Conegliano Valdobbiadene

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Numero 3
Ottobre 2018

Colline del Prosecco Superiore

La cultura della qualità

La sfida futura del Conegliano Valdobbiadene: innalzare la percezione qualitativa di prodotto e territorio

FOCUS
Cantine digitali

TURISMO
Le colline dello sport

TECNICA
L'annata viticola 2018

Anno 20 - Numero III - Ottobre 2018 - Periodico Trimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV - Contiene I.P.

COLOMBIN
IL SUGHERO DAL 1894

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

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

#meetthecork

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

Cura per la terra e passione per la viticoltura: da qui nasce il nostro valore

Ci prepariamo a un'annata interessante. L'equilibrio delle uve e la generosità dei grappoli ci inducono all'ottimismo di ottenere delle bottiglie preziose che accresceranno il nostro valore e lo diffonderanno nel mondo

Dopo una vendemmia generosa, che ricorderemo per il clima - ideale per la salute dei nostri grappoli - e per l'abbondanza, abbiamo ancora del lavoro da terminare tra i filari. Infatti, è il momento di preparare le vigne per affrontare al meglio il letargo invernale. Nel frattempo, molti di noi sono già impegnati nel lavoro in cantina dove la parte limpida del mosto, aiutata dai lieviti, definisce piano piano il grado alcolico di ciascun vino base avvicinandolo alla spumantizzazione. In questa fase, si fa più chiara la complessità professionale del viticoltore, che da agricoltore diventa artigiano e forgia il proprio vino, traducendo la passione nel miglior risultato possibile in ogni bottiglia.

In questo momento dell'anno si pensa anche al futuro, all'annata che troveremo nei calici, sicuri che la qualità per la quale tanto ci impegniamo ci darà le soddisfazioni che siamo convinti di meritare. I profumi eleganti della frutta e il perlage persistente torneranno a conquistare i palati dei cento paesi nel mondo in cui il Prosecco Superiore viene esportato, con una produzione di poco superiore alla precedente ma sicuramente competitiva per qualità e valore.

Siamo una denominazione matura, i cui confini non consentono ulteriori espansioni. Ed è per questo che il nostro impegno è sempre più rivolto alla valorizzazione del prodotto, facendone emergere in modo netto le specificità e sottolineando il merito del lavoro che i produttori impiegano nella cura dei filari e nell'affinamento in cantina per poter ottenere dalle uve migliori un vino eccellente.

Per noi del Conegliano Valdobbiadene la cultura viticola è parte della nostra storia. Respiriamo la cultura che da oltre 140 anni la Scuola Enologica diffonde e ci nutriamo della vista di paesaggi incantevoli, già ispirazione di artisti nel corso dei secoli. Il nostro saper fare ha ricamato le colline più scoscese, rendendole un paesaggio rurale unico al mondo. Forti di questa consapevolezza, sicuri che il valore del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore possa essere riconosciuto anche dal consumatore più inesperto, e magari lontano dalla nostra cultura enogastronomica, proseguiamo il nostro lavoro per promuovere il nostro prodotto in Italia e all'estero, diffondendo la conoscenza del Conegliano Valdobbiadene come territorio di straordinaria bellezza e del Prosecco Superiore DOCG come prodotto di eccellenza italiano.

Consorzio di Tutela
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

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

OPINIONI
Cura per la terra e passione per la viticoltura: da qui nasce il nostro valore 3

UNESCO
Patrimonio Unesco: decisione rinviata al 2019 6

EVENTI
Il Conegliano Valdobbiadene in Barolo 10

CULTURA
A settembre si brinda alla cultura 18
Conegliano Valdobbiadene: tra paesaggio e letteratura 20

DENTRO LA DOCG
Superiore 2.0 28

PROMOZIONE INTERNAZIONALE
Superiore coast to coast 36
Visita in stile British 38
Educational in tre continenti 41

SULLA STRADA
Le colline dello sport 50

INTERNET
Blogger e Superiore, le ricette made in USA 58

RUBRICHE
News 60
Parlano della DOCG 62
Mappa della zona DOCG 65

IN STAGIONE. TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

Anticipazioni sull'annata 2018 71
La concimazione autunnale 74
Gli effetti della biodiversità nel Conegliano Valdobbiadene 78
La concimazione autunnale 80

Numero 3 - Ottobre 2018

20° ANNO

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, Sara Borsoi, Giulia Pussini, 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 20 - N.3 - Ottobre 2018
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

Patrimonio Unesco: *decisione rinviata al 2019*

Nell'ultima sessione in Bahrein, il Comitato del Patrimonio UNESCO rimanda la decisione sulla candidatura delle Colline di Conegliano Valdobbiadene. Che comunque ritornerà in gioco nella sessione del prossimo anno, in programma a Baku in Azerbaijan

Il primo luglio scorso, durante la 42ª sessione del Comitato del Patrimonio Unesco svoltasi a Manama in Bahrein, è stata discussa la proposta di iscrizione del sito "Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene". Il raggiungimento di questo traguardo rappresenta la conclusione dell'iter valutativo da parte dell'ente delle Nazioni Unite, avviatosi a febbraio 2017 attraverso l'invio del dossier di candidatura a Parigi. La documentazione è così stata esaminata da ICOMOS (International Council on Monuments and Sites), organismo non governativo e consultivo che fornisce supporto al Comitato del Patrimonio Mondiale.

L'esito della valutazione dell'ente, relativo alla documentazione inoltrata e al sopralluogo effettuato ad ottobre 2017, è stato condensato in una relazione piuttosto critica inviata alle autorità italiane nel gennaio scorso, alla quale è seguita un'integrazione – realizzata dal gruppo di esperti incaricati al dossier – che fornisse i dati richiesti, oltre che alcuni approfondimenti e aggiornamenti. È stata in tal modo realizzata e trasmessa la valutazione tecnica definitiva di ICOMOS, la quale nonostante le precisazioni inviate è rimasta negativa: l'ente pur evidenziando la bellezza del territorio ed alcuni suoi dati di pregio sia storici che gestionali, non riconosce al sito proposto gli elementi di eccezionalità necessari per il suo inserimento nella lista UNESCO. L'ultima parola nel giudicare i siti spetta però al Comitato del Patrimonio Mondiale, organismo responsabile dell'annuale inserimento dei beni ritenuti meritevoli all'iscrizione nella prestigiosa lista, composto da 21 membri, periodicamente rinnovati ed eletti a rotazione. Nel giudizio finale il Comitato ha tre possibilità: o decide l'iscrizione, o la differisce (chiedendo dei supplementi di documentazione, proponendo modifiche) o la rifiuta. Durante la discussione del nostro sito, alcuni stati membri hanno presentato una proposta d'iscrizione del sito, che è stata votata a favore da 12 Stati su 21, ma senza raggiungere il numero dei 14 voti necessari all'approvazione. Il Comitato, a conclusione della discussione, si è espresso con un "refers the nomination back to the State Party", ovvero un rinvio della candidatura, affinché l'Italia possa rappresentare al meglio le caratteristiche di questo patrimonio e completare il processo di attuazione delle specifiche misure di tutela, già avviato con la candidatura. Non è la prima volta che un sito viene rinviato ad una successiva assemblea, il rinvio non è infatti un responso raro, ma risulta essere piuttosto frequente. A titolo di esempio anche il paesaggio vitivinicolo di Langhe-Roero e Monferrato, iscritto nel 2014, è stato due anni prima rinviato.

Nella decisione adottata gli Stati votanti sottolineano come lo stato generale di conservazione del sito sia adeguato e come le misure di conservazione adottate risultino generalmente efficaci; analogamente si afferma che i sistemi di monitoraggio e gestione sono ben concepiti e strutturati. Si loda, inoltre, l'Italia per il processo di governance messo in atto e per l'impegno espresso dalle autorità territoriali competenti al fine di aumentare la cooperazione per la valorizzazione, la protezione e la conservazione del bene. Infine raccomanda di attuare quanto indicato, suggerendo di dialogare con Icomos. Questo dunque è il piano operativo per i prossimi mesi: un confronto costante con Icomos e il perfezionamento della documentazione, in attesa di essere nuovamente giudicati nel 2019 a Baku, in Azerbaijan, dove si terrà la 43ª sessione del Comitato del Patrimonio UNESCO.

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.

www.prosecco.it

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Il Conegliano Valdobbiadene *a Collisioni*

Il resoconto della masterclass sul Prosecco Superiore realizzato per il Progetto Vino di Ian D'Agata all'interno del festival Collisioni

***Di* Michaela Morris – *Foto di* Davide Gonella**

Musica, incontri, spettacoli e degustazioni. Una formula che ha contribuito al successo di ***Collisioni****, il festival agri-rock di letteratura e musica che si tiene a Barolo (CN), nel magnifico paesaggio delle Langhe piemontesi. Giunto quest'anno alla sua decima edizione, dal 29 giungo al 2 luglio, il festival ha ospitato artisti del calibro di Steven Tyler degli Aerosmith, Lenny Kravitz, i Depeche Mode, Caparezza ed Elio e le Storie Tese. E in più anche incontri, esibizioni di artisti di strada e degustazioni dei più eccellenti vini e prodotti agroalimentari del panorama nazionale. Tra questi non poteva mancare anche il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, protagonista d'eccellenza del Progetto Wine and Food diretto da Ian D'Agata.*

A raccontarcelo è ***Michaela Morris****, scrittrice di vino, educatrice e conduttrice canadese, che ha partecipato all'evento. Michaela tiene la rubrica settimanale di vino per il giornale di Vancouver Westender, scrive per riviste regionali e nazionali quali EAT, Taste e Quench e collabora con Wine Business International della casa editrice Meininger. Tiene seminari educativi a numerosi festival in Canada ed è giudice di vino per competizioni locali e internazionali. Michaela ha ottenuto il Diploma del Wine & Spirits Education Trust (WSET) ed è insegnante del programma. È certificata Italian Wine Expert dalla Vinitaly International Academy ed è attualmente iscritta al corso per Master of Wine. Ecco il suo resoconto.*

In sei giorni, alla fine di giugno, è stata organizzata la decima edizione di Collisioni con sede al castello di Barolo. Protagoniste del festival sono state molte icone della musica e autori rinomati ma, oltre a questi, l'evento ha proposto il Progetto Vino, che ha riunito 60 esperti internazionali dando loro l'opportunità di immergersi nel panorama dei vini italiani, confrontandosi direttamente con i produttori. Come moderatrice dell'incontro sul Prosecco Superiore Docg ho assistito alla vera emozione che si era creata fra i miei colleghi riguardo alla degustazione. Altri seminari, come quelli del Barolo o dell'Amarone, sono stati di grande livello, ma in nessuno di questi è stato organizzato un assaggio così ampio e completo come quello dedicato al Conegliano Valdobbiadene. Tanto che qualcuno, specialmente coloro che provenivano dall'emergente mercato asiatico, ha dichiarato di non aver mai potuto degustare prima di allora un così variegato panel di vini del Prosecco Superiore Docg.

Alla guida della degustazione c'era il direttore creativo, Ian d'Agata, che ha introdotto il Conegliano Valdobbiadene come un vero vino di ter-

Michaela Morris ▶

ritorio, spiegando che è in grado di "esprimere in pieno tutto il magico profumo che la glera gli conferisce". Ha inoltre raccontato che in Italia è spesso evidenziata più la marca che il territorio, sebbene quest'ultimo sia sempre presente. "Questa degustazione è una dimostrazione della grande diversità di vini che può offrire il territorio del Conegliano Valdobbiadene, capace di soddisfare anche un gusto internazionale".

Essendo stata organizzata la degustazione in base al contenuto zuccherino – un crescendo partito dal pas dosé al brut, all'extra dry sino al dry – la discussione si è da subito orientata verso il trend della preferenza verso un minor tenore di zucchero. La versione "brut nature" è stata, infatti, un successo nel gruppo di assaggiatori. Tuttavia, una terminologia più coerente sulle bottiglie risulterebbe da questo punto di vista fondamentale, così come la concessione, attualmente non permessa, del titolo "extra brut".

Allo stesso modo, il pool di professionisti presenti ha comunque apprezzato anche le versioni con un maggior grado zuccherino. Che meritano un loro spazio sui mercati, a patto che siano ben bilanciati e possiedano la giusta intensità di sapori. La grande varietà di dolcezza dei vini, inoltre, permette anche una più ampia scelta di abbinamenti. I sommelier, ad esempio, suggeriscono l'extra-dry come accompagnamento alla piccante cucina asiatica, mentre la versione più secca andrebbe meglio abbinata con verdure come gli asparagi e i carciofi. Da questo, risulta chiaro ormai che il Conegliano Valdobbiadene è un serio e maturo pretendente all'abbinamento con i cibi più vari e non va assolutamente più associato al semplice aperitivo.

Riguardo al terroir, la maggior parte della degustazione si è poi focalizzata intorno alle 43 Rive ed alla sottozona del Cartizze. Gli esperti erano curiosi soprattutto di sapere quale fosse l'unicità di ogni singola Riva – sia per la posizione geografica che per il microclima – e come questa possa essere espressa nel vino. Allo stesso modo è stato importante evidenziare anche l'autenticità dell'identità storica delle Rive, non sempre visibile in alcuni vini. Le Rive hanno comunque tutte le carte in regola per diventare col tempo un vino ben definito, permettendo ai sommelier di proporre in

modo più variegato il Prosecco Superiore Docg nelle loro carte dei vini.

Rimane ancora aperto, invece, il problema del distinguere il Prosecco Superiore Docg dal Prosecco Doc, argomento che è stato in discussione nella degustazione. Dopo una visita ai diversi territori di produzione, la differenza è immediata, ma agli occhi dei consumatori, e spesso anche a quelli degli esperti nel settore vinicolo, non è subito così evidente. Uno degli esperti cinesi presenti ha confermato che questa differenza è ancora poco chiara, anche perché Doc e Docg vengono spesso presentati assieme. Americani e canadesi hanno poi sottolineato il fatto che il nome "Prosecco" è il più delle volte utilizzato per entrambi i vini per comodità, piuttosto che evidenziarne il territorio di origine. Il problema è che così i consumatori non riusciranno mai a comprenderne la differenza, non percependo quindi nemmeno il costo superiore dei vini di Conegliano Valdobbiadene rispetto al Prosecco Doc. Chiamare il vino con il suo territorio geografico di provenienza potrebbe essere una soluzione lodevole, ma il termine Conegliano Valdobbiadene resta ancora difficile da pronunciare per uno straniero. Alcuni hanno suggerito, scherzosamente, di includere una lezione sulla pronuncia in tutti i seminari, utilizzando questo come una strategia di marketing. Altri, invece, hanno sostenuto l'idea di dare un soprannome più orecchiabile, come ad esempio "ValCon", che tra l'altro sarebbe ideale anche per un hashtag nei social media.

Il consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e i produttori andrebbero comunque tutti elogiati per aver partecipato ad una discussione così aperta e sincera sul come i loro vini vengono percepiti all'estero. Per quanto riguarda i vini non c'è stato alcun dubbio sul livello qualitativo di quelli presentati. Che hanno dimostrato tutti una grande diversità di espressione, pur conservando un ben definito *leitmotiv* sulla piacevolezza della consistenza cremosa, sulla concentrazione fruttata e, decisamente, anche sulla bevibilità.

A settembre si brinda alla cultura

Genova, Venezia e Pordenone: sedi di alcuni dei più importanti festival culturali nazionali. Con il Prosecco Superiore protagonista

Per il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco settembre non è solo tempo di vendemmia ma anche di cultura. Le bollicine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg sono state le protagoniste dei più importanti festival culturali nazionali che si sono tenuti nel corso del mese. "Il nostro Consorzio di Tutela – spiega il presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, Innocente Nardi – continua a sostenere iniziative di promozione culturale perché desideriamo dare un contributo importante alle molteplici forme che può assumere la bellezza nel nostro territorio, e in generale l'Italia. Consideriamo il nostro vino espressione dell'arte italiana di fare bollicine. Un'arte che nasce da un territorio straordinario".

Si è iniziato con il **Festival della Comunicazione a Camogli** (**GE**), dove il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ha dato il benvenuto agli ospiti durante il cocktail inaugurale. L'appuntamento si è svolto lo scorso 6 settembre presso la Terrazza Giulia dell'Hotel Cenobio dei Dogi. Gli ospiti del Festival hanno potuto degustare Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg anche in occasione dei tre brunch di venerdì, sabato e domenica.

Si è proseguito poi il 14 settembre a Venezia con "Campiello Ducale. Parole e musica a palazzo" uno degli incontri dedicati ai giovani talenti, organizzati nell'ambito di **Premio Campiello**. In particolare, sono stati presentati i cinque finalisti di Campiello giovani che il Conegliano Valdobbiadene ha celebrato durante il cocktail dinner nel loggiato di Palazzo Ducale. L'indomani, 15 settembre, nella Sala del Museo Correr si è così brindato alla premiazione della vincitrice di Premio Campiello Giovani 2018, la veronese Elettra Solignani, con il suo racconto "Con i mattoni", dove racconta il dramma dell'anoressia in modo lucido e al tempo stesso insolito e questo ha convinto la giuria del Campiello a conferire il premio di quest'anno alla giovane studentessa veronese. La presenza del Superiore come accompagnatore d'élite del celebre premio letterario, si è concretizzata anche nel luglio scorso, con un brindisi durante il tour letterario estivo degli scrittori del Premio Campiello, tenuto presso Palazzo Venezia a Roma.

Infine, il 21 settembre a Pordenone è stato ancora una volta il territorio del Conegliano Valdobbiadene a calcare la scena. Presso la Sala Convegni di Palazzo della Camera di Commercio, si è infatti tenuto l'incontro "Parole e immagini dal paesaggio del Conegliano Valdobbiadene" organizzato nell'ambito del programma di **Pordenonelegge**. Matteo Giancotti e Gian Mario Villalta, insieme agli alunni del Liceo Flaminio di Vittorio Veneto e gli alunni dell'Isiss Da Collo di Conegliano, hanno approfondito il tema del paesaggio e hanno tracciato una guida ideale alla lettura della realtà circostante che tanto spesso è diventata fonte di ispirazione letteraria e poetica, che approfondiamo nell'articolo successivo della nostra rivista.

Conegliano Valdobbiadene: *tra paesaggio e letteratura*

Approda a Pordenonelegge 2018 il progetto che ha coinvolto centinaia di giovani delle terre del Prosecco Superiore nella rilettura del "loro" paesaggio, attraverso incontri e percorsi guidati di alternanza scuola lavoro

Rileggere, reinterpretare, riappropriarsi in chiave futura del paesaggio legato al proprio territorio: un percorso certamente utile a tutti i giovani, soprattutto se si tratta di un paesaggio in costante evoluzione, come nel caso del Prosecco Superiore, terra di grandi risorse e al tempo stesso di potenzialità non completamente esplorate. "È da questa premessa – come ha spiegato Gian Mario Villalta, direttore artistico di Pordenonelegge – che siamo partiti lo scorso autunno affiancando l'iniziativa del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg". Un progetto legato proprio agli studenti del territorio, le generazioni che erediteranno il "paesaggio" del Prosecco Superiore e il suo futuro. "Attraverso una piccola full immersion nel rapporto fra letteratura, agroalimentare e paesaggio – racconta ancora Michela Zin, direttore della Fondazione Pordenonelegge.it – abbiamo portato i giovani cittadini del Prosecco Superiore a guardare con occhi diversi il paesaggio e a sentirsene parte, non semplicemente spettatori".

