Conegliano Valdobbiadene

Numero 1
Aprile 2015

Colline del Prosecco Superiore

Effetto Tutela

VINITALY
Il Consorzio
in onda con Radio 24

TECNICA
Appunti in verde:
ordine e disciplina

VINO IN VILLA FESTIVAL
Il Superiore fra arte,
cultura e filosofia

Dal "Sistema Prosecco"
al regolamento europeo sulla tutela:
tutte le armi a disposizione per
proteggere la denominazione in Italia e all'estero

Anno 17 - Numero 1 - Aprile 2015 - Periodico Bimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV - Contiene I.P.

CENTRO AFFARI VENETO

nostra produzione pavimenti "Pietra Canova" uso interno esterno

Abbiamo l'esposizione più grande d'Italia - "pavimenti per cantine"!

www.cav.it - email: info@cav.it - Cell. 349 417 5288

Mission Expo

La presenza del Consorzio all'evento milanese come strategia fondamentale per promuovere al meglio la nostra denominazione e il suo territorio

Expo come trampolino di lancio per il territorio di Conegliano Valdobbiadene. Con l'avvicinarsi dell'evento milanese il Consorzio ha intensificato le sue azioni promozionali, con l'obiettivo appunto di presentare al mondo la nostra denominazione in un modo nuovo, coordinato e multicanale. In una manifestazione che, secondo le previsioni, porterà oltre 20 milioni di presenze nel nostro Paese, il Consorzio avrà un ruolo di primo piano. Che parte, innanzitutto, da una forte e importante presenza all'interno dello spazio riservato ad Eataly, 8 mila metri quadrati che ospiteranno degustazioni, pranzi realizzati da chef stellati italiani, eventi e spettacoli legati all'educazione alimentare e alla corretta nutrizione. Qui il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore sarà presente, per sei mesi, insieme alle altre eccellenze della gastronomia italiana come il Consorzio del Prosciutto di San Daniele e quello del Grana Padano. A supporto di questa presenza verrà lanciata a livello nazionale una nuova campagna stampa, sull'esempio di quella uscita già lo scorso autunno di cui riprenderà la stessa filosofia, ma che per la prima volta vedrà il Consorzio comunicare assieme alle aziende della denominazione presenti ad Expo. Oltre a Eataly, il Consorzio avrà comunque un suo spazio privilegiato anche all'interno della Biblioteca del Vino. Qui il Prosecco Superiore rappresenterà l'emblema della produzione agroalimentare di qualità della Regione Veneto, sia dal punto di vista degustativo, grazie alla presenza di numerosi dispenser automatici, ma anche da quello ricettivo. Sarà quindi l'occasione, non solo per offrire al pubblico le migliori espressioni della Docg, ma soprattutto per presentare al meglio l'offerta turistica del territorio, che sarà accompagnata dalla distribuzione della rivista enoturistica "Visit Conegliano Valdobbiadene", il cui ultimo numero è stato appositamente realizzato come uno Speciale Expo. Nello stesso tempo i vini del Consorzio avranno uno spazio di ampia visibilità anche nella centralissima Piazza Duomo di Milano, dove il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore sarà lo spumante esclusivo di un ristorante di nuova apertura. Il Conegliano Valdobbiadene vuole quindi mostrarsi, in un ideale percorso da Milano a Venezia, come un'occasione unica di visita ad un territorio ricco di storia e ben conservato dal punto di vista ambientale. E un messaggio in questo senso sarà lanciato già dalla prossima edizione di Vino in Villa, trasformatosi in un vero e proprio festival culturale con al centro il vino italiano, appuntamento ideale per interagire con un pubblico sempre più attento e curioso. La vera sfida del Consorzio per l'Expo è quindi quella di generare attrazione verso la nostra denominazione e il suo territorio, un'occasione unica che va sfruttata lavorando sempre in sinergia con tutte le aziende e i soggetti, associazioni, enti ed istituzioni, legati all'area storica del Prosecco Superiore.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Innocente Nardi

riduzione dei costi

previsione patologie

meno trattamenti fitosanitari

tutela ambiente

uva più sana e genuina

PIU' DI UNA CENTRALINA METEO

SAVE è l'innovativo sistema di monitoraggio delle condizioni microclimatiche del vigneto, che:

- **controlla in tempo reale** valori tra cui quelli favorevoli a peronospora, oidio e botrite,
- **li rielabora** sulla base di modelli previsionali di alta affidabilità,
- **ti allerta** in caso di probabile insorgenza delle patologie, così sai con precisione quando effettuare i trattamenti con la massima efficacia e riduzione dei costi,
- **attua** i principi di Difesa Integrata Obbligatoria come previsto dal **Piano d'Azione Nazionale (Decreto del 22/01/2014)**.

Oltre alla unità centrale, è disponibile una **ampia gamma di sensori ed attuatori wireless** per automatizzare i lavori in vigna.

Solo per i primi 10 acquirenti*

SCONTO LANCIO

Cogli l'offerta: contattaci o visita la pagina www.auroras.eu/offerta

***Sconto valido esclusivamente sul modello SAVE GPRS, per ordini entro il 30/06/2015.**

SAVE è realizzato da **Auroras, azienda italiana** che **integra tecnologia con coding di regole personalizzate.** In più, fornisce **assistenza**. Tutto questo per semplificare il lavoro del viticoltore. Per saperne di più, visita il nostro sito **www.auroras.eu**

SAVE

AURORAS
YOUR NEXT SENSE

Auroras S.r.l. via Paolo Gorini 18/B - Codogno (LO) Italia - tel 0377 220666 - fax 0377 501130 - info@auroras.eu

Conegliano Valdobbiadene

Colline del Prosecco Superiore

PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

OPINIONI
Mission Expo 3
Vino in Villa Festival: il vino incontra la cultura 66

VINO IN VILLA
Un Festival fra Ville e territorio 6

CULTURA
Dall'arte al turismo, la Docg abbraccia la cultura 14

PROMOZIONE
Sempre più internazionale 18

PROMOZIONE
Superiore On Air 24

FOCUS
Obiettivo tutela 28

GUIDE
Eccellenze Superiori 34

INTERNET
Web, un pubblico sempre più vasto per il Conegliano Valdobbiadene 38

IL CORRISPONDENTE
Focus Giappone 40

EVENTI
In tour con la Primavera 44

SULLA STRADA
Sulla via della lana 49

SPORT
Di corsa col Superiore 52

LIBRI
Le "meraviglie" del vino 56

RUBRICHE
Parlano della DOCG 58
News 60
Mappa della zona DOCG 67

IN STAGIONE. TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

Appunti in verde: ordine e disciplina 73
Biodilieviti 78
Una rete per il vigneto 90

Numero 1 - Aprile 2015

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

Presidente
Innocente Nardi

Direttore responsabile
Giancarlo Vettorello

Vicedirettore responsabile
Paolo Colombo

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

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

Progetto grafico generale
CASELEY GIOVARA

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

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

ANNO 17 - N.1 - Aprile 2015
Periodico Bimestrale - Registrazione Tribunale di Treviso n. 1081 del 25.01.1999 - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale 70% - NE/TV - Contiene I.P.

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

L'edizione 2015 di "Vino in Villa" si trasforma in un festival culturale itinerante, con incontri, mostre e musica. Gran finale al Castello di San Salvatore, con il tradizionale appuntamento con i produttori

Un Festival *fra Ville e territorio*

Arte, fotografia, musica, letteratura, filosofia, poesia e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, un vino che è esso stesso un'opera a cui migliaia di viticoltori dedicano fino 800 ore di lavoro manuale per ogni ettaro su scoscese vigne: sono questi gli ingredienti di **Vino in Villa Festival**, il tradizionale appuntamento di maggio, dedicato allo spumante Docg più amato dagli italiani, che quest'anno diverrà una vera e propria rassegna culturale che abbraccerà l'intero territorio della Docg. Dal 14 al 17 maggio 2015, infatti, si terrà "Vino in Villa Festival. Arte e Cultura in Conegliano Valdobbiadene", che toccherà le località trevigiane di Conegliano, Pieve di Soligo, Valdobbiadene e che culminerà domenica 17 maggio con il tradizionale appuntamento degustativo al Castello di San Salvatore di Susegana, dove assieme ad un banco d'assaggio con circa 300 etichette di realtà diverse, dalla grande casa spumantistica alla piccola azienda, il festival tirerà le somme con un convegno finale e si concluderà con uno spettacolo di jazz animato da due nomi del calibro di Enrico Rava e Tiziano Scarpa. Il tema scelto per questa edizione è "Al di qua e al di là del limite". Sul palco di questo festival itinerante, che unirà il mondo dell'arte a quello del vino, vi saranno alcune tra le voci più significative del panorama culturale di questi anni. A fare da cornice saranno le affascinanti colline, candidate a patrimonio Unesco, che si estendono da Conegliano, città natale del Cima (grande maestro del Rinascimento), a Valdobbiadene. Dopo aver fatto tappa, giovedì 14 maggio, a Conegliano, la manifestazione si sposterà il venerdì a Pieve di Soligo e il sabato a Valdobbiadene. Nei tre giorni di tour, un fitto calendario di appuntamenti attenderà, dalle ore 16 alle 21.30, gli amanti della cultura (tutti i dettagli sul sito www.prosecco.it/vinoinvilla). Il Festival – curato da Massimo Donà, filosofo e musicista veneziano, docente di filosofia presso il San Raffaele di Milano e autore del libro "Filosofia del vino" – darà voce a personaggi di spicco della scena italiana e internazionale per dimostrare come il vino possa essere un importante fattore di aggregazione culturale, sociale, intellettuale ed umana.

Domenica 17 maggio, dalle 10.00 alle 22.00, si terrà al castello di San Salvatore l'ultimo appuntamento dell'edizione 2015 in cui vino e arte si intrecceranno in una location unica: un maniero racchiuso in un borgo del XIII secolo in cui si terranno oltre al banco d'assaggio anche una tavola rotonda dal titolo "Il sapere del sapore" (alle ore 16) e altri due appuntamenti: alle 18.30, "Ebbrezza dionisiaca, verità e limiti dell'esperienza" dialogo-conferenza con Carlo Sini e Florinda Cambria e con la partecipazione di Antonio Gnoli e, alle 21.30, l'imperdibile momento "Il limite tra suono e parola" con Enrico Rava e Tiziano Scarpa.

Il pavimento è servito.

Fotografia di Maurizio Potocnik

Foto realizzata su pavimento Syntocret Beverfood MS/C Nuvolato

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

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

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

permac
resine · pavimenti

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

PROGRAMMA 2015

Ideazione, direzione scientifica e organizzativa: Massimo Donà e Raffaella Toffolo.
Responsabile eventi musicali: Circolo Culturale Caligola

• GIOVEDÌ 14 MAGGIO - CONEGLIANO

Ore 16,00: presentazione mostra-conferenza "Al di qua e al di là del limite nella fotografia" con Italo Zannier

Ore 18.30: "Il senso sta nei sensi. Ebbrezza e sobrietà nell'arte moderna", Antonio Gnoli intervista Edoardo Boncinelli

Ore 21.30: "Il vino nella tradizione occidentale (dalle origini ai giorni nostri)", spettacolo con Massimo Donà Quartet e David Riondino

David Riondino

Massimo Donà

• VENERDÌ 15 MAGGIO – PIEVE SOLIGO

Ore 16,00: "Il limite del politico", dialogo con Luca Taddio, partecipano Marco Bruni, Federico Nicolaci e Alfredo Gatto

Ore 18,30: "Spirito e alcol in Topolino", Massimo Donà dialoga con Giulio Giorello e Ilaria Cozzaglio

Ore 21.30: concerto jazz del Gileno Santana Quintet

Gileno Santana

• SABATO 16 MAGGIO – VALDOBBIADENE

Ore 16,00: "Scritture e metafore del limite e dell'illimite" dialogo con Vincenzo Vitiello, Francesco Valagussa, Giulio Goria, Davide Grossi e Giacomo Petrarca

Ore 18.30: "Al di là del bene e del male… " con Vittorio Sgarbi

Ore 21.30: "Mignon (e altre creature...) oltre i limiti" conferenza-concerto con Quirino Principe e duo musicale (pianoforte e voce)

Vittorio Sgarbi

• DOMENICA 17 MAGGIO – CASTELLO DI SAN SALVATORE, SUSEGANA

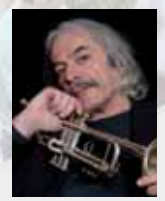
Dalle ore 10.00 alle 22.00: Banco d'assaggio con i produttori del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

Ore 16,00: "Morire dal ridere. Il comico, il senso del limite e il limite del senso" - "Il limite non è mai dove lo si supera" doppia relazione di Andrea Tagliapietra e Toni Toniato.

Ore 18.30: "Ebbrezza dionisiaca, verità e limiti dell'esperienza" dialogo-conferenza con Carlo Sini e Florinda Cambria e con la partecipazione di Antonio Gnoli

Ore 21.30: "Il limite tra suono e parola" con Enrico Rava e Tiziano Scarpa

Per informazioni:
Consorzio per la Tutela del Prosecco
di Conegliano Valdobbiadene
www.prosecco.it
vinoinvilla@prosecco.it


Enrico Rava

Tiziano Scarpa

IL MENÙ DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

Come ogni anno, Vino in Villa si fa da tramite per promuovere il meglio della gastronomia territoriale. Per tutto il mese di maggio 22 fra i migliori ristoratori presenteranno il "Menù del Conegliano Valdobbiadene Docg", gustose ricette studiate in abbinamento al Conegliano Valdobbiadene Docg. Questi i ristoratori partecipanti: Ristorante Andreetta, Ristorante Da Gigetto, Ristorante Enrica Miron, Ristorante In-Contrada, Ristorante La Corte, Salìs Ristorante Enoteca, Trattoria alla Cerva, Trattoria alla Cima, Trattoria dalla Libera, Villa Ristorante Tre Panoce, Locanda Al Sole, Locanda da Condo, Locanda da Lino, Locanda Mezzo Sale, Locanda Sandi, PER Latteria Perenzin, Osteria Borgoluce, Osteria dai Mazzeri, Ristorante il Barco, Ristorante Al Capitello, Ristorante all'Edera, Ristorante Belvedere Da Tullio.

il Menù del Conegliano Valdobbiadene DOCG

PROTEGGI LE TUE BOTTIGLIE

Leggero
Riciclabile
Pratico
Personalizzabile

PERBACCO®

wine box

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

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

VICTOR
CARPATHIVS
VENETVS. PINXIT
M. D. X. X.

Dall'arte al turismo, *la Docg abbraccia la cultura*

Cresce il legame del Superiore con il mondo dell'arte e della cultura, grazie alle collaborazioni con la mostra dedicata al Carpaccio di Conegliano e con i Musei Civici Veneziani

Promuovere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore significa promuovere un territorio, una porta che si affaccia su delle magnifiche colline ricche di cultura enoica ma non solo. Per questo, il Consorzio ha costruito relazioni che spaziano al di fuori del settore vino, inoltrandosi nei mondi dell'arte e del turismo. Infatti, nel 2015 il Conegliano Valdobbiadene si avvarrà di alcune partnership importanti, prima fra tutte la rinnovata collaborazione con l'Arte a Palazzo Sarcinelli. Dal 7 marzo sono aperti i battenti di **"Carpaccio, Vittore e Benedetto da Venezia all'Istria"**, mostra che porterà a Conegliano i capolavori del maestro considerato il più grande narratore e vedutista ante-litteram nella pittura veneziana. L'occasione per chi visiterà la mostra sarà anche quella di riscoprire i tesori nascosti di quello che è stato definito un museo diffuso, una terra che conserva ineguagliabili testimonianze d'arte, crocevia di correnti culturali, letterarie e artistiche. L'incontro sarà duplice: oltre alla scoperta del territorio, il Prosecco Superiore entrerà anche in mostra, con

degli aperitivi domenicali offerti ai visitatori.
E ancora di arte parla la collaborazione, già avviata, con i **Musei Civici Veneziani**, fondazione che comprende, tra gli altri, il Palazzo Ducale, il Museo Correr, la Torre dell'Orologio e Ca' Rezzonico. Ogni inaugurazione sarà festeggiata con le bollicine del Prosecco Superiore, e tra gli spazi espositivi i visitatori potranno trovare la rivista bilingue "Visit Conegliano Valdobbiadene", con tante suggestioni tematiche per vivere le nostre colline nelle loro molteplici sfumature, dalla vacanza attiva alla ricetta golosa. Primo, riuscitissimo appuntamento è stata la grande riapertura del Museo del Vetro di Murano, lo scorso febbraio, l'unico luogo al mondo dove l'arte del vetro è raccontata fin dalle sue origini: dagli esempi di vetri romani tra il I e il III secolo d.C. alle creazioni del Rinascimento, fino ai virtuosismi innovativi del Settecento che anticipano l'insperata rinascita del vetro alla fine del XIX secolo e le sperimentazioni del Novecento.
Tra le altre collaborazioni va citata anche quella, avviata già da qualche edizione, con la rassegna culturale **"Classici Contro"** realizzata dall'Associazione italiana di Cultura Classica in collaborazione con l'università Ca' Foscari di Venezia assieme a quelle di Udine e Trento. In occasione dell'anniversario della Grande Guerra 1915, la rassegna, attraverso un fitto programma di incontri nei principali teatri veneti, cercherà di indagare le cause più profonde, i sentimenti, le passioni e gli effetti insostenibili della guerra nella vita degli uomini e dei popoli.
Infine una partnership anche nel settore turismo: il semestrale "Visit Conegliano Valdobbiadene" sarà disponibile per i viaggiatori della Business Class di **Air Dolomiti**, compagnia aerea che ha lanciato la sua collaborazione con il territorio del Prosecco Superiore lo scorso 19 febbraio alla fiera Free di Monaco, dedicata al turismo.

Valdobbiadene Galleria Enoteca, uno splendido palazzo ottocentesco dove potrete incontrare la storia del Prosecco Superiore

Degustazioni guidate • Deliziosi buffet • Aperitivi con formaggi e salumi del territorio

• PREZZI MODICI •

23 aziende del Conegliano Valdobbiadene Docg e oltre 120 prodotti

Via Mazzolini, 21 - 31049 Valdobbiadene - Tel. e Fax 0423 975014 - email: info@assculturale.it

Kreativa .it

LA PERFETTA SINCRONIA
PER DISEGNARE UN GRANDE VINO

www.oenofrance.com

www.oenotechnic.com

www.artenology.it

ART ENOLOGY srl
Via Pezza Alta, 17 - 31046 Rustignè di Oderzo (TV) - ITALY
Tel. +39 0422 852281 - Fax +39 0422 852280
info@artenology.it - www.artenology.it

OENOFRANCE
e STATION OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE
sono marchi distribuiti in esclusiva
da Art Enology srl.

Sempre più internazionale

Dalle fiere ai tavoli d'assaggio ai seminari di formazione cresce l'attività di promozione del Conegliano Valdobbiadene tra mercati storici ed emergenti

È ripartita a marzo la stagione degli eventi del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, che vede anche quest'anno il Consorzio impegnato in un'intensa attività di promozione della Docg. Tenendo costante l'obiettivo di far conoscere sempre più il nostro vino e il suo territorio di origine, le strategie di promozione si rinnovano quest'anno nella formula per andare incontro alle esigenze dei singoli mercati.

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

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

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

IL NUOVO AMBASCIATORE USA

Alan Tardi

Il nuovo anno si è aperto con un'importante novità per quanto riguarda gli Stati Uniti: è stato infatti nominato **Ambasciatore del Conegliano Valdobbiadene** il giornalista Alan Tardi. Dopo aver contribuito a incrementare notevolmente la popolarità della denominazione negli Stati Uniti con un articolo sul New York Times e aver attirato l'attenzione del pubblico americano sulle specificità della Docg, Alan Tardi rappresenta un nuovo punto di riferimento per la denominazione in USA. A questo proposito, il 21 aprile per la prima volta si terrà a New York un evento dedicato esclusivamente alla presentazione della nostra Docg, che si svolgerà nel cuore di Manhattan, al Ristorante "A Voce" situato all'interno del Columbus Center e sarà focalizzato sulla scoperta delle molteplici espressioni del Conegliano Valdobbiadene, dal vino prodotto con rifermentazione in bottiglia, alle Rive, al Cartizze.

LE FIERE INTERNAZIONALI DEL VINO

Grandi novità riguardano anche le fiere internazionali del vino dove il Consorzio si presenta quest'anno con un nuovo modello di stand, che oltre agli spazi dei singoli produttori prevede un'area di degustazione libera gestita da un sommelier. Questo è stato il format con cui il Consorzio si è presentato a **Prowein**, fiera che si è svolta a Düsseldorf dal 15 al 17 marzo. Lo stand di 192 metri quadrati ha ospitato 18 produttori e circa 40 vini nell'area di degustazione, per offrire ai visitatori una panoramica delle aziende della denominazione presenti in fiera.

