Conegliano Valdobbiadene

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Numero 4
Dicembre 2018

Colline del Prosecco Superiore

Un territorio da sogno

La presentazione del Rapporto Economico apre le celebrazioni per il cinquantenario della Denominazione.
Lo storico e giornalista Paolo Mieli: "è tempo di passare dal successo al mito"

ACCORDI
Symbola e Consorzio: patto per la sostenibilità

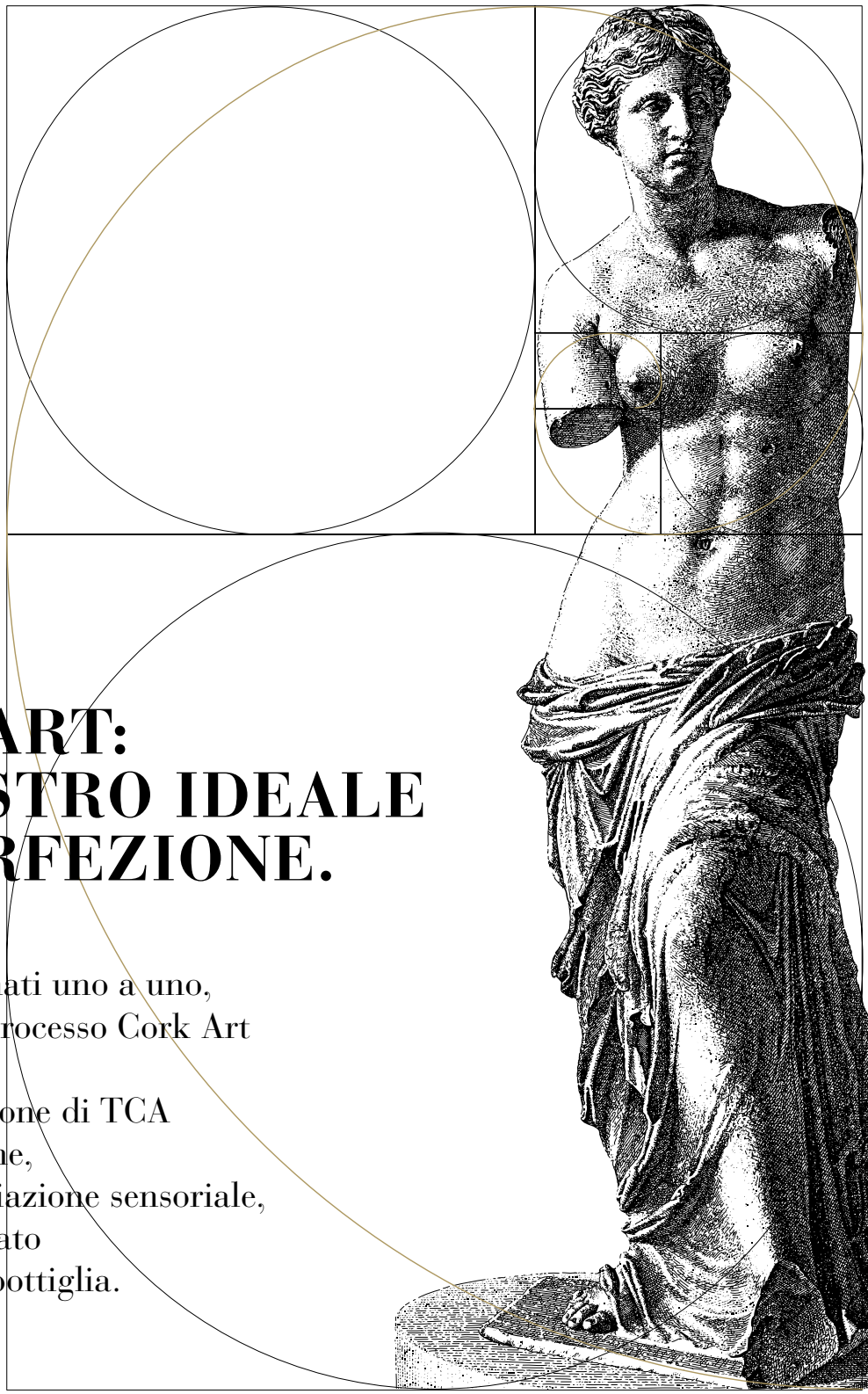
PAESI BASSI
Il mercato olandese degli Spumanti

TECNICA
La corretta potatura della Glera

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

COLOMBIN

IL SUGHERO
DAL 1894



CORKART: IL NOSTRO IDEALE DI PERFEZIONE.

Tappi selezionati uno a uno,
sottoposti al processo Cork Art
per eliminare
la concentrazione di TCA
e così sicuri che,
in caso di deviazione sensoriale,
viene rimborsato
il costo della bottiglia.

intermezzomarketing.it

colombin.it

CORK art®

ABATEMENT REVOLUTIONARY TREATMENT

L'orgoglio di una Denominazione, il valore di un vino

I dati del Rapporto 2017 dimostrano chiaramente come la strada del rafforzamento del valore sia quella corretta. Un valore che è specchio della professionalità del nostro lavoro, dell'orientamento verso la sostenibilità e della crescita dell'appeal turistico del territorio

La presentazione del Rapporto di fine anno sulla Denominazione Conegliano Valdobbiadene richiama sentimenti di orgoglio sia per i risultati che racchiude, frutto dell'impegno della nostra Comunità, che per l'avvio della ricorrenza del 50° anniversario della nostra Denominazione.

Il 2017 per la nostra Denominazione è stato un anno decisivo, che ha confermato la correttezza della scelta del valore quale leva di crescita per il nostro prodotto. Il Rapporto 2017 fotografa il rafforzamento dei processi del sistema produttivo, sia nella fase di produzione che in quella commerciale. Le evidenze sono chiare, in particolare rispetto alle esportazioni che si caratterizzano per una crescita a valore nettamente maggiore rispetto alla crescita a volume. La crescita del valore del nostro prodotto è lo specchio della crescita del valore del nostro lavoro. I professionisti coinvolti nella produzione del Prosecco Superiore Docg, infatti, dimostrano anno dopo anno la crescita delle proprie competenze, contribuendo alla qualità di un prodotto unico, riconosciuto nei mercati di tutto il mondo. Sul piano commerciale, a sostenere la crescita del valore della Denominazione sono in particolare la diffusione della tipologia Rive e dei prodotti con certificazione biologica. Cresce anche il numero delle imprese impegnate in modo importante nell'inserimento in vigna di principi attivi con minore impatto e della cura del vigneto più rispettosa dei valori estetici del paesaggio, a dimostrazione di come la Denominazione abbia imboccato con decisione la strada della sostenibilità. La crescita del valore della denominazione appare anche sostenuta dalla crescita dell'enoturismo, che coinvolge in modo crescente i turisti stranieri. Il 2017 conferma, infatti, il tasso di crescita piuttosto elevato che già si era registrato nel 2016 dopo la stasi dei due anni precedenti. L'aumento dei visitatori è la prova dell'attrattiva generata dalla bellezza del territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

Ma veniamo al mercato. Ci premiano ancora le esportazioni, sia nei mercati tradizionalmente amici come la Germania, sia nei nuovi mercati come la Cina e Hong Kong. Ed aumenta la preferenza per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg anche nel Regno Unito dove, nonostante i timori suscitati dalla Brexit. Il mercato nazionale continua a rappresentare il 60% della produzione di spumante. In Italia siamo stabili in termini di valore e registriamo una lieve crescita in termini di volume ma a cambiare è la distribuzione geografica e i canali distributivi. Se nel nord-est si era già arrivati alla saturazione del mercato, ora sono le regioni centro meridionali a mostrare maggior dinamismo. Sul fronte dei canali distributivi, invece, si rileva un'evoluzione della vendita diretta, che appare orientarsi maggiormente verso la vendita delle referenze di maggior valore, grazie all'aumento dei flussi enoturistici. Si nota, infine, la crescita del commercio elettronico, anche se i volumi trattati sono ancora modesti.

Non siamo più solo in presenza di segnali positivi ma di una strada ormai tracciata che non rimane che percorrere. Siamo alle porte del 2019, in cui celebreremo Cinquant'anni di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, abbiamo quindi voluto volgere uno sguardo alla storia del nostro distretto dal 1969 fino ad oggi per trarne gli insegnamenti che ci guideranno nell'affrontare le sfide che ci aspettano e nello sviluppo sostenibile delle nostre imprese e della comunità intera.

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Innocente Nardi

_Dalla terra
alla bottiglia
al fianco
di chi fa
buon
vino_
Foto: Daniele Novak · Grafica: KIPFEL.IT
studioMichelet
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
L'orgoglio di una Denominazione, il valore di un vino 3

BRAND
Il logo dei 50 anni 6

PROMOZIONE INTERNAZIONALE
Conegliano Valdobbiadene & Valpolicella: un binomio vincente 10
La cultura giapponese incontra il Superiore 12
Il Superiore secondo Fred 14

DENOMINAZIONE
Consorzio e Symbola, insieme per la qualità 18

DENTRO LA DOCG
Cinquant'anni di storia, un futuro di sfide 26

TREND
Posizionamento e risk management: un'indagine di SWG 34

PROMOZIONE
Una nuova campagna pubblicitaria:
il regno del Prosecco Superiore 40

INTERNET
Advertising online: dal Nordamerica alla Svizzera 50

RUBRICHE
News 52
Parlano della DOCG 56
Mappa della zona DOCG 59

IN STAGIONE. TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

Dialogo tecnico sul mal dell'esca 63
Potatura della vite 66
Andamento meteo post vendemmia e riposo della vite 70

Numero 4 - Dicembre 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, Sara Borsoi, 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.4 - Dicembre 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
50

Il logo dei 50 anni

Una rivisitazione del marchio per le celebrazioni del Cinquantennale. Che comprende anche un nuovo sigillo che andrà applicato alle bottiglie del Superiore

1. Logo Consorzio

2. Logo per gli associati

3. Sigillo per bottiglie

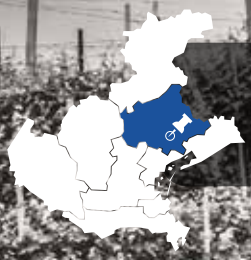
Mezzo secolo di storia e passione. Un anniversario importante, che il Consorzio di Tutela festeggerà con una serie di iniziative ed eventi in programma il prossimo anno. E ad accompagnarli, ha scelto di realizzare un logo ad hoc che farà da veicolo a tutta la comunicazione interna ed esterna. In occasione delle celebrazioni per il cinquantesimo della Denominazione.

Il nuovo logo, ideato dai creativi dell'agenzia MiMiCoco, avrà tre diverse varianti, a seconda del suo utilizzo. Tutte e tre riprendono il logo "classico", ovvero la "P" maiuscola inserita all'interno di un cerchio di mura medievali, simbolo dell'area del Conegliano Valdobbiadene racchiusa in una storia che ha radici antiche, a sua volta circondate da 15 quadratini rossi che rappresentano i 15 Comuni della Docg e chiusa dalla scritta circolare "Conegliano Valdobbiadene Docg". Ma a questo sono stati aggiunti nuovi elementi ad evidenziare l'anniversario del Cinquantenario.

La prima versione è quella che verrà utilizzato direttamente dal Consorzio per tutte le attività istituzionali, dalla comunicazione, in cui il tradizionale marchio è affiancato dalle due date "1969-2019" e dal claim "50 anni di Tutela. Tre secoli di Storia". Frase che vuole ricordare non solo l'importante traguardo dei 50 anni della Denominazione, ma anche la sua lunga storia, che parte già dal Settecento, quando Francesco Maria Malvolti (1725-1807), nel vol. VIII del Giornale d'Italia del 1772 per la prima volta mette in relazione il Prosecco al Conegliano Valdobbiadene.

La seconda è il marchio che verrà invece utilizzato dagli associati del Consorzio e vede il marchio originale inscritto in un esagono, sotto al quale ricompaiono le due date ed il claim celebrativo precedente, ma questa volta sarà evidenziata meglio la cifra "50". Infine, la terza versione è un nuovo sigillo celebrativo che potrà essere applicato alle bottiglie di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, con il marchio circondato da un esagono dorato in rilievo a sormontare uno stendardo con la cifra "50". Il sigillo potrà essere richiesto direttamente al Consorzio di Tutela.

Metti al sicuro il lavoro di un intero anno



[CONEGLIANO - VALDOBBIADENE] TV
φ 45°53' λ 12°10'

GRAPHIC TAURUSRANET

MUREDDU
IGEA Spumante

Il primo tappo spumante al mondo
100% garantito **off-flavours free** (*)
e con riordino cellulare **new cell** (**).

ZERO DEVIAZIONI · OFF FLAVOURS free · ZERO DEVIAZIONI

RIORDINO CELLULARE · new cell · RIORDINO CELLULARE

* pirazine, geosmina e guaiacolo zero o sotto la soglia percettiva incidenza 2, 4, 6 tricoloroanisolo (T.C.A.) millesimale
** Riordino e omogeneità del tessuto cellulare, testato dall'Area Enologia del DISTAS dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza

MUREDDU SUGHERI
TAPPI DI RANGO DAL 1938

Via Santa Maria 7/9
20014 Nerviano (MI) - Italia
www.mureddusugheri.com

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

Conegliano Valdobbiadene & Valpolicella: *un binomio vincente*

Il sodalizio fra le due Denominazioni ha toccato Canada e Svizzera con una serie di eventi che hanno convolto operatori, sommelier, giornalisti e wine lover

L'autunno 2018 è stato denso di appuntamenti internazionali per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, a partire dal mese di ottobre, che ha visto un consolidamento della partnership con il Consorzio della Valpolicella. A seguito di una collaborazione pluriennale con la Valpolicella sul fronte canadese, quest'anno, infatti, il sodalizio si è rafforzato con una presentazione congiunta delle due denominazioni a Zurigo, principale polo di riferimento per il mercato del vino svizzero. Vediamo ora il dettaglio delle attività svolte.

IN CANADA

Il tour autunnale si è aperto con l'evento che si è tenuto a Vancouver al Coast Coal Harbor Hotel lo scorso 10 ottobre dal titolo "Conegliano Valdobbiadene & Valpolicella: The Great Beauty", a cui hanno preso parte 8 aziende della nostra denominazione e 7 produttori veronesi. La giornata si è articolata in tre momenti: la masterclass tenuta dalla giornalista e grande esperta di vini italiani Michaela Morris, a cui hanno partecipato 20 operatori, sommelier e giornalisti. il banco d'assaggio, aperto inizialmente solo ai buyer, e poi al resto degli operatori, che ha registrato la partecipazione di 200 persone e la cena istituzionale con la stampa che si è tenuta al ristorante The Victor, a cui hanno preso parte 15 giornalisti.

IN SVIZZERA

La seconda tappa del tour internazionale ha portato poi il Consorzio a Zurigo, dove il 29 ottobre si è tenuto il banco d'assaggio organizzato dalla rivista Vinum, il principale magazine svizzero specializzato nell'ambito del vino. Alla manifestazione, che si è tenuta al ristorante Metropol, hanno preso parte 26 aziende, equamente distribuite tra le due denominazioni. L'evento, articolato in un momento riservato solo alla stampa ed operatori, ed uno aperto al pubblico di wine lover, ha registrato la partecipazione di circa 300 persone. Accanto alla degustazione, sono stati inoltre organizzati due seminari in cui sono stati presentati i vini delle aziende partecipanti, oltre alla denominazione, dal giornalista Christian Eder, la firma di riferimento di Vinum per il vino italiano.

La cultura giapponese incontra il Superiore

Una serie di eventi promozionali organizzati a Tokyo, tra cui una mostra sugli straordinari paesaggi culturali del Conegliano Valdobbiadene

▲ *La mostra è stata inaugurata con un brindisi istituzionale dall'Ambasciatore d'Italia in Giappone Giorgio Starace (al centro)*

Essendo il Giappone un paese con una grande sensibilità verso valori come la qualità, la bellezza e la cultura, è considerato dal Consorzio di Tutela un terreno fertile per promuovere la qualità superiore del nostro spumante, la bellezza del nostro paesaggio, e la cultura enologica che portiamo avanti da tre secoli, rappresentata dal polo formativo di Conegliano. Sono stati organizzati perciò a Tokyo, per il secondo anno consecutivo, degli eventi di approfondimento sul nostro spumante dedicati al pubblico giapponese di operatori del settore, importatori, grossisti, ristoratori, sommelier, giornalisti e wine lovers, con attività differenziate per target.

SEMINARI E INCONTRI

Si è iniziato lunedì 12 novembre con un momento di incontro con operatori del settore e stampa, presso il tradizionale Hotel Meguro Gajoen, dove si sono tenuti un seminario e un *walk around tasting*, seguiti la sera stessa da una cena riservata alla stampa, dove si è posta al centro dell'attenzione la versatilità del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, abbinandolo a piatti tipicamente nipponici come la tenpura e il sashimi. Nella seconda giornata il focus si è spostato maggiormente sul lato business, con incontri *one-to-one* tra aziende e importatori, per creare nuove opportunità nel mercato.

LE COLLINE DEL SUPERIORE IN MOSTRA

È stata successivamente allestita presso l'istituto Italiano di Cultura dal 19 al 26 novembre, nell'ambito della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo promossa dal Ministero degli Esteri, una mostra fotografica dedicata al paesaggio

del Conegliano Valdobbiadene, alle armonie delle sue forme e al lavoro operoso dei viticoltori. Alla mostra, curata dal professor Gianni Moriani, sono state presentate opere di Arcangelo Piai, Francisco Marquez, Francesco Galifi, Cesare Gerolimetto, Beatrice Pilotto e Joe Murador, selezionate dal professor Gianni Moriani, che intendevano dare una rappresentazione della vigna come una casa da custodire, e del viticoltore come un giardiniere, in parallelismo con la cultura del giardino giapponese. La mostra è stata inaugurata con un brindisi istituzionale dall'Ambasciatore d'Italia in Giappone Giorgio Starace.

L'esperienza nipponica si è infine conclusa con una campagna promozionale presso 40 ristoranti giapponesi che tra novembre e dicembre 2018 si stanno impegnando a promuovere i vini delle aziende aderenti all'iniziativa. I due ristoranti che realizzeranno la campagna promozionale più efficace saranno invitati a visitare la Denominazione nel 2019.

Il Prosecco Superiore *nei Paesi Bassi*

Il Benelux rappresenta il sesto mercato per l'esportazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. In quest'articolo il giornalista Fred Nijus analizza nel dettaglio il contesto olandese, che se da un lato si presenta complesso, spesso orientato sul prezzo e sulle mode, allo stesso tempo può offrire buone opportunità per il nostro spumante, puntando su qualità e tipicità.

***Di* Fred Nijhuis* - *foto* Arnold Van West**

**Fred Nijhuis lavora come professionista nel mondo del vino dal 1991 ed è noto come scrittore, educatore, consulente e organizzatore di eventi. È considerato il maggior esperto olandese di vini italiani.*

Il consumo di vino nei Paesi Bassi ha avuto una sostanziale crescita annuale negli ultimi cinque decenni.

Era appena di 0,6 litri di vino pro capite nel 1949, salendo ai 10,37 litri nel 1974 e ai 20,6 nel 2004. Il picco più elevato è stato raggiunto nel 2010, nel 2011 e nel 2012 quando il consumo pro capite è stato di 21,8 litri. Oggi i consumi si presentano abbastanza stabili ed accanto al vino si sta sviluppando l'interesse per la birra (micro-birreria), il sidro o bevande alcoliche alternative.

IL MERCATO OLANDESE DEGLI SPUMANTI

La posizione del Prosecco in generale è cambiata molto nell'ultimo decennio. Uno dei più importanti fattori di cambiamento è riconducibile all'aumento di produzione e alla crescente disponibilità di prodotto. Prima del 2000 questo vino era pressoché sconosciuto, nel 2008 uno spumante su cinque era un Prosecco, nel 2009 era già uno su tre e nel 2010 il consumo è aumentato di quasi il 650%. Nel 2011 le vendite di altri vini spumanti sono diminuite (lo Champagne di quasi il 50% dal 2007), ma questa perdita è stata più che compensata dalle vendite di Prosecco. Dobbiamo tenere presente che stiamo parlando di Prosecco in generale, quindi senza la differenziazione fra Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e Prosecco Doc, e neppure fra frizzante e spumante. La maggior parte del Prosecco venduto nei Paesi Bassi è sempre stato la tipologia frizzante, molto popolare soprattutto nei supermercati (dove si concentra l'80% degli acquisti di vino nei Paesi Bassi) e nell'HoReCa di fascia bassa per il prezzo conveniente. Il principale motivo è che nei Paesi Bassi, fino al 2017, i vini spu-

Fred Nijhuis ▸

Ch
Ch
Ch

MoM

manti erano tassati più dei fermi o dei frizzanti con meno di 3 bar di pressione. Lo Spumante era quindi considerato un prodotto di lusso e soffriva di un'imposta aggiuntiva di 1,25 € per bottiglia, che aveva un effetto negativo sulle vendite di questa tipologia di Prosecco. L'abolizione di questa imposta addizionale, ne ha condizionato quindi positivamente la distribuzione.