LE TRE SCUOLE COINVOLTE

Il progetto, intitolato "Il paesaggio del Prosecco Superiore", ha coinvolto centinaia di studenti dell'ISISS Giovanni Battista Cerletti, dell'ISISS Francesco Da Collo di Conegliano e del liceo scientifico Flaminio di Vittorio Veneto: un percorso "formato Millennials" nell'ambito delle esperienze di alternanza scuola lavoro, una parte del quale è approdata lo scorso 21 settembre nella Sala Convegni del Palazzo della Camera di Commercio di Pordenone per portare all'attenzione del pubblico di Pordenonelegge e degli operatori i risultati di questo "viaggio" nella storia, nella cultura, nell'evoluzione socioeconomica e nell'estetica del territorio del Prosecco e del suo paesaggio. "La bellezza del paesaggio del Conegliano Valdobbiadene – spiega il presidente del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, Innocente Nardi – contribuisce in modo determinante alla ricchezza del nostro territorio. Al pari dei nostri investimenti in ambito culturale anche questa iniziativa è un modo per avvicinare e sensibilizzare le future generazioni che contribuiranno alla salvaguardia del nostro patrimonio culturale e paesaggistico. Le nostre colline ricamate grazie alla cultura della vigna, sono esse stesse patrimonio da preservare e valorizzare al pari delle opere d'arte, perché contribuiscono alla straordinarietà di un territorio, oggi candidato Unesco".

LE POESIE DEL TERRITORIO

Ma come hanno lavorato gli studenti nei mesi scorsi? Lo spiega, anticipando la presentazione di Pordenonelegge, un docente d'eccezione, lo scrittore e poeta veneto Francesco Targhetta, finalista al Premio Campiello 2018 con il romanzo "Le vite potenziali" (Mondadori). "Mentre una classe del Da Collo si è dedicata a una produzione visiva delle eccellenze del territorio realizzando un video e alcune cartoline, la 3ª A del liceo scientifico Flaminio di Vittorio Veneto, che lo scorso anno scolastico ho seguito insieme al docente Matteo Giancotti, ha sviluppato un progetto legato alla valorizzazione del paesaggio delle colline del Prosecco in chiave letteraria. Gli studenti dovevano rileggere quel paesaggio nel tempo, anche nel suo cambiamento attraverso la letteratura che è fiorita in quei luoghi, e dovevano soprattutto cercare di descriverlo. Escursioni nelle colline ed aree della Docg si sono così avvicendate al confronto di testi letterari, da Andrea Zanzotto a Luciano Cecchinel, sino a Giovanni Comisso. I testi sono stati commentati e analizzati, si è cercato di capire come era trattato il tema del paesaggio e come quei lavori dialogavano col territorio. Abbiamo prodotto così libretti e manifesti legati a questa esperienza di lettura e confronto, lavorando insieme alla Tipoteca, il museo della tipografia di Cornuda. I ragazzi hanno seguito tutte le fasi del lavoro di stampa, ritrovando il fascino della composizione a mano con i caratteri mobili a piombo. E poi ci sono state le fasi di stampa, di piegatura dei fogli della copertina, della collatura: gli studenti hanno seguito tutti i passaggi per realizzare i libretti e i manifesti. Con l'esperienza di alternanza scuola lavoro hanno scoperto un lavoro molto stimolante e al contempo hanno lavorato sull'interpretazione del paesaggio, sul legame delle persone col territorio, di cui i giovani stessi sono parte integrante, componenti attive che modificano un paesaggio nel quale si rispecchieranno".

ZOWART

Valoritalia. Valore aggiunto.

Siamo la più grande realtà di certificazione nel settore vitivinicolo in Italia. Mettiamo in campo la nostra esperienza, passione e professionalità per analizzare, certificare e valorizzare la qualità del vino e delle produzioni biologiche delle aziende italiane. **Tutti insieme, tutti i giorni, per tutti voi.**

VALORITALIA.IT

VALORITALIA

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

WSTAFF.IT

DIFFERENTI PER COLTURA

La protezione e la difesa delle tue colture sono l'impegno di Sapec Agro Italia. Qualità, differenziazione e stabilità delle proposte sono garantite da un'intensa attività di Ricerca & Sviluppo ed un dialogo costante con gli Operatori del Settore. Da questo continuo confronto nascono i prodotti Sapec Agro Italia, studiati in base alle diverse esigenze di ogni tipo di coltura.

sapecagro.it

SAPEC AGRO ITALIA
Differenti per natura.

LA QUALITÀ MATURA
QUESTO SI OTTIENE SOLO GRAZIE AD UN LAVORO COSCIENZIOSO

Industry · Wastewater · Biogas · Transportation · Agriculture

In tutto quello che facciamo non perdiamo mai di vista cosa conta per voi: l'economicità e la semplicità d'impiego

Noi di Vogelsang, inventori della pompa a lobi rotativi con rivestimento in elastomero e innovatori nel settore delle tecniche di pompaggio con alto contenuto di solidi, abbiamo sviluppato una pompa che volutamente lascia intatti oggetti delicati come i chicchi d'uva, così come sono, al naturale. Sin dalla fondazione dalla nostra azienda, nel 1929, abbiamo avuto come missione il mantenere alta la buona reputazione dell'industria meccanica tedesca, fornendo macchine estremamente compatte e robuste, che sono apprezzate dai nostri clienti in tutto il mondo per la loro funzionalità, qualità ed affidabilità.

La compatte pompe a lobi rotativi di Vogelsang, progettate intelligentemente, vanno incontro alle elevate esigenze dei produttori di vino, non solo per le ottime prestazioni e la loro versatilità, ma anche grazie al funzionamento silenzioso e delicato. Uve, semi, mosto e vino, tutto rimane inalterato durante il processo di trasporto, per la massima qualità del prodotto finale.

vogelsang.info

eima international DUEMILADICIOTTO

Vi aspettiamo a Eima 2018
7 – 11 novembre – Bologna
Pad. 25 bis – Stand A18

VOGELSANG
ENGINEERED TO WORK

WTSGAS
LA FIAMMA DELL'INNOVAZIONE

IL TUO GPL AZIENDALE
AL PREZZO PIÙ BASSO DI SEMPRE
con FORMULAFREE

a partire da **0,49** €/L +IVA

- *Offerta riservata alla categoria*
- *Serbatoio tuo **per sempre***
- *Serbatoio a doppia parete nuovo e certificato "CE"*

Amico GPL
È CERTIFICATO "CE"
HAI VERIFICATO SE IL TUO SERBATOIO GPL POSSIEDE LA CERTIFICAZIONE "CE"?

Il Marchio CE è la prova che il prodotto al quale è applicato rispetta le normative vigenti della Comunità Europea. Il marchio CE, se applicato correttamente e non in modo errato o addirittura fraudolento, garantisce che il prodotto è stato progettato, costruito e ne è previsto un uso nel rispetto delle normative vigenti.
Per i serbatoi GPL il certificato CE è di fondamentale importanza perché contiene le informazioni significative del manufatto tra le quali il nominativo del costruttore originario, l'anno di costruzione, l'organismo notificato che ha accertato la conformità del prodotto, il nominativo di chi l'ha modificato il deposito trasformandolo da fuori terra in interrato, ecc.
I serbatoi AMICO GPL di WTS GAS non sono serbatoi modificati ed hanno tutti la certificazione CE

E-mail info@wtsgas.it · WhatsApp 335 1076063 · Website www.wtsgas.it · infoline 848.15.55.88

Superiore 2.0

DENTRO IL TERRITORIO

La digitalizzazione del settore vinicolo, tra presidio social, e-commerce, promozione di eventi online e registro telematico. Ne abbiamo parlato con gli esperti

SUPERIORE 2.0

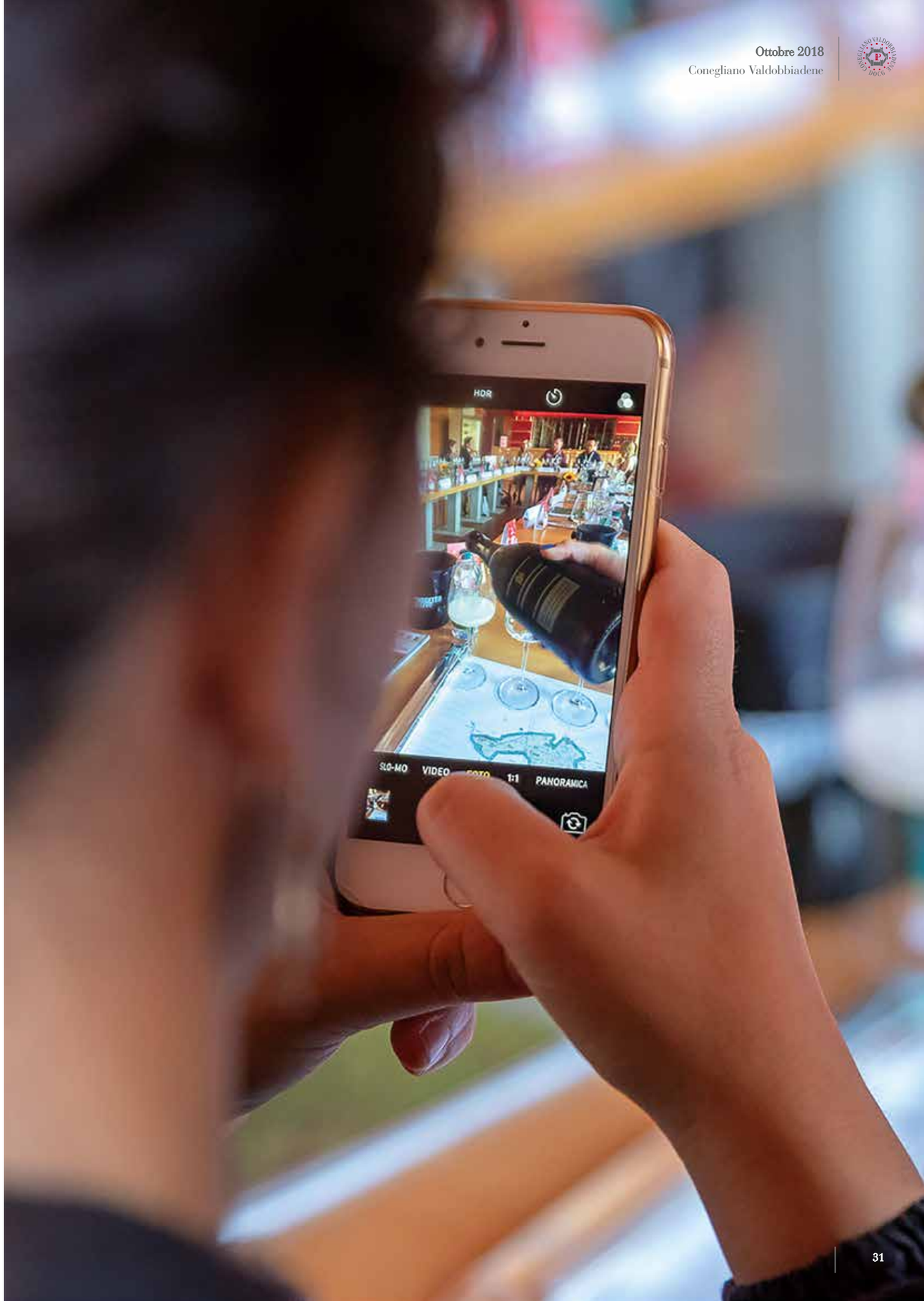
Social marketing, e-commerce, ticketing online, fatturazione elettronica. Anche un mondo fortemente legato alle tradizioni come quello del vino, ha ormai fatto suo l'Abc digitale. Per promuoversi, per commerciare e per la gestione amministrativa. L'evoluzione delle aziende vinicole verso il 2.0, ossia un approccio sempre più digitale nel proprio modello del business, è stata lenta ma graduale.

Lo dimostrano anche i dati da poco pubblicati della ricerca "Il gusto digitale del vino italiano 2018", realizzata da FleishmanHillard – Omnicom PR Group Italia e giunta quest'anno alla sua quinta edizione. Lo studio, che prende in esame la presenza online delle prime aziende vinicole italiane per fatturato (tra cui anche aziende della nostra Denominazione), ha evidenziato una forte crescita del presidio sui canali social, con in primo piano Facebook (in 5 anni sono aumentati di 2.9 milioni i follower delle prime 25 aziende vinicole) e Instagram (con oltre 2,7 milioni l'hashtag #prosecco è il più popolare tra i vini italiani). Nei propri post i temi più utilizzati dalle aziende sono stati i vitigni autoctoni (nel 2018 ne ha parlato il 64% delle cantine contro il 19% nel 2014), i suggerimenti di enoteche, percorsi e degustazioni (il 40%, contro il 15 % del 2014). Infine, il 76% delle cantine presenta una sezione del proprio sito dedicata alla sostenibilità. Rimane invece ancora un po' indietro, rispetto ad altre realtà, la penetrazione del canale digitale sulla vendita totale del vino. Ancora poche sono le aziende che presentano una sezione dedicata all'e-commerce sul proprio sito; la maggioranza preferisce affidare le vendite online a piattaforme esterne specializzate.

"Negli ultimi 5 anni – racconta Massimo Moriconi, General Manager di Omnicom PR Group Italia – la digitalizzazione del settore vinicolo italiano si è contraddistinta per il presidio prima quantitativo e poi qualitativo dei principali canali social e con un ripensamento dei siti aziendali per migliorare l'esperienza degli utenti e facilitare visite alle cantine, al territorio e acquisti. Su questo punto abbiamo assistito all'esternalizzazione dell'e-commerce grazie al lavoro di qualità svolto dai principali portali, specializzati e generalisti, che hanno anche supportato in alcuni casi la promozione del vino Made in Italy all'estero. Tuttavia, in questo scenario pur positivo, spesso i brand hanno dovuto rinunciare al presidio del contatto diretto con il cliente lungo il processo di acquisto, che include anche la corretta condivisione dello storytelling sul prodotto".

È chiaro che le aziende di maggiore dimensione abbiano una capacità superiore di investire sul digitale. Ma visto che nella maggior parte dei casi, come anche nella Docg del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, il tessuto economico è composto in prevalenza da piccole e medie aziende vinicole, la realtà ha numeri di molto inferiori. Secondo gli ultimi dati elaborati da CISET e pubblicati nel Rapporto 2017 sulla Denominazione, solo il 33,7% delle cantine ha un profilo aziendale nei social media, il 28,5% ha prodotto un video aziendale, il 12,2% ha un blog ed il 3,5% ha sviluppato una propria app. Numeri ancora bassi, quindi, che necessitano di un ripensamento e una formazione più spinta sui modelli digital.

Per capire meglio lo status quo e soprattutto le potenzialità della digitalizzazione per le aziende del settore vinicolo, abbiamo pensato di approfondire nel nostro consueto focus, con le opinioni degli esperti, quattro aree tematiche essenziali, quella dei social, quella dell'e-commerce, quella della promozione online di eventi e quella della dematerializzazione delle aziende, con l'avvio del registro telematico e l'obbligo della fatturazione elettronica avviato nel 2017. Buona lettura.



Negli ultimi anni le piattaforme social si sono evolute da piattaforme di puro publishing in complessi e sofisticati strumenti di marketing

LORENZO PETRACCO
Head of Digital Innovation Group, Southern Europe - Cohn & Wolfe

Anche un'azienda di piccole e medie dimensioni oggi necessita di un preciso piano strategico nell'approcciarsi al marketing digitale. Dando per scontato come precondizione l'utilizzo di siti internet con tempi contenuti di caricamento delle pagine e mobile friendly, una strategia di marketing digitale non dovrebbe prescindere da un presidio puntuale e smart dei motori di ricerca e da un uso consapevole delle piattaforme social. Consapevole significa conoscere quel che ciascuna di esse può apportare al marketing mix. Negli ultimi anni le piattaforme social si sono evolute da piattaforme di puro publishing in complessi e sofisticati strumenti di marketing il cui utilizzo efficace richiede professionalità sempre più articolate. Soprattutto quando i budget sono limitati è bene non disperdere risorse inseguendo le mode del momento; meglio concentrarsi sulla consolidazione di quei canali che portano maggiormente al raggiungimento degli obiettivi stabiliti: le piattaforme social sono un mezzo per contribuire ai risultati di reputazione o di marketing, i follower non sono un fine. Un ultimo punto importante per aziende di piccole e medie dimensioni è che il digitale può contribuire ad abbattere drasticamente i costi di marketing internazionale.

Entrando nei dettagli di come operare, c'è da dire che la narrazione attraverso i social media, specie per il settore wine, deve riuscire a trasmettere il valore del prodotto legandolo inevitabilmente al valore del territorio che lo origina. In questo senso un utilizzo evoluto dei social media ci consente di raccontare storie creando percorsi esperienziali e multimediali. La componente video gioca un ruolo fondamentale in virtù della sua capacità di trasformare messaggi in storie. Ma anche formati come i Canvas di Facebook o le story di Instagram se ben congegnate ci consentono di raccontare ciò che rende il prodotto originale e come nessun altro al mondo. Tali formati hanno inoltre l'indubbio vantaggio di accorciare la distanza tra non conoscenza del prodotto e desiderio di acquisto. A livello generale, il consiglio è di produrre meno contenuti ma di maggior rilevanza e creatività per trasmettere l'esperienza del vino ed avere una solida strategia di distribuzione per garantire l'audience che meritano e un positivo ritorno sull'investimento. Se è vero che il contenuto è il re, senza una sua opportuna distribuzione – organica e a pagamento – resterebbe senza corona.

Come valutare tutta la strategia online? Innanzitutto i risultati in ambito social sono estremamente misurabili. Ciascuna metrica può riflettere uno specifico obiettivo. Ad esempio, se l'obiettivo di marca o di una specifica campagna è legato all'awareness andremo a misurare principalmente il numero di persone raggiunte (Reach) dal messaggio e la sua frequenza. All'estremo posto, se invece l'obiettivo principale sono ad esempio gli acquisti sull'e-commerce allora si andranno a misurare quanti acquisti sono determinati dalle varie fonti social (Facebook, Instagram, Twitter etc.). Nella pratica quello che si cerca di fare è di strutturare un sistema di rilevazione che consideri tutte le fasi del processo d'acquisto e tutte le metriche necessarie a descriverlo.

L'e-commerce rappresenta anche un ottimo sistema per aumentare la visibilità delle aziende, raggiungendo in poco tempo un elevato numero di appassionati e consumatori

TIMOTHY O'CONNELL
Co-fondatore Vinitaly Wine Club e Open Innovation Director, H-Farm

Da quando abbiamo fondato Vinitaly Wine Club la sfida è sempre stata quella di avvicinare i produttori di vino italiani alla vendita online, vista come elemento importante per la crescita dell'azienda. Ma con una differenza sostanziale, ossia la qualità e la trasparenza nei confronti dei nostri due interlocutori principali: produttore e cliente.

Purtroppo il mercato dell'e-commerce in Italia è sempre stato tradizionalmente orientato ad utilizzare la leva del prezzo. Con l'esperienza del Vinitaly Wine Club abbiamo cercato, invece, di puntare molto sulla leva del servizio al cliente. Creando non un semplice negozio online, ma un partner strategico per le aziende, che le supportasse e promuovesse nella vendita. Ed in un'ottica orientata al servizio questo significa rapidità nelle consegne, trattamento del prodotto in magazzini a temperatura controllata, lancio e promozione di nuovi prodotti, supporto ai consumatori, ad esempio nei consigli su quale vino comprare per determinati eventi.

C'è da dire che oggi il mercato delle vendite online di vino in Italia è ancora molto in ritardo rispetto ad altre realtà, come ad esempio quella anglosassone. Il motivo è che lì esiste già da tempo una cultura dell'acquisto online, oltre al fatto che questo è vissuto anche come momento sociale. In Italia, il consumatore sceglie spesso la territorialità nell'acquisto e la facilità di trovare un punto vendita fisico sul territorio, fa sì che gli acquisti di vino siano preferibilmente orientati su questa modalità. Esiste anche una terza via, che è quella francese, ossia del cosiddetto click & collect: si ordina online e si ritira direttamente in negozio dal venditore.

