Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

# Conegliano Valdobbiadene

Numero 2
Luglio 2018

## Colline del Prosecco Superiore

# Lasciamo parlare i dati

Un Dossier informativo, con dati scientifici certi e autorevoli, per rispondere alle domande dei cittadini sul Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

**RICERCA**
La SDA Bocconi analizza il territorio

**TUTELA**
Le strategie di difesa del marchio Docg

**TECNICA**
Un primo punto sull'annata 2018

Anno 20 - Numero II - Luglio 2018 - Periodico Trimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV - Contiene I.P.

**#Meetthecork** è un viaggio attraverso i migliori terroir d'Italia dal Friuli Venezia Giulia alla Toscana, passando per il Veneto e la Sicilia fino al Piemonte per scoprire come i professionisti Colombin sono a fianco delle aziende vitivinicole nella produzione della vera eccellenza italiana nel mondo: il vino!

**INgenio** è il tappo a fungo a 2 rondelle, un grande classico della tradizione, perfezionato dalla speciale barriera naturale che evita qualsiasi tipo di cessione allo spumante una volta coricato.

*Scopri il mondo Colombin e incontra i nostri professionisti su colombin.com*

*#meetthecork*

# Lasciamo parlare i dati

Un Dossier, con dati certi e autorevoli. È la risposta del Consorzio, che spiega come la salvaguardia del territorio e il rispetto dell'ambiente siano un'attitudine radicata nelle colline del Conegliano Valdobbiadene

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg rappresenta un oggettivo successo del nostro territorio, frutto della caparbietà e determinazione di generazioni di viticoltori che hanno portato stabilità economica e sociale all'intera area, di cui tutti noi che viviamo in questi Comuni dovremmo essere giustamente orgogliosi.
Un successo che talvolta viene offuscato da critiche e accuse spesso basate su voci incontrollate e incontrollabili, proprio perché non generate da fonti autorevoli e qualificate nella materia di cui si tratta. Una situazione che, comprensibilmente, solleva perplessità e legittime domande da parte di alcuni concittadini, i quali forse non hanno avuto occasione di approfondire e conoscere la vera sostanza di questa nostra importante realtà economica, sociale e ambientale.
È preciso dovere del Consorzio ascoltare le domande che provengono da alcuni e dare loro risposte concrete e affidabili, imperniate su rigorosi dati scientifici. È proprio a questo scopo che abbiamo raccolto nel Dossier che potrete anche scaricare dal nostro sito www.prosecco.it (sezione: Superiore per l'ambiente) un'articolata serie d'informazioni provenienti da istituzioni pubbliche come Regione Veneto, Avepa, Ulss e altre, su questi specifici argomenti.
Questo Dossier intende essere una raccolta di dati e fonti, cui seguiranno periodici aggiornamenti. Chi volesse contribuire con integrazioni è il benvenuto, a condizione che porti informazioni di provenienza certa, con dati fondati su sistemi di raccolta e analisi rigorosamente scientifici, esattamente come lo sono i contenuti del Dossier prodotto e diffuso dal nostro Consorzio.
Quest'iniziativa informativa comprende anche il "Manifesto", riportato nel retro copertina di questo house organ, che contiene cinque assunti derivanti dal Dossier e che è stato affisso lo scorso maggio nei 15 Comuni che fanno parte dell'area di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg.
Le informazioni contenute sostanziano concretamente come la salvaguardia del territorio e il rispetto dell'ambiente siano un'attitudine radicata da tempo nelle colline del Conegliano Valdobbiadene, anche perché la stragrande maggioranza degli oltre 3.500 viticoltori risiede e vive con le proprie famiglie in prossimità se non all'interno delle vigne. I produttori di Prosecco Superiore Docg sono anch'essi cittadini di questi Comuni, e come tali orgogliosi di continuare a tramandare di generazione in generazione questo grande successo italiano.
La volontà del Consorzio è di contribuire ad una più consapevole informazione della popolazione, proprio per contrastare la pericolosa e ingiustificata diffusione di notizie infondate su presunti rischi che potrebbero e dovrebbero altresì venire perseguite per il reato di "procurato allarme".
Chi vuole bene alle nostre colline parla con i fatti, utilizzando fonti certe e verificabili – come nel nostro Dossier – evitando e rifuggendo dal sentito dire e dall'ingiustificato allarmismo, la cui origine è spesso difficile da identificare o non di fonte competente e qualificata sull'argomento che tratta.

*Consorzio di Tutela*
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

Consorzio di Tutela

PROSECCO SUPERIORE DAL 1876


OPINIONI
Lasciamo parlare i dati 3

VINITALY
Turismo e viticoltura eroica a Vinitaly 6

VINO IN VILLA
Vino in Villa: territorio e cultura 14

DENTRO LA DOCG
Conegliano Valdobbiadene, trent'anni di benessere 24

TUTELA
La difesa del marchio Docg: lo stato attuale e le sfide future 32

PROMOZIONE INTERNAZIONALE
Alla conquista degli States 42
In viaggio tra le colline del Superiore 44
Regno Unito, lo stile unico del Superiore 46

ACADEMY
Formazione Superiore 48

SULLA STRADA
Enoturismo sotto i riflettori 50

INTERNET
Gli ambasciatori di Instagram 60

RUBRICHE
News 62
Parlano della DOCG 66
Mappa della zona DOCG 69

IN STAGIONE. TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

L'andamento della Campagna Viticola 2018 75
Il Rame in viticoltura 80
I danni provocati dalle Cocciniglie. E i possibili rimedi 84



Numero 2 - Luglio 2018

20° ANNO

**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 20 - N.2 - Luglio 2018**
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

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
"since 1876"
www.prosecco.it
TERRE DI SAN VENANZIO

# *Turismo e viticoltura eroica* al Vinitaly

Due momenti di approfondimento, voluti dal Consorzio di tutela, hanno animato la 52ª edizione della fiera veronese. Assieme alla novità dell'Universo Prosecco, il padiglione comune che ha riunito il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore assieme ad Asolo Prosecco Docg e Prosecco Doc

Quella del 2018 è stata senza dubbio un'edizione da record per **Vinitaly**, la più grande manifestazione vinicola italiana che si tiene ogni anno alla Fiera di Verona. Che ha visto crescere qualità e numero dei buyer presenti. La 52ª edizione, infatti, ha chiuso con 128 mila visitatori da 143 nazioni e 32 mila buyer esteri accreditati, aumentati del 6% rispetto all'anno scorso. E come sempre un ruolo da grande protagonista lo ha avuto anche il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, che quest'anno nel suo stand ha proposto in degustazione agli ospiti oltre 180 spumanti e 10 piccoli produttori da scoprire. Il Consorzio di Tutela ha voluto presentare a Vinitaly un'ampia panoramica sull'annata 2017, che ha dato soddisfazioni sia in vigneto, sia in cantina. E visitatori e professionisti hanno potuto approfondire la conoscenza del Conegliano Valdobbiadene grazie a seminari e degustazioni guidate sulle molteplici espressioni territoriali della Docg, come Rive e Cartizze. Ma che ha visto anche due importanti momenti di approfondimento, uno dedicato all'enoturismo e uno alla viticoltura eroica.

## ENOTURISMO A CONFRONTO

L'incontro **"Enoturismo: Prospettive e sviluppo"** ha coinvolto Doriano Bui, presidente Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese, Giovanni Follador, presidente delle Pro Loco Venete, Andrea Rossi, Sindaco di Montepulciano e Presidente dell'Unione dei Comuni della Valdichiana Senese, Cinzia Sommariva, vicepresidente Strada del Prosecco e vini dei colli Conegliano Valdobbiadene, e Sonia Speroni, responsabile Food&Wine Musement. L'obiettivo del confronto è stato affrontare il tema dell'enoturismo in un contesto legislativo e socio culturale in evoluzione. Recenti leggi di bilancio, e nuove legislazioni regionali, hanno dato impulso al turismo enologico. Il confronto tra le diverse esperienze territoriali e imprenditoriali ha aiutato a individuare nuovi spunti per sviluppare ulteriormente le singole esperienze locali.

La Strada del Prosecco e vini dei Colli Conegliano e Valdobbiadene, rappresentata dalla sua Vice Presidente Cinzia Sommariva, ha presentato i nuovi traguardi raggiunti dal territorio "il cui successo – ha spiegato – è dimostrato da un trend di crescita costante negli ultimi anni. Dal 2017 le presenze sono cresciute del 16% in termini assoluti, parliamo quindi di circa 415.000 presenze nel 2017. Cinzia Sommariva ha poi annunciato che per dare nuovo impulso a tutte le realtà come la nostra, stiamo lavorando alla realizzazione della Federazione Veneta delle Strade del Vino e dei Sapori, una realtà istituzionale che riteniamo potrà non solo unire le esperienze singole ma costi-

tuire un'unica voce con cui poi confrontarsi con le altre istituzioni in particolare con la Regione Veneto".

Proprio gli aspetti legislativi rappresentano la chiave di volta della realizzazione di progetti concreti e di grande respiro. L'esperienza della Valdichiana Senese, portato da Andrea Rossi e da Doriano Bui, ha offerto un esempio concreto e molto positivo di sinergie tra istituzioni e imprese del territorio. Non da ultimo però il lavoro diffuso e capillare sul territorio, spesso affidato anche a volontari. Giovanni Follador, presidente delle Pro Loco Venete ha sottolineato il valore diffuso della passione per il proprio territorio, affermando che "le Pro Loco sono, di fatto, la prima e più importante industria di eventi della Regione, con le sue 548 associazioni e più di 60 mila soci impegnati gratuitamente in progetti di servizio, a favore della propria comunità, valorizzandone tradizioni ed economia rurale ed artigianale".

Le esperienze presentate mostrano di avanzare con convinzione verso il futuro tracciato da una ricerca curata dall'Università di Salerno e presentata all'ultima edizione della Bit, dalla quale emerge che quello dell'enoturismo è un settore in buona salute che vanta 14 milioni di accessi e un fatturato di almeno 2,5 miliardi di euro, ma che stenta a decollare e a non sfruttare tutto il suo potenziale economico e occupazionale per la mancanza di forti strategie pubblico-private che mettano in rete e a sistema le risorse di un Paese in cui il vino e il buon cibo sono fortemente interconnessi con le bellezze artistiche e paesaggistiche di tanti territori.

## I LUOGHI DELLA VITICOLTURA EROICA

Sempre a Vinitaly presso lo spazio espositivo del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore a Vinitaly 2018 si è parlato anche di **"Viticoltura eroica: esperienze a confronto"**. Sono intervenuti Roberto Gaudio, presidente CERVIM (Centro di Ricerca, Studi e Valorizzazione per la Viticoltura Montana) Mamete Prevostini, presidente Consorzio per la Tutela dei Vini di Valtellina, Benedetto Renda, presidente Consorzio Volontario di Tutela e Valorizzazione dei vini a Doc dell'Isola di Pantelleria e Innocente Nardi, presidente Consorzio di Tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. L'incontro ha avvicinato idealmente aree viticole molto distanti geograficamente ma molto vicine per difficoltà di gestione del vigneto, per passione e ore lavorate, che ogni viticoltore dedica ad esso. Le realtà "eroiche" sono poco estese ma percorrono lo stivale e idealmente lo uniscono. "La viticoltura eroica – ha detto il presidente Nardi – è ben più di una pratica agricola. Coltivare queste pendenze significa anche curare il paesaggio, disegnarlo e tutelarlo, infatti è la cura dell'uomo che riduce il rischio di smottamenti ed erosioni. Inoltre l'agricoltura in questi luoghi consente alle popolazioni locali di mantenere un legame con il territorio che diversamente rischierebbe lo spopolamento come accade a tante aree montane".

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE

A3
6

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG PROSECCO SUPERIORE

## L'UNIVERSO PROSECCO

La volontà di "fare sistema" dei tre Consorzi che governano le diverse espressioni dell'Universo Prosecco - Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Asolo Prosecco Docg e Prosecco Doc - si è manifestata concretamente in occasione di Vinitaly allestendo, oltre alle singole e tradizionali aree espositive, anche un unico ulteriore padiglione comune esperienziale e interattivo, ideato e firmato da Studio Azzurro, come percorso didattico volto a far scoprire le distintive identità delle tre denominazioni che continuamente alimentano e arricchiscono questo ennesimo successo universale dell'eccellenza italiana.

L'obiettivo è stato narrare la complessità del Prosecco nelle sue tre Denominazioni di origine, complessità che deriva dalle differenze dei rispettivi territori d'origine e da storia, tradizioni, ingegno e saper fare delle loro popolazioni. Tale diversità va valorizzata, preservata e illustrata al pubblico al fine di mantenere vivo e consapevole l'interesse dei consumatori e dei vari interlocutori professionali ed istituzionali. Nella sua multisensorialità è stata evidenziata tutta l'eccellenza di un vino realmente contemporaneo, con un'immagine di grande qualità intrinseca fatta di freschezza, fragranza e leggerezza, qualità che si riscontrano trasversalmente nelle tre distinte Denominazioni. Una scelta espositiva che ha visto l'impegno di tutti e tre i Consorzi al fine di diffondere e consolidare la comunicazione a supporto della corretta conoscenza delle varie denominazioni alla base del successo del del prosecco e del Prosecco Superiore, ovunque e comunque vengano distribuite e vendute in Italia e nel mondo.

B4
UNIVERSO PROSECCO
Interactive environment

# Vino in Villa: *territorio e cultura*

*Foto di Beatrice Pilotto*

Si è chiusa la XXI edizione di Vino in Villa, che si conferma evento tout-court in grado di aggregare produttori, territorio e cultura. Manifestazione che permette ai visitatori di approfondire tutti gli elementi di successo dell'area storica della Denominazione

Un format sempre più ricco di eventi collaterali, che vanno ad arricchire il momento clou, con le degustazioni dell'ultima annata di Prosecco Superiore al castello di San Salvatore. Per la sua ventunesima edizione Vino in Villa conferma la tendenza ad unire e coinvolgere, grazie ad un programma sempre più ricco e variegato, produttori, territorio e cultura. Un mix che è ormai un marchio di fabbrica di questa manifestazione, la più attesa dell'anno da appassionati, giornalisti e addetti ai lavori.

## I RISTORANTI DEL TERRITORIO

L'edizione 2018 ha, intanto, avuto come prelibato antipasto il consueto appuntamento **"Fuori Vino in Villa nei Ristoranti"**, un'anteprima durata una settimana – dall'11 al 20 maggio – che ha coinvolto alcuni fra i migliori ristoranti del territorio, i quali hanno proposto nei propri menù un piatto dedicato all'abbinamento con il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Superiore, sia a pranzo che a cena. Un'occasione sia per apprezzare la versatilità in tavola del Superiore che per scoprire la ricca offerta di piatti tipici e territoriali.

## LE CANTINE DEL SUPERIORE

Sabato 19 si è svolta la prima novità dell'edizione di quest'anno, con **"Fuori Vino in Villa nelle Cantine"**, in cui alcune cantine del Conegliano Valdobbiadene hanno aperto le proprie porte ai visitatori con eventi, degustazioni ed incontri per conoscere più da vicino il territorio, le persone e le tante realtà della Denominazione. Manifestazione molto apprezzata sia dai visitatori che dagli stessi produttori, a dimostrazione di come la strada dell'enoturismo stia diventando un punto fermo anche per le cantine della Docg. "È vero – conferma **Elisa Villanova**, responsabile relazioni esterne di La Tordera di Vidor – l'enoturismo è ormai parte integrante del nostro modello aziendale. E per questa prima edizione abbiamo colto l'occasione per festeggiare il 2018, che per noi è un anno importante, assieme ai nostri ospiti. Unendo tre momenti, l'anniversario della messa a dimora della prima vite sul Cartizze, nel 1918, quella della Grande Guerra, invitando il Coro Alpino Medunese e allestendo una mostra fotografica curata dallo storico Dario Bordin, e l'apertura del nostro nuovo spazio vendita aziendale".
Molto soddisfatto della riuscita anche **Luca De Riz**, titolare della De Riz Prosecco di San Pietro di Feletto: "Abbiamo organizzato visite sia alla nostra cantina, per spiegare agli ospiti il processo produttivo, che al vigneto, per toccare con mano il metodo produttivo, chiudendo con una degustazione nella nostra sala. Il giudizio quindi è positivo, come prima esperienza, ma

certamente c'è lo spazio per migliorare, anche dal punto di vista promozionale e organizzativo, incentivando di più l'attività di visita alle cantine". Così come **Antonella Gregoletto**, co titolare delle Cantine Gregoletto di Premaor: "Le nostre visite guidate per vedere l'azienda e raccontare il territorio, che abbiamo organizzato per l'occasione, hanno avuto un ottimo riscontro. Anche grazie alla presenza di molti turisti stranieri in vacanza nel territorio. Credo che sia sicuramente un evento da ripetere, anche perché l'enoturismo, per noi come per moltissime aziende, ormai è un'attività complementare a quella produttiva, da sviluppare e incentivare".

Oltre alle tre qui citate, hanno partecipato a "Fuori Vino in Villa in Cantina" anche le aziende Astoria, Bepin de Eto, Bisol, Borgo Antico, Bortolomiol, Col Vetoraz, Il Colle, La Farra, Mani Sagge, Marsuret, Merotto, Mionetto, Perlage, Scuola Enologica Conegliano, Sorelle Bronca, Tenuta 2 Castelli e Villa Sandi.

Foto di Tommi Ilai

Foto di Tommi Ilai

Foto di Silvia Benedet

Foto di Silvia Benedet

## LE VISITE AI LUOGHI SACRI

Per il secondo anno consecutivo la sezione culturale di Vino in Villa ha visto coinvolti i luoghi sacri del territorio, grazie a **"Le Vie dei Santi"** che il 19 e 20 maggio ha visto alcuni dei più suggestivi luoghi sacri del territorio, custoditi in un paesaggio incantevole, svelare ai visitatori i loro tesori e il mirabile intreccio di fede, arte e bellezza. L'apertura e l'accoglienza in nove chiese tra Vittorio Veneto e Valdobbiadene ha consolidato e migliorato l'ottimo risultato della prima edizione 2017, facendo incontrare un gran numero di appassionati e intrattenendo le persone negli spazi di arte sacra con qualificati eventi musicali. "Siamo contenti per la risposta molto positiva – affermano il direttore scientifico dell'Istituto "Beato Toniolo", **Marco Zabotti**, e la presidente del Comitato Turismo Religioso delle diocesi di Vittorio Veneto e Belluno-Feltre, **Cristina Falsarella**, partner dell'iniziativa – perché, accogliendo volentieri la rinnovata proposta del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Docg e del suo presidente, Innocente Nardi, abbiamo avuto modo di consolidare il nostro progetto di turismo religioso e di rafforzare i legami con il territorio, mettendo a disposizione di residenti e forestieri un patrimonio unico di storia, architettura religiosa e bellezza artistica, valorizzando le capacità dei nostri operatori ed esperti e promuovendo giovani interpreti, associazioni musicali e gruppi corali delle nostre comunità".