Il Prosecco frizzante ha perso la sua posizione privilegiata e la tipologia spumante è diventata più attrattiva; allo stesso tempo però hanno riguadagnato la loro posizione anche altre bollicine che hanno aumentato le vendite, come il Cava (+19%), e persino lo Champagne è stato in grado di recuperare parte della quota di mercato persa.

PUNTARE SULLA QUALITÀ SUPERIORE

Ultimamente la tendenza alle scelte guidate dal prezzo sta scemando e il Prosecco Superiore Docg può approfittarne intercettando questo trend e concentrandosi sulla qualità, senza cedere alla lusinga del ribasso. Dovrebbe concentrarsi sul suo carattere unico e sui consumatori che preferiscono spumanti più morbidi, meno secchi e meno aggressivi, così come sulle molte possibilità di abbinamento, confermando il suo carattere unico e la sua versatilità.
Il Prosecco Superiore Docg, insomma, dovrebbe cercare di trovare una nuova posizione solida sul mercato olandese, usando nella propria comunicazione parole chiave come qualità e tipicità.
Per essere in grado di crescere, è essenziale che al mercato (commercio, HoReCa e consumatori) venga insegnato che cosa è, può o dovrebbe essere il Prosecco Superiore Docg e quali sono le differenze che esistono all'interno del Mondo Prosecco. E per far questo servono programmi promozionali ed educativi. Magari con l'aiuto di sommelier, che stimolino questa consapevolezza. Serve un nuovo approccio, lontano dal prezzo, un messaggio forte focalizzato verso la tipicità, la qualità e le caratteristiche specifiche del Superiore.

Consorzio e Symbola, *insieme per la qualità*

Nasce la partnership fra il Consorzio di Tutela e la Fondazione Symbola, con un programma di collaborazione centrato su sostenibilità e promozione del territorio

Il cammino costante del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore verso la qualità si arricchisce di un nuovo partner strategico: **Symbola**, la fondazione per le qualità italiane.

Dallo scorso ottobre, infatti, il Consorzio fa parte della Fondazione, un'adesione che parte dalla condivisione di valori che sono la promozione della qualità italiana, dell'innovazione e dello sviluppo sostenibile.

Il Consorzio, diventando parte della Fondazione, prosegue con coerenza un percorso che da anni lo impegna nel crescente coinvolgimento rispetto ai temi della sostenibilità ambientale, sociale ed economica del business delle aziende vitivinicole che lo compongono. Che nasce dal dialogo continuo con le amministrazioni comunali, che ha portato nel corso dell'ultimo decennio a numerosi passi avanti soprattutto in termini di tutela ambientale, ultimo fra i quali la messa al bando del glifosato e di tutti i diserbanti, eccetto quelli di origine naturale e biologica, dal 1° gennaio 2019.

"Symbola – racconta **Ermete Realacci**, presidente della Fondazione – comprende soggetti diversi, dalle piccole e grandi imprese, alla società civile, come ad esempio Legambiente ed il Touring Club, sino ad associazioni di imprese come Coldiretti e Confindustria, tutte impegnate sul tema della qualità italiana. Comprende quindi tanti mondi, il cui obiettivo e lavorare insieme per capire dove deve andare l'Italia. Grazie alla pubblicazione costante di indagini e rapporti tematici, come ad esempio quelli realizzati nel 2018 dedicati alla green economy, alla coesione dei territori, alla competizione globale, alle produzioni di qualità, all'economia circolare, Symbola cerca di leggere l'Italia in modo diverso, evidenziandone le debolezze ma facendo perno soprattutto sui suoi punti di forza".

"Abbiamo aderito con piacere - continua Realacci - al rapporto di collaborazione che vede Symbola lavorare insieme al Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Una partnership dedicata a studiare e analizzare in comune le scelte sul futuro del Prosecco Superiore. Ad esempio, su come affrontare alcune criticità, con la prospettiva di ridurre il più possibile l'uso della chimica di sintesi nei vigneti e orientarsi verso una chimica verde. Ma anche con

Ermete Realacci, *presidente di Symbola*

l'idea di qualificare complessivamente il prodotto Prosecco Superiore, grazie ad un rapporto sempre più forte con il territorio. Su questo aspetto il progetto di candidatura Unesco rappresenta un elemento importante, anche perché è strettamente legato al modello italiano di produzione agricola, modello che si esprime in uno stretto connubio fra territorio e comunità. Per questo, vogliamo lavorare assieme al Consorzio su questi fronti, per costruire insieme un Italia che sappia affrontare a testa alta le sfide del futuro. In un misto fra innovazione, tradizione e bellezza".

In linea con la collaborazione con Symbola, già dal 2011 il Consorzio pubblica il **Protocollo Viticolo**, documento che propone e promuove un sistema virtuoso di difesa integrata della vite.

Grazie al Protocollo, le aziende hanno già progressivamente ridotto l'uso di prodotti contenenti alcune molecole. Risale al 2013 l'esclusione di tutte le formulazioni contenenti prodotti a base *Folpet*, *Mancozeb*, *Dithianon*, e il processo di eliminazione di molecole è proseguito negli anni successivi. Nell'ultima edizione del Protocollo, oltre a ribadire la recente decisione dei 15 comuni della Denominazione di eliminare il glifosato dal 1° gennaio 2019, si sottolinea la necessità della lotta integrata e se ne forniscono gli strumenti per attuarla.

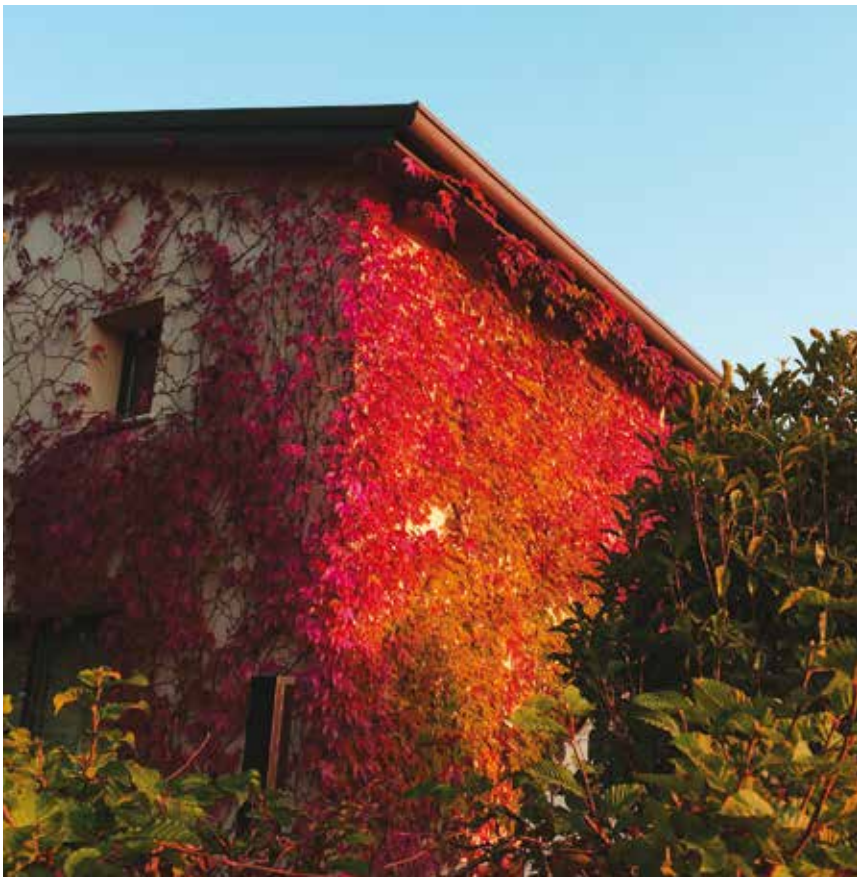
ZOWART

Valoritalia. Valore aggiunto.

Siamo la più grande realtà di certificazione nel settore vitivinicolo in Italia. Mettiamo in campo la nostra esperienza, passione e professionalità per analizzare, certificare e valorizzare la qualità del vino e delle produzioni biologiche delle aziende italiane. **Tutti insieme, tutti i giorni, per tutti voi.**

VALORITALIA.IT

VALORITALIA



PROGETTIAMO VERDI EMOZIONI

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 della casa (o dell'azienda) il risultato è pura armonia!

Prediligiamo il concetto di una **gestione biologica ed eco-compatibile** del Giardino per garantire rispetto dell'ambiente, delle persone che vi abitano e degli operatori stessi.

Igor e Germano Dal Ben

Dal Ben Giardini
La Quercia Group

☎ +39 041 5840426 +39 348 2508520 www.dalbengiardini.it

DI BENE IN MEGLIO.

SALUTE.

ASCENZA® è il nuovo brand di SAPEC AGRO.
E' la naturale evoluzione e la maturazione di un gruppo che ha le sue radici in oltre cinquant'anni di attività a livello internazionale.

In ASCENZA®, crediamo in un percorso di crescita condiviso con tutto il mondo agricolo, dal produttore al consumatore finale.
Nella zona del Prosecco, come nelle altre, continueremo a garantire impegno, empatia e vicinanza al cliente.

www.ascenza.com

ASCENZA®

specialisti del vigneto

San Vendemiano DA ROS green Tel. 0438 400184

ARRIZZA

Dragone

KYLMÄ®

Nuova generazione di soluzioni liquide per la stabilizzazione tartarica.

Oenofrance ha sviluppato KYLMÄ®, una nuova generazione di prodotti per garantire una totale stabilità tartarica 100% ecosostenibile.
KYLMÄ® PURE è una formulazione concentrata al 20% di PAK per una stabilizzazione universale dei vini. KYLMÄ® INTENSE è una formulazione concentrata al 5% di PAK, per la stabilizzazione tartarica e del colore sui vini rossi con effetto 3D. Abbiamo intervistato Philippe Cottereau, Project Manager, IFV - Institut de la Vigne et du Vin, sui risultati dei test condotti con KYLMÄ® INTENSE.

IL PARERE DELL'ESPERTO

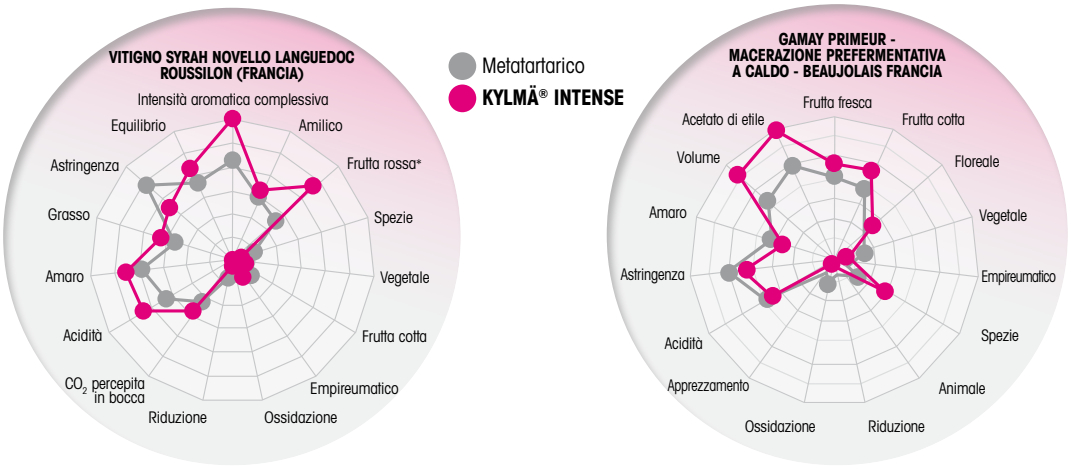
IFV INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN

«Su vini instabili *primeur* e termovinificati, KYLMÄ® INTENSE stabilizza il colore grazie alla gomma arabica aggiunta al poliaspartato di potassio. Sul test Syrah Primeur, il pannello di degustazione IFV ha evidenziato sensazioni di tannicità inferiore ed aumento del volume. Sul Beaujolais, proveniente da macerazione prefermentativa a caldo, la degustazione ha rilevato una differenza significativa (<5%) a livello del descrittore "Volume" per il lotto "KYLMÄ® INTENSE". Questo lotto è stato anche descritto dagli assaggiatori come più grasso e fruttato (ciliegia). Il lotto "acido metatartarico" è percepito come più seccante e astringente.
Questi test dimostrano l'efficacia di KYLMÄ® INTENSE in termini di stabilità tartarica e colloidale, con una filtrazione facilitata grazie alla grande solubilità del prodotto».

KYLMÄ® INTENSE

Stabilizzazione tartarica dei vini rossi con effetto 3D

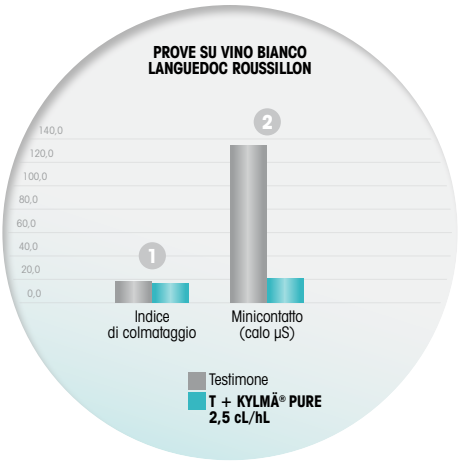
- Stabilizzazione tartarica completa
- Evita la perdita di materia colorante
- Migliora il profilo organolettico dei vini



KYLMÄ® PURE

Stabilizzazione tartarica duratura nel tempo su tutti i tipi di vini

- Resiste agli sbalzi di temperatura
- Efficacia immediata
- Alternativa al freddo e al metodo sottrattivo



COMMENTI TEST KYLMÄ PURE

1. Nessun aumento dell'indice di colmataggio
2. Vino stabile con KYLMÄ® PURE

Osservazione a 20°C: presenza di cristalli nel vino testimone

KYLMÄ® PURE assicura la stabilità tartarica del vino e non fa aumentare l'indice di colmataggio del vino testimone

ECOSOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

	Freddo	Elettrodialisi	KYLMÄ® PURE
Consumo energetico	0,86 KWh/hL	0,14 KWh/hL	< 0,02 KWh/hL
Consumo idrico	6 L/hL	21 L/hL	0,2 L/hL
Produzione di rifiuti	Sali di tartaro/ pulizia	Salamoia	0

OENOFRANCE
www.oenofrance.it
OENOFRANCE ITALIA SRL
Via Vigazzolo, 112, 36054 Montebello Vicentino (VI)
Via Pezza Alta, 17, 31046 Rustignè di Oderzo (TV)

Dall'incontro di fine anno organizzato dal Consorzio di Tutela - avvio delle celebrazioni per i 50 anni della Denominazione - non solo i dati economici, ma un approfondimento sulla storia e sulle sfide future del Prosecco Superiore

Cinquant'anni *un futuro*

di storia, *di sfide*

CINQUANT'ANNI DI STORIA, UN FUTURO DI SFIDE

Conoscere il proprio passato, per affrontare le sfide del futuro. È questa la lezione uscita in maniera chiara ed esplicita dall'ultimo incontro di fine anno organizzato dal Consorzio di Tutela, quello tradizionalmente dedicato alla presentazione dei risultati economici del Centro Studi di Distretto, l'osservatorio economico che dal 2003 analizza ed elabora tutti i dati sulla Denominazione. Che, però, in quest'occasione, si è arricchito di un elemento importante in più: l'avvio delle celebrazioni per i 50 anni della Denominazione (1969-2019) che culmineranno il prossimo anno con una serie di iniziative dedicate a questo importante anniversario.

Certo i risultati economici sono importanti, e quelli presentati dal professor Vasco Boatto, responsabile del Centro Studi, e da Eugenio Pomarici, responsabile del Rapporto Economico, fotografano un distretto in salute. Una Denominazione sempre più legata al territorio, in cui cresce, di ben 4 volte più del volume, la capacità di creare valore. In cui i fattori chiave sono la forte integrazione distrettuale, gli investimenti in capitale umano e l'autenticità, elemento essenziale di prodotti ad alto valore materiale e simbolico. Enoturismo strumento strategico per accelerare i processi di creazione di valore. Una Denominazioni che vende per il 59% nel mercato italiano, per un valore di 280 milioni di euro (+0,3%) e un volume di 50,1 milioni di bottiglie, e per un 41% all'estero, per un valore di 192 milioni di euro (+6,2%) ed un volume di 30,4 milioni di bottiglie, con paesi principali Germania, Regno Unito e Svizzera. Con un forte sviluppo dell'innovazione in vigneto e in cantina, migliorata nella sostenibilità, grazie ai progressi nella riduzione dell'impronta carbonica e dell'impronta idrica, e nel capitale umano, con un elevato tasso di ricambio generazionale (il 33% degli addetti ha meno di 40 anni).

Ma da soli i dati, i risultati economici, non spiegano il successo di una Denominazione, che dopo 50 anni ha di fronte a sé un futuro ancora tutto da scrivere e da decifrare. Ed è proprio per questo, per capire meglio le sfide del domani, che serve conoscere, come dicevamo all'inizio, le proprie radici e la propria storia. Per questo all'incontro il Consorzio ha voluto far seguito alla consueta presentazione dei dati un momento dedicato all'approfondimento. Prima con una relazione della Fondazione Nord Est sui 50 anni di storia della Denominazione, poi con una tavola rotonda con protagonisti il giornalista economico Isidoro Trovato, il professor Stefano Micelli dell'Università Ca' Foscari e soprattutto di Paolo Mieli, storico, giornalista e scrittore, di cui di seguito potete leggere gli estratti. Come sempre, buona lettura.

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876
1969
2019
50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE, 1969 – 2019
Cinquant'anni di Tutela
L'ANALISI SOCIO-ECONOMICA ATTRAVERSO LA STORIA DELLA DENOMINAZIONE: VALORE INESTIMABILE PER IL FUTURO DELLA COMUNITÀ
RAPPORTO ECONOMICO 2018
DISTRETTO DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

CINQUANT'ANNI DI STORIA, UN FUTURO DI SFIDE

"Il Prosecco Superiore oggi è diventato un fenomeno mondiale che attira molti giovani per i quali è un'interessante alternativa imprenditoriale e professionale"

SILVIA OLIVA
Ricercatrice Fondazione Nord Est

Con la ricerca intitolata "Storia di un successo. I cambiamenti socio-economici di Conegliano Valdobbiadene", la Fondazione ha cercato di disegnare attraverso i dati statistici il percorso degli ultimi 50 anni del territorio, quindi dalla nascita della Denominazione nel 1969 sino ad oggi. Partendo, anzitutto, dall'analisi della popolazione, che ha visto il territorio trasformarsi da terra di emigrazione a terra di attrazione. Il Conegliano Valdobbiadene, nell'ultimo periodo, ha evidenziato un calo drastico della natalità, in parte mitigato dall'ingresso di nuovi cittadini stranieri, e un alto indice di invecchiamento della popolazione, ma rimane comunque un territorio attrattivo per le giovani generazioni. Riguardo all'istruzione, il territorio evidenzia una forte crescita culturale, con una crescita soprattutto del tasso di iscrizione alle scuole secondarie, della quota di studenti con il diploma e dell'investimento delle famiglie in percorsi lunghi di formazione. Nell'ambito dell'economia e del lavoro, si è avuta una progressiva crescita del benessere, sia del Pil che dei consumi, specie tra il 1982 ed il 2009. Anche il tasso di occupazione cresce e si consolida, con un incremento importante di quello femminile.

