in particolare Georgia e Armenia) e i Paesi dell'Unione Europea.

MARTINO PARISI SRL
Via Internati 1943-1945, 34
31057 Silea (TV) - Tel. 0422 361361
anna@martinoparisi.com - **www.martinoparisi.com**

PER I REGISTRI VITIVINICOLI È IN ARRIVO LA DEMATERIALIZZAZIONE

Lo scorso 20 marzo 2015 è stato firmato il Decreto Ministeriale n. 293 che prevede l'avvio della dematerializzazione dei registri di carico e scarico dei prodotti vitivinicoli.

Con la dematerializzazione dei registri, che sarà obbligatoria a partire dal 1 gennaio 2016, si potrà abbandonare l'attuale tenuta cartacea dei registri vitivinicoli richiesti da ICQRF.

Spazio Informatico, con i suoi 25 anni di esperienza al servizio di aziende operanti nel settore produttivo di vino e distillati, propone una soluzione interessante e facile da utilizzare: Ampelide.

Con il software Ampelide si possono già stampare tutti i registri di cantina (su moduli A4 preventivamente vidimati) e con l'avvio della dematerializzazione sarà possibile gestire con facilità la trasmissione delle varie operazioni vitivinicole al SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale), senza cambiare l'operatività perché l'impostazione gestita per definire le operazioni di cantina coincide con quella definita dal MIPAAF.

Ampelide è rivolto sia ai singoli operatori (cantine, distillerie,...) sia gli Enti e consulenti che attualmente gestiscono i registri per i diversi soggetti obbligati. L'inserimento delle singole operazioni potrà essere gestito con qualsiasi dispositivo (PC, Tablet, smartphone) utilizzando delle semplici videate direttamente da Web.

Ampelide è il risultato di un intenso lavoro di analisi eseguito da varie figure professionali del settore vitivinicolo che, seguendo le esigenze dettate dagli operatori, ha reso possibile lo sviluppo del software dedicato alla rilevazione e monitoraggio di tutte le operazioni che vengono eseguite in vigneto ed in cantina, dalla produzione alla commercializzazione di uva, mosto e vino, sino ad ottenere la tracciabilità di ogni prodotto vitivinicolo ottenuto. Inoltre è possibile gestire i documenti DOCO, MVV ed e-AD.

Per maggiori informazioni è possibile richiedere una demo del software oppure consultare il sito www.viniegrappe.it.

SPAZIO INFORMATICO SNC
Viale Italia, 196 - 31015 Conegliano (TV)
Tel. 0438/402981
e-mail commerciale@spazioinformatico.com

CAMES®

PROGETTAZIONE COSTRUZIONE MACCHINE ENOLOGICHE

Cames srl con unico Socio - 12058 S.STEFANO BELBO (CN) ITALIA - Loc. San Grato 2/A
Tel. 0141/840437 - Fax 0141/843231 - http://www.cames.it - info@cames.it

Consorzio e produttori insieme, per comunicare cosa sta dietro al vino

Il fascino della vendemmia eroica del Conegliano Valdobbiadene raccontato attraverso i canali social. Un modo per far capire e apprezzare meglio ai consumatori l'unicità di un territorio unico e inconfondibile

Coinvolgere il consumatore in ogni fase della produzione è divenuto un efficace modo per comunicare come nasce il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e i suoi molti elementi distintivi. In questo senso la vendemmia rappresenta senza dubbio uno dei momenti più importanti e affascinanti. Si tratta di una delle occasioni migliori per esaltare e mettere in evidenza l'unicità del nostro territorio, le difficoltà di lavorare lungo saliscendi scoscesi, ma anche come la grande qualità del Conegliano Valdobbiadene sia intimamente legata all'impegno dei viticoltori ed alla naturale vocazione delle nostre colline. La raccolta delle uve, infatti, è l'ultimo atto che corona il lavoro di un anno, un momento di festa che tuttavia richiede grande attenzione e cura per portare in cantina l'uva nel momento ideale. Ciò è ancor più vero per l'area di Conegliano Valdobbiadene, dove le pendenze dei vigneti impongono molto spesso la raccolta manuale.

Abbiamo visto lo scorso anno come, proprio in vendemmia, l'esperienza dei viticoltori della denominazione possa fare la differenza. Saper aspettare la giusta maturazione delle uve, preparare la vigna alla raccolta con sfogliature e diradamenti, selezionare i grappoli migliori anche rinunciando a parte della produzione, vendemmiare nelle giornate più fresche ed asciutte, sono solo alcune delle pratiche che i nostri produttori adottano per avere la migliore qualità.

La vendemmia, allora, oltre ad una festa per chi la fa, può diventare anche un momento bello e di approfondimento per la stampa e per tutti i consumatori. Proprio per questo il Consorzio di Tutela ha introdotto, già da qualche anno, un momento di confronto con aziende socie, perché la vendemmia diventi un racconto collettivo, pieno di tutte le ricchezze e le diversità che caratterizzano le nostre colline e le rendono così interessanti e attraenti ai visitatori. Obiettivo è adottare un linguaggio in grado di raccontare la magia di questo momento, e quasi farla vivere in diretta, anche a chi non può esserci, per fermare nella mente a distanza l'impegno e l'emozione di chi invece sta in vigna.

E allora oltre ai classici comunicati stampa, sono i social media e, più in generale, la comunicazione on line, gli strumenti migliori per fare vivere l'emozione della vendemmia ai consumatori di tutto il mondo. In questo senso il Consorzio di Tutela ha deciso di avviare un vero e proprio canale di comunicazione nei mezzi social, che grazie a foto, video e interviste, consenta insieme di raccontare in presa diretta cosa avviene in vendemmia sulle nostre colline e quanto l'esperienza e la cultura del vigneto possa determinare la differenza nella qualità del prodotto.

Perché questa comunicazione sia efficace occorre però adottare un linguaggio comune, che metta in luce le tante specificità che rendono ricco e unico il Conegliano Valdobbiadene. Per questo abbiamo da qualche anno intrapreso con le aziende un percorso comune, fatto di incontri e confronti per condividere con sempre maggiore sinergia l'idea di un territorio aperto all'informazione verso l'esterno, sia in Italia che all'estero. Un nuovo passo in avanti nella promozione della nostra denominazione che merita di vedere accesi su di sé i riflettori di chi il vino lo ama e lo vuole conoscere.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Giancarlo Vettorello

CRAPAL OPTIMUM®
TOP 50 Plus

... mi piego
ma non mi spezzo!

ArcelorMittal | Distribution Solutions Italy
Headquarters | Viale Sicilia 97 | 20052 Monza (MB)
T +39 039 2812225 | **F** +39 039 2812240
www.arcelormittal.com/wiresolutions

ArcelorMittal

Mappa della zona DOCG

LE 43 RIVE DELLA DOCG CONEGLIANO VALDOBBIADENE (COMUNI E RIVE)

VALDOBBIADENE
1. RIVE DI SAN VITO
2. RIVE DI BIGOLINO
3. RIVE DI SAN GIOVANNI
4. RIVE DI S. PIETRO DI BARBOZZA
5. RIVE DI SANTO STEFANO
6. RIVE DI GUIA

VIDOR
7. RIVE DI VIDOR
8. RIVE DI COLBERTALDO

MIANE
9. RIVE DI MIANE
10. RIVE DI COMBAI
11. RIVE DI CAMPEA
12. RIVE DI PREMAOR

FARRA DI SOLIGO
13. RIVE DI FARRA DI SOLIGO
14. RIVE DI COL SAN MARTINO
15. RIVE DI SOLIGO

FOLLINA
16. RIVE DI FOLLINA
17. RIVE DI FARRÒ

CISON DI VALMARINO
18. RIVE DI CISON DI VALMARINO
19. RIVE DI ROLLE

PIEVE DI SOLIGO
20. RIVE DI PIEVE DI SOLIGO
21. RIVE DI SOLIGHETTO
22. RIVE DI BARBISANO

REFRONTOLO
23. RIVE DI REFRONTOLO

S. PIETRO DI FELETTO
24. RIVE DI S. PIETRO DI FELETTO
25. RIVE DI RUA
26. RIVE DI SANTA MARIA
27. RIVE DI SAN MICHELE
28. RIVE DI BAGNOLO

TARZO
29. RIVE DI TARZO
30. RIVE DI RESERA
31. RIVE DI ARFANTA
32. RIVE DI CORBANESE

SUSEGANA
33. RIVE DI SUSEGANA
34. RIVE DI COLFOSCO
35. RIVE DI COLLALTO

VITTORIO VENETO
36. RIVE DI FORMENIGA
37. RIVE DI COZZUOLO
38. RIVE DI CARPESICA
39. RIVE DI MANZANA

CONEGLIANO
40. RIVE DI SCOMIGO
41. RIVE DI OGLIANO

SAN VENDEMIANO
42. RIVE DI SAN VENDEMIANO

COLLE UMBERTO
43. RIVE DI COLLE UMBERTO

LE CANTINE

ABBAZIA DI FOLLINA *Az.Agr.*
Via Giazzera, 12 - 31051 Follina (TV)
tel. +39 333 8050852 - fax +39 0438 971568
info@abbaziafollina.com - www.abbaziafollina.com

ADAMI
Via Rovede, 27 - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 982110 - fax +39 0423 982130
info@adamispumanti.it - www.adamispumanti.it

ADAMO CANEL SPUMANTI
Via Castelletto, 73 - Col San Martino - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 898112 - fax +39 0438 898112
canel@tmn.it - www.canel.it

AGOSTINETTO BRUNO *Az. Agr.*
Via Piander, 7 - Saccol - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 972884 - fax +39 0423 971541
info@agostinetto.com - www.agostinetto.com

AL CANEVON *Az. Agr. S.S.*
Via Prà Fontana, 99 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 972403 - fax +39 0423 905139
info@alcanevon.it - www.alcanevon.it

ALBAROSSA *Soc. Agr. Fratelli Lorenzon*
Via F. Fabbri, 111 - 31053 Pieve di Soligo (TV)
tel. +39 0438 1848077 - cell. +39 329 0661697
albarossalorenzon@yahoo.it - www.albarossawines.com

ALTERIVE *Soc. Agr. Fratelli Zilli*
Via Giarentine, 7 - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 898187 - fax +39 0438 898187
cell. +39 348 5299240 - alterivezilli@libero.it

ANDREA DA PONTE *Spa*
Via Primo Maggio, 1 - 31020 Tarzo (TV)
tel. +39 0438 933011 - fax +39 0438 933874
daponte@daponte.it - www.daponte.it

ANDREOLA *Az. Agr. di Pola Stefano*
Via Cavre, 19 - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 989379 - fax +39 0438 898822
info@andreola.eu - www.andreola.eu

ASTORIA VINI
Via Crevada 12/A - Crevada - 31058 Susegana (TV)
tel. +39 0438 454333
info@astoria.it - www.astoria.it

BALDI
Via Marcorà, 76 - Ogliano - 31015 Conegliano (TV)
info@proseccobaldi.it - www.proseccobaldi.it

BALLANCIN LINO *Soc. Agr. S.S.*
Via Drio Osa, 11 - 31053 Pieve di Soligo (TV)
tel. +39 0438 842749 - fax +39 0438 981648
viniballancin@viniballancin.com - www.viniballancin.com

BARBARA ROMANI FACCO
Via Manzana, 48 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
tel. +39 328 6540374
barbararomanifacco@gmail.com

BELLENDA *Srl*
Via Giardino, 90 - Carpesica - 31029 Vittorio Veneto (TV)
tel. +39 0438 920025 - fax +39 0438 920015
info@bellenda.it - www.bellenda.it

BELLUSSI SPUMANTI *Srl*
Via Erizzo, 215 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 983411 - fax +39 0423 983477
info@bellussi.com - www.bellussi.com

BEPIN DE ETO *Soc. Agr. Ceschin Ettore S.S.*
Via Colle, 32/A - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
tel. +39 0438 486877 - fax +39 0438 787854
info@bepindeeto.it - www.bepindeeto.it

BERNARDI PIETRO *e figli Soc. Agr. S.S:*
Via Mercatelli, 10 - Sant'Anna - 31058 Susegana (TV)
tel. +39 0438 781022 - fax +39 0438 480977
info@bernardivini.com - www.bernardivini.com

BEVILACQUA *Comm. Giuseppe Az. Vin.*
Via Perucchina, 5 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
tel. +39 0438 53362
info@cantinabevilacqua.com - www.cantinabevilacqua.com

BIANCAVIGNA *Soc. Agr. S.S.*
Via Crevada, 9/1 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
tel. +39 0438 801098 - fax +39 0438 902000
info@biancavigna.it - www.biancavigna.it

