Conegliano Valdobbiadene

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Numero 1
Aprile 2017

Colline del Prosecco Superiore

Un'opera SUPERIORE

Il territorio del Conegliano Valdobbiadene protagonista alla Cité du Vin di Bordeaux, il museo dedicato alla cultura mondiale del vino

UNESCO
Il dossier della candidatura a Parigi

FORMAZIONE
Alla scoperta del campus enologico di Conegliano

TECNICA
La gestione della parete fogliare

Anno 19 - Numero 1 - Aprile 2017 - Periodico Trimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV - Contiene I.P.

COLOMBIN

IL SUGHERO
DAL 1894

INgenio

#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

Patrimonio Unesco: un'opportunità che dà valore

Con l'avvio della tappa finale per il riconoscimento, le Colline del Conegliano Valdobbiadene hanno di fronte la possibilità di diffondere ulteriormente il valore collettivo del territorio

La candidatura delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene a Patrimonio dell'Umanità ha superato la tappa decisiva per approdare ai tavoli del Segretariato Unesco di Parigi e proseguire il percorso verso l'ambizioso marchio "World Heritage Unesco". Lo scorso 26 gennaio è arrivato l'atteso via libera all'unanimità del Consiglio direttivo della Commissione nazionale italiana dell'Unesco, presieduta da Franco Bernabè e nel quale sono rappresentati i ministri della Cultura, dell'Agricoltura, dell'Ambiente, dello Sviluppo Economico, dell'Economia, degli Affari Esteri e dell'Istruzione. Si tratta di un riconoscimento che riceviamo con orgoglio perché risponde all'impegno che quotidianamente ogni abitante di Conegliano Valdobbiadene dedica a questa terra rendendola unica. Questa candidatura conferisce nuovo valore alla bellezza di un territorio che da secoli esprime le sue potenzialità in molti campi del sapere: la viticoltura, innanzitutto, ma anche la tradizione e innovazione enologica, l'arte e l'architettura.

La candidatura delle colline del Conegliano Valdobbiadene a Patrimonio Unesco accende i riflettori sull'eccellenza del nostro territorio promuovendo, a livello internazionale, quell'intreccio di cultura e bellezza che ci ha condotti sino a qui. Il percorso di candidatura, iniziato già nel 2008 e proseguito con l'inserimento nella Tentative List nel 2010, fa emergere soprattutto l'aspetto culturale del territorio valorizzando il suo prodotto simbolo, il Prosecco Superiore Docg. Si tratta quindi di una grande opportunità, non solo per i produttori, ma per tutta la comunità, che può diffondere a livello mondiale il valore collettivo della qualità che l'area storica sa esprimere da secoli.

Inoltre ricordiamo il grande lavoro svolto dalle generazioni passate, che hanno saputo modellare il paesaggio in sintonia con l'ambiente circostante, lasciandolo in eredità a quelle attuali, in una linea continua di mantenimento della qualità del territorio. Credo, infine, che questa candidatura possa contribuire a consolidare la collaborazione fra tutti gli attori sociali per una maggiore consapevolezza del governo del paesaggio inteso come patrimonio vivente della comunità.

A tal proposito vorrei ringraziare, in qualità di presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, il presidente della Regione Veneto Luca Zaia che ha dedicato un impegno encomiabile per il raggiungimento di questo prestigioso traguardo, e naturalmente, i Ministeri coinvolti nella Commissione nazionale italiana per l'Unesco, oltre a tutti coloro che hanno contribuito con la loro professionalità alla redazione del Dossier di candidatura.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Innocente Nardi

ADVisionair.it

RIVE

RASSEGNA INTERNAZIONALE VITICOLTURA ENOLOGIA

12-13-14 DICEMBRE 2017 - FIERA DI PORDENONE

PERCHÉ ESPORRE A RIVE 2017?

É l'**unica** fiera di settore davvero **verticale**: accoglie tutta la filiera, dalla vite al vino, dal campo alla bottiglia.

La sua **posizione** è **strategica**, nel nordest italiano ad un passo da Austria e Balcani, e in un **contesto** di **eccellenza** per la produzione di barbatelle e la spumantizzazione (Prosecco Valley).

Non è solo mostra, ma anche e soprattutto **ricerca & sviluppo**: al centro degli eventi formativi che caratterizzano Rive c'è l'**innovazione** in campo vitivinicolo.

Proprio per le sue caratteristiche di verticalità, eccellenza e attenzione all'innovazione, è un evento di richiamo **internazionale**.

IN CONTEMPORANEA CON

ENOTREND

DALLE RADICI AL VINO

Workshop, approfondimenti e seminari sulle nuove tendenze in tema di cultura.

Pordenone Fiere
Exhibitions since 1947

1947 2017

Seguici su

WWW.EXPORIVE.IT WWW.ENOTREND.IT

Conegliano Valdobbiadene

Colline del Prosecco Superiore

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

OPINIONI
Patrimonio Unesco: un'opportunità che dà valore 3

UNESCO
Candidatura Unesco, "ultimo miglio" 6

CITÉ DU VIN
Una denominazione da museo 10

PROMOZIONE INTERNAZIONALE
Tour globale, con due novità 18

DENTRO IL TERRITORIO
Formatori di eccellenze 26

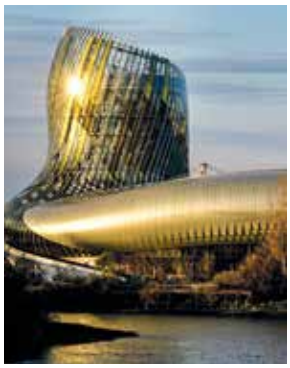
SULLA STRADA
Mostre di Primavera 36

SOSTENIBILITÀ
Protocollo Viticolo 40

INTERNET
Campagna di Cina 46

GUIDE
Tutto il meglio della Docg 48

RUBRICHE
Parlano della DOCG 52
News 56
Mappa della zona DOCG 63



IN STAGIONE. TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

Impiego di acqua ionizzata come coadiuvante di difesa integrata della vite 69
Appunti in verde: Ordine e disciplina 75
Il rapporto con l'ambiente e la qualità 85
In medio stat virtus 95

Numero 1 - Aprile 2017

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
Foto di copertina: Photos Anaka / La Cité du Vin / XTU architects

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

ANNO 19 - N.1 - Aprile 2017
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.

Candidatura Unesco, *"ultimo miglio"*

Con l'approvazione della Commissione nazionale italiana dell'Unesco del dossier di candidatura a Patrimonio Universale delle Colline di Conegliano Valdobbiadene, ha preso ufficialmente il via la fase finale che potrebbe portare, entro il 2018, al giudizio definitivo sul riconoscimento

Con il via libera – giunto lo scorso 26 gennaio all'unanimità – del Consiglio direttivo della Commissione nazionale italiana dell'Unesco presieduta da Franco Bernabè e nel quale sono rappresentati i ministri della Cultura, dell'Agricoltura, dell'Ambiente, dello Sviluppo Economico, dell'Economia, degli Affari Esteri e dell'Istruzione, la candidatura delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene a Patrimonio dell'Umanità ha superato la tappa decisiva per approdare ai tavoli della Segretariato Unesco di Parigi ed essere così insignita del marchio "World Heritage Unesco". Quella delle Colline del Prosecco Superiore è una delle due candidature tricolori per l'esclusiva classifica dell'organismo culturale internazionale: ogni Stato membro dell'Unesco, infatti, ha un limite annuale di due candidature da presentare per la lista dei patrimoni dell'umanità, una a valenza spiccatamente culturale e una a valenza naturalistico-paesaggistica, quali sono appunto le terre del Prosecco Superiore.

Ideata nel 2008, lanciata nel 2010 con l'iscrizione nella Propositive List, suggellata nel 2016 con l'iscrizione nel Registro nazionale dei paesaggi rurali storici del Ministero per le politiche agricole e rilanciata in occasione del Vinitaly 2016, la candidatura Unesco delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene ha conquistato il primo posto nella lista propositiva italiana per: la dimostrazione dell'eccezionale valore universale del sito, emblema di paesaggio culturale; lo studio dettagliato del valore mondiale della coltura della vite e dell'impronta antropica dell'uomo; le condizioni di integrità, autenticità e conservazione del paesaggio; l'esistenza di validi strumenti di tutela urbanistica, ambientale e culturale.

Un risultato importantissimo, grazie ad un lungo lavoro di squadra, che ha coinvolto, oltre al Consorzio di Tutela, anche la Regione Veneto, come ha detto all'indomani della promozione il Presidente del Veneto, Luca Zaia: "È una giornata storica e voglio innanzitutto ringraziare tutti quelli che hanno lavorato al dossier, una fantastica squadra che ha visto intrecciarsi professionalità di altissimo livello, veri e propri cultori e conoscitori del territorio. Il raggiungimento del marchio Unesco è un grande risultato per tutto il Veneto, che premia un dossier ben fatto, con tutte le carte in regola, e un territorio che ha fortemente creduto in questa candidatura. La tutela Unesco rappresenterà l'inizio di una nuova era, che affida una grande responsabilità al Veneto e ai veneti, e motiverà l'intero territorio".

Successivamente all'approvazione, la Commissione nazionale per l'Unesco, che ha fatto proprio il giudizio di merito espresso dal Ministero dell'Agricoltura, ha quindi provveduto a trasmettere il dossier della Regione Veneto sulla proposta di candidatura alla rappresentanza permanente dell'Italia presso l'Unesco di Parigi. Da qui è partito, già nei giorni scorsi, il processo di valutazione ufficiale il cui esito finale sarà annunciato entro luglio 2018, a dieci anni esatti dall'inizio del percorso con la sottoscrizione dell'intesa tra la provincia di Treviso e i sette comuni delle Terre Alte della Marca (Cison di Valmarino, Follina, Miane, Revine Lago, Tarzo, Valdobbiadene e Segusino) per la salvaguardia paesaggistica e ambientale dell'area collinare e con la prima richiesta di ingresso nella tentative list dell'Unesco da parte dell'allora ministro dell'Agricoltura, Luca Zaia.

Il Governatore del Veneto Luca Zaia con il dossier della candidatura a Patrimonio Unesco

PROGETTIAMO VERDI EMOZIONI

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

Quando lo spazio esterno è ideato in totale sinergia con lo stile della casa (o dell'azienda) il risultato è pura armonia!

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

Igor e Germano Dal Ben

Dal Ben Giardini
La Quercia Group

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

CITÉ DU VIN

Grande successo per il weekend dedicato al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore alla Cité du Vin di Bordeaux, che ha registrato il tutto esaurito in ogni appuntamento

Una denominazione *da museo*

Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e il Comitato organizzatore di Città Europea del Vino 2016 Conegliano Valdobbiadene hanno unito le forze per presentare insieme il territorio alla **Cité du Vin** dal 24 al 26 febbraio, con un ricco calendario di degustazioni, assaggi in abbinamento all'eccellente gastronomia locale, proiezioni e momenti di approfondimento dedicati al paesaggio delle colline. Il Prosecco Superiore è stato così protagonista in una delle realtà più innovative e dinamiche della cultura vitivinicola conquistando una notevole visibilità ed un sorprendente apprezzamento da parte del pubblico.

L'idea di organizzare un weekend dedicato al nostro vino è nata durante il Festival della Cultura Enologica organizzato dal Comitato organizzatore di Città Europea del Vino 2016 Conegliano Valdobbiadene lo scorso autunno, in cui era stata invitata come relatrice Florence Maffrand, responsabile partnership all'interno della Cité du Vin. Grazie proprio alla partnership tra il Consorzio e quello che viene considerato il "Guggenheim del vino", quella che era solamente un'idea si è poi trasformata in realtà: ai partner della Cité du Vin, infatti, è riservata l'esclusiva opportunità di presentarsi con un weekend dedicato alla propria regione.

Nonostante la frenesia, la Cité du Vin si è così fermata per dare spazio alla nostra Docg ed il polo museale è diventato lo scenario di eventi e degustazioni esclusivamente dedicate al Prosecco Superiore. Una fitta agenda di appuntamenti ed iniziative ha riempito le giornate dall'aperitivo del venerdì al brunch della domenica. Per aprire le danze le differenti tipologie di Prosecco Superiore Docg sono state abbinate alle scelte musicali proposte dal dj e sommelier bordolese Frédéric Beneix. Sinfonie, aromi e bollicine sono state gli ingredienti di un mix inedito di intrattenimento per 100 partecipanti che ha permesso di coniugare cultura enologica a nuovi orizzonti culturali. Il sabato è stato, invece, dedicato al territorio delle colline di Conegliano Valdobbiadene, con la presentazione in anteprima assoluta del video "Prosecco, un'altra storia di Venezia", realizzato dal canale culturale francese Artè. Il filmato, dedicato alle colline candidate a patrimonio UNESCO è stato un'introduzione perfetta al viaggio sensoriale tra le Rive del Conegliano Valdobbiadene, proposto dal sommelier francese Jean Pascal Paubert, presidente onorario dei Sommelier di Bordeaux.

Prodotto e territorio, enologia e cultura sono stati i focus tematici indiscussi anche per la conferenza dedicata al paesaggio delle colline di Conegliano e Valdobbiadene. La viticultura eroica è stata introdotta, ad un pubblico di esperti ed appassionati, da Véronique Lemoine, direttore scientifico de La Cité du Vin, a cui ha fatto seguito l'intervento di Diego Tomasi, direttore del Centro di ricerca per la viticoltura di Conegliano, che ha illustrato gli ele-

menti unicizzanti della denominazione. È stato, invece, Leopoldo Saccon, responsabile operativo della Candidatura Unesco ad esaltare il valore paesaggistico della denominazione Docg insieme a Floriano Zambon, presidente nazionale delle Città del Vino.
Per la serata del sabato il Prosecco Superiore ha indossato l'abito scuro e si è unito alle melodie del jazz francese della Djamo Band in una degustazione focalizzata sui 5 terroir principali del Conegliano Valdobbiadene. La domenica, come da tradizione italiana che si rispetti, è stata dedicata alla convivialità con un brunch curato dallo chef Marco Bortolini del ristorante "da Gigetto" di Miane, in cui il Prosecco Superiore è stato abbinato alle proposte gastronomiche create per l'occasione, utilizzando i prodotti tipici più rappresentativi della Marca trevigiana, come il Radicchio Tardivo e il formaggio Ubriaco. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è stato così proposto a 70 ospiti ed a guidare la degustazione è stato il sommelier francese Cyril Bleeker, docente dell'Ecole Du Vin di Bordeaux.
Nei tre giorni del weekend, gli eventi hanno registrato il sold out con più di 600 partecipanti e 21 sono stati i produttori coinvolti nella manifestazione, i cui vini sono stati presentati nei diversi appuntamenti.
All'iniziativa ha inoltre partecipato una delegazione istituzionale del Conegliano Valdobbiadene composta da amministratori locali, docenti e ricercatori del campus enologico di Conegliano, da organismi di gestione del territorio (IPA Terre Alte del Veneto, GAL Altamarca, Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg) e membri del Comitato Candidatura UNESCO, che, oltre a prendere parte agli eventi del weekend, ha partecipato ad importanti incontri istituzionali, come quello all'Istituto di Scienza della Vite e del Vino e al borgo di Saint Emillion, il primo paesaggio culturale UNESCO.

Voci da Bordeaux

Tre protagonisti delle giornate dedicate dalla Cité du Vin al territorio del Conegliano Valdobbiadene, raccontano la loro esperienza con i vini della Docg

La Francia incontra il Superiore. Durante il weekend dedicato ai vini della Docg, il pubblico e gli appassionati ma anche gli esperti e gli addetti ai lavori, hanno avuto modo di conoscere in modo diretto e più approfondito sia il territorio che i suoi prodotti d'eccellenza. A tre di loro, **Véronique Lemoine**, ingegnere agronomo e degustatrice diplomata all'Istituto di Enologia di Bordeaux, nonché direttore scientifico della Cité du Vin, il master sommelier francese **Jean-Pascal Paubert**, presidente e fondatore dell'Association des Sommeliers de Bordeaux Aquitainee, che ha tenuto una degustazione guidata di vini della Docg, e il deejay e sommelier **Frédéric Beneix**, che ha allestito un dj set abbinando alcune tracce musicali a differenti tipologie della Denominazione, abbiamo chiesto un racconto della loro esperienza assieme al Prosecco Superiore.

VÈRONIQUE LEMOINE
Direttore scientifico Cité du Vin, Bordeaux

Vèronique Lemoine

Lei ha seguito il progetto scientifico della Cité du Vin sin dall'inizio: che cosa vi ha spinto a scegliere la realtà del Conegliano Valdobbiadene all'interno del museo?

Il territorio del Conegliano Valdobbiadene è incluso all'interno di un cortometraggio dedicato ai paesaggi. L'obiettivo del filmato è quello di mostrare la diversità delle aree vitate del mondo e di dimostrare che queste rappresentano dei territori colmi di cultura e tradizioni, tramandate da generazioni di viticoltori. Come è stato detto durante il weekend dedicato alla Denominazione, presentando la candidatura a Patrimonio Unesco, "le vigne sono generalmente riconosciute come l'esempio più significativo di paesaggio modellato dall'uomo, sia attraverso il lavoro sul territorio sia grazie alle tradizioni culturali". Nel mondo, i viticoltori non hanno esitato ad affrontare i climi meno favorevoli per far maturare i grappoli d'uva, come i deserti o le aree eccessivamente umide, con venti continui o temperature glaciali fatali per i vitigni. Scavando nella roccia, hanno demolito le terrazze, superato le scorie vulcaniche, modificato le pendenze più scoscese, drenato chilometri di aree vitate, costruito acquedotti, ideato tecniche di sviluppo innovative. E gli stessi territori, poi, sono stati adeguati anche al trasporto dell'uva e dei vini. Questa emozionante storia può essere letta direttamente nei paesaggi. Quando si osservano attentamente i territori vitivinicoli, si possono notare numerose differenze: come i vini si sono integrati nel panorama, le tipologie morfologiche a supporto dei vigneti (terrazzamenti, piattaforme, etc.), le tecniche agronomiche (viti interrate, sui graticci, cortine di viti…), l'organizzazione della superficie utilizzata, in filari lineari o curvilinei (viti nelle rocce, onde di viti, filari concentrici centrati in un'area di irrigazione), ed, inoltre, muretti di pietra, canali d'irrigazione, l'integrazione di altre piante o alberi. E ci sono altre creazioni dell'uomo nella produzione del vino e nella vendita, come palazzi e case dedicati al vino, strade, fiumi usati per il commercio, non solo in passato, ma ancora oggi. Per questi motivi, alcuni dei territori hanno costruito una propria identità. Volevamo esprimere ciò, non usando una tecnica scientifica, ma tramite immagini che riuscissero a trasmettere immediatamente l'essenza dei territori. Il sorprendente paesaggio di Conegliano Valdobbiadene con le sue colline ricoperte da vigneti, alcune delle quali sembrano dipinte o delicatamente ricamate direttamente dal cielo, è un'illustrazione perfetta del secolare dialogo tra uomo e natura. Questo splendido scenario ha inoltre ispirato artisti del rinascimento italiano, accrescendo il valore identitario del territorio.

Il Conegliano Valdobbiadene è l'unico territorio italiano inserito nel filmato proiettato nella prima sala del permanent tour della Cité du Vin. Cosa vi ha convinto a sceglierlo?

Volevamo includere una grande varietà di territori e paesaggi ed offrire un viaggio intorno al mondo. Altre zone vitivinicole italiane sono presenti nella nostra esposizione permanente che riguarda altri temi, come il Chianti Classico nella sezione dedicata al "Tavolo dei Territori"

È appena terminato il week end dedicato al Conegliano Valdobbiadene. Quali sono le sue prime impressioni?

È stato un grande successo, con un altrettanto valido livello di contenuti trasmessi ai visitatori durante le conferenze, vini pregiati proposti al pubblico e piacevoli momenti di convivialità con produttori e delegati italiani. L'incontro organizzato tra la delegazione italiana ed i ricercatori francesi all'Istituto della scienza della vite e del vino, è stato un'altra valida opportunità di scambio di conoscenza in merito a tematiche

differenti quali tutela delle piante, cambiamento climatico e gli impatti sulle viti ed, infine, il dibattito sull'organizzazione della ricerca francese nel campo della vite e del vino. È stato un onore per la Cité du Vin ricevere l'intera delegazione del vostro territorio, ed un piacere vedere come siate fortemente coinvolti nella candidatura Unesco.

Tutti gli appuntamenti in programma hanno avuto un'alta adesione. Quale è stata, secondo lei, la chiave vincente?