In tutto questo credo che il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore possa sicuramente trovare un suo spazio. Il vino ed il suo territorio sono cresciuti molto negli ultimi anni, sia come notorietà che come qualità. E per questo è una tipologia di vino che può certamente ambire a risultati importanti nelle vendite online. Quello che serve, però, è che questa strategia di vendita sia accompagnata da un servizio adeguato. Nel caso del Prosecco Superiore, un vino dall'anima forte e con alle spalle una grande storia, credo sia necessario accompagnare la vendita online con il racconto degli uomini e del territorio che lo producono, aggiungendo valore.

Infine, l'e-commerce rappresenta anche un ottimo sistema per aumentare la visibilità delle aziende, raggiungendo in poco tempo un elevato numero di appassionati e consumatori. Senza dimenticare che oggi le aziende, specie nei settori della moda e del food, cercano di implementare strategie che creino un collegamento diretto col consumatore. Il consumatore di oggi è sempre più anche un appassionato, non cerca solo il prodotto, ma vuole acquistare un'esperienza, e questo implica necessariamente una strategia che crei un legame forte e diretto col produttore. E questa è una grande opportunità da cogliere, soprattutto nel web, in cui il sistema dell'e-commerce rappresentare un eccellente ed efficace strumento, sia commerciale che promozionale.

Per questi motivi noi soci fondatori assieme a Verona Fiere e H-Farm, siamo in procinto di lanciare il prossimo step della nostra piattaforma online, che consentirà alle cantine di avvicinarsi sempre più alle vendite online grazie a partner di fiducia e con un basso impatto sull'organizzazione interna.

L'efficacia del marketing enoturistico online è confermata dal sempre maggior numero di utenti che preferiscono organizzare le proprie esperienze tramite il web

PAOLO GIULINI
Co-fondatore Musement.com

Negli ultimi anni lo sviluppo degli eventi turistici legato al comparto wine & food è cresciuto notevolmente. Se un tempo lo stimolo per la visita in cantina da parte degli appassionati era principalmente quello di acquistare il vino ad un minor prezzo, oggi le cose sono cambiate. Il consumatore lo fa soprattutto per conoscere il produttore in prima persona e quindi vivere un'esperienza diretta col prodotto ed il suo territorio di origine. È per questo motivo che, oltre alla semplice degustazione del prodotto, le aziende vinicole offrono anche un'esperienza completa, che spesso comprende una visita in vigneto e in cantina. E la visita stimola comunque anche l'acquisto diretto del vino, che avviene almeno nel 60% dei casi. È un cambiamento di approccio importante, perché assomma la promozione con la commercializzazione. Dal punto di vista della promozione, permette di creare forme di marketing diretto sul consumatore che consentono anche di acquisire nuovi clienti, mentre commercialmente le visite in cantina rappresentano una fetta di reddito sempre più importante all'interno del fatturato globale dell'azienda.

Il portale Musement fornisce proprio a queste cantine, interessate alla promozione dei propri eventi, tecnologie e servizi per massimizzare il risultato. Inoltre, consente anche un allargamento geografico della clientela. Grazie alla maggior visibilità, la presenza su Musement permette di allargare l'efficacia del marketing territoriale e consente una raccolta dati per conoscere meglio i propri clienti e targettizzare l'offerta.

Altro elemento di novità è rappresentato dal poter organizzare le visite in modo più strutturato, suddividendole in più livelli, partendo da quello della visita base sino a opzioni più avanzate e complete, a seconda delle esigenze della clientela.

L'efficacia della promozione del marketing enoturistico online è confermata anche dal sempre maggior numero di utenti che preferiscono organizzare le proprie esperienze tramite gli strumenti messi a disposizione dal web. E questo porta le cantine ad organizzarsi sempre di più, specie quelle presenti su territori fortemente turistici come il Conegliano Valdobbiadene, che già sono attrezzate per questo tipo di proposte.

L'obiettivo è sempre quello di offrire un'esperienza completa agli utenti, anche organizzando tour che comprendano pacchetti di offerte variegate. Oltre a questo Musement propone anche la possibilità di prenotare online, tramite il ticketing puro, eventi a più largo respiro proposti ad esempio da consorzi od enti.

Il consiglio finale per le cantine che intendano promuovere le proprie visite online rimane quello di differenziare l'offerta, proponendo non solo la classica degustazione, ma anche eventi collaterali come cene a tema, la vendemmia in prima persona, piccoli spettacoli, corsi e molto altro. Gli appassionati di vino, infatti, sono sempre più interessati a vivere un'esperienza diversa dal solito, a vivere quindi in modo diretto un luogo o un territorio.

Il banco di prova del Registro Telematico è stata la vendemmia 2017 che si svolta positivamente anche grazie al personale di tutti gli Icqrf d'Italia

LUIGINO ARTICO
Funzionario Agrario Icqrf Nord-Est

Il Legislatore nazionale con il D.L. 91/2014 detto anche "Campo libero" convertito nella Legge n. 116/2014, ha previsto una serie di semplificazioni per il settore agricolo ed in particolare per il settore vitivinicolo la "Dematerializzazione" dei registri relativi alle annotazioni previste dalla normativa Comunitaria e Nazionale circa la produzione e commercializzazione dei vini. Ulteriormente sono state previste delle semplificazioni per gli operatori del settore che producono meno di 1000 ettolitri di vino l'anno, fra cui la principale che è quella di poter inviare le registrazioni a 30 giorni dalla data delle operazioni stesse. Inoltre, sono stati esonerati dalla tenuta del registro gli operatori che producono meno di 50 ettolitri all'anno, fatto salvo la presenza di determinati documenti giustificati a dimostrazione della produzione e tracciabilità dei prodotti.

Con il DM n. 293 del 20/03/2015 sono state stabilite struttura e modalità di tenuta dei registri dematerializzati istituiti nel SIAN (Sistema Informatico Agricolo Nazionale) che è il portale del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali dedicato a tutta la gestione del sistema agricoltura (www.mipaaf.sian.it).

A seguito dell'analisi e quindi dello sviluppo di un software, svolti da un gruppo di lavoro dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi (Icqrf), dal gennaio 2017 i registri cartacei sono stati completamente aboliti ed è partita la dematerializzazione per il settore vitivinicolo con due possibilità per gli operatori: utilizzare il software gratuito online presente nel SIAN oppure dotarsi di un gestionale (aziende più complesse e già strutturate con gestionali aziendali) e inviare periodicamente i dati tramite web-service. Considerando la complessità delle annotazioni delle operazioni di vinificazione ben nota agli operatori, il banco di prova del corretto funzionamento del sistema è stata la vendemmia 2017 che si è svolta positivamente anche grazie alla formazione e alle risposte ai quesiti degli operatori fornite dal personale di tutti gli Icqrf d'Italia.

Il progetto di dematerializzazione dei registri è stato improntato per il raggiungimento, fra gli altri, dei seguenti tre obiettivi principali. Primo, eliminare completamente la vidimazione preventiva da parte degli operatori, spesso non vicini agli uffici dei vari Icqrf, di centinaia di migliaia di registri cartacei; uniformare le modalità di designazione dei prodotti e le procedure di svolgimento delle operazioni che avvengono in cantina mediante una sorta di percorso guidato di registrazione che non permette di utilizzare o ottenere prodotti non consentiti evitando in tal modo possibili violazione alle norme vigenti con le relative sanzioni. Dal punto di vista dei controlli sarà possibile, visionando in ufficio i registri di tutti gli operatori, svolgere una migliore analisi del rischio al fine di programmare ispezioni mirate. Infine, per quanto riguarda la gestione e programmazione degli interventi nel settore vitivinicolo, il sistema permette di sapere mediante estrazione dei dati mensili e pubblicati nel sito del Ministero delle Politiche Agricole (bollettino "Cantina Italia"), i volumi prodotti e commercializzati, le giacenze ogni mese suddivise per Regione, Provincia e per ogni singola tipologia di vini.

Superiore *coast to coast*

Una ricca estate a stelle strisce, con press dinner, staff training e blogger dinner organizzati tra East e West Coast (a New York e a San Francisco) per sommelier, operatori e giornalisti specializzati

La campagna di promozione del Consorzio è entrata nel vivo quest'estate, alla vigilia di Ferragosto, con una vera e propria Prosecco Superiore Week, una settimana in cui si sono concentrati diversi eventi: dalle press dinner con i principali esponenti della stampa americana, ai momenti di staff training nei più rinomati ristoranti e incontri con i più influenti opinion leader e influencer di New York e San Francisco.

A NEW YORK...

Le attività hanno presso il via il 5 agosto in un'afosa ma altrettanto elettrizzante New York, con la realizzazione del primo momento di staff training per i sommelier e addetti al beverage del ristorante Leuca, ultima apertura del pluripremiato chef Andrew Carmellini, ispirata alla cucina del Sud Italia, che si inserisce all'interno del William Vale, hotel dalle architetture stravaganti che svetta nel cuore più trendy della città, Brooklyn, e ospita diversi ristoranti e lounge bar. Qui l'Ambasciatrice newyorkese del Conegliano Valdobbiadene nonché sommelier del ristorante Leuca, Amy Thurmond, ha raccontato la denominazione e guidato una decina di colleghi nella degustazione di 7 diverse espressioni della Docg, suggerendo possibili abbinamenti con il menù del locale.

A questo appuntamento è seguita una *blogger dinner*, organizzata in collaborazione con Anna Watson Carl, fondatrice del portale Yellow Table, che per anni ha riunito attorno alla sua tavola i più importanti influencer di New York per parlare di ricette e abbinamenti, in un'atmosfera informale e interattiva. In questo caso, la scelta della location è ricaduta invece su Marche Maman Soho, una boutique bistrot in cui lo chef del ristorante Zai Lai ha presentato una selezione di specialità taiwanesi in abbinamento al Prosecco Superiore per una serata speciale a cui hanno preso parte 15 blogger. Obiettivo della serata era mostrare la grande versatilità del nostro spumante, che si sposa perfettamente con la cucina asiatica.

Il giorno successivo, invece si è tenuto l'appuntamento più importante per la tappa di New York, la *press dinner* che si è svolta al ristorante Leuca ed ha riunito attorno ad un tavolo il gotha della carta stampata: giornalisti della stampa specialistica come *Wine Enthusiast* e *Wine Spectator*, oltre a testate come *New York Times*, *Forbes* e *National Geographic*, solo per citarne alcuni.

... E A SAN FRANCISCO

Passando alla West Coast, le attività del 7 e 8 agosto sono ruotate attorno ai ristoranti del gruppo di Shelly Lindgren, una figura di riferimento per il vino italiano a San Francisco, nonché mentore della nostra Ambasciatrice Stephanie Casteneda. A San Francisco è stata potenziata l'attività di formazione all'interno dei ristoranti, con due appuntamenti: presso l'A 16 di San Francisco e l'A 16 di Oakland, dove sono intervenuti personale di sala e cucina, 30 persone in totale, in un interessante confronto sui vini e possibili abbinamenti. Le presentazioni, come a New York, sono state curate dall'Ambasciatrice, sotto la guida della wine educator Deborah Parker Wong.

Sempre a San Francisco, al ristorante A 16 si è svolta la *press dinner* a cui hanno preso parte 15 opinion leader, tra giornalisti (la corrispondente di Jancis Robinson in USA, collaboratori di *Wine Enthusiast*, *Vinepair*), sommelier e wine educator.

Visita in stile British

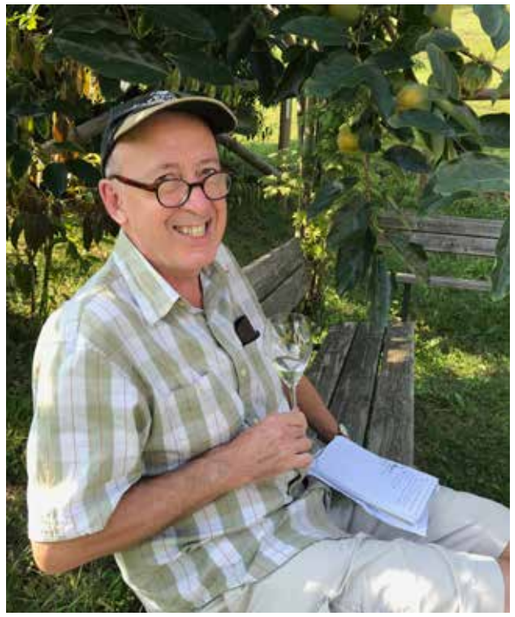
Il racconto dell'incoming di alcuni rappresentanti della stampa e operatori inglesi sul nostro territorio

Accompagnati da uno splendido sole settembrino, dal 15 al 18 settembre scorso abbiamo accolto un gruppo di 10 giornalisti, ristoratori e wine educator provenienti dal Regno Unito. L'incoming, organizzato in collaborazione con la Master of Wine Sarah Abbott e con Michèle Shah, rientra nel programma delle attività promozionali programmate per il 2018 per incrementare la conoscenza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg e della sua qualità superiore in Regno Unito. Programma che ha portato alla realizzazione delle masterclass a Londra e Manchester a giugno scorso e che sta proseguendo con attività di pubbliche relazioni e comunicazione sui social media.

Il filo conduttore di questo incoming è stato triplice e ha rispecchiato le tendenze che Sarah Abbott ha colto nella nostra denominazione: la produzione di vini con minor residuo zuccherino, la differenziazione del prodotto, in un'ottica di selezioni territoriali (Rive, Cartizze) e la sempre maggiore attenzione alla sostenibilità. L'incoming è quindi iniziato con un banco d'assaggio di 60 etichette di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, per dare agli ospiti una panoramica della variegata articolazione delle tipologie. Il giorno seguente il consulente tecnico del Consorzio, Roberto Merlo, ha accompagnato il gruppo in un tour in 5 tappe tra le Rive della denominazione, partendo dal Cartizze per arrivare a Refrontolo, con assaggio delle diverse Rive nei rispettivi vigneti. La visita è proseguita poi con il tour nelle cantine, da Conegliano a Valdobbiadene, tra le piccole e grandi realtà che compongono il tessuto produttivo della denominazione, e la scoperta della gastronomia locale.

Oltre al Master of Wine Sarah Abbott, che da quest'anno collabora con il Consorzio per promuovere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in UK, e a Michèle Shah, consulente che collabora stabilmente con il nostro Consorzio ed i principali Consorzi italiani per l'organizzazione di incoming di giornalisti ed operatori, del gruppo facevano parte anche Richard Baudains, corrispondente di Decanter per l'Italia e grande appassionato del nostro vino e del territorio di cui scrive periodicamente, Giles Fallowfield, grande esperto di spumanti e autore di articoli per *Meininger's Wine Business International* e *Drinks International*, Peter Lam, consulente attivo da 45

anni nel mondo della ristorazione, chef e proprietario del Ransome's Dock Restaurant, Robertson Edward Buckhaven, responsabile della rubrica dedicata al vino per il quotidiano *Metro* e esperto di vini per il BBC Good Food Show, Jessica Florence Lamb, giornalista che collabora con il portale Winerist leader nell'organizzazione di tour esperienziali nelle diverse regioni del vino, Helen Arnold, giornalista del *The Buyer*, piattaforma web e social di riferimento per operatori del settore beverage che fa incontrare domanda e offerta e da informazioni aggiornate sui nuovi trend e prodotti, Laura Christie, giovane ristoratrice proprietaria dei tre ristoranti londinesi Linden Stores, Kyseri e Oklava, e Laura Clay, organizzatrice di corsi sul vino a diversi livelli per staff di ristoranti, aziende e wine lovers.



Educational *in tre continenti*

Le iniziative promozionali di ottobre e novembre attraverso Canada, Giappone e Svizzera per far conoscere meglio la Denominazione ad appassionati e operatori

Tre 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 tre nazioni, tra mercati consolidati, in cui la continuità resta comunque una strategia importante, come la Svizzera, mercati strategici che negli ultimi anni hanno avuto una buona crescita, come il Canada e quelli di sviluppo più recente, come il Giappone, dove la presenza costante e unita della Denominazione rappresenta la chiave per una maggior penetrazione.

Nel mese di ottobre due sono state le tappe in programma, una a Vancouver il 10 ottobre ed una a Zurigo il 29: due banchi d'assaggio organizzati in collaborazione con il Consorzio della Valpolicella, per presentare il meglio dell'enologia veneta.

CANADA

L'evento di Vancouver, dal titolo "The Great Beauty" si è svolto all'hotel Coast Coal Harbour Hotel ed ha registrato la partecipazione di 250 persone, operatori del mondo della ristorazione, giornalisti ed agenti. A questo target in particolare è stato dedicato un segmento orario particolare, in modo da offrire alle aziende non ancora importate l'opportunità di trovare un partner commerciale ed entrare nel mercato. La manifestazione si è articolata in due ulteriori appuntamenti: un seminario sulla denominazione condotto dalla giornalista Michaela Morris, esperta in vini italiani, che ha recentemente visitato la denominazione ed una press dinner che si è tenuta presso l'elegante ristorante cinese "1886" in abbinamento ai vini delle due denominazioni. Ma l'attività promozionale in Canada non si esaurirà con l'evento e proseguirà nei prossimi mesi con una campagna pubblicitaria web di cui vi parleremo nel prossimo numero.

SVIZZERA

Passando alla Svizzera, il 29 ottobre al Ristorante Metropol si è tenuto per la prima volta un banco d'assaggio congiunto tra due delle denominazioni più conosciute e amate dagli svizzeri: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e Valpolicella. Ventisei sono le aziende - tredici per ogni denominazione - che si presenteranno all'evento e in contemporanea si svolgeranno i seminari dedicati al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, tenuti da Christian Eder, storica firma di *Vinum*. L'attività promozionale in Svizzera proseguirà poi con un'importante campagna pubblicitaria che coinvolgerà le principali testate del settore vino svizzere - *Falstaff*, *Vinum* e *Merum* - oltre al web.

GIAPPONE

A novembre il Consorzio volerà poi in Giappone per una serie di attività che si terranno a Tokyo il 12 e 13. 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 e giornalisti che comprenderanno tasting, degustazioni e seminari sulla denominazione. Tredici saranno le aziende che rappresenteranno la denominazione a questi appuntamenti tra cui è previsto anche un momento dedicato agli incontri b2b con importatori giapponesi, dedicato ai produttori alla ricerca di uno sbocco commerciale nel Paese. Inoltre, dato il successo dell'iniziativa dell'anno scorso, sarà organizzata una campagna promozionale presso 40 ristoranti selezionati di Tokyo, che si impegneranno a promuovere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore durante i mesi di novembre e dicembre 2018.
Quest'anno inoltre il Consorzio sarà anche protagonista della Settimana della Cucina Italiana in Giappone, inaugurando il 19 novembre una mostra fotografica sul paesaggio delle colline di Conegliano Valdobbiadene che rimarrà aperta tutta la settimana presso l'Istituto Italiano di Cultura di Tokyo. Un viaggio in oltre 30 scatti attraverso le vigne scoscese, i piccoli borghi e l'opera dei vignaiuoli che custodiscono il territorio con la stessa passione con cui vengono curati i celebri giardini in Giappone.

BIOENOLOGIA 2.0
Pololab
ATECNOS
NATURAL YEAST COMPANY

VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO mette a disposizione dei viticoltori i nuovi vitigni resistenti per produrre vini di alta qualità rispettando l'ambiente ed il benessere dell'uomo!

STUDIOFABBRO.COM 09-2018

"C'è un filo conduttore tra tutte le generazioni di uomini e donne Pighin: il rispetto per la terra".

Roberto Pighin

Fernando Pighin, la moglie Danila e il figlio Roberto

Innovazione nella tradizione, questa la nostra scelta da generazioni ed è per questo che abbiamo iniziato una nuova avventura realizzando vigneti con 2 nuove varietà resistenti alla peronospora e all'oidio, il **FLEURTAI** ed il **SORELI** costituiti dall'Università di Udine incrociando il Tocai Friulano con il "20-3", donatore di resistenza. Ne uscirà un vino che racchiude in sé i sentori del Tocai e la naturalità del "20-3".

