Conegliano Valdobbiadene

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Numero 3
Ottobre 2016

Colline del Prosecco Superiore

Obiettivo tutela

Il bilancio di Sistema Prosecco conferma la scelta strategica dei tre Consorzi di collaborare per la tutela dei brand

UNESCO
Regione e Comuni uniti in un protocollo comune

BREXIT
Cosa cambia per il mercato vinicolo?

VENDEMMIA
Qualità oltre le aspettative

Anno 18 - Numero 3 - Ottobre 2016 - Periodico Trimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV - Contiene I.P.

COLOMBIN
IL SUGHERO DAL 1894

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

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

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

#meetthecork

Una vendemmia umana

Il risultato della raccolta, che quest'anno promette un'annata eccellente, ricca di aromaticità, è merito non solo di favorevoli condizioni pedoclimatiche, ma soprattutto del certosino lavoro manuale dei viticoltori del Conegliano Valdobbiadene

Mentre scrivo, la vendemmia nelle colline di Conegliano Valdobbiadene si è appena conclusa. Questo momento è tanto entusiasmante quanto delicato e complesso per l'intera Denominazione. Corona, infatti, un anno di duro lavoro in vigneto che, nella denominazione, significa fino a 800 ore di attività manuale per ogni singolo ettaro, causa le asperità delle nostre colline, suggello dello spumante "fatto a mano"; attenzione e sensibilità nella cura dei propri filari, un merletto che impreziosisce i pendii delle rive.

Un vigneto per ogni età, solo per chi possiede una buona predisposizione alla fatica, preparato a condizioni atmosferiche variabili, grande manualità e una forbice che fa scintille.

Ecco il profilo delle diverse centinaia di vendemmiatori del Conegliano Valdobbiadene che in queste settimane si sono arrampicati tra le Rive entusiasti del lavoro dei precedenti 11 mesi. Quelli appena elencati però perdono importanza innanzi all'amore per il prodotto finito, il vino e per il territorio da cui proviene, requisiti imprescindibili. Senza il capitale umano non sarebbe possibile gioire degustando il vino autoctono.

A maggior ragione se si parla delle colline che ospitano il Prosecco Superiore Docg, spettacolari e ammirate da più parti ma così impervie e ripide da non poter ospitare grandi attrezzature. Lungo i filari di collina, in salita o in discesa, con in una mano la forbice, nell'altra il grappolo d'uva appena raccolto, i viticoltori non si accingono alla ripetizione di gesti meccanici bensì alla raccolta minuziosa di uva pregiata e immaginano il prodotto finito che esibiranno con orgoglio sulle loro tavole, agli eventi, alle fiere internazionali. Ecco quindi che il capitale umano diventa prezioso e va valorizzato in quanto strumento che conduce al riconoscimento dell'eccellenza in tutto il mondo.

Entusiasmante il risultato di questo impegno intenso che ha compensato tutte le fatiche con la qualità delle uve Glera, che dalle analisi monitorate ogni settimana, hanno confermato i valori analitici per l'ottenimento di una grande aromaticità e un impatto olfattivo di rilevante freschezza. Il lavoro dei viticoltori rappresenta non solo un'attività produttiva ma un vero e proprio presidio paesaggistico, che ha permesso di rendere l'ambiente tanto incantevole e unico da essere oggi candidato a Patrimonio Unesco.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Innocente Nardi

ZARPELLON AGRICOLTURA
scendiamo in campo

Zarpellon operazione "in campo":

LINEA DI DIFESA DA PROTOCOLLO PROSECCO D.O.C.G ... OTTIMIZZARE LA GESTIONE DEI DOSAGGI
1

+

FITOFORTIFICANTI NATURALI
PREVIEN
OPPURE
DINAMICO
A 2,5-3 Lt/Ha
1

=

RISULTATO OTTIMO:
- RIDUZIONE DEI FITOFARMACI UTILIZZATI
- RIDUZIONE DEI RESIDUI FINALI
10 e lode

I fitofortificanti PREVIEN® e DINAMICO™: sono prodotti della tecnologia Fertenia®.

..sono prodotti costituiti da un mix di sostanze naturali *estratti vegetali, glucosidi, peptidi, estratti naturali contenenti sostanze terpeniche, polifenoli, tannini, matrici minerali.*

DISPONIBILI ANCHE PER LA LINEA "BIO"

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

zarpellonagricoltura.it

Conegliano Valdobbiadene
Colline del Prosecco Superiore

PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

OPINIONI
Una vendemmia umana 3

UNESCO
Ventotto Comuni per l'Unesco 6

VENDEMMIA 2016
Qualità ed eccellenza, per vini Superiori 12

PROMOZIONE INTERNAZIONALE
Obiettivo consolidamento 16

SPECIALE BREXIT
Il Regno Unito post Brexit: quale futuro per il Superiore? 22

DENTRO LA DOCG
Sistema Prosecco, per una tutela comune 32

PREMIO CAMPIELLO
Eccellenze per la cultura 40

PROMOZIONE
Il Superiore protagonista alla Cité du Vin 44

SOCIAL
Raccontare la biodiversità 56

RUBRICHE
Parlano della DOCG 58
News 60
Mappa della zona DOCG 63

IN STAGIONE. TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

SPECIALE VENDEMMIA 2016
Qualità oltre le aspettative 69
Analisi sensoriale delle uve 83
Una settimana in Consorzio 90

Numero 3 - Ottobre 2016

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

Presidente
Innocente Nardi

Direttore responsabile
Paolo Colombo

Redattori
Silvia Benedet, Giulia Pussini, Filippo Taglietti, Renata Toninato

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

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

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

ANNO 18 - N.3 - Ottobre 2016
Periodico Trimestrale - Registrazione Tribunale di Treviso n. 1081 del 25.01.1999 - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale 70% - NE/TV - Contiene I.P.

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

Ventotto Comuni per l'Unesco

Presentato in Regione il protocollo d'intesa che armonizzerà i regolamenti urbanistici dei 15 Comuni dell'area storica e quelli della "zona tampone", passaggio importante per il percorso al Riconoscimento a Patrimonio Unesco delle Colline del Conegliano Valdobbiadene

Comuni uniti per l'Unesco. Non solo quelli dell'area storica delle colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, ma anche i comuni limitrofi delle cosiddette "core" e "buffer zone", le zone tampone. È questo il senso del protocollo d'intesa firmato tra la Regione del Veneto e i Comuni di Cappella Maggiore, Cison di Valmarino, Codognè, Colle Umberto, Conegliano, Cordignano, Farra di Soligo, Follina, Fregona, Godega di Sant'Urbano, Mareno di Piave, Miane, Moriago della Battaglia, Pieve di Soligo, Refrontolo, Revine Lago, San Fior, San Pietro di Feletto, San Vendemiano, Santa Lucia di Piave, Sarmede, Sernaglia della Battaglia, Susegana, Tarzo, Valdobbiadene, Vazzola, Vidor e Vittorio Veneto e presentato ufficialmente in Regione il 26 settembre scorso. Un'iniziativa che rappresenta un ulteriore tassello nel decisivo percorso verso la candidatura a Patrimonio Unesco delle "Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene", avviato nel 2008. Obiettivo dell'intesa è, infatti, la messa a punto di un Documento che permetterà di uniformare gli strumenti di pianificazione urbanistica ed i regolamenti edilizi dei Comuni sulla base degli obiettivi di valorizzazione, salvaguardia e tutela riconosciuti dall'Unesco.

"Il progetto di candidatura – ha detto il governatore **Luca Zaia** – è stato preso in attenta considerazione sin dal dicembre 2008, in particolare grazie all'iniziativa del Consorzio di Tutela, e subito supportato dalla Regione. Ha inoltre riscosso il consenso dei Sindaci dei Comuni aderenti all'Intesa Programmatica d'Area (IPA) "Terre Alte della Marca Trevigiana". Lavorare in modo congiunto e condiviso permette di attivare politiche di valorizzazione del paesaggio concrete e conseguentemente creare i presupposti affinché i futuri interventi siano di qualità e rispettosi del contesto paesaggistico, principio importante per promuovere l'immagine di qualità del Prosecco Superiore, ma ancor più valido nel territorio di un sito candidato a Patrimonio dell'Umanità. Altrettanto interessante, da parte della Regione, è quindi il poter sperimentare la collaborazione proposta dai Comuni inseriti in tutto o in parte nella "core" e nella "buffer zone" delle "Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene", armonizzando l'attività in corso da parte degli uffici regionali con le esigenze segnalate da tali Comuni, e lasciando la possibilità ad altri Comuni interessati alla sperimentazione di presentare istanza di collaborazione".

Stefano Soldan

Quello verso l'Unesco – conferma **Stefano Soldan**, presidente dell'Ipa Terre Alte della Marca Trevigiana e sindaco di Pieve di Soligo – è un percorso che prose-

gue non senza incertezze.
Si possono però intravedere i primi frutti di questi lunghi anni di lavoro. Per la prima volta i Comuni afferenti all'area che si intende candidare e quelli attigui si sono impegnati a intraprendere azioni coordinate e comuni di sensibilizzazione e di approccio alle tematiche ambientali. È un percorso positivo che porterà nel breve tempo non solo a regole ma anche ad una sensibilità comune rivolta al territorio, amplificando il senso di appartenenza e la volontà di affrontare tematiche complesse. Raggiungere la comune coscienza di tutela e valorizzazione del paesaggio e dell'ambiente ereditati, credo sia l'aspetto principale di questo protocollo d'intesa."

Michele Genovese

Soddisfatto dell'intesa **Michele Genovese**, direttore del Gal Altamarca: "Si tratta di un'operazione di grande valenza. Oggi c'è una babele amministrativa dal punto di vista urbanistico e questo protocollo permette invece di creare un gruppo di lavoro per uniformare i relativi regolamenti comunali. Ai 15 Comuni della denominazione, si sono aggiunti anche i comuni della "buffer zone", per un totale di 28, tutti già presenti nell'Intesa programmatica d'area. Segno, questo, che le parti sociali hanno compreso perfettamente come un eventuale riconoscimento Unesco porterà vantaggi superiori ai confini amministrativi, come dimostrato anche da altri siti europei riconosciuti a Patrimonio Unesco, come ad esempio quello della Valle della Loira".

NASCE L'HUB TREVIGIANO DEL BEVERAGE

Zanardo Spa, leader nazionale della logistica, apre un polo dedicato a Wine & Spirits nell'ex area Pagnossin, a due passi dall'aeroporto di Treviso. Servizi moderni ed innovativi per le aziende vinicole del territorio

Dalle ceramiche ad un polo logistico per il Nordest. L'idea è di **Zanardo Spa** di Marghera, azienda leader nazionale per la logistica del settore Beverage & Grocery, ma attiva anche nei settori della logistica ospedaliera e delle spedizioni internazionali.
E proprio al Beverage sarà dedicato il nuovo hub, che avrà sede nell'area industriale Ex Pagnossin, a due passi dall'aeroporto di Treviso. I 100 mila metri quadrati dello stabilimento trevigiano, dei quali 55 mila coperti, per oltre 80 anni dedicati alla produzione di ceramiche, è stato acquistato lo scorso dicembre da Zanardo Spa per avviare un processo di recupero articolato. La prima tappa è stata l'inaugurazione dell'innovativo Polo di Logistica Sanitaria Log-Os lo scorso giugno, rendendo già operativi 8.000 metri quadrati. Entro l'autunno verrà avviato l'hub dedicato al settore Wine & Spirits, che andrà ad affiancarsi ai due già esistenti a Lodi. Anzi, il progetto è quello di farlo diventare il punto di riferimento per il Beverage del Nordest, area leader nazionale nella produzione vinicola grazie soprattutto al "Mondo Prosecco". Un terzo obiettivo sarà anche quello di coinvolgere la collettività nel recupero di quello che è uno straordinario patrimonio di archeologia industriale. "Ho voluto mantenere e talvolta ripristinare alcune parti più antiche e originali, di vera archeologia industriale – spiega Damaso Zanardo, amministratore unico della società –, ma per ridare vita e restituire alla collettività questo patrimonio vogliamo coinvolgere direttamente tutti gli attori sociali: istituzioni, associazioni di categoria e anche i singoli cittadini. Per questo abbiamo attivato un sito, **Opendream.it**, in cui chiunque può inviare le proprie proposte, idee e progetti per la rivalutazione dell'area".

Damaso Zanardo, Amministratore Unico di Zanardo Spa

L'hub trevigiano del Beverage di Zanardo Spa, che ad oggi conta già 7 mila posti pallet in radiofrequenza cui se ne aggiungeranno, entro il 2017, altri 10 mila, manterrà tutte le caratteristiche che hanno fatto dell'azienda un leader del settore: sicurezza, tracciabilità, gestione doganale e amministrativa e modalità innovative di gestione e stoccaggio. "La nostra scommessa – racconta Zanardo – è quella di far diventare l'hub di Treviso punto di riferimento per il Nordest, in sinergia con quelli già presenti a Lodi, Roma e Catania. Sino a qualche anno fa le aziende vinicole territoriali lavoravano su bassi volumi. Ma oggi, grazie soprattutto al boom del Prosecco, le cose sono cambiate e la vera sfida si gioca con i grandi mercati internazionali, che richiedono invece grandi volumi ma anche servizi di assistenza fiscale e doganale ad hoc. Tutto questo e molto altro, le aziende lo avranno a disposizione praticamente fuori della porta di casa". Fra i punti di forza che l'hub trevigiano metterà a disposizione delle aziende vinicole ci sono magazzini doganali/fiscali con gestione diretta delle fatture e riscossione degli incassi, oltre alla disponibilità di contrassegni di stato, magazzini isotermici, sistemi di copacking per piccole e medie cantine, implementazione del QR code anti-contraffazione e App gestionali personalizzate per seguire le consegne in tempo reale. Il tutto con un elevato grado di personalizzazione, in grado quindi di adattarsi alle esigenze di aziende di qualsiasi dimensione.

Qualità ed eccellenza, per vini Superiori

La vocazione viticola nell'area collinare del Conegliano Valdobbiadene, unita a condizioni metereologiche ottimali, ha garantito anche per quest'anno una buona raccolta, base per la produzione di vini di eccellente qualità

Una vendemmia all'insegna dell'eccellenza qualitativa dei vigneti di alta collina, in virtù della migliore esposizione al sole. È questo il risultato della vendemmia 2016 nell'area storica del Prosecco Superiore, alla luce dei dati elaborati al termine della raccolta. Una vendemmia che si conferma ottima, in linea con quella già estremamente positiva dell'anno scorso, come ha confermato, a pochi giorni dall'esito, anche il presidente del Consorzio per la tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, **Innocente Nardi**: "Tutte le migliori aspettative riposte in quest'annata sono state confermate dal punto di vista qualitativo. Il lavoro incessante dei viticoltori di collina è stato assistito costantemente dai tecnici del Consorzio di Tutela impegnati a svolgere le curve di maturazione utilizzando 20 vigneti pilota. Questa attività ha consentito di avere una precisa fotografia sull'andamento della maturazione delle uve, per misurare l'acidità e la concentrazione zuccherina, per due ordini di motivi. Il primo che appartiene alle corde di un Consorzio di Tutela, quello di controllare la minima gradazione alcolica imposta dal nostro Disciplinare di produzione; il secondo motivo quello di dettare i tempi per cogliere l'epoca ottimale della vendemmia di ogni singola particella all'interno della Denominazione."
A rafforzare la prospettiva favorevole espressa dal presidente Nardi, poco prima dell'inizio delle operazioni di raccolta si era aggiunto anche il parere autorevole di **Diego Tomasi**, direttore del Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano (CREA-VIT): "A Conegliano Valdobbiadene la vendemmia 2016 si presenta e sarà di eccellente qualità, acquisita grazie alle fresche temperature notturne registrate in collina già a fine luglio, unite alla condizione di clima asciutto e ventilato: elementi essenziali per vini atti a spumante che abbisognano di uve sane, con sostenute acidità e buoni valori in composti aromatici terpenici, composizione questa confermata dalle analisi eseguite sulle uve".
I pronostici notevolmente positivi hanno entusiasmato la comunità di Conegliano Valdobbiadene, regione vocata da secoli alla viticoltura, in cui ogni famiglia ha una storia da raccontare legata al mondo enoico e dove ogni anno si studiano sistemi particolari e nuovi per supportare il lavoro manuale tra i filari. Così ha avuto inizio la vendemmia "eroica" tra i filari delle colline del Cima; come ipotizzato la raccolta delle uve è cominciata solo a partire dal 15 settembre ed è durata circa una ventina di giorni. Un "ritardo" rispetto ai tempi abituali, letto però come un ritorno alle tradizioni, alle origini, quando tra un ticchettio delle forbici e l'altro si dava il benvenuto all'autunno e alle sue prime foglie do-

rate. Nelle colline del Prosecco Superiore non si vendemmiava così tardi da inizio millennio. Un dettaglio questo che non è affatto di poco conto per la qualità delle uve vendemmiate, dato che a partire dal 16 settembre si è registrato un abbassamento termico, verificatosi in particolare durante la notte e che ha permesso all'uva di mantenere un buon livello di acidità e freschezza.
Le analisi delle uve, monitorate ogni settimana, riportate nei consueti bollettini delle curve di maturazione e raccolte nello Speciale Vendemmia di questo numero, hanno confermato i valori analitici per l'ottenimento di una grande aromaticità ed un impatto olfattivo di entusiasmante freschezza. Allo stesso tempo, in virtù delle giornate di sole, le operazioni di raccolta si sono svolte in pochi giorni, almeno una ventina. Questo aspetto meteorologico ha permesso ai produttori di confermare la bontà dell'annata,

dato che non si sono verificate interruzioni della vendemmia e questo ha permesso quindi ad ogni singolo viticoltore di gestire la raccolta selezionando le migliori partite e generando cuvée estremamente eccellenti.

RILIEVI TECNICI CON DRONE

OPERATORE RICONOSCIUTO ENAC N. 4559

RILIEVI VIDEO FOTOGRAFICI

ISPEZIONI VIDEO FOTOGRAFICHE

ORTOFOTO/DTM

VERIFICA SUPERFICI VITATE

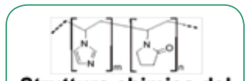
3V MAPS
RILIEVI CON DRONE

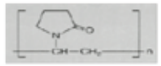
STUDIO TECNICO PALMISANO
Piazza Arditi 1, Falzè di Piave - Treviso
Tel. 0438.896309 Cell. 339.7502904

www.3vmaps.it
info@3vmaps.it

DIWINE®: UN PRODOTTO CHE DIVENTA CONCETTO

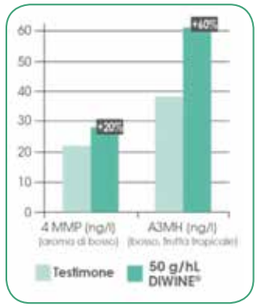
Una decennale ricerca e sperimentazione di Oenofrance effettuata in laboratori e cantine, ha permesso di sviluppare un'eccezionale novità per incrementare lo sviluppo di aromi ed evitare l'ossidazione precoce di mosti e vini. Lo studio ha avuto come oggetto lo sviluppo di una nuova molecola, un copolimero PVP/PVI (polivinilimidazolo/polivinilpirrolidone) che permette la chelazione dei metalli pesanti in mosti e vini, limitando l'azione negativa nei confronti degli aromi e dei polifenoli. I metalli pesanti sono co-fattori di ossidazione biochimica ed ossidanti chimici. PVP/PVI non esercita solo la chelazione ed eliminazione dei metalli ma come il pvpp aiuta ad eliminare la frazione di polifenoli ossidati ed ossidabili.

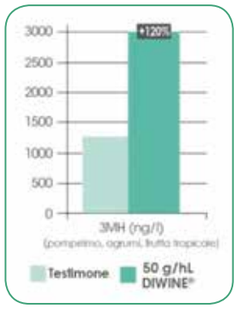

Struttura chimica del PVPP


Struttura chimica del copolimero PVP/PVI

La molecola PVP/PVI viene influenzata dal PH del mosto e del vino. Per ottenere la massima efficacia senza subire l'influenza del PH e per ottimizzare al massimo il risultato nelle varie fasi di lavorazione del vino, Oenofrance ha prodotto numerose formulazioni specifiche per trattamenti mirati:

DIWINE® AROME è una miscela formidabile per l'esaltazione e la conservazione del corredo aromatico dei vini preservandone i composti sensibili all'ossidazione CHIMICA e BIO-CHIMICA.