BISOL VITIVINICOLTORI IN VALDOBBIADENE
Via Follo, 33 - Santo Stefano - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900138 - fax +39 0423 900577
info@bisol.it - www.bisol.it

BORGO ANTICO *Az. Agr. di Marchesin Leonardo*
Strada delle Spezie, 39 - Ogliano - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 788111 - fax +39 0438 788111
info@borgoanticovini.com - www.borgoanticovini.com

BORGO COL VINI
Via Col, 10 - 31051 Follina (TV) - tel./fax +39 0438 970658
cell. +39 348 8976902 - info@alcol.tv - www.borgo.alcol.tv

BORGO MOLINO *Vigne & Vini Srl*
Via Fontane, 3 - Roncadelle - 31024 Ormelle (TV)
tel. +39 0422 851625 - fax +39 0422 851877
info@borgomolino.it - www.borgomolino.it

BORGOLUCE *Srl*
Loc. Musile, 2 - 31058 Susegana (TV)
tel. +39 0438 435287 - fax +39 0438 27351
info@borgoluce.it - www.borgoluce.it

BORTOLIN ANGELO SPUMANTI *Sas di Bortolin D. & C.*
Via Strada di Guia, 107 - Guia - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900125 - fax +39 0423 901015
info@bortolinangelo.com - www.bortolinangelo.com

BORTOLIN F.LLI SPUMANTI *Srl*
Via Menegazzi, 5 - Santo Stefano - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900135 - fax +39 0423 901042
info@bortolin.com - www.bortolin.com

BORTOLOMIOL *Spa*
Via Garibaldi, 142 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 9749 - fax +39 0423 975066
info@bortolomiol.com - www.bortolomiol.com

BOTTEGA *Spa*
Via Aldo Bottega, 2 - 31010 Godega Sant'Urbano (TV)
tel. +39 0438 4067 - fax +39 0438 401006
info@alexander.it - www.bottegaspa.it

BRANCHER *Az. Agr. S.S.*
Via Dei Pià, 23/A - Col San Martino - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 898403 - fax +39 0438 898227
mail@brancher.tv - www.brancher.tv

BUFFON GIORGIO *Soc. Agr. di Q. e C. S.S.*
Via Ferrovia, 18 - Castello Roganzuolo - 31020 San Fior (TV)
tel. +39 0438 400624 - fax +39 0438 405639
buffonq@tiscalinet.it - www.vinibuffon.it

BUOSI PAOLO
Via della Vittoria, 63 - 31020 Refrontolo (TV)
tel. +39 0438 894109 - cell. +39 340 5709917
paolobuosi@gmail.com

BUSO BENIAMINO *S.S.*
Via Casale V., 3 - 31050 Miane (TV)
tel. +39 0438 893130 - fax +39 0438 989196

CA' DAL MOLIN *Az. Agr. di Dal Molin Angelo*
Via Cornoler, 22 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel +39 0423 981017fax +39 0423 981017
cadalmolin@pec.it

CA' DEI ZAGO *Az. Agr. di Zago Mariagiustina*
Via Roccolo, 6 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 975395 - fax +39 0423 975395
info@cadeizago.it

CA' NELLO
Via Cesen, 5 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel +39 347 5735966fax +39 0423 972760
info@ninocanello.it www.ninocanello.it

CA' SALINA *Az. Agr. di Bortolin Massimo e Michele*
Via Santo Stefano, 2 - Santo Stefano - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 975296 - fax +39 0423 975818
info@casalinaprosecco.it - www.casalinaprosecco.it

CA' VITTORIA
Strada delle Caneve, 33 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 60751 - fax +39 0438 60751
info@cavittoria.com - www.cavittoria.com

CAMPION *Soc. Agr. di Gatto Cav. Gregorio & figli S.S.*
Via Campion, 2 - San Giovanni - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel./fax+39 0423 980432 - tel. +39 0423 982020
info@campionspumanti.it - www.campionspumanti.it

CANELLA *Casa Vinicola Spa*
Via Fiume, 7 - 30027 San Donà di Piave (VE)
tel. +39 0421 52446 - fax +39 0421 330262
info@canellaspa.it - www.canellaspa.it

CANTINA BERNARDI *Snc*
Via Colvendrame, 25 - 31020 Refrontolo (TV)
tel. +39 0438 894153 - fax +39 0438 894542
bernardi@cantinabernardi.it - www.cantinabernardi.it

CANTINA COLLI DEL SOLIGO *Soc. Agr. Cooperativa*
Via L. Toffolin, 6 - Solighetto - 31053 Pieve di Soligo (TV)
tel. +39 0438 840092 - fax +39 0438 82630
info@collisoligo.com - www.collisoligo.com

CANTINA DI CONEGLIANO E VITTORIO VENETO *Sac*
Vittorio Veneto
Via del Campardo, 3 - San Giacomo
31029 Vittorio Veneto (TV) - tel. +39 0438 500209
fax +39 0438 501779 - info@cantinavittorio.it
Conegliano
Via M. Piovesana, 15 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 22268 - fax +39 0438 22186
info@cantinadiconegliano.it - www.cantinadiconegliano.it

CANTINA PONTE VECCHIO
Via Montegrappa, 57 - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 981363 - fax +39 0423 981363
floriano@pontevecchio.tv.it - www.pontevecchio.tv.it

CANTINE MASCHIO
Strada prov. Cadore Mare, 2 - 31020 Vazzola (TV)
tel. +39 0438 794115 - fax +39 0438 795278
cantinemaschio@riunite.it - www.cantinemaschio.it

CANTINE UMBERTO BORTOLOTTI *Srl*
Via Arcane, 6 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 975668 - fax +39 0423 975526
info@bortolotti.com - www.bortolotti.com

CANTINE VEDOVA
Via Erizzo, 6 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 972037 - fax +39 0423 972404
cantine@cantinevedova.com - www.cantinevedova.com

CARMINA
Via Mangesa, 10 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 23719 - fax +39 0438 411974
info@carmina.it - www.carmina.it

CARPENÈ MALVOLTI *Spa*
Via Antonio Carpenè, 1 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 364611 - fax +39 0438 364690
info@carpene-malvolti.com - www.carpene-malvolti.com

CASALINI ANDREA *Az. Agr.*
Via Scandolera, 84 - Colbertaldo - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 987154 - fax +39 0423 987154
info@casalinispumanti.it - www.casalinispumanti.it

CASE BIANCHE *Srl*
Via Barriera, 41 - 31058 Susegana (TV)
tel. +39 0438 64468 - fax +39 0438 453871
info@casebianche.it - www.casebianche.it

CASELLE *di Gatto Paolino*
Via Cavalier, 1 - San Giovanni - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 987357 - fax +39 0423 989301
infocaselle@gmail.com

CENETAE *Az. Agr. dell'Istituto Diocesano*
Via Jacopo Stella, 34 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
tel. +39 0438 552043 - fax +39 0438 949399
commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it

CEPOL *Az. Agr. di De Conto Antonio*
Via Roccat e Ferrari, 28 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 973746 - fax +39 0423 973746
info@cepol.eu

CESCHIN GIULIO *Az. Agr. di Ceschin M.*
Via Colle, 13 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
tel. +39 0438 486676 - fax +39 0438 486676
info@tenutalaselva.it - www.tenutalaselva.it

CIODET SPUMANTI *Srl*
Via Piva, 104 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 973131 - fax +39 0423 905301
prosecco@ciodet.it - www.ciodet.it

COL DEL LUPO *Az. Agr. S.S.*
Via Rovede, 37 - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 980249 fax +39 0423 980249
info@coldellupo.it - www.coldellupo.it

COL VETORAZ SPUMANTI
Strada del Treziese, 1 - Santo Stefano - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 975291 - fax +39 0423 975571
info@colvetoraz.it - www.colvetoraz.it

COLESEL SPUMANTI *Srl*
Via Vettorazzi Bisol, 4 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 901055 - fax +39 0423 901066
info@colesel.it - www.colesel.it

COLSALIZ *Az. Agr. di Faganello Antonio*
Via Colvendrame, 48/B - 31020 Refrontolo (TV)
tel. +39 0438 894026 - fax +39 0438 894626
info@colsaliz.it - www.colsaliz.it

COLVENDRÀ *S.S. di Della Colletta Narciso & figli*
Via Liberazione, 39 - 31020 Refrontolo (TV)
tel. +39 0438 894265 - fax +39 0438 894626
info@colvendra.it - www.colvendra.it

COMPAGNIA DEL VINO *Srl*
Piazza Galileo Ferraris, 2 - 50131 Firenze (FI)
tel. +39 055 243101 - fax +39 055 244357
info@compagniadelvino.it - www.compagniadelvino.com

CONTE COLLALTO *Sarl*
Via XXIV Maggio, 1 - 31058 Susegana (TV)
tel. +39 0438 435811 - fax +39 0438 73538
info@cantine-collalto.it - www.cantine-collalto.it

CONTE LOREDAN GASPARINI
Via Martignago Alto, 23 - 31040 Volpago del Montello (TV)
tel. +39 0423 870024 - fax +39 0423 620898
info@venegazzu.com - www.venegazzu.com

DAL DIN *Spumanti Srl*
Via Montegrappa, 29 - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 987295 - fax +39 0423 989070
daldin@daldin.it - www.daldin.it

DE BERNARD *Az. Agr. - Maschio Beniamino Srl*
Via San Michele, 70 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
tel. +39 0438 450023 - fax +39 0438 60034
info@beniaminomaschio.it - www.beniaminomaschio.it

DEA RIVALTA
Vicolo Longher, 3 - Bigolino - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 971017 - fax +39 0423 905031
info@dearivalta.it - www.dearivalta.it

DOMUS-PICTA
Via Arcol, 51 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 973971 - fax +39 0423 978970
commerciale@domus-picta.com - www.domus-picta.com

DRUSIAN *Francesco Az. Agr.*
Via Anche, 1 - Bigolino - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 982151 - fax +39 0423 980000
drusian@drusian.it - www.drusian.it

DUCA DI DOLLE
Via Piai Orientali, 5 - 31030 Rolle Cison di Valmarino (TV)
tel +39 +39 0438 975809fax +39 +39 0438 975792
a.baccini@ducadidolle.it - www.ducadidolle.it

EL CENI *S.S. Agricola di Roberti Italo & C.*
Via Brandolini, 13 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
tel. +39 0438 486916 - fax +39 0438 486916
info@robertiitalo.it

FASOL MENIN
Via Fasol e Menin, 22/B - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 974262 - fax +39 0423 905603
myprosecco@fasolmenin.com - www.fasolmenin.com

FOLLADOR *Az. Vin. di Rossi Italia & C. Snc*
Via Gravette, 42 - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 898222 - fax +39 0438 989520
info@folladorprosecco.com - www.folladorprosecco.com

FOSS MARAI *Soc. Agr. S.S. di Biasiotto Andrea*
Strada di Guia, 109 - Guia - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900560 - fax +39 0423 900570
info@fossmarai.it - www.fossmarai.it

FRASSINELLI GIANLUCA
Via della Vittoria, 7 - 31010 Mareno di Piave (TV)
tel. +39 0438 30119 - fax +39 0438 30119
info@frassinelli.it - www.frassinelli.it

FROZZA *Az. Agr. S.S.*
Via Martiri, 31 - Colbertaldo - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 987069 - fax +39 0423 987069
valdobbiadene@frozza.it

FURLAN *S.S. Soc. Agr.*
Vicolo Saccon, 48 - 31020 San Vendemiano (TV)
tel. +39 0438 778267 - fax +39 0438 478996
info@furlanvini.com - www.furlanvini.com

GARBARA *Az. Agr. di Grotto Mirco*
Via Menegazzi, 19 - Santo Stefano - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900155
info@garbara.it - www.garbara.it

GEMIN SPUMANTI *Bortolomiol Guglielmo Srl*
Via Erizzo, 187 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 975450 - fax +39 0423 976146
info@spumantigemin.it - www.spumantigemin.it

GIAVI *di Zuanetti Rossella Az. Agr.*
Via Molena, 32 - 31015 Conegliano (TV)
tel./fax +39 0438 411949 - cell. +39 338 9568598
info@giavi.it - www.giavi.it

GREGOLETTO
Via San Martino, 81 - Premaor - 31050 Miane (TV)
tel. +39 0438 970463 - fax +39 0438 974308
info@gregoletto.com - www.gregoletto.com

GUIA
Via Fontanazze, 2 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel +39 0423900421fax +39 0423901108
info@aziendaagricolaguia.it www.aziendaagricolaguia.it

