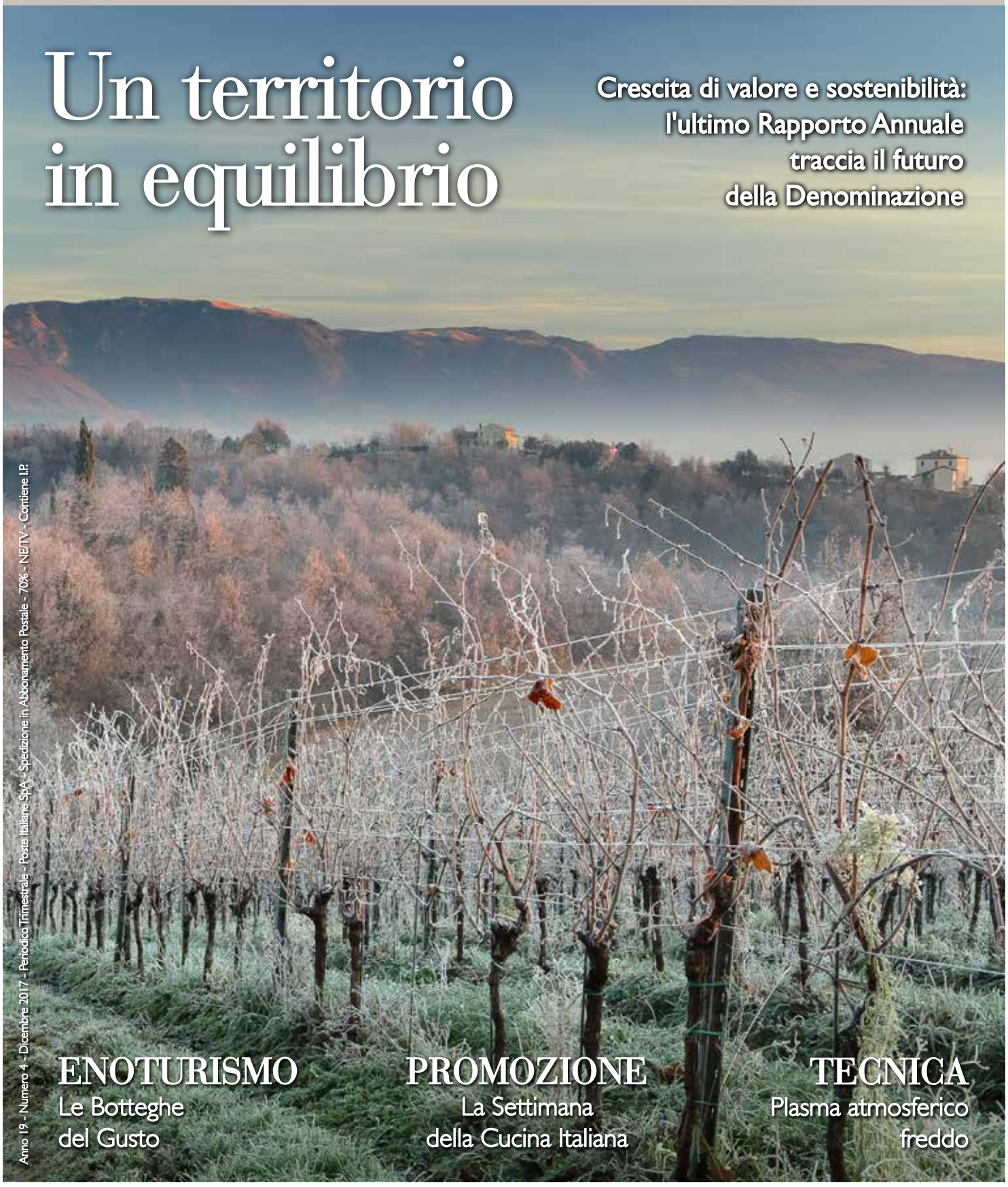
Conegliano Valdobbiadene

Numero 4
Dicembre 2017

Colline del Prosecco Superiore

Un territorio in equilibrio

Crescita di valore e sostenibilità: l'ultimo Rapporto Annuale traccia il futuro della Denominazione



ENOTURISMO
Le Botteghe del Gusto

PROMOZIONE
La Settimana della Cucina Italiana

TECNICA
Plasma atmosferico freddo

Anno 19 - Numero 4 - Dicembre 2017 - Periodico Trimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV - Contiene I.P.

COLOMBIN

IL SUGHERO
DAL 1894

www.intermezzomarketing.it

Il calcio. Il territorio. Il vino.

Dalle mie passioni
mi aspetto solo il meglio.

Colombin. Tappi in sughero dal 1894.
Fidati di un esperto.

colombin.com

Bruno Pizzul per Colombin Spa

Conegliano Valdobbiadene, una Denominazione di valore

L'amore per la nostra terra e il valore del nostro saper fare ci hanno portato a raggiungere risultati importanti in Italia e nel mondo. Ma per noi è solo l'inizio

Qui nel Conegliano Valdobbiadene conosciamo bene il significato delle parole **terra**, **lavoro** e **orgoglio**. Per noi creano un crescendo di senso. La terra è il nostro valore più grande perché rappresenta il nostro patrimonio e perché porta con sé la nostra tradizione vitivinicola, che dai secoli passati si tramanderà in futuro,. La terra è la nostra materia prima, l'oggetto principale della nostra attenzione, la sua integrità è l'obiettivo a cui dedichiamo tutti i nostri sforzi. I risultati preziosi che otteniamo grazie al lavoro della nostra terra ci riempiono di orgoglio, quel sentimento che ci anima ogni giorno e ci spinge a fare sempre meglio.

Il nostro agire tra i filari e in cantina, migliorato nel corso degli anni, affinato grazie alle conoscenze e all'esperienza, è stato apprezzato in Italia e in tutto il mondo, ha arricchito il nostro territorio e ha alimentato nuovo lavoro, ha generato benessere diffuso. Ma questo successo per continuare e progredire ha bisogno della tutela e della conservazione del nostro territorio, vera origine del nostro successo. Oggi è tempo di mettere a sistema le nostre azioni passate e progettare il nostro futuro in modo strutturale.

Per questo torniamo a parlare di sostenibilità con determinazione. Della **sostenibilità economica**, ampiamente raggiunta dalla Denominazione, che genera e a sua volta dipende da quella **sociale**. Ma perché il circuito continui ad autoalimentarsi è necessario concentrarsi anche sulla sostenibilità **ambientale**. Questi tre pilastri diventano il presupposto essenziale per garantire un futuro al modello di sviluppo del Conegliano Valdobbiadene.

La crescita economica, infatti, di per sé non è sufficiente a garantire il benessere generale della nostra comunità, lo sviluppo è reale solo se migliora la qualità della vita in modo duraturo. La tutela dell'ambiente è parte del nostro impegno quotidiano, nell'applicazione delle linee guida del Protocollo Viticolo, che da sette anni ci indica la via sempre più sostenibile della gestione dei vigneti e ancor di più nel lavoro di coinvolgimento delle amministrazioni locali che lo hanno assunto nei loro regolamenti comunali, dimostrando apprezzamento del nostro lavoro e condivisione di un **percorso comune**.

Ecco perché secondo noi la sostenibilità non può che intendersi come un processo continuo e non certo come un risultato da raggiungere e cristallizzare. **La sostenibilità è un ingranaggio delicato, i cui progressivi incastri delle tre dimensioni dello sviluppo economico, sociale e ambientale determinano il benessere duraturo e diffuso di un territorio e della sua popolazione.** Il perseguimento dello **sviluppo sostenibile** dipende dalla capacità di gestione della sinergia tra le tre aree e il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è pronto a giocare il suo ruolo per questo obiettivo fondamentale.

La presentazione del Rapporto Economico annuale del Centro Studi di Distretto di Conegliano Valdobbiadene coordinato scientificamente dal Cirve dell'Università di Padova è stata l'occasione per illustrare le sfide affrontate e i risultati raggiunti nello scorso anno e tracciare le linee essenziali del nostro contributo allo sviluppo del distretto di Conegliano Valdobbiadene, tra i primi per performance di crescita e redditività nel panorama dei distretti industriali in Italia. Innovazione, sostenibilità, identità territoriale, qualità, valore, orgoglio e passione sono le parole chiave su cui si sono confrontati gli esperti di viticultura ed enologia, di economia e ambiente. La condivisione e l'approfondimento sulla realtà del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg aiuta a delineare nuove prospettive per la comunità intera oltre che per il vino, espressione quest'ultima di un'area ricca di storia, cultura e tradizioni, oggi candidata a Patrimonio dell'Umanità Unesco come paesaggio culturale.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Innocente Nardi

Dal 1987
al fianco
di chi fa
buon vino,
con professionalità,
impegno
e competenza.
Foto: Daniele Novak · Grafica: KIPFELIT
studioMichelet
ANALISI SPERIMENTAZIONE CONSULENZA IN ENOLOGIA
Studio Michelet | Via Vital, 96 - 31015 Conegliano (TV) | Tel. 0438 415202 Fax 0438 23344 | info@studiomichelet.com | www.studiomichelet.com

Conegliano Valdobbiadene
Colline del Prosecco Superiore

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

OPINIONI
Conegliano Valdobbiadene, una Denominazione di valore 3

RAPPORTO 2017
Il Valore della Qualità 6
Le strategie del Superiore 12
Le anticipazioni del 2017 22

DENTRO IL TERRITORIO
Un sistema sostenibile 28

PROMOZIONE INTERNAZIONALE
Il Conegliano Valdobbiadene alla Settimana della Cucina Italiana nel mondo 36
Qualità italiana 39
Le anticipazioni del 2017 41

EVENTI
Qualità condivisa 46

SULLA STRADA
Unesco: opportunità e vantaggi per il territorio 38

INTERNET
La campagna americana del Conegliano Valdobbiadene 50

RUBRICHE
News 52
Parlano della DOCG 58
Mappa della zona DOCG 67

IN STAGIONE. TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

Bilancio Fitosanitario Vitivinicolo 2017 65
Plasma atmosferico freddo: energia per una viticoltura eco-sostenibile 73

Numero 4 - Dicembre 2017

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
Paolo Colombo

Redattori
Silvia Benedet, Paolo Guizzo, Giulia Pussini, Renata Toninato

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

Immagini fotografiche
Roberta De Min, Francesco Galifi, Francesco Orini, Arcangelo Piai e archivio Consorzio

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

ANNO 19 - N.4 - Dicembre 2017
Periodico Trimestrale - 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

Il Valore della Qualità

Crescono i volumi, ma soprattutto il valore del Superiore, segno di una offerta che punta sempre più sulla qualità. Accompagnata da uno sviluppo sostenibile sia a livello sociale che ambientale

Di Eugenio Pomarici
Responsabile scientifico del Rapporto economico

Forno d'Asolo - Recente realizzazione di Dal Ben Giardini. Progetto a cura dell'Arch. Domenico Luciani.

REALIZZIAMO VERDI EMOZIONI

Dal Ben Giardini lavora da oltre 25 anni al fianco di privati e architetti nella progettazione del Verde

Quando lo spazio verde esterno è ideato **in totale sinergia con lo stile dell'azienda** (o abitazione) il risultato è pura armonia!

Il nostro lavoro - oltre che una passione - è una missione: realizzare spazi verdi esterni dove ogni elemento assume una funzione emozionale precisa:
piante, suolo, arredo, luci... tutto è un preciso e naturale equilibrio!

Scopri tutti i nostri progetti e servizi sul sito **www.dalbengiardini.it**

Igor e Germano Dal Ben

Dal Ben Giardini
La Quercia Group

☎ +39 041 5840426
+39 348 2508520

Il rapporto annuale 2017 del Centro Studi del Distretto del Conegliano Valdobbiadene, presentando le elaborazioni sui consuntivi dell'anno precedente, attesta che nel 2016 la produzione complessiva del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg ha raggiunto i 90,4 milioni di bottiglie (+8% sul 2015), di cui il 94% di spumante, confermando la posizione di testa della Denominazione tra le Docg italiane spumantistiche. Le vendite di Prosecco spumante Docg sul mercato nazionale sono cresciute rispetto al 2015 del 6,4 in volume e del 9% in valore, mentre quelle verso i mercati esteri sono cresciute invece del 12% in volume e del 4% in valore.

VALORE IN CRESCITA

I valori crescono dunque più dei volumi e, considerando l'evoluzione della Denominazione a partire dal riconoscimento della Docg nel 2009, si può osservare che dopo una fase nella quale la qualità dell'offerta ha consentito una crescita dei volumi accelerata a prezzi stabili, dal 2015 l'incremento del valore unitario in presenza di una ulteriore crescita dei volumi, confermata anche per il 2017, appare come il risultato di una più matura espressione delle grandi potenzialità di un terroir straordinario. Questo grazie ad un'accresciuta capacità dei produttori di valorizzare condizioni di coltivazione difficili, in certi casi eroiche, coniugata ad un sempre più efficace impegno anche nella differenziazione della produzione e sui temi della sostenibilità ambientale e sociale, e di riflesso anche nelle più articolate scelte commerciali e attività promozionali.
In ambito produttivo **il rafforzamento del personale addetto** ha consentito di potenziare le capacità di sostenere i processi di valorizzazione, che si manifestano anche con la crescita dei volumi di Rive e di spumante biologico, prodotti collocati sul mercato a prezzi superiori alla media generale della Denominazione.

L'ASPETTO SOSTENIBILITÀ

Relativamente alla **sostenibilità ambientale e sociale** si rileva che la quasi totalità dell'uva è prodotta con tecniche di difesa a basso impatto ambientale, nel rispetto del Protocollo viticolo proposto dal Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene o di altri protocolli di viticoltura integrata, riutilizzando nel vigneto i sottoprodotti della vinificazione. Si estende anche l'uso delle **energie rinnovabili** ed è significativo l'impegno per l'utilizzazione di *packaging* eco-sostenibili. Cresce anche la cura del paesaggio nel quale si inserisce la produzione del Conegliano Valdobbiadene Docg, con sempre più frequenti interventi finalizzati a conservare ed arricchire il patrimonio ambientale e paesaggistico, profilandosi quindi un quadro coerente con la richiesta di riconoscimento del territorio Conegliano Valdobbiadene quale patrimonio dell'umanità da parte dell'UNESCO, rispetto al quale la decisione finale è attesa nei prossimi mesi.

Sul fronte delle scelte commerciali, il 2016 vede una **crescita importante della vendita diretta**, che si associa alla crescita del numero di enoturisti che hanno visitato le cantine produttrici di Conegliano Valdobbiadene Docg. Si conferma, quindi, un *trend* già osservato negli anni precedenti, che porterà verosimilmente importanti e positive ricadute sulla redditività delle imprese direttamente coinvolte, sull'economia locale e sull'immagine dell'area.

Per quanto riguarda i mercati esteri, intense **attività promozionali**, anche cofinanziate dell'UE, sono alla base della positiva evoluzione delle esportazioni, con la crescita del numero delle imprese che si affacciano sui mercati di più recente sviluppo che avranno nei prossimi anni una maggiore espansione.

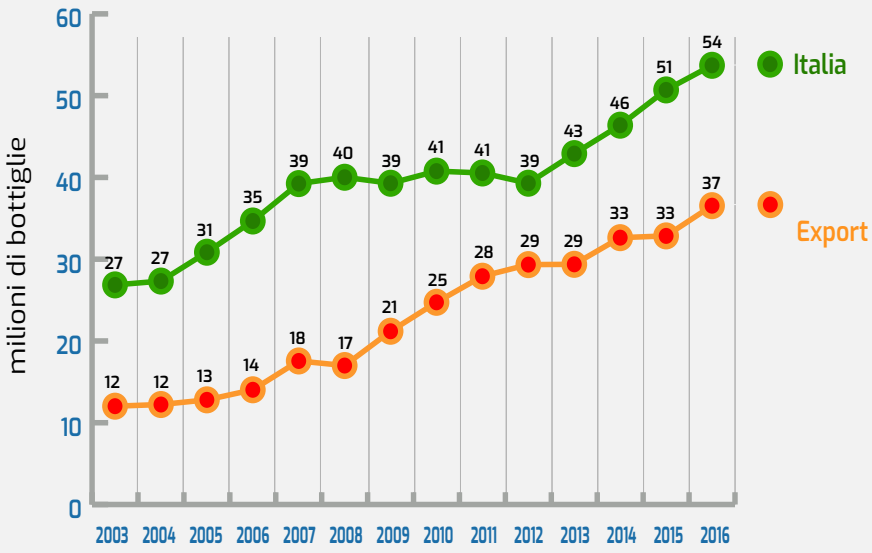
Il Rapporto annuale 2017 restituisce, dunque, il quadro di una Denominazione dinamica, che sta capitalizzando i benefici del successo accrescendo il suo patrimonio tecnico e umano e si prepara alle sfide del futuro.

Sfide che saranno impegnative, perché la competizione nel mercato degli spumanti cresce, ma che la Denominazione potrà sostenere con ulteriori e decisi investimenti sul pregio del suo spumante, che dovrà essere sempre più "superiore", oltre che sul suo magnifico territorio.