Prova su Sauvignon Blanc con 2,3 mg/l di rame sul mosto.

DIWINE® 2+/3+ permette di eliminare i metalli pesanti senza ricorrere a interventi invasivi come l'uso del Ferrocianuro di potassio. In piccole dosi, nella filtrazione pre-imbottigliamento, permette di aumentare notevolmente la shelf life di tutti i vini.
DIWINE® SR evita i fenomeni di ossidazioni negativi nei vini rosati, conserva la freschezza degli aromi e mantiene viva la tonalità del colore. Contribuisce alla stabilizzazione proteica dei vini rosati.

IL CONCETTO

L'impatto dei metalli pesanti sulla qualità del vino e sulla salute del consumatore è stata fino ad oggi sottostimata. La presenza dei metalli pesanti su vino finito è solitamente molto bassa e al di sotto delle tolleranze ma, dalla raccolta delle uve alle varie fasi della vinificazione, i metalli hanno già impoverito la qualità organolettica del vino limitandone la durata nel tempo.
DIWINE® è la soluzione preventiva e definitiva del problema alla radice, permettendo un notevole risparmio in trattamenti curativi ad effetto antiossidante.

Prove su varietà Pineau des Châtentes trattati.

Rame mg/l	DIWINE® 2+/3+ 10 g/hl	DIWINE® 2+/3+ 20 g/hl	DIWINE® 2+/3+ 30 g/hl	DIWINE® 2+/3+ 40 g/hl	DIWINE® 2+/3+ 50 g/hl
Wine A **2.92**	0.66 mg/l	0.42 mg/l	-	-	-
Wine B **5.44**	1.24 mg/l	0.89 mg/l	-	-	-
Wine C **9.12**	-	-	1.31 mg/l	0.90 mg/l	0.62 mg/l

ART•ENOLOGY Srl
Via Pezza Alta, 17
31046 Rustignè
di Oderzo (TV) Italy
Tel. +39 0422 852281
info@artenology.it
www.artenology.it

ART·ENOLOGY®
DA OGNI ACINO UN'OPERA D'ARTE

OENOFRANCE
www.oenofrance.com

STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE
www.oenotechnic.com

SGS

Marchi distribuiti in esclusiva da ART•ENOLOGY srl

Obiettivo consolidamento

Svizzera e Stati Uniti, due dei mercati più importanti per la Denominazione, protagonisti delle numerose e intense attività promozionali autunnali realizzate dal Consorzio di tutela

Le attività promozionali organizzate dal Consorzio di tutela per l'autunno 2016 hanno visto concentrarsi gli sforzi principalmente su due mercati, Svizzera e Stati Uniti, con l'obiettivo di consolidare la presenza del Prosecco Superiore e accrescere la conoscenza dei vini dell'aera storica presso professionisti, operatori, giornalisti e consumatori. Come di consueto, le iniziative si sono focalizzate soprattutto sull'aspetto educational, con l'organizzazione di tasting ad hoc per far conoscer meglio caratteristiche e qualità dei vini della Denominazione. Elementi, questi, molto importanti nell'ottica di differenziazione e percezione del Prosecco Superiore.

IN SVIZZERA…

Il progetto di promozione in Svizzera che il Consorzio di tutela, nell'ambito dell'OCM, ha programmato per questa seconda parte del 2016, si è concretizzato in un intenso piano di attività, che ha visto la partecipazione ad una serie di appuntamenti dedicati ai professionisti del vino, affiancata ad una campagna promozionale di visibilità sulle principali testate di settore, Vinum e Falstaff. Il mercato svizzero occupa il secondo posto in termini di volumi per le vendite della Docg e l'obiettivo del Consorzio è quello di accrescere il valore ed il posizionamento della denominazione. Per questo motivo, in continuità con quanto già realizzato nel 2015, anche quest'anno è stato pianificato un articolato programma che ha visto, oltre alla campagna stampa, anche eventi rivolti a diversi target.

La campagna stampa si è articolata sulle due riviste di riferimento per il vino in Svizzera e vedrà la realizzazione di uno speciale di 24 pagine sulla rivista Vinum, dedicato in particolare al lato enoturistico dell'area di Conegliano Valdobbiadene, e di un publiredazionale di 4 pagine su Falstaff, rivista di alto profilo, rivolta principalmente ai consumatori. Il programma di attività, invece, ha visto la realizzazione di due iniziative promozionali con la collaborazione delle aziende partecipanti. La prima, di grande successo, è stata l'organizzazione di un workshop che si è tenuto a Zurigo lo scorso 24 ottobre presso il ristorante Neumarkt, rivolto ad un selezionato pubblico di 50 operatori del settore, professionisti del mondo della ristorazione, enotecari e giornalisti. A presentare le migliori produzioni del territorio, sono stati Christoph Kokemoor, chef-sommelier al ristorante dell'hotel stellato Les Trois Rois di Basilea, e il giornalista ed esperto di vino Sigi Hiss. La seconda iniziativa ha riguardato l'organizzazione

di due seminari presso una Scuola superiore alberghiera, rivolti a 50 giovani professionisti del vino. Le aziende partecipanti sono state: Bisol, Borgoluce, Bortolomiol, Colli Del Soligo, La Farra, Le Vigne di Alice, Masottina, Mionetto, Progetti Divini e Villa Sandi.

… E NEGLI STATI UNITI

Molto ricco ed intenso anche il programma in territorio statunitense, paese in cui per tutto il 2016 il Consorzio ha potenziato ulteriormente l'attività di promozione della denominazione, ed uno dei mercati più importanti per le vendite del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Al fine di presidiare il paese in modo continuativo ed ancora più efficace, oltre alla conferma del Brand Ambassador Alan Tardi, è stata avviata la collaborazione con l'agenzia di comunicazione Gregory White, che vanta una consolidata esperienza nell'ambito del vino, con l'obiettivo di rafforzare le relazioni con la stampa e gli opinion leader del settore in tutti gli Stati Uniti. In linea con questa nuova strategia di promozione, il Consorzio ha programmato la realizzazione di 5 seminari dedicati alla nostra denominazione tenuti da Alan Tardi, ciascuno rivolto ad un gruppo selezionato di 20 influencer, giornalisti ed operatori di riferimento del settore del vino che sono stati già avviati a partire da settembre e continueranno per tutto novembre a New York, Boston, Washington, Chica-

Il pavimento è servito.

Foto realizzata su pavimento Syntocret Beverfood MS/C Nuvolato

Fotografia di Maurizio Potocnik

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

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

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

permac
resine · pavimenti

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

L'arte e la cura del paesaggio,
da venticinque anni

GARDEN DESIGN - IMPIANTI D'IRRIGAZIONE - GIARDINI PENSILI
REALIZZAZIONE DI GIARDINI - MANUTENZIONE PRATO
MOVIMENTI TERRA - PROGETTAZIONE ILLUMINAZIONE ESTERNA

COMPLETIAMO L'ARCHITETTURA DI UN EDIFICIO CON UN GIARDINO PROGETTATO AD HOC

Quando lo spazio esterno è ideato in totale sinergia con lo stile della casa (o dell'azienda) il risultato è pura armonia.
Studiamo il contesto abitativo per creare giardini curati in ogni dettaglio: **dalla selezione delle piante all'illuminazione, dai camminamenti all'irrigazione e all'arredo.**

AL FIANCO DI PRIVATI E ARCHITETTI NELLA PROGETTAZIONE DEL VERDE

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

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

Dal Ben
Giardini
La Quercia Group

go e San Francisco. Inoltre è stata avviata una stretta collaborazione con la Guild of Sommelier, la più prestigiosa e affermata associazione di sommellerie americana, con cui è stato organizzato un incoming di 6 sommelier che verranno a visitare la nostra denominazione in autunno, ed un programma di formazione rivolto a 50 operatori chiave del retail, selezionati nelle 5 città in cui si svolgeranno i seminari.

Il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, infine, ha partecipato alla manifestazione **"Wine Riot"**, che ha coinvolto le città di New York, Chicago e Boston tra settembre e ottobre 2016. Wine Riot (www.wineriot.com) è un format altamente innovativo rivolto esclusivamente al target dei Millennials, una delle categorie più importanti per il consumo del vino negli Stati Uniti. Creato nel 2009, il format prevede la realizzazione di tasting che coinvolgono circa 5.000 partecipanti per ogni tappa. Obiettivo della partecipazione è stato soprattutto quello di promuovere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore nei confronti di un target molto importante, con un'età media di 30 anni, consumatori abituali con una buona capacità di spesa e con un forte desiderio di approfondire la propria conoscenza del vino. In occasione del tour autunnale della manifestazione, il Consorzio ha realizzato un "educational booth", uno stand istituzionale caratterizzato da una grafica attrattiva ed allo stesso tempo informativa, con l'obiettivo di educare i visitatori e far loro conoscere gli elementi distintivi del Conegliano Valdobbiadene, in cui sono stati presentati i vini delle aziende aderenti al progetto: Adami, Astoria, Bellenda, Biancavigna, Le Colture, Masottina, Ruggeri e Villa Sandi. Sono stati organizzati anche 6 "crash courses" per ogni città, brevi seminari di approfondimento dedicati alla denominazione in cui sono stati presentati i vini dei produttori presenti.

Il Regno Unito post Brexit: quale futuro per il Superiore?

Entro marzo del prossimo anno prenderanno il via i negoziati per l'uscita definitiva del Regno Unito dall'Unione europea. Per capire come sta reagendo il mercato e quali sono le prospettive per il Prosecco Superiore, abbiamo coinvolto due esperti del mercato britannico: Walter Speller e Julia Phillips

Evita danni da brucatura
SEPRAN
DISTRIBUTORE ESCLUSIVO PER L'ITALIA
Kwizda
Agro seed treatment
FITOSANITARIO REGISTRATO
NOVITA'
VITE
POMACEE
FORESTE
COLTURE ESTENSIVE
BIO
CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA
TRICO®
Repellente
CONTRO
CERVI
CAPRIOLI
DAINI
CAMOSCI
EFFETTO REPELLENTE DI LUNGA DURATA
RESISTENTE AL DILAVAMENTO
OTTIMA ADERENZA ALLA VEGETAZIONE
ORIGINE NATURALE
APPLICABILE CON IRRORATRICI ATOMIZZATORI POMPE A SPALLA PENNELLO
TANICHETTA 10 Lt per 5.000-10.000 m²
TANICHETTA 5 Lt per 2.500-5.000 m²
FLACONE 1 Lt per 500-1.000 m²
l'unico che protegge veramente
Prodotto Fitosanitario registrato presso il Ministero della Salute. Numero di registrazione 14891. Composizione: grasso di pecora 6,39% (64,6 g/l) - Coformulanti q.b. a 100 g. «Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto». Prestare sempre attenzione alle frasi di rischio e di pericolo riportate sull'etichetta del prodotto.
Esempio applicazione su pino con pompa a spalla
Esempio applicazione su vite con pompa a spalla
Esempio applicazione su vite con atomizzatore
SEPRAN S.R.L.
Via Brenta, 20 - 36033 Isola Vicentina - (Vicenza) - Italy - Partita IVA 03700690245 - Tel. 0444/976562 - Fax 0444/976985 - E-mail:info@sepran.com - www.sepran.com

Quando nel giugno di quest'anno gli elettori inglesi hanno scelto di votare per l'uscita del Regno Unito dall'Unione europea, le incognite sugli sviluppi futuri di questa scelta erano ancora all'ordine del giorno. E le domande molte più delle risposte. Oggi, a quattro mesi di distanza, qualche risposta c'è. Come sulle tempistiche, ad esempio, annunciate dal premier Theresa May, che ha dichiarato che entro marzo del prossimo anno sarà varato l'atto parlamentare di rigetto dell'adesione all'Ue, che quindi darà il via alla vera e propria fase negoziale relativa al famigerato articolo 50. Quello che ancora manca è il come, tecnicamente, verrà messo in pratica questo divorzio, che non è ancora ben chiaro se sarà consensuale o no.

Il Regno Unito rappresenta uno dei più importanti mercati per i vini italiani, specie per gli Spumanti, molto apprezzati da consumatori. È il terzo mercato di esportazione per il Prosecco Superiore Docg, con un valore delle vendite nel 2015 pari a 29,4 milioni di euro per 5,7 milioni di bottiglie. In crescita sia per volumi (+5,3% rispetto al 2014) che a valore (+18,2%). Bastano questi dati per capire l'importanza di valutare correttamente le previsioni economiche di un evento come il Brexit, non ancora ufficializzato e quindi tutto da verificare. Per questo abbiamo pensato di chiedere su questo l'opinione di due esperti del mercato inglese, il giornalista **Walter Speller**, collaboratore per l'Italia della maggiore esperta mondiale di vino, Jancis Robinson, e l'importatrice **Julia Phillips**.

Qualità ed eccellenza per il Superiore nel mercato inglese

Di ***Walter Speller***

Nel mercato inglese del dopo Brexit, le potenzialità del Prosecco Superiore rimangono invariate, nonostante il rischio di un aumento dei prezzi. Ma a patto di puntare sulla differenza qualitativa, rimarcandone la "superiorità" rispetto ai concorrenti

Dallo scorso agosto, quando il referendum sull'appartenenza dei britannici nell'Unione Europea si è concluso a favore dell'uscita, mi venne chiesto da molti produttori che effetto avrebbe ciò avuto sulle esportazioni. Dopo l'improvviso cambio di guardia a Downing Street, l'attuale governo si è dimostrato abbastanza cauto sul futuro dopo Brexit. La spiegazione ufficiale è che si vuole mantenere il tutto segreto prima di iniziare qualsiasi tipo di negoziazione sul futuro del Regno Unito in Europa. Ma potrebbe essere anche il risultato del fatto che il governo precedente, sotto David Cameron, fosse talmente sicuro di una vittoria pro Ue da non aver dato il via a nessun eventuale piano alternativo.

Walter Speller

Sostanzialmente questo ci dà una "prognosi" sul futuro delle esportazioni di vino italiano. La mia risposta è: non sappiamo cosa significherà Brexit riguardo all'esportazione di vino italiano nel Regno Unito ma sarebbe imprudente aspettare di vedere cosa succederà invece che preparare tutto il possibile con quello che sappiamo al momento. Per fare questo dovremmo guardare alle statistiche e vedere qualè la situazione attuale sul vino italiano nel mercato del Regno Unito.

Le cifre dell'anno scorso rivelano che il Regno Unito, con 423 milioni di euro, è il terzo mercato di esportazione dei vini italiani, dietro a Stati Uniti (con più di 1 miliardo di euro) e Germania (con 754 milioni di euro). Nel dettaglio risulta che lo Spumante italiano, con più di 275 milioni di euro, è responsabile di oltre la metà delle esportazioni. Se confrontato con il 2014, lo Spumante è cresciuto del 50% mentre le bottiglie di rosso e bianco hanno visto un declino del 2,2% nello stesso periodo. Visto che le vendite del Franciacorta sono rimaste immutate per anni nel Regno Unito, il Mondo Prosecco è decisamente il responsabile di questa enorme crescita. Le percentuali nell'esportazione di Conegliano Valdobbiadene rappresentano il 10% della valutazione totale, pur con prezzi più alti, con una crescita costante.

Il primo impatto della Brexit è stato quello di indebolire la sterlina. Il che ha reso le importazioni più costose. Questo è un primo assaggio di quello che sta per arrivare. Ci sono diffuse speculazioni su un possibile muro tariffario, ma non fino ai prossimi due anni. Ho sentito da diversi importatori di vino che l'indebolimento della sterlina porterà a una crescita del prezzo, sul quale verrà richiesto uno sconto oppure di non praticare aumenti. Molti produttori italiani stanno acconsentendo alla richiesta di uno sconto per prevenire gli incrementi di prezzo, segno questo dell'inasprimento delle condizioni di mercato nel Regno Unito.

Strada questa non seguita, per il momento, dai produttori di Prosecco Superiore.
Non è Brexit la sfida del prossimo futuro per la crescita del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, bensì la presenza significativa sullo stesso mercato del Prosecco Doc. In generale, il consumatore non sa distinguere fra Doc e Docg. E questo potrebbe diventare una vera e propria minaccia per il mercato del Regno Unito, specialmente se i costi dell'esportazione aumenteranno dopo la Brexit, portando i consumatori a scegliere il Prosecco Doc come un'alternativa.
I produttori del Conegliano Valdobbiadene devono capire come rimanere importanti nel Regno Unito, pur mantenendo viva l'attenzione anche sulla crescita al di fuori dell'Europa. Se i produttori temono che i loro prodotti possano diventare più costosi una volta che il Regno Unito sarà uscito dall'Ue, dovranno rendersi conto che non saranno gli unici. Gli importatori del Regno Unito si aspetteranno in futuro un aumento del prezzo di ogni vino europeo, mentre riguardo i vini dalla Nuova Zelanda e dall'Australia, come per tutti gli altri vini prodotti nel Commonwealth, si aspetteranno un trattamento fatto di accordi preferenziali. Tali fatti non sono confortanti ed è ora il momento di fare delle scelte a lungo termine, sebbene con delle strategie flessibili a seconda di come si evolverà il futuro. L'obiettivo, però, dovrebbe essere quello di focalizzare l'attenzione sul valore aggiunto del prodotto. Il Conegliano Valdobbiadene deve quindi presentarsi al consumatore del Regno Unito come un'alternativa superiore ad altri spumanti.
In conclusione, il risultato della Brexit rimarrà incomprensibile per molto tempo. Una cosa positiva potrebbe essere che i fondi dell'Unione Europea, che possono essere spesi solo sui mercati terzi, saranno disponibili per il Regno Unito non appena uscirà dal mercato unico. Ma finché non sapremo i termini e le condizioni sarebbe più efficace creare delle strategie che aumentino la visibilità per i prossimi due anni, in modo che questo rafforzi il mercato del Prosecco Superiore nel Regno Unito.

newbox

"New Box, azienda leader produttrice di metal packaging, introduce tra i suoi prodotti gabbiette per vino."

www.new-box.com

We love Superiore

L'importatrice inglese Julia Phillips conferma il grande appeal del Prosecco Superiore nel mercato inglese, che continua ad essere apprezzato e preferito specie dai consumatori più attenti

Julia Phillips è la proprietaria di Just Perfect Wines (www.justperfectwines.co.uk), un'importatrice specializzata in Prosecco e vini spumanti con sede a Staffordshire, nel Regno Unito. L'entusiasmo e la passione di Julia la portano sempre a voler scoprire "l'esperienza perfetta attorno agli sparkling wines" e a voler educare i consumatori sul piacere del Prosecco Superiore. Attraverso eventi enogastronomici e attività di marketing, sviluppa e condivide costantemente le sue conoscenze. A lei abbiamo chiesto una fotografia del posizionamento del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore nel mercato inglese, specie alla luce della Brexit.

Julia Phillips

Julia, che ne pensi del mercato vinicolo nel Regno Unito? C'è interesse per il vino italiano?

Le vendite di vino nel Regno Unito hanno segnato un calo negli ultimi anni, anche se c'è stata una crescita nelle vendite di spumanti. Le vendite annuali di questa tipologia, infatti, hanno superato già il miliardo di sterline. Questa crescita è alimentata dal boom del Mondo Prosecco, che rappresenta in valore più della metà del settore sparkling. Tutto il vino italiano è di grande importanza nel Regno Unito, non solo gli spumanti, tanto che l'Italia è la prima importatrice di vino nel Regno Unito.

Qual è la tua opinione sul Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore?

Credo che sia uno spumante straordinario. Ha tutte le caratteristiche che i consumatori adorano: è leggero, facile da bere e rinfrescante. La sua qualità superiore nel Mondo Prosecco è espressa anche dalle sue caratteristiche: è più delicato, più elegante, con più bollicine, più complesso negli aromi e con un gusto più morbido e armonioso. Mi piace il fatto che la maggior parte del Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene sia prodotto da veri artigiani del vino e questo aiuta il marketing ad evidenziare la qualità superiore del prodotto.