## DEGUSTAZIONI IN CASTELLO

Grande successo di pubblico, più di 1500 visitatori e addetti a lavori, oltre 40 giornalisti italiani e internazionali, provenienti da paesi come Usa, Canada, Regno Unito, Svizzera e Giappone, ha ovviamente riscosso anche il classico appuntamento domenicale al **Castello di San Salvatore** di Susegana con le degustazioni dell'ultima annata, la 2017, del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Una giornata che ha visto, oltre ai banchi di assaggio proposti dai produttori, anche quattro master class dedicati al Superiore tenuti da Adua Villa, Veronika Crecelius, Paolo Ianna e Martina Andreetta, con oltre 140 partecipanti. E in più, per il secondo anno, si è tenuto il concorso per il miglior sommelier del Superiore, che ha incoronato vincitore il giovanissimo trevigiano **Cristian Maitan**, 23 anni, che ha sbaragliato una concorrenza di altri 13 sommelier arrivati da quattro regioni diverse per contendersi il titolo.

## GLI STATI GENERALI

Chiusura dedicata agli approfondimenti, lunedì 21, con **"Gli Stati Generali del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore"**, presso l'Istituto enologico Cerletti di Conegliano. Un momento che, grazie ad un convegno a tema con la presenza di esperti, fa il punto finale dell'attuale stato di salute del Prosecco Superiore e del suo territorio. La parte più corposa è stata dedicata quest'anno alla presentazione di una ricerca sul benessere del territorio realizzata dall'università Bocconi, di cui parliamo in maniera più approfondite nelle pagine successive del nostro giornale. Al presidente dell'Associazione italiana sommelier, **Antonello Maietta**, è toccata, come l'anno scorso, un'esamina tecnica dell'ultima annata del Superiore. "Si è sentito di tutto su quest'ultima annata – ha raccontato Maietta –, ma il territorio ha saputo

dribblare i momenti difficili. E questo significa che il territorio e i viticoltori hanno gli anticorpi giusti contro le avversità atmosferiche. La parola chiave dell'annata 2017 è, quindi, equilibrio. Equilibrio in vigna, ma anche in cantina, che poi risultano nel calice, e persino sul mercato. Nel calice si percepisce l'orientamento dei produttori verso la riduzione degli zuccheri, già vista anche l'anno scorso. Alle spalle però c'è un grandissimo lavoro in vigna che dimostra la grande maturità dei viticoltori. Nel mercato equilibrio vuol dire veicolare un percorso al di fuori delle mode passeggere, sempre pericolose, senza frenesie ma con saggezza anche nel comunicare le differenze. Il 2017 quindi è un'annata molto buona, elegante e piacevole, una grande conferma".


Qdpnews.it

notizie online dell' **Alta Marca Trevigiana**

IL TERRITORIO

IN PRIMA PAGINA

Giovane, flessibile e dinamico.

Così è il vero web 2.0 Così vuole essere **Qdpnews.it** dalla sua redazione nel centro dell' **Alta Marca Trevigiana**, presente con i suoi collaboratori nei **28 Comuni** che formano un territorio unico nel suo genere. Sempre pronti a cogliere le trasformazioni e le innovazioni di ogni singolo paese, quartiere o borgo, portando sul digitale le tradizioni, le **storie** e il punto di vista di chi vive e anima la propria comunità.

Perché su Qdpnews.it... **la notizia sei tu.**

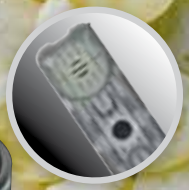
facebook.com/qdpnews youtube.com/qdpnews twitter.com/qdpnews instagram.com/qdpnews whattsapp/392 368 4152 newsstand/qdpnews

www.qdpnews.it - redazione@qdpnews.it - telefono: 0438 983075 - Piazza Vittorio Emanuele II - 31053 Pieve di Soligo (TV)

# NEPTUNE PC
# PERMANENTLY UNIFORM

**IL NUOVO GOCCIOLATORE**
AUTO-COMPENSANTE DI TORO

L'ala gocciolante auto-compensante **Neptune PC**
è disponibile in due versioni:
**ANTI-SIFONE** e **ANTI-GOCCIA**



TORO®

**Ag Irrigation**

**AGENZIA CON DEPOSITO**
**Mob. 335.72.64.399**

**TORO-AG.IT**

I.S.E. s.r.l. - Via dell'Artigianato, 1-3 - 00065 Fiano Romano (Roma), Italy - Tel. (+39) 0765 40191 YouTube www.youtube.com/ISEontheweb

# SPECIALISTI IN VIGNETI DI QUALITÀ.

Il **Consorzio Agrario di Treviso e Belluno** è il tuo punto di riferimento per la moderna viticoltura di qualità.
Che si tratti di progettare e realizzare un vigneto, elaborare un sistema di irrigazione, intervenire con tecniche di difesa e protezione o dotarsi di tecnologie e mezzi meccanici adeguati alla corretta gestione dell'impianto viticolo, abbiamo la risposta per ogni tua esigenza.

Affidati alle nostre soluzioni. E sarai più libero di concentrarti nella produzione del tuo vino. Superiore, naturalmente.

CONSORZIO AGRARIO DI TREVISO E BELLUNO

ABBIAMO
A CUORE
LA VOSTRA
AZIENDA
assistenza tecnica in campo
fitofortificanti naturali
strategie di difesa efficaci
piani di nutrizione mirati
materiali per l'impianto
lotta biologica e integrata
ZARPELLON
AGRICOLTURA

# Conegliano Valdobbiadene, *trent'anni di benessere*

Una ricerca dell'università milanese Bocconi evidenzia come il territorio abbia beneficiato, in termini sia economici che sociali, dallo sviluppo della viticoltura del Prosecco Superiore

# DENTRO IL TERRITORIO

# CONEGLIANO VALDOBBIADENE, TRENT'ANNI DI BENESSERE

Studiare il presente, con un riferimento al passato, per creare le strategie del futuro. È con questa visione che è nata la collaborazione fra il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e l'Università Bocconi di Milano che ha portato alla realizzazione della ricerca "Benessere economico, sociale e culturale: obiettivi raggiunti e prospettive future", curata dalla SDA Bocconi School of Management. Una ricerca che ha messo sotto la lente d'ingrandimento gli ultimi 30 anni del territorio dell'area storica, prendendo in esame i principali indicatori economici, quelli sociali e quelli culturali. Confrontandoli, poi, con quelli dell'intera provincia di Treviso e con quelli regionali.

Presentata in occasione degli "Stati generali del Conegliano Valdobbiadene" – appendice di approfondimento dell'ultimo Vino in Villa –, la ricerca ha voluto evidenziare quali siano stati gli elementi cardine del modello economico di successo del Conegliano Valdobbiadene. Una ricerca, quindi, di fondamentale importanza strategica, come ha voluto sottolineare il presidente del Consorzio Innocente Nardi. "Il successo sul mercato del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore – ha detto Nardi – è frutto dell'impegno e della caparbietà dei produttori, ma anche dell'ambiente e del tessuto sociale in cui abbiamo la fortuna di lavorare. Abbiamo chiesto a SDA Bocconi di condurre questa ricerca per capire in che misura la produzione del Prosecco Docg abbia inciso nella vita delle nostre comunità e quindi quanto abbia "restituito" in termini di benessere diffuso. Siamo orgogliosi di poter evidenziare un progresso economico sociale costante negli ultimi trent'anni, addirittura in controtendenza rispetto alla crisi degli ultimi dieci".

Alla presentazione della ricerca sono intervenuti Eugenio Pomarici dell'Università degli Studi di Padova con un approfondimento a cura del Cirve sul sistema produttivo del Prosecco Superiore Docg, nello specifico sui modelli di impresa, sui flussi e sui mercati intermedi, Gabriele Troilo, Associate Dean e Professore di Marketing SDA Bocconi, e Saverino Salvemini, economista della cultura e professore ordinario dell'Università Bocconi, che hanno illustrato la ricerca. Per commentarla in questo nostro focus abbiamo chiesto anche l'opinione del sociologo Vittorio Filippi e del sindaco di Conegliano Fabio Chies. Buona lettura.

# CONEGLIANO VALDOBBIADENE, TRENT'ANNI DI BENESSERE

## La ricerca evidenzia l'impatto della produzione del Prosecco Superiore sul territorio in termini di ricchezza generata, inclusione sociale, sviluppo del capitale umano e attrattività turistica

GABRIELE TROILO
*Associate Dean e Professore di Marketing SDA Bocconi*

La ricerca che abbiamo svolto aveva come obiettivo l'analisi dell'impatto economico della produzione di Prosecco Superiore Docg sul territorio del Conegliano Valdobbiadene dagli anni '80 a oggi. I dati relativi al territorio della Denominazione (15 comuni) sono stati confrontanti con i corrispettivi dati della Provincia di Treviso e dell'intera Regione Veneto per mostrare con maggior evidenza l'impatto della produzione del Prosecco Superiore Docg sul territorio in termini di ricchezza generata, inclusione sociale, sviluppo del capitale umano e attrattività turistica.

Partendo dalla ricchezza generata per i residenti nel territorio, in termini di reddito e beni capitali, i risultati dimostrano che l'economia del Prosecco Superiore Docg ha garantito ai residenti dei 15 comuni di accrescere il proprio livello di reddito sistematicamente dal 2000, quando il reddito medio annuo era di 15.159 euro, al 2015 quando il reddito medio arriva a 21.380 euro l'anno. La tendenza è in linea con i comuni della Provincia di Treviso e dell'intero Veneto, ma rispetto a queste due aree i comuni della Denominazione mostrano una maggiore ricchezza accumulata in beni capitali, dimostrata dall'ammontare dei depositi bancari per ogni comune e dal numero di autovetture. In maniera indiretta, questa evidenza è rafforzata da una maggiore e progressiva crescita della disponibilità di crediti erogati dalle banche a soggetti non bancari, dimostrando la fiducia del sistema bancario nella capacità di imprese e cittadini del territorio di investire risorse in investimenti e consumi di qualità. Un ulteriore livello di analisi ha riguardato l'inclusione sociale, in termini di quantità e qualità dei lavori creati nel territorio. **L'economia del Prosecco Superiore Docg ha garantito per i residenti un livello di occupazione in linea con le due aree di comparazione e con tassi di disoccupazione di molto inferiore alla media nazionale, ma soprattutto nella zona del Conegliano Valdobbiadene si registra un progressivo aumento dell'inclusione delle donne nel mondo del lavoro.**

Lo sviluppo del capitale umano, inteso come incremento del livello di istruzione e di qualità delle competenze generate nel territorio, è significativo. Dagli anni '80 in poi i Comuni del Consorzio mostrano i più elevati livelli di adulti (25-64 anni) con laurea e licenza superiore rispetto a quelli della stessa età con licenza media; la più elevata incidenza di adulti occupati in ruoli a medio-alta specializzazione; i più bassi differenziali di genere per l'istruzione superiore; la più elevata incidenza di giovani con istruzione universitaria. In sostanza l'economia del Prosecco Superiore Docg ha garantito uno sviluppo di capitale umano di qualità elevata negli ultimi 30 anni, mediamente più elevata che il resto del territorio della Provincia e della Regione.

L'ultimo livello di analisi, quello turistico, rimane il vero potenziale ancora inespresso del territorio del Conegliano Valdobbiadene.

## "Il capitale umano è la vera ricchezza per il futuro del Conegliano Valdobbiadene, grazie all'incremento delle competenze e all'elevato livello d'istruzione"

SEVERINO SALVEMINI
*Economista della cultura e Professore ordinario Università Bocconi*

La ricerca commissionata alla Bocconi dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ha voluto mettere insieme, con una lettura multidisciplinare, tre elementi: il benessere economico l'impatto sociale e il valore culturale sul territorio analizzando i valori degli ultimi trent'anni. Dal punto di vista del benessere economico, tenendo anche a mente l'ultimo periodo contraddistinto da una forte recessione economica, il Conegliano Valdobbiadene ha sempre confermato di saper assicurare, se non proprio ricchezza, almeno un'elevata redditività.

Molto più interessante è il dato sul capitale umano, la vera ricchezza per il futuro del territorio. L'incremento delle competenze del capitale umano, con un gap positivo rispetto all'area trevigiana e quella veneta, dimostrano non solo l'elevato livello d'istruzione del Conegliano Valdobbiadene anche che è in grado di disporre di risorse cerebrali superiori in eccesso, che vanno oltre le competenze specialistiche. **Risorse superiori che, quindi, possono essere utilizzate per migliorare il processo tecnologico e il livello di managerialità, per gestire anche imprese più complesse.** Un esempio potrebbe essere quello di utilizzarle per creare un management ricettivo e dell'intrattenimento culturale. D'altra parte va anche precisato che debbono essere messe in campo strategie occupazionali che siano anche in grado di di trattenere nel territorio le risorse con elevate competenze, con creazione di nuovi posti di lavoro e nuove occasioni d'imprenditorialità. In una parola, è necessario saper trattenere sul territorio questi talenti superiori con un'offerta culturale adeguata. E questo, ovvero il saper aumentare il grado di offerta culturale, è anche una responsabilità dei produttori, con l'obiettivo di fare in modo che le persone rimangano qui.

Altro elemento importante emerso dalla ricerca è la forte componente femminile nelle competenze di livello superiore, questo tradotto significa che il territorio ha anche un grande serbatoio di capacità di multitasking e di alta flessibilità. Tutti questi elementi relativi al capitale umano rappresentano il vero futuro, la grande sfida che il territorio, rispetto al passato, dovrà affrontare, perché avrà sempre più di competenze sofisticate per gestire il sistema. Si tratta senza dubbio di una sfida difficile, l'integrazione non sarà facile, anche perché come abbiamo visto le aziende vitivinicole del territorio occupano filiere diverse tra loro. Servono quindi professionisti che sappiano sviluppare competenze di sistema e di gestione amministrativa. In conclusione, il futuro della Denominazione è sicuramente ricco di opportunità, ma nella prossima decade più che sviluppare la capacità produttiva, servirà rafforzare l'esistente.

# CONEGLIANO VALDOBBIADENE, TRENT'ANNI DI BENESSERE

## Nel Conegliano Valdobbiadene il settore primario incontra il quaternario, con la tradizione che, grazie al prodotto vino, incontra la modernità

VITTORIO FILIPPI
*Sociologo*

Dalla ricerca realizzata dalla Bocconi, dedicata allo stato di salute economico e sociale del territorio del Conegliano Valdobbiadene, emergono un aspetto positivo ed un paio di criticità. Per quello che riguarda l'elemento di positività questo è dato sicuramente dalla capacità del territorio di Conegliano Valdobbiadene di saper ottenere un successo e una notorietà globale, quantificato dai dati presentati, che sono dovuti soprattutto all'aver saputo collegare insieme territorio e modernità. E questo grazie a settore, quello agricolo, e qui in particolare vitivinicolo, che nel pensiero comune è sempre stato considerato ormai quasi residuale e marginale. Qui, invece si è saputo realizzare l'opposto, ovvero con il settore primario che in qualche modo incontra il quaternario, con la tradizione che, grazie al prodotto vino, incontra la modernità. E tutto questo, è da sottolineare, senza farsi intimorire dalla notorietà ormai globale del brand "Prosecco", anzi elevandolo ad una qualità superiore. **Ed è significativo che un territorio così geograficamente limitato abbia saputo intercettare la domanda di un gusto iper moderno e di successo, in un settore che si riteneva ormai datato.** Delle due criticità, invece, la prima riguarda il turismo, ovvero in questo caso l'enoturismo, che come evidenziato anche dai dati della ricerca, risulta ancora ad un livello insufficiente. Turismo che, in questo caso, è fortemente legato al prodotto e che andrebbe sviluppato alla stregua dei cosiddetti "giacimenti enogastronomici e culturali". L'interesse per questo tipo di turismo, ovvero dove il viaggiatore è attirato dai prodotti enogastronomici di un territorio, è in forte crescita, quindi lo spazio per accrescerne il livello c'è. L'altra criticità, che non è stata evidenziata dalla ricerca ma che va comunque sottolineata, riguarda l'aspetto demografico. L'area del Conegliano Valdobbiadene, ma lo stesso discorso vale per tutta l'area pedemontana trevigiana, è un territorio con un'età media dei suoi abitanti abbastanza alta e con qualche difficoltà nel ricambio generazionale. E questo può, nel lungo periodo, diventare un problema, un collo di bottiglia da cui è difficile uscire. Per progredire un territorio ha bisogna di essere abitato, specie questo dove vige una viticoltura non meccanizzabile e che quindi necessità di lavoro manuale. Di queste due criticità, la prima è facilmente risolvibile, ad esempio tramite un programma di valorizzazione e conoscenza del territorio, oppure ancora creando un circuito turistico che insieme ai prodotti enogastronomici promuova anche le opere d'arte e quelle paesaggistiche del territorio. Va, insomma, intercettato il fenomeno, come detto, in crescita del turismo esperienziale. La seconda criticità, quella demografica, è invece molto più complessa da risolvere, almeno in tempi brevi. L'unica soluzione, nel breve, è quella di rivolgersi a lavoratori immigrati e integrati, come manodopera.

