Conegliano Valdobbiadene

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Numero 3
Ottobre 2017

Colline del Prosecco Superiore

Una vendemmia davvero "eroica"

Grazie a esperienza e competenza i viticoltori del Conegliano Valdobbiadene sono riusciti a portare a termine un'annata di qualità, a dispetto delle complesse condizioni metereologiche

UNESCO
Quali opportunità per il territorio?

PROMOZIONE
Un tour mondiale incentrato sull'educational

TECNICA
Il contrasto delle cicaline esotiche

Anno 19 - Numero 3 - Ottobre 2017 - Periodico Trimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV - Contiene I.P.

COLOMBIN

IL SUGHERO
DAL 1894

www.intermezzomarketing.it

Il calcio. Il territorio. Il vino.

Dalle mie passioni
mi aspetto solo il meglio.

Colombin. Tappi in sughero dal 1894.
Fidati di un esperto.

colombin.com

Bruno Pizzul per Colombin Spa

Una sfida vinta con soddisfazione

Annata complessa per i viticoltori del Conegliano Valdobbiadene, che sono comunque riusciti, grazie al continuo lavoro e monitoraggio in vigna, a donare alle uve qualità ed equilibrio

Si è conclusa la vendemmia 2017 che fino alle ultime battute ha sfidato i viticoltori impegnandoli in una raccolta che quest'anno non ha risparmiato fatiche. Il Conegliano Valdobbiadene, territorio tradizionalmente vocato alla coltivazione dellìuva Glera, ha saputo affrontare con impegno e competenza una vendemmia complessa. La qualità si era preannunciata ottima agli assaggi pre-vendemmiali delle uve: gli acini restituivano un'impressione positiva rispetto a dolcezza e sfumature fruttate. Nonostante le condizioni climatiche del mese di settembre abbiano preoccupato notevolmente gli addetti ai lavori, impegnati con la consueta dedizione in un incessante lavoro di monitoraggio e costante valutazione delle condizioni del vigneto, il risultato è una qualità decisamente interessante del prodotto. Infatti le provvidenziali piogge estive hanno donato il giusto equilibrio zuccherino agli acini e grazie al lavoro tenace e preciso dei viticoltori e dei tecnici del Consorzio, la vendemmia si è conclusa con soddisfazione.

Nelle settimane immediatamente precedenti alla raccolta, i tecnici hanno monitorato periodicamente l'andamento della maturazione delle uve per misurane acidità e concentrazione zuccherina, così da individuare, nonostante le oscillazioni del clima, il momento ottimale della vendemmia per ogni singola zona della Denominazione. Un lavoro articolato e laborioso, espressione delle competenze diffuse e della cultura enologica del territorio. Le complessità climatiche che si sono presentate quest'anno hanno portato a una produzione inferiore che, al momento, possiamo stimare del 7-10% rispetto al 2016, per un corrispettivo di circa 650 mila ettolitri. Risultato sostanzialmente positivo date le condizioni e, se confrontato con altre realtà italiane che hanno subito purtroppo una sorte peggiore. Alla diminuzione della materia prima corrisponde, conseguentemente, l'aumento del prezzo delle uve e del vino, che per la Glera sale mediamente tra il 10 ed il 15% rispetto al 2016. Non va dimenticato che alla produzione del 2017 si deve sommare una parte della riserva vendemmiale 2016, misura rilevatasi lungimirante, presa dal Consiglio di Amministrazione del Consorzio e condivisa dalla filiera produttiva della Denominazione.

Ricorderemo sicuramente quella del 2017 come una vendemmia che ci ha messo alla prova ma non ci ha spaventati. Nonostante un'annata più complessa del solito, siamo riusciti a ottenere un'ottima qualità, grazie anche alle piogge estive che fino al termine di agosto hanno aiutato a portare i grappoli nella condizione ottimale per la raccolta. Il mese di settembre non è stato semplice, ma abbiamo dimostrato tenacia e capacità di gestione dei vigneti e siamo orgogliosi dei risultati raggiunti. La vendemmia "eroica", che rappresenta il momento di massima ingegnosità e passione dei viticoltori del territorio, quest'anno più che mai ha costituito l'apice e il coronamento del lavoro di un intero anno.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Innocente Nardi

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

Conegliano Valdobbiadene
Colline del Prosecco Superiore

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

OPINIONI
Una sfida vinta con soddisfazione 3

VENDEMMIA 2017
Qualità nella complessità 6

CULTURA
Il Superiore vino ufficiale del Premio Campiello 10

INCONTRI
Il Conegliano Valdobbiadene testimone di sostenibilità 13

DENTRO IL TERRITORIO
I Patrimoni si raccontano 16

PROMOZIONE INTERNAZIONALE
Educational World Tour 28

L'INTERVISTA
Bollicine in Asia 34

SULLA STRADA
Unesco: opportunità e vantaggi per il territorio 38

MIGLIOR SOMMELIER
Martina, ambasciatrice del Superiore 44

INTERNET
Un Patrimonio da condividere 48

RUBRICHE
Parlano della DOCG 50
News 54
Mappa della zona DOCG 65

IN STAGIONE. TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

Conoscere le cicaline esotiche per prevenirne la diffusione 65
Un progetto per il miglioramento genetico 73

Numero 3 - Ottobre 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

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

ANNO 19 - N.3 - Ottobre 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

La foto di copertina e quelle del servizio a pag. 6 sono di Beatrice Pilotto

La difficile annata meteo ha complicato il lavoro per i viticoltori del Conegliano Valdobbiadene, che hanno comunque portato a termine la vendemmia 2017 con successo e ottimismo sui risultati in bottiglia

Qualità *nella complessità*

Soddisfazione per la riuscita della vendemmia 2017, nonostante le impegnative e altalenanti condizioni meteo. È questo il risultato della raccolta di un'annata fra le più complesse e difficili degli ultimi anni per i viticoltori del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. Con un'attività fra i filari che è cominciata già dai primi di agosto, con le ultime operazioni viticole utili a garantire le migliori condizioni per il completamento della maturazione delle uve e quindi per prepararsi alla vendemmia, svoltasi leggermente in anticipo rispetto allo storico della Denominazione.

LA PIOGGIA PRIMAVERILE DOPO LA SICCITA' INVERNALE

Dopo un inverno e un inizio di primavera piuttosto secchi, l'andamento pluviometrico si è riportato nella media delle ultime annate solo grazie alle piogge di fine aprile e inizio maggio. La relativa siccità invernale, perciò, è stata compensata a primavera, riportando i millimetri di pioggia caduti nella media storica. Marginali sono stati i danni per il gelo sulle colline e solo due ristrette aree sono state interessate dalla grandine. A questo proposito il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è intervenuto chiedendo agli organismi pubblici competenti la relativa mappatura affinché sia riconosciuta la riduzione della resa delle uve per ettaro nelle aree che hanno subito danni.

CALDO ESTIVO E PIOGGE MITIGATRICI

Fuori dalla media, invece, è stato il caldo estivo, che però, grazie alle precipitazioni verificatesi anche durante il mese di luglio, ha garantito un regolare avanzamento della maturazione delle uve. Decisamente favorevole è stato poi il periodo a cavallo della fioritura, con una pressione sanitaria nettamente inferiore a quella dell'anno scorso, cosa che ha consentito ai viticoltori di prendersi cura delle viti con maggiore tranquillità. Gli incontri di pre vendemmia del 28 e 29 agosto hanno sintetizzato l'an-

damento climatico del 2017 e si sono focalizzati in particolare sui mesi di luglio e agosto, caratterizzati, rispetto alla media del periodo, da temperature elevate e carenza idrica. La condizione metereologica ha confermato l'anticipo di circa dieci giorni della raccolta, come già previsto dai tecnici del Consorzio.

UNA VENDEMMIA "EROICA"

La vendemmia 2017 nel Conegliano Valdobbiadene è iniziata la prima settimana di settembre. I primi giorni di raccolta hanno coinvolto i territori più orientali e in particolare i vigneti più giovani. Si trattava dei primi grappoli che hanno raggiunto il grado zuccherino ideale per la produzione del Prosecco Superiore Docg. Come di consueto, sono state giornate molto intense per quello che è, per i viticoltori dell'area storica, il momento più impegnativo dell'anno. Nel Conegliano Valdobbiadene, infatti, le caratteristiche del territorio, contraddistinto da pendii molto ripidi e da saliscendi difficilmente accessibili ai macchinari, hanno imposto ancora una volta molte ore tra i filari sulle "rive", per la raccolta esclusivamente manuale dei grappoli di Glera. La vendemmia "eroica", che rappresenta il momento di massima ingegnosità dei viticoltori del territorio, è l'apice e il coronamento del lavoro di un anno intero. Proprio su queste "rive", lungo i filari arrampicati su questi pendii, si respira la vocazione antica per la coltivazione della vigna. Vocazione che si coglie perfino osservando le condizioni climatiche del 2017, che, anche grazie alla morfologia del territorio, non hanno colpito duramente come altrove.

QUANTITÀ IN CALO, MA OTTIMA QUALITÀ

Da un confronto con gli anni precedenti si può valutare la vendemmia 2017 come molto simile a quella 2015, i cui risultati erano stati più che soddisfacenti e questo stimola l'ottimismo dei viticoltori. La qualità si è preannunciata ottima e gli assaggi delle uve, uno dei passaggi tecnici d'abitudine per le valutazioni pre vendemmiali, hanno restituito un'impressione assolutamente positiva rispetto a dolcezza e sfumature fruttate che si ritroveranno nel calice, coerenti con le caratteristiche del prodotto. Per quanto riguarda la resa complessiva della Denominazione è stimata in leggera diminuzione rispetto al 2016, con un conseguente andamento dei prezzi delle uve con tendenza al rialzo. "L'andamento climatico dell'anno – spiega Leone Braggio di Uva Sapiens, società consulente dell'ufficio tecnico-vinicolo del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg – è stato sicuramente impegnativo per ogni viticoltore. Il caldo estivo, e soprattutto la carenza di piogge dell'ultimo periodo, sono da considerarsi eccezionali rispetto alla media. Tuttavia, dopo l'assaggio delle uve, possiamo ritenerci soddisfatti rispetto ai livelli di dolcezza e acidità degli acini che hanno raggiunto valori equilibrati per questo momento dell'anno. Ci aspettiamo un vino dalle note fruttate e delicate".

Il Superiore *vino ufficiale del Premio Campiello*

Confermata anche per il 2017 la partnership con l'autorevole premio letterario promosso da Confindustria Veneto. Una mostra fotografica del suggestivo territorio collinare ha fatto da cornice alla premiazione dei finalisti della 22ª edizione del Premio Campiello Giovani

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg è stata la bollicina ufficiale dell'edizione 2017 del prestigioso **Premio Campiello**. Grazie alla partnership avviata con il Consorzio di Tutela, il Prosecco Superiore è scorso nei calici delle serate conclusive della manifestazione promossa da Confindustria Veneto. Una scelta, quella del Consorzio, che sottolinea ancora una volta l'impegno a favore della valorizzazione dell'arte e della cultura.

Momento clou del prestigioso evento letterario, è stata ovviamente la serata conclusiva, tenutasi lo scorso 9 settembre alla rinomata Terrazza Bauer di Venezia con la presenza dei finalisti di questa 55ª edizione del Premio – Mauro Covacich con "La città interiore", Stefano Massini con "Qualcosa sui Lehman", Donatella Di Pietrantonio con "L'Arminuta", Laura Pugno con "La ragazza selvaggia" e Alessandra Sarchi con "La notte ha la mia voce" – che hanno brindato con lo spumante che nasce tra le colline di Conegliano Valdobbiadene. A seguire, nella preziosa cornice del Teatro La Fenice di Venezia, è stato proclamato il vincitore dell'edizione 2017 di Premio Campiello, la scrittrice abruzzese Donatella di Pietrantonio.

Sempre a Venezia, in occasione della cerimonia di presentazione dei finalisti del **Premio Campiello Giovani**, è stata allestita presso Ca' Rezzonico una piccola ma suggestiva mostra fotografica, curata da Gianni Moriani, docente del Master in Filosofia del cibo e del vino presso l'Università San Raffaele di Milano, il cui minimo comune denominatore è stato l'incantevole paesaggio del Superiore, rappresentato sin da epoca remota da due grandi maestri del Rinascimento

Il presidente Nardi premia Teresa Tonini, finalista del concorso Campiello Giovani

Donatella di Pietrantonio, vincitrice del Campiello 2017 con "L' Arminuta"

BNL
GRUPPO BNP PARIBAS
ballin
UMANA
SUM
eni
TEXA
ANTHEA

Italiano, Giovanni Battista Cima da Conegliano e Giovanni Bellini, accompagnato da alcune citazioni letterarie dello scrittore trevigiano Giovanni Comisso.

Istituito nel 1962 dagli Industriali del Veneto, il Premio Campiello si è affermato ai vertici delle competizioni letterarie italiane, segnalando all'attenzione del grande pubblico numerosi autori e romanzi entrati a far parte della storia della letteratura italiana. Per questo suo elevato valore culturale il Consorzio di Tutela ha rinnovato la sua collaborazione, celebrando con le bollicine del Prosecco Superiore i momenti più importanti della 55ª edizione. "In questi anni – ha detto il presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, Innocente Nardi, durante la premiazione della giovane finalista trevigiana Teresa Tonini – abbiamo investito in diverse iniziative in ambito artistico perché desideriamo dare il nostro contributo alle molteplici forme che assume la bellezza nel nostro territorio e, in generale, in Italia. Consideriamo il nostro vino espressione dell'arte italiana di fare bollicine. Un'arte che nasce da un territorio straordinario, oggi candidato a Patrimonio Unesco".

PREMIO CAMPIELLO

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 Conegliano Valdobbiadene *testimone di sostenibilità*

Il presidente Innocente Nardi ospite al Salone della CSR e dell'Innovazione Sociale, presso l'Università Bocconi di Milano

Si è tenuto lo scorso 3 ottobre all'Università Bocconi di Milano, l'incontro dal titolo "Non solo monumenti: valorizzazione del paesaggio e sviluppo sostenibile", organizzato nell'ambito della V edizione del Salone della CSR e dell'Innovazione Sociale, dedicata quest'anno all'Arte della Sostenibilità.

Innocente Nardi, presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, ha partecipato nelle vesti di relatore all'incontro il cui tema è stato il paesaggio inteso come entità complessa composta da elementi materiali e immateriali: natura e ambiente, storia e cultura, interrelazioni tra fattori umani, economici e ambientali. In un momento in cui la tutela del paesaggio assume importanza sempre maggiore per le imprese e gli enti, l'obiettivo della tavola rotonda è ascoltare le testimonianze di coloro che stanno realizzando progetti basati su uno sviluppo sostenibile del territorio.

"Oltre al prodotto buono da un punto di vista organolettico – ha detto Innocente Nardi –, il Conegliano Valdobbiadene è buono perché frutto di un territorio che può e deve essere fruito dal consumatore-turista del Prosecco Superiore. Il nostro scopo è superare il mero turismo enologico per far sì che il turista si misuri con il territorio, conosca le persone che lo vivono e lo lavorano. Il Protocollo viticolo, adottato dai consorziati a partire dal 2011, il riutilizzo degli scarti di

produzione e il recupero delle vecchie viti non più utilizzabili, la biodiversità dei vigneti – ha continuato il presidente Nardi – sono solo alcuni dei progetti cui il Consorzio di tutela si dedica da anni per agire sempre nel rispetto del territorio e favorire la sua valorizzazione, come dimostra l'ottenimento della Candidatura delle Colline del Conegliano Valdobbiadene a Patrimonio dell'Umanità Unesco".