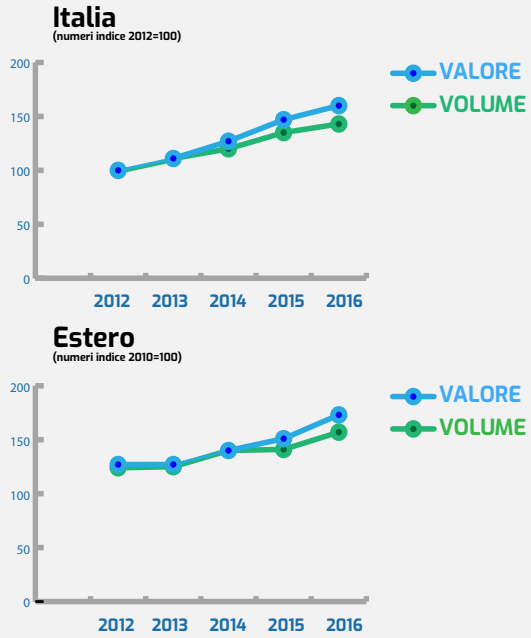
I NUMERI DELLA DOCG

DATI RACCOLTI DAL RAPPORTO 2017 DEL CENTRO STUDI

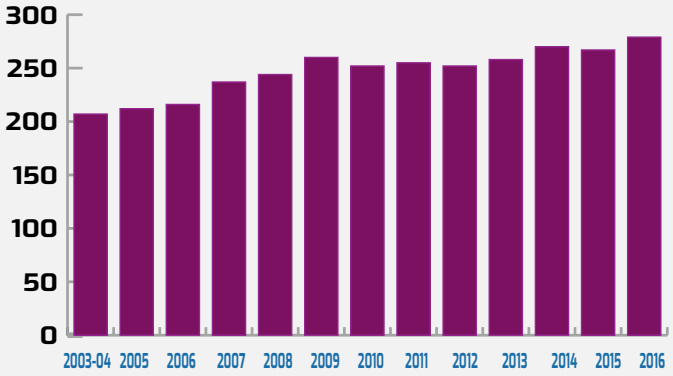
Evoluzione delle vendite di Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG (2003-2016)



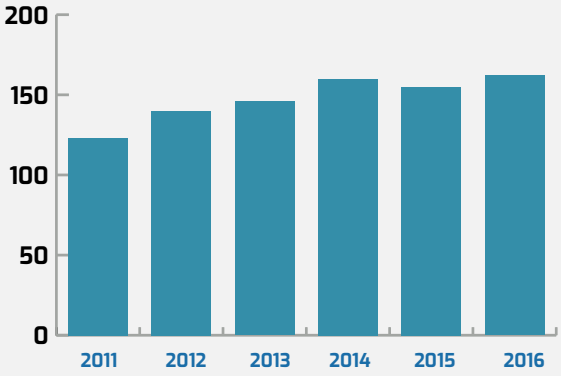
Dinamica del valore e del volume delle vendite di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



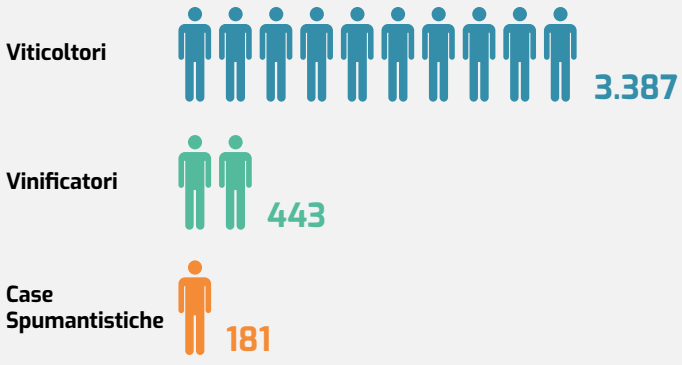
Enologi a tempo pieno nelle case spumantistiche (2003-2016)



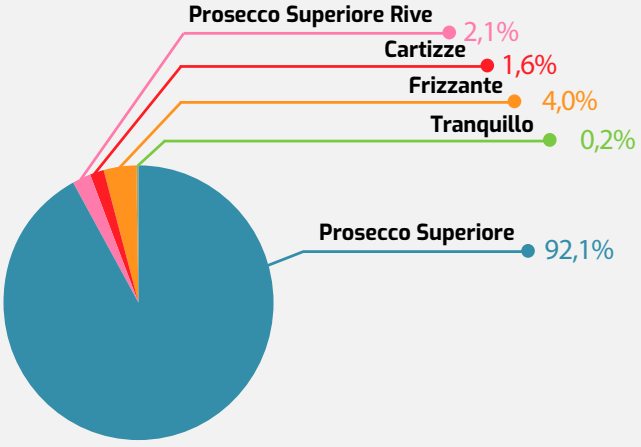
Addetti ufficio export a tempo pieno case spumantistiche (2011-2016)



Aziende per tipologia



Produzione per tipologia



Le strategie del Superiore

Posizionamento di prezzo multicanale, forte differenziazione di gamma e crescita della promozione verso l'estero. Ecco come sono cambiate le strategie aziendali delle imprese della Denominazione

*Di Vasco Boatto, Luigino Barisan e Eugenio Pomarici**

IL POSIZIONAMENTO DI PREZZO DELLO SPUMANTE DOCG

Nel corso del 2016, le strategie di prezzo attuate in Italia dai produttori dello Spumante Docg hanno determinato, da un lato, un aumento dei listini dei prezzi applicati alla vendita diretta in azienda e, dall'altro, la stabilizzazione di quelli praticati agli intermediari commerciali (HoReCa, centrali d'acquisto e grossisti). In particolare, la vendita diretta si è caratterizzata per l'aumento delle vendite nel segmento di prezzo **Super premium** (fascia di prezzo tra 7 e 14 euro a bottiglia) che ha raggiunto un nuovo massimo con una quota pari al 27% dei volumi. Nell'ambito di questa fascia di prezzo, la quota dei vini venduti tra 7 e 10 euro a bottiglia è cresciuta di oltre due punti percentuali. Le vendite collocate nella fascia di prezzo oltre i 10 euro a bottiglia hanno mostrato un incremento assoluto più modesto, raggiungendo tuttavia una quota pari all'1,5% delle vendite.

La concentrazione delle vendite di Spumante Docg sui segmenti di prezzo a maggiore valore aggiunto risulta associata anche al rafforzamento dei vini **Premium** (tra 5 e 7 euro a bottiglia), che hanno raggiunto il 55% del totale (+2% circa sul 2015). Si osserva, infine, che ad una riduzione del peso delle vendite nella fascia tra 4 e 5 euro a bottiglia, si contrappone un aumento di quello dei vini più economici, delineando un processo di **polarizzazione delle vendite**.

Considerando il posizionamento di prezzo delle vendite dello Spumante Docg destinate agli intermediari commerciali, si rileva, rispetto all'anno precedente, un'evoluzione articolata. Le vendite nella fascia tra 5 e 7 euro a bottiglia mostrano una significativa crescita del 6%, raggiungendo una quota pari al 35% del totale, mentre quelle assorbite dal segmento inferiore (4 - 5 euro a bottiglia) riducono la quota di 5 punti percentuali e quelle assorbite dal segmento superiore (7 - 10 euro a bottiglia) riducono la quota di 4 punti percentuali; si determina pertanto un bilanciamento delle vendite tra i segmenti di prezzo medi e alti. Al tempo stesso cresce significativamente di quota il segmento delle vendite tra 3 e 4 euro a bottiglia. I risultati mostrano che le imprese hanno sviluppato una **strategia di prezzo multicanale**. Nella vendita ai canali commerciali si profila uno sviluppo delle vendite articolato su diverse fasce di prezzo. Nella vendita diretta si cerca di soddisfare, da un lato, la ricerca di prodotti di pregio e, dall'altro, la domanda di prodotti di particolare convenienza ma garantiti dall'acquisto presso il produttore.

LA DIFFERENZIAZIONE DI GAMMA

1. SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG

Il Superiore di Cartizze si posiziona all'apice della gamma dei vini del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, caratterizzandosi con una struttura produttiva stabile. L'esame delle superfici vitate investite a Superiore di Cartizze conferma **una stabilizzazione sui 108 ettari** sia rispetto al 2015 sia considerando il lungo termine (2003-2016). Anche il numero dei viticoltori ha seguito la dinamica delle superfici vitate, rimanendo stabile sulle 131 unità (2015-2016), senza rilevanti variazioni, quindi, rispetto all'ultimo decennio (+0,8%). Nel corso del periodo analizzato (2010-2016), il numero di imbottigliatori del Superiore di Cartizze ha mostrato una notevole variabilità interannuale, con un'oscillazione tra un minimo di 67 e un massimo di 69 (media 62). Nel 2016,

le imprese imbottigliatrici di Superiore di Cartizze Docg sono risultate 65, segnando un +8% su base annua e un +7% rispetto al 2010.

Dall'esame del mercato del Superiore di Cartizze, relativo il 2016, si registra un **aumento delle vendite a volume**, raggiungendo una produzione imbottigliata pari a 1,46 milioni di bottiglie (+7% rispetto all'anno precedente). Considerando l'evoluzione del mercato rispetto all'ultimo decennio (2006-2016), si rileva una crescita delle vendite complessive pari al 12% a volume. È interessante notare come la crescita sia stata realizzata dai mercati nazionali ed esteri in egual misura in termini assoluti ma con un tasso di crescita significativamente maggiore dell'estero (più che triplicate sul 2006) rispetto all'area nazionale (+6%). Rispetto all'anno precedente, l'andamento delle vendite a volume in Italia per macro aree Nielsen si è caratterizzata per una forte crescita del Nord Est (20% in più in termini assoluti) e un consolidamento del Nord Ovest (1% in più circa). Le regioni centrali e meridionali del Paese hanno mostrato invece una regressione delle vendite, rispettivamente pari a un -6% e un -2% circa rispetto al 2015.

L'esame del mercato nazionale del Superiore di Cartizze per canali distributivi fa rilevare l'importanza del **canale tradizionale** (HoReCa ed enoteche). Questo si conferma come primo canale di sbocco del prodotto registrando un +12% delle vendite nazionali su base annua, portando le vendite attraverso questo canale a rappresentare quasi la metà (47%) del totale nazionale. Le Centrali di acquisto si confermano come secondo canale di sbocco del Cartizze, assorbendo circa un terzo delle vendite in Italia, e risultano cresciute a volume del 5% sul 2015. Di particolare interesse è la crescita della vendita diretta in azienda, pari al 33% circa sul 2015, che vede aumentare la sua quota sulle vendite in Italia al 12%, quota che risulta doppia rispetto al 2010. Si rileva inoltre un **notevole dinamismo dell'e-commerce**, che ha raggiunto un nuovo punto di massimo con una cre-

CERTIFICHIAMO
QUELLO CHE COMPRI

sika

COLD ROLLED PROFILES

Pali per vigneti

sika
Sika Srl
P. IVA: 02462820263
Via della Pace 9, 31030 Dosson di Casier **Treviso - Italia**
Tel. +39 0422 38 12 11 **Fax +39 0422 38 14 62**
info@sikaprofili.it **www.sikaprofili.com**

scita delle vendite di quasi il 60% sul 2015. L'analisi dei canali di sbocco denota infine un minore ricorso ai grossisti e agli altri canali distributivi.
Rispetto al 2015, il posizionamento del Superiore di Cartizze in Italia si è caratterizzato con una significativa crescita del livello dei prezzi applicati agli intermediari commerciali (+6%) e un lieve calo di quelli mediamente rilevati alla vendita diretta (-1%). La tendenza dei prezzi rilevati alla vendita diretta evidenzia un processo di concentrazione delle vendite nel segmento Super premium (10 - 14 euro a bottiglia, che ha raggiunto una quota a volume pari al 62%, 4% in più rispetto l'anno precedente). Le vendite verso gli intermediari commerciali hanno mostrato un ampliamento dei volumi assorbiti nella fascia oltre i 14 euro a bottiglia (+0,4% a volume) e soprattutto di quella compresa tra 10 e 14 euro a bottiglia, che è cresciuta di 17 punti percentuali. Le ottime performance di prezzo si sono accompagnate a una forte riduzione della quota venduta con prezzi inferiori a 7 euro a bottiglia.
Nel corso del 2016, la quota di Superiore di Cartizze destinata ai **mercati internazionali** ha mostrato una significativa crescita, pari a un +23% circa rispetto all'anno precedente. L'analisi delle esportazioni del Superiore di Cartizze, al 2016, conferma l'elevato grado di diversificazione dei mercati di destinazione del prodotto. In particolare, tra i principali mercati di esportazione a volume, nell'ordine, sono compresi: Scandinavia (17%), Stati Uniti (15,7%), Regno Unito (13,7%), Svizzera (12,5%), Germania (11,3%), Austria (6%) e Federazione Russa (3,1%).

2. RIVE DOCG

Nell'ambito della zona di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, sono state individuate **43 zone specifiche**, che rappresentano combinazioni diverse e peculiari di suolo, esposizione, microclima e di fattori umani. Lo Spumante Docg prodotto con le uve di queste zone può essere presentato utilizzando la menzione Rive. Delle 43 Rive presenti, 12 prendono il nome dal Comune e 31 dalla frazione di provenienza della produzione. Per la produzione dello spumante Rive, il disciplinare prevede una resa massima di 13 tonnellate per ettaro, le uve devono essere raccolte esclusivamente a mano e l'indicazione dell'annata di produzione delle uve deve comparire in etichetta.

L'esame della struttura produttiva e del mercato del Rive Docg, consente di evidenziare la **notevole espansione di queste produzioni**, che rappresentano un elemento distintivo della viticoltura e della cultura enologica del territorio. La superficie interessata alla produzione dello Spumante Rive Docg risulta notevolmente ampliata sia rispetto al 2015 (+11%), che al 2010, primo anno in cui è stata possibile la produzione (+130%), raggiungendo una superficie rivendicata pari a 251 ettari. Sotto il profilo strutturale, anche il numero dei viticoltori ha mostrato un'elevata crescita, raggiungendo le 166 unità al 2016. Si rilevano quindi una crescita del 20% rispetto all'anno precedente e, in linea con la dinamica di sviluppo delle superfici, una crescita del 124% sul 2011. Nel corso del 2016, **il numero di case spumantistiche che hanno commercializzato il Rive Docg si è attestato sulle 48 unità**, mostrando una forte crescita rispetto al 2010 (+140%), nonostante la lieve diminuzione intervenuta rispetto al 2015. Nel corso del 2016, la produzione del Rive Docg ha fatto registrare un'ulteriore crescita rispetto all'anno precedente, pari all'11% circa, attestandosi di poco al di sotto dei 2 milioni di bottiglie. Dato questo livello produttivo, la crescita delle vendite a volume, misurate rispetto al 2010, risulta pari al 151%.

L'espansione della rivendicazione di questa menzione, e con essa la disponibilità del prodotto, ha trovato sbocco su una molteplicità di mercati e canali. Le vendite sul **mercato domestico** risultano, infatti, incrementate del 61% e le esportazioni di Rive Docg quasi triplicate (200% in più circa a volume). Nel mercato domestico, il Rive Docg ha confermato una significativa crescita delle vendite in tutti i principali canali distributivi. Il canale tradizionale (HoReCa ed enoteche), nel 2016, si conferma come primo canale di vendita, assorbendo oltre la metà dei volumi venduti in Italia, e avendo visto crescere del 10% rispetto al 2015 le vendite. Nel 2016 i grossisti e i distributori si qualificano come il secondo canale di commercializzazione in Italia, con oltre il 22% dei volumi, segnalando un'ottima performance di crescita, pari al 16% in più rispetto al 2015. In crescita risultano anche la vendita diretta in azienda (+14%) e l'e-commerce (+156%), che tuttavia continua ad assorbire volumi molto contenuti.

Nel corso del 2016, il posizionamento di prezzo del Rive Docg ha confermato un **ritocco al rialzo dei listini** che ha riguardato, con minore intensità, la vendita diretta e, in modo più significativo, le vendite destinate agli intermediari commerciali. Rispetto al 2015, i canali analizzati si sono però contrassegnati con un aumento della quota di prodotto collocata nel segmento oltre i 10 euro a bottiglia. Infatti, l'esame alla vendita diretta ha evidenziato come gli aumenti più significativi del livello dei prezzi abbiano interessato la fascia Super premium (+1,4% dei volumi nelle fasce oltre i 7 euro a bottiglia), con una diminuzione del segmento Premium.

Anche considerando le vendite destinate agli intermediari commerciali, il Rive Docg ha mostrato una performance di prezzo che ha avvantaggiato l'assorbimento del prodotto nelle fasce di prezzo oltre i 7 euro a bottiglia (a scapito di quella compresa tra 5 e 7 euro a bottiglia). Questa tendenza si è associata a un forte aumento delle vendite nel segmento di prezzo tra 7 e 10 euro a bottiglia (+11% a volume)

e di quello oltre i 10 euro a bottiglia (+2% circa). Tra i **Paesi importatori** del Rive Docg, le quote a volume di maggiore rilievo sono state rappresentate, nell'ordine, da Scandinavia (17%), Stati Uniti (16%), Regno Unito (14%), Svizzera (13%), Germania (11%), Paesi dell'area mitteleuropea e baltica (4%), Federazione Russa (3%) e Paesi adriatico – danubiani (3%).

3. LO SPUMANTE DOCG BIOLOGICO

Nel 2016 il numero di imprese che imbottigliano Spumante Docg biologico risultano in numero di dodici e **in aumento del 20%** rispetto al 2015. Lo Spumante Docg biologico si è contraddistinto con delle ottime performance di mercato, confermando un tasso di crescita a valore più che triplo rispetto a quello mostrato dallo Spumante Docg nel suo complesso (+37% contro +11%).

Nel 2016 le vendite dello Spumante Docg bio hanno rappresentato un valore alla produzione pari a **2,74 milioni di euro** relativo a un volume stimato di 429.000 bottiglie e un prezzo medio pari a 6,39 euro a bottiglia. Rispetto all'anno precedente, lo Spumante Docg biologico ha dimostrato una forte crescita a valore (+37%) e a volume (+32%), che si è associata ad un ulteriore aumento del prezzo medio (+4%).

Nel corso del 2016, il **mercato nazionale** si è rafforzato come la principale area di destinazione delle vendite del prodotto con una quota di oltre il 50% a volume, in crescita di ulteriori 2 punti percentuali rispetto all'anno precedente. La quota esportata di Spumante bio si è comunque confermata nettamente maggiore a quella registrata dallo Spumante non bio (50% contro 42%). Rispetto al 2015, le vendite di Spumante Docg bio destinate all'**estero** hanno evidenziato un maggiore grado di diversificazione del mercato rispetto al 2015. In particolare, la Germania si è confermata come la prima area di destinazione dell'export con il 34% della quota a valore, mostrando un +6% in termini assoluti sul 2015. Tra i principali importatori seguono, per rilevanza: il mercato britannico (19% a volume) che, sopravanzando quello elvetico, ha evidenziato un forte dinamismo con una crescita di oltre 7 volte i volumi destinati a quel Paese nel 2015; la Svizzera, con una quota del 15% a valore, nonostante la flessione del 28% sull'anno precedente; gli USA, con il 12% della quota a valore e una crescita del 74%.

Nel corso del 2016, il posizionamento di prezzo dello Spumante Docg biologico ha registrato un ulteriore **ritocco al rialzo dei listini** (+4%), confermando performance migliori a quelle registrate per lo Spumante Docg nel suo complesso (+18% circa). In particolare, sul mercato domestico il differenziale di prezzo tra i due prodotti si è accresciuto dal +12% del 2015 al +14% del 2016. Il differenziale di prezzo si è allargato, anche considerando la media del mercato estero, risultando pari a un +25% circa e raggiungendo un punto di massimo sul mercato elvetico (+45% rispetto allo Spumante Docg nel suo complesso).

LA PROMOZIONE ALL'ESTERO

Il progresso delle esportazioni di Spumante Docg, che si caratterizza per una crescita importante del valore unitario delle spedizioni, è il risultato di un **notevole sforzo promozionale** e di una profonda maturazione delle strategie messe in atto.

Per quanto attiene l'analisi dell'adesione delle case spumantistiche Docg ai programmi co-finanziati dall'Unione Europea attinenti la promozione estera e l'informazione, si conferma la tendenza ad un ampio ricorso alle opportunità previste dall'Organizzazione Comune del Mercato del settore vitivinicolo. Nel 2016 le imprese Docg che si sono avvalse di questo strumento hanno rappresentato più del **40% del totale** (pari a 73 unità), mostrando una

SALUTE.

A quella della tua vite ci pensa Sapec.

Sapec, gli specialisti del diserbo delle colture arboree.

Mohican 500 SC è l'unico Diflufenican puro registrato su colture arboree, la soluzione per alternare mezzi di lotta alle infestanti. Hereu ed Hereu SC sono erbicidi a base di Oxyfluorfen di diversa formulazione e concentrazione.

Per maggiori informazioni visita il nostro sito sapecagro.it

SAPEC
AGRO ITALIA
Differenti per natura.

WSTAFF.IT

Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta.

forte crescita rispetto al 2010 (+41% dei casi). In particolare, l'aumento delle attività di promozione estera ha riguardato le classi dimensionali medie, grandi e molto grandi, tranne quelle a relativamente minore dimensione produttiva.

Nel corso del biennio (2014-2016), le imprese Docg hanno modificato significativamente i loro programmi di promozione estera, organizzandosi: in misura crescente, tramite associazioni temporanee d'impresa (28% dei casi); in misura minore, con le organizzazioni interprofessionali (25%); e aumentando la collaborazione tra le imprese individuali e le forme interprofessionali (17%).