## Un territorio che è diventato d'eccellenza grazie al lavoro collaborativo di tutti e alla grande attenzione ai temi sociali. La chiave del successo, infatti, rimane sempre una politica di sinergie fra i comuni, evitando i campanilismi

FABIO CHIES
*Sindaco di Conegliano*

Come amministrazione comunale siamo certamente più che soddisfatti dei risultati della ricerca della SDA Bocconi sul nostro territorio. I cui dati sono percepibili anche direttamente da chi vive a stretto contatto col territorio, come la nostra amministrazione. L'aspetto più evidente ed importante è senza dubbio il fatto che la crescita economica si sia verificata in parallelo ad una crescita sociale e culturale. Uno degli esempi, da questo punto di vista, è il progressivo aumento di occupazione femminile rispetto ad altri territori, che dimostra la grande inclusione delle donne nel mondo del lavoro dell'area. Tutto questo, è bene ricordalo, deve avvenire comunque tenendo sempre a mente la massima sostenibilità ambientale, aspetto decisivo per una crescita sana e condivisa. Quest'ultimo aspetto è avvallato anche dalla messa al bando del glifosate da parte del coordinamento dei 15 Sindaci dei Comuni dell'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg a partire dal 2019, una svolta storica e primo esempio del genere in Europa, che dimostra il grande senso civico delle amministrazioni assieme ai produttori. Il Conegliano Valdobbiadene è un territorio che in questi ultimi 30 anni ha saputo quindi garantire il benessere dei propri cittadini, ma sempre in un'ottica di sviluppo sostenibile. Un territorio che è diventato d'eccellenza, proprio grazie al lavoro collaborativo di tutti e alla grande attenzione ai temi sociali. La chiave del successo, infatti, rimane sempre una politica di sinergie fra i comuni, evitando i campanilismi. Tutto questo si riflette anche sul grande appeal turistico del territorio, che ha visto negli ultimi anni una crescita di presenze costante del 16%. **Dal punto di vista dell'ospitalità ci sono certamente margini di miglioramento, ma è indubbia la forte attrattività dell'area, un territorio giustamente considerato meraviglioso, che ogni anno richiama un numero sempre maggior di visitatori, cui va garantita un'offerta in linea con le loro aspettative.** La vocazione all'ospitalità dovrà però andare di pari passo con la valorizzazione del turismo culturale, visto che il territorio è ricchissimo di opere d'arte e monumenti storici. Infine, da non dimenticare è la grande presenza di prodotti enogastronomici di nicchia, di cui certamente il Prosecco Superiore rappresenta la punta di diamante, ma che è affiancato anche da altre importanti peculiarità e prodotti tipici in grado di garantire un'ampia e ricca offerta enogastronomica.

# La difesa del marchio Docg: *lo stato attuale e le sfide future*

Il caotico quadro delle normative, specie extra UE, rende sempre difficoltose le azioni di difesa e protezione del marchio. Ma, grazie all'intensa attività del Consorzio, molti risultati sono stati raggiunti

***A cura di* Antonella Scotton e Leonardo Dardi,**
***consulenti in proprietà industriale***
***Studio Zanoli & Giavarini Intellectual Property***

Tra le diverse funzioni che caratterizzano l'attività del Consorzio un ruolo cruciale è riservato alla tutela della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco. Tutela sia del consumatore dall'inganno di cui potrebbe essere oggetto a causa di una falsa denominazione, sia del produttore rispetto ad azioni di concorrenza sleale o di agganciamento parassitario da parte di soggetti non legittimati all'uso della Denominazione

Questa funzione è esercitata oggi dal Consorzio attraverso diversi strumenti. Ad esempio, il Consorzio svolge autonomamente un'attività di sorveglianza estesa a livello mondiale, volta ad individuare la presenza di eventuali domande di marchio presentate da terzi che mirano a sfruttare in modo parassitario la notorietà e la reputazione della Denominazione o del marchio Consortile.

Così, in caso di sospetta violazione dei diritti sulla Denominazione nei territori in cui è stato ottenuto il suo riconoscimento o sono comunque presenti i marchi del Consorzio, quest'ultimo procede alla contestazione in via amministrativa della registrazione delle domande di marchio, nonché alla contestazione in via stragiudiziale e/o giudiziale sia dell'uso improprio da parte di terzi di segni confondibili o comunque evocativi rispetto a quelli tutelati dal Consorzio che dell'immissione sul mercato di prodotti non conformi ai requisiti imposti dal Disciplinare di produzione.

Ad oggi, grazie al forte impegno ed al notevole impiego di risorse messe a disposizione dal Consorzio, è stato possibile bloccare un numero elevato, e purtroppo sempre crescente, di domande di marchio contenenti tentativi di evocazione, usurpazione o imitazione della Docg, salvaguardando così l'unicità oltre che la reputazione della Denominazione non solo in Italia, ma soprattutto all'estero.

DOCG
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
AACGD129521
5HHLPZ51YB10 7

## NORMATIVA UE PIÙ RESTRITTIVA

Inoltre, grazie alla pressione esercitata presso le istituzioni comunitarie da parte di vari Consorzi di tutela è stata ottenuta una parziale riforma della normativa comunitaria a tutela delle denominazioni di origine, che ha permesso di ottenere un giro di vite da parte dell'Ufficio Marchi dell'Unione Europea nella fase di esame delle domande di marchio UE. Pertanto, le divisioni di esame tenderanno ora a rifiutare la concessione di domande di marchio che contengano riferimenti alle denominazioni d'origine protette comunitarie senza vincolare i prodotti richiesti al rispetto delle norme previste nell'ambito dei relativi disciplinari di produzione.

Laddove eventuali domande di registrazione superassero tale filtro, il Consorzio potrà intervenire attraverso l'invio di diffide, la presentazione di opposizioni alla registrazione e la presentazione di osservazioni al fine di impedire l'ottenimento di titoli confliggenti rispetto agli interessi tutelati.

A tal riguardo si segnala peraltro un ulteriore aspetto della riforma che ha investito la normativa UE dotando i soggetti deputati alla difesa attiva delle denominazioni d'origine di un nuovo ed estremamente incisivo strumento di difesa, poiché le Denominazioni sono tutelabili ora non più solo a fronte dell'esistenza di un rischio di confusione tra i segni ma anche a fronte della sola evocazione. Tale provvedimento ha permesso così di bloccare la registrazione di marchi di terzi, diversamente non contestabili sulla scorta dei tradizionali diritti di marchio.

## I MARCHI COLLETTIVI

A questo punto vale la pena di sottolineare come la tutela fornita dalla Denominazione per quanto efficace, non gode tuttavia di una tutela armonizzata al di fuori del confine nazionale. Il Consorzio ha deciso pertanto di ampliare i propri strumenti di difesa attraverso il deposito di marchi collettivi. Tale intervento ha consentito di ottenere uno strumento di tutela estremamente efficace ed utile specie in quei territori in cui il riconoscimento della Denominazione non è (ancora) stato possibile a causa di ostacoli previsti dalle normative locali.

Quanto alla definizione di marchio collettivo e alle differenze in termini di tutela rispetto alla Denominazione basti sapere che esso, a fianco della tradizionale funzione distintiva tipica del marchio individuale, ha come obiettivo quello di garantire che i prodotti contraddistinti posseggano una determinata origine, natura o qualità, svolgendo quindi una sorta di funzione certificativa. Il marchio infatti, a differenza delle indicazioni di origine, ha la funzione di identificare uno specifico prodotto come proveniente da una collettività di produttori a prescindere dalla sua origine geografica. I due strumenti assicurano quindi tutele diverse, le quali possono tuttavia anche coincidere in capo allo stesso avente diritto.

Come accennato in precedenza, il deposito come marchio collettivo si è rivelato uno strumento di tutela complementare laddove la Denominazione era già stata ottenuta o nelle more del suo riconoscimento, mentre ha rap-

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG

presentato un'ancora fondamentale e irrinunciabile in quei Paesi, quali ad esempio l'Australia o l'Argentina le cui politiche nazionali tendono a frapporre ostacoli al riconoscimento delle denominazioni di origine europee, al fine di favorire i produttori locali.

## IL QUADRO INTERNAZIONALE

D'altronde, deve tenersi presente che il quadro internazionale in materia di denominazioni geografiche risulta contraddistinto da un coacervo di norme spesso non armonizzate tra loro e da un sistema articolato di fonti spesso purtroppo incapace di rispondere alle istanze provenienti dai produttori e dalle loro relative rappresentanze.
Tra le fonti si segnalano in particolare l'accordo TRIPS del 1994 di Marrakech e promosso dall'OMC teso a garantire standard minimi di tutela in campo di proprietà intellettuale, nonché dall'Accordo di Lisbona del 31 ottobre 1958 sulla protezione delle denominazioni di origine e sulla loro registrazione internazionale il quale ha cercato di implementare la protezione garantita alle DOP, attraverso la predisposizione di un sistema multilaterale di notifica e registrazione delle denominazioni nazionali.
Tale trattato, tuttavia, è stato ad oggi ratificato da soli 28 Stati. Le ragioni del numero modesto di ratifiche vanno forse ricercate nella difficoltà di trovare un compromesso tra le nazioni che vantano un patrimonio ed una tradizione enogastronomica di qualità con i Paesi privi di tale eredità culturale, che si battono per limitare l'assegnazione di una tutela forte alle DOP, contrapponendo a politiche ambientali e di sviluppo rurale la necessità di favorire la libertà dei traffici.

## LE TRATTATIVE CON PAESI TERZI

In tale contesto generale giungiamo quindi all'analisi dell'ultimo momento di tutela che nell'ultimo periodo costituisce il vero campo di battaglia dove si giocano i destini delle DOP italiane e comunitarie. Da qualche tempo infatti l'Unione Europea ha intavolato trattative con Paesi terzi, non aderenti al trattato di Lisbona, al fine di ottenere il reciproco riconoscimento delle rispettive denominazioni di origine locali. La procedura in esame presenta diverse analogie rispetto a quella prevista dall'Accordo di Lisbona e all'interno di essa l'intervento del Consorzio svolge un ruolo cruciale, spesso decisivo.
Infatti, a fronte dell'opposizione al riconoscimento presentata da eventuali soggetti terzi interessati (perlopiù aziende o organizzazioni di produttori locali) le istituzioni comunitarie sollecitano i Consorzi di tutela a rappresentare le proprie ragioni a supporto del riconoscimento. In questo momento il Consorzio è impegnato a supportare la Commissione dell'Unione Europea nell'ambito di una serie di trattative bi e multilaterali che speriamo sfocino nel riconoscimento della Denominazione in mercati di grande importanza strategica che vanno dall'India a Singapore, dalla Nuova Zelanda ai paesi del MERCOSUR.
Un obiettivo ambizioso che richiederà molto impegno ma, motivato dagli importanti risultati finora conseguiti, l'impegno nel Consorzio rimarrà immutato e mirerà ad implementare ulteriormente la tutela della Denominazione estendendola a sempre nuovi mercati.

BIOENOLOGIA 2.0

# Atecrem

## Lieviti in crema

# Naturalmente Capolavori

**Bioenologia 2.0 valore aggiunto per il tuo vino!**

*Non c'è pratica senza buona scienza*

*Leonardo da Vinci*

## IRIS

Top di gamma. Lievito aromatico, forte creatore di glicerina e glutatione. Non produce $H_2S$, non necessita di travasi.

## S14A

Conferisce una intensa fragranza di frutta esotica e di agrumi. Non produce solfuri.

## 4H

Ideale per trasformare un mosto anonimo in un vino di raffinata aromaticità e per ottenere l'eccellenza da uve di buona qualità.

## 12H

NOVITA'

Evita l'uso dei batteri malolattici. L'unico in crema con fermentazione maloalcolica in 48/72 ore. Bassa produzione di acidità volatile.

**www.bioenologia.com**

info@pololab.com

BIOENOLOGIA 2.0

Pololab

ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

# PAVIMENTI E RIVESTIMENTI NATI PER RESISTERE A TUTTO

cantine, oleifici, aziende vitivinicole e agroalimentari

**Syntocret® Floor Beverfood MS e MS/C**
è l'innovativo pavimento in resina con quarzo ceramizzato, richiesto dalle più importanti aziende vitivinicole perché realizzato per durare nel tempo e resistere a tutti i tipi di 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.

permac
RESINE NATE PER DURARE

**PERMAC RESINE**
z.i. Scomigo/Conegliano (Tv)
t. +39.0438.394722
**www.resinpermac.com**

STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE
www.oenotechnic.com

# *Creatore di effervescenze*

## COADIUVANTE DI CHIARIFICA NON ALLERGENICO SPECIFICAMENTE FORMULATO PER I VINI EFFERVESCENTI

**Il primo sostituto nel mercato dell'ittiocolla 100% vegetale**

- Ottenere vini più limpidi e più brillanti
- Migliorare la flocculazione e la sedimentazione
- Ridurre le note finali amare
- Affinare i vini prima della stabilizzazione

*CRISTALSOL e CRISTALGREEN sono prodotti da utilizzare insieme, per un'efficacia ottimale.*

## LIEVITO SP7 PER L'ELABORAZIONE DI VINI EFFERVESCENTI DI ALTA QUALITÀ
## SP ORGANIC PER L'ELABORAZIONE DI VINI BIOLOGICI

- Selezioni provenienti da vigneti della regione Champagne-Ardenne
- Rispetto dell'espressione varietale
- Eccellente comportamento fermentativo

**OENOFRANCE ITALIA**
Via Vigazzolo, 112
36054 Montebello Vicentino (VI)
Tel.: +39 0444 832983 - Fax: +39 0444 439287

Via Pezza Alta, 17
31046 Rustignè di Oderzo (TV)
Tel.: +39 0422 852281 - Fax: +39 0422 852280

WSTAFF.IT

# Almada®

Il *Dimethomorph* targato Sapec.

*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.*

## La famiglia ALMADA® Sapec a servizio dei viticoltori del Prosecco

Sapec lancia una nuova famiglia di prodotti a base di Dimethomorph: **Almada®**.

**Almada®** rappresenta un nuovo e potente strumento per la difesa dalla peronospora che completa la vasta gamma vite di Sapec.

**Almada® 50 SC** è il partner flessibile, ideale in combinazione con i più comuni antiperonosporici

**Almada® Hydro** a base di Dimethomorph e rame idrossido è ideale per il controllo a ridosso della raccolta.

SAPEC
AGRO ITALIA
Differenti per natura.

Per maggiori informazioni visita il nostro sito sapecagro.it

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

www.vivairauscedo.com

STUDIOFABBRO.COM 06-2018

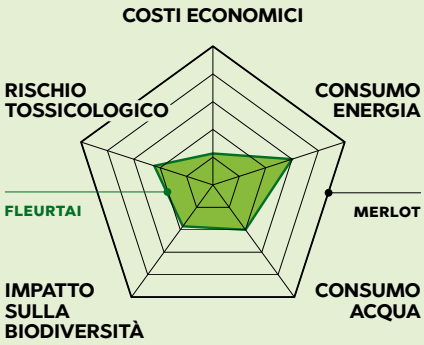
## FLEURTAI*: più benessere e più sostenibilità con meno costi

In base ai dati raccolti su due siti di coltivazione si è valutata la sostenibilità ambientale di varietà resistenti rispetto ad una varietà di riferimento (**MERLOT** per il Nord Italia e **MONTEPULCIANO** per il Centro-Sud), quantificandone l'impatto sul benessere dell'uomo, sull'ambiente e sulla gestione economica rispetto all'utilizzo di varietà convenzionali.

L'UTILIZZO DI **FLEURTAI*** GARANTISCE:

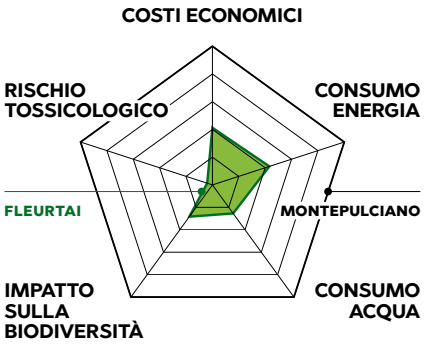
*Varietà brevettata

### NORD




| | |
|---|---|
| COSTI ECONOMICI | – 78% |
| CONSUMO ENERGIA | – 40% |
| CONSUMO ACQUA | – 60% |
| IMPATTO SULLA BIODIVERSITÀ | – 63% |
| RISCHIO TOSSICOLOGICO | – 56% |

### CENTRO-SUD




| | |
|---|---|
| COSTI ECONOMICI | – 58% |
| CONSUMO ENERGIA | – 57% |
| CONSUMO ACQUA | – 75% |
| IMPATTO SULLA BIODIVERSITÀ | – 72% |
| RISCHIO TOSSICOLOGICO | – 96% |

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

# *Alla conquista* degli States

Una nuova agenzia per comunicare il brand, due "ambasciatrici" della Denominazione ed un ricco panorama di attività promozionali. Ecco la nuova strategia del Consorzio per il mercato americano

Giugno è mese di bilanci sul primo semestre di attività internazionali e diverse sono state quelle sviluppate negli Stati Uniti, il paese in cui quest'anno sono previsti i maggiori investimenti per la promozione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Come abbiamo accennato nel primo numero dell'anno, c'è stato un significativo potenziamento economico ed un rinnovamento di strategia nella promozione del Consorzio negli Stati Uniti: è stata nominata una **nuova agenzia di comunicazione**, Charles Communication, e **due ambasciatrici della denominazione**, due giovani sommelier di New York e San Francisco, rispettivamente Amy Thurmond del Ristorante Leuca e Stephanie Castaneda del Ristorante SPQR (che presenteremo nelle prossime pagine), con il compito di rappresentare il Conegliano Valdobbiadene negli States, accrescerne la conoscenza all'interno della community dei professionisti del vino ed incentivare la diffusione del nostro spumante nel mondo della ristorazione. Saranno

loro le protagoniste di **due eventi con la stampa** che si terranno ad inizio agosto, così come di una serie di momenti di formazione che coinvolgeranno gli staff di 10 importanti ristoranti delle due città obiettivo di quest'anno, al fine di far capire la versatilità e i diversi modi di accompagnare il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in ambito gastronomico.

Se queste attività si svilupperanno nella seconda parte dell'anno, le attività che hanno già visto protagonista il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore negli Stati Uniti sono iniziate con il mese di maggio, con la sponsorizzazione di due importanti appuntamenti: il **James Beard Awards** e il **Sommelier Summit**. La prima manifestazione, che si potrebbe considerare come gli "Oscar" della gastronomia americana, si è tenuta a Chicago il 7 maggio all'interno del teatro Lyric Opera ed il Conegliano Valdobbiadene si è presentato come sparkling wine sponsor dell'evento, con 12 vini della denominazione in mescita all'interno dell'area VIP che ospitava i più importanti chef degli Stati Uniti, sommelier e giornalisti. Duemila sono stati i partecipanti alla manifestazione.

L'8 maggio il Consorzio ha invece sponsorizzato il Sommelier Summit, evento organizzato dal Culinary Institute of America di Copia (Napa Valley) a cui hanno partecipato 70 sommelier e Master Sommelier provenienti da tutti gli Stati Uniti. Nella splendida cornice del Copia Garden, il Consorzio ha presentato la denominazione e tre diverse espressioni del Conegliano Valdobbiadene. A completamento del quadro di azioni previste per il 2018, vi è l'attività di **pubbliche relazioni** che verrà portata avanti per tutto il 2018 e prevede la spedizione di campionature ai giornalisti per promuovere la denominazione sulla stampa, oltre ad una **campagna pubblicitaria web** che si svilupperà a ridosso delle festività natalizie.