Anche **Vinitaly** ha riservato delle grandi sorprese quest'anno, dato che lo stand ha ospitato oltre ai produttori ed all'area istituzionale con il banco d'assaggio e le numerose degustazioni guidate, anche la redazione di Radio 24. Lo stand del Consorzio è stato animato dalle degustazioni che si sono susseguite tre volte al giorno per far conoscere ai visitatori della fiera i fondamentali del Conegliano Valdobbiadene, dalle modalità di servizio alle diverse tipologie, far scoprire le Rive e la loro biodiversità ed ancora far conoscere la varietà del Cartizze con i suoi diversi dosaggi ed la versione frizzante prodotta con rifermentazione in bottiglia. La presenza di Radio 24 ha contribuito ad incrementare il flusso di visitatori verso lo stand, a partire dalla campagna informativa diffusa on air da inizio marzo. Dalla postazione del Vinitaly sono stati trasmessi in diretta diversi programmi, dal Gastronauta al Cacciatore di Libri, ai format più strettamente economici come Voci d'Impresa e Focus Economia.

Dopo Vinitaly, sono in programma altre due fiere per quest'anno: il Consorzio infatti sarà presente con 10 produttori a **Vinexpo** a Bordeaux dal 14 al 18 giugno, con uno stand situato all'interno del Padiglione 1, il più importante della fiera, ed a novembre è prevista la partecipazione a **Prowein China.**

IL PROGETTO "TOP OF THE DOP"

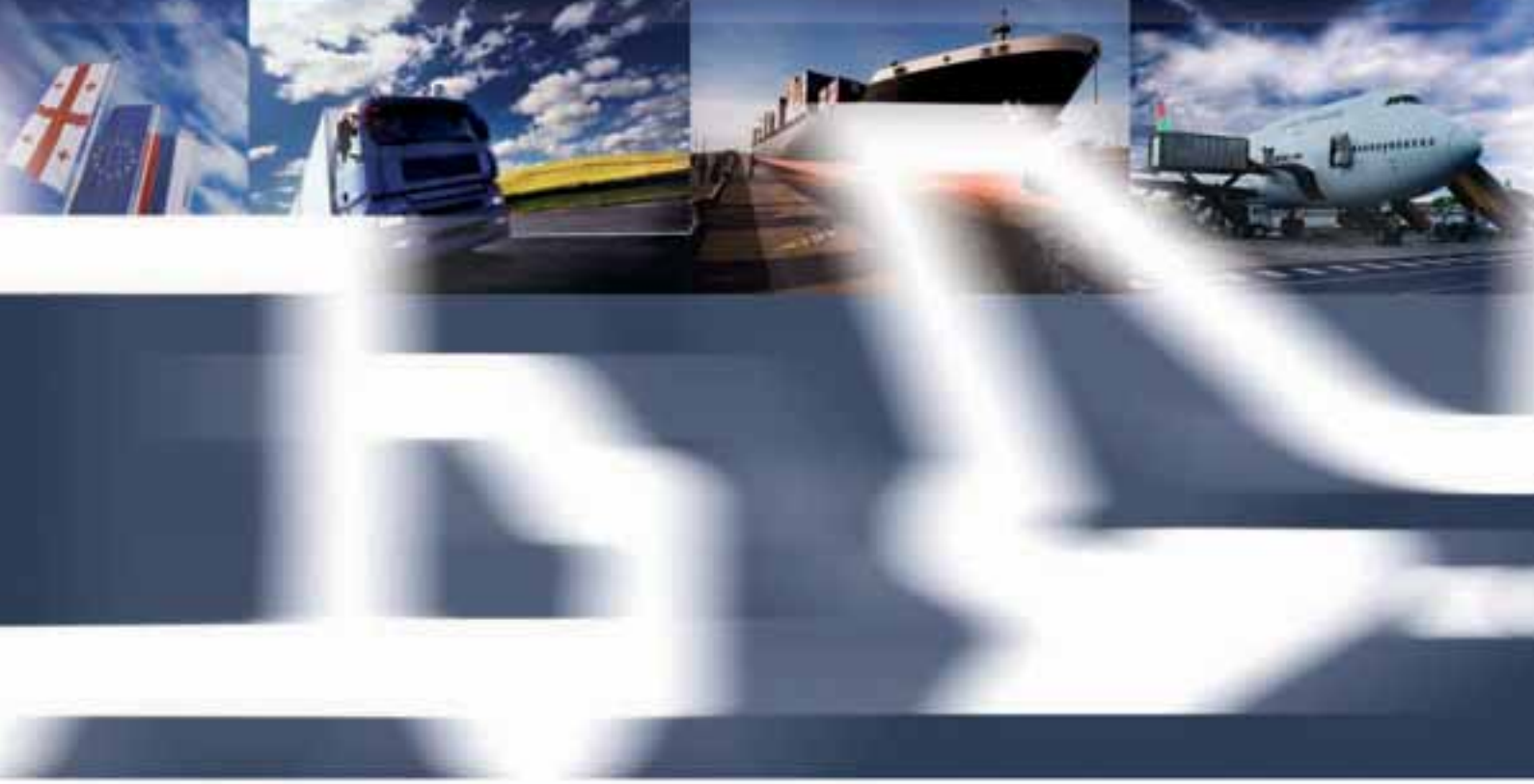
È stato attivato per il secondo anno il progetto che vede unite due denominazioni d'eccellenza del panorama viticolo italiano, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e il Chianti Classico, per la promozione delle due Docg in **Germania** e nel **Regno Unito**.

Hanno preso il via a marzo i seminari di presentazione di queste due realtà nelle Scuole di Sommellerie tedesche, dove il giornalista Steffen Maus guiderà i giovani professionisti della ristorazione alla scoperta delle due denominazioni e della loro piramide qualitativa, fino al mese di giugno. I seminari toccheranno le scuole di 4 diverse città tedesche – Heidelberg, Berlino, Amburgo e Coblenza – coinvolgendo in questo tour 100 partecipanti. A questa attività educativa seguirà un evento a giugno realizzato a Monaco, uno dei centri più importanti per la vendita del vino italiano in Germania e rivolto agli operatori del settore. Per quanto riguarda il Regno Unito, il 4 giugno si terrà un evento di presentazione delle due denominazioni a Edimburgo, esclusivamente dedicato agli operatori del settore. Il progetto prevede anche la possibilità di far conoscere il territorio di produzione di questi due importanti vini: a tal fine verranno organizzati nel mese di maggio un incoming di giornalisti dal Regno Unito e uno di operatori dalla Germania.

A ROMA L'ANTEPRIMA 2014

Nel calendario dell'iniziative di promozione del Consorzio, non potevano mancare delle attività realizzate in Italia, che rappresenta ad oggi il principale mercato di sbocco per la denominazione. Prima dell'avvio di EXPO, il Consorzio ha in programma per il 10 aprile un tavolo d'assaggio dedicato alla denominazione a Roma, all'interno del lussuoso Hotel Rome Cavalieri. La manifestazione, organizzata a seguito del successo delle Degustazioni Romane degli ultimi due anni, sarà realizzata quest'anno in collaborazione con Bibenda e coinvolgerà oltre 20 aziende della Docg. Il programma dell'evento prevede, oltre al banco d'assaggio, anche la realizzazione del seminario **"Conegliano Valdobbiadene Anteprima 2014: Espressioni territoriali a confronto"** che porterà i partecipanti a scoprire le molteplici sfumature del nostro vino, frutto di un territorio caratterizzato da un mosaico di suoli molto diversi tra loro.

Tra fine aprile e inizio maggio infine il Consorzio si prepara ad ospitare nel territorio due delegazioni di operatori: una proveniente dal Canada ed una internazionale, composta da 300 giudici del Concours Mondial de Bruxelles, che per la prima volta si svolgerà in Italia.



M.PARISI

CASA DI SPEDIZIONI INTERNAZIONALI

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

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

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

RADIO 24
www.radio24.it
GRUPPO 24 ORE

Superiore *On Air*

Radio 24, l'emittente del Gruppo Sole 24 Ore, ospite dello stand del Consorzio durante l'ultimo Vinitaly

Radio 24 in diretta dallo stand del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Durante l'edizione del Vinitaly appena conclusa, l'emittente del Gruppo Il Sole 24 Ore ha stretto una collaborazione con il Consorzio di Tutela che ha ospitato gli studi della radio nel suo stand istituzionale, da dove sono stati realizzati alcuni dei più seguiti programmi del palinsesto. Il via domenica 22 marzo, giornata di apertura della fiera veronese che quest'anno ha ospitato oltre 4 mila espositori visitati nell'arco delle quattro giornate da 150 mila appassionati dei quali 55 mila stranieri provenienti da 120 paesi. Apertura in tema con il noto enogastronomo Davide Paolini, profondo conoscitore e cultore delle meraviglie alimentari del nostro paese e autore di guide e libri enogastronomici. Da oltre 15 anni collaboratore con il domenicale del Sole 24 Ore, è conduttore per Radio 24 della seguita trasmissione "Il Gastronauta", programma domenicale con approfondimenti e dibattiti su temi legati all'alimentazione e al cibo. Sempre domenica è stata la volta di "Reportage", mentre lunedì 23 sono state trasmesse "Cuore e Denari", "Voci d'impresa" e "Focus economia", per chiudere martedì 24 marzo con la trasmissione sportiva "Tutti convocati" e con una nuova puntata di "Focus economia". Molti gli ospiti della trasmissione legati al nome della denominazione Docg, a partire da Pietro Laureano, responsabile scientifico del progetto di candidatura a Patrimonio Unesco delle colline di Conegliano Valdobbiadene, dalla consigliere del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Elvira Bortolomiol, intervistata da Paolini durante il Gastronauta, da Pierluigi Bolla, presidente della Valdo Spumanti intervistato a "Le Voci d'Impresa", sino all'enologo Filippo Taglietti, intervenuto sul tema della sostenibilità in viticoltura, al presidente Innocente Nardi e al direttore Giancarlo Vettorello, intervenuti sul tema del mercato del vino italiano e in particolare sulla crescita del Prosecco Superiore a "Focus Economia". Ma la collaborazione con Radio 24 non si è limitata solo alle trasmissioni radiofoniche. Nelle settimane precedenti il Vinitaly è stato lanciato un sito interamente dedicato alla Docg – www.proseccosuperioreindiretta.it – che ha dato la possibilità agli appassionati di porre domande sulla denominazione, alle quali sono state date risposte poi dagli esperti e trasmesse poi in radio.

Elvira Bortolomiol intervistata da *Davide Paolini*

LA FORZA PROPULSIVA DEI VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO È LA RICERCA E SVILUPPO DI NUOVI CLONI, NUOVI INCROCI E NUOVI VITIGNI RESISTENTI ALLE MALATTIE!

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO:
IL NUMERO 1 AL MONDO DEL VIVAISMO VITICOLO.

VCR®
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

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

STUDIO FABBRO 03-2015

Davide Paolini: *enoturismo chiave del successo*

In occasione della trasmissione della puntata domenicale del "Gastronauta" dallo stand del Consorzio di tutela durante l'ultima Vinitaly, abbiamo avuto occasione di scambiare due chiacchere con il suo ideatore e conduttore, Davide Paolini.

Qual è il suo giudizio sul Prosecco Superiore Docg?

Il Prosecco oramai è un vino universale, e il motivo di tanto successo è che è un vino di facile bevibilità e grande abbinabilità, da accompagnare nelle occasioni più diverse. Sicuramente il Prosecco Docg ne rappresenta la punta di qualità, ma il problema purtroppo è che il consumatore, anche qui in Italia, non riesce ancora a percepirne bene la differenza con la Doc. È un tema sul quale servirebbe lavorare di più.

Avendo lavorato nel Trevigiano, conosce anche l'area di produzione...

Sì, ho lavorato per dieci anni a Treviso, quindi posso dire di conoscere molto bene il territorio del Conegliano Valdobbiadene, e ne condivido la scelta di puntare sull'attrattività turistica dell'area storica del Prosecco Superiore. Credo però che si debba cercare di differenziare il viaggiatore curioso e consapevole dal semplice turista, solo il primo è orientato ad una ricerca di un territorio che offra davvero vino e cibo di qualità. È un aspetto che dovrebbero tenere a mente molti territori del vino, seguendo l'esempio delle Langhe, che oltre ai suoi magnifici vini è in grado di offrire prodotti gastronomici di grande rilievo, come il tartufo. Abbinando le due cose, un territorio acquisisce un valore aggiunto in termini di attrattività.

Come migliorare le potenzialità dell'area storica, quindi?

Il bel paesaggio da solo non basta. Serve anche un sistema di accoglienza a tutto tondo, ovvero strutture alberghiere e della ristorazione ben organizzate e capaci di offrire una varietà di proposte e a più livelli, che vadano dalla semplice osteria al ristorante stellato. È corretto lavorare sulla qualità del prodotto, ma bisogna anche risolvere eventuali punti di debolezza del territorio nel suo insieme e il Conegliano Valdobbiadene dovrebbe agire su quest'aspetto.

Il "mondo Prosecco" è sempre più colpito dal problema delle imitazioni? Qualche consiglio per risolverlo?

Penso che in questo caso la promozione sia poco utile, la battaglia si vince con interventi diretti sul campo, in collaborazione con le istituzioni deputate a controllare eventuali falsificazioni e sofisticazioni. Certo, l'immagine di un prodotto ne soffre, ma se si sa agire con tempestività, soprattutto a livello nazionale dove credo i casi siano maggiori che all'estero, si può risolvere il problema. Credo comunque che i controlli siano abbastanza attenti e la questione si possa circoscrivere. Piuttosto si dovrebbe combattere con più forza la produzione di vino di bassa qualità, cercando di far capire meglio ai consumatori cosa c'è dentro ad un vino e cosa lo rende Superiore.

Obiettivo *tutela*

I falsi sono un'indicazione di successo. E il Mondo Prosecco, grazie alla sua enorme crescita degli ultimi anni e al riconoscimento di qualità sui mercati internazionali, non fa eccezione. Di pari passo con la grande popolarità sono arrivati, numerosi, anche i tentativi di cavalcarne l'onda, con l'immissione di imitazioni e contraffazioni di indubbia provenienza, di storpiature del nome che richiamino l'italian sounding, di metodi di commercializzazione del tutto fuorvianti. Si va dal famigerato Prosecco in lattina ai Kressecco e Meer-Secco tedeschi. L'ultimo caso, arrivato sulle pagine di tutti i giornali, è quello del "Prosecco alla spina", venduto in alcuni pub inglesi nello scorso gennaio. Ma già, nei giorni scorsi, è spuntato un nuovo problema, con un finto Prosecco prodotto in Crimea. Pratiche che confermano la gravità del problema e come la guardia non vada mai abbassata, visto anche che il vino, secondo Coldiretti, è

Consorzi di tutela e istituzioni uniti nella lotta alle contraffazioni. E, grazie alla nuova società "Sistema Prosecco", formata dai tre consorzi di tutela della denominazione, i risultati cominciano ad arrivare

il secondo prodotto agroalimentare italiano più imitato al mondo. E che danneggiano prima di tutto il consumatore, che è il primo a dover essere tutelato, creano concorrenza sleale verso i produttori, ma anche un danno all'immagine di eccellenza dei prodotti agricoli in Italia e nella stessa Unione Europea.

Il mercato del falso vanta cifre che fanno riflettere: tre prodotti alimentari di tipo italiano su quattro venduti all'estero sono un'imitazione, per un valore che, secondo una stima Coldiretti, si aggira sui 60 miliardi di euro. Ma le condizioni e gli strumenti per combattere contro frodi e speculazioni, ci sono. A partire dal regolamento europeo, che prevede la cosiddetta protezione ex officio, di fatto in tutti i paesi membri dell'Europa, ossia il fatto che rispetto a usi indebiti del nome di denominazioni ci si possa rivolgere nello stato membro dove il fenomeno avviene per far sì che ci sia un'azione di contrasto, sanzionatoria o di eliminazione dei prodotti dal mercato. E gli organismi deputati al controllo e alla tutela anche, a partire dagli stessi che Consorzi, che nel caso del Mondo Prosecco hanno creato lo scorso anno il Sistema Prosecco, agenzia voluta dai tre consorzi del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, dell'Asolo Docg e del Prosecco Doc proprio per vigilare su marchi e denominazioni. Il problema vero è nei paesi terzi, dove è più difficile intervenire senza un accordo bilaterale. Per fare un punto sulla situazione del sistema di tutela e protezione nel Mondo Prosecco abbiamo coinvolto i principali protagonisti di questa battaglia: l'Icqrf, il dipartimento anti-frodi del Ministero delle Politiche Agricole, la Regione Veneto e il Sistema Prosecco, nella voce del suo presidente Stefano Zanette.

OBIETTIVO
TUTELA

L'aspetto della tutela della denominazione è un concetto fondamentale, anzi direi la prima ragione di esistere del Consorzio

INNOCENTE NARDI
Presidente Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

Difendere il nome ed il marchio del Prosecco Superiore nel mondo. Sia per proteggere il lavoro dei viticoltori ma anche per rispetto del consumatore finale, che deve essere sempre garantito sulla provenienza del prodotto. Alla luce degli ultimi esempi, come il caso del "Prosecco alla spina" venduto in alcuni pub inglesi, è evidente come l'attenzione verso pratiche illecite deve restare alta e gli interventi, come è stato in questo caso, tempestivi.

L'aspetto della tutela della denominazione è un concetto fondamentale, anzi direi la prima ragione di esistere del Consorzio. È la nostra vera mission, l'oggetto sociale più importante, che va inteso come tutela nei confronti di una corretta comunicazione, bloccando sul nascere qualsiasi uso improprio del marchio, e come corretta applicazione del disciplinare di produzione. Per questo, come Consorzio, abbiamo sviluppato sia un'attività interna, con la creazione di un ufficio vigilanza il cui scopo è quello di fornire ai soci tutte le informazioni e il supporto per l'applicazione di questi concetti, sia una stretta collaborazione con gli altri Consorzi del Mondo Prosecco e con le istituzioni incaricate, in primis l'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e la repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Mipaaf.

Il Prosecco Superiore viene esportato in un'ottantina di paesi, che coprono una percentuale del 42% delle vendite complessive, pari ad un volume di oltre 28 milioni di bottiglie. E questo successo ha portato molti a cavalcarne l'onda attraverso speculazioni e imitazioni del brand. Col riordino del Mondo Prosecco del 2009 siamo entrati in una fase importante, concentrandoci maggiormente sull'aspetto della tutela internazionale in maniera propositiva e sinergica, che ha portato alla creazione del "Sistema Prosecco", la rete dei tre consorzi Doc, Docg e Colli Asolani, con l'obiettivo di rendere la tutela più efficace su mercati complessi come l'Estremo oriente, gli Stati Uniti ed il Canada. **Questo sforzo comune permette da un lato una tutela più efficiente, dall'altro consente di ridurre i costi delle operazioni di controllo e d'intervento.** Un esempio di quest'azione sono stati i risultati eccellenti ottenuti nel caso del "Prosecco alla spina" in Inghilterra, frutto dell'immediatezza e dell'efficacia dell'azione comune.

È soprattutto grazie al lavoro di generazioni di viticoltori che il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene è riuscito a creare quel successo oggi riconosciuto in tutto il mondo. Un successo profondamente radicato nei valori del nostro territorio, ma che proprio per questo, va difenso e consolidato, associando questi valori solo al Conegliano Valdobbiadene e continuando a lavorare insieme sulla strada della tutela con fermezza e tempestività.

Nel 2014 le tre denominazioni hanno deciso di mettere insieme le forze nella lotta alla contraffazione e di presentarsi come intero Sistema Prosecco

STEFANO ZANETTE
Presidente Sistema Prosecco

Nata nell'aprile 2014, la società consortile "Sistema Prosecco" vede come soci i tre Consorzi afferenti al mondo Prosecco – Asolo Prosecco Docg, Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e Prosecco Doc – uniti nell'attività di tutela del Prosecco a livello mondiale. Scopo della società, infatti, è garantire in Italia e all'estero il corretto utilizzo del termine Prosecco, problema comune ai tre soci i quali hanno deciso, con la costituzione della società, di mettere insieme le forze nella lotta alla contraffazione e di presentarsi come intero Sistema Prosecco a livello istituzionale di fronte ai casi di utilizzi impropri delle Denominazioni.

L'attività finora svolta ha visto un'intensa collaborazione con le istituzioni, in particolare il Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e il Ministero dello sviluppo economico, e gli organi preposti alla tutela delle denominazioni, in particolare l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Grazie a questo è stato possibile operare sistematicamente e in maniera tempestiva a fronte di situazioni lesive della denominazione, quali contraffazioni, imitazioni, evocazioni e usurpazioni delle denominazioni che si vengono a verificare a livello nazionale, europeo e internazionale.

Le azioni intraprese da Sistema Prosecco sono state molte e su vari livelli, in particolare contro il fenomeno della vendita del falso Prosecco alla spina in Regno Unito. In occasione di questa operazione Sistema Prosecco ha raccolto numerose segnalazioni da parte dei soci dei Consorzi e nell'ambito di azioni di monitoraggio specifiche condotte nei punti vendita e in molti locali di Londra. I dati raccolti sono stati inviati all'Icqrf, il quale, ex officio, ha trasmesso i report dei casi di utilizzo improprio del nome Prosecco alle autorità inglesi preposte, le quali sono intervenute nei singoli casi impedendo la prosecuzione nell'utilizzo illecito delle denominazioni. La società ha inoltre intrapreso azioni di opposizione e annullamento contro marchi evocativi del nome Prosecco fortemente lesivi della corretta percezione della denominazione presso il consumatore finale presenti a livello nazionale ed europeo. Azioni specifiche sono state poi condotte avverso siti di vendita on line che presentano in maniera non corretta vini generici frizzanti, bianchi e rosati, come Prosecco, sfruttando impropriamente le denominazioni alla luce della rinomanza commerciale da esse acquisite.

