magazine

Conegliano **LUGLIO** /2019 Valdobbiadene

Consorzio di Tutela



Le colline di Conegliano e Valdobbiadene sono Patrimonio dell'Umanità 7 luglio 2019 l'Assemblea Unesco le iscrive nella lista dei paesaggi culturali da tutelare

ENOTURISMO

IDENTIKIT DEI VISITATORI **DEL TERRITORIO**

IL FESTIVAL

LA CELEBRAZIONE DEL NOSTRI PRIMI 50 ANNI

IN STAGIONE

MI.DI.FEN.DO DALLA FLAVESCENZA DORATA





INGENIO · MISTAR · CK02

I nostri tappi, prodotti interamente in sughero, rappresentano il risultato di una ricerca volta al perfezionamento della tenuta e della conservazione.

PERFETTI PER OGNI TIPO DI BOLLICINA.

COLOMBIN S.P.A. Via dei Cosulich 1 - TRIESTE - Italy Numero verde 800598676 www.colombin.com



PATRIMONIO UNESCO: PUNTO DI PARTENZA PER LA SOSTENIBILITÀ



Il riconoscimento delle colline del Conegliano Valdobbiadene è il risultato di un grande lavoro di squadra e dell'impegno di tutti coloro che hanno reso questo territorio unico

Suscente Suesti

Per tutti noi produttori il 2019 sarà ricordato come un anno eccezionale che ci ha regalato soddisfazioni intense. Alle celebrazioni dei Cinquant'anni del Consorzio, che abbiamo festeggiato insieme a tutto il territorio, si aggiunge un traguardo ancora più ambizioso: le colline del Conegliano Valdobbiadene hanno ottenuto il riconoscimento UNESCO e sono entrate nella lista dei Siti Patrimonio dell'Umanità.

È un risultato prezioso, frutto dell'impegno di molti e che restituirà al territorio e ai suoi abitanti il valore che in questi anni di lavoro ognuno ha speso per raggiungerlo. Il gruppo di enti pubblici e privati che ha portato a casa il risultato da Baku, capitanato dal presidente della Regione Veneto Luca Zaia e sostenuto dai Ministeri competenti, ha dimostrato di saper metter in campo capacità uniche e sinergie efficaci, espressione di un solido lavoro di squadra. Il lungo iter che ha portato alla meta è iniziato nel 2008 e da allora, insieme, abbiamo percorso una strada lunga e non certo priva di difficoltà. Meritarsi il riconoscimento UNESCO non è comune né scontato; la bellezza del nostro territorio, così facile da cogliere per lo sguardo del visitatore, è frutto della fatica del lavoro umano che nei secoli ha modellato queste colline, ricamandone i pendii più impervi con i filari.

Sono entusiasta che il Consorzio di Tutela abbia seguito questo progetto, perché in qualità di produttore di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, sono consapevole di quanto siano proprio il nostro lavoro e le nostre fatiche in vigna ad aver reso uniche al mondo le nostre colline. Sono orgoglioso, ed è un orgoglio che dobbiamo condividere, perché è grazie all'impegno di ognuno di noi che il nostro paesaggio sarà ora patrimonio di tutti, Patrimonio dell'Umanità.

Ma come spesso accade i traguardi non sono altro che nuovi punti di partenza. Così, per noi, il riconoscimento UNESCO ora è una tappa di un percorso più lungo, sarà lo stimolo che ci dovrà portare innanzitutto a conservare questo riconoscimento lavorando per rendere le nostre colline un luogo ancora più sostenibile, nel senso più compiuto del termine. Un territorio salubre, un territorio economicamente solido, capace di investimenti e innovazioni che ci dovranno distinguere nel mondo. Un territorio animato da un tessuto sociale vivace che desidera mantenere qui le proprie radici.

L'iscrizione tra i siti Patrimonio dell'Umanità è un risultato che consegniamo idealmente alle future generazioni con l'auspicio che l'amore per queste colline e la passione per il nostro lavoro agricolo li animi e li appassioni come sta appassionando noi oggi.







ISSUE 01

APRILE/2019

contenuti

COLOPHON	BENVENUTI	
Proprietario	PATRIMONIO UNESCO: PUNTO DI PARTENZA PER LA SOSTENIBIL	_ITA 03
CONSORZIO TUTELA VINO	_	
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO		
Piazza Libertà 7 - Località Solighetto	UNESCO	
31053 Pieve di Soligo (TV)	CONEGLIANO VALDOBBIADENE È ORA PATRIMONIO DELL'UMAN	ITÀ 07
t/ +39 0438 83028	_	
f/ +39 0438 842700		
info@prosecco.it	DATI ECONOMICI	
www.prosecco.it	UN 2018 DI SUCESSO	13
Presidente	_	
Innocente Nardi	CONEGLIANO VALDOBBIADENE FESTIVAL	
		4.0
Direttore responsabile	UN 50° DA RICORDARE	16
Paolo Colombo	-	
Dadattavi	DENTRO LA DOCG	
Redattori Marta Battistella	RACCONTANDO IL FESTIVAL	74
Silvia Benedet	RACCONTANDO IL FESTIVAL	21
Giulia Pussini	-	
Renata Toninato	POPTFOLIO	
Thermatia formitate	PORTFOLIO	
Editore e concessionaria pubblicitaria	VIAGGIO NELLA STORIA: UNA SELEZIONE DI FOTOGRAFIE D'EPO	DCA 29
EDIMARCA Sas	_	
Strada Comunale delle Corti 54	PROMOTIONE	
31100 TREVISO	PROMOZIONE	
t/ +39 0422 305764	"COLLISIONI" IL SUPERIORE NELLA TERRA DEL BAROLO	33
f/ +39 0422 426343	CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROTAGONISTI A LONDRA	37
redazione@edimarca.it	FOCUS USA	39
Iscrizione ROC 14021	_	
Immagini fotografiche		
Roberta De Min	ADVERTISING	
Francesco Galifi	PERFORMANCE POSITIVE PER LA CAMPAGNA PRIMAVERILE	42
Francesco Orini	_	
Arcangelo Piai		
Archivio Consorzio	SOSTENIBILITÀ	
	L'AMORE PER LA TERRA PARLA CON I FATTI	45
Progetto grafico		
mimicocodesign		
Stampa	ENOTURISMO	
MARCA PRINT snc	INDAGINE SUI VISITATORI DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE	49
Via Dell'Arma di Cavalleria 4		
31055 Quinto di Treviso (TV)	_	
. ,	RUBRICHE	
ANNO 20 - N.2 - Luglio 2018	NEWS	53
Periodico Trimestrale	DICONO DI NOI	55
Registrazione Tribunale di Treviso	MAPPA DELLA ZONA DOCG	61
n. 1081 del 25.01.1999		01
Poste Italiane SpA		
Spedizione in Abbonamento Postale 70% - NE/TV	in stagione TECNICHE E SOLUZIONI VITI	VINICOLE
	FLAVESCENZA DORATA: MICRORGANISMI A DIFESA DELLA VITE	71
Nessun albero è stato abbattuto per la stampa di	LA CERTIFICAZIONE S.Q.N.P.I.	73
questo giornale. Stampato su carta riciclata 100%.		75
Cyclus Print by Dalum A/S	AMPLIATA LA RETE METEO	/5



LE COLLINE DEL
PROSECCO DI CONEGLIANO
E VALDOBBIADENE SONO
PATRIMONIO DELL'UMANITÀ
UN TERRITORIO DA
PROTEGGERE, CONSERVARE
E TRASMETTERE ALLE
GENERAZIONI FUTURE

foto di Arcangelo Piai

Un patrimonio culturale mondiale di eccezionale valore universale

I PRIMI COMMENTI



"Grande è la soddisfazione e immensa la gioia — è il primo commento di **Innocente Nardi**, presidente dell'Associazione Temporanea di Scopo (ATS) "Colline di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità" e del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG — per l'iscrizione a Patrimonio dell'Umanità delle Colline di Conegliano Valdobbiadene. A Baku, l'Assemblea mondiale Unesco ha assegnato alle nostre colline quest'ambito riconoscimento come sito italiano da proteggere e tutelare per l'unicità del suo paesaggio culturale.

Grazie al lavoro svolto da una squadra eccezionale capitanata dal governatore della Regione Veneto Luca Zaia, con il contributo dei Ministeri competenti e l'impeccabile lavoro del comitato scientifico, presieduto da Mauro Agnoletti, e, non ultimo, il supporto della Delegazione italiana Unesco, abbiamo raggiunto questo traguardo. Parlo di traguardo – continua il presidente Nardi – anche se il riconoscimento non rappresenta il punto di arrivo, ma un'importante tappa di un percorso che mira alla valorizzazione del patrimonio culturale, artistico ed agricolo presente in questo piccolo territorio, noto per il suo prodotto principe, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore".

"Ci avevamo creduto sin dall'inizio, dieci anni fa, quando demmo avvio al percorso per candidare questa porzione così unica e particolare del territorio veneto a Patrimonio dell'Umanità e ora, grazie anche agli approfondimenti richiesti da Icomos, siamo riusciti a portare la palla in meta", ha dichiarato il presidente della Regione Veneto, Luca Zaia, presente a Baku insieme ai tre consulenti scientifici del dossier della candidatura, Mauro Agnoletti, Amerigo Restucci e Leopoldo Saccon e al presidente dell'ATS per la candidatura, Innocente Nardi. "Il riconoscimento del massimo organismo mondiale per la tutela dei beni culturali – prosegue il presidente – consacra il lavoro di un intero territorio, il laborioso gioco di squadra, creato tra istituzioni, esperti, produttori e abitanti, per identificare e far apprezzare al mondo intero identità, valori e caratteristiche di un paesaggio plasmato dall'attività agricola e che si è conservato integro e autentico attraverso i secoli. Aver realizzato questo sogno, e averlo fatto insieme, esalta la gioia della vittoria".

Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono "Patrimonio dell'Umanità". Così ha decretato l'Assemblea Unesco riunita a Baku in Azerbaijan, lo scorso 7 luglio. La 43° sessione del Comitato per il Patrimonio mondiale Unesco ha iscritto le Colline trevigiane nella lista dei paesaggi culturali da tutelare come patrimonio dell'umanità. I 97 chilometri quadrati di declivi vitati e di borghi tra Conegliano e Valdobbiadene diventano così l'ottavo sito veneto e il 55° sito italiano sotto l'egida dell'Organizzazione mondiale delle Nazioni Unite per la cultura che tutela 1092 (ora 1093) luoghi "unici" in 167 Paesi. L'Italia rafforza ulteriormente il proprio primato di Paese con il maggior numero di siti iscritti nel registro dei patrimoni dell'umanità.

\rightarrow 2008

Nasce il progetto di Candidatura Unesco per il Territorio delle colline di Canggliano Valdobbiadeno

\rightarrow luglio 2018

L'assemblea mondiale Unesco riunitasi ha deliberato di RINVIARE la candidatura chiedendo di rivedere alcuni aspetti del Dossier presentato

\rightarrow 2010

Inserimento delle
"Colline del Prosecco
di Conegliano e Valdobbiadene"
nella Tentative List Unesco

ightarrow maggio 2019

Icomos, organo scientifico di Unesco valuta positivamente il Dossier, proponendo l'iscrizione del sito a Patrimonio dell'Umanità Unesco.

\rightarrow 2017

La Commissione italiana per la Candidatura Unesco propone a Parigi le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

\rightarrow 7 luglio 2019

Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene sono proclamate Patrimonio mondiale dell'Umanità, nella World Heritage List UNESCO





MUREDDU IGEA Sprimante

Il primo tappo spumante al mondo 100% garantito **off-flavours free** ^(*) e con riordino cellulare **new cell** ^(**).

Scopri anche:







* pirazine, geosmina e guaiacolo zero o sotto la soglia percettiva incidenza 2, 4, 6 tricoloroanisolo (T.C.A.) millesimale

** Riordino e omogeneità del tessuto cellulare, testato dall'Area Enologia del DISTAS dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza



Via Santa Maria 7/9 20014 Nerviano (MI) - Italia www.mureddusugheri.com Tel. + 39 (0331) 585447















DIECI ANNI DI ITER

L'iter della candidatura è durato dieci anni, un percorso lungo e non privo di difficoltà, sebbene nella media degli altri siti iscritti, durante il quale è emersa grande coesione delle parti promotrici, dalle amministrazioni comunali alle associazioni di categoria, agli imprenditori del territorio fino agli abitanti. Entusiasmo e dedizione hanno fatto sì che si centrasse l'obiettivo. Avviata nel 2009 dall'Associazione temporanea di scopo costituita dal Consorzio di Tutela del Prosecco di Valdobbiadene Conegliano, dalla Provincia e dalla Camera di Commercio della Marca, nonché dall'Ipa composta da enti pubblici e stakeholders del territorio, la candidatura ha ottenuto il meritato successo grazie ad un insieme di fattori. Il dossier presentato a Baku, infatti, si è incentrato sulla qualità del paesaggio, traendo spunto dall'iscrizione dell'area nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali storici del Ministero dell'Agricoltura e tenendo conto dei suggerimenti di Icomos. Il comitato scientifico del dossier della candidatura ha messo in evidenza come i prodotti tipici abbiano una qualità non solo legata ai processi produttivi, ma trovino un valore aggiunto non riproducibile anche nel paesaggio.

Nel caso del Prosecco Superiore, già dal Medioevo la struttura mezzadrile ha creato appezzamenti di piccole dimensioni che si sono mantenuti fino ai nostri giorni, creando un mosaico di piccole vigne che si inframezzano al bosco. Questa struttura, in abbinamento alle sistemazioni del terreno, in particolare ai ciglioni erbosi che si arrampicano sulle ripidissime pendici collinari, documentati almeno dal 1600, contribuisce all'unicità dell'area e alla bellezza dei luoghi. Alle forme del paesaggio si associano poi le architetture degli impianti viticoli e le tecniche di allevamento, le quali conferiscono ulteriori elementi di diversificazione ed unicità rispetto ai paesaggi viticoli già candidati nella World Heritage List. La candidatura del Prosecco appare, al momento, l'unica, fra i siti viticoli iscritti nel World Heritage, a puntare sul paesaggio. Altro elemento fondamentale per il successo della candidatura è stata la capacità della Regione Veneto di mettere in piedi una struttura organizzativa ed un gruppo di lavoro molto efficienti, che in un tempo limitatissimo hanno realizzato un dossier davvero convincente. "Propulsore e anima della

candidatura — aggiunge Innocente Nardi — sono stati anche i produttori del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. Fin dall'inizio e per l'intero percorso della candidatura non hanno mai smesso di credere nell'unicità del paesaggio delle nostre colline ricamate dai vigneti, dai pendii impervi che richiedono fatica e lavoro interamente manuale. Questo impegno che generazioni di viticoltori hanno speso nelle vigne per forgiare "i mosaici", che oggi ammiriamo, e i caratteristici "ciglioni", che contraddistinguono la nostra viticoltura e quindi il nostro territorio, ha permesso di arrivare al riconoscimento Unesco".

L'IMPEGNO FUTURO

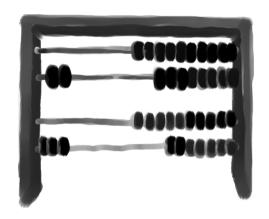
Da oggi l'impegno di tutti, in primis del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG in sintonia con l'Associazione di gestione del sito, di nuova costituzione, sarà rivolto alla conservazione e alla manutenzione dei beni paesaggistici iscritti, con particolare attenzione alle raccomandazioni Unesco per la tutela e la valorizzazione di questi a favore delle future generazioni, in coerenza con l'obiettivo di un equilibrato e armonico sviluppo economico e sociale.

L'obiettivo della valorizzazione comporta lo sviluppo sostenibile dell'area iscritta, possibile grazie a un piano di gestione studiato in accordo tra istituzioni private e pubbliche.

La sostenibilità è un tema già presente da anni nei piani di governo del territorio grazie alla collaborazione tra imprenditori, viticoltori e amministrazioni pubbliche con il coordinamento del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG per la salvaguardia dell'ambiente e delle popolazioni che vi abitano. Primo aspetto che sarà affrontato dalle parti coinvolte, e dal Consorzio di Tutela, sarà uno sviluppo controllato del turismo nel territorio. Particolare attenzione infatti sarà prestata al settore proprio per le sue prospettive economiche decisamente positive che però andranno gestite e indirizzate con un approccio sostenibile.

Il paesaggio delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene è il 10° sito al mondo iscritto alla categoria di "paesaggio culturale" ed è caratterizzato da tre attributi unici, basati sulle differenti caratteristiche geomorfologiche e culturali, rispetto agli altri nove territori.





UN 2018 DI SUCCESSO

foto di Ioe Murador

I dati dell'anno appena trascorso confermano il **buon momento** per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, all'avanguardia sul fronte della **sostenibilità ambientale e sociale**

ell'anno delle celebrazioni dei Cinquant'anni della denominazione, il Consorzio di Tutela annuncia con orgoglio i risultati raggiungi nell'ultimo anno. Dati che parlano di un territorio economicamente solido e all'avanguardia sul fronte della sostenibilità ambientale e sociale: +3,8% di crescita a valore rispetto al 2017, +6,3% di vendite nazionali rispetto al 2017, crescita a doppia cifra dei nuovi mercati (Cina e Hong Kong, Australia e Nuova Zelanda, Federazione Russa). I dati economici della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore per l'anno 2018 sono stati presentati lo scorso 9 aprile a Vinitaly, presso lo spazio della Regione Veneto. L'elaborazione è stata curata dal CIRVE, Centro Studi di Distretto di Conegliano Valdobbiadene coordinato scientificamente dal Cirve dell'Università di Padova. L'analisi mostra il raggiungimento dei risultati per i quali da anni la Denominazione sta lavorando su più fronti.

ightarrow I dati produttivi

La produzione immessa sul mercato nel 2018 proviene dalla vendemmia 2017 che, a causa delle condizioni climatiche, è stata più scarsa dell'anno precedente. Questo ha influito sull'aumento del prezzo dell'uva e naturalmente sull'offerta di vino, la cui produzione ha subito una lieve diminuzione vicina all'1% compensata però dalla netta crescita del valore (+3,8%). La produzione complessiva nella Denominazione ha trovato un equilibrio destinando una quota inferiore di vino alle tipologie fermo e frizzante a favore della tipologia Rive (+27,9% a volume e +43,8% a valore) e Superiore di Cartizze (+2,7% a volume e +9,3% a valore) mentre rimane sostanzialmente stabile la produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

I risultati che presentiamo – dichiara **Innocente Nardi**, presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG – confermano che la strada della qualità che abbiamo tracciato e stiamo percorrendo ci conduce al traguardo. Nonostante l'aumento del prezzo, gli italiani continuano a scegliere Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, riconoscendo il valore del prodotto. La crescita delle vendite nazionali (+6,3%) e del valore corrispettivo (+12,2%) è la risposta che ci aspettavamo al lungo e impegnativo lavoro per promuovere l'eccellenza di un prodotto che ha origine in un territorio piccolo e impervio, dove la difficoltà tra i filari è compensata dal saper fare e dalla passione di ognuno dei viticoltori. Per tutelare la qualità del prodotto – prosegue Nardi – non è più possibile pensare di aumentare la produzione. L'impegno del Consorzio di Tutela a favore della collaborazione tra amministrazioni locali ha portato al "no" al glifosato, già esecutivo da gennaio 2019, che ha visto anche i 15 Comuni del Conegliano Valdobbiadene protagonisti di un'innovazione unica. Siamo un laboratorio di sostenibilità ambientale unico in Europa, in quanto territorio agricolo più esteso del continente che ha già bandito il glifosato.

ightarrow I nuovi mercati esteri

Il successo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si consolida anche attraverso il raggiungimento di nuovi mercati o l'ampliamento di alcuni di essi. Lo stato di salute della Denominazione – afferma Vasco Boatto, responsabile del Centro Studi di Distretto – si evince anche dalla vivacità con cui affronta i nuovi mercati. Le nuove frontiere del successo per il Conegliano Valdobbiadene sono Cina e Hong Kong (+36,6% a volume e 57% a valore), quindi Australia e Nuova Zelanda (+18,5% a volume e l'equivalente a valore) ed infine Federazione Russa (+14,8% a volume e 17,2% a valore). Continuano a crescere anche gli addetti del settore, in particolare in vigneto (+7%) a testimonianza della maggiore attenzione alla qualità della materia prima.