# *In viaggio tra le colline* del Superiore

Le due nuove ambasciatrici del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore – Stephanie Castaneda e Amy Thurmond – raccontano le loro emozioni e sensazioni in occasione della visita al territorio durante l'ultimo Vino in Villa

Nello scorso mese di maggio, le due nuove ambasciatrici per gli Stati Uniti, Stephanie Castaneda di San Francisco e Amy Thurmond di New York, sono state nostre ospiti per assistere a Vino in Villa e visitare il nostro territorio. Con l'obiettivo di approfondire le loro conoscenze sui vini, i produttori, il metodo di produzione e la ricca storia che rendono questa denominazione così speciale e trasferire quanto appreso ai loro colleghi di settore e agli ospiti dei loro ristoranti. Qui, le nostre ambasciatrici ci raccontano quali sono stati, per loro, i trend e gli elementi che le hanno più colpite in occasione del loro viaggio.

**STEPHANIE CASTANEDA,**
***U.S. Sommelier Ambassador***
***San Francisco (Ristorante "SPQR")***

## INNOVAZIONE

Tra tutti i produttori che ho avuto l'occasione di conoscere, il filo conduttore più evidente tra i loro discorsi è stato il sottolineare l'importanza

dell'innovazione nel loro lavoro. Le pratiche innovative nella Denominazione si fondono perfettamente con la tradizione, pur ispirandosi molto alle più moderne tecnologie e alle nuove esigenze dei mercati.

## DEDIZIONE E ORGOGLIO

Ammirando i vigneti terrazzati del Cartizze ed i pendii mozzafiato che si trovano in ogni angolo della zona, si comprende solo in parte il grande livello d'impegno necessario per la gestione del vigneto, che in questo territorio è davvero notevole. La dedizione al territorio da parte dei suoi residenti è palese, quasi tangibile. Ogni singola conversazione che ho avuto con i produttori è iniziata con la loro riconoscenza della bontà e dell'importanza della loro terra.

## IL TERRITORIO

Ho apprezzato moltissimo l'opportunità di rendermi conto della biodiversità della zona. Il tour che abbiamo percorso in pulmino mi ha fatto veramente comprendere il microclima dell'area e in quale modo queste combinazioni meteorologiche si riflettano anche nelle etichette dei vari produttori della denominazione. La ricchezza e la complessità del paesaggio erano notevoli, con vivaci tonalità di verde, fiori ed erbe incredibilmente aromatici e persino una nuova specie di uccello da aggiungere alle mie conoscenze (sono appassionata di ornitologia!).

## I CALICI

Ho trovato molto positivo il fatto che tutte le aziende utilizzino calici della stessa qualità. Il calice giusto garantisce un'espressione corretta del vino e penso sia importante trasmettere ai nostri ospiti quest'abitudine. Presso i ristoranti dove lavoro, A16 e SPQR, utilizziamo i calici "Prosecco" della Riedel e ne spieghiamo il motivo ai nostri ospiti.

**AMY THURMOND,**
***U.S. Sommelier Ambassador***
***New York (Ristorante "Leuca")***

## IL PAESAGGIO

Non avendo mai visitato la zona prima d'ora, non avevo idea di cosa potessi aspettarmi dal paesaggio. Per questo, vedere per la prima volta le colline del Conegliano Valdobbiadene, è stata una grande emozione. I dolci declivi ricamati di vigneti, i bellissimi panorami ed i piccoli paesi medievali mi hanno regalato uno spettacolo rilassante e meraviglioso.

## LE RIVE

Sono rimasta davvero impressionata dalla qualità di tutti i vini della Docg Conegliano Valdobbiadene, ma in particolare dai vini della tipologia Rive, prodotti da uve di particolari e unici vigneti, che mi hanno sbalordita con la loro austerità e loro espressione del terroir.

## CARTIZZE

Il "Grand Cru" della zona produce le espressioni più indimenticabili ed interessanti della Docg. La sua intensità e rotondità al palato lo rende un vino che si può tranquillamente abbinare anche con piatti piuttosto ricchi.

## LA RISTORAZIONE

È stato interessante anche scoprire le specialità tipiche della gastronomia locale, come lo spiedo e i risotti accompagnati dai prodotti di stagione: erbette e asparagi. Mi ha molto colpita anche la grande cura e amore messa nella preparazione dei piatti, dalle preparazioni più elaborate a quelle più semplici e il grande spirito di accoglienza e ospitalità che ho riscontrato a più livelli, dalle enoteche ai ristoranti a gestione familiare.

# *Regno Unito*, lo stile unico del Superiore

Al via, ad inizio giugno, le nuove attività promozionali del Consorzio nel mercato inglese

È di fine maggio l'articolo del *Telegraph* in cui si parla del rallentamento delle vendite del Prosecco in Regno Unito, che per il primo anno dal 2010 non ha registrato una crescita a doppia cifra ma del solo 5% (dato UHY Hacker Young). E che lascia intravedere nuove opportunità per altri spumanti, dallo sparkling inglese al Cremànt prodotto al di là della Manica. E per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg quale futuro si prospetta?

**Sarah Abbott**, Master of Wine, divenuta ambasciatrice della denominazione in Regno Unito, vede il settore spumantistico molto dinamico nel pease, caratterizzato da diversi livelli di prodotto, qualità, prezzo e occasioni di consumo, in cui ogni tipologia mantiene una precisa personalità e non teme i confronti con lo Champagne. La strategia adottata dal Consorzio di Tutela, ritornato quest'anno a realizzare delle attività in Regno Unito, data l'importanza sempre più rilevante del mercato, punta alla valorizzazione dello stile unico del Conegliano Valdobbiadene ed ha già dato

i primi risultati. Il 4 e 5 giugno scorso si sono svolti, infatti, **a Londra e Manchester due masterclass** tenute da Sarah Abbott, che hanno registrato un'ottima partecipazione da parte di un pubblico di 60 operatori del trade e della stampa: importatori, sommelier e consulenti del mondo della ristorazione, wine educator e giornalisti.
A Londra la master class è stata raddoppiata dato l'interesse dell'iniziativa e si è svolta al prestigioso wine club 67 Pall Mall, che vanta la lista vini serviti al calice più vasta del Regno Unito. L'evento di Manchester del 5 giugno si è svolto invece al Manchester House, uno dei ristoranti più rinomati della città. In entrambi i casi la presentazione è stata coordinata da Sarah Abbott con l'affiancamento di Roberto Merlo, consulente tecnico del Consorzio, con l'obiettivo di offrire allo stesso tempo un approfondimento ed una nuova visione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Un nuovo approccio che secondo Sarah Abbott si fonda su quattro elementi di novità: l'incremento della tipologia Brut nei suoi diversi

dosaggi, la valorizzazione delle selezioni Rive e Cartizze, la maggiore differenziazione di prodotto e delle tecniche enologiche ed infine un focus sempre più marcato sulla sostenibilità.
Temi che sono stati affrontati attraverso la degustazione di 20 vini, selezionati direttamente da Sarah Abbott, tra grandi e piccole aziende della denominazione, abbinati a diverse proposte gastronomiche per suggerire un altro trend: l'abbinamento dello spumante durante un rituale tipicamente *british* come l'*afternoon tea*. Le due master class hanno rappresentato solo l'inizio di un progetto promozionale, che prevede anche un incoming di top opinion leader inglesi nel periodo della vendemmia e la sponsorizzazione di un trofeo che per la prima volta sarà dedicato al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore all'interno del concorso International Wine & Spirits Competition, con la premiazione prevista a novembre nell'elegante cornice della Guildhall a Londra.

# *Formazione* Superiore

## L'Academy del Conegliano Valdobbiadene incontra i ristoratori, con maestro d'eccezione il sommelier Luciano Mallozzi

Una "scuola" di Superiore tenuta da uno dei più prestigiosi sommelier italiani. Sulla strada del sempre più radicato approfondimento della conoscenza sul Prosecco Superiore, si è tenuto nel maggio scorso presso la sede del Consorzio di Solighetto, un nuovo appuntamento organizzato dall'Academy del Prosecco Superiore, che per la prima volta ha coinvolto anche i ristoratori del territorio. Una sorta di scuola di formazione 2.0, per approfondire tematiche e tecniche di servizio del Superiore a tavola.

Luciano Mallozzi, sommelier Docente ai Corsi Professionali della Fondazione Italiana Sommelier, ai Corsi Master di Analisi Sensoriale, Commissario d'esame nazionale Fis, è uno dei più celebri esperti di vino del piccolo schermo, ospite fisso del programma "La prova del cuoco" di Raiuno dove affiancava la conduttrice Antonella Clerici consigliando gli abbinamenti più originali. È sommelier dal 1990 e docente ai corsi professionali della Fondazione Italiana Sommelier, ai Master di analisi sensoriale e commissario d'esame nazionale Fis, oltre che redattore della guida "Bibenda", il libro guida ai vini d'Italia. Mallozzi è stato anche ambasciatore del vino italiano in Giappone e nella sua carriera televisiva, sempre come esperto di vini, ha collaborato con "Mi Manda Lubrano", "Eat Parade", "Uno Mattina". "Gusto del TG5 ", e a "Percorsi DiVini".

"Obiettivo di questo corso – spiega Mallozzi – era quello di far capire e approfondire meglio le differenze del Superiore. Far capire la grande importanza che in questo vino investe il territorio, con le splendide colline e il concetto delle Rive. E le differenze con i vini di pianura, dovuta soprattutto all'esposizione sulle pendenze e alla ventilazione delle colline capaci di produrre uve dalle caratteristiche importanti e di grande qualità. Per comunicare il Prosecco Superiore bisogna giocare la carta dell'evocazione, spiegando ciò che questi territori sanno e possono offrire. Ovvero vini di grande personalità e tipicità, doti queste molto apprezzate specie all'estero".

"E – continua Mallozzi – le differenze si vedono anche nell'abbinamento. Rispetto ad altre bollicine, il Superiore sa esaltare le proprie qualità anche in tavola, grazie ad un corredo olfattivo maggiore e a una grande complessità. Adattandosi quindi con versatilità agli antipasti, ai primi e ai secondi non strutturati, come carni bianche e pesce. Nel corso dell'Academy ho voluto fornire qualche spunto sull'aspetto pratico del servizio, su come stappare correttamente le bottiglie e su come versare il Superiore. Ma quello che rimane fondamentale, per un ristoratore, è saperne comunicare le differenze esaltandone la qualità in modo evocativo".

# Enoturismo *sotto i riflettori*

È il tema caldo del momento, disciplinato per la prima volta da una nuova legge, discusso in tre convegni ricchi di spunti, idee e riflessioni

*Foto di Francesca Bicelli*

Per un territorio dalla forte vocazione all'ospitalità come quello dell'area storica del Conegliano Valdobbiadene, il tema dell'enoturismo è sempre stato tenuto in grande attenzione. Ma negli ultimi è diventato il tema del momento, con l'obiettivo di capire come sviluppare al meglio quella cultura all'accoglienza che è ormai un must delle aziende del settore vinicolo più moderne e attente. Nell'ultima legge di bilancio, approvata il dicembre scorso, è stata anche inserita la prima legge che regolamenta l'enoturismo in Italia, promossa dal senatore pugliese Dario Stèfano. E sono sorte sul tema varie iniziative, di cui quella più interessante è la recente costituzione del Coordinamento Nazionale delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori.

Negli ultimi mesi l'enoturismo è stato argomento di discussione di tre convegni, che hanno raccolto spunti e riflessioni interessanti. Il primo, a titolo **"Enoturismo: Prospettive e sviluppo"**, si è tenuto presso lo spazio espositivo del Consorzio durante l'ultimo Vinitaly (vedi il nostro articolo alle pagine precedenti), in cui si è parlato del nuovo contesto legislativo e socio culturale, delle recenti leggi di bilancio e delle nuove legislazioni regionali che stanno dando impulso al turismo enologico.

## IL TURISMO ENOLOGICO IN VENETO

Sempre durante l'ultimo Vinitaly, la Regione ha dedicato una giornata alle strade del vino e dei prodotti tipici e all'illustrazione di un'interessante analisi ed elaborazione di dati statistici relativi alle eccellenze vitivinicole e alimentari del Veneto: produzioni, export, turismo enogastronomico. In occasione dell'iniziativa promozionale denominata **"Gusta il Veneto… lungo le strade del vino, dell'olio e dei prodotti tipici"**, nel corso della quale si sono svolte varie degustazioni curate da undici associazioni delle Strade venete, l'assessore regionale al turismo, alla promozione e al commercio estero, **Federico Caner**, ha presentato "Eccellenze enogastronomiche: Veneto da assaggiare e da gustare", uno speciale della pubblicazione Statistiche Flash, realizzato dall'Ufficio di Statistica della Regione. "Turismo e vino nel Veneto – ha detto Caner – significano qualità, offerta vincente e successo internazionale. Se già considerandoli singolarmente i due settori dell'ospitalità e della produzione enologica stanno vivendo una delle loro fasi storiche più felici, mettendoli insieme otteniamo la rappresentazione di una regione che ha pochi eguali in termini di capacità attrattiva, di ricchezza di proposte, di competitività economica. Acquisita la consapevolezza che unendo tra loro le diverse risorse di cui disponiamo queste progrediscono e si completano, oggi lavoriamo per mettere a sistema questo insieme che ha un nome facilmente identificabile: the land of Venice".

I dati illustrati dall'assessore confermano che il Veneto, con i suoi 8,5 milioni di ettolitri ricavati da oltre 80 mila ettari a vite, è una delle prime regioni d'Europa per la produzione di vino, ma soprattutto non conosce concorrenti quanto all'export, prima in assoluto in Italia davanti a Piemonte e Toscana che nemmeno insieme riescono a fare meglio del Veneto: quest'ultimo, infatti, totalizza un nuovo record di 2,1 miliardi di euro di esportazioni, crescendo rispetto all'anno precedente di oltre 6 punti percentuali e rappresentando il 35,5% del totale italiano. Ma alla quantità si aggiunge la qualità: il Veneto, infatti, primeggia in ambito nazionale anche per numero di prodotti certificati, occupando il gradino più alto del podio (insieme alla Toscana) con ben 91 eccellenze "Se poi i territori dove si producono queste eccellenze sono anche luoghi di enorme interesse culturale, storico e paesaggistico, gli stessi numeri del movimento turistico non possono che essere da record – ha evidenziato Caner – .

Nella straordinaria ulteriore crescita del Veneto

dello scorso anno, scandita da oltre 19 milioni di arrivi e quasi 70 milioni di presenze, si segnalano anche le performance di alcuni territori turistici emergenti caratterizzati da una forte offerta enogastronomica, come le colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, candidate a patrimonio dell'umanità Unesco e che hanno registrato lo scorso anno 415 mila pernottamenti, segnando un exploit di +9,1% di arrivi e +16% di presenze, e le aree del Soave e del Valpolicella. Gioielli di un Veneto dove si sposano bontà e bellezza".

## ENOTURISMO, UNESCO E STRADE DEL VINO

Infine, lo scorso 8 maggio, a Valdobbiadene si è tenuto il convegno **"Enoturismo, Unesco e Strada del Vino: opportunità e sviluppo di un territorio che cresce"**. Daniele Hoffer di Confagricoltura Vicenza e Adriano Pesce di Coldiretti Treviso hanno affrontato il tema degli aspetti fiscali e burocratici legati all'enoturismo, soffermandosi in particolare sulla nuova normativa introdotta e disciplinata dall'ultima legge di Bilancio. **Leopoldo Saccon**, coordinatore del dossier candidatura a patrimonio mondiale Unesco delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, ha poi illustrato le potenzialità per il territorio derivanti dalla Candidatura Unesco: "Attendiamo a giorni l'esito della valutazione tecnica sul dossier di candidatura. La candidatura è una procedura molto complessa, che può venire ostacolata, a livello internazionale, anche da parte di altre aree concorrenti. Collina, viticoltura manuale, aziende a dimensione famigliare, unicità del paesaggio, sono tutti ingredienti che distinguono la nostra terra sempre più al centro dell'interesse di un turismo slow, che apprezza l'enogastronomia ed il nostro patrimonio artistico e culturale". La grande novità, invece, è stata la presentazione da parte di **Paolo Morbidoni**, presidente dell'Associazione Regionale Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria, del primo Coordinamento Nazionale delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori che raduna oltre 70 strade del vino italiane. "Che ha l'obbiettivo – ha detto – di rapportarsi con una sola voce con le istituzioni e con gli altri interlocutori nazionali e lavorare a progetti comuni di ampio respiro e di lungo periodo per la crescita del turismo enogastronomico. Le Strade rappresentano migliaia di aziende agricole e cantine, imprese dell'accoglienza e della ristorazione, dell'artigianato tradizionale, oltre a tantissimi enti locali e territori, che custodiscono un patrimonio unico e preziosissimo di cultura, di tradizioni e di risorse ambientali e giacimenti enogastronomici ineguagliabili". Ha chiuso i lavori **Floriano Zambon**, presidente dell'Associazione Nazionale Città del Vino, che ha ripercorso la Storia dell'Associazione e l'importante ruolo che ha avuto nel sensibilizzare e stimolare i Comuni italiani alla vocazione enoturistica e fornire gli strumenti utili al governo del territorio. Per quanto riguarda l'iter per arrivare ad avere una regolamentazione per l'enoturismo, Città del Vino ha partecipato attivamente per favorire il disegno di legge del Senatore Stefano. Zambon spera che la nuova Legislatura dia risposte concrete al fine di definire la legge, ormai non rinviabile, sull'enoturismo. Un settore, quest'ultimo, che nel 2017 ha fatto registrare 14 milioni di presenze e un fatturato di almeno 2,5 miliardi di euro. Ma, ha spiegato Zambon, senza impegno politico non c'è crescita e, tra i punti strategici per valorizzare il comparto ci sono un osservatorio al servizio degli operatori, il rilancio e il sostegno anche economico delle Strade del Vino, una cabina di regia pubblico-privata per definire le strategie enoturistiche dell'Italia e un portale unico che metta in rete, in più lingue, l'intera offerta enoturistica e di bellezza del nostro Paese.