Credi che il consumatore conosca la differenza tra Doc e Docg?

Il consumatore medio non conosce affatto la grande differenza nella qualità e nel sapore tra un Prosecco Doc e un Prosecco Superiore Docg e crede che quest'ultimo sia semplicemente una versione più costosa. Ovviamente esiste anche una fetta di mercato composta da consumatori istruiti che queste differenze le percepisce e che preferisce assaporare la qualità superiore. Parte del mio ruolo è proprio quello di istruire i consumatori sulle differenze e una grossa percentuale di questi, una volta assaggiato il Prosecco Superiore, decide di comprarlo.

Il Mondo Prosecco ha fatto segnare nel Regno Unito un forte aumento di vendite negli ultimi anni. Qual è secondo te il motivo di questo successo?

L'aumento è coinciso con la crisi del 2008. Quando i consumatori, cercando alternative allo Champagne, scoprirono nel Prosecco un vino di lusso ma più conveniente. Gran parte di questi, poi, ha iniziato anche a preferire il gusto del Prosecco paragonato a quello dello Champagne o del Cava, facendo crescere la domanda, tanto da superare nel 2014 le vendite di Champagne. I consumatori adorano lo stile più dolce e leggero del Prosecco, più semplice da bere.

Nell'industria vinicola, ci sono delle preoccupazioni che riguardano Brexit. Credi avrà una conseguenza sull'importazione del vino Italiano in particolar modo sul Conegliano Valdobbiadene?

Nessuno sa quali saranno le conseguenze quando il Regno Unito uscirà definitivamente dall'Unione Europea. Speriamo ci siano dei buoni accordi commerciali che non danneggino l'economia. Forse questo semplificherà il commercio in quanto è nell'interesse di tutti portare avanti un'economia forte e propositiva. Ovviamente, ho notato un incremento dei prezzi dei vini italiani del 5% dopo il crollo del tasso di cambio dovuto alla Brexit.

Hai già notato dei cambiamenti nell'industria vinicola dopo Brexit?

Subito dopo Brexit le vendite sono rallentate, a causa della poca fiducia da parte dei consumatori. Ora che stiamo entrando nel periodo natalizio il mercato è ripartito.

Sistema Prosecco, *per una tutela comune*

Bilancio in positivo per il primo biennio di attività della società del Mondo Prosecco, che vede unite le tre Denominazioni per la tutela nazionale e internazionale

L'unione fa la tutela. Il bilancio del primo biennio di attività del Sistema Prosecco, società nata nel 2014 dalla comune volontà dei tre Consorzi del Mondo Prosecco – Consorzio Prosecco Doc, Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e Consorzio Asolo Prosecco Superiore Docg – di collaborare nella lotta alla contraffazione, dà ragione alla scelta di unire le forze nelle azioni di contrasto agli usi impropri del termine "Prosecco", sia a livello nazionale che internazionale. Presentati lo scorso giugno a Roma, i risultati del Sistema Prosecco hanno dimostrato sia l'efficacia di un'azione comune fra i tre protagonisti del Mondo Prosecco, che con mezzo miliardo di bottiglie vendute rappresentato il più importante mercato del settore vinicolo, sia l'importanza della stretta collaborazione avviata con le istituzioni: Mise, Mipaaf e Icqrf.

VALORITALIA, VALORE AL BIO.

ZOWART

Nella vasta gamma di certificazioni, quella "Bio" costituisce una scelta etica e competitiva, poiché favorisce la trasparenza, incrementando la fiducia del consumatore e consente al contempo di tutelare l'ambiente e il benessere degli animali. Valoritalia mette a disposizione la propria competenza per consentirvi di compiere una scelta in linea con l'evoluzione delle produzioni biologiche e per dare quindi il giusto riconoscimento ai vostri prodotti. **Ecco perché scegliere Valoritalia significa dare valore al Bio.**

VALORITALIA

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

www.valoritalia.it

SISTEMA PROSECCO, **PER UNA TUTELA** COMUNE

"Proteggere il nostro nome significa anche proteggere la storia e l'identità del nostro prodotto – ha detto nel corso della conferenza **Innocente Nardi**, presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg –. Da più di tre secoli, nei 15 comuni della nostra denominazione, la produzione del Prosecco è parte integrante della cultura del territorio. Oggi le colline tra Conegliano e Valdobbiadene, grazie ai filari che ne ricamano i pendii, per la loro unicità paesaggistica sono candidate a Patrimonio dell'Umanità Unesco. La morfologia del territorio e la difficoltà a lavorarlo hanno portato a definire "eroica" l'agricoltura tra le nostre vigne. Tanto che le viti, coltivate tra i 50 e i 500 metri d'altitudine, sono lavorate necessariamente a mano a causa della pendenza che può raggiungere il 70% e che rende di fatto impossibile il lavoro meccanico. Elementi che hanno contribuito in maniera significativa al valore e al successo del Prosecco".

Innocente Nardi

Stefano Zanette

A sottolineare l'importanza cruciale della difesa del nome Prosecco, anche il presidente del Consorzio del Prosecco Doc, **Stefano Zanette**: "Il Prosecco rappresenta oggi una delle denominazioni più conosciute a livello internazionale e tale successo ha solleticato gli appetiti di quanti, e sono molti, in modo più o meno raffinato hanno ritenuto di poterne fare "terra di conquista". Coniugando informazione e repressione, cerchiamo di offrire le maggiori garanzie possibili ai milioni di consumatori che nel mondo, con la loro scelta, premiano la qualità delle nostre produzioni". Produzioni che, come ha detto **Armando Serena**, presidente del Consorzio Asolo Prosecco Superiore Docg, sono oggi il fiore all'occhiello del made in Italy: "Il prodotto Prosecco, in ogni bottiglia, rivela l'arte e la cultura del nostro territorio. Le tre denominazioni, quindi, raccontano quindi un patrimonio di bellezza e nobiltà, dove cultura e coltura sono un connubio impossibile da replicare".

Armando Serena

Ampio e variegato, com'è facile immaginare, è lo spettro di attività che ha visto il Sistema Prosecco protagonista. Da dicembre 2014 a giugno 2016 sono state segnalate 400 irregolarità nei canali web in paesi quali Germania, Regno Unito, Polonia, Olanda, Austria, Irlanda, Svizzera, Croazia, Danimarca, Romania e Spagna che hanno riguardato l'errata presentazione di prodotti simili o imitativi del Prosecco, quali la vendita di "falso Prosecco alla spina", "falso Prosecco in lattina" e "falso Prosecco rosé". Inoltre sono state intraprese azioni di tutela verso circa 30 marchi lesivi e avviate azioni legali significative nei confronti di produttori di falso Prosecco. Fondamentale per l'implementazione della tutela a livello internazionale, è stato il supporto del Mise nel facilitare la protezione del Prosecco in alcuni importanti accordi bilaterali, in particolare con il Vietnam (al quale Australia e Nuova Zelanda si erano opposte), la Cina e l'Australia.

Uno dei paesi maggiormente interessati dalla presenza di fenomeni lesivi del Prosecco resta ancora la Germania con la quale l'Icqrf ha siglato un protocollo d'intesa che permette a Sistema Prosecco – con il supporto del Mipaaf – di trasmettere le segnalazioni di eventuali condotte lesive alle stesse autorità tedesche chiedendone direttamente la correzione. Questo accordo, che ha fatto seguito ad un'attività di incoming di alcuni rappresentanti del Ministero delle politiche agricole e del Bmel tedesco volta a far conoscere le denominazioni, consentirà di aumentare significativamente le attività di tutela in Germania.

SISTEMA PROSECCO,
PER UNA TUTELA
COMUNE

È un lavoro che ha come obiettivo sia la tutela dei produttori che quella della salute dei consumatori

ANDREA OLIVERO
Viceministro alle Politiche Agricole

La creazione del Sistema Prosecco è un'iniziativa valutata con grande favore dal Ministero delle politiche agricole. Perché affronta un problema strategico come quello della tutela internazionale di un'eccellenza agroalimentare del made in Italy, che nel caso specifico ha fatto registrare ben 400 imitazioni negli ultimi due anni. Ma un aspetto altrettanto rilevante è che, per la prima volta, i tre Consorzi di tutela coinvolti si sono messi insieme, facendo squadra per muoversi con una strategia comune in un contesto commercialmente complesso come quello internazionale. Fatto, questo, che agevola sia la capacità di segnalazioni che l'attuazione di risposte immediate e concrete. Ogni iniziativa di contrasto alla contraffazione, che rappresenta uno dei problemi più pressanti e pericolosi per il made in Italy, ha il pieno supporto ministeriale al fine di dare credibilità per i nostri prodotti. E questo vale ancora di più nel caso di un prodotto di grande successo internazionale come il Prosecco, che proprio per questo è colpito più di altri da molti tentativi speculativi e d'imitazione. **La volontà, quindi, è quella di intensificare la nostra azione tramite l'Icqrf che nel 2015 ha svolto oltre 36.000 controlli, di cui quasi 6.000 hanno riguardato vini Doc, Docg e Igt.** Si tratta di un'attività investigativa importante, che già nel primo semestre di quest'anno ha fatto registrare 5648 controlli nel comparto vitivinicolo, con l'obiettivo di raggiungere gli 11 mila controlli entro l'anno. Controlli cui fanno seguito azioni mirate di contrasto ex officio, agevolate dal coordinamento e dalla collaborazione con gli altri paesi dell'Unione europea. Uno dei canali su cui ci stiamo muovendo con grande fermezza a favore della tutela del Mondo Prosecco è quello delle vendite online, vista anche la crescente potenzialità di questi sistemi, che tra l'altro hanno grande appeal soprattutto in quei mercati che meno conoscono il prodotto. Abbiamo già firmato importati accordi con i maggiori competitors internazionali, Alibaba, Ebay ed Amazon, con un lavoro di grande qualità che sta dando i suoi frutti, grazie anche ad una metodologia che implica risposte immediate ed il ritiro in tempi brevi delle difformità di vendita. Altri risultati soddisfacenti sono stati ottenuti con il blocco delle vendite di casi esemplari d'imitazione e difformità, come il prosecco alla spina, il prosecco rosé e quello in lattina. L'aspetto rilevante, in tutti questi casi, è l'ottima riuscita del lavoro di collaborazione, grazie anche all'esistenza di una cabina di regia fornita dal Sistema Prosecco. Un lavoro che ha come obiettivo la difesa di due aspetti convergenti, quello della tutela dei produttori, ma anche della tutela della salute dei consumatori. Con elemento chiave la tempistica, con una puntuale azione a fronte di segnalazioni e il loro immediato ritiro.

SEDE: C.so R. Scagliola, 179 - NEIVE - 12057 (CN)
DEPOSITI: C.so R. Scagliola, 209 - NEIVE - 12057 (CN)
Strada Dota, 13 - CANELLI - 14052 (AT)
Via del Mulino, 38 - NEIVE - 12057 (CN)
tel. 0173/67697 - fax 0173/677487 - e.mail: info@vetralneivese.com
www.vetralneivese.com

SISTEMA PROSECCO, **PER UNA TUTELA** COMUNE

Dar vita al Sistema Prosecco è stata un'intuizione opportuna e lungimirante dei tre consorzi, incoraggiata e sostenuta dal Ministero

IVAN SCALFAROTTO
Sottosegretario al Ministero dello Sviluppo Economico

Il Prosecco italiano ha appena conseguito un successo storico: secondo i dati diffusi da Coldiretti, le bottiglie del nostro prestigioso spumante esportate sui mercati planetari, pari a 320 milioni, hanno superato in modo significativo quelle dello champagne, fermo a 307. Un dato emblematico del primato del nostro Paese, leader mondiale per produzione e qualità, in campo vinicolo. Ma registriamo anche un altro successo epocale, che riguarda i vini italiani nel loro complesso. Mi riferisco all'accordo stipulato con Alibaba per l'e-commerce. Come sapete, il colosso cinese ha accettato di tutelare sulle proprie piattaforme digitali le Doc e le Igp italiane, con l'ausilio di una apposita task force costituita presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Con questo accordo abbiamo raggiunto sul web un traguardo che prefigura ciò che inseguiamo da quindici anni nei negoziati in seno alla World Trade Organization: i vini prodotti all'estero che facciano uso di un nome o di un labelling italian sounding, e abusano delle nostre denominazioni di origine geografica, verranno puramente e semplicemente tolti dal mercato on-line cinese, dove Alibaba conta da solo su 430 milioni di utenti. Un colpo d'ariete alle brutte abitudini dei furbetti dell'etichetta, che non potrà non avere, prima o poi, ricadute sul commercio elettronico e non elettronico nel mondo.

A questi successi contribuisco anche scelte opportune e lungimiranti dei tre consorzi di dar vita al Sistema Prosecco. Un'intuizione che il Governo italiano e il Ministero dello Sviluppo Economico hanno incoraggiato e sostenuto. **Continueremo a farlo, perché fare sistema è l'unica strada realisticamente percorribile per affrontare la dura sfida della competizione planetaria, specialmente in un tempo in cui si assiste ad uno sciagurato ed autolesionistico ritorno dei protezionismi.** Non bisogna demordere: sulla tutela delle nostre eccellenze e sulla lotta alla contraffazione abbiamo anzi necessità di intensificare gli sforzi. Basta ricordare che l'italian sounding fattura, secondo alcune stime, più del nostro export complessivo agrifood per comprendere quali giganteschi e diffusi interessi si debbano andare a colpire in alcuni grandi mercati esteri, ove si lucra sull'usurpazione delle nostre tradizioni agroalimentari. Abbiamo dedicato a questo obiettivo buona parte delle risorse impiegate per la valorizzazione del made in Italy sui mercati statunitense e canadese, ed abbiamo fortemente sostenuto la difesa delle indicazioni geografiche nelle trattive per gli accordi con Canada e Stati Uniti, il Ceta e il Ttip. Il nostro dicastero ha poi difeso con successo la denominazione Prosecco nell'ambito delle proprie competenze anche rispetto alle trattative con altre aree geografiche: penso al negoziato per l'accordo sulle indicazioni geografiche tra Unione europea e Cina e all'accordo di libero scambio fra Ue e Vietnam; penso all'azione che continuiamo in ogni sede ad esercitare per una moral suasion verso Australia e Nuova Zelanda; penso a come ci battiamo per la tutela del Prosecco dalla contraffazione nell'Est europeo, in Moldavia e in Ucraina. Ritengo si debba proseguire su questa via, sempre procedendo in modo unitario con i Consorzi e parlando con una sola voce come Governo italiano. Squadra che vince non si cambia. E noi, tutti insieme, stiamo vincendo.

Il Sistema Prosecco ha reso diretto il dialogo e la collaborazione tra istituzione e sistema produttivo, consentendo esperienze di tutela del prodotto uniche a livello mondiale

STEFANO VACCARI
Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari

Il Sistema Prosecco è un ottimo esempio di come si possa fare un'eccellente tutela economica e giuridica di un prodotto pur in presenza di un gran numero di produttori. L'aver riunito sotto un unico "ombrello" i tre Consorzi, che mantengono le loro specificità ma che sono unitamente proiettati a difendere il nome "Prosecco", si è rivelata una scelta vincente, che ha contribuito al successo dei vini Prosecco. Anche per l'Icqrf il Sistema Prosecco ha rappresentato un fatto positivo, perché ha reso diretto il dialogo e la collaborazione tra istituzione e sistema produttivo, consentendo esperienze di tutela del prodotto, come quelle sul web o in Germania, veramente uniche a livello mondiale. Ma più che le parole credo contino i risultati concreti: negli ultimi 24 mesi l'Icqrf, grazie anche alla stretta cooperazione con Sistema Prosecco, ha potuto attivare 429 procedure di irregolarità relative ai vini Dop Prosecco in 11 paesi Ue, 4 paesi extra Ue sulle più grandi piattaforme mondiali di e-commerce quali Ebay, Alibaba ed Amazon. È interessante osservare che sul web la percentuale di successo in termini di rimozione delle inserzioni irregolari sfiora il 99% e la rimozione avviene mediamente in 3/4 giorni. Le contestazioni riguardano nella maggior parte dei casi l'usurpazione del nome "prosecco" e l'evocazione del nome all'interno di marchi commerciali.

In particolare, il caso Germania è un esempio interessante di come si possa trasformare un problema, come una diffusa e pervasiva presenza di falsi "Prosecco", in un'ottima opportunità di tutela e valorizzazione del prodotto. Il successo dei vini Prosecco in Germania ha determinato la presenza di moltissimi "imitatori", produttori cioè di vini frizzanti che cercano di far riferimento illecitamente al Prosecco: circa la metà delle procedure di tutela del prosecco aperte nel mondo dall'Icqrf riguardano la Germania. D'accordo con il Ministero tedesco dell'Agricoltura e dell'Alimentazione (Bmel) e con i 17 Lander, abbiamo sviluppato una specifica procedura che consente al Sistema Prosecco di poter diffidare, con un format condiviso tra Icqrf e Bmel, direttamente le ditte tedesche che commercializzano irregolarmente vini designandoli Prosecco, avvertendo che in caso di mancato adempimento le autorità tedesche interverranno per reprimere tali illeciti. Il soggetto che viene diffidato quindi sa che la diffida è supportata direttamente dall'Icqrf, Autorità italiana di tutela del vino, e verrà girata in caso di inadempienza al Bmel che rapidamente potrà far intervenire i competenti Lander. È la prima volta in Europa che un meccanismo di protezione di un vino viene condiviso non solo dai due Ministeri competenti di due Stati membri – Italia e Germania –, ma anche dal sistema dei produttori e dagli organismi amministrativi di livello regionale. Da parte nostra la procedura indica come l'Icqrf sia un interlocutore autorevole a livello mondiale nella protezione dei vini italiani, come confermato dal recentissimo accordo tra Mipaaf – Icqrf e Alibaba per la tutela di molti prodotti italiani, tra cui il Prosecco, siglato dal premier Renzi e dal Fondatore di Alibaba, Jack Ma, il 5 settembre scorso in Cina.

Eccellenze per la cultura

Al gran gala finale del Premio Campiello, lo scorso 10 settembre a La Fenice di Venezia, il Prosecco Superiore è stato ancora una volta protagonista, confermando il suo impegno nel sostenere la cultura di qualità

Premio Campiello e Prosecco Superiore, un binomio di eccellenze per la cultura. Anche quest'anno il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è stato protagonista del più prestigioso premio letterario del nostro Paese, giunto alla sua 54ª edizione. Una partnership, quella fra il Consorzio ed il premio letterario sostenuto da Confindustria Veneto, ormai consolidata, che vede le bollicine dell'area storica presenti durante tutto l'arco delle iniziative del Campiello, sino alla serata clou della premiazione, che quest'anno si è svolta lo scorso 10 settembre al Teatro La Fenice di Venezia. L'evento, trasmesso in diretta da Rai 5, ha visto la vincitrice Simona Vinci (con il romanzo "La prima verità" edito da Einaudi), e tutti gli altri scrittori della cinquina finalista, Elisabetta Rasy, Alessandro Bertante, Luca Doninelli e Andrea Tarabbia, brindare con lo spumante che nasce sulle colline tra Conegliano Valdobbiadene, oggi candidate a Patrimonio Unesco. Alla Vinci, inoltre, in qualità di vincitrice, è stata consegnata una jeroboam di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore con l'etichetta istituzionale.

Ma non è stato l'unico momento che ha visto il Superiore protagonista. L'8 settembre, in occasione della cerimonia di presentazione dei finalisti del Premio Campiello Giovani presso palazzo Ducale, due eccellenti studenti della Scuola Enologica di Conegliano – la più antica scuola dell'enologia italiana che quest'anno celebra i 140 anni – hanno presentato al pubblico partecipante la Denominazione offrendo un brindisi in collaborazione con il Consorzio di Tutela. Inoltre, il Prosecco Superiore, accompagna anche il lungo tour di presentazione dei finalisti del Campiello, 20 appuntamenti che si tengono nel corso dell'anno in tutte le regioni d'Italia, dal Piemonte alla Sicilia.

