Conegliano Valdobbiadene

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Numero 4
Dicembre 2014

Colline del Prosecco Superiore

Naturalmente protetti

Come la vocazione naturale delle colline del Conegliano Valdobbiadene, anche in un'annata particolarmente difficile, può aiutare il lavoro del viticoltore in vigna

Anno 16 - Numero 4 - Dicembre 2014 - Periodico Bimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV - Contiene I.P.

EXPO 2015
Il Prosecco Superiore fra i distretti capofila delle eccellenze italiane

ARGENTINA
Viaggio nel paese latino, dove il Superiore ha buone potenzialità di crescita

TECNICA
Progetto D.E.R.I.V.A. Difesa ecosostenibile in vigneto

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

Spirito di territorio e lavoro di squadra

Lavorare insieme per il raggiungimento degli obiettivi del Consorzio per il 2015: la modifica del disciplinare orientata verso la qualità, gli eventi legati all'Expo di Milano e il consolidamento delle politiche di sostenibilità ambientale

"Superiori si nasce" è il claim della campagna di comunicazione che il nostro Consorzio di Tutela sta realizzando sul Corriere della Sera e su Il Sole 24 Ore in occasione delle festività natalizie. L'unicità delle nostre colline, la cultura vitivinicola e la storia di quest'area sono gli elementi di valore che generano il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. È necessario che lo "spirito del territorio" si consolidi sempre più in "spirito di squadra". Dobbiamo acquisire una piena consapevolezza del principio per cui pratiche o strategie aziendali che non contribuiscono a dare valore al Conegliano Valdobbiadene danneggiano l'intero distretto. Tutta la filiera è chiamata a questo lavoro di squadra: dal piccolissimo viticoltore al grande imbottigliatore, ad esempio anche attraverso il perfezionamento della qualità dell'accoglienza del turista nel territorio e della capacità di attribuire il corretto prezzo di vendita delle bottiglie di Conegliano Valdobbiadene Docg. Sono convinto che molto lavoro sia stato fatto in questa direzione e sono ugualmente certo che la strada da percorrere sia ancora molto lunga per raggiungere l'intento di una sempre più condivisa azione di squadra. Il consiglio di amministrazione del Consorzio per il nuovo anno ha in programma di realizzare alcune iniziative strategiche volte a elevare la qualità percepita della nostra denominazione. Uno dei primi obiettivi del 2015 sarà la presentazione a tutti i produttori di alcune modifiche del nostro disciplinare. Infatti, dopo le variazioni non sostanziali apportate lo scorso anno, il consiglio di amministrazione ha incaricato la propria commissione tecnica di definire le proposte di miglioramento relative alla determinazione di un metodo di produzione del Conegliano Valdobbiadene spumante. Il fine è quello di consolidare l'identità del nostro prodotto principe. C'è inoltre l'impegno a valorizzare sempre più il frizzante a rifermentazione in bottiglia, prodotto di nicchia che rappresenta la storia del Prosecco. Il 2015 sarà l'anno dell'Expo, che si terrà a Milano dal 1° maggio al 31 ottobre. In tale ambito il Consorzio sta lavorando per presentare al meglio la denominazione e le proprie aziende a questo evento di portata mondiale. Saremo presenti sia negli spazi espositivi di Milano all'interno del padiglione "Vino" con la Regione Veneto e del padiglione "Italy is Eataly", sia nel territorio per coloro che vorranno visitare i luoghi di origine di una delle eccellenze italiane. È fondamentale, infine, che l'esperienza maturata in questi anni in ambito di sostenibilità ambientale e tutela del paesaggio venga rafforzata per presentare il Conegliano Valdobbiadene come una delle aree vitivinicole più all'avanguardia. Il Protocollo Viticolo, lo studio sulla biodiversità e gli altri progetti di ricerca che il nostro ufficio tecnico, la commissione viticola e le quindici amministrazioni comunali stanno portando avanti, sono iniziative efficaci e mirate che contribuiscono a consolidare la qualità della nostra denominazione. Un valore che verrebbe sancito in modo indelebile con il riconoscimento UNESCO.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Innocente Nardi

GIOTTO LAB

NON ABBIAMO **SOLUZIONI**
CHE NON SIANO LE **VOSTRE.**

Follow us

Conoscenza, consapevolezza e ingegno, generano capolavori unici al mondo.
I vostri.

Giotto Consulting
Follina - Treviso - Italy - Tel / Fax +39.0438.974.637
giottolab@giottoconsulting.it
giottoconsulting.it/lab

EARTH LISTENER

Conegliano Valdobbiadene
Colline del Prosecco Superiore

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

OPINIONI

Spirito di territorio e lavoro di squadra 3
In viaggio verso l'Expo 70

COMUNICAZIONE

"Superiori si nasce", al via la campagna di advertising 6

EXPO

Aspettando Expo 2015 9

PROMOZIONE INTERNAZIONALE

La Conegliano Valdobbiadene Academy in tour 12

L'INTERVISTA

Mercato tedesco: due visioni a confronto 18

MONDO EXPORT

L'Argentina a lezione di Superiore 26

PROMOZIONE

La tournée italiana del Superiore 30

DENTRO LA DOCG

Il lavoro dell'uomo, la vocazione delle colline 34

SOSTENIBILITÀ

Prosecco Superiore: le giornate della ricerca 42

IL CORRISPONDENTE

Mercato Russia 46

PROGETTI

Distretti e turismo, nasce Clusters Meet Culture 49

SULLA STRADA

Superiore anche sulla carta (dei vini) 52

RUBRICHE

Parlano della DOCG 58
News 62
Mappa della zona DOCG 71

IN STAGIONE. TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

Progetto D.E.R.I.V.A. 77
Qualità aromatica delle uve in collina 89
Diamoci un taglio 96

Numero 4 - Dicembre 2014

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 16 - N.3 - Ottobre 2014
Periodico Bimestrale - 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.

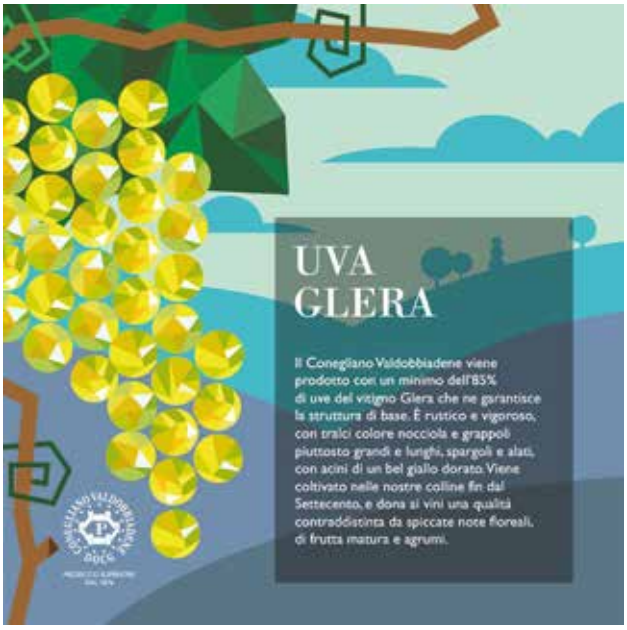
Da Conegliano Valdobbiadene,
dal 1876,
dalla sapienza delle genti
di un territorio unico,
da una filiera che riconosce
le sue bottiglie, una ad una:
superiori si nasce.
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876
CONSORZIO DI TUTELA DEL VINO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG
www.prosecco.it
"Superiori si nasce"

Al via la nuova campagna di advertising

Dai canali d'informazione tradizionale ai social network, cosa e come comunichiamo?

Dal 24 novembre, per circa un mese, il nostro Prosecco Superiore è stato oggetto di una campagna di comunicazione su scala nazionale che ha interessato alcuni dei canali d'informazione più autorevoli del Paese. Spazi pubblicitari e servizi publiredazionali hanno aperto le pagine delle edizioni cartacee di **Corriere della Sera, Corriere del Veneto, Sole 24 Ore** e loro allegati, e i siti web di queste importanti testate nazionali. Sulle frequenze di Radio24 è andato inoltre in onda un breve ma incisivo spot di circa quindici secondi, a rotazione per quattro settimane. Nell'immagine simbolo della campagna, le parole "Superiori si nasce" spiccano accanto ad un calice a tulipano che appare tra le onde di colline ricamate di vigneti. Oggetto della campagna è un prodotto che, elevatosi a simbolo di un territorio, continua a dargli valore. Nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, infatti, i viticoltori e le viticoltrici hanno saputo mettere in campo la loro cultura e il loro talento, sfruttando il potenziale che il territorio offriva, per creare un vino Superiore per natura, che si conferma essere lo spumante Docg più amato dagli italiani ed è oggi un elemento di identità.

Identità che il Consorzio cerca di far conoscere ogni giorno, anche tramite il suo mezzo di comunicazione più informale e flessibile, il web. I messaggi veicolati tramite Facebook, Twitter e Instagram, nonostante l'informalità che contraddistingue questi canali, sono ben lontani dall'essere superficiali o casuali. Da qualche mese inoltre, chi segue il Consorzio sui social network avrà notato



il crescente uso di materiale grafico, accanto alle mai troppo usate fotografie di paesaggi vitati che "bucano lo schermo", volto a spiegare in modo semplice e accattivante alcuni concetti chiave che appartengono al mondo del Prosecco Superiore o, più in generale, della viticoltura. Come si riconosce il vitigno glera, cosa significa "invaiatura", qual è il calice più adatto per bere il Prosecco Superiore Docg, quali sono le caratteristiche del metodo Conegliano Valdobbiadene. Sono alcuni dei temi trattati tramite illustrazioni digitali che vogliono essere allo stesso tempo d'intrattenimento e informative, sia per chi conosce già il Conegliano Valdobbiadene, sia per chi inizia ad approcciarsi al mondo del vino. I canali social vogliono essere inoltre un modo dinamico di raccontare, quasi in tempo reale, le numerose attività che impegnano Consorzio di Tutela, in Italia e all'estero, nella

promozione del prodotto e nella veicolazione della conoscenza di esso, oltre che nel supporto a progetti al sostegno di arte, cultura, sostenibilità.

Oggi ristrutturare e riqualificare il luogo che avete più caro, la vostra casa, è possibile e conveniente.
Con il Finanziamento Valore Casa:

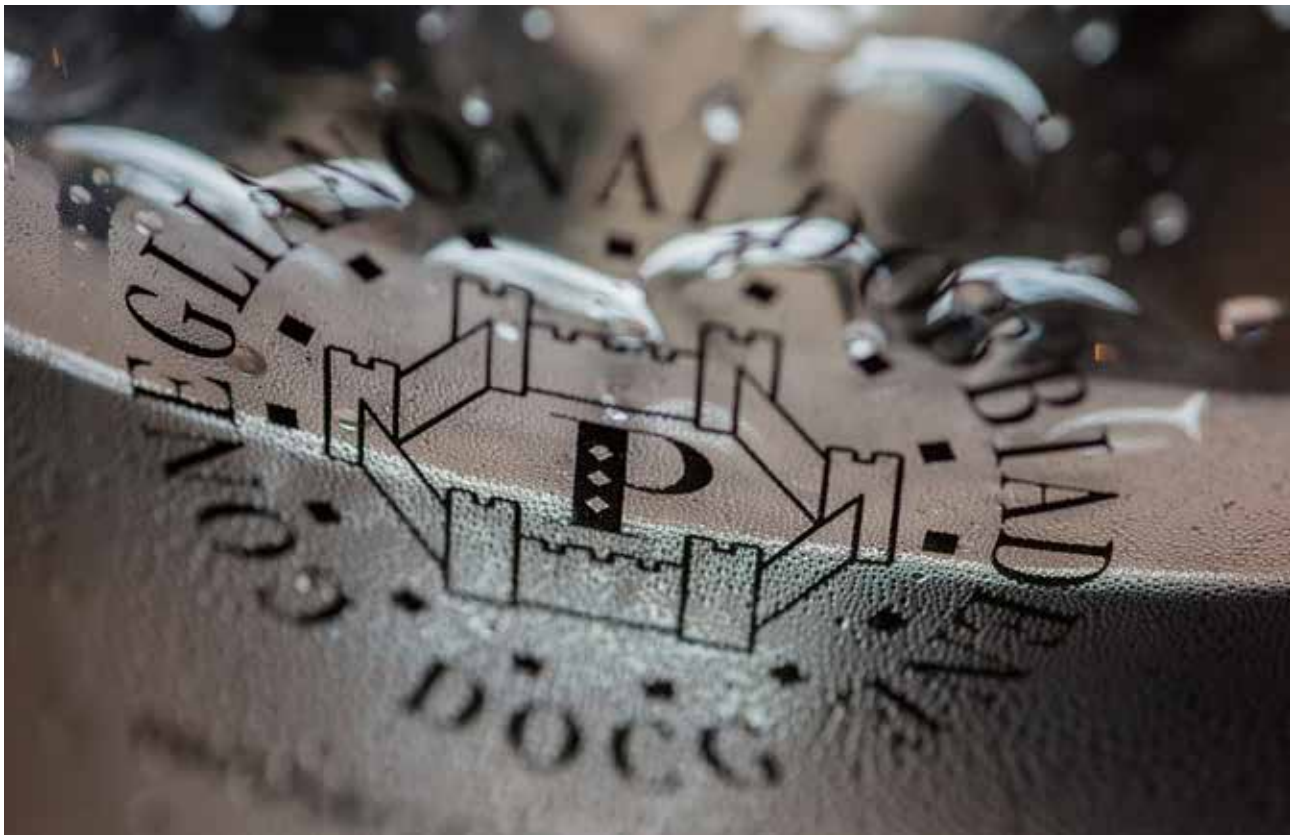
- sfruttate gli incentivi fiscali previsti dalla Legge fino al 31/12/2014
- aumentate il valore del vostro immobile
- riducete i consumi ottenendo un significativo risparmio sulle bollette
- contribuite alla salute dell'ambiente e del territorio

Più valore alla vostra abitazione, più benessere, meno spesa per l'energia. Tutto questo è a portata di mano con il Finanziamento Valore Casa di Banca della Marca.

Aspettando Expo 2015

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore scelto all'interno della manifestazione milanese come eccellenza dell'enogastronomia italiana

Prenderà il via il 1° maggio l'evento più atteso del 2015 che renderà protagonisti i sapori e le tradizioni dei popoli di tutta la Terra. L'Expo costituirà una grandissima opportunità di promozione delle tipicità e delle eccellenze dei diversi territori del nostro Paese. In 184 giorni di evento, sino al 31 ottobre 2015, sono attesi oltre 20 milioni di visitatori, di cui il 30% stranieri ed oltre 140 saranno i Paesi partecipanti. Un'ottima occasione di promozione anche per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, che rappresenta una delle eccellenze del made in Italy riconosciute e apprezzate in tutto il mondo, e che non poteva mancare a questo importante appuntamento. In linea con il tema dell'Expo "Nutrire il pianeta, energia per la vita" il Consorzio ha pianificato una serie di azioni per promuovere la denominazione, con l'obiettivo di diffondere la conoscenza e la cultura del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore come vino di qualità, prodotto attraverso tecniche che privilegiano l'attenzione all'ambiente e alla sostenibilità. Il nostro spumante, oltre a rappresentare il vertice qualitativo del mondo del Prosecco, è portavoce di un ricco bagaglio etico: il territorio di produzione, infatti, rappresenta un perfetto esempio di integrazione tra uomo e natura, un ambiente che si è mantenuto intatto nel tempo grazie alla coltivazione della vite ealla passione dei viticoltori che hanno portato avanti nei secoli un'antica tradizione vinicola. Il tema principale attorno cui ruoterà la partecipazione del Consorzio all'Expo sarà quindi la sostenibilità ed in particolare il Protocollo Viticolo ed i progetti riguardanti la biodiversità viticola e naturalistica.



UN CORNER SUL SUPERIORE

Il Consorzio sarà presente all'interno del padiglione di Eataly per tutta la durata dell'evento con un corner situato nella hall di ingresso, in una posizione strategica, dove è previsto il passaggio di 30.000 visitatori al giorno. Il corner rappresenterà un punto di riferimento per tutti coloro che vorranno approfondire la conoscenza del Conegliano Valdobbiadene, ospiterà un desk informativo ed un'area dedicata alla degustazione ed acquisto dei prodotti delle diverse cantine. In quest'area la nostra denominazione si presenterà insieme ad altre eccellenze dell'agroalimentare italiano: il Grana Padano, il Prosciutto di San Daniele e la Mortadella di Bologna. La presenza del Consorzio sarà promossa anche attraverso le 3 enoteche e i 12 ristoranti regionali che si troveranno all'interno del padiglione e con una campagna stampa che coinvolgerà tutti i quattro Consorzi e verrà diffusa in primavera. La nostra denominazione sarà inoltre ospite all'interno del Padiglione Italia, nello spazio riservato alla Regione Veneto.

ANTEPRIMA A "VINO IN VILLA"

Il momento centrale per il lancio della nostra presenza all'Esposizione sarà Vino in Villa, evento scelto dalla Regione Veneto come manifestazione di apertura delle iniziative Expo 2015 sul territorio regionale. Grazie a questa scelta avremo l'opportunità di accendere i riflettori non solo sul prodotto ma anche sulla bellezza del territorio di produzione, ora candidato a divenire Patrimonio Unesco. Se da un lato la presenza del Consorzio a Milano porterà una notevole visibilità alla nostra denominazione, un secondo obiettivo sarà quello di portare i visitatori dell'Expo, ed in particolare gli operatori del settore, a visitare la denominazione. Punto di partenza per la scoperta della Docg sarà la Scuola Enologica di Conegliano, porta di ingresso alla cultura del Prosecco Superiore, da cui si snoderanno i diversi itinerari alla scoperta della biodiversità. Tutti i canali i comunicazione del Consorzio, dalla newsletter al magazine turistico Visit Conegliano Valdobbiadene e al sito, faranno inoltre da supporto alla promozione dell'evento.

SEGANTINI

L'Academy *in tour*

Conegliano Valdobbiadene ACADEMY

Dagli Stati Uniti alla Svizzera, continua l'impegno del Consorzio di Tutela per diffondere la cultura della Docg

Novembre internazionale per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Il Consorzio di tutela ha infatti organizzato una serie di eventi, seminari e incontri di formazione in due dei mercati più importanti e promettenti per la denominazione. Il tour di promozione ha preso il via dagli Stati Uniti dove sono stati realizzati due seminari, a Miami, il 5 novembre, al Ristorante Smith & Wollensky e a San Francisco, il 10 novembre, al Radisson Hotel Fisherman's Wharf. Inoltre il Consorzio ha avuto l'opportunità di presentare i propri vini nell'ambito di due eventi esclusivi realizzati in collaborazione con Wine Spectator: il Feast a New York e il Luxehome Chill a Chicago.

vason.com

“Il modo migliore di prevedere il futuro è crearlo.”

Peter Drucker

VASON GROUP: RICERCA, TECNOLOGIA, ECCELLENZA PER RENDERE UNICO IL TUO VINO.

VasonGroup è, con successo, da 30 anni nel settore enologico ed alimentare, distribuendo prodotti, servizi e soluzioni intelligenti che soddisfano le esigenze delle più importanti aziende del mercato.
In oltre 40 paesi e nelle regioni a maggiore vocazione enoica del mondo.

CSQA SISTEMA QUALITÀ CERTIFICATO UNI EN ISO 9001 - CERT. n° 129
CSQA SISTEMA SICUREZZA ALIMENTARE UNI EN ISO 22000 - CERT. n° 1781
CSQA ASSERZIONE GHG VERIFICATA ISO 14064-1 - CERT. n° 37321

VASONGROUP

Località Nassar, 37 | San Pietro in Cariano (VR) Italia
T. +39 045 68 59 017 | info@vason.com

SEMINARI A STELLE E STRISCE

Per quanto riguarda i due seminari, questi sono stati realizzati in collaborazione con la United States Sommelier Association ed hanno visto la partecipazione di un pubblico di 70 persone: sommelier, food & beverage manager ed importatori di due mercati chiave per le vendite del vino negli Stati Uniti: la Florida e la California. Per dare voce alla nostra denominazione sono stati inoltre coinvolti due grandi conoscitori della Docg, il giornalista Anthony Giglio e la wine educator May Matta-Aliah che hanno avuto la possibilità di conoscere dal vivo l'area in cui nasce il Prosecco Superiore. Questi due appuntamenti sono solo i primi di una serie di seminari formativi che verranno organizzati nell'arco dei prossimi anni per diffondere la conoscenza del Prosecco Superiore negli Stati Uniti, che rappresentano il quarto mercato in termini di valore e volume.

Grazie alla collaborazione con Wine Spectator, una delle principali testate americane del vino, il Consorzio ha inoltre avuto l'opportunità di presentare il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in due importanti eventi sponsorizzati dalla rivista: il 3 novembre, a New York, si è tenuto l'Annual Feast Event con la partecipazione

di 500 ospiti, tra cui importanti chef e personalità televisive; il 13 novembre, invece, è andato in scena a Chicago il Luxehome Chill, che ha registrato un pubblico di 3.000 persone ed ha riunito all'interno del Merchandise Mart alcuni dei più famosi chef di Chicago che hanno fatto degustare le loro creazioni in abbinamento ad una selezione di vini provenienti da tutto il mondo. In entrambi gli appuntamenti il Consorzio ha avuto a disposizione uno spazio per far conoscere i vini di 12 aziende della denominazione.

TOUR IN SVIZZERA

Dopo essere stato negli Usa, il Consorzio ha inoltre varcato le porte del Paese elvetico per altri due appuntamenti organizzati per gli addetti del settore, sommelier ed in particolare i giovani professionisti della ristorazione. La scelta di approdare in questo angolo dell'Europa per diffondere la cultura del Conegliano Valdobbiadene e far conoscere le peculiarità che lo rendono unico non è casuale: la Svizzera, secondo mercato estero della Docg, ha raggiunto una quota pari a 28,8 milioni di euro. Le esportazioni in questo Paese, particolarmente attento alla qualità, rappresentano il 21,8% delle vendite all'estero.

Il 24 novembre a Zurigo è stato realizzato un workshop per operatori focalizzato sull'abbinamento del Prosecco Superiore tenuto dalla dottoressa Brugger, una delle più importanti esperte svizzere nell'ambito dell'analisi sensoriale; la serata, tenutasi presso lo showroom Electrolux ha visto la partecipazione di 60 persone: ristoratori, importatori, giornalisti, sommelier ed enotecari.

Obiettivo del Consorzio è stato quello di suggerire l'utilizzo del nostro spumante non solo come aperitivo ma come vino da utilizzare durante tutto il pasto.

A questo evento il 9 dicembre è seguito il primo dei due seminari che si svolgeranno presso una delle scuole alberghiere storiche di Zurigo, la rinomata Belvoirpark Hotelfachschule Zürich, rivolti ai futuri professionisti dell'ospitalità e ristorazione. Queste attività si inseriscono in un piano promozionale molto articolato che ha portato a diverse uscite publiredazionali su Vinum nell'arco di tutto l'anno e alla realizzazione, a fine ottobre, di un incoming per un gruppo di sette degustatori del concorso di vini svizzero La Selection.

Ampelide®
al servizio della vitivinicoltura

Passione e professionalità al servizio della tua cantina:
la soluzione semplice ed intuitiva per un valido supporto
al quotidiano lavoro delle aziende vitivinicole.

VIGNETI - Appezzamenti propri e di terzi – Attrezzature - Rilevazione operazioni colturali e trattamenti - Gestione prodotti fitosanitari - Scelte vendemmiali - Reports controllo rese - Quaderno di campagna.

CANTINA - Vasi vinari – Vinificazione – Travasi - Gestione prodotti enologici - Analisi organolettiche - Certificazioni - Reports controllo giacenze - Registri di cantina.