I visitatori sono stati attratti ed hanno apprezzato l'eterogeneità delle esperienze proposte: i più giovani dal dj set, un modo di mettere in luce la relazione tra vino e musica; gli esperti sono accorsi numerosi alla degustazione delle differenti tipologie di Prosecco Superiore - guidata da Giulia Pussini, referente del Consorzio di Tutela, e dal sommelier francese Jean-Pascal Paubert - e alla conferenza tenuta dal ricercatore e agronomo Diego Tomasi, e dall'architetto del paesaggio Leopoldo Saccon, che ha parlato del pittoresco paesaggio del Veneto. Tutto il pubblico era incuriosito dal film sul territorio, specialmente in merito alle colline del Conegliano Valdobbiadene candidate a Patrimonio dell'Umanità. E l'evento gastronomico è stato, anch'esso, alquanto entusiasmante grazie all'opportunità di degustare la cucina dello chef Marco Bortolini. Ad ogni modo, tutti gli eventi sono stati un successo ed hanno registrato il sold out.

Che cosa le ha particolarmente sorpreso della nostra Denominazione che prima non conosceva?

Certamente i paesaggi, ma anche il calore e lo spirito della delegazione e dei produttori. Ci siamo sentiti fieri di questa partnership notando un forte legame tra la popolazione ed il suo territorio.

Se dovesse dare un suggerimento alla nostra Denominazione, quale sarebbe il primo?

Continuare ad essere voi stessi, con la vostra autenticità.

Qual'è, secondo lei, l'appeal che un vino come il Prosecco Superiore offre al pubblico francese?

Sia il suo piacevole gusto, sia la sua relazione con il territorio

Come vede la Cité du Vin fra dieci anni?

Spero che tutti i territori del mondo saranno considerati come lo è la nostra Cité du Vin, un luogo dove tutti i produttori di vino del mondo saranno fieri e felici di venire, un luogo dove tutti i visitatori potranno vivere un'esperienza unica ed emozionante, e un luogo dove tutti i futuri visitatori potranno essere sempre curiosi di scoprire.

JEAN-PASCAL PAUBERT

Master sommelier e presidente onorario dell'Association des Sommeliers de Bordeaux Aquitainee

Cosa ne pensa del mercato del vino in Francia? C'è un grande interesse per i vini italiani?

Il nostro mercato ha da sempre mostrato un grande interesse verso i vini italiani. E questo ci permette di degustare altri vini, di cogliere le qualità di ciascuno ed aumentare la qualità di tutti.

Jean-Pascal Paubert

Qual è la sua opinione in merito al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg?

La qualità dei vini del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è, allo stesso tempo, alquanto pregiata e molto varia. Offre dei vini con stili assai differenti.

Secondo lei, ci sono prospettive di crescita per questo spumante nel vostro paese?

Ritengo che, dati i risultati di mercato che registrate, le prospettive siano alquanto positive. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg deve continuare a far riferimento alle enoteche e alla ristorazione di qualità.

Dal 1987
al fianco
di chi fa
buon vino,
con professionalità,
impegno
e competenza.
Foto: Daniele Novak · Grafica: KIPFELIT
studioMichelet
ANALISI SPERIMENTAZIONE CONSULENZA IN ENOLOGIA
Studio Michelet | Via Vital, 96 - 31015 Conegliano (TV) | Tel. 0438 415202 Fax 0438 23344 | info@studiomichelet.com | www.studiomichelet.com

Potrebbe descrivere il profilo del tipico consumatore del Prosecco Superiore?

Sia l'acquirente tipo che il consumatore più curioso hanno tra i 20 e i 50 anni. È un consumatore abituale, che ordina un calice di Prosecco Superiore come aperitivo nei bar o nelle enoteche più rinomate. Quando è invitato a cena a casa di amici acquista le bottiglie nelle migliori enoteche.

Crede che il consumatore conosca le differenze tra Prosecco Doc e Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg?

Il consumatore non conosce ancora la differenza tra le due denominazioni. Spetta a voi far emergere le vostre differenze in occasione delle degustazioni e in ambito formativo.

Ha mai visitato la zona del Conegliano Valdobbiadene? Cosa ne pensa di quest'area?

No, non ci sono mai stato, ma le immagini che ho potuto vedere ed i vini mi raccontano già molto di questa destinazione. Non nascondo, però, di volerci trascorrere un periodo per un soggiorno.

Quale piatto abbinerebbe a un calice di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg?

Penso che non ci sia un piatto migliore dell'altro. Ma ci sono diversi piatti che possono abbinarsi a ciascun vino, mostrando ognuno un carattere molto diverso. E questa è la qualità dei grandi vini, qualunque essi siano.

FRÉDÉRIC BENEIX
Deejay e sommelier

Come è nata la sua idea di abbinare il vino alla musica?

Frédéric Beneix

Ho iniziato più di 10 anni fa, scegliendo una bottiglia di vino che avesse un sapore vintage. Dopo, per gioco, ho cercato nella mia collezione di vinili qualcosa che si adattasse allo stesso stile. Il suo sound musicale, la sua melodia e la sua copertina dovevano essere in grado di creare il giusto mix per una degustazione. Quando mi sono confrontato con i miei amici e mi sono reso conto che il gioco si presentava nei migliori dei modi, ho pensato di investirci e ne ho immediatamente ideato il nome: "Wine4Melomanes", che significa un vino per gli amanti della musica.

Qual è il pubblico delle sue performance?

Nella maggior parte dei casi, sono persone di età differenti con la curiosità di vivere un'esperienza innovativa e culturale con una solida base artistica.

Quali caratteristiche del Prosecco Superiore l'hanno aiutata a scegliere le giuste melodie?

In particolar modo la sensualità, la vivacità e l'armonia propria di questo vino: le ho potute facilmente trovare nei vini così come si identificano in una composizione musicale. Quando degusto a livello olfattivo un vino, gli aromi, così come i profumi, mostrano la sua sensualità e quindi, se ad esempio si tratta di un odore femminile, scelgo una traccia musicale con una voce femminile. Stessa cosa per la vivacità in bocca, la unisco al ritmo della melodia. L'armonia, invece, si adatta perfettamente con gli arrangiamenti dell'orchestra.

È soddisfatto del pubblico che ha partecipato alla sua performance durante il week end dedicato al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg?

Certo, entrambe le sessioni sono state applaudite e questo indica che il coinvolgimento è stato notevole come desideravo. Mi sono proprio divertito nel tempo trascorso anche perché la Cité du Vin è l'ambiente perfetto per il successo di eventi come questo.

PALO INTERFILA

Palo interfila ad alta tenuta e resistenza meccanica. Asole superiori ad "H" per i fili mobili adatte al sollevamento meccanico dei fili ed asole finali a "N" per i fili fissi. Dotato anche di punzonatura finale (circa 50 cm da terra) a "H" per filo a riposo o tubo irrigazione. Lunghezza standard a magazzino L = 2.8 metri (su richiesta anche qualsiasi altra misura).

Dimensioni	Spessore	Peso	Asole
65 x 45 mm	1,80 mm	2,05 Kg/metro	H+N+H filo a riposo

PALO TESTATA

Palo di testata di dimensioni generose, ottimo sostituto al classico cemento. Dotato di asolature e forature che permettono l'inserimento degli appositi rullini tendifilo per una corretta e facile tesatura dei fili. Sulla parte finale, il palo è dotato di n°3 fori per l'eventuale applicazione di una pistra di tenuta. Lunghezza standard a magazzino L = 3.0 metri e 2.8 metri.

Dimensioni	Spessore	Peso
68 x 56 mm	2,00 mm	3,20 Kg/metro

Perchè??

Riciclablile

Alta qualità

Robusto

Made in Treviso

Unica azienda del settore certificata ISO9001

Punzonature Combinate

sika
COLD ROLLED PROFILES
Sika Srl

Tel. +39 0422 38 12 11
Fax +39 0422 38 14 62
Via della Pace 9, 31030 Dosson di Casier
Treviso - Italia
info@sikaprofili.it
www.sika.tv

CERTIFICHIAMO QUELLO CHE COMPRI

Agromix
Partner ufficiale

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
P
DOCG

Tour globale, *con due novità*

Inizio d'anno intenso per l'attività promozionale. Oltre agli storici appuntamenti con Prowein e Vinitaly, due new entry: la fiera di Montpellier Vinisud ed il Boston Wine Expo

Il tour internazionale di promozione della Docg ha preso il via a fine gennaio con molte novità. Oltre alle fiere europee ed internazionali in cui da anni è protagonista, il Prosecco Superiore è sbarcato in Francia, prima a Vinisud e poi alla Cité du Vin, di cui abbiamo parlato nelle pagine precedenti.
Una nuova tappa si è aggiunta anche negli Stati Uniti, con la partecipazione al Boston Wine Expo.

LA NOVITÀ VINISUD

Tra i banchi di prova che hanno visto protagonista il Prosecco Superiore nel 2017, la partecipazione a Vinisud, che si è svolta a Montpellier dal 29 al 31 gennaio, è stata una novità assoluta. Per il primo anno, infatti, la manifestazione ha ospitato 7 aziende della Docg pronte a promuovere i loro prodotti in questo contesto dal forte carattere internazionale. Con circa 30.000 visitatori provenienti da 70 paesi, Vinisud si sta affermando come uno degli appuntamenti fieristici più importanti a livello europeo, che da biennale è diventato da quest'anno a cadenza annuale. Il Consorzio si è presentato con uno stand di 48 mq ed una grafica d'impatto, decorando lo spazio di ciascuna azienda con immagini del territorio di provenienza. Lo spazio istituzionale era situato vicino alla Sparkling Zone, una delle aree più attrattive della fiera, una zona libera di degustazione che ha dato ulteriore visibilità alla nostra denominazione, presentando una selezione di vini della Docg. In apertura della manifestazione, il Consorzio ha inoltre organizzato un seminario in collaborazione con la Master of Wine norvegese Mai Tjemsland, dedicato alla degustazione guidata di un'etichetta per azienda con il fine di far comprendere appieno il valore della Docg e dei suoi prodotti.

Il pavimento è servito.

Fotografia di Maurizio Potocnik

Foto realizzata su pavimento Syntocret Beverfood MS/C Nuvolato

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

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

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

permac
resine · pavimenti

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

IL SUPERIORE A BOSTON

Più di 8.000 visitatori hanno deciso di partecipare alla manifestazione Boston Wine Expo, tenutasi il 18 e 19 febbraio scorsi. Oltre 2.000 operatori del settore hanno colto l'opportunità di conoscere vini e prodotti di eccellenza per apprenderne il valore ed apprezzarne il legame con i territori di origine. Il Prosecco Superiore è stato protagonista indiscusso della manifestazione, presidiando con un'area istituzionale di degustazione l'ingresso del padiglione espositivo, una zona dalla grande visibilità. I 6 tavoli allestiti, con un totale di 24 etichette diverse, hanno permesso ai visitatori di assaggiare i vini di 12 aziende della denominazione. Lo spazio è stato gestito da Alan Tardi, ambasciatore del Conegliano Valdobbiadene negli Stati Uniti, e Giulia Pussini del Consorzio di Tutela, insieme a quattro sommelier del posto. Alan Tardi ha inoltre presentato un seminario dedicato interamente alla denominazione a cui hanno assistito più di 60 persone interessate a scoprire i punti di forza del Prosecco Superiore e delle sue colline.

PROTAGONISTI A PROWEIN

Più di 126 paesi rappresentati da oltre 50.000 visitatori, 1.000 giornalisti e 6200 espositori: questi sono i sorprendenti numeri del Prowein di Düsseldorf, la più importante fiera enologica tedesca, tenutasi dal 19 al 21 marzo scorsi. Il Prosecco Superiore, veterano in questa manifestazione, ha mantenuto anche quest'anno la sua posizione centrale nella Hall 15 (stand F 21) presentandosi con uno stand di 200 metri quadrati. Le 21 aziende protagoniste hanno avuto l'opportunità di presentare in anteprima i vini dell'annata 2016 ad operatori del settore, buyer, venditori, agenti, sommelier e giornalisti di tutto il mondo. Il Consorzio ha colto l'occasione per promuovere la candidatura delle Colline come Patrimonio dell'Unesco. Territorio e prodotto di qualità sono un binomio vincente per lo sviluppo del territorio d'origine della denominazione. Si confermano, quindi, le immagini del paesaggio nell'allestimento dello stand per aumentare l'impatto visivo e comunicativo con un'esplosione di colori e sensazioni.

TEMPO DI VINITALY

Dal 9 al 12 aprile il Prosecco Superiore avrà a disposizione un palcoscenico d'eccezione: la cinquantunesima edizione di Vinitaly. Da sempre appuntamento fisso nell'agenda di promozione della Docg, il Salone internazionale dei vini e distillati di Verona è ormai un evento storico ed affermato, sempre molto atteso da pubblico ed operatori. Lo stand i2-i3 del Padiglione 8 ospiterà più di 10 aziende del territorio del Prosecco Superiore, pronte a far degustare i propri prodotti. Le proposte vanno dalla tipologia classica alle selezioni del Rive e del Cartizze, fino al frizzante prodotto con la rifermentazione in bottiglia, ambasciatore della tradizione e della cultura enologica della denominazione. In programma durante la fiera alcune degustazioni, mirate a coinvolgere appassionati, esperti e giornalisti in un percorso di apprendimento interattivo e coinvolgente; le tematiche che si affronteranno saranno: "Rive e Cartizze, le due sublimi inclinazioni della Denominazione", "Bio e senza solfiti aggiunti, una visione alternativa del Conegliano Valdobbiadene Docg" e "Il Prosecco Superiore senza tempo". Due degustazioni, in particolare, saranno riservate ai buyer asiatici, americani e nord-europei. La coppia vincente prodotto-territorio è confermata anche quest'anno: non solo Prosecco Superiore, ma anche territorio e cultura. Un'area candidata a Patrimonio Unesco sarà lo scenario di un viaggio sensoriale, olfattivo e gustativo offerto dalle bottiglie in degustazione. Vinitaly, inoltre, sarà l'occasione per presentare la nuova edizione di Vino in Villa, a cui sarà dedicata la conferenza stampa che si terrà martedì 11 aprile alle ore 11 presso lo stand della Regione Veneto al Padiglione 4.

ABBIAMO CURA DEL TUO VIGNETO.

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

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

CONSORZIO AGRARIO DI TREVISO E BELLUNO

ORIZZONTE CANADA

Dal 2014 il Consorzio ha esteso le sue frontiere iniziando a promuovere la Docg in Canada, il secondo mercato al di fuori dell'Europa per le vendite del nostro vino. Presente con numerose attività in più di quattro provincie, dal Quebec alla British Columbia, dopo il successo dei primi anni, il Prosecco Superiore quest'anno amplierà i propri orizzonti per prepararsi alla conquista di Toronto. Questo grazie anche al rinnovo della collaborazione con il Consorzio della Valpolicella, che vede le due eccellenze del vino veneto unite per la promozione delle rispettive denominazioni. In merito al progetto di promozione, il 12 giugno a Vancouver ed il 14 a Toronto saranno in programma due eventi che avranno l'obiettivo di rafforzare l'immagine del Prosecco Superiore Docg in questo paese. Per i banchi di assaggio è prevista la presenza di più di 400 operatori del settore: rappresentanti dei monopolo, agenti, ristoratori, sommelier e giornalisti.

APPUNTAMENTO A BORDEAUX

Bordeaux si prepara ad ospitare il prossimo giugno una delle fiere più importanti del settore e il Consorzio è pronto a fare le sue valige e volare a Vinexpo per incontrare 50.000 visitatori. Quattro giorni di fiera. ogni due anni, per promuovere al meglio il prodotto delle colline di Conegliano Valdobbiadene. Dibattiti, workshop ed incontri dedicati ad innovazione e cultura permetteranno di diffondere le peculiarità del prodotto in uno scenario internazionale. Dal 18 al 21 giugno, il Prosecco Superiore sarà presente con 12 produttori, dalle piccole cantine alle più grandi case spumantistiche, nella Hall 1 al BC102 con 96 metri quadrati di stand per consolidare l'immagine della Denominazione e differenziarla nel mondo degli spumanti.

FERRICOM

TRENTINO

FRUTTI AMO SENZA SFRUTTARE.

RESPONSABILMENTE

con intelligenza coltiviamo l'amore per la natura,
proteggendo i suoi frutti, rispettando le sue leggi.

WWW
MANI
CA
COM

seguici su facebook

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

manica®
RISPETTA LA NATURA E CHI LA COLTIVA

Il polo della formazione di Conegliano,
con l'Istituto Superiore "Cerletti", il Campus
universitario e il Centro di Ricerca per la Viticoltura.
Un vero fiore all'occhiello per il territorio,
anima del successo e della spinta all'innovazione
del Prosecco Superiore

DENTRO IL TERRITORIO

Formatori *di eccellenze*

FORMATORI
DI ECCELLENZE

"Non c'è territorio del vino che abbia un legame così profondo e stretto, anche dal punto di visto storico, con il sistema della formazione del Conegliano Valdobbiadene". A parlare così è Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, ed ex studente della scuola enologica di Conegliano, l'attuale Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "G.B. Cerletti". Ossia quella che è riconosciuta come la più antica scuola enologica d'Italia, che proprio l'anno scorso ha festeggiato i 140 anni dalla sua fondazione. Ma oltre al Cerletti c'è di più. C'è il campus universitario di enologia e viticoltura che fa capo all'Università di Padova, c'è l'ente di ricerca sperimentale CREA-VIT e, nato di recente, anche l'Istituto Tecnico Superiore per l'Agroalimentare. Un vero e proprio polo della formazione alle porte di Conegliano, proprio dove iniziano le prime dolci colline che sono la caratteristica portante del territorio della denominazione, che oltre alle sedi didattiche, dispone anche di 15 ettari di campi coltivati, di cui 10 a vigneto, utilizzati dagli studenti delle scuole, i cui vini hanno ottenuto importanti riconoscimenti in occasione di Concorsi nazionali e internazionali tra le Scuole Enologiche. Sarà un caso, ma è comunque curioso che l'anagramma di Conegliano (togliendo una "n) è proprio "enologica".

L'apporto del mondo della formazione e della ricerca al successo del Prosecco Superiore è indiscutibile. L'eccellenza che ha saputo conquistarsi nel panorama mondiale del vino è sicuramente dovuta alla natura, che ha regalato un terroir e un microclima invidiabili, ideali per una viticoltura di qualità. Ma solo il contributo della risorsa umana, sia in vigna col faticoso lavoro di coltivazione e raccolta in pendenza, che in cantina, col perfezionamento delle tecniche di spumantizzazione, hanno saputo valorizzarlo al massimo. L'affinarsi della tecnica, la sperimentazione continua, l'innovazione dei metodi di coltivazione hanno aggiunto ad una tradizione viticola consolidata da secoli quell'apporto di modernità e innovazione oggi fondamentale per conquistare il mercato globale.

C'è poi anche un altro aspetto molto importante. La formazione, oltre che arricchire culturalmente un territorio, contribuisce anche alla sua crescita economica e a un ricambio generazionale che porta nuova linfa nel mondo del lavoro. Nelle imprese

spumantistiche della Docg, l'occupazione dei giovani è cresciuta significativamente negli ultimi anni, del 12,9% nel 2014 e del 5,3% nel 2015, tanto che oggi i giovani nelle aziende sono pari al 36,8% del totale. E occupano, spesso, ruoli chiave, dal vigneto alla cantina, fino all'amministrazione e ai ruoli commerciali e di titolari d'impresa. In una situazione di mercati in dinamica accelerazione ed estremamente competitiva, la visione aperta dei giovani non potrà che essere sempre più preziosa. Un'economia, quindi, come quella del Conegliano Valdobbiadene, che accresce l'occupazione giovanile e stimola gli investimenti, anche dal punto di vista turistico, senza dubbio un'economia sana.

Per parlare di formazione in questo nostro focus speciale, abbiamo coinvolto proprio chi se ne occupa in prima persona. Damiana Tervilli, preside del Cerletti, Vasco Boatto, direttore del Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Padova nonché del Centro Studi di Distretto, Diego Tomasi, direttore del centro di ricerca CREA-VIT, e Rosanna Carpenè, presidente della Fondazione dell'Istituto Tecnico Superiore Agroalimentare di Conegliano. Buona lettura.

Enervin® Duo
Raccogli tutto
il potenziale

Enervin® Duo - L'antiperonosporico di nuova concezione
semplice, flessibile e affidabile.