"La collaborazione fra il Premio Campiello ed il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, che dura ormai da molti anni,

WWW.MASON.IT

GREGOIRE

Una qualità di raccolta senza eguali

Manovrabile, compatta e leggera
- ***Manovrabile:*** guida facilitata anche nelle vigne più difficili
- ***Compatta:*** ingombro ridotto
- ***Leggera:*** impatto limitato al suolo
- ***Escursione:*** 700 mm

Aggancio semplice e rapido
- ***Centrale idraulica integrata con piedi di appoggio***: aggancio e sgancio molto rapido
- ***Pompe idrauliche:*** sotto la centrale idraulica

Timone articolato e compatto
- ***Orientamento idraulico:*** mantenimento del regime motore del trattore con circuito indipendente
- ***Controllo dal posto guida:*** massima manovrabilità e precisione grazie al joystick
- ***Timone compatto:*** visibilità perfetta sull'ingresso della testata di raccolta

Guida automatica
- ***Segue automaticamente la fila***
- ***Tastatori situati all'ingresso della testata di raccolta***
- ***Gestione manuale prioritaria***

Guarda il video della Concessionaria Mason con la vendemmiatrice Gregoire G3 e il Same Frutteto in località Susegana.
Oppure seguici sui canali
facebook.com/concessionariamason
youtube.com/concessionariamason

CONCESSIONARIA

MASON Trattori Attrezzi Ricambi

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

Valentino Vascellari, presidente del Comitato di Gestione del Premio Campiello

– conferma il presidente del Comitato di Gestione del Premio, **Valentino Vascellari** – è per noi motivo di grande orgoglio, perché in un paese del buongusto, come l'Italia, vede protagoniste insieme due eccellenze venete. Il Campiello è un'eccellenza culturale da oltre 50 anni, grazie anche al supporto di Confindustria che ha sempre creduto in questo progetto. Ed il Prosecco Superiore un'eccellenza enologica mondiale. Inoltre, come vino di un'area vocata e dalla grande tradizione, la si può definire una vera e propria forma di cultura, proprio come quella letteraria. La soddisfazione per l'ottimo risultato anche di quest'edizione, ripaga del grande sforzo che ogni anno viene messo in piedi per il Campiello. A partire da quello della giuria dei letterati, presieduta da Ernesto Galli della Loggia, che seleziona la cinquina finalisti fra oltre 300 libri editi nell'anno di riferimento al tour di 20 tappe di incontri con gli autori in giro per l'Italia, sino all'elezione del migliore, da parte della giuria di 300 elettori popolari anonimi. Tutte le aziende che supportano questi lungo lavoro assieme a noi, hanno la nostra completa riconoscenza.

"In questi anni – spiega il presidente del Consorzio di tutela **Innocente Nardi** – abbiamo investito in alcune iniziative nel campo artistico e letterario, fra le quali sicuramente una delle più prestigiose è rappresentata appunto dal Premio Campiello, perché desideriamo fare conoscere il nostro vino come espressione dell'arte italiana di fare bollicine. Un'arte che nasce da un territorio straordinario, oggi candidato a Patrimonio Unesco". Agli appuntamenti del Premio Campiello edizione 54 erano presenti i vini delle aziende Andreola, Biancavigna, Bisol, Carpenè Malvolti, Col Vetoraz, Frozza, La Casa Vecchia, Le Bertole, Le Manzane, Lucchetta, Rebuli, Santa Margherita, Valdellovo, Valdo, Val d'Oca e Zardetto.

Oltre al Campiello, è stato un settembre davvero fitto di appuntamenti per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, che lo ha visto protagonista anche il sabato successivo, 17 settembre, grazie alla collaborazione con **Pordenone Legge**, manifestazione di successo, celebre ormai a livello nazionale. Grazie alla consolidata collaborazione con la Fondazione, al termine dell'incontro "Dimmi come comunichi e ti dirò chi sei" il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco ha offerto a tutti gli ospiti un calice di Superiore. Un momento conviviale avvenuto subito dopo l'appuntamento dedicato alla vita quotidiana nell'Italia di oggi con Ilvo Diamanti e Marino Niola, due noti interpreti dell'attualità, della politica e della cultura, attenti soprattutto ai dettagli in cui la realtà si rivela: i modi di dire, i tic, le manie che rivelano nelle abitudini della comunicazione le ombre di un tempo ansioso e pauroso della verità.

Nell'avveniristico museo mondiale
del vino alle porte di Bordeaux,
il Prosecco Superiore,
unico vino italiano presente,
protagonista di eventi
molti apprezzati dal pubblico

Il Superiore *protagonista alla Cité du Vin*

Un vero e proprio museo del vino, declinato in tutte le sfaccettature. Inaugurata lo scorso maggio, la Cité du Vin di Bordeaux (www.laciteduvin.com), avveniristica struttura di dieci piani per un totale complessivo di 13 mila metri quadrati sulle rive della Garonna, ha già riscosso da subito un grande successo. Nei primi tre mesi dall'apertura, la mostra permanente dedicata all'enologia mondiale ha attirato più di 130 mila visitatori provenienti da oltre 120 paesi, francesi in maggioranza, ma anche inglesi, americani, belgi e spagnoli, più centinaia di giornalisti. E nei prossimi mesi il calendario di iniziative è, se vogliamo ancora più ricco e attrattivo. Museo, ma anche struttura multidisciplinare per workshop, convegni, degustazioni, spettacoli, conferenze e molto altro, la Cité du Vin, ribattezzata anche come il "Guggenheim del vino", è un centro dedicato interamente al vino come patrimonio vitale, sociale e culturale dell'intero pianeta, un viaggio attraversi i secoli racchiuso del motto "A world of cultures". Costata 81 milioni di euro, la Cité du Vin conta di accogliere annualmente oltre 450 mila visitatori. Oltre alla mostra permanete di 800 etichette provenienti da 80 territori, Italia compresa, questo vero e proprio museo mondiale del vino dispone di biblioteca, boutique e di un ristorante che offre cucina contemporanea e tradizionale.

In un progetto così importante non poteva certo mancare anche il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, scelto fra la ristretta rosa dei 22 paesaggi del vino più importanti a livello mondiale e protagonista già di molte iniziative della Cité. A partire dagli incontri polisensoriali, veri e propri laboratori di degustazione della durata di un'ora e mezza in uno spazio immersivo unico al mondo, con immagini a 360°, luci, suoni ed odori, che consente di intraprendere un grande viaggio nel cuore dei mercati enologici di quattro continenti, dall'Asia all'America. Un'esperienza davvero unica, che comprende sia abbinamenti virtuali che reali. Il Prosecco Superiore è stato il primo vino europeo proposto assieme ad altri 4 provenienti da America, Asia ed Africa, per una serie di degustazioni alla cieca, in un'atmosfera sensoriale che riproduceva un tipico mercato del Mediterraneo, con suoni, musiche ed odore tradizionali. Servito in un bicchiere nero, in modo che il partecipante non vedesse il colore e le bollicine e rimanesse quindi sorpreso direttamente dal gusto, il Superiore è stato poi raccontato e spiegato nei dettagli a tutti i partecipanti da sommelier professionisti.

Curiosa e inedita anche l'iniziativa che ha visto il Conegliano Valdobbiadene protagonista in occasione degli ultimi campionati europei di calcio, dove i vini provenienti dalle nazioni partecipanti, si incrociavano in un duello virtuale in occasioni delle stesse sfide calcistiche. E proprio il Prosecco Superiore è stato scelto per le degustazioni tematiche pre-match in occasione del quarto di finale che ha visto l'Italia incontrarsi con la Germania. Infine, a partire dal video realizzato con l'elicottero sulla Docg Conegliano Valdobbiadene, verrà realizzato un filmato di 26 minuti sulla nostra denominazione, la sua storia ed i suoi protagonisti che verrà trasmesso su Arte, il principale canale culturale francese nel 2017.

Grande successo per le celebrazioni dei 50 anni della Strada del Prosecco Superiore. Un weekend di festa che ha animato le colline di Conegliano Valdobbiadene percorse dal primo itinerario enoturistico italiano

I 50 anni della Strada del Prosecco Superiore

10 settembre 2016
CINQUANTESIMO
STRADA DEL PROSECCO
Conegliano Valdobbiadene
1966-2016

CAMES®

PROGETTAZIONE COSTRUZIONE MACCHINE ENOLOGICHE

SINCROBLOCCO
LAVATRICE-CLIMATIZZATORE-ASCIUGATRICE

WDT-3/8
LAVA ASCIUGATRICE

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

P.ZERO
ORIENTATORE ALIMENTATORE TAPPI

LR-24
LAVATRICE

Cames srl con unico Socio - 12058 S.STEFANO BELBO (CN) ITALIA - Loc. San Grato 2/A
Tel. 0141/840437 - Fax 0141/843231 - http://www.cames.it - info@cames.it

Dal 1966-2016: 50 lunghi anni sono trascorsi dall'inaugurazione della Strada del Vino Bianco, primo esempio di itinerario enoturistico in Italia, creato prendendo spunto dalla Deutsche Weinstraße, che nel 1935 presentò in Germania il primo esempio del genere a livello mondiale. Vista l'importante ricorrenza, l'intero territorio si è mobilitato per organizzare al meglio la celebrazione, realizzata con un gran lavoro di squadra coordinato dall'Associazione Strada del Prosecco e che ha visto attori attivi il Consorzio di tutela del vino Conegliano Valdobbiadene, i Comuni di Conegliano, Farra di Soligo, Pieve di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Feletto e Valdobbiadene, l'Unpli Treviso e le Pro Loco di Col San Martino, Refrontolo e Valdobbiadene, la Confraternita di Valdobbiadene, l'Associazione Molinetto della Croda, l'Associazione Amici dell'Antica Pieve di San Pietro di Feletto, la Dama Castellana e la Scuola Enologica di Conegliano, segno dell'importanza della Strada come arteria vitale per la promozione enoturistica delle colline storiche del Superiore. "La Strada deve crescere – ha detto Isidoro Rebuli, da pochi mesi riconfermato presidente dell'omonima associazione – per diventare motore di una realtà turistica che ha tutte le carte in regola per attrarre in tutti i mesi dell'anno visitatori e appassionati di ogni parte del mondo. La Strada non è solo un percorso, ma un organismo che ha storia, anima, protagonisti e potenzialità capace di creare marketing del territorio e che ci darà una mano a crescere tutti anche economicamente".

Momento clou della festa è stata la "Rievocazione Storica lungo la Strada del Prosecco", che si è tenuta domenica 11 settembre. In una splendida giornata di sole, le celebrazioni hanno preso il via con un brindisi inaugurale in Piazza Cima a Conegliano, al quale ha partecipato anche la Regina del Vino del Palatinato, Julia Kren, invitata speciale, a sugellare l'importante rapporto di amicizia e di scambio culturale già esistente tra le nostre due regioni. Via XX Settembre, centro storico di

LA NOSTRA VIGNA È LA NOSTRA CASA.

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

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

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

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

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

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

www.prosecco.it

Conegliano, ha accolto un pittoresco corteo con figuranti in costumi d'epoca, tamburini e sbandieratori. Un carro trainato da due splendidi buoi trasportava una vecchia tina in legno utilizzata per raccogliere l'uva che è stata poi pigiata a Valdobbiadene, mèta del corteo. Cinque carrozze trainate da cavalli sono partite per condurre i figuranti della Dama Castellana, i Sindaci dei Comuni del territorio, i Cavalieri della Confraternita di Valdobbiadene, i rappresentanti della Scuola Enologica, della Strada del Prosecco e la Regina del Vino del Palatinato lungo il percorso storico della Strada del Vino. Dopo soste intermedie all'Antica Pieve di San Pietro di Feletto, al Molinetto della Croda di Refrontolo, Villa Brandolini in Solighetto e Col San Martino, l'atto finale della festa si e svolto presso Villa dei Cedri di Valdobbiadene, dove si è compiuta la cerimonia della pigiatura dell'uva conferita dai Sindaci e proveniente dai vigneti di ciascun Comune. Il succo così prodotto verrà poi utilizzato per realizzare la Bottiglia ufficiale per il 50° della Strada del Prosecco Superiore. A ricordo dell'evento è stato anche realizzato, in collaborazione con Poste Italiane, un annullo filatelico sulla Cartolina Rievocativa, appositamente realizzata.

Ma anche la giornata precedente, sabato 10, è stata ricca di momenti emozionanti e spettacolari, grazie alla classica Centomiglia, il tour per auto d'epoca giunto alla sua 11ª edizione. Al via, in un percorso tracciato lungo lo straordinario scenario paesaggistico delle colline del Prosecco Superiore, stupende auto storiche tra vigneti e borghi rurali, con soste presso rinomate cantine della Docg. Oltre 60 equipaggi provenienti anche da Austria, Germania, Inghilterra e Svizzera a conferma dell'internazionalità dell'evento. A vincere questa edizione è stato Christian Roncolato, in coppia con il figlio 15enne Daniel, su Healey Silverstone D27 del 1949.

Frutteto S/V ACTIVE DRIVE

SAME porta nel tuo vigneto e frutteto una soluzione innovativa. Dotato della nuova tecnologia ActiveDrive, basata su sospensione anteriore a ruote indipendenti, su controllo dello smorzamento e su controllo della trazione tramite differenziale, il **nuovo Frutteto S/V ActiveDrive** aderisce ad ogni terreno assicurando un livello superiore di trazione, comfort e sicurezza. Grazie alle sue innovative qualità, 23 giornalisti di principali riviste agromeccaniche d'Europa hanno scelto il Frutteto S/V ActiveDrive come miglior trattore dell'anno nella categoria Specialistici. Sceglilo anche tu.

Scopri di più su **same-tractors.com** e dal tuo concessionario.

Seguici su facebook.com/sameitalia

SAME è un marchio di SDF

TONELLO
MACCHINE PER L'AGRICOLTURA
31045 Motta di Livenza (TV) - Via E. Mattei, 9
Tel. 0422.860409 - www.fllitonello.eu

SAME

Raccontare la biodiversità

Sui canali Facebook e Instagram le fotografie di Diego Ivan illustrano il grande patrimonio di flora e fauna delle colline del Superiore

Biodiversità è un termine ultimamente sempre più in voga, ma che purtroppo in molti casi viene utilizzato con superficialità e poca coscienza di causa. Cosa significa per noi biodiversità, nel Conegliano Valdobbiadene? Significa patrimonio da proteggere, da salvaguardare, da tramandare. Pensiamo sia la nostra più grande ricchezza. Storia e natura hanno reso queste colline il luogo ideale per la coltivazione della vite, il nostro compito è anche quello di proteggere e promuovere il grande bagaglio di flora e fauna che vive nei nostri vigneti, o vicino ad essi. "La nostra vigna è la nostra casa", è il claim dell'ultima campagna di comunicazione del Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, ma è anche la casa di moltissime specie animali e vegetali, che ci rendono ancora più ricchi.

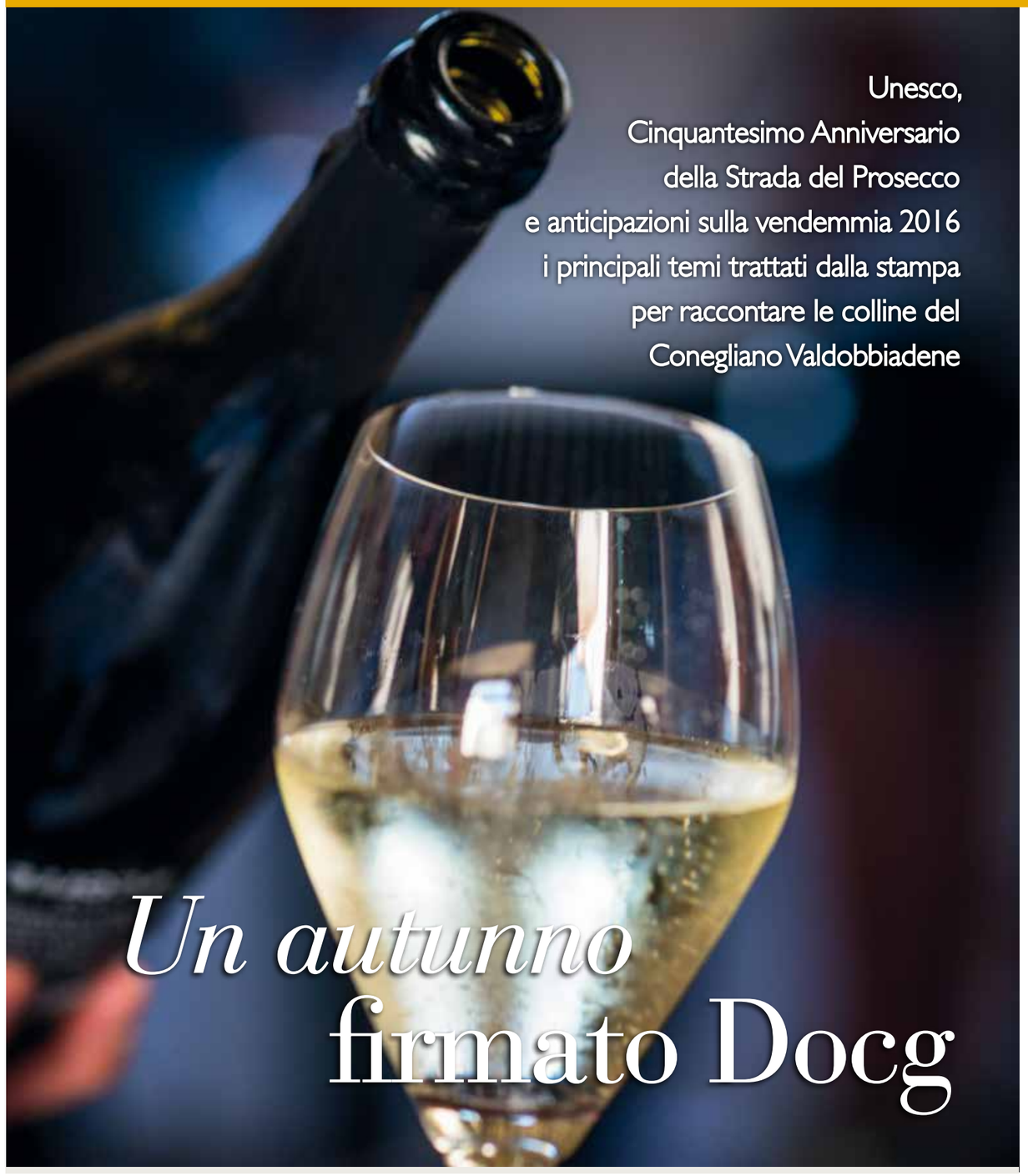
Ci sono diverse strade che si possono percorrere per salvaguardare e valorizzare la nostra biodiversità. La prima è senza dubbio quella della ricerca e dell'innovazione. Stiamo parlando di progetti come Biodivigna, che ha studiato un modello di recupero e gestione del patrimonio di biodiversità viticola nel sistema del vigneto collinare del Conegliano Valdobbiadene; Biodilieviti, che mira al ripristino della biodiversità delle popolazioni di lieviti autoctoni in vigneto per una ecologia ecosostenibile che riduca l'uso di solfiti e di lieviti selezionati non autoctoni; Endoflorvit, lo sviluppo di un sistema agricolo che valorizzi e salvaguardi la biodiversità di flora spontanea e microorganismi endofiti nel vigneto. (I risultati di questi ed altri progetti di ricerca sono disponibili nel sito www.prosecco.it alla voce Il Superiore per l'ambiente).

Un altro strumento per la valorizzazione è, a parer nostro, la comunicazione di questo enorme patrimonio. In quest'ottica, abbiamo iniziato a condividere periodicamente sui nostri profili social, prevalentemente Facebook e Instagram, i più adatti alla veicolazione dei contenuti fotografici, immagini di piante, fiori, rettili e insetti che abitano le nostre vigne. Una sorta di rubrica, ma senza scadenze fisse. Le fotografie, di Diego Ivan, sono rigorosamente scattate nell'area della denominazione e sono corredate da brevissime didascalie. Orchidee selvatiche e ramarri forse per molti non avranno lo stesso fascino rispetto alle splendide immagini di paesaggio collinare che spesso condividiamo (con moltissimo successo!), ma sono comunque un tassello fondamentale nella composizione del complesso puzzle delle colline del Prosecco Superiore.