PIGHIN

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

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

PAVIMENTI E RIVESTIMENTI NATI PER RESISTERE A TUTTO

cantine, oleifici, aziende vitivinicole e agroalimentari

Syntocret® Floor Beverfood MS e MS/C
è l'innovativo pavimento in resina con quarzo ceramizzato, richiesto dalle più importanti aziende vitivinicole perché realizzato per durare nel tempo e resistere a tutti i tipi di usura.

Caratterizzato da una superficie monolitica, disponibile con infinite combinazioni di colori, questo pavimento è totalmente personalizzabile e realizzato in tempi rapidi, senza interrompere il ciclo produttivo.

permac
RESINE NATE PER DURARE

PERMAC RESINE
z.i. Scomigo/Conegliano (Tv)
t. +39.0438.394722
www.resinpermac.com

Migliora il futuro
dei tuoi vini

Scopri la qualità dei nuovi
stabilizzanti Kylma
con le formulazioni firmate
in esclusiva da Oenofrance.

KYLMÄ
PURE

**Stabilizzazione tartarica
duratura nel tempo su tutti i tipi di vini**

Resiste agli sbalzi di temperatura

Efficacia immediata

Alternativa al freddo e al metodo sottrattivo

Protegge e migliora il profilo aromatico nei vini giovani

KYLMÄ
INTENSE

**Stabilizzazione tartarica
dei vini rossi con effetto 3D**

Stabilizzazione tartarica completa

Evita la perdita di materia colorante

Migliora il profilo organolettico dei vini con un
incremento di volume e rondeur al palato
e riducendo la sensazione tannica e di amaro sul finale

OENOFRANCE

OENOFRANCE ITALIA SRL - Via Vigazzolo 112 36054 Montebello Vicentino (VI) - Tel. 0444 832983

www.oenofrance.it

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

05/2018

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
LA NOSTRA TERRA
UN PATRIMONIO DI TUTTI

l'amore per la terra parla con i fatti

A Conegliano Valdobbiadene
**SI VIVE MEGLIO
E PIÙ A LUNGO**
COME DIMOSTRANO
I DATI ULSS

A Conegliano Valdobbiadene
**I BOSCHI SONO
IL 42% DELLA SUPERFICIE
DEI 15 COMUNI**
E LA BIODIVERSITÀ
È PRESERVATA

A Conegliano Valdobbiadene
**LA VITICOLTURA
È SEMPRE PIÙ
RESPONSABILE**
E L'IMPATTO DEI
FITOFARMACI
È SEMPRE PIÙ BASSO

A Conegliano Valdobbiadene
**SI ANNUNCIANO
SOLO RISULTATI CERTI**
COME LA RECENTE
MESSA AL BANDO
DEL GLIFOSATE

A Conegliano Valdobbiadene
**IL TERRITORIO, PRIMA
FRAGILE E DEBOLE,
È ORA TRA I PIÙ AMBITI
PAESAGGI MONDIALI**
GRAZIE ALLA VITICOLTURA
RESPONSABILE

FATTI E DATI SCIENTIFICI
→ www.prosecco.it

alla sezione: "Conegliano Valdobbiadene Dossier: l'amore per la terra parla con i fatti"

DEUTZ FAHR

Uno come nessuno.
Il nuovo 5DS TTV.

Cabina a 4 montanti di nuova concezione: ampio spazio interno e una una visuale ottimale.

Design moderno e funzionale: le forme arrotondate della cabina evitano danni alle colture.

Motori FARMotion: coppia ottimale e massime prestazioni con un basso consumo.

Bracciolo multifunzione MaxCom: massima comodità d'uso e migliore ergonomia.

Trasmissione a variazione continua TTV: la potenza del motore viene convertita in modo continuo e senza perdita di resa.

Idraulica ad alta prestazione: nuova pompa Load Sensing per il sollevatore e i distributori. Sono disponibili fino a nove distributori ausiliari per le utenze idrauliche.

Asse anteriore: sospensioni indipendenti delle ruote, sicurezza su ogni terreno.

Nuove dimensioni: estremamente compatto con una larghezza esterna di soli 1.369 mm.

MASON Trattori Attrezzi Ricambi

www.mason.it

Abramo Mason Srl - Vallà di Riese Pio X - SS 667 - Via Kennedy 25/A - Tel:+39 0423 748266 - info@mason.it

Il nostro impegno al servizio dell'enologia continua, da oltre 40 anni, con nuovi investimenti e aggiornamenti in strumentazioni. Nella nuova sede, dotata delle più moderne tecnologie e che si sviluppa su oltre 600 m², siamo in grado di soddisfare con precisione e puntualità tutte le richieste dei nostri clienti.

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

LABORATORIO ENOCHIMICO

Ex allievi Scuola Enologica Conegliano _ Soc. Coop.

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

Le colline dello sport

Dalle escursioni a piedi a quelle a due ruote, sino alle passeggiate a cavallo. Potenzialità e criticità del turismo sportivo sulle colline del Conegliano Valdobbiadene

Gli splendidi paesaggi naturali, le colline ricamate di vigneti, i piccoli borghi nascosti. Sono queste le immagini che colpiscono, sin dal suo primo impatto, il turista in visita al territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Un territorio capace di attrarre il 24% del movimento turistico dell'intera Provincia di Treviso, con 176.856 arrivi (+9,1% rispetto al 2016) e 415.663 presenze (+9,1% rispetto al 2016). Pur in un'area di 15 Comuni che rappresenta solo l'8 % dell'intera Provincia.

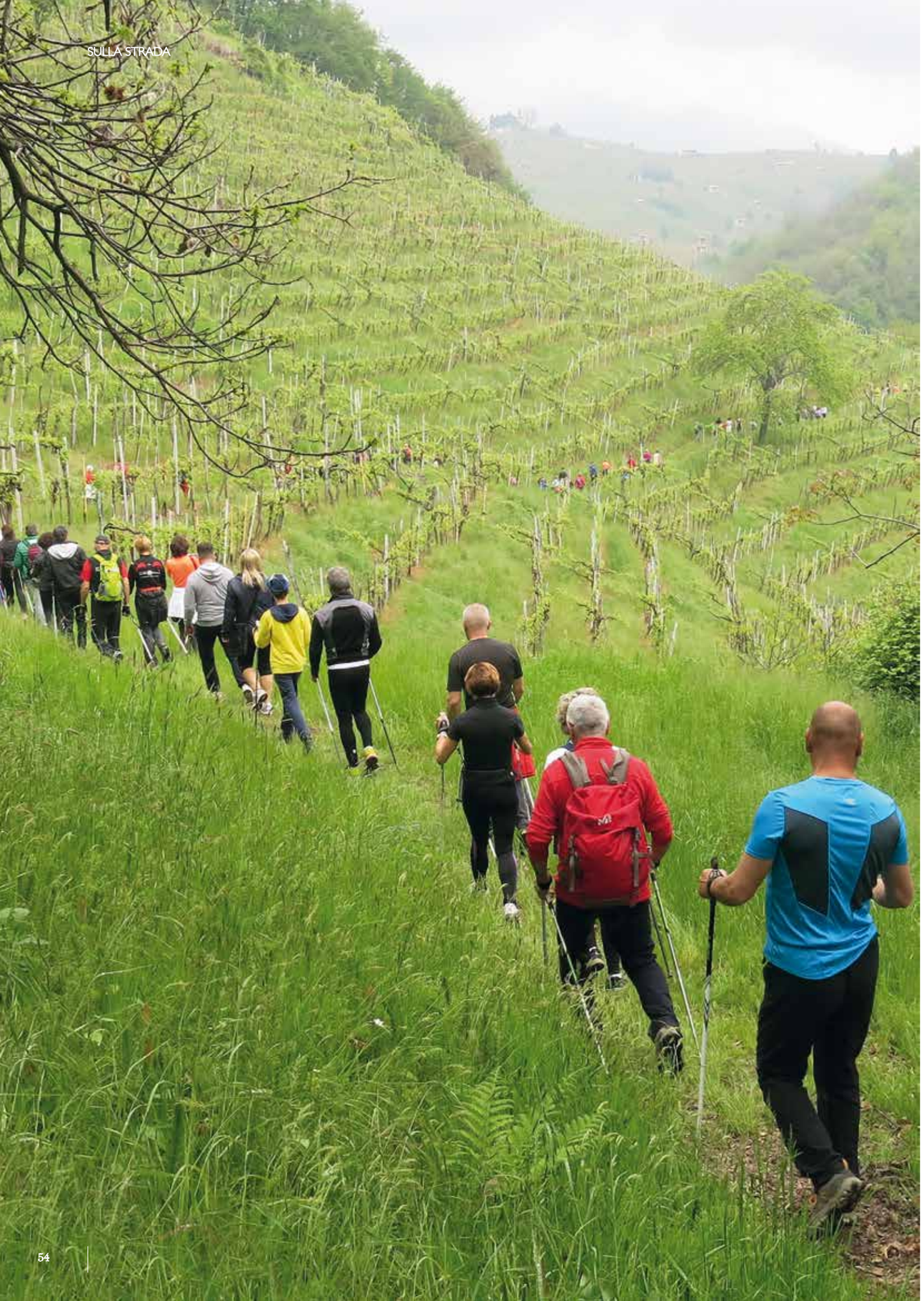
Giovanni Carraro

Secondo gli ultimi dati elaborati dal CISET, su dati indagine CIRVE 2016, negli ultimi dieci anni il Distretto ha assistito ad un aumento degli arrivi del +2,0% medio annuo, mentre le presenze sono rimaste sostanzialmente stabili (-0,04% medio annuo). Sempre la stessa indagine rivela che le principali iniziative capaci di attrarre visitatori sul territorio sono quelle della Strada del Prosecco e della Primavera del Prosecco Superiore, segue Vino in Villa e solo all'ultimo posto gli eventi sportivi.

Proprio le attività sportive e all'aria aperta – passeggiate, escursioni – rappresentano quindi l'anello debole e non ancora del tutto valorizzato del movimento turistico, quello ancora poco noto ma dalle grandi potenzialità, tutte da scoprire. Lo dimostra anche un altro dato della ricerca di CISET: l'88,4% delle aziende non organizza escursioni nei percorsi naturalistici. A piedi, su due ruote, a cavallo, ma anche in deltaplano e al lago, su piccole barche: le possibilità di vivere non solo con gli occhi e la mente, ma anche con il corpo gli splendidi paesaggi del territorio sono davvero moltissime. Eppure, non ancora del tutto sfruttate a pieno.

"Le Prealpi trevigiane, di cui la Denominazione del Superiore fa parte – spiega **Giovanni Carraro**, giornalista, escursionista, sommelier e autore di molti libri dedicati alle Prealpi trevigiane, dove racconta le montagne con un occhio alla vigna – sono dal punto di vista escursionistico meno note rispetto a realtà come quelle Alpine e Dolomitiche. In realtà sono un territorio splendido, tutto da scoprire, con ben 932 chilometri di itinerari, capace di far innamorare subito anche l'escursionista più smaliziato. Purtroppo su tutte queste possibilità pesa una grave mancanza dal punto di vista della presenza di tabella segnaletiche dei percorsi. Ci sono solo poche iniziative e spesso sono demandate ai singoli comuni, senza una vera strategia generale. Il risultato è che non esiste un coordinamento delle tabelle segnaletiche, alcune realizzate addirittura a mano. C'è, insomma, ancora molto lavoro da fare per la promozione delle escursioni sul territorio, e questo richiede un grande lavoro di squadra".

Anche **Mariateresa Montaruli**, blogger, gior-



nalista e web writer, vincitrice grazie al suo bile blog "Ladra di biciclette" del premio Giornalista Amica della Bicicletta Fiab 2018, evidenzia da parte del territorio una carenza di consapevolezza sulle potenzialità turistiche legate alle attività sportive, in particolare quelle dedicate agli appassionati delle due ruote. "Quello del Conegliano Valdobbiadene è un territorio dalle grandissime potenzialità a valenza cicloturistica. Pochi però lo sanno. Il grande boom del cicloturismo negli ultimi anni, con un grande interesse anche da parte di ciclisti stranieri verso l'Italia, ha portato con sé anche una concorrenza molto forte tra territori. È vero che il core business rimane il prodotto Prosecco Docg, ma è anche un territorio unico, dal paesaggio eccezionale per gli amanti delle due ruote, specie in fuoristrada, ma molto piacevole anche su strada. E, visto che è circondato da ciclovie importanti, come ad esempio la Venezia-Monaco, servirebbe anche la capacità di intercettare questi flussi turistici come anche di promuovere eventi importanti legati ad esempio alle Gran Fondo. Inoltre, bisognerebbe anche individuare e segnalare meglio i percorsi, sia su strada che off-road, magari con cartine ad hoc. Credo, quindi, che per il Conegliano Valdobbiadene si debba sviluppare una maggior consapevolezza interna delle potenzialità cicloturistiche, sensibilizzando maggiormente le cantine e creando dei tavoli di lavoro per capire esigenze e necessità del pubblico dei cicloturisti".

Mariateresa Montaruli

Grandi potenzialità le colline del Superiore le hanno anche nei confronti del turismo equestre, un prodotto di nicchia ma certamente da sviluppare e valorizzare, come spiega Paolo Riovanto, responsabile provinciale dell'associazione Natura a Cavallo: "certamente le colline del Conegliano Valdobbiadene, con gli splendidi e variegati paesaggi e l'eccellente proposta enogastronomica, sono adattissime per le passeggiate a cavallo. Tanto che proprio quest'anno qui, a Vidor, abbiamo tenuto il nostro raduno annuale, coinvolgendo 190 nostri soci e un gruppo di una trentina di cavalieri tedeschi con cui abbiamo un gemellaggio. Sono stati tre giorni splendidi di passeggiate e degustazioni di prodotti tipici, tra Valdobbiadene e Pianezze, con sfilata finale attraverso il centro di Treviso. A livello di presenza di segnaletica tabellare ad hoc, così come di punti di ristoro e box per cavalli, si potrebbe fare sicuramente di più. Ma c'è un progetto della Regione Veneto in cantiere, che potrebbe migliorare la situazione".
Di questo progetto regionale, che in parte comprende anche il territorio della Denominazione, ne parla **Giovanni Follador**, presidente del Comitato Unpli Veneto: "è un progetto promosso dalla Regione ancora in fase di costruzione,

che comprende l'area della dorsale prealpina e si chiama la Via delle Prealpi, consultabile anche al sito web www.laviadelleprealpi.it. Si tratta di un tour panoramico multiutenza, quindi dedicato al turismo equestre, a quello in mountain bike ed al trekking, che comprende dodici itinerari che si sviluppano su ampi sentieri e strade forestali, per un totale di 360 chilometri e collega il Lago di Garda alla Foresta del Cansiglio. Tre di questi itinerari interessano anche il territorio del Prosecco Superiore e sono quello delle malghe del Monte Cesen, quella del Nevegal e di Col Visentin e quello del Cansiglio. Attualmente il progetto sta interessandosi dell'aspetto dei servizi, cercando di ampliarne l'offerta, così come della mappatura delle strutture ricettive. Insomma, un'occasione unica per i turisti per scoprire panorami mozzafiato, vivere a contatto con le comunità locali e degustare le eccellenze enogastronomiche del territorio".

Giovanni Follador

Blogger e Superiore, *le ricette made in USA*

Le nuove partnership del Consorzio con due celebri portali del food & wine per aumentare la conoscenza del Prosecco Superiore nel mercato americano

Sono varie e numerose le attività di promozione che il Consorzio di Tutela intraprenderà nei mesi autunnali in Italia e all'estero, alcune delle quali prevedono la diffusione di contenuti di qualità dedicati al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg in ambito digitale. Un'importante fetta sarà rappresentata dalle azioni negli Stati Uniti, un mercato importante e centrale per la promozione del brand, dove la formazione e l'aumento della conoscenza del prodotto sono fondamentali. A questo scopo, il Consorzio di Tutela ha costruito delle partnership con due portali dedicati al food & beverage: Honest Cooking e Vindulge, attraverso i quali avrà la possibilità di raggiungere un'appassionata e interessata community di consumatori consapevoli, gourmets e wine lovers.

Honest Cooking è un magazine internazionale di cucina che collabora con numerosi giornalisti di food & beverage, blogger, food stylist, fotografi e chef; sebbene il focus principale siano le ricette, significativo spazio è dato anche ai viaggi (con attenzione particolare ai ristoranti e alle destinazioni dal lato più gourmet) e al beverage: birra, cocktail e, naturalmente, vino. La partnership con Honest Cooking prevede il coinvolgimento di sei wine e food blogger con profili diversi, che elaboreranno ricette e abbinamenti, diversi a seconda del loro target, sul Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg.

Vindulge è invece il blog di Mary Cressler, giornalista specializzata in wine/food/travel che in questo spazio condivide consigli su ricette e abbinamenti, con particolare attenzione all'arte del barbecue, classico momento di ritrovo americano, paragonabile al nostro "pranzo della domenica". Mary preparerà tre video, con altrettante ricette bbq da abbinare alle tipologie brut, extra dry e Superiore di Cartizze.

Tutti i materiali prodotti verranno come sempre ricondivisi e promossi anche tramite gli account social del Consorzio, su Facebook, Twitter, Instagram e Linkedin. Seguiteci!

Conegliano Valdobbiadene *News*

BOLLICINE DI NOTIZIE - Ottobre 2018 www.prosecco.it

In visita alla promettente Olanda

Lo scorso 5 settembre siamo volati a Rotterdam per incontrare un piccolo gruppo di operatori olandesi interessati ad approfondire la conoscenza del Conegliano Valdobbiadene attraverso un appassionante workshop di Fred Nijhuis, uno dei giornalisti enologici più affermati dei Paesi Bassi, area geografica strategica che sta dimostrando performance di penetrazione assolutamente interessanti per la Denominazione. Nel 2016 i Paesi del Benelux, di cui l'Olanda fa parte, hanno contribuito al 6,6% delle importazioni mondiali di vini spumanti, con un calo del valore dell'8% rispetto all'anno precedente. Tuttavia, in questi Paesi, il Prosecco Superiore Docg ha invece registrato una crescita di ben undici volte del volume delle esportazioni e del 74% in valore, rendendo quest'area il quarto mercato di esportazione.

Blogger e instagrammer sulle colline del Superiore

Settembre è senza dubbio uno dei mesi migliori per visitare le colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, ed è uno dei mesi più affollati per quanto riguarda gli incoming, ovvero i tour di giornalisti, blogger, buyer o Master of Wine. Non solo, ma anche esponenti dei settori viaggio, cucina e lifestyle, e esperti di mezzi di comunicazione meno tradizionali quali Youtube e Instagram, sono i benvenuti per creare un racconto della Denominazione. In quest'ottica, sono stati fatti degli inviti mirati a Maximilian Girardi, instagramer del settore vino conosciuto sul popolare social media come @supervinoitalia, e Elisa e Luca, autori del seguitissimo blog di viaggi "Mi prendo e mi porto via". Sia i contenuti già condivisi sui canali Instagram che i contenuti di prossima uscita su blog, Facebook e Youtube, sono stati ripostati sugli account del Consorzio.