Il successo recente del Prosecco Superiore Docg costituisce un grande vantaggio per la tutela del territorio, successo cui hanno contribuito in modo sostanziale la sinergia tra il Consorzio e gli enti locali (ad esempio i 15 Comuni della Denominazione, l'Arpav e l'Asl) ma anche la presenza in loco della Scuola Enologica di Conegliano e il CIRVE, Centro interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia) diretta emanazione del Ministero delle Politiche agricole.

I relatori che hanno animato la tavola rotonda, introdotta e coordinata da Marisa Galbiati, direttore vicario dipartimento Design Politecnico di Milano, sono stati, oltre a Innocente Nardi, Alessandro Marchionne, amministratore delegato Genagricola, Paolo Petrocelli, presidente Unesco Giovani, e Rossana Torri, OpenAgri Comune di Milano.

La soluzione alla Dematerializzazione dei Registri vitivinicoli è ....

Ampelide® al servizio della vitivinicoltura

Fai la scelta giusta per la tua Cantina...

...scegli Ampelide!

Rottama il vecchio software ... il canone di assistenza lo paghi dal 2018!

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

I Patrimoni *si raccontano*

DENTRO IL TERRITORIO

Quattro siti Unesco italiani - Vicenza, Dolomiti, Langhe e Pantelleria - raccontano la loro esperienze, le sfide da superare, i traguardi raggiunti e gli obiettivi per fare crescere una cultura del territorio

Lo splendido paesaggio delle Dolomiti

I PATRIMONI
SI RACCONTANO

Avviato formalmente nel 2010 e ufficializzato a gennaio di quest'anno, il percorso di candidatura delle "Colline di Conegliano Valdobbiadene" a Patrimonio Unesco entra adesso nella sua fase decisiva. Quella della valutazione finale da parte del Comitato Unesco, che dovrebbe arrivare entro il 2018. Il grande lavoro svolto dal Consorzio di Tutela del Prosecco Superiore, assieme alla Regione Veneto, di comunicazione e sensibilizzazione del progetto, sia all'interno della comunità che all'esterno, ha già comunque dato i suoi frutti.

Lo dimostra un recente sondaggio svolto dalla Swg per conto dell'Associazione Temporanea di Scopo "Colline di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità" condotto a livello nazionale e poi focalizzato anche sui territori regionali e provinciali. La fotografia che emerge dal campione locale, ovvero i residenti tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene, mostra che ben il 92% degli abitanti ritiene che questa candidatura sia importante per il territorio (59% molto importante, 33% abbastanza importante), e che il territorio meriti il riconoscimento (85%) per via soprattutto della sua bellezza, della sua storia e per la sua natura e paesaggio. La popolazione locale, inoltre, mostra affezione verso il proprio territorio tanto da valutarlo bello (94%), produttivo (96%) ospitale (90%) e tra le caratteristiche che lo rendono unico per i suoi abitanti segnalano: vino (57%), paesaggio (55%) e il vino ed enologia (47%).

Molto positivo è anche il riscontro a livello nazionale. Un italiano su tre, infatti, è al corrente della Candidatura Unesco delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene ed il 61% ritiene che sia molto

Autunno nelle Langhe

ENJOY
FOOD
& WINE

APRI IL TUO NEGOZIO ON-LINE

Alla gestione e al web marketing ***CI PENSIAMO NOI****, in cambio di una percentuale sulle vendite.*

275 €
all'anno

Scopri come funziona la nostra offerta
CHIAMA 0422-1837547 o SCRIVI a info@enjoyfoodwine.it

I PATRIMONI
SI RACCONTANO

importante ottenerla, ma soprattutto il 92% ritiene che il Conegliano Valdobbiadene meriti di essere nominato Patrimonio dell'Umanità. E per il 71%, è molto probabile che questo avvenga. Più della metà degli italiani (53%), inoltre, pensa al Conegliano Valdobbiadene come a una delle zone più apprezzabili d'Italia e, al pari dei locali, pensa che caratteri tipici del territorio siano il vino Prosecco (63%), il vino e l'enologia (59%) e il paesaggio (48%). Il connubio tra bellezza del paesaggio e produzione emerge anche dalle risposte degli italiani che per descrivere il territorio usano gli aggettivi produttivo (93%) e bello (91%).
Tornando alla Candidatura Unesco, l'impatto sul territorio avrebbe delle ricadute positive su più aspetti della vita socio-economica della zona e in particolare i vantaggi si riscontrerebbero nel turismo, nella tutela ambientale, nello sviluppo economico, nella notorietà del territorio e nella maggiore tutela del paesaggio e dei centri storici. Infatti le attività che beneficerebbero maggiormente della nomina Unesco sarebbero la ristorazione (95%) il vino Prosecco (94%) e gli operatori turistici (94). A godere dei vantaggi dalla nomina sarebbero anche provincia (93%) e regione (77%).
Infine, dall'indagine emerge che il 96% degli intervistati ritiene che la produzione del Prosecco Superiore Docg sia in effetti un'opportunità per il territorio (addirittura il 58% la definisce una grande opportunità). Infatti, agli occhi degli abitanti della zona, la produzione del Prosecco Superiore Docg costituisce una carta vincente per raggiungere l'obiettivo della Candidatura Unesco (78%) come del resto il raggiungimento di questo obiettivo sarebbe un'ulteriore opportunità per i produttori di Prosecco Superiore Docg (92%).
È evidente, quindi, la grande importanza di una candidatura che avrà un impatto importante e ricadute positive per tutto il territorio, sia in ambito socio-economico che in quello dello sviluppo turistico. Per capire meglio cosa potrebbe succedere con l'entrata nelle Liste Unesco delle Colline del Conegliano Valdobbiadene, abbiamo chiesto a quattro siti italiani già Patrimoni dell'Umanità di raccontarci la loro esperienza: dallo storico patrimonio di Vicenza e Ville Palladiane (riconoscimento ottenuto nel 1994 e nel 1996) alle Dolomiti (giugno 2009), sino ai due più recenti, e unici italiani legati al mondo del vino, dei Paesaggi vitivinicoli delle Langhe Roero e Monferrato (giugno 2014) e della Coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria (novembre 2014). Buona lettura.

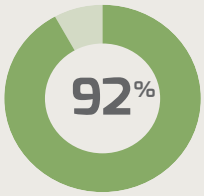
La Basilica Palladiana a Vicenza

La vite ad alberello di Pantelleria

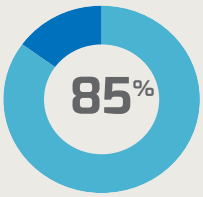
Candidatura Unesco

La percezione degli abitanti dei 15 Comuni delle Colline di Conegliano Valdobbiadene

Importanza



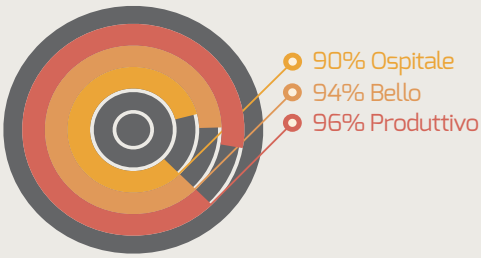
Abitanti che ritengono questa candidatura importante per il territorio



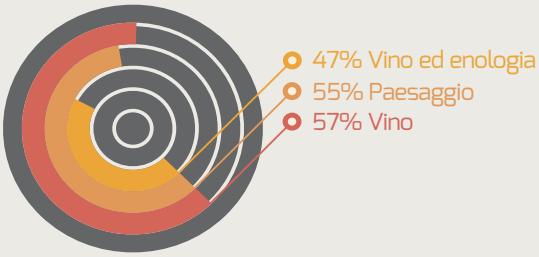
Abitanti che ritengono che il territorio meriti il riconoscimento

Qualità

Come valutano il territorio i suoi abitanti

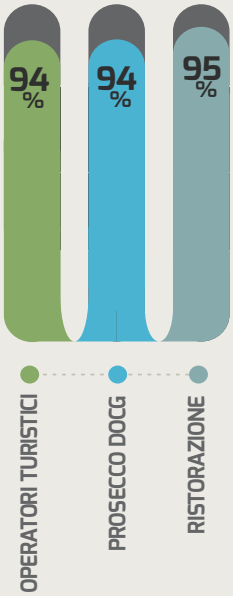


Quali sono le caratteristiche che lo rendono unico



Impatto

Quali attività beneficerebbero maggiormente della nomina Unesco



Chi beneficierebbe della nomina Unesco

Il Prosecco Superiore DOCG costituisce una carta vincente per raggiungere l'obiettivo della Candidatura Unesco

Il riconoscimento sarebbe un'ulteriore opportunità per i produttori di Prosecco Superiore DOCG

Fonte: indagine SWG Spa per conto del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG (2017). Elaborazione grafica: Paolo Colombo-Edimarca

I PATRIMONI
SI RACCONTANO

Sicuramente questo riconoscimento fu per la città di Vicenza l'inizio di una consapevolezza che si è poi tramutata in una nuova programmazione di investimenti

VLADIMIRO RIVA
Consigliere Delegato Consorzio "Vicenzaè"

Il percorso di iscrizione di Vicenza e delle ville di Palladio del Veneto nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Unesco iniziò 25 anni fa quando, casualmente, incontrai il simbolo "World Heritage List" in un sito della ex Jugoslavia. La curiosità personale e la necessità professionale di "brandizzare" culturalmente il vicentino, molto attivo allora sul piano manifatturiero ma non in quello turistico-culturale, mi spinsero ad approfondire il tema, praticamente sconosciuto in Italia. All'epoca erano inseriti, quasi d'ufficio, 7 siti e Matera stava avviando l'iter conclusosi nel 1993.

La parte più complicata fu quella di reperire informazioni che trovammo solo a Parigi, ma incoraggianti visto che Vicenza e le ville di Palladio facevano parte della Lista propositiva dell'Italia. Le tempistiche e la tempestività furono ingredienti essenziali per completare, in un solo anno e positivamente, l'iscrizione della città di Vicenza con le tre ville di Palladio del capoluogo berico nel 1994 (9° sito italiano) e di ampliarlo nel 1996 con le altre ville firmate dall'architetto in Veneto. Anche l'impegno finanziario, assunto dal Consorzio Vicenzaè, Comune e Provincia di Vicenza, fu decisamente esiguo; a memoria non superammo i 30.000 euro tra istruttoria, incarichi professionali, comunicazione e materiale cartaceo promozionale.

Ma se questi furono aspetti positivi, sicuramente l'altra faccia della medaglia riguardò proprio i tempi forse non ancora maturi per attrarre l'interesse della stampa e per la consapevolezza della comunità sull'importanza del riconoscimento. Certo, ci fu subito un'immediata ricaduta turistica verso questo sito "seriale", che conta 23 monumenti nel centro storico di Vicenza e 24 ville distribuite in 6 province e 21 comuni oltre a 5 soprintendenze competenti. Contestualmente, però, si registrò anche l'impreparazione a rispondere con servizi di accoglienza, itinerari organizzati, pacchetti turistici, fruibilità adeguata dei vari siti. Sarebbe stato il momento giusto per trasformare le ville di Palladio in un vero prodotto turistico come sono i Castelli della Loira, ma l'opportunità non fu colta né politicamente né sul fronte privato.

Sicuramente questo riconoscimento fu per la città di Vicenza l'inizio di una consapevolezza che, a corrente alternata, si è poi tramutata in una nuova programmazione di investimenti nel turismo, prima assenti, in restauri, conservazione, valorizzazione ed avvio di una coesistenza tra il tradizionale turismo business e quello culturale-leisure con un incremento delle presenze da 300.000 alle oltre 500.000 di oggi e, appunto, ad una riconosciuta identità internazionale. Per le ville di Palladio, invece, diciamo che si potrebbe fare molto di più.

A chi invece sta attendendo questo riconoscimento mi permetto solo una piccola raccomandazione, perché **se da un lato oggi sembra più facile e scontata la condivisione su valore ed opportunità, rimane immutata, oggi come ieri, la minaccia delle strumentalizzazioni** e, magari, con obiettivi non sempre costruttivi. Concludo augurando un in bocca al lupo alle Colline di Conegliano e Valdobbiadene.

CERTIFICHIAMO
QUELLO CHE COMPRI

sika

COLD ROLLED PROFILES

Pali per vigneti

sika
Sika Srl
P. IVA: 02462820263

Via della Pace 9, 31030 Dosson di Casier **Treviso - Italia**
Tel. +39 0422 38 12 11 **Fax +39 0422 38 14 62**

info@sikaprofili.it **www.sikaprofili.com**

I PATRIMONI
SI RACCONTANO

Il riconoscimento Unesco non può essere banalizzato ad un marchio per la promozione turistica, ma è l'occasione per innescare un processo culturale più ampio

MARCELLA MORANDINI
Direttore della Fondazione Dolomiti Unesco

Nel 2009 l'Unesco ha riconosciuto le Dolomiti Patrimonio Mondiale dell'Umanità per la loro bellezza paesaggistica e per la loro importanza geologica per lo studio della storia della Terra. Si tratta di un bene complesso, sia dal punto di vista geografico che amministrativo, composto da nove sistemi ed esteso su 142 mila ettari in tre province (Belluno, Bolzano e Trento) e tre regioni (Friuli Venezia Giulia, Trentino-Alto Adige e Veneto).

Nel 2010 nasce, in accordo con Unesco, la Fondazione, il cui compito è garantire una gestione efficace del bene seriale, favorirne lo sviluppo sostenibile e promuovere la collaborazione tra gli enti territoriali che amministrano il proprio territorio secondo diversi ordinamenti. I poteri amministrativi e gestionali rimangono pertanto prerogativa delle Province e delle Regioni, secondo le normative vigenti, mentre la Fondazione svolge un fondamentale ruolo di coordinamento per l'armonizzazione delle politiche di gestione del Bene Dolomiti, con l'obiettivo di costruire una strategia condivisa, denominata appunto "Strategia Complessiva di Gestione del Bene".

La Fondazione è amministrata secondo una gestione a rete, sono infatti cinque le Reti Funzionali previste dallo Statuto ed hanno l'obiettivo di favorire la partecipazione di tutti i soggetti territoriali alla governance del riconoscimento Unesco. Le Reti Funzionali possono essere paragonate a cinque tavoli di lavoro che si occupano di cinque differenti argomenti: patrimonio geologico, patrimonio paesaggistico e aree protette, promozione del turismo sostenibile, sviluppo – turismo – mobilità sostenibili e formazione e ricerca scientifica. Lo scopo di ciascuna rete è quello di definire azioni programmatiche di gestione estese al Bene Dolomiti Unesco nel suo insieme.

Quella della Fondazione è una grande sfida rispetto alla complessità del Bene dolomitico – pensiamo alle diversità linguistiche e culturali, oltre che amministrative – che non trova eguali negli altri siti del Patrimonio Unesco. **Per questo, la Fondazione vanta il primato di essere un organismo del tutto inedito, appositamente creato per favorire lo sviluppo sostenibile di un territorio che è anche storicamente e culturalmente molto diversificato.** In sinergia con le amministrazioni coinvolte, le attività mirano a mettere in rete le risorse sul territorio e vengono dedicate molte energie alla formazione di amministratori, opinion leader, studenti e insegnanti, operatori della montagna e molti altri.

Essere sito Unesco significa confrontarsi con il mondo. Grazie alle tante attività messe in campo in questi anni e all'intenso lavoro per la costruzione partecipata della strategia complessiva di gestione, è sempre più radicata la consapevolezza che il riconoscimento Unesco non può essere banalizzato ad un marchio per la promozione turistica, ma è l'occasione per innescare un processo culturale che possa incidere positivamente anche sulla qualità dell'offerta turistica.

SALUTE.

A quella della tua vite ci pensa Sapec.

Sapec, gli specialisti del diserbo delle colture arboree.

Mohican 500 SC è l'unico Diflufenican puro registrato su colture arboree, la soluzione per alternare mezzi di lotta alle infestanti. Hereu ed Hereu SC sono erbicidi a base di Oxyfluorfen di diversa formulazione e concentrazione.

Per maggiori informazioni visita il nostro sito sapecagro.it

SAPEC AGRO ITALIA

Differenti per natura.

WSTAFF.IT

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.

Produrre vini di alta qualità con minori costi, rispettando l'ambiente ed il benessere dell'uomo, oggi è possibile!

www.vivairauscedo.com

STUDIOFABBRO.COM 09-2017

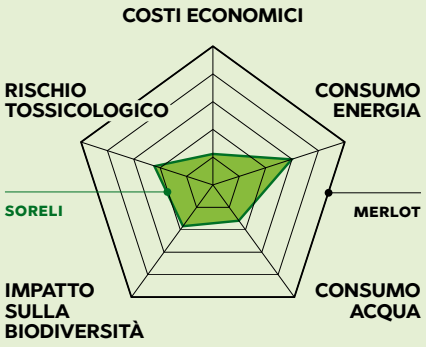
SORELI*: più benessere e più sostenibilità con meno costi

In base ai dati raccolti su due siti di coltivazione si è valutata la sostenibilità ambientale di varietà resistenti rispetto ad una varietà di riferimento (**MERLOT** per il Nord Italia e **MONTEPULCIANO** per il Centro-Sud), quantificandone l'impatto sul benessere dell'uomo, sull'ambiente e sulla gestione economica rispetto all'utilizzo di varietà convenzionali.

L'UTILIZZO DI **SORELI*** GARANTISCE:

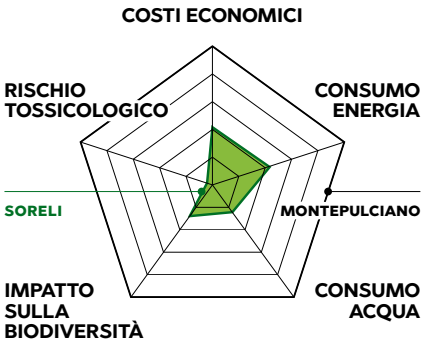
*Varietà brevettata

NORD



COSTI ECONOMICI	– 78%
CONSUMO ENERGIA	– 40%
CONSUMO ACQUA	– 60%
IMPATTO SULLA BIODIVERSITÀ	– 63%
RISCHIO TOSSICOLOGICO	– 56%

CENTRO-SUD



COSTI ECONOMICI	– 58%
CONSUMO ENERGIA	– 57%
CONSUMO ACQUA	– 75%
IMPATTO SULLA BIODIVERSITÀ	– 72%
RISCHIO TOSSICOLOGICO	– 96%

Dati raccolti ed elaborati da VCR e Horta Srl – Progetto europeo "Innovine" (GA n° 311775)

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO – Rauscedo (PN) – Tel. 0427.948811 – www.vivairauscedo.com – vrc@vivairauscedo.com

I PATRIMONI
SI RACCONTANO

Essere Patrimonio Unesco ha contribuito a creare una "logica di appartenenza" ovvero un accresciuto e diffuso orgoglio di far parte di questo territorio da parte di tutti

DANIELE MANZONE
Direttore della Strada del Barolo e grandi vini di Langa

Il territorio di Langhe-Roero e Monferrato è una terra di colline colme di vigneti (ma anche di noccioleti, castelli, grandi vini e tartufi), che presenta un paesaggio straordinario, con un'enogastronomia di assoluta eccellenza. Proprio in ragione del valore di questo paesaggio l'allora presidente della provincia di Cuneo, Raffaele Costa, lanciò l'idea della candidatura Unesco e diede l'avvio al lungo lavoro che ci ha portati, il 22 giugno 2014, ad ottenere il prestigioso riconoscimento, che ha rappresentato per noi un momento storico e importante e ha consentito a tutto il territorio di ottenere indubbi benefici e ricadute positive.

Il più immediato è stato l'aumento della visibilità mondiale evidenziato dalle molte pubblicazioni internazionali che hanno descritto il nostro territorio in modo eccellente lodandone i pregi e l'interesse fortissimo da parte di vari media internazionali di altissimo livello. Tutto questo si traduce in termini di visibilità e conoscenza mondiale anche dei nostri vini. Tale visibilità ha determinato un aumento esponenziale di turisti da ogni parte del mondo e soprattutto molto qualificati (il 60% in più rispetto a 10 anni fa) che ha generato un aumento delle strutture ricettive e dei posti letto, dei ristoranti ecc.

L'impatto economico e le ricadute dirette e indirette sono state notevoli: secondo il Politecnico di Torino, infatti, le ricadute in più sul territorio sono valutabili in oltre 2 milioni e 800 mila euro, rispetto a un costo per la candidatura che è stato stimato in circa 350 mila euro. Sull'area vivono 58 mila persone: è come se si fossero dati 50 euro all'anno a ogni cittadino dal 2014 in poi. **Va considerato inoltre che assistiamo a una crescita enorme delle attività e dei servizi turistici (guide, persone che curano sentieri, noleggio bici ecc.) e soprattutto, un aspetto che mi sta molto a cuore, la crescita dell'imprenditoriale diffusa.** La conferma dell'aumento dell'impatto economico sta anche nella straordinaria crescita che ha interessato la Strada del Barolo e grandi vini di Langa: in questi anni sono aumentati in modo considerevole sia il numero dei soci, sia le attività.

Enorme è stato anche l'impatto sociale che questo riconoscimento ha avuto sul territorio: i cittadini si sono resi conto che queste colline hanno un valore paragonabile a Venezia, Firenze, il centro di Vienna, Versailles, la Muraglia Cinese, la Barriera Corallina delle Seychelles ecc. e ciò ha contribuito a creare una "logica di appartenenza" ovvero un accresciuto e diffuso orgoglio di far parte di questo territorio da parte di operatori, produttori e cittadini. Inoltre, grazie al riconoscimento, il tema della riqualificazione del paesaggio ha assunto un impatto molto forte: ne sono prova i diversi progetti pilota di qualificazione delle aree industriali e artigianali. Il riconoscimento Unesco ha reso evidente a tutti qual è il "tema forte": l'opportunità e la necessità di uno sviluppo "veramente" sostenibile.

I PATRIMONI
SI RACCONTANO

Il riconoscimento porta vantaggi solo se viene accompagnato da strumenti idonei a garantire sia la sostenibilità del paesaggio che ad incentivare i flussi turistici

BENEDETTO RENDA
Presidente Doc Pantelleria

Il riconoscimento a patrimonio culturale immateriale della coltivazione tradizione della vite ad alberello di Pantelleria risale al novembre del 2014. È stato il primo caso italiano relativo ad una pratica agricola ad entrare nella celebre lista Unesco. Pratica che si basa su una tipologia tradizionale di coltivazione della vite di zibibbo consistente nella creazione di buche di terreno profonde circa 20 centimetri e che vede il vigneto prendere forma di piccoli alberelli all'interno di queste conche, al fine di poter carpire le scarse risorse idriche presenti nel terreno e ripararsi dal clima sfavorevole. Si tratta di un riconoscimento estremamente importante, cui si è aggiunta l'anno scorso anche l'istituzione del parco nazionale di Pantelleria, sia per chi vive nell'isola che per chi lavora nei campi e per le aziende che producono il celebre vino passito. È ovvio che il riconoscimento in sé porta vantaggi solo se viene accompagnato da strumenti idonei a garantire sia la sostenibilità del paesaggio che ad incentivare i flussi turistici che derivano dall'essere considerati Patrimonio Unesco. Io credo che la chiave, per Pantelleria, sia proprio quella di veicolare il riconoscimento a fini turistici, cercando di far lavorare insieme pubblico e privato, e soprattutto sviluppando un miglior sistema di collegamenti fra isola e terraferma, ad oggi ancora carente.

Per quello che riguarda invece gli aspetti viticoli, l'augurio è che il riconoscimento incentivi l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende e soprattutto richiami i giovani alla pratica della viticoltura, in quanto il turn over generazionale è uno dei grossi problemi ancora irrisolti. Bisogna considerare che stiamo parlando della più piccola Doc d'Italia. La Doc Pantelleria, infatti, conta 329 soci viticoltori, sui 450 presenti in totale sull'isola, e poche aziende produttrici, tra cui solo due grandi realtà note a livello nazionale, la Carlo Pellegrino e Donna Fugata. La produzione si attesta oggi sui 30-35 mila quintali l'anno, con una tendenza in calo che perdura negli ultimi decenni. Per dare un'idea di come sia cambiata la viticoltura a Pantelleria, basti pensare che negli anni '30 e '40 del secolo scorso si arrivava ad una produzione annua di ben 300 mila quintali, anche se in quel caso si trattava soprattutto di uva da tavola e per esportazione.

Altro aspetto importante è il contesto di viticultura eroica, simile per certi versi a quello del Conegliano Valdobbiadene, in cui si opera qui a Pantelleria. Il lavoro agricolo a terrazzamento tipico dell'isola è molto complesso, faticoso e difficile, a causa delle alte temperature estive, dei forti venti e della scarsa piovosità. E questo non incentiva certo a far avvicinare le giovani generazioni. **L'auspicio, quindi, è che il riconoscimento Unesco possa essere la molla per spingere verso una cultura del territorio maggiormente orientata al rilancio dell'isola, sia sotto l'aspetto prettamente viticolo di riavvicinamento dei giovani alla coltivazione della vite, sia verso quello dell'ospitalità, slegandolo dal modello tipico di turismo elitario del passato.**

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

Svizzera, Stati Uniti, Hong Kong e Giappone i Paesi obiettivo della campagna promozionale autunnale, con particolare attenzione alla conoscenza delle caratteristiche distintive del Superiore

Educational *World Tour*

Quattro tappe in tre continenti. Con minimo comun denominatore l'aspetto educational, ovvero declinare le attività promozionali con l'obiettivo in primo piano di far conoscere e comprendere sempre meglio a consumatori, giornalisti e addetti ai lavori peculiarità, caratteristiche e differenze distintive del Prosecco Superiore. L'autunno internazionale di promozione della Denominazione tocca quest'anno quattro nazioni, tra mercati consolidati, in cui la continuità resta comunque una strategia importante, come la Svizzera e gli Stati Uniti, e quelli di sviluppo più recente, come quelli asiatici (con eventi a Hong Kong e in Giappone), dove la presenza costante e unita della Denominazione rappresenta la chiave per una maggior penetrazione.

SVIZZERA

Il Consorzio di Tutela ha programmato un intenso piano di attività in Svizzera per la seconda parte del 2017, che prevede una notevole visibilità per le aziende sulle principali testate di settore e la partecipazione ad una manifestazione dedicata ai professionisti del vino e wine lover. Il mercato svizzero occupa il secondo posto in termini di volumi per le vendite della Docg (19,9% dell'export per un valore di quasi 29 milioni di euro). Per accrescere valore e posizionamento della Denominazione, in continuità con quanto realizzato negli anni precedenti, è stato pianificato un articolato programma di promozione che prevede una campagna stampa ed eventi rivolti a diversi target.

La campagna stampa si articola sulle due riviste di riferimento per il vino in Svizzera e prevede la realizzazione di uno speciale di 28 pagine allegato al numero di novembre della rivista **Vinum**, curato dal giornalista Rolf Bichsel, e la realizzazione di un publiredazionale di 4 pagine firmato da Othmar Kiem su **Falstaff**, rivista di alto profilo rivolta principalmente ai consumatori. Il programma di attività, invece, si è concretizzato nella realizzazione di un workshop tenutosi a **Zurigo** lo scorso 16 ottobre, con 2 masterclass rivolti a operatori del settore, professionisti del mondo della ristorazione, enotecari e giornalisti focalizzati sulle selezioni Rive e Cartizze e la tipologia Brut a basso dosaggio zuccherino, che rappresenta il futuro della denominazione.
Alle degustazioni tematiche condotte dal Rolf Bichsel è seguito poi un banco d'assaggio aperto anche ad un pubblico di wine lovers in cui sono state presentate le diverse tipologie del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

STATI UNITI

Il Consorzio ha rinnovato per il 2017 la collaborazione con l'"ambasciatore del Superiore", Alan Tardi e l'agenzia di comunicazione americana Gregory White, con l'obiettivo di rafforzare ulteriormente le relazioni con la stampa, gli influencer e gli operatori del settore in tutti gli Stati Uniti e proseguire, con una logica di continuità, la strategia di promozione avviata l'anno scorso. Nel 2016, l'attività di promozione ha dato infatti risultati molto positivi: i 65 articoli pubblicati sulla stampa americana dedicati al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore hanno avuto 21 milioni di visualizzazioni ed i diversi seminari realizzati hanno permesso di intercettare i principali operatori ed influencer delle città di **New York**, **Bo-**

ADVisionair.it

ENOTREND

DALLE RADICI AL VINO

12-13-14 DICEMBRE 2017 - FIERA DI PORDENONE

COSA TROVERAI IN FIERA:

L'UNICA RASSEGNA DI FILIERA IN ITALIA

Dalla vite alla bottiglia: in Italia nel 2017, l'intera filiera sarà presente all'interno dei padiglioni della fiera di Pordenone.

LE MIGLIORI AZIENDE DEL SETTORE IN MOSTRA

Le grandi aziende esporranno a Rive, in un percorso di visita agevole, veloce e completo.

UNA LOCATION STRATEGICA

A Pordenone, nel Nordest Italiano, e facilmente raggiungibile (Autostrada A27-A28, tre aeroporti Internazionali, Stazione ferroviaria a 15 minuti).

ENOTREND: L'INNOVAZIONE SALE IN CATTEDRA

Un ricco calendario di eventi sulla vitivinicoltura, curati da un prestigioso Comitato Scientifico e con esperti da tutto il Mondo.

IN CONTEMPORANEA CON

RASSEGNA INTERNAZIONALE VITICOLTURA ENOLOGIA

Pordenone Fiere
Exhibitions since 1947

1947 2017 70

Seguici su

WWW.EXPORIVE.IT WWW.ENOTREND.IT

ston, **Washington**, **Chicago** e **San Francisco**.
Per quest'anno il Consorzio ha programmato la realizzazione di una serie di seminari dedicati alla nostra denominazione in programma tra agosto e dicembre a **New York**, **Miami**, **Houston**, **Portland** e **Los Angeles** tenuti dal Brand Ambassador Alan Tardi e rivolti a gruppi selezionati di opinion leader, giornalisti ed operatori di riferimento del settore del vino, fra cui due all'interno di manifestazioni organizzate dalle principali associazioni di sommelier e wine educator americane: quello della Society of Wine Educator Conference a Portland tenutosi lo scorso 10-12 agosto e quello della American Wine Society National Conference in programma a Mount Pocono il 2-4 novembre.

HONG KONG

Nell'ambito delle iniziative promozionali OCM previste per quest'anno il Consorzio ha programmato la partecipazione alla fiera **Hong Kong International Wine & Spirits Fair** che si terrà dal 9 all'11 novembre. Giunta alla decima edizione, la manifestazione è in continua crescita ed ha registrato nel 2016 la presenza di oltre 1.000 espositori provenienti da 37 paesi e 20.000 buyer provenienti da 68 paesi. Con l'obiettivo di consolidare l'immagine della Denominazione con una presenza forte e significativa in grado di distinguere il Conegliano Valdobbiadene nell'ambito del mondo degli spumanti, il Consorzio ha programmato la partecipazione a questa fiera molto importante per il mercato internazionale del vino, con uno stand personalizzato e un seminario tenuto dal giornalista J.C. Viens.

GIAPPONE

Il Consorzio ritorna dopo diversi anni anche in Giappone, dove mancano iniziative dal 2012. E per la prima volta partecipa da solo (dal 2010 al 2012 era presente assieme a tre Consorzi toscani) con una serie di attività a **Tokyo** che si terranno il 13 e 14 novembre. Il programma, organizzato in collaborazione con l'agenzia Solo Italia diretta da Shigeru Hayashi, grande esperto di vini italiani, prevede lo svolgimento di diverse attività indirizzate ad un pubblico di operatori del settore, importatori, grossisti, ristoratori, sommelier, giornalisti e wine lovers, che comprenderanno tasting, degustazioni e seminari sulla denominazione. Inoltre sarà organizzata una campagna promozionale presso 50 ristoranti selezionati di Tokyo, che si impegneranno a promuovere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore durante i mesi di novembre e dicembre 2017.

Bollicine *in Asia*

Ambasciatore del vino italiano in Cina e grande appassionato del Conegliano Valdobbiadene, J.C. Viens racconta potenzialità e strategie per il Prosecco Superiore nel grande e promettente mercato asiatico

Una grande passione per il vino, specie quello italiano, e una profonda conoscenza dei mercati asiatici. Sono le due doti di J.C. Viens, wine educator e comunicatore, sin da quando, a soli 25 anni, fondò la sua prima azienda a Hong Kong. Negli ultimi 20 anni, J.C. ha sperimentato l'affascinante crescita che la regione ha sostenuto, in primo luogo come imprenditore nell'industria dell'importazione e dell'esportazione e ora come esperto nella comunicazione dei vini. Amante dell'enogastronomia e ottimo narratore, ha viaggiato per cinque continenti, visitando diverse cantine e apprendendo l'arte del vino direttamente dalle voci dei produttori. J.C. Viens è anche il vicedirettore di SpiritodiVino Asia, docente certificato WSET e Ambasciatore di Vinitaly International Academy. Tiene spesso lezioni e degustazioni guidate sui vini italiani ed è giurato di 5StarWines, la nuova guida di vini pubblicata da Veronafiere, e del Decanter Asia Wine Awards. Scrive anche sul blog: http://grandepassione.com

Com'è cominciata la sua carriera nel mondo del vino?

È cominciata proprio grazie al mio amore per il cibo e per il vino. Qualche anno fa mia moglie mi regalò per Natale l'iscrizione ad un corso del WSET (Wine & Spirits Education Trust). Fui subito affascinato dalla varietà dei piaceri che possono scaturire dalle diverse tipologie di vino. Con il passare del tempo, ho iniziato ad insegnare e mi sono sempre più appassionato all'idea di condividere con gli altri la grande varietà che il mondo del vino offre.

Negli ultimi anni, lei si è sempre più concentrato nella promozione dei vini italiani a Hong Kong, ottenendo perfino il titolo di Ambasciatore Italiano del Vino presso la Vinitaly International Academy. Che immagine hanno i vini italiani a Hong Kong e in Cina?

I vini italiani sono considerati difficili. Ciò non solo a causa della pronuncia dei nomi dei vari vini – il che è un problema comune a praticamente qualsiasi regione che non riporti una dicitura cinese sull'etichetta – ma essenzialmente per la grande varietà dei prodotti italiani. Per gran parte del pubblico, bere vino è ancora un gesto riservato alle occasioni speciali e la delusione è un fattore di rischio ancora piuttosto alto. È più facile scegliere bevande conosciute che avventurarsi nel nuovo. Io credo che la chiave per co-

Jean Charles Viens ritratto da Alessandro Castiglioni. Foto tratta dal bimestrale "Spirito di Vino", di cui Jean è il vicedirettore dell'edizione asiatica

LA VIGNA
DI LEONARDO
LEONARDO'S
VINEYARD

struire un futuro più stabile in questa regione stia nel dare agli appassionati del vino la possibilità di assaggiarlo prima di acquistarlo. Gli eventi rivolti ai consumatori, in questo senso, si rivelano una grande opportunità per i produttori.

Come si commercializza il vino in Cina e a Hong Kong?

Oggi il mercato è principalmente concentrato attorno alle etichette più prestigiose. In linea di massima, ritengo che, sempre salvo eccezioni, il vino venga percepito e acquistato come strumento relazionale: o per intrattenere o da regalare. Per questo, l'elemento di prestigio e riconoscimento del marchio è requisito essenziale. Tuttavia, la Cina oggi attraversa anche un periodo di transizione in cui gli acquisti sono sempre più orientati dal desiderio e sempre meno dalla pura necessità, come invece accadeva anche in tempi recenti. Man mano che la borghesia si eleva e viaggia all'estero, i consumatori cinesi abbracciano sempre più spesso anche il vino come parte del loro stile di vita. Non dimentichiamo, però, che i cinesi rimangono comunque anche un popolo pragmatico e preferiscono acquistare prodotti che conoscono o di cui hanno almeno sentito parlare. Per questo, è importantissimo che i produttori di vino coltivino molto l'immagine dei propri marchi e che partecipino agli eventi in cui i consumatori hanno la possibilità di assaggiare i loro prodotti prima di acquistarli.

Negli ultimi anni, lei ha visitato spesso la nostra denominazione. Che cosa ne pensa del nostro vino e del nostro territorio?

Credo che i vini della Docg Conegliano Valdobbiadene rappresentino uno stile unico nel panorama enologico, perché sono freschi, vivaci e brillanti. Fanno allegria, fanno sentire la gente a proprio agio, mettono di buon umore e facilitano le relazioni perché distendono gli animi. E non c'è da stupirsene, perché provengono da una regione splendida e popolata da persone amabili che non solo amano il proprio territorio, ma amano molto anche ciò che fanno. Ogni volta che ci ritorno, ritrovo questo amore non solo nei vini, ma anche nella meravigliosa ospitalità che ricevo. Ho sempre bellissimi ricordi delle mie visite.

Al momento, Hong Kong e la Cina rappresentano un mercato piuttosto piccolo per la Denominazione. Ritiene che ci possano essere interessanti possibilità di crescita?

È certamente un mercato dall'enorme potenziale per il futuro. La borghesia cinese sta cominciando ad adottare il vino nel proprio stile di vita e, scoprendo il mondo dei vini in generale, sicuramente abbraccerà con passione anche la Denominazione del Conegliano Valdobbiadene. I vostri vini si abbinano perfettamente ai cibi della regione, il pubblico cinese ama trascorrere momenti sereni in compagnia e i vostri vini sono un mezzo ideale per generare buon umore.

Qualche consiglio ai nostri produttori per migliorare la promozione dei nostri vini?

Più eventi B2C, più dimostrazioni dei possibili abbinamenti dei vini a cibi asiatici di tutti i tipi e impegno costante nello sviluppo del prestigio della denominazione. Un'altra via interessante è incoraggiare il turismo in Italia fornendo contatti diretti con i produttori vinicoli italiani ai turisti che già sono in visita alla regione e soprattutto a Venezia.

STATION
ŒNOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE
www.oenotechnic.com

CHARM

Prodotti per il
Metodo Charmat
(Autoclave - Metodo Martinotti)

Una gamma specifica sviluppata per il Metodo Charmat

SP39
SP49

Lieviti

CHARM ACTIV

Nutrimento

CHARM REDOX T
SUBLI CHARM

Tannini

CHARM ELEVAGE
CHARM AGE

Prodotti da lievito

ENOLOGIA

OENOFRANCE ITALIA

Via Vigazzolo 112
36054 - Montebello Vicentino (VI) - Italia
Tel. : +39 0444 832983

Via Pezza Alta 17
31046 - Rustignè di Oderzo (TV) - Italia
Tel. : +39 0422 852281

© Associazione Vivi le Rive – Farra di Soligo

Un'analisi del Ciset sulle ricadute economico-turistiche per le Colline di Conegliano Valdobbiadene

Unesco: *opportunità e vantaggi per il territorio*

TONELLO

MACCHINE PER L'AGRICOLTURA E L'INDUSTRIA

Serietà e professionalità dal 1969...

CONSULENZA – VENDITA – ASSISTENZA – RICAMBI – NOLEGGIO

SPEDO DUAL: la scelta vincente per il tuo vigneto!

SPEDO

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 · VOLVO

www.fllitonello.eu

Giunti ormai al rush finale del percorso di candidatura a Patrimonio Unesco delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene, è bene cominciare a riflettere sulle implicazioni, sugli effetti e soprattutto sulle opportunità per il territorio che questo riconoscimento comporterebbe. A farlo ci ha pensato Mara Manente, direttrice del Centro internazionale di studi sull'economia turistica (CISET) dell'Università Ca' Foscari di Venezia, che ha presentato la sua analisi nel corso del convegno organizzato dalla Regione del Veneto, in collaborazione con l'ATS, "Il ruolo dell'Unesco: volano per il turismo e l'economia" tenutosi lo scorso luglio a Valdobbiadene.

LE MOTIVAZIONI

Innanzitutto – ha spiegato la dottoressa Manente – è bene capire quali siano le motivazioni che spingono un sito a candidarsi. E queste vanno essenzialmente suddivise in quattro macro categorie: le candidature celebrative di un sito già noto e preservato, quelle "sos" per i siti a rischio di degrado, quelle di marketing come leva e garanzia di qualità e quelle come catalizzatore di sviluppo territoriale. Per circa il 5-10% dei siti Unesco, in particolare quelli candidatisi a partire dagli anni '90, la candidatura è stata motivata da ragioni di marketing e/o di sviluppo economico territoriale e sono quelli in cui gli impatti socio-economici e i benefici a livello turistico e di immagine territoriale sono più rilevanti.

LE CONDIZIONI PER UN BUON RISULTATO

Di per sé la nomina di un sito a Patrimonio dell'Umanità non garantisce l'attivazione di processi di trasformazione e di sviluppo socio-economico e turistico, ma va supportata con interventi e strategie specifici che vanno attuati sia in fase di candidatura che dopo la designazione. Come ad esempio la creazione di un sistema di governance basato sulla partecipazione dei diversi attori territoriali (pubblico, residenti, imprese, terzo settore) e con una leadership forte, la necessità di investimenti e progetti mirati e specifici e un'attività di comunicazione e promozione per aumentare il livello di conoscenza e la consapevolezza sia della comunità locale che del pubblico esterno.

© Associazione Vivi le Rive – Farra di Soligo

© Canevando - Pro Loco San Pietro di Barbozza

GLI EFFETTI SUL TURISMO

Sul totale dei visitatori di un sito Patrimonio Unesco, sono il 13% quelli che dichiarano di esserne a conoscenza da prima della partenza e che anche per questo hanno deciso di visitarlo. È quindi innegabile che l'effetto più evidente della candidatura sia la crescita dei visitatori, nella maggior parte dei casi compresa tra un +1% e un +5% nel medio periodo, ma più consistente per le destinazioni "minori" e soprattutto nei siti turisticamente meno sviluppati, dove si va da un +10-15% ad un +30-50%, a seconda dello specifico contesto territoriale e della capacità di impiegare efficacemente il marchio Unesco a fini turistici e di marketing. Altro effetto è una maggior diversificazione del portafoglio clienti, come ad esempio turisti stranieri, turisti con permanenza media e disponibilità di spesa più elevate

LE COLLINE DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

L'area candidata Unesco delle "Colline di Conegliano e Valdobbiadene" conta oggi su 154.855 arrivi (e 345.387 presenze), di cui un 41% di visitatori stranieri. Di questi il 37% visitano anche le cantine durante il loro soggiorno. In generale, si contano annualmente 311.430 visitatori nelle cantine del Prosecco Docg, che portano una media di 33 milioni di fatturato, di cui il 46% proveniente dalla spesa dei turisti pernottanti. Cosa ci si può attendere per effetto del brand Unesco dopo circa 10 anni dalla designazione? Gli scenari realizzabili variano da un cauto +12% (con un incremento medio annuo di visitatori nelle cantine del +1% e di presenze del +1%, pari ad un +3% del fatturato derivante dalla spesa dei turisti) ad un più ottimistico +50% dei visitatori (con un incremento medio annuo di visitatori nelle cantine del +4% e di presenze del +3%, pari ad un +6% del fatturato derivante dalla spesa dei turisti). In entrambi i casi, ci si attende non solo un aumento dei turisti pernottanti ma anche della durata del loro soggiorno.

LE CONDIZIONI OTTIMALI

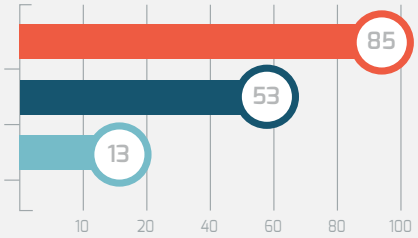
Quali, dunque, le condizioni base per ottenere questi risultati? Innanzitutto serve una sinergia pubblico-privato nella governance turistica del sito Unesco, che dovrebbe ovviamente anche possedere una buona accessibilità (efficienti collegamenti stradali, ferroviari, segnaletica, ecc.), congiunta con un collegamento o vicinanza a circuiti turistici. Per quello che riguarda la fruibilità del sito, essa deve basarsi su un'offerta turistica integrata e su un sistema economico locale strutturato. Importante, inoltre, è che ci sia una perfetta conoscenza da parte della comunità, perché sono i cittadini i primi ambasciatori della destinazione. Infine, serve un efficace piano di promozione e una campagna di comunicazione del riconoscimento, sia durante la candidatura che negli anni successivi alla designazione per far maturare la differenziazione percepita.

BRAND UNESCO

Quali opportunità per il territorio
delle Colline di Conegliano Valdobbiadene?

IL TURISMO NEI SITI UNESCO

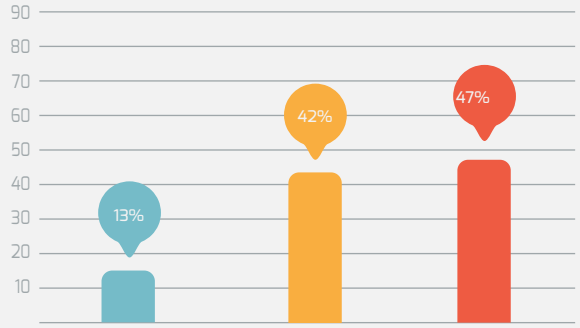
Gli effetti sulla conoscenza di un sito UNESCO
da parte dei visitatori



VISITATORI CONSAPEVOLI
visitatori che dichiarano di essere a conoscenza che il sito visitato fa parte del Patrimonio UNESCO

VISITATORI CONSAPEVOLI PRIMA DELLA PARTENZA
visitatori che ne sono a conoscenza da prima della partenza.

VISITATORI INFLUENZATI
visitatori che dichiarano di essere a conoscenza, da prima della partenza, che il sito fa parte del patrimonio UNESCO e che anche per questo hanno deciso di visitarlo.



INFLUENZATI
Visitatori che dichiarano di essere a conoscenza che il sito fa parte del patrimonio UNESCO e che anche per questo hanno deciso di visitarlo

NEUTRI
A conoscenza del sito UNESCO da prima della visita, senza particolare influenza sulla decisione di visitarlo

IGNARI
Nessuna conoscenza che il sito appartiene al patrimonio UNESCO

QUANTO CRESCE IL TURISMO?

Gli effetti sui flussi di visitatori

MEDIO PERIODO
Effetto sull'aumento dei visitatori nella maggior parte dei casi compreso tra +1% e +5%

SITI MENO SVILUPPATI
Effetto più evidente sulla crescita dei visitatori nei siti meno turisticamente sviluppati: +10/15% o +30/50%.

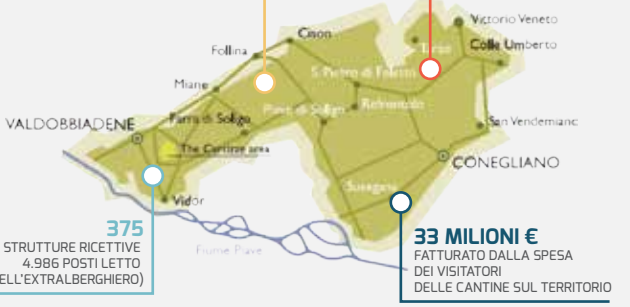
CON AZIONI DI MARKETING
Siti con specifico contesto territoriale e con capacità di impiegare efficacemente il marchio UNESCO a fini turistici e di marketing

LA DOMANDA E L'OFFERTA

Il turismo nelle Colline di Conegliano Valdobbiadene

154.855
ARRIVI (E 345.387 PRESENZE)
2 NOTTI DI PERMANENZA MEDIA
41% STRANIERI

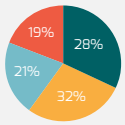
311.430
VISITATORI NELLE CANTINE
DEL PROSECCO DOCG
(88% OFFRE VISITA IN CANTINA)



375
STRUTTURE RICETTIVE
4.986 POSTI LETTO
(46% NELL'EXTRALBERGHIERO)

33 MILIONI €
FATTURATO DALLA SPESA
DEI VISITATORI
DELLE CANTINE SUL TERRITORIO

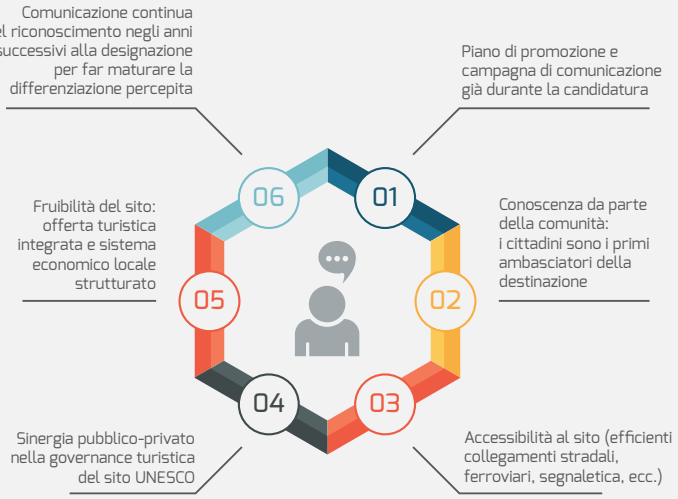
PROVENIENZA
DEI VISITATORI



- 32% escursionisti da altre regioni d'Italia o in vacanza nelle destinazioni limitrofe
- 28% residenti nel territorio limitrofo
- 21% residenti nel resto del Veneto
- 19% turisti pernottanti nell'area UNESCO

LE CONDIZIONI BASE

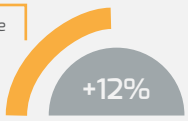
Gli elementi chiave per un impatto positivo post UNESCO



SCENARI PER IL FUTURO

Trend dopo 10 anni di riconosicmento UNESCO

+ 36.000 visitatori nelle cantine
+ 9.000 arrivi e
+27.000 presenze
+ 5 milioni di € di spesa turistica, di cui 54% dai turisti pernottanti
Crescita di circa mezzo punto percentuale ogni anno del tasso di occupazione medio delle strutture ricettive:
da 35% a 37% dopo 10 anni



SCENARIO CAUTO

+ 154.300 visitatori nelle cantine
+ 40.000 arrivi e
+121.000 presenze
+ 22 milioni di € di spesa turistica, di cui 57% dai turisti pernottanti
Crescita di circa 1,5 punti percentuali ogni anno del tasso di occupazione medio delle strutture ricettive:
da 35% a 47% dopo 10 anni

SCENARIO OTTIMISTICO

In entrambi i casi ci si attende non solo un aumento dei turisti pernottanti ma anche della durata del loro soggiorno di 1 notte che si riflette in un tasso di crescita maggiore per le presenze e per la spesa complessiva

Fonte: CISET. Elaborazione grafica: Paolo Colombo-Edimarca

Martina, *ambasciatrice del Superiore*

La vincitrice del primo Master Sommelier del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si racconta

Come tutti i vini più prestigiosi, da quest'anno anche il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ha il suo Master Sommelier. Lo scorso maggio, in occasione della ventesima edizione di Vino in Villa, si è svolta la prima edizione del Master organizzato da Ais Veneto dedicato alle bollicine italiane più famose del mondo. A conquistare il titolo di ambasciatore del Conegliano Valdobbiadene Prosecco è stata la 32enne **Martina Andretta** della delegazione di Treviso che, grazie anche alla sua esperienza maturata presso lo stand Vinitaly del Consorzio, ha saputo sbaragliare la concorrenza, prima fra tutte quella della collega Elena Anastasia Schipani, 42 anni, anche lei della delegazione di Treviso, giunta al secondo posto e quella di Sergio Garreffa della delegazione del Golfo Tigullio Portofino, terzo classificato.

Nata a Thiene, ma da molti anni residente a Galliera Veneta, Martina è laureata in economia internazionale e come professione è bancaria. È diventata sommelier Ais nel 2014 e tra le sue passioni c'è anche quella della cucina.

Martina, puoi raccontarci com'è nata la tua passione per il vino?

Mio papà è un amante del vino. Di conseguenza, essendo un mondo che mi appassionava parecchio e che ho imparato ad amare grazie alla mia famiglia, ho pensato nel 2012 con due amici di iniziare il corso dell'Associazione italiana sommelier, che ho terminato tre anni dopo. Sarò sincera, la passione per il vino ormai fa talmente parte di me che a questo punto non mi dispiacerebbe affatto se potesse anche tramutarsi in un lavoro vero e proprio.

Cosa ti ha spinto a partecipare al Master sul Conegliano Valdobbiadene?

L'idea iniziale mi è stata suggerita dalla delegazione Ais Treviso, specie dal delegato Wladimiro Gobbo. Ho accettato volentieri, anche perché

Martina Andretta viene premiata dal presidente del Consorzio Innocente Nardi

sapevo di poter sfruttare tutta la mia esperienza maturata in tre anni di servizio presso lo stand di Vinitaly del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. E nello stesso tempo è stata anche l'occasione di approfondire meglio la mia conoscenza del Superiore.

Ci racconti com'è andata?

Eravamo 17 partecipanti, provenienti per la maggior parte dal Veneto. La prova si è svolta in due giornate, il sabato presso la Scuola Enologica di Conegliano e la domenica in occasione di Vino in Villa, con prove di degustazione alla cieca legate alla zonazione e alle diverse espressioni delle Rive, ed esami scritti e orali. È stata una bellissima esperienza, che mi gratifica nel ruolo di ambasciatore del Prosecco Superiore. Pur avendo già partecipato ad un altro master, un Cooking Show organizzato da Slow Wine, non mi aspettavo certo di vincere. E credo che adesso proseguirò, magari con un pensierino per il concorso per Miglior Sommelier del Veneto…

Quali sono, secondo te, le doti migliori del Prosecco Superiore?

Quello che apprezzo di questo vino è la sua capacità di esaltare l'unicità del territorio da cui proviene, non a caso candidato a diventare prossimo patrimonio Unesco. Altro aspetto da considerare è la viticoltura eroica ed il grande lavoro degli enologi, che hanno saputo valorizzare un microclima perfetto, per insolazione e ventilazione delle colline, tanto che invece di metodo Charmat, si può parlare di un vero e proprio "metodo Conegliano Valdobbiadene".

E per finire, cosa consiglieresti in abbinamento al Superiore?

Innanzitutto va detto della grande valorizzazione di questo vino negli ultimi anni, la cui qualità è sempre più percepita anche dai consumatori. Inoltre è un vino talmente eclettico, grazie alla differenziazione espressa dalle 43 microzone delle Rive, più quella che si può considerare come una "macroriva" ovvero il Cartizze, che è difficile dare dei consigli specifici. Il Superiore oggi sa esprimere vini che vanno dal gusto più secco ad uno più morbido, quindi adatti a tantissimi piatti e moltissime occasioni diverse. Un vino universale e destagionalizzato e anche queste sono le chiavi del suo successo internazionale.

In servizio (ultima a destra) con i colleghi a Vino in Villa 2016

Martina, appassionata di cucina, ospite della trasmissione "2 Chiacchiere in cucina" di 7 Gold

RICERCA SCIENTIFICA

- Monitoraggio delle fermentazioni
- Biotecnologie per produzione di vini senza solfiti aggiunti

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**

UNA NUOVA ENOLOGIA 100% MADE IN ITALY

Pololab | BIOENOLOGIA 2.0 | ATECNOS

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

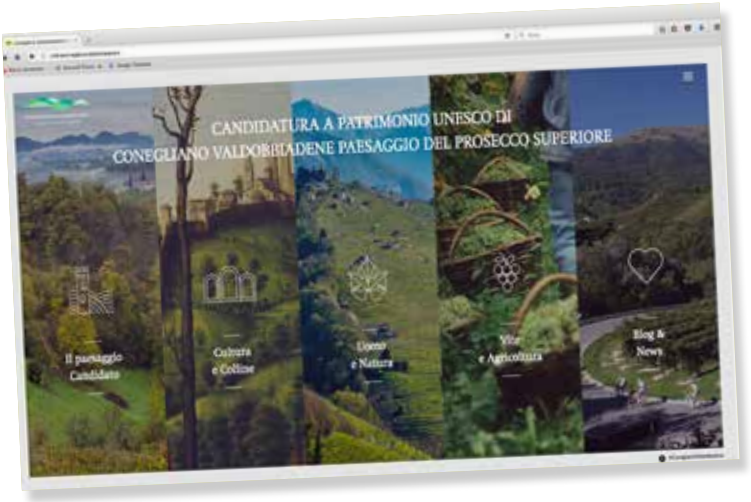
Un Patrimonio *da condividere*

Come e dove seguire sul web il percorso di candidatura a Patrimonio Unesco delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene

Tra le numerose iniziative intraprese in quest'anno cruciale per il prestigioso riconoscimento delle colline del Conegliano Valdobbiadene a patrimonio dell'umanità UNESCO, non sono mancate quelle nell'ambito della comunicazione digitale. Oltre all'aggiornamento dei contenuti del sito dedicato alla candidatura, disponibile all'indirizzo **www.collineconeglianovaldobbiadene.it**, si è deciso di aprire una pagina Facebook specifica, che affianca ora quella consortile (Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore) nella promozione del territorio attraverso questo importante canale.

La pagina Facebook della candidatura è denominata "Colline di Conegliano Valdobbiadene candidate a Patrimonio dell'Umanità" e ogni settimana presenta contenuti che spaziano dalle immagini del territorio, meravigliosamente immortalato dagli obiettivi dei fotografi Arcangelo Piai e Francesco Galifi, ai contenuti del Dossier di Candidatura, con particolari approfondimenti dedicati agli elementi chiave su cui si basa il progetto UNESCO, un percorso intrapreso dal 2008. Non mancano però le condivisioni di contenuti che in gergo sono definiti "UGC", user generated content, le foto delle bellezze locali postate dagli utenti, residenti o visitatori delle splendide colline di Conegliano Valdobbiadene, le cui immagini vengono sempre più spesso condivise attraverso i social, come si può verificare ricercando su Instagram l'hashtag ufficiale, #ConeglianoValdobbiadene.

La pagina Facebook "Colline di Conegliano Valdobbiadene candidate a Patrimonio dell'Umanità" conta al momento della pubblicazione più di 7000 fan, che interagiscono quotidianamente con i contenuti proposti e sono in continua crescita. Attraverso la pagina verranno inoltre sempre segnalati gli eventi dedicati alla candidatura e al territorio che saranno programmati nei prossimi mesi.



Parlano della DOCG

QUOTIDIANI E PERIODICI CHE HANNO PARLATO DEL NOSTRO DISTRETTO

Il Distretto dell'export

Durante gli scorsi mesi estivi di giugno luglio e agosto, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ha occupato uno spazio importante, sia nella stampa locale che in quella nazionale, su temi anche di rilevanza internazionale come l'accordo tra Unione Europea e Cina per il reciproco riconoscimento delle denominazioni geografiche. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, infatti, è tra i marchi che saranno tutelati sul territorio cinese insieme a quasi una trentina di altri prodotti italiani. Ne hanno parlato tutte le testate locali del Veneto e delle altre regioni coinvolte, ma anche quotidiani nazionali del calibro del Sole 24 Ore.

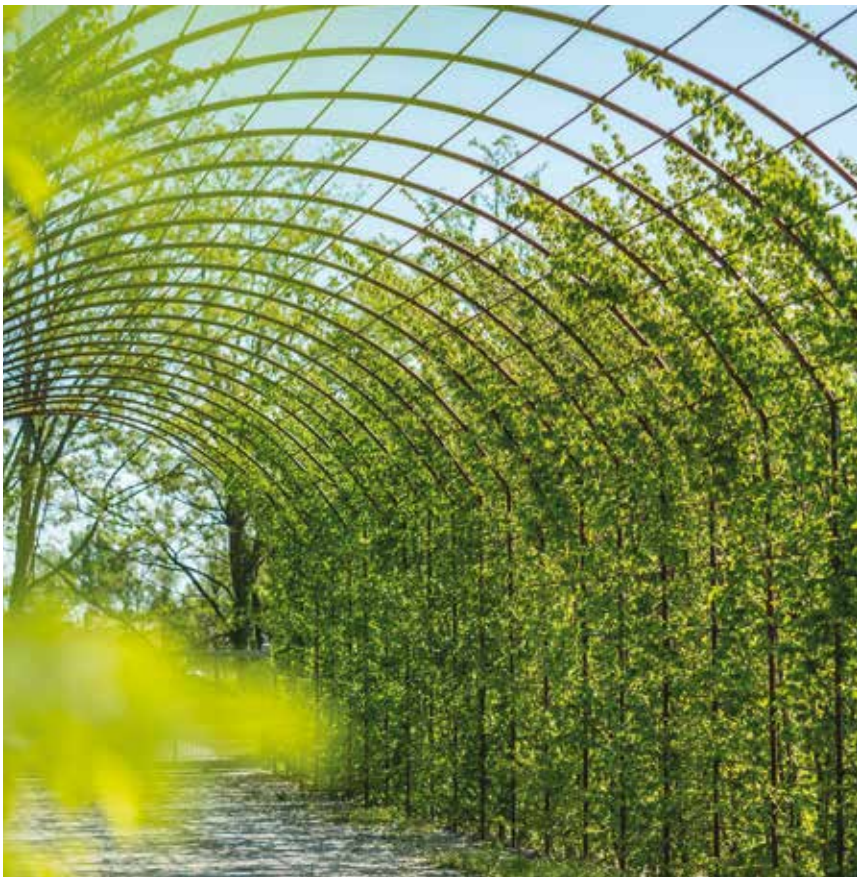
DISTRETTI CHE ESALTANO L'ITALIAN FOOD

IL PASSO VERSO IL BIO DISTRETTO È (FORSE) BREVE

Inoltre, tra il mese di giugno e luglio, è stato riproposto il tema del Rapporto Intesa San Paolo sui distretti industriali italiani, pubblicato con aggiornamenti trimestrali. La performance del Conegliano Valdobbiadene, che aveva raggiunto la prima posizione nel primo trimestre del 2017, scalzando l'occhialeria di Belluno, rallenta lievemente ma rimane sempre tra i motori dell'economia agroalimentare italiana. Tra i quotidiani nazionali che hanno ripreso la notizia La Stampa e L'Economia, inserto settimanale del Corriere della Sera. A sottolineare la forza del Conegliano Valdobbiadene soprattutto nelle esportazioni è il mensile di settore Food, che approfondisce l'export dell'*italian food* partendo proprio dai dati emessi da Intesa San Paolo. Prendendo spunto da questo articolo, la testata Food, per la sua versione distribuita in Gran Bretagna, ne ha pubblicato una versione focalizzata sulle esportazioni del solo Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

Tornando sul versante della stampa locale, nel corso del mese di luglio hanno avuto grande rilevanza i convegni organizzati per coinvolgere le amministrazioni e la cittadinanza rispetto alla Candidatura Unesco e in particolare sulle ricadute nell'ambito del turismo e della tutela del territorio. A livello nazionale la Denominazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore rimane un argomento di grande interesse e novità, sia in ambito vinicolo che turistico. Su quest'ultimo tema, il programma di Rai Uno Linea Verde lo scorso giugno, in una puntata dedicata ad un percorso del Piave, ha toccato anche la zona di Conegliano Valdobbiadene promuovendone la bellezza. La descrizione dei 15 Comuni della Denominazione è stata messa in evidenza anche da Il Giorno, La Nazione e Il Resto del Carlino, i tre periodici del gruppo QN, all'interno di un approfondimento sulle zone enologiche d'Italia dove viene sottolineato il fatto di essere il territorio di origine del Prosecco Superiore.

Un bel servizio di Luca Bergamin sui tour a due ruote



PROGETTIAMO VERDI EMOZIONI

Da oltre 25 anni al fianco di privati e architetti nella progettazione del Verde

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

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

Igor e Germano Dal Ben

Dal Ben Giardini
La Quercia Group

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

proposti sulle splendide colline del Conegliano Valdobbiadene, vero paradiso per gli amanti della bicicletta, è uscito lo scorso 23 settembre su Sportweek, l'inserto settimanale della Gazzetta dello Sport. Intitolato "Pedalando nel prosecco", l'articolo racconta di come dalle *"colline di filari a uncinetto che l'uomo ha intessuto nel Conegliano Valdobbiadene, culla di produzione del Prosecco Superiore DOCG, si può godere lo spettacolo della raccolta dei chicchi e partire per un tour sportivo, estetico, gastronomico – la lunghezza è di circa 35 km – davvero inebriante in questo microcosmo di vite laboriose e di viti feconde"*. Infine, ma non per importanza, la notizia della riconferma di Innocente Nardi a presidente del Consorzio di Tutela è stata ripresa dalla stampa di settore sia nazionale, fra cui da VVQ Vigne Vite e Qualità, che approfondisce anche il tema del Protocollo Viticolo, da L'Informatore Agrario, I Grandi Vini e dal Corriere Vinicolo, che da quella internazionale, come ad esempio dalla tedesca Weinwirschaft.

SPORTLIFE

VIAGGIARE

VENETO IN BICI

Pedalando nel prosecco

NEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE SI PUÒ AFFRONTARE SU DUE RUOTE UN TOUR DI 35 CHILOMETRI, AMMIRANDO STORICI BORGHI E GUSTANDOSI LO SPETTACOLO DELLA RACCOLTA DELL'UVA

DI LUCA BERGAMIN

PANORAMI Il chiostro dell'Abbazia cistercense di Follina. Più a destra una veduta delle colline di Valdobbiadene, in provincia di Treviso. Sotto, un cichetto perduto tra le vigne.

Attenzione a non scivolare sui ricci a Combai, il paese dei marroni più grandi al mondo

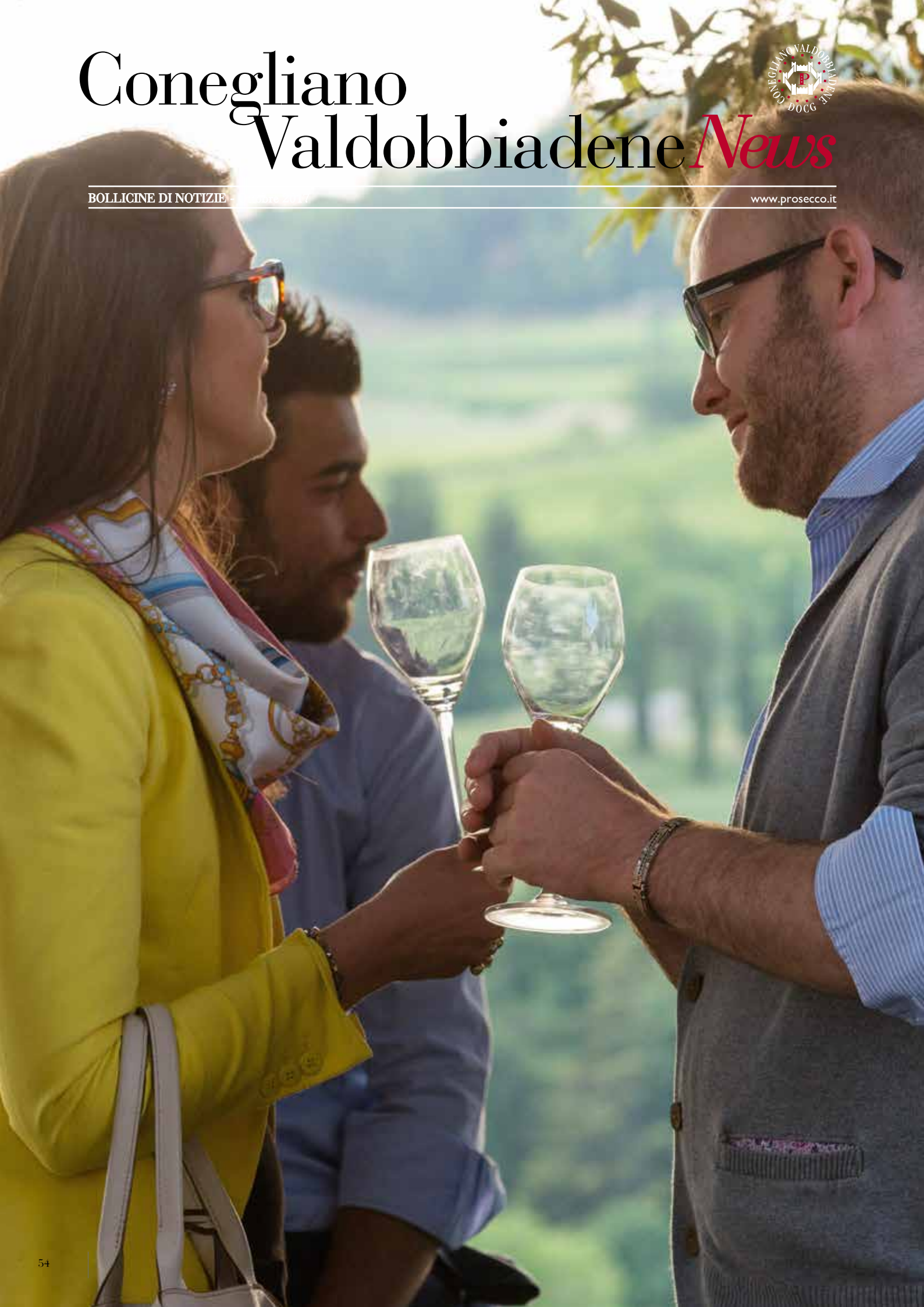
L'odore delle uve è inebriante, il brulicare dei viticoltori che vendemmiano incessante questa mattina di settembre sul prato dell'Oratorio di San Vigilio, sul Col San Martino. Da questo duecentesco edificio di culto longobardo-carolingio, belvedere per antonomasia sulle colline di filari a uncinetto che l'uomo ha intessuto nel Conegliano Valdobbiadene, culla di produzione del Prosecco Superiore DOCG, si può godere lo spettacolo della raccolta dei chicchi e partire per un tour sportivo, estetico, gastronomico - la lunghezza è di circa 35 km e il sito www.italyoncycling.com fornisce itinerari, guide e biciclette - davvero inebriante in questo microcosmo di vite laboriose e di viti feconde (www.coneglianovaldobbiadene.it).

Le prime pedalate sono "calamitate" dalle Torri di Credazzo, le fortificazioni che troneggiano sui colli simaosi e anche aguzzi come la cima di Collagù in un tripudio di vigneti fanno da vedette nella vegetazione selvatica che quasi ondeggia tra paesetti silenti rallegrati da goliardiche osterie e ruspanti ristoranti.

Un primo calice, dopo essersi rinfrescati al medioevale Molinetto della Croda di Refrontolo, che sfiggia ancora la ruota in legno originale e una macina funzionante, si può sollevare degustando formaggio al Duca di Dolle (nel relais si dorme praticamente dentro le vigne, www.ducadidolle.it), alla Terrazza Andreetta e alla Cantina Vigne Matte a Rolle: questo borgo curva insieme all'anfiteatro di filari tra la laguna di Venezia e le Prealpi Bellunesi formatosi con lo scioglimento della glaciazione.

Da lì si scende a perdifiato sino al paese dei tessitori di lana di Follina, fiancheggiando quasi dentro il chiostro dalle colonnine intarsiate della cistercense Abbazia di Santa Maria (per dormirci, si telefona al frate 0438 970231). Ormai un po' di gamba tra i saliscendi è stata fatta, così dopo essersi infilati nella tappezzeria di viti stesa sopra Miane, è tempo di inerpicarsi sul passo che porta a Combai, il paese dei marroni più buoni e grossi al mondo - quest'anno saranno festeggiati dal 1° ottobre al 7 novembre -, stando attenti a non scivolare tra i tanti ricci di castagna che ricoprono le strade. Una decina di chilometri più a valle si raggiunge la trattoria Alla Cima (tel.0423.972711) dove si appoggia la bici alle vigne per affacciarsi sul panorama che arriva sino al mormorante Piave e si gustano i tortelli di Castella trevigiana; anche Al Castelletto dalla signora Clemi, appassionata di fiori, si mangia il risotto al vino nel giardino e nelle stanze della foresteria in stile provenzale (www.alcastelletto.com). L'esperienza più "bacchica" da fare, pedalando lungo la Strada del Prosecco, è quella di immarsi tra le uve che i contadini stanno vendemmiando nelle aziende vinicole di Santo Stefano, per poi assaggiare il vino all'Osteria Senza Oste: quassù si vede il Conegliano Valdobbiadene emettere bollicine di bellezza, e poi è concesso a chi ci arriva di stappare le bottiglie vere lasciate tra le vigne quasi come premio per chi ha attraversato sulla sella i suoi colli sensuali.

Conegliano Valdobbiadene *News*



Incoming: quando le colline ospitano la stampa

La redazione di **Skyward**, giornale distribuito in tutti i voli della compagnia aerea giapponese JAL, ha scelto di dedicare una dozzina di pagine del numero natalizio alla scoperta del prezioso paesaggio viticolo che si nasconde tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene. A tal proposito, alcuni giornalisti e fotografi della redazione sono stati accolti e accompagnati tra borghi, antiche pievi, vigneti impervi e in alcune cantine dove hanno potuto condividere il know-how dei produttori della zona. Anche **Cucina Italiana** ha fatto tappa a Conegliano Valdobbiadene; un fitto programma di appuntamenti tra cantine, locande e ristoranti hanno permesso alla giornalista Laura Ferrari di apprezzare la cultura enogastronomica che caratterizza la zona collinare, culla del Prosecco Superiore Docg. Mentre ad inizio settembre, quando i viticoltori iniziavano a sfoderare le loro forbici, quattro giornalisti della stampa italiana, sono partiti da diverse regioni italiane per un press tour dedicato alla vendemmia eroica nel Conegliano Valdobbiadene. Infine, lo scorso 7 ottobre è andata in onda su **Rai 2** la trasmissione "Signori del Vino", condotta da Rocco Tolfa e Marcello Masi (nella foto), dedicata al paesaggio vitivinicolo veneto. Tra le meravigliose aree citate e descritte, si è parlato di storie di donne, di intraprendenza, di perseveranza legati al territorio di Conegliano Valdobbiadene, zona storica di produzione di un vino oggi il più esportato nel mondo.

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

Focus sul paesaggio collinare grazie a Pordenonelegge

Al via il progetto promosso dal Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg con **Pordenonelegge**, che lo ospiterà nella sua edizione 2018: un percorso "formato Millennials" perché dal 6 al 20 ottobre, a Conegliano e Vittorio Veneto, 3 incontri focalizzati sugli studenti – ma aperti al pubblico – hanno offerto nuovi strumenti di lettura per un territorio che vive, cresce e respira insieme all'uomo, lungo i declivi del Prosecco Superiore. Un'occasione di confronto con l'esperienza e i saperi di tre interpreti del nostro tempo: l'agroeconomista Andrea Segrè, l'italianista Marco Antonio Bazzocchi, lo storico Renzo Derosas. Il paesaggio del Prosecco Superiore è un esempio straordinario della molteplicità di relazioni che concorre a creare una realtà viva sulla base di una lunga tradizione. Da queste premesse parte il progetto che si svilupperà in progress nel corso dell'anno scolastico. Centinaia di studenti della Scuola Enologica Cerletti di Conegliano, del Liceo Flaminio di Vittorio Veneto e dell'Istituto Tecnico per il Turismo Da Collo di Conegliano saranno chiamati ad elaborare nel corso dell'anno un dossier cartaceo o multimediale in grado di contribuire alla conoscenza del Paesaggio del Prosecco Superiore.

Le Terre del Prosecco diventano Comunità Europea dello Sport

I trentotto comuni che, uniti, hanno costituito Terre del Prosecco sono stati eletti **Comunità Europea dello Sport 2018**. Il conferimento del titolo è stato comunicato qualche giorno fa, con grandissima soddisfazione da parte di tutte le amministrazioni comunali che hanno aderito al progetto. Due le province coinvolte: quella di Treviso e quella di Pordenone. Dal Piave all'Alto Livenza, trecentomila abitanti il prossimo anno saranno quindi protagonisti di un'esperienza che già da ora si preannuncia storica. Il 30 ottobre a Roma si è tenuta la cerimonia di conferimento, alla presenza del presidente Aces Europe-Mps Italia Gian Francesco Lupattelli e del presidente del Coni Giovanni Malagò, con consegna delle Ciotole per le benemerenze dello sport europeo. Mentre il 6 dicembre, i rappresentanti dei trentotto comuni di Terre del Prosecco saranno a Bruxelles per il Gran Gala al Parlamento Europeo. Prossimi obiettivo della Comunità Europea dello Sport 2018, come dichiarato dai primi cittadini coinvolti, quello di "far crescere i nostri comuni, stimolando sempre più persone a fare sport in un territorio che vede nella sostenibilità uno dei valori della propria tradizione, offrendo a ciascuno attività adatte alla propria età e alle proprie predisposizioni. Attirando turisti che cercano una vacanza attiva in cui vivere le proprie passioni". Il dossier della candidatura si può visionare al sito: www.ilpiaceredellosport.it.

ecorain
Irrigation Systems

Soluzioni d'irrigazione per vigneti

Tel. 049 8900774 - www.ecorainirrigationsystems.com

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.

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)

Sulla Strada del Superiore con Bike Channel

Le colline del Prosecco Superiore sono il suggestivo palcoscenico della quarta edizione de "La sfida", il reality a due ruote in onda a partire dal 13 novembre su Bike Channel (Sky)

Il Consorzio, nell'ambito della sua responsabilità allargata alla promozione del territorio, sponsorizza il programma "La sfida 4" un reality ambientato proprio tra le nostre colline e che andrà in onda dal 13 novembre su Bike Channel (canale 214 di Sky), primo canale televisivo in Italia interamente dedicato a chi pedala con 1 milione di contatti al mese, 100.000 come media giornaliera e 120.000 followers sui social. I percorsi previsti, sei in tutto, hanno dato visibilità al territorio della Denominazione. Tutte le partenze e gli arrivi si sono svolti tra Valdobbiadene e Conegliano, con una partenza dalla Scuola Enologica, simbolo dell'antica cultura enologica locale. I concorrenti sono stati organizzati in tre squadre e hanno dovuto affrontare ogni giorno (4 giorni di gara e uno di selezioni) circa 100 chilometri di percorso.

Ad ogni tappa, per valorizzare il più possibile il patrimonio culturale locale, oltre alle magnifiche immagini che faranno da sfondo alle gare tra antiche pievi e splendidi borghi, sono state registrate delle pillole enogastronomiche per la cui preparazione sono stati coinvolti un tecnologo alimentare e la scuola alberghiera di Valdobbiadene. Una grande occasione, quindi, per far godere la bellezza dei paesaggi e i tesori del territorio a tutti gli appassionati dei pedali, suggerendo itinerari affascinanti anche per i semplici amatori della biciletta.

"Le riprese del reality – spiega Tommaso Razzolini, assessore al turismo e sport del Comune di Valdobbiadene, coinvolto nell'organizzazione – arrivano a pochi giorni dall'ufficializzazione del riconoscimento di Comunità Europea dello Sport di molti dei comuni interessati dall'evento. E questo vuol proprio sottolineare l'importanza dell'abbinamento fra Turismo e Sport.

"La sfida 4" andrà in onda a partire dal 13 novembre, con inizio alle ore 21, e sarà programmata in sei puntate con una puntata che racchiuderà il "best of" della trasmissione. Bike Channel è un canale tematico visibile su Sky (canale 214), l'unico dedicato ai telespettatori appassionati di ciclismo sia a livello agonistico che amatoriale.

LA NOSTRA VIGNA È LA NOSTRA CASA.

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

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

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

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

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

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

www.prosecco.it

WWW.MASON.IT

DEUTZ FAHR

GREGOIRE

Serie Ecoline 5DS-5DV 5DF-5DF

I più agili e più innovativi

Dai lavori in vigneti e frutteti alle applicazioni di giardinaggio, paesaggistica e in ambito urbano, produttività di massimo livello

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 G3 Gianni Ferrari MORO AGRARI MASCHIO GASPARDO VOGEL

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

LA PRIMA VENDEMMIA TELEMATICA

Una vendemmia piena di novità quella del 2017, caratterizzata dal passaggio in ambiente d'esercizio del SIAN e dall'invio delle operazioni di vinificazione, ma anche dalla prima chiusura telematica della Campagna 2016/ 2017.

L'iniziale timore di alcune cantine per la prima vendemmia dematerializzata e la poca confidenza con il SIAN è stato subito attenuato grazie ad un lavoro di supporto e consulenza altamente professionale da parte dello staff di Spazio Informatico.

Spazio Informatico per accompagnare le cantine in questa fase "delicata" ha deciso di invitare gli utenti Ampelide, prima della vendemmia, presso l'Istituto Cerletti per illustrare le procedure legate alla vinificazione ed il corretto invio dei dati al SIAN.

Un rapporto costruttivo con l'ICQRF e con consulenti vitivinicoli ha permesso di risolvere velocemente dubbi e problemi per portare a termine positivamente anche questa tappa del processo "dematerializzazione".

Una stretta collaborazione con gli operatori del settore ha permesso ai tecnici di Spazio Informatico di trovare spunti per ulteriori automatismi per semplificare ancor di più la registrazione delle attività di cantina effettuata con Ampelide.

Per maggiori informazioni potete visitare www.viniegrappe.it o inviate una mail a: commerciale@spazioinformatico.com

Spazio Informatico snc
consulenza e sviluppo Sistemi Informativi

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

I PALI D'ACCIAIO DI SANGOI GREEN, UNA GARANZIA PER LA CLIENTELA

Sangoi Green, azienda del Gruppo Sangoi da oltre quarant'anni nel settore dell'acciaio, è specializzata nella fornitura di prodotti e servizi di consulenza nella realizzazione di impianti per i settori vitivinicolo e frutticoltura. Offre impianti all'avanguardia con accessori di alta qualità realizzati negli stabilimenti di Tarcento (UD) oltre all'unità di produzione a Brescia. Sangoi Green, alla ricerca di soluzioni innovative e di design, nei suoi laboratori di controllo qualità effettua regolari prove meccaniche di resistenza sui prodotti e sulla materia prima impiegata, per garantire forniture di impianti completi "chiavi in mano". Nella convinzione che il vigneto sia da interpretare come un unico sistema integrato, interattivo tra le componenti biologica, umana e tecnologica, Sangoi Green adatta le moderne tecniche di allevamento di un vigneto alle sfide dell'elevata meccanizzazione, con la mente e il cuore rivolti a chi vive la passione per la terra, la natura, l'ambiente.

SANGOI GREEN S.R.L. a Socio Unico
Via dei Fagnà, 58 - 33017 Collalto di Tarcento (UD)
Tel. 0432 781611 - sangoigreen@sangoi.com
www.sangoigreen.com

LE AZIENDE INFORMANO

SAPEC AGRO ITALIA, NUOVO PROTAGONISTA NEL MERCATO DEGLI AGROFARMACI

Sapec Agro Italia è la filiale italiana del gruppo Sapec Agro, nuovo player del mercato degli agrofarmaci. Si caratterizza per una struttura snella e vicina ai bisogno del mercato, in grado di fornire prodotti Made in Europe di elevata qualità (visita virtuale sapeccropprotection.com/it/strutture/capacita-industriale). La coltura di riferimento del suo portafoglio prodotti è in assoluto la Vite. Da anni ormai fra i leader nella difesa antiodica in Italia alle quali abbina, soluzioni antiperonosporiche e di diserbo innovative. A disposizione per i viticoltori del Prosecco Superiore una linea completa basata sui prodotti di punta quali: antiodici Azupec® 80 WG, Douro 100 EC; antiperonosporici Estuder®, Vitipec R WDG; diserbo preventivo Mohican® 500 SC ed HEREU®.
Per maggiori informazioni visita il sito: www.sapecagro.it.

SAPEC AGRO ITALIA SRL
Via Varese, 25/D - Saronno 21047 (VA)
Tel.+39 02 84944669
Fax +39 02 9621685
email info.sapecitalia@agro.sapec.pt
www.sapecagro.it

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

MANI SAGGE *Az. Agr. di Marco Cescon*
Via Vittorio Emanuele II, 39 - 31015 Conegliano (TV)
tel. +347 3917208
m.cescon@manisagge.com - www.manisagge.com

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 SANVENANZIO 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

TONONVINI *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

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Numero 3
Ottobre 2017

TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

FOCUS
Conoscere le cicaline esotiche per prevenirne la diffusione

PAROLA ALLA RICERCA
Un progetto per il miglioramento genetico

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 VINAL COOPERATIVI RAUSCEDO

Agente per la zona del Prosecco DOCG

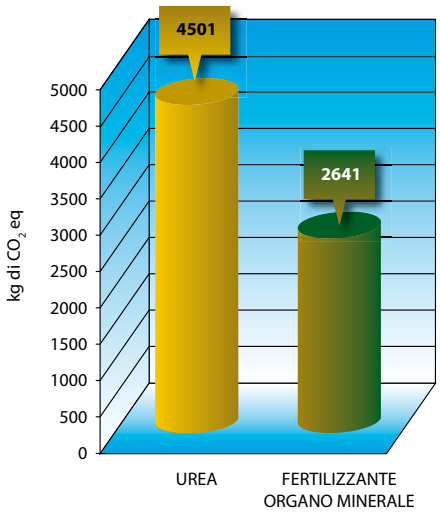
Partner per l'innovazione vitivinicola: SCAM

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).

Cicaline esotiche, conoscerle per prevenirne la diffusione

di V. Forte, E. Angelini - CREA Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia

INTRODUZIONE

Gli scambi commerciali consentono il trasporto di materiali di diverso genere da una parte all'altra del pianeta, facilitando l'approvvigionamento di risorse per un livello di vita qualitativamente migliore. D'altra parte, con la merce che importiamo rischiamo inevitabilmente di introdurre anche ciò che non vorremmo. Il mercato agrario non è esente da tutto ciò, e può capitare che il trasferimento di piante tra i diversi continenti provochi l'involontaria diffusione di malattie e di insetti. Nel caso, poi, che questi ultimi siano anche vettori di patogeni, il problema può risultare ancora più complesso. Conosciamo bene le conseguenze che la nostra viticoltura ha dovuto sostenere recentemente a causa dell'importazione della cicalina *Scaphoideus titanus* Ball (Hemiptera Cicadellidae Deltocephalinae), arrivata in Europa dall'America negli anni '50 e divenuta il vettore della Flavescenza dorata (FD), malattia di quarantena in Europa per la sua gravità. Ad oggi non sono state trovate soluzioni dirette che portino a guarigione le viti infette, ma si deve intervenire in maniera preventiva tramite l'uso di insetticidi contro il vettore. Purtroppo tutto ciò ci allontana da una viticoltura sostenibile ed in equilibrio con l'ambiente circostante.

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

Il CREA Centro di Ricerca Viticoltura ed Enologia è da sempre impegnato nello studio della FD e del suo vettore, mantenendo sempre uno sguardo aperto anche sulle altre specie di insetti che si possono ritrovare nell'agroecosistema vigneto. Infatti nuove cicaline potenziali vettori di malattie da fitoplasmi, quali la FD o il Legno nero, sono stati importati negli ultimi anni dall'America o anche dai Paesi asiatici.

ORIENTUS ISHIDAE

Il costante monitoraggio, tramite l'installazione di trappole adesive gialle in diversi vigneti del Consorzio, ha permesso di rinvenire la cicalina *Orientus ishidae* (Matsumura) (Hemiptera Cicadellidae Deltocephalinae), di origine asiatica, ma introdotta in Europa dagli USA, dove probabilmente era arrivata tramite l'importazione di una pianta ornamentale appartenente al genere *Aralia*. Nel 2004 *O. ishidae* è stato osservato per la prima volta in Slovenia, Svizzera e Nord-Italia (Seljak, 2004; Guglielmino, 2005); successivamente è stato trovato infetto dal fitoplasma della FD in Slovenia nel 2010 (Mehle et al., 2010), in Lombardia nel 2011 (Gaffuri et al., 2011) ed infine in Svizzera (Trivellone et al., 2015a; Casati et al., 2017).

Esemplare adulto di Orientus ishidae

I primi ritrovamenti del CREA all'interno del Consorzio risalgono al 2005, quando furono raccolti 10 esemplari in tre diversi vigneti dislocati tra Farra di Soligo e Valdobbiadene. Negli anni successivi le catture sono state disomogenee, in relazione al numero di vigneti controllati e alle trappole collocate, giungendo comunque a quasi 200 esemplari totali in 7 anni.

Dal 2013 il Servizio tecnico del Consorzio ha deciso di monitorare in maniera assidua il territorio in collaborazione con il CREA, al fine di capire la diffusione di *S. titanus*. Sono state collocate 510 trappole in quattro anni e coinvolte 64 aziende nel 2013, 22 nel 2014, 26 nel 2015 e 40 nel 2016. In questo modo è stato possibile individuare in maniera più costante anche la presenza di *O. ishidae*, di cui sono stati raccolti 879 individui, con una densità annuale variabile da 0,8 a 2,8 esemplari per trappola (Figura 1). In effetti, il territorio del Consorzio ben si addice alle abitudini bioecologiche di questa cicalina esotica, che, essendo polifaga, non staziona preferibilmente sulla vite, ma migra in vigneto dalle siepi e alberature di bordo comunemente presenti nei nostri areali viticoli. Purtroppo l'anno scorso è stata dimostrata la capacità di *O. ishidae* di trasmettere il fitoplasma di FD da vite a vite in condizioni controllate di laboratorio (Lessio et al., 2016). Però, date le sue preferenze alimentari, questa cicalina è per lo più presente su piante spontanee e coltivate, come ontani, salici, noccioli e ailanti (Forte et al., 2013; Lessio et

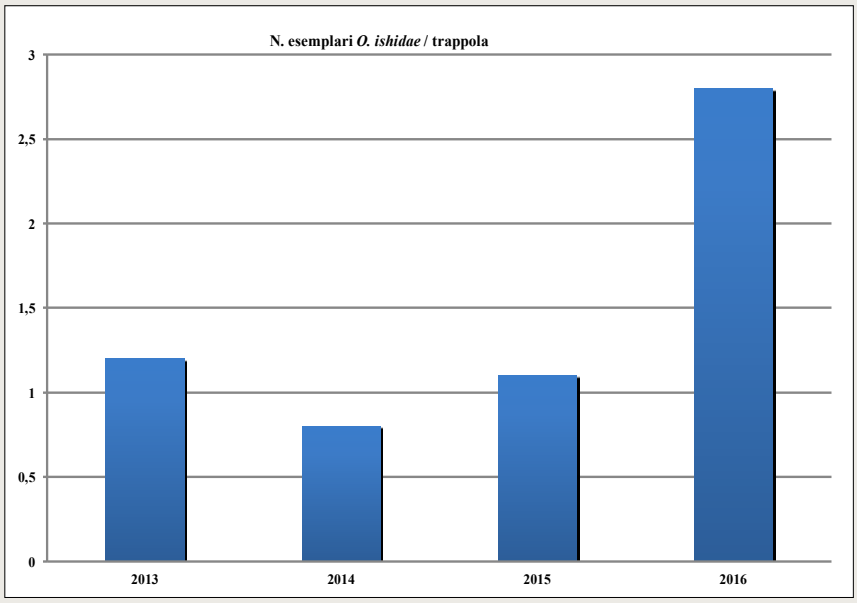


Figura 1. Numero medio di esemplari di O. ishidae rinvenuti per trappola in quattro anni di campionamento nel territorio della DOCG Conegliano Valdobbiadene

al., 2016), e probabilmente la sua presenza in vigneto è da ritenersi sporadica e casuale; **ciò sembrerebbe escludere la possibilità che essa abbia un ruolo epidemiologico importante nella diffusione della FD in vigneto.** Certamente, date le considerevoli catture riscontrate, non va sottovalutata la sua presenza all'interno del comprensorio del Consorzio.