Parlano della DOCG

QUOTIDIANI E PERIODICI CHE HANNO PARLATO DEL NOSTRO DISTRETTO

www.prosecco.it



Unesco,
Cinquantesimo Anniversario
della Strada del Prosecco
e anticipazioni sulla vendemmia 2016
i principali temi trattati dalla stampa
per raccontare le colline del
Conegliano Valdobbiadene

Un autunno firmato Docg

Molte le testate straniere e nazionali che hanno dato visibilità alla nostra denominazione negli ultimi mesi. Le riepiloghiamo di seguito.

DALL'ITALIA

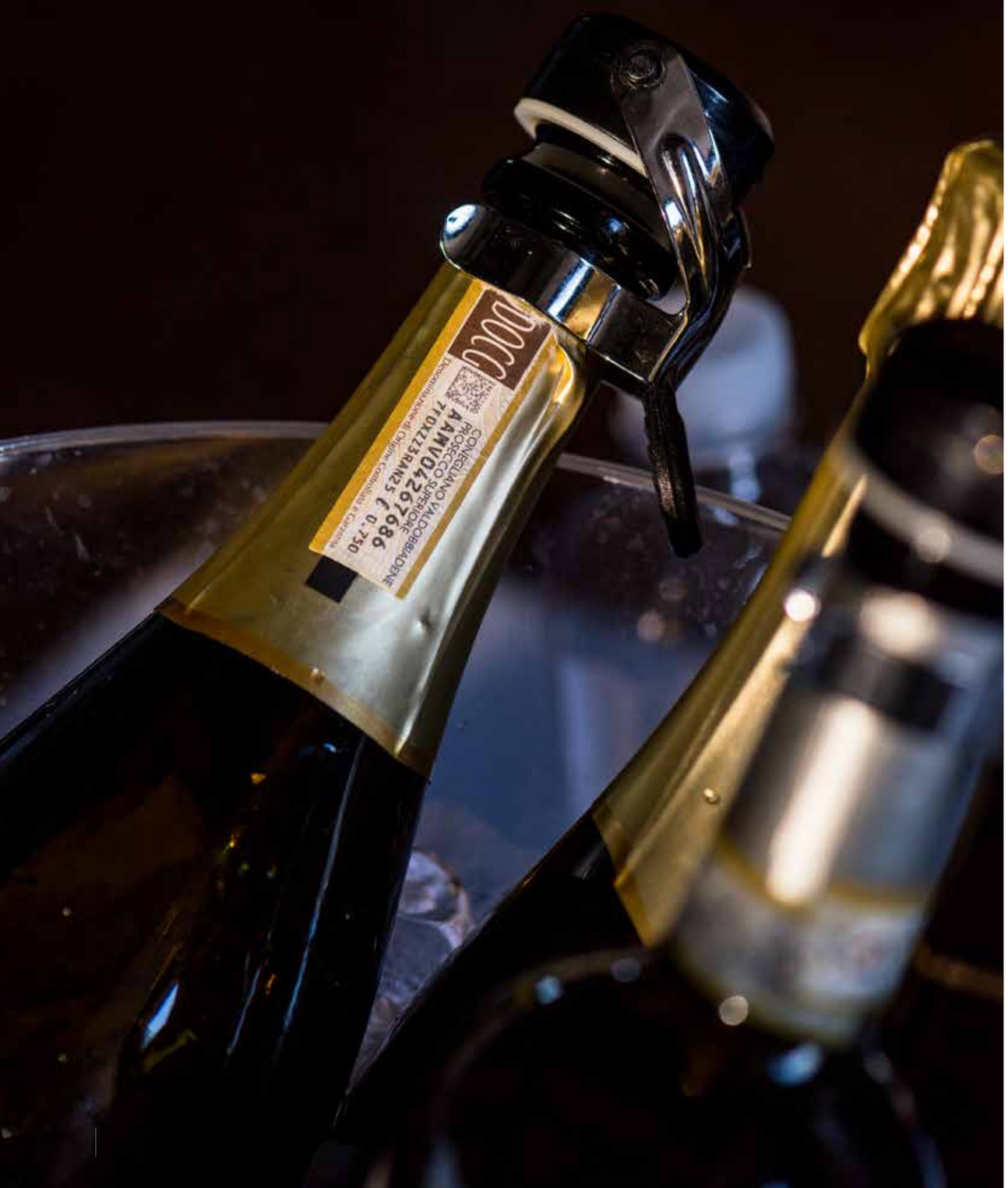
L'autunno del Prosecco Superiore sulla stampa italiana inizia con ben tre notevoli pubblicazioni: un articolo sul mensile **Style** di Rcs e due articoli sui settimanali **Famiglia Cristiana** e **Venerdì di Repubblica**. Tre firme che invitano a visitare le colline del Conegliano Valdobbiadene candidate a Patrimonio dell'Umanità Unesco. Ma i mesi estivi che ci lasciamo alle spalle hanno avuto per protagonista assoluto anche il 50° Anniversario della Strada del Prosecco. A questa celebrazione, ricca di eventi, è stato dedicato spazio da diverse testate cartacee come **Bell'Italia** e **Oggi**, ma anche online su **Italiaatavola.net** e **Primapaginanews.it**. Un compleanno importante che, afferma **Cittadelvino.it**, "ha conquistato il cuore degli stranieri dall'Austria all'Inghilterra, dalla Svizzera alla Germania", che non si sono lasciati scappare l'occasione di partecipare alle celebrazioni in onore del più antico percorso enoturistico italiano. Le testate locali hanno comprensibilmente seguito l'evento: **La Tribuna di Treviso**, in particolare, definisce questa manifestazione come un'esperienza unica che passa dall'arte alla cultura e porta "l'eccellenza anche nei calici di Valdobbiadene". Il 50° della Strada del Prosecco condivide i riflettori con l'ormai rinomata "Vendemmia Eroica", anticipata da una serie di pronostici da parte di testate nazionali come **Italia Oggi** e **Gambero Rosso**, che prevedono un'annata più che positiva, e testate di settore come **Euposia**, che annuncia ottime premesse di eccellenza qualitativa. Dello stesso avviso la stampa locale che con **Il Gazzettino di Treviso** annuncia: "dopo il caldo l'acqua, sarà Super Prosecco"; **Italiaatavola.net** riporta le parole del direttore del centro ricerca per la viticoltura di Conegliano, Diego Tomasi, che afferma: "ci aspetta un'annata di grande qualità". Ultima, ma non meno importante, la partecipazione del Conegliano Valdobbiadene Superiore come bollicina ufficiale del premio Campiello 2016 e del Campiello Giovani, ambiti premi letterari promossi da Confindustria Veneto.

DALL'ESTERO

Tra le pagine della stampa estera non mancano articoli che evidenziano sia la bellezza delle colline "ricamate" dai vigneti sia la qualità che si ritrova nei calici di Prosecco Superiore, in cui si gusta tutta la storia della Glera e la cultura enologica del Conegliano Valdobbiadene. Un "viaggiatore dei territori del vino" come il Master Sommelier canadese John Szabo racconta magistralmente su **Winealign.com** il percorso storico del Prosecco Superiore Docg e spiega le ragioni del suo successo. Ma l'incanto delle colline del Conegliano Valdobbiadene arriva fino in Cina, dove sono stati pubblicati due eccellenti reportage sul territorio e sul Prosecco Superiore Docg da **Fine Wine & Liquor** e **Wine Knowledge**.

Conegliano Valdobbiadene *News*

BOLLICINE DI NOTIZIE - Ottobre 2016 www.prosecco.it



Calici di Stelle: da Venezia a Cortina

Per il secondo anno consecutivo, il suggestivo giardino di Ca' Vendramin Calergi affacciato sul Canal Grande ha ospitato lo scorso 29 luglio la serata inaugurale di "Calici di Stelle", anteprima nazionale della rassegna del Movimento Turismo del Vino in collaborazione con le Città del Vino che dal Nord al Sud anima le notti d'agosto con i migliori vini del Belpaese. In una magica notte d'estate sono state proposte oltre cento etichette di vino provenienti da tutta Italia, selezionate da Veneziaeventi, abbinate a sfiziosi finger food proposti dagli chef del Casinò di Venezia. Il Consorzio per la tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ha partecipato alla serata con una postazione dedicata in cui si è potuto brindare con un calice di Prosecco Superiore Docg. Il weekend successivo del 6 agosto, per il quarto anno consecutivo, è tornato anche l'appuntamento con "Calici di Stelle a Cortina d'Ampezzo". Location d'eccezione le terrazze degli Hotel de la Poste e Hotel Concordia, circondate dal panorama mozzafiato delle Dolomiti. L'evento ha visto un ricchissimo il programma di degustazioni, grazie alle oltre 100 etichette di vino provenienti da tutta Italia e alla partecipazione del Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, che ha offerto l'aperitivo alle cene di "Calici di Stelle", con la presenza dei produttori.

In Cina si studia il Superiore

Lo scorso 25 agosto nello storico Palazzo del Bo di Padova si è svolta la cerimonia conclusiva della Summer School "L'Arte e la Scienza in Italia", organizzata per una quarantina di studenti della ShanghaiTech University, una delle più importanti università cinesi con la quale l'Ateneo di Padova ha di recente siglato un accordo di cooperazione scientifica. Alla cerimonia era presente una delegazione dell'Università ShanghaiTech guidata dal presidente dell'Università stessa, Jiang Mianheng (nella foto), il quale, durante una visita del rettore dell'università patavina presso la loro realtà, aveva espresso interesse per la creazione di un percorso di studi indirizzato ai rapporti tra cibo e salute e più in generale all'approfondimento della cultura gastronomica mediterranea. Il progetto prevede la realizzazione di un circuito internazionale sul "food and safety" per comprendere dal punto di vista medico come anche le qualità dello stile di vita italiano, dettate in primis dal buon vino e dal buon cibo, possano determinare l'allungamento delle aspettative di vita della popolazione mondiale. A questo scopo è stata organizzata una piccola dimostrazione delle eccellenze agroalimentari venete, invitando i maggiori consorzi di produttori veneti di prodotti alimentari e di vini come il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco rappresentato dal responsabile tecnico Filippo Taglietti.

Press Tour per l'Unesco

A supporto della candidatura a Patrimonio Unesco delle Colline di Conegliano Valdobbiadene, con l'intento di far scoprire il fascino dell'area storica del Prosecco Superiore a chi ancora c'era solo passato ma non fermato, sono stati organizzati due viaggi stampa dedicati a giornalisti di quotidiani, mensili e periodici nazionali. Poco più di 24 ore tra viticoltura eroica, bellezze artistiche, cultura enologica e sapienza dell'uomo: i fattori primi che da oltre 140 anni contraddistinguono questo territorio. In queste occasioni sono venuti a trovarci Alessandro Amadei (Spazio Italia, rivista di bordo di Air Dolomiti), Pier Canei (Corriere Style), Francesco Condoluci (VdG Magazine), Rosanna Precchia (Famiglia Cristiana), Silvestro Serra (Qui Touring) e Manuela Soressi (Donna Moderna).

A casa del Superiore, un promo per la salubrità

Sostenere e affermare "la salubrità del territorio di Conegliano Valdobbiadene" è la mission che il Consorzio di tutela si è posto di raggiungere attraverso la campagna pubblicitaria pubblicata su 15 uscite tra settembre e ottobre 2016 nei principali quotidiani locali. La scelta di esprimere il concetto di territorio salubre – dove produrre in armonia con l'ambiente è un impegno sistematico e non occasionale dei nostri consorziati – attraverso il disegno di una casa non è di certo casuale: la propria dimora è un luogo importante, a cui teniamo, pronto ad ospitare chi ci sta a cuore; lo stesso accade per la vigna di ciascun produttore, sempre pettinata e rispettosa nei confronti di chi ci vive attorno.

Innovazione e sostenibilità: un convegno a Milano

Si è svolta a Milano il 4 e 5 ottobre scorsi presso l'Università Bocconi la 4ª edizione nazionale del Salone della Responsabilità Sociale dell'Impresa. Si tratta di uno dei più importanti eventi a livello nazionali dedicato a chi si occupa di sostenibilità, e innovazione sociale, la cui edizione 2016 è stata intitolata "Cambiamento Coesione Competitività". Uno dei temi affrontati è stato quello relativo alla sostenibilità dei sistemi produttivi alimentari che ha visto la presenza del presidente del Consorzio per la Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, Innocente Nardi, intervenuto al convegno "Innovazione e sostenibilità: nuove sfide per la filiera agroalimentare". Il settore agroalimentare italiano, come anche le aziende dell'area storica del Prosecco Superiore, ha avviato un percorso verso una maggior sostenibilità sociale e ambientale delle filiere.

Mappa della zona DOCG

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

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

VIDOR
7. RIVE DI VIDOR
8. RIVE DI COLBERTALDO

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

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

FOLLINA
16. RIVE DI FOLLINA
17. RIVE DI FARRÒ

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

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

REFRONTOLO
23. RIVE DI REFRONTOLO

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

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

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

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

CONEGLIANO
40. RIVE DI SCOMIGO
41. RIVE DI OGLIANO

SAN VENDEMIANO
42. RIVE DI SAN VENDEMIANO

COLLE UMBERTO
43. RIVE DI COLLE UMBERTO

LE CANTINE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BIANCAVIGNA *Soc. Agr. S.S.*
Via Montenero, 8/C - 31015 Conegliano (TV)
tel. +39 0438 788403 - fax +39 0438 789721
info@biancavigna.it - www.biancavigna.it

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

I BAMBOI
Via Brandolini, 13 – 31020 San Pietro di Feletto (TV)
tel. +39 0438 787038 - fax +39 0438 787038
ibamboi@tmn.it

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MORO SERGIO *az agr.*
Via Crede, 10 – 31010 Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438 898381 - info@morosergio.it - www.morosergio.it

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Conegliano Valdobbiadene
IN STAGIONE
TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Numero 3
Ottobre 2016

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 VITAL COOPERATIVI RAUSCEDO

Agente per la zona del Prosecco DOCG

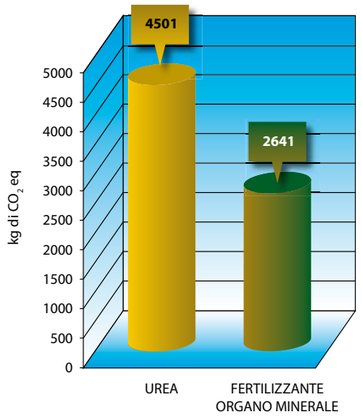
Partner per l'innovazione vitivinicola: SCAM

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

NUTRIZIONE

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

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



Fertilizzazione del vigneto

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

Dichiarazioni certificate EPD

SCAM NUTRIZIONE VEGETALE

DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO

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

questa permette di comunicare informazioni

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

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

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

VENDEMMIA 2016
Qualità oltre le aspettative

La campagna 2016 è stata per certi versi "anomala" considerando il fatto che una chiusura delle attività di raccolta ad ottobre non si verificava da almeno un decennio e più. Il decorso meteoclimatico ha determinato una ripresa vegetativa anticipata rispetto alla media ma, a lungo andare, la stagione si è prolungata per una primavera ed inizio estate fresca e piovosa, facendo sì che l'andamento fenologico si protraesse oltre misura con il raggiungimento della maturazione tecnologica delle uve. Quest'ultimo aspetto in particolare viene analizzato nei prossimi paragrafi per far luce su un'annata certamente interessante dal punto di vista qualitativo, ma con alcuni distinguo derivanti dalla scelta del momento idoneo per uve atte ad essere spumantizzate. Il supporto del servizio tecnico in questo frangente si traduce sia nella raccolta settimanale dei campioni all'interno della Denominazione, sia nel monitoraggio e nell'assaggio delle medesime uve al fine di stabilire i tempi di raccolta in base ai parametri analitici ricavati dagli esami di laboratorio.

Nell'ultimo numero dell'anno di questo Magazine del Consorzio di Tutela verrà invece pubblicato il "Bolle d'annata – 2016" nella versione completa di aspetti fitosanitari e vegetativi per ricavare le riflessioni ed uno storico dati utile per l'avvenire.

CRAPAL OPTIMUM®
TOP 50 Plus

... mi piego
ma non mi spezzo!

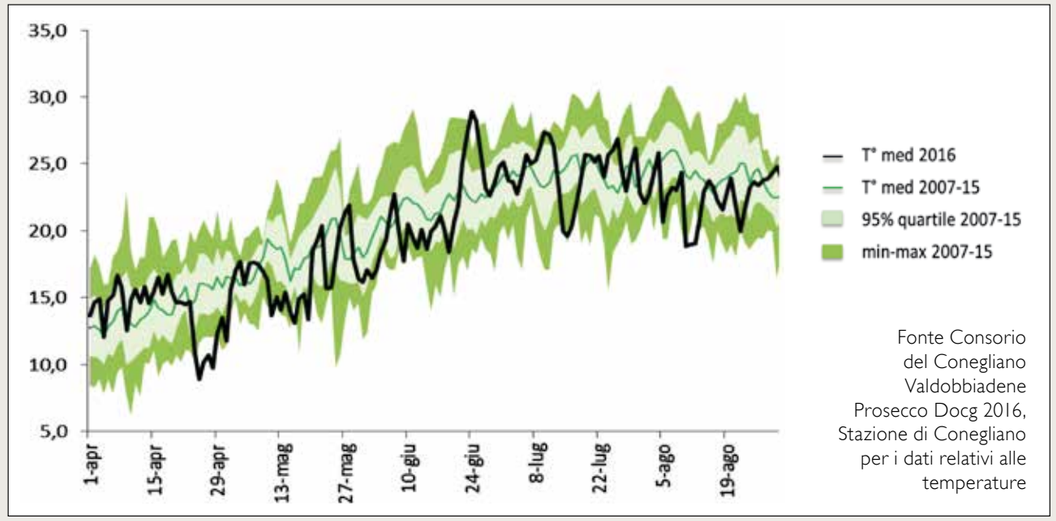
ArcelorMittal | Distribution Solutions Italy
Headquarters | Viale Sicilia 97 | 20052 Monza (MB)
T +39 039 2812225 | **F** +39 039 2812240
www.arcelormittal.com/wiresolutions

ArcelorMittal

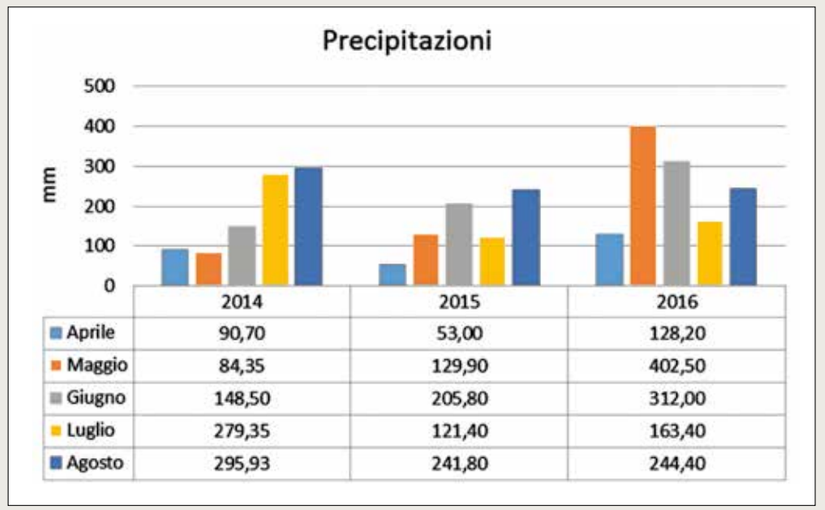
INQUADRAMENTO CLIMATICO

PRE-MATURAZIONE

L'andamento termico nella prima fase primaverile ed in particolare fino al giorno 20 del mese di Aprile è stato al di sopra della media per il periodo, comportando una ripresa vegetativa leggermente anticipata per la media del vitigno nell'area collinare. Dall'ultima decade di aprile invece il quadro termico è rimasto costantemente sotto la media fino alla seconda decade di Giugno. Dalla terza decade dello stesso mese e fino alla seconda decade di Luglio le temperature sono rimaste generalmente attorno alla media, con scostanti fenomeni di "ondate di calore" in particolare a fine giugno, intervallate a qualche calo termico, come quello della metà di luglio. Durante il mese di Agosto la temperatura è stata sotto la media per le prime due decadi per poi innalzarsi leggermente al di sopra della stessa nell'ultima.