Le principali fasi di questo cambiamento possono dividersi in tre periodi distinti. Il primo è quello predistretti industriali, che arriva fino alla fine degli anni '60, in cui Conegliano Valdobbiadene è ancora terra di emigrazione verso Nord Ovest, l'agricoltura è ancora caratterizzata dalla mezzadria e la presenza di proprietari di piccoli appezzamenti è ancora minoritaria. Ma nascono in questi anni, i germogli del futuro. La seconda è la fase dei distretti industriali, dagli anni '60 alla metà degli anni '90, in cui si formano in zona gli importanti distretti dell'acciaio e degli scarponi che attraggono la maggior parte della manodopera locale. Gli investimenti delle famiglie vanno verso l'industria, considerata economicamente più vantaggiosa mentre i mezzadri diventano poco a poco proprietari, anche se la coltivazione della terra rimane una forma di integrazione del reddito principale. L'affermazione del distretto del Conegliano Valdobbiadene avviene nella terza fase, dagli anni Novanta fino al 2010. L'industria in generale subisce un rallentamento, al contrario il Conegliano Valdobbiadene, che beneficia anche delle economie di scopo e di scala, cresce di forza e importanza, sviluppando un forte indotto a monte e a valle della produzione. Il Prosecco Superiore diventa un fenomeno mondiale e attira molti giovani e l'agricoltura rappresenta sempre più per loro un'interessante alternativa imprenditoriale e professionale. **Per il futuro le prospettive di sviluppo sono sicuramente interessanti. Restano i punti di forza come la scuola enologica, la cultura solidaristica e il rispetto del territorio.** Ma le sfide principali saranno basate su come mantenere il successo, come coniugare lo sviluppo economico con la sostenibilità ambientale e come sviluppare al meglio l'offerta turistica.

"Alla base del successo della Denominazione del Conegliano Valdobbiadene, ci sono due ingredienti: tecnologia e valore culturale"

STEFANO MICELLI
Professore di Economia e Gestione delle imprese, Università Ca' Foscari, Venezia

Trascurato molto spesso dalle analisi economiche, oggi il mondo dell'agricoltura, specie quello legato al vino, ha invece interessanti lezioni da insegnare a quello industriale. Innanzitutto negli ultimi 20-30 anni il settore vitivinicolo ha saputo anticipare alcune delle dinamiche legate al made in Italy, ovvero, la tendenza a ridurre drasticamente la produzione e ad aumentare il valore. Produciamo molto meno e vendiamo molto di più, soprattutto all'estero, unico caso di decrescita felice della nostra economia. La storia del Prosecco Superiore ha anche qualcosa in più ed è la capacità di portare nel mondo uno stile di vita. È vero che la storia del made in Italy è ricca di prodotti di questo tipo, dalla moda alle auto di lusso, ma nel corso degli ultimi 10 anni, complice anche la crisi, questa tendenza è diminuita. Oggi noi esportiamo una qualità manifatturiera piuttosto che uno stile di vita. Nel caso del Prosecco Superiore, invece, abbiamo portato in giro per il mondo uno stile di vita che ha cambiato le abitudini dei consumatori, un felicissimo connubio che può essere di lezione anche ad altri comparti. La Denominazione, inoltre, è legata anche ad un'idea di internazionalizzazione di grandissimo successo ma che non ha mai rinunciato al legame territoriale.

Alla base del successo della Denominazione del Conegliano Valdobbiadene, ci sono altri ingredienti: da un lato più tecnologia, dall'altro più valore culturale. Dal punto di vista della tecnologia, è da sottolineare quel mix con l'artigianalità, messo in moto qui con molto anticipo, all'interno di uno schema di grande varietà, fatti di tanti prodotti e tanti marchi. **Un modello che ha garantito un successo sopra le righe grazie ad una dinamica distrettuale che ha sempre saputo rinnovarsi, sviluppando una formazione tecnica di grande qualità e investendo nel capitale umano.** Oggi sono sempre più i giovani che si avvicinano viticoltura, un settore che appassiona e che ha maturato dei valori positivi, che li fa sentire protagonisti. Un vero e proprio sistema di valori non soltanto economici, ma anche sociali e culturali che hanno unito il saper fare con la tradizione e la tecnologia, il tutto dentro ad un contenitore che ha saputo fare da garante in un contesto internazionale.

E per il futuro? La via rimane sempre quella di aumentare il valore per unità di prodotto. Ma con un ulteriore sforzo di apertura al confronto internazionale, una sfida per tutta la manifattura di qualità del Nordest, non solo per il Prosecco Superiore. Ma servono profili e competenze nuovi per saper costruire un dialogo col mercato, oltre che una proposta di vendita. Un'altra indicazione importante riguarda il legame fra la produzione del Prosecco Superiore ed il turismo, sicuramente un percorso da intraprendere ma gestendolo con qualche cautela, perché quello turistico è un settore difficile da addomesticare, non tanto dal punto di vista economico ma sociale, perché può generare delle distorsioni che mettono in difficoltà le dinamiche comunitarie di un territorio.

CINQUANT'ANNI DI STORIA, UN FUTURO DI SFIDE

"Il Conegliano Valdobbiadene offre paesaggi unici che producono qualcosa di eccezionale, ma serve che tutto questo entri nell'immaginario collettivo"

PAOLO MIELI
Storico, giornalista e scrittore

L'anno in cui è nata la Denominazione del Prosecco Superiore, il 1969, ha rappresentato sicuramente un periodo di svolta, in particolare proprio per il Veneto, regione sino ad allora di emigrazione, di povertà e di duro confronto con la terra. Mi piace pensare che non sia una coincidenza che un marchio, un prodotto che nell'ultimo decennio ha trainato il Veneto in un momento critico sia nato proprio nel '69, anno spartiacque e simbolo del passaggio dalla povertà ad un percorso di benessere. La vera domanda è: come mai, dopo 40 anni di gestazione, un prodotto conosce di punto in bianco un'esplosione di queste dimensioni? E questo porta con sé altre domande: questa esplosione può essere replicata? Questo trend andrà avanti? Qui sta il punto centrale, il tema da affrontare per capire dove state andando.
In realtà va detto che il Prosecco Superiore ha alle spalle molta più storia dei 50 anni che festeggia oggi. Soprattutto culturale, che parte dal 1876 con la nascita della scuola enologica e prosegue nel 1923 con la creazione dell'istituto sperimentale per la viticoltura. Una storia che, grazie ad un nucleo di coraggiosi, ha saputo inserire su una tradizione legata al vino una nota di scientificità, un momento di investimento culturale.
Studio, cultura e investimento sui giovani: sono i concetti chiavi che hanno accomunato la Denominazione, che hanno fatto si che qui nascesse un distretto territoriale. Ed ecco un altro concetto importante: il piccolo territorio che determina una cultura, una formazione ed una tradizione, dove si creano particolari culture materiali, modi specifici di lavorare la vite.
Da questo punto di vista questo è uno dei segreti per cui qui nel Conegliano Valdobbiadene è nata una esplosione economica capace di reggere all'urto della crisi economica. Ma, visto che nell'economia moderna nulla è sicuro, bisogna anche saper comprendere come questa cultura del territorio può trasformarsi in una garanzia anche per i prossimi decenni.
Certo, il territorio da solo non può bastare per le sfide future del mondo globale. Sul piano produttivo si potranno fare passi avanti. Ma quello che manca è la creazione di un sogno.
Il Conegliano Valdobbiadene offre paesaggi unici che producono qualcosa di eccezionale ma non è ancora entrato nell'immaginario collettivo. Non esiste ancora un sogno legato al Conegliano Valdobbiadene. **Più che lavorare sul vino, quindi, bisogna lavorare sul valore e sulla creazione di questo sogno. E questo lo si fa riscoprendo uno spirito di collettività e di comunità, producendo un aumento di valore intorno a qualcosa di mitico, che potrebbe rendere duraturo quello che avete conquistato negli ultimi 50 anni.**
Il prossimo passo, quindi, è, partendo dal successo economico, di entrare nel mito, lavorando insieme per far diventare il Prosecco Superiore un sogno.

La crescita della Denominazione deve andare di pari passo con uno sviluppo turistico che sappia offrire al visitatore e all'enoturista esperienze di altissimo profilo

ISIDORO TROVATO
Giornalista, Correre della Sera

Quella del Conegliano Valdobbiadene è senza ombra di dubbio una realtà forte e attiva, che dà una sensazione di una grande capacità di crescita. Non tanto di quantità, ma soprattutto qualitativa. E da questo punto di vista, la crescita è strettamente collegata con lo sviluppo di un appeal dal punto di vista turistico. Il territorio collinare dell'area storica ha tutti i requisiti per rientrare tra i migliori in Italia legati al turismo enologico, alla pari di territori come quelli già presenti e noti a livello internazionale di Toscana e Piemonte. Ma per affrontare questa realtà, e necessario offrire strutture adeguate dedicate all'ospitalità. Va ricordato, che l'Italia rappresenta oggi un polo attrattivo turistico di fascia alta, quindi non certo legato al turismo low cost, questi significa saper creare strutture e realtà del mondo della ristorazione e della gastronomia che siano adeguate a questo tipo di offerta. Ma soprattutto, sono per prime le stesse cantine della Denominazione a dover dimostrare di essere all'altezza di un'offerta turistica di alto livello. Ci sono già molti esempi, in Italia ma anche in Spagna, di splendide cantine create ad hoc da archistar, ed è a questo livello che anche il Conegliano Valdobbiadene dovrebbe puntare. Quindi la crescita deve andare di pari passo con uno sviluppo turistico che sappia offrire al visitatore e all'enoturista esperienze di altissimo profilo. Esperienze che siano in linea con la stessa e identica alta qualità per la quale il Prosecco Superiore, come prodotto, è rinomato a livello internazionale. E sfruttare questa conoscenza per portare turismo nel territorio. Negli ultimi anni tutto il Veneto è cresciuto molto dal punto di vista turistico, ed il Conegliano Valdobbiadene può diventare la punta di diamante del settore, ma serve un'opera capillare di conoscenza e che tutto il territorio nel suo insieme sappia lavorare con l'obiettivo comune di confrontarsi con realtà internazionali di elevata qualità strutturale e di servizi, penso ad esempio allo Champagne ed al Bordeaux. **Una grandissima opportunità, sotto questo punto di vista, è offerta dalla candidatura a Patrimonio Unesco, un'occasione che il territorio non può permettersi di perdere perché premetterebbe di confrontarsi con un pubblico colto e di livello internazionale.** Tutta questa strategia, però, dovrebbe tenere conto, sotto l'aspetto del brand e del marketing, della nomea raggiunta a livello internazionale dal termine "Prosecco". È bene evidenziare le differenze, far capire la qualità superiore del Conegliano Valdobbiadene, sia dal punto di vista paesaggistico che di metodo di produzione, ma io non rinuncerei nella comunicazione commerciale a quella sorta di passe-partout capace di aprire tutte le porte che rappresenta oggi la parola Prosecco.

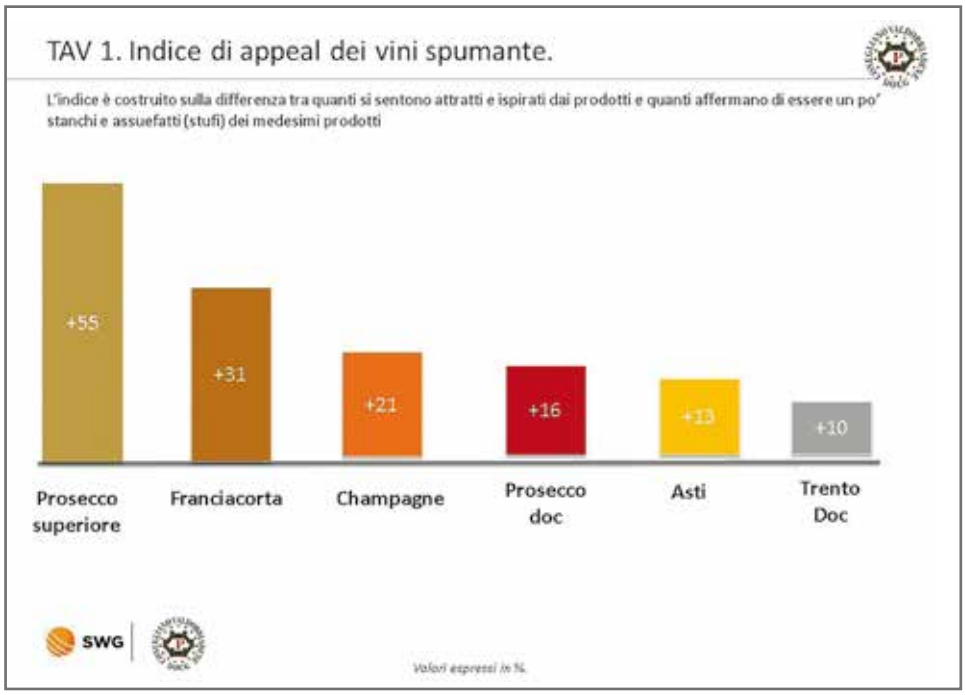
Posizionamento e risk management: *un'indagine di SWG*

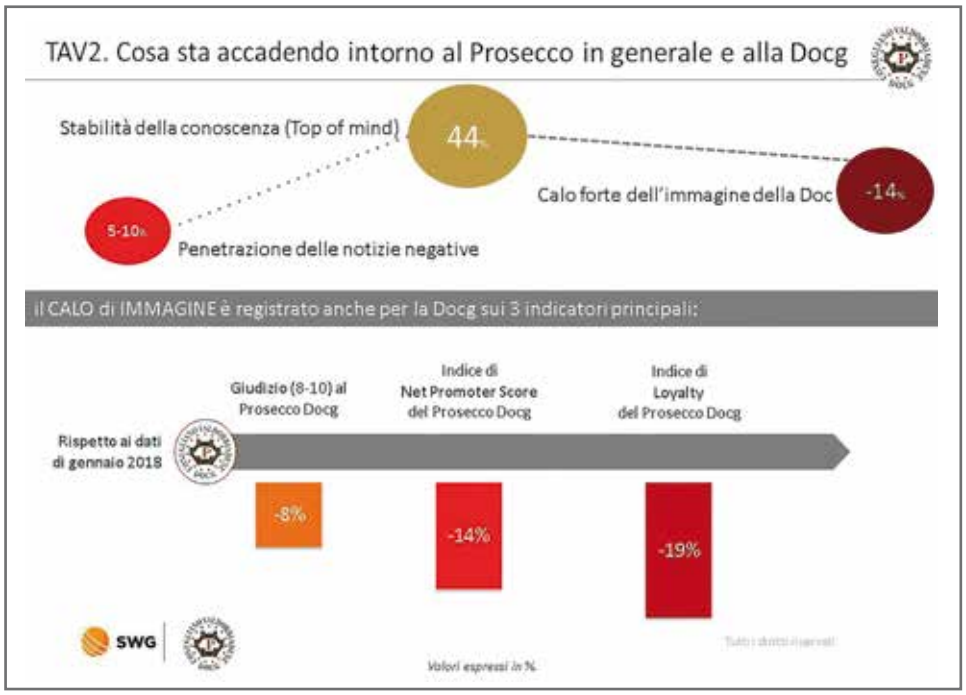
L'analisi sul posizionamento del brand Prosecco Superiore Docg e l'impatto sullo stesso di alcune notizie diffuse dai media

L'ultima indagine quantitativa svolta da SWG per il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg (12-16 ottobre 2018) ha avuto il duplice obiettivo di aggiornare il profilo di immagine e i dati di posizionamento del vino e verificare l'impatto sul brand di alcune recenti notizie negative diffuse dai media. In particolare sono state testate:

- la notizia del sequestro di mosto da parte dei Nas nella zona della Docg;
- il video amatoriale diffuso in varie versioni su YouTube che mostra un silos (indicato come contenente vino Prosecco) che tracima ingenti quantità di liquido.

TENGONO POSIZIONAMENTO E APPEAL, MA CALA L'IMMAGINE DEL BRAND





L'indagine ha rivelato come, tra gennaio e ottobre, l'awareness e la conoscenza del Prosecco si siano mantenute elevate e invariate e il vino continui a primeggiare rispetto ai suoi principali competitor (Tav.1) in termini sia di gradimento sia di appeal complessivo, inteso come differenza tra la quota di soggetti attratti dal prodotto e la quota di soggetti stufi dello stesso (55% per Prosecco Superiore, seguito a distanza dal Franciacorta 31%).
Nonostante questi saldi elementi di tenuta si registra tuttavia un calo d'immagine intorno al mondo del Prosecco (Tav.2). In meno di un anno, la valutazione sulla Docg mostra un calo più contenuto rispetto alla Doc, ma pur sempre significativo:

- un calo dell'8% sul voto di giudizio (che passa dall'86% al 78%);
- un calo del 14% sulla raccomandabilità;
- un calo del 19% di quanti si dicono fedeli alla Docg.

I valori di confronto per questo benchmark risalgono d'altronde ai primi giorni dell'anno, nei quali è probabile che questi indicatori abbiano raggiunto i limiti della propria cassa di risonanza, dispiegando a pieno le potenzialità della brand image del Prosecco Superiore, per cui parte del calo (solo parte del calo) registrato oggi può essere definito fisiologico, mentre un'altra parte è legato alle notizie negative.

L'IMPATTO (PER ORA) LIMITATO DELLE BAD NEWS

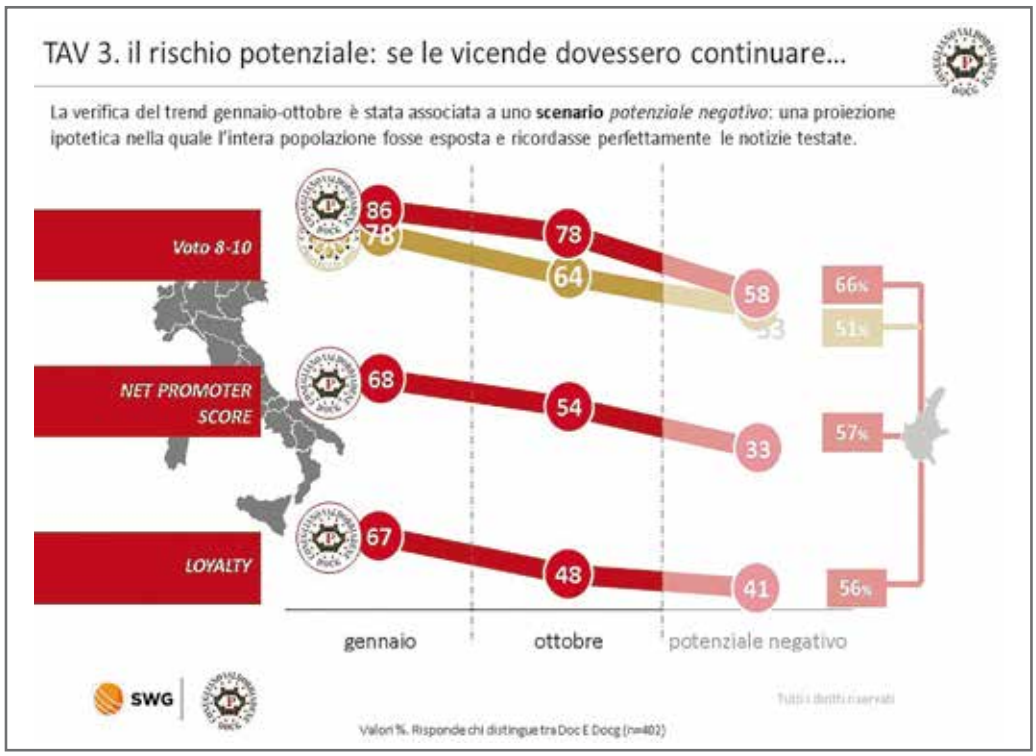
Il giudizio sulla gravità di entrambi gli eventi è tranchant:

- **VICENDA DEI NAS:** per l'88% la vicenda dei Nas è molto grave: una truffa a danno dei consumatori (93%) e un tradimento dei valori del Prosecco Docg (89%). Se per il 57% si tratta tuttavia di casi isolati, un terzo dei soggetti afferma che il fatto ha peggiorato la propria immagine del brand.
- **VICENDA DEL SILOS:** per il 75% la vicenda del Silos è molto grave: suscita tristezza (29%, + 4 in Veneto), sorpresa (28%) e rabbia (26%). Un segnale della disattenzione dei produttori verso i controlli (78%).