Per quanto attiene le attività di promozione dei vini, conformemente a quanto si è rilevato nel 2015, le imprese Docg ritengono di primaria importanza, ai fini di una gestione diretta delle relazioni con la clientela, corrente e potenziale, quegli strumenti in grado di sviluppare una relazione ad hoc con il cliente e di trasmettere la conoscenza diretta dei valori dell'offerta. Tra questi, in particolare: **wine tasting, partecipazione a fiere, incoming di buyers nazionali ed internazionali e pubbliche relazioni.**

L'adozione di queste strategie, volte a raggiungere specifici segmenti di consumatori e intermediari commerciali, consente di sviluppare rapporti di fiducia di lunga durata, facendo leva su vissuto, cultura, abitudini e stili di vita delle persone. In secondo luogo, emerge l'importanza, seppur minore, di altri tipi di attività promozionali quali la pubblicità attraverso la stampa specializzata e l'utilizzo integrato di canali tradizionali di comunicazione (punto vendita) e di nuovi strumenti, come le campagne online

Tra le forme di comunicazione di tipo tradizionale adottate dalle imprese emergono **sponsorizzazioni e stampa generalist**a, mentre quelle di tipo innovativo sono canali televisivi tematici, stampa lifestyle, televisione generalista e radio. Da un esame degli obiettivi relativi agli investimenti in promozione dei vini, attinenti l'orizzonte temporale di medio termine (2018-2020), si conferma come, nei Paesi tradizionali importatori (Germania, Austria e Svizzera), le imprese Docg ritengano prioritario **stabilizzare la posizione** già raggiunta sul mercato. Rispetto al 2015, si denota comunque una tendenziale ripresa degli investimenti in promozione volti a rilanciare lo sviluppo dei mercati tedesco e austriaco. La situazione è diversa per gli Stati Uniti e il Regno Unito, mercati in cui è forte la ricerca di strategie per lo sviluppo delle vendite e, dunque, anche l'interesse per gli investimenti nella promozione dei vini.

Rispetto al 2015, in linea con la crescita delle esportazioni, le imprese Docg hanno puntato su strategie di sviluppo delle vendite per tutti i mercati, ad eccezione del Regno Unito e dell'area degli altri Paesi asiatici, per i quali, in questa fase, è più opportuno investire su strategie di ingresso nel mercato. Da un esame delle quote relative alla spesa in comunicazione estera dei vini, misurata sul volume d'affari, da parte delle imprese spumantistiche Docg si registra una crescita della propensione all'investimento nel biennio considerato (2014-2016).

Nel complesso, le imprese della Docg hanno mostrato di investire, nel 2016, una quota pari al **2,1%,** segnando un +34% rispetto al 2014. In particolare, nel 2016, le imprese con un fatturato relativamente alto hanno dichiarato di aver investito l'1,8% del volume d'affari in comunicazione estera, segnando un aumento del 30% rispetto al 2014; le case spumantistiche Docg con fatturato medio-alto hanno mostrato una propensione all'investimento maggiore, pari al 3%, in crescita dell'8% su base biennale; le imprese a medio-basso fatturato hanno registrato una spesa pari al 6,3%, evidenziando una forte crescita rispetto al 2014 (+166%); infine, tra quelle a fatturato relativamente basso si rileva una propensione all'investimento minore, pari al 2,6% del totale, in calo del 62% rispetto al 2014.

**testo tratto dal Rapporto Annuale 2017 – Centro Studi di Distretto del Conegliano Valdobbiadene*

CONEGLIANO VALDOBBIADENE 5566

Le anticipazioni *del 2017*

Continua la crescita del Prosecco Superiore sia nella Distribuzione Moderna che nei mercati internazionali

*Di Iri Infoscan, a cura di Simonetta Melis, Iri Client Service Senior Manager**

Il consolidamento della ripresa economica e i fattori climatici favorevoli hanno stimolato nel corso dei mesi estivi il dinamismo della domanda di prodotti confezionati di largo consumo. Dopo un 2016 che si è chiuso con risultati moderatamente positivi, i primi otto mesi del 2017 registrano confortanti **segni di rilancio dei consumi**, con una crescita dei volumi pari al +2% e dei fatturati pari al +2,2%.

Continua l'"upgrade" del carrello della spesa che si fa sempre più ricco di prodotti a maggiore valore unitario e di posizionamento premium (caffè in capsule, filetti di pesce, vini e spumanti doc, integratori). I consumatori italiani stanno fortemente cambiando i propri stili di vita privilegiando spesso prodotti, in particolar modo alimentari, ma non solo, che rispecchiano nuovi bisogni e nuove tendenze di consumo (salutismo, green, social responsibility, ecc.). Si tratta quindi di consumatori sempre più consapevoli e più attenti nelle proprie scelte di acquisto:

- dedicano maggiore tempo alla lettura delle etichette dei prodotti;
- dimostrano sempre più interesse all'acquisto dei prodotti biologici;
- sono sempre più orientati alla scelta di prodotti "healthy";
- dedicano più tempo davanti allo scaffale alla scelta dei prodotti e alla lettura delle informazioni in etichetta.

Continua inoltre a crescere il mercato dei prodotti "senza" (senza glutine, senza lattosio, senza colesterolo, etc.) o "light", che nel 2016 vantava già un fatturato di due miliardi di euro. Queste macro tendenze si riflettono, ovviamente, anche nel mercato del vino ed in particolar modo degli spumanti.

RICERCA SCIENTIFICA

- Monitoraggio delle fermentazioni
- Biotecnologie per produzione di vini senza solfiti aggiunti

RICERCA E SVILUPPO

- Isolamento, identificazione, caratterizzazione tecnologica, selezione lieviti autoctoni e aziendali
- Ibridazione lieviti

PRODUZIONE LIEVITI IN CREMA

- Nessun utilizzo di azoto
- Bassa produzione di solfiti
- Produzione di alimenti naturali per lieviti

NOVITÀ **Lieviti con particolari caratteristiche aromatiche, non produttori di solfuri, zero travasi**

UNA NUOVA ENOLOGIA 100% MADE IN ITALY

Pololab | BIOENOLOGIA 2.0 | ATECNOS

via Verdi, 32 - 31046 Oderzo (TV) T +39 0422 815 518 - F +39 0422 716 302
www.pololab.com - www.bioenologia.com - www.atecnos.com
info@pololab.com - info@bioenologia.com - info@atecnos.com

L'ANDAMENTO DEGLI SPUMANTI

Con un fatturato annuo (a settembre 2017) superiore ai **378 milioni di eur**o e oltre 76 milioni di bottiglie vendute, gli spumanti sono diventati protagonisti dello scaffale confermando, anche nel 2017, **la passione degli italiani per le bollicine**, non più consumate solo in occasione delle feste, ma ormai bevanda gradita durante tutto il corso dell'anno. Quest'ultimo aspetto lascia pensare che gli Spumanti siano diventati un'alternativa ai vini anche nel consumo quotidiano. Nei primi nove mesi del 2017, infatti, gli spumanti confermano di essere una delle categorie trend setter e mostrano una crescita a valore del 10,3% e a unità del 7,9%.

L'andamento molto positivo degli spumanti si manifesta in tutte le aree e i canali, con un aumento trasversale delle referenze medie della categoria. La crescita del mercato degli spumanti è guidata principalmente dal **segmento "secco"** e cioè dal metodo Charmat Secco e dal segmento del Classico Italiano.

Il **48,7%** del fatturato totale degli spumanti italiani è rappresentato dal Prosecco che è il principale responsabile della crescita sia in termini di valori che di volumi. Come sta avvenendo in altri mercati del Largo Consumo, anche negli spumanti le preferenze dei consumatori si sono spostate verso prodotti premium price: ne è una dimostrazione il buon andamento del Classico che, nonostante la maggiore vocazione "natalizia", anche nei primi nove mesi dell'anno registra interessanti trend di crescita nei volumi e nella spesa.

Resta comunque molto dinamico anche il segmento dell'Altro Secco che è anche quello caratterizzato dal maggior numero di novità: le referenze scaffale sono mediamente 10 e sono 2 in più rispetto ad un anno fa. Ancora in flessione invece lo Charmat dolce che ormai da qualche anno continua a registrare un calo importante delle vendite.

L'ANDAMENTO DEL PROSECCO SUPERIORE

Con un fatturato pari a **107 milioni di euro** nei primi nove mesi del 2017, il Prosecco Spumante continua a crescere a due cifre in Distribuzione Moderna: +15,3% a valore e +11,2% in termini di bottiglie vendute. Il numero medio di referenze è in aumento sia negli ipermercati sia nei supermercati: +3 referenze medie negli ipermercati e +3 referenze nei supermercati. Il Prosecco Superiore Docg rappresenta **il 54% del fatturato** del totale Prosecco Spumante venduto in GDO e continua a registrare performance decisamente positive, anche se leggermente inferiori a quelle del Prosecco Doc: Un successo di vendite che caratterizza tutte le aree geografiche del nostro paese. In continuo aumento è anche il numero di referenze sia negli Ipermercati sia nei supermercati: +2 referenze negli Ipermercati, +2 referenze nei supermercati. In meno di dieci anni, infatti, il fatturato della Docg è **più che raddoppiato** di pari passo con il numero di bottiglie, ma nel tempo il differenziale di prezzo tra le due denominazioni (Docg vs Doc) si è ridotto a poco più di 1 euro. Ciò è dovuto principalmente alla forte pressione promozionale che caratterizza entrambe le denominazioni, ma che è più accentuata sul segmento del Prosecco Superiore.

Come fare per continuare a crescere senza compromettere i ricavi e la marginalità? Oggi la filiera del largo consumo affida il proprio sviluppo all'evoluzione dell'offerta a scaffale. Il consumatore italiano è sempre più attento all'italianità e alla certificazione dei prodotti. È diventato più selettivo durante gli anni della crisi economica ed è disposto a pagare di più se percepisce un maggior valore nel prodotto che acquista. Come è stato indicato nella nota introduttiva, **l'attenzione alla salute e al valore dei prodotti** costituiscono un trend ormai consolidato tra i consumatori italiani. Il Prosecco Superiore Docg deve saper cogliere queste tendenze, portando sempre più valore sugli scaffali della Distribuzione Moderna, anche con un corretto posizionamento di prezzo che ne tuteli il valore e l'immagine di qualità "Superiore".

IL MERCATO INTERNAZIONALE DEGLI SPUMANTI NEL 2017 E LA PERFORMANCE DEL PROSECCO

*Elaborazione Centro Studi su dati GTI**

I dati parziali sulle esportazioni del Prosecco (Docg e Doc) e di altri spumanti nel 2017, relativi ai primi 6 mesi dell'anno, indicano una importante **accelerazione della crescita** del mercato internazionale di questa tipologia di prodotto, con una crescita del Prosecco superiore alla media del mercato, sebbene inferiore in termini relativi a quella del 2016. Analizzando i flussi globali di spumanti, si osserva comunque che il Prosecco nel 2017 è arrivato a rappresentare il **28% delle esportazioni** mondiali in volume, mentre la quota in valore ha raggiunto quasi il 17%. All'accelerazione della crescita delle esportazioni di spumanti hanno contribuito comunque anche gli altri spumanti secchi. Champagne e Cava nel 2017 risultano nuovamente in crescita, in termini di valore (rispettivamente con un +11% e un +6%) e di volume (+8% e +4%), dopo un 2016 in contrazione. Ancora negativa risulta invece la performance competitiva dell'Asti.

Il 2017 si presenta quindi come un anno caratterizzato da una crescita significativa del favore del pubblico internazionale per gli spumanti secchi; di questa crescita si stanno avvantaggiando tutti i principali competitor, definendo quindi uno scenario competitivo complesso, nel quale ogni partecipante al mercato dovrà applicare il massimo sforzo per difendere il proprio vantaggio competitivo

**testo tratto dal Rapporto Annuale 2017 – Centro Studi di Distretto del Conegliano Valdobbiadene*

Produrre vini di alta qualità con minori costi, rispettando l'ambiente ed il benessere dell'uomo, oggi è possibile!

www.vivairauscedo.com

STUDIOFABBRO.COM 11-2017

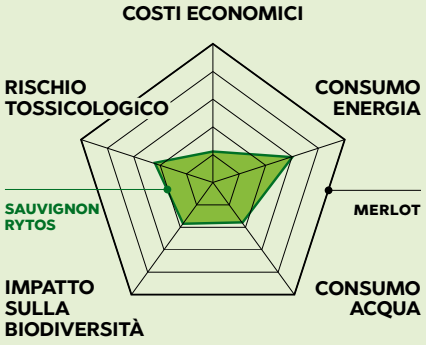
SAUVIGNON RYTOS*: più benessere e più sostenibilità con meno costi

In base ai dati raccolti su due siti di coltivazione si è valutata la sostenibilità ambientale di varietà resistenti rispetto alla varietà di riferimento **MERLOT**, quantificandone l'impatto sul benessere dell'uomo, sull'ambiente e sulla gestione economica rispetto all'utilizzo di varietà convenzionali.

L'UTILIZZO DI **SAUVIGNON RYTOS*** GARANTISCE:

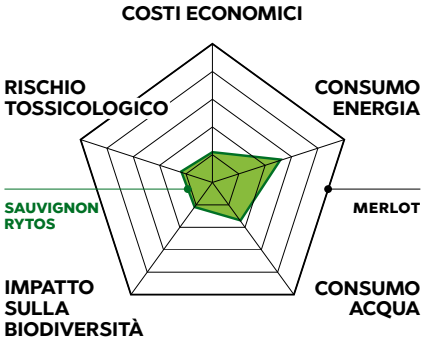
*Varietà brevettata

NORD COSTIERO



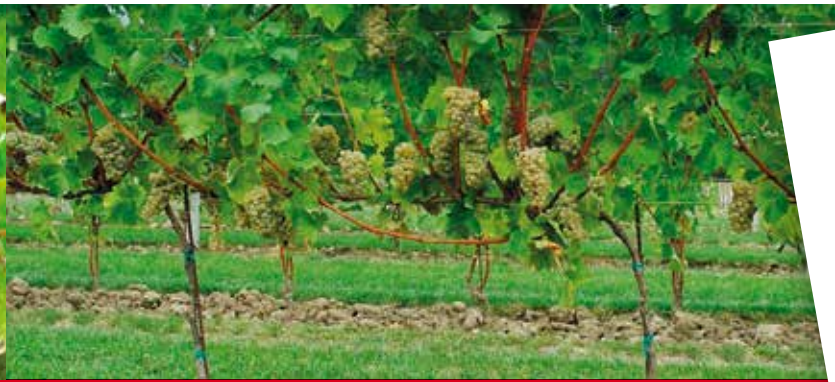
COSTI ECONOMICI	– 78%
CONSUMO ENERGIA	– 40%
CONSUMO ACQUA	– 64%
IMPATTO SULLA BIODIVERSITÀ	– 63%
RISCHIO TOSSICOLOGICO	– 56%

NORD SUB-CONTINENTALE



COSTI ECONOMICI	– 78%
CONSUMO ENERGIA	– 48%
CONSUMO ACQUA	– 65%
IMPATTO SULLA BIODIVERSITÀ	– 77%
RISCHIO TOSSICOLOGICO	– 76%

Dati raccolti ed elaborati da VCR e Horta Srl – Progetto europeo "Innovine" (GA n° 311775)



VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO – Rauscedo (PN) – Tel. 0427.948811 – www.vivairauscedo.com – vcr@vivairauscedo.com

Un sistema *sostenibile*

Il Conegliano Valdobbiadene
come modello di sviluppo sostenibile,
alla ricerca dell'equilibrio fra aspetti sociali, economici ed ambientali

DENTRO IL TERRITORIO

WWW.MASON.IT

DEUTZ FAHR

GREGOIRE

Serie Ecoline 5DS-5DV 5DF-5DF

I più agili e più innovativi

Dai lavori in vigneti e frutteti alle applicazioni di giardinaggio, paesaggistica e in ambito urbano, produttività di massimo livello

Gregoire G3 una qualità di raccolta senza eguali

Manovrabile, compatta e leggera
Aggancio semplice e rapido
Timone articolato e compatto
Guida automatica

CONCESSIONARIA

MASON Trattori Attrezzi Ricambi

Abramo Mason srl · Via Kennedy 25 · Vallà di Riese Pio X (TV) · T. + 39 0423 748266 · info@mason.it · www.mason.it

SAME DEUTZ FAHR Lamborghini GREGOIRE KRONE MERLO FERRI pasquali G3 Gianni Ferrari MORO AGRARI MASCHIO GASPARDO VOGEL

UN SISTEMA SOSTENIBILE

Un segnale forte e chiaro, quello lanciato dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg in occasione del convegno di presentazione del Rapporto economico annuale curato dal Centro Studi di Distretto e coordinato scientificamente dal Cirve dell'Università di Padova: è stata l'occasione non solo di fare un primo bilancio del 2017 e di ripercorrere le sfide affrontate e i risultati raggiunti, ma soprattutto di lanciare uno sguardo al prossimo futuro. Con una sfida ritenuta particolarmente importante e strategica, quella verso la sostenibilità, intesa come equilibrio sociale, economico e ambientale dell'intero territorio.

"Raggiunta la maturità produttiva – ha detto il presidente Innocente Nardi – è tempo di lanciare una nuova sfida, che punti ad aumentare il valore della Denominazione facendo leva soprattutto sulla cultura e sulla capacità di saper fare del territorio. L'eccellenza e la vocazione devono rappresentare il nostro orgoglio di viticoltori. Il Conegliano Valdobbiadene è una terra ricca di valore e bellezza da preservare e gestire con cura e attenzione. Il Rapporto dimostra che i coltivatori e i produttori di questa terra stanno lavorando con impegno proprio in questa direzione. Oltre ai dati più che soddisfacenti del biologico del 2016 e alle adesioni consistenti delle aziende ai progetti di tutela ambientale promossi dal Consorzio, viviamo con grande soddisfazione anche i dati economici del 2017 che registrano circa 93 milioni di bottiglie vendute entro la fine dell'anno. Infine, prosegue il Presidente Nardi, "il coronamento del nostro impegno che si esprime attraverso la crescita a valore, che nel 2017 si attesta intorno a un fatturato di 521 milioni di euro, ovvero +6% rispetto al 2015".

L'analisi dei risultati del 2016 descritti dal Rapporto annuale, confermano una Denominazione che prosegue con convinzione lungo la strada della sostenibilità. In particolare emerge in modo evidente quale sia stato il contributo dei produttori di Prosecco Superiore Docg nell'attuazione di politiche sostenibili che puntino a mantenere l'equilibrio tra sostenibilità economica, quella sociale e quella ambientale. Nel nostro consueto "focus" abbiamo raccolto i pareri e le opinioni dei relatori presenti al convegno di presentazione del Rapporto annuale, Ermete Realacci, il professor Vasco Boatto, Severino Salvemini e Riccardo Velasco. Buona lettura.