HISHIMONUS HAMATUS

Altra interessante cicalina esotica ritrovata molto recentemente nel Consorzio è *Hishimonus hamatus* Kuoh 1976, di origine asiatica, che è stata rinvenuta per la prima volta in Europa in Svizzera nel 2011 ed in Slovenia nel 2012 (Seljak, 2013; Trivellone et al., 2015b). In Italia pare essere presente dal 2008, ma non ci sono mai state segnalazioni ufficiali. Veramente limitata è la conoscenza di questa specie, in modo particolare del comportamento che ha adottato nei nostri areali. Infatti nei Paesi asiatici *H. hamatus* sembra legato a poche piante spontanee e coltivate ed in Slovenia è stato segnalato su almeno sette diverse specie, ma sembra da escludere una qualche preferenza per il genere Vitis. Le prime osservazioni della presenza di *H. hamatus* nel comprensorio del Consorzio risalgono al 2014, quando furono catturati 16 individui su un totale di 22 vigneti. Nel 2015, invece, sono stati controllati 32 appezzamenti e sono stati catturati 103 esemplari, di cui 22 su piante di olivo e di tuja. Anche nel 2016 sono stati raccolti 75 esemplari, di cui circa 25 su olivo e tuja. **Ad oggi non ci sono informazioni sulla possibilità che *H. hamatus* abbia qualche ruolo come vettore di fitoplasmi,** anche se nei Paesi di origine diverse specie appartenenti al genere *Hishimonus* sono in grado di trasmettere tali patogeni. Il CREA intende comunque approfondire questo aspetto, per capire se ci siano rischi associati alla presenza di questo insetto, *in primis* per i vigneti ma anche per altre colture.

Esemplare adulto di Hishimonus hamatus

Un particolare ringraziamento alla dr.ssa Valeria Trivellone, entomologa ricercatrice che collabora con il CREA, per il riconoscimento di Hishimonus hamatus.

CONCLUSIONI

In conclusione, risulta importante mantenere uno sguardo costantemente attento alla presenza di insetti esotici, che si prevedono sempre più numerosi, al fine di conoscere il loro comportamento nei nostri ambienti, il ruolo che occupano nell'equilibrio dell'agroecosistema vigneto ed i potenziali pericoli a loro connessi. Non va poi dimenticato che l'agroecosistema vigneto è costituito non solo dai filari di vite, ma anche dalle siepi e dalle specie erbacee, che formano un equilibrio complesso di biodiversità, purtroppo ancora poco conosciuta.

Il CREA ha stretto un accordo in questa direzione con il Consorzio, entrambi consci dell'importanza di prevenire i rischi e di valorizzare un territorio viticolo di pregio come la DOCG Conegliano Valdobbiadene, che deve essere *leader* non solo nelle produzioni di qualità, ma anche nella ricerca e nella sperimentazione viticola.

GeoVite

CONSULENZE IN VITI-VINICOLTURA

www.geovite.com

LA SOLUZIONE PER LA GESTIONE DELLA TUA CANTINA DEI TUOI VIGNETI

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

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

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

BIBLIOGRAFIA

Casati P., Jermini M., Quaglino F., Corbani G., Schaerer S., Passera A., Bianco P.A., Rigamonti I.E., 2017 - New insights on Flavescence dorée phytoplasma ecology in the vineyard agro-ecosystem in southern Switzerland - Annals of Applied Biology, 171: 37-51.

Forte V., Bortolamai E., Filippin L., Angelini E., Mori N., 2013 - Emitteri Auchenorrincha presenti in Ailanthus altissima infetto dal fitoplasma della Flavescenza dorata della vite - Petria, 23: 83-86.

Gaffuri F., Sacchi S., Cavagna B., 2011 - First detection of the mosaic leafhopper, Orientus ishidae, in northern Italian vineyards infected by the "flavescence dorée" phytoplasma - New Disease Reports, 24: 22.

Guglielmino A., 2005 – Observations on the genus Orientus (Rhynchota Cicadomorpha Cicadellidae) and description of a new specie: O. amurensis n. Sp. From Russia (Amur Region and Maritime Territory) and China (Liaoning Province) – Marburger Entomologische Publikationen, 3: 99-110.

Lessio F., Picciau L., Gonella E., Mandrioli M., Tota F., Alma A., 2016 - The mosaic leafhopper Orientus ishidae: host plants, spatial distribution, infectivity, and transmission of 16SrV phytoplasmas to vines - Bulletin of Insectology, 69: 277-289.

Mehle N., Seljak G., Rupar M., Ravnikar M., Dermastia M., 2010 - The first detection of a phytoplasma from the 16SrV (elm yellows) group in the mosaic leafhopper Orientus ishidae - New Disease Report, 22: 11.

Seljak G., 2004 – Contribution to the knowledge of planthoppers and leafhoppers of Slovenia (Hemiptera: Auchenorrhyncha) – Acta Entomologica Slovenica, 12: 189-216.

Seliak, G., 2013 - Hishimonus hamatus Kuoh (Hemiptera: Cicadellidae): A new alien leafhopper in Europe - Acta Entomologica Slovenica, 21: 123–130.

Trivellone V., Filippin L., Jermini M., Angelini E., 2015a – Molecular characterization of phytoplasma strains in leafhopper inhabiting the vineyard agroecosystem in Southern Switzerland – Phytopathogenic Mollicutes, 5: 45-46.

Trivellone V., Knop E., Turrini T., Andrey A., Humbert J.-Y., Kunz G., 2015 - New and remarkable leafhoppers and planthoppers (Hemiptera: Auchenorrhyncha) from Switzerland – Mitteilungen der Schweizerischen Entomologischen Gesellschaft, 88: 273-284.

I vantaggi del tuo deposito

La costituzione del DEPOSITO TASSO può avvenire mediate unico accredito iniziale dell'importo minimo di €10.000.

- hai un rendimento certo
- hai un tasso fisso garantito
- incassi interessi ogni tre mesi
- non hai nessuna spesa*
- puoi smobilizzare il capitale prima della scadenza**

* ad esclusione delle fiscalità ordinarie.
** in tal caso e limitatamente al periodo intercorrente dall'ultima liquidazione viene applicato, per il conteggio degli interessi, il «tasso di svincolo anticipato» come indicato nel contratto.

bancadellamarca.it

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Per le condizioni contrattuali si rinvia ai Fogli Informativi disponibili presso gli sportelli della Banca e sul sito internet www.bancadellamarca.it

Verso il miglioramento genetico

Il Consorzio ha attivato un progetto che, attraverso l'incrocio della Glera con biotipi resistenti a peronospora e oidio, possa portare a nuove varietà che mantengano uno stretto grado di parentela con la varietà di partenza, portando nel contempo le caratteristiche di resistenza alle principali crittogame

IL CONTESTO

Fino a circa la metà del 1800, il principale problema sanitario che dovevano affrontare i viticoltori era rappresentato da tignola e tignoletta, essendo che l'arrivo dell'oidio in Europa risale al 1845; con la comparsa poi della fillossera e la successiva massiccia importazione di viti americane, nel 1878 vi furono le prime segnalazioni di Peronospora in Francia, da cui poi il fungo si diffuse in tutte le regioni viticole europee.
È noto che fino al secondo dopoguerra la difesa della vite dalle due principali crittogame si basava su rame e zolfo; a partire dagli anni cinquanta fecero la comparsa sul mercato i primi anticrittogamici organici, inizialmente tutti appartenenti alla famiglia dei ditiocarbammati (Zineb, Mancozeb, ecc.).
Oggigiorno il panorama dei principi fitosantari è oggetto di continua evoluzione sotto la spinta della ricerca, dei processi amministrativi di revisione e dell'evoluzione stessa dei parassiti.
All'interno di questo contesto dinamico ed in continua evoluzione, il panorama varietale della Vitis vinifera è rimasto per decenni pressoché inalterato, a causa del fortissimo legame con la tradizione e il territorio che ha di fatto impedito alla ricerca e al miglioramento genetico di adeguare la specie alle nuove sfide sanitarie.
È ormai noto a tutti che attorno alla viticoltura vi è una crescente attenzione ai temi ambientali, non solo da parte dell'opinione pubblica, ma anche da parte dei produttori, come testimoniato dalla crescita della produzione biologica avuta negli ultimi anni, anche in viticoltura. Nello specifico del territorio di produzione del Conegliano Valdobbiadene DOCG, la tensione generata dalle questioni ambientali è quanto mai percepibile per la stretta compresenza di grande densità abitativa e grande densità vitata. In tale contesto è evidente che il tema della difesa fitosanitaria rappresenti un punto di particolare attrito tra popolazione residente e produttori viticoli, in particolare per quanto riguarda il tema della deriva.
Il Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG, ha cercato in questi anni di mettere in campo progetti finalizzati a ridurre l'impatto ambientale della viticoltura nel territorio; citiamo a titolo di esempio il "Protocollo Viticolo" e le azioni per la ridurre l'impiego dei diserbi.

UN PROGETTO SPECIFICO

Sempre sul solco della sostenibilità ambientale, a partire dal 2014 il Consorzio di tutela Conegliano Valdobbiadene DOCG, stimolato dalla "Commissione Viticola" in seno allo stesso consorzio, ha attivato un progetto di miglioramento genetico che, attraverso l'incrocio della Glera con biotipi resistenti a peronospora e oidio, possa portare a nuove varietà che mantengano uno stretto grado di parentela con la varietà di partenza, portando nel contempo le caratteristiche di resistenza alle principali crittogame. L'obiettivo della "Commissione" è di mantenere le caratteristiche tipiche della Glera partendo appunto dalla base storica che è rappresentata dai ceppi più vecchi presenti sul territorio del Conegliano Valdobbiadene DOCG. Per portare avanti il progetto è stata coinvolta l'Università di Friburgo in Germania che, attraverso una società terza, ha materialmente eseguito gli incroci e controllato i risultati ottenuti.

Nella primavera del 2014, appunto, é stato raccolto il polline da 20 viti vecchie facenti parte del progetto "Vecchi ceppi" ognuna delle quali ha più di 70 anni. Nell'arco dello stesso anno il polline è stato ibridato con viti resistenti a peronospora e oidio ottenendo così centinaia di semi figli delle varie combinazioni possibili. Dopo aver indotto la germinazione in vitro dei semi e ottenuto le plantule, sono stati fatti i test di resistenza a peronospora e oidio inoculando i patogeni con l'intento di escludere a priori i soggetti non provvisti di tale caratteristica.

I PRIMI RISULTATI

Dalla selezione sopra descritta si sono ottenuti 47 cloni diversi, figli di Glera e di varietà resistente, dei quali ovviamente si conosce ancora poco; alcune di queste sono varietà a bacca bianca altre invece rossa. Tutte queste nuove varietà verranno ora testate in campo, sia presso la società terza che coordina il progetto sia presso un campo prova nel territorio Conegliano Valdobbiadene DOCG, per scoprirne le caratteristiche viticole. Solo successivamente, si prevede nell'annata 2018/2019, sarà possibile iniziare il test in ambito enologico e spumantistico con micro vinificazioni e micro spumantizzazione dei vini ottenuti.

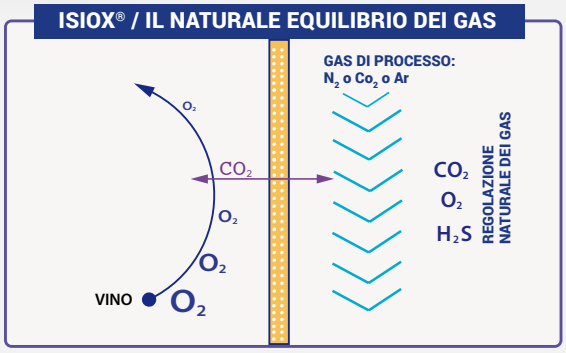
Parallelamente è intenzione condivisa di proseguire con nuovi incroci di glera, sempre dei cloni storici della denominazione, con le varietà resistenti già in nostro possesso. Questo secondo passaggio permette di aumentare la percentuale genetica derivante da glera ottenendo quindi nuovi ibridi con sempre maggiori caratteristiche simili alla varietà storica del Conegliano Valdobbiadene.

Come sappiamo il disciplinare di produzione del Conegliano Valdobbiadene DOCG consente l'inserimento in vigneto di varietà complementari per una percentuale massima del 15%. La disponibilità di varietà resistenti tra quelle utilizzabili come complementari nella produzione di Conegliano Valdobbiadene DOCG, darebbe ai viticoltori un ulteriore strumento per ridurre l'impatto ambientale della difesa. Da un punto di vista tecnico, realizzando nuovi impianti dove le piante di bordo fossero geneticamente resistenti consentirebbe di ridurre notevolmente i fenomeni di deriva anche per coloro che non fossero dotati di costose attrezzature a recupero, che necessitano di grandi superfici per poter essere adeguatamente ammortizzate.

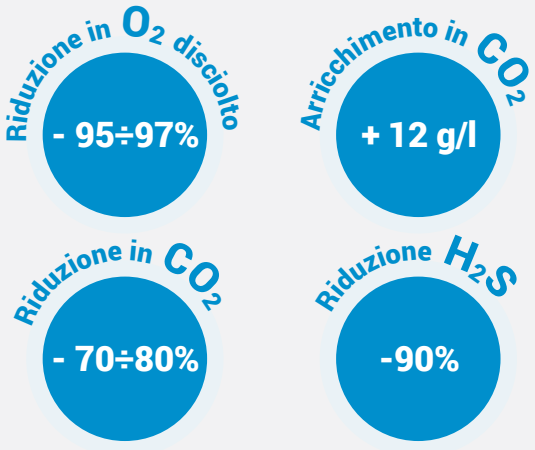
Il progetto avviato dal Consorzio di tutela, come sempre nel campo del miglioramento genetico, ha tempi lunghi di realizzazione ed esito incerto, tuttavia, considerando il grande impatto positivo che un eventuale successo potrebbe avere sulla viticoltura dell'intero territorio, si può asserire che l'impegno necessario per il progetto viene speso utilmente.

ISIOX®

PIÙ VITA AL TUO VINO



Gestire la CO_2: come, quando e perché. L'ossigeno è il principale nemico della serbevolezza dei vini. ***ISIOX® la protegge.***



Le performance

IL NATURALE EQUILIBRIO DEI GAS

I gas disciolti nel vino esprimono in via diretta o indiretta una importante valenza organolettica. Le tecniche fin qui utilizzate per regolare in aumento o diminuzione la relativa concentrazione presentano importanti effetti collaterali negativi. La tecnologia a membrana idrofobica sviluppata nel sistema ISIOX, consente la regolazione fino a livello molecolare, senza effetti collaterali e con una automazione anche elevata. Numerose referenze ne testimoniano la grande utilità!

LE PRINCIPALI APPLICAZIONI PRATICHE DI ISIOX®

✓ **Togliere ossigeno** durante un travaso, allo scarico di cisterne stradali, dopo la stabilizzazione tartarica o una filtrazione (anche preimbottigliamento) per **migliorare la conservabilità dei vini**.

✓ **Togliere, mantenere o aggiungere CO_2** fino a 12 g/l (6 bar) per modificare l'impatto gustativo secondo le preferenze dei clienti o i gusti tipici dei mercati
(- CO_2 = + morbidezza; + CO_2 = + vivacità).

✓ **Togliere acido solfidrico** (anche se presente al di sotto della soglia olfattiva) per prevenire o eliminare i fenomeni di riduzione ed avere miglior pulizia olfattiva, anche dopo la presa di spuma.

✓ **Regolare la pressione di CO_2** di vini frizzanti e spumanti fino a 6 bar sia per avere un dato preciso ed omogeneo dalla prima all'ultima bottiglia, sia per evitare lo scoppio di bottiglie.

✓ **Togliere CO_2** prima del confezionamento in contenitori flessibili (BiB e Tetra Pack) per **evitarne la deformazione**.

CONTATTACI PER UN TEST IN AZIENDA

ISIOX® è un'idea di TEBALDI.IT Risorse per l'enologia tel. 045 7675023 **www.tebaldi.it**

Tebaldi.it

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