Fra i soci della società è inoltre in essere un dialogo volto a favorire il riconoscimento delle denominazioni in tutti gli accordi bilaterali in via di trattazione e revisione fra l'Ue e altri Paesi terzi, come Australia e Cina. La Società ha inoltre instaurato una capillare azione di monitoraggio a livello mondiale volta a controllare la corretta presentazione, etichettatura e l'eventuale presenza di prodotti non conformi in numerosi punti vendita locali. Per gli anni futuri la Società si è posta come obiettivo principe intensificare le azioni di tutela e la collaborazione con le istituzioni e le autorità preposte.

OBIETTIVO
TUTELA

Il Prosecco, proprio per il grande appeal che questo prodotto esercita e per la sua notorietà internazionale, è suo malgrado protagonista di molti casi che arrivano alla nostra attenzione

ORESTE GERINI
Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari

Il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è il principale organismo di controllo delle denominazioni di origine del settore vitivinicolo, ossia delle Doc, Docg e Igt, nonché delle altre produzioni agroalimentari di qualità regolamentata, come le Dop, Igp, Stg, le produzioni da agricoltura biologica, le carni con etichettatura facoltativa. All'attività di controllo per contrastare sia l'irregolare commercializzazione dei prodotti agroalimentari, sia nazionali che introdotti in Italia da Stati membri della Comunità o da Paesi terzi, che i fenomeni fraudolenti che generano situazioni di concorrenza sleale tra gli operatori si aggiungono i compiti di vigilanza sulle Strutture che operano il controllo e la certificazione delle produzioni agroalimentari di qualità regolamentata.

Tra i compiti dell'Ispettorato ci sono anche quello di Autorità nazionale per i controlli ex officio sulle produzioni agroalimentari Dop e Igp e quello di organismo di contatto per il contrasto alle frodi nel settore vitivinicolo: in tale ambito rientrano i contatti e la collaborazione con gli stati membri dell'Unione europea per bloccare l'illegale commercializzazione di prodotti sottoposti a tutela. Nel recente caso della vendita, in Inghilterra, del Prosecco alla spina, grazie alla segnalazione del fatto alle Autorità inglesi è stato possibile bloccare con estrema rapidità l'irregolare commercializzazione come Prosecco di un prodotto che nulla aveva a che vedere con l'eccellenza vitivinicola del nostro nord est.

Il Dipartimento è molto attivo anche nelle verifiche di corrette transazioni commerciali in internet, l'ormai diffusissimo e-commerce, controllando tutti i siti dove vengono proposti in vendita come prodotti agroalimentari di qualità prodotti contraffatti, coinvolgendo negli interventi, se del caso, le autorità competenti degli altri Stati. Un caso particolare, in tale tipologia di controlli, riguarda il famoso sito di e-commerce Ebay, con cui abbiamo stipulato un accordo grazie al quale, con delega a rappresentarli dei Consorzi di tutela delle produzioni agroalimentari di qualità regolamentata, possiamo chiedere e ottenere velocemente l'oscuramento delle inserzioni che propongono in vendita prodotti contraffatti, questo anche nel giro di pochissime ore dall'accertamento dell'illecita attività commerciale. Nel settore dell'e-commerce, nell'ultimo anno, abbiamo effettuato oltre 250 interventi, riuscendo a risolvere la grande maggioranza dei casi con tempestività.

Ovviamente il Prosecco, proprio per il grande appeal che questo prodotto esercita e per la sua notorietà internazionale, è suo malgrado protagonista di molti casi che arrivano alla nostra attenzione, visto il gran numero di speculazioni sul suo marchio. Più difficile è il nostro intervento in ambito internazionale, quindi al di fuori dell'Unione Europea: in questi casi servono soprattutto accordi bilaterali con gli Stati interessati in un rapporto reciproco di mutua protezione, come è stato portato a termine, recentemente, tra Unione Europea e Marocco.

A livello nazionale l'ICQRF rappresenta il 50% dei controlli nel settore agroalimentare ed il 75% dei controlli sui prodotti a Denominazione Protetta e Garantita

GIANLUCA FREGOLENT
Direttore ICQRF di Conegliano

L'attività di controllo dell'Ispettorato consiste in verifiche ed accertamenti, estesi a tutti i segmenti della filiera agroalimentare, diretti a salvaguardare la qualità merceologica e la genuinità delle produzioni. Gli obiettivi che si perseguono con queste attività sono di favorire la tutela dei consumatori e la salvaguardia dei produttori e del mercato, con particolare riferimento alle produzioni tipiche e di qualità, con interventi tesi a contrastare i fenomeni fraudolenti. Nel 2014 l'ICQRF di Conegliano ha effettuato oltre 2600 controlli in tutti i settori dell'agroalimentare, dei quali il 45% hanno riguardato il settore vitivinicolo. Le attività svolte sono state prevalentemente di verifica della congruità dei prodotti, di verifica di collimazione dei registri delle cantine e di verifica della qualità dei prodotti in coerenza con la tracciabilità degli stessi. A questo scopo l'ICQRF opera sia con azioni di controllo diretto presso le stesse aziende sia con la vigilanza sull'attività svolta dagli Organismi pubblici e privati di certificazione delle produzioni di qualità allo scopo di verificarne la conformità ai Disciplinari di produzione e la loro corretta applicazione.

A livello nazionale l'ICQRF rappresenta il 50% del totale dei controlli nel settore agroalimentare ed il 75% del totale dei controlli sui prodotti a Denominazione Protetta e Garantita, mentre l'ufficio che ha sede a Conegliano ha come territorio di competenza l'intero Triveneto, dove opera ben l'80% delle aziende che hanno un fatturato superiore ai 7 milioni di euro. Questo rappresenta un ulteriore stimolo per attuare dei controlli coordinati e finalizzati al rafforzamento di questo tessuto imprenditoriale. **Per il Mondo Prosecco, che assieme all'area della Valpolicella e a quella del Collio rappresentano le zone su cui rivolgiamo maggior attenzione, l'Ispettorato esegue un'attività di monitoraggio sia in Italia che all'estero.** Si tratta di azioni di tutela e vigilanza dovute al grande appeal di queste denominazioni e quindi al loro maggior rischio di illeciti che, nel caso del Prosecco, ci ha portati di recente al blocco delle vendite effettuato in 90 negozi nazionali. L'area del Conegliano Valdobbiadene, comunque, non ha una criticità maggiore rispetto al altre zone. Dei 4660 ettolitri di vino sequestrati nel 2014, solo l'1,2% hanno riguardano il Prosecco, ed in genere si tratta di etichettature non regolamentari o problematiche tecnico-formali.

Per quello che riguarda l'aspetto di tutela dei consumatori l'ICQRF esegue controlli anche nel settore della commercializzazione, specie nei canali HoReCa e Gdo, questo in sinergia con i Consorzi che, grazie al loro riconoscimento erga omnes, possono effettuare per proprio conto anche controlli diretti post certificazione. Lo stile di gestione che stiamo seguendo negli ultimi anni, infatti, è proprio improntato ad un continuo confronto e coordinamento con tutti gli organismi predisposti alla tutela, i Consorzi, la Regione e gli altri organi di controllo e di polizia nel territorio di competenza, soprattutto in un'ottica di prevenzione.

OBIETTIVO
TUTELA

La denominazione è non solo patrimonio dei diversi soggetti coinvolti nel processo produttivo ma in senso più esteso anche patrimonio dell'intera collettività di un determinato territorio

ANDREA COMACCHIO
Dipartimento Sviluppo Rurale della Regione Veneto

Le produzioni alimentari con riferimento dell'origine (Dop e Igp) sono uno dei punti di forza dell'agroalimentare veneto, specialmente in alcune filiere come vino, formaggi e insaccati, e sono sicuramente gli ambasciatori del "made in Veneto" nei principali mercati consumatori a livello mondiale. Per proteggere le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche nei paesi terzi la Ue ha promosso la creazione di meccanismi nel quadro dell'Organizzazione mondiale del commercio (Omc), anche mediante accordi multilaterali e bilaterali, contribuendo così al riconoscimento della qualità dei prodotti e del loro modello di produzione anche in questi Paesi, presupposto per una più efficace difesa di questi importanti marchi comunitari.

L'affermarsi presso i consumatori dei paesi extra Ue della notorietà di taluni marchi comunitari per ciò che evocano (come ad es. nel caso del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore), ha indotto taluni operatori a sfruttare indebitamente detta notorietà, designando e presentando i loro prodotti con denominazioni, o parte di denominazioni, registrate ai sensi della normativa comunitaria e quindi protette non solo dalla Ue ma in senso generale anche dall'Accordo TRIPs, arrecando così danno a tutti gli operatori delle rispettive filiere produttive.

La denominazione è non solo patrimonio dei diversi soggetti coinvolti nel processo produttivo, che esercitano i loro legittimi interessi attraverso la loro struttura interprofessionale, cioè il Consorzio di Tutela, ma in senso più esteso anche patrimonio dell'intera collettività di un determinato territorio. Ne consegue che la promozione e difesa della DO è un interesse primario dello Stato e delle Regioni. Tenuto conto dell'importanza economica che hanno le Dop e le Igp nel contesto dell'agroalimentare veneto e cosa soprattutto rappresentano in valore per l'export, la Regione Veneto ha ritenuto opportuno promuovere un programma mirato a difendere questo importante patrimonio di prodotti, con la finalità di attivare le iniziative necessarie ad assicurare idonea protezione ai succitati prodotti registrati.

La legge regionale n. 3/2013 ha stabilito che la Giunta regionale per promuovere e quindi realizzare le iniziative previste dal Programma si avvalga della collaborazione e del supporto dei Consorzi di tutela e a tal fine è stato approvato il "Programma regionale di tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche protette venete". Nel primo anno di attività il sistema dei Consorzi si è attivato realizzando iniziative mirate di monitoraggio sia sul mercato Ue sia extra-Ue e, là dove necessario, ha avviato anche azioni legali, coordinandosi per quanto di rispettiva competenza con le varie strutture di controllo nazionale e regionali ed a livello europeo anche con gli uffici della Commissione. In relazione ai risultati delle attività realizzate, quindi, la Regione Veneto ha stanziato, la cifra di 500 mila euro che è stata impegnata per la seconda annualità del "Programma regionale di tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche protette venete".

Un riassunto della presenza,
sempre più consistente,
delle aziende della Denominazione
nei piani alti delle classifiche
delle principali guide
sul vino del 2015

Eccellenze Superiori

Bicchieri, grappoli, viti, corone, sfere… Sono i principali simboli adottati dalle guide italiane dedicate al vino per definire le eccellenze, i vini e le aziende protagonisti dell'ultima annata enologica italiana. Un punto fermo sia per appassionati che per gli stessi produttori, grazie alla sua fotografia del meglio della produzione. Uno sguardo alle edizioni 2015 mostra i vini della Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore emergere con vero piglio da leader della spumantistica. Ecco nel dettaglio, guida per guida, le aziende che si sono messe in mostra quest'anno.

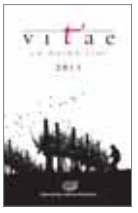
GAMBERO ROSSO, Vini d'Italia

Giunta alla XXVIII edizione, la guida del Gambero Rosso rappresenta la guida più seguita sul vino italiano nel mondo, grazie alla diverse versioni in lingua inglese, tedesca, cinese e giapponese. "Vini d'Italia" quest'anno ha assegnato i "Tre Bicchieri" a quattro aziende della denominazione: oltre ai vini di Adami, Merotto e Villa Sandi, già premiati anche nelle scorse edizioni, si aggiunge nel 2015 anche Ruggeri con un nuovo vino, il Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Brut "Vecchie Viti" e Sorelle Bronca, con il Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Brut Particella '68.

SPARKLE, Bere spumante

La guida dedicata esclusivamente allo spumante italiano quest'anno aggiudica il suo più alto riconoscimento, "le 5 sfere", a 15 vini della nostra denominazione. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si rivela il leader qualitativo della spumantistica del Veneto: i curatori sottolineano, infatti, l'attenzione sempre maggiore dei produttori nei confronti della qualità. Tra i vini premiati la maggior parte appartengono alle tipologie più particolari, il Cartizze ed il Rive, autentiche espressioni del territorio, che permettono di mettere in evidenza l'identità territoriale e la tipicità del nostro spumante. Ecco la lista delle aziende premiate con le "Cinque Sfere": Adami, Andreola, Astoria, Biancavigna, Borgo Molino, Bortolomiol, Carpenè Malvolti, Col Vetoraz, Foss Marai, La Tordera, Le Manzane, Masottina, Ruggeri, Val D'Oca, Valdellövo, Villa Sandi e Zardetto.

VITAE, La Guida Vini 2015



Nasce con l'edizione 2015, la nuova guida dell'Ais, Associazione Italiana Sommelier, dedicata ai vini italiani. Intitolata "Vitae" per rendere omaggio alla preziosa pianta ed alle storie legate alla sua produzione, si tratta di un censimento dei vini italiani, piccoli e grandi produttori, più conosciuti e meno noti. Nella guida ogni azienda viene introdotta da una breve descrizione e, a seguire, vengono raccontati i vini selezionati suddivisi in quattro fasce di valutazione, identificate graficamente da una a quattro viti. Quattro sono le aziende della nostra denominazione a cui è stato attribuito il riconoscimento delle "Quattro Viti" che identifica i vini con un punteggio superiore ai 90 punti: Al Canevon, Astoria, Malibran, Tanorè.

I VINI D'ITALIA, L'Espresso

Un'area sempre più decisiva per le sorti del vino veneto, che da origine a vini dal carattere gentile ed allo stesso tempo incisivo: è questo il giudizio che la guida dell'Espresso assegna al Conegliano Valdobbiadene, sottolineando gli elevati livelli qualitativi. Tra "I vini d'eccellenza" emerge in particolare l'azienda Bellenda con il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Sei Uno.

VINI BUONI D'ITALIA

La guida del Touring Club si focalizza sui vini autoctoni italiani e con l'edizione 2015 si pone l'obiettivo di valorizzare la biodiversità e l'unicità dei territori che compongono la realtà enologica del nostro paese, mettendo in evidenza in particolare le aziende che si sono distinte nella promozione, nella tutela del territorio e nello sviluppo di una viticoltura sostenibile. In questo panorama enologico si inserisce anche il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, che si distingue con diverse "Corone", il riconoscimento più importante, attribuite alle aziende Bortolin Angelo, Bortolomiol, Masottina, Ruggeri, Zardetto.

BIBENDA

Bibenda, il Libro Guida ai Migliori Vini, Grappe e Ristoranti d'Italia, arriva quest'anno alla XVI edizione e si pone come un punto di riferimento per i professionisti, gli appassionati del vino e gli enoturisti, riunendo in un unico testo il meglio della realtà enogastronomica italiana. Quest'anno la guida prima premia con i "Cinque Grappoli" sei aziende della nostra denominazione: Adami, con il Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Dry Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino 2013, Andreola e Bortolomiol con il Valdobbiadene Superiore di Cartizze docg Dry 2013, Bisol con il Valdobbiadene Superiore di Cartizze docg Private 2012, Nino Franco con il Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Brut Vigneto della Riva di San Floriano 2013 e Villa Sandi con il Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Brut "La Rivetta".

Nel Cuore di Valdobbiadene, nel Cuore del Prosecco Superiore

Meeting Room Servizio bar e buffet · Sistema audio-video · Ingresso indipendente · Free WiFi
Pernottamento Tariffe agevolate esclusive · Offerte esclusive per aziende · Branding camera con tuo prodotto
Ristorante Pranzi e cene con menù dedicati · Chef professionali · Branding sala e bevande · Sommelier
Hotel In centro a Valdobbiadene · Branding con tuo prodotto hall · Spot video su "welcome TV" · Parcheggio privato

T: +39 0423 976 222 · @: info@hoteldiana.org

HD
HOTEL DIANA
★★★★

Web, *un pubblico sempre più vasto per il Conegliano Valdobbiadene*

Il bacino di utenti con cui interagire cresce, in Italia e all'estero

Il potenziale della Rete è quasi infinito, e l'opportunità per il Consorzio di dialogare, grazie ad essa, con utenti interessati o anche solo incuriositi dal mondo del Prosecco Superiore, è di quelle da non perdere. Un altro vantaggio della **comunicazione digitale** è la multi settorialità: ormai tutti navigano, e bisogna saper interagire con le diverse nicchie, con diversi livelli di conoscenza sul nostro vino e sul nostro territorio. Seguendo questa logica, il Consorzio di Tutela mette in campo strategie diverse per i diversi tipi di utenti con i quali relazionarsi nel web. Infatti, per la categoria più informata e cruciale, gli **operatori del settore**, da qualche mese è nata una **newsletter digitale internazionale**, per tenere informati sulle ultime novità i giornalisti del vino, i sommelier, gli importatori e i ristoratori di tutto il mondo che il Consorzio incontra durante le numerose fiere ed eventi cui partecipa.

Sono già più di **mille** i contatti a cui verrà recapitata un'e-mail per ricordare appuntamenti e dati di interesse rilevante per chi poi ha, a sua volta, in mano le relazioni con il consumatore finale. Numero destinato a crescere nei prossimi mesi, grazie agli appuntamenti internazionali già in calendario.

Un altro bacino forse meno competente, ma più numeroso e sempre più attivo nell'informarsi su ciò che consuma, è quello delle migliaia di utenti che giornalmente si connettono mediante i **social network**. Il Consorzio sta consolidando la sua presenza tramite un piano editoriale interessante e costante, la condivisione di contenuti che vanno dall'**intrattenimento**, all'**informazione**, fino alla vera e propria **didattica**: strategia che le migliaia di utenti sembrano apprezzare. Sono un abbondante migliaio su Twitter e più di diecimila su Facebook i seguaci degli aggiornamenti giornalieri sul Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, italiani e stranieri, raffinati conoscitori del nettare degli dei o wine lovers in erba. Soprattutto a questi ultimi, interessati ad accrescere la propria conoscenza su questo vino ormai celebre in tutto il mondo, ma di cui spesso non conoscono le caratteristiche e sfumature, sono rivolte le strategie che stimolano l'**interazione** e la **curiosità**. Tra queste uno degli esempi più semplici è rappresentato dal #TriviaTuesday, che significa il quiz del martedì, una moda nata negli Stati Uniti ma che ha da poco preso piede anche in Italia. Agli utenti, ogni martedì, viene posta una semplice domanda (per i più esperti al limite del banale) sulla Denominazione, svelando la risposta giusta, e qualche informazione utile, solo il giorno dopo. Alcuni commentano, molti leggeranno le risposte, e moltissimi rifletteranno, anche solo per qualche secondo o cercando su Google, sulla risposta. Un modo veloce e elementare per rimanere affascinati dal mondo del Prosecco Superiore.

Focus Giappone

Intervista al giornalista Isao Miyajima, grande conoscitore del mondo del vino italiano e in particolare del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, incentrata sul mercato giapponese

Quarto mercato mondiale d'importazione di vini spumanti, il Giappone rappresenta una delle destinazioni emergenti per il Prosecco Superiore. Abbiamo chiesto di parlarci di mercato giapponese e delle sue prospettive ad uno dei più esperti giornalisti di vino di quel paese, Isao Miyajima, che vanta una lunga consuetudine con il nostro paese, dove ha vissuto per alcuni anni e dove torna regolarmente. Nato a Kyoto nel 1959, dopo la laurea all'Università di Tokyo Miyajima si è traferito a Roma, dove ha lavorato per un quotidiano giapponese dal 1983 al 1989. Tornato in Giappone nel 1990, ha cominciato a scrivere sul vino, collaborando prima con il mensile "Vinothèque" e quindi con la rivista di trade "Wands" e col bimensile dedicato ai wine lovers "The Wine Kingdom". È anche un esperto della grappa e distillati, sui quali tiene regolarmente dei seminari molto apprezzati.

Come e quando ha iniziato la sua carriera di giornalista?

Nel 1984 ho cominciato a lavorare in un ufficio romano di un quotidiano giapponese. Ho lavorato fino al 1989 facendo un po' di tutto (politica, economia, cultura, cronaca etc.). Eravamo in piena Prima Repubblica. L'esperienza è stata molto interessante. Così ho deciso di fare giornalista.

Quando ha iniziato ad interessarsi maggiormente al settore vino?

Durante il mio soggiorno a Roma, diciamo verso 1985. I vini mi interessavano e ho cominciato a frequentare un'enoteca vicino a Piazza di Spagna dove ogni settimana ci si radunava per degustare grandi vini. Lì, ho imparato a degustare seriamente. Eravamo all'inizio del cosiddetto Rinascimento Enologico Italiano. Cominciavano ad uscire nel mercato vini rivoluzionari (almeno lo sembravano agli occhi miei di allora). Mi ricordo quanto mi entusiasmavano il Sassicaia 1985 e il cru del Barbaresco di Gaja 1985. Quando assaggiai per la prima volta il Gaia & Rey 1984, il Solaia 1982 e il Merlot 1988 di Avignonesi mi sembravano grandi novità. Erano anni di entusiasmo e di sperimentazione. Aver vissuto quegli anni da vicino, ha segnato la mia carriera.