IL COLLE *Az. Vitivinicola di Ceschin Fabio*
Via Colle, 15 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
tel. +39 0438 486926 - fax +39 0438 787958
info@proseccoilcolle.it - www.proseccoilcolle.it

I BAMBOI
Via Brandolini, 13 – 31020 San Pietro di Feletto (TV)
tel. +39 0438 787038 - fax +39 0438 787038
ibamboi@tmn.it

IL FOLLO *Az. Agr. di Follador Vittorio*
Via Follo, 36 - Santo Stefano - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 901092 - fax +39 0423 900000
info@ilfollo.it - www.ilfollo.it

L'ANTICA QUERCIA *Az. Agr. Srl*
Via Cal di Sopra, 8 - Scomigo - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 789344 - fax +39 0438 789714
info@anticaquercia.it - www.anticaquercia.it

LA CASA VECCHIA *Az. Agr. di Follador Emanuele*
Via Callonga, 8 - Santo Stefano - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900160 - fax +39 0423 900160
info@lacasavecchia.it - www.lacasavecchia.it

LA FARRA *Az. Agr. S.S.*
Via San Francesco, 44 - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 801242 - fax +39 0438 801504
info@lafarra.it - www.lafarra.it

LA GIOIOSA *Spa*
Via Erizzo, 113/A - 31035 Crocetta del Montello (TV)
tel. +39 0423 8607 - fax +39 0423 665111
info@lagioiosa.it - www.lagioiosa.it

LA MARCA *Vini e Spumanti Sca*
Via Baite, 14 - 31046 Oderzo (TV) tel. +39 0422 814681
fax +39 0422 716331 - lamarca@lamarca.it - www.lamarca.it

LA RIVA DEI FRATI *Sas di Adami Cesare*
Via del Commercio, 13 - 31041 Cornuda (TV)
tel. +39 0423 639798 - fax +39 0423 639811
info@rivadeifrati.it - www.rivadeifrati.it

LA TORDERA *Az. Agr. di Vettoretti Pietro e Figli*
Via Alnè Bosco, 23 - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 985362 - fax +39 0423 078000
info@latordera.it - www.latordera.it

LA VIGNA DI SARAH
Via del Bersagliere, 30/A - 31029 Vittorio Veneto (TV)
tel. +39 340 6003442
info@lavignadisarah.it - www.lavignadisarah.it

LE BERTOLE *di Bortolin G. & C. Soc. Agr. S.S.*
Via Europa, 20 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 975332 - fax +39 0423 905007
info@lebertole.it - www.lebertole.it

LE COLTURE *Az. Agr. di Ruggeri C. & C. S.S. Soc. Agr.*
Via Follo, 5 - Santo Stefano - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900192 - fax +39 0423 900511
info@lecolture.it - www.lecolture.it

LE CONTESSE *Srl*
Via Cadorna, 39 - Tezze - 31020 Vazzola (TV)
tel. +39 0438 28795 - fax +39 0438 28931
lecontesse@lecontesse.it - www.lecontesse.it

LE MANZANE *Az. Agr. di Balbinot Ernesto*
Via Maset, 47/B - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
tel. +39 0438 486606 - fax +39 0438 787881
info@lemanzane.it - www.lemanzane.com

LE RIVE DE NADAL
Via dei Cavai, 42 - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 801315 - fax +39 0438 801315
info@lerivedenadal.com

LE RUGHE
Via S. Liberale, 57 - 31018 Gaiarine (TV)
tel +39 0434 75033fax +39 0434 754606
info@proseccolerughe.com - www.proseccolerughe.eu

LE VIGNE DI ALICE
Via Chiesa, 20 - 31029 Vittorio Veneto (TV)
tel. +39 0438 920818
info@levignedialice.it - www.levignedialice.it

LE VOLPERE *Az. Agr.*
Via Cecconi, 13 - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 801204 - fax +39 0438 801204
info@levolpere.it - www.levolpere.it

LUCCHETTA *Marcello Soc. Agr. di Lucchetta G.M.A. S.S.*
Via Calpena, 38 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 32564 - fax +39 0438 35279
info@lucchettavini.com - www.lucchettavini.com

MACCARI SPUMANTI *Srl*
Via Olivera, 21 - 31020 San Vendemiano (TV)
tel. +39 0438 400350 - fax +39 0438 405134
spumanti@maccarivini.it - www.maccarivini.it

MALIBRÀN *Az. Agr. di Favrel Maurizio*
Via Barca II, 63 - 31058 Susegana (TV)
tel. +39 0438 781410 - fax +39 0438 480978
info@malibranvini.it - www.malibranvini.it

MARCHIORI
Via Rialto, 3 - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel +39 0438 801333 - fax. +39 0438 801333
info@marchioriwines.com - www.marchioriwines.com

MARSURA NATALE *S.S.*
Strada Fontanazze, 4 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 901054 - fax +39 0423 904719
info@marsuraspumanti.it - www.marsuraspumanti.it

MARSURET *Az. Agr. Soc. Agr. S.S.*
Via Barch, 17 - Guia - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900139 - fax +39 0423 904726
marsuret@marsuret.it - www.marsuret.it

MASOTTINA
Via Custoza, 2 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 400775 - fax +39 0438 402034
info@masottina.it - www.masottina.it

MASS BIANCHET *Az. Agr. di Miotto Lorenzo & Enrico S.S.*
Via Soprapiana, 42 - Colbertaldo - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 987427 - fax +39 0423 987427
info@massbianchet.it - www.massbianchet.com

MEROTTO *Casa Vinicola Snc di Canal A.*
Via Scandolera, 21 - Col San Martino -31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 989000 - fax +39 0438 989800
merotto@merotto.it - www.merotto.it

MIONETTO *Spa*
Via Colderove, 2 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 9707 - fax +39 0423 975766
mionetto@mionetto.it - www.mionetto.com

MIOTTO VALTER
Via Scandolera, 24 - Colbertaldo - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 985095 - fax +39 0423 985095
info@cantinamiotto.it

MONCADER
Via Castelletto 63 - 31010 Col San Martino, TV
Tel. 0438 989143 - colferaivino@hotmail.com - www.colferai.com

MONGARDA *Soc. Agr. S.S. di Tormena B. & C.*
Via Canal Nuovo, 8 - Col San Martino - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 989168 - fax +39 0438 989168
info@mongarda.it - www.mongarda.it

MONTESEL *Az. Agr. di Montesel Renzo*
Via San Daniele, 42 - Colfosco - 31058 Susegana (TV)
tel. +39 0438 781341 / +39 348 2660484 - fax +39 0438 480875
info@monteselvini.it - www.monteselvini.it

MORO SERGIO *az agr*
Via Crede, 10 – 31010 Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438 898381 sergio.moro@ascofive.com

NANI RIZZI *Az. Agr. di Spagnol Denis*
Via Stanghe, 22 - Guia - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900645 - fax +39 0423 900042
info@nanirizzi.it - www.nanirizzi.it

NARDI GIORDANO *Az. Agr. Soligo*
Via Piave, 13 - Soligo - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 82458 - fax +39 0438 985503
info@nardigiordano.com - www.nardigiordano.com

NINO FRANCO *Spumanti Srl*
Via Garibaldi, 147 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 972051 - fax +39 0423 975977
info@ninofranco.it - www.ninofranco.it

PEDERIVA *Walter e Mariangela Soc. Agr.*
Via Cal del Grot, 1/1 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900143 - fax +39 0423 901040
info@spumanti.pederiva.com

PERLAGE *Srl*
Via Cal del Muner, 16 - Soligo - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 900203 - fax +39 0438 900195
info@perlagewines.com - www.perlagewines.com

PRAPIAN *Soc. Agr. Srl*
Via Piave, 60 - 31050 Lancenigo (TV)
tel. +39 049 9385023 fax +39 049 9386075
mail@sacchettovini.it

PROGETTIDIVINI *Srl*
Via I° Settembre, 20 - Soligo - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 983151 - fax +39 0438 837525
info@progettidivini.it - www.progettidivini.it

REBULI *Angelo e Figli Soc. Agr.*
Via Str. Nuova di Saccol, 40 - Saccol - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 973307 - fax +39 0423 974214
info@rebuli.it - www.rebuli.it

RICCARDO *Az. Agr. di Bottarel Francesca*
Via Cieca D'Alnè, 4 - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 985248 - fax +39 0423 989049
info@proseccoriccardo.com - www.proseccoriccardo.com

RIVA GRANDA *Soc. Agr. S.S.*
Via Canal Vecchio, 5/A - Col San Martino - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 987022 - fax +39 0438 898392
info@proseccorivagranda.it - www.proseccorivagranda.it

ROCCAT *Az. Agr. di Codello C. & M. S.S.*
Via Roccat e Ferrari, 1 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 972839 - fax +39 0423 971772
info@roccat.com - www.roccat.com

RONFINI LEONARDO
Via del Prosecco, 7/A - Col San Martino - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 989614 - fax +39 0438 989614
info@ronfini.com - www.ronfini.com

RUGGERI *& C. Spa*
Via Prà Fontana, 4 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 9092 - fax +39 0423 973304
ruggeri@ruggeri.it - www.ruggeri.it

S.I.V.AG. *Srl*
Via Ongaresca, 34 - 31020 San Fior (TV) - tel. +39 0438 76418
fax +39 0438 260219 - info@sivag.it - www.sivag.it

SALATIN
Via Doge Alvise IV, 57 - Moncenigo - 31016 Cordignano (TV)
tel. +39 0438 995928 - fax +39 0438 996727
info@salatinvini.com - www.salatinvini.com

SAN GIOVANNI *Snc Az. Vin. di Perini Dorigo Bernadette & C.*
Via Manzana, 4 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 31598 - fax +39 0438 35300
vinisangiovanni@libero.it - www.vinicolasangiovanni.it

SAN GIUSEPPE *Az. Agr. di Tomasin L.*
Via Po, 10/A - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
tel. +39 0438 450526 - fax +39 0438 651664
vini.sangiuseppe@libero.it
www.aziendaagricolasangiuseppe.it

SAN GREGORIO *Az. Agr. S.S.*
Via San Gregorio, 18 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 975534 - fax +39 0423 905406
info@proseccosangregorio.it - www.proseccosangregorio.it

SANFELETTO *Srl*
Via Borgo Antiga, 39 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
tel. +39 0438 486832 - fax +39 0438 787890
sanfeletto@sanfeletto.it - www.sanfeletto.it

SANTA MARGHERITA *Spa*
Via Ita Marzotto, 8 - Fossalta - 30025 Portogruaro (VE)
tel. +39 0421 246111 - fax +39 0421 246417
santamargherita@santamargherita.com
www.santamargherita.com

SANTANTONI *Az. Agr.*
Via Cimitero, 52 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900226 - fax +39 0423 900226
info@santantoni.it - www.santantoni.it

SCANDOLERA *Soc. Agr. Snc*
Via Scandolera, 95 - Colbertaldo - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 985107 - fax +39 0423 985107
info@scandolera.it - www.scandolera.it

SCOTTÀ EVANGELISTA
Via Cal Santa, 10 - 31053 Pieve di Soligo (TV)
tel. +39 0438 83075 - fax +39 0438 83075

SCUOLA ENOLOGICA
Via XXVIII Aprile, 20 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 61421 - fax +39 0438 45403
scuolaenologica@isisscerletti.it - www.scuolaenologica.it

SERRE SPUMANTI *Az. Agr. S.S.*
Via Casale V., 8 - Combai - 31050 Miane (TV)
tel. +39 0438 893502 - fax +39 0438 899649
info@proseccoserre.com - www.proseccoserre.com

SILVANO FOLLADOR *Az. Agr.*
Via Callonga, 11 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900295
info@silvanofollador.it - www.silvanofollador.it

SIRO MEROTTO *S.S. Soc. Agr.*
Via Castelletto, 88 - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 989156 - fax +39 0438 989854
info@siromerotto.it - www.siromerotto.it

SOMMARIVA *Soc. Agr. Palazzo Rosso S.S.*
Via Luciani, 16/A - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
tel. +39 0438 784316 - fax +39 0438 784839
info@sommariva-vini.it - www.sommariva-vini.it

SORELLE BRONCA *Srl*
Via Martiri, 20 - Colbertaldo - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 987201 - fax +39 0423 989329
info@sorellebronca.com - www.sorellebronca.com

SPAGNOL *Col del Sas*
Via Scandolera, 51 - Colbertaldo - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 987177 - fax +39 0423 989100
info@coldelsas.it - www.coldelsas.it

TANORÈ *Az. Agr. di Follador G. e figli*
Via Mont, 4 - San Pietro di Barbozza 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 975770 - fax +39 0423 975770
info@tanore.it - www.tanore.it