TRACCIABILITA' - Gestione lotti - Filiera vitivinicola dal vigneto all'imbottigliamento - Rintracciabilità delle vendite - HACCP.

SPEDIZIONI - Liste prelievo - Gestione completa dei documenti e-AD, MVV, DOCO, DDT, FATTURE, FATTURE ACC., FATTURE PROFORMA.

AMMINISTRAZIONE - Telematizzazione accise - Gestione fornitori - Contabilità fiscale - Contabilità analitica per CDC - Analisi costi di vigna e di cantina.

Novità

Gestione nuovo **documento MVV** su moduli A4 autorizzati per stampante laser/inkjet e generazione automatica riepilogo mensile.

Spazio Informatico snc Via Liberazione 4/A - San Vendemiano (TV) - Tel. 0438.402981 www.viniegrappe.it e-mail: info@spazioinformatico.com

Mercato tedesco: *due visioni a confronto*

Il Superiore e la Germania: una chiacchierata a ruota libera sulla Denominazione con due importatori tedeschi, Gerd Rinchen e Lutz Heimrich

A inizio ottobre il Consorzio, grazie alla collaborazione con la rivista **Merum**, ha ospitato una delegazione di sette importatori tedeschi per far loro conoscere la denominazione attraverso degustazioni, visite in cantina e incontri con i produttori. Abbiamo intervistato **Gerd Rinchen**, specializzato nel settore Ho.Re.Ca., e **Lutz Heimrich**, responsabile di uno dei principali portali online per la vendita del vino in Germania. Vi riportiamo qui le loro considerazioni sul mercato tedesco e sulla nostra denominazione.

Da cosa nasce la vostra passione per il vino? Quando avete realizzato che sarebbe diventata la vostra professione?

Rinchen: Il vino fa parte della mia vita praticamente da sempre. Sono entrato nel settore da giovanissimo: avevo solo 18 anni quando ho iniziato a vendere vino. Raggiunti i 23 ho aperto il mio primo negozio, e ho deciso che quella era la mia strada.

Gerd Rindchen

Heimrich: Negli anni Ottanta ho fatto esperienza in un ristorante valutato 16 punti Gault Millau (corrispondono agli attuali 3 cappelli, ndr) e all'Intercontinental Hotel di Düsseldorf, imparando a conoscere bene i vini francesi, tedeschi e italiani. In seguito, dopo aver studiato marketing e hotel management, mi sono trasferito nell'ex Germania dell'Est e ho iniziato a lavorare come consulente per il settore Ho.Re.Ca, con focus su marketing e vendite. Dopo qualche anno ho fondato un'agenzia di marketing e nel 2000, quando contava 60 dipendenti, ho venduto le mie quote e, dopo qualche ricerca, ho fondato Superiore.de, portale online dedicato esclusivamente alla vendita di vini italiani di qualità.

Lutz Heimrich

CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI? VALORITALIA.

Valoritalia è la società leader in Italia per il controllo e la certificazione dei vini a Denominazione d'Origine, Indicazione Geografica e dei vini con indicazioni del vitigno e/o dell'annata. Nel tempo ha allargato i propri orizzonti tramite la realizzazione di un ampio pacchetto di servizi di certificazione volontaria. Attraverso il riconoscimento da parte del MIPAAF, può inoltre svolgere la certificazione delle produzioni biologiche, per la quale si propone agli operatori come un partner essenziale.

I VANTAGGI DI CERTIFICARSI CON VALORITALIA

Legame con il territorio e contatto diretto con le realtà socioeconomiche

Il legame con il territorio è da sempre fondamentale per il successo di una Denominazione e pertanto non può prescindere dal patrimonio umano coinvolto. Valoritalia con oltre 30 sedi sparse sul territorio nazionale e con circa 200 collaboratori impegnati offre un positivo scambio, con la realtà socioeconomica ed istituzionale del territorio.

Le persone

Il Personale qualificato presente in ogni sede operativa è in grado di dare risposte immediate a qualsiasi necessità del produttore, del Consorzio di Tutela e degli Enti coinvolti.

Un unico ente certificatore

Un ente di certificazione impegnato quotidianamente con le maggiori realtà produttive, riesce a garantire risposte certe sulla normativa nazionale e comunitaria, rapidi scambi di informazioni con le Autorità competenti e uniformità nell'applicazione delle norme e procedure di controllo. Scegliere Valoritalia come unico ente di certificazione per le attività biologiche e volontarie garantisce agli operatori procedure burocratiche più snelle, minori costi di gestione della certificazione e una maggiore sicurezza data dagli elevati standard di controllo.

Valorizzare la certificazione

Valoritalia per alzare lo standard qualitativo di controllo e per valorizzare la propria certificazione a vantaggio degli operatori e dei consumatori si è prefissata l'obbligo di effettuare per le aziende di trasformazione, almeno una volta all'anno, il prelievo di un campione per l'analisi chimica. Le aziende già controllate per i vini a D.O. e I.G. troveranno l'ulteriore vantaggio ad avere un unico organismo di controllo con conseguente snellimento degli adempimenti necessari alla certificazione.

Il tariffario

Valoritalia propone un tariffario molto competitivo comprendendo già nella quota annua tutte le spese ordinarie per la certificazione. La quota annua è stabilita dopo un'attenta valutazione delle caratteristiche aziendali.
Il tariffario è strutturato in base ai volumi di prodotto lavorato.

VALORITALIA

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

www.valoritalia.it

Recentemente avete avuto la possibilità di visitare la denominazione del Conegliano Valdobbiadene. Alla luce di quest'esperienza, che idea vi siete fatti del Prosecco Superiore e del suo territorio?

Rinchen: È stata una visita estremamente interessante, una bella esperienza da riportare anche ai miei clienti. Mi è stata data la possibilità di realizzare quale sia effettivamente la differenza tra il Prosecco e la Docg. Inoltre, posso dire che dovete considerarvi molto fortunati a vivere in una regione tanto bella.

Heimrich: Era la mia quarta visita nella vostra bella regione. È uno dei più affascinanti e particolari paesaggi che l'Italia può offrire, con dei terroir e un clima speciali, e gente ospitale. L'idea di un livello "Superiore" e del sistema delle Rive è un'ottima filosofia, simile a quella dei "cru", che sicuramente andrà a fortificare quella che è l'immagine – ancora piuttosto debole – degli spumanti nel mercato tedesco, ma necessiterà di molta comunicazione nei prossimi 5-10 anni.

Qual'è la visione generale del nostro vino in Germania? I consumatori hanno la percezione delle differenze tra i vari livelli di Prosecco?

Rinchen: Purtroppo devo dire che il consumatore normale generalmente non conosce la differenza tra il Prosecco Doc e il Docg. Chi invece lavora nel settore del vino sta cercando di conoscere il vostro mondo sempre di più, ma questo non significa che non ci sia ancora moltissimo lavoro da fare in questo senso.

Heimrich: Circa un 10% di "wine lovers" e una percentuale inferiore all'1% di consumatori tedeschi è consapevole di una differenza esistente tra un vino frizzante, un Prosecco e il Prosecco Superiore. La maggior parte dei consumatori, vedendo la parola "Rive" o "Superiore" potrebbe addirittura pensare che si tratti di un nome di fantasia, aggiunto per aumentare il prezzo e che questi appellativi non abbiano niente a che

La delegazione di importatori tedeschi in visita alle colline del Conegliano Valdobbaidene

fare con un passo in più nella piramide qualitativa. La prima cosa da fare è educare gli operatori del settore, se questi non hanno una formazione specifica nel mercato del vino italiano, che richiedono molte più informazioni per comunicarle al meglio ai loro consumatori, e anche per modificare le loro abitudini d'acquisto. Al momento la maggior parte delle enoteche vende vino frizzante o Treviso Doc per questioni di costo.

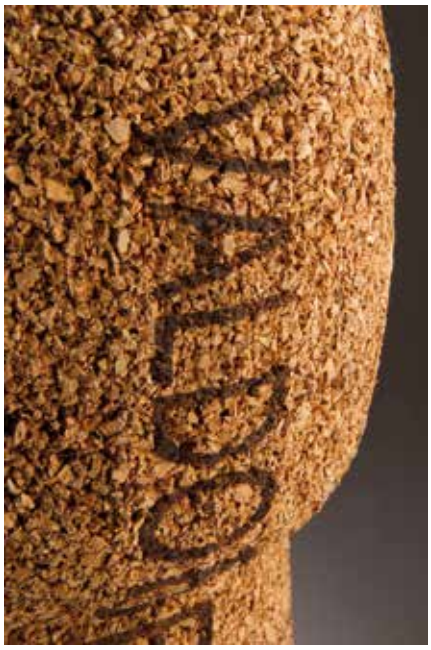
Signor Rinchen, come importatore, lei è abituato a lavorare con il settore Ho.Re.Ca. tedesco, a rifornire bar e ristoranti in tutta la Germania e a distribuire migliaia di copie del suo magazine dedicato a recensioni dei prodotti. Secondo lei, quanto contano le conoscenze di sommelier e ristoratori per una corretta promozione e presentazione del nostro vino?

Rinchen: Conta moltissimo, naturalmente. Il consumatore ha spesso bisogno di essere guidato, di qualcuno che racconti il vino, la cantina, il territorio da cui proviene. Soprattutto nel caso Doc/Docg, è fondamentale che i prescrittori spieghino le differenze per giustificare la differenza di prezzo. Credo che dovreste lavorare in partnership con sommelier e ristoratori con materiale informativo e degustazioni guidate.

Signor Heimrich, lei gestisce uno dei siti web tedeschi più importanti per la vendita online di vini italiani. Secondo lei, quanto conta il web per migliorare la conoscenza e vendere il vino? Ha qualche consiglio da dare ai produttori su come usare la rete nel modo migliore?

Heimrich: Negli ultimi 10 anni il mercato tedesco è stato molto influenzato da internet. Molti dei nostri clienti usano il web per informarsi e anche per comprare, perché molti dei canali commerciali tradizionali non offrono le "eccellenze" e i vini di buon livello. Quindi, internet sarà il più importante canale per i prodotti di qualità in

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

futuro (non mi riferisco solo al vino). Questo è il motivo per cui offriamo una vasta gamma di vini sopra ai 10 euro. Constatiamo un continuo incremento della domanda, quindi di anno in anno stiamo perfezionando la nostra gamma, alzando sempre di più il livello. Il mercato sotto ai 10 euro si muoverà sempre di più verso i supermercati e i discount, e su quella fascia di prezzo non c'è un reale margine per investire nel know-how e nell'ampliamento dell'assortimento che darebbero lo stimolo per una maggiore ricerca della qualità. Quindi, sia i produttori che il Consorzio dovranno concentrarsi su questi grandi cambiamenti, dando un posto centrale ai loro siti web e investendo in partnership con canali web importanti, come il nostro. I tedeschi sono ormai internet-centrici e lo saranno sempre di più anche gli altri Paesi. Anche in Italia le cose stanno cambiando. Il Superiore e le Rive necessitano di una posizione speciale, il che significa che bisogna pensare attentamente a chi distribuisce, privilegiando chi possiede la capacità di comunicare le differenze, di qualità e di prezzo, a clienti selezionati.

Avete qualche consiglio per migliorare la nostra strategia di comunicazione in Germania, in modo da approfondire la conoscenza generale sul Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore?

Rinchen: Credo che una delle strategie più efficaci sia l'organizzazione di degustazioni e seminari nelle città che rappresentano i bacini più grandi: Berlino, Amburgo, Monaco, Francoforte, Colonia, Düsseldorf. Dovreste coinvolgere il canale Ho.Re.Ca, gli enotecari che si occupano di prodotti selezionati, giornalisti e wine bloggers, che si stanno dimostrando sempre più utili rispetto alle campagne pubblicitarie tradizionali.

Heimrich: Stampare delle buone brochure, mappe e materiali informativi in lingua tedesca per informare il pubblico, cercare di attrarre più turisti in modo che vedano la differenza tra l'area collinare e la pianura. Road show, attività su Facebook, promozioni, "feste del Conegliano Valdobbiadene Prosecco" con esercenti locali a Monaco, Berlino ecc. e collaborazioni con qualsiasi tipo di media, come Falstaff, Vinum o tv private.

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 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.

UN PIZZICO DI AMBIZIONE

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

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**

L'Argentina *a lezione di Superiore*

Dalla visita alla più importante fiera vitivinicola del Paese latino-americano spunti e riflessioni sulle potenzialità del Prosecco Superiore Docg nel mercato spumantistico nazionale

Elvira Bortolomiol

di **Elvira Bortolomiol**
presidente Commissione Promozione e Valorizzazione

Far conoscere il Prosecco Superiore ai consumatori stranieri è uno dei principali impegni del Consorzio di Tutela. Uno sforzo che ci ha spinto a partecipare anche alla decima edizione del "Foro Internacional Vitivinicola" di Mendoza, appuntamento di primaria importanza per il comparto vitivinicolo dell'Argentina. Un'occasione di confronto cui non potevamo mancare, soprattutto se si considerano i numeri ottenuti in quest'angolo del pianeta. Con un export di spumante Docg nei Paesi dell'America Latina di 320 mila bottiglie annue, pari a 1,3 milioni di euro, e un andamento del mercato che nel lungo periodo (2003-2013) ha registrato un +19.9% delle importazioni di spumante Docg, il Conegliano Valdobbiadene è certamente un caso da ammirare e studiare per tutto il settore enologico argentino. Durante il Forum ho avuto modo di illustrare gli elementi che hanno reso questo prodotto un simbolo del nostro Paese ed un sistema economico vincente, come dimostra il riconoscimento a primo distretto spumantistico d'Italia.

Per la nostra denominazione è stata l'opportunità di mettere in luce le peculiarità che ci distinguono in un mercato potenziale, legato al nostro Paese sia a livello storico che culturale. L'interesse sulle

chiavi di successo di tutto il "Mondo Prosecco" è stata molto elevata, nonostante in Argentina ci sia una limitata importazione di Conegliano Valdobbiadene Docg e, come ben sappiamo, si producano invece molti spumanti con il metodo Charmat-Martinotti e con il metodo Classico.

Il Forum, che ha visto la presenza di molte importanti aziende e manager del mondo del vino argentini, ma anche molti esperti a livello internazionale, ha permesso di fare un focus importante sull'evoluzione del futuro del comparto vitivinicolo argentino, considerando i molti aspetti legati alle tecniche viticole, alla comunicazione, all'evoluzione dei gusti e dei palati. Oggi l'Argentina è un importante produttore di vino di qualità, ha fatto la storia del Malbec ed è protagonista del suo successo, inoltre produce una percentuale di vini spumanti destinati non solo al consumo interno ma anche a tutto il Mercosur. La nostra presenza è stata dunque importante non solo per il fatto di aver comunicato quanta tradizione, lavoro e passione ci sia dietro ad un successo come quello del Prosecco Superiore, ma per capire anche come mai questo prodotto, inspiegabilmente, non abbia ancora trovato qui la sua nicchia di mercato.

Gli spumanti che ho degustato hanno un livello di qualità interessante, alcuni anche molto raffinati, considerando che una cospicua fetta di mercato è coperta dalla Moët et Chandon con una sua produzione a metodo Charmat-Martinotti ed un marchio che richiama quello della casa madre. A Mendoza ogni azienda importante ha la sua cosiddetta "Champagneria", con una produzione di spumanti che vengono anche esportati e che a volte cercano di assomigliare alle caratteristiche raffinate, eleganti e giovani del nostro Prosecco.

I complimenti per la strada fatta e la tenacia con la quale abbiamo portato avanti i nostri obiettivi non sono mancati, anche se il nostro è un percorso che deve e può raggiungere alcune tappe importanti, ma non può non riflettere su questo Paese che, nonostante le sue difficoltà finanziarie ed economiche, evolve, sperimenta e si confronta sempre di più col mondo del vino. Penso che questa esperienza non rimarrà chiusa nel cassetto ma potrà aprire nuovi confronti e nuovi stimoli che, anche grazie all'Università di Conegliano, il Consorzio ha saputo cogliere.

TECNOLOGIA E INNOVAZIONE PER SOLUZIONI ***SU MISURA***

TUPER: da oltre 40 anni nel settore imbottigliamento, confezionamento e imballaggio.

Progettiamo **linee nuove complete "chiavi in mano"** - Offriamo **consulenze** e analisi specifiche - Forniamo **singoli macchinari** nuovi, usati e/o revisionati - Creiamo **linee nastri modulari** per il trasporto di qualsiasi prodotto - Siamo agenti delle **case più rappresentative del settore** - Forniamo soluzioni senza passaggi aggiuntivi e disponibilità ricambi standard dal pronto o max 1-2 gg - Garantiamo **massima capacità produttiva e durata delle nostre realizzazioni** - Il nostro **CAT** (Centro di Assistenza Tecnica) svolge un efficiente servizio di assistenza tecnica pre e post-vendita.

Forniamo i seguenti Accessori Linea Imbottigliamento:
spruzzatori, colla per capsulone spumante, coperture trasporti in policarbonato e acciaio inox, livellatori, soffianti, contapezzi meccanici ed elettronici, attrezzature di macchine enologiche per nuovi formati bottiglia e accessori vari alla linea imbottigliamento, controlli di livello, tappo e peso.

PRENOTATE IL VOSTRO SOPRALLUOGO GRATUITO

Tel. 0434 920838 - fax 0434 922484 - e-mail: tuper@tuper.info

TUPER
sistemi per l'imbottigliamento, confezionamento e imballaggio

Via Pacinotti, 21 - Porcia (PN)
tel. +39 0434 920838 - fax +39 0434 920484
email: tuper@tuper.info - www.tuper.info

EATALY
EATALY

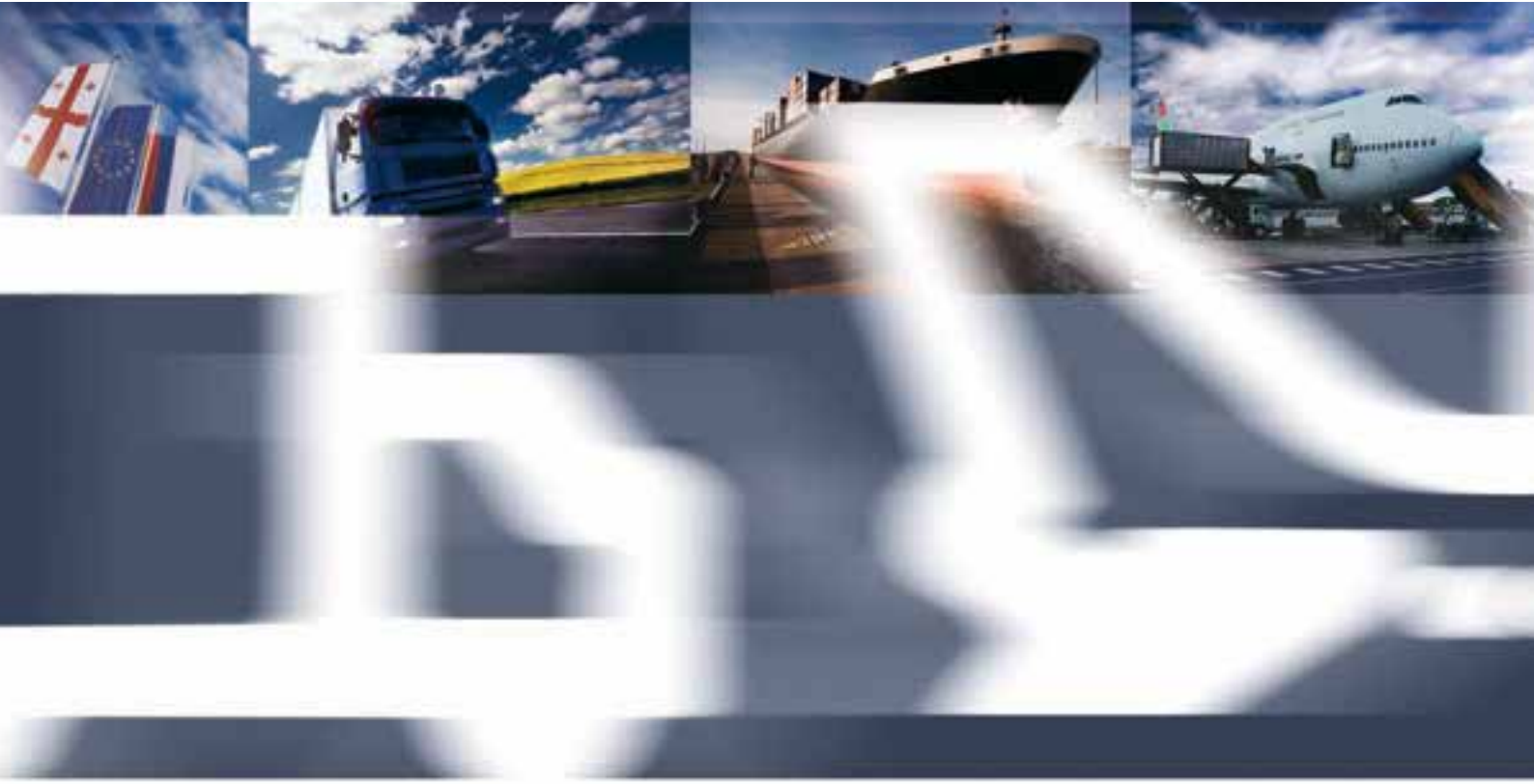
La tournée italiana *del Superiore*

Terminata la vendemmia è ricominciato il tour promozionale del Conegliano Valdobbiadene, partendo dalla Capitale per poi coinvolgere le enoteche di tutt'Italia

Ha preso il via a Roma, a fine ottobre, la nuova stagione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, che ha reso la nostra denominazione protagonista di una campagna promozionale da Eataly, il luogo più amato dai gourmet capitolini ed in oltre 40 enoteche italiane. Mentre continua a riscuotere successo la prima scuola online dedicata al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, che si è arricchita di nuove lezioni dedicate all sostenibilità ed alle modalità di servizio, è proprio su quest'ultimo aspetto che il Consorzio ha voluto concentrare la sua attenzione.
Il 27 ottobre a Roma è stato realizzato un momento di presentazione riservato alla stampa, a cui hanno preso parte oltre 100 giornalisti, con l'obiettivo di mostrare le novità dell'Academy ed in particolare evidenziare l'importanza del servizio come elemento essenziale per la valorizzazione del Conegliano Valdobbiadene. A tale scopo, durante la serata, è stato organizzato un piccolo contest in cui 10 giovani sommelier under 30 si sono sfidati nella presentazione del nostro vino. A loro, infatti, è stato affidato il servizio delle etichette dei 21 produttori aderenti all'iniziativa. Alla fine della serata si è tenuta l'elezione del vincitore decretato da una giuria presieduta da Alessandro Scorsone. Ad aggiudicarsi il titolo di miglior sommelier è stata Fabiana Biagiotti della Fis, Fondazione Italiana Sommelier. Si è trattato di una serata all'insegna del servizio e dell'abbinamento perfetto, in cui la brigata di Eataly ha dato vita ad uno showcooking alla ricerca dell'accompagnamento ideale del nostro vino a tavola.
L'evento ha inaugurato una settimana di promozione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore all'interno dell'enoteca di Eataly, che da lunedì 27 ottobre a domenica 2 novembre ha ospitato un'area dedicata alla denominazione con i vini di 20 cantine della Docg, dove la presenza di un esperto ha guidato la degustazione e la scelta dell'etichetta preferita. L'appuntamento romano è stato inoltre l'occasione per far conoscere l'operazione condotta in collaborazione con l'Associazione delle enoteche Vinarius, che ha reso il Conegliano Valdobbiadene protagonista delle degustazioni che si sono svolte dal 3 al 9 novembre in oltre 40 enoteche di tutta la penisola. Dopo aver assegnato all'area di Conegliano Valdobbiadene il prestigioso "Premio al Territorio" e aver trascorso alcuni giorni nel nostro distretto in occasione di Vino in Villa, l'associazione Vinarius ha infatti coinvolto il Consorzio in quest'importante iniziativa che ha permesso di qualificare ulteriormente l'immagine della nostra denominazione.