Si registra però una penetrazione ancora limitata delle notizie negative sul Prosecco (5-10%), per cui queste vengono ricordate solo dalla quota di popolazione più vicina al brand, e presso la quale queste informazioni non sono sufficienti a lederne significativamente l'immagine e la reputazione.

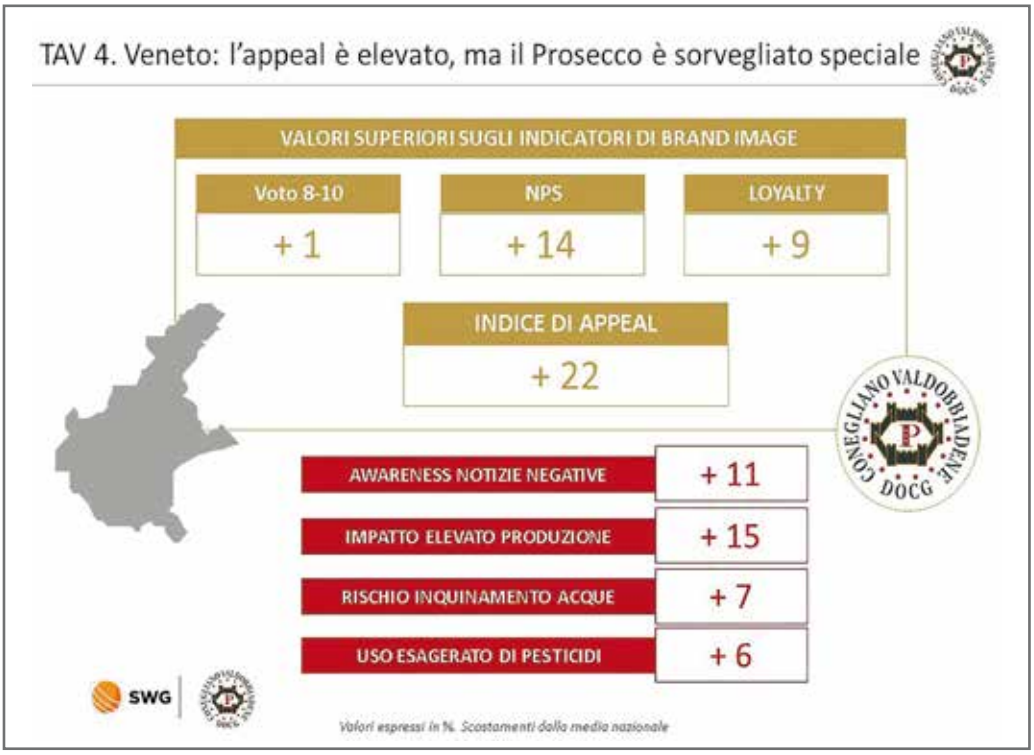
L'APERTURA DI CREDITO VERSO IL PROSECCO CHE DIVIENE SORVEGLIATO SPECIALE

Di contro va osservato che l'indagine indaga anche l'impatto potenziale di ulteriori bad news sulla massa dei consumatori. Se il grande pubblico avesse memorizzato le vicende testate sul campione SWG, gli indicatori presi in considerazione avrebbero visto un calo verticale di 10-20 punti superiore a quello registrato (Tav. 3, scenario negativo ipotetico).



In sintesi non è la sostenibilità della produzione della Docg a essere messa in discussione dal grande pubblico: questi mette in campo una marcata apertura di credito, ma mostra di avere alzato le antenne sull'argomento in attesa di segnali che questa fiducia sia ben riposta. Una dinamica ancora più lampante in Veneto (Tav. 4), dove si riscontrano da un lato valori superiori al resto d'Italia su tutti gli indicatori di brand image (+22% di appeal, +14% di promotori e +9% di fedeli) dall'altro una maggiore apprensione circa la sostenibilità della produzione del Prosecco Superiore, del rischio per la falda acquifera (+7%) e dell'uso di pesticidi (+6%) connesse a una più larga diffusione delle notizie negative (+11%).

TAV 4. Veneto: l'appeal è elevato, ma il Prosecco è sorvegliato speciale



SI ALLARGA LA DISTANZA TRA MILLENNIALS E PROSECCO

Altro elemento di riflessione è l'analisi delle fasce di popolazione in cui il calo di immagine del Prosecco si mostra più marcato: si tratta infatti in primis dei Millennials, generazione che già aveva manifestato maggior freddezza verso le bollicine (gennaio 2018) e che si mostra molto più attenta e preoccupata ai temi ambientali, così come maggiormente orientata al biologico. Così in questo target il Prosecco Docg registra un indice di appeal inferiore agli altri (-9%). Parlando di Prosecco Superiore i giovani esprimono maggior scetticismo degli altri sulla sua sostenibilità: ne hanno una percezione di vino meno controllato (-8% dalla media), meno sicuro (-8%) e meno sano (-12%). Un terzo dei Millennials valuta l'impatto della produzione del Prosecco Superiore sul territorio come negativa (+6%), temono più degli altri che essa possa inquinare i corsi d'acqua (+7%) e che faccia un uso esagerato di pesticidi (+4%).

LA NOSTRA VIGNA È LA NOSTRA CASA.

Abitiamo nelle nostre vigne da secoli. Ne respiriamo l'aria e ne conosciamo ogni collina, ogni vite, ogni zolla.

Qui è nato il Prosecco Superiore, qui siamo nati noi tutti.

Il territorio di Conegliano Valdobbiadene è dove viviamo da sempre ed è il nostro patrimonio più importante: per questo ce ne prendiamo cura, attraverso scelte responsabili, qualità delle colture e il rispetto di protocolli sempre più eco-sostenibili, come il Codice di Autoregolamentazione per la Gestione del Vigneto.

Non ha pareti, ma orizzonti. Non ci sono stanze, ma una biodiversità da amare e proteggere. Non c'è il tetto, ma un paesaggio unico al mondo.

È Conegliano Valdobbiadene. La nostra casa, la nostra terra, la nostra DOCG.

www.prosecco.it

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Una nuova campagna pubblicitaria:

il Regno del Prosecco Superiore

Basata su un'attenta analisi
dei principali trend
del mercato pubblicitario,
la campagna punta ad evidenziare
i valori forti e i messaggi chiave
della Denominazione

Il Consorzio, con la collaborazione di MediaCom e Y&R, è on air con una nuova campagna pubblicitaria che disegna il Consorzio come la vera roccaforte del Prosecco Superiore e, al tempo stesso, racconta un modo di "fare" il vino che lo contraddistingue in maniera ben definita. La campagna è stata studiata a partire da un'analisi approfondita del mercato pubblicitario e dei consumatori.

ANALISI DEL MERCATO

Il mercato pubblicitario degli alcolici ha chiuso il 2017 con segno positivo, mentre nei primi mesi del '18 il trend degli investimenti è negativo sia per il totale categoria che per la comunicazione dei brand a marchio Prosecco. La concorrenza concentra gli investimenti pubblicitari a ridosso del Natale e attraverso un mix di mezzi focalizzato sulla stampa, sia quotidiana che periodica. La tv sviluppa la quota maggiore di investimenti ma il minore affollamento, mentre la radio è un mezzo sotto utilizzato e in contrazione.

Dall'analisi è emersa chiaramente la necessità di diversificare l'approccio alla comunicazione intercettando maggiormente i touchpoint digitali e presidiando dei mezzi al momento disattesi dalla concorrenza (es. televisione). Rispetto agli investimenti pre-natalizi, l'opportunità era quella di destagionalizzare la comunicazione o anticipare la stagione facendo leva sulla crescente penetrazione del Prosecco all'interno di occasioni di consumo meno stagionali come l'aperitivo e le cene gourmet.

Ma quali sono i trend di consumo del Prosecco? Il rapporto Coop 2017 ci racconta gli italiani come un popolo sempre più morigerato: i consumatori di alcolici diminuiscono, ma crescono in termini di valore, quindi si evidenzia una maggiore attenzione alla qualità, italianità e certificazione. Il trend relativo alla ricerca della qualità rappresenta un'opportunità da cogliere per il Consorzio: il consumo di Prosecco è un fenomeno in crescita anche per valore ma, allo stesso tempo, esistono molteplici fattori che lavorano in controtendenza (commoditizzazione, promo, private label).

LA STRATEGIA DI COMUNICAZIONE

I driver di comunicazione dovevano quindi spingere verso l'alto, accreditando il valore della parte alta della piramide produttiva contrapponendosi alle spinte verso il basso. Lo

storytelling rispetto a qualità, provenienza, tipologia, modalità di consumo, diventa fondamentale nel racconto del valore. La comunicazione è stata rivolta ai consumatori di Prosecco che in Italia sono circa 12.500.000: un profilo di consumo leggermente più maschile, focalizzato tra i 25-54enni di status elevato. In Nord Italia il focus è sul presidio, mentre il Sud è l'area con il maggiore potenziale di espansione. Il target è stato analizzato anche in termini di consumo dei media, da cui si evince che la tv ha la maggiore penetrazione (circa il 90% del target) seguita dal digital e dalla stampa.
La strategia di comunicazione del Consorzio ha dovuto mantenere le priorità dettate dalle varie fasi di comunicazione (Inform, Involve, Engage) ed essere quindi in grado di attirare l'attenzione del consumatore portando in evidenza il messaggio chiave che contraddistingue il Consorzio, interessare il consumatore rispetto ai molti motivi che sostengono il valore del prodotto (senza sovraffollare il messaggio) e spingere il consumatore verso un approfondimento dettagliato sulle diverse reasons to believe della promessa di marca.

Per questo, la strada scelta è stata quella del regno, che valorizza la qualità, l'impegno e il territorio, tutte le ragioni che possano spingere il consumatore all'acquisto.
Quella di Conegliano Valdobbiadene è una terra unica e preziosa che ha visto nascere il Prosecco più di 140 anni fa. Nella campagna creativa è stata immaginata come un nobile regno ben circoscritto dove il Consorzio ha costituito un sistema di regole e di strumenti per promuovere e difendere i suoi valori, che vanno dalla straordinaria biodiversità del territorio al lavoro eroico di tutti coloro che ogni giorno tra pendenze impervie seguono un rigido Protocollo Viticolo. Valori solidi come i bastioni di un antico castello che da sempre si trovano nel logo del Consorzio Conegliano Valdobbiadene e che oggi, in questa campagna pubblicitaria, emergono in tutto il loro splendore di bollicine che delimitano un territorio e determinano il carattere di tutte quelle persone che in esso vivono e lavorano ogni giorno. Le stesse che oggi possono dire a gran voce: "siamo Conegliano Valdobbiadene, il regno del Prosecco Superiore."

LA CAMPAGNA: TV E DIGITAL

Oltre allo sviluppo e declinazione della campagna sul digital e sulla stampa, sulla tv è stata sviluppata una partnership con Cairo (La7 e La7D) per apparire in "Brand Stories", un format speciale di La7 che comprende brevi "pillole" da 60 secondi ciascuna che raccontano grandi brand, ripercorrendo la storia del marchio, con contributi video e foto e aneddoti, parlando del suo passato, del suo presente e del suo futuro. Sono quindi state realizzate 3 pillole, pianificate per 4 settimane all'interno dei programmi di politica e attualità di La7, ma anche a programmi lifestyle di La7D, garantendo un'ottima copertura del target.
Sul digital, il piano è stato elaborato tra display e video strategy, ma anche sui motori di ricerca. L'approccio ha previsto un lavoro sia su un target interessato al vino e all'enogastronomia, sia su un target più allargato, ritargettizzando quelli che sono stati esposti alla prima comunicazione con un approfondimento più verticale e conciso.

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO mette a disposizione dei viticoltori i nuovi vitigni resistenti per produrre vini di alta qualità rispettando l'ambiente ed il benessere dell'uomo!

STUDIOFABBRO.COM 11-2018

"Il futuro è adesso! Orgogliosi di essere fra i pionieri del progetto VITIGNI RESISTENTI."

Giulia e Gianfranco Bianchini – Forchir, Viticoltori in Friuli

Giulia e Gianfranco Bianchini

Il Friuli Venezia Giulia è terra di barbatelle, di grandi vini bianchi e di pionieri, come Gianfranco Bianchini, che ha realizzato nuovi vigneti con varietà resistenti a peronospora ed oidio come **FLEURTAI, SORELI, SAUVIGNON KRETOS, SAUVIGNON NEPIS** e **SAUVIGNON RYTOS.** L'obiettivo: ridurre drasticamente i trattamenti fitosanitari, rispettare l'ambiente e la salute dei cittadini e dei consumatori in generale!

VCR®
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

Via Udine, 39 33095 Rauscedo (PN) ITALIA Tel. +39.0427.948811 Fax +39.0427.94345 **www.vivairauscedo.com**

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI IN RESINA NATI PER RESISTERE A TUTTO

Syntocret® Floor Beverfood MS e MS/C
è l'innovativo pavimento in resina con quarzo ceramizzato, richiesto dalle più importanti aziende vitivinicole italiane ed europee.

Nato per durare nel tempo e resistere a tutti i tipi di usura, questo rivestimento è caratterizzato da una superficie monolitica, personalizzabile all'infinito e con diverse combinazioni di colori.

Tutti i nostri rivestimenti sono realizzati in tempi rapidi, senza interrompere il ciclo produttivo.

www.resinpermac.com

permac
RESINE NATE PER DURARE

PERMAC RESINE
z.ind. Scomigo
Conegliano (Tv)
t. +39.0438.394722

LA QUALITÀ MATURA

QUESTO SI OTTIENE SOLO GRAZIE AD UN LAVORO COSCIENZIOSO

Industry | Wastewater | Biogas | Transportation | Agriculture

In tutto quello che facciamo non perdiamo mai di vista cosa conta per voi: l'economicità e la semplicità d'impiego

Noi di Vogelsang, inventori della pompa a lobi rotativi con rivestimento in elastomero e innovatori nel settore delle tecniche di pompaggio con alto contenuto di solidi, abbiamo sviluppato una pompa che volutamente lascia intatti oggetti delicati come i chicchi d'uva, così come sono, al naturale. Sin dalla fondazione dalla nostra azienda, nel 1929, abbiamo avuto come missione il mantenere alta la buona reputazione dell'industria meccanica tedesca, fornendo macchine estremamente compatte e robuste, che sono apprezzate dai nostri clienti in tutto il mondo per la loro funzionalità, qualità ed affidabilità.

La compatte pompe a lobi rotativi di Vogelsang, progettate intelligentemente, vanno incontro alle elevate esigenze dei produttori di vino, non solo per le ottime prestazioni e la loro versatilità, ma anche grazie al funzionamento silenzioso e delicato. Uve, semi, mosto e vino, tutto rimane inalterato durante il processo di trasporto, per la massima qualità del prodotto finale.

vogelsang.info

VOGELSANG
ENGINEERED TO WORK

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 Gianni Ferrari MORO AHATRI MASCHIO GASPARDO

Advertising online: *dal Nordamerica alla Svizzera*

Continua l'attività promozionale sui canali virtuali del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Ecco le ultime campagne, che hanno coinvolto Canada, Usa e Svizzera

L'advertising online, anno dopo anno, si sta ritagliando anche per il nostro brand una fetta sempre più rilevante. Per questo, nel 2018 è stata effettuata per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg una campagna che ha coinvolto **Canada**, **Stati Uniti** e **Svizzera**. Nei primi due casi, si è puntato principalmente su articoli di taglio pubbliredazionale, su siti, blog e canali social dei settori vino, cibo e lifestyle, alcuni settoriali e altri dal target più ampio, con lo scopo di far conoscere i caratteri distintivi del Conegliano Valdobbiadene attraverso questi "influencers". In particolare, in Canada sono usciti 11 articoli su siti e blog, sono state inviate 7 newsletter e sono stati pubblicati circa una cinquantina di post su Facebook, Twitter e Instagram.

Anche per quanto riguarda gli Stati Uniti, si è deciso di puntare alle audience di particolari piattaforme con un loro nutrito seguito, per coinvolgerli facendo approfondire la conoscenza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, specialmente in relazione alle occasioni di abbinamento e alla versatilità di questo spumante che è particolarmente apprezzato durante le Feste. Infatti, la pubblicità online negli Stati Uniti si è concentrata dal Giorno del Ringraziamento in poi.

Sono stati realizzati poi dalla blogger Mary Cressler, che conosce già bene il nostro territorio grazie a un recente incoming, tre brevi video, e altrettanti articoli, diffusi nel suo blog Vindulge, con ricette in abbinamento al Prosecco Superiore. La particolarità del blog di Mary è proporre sempre ricette di BBQ, in versione "gourmet", andando quindi a reinterpretare una tradizione ben radicata degli Stati Uniti, paragonabile al nostro "pranzo della domenica" in famiglia. Sempre seguendo il filone dell'abbinamento cibo-vino, è stata realizzata in partnership con la piattaforma Honest Cooking, una selezione di 6 food blogger statunitensi, a cui è stata spedita una campionatura di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore chiedendo di pensare a delle ricette in abbinamento. Gli articoli sono stati pubblicati sia sui blogger personali degli autori, che sulla piattaforma principale Honest Cooking.

Per la Svizzera, si è deciso di procedere con una modalità diversa. Essendo infatti il mercato svizzero molto maturo (e uno degli storici Paesi target per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore), sono stati adattati per un pubblico di lingua tedesca i contenuti della campagna pubblicitaria italiana "Il Regno", realizzando un video e dei banner che verranno diffusi tramite Google Adwords e Facebook.

Conegliano Valdobbiadene *News*

BOLLICINE DI NOTIZIE - Dicembre 2018

www.prosecco.it

Il Superiore al Merano Wine Festival

Tra gli appuntamenti autunnali del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore non poteva mancare il Merano Wine Festival. Il Consorzio di Tutela, infatti, ha partecipato alla 27ª edizione del Festival del vino che si è tenuta da venerdì 9 a martedì 13 novembre presso il Kurhaus di Merano, luogo simbolico della città termale altoatesina, capolavoro liberty tra i più noti delle Alpi. La presenza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore nell'ambito dell'autorevole manifestazione, molto attesa da operatori del settore e appassionati, come nelle edizioni precedenti, ha occupato uno spazio istituzionale all'interno della Gourmet Arena, sezione consorzi, dal 9 al 12 novembre, dove ha presentato la Denominazione e le etichette di 27 aziende produttrici di Prosecco Superiore Docg, con ampio spazio dedicato anche alle tipologie Rive e Superiore di Cartizze.

Il Campiello in Villa

Appuntamento in villa con i talenti del Campiello Giovani. L'incontro si è tenuto lo scorso 16 novembre a Villa Venier Contarini di Mira in occasione di "Campiello in Villa", un evento speciale che ha visto le Ville Venete protagoniste dei racconti realizzati a cura dei giovani finalisti e vincitori del Campiello Giovani. I protagonisti della serata sono stati al centro di uno spettacolo all'insegna della letteratura, del teatro e della musica: un suggestivo percorso negli spazi che erano il cuore della vita del nostro territorio e che sono stati riportati allo splendore di un tempo. Questo il tema in cui si sono cimentati gli scrittori del Campiello Giovani, da cui sono nati dei racconti che sono stati letti e rappresentati durante la serata. Dopo lo spettacolo, è seguito un momento conviviale con i vini offerti dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Il Consorzio continua a sostenere l'attività di Premio Campiello nella convinzione dell'utilità della promozione della bellezza attraverso tutti i generi artistici. L'ispirazione viene dalla bellezza del nostro territorio che è prima di tutto un dono della natura ma che diventa unico al mondo unito al lavoro appassionato dei viticoltori che nei secoli hanno ricamato le nostre meravigliose colline. Nello stesso modo leggiamo i lavori degli autori, ovvero come risultato del loro talento unito all'impegno appassionato e alla dedizione alla scrittura.