TENUTA DEGLI ULTIMI
Via Gen. A. Diaz, 18 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 32888
sebastiano@degliultimi.it - www.degliultimi.it

TENUTA 2 CASTELLI
Via Cucco, 23 - 31058 Collalto di Susegana (TV)
tel +39 333 968 19 55fax +39 0422730739
info@2castelli.com www.2castelli.com

TENUTA TORRE ZECCHEI
di Eli Spagnol & C. S.S. Soc. Agr.
Via Capitello Ferrari, 1-3C - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 976183 - fax +39 0423 905041
info@torrezecchei.it - www.torrezecchei.it

TERRE DI OGLIANO *Soc. Agr.*
Via S.S. Trinità, 62 - Ogliano - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 400775 - fax +39 0438 402034
info@masottina.it

TERRE DI SAN VENANZIO FORTUNATO *Srl*
Via Capitello Ferrari, 1 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 974083 - fax +39 0423 974083
info@terredisanvenanzio.it - www.terredisanvenanzio.it

TOFFOLI *Soc. Agr. S.S.*
Via Liberazione, 26 - 31020 Refrontolo (TV)
tel. +39 0438 978204 - fax +39 0438 894556
toffoli@proseccotoffoli.it - www.proseccotoffoli.it

TONON VINI *Srl*
Via Carpesica, 1 - Carpesica - 31029 Vittorio Veneto (TV)
tel. +39 0438 920004 - fax +39 0438 920014
info@vinitonon.com - www.vinitonon.com

TORMENA *Angelo Az. Agr.*
Via Martiri della Liberazione, 7 - Colbertaldo - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 987082 - fax +39 0423 1990620
info@prosecco-tormena.it - www.prosecco-tormena.it

TORMENA F.LLI
Via Roma, 209 - Colbertaldo - 31020 Vidor (TV)
tel. +39 0423 987623 - fax +39 0423 987623
info@tormenafratelli.it - www.tormenafratelli.it

UVEMAIOR
Via San Gallet, 36 - Solighetto - 31053 Pieve di Soligo (TV)
tel. +39 348 5255070 - info@uvemaior.it - www.orawine.it

VAL D'OCA
Via San Giovanni, 45 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 982070 - fax +39 0423 982097
valdoca@valdoca.com - www.valdoca.com

VAL DE CUNE
Via Spinade, 41 - 31049 GUIA di Valdobbiadene (TV)
tel +39 0423 901112fax +39 0423 901112
info@valdecune.it - www.valdecune.it

VALDELLÖVO *S.S. di Ricci B. & C.*
Via Cucco, 29 - Collalto - 31058 Susegana (TV)
tel. +39 0438 981232 - fax +39 0438 981232
info@valdellovo.it - www.valdellovo.it

VALDO SPUMANTI *Srl*
Via Foro Boario, 20 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 9090 - fax +39 0423 975750
info@valdo.com - www.valdo.com

VALDOC SARTORI *Soc. Agr. S.S.*
Via Menegazzi, 7 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900278 - fax +39 0423 900278
info@valdocsartori.it - www.valdocsartori.it

VARASCHIN *Matteo e figli Snc*
Str. Chiesa, 10 - San Pietro di Barbozza - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 973553 - fax +39 0423 971758
info@varaschin.com - www.varaschin.com

VETTORI *Az. Agr. di Vettori Arturo*
Via Borgo America, 26 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
tel. +39 0438 34812 - fax +39 0438 34812
info@vinivettori.it - www.vinivettori.it

VIGNE DORO *Soc. Agr. Srl*
Via Colombo, 74 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 410108 - cell. +39 335 7629392
info@vignedoro.it - www.vignedoro.it

VIGNE MATTE *Srl*
Via Tea, 8 - Rolle - 31030 Cison di Valmarino (TV)
tel. +39 0438 975798 - fax +39 0438 977336
info@vignematte.it - www.vignematte.it

VIGNE SAVIE *Az. Agr. di Ruggeri V. S.S.*
Via Follo, 26 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900235 - fax +39 0423 900193
info@vignesavie.it - www.vignesavie.it

VIGNETO VECIO *Az. Agr.*
Via Grave, 8 - Santo Stefano - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 900338 - fax +39 0423 904768
info@vignetovecio.it - www.vignetovecio.it

VILLA MARIA *S.S. di Bevacqua di Panigai*
Via San Francesco, 15 - 31010 Farra di Soligo (TV)
tel. +39 0438 801121 - fax +39 0438 801121
info@villamaria-spumanti.it - www.villamaria-spumanti.it

VILLA SANDI *Srl*
Via Erizzo, 113/B - 31035 Crocetta del Montello (TV)
tel. +39 0423 976299 - fax +39 0423 860924
info@villasandi.it - www.villasandi.it

VINICOLA SERENA *Srl*
Via C. Bianchi, 1 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 2011 - fax +39 0438 394935
info@vinicolaserena.com - www.vinicolaserena.com

ZARDETTO SPUMANTI *Srl*
Via Martiri delle Foibe Z.I., 18 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 394969 - fax +39 0438 394543
info@zardettoprosecco.com - www.zardettoprosecco.com

ZUCCHETTO *Paolo Az. Agr.*
Via Cima, 16 - San Pietro di Barbozza - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 972311 - fax +39 0423 971744
sales@zucchetto.com - www.zucchetto.com

Conegliano Valdobbiadene
IN STAGIONE
TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Numero 3
Ottobre 2015

AGRIMARCA

Mezzi e tecniche per la moderna viticoltura

Vendita prodotti per la viticoltura, assistenza tecnica, formazione professionale, barbatelle, fertilizzanti organo minerali, impianto vigneto chiavi in mano.

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

Agente per la zona del Prosecco DOCG

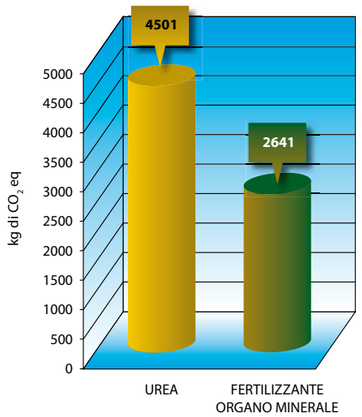
Partner per l'innovazione vitivinicola: SCAM

Via Crevada, 83/C, Z.I. - San Pietro di Feletto (TV) - tel. 0438 60342 - fax 0438 457323 - e-mail: info@agrimarca.it - www.agrimarca.it

NUTRIZIONE

Selezione di fertilizzanti organo-minerali per colture a basso impatto ambientale

UREA E FERTILIZZANTE ORGANO-MINERALE: CONFRONTO DELL'EMISSIONE DI GAS SERRA



Fertilizzazione del vigneto

- Proponiamo fertilizzanti Organo Minerali a basso consumo di energia e ad alta efficienza agronomica;
- O.M Scam maggiore efficienza del 50/80%;
- Minore produzione di CO2;
- Basso impatto ambientale;
- Maggiore tutela dell'Ambiente.

Dichiarazioni certificate EPD

SCAM NUTRIZIONE VEGETALE

EPD® PER FERTILIZZANTI ORGANO-MINERALI Dichiarazione ambientale di prodotto certificata S-P-00120 www.environdec.com

DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO

I concimi organo minerali SCAM possono vantare, unici in Europa, la Dichiarazione Ambientale di prodotto certificata EPD:

questa permette di comunicare informazioni

- *OGGETTIVE,*
- *CONFRONTABILI,*
- *CREDIBILI.*

su prestazione ambientale dei prodotti tramite la quantificazione degli impatti potenziali associati al ciclo di vita.

Secondo la ISO 14025 le prestazioni ambientali di prodotto riportate nella EPD devono essere basate sui risultati di un'analisi del ciclo di vita (Life Cycle Assessment LCA).

LA VENDEMMIA 2015

Una vendemmia bella e buona

E sempre difficile stilare un bilancio ad operazioni ancora in corso e quando i vini sono in piena fermentazione e devono ancora aprirsi anche al naso più attento ed allenato. Ad ogni buon conto, quando si vuole definire i contorni di un'annata, ci si può limitare a raccogliere i dati, effettuando le prime elaborazioni per un commento più consapevole in un secondo tempo.

Certo è che, seppure a tratti il 2015 si possa accostare ad un 2003 per l'esplosione di calore in luglio, rispetto ad altre annate, vedasi 2014, 2010 o 2007, per un motivo o per un altro, quella che si sta chiudendo si può definire un'annata che rientra nella normalità.

Come in ogni focus vendemmia, la scaletta prevede una breve analisi del meteo, con reportistica dei dati e rilievi raccolti giornalmente dalle 10 stazioni meteo di cui il Consorzio si è dotato a partire da quest'anno. Successivamente, si andranno ad analizzare le curve di maturazione, secondo un lay-out nuovo e ragionato sulla spazializzazione dei dati raccolti ed elaborati dal servizio tecnico.

IL METEO

E opportuno, come ogni anno, aggiornare il quadro delle temperature medie e della piovosità del primo trimestre, visto che tali fattori incidono sulle epoche di germogliamento.

In particolare si noti come le temperature medie dei mesi invernali siano e si confermino piuttosto miti; ciò impone alla vite una dormienza a breve scadenza, con riprese vegetative anticipate che negli ultimi anni sorprendono i più esperti. Basti pensare al 2007, ma anche il 2014 con un germogliamento già alla terza decade di marzo. Nel 2015 il fenomeno si è attenuato, anche se la ripresa vegetativa è avvenuta ad inizio aprile, in anticipo di circa una settimana sulla media del vitigno. La conferma dell'anticipo deriva comunque dal fatto che le temperature utili del primo trimestre, ovvero le temperature che mediamente fanno registrare valori sopra lo 0 vegetativo, ossia i 10°C, mantengono un segno positivo sfiorando i 16°C, segno che, comunque, gli ultimi inverni a partire dal nuovo millennio, sono fin troppo mitigati. Anche le piovosità, portando il terreno ad una disponibilità idrica interessante in una fase di ripresa dell'attività radicale, in particolare il mese di marzo, favoriscono a suo tempo la ripartenza delle viti. Così è avvenuto e con effetti in certi momenti dirompenti, visto che il germogliamento si è espletato con grande esuberanza in quasi tutto il comprensorio. Si sono registrate comunque alcune "false partenze" in virtù delle incessanti pioggie che per cause dovute ad attacchi peronosporici o per difficoltà di assimilazione ed accumulo di riserve amidacee, ha impedito alle viti, soprattutto le più giovani di ritrovare l'energia metabolica per un germogliamento adeguato.

Le tabelle sotto riportano alcuni dati interessanti e mettono a confronto quattro annate permettendo di compiere alcune riflessioni:

	2015		2014		2013		2007	
	T°C	Mm	T°C	Mm	T°C	mm	T°C	mm
Gennaio	7,08	86,6	6,7	391,1	5,06	71,2	5,25	78,98
Febbraio	7,39	31,6	7,86	362,9	4,83	85,2	7,15	43,40
Marzo	11,03	171,4	10,93	94,45	7,74	244	10,07	121,37

2015	2014	2013	2007	2011	2010
15,90	10,85	-70,70	30,07	26,68	23,00

Questa premessa di carattere generale è l'anteprima di un'annata insolitamente nella norma per il rispetto della stagionalità. Nel dettaglio, infatti, sia per l'areale di Conegliano che per quello di Valdobbiadene, come evidenziato dai grafici **(grafico 1 e 2)** in cui vengono riportati i valori di temperatura media e piovosità per il primo trimestre, risulta come l'andamento rientri in un quadro normale. Unica nota, a conferma di un inverno mite, il numero risicato di volte in cui la temperatura si è attestato sotto lo 0. Infatti, sono in particolare le temperature minime del primo trimestre che quest'anno, come anche nelle annate appena trascorse, fanno registrare valori sempre più elevati. Si tratta di un segnale importante che certamente concorre ad incrementare l'anticipo fenologico verificatosi nelle ultime campagne viticole.