Mentre si osserva che i paesi che hanno visto una riduzione

delle spedizioni sono per lo più i mercati esteri consolidati, ossia quelli nei quali la presenza del prodotto in quantità importanti ha ormai una storicità; da questi mercati è stato verosimilmente ritirato il prodotto collocato a condizioni meno remunerative, senza tuttavia compromettere il presidio del mercato. Fanno eccezione, tuttavia, il Benelux (+ 40,7% a valore) e il Canada (+2,2%). Si tratta di mercati che hanno visto negli anni più recenti un trend di crescita importante che le imprese hanno ritenuto opportuno continuare ad alimentare.

Spumante DOCG* dinamiche export a volume e valore verso le principali destinazioni nel breve (2017-2018*) e medio termine (2010-2018**)

MERCATI	*2018	*Var% 17-18	*Var% 10-18
Germania	2010	Vai 70 17 13	Vai 70 10 10
Volume (bott.)	6.522.313	-11,7%	-16,5%
Valore (€)	39.068.424	-9,9%	+10,6%
Regno Unito			
Volume (bott.)	6.514.069	-12,5%	+460,8%
Valore (€)	35.341.548	-7,1%	+653,1%
Svizzera			
Volume (bott.)	5.883.308	-12,3%	+68,8%
Valore (€)	28.196.228	-13,5%	+72,9%
Stati Uniti			
Volume (bott.)	2.994.764	-7,8%	-11,2%
Valore (€)	14.461.180	-9,7%	-7,1%
Benelux			
Volume (bott.)	1.770.473	+43,4%	+72,7%
Valore (€)	9.015.270	+40,7%	+86,8%
Austria			
Volume (bott.)	1.434.847	-22,9%	-16,0%
Valore (€)	7.877.476	-22,1%	+0,5%
Canada			
Volume (bott.)	1.231.418	+0,6%	+28,7%
Valore (€)	5.990.236	+2,2%	+14,3%

Fonte: C.I.R.V.E. Conegliano, 2019 - Valoritalia, 2019

*Il dato comprende lo Spumante DOCG e il Rive DOCG

**Dato provvisorio

→ EVOLUZIONE DELL'OFFERTA NEL MERCATO ITALIANO

In Italia il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ha mostrato una significativa crescita a valore (+7,5%) e a volume (4,9%). Crescita che risulta nettamente superiore alla crescita del mercato degli spumanti che registra un +4,7% a valore e in + 1,2% a volume. Nel dettaglio, cresce la Grande distribuzione organizzata, infatti si registra un aumento delle performance delle Centrali d'acquisto che crescono a volume del 10,1% e a valore del 13,3%. In crescita anche la vendita diretta sia a volume (+11,1%) sia a valore (+12%). Nei canali tradizionali, enoteche e horeca, c'è sempre più spazio per le referenze con prezzi più elevati e infatti aumenta nettamente il valore (13,3%) a fronte di una crescita a volume del 3,1%.

Spumante DOCG*

Dinamiche export a volume verso i nuovi importatori nel breve $(2017-2018^*)$ e medio termine (2010 - $2018^*)$

		*Var% 17 - 18	*Var% 10-18				
Paesi Mitteleuropei e Baltici							
Volume (bott.)	1.081.550	-43,7%	-				
Valore (€)	5.905.261	-43,2%	-				
Australia e Nuova Zelanda							
Volume (bott.)	1.001.656	18,5%	449,7%				
Valore (€)	5.639.326	18,5%	666,1%				
Paesi Adriatico - Danubiani							
Volume (bott.)	859.025	42,7%	-				
Valore (€)	4.810.539	45,0%	-				
Scandinavia							
Volume (bott.)	744.574	-0,2%	25,7%				
Valore (€)	4.117.497	0,5%	51,8%				
Federazione russa							
Volume (bott.)	720.824	14,8%	97,8%				
Valore (€)	3.870.825	17,2%	227,8%				
Francia							
Volume (bott.)	350.470	0,1%	-				
Valore (€)	1.808.427	0,8%	-				
Sud-Est Asiatico							
Volume (bott.)	311.240	73,9%	-				
Valore (€)	1.879.887	75,4%	-				
Paesi America Latina							
Volume (bott.)	288.574	15,1%	22,8%				
Valore (€)	1.566.957	18,6%	40,0%				
Cina e Hong Kong							
Volume (bott.)	258.457	36,6%	41,8%				
Valore (€)	1.506.802	57,0%	92,8%				
Giappone							
Volume (bott.)	202.588	-5,4%	-40,7%				
Valore (€)	1.207.426	-12,2%	-40,4%				
Altri Paesi Asiatici e Africani							
Volume (bott.)	139.987	19,9%	-				
Valore (€)	824.521	17,7%	-				

Fonte: C.I.R.V.E. Conegliano, 2019 - Valoritalia, 2019

*Il dato comprende lo Spumante DOCG e il Rive DOCG

**Dato provvisorio

Evoluzione delle vendite degli spumanti in Italia nella grande distribuzione*: 12 mesi terminanti a gennaio 2019 e variazioni sul periodo precedente (AT)

	VALORE	VOLUME	VALORE	VOLUME
	milioni €	bt. 0,75 cl*1000	△ (%)**	△ (%)**
TOTALE SPUMANTI	404,0	77.888	4,7	1,2
CONEGLIANO VALDOBBIADENE	96,9	15.607	7,5	4,9

Fonte: IRI Infoscan, 2019

*Iper e supermercati, piccolo libero servizio

**Variazione sui 12 mesi precedenti

→ MODIFICHE AL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

L'appuntamento al Vinitaly è stato anche l'occasione per presentare le modifiche al nuovo disciplinare che entrerà in vigore prossimamente. La revisione del disciplinare ha avuto l'obiettivo di valorizzare il prodotto, in particolare per quanto riguarda la tipologia Rive. Queste ultime vedranno le superfici atte alla loro produzione modificate in favore dei territori più impervi. Sempre per quanto riguarda le Rive correrà l'obbligo dell'immissione al consumo della tipologia dal 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

L'aver definito in modo più specifico le caratteristiche della produzione della selezione Rive risponde all'esigenza di ottenere un prodotto di qualità superiore.

Un altro importante intervento riguarda l'inserimento di due tipologie, la prima, "Sui lieviti", è la definizione che troveremo in etichetta per tutti gli spumanti rifermentati in bottiglia. Questa tipologia recupera la storicità del prodotto e la profondità della storia spumantistica del territorio.

La seconda **"Extra Brut"** risponde alle esigenze dei consumatori il cui gusto sta virando su gradazioni zuccherine sempre meno accentuate.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

- Extra Brut
- Brut
- Extra Dry
- Dry
- Sui lieviti

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

- Rive Extra Brut
- Rive Brut
- Rive Extra Dry
- Rive Dry

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE

- Extra Brut
- Brut
- Extra Dry
- Dry

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO

• Frizzante /semi sparkling

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO

• Tranquillo /still



15

Conegliano Valdobbiadene luglio /2019





UN 50° DA RICORDARE

Migliaia di persone, tra ospiti, appassionati e operatori del settore, hanno partecipato alle numerose iniziative del **Conegliano Valdobbiadene Festival** per festeggiare il cinquantenario della Denominazione

inquant'anni che non sono passati inosservati. Migliaia di ospiti, visitatori, operatori del settore e naturalmente viticoltori hanno celebrato questo importante anniversario. 74 cantine con 253 etichette proposte sono state le vere protagoniste di questo Festival. Con esse i molti sommelier ed esperti, oltre agli stessi produttori, che hanno messo a disposizione la loro professionalità per valorizzare al massimo le diverse tipologie di Conegliano Valdobbiadene offerte.



ARTE SACRA, PAESAGGIO E CUCINA D'AUTORE

Ufficialmente il Conegliano Valdobbiadene Festival si è concluso il 9 giugno il con Le vie del Sacro in Arte e Musica, itinerario di visite ad alcuni dei più significativi luoghi sacri del territorio arricchiti da momenti musicali per tutta la giornata. L'evento, che ha richiamato oltre 400 appassionati del territorio, è stato preceduto venerdì 7 giugno da un tutto esaurito all'incontro di approfondimento tenutosi presso la Sala dei Battuti a Conegliano. Cucina d'Autore, con le sue quattro serate, ha deliziato ben 600 fortunati ospiti, che sono riusciti a prenotare il proprio posto a tavola per gustare i raffinati abbinamenti "stellati" realizzati da Carlo Cracco (Ristorante da Gigetto), Moreno Cedroni (Ca' del Poggio), Cristina Bowerman (La Corte) e Simone Padoan (Locanda da Lino). Molto superiori, infatti, sono state le richieste ricevute dai ristoratori coinvolti.

Non è bastato il maltempo a fermare le centinaia di persone che hanno visitato le cantine nella giornata di sabato 18 maggio, in occasione di **Festival in Cantina**. Mediamente ogni cantina ha ospitato una cinquantina di persone e sono state 32 le cantine che hanno aderito all'iniziativa organizzando

eventi speciali nei propri spazi. E lo stesso vale per il migliaio di visitatori alla **Rassegna del Prosecco Superiore** al Castello di San Salvatore a Susegana, che hanno sfidato le temperature non certo primaverili per degustare l'ultima annata del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG e gustare la "Bomba" di **Niko Romito**.

L'appuntamento con **Philippe Daverio e Gianmario Villalta** ha raccolto 150 spettatori, l'aula magna dell'ex convento di San Francesco, ove si è tenuto, era gremita di spettatori. Purtroppo, in molti hanno dovuto rinunciare.

"Siamo molto soddisfatti per i risultati degli eventi organizzati" afferma Innocente Nardi, Presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. "Dalle esclusive, eppure partecipate, cene stellate alla Bomba di Niko Romito, fino agli appassionati di arte e ai viticoltori stessi. Tutti abbiamo alzato almeno una volta il calice per festeggiare questo anniversario della Denominazione, che spero ricorderemo per sempre come l'anno che suggella anche il riconoscimento tanto ambito e più che meritato alle nostre colline come Patrimonio dell'Umanità Unesco".



[&]quot;Cucina d'Autore" è stato organizzato dal Consorzio di Tutela in collaborazione con l'Associazione Ambasciatori del Gusto e l'Associazione Italiana Sommelier



A LEZIONE CON IAN D'AGATA

Un respiro internazionale al Conegliano Valdobbiadene Festival è stato dato grazie ad un'iniziativa organizzata in collaborazione con Ian d'Agata: 15 opinion leader internazionali, operatori e giornalisti, hanno visitato le colline di Conegliano Valdobbiadene, candidate a Patrimonio Unesco, dal 19 al 22 maggio 2019. È stata un'occasione per avvicinare alla Denominazione importanti nomi del settore horeca internazionale ed approfondire le sue diverse sfaccettature. L'iniziativa è stata promossa in collaborazione con Ian D'Agata, Senior Editor di Vinous e autore del premiato volume "Native Grapes of Italy", dedicato ai vitigni italiani. Diversi i Paesi di provenienza degli ospiti, in particolare Usa, Canada, Hong Kong, Germania, Svizzera, Regno Unito, ovvero i mercati principali di esportazione del Prosecco Superiore. Come dimostrano i dati del 2018, il successo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si consolida, oltre che nel territorio nazionale (+6,3% a volume e + 12,2% a valore), anche attraverso

il raggiungimento di nuovi mercati o l'ampliamento di alcuni di essi. "Lo stato di salute della Denominazione si evince anche dalla vivacità con cui affronta i nuovi mercati. Le nuove frontiere del successo per il Conegliano Valdobbiadene sono: Cina e Hong Kong (+36,6% a volume e 57% a valore); Australia e Nuova Zelanda (+18,5% a volume e l'equivalente a valore); Federazione Russa (+14,8% a volume e 17,2% a valore). I risultati che abbiamo presentato a Vinitaly 2019 confermano che la strada della qualità che abbiamo tracciato e stiamo percorrendo ci conduce al traguardo", dichiara Innocente Nardi, presidente del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. "In generale la crescita del valore delle nostre amate bollicine è la risposta che ci aspettavamo al lungo e impegnativo lavoro per promuovere l'eccellenza di un prodotto che ha origine in un territorio piccolo e impervio, dove la difficoltà tra i filari è compensata dal saper fare e dalla passione di ognuno dei viticoltori".

PROMUOVERE IL VALORE NEI CANALI DI DISTRIBUZIONE

Sempre nell'ambito delle iniziative che celebrano i cinquant'anni della Denominazione, il Consorzio di Tutela ha organizzato lo scorso 23 maggio un convegno presso Villa dei Cedri a Valdobbiadene intitolato "Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG: promuovere il valore nei canali in continua evoluzione".

Durante l'incontro, moderato dalla direttrice di Mark up e GDOWeek, Cristina Lazzati, si è affrontato il tema della presenza e della valorizzazione del prodotto nell'Ho.Re.Ca., tradizionalmente il canale in cui è presente la maggior parte dei produttori, nella grande distribuzione organizzata, che sempre più dedica spazio e attenzione alla presenza delle cantine tra gli scaffale e infine nell'online, che si sta evolvendo con la dinamicità tipica del mezzo e che le cui vendite crescono esponenzialmente. La situazione del mercato di oggi è stata osservata attraverso alcune caratteristiche o asset dei canali stessi, come: la private label, le politiche di prezzo, la necessità di definire un posizionamento di qualità.

È stato inoltre esplorato il rapporto diretto con un consumatore sempre più evoluto attraverso l'esperienza della vendita online e lo studio delle tendenze del mercato globale del vino al fine di delineare le prospettive commerciali future. L'approfondimento è partito dal racconto di esperienze di successo, presentate da manager o imprenditori, per arrivare a un confronto tra gli attori del settore invitati. Hanno partecipato alla tavola rotonda: Francesco Buschi, strategist director FutureBrand, Domenico Brisigotti, direttore commerciale Coop Italia, Nicola Pierdomenico, chairman and Ceo Penny Market, Francesco Magro, co-founder Winelivery, Andrea Zagatti, brand ambassador Food&Life (mercato UK), e Scott Zoeller, buyer sul mercato USA. L'obiettivo è stato quello di fornire alla platea di produttori elementi utili e nuovi spunti per approcciare la grande distribuzione, l'Ho.Re.Ca. e l'e-commerce con modalità nuove rispetto alle consuete politiche promozionali tenendo presente le esigenze e le richieste del consumatore finale.

RADICI NEL FUTURO

Per coloro che durante i mesi estivi visiteranno la Denominazione, nelle due capitali del Prosecco Superiore, Conegliano e Valdobbiadene, sarà ancora visitabile **Radici nel Futuro**, una mostra a cielo aperto realizzata con immagini che raccontano l'impegno dei viticoltori negli ultimi 50 anni, e oltre, per un territorio di ricco di storia e cultura. Il Conegliano Valdobbiadene Festival, organizzato dal Consorzio di Tutela del Cone-

gliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, ha realizzato un programma di iniziative che ha messo l'accento sui diversi valori e le diverse tematiche che raccontano la Denominazione e la sua evoluzione degli ultimi cinquant'anni. Dagli abbinamenti gastronomici al paesaggio, dal prodotto al territorio fino agli aspetti più strettamente commerciali ogni appuntamento ha permesso di leggere la Denominazione da vari punti di vista.



RACCONTANDO IL FESTIVAL

foto di Lodovica Barbiero

La narrazione, **attraverso le voci dei protagonisti**, del Conegliano Valdobbiadene Festival, l'evento multidisciplinare che il Consorzio di Tutela ha organizzato per festeggiare il cinquantesimo della Denominazione

n festival multidisciplinare e a tutto tondo. Tra cucina, cultura, storia e arte, per mostrare i mille volti e la ricchezza del Prosecco Superiore. È stato questo il nuovo e originale format del Conegliano Valdobbiadene Festival, l'evento creato e voluto dal Consorzio di Tutela per festeggiare i cinquant'anni della Denominazione. Il racconto della storia e degli uomini che hanno creato un prodotto dal successo internazionale, attraverso una mostra fotografica storica; ospiti di prestigio a illustrare quello che è l'elemento caratteristico del Conegliano Valdobbiadene, il suo paesaggio, eletto a Patrimonio Unesco l'8 luglio scorso; serate enogastronomiche con la presenza di chef stellati di altissimo livello, a presentare le infinite possibilità di abbinamento del Superiore in tavola; e il consueto appuntamento con tutti i produttori al Castello di San Salvatore, per far assaggiare agli ospiti le ultime annate dei propri vini.

Il Conegliano Valdobbiadene Festival, inoltre, ha saputo evidenziare, attraverso i suoi molteplici eventi, tre aspetti fondamentali legati al Prosecco Superiore. Quello storico, che poggia le sue radici su una tradizione viticola antica di almeno

tre secoli, fiorita poi grazie alle competenze fornite dalla celebre Scuola enologica di Conegliano, quello paesaggistico, grazie ad un perfetto connubio tra uomo e ambiente naturale, e quello prettamente enogastronomico, che ha visto il Superiore crescere negli anni a livello qualitativo, cancellando definitivamente il luogo comune che lo vedeva legato quasi esclusivamente a vino "da aperitivo".

Un festival completo, quindi, con l'obiettivo di mostrare il Prosecco Superiore in tutte le sue sfaccettature e la complessa triangolazione tra tradizione, storia e sapere enologico che lo contraddistingue. Per l'occasione, abbiamo raccolto nel nostro focus gli interventi dei principali protagonisti del festival: Philippe Daverio, che assieme a Gianmarco Villalta, ha tenuto un seguitissimo incontro sul tema del paesaggio, lo chef Christina Bowerman, protagonista dell'evento svoltosi nei ristoranti del territorio "Menù d'autore", il professor Gianni Moriani, curatore di una mostra fotografica tra passato e presente sulla viticoltura nel Conegliano Valdobbiadene, e il wine writer e esperto di vino Ian D'Agata, conduttore di una due giorni di degustazioni e incontri rivolta a prestigiosi ospiti internazionali.