Grande successo per la 100miglia

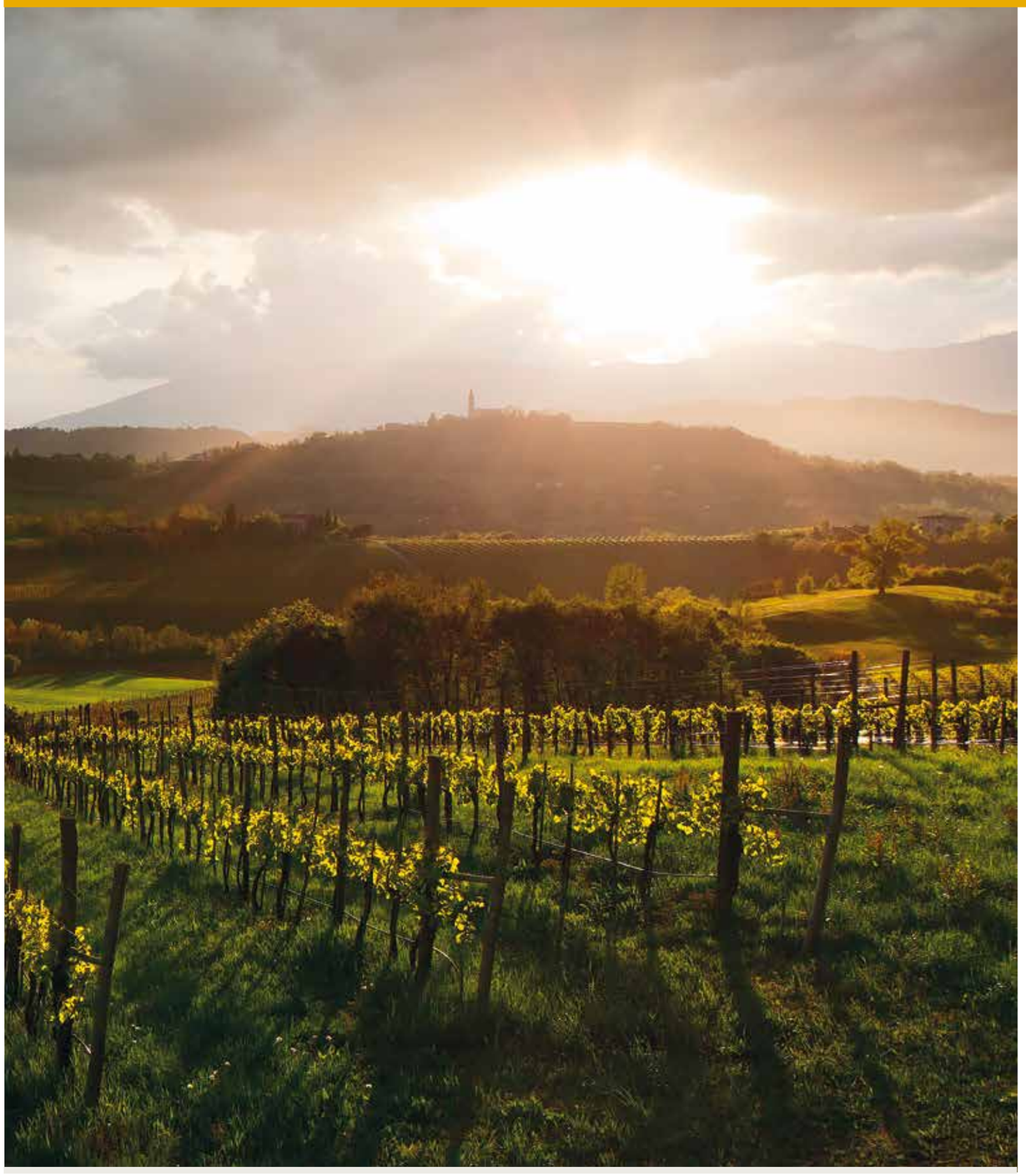
È stato un grande successo la 13ª edizione della 100miglia sulla Strada del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, corsa in auto d'epoca per scoprire lo straordinario paesaggio rurale delle colline dove nascono le bollicine più amate. Evento organizzato dall'Associazione Strada del Prosecco e Consorzio Tutela Vino Conegliano Valdobbiadene Docg, con la collaborazione tecnica del Club Serenissima Storico che ripercorre l'antica Strada del Vino, inaugurata nel lontano 1966. L'edizione 2018 si è svolta tra il 12 e 13 ottobre ed ha visto un programma esclusivo che ha coinvolte diverse cantine, le quali hanno accolto gli equipaggi delle prestigiose auto, i ristoratori, con ricche proposte di cucina del territorio, e la Dama Castellana, associazione storico-culturale che affonda le proprie radici nel Rinascimento Italiano che si è esibita con i propri figuranti, tamburi e sbandieratori.

Parlano della DOCG

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

QUOTIDIANI E PERIODICI CHE HANNO PARLATO DEL NOSTRO DISTRETTO

www.prosecco.it



Sempre ricco il panorama dei media che nei mesi scorsi ha parlato della nostra Denominazione, sia sulle edizioni cartacee dei quotidiani che su quelle online, come pure in diversi servizi televisivi. I temi più toccati sono stati quelli della sostenibilità, dei dati di crescita economica e dell'ultima vendemmia.

CULTURA E SOSTENIBILITÀ

Nell'edizione del 22 luglio, il settimanale Famiglia Cristiana dedica nella rubrica Weekend un servizio a "cinque luoghi speciali" con i consigli per un viaggio inedito alla scoperta di posti inusuali. Tra questi segnala l'Abbazia di Follina, descrivendola come luogo di "spiritualità tra le colline del Conegliano Valdobbiadene".

La Stampa del 27 luglio ha pubblicato un intervento a firma del presidente Innocente Nardi dal titolo "Basta pesticidi". La testata ha accolto e pubblicato la lettera che il presidente ha voluto inviare per rispondere a un precedente articolo piuttosto critico rispetto all'uso dei pesticidi nel territorio.

"Il Consorzio per la tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg – scrive il presidente – è impegnato da anni in molteplici progetti a favore della sostenibilità ambientale, primo fra tutti il Protocollo viticolo, codice di autoregolamentazione per la gestione sostenibile dei vigneti. Il Protocollo viticolo, inteso a ridurre l'impatto della chimica sul territorio, ha anticipato le normative ministeriali e dell'Unione Europea sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari. A oggi, è più severo delle leggi vigenti, escludendo diversi principi attivi tuttora ammessi dal Ministero della Salute, dalla Unione Europea e dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) e mettendone al bando altri (come Folpet, Mancozeb e dal 1° gennaio 2019 il Glifosato)".

ECONOMIA IN CRESCITA

Molti quotidiani analizzano l'andamento economico della Denominazione, segnalando gli incrementi positivi sia sul mercato interno che su quello estero. L'8 agosto Italia Oggi parla proprio di questo in un articolo a firma Andrea Settefonti dal titolo "Una doppia crescita per il Prosecco Docg", in cui intervista il presidente Nardi, che afferma:

"L'aspetto significativo è che questo prodotto viene distribuito in maniera equa tra Gdo, grossisti e HoReCa, settore dove sta crescendo. Si afferma oltre che come prodotto da aperitivo anche nella versione secca, come abbinamento ad una ristorazione moderna".

Il Messaggero

Su **Il Messaggero** del 26 agosto Carlo Ottaviano, nel suo pezzo "Spumanti italiani da record, il sorpasso sui bianchi", analizza nel dettaglio la forte espansione delle bollicine made in Italy, citando anche la nostra Denominazione, confrontata con il calo dei vini bianchi fermi, in cui il direttore dell'osservatorio del vino dell'Unione Italiana Vini, Carlo Flamini, spiega:
"Se c'è una tipologia di prodotto che coniuga crescita e concentrazione spinta dei mercati di destinazione, questa è lo spumante. Una sorta di anomalia, in quanto è molto più facile allargarsi orizzontalmente piuttosto che continuare a verticalizzare negli stessi punti, a mo' di trivella che deve perforare sempre più in profondità per trovare petrolio".

Il Sole 24 ORE

Lo scorso 2 agosto, nella rubrica Agrisole della versione online de **Il Sole 24 Ore**, il giornalista Giorgio dell'Orefice approfondisce il tema dell'export in un articolo dal titolo "La Brexit non esiste per il Prosecco Docg: vendite nel Regno Unito cresciute del 36,5%" che evidenzia come il Regno Unito sia al primo posto come performance nei mercati esteri, con una crescita record del +36,5% a valore. Il presidente Nardi, nell'articolo, spiega che:
"Siamo molto soddisfatti dei risultati raggiunti, sia in Italia che all'estero. Continuiamo nel nostro intento di valorizzare il nostro prodotto coinvolgendo un pubblico sempre più ampio di neofiti che si avvicinano al mondo dell'enogastronomia di qualità, e nello stesso tempo testimoniano l'impegno dei produttori del Conegliano Valdobbiadene verso una sempre maggiore ricerca di innovazione".

IN TV

Due le presenze televisive del Consorzio, entrambe con anticipazioni sulla vendemmia 2018. La prima è stata in un servizio del 9 agosto andato in onda sul **Tg1** di Rai Uno, in cui si è spiegato come:
"… per i vini del Conegliano Valdobbiadene la vendemmia sarà anticipata grazie all'andamento climatico favorevole, un giusto equilibrio di pioggia, sole e ventilazione per una vendemmia di assoluta qualità e con una quantità di circa qualche punto percentuale in più rispetto allo scorso anno".

Sempre su Rai Uno, il 21 agosto, l'edizione estiva de **La vita in diretta** ha realizzato un collegamento sul territorio, intervistando il presidente Nardi, un consulente tecnico del Consorzio ed un ristoratore. In particolare, Nardi ha raccontato che:
"Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore utilizza la glera, una varietà di vitigno che dona un'uva particolarmente generosa che trova ottimo terreno di produzione in queste colline, particolarmente ripide ed esposte al sole, dove c'è uno sbalzo di temperatura termica significativo dal giorno alla notte. Ed è un territorio davvero importante da un punto di vista economico".

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
Via Giazzera, 12 - 31051 Follina TV - 333 8050852
info@abbaziafollina.com - www.abbaziafollina.com

ADAMI
Via Rovede, 27 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 982110 - info@adamispumanti.it
www.adamispumanti.it

ADAMO CANEL
Via Castelletto, 73 - Col San Martino
31010 Farra di Soligo TV - 0438 898112
canel@tmn.it - www.canel.it

AGOSTINETTO BRUNO
Strada Piander, 7 - Saccol
31049 Valdobbiadene TV - 0423 972884
info@agostinetto.com - www.agostinetto.com

AL CANEVON
Via Cal Piandre 10 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 972403 - info@alcanevon.it - www.alcanevon.it

ALTERIVE
Via Giarentine, 7 - Col San Martino
31010 Farra di Soligo TV - 0438 898187
alterivezilli@libero.it

ANDREA DA PONTE
Corso Mazzini, 14 - 31015 Conegliano TV
0438 933011 - freschet@daponte.it - www.daponte.it

ANDREOLA
Via Cavre, 19 - 31010 Farra di Soligo TV
0438 989379 - info@andreola.eu - www.andreola.eu

ASTORIA
Via Castellana - 31020 Refrontolo TV - 0423 6699
info@astoria.it - www.astoria.it

BACIO DELLA LUNA
Via Rovede, 36 - Colbertaldo 31020 Vidor TV - 0423 983111
info@baciodellaluna.it - www.baciodellaluna.it

BALDI
Via Marcorà, 76 - Ogliano 31015 Conegliano TV
333 4266341 - info@proseccobaldi.it
www.proseccobaldi.it

BALLANCIN LINO
Via Drio Cisa, 11 - Solighetto 31053 Pieve di Soligo TV
0438 842749 - viniballancin@viniballancin.com
www.viniballancin.com

BELLENDA
Via Giardino, 90 - Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV
0438 920025 - info@bellenda.it - www.bellenda.it

BELLUSSI
Via Erizzo, 215 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 983411 - info@bellussi.com - www.bellussi.com

BEPIN DE ETO
Via Colle, 32/A - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438 486877 - info@bepindeeto.it - www.bepindeeto.it

BERNARDI PIETRO E FIGLI
Via Mercatelli, 10 - Sant'anna 31058 Susegana TV
0438 781022 - info@bernardivini.com - www.bernardivini.com

BIANCAVIGNA
Via Montenero, 8/C - 31015 Conegliano TV
0438 788403 - info@biancavigna.it
www@biancavigna.it

BISOL DESIDERIO E FIGLI
Via Follo, 33 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900138 - info@bisol.it - www.bisol.it

BORGO ANTICO
Str. Delle Spezie, 39 - Ogliano 31015 Conegliano TV
0438 788111 - info@borgoanticovini.com
www.borgoanticovini.com

BORGO COL
Via Col, 11 - 31051 Follina TV - 0438 970658
info@alcol.tv - www.alcol.tv

BORGO MOLINO
Via Fontane, 3 - Roncadelle 31024 Ormelle TV
0422 851625 - info@borgomolino.it
www.borgomolino.it

BORGOLUCE
Loc. Musile, 2 - 31058 Susegana TV - 0438 435287
info@borgoluce.it - www.borgoluce.it

BORTOLIN ANGELO
Via Strada di Guia, 107 - Guia 31049 Valdobbiadene TV
0423 900125 - info@bortolinangelo.com
www.bortolinangelo.com

BORTOLIN F.LLI
Via Menegazzi, 5 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900135 - info@bortolin.com - www.bortolin.com

BORTOLOMIOL
Via Garibaldi, 142 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 9749 - info@bortolomiol.com - www.bortolomiol.com

BOTTEGA
Via A.Bottega, 2 - Bibano 31010 Godega di Sant'Urbano TV
0438 4067 - info@alexander.it - www.alexander.it

BRANCHER
Via Dei Pra', 23/A - Col San Martino 31010 Farra di Soligo TV
0438 898403 - mail@brancher.tv - www.brancher.tv

BUFFON GIORGIO
Via Ferrovia, 18 - Castello Roganzuolo 31020 San Fior TV
0438 400624 - buffonq@tiscalinet.it - www.vinibuffon.it

BUOSI PAOLO
Via Della Vittoria, 63 - 31020 Refrontolo TV
0438 894109 - paolobuosi@gmail.com

BUSO BENIAMINO
Via Casale Vacca, 3 - 31050 Miane TV
0438 893130 - dianabuso85@libero.it

CA' DAL MOLIN
Via Cornoler, 22 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 981017 - cadalmolin@pec.it

CA' DEI ZAGO
Via Roccolo, 6 - San Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene TV - 0423975395
info@cadeizago.it - www.cadeizago.it

CA' NELLO
Via Cesen, 5 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 900640 - info@canello.com - www.canello.com

CA' SALINA
Strada San Stefano, 2 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 975296 - info@casalinaprosecco.it
www.casalinaprosecco.it

CA' VITTORIA
Strada delle Caneve, 33 - 31015 Conegliano TV
0438 60751 - info@cavittoria.com - www.cavittoria.com

CAMPION
Via Campion, 2 - San Giovanni 31049 Valdobbiadene TV
0423 980432 - info@campionspumanti.it
www.campionspumanti.it

CANELLA
Via Fiume, 7 - 30027 San Donà di Piave VE
0421 52446 - info@canellaspa.it - www.canellaspa.it

CANEVEL
Via Roccat e Ferrari, 17 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 975940 - segreteria@canevel.it - www.canevel.it

CANTINA BERNARDI
Via Colvendrame, 25 - 31020 Refrontolo TV - 0438 894153
bernardi@cantinabernardi.it - www.cantinabernardi.it

CANTINA COLLI DEL SOLIGO
Via L. Toffolin, 6 - Solighetto 31053 Pieve di Soligo TV
0438 840092 - info@collisoligo.com - www.collisoligo.com

CANTINA DI CONEGLIANO E VITTORIO VENETO
Via del Campardo, 3 - San Giacomo 31029 Vittorio Veneto TV
0438 500209 - info@cantinavittorio.it

CANTINA PONTE VECCHIO
Via Montegrappa, 47 - 31020 Vidor TV - 0423 981363
info@pontevecchio.tv.it - www.pontevecchio.tv.it

CANTINA PROGETTIDIVINI
Via I° Settembre, 20 - Soligo 31010 Farra di Soligo TV
0438 983151- info@progettidivini.com - www.progettidivini.it

CANTINE MASCHIO
Strada Provinciale Cadore Mare, 2 - 31020 Vazzola TV
0438 794115 - cantinemaschio@riunite.it
www.cantinemaschio.it

CANTINE UMBERTO BORTOLOTTI
Via Arcane, 6 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 975668 - info@bortolotti.com - www.bortolotti.com

CANTINE VEDOVA
Via Erizzo, 6 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 972037
cantine@cantinevedova.com - www.cantinevedova.com

CARMINA
Via Mangesa, 10 - 31015 Conegliano TV - 0438 23719
info@carmina.it - www.carmina.it

CARPENE' MALVOLTI
Via A. Carpene', 1 - 31015 Conegliano TV - 0438 364611
info@carpene-malvolti.com - www.carpene-malvolti.com

CASALINI ANDREA
Via Scandolera, 84 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 987154 - info@casalinispumanti.it
www.casalinispumanti.it

CASE BIANCHE
Via Barriera, 41 - 31058 Susegana TV
0438 64468 - info@colsandago.com - www.colsandago.it

CASELLE
Via Cavalier, 1 - San Giovanni 31049 Valdobbiadene TV
0423 987357 - infocaselle@gmail.com

CENETAE
Via J. Stella, 34 - 31029 Vittorio Veneto TV - 0438 552043
segreteria@idsc-vv.it - www.cenetae.it

CEPOL
Via Roccat e Ferrari, 28 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 973746 - info@cepol.eu

CESCHIN GIULIO
Via Colle, 13 - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438 486676 - mceschin1884@yahoo.com

CIODET
Via Piva, 104 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 973131
prosecco@ciodet.it - www.ciodet.it

COL DEL LUPO
Via Rovede, 37 - 31020 Vidor TV - 0423 980249
info@coldellupo.it - www.coldellupo.it

COLVETORAZ
Strada delle Treziese, 1 - 31049 S.Stefano di
Valdobbiadene TV - 0423 975291
info@colvetoraz.it - www.colvetoraz.it

COLESEL
Via Vettorazzi e Bisol, 4 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 901055 - info@colesel.it - www.colesel.it

COLSALIZ
Via Colvendrame, 48/B - 31020 Refrontolo TV
0438 894026 - info@colsaliz.it - www.colsaliz.it

COLVENDRA'
Via Liberazione, 39 - 31020 Refrontolo TV - 0438 894265
info@colvendra.it - www.colvendra.it

CONTE COLLALTO
Via Xxiv Maggio, 1 - 31058 Susegana TV - 0438 435811
info@cantine-collalto.it - www.cantine-collalto.it

CONTE LOREDAN GASPARINI
Via Martignago Alto, 23 - Venegazzù
31040 Volpago del Montello TV - 0423 870024
info@loredangasparini.it - www.loredangasparini.it

CORRAZIN
Via Scandolera, 46 - 31020 Vidor TV - 0423 985100
info@proseccocorazzin.com - www.proseccocorazzin.com

DAL DIN
Via Montegrappa, 29 - 31020 Vidor TV - 0423 987295
daldin@daldin.it - www.daldin.it

DE RIZ LUCA
Via Pianale 72,A - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438 784115 - info@proseccoderiz.it
www.proseccoderiz.it

DEA
Vicolo Longher, 3 - Bigolino 31049 Valdobbiadene TV
0423 971017 - info@dearivalta.it - www.dearivalta.it

DOMUS PICTA
Via Arcol, 51 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 973971
info@domus-picta.com - www.domus-picta.com

DRUSIAN FRANCESCO
Via Anche, 1 - Bigolino 31049 Valdobbiadene TV
0423 982151 - drusian@drusian.it - www.drusian.it

DUCA DI DOLLE
Via Piai Orientali, 5 - Rolle 31030 Cison di Valmarino TV
0438 975809 - info@ducadidolle.it
www.ducadidollewinery.com

FASOL MENIN
Via Fasol Menin, 22/B - 31049 Valdobbiadene TV
0423 974262 - myprosecco@fasolmenin.com
www.fasolmenin.com