UN SISTEMA SOSTENIBILE

I dati del Rapporto evidenziano l'orientamento verso uno sviluppo sostenibile dell'intero sistema distrettuale del Conegliano Valdobbiadene

VASCO BOATTO
Professore Ordinario Università di Padova, Direttore del CIRVE e Responsabile Centro Studi di Distretto

Il Rapporto realizzato dal Centro Studi, giunto quest'anno alla sua tredicesima edizione, ha messo in evidenza non solo l'aspetto economico del distretto del Prosecco Superiore, che continua ad essere molto positivo, ma anche alcuni indicatori legati alla sostenibilità, sia sociale che ambientale, che dimostrano la grande vitalità del comparto e di conseguenza del territorio. Il primo aspetto sociale è quello legato all'occupazione giovanile, che nel territorio del Conegliano Valdobbiadene risulta in controtendenza rispetto ad una realtà nazionale che sconta una disoccupazione pari al 39%. Nelle aziende della Denominazione, inoltre, la presenza di personale qualificato al di sotto dei 40 anni impiegata in vigneto è pari al 25% della forza lavoro, contro il dato nazionale del 10-15% a livello nazionale. Nell'analisi effettuata su 161 case spumantistiche su un totale di 181, rispetto al 2013 la presenza giovanile nelle posizioni commerciali è aumentata del 47% mentre in quelle amministrative del 36%. **Questo testimonia non solo che nel territorio del Conegliano Valdobbiadene non si è verificato quel fenomeno di "senilizzazione" che caratterizza gli altri comparti del settore primario, ma anche la vivacità di un territorio attrattivo, capace di offrire ottime prospettive lavorative ai giovani.**

Per quello che riguarda invece l'aspetto ambientale, i dati ci mostrano una crescita dell'impegno e della sensibilità da parte delle aziende del distretto, sia in vigneto che in cantina. Un primo esempio riguarda l'adozione del Protocollo Viticolo, seguito ad oggi dall'84% delle aziende della Denominazione, con obiettivo il raggiungimento a breve termine del 100%. Il Protocollo, che contiene le linee guida condivise per il comportamento in vigneto del viticoltore, è molto più vincolante e rigoroso rispetto all'attuale normativa europea sugli aspetti dei tempi e dell'uso dei prodotti chimici, proprio a tutela della salute della comunità del territorio. In crescita è anche la pratica della certificazione ambientale. Nel 2012 la possedeva il 5,3% delle aziende ed è salita al 12,4% del 2016. Stesso discorso vale anche per le certificazioni richieste dai mercati esteri, come l'IFS, International Food Standard (+10%) e le certificazioni richieste per il Regno Unito (+9%) e c'è un notevole interesse anche per la certificazione dell'impronta carbonica. Inoltre cresce anche la pratica delle sistemazioni agrarie, ossia l'introduzione di formazioni come siepi o boschetti per aumentare la qualità del paesaggio e la biodiversità, realizzate dal 27% delle aziende. Dati positivi emergono anche nel campo del risparmio energetico: il 70% delle imprese attuano la trasformazione del riciclo dei materiali di scarto in vigneto, e sono aumentate del 30% rispetto al 2011 quelle che hanno effettuato investimenti in energie rinnovabili. Sono dati evidenti dell'orientamento verso uno sviluppo sostenibile dell'intero sistema distrettuale del Conegliano Valdobbiadene.

La forza della nostra agricoltura, quindi anche del mondo del vino, è legata alla qualità e al territorio

ERMETE REALACCI
Presidente VIII Commissione (Ambiente, Territorio e Lavori Pubblici), Camera dei Deputati

Oggi è sempre più chiaro il fatto che chi investe sulla sostenibilità ambientale ha vantaggi non solo in termini di salute ma anche economici. È quindi del tutto apprezzabile e condivisibile il lavoro svolto in questi ultimi anni dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, che ha dimostrato nei fatti di aver preso la strada corretta, ossia un percorso che da un lato segue la valorizzazione economica e territoriale, basti pensare anche alla candidatura a Patrimonio Unesco, dall'altro quello della sostenibilità. Uno studio realizzato recentemente dalla Fondazione Symbola, di cui sono presidente, assieme ad Unioncamere ha evidenziato che le imprese che negli ultimi anni hanno fatto investimenti in campo ambientale, dalle fonti rinnovabili al risparmio energetico, dal recupero di materie prime o prodotti di scarto alle innovazioni di processo e di prodotto, sono anche quelle che innovano di più, esportano di più e producono più posti di lavoro. Dal 2011 al 2016 sono stati creati 320 mila posti di lavoro legati all'ambiente, e oggi le imprese italiane che fanno investimenti ambientali sono già una su quattro con il Veneto al secondo posto tra le regioni italiane.

È un ragionamento che tocca tutti i settori e vale anche per quello agricolo. La forza della nostra agricoltura è legata alla qualità e al territorio. E il mondo del vino lo fa capire con grande chiarezza e rappresenta, anzi, una straordinaria metafora di questo concetto. Un mondo che ha saputo trovare la forza per ripartire dopo lo scandalo del metanolo, dovuta alla ricerca della quantità a basso prezzo e quindi a discapito della qualità. E che nel giro di pochi anni, a fronte di un sistema istituzionale che alzò l'asticella dei controlli, ha imboccato un'altra strada puntando su qualità e territorio. Oggi si produce il 50% in meno rispetto alla metà degli anni Ottanta, ma si esporta di più, 5 miliardi e 300 mila euro contro i 7-800 mila di quegli anni. La missione nel mondo del vino italiano, ma anche dell'intera economia italiana, è di saper scommettere su quello che l'ha sempre resa unica, senza perdere la propria anima: "Gli italiani – ha scritto lo storico Carlo Maria Cipolla – sono abituati, fin dal Medioevo, a produrre, all'ombra dei campanili, cose belle che piacciono al mondo". Ed è una missione che ha radici antiche, che partono dalla Costitutio senese del 1309, in cui si afferma che chi governa deve avere a cuore "massimamente la bellezza della città, per cagione di diletto e allegrezza ai forestieri, per onore, prosperità e accrescimento della città e dei cittadini". Parole attualissime, che riflettono anche il percorso di marketing territoriale del Prosecco Superiore con la candidatura Unesco. Ora il Consorzio lanci il cuore oltre l'ostacolo e intraprenda una road map per l'uso sostenibile degli agrofarmarci, glifosato in primis. **Una denominazione che ha scelto la strada della buona economia, puntando sull'orgoglio territoriale e accelerando sulla sostenibilità e sulla qualità**, tanto da potersi a buon titolo definirsi ambasciatore italiano del vino nel mondo.

UN SISTEMA SOSTENIBILE

Il dossier Unesco consente al territorio di darsi una disciplina di pianificazione di lungo termine su cosa voglia essere nelle prossime decadi

SEVERINO SALVEMINI
Economista della Cultura e Professore Ordinario Università Bocconi

Il processo iniziato dal Consorzio del Prosecco Superiore per ottenere il riconoscimento di Sito Patrimonio dell'Umanità da parte dell'Unesco ha interessanti sfaccettature che vale la pena di esplicitare per le loro conseguenze sul territorio. Innanzitutto la redazione di un dossier di candidatura come questo consente una riflessione sistematica sulla storia e sulle tradizioni che hanno portato quel distretto geografico fino ai nostri giorni. È quindi un'occasione importante, e quasi unica, per osservare la dinamica della zona Conegliano Valdobbiadene da molte angolature – sociale, economica, ambientale, culturale – e per fare riflettere le nuove generazioni locali su quanto è stato fatto da quelle precedenti e sulle necessità di non far evaporare l'identità e la memoria dei loro avi. L'iter di riconoscimento consente poi di fare il punto sugli accadimenti che caratterizzano l'attività economica vitivinicola locale e quali differenze identificano la stessa rispetto alle recenti dinamiche del vino globale, sia sul piano della commercializzazione e distribuzione che su quello del dibattito sulla sostenibilità ambientale della cultura agricola. **Il risultato di tutto ciò è la maggiore possibilità di conciliare i punti di forza del localismo con la potenza della globalizzazione ed evitare pertanto la inerziale standardizzazione del gusto e dei fenomeni sociali.** Collegato al punto precedente, è poi la messa in moto dei fenomeni di modernizzazione. La preparazione del dossier e le discussioni che essa inevitabilmente innesca tra i portatori di interesse locali, aiuta ad anticipare aspetti di trasformazione culturale del territorio e di possibili cambiamenti migliorativi. Senza tali dibattiti l'atteggiamento prevalente sarebbe infatti: "Non abbiamo bisogno di cambiare. Qui c'è già tutto", mentre ogni rinnovamento ha sempre bisogno di un elemento di pressione, come in questo caso è il dossier, che metta in crisi l'apprendimento collettivo consolidato e spinga la popolazione verso nuovi traguardi. Il dossier dell'Unesco consente al territorio di darsi una disciplina di pianificazione di lungo termine su cosa voglia essere la zona geografica nelle prossime decadi. Ed è quindi lo stimolo per impostare un progetto indispensabile per le prossime generazioni, cosa che è raramente progettata e redatta dai responsabili della governance locale.

Come ultimo aspetto, anche se non in ordine di importanza, vi è la condivisione progressiva di un processo sociale abitativo e di cittadinanza, che porta ad una popolazione più consapevole e più convergente nei confronti di un progetto pubblico.

Il riconoscimento del patrimonio Unesco non consentirebbe pertanto solo un aumento nazionale e internazionale della reputazione della collettività abitante nella zona del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, ma anche una maggiore coesione abitativa e una cittadinanza più adulta e più matura nei confronti dei prospettici piani di sviluppo territoriale.

L'applicazione della sostenibilità riguarda l'intera filiera produttiva, dall'impianto del nuovo vigneto all'imbottigliamento del prodotto finito

RICCARDO VELASCO
Direttore CREA-VE

"Sostenibilità" è una parola talmente abusata da rischiare di perdere significato, tuttavia rimane il modo più corretto per definire un concetto, o meglio, una filosofia. La sostenibilità è un modo di osservare, di pensare, di agire, di migliorare, di cercare un equilibrio nell'insieme delle azioni che caratterizzano una attività produttiva. La sostenibilità non è settoriale, non si può limitare né circoscrivere, è un modus vivendi. È necessario quindi parlare di equilibrio perché senza un bilanciamento tra molti aspetti quali il reddito e la salvaguardia dei posti di lavoro, la cura del territorio, la ricerca del giusto equilibrio tra la pianta e l'ambiente non c'è un futuro. Quale ruolo ha, quindi, la ricerca, in particolare quella applicata che caratterizza centri come il CREA-VE?

Essere al fianco delle imprese sapendo cogliere quanto della conoscenza di base si può man mano tradurre in strumenti pratici, di comprovata utilità, nel breve-medio periodo.

Un altro aspetto importante è l'applicazione della sostenibilità all'intera filiera produttiva, dall'impianto del nuovo vigneto all'imbottigliamento del prodotto finito. Non è pensabile che si pongano regole rigide ad un solo settore, rilassandosi sugli altri aspetti della filiera. L'intera azione produttiva deve essere coerente. Per ciò che ci compete, abbiamo consegnato al nostro Ministero un programma che ha come filo conduttore l'attenzione alla sostenibilità in ogni suo minimo dettaglio. La nostra attività si concentra, infatti, sull'impostazione, sin dalla costruzione, dell'impianto produttivo. La sistemazione del terreno e la ricostituzione di un ideale equilibrio suolo-microrganismi, lo studio delle migliori condizioni di crescita e produttività della pianta, la qualità del prodotto ottenuta con una maniacale attenzione agli input necessari tramite precise dosi di fertilizzante, acqua, basso input energetico e chimica di sintesi, sono alla nostra attenzione quali argomenti di progettualità regionali, nazionali ed europee. Non ultima, il nostro impegno è rivolto alla materia prima, ovvero la varietà o le varietà selezionate. Lo studio per la conservazione, caratterizzazione ed esplorazione della biodiversità esistente non è una novità assoluta. La presenza sul nostro territorio di una delle collezioni di germoplasma più grandi al mondo è sintomatico di tradizione, attenzione e comprensione della necessità di mantenere, e anzi aumentare, la biodiversità conosciuta. L'esplorazione delle enormi potenzialità inespresse tramite attività di miglioramento genetico potrebbero riservarci straordinarie sorprese. Il germoplasma, adeguatamente caratterizzato e controllato, rappresenta la fonte primaria di tali nuove combinazioni di incrocio, tra le quali chiaramente non possono mancare le resistenze genetiche ai maggiori patogeni.

Oggi tutto questo è possibile grazie alla disponibilità di tutti di rimettersi in gioco, considerando che abbiamo in mano ottime carte.

Il Conegliano Valdobbiadene *alla Settimana della Cucina Italiana nel mondo*

Ospite all'Ambasciata di Berlino, il Consorzio ha illustrato, attraverso una mostra fotografica, il perfetto connubio fra uomo e natura del territorio dove nasce il Superiore

È giunta quest'anno alla seconda edizione la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, iniziativa ideata e coordinata dalla Direzione Generale per la Promozione del Sistema Paese del Ministero degli Esteri, con l'obiettivo di celebrare e raccontare l'eccellenza enogastronomica e la bellezza che il settore agroalimentare italiano esprime in ogni sua declinazione: il cibo, il territorio, le tradizioni e la cultura. La candidatura delle colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene ha rappresentato uno degli assi portanti dell'edizione 2017 della rassegna, all'interno della quale il Consorzio ha avuto l'opportunità di presentare questo importante progetto in diversi momenti dedicati alla stampa ed al pubblico, in Italia ed all'estero. Qui di seguito vi raccontiamo come è nata l'iniziativa attraverso le parole del Direttore Generale Vincenzo De Luca e quali sono state le attività realizzate dal Consorzio.

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE
SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

IL TERRITORIO SI RACCONTA

La partecipazione alla Settimana della Cucina Italiana nel mondo ha rappresentato un'ottima opportunità per comunicare al mondo il progetto di candidatura delle colline di Conegliano Valdobbiadene a Patrimonio Unesco, a partire dalla presentazione della rassegna che si è svolta il 10 novembre a Roma, nella prestigiosa cornice di Villa Madama, dinanzi a numerosi esponenti dei media nazionali. La partecipazione del Consorzio di Tutela all'interno della Settimana è stata volta a illustrare l'unicità del territorio di Conegliano Valdobbiadene che, grazie a una simbiosi perfetta tra uomo e natura e al connubio fra le popolazioni e il territorio, ha creato un luogo unico al mondo, dando vita a un modello di sviluppo rurale e culturale dove bellezza,

storia e sostenibilità convivono in armonia da secoli.

In questa chiave è nata la narrazione che il Consorzio ha proposto il 22 novembre all'Ambasciata italiana di Berlino, capitale di un paese che esercita da decenni un ruolo chiave per le esportazioni del nostro vino. Qui è stato proposto il racconto di un territorio incantevole attraverso una mostra fotografica: venti pannelli che hanno riprodotto le immagini dei meravigliosi paesaggi collinari, per far conoscere "come il sapere e il saper fare di una comunità di 3.364 piccoli viticoltori, con un faticoso e certosino lavoro quotidiano, abbia saputo ricamare di viti interi pendii, tanto da farne un esteso arazzo, capace di incantare il viaggiatore, catturato da un paesaggio creato dalle mani dell'uomo, per darci un vino dorato, allietato da delicati profumi di frutta frammisti a indimenticabili note floreali", come ha raccontato Gianni Moriani, docente del Master in Filosofia del cibo e del vino dell'Università San Raffaele di Milano, che ha curato l'esposizione.

Lo stesso giorno, inoltre, il Consorzio è stato coinvolto a partecipare alla tavola rotonda, "Territori, sapori, paesaggi: la cultura del gusto e la sfida del turismo sostenibile" in cui è intervenuto il presidente Innocente Nardi e durante la quale si è discusso del potenziale espresso dall'Italia, prima destinazione europea per il turismo sostenibile, e primo paese al mondo per numero di luoghi tutelati dall'Unesco. La giornata, a cui hanno partecipato oltre 150 persone, si è conclusa con un brindisi finale con il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

Qualità *italiana*

Di Vincenzo De Luca
Direttore Generale per la Promozione del Sistema Paese
Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale

Vincenzo De Luca

La cucina italiana di qualità rappresenta una grande eccellenza del nostro Paese e uno straordinario biglietto da visita per il **Made in Italy**. Ciò innanzitutto per motivi simbolici: il cibo di qualità è una delle primissime caratteristiche che il pubblico internazionale associa all'Italia, in assoluto uno dei marchi più conosciuti al mondo (Secondo uno studio della KPMG, il Made in Italy è il terzo marchio più conosciuto al mondo, dopo Coca Cola e Visa). Del resto, siamo il primo paese europeo per numero di prodotti agroalimentari a denominazione protetta (285 prodotti Dop, Igp, Stg e 523 vini Docg, Doc, Igt) nonché il secondo per superficie agricola biologica e il primo per numero di imprese del settore biologico. Abbiamo 68 prodotti che si piazzano sul "podio" dei generi agroalimentari più venduti al mondo: secondo il rapporto della Fondazione Symbola (che dal 2005 promuove un modello di sviluppo orientato alla qualità), 16 prodotti del nostro agroalimentare sono leader assoluti nel mondo e altri 52 sono secondi o terzi. Il nostro Paese è al primo posto al mondo anche per quanto concerne la sicurezza alimentare (principalmente per le abitudini alimentari, uno studio di Bloomberg del 2017 ha indicato gli italiani come popolo più sano al mondo), con una quota di prodotti agroalimentari con residui chimici cinque volte inferiore rispetto alla media europea e quasi 20 volte inferiore di rispetto alla media dei prodotti extracomunitari. Siamo, inoltre, secondi per numero di ristoranti stellati (334) e abbiamo ben 1736 ristoranti italiani certificati in tutto il mondo. Infine, è necessario citare il peso del settore dell'agroalimentare in Italia: ben 132 miliardi di euro.

È per questi motivi che il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale ha messo la cucina al centro della sua azione di promozione che, all'insegna del concept "Vivere all'italiana", mira a promuovere e sostenere la nostra cultura e il nostro sistema produttivo

attraverso un'azione promozionale integrata tra tutti i settori che contraddistinguono il "Marchio Italia". Promuovere l'enogastronomia italiana vuol dire difatti promuovere l'Italia in modo completo: vuol dire far conoscere la cultura e la bellezza del nostro Paese ma anche i nostri prodotti e la nostra industria, vuol dire attirare turismo e investimenti verso l'Italia e vuol dire promuovere i territori e tradizioni specifiche della nostra penisola.

Quest'azione di promozione è culminata con il lancio della **Settimana della Cucina Italiana** nel Mondo, giunta nel 2017 alla seconda edizione dopo il successo dello scorso anno: un'iniziativa che quest'anno ha visto organizzare più di 1100 attività in oltre 110 paesi per celebrare la ricchezza della tradizione culinaria italiana. In tutto il mondo si è parlato di indicazioni geografiche tipiche, di prodotti tipici e di vino attraverso cene, degustazioni, conferenze, seminari scientifici, ma anche proiezioni cinematografiche, mostre fotografiche ed esposizioni di design, opera e concerti di musica italiana, sempre attinenti alla nostra enogastronomia.

In questo quadro, non poteva mancare la collaborazione del Consorzio Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, uno dei marchi simboli dell'eccellenza del nostro Paese: nel quadro della Settimana della Cucina è stata difatti presentata, a Berlino e a Roma nella preziosa cornice di Villa Madama, la mostra fotografica sui meravigliosi paesaggi delle colline di Conegliano Valdobbiadene, che l'anno prossimo si candidano a patrimonio dell'Unesco. Del resto, la ricetta del successo dell'Italia sta in un modello di sviluppo delle nostre imprese orientato alla qualità, in cui tradizioni e territori si fondono con innovazione, ricerca, cultura e design, con particolare attenzione al tema della tutela dei nostri prodotti "distintivi". In questo senso, la candidatura delle colline di Conegliano Valdobbiadene rappresenta il vero simbolo di quella volontà italiana di andare oltre il prodotto per raccontare la storia e le tradizioni del territorio trasmettendo così il vero significato del "Vivere all'italiana".