Il Superiore nell'enciclopedia degli Spumanti

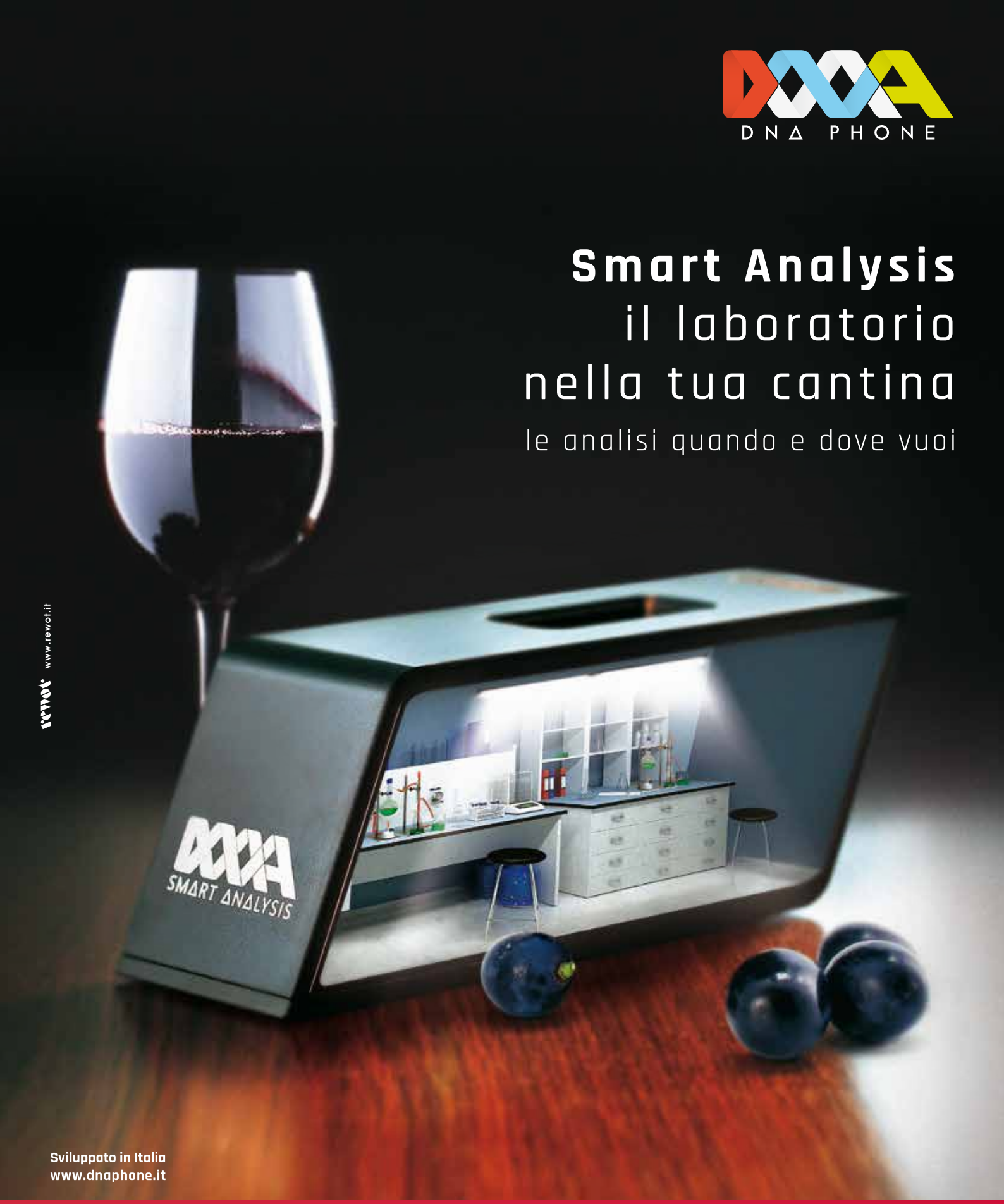
A fine novembre il Consorzio ha accolto sul territorio la Master of Wine Essi Avellan, che ci ha chiesto di organizzare una degustazione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg per selezionare i vini da presentare all'interno della "Christie's World Encyclopedia of Champagne & Sparkling Wine", una delle più importanti e prestigiose guide dedicate al mondo degli spumanti internazionali. La degustazione è stata anticipata da una visita del territorio con approfondimenti culturali e tecnici per avvicinare Essi al Conegliano Valdobbiadene.

I magazine Mondadori incontrano la Denominazione

Lo scorso 4 dicembre, il Consorzio è stato ospite della casa editrice Mondadori dove è stato organizzato un pranzo per incontrare i giornalisti delle principali testate periodiche dell'editore. In collaborazione con l'agenzia Burson Cohn & Wolfe, i giornalisti meno esperti sono stati introdotti al mondo del Conegliano Valdobbiadene e i più preparati hanno approfondito gli aspetti organolettici del prodotto e il valore del territorio. Erano presenti giornalisti e direttori delle seguenti testate: Sale & Pepe, Donna Moderna, Cucina Moderna, Cucina no Problem, Giallo Zafferano, Casa Facile, Star Bene, Chi, Tu Style, Tv Sorrisi e Canzoni.

DNA PHONE

Smart Analysis
il laboratorio nella tua cantina
le analisi quando e dove vuoi



www.rewol.it

Sviluppato in Italia
www.dnaphone.it

PARAMETRI: D-Glucosio + D-Fruttosio, Acido L-Lattico, Acido L-Malico, Acido Acetico, Acidità Totale, SO_2 Totale, SO_2 Libera, Azoto ammoniacale, Azoto alfa-amminico, Acido Tartarico, pH, Antociani, Colore

Lo strumento portatile per le analisi del vino direttamente in cantina.
Progettato per soddisfare i bisogni di produttori ed enologi.
Analisi semplificate, nessuna manutenzione, gestione dati innovativa.

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Parlano della DOCG

QUOTIDIANI E PERIODICI CHE HANNO PARLATO DEL NOSTRO DISTRETTO

SULLA STAMPA

Civiltà del bere

Nella consueta rassegna dei media che hanno raccontato la nostra Denominazione nell'ultimo trimestre dell'anno partiamo dal bimestrale **Civiltà del Bere**, che nel numero di settembre-ottobre dedica un'approfondita monografia di 18 pagine al Mondo Prosecco. Con articoli di Roger Sesto ("Non basta dire Glera, bisogna saperci fare"), di Antonio Calò ("C'era una volta il Prosecco"), di Monica Sommacampagna ("Conegliano Valdobbiadene e Asolo: spazio ai Superiori"), di Bepi Pucciarelli ("Quanto è lontana la profezia da 1 miliardo di bottiglie?") e di Luciano Ferraro ("Prosecco, una storia veneta").

DOVE

Nel suo numero di ottobre, il mensile di viaggi e turismo **Dove**, nell'articolo di Alessia Merati "Nel loro piccolo", una top 10 dedicata ai borghi d'Italia da scoprire in autunno, cita anche Cison di Valmarino, raccontandola così nel breve testo dal titolo "Colline divine":

Spaesati. Ci si sente così quando si viaggia verso Cison di Valmarino, tra le colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg: in un mondo sospeso, o meglio appeso ai declivi delle colline della viticoltura eroica. Qui non si passa per caso, bisogna arrivarci senza perdersi lungo la strada tortuosa che sbuca davanti a Rolle, frazione di Cison. "Una cartolina mandata dagli dei" la definiva il poeta Andrea Zanzotto, con il campanile e poche case a sorvegliare un anfiteatro di vigne.

LA CUCINA ITALIANA

Una top ten, ma questa volta di vini, è anche quella uscita nel numero di dicembre de **La Cucina Italiana**, in cui nella rubrica "Nel Bicchiere" Valentina Vercelli propone in un servizio dal titolo "Bollicine in fermento", dieci vini Prosecco, sette dei quali provenienti dalla Denominazione del Conegliano Valdobbiadene Docg.

MARCOPOLO

Sul numero di ottobre del magazine dedicato al *travel* **Marcopolo**, Savina Confaloni ripercorre il territorio del Conegliano Valdobbiadene in occasione della 100 miglia, la manifestazione di auto storiche autunnale che attraversa tutti i più begli angoli del territorio in un articolo dal titolo "Sulla Strada del Prosecco Superiore" in cui scrive:

Alcuni dei panorami più belli sono proprio nella zona di Santo Stefano, con le vigne che in cima alle colline si schiudono sui boschi di castagno, e da qui la discesa è dolce verso Valdobbiadene, che ci attende con i suoi palazzi del centro in stile neoclassico e tante storie al profumo di Prosecco da raccontare.

LA STAMPA

Chiudiamo con **La Stampa**, che il 12 novembre scorso nella sua versione international "Discover Italy" dedica al Mondo Prosecco un lungo articolo in lingua inglese scritto da Roberto Fiori e intitolato "Quality test for the heroic Prosecco Vineyards", in cui spiega:

È facile dire Prosecco. Tutti lo conoscono, tutti lo bevono. Ma lo spumante da record, che ha battuto tutti i concorrenti di milioni di bottiglie, non è sempre lo stesso. C'è una grande differenza tra etichetta e etichetta, e ancora di più tra le bollicine delle colline e quelle provenienti dalle vaste pianure che si estendono tra il Veneto e il Friuli. La complessità della produzione del Prosecco e le differenze tra le denominazioni sono ben rappresentate da una piramide ideale alla base della quale troviamo il Prosecco Doc, quasi mezzo miliardo di bottiglie prodotte in un territorio molto vasto che comprende nove province tra le due regioni. Nella parte centrale di questa ipotetica piramide c'è l'Asolo Prosecco Superiore Docg, mentre in cima c'è

il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene, una piccola area di Treviso incastonata tra Venezia e le Dolomiti che rappresenta l'espressione della migliore qualità del Prosecco. Il picco della piramide, lo troveremo nelle raffinate selezioni del Rive e nel Superiore di Cartizze Docg, una sorta di grand cru del Conegliano Valdobbiadene (Ndr: trad. dall'inglese originale).

IN RADIO E IN TV

Molto ricca anche la presenza del territorio e della Denominazione su radio e televisione. Iniziamo da **Sereno Variabile**, la trasmissione di Rai2 che racconta i viaggi del giornalista Osvaldo Bevilacqua attraverso lo Stivale, per raccontare artigianato, cultura, curiosità e prodotti. Nella puntata del 6 ottobre la destinazione è stata proprio l'area storica del Superiore, tra Vittorio Veneto e Conegliano, con una lunga visita alla Scuola enologica. Al termine del servizio alla trasmissione è stato anche conferito il Premio Comunicazione Docg.

Su Rai1, il programma **Petrolio** condotto da Duilio Giammaria, che si occupa di analizzare e valorizzare le ricchezze artistiche, culturali e imprenditoriali del paese, ha parlato di vino nella puntata del 7 ottobre intitolata "Wine Spirit", che ha voluto indagare tendenze e novità del mondo del vino. Tra i servizi proposti, anche un lungo approfondimento sull'area storica del Superiore e centrato sul tema della sostenibilità ambientale, nel quale il presidente Innocente Nardi ha ribadito il divieto dell'uso del glifosato da parte delle aziende del Consorzio a partire dal 1° gennaio 2019.

Prosecco Superiore protagonista anche a **La Prova del Cuoco**, la trasmissione culinaria di Rai1 condotta da Elisa Isoardi, in cui durante la puntata del 9 ottobre la sommelier Sara Tosti ha scelto di abbinare ad un gâteau di patate, piatto tipico della cucina campana, una versione brut del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, dove ha descritto il territorio come un luogo composto da "colline morbide, verdi e luminose, perfettamente esposte, dove la Glera tira fuori questi profumi delicati, avvolgenti e piacevoli".

Lo scorso 4 dicembre il **Tgr Veneto** di Rai3 ha dedicato un servizio di Pietro Vernizzi alla presentazione del Rapporto annuale, in cui è stato intervistato anche il presidente Innocente Nardi, che ha detto: "il nostro obiettivo è quello di crescere in valore, cioè di far conoscere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore nel mondo per le proprie caratteristiche qualitative". Spazio anche alle celebrazioni dei 50 anni, in cui Nardi ha spiegato: "Per il territorio significa che la storia è un valore, che è una storia di continuità, di impegni, di reputazione e di sacrificio".

Chiudiamo con **Decanter**, la celebre trasmissione di Radio1 in cui, durante la puntata del 10 ottobre, in un collegamento esterno da Nervesa della Battaglia, il conduttore Fede ha ricordato i passi avanti in tema sostenibilità del territorio del Conegliano Valdobbiadene. Con una battuta finale sul Cartizze: "è la qualità più eccelsa, prodotta in una zona limitatissima, in cui un ettaro di vigneto è tra i più costosi al mondo. Tanto che devi scegliere: o comperi un ettaro a Cartizze o Cristiano Ronaldo".

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
Via Giazzera, 12 - 31051 Follina TV - 333 8050852
info@abbaziafollina.com - www.abbaziafollina.com

ADAMI
Via Rovede, 27 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 982110 - info@adamispumanti.it
www.adamispumanti.it

ADAMO CANEL
Via Castelletto, 73 - Col San Martino
31010 Farra di Soligo TV - 0438 898112
canel@tmn.it - www.canel.it

AGOSTINETTO BRUNO
Strada Piander, 7 - Saccol
31049 Valdobbiadene TV - 0423 972884
info@agostinetto.com - www.agostinetto.com

AL CANEVON
Via Cal Piandre 10 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 972403 - info@alcanevon.it - www.alcanevon.it

ALTERIVE
Via Giarentine, 7 - Col San Martino
31010 Farra di Soligo TV - 0438 898187
alterivezilli@libero.it

ANDREA DA PONTE
Corso Mazzini, 14 - 31015 Conegliano TV
0438 933011 - freschet@daponte.it - www.daponte.it

ANDREOLA
Via Cavre, 19 - 31010 Farra di Soligo TV
0438 989379 - info@andreola.eu - www.andreola.eu

ASTORIA
Via Castellana - 31020 Refrontolo TV - 0423 6699
info@astoria.it - www.astoria.it

BACIO DELLA LUNA
Via Rovede, 36 - Colbertaldo 31020 Vidor TV - 0423 983111
info@baciodellaluna.it - www.baciodellaluna.it

BALDI
Via Marcorà, 76 - Ogliano 31015 Conegliano TV
333 4266341 - info@proseccobaldi.it
www.proseccobaldi.it

BALLANCIN LINO
Via Drio Cisa, 11 - Solighetto 31053 Pieve di Soligo TV
0438 842749 - viniballancin@viniballancin.com
www.viniballancin.com

BELLENDA
Via Giardino, 90 - Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV
0438 920025 - info@bellenda.it - www.bellenda.it

BELLUSSI
Via Erizzo, 215 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 983411 - info@bellussi.com - www.bellussi.com

BEPIN DE ETO
Via Colle, 32/A - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438 486877 - info@bepindeeto.it - www.bepindeeto.it

BERNARDI PIETRO E FIGLI
Via Mercatelli, 10 - Sant'anna 31058 Susegana TV
0438 781022 - info@bernardivini.com - www.bernardivini.com

BIANCAVIGNA
Via Montenero, 8/C - 31015 Conegliano TV
0438 788403 - info@biancavigna.it
www@biancavigna.it

BISOL DESIDERIO E FIGLI
Via Follo, 33 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900138 - info@bisol.it - www.bisol.it

BORGO ANTICO
Str. Delle Spezie, 39 - Ogliano 31015 Conegliano TV
0438 788111 - info@borgoanticovini.com
www.borgoanticovini.com

BORGO COL
Via Col, 11 - 31051 Follina TV - 0438 970658
info@alcol.tv - www.alcol.tv

BORGO MOLINO
Via Fontane, 3 - Roncadelle 31024 Ormelle TV
0422 851625 - info@borgomolino.it
www.borgomolino.it

BORGOLUCE
Loc. Musile, 2 - 31058 Susegana TV - 0438 435287
info@borgoluce.it - www.borgoluce.it

BORTOLIN ANGELO
Via Strada di Guia, 107 - Guia 31049 Valdobbiadene TV
0423 900125 - info@bortolinangelo.com
www.bortolinangelo.com

BORTOLIN F.LLI
Via Menegazzi, 5 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900135 - info@bortolin.com - www.bortolin.com

BORTOLOMIOL
Via Garibaldi, 142 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 9749 - info@bortolomiol.com - www.bortolomiol.com

BOTTEGA
Via A.Bottega, 2 - Bibano 31010 Godega di Sant'Urbano TV
0438 4067 - info@alexander.it - www.alexander.it

BRANCHER
Via Dei Pra', 23/A - Col San Martino 31010 Farra di Soligo TV
0438 898403 - mail@brancher.tv - www.brancher.tv

BUFFON GIORGIO
Via Ferrovia, 18 - Castello Roganzuolo 31020 San Fior TV
0438 400624 - buffonq@tiscalinet.it - www.vinibuffon.it

BUOSI PAOLO
Via Della Vittoria, 63 - 31020 Refrontolo TV
0438 894109 - paolobuosi@gmail.com

BUSO BENIAMINO
Via Casale Vacca, 3 - 31050 Miane TV
0438 893130 - dianabuso85@libero.it

CA' DAL MOLIN
Via Cornoler, 22 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 981017 - cadalmolin@pec.it

CA' DEI ZAGO
Via Roccolo, 6 - San Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene TV - 0423975395
info@cadeizago.it - www.cadeizago.it

CA' NELLO
Via Cesen, 5 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 900640 - info@canello.com - www.canello.com

CA' SALINA
Strada San Stefano, 2 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 975296 - info@casalinaprosecco.it
www.casalinaprosecco.it

CA'VITTORIA
Strada delle Caneve, 33 - 31015 Conegliano TV
0438 60751 - info@cavittoria.com - www.cavittoria.com

CAMPION
Via Campion, 2 - San Giovanni 31049 Valdobbiadene TV
0423 980432 - info@campionspumanti.it
www.campionspumanti.it

CANELLA
Via Fiume, 7 - 30027 San Donà di Piave VE
0421 52446 - info@canellaspa.it - www.canellaspa.it

CANEVEL
Via Roccat e Ferrari, 17 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 975940 - segreteria@canevel.it - www.canevel.it

CANTINA BERNARDI
Via Colvendrame, 25 - 31020 Refrontolo TV - 0438 894153
bernardi@cantinabernardi.it - www.cantinabernardi.it

CANTINA COLLI DEL SOLIGO
Via L. Toffolin, 6 - Solighetto 31053 Pieve di Soligo TV
0438 840092 - info@collisoligo.com - www.collisoligo.com

CANTINA DI CONEGLIANO E VITTORIO VENETO
Via del Campardo, 3 - San Giacomo 31029 Vittorio Veneto TV
0438 500209 - info@cantinavittorio.it

CANTINA PONTEVECCHIO
Via Montegrappa, 47 - 31020 Vidor TV - 0423 981363
info@pontevecchio.tv.it - www.pontevecchio.tv.it

CANTINA PROGETTIDIVINI
Via I° Settembre, 20 - Soligo 31010 Farra di Soligo TV
0438 983151 - info@progettidivini.com - www.progettidivini.it

CANTINE MASCHIO
Strada Provinciale Cadore Mare, 2 - 31020 Vazzola TV
0438 794115 - cantinemaschio@riunite.it
www.cantinemaschio.it

CANTINE UMBERTO BORTOLOTTI
Via Arcane, 6 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 975668 - info@bortolotti.com - www.bortolotti.com

CANTINE VEDOVA
Via Erizzo, 6 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 972037
cantine@cantinevedova.com - www.cantinevedova.com

CARMINA
Via Mangesa, 10 - 31015 Conegliano TV - 0438 23719
info@carmina.it - www.carmina.it

CARPENE' MALVOLTI
Via A. Carpene', 1 - 31015 Conegliano TV - 0438 364611
info@carpene-malvolti.com - www.carpene-malvolti.com

CASALINI ANDREA
Via Scandolera, 84 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 987154 - info@casalinispumanti.it
www.casalinispumanti.it

CASE BIANCHE
Via Barriera, 41 - 31058 Susegana TV
0438 64468 - info@colsandago.com - www.colsandago.it

CASELLE
Via Cavalier, 1 - San Giovanni 31049 Valdobbiadene TV
0423 987357 - infocaselle@gmail.com

CENETAE
Via J. Stella, 34 - 31029 Vittorio Veneto TV - 0438 552043
segreteria@idsc-vv.it - www.cenetae.it

CEPOL
Via Roccat e Ferrari, 28 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 973746 - info@cepol.eu

CESCHIN GIULIO
Via Colle, 13 - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438 486676 - mceschin1884@yahoo.com

CIODET
Via Piva, 104 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 973131
prosecco@ciodet.it - www.ciodet.it

COL DEL LUPO
Via Rovede, 37 - 31020 Vidor TV - 0423 980249
info@coldellupo.it - www.coldellupo.it

COLVETORAZ
Strada delle Treziese, 1 - 31049 S.Stefano di
Valdobbiadene TV - 0423 975291
info@colvetoraz.it - www.colvetoraz.it