FOLLADOR
Via Gravette, 42 - 31010 Farra di Soligo TV - 0438 898222
info@folladorprosecco.com - www.folladorprosecco.com

FOSS MARAI
Via Strada Di Guia 109 - Guia 31049 Valdobbiadene TV
0423 900560 - info@fossmarai.it - www.fossmarai.it

FRASSINELLI GIANLUCA
Via Della Vittoria, 7 - 31010 Mareno di Piave TV
0438 30119 - info@frassinelli.it - www.frassinelli.it

FRATELLI COLLAVO
Via Fossetta, 4 - 31049 Valdobbiadene TV - 333 5824047
info@fratellicollavo.com - www.fratellicollavo.com

FRATELLI GATTO CAVALIER
Via Cartizze, 1 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 985338
info@fratelligattocavalier.it - www.fratelligattocavalier.it

FROZZA
Via Martiri, 31 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 987069 - valdobbiadene@frozza.it - www.frozza.it

FURLAN
Vicolo Saccon, 48 - 31020 San Vendemiano TV
0438 778267 - info@furlanvini.com - www.furlanvini.com

GARBARA
Via Menegazzi, 19 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900155 - info@garbara.it - www.garbara.it

GEMIN
Via Erizzo, 187 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 975450
info@spumantigemin.it - www.spumantigemin.it

GIAVI
Via Molena, 32 - 31015 Conegliano TV - 0438 411949
info@giavi.it - www.giavi.it

GREGOLETTO
Via S. Martino, 81 - Premaor 31050 Miane TV
0438/970463 - info@gregoletto.com - www.gregoletto.com

GUIA
Via Fontanazze, 2/A - Guia 31049 Valdobbiadene TV
0423 900421 - info@aziendaagricolaguia.com
www.aziendaagricolaguia.it

I BAMBOI
Via Brandolini, 13 - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438/787038 - ibamboi@tmn.it

IL COLLE
Via Colle, 15 - 31020 S.Pietro di Feletto TV
0438 486926 - info@proseccoilcolle.it
www.proseccoilcolle.it

IL FOLLO
Via Follo, 36 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 901092 - info@ilfollo.it - www.ilfollo.it

LA CASA VECCHIA
Via Callonga, 8-12 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900160 - info@lacasavecchia.it
www.lacasavecchia.it

LA CASTELLA
Via Castella 26 - 31020 San Pietro di Feletto TV
331 9051571 - la.castella@libero.it

LA FARRA
Via San Francesco, 44 - 31010 Farra di Soligo TV
0438 801242 - info@lafarra.it - www.lafarra.it

LA MARCA
Via Baite, 14 - 31046 Oderzo TV - 0422 814681
lamarca@lamarca.it - www.lamarca.it

LA RIVA DEI FRATI
Via del Commercio, 31 - 31041 Cornuda TV - 0423 639798
info@rivadeifrati.it - www.rivadeifrati.it

LA SVOLTA
Via Condel 1 -31020 San Pietro di Feletto TV
0438 784251 - info@proseccolasvolta.it
www.proseccolasvolta.it

LA TORDERA
Via Alne' Bosco, 23 - 31020 Vidor TV - 0423 985362
info@latordera.it - www.latordera.it

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

L'ANTICA QUERCIA
Via Cal di Sopra, 8 - Scomigo 31015 Conegliano TV
0438 789344 - info@anticaquercia.it - www.anticaquercia.it

LE BERTOLE
Via Europa, 20 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 975332
info@lebertole.it - www.lebertole.it

LE COLTURE
Via Follo, 5 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900192 - info@lecolture.it - www.lecolture.it

LE CONTESSE
Via Cadorna, 39 - Tezze 31020 Vazzola TV - 0438 28795
lecontesse@lecontesse.it - www.lecontesse.it

LE MANZANE
Via Maset, 47/B - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438 486606 - info@lemanzane.it - www.lemanzane.it

LE RIVE DE NADAL
Via dei Cavai, 42 - 31010 Farra di Soligo TV - 0438 801315
info@lerivedenadal.com - www.lerivedenadal.com

LE RUGHE
Via San Liberale, 57 - 31015 Gaiarine TV - 0434 75033
info@proseccolerughe.com - www.proseccolerughe.eu

LE VOLPERE
Via Ugo Cecconi, 13 - 31010 Farra di Soligo TV
0438 801204 - info@levolpere.it - www.levolpere.it

LUCCHETTA MARCELLO
Via Calpena, 38 - 31015 Conegliano TV - 0438 32564
info@lucchettavini.com - www.lucchettavini.com

MACCARI
Via Olivera, 21 - 31015 Conegliano TV - 0438 400350
spumanti@maccarivini.it - www.maccarivini.it

MALIBRAN
Via Barca II°, 63 - 31058 Susegana TV - 0438 781410
info@malibranvini.it - www.malibranvini.it

MANI SAGGE
Corso Vittorio Emanuele II°, 39 - 31015 Conegliano - TV
347 3917208 - m.cescon@manisagge.com
www.manisagge.com

MARCHIORI
Via Rialto, 3 - 31010 Farra di Soligo TV - 0438 801333
info@marchioriwines.com - www.marchioriwines.com

MARSURA NATALE
Strada Fontanazze, 4 - 31049 Valdobbiadene TV -
0423 901054 - info@marsuraspumanti.it
www.marsuraspumanti.it

MARSURET
Via Barch, 17 - Guia 31049 Valdobbiadene TV
0423 900139 - marsuret@marsuret.it - www.marsuret.it

MASCHIO BENIAMINO
Via San Michele, 70 - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438 450023 - info@beniaminomaschio.it
www.beniaminomaschio.it

MASOTTINA
Via Bradolini, 54 - Castello Roganzuolo 31020 San Fior TV
0438 400775 - info@masottina.it - www.masottina.it

MASS BIANCHET
Via Soprapiana, 42 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 987427 - info@massbianchet.com
www.massbianchet.com

MEROTTO
Via Scandolera, 21 - Col San Martino
31010 Farra di Soligo TV - 0438 989000
merotto@merotto.it - www.merotto.it

MIONETTO
Via Colderove, 2 - 31049 Valdobbiadene TV - 0423 9707
info@mionetto.it - www.mionetto.it

MONCADER
Via Castelletto, 63 - Col San Martino 31010 Farra di Soligo TV
0438 989143 - info@moncader.it - www.moncader.it

MONGARDA
Via Canal Nuovo, 8 - Col San Martino 31010
Farra di Soligo TV - 0438 989168
info@mongarda.it - www.mongarda.it

MONTESEL
Via S. Daniele, 42 - Colfosco 31058 Susegana TV
0438 781341 - info@monteselvini.it - www.monteselvini.it

MORET VINI
Via Condel 2 - 31020 San Pietro di Feletto TV
340 0839642 - info@moretvini.it - www.moretvini.it

MORO SERGIO
Via Crede, 10 - Col San Martino 31010 Farra di Soligo TV
0438/898381- info@morosergio.it - www.morosergio.it

NANI RIZZI
Via Stanghe, 22 - Guia 31049 Valdobbiadene TV
0423 900645 - info@nanirizzi.it - www.nanirizzi.it

NARDI GIORDANO
Via Piave, 13 - Soligo 31010 Farra di Soligo TV
0438 82458 - info@nardigiordano.com
www.nardigiordano.com

NINO FRANCO
Via Garibaldi, 147 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 972051 - info@ninofranco.it - www.ninofranco.it

PEDERIVA
Via Cal Del Grot, 1/1 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 900143 - info@spumanti.pederiva.com
www.spumantipederiva.com

PERLAGE
Cal del Muner, 16 - Soligo 31010 Farra di Soligo TV
0438 900203 - info@perlagewines.com
www.perlagewines.com

PRAPIAN
Via Arfanta 9 - Loc. Prapian, Arfanta 31020 Tarzo TV
049 9385023 - mail@sacchettovini.it - www.sacchettovini.it

REBULI ANGELO
Via Str. Nuova di Saccol, 40 - Saccol 31049 Valdobbiadene TV
0423 973307 - info@rebuli.it - www.rebuli.it

RICCARDO
Via Cieca D'Alne', 4 - 31020 Vidor TV - 0423 985248
info@proseccoriccardo.com - www.proseccoriccardo.com

RIVA GRANDA
Via Canal Vecchio, 5/A - Col San Martino
31010 Farra di Soligo TV - 0438 987022
info@proseccorivagranda.it
www.proseccorivagranda.it

ROCCAT
Via Roccat e Ferrari, 1 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 972839 - info@roccat.com - www.roccat.com

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

RUGGERI
Via Pra' Fontana, 4 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 9092 - ruggeri@ruggeri.it - www.ruggeri.it

S.I.V.AG.
Via Ongaresca, 34 - 31020 San Fior TV
0438 76418 - info@sivag.it - www.sivag.it

SALATIN
Via Doge Alvise IV, 57 - Mocenigo 31016 Cordignano TV
0438 995928 - info@salatinvini.com - www.salatinvini.com

SAN GIOVANNI
Via Manzana, 4 - 31015 Conegliano TV - 0438 31598
vinisangiovanni@libero.it - www.vinivcolasangiovanni.it

SAN GIUSEPPE
Via Po, 10/A - 31020 San Pietro di Feletto TV
0438 450526 - vini.sangiuseppe@libero.it
www.aziendaagricolasangiuseppe.it

SAN GREGORIO
Via S.Gregorio, 18 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 975534 - info@proseccosangregorio.it
www.proseccosangregorio.it

SANFELETTO
Via Borgo Antiga, 39 - 31020 S.Pietro di Feletto TV
0438 486832 - sanfeletto@sanfeletto.it - www.sanfeletto.it

SANTA EUROSIA
Via Cima, 8 - 31049 Valdobbiadene TV - 0438 973236
info@santaeurosia.it - www.santaeurosia.it

SANTA MARGHERITA
Via Ita Marzotto, 8 - 30025 Fossalta di Portogruaro VE
0421 246111 - santamargherita@santamargherita.com
www.santamargherita.com

SANTANTONI
Via Cimitero, 52 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900226 - info@santantoni.it - www.santantoni.it

SCANDOLERA
Via Scandolera, 95 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 985107 - info@scandolera.it - www.scandolera.it

SCOTTA' EVANGELISTA
Via Cal Santa, 10 - 31053 Pieve di Soligo TV
0438 83075 - info@cantinascotta.it
www.cantinascotta.it

SCUOLA ENOLOGICA
Via XXVIII Aprile, 20 - 31015 Conegliano TV
0438 61421 - scuolaenologica@isisscerletti.it

SERRE SPUMANTI
Via Casale Vacca, 8 - Combai 31050 Miane TV
0438 893502 - info@proseccoserre.com
www.proseccoserre.com

SILVANO FOLLADOR
Via Callonga, 11 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 900295 - info@silvanofollador.it
www.silvanofollador.it

SIRO MEROTTO
Via Castelletto, 88 - 31010 Farra di Soligo TV
0438 989156 - info@siromerotto.it - www.siromerotto.it

SOCIETA' AGRICOLA MIOTTO
Via Scandolera, 24 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 985095 - info@cantinamiotto.it
www.cantinamiotto.it

SOMMARIVA
Via Luciani, 16/A - 31020 S. Pietro di Feletto TV
0438 784316 - info@sommariva-vini.it
www.sommariva-vini.it

SORELLE BRONCA
Via Martiri, 20 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 987201 - info@sorellebronca.com
www.sorellebronca.com

SPAGNOL - COL DEL SAS
Via Scandolera, 51 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 987177 - info@coldelsas.it - www.coldelsas.it

TANORE'
Via Mont, 4 - San Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene TV - 0423 975770
info@tanore.it www.tanore.it

TENUTA 2 CASTELLI
Via Cucco, 23 - Collalto 31058 Susegana TV
0422 836790 - info@2castelli.it - www.2castelli.com

TENUTA DEGLI ULTIMI
Via Gen. Armando Diaz, 18 - 31015 Conegliano TV
0438 32888 - sebastiano@degliultimi.it
www.degliultimi.it

TENUTA ELISEO
Via Marcora', 70 - Ogliano 31015 Conegliano TV
348 5207710 - bianchi.fred@gmail.com

TENUTA TORRE ZECCHEI
Via Capitello Ferrari, 1-3c - 31049 Valdobbiadene TV
0423 976183 - info@torrezecchei.it
www.torrezecchei.it

TERRE DI OGLIANO
Via Ss.Trinita', 58 - Ogliano 31015 Conegliano TV
0438 400775 - info@masottina.it

TERRE DI SAN VENANZIO
Via Capitello Ferrari, 1 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 974083 - info@terredisanvenanzio.it
www.terredisanvenanzio.it

TOFFOLI
Via Liberazione, 26 - 31020 Refrontolo TV - 0438 978204
toffoli@proseccotoffoli.it - www.proseccotoffoli.it

TONON VINI
Via Carpesica, 1 - Carpesica 31029 Vittorio Veneto TV
0438 920004 - info@vinitonon.com - www.vinitonon.com

TORMENA ANGELO
Via Martiri della Liberazione, 7
Colbertaldo 31020 Vidor TV - 0423 987082
info@prosecco-tormena.it - www.prosecco-tormena.it

TORMENA F.LLI
Via Roma, 177 - Colbertaldo 31020 Vidor TV
0423 987623 - info@tormenafratelli.it
www.tormenafratelli.it

VAL DE CUNE
Via Spinade, 41 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 901112 - info@valdecune.it - www.valdecune.it

VAL D'OCA
Via San Giovanni, 45 - San Giovanni
31049 Valdobbiadene TV - 0423 982070
valdoca@valdoca.com - www.valdoca.com

VALDELLOVO
Via Cucco, 29 - Collalto 31058 Susegana TV
0438 981232 - info@valdellovo.it - www.valdellovo.it

VALDO
Via Foro Boario, 20 - 31049 Valdobbiadene TV
0423 9090 - info@valdo.com - www.valdo.com

VALDOC SARTORI
Via Menegazzi, 7 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene TV - 0423 900278
info@valdocsartori.it - www.valdocsartori.it

VARASCHIN MATTEO
Strada Chiesa, 10 - San Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene TV - 0423 973553
info@varaschin.com - www.varaschin.com

VETTORI ARTURO
Via Borgo America, 26 - 31020 S.Pietro di Feletto TV
0438 34812 - info@vinivettori.it - www.vinivettori.it

VIGNE DORO
Via Colombo Cristoforo, 74 - 31015 Conegliano TV
0438 410108 - info@vignedoro.it - www.vignedoro.it

VIGNE MATTE
Via Tea, 8 - Rolle 31030 Cison di Valmarino TV
0438 975798 - info@vignematte.it - www.vignematte.it

VIGNE SAVIE
Via Follo, 26 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900235 - info@vignesavie.it - www.vignesavie.it

VIGNETO VECIO
Via Grave, 8 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene TV
0423 900338 - info@vignetovecio.it
www.vignetovecio.it

VILLA MARIA
Via San Francesco, 15 - 31010 Farra di Soligo TV
0438 801121 - info@villamaria-spumanti.it
www.villamaria-spumanti.it

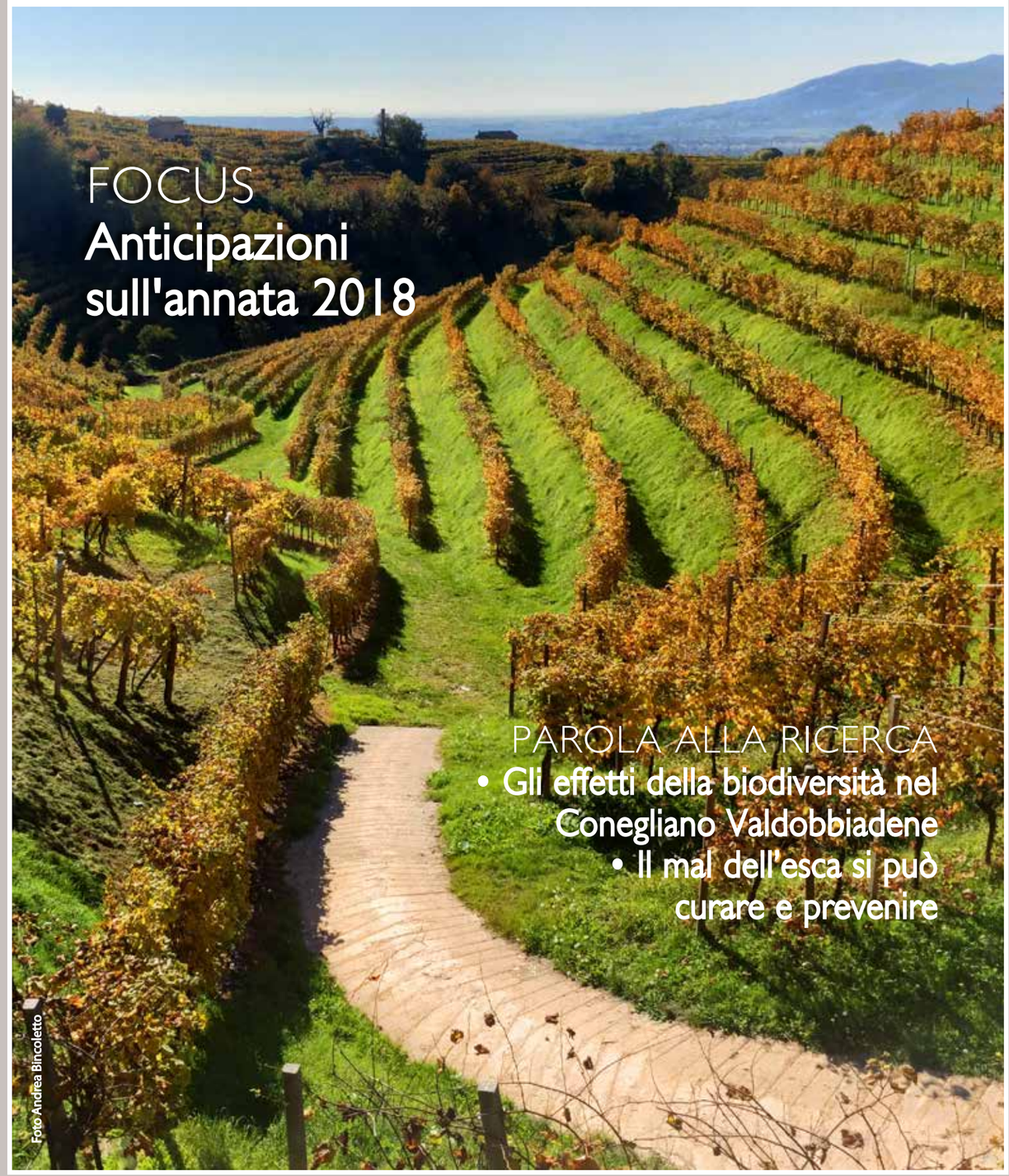
VILLA SANDI
Via Erizzo, 113/B - 31035 Crocetta del Montello TV
0423 976299 - info@villasandi.it - www.villasandi.it

VINICOLA SERENA
Via C. Bianchi, 1 - 31015 Conegliano TV - 0438 2011
info@vinicolaserena.com - www.vinicolaserena.com

ZARDETTO
Via Martiri delle Foibe, 18 - 31015 Conegliano TV
0438 394969 - info@zardettoprosecco.com
www.zardettoprosecco.com

ZUCCHETTO PAOLO
Via Cima, 16 - San Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene TV - 0423 972311
sales@zucchetto.com - www.zucchetto.com

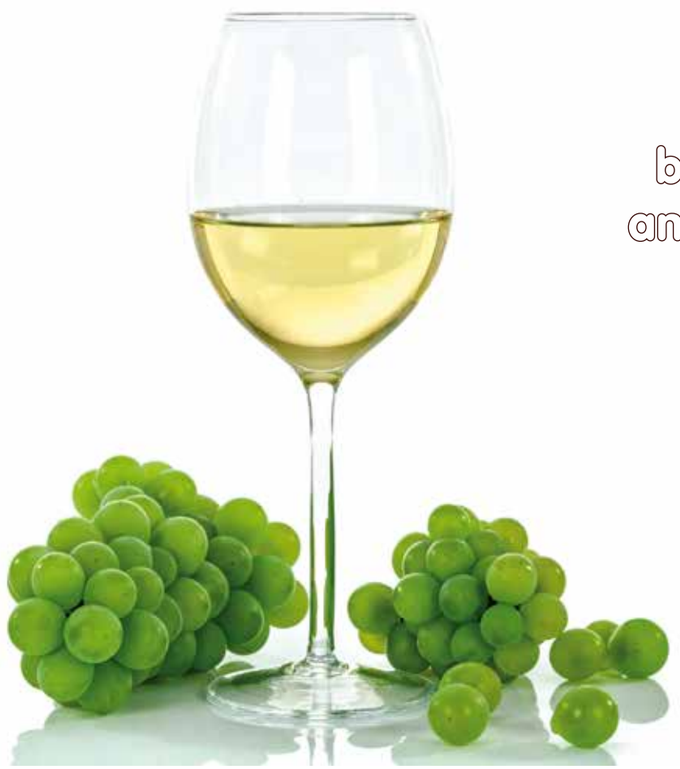
Conegliano Valdobbiadene
IN STAGIONE
Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE DAL 1876
Numero 3
Ottobre 2018
TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE
Redazione a cura di Uva Sapiens (Leone Braggio e Roberto Merlo)



AGROPIAVE S.R.L.