- Elevata sinergia dei suoi componenti
- Azione completa su peronospora
- Massima flessibilità di applicazione
- Elevata facilità d'uso
- Autorizzato su vite e numerose orticole

BASF
We create chemistry

AGROFARMACO AUTORIZZATO DAL MINISTERO DELLA SALUTE, A BASE DI AMETOCTRADIN E DIMETOMORF, N. DI REGISTRAZIONE 14697. SEGUIRE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI RIPORTATE IN ETICHETTA. USARE I PRODOTTI FITOSANITARI CON PRECAUZIONE. PRIMA DELL'USO LEGGERE SEMPRE L'ETICHETTA E LE INFORMAZIONI SUL PRODOTTO. SI PREGA DI OSSERVARE LE AVVERTENZE ED I SIMBOLI DI PERICOLO NELLE ISTRUZIONI PER L'USO.

FORMATORI
DI ECCELLENZE

La Scuola fu fortemente voluta da Antonio Carpenè, che seppe guardare lontano e capire che non può esserci un vino di successo senza un'adeguata formazione

DAMIANA TERVILLI
Preside dell'ISISS "G.B. Cerletti" di Conegliano

L'Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "G.B. Cerletti" di Conegliano, con ordinamento speciale per la viticoltura e l'enologia, ha 140 anni di storia, essendo stato fondato nel 1876. È quindi la più antica scuola enologica d'Italia. Il suo percorso formativo, della durata di cinque anni più uno di specializzazione e suddiviso negli indirizzi "Produzione e Trasformazione", "Gestione dell'ambiente e del territorio" e "Viticoltura ed enologia", consente di ottenere il diploma professionale di enotecnico. Conta oggi 1670 studenti che per la maggior parte provengono dal territorio del Conegliano Valdobbiadene, anche se c'è una parte di studenti provenienti da altre regioni d'Italia, come Puglia, Campania ed Emilia, a dimostrazione che la fama della scuola è tutt'ora molto diffusa nel territorio nazionale. Un segno caratterizzate dell'istituto è proprio questo forte legame con il territorio, che da una parte facilita l'inserimento diretto nel mondo del lavoro degli studenti, dall'altra contribuisce, come ha sempre fatto, alla crescita culturale enologica del territorio. Non c'è dubbio che il successo che oggi ha il Prosecco Superiore nel mondo lo deve proprio all'esistenza stessa della scuola, fortemente voluta da Antonio Carpenè, che per primo seppe guardare lontano e capire che non può esserci successo nel mondo del vino senza un'adeguata formazione dei suoi addetti. Oggi, questa affermazione è una realtà consolidata, grazie alla presenza a Conegliano di un vero e proprio polo di eccellenza dell'istruzione e della formazione enologica, che comprende oltre allo stesso Cerletti anche il Campus Viticolo ed Enologico dell'Università di Padova e l'ente di ricerca CREA-VIT. **Ma oltre a questo forte e profondo legame con la storia e la tradizione del Conegliano Valdobbiadene, la scuola è sempre stata un'importante punto di riferimento anche per l'intera enologia italiana, della cui rete di scuole è tutt'ora capofila.** Basti pensare ai molti personaggi illustri che l'hanno frequentata in passato, come studenti o insegnanti, dallo stesso Carpenè a Arturo Marescalchi, da Giovanni Dalmasso a Italo Cosmo, sino al professor Luigi Manzoni, che fu preside per molti anni, cui l'anno scorso la scuola ha intitolato un museo con il molto materiale dei suoi studi raccolti anche grazie alle donazioni della famiglia. È una dimostrazione di quanto la scuola rappresenti un modello e un riferimento culturale importante per il territorio, l'abbiamo ricevuta l'anno scorso, nel corso dei festeggiamenti per i 140 anni della scuola enologica, con una grande partecipazione della città di Conegliano, culminata con la sfilata degli studenti per il centro storico.

Il Prosecco Superiore richiede competenze elevate nel settore enologico che solo un polo di formazione di alto livello contribuisce ad assicurare

VASCO BOATTO
Direttore CIRVE-Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia

Il Campus universitario di Conegliano è nato nel 1990, dopo la modifica della normativa a livello europeo, come scuola diretta a fini speciali per permettere agli enotecnici di ottenere la qualifica di enologo. Questo grazie al supporto del Consorzio Universitario di Treviso. L'attività didattica attualmente gestita dalla Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria dell'Università di Padova, è stata integrata anche dall'attività di ricerca nel settore vitivinicolo.

Con la riforma universitaria del 1999, che ha introdotto, prima il diploma universitario, e poi il cosiddetto 3+2, è stato attivato il percorso formativo attuale che prevede un corso di laurea triennale per il conseguimento del titolo di enologo ed un corso magistrale di due anni, per il titolo di dottore magistrale in "viticoltura enologia e mercati dei prodotti vitivinicoli". Quest'ultima attività formativa viene realizzata attraverso un consorzio interuniversitario e vede il coinvolgimento di altre sedi: Udine, Verona, Bolzano e, grazie a San Michele all'Adige, anche Trento.

La laurea triennale è a numero programmato con test d'ingresso, per 75 studenti, molti dei quali provenienti dal territorio. Il tasso di successo scolastico, ossia la percentuale di studenti che completano nel tempo stabilito il piano di studi, è del 65%. Mentre, il tasso di occupazione, ad un anno dalla laurea, è superiore al 90%, a dimostrazione della grande richiesta del mondo del lavoro per questa figura professionale. La domanda annuale di enologi, legata al turn-over proveniente dal territorio del Conegliano Valdobbiadene, è di 13-15 enologi, ed assorbe quindi una parte significativa dei laureati.

Il corso biennale ha un numero programmato pari a 40 studenti, con una provenienza più eterogenea e con la presenza anche di studenti stranieri. Le lezioni si svolgono il primo anno a Conegliano ed il secondo nelle sedi consorziate. La scuola è inoltre inserita nella rete Erasmus Mundus, che comprende altre scuole europee come Montpellier, Bordeaux, Madrid, Geisenheim e Asti, con un proficuo scambio di docenti e studenti che contribuisce ad elevare il livello qualitativo della formazione. L'attività di ricerca copre i principali campi d'interesse del settore legati al mondo del vino: dalla chimica enologica con il laboratorio di microspumantizzazione alla microbiologia enologica, dalla viticoltura alla difesa della vite, all'analisi sensoriale, all'economia e marketing del vino e dei prodotti enologici. Grazie a queste attività si è creato un circolo virtuoso tra formazione, ricerca e aziende.

La produzione di vini spumanti come il Prosecco Superiore richiede competenze elevate nel settore enologico che solo un polo di formazione di alto livello contribuisce ad assicurare. **La presenza del Campus unitamente, alla storia e tradizione del Conegliano Valdobbiadene, offre sicurezza e serenità al territorio e incrementa quel senso di appartenenza che accomuna tutti gli attori di questa realtà.**

LA COMPAGNIA SPECIALIZZATA IN AGRICOLTURA N°1 IN EUROPA

VH ITALIA
ASSICURAZIONI

L'azienda agricola è esposta
ad una pluralità di rischi derivanti da avversità atmosferiche.
Per la sua sopravvivenza ed un successo garantito
è fondamentale un'adeguata copertura assicurativa.
Si affidi all'esperienza di chi, da oltre 190 anni,
si impegna per proteggere il futuro degli agricoltori.

VH ITALIA · Stradone San Fermo, 19 - 37121 Verona · Tel: 045 8062100 · Fax: 045 8062108
info@vh-italia.it · www.vh-italia.it

FORMATORI
DI ECCELLENZE

La ricerca sperimentale ha creato un tessuto di relazioni tra pubblico e privato che è stato base di confronto e di scambio scientifico

DIEGO TOMASI
Direttore Centro di Ricerca per la Viticoltura CREA-VIT

Sin da subito la Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia, sorta a Conegliano nel 1923, si è adoperata per creare in tutto il Triveneto (fino alla lontana italiana Pola), un articolato sistema di vigneti sperimentali presso aziende private (nel 1932 erano ben 158), dai quali trarre le informazioni e le risposte colturali necessarie a rimodellare l'aspetto viticolo delle nostre colline, con l'attenzione a valorizzare un patrimonio ambientale unico. Su questa eredità, l'attuale Centro di Ricerca per la Viticoltura (CREA-VIT), ha continuato a fare del legame tra sperimentazione e produzione viticola il suo obiettivo principale, rafforzando negli anni la capacità di cogliere con tempestività le esigenze del mondo produttivo. Proprio il portare nei vigneti delle aziende le prove di confronto tra tesi sperimentali, ha creato un tessuto di relazioni tra pubblico e privato che è stato base di confronto e di scambio scientifico. La selezione clonale e il recupero delle vecchie varietà, poi, ha inevitabilmente obbligato il mondo della ricerca a frequentare le aziende private, custodi del patrimonio genetico varietale.

Pur nella consapevolezza di un lavoro al quale più enti di ricerca si sono dedicati, crediamo comunque che nel comprensorio Docg il CREA-VIT abbia significativamente contribuito allo sviluppo e alla presa di coscienza del valore dell'ambiente e dei suoi vitigni autoctoni. Lo studio del terroir nei suoi diversi aspetti è stato perseguito per molti anni tanto da arrivare a definire il timbro lasciato sul vino Prosecco Superiore dalle condizioni pedoclimatiche e dagli interventi agronomici e tanto da definire modelli produttivi specifici per le diverse aree.

Oggi questi studi devono proseguire verso nuovi obiettivi dettati da ricerche sempre più avanzate che vedono nello studio dei microorganismi del suolo, nella valorizzazione delle mutazioni indotte dall'ambiente sul genoma (epigenetica), nella viticoltura di precisione e nella riduzione nell'uso dei fitofarmaci, nuovi campi di indagine utili alla conservazione della qualità, dell'ambiente e del tornaconto economico. Si ritiene come già detto, che **solo il rapporto diretto con il mondo produttivo permetta di cogliere sin da subito quelle che sono le esigenze di innovazione e di sviluppo, portando, attraverso la sperimentazione scientifica soluzioni applicabili e perseguibili tecnicamente per mantenere un alto livello di attualità e di novità del settore** che deve garantire il perpetuarsi dell'attività viticola in un ambiente molto fragile come quello della Docg di Conegliano Valdobbiadene. Un'ulteriore conferma della fiducia instaurata tra CREA-VIT e mondo produttivo, sono le fonti di finanziamento, spesso private, che accompagnano le prove.

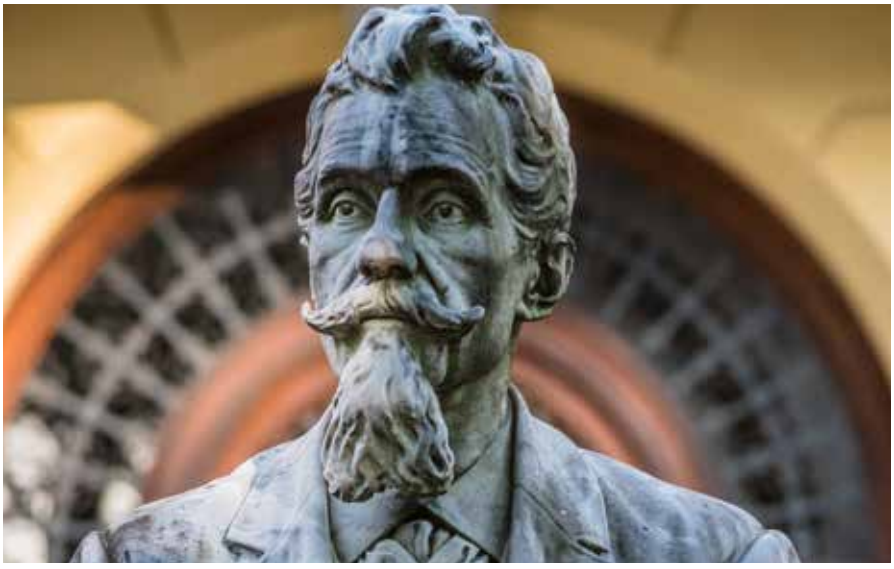
Ma un altro protagonista si è affacciato a chiedere maggiori relazioni con il mondo della ricerca ed è il consumatore, che vuole essere correttamente informato sull'origine dell'uva e di come si giunga al prodotto finito. Forse per troppo tempo questa figura è stata dimenticata dal mondo della ricerca che deve invece impegnarsi per dimostrare, proprio a chi è destinato il prodotto, i traguardi e le garanzie date dal buon produrre.

FORMATORI
DI ECCELLENZE

Approfondire le radici storiche e culturali del territorio diviene fondamentale per adeguare la formazione curriculare alle esigenze delle imprese

ROSANNA CARPENÈ
Presidente Fondazione Istituto Tecnico Superiore Agroalimentare di Conegliano

In qualità di presidente della Fondazione ITS, nata nel 2010 dalla collaborazione tra l'Istituto Cerletti, gli Enti Locali, l'Università di Padova e alcune imprese del territorio, ritengo che il legame, già fortemente radicato tra questo istituto formativo e gli attori economico-sociali locali, diviene ancor più efficace nel momento in cui è il territorio medesimo a scegliere di investire nella formazione di particolari figure professionali, profilando così un'opportunità sia per le aziende stesse, che possono contare su una forza lavoro già adeguatamente preparata, sia per gli studenti, che avranno maggiori probabilità di accedere più velocemente al mercato del lavoro. **Pur essendo già altamente professionalizzante, il sistema formativo in essere ha potenzialità per ampliarsi ulteriormente ed in questa direzione la parola chiave non può che essere "innovazione"**, unitamente alla "condivisione" di quei percorsi storici, la cui conoscenza è necessaria per determinare il futuro. Lavorare quindi su un approfondimento delle radici storiche e culturali del vino e del territorio diviene fondamentale per comprendere il cambiamento ed adeguare la formazione curriculare alle esigenze delle imprese. In questa prospettiva, nella didattica del corso della Fondazione è stato adottato un modus operandi che va al di là dei metodi tradizionali, ovvero ripercorre le tappe più importanti per l'Enologia e la Viticoltura del territorio con progetti di ricerca specifici sul campo, come quelli che recentemente hanno interessato le dinamiche economiche del Prosecco Superiore Docg, le origini storiche ed etimologiche del Prosecco medesimo e le origini del Metodo Champenoise in Europa a fine Ottocento. Un percorso mirato alla valorizzazione a tutto tondo del territorio, a cui come presidente della Fondazione ed altresì come imprenditrice sento di dare il mio contributo quale "ambasciatrice" privilegiata, peraltro fortemente sostenuta dalla passione trasmessami dal mio trisavolo Antonio.



Antonio Carpenè

SOSTENIBILITÀ? LA SOLUZIONE C'È: I VITIGNI RESISTENTI A PERONOSPORA ED OIDIO!

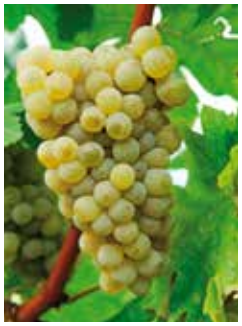
STUDIOFABBRO.COM 03-2017

FLEURTAI

SORELI

SAUVIGNON KRETOS

SAUVIGNON NEPIS



SAUVIGNON RYTOS

JULIUS

MERLOT KHORUS

MERLOT KANTHUS

CABERNET VOLOS

CABERNET EIDOS

LI TROVI SOLO AI VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

VCR®
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

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

Mostre *di Primavera*

Ventidue edizioni. Un successo costante e duraturo nel tempo.
La Primavera del Prosecco Superiore è l'evento più seguito nel territorio, che attraverso quattro mesi e 17 appuntamenti, offre il meglio dell'area della Docg

Giunta alla sua 22esima edizione, **la Primavera del Prosecco Superiore Docg** è l'appuntamento più atteso dalle migliaia di visitatori che giungono nel territorio del Conegliano Valdobbiadene. Nata nel 1996, grazie ad un Comitato inizialmente formato dal Comitato Provinciale delle Pro Loco Unpli Treviso, dalla Comunità Montana delle Prealpi Trevigiane, dall'Altamarca Colline del Veneto e dalla Provincia di Treviso, è andato via via crescendo, riuscendo a rappresentare oggi tutte le varie realtà che si occupano di valorizzazione e promozione del territorio: la Strada del Prosecco Docg, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, l'Associazione Mostre di Conegliano Valdobbiadene e il Gal Altamarca. Ogni anno, l'evento clou del territorio, che unisce tutte le principali mostre enologiche dell'area del Superiore, ospita oltre 300 mila turisti e vede coinvolti 1200 volontari. L'edizione 2017, che si è aperta a marzo con la mostra di Santo Stefano, si protrarrà fino a giugno attraverso 17 appuntamenti enoturistici che prevedono oltre alle degustazioni delle migliori etichette della Denominazione, anche un fitto programma di concerti, serate enogastronomiche a tema, attività all'aperto e visite ed escursioni tra pievi e borghi antichi.

Devid Canel

Una manifestazione matura, quindi, che negli anni ha saputo valorizzare e qualificare il territorio, grazie ad un lavoro di squadra non sempre facile, accomunando sotto un unico tetto organizzazioni autonome e particolarità anche molto diverse fra loro. E che da evento popolare, ha saputo raccogliere visitatori da tutte le parti d'Italia e molti anche dall'estero, attratti dalla bellezza del territorio e dall'eccellenza dei suoi vini.

Isidoro Rebuli

COL SAN MARTINO

Fra tutte le rassegne della Primavera del Prosecco Superiore la palma della più antica spetta a Col San Martino, che quest'anno tocca la sua 61esima edizione e che, come molte altre mostre, è nata dall'idea di alcuni produttori locali che con spirito gioioso attendevano la domenica le persone all'uscita della chiesa offrendo un buon bicchiere di vino. "Agli inizi era una festa, organizzata in modo molto semplice – racconta il vicepresidente della Pro Loco **Devid Canel** – con mescita in damigiana, ma nel tempo ha saputo cambiare e trasformarsi in una vera e propria mostra, soprattutto qualitativamente. Con una nuova sede e con più produttori, che oggi sono 80 di spumante, e che propongono in degustazione circa 150 etichette, ed una trentina di vino fermo della tradizione, secco e amabile. Oltre ad essere la mostra più longeva, siamo anche quella più lunga, con 20 giorni di durata attraverso quattro weekend. Oltre alle degustazioni, proponiamo anche due passeggiate nei dintorni, serate a tema con la presenza di altri vini e serate dedicate ai piatti della tradizione, come lo spiedo e le trippe. Uno degli aspetti più positivi è stata la crescita di presenze provenienti da tutta Italia e molte anche dall'estero. Inoltre, negli ultimi anni abbiamo rilevato anche un forte ricambio nei visitatori".

SAN PIETRO DI BARBOZZA

Commenti positivi arrivano anche da **Isidoro Rebuli**, presidente della Pro Loco di San Pietro di Barbozza, mostra anche questa molto longeva che quest'anno arriva alla 47esima edizione. "La mostra è partita come semplice degustazione di vini base territoriali, quindi non di spumanti, offerti da parte di piccoli produttori locali. Con molte criticità e diversità e senza quella conno-

UNA NUOVA ENOLOGIA 100% MADE IN ITALY

RICERCA E SVILUPPO

Isolamento, identificazione, caratterizzazione tecnologica, selezione lieviti autoctoni e aziendali

Ibridazione lieviti

PRODUZIONE LIEVITI IN CREMA

Nessun utilizzo di azoto

Bassa produzione di solfiti

Produzione di alimenti naturali per lieviti

Novità

Lieviti con particolari caratteristiche aromatiche, non produttori di solfuri, zero travasi

RICERCA SCIENTIFICA

Monitoraggio delle fermentazioni

Biotecnologie per produzione di vini senza solfiti aggiunti

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

BIOENOLOGIA 2.0

ATECNOS

Pololab

tazione turistica di oggi. La mostra di San Pietro, fra l'altro, è stata la prima a mettere, nell'edizione dell'84, i vini spumanti nella sua proposta, anche se con solo tre produttori presenti. Oggi sono ben 70, con 150 spumanti in degustazione, attraverso 15 giorni di mostra. E, soprattutto, abbiamo riscontrato una decisa evoluzione del pubblico, che oggi conta molti turisti italiani e stranieri, tanto che ci siamo dotati anche di addetti all'ospitalità in lingua tedesca e inglese. Ovviamente, il programma è arricchito da serate speciali, come quella dedicata alla degustazione alla cieca, e attività escursionistiche, con visite direttamente in cantina. Credo che la rassegna nel suo complesso abbia avuto risultati eccellenti negli anni e sia migliorata molto. L'obiettivo rimane sempre quello di ospitare un turismo di qualità e per questo sarà sempre più necessario accrescere il sistema dell'accoglienza, con una formazione a 360°".