Fotocronaca romana

Le immagini della serata a Eataly Roma



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

Il lavoro dell'uomo,

Un'annata difficile e complessa, ma che, grazie alla naturale inclinazione del territorio, alla costante presenza del viticoltore in vigna e ai preziosi consigli del Consorzio di tutela, riesce comunque a salvaguardare la qualità del prodotto. Il racconto di chi l'ha vissuta in prima persona

Uomo e natura, un connubio felice che sta alla base del successo del Prosecco Superiore. Lo ha dimostrato molto bene l'annata vitivinicola appena conclusa, contraddistinta da un eccezionale piovosità estiva – 280 millimetri solo a luglio, ed un record di temperature negative di 2-3 gradi inferiore alla media stagionale – che ha messo a dura prova i produttori di molte aree enologiche del nord Italia. Da questo punto di vista, nonostante le evidenti difficoltà, l'area storica del Conegliano Valdobbiadene ha dimostrato di rappresentare un'eccezione. Merito proprio di quella perfetta unione fra la vocazione naturale del territorio collinare, che favorisce un clima più ventilato e un miglior drenaggio delle acque, ed il costante lavoro del viticoltore, improntato sulla manualità e la presenza in vigna – quest'anno con cifre anche qui da record, per una media di ore di lavoro per ettaro superiore del 20-30% rispetto alla norma. Insomma, una simbiosi quella fra uomo e natura che proprio nel territorio del Superiore trova da sempre la sua massima espressione. E che vede come importante elemento di congiunzione anche il costante impegno della Denominazione nel fornire informazioni utili e puntuali a tutti i viticoltori, come spiega il tecnico del Consorzio di tutela Filippo Taglietti: "Certo, il lavoro del Consorzio nel dare consigli e indicazioni è stato importante, ma quello

la vocazione delle colline

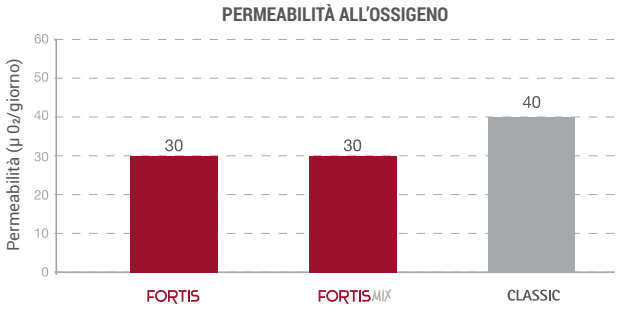
che è emerso da quest'annata difficile è soprattutto il grande sforzo dei viticoltori nel produrre l'uva, dettato dalla passione e che punta soprattutto sull'artigianalità, la manualità e l'impegno quotidiano, che questa viticoltura richiede. La scelta chiave della vendemmia 2014 è stata sicuramente l'attesa nella maturazione dell'uva per la vendemmia, la saggezza nel saper aspettare il momento migliore, senza farsi prendere dall'ansia della raccolta immediata. E tutti questi elementi, presi nel loro complesso, dimostrano ancora una volta come i viticoltori sappiano gestire nel modo più corretto il territorio, del quale ne rappresentano l'anima e i primi difensori".

Per capire meglio proprio questi aspetti, abbiamo scelto per il focus del nostro giornale di andare a sentire dalle vive voci dei viticoltori del territorio com'è andata quest'ultima vendemmia. Ne vien fuori un quadro articolato, ma allo stesso tempo coerente con alcune linee base, in cui si intrecciano i racconti del viticoltore costretto ad affrontare grandi pendenze, il giovane che ha deciso di puntare su un'agricoltura il più possibile naturale, il "grande vecchio" col suo ricco bagaglio di esperienza fatto di decine di vendemmie, ed il neoarrivato, viticoltore per passione, vero esempio di quel fortissimo legame con le radici territoriali che non smette mai di accompagnarci.

Tappi **FORTIS**. L'innovazione per natura.

Prova la nuova gamma a zero contaminazioni!

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



ANALISI O.T.R.

Le analisi comparative del livello di quantificazione di ossigeno (OTR) ci confermano un comportamento simile dei tappi FORTIS in confronto ai tappi con due rondelle.

(Prova realizzata secondo la norma ASTM F1307 - Impianto OX-TRAN 2/20)

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

FORTIS

AGGLOTAP

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

IL LAVORO DELL'UOMO, LA VOCAZIONE DELLE COLLINE

È stato un anno tecnico, dove bisognava attendere e non precipitare le cose, ma siamo abbastanza soddisfatti perché siamo comunque stati in grado di ottenere uve idonee per la spumantizzazione

GIUSEPPE MARCHIORI
Vitivinicola Marchiori, Farra di Soligo (TV)

La nostra è un'azienda a conduzione famigliare di 11 ettari, di cui 9 in collina, situata a Farra di Soligo, quindi al centro della fascia collinare compresa tra Conegliano e Valdobbiadene. È gestita da me e mio fratello Umberto, che continuiamo nella tradizione di nostro padre Giovanni, viticoltore dal 1974. Abbiamo sia nuovi impianti che vecchie viti di 50-60 anni ed oltre alla glera coltiviamo anche vecchi vitigni come verdiso, perera e bianchetta. Lavoriamo con il buon senso, utilizzando la lotta integrata a scadenza lunare, evitiamo il diserbo ormai da quattro anni, anche per evitare possibili smottamenti, e usiamo concimi, ammendanti e compost. Vinifichiamo nella nostra cantina le uve provenienti da 14 appezzamenti di contenute dimensioni e di rilevante pendenza. Tale caratteristica, pur complicandone la conduzione, permette però l'espressione di sensazioni autentiche, legate intimamente alla storia di un paesaggio e alla cultura degli uomini che vi vivono. Un punto di forza della gestione delle produzioni è dato dal completo e continuo controllo di ogni fase del ciclo produttivo, dalla gestione del verde in vigneto alla confezione stessa dei vini. L'interpretazione enologica è staccata dai canoni tradizionali e si fonda sulla volontà di dare volume ad un'angolazione giovane ed emozionante del concetto di "vino del territorio".

Per quello che riguarda la vendemmia di quest'anno, visto che abbiamo vigneti esposti a ovest, sud-ovest, sud e sud-est, si è verificata una maturazione non omogenea. Abbiamo iniziato il primo stralcio intorno al 9, 10 settembre, ma avendo riscontrato un'acidità abbastanza alta, abbiamo fermato i lavori e siamo ripartiti il 18 per concludere la vendemmia il 30 settembre. È stato un anno tecnico, dove bisognava attendere e non precipitare le cose. Come giudizio complessivo siamo abbastanza soddisfatti, nonostante le difficoltà, perché siamo comunque stati in grado di ottenere uve idonee per la spumantizzazione. Uno degli aspetti fondamentali è che con tutta la piovosità del mese di agosto la collina ha ottenuto sicuramente dei vantaggi rispetto alla pianura. Qui le piante si asciugano prima, a patto di avere accortezza nella gestione della chioma. E anche il drenaggio dell'acqua è stato molto tempestivo. **Questo significa che chi ha mantenuto una buona gestione del vigneto ha ottenuto un buon anno.** Nonostante in collina si lavori in vigna più che in pianura, pari a 500-600 ore annue, questo alla fine rappresenta un valore aggiunto, che si riversa non solo sulla qualità dei vini ma permette anche di rendersi conto delle infezioni in corso e intervenire subito evitando molte problematiche. In tutto questo un ruolo importante viene svolto dal supporto offerto ai viticoltori dal Consorzio sia nella cura potativa e nella gestione delle gemme in vigneto sia con l'istituzione del Protocollo Viticolo, che ha permesso di ridurre l'impatto ambientale. È importante saper mantenere il territorio del Conegliano Valdobbiadene, e farlo scoprire maggiormente, perché possa rimanere al vertice ancora per molti anni.

ipsofactory.it

Hai chiuso col cattivo odore.

Lo sgradevole difetto di tappo/muffa oggi può essere definitivamente dimenticato. Il Laboratorio Polo possiede una metodologia di analisi certificata di assoluta avanguardia che consente l'individuazione della vasta gamma di metaboliti che, se presenti nel sughero, causano l'odore di tappo. Grazie ad una strumentazione d'eccellenza, unica a livello mondiale nel settore enologico, il Laboratorio Polo è in grado di eseguire analisi sulle partite di tappi, effettuando un valido controllo quantitativo delle principali molecole particolarmente critiche per il sughero. Inoltre, il Laboratorio Polo, ha messo a punto metodi innovativi di identificazione di molecole cedute al vino da parte di colle, trattamenti di superficie e lubrificanti utilizzati nella lavorazione dei tappi tecnici. Pololab fornisce, in questo modo, la garanzia della qualità del vino conservato in bottiglia. Per l'elevata tecnologia d'analisi e per l'impegno costantemente teso all'ultima frontiera della ricerca, il Laboratorio Polo ha ricevuto riconoscimenti dall'Unione Europea, dal Ministero della Ricerca e dalla Regione Veneto. **Pololab è l'avanguardia della naturalità.**

Pololab
L'Enologia Naturale

Laboratorio Polo di Polo Maurizio via G. Verdi, 32 - 31046 Oderzo (TV) tel. +39 0422 815518 info@pololab.com www.pololab.com

IL LAVORO DELL'UOMO, LA VOCAZIONE DELLE COLLINE

Anche in quest'ultima annata, così difficile da governare, le colline e i vigneti migliori si sono confermati tali, donandoci comunque un'uva dignitosa anche se molto particolare

CHRISTIAN ZAGO
Azienda agricola Ca' dei Zago, San Pietro di Barbozza, Valdobbiadene (TV)

Ca' dei Zago è una piccola azienda agricola a conduzione familiare che trova origine nel 1924. Dispone di sei ettari vitati di sola collina, dislocati tra San Pietro di Barbozza, Saccol e Colbertaldo, la metà dei quali non meccanizzabili. La varietà coltivata è la glera, e in piccola parte verdiso e bianchetta. Quando ho preso in mano la conduzione dell'azienda nel 2011, dopo gli studi di enologia a Conegliano, è maturata in me la volontà di mantenere lo stesso regime agricolo che aveva impostato mio nonno, il quale prevedeva la grande cura e dedizione della terra, il rispetto dei ritmi agricoli, assenza di concimazioni ed erbicidi e la fertilizzazione era esclusivamente a base di letame proveniente da vacche presenti in azienda. L'erba di primo taglio, il fieno, era utilizzato per l'alimentazione dei bovini. In questa scelta di seguire le tecniche originali di gestione viticola sono arrivato ad approfondire alcuni aspetti dell'agricoltura biodinamica, trovandovi molti punti in comune. Cercando di perfezionare la parte viticola, abbiamo introdotto la tecnica del compostaggio che prevede il riutilizzo dei residui di potatura assieme a raspi e vinacce, che dopo un anno creano nuova terra ricca di sostanza organica, macro e microelementi fondamentali nella coltivazione della vite. L'obiettivo rimane quello di lavorare una terra pura, di andare ad estrarre, sintetizzare, quasi "distillare" tramite la materia liquida vino, l'espressione del nostro terroir così complesso e meravigliosamente variegato, interpretato poi con una tecnica di vinificazione semplice ma di rispetto. Vendemmia manuale di uva matura, piccoli contenitori, tavolo di cernita e gravità nel processo della frutta sono per me punti indispensabili per preservare l'equilibrio dell'uva e trasferirlo al vino. Anche in quest'ultima annata, così difficile da governare, le colline e i vigneti migliori si sono confermati tali, donandoci comunque un'uva dignitosa anche se molto particolare. L'esperienza, che personalmente non credo ancora di possedere, credo fosse elemento ambito in questa stagione. **Per i giovani viticoltori, come me, la nostra denominazione offre un altro valore aggiunto di grande importanza, che sembra banale ma in altre regioni viticole del mondo talvolta non è presente.** Mi riferisco all'insieme di viticoltori che hanno trascorso la loro vita tra i vigneti, superando talvolta amare difficoltà, e creando quello che ora è il Conegliano Valdobbiadene. Loro conoscono come lavora il territorio, il clima, le piante, conservando un'invidiabile sensibilità agricola. Queste persone sono un grande valore per il nostro territorio. Ora il nostro impegno quotidiano è la ricerca nella qualità agricola, mantenendo il sottile equilibrio fra tradizione e modernità.
La stagione 2014 era partita molto bene, con una primavera soleggiata e il giusto regime idrico. L'illusione è poi terminata con il proseguire dei mesi estivi sostituendo gli elementi caratteristici di luce e calore con l'inusuale pioggia e umidità. Per questo abbiamo dovuto lavorare molto con le sfogliature, pulendo i grappoli per garantire una buona ventilazione. Il fatto è che il vino italiano, e il Prosecco Superiore in questo caso, è noto per la sua solarità e calore, la loro mancanza diventa la caratteristica di quest'annata. Il vino risulta scomposto e instabile, ma aspettiamo con fiducia la primavera, il tempo lo ammorbidirà. Si sono comunque rivelati importanti anche i consigli del Consorzio, con cui abbiamo da sempre avuto un rapporto di confronto molto proficuo ed importante.

IL LAVORO DELL'UOMO, LA VOCAZIONE DELLE COLLINE

Rispetto al passato oggi c'è stato un miglioramento grazie alla meccanizzazione per i trattamenti e alla tecnologia, anche se nel nostro territorio si predilige ancora la manualità

LUIGI GREGOLETTO
Azienda agricola Luigi Gregoletto, Premaor di Miane (TV)

Ho alle spalle 68 vinificazioni e altrettante, se non di più, vendemmie, perché ho iniziato a lavorare in vigna sin da giovanissimo, subito dopo la quinta elementare. Venivo da una famiglia di mezzadri, molto numerosa e, pur avendo ricevuto mio padre una lettera dall'istituto enologico di Conegliano, in cui si diceva che avevo buona attitudine per quella scuola, a quei tempi, si era sulla fine degli anni Trenta, era indispensabile avere braccia giovani per portare avanti il lavoro. Così, già a 12 anni, portavo l'irroratore sulle spalle nelle nostre vigne, dove si lavorava con una pendenza del 30%, ed ero l'unico in grado di entrare nei fusti di legno per la vinificazione per pulirli dall'interno. In realtà poche sono le cose che sono cambiate nel modo di vendemmiare: se una volta si vendemmiava con la cesta, oggi si usano le cassette, non si pigia più l'uva con i piedi ma si usa la pressa, ma la sostanza rimane la stessa. Le differenze maggiori sono in una miglior selezione dei mosti ma soprattutto in un cambio delle tempistiche del lavoro, dovuto soprattutto alle nuove esigenze di spumantizzazione. Con una mia personale ricerca ho rilevato come oggi si vendemmi con un mese di anticipo rispetto agli anni Settanta, quando si iniziava intorno a metà ottobre.

Rispetto al passato oggi c'è stato sicuramente un miglioramento, grazie alla meccanizzazione per i trattamenti e alla tecnologia, anche se nel nostro territorio si predilige ancora la manualità. Nella nostra azienda, inoltre, da tempo abbiamo intrapreso un percorso verso la coltivazione biologica, con basse produzioni al di sotto dei 135 quintali per ettaro. Il vantaggio fra l'altro di lavorare molto in vigna permette al viticoltore di osservare meglio la crescita delle piante ed intervenire al momento giusto in caso di bisogno. E questo ci è stato d'aiuto nella difficile ultima vendemmia. L'annata è iniziata con un risveglio primaverile molto anticipato, ma poi la stagione si è come bloccata ed è arrivata la brutta estate che sappiamo. **Il prestare attenzione all'andamento delle curve di maturazione delle uve, in cui ci siamo accorti che quest'anno non si potevano raggiungere gradazioni elevate, e alle previsioni del tempo alla fine ci ha premiati, perché ci ha permesso la scelta giusta di attendere, e di dedicare un maggior impegno nello sfogliare le piante.** Verso fine settembre sono arrivate le belle giornate e qualcosa siamo riusciti a recuperare. Nonostante in collina abbia piovuto di più rispetto alla pianura, il territorio stesso ci ha aiutati proprio grazie alle sue pendenze, maggiormente esposte al sole e dove l'acqua scivola meglio, permettendoci di ottenere buoni risultati. Anche in annate pessime come questa, la qualità finale del prodotto rimane sempre l'obiettivo principale. E la si ottiene solo con l'amore per questo lavoro e con l'esperienza, senza calcolare le ore di lavoro necessarie.

L'allungamento dei tempi di vendemmia ha permesso un deciso miglioramento della curva di maturazione, donando almeno mezzo grado in più alle uve

ALESSANDRO PROFILI
Azienda agricola Alessandro Profili, San Giacomo di Veglia (TV)

Sono diventato viticoltore per passione, provenendo da un settore diverso da quello viticolo, che mi obbliga a dividermi fra Belgio e Italia. Tutto è iniziato nel 2003 quando ho deciso di convertire la proprietà di mia moglie alla coltivazione della vite. Oggi l'azienda, che non segue la parte della vinificazione ma è solo conferitrice, occupa 15 ettari di terreno a San Giacomo di Veglia, piccola frazione che si trova fra Vittorio Veneto e Conegliano. Col tempo, da semplice passione, la coltivazione dell'uva sta diventando qualcosa di più importante e coinvolgente, tanto che c'è l'idea di acquistare nuovi terreni nella zona di Cozzuolo, dove c'è una pendenza superiore a quella attuale, fattore che richiederà uno sforzo ancora maggiore nel lavoro in vigna. L'area dell'azienda, infatti, è quasi pianeggiante, ed ho personalmente seguito un progetto di meccanizzazione. L'ultima vendemmia è stata in effetti molto complicata, dopo l'eccezionale piovosità di agosto, tanto che abbiamo dovuto attendere l'arrivo di giornate migliori, finendo per vendemmiare il 29 e 30 settembre, quindi con un notevole ritardo rispetto al solito. Solo nei vigneti più giovani si è iniziata la raccolta qualche giorno prima. Quest'allungamento dei tempi ha permesso un deciso miglioramento della curva di maturazione, donando almeno mezzo grado in più alle uve. C'è da sottolineare il vantaggio naturale offerto dal territorio del Conegliano Valdobbiadene, che aiuta il lavoro in vigna del viticoltore. La conformazione delle colline, infatti, permette, anche in annate difficili come questa, di dare un valore aggiunto alla vite, soprattutto grazie alla possibilità di avere vigneti in posizioni più arieggiate. Certo il lavoro di viticoltore nel territorio del Prosecco Superiore è molto impegnativo, basti pensare ai terreni in forte pendenza, ma sì è ampiamente ripagati dalla grande qualità del prodotto. Vivendo per lavoro spesso all'estero ho potuto notare come, ogni volta che faccio degustare il Prosecco Superiore spiegando meglio le sue caratteristiche, questo venga molto apprezzato. **Per un neo-viticoltore come me, inoltre, il supporto del Consorzio è stato molto importante e utile, visto che i miei vigneti sono stati anche scelti come campioni per l'analisi delle curve di maturazione, ma anche per i molti consigli e l'assistenza in vigneto.**

È importante sottolineare anche l'aspetto, spesso molto sottovalutato, del lavoro di salvaguardia del territorio effettuato nell'area storica di Conegliano Valdobbiadene dai viticoltori stessi, che a torto vengono accusati di rovinarlo quando invece sono i primi e i più interessati ad operare per il suo mantenimento, riducendo inoltre sempre più l'impatto ambientale del loro lavoro.

Prosecco Superiore: *le giornate della ricerca*

L'approccio sostenibile nelle attività vitivinicole delle colline del Conegliano Valdobbiadene

Si avvicina la fine dell'anno ed è tempo di bilanci anche in tema di sostenibilità per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Nel mese di dicembre si è fatto il punto sullo sviluppo dei progetti D.E.R.I.V.A., VITINNOVA e BIODILIEVITI grazie a due seminari in programma nell'ultimo mese del 2014: quello del 5 dicembre dedicato al primo e quello del giorno 15 dedicato agli altri due.

KIT ANTIDERIVA

È già tempo però di guardare al nuovo anno: il progetto del Consorzio di Tutela è quello di ampliare ulteriormente gli studi sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari e sul controllo della deriva, ovvero la dispersione dei prodotti fitosanitari dal vigneto. Il 2014 è stato un anno importante in questo senso. Il progetto **D.E.R.I.V.A.** (Difesa Ecosostenibile per la Riduzione dell'Inquinamento nella Viticoltura Avanzata), finanziato dalla Regione Veneto nell'ambito del PSR ed in parte dalla Camera di Commercio di Treviso e portato avanti dall'Università di Padova (Dipartimento DAFNAE e TESAF), in collaborazione con il Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e con le aziende "Le Colture" di San Pietro di Feletto e "Villa Maria" a Farra di Soligo, ha dato la possibilità di ottenere risultati rilevanti. Da una parte si è dato vita

a un Kit Antideriva installato su atomizzatori di vecchia concezione. Grazie a un gruppo ventola di ultima generazione, caratterizzato da un attento studio dei parametri costruttivi e funzionali per l'ottimizzazione della dinamica del getto d'aria prodotto, si sono potute contenere le dispersioni fuori bersaglio (deriva), con un conseguente contenimento dei prodotti utilizzati e una maggiore tutela della salute di chi abita e lavora nell'area. Con il progetto D.E.R.I.V.A. si è dato vita anche a un prototipo di impianto fisso per trattare i vigneti in alta collina che una volta ottimizzato potrebbe permettere di sostituire l'elicottero e l'impiego della lancia a mano. Il prototipo è stato allestito in un appezzamento in collina di 1000 m2 occupato da 6 filari. La progettazione ha tenuto conto della necessità di trattare sia la chioma, sia soprattutto i grappoli, per questo motivo sono state allestite linee separate. Il volume distribuito doveva essere confrontabile con quelli tipici della lancia a mano e si è affrontato il problema del lavaggio delle linee a fine trattamento per svuotare l'impianto dalla miscela fitoiatrica e prevenire l'intasamento degli ugelli, risolto tramite l'uso dell'aria compressa. Per la copertura della chioma dall'alto sono stati usati ugelli tipo microsprinkler, mentre per il trattamento dei grappoli dal basso sono stati installati, su una linea per ciascun filare, montata a circa 40 cm dal terreno, ugelli a cono diretti verso l'alto. L'impianto è alimentato mediante una motopompa; l'acqua è immagazzinata in un serbatoio interrato da 3000 litri, mentre la miscela fitoiatrica viene preparata in un serbatoio esterno da 300 litri, dal quale viene immessa nell'impianto. Lo svuotamento a fine trattamento avviene, come accennato, mediante un compressore azionato tramite p.d.p.

LA SOLUZIONE INFORMATICA PER IL SETTORE VINICOLO

ad hoc CANTINA

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

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

Computer Systems Qualified Partner
Computer srl
SOLUZIONI HARDWARE & SOFTWARE
ASSISTENZA - CONSULENZA - INTERNET
Via Conegliano, 94/b · 31058 SUSEGANA (TV) ITALY
Tel. 0438 450500 · Fax 0438 450505
www.computersrl.com · e-mail: bolla@computersrl.com

PARTNER ZUCCHETTI IL SOFTWARE CHE CREA SUCCESSO

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

ANALISI SOFTWARE IN TEMPO REALE

Tra i progetti sul tavolo vi è anche **VITINNOVA**, ricerca finanziata dalla Regione Veneto e capitanata dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, in collaborazione con il Cra-Vit di Conegliano, l'Università di Padova e due aziende pilota, Spagnol e Adami. Essa prevede la messa a punto di un management avanzato nella difesa della vite, indirizzato al perfezionamento di un modello sostenibile di gestione fitosanitaria in cui vengono presi in considerazione aspetti tecnici, economici, tossicologici ed ambientali. Tra le tecnologie adottate c'è un software legato a un centralina meteoclimatica in grado di analizzare costantemente lo stato di salute della vite e di dare indicazioni precise sull'effettiva necessità dei trattamenti, contribuendo così a limitare il loro utilizzo. Si tratta di due modelli previsionali, basati su un sistema Gprs, che collegano il vigneto al computer dell'azienda fornendo in diretta i parametri relativi alle fasi di accrescimento della vite, ma anche di umidità, temperatura e piovosità. I sistemi, semplificando, possono essere paragonati al cruscotto di un'auto: se il programma rileva il rischio della presenza di malattie, accende una specifica spia, e nello stesso tempo, grazie al dispositivo di previsione meteo, indica al viticoltore se vi è o meno l'esigenza di intervenire.