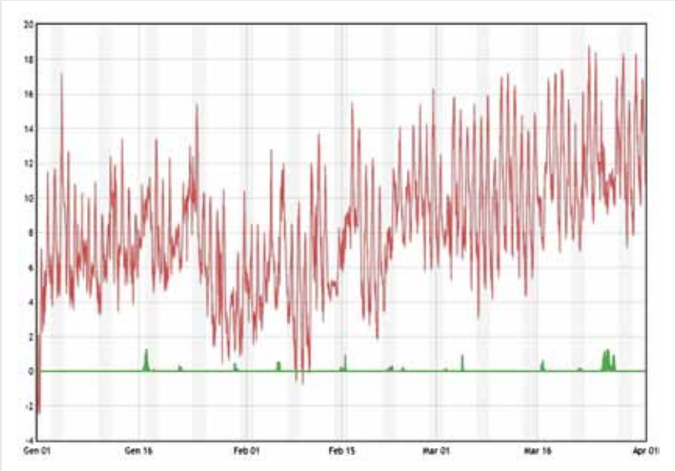


Grafico 1

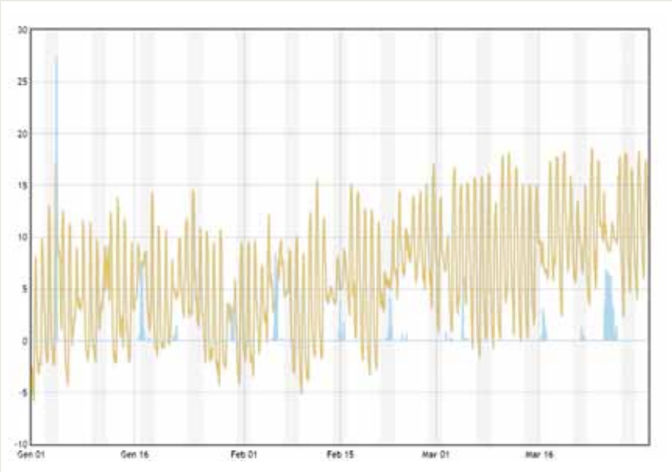


Grafico 2

Naturalmente il concretizzarsi di un germogliamento precoce espone le viti ai cosiddetti ritorni di freddo, ovvero le gelate primaverili che, spesso, sono ben più deleterie di una crittogama o della grandine. I grafici successivi **(grafico 3 e 4)**, in cui vengono riportati i dati registrati da aprile a luglio, nella zona di Conegliano e Valdobbiadene rispettivamente, evidenziano come nel corso della primavera 2015, a parte due nottate sotto lo 0°C registrate a Valdobbiadene, vi siano state temperature sopra la media fino alla terza decade di aprile, con punte anche di 25°C, e quasi totale assenza di piovosità. In questo periodo infatti le viti hanno avuto un buon progresso fenologico, mantenuto ed ulteriormente potenziato da una decina di giorni di pioggia ben cadenzata e successivamente con un nuovo ritorno di bel tempo e temperature quasi estive durante i primi quindici giorni di maggio.

Proprio alla fine del mese sono state registrati i primi inizi di fioritura la cui durata è stata di circa un paio di settimane in generale e si è manifestata in condizioni di tempo piuttosto stabile, salvo qualche piovasco intorno

GeoVite
CONSULENZE IN VITI-VINICOLTURA
www.geovite.com

LA SOLUZIONE PER LA GESTIONE
DELLA TUA CANTINA
DEI TUOI VIGNETI

Tenuta registri di cantina
Progetti e rilievi vigneti
Consulenze enologiche
Gestione schedario viticolo
Ristrutturazione vigne

GEOVITE S.r.l. - Via Ferralini, 17/a - 31024 ORMELLE (TV) - info@geovite.com
Tel e Fax 0422.745556

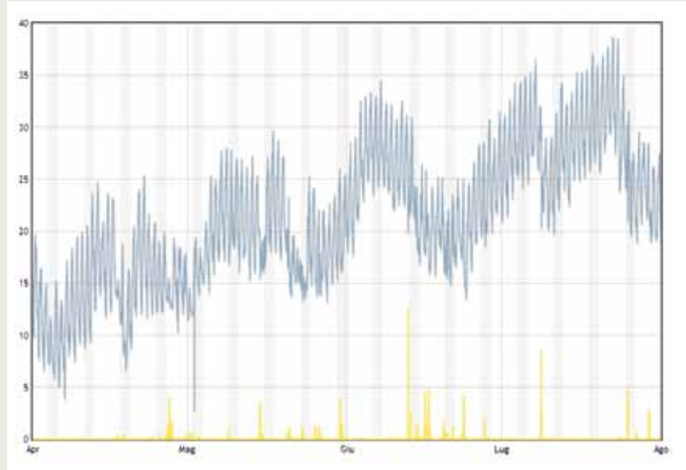


Grafico 3

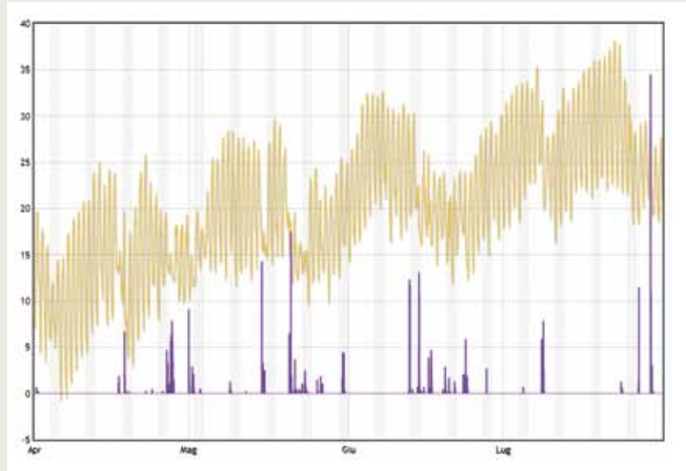


Grafico 4

al 10 giugno nel comprensorio di conegliano – vittorio che ha comportato qualche piccolo disturbo. In generale comunque la fenofase è stata molto regolare e così pure l'allegagione, seppur, proprio dal 15 giugno e fino al 21 giugno, vi siano state le piovosità più durature. Queste ultime infatti, unite ad un abbassamento termico consistente, sono state le uniche piogge potenzialmente infettanti per la peronospora; infatti, fino a quel momento, non c'è stata alcuna segnalazione di interesse. La domenica 25 giugno, invece, si sono manifestate le prime macchie, anche importanti visto che si presentavano con le dimensioni di una moneta di 2 euro. Fortunatamente, l'intervallo di instabilità è cessato dando il via ad un rialzo termico ed un periodo di assenza di eventi piovosi della durata di una settimana circa e prime punte di temperatura media, fin oltre i 35°C. Dopo una breve interruzione con qualche temporale, per almeno 12 giorni l'escalation delle temperature è stato inarrestabile, arrivando a toccare punte record di quasi 40°C in media poco prima dei piovaschi di fine luglio.

Questo storico ha dettato i tempi della fenologia annuale e comportato una concatenarsi di cause – effetto così evidenziabili:

- gli intervalli regolari fra stabilità meteoclimatica e piogge ha consentito di praticare tutte le attività di difesa necessarie per operare con una certa dose di tranquillità e scongiurare infezioni di una certa entità. La sanità delle uve infatti quest'anno rasenta la perfezione;
- i mesi di giugno e luglio, caratterizzati da temperature medie sopra i valori normali per il periodo, si sono distinti anche per una prima metà molto calda e stabile ed una seconda metà con qualche abbassamento repentino delle temperature unite a temporali diffusi. Questi frequenti sbalzi termici, a loro volta, non favoriscono la fisiologia della vite che, soprattutto in fase di allegagione e, successivamente, durante l'accrescimento degli acini, ha patito la "fatica" del metabolismo.
- il gran caldo ha arrestato il progresso fenologico ed in particolare la fase di prima divisione cellulare, poco dopo l'allegagione, a cavallo tra giugno e luglio, che è stata particolarmente difficoltosa. In generale, infatti, il probabile decorso metabolico è stato disturbato dall'eccesso di calore con scarsa disponibilità di energia metabolica e possibilità di processi di divisione per l'accrescimento della bacca. La fase di distensione successiva è stata quindi condizionata, tanto che i grappoli alla fine di luglio si presentavano, seppur di

buone dimensioni, molto spargoli e con acini piccoli. L'ondata di calore di luglio, oltre ad avere ripercussioni di carattere fisiologico nella fase di accrescimento degli acini, ha influito anche al momento dell'invaiatura. Quest'ultima, infatti, a partire dall'ultima settimana di luglio si è protratta fino alla prima decade di agosto. Una durata insolita ed un progresso della fenofase non uniforme sono un altro evidente effetto dello stress idrico patito dalle viti nel periodo immediatamente antecedente che ne ha in parte compromesso un regolare e usualmente più rapido compimento. D'altra parte, questa difficoltà intrinseca si palesa anche e soprattutto nei dati della fase di maturazione che, come evidenziano i grafici **(grafico 5 e 6)**, è avvenuta in un intervallo meteoclimatico di grande stabilità, soprattutto nella prima decade di agosto, e senza grosse piovosità. Le giornate molto calde ed umide hanno contribuito a:

- favorire l'accumulo zuccherino anche se non in maniera così pronunciata come ci si sarebbe atteso, in considerazione del fatto che l'eccedenza termica, ben oltre i 35°C, soglia in cui le piante passano da una fase di fotoassimilazione ad una di fotorespirazione, e comunque con valori in interno chioma e/o acini anche superiore ai 40°C, ha reso l'aumento di gradazione meno brillante;
- i fattori sopra menzionati sono le cause di una perdita di acidità, in particolare malica, visto che già dall'invaiatura le viti sono state costrette ad un forzato passaggio alla degradazione dell'acido malico per sopperire alle esigenze metaboliche.

Malgrado la presenza di variabili climatiche, certamente migliori rispetto al 2014 almeno dal punto di vista sanitario, non prevedibili, la gestione e l'equilibrio della parete vegetativa consentono sempre l'ottenimento di uve di qualità, la cui maturazione può concretizzarsi in modo graduale e soddisfacente. Certo che, come per il 2003, 2006, 2007, 2009 in periodi anche diversi, il 2015 ha in certi zone del comprensorio collinare evidenziato quanto possa essere importante la dotazione idrica e la disponibilità controllata dell'acqua in fasi delicate della crescita annuale del vigneto. Ciò per non dover affrontare perdite in peso e soprattutto in qualità tecnologica delle uve.

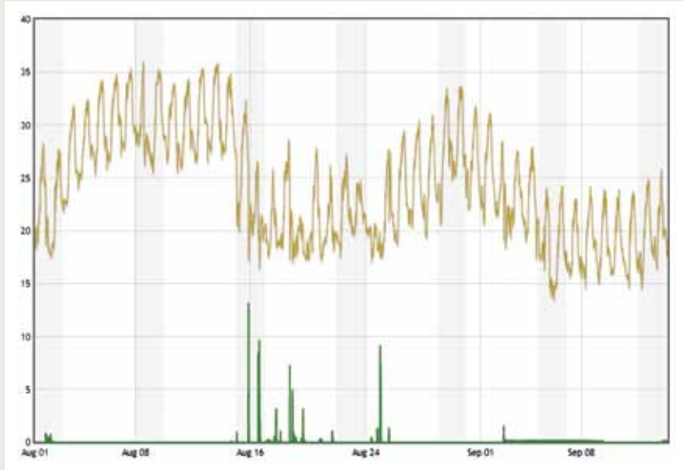


Grafico 5

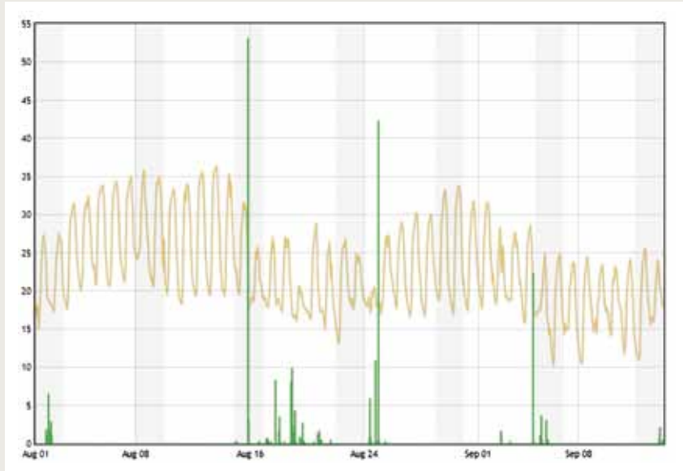


Grafico 6

LA MATURAZIONE

Il monitoraggio della maturazione delle uve è divenuto ancor di più rispetto alle annate precedenti un sistema di grande utilità e versatilità che si è dotato di una tecnologia dedicata, come la georeferenziazione e la spazializzazione del dato sull'area della Denominazione. Il servizio che continua ormai da 20 anni è certamente un valido supporto per tutti i produttori del Conegliano Valdobbiadene garantendo obiettive analisi che fungono da indicazioni utilissime per capire quando raccogliere le uve. Il lavoro di raccolta dei campioni ed analisi dei mosti richiede un impegno costante ed anche quest'anno il servizio tecnico senza la collaborazione di alcuni aiutanti, sia per la raccolta sia per la spremitura delle uve, non avrebbe portato a compimento lo studio. Come accede da qualche anno, il laboratorio di analisi degli "Ex Allievi della Scuola Enologica" fornisce il supporto indispensabile per le verifiche tecnico-chimiche, permettendo di ricavare le misurazioni, successivamente rielaborate nei grafici e nella mappe, di cui in questa sezione si riportano le più significative.