Autunno *in tour*

Da Hong Kong a Tokyo, ma naturalmente anche in Italia, nei calici di tutto il mondo scorre sempre più Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg

Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg chiude il 2017 con una presenza all'estero importante e diversificata. Una presenza, sia in ambito nazionale e internazionale, che fa da traino al mese di dicembre, tipicamente impegnativo per le vendite.

IN ASIA...

Partiamo dal promettente mercato asiatico, nel quale gli sforzi di Consorzio e Aziende della Denominazione si è intensificato negli ultimi anni, con Cina e Giappone in primo piano a livello promozionale. Dal 9 all'11 novembre scorsi il Consorzio era presente alla decima edizione dell'Hong Kong International Wine & Spirits Fair, che si conferma una realtà in crescita costante che quest'anno ha registrato la cifra record di 1.070 espositori provenienti da 38 paesi e 20.000 buyer provenienti da 68 paesi. Stimo parlando di una regione che nei primi otto mesi di quest'anno ha importato vino per 7,56 miliardi di dollari di Hong Kong (820 milioni di euro), per la maggior parte da Francia, Regno Unito e Italia. E che ha visto una crescita record di importazioni dal nostro paese del 22%. Obiettivo della partecipazione alla fiera è stata dunque quello di rafforzare l'immagine della Denominazione nel mercato cinese, dove il potenziale di crescita si conferma incoraggiante, con l'obiettivo di far emergere la personalità, l'origine e il gusto del Conegliano Valdobbiadene nell'affollato mercato mondiale degli spumanti.

Qui il Consorzio si è presentato con uno stand personalizzato con 11 aziende della denominazione, dalle piccole cantine alle grandi case spumantistiche, rappresentative non solo come dimensioni ma anche come dislocazione geografica del variegato tessuto produttivo della Docg. La fiera ha rappresentato un'ottima occasione di incontro con giornalisti ed operatori, non solo di Hong Kong e Cina continentale ma anche provenienti da altri Paesi del Far East, oltre che dall'Europa, che hanno avuto l'opportunità di degustare il nostro vino presso lo stand e durante il seminario condotto dal giornalista J.C. Viens, grande esperto di vini italiani.

Significativa anche la presenza a Tokyo, lo scorso 13 e 14 novembre, in cui per la prima volta il Consorzio si è presentato in maniera autonoma e unitaria al pubblico giapponese di operatori del

TONELLO

MACCHINE PER L'AGRICOLTURA E L'INDUSTRIA

Serietà e professionalità dal 1969...

CONSULENZA – VENDITA – ASSISTENZA – RICAMBI – NOLEGGIO

TONELLO & MARTIGNANI:

da 30 anni al tuo fianco nella cura del vigneto.

MARTIGNANI

MOTTA di LIVENZA (TV) via E. MATTEI, 9 - 0422/860409

MARENO di PIAVE (TV) via UNGHERESCA NORD, 4 - 342/3849656

TOYOTA MATERIAL HANDLING · SAME · DEUTZ FAHR · Lamborghini TRATTORI · Husqvarna · VOLVO

www.fllitonello.eu

settore, importatori, grossisti, ristoratori, sommelier, giornalisti e wine lovers con una due giorni di attività differenziate per target, e una promozione nei ristoranti più rinomati fino alla fine dell'anno. L'evento ha visto una giornata dedicata a operatori del settore e giornalisti, presso l'Hotel Meguro Gajoen che si è aperta con una conferenza stampa ed è proseguita con la degustazione realizzata con la formula del walk around tasting, ed un seminario sulla Denominazione. Due momenti sono stati legati all'approfondimento del tema dell'abbinamento del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore a tavola, sia con la cucina giapponese che con quella italiana: la cena di gala presso il rinomato ristorante Hanagasumi, in cui è stato proposto un percorso gastronomico di 9 portate in abbinamento ai nostri vini ed il lunch presso il Canoviano, coordinato dallo chef Takamasa Uetake, che vanta una lunga esperienza a fianco di numerosi chef stellati del Nord Italia. Agli eventi hanno preso parte oltre 300 partecipanti.

Molto interessante è stata anche l'iniziativa che ha visto, da novembre sino a metà dicembre, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg proposto in 30 ristoranti selezionati, principalmente nell'area di Tokyo, tra cui ne verranno scelti due che avranno l'opportunità di visitare lo splendido territorio delle colline durante Vino in Villa 2018.

… E IN ITALIA

Infine, dal 10 al 14 novembre, la Denominazione è stata anche protagonista alla Gourmet Arena per la 26° edizione del Merano Wine Festival, presso il Kurhaus di Merano. Una conferma per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore nell'ambito dell'autorevole manifestazione altoatesina molto seguita da operatori del settore e appassionati, che quest'anno ha raggiunto quota 10.000 presenze. Il Consorzio di Tutela si è presentato attraverso uno spazio istituzionale all'interno della Gourmet Arena, sezione consorzi, attraverso 24 etichette di aziende produttrici di Prosecco Superiore Docg, e ampio spazio dedicato anche alle tipologie Rive e Superiore di Cartizze.

A Milano è di scena il Superiore

Il racconto della Masterclass organizzato dal Consorzio alla Casa degli Atelliani di Milano. A presentare il Superiore il sommelier Giorgio Rinaldi e il sound sommelier Paolo Scarpellini

Un incontro insolito e inedito, quello tenuto lo scorso 18 ottobre, nella splendida cornice di Casa degli Atelliani-Vigna di Leonardo, dove il Consorzio di Tutela ha presentato ad alcuni giornalisti della stampa nazionale la Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Non solo una degustazione di alcuni vini di aziende associate, tenuta dal sommelier Ais Giorgio Rinaldi, ma anche una particolare atmosfera costruita dal sound sommelier Paolo Scarpellini. Ai due protagonisti della serata abbiamo chiesto di raccontarci come è andata.

GIORGIO RINALDI

Membro del Consiglio Nazionale e delegato per la provincia di Como della Associazione Italiana Sommelier, Giorgio Rinaldi, che lavora allo Sheraton Lake Como Hotel, è esperto di analisi sensoriale.

Giorgio, quale è stato l'approccio e le considerazioni sui vini presentati alla Masterclass?

La degustazione si è svolta in due momenti e ha coinvolto due gruppi di giornalisti, parte del settore e parte no. Obiettivo è stato quello di accompagnarli nella conoscenza della Docg attraverso la degustazione di una quindicina di vini di varie tipologie, dal Cartizze al Dosaggio Zero, passando attraverso le Rive. Al di là delle differenze delle varie tipologie di Superiore, ho trovato un comun denominatore nell'eleganza del gusto del vino, non facile da scoprire nel complessivo Mondo Prosecco. Non solo equilibrio, ma anche grande personalità. Non ho trovato nessun vino deludente.

Come trovi sia oggi la conoscenza del Superiore?

La conoscenza sta sicuramente crescendo, sia in Italia che all'estero. Anzi, credo che se il vino viene spiegato bene e da professionisti che sappiano ben interpretare le necessità dei consumatori, venga ben percepita la differenza. La valorizzazione delle particolarità è un fattore importante. E ritengo che all'estero sia anche più facile da far comprendere.

PAOLO SCARPELLINI

Nato a Bergamo, cresciuto a Bologna, vissuto a Milano e trasferito a Torino, Paolo Scarpellini ha iniziato come dj diventando poi critico musicale per varie testate ma anche globetrotter come esperto di turismo ed enogastronomia. Da qualche anno è ritornato alle sette note col mestiere di Music Designer.

Paolo, come opera un sound sommelier?

Il lavoro è quello di realizzare degustazioni sonorizzate, spesso accompagnate da un sommelier, un enologo o dallo stesso produttore che raccontano il vino. La scelta della colonna sonora da abbinare a ciascun vino varia a seconda della struttura, dell'aroma, dell'annata e del territorio di provenienza. Ma è importante considerare anche l'ambiente in cui si tiene la degustazione, che nel caso della Masterclass era un'antichissima casa milanese, la stessa dove un tempo Leonardo Da Vinci coltivava le sue vigne.

Vino e musica: cosa li accomuna?

L'obiettivo è quello di facilitare e incentivare chi ascolta a percepire più in profondità le caratteristiche del vino. Ci sono anche ricerche che hanno dimostrato che tutte le percezioni che abbiamo sono acuite dall'uso del senso dell'udito. Quindi si percepiscono meglio gli aromi, che a volte possono sfuggire.

Che musica hai scelto per le degustazioni del Superiore?

Il Prosecco Superiore, proprio per le sue caratteristiche di piacevolezza, intensità e morbidezza, richiede composizioni che richiamino alla leggerezza e all'eleganza. Quindi brani effervescenti, molto di sottofondo dalle tonalità ricercate. Inoltre, visto che il Prosecco ha una nomea di vino "femminile", ho scelto prevalentemente brani dolci ed eleganti, ma con note di complessità, di autrici femminili, come Fiorella Mannoia, Sade, Tina Turner e Malika Ayane.

Nasce il club di prodotto
"Le Botteghe del Gusto"
per valorizzare le eccellenze
enogastronomiche ed enoturistiche
del territorio collinare
del Prosecco Superiore

Qualità condivisa

del vino
secco
autorizzata

LE BOTTEGHE *del* GUSTO

Nascono le **Botteghe del Gusto**, un club di prodotto per valorizzare le eccellenze enogastronomiche delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene e del territorio dell'Asolo-Montello. L'idea, che sarà gestita dalla Strada del Prosecco e Vini dei Colli di Conegliano, è quella di sviluppare una proposta turistica rivolta al turismo enogastronomico, aggregando la ristorazione di eccellenza e puntando ad un'offerta esperienziale integrata e collegata alla scoperta del territorio attraverso i cinque sensi. Obiettivo è quello di creare e promuovere una serie di prodotti turistici specifici, legati anche alla candidatura Unesco, attraverso un'azione di squadra che vede coinvolti il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco, il Consorzio di Tutela Vini Colli di Conegliano, l'A.Pro. La.V.-Associazione Regionale Produttori Latte del Veneto, l'ULSS con le Piccole Produzioni Locali del Veneto, l'Associazione Produttori del Marrone di Combai IGP e, appunto, la Strada del Prosecco e Vini dei Colli di Conegliano Valdobbiadene.

Nello specifico le Botteghe del Gusto prevedono la creazione di un prodotto selezionato in grado di attrarre la domanda turistica interessata ad un'esperienza enogastronomica di qualità. Per far questo il progetto prevede anche lo sviluppo di un sistema di accoglienza e ristorazione integrato caratterizzato da una precisa filosofia, capace di offrire e trasmettere al cliente una vera esperienza enogastronomica e di conoscenza che esalta le specificità delle produzioni del territorio. Grazie ad uno standard di qualità elevato e costante nel tempo, basato su un sistema di controllo della qualità, valutazione delle prestazioni e di customer satisfaction. Sarà inoltre necessario creare le condizioni per il miglioramento continuo della cultura dell'ospitalità, considerando la clientela a cui ci si rivolge, sensibile alla conoscenza del territorio e alle sue eccellenze.

Tutti i partecipanti al Club di Prodotto dovranno condividere regole e valori raccolti in un preciso disciplinare, sintetizzato in 5 concetti chiave: **Identità**, ovvero forte legame con i prodotti e le materie prime di qualità, **Promozione**, ossia un'offerta enogastronomica come esperienza di conoscenza del luogo, **Eccellenza**, garantita da alti standard di qualità basati su un sistema di controllo e valutazione, **Artigianalità**, ricerca, filiera corta, attenzione alle piccole produzioni locali, e **Network**, ossia la creazione di una rete di attori sul territorio per arricchire l'esperienza turistica.

Le Botteghe del Gusto riunirà tutte le migliori strutture ristorative – ristoranti, enoteche, wine bar etc. – del territorio collinare della provincia di Treviso, nonché i produttori locali che si impegnano a promuovere e diffondere la conoscenza dei prodotti di eccellenza. Tutto ciò grazie alla sinergia con gli Chef capaci di innovare la tradizione culinaria attraverso la ricerca e l'uso sapiente delle materie prime per garantire un'esperienza che coinvolgerà i cinque sensi.

IL DISCIPLINARE

Per garantire uno standard di qualità elevato e costante nel tempo, basato su un sistema di controllo della qualità, valutazione delle prestazioni e di customer satisfaction, e creare le condizioni per il miglioramento continuo della cultura dell'ospitalità, le imprese aderenti al club "Le Botteghe del Gusto" devono rispettare i criteri previsti dal disciplinare. Fra questi essenziale è l'attività di promozione e diffusione della conoscenza dei prodotti di eccellenza del territorio quali i Prodotti a Marchio Docg, Doc, Igt, Dop, Igp e Stg, i Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Provincia di Treviso, i Presidi Slow Food del Veneto e le Piccole Produzioni Locali delle aziende presenti nella Provincia di Treviso.

Gli aderenti al Club, inoltre, si impegnano a fornire standard minimi rispetto ad atmosfera ed ambiente del locale, che deve essere calda ed accogliente, ai servizi offerti, con gestione puntuale e disponibilità, alla comunicazione, con esposizione del marchio del Club di Prodotto e di materiale promozionale, e alla formazione, valorizzando e incentivando la crescita professionale dei propri collaboratori anche con la frequenza di apposti corsi di aggiornamento.

Informazioni e modalità per l'adesione al club, tramite autovalutazione con una Check list Sistema Qualità, si possono chiedere contattando direttamente la Strada del Prosecco e Vini Colli di Conegliano Valdobbiadene (0423 974 019 - info@coneglianovaldobbiadene.it).

I vantaggi del tuo deposito

La costituzione del DEPOSITO TASSO può avvenire mediate unico accredito iniziale dell'importo minimo di €10.000.

- hai un rendimento certo
- hai un tasso fisso garantito
- incassi interessi ogni tre mesi
- non hai nessuna spesa*
- puoi smobilizzare il capitale prima della scadenza**

* ad esclusione delle fiscalità ordinarie.
** in tal caso e limitatamente al periodo intercorrente dall'ultima liquidazione viene applicato, per il conteggio degli interessi, il «tasso di svincolo anticipato» come indicato nel contratto.

bancadellamarca.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Per le condizioni contrattuali si rinvia ai Fogli informativi disponibili presso gli sportelli della Banca e sul sito internet www.bancadellamarca.it

DIRETTA

La campagna americana del Conegliano Valdobbiadene

Web, e-commerce e Twitter gli strumenti usati per una promozione online nel mercato statunitense molto diversificata, che continuerà anche nel 2018

Tra le numerose iniziative promosse dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore all'estero durante l'anno appena trascorso, le attività online rivolte agli Stati Uniti hanno sicuramente giocato una parte importante. Si è infatti scelto di lavorare su tre livelli diversi, coinvolgendo un importante sito del settore media (quello di Wine Enthusiast), un portale di e-commerce molto frequentato (wine.com), e infine un'innovativa attività di digital PR, che ha permesso di far conoscere il Prosecco Superiore a diversi influencers del settore (#winestudio). Le diverse promozioni si sono sviluppate a partire dai mesi autunnali, per terminare nel periodo delle Feste, momento di particolare interesse verso il nostro spumante Docg.

Scendendo nel particolare, la campagna su Wine Enthusiast (ancora in corso) consiste in diversi contenuti informativi riguardanti il Prosecco Superiore e il suo territorio di provenienza, corredati dalle immagini delle colline e dall'emozionante video istituzionale, che aiuta anche l'utente straniero a immergersi per qualche minuto nella realtà di un territorio vocato alla viticoltura. Similmente, su wine.com, si è scelto di dare rilevanza all'educazione del consumatore: nella sezione del portale e-commerce dedicata all'acquisto delle bollicine di Conegliano Valdobbiadene, dei contenuti testuali e fotografici accompagnavano la "vetrina", aiutando così a comprendere il valore aggiunto dell'acquisto di una bottiglia di Docg.

Probabilmente, tra le varie iniziative, la più inconsueta, almeno per la realtà del Consorzio, è stata quella di #winestudio: si è trattato, infatti,

di 4 seminari, svolti in 4 martedì nel mese di ottobre, in cui una trentina di esperti del settore si davano appuntamento su Twitter per degustare e discutere insieme di alcune etichette di Conegliano Valdobbiadene, concordate e spedite a tutti precedentemente. I temi delle serate hanno spaziato dal basilare "abc" della Denominazione, per poi entrare nello specifico, con le tipologie Rive e Cartizze, e discutendo anche delle sperimentazioni con diversi metodi di produzione. Ogni seminario "virtuale" quindi faceva sì che una community di utenti Twitter più ampia dei soli partecipanti ricevesse informazioni riguardanti il Conegliano Valdobbiadene Docg e le sue peculiarità, alimentando così la consapevolezza, o la curiosità, per il nostro spumante di collina.

Sicuramente, il percorso intrapreso nel 2017 con le attività online in un mercato chiave come quello statunitense, proseguirà anche durante il 2018, con iniziative sempre più significative e coinvolgenti, grazie anche a questi innovativi strumenti di comunicazione che permettono di raggiungere un elevato numero di consumatori.

Pavimenti nati per durare

pavimenti in resina per cantine, aziende vinicole e agroalimentari

Syntocret® Floor Beverfood MS e MS/C
è l'innovativo pavimento con quarzo ceramizzato, richiesto dalle più importanti cantine italiane ed europee, perché studiato e realizzato per durare nel tempo e resistere all'usura.

Caratterizzato da una superficie monolitica, disponibile con infinite combinazioni di colori, questo pavimento è totalmente personalizzabile e realizzato in tempi rapidi, senza interrompere il ciclo produttivo.

www.resinpremac.com

Presenti al VINITALY
dal 15 al 18 aprile 2018
Padiglione F Stand M6

permac
RESINE NATE PER DURARE

Permac Resine
31015 z.i. Scomigo
Conegliano/Tv
t. +39.0438.394722
www.resinpermac.com

Il Superiore a Londra con Bottega Veneta

Bottega Veneta, realtà internazionale famosa soprattutto per i suoi prodotti in pelle di lusso, ha invitato il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg a partecipare ad un esclusivo evento, tra i più importanti per il brand a livello europeo, dedicato ai propri contatti nel Regno Unito. L'heritage di Bottega Veneta è strettamente legato a storia e tradizione, elementi su cui poggiano le basi anche qualità e identità delle nostre bollicine "eroiche".

L'evento si è svolto il 9 e il 10 novembre presso Chiswick House, villa in stile palladiano appena fuori Londra. Durante la serata del 9 e tutta la giornata del 10, Bottega Veneta ha presentato ai suoi ospiti la sua cura per il "fatto a mano". Dal suo canto, il Consorzio di Tutela ha contribuito a questo momento, portando il frutto che natura e il già citato "saper fare" danno nelle colline di Conegliano Valdobbiadene. Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg ha fatto conoscere agli ospiti britannici di Bottega Veneta questa eccellenza internazionale nelle sue varie declinazioni, comprese le tipologie Rive e Superiore di Cartizze, vertici qualitativi di quello che il territorio può esprimere.