SAN PIETRO DI FELETTO

Un anno di meno, visto che questa è l'edizione numero 46, per la Mostra dei Vini di Collina di San Pietro di Feletto. La cui caratteristica, come spiega la presidente della Pro Loco, **Lucina Pradal**, è quello di proporre oltre al celebre Conegliano Valdobbiadene Docg, anche tutti i vini meno noti che rappresentano la varietà di questo grande territorio. "Oltre al

Lucina Pradal

Prosecco Superiore, che è il fiore all'occhiello del nostro servizio, offriamo anche la possibilità di degustare altri vini del territorio, dal Verdiso ai rossi dei Colli di Conegliano. È sempre stata una caratteristica della nostra mostra, cui partecipano ogni anno oltre 40 aziende con 110 vini diversi. Dura tre weekend, complessivamente due settimane, e in questi quindici giorni ospitiamo quotidianamente circa 400 visitatori. Negli anni abbiamo puntato molto sul servizio di qualità, grazie anche alla collaborazione di sommelier alla mescita. E offriamo ai nostri ospiti anche altre attività, come corsi di degustazione e serate a tema, mostre e intrattenimento. Aspetto che curiamo molto, inoltre, è l'abbinamento vino e cibo e ogni anno proponiamo i prodotti tipici di una località, come ad esempio quest'anno i fagioli di Lamon".

OGLIANO

A fianco delle mostre "storiche", si sono aggiunte negli anni anche manifestazioni più recenti, segno di una rassegna che ha saputo crescere e innovare col tempo. Come è il caso della Mostra del Prosecco Superiore Rive di Ogliano, in programma tra fine maggio e i primi di giugno, quest'anno è alla sua terza edizione. "La nostra mostra – racconta la presidente della Pro Loco di Ogliano, costituitasi all'inizio di quest'anno, **Elisa Bortolotto** – nasce per sop-

Elisa Bortolotto

perire ad un'anomalia: sino ad oggi non c'era nessuna mostra importante che rappresentasse l'area collinare coneglianese, che grazie al particolare microclima e all'esposizione dei terreni, produce basi molto interessanti del Superiore. L'idea è partita dai produttori e dalle cantine con la prima edizione del 2014, per una durata di due weekend, allestita in un'area molto agreste e familiare, che è la caratteristica delle nostre colline.

Espongono una ventina di produttori, oltre alle migliori espressioni della Docg del coneglianese, anche altri vini storici come il Verdiso e quelli dei Colli di Conegliano, e riserviamo spazio anche ad alcune proposte su vitigni autoctoni. Altra particolarità della nostra mostra è il legame con l'olio d'oliva, da cui deriva appunto il toponimo Ogliano, visto che in passato questa era una zona importante nella coltivazione di ulivi, ripartita proprio di recente. Ad oggi siamo molto soddisfatti della riuscita della mostra, che oltre ad un buon numero di pubblico locale, accoglie anche turisti stranieri, specie cicloturisti grazie anche al passaggio della ciclabile Monaco-Venezia proprio per Ogliano".

PROTOCOLLO VITICOLO DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE

PROSECCO SUPERIORE DOCG

Il Protocollo Viticolo della DOCG Conegliano Valdobbiadene è un documento sottoscritto da una commissione di esperti presieduta dal Consorzio volto a promuovere e salvaguardare il territorio di produzione e la bellezza del suo paesaggio. Le linee guida per una gestione avanzata della difesa integrata della vite in esso contenute riprendono i canoni della lotta guidata/ragionata secondo le LTDI della Regione e sulla base degli indirizzi normativi dettati dal D.Lgs 150/2012, in particolare dal PAN e suoi decreti applicativi recepiti dai comuni della DOCG. Lo scopo è quello di minimizzare l'impatto ed il rischio dell'uso dei prodotti fitosanitari nei confronti dell'uomo e dell'ambiente.

2017

Protocollo Viticolo: *per una Denominazione sempre più sostenibile*

La nuova edizione del Protocollo Viticolo, strumento che il Consorzio di Tutela adotta dal 2011 per la gestione sempre più sostenibile del vigneto, anticipa la normativa UE e sollecita con forza gli agricoltori ad abbandonare il diserbo chimico

Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, anticipa i contenuti del Protocollo Viticolo 2017 e come di consueto concerta con le amministrazioni un'azione comune in difesa del proprio territorio. Infatti l'aggiornamento 2017 del Protocollo Viticolo indica ai viticoltori la strada della lavorazione del suolo quale miglior strategia per la cura della salute del vigneto. Il Protocollo Viticolo del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore è stato assunto nel corso di questi anni come regolamento comunale da parte di 13 amministrazioni su 15 della Denominazione. Questo evidenzia la capacità di concertazione, di "fare sistema" e la validità delle azioni intraprese dal Consorzio sul fronte della tutela dell'ambiente e del territorio.

Tradizionalmente il Protocollo Viticolo, pubblicato dal Consorzio la prima volta sette anni fa (nel 2011), è un documento che precorre i tempi, anticipando con le proprie direttive ai consorziati, l'attuazione legislativa del complesso impianto normativo europeo e nazionale circa l'uso di agrofarmaci.

"Nell'edizione 2017 del nostro Protocollo Viticolo non compare più la tabella dei prodotti dedicati al diserbo, perché la strada che vogliamo indicare per la gestione del vigneto è quella della lavorazione integrale del suolo" afferma Innocente Nardi, presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. "Siamo orgogliosi del laborioso percorso che abbiamo intrapreso in ambito di sostenibilità ambientale con il Protocollo Viticolo. Si tratta di un lavoro che è stato amplificato dalla collaborazione di numerosi enti locali, che hanno integrato i contenuti del nostro Protocollo nei loro regolamenti comunali. Segno quest'ultimo di un'efficace sintonia del sistema territoriale locale". Il presidente Nardi chiude sottolineando "Quest'anno il tema dell'uso di sostanze chimiche, in particolare quelle a base di glifosate, è ineluttabile. L'Unione Europea li metterà definitivamente al bando entro il 2018 e i comuni dell'area di Conegliano ne vietano l'uso. Questo ci dà ulteriore conferma che la strada di progressiva tutela del territorio, imboccata anni fa, ricordiamo che la Docg vieta l'uso del Folpet e del Mancozeb già dal 2013, sia quella corretta, sia da un punto di vista agronomico che da un punto di vista di tutela ambientale".

Il documento oltre a eliminare completamente gli agenti chimici un tempo indicati spiega nel dettaglio quali pratiche agronomiche si possono utilizzare in vigneto per ottenere risultati altrettan-

irritec®

don't wait for rain™

DA OLTRE 40 ANNI L'IRRIGAZIONE A GOCCIA PER IL TUO VIGNETO

LE FONTI AWARDS
WINNER 2016
PREMIO ECCELLENZA PER L'INNOVAZIONE DEI SISTEMI DI IRRIGAZIONE

PARTECIPA AL CONCORSO

Vinci con Irritec

In palio **Buoni sconto** da 100 euro e un viaggio in Sicilia con soggiorno in una splendida villa vista mare!
Scopri come partecipare sul sito **irritec.com/it/vinciconirritec**

Concorso valido solo in Italia dal 20/03/2017 al 31/07/2017. In palio buoni sconto Irritec da 100,00 Euro. Inoltre estrazione finale il 03/08/2017 di un pacchetto volo + soggiorno + noleggio auto per una settimana in una splendida villa in Sicilia. Totale montepremi 2.480,00 Euro. Scarica il regolamento completo dal sito **www.irritec.com/it/vinciconirritec**

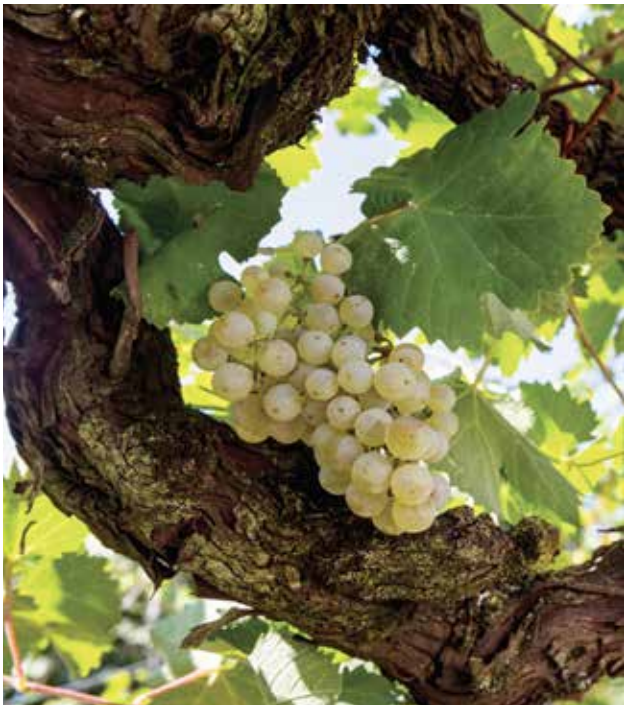
IRRIGAZIONE A GOCCIA **AUTOMAZIONE** FERTIRRIGAZIONE **FILTRAZIONE** SUBIRRIGAZIONE **RACCORDI VALVOLE E TUBAZIONI** PROGETTAZIONE AGRONOMICA

P1 · iDROP · DOSABOX · CONNECTO COMPRESSION FITTINGS · irritecTAPE · SHAKER SET FERTIGATION MIXER

www.irritec.com

to soddisfacenti se non addirittura migliori. Per quanto riguarda le aree più pianeggianti, in particolare, si indica di procedere con le lavorazioni del sottofila utilizzando attrezzi specifici tipo scalzonatori o rincalzatori a dischi o con piccoli aratri. Questo consente sia di eliminare le malerbe che di interrare il concime (letame maturo o derivati) a circa 15 cm di profondità. Inoltre sono consigliate pratiche di inerbimento e sovescio per conservare e arricchire il suolo anche di sostanza organica e proteggerlo da infestanti. Mentre per quanto riguarda le aree collinari si procederà allo sfalcio e al ricorso a strumenti alternativi come la pacciamatura organica.

Il Protocollo Viticolo 2017 è stato elaborato con la collaborazione del CREA e di ARPAV. Il lavoro svolto e i risultati ottenuti sono sotto gli occhi di tutti: 13 su 15 Comuni della Denominazione hanno adottato le indicazioni date dal Protocollo viticolo del Consorzio rendendole regolamento comunale. E i fatti ci dicono che ancora una volta queste non sono solo parole o buone intenzioni.



INTERNET

Campagna di Cina

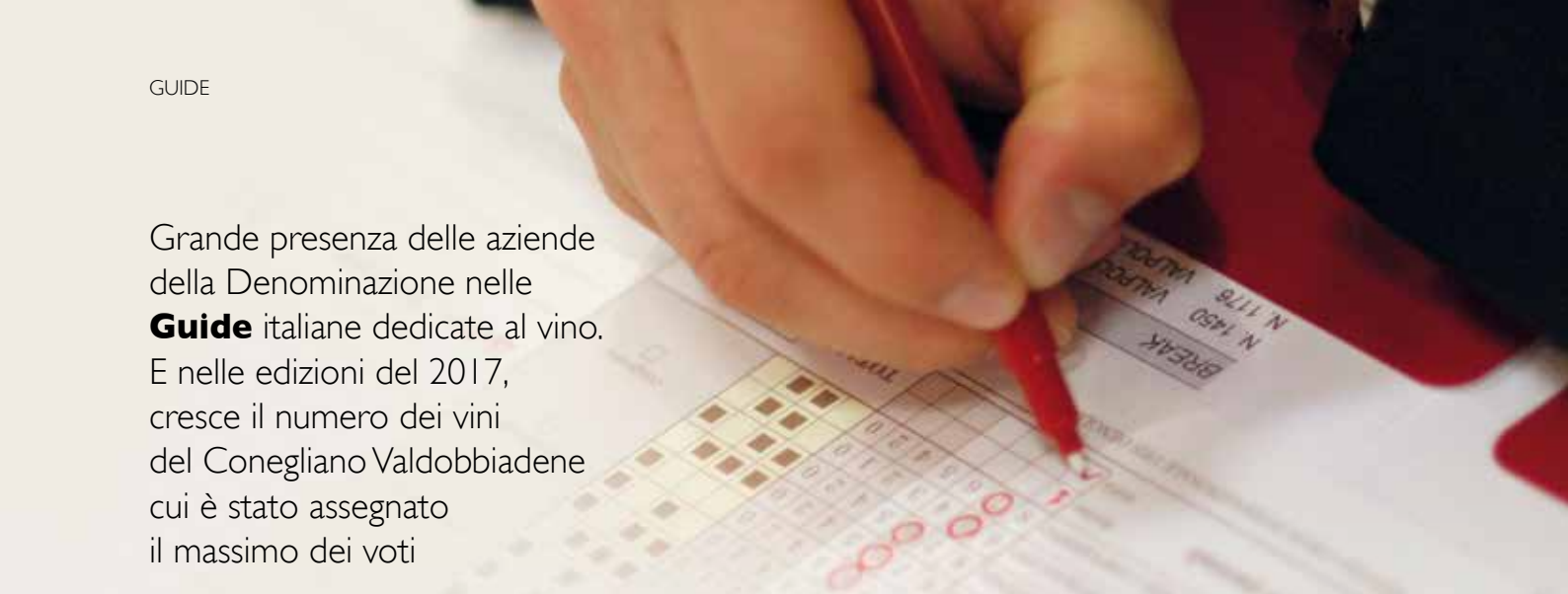
Due campagne di promozione sui principali social network cinesi. Con risultati oltre le attese

Per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, la Cina rappresenta una sfida tutta da giocare. Si tratta infatti di un mercato dalle grandissime potenzialità, ma ancora poco informato rispetto al Prosecco Superiore. Per muovere qualche passo in questa direzione, anche in seguito ai buoni riscontri avuti all'ultima fiera di Hong Kong, il Consorzio ha deciso di realizzare una campagna di comunicazione digitale, in previsione delle festività.

La campagna si è svolta nella prima metà di dicembre, sui due principali social network cinesi, Weibo e WeChat. Weibo (微博) significa "microblog" e rappresenta una piattaforma simile, per molti versi, all'americano Twitter, ma usata prevalentemente da persone di madrelingua cinese. Nel 2015 contava 2.12 miliardi di iscritti. WeChat (微信) è invece una piattaforma di messaggistica istantanea, paragonabile alla nostra WhatsApp, che, secondo i dati del maggio 2016, contava più di un miliardo di iscritti, 700 milioni di utenti attivi, dei quali 70 fuori dalla Cina.

In collaborazione con l'agenzia di comunicazione cinese Enjoy Gourmet, specializzata nel settore food&beverage, il Consorzio ha realizzato 15 articoli, in lingua cinese, che sono stati diffusi, insieme alle relative immagini, su questi canali. Si trattava della prima campagna di questo tipo per il Conegliano Valdobbiadene Docg, e l'esperienza è stata un piccolo successo. Gli articoli, le cui tematiche spaziavano dal definire il mondo del Prosecco, fino agli abbinamenti con alcune ricette della cucina cinese, hanno avuto una portata di 1.566.000 utenti su Weibo e 133.512 su WeChat. Gli utenti sono stati inoltre stimolati a interagire con i contenuti tramite piccoli quiz a premi, che naturalmente avevano come premio un campione di Conegliano Valdobbiadene Docg, stimolando quindi anche la condivisione di commenti sulla degustazione.

I contenuti che hanno riscosso il maggior successo sono stati quelli che erano più vicini al lifestyle cinese. Certamente gli articoli riguardanti il territorio, le tipologie e il metodo di produzione sono fondamentali per diffondere la conoscenza del prodotto, ma i più popolari sono stati i suggerimenti di abbinamento alla cucina locale, che avvicinavano un prodotto percepito come nuovo ed esotico alla propria tradizione millenaria, una strategia che può essere presa in considerazione anche per le campagne future, online e non.



Grande presenza delle aziende della Denominazione nelle **Guide** italiane dedicate al vino. E nelle edizioni del 2017, cresce il numero dei vini del Conegliano Valdobbiadene cui è stato assegnato il massimo dei voti

Tutto il meglio *della Docg*

Appuntamento irrinunciabile per ogni appassionato, le guide del vino sono anche uno strumento utilissimo per le aziende per capire l'apprezzamento dei propri prodotti. E quelle della nostra Denominazione continuano a tessere successi un po' in tutte quante. Non solo, infatti, nelle edizioni 2017 c'è stata una crescita nel numero delle aziende della Docg presenti. La guida "Vini d'Italia" del Gambero Rosso, sicuramente la più nota e prestigiosa, ad esempio, nell'ultima edizione premia con i "Tre Bicchieri" cinque vini del Conegliano Valdobbiadene, contro i tre dell'anno scorso. Mentre la Guida Sparkle 2017 assegna il suo massimo riconoscimento, le "Cinque Sfere", a ben 14 vini della Denominazione, contro gli 11 dell'edizione 2016. Ecco, quindi, la panoramica completa delle aziende segnalate con il massimo dei voti per ogni singola guida.

GAMBERO ROSSO, Vini d'Italia

Giunta alla trentesima edizione, la guida del **Gambero Rosso "Vini d'Italia"** continua a raccontare ai consumatori più attenti la complessità ed il fascino dello scenario enologico italiano. Tradotta in più lingue, la guida conferma la propria credibilità nel settore, tanto da continuare ad essere la più consultata. Archiviata la complicata vendemmia 2014, il Conegliano Valdobbiadene si presenta in grande spolvero, con una produzione che ha sorpassato le 90 milioni di bottiglie dove in ciascuna di esse si può ritrovare il vitigno cardine – la Glera –, la tradizione, il sapere dei nostri viticoltori e le diverse tipologie in grado di soddisfare i più esigenti appassionati. "Vini d'Italia" ha premiato quest'anno cinque aziende della Denominazione assegnando loro i "Tre Bicchieri":

Villa Sandi – "La Rivetta", Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut

"Il Grand Cru di Valdobbiadene, Cartizze, ha nel vino di Villa Sandi uno dei punti di riferimento per tutti gli appassionati delle bollicine trevigiane. Prodotto nella versione Brut esprime profumi nitidi dominati da un frutto bianco croccante e succoso che trova nell'appoggio delle note floreali il giusto completamento".

Sorelle Bronca – "Particella 68", Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Brut

"…Piero ha saputo interpretare con grande attenzione la vendemmia 2015 proponendo una batteria di spumanti di assoluto valore, capitananti ancora una volta dal Particella 68, un Prosecco Superiore Brut che sfrutta la nitidezza fruttata del mosto per trasformarsi in bollicina dal carattere asciutto, solido e raffinato".

Merotto – "Cuvée del Fondatore Graziano Merotto", Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Rive di Col San Martino Brut

"Il Graziano Merotto offre un quadro più agrumato e fresco, in bocca stupisce per come possa essere cremoso rimanendo perfettamente asciutto".

Ruggeri – "Giustino B", Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Extra Dry

"Il Giustino B., nato quasi per gioco ormai 21 anni fa, è un punto di riferimento imprescindibile per conoscere ed apprezzare il Prosecco Superiore, tanto da meritare il premio Bollicine dell'Anno. L'ottima vendemmia gli ha conferito intense note di frutto con una presenza floreale, vero timbro di fabbrica di questo vino, a donare freschezza e delicatezza".

Bortolomiol – Grande Cuvée del Fondatore "Motus Vitae", Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di San Pietro di Barbozza Brut Nature

"…Il Motus Vitae, dedicato al fondatore, viene immesso nel mercato dopo un lungo affinamento e oggi presenta un quadro aromatico complesso, con la mela Golden matura che abbraccia i fiori secchi, per un sorso armonioso e delicato".

SPARKLE

La **Guida Sparkle 2017**, redatta per il quindicesimo anno consecutivo dalla prestigiosa rivista di enogastronomia Cucina & Vini, ha visto la premiazione, con il massimo riconoscimento delle "5 sfere", di 72 vini (cifra record), su un totale di ben 900 etichette recensite. Molte le novità dell'edizione 2017 della guida, con un piglio decisamente più smart e immediato. La descrizione dei vini è più breve, ma con tutte le informazioni di base necessarie: valutazione, abbinamenti, dati e immagine dell'etichetta. Ampio spazio è dedicato alla Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore docg: premiati il Cartizze ed il Rive, autentiche espressioni del territorio che permettono di mettere in evidenza l'identità territoriale e la tipicità del nostro spumante. Ecco la lista delle aziende premiate con le Cinque Sfere: **Adami, Andreola, Bortolin Angelo, Bortolomiol, Col Vetoraz, La Farra, Le Colture, Le Manzane, Masottina, Ruggeri, Sorelle Bronca, Val d'Oca, Villa Sandi, Zardetto**. Tanti spumanti, tutti diversi, figli di un grande lavoro che i produttori di questa Docg hanno realizzato negli anni.