L'analisi delle curve di maturazione non può essere decontestualizzata dai dati ricavati nella precedente analisi climatica che, com'è stato evidenziato, condiziona naturalmente il decorso fenologico ed il comportamento vegeto – produttivo dei vigneti all'interno del comprensorio collinare. E ovvio attendersi alcune sfumature e differenze che storicamente emergono dall'analisi chimiche delle uve: notoriamente l'area orientale anticipa di almeno una settimana sulla parte occidentale, mentre il comprensorio più a nord richiede qualche giorno in più prima della raccolta. Ebbene, in considerazione di ciò che emerso dal quadro climatico, tale andamento viene evidenziato dai prossimi grafici che, nell'ordine di presentazione, fanno riferimento alle seguenti spazializzazioni:

- accumulo zuccherino espresso in gradazione Babo;
- situazione del quadro acidico espresso in acidità totale (g/l);
- situazione dell'acidità malica, espressa in g/l;

In virtù di un'invaiatura piuttosto lenta, giunta a compimento intorno al 5 agosto, i primi prelievi sono stati realizzati al 10 agosto e, successivamente, con cadenze anche più strette rispetto ai canonici sette giorni, fino al 9 di settembre, per un totale

di 6 prelievi. La decisione di accorciare l'intervallo di tempo fra un prelievo ed il successivo è stata determinata dalla necessità, vista la diminuzione repentina dell'acidità, di riuscire a determinare

Grafico babo 13.08.2015

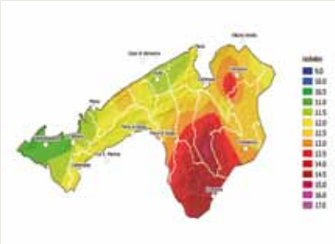


Grafico babo 20.08.2015

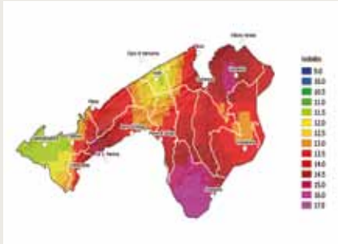


Grafico babo 28.08.2015

il giusto stadio di maturazione tecnologica delle uve.

I primi grafici **(andamento babo nel complesso)** mettono in evidenza l'accumulo di zuccheri ed il progresso con il trascorrere delle settimane. Si evidenzia come già al primo prelievo saltano all'occhio le zone "calde" della Denominazione ed in particolare a partire dalla zona di Susegana e Conegliano, passando per i Feletti ed arrivando fino a Carpesica in comune di Vittorio Veneto. Nei

Grafico babo 02.09.2015

Grafico babo 08.09.2015

LA SOLUZIONE INFORMATICA PER IL SETTORE VINICOLO

ad hoc
CANTINA

Un'azienda vinicola al passo con i tempi ha bisogno di soluzione tecnologicamente avanzate, semplici ed immediate...

conferimenti
cantina
tracciabilità e piano controllo
crm
vigna
enologo
e-commerce
Accisa DAA telematico
business intelligence
gestione ad hoc zucchetti

Computer Systems Qualified Partner
Computer srl
SOLUZIONI HARDWARE & SOFTWARE
ASSISTENZA - CONSULENZA - INTERNET

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ
DNV·GL
ISO 9001

PARTNER
ZUCCHETTI
IL SOFTWARE CHE CREA SUCCESSO

CNR SERVICE
CNR Service srl
Via Vivaro, 25/a - 12051 ALBA (CN)

Via Conegliano, 94/b · 31058 SUSEGANA (TV) ITALY
Tel. 0438 450500 · Fax 0438 450505
www.computersrl.com · e-mail: bolla@computersrl.com

Grafico acidità 13.08.2015

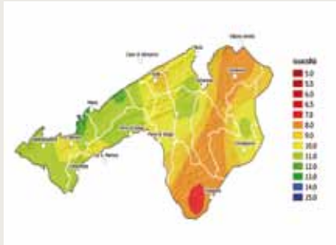


Grafico acidità 20.08.2015

Grafico acidità 28.08.2015

successivi prelievi si evidenzia con maggior intensità ed efficacia l'espandersi dell'onda calda e, quindi, dell'aumento di gradazione zuccherina cominciando a divenire interessanti ai fini di una programmazione vendemmiale a partire dal 28 agosto, soprattutto per i vigneti della zona di Susegana e Carpesica. Ai primi di settembre il quadro è abbastanza orientato verso un generale raggiungimento delle minime gradazioni ed un progressivo incedere dei carri vendemmia. L'ultimo prelievo rimarca ulteriormente l'andamento appena descritto. Se si sposta l'attenzione sull'acidità totale **(andanmento acidità nel complesso),** com'è logico attendersi, la prospettiva si inverte, ovvero si assiste ad un progressivo calo dei valori che, comunque, al primo campione denotano una carenza in tal senso. Infatti, la stretta di caldo di luglio ed inizio

Grafico acidità 02.09.2015

Grafico acidità 08.09.2015

raggiungere i livelli minimi ed infatti, per questo motivo, le operazioni di vendemmia si sono moltiplicate all'interno di tutta la Denominazione senza privilegiare una zona piuttosto di un'altra.

In fin dei conti, i primi rilievi confermano questo andamento, in particolare quando si vada ad analizzare il dato dell'acido malico: apparso subito deficitario, a partire da Susegana ed a livelli di attenzione in alcuni vigneti già alla fine del mese di agosto. La prima pioggia di settembre, seppur di breve durata, ma con un abbassamento significativo

Grafico malico 13.08.2015

Grafico malico 20.08.2015

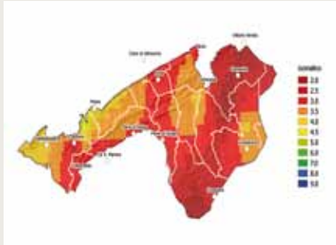


Grafico malico 28.08.2015

agosto ha contribuito ad una repentina perdita di acidità, in parte sostenuta dall'aumento della gradazione, sebbene non in maniera proporzionalmente diretta. Naturalmente con il trascorrere dei giorni tale valore in diverse zone ha cominciato a

Grafico malico 02.09.2015

Grafico malico 08.09.2015

delle temperature, ha concesso un recupero di acidità malica, in particolare nelle zone centrali ed occidentali del comprensorio. **(andamento malico nel complesso).**

La complessità di lettura dei dati di campionamento delle uve, in considerazione, come accertato e commentato nei grafici, della repentina diminuzione del quadro acidico delle uve, ha determianto la necessità nonché l'utilità di procedere all'analisi sensoriale delle uve secondo il metodo ICV di Montpellier. Questo tipo di esame è valso, per gli ultimi 3 prelievi di uve, la possibilità di poter commentare come il profilo organolettico, ma soprattutto meccanico delle uve stesse evolvendo. Ciò ha consentito al panel, formato da 4 persone, di poter costruire una mappatura sensoriale utilissima ogniqualvolta si dovessero fornire informazioni sullo stato di maturità delle uve, non dal punto di vista fenologico, ma dal lato tecnologico, secondo l'obiettivo spumantistico che tutta la Denominazione si pone. Naturalmente, tali dati, fungono da precisa indicazione tecnica per individuare con una certa sicurezza, seppur nel complesso dell'area Docg, un periodo di tempo oltre il quale la raccolta delle uve risulta sconveniente.

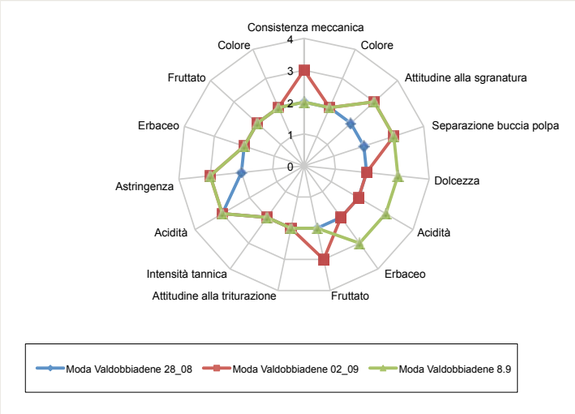


Grafico Sensoriale Valdobbiadene

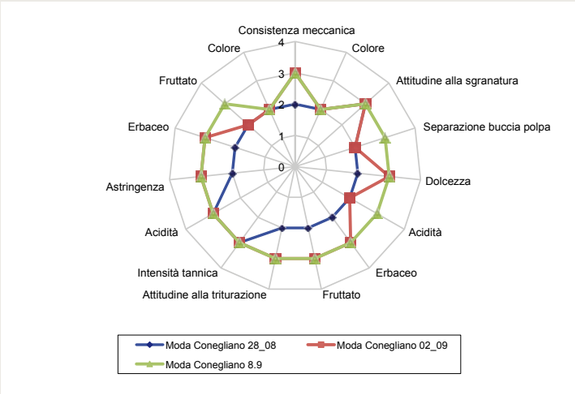


Grafico Sensoriale Conegliano

I grafici riportati di seguito **(Grafici sensoriali Valdobbiadene e Conegliano),** riportano i descrittori dell'analisi sensoriale: i caratteri visivi insieme con caratteristiche di tipo meccanico dell'acino, l'analisi della polpa, della buccia ed il colore dei vinaccioli. Questo insieme di caratteri, a cui viene attribuito un punteggio da 1 a 4, permettono di descrive nell'insieme gli acini, 5 a testa per campione, così da poter registrare l'incedere della fase di maturazione. La lettura dei grafici nello specifico infatti evidenzia, per l'area di Conegliano, un passaggio molto netto da condizioni di crudità delle uve, in tutti i sensi (dato del 28.08) ad un complessivo aumento e raggiungimento per tutti i parametri, della maturità tecnologica delle uve (dato del 08.09), sia per la polpa che per la buccia, con la scomparsa di sensazioni erbacee a favore di aromi più fruttati per esempio, oppure alla facilità di sgranatura e di spedicellamento dell'acino dal pedicello.

Per l'area di Valdobbiadene, invece, questo netto raggiungimento della maturità, alla data del 08.09, quando, come visto, nel coneglianese – vittoriese si poteva tranquillamente procedere alla raccolta, non si è concretizzato. Alcuni parametri, infatti, soprattutto per quanto riguarda alcune caratteristiche della buccia, non raggiungevano i valori prefissati, fornendo un chiaro indizio che per i comprensori del valdobbiadenese si poteva attendere ancora qualche giorno o settimana prima di poter iniziare le operazioni di raccolta.

Il bilancio dell'annata non può che essere positivo alla luce da un lato di stabilità del clima che ha evitato sciagurate soprese dal punto di vista fitosanitario, dall'altro di regolarità nel periodo vendemmiale, ormai alle battute conclusive, che ha permesso un'ordinata e piacevole raccolta, senza intoppi o problematiche di altro genere.

BIODIVERSITÀ VEGETALE NEI VIGNETI IN FORTE PENDENZA E PRATI ARIDI

PREMESSA

Lo studio "Endoflorvit" rappresenta un proseguo di una precedente ricerca, denominata "Biodivigna" finalizzata alla caratterizzazione della diversità di comunità vegetali presenti all'interno o ai limiti dei vigneti.

I risultati, molto confortanti ed illuminanti, hanno fortemente motivato il gruppo di lavoro affinché venisse realizzata un'ulteriore indagine all'interno del comprensorio, questa volta accompagnata da una maggiore consapevolezza scientifica.

Nel caso specifico la ricerca si è orientata a comprovare, sulla base delle conoscenze già acquisite, le seguenti ipotesi:

- La permeabilità ecologica fra habitat-seminaturali e vigneto, in particolare la circoscrizione di superfici a prato arido in ambienti agrari intensivi ed estensivi
- L'esistenza di una correlazione fra le malattie oggi più pericolose, come la Flavescenza dorata, e la diversità biologica presente nei vigneti
- Caratterizzazione e funzionalità genica di batteri endofiti presenti nel circuito linfatico della varietà Glera presente nell'area collinare.

e paesaggistica, in un'areale così frammisto fra coltura agraria ed ambiente naturale, non è stato ancora valutato.

In particolare si tratta delle seguenti attività viticole da poter comunicare e promuovere in un'ottica conservativa ed ampliativa della biodiversità già presente nell'area collinare:

- La gestione del cotico erboso sia nell'interfila sia nel sottofila con attrezzature idonee e non invasive nei primi strati di terreno, la loro tempistica e ripetibilità funzionali alla biologia delle specie presenti
- La stima dell'interazione fra il vigneto e l'ambiente circostante per mezzo delle indagini di associazionismo vegetale dentro e fuori la parcella vitata
- La complessità e varietà batterica, possibili applicazioni e selezione di materiale genetico utile alle piante nell'induzione delle difese naturali
- Le possibili soluzioni volte a contenere attraverso il servizio ecosistemico offerto dagli ambienti naturale per il controllo dell'entomofauna dannosa alla coltura viticola.

Tali obiettivi costituiscono per tutti i produttori appartenenti al Consorzio risposte per una valutazione oggettiva della congruità tecnico - pratica di alcune tecniche gestionali in vigneto volte ad accrescere il livello di competenza nei riguardi di approcci innovativi alla funzionalità ecologica del vigneto.

Alcuni spunti tecnici ottenuti attraverso questo studio possono essere considerati quasi come nuove frontiere agronomiche, mai ponderate ed il cui ritorno in termini di funzionalità ecosistemica

SCOPO

L'obiettivo generale del progetto è stato quello di individuare indicatori di biodiversità connessi alla gestione dei vigneti e sviluppare conoscenze che possano promuovere il connubio armonico tra la conservazione della biodiversità, utile per il mantenimento delle funzioni degli ecosistemi, e la produzione vitivinicola.

In particolare, il primo scopo è stato quello di verificare l'ipotesi secondo la quale la presenza di habitat semi-naturali nei dintorni dei vigneti possano incrementare il numero di specie vegetali presenti al loro interno. Poiché l'intensità di tale effetto potrebbe dipendere dalla distanza che separa i due contesti si è ritenuto opportuno testare l'ipotesi su diverse scale spaziali, supponendo che l'effetto positivo del paesaggio sulla ricchezza specifica sia maggiore a scale più piccole, grazie al contatto diretto dell'habitat semi-naturale con i vigneti. Si è ipotizzato, inoltre, che questo effetto possa interagire, a livello locale, con intensità e tipologia gestionale.

Il secondo obiettivo è stato quello di valutare se i vigneti in forte pendenza possano fornire le condizioni idonee per le specie tipicamente associate ai prati aridi presenti nella zona che costituiscono degli habitat di importanza comunitaria per la biodiversità.

METODO

Area di studio e disegno di campionamento

Lo studio è stato realizzato nell'area della DOCG Conegliano-Valdobbiadene **(Figura 1)**, a nord della provincia di Treviso, comprendente circa 6000 ettari di vigneto destinati alla produzione del Prosecco DOCG e dello Spumante Superiore DOCG. All'interno dell'area sono stati individuati 40 vigneti e 20 prati. I vigneti, tutti con pendenze superiori ai 30°, sono stati selezionati tenendo in considerazione la composizione paesaggistica in un raggio di 500 m dal punto focale.

Sono stati quindi selezionati 20 vigneti immersi in un paesaggio dominato da aree coltivate ed altri 20 in un paesaggio caratterizzato da una elevata presenza di habitat semi-naturali, quali boschi e prati aridi (Figura 1). Per quanto riguarda la gestione, in entrambe le tipologie vengono eseguiti tre tagli all'anno dell'erba e l'applicazione degli erbicidi avviene da 0 a 2 volte all'anno. La selezione dei prati aridi è avvenuta individuandone 20 tra i pochi rimasti nell'area, sia naturali che semi-naturali. Tutti presentano pendenze superiori ai 30° con esposizioni e quote simili a quelle dei vigneti.

In ciascun vigneto e prato è stata annotata la presenza di tutte le specie vegetali all'interno di un transetto di 25 x 5 m posizionato al centro del sito e orientato in modo che il lato più lungo si trovasse parallelo alla linea di massima pendenza. La maggior parte delle specie sono state identificate in campo, ove possibile, diversamente sono stati raccolti dei campioni (circa 1200) successivamente essiccati, identificati e raccolti in un erbario.

Figura 1: distribuzione dei siti di campionamento all'interno del DOCG Conegliano-Valdobbiadene (campitura verde). In rosso sono indicati i vigneti immersi in un paesaggio intensivo, in giallo quelli nel paesaggio estensivo e in blu i prati aridi.

Analisi dei dati

L'effetto del paesaggio e della gestione sulla diversità vegetale nei vigneti è stato testato utilizzando dei modelli lineari, impiegando come variabile risposta il numero totale di specie presenti in ogni sito di campionamento. La variabile paesaggio è rappresentata dalla

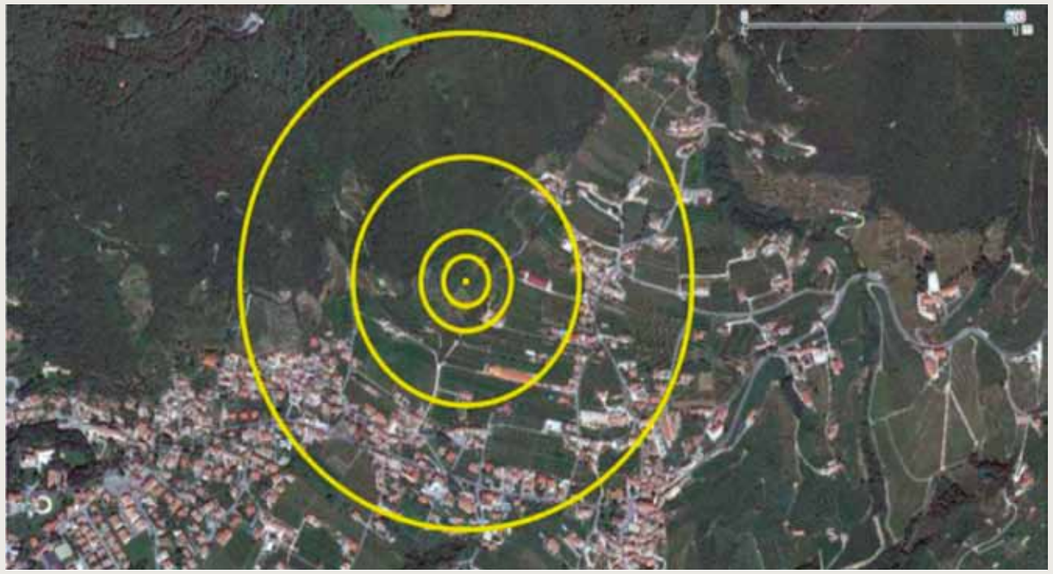


Figura 2: esempio di rappresentazione dei buffer circolari di raggio 50 m, 100 m, 250 m e 500 m utilizzati per stimare la composizione del paesaggio attorno al vigneto campionato.

superficie degli habitat semi-naturali (boschi e prati aridi) all'interno di quattro buffer circolari di raggio 50 m, 100 m, 250 m e 500 m, al fine di testarne l'effetto alle diverse scale spaziali **(Figura 2)**. Per quanto riguarda la gestione è stato tenuto in considerazione solamente il numero di trattamenti erbicidi effettuati nell'arco dell'anno, dal momento che il numero di sfalci è pressoché costante all'interno del campione e che l'apporto di sostanze azotate , mediante le concimazioni,è praticamente trascurabile.

Il confronto tra la diversità vegetale delle due tipologie di vigneto e i prati aridi è stato realizzato sia dal punto di vista del numero di specie presenti, sia dal punto di vista della composizione specifica e funzionale. La diversità funzionale è stata indagata mediante i tratti funzionali, ovvero le caratteristiche morfologiche (per esempio forma di crescita) e fenologiche (per esempio modalità di impollinazione, periodi di fioritura) che caratterizzano la risposta delle piante ai diversi fattori come ad esempio la gestione e le caratteristiche del paesaggio.

RISULTATI

Effetto del paesaggio e della gestione sulla diversità vegetale nei vigneti

La presenza di habitat semi-naturali nel paesaggio ha un effetto positivo sul numero di specie vegetali presenti nei vigneti e questo, come ipotizzato, dipende dalla scala di analisi. In particolare l'effetto è maggiore a scale più piccole, probabilmente grazie al contatto diretto del bosco o del prato arido con il vigneto. In tale situazione, infatti, le specie presenti nell'habitat semi-naturale sono in grado di raggiungere facilmente i vigneti adiacenti incrementandone la ricchezza specifica. Al contrario, la lontananza dell'habitat semi-naturale unita alle eterogenee condizioni topografiche della zona e all'effetto barriera delle distese coltivate a vite sembra ostacolare la dispersione delle specie vegetali che, a differenza di altri organismi, hanno una mobilità limitata.

Appare dunque fondamentale il mantenimento e l'eventuale incremento degli habitat semi-naturali a diretto contatto con le colture al fine di conservare l'elevata ricchezza specifica dei vigneti in forte pendenza. Si può ipotizzare inoltre che quest'ultima, coadiuvata dalla presenza degli habitat semi-naturali e dal loro ruolo di sorgente, possa avere a sua volta un effetto positivo sulla presenza di insetti utili alle colture. Ne gioverebbero in tal caso sia il servizio ecosistemico di impollinazione sia quello di controllo biologico, limitando almeno in parte, gli interventi con pesticidi.

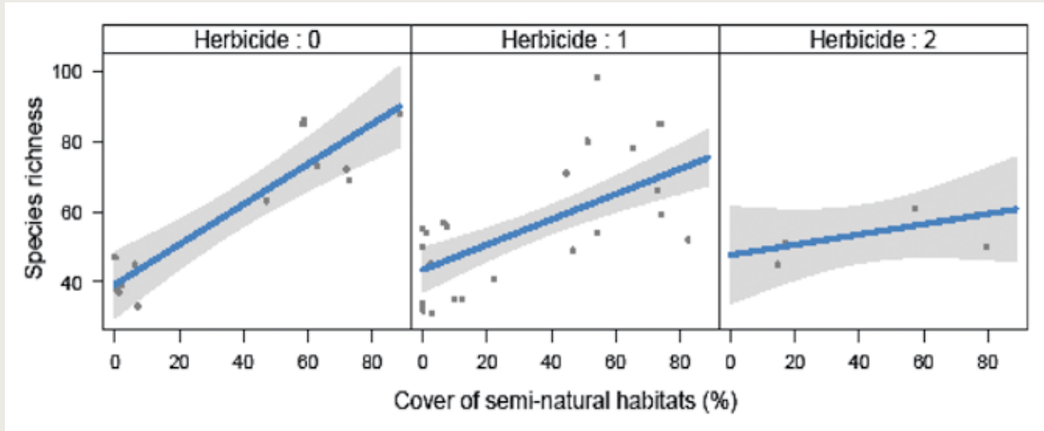


Figura 3: Scatter-plot raffigurante l'effetto dell'interazione tra l'uso di erbicidi e la composizione del paesaggio (copertura percentuale di habitat seminaturali) sulla ricchezza specifica delle comunità vegetali dei vigneti. L'utilizzo di erbicidi varia da 0 a 2 volte l'anno.

Tuttavia, l'effetto positivo del paesaggio semi-naturale viene alterato dalle pratiche locali di gestione. Sembra infatti che l'utilizzo di erbicidi due volte all'anno annulli l'influenza positiva dei vicini habitat semi-naturali **(Figura 3)**. Ciò è dovuto presumibilmente all'impoverimento della riserva di semi e alla selezione di specie resistenti al principio attivo contenuto nell'erbicida. Le specie più resistenti prenderebbero quindi il sopravvento contrastando l'ingresso delle specie provenienti dagli habitat semi-naturali adiacenti la cui competitività non è sufficiente a permetterne l'insediamento.

Confronto tra vigneti e prati aridi

La prima significativa differenza tra le tre tipologie di sito è nel numero di specie **(Figura 4)**. Infatti, i vigneti confinanti con habitat semi-naturali presentano un maggior numero di specie rispetto alle altre due tipologie. Come detto sopra, questo fatto potrebbe essere determinato dal passaggio delle specie dagli habitat semi-naturali, ma in parte anche dalla pratica di taglio del cotico erboso. Il moderato disturbo generato dai soli tre tagli effettuati durante l'anno, unito all'utilizzo di attrezzatura poco invadenti come il decespugliatore, favorirebbe di fatto l'insediamento di specie di diversi stadi successionali e il conseguente incremento del numero di specie nella comunità.