«Il progetto commerciale va disegnato affiancando al sapore di un prodotto eccellente come il Superiore un immaginario visivo che utilizzi strumenti culturali legati al paesaggio»

PHILIPPE DAVERIO

Storico dell'arte e saggista

foto di Beatrice Pilotto







a fortuna del Prosecco Superiore è nata da una felice triangolazione. Con al vertice Antonio Carpenè, da un lato un valtellinese col quale aveva creato un importante sodalizio, l'ingegnere e combattente garibaldino Giovanni Maria Cerletti, e infine con due dei massimi microbiologi del tempo, Louis Pasteur e Robert Koch, coi quali Carpenè intratteneva un carteggio per cercare alternative di fermentazione. Da questa triangolazione nasce la vostra fortuna. Sono questi meccanismi di interconnessione della cultura che dimostrano quanto la ricerca avanzata sia uno strumento formidabile per l'evoluzione delle fortune economiche, sia agricole che industriali. Avere coscienza del punto da cui partono le cose, serve a costruire quella linea cui dare seguito per creare benessere. Ed il benessere parte necessariamente dalla campagna, che è il ruolo centrale di produzione. Una campagna ben organizzata e gestita dalla mano dell'uomo, come ci ha fatto vedere già a fine del '400 Cima dal Conegliano nei suoi dipinti, che illustrano una campagna perfettamente ordinata, con fatica, intelligenza ed impegno.

17 maggio 2019 Ex Convento S. Francesco Conegliano

Il racconto del paesaggio del Conegliano Valdobbiadene attraverso le arti: dialogo tra Philippe Daverio e Gian Mario Villalta Oggi i terreni agricoli, specie quelli vitivinicoli, valgano più di quelli industriali, e meritano di essere preservati. Per questo il 21° secolo dovrebbe essere per il nostro paese, l'età del Grande Restauro. Per comprendere e difendere il paesaggio, la cui importanza è fondamentale e che da tempo il Consorzio del Prosecco Superiore sta giustamente valorizzando.

Anche perché serve soprattutto ad incrementare la percezione del marchio. Il Prosecco Superiore è un prodotto eccellente, che negli ultimi anni ha fatto dei passi formidabili, ma non ha ancora raggiunto quella notorietà che sfocia nel mito, un'operazione di cui i francesi invece sono maestri, grazie ad un geniale e fortissimo meccanismo di comunicazione complessivo. Serve quindi una presa di coscienza di un paesaggio che ha già in sé dei grandissimi valori,







dalle ville venete ai castelli, sino alla memoria epica della prima guerra mondiale.

Oggi il progetto commerciale del Superiore va disegnato affiancando al sapore di un prodotto eccellente un immaginario visivo, che parte da un'eredità formidabile e utilizza forti strumenti culturali legati al paesaggio. Per fare questo va creato un forte senso di comunità della gestione pubblica e urbanistica, sul modello svizzero dove i contadini sono i giardinieri del paesaggio. Con un programma di progettazione ed estetizzazione che punti a riscoprire l'armonia. Questo percorso è la prossima frontiera che deve affrontare il territorio del Conegliano Valdobbiadene, per cercare di avvicinarsi al grande mito. Ma i materiali per inventarlo, a partire proprio dal paesaggio che è la miglior pubblicità del vostro prodotto, li avete tutti. Ma non solo, c'è anche una grande eredità storico-culturale che lo legittima, c'è il senso di grazia, c'è l'intelligenza del fare. Serve, ora, che tutto questo percorso vada avanti, perché quell'equilibrio estetico e quel senso dell'armonia sono le nostre grandi qualità, sono valori non copiabili e da comunicare.

























23 maggio 2019 La Corte, FollinaCristina Bowerman
Cucina d'Autore (3ª data)

CRISTINA BOWERMAN

foto di Beatrice Pilotto

Presidente dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto

uello di *Cucina d'Autore*, il progetto che il Consorzio per la Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ha programmato per il suo Festival, è stata per me un'esperienza molto bella, che mi ha messo a contatto di persone meravigliose e fantastiche dal punto di vista umano e soprattutto orgogliose del proprio prodotto. Si è trattato di quattro date, con quattro chef stellati – oltre a me Carlo Cracco, Moreno Cedroni e Simone Padoan – impegnati in quattro ristoranti del territorio dove hanno proposto un menù per valorizzare al meglio la tradizione enologica del Prosecco Superiore. La serata che mi ha visto coinvolta si è svolta presso il Ristorante "La Corte" di Follina assieme allo chef Donato Episcopo. Siamo entrambi pugliesi, quindi parliamo la stessa lingua culinaria e l'intesa sui piatti si è vista tutta.

«Ho apprezzato molto quell'orgoglio profondo e la stretta collaborazione fra tutti gli operatori, che spingono per far conoscere al mondo il proprio prodotto»

Devo essere onesta, prima di quest'evento conoscevo il Prosecco Superiore di nome, ma di fatto non ne avevo colto ancora tutte le potenzialità. Finalmente non solo ne ho apprezzato il valore, ma ho capito lo sforzo dei produttori per far conoscere meglio il proprio prodotto e soprattutto di proporlo in diversi stili di abbinamento. Qui ho potuto scoprire dei Prosecco Superiore davvero straordinari che possono davvero essere considerati vini a tutto pasto. Un esempio il pranzo che mi è stato offerto, dove era in abbinamento ad un piatto impegnativo come il rognone alla brace, ed il Prosecco Superiore in abbinamento è stata una vera rivelazione, tanto che ho chiesto di inviarmi qualche bottiglia da proporre anche nel mio ristorante. Quando tengo questi incontri spero sempre di conoscere nuovi prodotti e nuovi abbinamenti e così è stato. Credo che il Superiore, oltre che con i piatti della tradizione, possa essere usato anche in piatti più originali e sofisticati, come ad esempio quelli che ho proposto assieme allo chef Donato Episcopo. Come primo un piatto "povero" come la pasta mista con frutti di mare, come secondo maiale in salsa di pistacchio e infine come dolce del frangipane con mandorle e gelato. Devo dire che l'accoglienza è stata ottima, tutti sono rimasti sorpresi dall'uso di prodotti non consueti e questo dimostra come il Superiore si adatti perfettamente anche ad una cucina più creativa.

Ho visitato anche la Scuola Enologica Cerletti, molto all'avanguardia, forse il più bell'istituto di enologia che abbia mai visto, e anche qualche cantina del territorio, dove ho assaporato un fantastico picnic con salame, formaggio pecorino e Prosecco Superiore. È stata un'esperienza molto bella, anzi ho notato una cosa rara, cioè la grande coesione e la gentilezza.

Ho conosciuto persone orgogliose del proprio territorio e del proprio prodotto, una vera rarità, che in qualche modo assomiglia un po' allo stesso spirito che ho trovato anche in Sicilia, con quell'orgoglio profondo e la stretta collaborazione fra tutti gli operatori, che spingono per far conoscere al mondo il proprio prodotto

Radici not Furn

«I "vigneti-giardini" delle colline del territorio servono a costruire l'immagine di cosa c'è dietro le bottiglie di Prosecco Superiore DOCG»





11 maggio 2019 Radici nel futuro Centri storici di Conegliano e Valdobbiadene (mostra visitabile fino al 30 settembre 2019)

GIANNI MORIANI

Docente Master in Filosofia del cibo e del vino Università San Raffaele di Milano

n occasione del cinquantennale del Consorzio di Tutela del Prosecco Superiore DOCG, è stata allestita una mostra fotografica che vuole evidenziare come il faticoso lavoro del vignaiolo, sostenuto dalle competenze tecnico-scientifiche seminate sul territorio dall'Istituto Cerletti, si traduca nella bellezza del paesaggio collinare del territorio della denominazione. Divise in due parti tematiche, ognuna con una ventina di foto esposte, la mostra raccoglie immagini storiche tratte in parte dal F.A.S.T., l'archivio storico fotografico della Provincia di Treviso, e in parte dagli archivi di famiglia delle aziende associate. Al pari dei vigneti, le mostre sono all'aperto: nelle piazze e nelle vie delle due "capitali" della Denominazione, a rimarcare quella interazione tra attività vitivinicola e comunità locale. La prima parte, esposta a Valdobbiadene, è dedicata al tema del lavoro, illustrato da immagini delle attività passate del secolo scorso, paragonate ad immagini più moderne, che mostrano complessivamente la fatica dell'operare negli scoscesi pendii collinari dell'area storica di produzione. La seconda parte, allestita invece a Conegliano, è dedicata principalmente al mondo della scuola e della formazione, ma in parte anche alle ritualità dedicate alla coltivazione della vite, che dimostrano lo spessore culturale che unisce il lavoro agli aspetti sociali.

Numerose foto esposte, poi, sono state commentate da testi tratti dalle opere di Giovanni Comisso (1895-1969): lo scrittore trevigiano, di cui ricorre il cinquantenario della morte e che più di ogni altro nel Novecento ha saputo cogliere con la sua finissima scrittura lo spirito di questi luoghi, tanto da essere giustamente considerato il più alto cantore dei colli trevigiani. La chiave di tutta quest'esperienza visiva rimane sempre il paesaggio, dove il lavoro del viticoltore nel curare i vigneti è paragonabile a quello di un giardiniere. E i "vigneti-giardini" di cui sono costellate le colline del territorio del Conegliano Valdobbiadene fanno la differenza e servono proprio a costruire l'immagine di cosa c'è dietro le bottiglie di Superiore. Vigneti che sono pagine di un singolare libro, vergato con perizia da ogni singolo vignaiolo, che con la propria calligrafia contribuisce a scrivere, dando forma all'epopea della comunità del Prosecco Superiore. Contesto dove le viti sono lettere, che nei filari si fanno parole di quel rinnovato racconto costituito dalla locale viticoltura, capace di perdurare nel tempo grazie a una geniale tradizione evolutiva. Da fine Ottocento essa è stata ulteriormente perfezionata dalla scienza vitivinicola diffusa sul territorio dall'Istituto Cerletti, a riprova di quanto la conoscenza tecnico-scientifica possa incrementare lo sviluppo di un'intera area. Solo un paesaggio di così rasserenanti armonie, qual è quello di Conegliano e Valdobbiadene, può dare un vino di ineguagliabile eleganza.

— «Il Prosecco Superiore ha dalla sua parte tutti quegli elementi in grado di farlo emergere sui mercati esteri: qualità, territorio e storia»

Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, nell'ambito delle iniziative per la celebrazione dei Cinquant'anni della Denominazione, mi ha coinvolto in un evento che ha visto 15 opinion leader internazionali, operatori e giornalisti, in visita alle colline di Conegliano Valdobbiadene, dal 19 al 22 maggio scorsi. Un'occasione per avvicinare alla Denominazione importanti nomi del settore Ho.Re.Ca. internazionale ed approfondire le sue diverse sfaccettature.

Diversi i Paesi di provenienza degli ospiti, tutti professionisti e con la qualifica di sommelier, in particolare Usa, Canada, Hong Kong, Germania, Svizzera e Regno Unito, ovvero i mercati principali di esportazione del Prosecco Superiore. L'evento è stato organizzato molto bene ed è consistito in una prima parte didattica in cui sono state spiegate le varie tipologie del Prosecco Superiore e due seminari di degustazione dedicati alle due aree principali della Denominazione, il versante di Conegliano e quello di Valdobbiadene.

La seconda parte, invece, è stata dedicata alle visite sul territorio, presso le aziende ed i vigneti, con una escursione anche sull'area del Cartizze. Sono stati due giorni molto intensi ed utili per i partecipanti, che spesso all'estero non si rendono ancora pienamente conto della diversità e peculiarità del Prosecco Superiore all'interno del Mondo Prosecco. E sono serviti soprattutto per far capire i diversi Prosecco e quanto il Superiore non possa confondersi dal resto. Si tratta infatti di un vero e proprio terroir, prodotto in un territorio specifico dalle caratteristiche peculiari, la coltivazione in collina, un diverso gradiente e un diverso metodo di vendemmia su pendenze elevate. Compito della comunicazione del Consorzio è proprio quello di fare comprendere e far emergere in tutta la loro forza queste caratteristiche, che insieme contribuiscono ad ottenere un vino dalle qualità eccellenti.

rio che queste caratteristiche si possono comprendere appieno. La recente elezione a Patrimonio Unesco delle Colline del Prosecco Superiore potrebbe certamente contribuire a questo obiettivo di distinzione. È pur vero che c'è ancora molto lavoro da fare, perché soprattutto all'estero, e talvolta anche in Italia dove il consumatore medio confonde spesso le varie tipologie di Prosecco, questa differenziazione non è ancora del tutto capita, a parte nei profili più evoluti dei consumatori e nei professionisti del settore. Ma quando si lavora con un prodotto eccellente, come è appunto il Superiore, le cose risultano sicuramente più facili.

America, Nordeuropa e Asia, dovrebbero essere le aree geografiche su cui spingere e per quello che riquarda i mercati, certamente l'Ho.Re.Ca. e soprattutto i grandi ristoranti stellati. Sono convinto che questa è una sfida certamente ancora aperta, ma che il Prosecco Superiore, il Consorzio e le stesse aziende, possono sicuramente vincere, perché hanno dalla loro parte tutti gli elementi più importanti – qualità, territorio e storia – per farne emergere le caratteristiche sui mercati esteri.





VIAGGIO
NELLA STORIA
UNA SELEZIONE
DI FOTOGRAFIE D'EPOCA
PER RICORDARE
LE NOSTRE RADICI
IN OCCASIONE DEI 50 ANNI
DELLA DENOMINAZIONE

foto di FAST-Archivio Fotografico Trevigiano

Con il Patrocinio della Provincia di Treviso



1. Cameriere spilla Prosecco 1960 ca. Archivio fotografico della Fondazione Mazzotti c/o FAST della Provincia di Treviso

2. Lavorazione dell'uva Anni '60. Archivio fotografico della Fondazione Mazzotti c/o FAST della Provincia di Treviso

3. Festa dell'uva Conegliano anni '30 ca. Fondo Mostra Conegliano 2004

4. Esecuzione innesti Vivai Curto di Conegliano Marzo 1961

5. Pausa durante la vendemmia Valdobbiadene 1957 Fondo I.P.S.I.A. Montebelluna

6. Vendemmia

Anni '60. Archivio fotografico della Fondazione Mazzotti c/o FAST della Provincia di Treviso

7. Vendemmia a Villa Rizzo Conegliano ottobre 1924 Fondo Mostra Conegliano 2004

8. Trasporto del vino

Rua di San Pietro di Feletto 1935 Fondo San Pietro di Feletto

9. Al ritorno dalla "riva"

Pra' Longhi 1956 Fondo Valmareno

10. Travaso del vino

Rua di San Pietro di Feletto 1930 Fondo San Pietro di Feletto

11. Amici in festa - Piazza Marconi

Valdobbiadene 1947 Collezioni private

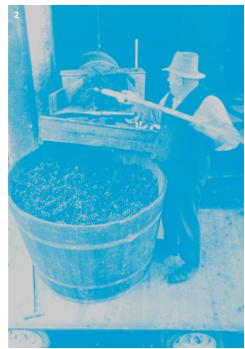
12. Vendemmia

Conegliano 1960-1970 Fondo Mostra Conegliano 2004

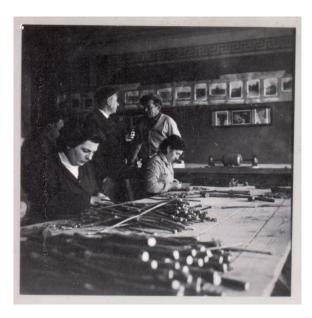
13. Inaugurazione Cantina Sociale Conegliano 9 ottobre 1933

Fondo Mostra Conegliano 2004



























COLLISIONI II Festival Agrikock 2019



IL SUPERIORE A "COLLISIONI" NELLA TERRA DEL BAROLO IL CONSORZIO DI TUTELA PROTAGONISTA DEL FESTIVAL AGRIROCK

foto di Davide Gonella

Una serie di incontri con professionisti e con il grande pubblico di appassionati e wine-lover Conegliano Valdobbiadene luglio / 2019

Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG nuovamente ospite a Collisioni, il Festival AgriRock a Barolo. In particolare, il Superiore è stato protagonista nell'ambito della rassegna Progetto Vino & Food, ideata e curata da Ian D'Agata, con il quale continua una proficua collaborazione dopo l'appuntamento dello scorso maggio nel territorio durante il Conegliano Valdobbiadene Festival. Collisioni Progetto Vino & Food è un palcoscenico importante per gli esperti e gli appassionati di vino, perché sin dalla sua nascita, ha saputo attrarre eminenti personalità del settore provenienti da tutto il mondo.



Il Progetto Vino & Food è un programma di eventi che, da sette anni, Collisioni dedica alla cultura enogastronomica italiana. Collisioni attraverso Progetto Vino & Food invita a Barolo ospiti internazionali per degustazioni, visite in cantina, tour, walk-around tasting, pranzi e cene con produttori e consorzi. L'obiettivo è far vivere agli invitati internazionali il territorio, i vini, i prodotti gastronomici artigianali Piemontesi e italiani. Ian D'Agata, senior editor di "Vinous" e vincitore del Louis Roederer con il volume "Native Grapes of Italy", è l'anima di Progetto Vino & Food, con il quale ha contribuito all'affermazione di Collisioni come l'evento italiano dedicato al vino più innovativo degli ultimi anni.

«Il valore di Progetto Vino & Food e in generale di Collisioni – afferma Innocente Nardi, presidente del Consorzio – ci ha spinto senza esitazioni ad aderire nuovamente al festival. Per lo spessore indiscusso della manifestazione, il suo respiro internazionale, e la sua capacità di avvicinare pubblici diversi al mondo del vino attraverso altri ambiti, soprattutto la musica, crediamo sia un momento molto rilevante per il vino italiano in generale a cui siamo lieti di partecipare».



Conegliano Valdobbiadene luglio / 2019



Nell'edizione appena conclusa di Collisioni, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ha partecipato ad una tavola rotonda e ad un incontro enogastronomico rivolto al pubblico. La tavola rotonda, che si è tenuta il 3 luglio presso il Castello di Barolo, ha visto la partecipazione di 20 professionisti internazionali di diversi profili: giornalisti stranieri, importatori, sommelier stellati ed esperti scelti direttamente dallo stesso D'Agata per la loro rilevanza rispetto ai mercati di riferimento. Le provenienze dei professionisti erano piuttosto diversificate: dalla Danimarca, alla Lettonia, Germania e Regno Unito in Europa, agli Stati Uniti, Canada in America fino a Singapore. Durante il seminario, la presentazione della denominazione è stata curata da Ian D'Agata che ha sottolineato gli elementi distintivi della denominazione, a partire dal terroir, ed a seguire si è svolta la degustazione. In questa seconda parte del seminario sono state coinvolte 9 aziende della denominazione che hanno presentato personalmente i loro vini di fronte agli operatori internazionali, offrendo loro un'ampia panoramica delle

diverse tipologie e selezioni prodotte all'interno della DOCG. L'incontro rivolto al pubblico invece si è svolto il 6 luglio all'interno del Palco Wine&Food di Collisioni, alla sua quarta edizione, un momento di divulgazione rivolto ai wine&food lovers che ogni anno tornano nelle Langhe per godere delle grandi eccellenze vinicole e gastronomiche italiane. Un intero palco a ingresso gratuito su prenotazione nella piazza del Castello di Barolo, ha offerto agli ospiti tasting guidati e approfondimenti sui grandi vini e prodotti agricoli italiani. Un'occasione per celebrare il successo del Made in Italy, raccontando storie di produttori che hanno consolidato l'immagine del nostro Paese nel Mondo.