COLESEL
Via Vettorazzi e Bisol, 4 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 901055 - info@colesel.it - www.colesel.it

COLSALIZ
Via Colvendrame, 48/B - 31020 Refrontolo TV
0438 894026 - info@colsaliz.it - www.colsaliz.it

COLVENDRA'
Via Liberazione, 39 - 31020 Refrontolo TV - 0438 894265
info@colvendra.it - www.colvendra.it

CONTE COLLALTO
Via Xxiv Maggio, 1 - 31058 Susegana TV - 0438 435811
info@cantine-collalto.it - www.cantine-collalto.it

CONTE LOREDAN GASPARINI
Via Martignago Alto, 23 - Venegazzù
31040 Volpago del Montello TV - 0423 870024
info@loredangasparini.it - www.loredangasparini.it

CORRAZIN
Via Scandolera, 46 - 31020 Vidor TV - 0423 985100
info@proseccocorazzin.com - www.proseccocorazzin.com

DAL DIN
Via Montegrappa, 29 - 31020 Vidor TV - 0423 987295
daldin@daldin.it - www.daldin.it

DE RIZ LUCA
Via Pianale 72,A - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438 784115 - info@proseccoderiz.it
www.proseccoderiz.it

DEA
Vicolo Longher, 3 - Bigolino 31049 Valdobbiadene TV
0423 971017 - info@dearivalta.it - www.dearivalta.it

DOMUS PICTA
Via Arcol, 51 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 973971
info@domus-picta.com - www.domus-picta.com

DRUSIAN FRANCESCO
Via Anche, 1 - Bigolino 31049 Valdobbiadene TV
0423 982151 - drusian@drusian.it - www.drusian.it

DUCA DI DOLLE
Via Piai Orientali, 5 - Rolle 31030 Cison di Valmarino TV
0438 975809 - info@ducadidolle.it
www.ducadidollewinery.com

FASOL MENIN
Via Fasol Menin, 22/B - 31049 Valdobbiadene TV
0423 974262 - myprosecco@fasolmenin.com
www.fasolmenin.com

FOLLADOR
Via Gravette, 42 - 31010 Farra di Soligo TV - 0438 898222
info@folladorprosecco.com - www.folladorprosecco.com

FOSS MARAI
Via Strada Di Guia 109 - Guia 31049 Valdobbiadene TV
0423 900560 - info@fossmarai.it - www.fossmarai.it

FRASSINELLI GIANLUCA
Via Della Vittoria, 7 - 31010 Mareno di Piave TV
0438 30119 - info@frassinelli.it - www.frassinelli.it

FRATELLI COLLAVO
Via Fossetta, 4 - 31049 Valdobbiadene TV - 333 5824047
info@fratellicollavo.com - www.fratellicollavo.com

FRATELLI GATTO CAVALIER
Via Cartizze, 1 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 985338
info@fratelligattocavalier.it - www.fratelligattocavalier.it

FROZZA
Via Martiri, 31 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 987069 - valdobbiadene@frozza.it - www.frozza.it

FURLAN
Vicolo Saccon, 48 - 31020 San Vendemiano TV
0438 778267 - info@furlanvini.com - www.furlanvini.com

GARBARA
Via Menegazzi, 19 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900155 - info@garbara.it - www.garbara.it

GEMIN
Via Erizzo, 187 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 975450
info@spumantigemin.it - www.spumantigemin.it

GIAVI
Via Molena, 32 - 31015 Conegliano TV - 0438 411949
info@giavi.it - www.giavi.it

GREGOLETTO
Via S. Martino, 81 - Premaor 31050 Miane TV
0438/970463 - info@gregoletto.com - www.gregoletto.com

GUIA
Via Fontanazze, 2/A - Guia 31049 Valdobbiadene TV
0423 900421 - info@aziendaagricolaguia.com
www.aziendaagricolaguia.it

I BAMBOI
Via Brandolini, 13 - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438/787038 - ibamboi@tmn.it

IL COLLE
Via Colle, 15 - 31020 S.Pietro di Feletto TV
0438 486926 - info@proseccoilcolle.it
www.proseccoilcolle.it

IL FOLLO
Via Follo, 36 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 901092 - info@ilfollo.it - www.ilfollo.it

LA CASA VECCHIA
Via Callonga, 8-12 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900160 - info@lacasavecchia.it
www.lacasavecchia.it

LA CASTELLA
Via Castella 26 - 31020 San Pietro di Feletto TV
331 9051571 - la.castella@libero.it

LA FARRA
Via San Francesco, 44 - 31010 Farra di Soligo TV
0438 801242 - info@lafarra.it - www.lafarra.it

LA MARCA
Via Baite, 14 - 31046 Oderzo TV - 0422 814681
lamarca@lamarca.it - www.lamarca.it

LA RIVA DEI FRATI
Via del Commercio, 31 - 31041 Cornuda TV - 0423 639798
info@rivadeifrati.it - www.rivadeifrati.it

LA SVOLTA
Via Condel 1 -31020 San Pietro di Feletto TV
0438 784251 - info@proseccolasvolta.it
www.proseccolasvolta.it

LA TORDERA
Via Alne' Bosco, 23 - 31020 Vidor TV - 0423 985362
info@latordera.it - www.latordera.it

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

L'ANTICA QUERCIA
Via Cal di Sopra, 8 - Scomigo 31015 Conegliano TV
0438 789344 - info@anticaquercia.it - www.anticaquercia.it

LE BERTOLE
Via Europa, 20 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 975332
info@lebertole.it - www.lebertole.it

LE COLTURE
Via Follo, 5 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900192- info@lecolture.it - www.lecolture.it

LE CONTESSE
Via Cadorna, 39 - Tezze 31020 Vazzola TV - 0438 28795
lecontesse@lecontesse.it - www.lecontesse.it

LE MANZANE
Via Maset, 47/B - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438 486606 - info@lemanzane.it - www.lemanzane.it

LE RIVE DE NADAL
Via dei Cavai, 42 - 31010 Farra di Soligo TV - 0438 801315
info@lerivedenadal.com - www.lerivedenadal.com

LE RUGHE
Via San Liberale, 57 - 31015 Gaiarine TV - 0434 75033
info@proseccolerughe.com - www.proseccolerughe.eu

LE VOLPERE
Via Ugo Cecconi, 13 - 31010 Farra di Soligo TV
0438 801204 - info@levolpere.it - www.levolpere.it

LUCCHETTA MARCELLO
Via Calpena, 38 - 31015 Conegliano TV - 0438 32564
info@lucchettavini.com - www.lucchettavini.com

MACCARI
Via Olivera, 21 - 31015 Conegliano TV - 0438 400350
spumanti@maccarivini.it - www.maccarivini.it

MALIBRAN
Via Barca II°, 63 - 31058 Susegana TV - 0438 781410
info@malibranvini.it - www.malibranvini.it

MANI SAGGE
Corso Vittorio Emanuele II°, 39 - 31015 Conegliano - TV
347 3917208 - m.cescon@manisagge.com
www.manisagge.com

MARCHIORI
Via Rialto, 3 - 31010 Farra di Soligo TV - 0438 801333
info@marchioriwines.com - www.marchioriwines.com

MARSURA NATALE
Strada Fontanazze, 4 - 31049 Valdobbiadene TV -
0423 901054 - info@marsuraspumanti.it
www.marsuraspumanti.it

MARSURET
Via Barch, 17 - Guia 31049 Valdobbiadene TV
0423 900139 - marsuret@marsuret.it - www.marsuret.it

MASCHIO BENIAMINO
Via San Michele, 70 - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438 450023 - info@beniaminomaschio.it
www.beniaminomaschio.it

MASOTTINA
Via Bradolini, 54 - Castello Roganzuolo 31020 San Fior TV
0438 400775 - info@masottina.it - www.masottina.it

MASS BIANCHET
Via Soprapiana, 42 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 987427 - info@massbianchet.com
www.massbianchet.com

MEROTTO
Via Scandolera, 21 - Col San Martino
31010 Farra di Soligo TV - 0438 989000
merotto@merotto.it - www.merotto.it

MIONETTO
Via Colderove, 2 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 9707
info@mionetto.it - www.mionetto.it

MONCADER
Via Castelletto, 63 - Col San Martino 31010 Farra di Soligo TV
0438 989143 - info@moncader.it - www.moncader.it

MONGARDA
Via Canal Nuovo, 8 - Col San Martino 31010
Farra di Soligo TV - 0438 989168
info@mongarda.it - www.mongarda.it

MONTESEL
Via S. Daniele, 42 - Colfosco 31058 Susegana TV
0438 781341 - info@monteselvini.it - www.monteselvini.it

MORET VINI
Via Condel 2 - 31020 San Pietro di Feletto TV
340 0839642 - info@moretvini.it - www.moretvini.it

MORO SERGIO
Via Crede, 10 - Col San Martino 31010 Farra di Soligo TV
0438/898381- info@morosergio.it - www.morosergio.it

NANI RIZZI
Via Stanghe, 22 - Guia 31049 Valdobbiadene TV
0423 900645 - info@nanirizzi.it - www.nanirizzi.it

NARDI GIORDANO
Via Piave, 13 - Soligo 31010 Farra di Soligo TV
0438 82458 - info@nardigiordano.com
www.nardigiordano.com

NINO FRANCO
Via Garibaldi, 147 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 972051 - info@ninofranco.it - www.ninofranco.it

PEDERIVA
Via Cal Del Grot, 1/1 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 900143 - info@spumanti.pederiva.com
www.spumantipederiva.com

PERLAGE
Cal del Muner, 16 - Soligo 31010 Farra di Soligo TV
0438 900203 - info@perlagewines.com
www.perlagewines.com

PRAPIAN
Via Arfanta 9 - Loc. Prapian, Arfanta 31020 Tarzo TV
049 9385023 - mail@sacchettovini.it - www.sacchettovini.it

REBULI ANGELO
Via Str. Nuova di Saccol, 40 - Saccol 31049 Valdobbiadene TV
0423 973307 - info@rebuli.it - www.rebuli.it

RICCARDO
Via Cieca D'Alne', 4 - 31020 Vidor TV - 0423 985248
info@proseccoriccardo.com - www.proseccoriccardo.com

RIVA GRANDA
Via Canal Vecchio, 5/A - Col San Martino
31010 Farra di Soligo TV - 0438 987022
info@proseccorivagranda.it
www.proseccorivagranda.it

ROCCAT
Via Roccat e Ferrari, 1 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 972839 - info@roccat.com - www.roccat.com

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

RUGGERI
Via Pra' Fontana, 4 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 9092 - ruggeri@ruggeri.it - www.ruggeri.it

S.I.V.AG.
Via Ongaresca, 34 - 31020 San Fior TV
0438 76418 - info@sivag.it - www.sivag.it

SALATIN
Via Doge Alvise IV, 57 - Mocenigo 31016 Cordignano TV
0438 995928 - info@salatinvini.com - www.salatinvini.com

SAN GIOVANNI
Via Manzana, 4 - 31015 Conegliano TV - 0438 31598
vinisangiovanni@libero.it - www.vinivcolasangiovanni.it

SAN GIUSEPPE
Via Po, 10/A - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438 450526 - vini.sangiuseppe@libero.it
www.aziendaagricolasangiuseppe.it

SAN GREGORIO
Via S.Gregorio, 18 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 975534 - info@proseccosangregorio.it
www.proseccosangregorio.it

SANFELETTO
Via Borgo Antiga, 39 - 31020 S.Pietro di Feletto TV
0438 486832 - sanfeletto@sanfeletto.it - www.sanfeletto.it

SANTA EUROSIA
Via Cima, 8 - 31049 Valdobbiadene TV - 0438 973236
info@santaeurosia.it - www.santaeurosia.it

SANTA MARGHERITA
Via Ita Marzotto, 8 - 30025 Fossalta di Portogruaro VE
0421 246111 - santamargherita@santamargherita.com
www.santamargherita.com

SANTANTONI
Via Cimitero, 52 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900226 - info@santantoni.it - www.santantoni.it

SCANDOLERA
Via Scandolera, 95 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 985107 - info@scandolera.it - www.scandolera.it

SCOTTA' EVANGELISTA
Via Cal Santa, 10 - 31053 Pieve di Soligo TV
0438 83075 - info@cantinascotta.it
www.cantinascotta.it

SCUOLA ENOLOGICA
Via XXVIII Aprile, 20 - 31015 Conegliano TV
0438 61421 - scuolaenologica@isisscerletti.it

SERRE SPUMANTI
Via Casale Vacca, 8 - Combai 31050 Miane TV
0438 893502 - info@proseccoserre.com
www.proseccoserre.com

SILVANO FOLLADOR
Via Callonga, 11 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 900295 - info@silvanofollador.it
www.silvanofollador.it

SIRO MEROTTO
Via Castelletto, 88 - 31010 Farra di Soligo TV
0438 989156 - info@siromerotto.it - www.siromerotto.it

SOCIETA' AGRICOLA MIOTTO
Via Scandolera, 24 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 985095 - info@cantinamiotto.it
www.cantinamiotto.it

SOMMARIVA
Via Luciani, 16/A - 31020 S. Pietro di Feletto TV
0438 784316 - info@sommariva-vini.it
www.sommariva-vini.it

SORELLE BRONCA
Via Martiri, 20 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 987201 - info@sorellebronca.com
www.sorellebronca.com

SPAGNOL - COL DEL SAS
Via Scandolera, 51 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 987177 - info@coldelsas.it - www.coldelsas.it

TANORE'
Via Mont, 4 - San Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene TV - 0423 975770
info@tanore.it www.tanore.it

TENUTA 2 CASTELLI
Via Cucco, 23 - Collalto 31058 Susegana TV
0422 836790 - info@2castelli.it - www.2castelli.com

TENUTA DEGLI ULTIMI
Via Gen. Armando Diaz, 18 - 31015 Conegliano TV
0438 32888 - sebastiano@degliultimi.it
www.degliultimi.it

TENUTA ELISEO
Via Marcora', 70 - Ogliano 31015 Conegliano TV
348 5207710 - bianchi.fred@gmail.com

TENUTA TORRE ZECCHEI
Via Capitello Ferrari, 1-3c - 31049 Valdobbiadene TV
0423 976183 - info@torrezecchei.it
www.torrezecchei.it

TERRE DI OGLIANO
Via Ss.Trinita', 58 - Ogliano 31015 Conegliano TV
0438 400775 - info@masottina.it

TERRE DI SAN VENANZIO
Via Capitello Ferrari, 1 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 974083 - info@terredisanvenanzio.it
www.terredisanvenanzio.it

TOFFOLI
Via Liberazione, 26 - 31020 Refrontolo TV - 0438 978204
toffoli@proseccotoffoli.it - www.proseccotoffoli.it

TONON VINI
Via Carpesica, 1 - Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV
0438 920004 - info@vinitonon.com - www.vinitonon.com

TORMENA ANGELO
Via Martiri della Liberazione, 7
Colbertaldo 31020 Vidor TV - 0423 987082
info@prosecco-tormena.it - www.prosecco-tormena.it

TORMENA F.LLI
Via Roma, 177 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 987623 - info@tormenafratelli.it
www.tormenafratelli.it

VAL DE CUNE
Via Spinade, 41 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 901112 - info@valdecune.it - www.valdecune.it

VAL D'OCA
Via San Giovanni, 45 - San Giovanni
31049 Valdobbiadene TV - 0423 982070
valdoca@valdoca.com - www.valdoca.com

VALDELLOVO
Via Cucco, 29 - Collalto 31058 Susegana TV
0438 981232 - info@valdellovo.it - www.valdellovo.it

VALDO
Via Foro Boario, 20 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 9090 - info@valdo.com - www.valdo.com

VALDOC SARTORI
Via Menegazzi, 7 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene TV - 0423 900278
info@valdocsartori.it - www.valdocsartori.it

VARASCHIN MATTEO
Strada Chiesa, 10 - San Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene TV - 0423 973553
info@varaschin.com - www.varaschin.com

VETTORI ARTURO
Via Borgo America, 26 - 31020 S.Pietro di Feletto TV
0438 34812 - info@vinivettori.it - www.vinivettori.it

VIGNE DORO
Via Colombo Cristoforo, 74 - 31015 Conegliano TV
0438 410108 - info@vignedoro.it - www.vignedoro.it

VIGNE MATTE
Via Tea, 8 - Rolle 31030 Cison di Valmarino TV
0438 975798 - info@vignematte.it - www.vignematte.it

VIGNE SAVIE
Via Follo, 26 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900235 - info@vignesavie.it - www.vignesavie.it

VIGNETO VECIO
Via Grave, 8 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900338 - info@vignetovecio.it
www.vignetovecio.it

VILLA MARIA
Via San Francesco, 15 - 31010 Farra di Soligo TV
0438 801121 - info@villamaria-spumanti.it
www.villamaria-spumanti.it

VILLA SANDI
Via Erizzo, 113/B - 31035 Crocetta del Montello TV
0423 976299 - info@villasandi.it - www.villasandi.it

VINICOLA SERENA
Via C. Bianchi, 1 - 31015 Conegliano TV - 0438 2011
info@vinicolaserena.com - www.vinicolaserena.com

ZARDETTO
Via Martiri delle Foibe, 18 - 31015 Conegliano TV
0438 394969 - info@zardettoprosecco.com
www.zardettoprosecco.com

ZUCCHETTO PAOLO
Via Cima, 16 - San Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene TV - 0423 972311
sales@zucchetto.com - www.zucchetto.com

Consorzio di Tutela
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

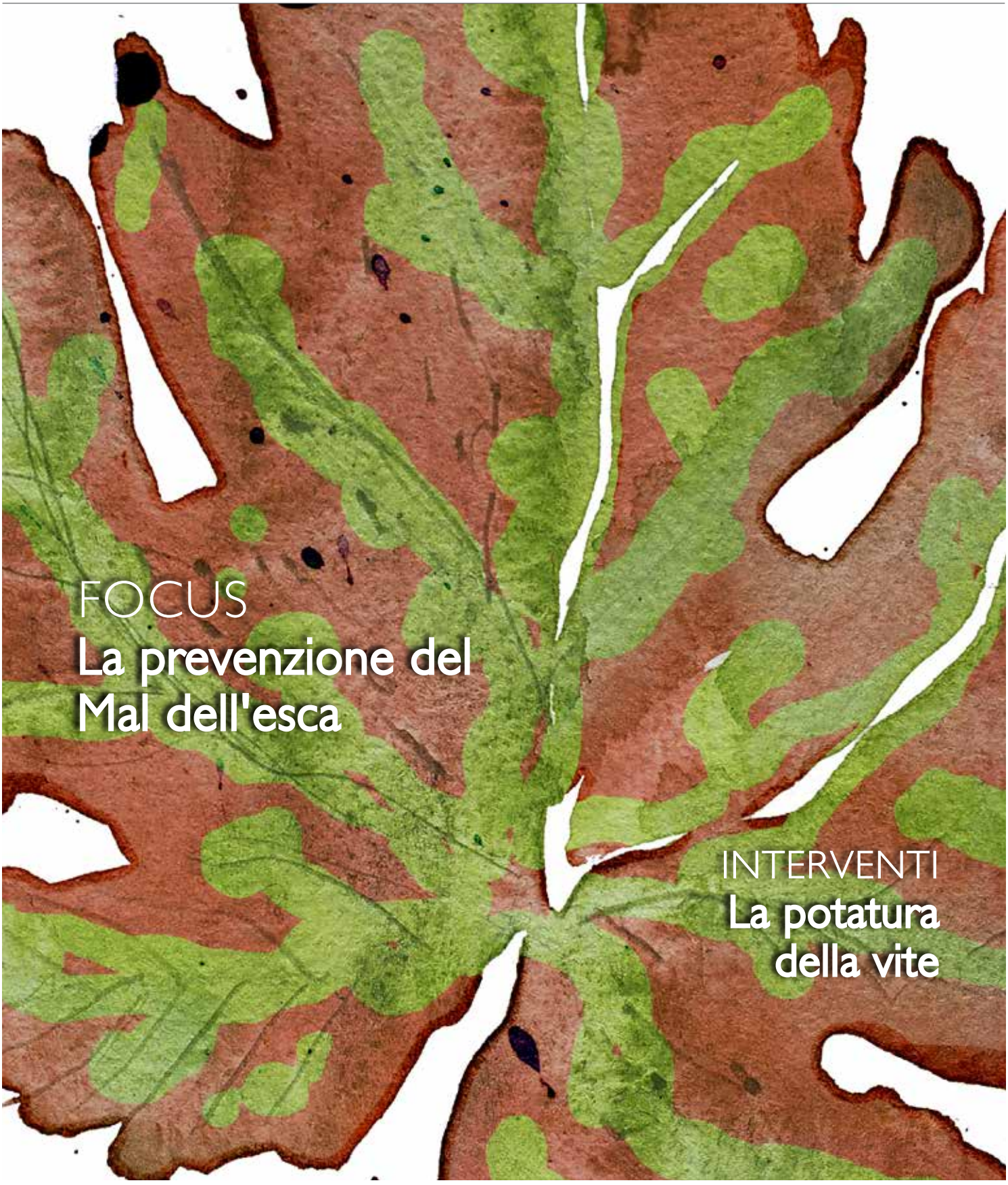
Conegliano Valdobbiadene

IN STAGIONE

Numero 4
Dicembre 2018

TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

Redazione a cura di Uva Sapiens
(Leone Braggio e Roberto Merlo)



FOCUS
La prevenzione del Mal dell'esca

INTERVENTI
La potatura della vite

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

DIALOGO TECNICO SUL MAL DELL'ESCA

Un resoconto delle due giornate di lavoro sulla prevenzione di una fitopatologia diffusa in viticoltura

Nelle giornate dell'8 e 9 novembre si è svolto un importante incontro tecnico, organizzato dal Consorzio, su uno dei temi di maggiore attualità per la viticoltura del Conegliano Valdobbiadene: il Mal dell'esca. La giornata di giovedì 8 è stata dedicata agli interventi di alcuni dei maggiori esperti della materia, che hanno riassunto lo stato dell'arte delle attuali conoscenze sulla malattia e sui metodi esistenti per il suo contenimento.