La differenza nel numero di specie tra i tipi di sito si riflette anche a livello di composizione. Infatti la differenza tra le specie presenti nel prato arido e quelle dei vigneti, sia nel paesaggio intensivo sia in quello estensivo, è molto evidente. Tra le specie tipiche del prato arido troviamo ad esempio Anthyllis vulneraria, Artemisia alba, Bromus erectus, B. condensatus, Chrysopogon gryllus, Helianthemum nummularium, Koeleria pyramidata, Galium verum, G. lucidum e diverse specie di orchidee tra cui Anacamptis morio, Ophrys apifera, Ophrys insectifera, Orchis mascula. Le specie presenti nei vigneti invece sono riconducibili ad ambienti più ruderali, nel caso di quelli nel paesaggio intensivo, o di prato stabile, nel caso di quelli nel paesaggio estensivo.

Le differenze composizionali trovano riscontro

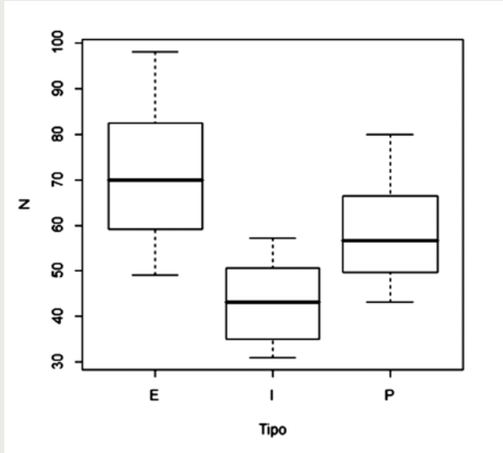


Figura 4: box-plot che raffigura il numero di specie nelle tre tipologie di habitat: I = vigneti in paesaggio intensivo; E = vigneti in paesaggio estensivo; P = prati aridi.

anche in differenze funzionali delle comunità. I siti di prato arido ad esempio si caratterizzano per un maggior numero di specie stress-tolleranti e per una percentuale molto ridotta di specie annuali. Entrambi i dati sono indicativi della maggiore resistenza delle specie di prato arido a condizioni limitanti in cui acqua e nutrienti scarseggiano, ma il disturbo antropico è nullo o quasi. Al contrario le specie dei vigneti presentano adattamenti che permettono loro di sopravvivere in ambienti dove il disturbo ha intensità e frequenza più elevate come di fatto avviene in questi ambienti a causa della gestione.

Un altro elemento che indica una maggiore specializzazione delle comunità di prato arido è l'elevata percentuale di specie ad impollinazione entomofila. Anche questa caratteristica, frutto di un lungo adattamento delle specie, permette alle piante di limitare il dispendio di energie riducendo la produzione di polline. Al contrario, nei vigneti sono presenti molte specie autogame o ad impollinazione anemofila, strategie legate a situazioni di maggiore disturbo e condizioni abiotiche meno limitanti.

Nonostante le comunità di prato arido si avvicinino di più a quelle dei vigneti nel paesaggio estensivo rispetto a quelle nel paesaggio intensivo, le differenze composizionali e funzionali rimangono comunque significative. Anche nel caso in cui alcune specie di prato arido riescono ad entrare nei vigneti queste non sono in grado di riprodursi o lo fanno a tassi molto bassi.

Questa situazione è ben esemplificata dal comportamento di alcune orchidee. Sebbene esse riescano a formare estese popolazioni ai bordi dei vigneti, non sono in grado di penetrarvi se non con pochi ed isolati individui. Infatti, a dispetto di un'elevata produzione di semi queste piante a causa dei tagli precoci o dell'impiego degli erbicidi non riescono a insediarsi all'interno dei vigneti e completare il loro ciclo vegetativo. Una situazione simile si può osservare anche per altre specie associate ai prati aridi il cui insediamento nei vigneti è ulteriormente limitato dall'effetto pacciamatura dovuto al mancato allontanamento dell'erba sfalciata.

In generale, le differenze a livello composizionale e funzionale tra prati aridi e vigneti sono tali per cui risulta evidente che i vigneti gestiti secondo le attuali pratiche sono scarsamente idonei a rappresentare un habitat per comunità vegetali tipiche del prato arido. Le caratteristiche pedologiche, idriche ma soprattutto gestionali dei vigneti, anche se in prossimità di habitat semi-naturali, non ne consentono l'insediamento e la diffusione, pur non ostacolandone l'ingresso. Alla luce di questi risultati, il miglioramento della permeabilità ecologica tra i vigneti e i prati aridi sembra dunque una possibile soluzione per la conservazione di queste specie legate ad habitat di interesse comunitario. Questo obiettivo potrebbe essere raggiunto da una parte salvaguardando i pochi e frammentari siti di prato arido ancora presenti dell'area, dall'altra riducendo l'intensità di gestione nel controllo della cotica erbosa nei vigneti, ad esempio con l'eliminazione dell'impiego degli erbicidi, con sfalci ritardati e asportando l'erba sfalciata.

GUIDA INTERATTIVA PER IL RICONOSCIMENTO DELLA FLORA DEL TERRITORIO DOCG CONEGLIANO-VALDOBBIADENE

Ulteriore obiettivo del progetto era quello di sviluppare strumenti che favorissero l'avvicinamento dei cittadini alla biodiversità del territorio, contribuendo alla sua valorizzazione. In questo contesto è stata realizzata una guida interattiva per il riconoscimento della flora del Conegliano-Valdobbiadene DOCG utilizzando una tecnologia originale sviluppata dal Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università di Trieste, partner del progetto. Il principale strumento informatico su cui si è basata la realizzazione della guida interattiva è il software FRIDA (FRiendly IDentificAtion). Si tratta di un software che permette di generare guide per l'identificazione degli organismi a partire da un database morfo-anatomico di caratteri e da una lista di specie. Le guide prodotte usando FRIDA possono essere interconnesse ad altre risorse digitali, come archivi di immagini, database di informazioni ecologiche, note, descrizioni, ecc. Questa forte modulabilità permette di ottenere guide contestualizzate ad un determinato territorio, o a particolari esigenze.

La guida, intitolata "Guida alla flora dei vigneti del territorio DOCG Conegliano-Valdobbiadene" è consultabile online all'indirizzo http://dbiodbs.units.it/carso/chiavi_pub21?sc=660 ed è possibile scaricarla ed utilizzarla off-line su iPhone e iPad, in una versione appositamente curata.

La guida include circa 450 specie comprensive sia degli ambienti di vigneto sia degli habitat semi-naturali (margine di bosco e prati aridi) attigui ad essi. Come specificato anche nel testo introduttivo della guida, non si tratta di un repertorio floristico esaustivo dell'area del Conegliano-Valdobbiadene DOCG, ma di una base rappresentativa delle principali specie vegetali che si possono incontrare nei vigneti e negli habitat semi-naturali ad essi attigui. In sintonia con le finalità del progetto Endoflorvit, lo scopo della guida è infatti quello di fornire uno strumento utile a conoscere e valorizzare la biodiversità vegetale sia in contesti tecnici, sia didattici e amatoriali. Per questo motivo le note standard di ogni specie sono state integrate con note personalizzate che descrivono l'ecologia e la distribuzione delle specie di ognuna di esse nell'area del Conegliano-Valdobbiadene DOCG. Infine, ogni scheda è corredata da un ampio repertorio fotografico messo a disposizione dal Dipartimento di Scienze della Vita dell'Università di Trieste che facilita e rende maggiormente gradevole l'utilizzo della guida.

PICCOLO SPAZIO PUBBLICITA'

Facendo il verso ad una celebre canzone di Vasco Rossi che, in qualche modo, celebra le "bollicine", il ritaglio di riflessioni tecniche sull'annata 2015 è doveroso e merita un piccolo spazio. Sul lato tecnico viticolo non si può certo dire che sia stata un'annata complicata; al contrario, l'andamento climatico, dettagliato all'interno del focus di questo numero, ha concesso tempi e modi per una gestione accorta sia della parete fogliare sia delle fascia produttiva. Il servizio tecnico, malgrado la calma viticola, ha impostato un programma di lavori e di raccolta dati molto puntuale grazie alla tecnologia del GPS ed al monitoraggio in campo. Il supporto dei tecnici, in particolare delle cooperative, ha consentito nell'arco di tutto l'anno di svolgere un migliaio circa di osservazioni all'interno della Denominazione, i cui rilievi sono stati editati in base alla tipologia di osservazione: la fenologia, le malattie, il volo dei lepidotteri, la presenza del vettore della Flavescenza dorata e qualsiasi altra nota tecnica di rilievo.

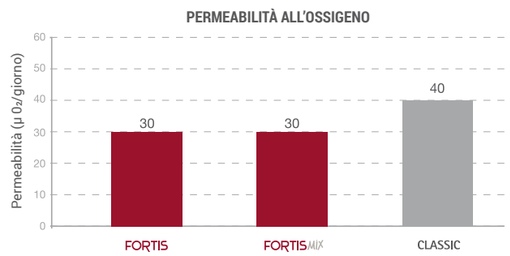
Questa impostazione delle osservazioni ha richiesto una costante dedizione e precisione, ma certamente consente di monitorare in tempo reale le condizioni del "vigneto docg". Si è trattato quindi di un lavoro di squadra che verrà certamente replicato, perfezionato e potenziato nei prossimi anni. La reportistica dei dati è un utile strumento volto a delineare e tracciare i contorni della stagione appena conclusa. Avvalendosi poi della presenza delle 10 stazioni meteorologiche ed incrociando quindi i dati climatici con quelli fenologici, d'ora in poi sarà possibile effettuare un dettagliato screening dei vigneti nella Denominazione.

Un'annata che molti ricorderanno per il luglio "incandescente" con temperature massime ben oltre i valori storici registrati e o raccolti negli ultimi 150 anni. Un'ondata di calore che si è perpetuata per circa una decina di giorni consecutivi spingendosi a valori di circa 40°C di media (23 luglio).

Il risultato è, a differenza del 2014, una sanità evidente dei grappoli e delle viti in generale, senza problematiche di particolare rilievo, cui si unisce, però, un anticipo della fenologia, ovvero della crescita e del progresso della pianta, registrato fino alla maturazione. Quest'ultima, proprio in virtù del caldo di luglio e di parte di agosto, ha subito un'improvvisa accelerazione, ma al contempo un decadimento del quadro delle acidità altrettanto repentino. Se si pensa che alla fine degli anni '80, in situazioni di consumo e di livello tecnologico assolutamente differenti, si andava in vigna per raccogliere le uve anche nei giorni di Ognissanti, con magari le prime spruzzate di neve, la dice lunga di come in un trentennio, siano cambiati i fattori e la qualità di questo Spumante.

Tappi **FORTIS**. L'innovazione per natura.
Prova la nuova gamma a zero contaminazioni!

La ricerca tecnologica FORTIS ha sviluppato una gamma di tappi in microgranina di sughero lavorata con l'innovativa tecnologia della CO2 supercritica, l'unica in grado di garantire una totale assenza di qualsiasi tipo di contaminazione. **Perché l'eccellenza dei tuoi vini passa anche attraverso la nuova generazione FORTIS!**



ANALISI O.T.R.
Le analisi comparative del livello di quantificazione di ossigeno (OTR) ci confermano un comportamento simile dei tappi FORTIS in confronto ai tappi con due rondelle.
(Prova realizzata secondo la norma ASTM F1307 - Impianto OX-TRAN 2/20)

*E' possibile produrre tappi in **microgranina** con percentuali di sughero di oltre il 70%.*

FORTIS
AGGLOTAP

Distribuito da **Tebaldi.it** via Colomba, 14 | Colognola ai Colli VR | T. 045 7675023 | tebaldi@tebaldi.it | www.tebaldi.it

ZARPELLON AGRICOLTURA

scendiamo in campo

Zarpellon operazione "in campo":

LINEA DI DIFESA DA PROTOCOLLO PROSECCO D.O.C.G. AL 50 % DEL DOSAGGIO

1

+

FITOFORTIFICANTI NATURALI

PREVIEN® FITOFORTIFICANTE

OPPURE

DINAMICO® FITOFORTIFICANTE

A 2,5-3 Lt/Ha

1

=

RISULTATO OTTIMO CON

-50%

DI FITOFARMACI UTILIZZATI

10 e lode

I fitofortificanti PREVIEN® e DINAMICO™: sono prodotti della tecnologia Fertenia..

..sono prodotti costituiti da un mix di sostanze naturali *(estratti vegetali, alghe brune, propoli, peptidi, saponine, Ac. Salicilico, sostanze terpeniche, idrochinoni)*

DISPONIBILI ANCHE PER LA LINEA "BIO"

Zarpellon Agricoltura srl Via Bibano di Sotto 44/1
31010 Godega di S. Urbano (TV) tel. 0438 782005 fax 0438 782811
info@zarpellonagricoltura.it

zarpellonagricoltura.it