AGRIMARCA

Mezzi e tecniche per la moderna viticoltura



Vendita prodotti per la viticoltura, assistenza tecnica, barbatelle, fertilizzanti, analisi fogliari e terreno, prodotti e accessori per impianti vigneto, sementi e mangimi

Agropiave srl
Via Ormelle 25 - San Polo di Piave (TV)
Tel. 0422 855 012 Fax 0422 855 253
E-mail: info@agropiave.it www.agropiave.it

Filiale di Farra di Soligo
Via Cal della Madonna, 54/A - Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438 900 389 E-mail: filialedifarra@agropiave.it

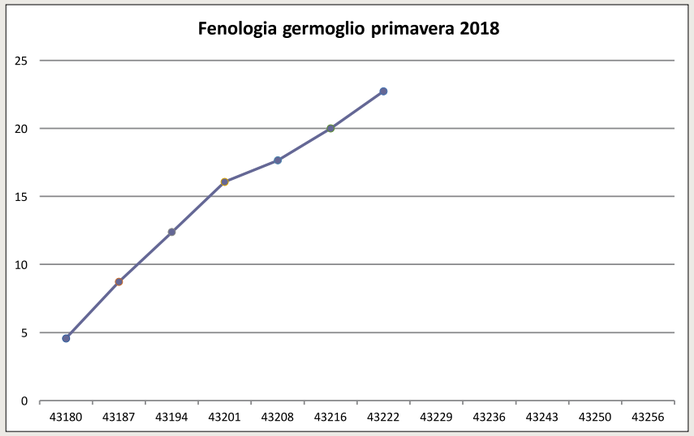
Agrimarca srl
Via Crevada 83/C, Z.I. - San Pietro di Feletto (TV)
Tel. 0438 60342 Fax 0438 457323
E-mail: info@agrimarca.it www.agrimarca.it

ANTICIPAZIONI SULL'ANNATA 2018

Una sintesi delle principali caratteristiche che hanno contraddistinto l'ultima annata viticola. Tutti gli argomenti qui descritti saranno ampiamente sviluppati nello speciale "Bolle d'Annata", in uscita per la fine dell'anno

Ogni annata viticola presenta andamenti metereologici peculiari per i quali si caratterizza; anche il 2018 ha avuto specificità interessanti che nel presente articolo cercheremo di evidenziare per i caratteri principali, ma che saranno descritte in maniera dettagliata e puntuale nello speciale "Bolle d'Annata 2018". Relativamente alla Glera, la comparsa delle punte verdi si è verificata nel nostro areale verso la metà del mese di aprile, periodo che cronologicamente risulta essere poco in linea col recente passato, visto il costante anticipo fenologico che si sta verificando negli ultimi anni. Nel periodo immediatamente successivo a questo germogliamento non precoce, i viticoltori del Conegliano Valdobbiadene ricorderanno certamente un andamento termico primaverile particolarmente mite. In tutta la seconda metà del mese di aprile 2018 le temperature medie all'interno della denominazione si sono mantenute in modo pressoché costante vicino ai 20 °c, superando peraltro in alcune giornate i massimi storici degli ultimi 20 anni. L'andamento termico favorevole di tutta la seconda metà di aprile non è stato accompagnato da condizioni di carenza idrica, sia per le piogge verificatesi precedentemente, sia per alcuni eventi piovosi verificatisi nel periodo in questione, che hanno garantito una buona idratazione dei suoli. Le favorevoli condizioni termiche e di disponibilità idrica hanno determinato un accrescimento dei germogli eccezionalmente rapido, che ha raggiunto valori di 5 foglie/settimana, consentendo alle viti di guadagnare il ritardo fenologico presente al germogliamento.

Il rapido accrescimento della vite è stato accompagnato poi nel 2018 anche da una fioritura precoce; mediamente nel territorio della DOCG Conegliano Valdobbiadene la varietà Glera ha avuto un inizio fioritura all'inizio della terza decade di maggio, all'incirca attorno al giorno 20. Come sempre la zona a sud- est della denominazione ha fiorito alcuni giorni in anticipo rispetto la zona a nord-ovest: il giorno 24 maggio la stazione di Conegliano aveva già l'80% di caliptre cadute mentre quella di Valdobbiadene "solo" il 30%. L'inizio precoce della fioritura ha avuto poi ripercussioni in termini di un altrettanto precoce inizio della maturazione delle uve: la Glera infatti ha iniziato la propria fase di invaiatura nel corso della terza decade del mese di luglio, con il sopracitato anticipo dell'areale sud-est rispetto a quello nord-ovest. L'andamento meteorologico del periodo a cavallo tra la seconda parte del mese di luglio e la prima parte del mese di agosto è stato caratterizzato da elevate temperature e scarse precipitazioni, delineando un quadro climatico che ha rallentato la fisiologia delle viti, rallentando anche il processo di maturazione.



Per quanto sopra riportato, la vendemmia, che si ipotizzava particolarmente anticipata

NEPTUNE PC
PERMANENTLY UNIFORM

IL NUOVO GOCCIOLATORE
AUTO-COMPENSANTE DI TORO

L'ala gocciolante auto-compensante **Neptune PC**
è disponibile in due versioni:
ANTI-SIFONE e **ANTI-GOCCIA**

TORO®
Ag Irrigation

AGENZIA CON DEPOSITO
Mob. 335.72.64.399

TORO-AG.IT

I.S.E. s.r.l. - Via dell'Artigianato, 1-3 - 00065 Fiano Romano (Roma), Italy - Tel. (+39) 0765 40191 YouTube www.youtube.com/ISEontheweb

nell'anno in corso, è in realtà iniziata nel Conegliano Valdobbiadene in modo significativo, nel corso della seconda settimana del mese di settembre, favorita anche dalle precipitazioni che si sono verificate a partire dalla fine del mese di agosto.

Da un punto di vista sanitario, il 2018, pur nel contesto della variabilità metereologica che distingue la denominazione, si è caratterizzata per un rischio fitosanitario che ha espresso la massima "pressione" nel corso del mese di maggio, a causa dei frequenti eventi piovosi che si sono susseguiti. Le infezioni, prevalentemente peronosporiche, avute nel corso del mese di maggio, sono state in generale controllate con successo dai viticoltori grazie anche ad un andamento meteo di giugno con piogge che, seppur consistenti, hanno lasciato intervalli di tempo stabile che hanno consentito una efficace esecuzione degli interventi di difesa. Ulteriore particolarità del 2018 è stata l'esigua presenza nel territorio della denominazione delle tignole. I voli di Eupecilia ambiguella, ma in particolare di Lobesia botrana, che ricordiamo essere la più insidiosa tra le due specie, sono stati numericamente sempre contenuti. Il ridotto rischio sanitario legato alle tignole ha indotto dunque il Gruppo Tecnico del Consorzio a non consigliare alcun trattamento insetticida specifico, secondo quanto previsto dai principi di lotta integrata che ispirano la linea di difesa percorsa dal Consorzio stesso.

PREXA N
PRESSA PNEUMATICA A TANK CHIUSO
VORTEX SYSTEM

MASSIMO RISPETTO DELL'UVA:
0% OSSIGENO, 100% QUALITÁ

EFFETTO **VORTEX SYSTEM**
L'utilizzo di gas inerte durante il ciclo di lavoro ed il conseguente vortice di pressione che viene a generarsi all'interno della Pressa assicurano una estrazione veloce e di qualità.

ASSENZA DI OSSIGENO
DURANTE LA LAVORAZIONE
Preservare il mosto dalle ossidazioni per mantenere tutte le qualità organolettiche.

RECUPERO E FILTRAGGIO
DEL **GAS INERTE**
Il gas viene continuamente purificato e può essere riutilizzato nelle successive lavorazioni.

Scopri di più su
www.puleosrl.com

PULEO
LEADING WINERY MANUFACTURER.
1968/2018 50 ANNIVERSARY

LA CONCIMAZIONE AUTUNNALE

L'obiettivo specifico della concimazione è quello di mantenere nel suolo una disponibilità di nutrienti in grado di assicurare la massima produzione che sia compatibile con le migliori caratteristiche qualitative delle uve. Va precisato che la concimazione deve inquadrarsi in un più ampio sistema, la fertilizzazione, che si prefigge il mantenimento nel tempo della fertilità del terreno, la quale non dipende solo dalla disponibilità di micro e macro elementi, ma da molteplici fattori, tra cui ricordiamo la sostanza organica e la struttura.

L'assorbimento degli elementi nutritivi da parte della vite avviene in due momenti principali: il primo è la primavera, a partire dal momento del "pianto", il secondo si ha in autunno, prima del riposo vegetativo. Nel periodo precedente la dormienza invernale, gli elementi assorbiti, che non devono più "nutrire" i grappoli, sono utilizzati dalla pianta per depositare sostanze di riserva che serviranno alla successiva ripresa vegetativa. In primavera l'accrescimento dei germogli avviene a spese delle riserve presenti nel legno, l'assorbimento dei nutrienti, particolarmente dell'azoto, può considerarsi dunque modesto fino alla fioritura. Per quanto sopra riportato possiamo dunque affermare che il periodo post-vendemmia rappresenta un momento importante per l'apporto di nutrienti, non solo perché temperature e disponibilità idriche consentono un regolare svolgimento della fotosintesi e dell'attività radicale, ma anche perché dovrà coprire le esigenze della pianta durante la prima parte della fase vegetativa.

La variabilità delle condizioni dei singoli vigneti rende sconsigliabile affidarsi a piani di concimazione generici, mentre è indicato valutare annualmente lo stato del singolo vigneto allo scopo di definire la concimazione che possa rispondere adeguatamente alle specifiche esigenze.

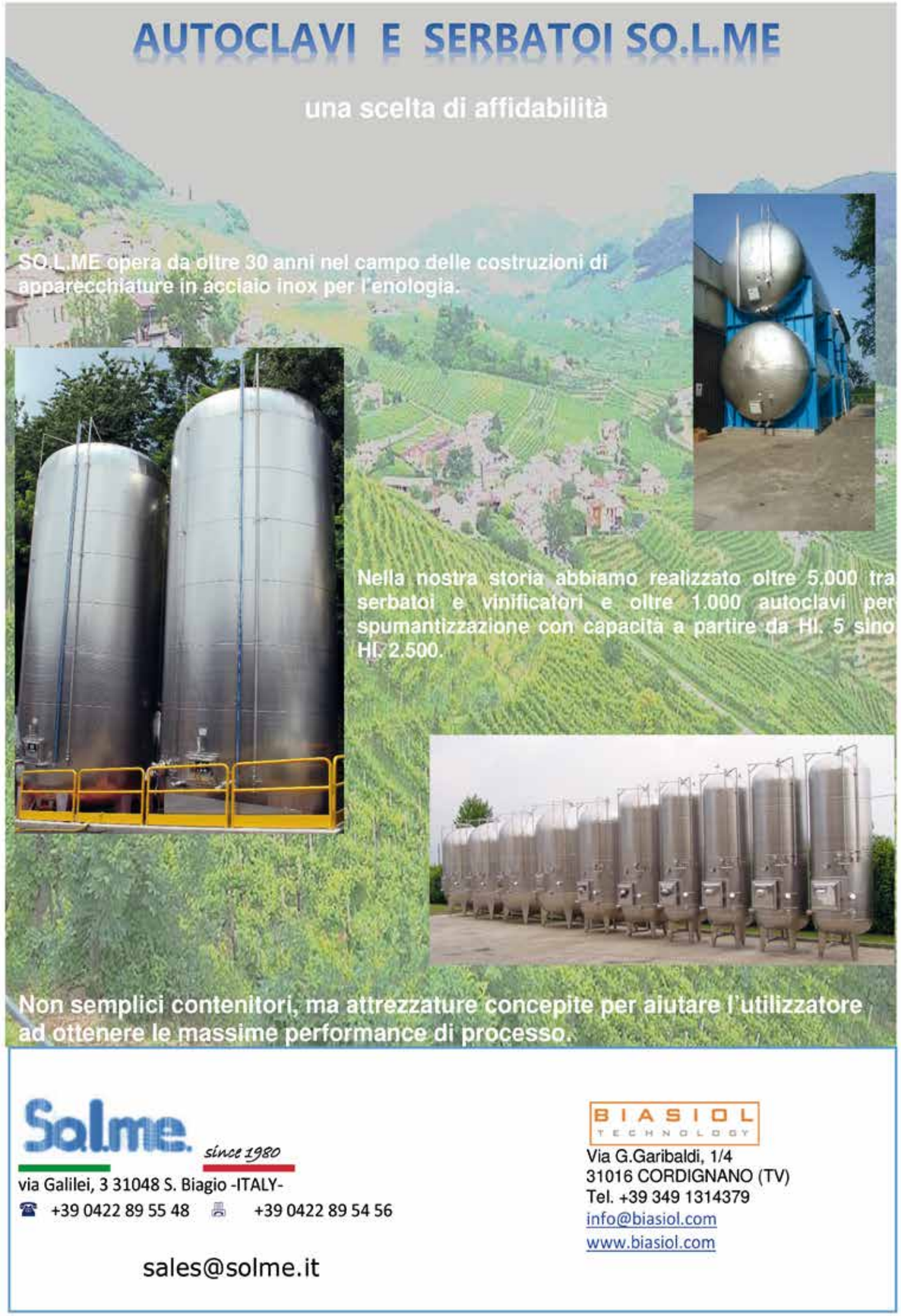
In generale possiamo dire che lo stato nutrizionale del vigneto si basa sulla conoscenza dei principali parametri analitici del suolo e sull'osservazione della coltura (stato del vigore, carico produttivo, sintomi di carenze).

Nei vigneti in buono stato, senza evidenti carenze sulla base dell'analisi del suolo, e in cui l'uva prodotta sia soddisfacente sia da un punto di vista quantitativo che qualitativo, gli apporti annuali di nutrienti possono basarsi esclusivamente sulla stime delle asportazioni e perdite.

Nei vigneti invece in cui i livelli produttivi o lo sviluppo vegetativo risultino insufficienti, oppure nei casi in cui sia nota la carenza di un particolare elemento nel suolo, la concimazione annuale dovrà tenere conto delle esigenze di arricchimento oltre i quantitativi di asportazioni e perdite (salvo i casi in cui le difficoltà della coltura non siano imputabili a carenze del suolo ma a fattori che impediscono un regolare assorbimento dei nutrienti come ad esempio asfissia, prolungati periodi siccitosi, ph squilibrato, etc.

La Regione Veneto pubblica annualmente il proprio

Foto Andrea Bincoletto



disciplinare di produzione integrata al cui interno si possono trovare precise indicazioni circa i quantitativi massimi di macro-elementi apportabili annualmente in viticoltura; tali quantitativi tengono conto delle diverse situazioni pedologiche e colturali, oltre che dei diversi livelli produttivi ed esigenze enologiche, presenti nelle diverse denominazioni regionali, sono quindi da considerarsi un valido riferimento per il viticoltore. In tabella 1 riportiamo i valori di Azoto, Fosforo e Potassio, espressi come kg/ha dell'elemento, massimi apportabili annualmente in viticoltura, relativamente alla classe di produttività fino a 160 q.li/ha, entra la quale ricade il limite produttivo di 135 q.li, previsto dal disciplinare del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore (n.b. il valore relativo all'Azoto tiene presente dell'inerbimento permanente, che rappresenta la condizione normale all'interno della nostra denominazione).

Appare evidente che le norme tecniche della Regione Veneto tengono conto della situazione nutrizionale del vigneto, sottoforma di quantitativi in aumento o diminuzone rispetto ad una "dose standard", così come ricordato poco sopra.

ELEMENTO	DOSE STANDARD	INCREMENTI RISPETTO ALLA DOSE STANDARD	DIMINUZIONI RISPETTO ALLA DOSE STANDARD
N	50 kg/ha	+ 20 kg in caso di scarsa dotazione di sostanza organica	- 20 kg in caso di elevata dotazione di sostanza organica
		+ 20 kg in caso di scarsa attività vegetativa	- 20 kg in caso di apporto di ammendante nell'anno precedente
		+ 15 kg in caso di forte dilavamento invernale (oltre 300 mm periodo ottobre – febbraio)	- 20 kg in caso di eccessiva attività vegetativa
P	40 kg/ha	+ 10 kg con scarsa dotazione di S.O.	- 10 kg con elevata dotazione del terreno
		+ 20 kg con calcare attivo elevato	- 10 kg con apporti di ammendanti
		+ 20 kg con scarsa dotazione del terreno	
		+ 30 kg con scarsissima dotazione del terreno	
K	80 kg/ha	+ 70 con scarsa dotazione del terreno	- 30 kg con apporti di ammendanti
			- 40 con elevata dotazione del terreno

Tabella 1: Disciplinare produzione integrata Regione Veneto 2018, apporti massimi annui di macroelementi

Il viticoltore dovrà prestare particolare attenzione alla gestione della concimazione azotata. L'apporto di grandi quantità di azoto all'uscita dell'inverno, particolarmente se in forma prontamente assimilabile, induce un eccessivo rigoglio vegetativo che ha effetti negativi in termini di sanità del vigneto, per la gestione della chioma, per la qualità delle uve prodotte, oltre che per possibili dilavamenti che riducono l'efficienza della concimazione, con anche non trascurabili ricadute ambientali. Per le ragioni sopra ricordate è buona norma, suddividere le concimazioni azotate in almeno due interventi, uno autunnale e uno primaverile, avendo cura di eseguire l'applicazione autunnale almeno un mese prima della caduta delle foglie, quando le stesse sono ancora attive.

La distribuzione di fosforo e del potassio, che hanno una scarsa mobilità nel suolo, viene eseguita generalmente prima della ripresa vegetativa, soprattutto nei terreni argillosi. Nei terreni sciolti come potrebbero essere quelli dei ripidi pendii nella zona ovest della denominazione, con substrato di conglomerati, potrebbe essere utile frazionare anche la concimazione potassica, per evitare dilavamenti dell'elemento.