BIBENDA

Giunta ormai alla 19esima edizione, la Guida **"Bibenda 2017"** è uno strumento capace di seguire i consumatori, gli appassionati e i professionisti del settore ovunque: una cultura "senza peso", insomma, data la dimensione digitale, sempre a portata di clic, capace di raccontare tutti insieme gli autentici Talenti Italiani. Quest'anno i "Cinque Grappoli", sinonimo di vini recensiti come eccellenti, se li aggiudica l'azienda **Astoria** con il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Arzanà 2015**.

VITE

Epik® SL

EPIK SL | FAI LA MOSSA VINCENTE!

- Elevata efficacia specifica su **Cicaline**, **Scafoideo** e **Cocciniglie della Vite**
- Protezione della Vite rapida e di lunga durata
- Primo insetticida autorizzato contro ***Drosophila suzukii***
- Ammesso nei principali mercati di esportazione del vino italiano

sipcamitalia.it

SIPCAM ITALIA

VINIBUONI D'ITALIA

Ispirata alla tradizione enologica italiana e volta a valorizzare le radici locali, il territorio e la tipicità, **"Vinibuoni d'Italia"** dà un segnale preciso ai consumatori e al mercato italiano ed estero, sul made in Italy del vino. La guida è unica, nel panorama italiano e internazionale perché è la sola dedicata ai vini da vitigni autoctoni, cioè a quei vini prodotti al 100% da vitigni che sono presenti nella penisola da oltre 300 anni. Il voto ai migliori vini è assegnato con le "Corone", con cui vengono premiati i vini italiani dell'eccellenza, che hanno entusiasmato per l'assoluta espressione del vitigno e del territorio di appartenenza, per la gamma aromatica, per il corpo e per l'armonia. Vini di forte identità, il cui ricordo rimane impresso con la capacità di emozionare a lungo. Questi i vini della Denominazioni che Vinibuoni d'Italia ha "incoronato" quest'anno:

Adami – "Col Credas", Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Brut Rive di Farra di Soligo

Andreola – "26° Primo", Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Brut Rive di Col San Martino 2015

Bortolin Angelo – "Sommaval", Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Brut Rive di Guia 2015

Colvendrà – "Bepi Sec", Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Brut Rive di Refrontolo 2015

Drusian – Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Dry 2015

Malibran – "5 Grammi", Valdobbiadene Prosecco Superiore docg 2015

Ruggeri – "Giustino B", Valdobbiadene prosecco Superiore docg Extra Dry 2015

Sorelle Bronca – "Particella 68", Valdobbiadene Prosecco Superiore docg Brut 2015

VITAE

Si è concluso il terzo viaggio attraverso la Penisola per **"Vitae"**, la guida promossa dall'Associazione Italiana Sommelier che rappresenta una sintesi accurata della miglior produzione del nostro Paese. Per l'edizione 2017, ad interpretare il ruolo iconografico dell'intero volume è stato privilegiato un soggetto riconducibile alla figura dei degustatori e allo strumento con cui esercitano il loro compito divulgativo. Parliamo dei calici, interpretati in una collezione di scatti fotografici di indubbio impatto estetico; ogni scatto rende solenne il gesto dell'assaggio, immortalandone la significativa nobiltà. Quattro sono le aziende della nostra denominazione a cui è stato attribuito il riconoscimento delle "Quattro Viti", che identifica i vini con un punteggio superiore ai 90 punti, di eccellente profilo stilistico e organolettico: **Bortolin Angelo, Domus Picta, Le Colture, Merotto e Silvano Follador.**

Parlano della DOCG

QUOTIDIANI E PERIODICI CHE HANNO PARLATO DEL NOSTRO DISTRETTO

In questo nostro consueto appuntamento con le segnalazioni dei media, vecchi e nuovi, che hanno dedicato articoli ed approfondimenti alla nostra Denominazione, abbiamo deciso di puntare l'attenzione in particolare su quattro articoli, che meglio hanno saputo evidenziare le qualità del territorio del Conegliano Valdobbiadene.

Partiamo da **Bell'Italia**, il mensile dedicato al turismo nel nostro paese di Cairo Editore. Nel numero di marzo, per la rubrica weekend, la rivista dedica spazio a Conegliano, e precisamente alla mostra dedicata al Bellini e ai Belliniani, aperta a Palazzo Sarcinelli sino al 18 giugno. Nel suo articolo, intitolato "Grande arte tra i colli del Prosecco" con foto di Franco Cogoli, l'autrice Lorenza Ferrighi scrive: *"Giocano in casa, per usare una metafora calcistica, in questo spicchio di Veneto a ridosso dei morbidi rilievi delle Prealpi Trevigiane, che spesso si stagliano sullo sfondo dei loro dipinti. Giovanni Bellini e gli artisti del suo entourage si ritrovano infatti radunati nella mostra "Bellini e i Belliniani", allestita a Conegliano nelle sale di palazzo Sarcinelli. Quasi una rimpatriata: la cittadina ha dato infatti i natali a quel Giovanni Battista Cima che del "Giambellino" (il nome con cui era noto il Bellini) fu entusiasta seguace. Non solo: fu centro attivo del Rinascimento artistico e culturale in quest'area della periferia della Serenissima dove l'architettura dei borghi, oggi come allora, dialoga con la natura. Un paesaggio collinare che di recente si è candidato a entrare nella lista dei siti Patrimonio dell'Umanità Unesco, coronando un percorso avviato nel 2008".*

Tre Bicchieri, il settimanale online economico di Gambero Rosso distribuito gratuitamente a 30 mila operatori del settore in formato pdf, nel suo numero del 2 marzo dedica la copertina al mondo della spumantistica, con il titolo "È tempo di spumanti". All'interno, nello spazio dedicato alla nostra Docg, si affronta l'importante tema della sostenibilità ambientale. Sotto al titolo "Prosecco Docg: stop ai diserbi, si va verso la lavorazione integrale del suolo", Tre Bicchieri scrive:
"Niente più tabella dei prodotti dedicati al diserbo, ma una serie di indicazioni per arrivare alla lavorazione integrale del suolo. La novità è contenuta nell'edizione 2017 del Protocollo viticolo del Prosecco Docg, elaborato dal consorzio di tutela in collaborazione con Crea e Arpav. Il documento, che viene stilato dal 2011, oltre a eliminare completamente gli agenti chimici un tempo indicati come il Mancozeb e il Folpet dal 2013, illustra nel dettaglio le pratiche agronomiche che si possono utilizzare: nelle aree pianeggianti si suggeriscono le lavorazioni del sottofila con attrezzi specifici scalzonatori o rincalzatori a dischi o piccoli aratri, per eliminare le malerbe, oppure si consiglia di interrare il concime letame maturo o derivati a circa 15 cm di profondità; consigliati anche gli inerbimenti e i sovesci per conservare e arricchire il suolo e proteggerlo da infestanti. Per quanto riguarda le aree

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

collinari, si procederà allo sfalcio e a strumenti alternativi come la pacciamatura organica.
I principi del protocollo viticolo sono stati adottati durante questi anni dai comuni dove insiste la Dop trevigiana. Ad oggi, 13 amministrazioni su 15 lo hanno fatto, integrando nei regolamenti di polizia rurale le norme in materia ambientale suggerite dal consorzio, in rappresentanza di 178 case spumantistiche. "Quest'anno il tema dell'uso di sostanze chimiche, in particolare quelle a base di glifosate, è ineluttabile" fa notare il presidente Innocente Nardi che avverte: "L'Ue li metterà definitivamente al bando entro il 2018 e i comuni dell'area di Conegliano ne vietano l'uso. Questo ci dà ulteriore conferma che la strada di progressiva tutela del territorio, imboccata anni fa, sia quella corretta". Il 2017 è anche l'anno, lo ricordiamo, della candidatura delle Colline del Prosecco a patrimonio Unesco. Ecco perché la decisione suona come un ulteriore tassello in vista di questo traguardo".

Chiudiamo con le segnalazioni di due articoli usciti online in versione digitale. Il primo è del quotidiano **La Stampa**, che lo scorso febbraio nella sua rubrica Agricoltura dedica spazio alla presenza della Docg alla Cité du Vin di Bordeaux, con un articolo di Roberto Fiori titolato "Il Prosecco Superiore protagonista alla Cité du Vin di Bordeaux", che racconta i curiosi abbinamenti musicali con Prosecco Superiore scelti dal dj Frédéric Beneix (che è anche sommelier), e la presentazione in anteprima del documentario del canale francese "Artè" dedicato al nostro territorio. Il secondo è uscito a fine febbraio nelle pagine web del quotidiano **Le Figaro**, che racconta in un articolo di Alexis Bregere, dal titolo "Les collines de Conegliano et Valdobbiaddene au Patrimoine Mondial de l'UNESCO?", il percorso della denominazione verso il prestigioso riconoscimento.

LA STAMPA AGRICOLTURA

Il prosecco superiore protagonista alla Cité du Vin di Bordeaux

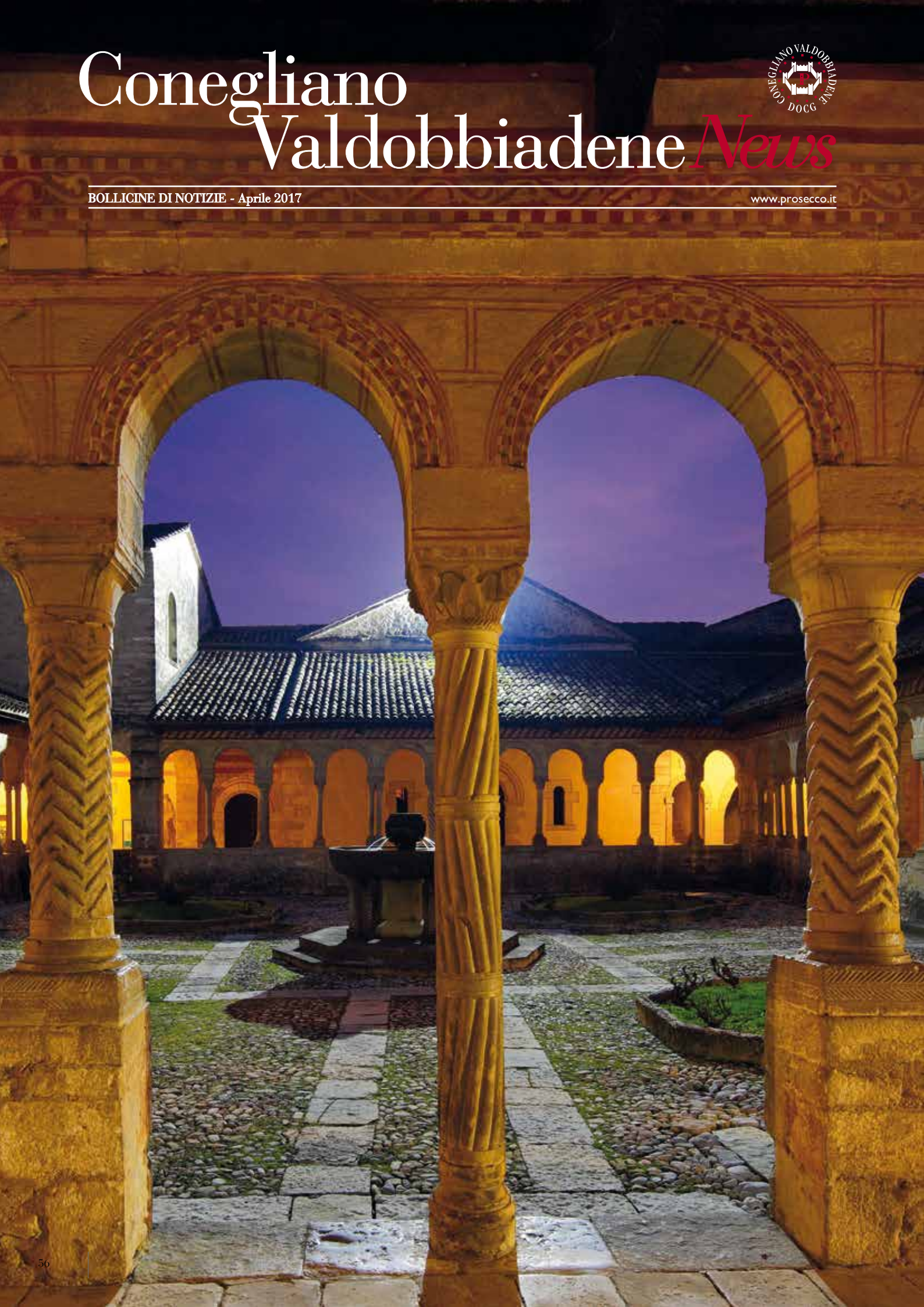
Les collines de Conegliano et Valdobbiadene au Patrimoine Mondial de l'UNESCO ?

"Lancée en 2008, la candidature vient de franchir une étape décisive pour faire des collines de Conegliano et Valdobbiadene (en Vénétie), berceaux du Prosecco Superiore DOCG (Dénomination d'Origine Contrôlée et Garantie), un site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO. Une fois la candidature validée par la commission nationale, Innocente Nardi, président du Consortium des Producteurs de Prosecco Supérieur DOCG en Conegliano Valdobbiadene, s'est dit "très fier" de recevoir une telle reconnaissance".
"Lanciata nel 2008, la candidatura ha appena compiuto un passo decisivo per le colline di Conegliano e Valdobbiadene (Veneto), culla del Prosecco Superiore DOCG di (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), a sito Patrimonio Mondiale UNESCO. All'indomani dell'approvazione della candidatura da parte della Commissione Nazionale, Innocente Nardi, presidente del Consorzio dei produttori del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, si è detto "molto orgoglioso" per aver ricevuto tale riconoscimento".

Conegliano Valdobbiadene *News*

BOLLICINE DI NOTIZIE - Aprile 2017

www.prosecco.it



Consorzi uniti per la Treviso Marathon

Per il quarto anno consecutivo il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e il Consorzio di Tutela Prosecco Doc hanno sostenuto **Treviso Marathon**, il prestigioso evento sportivo che domenica 5 marzo ha animato il territorio esaltandone la sua bellezza e promuovendo le sue eccellenze locali. Le Terre del Prosecco, rappresentate dalle due denominazioni Docg e Doc, proseguono nel sostegno alla Treviso Marathon, manifestazione sportiva che unisce simbolicamente i territori del Prosecco valorizzandone la bellezza. A Conegliano i blocchi di partenza e il traguardo per gli atleti, che durante questa quarta edizione hanno corso sullo sfondo delle Colline del Conegliano Valdobbiadene, candidate a Patrimonio Unesco per l'Umanità, lungo un percorso che si è snodato verso la pianura trevigiana, fino a lambire le acque del Piave. Una sintesi simbolica che questo evento sportivo rappresenta e proietta verso un futuro di valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze in Italia e all'estero.
Il gioco di squadra tra i due Consorzi del Prosecco è stato visibile ai partecipanti e al pubblico grazie alla maglietta "Le Terre del Prosecco", in cui si vedono stilizzate le colline del Conegliano Valdobbiadene, l'azzurro del Piave e la pianura trevigiana. "Siamo felici anche quest'anno di questa collaborazione con i consorzi Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e Prosecco Doc – ha commentato il presidente del comitato organizzatore della Treviso Marathon, Lodovico Giustiniani –, valorizzare il territorio attraverso eventi sportivi di importanza nazionale e internazionale, come la Treviso Marathon è l'occasione anche per valorizzare un prodotto, come il Prosecco, che sta avendo successo internazionale". "Ribadiamo il nostro forte sostegno a quest'importante manifestazione sportiva ormai di richiamo internazionale, proprio come il nostro prodotto, vero e proprio ambasciatore del Made in Italy nel mondo – ha detto Innocente Nardi, presidente del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg –. Le colline tra Conegliano e Valdobbiadene, recentemente candidate a Patrimonio Unesco dell'Umanità, saranno parte dello scenario di questo prestigioso evento sportivo ed esprimiamo la nostra gratitudine agli organizzatori perché contribuirà a mostrare a tutti i partecipanti e i sostenitori la bellezza del nostro paesaggio e a promuoverla nel mondo".

WWW.MASON.IT

SAME

GREGOIRE

Dorado Classic 90.4 28.900 Euro*

Inclusa aria condizionata
+ iva, trasporto e
contributo PFU
* Promozione valida fino
al 30.04.2017

Gregoire G3 una qualità di raccolta senza eguali

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

CONCESSIONARIA

MASON Trattori Attrezzi Ricambi

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

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

CEV 2016: i risultati presentati a Bruxelles

Sono stati presentati l'8 febbraio scorso a Ca' Veneto, Sede Europea della Regione del Veneto a Bruxelles, in occasione della chiusura dell'anno di **Città Europea del Vino** per i quindici Comuni dell'area del Conegliano Valdobbiadene i risultati conclusivi di quest'esperienza. Nei 12 mesi, grazie anche alla presenza di oltre 180 eventi sul territorio, il riconoscimento ha contribuito a portare un incremento del turismo locale del 6% per gli arrivi e dell'8% per le presenze. Risultati molto positivi, quindi, che rappresentano un viatico importante anche per il percorso alla candidatura italiana a Patrimonio Unesco. Il Governatore della Regione Veneto Luca Zaia, cui il Comitato Città europea del vino 2016 ha voluto tributare il titolo di Ambassador della Cultura e del Territorio Conegliano Valdobbiadene Città Europea del Vino 2016, ha espresso così tutta la sua soddisfazione: "Le Colline di Conegliano e Valdobbiadene sono una gemma paesaggistica del Veneto creata dalla capacità sapiente dell'uomo di trasformare un territorio in un paesaggio d'arte, dove il lavoro eroico dei viticoltori e la cultura del vino hanno plasmato pendici e borghi contribuendo a disegnare scenari ambientali di assoluta bellezza e di grande vivacità imprenditoriale". Al termine dell'incontro si è poi svolta la cerimonia del passaggio di testimone all'attuale Città Europea del Vino, la galiziana Cambados.

Territorio e cultura con PORDENONELEGGE

Ai paesaggi e ai luoghi di Andrea Zanzotto è stata dedicata la seconda escursione di **Pordenonelegge il territorio**, il format ideato e promosso dalla Fondazione Pordenonelegge.it. Sabato 25 marzo un gruppo numeroso ha preso parte all'iniziativa che ha previsto l'incontro con Gian Mario Villalta, direttore artistico di Pordenonelegge, nella sede comunale di Refrontolo, dove si è conversato della "Geografia poetica di Andrea Zanzotto". Successivamente è stata organizzata la visita all'Abbazia di Follina e al suggestivo Molinetto della Croda. Infine l'appuntamento con Matteo Giancotti a Villa Brandolini su "Zanzotto, lo sguardo e il paesaggio". Al termine dell'incontro il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco ha ringraziato i visitatori con un brindisi di Superiore.

CONDIFESA TREVISO AL SERVIZIO DEI VITICOLTORI PER LA TUTELA DEL REDDITO E DELL'AMBIENTE

LA TUTELA DEL REDDITO

Importanti novità quest'anno per le imprese viticole che vogliono cogliere l'opportunità di mettere al sicuro il proprio reddito da avversità atmosferiche e fitopatie godendo dei contributi comunitari. In particolare per il "prosecco superiore" si potrà finalmente assicurare la produzione ad un prezzo di 140€/q di uva atta a DOCG. E' un importante risultato, ottenuto da Condifesa Treviso, visto che fino allo scorso anno il prezzo massimo fissato dal Ministero era di 98€/q e non consentiva di assicurare in "agevolato UE" un valore adeguato. Sono inoltre sempre più interessanti le proposte assicurative tagliate sul prodotto prosecco a partire da specifiche tabelle di riconoscimento del danno qualitativo che tengono conto delle peculiarità fenologiche della glera e in genere delle uve destinate alla spumantizzazione. Altre importanti novità sono state ottenute dalle principali compagnie assicurative nella gestione degli indennizzi sui superi di campagna per avere dettagli ci si può rivolgere al consorzio. Arriviamo inoltre da una campagna assicurativa (2016) in cui le assicurazioni hanno liquidato ai viticoltori indennizzi, per la sola uva da vino, per circa 9,6 milioni di euro. Si tratta di un importo importante che se sommato ai contributi pubblici attesi (circa 13 milioni) totalizzano per le aziende nostre associate oltre 22 milioni di euro di entrate. Il bilancio è quindi nettamente positivo se consideriamo che il costo assicurativo è stato di 16 milioni di euro. E' quindi una opportunità che va senz'altro colta e grazie al supporto del nostro Condifesa si eviteranno le brutte sorprese e le incognite derivanti da un settore, quello assicurativo, che rimane pieno di tecnicismi e clausole e solo se affiancati da esperti si può essere tranquilli.