GREGOIRE

## Gregoire G3 una qualità di raccolta senza eguali

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

SAME

## Nuovo SAME Frutteto CVT
## perfetta integrazione tra uomo e macchina

La rivoluzione nei frutteti e nei vigneti è rappresentata dal nuovo **Same Frutteto CVT**, la massima espressione dell'innovazione tecnologica volta ad aumentare la produttività del trattore specializzato. La tecnologia estremamente avanzata che caratterizza i Same Frutteto è comprovata dal nuovo bracciolo **MaxCom**, dall'innovativa trasmissione a variazione continua, da una cabina completamente ridisegnata e da un impianto idraulico con pompa **Load Sensing** da 100 l/min.

Concessionaria Mason

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 ARATRI MASCHIO GASPARDO

# CAMES®

## PROGETTAZIONE COSTRUZIONE MACCHINE ENOLOGICHE

**SINCROBLOCCO**
LAVATRICE-CLIMATIZZATORE-ASCIUGATRICE

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

**P.ZERO**
ORIENTATORE ALIMENTATORE TAPPI

**WDT-3/8**
LAVA ASCIUGATRICE

**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

3LOGY

Prodotto fitosanitario autorizzato dal Ministero della Salute. 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.

# 3LOGY®

## 3LOGY | L'ANTIBOTRITICO NATO INTELLIGENTE

- Dalla fioritura, l'efficacia del chimico senza residui
- Efficace anche dopo un evento piovoso
- Garantisce l'accesso ai mercati dell'uva e del vino
- Nuovo meccanismo di azione anti-resistenza

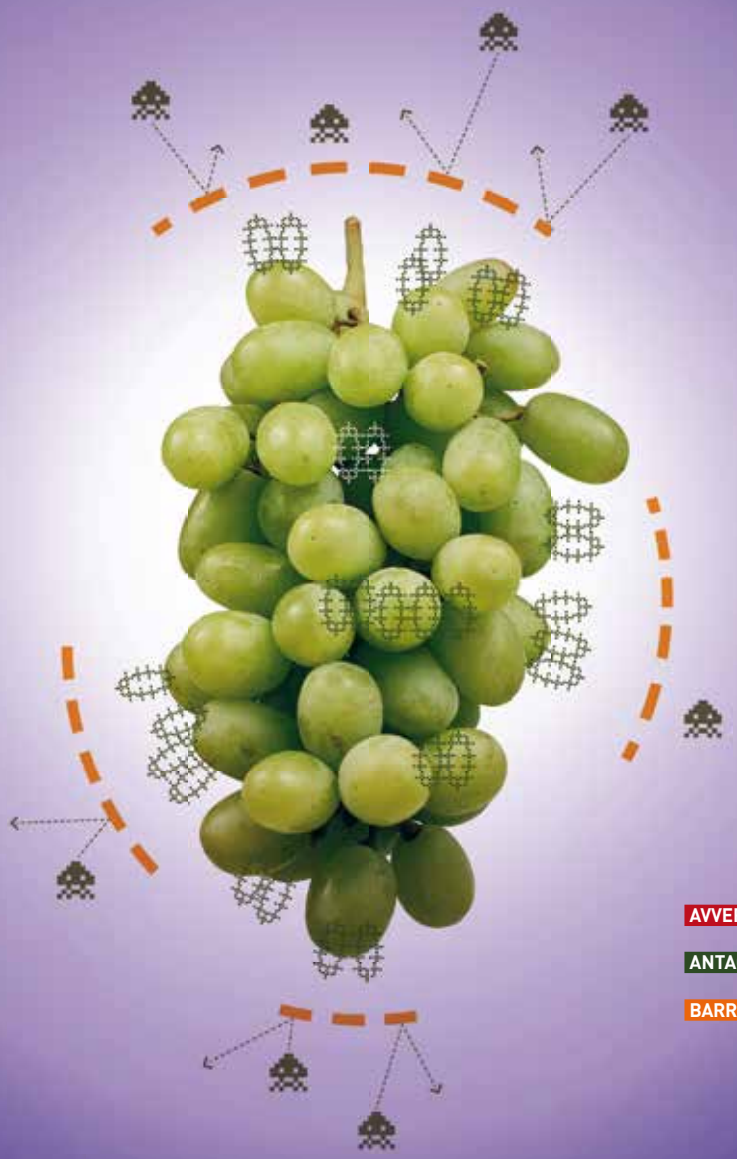
sipcamitalia.it

SIPCAM
ITALIA

1948 2018

TRENTINO

# BOTECTOR



AVVERSITÀ

ANTAGONISTA MICROBIOLOGICO

BARRIERA PROTETTIVA

## ANTIBOTRITICO MICROBIOLOGICO A BASE DI AUREOBASIDIUM PULLULANS

- Alta efficacia
- Nessuno sviluppo di resistenze
- Nessun tempo di carenza
- Non sporca il grappolo

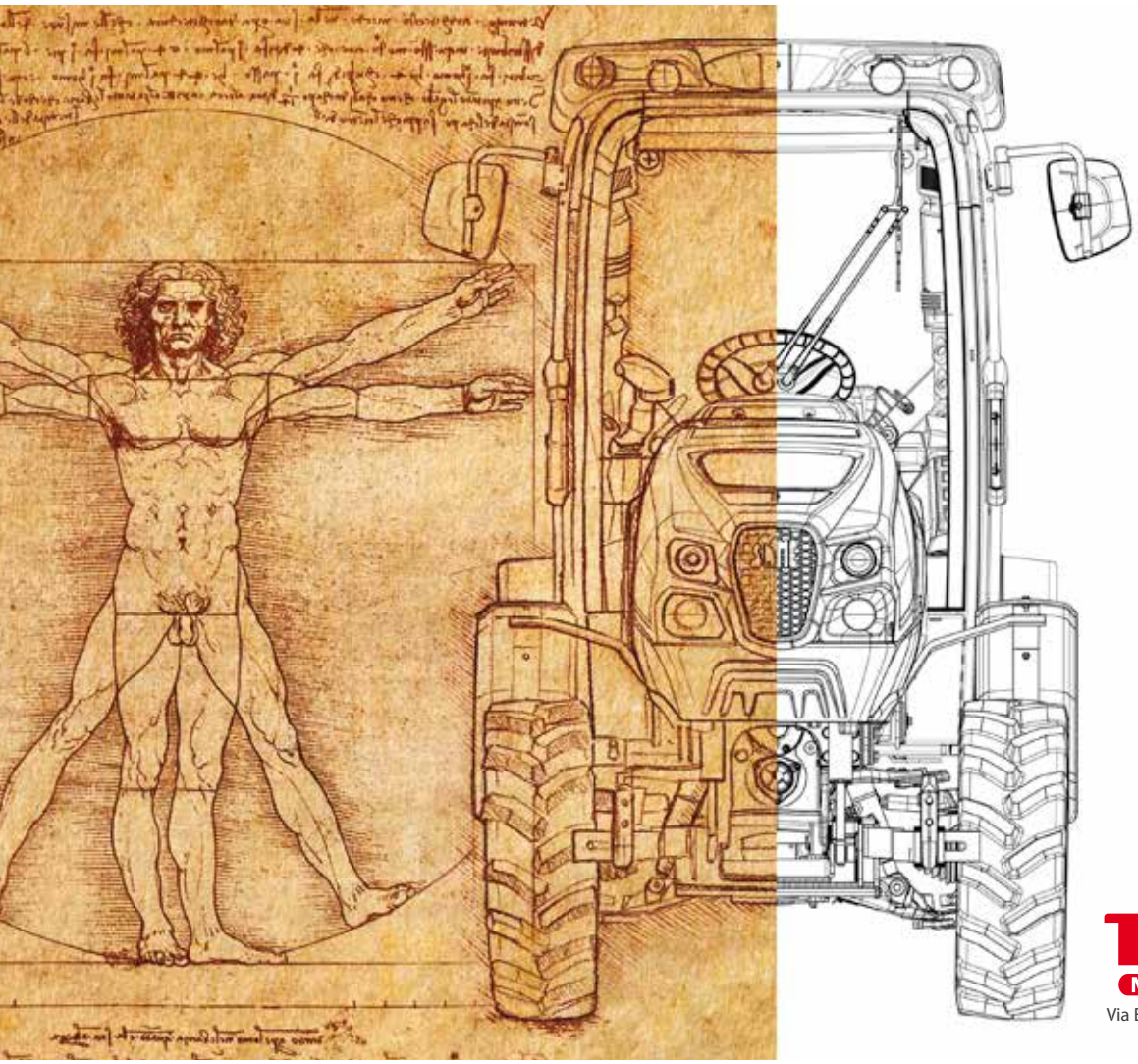
manica®
RISPETTA LA NATURA E CHI LA COLTIVA

Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.

WWW.MANICA.COM

FERRICOM

# SAME Frutteto CVT.
# Genio rivoluzionario.



concessionario autorizzato:

**TONELLO**
MACCHINE PER L'AGRICOLTURA
Via E.Mattei, 9 - Z. I. Nord 31045 Motta di Livenza (TV)
tel. 0422-860409 — www.fllitonello.eu

## Scopri la perfetta integrazione tra uomo e macchina.
## Il Rinascimento dell'ingegno italiano inizia dal tuo Frutteto.

Il nuovo SAME Frutteto CVT S porta per la prima volta su un trattore specialistico caratteristiche fino ad ora riservate ai trattori di alta gamma da campo aperto. Dalla trasmissione CVT a variazione continua che ti farà scoprire un nuovo concetto di semplicità e produttività, all'esclusivo bracciolo multifunzione MaxCom pensato per gestire con immediatezza trattore e attrezzature. Dai motori FARMotion 3 o 4 cilindri potenti e efficienti, alla nuova cabina all'insegna del comfort totale, all'idraulica Load Sensing da 100 l/min con layout fino a 9 distributori. Una rivoluzione, al servizio del tuo lavoro.

SAME Frutteto CVT S 90 | 90.4 | 100 | 105 | 115

Seguici su:
facebook.com/sameitalia

# Gli ambasciatori *di Instagram*

Quattro "ambasciatori" armati di smartphone e macchina fotografica per raccontare le colline tra Conegliano e Valdobbiadene

Valli, ripidi pendii, foglie che cambiano colore a seconda della stagione, vita di campagna, merende contadine, sfondi di montagne, lavoro in "riva", chiesette al tramonto e naturalmente: calici di bollicine. Sono tantissimi gli angoli pittoreschi attraverso i quali è possibile far emergere le molteplici realtà della vita e del paesaggio che caratterizzano il nostro territorio. Pensiamo che vivere e lavorare in un ambiente così scenografico rappresenti un'opportunità da cogliere, e cerchiamo sempre di comunicare anche la bellezza delle colline che stanno dietro a ogni calice di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Senza dubbio, come abbiamo già sottolineato tra queste pagine in altre occasioni, **Instagram**, il social media dedicato alle immagini, utilizzato dal 27% degli italiani con un numero totale di 16 milioni di utenti attivi mensilmente, è sicuramente uno dei canali da tenere maggiormente in considerazione, e già da qualche anno il Consorzio è giornalmente attivo su questa piattaforma tramite l'account @proseccocv. Per aiutarci in quest'attività di condivisione delle particolarità del paesaggio, abbiamo selezionato, tra gli utenti Instagram più attivi e seguiti del territorio, quattro "ambasciatori" che periodicamente posteranno nei loro canali immagini e storie che raccoglieranno personalmente nel territorio. Ve li presentiamo brevemente, e vi invitiamo a seguire le loro avventure fotografiche sia in giro per il mondo che in questo piccolo angolo della provincia di Treviso, diventato ormai celebre a livello internazionale grazie al suo vino così amato.

**Federico Graziati @federicograziati**
Trevisano molto orgoglioso del suo territorio, ma sempre pronto a partire, armato di macchina fotografica e cavalletto, per una nuova avventura. Lavora nel campo del marketing e della comunicazione digitale e per passione è fotografo e instagramers. Gestisce, insieme a altre due valide collaboratrici, la community degli Instagramers Treviso (@igers_treviso)

**Valentina Ciprian @vintageblackboard**
Bellunese innamorata delle sue montagne, lavora nella comunicazione digitale ed è sempre a caccia di cose belle, siano essi innevati panorami delle cime dolomitiche o angolini di interior design, tazze di caffè fumanti o insegne storiche di antiche botteghe. Gestisce la community degli Instramgramers di Belluno (@igersbelluno)

**Fabrice Gallina @phabriphoto**
Fotografo udinese, gli scatti lo portano a spasso per tutta la sua regione ma non solo, riconoscerete infatti nel suo profilo, ricco di paesaggi vivi e vividi, numerose fotografie che ritraggono anche il territorio veneto.

**Elisabetta Rossi @labettarossa**
Vive a Venezia, di cui ritrae spesso e volentieri scorci pittoreschi, con le tonalità vive e le luci morbide che contraddistinguono tutto il suo profilo. I paesaggi, sia naturali che cittadini, sono la sua specialità, ma non mancano dettagli di "lifestyle", legati a cibo e piccole avventure quotidiane.



*Foto di Beatrice Pilotto*

# Conegliano Valdobbiadene *News*

BOLLICINE DI NOTIZIE - Luglio 2018

www.prosecco.it

# Filo diretto tra Champagne e Conegliano Valdobbiadene

Lo scorso mese di aprile, tra il 23 e il 25, una delegazione di giovani vigneron aderenti alla cooperativa Nicolas Feuillatte hanno fatto un breve ma intenso viaggio studio nella regione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, replica di un analogo momento di formazione organizzato lo scorso anno per conto dell'Union des Œnologues de Champagne.

Iniziato con la visita della mostra "Prosecco ai Carraresi" a Treviso, per avere un'introduzione generale al mondo del Prosecco, l'itinerario dei colleghi transalpini è proseguito attraverso la visita ad alcune realtà rappresentative della regione, passando per un incontro istituzionale presso la sede del Consorzio per poi concludersi con un'interessante degustazione di Prosecco Superiore e vini base in occasione della Primavera del Prosecco di Colbertaldo. Non meno importante un itinerario guidato attraverso i vigneti più significativi della denominazione. Il commento generale dei partecipanti al viaggio è stato entusiastico, sia per la bellezza dei paesaggi vitati che per la qualità dei vini, condito da un sincero interesse per una realtà produttiva che in Francia è ancora troppo poco conosciuta. Non ultimo, da parte di tutti è sorto un sentito riconoscimento per la cordialità dell'accoglienza ricevuta e la disponibilità degli interlocutori incontrati.

# Campiello e Superiore

Ad inizio maggio è stata presentata la 56ª edizione di Premio Campiello tra le sontuose sale di Villa Necchi a Milano. Ad accompagnare la rassegna letteraria tra le principali città italiane ed in particolare la finale a Venezia, si riconfermano le setose bollicine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. In occasione della presentazione alla stampa del calendario Premio Campiello 2018 e della partnership tra la Fondazione Il Campiello e Rai per il ritorno in diretta su Rai 5, è stata data al Consorzio di Tutela l'opportunità di far conoscere il Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene illustrando agli ospiti la sua zona di produzione, vocata alla viticoltura, i suoi caratteri distintivi, concludendo così la cerimonia con uno spumeggiante brindisi.

PREMIO CAMPIELLO

# Mare & Mosto

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è stato ospite, il 13 e 14 maggio scorsi, di Mare & Mosto "Le vigne sospese", evento annuale che celebra l'olio e il vino liguri, organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier Liguria e dal Comune di Sestri Levante con Mediterraneo Servizi, a cui il Consorzio di Tutela ha l'onore di partecipare come ospite extra-regionale. Si tratta di un appuntamento imperdibile per gli appassionati del vino e dell'olio ligure che si ritrovano ogni anno nella "Città dei due mari". Ventidue i produttori che si sono recati a Sestri Levante (Andreola, Astoria, Biancavigna, Borgo Antico, Ca' Salina, Col Vetoraz, Drusian, Duca di Dolle, Le Bertole, Le Colture, Le Manzane, Le Volpere, Lucchetta Marcello, Masottina, Merotto, Moret Vini, Rebuli Angelo, Ruggeri, Scandolera, Siro Merotto e Sommariva), unendosi ad un nutrito programma di attività e degustazioni, che comprendeva anche un momento di approfondimento dedicato alle Rive, le espressioni territoriali del Conegliano Valdobbiadene.

# La festa della Repubblica all'ambasciata d'Italia a Berlino

Le opere di Michelangelo Pistoletto e i calici di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore per festeggiare la Repubblica Italiana. La Festa della Repubblica Italiana si è tenuta lo scorso 5 giugno a Berlino nella residenza dell'Ambasciatore, in concomitanza con il ciclo DediKa che l'Istituto Italiano di Cultura di Berlino organizza ogni anno dedicando una serie di eventi incentrati su una personalità della scena culturale italiana, e ha visto protagoniste le bollicine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, simbolo dell'eccellenza del made in Italy nel mondo, di cui la Germania è il primo paese per l'export. Quest'anno l'omaggio è diretto, cui sarà dedicata un'intera settimana di eventi. Per l'occasione, l'artista italiano Michelangelo Pistoletto ha installato due sue celebri opere all'interno della Residenza, la "Venere degli stracci" e il Terzo Paradiso, alla presenza di illustri ospiti sia italiani che tedeschi, e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ha avuto l'onore di essere la bollicina ufficiale per questa indimenticabile serata all'insegna del meglio che il nostro paese può esprimere.