COLTURE DI LIEVITI IN VIGNETO

Si è lavorato intensamente in questi mesi anche al progetto denominato **BIODILIEVITI**, ricerca finanziata dalla Regione Veneto e capitanata dall'Università di Padova-Cirve, in collaborazione con Veneto Agricoltura e Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco. Lo studio si è prefisso lo scopo di riprodurre in vigneto un microambiente idoneo per la coltura dei lieviti, cercando di non provvedere all'inoculo classico in vasca per l'avvio della fermentazione, avvalendosi bensì di un protocollo ben preciso per favorire il popolamento di ceppi di lievito direttamente in grappolo. Si è trattato quindi di produrre una miscela di ceppi autoctoni isolati dal territorio della Docg da introdurre direttamente in vigneto per ristabilire una microflora indigena in grado di condurre in cantina la fermentazione alcolica senza l'aggiunta di lieviti selezionati e anidride solforosa.

Il wine expert russo Dmitry Fedotov racconta potenzialità e aspettative del mercato russo, uno dei più promettenti per il Prosecco Superiore

Mercato Russia

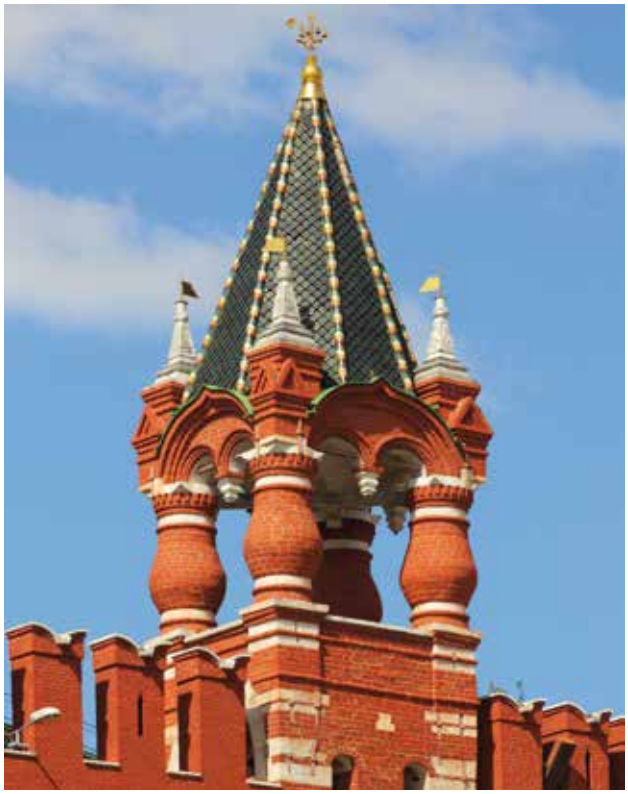
Dmitry Fedotov è un giornalista freelance russo specializzato in vino che collabora per diverse testate tra cui Vinnaya Karta. È wine expert e collabora con Marco Sabellico per gli eventi di Tre Bicchieri in Russia, oltre ad essere consulente autonomo per la promozione del vino in Russia. Ha anche un suo sito: Winepages.ru.

Signor Fedotov, quando ha iniziato ad occuparsi di vino?

Ho iniziato ad occuparmi di vino nel 2003: qualcuno potrebbe dire che 11 anni non sono molti rispetto ad altri conoscitori del settore con grande esperienza. Solitamente però in Russia noi diciamo "vivi e impara": spero di non aver solo imparato, ma di essere in grado di diffondere la mia conoscenza all'intera comunità del vino. A inizio dicembre ho condotto un masterclass con Marco Sabellico del Gambero Rosso per l'evento dei Tre Bicchieri a Mosca.

È specializzato in qualche tipologia specifica?

Direi di no. A mio parere è meglio conoscere tutto il mondo vinicolo, piuttosto che limitarsi ad una parte. Tuttavia, sto dedicando molto del mio tempo ai vini italiani. Sicuramente per il fatto che sono innamorato del paese e che per me è abbastanza facile comunicare con gli italiani.



La torre Carskaja del Cremlino a Mosca

Qual'è la situazione attuale del mercato del vino in Russia?

Il mercato del vino sta subendo alcune difficoltà ed è in leggero calo, come del resto l'andamento economico generale. A causa delle sanzioni di guerra per il conflitto ucraino e dell'abbassamento dei prezzi dell'olio, il cambio rublo/euro è diventato più instabile. I consumatori hanno iniziato ad essere preoccupati per i prezzi che galoppavano, e che dipendono ovviamente dal cambio. Tuttavia, abbiamo avuto buone notizie durante il Sochi Investment Forum 2014, durante il quale la vice-premier Olga Golodets ha confermato che la questione del divieto di importazioni di vino non è mai stata sollevata dal governo russo. Quindi gli operatori europei sono stati rassicurati e non hanno perso il mercato vinicolo russo, almeno finché gli accordi saranno mantenuti tali. Alcuni produttori potranno essere molto soddisfatti dei risultati di quest'anno, poiché con il rischio di possibili proibizionismi, gli importatori russi hanno acquistato molto di più di quanto fanno di solito.

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

È un vero peccato che la maggior parte dei consumatori russi pensino che il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e il Doc siano lo stesso vino. Entrambi contengono il nome Prosecco e non prestano molta attenzione alla denominazione geografica.

Ha qualche suggerimento per i produttori di Conegliano Valdobbiadene per comunicare i propri vini?

La priorità deve essere comunicare la differenza tra il Prosecco Docg e Doc. Bisogna informare i consumatori che i paesaggi delle colline di Conegliano Valdobbiadene sono ripidi e la viticultura locale è molto intensiva e richiede lavoro. Tutto questo dà vita a vini buoni e a prezzi leggermente superiori. Il secondo approccio è fare un passo indietro rispetto ai vini industriali, in modo da comunicare l'identità del terroir. Questo è il

motivo per cui amo il progetto Rive. In questo momento i consumatori russi stanno cercando il miglior rapporto qualità/prezzo ma anche vini con un legame visibile con il territorio. L'introduzione delle Rive può rappresentare il traino per una maggior crescita in futuro.

Quali sono le nuove prospettive per questo vino nel mercato?

Prima di considerare le prospettive, è meglio tener presente il background. Il Prosecco Superiore ha ottenuto una certa reputazione e un certo livello di vendite senza un grosso sforzo di strategia di marketing. Nessuno ha mai affrontato una vera campagna di promozione in Russia. Solo alcuni produttori hanno partecipato a degli eventi locali e ad alcune presentazioni. Capita anche che gli importatori organizzino dei tasting per i loro brand. Per esempio, nel 2011 è stato organizzato un evento dall'azienda privata francese Sopexa chiamato "Amarone and Prosecco" dove, purtroppo, solo poche aziende del Prosecco Superiore hanno partecipato. Quindi, per creare le prospettive per un ulteriore crescita, è necessario investire in promozione e in educazione. Ho notato che gli spumanti italiani sono molto popolari in Russia e rappresentano il 72% del totale dei vini frizzanti, di cui la porzione più grande è rappresentata dall'Asti . Tuttavia, man mano che il mercato matura, i consumatori iniziano a scegliere vini più secchi o più leggeri. Come trend, lo spumante italiano durerà moltissimo, perché la tendenza dei gusti dei wine lovers sta cambiando verso vini più delicati ma sempre bevibili, come il Prosecco.

Cosa pensa del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore?

Negli ultimi anni il Prosecco Superiore è cresciuto molto. Inoltre, presenta un'ampia diversità di stili ed è in grado di rispondere alle esigenze di diversi consumatori. Il successivo sviluppo del progetto Rive porterà ad una maggiore comprensione di questa diversità. Quindi il wine lover sarà in grado di scoprire quale Riva è di suo gusto.

Distretti e turismo, *nasce Clusters Meet Culture*

Un progetto innovativo
avviato dalla Regione Veneto
per far incontrare la cultura e i distretti produttivi,
con protagonista il Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore

Il progetto **Clusters Meet Culture** è stato proposto all'inizio del 2014 dalla Regione Veneto, che ha individuato nel Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore il capofila di uno dei quattro progetti da avviare nel territorio. Gli altri tre distretti produttivi che hanno affiancato il Consorzio sono stati il distretto dell'oreficeria di Vicenza, quello della scarpa di lusso della Riviera del Brenta e quello della calzatura sportiva nell'area Asolana-Montebellunese.

L'obiettivo era costruire delle sinergie tra distretti industriali, cultura e offerta turistica. In questo modo si mirava a rafforzare l'alleanza tra impresa, cultura e turismo per promuovere i prodotti di eccellenza veneti e far sì che il turista possa diventare anche cliente e fruitore di un territorio immaginato nel suo complesso. Le attività si sono articolate principalmente in quattro fasi: un momento didattico, dei tavoli tematici tra gli attori del distretto, la visita nel territorio di un gruppo di operatori del turismo internazionale e la creazione di itinerari tematici.

La fase didattica si è svolta in quattro giornate tra marzo e febbraio 2014 al Cuoa di Vicenza ed era propedeutica all'avvio di un dialogo intersettoriale atto a creare sinergie capaci di costruire un'offerta turistica integrata innovativa a beneficio di tutti, grazie alla formazione di "promotori territoriali", ovvero operatori già attivi nel territorio in ambito industriale, turistico o culturale cui dare un background conoscitivo condiviso. Nel frattempo, la Regione ha lavorato con i capofila dei distretti nella realizzazione di un video promozionale focalizzato sulle varie attività produttive. Dopo il corso, il medesimo per i quattro distretti, i lavori si sono divisi, creando dei tavoli tematici per ogni realtà, volti alla raccolta di materiale sulle proposte turistiche già esistenti nel territorio, per coniugarle con le attività produttive del distretto in questione. A seguito del confronto al tavolo di lavoro, si sono sviluppati degli itinerari tematici che comprendessero luoghi di interesse turistico e culturale e realtà produttive. Gli itinerari verranno presto pubblicati nel sito del progetto e promossi da tutti gli attori coinvolti, compreso il Consorzio di Tutela.

A metà novembre infine si è svolto un Fam Trip di quattro giorni, durante i quali 9 buyers del turismo provenienti da vari paesi (Stati Uniti, Francia, Libano, Germania, Svezia e Olanda) hanno visitato i distretti coinvolti. Il 13 novembre la delegazione ha attraversato le colline del Conegliano Valdobbiadene, ammirandone i pregi paesaggistici, i servizi di accoglienza di qualità e l'eccellenza del prodotto. La visita è iniziata con un itinerario a piedi lungo l'anello del Cartizze, per poi continuare con una visita guidata (con degustazione) presso Tanorè, una cantina locale. Dopo il pranzo, in un locale che ha presentato i sapori tipici del territorio, gli operatori hanno raggiunto, chi in navetta chi seguendo dei sentieri in mountain bike, il Parco Archeologico Didattico del Livelet, dove si sono svolti dei laboratori. Successivamente, il gruppo ha visitato la latteria Perenzin, degustando alcuni formaggi prodotti in loco. La serata si è conclusa con una rapida visita al centro storico di Conegliano, cena e pernottamento presso l'osteria e agriturismo Borgoluce.

Superiore *anche sulla carta (dei vini)*

Aumenta l'interesse e lo spazio riservato dal mondo della ristorazione al Prosecco Superiore. Ecco tre esempi virtuosi di locali che hanno deciso di promuovere sulle loro carte le bollicine del Conegliano Valdobbiadene

Con l'aumento di importanza e notorietà del Prosecco Superiore sia nel panorama nazionale che in quello internazionale, anche il territorio delle colline di Conegliano e Valdobbiadene sta vivendo un periodo molto positivo nel settore dell'accoglienza turistica. Il boom di visite alle cantine del distretto della Docg – nel 2012 cresciuto del 25% rispetto all'anno precedente – ha un suo felice riflesso soprattutto nel mondo della ristorazione. E a sintetizzare il forte legame fra il prodotto principe del territorio e la sua cucina è la crescita di importanza del Superiore nelle tavole dei ristoranti e dei locali dell'area "storica", sempre più richiesto e con uno spazio privilegiato anche nelle carte dei vini. "Tutti conoscono la grande versatilità del Prosecco Superiore – spiega Wladimiro Gobbo, responsabile della delegazione trevigiana dell'Associazione italiana sommelier, – le cui numerose tipologie ne attestano la grande ecletticità a tavola. L'aver evidenziato in etichetta le 43 Rive, come diverse espressioni territoriali, ha contribuito inoltre ad aumentarne la particolarità e l'offerta. E' un vino leggero, che si abbina perfettamente ad una cucina moderna stile finger food, ma capace di funzionare anche in evoluzione, come certi millesimi tenuti in cantina anche per 2 o 3 anni".

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

STUDIOFABBRO.COM

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

"TRE PANOCE", UNA CARTA PER IL SUPERIORE

Uno dei primi a realizzare una carta dei vini dedicata esclusivamente al Prosecco Superiore docg, con particolare rilevanza alle tipologie delle Rive, è stato il Ristorante Villa "Tre Panoce" di Conegliano, come racconta lo chef Tino Vettorello: "Un'iniziativa molto apprezzata dai nostri clienti. La motivazione che ci ha spinto a realizzarla è che un ristorante prestigioso come il nostro debba sempre lavorare per valorizzare i prodotti del proprio territorio, a partire dai vini ma anche i prodotti tipici gastronomici. Basti pensare che il Veneto è la prima regione italiana per numero di prodotti Dop, Doc e Docg e il Prosecco Superiore quindi è da considerare come un valore aggiunto. Almeno l'80% dei nostri clienti lo richiedono; siamo avvantaggiati dal proporre prevalentemente una cucina a base di pesce che ben si adatta con questo vino, è anche vero che la forza del Prosecco è proprio nella sua versatilità, oltre che nella freschezza e nel basso contenuto alcolico".

Tino Vettorello

"LA CORTE" E LA MAPPA DELLA DOCG

Un'iniziativa molto particolare è anche quella proposta da ristorante stellato "La Corte" di Follina. Giovanni Zanon, padrone di casa e sommelier: "Penso che possiamo offrire l'espressione più bella del Prosecco Superiore. La nostra carta dei vini, infatti, si apre con una mappa completa del territorio, per far capire meglio ai nostri clienti dove nasce questo vino ma soprattutto che questa è la zona dove si produce il miglior Prosecco. Ci sono però ampi margini di miglioramento, in quanto il territorio di produzione del Docg ancora non è molto conosciuto, soprattutto all'estero, e andrebbe perciò spiegato e valorizzato di più. Il Superiore è anche un messaggero del territorio, perché racconta di una zona splendida, un vero e proprio "giardino di Venezia", capace di produrre grandi vini. Su tutti il Cartizze, di cui sono un grande estimatore e che propongo spesso ai miei clienti perché lo ritengo la massima espressione del territorio, un vino con una marcia in più. Il Prosecco è un vino estremamente cool e viene richiesto moltissimo, spesso privilegiandolo addirittura allo Champagne. Ma bisogna avere anche la capacità di comunicarne la differenza, offrendo solo prodotti di qualità".

Giovanni Zanon

"CORTE DEL MEDÀ": SOLO DOCG DI QUALITÀ

Prodotti di qualità e un'ampia offerta è anche alla base delle scelte dell'enoteca-ristorante "Al Buon Vino-Corte dei Medà" di Pieve di Soligo, gestita da Edi Signorotto e dalla moglie Ivana Padoin: "La nostra offerta è di una quarantina di etichette, tutte proposte anche in mescita. Il nostro obiettivo è quello di mettere sempre in mostra le tipicità del territorio, fra cui il Prosecco Superiore è sicuramente al primo posto. La sua grande crescita degli ultimi anni ha avuto sicuramente ripercussioni positive, da noi come in tutto il mondo della ristorazione, visto che a tavola si dimostra un vino estremamente versatile che si può ab-

Edi Signorotto

binare a tantissimi piatti, grazie alla sua proposta in una varietà incredibile di versioni ognuna con le sue peculiarità, dal tranquillo al frizzante, dallo spumante al col fondo".

UN TRAINO PER IL TURISMO

Prosecco Superiore anche come veicolo di promozione del territorio, e quindi con ricadute positive sul mondo della ristorazione. "Rispetto ad altre zone il territorio del Conegliano Valdobbiadene è certamente più piccolo, ma le opportunità di promuoverlo ulteriormente dal punto di vista turistico ci sono tutte – conferma Padoin –, anzi direi che c'è sicuramente spazio per crescere e lavorare. La strada giusta è quella di sfruttare i tantissimi prodotti tipici, ma bisogna creare una forza unica con qualche istituzione che funga da traino, ed in questo senso il Consorzio di tutela sta lavorando molto bene". "Turismo e gastronomia sono due componenti fondamentali – aggiunge Tino Vettorello – che devono muoversi in sintonia nel territorio delle colline del Conegliano Valdobbiadene. Con un maggior coordinamento fra tutti i soggetti del territorio, a partire da quelli istituzionali, si potrebbero ottenere sicuramente risultati migliori. Il valore del territorio è enorme, ma è ancora da sfruttare completamente".

CRAPAL®

1984-2014

XXX° anniversario

ArcelorMittal è orgogliosa di festeggiare assieme a WireSolutions ed agli oltre 4000 "Clienti Rivenditori e Utilizzatori" nel mondo, il 30° anniversario dalla nascita e distribuzione dei fili per vigneti e frutteti CRAPAL®.

Già nel lontano 1984, dopo aver eseguito le prime prove di resistenza contro la corrosione in nebbia salina, secondo le severissime norme DIN (Kesternisch test), ArcelorMittal Bissen & Bettembourg ha iniziato la produzione e distribuzione del filo per vigneti e frutteti CRAPAL con garanzia di durata 3 volte superiore (30 anni) alla "Zincatura pesante" detta anche forte zincatura.

In seguito, alla fine del secolo scorso, dopo analisi effettuate su campioni di fili Crapal utilizzati per 15 anni in vigneto, è risultato che la resistenza contro la corrosione era 4 volte superiore alla forte zincatura; da qui l'origine di CRAPAL4® filo per vigneti e frutteti con garanzia di durata di 40 anni.

Ed eccoci ai giorni nostri con CRAPAL® OPTIMUM il filo per vigneti e frutteti che con la sua protezione di Zn+Al+Mg garantisce una durata 5 volte (50 anni) superiore alla forte zincatura .

Oggi, ArcelorMittal presenta la novità CRAPAL®OPTIMUM TOP100V nato dalla ricerca e dall'esperienza del prodotto originale. Grazie alla sua protezione innovativa ed all'acciaio ad alto contenuto di carbonio, CRAPAL® OPTIMUM TOP100 V, offre una migliore performance rispetto agli altri fili CRAPAL® riconosciuti come i fili per eccellenza nella viticoltura moderna. Sfruttando le caratteristiche meccaniche allineate a quelle dei fili in acciaio inox AISI 304, CRAPAL® OPTIMUM TOP100V viene utilizzato con diametri identici ai fili inox ottenendo pertanto la stessa resa (mt/kg) a costi dimezzati.

ArcelorMittal WireSolutions Sales Italy

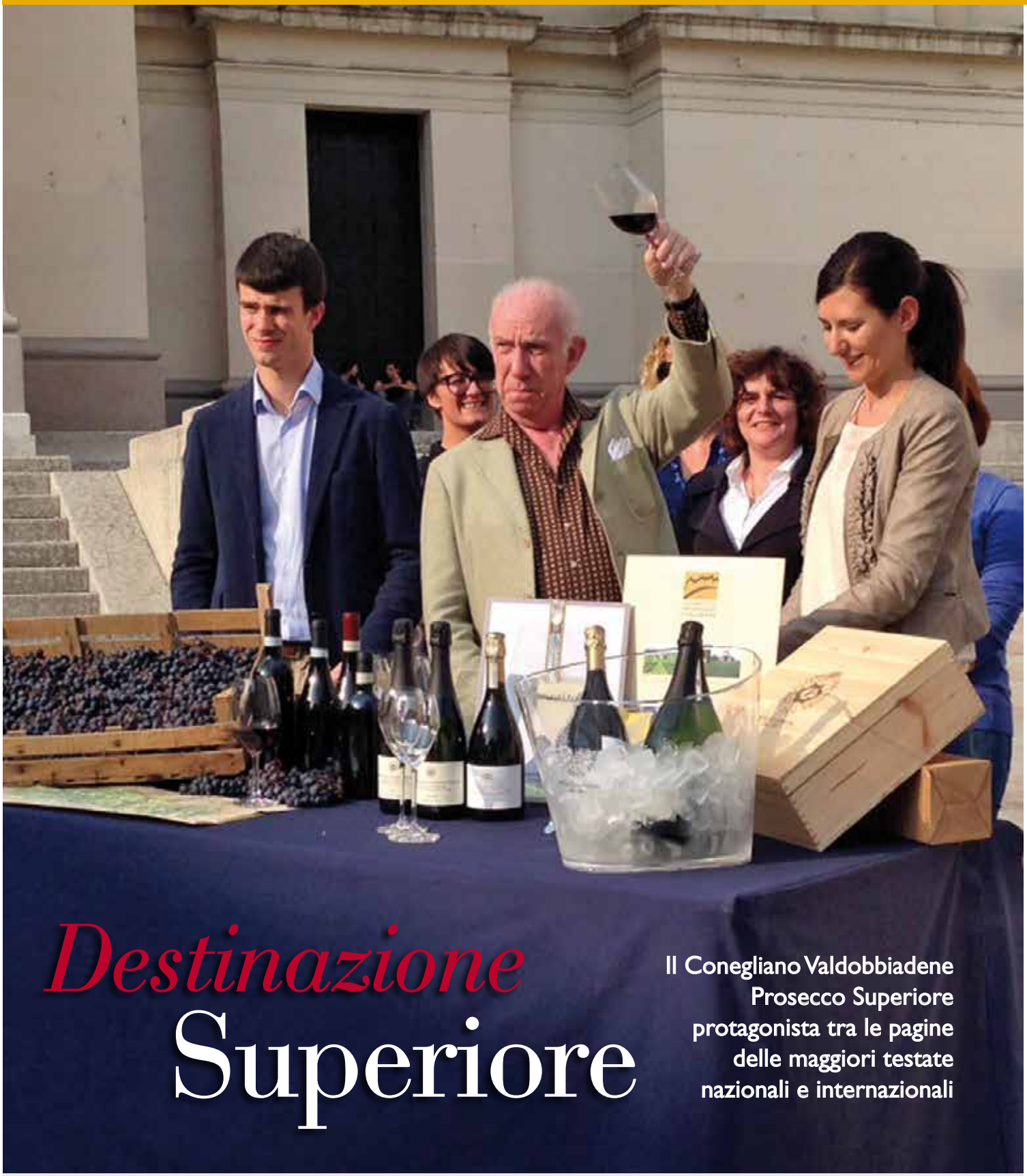
Viale Sicilia, 97 IT - 20900 Monza (MB)
T +39 (0)39 28 12 225 • F +39 (0)39 28 12 240
www.arcelormittal.com/wiresolutions

ArcelorMittal

Parlano della DOCG

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

QUOTIDIANI E PERIODICI CHE HANNO PARLATO DEL NOSTRO DISTRETTO



Destinazione Superiore

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

DALL'ESTERO

Dopo USA Today, Telegraph, Winart, DailyMail e La Libertè, altre importanti testate a livello internazionale hanno dato spazio al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Jenny Peters, giornalista californiana, ha segnalato nella rivista Bask Magazine la zona di Conegliano Valdobbiadene tra le destinazioni italiane "con le bollicine", dando consigli su dove mangiare e dove dormire nella terra del Prosecco Superiore. Bask Magazine è distribuita nella costa californiana, in particolare a Orange County, Los Angeles, San Diego e oltre, e dà ai suoi lettori interessanti spunti che riguardano la moda, il cibo, la casa e i viaggi, tra cui quello che riguarda il nostro territorio. Kler-Yann Boutellier, rinomato sommelier, ha lavorato per ristoranti prestigiosi e visitato aziende vinicole di tutto il mondo: Europa, Oceania, Nord America e Sud America. Dopo la sua esperienza a Vino in Villa, il professionista ha dedicato ampio spazio alla nostra denominazione sulla rivista canadese Exquis, distribuita nella regione del Québec. A raccontare il suo tour nella zona di Conegliano Valdobbiadene, in un articolo dedicato ai percorsi enogastronomici in Veneto, è stato anche il giornalista tedesco Matthias Stelzig, redattore per importanti testate tra cui Weinwelt. Abbiamo avuto il piacere di incontrare Mike Veseth, giornalista statunitense che scrive per The Wine Economist, uno dei blog americani più seguiti, durante una breve tappa nel territorio in occasione di un suo viaggio nel Nord Italia. Nel suo articolo Veseth ha parlato della terra del Prosecco Superiore, dedicando un approfondimento al Cartizze.