Qual è la situazione attuale del vino in Giappone?

Buona, direi. Si sta consolidando l'abitudine di bere il vino quotidianamente. Prima il vino era una cosa speciale che si beveva solo in occasioni particolari. Invece adesso la gente comincia a godere del vino normalmente. Il vino comincia ad essere consumato anche nei locali giapponesi dove prima erano disponibili solo la birra, sake e shochu. Quindi il vino sta diventando più quotidiano, più "casual", più economico, più "normale".

Cosa pensa del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore?

Penso che sia un grande vino. Le colline danno al vostro Prosecco freschezza, verticalità, profumo e aromi unici. È un vino che possiede una comunicabilità immediata, ma questo non vuol dire che sia semplice. Anzi, sono vini che hanno una piacevolezza unica e un'identità ben precisa. Mi piacciono molto. Ultimamente vedo una grande vitalità nella denominazione. Ci sono tanti produttori bravi, volenterosi, giovani e esperti. Vedo anche nuovi orizzonti interessanti come l'aumento della tipologia Brut, il metodo classico, il cru e il frizzante con rifermentazione in bottiglia.

Quali sono le prospettive di questo vino nel mercato giapponese?

Sono molto positive e ottimistiche. Questo vino ha tutte le qualifiche per piacere ai consumatori giapponesi. Fresco, distinto, beverino, leggero e gioioso. Bisogna solo comunicarlo bene ai consumatori e fare sapere che esiste questo vino così attraente.

Pensa che i consumatori conoscano la differenza tra Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore?

Assolutamente no. Anche se, per fortuna, in Giappone il Docg rappresenta ancora la maggioranza, mentre si vede poco Doc. Bisogna però iniziare a comunicare meglio la differenza.

Ha qualche suggerimento per i produttori di Conegliano Valdobbiadene su come comunicare il loro vino?

Credo sia un errore puntare sulla vecchia formula fatta di degustazioni troppo tecniche e abbinamenti complicati. Va, invece, comunicata la semplice gioia del bere Conegliano Valdobbiadene per trascorrere momenti piacevoli. Inoltre, bisogna uscire dallo strettissimo cerchio degli specialisti, dei sommelier e dei giornalisti, e andare a colpire direttamente i consumatori. Questa è l'unica via per aumentare le vendite.

LA RICETTA GIUSTA VE LA DIAMO NOI

L'unico gruppo in Italia specializzato nel supporto alla realizzazione di vini spumanti. Attrezzature, servizi, biotecnologie e consumabili specifici per un servizio come non avete mai provato prima d'ora.

ESPERIENZA QUANTO BASTA

Da oltre 30 anni presenti nel settore enologico, specializzati nei vini spumanti di qualità.

DUE GRANDI GRUPPI

Oenoitalia Group ed Oeno fuse per una grande collaborazione tra aziende, per fornire il primo polo di servizio a trecentosessanta gradi.

UNA CIOTOLA DI SERVIZI

13 linee mobili in grado di soddisfare qualsiasi servizio in contoterzi. Dall'ibottigliamento isobarico ai travasi di grossi formati, dal confezionamento alle lavorazioni specifiche per metodo classico.

UN PIZZICO DI AMBIZIONE

Ogni anno investiamo per migliorarci in modo da proporre alle cantine idee innovative e rivoluzionarie.

UN BARATTOLO DI CREATIVITÀ

Il reparto creativo Oenolab propone soluzioni grafiche e commerciali per realizzare brand e packaging di qualità, che permettano un inserimento ottimale nel panorama dei vini spumanti.

UNA MANCIATA DI PROFESSIONISTI

Con oltre 50 figure, tra personale specializzato, esperti commerciali, enologi, tecnici di laboratorio, creativi; il gruppo Oenoitalia ed Oeno è pronto a rispondere a qualsiasi situazione.

UNA CUCCHIAIO DI PRESENZA

Punti vendita specializzati, laboratori di analisi, linee mobili e servizi di consegna espressi. Un servizio sempre operativo e dinamico in funzione della vostra serenità.

OENOITALIA DISTRIBUZIONE

Oenoitalia srl
Via dell'Industria, 51 - 25030 Erbusco (BS)
T. +39 030 7731224 - Fax T. +39 030 7704670
info@oenoitalia.it - **www.oenoitalia.it**

OENOITALIA SERVIZI

Oenoitalia Servizi srl
Via dell'Industria, 65 - 25030 Erbusco (BS)
T. +39 030 7243650 - Fax T. +39 030 7704670
info@oenoitaliaservizi.it - **www.oenoitalia.it**

oeno SOLUZIONI PER L'ENOLOGIA

Oeno srl
Via dell'Industria, 51 - 25030 Erbusco (BS)
T. +39 030 7700527 - Fax T. +39 030 7704670
info@oeno.it - **www.oeno.it**

ipsofactory.it

VI STATE CHIEDENDO SE ESISTE UN NUOVO MODO DI FARE ENOLOGIA?

NATURALMENTE SÌ.

Laboratorio Polo, Bioenologia 2.0 e Atecnos, tre realtà sorte come evoluzione di un concetto cardine che sta alla base della nostra cultura professionale e scientifica: niente può essere migliore di quanto esista già in natura. Per questa ragione orientiamo i nostri sforzi verso il perfezionamento continuo di metodi e strumenti che ci consentano di replicare i processi naturali, offrendo la più completa competenza enologica: analisi accurate ed uniche, consulenza enologica ed agronomica, prodotti naturali e lieviti attivi in crema. **Esiste un nuovo modo di fare enologia? Naturalmente sì e solo naturalmente.**

Pololab

BIOENOLOGIA 2.0

ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

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

In tour con la Primavera

Per festeggiare i 20 anni la rassegna Primavera del Prosecco Superiore presenta un vasto pacchetto di tour e degustazioni in cantina

L'edizione 2015 della Primavera del Prosecco Superiore sarà quella del ventennale che segna un traguardo raggiunto grazie alla fitta rete di collaborazioni attivata negli anni. Oggi la rassegna si conferma come l'evento maggiormente apprezzato dagli operatori del settore, come testimonia il Rapporto di Distretto 2014, e per questo diventa fondamentale mantenere e rafforzare le partnership e le proposte avviate fin qui. Quest'anno, inoltre, la rassegna guarda in modo particolare all'Expo di Milano che ha come tema proprio l'alimentazione e per questo ha deciso di attivare diversi servizi e proposte a favore dei turisti e delle strutture ricettive che operano nel territorio.

Tour Sensoriale - Speciale Expo 2015

Perdersi tra le colline attraversate dai filari, disegnate dagli orti e bordate di boschi visitando le antiche rocche e le austere abbazie da quest'anno è ancora più facile grazie allo speciale Tour Sensoriale ideato in occasione di Expo 2015. Il programma prevede la visita guidata alla Scuola Enologica di Conegliano con degustazione alla "Bottega del Vino", pranzo con prodotti tipici del territorio (bevande incluse), visita del territorio lungo la Strada del Prosecco con sosta all'Antica Pieve di San Pietro di Feletto, al Molinetto della Croda a Refrontolo e alla monumentale Abbazia di Follina. Quindi si prosegue con la visita in cantina con degustazione del Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg ed infine si rientra a Conegliano.

Wine Tour con degustazione in cantina

Primavera del Prosecco propone alle strutture ricettive che desiderano aderirvi gli speciali "Wine tour" per i loro clienti. Al prezzo di 46 euro a persona una navetta preleverà gli ospiti presso la struttura ricettiva. Un esperto accompagnatore multilingue guiderà il tour nella visita dei paesi lungo la Strada del Prosecco. Verrà quindi effettuata una sosta per la degustazione vini presso una rinomata azienda vinicola del territorio cui seguiranno assaggi di formaggi e salumi tipici veneti. Il tour si effettuerà per tutta la durata della rassegna Primavera del Prosecco Superiore (14 marzo – 14 giugno 2015) ogni sabato mattina dalle 09.00 alle 13.00 previa prenotazione allo 0438 974392 o presso la reception del vostro hotel.

Tour guidati in bici e noleggio biciclette

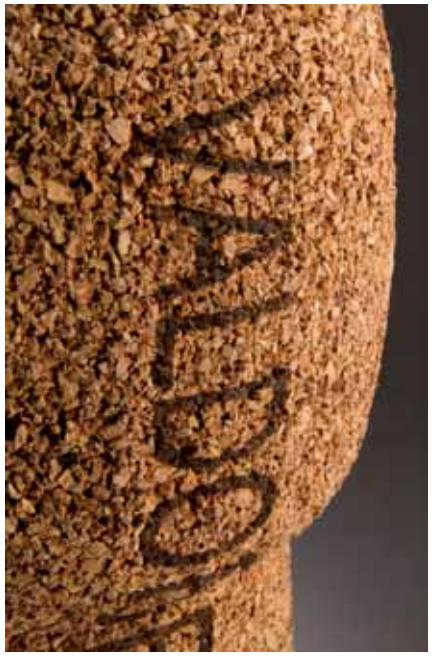
Da quest'anno la Primavera del Prosecco Superiore ha attivato un comodo servizio di noleggio biciclette, con casco e cartina del territorio e degli interessanti tour guidati per gli appassionati della mountain bike anche già muniti di mezzo. I tour possono essere personalizzati a seconda del numero degli aderenti.
Per maggiori informazioni: 0438 970350 - prenotazioni@primaveradelprosecco.it

Il Concorso Enologico

C'è grande attesa infine per il Concorso Enologico Nazionale riconosciuto dal Mipaaf "Premio Fascetta d'Oro" che ha esordito lo scorso anno. Si tratta dell'unico concorso nazionale dedicato ai vini dell'area storica di produzione del Prosecco Superiore con una sezione speciale consacrata agli spumanti del territorio. Ricordiamo che il concorso è organizzato dall'Unpli Treviso in accordo con l'Associazione Enologi Enotecnici Italiani. Le aziende produttrici presenti alle 16 Mostre del Vino della rassegna enoturistica Primavera del Prosecco Superiore potranno iscrivere al concorso i loro vini nel mese di giugno. Quindi i campioni raccolti saranno valutati dalla giuria del concorso composta da 4 enologi ed enotecnici nominati dall'Associazione Enologi ed Enotecnici Italiani e da 1 giornalista o esperto del settore vitivinicolo nominato dall'Ente Organizzatore. In base ai punteggi ottenuti i vini potranno ricevere il Diploma di Merito, la Fascetta di Bronzo, la Fascetta d'Argento, la Fascetta d'Oro e la Gran Fascetta d'Oro destinata al vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg che otterrà il miglior punteggio in assoluto. Le premiazioni si terranno nel corso della serata di Gala che concluderà la XX edizione della Primavera del Prosecco Superiore. Il regolamento prevede due distinte sezioni nelle quali potranno partecipare tutti i vini del territorio collinare trevigiano: Sezione Vini Spumanti e Sezione Vini Tranquilli, Frizzanti e Passiti.

Per informazioni sul concorso e sulle modalità di adesione: 0438 893385 - promozione@primaveradelprosecco.it

CORKS DESIGN®



CORKS DESIGN,
LINEA DI ARREDAMENTO
COMPLETAMENTE ECOFRIENDLY
CHE UTILIZZA MATERIALE INTERAMENTE RICICLATO
E NATURALE.
PERSONALIZZABILE CON IL VOSTRO LOGO O
QUALSIASI ALTRA IMMAGINE.
VISITA IL SITO WWW.CORKSDESIGN.COM

CHAIRS & TABLES
MUCH MORE ...

CORKSDESIGN è un prodotto LIVINGCAP srl, Via Mirabella 51, 36042 Breganze (VI) Italy tel. 0445.300455

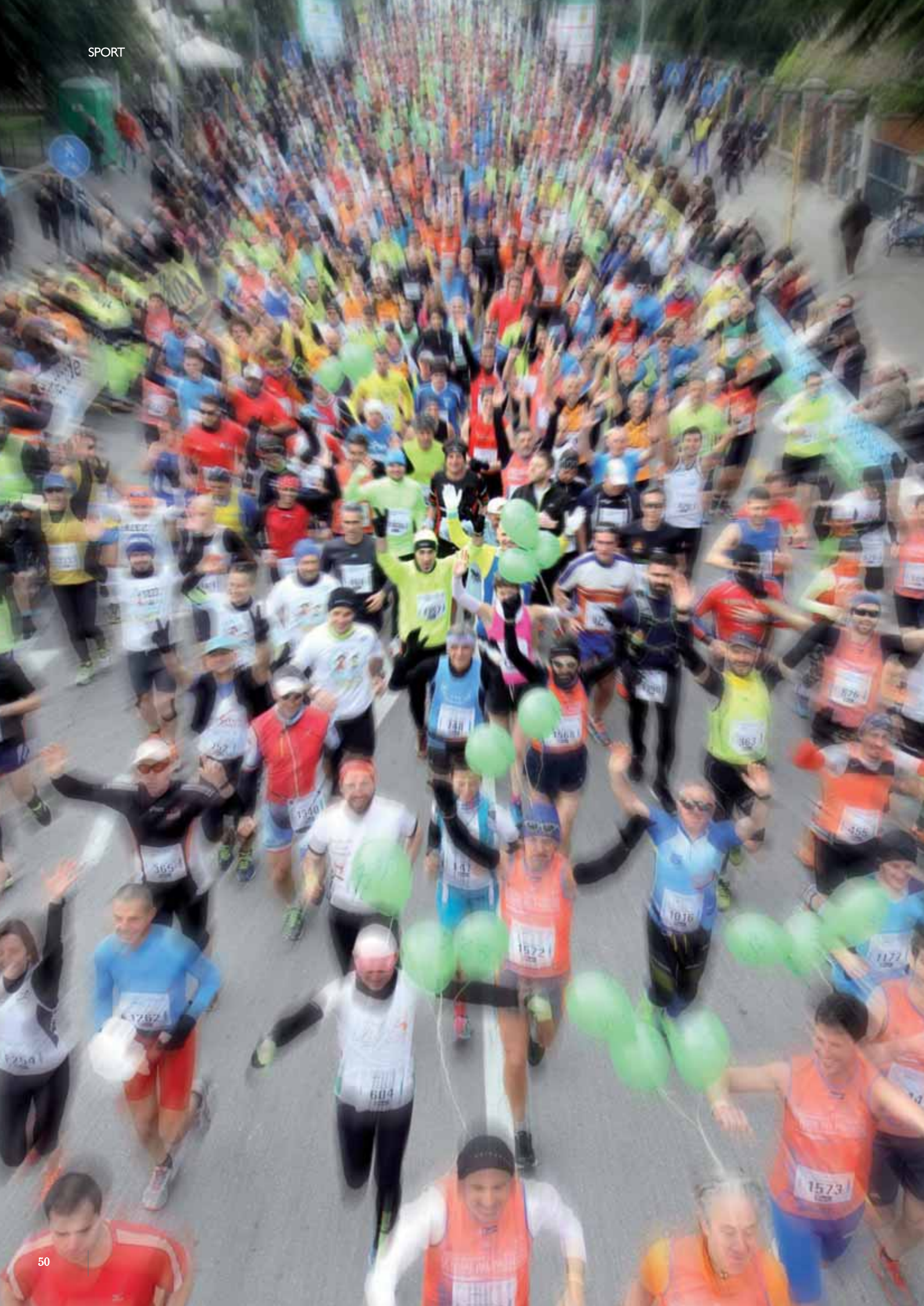
VISIT CONEGLIANO VALDOBBIADENE, SPECIALE EXPO

"Visit Conegliano Valdobbiadene" si fa in grande. In occasione dell'Expo di Milano il magazine enoturistico del Consorzio realizzerà due numeri speciali, in uscita ad aprile e a luglio, aumentando i contenuti ed il bacino di utenza. Più pagine rispetto al solito per dare spazio anche ad eventi extraterritoriali, grazie anche alla partnership con la Regione Veneto, all'interno del suo progetto "Expo e Territori" insieme al Consorzio vini della Valpolicella, ed una distribuzione allargata, che comprende il Padiglione Italia dell'Expo e realtà strategiche dal punto di vista turistico e promozionale. Il Consorzio, infatti, è stato scelto per presentare in anteprima al prossimo "Vino in Villa Festival" il programma regionale in vista dell'Expo ed il "Visit Conegliano Valdobbiadene" è diventata la rivista portavoce presso Expo della comunità per presentare le eccellenze del Veneto. Nei due numeri speciali troveranno spazio, oltre ai consueti eventi sul territorio, anche articoli dedicati all'area della Valpolicella, alle Ville Venete, prese a simbolo dalla Regione proprio in occasione dell'Expo, ai Musei Civici Veneziani ed alle principali mete turistiche regionali, come Asolo e Cortina. La rivista "portavoce del territorio", che avrà per ogni numero una tiratura bilingue di 8.000 copie, verrà distribuita nei principali uffici turistici della provincia, nelle attività sistema di accoglienza dell'area Docg, ristoranti, alberghi e agriturismo, ma anche nello spazio del Consorzio situato all'interno del ristorante Eataly presso il Padiglione Italia di Expo, ai Musei Civici di Venezia, nell'area della Valpolicella e nella business class di Air Dolomiti.

Sulla via della lana

La lana e la tessitura protagonisti di una rassegna che mescola una tradizione antica con stimoli orientati al futuro. Dal 6 al 9 giugno il Lanificio Paoletti di Follina ospita la prima edizione del progetto "La Via Della Lana". Un programma ricco affascinante con tema la cultura della lana, una tradizione fortemente radicata nell'area del territorio del Conegliano Valdobbiadene, soprattutto nel follinese, che prevede incontri, mostre, proiezioni, laboratori aperti al pubblico e visite guidate nei lanifici del territorio (programma completo consultabile su www.laviadellalana.it). All'interno del Lanificio Paoletti, la rassegna degli eventi sulla cultura della lana si sviluppa con naturale fascino, trova terreno fertile dentro ad uno stabilimento, monumento di archeologia industriale, che fin dal tardo '700 ha disegnato lo spazio e ritmato il tempo di Follina. Resta uno sguardo curioso al mondo sempiterno della transumanza, che si rinnova nelle generazioni e che troverà spazio nella rassegna documentaria e nella straordinaria mostra sulle scritture dei pastori della Val di Fiemme. Ma l'edizione "uno" de "La Via Della Lana" punta anche alla rivalutazione dei prodotti nuovi, di design, usando una materia antica, la lana, allo scopo di stimolare il confronto e la riflessione sulle opportunità produttive di crescita e rilancio economico che possono ripartire dalla tradizione. Dal 31 maggio al 9 giugno, per entrambi i week-end, nell'ambito della rassegna sono previste visite guidate al Percorso de La Via Della Lana e agli ex lanifici del Centro Storico.

Per info e prenotazioni: *345 5866172*
laviadellalana@esplorambiente.com



Di corsa col Superiore

Dalla Treviso Marathon al Giro d'Italia, assieme ai molti eventi sportivi legati al mondo delle due ruote sul territorio. Tutti con la presenza di un rapporto di collaborazione e partnership con la Denominazione del Prosecco Superiore

Prosecco Superiore sempre più legato a doppio filo col mondo dello sport. Sia come immagine, grazie alla partnership con i maggiori eventi sportivi del territorio, ma anche e soprattutto perché l'area storica del Conegliano Valdobbiadene è sempre più sede ideale per l'organizzazione di manifestazioni agonistiche di alto livello, capace di regalare grandi emozioni a professionisti ed appassionati. "Abbiamo dimostrato – spiega il presidente del Consorzio Innocente Nardi – non solo che è possibile unire l'immagine del nostro prodotto con lo sport, ma anche che il ruolo del Consorzio come sostenitore di eventi sportivi ha una positiva ricaduta sulla promozione territoriale. Grazie ad una corretta gestione dell'ambiente e del territorio, infatti, la bellezza delle nostre colline le rende perfette per essere vissute anche in una dimensione sportiva di respiro internazionale".

MARATONA E PROSECCO

Anche quest'anno il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, insieme al Consorzio di Tutela del Prosecco Doc ha rinnovato il suo legame con la **Treviso Marathon 1.2**.

La competizione, che ha visto la partecipazione attraverso le strade della Marca di 5.500 persone tra agonisti, podisti e semplici amatori, è partita proprio dal cuore dell'area storica, ovvero da Conegliano, da dove hanno preso il via 2500 atleti professionisti (oltre 1850 maratoneti e 612 staffettisti). E grazie al patto tra i due Consorzi del Prosecco, tutte le maglietta simbolo della Treviso Marathon 1.2 hanno recato la scritta "Le terre del Prosecco - Dalle colline della Docg alla terra della Doc". La maratona, disputata lo scorso 1° marzo con una grande cornice di pubblico, per la cronaca è stata vinta da Stefano La Rosa del gruppo sportivo dei Carabinieri con un tempo di 2 ore 12' 05'' e per il settore femminile dall'atleta di casa Laura Giordano dell'Atletica Silca Conegliano, alla sua terza vittoria, con un crono sotto le 2 ore 40' (2h 39' 29'').

SU DUE RUOTE

Ma la terra del Prosecco Superiore, con le sue colline, è amata soprattutto dagli appassionati delle due ruote. "Dal punto di vista ciclistico – spiega Marzio Bruseghin, ex-ciclista professionista conegliano, vincitore di due tappe a cronometro del Giro d'Italia, ed oggi viticoltore – il territorio ha sia una notevole bellezza paesaggistica che un clima piacevole, anche nelle giornate invernali. La bici è un mezzo di trasporto sano e i percorsi dell'area del Conegliano Valdobbiadene da questo punto di vista sono l'ideale, perché offrono una grande varietà di scelta, che li rende adatti sia ai professionisti che agli amatori. Per i primi ci sono salite che possono mettere a dura prova, come la celebre Ca' del Poggio, ma anche Valdobbiadene e Combai, i secondi possono godersi piacevoli pas-

TRENTINO

natura sapiens

Agrofarmaci Manica per coltivare con intelligenza

L'efficacia e la trasparenza dei nostri prodotti sono frutto di un impegno responsabile, nel pieno rispetto della natura. Noi continuiamo a difenderla attraverso scelte coraggiose e sostenibili con una chimica ragionata e programmata che protegge le colture e tutela l'ambiente.

seguici su facebook

manica®

RISPETTA LA NATURA E CHI LA COLTIVA

www.manica.com

FERRI.COM

seggiate in uno splendido contesto paesaggistico, fatto di luci e profumi, per poi magari fermarsi per un breve relax, sorseggiando un meritato calice di Prosecco Superiore o di Cartizze".

Non è un caso, quindi, che in quasi ogni edizione almeno una tappa del **Giro d'Italia** passi per di qui (quest'anno accadrà sabato 23 maggio per la cronometro individuale Treviso-Valdobbiadene di 59 chilometri, già ribattezzata come "la tappa del Prosecco"). E da molti anni le colline della Docg sono considerate anche una palestra per le nuove generazioni dei ciclisti, grazie al **Challenge Internazionale Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore**: tre eventi sportivi riservati agli Under 23 che si tengono nel cuore del territorio, il Trofeo Piva di Col San Martino (5 aprile), il Giro del Belvedere di Cordignano (6 aprile) e il Trofeo Città di San Vendemiano (il 10 maggio). Senza dimenticare la Prosecchissima, riservata agli appassionati di mountain bike e in programma il 12 aprile a Miane, un classico da ormai 13 anni che richiama bikers dall'Italia e dall'estero, e la Prosecco Cycling, il prossimo 4 ottobre, evento-kermesse con partenza ed arrivo a Valdobbiadene che coniuga ciclismo e promozione del territorio.

Tutti eventi che hanno un forte legame col territorio e quindi con la Denominazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, che da anni ha saputo allacciare con queste manifestazioni sportivo uno stretto rapporto di collaborazione, oltre che di amicizia.

CRAPAL OPTIMUM®

TOP 50 Plus

... mi piego
ma non mi spezzo!

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

ArcelorMittal

VITE AMBULANTE

NUOVE CATTEDRE DI ENOLOGIA E VITICULTURA

A CURA DI
GIOVANNI GREGOLETTO

EDIZIONI SUV

Le "meraviglie" del vino

Dietro ogni bicchiere di vino si nascondono storie e racconti di uomini, ricche di piccoli e spesso curiosi aneddoti, di avventure ma anche di sventure. Giovanni Gregoletto, che proviene da una nota famiglia di viticoltori da diverse generazioni di Premaor di Miane, con certosina pazienza, ha iniziato, ormai da parecchi anni, a raccoglierle ed oggi il suo progetto editoriale, racchiuso in tre libri, ha iniziato finalmente a vedere la luce. Sono usciti da poco, e presentati al recente Festivaletteratura di Mantova, infatti, i primi due volumi di questa opera assolutamente originale nella concezione e nella sua realizzazione. Si tratta di "Vite Ambulante. Nuove cattedre di enologia e viticoltura" e di "Accidenti, malattie e parassiti della vite", entrambi autoprodotti dalla Edizioni SUV, la casa editrice legata allo Spazio dell'Uva e della Vite, open-space per esposizioni, incontri culturali e altro creato dallo stesso Gregoletto presso il piccolo stabilimento dove produce artigianalmente la Birra Follina a Pedeguarda di Follina.
Non traggano in inganno i titoli dei libri, che solo apparentemente sembrano parlare di argomenti tecnici, solo per addetti ai lavori. Il loro contenuto – nel primo caso il riferimento sono le reali "cattedre ambulanti di agricoltura", istituzioni avviate nella seconda metà dell'Ottocento e guidate da emeriti docenti di agraria per trasferire agli agricoltori le ultime scoperte e innovazioni in tema di coltivazioni – è tutt'altro che serioso, ma piuttosto più vicino ad una sorta di divertissement sui molti aspetti, culturali e non, legati al vino e ai suoi fruitori, con un ricco e apparato iconografico fatto di rari manifesti storici, lettere, mappe e foto.

Storie, racconti e aneddoti sul mondo del vino nel nuovo libro scritto ed edito dal produttore e storico Giovanni Gregoletto. Ed è in uscita un nuovo lavoro dedicato al Prosecco

"Sono parecchi anni che lavoro a questo progetto – racconta Gregoletto – nato dopo aver letto un brevissimo racconto di Ottavio Missoni su una sua giornata, da mezzogiorno a mezzanotte, trascorsa in un'osteria triestina. Da questo delizioso brano è nata l'idea di raccogliere piccole storie, frammenti e idee apparentemente senza un filo conduttore che le colleghi fra loro, ma col comune denominatore di parlare di vino e soprattutto di oggetti legati al vino, in cui traspaia il grande ingegno del viticoltore". Proprio questo legame fra i racconti dei suoi libri con oggetti concreti ha portato l'instancabile Gregoletto a sviluppare una nuova idea. "Si tratta di una Wunderkammer, ossia una "camera delle meraviglie", che stiamo allestendo presso lo Spazio dell'Uva e del Vino e che aprirà a breve, dove saranno raccolti molti oggetti, anche in vendita tra cui una fillossera in vetro soffiato a mo' di decanter e la ricostruzione di un vecchio cannone antigrandine come oggetto di arredo, ma anche documenti e manifesti, legati alle storie narrate nei primi due volumi". Un progetto a più chiavi di lettura, dunque, che si concluderà con il terzo volume della trilogia, attualmente in cantiere, il cui titolo sarà "Breve e incompleta storia del Prosecco".
I libri e gli altri oggetti sono ordinabili sul sito www.edizionisuv.it; per info: 335 413692 info@edizionisuv.it

Parlano della DOCG

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

QUOTIDIANI E PERIODICI CHE HANNO PARLATO DEL NOSTRO DISTRETTO

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

Press & Docg

Molte sono state le testate straniere e nazionali che hanno dato visibilità alla nostra denominazione negli ultimi mesi. Ecco una breve carrellata degli interventi più stimolanti.

DALL'ESTERO

Per la rivista **Gilbert&Gaillard**, la giornalista francese Isabel Ferran, ha inserito il Prosecco Superiore in un suo ampio articolo che riguarda le regioni vinicole storiche per la produzione di spumante, raccontando le tappe fondamentali dell'evoluzione storica del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Dalla Lituania, Pateckas Valentinas, autorevole giornalista di settore, che è stato nostro ospite durante Vino in Villa e ha potuto visitare i luoghi più significativi della denominazione. A sua firma, è da poco stato pubblicato un ampio reportage che descrive nei dettagli l'itinerario turistico ed enologico compiuto dal giornalista. Infine, da oltreoceano, in un recente articolo apparso su **Bloomberg News**, agenzia di stampa internazionale tra le più note al mondo con sede a New York, la giornalista Elin McCoy illustra ai suoi lettori le caratteristiche della denominazione e consiglia una lista dei top wines, presenti nel mercato americano.

DALL'ITALIA

Non solo la stampa estera ma anche quella nazionale ha dedicato ampio spazio alla nostra denominazione. Sul Prosecco Superiore si sono accesi i riflettori dei principali quotidiani italiani, delle riviste di turismo, dei settimanali femminili e dei giornali locali. Al centro, nel mese di dicembre e gennaio, vi sono stati, in particolare, i dati del Rapporto del Centro Studi di Distretto. A darne spazio sono state testate come **Il Sole 24 Ore** che il 14 dicembre ha pubblicato un articolo a firma di Emanuele Scarci dal titolo "Il Prosecco vola oltre confine. La Docg vale quasi 330 milioni" o **Business People** che ha parlato di "Crescita inarrestabile". Anche l'agenzia di stampa Adnkronos ha pubblicato i dati del Rapporto in un articolo in cui si sono evidenziati i numeri legati all'occupazione e alle quote rosa. Dopo la presentazione avvenuta il 13 dicembre, i risultati dell'analisi del Centro Studi, relativa all'anno 2013, hanno trovato ampio spazio anche sulle testate locali come Corriere del Veneto, Gazzettino e Tribuna di Treviso. A gennaio la notizia è stata ripresa anche da Italia Oggi e da **Il Venerdì di Repubblica**. Nei mesi scorsi la nostra area, candidata a Patrimonio Unesco, è stata la meta suggerita da importanti riviste come Dove, Donna Moderna ma anche da Repubblica, che l'ha citata come itinerario da visitare.

Conegliano Valdobbiadene *News*

BOLLICINE DI NOTIZIE - Aprile 2015 www.prosecco.it

Il Prosecco Superiore vola alto con Air Dolomiti

Il Conegliano Valdobbiadene vola alto con **Air Dolomiti**, grazie all'accordo fra il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e la compagnia aerea del Gruppo Lufthansa. Una partnership che lega due realtà accomunate dalla stesse attenzione alla qualità e da un comune obiettivo: promuovere le eccellenze e le bellezze del nostro Paese. La nuova collaborazione si è inaugurata a Monaco con la fiera FREE: il 19 febbraio è stata infatti organizzata una presentazione della denominazione e degustazione del vino istituzionale all'interno dello stand di Air Dolomiti, rivolta a 20 rappresentanti di agenzie di viaggi di Monaco. Inoltre, grazie alla partnership, i passeggeri di Air Dolomiti atterreranno nella zona del Prosecco Superiore già ben informati su ciò che li attende a terra: nella business class dei voli Monaco - Venezia sarà distribuita infatti la rivista "Visit Conegliano Valdobbiadene", ossia il magazine turistico curato dal Consorzio Tutela che permette di rimanere sempre aggiornati sugli eventi vinicoli e le bellezze paesaggistiche e architettoniche di cui è ricca la denominazione.

Il Consorzio e Ais Treviso uniti per promuovere la Docg

Il ruolo del sommelier è sempre più importante per un'efficace promozione del vino e per trasferire al consumatore l'immagine corretta di una denominazione. Per questo è fondamentale per il Consorzio rafforzare le relazioni con questi professionisti. Grazie alla collaborazione con la delegazione **Ais di Treviso**, il Consorzio ha avuto l'opportunità di presentare la denominazione ed il vino istituzionale in occasione delle 4 serate tematiche di degustazione organizzate per i soci Ais all'Hotel Maggior Consiglio, tra febbraio e maggio 2015. Una buona occasione per promuovere la Docg di fronte ad un pubblico di 150 sommelier della provincia, insieme ad altri prodotti d'eccellenza del territorio.

Un brindisi all'Arte Russa

Due appuntamenti culturali hanno visto protagoniste le bollicine del Conegliano Valdobbiadene a Venezia a inizio febbraio. L'11 febbraio ha aperto i battenti la mostra "Grisha Bruskin - Alefbet. Alfabeto della memoria" dedicata ad uno degli artisti russi viventi più importanti: **Brisha Bruskin**. Una seconda mostra, "A occhi spalancati", invece è stata inaugurata il 12 febbraio e raccoglie cinquanta capolavori dell'Impressionismo russo. Si tratta di una preziosa selezione, che rappresenterà l'anteprima internazionale di un nuovo museo che sarà inaugurato a Mosca il prossimo autunno. Entrambe le mostre sono state curate dal Centro Studi sulle Arti della Russia (Csar) dell'Università Ca' Foscari che ha l'obiettivo di far conoscere, attraverso esposizioni temporanee in Russia e all'estero, le tendenze artistiche che hanno preso piede tra la fine del XIX e l'inizio del XX secolo. Il Consorzio ha collaborato all'inaugurazione delle due mostre con l'organizzazione di un brindisi offerto dalle aziende presenti sul mercato russo.

LA TECNOLOGIA AL SERVIZIO DEL VIGNETO CONVIENE

Meno trattamenti e uva più sana grazie al monitoraggio delle condizioni microclimatiche e fisiopatologiche del vigneto

Il Rapporto 2014 ISPRA parla chiaro: un mix di 175 pesticidi è stato rilevato nelle acque italiane, con una preoccupante incidenza nella pianura padano-veneta. Nonostante l'Italia abbia aderito alla direttiva europea sull'uso sostenibile di fitosanitari con il Piano d'Azione Nazionale (PAN), questo dato conferma che ad oggi siamo il maggior consumatore di pesticidi in Europa Occidentale. Quali le ragioni? Nei vigneti, per esempio, le condizioni climatiche avverse degli ultimi anni hanno favorito l'insorgenza di peronospora, oidio e botrite.

Per combatterle, si è fatto ricorso a più trattamenti con conseguente crescita dei costi.

Eppure oggi la tecnologia ha la capacità di ridurre l'uso di sostanze chimiche e, contemporaneamente, tutelare il vigneto. SAVE è un sistema all'avanguardia di monitoraggio delle condizioni microclimatiche e fisiopatologiche del vigneto, realizzato da Auroras, un'azienda italiana che propone soluzioni e tecnologie per l'agricoltura.

SAVE cattura i dati ambientali e li rielabora in tempo reale per prevedere il manifestarsi delle più diffuse patologie. In questo modo è possibile sapere con precisione quando e se effettuare i trattamenti. Come afferma Paolo Marenghi di Auroras: "SAVE ti supporta nelle tue decisioni. I vantaggi sono tanti: riduzione della spesa di difesa, più guadagni dal proprio lavoro, uva più sana e genuina, maggiore attenzione all'ambiente in cui si vive e il pieno rispetto del PAN".

SAVE protection grape

AURORAS YOUR NEXT SENSE

AURORAS S.R.L.
Via Paolo Gorini 26845
Codogno (LO) Italy
Tel. 0377 220666
Fax 0377 501130
info@auroras.eu
www.auroras.eu

DAGLI SCARTI DELLA VIGNA: ENERGIA A COSTO ZERO

La proposta di NEW ENG srl: abbattere i costi e rispettare l'ambiente

Sembra una promessa azzardata e invece è il traguardo di un'azienda giovane e attiva nel settore della cogenerazione, decisa a dare un contributo rilevante in ambito di risparmio energetico e salvaguardia ambientale. I produttori di vino lo sanno bene: risparmio energetico vuol dire sostanzialmente Risparmio con la R maiuscola, cioè risorse immediatamente disponibili a vantaggio di qualità e innovazione. Ecco allora un impianto di cogenerazione dedicato ai viticoltori, robusto, affidabile, tecnologicamente avanzato che funziona, unico sul mercato, con gli scarti della vite. È progettato dalla New Eng srl, Azienda di Azzano Decimo con sede produttiva a San Vito al Tagliamento. Tecnologia avanzata a Km zero che vuol dire anche interlocutori locali sempre disponibili. Aspetto che, diciamoci la verità: fa la differenza.

La soluzione a due problemi insieme: quello relativo alle spese energetiche e quello dello smaltimento degli scarti della vigna. Fate due conti e vi sarà evidente perché e quanto conviene sostituire l'impianto tradizionale a pellet, a gas o a gasolio: zero spese per lo smaltimento degli scarti della vigna, zero spese per il riscaldamento, il raffrescamento, la produzione di acqua sanitaria e l'energia elettrica.

Guadagno nella cessione del surplus di produzione al GSE.

Aggiungete i benefici per l'ambiente grazie alle ridotte emissioni. E infine: vogliamo parlare dell'immagine aziendale? Una scelta ecologica aggiunge credibilità e consenso al marchio, in un ambito molto sensibile.

La New Eng srl propone di "provare" l'impianto con il proprio materiale di scarto e constatarne resa e consumi. Per richiedere la prova gratuita presso l'impianto di San Vito al Tagliamento, il numero è 0434.80357.

Per richiedere materiale informativo e/o un sopralluogo gratuito inviate una mail con i dati utili all'indirizzo di posta elettronica commerciale@neweng.eu *o contattate il referente di zona dott. Paolo Rossi al n° 347.7647636.*

Previsti piani di finanziamento personalizzati proposti da principali istituti di credito.

Pratiche autorizzative: non necessarie per piccole potenze.

Qualche dato generale:

- prestazioni: 20kW elettrici e 35kW termici per ore 24 su 24
- produzione approssimativa di cippato ottenuta in base alla tipologia del vitigno:
- minimo 10-14 Q.li/ettaro (Pinot-Merlot-Chardonnay)
- massimo 20-25 Q.li/ettaro (Prosecco-Cabernet-Refosco-Traminer)
- consumi impianto circa 8,5 Q.li/giorno

new eng srl
soluzioni per l'energia

NEW ENG SRL
Via Zuccherificio, 18
33078 San Vito al Tagliamento (PN)
Tel. 0434.80357 - Fax 0434.876130
commerciale@neweng.eu
www.neweng.eu

In collaborazione con
Studio associato SDF
info@sdfsaving.it
www.sdfsaving.it

TRICO: CERVI E CAPRIOLI, PROBLEMA RISOLTO

Il primo repellente registrato in Italia è stato testato in Valdobbiadene da due aziende d'eccellenza. Il prodotto è registrato anche su vite

LA TESTIMONIANZA DI DUE AZIENDE CHE HANNO TESTATO IL PRODOTTO:

Dott. Alberto Spagnol - Az. Agr. Spagnol (Cobertaldo di Vidor)
Spagnol produce vini di alta qualità nel cuore della Valdobbiadene. L'azienda, con i sui 30 ha di vigneto, rappresenta una significativa realtà produttiva ed è fra le poche in grado di seguire il processo produttivo dalla A alla Z, compresa la commercializzazione del prodotto in Azienda. Il dott.Alberto Spagnol si occupa anche di seguire la parte tecnica e ha testato Trico nel 2014 . il prodotto è stato applicato in un appezzamento di 3 ha circondato da bosco, storicamente molto colpito da caprioli. *"La particolarità è che il danno comincia addirittura dalla fase fenologica della 1° foglia* - afferma il dott. Spagnol - *è stato necessario intervenire con Trico molto precocemente, ancora prima di quanto indicato in etichetta (3 foglie). Vista la scarsità di vegetazione e la conseguente poca superfice fogliare trattata, abbiamo applicato il prodotto una seconda volta dopo circa 7-10 giorni. Un terzo trattamento è stato eseguito a inizio fioritura. Questo ci ha permesso di uscire dalla fase più problematica"*. Il dott. Alberto, ha notato una riduzione drastica dei danni da brucatura e continua dicendo: *"Occorre valutare bene le epoche di applicazione del prodotto adattando le indicazioni riportate in etichetta. Su varietà come Glera e vigneti posti in collina dove la vegetazione spinge molto durante le prime fasi vegetative, occorre valutare con attenzione quando ripetere il trattamento. Trico, infatti, agisce come prodotto di copertura, quindi occorre ripetere l'applicazione nel caso che gli animali riprendano a fare danni. In questo aiuta molto il tracciate bianco contenuto nel prodotto che permette di valutare la vegetazione cresciuta dopo l'applicazione, inoltre è necessario monitorare bene il ripresentarsi del problema per intervenire tempestivamente. Con queste piccole accortezze il prodotto protegge bene il vigneto"*.

Sig. Alberto Rossi – Az. Agr. Crodi (Combai di Miane)
L'azienda è posta a 400 m di altezza ed ha una superficie a vigneto di circa 5 ha, essa svolge anche attività agrituristica con osteria e camere. Il responsabile tecnico Alberto Rossi rivolge particolare attenzione alla produzione integrata, l'uso della chimica viene particolarmente limitata anche nelle concimazioni. Vista la quota elevata alla quale è posta l'azienda, il problema di danni da cervi e caprioli è particolarmente sentito. I danni sono intensi nella parte confinante con il bosco e il sig. Alberto afferma che i danni da brucatura sono notevoli a partire dalla 5° foglia e fino a inizio fioritura. *"Anche in fase di pre-raccolta* - fa notare il tecnico - *cervi e caprioli possono danneggiare i grappoli con calo produttivo. Ho testato il Trico fin dal 2013* - continua il sig. Alberto -*, purtroppo il prodotto è arrivato sul mercato solo a luglio, troppo tardi per le applicazioni primaverili, quindi ho potuto provarlo solo per proteggere il vigneto in fase avanzata. Ho applicato Trico sul bordo del bosco attorno ad un appezzamento particolarmente colpito. In questo caso la barriera creata dall'effetto repellente sull'olfatto ha tenuto lontano gli animali, ho notato una forte riduzione dei grappoli danneggiati. La persistenza del trattamento sul perimetro del bosco è stata discreta"*. Visti i buoni risultati ottenuti nel 2013, il sig. Alberto ha deciso di utilizzare Trico nel 2014 fin dalle prime fasi vegetative. *"Ho effettuato un'unica applicazione a 5 foglie utilizzando un atomizzatore tradizionale. Ho tenuto aperti solo gli ugelli necessari per trattare la scarsa vegetazione presente, questo per non sprecare inutilmente prodotto. L'efficacia del trattamento è stata come mi aspettavo (ottima) e la persistenza è stata di circa 20 giorni. Ho deciso, comunque, di non effettuare un secondo trattamento in quanto la fase più problematica, secondo la mia esperienza, era ormai passata"*. Il sig. Alberto conclude dicendo: *"Il mio parere è che se ben applicato e con un po' di esperienza su quando intervenire, Trico protegge veramente"*.

Per ulteriori informazioni: **SEPRAN srl -** Tel. 0444/976562 - info@sepran.com - **www.sepran.com**

Registrazione: *Fitofarmaco reg. n. 14891 del 10 maggio 2013*
Ammesso in agricoltura biologica
Caratteristiche: *Trico agisce sul gusto e sull'olfatto , permette di proteggere la vegetazione cresciuta successivamente all'applicazione per una lunghezza di circa 15/20 cm. Il prodotto è dotato di ottima resistenza al dilavamento.*

VIGNETO E CANTINA SI GESTISCONO FACILMENTE CON UN SOFTWARE

Si chiama Ampelide, ed è un programma che aiuta le aziende vitivinicole nella documentazione di tutti i flussi produttivi, dalla coltivazione del vigneto sino alle lavorazioni effettuate in cantina. Il funzionamento è piuttosto semplice. Si inizia con l'inserimento dei dati negli archivi di base (le varietà delle uve, i vigneti, le tipologie di vino, i prodotti fitosanitari ed enologici impiegati) per poi procedere alla rilevazione delle operazioni e dei trattamenti effettuati in vigneto . Si passa poi alla cantina per registrare, dal carico dell'uva sino all'imbottigliamento, tutte le varie lavorazioni eseguite nei vari vasi vinari, tracciando anche l'utilizzo dei vari prodotti enologici.

Con Ampelide si riesce ad avere una tracciabilità precisa e dettagliata, dalla coltivazione dei vigneti sino alle fasi di lavorazione del mosto e del vino ed alla commercializzazione con gli MVV e gli e-AD. Grazie all'analisi ed al confronto dei dati archiviati nel corso delle varie annate, è possibile migliorare le produzioni successive ed ottimizzare i costi.

Anche i registri di cantina e la modulistica prevista da Valoritalia sono stati automatizzati per permettere una tenuta contabile ordinata e precisa ed in vista della de-materializzazione dei registri tutto è pronto per affrontare con tranquillità la nuova avventura.

La soluzione informatica offerta da Spazio Informatico è accompagnata da un servizio puntuale e professionale di assistenza e da un eccellente supporto per risolvere le varie problematiche che si possono incontrare con la telematizzazione delle accise.

L'obiettivo principale è consentire all'azienda che utilizza Ampelide , di trarre i maggiori benefici dall'investimento.

Maggiori informazioni si possono trovare nel sito web www.viniegrappe.it che viene costantemente aggiornato per documentare i continui aggiornamenti migliorativi e normativi apportati al software.

SPAZIO INFORMATICO SNC
Via Liberazione, 4/A int.3 - 31020SAN VENDEMIANO (TV)
Tel. 0438/402981 – Fax 0438/403895
info@spazioinformatico.com - **www.spazioinformatico.com**

Vino in Villa Festival: il vino incontra la cultura

Il tradizionale evento della denominazione si trasforma in un progetto ambizioso: diventare un evento a livello nazionale dedicato al rapporto fra vino e cultura, nel suo senso più ampio

Vino, ville, visite e valori. Quattro "V" per identificare l'anima del Conegliano Valdobbiadene. Vino come Prosecco Superiore, emblema della qualità e dell'eccellenza che questo territorio sa esprimere. Ville come i comuni delle denominazioni, intesi nel loro senso più ampio di luoghi ricchi di storia, di cultura e di edifici architettonici di pregio. Visite come le tante proposte offerte da un territorio capace di proporsi al turista in mille sfaccettature, dall'ambiente naturale allo sport. Valori come quelli espressi dai produttori della denominazione, i primi artefici del grande successo dell'area del Prosecco Superiore, riconosciuta come uno dei paesaggi vitivinicoli più belli d'Italia e proprio per questo candidata a Patrimonio Unesco.

È da questi presupposti che è nata una nuova visione – un'altra "V" – ossia l'idea di trasformare Vino in Villa, il tradizionale appuntamento in cui il Consorzio e le sue aziende si presentano al pubblico, come un evento culturale completo, capace di unire appassionati e curiosi. Una quattro giorni – in programma dal 14 al 17 maggio prossimi – che allarga la sua visione non solo alle degustazioni del meglio offerto dalle aziende della denominazione ma anche al suo territorio, coinvolgendo i comuni della dorsale dell'area, da Conegliano a Valdobbiadene, passando per Pieve di Soligo, per concludersi in quel simbolo naturale che lega la qualità del Superiore alle sue bellezze architettoniche che è rappresentato dal castello di San Salvatore di Susegana.

L'ambizione è quella di creare un evento di rilevanza nazionale, coinvolgendo in modo sempre più ampio le amministrazioni locali, per far vivere il territorio in maniera completa ai visitatori. Diretto dal filosofo Massimo Donà, Vino in Villa Festival si articolerà in due momenti distinti. Il primo si svolgerà presso la Scuola Enologica di Conegliano, e unirà in incontri mattutini lungo tutta la durata della manifestazione, la cultura enologica con quella umanistica, grazie ad incontri aperti alle scuole del territorio. Il secondo, nei pomeriggi delle tre giornate, vedrà coinvolte le città di Conegliano, Valdobbiadene e Pieve di Soligo con incontri sul tema "Al di qua e al di là del limite", un viaggio anche provocatorio sul rapporto fra vino, cultura, filosofia e arte nel senso più ampio, con la presenza di ospiti di grande rilievo. Ogni giornata si concluderà, poi, in modo piacevole con una serata meno accademica di originali dialoghi a ruota libera con accompagnamenti musicali.

L'abbraccio del Prosecco Superiore col mondo dell'alta cultura prosegue anche grazie ad altre collaborazioni del Consorzio. Come quella che vede la presenza come partner della grande mostra dedicata al Carpaccio a Palazzo Sarcinelli, con incontri domenicali sino al 10 maggio, per degustare gratuitamente le migliori etichette del Prosecco Superiore proposte e spiegate dagli stessi produttori, e per apprezzare i capolavori in mostra. Inoltre un'importante partnership è iniziata anche con i Musei Civici Veneziani, che vedrà il Conegliano Valdobbiadene ospite durante tutte le più importanti mostre del 2015, e prosegue anche l'attività a fianco delle iniziative dell'associazione Classici Contro dell'Università Ca' Foscari di Venezia, che ha legato il suo programma di quest'anno alle celebrazioni della Grande Guerra. Insomma un Prosecco Superiore impegnato sempre più nella cultura del vino ma che può essere visto anche come il vino della cultura.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Giancarlo Vettorello

Mappa della zona DOCG

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

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

VIDOR
7. RIVE DI VIDOR
8. RIVE DI COLBERTALDO

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

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

FOLLINA
16. RIVE DI FOLLINA
17. RIVE DI FARRÒ

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

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

REFRONTOLO
23. RIVE DI REFRONTOLO

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

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

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

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

CONEGLIANO
40. RIVE DI SCOMIGO
41. RIVE DI OGLIANO

SAN VENDEMIANO
42. RIVE DI SAN VENDEMIANO

COLLE UMBERTO
43. RIVE DI COLLE UMBERTO

LE CANTINE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

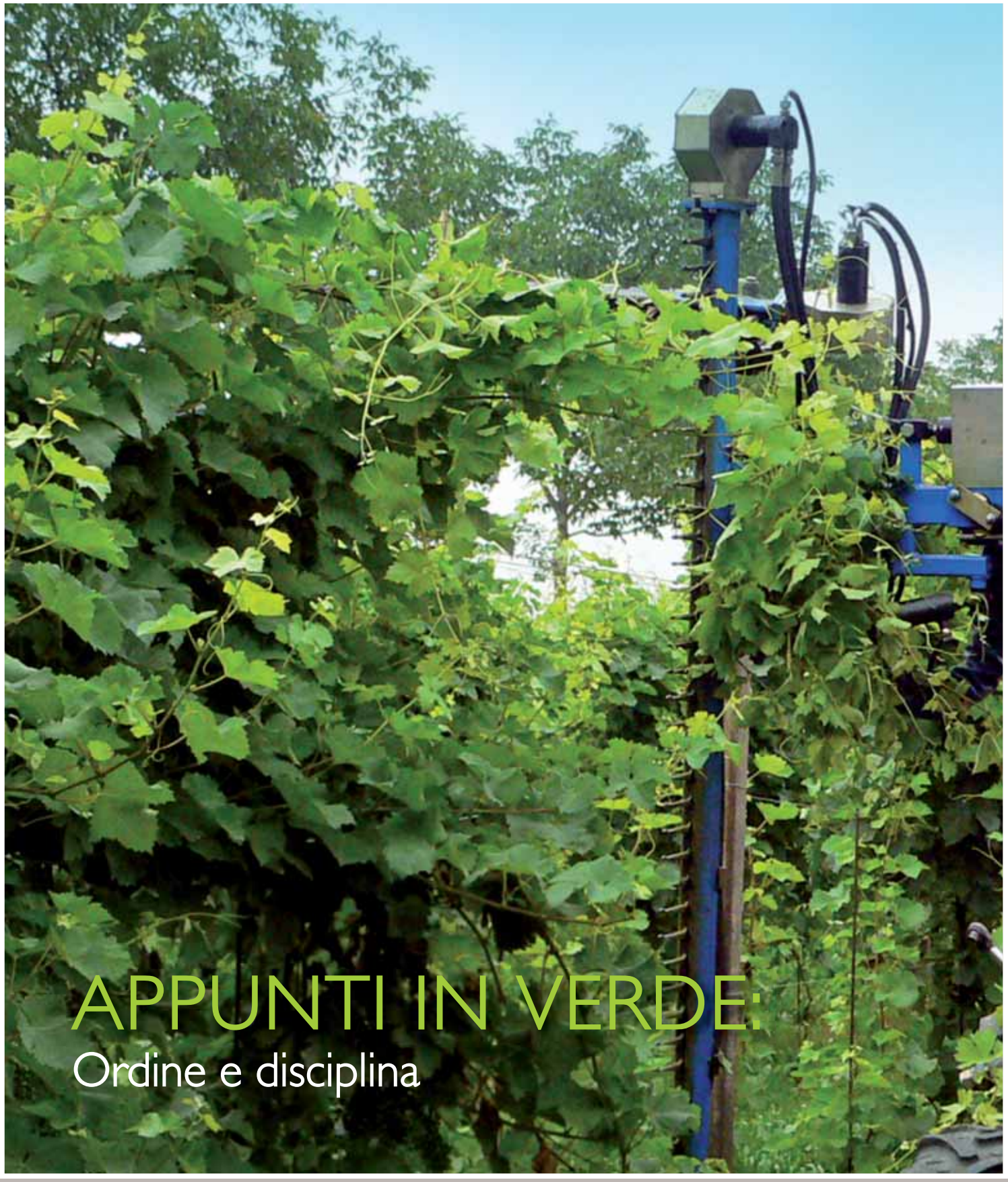
ZUCCHETTO *Paolo Az. Agr.*
Via Cima, 16 - San Pietro di Barbozza - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. +39 0423 972311 - fax +39 0423 971744
sales@zucchetto.com - www.zucchetto.com

Conegliano Valdobbiadene

IN STAGIONE

TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

Numero 1
Aprile 2015



APPUNTI IN VERDE:

Ordine e disciplina

AGRIMARCA

Mezzi e tecniche per la moderna viticoltura

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

VCR Vivai Cooperativi Rauscedo

Agente per la zona del Prosecco DOCG

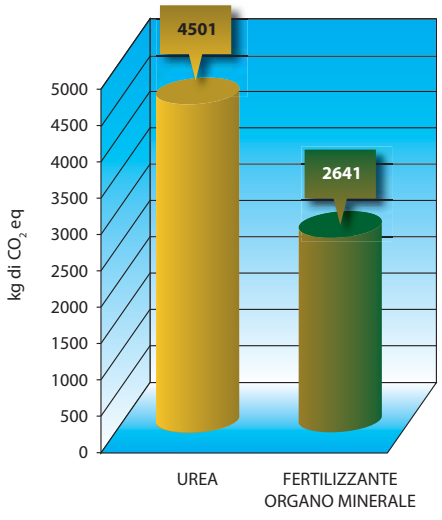
Partner per l'innovazione vitivinicola: SCAM

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

NUTRIZIONE

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

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



Fertilizzazione del vigneto

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

Dichiarazioni certificate EPD

SCAM NUTRIZIONE VEGETALE

DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO

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

questa permette di comunicare informazioni

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

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

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

APPUNTI IN VERDE:
ORDINE E DISCIPLINA

La gestione della parete fogliare rappresenta una delle operazioni più importanti per il raggiungimento di standard qualitativi conformi alla tipologia di produzione del Conegliano Valdobbiadene. Trattandosi poi di interventi che alleggeriscono il carico vegetativo della pianta, senza compromissione della produzione, ma, al contrario, elevando i parametri chimico – analitici delle uve, si può apprezzarne la validità tecnica ed i vantaggi che se ne ricava, ovvero:

1. **un equilibrio vegeto – produttivo della pianta in generale**
2. **il raggiungimento della forma che consente una migliore cattura dell'energia solare;**
3. **il corretto arieggiamento dell'apparato vegetativo;**
4. **il contenimento della massa fogliare entro una determinata fascia in modo da non permettere l'avvicinarsi al suolo dei germogli e quindi a un microclima spesso umido;**
5. **il contenimento della produzione in una precisa fascia;**
6. **il mantenimento di condizioni tali da creare un habitat sfavorevole ai patogeni;**
7. **il miglioramento delle condizioni di penetrazione dei prodotti fitosanitari irrorati atto ad evitare notevolmente l'effetto deriva;**
8. **la possibilità dell'entrata in vigneto di tutte quelle macchine che rendono, ove possibile, una viticoltura moderna ed ecocompatibile.**

GESTIONE DELLA CHIOMA

Le pratiche colturali che vengono effettuate nel corso della stagione primaverile-estiva hanno lo scopo di produrre uno sviluppo ordinato della vegetazione, un'ottimale equilibrio tra la superficie fogliare e produzione evitando nel contempo lo sviluppo di un microclima favorevole alla proliferazione delle principali malattie fungine. Il convogliamento della vegetazione e la cimatura dei germogli permettono di mantenere una buona verticalità della chioma, condizione indispensabile per permettere l'accesso alle macchine operatrici soprattutto quando si rendono necessari degli interventi fitosanitari in particolar modo in stagioni piovose come quella di quest'anno. Contestualmente, i grappoli beneficiano dell'ombreggiamento che la vegetazione rivolta verso l'alto garantisce costantemente nei confronti della radiazione solare.

CONVOGLIAMENTO DELLA VEGETAZIONE

Una delle operazioni a verde che si effettuano durante la stagione primaverile-estiva è il convogliamento in verticale della vegetazione. Questa operazione è possibile se nella struttura portante del vigneto è stato previsto l'inserimento di 1 o 2 coppie di fili mobili. L'utilizzo delle coppie mobili consente una gestione in verticale della chioma più semplice e immediata anche se necessita di una grande tempestività di esecuzione. Il convogliamento della vegetazione deve essere obbligatoriamente eseguito in due momenti distinti, a seguito della scacchiatura e prima della fioritura, in corrispondenza della o delle alzate delle coppie di filo. Prima della ripresa vegetativa o dopo aver terminato le operazioni piegatura-legatura dei tralci a frutto, è importante posizionare la prima coppia di filo appena al disotto della testa della vite di modo che non in tralci lo sviluppo dei germogli partenti; tale posizione è detta di "riposo".

A seguito del germogliamento i germogli cominciano ad accrescersi rapidamente e quando raggiungo la

dimensione dei 10 -15 centimetri è consigliato eseguire la scacchiatura - o selezione dei germogli partenti - favorendo quelli derivanti dalla gemma principale che presenta naturalmente una maggiore fertilità rispetto a quelle secondarie. In questa prima fase i germogli crescono verticalmente senza cadere verso il basso dato che non hanno un peso consistente. In questa

vivai
SOMMADOSSI
dal 1932 in Trentino

Produzione e vendita
di barbatelle
di vite innestate

VIVAI SOMMADOSSI S.S.A.
Via Barbazan 40b
38070 Padergnone – TN
Tel. 348 6048008
info@vivaisommadossi.it
www.vivaisommadossi.it

UNI EN ISO 9001:2008
CERT. n. 043
SISTEMI DI GESTIONE QUALITA' CERTIFICATO
SINCERT

Realizzazione: Città e Immagine snc

fase l'assenza di un sostegno li rende particolarmente soggetti alle rotture causate dall'azione del vento. Per questo motivo, quando raggiungono una lunghezza sufficiente, corrispondente a circa 30 cm, la prima coppia di fili viene spostata verso l'alto al fine di raccogliere e contenere i germogli e preservarli da eventuali rotture. Allo stesso tempo, qualora sia presente, la seconda coppia di fili viene abbassata in posizione di "riposo".

Il primo palizzamento eseguito permette alla vegetazione di crescere ancora verticalmente fino a raggiungere l'altezza dei pali di sostegno e, a questo punto, se presente, anche la seconda coppia di fili viene spostata verso l'alto in modo da ottenere il convogliamento completo verso l'alto della vegetazione. Solitamente in questa fase si appongono i ganci "accoppiafili" che garantiscono la chiusura delle coppie affinché i germogli appena inseriti non escano a causa del loro peso e/o a seguito delle raffiche di vento che scuotono la parete.

Se l'operazione viene condotta correttamente e per tempo, i germogli avranno un accrescimento verticale che evita la formazione di "pance laterali" in corrispondenza dei grappoli; condizione questa particolarmente negativa in quanto predispone i germogli alla rottura, con un danno tanto più grande quando riguarda i germogli di testa necessari alla potatura dell'anno successivo. Anno dopo anno aumenta anche il rischio di innalzare la testa verso il filo di banchina, complicando perciò le operazioni di piegatura dei tralci.

Il palizzamento della vegetazione permette inoltre di ottenere una parete fogliare più sottile e di conseguenza i prodotti fitosanitari riescono a penetrarla efficacemente sfavorendo l'insorgenza di malattie fungine a carico dei grappoli.

Indubbi sono quindi i vantaggi del convogliamento della vegetazione, sia per agevolare le operazioni di potatura invernale ed estiva, sia per ottenere un miglioramento qualitativo delle produzioni.

CIMATURA

Mano a mano che i germogli crescono l'efficienza della chioma tende a ridursi poiché le foglie invecchiano. L'operazione della cimatura consente di mantenere una quota parte di foglie giovani che in fase di maturazione diventano determinanti nel rifornimento di zuccheri ai grappoli.

Allo stesso modo, l'eliminazione degli apici vegetativi ha un effetto importante anche sull'acidità. Anche se ad oggi non sono ancora state trovate delle spiegazioni scientifiche a riguardo i risultati di alcune prove sperimentali mostrano come, a seguito della cimatura, le uve conservano un'acidità superiore rispetto ai non cimati. Il mantenimento di valori acidici maggiori è particolarmente ricercato in annate particolarmente torride nella stagione estiva che tendono a bruciare proprio quel tipo di acidità.

Quando la vegetazione supera l'ultima coppia di fili, non avendo sostegni strutturali, tande naturalmente a ricadere verso il basso. Per evitare questa condizione è consigliabile l'esecuzione di una cimatura dei germogli ad un'altezza di circa 15-20 centimetri al di sopra del palo di sostegno.

A fronte dell'eliminazione degli apici vegetativi la pianta

Quando manovrabilità fa rima con produttività.

Manovrabilità: guida facilitata anche nelle condizioni più estreme.
Compatta: ingombro ridotto e volume adatto alle vigne più difficili.
Leggera: impatto limitato al suolo e compatibilità con i trattori di bassa potenza.

I trattori specialistici leader in Europa, Agroplus V / S / F.

Gli Agroplus rappresentano la soluzione più moderna e innovativa per chi da un trattore specialistico desidera la perfezione, dotati delle tecnologie più avanzate, di grande maneggevolezza e di un livello di comfort superiore per offrire le migliori prestazioni tra i filari.

Vendemmiatrici G3. Una nuova generazione di macchine trainate.

Gregoire offre una vasta gamma di attrezzature per la manutenzione del vigneto: prepotatrici, trinciatrici, cimatrici, defogliatrici, spollonatrici, atomizzatori ed impianti da diserbo ed ovviamente macchine per la raccolta trainate e semoventi, per vigneto e oliveto.

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 pöttinger MERLO FERRI Gianni Ferrari MASCHIO GASPARDO MARO

reagisce promuovendo lo sviluppo di germogli secondari – femminelle – che vanno a ripristinare la superficie fogliare eliminata con la cimatura. La crescita delle femminelle normalmente non desta paroblemi e sono nei casi di particolare vigore vegetativo si rende necessaria una seconda cimatura che, in questo caso, interessa sia gli apici della parte alta della chioma sia quelli che si sviluppano lateralmente e cha vanno ad invadere l'interfila.

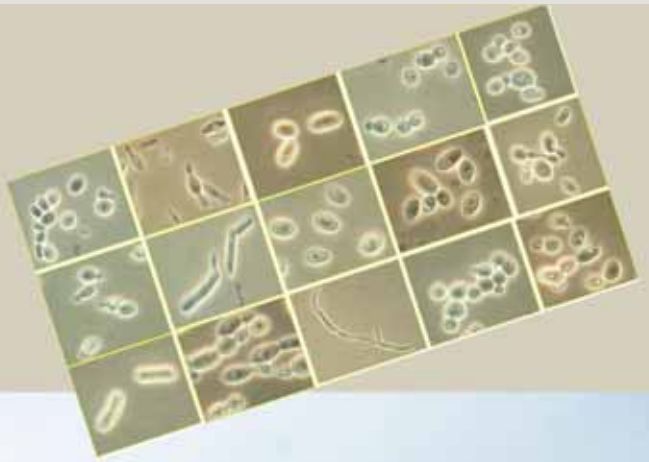
Un elemento chiave per la cimatura è la tempistica di intervento poiché la spinta vegetativa della vite tende a ridursi dalla fioritura in avanti; è facile intuire come il momento ideale per l'intervento sia l'immediato post-fioritura visto che viene stimolato lo sviluppo di un buon numero di femminelle che diverranno utili durante la maturazione al fine di nutrire i grappoli. La cimatura eseguita con tempestività permette inoltre un buon recupero anche dei germogli più deboli e si ottiene così uno sviluppo più omogeneo della vegetazione.

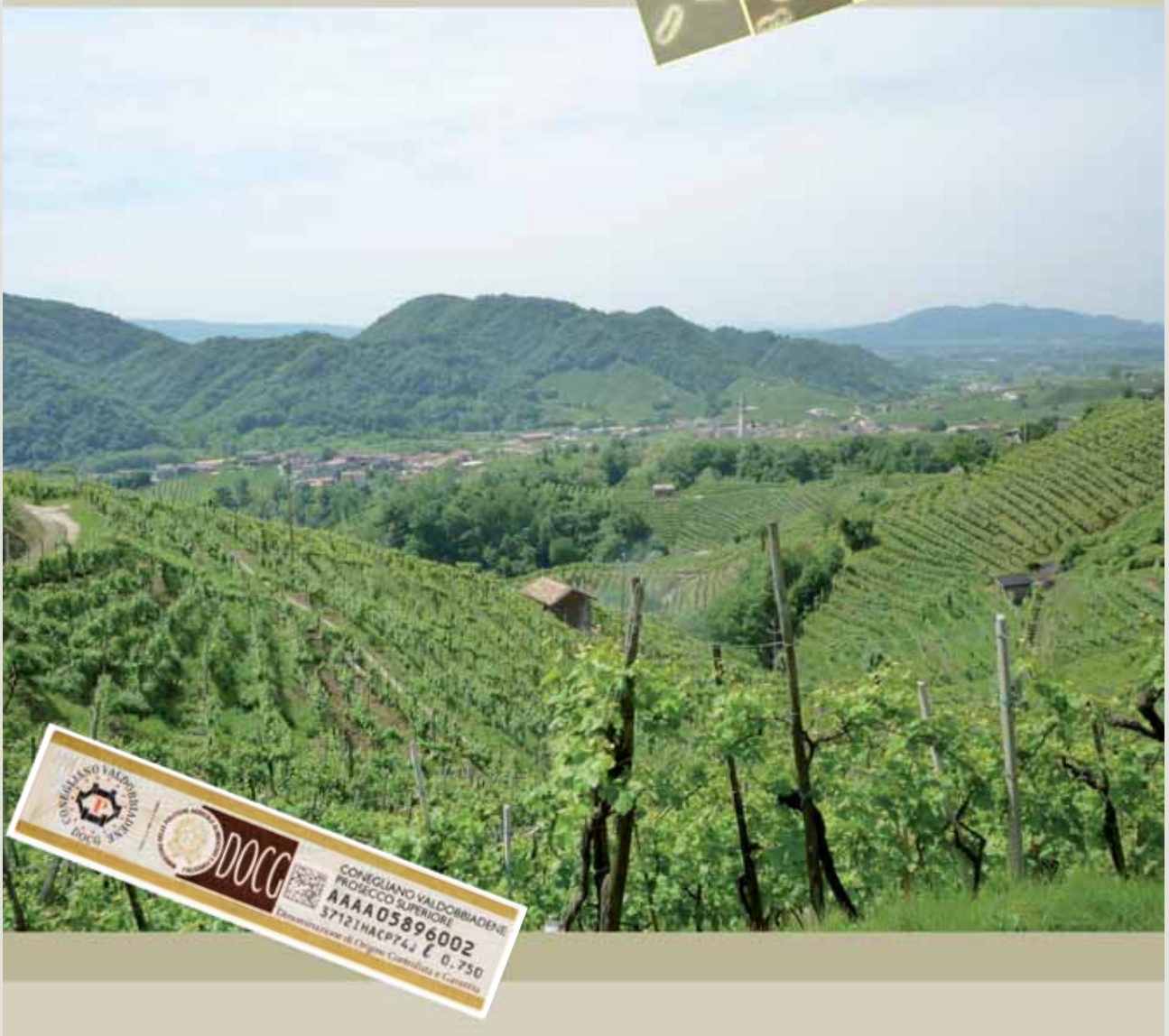
Ritardando l'operazione talvolta si osserva un blocco temporaneo della crescita che difficilmente viene recuperato nelle fasi successive soprattutto nel caso di stagioni molto calde e secche.

Quando la cimatura viene ritardata i germogli si sviluppano eccessivamente ed, a causa del loro peso, ricadono verso il basso distendendosi nella direzione della fila. Non è difficile intuire come le operazioni di cimatura meccanica risultino più complicate e non producano i risultati sperati. Se la cimatura non viene effettuata, la vegetazione ricadente andrà a ricoprire la fascia produttiva ed il microclima più umido che viene a crearsi tende a favorire lo sviluppo dell'oidio prima e dei marciumi poi. Inoltre, la disposizione spaziale della chioma che causa il ritardo nell'esecuzione dell'operazione si va configurando non permette nemmeno una penetrazione efficace dei trattamenti fitosanitari.

Dal punto di vista fisiologico, la cimatura viene effettuata in una fase vegetativa in cui gli acini hanno la dimensione di grano di pepe e l'eliminazione degli apici vegetativi più esterni favorisce una maggiore esposizione dei grappoli alla radiazione solare. In questa fase molto precoce, i grappoli hanno la possibilità di abituarsi ai raggi solari e perciò risultano meno suscettibili alle scottature anche nelle fasi successive, mentre l'esposizione più tardiva ne aumenta la sensibilità.

BIODILIEVITI





1. IL PROGETTO

Nell'ambito dello sviluppo sostenibile c'è un forte interesse ad introdurre tecniche di biocontrollo in agricoltura. Infatti è chiaro ormai che l'utilizzo massiccio di prodotti chimici abbia una forte influenza sul microbiota ambientale. In questo contesto si inserisce l'obiettivo del progetto BIODILIEVITI, ovvero il ripopolamento del vigneto con ceppi di lievito autoctoni appartenenti alla specie enologica Saccharomyces cerevisiae e lo studio del loro impatto sulla biodiversità microbica e sulla qualità dei vini prodotti.

Un ripopolamento con ceppi autoctoni, scelti in

base alle caratteristiche tecnologiche, non solo può contribuire al mantenimento della biodiversità ambientale, ma permette produzioni enologiche a partire da vinificazioni spontanee e alla riduzione o eliminazione dell'uso dei solfiti in cantina. Il progetto prevede l'impiego di lieviti (selezionati in precedenti programmi di ricerca) isolati nella medesima area vitivinicola in cui si trovano i vigneti utilizzati per il ripopolamento.

Di concerto con il Consorzio di Tutela la prima fase dei lavori ha riguardato:

- coordinamento del gruppo di ricerca in funzione delle necessità scientifiche e della tipologia di corpi aziendali presso i quali effettuare le indagini e la raccolta del materiale biologico idoneo alla ricerca;
- supporto in fase di sopralluogo attraverso un'opera di sensibilizzazione aziendale al fine di segnalare il metodo di lavoro adottato dal pool di ricerca
- effettuazione dei primi comunicati stampa

Figura 14. Campionamento di lieviti in vigneto da tralcio (sopra) e da grappolo (sotto)

GeoVite

CONSULENZE IN VITI-VINICOLTURA
www.geovite.com

LA SOLUZIONE PER LA GESTIONE
DELLA TUA CANTINA
DEI TUOI VIGNETI

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

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

sull'argomento ed interazione con il territorio al fine di dare un sounding nell'area collinare sulle potenzialità e gli obiettivi che la ricerca si propone. La scelta dei siti per lo studio è quindi caduta su due vigneti nell'area di produzione del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene DOCG, uno gestito con tecniche agronomiche convenzionali e uno con tecniche biologiche. Per ciascuno dei due siti è stato individuato un filare (30 piante) da trattare coi lieviti ed uno da usare come controllo non trattato. Si è proceduto quindi alla valutazione della biodiversità autoctona dei ceppi di Saccharomyces cerevisiae presenti nei due vigneti mediante campionamento di grappoli e tralci sui filari individuati (FIGURA 14).

I grappoli raccolti in vigneto sono stati trasferiti in laboratorio dove sono stati schiacciati manualmente ed aggiunto ad ogni campione glucosio/fruttosio e anidride solforosa per favorire lo sviluppo di lieviti appartenenti al genere Saccharomyces, i quali sono più resistenti alla SO_2 rispetto agli altri lieviti (apiculati) che, molto più presenti in vigneto, generalmente dominano la prima fase delle fermentazioni spontanee. I frammenti di corteccia asportati dai tralci sono stati invece immersi in mosto sintetico addizionato con anidride solforosa. I campioni così allestiti sono stati lasciati fermentare spontaneamente (FIGURA 15). Sulla base del calo in peso è stato determinato il grado alcolico e sono stati poi raccolti e caratterizzati 10 lieviti per ogni campione tra quelli fenotipicamente riferibili al genere Saccharomyces.

Figura 15. Fermentazioni in laboratorio di singoli grappoli (sinistra) e di frammenti di tralci (destra)

L'identificazione tra gli isolati raccolti dei lieviti appartenenti al genere Saccharomyces è stata effettuata mediante analisi genetica (multiplex PCR). Il metodo prevede la possibilità di discriminare rapidamente questo gruppo di lieviti rispetto agli altri presenti in ambiente enologico in un unico passaggio.

Dall'analisi genetica 89 isolati sono risultati appartenenti al genere Saccharomyces, tutti provenienti dal vigneto convenzionale (37 dai grappoli e 52 dai tralci). L'analisi del DNA mitocondriale ha indicato la presenza di 9 diversi profili genetici, corrispondenti a 9 ceppi (=individui) diversi.

Prima di procedere con l'introduzione dei lieviti autoctoni è stata fatta una quantificazione di lieviti e batteri totali su alcuni campioni di tralcio provenienti dai due vigneti, che ha dato i risultati riportati in FIGURA 16.

Si è quindi proceduto alla scelta dei ceppi di lievito da introdurre in vigneto, scegliendoli all'interno della vasta collezione di ceppi autoctoni provenienti

Vigneto	Campione	Lieviti (cell/g)	Batteri (cell/g)
Biologico	11LB	$6,8\times10^{6}$	$5,7\times10^{8}$
	31LB	$9,2\times10^{6}$	$5,0\times10^{8}$
	20NB	$1,2\times10^{7}$	$4,4\times10^{8}$
Convenzionale	10LC	$1,4\times10^{5}$	$1,8\times10^{7}$
	30LC	$9,1\times10^{5}$	$2,3\times10^{7}$
	21NC	$5,4\times10^{5}$	$1,2\times10^{7}$

Figura 16. Tabella che riporta i valori di lieviti e batteri presenti sui tralci nei vigneti prima dell'intervento di inoculo (cellule/g tralcio, peso secco)

CEPPO	Resistenza a SO_2 (mg/l)	Resistenza a $CuSO_4$ (µM)	Resistenza a etanolo (%vol)	Vigore fermentativo (g/100ml)	Durata fermentazione (giorni)	Potere schiumogeno (mm)	Produzione di H_2S	Carattere killer
P 283.4	100	200	13	1,4	15	10	medio-bassa	K
P234.15	<50	400	14	1,4	16	>18	bassa	R
P301.4	50	400	15	1,6	15	14	medio-bassa	S
P138.4	100	400	15	1,7	15	7	medio-bassa	R
B173.4	100	200	14	1,4	16	7	medio-bassa	K

Figura 17. Tabella delle caratteristiche dei 5 ceppi di S. cerevisiae introdotti in vigneto. Resistenza SO2: sviluppo in mosto sintetico con 0, 50, 100, 200 mg/l SO2. Resistenza CuSO4: sviluppo in YNB con 0, 50, 100, 200, 400, 800 µM CuSO4. Resistenza all'etanolo: crescita in piaste di YPD con 13, 14, 15, 16 e 17% di etanolo. Potere schiumogeno: altezza della schiuma nelle beute di fermentazione. Carattere killer. K, ceppi produttori di tossina killer; S, ceppi sensibili alla tossina; R, ceppi resistenti alla tossina killer.

dalla zona della DOCG in possesso del gruppo di ricerca. Si è deciso di utilizzare un pool di 5 ceppi, tra quelli dotati di migliori caratteristiche enologiche, i cui tratti salienti sono riportati in FIGURA 17.

In primavera è stato eseguito l'inoculo in vigneto, mediante spuzzo con atomizzatore manuale, irrorando i tralci ad una distanza di 20-30 cm.

La sospensione cellulare contenente i 5 ceppi di Saccharomyces cerevisiae autoctoni è stata dosata in modo da distribuire circa due milioni (2×106) cellule di lievito per metro lineare di filare, omogeneamente distribuite su entrambi i lati delle piante. Nei filari di controllo è stata distribuita la stessa quantità di miscela, priva però dei lieviti. La distribuzione è avvenuta nel mese di marzo, prima del germogliamento delle viti.

La presenza dei ceppi introdotti è stata monitorata 10 giorni dopo lo spruzzo, mediante conta in piastra e analisi molecolare. La FIGURA 19 riporta i dati della popolazione di lieviti presente in campioni di tralcio.

Va precisato che nei giorni successivi l'inoculo si è verificato un brusco abbassamento delle temperature (si è avuta anche una nevicata) oltre a iniziare proprio in quei giorni un periodo piovoso anomalo che si è protratto molto a lungo. Questo ha indubbiamente influito in modo negativo sull'insediamento dei lieviti sulle piante.

Due mesi dopo la distribuzione dei lieviti sono stati raccolti 10 campioni di tralcio dal filare trattato e da quello di controllo e sono stati posti a fermentare

Figura 18. Distribuzione dei lieviti in vigneto mediante atomizzatore manuale

Vigneto	Campione	Lieviti (cell/g)
Biologico	LB11	$3,84\times10^8$
	LB21	$1,82\times10^8$
	LB31	$8,88\times10^8$
Convenzionale	LC10	$2,19\times10^5$
	LC20	$4,40\times10^5$
	LC30	$5,24\times10^5$

Figura 19. Tabella che riporta il numero di lieviti e batteri presenti sui tralci nei vigneti (cellule/g tralcio, peso secco)

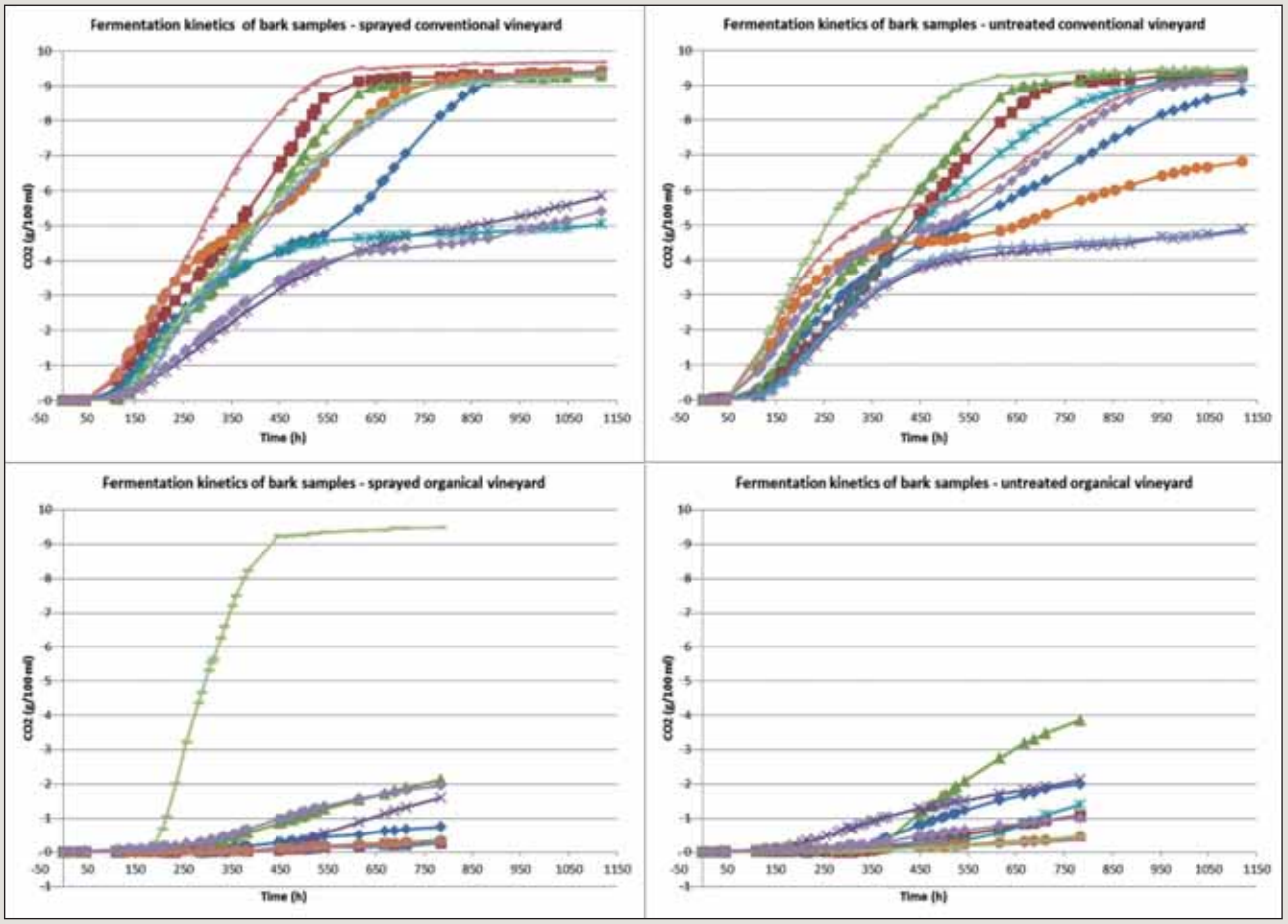


Figura 20. Andamento delle fermentazioni dei ceppi prelevati dai tralci nei vigneti convenzionale trattato (in alto a sinistra), convenzionale non trattato (in alto a destra), biologico trattato (in basso a sinistra) e biologico non trattato (in basso a destra). Ogni curva rappresenta l'andamento della fermentazione di un singolo ceppo di lievito. Le migliori cinetiche sono quelle descritte dalle curve più ripide, ad indicare un rapida evoluzione di CO2, corrispondente ad una rapida fermentazione alcolica degli zuccheri.

in mosto sintetico (FIGURA 20). Per quanto riguarda il vigneto convenzionale le cinetiche di fermentazione di 7 campioni provenienti dal filare trattato e di 7 campioni raccolti in quello di riferimento mostravano una produzione di etanolo superiore a 10° evidenziando quindi la presenza di ceppi di S. cerevisiae.

Un solo campione proveniente dal filare trattato del vigneto biologico mostrava attività fermentativa mentre nessun campione raccolto dal filare di controllo è stato in grado di fermentare il mosto. Va precisato che il vigneto biologico era molto giovane e appena entrato in produzione; la popolazione naturale di lieviti non aveva ragionevolmente ancora avuto tempo sufficiente per insediarsi stabilmente.

A settembre, prima della vendemmia, è stato eseguito un ulteriore campionamento di tralci e sono stati posti a fermentare in mosto sintetico (un substrato liquido la cui composizione ricalca quella del mosto d'uva). Per quanto riguarda il vigneto convenzionale le cinetiche di fermentazione di 8 campioni provenienti dal filare inoculato con i lieviti e di 8 campioni raccolti in quello di riferimento non trattato hanno raggiunto una produzione di etanolo superiore al 10°, indicando la presenza di ceppi di S. cerevisiae.

Parallelamente, invece, un solo campione del vigneto biologico, proveniente dal filare trattato, ha mostrato una performance fermentativa attribuibile a S. cerevisiae.

In vendemmia è poi stata eseguita la raccolta dell'uva manualmente e sono state eseguite due microvinificazioni da 50 litri ciascuna per ognuno dei filari considerati nella sperimentazione, per un totale di 8. In tutte le prove sono stati sviluppati dai 9 ai 9,3 gradi alcolici, ma i due vini prodotti con le uve del filare non trattato del vigneto convenzionale hanno lasciato un residuo zuccherino di 26 e 32 g/l.

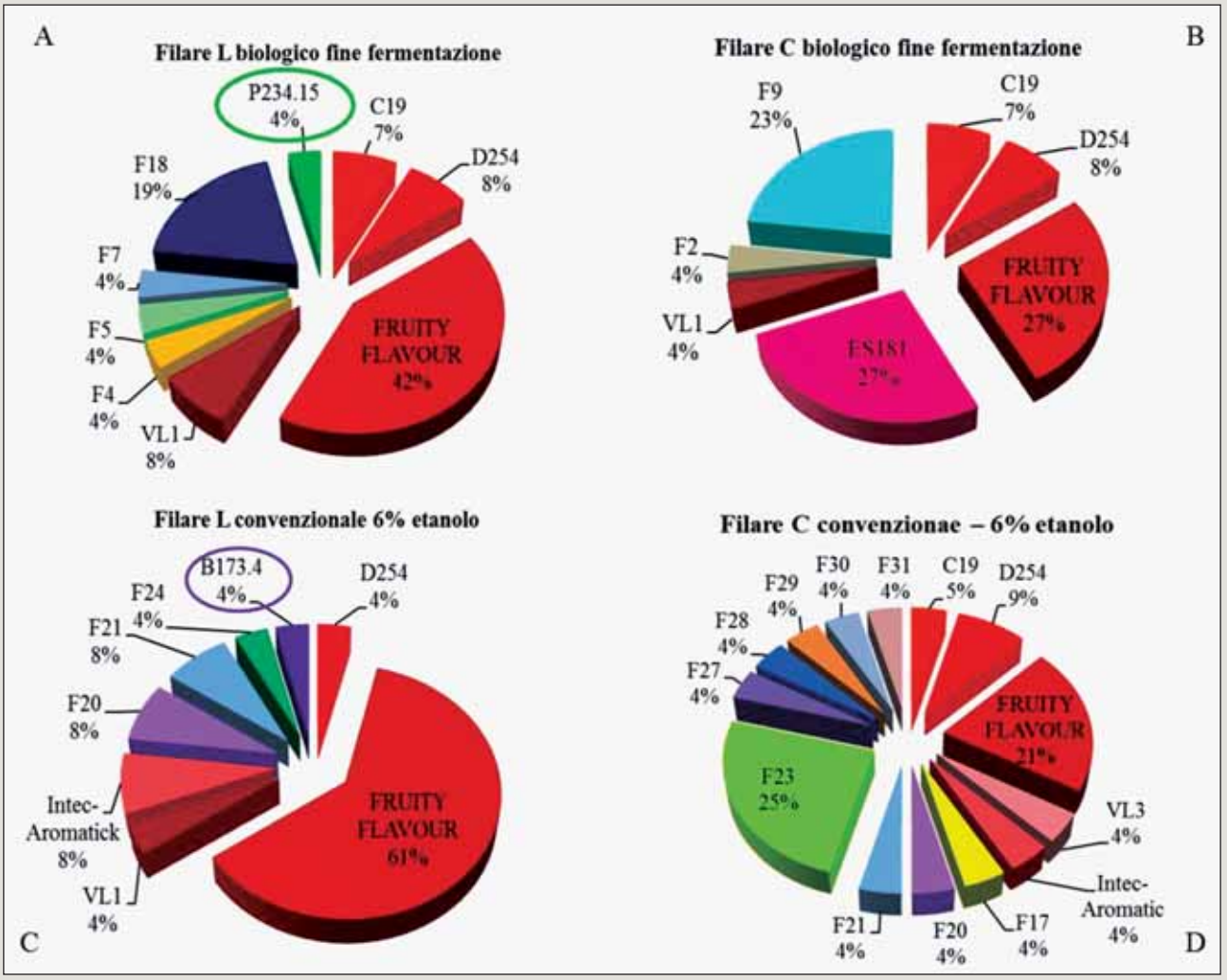


Figura 21 Frequenza con cui i diversi ceppi sono stati recuperati dall'analisi degli isolati

Dai mosti in fermentazione sono stati isolati i lieviti al fine di permettere, mediante analisi genetica, di rilevare la presenza dei ceppi inoculati e la numerosità e biodiversità dei ceppi naturalmente presenti in vigneto che abbiano preso parte alla fermentazione delle microvinificazioni. il profilo genetico di ciascun lievito isolato è stato confrontato anche con un archivio dei genomi dei lieviti commerciali usati nella zona oggetto della sperimentazione, per individuare la presenza di tali ceppi in vinificazione.

La FIGURA 21 riporta la frequenza con cui i diversi ceppi sono stati recuperati dall'analisi degli isolati. Nel vigneto biologico inoculato (A) a fine fermentazione sono stati isolati quattro ceppi commerciali (indicati con colori nella sfumatura del rosso). Questi ceppi commerciali erano stati utilizzati come starter per le fermentazioni dalla cantina sperimentale nella quale sono state condotte le vinificazioni e per tanto si tratta di una contaminazione. A fine fermentazione è stato isolato uno dei cinque ceppi introdotti, il P234.15.

Nella vinificazione di controllo (B) la variabilità genetica risulta più ridotta. I ceppi commerciali rappresentano il 73% a della popolazione di lievito del mosto.

L'analisi genetica degli isolati provenienti dalla vinificazione delle uve raccolte dal filare trattato del vigneto convenzionale (C) ha rivelato la presenza di otto ceppi diversi. Pur avendo cercato di mantenere condizioni di pulizia adeguate non è stato possibile evitare la contaminazione di cantina, che corrisponde a una percentuale di circa il 70%. Nel campionamento è stato isolato il ceppo inoculato B173.4, ritrovato anche in vigneto durante i campionamenti effettuati a due e sei mesi dopo il trattamento.

Nella vinificazione delle uve raccolte dal filare di controllo la variabilità genetica è più alta. Accanto

ai ceppi commerciali, presenti rispettivamente nelle percentuali del 43% e 39%, sono stati isolati 9 e 7 ceppi autoctoni per ciascun punto di campionamento.
Durante la stagione vegetativa si è andati comunque a monitorare la presenza dei ceppi inoculati sulle superfici delle piante.
L'analisi genetica dei lieviti raccolti due mesi dopo lo spruzzo ha permesso di rilevare la presenza di due ceppi inoculati: PI73.4 nel filare trattato del vigneto convenzionale e P301.4 in quello del vigneto biologico. Nel vigneto convenzionale sono stati isolati altri 5 ceppi nel filare trattato e 4 nel filare di controllo. I ceppi DV10 e Intec – Aromatic k sono ceppi commerciali usati negli anni passati dalle cantine dell'areale, i ceppi Y1.1 e Y3.1 erano già stati individuati nel campionamento eseguito prima dello spruzzo mentre si sono riscontrati 4 nuovi profili genetici (T1, T2, T3 e T10).
Dopo sei mesi dallo spruzzo si è rilevata la presenza del ceppo inoculato PI73.4 in due

campioni di tralcio raccolti dal filare trattato del vigneto convenzionale. Dallo stesso filare sono stati isolati nuovamente il ceppo commerciale DV10 e i ceppi C6.1 e Y3.1 i cui profili genetici erano già stati visti tra gli isolati dal vigneto prima del

FRESCHI SRL
IMBALLAGGI IN CARTONE ONDULATO

PROPOSTE CHE PROTEGGONO ED ACCOMPAGNANO
I VOSTRI SUCCESSI

FRESCHI srl
31030 Cison di Valmarino (TV) loc. Formesin, 6
Tel. 0438 975778 - Fax 0438 975779
www.freschisrl.it - e-mail: info@freschisrl.it

trattamento. Sono stati inoltre identificati 5 nuovi ceppi. Per quanto riguarda il filare di controllo l'analisi degli isolati ha portato all'identificazione del ceppo Y3.1 in 4 campioni, mentre nei rimanenti la fermentazione era stata condotta da quattro ceppi non isolati in precedenza. Nell'unico campione di tralcio fermentante proveniente dal vigneto biologico è stato isolato uno dei 5 ceppi inoculati, il P301.4.

Un anno dopo lo spruzzo non sono stati ritrovati nei filari trattati i ceppi inoculati. Nei campioni di tralcio raccolti dai filari del vigneto biologico si è rilevata l'assenza di lieviti in grado di fermentare il mosto. Nei filari del vigneto convenzionale si è notata la presenza di ceppi già isolati dai precedenti campionamenti e che quindi possono essere considerati ceppi residenti stabilmente in quell'ambiente.

Vista la bassa percentuale con cui sono stati ritrovati i ceppi inoculati in vigneto e la loro breve persistenza, si è deciso di ripetere l'inoculo nella primavera 2014 su nuovi filari degli stessi vigneti, usando questa volta una concentrazione di lieviti per metro lineare di vigneto 100 volte superiore a quella dell'anno precedente. Va detto subito che questo incremento di lieviti utilizzati comporta un incremento di costo molto modesto e quindi economicamente assolutamente sostenibile.

Per valutare la biodiversità presente prima dell'inoculo nei filari scelti per il secondo trattamento sono stati raccolti 10 campioni di tralcio e sono stati posti a fermentare in mosto sintetico. Nei campioni di tralcio raccolti dai filari del vigneto biologico si è rilevata assenza di lieviti in grado di fermentare il mosto. Nel vigneto convenzionale, dai quattro campioni di tralcio che mostravano una dinamica fermentativa riconducibile a ceppi di S. cerevisiae sono stati isolati due nuovi ceppi autoctoni ed il ceppo Y3.1, già ritrovato nel vigneto l'anno precedente.

In primavera è stato eseguito l'inoculo, mediante spuzzo con atomizzatore manuale, irrorando i

ecorain
Irrigation Systems

Soluzioni d'irrigazione per vigneti

www.ecorainirrigationsystems.com

tralci in corrispondenza della fase fenologica del germogliamento il 17 di aprile. La sospensione cellulare contenente i 5 ceppi di Saccharomyces cerevisiae autoctoni (gli stessi dell'anno precedente) è stata dosata in modo da distribuire circa 200 milioni (2 x 108) di cellule per metro lineare di filare, omogeneamente suddiviso su entrambi i lati. Nei filari di controllo è stata distribuita la stessa miscela, priva però dei lieviti.

Due e quattro mesi dopo la distribuzione dei lieviti sono stati raccolti 10 campioni di tralcio dal filare trattato, 10 da quello di controllo e 10 dal filare trattato l'anno precedente. I campioni sono stati posti a fermentare in mosto sintetico. Dai campioni aventi cinetiche di fermentazione che mostravano una produzione di etanolo superiore a 10°, evidenziando quindi la presenza di ceppi di S. cerevisiae, sono state isolate 10 colonie e sottoposte a caratterizzazione molecolare.

Nessun campione raccolto dal vigneto biologico è stato in grado di fermentare il mosto.

Per quanto riguarda invece il vigneto convenzionale, dopo 2 mesi per il filare di controllo non inoculato ha fermentato 1 campione su 10 da cui si è isolato un ceppo di lievito autoctono; nel filare trattato 4 su 10 hanno fermentato rilevando tutti la presenza di uno stesso ceppo autoctono; nel filare inoculato l'anno precedente 5 campioni hanno fermentato rilevando un ceppo autoctono e un ceppo commerciale negli altri 4.

Lo stesso campionamento ripetuto a 4 mesi dall'inoculo ha dato i seguenti risultati: filare non trattato: 3 campioni fermentati su 10 (due con un ceppo commerciale e uno con un ceppo autoctono già rilevato); filare trattato: 1 campione fermentato su 10 (da un lievito commerciale); filare trattato l'anno precedente: 1 campione fermentato su 10 (da un lievito commerciale).

Nonostante la maggior concentrazione dell'inoculo spruzzato, nessun ceppo introdotto è stato isolato dai campioni di tralcio fermentanti. Dopo due mesi dallo spruzzo, nel filare scelto per il secondo trattamento è stato isolato lo stesso ceppo autoctono T18 in tutti e quattro i campioni

fermentanti. Nel filare di controllo è stato isolato un ceppo non trovato in precedenza, mentre nel filare trattato l'anno prima è stato isolato un nuovo ceppo ed in quattro campioni è stato ritrovato il ceppo Y3.1, frequentemente isolato in questo vigneto nei precedenti campionamenti.

Nel campionamento eseguito dopo quattro mesi dal secondo inoculo è stata registrata una bassa presenza di campioni fermentanti in tutti e tre i filari. L'analisi dei profili genetici dei ceppi isolati ha portato a riconoscere tre ceppi già isolati nei precedenti campionamenti.

A settembre è stata fatta la raccolta manuale dell'uva e sono state allestite otto microvinificazioni, due per ognuno dei filari allo studio.

Le microvinificazioni di quest'anno, con lo scopo di limitare il più possibile la contaminazione ambientale a livello di cantina, sono state allestite presso la sede del Consorzio del Prosecco di Conegliano–Valdobbiadene DOCG e le operazioni di pigiatura e travaso sono state condotte manualmente, senza l'ausilio di strumentazione proveniente da cantina.

Va evidenziato che l'annata 2014 si è caratterizzata per l'abbondante piovosità, scarsa insolazione e temperature medie inferiori alla norma, che hanno fortemente ostacolato l'ottimale maturazione delle uve. I vini prodotti con le uve del vigneto convenzionale hanno raggiunto i 9 gradi alcolici mentre nei vini prodotti con le uve provenienti dal vigneto biologico sono stati sviluppati solo 8 gradi alcolici a causa del minor contenuto di zuccheri del mosto di partenza. In tutte le prove il residuo zuccherino è stato inferiore ai 5 g/l.

Sono stati eseguiti degli isolamenti dai campioni dei mosti in fermentazione che sono stati sottoposti ad analisi genomica per rilevare la presenza dei ceppi inoculati.

Essendosi però il progetto concluso alla fine di ottobre, non è stato evidentemente possibile incorporare i dati finali nel presente documento. Tali risultati verranno illustrati durante il convegno conclusivo.

Created by marbiestudio.it

Un'azienda dinamica proiettata verso soluzioni innovative

O.M.B.F. snc dei F.lli Bene
Reg. S. Giovanni, 57
14053 Canelli (AT) - Italy
Tel. e Fax 0141 831252
E-mail: info@ombf.it
www.ombf.it

MONOBLOCCO
SEMIAUTOMATICO
Tappatore/Gabbiettatrice
Idoneo alla distribuzione ed alla chiusura di tappi sughero fungo/raso e gabbiette a 4 fili con/senza cappellotto
MOD. 2003MS-TG/1
PRODUZIONE MAX: 800 b/h

MONOBLOCCO
AUTOMATICO
Tappatore/Gabbiettatrice
Idoneo alla distribuzione ed alla chiusura di tappi sughero fungo/raso e gabbiette a 4 fili con/senza cappellotto
MOD. 2005A-MTG/10
VERSIONE STANDARD - PRODUZIONE MAX: 2.800 b/h
VERSIONE JUNIOR - PRODUZIONE MAX: 1.200 b/h
Della stessa gamma fa parte la Gabbiettatrice singola Mod. 2002A-2TR/10, anch'essa disponibile nelle due versioni Standard e Junior

"La produzione OMBF comprende macchinari adatti alla fase ultima dell'imbottigliamento, quella della chiusura finale. Macchine automatiche e semiautomatiche, sia singole sia su monoblocchi o triblocchi, con produzioni che vanno dalle 600 alle 3000 bottiglie l'ora."

2. CONSIDERAZIONI CONCLUSIVE

Nonostante la mancanza dei dati conclusivi, è comunque possibile trarre delle indicazioni preliminari in base alle attività condotte nell'ambito del progetto BIODILIEVITI e ai risultati ottenuti.

- I vigneti della DOCG Prosecco di Conegliano–Valdobbiadene sono generalmente poveri di lieviti autoctoni naturali. Questo fatto è confermato all'interno del progetto dalla quasi assenza di lieviti nel vigneto biologico, che aveva solo tre anni di "vita" e che non era stato praticamente ancora colonizzato dai lieviti "ambientali".
- E' presente un forte inquinamento di lieviti commerciali, legato al loro ampio utilizzo nelle cantine della zona.
- Non è facile riuscire ad insediare un numero importante (tecnologicamente efficace) di lieviti sulle viti in campo.
- L'andamento delle due stagioni utilizzate per la sperimentazione, che è stato anomalo, per motivi diversi, per entrambe le annate, può avere influito negativamente sulla capacità di colonizzazione e persistenza dei lieviti.
- Le prove di inoculo hanno probabilmente bisogno di essere valutate ulteriormente per quanto riguarda le modalità e le tempistiche.
- Vale la pena comunque di sottolineare che, tenuto conto di quanto esposto sopra (scarsa presenza di lieviti autoctoni e inquinamento da lieviti commerciali), un intervento di disseminazione (o "ripopolamento") di lieviti buoni fermentatori, provenienti dai vigneti della DOCG, non può che avere un effetto positivo sul ristabilimento di una situazione microbiologica più vicina a quella che era presente negli stessi vigneti in tempi passati.
- In prospettiva, questo tipo di approccio potrebbe essere testato anche per immettere in vigneto, insieme ai lieviti, anche dei microrganismi efficaci per il biocontrollo dei parassiti e patogeni delle viti.

UNA RETE PER IL VIGNETO

Dopo il Protocollo Viticolo e lo sviluppo delle innovazioni in campo tecnico ottenuti con la ricerca ed i finanziamenti della Regione Veneto, Misura 124, la sostenibilità ruota a 360° attorno al servizio tecnico per offrire ai nostri soci un'assistenza dinamica e futuribile.

Oggi, dopo un paio d'anni di test e training, la qualità del servizio si arricchisce di un ulteriore strumento, rivolto alla precisione ed alla tempistica dei rilievi in campo. Si tratta della realizzazione di una rete meteo climatica, attraverso l'installazione di una decina di centraline volte all'acquisizione di dati aperti ai soci che possano fornire le informazioni necessarie per anticipare ed ottimizzare gli interventi fitosanitari. Si potrà, attraverso il sito del Consorzio, accedere alla piattaforma visualizzando in tempo reale la situazione di un'area vitata, o, in più, scaricare uno storico settimanale, mensile o a preferenza per comprendere l'andamento in zona delle piovosità, temperature, bagnature fogliari, etc.

Insieme a questo dataset, la rete verrà potenziata in alcune stazioni con la modellistica del sistema decisionale, al fine di poter osservare gli andamenti fitopatologici fornendo anche in questo caso una ulteriore reportistica agli associati. Si tratta in un certo senso di una precision farming, ma dettata dalla concretezza del riscontro sul campo delle situazioni contingentali, attraverso sopralluoghi, registrazioni dei rilievi su supporto GPS di cui il servizio tecnico si è dotato nell'annata scorsa. Una rete, quindi, che si avvarrà di tecnici e professionisti sia del consorzio, ma anche di altri enti sperando in una collaborazione da parte di altre realtà che operano in zona e che abbiano il contatto diretto con i produttori della Denominazione.

Questa rete a maglie sempre più strette insieme con il Protocollo Viticolo possono essere il miglior viatico per l'apertura di un'annata che sicuramente offrirà nuovi spunti di interesse per poter costruire uno storico dati ancor più solido così da innescare un meccanismo virtuoso di prevenzione che è alla base della difesa integrata ed avanzata della vite, che tradotto significa "fare le cose con un po' di sale in zucca".

ZARPELLON
AGRICOLTURA
scendiamo in campo

-50%

CAMPAGNA DI DIFESA 2014

800 mm d'acqua
caduti tra maggio
e settembre

800 ettari
vigneti trattati con
fitofortificanti
PREVIEN® e DINAMICO™

-50%
di fitofarmaci tradizionali
utilizzati

"Ancora ottimi risultati"

Anche nel 2014, pur con questa pressione della peronospora sulla vite, abbiamo continuato ad utilizzare i fitofortificanti PREVIEN® e DINAMICO™ nei programmi di difesa delle aziende agricole, nell'areale della DOCG, riducendo i fitofarmaci tradizionali e portando le uve integre a maturazione.

FERTENIA
Dalla natura... alla natura

I fitofortificanti:
DINAMICO e PREVIEN
sono prodotti da Fertenia
e Distribuiti in Veneto e Friuli
da Zarpellon Agricoltura srl

zarpellonagricoltura.it

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

LALLEMAND ŒNOLOGY

Visita il nostro nuovo sito web
www.lallemandwine.com

Google play

App Store

LALLEMAND ITALIA - 37060 Castel D'Azzano (VR) / lallemanditalia@lallemand.com / Tel. +39 045.512555
Lallemand Enologia: *Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i vostri vini* / www. lallemandwine.com