Giornalisti e tv in visita al territorio

Con l'intento di far scoprire il fascino delle colline di Conegliano Valdobbiadene e l'eleganza del suo prodotto icona, il Prosecco Superiore, a chi ancora non c'era stato, è stato organizzato un press tour dedicato a un **gruppo di giornaliste americane** di affermate testate on e offline. Poco più di 48 ore tra viticoltura eroica, bellezze artistiche, cultura enologica e sapienza dell'uomo: i fattori primi che da oltre 140 anni contraddistinguono il territorio. A questo incoming hanno partecipato Susan Gordon, giornalista di Forbes e specialista del vino italiano, Robin Shreeves, giornalista di vino e sommelier, Mary Cressler, fondatrice del blog Vindulge.com, importante firma del mondo del vino, e Sarah Abbott, master of wine e fondatrice di Swirl, un'azienda di formazione ed organizzazione eventi per il vino.

A inizio dicembre, inoltre, tra le colline del Superiore di Cartizze tinteggiate di bianco, si è affacciata anche la tv tedesca **WDR**. La redazione della trasmissione **Markt** ha voluto realizzare un servizio dedicato al Prosecco Superiore e alla sua zona storica di produzione, suggerendolo come bollicina da stappare in occasione delle festività natalizie.

PERAZZA

STAI CURANDO IL TUO SITO WEB COME CURI LE TUE PREZIOSE VIGNE?

Lo sapevi che:

- nel 2017 il traffico web è passato per il 55% da mobile e nel 2018 raggiungerà il 60%.

- 9 utenti su 10 cercano informazioni riguardanti l'azienda in internet prima di acquistare un prodotto.

SE NON HAI UN SITO BEN VISIBILE ANCHE DA SMARTPHONE, LA VENDITA DEI TUOI VINI NE RISENTIRÀ!

RIVOLGITI A PROFESSIONISTI DEL SETTORE, FAI UN CHECK UP GRATUITO DEL TUO SITO WEB!

Invia una mail con il nome della tua azienda e numero di telefono a **info@perazza.it**

"Avevamo un vecchio sito, datato che non era visibile da telefono. Grosso errore, i nostri clienti cercavano spesso informazioni da smartphone.

Il nuovo sito progettato e realizzato da Studio Perazza, oltre ad essere bello e funzionale, ci ha dato una percezione di maggior qualità agli occhi dei clienti, sia come azienda sia per gli stessi vini!"

Giorgia e Giordano De Faveri
De Faveri Spumanti

OENOFRANCE

www.oenofrance.it

programme SELECTYS®

LEVURES - YEASTS

La Marquise

- Selezionato per la sua capacità di elaborare vini effervescenti eleganti ed equilibrati
- Eccellente capacità fermentativa
- Resiste a condizioni estreme
- Approvato dal laboratorio di microbiologia del Comité Champagne

OENOFRANCE ITALIA

Via Vigazzolo 112
36054 - Montebello Vicentino (VI) - Italia
Tel. : +39 0444 832983

Via Pezza Alta 17
31046 - Rustignè di Oderzo (TV) - Italia
Tel. : +39 0422 852281

Parlano della DOCG

QUOTIDIANI E PERIODICI CHE HANNO PARLATO DEL NOSTRO DISTRETTO

Il valore del paesaggio

Paesaggio e crescita economica sono stati i temi principali trattati dai media, cartacei ed online, nel periodo autunnale. Iniziamo dunque da **Io Donna**, il magazine settimanale del Corriere della Sera, che ha pubblicato lo scorso ottobre un articolo di Mariateresa Montaruli dal titolo "8 motivi per pedalare nella terra del Prosecco Superiore, futuro Patrimonio Unesco", fra questi cita la straordinarietà del paesaggio, già dichiarato "Paesaggio storico rurale", le "Rive", *"la tipologia riservata allo spumante che evidenzia in etichetta il nome del comune o della frazione di origine delle uve, dando valore al cru o alle sottozone"*, la cordialità dell'ospitalità e gli antichi borghi come Rolle, Cison di Val Marino, Follina, Serravalle di Vittorio Veneto, il Castello di Conegliano, il Molinetto della Croda a Refrontolo, *"tutte tappe da non mancare"*.

Su **Identità Golose**, il web magazine dedicato alla cucina internazionale, il sommelier e giornalista Raffaele Foglia nel suo articolo titolato "Conegliano Valdobbiadene, Prosecco eroico che vuole emergere" scrive: *Basta arrivare nella zona di Conegliano per capire, comunque, che stiamo parlando davvero di viticoltura eroica: è sufficiente uno sguardo sulle colline per accorgersi delle pendenze e delle difficoltà che gli agricoltori devono affrontare per coltivare la pur generosa Glera, lavorando quasi esclusivamente a mano, con un lavoro che in certe zone si avvicina, se non supera, addirittura le mille ore l'ettaro all'anno e che comunque si attesta su una media di 800 ore l'ettaro. Roba da farsi venire il mal di schiena al solo pensiero"*.

Tema molto simile per Barbara Amoroso, che dedica anche lei nel numero di ottobre della rivista **I Grandi Vini**, un articolo titolato "La viticoltura eroica del Prosecco Superiore" dove scrive: *"Ti porti a casa due cose quando incontri i produttori di questa zona: la sfida di una viticoltura totalmente artigianale, e che il Prosecco Superiore non è uno spumante solo da aperitivo o piatti di pesce"*. Infine su **Camper Life** di ottobre, il magazine dedicato ai camperisti italiani, Arianna Mantovani racconta il suo viaggio nelle colline del Superiore candidate a Patrimonio Unesco in un articolo titolato "Valdobbiadene. Da far girare la testa".

PambiancoWine, rubrica enologica del sito PambiancoNews, blog dell'omonima società di consulenza sulle strategie d'impresa, dedica invece spazio alla crescita economica e di valore della Denominazione, intervistando il presidente In-

Evita danni da brucatura

SEPRAN

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO PER L'ITALIA
Kwizda
Agro seed treatment

NOVITA'

FITOSANITARIO REGISTRATO

TRICO®

Repellente

CONTRO

CERVI
CAPRIOLI
DAINI
CAMOSCI

BIO
CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

TANICHETTA 10 Lt per 5.000-10.000 m²
TANICHETTA 5 Lt per 2.500-5.000 m²
FLACONE 1 Lt per 500-1.000 m²

- EFFETTO REPELLENTE DI LUNGA DURATA
- RESISTENTE AL DILAVAMENTO
- OTTIMA ADERENZA ALLA VEGETAZIONE
- ORIGINE NATURALE
- APPLICABILE CON IRRORATRICI ATOMIZZATORI POMPE A SPALLA PENNELLO

l'unico che protegge veramente

Prodotto Fitosanitario registrato presso il Ministero della Salute. Numero di registrazione 14891. Composizione: grasso di pecora 6,39% (64,6 g/l) - Coformulanti q.b. a 100 g. «Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto». Prestare sempre attenzione alle frasi di rischio e di pericolo riportate sull'etichetta del prodotto.

Esempio applicazione su pino con pompa a spalla

Esempio applicazione su vite con pompa a spalla

Esempio applicazione su vite con atomizzatore

SEPRAN S.R.L.
Via Brenta, 20 - 36033 Isola Vicentina - (Vicenza) - Italy - Partita IVA 03700690245 - Tel. 0444/976562 - Fax 0444/976985 - E-mail:info@sepran.com - www.sepran.com

www.ilsegno.it

nocente Nardi, in un articolo titolato "Il Prosecco Superiore cresce in valore. Prezzi proibitivi per i terreni nella Docg". Due gli articoli dedicato da Il Sole 24 Ore, il primo titolato "Conegliano Valdobbiadene Superiore Docg, il Prosecco eroico" in cui si racconta di "*Un'eccellenza garantita dal territorio su cui nasce, quelle colline adagiate tra le asperità delle Dolomiti e la laguna veneta. E dalla sapienza degli uomini che qui lo producono da oltre 140 anni. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è il frutto di questo lembo di terra fortunata, 15 Comuni nelle Prealpi trevigiane comprese tra la capitale produttiva, Valdobbiadene, e Conegliano, capitale culturale*". L'altro è uscito sulla rubrica Food titolato "Il Prosecco Superiore alla conquista dei palati giapponesi", che parla delle potenzialità di espansione in Asia della Denominazione. Nell'articolo Shigeru Hayashi, che ha scritto un'ampia guida ai migliori vini italiani in lingua giapponese e sta per pubblicarne un'altra sugli abbinamenti con la cucina nipponica, osserva sulla nostra Denominazione: *"[…] credo che il Prosecco (Superiore) debba proporsi per un ambito di consumo più variegato. Non o non solo per occasioni importanti o fuori dai pasti, ma proprio in accompagnamento al cibo, e non solo al ristorante ma anche per la casa. Certo tempo fa i giapponesi non avevano una chiara cognizione delle differenze, ma a poco a poco hanno cominciato a distinguere e a capire le differenze di prodotto, metodo, prezzo, gusto. E tra l'altro il Prosecco (Superiore) si sposa bene alla cucina* giapponese".

PAMBIANCOwine

Il Prosecco Superiore cresce in valore. Prezzi proibitivi per i terreni nella docg

VIDEO

Conegliano Valdobbiadene superiore Docg, il prosecco eroico

Turismo | Veneto

Da far girare la testa

Da Conegliano a Valdobbiadene seguendo la Strada del Prosecco, fra abbazie, borghi rurali e centri medievali, dove la coltivazione della vite è "eroica". Un territorio dai confini ravvicinati ma candidato a diventare Patrimonio dell'Umanità

CONDIFESA TREVISO, UN CONSORZIO DI AGRICOLTORI PER UN FUTURO DI OPPORTUNITA', MUTUALITA', SOSTENIBILITA' ED INNOVAZIONE

Valerio Nadal

L'annata viticola appena trascorsa ha fatto registrare nella provincia di Treviso valori in crescita non solo in termini produttivi ma anche in campo assicurativo e mutualistico. I capitali che sono stati coperti dai soci di Condifesa Treviso con polizze assicurative contro le principali avversità atmosferiche, e da fondi mutualistici su fitopatie e danni alle strutture **superano i 221.670.000** €. Valori in importante crescita anche nel territorio della DOCG ed in particolare per il "prosecco superiore" dove le novità di quest'anno hanno incentivato nuova adesioni assicurative. In primis la possibilità, finalmente, di assicurare la produzione ad un prezzo di 140€/q di uva atta a DOCG. E' un importante risultato, ottenuto da Condifesa Treviso, visto che fino allo scorso anno il prezzo massimo fissato dal Ministero era di 98€/q e non consentiva di assicurare in "agevolato dalla comunità europea" un valore adeguato. Sono inoltre sempre più interessanti le proposte assicurative tagliate sul prodotto prosecco a partire da specifiche tabelle di riconoscimento del danno qualitativo che tengono conto delle peculiarità fenologiche della glera e in genere delle uve destinate alla spumantizzazione. Altre importanti novità sono state ottenute dalle principali compagnie assicurative nella gestione degli indennizzi sui superi di campagna per avere dettagli ci si può rivolgere al consorzio. Passiamo ora ad un altro capitolo importante per il 2017, **gli indennizzi**. Gli importi che saranno indennizzati entro fine anno agli agricoltori trevigiani superano i **21 milioni di euro**, fondamentali per le aziende colpite da eventi meteorologici avversi (in particolare quest'anno la gelata tardiva e le pesanti, anche se circoscritte grandinate). In termini economici il bilancio è presto fatto e tutto a favore delle coperture agevolate:

- **COSTI** - a fronte degli oltre **18 milioni** di euro anticipati dal Condifesa TV alle compagnie assicurative;
- **CONTRIBUTI** - e dei circa **10 milioni** di contributi pubblici (che riducono fino al 65% il costo assicurativo a carico degli agricoltori)
- **VANTAGGIO** – Considerati i 21 milioni di euro di indennizzi, portando in sintesi **13 milioni di euro netti nelle tasche degli agricoltori della nostra provincia.**

Il Condifesa non si ferma però alla gestione delle coperture assicurative, se pur fondamentali, ma continua ad investire in **Mutualità**, **Sostenibilità** ed **Innovazione** come richiesto dagli associati.

Ecco le parole del Presidente Valerio Nadal che di questi temi ne ha fatto il cavallo di battaglia del suo mandato: "Oltre ad investire nel miglioramento delle condizioni assicurative Condifesa Treviso deve continuare ad innovare in ambito mutualistico offrendo ai propri associati sempre nuovi strumenti creati su richiesta diretta degli agricoltori. I **fondi mutualistici** che abbiamo messo a punto prima come Treviso, poi estesi a tutto il Veneto e Friuli VG, stanno dando risposte concrete alle imprese in termini di salvaguardia ed in termini di **tutela ambientale**. Il nostro fondo mal dell'esca che incentiva ad evitare inutili interventi fitosanitari per intervenire nella sostituzione delle piante colpite con piante sane indennizzando all'azienda il costo della barbatella e la temporanea mancata produzione (vedi dettagli su www.coditv.it).

I nostri fondi sono stati scelti dalla Commissione Europea come best practice **innovative** da studiare e promuovere a livello Comunitario per la riduzione degli input chimici in agricoltura garantendo il reddito aziendale.

Per aggiornamenti e dettagli su questi ed altri argomenti vi invitiamo a seguire la nostra pagina facebook: Condifesa Treviso.

CONDIFESATV

CONSORZIO DIFESA DELLE ATTIVITÀ AGRICOLE DALLE AVVERSITÀ TREVISO
Via A.Corona, 6 - 31100 Treviso
Tel. 0422 262192 - Fax 0422 235318Fax 0141 831023
coditv@coditv.it **- www.coditv.it**

CAMES®

PROGETTAZIONE COSTRUZIONE MACCHINE ENOLOGICHE

SINCROBLOCCO
LAVATRICE-CLIMATIZZATORE-ASCIUGATRICE

WDT-3/8
LAVA ASCIUGATRICE

P.DUE-E
ORIENTATORE ALIMENTATORE TAPPI
SPUMANTE E TAPPO RASO

P.ZERO
ORIENTATORE ALIMENTATORE TAPPI

LR-24
LAVATRICE

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

CONOSCERE LA VITICOLTURA BIOLOGICA

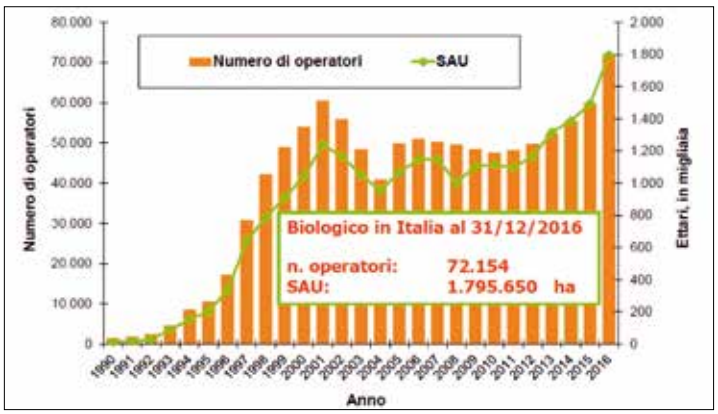
La certificazione biologica, svolta con criteri di qualità e terziarietà, garantisce sia il consumatore che il mercato

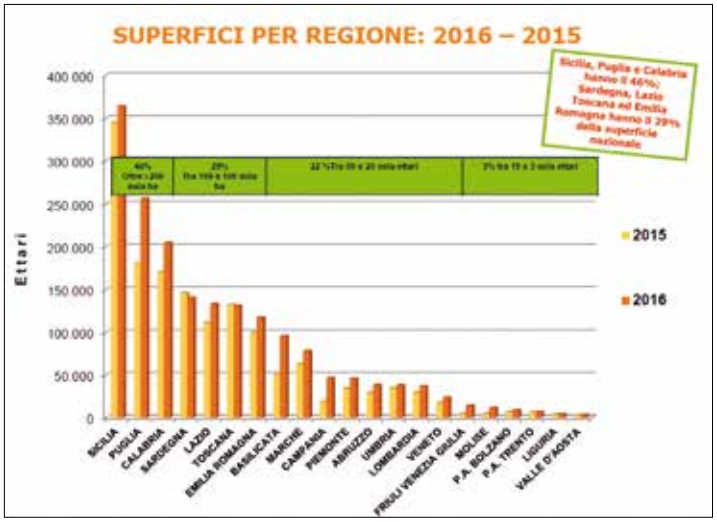
A cura della Ing. Sandra Furlan - Valoritalia

Sorta in una più ampia affermazione di prerogative ecologiste, l'agricoltura biologica è definita dal Reg. Ce 834/07 come "un sistema globale di gestione […] basato sull'interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e una produzione confacente alle preferenze di taluni consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali".

Lo sviluppo del Bio può essere suddiviso in due fasi di crescita (1990-2001; 2012-oggi) e una di stabilizzazione (2002-2011). Attualmente gli operatori Bio sono oltre 72.000, impegnati a coltivare una SAU pari a 1,8 milioni di ettari. Suddividere questa superficie tra le regioni italiane, oltre a rivelare un baricentro del Bio spostato verso sud, lascia intravedere interessanti prospettive future, qualora questo sistema produttivo riuscisse ad affermarsi nelle regioni settentrionali.

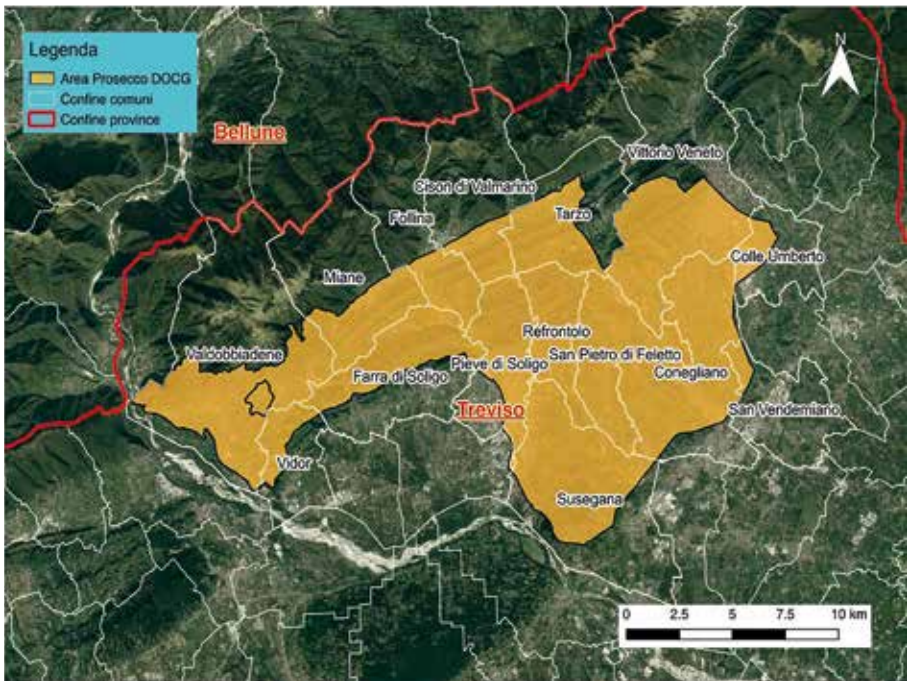
La seguente tabella restituisce informazioni dettagliate sulla certificazione della Vite, che grazie a una crescita del 174,71% nel decennio 2006-2016 è oggi pari a 103.545 ettari, che equivalgono al 5,60% della SAU biologica ed al 15,7% del vigneto Italia (5,2% nel 2006).





Vite	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Ha Bio	37.693	36.684	40.480	43.614	52.273	52.812	57.347	67.937	72.361	83.642	103.545
Bio/Totale	5,2%	5,0%	5,7%	6,2%	7,5%	7,7%	8,5%	10,3%	11,1%	12,9%	15,7%

Dal lato della domanda, i dati Ismea-Nielsen attestano i consumi Bio sui 2,1 miliardi di Euro (2,7% della spesa alimentare), con i prodotti freschi a trainare il comparto. Considerando l'ultimo decennio, i consumi Bio hanno segnato una crescita media del 12,5%, a fronte di una sostanziale stagnazione dei prodotti convenzionali. Da non trascurare l'importanza della certificazione per l'affermazione del Bio, che, se riferita al prodotto vino, si somma agli stringenti controlli già previsti per le Denominazioni di Origine. La presenza di un Organismo di Controllo come



Valoritalia che verifica la corrispondenza tra processo produttivo e regole, distingue in modo netto il Bio dalle varie declinazioni subite dalla sostenibilità, spesso in regime di "autocertificazione".

Sono infatti stringenti i requisiti di terzietà e professionalità che gli Organismi di Controllo devono soddisfare, all'interno di un quadro di controlli richiesto dalla Comunità Europea e organizzato dai singoli Stati membri.

A questi Valoritalia ha risposto grazie all'esperienza maturata nella certificazione dei Vini a DO, in cui un sistema di verifiche documentali e ispettive garantisce la corrispondenza tra prodotto finito e Disciplinari di Produzione. Oltre all'evidente garanzia pro-consumatore, questa duplice certificazione rappresenta un vantaggio sul mercato, alla pari del logo distintivo delle produzioni Biologiche. La descritta sinergia positiva tra sostenibilità ambientale e sostenibilità economica è dimostrata anche dalla conversione al Bio compiuta da importanti gruppi vitivinicoli. In tal senso si possono citare le Cantine Ferrari, azienda simbolo dello spumante TrentoDoc, che nel 2017 hanno completato la conversione di circa 150 ettari.

Ulteriore tema legato alla sostenibilità è il suo spostamento a livello territoriale, dimostrato dalla nascita di numerosi Biodistretti. Essi sono aree geografiche vocate alla produzione agricola dove soggetti pubblici e privati si accordano per una gestione sostenibile delle risorse. Tra i vari esempi virtuosi, meritano senza dubbio attenzione quello recentemente fondato sulle colline dei Colli Euganei e quello del Veneto Orientale

Si sottolinea che anche nei 15 comuni in cui si produce il Conegliano Valdobbiadene Docg, insistono oggi circa 600 ettari di coltivazioni biologiche/in conversione al bio, in prevalenza vigneti. Visto l'incremento dell'ultimo anno (+254 ha) si auspica che presto sarà raggiunta anche qui una percentuale di SAU bio superiore alla media della regione Veneto.

Organismo di Controllo
autorizzato dal MI.P.A.A.F.
IT-BIO-015
AGRICOLTURA
UE/NON UE

VALORITALIA

	SAU COMUNALE (ha)	TOTALE Bio e conversine Al 30/09/2017	% TOTALE (Bio e Conv) SU SAU
CISON DI VALMARINO	360,89	3,755	1,04
COLLE UMBERTO	738,67	19,54	2,65
CONEGLIANO	1.630,81	75,2	4,61
FARRA DI SOLIGO	1.862,97	17,13	0,92
FOLLINA	462,22	16,75	3,62
MIANE	417,9	6,3	1,51
PIEVE DI SOLIGO	740,66	14,09	1,90
REFRONTOLO	445,56	32,38	7,27
SAN PIETRO DI FELETTO	683,33	39,58	5,79
SAN VENDEMIANO	966,92	17,62	1,82
SUSEGANA	1.813,54	67,68	3,73
TARZO	421,78	83,16	19,72
VALDOBBIADENE	3.106,50	19,87	0,64
VIDOR	987,67	3,235	0,33
VITTORIO VENETO	2.281,83	182,46	8,00
TOTALE	16921,25	598,75	3,54%

AUTOCLAVI E SERBATOI SO.L.ME

una scelta di affidabilità

SO.L.ME opera da oltre 30 anni nel campo delle costruzioni di apparecchiature in acciaio inox per l'enologia.

Nella nostra storia abbiamo realizzato oltre 5.000 tra serbatoi e vinificatori e oltre 1.000 autoclavi per spumantizzazione con capacità a partire da Hl. 5 sino Hl. 2.500.

Non semplici contenitori, ma attrezzature concepite per aiutare l'utilizzatore ad ottenere le massime performance di processo.

Solme. since 1980

via Galilei, 3 31048 S. Biagio -ITALY-

☎ +39 0422 89 55 48 +39 0422 89 54 56

sales@solme.it

BIASIOL TECHNOLOGY

Via G.Garibaldi, 1/4
31016 CORDIGNANO (TV)
Tel. +39 349 1314379
info@biasiol.com
www.biasiol.com

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

AZIENDA VINICOLA COLFERAI
Via Castelletto, 64 - 31010 Col San Martino
di Farra Di Soligo (TV) - tel. +39 0438 898102
info@colferai.it - www.colferai.it

BACIO DELLA LUNA SPUMANTI SRL
Via Rovede, 36 - Colbertaldo - 31020 Vidor (TV)
tel. 0423 983111 - fax 0423 983100
info@baciodellaluna.it - www.baciodellaluna.it

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

BALLANCIN LINO *Soc. Agr. S.S.*
Via Drio Cisa, 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 Montenero, 8/C - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 788403 - fax +39 0438 789721
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 Prà, 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

FRATELLI COLLAVO *Az. Agr.*
Via Fossetta, 4 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. 333 5824047 - info@fratellicollavo.com
www.fratellicollavo.com

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 CASTELLA *Az. Agr. di Giacuzzo Umberto*
Via Castella, 26 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 331 9051571 - la.castella@libero.it
www.aziendaagricolalacastella.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

MANI SAGGE *Az. Agr. di Marco Cescon*
Via Vittorio Emanuele II, 39 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +347 3917208
m.cescon@manisagge.com - www.manisagge.com

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 - www.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 - info@morosergio.it - www.morosergio.it

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 EUROSIA *di Geronazzo Giuseppe*
Via Cima 8 31049 Valdobbiadene Tv
Tel 0423 973236 Fax 0423 976128
info@santaeurosia.it - www.santaeurosia.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 SANVENANZIO 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

TONONVINI *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 4
Dicembre 2017

FOCUS
Bilancio Fitosanitario Vitivinicolo 2017

PAROLA ALLA RICERCA
Plasma atmosferico freddo: energia per una viticoltura eco-sostenibile

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 VINAL COOPERATIVI RAUSCEDO

Agente per la zona del Prosecco DOCG

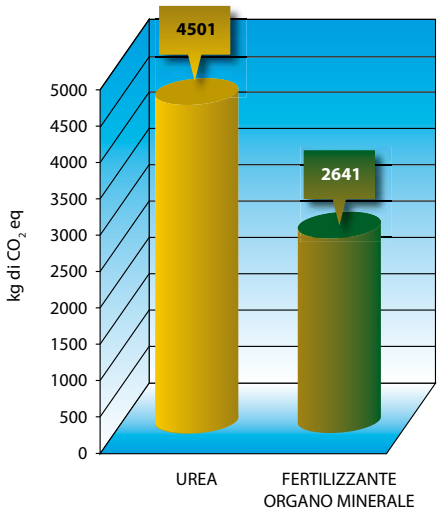
Partner per l'innovazione vitivinicola: SCAM

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

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).

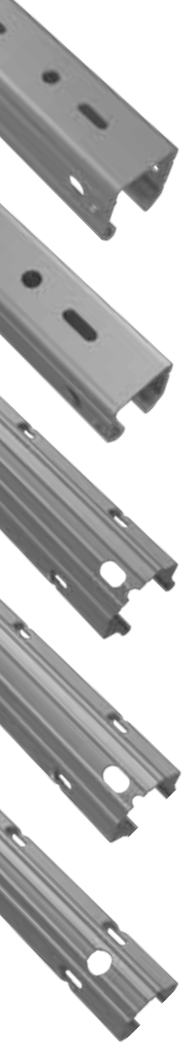
Bilancio Fitosanitario Vitivinicolo 2017

di Elisa Angelini, Alessandro Zanzotto - CREA Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia, Conegliano (TV)

Lo scorso 10 novembre si è svolto a Susegana, presso il CREA-Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia il consueto incontro annuale sul Bilancio Fitosanitario Vitivinicolo. Vi hanno partecipato numerosi tecnici ed operatori del settore viticolo-enologico provenienti da tutto il Nord Italia, per un totale di oltre 300 partecipanti.

I lavori sono stati coordinati dal dott. **Giannantonio Armentano** dell'Informatore Agrario e, dopo i saluti del dott. **Riccardo Velasco**, neo-Direttore del CREA Viticoltura ed Enologia, si sono aperti con una presentazione delle dott.sse **Anna Vagnozzi** e **Mara Lai** (CREA) sulla Rete Rurale Nazionale e le attività svolte nel settore della diffusione ed utilizzazione dell'innovazione in agricoltura. Si è poi entrati nello specifico dei temi dell'incontro, con la prima sessione (Bilancio dell'annata) e la relazione del dott. **Francesco Rech** (ARPAV Servizio Meteorologico), il quale ha tracciato le linee generali dell'andamento meteorologico dell'annata in Veneto. Per quanto riguarda le temperature è stata ricordata la marcata fase di basse temperature osservate a gennaio, seguita, dall'inizio di febbraio alla metà di aprile, da un'altrettanto marcata fase con temperature stabilmente superiori alla media. Tra la fine di aprile e l'inizio di maggio si è registrato un brusco calo delle temperature al di sotto dei valori medi, ed in particolare nei giorni dal 19 al 22 aprile in varie località anche della pianura si sono verificate gelate. Dalla metà di maggio alla fine di agosto le temperature sono rimaste abbastanza stabilmente su valori superiori alla media e l'estate è stata una delle più calde dal 1993, preceduta solo dalle estati 2003, 2015 e 2012. Per quanto riguarda le precipitazioni, l'annata è stata tendenzialmente siccitosa, con apporti nettamente inferiori alla media nei mesi di dicembre, gennaio, marzo, maggio ed agosto. E' inoltre stata segnalata la disomogenea distribuzione delle piogge sul Veneto, con conseguenti significative differenze a scala locale.

Si è quindi passati a valutare il fenomeno delle gelate con la relazione presentata dal dott. **Giovanni Pascarella** (Extenda Vitis) e dall'Ing. **Nicola Vicino** (CET Electronics), in collaborazione con i tecnici dello **Studio Associato Progettonatura**. I danni sono stati amplificati dall'anticipo fenologico e il gruppo di lavoro ha notato manifestazioni a macchia di leopardo in pianura, nelle aree di fondovalle ed ai piedi delle colline e negli avvallamenti, colpendo soprattutto la varietà Glera. Osservazioni svolte anche con la termocamera hanno evidenziato che le condizioni di gelata sono favorite nei terreni inerbiti rispetto a quelli nudi e che la presenza di acqua può contribuire a mitigare i danni. Per quanto riguarda gli interventi possibili dopo le gelate, osservazioni svolte dopo due mesi dagli eventi hanno evidenziato che l'asportazione del capo a frutto ha determinato l'emissione di nuovi germogli molto vigorosi, mentre non intervenendo si sono ottenuti germogli più equilibrati ma spesso non ben posizionati. Gli aspetti legati alla risposta fisiologica, produttiva e qualitativa delle viti in rapporto agli andamenti climatici e in particolare ai periodi di carenza idrica sono stati esposti nella relazione del dott. **Nicola Belfiore** (CREA). Nonostante le elevate temperature estive, con valori particolarmente elevati a giugno ed agosto, i fenomeni di stress idrico sono stati relativamente contenuti dalle piogge di giugno e di luglio. A partire da quest'ultimo mese, gli interventi irrigui di soccorso soprattutto in pianura hanno ulteriormente contribuito a prevenire la comparsa di tali fenomeni, limitati solo ad alcuni ambienti collinari, evitando scadimenti qualitativi dell'uva. In seguito, soprattutto in situazioni di gestione della chioma non ottimale, le ondate di calore di agosto hanno portato a fenomeni di stress termico e radiativo su grappoli e foglie (scottature). Una più precoce



KRATOS
Palo di Testata

CRONOS
Palo di Testata

ZEUS
Palo Intermedio

BACCUS
Palo Intermedio

ARES
Palo Intermedio

COMAVIT Pali Precompressi srl - Via Piave 27/A - 31028 Tezze di Vazzola (TV) - Italy
Tel: +39 0438 28780 - Fax: +39 0438 28981 - **www.comavit.it - info@comavit.it**

F. BISOL
TECNOLOGIA E SICUREZZA PER IL CANTIERE

▶ professional **line**

VENDITA, NOLEGGIO
ASSISTENZA E RICAMBI
PER QUALSIASI ESCAVATORE E NON SOLO...

Da oltre 50 anni qualità e professionalità al Vostro servizio!

www.fbisol.com

Sede di **FOLLINA**
Via Castelletto, 16 - **0438 842493**

/

Sede di **CONEGLIANO**
Viale Italia, 184 - **0438 31513**

cinetica di maturazione ha portato ad una vendemmia generalmente anticipata.

In conclusione della prima sessione si è svolta la presentazione del dott. **Alessandro Zanzotto** assieme alla dott.ssa **Elisa Angelini** (CREA) i quali hanno riassunto anche a nome dei colleghi delle regioni contermini (dott. **Sandro Bressan** e dott. **Pierbruno Mutton**, Friuli Venezia Giulia; dott. **Maurizio Bottura**, Trentino; dott. ssa **Manuela Unich**, Alto Adige) quelli che sono stati gli andamenti delle principali fitopatie nelle diverse regioni. I primi sintomi della peronospora sono stati segnalati in Friuli, poi in Veneto e successivamente in Trentino ed Alto Adige. Le infezioni iniziali sono state comunque contenute e di debole intensità; da un certo periodo hanno interessato – seppur sporadicamente – anche alcuni vigneti trattati. L'oidio ha fatto qualche comparsa nelle condizioni più soggette, in primavera, su foglia, destando qualche iniziale preoccupazione in corrispondenza dei periodi più caldi. Qualche comparsa su grappolo si è avuta nella fase di chiusura grappolo e poi a luglio per le varietà suscettibili, senza riscontro di danni nei vigneti adeguatamente protetti. La botrite, ove presente, è comparsa a luglio dopo periodi piovosi, con qualche acino colpito per grappolo ma l'andamento meteo successivo ha fatto rientrare gli eventuali allarmi. Danni a livello locale sono stati segnalati solo in alcune situazioni di vendemmie di varietà tardive con tempo piovoso. È stata osservata la comparsa di *black rot* su varietà tolleranti a peronospora ed oidio. Sostanzialmente stabile è apparsa la diffusione nei vari comprensori vitivinicoli dei sintomi del mal dell'esca. Per quanto riguarda insetti ed acari è stato sottolineato come nel 2017 nessuno di questi parassiti della vite abbia destato particolari preoccupazioni. Anzi, le tignole per esempio sono state meno presenti rispetto agli anni passati in tutto il Triveneto, eccetto casi particolari. Le cocciniglie e gli acari hanno mostrato densità di popolazioni entro i valori degli anni precedenti. Il vettore della Flavescenza dorata (FD), *Scaphoideus titanus*, ha confermato la sua presenza negli areali del Triveneto già noti. Si è parlato poi di FD e dei decreti di lotta obbligatoria nelle diverse regioni, ricordando che dai dati del monitoraggio è risultato che in Alto Adige FD non è ancora presente. Infine è stato fatto un breve cenno ad alcune virosi della vite, quali la virosi del Pinot grigio e l'accartocciamento fogliare.

Il Dott. **Gerd Innerebner** (Laimburg) è ritornato sul tema dei virus della vite, riportando la situazione nei

vigneti dell'Alto Adige, emersa da recenti studi. Infatti un problema emergente che causa il deperimento dei vigneti è risultato essere associato alla presenza di *Grapevine Fanleaf Virus*, il virus della degenerazione infettiva della vite, chiamata anche arricciamento. La causa è la presenza di importanti popolazioni di nematodi vettori del virus nei terreni a vite della provincia, specialmente in quelli poco profondi, acidi e poveri di humus. Sono in corso di studio metodi e strategie per la lotta alla virosi ed al suo vettore.

L'ultima parte dell'incontro si è focalizzata su un insetto esotico entrato da poco nel nostro Paese, la cimice marmorata asiatica *Halyomorpha halys*. Di questo argomento hanno parlato tre relatori. Prima il dott. **Alberto Pozzebon** (Università di Padova) ha spiegato da dove viene, il ciclo biologico ed altre caratteristiche dell'insetto. Ha evidenziato come nei Paesi di origine (Asia Orientale) sia considerata un fitofago secondario, probabilmente grazie alla presenza di un complesso di antagonisti naturali. Dai monitoraggi eseguiti in Italia Settentrionale, alle nostre latitudini *H. halys* compie due generazioni l'anno. I danni maggiori sono relativi al settore frutticolo, e sono da ascrivere alle punture di suzione che provocano alterazioni alla forma del frutto ed alla qualità della polpa, come sottolineato anche dal dott. **Giorgio Malossini** (ERSA). Ritrovata per la prima volta in Emilia Romagna nel 2012, la cimice asiatica è stata osservata anche in Veneto (2015), Friuli Venezia Giulia (2014), e Trentino (2016). In Veneto è ormai presente in tutte le province, in Friuli Venezia Giulia dal Medio Friuli si è spostata anche nella bassa pianura (2016) e nelle parti più orientali della regione (2017). Le prove pluriennali eseguite in provincia di Modena specificatamente su vite, illustrate dal dott. **Pier Paolo Bortolotti** (Consorzio Fitosanitario Provinciale di Modena), hanno mostrato che nelle condizioni locali fortunatamente il danno su grappoli è stato bassissimo. Prove sperimentali di microvinificazione su Lambrusco, eseguite aggiungendo cimici schiacciate ai mosti, non hanno evidenziato differenze significative sui parametri fisico-chimici, ma le analisi sensoriali preliminari hanno messa in evidenza un leggero peggioramento qualitativo quando le cimici erano in numero di una per grappolo. Per far fronte a questa emergenza fitosanitaria, le regioni colpite ed i tecnici operanti nel settore delle colture agrarie si sono uniti a costituire una *task force* dedicata, nell'ottica della condivisione dei dati e delle esperienze.

Gli Atti del Convegno sono disponibili presso il CREA, o scaricabili in formato pdf al seguente sito: http://www.crea.gov.it/bilancio-fitosanitario-viticolo-2017/ e su FB.

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 rilevi 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

per un VINO
più VIVO
dai VITA
alle tue VITI
segui la VIA del BIO

NATI nel 1984
per il
BIOLOGICO

MICRORGANISMI

CONSENTITI IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

BIO

TRATTAMENTI SPECIALI VIGNA

RAFFORZA e PROTEGGI LE TUE VITI CON:

BAKTER-SOL
N P K Fe Mn...

con diversi ceppi di **BATTERI BENEFICI**, nutre e aiuta lo sviluppo, dà forza alle piante, migliorando la **QUANTITÀ** e la **QUALITÀ**

PANORAMA BIO *Vigna*

migliora il radicamento, favorisce la crescita, rafforza la resistenza a **STRESS** e **PATOGENI**, protegge da **INSETTI** e **FITOPATIE** varie...