Fonte Consorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg 2016, Stazione di Conegliano per i dati relativi alle temperature



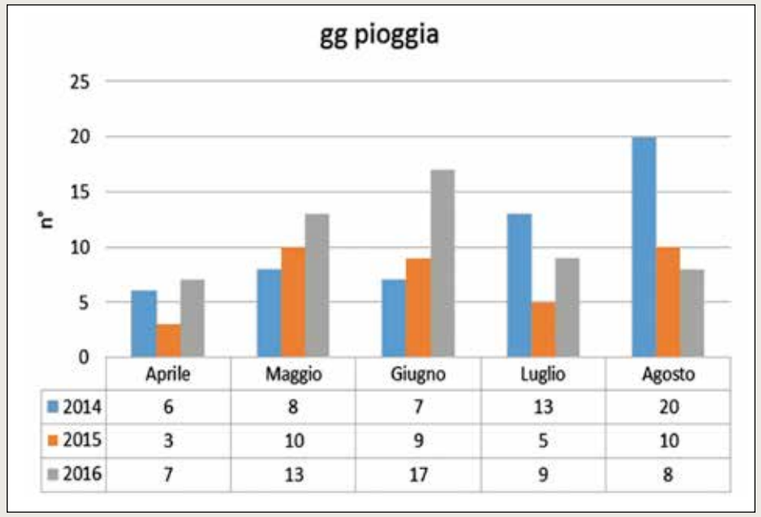
	2014	2015	2016
Aprile	90,70	53,00	128,20
Maggio	84,35	129,90	402,50
Giugno	148,50	205,80	312,00
Luglio	279,35	121,40	163,40
Agosto	295,93	241,80	244,40

Fonte Consorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg 2016, per i dati relativi alle precipitazioni

I mesi di Maggio e Giugno sono stati eccezionalmente piovosi: in media sul territorio sono stati registrati 400 mm circa nel mese di Maggio e 310 nel mese di Giugno, rispetto ad una media storica degli ultimi 20 anni pari a 141 mm di Maggio e 128 mm di Giugno. Allo stesso modo il numero di giornate con pioggia significativa sono stati pari a 13 nel mese di Maggio e 17 nel mese di Giugno.

L'andamento meteo climatico della stagione 2016 pertanto si è caratterizzato per una prima parte, primaverile estiva piuttosto impegnativa nella gestione delle lavorazioni agronomiche e nella tempistica degli interventi fitosanitari.

Tale situazione si è andata attenuando invece dalla metà di Giugno in avanti, con una situazione più stabile dal punto di vista meteo e la possibilità di recuperare le problematiche occorse nel periodo precedente.



	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto
2014	6	8	7	13	20
2015	3	10	9	5	10
2016	7	13	17	9	8

Fonte Consorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg 2016, per i dati relativi alle precipitazioni.

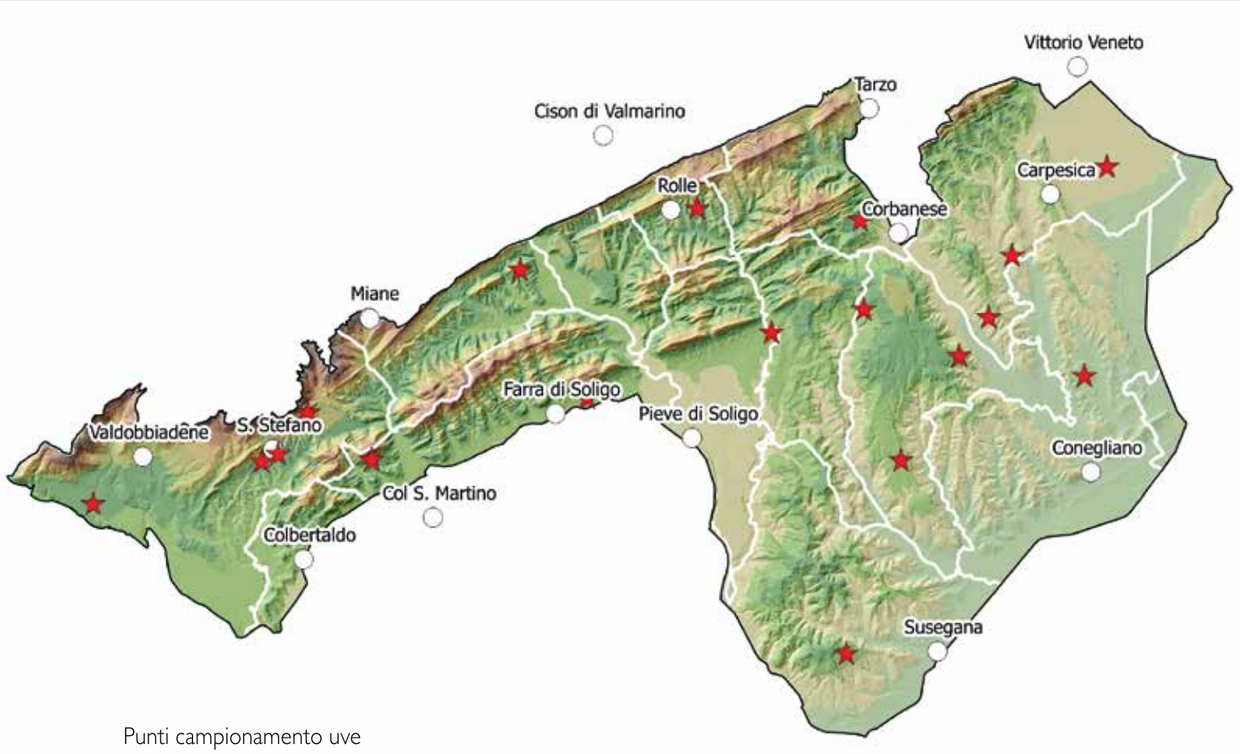
LA MATURAZIONE

Il monitoraggio della maturazione delle uve è divenuto uno strumento di grande utilità e versatilità che si è dotato di una tecnologia dedicata, come la georeferenziazione e la spazializzazione del dato sull'area della Denominazione. Il servizio che continua ormai da più di 20 anni è certamente un valido supporto per tutti i produttori del Conegliano Valdobbiadene garantendo obiettive analisi che fungono da indicazioni utilissime per capire quando raccogliere le uve. La maturazione dell'uva conclude nell'arco di poche settimane il lavoro di svariati mesi del viticoltore, che attende la conclusione della stagione, in un periodo nel quale i ritmi di lavoro sono più lenti. Seppur poetica, la frase non rappresenta la verità dato che il monitoraggio costante della maturazione è un opera da sempre fondamentale per l'identificazione del corretto momento di raccolta. Anche quest'anno, come molti associati al Conegliano Valdobbiadene sanno, i tecnici del consorzio hanno monitorato l'andamento delle maturazioni su 20 stazioni diverse nella DOCG (fig. Punti campionamento uve), cercando di fornire un concreto aiuto ai viticoltori al fine di individuare il momento più corretto per vendemmiare.

I metodi di valutazione della maturità possono essere molteplici e i tecnici della DOCG hanno identificato, come più funzionali agli scopi della produzione di vini spumanti, tre diverse valutazioni. A fianco alle classiche, ma ancora imprescindibili, analisi tecnologiche (°Babo, pH, acidità totale e contenuto di acido malico) sono state affiancate rispettivamente la tecnica di assaggio delle uve (con il metodo dell'ICV) e la spazializzazione dei dati territoriali.

Tale lavoro, come ormai accade da qualche anno, sarebbe vano se il laboratorio di analisi degli "Ex Allievi della Scuola Enologica" non fornisse il supporto indispensabile per le verifiche tecnico-chimiche, permettendo di ricavare le misurazioni, successivamente rielaborate nei grafici e nella mappe di seguito riportate.

L'analisi delle curve di maturazione non può essere decontestualizzata comunque dai dati ricavati nell'analisi climatica che, com'è stato evidenziato,



Punti campionamento uve

TLA

TECNOLOGIE LIQUIDI ALIMENTARI

TARGET

TLA si rivolge a cantine, birrifici, distillerie, oleifici già esistenti e di nuova costruzione.

TECNOLOGIE

CANTINE

BIRRIFICI

DISTILLERIE

OLEIFICI

I NOSTRI SERVIZI

TLA è in grado di offrire alle aziende:
• installazioni chiavi in mano per la produzione di vino, birra e bevande;
• servizi pre vendita e post vendita: consulenza, progettazione tecnica, supporto alla progettazione architettonica, supporto all'attività di cantiere, avviamento impianti, assistenza preventiva, assistenza al bisogno, ricambi.

CONSULENZA

PROGETTAZIONE

SUPPORTO
Supporto alla progettazione architettonica

SUPPORTO
Supporto all'attività di cantiere

AVVIAMENTO
Avviamento impianti

ASSISTENZA
Assistenza preventiva

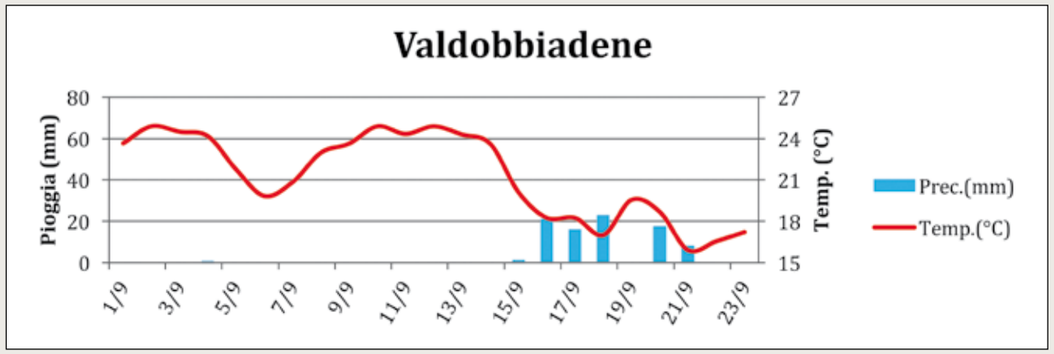
ASSISTENZA
Assistenza al bisogno

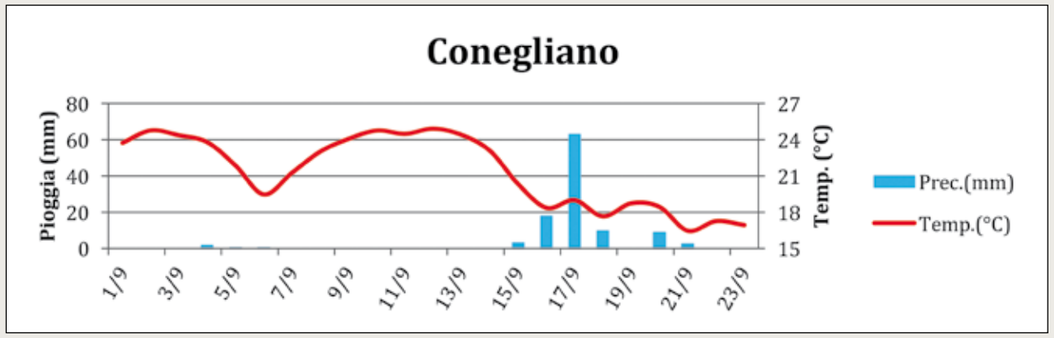
RICAMBI

TLA Tecnologie Liquidi Alimentari Srl • Piazza Giovanni XXIII 11 • 31041 Cornuda • Treviso • Italia
Tel. +39 0423 638057 • Fax +39 0423 571181 • www.tlasrl.it • info@tlasrl.it

condiziona naturalmente il decorso fenologico ed il comportamento vegeto – produttivo dei vigneti all'interno del comprensorio collinare. E ovvio attendersi alcune sfumature e differenze che storicamente emergono dall'analisi chimiche delle uve: notoriamente l'area orientale anticipa di almeno una settimana sulla parte occidentale, mentre il comprensorio più a nord richiede qualche giorno in più prima della raccolta. Tale situazione di "comodo" è stata disattesa dalle analisi raccolte nel corso del 2016, motivo ulteriore per destare molto interesse ad una vendemmia che può essere sorprendente nella qualità. L'andamento della maturazione può essere visualizzato facilmente su un grafico in cui si riporta nell'asse delle ascisse la data di campionamento e nell'asse delle ordinate i valori di zuccheri e di acidità titolabile. La dinamica della maturazione viene però fortemente influenzata dal livello produttivo e dal decorso meteorologico dell'annata.

Analizzando l'andamento meteorologico durante il periodo della maturazione e prendendo ad esempio Conegliano e Valdobbiadene, che rappresentano due posizioni estreme sul territorio della DOCG, si evince che dal primo al 23 settembre di quest'anno l'andamento termico è stato molto simile per le due località, ma il fattore di distinzione è stato l'ammontare delle piovosità verificatesi tra i giorni 15 e 21, come si può notare dai grafici di seguito.





Il fattore che accomuna entrambe le località è comunque il calo delle temperature verificatosi in corrispondenza delle piogge, che hanno avuto inizio il giorno 15.

Nella figura successiva vengono rappresentati gli andamenti dell'accumulo zuccherino storico (in giallo) a confronto con quello del 2016 (in rosso); accanto a questi la degradazione dell'acidità titolabile come media storica (in azzurro) a confronto con l'andamento nel 2016 (in blu). Nell'elaborazione che viene proposta per la denominazione DOCG, è stato messo assieme un database di andamenti di maturazione dal 1997 al 2015. Per ogni annata è stata valutata la data alla quale le uve avevano un livello di zuccheri pari a 10°Babo e questa data è stata poi utilizzata come zero di maturazione ricalcolando per le diverse date i giorni di differenza rispetto a questo valore zero di riferimento. In questa maniera è stato possibile eliminare le differenze tra le annate e rendere sovrapponibili tutte le curve ottenendo un andamento storico di riferimento.

I 7 MAGNIFICI CLONI DI GLERA SELEZIONATI DAI VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

STUDIOFABBRO.COM 09-2015

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

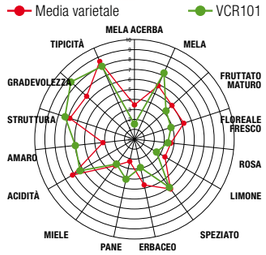
L'innovazione in viticoltura

GLERA

VCR101
(Biotipo Tondo)

Dà vini di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, con profumo di mela, fini, sapidi, freschi; si presta alla spumantizzazione (Charmat lungo). Ottime l'acidità e la tipicità.

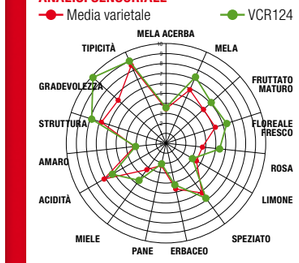
ANALISI SENSORIALE



VCR124
(Biotipo Balbi)

Il quadro aromatico del vino risulta caratterizzato da sentori floreali e fruttati persistenti (mela matura). Equilibrato, mantiene un'ottima freschezza e si presta sia alla preparazione di vini tranquilli sia per frizzanti e spumanti.

ANALISI SENSORIALE

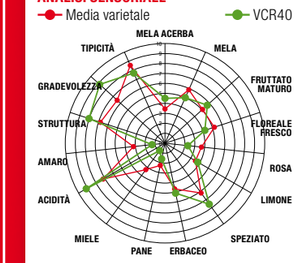


GLERA LUNGA*

VCR40

Dà vini di ottima acidità fissa e buona alcolicità con un quadro aromatico dove risultano prevalenti i sentori fruttato-speziati. Ottima la struttura.

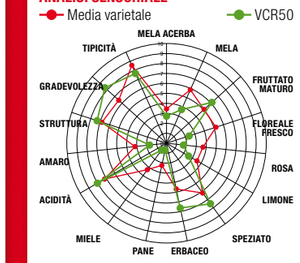
ANALISI SENSORIALE



VCR50

Dà vini caratterizzati da vegetale fresco e fruttato maturo. Ottime l'acidità e la struttura. In taglio con il Tondo apporta struttura e fruttato.

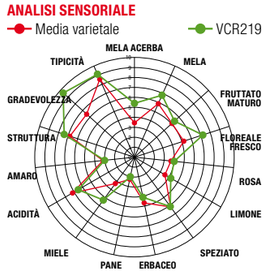
ANALISI SENSORIALE



VCR219
(Biotipo Balbi)

Il quadro aromatico del vino risulta caratterizzato da sentori di mela verde, floreale fresco ed agrumi. Buone l'acidità, la persistenza e la struttura.

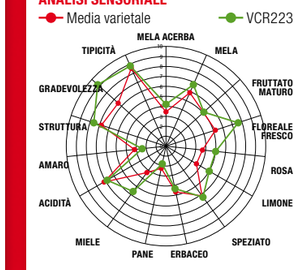
ANALISI SENSORIALE



VCR223
(Biotipo Balbi)

Il quadro aromatico del vino risulta caratterizzato da sentori di frutta, mela matura, limone e floreali freschi. Ottimo per vini freschi e frizzanti.

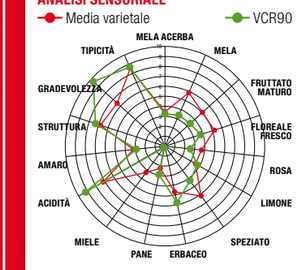
ANALISI SENSORIALE



VCR90

Dà vini caratterizzati da sentori erbacei e leggero speziato, di ottima acidità. È consigliato in taglio con il Tondo per prodotti freschi e frizzanti.

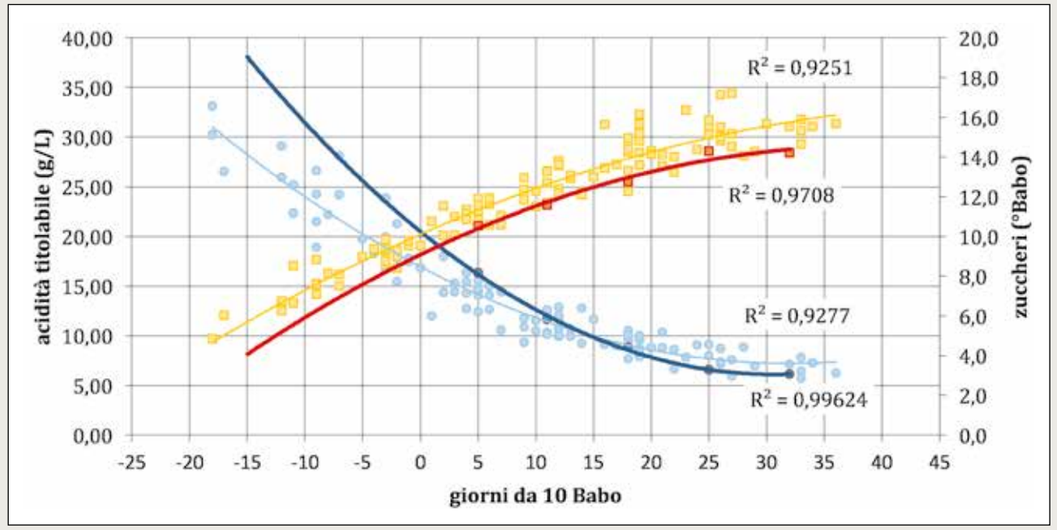
ANALISI SENSORIALE



*Può entrare tra i complementari fino ad un massimo del 15%

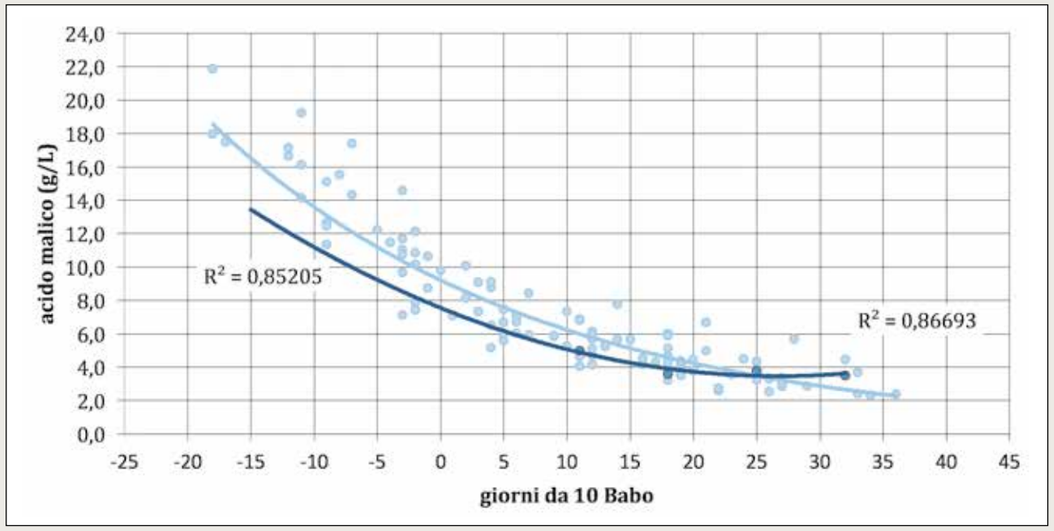
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

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



Dal confronto con lo storico si può capire facilmente come nell'annata 2016 i dati dell'accumulo zuccherino hanno mostrato un andamento più basso rispetto alla media, contrariamente all'andamento della degradazione dell'acidità titolabile. I valori iniziali di acidità titolabile sono superiori alla media come riportato in figura, il dato scende poi sotto le media nella prima metà di Settembre a causa sia dell'andamento delle temperature sopra la media, sia delle piogge verificatesi nel periodo.