# IMMERGI LA TUA AZIENDA NEL VERDE E REGALA AI TUOI OSPITI NUOVE EMOZIONI

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

Quando lo spazio esterno è ideato **in totale sinergia con lo stile dell'azienda**, della struttura ricettiva o della cantina, 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

# Parlano della DOCG

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

## QUOTIDIANI E PERIODICI CHE HANNO PARLATO DEL NOSTRO DISTRETTO

Vinitaly, ma anche turismo e l'analisi dello stato di salute socio-economico del territorio di Conegliano Valdobbiadene. La stampa online ha raccontato tutto questo nelle ultime settimane, mettendo al centro dell'attenzione le iniziative che hanno visto protagonista il Prosecco Superiore

Partiamo da **Il Sole 24 Ore** che ha pubblicato una video intervista realizzata durante l'ultimo Vinitaly a Cinzia Sommariva, consigliere del Consorzio di Tutela e vicepresidente della Strada del Prosecco e dei vini dei Colli Conegliano e Valdobbiadene, nell'ambito del convegno sullo sviluppo dell'enoturismo organizzato alla fiera veronese dal Consorzio.
*"La Strada del Prosecco e dei Vini e dei Colli di Conegliano Valdobbiadene – ha detto – rappresenta innanzitutto la prima strada dei vini d'Italia, nata nel 1966 sul modello tedesco della Deutsche Weinstrasse. Nata originariamente per collegare le due cittadine di Conegliano e Valdobbiadene, su un percorso di 42 chilometri, è stata allargata in un secondo momento in un percorso di 90 chilometri, per dare al turista la possibilità di vivere da dentro non solo la realtà produttiva vera e propria, direttamente in cantina, a partire dall'uva in campagna fino al prodotto imbottigliato, ma anche un'esperienza che unisce un patrimonio naturalistico ad un patrimonio culturale molto importante".*

Il sito **Italia a Tavola** ha invece pubblicato un articolo dal titolo "I tre Consorzi del Prosecco. Una squadra unita a Verona". Raccontando come le diverse espressioni dell'Universo Prosecco - Prosecco Doc, Asolo Prosecco Docg e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg - abbiano deciso di fare sistema allestendo al Vinitaly, oltre alle tradizionali aree espositive, anche un unico padiglione esperienziale volto a far scoprire le distintive identità delle tre denominazioni.
*A Conegliano Valdobbiadene la cultura del Prosecco Superiore è storia, da più di tre secoli, consolidata nei 15 Comuni di origine della Denominazione.* In questo territorio vocato ed interamente collinare,

il paesaggio è caratterizzato da ripidi pendii che si alternano a dolci declivi. Le viti sono coltivate tra i 50 e i 500 metri d'altitudine, sui versanti sud della fascia collinare: inverni lunghi ma non eccessivamente freddi, estati calde ma non afose. Le viti curate spesso a mano, sapientemente, dato che la natura dei terreni, con pendenze che possono arrivare al 70%, li rende inaccessibili ai mezzi meccanici.

Intravino pubblica invece, sempre a seguito della fiera veronese, un articolo titolato "Vinitaly 2018, a proposito di viticoltura eroica" a firma Jacopo Cossater, dedicato al convegno tematico tenuto presso lo stand del Consorzio raccontato anche dalla voce del presidente del Consorzio Innocente Nardi. *"La viticoltura eroica è ben più di una pratica agricola – ha detto a Vinitaly Innocente Nardi – coltivare queste pendenze significa anche curare il paesaggio, disegnarlo e tutelarlo, infatti è la cura dell'uomo che riduce il rischio di smottamenti ed erosioni. Inoltre l'agricoltura in questi luoghi consente alle popolazioni locali di mantenere un legame con il territorio che diversamente rischierebbe lo spopolamento come accade a tante aree montane".*

Di altre iniziative che hanno visto coinvolta la nostra Denominazione hanno parlato il quotidiano La Stampa che nell'articolo a firma di Marco Angelillo "Il Prosecco che rispetta l'ambiente" presenta il Protocollo Viticolo del Consorzio di tutela del Prosecco Superiore, evidenziando la messa al bando dal 2019 del glifosate e di tutti i diserbanti non biologici, Corriere Viaggi, che ha pubblicato a cura di Alessia Merati un racconto del territorio attraverso l'evento di Vino in Villa organizzato al Castello di San Salvatore dal titolo "Vino in Villa: degustazioni ed escursioni tra le colline del Prosecco Superiore", e il network che comprende Il Giorno, Il Resto del Carlino e La Nazione che nell'articolo "Benessere da Prosecco" presenta i dati della ricerca dell'università Bocconi, evidenziando come ricchezza media elevata, più automobili ma anche un livello maggiore di istruzione siano gli effetti sul territorio di 30 anni di coltivazione delle bollicine Docg più amate nel mondo.

# 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 Arfanta, 9 - Loc. Prapian - 31020 Arfanta di Tarzo (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 SAN VENANZIO FORTUNATO** *Srl*
Via Capitello Ferrari, 1 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 974083 - fax +39 0423 974083
info@terredisanvenanzio.it - www.terredisanvenanzio.it

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Conegliano Valdobbiadene

# IN STAGIONE

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Numero 2
Luglio 2018

TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

Redazione a cura di Uva Sapiens

## FOCUS
## L'andamento della Campagna Viticola 2018

## PAROLA ALLA RICERCA
## Il Rame in viticoltura

## MALATTIE DELLA VITE
## I danni provocati dalle Cocciniglie. E i possibili rimedi

# AGROPIAVE S.R.L.

AGRIMARCA

## Mezzi e tecniche per la moderna viticoltura

Vendita prodotti
per la viticoltura,
assistenza tecnica,
barbatelle, fertilizzanti,
analisi fogliari e terreno,
prodotti e accessori
per impianti vigneto,
sementi e mangimi


**Agropiave srl**
Via Ormelle 25 - San Polo di Piave (TV)
Tel. 0422 855 012 Fax 0422 855 253
E-mail: info@agropiave.it www.agropiave.it

Filiale di Farra di Soligo
Via Cal della Madonna, 54/A - Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438 900 389 E-mail: filialedifarra@agropiave.it

**Agrimarca srl**
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

# CAMPAGNA VITICOLA 2018: bilancio della prima parte

I mesi di maggio e giugno definiscono una delle fasi più delicate della stagione viticola; a seguito del germogliamento, la fenologia della vite evolve verso un passaggio dalla fase vegetativa primaverile, con il progressivo rallentamento della crescita dei germogli, alla fase riproduttiva con la formazione e lo sviluppo dei grappoli. Di fatto dunque, a partire dalla fine del mese di maggio, con la fioritura e poi con l'allegagione, si definisce gran parte dei risultati qualitativi e quantitativi dell'intera annata.

Risulta quindi utile effettuare un primo bilancio parziale dell'annata 2018, per analizzare le condizioni meteorologiche, fenologiche e fitosanitarie, che fin qui hanno caratterizzato la campagna viticola.

## TEMPERATURE

L'andamento delle temperature primaverili è stato in linea con la media storica del periodo fino alla prima decade di aprile (figura 1). Successivamente, dal giorno 14 aprile al 10 maggio, le temperature medie si sono progressivamente alzate, mantenendosi poi stabilmente nell'intorno dei 20°C dal 15 aprile. Da rimarcare il fatto che durante la fase calda appena descritta, le temperature massime a loro volta sono aumentate, raggiungendo nella zona sud est della denominazione valori prossimi ai 30°C, del tutto inconsueti per il mese di aprile. Dopo la metà di maggio l'arrivo di correnti a carattere ciclonico ha portato condizioni di meteo instabile e una consistente flessione delle temperature.

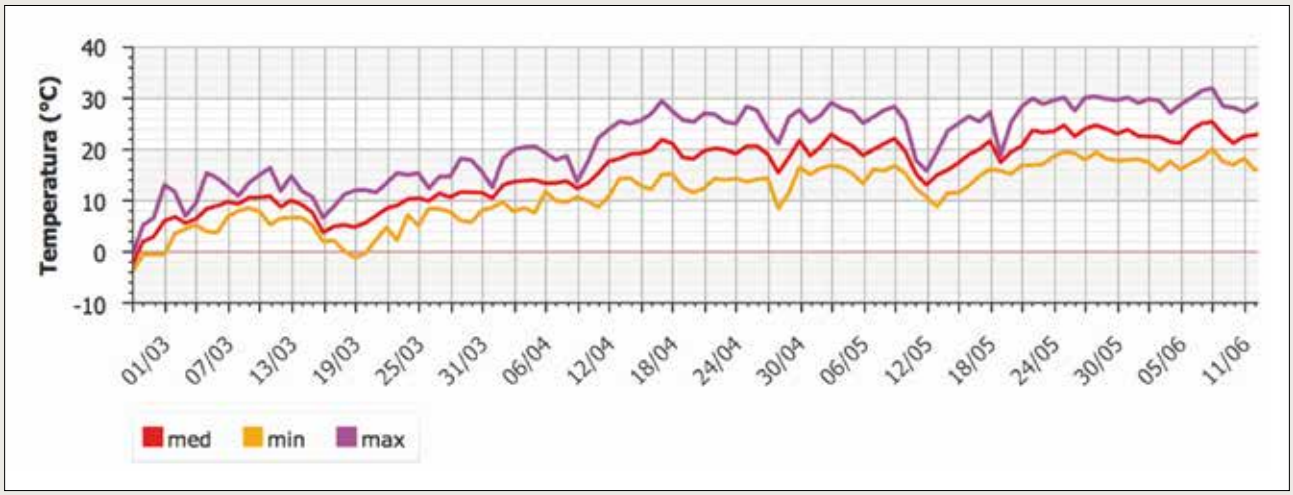



Figura 1- Andamento termico da marzo a giugno 2018. Centralina meteorologica di Carpesica (Vittorio Veneto).

## PRECIPITAZIONI

La pioggia caduta da marzo a metà aprile è stata particolarmente abbondante; vi sono state infatti 25 giornate piovose (pioggia > 1 mm) e un volume totale di circa 200 mm, circa 25 mm in più rispetto alla media storica. Dopo questa fase, le condizioni meteo sono state stabili con assenza di precipitazioni fino al 29 aprile. Il mese di maggio è poi stato caratterizzato da meteo fortemente instabile; la figura 2, relativa a Cison di Valmarino, evidenzia nel mese di maggio di 16 giornate con pioggia.

LA SOLUZIONE INFORMATICA PER IL SETTORE VINICOLO

ad hoc CANTINA

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

Il prodotto è allineato alla "Dematerializzazione" dei Registri VitiVinicoli, con l'invio telematico di tutte le lavorazioni di Cantina.

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

Computer Systems Qualified Partner

Computer srl

SOLUZIONI HARDWARE & SOFTWARE
ASSISTENZA - CONSULENZA - INTERNET

Via Conegliano, 94/b - 31058 SUSEGANA (TV) ITALY
Tel. 0438 450500 - Fax. 0438450505
www.computersrl.com - e-mail: office@computersrl.com

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ DNV·GL ISO 9001

PARTNER ZUCCHETTI IL SOFTWARE CHE CREA SUCCESSO

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

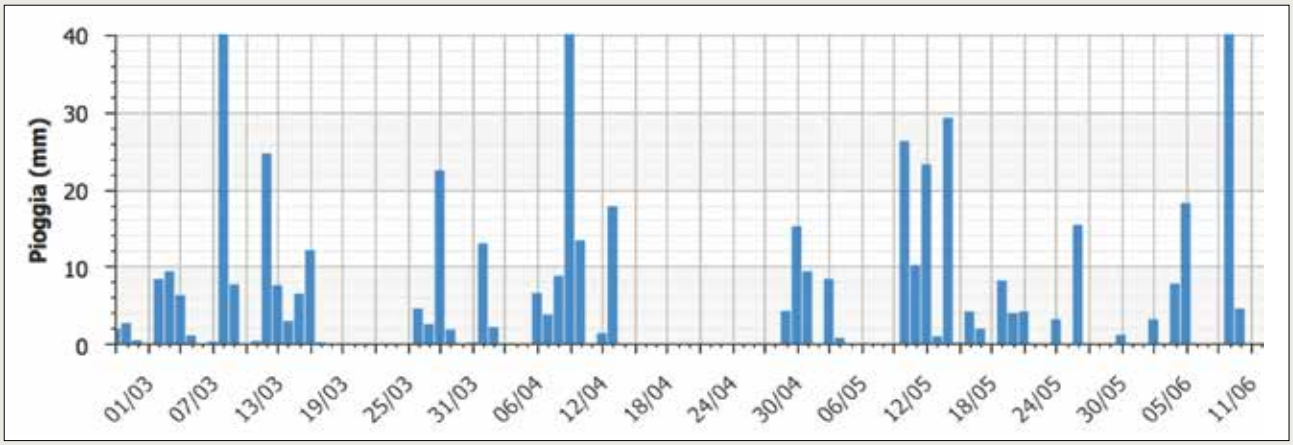



Figura 2- Andamento pluviometrico da marzo a giugno 2018. Centralina meteorologica di Cison di Valmarino.

## FENOLOGIA DELLA VITE

Lo sviluppo fenologico della vite è stato influenzato da una buona disponibilità idrica data dalle piogge del mese di marzo e dalle temperature eccezionali del mese di aprile. In figura 3 è riportato l'andamento fenologico medio dei germogli nell'annata 2018 a confronto con le annate 2016 e 2017. In ascissa sono presenti le date mentre in ordinata viene riportata la scala BBCH che esprime le diverse fasi fenologiche. Il valore 10 di tale scala corrisponde all'inizio del germogliamento, mentre i valori superiori a 10 rappresentano lo sviluppo delle foglie sui germogli: a titolo di esempio la fase BBCH 11 corrisponde a 1 foglia spiegata, la fase BBHC 13 a 3 foglie, la fase BBCH 15 a 5 foglie e così via. Dal grafico si evince che il germogliamento nell'annata 2018 (circa 12 aprile) è avvenuto in ritardo rispetto alle due precedenti annate: di circa 1 settimana rispetto al 2016 (4 aprile) e di quasi 2 settimane rispetto al 2017 (circa 31 marzo). Come descritto sopra le condizioni meteorologiche peculiari della primavera 2018, hanno determinato una notevole accelerazione della crescita dei germogli, che in data 26 aprile avevano già colmato il ritardo rispetto alle annate precedenti, per poi superarle nel corso del mese di maggio, al termine del quale l'anticipo fenologico era di circa 1 settimana. L'andamento della fenologia del grappolo presenta forti analogie con quello dei germogli. Nel 2016 e nel 2017 la comparsa dei grappolini (BBCH 53) è avvenuta in anticipo rispetto al 2018 (2016-10/04, 2017-04/04, 2018-26/04); parallelamente a quanto visto per la vegetazione, anche da un punto di riproduttivo le viti hanno poi rapidamente colmato il ritardo. Nella seconda metà di maggio si è reso evidente come la fioritura (BBCH 60), iniziata quest'anno per la varietà Gera attorno al 20 maggio, fosse in anticipo di circa 1 settimana rispetto al 2017 e di circa 10 giorni rispetto al 2016 (figura 4)

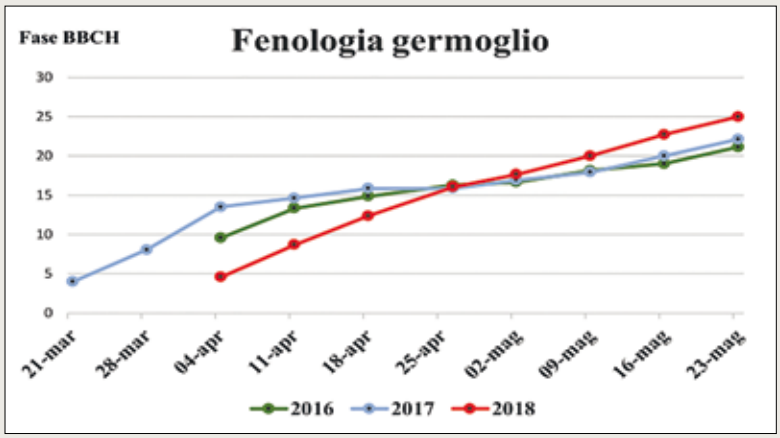



Figura 3- Andamento della fenologia dei germogli da marzo a maggio per le annate 2016, 2017 e 2018 – scala BBCH.

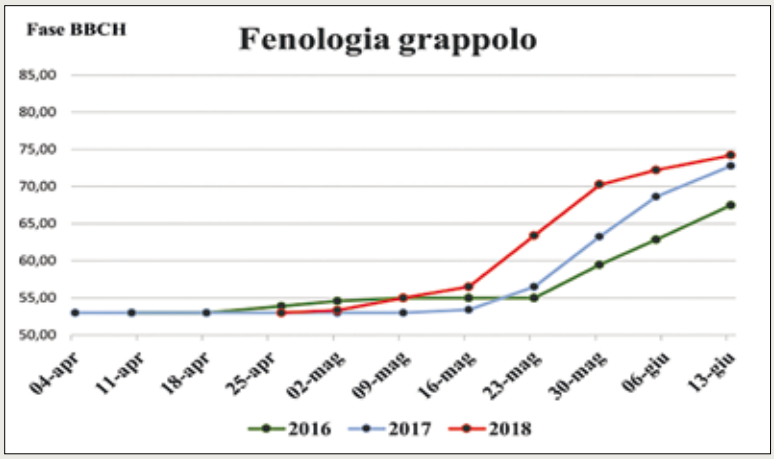



Figura 4- Andamento della fenologia dei grappoli da aprile a giugno per le annate 2016, 2017 e 2018 – scala BBCH.

## ASPETTI FITOSANITARI

Da un punto di vista fitosanitario nella prima parte della stagione l'interesse viticolo nella nostra denominazione è concentrato prevalentemente sul problema della peronospora. Nel grafico in figura 5, relativo alla stazione meteo di Cison di Valmarino, sono riportate le infezioni peronosporiche, evidenziate dai rombi rossi e arancioni, che il sistema previsionale di Horta Srl ha calcolato nel corso dell'annata 2018. Si può notare come l'andamento fitosanitario relativo peronospora sia passato attraverso tre fasi diverse.

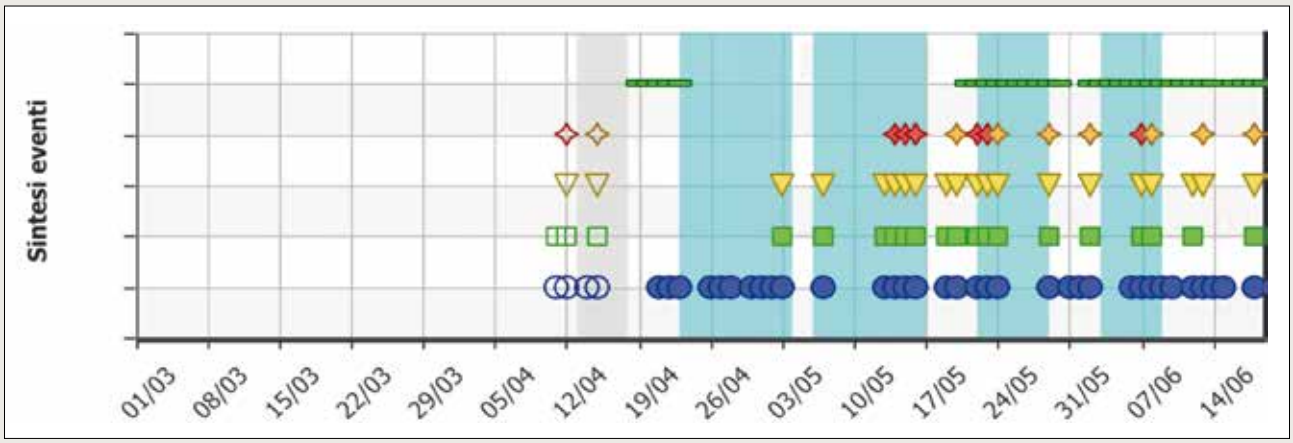



Figura 5-Distribuzione delle infezioni primarie di peronospora calcolate da Vite.net-Horta per la stazione di Cison di Valmarino.

La prima fase, corrispondente alle seconde due decadi di aprile, si è svolta con condizioni meteorologiche estremamente favorevoli; l'assenza di precipitazioni ha determinato infatti una corrispondente assenza di infezioni primarie. Successivamente, col sopraggiungere di condizioni meteo perturbate che si sono prolungate per quasi tutto il mese di maggio, si è aperta una seconda fase che ha portato un sostanziale aumento della pressione sanitaria. Il grafico evidenzia una fitta serie di infezioni a partire dal 3 maggio fino al 29 maggio. Il mese di giugno è stato caratterizzato da temporali che hanno di volta in volta interessato località diverse all'interno della denominazione; le precipitazioni dunque, seppur copiose, sono state mediamente meno frequenti rispetto a maggio determinando una terza fase con minor numero di possibili infezioni primarie. Nel complesso l'annata 2018 ha dimostrato ad oggi una pressione peronosporica non elevata. Nel grafico di figura 6, relativo sempre alla stazione meteo di Cison di Valmarino, sono riportate le curve di "pressione peronosporica" delle ultime tre annate, derivanti dalla sommatoria dell'intensità di tutte le infezioni primarie verificatesi. Il grafico dimostra che al mese di giugno l'annata 2018 (linea blu) ha avuto una pressione di peronospora inferiore ad entrambe le annate precedenti (2017 linea azzurra e 2016 linea azzurro chiaro). Quanto sopra riportato è supportato anche dai rilievi di campagna che testimoniano una situazione fitosanitaria generale buona: sulla base dei quasi 400 rilievi di campagna eseguiti, la presenza del patogeno è stata riscontrata in 21 punti di osservazione.

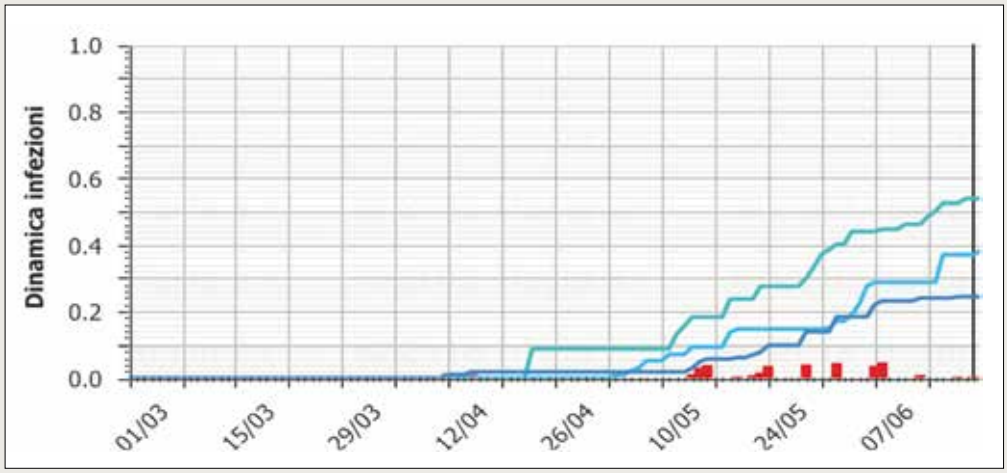



Figura 6
Dinamica delle infezioni peronosporiche primarie delle annate 2016, 2017 e 2018, calcolate da Vite.net-Horta srl per la stazione di Cison di Valmarino

# 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 Per Piavon, 20/f - 31046 ODERZO (TV) - **info@geovite.com**
**Tel. e Fax 0422.209015**

biological First.

BIOGARD® biological First.

# AMYLO-X®

**Protezione sicura senza residui**

La soluzione contro la botrite e il marciume acido a base di *Bacillus amyloliquefaciens* (ceppo D747)

BIOGARD® biological First.

Prodotto fitosanitario autorizzato dal Ministero della Salute. 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.

# IL RAME IN VITICOLTURA

Il Rame è un elemento naturalmente presente nel terreno, per gli apporti naturali dovuti alla disgregazione della roccia madre e ai processi pedogenetici specifici. Il Rame è presente nel suolo sotto diverse forme ma la sua concentrazione, pur essendo variabile, è generalmente limitata, con valori nella nostra regione inferiori a 100 mg/kg. Il Rame è un elemento poco mobile nel terreno, se non in condizioni di elevata acidità, esso pertanto in caso di apporti dovuti alle pratiche agricole, tende ad accumularsi progressivamente, particolarmente negli strati superficiali (0- 20 cm), dove si lega in gran parte a colloidi e sostanza organica.

In viticoltura il Rame da oltre un secolo rappresenta una sostanza attiva di grande importanza per la difesa fitosanitaria, in particolare nei primi decenni del secolo scorso rappresentava l'unica arma efficace contro la Peronospora della vite, con conseguenti elevati quantitativi annuali impiegati, che raggiungevano in qualche caso gli 80 kg/ha/anno. Per quanto sopra riportato, in tutta Europa le zone di più antica tradizione viticola sono caratterizzate da livelli di Rame nel suolo significativamente più elevati e la Regione Veneto non fa eccezione, come evidenziato in figura 1 (Deluisa A. et al. 2007).

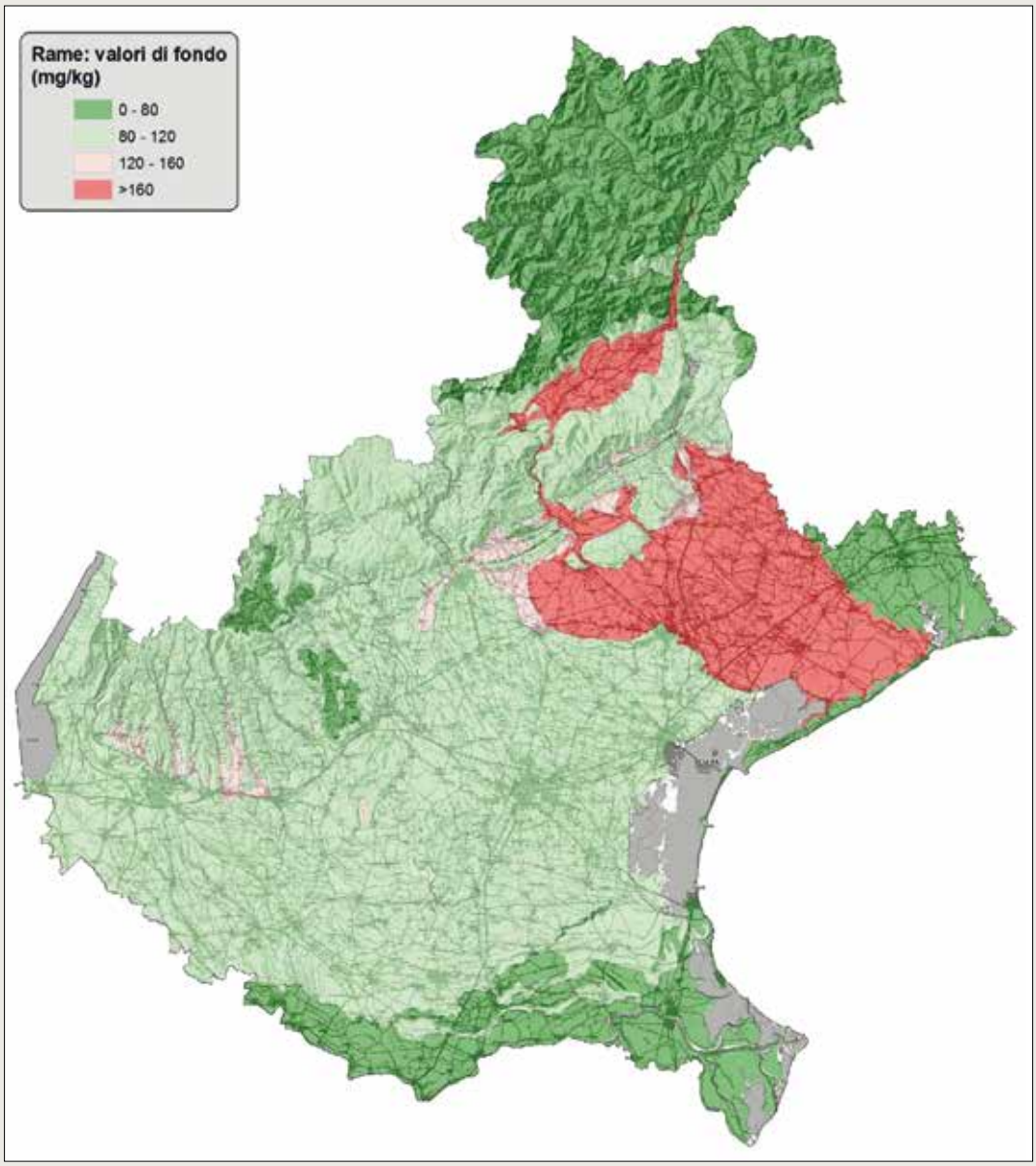



Fig. 1. Valore di fondo (95° percentile) di Rame nei suoli del Veneto (fonte: ARPA Veneto).

Spazio Informatico snc
Viale Italia, 196 - Conegliano (TV)
Tel. 0438.402981 - www.viniegrappe.it
info@spazioinformatico.com

Spazio Informatico ti fornisce
**SOFTWARE + ASSISTENZA**
qualificata, professionale e tempestiva.

DAA Telematico ed MVV
Cantina e Vinificazione
Quaderno Campagna
Tracciabilità
Registri Cantina
Invii al SIAN

Ampelide® al servizio della vitivinicoltura

**LA SOLUZIONE SEMPLICE ED INTUITIVA PER LA TUA CANTINA**

EVERCEM DPS
Sigillante a penetrazione profonda
Protezione Calcestruzzo

**Ripristina e proteggi**
il calcestruzzo deteriorato della tua cantina.

**È facile, con Evercem DPS.**

**F. BISOL** Viale Italia 184 • 31015 Conegliano (TV)
Telefono 0438 31513 • info@fbisol.com • www.fbisol.com

F. BISOL
TECNOLOGIA E SICUREZZA PER IL CANTIERE

LA TECNOLOGIA E' NULLA SENZA IL CONTROLLO.
CONTROLLARLA CON BREWMATIC E' FACILE!

BREWMATIC

AUTOMATIZZA LA TUA CANTINA E LIBERA LA TUA PASSIONE

TREESSE Industrial Automation

J'Software

IL TUO PRODOTTO ARTIGIANALE, LA TUA CANTINA AUTOMATICA 4.0

**Dalla collaborazione tra i leader nei settori dell'automazione degli impianti e della telematizzazione delle accise nasce un prodotto che rivoluzionerà il tuo modo di lavorare.**
**BREWMATIC integra all'interno del gestionale telematico J-DiVINO il sistema più potente e completo sul mercato per l'automazione e il controllo della filiera produttiva, ottimizzando il tuo tempo e lasciandoti la libertà di dedicarti alla tua artigianalità ed alla qualità del tuo vino.**

TU PENSA SOLO A FARE UN GRAN VINO,
A TUTTO IL RESTO PENSANO TREEESSE E J-DiVINO!

www.treesseprogetti.it www.jsoftware.it www.brewmatic.it/vino

ENOMET
IMPIANTI ENOLOGICI

MONOBLOCCHI AUTOMATICI DI IMBOTTIGLIAMENTO EDO

Riempimento vino fermo o frizzante/spumante, tappatura tappi raso e fungo, distribuzione e chiusura gabbiette.

PRATICI ED ECONOMICI, IDEALI ANCHE PER PICCOLE PRODUZIONI

- Produzione vino fermo 400/600 bott./ora
- Produzione vino frizzante 200-400 bott./h
- Produzione spumante 180-300 bott./h

PIÙ VALORE AI VOSTRI VINI!

Enomet Impianti S.r.l. / Via Dei Laghi, 18/E / Calcinelli / 61036 Colli al Metauro / PU / Italia
t. +39 0721.897527 / f. +39 0721.876108 / www.enomet.it / info@enomet.it

Purtroppo il Rame non è un elemento inerte ma, se presente in concentrazioni elevate e in concomitanza con altre condizioni favorevoli, può avere effetti tossici sulle piante e sugli organismi viventi nel suolo. Per quanto sopra esposto il Rame è inserito tra le sostanze "soggette a sostituzione" nella classificazione Europea inoltre il suo impiego in agricoltura biologica è limitato a 6 kg/ha/anno. Ad oggi non sono stati individuati prodotti efficaci alternativi al Rame e la risposta tecnica più efficace alle problematiche sopra esposte è rappresentata dunque dalla riduzione delle dosi di utilizzo.

La ricerca è impegnata da tempo nel supportare scientificamente le tecniche di riduzione delle dosi di Rame; in particolare un recente studio eseguito presso la fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, ha indagato sulla reale efficacia sia in laboratorio che in campo di dosi crescenti del metallo (A. Cabus, et al. 2017). Porzioni di foglia trattate con quantità note di Rame e successivamente inoculate con peronospora hanno evidenziato che concentrazioni sulla foglia superiori a 5 mg/m2 di Rame metallo, non portavano ad un significativo aumento di efficacia nel prevenire l'infezione. La validazione in campo delle evidenze di laboratorio, ha permesso di determinare che dosi di Rame metallo a partire da 200 gr/ha fino a 400 gr/ha (corrispondenti a 5 gr/m2 e 10 gr/m2 di parete fogliare) consentivano un significativo contenimento delle infezioni peronosporiche (efficacia rispettivamente del 72% e 89%). Dosi di Rame superiori a 400 gr/ha non hanno portato ad aumenti statisticamente significativi dell'efficacia, che risultava essere paragonabile a quella riscontrata in letteratura relativamente a dosi di rame più che doppie. L'esperienza pratica rivela che percentuali di efficacia attorno all'80% può essere insufficiente nella protezione del raccolto in caso di elevata pressione infettiva, pertanto la dose di 200 gr/ha di rame metallo è da considerarsi consigliabile nella pratica, solamente in periodi di scarsa pressione infettiva, ad esempio ad inizio stagione quando la parete fogliare è limitata o per trattamenti estivi con ridotto rischio sanitario. Lo studio citato ha evidenziato come sul grappolo si depositi una quantità di Rame inferiore alle foglie, tuttavia le prove di campo hanno prodotto dati di efficacia comparabili a quelli su foglia (dose 200 gr/ha efficacia 92% - dose 400 gr/ha efficacia 98%). Appare subito evidente come le dosi sopra riportate rappresentino un sensibile risparmio di Rame se confrontate con quelle di etichetta di molti prodotti commerciali, che, salvo rarissimi casi, indicano quantità minime superiori ai 700 gr/ha; ipotizzando un numero di interventi medio annuale compreso tra i 12 e i 14 trattamenti, si passerebbe dai 4,8-5,6 kg/ha/anno ai 8,4-9,8 kg/ha/anno, con una corrispondente riduzione di 3,6-4,2 kg/ha/anno. Oltre ai vantaggi economici ed ambientali evidenti, va rimarcato che l'utilizzo delle dosi minime efficaci indicate può fare la differenza tra il rispetto o meno del limite di utilizzo imposto dal disciplinare di produzione biologica europeo.

Va precisato che i bollettini fitosanitari diffusi dal gruppo tecnico del Consorzio, tengono in dovuto conto di queste evidenze scientifiche, contribuendo alla riduzione nell'impiego di prodotti fitosanitari nel territorio della denominazione.

Va specificato che l'efficacia dei trattamenti rameici è comunque sempre influenzata da diversi fattori ambientali; ad esempio il lasso di tempo che intercorre tra il momento del trattamento e quello dell'infezione ha enorme importanza. Sempre sulla base di prove eseguite in campo si può affermare che la copertura con rame si può considerare valida per un periodo di 3-5 gg, ma in ogni caso con un gradiente di efficacia crescente quanto più il trattamento risulta vicino alla pioggia infettante. È noto inoltre che l'effetto dilavante delle precipitazioni piovose riduce sensibilmente la copertura rameica, per cui dopo un cumulo pluviometrico superiore ai 30 mm il prodotto rameico deve considerarsi dilavato. Ricordiamo per concludere che anche alcune pratiche agronomiche come la scacchiatura, la sfogliatura e più in generale tutte le tecniche che consentono di mantenere equilibrato il vigore del vigneto, hanno un effetto molto elevato nel favorire una corretta copertura della vegetazione e conseguentemente nel favorire l'efficacia di tutti i prodotti fitosanitari, particolarmente quelli di copertura.

**Bibliografia:**

Deluisa A., Vicentini L., Coletti V., Sivilotti P., 2007. *Il rame nei vigneti biologici del Friuli Venezia Giulia.* Notiziario ERSA, 4: 43-49.

Cabús A., Pellini M., Zanzotti R., Devigili L., Maines R., Giovannini O., Mattedi L., Mescalchin E., 2017. *Efficacy of reduced copper dosages against Plasmopara viticola in organic agriculture.* Crop Protection, 96: 103-108.

# I DANNI PROVOCATI DALLE COCCINIGLIE
## E i possibili rimedi

Tra i diversi fitofagi di interesse viticolo, le cocciniglie hanno guadagnato negli ultimi anni anche nel nord Italia, un ruolo di primo piano per la frequenza e l'intensità degli attacchi. Tra le diverse specie di cocciniglie associate alla vite, il più importante ad oggi per diffusione e dannosità è il *Planococcus ficus*. I danni del Planococco sono dovuti alla copiosa produzione di melata su cui si sviluppano fumaggini che riducono l'efficienza fotosintetica e deprimono fortemente la qualità delle uve, alla suzione di linfa, alla trasmissione del virus dell'Accartocciamento e del Legno riccio. La specie si può considerare tipica di regioni calde come quelle del sud Italia, essa tuttavia a partire dagli anni '90 del secolo scorso, ha provocato sempre più frequenti infestazioni in vigneti della nostra regione. I rilievi svolti dal gruppo tecnico del Consorzio hanno evidenziato la presenza della cocciniglia farinosa anche in vigneti della denominazione.