"facilità di applicazione"
"risultato sicuro senza inquinare"
"favorisce la BIORIMEDIAZIONE dei suoli"

dal 1984
CONCIMI ed AMMENDANTI CONVENZIONALI e BIOLOGICI

- ORGANICI
- ORGANO-MINERALI
- MINERALI NATURALI
- MINERALI CHIMICI
- SOLUBILI e LIQUIDI

AGRITALIA

tel. : +39 0423 454141 www.agritalia-eu.com
31039 RIESE PIO X (TV) info@agritalia-eu.com

Con il sole o con la pioggia scegli la protezione giusta

Dalla resina del pino, le innovative formulazioni liquide a base di Zolfo e Rame

BIOGARD® biological First.

Prodotti fitosanitari autorizzati dal Ministero della Salute. Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.

ecorain® Irrigation Systems

Soluzioni d'irrigazione per vigneti

Tel. 049 8900774 - www.ecorainirrigationsystems.com

Plasma atmosferico freddo: energia per una viticoltura eco-sostenibile

Y. Zambon[1], N. Contaldo[1], A. Canel[1], R. Laurita[2], M. Gherardi[2,3], V.Colombo[2,3] & A. Bertaccini[1]

[1] Dipartimento di Scienze e tecnologie Agrarie (DiPSA), *Alma Mater Studiorum*, Università di Bologna, Italia
[2] Dipartimento di Ingegneria Industriale (DIN), *Alma Mater Studiorum*, Università di Bologna, Italia
[3] Centro Interdipartimentare per la Ricerca Industriale-Meccanica avanzata e materiali (CIRI-MAM)

INTRODUZIONE

Nel settore vitivinicolo numerose sono le malattie che causano perdite quanti/qualitative e sempre maggior risalto stanno assumendo quelle associate alla presenza di fitoplasmi che non solo limitano le produzioni ma possono anche costringere all'estirpo delle piante colpite, con ingenti perdite economiche. Attualmente i metodi di lotta applicabili contro questi patogeni sono rappresentati dal controllo degli insetti vettori, dei materiali di propagazione e dal monitoraggio delle piante sintomatiche seguito da capitozzatura o estirpo. Allo scopo di fornire strategie di lotta innovative ed **ecosostenibili** in grado di controllare le malattie associate alla presenza di fitoplasmi, nel 2014 è nata una collaborazione tra il dipartimento di Scienze Agrarie e quello di Ingegneria Industriale dell'Alma Mater Studiorum Università di Bologna ed alcune aziende vitivinicole della zona del Conegliano Valdobbiadene DOCG.

La strategia di lotta sperimentata ha previsto l'utilizzo di **plasma atmosferico di non equilibrio**, in grado di modificare la composizione chimica di un liquido; nel caso dell'acqua tale cambiamento si traduce in una maggior quantità di nitriti, nitrati e perossidi e in una diminuzione del pH (Figura 1). L'acqua così ottenuta, denominata "Plasma activated water" (PAW), ha una buona attività antimicrobica [1], di degradazione di composti organici [2] ed è inoltre dimostrato che influenza positivamente la crescita delle piante [3].

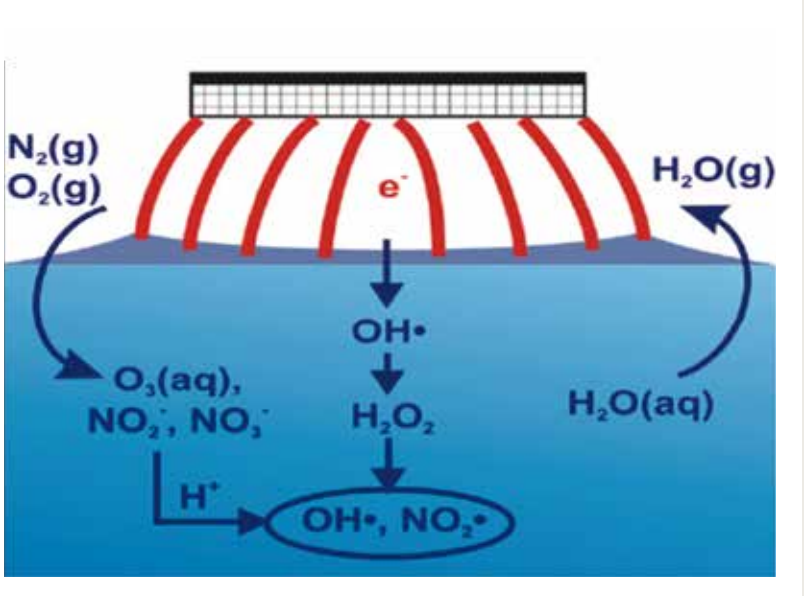


Figura 1: Chimica indotta in un liquido trattato tramite sorgente di plasma atmosferico di non equilibrio

Essendo PAW una soluzione molto reattiva si è deciso di applicarla mediante endoterapia direttamente nel sistema vascolare delle viti allo scopo di evitare interferenze con l'ambiente esterno e rendere la soluzione prontamente disponibile alla pianta.

MATERIALI E METODI

Allo scopo di verificare l'efficacia del trattamento, all'interno dell'areale di Produzione del Conegliano Valdobbiadene DOCG, sono state selezionate 120 viti dislocate in 17 vigneti differenti per impianto-età-varietà-ubicazione, di cui era certa la positività o negatività alla presenza di fitoplasmi grazie alle analisi molecolari svolte negli anni precedenti (2012-2013). Per ogni appezzamento sono state selezionate: 3 piante infette (trattate con PAW) e 2 piante sane (trattate con PAW), 1 pianta infetta (trattata con acqua distillata) e 1 pianta sana (trattata con acqua distillata) usate come controlli negativi. Durante ogni annata di sperimentazione (2015-2016-2017) sono stati eseguiti 3 trattamenti endoterapici: uno a metà aprile, uno a metà giugno ed uno a metà luglio. Durante tutta la stagione vegetativa inoltre, sono stati registrati i dati inerenti l'accrescimento, lo stato sanitario e la presenza di sintomi di giallume per ciascuna vite selezionata.

Il trattamento veniva eseguito con apposito puntale, dopo aver disinfettato con una soluzione di sali di rame la porzione di tronco selezionata (Figura 2). Terminata l'iniezione si procedeva a disinfettare immediatamente il puntale e nuovamente la porzione di legno chiudendo successivamente il "foro" con dei cilindretti in cera naturale.

Figura 2: A) Applicazione trattamento endoterapico con blu di metilene allo scopo di verificare il suo trasporto acropeto e basipeto. B) Sezione longitudinale della pianta trattata (in rosso il punto di iniezione).

L'acqua attivata al plasma (PAW) era prodotta il giorno precedente ai trattamenti ed immediatamente congelata allo scopo di preservarne tutte le caratteristiche in termini di composizione chimica. In campo era scongelata gradualmente in modo da utilizzarla non appena tornata alla fase liquida.

Per ogni anno di sperimentazione, nel mese di agosto, sono stati raccolti campioni fogliari da tutte le viti trattate (PAW/H2O) e sottoposte ad analisi molecolari "nested"-PCR/RFLP.

RISULTATI E CONCLUSIONI

I risultati del trattamento endoterapico sono stati molto positivi anche se questa è la prima prova di questo tipo effettuata su vite. Proprio per tale motivo le strumentazioni ad oggi presenti in mercato, e qui utilizzate per endoterapia, non garantiscono la massima efficacia perchè progettate per piante ornamentali a grande fusto. A tale proposito per eseguire i trattamenti sono stati sperimentati e prodotti diversi puntali fino all'ottenimento del prototipo più efficiente. Durante questi anni di sperimentazione è stato possibile inoltre definire come le ore più fresche della giornata, prima mattina-tardo pomeriggio, rappresentino l'arco temporale più idoneo per eseguire il trattamento in quanto il tasso evapo-traspirativo della pianta è più elevato. Inoltre, paragonando i tre trattamenti eseguiti durante l'anno, risulta più efficiente quello eseguito nel mese di aprile, sebbene le piante presentino un LAI (indice di area fogliare) minore; in generale è stato comunque possibile iniettare, per ogni singolo trattamento, un quantitativo medio pari a 20 ml di soluzione. Per quanto concerne l'effetto del trattamento PAW è stato possibile determinare come piante trattate, a differenza dei controlli negativi e dei testimoni non trattati, abbiano manifestato una lieve riduzione dei sintomi connessi alla presenza di fitoplasmosi, ma soprattutto un ritardo determinante nella loro comparsa che ha consentito alle piante di portare a raccolta il proprio carico produttivo. Piante severamente stentate ad inizio stagione e trattate con PAW hanno manifestato un migliore e rapido accrescimento vegetativo riuscendo a terminare la stagione con un LAI e un carico produttivo sulla norma. Anche dalle analisi eseguite in laboratorio è stato possibile dimostrare come il trattamento, in comparazione con le piante trattate con acqua distillata o non trattate, sia stato in grado di ridurre

Seguici su Facebook

Produzione e vendita di barbatelle di vite innestate

Shop Online su shop.vivaisommadossi.it
la bancarella di Bacco

vivai SOMMADOSSI
la Qualità trentina

Sede Legale: Via alle Cime, 5
Loc. Padergnone - 38070 VALLELAGHI (TN)

Sede Operativa/Deposito Merce: Via Aie, 60
37050 OPPEANO (VR)

Tel. 0461 864637 - Fax 0461 976012
info@vivaisommadossi.it - www.vivaisommadossi.it

Ampelide®
al servizio della vitivinicoltura

è la soluzione vincente anche per inviare le operazioni di cantina al SIAN!

25 anni di esperienza nel settore vitivinicolo, per offrirti:

- ☑ SOFTWARE SEMPLICE, MODULARE ed INTUITIVO
- ☑ ASSISTENZA TEMPESTIVA e QUALIFICATA
- ☑ CONSULENZA SPECIALIZZATA nel SETTORE

ANCHE IN VERSIONE CLOUD

Spazio Informatico snc
mail: info@spazioinformatico.com
tel: 0438 402981

Per la CANTINA e il CONSULENTE

www.viniegrappe.it

il numero delle piante infette ed inoltre di limitare le nuove infezioni sulle piante sane (Grafico 1) [4]. I dati ad oggi elaborati definitivamente comprendono solo 60 delle 120 viti sinora trattate in quanto sono in atto ulteriori prove sperimentali.

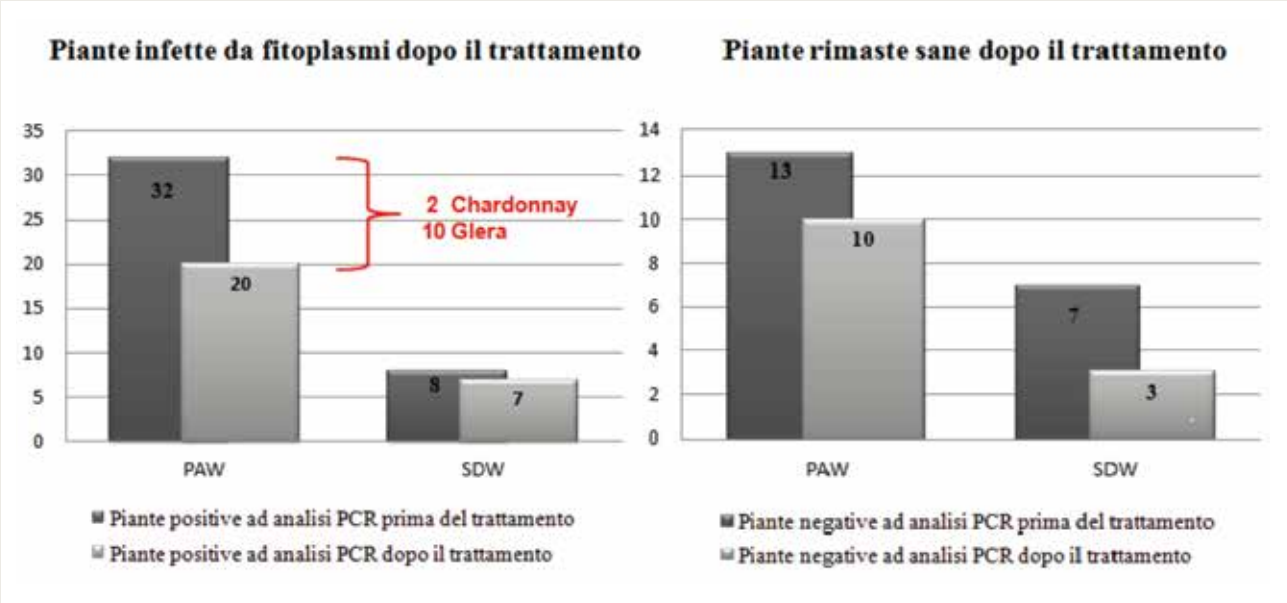


Grafico 1: Effetti del trattamento con PAW su piante infette e su piante esenti da malattie associate alla presenza di fitoplasmi (PAW= "plasma activated water", SDW= acqua distillata).

Considerando la metodologia di analisi utilizzata, ossia di tipo qualitativo e non quantitativo, e le molteplici variabili presenti in campo non è ancora possibile affermare che tale approccio consenta di controllare le malattie connesse alla presenza di fitoplasmi ma sicuramente rappresenta un approccio completamente nuovo e soprattutto totalmente **ecosostenibile** per una gestione più efficiente di tale problematica. Studi molto specifici attualmente in atto su diverse piante e diversi sistemi di coltivazione stanno dimostrando come suddetto trattamento aumenti l'espressione dei principali geni coinvolti nei meccanismi di difesa delle piante verso i patogeni confermando i miglioramenti riscontrati in campo e ponendo PAW in un possibile ruolo di controllo non solo dei giallumi della vite ma anche di altri patogeni rilevanti in viticoltura [5,6].

Si ringraziano per il contributo economico alla ricerca la ditta Agrifer snc di Zambon e Soldera, la cantina Adamo Canel sas e la cantina Colli del Soligo. Inoltre, per la produzione del puntale, si ringraziano la ditta Aiko stampi, il Sig. Modolo Luca, e i seguenti agricoltori che hanno dato disponibilità per le prove in campo: Bariviera Vito, Biscaro Alfio, Bottega Pierangelo, Canel Vincenzo, Cesca Fabio, Ceschin Cristian, Dalto Paolo, Dorigo Luciano, Merotto Graziano, Merotto Stefano, Moschetta Giovanni, Puttin Oscar, Rosolen Giuseppe, Stival Lorenzo e Uliana Remo.
Infine si ringrazia il Dott. Pretotto Nicola per la coordinazione dei soci viticoltori della Cantina Colli del Soligo.
Per informazioni inerenti a questo progetto scrivere a tev.vite@libero.it.

BIBLIOGRAFIA

[1]- R. Laurita et al., 2015. Clinical Plasma Medicine, 3, 61.
[2]- M. Magureanu et al., 2007. Plasma Chem. Plasma Process., 27, 589.
[3]- D. P. Park et al., 2013. Curr. Appl. Phys., 13, S19.
[4]- Y. Zambon et al., 2017.VII Incontro Nazionale sui Fitoplasmi e le Malattie da Fitoplasmi. Grugliasco (TO).
[5]- A. Bertaccini et al., 2015. COST Annual meeting.
[6]- N. Contaldo et al., 2015. Phytopathogenic Mollicutes 5, S127-S128.

ZARPELLON AGRICOLTURA

scendiamo in campo

Zarpellon Agricoltura S.r.l.
Via Bibano di Sotto, 44/I
31010 Godega di S. Urbano (TV)
Tel. 0438 782005

info@zarpellonagricoltura.it
www.zarpellonagricoltura.it

CONEGLIANO VALDOBBIADENE: LA NOSTRA TERRA, UN PATRIMONIO DI TUTTI.

L'amore per il territorio parla con i fatti.

Viviamo nelle nostre terre da sempre. Qui siamo nati, qui siamo diventati grandi insieme ai nostri figli, alle nostre comunità, al nostro vino. Le vigne, le colline e la biodiversità che le contraddistingue costituiscono il nostro patrimonio più prezioso: ecco perché abbiamo moltiplicato gli impegni per tutelarlo e difenderlo. Ed ecco perché i fatti sono la migliore dimostrazione d'amore per il nostro territorio.

1. Protocollo Viticolo. Il nostro codice di autoregolamentazione per la gestione sostenibile dei vigneti, inteso a minimizzare l'impatto della chimica sul territorio, ha anticipato le normative ministeriali e dell'Unione Europea sull'utilizzo dei fitosanitari. A oggi, è più severo delle leggi vigenti: esclude vari principi attivi tuttora ammessi dal Ministero dell'Agricoltura, dalla UE e dall'OMS e ne mette al bando altri (come Folpet e Mancozeb). Grazie a questo codice, il numero dei trattamenti annuali è in drastico calo dal 2013.

2. Polizia rurale. 14 Comuni su 15 hanno reso obbligatorio il rispetto del Protocollo Viticolo. Le amministrazioni controllano e sanzionano le eventuali infrazioni attraverso gli interventi della Polizia Municipale e della Forestale.

3. Biologico. Il lavoro effettuato negli anni ha posto le condizioni per creare nel territorio della DOCG un bio-distretto in linea con le normative ministeriali. Siamo a favore del biologico e di qualsiasi altra misura volta a limitare l'impatto ambientale della viticoltura, come la lotta integrata.

4. Superficie vitata. L'aumento della superficie vitata negli ultimi anni è stato limitato per legge. Tra reimpianti e nuovi impianti di vigneti, nel 2017 si contano solo 50 ettari in più. Oggi la superficie dedicata alla viticoltura è di 7.549 ettari, bilanciati da 11.500 ettari di superficie arborata e bosco, indispensabili per una ottimale qualità dell'aria e per donare al Prosecco Superiore i suoi aromi impareggiabili.

5. Consorzio. La nostra attività prevede il monitoraggio del comportamento dei produttori. Siamo impegnati in studi volti a promuovere una viticoltura sempre più sostenibile (come la ricerca avviata con l'Università di Friburgo sui ceppi resistenti alle malattie, che si pone l'obiettivo di eliminare completamente i fitosanitari in vigna). Seguiamo programmi pluriennali con precise tappe intermedie di controllo e annunciamo solo risultati certi e documentati.

6. Comunità locale. Secondo un'indagine SWG 2017, il 92% della comunità sostiene il Consorzio e le sue attività, come la candidatura Unesco per il valore culturale del paesaggio della DOCG. Il 78% della popolazione crede nell'ottenimento del riconoscimento, anche come modello di sviluppo per le nuove generazioni. Gli individui totalmente contrari sono il 3% della popolazione.

7. Distretto. Le attività del distretto hanno promosso lo sviluppo del territorio e l'occupazione giovanile. Conegliano Valdobbiadene è uno dei distretti vitivinicoli più sostenibili a livello nazionale: diventato a fine 2016 il più performante d'Italia, conta oggi 3.387 viticoltori, 433 vinificatori, 181 case spumantistiche. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore costituisce un'eccellenza italiana nel mondo (il 42 % della produzione va all'estero).

Alla verità dei fatti crediamo noi tutti e anche le generazioni future, che affollano la Scuola di Enologia di Conegliano al ritmo di 1.900 studenti all'anno.

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876