Allo stesso modo, la figura sotto riportata rappresenta l'andamento del contenuto di acido malico che, naturalmente, è legato all'andamento dell'acidità titolabile. Si può apprezzare come nella parte conclusiva della curva del 2016 (in blu) i valori si attestino sopra la media storica per il periodo. Un segnale confortante per la qualità spumantistica delle uve a dispetto di un millennio che ha quasi sempre negato la possibilità di conservare così a lungo la freschezza e la croccantezza delle uve.



FRESCHI SRL
SCATOLIFICIO
PROPOSTE CHE PROTEGGONO ED ACCOMPAGNANO
I VOSTRI SUCCESSI

I campionamenti eseguiti nelle 20 località rappresentative degli areali della denominazione DOCG, hanno consentito di valutare come le peculiarità microclimatiche si ripercuotano sui dati di maturità tecnologica e di evidenziare gli anticipi/ritardi di maturazione delle uve nel corso degli anni.
I campionamenti sono iniziati in data 23 Agosto, con largo anticipo rispetto all'inizio delle operazioni di vendemmia nel territorio della DOCG e sono proseguiti con cadenza settimanale regolare nelle seguenti date: 29 Agosto, 5 Settembre, 12 Settembre, 19 Settembre, per un totale di 5 campionamenti, che hanno consentito di seguire l'intero arco della maturazione della Glera nella DOCG.
I dati di maturazione sono stati organizzati all'interno di un GIS ed utilizzati per elaborare mappe tematiche specifiche per ogni parametro nei diversi momenti di maturazione. Nel dettaglio è stato possibile produrre 5 mappe del territorio, corrispondenti alle date dei cinque campionamenti, per ciascuno dei parametri analizzati in laboratorio. Di seguito illustreremo l'andamento temporale di zuccheri, acidità totale, pH ed acido malico, riportando anche le mappe territoriali ritenute più significative.

Per quanto riguarda gli zuccheri la situazione iniziale risultante dal primo campionamento (fig. 1) evidenzia

Fig 1

uno stato della maturazione che vede la zona a Sud – Est attorno ai comuni di Susegana e Conegliano, in netto anticipo rispetto al settore Ovest della DOCG. Si evidenzia in particolare il gradiente negativo dei valori Babo da Farra di Soligo verso Col S. Martino, con un picco negativo a Nord-Ovest in località S. Stefano, con uno scarto di 3 Babo tra i valori massimi (12 Babo) e minimi (9 Babo).
E possibile affermare che il quadro iniziale del Babo sul territorio della DOCG fosse molto simile a quello del 2015, quando, come spesso accade, le zone più "fresche" hanno un ritardo nell'accumulo zuccherino.

Nell'arco delle due settimane successive, la situazione si è modifica profondamente per una accelerazione della maturazione nella zona centro-meridionale della DOCG, in un'ipotetica fascia che collega Susegana con Pieve di Soligo e Colbertaldo, con un gradiente negativo verso Nord_Est e Nord_Ovest che evidenzia i valori più bassi del Babo ai due estremi del territorio: tra S. Stefano e Miane a Nord-Ovest e Carpesica, Vittorio Veneto a Nord-Est (fig. 2).
Si rileva pertanto che l'andamento meteo caratterizzato da

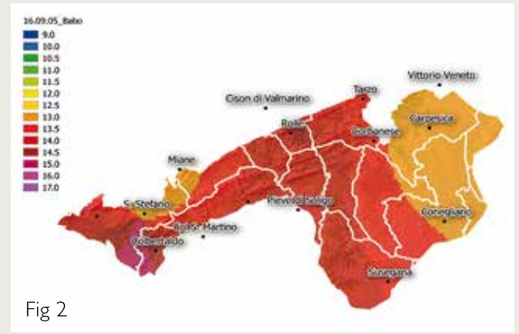


Fig 2

un periodo caldo e asciutto compreso tra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre ha favorito un più rapido accumulo di zuccheri nelle zone più calde a Sud e, probabilmente, con maggiore pendenza della fascia centrale della denominazione. La fase finale della maturazione, concomitante con le piogge di metà Settembre ha visto successivamente un recupero in termini di accumulo zuccherino da parte della zona est del Coneglianese (fig 3).

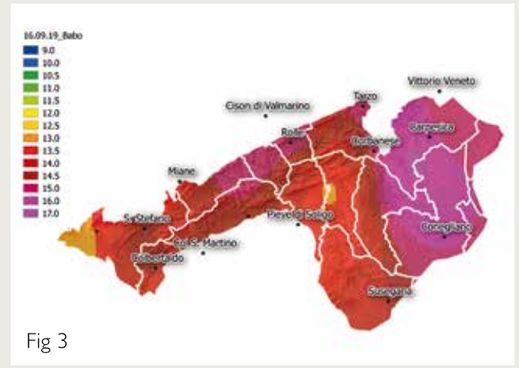


Fig 3

Guardando ora al quadro della acidità si può rilevare che all'inizio del campionamento, in data 23.08, la situazione fosse pressoché omogenea su tutto il territorio della DOCG, senza le differenze osservabili relativamente al dato del Babo. Una discreta evoluzione, ma ancora troppo attenuata, si è avuta nel campionamento

Fig 4

Fig 6

Fig 9

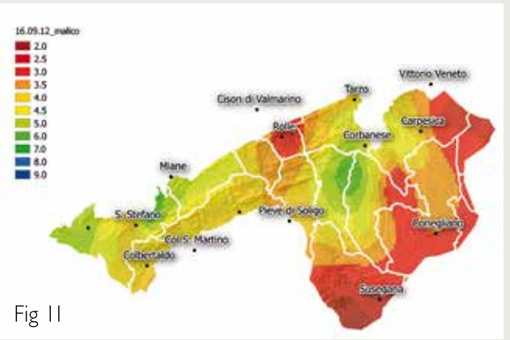


Fig 11

Fig 5

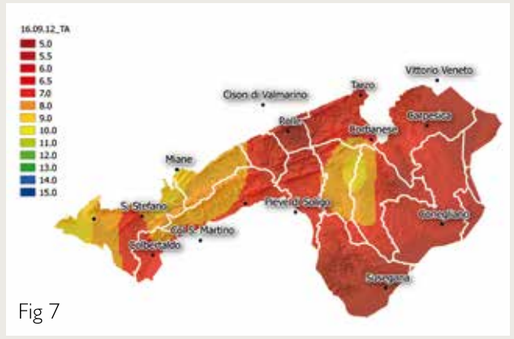


Fig 7

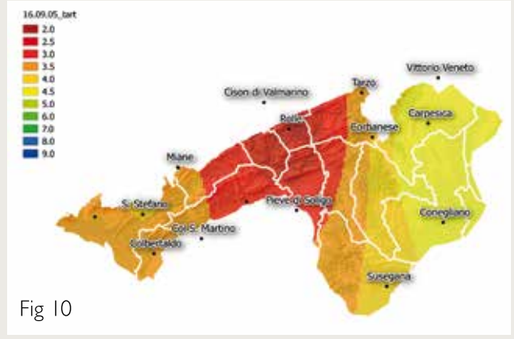


Fig 10

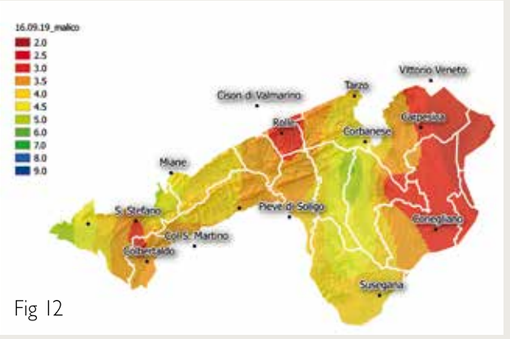


Fig 12

successivo. (fig. 4 e fig. 5). L'andamento stagionale delle due settimane successive, finalmente caldo e asciutto, ha portato ad una rapida evoluzione del quadro acidico in seno alla DOCG, prevalentemente nelle zone più calde a sud e sui suoli meno profondi delle zone collinari più erte. Questo andamento manifesta qualche analogia con quanto osservato in relazione al dato Babo (fig. 6 e fig. 7).

Come visto in precedenza con le curve di maturazione, il protrarsi del meteo ad andamento tipicamente estivo, ha contribuito ad un rapido calo dell'acidità, che, con il trascorrere dei giorni ha toccato in alcuni casi livelli minimi, i quali di fatto hanno dato il via ad alcune prime raccolte di uva, soprattutto nei vigneti più giovani o di varietà più precoci. Al contrario, al fine di ritardarne la maturazione o con lo scopo di mantenere un livello dell'acidità consono agli obiettivi enologici di spumantizzazione, alcuni viticoltori si sono avvalsi delle irrigazioni di soccorso, prevalentemente nelle zone colorate in rosso.

L'arrivo delle consistenti piogge verificatesi verso la metà del mese di Settembre ha poi nuovamente normalizzato la situazione portando ad una maggiore uniformità dei valori legati all'acidità delle uve (fig. 8).

L'acidità malica, invece, assume un andamento piuttosto differenziato in base all'area di campionamento. Tale

Fig 8

parametro, di fondamentale importanza per la qualità spumantistica, è un riflesso dell'annata, in quanto fa risaltare il decorso caldo della prima parte della maturazione delle uve. Gli effetti di questo periodo asciutto a cavallo fra agosto ed i primi quindici giorni di settembre si possono percepire prevalentemente nell'area centrale della Denominazione, dominata dalla "croda" e da suolo scarno in termini di ritenzione idrica (fig. 9 e 10). Le temperature notturne dei giorni seguenti, molto fresche, unite ad interventi di irrigazione, hanno determinato un quadro più variegato nei successivi due campionamenti con una spazializzazione meno netta dei valori che, comunque, sono rimasti, salvo alcuni casi, in un range favorevole per la presa di spuma (fig. 11 e 12).

admp.it

Dal 1976, quando su iniziativa di alcuni Direttori di Cantine Sociali e Imprenditori e con la preziosa collaborazione del Prof. Carlo Miconi, venne fondato il Laboratorio, molte cose sono cambiate. La nuova sede di Refrontolo, dotata delle più moderne tecnologie e che si sviluppa su oltre 600 m² è solo la novità più recente. C'è altro invece che è rimasto invariato in 40 anni: la passione e la serietà per un lavoro che è l'anima del vostro.

- ANALISI DI CONTROLLO QUALITÀ DEI PRODOTTI DI ORIGINE VINICOLA
- PRODUZIONE E VENDITA DI REAGENTI ANALITICI
- SERVIZI E CONSULENZE SU VITICOLTURA, LEGISLAZIONE SICUREZZA E CERTIFICAZIONE

NUOVA SEDE

LABORATORIO ENOCHIMICO

Ex allievi Scuola Enologica Conegliano _ Soc. Coop.

Refrontolo (TV) · Via Crevada, 53 · tel. 0438 451464 · fax 0438 451468 · info@labenochimico.it

Analisi sensoriale delle uve

Dando seguito al percorso iniziato con la vendemmia 2015, anche nel 2016 in aggiunta ai normali rilievi pre-vendemmiali di maturazione tecnologica, è stata svolta l'attività di monitoraggio della maturazione delle uve Glera dal punto di vista sensoriale

Rispettando la prassi sperimentata e consolidata nella scorsa vendemmia, su ciascuno dei campioni di uva prelevati nelle diverse date, è stata eseguita, in parallelo all'analisi chimica, un'analisi organolettica dei parametri e descrittori principale attraverso il protocollo di degustazione messo a punto presso l'Institut Coopératif de la Vigne et du Vin di Montpellier (www.icv.fr), ed applicata nella pratica da oltre dieci anni in tutto il mondo.

I campioni sono stati come sempre assaggiati in ordine casuale ed alla cieca, anonimizzando la stazione ovvero il vigneto da cui proveniva l'uva. Il panel di degustazione, in aggiunta ai tecnici del Consorzio di Tutela, si è arricchito quest'anno di un tecnico di laboratorio Enochimico "Ex Allievi".

Il monitoraggio sensoriale delle uve, al fine di fornire un quadro completo ed esaustivo sull'andamento della maturazione, ha richiesto n. 3 sessioni di assaggio, in un arco temporale di circa 15 giorni, nelle date del 5 Settembre, del 12 Settembre e del 19 Settembre.

Nel 2015 la prima sessione di assaggio fu eseguita il 28 Agosto, 8 giorni prima rispetto al 2016, ottenendo tuttavia un quadro organolettico delle uve del territorio molto simile. Ciò sta testimoniare il fatto che l'annata 2016 è stata sostanzialmente più tardiva rispetto alla precedente, come ci si poteva attendere dal posizionamento della fase fiorale e dal trend meteoclimatico dell'intera stagione generalmente più fresco e piovoso dell'annata precedente.

r una corretta interpretazione dei grafici, si ricorda che per tutti i parametri il punteggio più alto corrisponde sempre ad una maturazione maggiore. Di tutte le stazioni indagate, è stata ricavata la moda dei punteggi assegnati, cercando così di individuare la prevalenza fra le 20 località.

Osservando l'andamento della maturazione nel corso delle tre sessioni di assaggio (grafico 1), appare evidente come le uve del territorio abbiano avuto come l'anno scorso un sostanziale progresso della maturità soprattutto per quanto riguarda i descrittori relativi alla polpa, seppur con una dinamica più lenta rispetto al 2015.

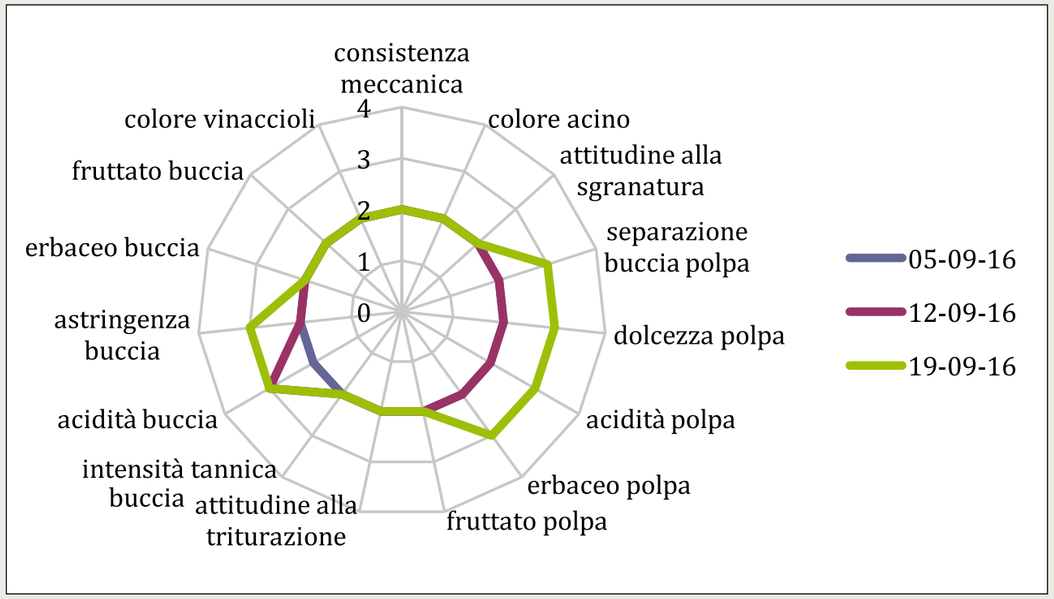


Grafico 1

Anche da un punto di vista meccanico, gli acini si sono dimostrati nel corso del 2016 più restii a ridurre la loro consistenza e la attitudine a staccarsi dal rachide; tale comportamento, che si abbina anche ad una maggiore persistenza nel 2016 delle note vegetali sia della polpa che della buccia durante la prima fase della maturazione, può essere riconducibile ad un andamento meteo stagionale più fresco e piovoso, che ha ritardato le maturazioni. (grafico 2)

Con gli assaggi finali delle due annate, eseguiti in data 08 settembre 2015 e 19 Settembre 2016 (con un ritardo quindi di circa 10 giorni rispetto all'ultimo assaggio del 2015), si è raggiunto comunque alla fine un quadro di maturità molto simile (grafico XX), a conferma del fatto che il 2016 ha avuto un ritardo rispetto al 2015. Tale ritardo però è coinciso con un favorevole progresso meteorologico – caldo asciutto e ventilazione moderata - delle settimane a cavallo fra la fine di agosto e la prima metà di settembre. In tale analisi, non può essere dimenticata la pioggia significativamente importante all'interno dell'area collinare, in corrispondenza del weekend fra il giorno 16 ed il giorno 18 settembre.

Analogamente a quanto verificatosi già nel 2015, il 2016 registra un ritardo della maturazione organolettica dei campioni provenienti dalla zona di Valdobbiadene, rispetto a quelli provenienti dalla zona di Conegliano (grafici 3 e 4).
Più nel dettaglio è possibile individuare come i grafici evidenzino alcune differenze tra le due zone: in particolare, i parametri della polpa e della buccia assumono contorni con una tendenza verso valori di maturità più avanzata per l'area di Conegliano, mentre la parte alta del grafico, riferita all'aspetto visivo degli acini, ha il medesimo andamento per entrambe le zone. Ciò testimonia, una caratteristica abbastanza nota per la varietà Glera, che, malgrado colore e consistenza dell'acino possano far pensare ad un'uva poco matura, per certi versi ed in certe annate, compresa questa, tale sensazione empirica può spesso ingannare il viticoltore.
E' utile sottolineare che nel corso del 2015 entrambe le zone, ma in particolare quella di Valdobbiadene, durante l'ultimo assaggio hanno mostrato un quadro di maturità superiore rispetto al 2016, segno che tra le due annate il gap temporale per la raccolta delle uve e quindi per una maturità tecnologica adeguata può considerarsi superiore ai 10 gg.