Il Consorzio in particolare è stato protagonista di un appuntamento in cui le bollicine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG sono state presentate insieme a due prodotti d'eccellenza della Toscana, il Chianti Classico DOCG e l'olio extravergine Dop. Per celebrare questo incontro di sapori, lo Storico Salumificio piemontese Raspini ha proposto al pubblico alcuni grandi salumi della tradizione italiana.





Thursday 20th June 2019

CHURCH HOUSE, LONDON SWIP

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROTAGONISTA A LONDRA

Una trentina di aziende presenti, lo scorso giugno, all'evento organizzato dalla rivista "Decanter", in qualità di Denominazione ospite

Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG ha organizzato la presenza di 27 aziende della Denominazione lo scorso 20 giugno nella capitale britannica, a seguito dell'invito della testata Decanter, organizzatore di "The Great Sparkling Exploration", a partecipare in qualità di "Denominazione Ospite" all'evento dedicato ai vini spumanti provenienti da tutto il mondo. Il Conegliano Valdobbiadene è stata una delle 22 zone, particolarmente vocate alla viticoltura e provenienti da 10 paesi diversi, a incontrare un pubblico di professionisti del settore, giornalisti e appassionati. Nel corso della giornata gli ospiti della manifestazione hanno potuto approfondire i contenuti relativi al prodotto e al territorio durante i quattro seminari realizzati in collaborazione con la Master of Wine Sarah Abbott, ambasciatrice della Denominazione nel Regno Unito e John Stimpfig, giornalista di Decanter. In tutto sono state 80 le persone coinvolte nell'ambito di questi seminari. Le degustazioni sono

state anche l'occasione per rendere il prodotto protagonista di un momento tipico della giornata inglese, l'afternoon tea; i calici, infatti, hanno accompagnato raffinati assaggi dolci e salati, in grado di esaltare la versatilità e l'eleganza del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

Per la Denominazione è stata scelta una posizione di primo piano presso la Church House, una sala riservata in cui è stato allestito un banco d'assaggio istituzionale, con i vini suddivisi per tipologia e presentati e serviti da sommelier. In particolare, sono state presentate le selezioni Rive e Cartizze per valorizzare la complessità dell'offerta del territorio.

Questo appuntamento si è inserito all'interno delle attività di promozione programmate dal Consorzio in Regno Unito per il 2019, che mirano ad accrescere la notorietà del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in un mercato sempre più importante, che si colloca al secondo posto tra i Paesi di destinazione del nostro vino.





FOCUS USA

l Consorzio di Tutela ha rafforzato gli investimenti negli Stati Uniti per il 2019 per la realizzazione di diverse attività di promozione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG in collaborazione con l'agenzia di comunicazione americana, Charles Communications. Data l'importanza strategica che il mercato americano ha assunto negli ultimi anni, il Consorzio ha deciso di inserire nel proprio programma OCM un articolato programma di iniziative, mirate a coinvolgere in particolare il target della stampa e degli operatori e concentrate soprattutto nelle città di New York, Chicago e San Francisco. Queste attività prevedono, oltre al supporto dell'agenzia, anche la collaborazione di tre influenti sommelier delle città – Iris Rowlee, Amy Thurmond e Jennifer Wagoner – Ambasciatrici della denominazione. Il programma delle attività previste per quest'anno prevede l'attività di ufficio stampa continuativa per il 2019, curata dall'agenzia Charles Communications, finalizzata ad incrementare la visibilità della nostra Denominazione ed alla sensibilizzazione della stampa, attraverso la diffusione di comunicati e l'invio periodico di campioni da degustare; la collaborazione con le tre Sommelier Ambassador per la realizzazione di diversi eventi rivolti sia alla stampa che agli operatori della ristorazione.

Hanno preso il via il 15 luglio gli eventi dedicati alla denominazione negli Stati Uniti, con la realizzazione di tre appuntamenti dedicati alla stampa che si sono svolti a New York alla Locanda Verde, a Chicago presso il Ristorante Sepia e a San Francisco al Perbacco. A questi momenti di pubbliche relazioni sono stati accostati anche tre eventi di formazione degli staff dei rispettivi ristoranti, i primi di una serie di 15 appuntamenti di staff training, che coinvolgeranno i principali ristoranti di New York, San Francisco e Chicago, per promuovere il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore nel mondo della ristorazione.

Ulteriori attività sono previste nella seconda parte del 2019, come la realizzazione di un **trade / media lunch a Los Angeles** in collaborazione con la rivista *"Sommelier Journal"* rivolto a 30 ospiti tra sommelier, buyers, influencer, giornalisti del vino e lifestyle – e di un incoming che coinvolgerà giornalisti ed operatori americani che verranno a visitare la denominazione durante la vendemmia. È già partita infine la campagna pubblicitaria digitale che coinvolge diversi portali molto seguiti dagli operatori e wine lover americani – Wine Enthusiast, Karen Mac Neil, Chefs Roll – con l'obiettivo di aumentare l'engagement del pubblico americano e promuovere la nostra Denominazione.



Iris Rowlee
Sommbassador
Ristoranti Perbacco e Barbacco
SAN FRANCISCO



Cresciuta nel sud della California, Iris Rowlee ha frequentato un anno di scuola superiore a Roma che ha acceso il suo amore per la cultura del paese, la sua gastronomia e inevitabilmente i suoi vini. Ha iniziato lavorando nel famoso bar e ristorante Hog Island nel Ferry Building, quindi ha trascorso 2 anni come general manager e wine buyer per il Café Zoetrope di Francis Ford Coppola. Diventa Sommelier nel 2015 e si concentrata sull'approfondimento dei vini italiani diventando Ambasciatrice della Vinitaly Academy nel 2017. Al suo ritorno negli Stati Uniti, ha ricoperto il ruolo di Wine Director e Lead Sommelier nel ristorante rustico italiano Cotogna e a maggio 2018 ha accettato la sua attuale posizione di Wine Director presso Perbacco.

Al di fuori del lavoro, Iris continua ad approfondire la sua conoscenza delle complessità del vino italiano, entrando a far parte del *Wine Education Board* di Collisioni a Barolo, in Italia, e partecipando a numerosi panel e simposi sull'educazione del vino.

Al Perbacco, Rowlee si impegna ad educare i clienti proponendo loro nuove esperienze legate al vino italiano.

«Si tratta di arricchire le loro esperienze – afferma – e la ricchezza, la varietà di terroir e le avvincenti storie del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG forniscono l'opportunità perfetta».

Si intensifica la promozione del Consorzio negli Stati Uniti, con un ricco programma di eventi tra New York, Chicago e San Francisco che comprende anche la collaborazione con tre Ambasciatrici della Denominazione

Amy Thurmond SommbassadorRistorante Leuca **NEW YORK**



Cresciuta nella Carolina del Nord, Amy Thurmond dopo la laurea si è trasferita a New York dove ha lavorato presso diversi ristoranti. Il suo amore per il vino è sbocciato quando ha frequentato il Wine and Spirits College di Joshua Nadel. Amy è molto legata alla cucina e al vino italiani, paese che ha visitato molte volte. E questo amore l'ha portata a lavorare al Leuca, ristorante di Brooklyn che si ispira alla cucina dell'Italia meridionale, dove è Sommelier e buyer. Amy è già stata nominata lo scorso anno ambasciatrice per New York del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

«Adoro il fatto che il Prosecco Superiore abbia standard qualitativi molto elevati – racconta – e che l'uva venga raccolta a mano e trattata con cura e rispetto. Sono particolarmente appassionata alla tipologia Rive, ed ai vini che provengono da vigneti "eroici" situati su terreni ripidi e scoscesi, che apportano mineralità e complessità allo spumante. Il Cartizze, il "Grand Cru" della regione, produce alcuni dei miei vini preferiti e assieme alle Rive dimostra che il Prosecco Superiore si abbina perfettamente con diversi tipi di cucine».

Jennifer Wagoner Sommbassador Ristoranti Sepia e Proxi **CHICAGO**



Originaria dell'Indiana, Jennifer Wagoner ha iniziato la propria carriera nel settore alberghiero prima al Blue Water Grill di New York e poi a Miami, al Wish e allo Zuma tornando poi a Chicago nel 2017 per curare le liste dei vini di due dei più acclamati ristoranti della città: il Sepia, premiato da Wine Enthusiast come uno dei 100 migliori ristoranti d'America, e il Proxi.

L'amore di Jennifer per gli spumanti ha fatto nascere in lei un grande interesse per il Prosecco Superiore che l'ha portata a diventare ambasciatrice del Prosecco Superiore DOCG nel 2019.

«Il Prosecco Superiore DOCG – spiega – è una denominazione che merita di essere conosciuta in profondità. I vini hanno una storia da raccontare e niente mi rende più felice del proporre qualcosa di nuovo ed entusiasmante ai miei ospiti.

E questi vini hanno la capacità di farlo».

#digital in USA

La nuova campagna di comunicazione negli Stati Uniti: articoli, seminari "virtuali" e approfondimenti per far conoscere la Denominazione del Prosecco Superiore DOCG

li Stati Uniti rappresentano un mercato sempre più importante per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, e ormai da anni sono diventati un Paese target per quanto riguarda le campagne di comunicazione digital. In questa prima metà del 2019, si sono già realizzate diverse attività nel web, iniziando con una pagina sul sito di Wine Enthusiast, punto di riferimento internazionale per gli appassionati di vino. La pagina è stata pubblicata a giugno e riporta un articolo dedicato alle Rive, il video istituzionale "Dalla vigna al calice" e una galleria fotografica ed infografica, che riporta anche la mappa del territorio e la piramide qualitativa del mondo Prosecco, per aiutare il consumatore ad orientarsi.

Sono stati inoltre coinvolti una quindicina di blogger, residenti in varie città degli Stati Uniti, appartenenti al gruppo #ItalianFWT (dove l'acronimo finale sta per Food Wine Travel: Cibo Vino Viaggio) per un'attività di PR consistente nell'invio di campioni di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG a ciascun partecipante, insieme a del materiale di approfondimento sul territorio e il prodotto. Ogni blogger ha realizzato quindi un post sui propri canali (sito e social), per poi ritrovarsi a discutere insieme di questo vino spumante nello spazio virtuale di Twitter, la sera del 6 luglio. Questa sorta di seminario "virtuale", moderato dalle nostre ambasciatrici negli Stati Uniti e rintracciabile sul social media tramite l'hashtag #ItalianFTW, ha fatto sì che una nutrita community di utenti Twitter, più ampia dei soli partecipanti, ricevesse informazioni riguardanti il Conegliano Valdobbiadene DOCG e le sue peculiarità, alimentando così la consapevolezza, o la curiosità, per il nostro spumante di collina.

Infine, in uscita nell'ultima settimana di luglio, una newsletter dell'affermata serie "WineSpeed", scritta da Karen MacNeil, già autrice del bestseller "The Wine Bible" sarà interamente dedicata al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, con un articolo di approfondimento sulla Denominazione ed esclusive recensioni di etichette.



PERFORMANCE POSITIVE PER LA CAMPAGNA PRIMAVERILE

l Consorzio di tutela del vino Conegliano Valdobbiadene torna a far parlare di sé in primavera con una nuova campagna pubblicitaria. Ancora una volta, protagonista indiscussa della storia è la qualità del Prosecco Superiore, che si distingue per le sue radici, i suoli storici tra Veneto e Friuli, l'attenzione e l'esperienza della viticoltura. Non a caso il Prosecco Superiore viene presentato nella campagna pubblicitaria in tutto il suo prestigio con un racconto che lo rende inconfondibile.

La comunicazione, che è servita per continuare a generare *awareness*, ha coinvolto nuovamente un target di adulti tra i 25 e i 54 anni, di status elevato, prevalentemente del Nord Italia, di circa 33.995.000 individui. **Per il periodo dal 7 al 20 aprile, la pubblicità del Prosecco Superiore è stata declinata sulla televisione e sul digital.**

\rightarrow TELEVISIONE

La campagna TV è andata in onda sui canali Mediaset (generalisti e digitali), e su La7. I risultati di comunicazione post campagna sono stati positivi, ed in linea con il previsto stimato da MediaCom/GroupM.

I canali di Mediaset hanno registrato anche 3 punti percentuali in più sulla performance, ottenendo un totale di 151 grps sul target focus. Nella fascia oraria di maggior ascolto, che va dalle ore 19.30 alle 23.30, la pressione pubblicitaria ha conquistato un 45%. La televisione, nel suo insieme, ha permesso di raggiungere una copertura sul target del 55%; un ottimo esito che coincide a pieno con le stime previste.

ightarrow DIGITAL

Per quanto riguarda la pianificazione digital, la creatività è stata declinata su video *pre-roll* da 15 secondi, che viene pubblicato prima di un contenuto editoriale, ed è visibile su tutti i device (mobile, tablet e pc).

Il piano prevedeva l'emissione del video su due audience: una più generica, che comprendeva gli adulti di età 25-54 anni che fanno un uso moderato della televisione, e un altro target più di nicchia composto da adulti dai 25 anni in su, interessati al mondo dell'enogastronomia (cluster Food&Wine).

La campagna web ha registrato un totale di circa 2,6 milioni di impression (visualizzazioni), con una copertura di 1,4 milioni di utenti unici e con una frequenza di 1,8. I video che sono stati visti interamente dagli utenti sono stati 1.990.023, corrispondente ad un VTR (view-through rate) medio del 77.2%. Questa performance è da considerarsi molto positiva, e al di sopra dei benchmark GroupM di mercato, dove solitamente, sui prodotti alcolici, si attesta intorno al 71% (+6 punti percentuali rispetto alla media).

L'attività online ha anche registrato 11.347 click, con un click rate medio (CTR – click-through rate – percentuale di click sulla creatività a seguito della visualizzazione dell'annuncio) dello 0.44%. Entrambe le linee di piano hanno performato positivamente superando i benchmark, in particolare il video pre-roll Xaxis erogato sul cluster Food&Wine è risultato il più performante in termini di VTR%.





L'IMPEGNO DEL CONSORZIO SULLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE UNA CAMPAGNA INFORMATIVA E LA NUOVA EDIZIONE DEL DOSSIER

foto di Arcangelo Piai

L'amore per la Terra parla con i fatti

Durante i mesi di maggio e giugno si è svolta una nuova campagna informativa promossa dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG legata ai temi della sostenibilità. Il progetto ha come scopo la divulgazione di fatti e dati, verificabili e certificati da autorevoli fonti terze, su temi particolarmente sensibili per il nostro territorio, seguendo la via già tracciata dal Conegliano Valdobbiadene Dossier.



ightarrow La Campagna

Rispetto al Dossier, che si presenta come una raccolta di dati da consultare, la campagna ha volutamente una resa più emotiva e d'effetto; il Consorzio, e di conseguenza tutti i produttori di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, prende la parola ed occupa lo spazio di comunicazione che gli spetta su tematiche sulle quali non si vuole lasciare ulteriore spazio al sentito dire ed alle fake news.

Si è sviluppata mediante affissioni nei 15 comuni della DOCG (dal 23 maggio al 24 giugno), 4 uscite pubblicitarie sui quotidiani Gazzettino e Tribuna (dal 25 maggio al 2 giugno), recapito porta a porta di una brochure che riassume sinteticamente i messaggi del Conegliano Valdobbiadene Dossier, in tutte le 65.000 famiglie dei 15 comuni della DOCG.



ightarrow LA NUOVA EDIZIONE DEL DOSSIER

È disponibile, come già anticipato, il quarto aggiornamento del Conegliano Valdobbiadene Dossier, la raccolta di dati certi forniti da autorevoli fonti terze su tematiche sulle quali non si vuole lasciare ulteriore spazio al sentito dire ed alle fake news riguardanti le nostre colline.

La nuova edizione fornisce molti dati nuovi ed aggiornati, ed è uscita in concomitanza ad una nuova campagna informativa del Consorzio legata ai temi della sostenibilità, con lo scopo di divulgare di fatti e dati, verificabili e certificati, su temi sensibili. La nuova versione del Dossier è scaricabile dalla pagina "Il Superiore per l'ambiente" nel sito ufficiale del Consorzio www.prosecco.it. Nella pagina a fianco i fatti presentati nell'edizione del 30 maggio 2019.

/01

LA SUPERFICIE VITATA
NEL CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE
DOCG HA RAGGIUNTO LA
SUA ESPANSIONE MASSIMA

/02

È ISCRITTO NEL REGISTRO NAZIONALE DEL PAESAGGIO RURALE STORICO IL SITO DELLE COLLINE DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

/03

È OLTRE IL 30% LA SUPERFICIE DEI BOSCHI PRESENTI NEL TERRITORIO DI PRODUZIONE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

/04

L'ASSISTENZA AGRONOMICA
DEL CONSORZIO CONEGLIANO
VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG
PROMUOVE CONCRETAMENTE
UNA MIGLIORE QUALITÀ DEL
PRODOTTO E UNA PIÙ ATTENTA
SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

/05

SI VIVE MEGLIO E PIÙ A LUNGO NELLA TERRA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

/06

L'IMPEGNO A SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE È CONCRETO E DOCUMENTABILE E IL CONTENIMENTO DELL'IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI IN VIGNA

/07

È IL MOSAICO PAESAGGISTICO
DEL CONEGLIANO
VALDOBBIADENE CHE
HA PERMESSO IL RICNOSCIMENTO
A PATRIMONIO UNESCO
DELLE NOSTRE COLLINE

/08

I FILARI DELLE VITI RINFORZANO LE COLLINE DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE DAL RISCHIO DI EROSIONE E NON SERVONO OPERE ARTIFICIALI DI CONTENIMENTO

/09

VICINO ALLA COMUNITÀ LOCALE E UN'OPPORTUNITÀ DI QUALITÀ PER IL TERRITORIO PERCHÉ CI RAPPRESENTA BENE: COSÌ LA POPOLAZIONE DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE GIUDICA IL PROSECCO SUPERIORE DOCG

/10

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA È BENVENUTA E LE PRODUZIONI SI SVILUPPANO IN RISPOSTA ALLE RICHIESTE DEL MERCATO

/11

È IN DIMINUZIONE DAL 1960 AL 2007 LA SUPERFICIE A VIGNETO E A PRATO NEL TERRITORIO DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE, MENTRE AUMENTANO LE AREE BOSCHIVE E DI URBANIZZAZIONE

/12

ESPRESSIONE DI UN MODELLO
DI SVILUPPO CHE ASSICURA
BENESSERE ECONOMICO,
SOCIALE E CULTURALE: QUESTO
È IL TERRITORIO DI CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

/13

COMPORTAMENTI AGRICOLI
PIÙ CONSAPEVOLI FAVORITI
DALLE PUBBLICAZIONI EDITE
PERIODICAMENTE DAL CONSORZIO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG

/14

AL SERVIZIO DELLA BIODIVERSITÀ LA RICERCA AGRONOMICA DEL CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

/15

DOMANDE FREQUENTI SULL'IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI IN VITICOLTURA

La nuova versione del Dossier è scaricabile dalla pagina "Il Superiore per l'ambiente" nel sito del Consorzio www.prosecco.it



INDAGINE SUI VISITATORI CHI SONO, COSA PREFERISCONO E QUALI SONO LE MODALITÀ DI VISITA DEGLI OSPITI DEL TERRITORIO

Le risposte in un'approfondita ricerca realizzata da Università di Padova e Cirve Cosa cerca l'enoturista dalle cantine della Denominazione?
E, soprattutto, quale strategia di accoglienza devono mettere in atto le cantine per soddisfarne le esigenze?
A queste domande ha provato a dare una risposta il progetto "Smartwinetour - Enoturismo innovativo di eccellenza nella DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco", una ricerca realizzata dal dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali dell'Università di Padova (TESAF) in collaborazione con il Cirve-Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia e finanziata dalla Regione Veneto, con l'obiettivo di fornire alle aziende vitivinicole dell'area alcune indicazioni per migliorare la propria offerta enoturistica.

ightarrow LO STUDIO

Lo studio ha analizzato innanzitutto le modalità di costruzione della visita enoturistica a partire dall'atteggiamento dei visitatori delle cantine nei confronti del vino (wine involvement e new variety seeking). L'indagine è stata condotta su un campione di 204 persone, in forma di questionario cartaceo e online, composto prevalentemente (84%) da persone appartenenti alla generazione dei Millennials (comprendente i nati dal 1980 al 2000). La maggior parte del campione (76,7%) mostra un'alta frequenza di consumo del vino, inoltre, queste persone conoscono o frequentano già l'area di Conegliano e Valdobbiadene.