Credits foto: Andrea Bincoletto

GLI EFFETTI DELLA BIODIVERSITÀ NEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Una ricerca dell'Università di Padova nei vigneti della Denominazione, biologici e convenzionali, situati in contesti paesaggistici differenti

Intervento raccolto da Paolo Colombo

Studiare la biodiversità funzionale come strumento di controllo dei parassiti della vite. Questo il tema di un progetto realizzato dal Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e ambiente (DAFNAE) dell'Università di Padova che ha coinvolto una trentina di aziende del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, la cui sintesi è stata presentata lo scorso primo ottobre nell'ambito della tesi di dottorato di ricerca di Giulia Zanettin. A parlarcene è il professor Carlo Duso, che assieme al collega Alberto Pozzebon ha coordinato la ricerca.

Professor Duso, quali sono stati gli obiettivi di questa ricerca?

Si tratta di un progetto che, oltre ai coordinatori scientifici ha coinvolto alcuni studenti del corso di laurea in Scienze e tecnologie viticole ed enologiche dell'Università di Padova (con sede a Conegliano), in particolare Caterina Bacci e Alice Bottarel, e la dottoranda di ricerca Giulia Zanettin. L'obiettivo di questo studio era quello di individuare le migliori strategie per aumentare la potenza delle componenti del controllo naturale in contesti paesaggistici differenti. Inoltre si è cercato di capire se i vigneti a coltivazione biologica fossero favoriti rispetto a quelli convenzionali.

Carlo Duso

Come si è svolto il lavoro di ricerca?

Sono stati presi in considerazione 27 vigneti di altrettante aziende dell'area della Docg del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, a conduzione convenzionale e biologica, con campionamenti sulla vegetazione e sull'interfila. L'analisi ha riguardato due stagioni, quella del 2016 e quella del 2017, cercando di capire quello che avviene a in merito a parassiti particolarmente temuti, ovvero le cicaline della vite. Il tutto considerando anche la complessità del paesaggio. Dividendo quindi quelle aziende che si trovano in contesti semplificati, ovvero con scarsa presenza di vegetazione spontanea e siepi, da quelle in contesti più ricchi di vegetazione, come ad esempio le aree boschive. Le variabili considerate erano, dunque, essenzialmente due: la gestione del vigneto e l'effetto del paesaggio.

Quali sono i risultati emersi?

I risultati ottenuti sono complessi e di non facile interpretazione. Per quello che riguarda la conduzione del vigneto è risultato come una gestione biologica non risolva del tutto il problema delle cicaline. Riguardo al paesaggio, vigneti inseriti in contesti ricchi di vegetazione spontanea presentano certamente numerose cicaline, ma il paesaggio complesso comporta nello stesso tempo anche la presenza di un numero più abbondante di nemici naturali delle cicaline stesse, ossia di specie parassite delle loro uova. In definitiva, maggiore è la biodiversità vegetale, maggiore è anche la biodiversità funzionale ma questo non avviene in modo automatico né per la generalità degli organismi.

Quali sono, dunque, i vantaggi di una conduzione biologica?

Dal nostro studio è emerso che nei vigneti biologici c'è una maggiore incidenza di Scaphoideus titanus, considerata la più pericolosa tra le cicaline perché trasmette la Flavescenza dorata. In questi vigneti però è potenzialmente maggiore l'effetto positivo della vegetazione spontanea che favorisce i nemici naturali delle due cicaline della vite, Empoasca vitis e Zygina rhamni. I vigneti a conduzione biologica, pur essendo associati a effetti positivi in alcuni casi, soffrono di difficoltà intrinseche per una carenza di strumenti di controllo.

E per quello che riguarda il paesaggio, qual è la soluzione migliore?

Anche in questo caso, riguardo la presenza o meno di vegetazione spontanea, ci sono sia effetti positivi che negativi. Quel che è certo è che il timore che la vegetazione spontanea rappresenti una minaccia, perché si teme contenga numerosi parassiti della vite, il più delle volte non è vero. Anzi, al contrario, si è dimostrata essere una risorsa positiva perché ricca di antagonisti dei parassiti stessi. Tra le pratiche colturali che possono favorire la biodiversità funzionale vale la pena di citare la gestione della vegetazione dell'interfila: diminuendo il ritmo dello sfalcio abbiamo rilevato come si ottenga un aumento di nemici naturali dei parassiti della vite, specialmente nei vigneti biologici. La conduzione biologica, che tende a tenere l'erba più alta nell'interfila, è quindi una pratica virtuosa. In prove condotte in altri territori non abbiamo rilevato effetti significativi del sovescio mentre la semina di essenze a fiore ricche di nettare nell'interfila si è rivelata talvolta interessante nella promozione della biodiversità funzionale.

IL MAL DELL'ESCA SI PUÒ CURARE E PREVENIRE

Per approfondire il tema, il Consorzio di Tutela, in collaborazione con Uva Sapiens, ha organizzato un incontro tecnico per le giornate dell'8 e 9 novembre prossimi

Negli ultimi anni le malattie del legno si sono particolarmente diffuse, sia nei vigneti italiani che esteri. L'annata 2018 ha mostrato questa tendenza in maniera evidente anche nei vigneti della denominazione, è rilevante infatti in questo momento il numero di piante che presentano i sintomi del Mal dell'Esca; ma quali sono questi sintomi? Vi è una forma detta "cronica", riconoscibile dalla comparsa delle caratteristiche foglie "tigrate", e una forma chiamata "apoplettica", che si manifesta con l'improvviso disseccamento dell'intera vite. Si tratta di una malattia complessa e ancora non del tutto conosciuta, ma è assodato che compaia a causa di potature poco corrette. La potatura è una pratica necessaria per il mantenimento del vigneto, ma risulta purtroppo strettamente correlata col processo che innesca la fitopatia. Nella vite i tagli di potatura provocano il disseccamento di una porzione di legno in corrispondenza del taglio, il cosiddetto "cono di disseccamento", il quale sarà più o meno ampio a seconda delle caratteristiche del taglio eseguito. Nel corso degli anni, con il susseguirsi dei tagli, si verifica il disseccamento di porzioni sempre nuove di legno; questo rende progressivamente più tortuoso il flusso della linfa e complica il regolare stoccaggio delle sostanze di riserva, con il risultato finale di un progressivo "indebolimento" della pianta. Le viti indebolite hanno maggiori difficoltà ad arginare lo sviluppo di microrganismi nocivi, quali Phaeoacremonium aleophilum e Phaeomoniella chlamydospora, che sono responsabili di dannose tracheomicosi (malattie dovute ad agenti fungini), cui segue la disgregazione dei tessuti dovuta al fungo Fomitiporia mediterranea.

Sul versante della prevenzione della malattia molto si può fare attraverso l'applicazione di tecniche di potatura che, nel rispetto degli obiettivi produttivi del viticoltore, contengano il disseccamento del legno. Agire su questo fronte significa mantenere nelle viti un buon flusso di linfa ed un regolare deposito delle sostanze di riserva, germogliamento e produzione. In merito al miglioramento delle tecniche di potatura un importante lavoro è stato svolto negli ultimi decenni da François Dal, tecnico del Sicavac (Sancerre, Valle della Loira). Il team di tecnici della società Uva Sapiens, che hanno approfondito le proprie competenze lavorando con F. Dal, tengono annualmente il corso di potatura che il Consorzio di tutela organizza per i propri viticoltori. L'obiettivo è quello di diffondere sul territorio sistemi di taglio il più possibile rispettosi delle viti, patrimonio di queste ripide colline che va tutelato. Il Mal dell'Esca è un unicum nell'ambito delle patologie viticole e in passato l'unico prodotto fitosanitario efficace era l'arsenito di Sodio, oggi bandito. Non esistono in commercio altri principi attivi che abbiano efficacia curativa. La possibilità operativa che il viticoltore ha avuto finora per evitare il progressivo depauperamento del proprio patrimonio viticolo era una sola: la sostituzione delle piante malate; operazione laboriosa, il cui esito rimane peraltro incerto per la cura costante di cui le barbatelle necessitano per potersi affrancare compiutamente. Conseguenza di quanto appena affermato è che qualunque viticoltore è interessato a ridurre al minimo la sostituzione delle viti, già peraltro alimentata da altre cause di varia natura; con questo obiettivo si sono sviluppate negli ultimi anni nuove metodologie di intervento: come ad esempio il curetage o slupatura. La tecnica consiste nella rimozione dei tessuti cariati tramite una piccola motosega, che consente di combinare precisione e velocità dell'intervento. Sulla base delle esperienze pratiche condotte dalla società Uva Sapiens, la pianta ripulita dai tessuti cariati non dimostra in seguito nuovamente i sintomi della malattia ed è in grado quindi di germogliare e produrre regolarmente. Appare evidente che si tratta di un intervento invasivo, che come tale deve essere eseguito in modo corretto per averne la massima efficacia oltre che per evitare danni che potrebbero compromettere la vitalità delle piante.

Per approfondire questi temi, il Consorzio di Tutela e Uva Sapiens hanno organizzato un incontro tecnico per le giornate dell'8 e 9 novembre prossimi. I contenuti saranno sia teorici che pratici; ad esporli e a portare la loro esperienza, saranno alcuni tra i maggiori esperti della fitopatia e dei metodi di cura: François Dal (Sicavac) e Laura Mugnai (Università di Firenze). In questa occasione i professionisti di Uva Sapiens illustreranno l'efficacia del curetage attraverso i dati raccolti in 5 anni di sperimentazioni e prove, effettuate su diversi vitigni e territori fra i quali anche la Glera in vigneti appartenenti alla denominazione.

A breve verrà diffusa una comunicazione con il programma, suddiviso in contenuti teorici – giovedì 8, e dimostrazioni pratiche di intervento di curetage – venerdì 9 novembre.

Pianta di Glera con sintomi di esca cronica

Vite affetta da esca cronica che ha ripreso a produrre grazie all'intervento di curetage effettuato durante l'estate

NUOVI ORIZZONTI PER UN DISTRETTO IN FERMENTO

Affrontare le crescenti criticità attraverso un approccio integrato efficace, dal vigneto alla cantina

Il consumatore odierno da un lato ed il cambiamento delle condizioni agroambientali dall'altro, stanno stimolando le aziende vitivinicole ad attuare strategie produttive innovative fondate sul consumo razionale delle risorse energetiche ed un impiego ridotto degli input di sintesi. Questa dinamica, pur essendo indirizzata verso un minor interventismo dalla pianta alla bottiglia, implica una più ampia attenzione ed un controllo costante in tutte le operazioni che concorrono alla produzione di un vino di qualità. In questa prospettiva, l'integrazione di un controllo analitico puntuale ed affidabile sulle uve e sui vini, con le più aggiornate conoscenze nell'ambito dell'enologia, ma anche della fisiologia e patologia della vite, costituisce una risposta efficiente alle crescenti questioni che il viticoltore e l'enologo sono chiamati ad affrontare.

Frutto degli oltre quarant'anni di esperienza nel campo del controllo analitico, della sperimentazione e della consulenza enologica, Studio Michelet offre servizi certificati di qualità oggi affiancati da un approccio integrato per la risoluzione ottimale delle svariate criticità in cantina ed in vigneto, a supporto dello sviluppo sostenibile delle aziende e del territorio.

studioMichelet
ANALISI SPERIMENTAZIONE CONSULENZA IN ENOLOGIA

LE AZIENDE INFORMANO

ISIOX®, PER L'OTTIMIZZAZIONE DEI GAS DISCIOLTI NEL VINO

Modello con portata da 60 a 120 hl/h

ISIOX è il sistema innovativo che permette di ottimizzare i gas nel vino in modo semplice e non invasivo. ISIOX è utile quando: il mercato impone livelli precisi di CO2 diversi a seconda del paese di destinazione; si vuole modificare la concentrazione di ossigeno e anidride carbonica nel vino senza strippaggio; si vuole ridurre la quantità di anidride solforosa all'imbottigliamento; nei casi di confezionamento morbido come tetrapack e bag in box.

ISIOX® riesce a:

- **Sottrarre ossigeno** dai vini in lavorazione e preimbottigliamento, migliorandone la shelf life
- **Sottrarre acido solfidrico**, responsabile di sentori di riduzione che talvolta affliggono l'espressione aromatica di alcuni vini, anche dopo la presa di spuma
- **Regolare sia in senso diminutivo che aumentativo il contenuto di anidride carbonica** disciolta nei vini tranquilli

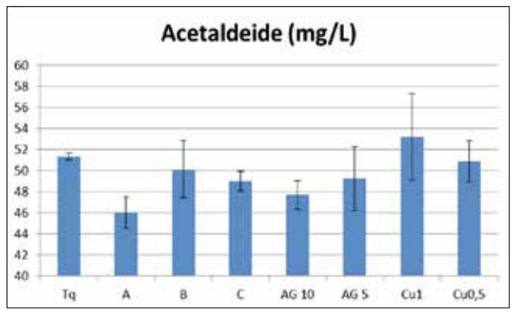
Questa ultima opzione sta riscontrando notevole interesse tra i nostri clienti in Italia ed all'estero, complice una recente tendenza che vede **specifiche richieste in materia di contenuto di CO2 da parte dei grandi acquirenti**. Con la tecnologia ISIOX® è possibile personalizzare tale valore differenziandolo mercato per mercato, arrivando a poter offrire una personalizzazione anche stagionalizzata per i vini ad alta rotazione (più ricchi di CO2 nelle stagioni calde, meno in quelle fredde) a tutto vantaggio della cosiddetta "beva".

E' inoltre possibile regolare in modo uniforme e preciso la **pressione in bottiglia**, adeguandola a necessità di mercato (es. accise sui vini frizzanti) o tecnologiche (es. scoppio bottiglie in vetro leggero di vini spumanti).

Novità: Diminuzione dell'aldeide acetica: recenti studi rivelano che il trattamento con ISIOX® produce inoltre una significativa diminuzione nella concentrazione dell'aldeide acetica nei vini.

ISIOX® ricade tra i beni funzionali secondo il Piano Industria 4.0 (logiche di ammortamento) ed è disponibile in 3 differenti taglie: fino a 6000 L/h, fino a 12000 l/h e fino a 50000 l/h. Esistono inoltre 3 diversi modelli: Attraction (manuale), Tech (semiautomatico) e Logic (completamente automatico).

Per prenotare un test in cantina contattare
Tebaldi srl www.tebaldi.it - tebaldi@tebaldi.it



Diminuzione acetaldeide con trattamento ISIOX: recenti studi e test rivelano una diminuzione significativa dell'acetaldeide totale (una perdita significativa di 5 mg/L rispetto al valore iniziale di 51.3±0.33 mg/L)

Tebaldi.it

Modello con portata fino a 500 hl/h

TEBALDI SRL
Via Colomba 14 - SS 11 - 37030 Colognola ai Colli (VR)
Tel. 045 7675 023 - www.tebaldi.it

Evita danni da brucatura

SEPRAN

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO PER L'ITALIA
Kwizda
Agro seed treatment

FITOSANITARIO REGISTRATO

NOVITA'

VITE

POMACEE

BIO
CONSENTITO IN AGRICOLTURA BIOLOGICA

FORESTE

COLTURE ESTENSIVE

TRICO®
Repellente

CONTRO
CERVI
CAPRIOLI
DAINI
CAMOSCI

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

TANICHETTA 10 Lt per 5.000-10.000 m²

TANICHETTA 5 Lt per 2.500-5.000 m²

FLACONE 1 Lt per 500-1.000 m²

l'unico che **protegge veramente**

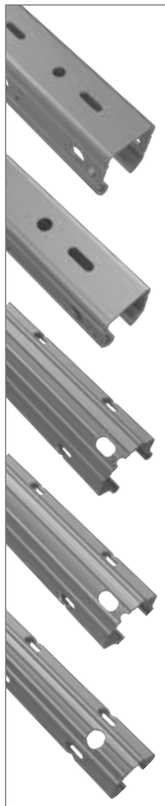
Prodotto Fitosanitario registrato presso il Ministero della Salute. Numero di registrazione 14891. Composizione: grasso di pecora 6,39% (64,6 g/l) - Coformulanti q.b. a 100 g. «Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto». Prestare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

Esempio applicazione su pino con pompa a spalla

Esempio applicazione su vite con pompa a spalla

Esempio applicazione su vite con atomizzatore

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



KRATOS Palo di Testata

CRONOS Palo di Testata

ZEUS Palo Intermedio

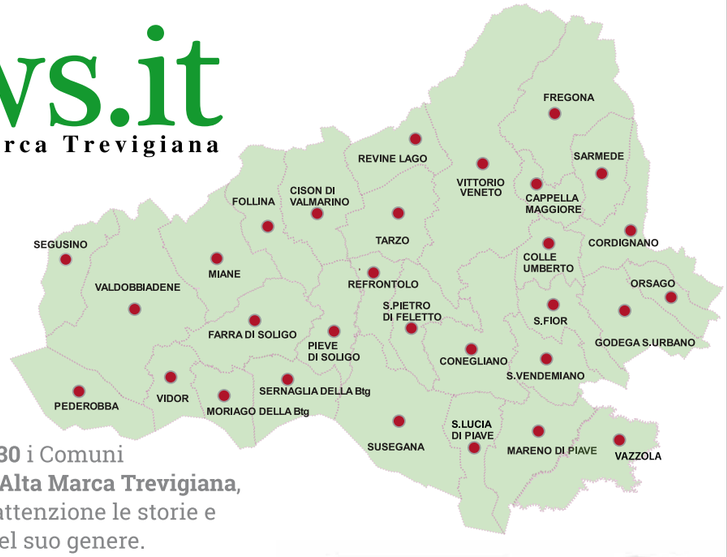
BACCUS Palo Intermedio

ARES Palo Intermedio

COMAVIT Pali Precompressi srl - Via Piave 27/A - 31028 Tezze di Vazzola (TV) - Italy
Tel: +39 0438 28780 - Fax: +39 0438 28981 - **www.comavit.it - info@comavit.it**

Qdpnews.it
notizie online dell' **Alta Marca Trevigiana**

IL TERRITORIO
IN PRIMA PAGINA



Giovane, flessibile, dinamico.

Da oggi anche a Pederobba salgono infatti a **30** i Comuni seguiti da **Qdpnews.it**, il giornale online dell'**Alta Marca Trevigiana**, da sempre attento a raccontare con cura ed attenzione le storie e i fatti che avvengono in un territorio unico nel suo genere. Sempre pronti a cogliere le trasformazioni e le innovazioni di ogni singolo paese, quartiere o borgo, portando sul **digitale** le tradizioni, le **storie** e il punto di vista di chi vive e anima la propria comunità.

Perché su Qdpnews.it... **la notizia sei tu.**

facebook.com/qdpnews | youtube.com/qdpnews | twitter.com/qdpnews | instagram.com/qdpnews | whattsapp/366 242 4330 | newsstand/qdpnews

www.qdpnews.it - redazione@qdpnews.it - telefono: 0438 983075 - Piazza Vittorio Emanuele II - 31053 Pieve di Soligo (TV)

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

Zarpellon Agricoltura è il punto di riferimento per la tua azienda. Fornisce assistenza tecnica diretta in campo e consulenza agronomica, oltre all'effettuare le analisi del terreno. Propone le migliori soluzioni per la difesa fitosanitaria del vigneto sulla base dei principi della lotta biologica e di quella integrata. Da Zarpellon Agricoltura trovi anche tutti i prodotti e le attrezzature per l'impianto.

ZARPELLON AGRICOLTURA

www.zarpellonagricoltura.it

Zarpellon Agricoltura +39 0438 782005

prosecco.it

Siamo Conegliano Valdobbiadene: il Regno del Prosecco Superiore.

Siamo i custodi di un territorio antico che da più di 140 anni è la terra del Prosecco. Siamo ispirati dalla passione e forgiati dalla fatica di altitudini e pendenze impervie. Siamo protettori dell'ambiente e della biodiversità seguendo il protocollo viticolo, un patto nobile che rispettiamo ogni giorno. La nostra vita è per le viti. **Siamo Conegliano Valdobbiadene, il Regno del Prosecco Superiore.**

181 produttori uniti a tutela della qualità controllata e garantita

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876