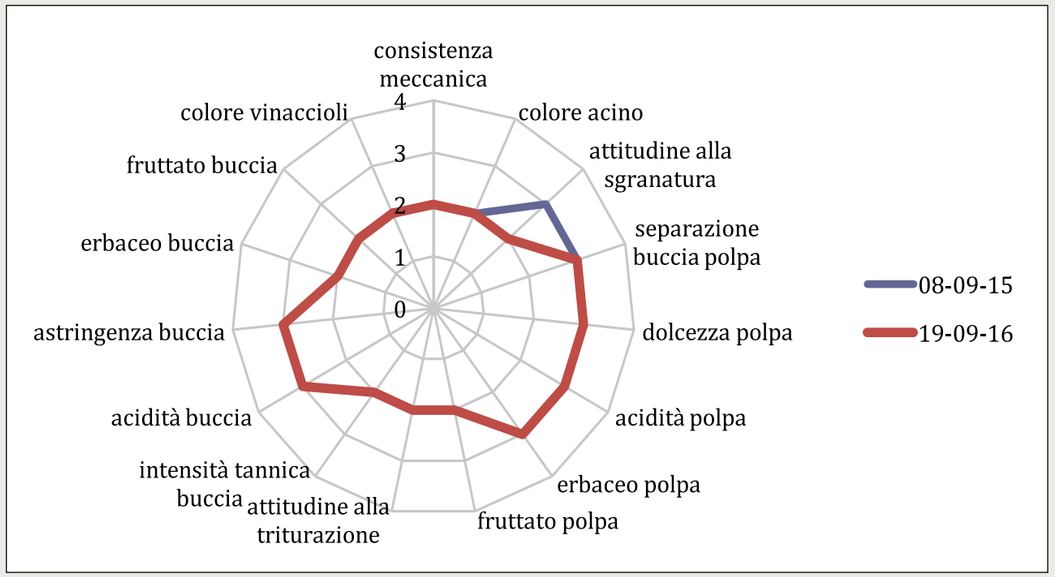


Grafico 2

centroeno

- Distributore in esclusiva prodotti enologici ERBSLÖH
- Attrezzature per l'enologia
- Laboratorio analisi enologiche
- Controllo qualità
- Progettazione cantine

... facciamo crescere il tuo vino ...

San Michele all'Adige (TN) via Marconi 29 - tel: 0461 650094 - email: info@centroeno.com - www.centroeno.com

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 DAA telematico · business intelligence · gestione ad hoc zucchetti

Computer Systems Qualified Partner

Computer srl
SOLUZIONI HARDWARE & SOFTWARE
ASSISTENZA - CONSULENZA - INTERNET

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ DNV·GL ISO 9001

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)

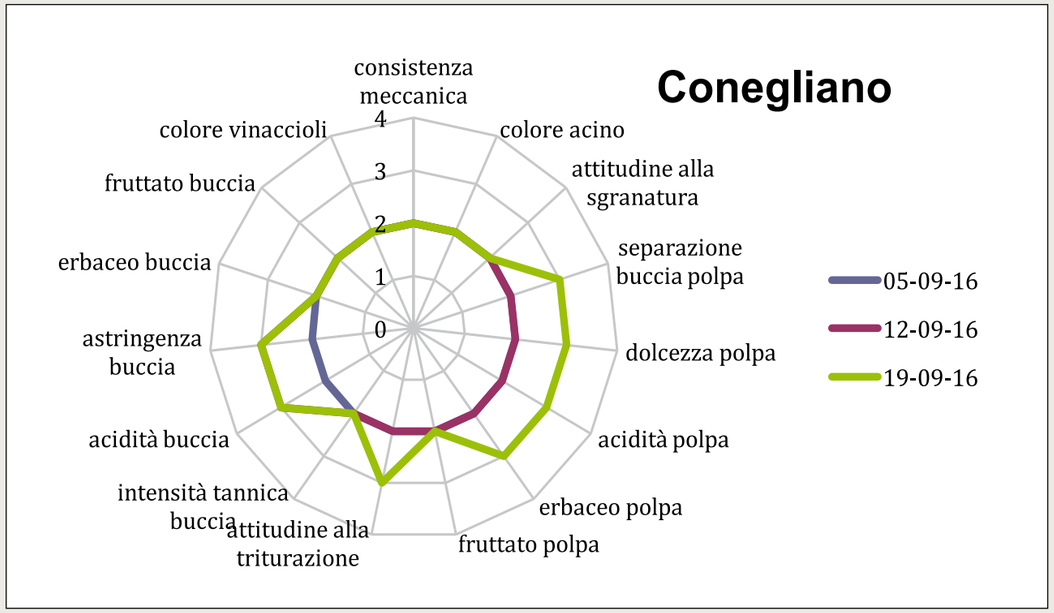


Grafico 3

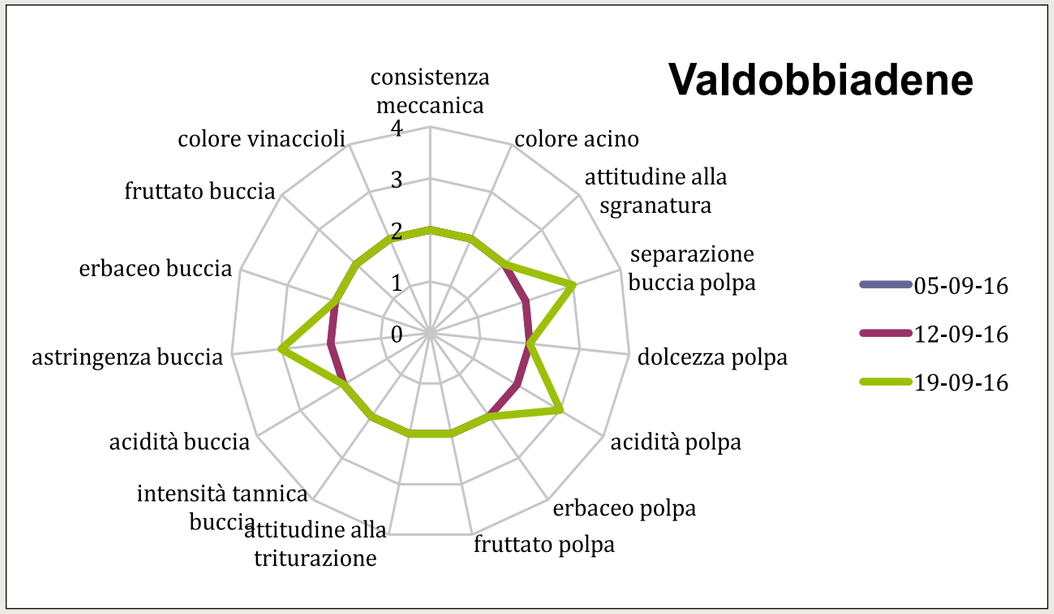


Grafico 4

Comparando i quadri organolettici finali delle due zone è possibile evidenziare maggiormente le differenze di maturità delle uve nella stessa data. Una ulteriore informazione utile a livello di comparazione fra le annate 2015 e 2016 consiste nell'evidenziare come le differenze tra i due areali appaiano nel complesso maggiori nel 2016 che nel 2015. Si può ipotizzare che l'andamento climatico più fresco e piovoso della stagione abbia amplificato le differenze organolettiche delle uve che, al contrario, si presentavano piuttosto smorzate dall'andamento particolarmente caldo dell'estate 2015 (grafico 6).

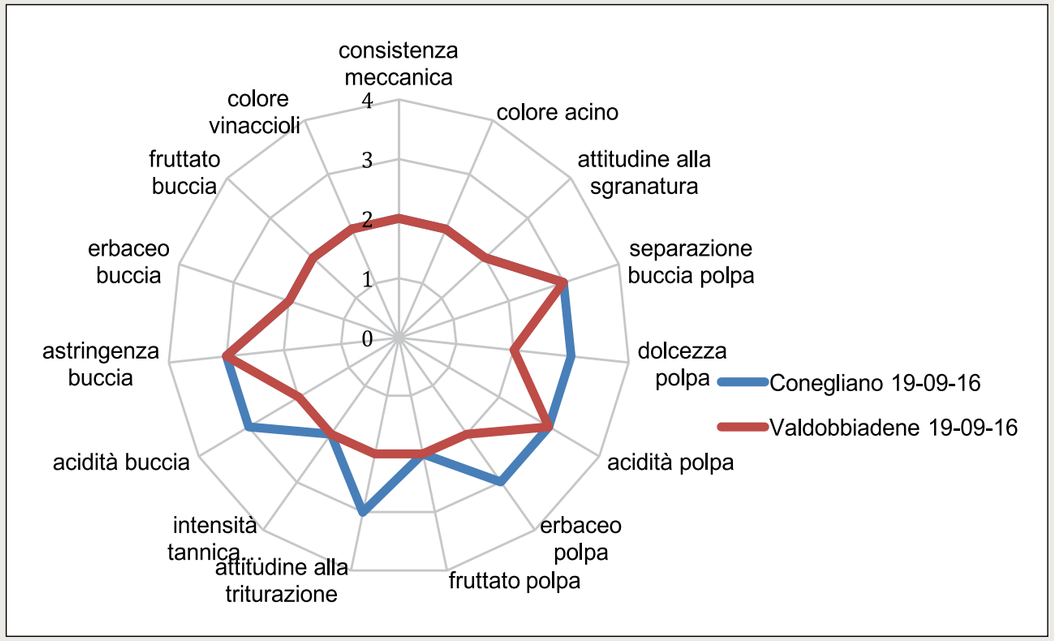


Grafico 5

Banca della Marca è vicina al mondo dell'agricoltura con uno speciale servizio finanziario.

Grazie all'Ufficio dedicato e al suo personale qualificato fornisce tutta l'assistenza e la consulenza necessarie agli operatori del settore agricolo.
Il Progetto Agricoltura si occupa di:
- pratiche per l'ottenimento di contributi comunitari
- prestiti di conduzione
- finanziamenti ed agevolazioni per
  - investimenti aziendali
  - macchine agricole
  - impianto vigneti e molto altro.

Maggiori informazioni presso le filiali di Banca della Marca o nel sito internet www.bancadellamarca.it

PROGETTO AGRICOLTURA E AMBIENTE

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

ADV ALDOSEGATI.COM

DEMATERIALIZZAZIONE REGISTRI DEI PRODOTTI VITIVINICOLI

Il 1 gennaio 2017 entrerà in vigore il D.M. 293 del 20 Marzo 2015 che obbligherà gli operatori del settore vitivinicolo a comunicare telematicamente al SIAN(Sistema Informativo Agricolo Nazionale) le operazioni di cantina con conseguente abbandono dell'attuale tenuta cartacea dei registri.

Dal 1 aprile 2016 è iniziata la fase di sperimentazione e Spazio Informatico, con 20 anni di esperienza informatica nel settore vitivinicolo, propone supporto e consulenza alle aziende che intendono partecipare al periodo di prova e affrontare le innumerevoli problematiche che la dematerializzazione comporta. È un'attività da pianificare in anticipo per non trovarsi impreparati e per non perdere l'occasione di collaudare l'invio telematico di tutte le attività vitivinicole svolte nella propria azienda.

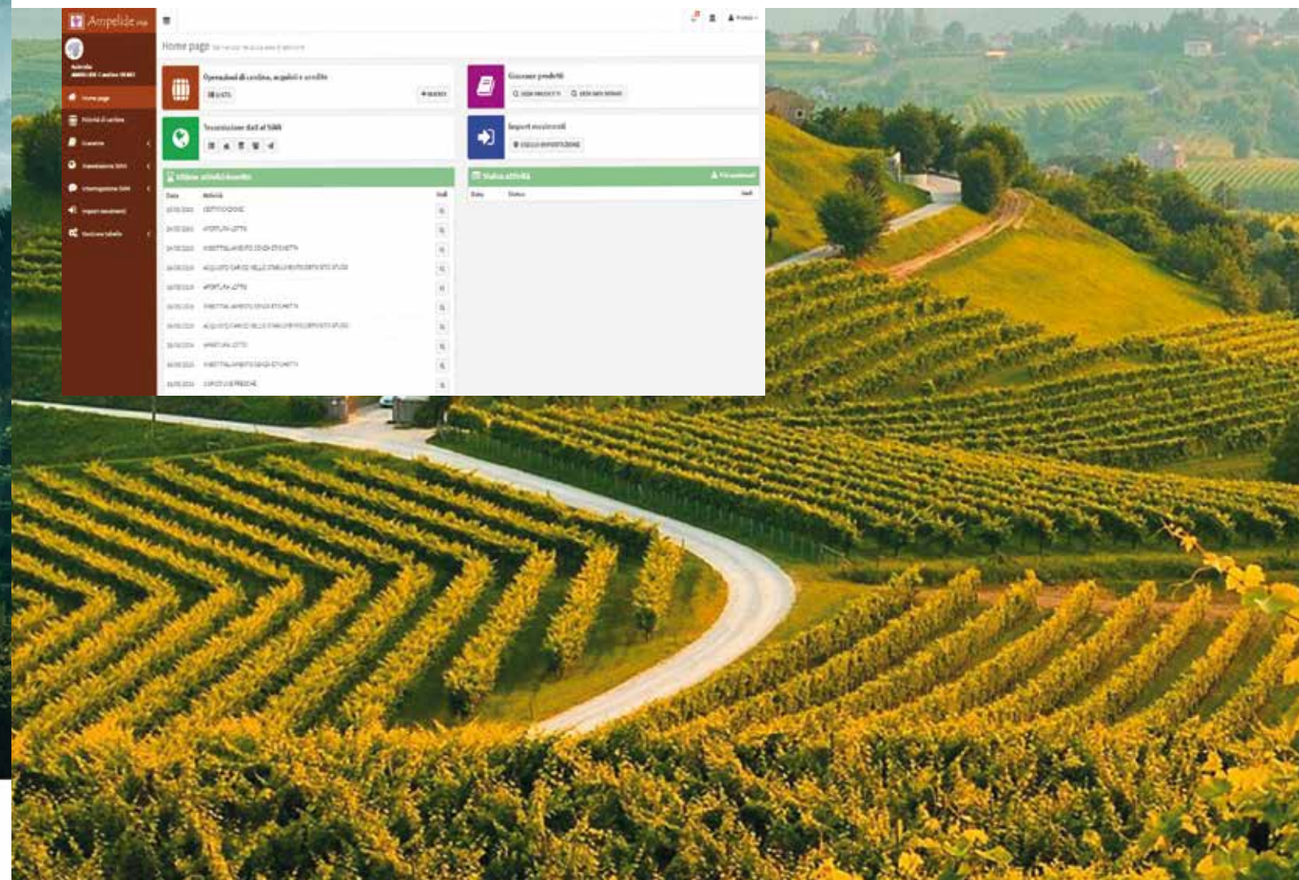
Grazie alla partecipazione al gruppo di sperimentazione ed al tavolo di lavoro della commissione tecnica del MIPAAF, Spazio Informatico ha già integrato il software Ampelide del modulo 'Dematerializzazione' che permette la trasmissione dei dati in modalità web service, rispettando le richieste del MIPAAF.

Per chi desidera operare da qualsiasi dispositivo (PC, Tablet e Smartphone) è disponibile anche la versione CLOUD, che rappresenta la soluzione ideale per enti e consulenti che gestiscono i registri per conto di terzi e per le cantine che desiderano condividere con il proprio consulente le informazioni archiviate.

Per maggiori Informazioni, visitate il Sito www.viniegrappe.it o scrivete a commerciale@spazioinformatico.com.

SPAZIO INFORMATICO SNC
Viale Italia, 196 - 31015 Conegliano (TV)
Tel. 0438 402981 - info@spazioinformatico.com
www.viniegrappe.it

Ampelide®
al servizio della vitivinicoltura



REPORT VENDEMMIALE

Quando l'asfalto delle principali direttrici stradali si tempesta di appiccicose corsie di mosto è il segnale inequivocabile che la vendemmia ha raggiunto il suo climax. Il lavoro di un anno intero trascorso a preservare dalle intemperie il frutto di una stagione raggiunge il proprio compimento in questo tragitto, lungo o corto, che separa il viticoltore dalla tramoggia che accoglierà le proprie uve.

Questo traguardo però può essere a volte vanificato quando la natura prende il sopravvento oppure quando, causa una guida maldestra, venga vanificato in un attimo. È una battaglia fra gli elementi naturali, tra fattori biotici ed abiotici, dove, naturalmente il clima e la natura giocano un ruolo da protagonista, ma in cui l'uomo si ritaglia sempre uno spazio decisivo nel "management" aziendale nei momenti in cui è il caso di assumere le decisioni più opportune per fronteggiare le asperità dell'annata.

L'obiettivo è la qualità massima delle uve che è possibile ricavare anno per anno, con caratteristiche diverse, senza perdere mai di vista l'acquisizione della maturità del vigneto e dell'equilibrio fisiologico di ogni singola vite. La sfida è rimanere aggrappati a queste colline ed alle radici del territorio che offrono ricchezza, esperienza e cultura viticola ed enologica.

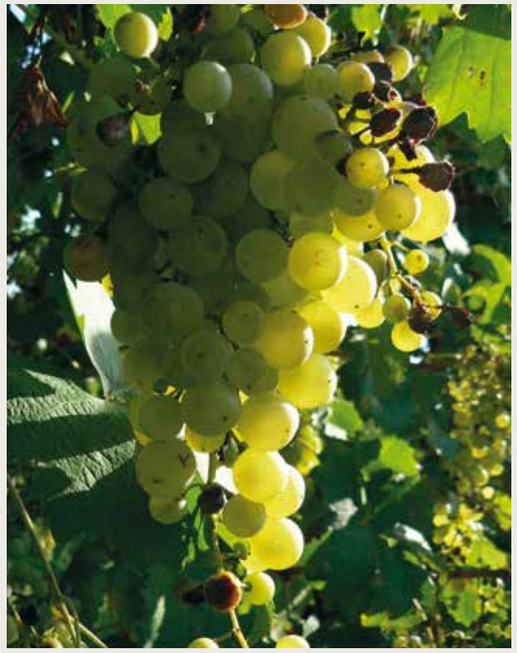
Tale patrimonio lo si percepisce nei vigneti, nelle cantine, per le borgate, fra gli avventori dei numerosi bar e ristori, nelle pagine dei quotidiani, riviste ed in televisione.

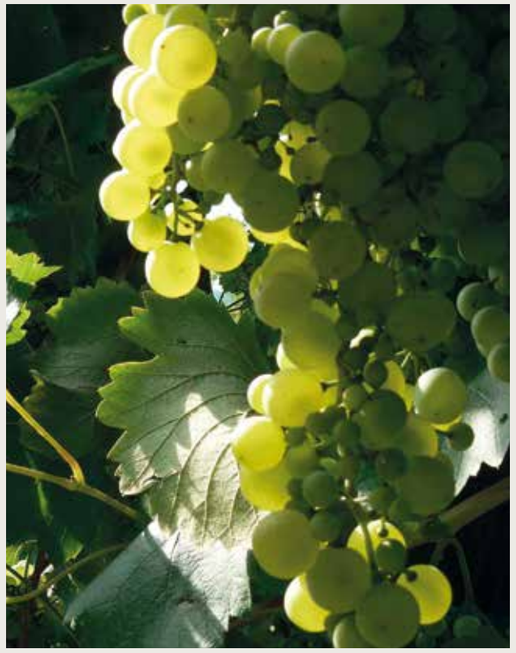
Opere dell'uomo che da secoli si continuano a tramandare come un'antica "ricetta" segreta per generazioni che il tempo non riesce a scalfire, messe a dura prova dai mezzi di comunicazione più moderni, immediati e mai del tutto fedeli alla realtà.

È la tradizione che genera cultura, è la passione che trasforma l'uomo e lo sostituisce alla macchina, è l'ingegno che fa di questo spumante una perla autentica del panorama enologico mondiale.

Questo viaggio esperienziale nel germe vitale che ha dato vita a tutto ciò che oggi è il Conegliano Valdobbiadene parte sempre e comunque dal lavoro della terra, rispettandone i ritmi naturali e gli elementi che generano la complessità e l'unicità di questo territorio.

La forza dei viticoltori è che non accettano questo concetto come un punto di arrivo, ma rappresenti per loro un punto di partenza per elevare la forza ed il valore di una Denominazione moderna.





ZANARDO
We Innovate. You Perform.

LA RETE LOGISTICA DEDICATA AL WINE & SPIRITS DA OGGI È PIÙ VICINA A TE.

Zanardo S.p.A., leader della logistica per il Beverage, ha inaugurato un **nuovo Hub** alle porte di Treviso (fronte Aeroporto Sant'Angelo "A. Canova") dedicato al settore **Wine & Spirits**, collegato quotidianamente con 15 Transit Point regionali che consegnano a oltre 50.000 punti vendita sul territorio italiano sia nel canale GDO che Horeca. Un Hub innovativo che garantisce le attività e i vantaggi del Deposito Fiscale e Doganale. **Da sempre, logisticamente al fianco delle Cantine del Nordest.**

AEO

1961/2016
55
ANNI
UNA STORIA
IN MOVIMENTO

www.zanardo.it