→ GLI ASPETTI DELLA VISITA E LE CARATTERISTICHE DELL'AZIENDA

Per quanto riguarda le caratteristiche della cantina e la configurazione della visita, sulla base degli aspetti ritenuti più importanti dagli enoturisti, l'azienda, nelle sue attività di comunicazione, dovrebbe puntare sulla tradizione vitivinicola della regione e dovrebbe inserire nel proprio sito web infor-

mazioni sulla storia e i vini della cantina. Il sito web, inoltre, dovrebbe presentare informazioni chiare circa la visita e le modalità di prenotazione della stessa. L'elemento paesaggistico sta a cuore al visitatore dunque è utile sfruttare tutti i punti di osservazione che consentano l'ammirazione del paesaggio, inserendoli nel percorso di visita. Si lega a questo la possibilità di visitare il vigneto, che è un altro elemento valutato di rilevante interesse dai partecipanti al sondaggio. Una cantina ben strutturata, con ambienti dedicati alle diverse fasi della visita, in particolare con una sala per la degustazione, risulterà più piacevole nell'esperienza enoturistica.

Da parte dell'azienda si richiede una certa flessibilità nei confronti della visita, offrendo la possibilità di prendervi parte anche nel weekend, nel tardo pomeriggio o in serata. Rispetto a un percorso di visita standard, articolato tra vigneto, cantina e degustazione, si richiede la possibilità di osservare operazioni produttive in vigneto o in cantina, a seconda della stagione, da parte del personale addetto, e la possibilità di completare la visita con un pranzo o una cena nell'osteria o

ristorante di proprietà della cantina e con laboratori enogastronomici (corsi di cucina, degustazioni guidate ecc.). Sul tema della libertà di configurazione della visita gli intervistati non si sono rivelati molto entusiasti. Tuttavia, l'aspetto giudicato il più importante è stato la possibilità di poter venire affiancati da agronomi, enologi o proprietari della cantina. Anche se può essere considerato un elemento di distrazione dalle loro mansioni abituali, la partecipazione di queste figure, anche per pochi minuti, alla visita enoturistica sarà elemento di autenticità e di arricchimento dell'esperienza. Nell'insieme, il gruppo ha dimostrato un interesse elevato per tutti i tipi di informazioni da ricevere nel corso della visita. Emerge però la chiara preponderanza della visita al vigneto rispetto alle altre fasi. Negli ambienti della cantina gli intervistati desiderano invece ricevere informazioni circa i processi enologici, i protocolli di vinificazione e le macchine utilizzate. Infine, in fase di degustazione sarà opportuno fornire informazioni circa le caratteristiche sensoriali e chimico fisiche dei vini e gli abbinamenti tra vini e cibo (magari proponendo piccoli assaggi di prodotti gastronomici locali).

L'ultima categoria analizzata è quella delle preferenze riguardo i servizi aggiuntivi offerti dalla cantina. Gli aspetti ritenuti importanti, oltre all'assaggio del vino e alla possibilità di ristorazione di cui si è già detto, sono consegna dei vini acquistati a domicilio (è bene che l'azienda si predisponga in tal senso, anche con spedizioni all'estero), i percorsi di conoscenza vitivinicola e storico-culturale del territorio e la presenza di brochures su storia e prodotti dell'azienda

\rightarrow I Profili dei Visitatori

È, inoltre, importante che l'azienda tenga in considerazione il fatto che esistono diversi profili di enoturisti, che in questo studio sono stati identificati rispetto all'atteggiamento nei confronti del vino.

• Il cluster più numeroso è quello dei **Mainstream** (42%), mediamente appassionati di vino e piuttosto curiosi; per questi visitatori si può pensare a differenziare l'offerta sia tra le aziende che all'interno dell'azienda stessa. Essendo piuttosto curiosi, è bene offrire loro diverse tipologie di prodotto e di attività integrative alla visita: un pranzo o una cena in cantina o in un ristorante convenzionato, laboratori enogastronomici o inserire la visita in un pacchetto di attività connesse

alla scoperta vitivinicola o storico-culturale del territorio. Per quando riguarda le singole fasi della visita, è opportuno concentrarsi sul vigneto e sulla degustazione.

- Segue il cluster degli **Esploratori entusiasti** (26,6%), con il loro grande coinvolgimento nel mondo del vino e la loro propensione a sperimentare nuove tipologie di vino. Occorre che l'azienda riesca a colpire positivamente questi visitatori e rendere memorabile la loro esperienza. Si può pensare ad esempio allo sviluppo di una visita molto dettagliata, dal vigneto alla cantina, ricca di informazioni specifiche, magari che benefici della presenza dell'enologo o dell'agronomo e del proprietario stesso e con la possibilità di osservare operazioni di lavorazione dell'uva. La cantina può riporre molta importanza nel far sperimentare loro vini nuovi, al fine di colpire la loro curiosità. È chiaro come gli appartenenti a questo cluster gradiscano essere sorpresi, inoltre sono molto interessati alle informazioni riguardanti la cantina. È dunque importante che sia ben dettagliata la parte di visita alla cantina.
- Per quanto riguarda i **Conservatori appassionati** (25,3%), appassionati di vino ma non disposti più di tanto a sperimentare nuove tipologie di vino, è bene offrire un tipo di visita e di prodotti che rispettino di più la tradizione e la qualità stessa dell'offerta, piuttosto che arricchirla con iniziative accessorie. Anch'essi, come detto, gradiscono essere stupiti. Si può quindi pensare a sviluppare una visita in tutte le sue fasi, con attenzione alle informazioni relative al vino e alla degustazione, proponendo abbinamenti tra cibo e vino e descrivendone le caratteristiche organolettiche. Anche la parte di visita riguardante la cantina deve essere curata, in quanto anche questa tipologia di cluster risulta attenta a tutto ciò che riguarda le informazioni e i processi della cantina.
- I Distaccati, seppur siano la percentuale minore (6%), rappresentano una parte del campione. Sono persone non appassionate di vino né interessate alle novità, ma potenzialmente lo potrebbero diventare in futuro. Queste persone potrebbero essere quelle che prendono parte alla visita in maniera del tutto casuale e non di propria iniziativa. È dunque opportuno intrattenerli per esempio proponendo una degustazione con abbinamento di prodotti tipici, considerando che generalmente il settore gastronomico interessa un'ampia fetta di pubblico. Saranno dunque "premiati" per la pazienza dimostrata durante la visita e incentivati all'acquisto di vino.



PRENDERCI CURA DEL TUO VIGNETO PER NOI È UN GESTO D'AMORE.

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

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





29 Settembre 2019

PDEALANDO CON LA PROSECCO CYCLING CONEGLIANO VALDOBBIADENE SUPERIOR TASTE

L'edizione 2019 della **Prosecco Cycling Conegliano Valdobbiadene Superior Taste** – la sedicesima della serie, in programma il 29 settembre – sarà impreziosita dalla partnership con il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. L'accordo è stato ufficializzato dal presidente del Consorzio, Innocente Nardi, e dall'ideatore della Prosecco Cycling, Massimo Stefani. Prosecco Cycling è un evento strategico per il territorio, seguito e apprezzato. Tra gli appassionati in Italia e all'estero è un evento consolidato che contribuisce a mostrare a tutto il mondo il fascino delle nostre colline del Conegliano Valdobbiadene. Non è un caso che la partnership tra il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e la Prosecco Cycling nasca nell'anno in cui l'evento sportivo si prepara ad introdurre un nuovo percorso che, oltre ad attraversare 12 dei 15 Comuni della DOCG, unirà per la prima volta le due capitali del Prosecco Superiore: Valdobbiadene, tradizionale sede di partenza e d'arrivo, e Conegliano, che quest'anno assisterà al passaggio dei ciclisti in centro storico.



16 Aprile 2019 LEGGERE IL TERRITORIO CON I GRANDI SCRITTORI

Lo scorso 16 aprile il Consorzio di Tutela, in collaborazione con la Fondazione Pordenonelegge, ha organizzato presso la Loggia del Museo del Cenedese a Vittorio Veneto un momento di presentazione di un'iniziativa di valorizzazione del paesaggio culturale delle colline del Conegliano Valdobbiadene, Patrimonio Unesco. Una classe di studenti del Liceo Flaminio di Vittorio Veneto ha realizzato durante l'anno scolastico 2017-2018 un'esperienza di lettura delle colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. È accaduto che le pagine degli scrittori e dei poeti abbiano suggerito un gesto di omaggio al passato e insieme a una realtà presente e viva della cultura: la **Tipoteca di Crocetta del Montello** è stata lo strumento che ha permesso di celebrare la poesia stampando le parole con le proprie mani. Il racconto di questa esperienza, che ha visto coinvolti dall'inizio **Francesco Targhetta** e **Gian Mario Villalta**, è stato un modo per percorrere ancora una volta insieme queste terre, accompagnati da un ospite d'eccezione, **Fulvio Ervas**.

quotidiani e periodici che hanno parlato del nostro distretto

Nel nostro consueto appuntamento con la rassegna stampa dedicata al Conegliano Valdobbiadene prosecco DOCG, ecco le principali testate che hanno parlato del nostro territorio, su temi come il **cinquantesimo** della Denominazione, Conegliano Valdobbiadene **Festival**, l'**Unesco** e lo **stop al glifosato**



Iniziamo dal mensile **Sale e Pepe**, che nel suo numero di maggio, all'interno della rubrica Tappe del Gusto, dedicata un articolo di sei pagine, ricco di immagini, a firma M. Soressi titolato "Conegliano Valdobbiadene sulla via del Prosecco Superiore DOCG". Scrive l'autore:

"Bisogna guadagnarselo il piacere di ammirare dall'alto le vigne indomite che si arrampicano sui colli trevigiani e si spingono sino all'orizzonte, creando un mare verde, dalle onde sinuose e dalla quiete irreale. Per scoprire questo paesaggio spettacolare, candidato a Patrimonio Unesco, e vedere quanto sia eroica la viticoltura che dà vita al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, bisogna arrivarci per gradi, salendo poco per volta dalla pianura placida e ariosa: così il coup de théàtre è assicurato".

DOVE

Dove di Corriere Viaggi, dedica invece la sua rubrica Speciale Weekend dell'8 luglio al nostro territorio, con un servizio di Alessandra Sessa titolato "Un weekend tra bollicine sport e cultura" che da utili consigli ai propri lettori su come trascorrere un fine settimana su e giù per i colli dell'Alta Marca trevigiana alla scoperta di eccellenze gastronomiche, castelli, abbazie e attività sportive.

la Repubblica

GLIFOSATO

Dello stop al glifosato, imposto dal Consorzio di Tutela a partire dal 2019, ha parlato il quotidiano **La Repubblica** del 4 aprile scorso nella pagina Economia&Finanza, con un articolo dal titolo "Il Prosecco Valdobbiadene di oggi dice no al glifosato" di Alessandra Favaro con sottotitolo "La denominazione sempre più verso la sostenibilità, anche per aumentare il valore percepito del prodotto. Prossimo passo, la certificazione maiuscola Sqnpi". In cui l'autrice scrive:

"Una denominazione sempre più sostenibile: il Prosecco Conegliano Valdobbiadene Docg dice no al glifosato e diventa l'area più estesa dell'Europa che ha vietato l'uso della sostanza chimica".

GAMBERO ROSSO

Stesso tema anche per **Tre Bicchieri del Gambero Rosso** del 4 aprile che dedica un servizio al tema della sostenibilità dal titolo "Il Prosecco di oggi dice no al glifosato. Obiettivo, certificazione Sqnpi".





CONEGLIANO VALDOBBIADENE FESTIVAL

Molte le testate che hanno raccontato i 50 anni della Denominazione, in particolare con la segnalazione del ricco calendario di eventi del Conegliano Valdobbiadene Festival. Come **Donna Moderna**, in un articolo del 18 aprile di Manuela Soressi dal titolo "Conegliano in festa per le bollicine". Anche il sito del mensile **Vanity Fair** il 23 maggio dedica un articolo al festival di Germana Cabrelle dal titolo "Il Prosecco compie cinquant'anni (di DOCG) e festeggia alla grande". Scrive l'autrice:

"Il mondo lo ama e anche noi e per festeggiarlo abbiamo tracciato itinerario tra cantine, ristoranti stellati, eventi, degustazioni, parti e fiumi di bollicine. Viaggio enogastronomico tra Conegliano e Valdobbiadene, nel territorio delle bollicine più amate al mondo".

Il mensile **GQ Italia** il 22 maggio nella rubrica lifestyle dedica un articolo a "Conegliano Valdobbiadene Festival, la festa per i cinquant'anni del Prosecco Docg". Ed infine **Il Sole 24 Ore** sullo stesso argomento pubblica un articolo di Giambattista Marchetti titolato "Il Conegliano Valdobbiadene Festival celebra i cinquant'anni della Denominazione", in cui l'autore scrive:

"Oggi invade il mondo con decine di milioni di bottiglie, ma tutto è iniziato sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene, dove le rive spesso scoscese rendono impraticabile la coltura intensiva. E tra queste alture il Prosecco Superiore festeggia quest'anno il 50° anniversario della denominazione con il Conegliano Valdobbiadene Festival".





Rai Radio Uno, ha dedicato la puntata del 9 aprile del programma Centocittà all'ultimo Vinitaly, con interviste in diretta da Verona, tra cui anche quella al presidente del Consorzio di Tutela, Innocente Nardi, che ha raccontato ai radioascoltatori:

"Oggi produciamo oltre 600 milioni bottiglie come fenomeno Prosecco, solo 16 su 100 provengono dall'area collinare del Prosecco Superiore, zona dove è nata l'interpretazione di questa bollicina che risponde alle esigenze e al gusto del consumatore moderno per la piacevolezza che trasmette e soprattutto per la cultura di un territorio, di uno stile italiano, di un saper fare che la gente del Conegliano Valdobbiadene ha imposto a livello mondiale".

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!

"Biologico da sempre! Biodinamico nel cuore! Siamo per un'Agricoltura che sa donare positività, che protegge il nostro territorio e lo rende vivo."

Elena e Sisto Tessari LA CAPPUCCINA, biopionieri









uvaferm (LALVIN)

PER OGNI ESIGENZA

I ceppi storici della Champagne

DV10 EC1118

Classe ed eleganza nei profumi

CH14 OA23

Vivacità e freschezza nel metodo Charmat

Charme Fruity Rhône 4600

Minimo rilascio di SO₂, H₂S ed acetaldeide

ICV Okay ICV Opale 2.0



BASI SPUMANTE E RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE

Lievito inattivo specifico per la protezione dei vini durante le fasi di affinamento e stoccaggio: enfatizza la freschezza e la longevità.







PERMAC RESINE

z.i. Scomigo/Conegliano (Tv) t. +39.0438.394722

www.resinpermac.com

NUOVE PRESSE PNEUMATICHE PREXA F/PREXA C



Scopri di più su www.puleosrl.com

Seguici su: **f (a) (in)**







DETTAGLI INNOVATIVI

- > Nuovo design compatto e più moderno con speciale attenzione alle finiture.
- > Dispositivo IA per la gestione intelligente della pressatura, protezione anti-tracimazione e controllo pompa mosto.
- Dispositivo di tele-assistenza remota per monitorare la Pressa a distanza.
- Fasce di refrigerazione per Prexa C.





Calligaris Casa, Contrat, Cantine, Enoteche

CALLIGARIS SHOP TREVISO di Area Design

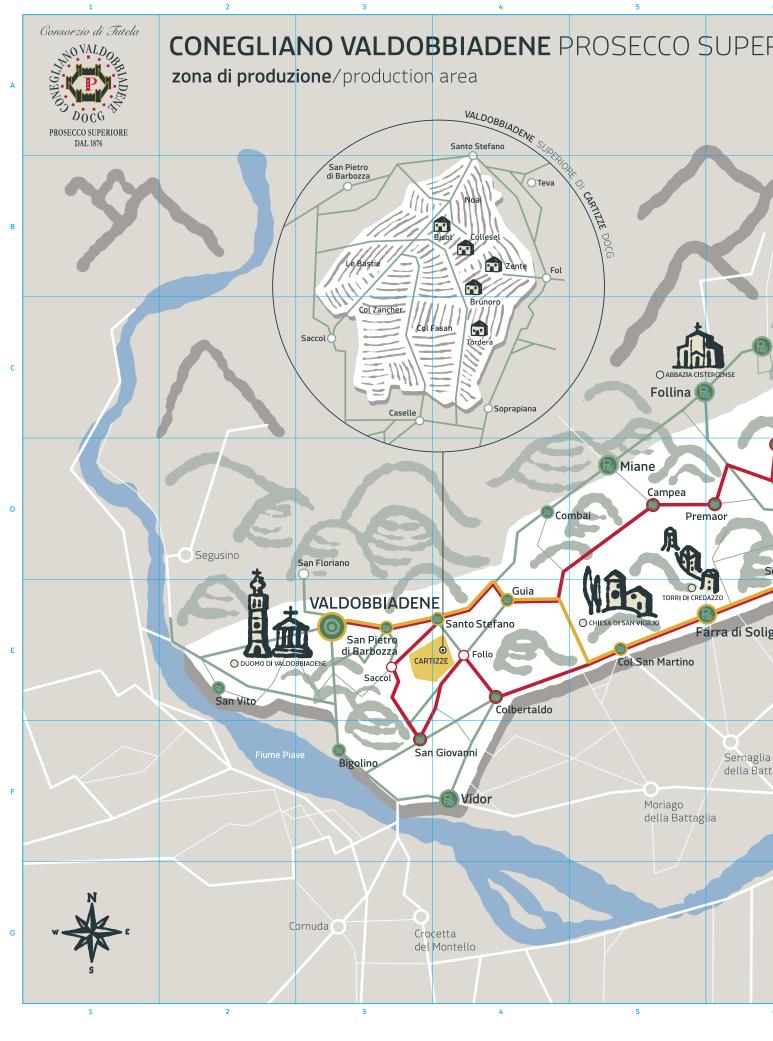
Via Terraglio, 51 Frescada - TREVISO Tel. 0422 381819 info@areadesigntreviso.it