LA TUTELA DELL'AMBIENTE

I NOSTRI FONDI MUTUALISTICI. Oltre ad investire nel miglioramento delle condizioni assicurative Condifesa Treviso continua ad innovare in ambito mutualistico offrendo ai propri associati sempre nuovi strumenti creati su richiesta diretta degli agricoltori. Questi fondi di mutualità stanno dando risposte concrete alle imprese in termini di salvaguardia ed in termini di tutela ambientale ed immagine ricordiamo ad esempio in ambito viticolo il fondo mal dell'esca che incentiva ad evitare inutili interventi fitosanitari per intervenire nella sostituzione delle piante colpite con piante sane indennizzando all'azienda il costo della barbatella e la temporanea mancata produzione. Abbiamo poi il fondo mutualistico sul mais dove, sulla base di dati scientifici forniti da Veneto Agricoltura promuoviamo la drastica riduzione dei geodisinfestanti nel pieno rispetto dei principi della difesa integrata, garantendo comunque al maidicoltore il reddito anche a fronte di una riduzione della produzione da elateridi e diabrotica (ed altri insetti terricoli vedi dettagli su www.coditv.it). Quest'ultimo fondo per la riduzione dei geodisinfestanti (nato a Treviso ed ora esteso a Veneto e Friuli V.G.) è stato scelto dalla Commissione Europea come best practice da studiare e promuovere a livello comunitario per la riduzione degli input chimici in agricoltura garantendo il reddito aziendale.

+ MECCANICA – CHIMICA. Sempre in ambito ambientale e nel rispetto della salute degli operatori e dei consumatori continuiamo ad impegnarci nella ricerca e promozione delle nuove tecnologie da portare nei nostri vigneti. L'immagine del prodotto Prosecco gode di un fortissimo appeal in ambito mediatico che però spesso è minacciato da un luogo comune legato ad un utilizzo eccessivo di agrofarmaci si vedano ad esempio le recenti trasmissioni televisive di inchiesta che hanno posto il focus sulla commistione tra vigneti costantemente irrorati da trattamenti non sempre "giustificati" e spesso giudicati eccessivi dalla pubblica opinione. Si veda inoltre la campagna mediatica attualmente in atto incentrata sul glifosate per la presunta tossicità della molecola ed il suo impiego eccessivo facilmente rilevabile dalle fasce gialle lasciate sul cotico erboso. Queste premesse stanno generando una sempre maggiore consapevolezza che va cercato un nuovo approccio, non solo mediatico, ma scientifico e tecnico sulla adeguatezza e necessità dei trattamenti chimici effettuati. Questa consapevolezza sta generando sul territorio una serie di iniziative non sempre coordinate e non sempre in linea con le esigenze tecnico ed economiche delle imprese agricole. Per questo in collaborazione con i Consorzi di tutela DOCG e DOC e l'Informatore Agrario stiamo organizzando un percorso di tre incontri, che termineranno con una grande giornata dimostrativa in campo, per portare soluzioni alle imprese viticole che si stanno mettendo in gioco per la difesa di un prodotto di successo che viene prodotto in un territorio straordinario. Per aggiornamenti e dettagli su questi ed altri argomenti vi invitiamo a seguire la nostra pagina facebook: Condifesa Treviso

CONDIFESATV

CONDIFESA TREVISO
Via A.Corona, 6 - 31100 Treviso - Tel. 0422 262192
Fax 0422 235318 - coditv@coditv.it - **www.coditv.it**

LUNGA VITA ALLA VITE!

Bordoflow New e Botector efficaci nella lotta a peronospora e botrite

Nella difesa della vite, anche in agricoltura **biologica e integrata**, dalle principali patologie Manica mette in campo: **Bordoflow New e Botector®.**

Bordoflow New è l'innovativa poltiglia bordolese in **formulazione liquida ad alto grado di micronizzazione** che raddoppia (+100%) l'efficacia del rame. La sottile consistenza delle particelle e la particolare struttura microcristallina che accelera il rilascio degli ioni di rame, fanno di Bordoflow New un prodotto altamente efficace e immediato. La formulazione in sospensione concentrata esalta le caratteristiche di adesività specifiche delle poltiglie bordolesi favorendo **un'ottima copertura e persistenza**. La confezione in politainer facilita le operazioni di preparazione e dosaggio del prodotto, massimizzando la praticità d'uso e il risparmio nello smaltimento, grazie a ingombri ridotti e minor peso. Il processo produttivo Manica segue le regole della chimica verde e il **100% del rame** contenuto nei prodotti **è rigenerato e italiano**.

Botector® è **un fungicida microbiologico in granuli idrodispersibili** a base del fungo antagonista ***Aureobasidium pullulans***, con un'alta efficacia contro la Botrytis cinerea (muffa grigia). Non presenta nessuna fitotossicità sulle parti trattate. Non è necessario attendere un intervallo di sicurezza pre-raccolta, non lascia residui di natura chimica sulle uve e nei vini e non influenza negativamente nè le fermentazioni nè i mosti o i vini. Non è dannoso per gli animali o per l'uomo.

manica®
RISPETTA LA NATURA E CHI LA COLTIVA

MANICA S.P.A.
Via all'Adige,4 – 38068 Rovereto TN – Tel. 0464 433705
www.manica.com - info@manica.com

Ampelide®
al servizio della vitivinicoltura

è la soluzione alla Dematerializzazione dei Registri vitivinicoli!

Inizia il 2017 nel modo migliore...

... 3 VALIDI MOTIVI per scegliere Ampelide:

- SOFTWARE SEMPLICE, MODULARE ed INTUITIVO
- ASSISTENZA TEMPESTIVA, PROFESSIONALE e QUALIFICATA
- 20 ANNI di ESPERIENZA nel SETTORE VITIVINICOLO

Spazio Informatico snc
mail: info@spazioinformatico.com
tel: 0438 402981

Per la CANTINA e il CONSULENTE

www.viniegrappe.it

RIVE 2017: QUI SI SCRIVE IL FUTURO DELLA VITIVINICOLTURA ITALIANA

L'appuntamento è per dicembre: nel periodo in cui il vino nelle botti e la vite nel campo riposano prima di affrontare la stagione dell'imbottigliamento e della rinascita, a Pordenone le più importanti aziende della filiera del vino s'incontreranno per la prima volta tutte insieme, per progettare insieme il futuro "made in Italy" del settore.

Rive 2017, dal 12 al 14 dicembre, è la Rassegna Internazionale di Viticoltura ed Enologia organizzata da Pordenone Fiere in collaborazione con Assoenologi, Consorzio Doc Fvg, Regione Friuli Venezia Giulia ed Ersa. Avrà cadenza biennale e presenterà sotto lo stesso tetto le innovazioni in campo tecnico e tecnologico dell'universo vino, dall'impianto della barbatella alla commercializzazione, passando per viticoltura, trattamento dell'uva e vinificazione.

"Un'occasione - sottolinea Francesco Terrin, coordinatore dell'evento - *per promuovere un territorio che esprime delle eccellenze mondiali".*

In effetti la fiera non poteva nascere in una zona più significativa: tra i principali produttori di barbatelle e la Prosecco Valley. Proprio quest'ultima ha in parte ispirato il nome della manifestazione.

"Rive - continua Terrin-, *indica un terreno scosceso e ripido, di non facile coltivazione, nel quale vengono prodotte delle uve di particolare qualità".* Una sorta di *cru* nostrano, insomma.

Intanto, la scelta della location e la filosofia innovativa di Rive hanno già dato i primi frutti, con la conferma tra gli stand di alcune tra le principali aziende del settore.

"A Rive 2017 - spiega Terrin - *gli espositori potranno intessere relazioni con visitatori selezionati e interessati alle novità. Il pubblico sarà italiano ed internazionale, perché ci rivolgiamo sia all'Italia, sia ai Paesi che stanno puntando con forza sulle potenzialità della vitivinicoltura, nel vicino est ma anche nel resto d'Europa e non solo".*

La parte puramente commerciale della fiera sarà affiancata da un'ampia offerta formativa, curata da un Comitato Scientifico prestigioso, impegnato nella stesura di un programma ricco di contenuti tecnici, oltre che in una più ampia analisi dei futuri scenari del settore vitivinicolo italiano.

RIVE
RASSEGNA INTERNAZIONALE VITICOLTURA ENOLOGIA

WWW.EXPORIVE.COM
BLOG.ENOTREND.IT

ENOTREND
DALLE RADICI AL VINO

Mappa della zona DOCG

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

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

VIDOR
7. RIVE DI VIDOR
8. RIVE DI COLBERTALDO

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

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

FOLLINA
16. RIVE DI FOLLINA
17. RIVE DI FARRÒ

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

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

REFRONTOLO
23. RIVE DI REFRONTOLO

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

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

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

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

CONEGLIANO
40. RIVE DI SCOMIGO
41. RIVE DI OGLIANO

SAN VENDEMIANO
42. RIVE DI SAN VENDEMIANO

COLLE UMBERTO
43. RIVE DI COLLE UMBERTO

LE CANTINE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

BACIO DELLA LUNA SPUMANTI SRL
Via Rovede, 36 - Colbertaldo - 31020 Vidor (TV)
tel. 0423 983111 - fax 0423 983100
info@baciodellaluna.it - www.baciodellaluna.it

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FRATELLI COLLAVO *Az. Agr.*
Via Fossetta, 4 - 31049 Valdobbiadene (TV)
tel. 333 5824047 - info@fratellicollavo.com
www.fratellicollavo.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LA CASTELLA *Az. Agr. di Giacuzzo Umberto*
Via Castella, 26 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 331 9051571 - la.castella@libero.it
www.aziendaagricolalacastella.it

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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@proseccoriccardo.com - www.proseccoriccardo.com

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Conegliano Valdobbiadene

IN STAGIONE

TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

Numero 1
Aprile 2017

La gestione della parete fogliare

diadistyle.it VETTORETTO

AGRIMARCA

Mezzi e tecniche per la moderna viticoltura

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

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

Agente per la zona del Prosecco DOCG

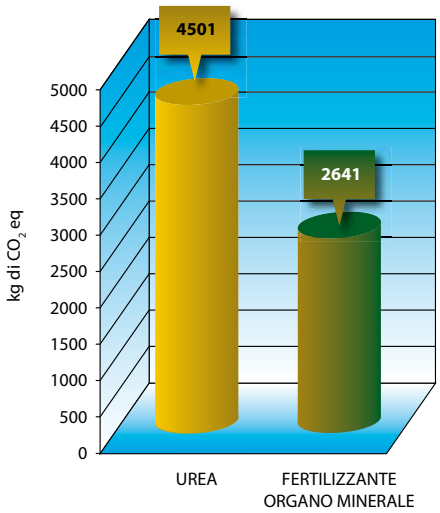
Partner per l'innovazione vitivinicola: SCAM

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

NUTRIZIONE

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

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



Fertilizzazione del vigneto

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

Dichiarazioni certificate EPD

SCAM NUTRIZIONE VEGETALE

DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO

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

questa permette di comunicare informazioni

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

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

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

Impiego di acqua ionizzata come coadiuvante di difesa integrata della vite

di Canal Camilla

A livello mondiale la necessità di garantire produzioni agricole quantitativamente e qualitativamente elevate, e al contempo di difendere le colture da attacchi di patogeni comporta ancora oggi un largo impiego di prodotti fitosanitari (PF), nonostante soluzioni alternative e più sostenibili siano da tempo offerte da buone pratiche agronomiche e suggerite da un'evoluzione normativa che fissa tra i propri obiettivi l'uso sostenibile dei prodotti chimici.

I PF possono persistere a lungo nel suolo e nei sedimenti e sono responsabili della morte di alcune specie di microorganismi presenti nel terreno. Alterando così la composizione della comunità microbica si può compromettere la fertilità del terreno e distruggere la sua complessa struttura.

Quella dell'inquinamento ambientale è una problematica che obbliga gli agricoltori a ricercare metodi di controllo alternativi a quelli chimici tradizionali, che siano da un lato efficaci a contrastare i patogeni, dall'altro economicamente accessibili e vantaggiosi.

La tesi in esame si pone l'obiettivo generale di indagare gli effetti dell'acqua ionizzata per il contenimento della peronospora (plasmopara viticola) della vite.

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® FITOFORTIFICANTE

OPPURE

DINAMICO® FITOFORTIFICANTE

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®.**

FERTENIA
Dalla natura... alla natura

..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

MATERIALI E METODI

Sono state adottate 5 tesi sperimentali:

- filare trattato con sola acqua ionizzata alcalina
- filare trattato con acqua normale e il 100% di P.F.
- filare trattato con acqua ionizzata e il 100% di P.F.
- filare trattato con acqua anormale e il 40% di P.F.
- filare trattato con acqua ionizzata e il 40% di P.F.

Sono stati eseguiti 15 trattamenti durante la stagione con prodotti di copertura ad esclusione di un intervento sistemico all'uscita del periodo piovoso.
Il numero di trattamenti è giustificato da una stagione piovosa che ha favorito lo sviluppo di attacchi di patogeni fungini ed in considerazione dell'elevata pressione in campo.

RISULTATI

Dai dati ottenuti è importante segnalare che l'utilizzo di sola acqua ionizzata non è sufficiente per il contenimento della peronospora.
Non vi è differenza significativa tra l'utilizzo di acqua normale con il 100% di P.F. e acqua ionizzata e il 100% di P.F.
Confrontando l'utilizzo di acqua normale con il 100% P.F. e acqua normale e il 40% di P.F. si nota una differenza significativa tra i dati ottenuti dai due filari, a favore del della tesi con il 100% di prodotto.
L'utilizzo di ACQUA NORMALE CON 100% P.F. e ACQUA IONIZZATA CON 40% DI P.F. si ha una NON significatività tra le due modalità. Ciò significa che utilizzare acqua normale con il 100% di P.F. e acqua ionizzata con il 40% di P.F. porta al raggiungimento degli stessi risultati in termini di severità (figura 1).
Utilizzando acqua ionizzata con il 100% P.F. e acqua ionizzata e il 40% di P.F. non si hanno differenze significative, nonostante la diminuzione del prodotto.
Infine, è importante la differenza tra la modalità ACQUA NORMALE CON 40% P.F. e ACQUA IONIZZATA CON 40% DI P.F., poiché si ha una significatività tra i due metodi a favore dei trattamenti con acqua ionizzata e il 40% di prodotto fitosanitario (figura 2).

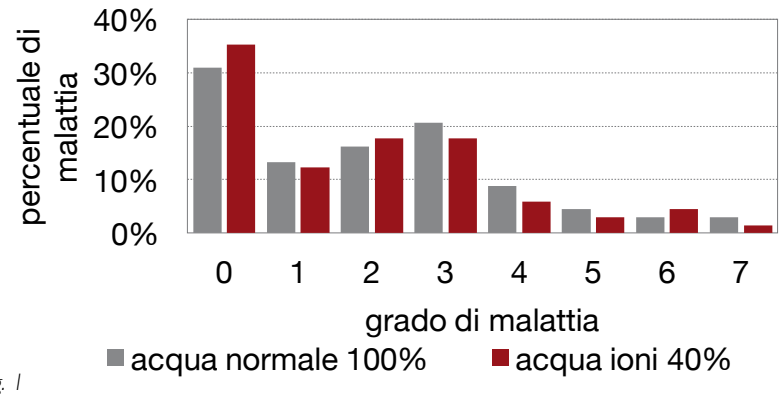


Fig. 1

Figura 1. Rappresentazione grafica dei dati ottenuti trattando con acqua normale e il 100% P.F. e acqua ionizzata e il 40% P.F. le foglie sono state classificate impiegando una scala normalmente di valutazione visiva della malattia in vigneto (Townsend & Heuberger, 1943) con valori interi da 0 (foglia non malata) a 7 (foglia completamente malata) in base all'estensione dei sintomi di peronospora

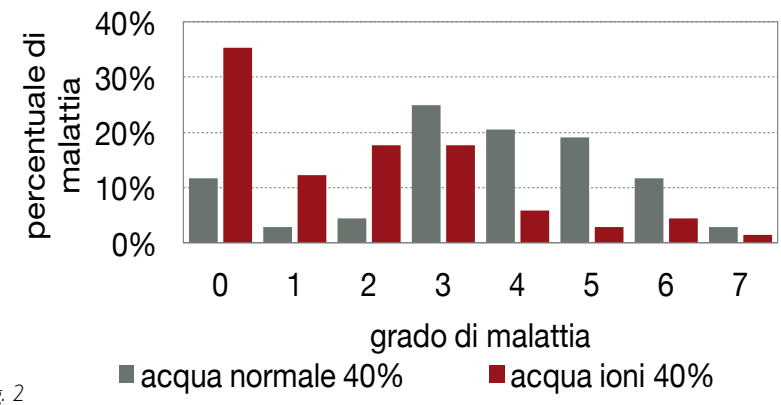
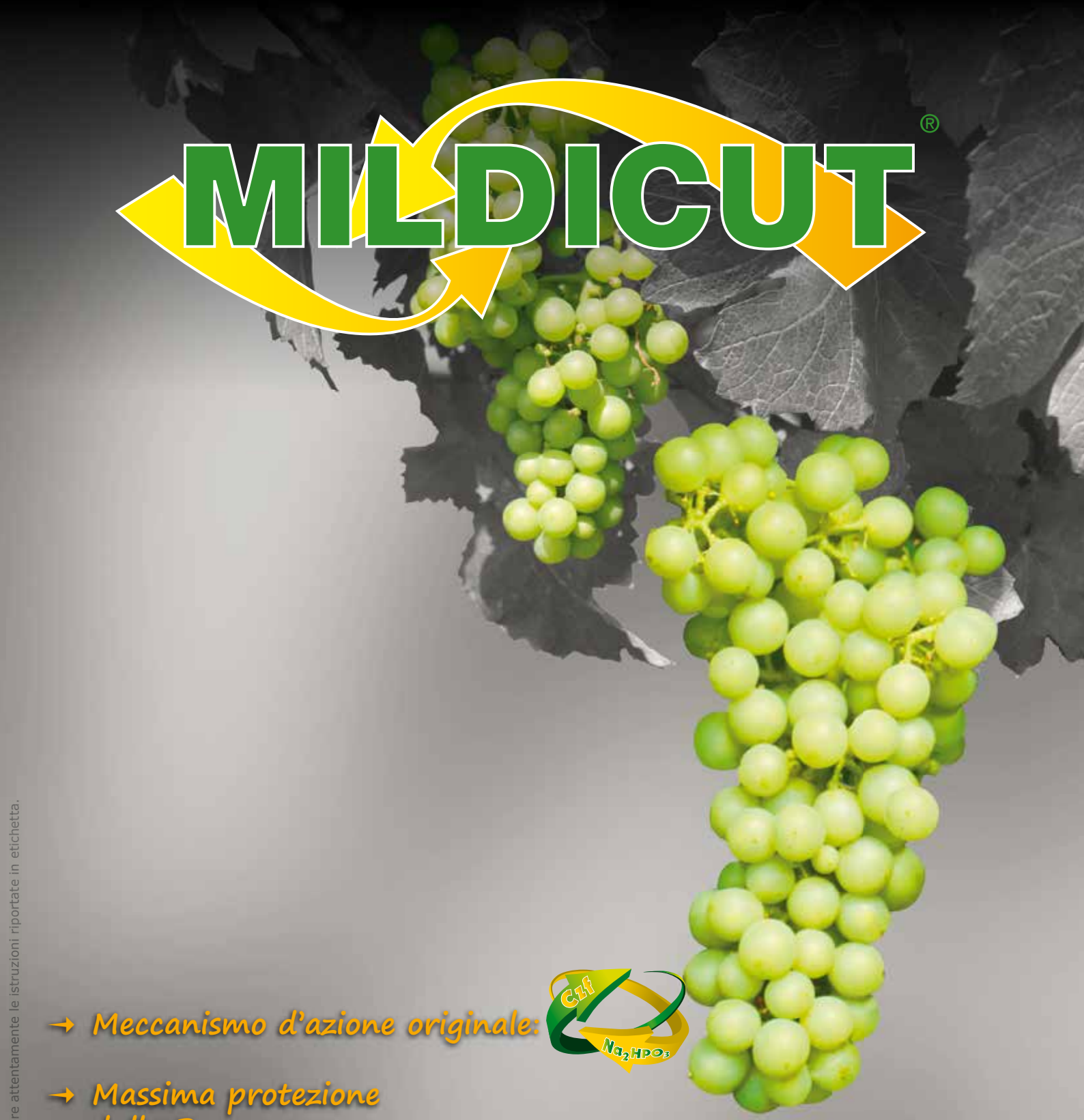


Fig. 2

Figura 2. Rappresentazione grafica dei dati ottenuti trattando con acqua normale e il 40%P.F. e acqua ionizzata e il 40%P.F. le foglie sono state classificate impiegando una scala normalmente di valutazione visiva della malattia in vigneto (Townsend & Heuberger, 1943) con valori interi da 0 (foglia non malata) a 7 (foglia completamente malata) in base all'estensione dei sintomi di peronospora

MILDICUT®



- Meccanismo d'azione originale: Na_2HPO_3
- Massima protezione dalla Peronospora
- Alta qualità del grappolo
- Nessun residuo nel vino

BELCHIM Crop Protection

www.belchim.com

Un prodotto di ISK

Agrofarmaco autorizzato dal Ministero della Salute, leggere attentamente le istruzioni riportate in etichetta.

Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.
Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta.

CONCLUSIONI

I dati ottenuti sono confortanti per quanto concerne la dimostrabilità che c'è una sorta di "attivazione" dell'acqua a favore dell'efficacia delle formulazioni impiegate nelle strategie di difesa. La sperimentazione è solo al primo anno, ma, a questo punto, merita un ulteriore approfondimento, per un approfondimento sul dosaggio dei prodotti e sui fenomeni di resistenza indotta sulla pianta, qualora ci fosse, da parte dell'acqua ionizzata.

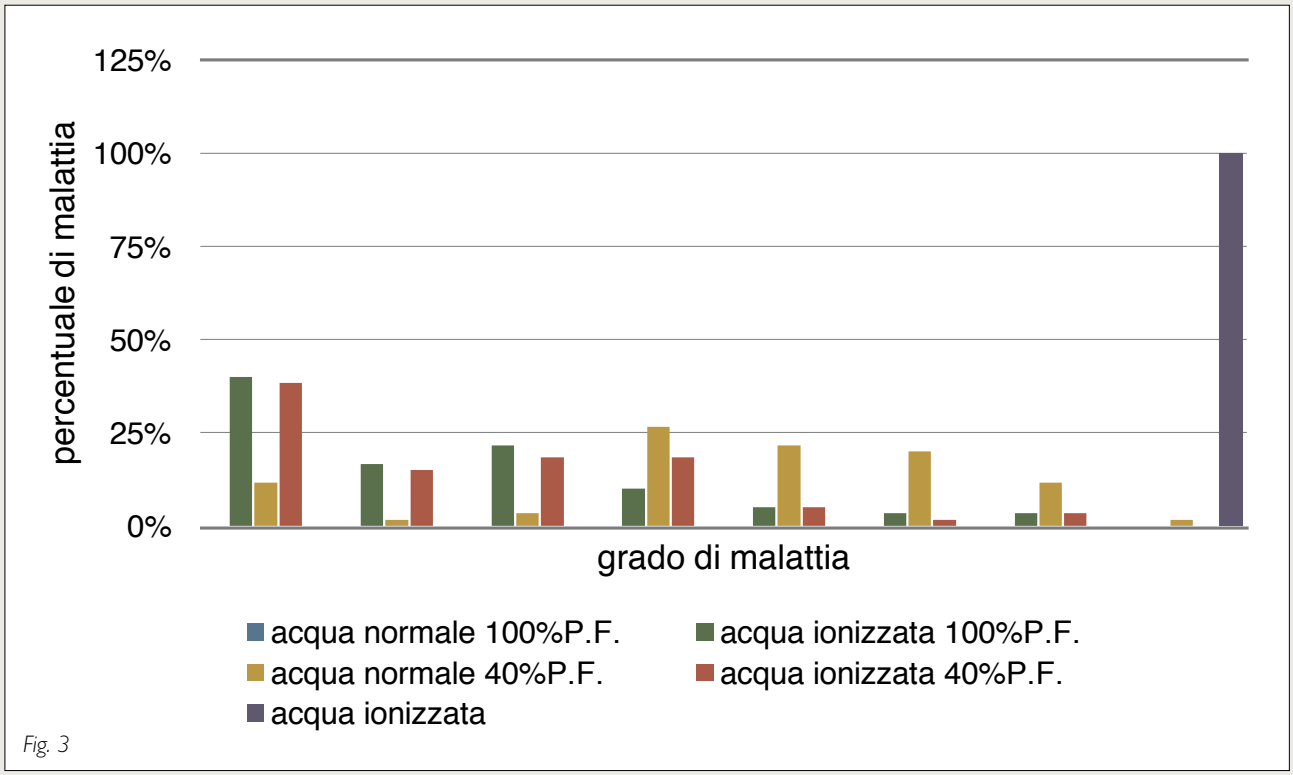


Fig. 3

Figura 3.Rappresentazione grafica dei datti ottenuti dell'intera sperimentazione. le foglie sono state classificate impiegando una scala normalmente di valutazione visiva della malattia in vigneto (Townsend & Heuberger, 1943) con valori interi da 0 (foglia non malata) a 7 (foglia completamente malata) in base all'estensione dei sintomi di peronospora.

BIBLIOGRAFIA

Sajovi I. 2003. Tubo per creare I turbolenza nel condotto. Brevetto sloveno No. 21511 (in sloveno).
Engelen, B., Meinken, K., Von Wintzingerode, F., Heuer, H., Malkomes, H. P., & Backhaus, H. (1998). Monitoring impact of a pesticide treatment on bacterial soil communities by metabolic and genetic fingerprinting in addition to conventional testing procedures. Applied and Environmental Microbiology,64(8), 2814-2821.

OSO
S.r.l.
INNOVATIVE SHELTER

OSO PRESENTA IL SUO NUOVO SHELTER, UN PRODOTTO INNOVATIVO PER IL BENESSERE DELLE GIOVANI VITI

SCEGLI IL MEGLIO PER UNA CRESCITA PROTETTA E ACCELERATA DELLE TUE PIANTE

WWW.OSOSHE.COM - INFO@OSOSRL.COM

1- FACILMENTE APRIBILE E RICHIUDIBILE

2- **RIUTILIZZABILE** E RICICLABILE AL 100%

3- CRESCITA VELOCIZZATA DELLA PIANTA

4- ESTREMA FACILITA' DI UTILIZZO CON RISPARMIO DI ORE LAVORATIVE

5- RIPARO DA ANIMALI (LEPRI, CONIGLI...)

6- FORATURA SPECIALE CHE PERMETTE AERAZIONE ALLA PIANTA ED EVITA CHE BRUCI

7- FORATURA CHE PERMETTE TRATTAMENTI ALLA PIANTA SENZA DOVER RIMUOVERE LO SHELTER

8- DISPONIBILE IN VARI COLORI E DIMENSIONI

9- DISPONIBILE VERSIONE COMPLETAMENTE O PARZIALMENTE FORATA

10- DISPONIBILE IN DIVERSI DIAMETRI, VERSIONE STANDARD E LARGE

APPUNTI IN VERDE: Ordine e disciplina

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

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

Con il sole o con la pioggia scegli la protezione giusta

Dalla resina del pino, le innovative formulazioni liquide a base di Zolfo e Rame

BIOGARD® biological First.

Prodotti fitosanitari autorizzati dal Ministero della Salute. Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto.

LINEA BIO ACTI SUI VIGNETI DI PREGIO

Biokimia International S.r.l., in collaborazione con **Anthera S.r.l.** ha introdotto negli ultimi anni sui vigneti di pregio della provincia di Treviso la linea **Bio Acti** che al tempo stesso nutre, attiva il metabolismo e fortifica le piante.

Bio Acti Guard e **Bio Acti Contact** stimolano il metabolismo delle piante garantendo la formazione di tessuti vegetativi e riproduttivi più turgidi e più consistenti garantendo alle piante una resistenza indotta alle avversità ambientali e alle malattie causate da attacchi di funghi e/o batteri.

I **Bio Acti** sono a base di estratto fluido di lievito contenente alghe brune.

Il **Guard** è capace di indurre nella pianta trattata, attraverso segnali bio chimici, una resistenza acquisita, ovvero la pianta stessa reagisce producendo sostanze naturali di difesa dalle malattie e carboidrati capaci di "fortificare" le pareti cellulari dei tessuti vegetativi rendendola più resistente agli attacchi.

Il **Contact** contiene, inoltre, estratti naturali e sostanze naturali "bio surfattanti" tensioattivi naturali che tengono i tessuti "puliti" da corpi fungini e batterici. Alcuni componenti particolari arrivano dagli Stati Uniti, ottenuti dopo anni di ricerca sviluppata sia a livello della salute degli animali allevati che delle piante.

I **Bio Acti**, grazie alla loro attività bio attivatrice del metabolismo, consentono una maggiore attività fotosintetica garantendo una più elevata produzione di sostanza secca (residuo fisso nel vino), alte produzioni e migliori caratteristiche qualitative dell'uva e del vino (colore, grado zuccherino/alcolico, polifenoli, aromi, acidità fissa e volatile). Trattamenti di Bio Acti Contact dallo sviluppo acino all'invaiatura fino a Luglio-inizio Agosto, a seconda della varietà, garantiscono tutto questo.

Intervista al Sig. Francesco Drusian, titolare della omonima Azienda a Bigolino di Valdobbiadene (TV)

"Quali sono attualmente le esigenze più importanti nella conduzione della sua Azienda, che vi ha portato a scegliere i Bio Acti?"

"Il mercato europeo e mondiale ci spinge a prestare sempre più attenzione al prodotto finale.

Dobbiamo curare non solo il lavoro in cantina per ottenere vini di qualità superiore, ma affinare anche le tecniche colturali in campo per ottenere uve di qualità superiore e più sane, utilizzando prodotti naturali che ci consentano di salvaguardare l'ambiente.

Per questa ragione dal 2013 ad oggi ci avvaliamo dell'aiuto che la linea **Bio Acti** riesce a darci".

Intervista al Sig. Giordano Bronca titolare della Soc. Agr. Scandolera S.n.c. di Bronca P.&G. Vidor (TV)

"Quali sono i motivi che vi hanno spinto a verificare delle alternative "naturali" nella nutrizione e nella protezione della vite?"

"La salvaguardia del territorio e dell'ambiente pur perseguendo obiettivi di qualità massima nell'uva raccolta e del suo stato sanitario.

Abbiamo inserito i **Bio Acti** dal 2014 con risultati lusinghieri, ogni anno migliori.

Con l'inserimento nella nostra strategia di nutrizione delle viti con i Bio Acti, le piante hanno avuto una maggiore resistenza alle malattie soprattutto nel 2014, annata caratterizzata da una importante pressione della Peronospora.

Nel tempo con le piante "fortificate" abbiamo potuto ridurre dal 30 al 40% l'uso degli antiparassitari, ottenendo viti più sane e qualità dell'uva maggiore. Le foglie e le femminelle si sono mantenute in attività più a lungo."

BioKimia International S.r.l.
Fertilizzanti Speciali

Fabbricante:
BioKimia International S.r.l.
Via San Carlo, 12/4
40023 Castel Guelfo di Bologna (BO) Italy
Tel. +39 051 944177 · www.biokimia.it

ANTHERA

Distribuito in esclusiva da:
ANTHERA srl
Via delle Industrie,11/a
Camalò di Povegliano (TV)
Cell. 347 0188205

ecorain®
Irrigation Systems

Soluzioni d'irrigazione per vigneti

Tel. 049 8900774 - www.ecorainirrigationsystems.com

AGM
FERTILIZZANTI ORGANICI
NUTRIENTI SPECIALI

La scelta vincente
per la tua azienda

modulstampagroup.it

prodotti
ammessi in
agricoltura
biologica

\+ risparmio
resa
gusto
crescita dei frutti

\- concimi chimici
nitrati nel suolo

Concimare senza sprechi,
con la massima efficacia,
salvaguardando la natura

AGM S.R.L.
Via Prato Grande, 4
42024 Castelnovo di Sotto (RE)
Tel. +39 0522 685224 - Fax +39 0522 685225
segreteria@agmsrl.info - www.agmsrl.info

Rivenditore autorizzato:
FABIO CATTUZZO & C. s.a.s.
tecnologie-alimentari-agricole
P.zza della Pieve 9 - 31010 COSTE DI MASER (TV)
Uff. 0423/923117 - Mobile 335/6651084
info@fabiocattuzzo.com

TONELLO

MACCHINE PER L'AGRICOLTURA E L'INDUSTRIA

Serietà e professionalità dal 1969...

CONSULENZA – VENDITA – ASSISTENZA – RICAMBI – NOLEGGIO

Gamma compatti Volvo: Il domani si costruisce andando oltre l'ordinario

MOTTA di LIVENZA (TV) via E. MATTEI, 9 - 0422/860409
MARENO di PIAVE (TV) via UNGHERESCA NORD, 4 - 342/3849656

TOYOTA MATERIAL HANDLING · SAME · DEUTZ FAHR · Lamborghini · Husqvarna

www.fllitonello.eu

GESTIONE DELLA CHIOMA

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

per un VINO
più VIVO
dai VITA
alle tue VITI
segui la VIA del BIO

NATI nel 1984
per il
BIOLOGICO

MICRORGANISMI
CONSENTITI IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

BIO

TRATTAMENTI SPECIALI VIGNA

RAFFORZA e PROTEGGI LE TUE VITI CON:

BAKTER-SOL
N P K Fe Mn ...
con diversi ceppi di BATTERI BENEFICI, nutre e aiuta lo sviluppo, dà forza alle piante, migliorando la QUANTITÀ e la QUALITÀ

PANORAMA BIO Vigna
migliora il radicamento, favorisce la crescita, rafforza la resistenza a STRESS e PATOGENI, protegge da INSETTI e FITOPATIE varie...

"facilità di applicazione"
"risultato sicuro senza inquinare"
"favorisce la BIORIMEDIAZIONE dei suoli"

dal 1984
CONCIMI ed AMMENDANTI CONVENZIONALI e BIOLOGICI

- ORGANICI
- ORGANO-MINERALI
- MINERALI NATURALI
- MINERALI CHIMICI
- SOLUBILI e LIQUIDI

AGRITALIA
tel. : +39 0423 454141 www.agritalia-eu.com
31039 RIESE PIO X (TV) info@agritalia-eu.com

CONVOGLIAMENTO DELLA VEGETAZIONE

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

A seguito del germoglia mento i germogli cominciano ad accrescersi rapidamente e quando raggiungo la dimensione dei 10-15 centimetri è consigliato eseguire la scacchiatura – o selezione dei germogli partenti – favorendo quelli derivanti dalla gemma principale che presenta naturalmente una maggiore fertilità rispetto a quelle secondarie. In questa prima fase i germogli crescono verticalmente senza cadere verso il basso dato che non hanno un peso consistente. In questa fase l'assenza di un sostegno li rende particolarmente soggetti alle rotture causate dall'azione del vento. Per questo motivo, quando raggiungono una lunghezza sufficiente, corrispondente a circa 30 cm, la prima coppia di fili viene spostata verso l'alto al fine di raccogliere e contenere i germogli e preservarli da eventuali rotture. Allo stesso tempo, qualora sia presente, la seconda coppia di fili viene abbassata in posizione di "riposo".

Il primo palizzamento eseguito permette alla vegetazione di crescere ancora verticalmente

fino a raggiungere l'altezza dei pali di sostegno e, a questo punto, se presente, anche la seconda coppia di fili viene spostata verso l'alto in modo da ottenere il convogliamento completo verso l'alto della vegetazione. Solitamente in questa fase si appongono i ganci "accoppiafili" che garantiscono la chiusura delle coppie affinché i germogli appena inseriti non escano a causa del loro peso e/o a seguito delle raffiche di vento che scuotono la parete. Se l'operazione viene condotta correttamente e per tempo, i germogli avranno un accrescimento verticale che evita la formazione di "pance laterali" in corrispondenza dei grappoli; condizione questa particolarmente negativa in quanto predispone i germogli alla rottura, con un danno tanto più grande quando riguarda i germogli di testa necessari alla potatura dell'anno successivo. Anno dopo anno aumenta anche il rischio di innalzare la testa verso il filo di banchina, complicando perciò le operazioni di piegatura dei tralci.
Il palizzamento della vegetazione permette inoltre

di ottenere una parete fogliare più sottile e di conseguenza i prodotti fitosanitari riescono a penetrarla efficacemente sfavorendo l'insorgenza di malattie fungine a carico dei grappoli.
Indubbi sono quindi i vantaggi del convogliamento della vegetazione, sia per agevolare le operazioni di potatura invernale ed estiva, sia per ottenere un miglioramento qualitativo delle produzioni.

LA SOLUZIONE INFORMATICA PER IL SETTORE VINICOLO

ad hoc CANTINA

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

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

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

Computer Systems Qualified Partner
Computer srl
SOLUZIONI HARDWARE & SOFTWARE
ASSISTENZA - CONSULENZA - INTERNET
Via Conegliano, 94/b - 31058 SUSEGANA (TV) ITALY
Tel. 0438 450500 - Fax. 0438450505
www.computersrl.com - e-mail: office@computersrl.com

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ DNV·GL ISO 9001

PARTNER ZUCCHETTI IL SOFTWARE CHE CREA SUCCESSO

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

Evita danni da brucatura

SEPRAN

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO PER L'ITALIA
Kwizda
Agro seed treatment

NOVITA'

FITOSANITARIO REGISTRATO

TRICO®

Repellente

CONTRO

CERVI
CAPRIOLI
DAINI
CAMOSCI

BIO
CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

TANICHETTA 10 Lt per 5.000-10.000 m²
TANICHETTA 5 Lt per 2.500-5.000 m²
FLACONE 1 Lt per 500-1.000 m²

- EFFETTO REPELLENTE DI LUNGA DURATA
- RESISTENTE AL DILAVAMENTO
- OTTIMA ADERENZA ALLA VEGETAZIONE
- ORIGINE NATURALE
- APPLICABILE CON IRRORATRICI ATOMIZZATORI POMPE A SPALLA PENNELLO

l'unico che protegge veramente

Prodotto Fitosanitario registrato presso il Ministero della Salute. Numero di registrazione 14891. Composizione: grasso di pecora 6,39% (64,6 g/l) - Coformulanti q.b. a 100 g. «Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto». Prestare sempre attenzione alle frasi di rischio e di pericolo riportate sull'etichetta del prodotto.

Esempio applicazione su pino con pompa a spalla

Esempio applicazione su vite con pompa a spalla

Esempio applicazione su vite con atomizzatore

SEPRAN S.R.L.
Via Brenta, 20 - 36033 Isola Vicentina - (Vicenza) - Italy - Partita IVA 03700690245 - Tel. 0444/976562 - Fax 0444/976985 - E-mail:info@sepran.com - www.sepran.com

www.ilsegno.it

CIMATURA

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

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

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

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

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

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

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

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

AUTOCLAVI E SERBATOI SO.L.ME

una scelta di affidabilità

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

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

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

Solme. since 1980

via Galilei, 3 31048 S. Biagio -ITALY-

☎ +39 0422 89 55 48 +39 0422 89 54 56

sales@solme.it

BIASIOL TECHNOLOGY

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

Il rapporto con l'ambiente e la qualità

I RISULTATI DELLE TECNICHE AGRONOMICHE E GESTIONALI IN VIGNETO ALLA LUCE DELLA SFIDA SUL PIANO DELLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

Di Vasco Boatto, Luigino Barisan, Eugenio Pomarici
Tratto dal Rapporto Annuale 2016 del Centro Studi di Distretto

L'AMBIENTE, L'INNOVAZIONE E LA COMPETITIVITÀ

La filiera del Conegliano Valdobbiadene Docg nella consapevolezza degli impegni che tutti i settori produttivi devono assumere nei confronti dello sviluppo sostenibile, malgrado le piccole dimensioni delle imprese che la costituiscono, ha inteso cogliere le opportunità disponibili connesse alle attività di Ricerca & Sviluppo che hanno interessato il settore vitivinicolo per declinare la sfida della competitività sul piano dell'innovazione per l'ambiente facendo maturare la consapevolezza delle opportunità del progresso tecnologico come leva di competitività e rafforzando i legami con la ricerca. In questa prospettiva negli anni passati il Consorzio ha sviluppato e diffuso un sistema virtuoso di difesa integrata della vite (Protocollo Viticolo) e ha promosso uno studio della biodiversità vegetale nella fascia collinare e delle interazioni positive che la biodiversità ha con il sistema rurale rappresentato dal vigneto. L'adozione di tecniche agronomiche e gestionali accorte in vigneto incidono di riflesso sulle popolazioni animali e vegetali di prati e boschi contermini, funzionando da veri e propri servizi ecosistemici in grado di attenuare l'impatto fenomeni naturali su scala globale, come il cambiamento climatico o le calamità naturali, quali le piogge torrenziali. La capacità innovativa delle imprese vitivinicole che negli anni recenti ha consentito di reggere l'urto della crisi finanziaria ha certamente rappresentato un caso di innovazione collaborativa che dovrà essere ulteriormente favorita attraverso la creazione di network verticali d'innovazione e forme di collaborazione fra aziende ed istituti di ricerca. Uno sforzo di questo genere, considerata la vicinanza geografica fra gli attori rilevanti e le iniziative già in atto consentirà al sistema del Conegliano Valdobbiadene Docg di dare un importante contributo al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo intelligente, inclusivo e sostenibile enunciati dalla Strategia Europa 2020. Peraltro il percorso di innovazione per la sostenibilità che il Conegliano Valdobbiadene Docg ha intrapreso e che continuerà a seguire potrà avere ricadute importanti sul mercato, rendendo lo Spumante Docg sempre più coerente con il paradigma dei prodotti "belli e ben fatti" (BBF), ossia quei beni di valore medio-alto di antica tradizione, con consolidato legame territoriale ed artigianalità, ma innovativi nel design e nelle tecnologie di avanguardia, realizzati con standard qualitativi e professionalità elevati, verso i quali cresce l'interesse del pubblico nei mercati del vino più dinamici.

LE TECNICHE PRODUTTIVE E L'AMBIENTE

Nell'ultimo quinquennio (2011-15), la condotta delle aziende spumantistiche è stata misurata, in termini di partecipazione aziendale, considerando la sostenibilità delle tecniche vitivinicole nei profili ambientale e paesaggistico. Da un esame dei risultati attinenti il 2015, si conferma il coinvolgimento di 72 imprese spumantistiche (con vigneti in area Docg) nell'adozione di attività volte alla creazione di esternalità positive con un beneficio per l'ambiente collinare. In particolare, rispetto al 2011, si denota una dinamica in crescita della partecipazione aziendale, passando dal 55% del 2011 al 57% del 2015. In questo ambito, vi è stata una stabilizzazione, sulle 63 unità, del coinvolgimento delle imprese Docg in interventi di sistemazione del terreno

Soluzioni innovative
contro i lepidotteri
della vite da vino.

DuPont™ Coragen®

Insetticida

Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto. Si richiama l'attenzione sulle frasi e simboli di pericolo riportati in etichetta. Copyright © by DuPont. Tutti i diritti riservati. Il Logo Ovale di DuPont, DuPont™, The miracles of science™ e tutti i prodotti con il simbolo ® o ™ sono marchi commerciali registrati o marchi commerciali di E. I. DuPont de Nemours and Company o di sue società affiliate. www.ita.ag.dupont.com

volti alla preservazione degli elementi di pregio del paesaggio vitivinicolo. È inoltre interessante notare come il numero delle case spumantistiche Docg attive nel recupero del patrimonio architettonico locale (40 nel 2015) è significativamente aumentato rispetto al 2011, segnalando un +8% circa. Da un esame dei risultati della ricerca, si registra una forte crescita dell'utilizzo aziendale di fonti energetiche rinnovabili che, al 2015, ha riguardato 83 case spumantistiche, segnalando circa un +28% rispetto al 2011. In particolare, lo sforzo delle imprese Docg ha riguardato con intensità crescente l'installazione di pannelli fotovoltaici, stimando un +24% rispetto al 2011) e l'utilizzo di biomasse da sarmenti di potatura per fini energetici (il cui numero è quasi triplicato), mentre risulta ancora limitata la coorte di aziende che utilizza i biocarburanti. Nell'ambito degli aspetti legati alla gestione e alla preservazione delle risorse naturali, assume una particolare rilevanza l'orientamento dei vitivinicoltori di collina rispetto alle modalità di realizzazione del vigneto. Tra queste, le scelte connesse con le sistemazioni idraulico-agrarie e con le tipologie dei tutori da utilizzare nella realizzazione del vigneto esercitano un ruolo importante sulla qualità del paesaggio collinare. Rispetto al 2014, si registra come nella realizzazione dei vigneti posti in pendenza, le imprese Docg confermino una valutazione più elevata alle sistemazioni agrarie a girapoggio e terrazzamento segnalando, nella maggioranza delle imprese analizzate (70%), un punteggio che va da positivo a molto positivo. Considerando l'orientamento delle imprese Docg rispetto alla scelta dei materiali di palificazione del vigneto, si evidenzia una preferenza per i pali in legno e corten. In particolare, per i pali in legno, il 76% degli intervistati ha espresso un giudizio favorevole, con un grado di apprezzamento compreso tra positivo e molto positivo. Seguono, quelli in corten, con una preferenza minore (circa il 60%). Seguono per importanza quelli metallici (27%) in cemento (18%), e le altre tipologie di palificazione. Pertanto, questi risultati denotano la crescente rilevanza verso l'introduzione di soluzioni innovative economicamente valide, ed attente alla preservazione e valorizzazione dell'ambiente collinare. Da un esame condotto nell'ambito delle tecniche di riciclo dei materiali in vigneto, si denota, l'elevato coinvolgimento delle imprese spumantistiche, evidenziando, al 2015, la presenza di 106 imprese (85% del totale). Rispetto al 2011, la partecipazione aziendale, verso queste pratiche ambientamene sostenibili, è aumentata significativamente segnalando un +14% dei casi. Il crescente coinvolgimento delle imprese in queste attività ha interessato in modo particolare l'utilizzo delle vinacce (+21% dei casi rispetto al 2011) che altri sottoprodotti della trasformazione dell'uva in vino (es. raspi, fecce) utilizzati come ammendanti nella fertilizzazione del terreno, sia l'impiego dei tralci di potatura per finalità energetiche. Da un esame condotto nell'ambito delle pratiche sostenibili di cantina si denota il buon livello di partecipazione raggiunto in questo campo dalle case spumantistiche Docg, con 127 imprese su 178 (71% del totale al 2015). Questo risultato, evidenzia un aumento rispetto al numero presente nel 2011 (+7%). Tra le pratiche di cantina, si dimostrano progressi nel coinvolgimento delle case spumantistiche Docg relativamente il riciclo delle acque di cantina nella fertirrigazione dei vigneti (+12%) e nell'adozione di sistemi per il trattamento chimico-fisico dei reflui di cantina (+14%) e di altre pratiche sostenibili di cantina.

CERTIFICAZIONE DELLA QUALITÀ E DELLA SOSTENIBILITÀ

Da un esame condotto sulle imprese spumantistiche Docg si denota un crescente interesse per l'adozione di eco – certificazioni, passando dal 5,3% dei casi del 2012 al 7,5% del 2015. Allo stato attuale, circa il 3% delle imprese ha adottato standard conformi al sistema ISO 14001 (gestione ambientale). Lo standard ISO 14001 si conferma dunque il più diffuso ma iniziano a rilevarsi numerosi casi di adozione certificata di altri standard relativi all'ambiente come l'ISO 14040 (analisi del ciclo di vita del prodotto), EMAS (sistema comunitario di eco – gestione ed audit) ISO 14067 (Carbon footprint – riduzione gas serra), Biodiversity friend (difesa della biodiversità in viticoltura). L'indagine condotta fa registrare anche un incremento dell'attenzione degli imbottigliatori Docg verso gli standard BRC e IFS, interessando al 2015 più del 3% delle imprese. Queste certificazioni, volte a garantire che i prodotti a marchio siano ottenuti secondo standard qualitativi ben definiti e nel rispetto di requisiti minimi, garantiscono il consumatore finale anche rispetto a specifiche ambientali.

GREEN SANGOI

Sosteniamo l'Agricoltura

produzione pali metallici per vigneti, fornitura filo e accessori

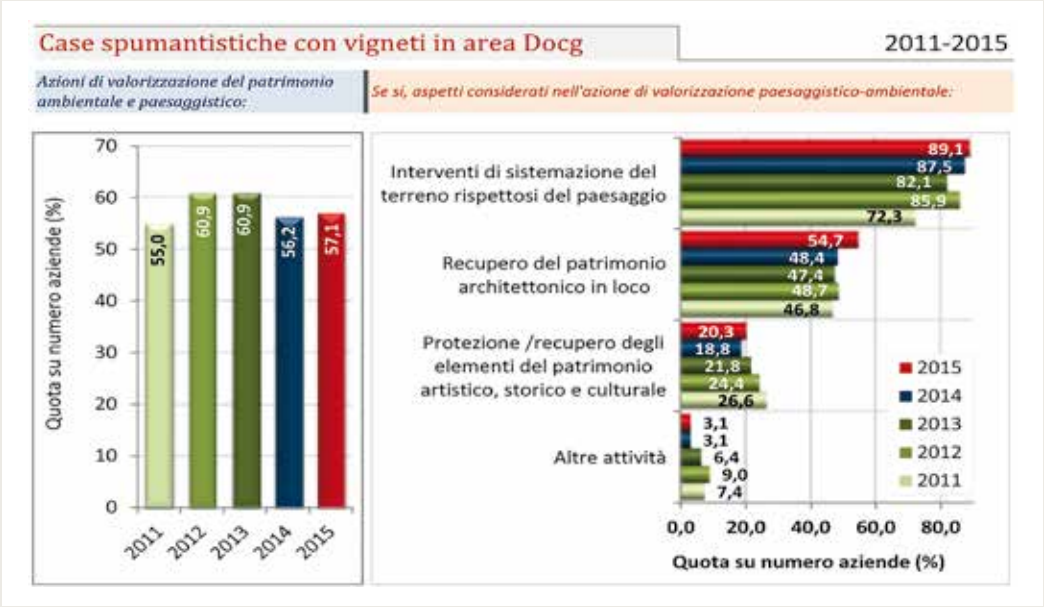
vigneto completo "chiavi in mano" dal produttore direttamente alle aziende

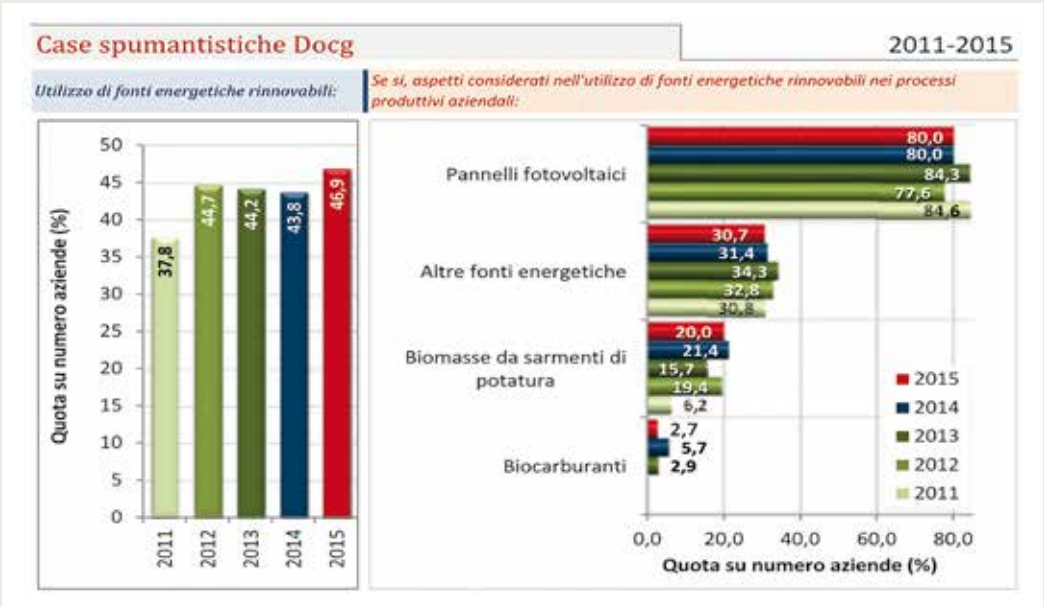
Sangoi Green Srl - Gruppo Sangoi
Via dei Fagnà, 58
Collalto di Tarcento UD 33017 Italy
+39 0432 781611 - info@sangoi.com

www.sangoigreen.com

IL TERRITORIO DELLA DOCG: UN PAESAGGIO DI QUALITÀ

Le bellezze del paesaggio rurale tra Conegliano e Valdobbiadene esercitano un ruolo in ambiti strategici per lo sviluppo dell'economia vitivinicola locale. Tra questi, le qualità del paesaggio rappresentano un importante asset nella messa a punto di opportune strategie di sviluppo dell'offerta enoturistica. Queste evidenze sono confermate dall'indagine, relativa il quadriennio 2012-15, che dimostra come nell'opinione dell'85% degli intervistati, il paesaggio ricopre un ruolo rilevante come leva di comunicazione dei valori del prodotto (Spumante Docg). Tutto questo spiega l'impegno dei diversi enti di promozione territoriale, sia pubblici che privati, e delle imprese nella promozione e nella salvaguardia del paesaggio e dell'ambiente della Docg. Da un esame condotto, presso le case spumantistiche della Docg, sulla candidatura a Patrimonio Mondiale dell'Unesco, si mostra un elevato grado di sostegno, pari all'84%, con un giudizio che va da importante a molto importante. In questa prospettiva il progresso della candidatura del territorio collinare del Conegliano Valdobbiadene Docg potrà verosimilmente rappresentare un elemento di particolare rilevanza per lo sviluppo della competitività dell'offerta della Docg oltre che sullo sviluppo del sistema socio – economico locale e anche in termini di crescita dell'enoturismo.

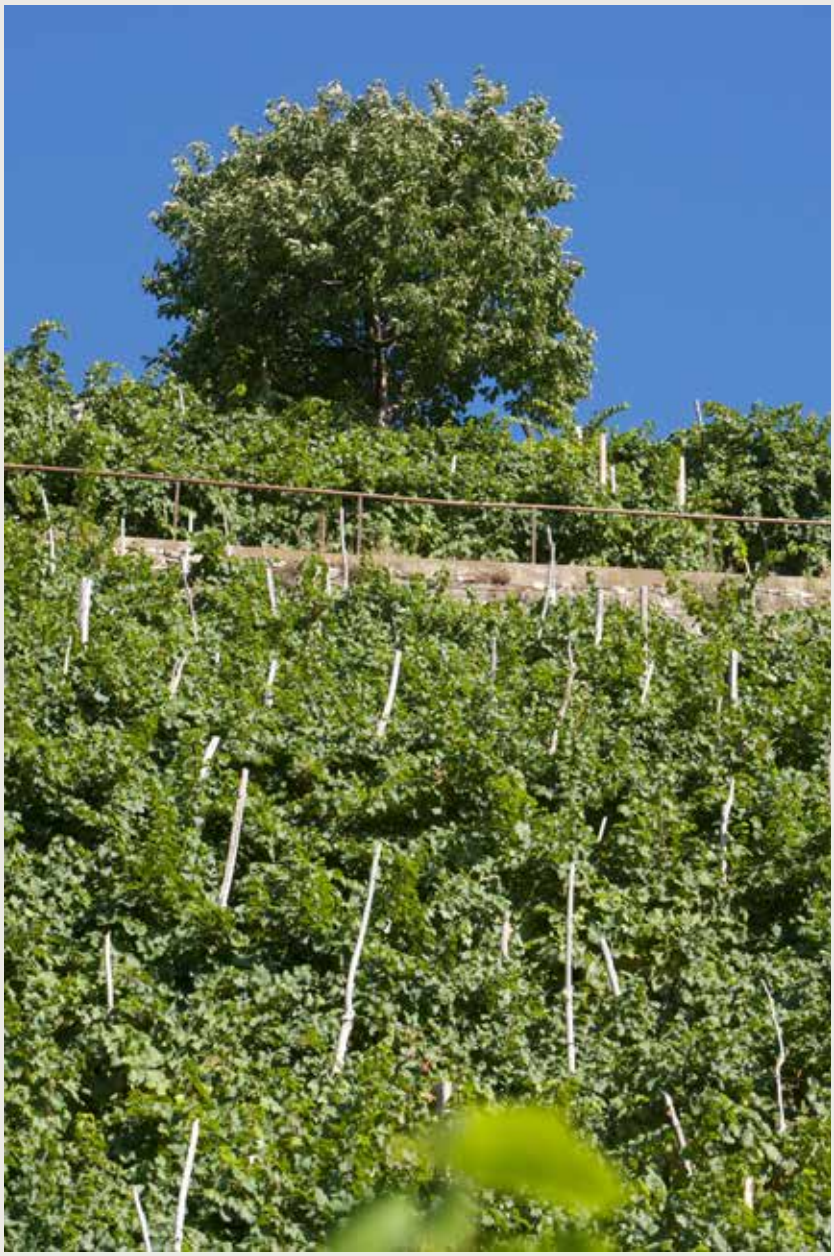




IN MEDIO STAT VIRTUS

Il Protocollo Viticolo in questi 7 anni di applicazione ha spianato la strada a numerose iniziative similari nel campo della difesa fitosanitaria integrata ed avanzata. L'obiettivo unitario ed unificante di queste azioni in questo ed altri territori vitivinicoli veneti e non solo è la sostenibilità in senso lato applicata alla viticoltura. Altri attributi che circolano e dipendono dal concetto di innovazione ed implementazione tecnologica possono accavallarsi ed occupare nicchie di significato molto diversificate: "di precisione" qualora si tratti di applicazioni con l'ausilio per esempio del satellite, oppure l'analisi multivariata di fattori che predispongono alla qualità ed alla sanità delle uve, "conservativa" quando si introducano pratiche migliorative delle componenti biotiche del vigneto, per esempio il suolo, l'acqua, "foot print" se ci si rivolge ad ambiti riguardanti marcatori di inputs ed outputs del sistema vigneto, inteso come un'entità aperta ed in forte dinamismo biodinamico.

Da sempre l'obiettivo del Protocollo Viticolo è di divenire uno strumento nelle mani dei viticoltori, dei rivenditori e di tutti gli operatori del settore per imporre nel territorio, con gradualità e consapevolezza, la concreta applicazione di pratiche e mezzi di difesa e produzione integrata che vadano a perorare la causa per un territorio completamente sostenibile. Il concetto di sostenibilità "atavica" per esempio è insito ed integrato nella definizione stessa di Conegliano Valdobbiadene come territorio dove la tradizione e la cultura vitivinicola si intrecciano con la storia e il genus loci della comunità che abita e vive questi luoghi. E proprio questa forma atavica di sapere e sapori che rende il Conegliano Valdobbiadene un distretto predisposto all'accoglimento di dinamiche virtuose nel settore a tutti i livelli della filiera sia essa intesa in senso orizzontale che in senso verticale. E una "vis" che scorre nel DNA dei professionisti che operano e che si migliorano quotidianamente per amplificare l'eccellenza vitivinicola dello Spumante Superiore. Il Protocollo Viticolo è solo una componente, imprescindibile, del concetto di sostenibilità che va condiviso ed interpretato nel modo corretto, per procedere tutti insieme verso le nuove sfide che un prodotto di qualità come questo è chiamato ad affrontare nei prossimi anni. Dalla nostra però la consapevolezza e la preparazione di anni per essere pronti a varcare la porta del futuro della Docg.



PURE-LEES™

LONGEVITY

Pure anticipation

Lievito inattivo specifico per la protezione dei vini bianchi e rosati durante le fasi di affinamento e stoccaggio

- Alto potenziale di consumo dell'ossigeno disciolto
- Protezione contro ossidazione e imbrunimento
- Miglior controllo della fase di affinamento

In collaborazione con INRA SCIENCE & IMPACT

Un mondo di soluzioni naturali per valorizzare i vostri vini / www.lallemandwine.com

Lallemand Italia | Via Rossini 14/B | 37060 Castel D'Azzano | VR | Tel. +39 045 512 555 | lallemanditalia@lallemand.com

LALLEMAND

LALLEMAND OENOLOGY

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