La prof.ssa **Laura Mugnai** del Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (DiSPAA) Sez. Patologia vegetale ed Entomologa dell'Università di Firenze, da molti anni si occupa a livello universitario del Mal dell'esca ed è uno dei maggiori specialisti di questa patologia. Dopo un excursus sulla natura della malattia (sintomatologia, eziologia e fattori ambientali predisponenti), la studiosa ha voluto rimarcare l'importanza della prevenzione, non solo nella gestione del vigneto fin dal momento dell'impianto, ma anche in vivaio con l'indispensabile protezione delle ferite di potatura. Ad oggi non esistono soluzioni miracolose per questa fitopatia, è quindi importante conoscere e saper utilizzare tutti gli strumenti esistenti per riuscire a contrastarla in modo tempestivo e costante: potatura corretta, controllo del vigore, eliminazione delle sorgenti di inoculo, protezione delle ferite, etc.

Il dott. **Enrico Battiston**, agronomo e collaboratore esterno del Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (DiSPAA) Sez. Patologia vegetale ed Entomologa dell'Università di Firenze, si è dedicato a numerose sperimentazioni e ha quindi potuto approfondire l'aspetto della ricerca. Con grande chiarezza ha fatto presente che, ad oggi, non esiste alcun prodotto fitosanitario con attività curativa del mal dell'esca, che sia registrato e immesso in commercio. L'attività di ricerca continua ad essere intensa tuttavia, dato il caratteristico andamento fluttuante della malattia nel corso degli anni anche sulla stessa pianta, le prove di campo richiedono osservazioni pluriennali e metodo rigorosamente scientifico. Forte è stato l'invito, rivolto a tutti i viticoltori, per un controllo sistematico dei loro vigneti, in modo da riuscire a riconoscere precocemente il comparire dell'esca e verificare concretamente l'efficacia delle strategie messe in atto. Considerata la particolare importanza che la vitalità delle viti ha sulle ripide colline della nostra Denominazione, va sottolineato quanto affermato dal dott. Battiston circa il ruolo strategico della collaborazione fra viticoltori e vivaisti, al fine di programmare le produzioni e massimizzarne il livello sanitario, attraverso la scelta di materiale di qualità per i portinnesti e metodi di innesto rispettosi dei tessuti legnosi.

Evita danni da brucatura

SEPRAN

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO PER L'ITALIA
Kwizda
Agro seed treatment

NOVITA'

FITOSANITARIO REGISTRATO

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.ilsegno.it

Il dott. **François Dal**, Consulente viticolo del SICAVAC in Sancerre (Service interprofessionnel de Conseil Agronomique, de Vinification et d'Analyses du Centre) è probabilmente il tecnico che a livello europeo ha maturato maggiore esperienza sulla gestione pratica del Mal dell'esca. L'intervento di Dal ha rimarcato il ruolo chiave della potatura nella comparsa dei sintomi del Mal dell'esca, evidenziando, anche attraverso sezioni di piante, la stretta correlazione tra le piaghe da taglio e il disseccamento interno del legno. Il tecnico francese ha condiviso la sua vasta esperienza sui metodi di potatura più rispettosi della pianta, particolarmente su quello applicato originariamente da Monsieur Poussard sui Guyot della Charente già a fine '800, esponendo anche i dati ottenuti dalle prove in campo, che hanno evidenziato l'effetto positivo di una corretta potatura in termini di riduzione della virulenza della patologia. Dal ha poi illustrato una delle tecniche di recupero di piante affette da esca che negli anni ha dimostrato maggiore efficacia: il curetage, riassumendo anche i risultati delle prove da lui eseguite in Francia.

Infine si è passati all'intervento del dott. **Roberto Merlo**, Consulente viticolo del team tecnico Uva Sapiens Srl (facente parte del gruppo tecnico del Consorzio), che opera da diversi anni nel territorio del Conegliano Valdobbiadene e ha maturato una particolare esperienza nella gestione del Mal dell'esca sulla varietà Glera nelle specifiche condizioni della denominazione. Merlo ha illustrato i risultati ottenuti in 5 anni di esperienze di curetage effettuati dal team Uva Sapiens, con un particolare focus sulla prova eseguita su un vigneto di Glera situato all'interno del Comprensorio Conegliano Valdobbiadene DOCG. I dati esposti, concordemente con quanto rilevato da Dal, evidenziano una progressiva riduzione negli anni delle sintomatologie legate al Mal dell'Esca, sia nella sua forma cronica che apoplettica. A conclusione Merlo ha evidenziato che l'effetto operativo della forte riduzione dei sintomi di esca nel vigneto considerato, è stata la parallela decisa riduzione della percentuale di piante da sostituire annualmente (19,9% nel 2014 a fronte dell' 1,8% nel 2018) e dei conseguenti picchi di lavoro derivanti dalla gestione delle fallanze (impianto, protezione dalle malerbe, irrigazione estiva).

Per quanti volessero approfondire gli specifici argomenti trattati, gli interventi dei quattro esperti sono disponibili presso la sede del Consorzio.

Questa due giorni dedicata al Mal dell'esca si è conclusa con la giornata di prova pratica di curetage su piante adulte di Glera. I partecipanti hanno potuto cimentarsi in prima persona, affiancati da F. Dal e dai tecnici del team Uva Sapiens, con la rimozione della carie del legno secondo le corrette modalità di intervento, sia su piante che hanno mostrato sintomi nel 2018 (tecnica del curetage), sia su viti non sintomatiche nel corso della scorsa stagione (tecnica del curetage preventivo). Ciascuno dei presenti si è esercitato su più piante, familiarizzando con questa nuova pratica viticola che, per la sua invasività, deve essere eseguita con accuratezza ma allo stesso tempo con incisività, per poter dare i positivi risultati illustrati durante il convegno.

POTATURA DELLA VITE

La potatura è una delle attività viticole che hanno maggiore impatto sia sulla quantità che sulla qualità dell'uva prodotta

Considerando la stretta correlazione che la potatura ha con il Mal dell'esca, il suo intervento non si esaurisce nell'anno in corso ma riguarda la vitalità stessa del legno e quindi le vendemmie future. Va sottolineato ancora una volta che la vigoria tipica della varietà Glera, favorita anche dalla piovosità della fascia pedemontana veneta, rende di particolare importanza la corretta potatura nell'areale del Prosecco Superiore DOCG.

I due sistemi di allevamento maggiormente rappresentativi della nostra denominazione, Doppio Capovolto e Sylvoz, hanno caratteristiche diverse (il primo ha un cordone orizzontale permanente, ma non il secondo); tuttavia, in entrambi gli interventi di potatura devono tenere presente alcune regole generali che prescindono dal sistema di allevamento; le riassumeremo nel presente articolo. Per stabilire il momento ottimale per iniziare la potatura, bisogna ricordare che:

- la vite, nella fase di post-vendemmia, prosegue l'attività di stoccaggio delle sostanze di riserva necessarie al germogliamento nella primavera successiva;
- le ferite rappresentano per la pianta "aperture" alle infezioni da parte di microrganismi patogeni.

È quindi buona norma non anticipare eccessivamente il taglio, che comunque non andrebbe iniziato prima che le foglie siano cadute; questo per consentire alla pianta di recuperare tutte le energie disponibili e per "aprire" le ferite il più tardi possibile.

AUTOCLAVI E SERBATOI SO.L.ME

una scelta di affidabilità

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

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

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

Solme since 1980

via Galilei, 3 31048 S. Biagio -ITALY-

☎ +39 0422 89 55 48 +39 0422 89 54 56

sales@solme.it

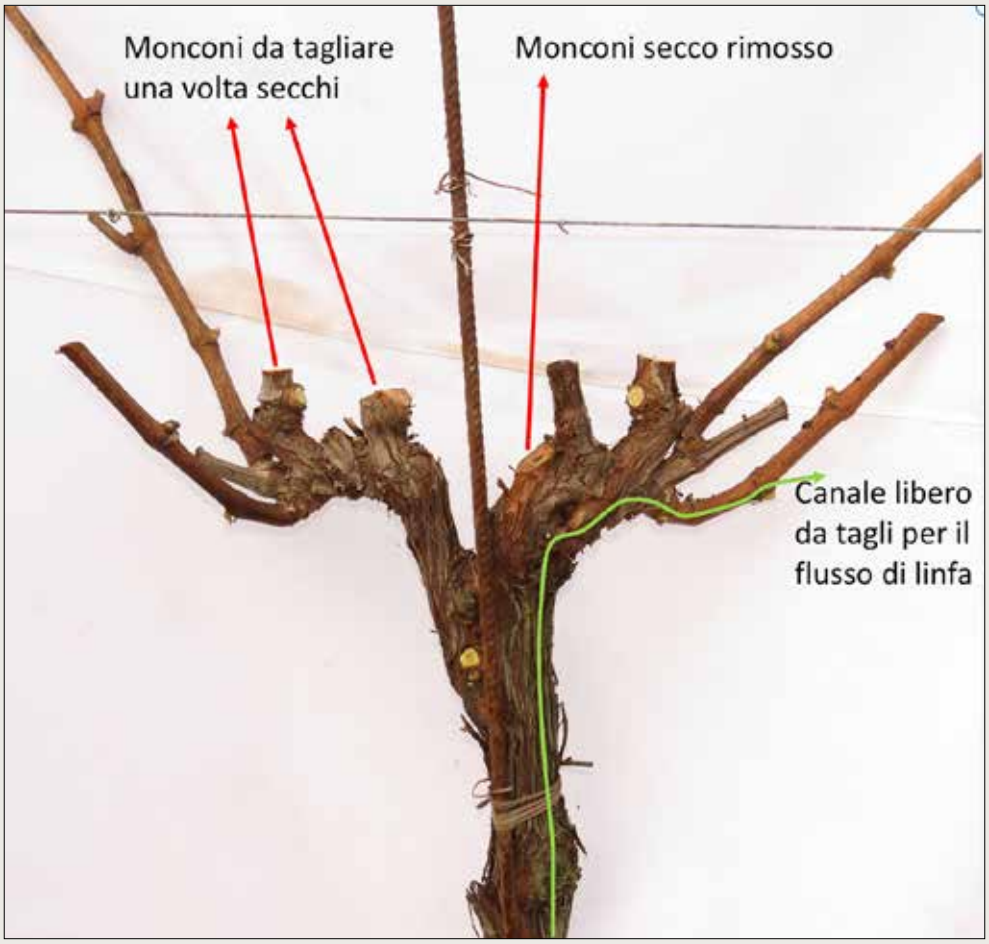
BIASIOL TECHNOLOGY

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

A completamento di quanto sopra descritto serve precisare che la potatura è spesso fatta coincidere con il taglio, dimenticando che essa in realtà è un'operazione che si esegue in due momenti diversi: il taglio, o potatura secca, che si esegue in inverno con le forbici, e la scacchiatura o potatura verde, eseguita alla ripresa vegetativa a completamento della precedente; quest'ultima consiste nell'eliminazione dei germogli non utili alla produzione dell'anno o alla potatura dell'anno successivo. Rimarchiamo l'importanza della scacchiatura per i consistenti benefici che apporta in termini di riduzione dell'affastellamento della vegetazione, di sanità dei grappoli e uniforme maturazione, nonché per la riduzione notevole dei tempi di taglio e stralcio.

Dal punto di vista pratico-operativo aggiungiamo che i tagli eseguiti sulla vite con la potatura invernale provocano sempre una porzione di legno secco all'interno della pianta, definito "cono di disseccamento". Le dimensioni del cono di disseccamento sono direttamente proporzionali alle dimensioni del taglio eseguito. Per questa ragione è risaputo ormai che i grossi tagli di ritorno, spesso eseguiti con il seghetto su legno di quattro, cinque o più anni, andrebbero evitati per le nefaste conseguenze in termini di vitalità del legno, ostruzione del regolare flusso di linfa, e successiva comparsa di carie e sintomi di Mal dell'esca. Per ridurre le dimensioni dei coni di disseccamento è stato verificato che i tagli non devono essere eseguiti a raso, ma lasciando un moncone di altezza almeno pari al diametro del taglio eseguito. Il moncone andrà quindi asportato con la potatura degli anni successivi, una volta seccatosi completamente.

È forse poco noto che la vitalità del legno non dipende solo dalle dimensioni delle piaghe di potatura, ma anche dalla loro posizione reciproca. Più i coni di disseccamento sono vicini tra loro e in posizione opposta lungo la branca, maggiore è la loro tendenza a "congiungersi" formando un disseccamento ancora più vasto e dannoso. L'abilità del potatore consiste dunque nell'eseguire annualmente i tagli nella corretta posizione, tutti sullo stesso lato della branca, in modo tale da salvaguardare sul lato opposto un canale in cui il flusso di linfa sia privo di ostruzioni dovute ai disseccamenti. È ovviamente impossibile fornire qui tutte le informazioni e i dettagli che si apprendono durante un corso di potatura; per questa ragione il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore organizza annualmente per la compagine sociale incontri di formazione teorico-pratica. In questi corsi vengono presi in esame i due sistemi di allevamento maggiormente diffusi nella denominazione: Sylvoz e Doppio Capovolto.



Spazio Informatico snc
Viale Italia, 196 - Conegliano (TV)
Tel. 0438.402981 - www.viniegrappe.it
info@spazioinformatico.com
Spazio Informatico ti fornisce
SOFTWARE + ASSISTENZA + CONSULENZA
qualificata, puntuale e professionale.
Attività di Cantina
Cruscotto Vinificazione
DAA Telematico ed MVV
Tracciabilità
Invii al SIAN
Quaderno Campagna
...dal 1 gennaio 2019 al via la FATTURAZIONE ELETTRONICA...
FAI LA SCELTA GIUSTA!
AFFIDATI A NOI!
Ampelide
al servizio della vitivinicoltura
LA SOLUZIONE COMPLETA, SEMPLICE ED INTUITIVA
PER LA TUA CANTINA

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

ANDAMENTO METEO POST VENDEMMIA E RIPOSO DELLA VITE

Il periodo fenologico della vite che va dalla fine della crescita dei germogli alla caduta delle foglie, viene definito "agostamento". Nel corso di questa importante fase del ciclo annuale della vite, che si sovrappone temporalmente in parte con la maturazione dell'uva, i tralci lignificano e maturano. Il processo di maturazione dei tralci si rende visibile esternamente con il loro indurimento ed imbrunimento (accumulo di polifenoli), tuttavia all'interno i tessuti vanno incontro a disidratazione, processo fondamentale per permettere di aumentare la resistenza al freddo dei tralci ma soprattutto delle gemme. Durante tutta la fase di post-vendemmia la vite prosegue, fintanto che vi sono foglie attive, l'accumulo di sostanze di riserva all'interno del legno, più precisamente nei raggi midollari; tali sostanze di riserva serviranno poi alla vite durante la primavera successiva per il germogliamento. È noto che un corretto e regolare accumulo di riserve sia strettamente correlato con altri importanti aspetti della fisiologia della vite:

- il perfezionamento della differenziazione delle gemme e quindi la produzione dell'anno successivo;
- la qualità della produzione, per il contributo all'accumulo zuccherino nell'uva durante la prima parte della maturazione;
- la resistenza a stress ambientali come gelate, grandinate etc.
- buon funzionamento dell'apparato radicale e quindi dei processi di assorbimento dei nutrienti.

Conseguenza logica di quanto sopra esposto è che una buona maturazione dei tralci è favorita da tutti i fattori che possono agevolare una regolare attività fotosintetica da parte dell'apparato fogliare e quindi un altrettanto regolare flusso di sostanze di riserva verso il legno.

L'andamento termico dell'autunno 2018 è stato particolarmente mite. Considerando come rappresentativi della pedemontana trevigiana i dati della stazione meteorologica di Conegliano TV, in figura 1 possiamo osservare l'andamento delle temperature giornaliere per i mesi di ottobre e novembre. Nella seconda decade del mese di ottobre le temperature medie giornaliere si sono mantenute stabilmente nell'intorno dei 20°C, che rappresentano un valore sensibilmente più alto rispetto alla media storica della decade, che è di circa 14°C; le temperature massime dello stesso periodo, che hanno

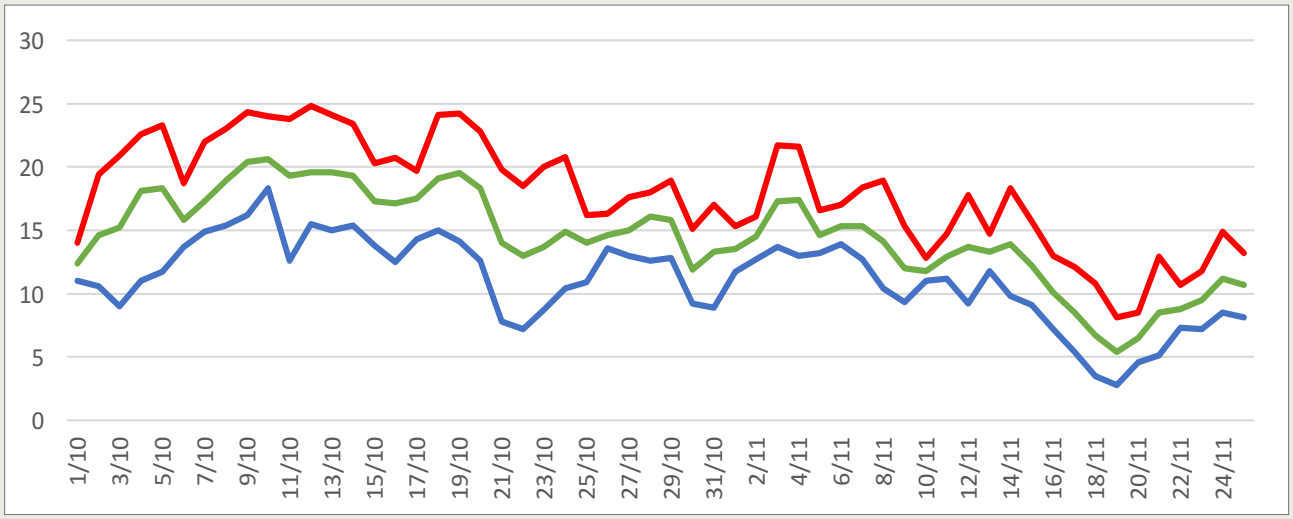


Figura 1: andamento termico stazione di Conegliano (90m. slm). Linea rossa: temperatura massima giornaliera; linea verde temperatura media giornaliera; linea blu: temperatura minima giornaliera.

sfiorato in qualche caso i 25°C, non fanno altro che confermare quanto riportato. I primi 15 giorni del mese di novembre hanno prolungato la fase calda; anche nel corso di tale periodo le temperature medie sono state sostanzialmente più alte della media storica, mantenendosi più o meno stabilmente intorno ai 15°C, vale a dire almeno 5 gradi in più rispetto allo storico. Anche qui le massime hanno raggiunto valori alti per il periodo, con un picco ad inizio mese che ha abbondantemente superato i 20°C.

Il peculiare andamento termico autunnale del 2018 ha sicuramente contribuito al prolungamento della fase vegetativa e al conseguente ritardo della caduta delle foglie, che è stata osservata in molti vigneti della denominazione; a tale fenomeno ha contribuito anche l'andamento pluviometrico che ha visto ampie fasi soleggiate sia nel mese di ottobre che di novembre.

Facendo sempre riferimento alla stazione di Conegliano, possiamo dire che il mese di ottobre non sia stato particolarmente piovoso, pur avendo registrato un cumulo pluviometrico di 184 mm, superiore alla media storica del mese, che è pari a circa 125 mm. In figura 2 sono riportate le precipitazioni di ottobre e novembre, riferite alla stazione di Conegliano: possiamo notare come dal giorno 1 al 28 del mese di ottobre ci siano stati due soli eventi piovosi significativi (pioggia maggiore di 10 mm), esattamente il giorno 1 e il giorno 6. La maggior parte delle precipitazioni di ottobre si sono concentrate

infatti negli ultimi giorni del mese, per poi proseguire nei primi giorni di novembre.

Anche il mese di Novembre ha avuto una lunga fase asciutta, coincisa con le due settimane centrali del mese.

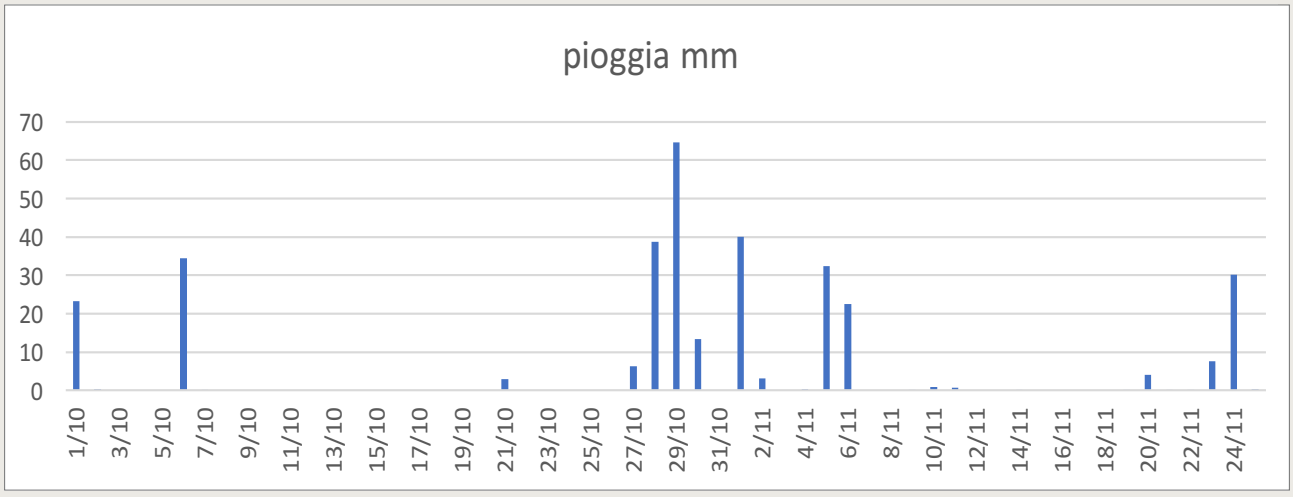


Figura 2: andamento pluviometrico di ottobre e novembre 2018 presso la stazione ARPAV di Conegliano (90 m. slm)

Andando a verificare poi l'andamento delle temperature del suolo (fig. 3, vedi pagina sucessiva) possiamo osservare come fino a circa la metà del mese di novembre, essa è rimasta sempre al di sopra dei 10 °C anche in superficie, con anche ampie fasi temporali con temperatura al di sopra dei 15°C; è possibile quindi ipotizzare che le vite, durante l'autunno 2018 abbiano mantenuto una buona attività radicale, grazie a favorevoli condizioni del terreno per disponibilità idrica e temperatura.

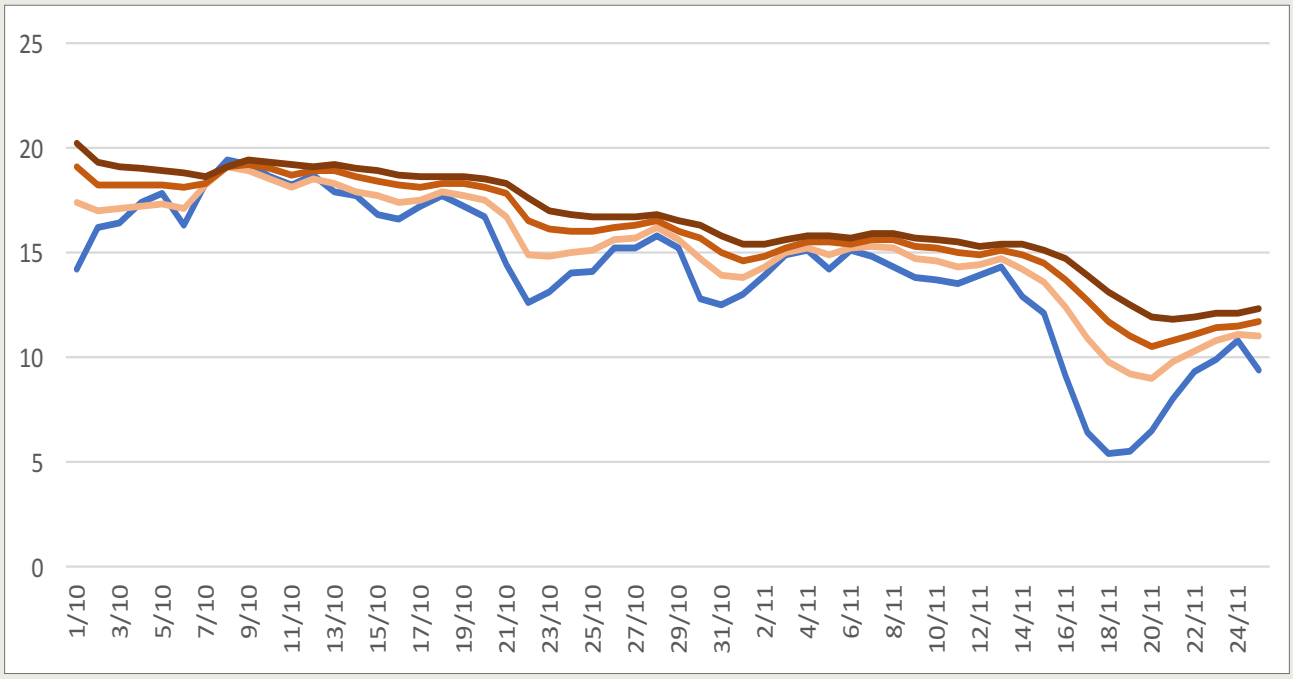


Figura 3: Temperatura del suolo presso la stazione ARPAV di Conegliano: linea blu = temp. superficie; linea marrone chiaro = temp. a -10cm; marrone medio temp. a - 20cm; marrone scuro temp. a -30cm.

LE AZIENDE INFORMANO

ASCENZA®: UN BRAND RINNOVATO PER UNA SOCIETÀ IN ESPANSIONE

ASCENZA è il nuovo nome, la nuova immagine, il nuovo brand di SAPEC AGRO in vigore dal 28 novembre 2018.

ASCENZA deriva dal latino ascendere, che significa appunto salire, elevarsi, cioè crescere. Il nome è proprio il punto di partenza di questo cambiamento: **il nuovo marchio infatti riflette l'evoluzione, la maturazione dell'attività e il progetto di espansione.**

Il nuovo logo è ispirato alla foresta mediterranea, nota per la sua stabilità e per il suo costante rinnovamento. **ASCENZA ambisce a essere contraddistinta allo stesso modo**: un simbolo di stabilità e continuo progresso, al servizio dei clienti e dell'agricoltura.

In questo rinnovamento restano tuttavia inalterati i valori cui la società è sempre stata improntata: **vicinanza al cliente, impegno, empatia e agilità.** Tale cambiamento rappresenta una crescita **possibile solo grazie all'impegno di oltre 50 anni** nel settore nel contesto internazionale.

ASCENZA mira ad essere **un punto di riferimento nel settore della difesa delle colture.** Per raggiungere tale obiettivo la società sta rafforzando la propria presenza a livello internazionale, investendo in risorse umane con un approccio multidisciplinare e puntando sulla ricerca e sullo sviluppo, per offrire soluzioni agricole off patent di qualità.

Il portafoglio prodotti di ASCENZA è in continua evoluzione e per il 2019 si attendono importanti novità, frutto della continua ricerca di soluzioni per le sfide di oggi e domani.

Scopri di più su **www.ascenza.com**

ASCENZA®

NUOVE PRESSE PNEUMATICHE

PREXA F/PREXA C

DETTAGLI INNOVATIVI

› Nuovo design compatto e più moderno con speciale attenzione alle finiture.

› Dispositivo IA per la gestione intelligente della pressatura, protezione anti-tracimazione e controllo pompa mosto.

› Dispositivo di tele-assistenza remota per monitorare la Pressa a distanza.

› Fasce di refrigerazione per Prexa C.

Scopri di più su
www.puleosrl.com

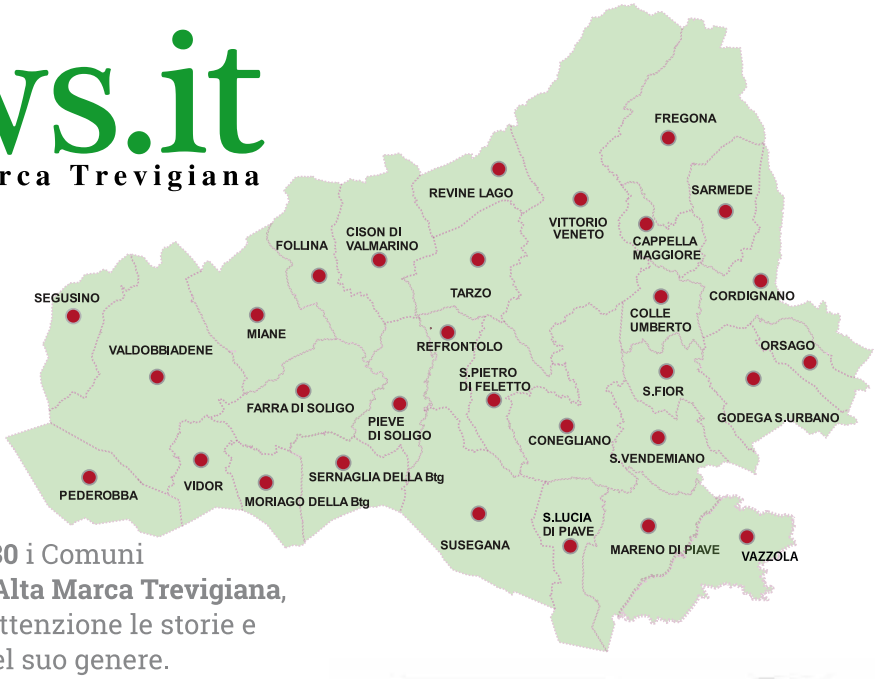
PULEO
LEADING WINERY MANUFACTURER.

1968/2018 50 ANNIVERSARY

Qdpnews.it

notizie online dell' **Alta Marca Trevigiana**

IL TERRITORIO
IN PRIMA PAGINA



Giovane, flessibile, dinamico.

Da oggi anche a Pederobba salgono infatti a **30** i Comuni seguiti da **Qdpnews.it**, il giornale online dell'**Alta Marca Trevigiana**, da sempre attento a raccontare con cura ed attenzione le storie e i fatti che avvengono in 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/366 242 4330 | newsstand/qdpnews

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

VIVAI SOMMADOSSI: LA QUALITA' TRENTINA

La **Vivai Sommadossi** nasce agli inizi del '900, vantando così un percorso di crescita, dedizione e passione nel settore della **viticoltura**, lungo quasi un secolo. Competenza, impegno e serietà sono valori che vengono tramandati dal nonno al padre, e dal padre ai figli, uno dei quali, **Silvano** Sommadossi oggi è alla guida di questa storica azienda.

Valori che hanno garantito la sopravvivenza dell'azienda in quegli anni difficili in cui l'arrivo della fillossera in Europa impose alle aziende vinicole cambiamenti radicali, introducendo un nuovo metodo nel riprodurre le piante di vite.

Qualità e sanità sono alla base della filosofia Sommadossi, che da sempre cerca di mantenere uno standard elevato utilizzando materiali certificati e innovativi, prodotti all'interno della propria azienda dalle **gemme** ai **portainnesti**, e seguendo personalmente ogni fase della lavorazione.

Il rapporto del titolare con il **cliente** è un rapporto continuativo e privilegiato, ciclicamente Silvano Sommadossi si impegna a fare il giro dei suoi clienti, dislocati lungo tutta l'Italia, per monitorare i loro vigneti e aggiornarli sui nuovi materiali e le nuove tecniche. Ogni **vigneto**, per Silvano Sommadossi, non è né una vendita né un acquisto bensì un **investimento** da coltivare e trasformare grazie alla cura e all'impegno.

Oggi l'Azienda è presente come espositore, nelle più importanti **fiere** e saloni di macchine e attrezzature per l'enologia e l'attività vinicola, a livello regionale e nazionale.

vivai SOMMADOSSI
la Qualità trentina

VIVAI SOMMADOSSI
Via alle Cime 5,
località Padergnone
38096 Vallelaghi
Tel. +39 0461864637
info@vivaisommadossi.it
www.vivaisommadossi.it

FRESH WAYS SRL, UNA REALTÀ NEI TRASPORTI A TEMPERATURA CONTROLLATA

Nel 2007 nasce Fresh Ways e la crescita costante di questi anni (oggi il team di lavoro è triplicato) la colloca sul mercato come un'azienda consolidata nel complesso settore dei trasporti internazionali a temperatura controllata. Il settore vinicolo è uno dei settori a maggiore crescita **(+27% di vino trasportato in tutta Europa nell'anno 2018 rispetto al 2017; oltre 150 cantine hanno già utilizzato i nostri servizi nel 2018).**

Il numero e il peso dei Clienti presenti in portafoglio sono tali da immaginare come traguardo quello di diventare un competitor diretto di multinazionali dei trasporti refrigerati internazionali a livello europeo con focus particolare all'espansione dell'export europeo del prodotto italiano principe: "il vino".

La crescita dei numeri di questi anni è supportata anche da una serie di investimenti volti a consolidare un'Azienda che non vuole fermarsi, come per esempio: la costruzione di una nuova sede in Burago di Molgora; la Digital Innovation con la creazione di un tool Web-based che permette a tutti clienti coinvolti nella supply chain, di gestire in modo semplice le proprie spedizioni, nonostante la frammentazione degli ordini; la scelta di Partner dedicati per area geografica in tutta Europa che consente la gestione di tutti i prodotti del mercato agro-alimentare italiano che richiedano temperatura controllata (Ambient;+4°;-20°). Fresh Ways non vuole procedere "sola", ma cercare di essere un volano positivo che permetta a tutte le realtà con le quali collabora di continuare a crescere.

FRESH WAYS S.R.L
Via Enrico Fermi 10
20875 Burago di Molgora (MB)
Tel. +39 039 635891
www.freshways.it

L'OZONO NELL'INDUSTRIA VITIVINICOLA: DALL'UVA SANA AL VINO DI GRANDE QUALITÀ

L'ozono, molecola triatomica dell'ossigeno, è il più efficace battericida e virucida esistente, riconosciuto dal Ministero della Sanità come "presidio naturale per la sterilizzazione degli ambienti".

Nell'industria vitivinicola l'ozono è in grado di accompagnare efficacemente ogni fase della produzione del vino: dalla coltivazione della vite all'imbottigliamento. Multiossigen S.P.A. progetta e produce impianti su misura per il trattamento dell'acqua e la sanificazione dell'aria mediante ozono. L'azienda italiana ha inoltre brevettato il corroborante a base di ozono BIOZON, prodotto autorizzato per l'agricoltura biologica e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.206 del 5 settembre 2018.

Nato dall'esigenza di utilizzare l'ozono nella fase vegetativa, ovvero direttamente nel vigneto, BIOZON innesca meccanismi d'azione che accelerano il metabolismo secondario della pianta, stimolandone la fotosintesi e la produzione di clorofilla. Ciò rende la vite più resistente contro l'attacco di batteri, virus e funghi.

Quando è consigliato il trattamento del vigneto con BIOZON? Il Dott. Manuele Camolese, Amministratore Delegato di Multiossigen S.P.A., spiega che: "Il prodotto aumenta di efficacia se utilizzato durante la fioritura e le fasi fenologiche più sensibili allo sviluppo di funghi patogeni. In questo modo BIOZON svolge una funzione preventiva e curativa contro l'oidio, la botrite e la peronospora. Inoltre, emanando un odore sgradevole, esercita un effetto repellente contro insetti e parassiti. BIOZON non lascia residui ed elimina parte dei prodotti chimici sistemici utilizzati nell'agricoltura convenzionale, evitando di trasferirli nel vino".

L'ozono è oggi utilizzato anche per la sanificazione degli ambienti di produzione e la detersione di superfici e contenitori (come barrique, tini, bottiglie e cisterne inox). In barricaia gli ozonizzatori d'aria eliminano gli odori e le muffe, perciò è possibile aumentare il tasso di umidità ambientale.

Il lavaggio con acqua ozonizzata di contenitori e macchinari per l'imbottigliamento ne prolunga la vita, risulta più efficiente dei tradizionali prodotti chimici ed elimina le sostanze residue, migliorando le qualità organolettiche e gustative del vino. In particolare la detersione rimuove il materiale organico e inorganico, che si accumula nel corso delle lavorazioni enologiche, ottenendo una perfetta pulizia di tutte le strutture in acciaio e rendendo praticamente nuove le botti. A differenza dei tradizionali prodotti chimici, l'ozono riesce a sanificare ogni punto e impedire la formazione di muffe, preservando le apparecchiature.

Come ricorda il Dott. Manuele Camolese: "L'utilizzo dell'ozono nell'industria vinicola semplifica i processi, riduce i tempi di lavorazione ed elimina gli odori, favorendo il risparmio di prodotti chimici, acqua ed energia".

Vigneto trattato con BIOZON

Inaugurazione dell'impianto di produzione di BIOZON. Il Prof. Marianno Franzini, Presidente SIOOT Internazionale ed inventore di BIOZON (sulla sinistra), stringe la mano al Dott. Manuele Camolese

multiossigen OZONE TECHNOLOGY

MULTIOSSIGEN SPA
Via Roma 77
24020 Gorle (BG)
info@multiossigen.com - Tel. 035 302751
www.multiossigen.com

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

Zarpellon Agricoltura è il punto di riferimento per la tua azienda. Fornisce assistenza tecnica diretta in campo e consulenza agronomica, oltre all'effettuare le analisi del terreno. Propone le migliori soluzioni per la difesa fitosanitaria del vigneto sulla base dei principi della lotta biologica e di quella integrata. Da Zarpellon Agricoltura trovi anche tutti i prodotti e le attrezzature per l'impianto.

ZARPELLON
AGRICOLTURA

Via Bibano di Sotto, 44/I - 31010 Godega di S. Urbano - TV
Tel. +39 0438 782005 - **Facebook** Zarpellon Agricoltura
www.zarpellonagricoltura.it

prosecco.it

SIAMO CONEGLIANO VALDOBBIADENE: IL REGNO DEL PROSECCO SUPERIORE.

Siamo i custodi di un territorio antico che da più di 140 anni è la terra del Prosecco. Siamo ispirati dalla passione e forgiati dalla fatica di altitudini e pendenze impervie. Siamo protettori dell'ambiente e della biodiversità seguendo il protocollo viticolo, un patto nobile che rispettiamo ogni giorno. La nostra vita è per le viti. **Siamo Conegliano Valdobbiadene, il Regno del Prosecco Superiore.**

181 PRODUTTORI UNITI A TUTELA DELLA QUALITÀ CONTROLLATA E GARANTITA

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876