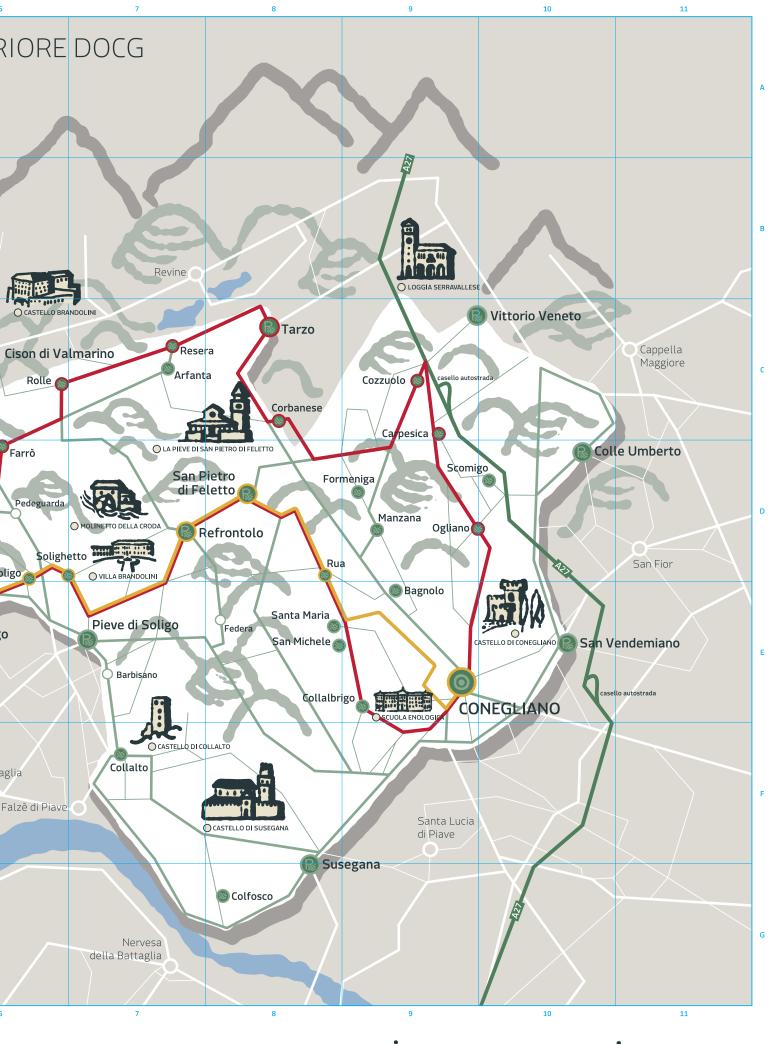
CALLIGARIS SHOP PADOVA

di Area Design

Via Venezia, 45/A PADOVA Tel. 049 8070056 info@areadesignpadova.it









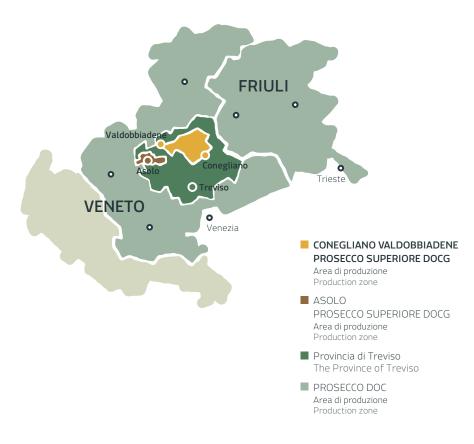




DOCG RIVE Spumante

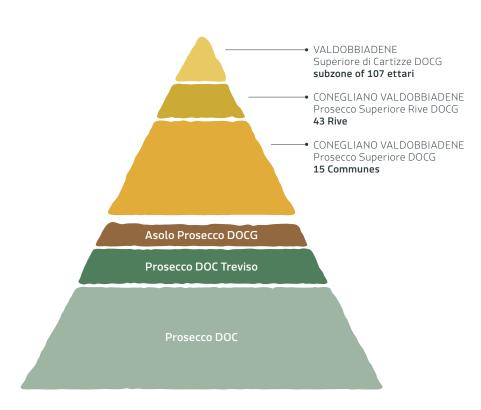
/DOCG RIVE Spumante





La Piramide Oualitativa

/The Quality Pyramid



COMUNE DI VALDOBBIADENE

Rive di SAN VITO

Rive di BIGOLINO

Rive di SAN GIOVANNI

Rive di SAN PIETRO DI BARBOZZA

Rive di SANTO STEFANO

Rive di GUIA

COMUNE DI VIDOR

Rive di VIDOR

Rive di COLBERTALDO

COMUNE DI MIANE

Rive di MIANE

Rive di COMBAI

Rive di CAMPEA

Rive di PREMAOR

COMUNE DI FARRA DI SOLIGO

Rive di FARRA DI SOLIGO

Rive di COL SAN MARTINO

Rive di SOLIGO

COMUNE DI FOLLINA

Rive di FOLLINA

Rive di FARRÒ

COMUNE DI CISON DI VALMARINO

Rive di CISON DI VALMARINO

Rive di ROLLE

COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO

Rive di PIEVE DI SOLIGO

Rive di SOLIGHETTO

COMUNE DI REFRONTOLO

Rive di REFRONTOLO

COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO

Rive di SAN PIETRO DI FELETTO

Rive di RUA DI FELETTO

Rive di SANTA MARIA DI FFI FTTO

Rive di SAN MICHELE DI FELETTO

Rive di BAGNOLO

COMUNE DI TARZO

Rive di TARZO

Rive di RESERA

Rive di ARFANTA

Rive di CORBANESE

COMUNE DI SUSEGANA

Rive di SUSEGANA

Rive di COLFOSCO

Rive di COLLALTO

COMUNE DI VITTORIO VENETO

Rive di FORMENIGA

Rive di COZZUOLO

Rive di CARPESICA

Rive di MANZANA

COMUNE DI CONEGLIANO

Rive di SCOMIGO

Rive di COLLALBRIGO-COSTA

Rive di OGLIANO

COMUNE DI SAN VENDEMIANO

Rive di SAN VENDEMIANO

COMUNE DI COLLE UMBERTO

Rive di COLLE UMBERTO

01 - **E3** Al Canevon Via Cal Piandre 10 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 972403 www.alcanevon.it 02 – **F4** Adami Via Rovede 27 - Colbertaldo 31020 Vidor (TV) t/ 0423 982110 www.adamispumanti.it 03 – **E5** Adamo Canel Via Castelletto 73 - C.S.Martino 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 898112 www.canel.it 04 - **E3** Agostinetto Bruno Strada Piander 7 - Saccol 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 972884 www.agostinetto.com Borgo Col 05 – **C6** Via Col 10 31051 Follina (TV) t/ 0438 970658 www.borgo.alcol.tv 06 - **E4** Alessandro Bortolin Via Strada Santo Stefano 31 31049 Valdobbiadene (TV) t/347 9803549 www.alessandrobortolin.com 07 -**F5** Alterive

7 – E5 Alterive
Via Giarentine 7
Col San Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898187

08 – **D9** Andrea Da Ponte
Corso Mazzini 14
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 933011

www.daponte.it

09 – E5 Andreola
Via Cavre 19
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989379
www.andreola.eu

10 – **F8** Astoria Via Crevada 12 31058 Susegana (TV) t/ 0438 454333 www.astoria.it

11 – F4 Bacio della Luna Spumanti Via Rovede 36 - Colbertaldo 31020 Vidor (TV) t/ 0423 9831112

www.baciodellaluna.it

12 - **D9 Baldi**Via Marcorà 76 - Ogliano
31015 Conegliano (TV)

t/ 333 4266341 **www.proseccobaldi.eu**

13 – D7 Ballancin Lino
Via Drio Cisa 11 - Solighetto
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 0438 842749
www.viniballancin.com

4 – E3 Bastīa - Rebuli Michele
Via Strada di Saccol 30
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975113
www.bastiavaldobbiadene.it

15 – **C9 Bellenda** Via Giardino 90 - Carpesica 31029 Vittorio Veneto (TV)

t/ 0438 920025 www.bellenda.it

16 – E3 Bellussi
Via Erizzo 215
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 983411
www.bellussi.com

17 – D8 Bepin De Eto
Via Colle 32/A
31020 S. Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 486877
www.bepindeeto.it

18 – **G8** Bernardi Pietro
Via Mercatelli 10 - Sant'Anna
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 781022
www.bernardivini.com

19 - D9 Biancavigna Via Monte Nero 8/C 31015 Conegliano (TV) t/ 0438 788403 www.biancavigna.it

20 - **F4**

Via Follo 33 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900138 www.bisol.it

21 – D9 Borgo Antico Strada delle Spezie 39 - Ogliano 31015 Conegliano (TV) t/ 0438 788111 www.borgoanticovini.com

22 – **F9**Borgo Molino Vigne & Vini

Via Fontane 3

31024 Roncadelle di Ormelle (TV)

t/ 0422 851625

www.borgomolino.it

23 – G8 Borgoluce
Località Musile 2
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 435287
www.borgoluce.it
24 – F4 Bortolin Angelo

Bortolin Angelo
Via Strada di Guia 107
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900125
www.bortolinangelo.com

25 – **E4**Bortolin F.lli

Via Menegazzi 5 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)

t/ 0423 900135

www.bortolin.com

26 – E3 Bortolomiol
Via Garibaldi 142
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 9749
www.bortolomiol.com

27 – D11 Bottega Vicolo A. Bottega 2 - Bibano 31010 Godega S. Urbano (TV) t/ 0438 4067 www.bottegaspa.com

28 – E5 Brancher
Via dei Pra' 23/A - C.S.Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898403
www.brancher.tv

29 – E6 Bressan Daniele
Via San Rocco 18
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801515
www.bressandaniele.it

30 – **D11 Buffon Giorgio**Via Ferrovia 18 - C. Roganzuolo
31020 San Fior (TV)
t/ 0438 400624
www.vinibuffon.it

31 – **E3** Ca' dal Molin Via Cornoler 22 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 981017 f/ 0423 981017

32 – E3 Ca' dei Zago
Via Roccolo 6 - S.P. di Barbozza
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975395
www.cadeizago.it

33 – E4 Ca' Salina
Strada Santo Stefano 2
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975296
www.casalinaprosecco.it

34 – E8 Ca' Vittoria
Strada delle Caneve 33
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 60751
www.cavittoria.com

35 – D8 Calronche
Via Crevada 52/A
31020 Refrontolo (TV)
t/ 0438 981115
www.calronche.it

Campion

36 - **F3**

Via Campion 2 - San Giovanni 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 980432 www.campionspumanti.it 37 – G11 Canella Casa Vinicola 49 - F3Cantine Umberto Bortolotti 61 – E4 Colesel Via Fiume 7 Via Arcane 6 Via Vettorazzi Bisol 4 30027 San Donà di Piave (VE) 31049 Valdobbiadene (TV) 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0421 52446 t/ 0423 975668 t/ 0423 901055 www.canellaspa.it www.bortolotti.com www.colesel.it Canello Andrea 50 – E3 Cantine Vedova 62 – **D7** Colsaliz Via Colmello del Col 11 - Guia Via Colvendrame 48/B Via Frizzo 6 31049 Valdobbiadene (TV) 31049 Valdobbiadene (TV) 31020 Refrontolo (TV) t/ 0423 900640 t/ 0423 972037 t/ 0438 894026 www.canello.com www.cantinevedova.com www.colsaliz.it 39 – **E3** Canello Domenico 51 – **E9** Carmina 63 – D7 Colvendrà Via Cesen 5 Via Mangesa 10 Via Liberazione 39 - Loc. Drio Col 31049 Valdobbiadene (TV) 31015 Conegliano (TV) 31020 Refrontolo (TV) t/ 0438 23719 t/ 0423 972760 t/ 0438 894265 www.ninocanello.it www.carmina.it www.colvendra.it 40 - F3Canevel 52 – E10 Carpenè Malvolti 64 – **F8** Conte Collalto Via Roccat e Ferrari 17 Via Antonio Carpenè 1 Via XXIV Maggio 1 31049 Valdobbiadene (TV) 31015 Conegliano (TV) 31058 Susegana (TV) t/ 0423 975940 t/ 0438 435811 t/ 0438 364611 www.canevel.it www.carpene-malvolti.com www.cantine-collalto.it 41 – D7 Cantina Bernardi 53 – **E4** Casalini Andrea 65 – **G6** Conte Loredan Gasparini Via Colvendrame 25 Via Scandolera 84 - Colbertaldo Via Martignago A. 23 - Venegazzù 31020 Refrontolo (TV) 31020 Vidor (TV) 31040 Volpago del Montello (TV) t/ 0438 894153 t/ 0423 987154 t/ 0423 621658 www.cantinabernardi.it www.casalinispumanti.it www.venegazzu.com 42 – D6 Cantina Colli del Soligo 54 – **C9** Cenetae 66 – **E4** Corazzin Via L. Toffolin 6 - Solighetto Via J. Stella 34 Via Scandolera 46 31053 Pieve di Soligo (TV) 31029 Vittorio Veneto (TV) 31020 Vidor (TV) t/ 0438 840092 t/ 0438 552043 t/ 0423 985100 www.proseccocorazzin.com www.collisoligo.com www.cenetae.it 43 – C10 Cantina Conegliano e V. Veneto 55 – **E3** Ciodet 67 – **F4** Dal Din Via Del Campardo 3 - S. Giacomo Via Piva 104 Via Montegrappa 29 31029 Vittorio Veneto (TV) 31049 Valdobbiadene (TV) 31020 Vidor (TV) t/ 0438 500209 t/ 0423 973131 t/ 0423 987295 www.cantinavittorio.it www.ciodet.it www.daldin.it 44 – D8 Cantina I Bamboi 56 – E3 Col de Roer 68 – **D8 De Riz Luca** Vicolo Col de Roer 7 Via Pianale 72/A Via Brandolini 13 31020 San Pietro di Feletto (TV) 31049 Valdobbiadene (TV) 31020 San Pietro di Feletto (TV) t/ 0438 787038 t/ 0423 976241 t/ 0438 784115 www.ibamboi.it www.stramare.com www.proseccoderiz.it Cantina Ponte Vecchio Col del Lupo 45 – **F3** 57 – **F4** 69 – **F3** Dea Via Val dei Faveri 1 Via Rovede 37 Vicolo Longher 3 - Bigolino 31049 Valdobbiadene (TV) 31020 Vidor (TV) 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 980249 t/ 0423 971017 t/ 0423 981363 www.pontevecchio.tv.it www.coldellupo.it www.dearivalta.it 46 – **B11** Cantina Produttori Fregona 58 – **C7** Col Parè 70 – **E3** Domus-Picta Via Castagnola 50 Via Chiesa 26/B Via Arcol 51 31049 Valdobbiadene (TV) 31010 Fregona (TV) Arfanta t/ 335 7258133 31020 Tarzo (TV) t/ 0423 973971 www.torchiato.com t/ 0438 587134 www.domus-picta.com 47 – G10 Cantine Maschio 59 – **F8** Col Sandago 71 – F3 Drusian Francesco Via Cadore Mare 2 Via Barriera 41 Via Anche 1 - Bigolino 31020 Vazzola (TV) 31058 Susegana (TV) 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0438 794115 t/ 0438 64468 t/ 0423 982151 www.cantinemaschio.it www.colsandago.it www.drusian.it Cantina Progettidivini Duca di Dolle 48 - **D6** 60 - F4 Col Vetoraz 72 – **C7** Via I° Settembre 20 - Soligo Str. delle Treziese 1 - S. Stefano Via Piai Orientali 5 - Rolle 31010 Farra di Soligo (TV) 31049 Valdobbiadene (TV) 31030 Cison di Valmarino (TV)

t/ 0423 975291

www.colvetoraz.it

t/ 0438 975809

www.ducadidolle.it

t/ 0438 983151

www.progettidivini.it

Famiglia Scottà

Via F. Fabbri 150- Solighetto 31053 Pieve di Soligo (TV) t/ 0438 83075

www.cantinascotta.it

Fasol Menin

Via Fasol Menin 22/B 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 974262

www.fasolmenin.com

75 – **E5** Follador

> Via Gravette 42 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 898222

www.folladorprosecco.com

Foss Marai 76 – **F4**

> Via Strada di Guia 73 - Guia 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900560

www.fossmarai.it

Fra le Rose 77 – **E3**

Via del Mass 2/D 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 639798 info@rivadeifrati.it

78 – **F9** Frassinelli

> Via della Vittoria 11 31010 Mareno di Piave (TV) t/ 0438 30119

www.frassinelli.it

Fratelli Collavo 79 – **F3**

> Via Fossetta 4 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 333 5824047

www.fratellicollavo.com

Fratelli Gatto Cavalier 80 - **F4**

> Via Cartizze 1 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 985338

www.fratelligattocavalier.it

81 – **E4** Frozza

Via Martiri, 31 - Colbertaldo 31020 Vidor (TV) t/ 0423 987069 www.frozza.it

82 **– E10** Furlan

Vicolo Saccon 48 31020 San Vendemiano (TV) t/ 0438 778267 www.furlanvini.com

83 – **F4** Garbara

> Via Menegazzi 19 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900155

www.garbara.it

84 - **F3** Gemin

> Via Erizzo 187 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 975450

www.spumantigemin.it

85 - D6Gregoletto

Via S.martino 81 - Premaor 31050 Miane (TV) t/ 0438 970463 www.gregoletto.com

86 – **F4**

Via Calisel di Fontana 19 - Guia 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900421

www.aziendaagricolaguia.it

87 – **D8** Il Colle

Via Colle 15 31020 S. Pietro di Feletto (TV) t/ 0438 486926

www.proseccoilcolle.it

88 – **F4** II Follo

> Via Follo 36 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene (TV) t/0423901092 www.ilfollo.it

Istituto Tecnico Agrario 89 – **E9**

G.B. Cerletti

Via XXVIII Aprile 20 31015 Conegliano (TV) www.scuolaenologica.it

90 - **E4** La Casa Vecchia

Via Callonga 12 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900455

www.lacasavecchia.it

91 – **E6** La Farra

Via San Francesco 44 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 801242 www.lafarra.it

92 **– G10** La Marca

Via Baite 14 31046 Oderzo (TV) t/ 0422 814681 www.lamarca.it

93 – **G3** La Riva dei Frati

Via del Commercio 31 31041 Cornuda (TV) t/ 0423 639798 www.rivadeifrati.it

94 – **E8** La Svolta

> Via Condel 1 31020 San Pietro di Feletto (TV) t/ 0438 784251 www.proseccolasvolta.it

95 – **F4** La Tordera

> Via Alnè Bosco 23 31020 Vidor (TV) t/ 0423 985362 www.latordera.it

La Vigna di Sarah 96 **– C9**

> Via del Bersagliere 30/A 31029 Vittorio Veneto (TV) t/ 0438 1672623 www.lavignadisarah.it

97 – **D10** L'Antica Quercia

Via Cal di Sopra 8 - Scomigo 31015 Conegliano (TV) t/ 0438 789344 www.anticaquercia.it

98 – **E2** Le Bertole

Via Europa 20 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 975332 www.lebertole.it

99 – **E4** Le Colture

Via Follo 5 - Santo Stefano

31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900192

www.lecolture.it

100 – **G9** Le Contesse

Via Cadorna 39 - Tezze 31020 Vazzola (TV) t/ 0438 28795 www.lecontesse.it

101 – **D9** Le Manzane

Via Maset 47/B 31020 San Pietro di Feletto (TV) t/ 0438 486606

www.lemanzane.it

102 – **F3** Le Mesine

Via Cal Filigal 13 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 980379

www.lemesine.it

103 – E6 Le Rive de Nadal

Via dei Cavai 42 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 801315 www.lerivedenadal.com