DALL'ITALIA

Anche sulle pagine della stampa italiana il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore continua a trovare ampio spazio. A parlare della nostra zona è stata la testata Sette, inserto del Corriere della Sera. A questa incantevole area ha dedicato un articolo anche il mensile La Cucina Italiana, con immagini che hanno messo in mostra la bellezza di questo territorio, meta di turisti provenienti da tutto il mondo. Della vendemmia si è parlato ampiamente a livello locale ma anche su testate come I Grandi Vini che su questo tema, nel mese di ottobre, ha pubblicato un articolo in cui si mette in evidenza come la cura del vigneto possa fare la differenza anche in un'annata complessa come quella del 2014. Tra gli argomenti che hanno conquistato le pagine di quotidiani e web vi sono i dati emersi dalle anticipazioni dei risultati del Rapporto elaborato dal Centro Studi di Distretto. Se ne è parlato sulle principali agenzie di stampa nazionali, tra cui Ansa e Agi, sul portale Winenews e su due diversi articoli del sito del Sole 24 Ore. A queste si aggiungono altre rilevanti pubblicazioni online. A dare spazio a questi numeri, che hanno evidenziato un trend positivo sul piano dell'export ma anche nel mercato nazionale e nel canale Horeca, è stata anche la testata Tre Bicchieri, settimanale del Gambero Rosso. Infine, il 12 novembre è stato trasmesso su Rete 4, all'interno del programma "Ricette all'italiana" condotto da Davide Mengacci, un servizio sulla città di Conegliano, in cui non poteva mancare il suo prodotto d'eccellenza: il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

AGRIMARCA opera nell'area del Prosecco Docg e Doc dal 1988 e dal 2006 si è trasferita in via Crevada, sempre a San Pietro di Feletto, in un nuovo magazzino con 1450 mq di coperto ed altrettanti di scoperto. Abbiamo ampliato ulteriormente la struttura di servizio: c'è una sala riunioni con capienza fino a settanta persone, che ci permette di organizzare incontri per il conseguimento del patentino per l'uso di prodotti fitosanitari e per riunioni tecniche, nel mese di febbraio 2014 abbiamo organizzato 7 incontri che hanno visto la partecipazione di 280 persone. Le riunioni sono servite ad illustrare le nuove normative, abbiamo assunto un' agronoma per rafforzare il servizio di consulenza alle aziende viticole che possiamo così riassumere: un tecnico disponibile sempre in magazzino per consigliare i prodotti adeguati, un tecnico a servizio in campagna per verificare i consigli dati in relazione agli andamenti climatici ed alle peculiarità dei singoli vigneti, un tecnico a disposizione per le visite aziendali quando richiesto dalle stesse; tre persone alla logistica e magazzino, due persone in amministrazione. Una organizzazione aziendale strutturata per dare il massimo servizio ai clienti siano essi aziende agricole professionali o privati per orti e giardini.

COSA FACCIAMO:

- Difesa Fitosanitaria Integrata Obbligatoria 2014
- Obblighi per il Viticoltore
- Patentino per tutti gli utilizzatori professionali 2015
- Revisione Atomizzatori fine 2013
- Difesa integrata Volontaria Protocollo Consorzio Prosecco DocG e Biologica
- Diffusione del Regolamento Polizia Rurale II stralcio

Agrimarca si è caratterizzata in questi anni per un attento esame delle opportunità alternative di difesa fitoiatrica offerte dal mercato, opportunità che si sono concretizzate nello sviluppo e la verifica della attività dei Consorzi Micorrizici proposti da CCS Aosta, sviluppati anche dal gruppo Zero Fitofarmaci che conta al suo interno diversi sperimentatori e svariate aziende vitivinicole come quella dei fratelli Muratori; una sezione che prevede l'uso di induttori di resistenza linea SAR (Resistenza Sistemica Acquisita) prodotti a base di fertilizzanti speciali ed Alghe che inducono la pianta a sviluppare degli anticorpi che le permettono di contenere la proliferazione dei funghi dannosi Peronospora ed Oidio.

Agrimarca è l'unica nel panorama delle rivendite di prodotti per l'agricoltura a fare della sperimentazione una sua peculiarità nell'ambito di un' offerta di mezzi tecnici che sia in armonia con i dettami delle nuove direttive comunitarie e del Piano di Azione Nazionale per una riduzione dell'uso della chimica in Viticoltura, con la scuola enologica di Conegliano abbiamo concluso il terzo anno di sperimentazione con l'uso dei Consorzi Micorrizici raggiungendo gli obiettivi previsti con soddisfazione nostra e degli operatori della Scuola. Il prossimo anno si continuerà aggiungendo delle ulteriori sperimentazioni per applicazione di metodi a basso impatto ambientale.

Operiamo tramite uno staff tecnico composto da tre persone qualificate un Agronomo, un Enologo ed un Perito Agrario

- Predisposizione di linee generali di difesa
- Verifica della problematiche e risultati in tempo reale, aggiustamenti
- Tenuta del quaderno di campagna/Registro trattamenti come da Regolamento Polizia Rurale
- Revisione Atomizzatori presso il nostro magazzino. Già Iniziata
- Consulenza tecnica in Vigneto
- Promotori della Difesa Fitosanitaria Integrata Volontaria protocollo Prosecco DocG e Doc
- Orti e Giardini proponiamo soluzioni biologiche che escludano completamente la chimica perché dai dati recenti si è visto che tantissima parte dell'inquinamento chimico registrato viene dall'uso sconsiderato dei mezzi di difesa praticati negli orti di casa.

Agrimarca ha da poco deciso di intraprendere un nuovo sistema di gestione aziendale per la qualità (ISO 9001:2008) che prevede il controllo di tutte le fasi operative e gestionali allo lo scopo di:

1) comprendere le esigenze dei clienti per formalizzare entro i tempi stabiliti soluzioni appropriate con il più elevato livello di servizio raggiungendo la massima soddisfazione del cliente

2) assicurare consegne puntuali utilizzando attrezzature e procedure che garantiscano la qualità finale del servizio
3) gestire le non conformità o le contestazioni ed applicare le necessarie azioni volte a migliorare la qualità del servizio
4) garantire lo svolgimento delle attività in sicurezza ed efficienza nel pieno rispetto delle leggi e delle norme di sicurezza e sull'ambiente

La certificazione permette oggi, ma soprattutto consentirà in futuro, di rispondere alle sempre più svariate ed onerose esigenze degli operatori nel settore vitivinicolo e non solo.

AGRIMARCA

AGRIMARCA
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**

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 MEZZI E TECNICHE PER L'AGRICOLTURA

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

SCAM

MEZZI E TECNICHE PER L'AGRICOLTURA

LINEA FERTILIZZAZIONE FOGLIARE PER IL VIGNETO

- **AXIBOR 10** per favorire la fecondazione e prevenire l'acinellatura
- **FRUTTAFLOR 20.20.20** per nutrire in modo equilibrato arricchendo con microelementi
- **AXICaL** per prevenire la spaccatura dell'acino
- **AXIMaG** per prevenire il disseccamento del rachide
- **FOLIFER 70L** per un rapido rinverdimento delle piante clorotiche
- **FRUTTAFLOR PK** per migliorare il grado zuccherino e gli aromi del mosto
- **FITOSTIM ALGA** per aiutare la pianta a superare gli stress fisiologici

SCAM spa - Strada Bellaria, 164 - 41126 Modena - www.scam.it info@scam.it

Conegliano Valdobbiadene *News*

BOLLICINE DI NOTIZIE - Dicembre 2014

www.prosecco.it

Festival delle Dop a Castelfranco Veneto

La qualità dell'agroalimentare veneto è scesa in piazza a Castelfranco Veneto lo scorso 12 ottobre per l'edizione 2014 del Festival delle Dop venete, kermesse promossa da Regione e Veneto Agricoltura-Europe Direct Veneto e dedicata ai prodotti dell'agricoltura regionale riconosciuti dai Marchi di qualità dell'Unione Europea. La manifestazione è iniziata con un convegno dedicato alle strategie di promozione delle varie denominazioni del territorio, con un intervento del nostro Consorzio focalizzato sulla presenza online, con particolare attenzione alla pagina Facebook e al progetto della Conegliano Valdobbiadene Academy, il corso virtuale per approfondire la conoscenza sul Superiore. Nel frattempo, uno stand in piazza Giorgione illustrava le peculiarità del mondo Prosecco, grazie alla presenza dei tre Consorzi: Doc, Asolo Docg e Conegliano Valdobbiadene Docg. L'importante affluenza (oltre 6.000 persone), ha decretato in modo inequivocabile il successo dell'iniziativa, a dimostrazione del fatto che il cittadino non è più insensibile alla qualità dei prodotti che gli vengono offerti ed apprezza l'attività dei Consorzi che si adoperano per la caratterizzazione delle produzioni del territorio veneto, anche come strumento di valorizzazione del sistema produttivo regionale.

Il Conegliano Valdobbiadene per l'arte

Continua la partnership tra Conegliano Valdobbiadene e Csar (Centro Studi sull'Arte Russa) di Venezia, che ha visto il Prosecco Superiore come vino ufficiale dell'inaugurazione di due mostre. La prima, "Russia Palladiana. Dal Barocco al Moderismo", ha aperto i battenti il 26 settembre al Museo Correr e godeva della presenza di opere che sottolineavano la ricezione e l'interpretazione dell'opera di Palladio, che per la Russia ha un significato particolare: il suo nome, infatti, era associato all'immagine dell'Italia, capace di influenzare fenomeni culturali. È sembrato quindi naturale brindare con un'altra eccellenza del made in Italy conosciuta in tutto il mondo come il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. La collaborazione è continuata il 14 ottobre alla fondazione Querini Stampalia in occasione del vernissage di "C'era una volta la Russia", progetto espositivo dell'artista Ivan Glazunov.

Merano Wine Festival

Diecimila enoappassionati hanno invaso la cittadina altoatesina nei giorni dall'8 al 10 novembre per l'edizione numero 23 del Merano Wine Festival. Si parla di circa 6800 paganti, accorsi al Kurhaus e dintorni per affacciarsi al meglio che l'enogastronomia italiana può offrire oggi. Certamente i numeri ci raccontano un successo e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore non poteva che avere un posto a questa corte di appassionati qualificatissimi ed operatori del settore dal palato esigente. Il Merano Wine Festival, infatti, sta diventando sempre più rilevante a livello italiano e internazionale, anno dopo anno: la curiosità che l'evento suscita nei mercati tedeschi, svizzeri e inglesi, ovvero i paesi target per l'export del Prosecco Superiore, è una delle motivazioni che hanno spinto il Consorzio a segnare la kermesse nel suo calendario, per il

secondo anno consecutivo. Lo stand istituzionale si trovava nella Gourmet Arena, ampia struttura che costeggia il Kurhaus e ospita i Consorzi, gli stand dedicati alla birra e lo spazio per gli showcooking. Al banco del Conegliano Valdobbiadene si potevano degustare più di 50 etichette, tra cui la tipologia Rive, la più adatta a raccontare le differenze territoriali, e il Cartizze, eccellenza della denominazione.

Arte contemporanea a Villa Brandolini

Ad ottobre ha aperto i battenti a Villa Brandolini "La verità nella sensazione", mostra che omaggia due protagonisti dell'arte contemporanea tra i più significativi per il nostro territorio: Loreto Martina e Francesco Michielin. I due maestri del colore sono il primo un esponente dell'espressionismo astratto e il secondo un poeta del paesaggio, che impregna di simbolismo. Il 21 ottobre anche il prefetto di Treviso Maria Augusta Marrosu ha voluto visitare la mostra, in un intimo evento con una cinquantina di ospiti, tra cui alcune autorità locali, che prevedeva visita guidata e un momento di intrattenimento musicale. Sempre nei saloni ospitanti le opere di Martina e Michielin, la serata è proseguita con il brindisi e l'aperitivo con il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e i formaggi offerti dalla Latteria Soligo.

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

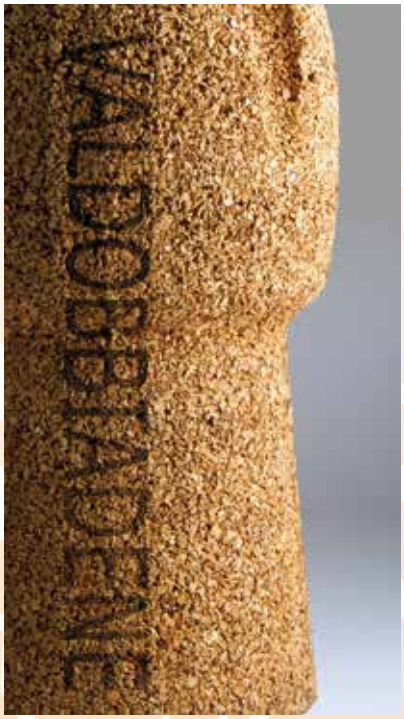
Realizzazione: Città e Immagine snc

DAL SUGHERO RICICLATO OGGETTI DI DESIGN E ARREDAMENTO

Livingcap è un'azienda vicentina nata nel 2004 per offrire soluzioni su misura e sviluppare soluzioni innovative per il mondo del beverage e non solo. Questa realtà, con sede a Breganze, è costantemente impegnata nello studio di accessori molto particolari, di finiture originali e creative, anche servendosi di materiali naturali ed ecofriendly, con l'obiettivo di fare spiccare e diversificare i prodotti nel mercato. Grazie alla filosofia green di Livingcap gli scarti del mondo del sughero diventano anche oggetti di design. L'ultima frontiera dell'azienda è Greencorks, una linea di arredamento completamente ecofriendly che utilizza solo materiale di recupero per dare vita a sgabelli a forma di tappo di spumante e tavolini. Il tutto grazie al riciclo di chiusure in sughero. Lo sgabello di dimensioni più piccole, alto circa 45 centimetri, nasce dal riutilizzo di 700 tappi e fissa il doppio della CO2 emessa in caso di mancato recupero, ovvero 14 chilogrammi. Per dare vita a quello più grande, che tocca un'altezza di 65 cm, servono 2.500 tappi per un totale di 32 kg di CO2 fissata. I dati sulla capacità di fissare questa grossa quantità di anidride carbonica, sono frutto di una ricerca commissionata al politecnico di Milano e testimoniano l'attenzione di Livingcap per l'ambiente. Oltre a queste originali sedute, talmente apprezzate da essere utilizzate per allestire gli studi della trasmissione Detto Fatto di Rai 2, Livingcap ha ideato anche un tavolino a forma di tappo per botte, dal diametro di 60 centimetri e 28 di altezza. Questi elementi costituiscono complementi adatti ad ogni ambiente, sia interno che esterno. Prodotti in un laboratorio artigianale di Vicenza, grazie anche al supporto dell'architetto Manuel Cason dello studio Mca & Partners, questi oggetti sono veri e propri elementi di design all'insegna del rispetto per la natura. Il progetto Greencorks si propone di incentivare uno sviluppo ecosostenibile. Tutta la realizzazione, infatti, avviene senza l'utilizzo di materiali artificiali. L'intera linea è acquistabile anche on line grazie allo shop presente sul sito www.corksdesign.com.

LivingCAP
revolutionary closures

LIVINGCAP S.R.L.
via Mirabella 51 - 36042 Breganze (VI)
T: +39 0445.300455 - F: +39 0445.307000
info@livingcap.com
www.livingcap.com



GIOTTO EARTH LISTENER: ASCOLTARE LA TERRA PREMIA

GIOTTO EARTH LISTENER
Via Pian di Farrò, 16
31051 Follina (TV)
tel. +39.0438.974637
info@giottoconsulting.it
www.giottoconsulting.it

Nel cuore del Conegliano Valdobbiadene c'è un giovane enologo che da anni sta facendo la differenza, con un progetto innovativo e all'avanguardia basato sull'ascolto ed il rispetto della natura. E' Federico Giotto, 37 anni, di Follina (TV), a capo della società "Giotto Earth Listener", che ha appena portato cinque aziende venete, espressione di territori diversi, a conquistare i Tre Bicchieri della guida Gambero Rosso 2015 e la Chiocciola Slow Wine, nonché un'altra cantina trevigiana a guadagnare il premio Miglior Merlot Nazionale al 12° concorso della rassegna "MondoMerlot" di Aldeno (TN).

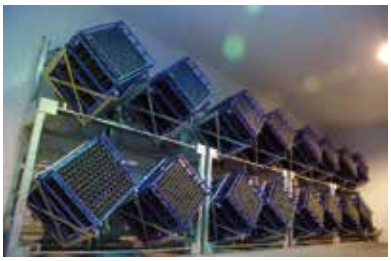
"Siamo consulenti di aziende vitivinicole in diversi paesi del mondo, ma riuscire a portare ai vertici l'enologia della propria regione – spiega Federico Giotto – è sempre motivo di grande orgoglio. Siamo onorati di essere cresciuti in un territorio vitivinicolo tra i più importanti d'Italia e di avere la possibilità di aiutare i nostri clienti ad interpretare ed esprimere al meglio i propri vini sulla base delle potenzialità che caratterizzano ogni singola area".

Questi sono solo gli ultimi di una lunga serie di riconoscimenti del professionista trevigiano, che fonda il suo lavoro sulla volontà di capire ciò che l'ambiente esprime per arrivare ad interpretare i bisogni della vite e del grappolo e produrre così vini unici e di qualità. La filosofia di Federico si esprime in

"Giotto Earth Listener", che si compone delle sue due anime "Giotto Consulting" e "GiottoLab", riunendo una squadra, under 40, di una decina di persone e collaboratori esterni composto da agronomi, enologi, biologi, tecnici di laboratorio e addetti al marketing. Il lavoro di squadra e la condivisione di un approccio incentrato sulla capacità di osservare ed interpretare la terra sono la forza della società, che conta collaborazioni con cantine italiane ed internazionali. La società, creata nel 2006 da Federico e dall'amico e collega Andrea Ruggeri, offre servizi di consulenza enologica e vitivinicola completa. Fondamentale è inoltre il comparto di Ricerca e Sviluppo che ha contribuito alla sperimentazione di nuove tecniche innovative sia in ambito viticolo che enologico, e dal quale è nato nel 2009 GiottoLab, laboratorio di analisi chimiche autonomo e indipendente, che collabora con professionisti, enologi e università.

Federico Giotto

OENOITALIA GROUP, IL "CAPO COMMESSA" DEL COMPARTO SPUMANTE



Oenoitalia Group è il primo gruppo di aziende in Italia specializzato nella produzione di vini spumanti, a metodo Classico e Charmat.

Il concetto di base alla chiave del successo che ha permesso di avere in 12 anni di attività più di 1500 clienti in Italia ed all'estero è stato di porsi come unico interlocutore, ovvero come "capo commessa" del comparto spumante, con un servizio a 360°, che spazia dalla realizzazione di impianti di vinificazione specifici per questa linea di prodotto alla progettazione e conseguente realizzazione del packaging della bottiglia.

Le 3 aziende che compongono il gruppo lavorano in maniera autonoma ma sinergica.

Oenoitalia Distribuzione si occupa della vendita di impianti e materiali, fra i quali vanta delle esclusive nazionali come le presse COQUARD, le macchine degorgiatrici TDD, i tappi a corona SCELNOX (che permettono di parametrare e metrizzare la permeabilità all'ossigeno della bottiglia), le macchine per remuage ROTOJOLLY ed i relativi cestoni, nonché i sistemi di accatastamento innovativi a marchio proprio che permettono di accatastare bottiglie anche speciali con un risparmio economico non indifferente rispetto all'utilizzo del cestone tradizionale.

Oenoitalia Servizi si occupa di tutte le lavorazioni conto terzi presso cliente, dal tirage al degorgement degli spumanti a Metodo Classico, dall'imbottigliamento dei vini spumanti con la nuovissima linea isobarica al confezionamento della bottiglia fino ad arrivare alla cartonatura, nonché lavorazioni su vino come osmosi inversa, filtrazione tangenziale, microfiltrazione e tanti altri servizi graditi alla cantina che non si vuole attrezzare ma gradisce trovare un lavoro eseguito ad arte da parte di professionisti.

Oeno è invece il marchio di biotecnologie (lieviti, enzimi, batteri…) che vanta un'esperienza specifica sui prodotti per vini spumanti, e propone al cliente delle soluzioni innovative in merito a coadiuvanti di remuage, podotti specifici per le liqueur de tirage e d'expedition.

OENOITALIA GROUP
Via dell'Industria, 51 - 25030 Erbusco (BS)
Tel.: +39 030 7731224 - Fax +39 030 7704670
info@oenoitalia.it
www.oenoitalia.it

INNOVAZIONE E QUALITA'

CON OLTRE 2000 MACCHINARI DI PROPRIA REALIZZAZIONE, MAR.CO – MARTINI COSTRUZIONI È APPREZZATA IN TUTTO IL MONDO PER I PROPRI SISTEMI TECNOLOGICI INNOVATIVI

Prosegue senza soste la crescita della MAR.CO – Martini Costruzioni, nel settore delle macchine per la alimentazione, orientamento e personalizzazione di tappi in sughero o sintetici, delle chiusure del settore enologico, oleario, dei distillati e di tutte le tipologie di bevande o liquidi distribuiti in bottiglia.

E' stato infatti brillantemente superato l'ennesimo esame della 25 edizione del SIMEI di MILANO, ove si è riconfermato il sensibile divario tecnologico e di qualità dei propri prodotti nel mercato mondiale delle chiusure, che ha permesso una ulteriore crescita dell'export, testimonianza di quanto sia apprezzato il marchio MAR.CO in tutti i continenti.

Non esiste infatti parte del mondo nella quale non venga utilizzata una propria macchina.

Fra le diverse soluzioni tecnologiche attualmente proposte si può annoverare:

- La serie di alimentatori per tappi di sughero e sintetici dotati di un rivoluzionario e brevettato sistema di movimentazione a funzionamento meccanico.
- I sistemi di orientamento elettromeccanici per tappi cilindrici ad asse verticale, ad altissima precisione,
- Il sistema di orientamento per capsule in materiale plastico, in alluminio, legno e/o similari.
- Le macchine speciali per il confezionamento, destinate ai sugherifici, spesso personalizzate in base alle esigenze del committente.
- Il sistema di riconoscimento ottico ottimizzato. Si tratta di un nuovo dispositivo a più telecamere in grado di riconoscere la qualità di ogni tappo lavorato selezionandoli prima del loro utilizzo.
- Una serie di accessori finalizzati al perfezionamento della movimentazione e lavorazione di ogni tipo di chiusura, molto apprezzati dagli utilizzatori, tra i quali spiccano: depolverizzatori, igienizzatori e sistemi per il riscaldamento dei tappi in sughero.
- In ultime le timbratici per tappi in sughero, plastica e una macchina industriale automatica per la stampa **dry-offset UV** della superficie laterale delle capsule VA.

Una particolare attenzione è da porre all'ultima novità nel settore dell'orientamento dei tappi.

- L'Orientatore elettrico per tappi un sughero fino a 3000 pz/h, che non necessita quindi di utilizzo di aria compressa nè di alcuna regolazione per il cambio formato.
  Le ridotte dimensioni ed il sistema di facile installazione ed utilizzo lo rendono particolarmente adatto per aziende di medie e piccole dimensioni.

Tutta la produzione principale è visibile sul sito:
www.martinicostruzioni.com

MAR.CO.
MARTINI COSTRUZIONI

MAR.CO - MARTINI COSTRUZIONI
di Martini Marco
Strada Comunale San Vito, 82
14042 Calamandrana - Asti
Tel. 0141 769143
www.martinicostruzioni.com

MAR.CO.
MARTINI COSTRUZIONI

L'innovazione e la qualità

Per il momento più prezioso.

La ditta Mar.Co. ha nella sua gamma di produzione una serie di macchine dedicate all'industria enologica, con specifica attenzione alle diverse esigenze concernenti la movimentazione dei tappi in sughero e sintetici, proponendo allo stesso tempo innovazioni nel campo della timbratura e nell'orientamento dei tappi sia in sughero, sia in materiale plastico.

MAR.CO. -Martini Costruzioni - S.P. Canelli – Nizza, Fr. San Vito 82/A - 14042 Calamandrana AT
Tel. / Fax +39 0141 769143 - info@martinicostruzioni.com
www.martinicostruzioni.com

In viaggio verso l'Expo

I tre punti principali del programma consortile 2015: la tutela internazionale, la sostenibilità ambientale e la promozione della denominazione, con la partecipazione all'Expo di Milano come evento clou

Siamo ormai in chiusura di questo 2014 ricco di soddisfazioni per la denominazione Conegliano Valdobbiadene. Il nostro sguardo, però, è già rivolto al futuro. In continuità con il lavoro svolto finora, il Consorzio di Tutela ha già messo a punto il programma per il prossimo anno. Proseguendo il nostro impegno, l'attività sarà orientata su tre filoni principali: la tutela in Italia e nel mondo, grazie anche alla collaborazione avviata con i colleghi del Prosecco Doc e dell'Asolo, attraverso la società "Sistema Prosecco"; lo sviluppo di una viticoltura sempre più sostenibile per l'ambiente e per chi vi abita; la valorizzazione e promozione della denominazione, grazie ad un programma serrato di incontri e seminari e la partecipazione alle principali fiere in Italia ed all'estero.

In questo senso, il prossimo anno l'Italia offrirà un'opportunità straordinaria per la promozione della nostra denominazione, quella di Expo 2015. Nonostante le difficoltà organizzative che si sono evidenziate in questi mesi, l'evento renderà il nostro Paese protagonista della più grande esibizione mondiale sul tema dell'alimentazione. L'Esposizione Universale sarà, infatti, incentrata su "Nutrire il Pianeta, energia per la vita". Un tema dai molti risvolti, grazie a cui l'Italia potrà riaffermare il suo ruolo centrale e la sua straordinaria cultura, a livello di prodotti e cucina di alta qualità. Assieme alle più importanti tipicità alimentari, il vino giocherà un ruolo da protagonista nei padiglioni che accoglieranno i 23 milioni di visitatori previsti, di cui 7 stranieri. Un'occasione di visibilità importante che il Consorzio ha in programma di cogliere nel modo migliore, per ribadire il ruolo del Conegliano Valdobbiadene, una delle eccellenze riconosciute ed apprezzate a livello internazionale.

Si parlerà di alimentazione, intesa come mezzo per conoscere la cultura di un luogo e di agricoltura, attività antichissima che nei Paesi più sviluppati dovrà guardare al futuro attraverso una piena sostenibilità e conservazione ambientale. In Italia molti sono i territori in cui purtroppo l'abbandono della terra ha segnato in modo negativo il paesaggio e l'economia locale ed è per questo che risulta ancora più importante un impegno per la salvaguardia e la conservazione delle aree rurali.

Negli ultimi anni il Consorzio sta orientando la propria attività proprio in questa direzione con un impegno concreto: iniziative come il Protocollo Vinicolo, le ricerche sviluppate con l'Università degli Studi di Padova, il Cra-Vit di Conegliano, Veneto Agricoltura, ecc., ne sono la testimonianza principale. A queste, negli anni, il nostro Consorzio ha affiancato un intenso lavoro per la diffusione della cultura della protezione del paesaggio e della sua valorizzazione grazie al progetto Unesco e a iniziative di alto livello sul territorio, prima fra tutte "Vino in Villa". Proprio il tema della Villa Veneta, come centro che tanto caratterizza storicamente l'esperienza dell'agricoltura della regione, rappresenta il fulcro del progetto che abbiamo presentato, scelto dalla Regione Veneto per caratterizzare le iniziative sotto il titolo di "Expo e territori". Queste prevedono visite alla scoperta dei Vini a Denominazione Veneti, partendo dalle due grandi Docg più caratterizzanti, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e la Valpolicella.

Protagonisti nel territorio ma anche a Milano, dove la Docg sarà presente per i sei mesi di Expo nel Padiglione Italia presso lo spazio della Regione e presso il Padiglione di Eataly, dove sarà la denominazione del vino che accoglierà i visitatori nello spazio che si annuncia il più gourmant di Expo, con i suoi 12 ristoranti regionali gestiti dai migliori cuochi italiani, in grado di servire contemporaneamente 56 piatti regionali nei duemila posti a tavola presenti. Un'occasione unica ed importante per comunicare in Italia e nel mondo l'origine e la qualità della Docg più amata a livello internazionale.

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

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' 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' 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

COLVETORAZ 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

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

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 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

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 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

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

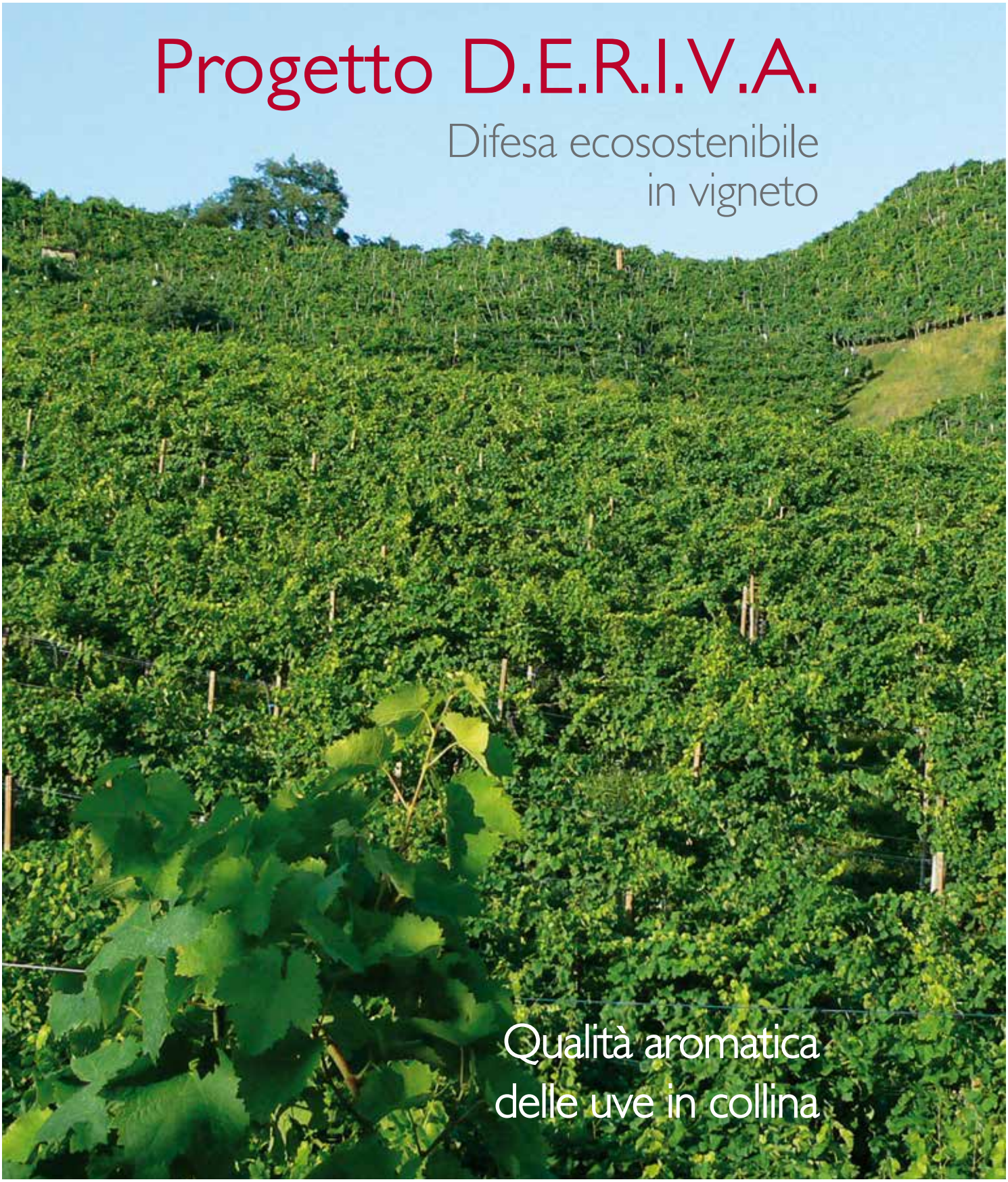
Conegliano Valdobbiadene

IN STAGIONE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Numero 3
Dicembre 2014

TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE



Progetto D.E.R.I.V.A.

Difesa ecosostenibile in vigneto

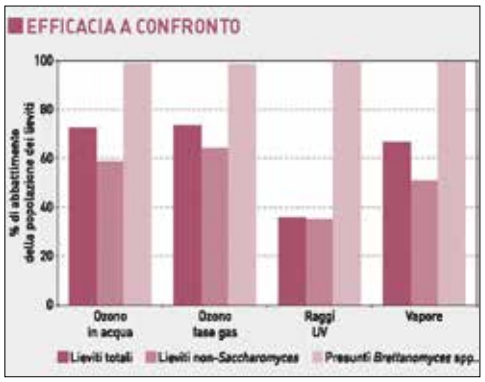
Qualità aromatica delle uve in collina

SANIFICAZIONE SOSTENIBILE: CONFERME SULL'OZONO IN CANTINA

Nella produzione di vini di qualità, l'attenzione verso la sanitizzazione è molto elevata. Oggi gli operatori del settore sono anche più sensibili ai temi della tutela dell'ambiente e sono attratti dalle nuove soluzioni tecnologiche che, garantendo standard igienici sempre più alti, permettono di ridurre l'impatto dei trattamenti. Se oltre all'efficacia dei risultati e all'abbattimento dei residui chimici si aggiungono notevoli risparmi idrici ed elettrici, migliorando i processi produttivi e la sicurezza per gli operatori di cantina, la soluzione è altamente sostenibile, vantaggiosa e praticabile sul mercato. Questo è proprio il caso dell'applicazione in cantina degli impianti ad ozono di nuova generazione, proposti in alternativa ai sanificanti e disinfettanti tradizionali. Un generatore di ozono di piccole dimensioni può consentire la sanificazione di barrique, ambienti, serbatoi (in acciaio, resina, cemento), senza necessità di utilizzare acqua e quindi con evidenti risparmi di energia elettrica, di riduzione dei consumi idrici e di acque reflue: tutti fattori che possono contribuire a ridurre la water footprint di un'azienda così come la carbon footprint: in poche parole riduzione del consumo di risorse, riduzione della produzione di reflui, riduzione dei costi. Gli impianti più recenti, trasportabili e versatili, sono estremamente efficaci su tutte le superfici (impianti e contenitori in legno con abbattimento anche di *Brettanomyces bruxellensis*), in tutti gli ambienti di produzione e nel trattamento e diminuzione delle acque reflue. La capacità antimicrobica dell'ozono è infatti universale e la sua efficacia è dimostrata sul campo in diverse realtà vitivinicole italiane. Noi di Tebaldi "ricercatori di innovazioni per passione" proponiamo e testiamo l'ozono nelle aziende con un partner affidabile come Industrie De Nora spa, leader di mercato per la produzione di impianti nel settore agroalimentare. Diverse sono le realtà vinicole che hanno implementato questa tecnologia, anche nella zona di Treviso, e ci attendiamo uno sviluppo di questa applicazione in futuro.

"Proprio le Aziende del Prosecco sono state tra le prime ad utilizzare l'ozono anni fa per la sanificazione dei serbatoi e per la produzione di acqua ozonizzata – spiega il dott. Cristian Carboni, nostro specialista di De Nora Next, business unit di Industrie De Nora SpA – *e non solo, sono state tra le prime ad avviare progetti di ricerca che estendono l'applicazione dell'ozono ai vigneti. Il loro esempio è stato seguito negli anni da altre aziende veronesi, piemontesi, toscane e così via. Per anni la diffusione dell''ozono nel settore vitivinicolo ha dovuto superare la mancanza di informazione ed i pregiudizi causati da prove realizzate con macchinari e metodiche non adeguati nonostante studi realizzati da San Michele all'Adige, Università di Verona, Università di Torino e altri prestigiosi enti ne confermassero già da tempo l'efficacia. Credo che per un ricercatore la più grande soddisfazione sia quella di vedere che in questi anni i risultati della ricerca si sono diffusi con successo nelle Aziende del settore e che le stesse sperimentano e confermano la semplicità d'uso e l'efficacia dell'ozono ogni giorno."*

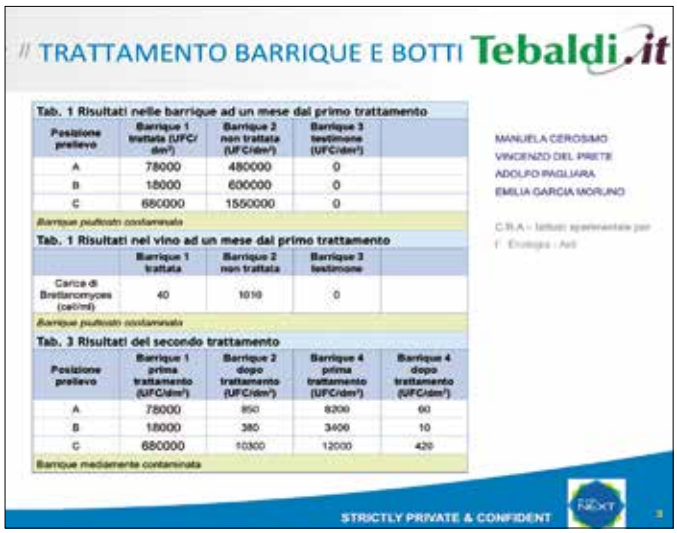
Per informazioni: **TEBALDI**
Risorse per l'enologia
tebaldi@tebaldi.it
tel. +39 045 7675023



Concentrazione microbica prima e dopo le diverse fasi del ciclo di trattamento delle vasche in acciaio inox da 600 hl.

DESCRIZIONE	SITO di CAMPIONAMENTO	FASE del CICLO	CARICA MICROBICA (cellule/10 cm²) Lieviti totali	Conta microbica totale	Batteri acetici
Vasca A	Parete	Lavaggio	68	66	56
	Fondo	Lavaggio	168	157	120
	Parete	Ozono	31	42	Nr
	Fondo	Ozono	36	66	Nr
Vasca B	Parete	Lavaggio	32	88	40
	Fondo	Lavaggio	33	156	65
	Parete	Soda	18	58	22
	Fondo	Soda	36	84	18
	Parete	Ozono	Nr	Nr	Nr
	Fondo	Ozono	Nr	Nr	Nr

Nr: non rilevata carica microbica



PROGETTO D.E.R.I.V.A.

DIFESA ECOSOSTENIBILE IN VIGNETO

Nelle condizioni più difficili della viticoltura di collina i trattamenti aerei hanno contribuito alla difesa, ma ora la Dir. 128/2009 e le pressioni della collettività costringono a cercare soluzioni alternative meno impattanti. Un progetto biennale coordinato dall'Università di Padova ha mostrato che una difesa efficace può essere ottenuta trattando con un impianto fisso.

a cura di Baldoin C., Loddo D., Otto S., Duso C., Causin R., Taglietti F., Zanin G.

Affiliazioni
Baldoin, Causin: TeSAF-Università di Padova
Loddo, Duso, Zanin: DAFNAE-Università di Padova
Otto: IBAF-CNR, Legnaro
Taglietti: Consorzio Tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco

INTRODUZIONE

Nelle zone frutticole o viticole a monocoltura prevalente la convivenza tra agricoltori e altri residenti è sempre più difficile, solitamente per controversie suscitate dai numerosi trattamenti fitosanitari applicati alle colture, ritenuti preoccupanti per la salute e per l'ambiente.

E' una classica situazione in cui la percezione del rischio da parte della popolazione è diversa, almeno in parte, da quella degli esperti. La tabella 1 mostra come combinando tra loro la diversa percezione (bassa o alta) del rischio per le due categorie di soggetti (esperti e popolazione) si ottenga la cosiddetta "matrice delle controversie" *(Gray et al., 1999. La comunicazione dei rischi ambientali e per la salute in Europa. a cura di Gray, Stern e Biocca. F.Angeli, 1999).*

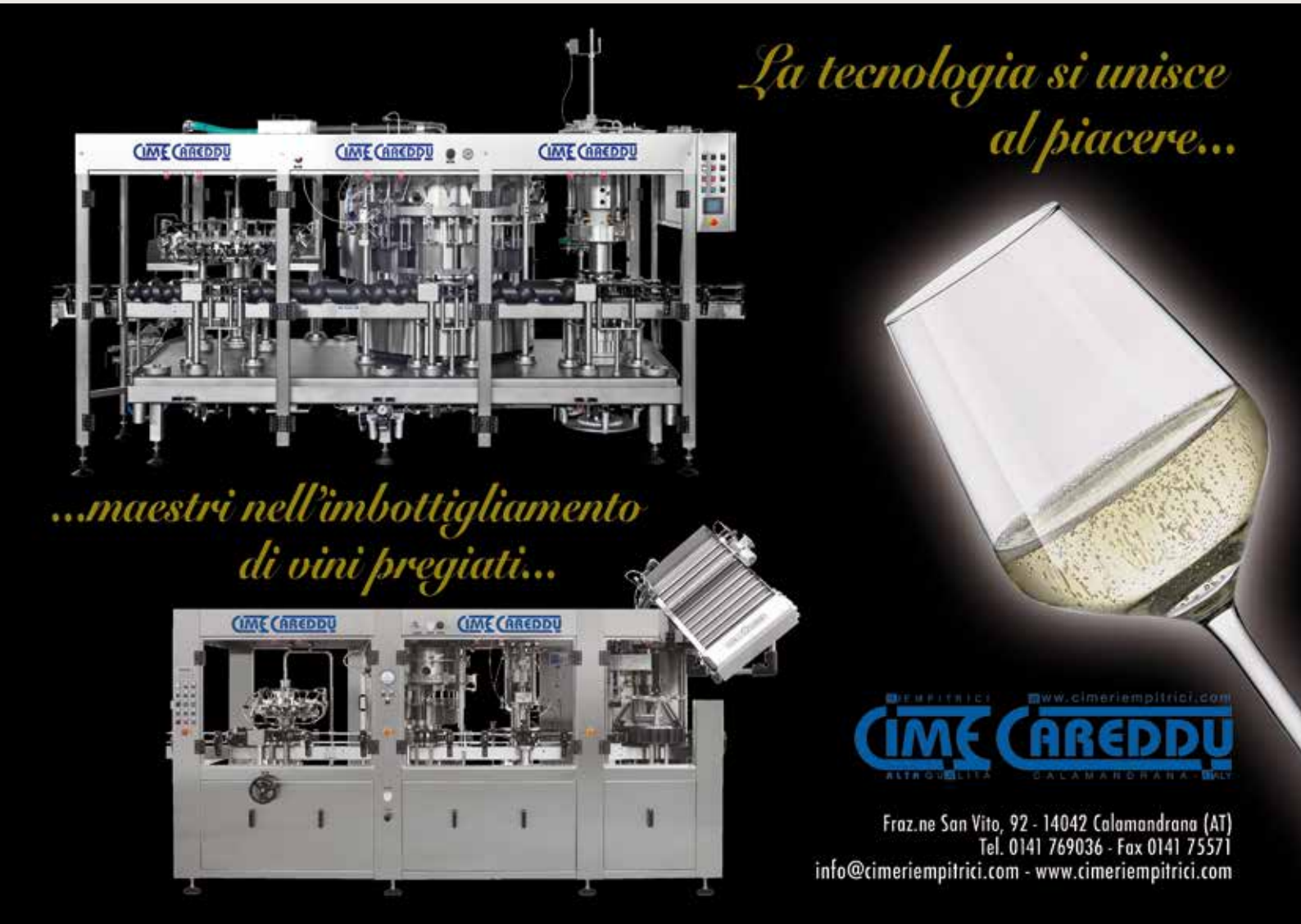
In due casi non ci sono controversie: quando la percezione del rischio è bassa o alta per entrambe le parti, in questo secondo caso facilmente si trova l'accordo sulle priorità da assumere per risolvere il problema. Negli altri due casi invece si evidenziano controversie: quando la percezione del rischio per la popolazione è alta e quella degli esperti è bassa (es. gli additivi alimentari), e quando il rischio valutato dagli esperti è alto mentre per la popolazione è basso (es. il fumo). Gli psicologi interpretano queste differenze considerando che l'accettabilità del rischio dipende in primis dalla natura dell'attività esaminata; per esempio i rischi associati ad attività volontarie "piacevoli" (fumo, alcool, guida veloce, etc.) sono più accettabili di altri rischi associati ad attività non controllate individualmente o non legate ad un beneficio immediato, attività che di solito tendono ad essere rifiutate (l'uso di prodotti fitosanitari ricade in questa fattispecie). Per gli esperti, i benefici e i rischi di una tecnologia sono tra loro indipendenti; per la popolazione invece sono negativamente correlati: se i cittadini giudicano i rischi alti, valuteranno i benefici molto bassi, e viceversa. Gli esperti poi valutano i rischi di una attività in base a dati di fatto, mentre le persone li valutano in base alle emozioni, negative e positive, suscitate dall'attività stessa.

In quale casella della matrice delle controversie si collocano i prodotti fitosanitari? Considerando che possono avere caratteristiche molto diverse, probabilmente a cavallo tra la casella "accordo sulle priorità" e "rassicurazione della popolazione". In ogni caso va detto che la soluzione del problema non è facile quando esiste una grande commistione tra attività agricola, altre attività e urbanizzazione diffusa, ma bisogna anche ricordare che le soluzioni per un uso più sicuro dei prodotti fitosanitari ci sono, come indicato anche nella Direttiva 128/Ce del 2009 e nel Piano di Azione Nazionale del 2014. La tabella delle controversie evidenzia come siano tre le componenti della società che devono interagire in maniera efficace, gli **esperti**, gli **attivisti** e la **popolazione**, ognuna con un ruolo ben preciso: gli esperti di spiegare e nel caso rassicurare,

	RISCHIO PERCEPITO DALLA POPOLAZIONE	
	BASSO	ALTO
	ASSENZA DI CONTROVERSIA	CONTROVERSIA Gli **esperti** hanno il ruolo di rassicurare. Gli **attivisti** pubblici hanno il ruolo di allertare. La **popolazione** è molto interessata.
	CONTROVERSIA Gli **esperti** hanno il ruolo di allertare. La **popolazione** è in genere indifferente.	ACCORDO SULLE PRIORITÀ Accordo sulle azioni per ridurre il rischio

Tabella 1. Matrice delle controversie

gli attivisti di allarmare e la popolazione di interessarsi e fare pressione, in particolare sui politici, perché il problema venga affrontato. Da questo si ricava che la cosiddetta comunicazione del rischio è di assoluta importanza e parte integrante del processo di valutazione e gestione dei rischi, soprattutto a livello locale.



Nelle colline del Prosecco DOCG dove si pratica la cosiddetta "viticoltura eroica", in alcune zone parte dei trattamenti fitoiatrici viene eseguita con l'elicottero, anche se la superfice trattata si è notevolmente ridotta negli ultimi anni da oltre 250 ettari a poco più di 120. Si tratta comunque di una viticoltura di grande pregio per la qualità del vino e per la bellezza del paesaggio in cui si integra.

La Direttiva 2009/128/EC all'art. 9 stabilisce il divieto di irrorazione aerea, fatte salve deroghe speciali sempre più difficili da ottenere. Si tratta di una pratica sempre meno tollerata dall'opinione pubblica, in particolare in ambienti fortemente antropizzati come l'area compresa tra Conegliano e Valdobbiadene. Anche sotto l'aspetto dell'efficacia l'irrorazione con l'elicottero non è ottimale perché per ogni stagione sono permessi al massimo 8 voli, che corrispondono a meno della metà dei trattamenti normalmente effettuati e che vanno sempre integrati con trattamenti con lancia a mano. Inoltre, la difesa con mezzi aerei è possibile solo con rame e zolfo, portando alla distribuzione di quantitativi elevati di rame metallo che possono comportare problemi di inquinamento del terreno (Figura 1).

Figura 1. Elicottero in azione nelle colline del Prosecco DOCG. Il trattamento aereo è possibile con deroga speciale e può riguardare solo rame e zolfo per un massimo di otto trattamenti.

Il Progetto **DERIVA** (**D**ifesa **E**cocompatibile per la **R**iduzione dell'**I**nquinamento nella **V**iticoltura **A**vanzata), finanziato dalla Regione Veneto nell'ambito del PSR 2007-2013, si è proposto di mettere a punto una soluzione alternativa all'uso dell'elicottero, tenendo in considerazione, oltre all'efficacia fitoiatrica, anche altri fattori critici quali i costi, la tempestività di intervento e il rischio per l'ambiente.

La soluzione proposta consiste nell'installazione nel vigneto di un **impianto fisso** specifico per la distribuzione dei prodotti fitosanitari.

STATO DELL'ARTE

Impianti fissi sono già stati studiati e realizzati in frutticoltura, in particolare destinati al controllo della ticchiolatura del melo in agricoltura biologica. Questi impianti non sono però adatti ai vigneti perché si basano sulla *chemigation*, ossia la distribuzione di soluzioni di polisolfuro di calcio per aspersione mediante le linee di irrigazione antibrina. Ciò comporta l'applicazione di volumi d'acqua molto elevati (da irrigazione, appunto) distribuiti unicamente dall'alto. Questa tecnica funziona nella lotta contro la ticchiolatura, ma non è efficace contro i patogeni tipici della vite quali peronospora e oidio per i quali è richiesta la copertura dei grappoli. Inoltre, negli ambienti tipici della viticoltura collinare non si dispone di grandi quantità di acqua, che deve essere portata in quota con cisterne.

Per questi motivi l'impianto fisso per i trattamenti in viticoltura non può essere semplicemente quello d'irrigazione con qualche modifica ma deve essere pensato e costruito in modo da distribuire il fitofarmaco come una irroratrice, coprendo la coltura con goccioline di numero e dimensione adeguate e limitando il più possibile la deriva fuori dall'appezzamento.

Nell'ambito del progetto DERIVA si è allora avviato nel 2012 uno studio biennale per realizzare un prototipo di impianto fisso. La zona è quella delle colline del Prosecco DOCG, in un vigneto di Glera di circa 1000 m2. La sperimentazione è stata eseguita presso l'Azienda Villa Maria di Farra di Soligo (Treviso).

Non aspettare. L'offerta è valida fino al 15 dicembre 2014.

Frutteto³ Classic
finanziamento 15.000 euro a tasso 0% in 36 mesi

Frutteto³ S/V
finanziamento 20.000 euro a tasso 0% in 36 mesi

MASON
Trattori
Attrezzi
Ricambi

Abramo Mason Srl - Via Kennedy 25 - 31030 Vallà di Riese Pio X - TV - T. 0423.748266 - info@mason.it - www.mason.it

SAME DEUTZ FAHR Lamborghini GREGOIRE KRONE pasquali MERLO FERRI Gianni Ferrari MASCHIO GASPARDO MORO ARATRI

*La promozione è valida fino al 15 dicembre 2014 presso i concessionari che aderiscono all'iniziativa ed è abbinabile al fi nanziamento SDF Finance GreenLeasing a tasso 0% in 36 mesi, periodicità semestrale, primo canone anticipato di 17,100%; assicurazione all risks Arcobaleno obbligatoria (per la Campagna), compresa nei canoni. Importo massimo finanziabile a tali condizioni per la versione Classic € 15.000; per la versione S/V € 20.000. Esempi di fi nanziamento: 1) per fi nanziare la versione Classic in 36 mesi per € 15.000 il T.A.N. è 0,000%, il T.E.G. è 2,479%. Anticipo € 2.475,00; 5 canoni da € 2.475,00; Arcobaleno di € 90,00 ogni canone; VR (valore riscatto) € 150,00; IVA, trasporto e spese accessorie escluse; 2) per finanziare la versione S/V per € 20.000 il T.A.N. è 0,000%, il T.A.E.G. è 2,093%. Anticipo € 3.300,00; 5 canoni da € 3.300,00; Arcobaleno di € 120,00 ogni canone; VR (valore di riscatto) € 200,00; IVA, trasporto e spese accessorie escluse. Importi maggiori e durate sino a 6 anni (72 mesi) saranno presi in considerazione con tassi diversi. In alternativa è previsto anche il finanziamento mediante Credito Agrario sino 5 anni (60 mesi), a diverse condizioni. Salvo approvazione SDF Finance (BNP PARIBAS LEASING SOLUTIONS SA). Non cumulabile con altre promozioni. Prima di aderire al finanziamento è necessario prendere visione delle condizioni contrattuali e dei fogli informativi di ogni prodotto finanziario, disponibili presso i concessionari. Le immagini sono a puro scopo illustrativo. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.

CARATTERISTICHE DEL PROTOTIPO

L'impianto è stato progettato sulla base delle seguenti specifiche:

- linee separate per il trattamento della chioma e dei grappoli
- volumi di distribuzione confrontabili con quelli tipici della lancia a mano
- necessità di lavaggio delle linee a fine trattamento per svuotare l'impianto dalla miscela fitoiatrica e prevenire l'intasamento degli ugelli

Nella versione attuale l'impianto presenta le seguenti caratteristiche (Figura 2):

- linee idrauliche in PVC con diametro di 20 mm, alimentate separatamente, così distinte:
  - per la copertura della chioma dall'alto: una linea per ogni interfilare, dotata di ugelli statici e dinamici tipo microsprinkler con portata di circa 0,6 L/min, distanziati di 1,5 m e diretti verso il basso
  - per il trattamento dei grappoli dal basso: una linea per ogni filare, montata a circa 40 cm dal terreno, munita di ugelli a cono (angolo di 85°) con portata di 0,4 L/min, distanziati di 0,5 m e diretti verso l'alto
- motopompa di alimentazione centrifuga, con portata max 1100 L/min, prevalenza 28 m, pressione di ingresso nelle linee circa 3 bar
- compressore, azionato tramite p.d.p., per il lo svuotamento pneumatico delle linee e degli ugelli al termine del trattamento
- serbatoio ausiliario di miscelazione, capacità 300 L
- cisterna da 3000 L interrata in testa all'appezzamento

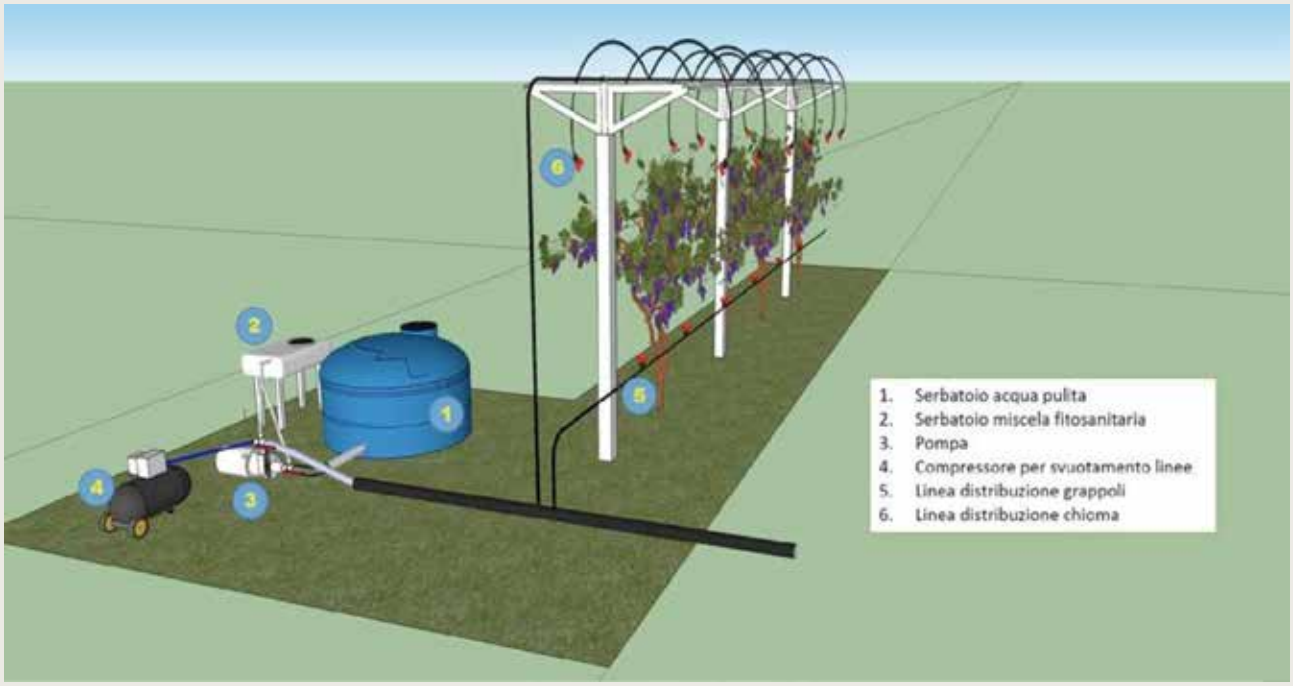


Figura 2. Schema dell'impianto fisso con una linea alta per il trattamento alla parete e una bassa per la copertura dei grappoli. Entrambe le linee devono montare ugelli a cono simili a quelli di una irroratrice e orientabili per potere seguire lo sviluppo della parete nel corso della stagione.

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL TRATTAMENTO

Il trattamento viene effettuato con la seguente procedura:

- preparazione della miscela nel serbatoio ausiliario; vengono usati 300 L di acqua, corrispondenti ad un volume di 3000 L/ha
- caricamento dell'impianto con sola acqua fino al riempimento delle linee (5 - 10 secondi)
- commutazione dell'aspirazione verso il serbatoio esterno ed erogazione della miscela
- a fine erogazione risciacquo del serbatoio con acqua pulita (circa 30 L), poi scaricata nell'impianto
- svuotamento delle linee e pulizia degli ugelli con aria compressa.

CONSIDERAZIONI OPERATIVE E CRITICITÀ

L'impianto è un prototipo parcellare e deve essere azionato frazionando l'erogazione in quattro sezioni. Anche in un'ipotesi di realizzazione *"full scale"* è comunque necessario un sistema modulare per non dovere installare pompe di dimensioni eccessive. Il volume erogato, attualmente circa 300 L/1000 m2 è applicato in circa 75 secondi per ciascuna sezione; è un tempo prudenziale, scelto per garantire la bagnatura della vegetazione, ma potrebbe arrivare a 50 secondi (o meno) per ogni sezione. In ogni caso si tratta di tempi molto ristretti, non paragonabili a quelli di una irrigazione (Figura 3), e che hanno suscitato l'interesse dei viticoltori intervenuti al *Field day* organizzato nel luglio 2014 (Figura 4).

Figura 3. L'impianto fisso in funzione. Se gli ugelli sono ben orientati e liberi dalla vegetazione, la nebulizzazione ottenuta è simile a quella delle irroratrici e la bagnatura uniforme.

Nella linea superiore collocata nell'interfilare gli ugelli (soprattutto quelli dinamici) entrano a regime troppo lentamente e generano una polverizzazione piuttosto grossolana che determina gocciolamento. In futuro si prevede l'impiego di **ugelli a cono**, analoghi a quelli sperimentati sulla linea inferiore, ma orientati verso la parete del filare.

La linea inferiore, destinata alla bagnatura dei grappoli, è stata allestita con una distanza tra gli ugelli di 0,5 m. Vista la copertura di distribuzione ottenuta, è

Ampelide®
al servizio della vitivinicoltura

La Soluzione informatica per accompagnarti durante tutte le attività eseguite in campagna, in cantina e…

…in ufficio

- DAA Telematico ed MVV
- Cantina e Vinificazione
- Tracciabilità
- Quaderno Campagna
- Registri Cantina
- Contabilità e Vendite

Spazio Informatico

fornisce

SOFTWARE + ASSISTENZA

qualificata professionale e tempestiva

Spazio Informatico snc

Via Liberazione, 4/A - San Vendemiano (TV) Tel. 0438.402981 - www.viniegrappe.it - info@spazioinformatico.com

Figura 4. Partecipanti al Field day organizzato presso l'azienda "Villa Maria" di Farra di Soligo (TV) il 27/08/2014. Ha suscitato particolare interesse la nebulizzazione ottenuta con le due linee e la velocità di esecuzione del trattamento, completato in circa 1 minuto per ogni sezione.

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

forse possibile aumentare tale distanza a **0,75 m**, con riduzione dei costi di impianto e manutenzione.
La sperimentazione ha mostrato che l'impianto fisso deve essere fatto **su misura** per il vigneto, e che è necessaria una **gestione della vegetazione** che consenta lo sviluppo dei grappoli in una fascia ben definita e ben esposta al getto, in particolare per i trattamenti contro l'oidio. È pertanto necessario provvedere ad un'impostazione specifica della forma di allevamento mediante potature ad hoc e convogliamento dei tralci.

ASPETTI FITOIATRICI

Nella sperimentazione, durata due anni, il trattamento con impianto fisso è stato confrontato con il trattamento mediante elicottero (più lancia a mano). Ricordiamo che con l'elicottero si possono distribuire solamente fungicidi a base di rame e zolfo appositamente registrati e che gli altri trattamenti sono fatti con lancia a mano.
Durante l'intero ciclo colturale sono stati effettuati rilievi settimanali per controllare lo sviluppo delle principali malattie e dei fitofagi con i due sistemi di distribuzione.
Relativamente ai patogeni, l'attacco sui grappoli è stato stimato mediante una scala visiva da 0 a 7, in cui 0 corrisponde al grappolo sano e 7 al grappolo colpito quasi interamente. Nello stesso modo è stato rilevato anche il danno fogliare.

Particolare della linea inferiore

Nel 2014 **l'impianto fisso** e l'**elicottero** (più lancia a mano) hanno dato **risultati mediamente simili**, sia per la peronospora (percentuale di attacco di circa 8-10% sui grappoli e 25-35% sulle femminelle), sia per l'oidio (percentuale di attacco finale di circa 50% sui grappoli) (Figura 6).

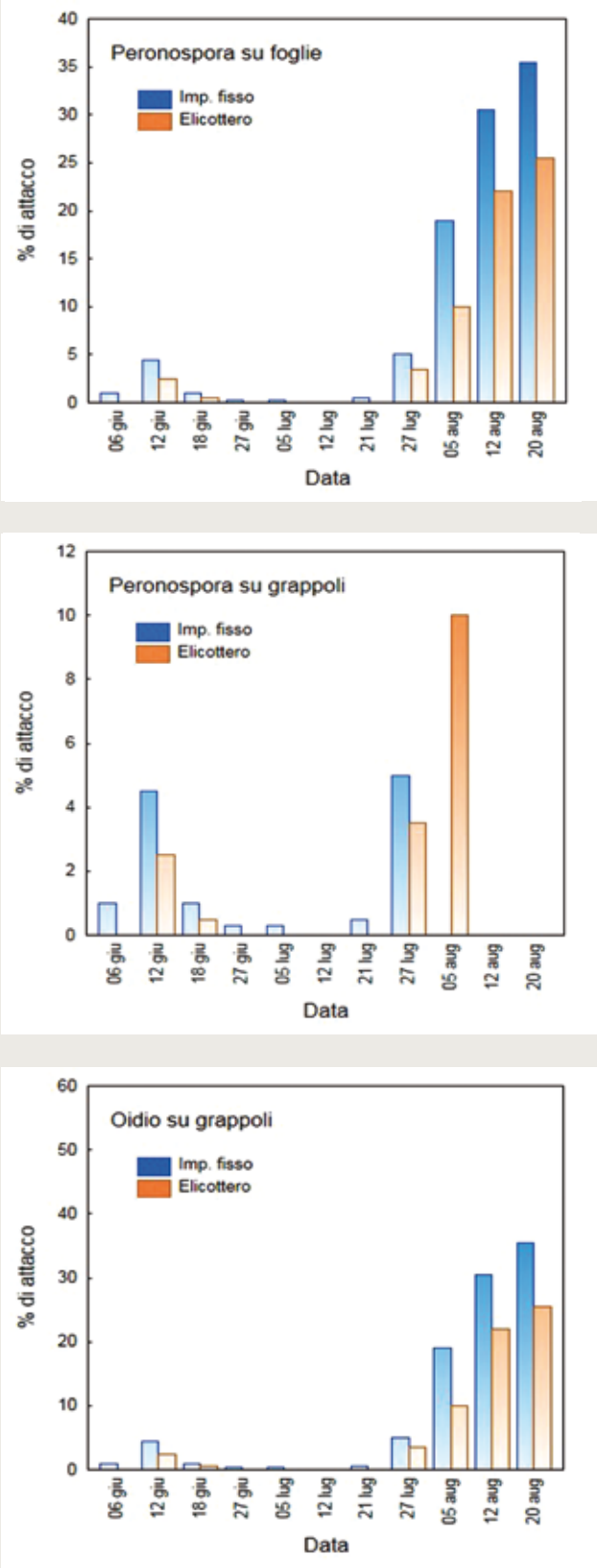


Figura 6. Attacchi di peronospora e oidio con impianto fisso e elicottero durante la stagione 2014.

Tuttavia, soprattutto per l'oidio, è da evidenziare una differenza tra le due modalità di trattamento relativamente alla distribuzione dell'attacco sui grappoli: con l'**elicottero** infatti circa il 100% dei grappoli presentava un livello di attacco superiore a 3, cioè presentavano un'ala o un'altra parte consistente colpita, mentre con l'**impianto fisso** circa metà dei grappoli risultava abbastanza ben difesa, mentre l'altra metà aveva un livello di attacco molto consistente. Questi grappoli erano situati all'interno della vegetazione e lontani dagli ugelli (Figura 7). In sintesi, si può affermare che l'elicottero aveva protetto in modo parziale **tutti** i grappoli, mentre l'impianto fisso aveva protetto in modo soddisfacente solo **una parte** dei grappoli.

Figura 7. Distribuzione dell'attacco di oidio nell'impianto fisso. In verde sono evidenziati i grappoli sani, in giallo quelli mediamente attaccati e in rosso quelli molto attaccati. E' evidente che la gravità dell'attacco dipende dalla posizione del grappolo rispetto all'ugello. Numero, posizione e orientamento degli ugelli devono allora essere scelti bene e le potature eseguite per agevolare la nebulizzazione.

Questo tipo di danno ha avuto una ricaduta sulla produzione, infatti con l'**impianto fisso** circa il 60% dell'uva raccolta proveniva da grappoli sani, il 25% da grappoli mediamente attaccati ed infine il 15% da grappoli molto attaccati (Tabella 2).

I due anni di prova hanno avuto un decorso climatico notevolmente diverso, ma in entrambe le annate si è avuto un **accettabile controllo della peronospora,** mentre quello dell'**oidio è stato più problematico** a causa di un'insufficiente bagnatura dei grappoli dovuta all'azione non ottimale degli ugelli dinamici e di una

Tabella 2. Attacco di oidio e resa ottenuta con l'impianto fisso (2014)

Classe	Indice di attacco	Resa (kg/ha)	Resa (%)
Grappoli sani	0-2	3368	58
Grappoli mediamente attaccati	3-4	1529	26
Grappoli molto attaccati	5-7	924	16
Totale		**5821**	**100**

inadeguata potatura verde. In effetti il vitigno Glera è molto vigoroso e bisogna adeguare la gestione della chioma anche con interventi non effettuati di prassi (Figura 8).

Figura 8. Il vitigno Glera in piena estate. E' importante gestire adeguatamente la vigoria per garantire un'efficace bagnatura dei grappoli con l'impianto fisso.

Per quanto riguarda i fitofagi, nel 2013 si è verificata un'infestazione di tignoletta (*Lobesia botrana*) ma, data l'eccezionalità dell'evento per l'area considerata, l'azienda ha deciso di non intervenire con mezzi di controllo. Alla raccolta, la percentuale di grappoli attaccati era simile nelle aree trattate con l'impianto fisso o con elicottero e lancia. Nel corso del 2013 è stato pianificato un intervento con thiamethoxam contro *Scaphoideus titanus*, come previsto dalla normativa in materia di lotta obbligatoria ai vettori della Flavescenza dorata. In realtà, la presenza di *S. titanus* è risultata trascurabile sia prima sia dopo il trattamento (due soli adulti nell'area interessata dall'impianto fisso). In seguito al trattamento insetticida, le densità delle popolazioni di cicalina verde (*Empoasca vitis*) si sono drasticamente ridotte nelle aree trattate con elicottero (e lancia a mano) o con atomizzatore. Nell'area trattata dall'impianto fisso

si è registrato un modesto incremento demografico della cicalina a luglio (seconda generazione) e a settembre (terza generazione). In ogni caso, le popolazioni si sono mantenute per tutta la stagione al di sotto della soglia di intervento (2 forme giovanili per foglia). Gli effetti di questo intervento sugli acari predatori non sono apparsi influenzati dalla modalità di distribuzione.
Nel 2014, le tignole hanno raggiunto densità nettamente inferiori rispetto all'anno precedente. E' stato effettuato un intervento con thiamethoxam contro *S. titanus* che è stato riscontrato saltuariamente nelle diverse tesi a confronto. A differenza della stagione precedente, le popolazioni della cicalina verde (*E. vitis*) hanno raggiunto densità modeste e paragonabili nelle diverse tesi a confronto. Infine, non sono stati rilevati effetti differenziati della modalità di distribuzione nei confronti degli acari predatori.

ASPETTI ECONOMICI

Il costo di installazione di un impianto fisso su scala aziendale è difficile da calcolare perché il costo degli ugelli, che sono la spesa maggiore, non è ancora quantificabile. Infatti, non esistendo ugelli specifici per questo tipo di utilizzo, l'impianto è stato realizzato con ugelli per atomizzatori, che hanno un costo unitario piuttosto elevato. Nell'impianto fisso ogni singolo ugello è composto da diverse parti lavorate singolarmente e richiede un portaugello e un supporto. Trattandosi di diverse migliaia di pezzi per ettaro (**si possono stimare quattro ugelli, due in alto e due in basso, ogni tre piante**) i costi salgono. Tuttavia, in un'ipotesi di ingegnerizzazione del sistema, un'industria del settore potrebbe stampare ugelli specifici monopezzo a costi molto inferiori. Non sono richiesti materiali particolarmente resistenti all'usura visto il tempo di lavoro estremamente ridotto (circa un minuto per ogni trattamento) purché resistenti alla corrosione. Visto che l'impianto fisso per la distribuzione dei fitofarmaci è alternativo all'**irrorazione aerea**, un primo criterio di convenienza è il canone annuo del servizio dell'elicottero, ossia circa 3.500 euro/ettaro per 8 voli, cioè per fare meno della metà dei trattamenti richiesti. Sempre che nel prossimo futuro questo confronto si possa ancora fare visto che l'irrorazione aerea è vietata dalla Dir. 2009/128/CE ed è attualmente effettuata in deroga, ma non è pensabile che tale situazione si possa protrarre a lungo: l'abbandono dell'irrorazione aerea è fortemente voluto dall'opinione pubblica ed è suggerito anche da motivi ambientali, ad esempio per l'impiego di quantità elevate di rame metallico. E' evidente che la vera alternativa all'impianto fisso è il **trattamento con lancia a mano**, quindi il criterio di convenienza più realistico è il costo di quell'operazione eseguita da operai specializzati adeguatamente formati ed equipaggiati, costo certamente rilevante.
Se poi si considerano i vantaggi operativi ed agronomici dell'**impianto fisso** (lavoro meno faticoso e tempestività inarrivabile, non dovendo dipendere dalla praticabilità del terreno), la convenienza economica appare raggiungibile.

CONCLUSIONI

La sperimentazione ha mostrato che un impianto fisso per i trattamenti fitoiatrici alla vite può funzionare e proteggerla da insetti e patogeni a patto che la chioma venga opportunamente gestita con potature invernali e al verde ed eventualmente anche con sfogliature. La difficoltà maggiore riguarda la difesa dei grappoli dall'oidio. Per garantire l'efficacia dei trattamenti **serve una linea sul filare** con ugelli a cono a 40-50 cm di altezza per proteggere i grappoli all'inizio dei tralci, e **una o due linee nell'interfilare,** sempre con ugelli a cono, eventualmente modificabili via via come altezza e orientamento per trattare al meglio la parete della vite e proteggere i grappoli "disordinati" del vitigno Glera a diverse altezze all'interno della vegetazione. In sostanza, impianto fisso e gestione della vite **si devono integrare** tra loro, il che porterà inevitabilmente a qualche cambiamento nella tecnica agronomica.

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG e l'Azienda Villa Maria. Lo studio è stato finanziato dalla Regione Veneto nell'ambito del PSR 2008-2013, DGR n.1354 del 03/08/2011, Misura 124 – Azione S – Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nel settore agricolo, alimentare e forestale, e in parte dalla Camera di Commercio di Treviso.

QUALITÀ AROMATICA DELLE UVE IN COLLINA

Di Federica Gaiotti, Nicola Belfiore, Diego Tomasi
Centro di Ricerca per la viticoltura – Consiglio per la ricerca e la sperimentazione in agricoltura, Conegliano (Tv)

Fig. 1 Il sito di coltivazione, attraverso i suoi caratteri climatici e pedologici, è in grado di influenzare in modo determinante il complesso quadro aromatico presente nell'acino, conferendo alle uve e ai vini caratteri di tipicità che li legano al territorio d'origine

Le conoscenze riguardanti l'influenza dell'ambiente sui composti aromatici dell'uva e dei vini sono ancora estremamente limitate. L'analisi di questa interazione risulta talvolta particolarmente difficoltosa a causa della diversità e complessità dei meccanismi coinvolti nella sintesi di queste molecole. Vi è infatti un dinamico e continuo relazionarsi tra la pianta e il sito di coltivazione e ciò è legato all'effetto che i fattori climatici, pedologici e colturali hanno sulla sintesi, sulla degradazione, sull'accumulo e sulla composizione chimica dei composti che troviamo nell'uva e poi nel vino.

Al di là dell'indiscussa impronta varietale che il genotipo conferisce al profilo aromatico delle uve (vedi approfondimento "I composti aromatici varietali") e dell'influenza sempre determinante che svolge l'andamento climatico annuale, molti altri fattori ambientali concorrono ad arricchire e a rendere complesso il corredo aromatico dell'uva: suolo, clima e microclima del vigneto sono in grado di dare note olfattive e gustative specifiche e peculiari alle uve conferendo alle produzioni caratteristiche uniche che le legano e spesso le identificano con il loro territorio d'origine. Opportune tecniche di gestione della chioma possono poi migliorare ancor più le specificità aromatiche delle uve.

IL RUOLO DEL CLIMA

Tra i diversi elementi che caratterizzano il clima di un'area, la temperatura ricopre un ruolo decisivo nei processi di sintesi, accumulo e conservazione dei composti aromatici all'interno della bacca e i valori termici minimi e massimi (e il conseguente scarto termico notte/dì), che si registrano nel periodo della maturazione, sono in grado di influenzare ampiamente il complesso quadro aromatico presente nell'acino. Ciò è legato alla reazione della pianta agli eventi abiotici (vedi appunto temperatura, radiazione solare, stato idrico), che inducono ad un metabolismo secondario di cui i composti aromatici sono il risultato. Si tratta quindi di molecole di reazione e di difesa, la cui presenza varia anche in funzione della variabilità macro e microclimatica determinata dall'annata.

Un contributo significativo alla comprensione delle relazioni intercorrenti tra temperatura e aromi è fornito dagli studi di zonazione, attraverso la valutazione delle relazioni tra i composti aromatici e i diversi valori climatici che caratterizzano i diversi siti indagati. L'evidenza ricavata da numerose esperienze di zonazione ha rilevato che, in linea generale, uve provenienti da areali più freschi e caratterizzati da valori sostenuti di escursione termica notte/dì sono generalmente dotate di note agrumate e floreali più evidenti, rispetto a vini più fruttati ottenuti in siti con minori escursioni notte/dì. Negli ambienti termicamente più favoriti, solitamente prevalgono invece le note legate ai composti norisoprenoidi (frutta matura e frutta tropicale). Questo trova giustificazione nella più rapida degradazione e trasformazione in norisoprenoidi della clorofilla, della xantofilla e dei carotenoidi, guidata dalla temperatura.

Un chiaro esempio che pone in evidenza l'effetto del clima, ed in particolar modo della temperatura del sito di coltivazione sulla composizione aromatica delle uve,

deriva da uno studio recentemente condotto nella zona DOCG Prosecco sulla varietà Glera. Sono stati selezionati 3 siti posti a diverse altitudini lungo lo stesso versante collinare di uno stesso vigneto (tra i 200 e i 390 m s.l.m, Tab.2) e pertanto caratterizzati da diversi valori termici, ma da caratteristiche pedologiche e colturali totalmente comparabili.

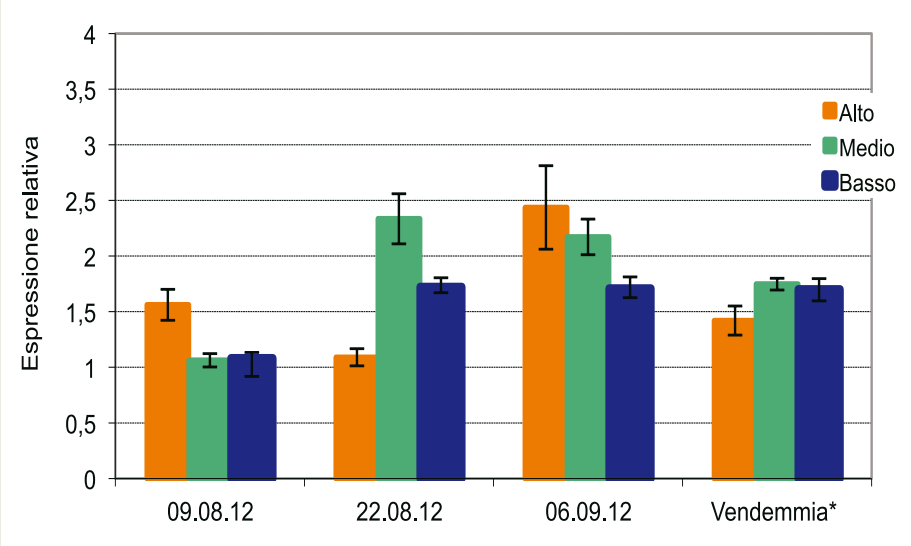
Alla vendemmia, le uve prodotte nel sito più fresco posto ai piedi del versante si sono caratterizzate per minori contenuti di tutte e tre le classi di composti aromatici analizzati, mentre i contenuti più elevati sono stati riscontrati nei siti più caldi di media e alta collina.

I dati confermano quindi l'effetto positivo della temperatura sulla sintesi di benzenoidi e norisoprenoidi. Ad avvalorare ciò, anche le analisi molecolari condotte su alcuni geni chiave della via biosintetica dei terpenoidi (es. la carotene diossigenasi, fig. 2) hanno evidenziato livelli di espressione genica relativa sempre superiori in uno dei siti a quota superioriore (medio o alto), rispetto al sito più fresco di bassa collina.

Tab.2 Valori termici medi del periodo di maturazione (1 agosto – 18 settembre) e contenuto di composti aromatici delle uve Glera provenienti da tre siti posti a diversa altitudine nella zona di Valdobbiadene (dati 2012)

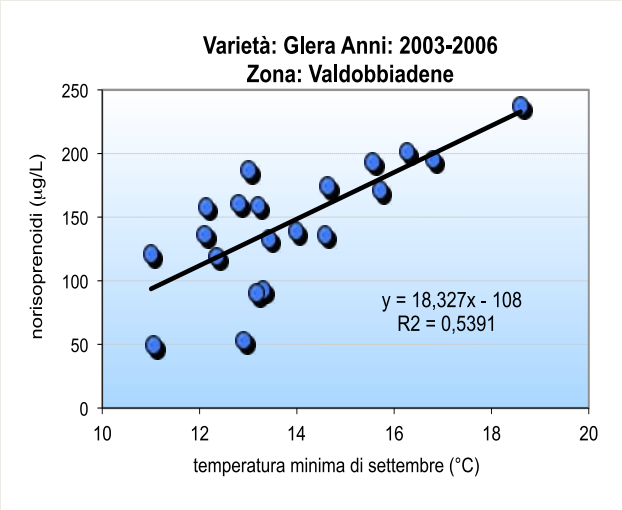
Sito	Altitudine (m s.l.m.)	Temperatura (°C)				Aromi (µg/L)		
		Tmax	Tmed	Tmin	Escursione	Monoterpeni	Benzenoidi	Norisoprenoidi
Alto	380 m	29,2	23,6	18,9	10,3	816	2623	1303
Medio	290 m	28,9	23,8	19,0	9,9	867	2904	1284
Basso	200 m	29,1	22,5	16,8	12,3	788	2394	1198

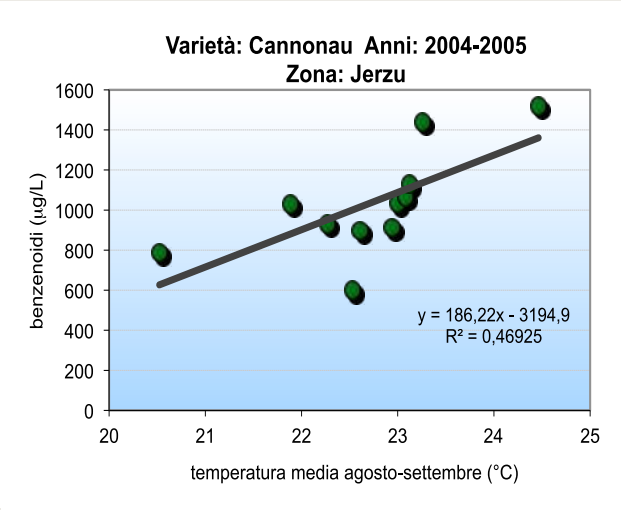
Fig.2 Espressione genica relativa della carotene diossigenasi (VvCCD1), enzima coinvolto nella via biosintetica dei norisoprenoidi (varietà Glera, dati 2012). Si può notare che l'espressione genica durante la maturazione è sempre superiore in uno dei siti termicamente più favoriti (alto oppure medio) rispetto al basso (*Vendemmia eseguita il 12/9 nei siti alto e medio e il 18/9 nel basso).



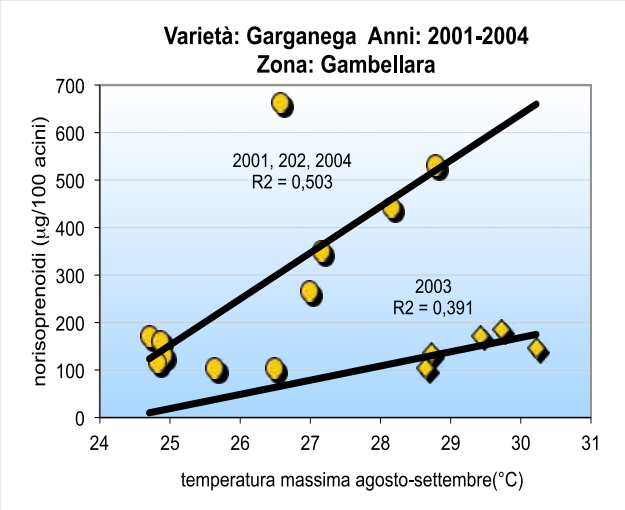
Ulteriore conferma dell'azione favorevole della temperatura sulla sintesi di benzenoidi e norisoprenoidi deriva anche dalla stretta correlazione tra valori termici e contenuti aromatici, rilevata nel corso di diversi studi di zonazione, non solo nella Glera, ma anche in altre varietà come ad esempio la Garganega e il Cannonau (fig.3).

Fig.3 La correlazione positiva tra temperature e contenuto di norisoprenoidi e benzenoidi rilevata in diverse varietà e in differenti comprensori produttivi, dimostra che la sintesi di questi composti è favorita in condizioni climatiche più calde. Quando però si instaurano fenomeni di stress idrico (vedi annata 2003 per la Garganega di Gambellara) anche la sintesi aromatica viene compromessa.





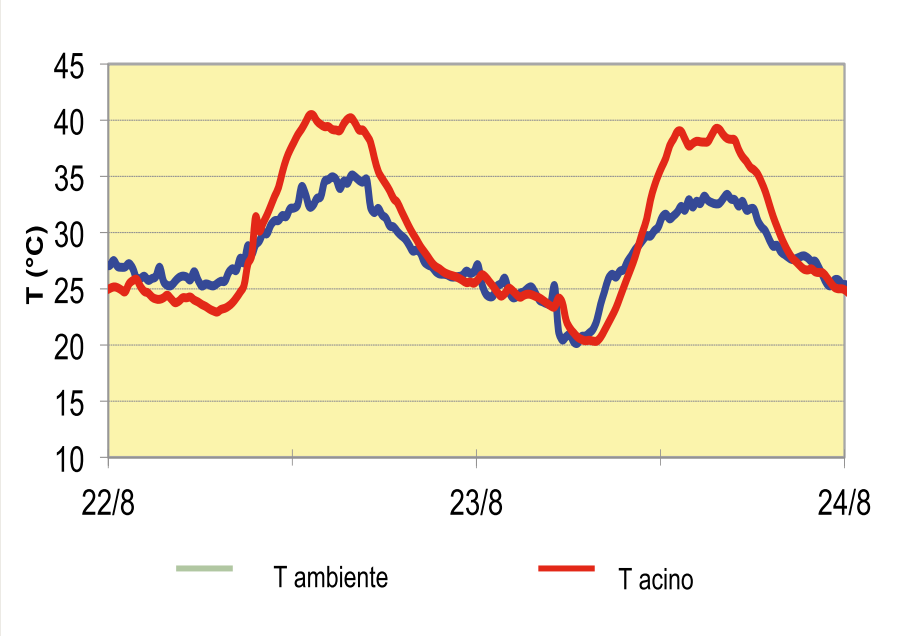
Alcune considerazioni vanno fatte per i composti terpenici; nel contesto ambientale di coltivazione della Glera questi composti sono infatti risultati favoriti nei siti più caldi,



mentre in altri comprensori, caratterizzato da temperature molto più elevate durante la maturazione, non sono state evidenziate differenze tra gli ambienti più freschi e quelli più caldi.

A spiegazione di ciò va ricordato che i monoterpeni sono tra i composti volatili più termolabili e quindi più sensibili all'azione di alte temperature massime diurne. Soprattutto per i composti sintetizzati maggiormente nelle primissime fasi della maturazione (es. geraniolo), l'effetto di temperature elevate può essere più evidente, tanto da compromettere la sintesi e la conservazione nella bacca. A questo proposito va ricordato che la temperatura dell'acino, quando colpito direttamente dalla radiazione solare, supera di gran lunga la temperatura esterna (anche di 6-8°C), raggiungendo valori ben al di sopra dei limiti di soglia per un'ottimale attività di sintesi e conservazione delle molecole odorose (fig. 4)

Fig.4 –Temperatura dell'acino a confronto con la temperatura dell'ambiente nella varietà Glera in zona Valdobbiadene (misure effettuate il 23-24 agosto 2012). La temperatura dell'acino esposto al sole può superare ampiamente la temperatura esterna (+6-8°C), raggiungendo valori ben al di sopra dei limiti di soglia per un'ottimale attività di sintesi e conservazione delle molecole odorose.



Ciò induce a riflettere sull'importanza di alcune pratiche colturali di gestione della chioma, che possono costituire un utile strumento per migliorare il microclima senza però compromettere la qualità dell'uva a seguito di eccessi termici e luminosi. Sfogliatura, palizzamento della vegetazione, scelta della forma di allevamento sono operazioni che possono incidere sul grado di illuminazione, sull'arieggiamento e sulla conseguente temperatura di foglie e grappoli, con effetti diretti sulla funzionalità fisiologica e sulla microstruttura della bacca.

Created by marblestudio.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."

APPROFONDIMENTO

I composti aromatici varietali

Una frazione degli aromi apprezzabili nel vino, deriva da composti già presenti nell'uva e che sono quindi espressione caratteristica della varietà. Queste molecole giocano un ruolo fondamentale nella qualità e nella tipicità dei vini, di cui costituiscono l'aroma varietale. Solo in poche varietà (definite aromatiche, es. Moscato) questi composti sono presenti in forma odorosamente attiva già nelle uve. Più frequentemente, nelle varietà definite neutre, la maggioranza delle molecole aromatiche è presente sottoforma di precursori inodore e solo in seguito ai fenomeni di idrolisi enzimatica e chimica che avvengono nel corso della fermentazione, manifestano le loro proprietà olfattive. Nel vasto panorama delle molecole aromatiche, tra le famiglie più importanti, si ricordano le seguenti categorie.

Terpeni

Nell'uva ne sono stati isolati una quarantina ed i più odorosi appartengono alla classe degli alcoli monoterpenici (linalolo, α terpineolo, nerolo, geraniolo, citronellolo e ho-trienolo). Danno al vino il sentore di rosa, di mughetto, di tiglio, di limone e sono molto caratteristici nelle uve delle famiglie dei moscati e delle malvasie. Possono essere in forma libera (volatili, quindi, odorosi) o glicosilata, inodori, (in genere il loro accumulo termina prima della maturazione tecnologica) e nell'uva, spesso, le forme complesse sono più abbondanti di quelle libere.

Norisoprenoidi

Sono composti a 13 C localizzati prevalentemente nella buccia ed in misura minore nella polpa. Derivano dalla degradazione ossidativa, enzimatica e termica dei carotenoidi, molecole complesse a 40 C, come il ß carotene, le xantofille, la luteina, il licopene. Si ricordano il ß-damascenone che conferisce odore di fiori, di miele,di frutta esotica, di frutta matura ed il ß-ionone al quale vanno imputate le note di violetta nei vitigni a bacca rossa.

Le metossipirazine

Sono responsabili dell'odore di asparago, di peperone verde e di vegetale nei vini di cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot e sauvignon benché si riscontrino anche nelle uve di Pinot noir, chardonnay, riesling, ecc.. Una vendemmia troppo anticipata può portare a elevati contenuti di metossipirazine, conferendo alle uve maggiori note di vegetale, che possono risultare sgradevoli. Al contrario, una vendemmia spinta oltre la maturazione tecnologica ammorbidisce i sentori di peperone o di pepe verde, rendendoli meno aggressivi.

I composti solforati (tioli o marcaptani).

Ad essi sono attribuiti odori sgradevoli, ma anche note di ribes, di pompelmo, di frutto della passione, di ginestra, di bosso, tipicamente riscontrabili nel Sauvignon.

**Si ringraziano per la collaborazione nelle analisi chimiche, genetiche e agronomiche Orazio Locci, Elena Goddi (Agenzia Laore Sardegna), Fabiola Matarese e Claudio D'Onofrio (Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro-ambientali dell Università di Pisa); Patrick Marcuzzo e Lorenzo Lovat (CRA-VIT di Conegliano)*

DIAMOCI UN TAGLIO

Se da un lato la potatura della vite è la fine di un ciclo, quello annuale, dall'altro figurativamente rappresenta una ripartenza in vigna, cioè la ripresa e l'inizio di una nuova stagione viticola.

In questi mesi, in considerazione di un'annata non certo delle più semplici per la gestione agronomica, il momento della potatura in campo diventa un passaggio quasi liberatorio. Esso è, nella mente di più di qualche viticoltore, un "voltare pagina" lasciando alle spalle il 2014, le cui ferite – grandine – sono visibili durante l'inverno – ed aprire così una finestra già per la campagna 2014-2015. La potatura, quindi, assume, al di là delle riflessioni esoterico-fisiologiche una duplice veste: getta le fondamenta irrevocabili per una scelta aziendale di produttività del vigneto e di qualità delle uve imprescindibile unendo a questo la componente di prima visualizzazione ed inquadramento delle eventuali problematiche tecniche – fitopatie, carenze, danni abiotici, etc.

Campagne viticole come quella appena passata insegnano che l'ingombro della chioma per metro lineare, ovvero lo spessore e l'altezza della parete fogliare determinano la qualità e l'efficacia degli interventi mirati a contenere le crittogame o i fitofagi. Perciò la scelta nella fase di taglio ed esecuzione dello stesso sono tappe fondamentali per contribuire durante la stagione vegetativa al rendimento operativo delle irrorazioni a mezzo atomizzatore o lancia. E pertanto doveroso rimarcare il concetto che questa pratica, sebbene a volte affidata ad operatori occasionali, sia in realtà il metro di valutazione per capire la serietà e la lungimiranza delle imprese nel costituire e preservare il vigneto.

Insomma, in mani preparate la potatura è una "tac" del vigneto e della singola pianta, così da consentire scelte future ponderate senza ricorrere a straordinarie tecnologie innovative rischiando di rincorrere poi con affanno la stagione.

Serve il buon senso, unito ad esperienza, sensibilità e manualità. Tutte doti innate, ma in buona parte acquisibili sul campo e quasi trasferite dalla vite all'uomo, in un processo di dialogo invertito, quasi a dire di "osserva ed ascolta, ti sto parlando", come volesse essere un monito ed un suggerimento.

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

LALLEMAND

L'ORIGINALE

Charme®

Lieviti specifici per rifermentazione

Esalta gli aromi fruttati negli spumanti e frizzanti di alta qualità

Fruity

&

Floreal

Eleganza e delicati aromi floreali per tutte le prese di spuma

LALLEMAND ITALIA - Via Rossini 14/B - 37060 Castel D'Azzano (VR) / Tel: 045.512555 / Fax: 045.519419
Lallemand Enologia: *Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i vostri vini* / www.lallemandwine.com

LALLEMAND