Il *Planococcus ficus* ha un comportamento subdolo, si distribuisce in modo non uniforme nel vigneto concentrandosi in un numero variabile di focolai e posizionandosi sotto la corteccia, nelle posizioni più ombrose: sulla pagina inferiore delle foglie e nell'interno dei grappoli; spesso il viticoltore si accorge della sua presenza in fase avanzata con la comparsa di abbondante melata, quando ormai il contenimento del fitomizo risulta molto difficoltoso. Per quanto sopra esposto il monitoraggio dell'insetto è particolarmente laborioso; il gruppo tecnico del consorzio esegue periodici rilievi nei vigneti dove è nota la presenza dell'insetto, allo scopo di monitorare lo sviluppo della popolazione e poter consigliare i soci sul corretto posizionamento dell'insetticida nel territorio della denominazione. Va rilevato che il controllo chimico di *Planococcus ficus* è particolarmente difficile, oltre che per le ragioni sopra ricordate, anche per l'inefficacia di alcuni insetticidi impiegati nella difesa contro tignole e cicaline. Tale situazione risulta essere particolarmente grave in viticoltura biologica dove le armi a disposizione del viticoltore sono estremamente limitate per numero ed efficacia; va inoltre rilevato che l'intervento di difesa contro la cocciniglia farinosa si posiziona generalmente nella seconda parte della stagione, quando il grappolo è ormai formato e quindi il rischio di significative residualità è particolarmente elevato.

*Anagyrus pseudococci*

Per quanto sopra descritto si stanno diffondendo, anche al di fuori dell'indirizzo biologico, metodi di lotta al Planococco alternativi a quella chimica; tra questi va dato adeguato rilievo all'utilizzo di insetti antagonisti, particolarmente di un parassitoide, *Anagyrus sp. near pseudococci* e di un predatore *Cryptolaemus montrouzieri*, che hanno dimostrato una buona efficacia nelle prove eseguite negli ultimi anni (Varner et al. 2015).

*Anagyrus sp. near pseudococci* è un Encirtide capace di parassitizzare non solo il *Planococcus ficus* ma anche altre specie di cocciniglie farinose. La femmina

depone l'uovo nelle forme giovanili ma anche nelle femmine immature; la larva poi vive alle spese dell'ospite sviluppandosi al suo interno. L'*Anagyrus* è dotato di spiccata attitudine alla ricerca della preda, esso pertanto è in grado di agire anche in primavera, nelle fasi iniziali dell'infestazione. Sono state condotte nel recente passato alcune esperienze pratiche nel territorio di Bolgheri, Toscana, in vigneti con forte presenza di Planococco, dove sono stati rilasciati nel mese di maggio adulti di Anagiro per due anni successivi: 200 ha nel 2016 e 800/ha nel 2017 (Lucchi e Benelli, 2018). Sulla base dei risultati conseguiti in queste prove la percentuale di parassitizzazione ottenuta in corrispondenza della vendemmia nei vigneti oggetto dei lanci variava dal 28% al 69,5%.

Il *Cryptolaemus montrouzieri* è un coccinellide predatore di numerose specie di cocciniglie. Le uova vengono deposte in prossimità delle prede, dato che le larve sono a loro volta attive predatrici di uova e di neanidi di Planococco. La capacità di predazione di questo insetto è molto elevata, esso è in grado di ridurre fortemente le infestazioni di cocciniglia nei focolai presenti all'interno del vigneto. Sulla base di quanto sopra riportato, l'utilizzo pratico del Criptolemo si esegue attraverso la distribuzione di adulti in corrispondenza dei focolai di infestazione che possono comparire ad inizio estate (giugno/luglio) con il progredire della seconda generazione del fitomizo.

Nella pratica si sta diffondendo l'utilizzo combinato dei due insetti antagonisti, attraverso la liberazione dell'Anagiro in maggio/giugno con l'obiettivo di contenere da subito la popolazione delle cocciniglie, seguita in estate dalla liberazione localizzata del Criptolemo per contrastare le dannose pullulazioni nei focolai. Il gruppo tecnico del Consorzio, nell'ottica di ridurre il ricorso a mezzi tecnici di natura chimica secondo quanto previsto dai principi di lotta integrata, sta utilizzando questo tipo di difesa in alcuni vigneti colpiti da Planococco. Va rimarcato il fatto che l'utilizzo delle tecniche sopra descritte deve nel territorio della denomiazione necessariamente coordinarsi con la lotta agli altri fitofagi, primo fra tutti lo *Scafoideus titanus*, affinchè la distribuzione degli insetticidi interferisca il meno possibile con l'attività degli antagonisti. Il gruppo tecnico del Consorzio è a disposizione dei viticoltori che volessero avere ulteriori informazioni o indicazioni pratiche operative per i loro vigneti.

*Cocciniglia*

*Cryptolaemus montrouzieri*

**Bibliografia:**

Lucchi A., Benelli G., 2018. *Towards pesticide-free farming? Sharing needs and knowledge promotes Integrated Pest Management.* ENVIRONMENTAL SCIENCE AND POLLUTION RESEARCH (doi: 10.1007/s11356-018-1919-0).

Varner M., Mattedi L., Lucchi A., 2015. *Per una gestione sostenibile del problema Planococco.* Il Corriere Vinicolo, 18: 15-20.

# Evita danni da brucatura

SEPRAN

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO PER L'ITALIA
Kwizda
Agro seed treatment

FITOSANITARIO REGISTRATO

NOVITA'

BIO
CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

# TRICO®

## Repellente

CONTRO
CERVI
CAPRIOLI
DAINI
CAMOSCI

VITE

POMACEE

FORESTE

COLTURE ESTENSIVE

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.i-segno.it

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

design for wine
waf
Prodotti professionali
per il beverage
Secchielli
Spumantiere
Levatappi
Stoppers
Bicchieri
Vassoi
Accessori
Made in Italy
tel. +39 0444 522058 - fax +39 0444 522985
www.brevettiwaf.it
info@brevettiwaf.it

# RETINEX AUMENTA LA QUALITÀ DEL TUO PROSECCO SUPERIORE

Guardare al futuro nel rispetto della tradizione, per Bioenologia 2.0, è la missione di ogni azione quotidiana: nasce da questa esplicita volontà la scelta di produrre una gamma di stabilizzanti speciali per la risoluzione definitiva delle precipitazioni tartariche.

**RETINEX** è una miscela di polisaccaridi, mannoproteine ed etere carbossimetilico della cellulosa.

È particolarmente indicato per il Prosecco Superiore.

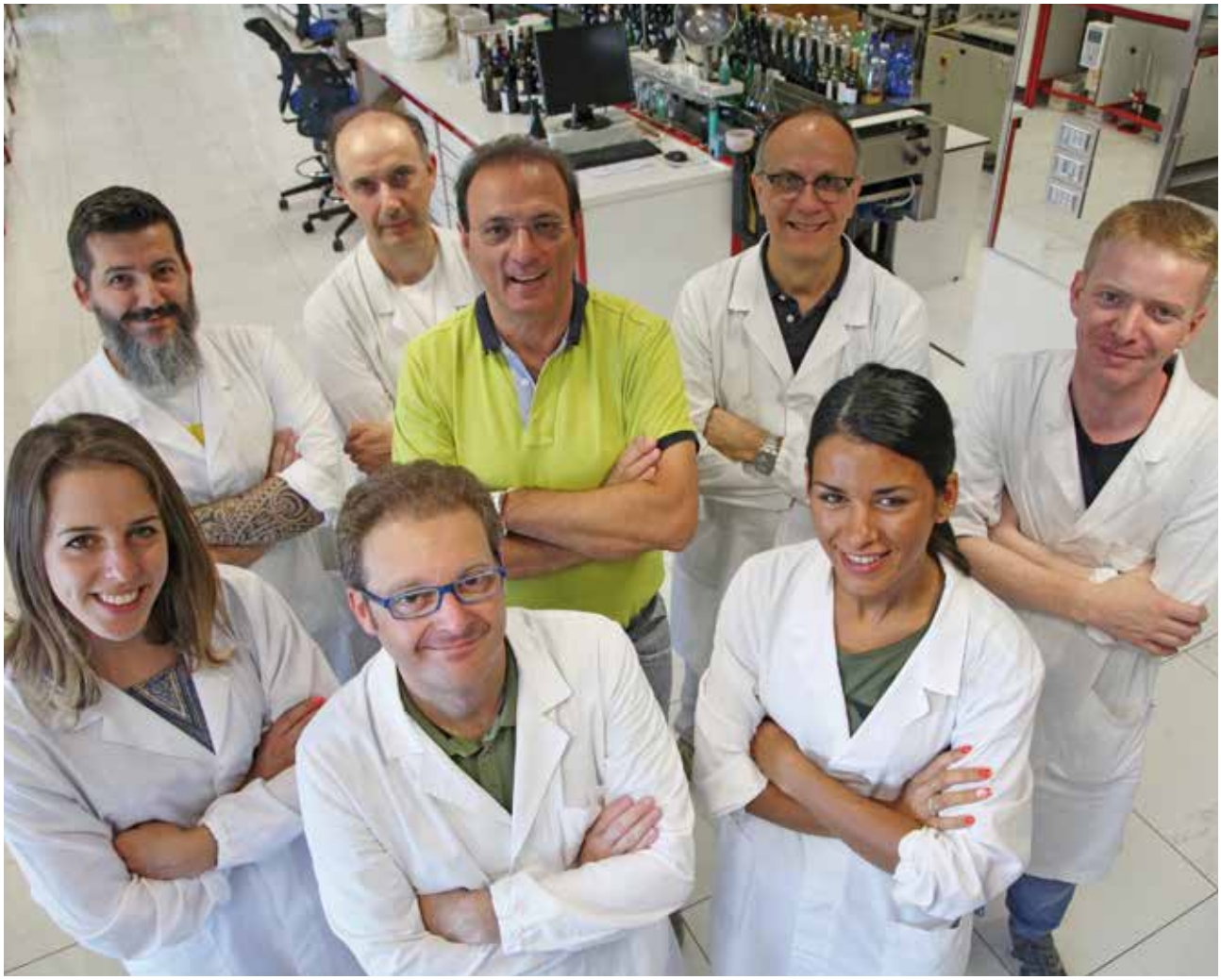
Aggiunto prima della presa di spuma rappresenta una assoluta e valida alternativa alla stabilizzazione a freddo, garantendo un maggior rispetto della qualità del vino, risparmio di tempo, denaro e nessuna perdita di estratto secco (consentendo anzi un guadagno di almeno 1 grammo/litro di estratto secco).

Grazie alla sua composizione Retinex è in grado di donare morbidezza al vino, preservandone struttura, sapidità e durata.

Il miglioramento organolettico si riflette anche sul perlage, contribuendo a migliorarne la finezza e la persistenza.

BIOENOLOGIA 2.0

**BIOENOLOGIA 2.0**
Via Verdi Giuseppe, 32, 31046 Oderzo TV
Telefono: 0422 815518
**www.bioenologia.com**



# CONTRO LA BOTRITE? BOTECTOR!

L'antibotritico di Manica è naturale, efficace e persistente, senza tempo di carenza.

**Botector**, a base del fungo Aureobasidium pullulans, è il fungicida di ultima generazione di Manica.

Questo fungo **agisce per antagonismo** e sottrazione degli elementi nutritivi nei confronti della botrite, colonizzando le microlesioni presenti sul grappolo e agendo da **scudo naturale** contro l'ingresso della botrite.

Questo meccanismo d'azione lo rende ideale per gestire e combattere le resistenze ai fitofarmaci di sintesi che si possono essere create nel vigneto a seguito di un uso eccessivo o incontrollato di **antibotritici chimici**.

Botector va **applicato**, a seconda della strategia, **in tre fasi**: pre-chiusura, invaiatura e pre raccolta; con una dose di 400 g/ha in circa 400 litri di acqua (0,1%).

Rimane fondamentale trattare durante l'**invaiatura** poiché è questo il momento dove le **difese naturali** del grappolo collassano e gli zuccheri aumentano rendendolo così altamente suscettibile alla botrite.

Essendo un lievito naturalmente presente nell'ecosistema non dà residuo e pertanto **non ha giorni di tempo di carenza** e non sporca il grappolo.

Anche in caso di un forte evento piovoso (30 mm) il prodotto rimane adeso al grappolo, una volta che lo ha colonizzato (36 ore dopo il trattamento).

Non influenza in nessun modo la cinetica delle fermentazioni e non dà alterazioni olfattive o gustative sui vini.

Botector è un **agrofarmaco registrato** (n. 14951 del 22.05.2012), **autorizzato in agricoltura biologica** e integrata.

manica®
RISPETTA LA NATURA E CHI LA COLTIVA

**BIOENOLOGIA 2.0**
Via Verdi Giuseppe, 32, 31046 Oderzo TV
Telefono: 0422 815518
**www.bioenologia.com**

## 70° MANICA, COME LA VITE A BRACCIA APERTE

Manica ha SpA ha festeggiato i 70 anni di attività. Fondata da Ettore Manica nel 1948 è oggi guidata da Paolo e dai sui tre figli Giulia, Silvia e Michele, la terza generazione.

In un'atmosfera di commozione, mescolando ricordi e futuro si sono raccontati 70 anni di storia fatta di passione, vittorie, momenti difficili, passaggi cruciali, persone speciali, sfide future, l'unicità di una materia prima come il rame, e la grande figura di Ettore i cui tratti spesso epici e soprattutto gli insegnamenti di vita sono oggi preziosi per le future generazioni. Una narrazione raccolta e conservata preziosamente, in una meravigliosa monografia dal titolo "MANICA 70 ANNI DI STORIA E DI VITE", consegnata durante la serata a ciascuno degli ospiti.

# HELIOSOUFRE® S E HELIOCUIVRE® S: INNOVATIVE FORMULAZIONI LIQUIDE A BASE DI ZOLFO E RAME

Rame (Cu) e zolfo (S) hanno fatto la storia della difesa crittogamica delle colture agricole e ancora oggi occupano un ruolo di primo piano in Agricoltura biologica ed anche in produzione integrata per la difesa dall'oidio e dalla peronospora. Biogard, divisione di CBC (Europe), ha reso disponibile sul panorama fitoiatrico due prodotti a base di zolfo (Heliosoufre S) e rame (Heliocuivre S) caratterizzati da un'innovativa formulazione a base terpenica. L'aggiunta di alcoli terpenici derivati dal pino migliora l'adesività e la persistenza del prodotto riducendo al contempo i rischi di fitotossicità. I prodotti sono certificati NOP (National Organic Program)-USA e sono ammessi in regime di Agricoltura biologica.

**Vantaggi nell'impiego di Heliosoufre® S e Heliocuivre® S:**

- incremento dell'efficacia del rame e dello zolfo distribuito;
- assenza di polveri;
- riduzione del dilavamento;
- basso rischio di fitotossicità;
- incremento della copertura della vegetazione del 230%.

BIOGARD® biological First.

www.biogard.it

# STUDIO MICHELET, SERVIZI DI QUALITÀ PER LO SVILUPPO DELLE AZIENDE VINICOLE

**Affrontare le crescenti criticità attraverso un approccio integrato efficace, dal vigneto alla cantina**

Il consumatore odierno da un lato ed il cambiamento delle condizioni agroambientali dall'altro, stanno stimolando le aziende vitivinicole ad attuare strategie produttive innovative fondate sul consumo razionale delle risorse energetiche ed un impiego ridotto degli input di sintesi. Questa dinamica, pur essendo indirizzata verso un minor interventismo dalla pianta alla bottiglia, implica una più ampia attenzione ed un controllo costante in tutte le operazioni che concorrono alla produzione di un vino di qualità. In questa prospettiva, l'integrazione di un controllo analitico puntuale ed affidabile sulle uve e sui vini, con le più aggiornate conoscenze (o affermate competenze) nell'ambito dell'enologia, ma anche della fisiologia e patologia della vite, costituisce una risposta efficiente alle crescenti questioni che il viticoltore e l'enologo sono chiamati ad affrontare.

Frutto degli oltre quarant'anni di esperienza nel campo del controllo analitico, della sperimentazione e della consulenza enologica, Studio Michelet offre servizi certificati di qualità oggi affiancati da un approccio integrato per la risoluzione ottimale delle svariate criticità in cantina ed in vigneto, a supporto dello sviluppo sostenibile delle aziende e del territorio.

studioMichelet
ANALISI SPERIMENTAZIONE CONSULENZA IN ENOLOGIA

# Fai il pieno di aromi!

NOVITÀ

O'BERRY
ROSATI & ROSSI
DAL PROFILO FRUTTATO

O'TROPIC
BIANCHI & ROSATI
DAL PROFILO ESOTICO

**O'BERRY® & O'TROPIC®: due nuovi nutrienti per diversificare lo stile dei vostri vini**

- A base di lieviti autolisati 100% naturali
- Intensificano l'espressione aromatica e migliorano l'attività fermentativa
- Azione sinergica con il potenziale varietale dell'uva ed il ceppo di lievito utilizzato
- Momento di aggiunta specifico in funzione dell'obiettivo sensoriale
- Frutto della collaborazione scientifica tra Lallemand ed il Gruppo ICV

GROUPE ICV
L'art & l'expertise du vin

*Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i vostri vini* / www.lallemandwine.com
Lallemand Italia | Via Rossini 14/B | 37060 Castel D'Azzano | VR | Tel. +39 045 512 555 | lallemanditalia@lallemand.com

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

# CONEGLIANO VALDOBBIADENE
# LA NOSTRA TERRA
# UN PATRIMONIO DI TUTTI

## *l'amore per la terra parla con i fatti*

A Conegliano Valdobbiadene
**SI VIVE MEGLIO**
**E PIÙ A LUNGO**
COME DIMOSTRANO
I DATI ULSS

A Conegliano Valdobbiadene
**I BOSCHI SONO**
**IL 42% DELLA SUPERFICIE**
**DEI 15 COMUNI**
E LA BIODIVERSITÀ
È PRESERVATA

A Conegliano Valdobbiadene
**LA VITICOLTURA**
**È SEMPRE PIÙ**
**RESPONSABILE**
E L'IMPATTO DEI
FITOFARMACI
È SEMPRE PIÙ BASSO

A Conegliano Valdobbiadene
**SI ANNUNCIANO**
**SOLO RISULTATI CERTI**
COME LA RECENTE
MESSA AL BANDO
DEL GLIFOSATE

A Conegliano Valdobbiadene
**IL TERRITORIO, PRIMA**
**FRAGILE E DEBOLE,**
**È ORA TRA I PIÙ AMBITI**
**PAESAGGI MONDIALI**
GRAZIE ALLA VITICOLTURA
RESPONSABILE

**FATTI E DATI SCIENTIFICI**
**→ www.prosecco.it**

**alla sezione:** "Conegliano Valdobbiadene Dossier: l'amore per la terra parla con i fatti"

05/2018