104 – **F10** Le Rughe

Via Papa Giovanni XXIII 24 31015 Conegliano (TV) t/ 0434 75033

www.proseccolerughe.eu

105 – **E6** Le Volpere

Via Ugo Cecconi 13 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 801204 www.levolpere.it

106 – E10 Lucchetta Marcello

Via Calpena 38 31015 Conegliano (TV) t/ 0438 32564

www.lucchettavini.com

107 – E10 Maccari Spumanti

Via Colombo 19 31015 Conegliano (TV) t/ 0438 400350 www.maccarivini.it

108 – **F9** Malibran

Via Barca II 63 31058 Susegana (TV) t/ 0438 781410 www.malibranvini.it

109 – E9 Mani Sagge

Corso Vittorio Emanuele II 39 31015 Conegliano (TV) t/ 347 3917208

www.manisagge.com

110 – **E6** Marchiori

Via del Sole 1 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 801333

www.marchioriwines.com

111 – E4 Marsura Natale

Strada Fontanazze 4 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 901054

www.marsuraspumanti.it

112 – **E4** Marsuret

Via Barch 17 - Guia 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900139

www.marsuret.it

113 – D8 Maschio Beniamino

Via San Michele 95 31020 San Pietro di Feletto (TV) t/ 0438 450023

www.beniaminomaschio.it

114 - **E10 Masottina**

Via Custoza 2 31015 Conegliano (TV) t/ 0438 400775

www.masottina.it

115 – E4 Mass Bianchet

Via Soprapiana 42 - Colbertaldo 31020 Vidor (TV) t/ 0423 987427

www.massbianchet.com

116 – **E5** Merotto

Via Scandolera 21 - C.S.Martino 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 989000

www.merotto.it

 $117-\textbf{E2}\quad \textbf{Mionetto}$

Via Colderove 2 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 9707

www.mionetto.it

118 – **F4 Miotto**

Via Scandolera 24 - Colbertaldo 31020 Vidor (TV) t/ 0423 985095

www.cantinamiotto.it

119 - D4 Moncader

Casale Moncader 13 - Combai 31050 Miane (TV) t/ 0438 989143

www.moncader.it

120 – E5 Mongarda

Via Canal Nuovo 8 - C.S.Martino 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 989168 www.mongarda.it 121 – G8 Montesel

Via San Daniele 42 - Colfosco 31058 Susegana (TV) t/ 0438 781341 www.monteselvini.it

122 – E8 Moret Vini

Via Condel 2 31020 San Pietro di Feletto (TV) t/ 340 0839642

www.moretvini.it

123 – **E6** Moro Sergio

Via Crede 10 - C.S.Martino 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 898381

www.morosergio.it

124 – **E4** Nani Rizzi

Via Stanghe 22 - Guia 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900645

www.nanirizzi.it

125 – **E6** Nardi Giordano

Via Piave - Soligo 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 82458

www.nardigiordano.com

126 – **E3** Nino Franco

Via Garibaldi 147 31049 Valdobbiadene (TV) **t**/ 0423 972051

www.ninofranco.it

127 – E4 Pederiva Mariangela

Via Cal del Grot 1/1 - Guia 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900143

www.spumantipederiva.com

128 – **E6** Perlage

Cal del Muner 16 - Soligo 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 900203

www.perlagewines.com

129 – **C8** Prapian

Via Arfanta 9 - Loc. Prapian 31020 Tarzo (TV) t/ 049 9385023 www.sacchettovini.it

130 – E3 Rebuli Angelo

Via Strada Nuova di Saccol 40 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 973307

www.rebuli.it

 $131-\textbf{F4}\quad\textbf{Riccardo}$

Via Cieca D'alnè 4 31020 Vidor (TV) t/ 0423 985248

www.proseccoriccardo.com

132 – **E3** Riva de Milan Via Erizzo 148

31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 973030

www. agrituris moriva demilan. it

133 – E5 Riva Granda

Via C. Vecchio 5/A - C.S.Martino 31010 Farra di Soligo (TV) **t**/ 0438 987022

www.proseccorivagranda.it

134 – **E3** Roccat

Via Roccat e Ferrari 1 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 972839

www.roccat.com

135 – E5 Ronfini Leonardo

Via del Prosecco 7/A - C.S.Martino 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 989614

www.ronfini.it

136 – **E3** Ruggeri

Via Prà Fontana 4 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 9092

www.ruggeri.it

137 – **D11 S.I.V.AG.**

Via Ongaresca 34 31020 San Fior (TV) t/ 0438 76418 www.sivag.it

138 - **C11 Salatin**

Via Doge Alvise IV Mocenigo 31016 Cordignano (TV) t/ 0438 995928

www.salatinvini.com

139 – **D9** San Giovanni

Via Manzana 4 31015 Conegliano (TV) t/ 0438 31598

www.vinicolasangiovanni.com

140 – **E9** San Giuseppe

Via XX Settembre 124 31015 Conegliano (TV) t/ 0438 450526

www.aziendaagricolasangiuseppe.it

141 – E3 San Gregorio

Via San Gregorio 18 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 975534

www.proseccosangregorio.it

142 – **E2** Sandrin Azienda Agricola

Vicolo Col de Roer 11 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 976398

www.aziendasandrin.it

143 - D8 Sanfeletto

Via Borgo Antiga 39 31020 S. Pietro di Feletto (TV) t/ 0438 486832

www.sanfeletto.it

144 – E3 Santa Eurosia

Via della Cima 8 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 973236

www.santaeurosia.it

145 – **G11 Santa Margherita**

Via Ita Marzotto 8 30025 Fossalta di Portogruaro (VE)

www.santamargherita.com

146 – **E4** Santantoni

Via Cimitero 52 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900226

www.santantoni.it

t/ 0421 246111

147 – F3 Sanzovo Graziano

Via San Giacomo 10 - Bigolino 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 340 1655860

www.sanzovograziano.it

148 – **E4** Scandolera

Via Scandolera 95 - Colbertaldo 31020 Vidor (TV) t/ 0423 985107

www.scandolera.it

149 – **D4** Serre

Via Casale Vacca 8 - Combai 31050 Miane (TV) t/ 0438 893502

www.proseccoserre.com

150 – E4 Silvano Follador

Via Callonga 11 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900295

www.silvanofollador.it

151 – E6 Siro Merotto

Via Castelletto 88 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 989156

www.siromerotto.it

152 – **E8** Sommariva

Via Luciani 16/A - S.M. di Feletto 31020 San Pietro di Feletto (TV) t/ 0438 784316

www.sommariva-vini.it

153 – **E4** Sorelle Bronca

Via Martiri 20 - Colbertaldo 31020 Vidor (TV) t/ 0423 987201

www.sorellebronca.com

154 – **E4** Spagnol Col del Sas

Via Scandolera 51 - Colbertaldo 31020 Vidor (TV) t/ 0423 987177

www.coldelsas.it

 $155-\textbf{E2}\quad\textbf{Stramaret}$

Via Cal Dritta 81/B 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 976437

www.stramaret.it

156 – **E3** Tanorè

Via Mont 4 - S.Pietro di Barbozza 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 975770

www.tanore.it

157 – **E7** Tenuta degli Ultimi

Via A. Diaz 18 31015 Conegliano (TV) t/ 0438 32888 www.degliultimi.it

158 – E7 Tenuta 2 Castelli

Via Cucco 23 31058 Susegana (TV) t/ 0422 836790

www.2castelli.com

159 – **E3** Tenuta Torre Zecchei

Via Capitello Ferrari 1/3C 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 976183

www.torrezecchei.it

160 – E3 Terre Di San Venanzio

Via Capitello Ferrari 1 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 974083

www.terredisanvenanzio.it

161 – **D7 Toffoli**

Via Liberazione 26 31020 Refrontolo (TV) t/ 0438 978204

www.proseccotoffoli.it

162 – **C9** Tonon Vini

Via Carpesica 1 - Carpesica 31029 Vittorio Veneto (TV) t/ 0438 920004

www.vinitonon.com

163 – **F4** Tormena Angelo

Via Martiri della Liberazione 7 31020 Vidor (TV) t/ 0423 987082

www.prosecco-tormena.it

164 – **E4** Tormena F.lli

Via Roma 177 - Colbertaldo 31020 Vidor (TV) t/ 0423 987623

www.tormen a fratelli.it

165 – **E4** Val de Cune

Via Spinade 41 - Guia 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 901112

www.valdecune.it

166 – F8 Valdellovo

Via Cucco 29 - Collalto 31058 Susegana (TV) t/ 0438 981232

www.valdellovo.it

 $167-\textbf{E3}\quad \textbf{Valdo}$

Via Foro Boario 20 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 9090

www.valdo.com

168 – **E4** Valdoc Sartori

Via Menegazzi 7 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900278

www.valdocsartori.it

169 – **F3** Val D'oca

Via S.Giovanni 45 - S.Giovanni 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 982070

www.valdoca.com

170 – E3 Varaschin

Str. Chiesa 10 - S.P. di Barbozza 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 973553

www.varaschin.com

171 – **D8 Vettori**

Via Borgo America 26 31020 S. Pietro di Felletto (TV) t/ 0438 34812

www.vinivettori.it

172 – E9 Vigne Doro

Via Colombo Cristoforo 74 31015 Conegliano (TV) t/ 0438 410108

www.vignedoro.it

173 – C6 Vigne Matte

Via Tea 8 - Località Rolle 31030 Cison di Valmarino (TV) t/ 0438 975798

www.vignematte.it

174 – E4 Vigne Savie

Via Follo 26 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900235

www.vignesavie.it

175 – D6 Vigneto Vecio

Via Grave 8 - Santo Stefano 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900338

www.vignetovecio.it

176 – **E6** Villa Maria

Via San Francesco 15 31010 Farra di Soligo (TV) t/ 0438 801121

www.villamaria-spumanti.it

177 – **G3** Villa Sandi

Via Erizzo 113/B 31035 Crocetta del Montello (TV) t/ 0423 976299

www.villasandi.it

178 – **E9** Vinicola Serena

Via C. Bianchi 1 31015 Conegliano (TV) t/ 0438 2011

www.vinicolaserena.com

179 - D10 Zardetto

Via Martiri delle Foibe 18 (Z.Ind.) 31015 Conegliano (TV) t/ 0438 394969

www.zardettoprosecco.com

180 – E3 Zucchetto

Via Cima 16 - S.P. di Barbozza 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 972311

www.zucchetto.com



LUGLIO /2019



in stagione

TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

ightarrow Flavescenza Dorata

Il progetto **mi.di.fen.do**. microrganismi nella difesa della vite contro la flavescenza dorata

ightarrow La Certificazione S.Q.N.P.I.

Un nuovo passo avanti verso la sostenibilità: le aziende trasformatrici e imbottigliatrici del Consorzio potranno esporre il logo che certifica la limitazione dell'uso nei vigneti di sostanze chimiche di sintesi

ightarrow Ampliata la rete meteo

Sale a 19 la presenza di stazioni meteorologiche distribuite uniformemente all'interno del territorio, che raccolgono i dati di temperatura, umidità, bagnatura fogliare e piovosità

Redazione a cura di

Marta Battistella (Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco) Leone Braggio e Roberto Merlo (Uva Sapiens S.r.l.)



Flavescenza dorata

foto di Arcangelo Piai

Al via il progetto **mi.di.fen.do.**, una nuova tecnologia efficace e sostenibile che prevede l'uso di **microrganismi nella difesa della vite** contro la flavescenza dorata

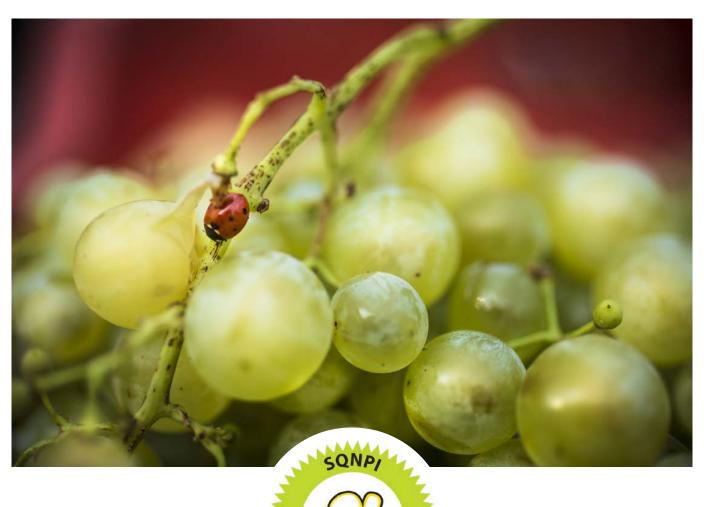
Il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è da sempre molto attivo nel campo della ricerca; lo testimoniano i numerosi progetti portati avanti nel corso degli anni, con la collaborazione di Università ed Istituti di ricerca specializzati e all'avanguardia.

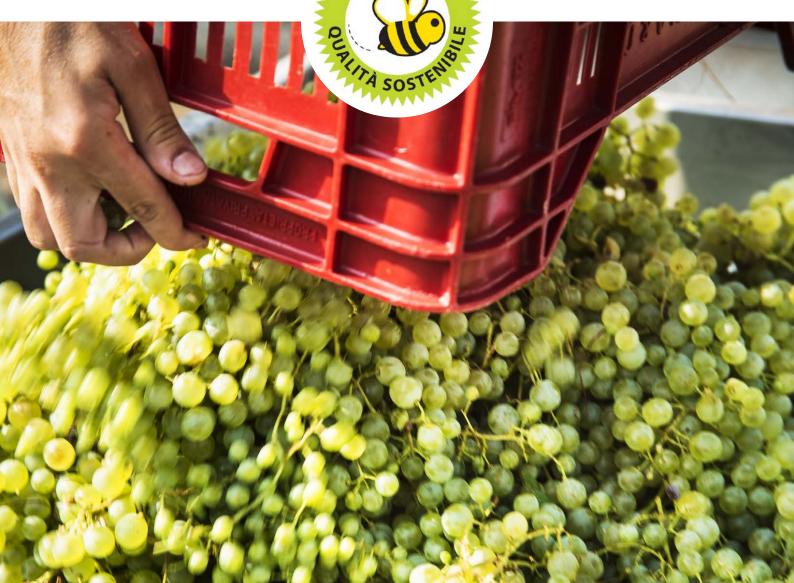
Quest'anno ha voluto dare supporto a un progetto ideato dal CREA (Centro di Ricerca per la Viticoltura) di Conegliano, dal titolo **mi.di.fen.do.** (uso di **mi**crorganismi nella **di**fesa della vite contro la **f**lav**e**sce**n**za **do**rata: sviluppo di una nuova tecnologia efficace e sostenibile). Il Consorzio di Tutela avrà il compito di divulgare, tramite brochure, siti internet e manifestazioni, il procedere delle attività e infine i risultati che si otterranno nel corso dei 3 anni previsti dal progetto.

La flavescenza dorata è una fitoplasmosi appartenente al gruppo dei giallumi della vite. La malattia è infatti causata da un fitoplasma, batterio trasmesso dalla cicalina Scaphoideus titanus, di origine nord-americana. Il nome viene attribuito alla colorazione giallo-dorata che assumono gli organi della pianta dei vitigni a bacca bianca quando vengono colpiti. Il fitoplasma si insedia nei tessuti floematici della pianta ospite e provoca il blocco della linfa elaborata, inducendo uno squilibrio delle attività fisiologiche della pianta stessa. I sintomi si manifestano in piena estate, dal mese di luglio si accentuano progressivamente fino ad essere riconoscibili dalla metà di agosto alla metà di settembre. I tralci colpiti da flavescenza rimangono erbacei per la mancata o irregolare lignificazione; spesso presentano anche delle pustole oleose alla base. Il danno economico maggiormente rilevante si verifica in vicinanza della maturazione delle uve, guando si assiste all'appassimento e alla cascola degli acini; questo comporta conseguentemente un danno significativo alla produzione. La flavescenza dorata è una malattia sottoposta a quarantena in Italia. Il DM n° 32442 del 31 maggio 2000, infatti, prevede una lotta obbligatoria secondo la quale, dove è accertata la malattia, devono essere estirpate le viti infette. In caso di contemporanea presenza dell'insetto vettore, si devono inoltre eseguire dei trattamenti insetticidi specifici. Ai fini di limitare al massimo l'uso di sostanze chimiche di sintesi, nell'ottica di una globale visione di sostenibilità, il CREA ha pensato a questo innovativo progetto. Si pone sostanzialmente l'obiettivo di trovare un metodo preventivo di lotta alla flavescenza dorata, che provoca come detto precedentemente gravi danni, soprattutto in viticoltura biologica dove i mezzi di difesa attualmente presenti non risultano essere efficaci nella maggior parte dei casi. Dal momento che il settore della ricerca è in continua evoluzione, il metodo si basa su delle recenti conoscenze scientifiche riguardanti le vie di difesa naturali della vite contro questa malattia.

I principali risultati che si vogliono ottenere alla fine del percorso sono i seguenti: l'individuazione di composti organici volatili (MVOCs: microbial volatile organic compounds) in grado di attivare le vie di difesa contro la flavescenza dorata; l'individuazione dei microrganismi in grado di produrli naturalmente. In particolare, l'innovazione sta nello stimolare una specifica via di difesa che alcune varietà di vite già utilizzano contro la malattia, che è la via dello jasmonato (racchiuso in un insieme di composti che trovano largo impiego come ormoni vegetali regolanti della crescita e dello sviluppo delle piante). Il valore aggiunto sta proprio nell'elevata sostenibilità economica, in quanto si diminuiscono i danni alle produzioni, ed ambientale, in quanto si tratta di composti naturali. Capofila di questo progetto è l'azienda biologica "Società agricola semplice Ai Boz" che, avvalendosi della collaborazione di altre due aziende e di tecnici specialisti del settore, coordinerà le attività in programma.

Ci auguriamo quindi che questo progetto dia i risultati attesi; d'altronde ha tutte le carte per sorprenderci.





La certificazione S.Q.N.P.I.

foto di Ioe Murador

Un nuovo passo avanti verso la sostenibilità: le aziende trasformatrici e imbottigliatrici del Consorzio potranno da quest'anno esporre il logo che certifica la limitazione dell'uso nei vigneti di sostanze chimiche di sintesi

La sostenibilità, sia ambientale che sociale, è un tema da sempre molto caro al Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG; la campagna informativa che si sta facendo in questo periodo, con l'affissione di manifesti in tutta la Denominazione, è un segno chiaro della volontà da parte del Consorzio di gridare a gran voce i suoi importanti e validi messaggi "green".

Quest'anno si è voluto fare ancora di più. Per questo, il Consorzio di Tutela si è fatto promotore di un progetto pilota focalizzato sulla **certificazione S.Q.N.P.I.** (Sistema **Q**ualità **N**azionale **P**roduzione Integrata) delle aziende agricole della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Superiore DOCG. Il progetto è rivolto a tutte le aziende trasformatrici e imbottigliatrici, oltre che ai semplici viticoltori; le prime avranno in questo modo la possibilità di esporre il logo "apetta", identificativo di questa certificazione, sui loro prodotti finali.

La certificazione S.Q.N.P.I. (operativa da gennaio 2016) è un sistema che prende in considerazione tutti i mezzi produttivi e di difesa delle coltivazioni dalle avversità, in grado di ridurre al minimo l'uso nei vigneti delle sostanze chimiche di sintesi e di razionalizzare pratiche come la fertilizzazione. È realizzato sulla costituzione di norme tecniche specifiche per ciascuna coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti (disciplinari di produzione; nel nostro caso il riferimento è il Protocollo Viticolo), comprendenti pratiche agronomiche e fitosanitarie e limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero di trattamenti.

L'azienda aderente, in questo modo, decide quindi di cercare il miglior compromesso possibile tra esigenze ambientali, sanitarie ed economiche.

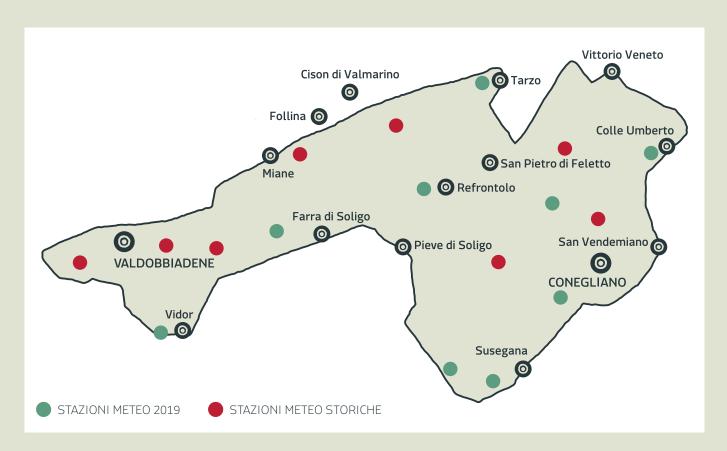
Attualmente si sta predisponendo tutta la documentazione necessaria per mettere a regime le 40 aziende che hanno manifestato nel corso di quest' anno il proprio interesse nel progetto. È stato chiesto, ai fini della divulgazione e della collaborazione nelle varie fasi del progetto, il coinvolgimento delle tre principali associazioni di categoria (Coldiretti, Confagricoltura, CIA) che, con il loro contributo, hanno saputo dare ancora maggiore valore a questa iniziativa. Il Consorzio di Tutela ha scelto quale ente certificatore Valoritalia S.R.L., che avrà il compito di vigilare sul corretto comportamento delle aziende aderenti; la verifica verrà eseguita, essendo il Consorzio l'operatore associato, su un campione corrispondente alla radice quadrata delle aziende associate.

Per ottenere e mantenere la certificazione (che deve essere rinnovata o meno annualmente), infatti, saranno predisposte attività di controllo come, ad esempio, l'attuazione di un significativo numero di analisi delle uve prodotte, volte ad accertare qual è stato l'effettivo impiego dei principi attivi in viticoltura.

Il progetto si pone, come obiettivi, il raggiungimento del 25% degli operatori certificati nel 2021 e l'aumento negli anni successivi di un 10% annuo. Il piano progettuale è stato pensato su base decennale, con valenza fino al 2029, anno in cui si pensa ad una certificazione globale della Denominazione. Concludendo, questo non può che essere un valore aggiunto per il nostro territorio, che si dimostra all'avanguardia e attento nei confronti del presente ma soprattutto, volto alla preservazione per il futuro.

Ampliata la rete meteo

foto di Arcangelo Piai



17 stazioni meteorologiche distribuite uniformemente all'interno del territorio che raccolgono i dati di temperatura, umidità, bagnatura fogliare e piovosità

Al fine di garantire una maggiore capillarità dei dati riguardanti l'andamento meteo disponibili per i tecnici e per i soci viticoltori, il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG ha deciso di ampliare la rete di stazioni metereologiche presenti nel territorio della Denominazione.

Nel corso del 2019 il gruppo di otto stazioni già presenti si è arricchito con **nove nuovi strumenti**, posizionati in località scelte dal gruppo tecnico del Consorzio di tutela in funzione, non solo della disposizione geografica, ma anche dell'altitudine ed esposizione, affinché le stesse fossero quanto più rappresentative possibile dei diversi microclimi presenti nel

territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. In figura è possibile vedere con colore rosso il gruppo di otto stazioni preesistenti nelle località di: Valdobbiadene, Santo Stefano, Col San Martino, Miane, Cison di Valmarino, Vittorio Veneto, Conegliano, San Pietro di Feletto, e in verde le nuove nove posizionate in località: Solighetto, Formeniga, Colle Umberto, Tarzo, Vidor, Colfosco, Susegana, Farra di Soligo, Conegliano. Si vuole qui evidenziare che una delle nuove stazioni fa riferimento alla storica centralina presente presso la Scuola Enologica di Conegliano "G.B. Cerletti", consentendo così di riprendere a partire da quest'anno la preziosa



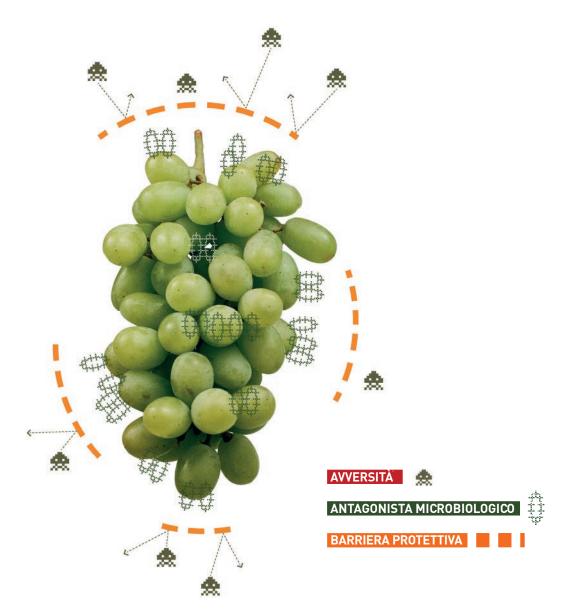
serie storica di dati, che per svariate ragioni si era interrotta. La messa in funzione delle stazioni, avvenuta con l'intervento dei tecnici della ditta NESA SRL di Vidor (TV), ha consentito di mettere in rete i dati meteo registrati nelle diverse posizioni, che sono quindi consultabili dai soci sul sito www.prosecco.it. La Denominazione vanta dunque attualmente la presenza di diciassette stazioni meteo distribuite uniformemente all'interno del territorio, che raccolgono i dati di temperatura, umidità, bagnatura fogliare e piovosità. Si evidenzia che quattro delle diciassette stazioni, forniscono i dati meteo alla piattaforma Vite.net (Horta SRL - spin off dell'Univer-

sità del Sacro Cuore di Piacenza), la quale fornisce al gruppo tecnico del Consorzio, preziose informazioni circa il ciclo biologico delle principali crittogame, oltre che dei fitofagi della vite e le previsioni meteo specifiche per i quattro siti interni alla Denominazione.

Sulla base di tutte queste informazioni relative alle previsioni metereologiche e al rischio fitosanitario, oltre che dei rilievi settimanali svolti in campo, i tecnici del Consorzio emettono i comunicati sulla difesa della vite, che pertanto si attengono ai principi di difesa integrata, come previsto dalla normativa comunitaria e nazionale.



BOTECTOR



ANTIBOTRITICO MICROBIOLOGICO A BASE DI AUREOBASIDIUM PULLULANS

- Alta efficacia
- Nessuno sviluppo di resistenze
- Nessun tempo di carenza
- Non sporca il grappolo



PIÙ SOSTEGNO ALLA VITE CON **MANICA** LE NOVITÀ SU **BORDOFLOW NEW** E **BOTECTOR**

Nella fase di pre-raccolta l'attenzione è alta contro **Peronospora** e **Botrite**. Manica arriva in aiuto con interessanti novità, in linea con le ultime richieste normative sui trattamenti.



NUOVI DOSAGGI E TEMPO DI CARENZA PER BORDOFLOW NEW

Con la **nuova registrazione** dei formulati a base di rame, Manica ha ottenuto una **diminuzione del dosaggio minimo** su vite di 3 L/ha. Questa caratteristica è più che mai attuale in difesa biologica quanto in quella integrata, dove esiste un limite di 4 kg/ha di rame metallo medi. Le caratteristiche che da sempre caratterizzano BORDOFLOW NEW (maggior resistenza al dilavamento, totale selettività ed elevata attività dello ione rame) consentono **tempi di carenza brevi** di **7 giorni**. In agricoltura integrata diversi test hanno confermato l'efficacia del prodotto su vite: BORDOFLOW NEW è **totalmente** paragonabile ai ditiocarbammati come Mancozeb o Metiram.



UN SUPPORTO NATURALE ALLA VITE CON BOTECTOR

Per la lotta contro la Botrite, Manica propone una soluzione naturale autorizzata anche in agricoltura biologica: BOTECTOR. Il fungo *Aureobasidium pullulans* agisce per anta gonismo e sottrazione degli elementi nutritivi della Botrite, agendo da scudo naturale. Questo meccanismo rende ideale BOTECTOR nella lotta contro le resistenze ai fitofarmaci di sintesi a seguito di un uso eccessivo o incontrollato di antibotritici chimici. La sua efficacia è supportata da numerose prove su uv a da tavola e da vino: con tre applicazioni ha la stessa efficacia di uno standard chimico applicato 2 volte.

Approfondisci le novità e i prodotti su: www.manica.com

→ contatto diretto: info@manica.com – t/ 0464-433705

ASCOTRADE

AZIENDA DEL TERRITORIO

Legame con il territorio, ascolto delle esigenze dei clienti, servizi innovativi a servizio della comunità.

Questi sono, da sempre, i temi portanti di Ascotrade, azienda di vendita di gas ed energia elettrica che ha ricevuto lo scorso 14 maggio a Venezia l'Alta Onorificenza di Bilancio del **Premio Industria Felix** come miglior impresa del settore Energia e Utility del Veneto.







Sarete molto soddisfatti?

• Dal mio punto di vista questo è un premio alla dedizione e all'impegno di tutto il nostro gruppo di lavoro, dai dipendenti ai membri del CDA, nessuno escluso. Il premio evidenzia la capacità gestionale e la lungimiranza delle strategie espresse da Ascotrade nei suoi anni di attività.

Avete recentemente presentato insieme al comune di Treviso un piano di infrastrutturazione per la mobilità elettrica, ce ne parla?

• Insieme al Comune di Treviso e BeCharge (un operatore integrato per la mobilità elettrica), stiamo installando sul suolo pubblico 48 stazioni di ricarica. In totale entro quest'anno prevediamo di collocarne 195 in tutto il Veneto.

Ci sono altri progetti Ascotrade che vanno a beneficio della comunità?

• Il più simbolico è la "Fabbrica dell'Aria" che prevede la creazione di veri e propri *"Boschi di Ascotrade"*. Siamo partiti circa 2 anni fa con una prima piantumazione a Pordenone e, a marzo di quest'anno, abbiamo portato l'iniziativa a Morgano. Le prossime tappe saranno la creazione di nuovi boschi a Treviso e a Vicenza.

Parlando di territorio, Ascotrade collabora anche con diverse realtà sociali. Qualche esempio?

• Sosteniamo da diversi anni le sezioni AIPD della Marca Trevigiana e di Belluno nella realizzazione di progetti di inclusione delle persone affette da sindrome di down, ma collaboriamo anche con la Fondazione "Oltre Il Labirinto" Onlus per la quale contribuiamo all'acquisto delle HugBike, le "bici degli abbracci" messe a disposizione dei ragazzi con autismo. Infine organizziamo da sei anni il contest Mi Piace di Cuore, dedicato allo sport paralimpico veneto.

Ci racconta qualcosa del progetto TUNE Veneto?

• Territorio, progettualità, comunità, collaborazione, squadra, sono i concetti che ci hanno condotto alla creazione di TUNE Veneto, la prima Rete d'Impresa fatta da utilities in Italia: presentare le realtà pubbliche del NordEst come un'unica entità, mettere a disposizione delle singole aziende un patrimonio di conoscenze, risorse umane, tecnologie, dati e contatti che consentono di affrontare la sfida del mercato mondiale con una capacità che una sola utilities non può certamente avere, questo è il valore di TUNE.

A Bruxelles era stata data notizia di nuove aziende che avevano chiesto di partecipare alla Rete.

• Sono ufficialmente entrate in TUNE Veneto ATAP – Azienda Trasporti Automobilistici Provinciali di Pordenone, ATVO – Azienda Trasporti Veneto Orientale e CONSVIPO – Consorzio per lo Sviluppo del Polesine. Fare sistema è l'unico modo che le aziende hanno per cavalcare questo cambiamento e trasformarlo in un vantaggio che, oltre al dovuto ritorno economico, apporterà indubbi benefici alla vita della nostra comunità.

3LOGY®



3LOGY

L'ANTIBOTRITICO NATO INTELLIGENTE

- Dalla fioritura, l'efficacia del chimico senza residui
- Efficace anche dopo un evento piovoso
- Garantisce l'accesso ai mercati dell'uva e del vino
- Nuovo meccanismo di azione anti-resistenza





Non solo filo per vigneti e frutteti



ArcelorMittal WireSolutions Sales Italy

Via Caselle, 57 IT-25020 Flero (BS) T +39 030 2640571 • F +39 030 2640518 www.arcelormittal.com/distributionsolutions/wiresolutions













RAPAX® AS PRATICO, EFFICACE, SICURO

RAPAX® AS è un insetticida microbiologico a base di *B. thuringiensis kurstaki* caratterizzato dall'innovativa formulazione in sospensione concentrata acquosa, efficace sulle larve di tignole che attaccano la vite. Agisce esclusivamente per ingestione, per cui occorre curare al massimo la distribuzione del prodotto sulla coltura da proteggere per raggiungere il più alto grado di uniformità e coprire ogni parte della pianta. Attualmente è l'unico prodotto a base di *Bacillus t.k.* in formulazione acquosa presente sul mercato nazionale.

I vantaggi legati all'impiego di RAPAX® AS sono: nessun tempo di carenza e LMR richiesto, facilità di utilizzo grazie alla sua esclusiva formulazione liquida, miscibilità con la maggior parte degli agrofarmaci e sempre selettivo sulla coltura, è sicuro per gli operatori, gli organismi utili e l'ambiente, è ammesso in Agricoltura Biologica ed è adatto all'introduzione in strategie di produzione integrata o a residuo controllato. RAPAX® AS si propone dunque come innovativo strumento per il controllo dei Lepidotteri fitofagi da inserire in strategie di Produzione integrata e in Agricoltura Biologica: pratico, efficace, sicuro e di impiego flessibile.

Le caratteristiche intrinseche di questo preparato microbiologico a base di *Bacillus thuringiensis* e l'innovativa formulazione rispondono a pieno alle più moderne direttive per la sostenibilità ambientale della difesa delle colture agrarie.

CBC (Europe) S.r.l. – Divisione BIOGARD®

via XXV Aprile 44, 24050 Grassobbio (BG) t/ 035 335313 www.biogard.it

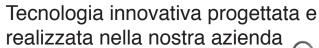




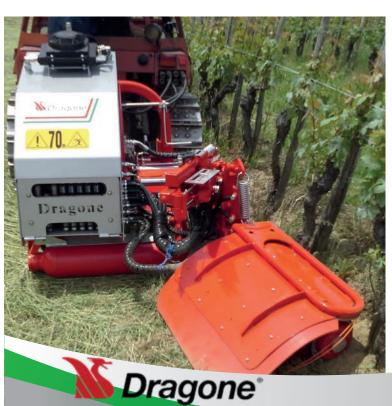














DA ROS GREEN S.R.L - SAN VENDEMIANO - TEL. 0438 400 184 - WWW.DAROS.IT

AGROPIAVE

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

L'evoluzione della tradizione

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



LA SOLUZIONE INFORMATICA PER IL SETTORE VINICOLO





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

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

Computer Computersrl Systems Qualified SOLUZIONI HARDWARE, SOFTWARE & SECURITY CONNETTIVITA', CENTRALINI VOIP, GESTIONALI NOLEGGIO - ASSISTENZA - CONSULENZA

Partner

Dal 1980 al servizio delle Aziende Via Conegliano, 94/b - 31058 SUSEGANA (TV) ITALY Tel. 0438 450500 - Fax. 0438450505 www.computersrl.com - e-mail: office@computersrl.com

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



ad hoc

















9









TOYOTA

MATERIAL HANDLING



TONELLO FRATELLI S.R.L.

Motta di Livenza (TV) - Via E.Mattei 9 - Z.I. Nord Tel: 0422 860409

Mareno di Piave (TV) - Via Ungheresca Nord, 4 Tel: 342 3849656

info@fllitonello.eu - www.fllitonello.eu









Evita danni da brucatura





DISTRIBUTORE ESCLUSIVO PER L'ITALIA Kwizda

FITOSANITARIO REGISTRATO

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



TANICHETTA 5 Lt FLACONE 500 ml

protegge



per 250-500 m²

FORESTE





l'unico che

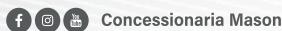
Esempio applicazione su pino con pompa a spalla



Esempio applicazione su vite con pompa a spalla



Esempio applicazione su vite con atomizzatore



La meccanizzazione nel vigneto per una viticoltura moderna





CONCENTRAZIONE
DI RAME NEI MOSTI:
Un valore di rame superiore
a 5 mg/l provoca delle FA
stentate e una diminuzione
del potenziale aromatico.

Il 77% dei vini
analizzati ha una
concentrazione
di rame superiore
a 0,5 mg/l









www.diwine-oenofrance.com

LA GAMMA è composta da 6 ausiliari di vinificazione

AZIONE PREVENTIVA

DIWINE® Thiol

Ottimizza la rivelazione e la produzione tiolica nei mosti e nei vini



Preserva le qualità organolettiche dei vini bianchi e rosati

DIWINE® Arôme

Aumenta l'intensità aromatica e il volume in bocca nei mosti e nei vini

DIWINE® Prévention

Assicura una buona fermentazione alcolica per la produzione di vini freschi e fruttati

AZIONE CURATIVA

DIWINE* 2+/3+

Abbatte la concentrazione dei metalli pesanti nei mosti e nei vini

DIWINE Affinage

Elimina i difetti organolettici generati dagli acidi fenolici limitando le note amare e gli off-flavours nei vini bianchi e rossi



OENOFRANCE ITALIA SRL

Via Vigazzolo 112 - 36054 Montebello Vicentino (VI) - Tel. 0444 832983 Via Pezza Alta 17 - 31046 Rustignè di Oderzo (TV) - Tel. 0422 852281 www.oenofrance.it









fit of ortificantination of the serious of the seri

lotta biologica e integrata

ZARPELLON AGRICOLTURA

Via Bibano di Sotto, 44/1- 31010 Godega di S, Urbano - TV

Tel.+39 0438 782005- Facebook Zarpellon Agricoltura

WWW.zarpellonagricoltura.it

Consorzio di Tutela



1969 2019

50 anni di Tutela Tre secoli di Storia

Conegliano Valdobbiadene
festeggia 50 anni dall'ottenimento
della Denominazione di origine controllata,
diventata poi "Garantita" nel 2009, che ha
suggellato il legame di questo territorio
collinare con il suo vino d'elezione,
il Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore.