DICEMBRE /2022
magazine

Conegliano Valdobbiadene

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Sessant'anni di successi

Forti dei traguardi raggiunti, diamo forma alla Denominazione del Futuro

PROGETTI
GREEN ACADEMY
E WINE TOURISM LAB

REPORT
FATTI E CIFRE
DEL 2022

TECNICA
LA MAPPA DELLA
FLAVESCENZA

Anno 24 - Numero IV - Dicembre 2022 - Periodico Trimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV - Contiene I.P.

ZARPELLON AGRICOLTURA

ALLEGAPRO

Estratto fluido di lievito contenente alghe brune con Boro (B), Manganese (Mn), Molibdeno (Mo) e Zinco (Zn)

PROVITAMIN

CONCIME CE
SOLUZIONE DI CONCIME
NPK (MgO)
8.8.6(2)

CONCIMI GRANULARI SOLUBILI E LIQUIDI

VITEPIÙ

il giusto mix di nutrienti

fertilizzante di spinta

fertilizzante di mantenimento

fertilizzante per l'optimum qualitativo

GOspecial

Concime CE
NPK MIX
12.5.15 (5) (9)

GOenergy

Concime CE
NPK
15.7.21 (5) (9)

GObalance

Concime CE
NPK MIX
9.7.20 (7) (13)

GOquality

Concime CE
NPK MIX
6.9.12 (9) (15)

VIENI A SCOPRIRE TUTTE LE NOSTRA NOVITÀ ALLA PROSSIMA FIERA DI GODEGA 2023

FIERA INTERNAZIONALE

ANTICA FIERA DI GODEGA

Via Bibano di Sotto, 44/I - 31010 Godega di S. Urbano [TV]
Tel. +39 0438 782005 - **Facebook** Zarpellon Agricoltura

www.zarpellonagricoltura.it

Il valore di Sessant'anni di successi

Dopo un 2022 concluso
con le celebrazioni per i 60 anni
del Consorzio di Tutela, ci apprestiamo
ad affrontare il 2023 per dare forma
alla Denominazione del Futuro

Il 2022 per noi è stato un anno di celebrazione. I Sessanta anni del nostro Consorzio di Tutela rappresentano un traguardo importante ed un successo certificato dai dati che sono stati presentati in occasione dell'ultimo rapporto annuale (che verrà approfondito nelle pagine successive del giornale). Si tratta di un anniversario che ci trasmette il valore e lo spessore della nostra Denominazione che si percepisce dai risultati raggiunti.

L'analisi del 2022 testimonia come una vasta comunità di produttori, da sessant'anni impegnata a valorizzare un prodotto di grande finezza, abbia saputo riorganizzare le proprie attività adeguandole alla "nuova normalità" che si è affermata dopo gli ultimi anni tumultuosi. Dal rapporto, infatti, emergono chiaramente quali siano la situazione strutturale, la ricchezza di competenze e il patrimonio di relazioni di mercato che stanno alla base del successo delle Denominazione e che ne muoveranno il percorso futuro di crescita orientato al valore del prodotto e alla sostenibilità. In questi sessant'anni ogni socio del Consorzio con la propria attività ha sostenuto l'evoluzione di un fenomeno che ormai ha dimensioni mondiali.

Guardandoci alle spalle possiamo dirci fieri del percorso affrontato, osservando il territorio possiamo essere orgogliosi della sua bellezza immutata nei decenni nonostante il successo del nostro prodotto. L'equilibrio che abbiamo saputo mantenere tra lo sviluppo dei mercati e l'integrità del nostro paesaggio deve essere ancora oggi un valore da preservare.

Oggi il nostro compito è guardare oltre i traguardi raggiunti e pianificare le strategie che dovremmo attuare dal 2023, tenendo sempre presente l'estrema mutevolezza delle variabili che condizioneranno il mercato. Partiamo, dunque, dalla solidità dei risultati positivi raggiunti e ci proiettiamo verso il 2023 con la consapevolezza di avere il compito di dover dare forma alla Denominazione del futuro che dovrà necessariamente affondare le proprie radici nell'identità del nostro territorio e nella nostra comunità che si è già dimostrata capace di innovare rimanendo fedele alla propria tradizione viticola ed enologica.

Nostro compito, per percorrere questa strada, sarà quello di continuare a confrontarsi con il territorio, ovvero prima di tutto con le aziende del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, poi con le istituzioni e con tutti gli enti che rappresentano le varie anime delle nostre colline per facilitare la presa di consapevolezza collettiva di quale vogliamo che sia il profilo della Denominazione di domani.

A questo fine il Consorzio supporterà la nascita di una denominazione sostenibile, con studi e ricerche che svilupperemo nell'ambito della Green Academy. Inoltre, stiamo pianificando, attraverso il progetto Wine Tourism Lab, un lavoro di coordinamento tra quelle realtà che mettono in luce la forza culturale che sa esprimere il territorio per catalizzare sulla nostra Denominazione l'attenzione dei consumatori e degli enoturisti italiani e stranieri.

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

studioMichelet
ANALISI SPERIMENTAZIONE CONSULENZA IN ENOLOGIA
dalla parte di chi dà valore alla terra
ANALISI A SUPPORTO DEL PROCESSO DI VINIFICAZIONE
ANALISI SPECIALISTICHE
CONSULENZA ENOLOGICA
R&D PER LE AZIENDE DEL SETTORE VITICOLO ENOLOGICO
RILASCIO CERTIFICATI PER ESPORTAZIONE VINI
LABORATORIO ACCREDITATO ACCREDIA
SERVIZIO NAZIONALE RITIRO CAMPIONI
Studio Michelet - Via Vital, 96 - 31015 Conegliano (TV) T 0438 415202 info@studiomichelet.com www.studiomichelet.com

ISSUE 04
DICEMBRE /2022

contenuti

COLOPHON

Proprietario
CONSORZIO TUTELA VINO
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO
Piazza Libertà 7 - Località Solighetto
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ +39 0438 83028
f/ +39 0438 842700
info@prosecco.it
www.prosecco.it

Presidente
Elvira Bortolomiol

Direttore responsabile
Paolo Colombo

Redattori
Francesco Boscheratto
Giorgia Dotto
Giulia Pussin
Diego Tomasi
Renata Toninato

Editore e concessionaria pubblicitaria
EDIMARCA Sas
Strada Comunale delle Corti 56
31100 TREVISO
t/ +39 0422 305764
redazione@edimarca.it
Iscrizione ROC 14021

Immagini fotografiche
Archivio Consorzio

In copertina
Fotografia di Arcangelo Piai

Progetto grafico
mimicocodesign

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

MISTO
Carta da fonti gestite in maniera responsabile
FSC® C006288
FSC www.fsc.org

ANNO 24 - N.4 - Dicembre 2022
Periodico Trimestrale
Registrazione Tribunale di Treviso
n. 1081 del 25.01.1999
Poste Italiane SpA
Spedizione in Abbonamento Postale
70% - NE/TV

SPECIALE 60°
LA GRANDE FESTA DEI 60 ANNI 09
Un Premio ai Viticoltori
PER UN TERRITORIO SOSTENIBILE 15
Una tavola rotonda sul tema attualissimo della sostenibilità
IL CONSORZIO GUARDA AL FUTURO 21
Due nuovi progetti: Green Academy e Wine Tourism Lab

RAPPORTO DI DISTRETTO
FATTI E CIFRE DEL 2022 25
Eugenio Pomarici
DOVE VA IL MONDO DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE 30
Mauro Rosati - Direttore generale di Fondazione Qualivita
VINO DIGITALE E NUOVE GENERAZIONI 32
Giorgio Soffiato - Amministratore delegato Marketing Arena

SULLA STRADA
IL MOVIMENTO E L'OFFERTA TURISTICA NEL POST-PANDEMIA 35
CISET – Centro Internazionale di Studi sull'Economia Turistica

INCOMING
OSPITI SUL TERRITORIO DA TRE CONTINENTI 43

FOCUS SVIZZERA
IL MERCATO DEL VINO E DEGLI SPUMANTI IN SVIZZERA 47
Fabio Franceschini - Camera di Commercio Italiana per la Svizzera
VICINI E IMPORTANTI: L'EXPORT IN SVIZZERA 49

PARTNERSHIP
COLLINE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE E DOLOMITI 53

EVENTI
IL FASCINO INCONFONDIBILE DEL "SUI LIEVITI" 55
Massimo Zanichelli

CULTURA
LE CASÈRE DI VALDOBBIADENE 56

DIGITAL
L'INFLUENCER MARKETING 59
CONEGLIANO VALDOBBIADENE E WINE FOLLY 61

RUBRICHE
DICONO DI NOI 64
MAPPA DELLA ZONA DOCG 68

in stagione TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

BOLLE D'ANNATA 2022 81
CAMBIAMENTO CLIMATICO E FABBISOGNI DELLA VITE 83
LA MAPPA DELLA FLAVESCENZA DORATA 84
LA CERTIFICAZIONE S.Q.N.P.I. 87

ZOWART

ESPERIENZA, PASSIONE, PROFESSIONALITÀ.

Sempre al servizio dei vini italiani.

Dal 2009, giorno dopo giorno, certifichiamo i vini a Denominazione di Origine italiani. Le nostre metodologie costituiscono un punto di riferimento per gli operatori nazionali e internazionali, perché assicurano la tracciabilità dei prodotti e il rispetto degli standard previsti dai Disciplinari di Produzione.

Valoritalia. Valore aggiunto. **Per il tuo prodotto.**

VALORITALIA

VALORITALIA.IT

M2X TRIVENETO

Soluzioni ed esperienza
per i vini del nostro territorio.

IL NOSTRO OBIETTIVO È CRESCERE INSIEME A VOI

M2X CHIUSURE ITALIA · ACi · Sagrera & Cie · FORTIS
Naturalia Fruit natural sugars · Vertical Bag · ENOTECH ZAMBELLI ENOLOGIA dal 1888 · QUANTOR · KREYER · INOX FRIULI
Scatolificio Abruzzese · Pelliconi · FEDERFIN TECH · RHOSS · agrovin

VIA ETTORE MAJORANA 1051 | 31053 PIEVE DI SOLIGO | TREVISO
T. +39 338 6287050 | MAIL: INFO@M2XTRIVENETO.IT

'60

LA GRANDE FESTA DEI 60 ANNI

LE CELEBRAZIONI DEL SESSANTESIMO DI FONDAZIONE DEL CONSORZIO AL CASTELLO DI SAN SALVATORE, TRA SPETTACOLO, CUCINA E MOMENTI DI RIFLESSIONE

fotografie di **Francisco Marques**

Era il 7 giugno 1962 quando undici produttori, in rappresentanza delle grandi case spumantistiche e delle principali cooperative di coltivatori, si riunirono per formare il Consorzio di Tutela e, come recita lo statuto, "tutelare, valorizzare e promuovere gli interessi relativi alla Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco". In onore di quegli undici, che l'enologo Francesco La Grassa definì come "i migliori uomini che il nostro territorio avesse da offrire" lo scorso 25 novembre il Consorzio di Tutela ha voluto celebrare i 60 anni della sua fondazione con una grande festa che si è tenuta al Castello di San Salvatore.

Gli 11 fondatori del Consorzio
7 giugno 1962

Luigi Barabò
Sergio Bolla
Umberto Bortolotti
Isidoro Brunoro
Labano Brunoro
Antonio Carpenè
Filippo La Grassa
Arturo Orlandi
Giuseppe Orlandi
Federico Sammartini
Ezio Spina

Primo Presidente
Aurelio Moretti

Un grande evento che ha riunito la comunità territoriale, i sindaci dei 15 Comuni della Denominazione, viticoltori e produttori e anche ospiti di rilievo, da sempre vicini al territorio di Conegliano Valdobbiadene, come il governatore del Veneto **Luca Zaia**, l'assessore regionale al Turismo, all'Agricoltura ed al Commercio estero **Federico Caner** e il senatore della Repubblica **Luca De Carlo**. Con loro anche la presidente dell'Associazione per il Patrimonio delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene **Marina Montedoro,** il presidente di UNPLI Veneto **Giovanni Follador**, il presidente della Strada del Prosecco e Colli di Conegliano, **Isidoro Rebuli** e i rappresentanti della **Confraternita Valdobbiadene.**

Una serata intensa arricchita da una mostra immersiva e da un video mapping tenuto nel cortile del castello, realizzati da Cristina Barbiani e Elisabetta Facchinetti di M-IA Studio Design. E che dopo i saluti di rito da parte della presidente Elvira Bortolomiol e del governatore Zaia, ha visto un momento culturale di riflessione con una tavola rotonda sul tema attualissimo della sostenibilità, moderata da **Federico Quaranta** e con ospiti **Ermete Realacci**, **Edoardo Vigna** e **Marina Montedoro**. Molto toccante anche il monologo interpretato dall'attrice **Francesca Cavallin**, che ha raccontato il cammino del Consorzio, dal riconoscimento a DOC del 1969 a quello a Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009, sino al raggiungimento del titolo di Patrimonio dell'Umanità UNESCO nel 2019, cui è seguito un aperitivo e la cena di gala a cura dello chef Nicola Tonon. La serata si è conclusa con uno spettacolo coreografico di danzatrici con il fuoco altamente suggestivo realizzato dallo Glow & Fire Show Lumen ed infine con gli sbandieratori della Associazione Dama Castellana.

Un territorio unico
ma vanno preservati i vigneti eroici

“La storia del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore dimostra come la coesistenza di aziende piccole, medie e più grandi consenta di essere vincenti. Non solo oggi, ma anche in futuro, va riconosciuto il grande valore della DOCG unito ad un territorio unico che è attualmente la destinazione turistica che cresce di più oggi in Veneto. Ci sono solo due preoccupazioni su cui bisogna riflettere: la flavescenza dorata, che va controllata senza sé e senza ma e se necessario utilizzando anche presidi un po' più potenti di quelli attuali e l'abbandono dei cosiddetti vigneti eroici, ovvero le aree più estreme e difficili da coltivare che invece anderebbe tutelate e portate avanti.

Luca Zaia

Un Consorzio
custode dello spirito del territorio

“Siamo qui per festeggiare tutti i soci, non solo quelli di oggi, ma tutti coloro che hanno dato il loro contributo alla nostra storia. Sessant'anni fa dall'intuito di 11 audaci e visionari viticoltori è nata l'idea di darsi un disciplinare di produzione e di unirsi in un Consorzio per lavorare insieme verso un obiettivo comune: migliorare la qualità della propria viticoltura per ottenere un prodotto eccellente. Dal lavoro di quei produttori che sono stati i primi a credere nella nostra terra, che l'hanno plasmata e ci hanno consegnato con fiducia questo paesaggio, ci siamo poi diffusi dapprima a piccoli passi e poi con una forte accelerazione diventando un fenomeno mondiale ed un simbolo del made in Italy. Oggi i viticoltori del territorio continuano giorno dopo giorno a salire sulle nostre Rive, per dare forma ai ciglioni, per potare ad una ad una le loro viti, per vendemmiare attraverso gesti arcaici ma sempre più sapienti, in un legame unico dell'intera comunità con la propria terra. Di questo lavoro, paziente e faticoso, testardo e appassionato, noi oggi godiamo i frutti. I giovani viticoltori di oggi hanno raccolto il testimone dai loro padri, magari dopo aver frequentato la Scuola enologica di Conegliano, curano ancora i filari dei loro genitori, lavorano a mano sui ciglioni e intanto studiano i modi più sostenibili di coltivare la vite. Sono ancora loro i custodi della nostra terra e della nostra tradizione, di un genius loci che nonostante i decenni trascorsi ci restituisce in ogni gesto la nostra storia”. “Oggi osserviamo le nostre bottiglie partire dai 15 Comuni e raggiungere tutti i continenti. Con loro esportiamo l'artigianalità di un prodotto fatto a mano, capace di parlare con un linguaggio universale di gioia e leggerezza, senza per questo abbandonare le radici profonde che lo legano a questo territorio. Grazie all'impegno di ieri e di oggi la nostra è una storia che si legge letteralmente nel nostro paesaggio, lungo i filari, tra le casere, su per le Rive. A proteggere questo patrimonio oggi c'è pure l'UNESCO, che ha riconosciuto alle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene il valore di un paesaggio culturale nato dalla sapienza umana che ha saputo usare questo dono della natura. Un nuovo punto di partenza che ci lancia verso il futuro, partendo da quello spirito di collaborazione e innovazione che la generazione dei fondatori ha dimostrato, assieme a realtà come la Confraternita del Prosecco e la Scuola enologica di Conegliano, e che il Consorzio di Tutela col suo lavoro ha custodito e amplificato. Oggi raccogliamo la sfida verso il futuro, consapevoli di appartenere ad una comunità solida, capace di andare ancora molto lontano, ma con le radici ben piantate su questa terra.

Elvira Bortolomiol

Un Premio ai Viticoltori

I primi difensori del territorio, la vera anima della Denominazione, sono sempre stati loro, i viticoltori del Conegliano Valdobbiadene. Coloro che hanno creduto con orgoglio e fiducia nei frutti del lavoro superando le fatiche della "viticoltura eroica"

Quindici esempi concreti, uno per ognuno dei 15 Comuni della DOCG, hanno ricevuto in occasione dei festeggiamenti del 60° una targa celebrativa, premiati sul palco dei rispettivi sindaci del loro Comune di riferimento. Un momento solenne e importante, che ha sancito il profondo legame e la riconoscenza del Consorzio ai suoi attori più importanti.

- **Santina Giust**
Premiata da Sebastiano Coletti
Sindaco del Comune di Colle Umberto

- **Osvaldo Balbinot**
Premiato da Loris Dalto
vicesindaco del Comune di San Pietro di Feletto

- **Luciana Bernardi**
Premiata da Stefano Soldan
Sindaco del Comune di Pieve Di Soligo

- **Pietro Bernardi**
Premiato da Gianni Montesel
Sindaco del Comune di Susegana

- **Arcangelo Buogo**
Premiato da Denny Buso
Sindaco del Comune di Miane

- **Prima Maset**
Premiata da Fabio Chies
Sindaco del Comune di Conegliano

- **Massimiliano Nardi**
Premiato da Mattia Perencin
Sindaco del Comune di Farra di Soligo

- **Bruno Furlan**
Premiato da Gianluca Posocco
Vicesindaco del Comune di Vittorio Veneto

- **Pietro Furlan**
Premiato da Mirco Zago
Assessore del Comune San Vendemiano

- **Luigi Michelon**
Premiato da Gianangelo Bof
Sindaco del Comune di Tarzo

- **Sergio Mionetto e Fra Marco**
Premiati da Luciano Fregonese
Sindaco del Comune di Valdobbiadene

- **Iseo Pase**
Premiato da Mauro Canal
Sindaco del Comune di Refrontolo

- **Luigi Toffolin**
Premiato da Mario Collet
Sindaco del Comune di Follina

- **Lorenzo Tormena**
Premiato da Mauro Miotto
Assessore del Comune di Vidor

- **Maria Zambon**
Premiata dal Comune di Cison di Valmarino

PER UN TERRITORIO SOSTENIBILE

UNA TAVOLA ROTONDA SUL TEMA ATTUALISSIMO DELLA SOSTENIBILITÀ, UNA SFIDA CHE IL CONSORZIO STA AFFRONTANDO E SU CUI VUOLE COSTRUIRE IL PROPRIO FUTURO

Nella foto Federico Quaranta, moderatore della tavola rotonda

Non solo un momento di festa, ma anche una riflessione sul futuro del territorio e della nostra Denominazione, in particolare quello che percorre la strada verso la sostenibilità, che il Consorzio negli ultimi anni sta portando avanti con sempre maggior consapevolezza.

Proprio per approfondire meglio una tematica così complessa e variegata, in occasione della serata di celebrazioni per il 60° è stata organizzata una tavola rotonda moderata dal conduttore del programma Rai "Linea Verde" **Federico Quaranta**, e che ha visto ospiti **Marina Montedoro**, presidente di Coldiretti Veneto e dell'Associazione per il Patrimonio delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene, **Edoardo Vigna**, caporedattore del Corriere della Sera e responsabile del progetto editoriale Pianeta 2030, ed **Ermete Realacci**, a capo della Fondazione Symbola e presidente onorario di Legambiente.

Federico Quaranta
Conduttore di Linea Verde

Consorzio come comunità che lavora per il benessere del territori

“Oggi non c'è giornale, programma televisivo o radiofonico che non parli di sostenibilità, tanto che questo termine ha superato come numero di ricerche su internet parole comuni come “ciao”, “mafia” e “pizza”, diventando un vero trend topic. Eppure si pensa ancora, erroneamente, che sia un termine esclusivamente applicabile all'ambiente. In realtà la sostenibilità è un tema più complesso che si basa su tre pilastri fondamentali: quello ambientale, quello etico-sociale e quello economico. Pilastri variegati e difficili da spiegare, il cui uso smodato spesso porta al “green washing”, ovvero che ci si lavi la coscienza usando la parola sostenibilità come alibi per continuare a fare tutto quello che abbiamo fatto fino ad oggi. Per spiegare meglio una parola così difficile meglio usare un suo sinonimo: rispetto. Se sostituiamo la parola sostenibilità con rispetto, ecco che avviene la semplificazione. Rispetto nei confronti della natura, che è la nostra casa e che non ha bisogno dell'uomo, perché è l'uomo che ha bisogno della natura. Ed invece di ecosistema, sarebbe meglio parlare di “equisistema” perché in questo equilibrio precario dobbiamo cercare di essere equi. Quindi, la sostenibilità è un rispetto che sta in equilibrio con tutto il resto. E rispettare deriva dal latino “re-spectare”, ossia guardare indietro. Perché solo conoscendo le proprie radici possiamo affrontare il futuro ed essere sostenibili. C’è un termine che spiega come mantenere le radici ed è la cura. Cura come mantenimento, perché solo camminando insieme ritroviamo quel senso di comunità che è l’antidoto dei mali del secolo: l'individualismo, l'egoismo e l'egocentrismo. Nella comunità ritroviamo quindi tutti quei valori che ci portano ad essere sostenibili. Ed in un Consorzio, che è una piccola comunità, troviamo che il benessere degli altri è anche il nostro. E la forza data dall'unione ci porta al confronto, alla coesione per far fronte comune contro le avversità e per preservare e rispettare il luogo in cui tutti noi viviamo. La comunità è lo stare insieme perché tutti siamo uguali e interconnessi a questo luogo che ci ospita e si chiama terra.

Edoardo Vigna
Caporedattore del Corriere Sera

Necessario ridurre le emissioni e passare alle fonti rinnovabili

“Quello che serve oggi è una transizione mentale che ci porti ad ammettere, cosa impensabile fino a qualche tempo fa, di essere in una situazione talmente grave che implichi quanto sia importante la necessità di riciclare e di un passaggio verso fonti rinnovabili. Durante la Cop 21, la conferenza di Parigi del 2015, l’Ue e tutti i suoi Stati membri si erano impegnati a ridurre le emissioni per raggiungere entro il 2050 un’economia a impatto climatico zero. L’obiettivo a medio termine era quello di mantenere l’aumento della temperatura media globale ben al di sotto di 2°C in più rispetto ai livelli preindustriali e di proseguire gli sforzi per limitarlo a 1,5°C. La tendenza odierna, se le cose restassero come sono ora, ci farà al contrario superare i 2,3-2,4°C e probabilmente anche di più. Da qui la presa di coscienza che si debba agire quanto prima per contrastare il riscaldamento globale, di cui il passaggio alle fonti rinnovabili è un elemento essenziale. Su questo punto l’Italia è già avanti, anche se ultimamente ha rallentato il passo invece di accelerarlo. Durante l’ultima conferenza globale, la Cop 27 del novembre scorso, pur confermando l'obiettivo di contenere il riscaldamento climatico a +1,5°C rispetto all’era preindustriale, non si sono fatti passi avanti e non si è arrivati a prendere delle decisioni concrete tra i paesi partecipanti. Ma perché non si riesce a realizzare il passaggio alle fonti rinnovabili? In pratica perché non ci si mette d’accordo su chi debba farlo per primo. Oltre al fatto che la situazione generale è cambiata: nella classifica dei paesi industrializzati per emissioni di CO2 fino a qualche anno fa prevalevano gli USA, seguiti da Cina e Russia, mentre oggi, invece, al primo posto c'è la Cina, con l’Europa colpevole solo per un 13%. Il problema di chi per primo debba agire per risolvere la situazione è ancora aperto. I paesi più poveri, ad esempio, hanno la necessità di sviluppare la loro economia, quindi non hanno intenzione di porsi dei limiti. Inoltre, se per il mondo occidentale rimane un problema tecnico-economico, quindi di impronta ecologica, per i paesi più poveri è un problema di ingiustizia, facendo cadere la colpa verso i più ricchi che quindi dovrebbero per primi pagarne i danni. È un problema di equilibrio tra nazioni, di dover trovare un accordo che stabilisca che i paesi più ricchi paghino i danni a quelli più poveri. Solo questo potrebbe mettere in moto un meccanismo in grado di sbloccare la situazione attuale e far sì che si riesca ad uscirne: ossia stabilire una giustizia complessiva tra paesi ricchi e poveri.

Ermete Realacci
Presidente della Fondazione Symbola
Presidente onorario di Legambiente

Anche il mondo del vino dovrà presto affrontare le sfide del climate change

“Ci troviamo nel bel mezzo di una presa di coscienza sulla gravità della situazione. Se non ci sarà un cambio di passo, fra qualche anno anche le Colline del Prosecco non saranno più coltivabili. Perché anche il Sistema Prosecco dovrà affrontare le sfide della nostra epoca, la più difficile delle quali è proprio quella del cambiamento climatico. I pericoli sono quelli di fenomeni meteorologici estremi come la tempesta Vaia del 2018 nelle Dolomiti, la più potente tempesta extratropicale che si sia abbattuta sull'Italia negli ultimi cinquant'anni con la distruzione di decine di migliaia di ettari di foreste alpine di conifere. Pensiamo ad esempio a quello che può accadere a Venezia, dove le dighe del Mose ci salvano dall'acqua alta di adesso, ma se si alzasse il livello del mare tutto diventerebbe più difficile. Ma ci sono sfide altrettanto insidiose: il cambio del clima, l'aumento della piovosità, la siccità. E tutto il settore del vino avrà dei problemi, con i centri di produzione che si sposteranno verso luoghi più freddi. Le risposte possono arrivare da un lato combattendo i cambiamenti climatici, dall'altro con la ricerca. Bisognerà cercare vitigni di Glera che siano in grado di resistere a temperature diverse, sarà necessario usare meno pesticidi e meno acqua. Una sfida bella e difficile che si può affrontare se c'è orgoglio, se c'è coscienza della propria forza, delle proprie radici.

Marina Montedoro
Presidente dell'Associazione per il Patrimonio
delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene

Mantenere il territorio integro per le future generazioni

“Vanno ringraziati i viticoltori che ci hanno donato col loro lavoro queste colline e che hanno saputo mantenerle integre per le future generazioni. Veri pionieri che hanno capito per primi le potenzialità di questo territorio e hanno investito in quest'area, facendola diventare un ambasciatore del Veneto nel mondo. Senza il lavoro del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e il supporto costante della Regione, che hanno creduto in questo progetto sin dall'inizio, non saremo qui oggi a festeggiare i 60 anni. Per questo la collaborazione tra l'Associazione per il Patrimonio UNESCO e gli attori del territorio sarà sempre più stretta creando quel senso di comunità e quella sinergia che siano in grado di valorizzare le colline ed il prodotto. Gli stessi viticoltori sono parte viva ed elemento essenziale per la nostra mission come Associazione, ovvero di tutelare a 360° il sito UNESCO, con l'obiettivo di mantenerlo ma anche di migliorarlo. Il tutto in un'ottica di sostenibilità, perché va ricordato che il sito è stato riconosciuto come paesaggio culturale ossia per il perfetto mosaico tra i vitigni e il bosco. L'Associazione, infine, sta puntando soprattutto sul turismo green, con l'obiettivo di quadruplicare le presenze turistiche entro 10 anni. Già nel 2019 abbiamo avuto 250 mila presenze, cresciute nell'ultima stagione del 10-15%. Il nostro compito è quello di tutelare il territorio per rimanere Patrimonio dell'Umanità, aspetto tutt'altro che scontato, e consegnare il paesaggio delle Colline alle nuove generazioni ancora meglio di come lo abbiamo trovato.

MytiK DIAM

Il garante degli aromi

CONTROLLA L'OSSIGENO E IL TEMPO

Con ogni soluzione Mytik Diam, scegli il livello ideale di desorbimento dell'ossigeno dal tappo e il tempo ottimale di affinamento in bottiglia in base al profilo e alla storia del tuo vino. La gamma di tappi in sughero Mytik Diam è unica e fa della tappatura l'ultimo atto enologico. Ti permette di rispondere con precisione alle aspettative sempre più esigenti dei tuoi clienti.

Mytik Diam, il potere di scegliere

www.diam-cork.com

PAOLOARALDO tel. 0141/769153 · fax 0141/727496 · info@paoloaraldo.it

IL CONSORZIO GUARDA AL FUTURO E LANCIA GREEN ACADEMY E WINE TOURISM LAB

IL 60° ANNIVERSARIO È STATA L'OCCASIONE IDEALE PER COMUNICARE I DUE NUOVI PROGETTI CHE ANDRANNO AD ARRICCHIRE L'ATTIVITÀ CONSORTILE

Nella foto l'attrice Francesca Cavallin

In occasione dei festeggiamenti del 60° anniversario della nascita del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, sono stati presentati a Villa Brandolini due nuovi progetti di cui il primo – Green Academy – sarà un incubatore di ricerche, studi, contenuti e nuove idee per lavorare in modo sempre più strutturato, aggregato e concreto sul versante della sostenibilità del territorio.

— Un percorso "Green"

La nascita di Green Academy traccia un segno importante nel percorso che la realtà consortile sta portando avanti da almeno un decennio, con uno sguardo rivolto al futuro e alla valorizzazione e conservazione dell'ambiente, del paesaggio e della viticoltura. *"Siamo orgogliosi e motivati nel procedere in questa direzione. Quello di Green Academy è un percorso che ci permetterà di mettere a frutto le nostre conoscenze in collaborazione con gli esperti dei diversi settori che questa materia implica"* ha detto in occasione della presentazione il presidente Elvira Bortolomiol. "Il nostro territorio – ha continuato –, la nostra comunità sono doni preziosi ed è per loro che abbiamo il dovere di far fruttare al meglio le nostre conoscenze e le risorse che abbiamo a disposizione per poter offrire un contributo concreto al nostro territorio ed essere un punto di riferimento anche per le altre realtà". *"Green Academy studierà i contenuti più urgenti che l'agenda ambientale globale deve affrontare per poi declinarli sul territorio" ha spiegato Diego Tomasi, direttore del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco. "Innanzitutto, il cambiamento climatico: già in atto una collaborazione con Banca Prealpi e l'Università di Cantabria, con l'obiettivo di formulare dei modelli previsionali degli eventi atmosferici estremi che potranno verificarsi sulle nostre colline da oggi al 2030, al 2050 fino al 2100".*

— Uno studio sulle coltivazioni in climi estremi

Un gruppo di egittologi di fama internazionale ha studiato, specificatamente per il Consorzio di Tutela, come gli antichi egizi siano riusciti a coltivare la vite in condizioni climatiche estreme; gli studi partono dal lontano 3.000 a.C. I risultati complessivi, attesi per metà 2023, potranno dare concreti spunti per attuare azioni di mitigazione sulle nostre colline. *"Sul fronte della siccità qualcosa di concreto si sta già avviando"* – ha aggiunto il direttore Tomasi – *"focalizzando l'attenzione sul recupero, conservazione e riuso delle acque piovane e di sorgente".* Infatti, nel V bando di filiera presentato pochi giorni fa, si è previsto un apposito e cospicuo finanziamento per la realizzazione di piccoli bacini atti a raccogliere le acque di corrivazione, attività che verrà curata dall'Università di Padova. Inoltre, si proporrà il recupero delle acque di derivazione del fiume Piave, attività per la quale ci si sta muovendo in sintonia con i Comuni della denominazione, le associazioni di categoria e l'Associazione di Bonifica Sinistra Piave.

— Un osservatorio sull'uso del suolo

Altro tema importante in ambito di sostenibilità è l'uso del suolo, che sarà affrontato da Green Academy attraverso la strutturazione di un osservatorio permanente. Ad oggi si sottolinea come la superficie della Denominazione sia impiegata per il 30% ad uso viticolo, il 57% a bosco, il 9% destinato ad altri utilizzi e il 4% ad uso urbano. Vi è quindi ancora una ricca biodiversità – uno dei motivi che hanno permesso il riconoscimento UNESCO – che va tutelata. Già partito in stretta sintonia con altri partners (Comune di Valdobbiadene, Coldiretti, Banca Prealpi, Associazione UNESCO) lo studio di fattibilità per una mobilità che escluda in toto il trasporto delle merci su grandi mezzi e su mezzi a trazione tradizionale. Per affrontare queste tematiche il Consorzio sta provvedendo da tempo al rafforzamento delle competenze soprattutto destinate all'ufficio tecnico che sta coinvolgendo nuovi professionisti. Inoltre, proseguiranno le attività consolidate del Consorzio sul fronte della salubrità ambientale, come la partnership con Fondazione Symbola e l'aggiornamento del Protocollo Viticolo. In particolare, l'adesione a Symbola, realtà che da anni aggrega le eccellenze italiane al fine di promuoverne la qualità e sostenerne comportamenti sostenibili, è coerente con le mete del Consorzio.

— Un laboratorio sul turismo

Ulteriore obiettivo del Consorzio è coinvolgere le nuove generazioni cui sarà affidato il futuro della Denominazione. Da qui nasce l'idea di Wine Tourism Lab il cui duplice scopo è quello di fungere da collante tra le diverse figure professionali del territorio e di creare nel contempo una maggior consapevolezza nei giovani delle più ampie opportunità che questo territorio offrirà nei prossimi anni. Non più solo vino, ma accanto ad esso anche paesaggio, bellezza, salubrità, food, tempo libero, natura, tutte voci che si fondono in una sola: enoturismo.Il Consorzio si fa quindi promotore di attività volte alla valorizzazione del territorio anche attraverso percorsi culturali e di formazione delle generazioni che saranno chiamate a gestire nel suo complesso il Conegliano Valdobbiadene. Occorre porsi una visuale più ampia e lungimirante delle potenzialità della denominazione, consapevoli che Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG resterà sempre l'emblema di queste colline e da esso nasceranno nuove opportunità economiche. Il Consorzio pone oggi le basi per rendere gli attori del territorio sempre più competenti nella gestione dei visitatori e in particolare nell'accoglienza che valorizzi l'anima enologica del territorio. Per giungere a questo obiettivo si dovrà agire sulla formazione di tutte le figure professionali coinvolte affinché il livello dell'offerta si contraddistingua per l'alto profilo e il costante aggiornamento.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

1962 — 2022
60 anni trascorsi insieme
per continuare a guardare al futuro

RAPPORTO ECONOMICO 2022
DISTRETTO DEL **CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG**

FATTI E CIFRE DEL 2022

UNA STAGIONE COMPLICATA MA NEL CORSO DELLA QUALE LA DENOMINAZIONE HA MANTENUTO UNA POSIZIONE DI MERCATO DI MAGGIORE ENTITÀ RISPETTO AL 2019

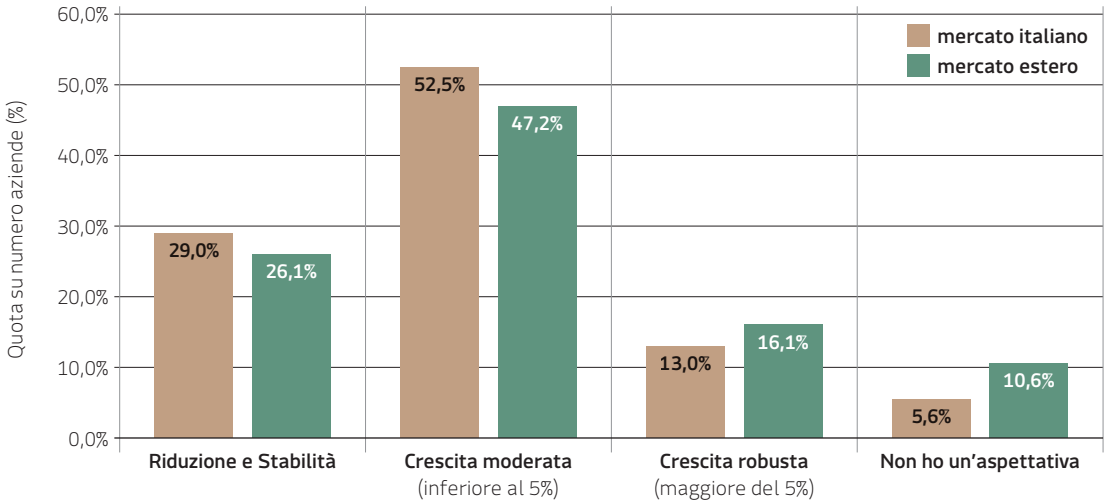
di **Eugenio Pomarici**

L'anno 2022 è iniziato con una disponibilità di prodotto prossima a 786.000 ettolitri, superiore a quella dell'anno precedente (750.000 ha), grazie al fatto che la vendemmia 2021 si è svolta senza limitazioni di resa rispetto a quanto previsto dal disciplinare (13,5 ton/ha), portando alla raccolta di circa 1,1 milioni di quintali che ha consentito la produzione di circa 770.000 ha di vino disponibili per produrre il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

— La Domanda —

Il livello della domanda a inizio 2022 consentiva di avviare l'anno con un mercato in tensione, con un giusto equilibrio tra domanda e offerta e quindi con prezzi che, sebbene inferiori a quelli degli anni 2016-2018, si collocavano intorno a 2,5 euro/litro nel mercato all'origine. I mesi immediatamente successivi sono poi stati caratterizzati da un andamento molto positivo ma poi segnato dalla crisi internazionale determinata dall'attacco della Russia all'Ucraina e dai suoi effetti macroeconomici. Il risultato complessivo dell'anno potrebbe essere, in termini di valore, in linea con le aspettative di crescita (moderata) espresse delle case spumantistiche della Denominazione a inizio 2022, soprattutto per i mercati esteri, ma per effetto di un aumento dei prezzi dovuto all'inflazione piuttosto che per un aumento significativo delle vendite in volume e con una riduzione dei margini a causa dell'aumento dei costi delle materie prime.

Case spumantistiche DOCG: aspettativa aziendale sulla variazione delle vendite in valore nel mercato italiano e estero (quota su numero aziende) **nel 2022**



Fonte: CIRVE Conegliano, 2022

— Le Certificazioni —

Le certificazioni (ragionevole indicatore delle vendite complessive) hanno mostrato nei primi quattro mesi dell'anno livelli complessivamente ben superiori al 2021 e, dopo un mese di maggio caratterizzato da certificazioni pari all'anno precedente, fino a settembre si è assistito a certificazioni più basse del 2021 per tornare in parità a ottobre. Complessivamente nei primi 10 mesi del 2022 risulta comunque un volume delle certificazioni superiore a quello del 2021 per circa 10.000 ettolitri; novembre e dicembre, mesi nei quali le certificazioni sono sostenute dalle vendite prenatalizie e natalizie sia nei canali commerciali sia presso l'horeca, saranno decisivi per determinare il bilancio quantitativo dell'anno 2022.

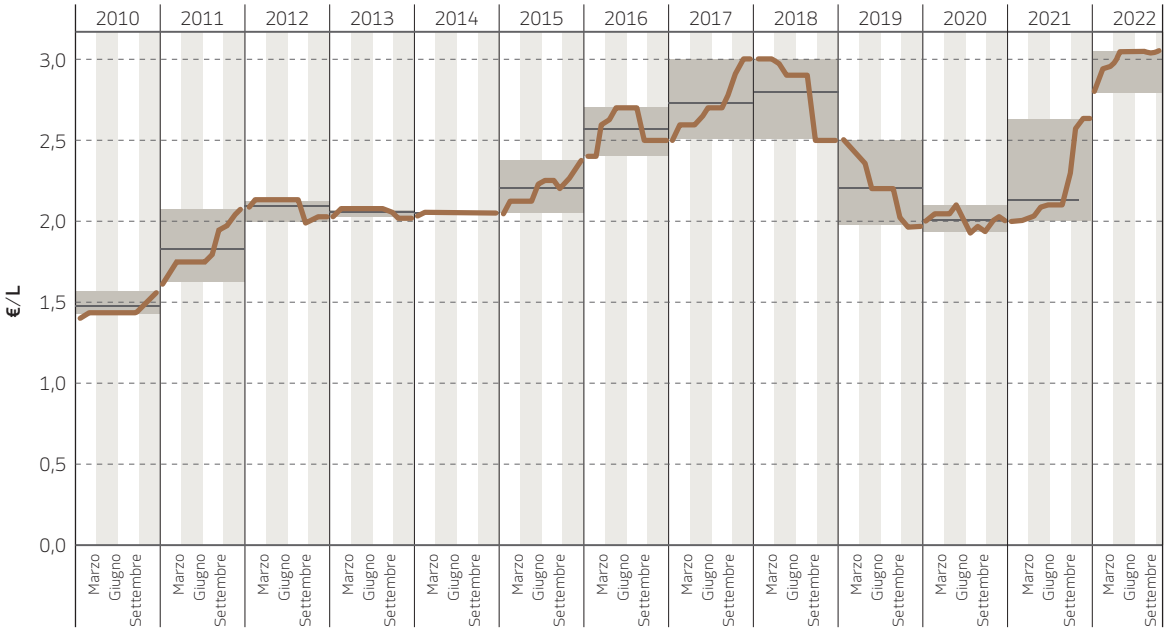
Evoluzione delle certificazioni mensili dei vini della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG (ettolitri)**, 2020-2022** (aggiornamento a ottobre 2022)

Mese	2020	2021	2022
Gennaio	57.035,77	43.637,58	74.181,99
Febbraio	52.806,75	51.711,27	48.803,84
Marzo	71.360,12	56.642,16	84.880,70
Aprile	43.619,98	58.627,35	60.936,46
Maggio	30.157,91	57.761,36	57.724,43
Giugno	50.486,47	75.878,29	65.810,40
Luglio	64.480,44	74.834,21	71.535,67
Agosto	47.821,25	65.638,62	50.177,89
Settembre	60.268,99	69.361,13	49.057,39
Ottobre	73.908,10	66.591,13	67.159,85
Totale 10 mesi	**551.945,78**	**620.683,10**	**630.268,62**
Novembre	70.043,33	85.993,03	-
Dicembre	68.801,51	78.598,68	-

Fonte: CIRVE Conegliano, 2022

Nonostante il peggioramento dello scenario economico globale e la flessione dei ritmi delle certificazioni le quotazioni del prezzo del vino base sono rimaste stabili ed elevate, anche se ridotte in termini reali per effetto dell'inflazione, collocandosi sopra i 3 euro al litro a partire dalla primavera.

Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG: trend dei prezzi nel mercato del vino sfuso, IVA esclusa, franco-cantina, 2010-2022 (aggiornamento a ottobre 2022)



Fonte: CIRVE Conegliano, 2022 – su dati Borsa Merci della Camera di Commercio di Treviso, 2010-2022

— Le Vendite —

Il 2022 è stato caratterizzato da una performance particolarmente positiva delle vendite nella ristorazione e da una contrazione di quelle in grande distribuzione. Dopo anni di crescita costante le vendite del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG nella grande distribuzione mostrano invece una contrazione. I primi dieci mesi del 2022, si rileva, infatti, un calo delle vendite a valore pari al -10,4% e delle unità pari al -16,3%. Queste variazioni, che sono verosimilmente il risultato in parte di un rimbalzo tecnico e in parte della situazione economica, non ridimensionano, comunque, il ruolo della grande distribuzione, che continua ad essere un canale di sbocco di grande importanza per la Denominazione.
I dati già disponibili sulle esportazioni indicano una crescita dell'export della Denominazione nei primi 7 mesi del 2022 di poco inferiore al 10% in volume e di circa il 25% in valore, ma fanno presumere un'inversione di tendenza nei mesi successivi osservandosi a luglio una variazione negativa in volume.

— I Prezzi —

La difficile congiuntura economica che caratterizza l'autunno 2022 così come non ha influito negativamente sui prezzi nel mercato all'origine del vino base, non ha depresso neppure i prezzi dell'uva nella vendemmia 2022 che anzi hanno mostrato una crescita dei valori medi rispetto al 2021 certamente notevole. Relativamente all'uva per Conegliano Valdobbiadene Prosecco senza particolari qualificazioni l'incremento di prezzo medio è pari al 35%. Questa evoluzione dei prezzi dell'uva certamente consente ai produttori viticoli di compensare gli aumenti dei costi ma, se letta insieme alla stabilità dei prezzi del vino base e ad un aumento dei prezzi sul mercato finale che dovrebbe contenersi sotto il 10%, certamente contribuirà a determinare importanti fenomeni di riallocazione del valore distribuito tra i diversi segmenti della filiera.

Evoluzione dei prezzi delle uve Glera atte alla produzione dei vini a Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

	2020			2021			2022		
	min	max	medio	min	max	medio	min	max	medio
Conegliano Valdobbiadene	1,15	1,25	1,20	1,40	1,55	1,48	1,80	1,90	1,85
Valdobbiadene Superiore di Cartizze	3,90	4,20	4,05	4,10	4,40	4,25	5,00	5,50	5,25
Conegliano Valdobbiadene Rive				1,50	1,65	1,58	1,95	2,10	2,03
Conegliano Valdobbiadene Biologico	1,30	1,45	1,38	1,60	1,70	1,65	1,90	2,00	1,95

Fonte: CIRVE Conegliano, 2022 – su dati Borsa Merci della Camera di Commercio di Treviso, 2022

Il 2022 appare dunque alla fine dell'anno come una stagione certamente complicata, che forse vedrà modesti arretramenti rispetto al 2021, ma nel corso del quale la Denominazione ha mantenuto una posizione di mercato che a fine anno risulterà di maggiore entità rispetto al 2019. Infatti, nei primi 10 mesi dell'anno il livello delle certificazioni risulta essere superiore del 14% rispetto al 2019, anno precedente la pandemia.

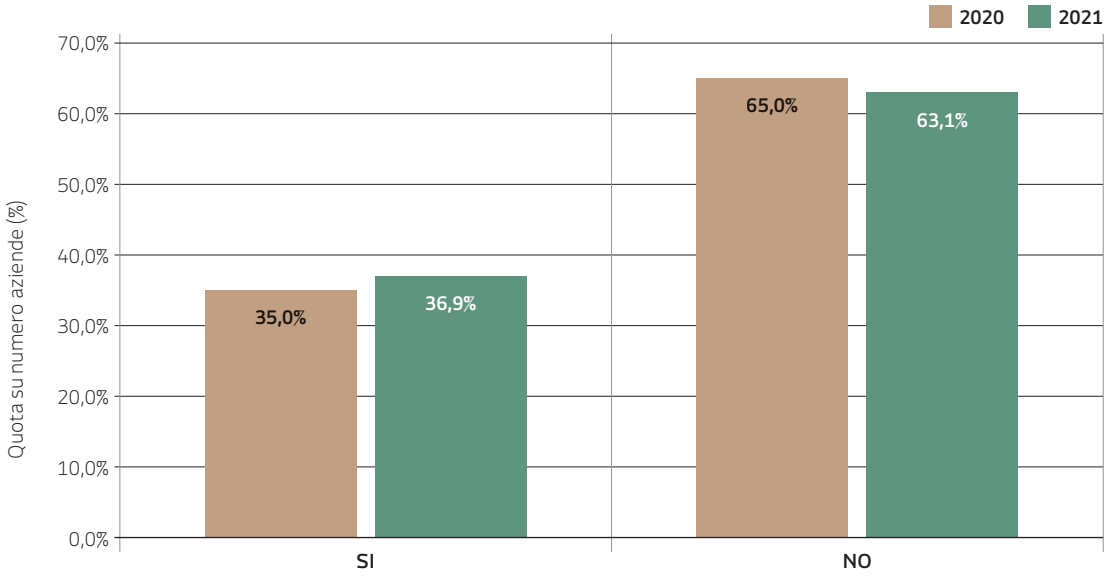
— La Promozione —

Questo risultato, che date le circostanze si deve considerare positivo, è certamente il frutto di un grande sforzo che la Denominazione ha continuato a fare anche nel 2021 per mantenere e rinnovare le relazioni con il mercato. Ciò è avvenuto attraverso attività di ricerca di nuovi canali di vendita e innovazioni nelle attività di comunicazione e promozione. Le esperienze maturate nel 2021 hanno peraltro indotto molte delle aziende della Denominazione a incrementare nel 2022 alcune delle attività già messe in atto negli anni precedenti e risultate particolarmente efficaci nelle loro specifiche condizioni.
Certamente la Denominazione nel 2022 si è giovata dell'essere meglio attrezzata sotto il profilo della digitalizzazione. Le imprese infatti nel 2021 hanno proseguito lungo i percorsi di digitalizzazione avviati o accelerati durante la pandemia, con effetti positivi nel campo della comunicazione e dell'organizzazione aziendale.

Quanto è avvenuto nel 2021 che ha fatto però anche emergere in molte situazioni i limiti delle risorse digitali aziendali e questo ha portato più di un terzo delle imprese a programmare per il 2022 il potenziamento generale delle dotazioni hardware e software, e anche un maggiore ricorso alla digitalizzazione per la gestione della cantina, delle relazioni con i clienti (CRM) e la gestione dei flussi fattori/prodotti.

Infine, la tenuta nel corso del 2022 è anche il risultato dell'impegno della Denominazione per la sostenibilità, che si è rafforzato nel corso di quest'anno. La pandemia ha fatto crescere la sensibilità del pubblico verso le tematiche ambientali e sociali e all'offerta della Denominazione è stato riconosciuto di essere pienamente coerente con le esigenze di questo tempo.

Case spumantistiche DOCG: obiettivi di programmazione d'investimenti a breve termine nel sistema informativo aziendale, 2020-2021



Fonte: CIRVE Conegliano, 2022

— Conclusioni —

L'analisi dei dati già disponibili sul 2022, che potrà poi essere approfondita con l'indagine che il CIRVE svolgerà a inizio 2023, restituisce l'immagine di una Denominazione dinamica, che è stata capace di reagire alle sfide che, con intensità diversa nel tempo, prima la pandemia e poi negli ultimi mesi la situazione geo-politica, hanno posto ai produttori; questi nel reagire hanno appreso ad applicare nuovi modi per essere in relazione con il mercato preparandosi ad affrontare un futuro che con ogni probabilità richiederà sempre di più flessibilità e capacità di adattamento.

La Denominazione appare dunque robusta nel collegamento con il mercato, ma nell'immediato futuro l'impegno dovrà essere concentrato nell'accelerare i processi di creazione di valore lavorando da un lato per contenere i costi e, dall'altro, per migliorare il posizionamento del prodotto sul mercato. Il controllo dei costi dovrà partire dall'incremento significativo dell'autosufficienza energetica, sfruttando a pieno le opportunità che possono venire dal PNRR e dalla nuova politica di sviluppo rurale, operando anche in una logica di rete e sviluppando ove possibile le comunità energetiche. In questa prospettiva la natura distrettuale della Denominazione potrà essere di grande aiuto, così come potrà essere di aiuto per un coordinamento degli approvvigionamenti di altri fattori di produzione. Sul fronte del posizionamento, dovranno essere intensificati gli sforzi per l'affinamento del prodotto, attraverso adeguate attività di sperimentazione a partire da un'analisi critica dell'offerta esistente, per essere pronti a seguire un'evoluzione della domanda che si caratterizza per una crescente competenza e selettività.

DOVE VA IL MONDO DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE

a cura di **Mauro Rosati**
Direttore generale di Fondazione Qualivita

La **Dop economy**, neologismo che sta ad indicare quel segmento della produzione e trasformazione dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione a indicazione geografica, ha oggi un valore alla produzione di 19,1 miliardi di euro, il 92% del quale deriva da materia prima italiana. Un dato che mostra la grande evoluzione in questi anni, visto che la Dop economy è passata dai 5 miliardi del 2003 a quasi 20 miliardi di valore della produzione, grazie al grande lavoro delle aziende, delle filiere e dei Consorzi di Tutela.

Il **Veneto** con 4.817 milioni di euro (+27%) di produzione Dop e Igp è la prima regione italiana per impatto economico, di cui il 91% è legato al vino, seguita da **Emilia-Romagna**, che guida il comparto cibo con formaggi e prodotti a base di carne, quindi **Lombardia**, **Piemonte** e **Toscana**.

Nell'agroalimentare 1 euro su 5 è legato ai prodotti **Dop** e **Igp**, che hanno quindi un peso in Italia pari al 21%. Il **Friuli-Venezia Giulia** è la prima regione con il 63% mentre nel Veneto è al 48%, grazie al **sistema Prosecco** e non solo. Tra le provincie la prima in Italia è **Treviso** con 2.209 milioni di euro, seguita da **Verona** e **Parma**. Nel confronto tra cibo e vino, il primo pesa il 42% ed ha 319 prodotti e 85 mila operatori contro il 58% del vino con 526 prodotti e 113 mila operatori.

— Il Vino

Il mondo del vino conta oggi 27 milioni di ettolitri di produzione imbottigliata (+11% rispetto alla produzione 2020-2021), ma soprattutto ha quasi 12 miliardi di euro di valore (+21,2%), che dimostra la maggior crescita in valore rispetto alle quantità. Una cosa interessante riguarda la variazione dei prezzi, con differenze tra vini comuni e Dop: i comuni bianchi hanno registrato un +19% contro il +24% dei bianchi Dop, mentre i vini comuni rossi hanno segnato un -0,6% contro il +18% dei rossi Dop. Questo dimostra il grande valore che si attribuisce all'indicazione geografica, sia nel bianco che nel rosso. Ai primi tre posti per valore tra le indicazioni geografiche ci sono tutti vini veneti: Prosecco, seguito dal Conegliano Valdobbiadene Prosecco e dal Delle Venezie. Per quello che riguarda l'export è interessante notare non tanto il valore globale di 6,29 miliardi di euro, quanto il trend di un +75% negli ultimi dieci anni, con mercati di riferimento gli Stati Uniti, la Germania ed il Regno Unito.

— L'Evoluzione

Il sistema delle Indicazioni geografiche ha avuto una forte evoluzione normativa che parte dal 2008, con la riforma dell'OCM e l'estensione di Dop e Igp al comparto vini, e arriva al 2021 col nuovo decreto ministeriale, molto importante per i Consorzi perché inserisce una procedura che facilita il lavoro nelle modifiche dei disciplinari. Sempre dal 2008 al 2022 va registrato che ci sono state 99 denominazioni riconosciute in più.
Un elemento importante che produttori e Consorzi devono analizzare bene riguarda le principali modifiche ai disciplinari introdotte negli ultimi anni.

Dalla nostra analisi si sono evidenziati 8 trend:

1 • La sottozona e unità geografica aggiuntiva, cioè l'introduzione di zone più piccole.

2 • La volontà di molte denominazioni di aggiungere il nome della propria regione.

3 • L'approvazione della tipologia spumanti, specie per i rosati.

4 • La specificazione da vitigno, con nuove tipologie legate a vitigni autoctoni da inserire in etichetta.

5 • L'utilizzo di contenitori alternativi, come ad esempio il bag in box;

6 • La creazione di vincoli per l'imbottigliamento in zona.

7 • L'obbligo di riportare il logo consortile in etichetta per creare identità univoca del prodotto;

8 • Modifiche all'altimetria, dovute ai cambiamenti climatici che stanno cambiando gli areali di produzione (modifica che sarà sempre più richiesta).

— Conclusioni

Il turismo enogastronomico nel sistema italiano è diventato una realtà economica importante. Alla luce del riconoscimento a patrimonio UNESCO delle colline del Conegliano Valdobbiadene, il ruolo del Consorzio per la gestione del turismo enogastronomico diventa cruciale, in particolar modo lavorando sulla formazione. Oggi la reputazione del brand passa anche attraverso l'accoglienza del territorio.
Un aspetto che il Consorzio deve tutelare mentre le aziende devono essere organizzate in modo adeguato. Altro aspetto importante sono gli accordi internazionali per la tutela e la promozione nei mercati più significativi. E vanno tenuti d'occhio anche i cambiamenti dei consumi, i nuovi valori emergenti e la distribuzione. Anche su questi aspetti il ruolo dei Consorzi è importante come presidio sui mercati. Infine, c'è la nuova proposta dello scorso novembre di inserimento di prodotti Ig non agroalimentari, come ad esempio quelli artigianali, che può essere una grande occasione per i Consorzi di rafforzare l'identità del territorio e del made in Italy.

VITIS RAUSCEDO E LA RICERCA GENETICA

Vitis Rauscedo è sempre attenta alla salvaguardia della variabilità genetica dei vitigni e alla conservazione del germoplasma.

Uno degli ultimi progetti di selezione clonale e massale riguarda il vitigno Glera, in collaborazione con il Consorzio del Prosecco di Valdobbiadene DOCG.

L'inizio del lavoro è stato caratterizzato dalla selezione di ceppi significativi presso vigneti storici dell'areale di coltivazione, proseguito con la raccolta delle marze, che dopo le opportune analisi virologiche sono state moltiplicate per l'allestimento di vigneti di confronto clonale.

Selezione clonale innovativa per piante resilienti

VITIS®
RAUSCEDO
una vita per la vite

VITIS RAUSCEDO SOC. COOP. AGR.
Via Richinvelda, 45 - 33095 San Giorgio della Richinvelda (Pn)
t. 0427 94016 - www.vitisrauscedo.com

VINO DIGITALE E NUOVE GENERAZIONI

a cura di **Giorgio Soffiato**
Amministratore delegato Marketing Arena

Oggi c'è una nuova generazione di giovanissimi che comincia ad entrare nel mercato. È quella dei nati dal '95 in poi, ovvero la Generazione Z, che vale 143 miliardi di dollari a livello mondiale e che nel mercato del Bubble Beverage vale 5,7 miliardi di dollari. Il settore del vino ha quindi la possibilità di intercettare un mondo che ha un grande valore. Vuol dire parlare al 40% del mercato del 2022-2023, composto da persone nuove, responsabili, multiculturali che corrono dietro al tema del purpose, ovvero del fatto che ogni marca si muova per uno scopo ben preciso. Che pongono attenzione a tematiche nuove, come il consumo del suolo, da cui non si deve scappare. Una generazione che rifugge la televisione e predilige invece luoghi dove non ci sia pubblicità, quindi network di intrattenimento come TikTok piuttosto che Netflix.

— Una nuova narrazione

A livello di narrazione il grande pericolo è quello di perdere un treno. Perché se un'azienda non ha una strategia di advertising puntuale parte in ritardo. Sul termine "Prosecco" sui social ci sono molti contenuti e molti *content creator* che stanno narrando la marca, anche se la sensazione è che già altri produttori abbiano fatto un *take over*, ovvero una presa dei social network e delle piattaforme più strutturata. L'essere cauti e parchi nel produrre contenuti può diventare un problema perché le piattaforme social non ci riconoscono nella nostra allure. Vogliono contenuti, ma devono essere anche diversi a seconda del social network in cui operiamo. Il consiglio è di non fare solo collaborazioni spot con i creators, ma piuttosto di inserirli all'interno di strategie di lungo periodo.

— Conoscere la rete

Altro tema importante è anche l'ascolto della rete, per vedere e capire chi sta parlando di noi, dove e come lo fa e quali realtà stanno investendo sul nostro brand. Il 50% della Generazione Z, ad esempio, frequenta una piattaforma poco nota come Pinterest e negli Stati Uniti funziona molto bene anche Snapchat, inoltre bisogna anche tenere conto che il mondo degli spiriti e dell'alcol ha delle limitazioni sulle grandi piattaforme americane. Abbiamo di fronte un pubblico che vuole cultura, una narrazione più strutturata, specie a livello internazionale. Il consiglio è di cominciare facendo anche degli esperimenti. Magari su TikTok, dove ci sono già molti contenuti sugli sparkling wine e c'è quindi la possibilità di andare a prendere valore e trovare nuovi utenti. Iniziando dalle collaborazioni, proponendo magari edizioni speciali, con bottiglie ed etichette particolari, perché anche sul packaging c'è molto lavoro da fare. La cosa più importante, però, è educare i consumatori al vino, che deve diventare un prodotto divertente e di intrattenimento, legandolo magari all'enoturismo. Il social è fatto di creators, influencers, narratori. È un mondo in cui esiste una dimensione "supernarrativa" tutta da esplorare. Ed il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG deve appunto diventare una storia.

— Il piano di marketing

Sul piano del marketing bisogna puntare su tante attività e tenere conto dei trend del momento. Va bene l'e-commerce, ed anche il *marketplace* può servire ad aiutare il canale distributivo, magari con produzioni limitate e più rare. Ma bisogna soprattutto lavorare sulla narrazione, tornare alle grandi campagne e ragionare più in termini di Media House, ovvero luogo di produzione di contenuti moderni, che di piani editoriali. Porre anche attenzione alla navigazione veloce da mobile, alle ads pubblicitarie ed al ritorno dell'email marketing: il primo che avrà fatto una buona newsletter, non autoreferenziale ma narrativa, avrà buoni risultati. I nuovi consumatori, rispetto al passato, hanno una differente dieta mediatica. C'è quindi una maggiore frammentazione nel mondo delle piattaforme. I valori etici e legati al purpose ci impongono oggi di essere ossessionati dal brand, che deve contare quanto se non più del prodotto. Senza dimenticate che in un contesto internazionale, la misurazione dei risultati, specie in un contesto difficile come quello del vino, è fondamentale.

SCEGLI UNA STORIA DIVERSA

PREALPI SANBIAGIO

BANCA DI CREDITO COOPERATIVO - GRUPPO CASSA CENTRALE

DAL 1894 NELLE NOSTRE FILIALI

BAGNOLO DI SAN PIETRO DI FELETTO / BELLUNO / BIBIONE / BIGOLINO DI VALDOBBIADENE / BRESEGA DI PONSO / CAMPAGNA LUPIA / CAORLE / CAPPELLA MAGGIORE / CARCERI / CAVALLINO TREPORTI / CEGGIA / CESAROLO / CESSALTO / CIMADOLMO / COL SAN MARTINO DI FARRA DI SOLIGO / CONEGLIANO / CORBANESE DI TARZO / CORDIGNANO / CORNUDA / DOLO / ESTE / FELTRE / FOLLINA / FOSSALTA DI PORTOGRUARO / GORGO AL MONTICANO / GRUARO / JESOLO / LATISANA / LIGNANO SABBIADORO / LUGUGNANA DI PORTOGRUARO / MARENO DI PIAVE / MEDAGLINO SAN VITALE / MESTRE / MONTANER DI SARMEDE / MONTEBELLUNA / MOTTA DI LIVENZA / MUSSETTA / NOVENTA VICENTINA / ODERZO / ORMELLE / PEDEROBBA / PIEVE DI SOLIGO / PORTOGRUARO / REFRONTOLO / REVINE LAGO / RONCADE / SACILE / SAN DONÀ DI PIAVE / SAN FIOR / SANTA MARGHERITA D'ADIGE DI BORGO VENETO / SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO / SANT'URBANO / SEDICO / SUSEGANA / TARZO / TEGLIO VENETO / TREVISO / VEDELAGO / VILLA ESTENSE / VILLORBA / VITTORIO VENETO.

bancaprealpisanbiagio.it

NoiXNoi · Mutua del Credito Cooperativo CRESCERE INSIEME · San Biagio per noi · ALEK DREAM · ASSICURA · NEF Investments · CLARIS LEASING · CLARIS RENT · Presti pay

IL MOVIMENTO E L'OFFERTA TURISTICA NEL POST-PANDEMIA

I DATI 2021 DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE MOSTRANO UN RECUPERO DELLA SITUAZIONE PRE-PANDEMICA, CON MIGLIORAMENTO ULTERIORE NEL 2022

a cura di **CISET – Centro Internazionale di Studi sull'Economia Turistica**

Dopo la battuta d'arresto del 2020 causata dallo scoppio della pandemia Covid-19, il turismo nel 2021 è ritornato a crescere, anche se non ancora in modo tale da recuperare i valori pre-covid del 2019. Anche il 2021, infatti, è stato caratterizzato soprattutto nei mesi invernali da nuove ondate di contagio e da restrizioni agli spostamenti, che hanno ovviamente limitato i movimenti degli italiani e soprattutto degli stranieri. La domanda internazionale è infatti quella che è rimasta più debole e che avrà bisogno di più tempo per riprendersi totalmente.

— I primi mesi del 2022 —

I dati provvisori del 2022, disponibili per il periodo gennaio-luglio, evidenziano un trend positivo con un significativo aumento degli arrivi e delle presenze rispetto allo scorso anno, grazie anche ad una buona ripresa del mercato internazionale. Come riassunto nella tabella seguente, nel territorio del Conegliano-Valdobbiadene DOCG nei primi sette mesi del 2022 si sono registrati 84.243 arrivi e 189.033 presenze, in aumento rispettivamente del **+61,8%** e del **+31%** rispetto al 2021. Il mercato domestico è cresciuto ancora negli arrivi (+32,1%) mentre è rimasto piuttosto stabile nelle presenze (+0,8%). La domanda straniera si è invece ripresa con forza, facendo segnare un +136,1% di arrivi e un +103% di presenze rispetto al 2021.Il trend positivo ha permesso un ulteriore avvicinamento ai valori pre-covid, anche se la domanda risulta ancora leggermente inferiore a quella del 2019. In particolare, il gap tra 2022 e 2019 (gennaio-luglio) è ancora del -4,5% negli arrivi e del -10,1% nelle presenze.

Il mercato italiano ha però superato gli arrivi del 2019, tanto che risulta un incremento del +1,3%; tuttavia, le presenze sono ancora in calo del -9,5%, non confermando quindi quel trend di aumento della permanenza media osservato nel 2021. Bisogna comunque ricordare che si tratta di dati provvisori riferiti solo alla prima parte dell'anno; sarà interessante monitorare il dato a consuntivo. Con riferimento agli stranieri, invece, gli arrivi risultano ancora in calo del -11,6% rispetto allo stesso periodo del 2019 e le presenze del -10,9%. La dinamica osservata nel territorio del Distretto è in linea con quella della provincia di Treviso, la quale nei primi sette mesi del 2022 ha registrato una forte crescita rispetto al 2021 del mercato domestico e soprattutto di quello internazionale. La dinamica è stata anche più vigorosa rispetto a quella dell'anno precedente, anche se i valori rimangono ancora alquanto lontani da quelli del 2019.

Arrivi e Presenze in provincia di Treviso e nel Distretto di Conegliano Valdobbiadene DOCG nel 2022, Periodo Gennaio/Luglio, e relativa var.% 2022/2021 e 2022/2019, italiani e stranieri

	Italiani		Stranieri		Totale domande	
	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze
Distretto Conegliano Valdobbiadene DOCG – Periodo Gennaio-Luglio (valori assoluti)						
Gen-Lug 2022	49.148	102.410	35.095	86.623	84.243	189.033
Var.% 20**22**/20**21**	+32,1%	+0,8%	+136,1%	+103,0%	+61,8%	+31,0%
Var.% 20**22**/20**19**	+1,3%	-9,5%	-11,6%	-10,9%	-4,5%	-10,1%
Provincia di Treviso – Periodo Gennaio-Luglio (valori assoluti)						
Gen-Lug 2022	225.810	494.917	165.650	381.012	391.460	875.929
Var.% 20**22**/20**21**	+49,4%	+1,9%	+212,5%	+134,0%	+91,8%	+35,0%
Var.% 20**22**/20**19**	-15,4%	-20,8%	-48,0%	-41,2%	-33,1%	-31,2%

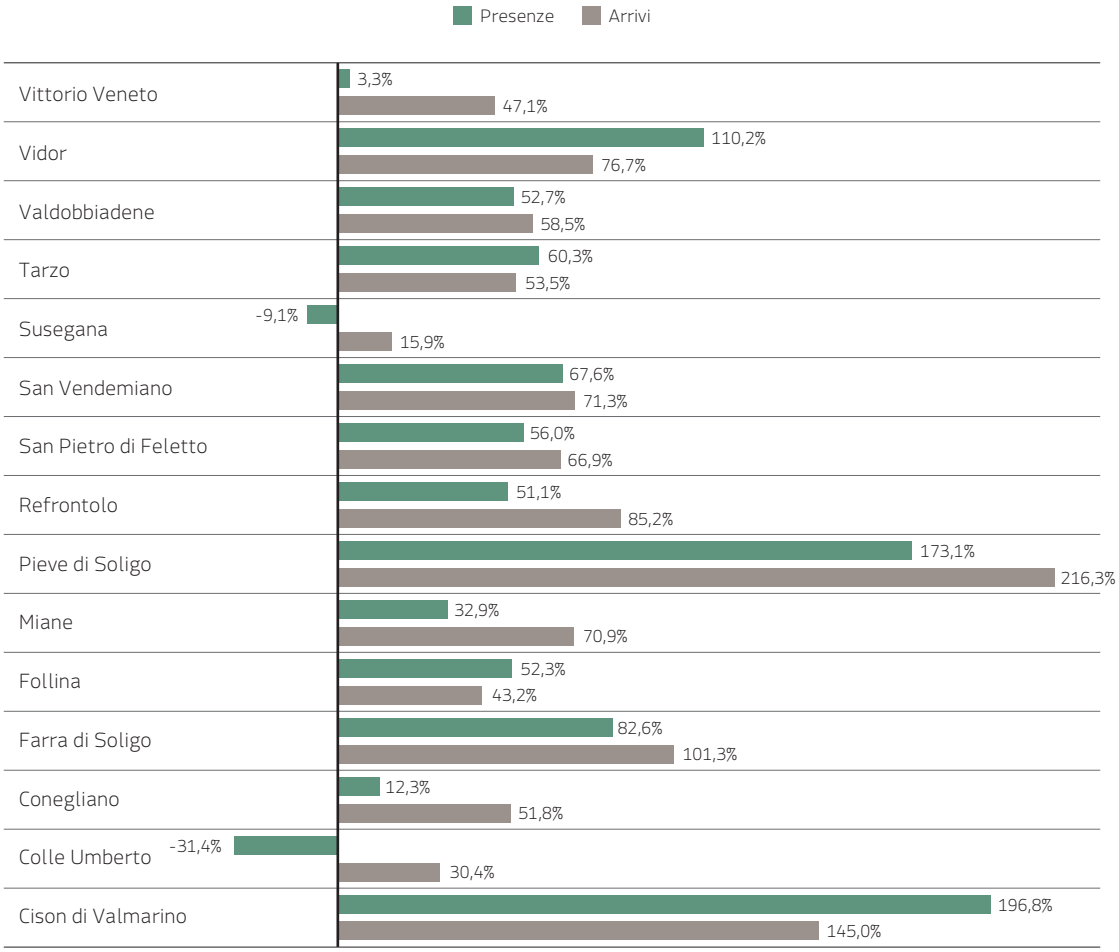
Fonte: elaborazione CISET su dati Istat e Regione Veneto – Sistema Statistico Regionale, 2019-2021

Con riferimento all'andamento mensile, le figure successive mostrano i tassi di crescita mensili tra 2022 e 2021. Si può osservare che già nei mesi invernali di quest'anno, nonostante il numero dei contagi fosse ancora piuttosto elevato, costringendo di fatto molte persone all'isolamento, i flussi turistici sono risultati in crescita rispetto al 2021, soprattutto quelli stranieri.

Ancora migliori sono stati i mesi primaverili e i primi due mesi estivi, facendo ben sperare per la seconda parte dell'anno, in cui si potrebbe auspicare finalmente il sorpasso o comunque un allineamento rispetto al pre-covid. Una nota è però da fare riguardo al movimento domestico che proprio a partire da maggio sembra aver rallentato, anche se si può immaginare che l'arrivo del gran caldo già da maggio abbia indotto gli italiani a optare per le classiche mete balneari.

I primi sette mesi del 2022 sono stati positivi per tutti i comuni compresi nel territorio del Conegliano Valdobbiadene DOCG, i quali hanno registrato tutti tassi di crescita significativi negli arrivi e nelle presenze rispetto allo stesso periodo del 2021, come evidenziato dal grafico seguente. Fanno eccezione Susegana e Colle Umberto, in cui le presenze (ma non gli arrivi) hanno subito una flessione rispetto all'anno precedente. Si fa presente che si tratta di dati provvisori e ancora parziali. Considerando i tre comuni turisticamente più rilevanti, Conegliano ha registrato un aumento del +51,8% degli arrivi e del +12,3% delle presenze; Valdobbiadene del +58,5% e del +52,7%, mentre Vittorio Veneto del +47,1% e di un più modesto +3,3%.

Var.% 2022/2021 Arrivi e Presenze nel Distretto di Conegliano Valdobbiadene DOCG per comune, periodo Gennaio/Luglio



Fonte: elaborazione CISET su dati Istat e Regione Veneto – Sistema Statistico Regionale, 2021-2022

— I risultati del 2021 —

I dati registrati nel 2021 dal territorio del Distretto Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG sono comunque molto incoraggianti, anche in prospettiva futura, soprattutto se confrontati con quelli osservati nel resto della Provincia di Treviso e della Regione Veneto. Gli arrivi sono infatti aumentati del **+66,3%** rispetto al 2020 e le presenze del **+61,8%**, mentre in Provincia di Treviso la crescita si è "fermata" rispettivamente a +49,9% e +43,6% e in Regione a +50,8% e +55,8%. Questo dimostra la buona capacità di ripartenza del territorio, migliore anche di altre destinazioni della provincia e della regione, probabilmente legata sia ad una crescente popolarità acquisita anche grazie al riconoscimento UNESCO sia al tipo di prodotto turistico – paesaggio, enogastronomia, borghi – particolarmente richiesto dai turisti già prima del Covid e ancor di più anche nel post-pandemia. Come anticipato, i valori pre-pandemia non sono ancora stati pienamente recuperati, ma il divario si è ridotto notevolmente rispetto alla perdita del 2020. Di fatto gli arrivi del 2021 nel Distretto sono risultati ancora in calo del -23,5% rispetto al 2019 e le presenze del -15,1%; un gap non così forte se si pensa che in Provincia di Treviso è stato registrato un -52,7% e -38,4% e in Regione un -41,3% e -28,9% rispetto al 2019. Ovviamente le dinamiche provinciali e regionali sono più complesse di quelle di un singolo territorio più ristretto come quello del Conegliano Valdobbiadene, considerando che sussistono più prodotti turistici, alcuni dei quali a più lenta ripresa, come il turismo delle città d'arte (vista anche la maggior influenza del mercato internazionale di lungo raggio) o quello business. Positivo nel Distretto è stato anche l'andamento della permanenza media, dato che nel 2021 si è registrata una durata maggiore del soggiorno rispetto a quanto osservato nel pre-pandemia: per gli italiani è passata da 2,3 notti del 2019 alle 2,6 del 2021 e per gli stranieri da 2,5 a 2,8. Sarà interessante quindi monitorare questa evoluzione anche nei prossimi anni per verificare se si tratta di un fenomeno solo temporaneo o invece più strutturato legato ad un maggiore interesse per il territorio da parte dei turisti che sono motivati a rimanere più a lungo nell'area, vuoi anche per un'offerta turistica che si fa via via più variegata di esperienze e qualificata.

	2019		2020		2021	
	Arrivi	**Presenze**	**Arrivi**	**Presenze**	**Arrivi**	**Presenze**
Distretto Conegliano Valdobbiadene	158.794	380.357	73.038	199.572	121.461	322.978
Provincia di Treviso	1.008.260	2.225.936	318.180	955.022	476.828	1.371.502

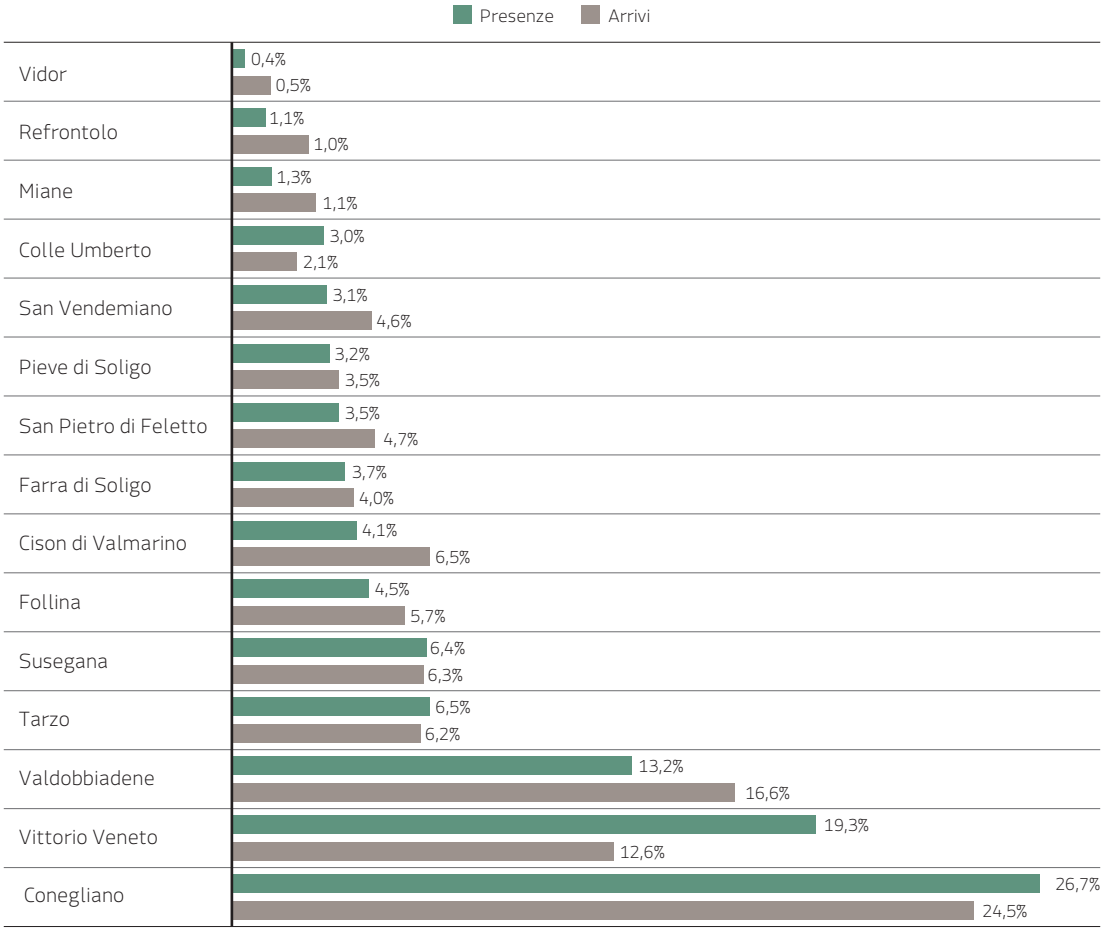
Arrivi e presenze in provincia di Treviso e nel Distretto di Conegliano Valdobbiadene Docg nel 2019/2020/2021
Fonte: elaborazione CISET su dati Istat e Regione Veneto – Sistema Statistico Regionale, 2019-2021

	Var.% 2021/2020		Var.% 2021/2019	
	Arrivi	**Presenze**	**Arrivi**	**Presenze**
Distretto Conegliano Valdobbiadene	+66,3%	+61,8%	-23,5%	-15,1%
Provincia di Treviso	+49,9%	+43,6%	-52,7%	-38,4%

Var. % 2021/2020 e 2021/2019 Arrivi e presenze in Provincia di Treviso e nel Distretto di Conegliano Valdobbiadene DOCG
Fonte: elaborazione CISET su dati Istat e Regione Veneto – Sistema Statistico Regionale, 2019-2021

Nonostante gli stravolgimenti portati dalla pandemia, la distribuzione degli arrivi e delle presenze nei comuni del territorio della DOCG rispecchia quella già osservato prima del Covid, con i comuni di Conegliano, Vittorio Veneto e Valdobbiadene a ospitare la maggior parte del movimento turistico. In particolare in base ai dati 2021, Conegliano, al primo posto concentra circa il 25% sia degli arrivi sia delle presenze. Valdobbiadene accoglie il 16,6% degli arrivi ma "solo" il 13% delle presenze, mentre, al contrario, Vittorio Veneto detiene il 12,6% degli arrivi ma ben il 19,3% delle presenze, registrando quindi una permanenza media superiore.

Quote di mercato per arrivi e presenze dei comuni del Distretto Conegliano-Valdobbiadene DOCG, 2021



Fonte: elaborazione CISET su dati Istat e Regione Veneto – Sistema Statistico Regionale, 2021

— L'aumento del turismo estero —

La ripartenza del movimento turistico nel Distretto, come pure nelle altre destinazioni, è stata frutto di una diversa dinamica della domanda domestica e di quella straniera. Quest'ultima ha fatto registrate nel 2021 nel Distretto un **+102,6%** negli arrivi e **+99,2%** nelle presenze rispetto al 2020, ma è risultata ancora in calo del -41,1% e -33,6% rispetto al 2019. Gli italiani sono invece cresciuti del +52,3% negli arrivi e +43,6% nelle presenze rispetto al 2020 e hanno quasi recuperato i valori del pre-covid; rispetto infatti al 2019 gli arrivi sono risultati ancora in calo del -9,6% e le presenze invece in lieve crescita (+0,9%).

La tabella 3 mostra l'andamento rispettivamente degli arrivi e delle presenze nel Distretto del Conegliano Valdobbiadene per provenienza (italiani e stranieri) negli ultimi dieci anni, evidenziando la forte crescita che si è osservata soprattutto a partire dal 2013, con il picco raggiunto proprio nel 2019, e arrestata dal Covid ma con segnali di buona ripresa già nel 2021.

Arrivi e presenze in provincia di Treviso e nel Distretto di Conegliano Valdobbiadene DOCG nel 2021 e relativa var.% 2021/2020 e 2021/2019, italiani e stranieri

	Italiani		Stranieri		Totale domande	
	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze
Distretto Conegliano Valdobbiadene DOCG						
2021 (valori assoluti)	80.200	206.136	41.261	116.842	121.461	322.978
Var.% 20**21**/20**20**	+52,3%	+46,3%	+102,6%	+99,2%	+66,3%	+61,8%
Var.% 20**21**/20**19**	-9,6%	0,9%	-41,1%	-33,6%	-23,5%	-15,1%
Provincia di Treviso						
2021 (valori assoluti)	321.045	929.695	155.783	441.807	476.828	1.371.502
Var.% 20**21**/20**20**	+42,6%	+35,9%	+67,4%	+63,1%	+49,9%	+43,6%
Var.% 20**21**/20**19**	-30,7%	-15,0%	-71,4%	-61,0%	-52,7%	-38,4%

Fonte: elaborazione CISET su dati Istat e Regione Veneto – Sistema Statistico Regionale, 2019-2021

GLI INCOMING AUTUNNALI
OSPITI DA TRE CONTINENTI SUL TERRITORIO CHE HANNO OFFERTO SPUNTI E RIFLESSIONI INTERESSANTI SUI MERCATI DI PROVENIENZA

La stagione autunnale è stata arricchita dalla presenza di numerosi ospiti, giornalisti, sommelier e addetti ai lavori, provenienti da tre continenti, Europa, Nordamerica e Sudamerica. Un'attività intensa, quindi, grazie alla quale la Denominazione è stata raccontata poi sulla stampa, cartacea e online. Ma altrettanto utili sono i molti feedback che abbiamo ricevuto da queste visite, che diventano quindi sempre più importanti non solo come attività di promozione ma anche per avere informazioni più precise e puntuali, e di prima mano, sui mercati di riferimento del nostro vino.

Luke Harbour

Paolo Basso

Richard Baudains

— Gli ospiti sul territorio

Partiamo da settembre, che ha visto innanzitutto la presenza di **Luke Harbour**, vincitore nel 2021 del premio del concorso inglese IWSC come Emerging Talent in Hospitality, realizzato proprio in collaborazione con il nostro Consorzio per premiare chi meglio abbia saputo esprimere i valori del settore dell'ospitalità. Luke fa parte dal 2016 della catena di ristoranti "The Pig Hotel" e la sua naturale capacità di comunicazione lo ha portato a ricoprire il ruolo di assistente sommelier per il The Pig del Kent.

Molto interessante e stimolante è stato poi anche l'incoming di alcuni **influencer inglesi**, per fare conoscere la realtà del territorio a 360°, con un programma che ha compreso la realizzazione di photo shooting in vigna ed una cena in casera con belvedere sulla Denominazione, con cena a base di prodotti locali abbinati al Prosecco Superiore, e visite alle cantine per delle degustazioni assieme ai produttori. Infine come non citare la presenza anche del sommelier ticinese **Paolo Basso**, premiato come miglior sommelier del Mondo nel 2013 e già collaboratore come presentatore per il nostro Consorzio nei recenti eventi tenutosi in Svizzera.

Ottobre è cominciato con la presenza di un folto gruppo di **enologi** e **produttori brasiliani**, composto da una trentina di ospiti che hanno visitato la Denominazione a cui è stata offerta una degustazione di vini del territorio presso il Consorzio. Ed è proseguito nuovamente con alcuni **ospiti inglesi**, una decina tra giornalisti e wine educator, guidati dalla celebre Master of Wine **Sarah Abbott**, che hanno visitato alcune cantine, degustando i vini assieme ai produttori, dedicando infine una giornata alla scoperta dei marroni di Combai con una passeggiata tra i castagneti.

— Un focus group dagli Usa

Molto interessante l'incoming di ottobre a stelle e strisce, con **Meg Houston Maker**, giornalista di Terroir Review, **Erica Elizabeth Duecy**, giornalista del portale Pix, **Ziggy Eschliman**, giornalista di Usa Today, **Shelley Marie Lindgren**, del ristorante A 16 di San Francisco, **Kimberly Charles** e **Zak Redelinghuys**, dell'agenzia Charles Communications.

La complessità della Denominazione, intesa come ricchezza, è uno dei tratti che ha più colpito la giornalista Meg Maker, che ha suggerito di identificare gli elementi che la determinano e che possono rappresentare allo stesso tempo dei valori da comunicare al consumatore ed agli operatori. Tra i temi che ha evidenziato ci sono i giovani produttori, le produttrici donne, le **Rive** ed il **Cartizze**, la versione **Sui Lieviti**, i prodotti tipici, gli abbinamenti, la storia e cultura del territorio. Gli ospiti americani hanno posto anche l'attenzione all'UNESCO, un tema che non ha un forte impatto sul consumatore americano, perché negli Stati Uniti ci sono pochi siti Unesco e i consumatori hanno poca familiarità con questo concetto.

Per quello che riguarda i consumatori, confermano che gli americani cercano prodotti che racchiudono i valori in cui loro credono (esempio sostenibilità, produzione biologica, artigianalità) ed è importante che siano esplicitati in modo molto visibile e chiaro, ad esempio con parole chiave nell'etichetta o nel packaging della bottiglia. Insieme alla complessità, anche la comunità (intesa come collaborazione tra produttori, oltre la competizione) è un altro elemento della Denominazione colto dalla ristoratrice di San Francisco **Shelley Lindgren**.

La giornalista **Erica Ducey**, invece, crede nel grande potenziale turistico del territorio ma spiega che sarebbe molto utile avere un portale dove il turista americano possa trovare informazioni sulla zona (sugli hotel, ristoranti, esperienze, attività outdoor) e organizzarsi direttamente una vacanza. E consiglia, visto che spesso le regioni del vino fanno una promozione turistica rivolta solo ad un pubblico maschile, di immaginare una comunicazione alternativa rivolta invece ad un pubblico femminile.

Tutte le ospiti confermano, infine, il grande interesse anche del consumatore americano alla tipologia Sui Lieviti, legata alla tradizione ma allo stesso tempo moderna che tocca più corde a livello sensoriale e gustativo (ha maggiore struttura, ma allo stesso conserva la componente aromatica della Glera) e che può aiutare alcuni consumatori scettici nei confronti del Prosecco in generale a riconsiderare la categoria. A maggior ragione, visto che negli Stati Uniti sta emergendo sempre più un trend che riguarda la preferenza di vini e cibi con minor residuo zuccherino.

— I consigli di Richard Baudains

Una delle visite più gradite sul territorio della Denominazione è stata senza dubbio quella tenuta a novembre dal giornalista inglese **Richard Baudains**, uno dei più rinomati wine writer attualmente residenti in Italia, che ha offerto interessanti feedback sulla Denominazione e sulle strategie di promozione sui mercati internazionali ed in particolare su quello inglese, Nato e cresciuto sull'isola di Jersey, Richard Baudains nasce come insegnante di inglese come lingua straniera, cosa che alla fine lo ha portato in Italia, dove ha avuto la fortuna di risiedere nelle regioni vinicole di Toscana, Piemonte, Liguria e Trentino Alto Adige prima di stabilirsi definitivamente in Friuli Venezia Giulia. Ha iniziato ad occuparsi di vino a fine anni Ottanta, scrivendo per Decanter Magazine con cui ancora oggi collabora regolarmente per temi riguardanti il vino italiano. È presidente regionale per il Veneto del Decanter World Wine Awards, membro della redazione per il Friuli-Venezia Giulia della Guida Slow Wine e docente di giornalismo enologico all'Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo.

Nel corso della sua visita al territorio di Conegliano Valdobbiadene, Richard ha consigliato di approfondire gli ultimi dati sui consumi di vino in Regno Unito pubblicati da Wine Intelligence, che danno indicazioni sugli abitudini delle nuove generazioni di consumatori britannici: bevono meno ma meglio, spesso fuori pasto, fanno attenzione alla sostenibilità, ad esempio al peso delle bottiglie e al packaging, hanno una certa disponibilità di spesa, e cambiano spesso le loro preferenze. Stabile, invece, rimane la tendenza all'acquisto di vini biologici e biodinamici. Per lo sviluppo della Denominazione, dice Baudains, la qualità è la sostenibilità sono imprescindibili e devono andare avanti a pari passo. Richard è grande sostenitore delle Rive (ha scritto recentemente articoli sulle Rive per Decanter e per il sito internet Vinorandom e ha condotto un seminario online sullo stesso argomento per la Wine Scholar Guild) e crede che la tendenza di produrre vini con residui più bassi e fermentazioni più lunghe esalta il terroir, come pure la menzione del millesimo.

Richard, che è Presidente della Commissione per il Veneto al Decanter World Wine Awards, spera in futuro di poter inserire proprio una categoria a parte per le Rive al concorso, così come ritiene sarebbe utile organizzare a Londra un evento di degustazione solo sulle Rive. Per quello che riguarda la Green Academy, il nuovo progetto del Consorzio, bisognerebbe creare *stewardship*, borse di studio per studenti e ricercatori internazionali – spiega Richard – invitandoli a venire a studiare il territorio e come conservarlo per le future generazioni.

IL MERCATO DEL VINO E DEGLI SPUMANTI IN SVIZZERA

PAESE CON LA PERCENTUALE PIÙ ALTA DI INTENDITORI DI VINO E POTENZIALE BACINO PER L'ENOTURISMO NELLE COLLINE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Secondo gli ultimi dati offerti dall'Ufficio federale dell'agricoltura svizzero (UFAG), il consumo totale di vino in Svizzera nel 2021 è stato pari a 225 milioni di litri ed è aumentato leggermente di 4,9 milioni di litri (+2,8%) rispetto al 2020. Questo piccolo aumento va attribuito quasi esclusivamente alla crescita nel consumo di vini stranieri, specie di quelli bianchi (+14,8%), mentre quelli rossi hanno avuto una progressione minore (+3,4%). La produzione svizzera interna, infatti, copre solo un terzo del fabbisogno complessivo.

a cura di **Fabio Franceschini**
Responsabile Commerciale
della Camera di Commercio Italiana per la Svizzera

— Le importazioni

In totale, 190 milioni di litri di vino sono stati importati in Svizzera nel 2021, per un aumento di 7 milioni di litri rispetto al 2020 (+3,9%). In termini di importazioni per paese, l'Italia è di nuovo il principale importatore, con un totale di 79,6 milioni di litri (+2,2%). È seguita dalla Francia con un totale di 42,6 milioni di litri (aumentati del 7,4%), mentre al terzo posto con 29 milioni di litri c'è la Spagna (con un aumento delle importazioni del 5,9%). Un dato importante è, che pur con un prezzo medio per bottiglia inferiore (6 euro contro i 9 euro della Francia), l'Italia è in testa sia a volume che a valore. Quindi, di fronte ad un mercato che si può ormai definire saturo, seppure con una certa dinamicità, l'Italia risulta il paese più performante. Altro dato interessante, è che proprio il Veneto, con il 36%, è al primo posto per importazioni tra le regioni vinicole italiane, con tra le Denominazioni in testa proprio il Prosecco, DOCG e DOC insieme, seguito a molta distanza da Valpolicella e Lison Pramaggiore.

— I vini spumanti

Una conferma importante è data dall'aumento considerevole del consumo in Svizzera di vini spumanti. Nel 2021 sono stati consumati 23,5 milioni di litri di vino spumante, 2,9 milioni di litri in più rispetto al 2020 (+14,2%). E di conseguenza anche l'importazione di vino spumante ha registrato un forte aumento. Infatti, nel 2021 sono stati importati 2,7 milioni di litri in più rispetto al 2020 (+13%), per un totale di 23,6 milioni di litri. Per gli Spumanti l'Italia risulta ancora il primo importatore, con il 61%, seguita da Francia con il 24% e dalla Spagna con un 9%. A fronte di un calo dello Champagne, il vino che negli ultimi anni è aumentato è proprio il Prosecco, sia DOCG che DOC, che ha superato come volumi il vino francese, ed una particolarità è anche la crescita di interesse per i vini rifermentati in bottiglia, specie nella fascia dei consumatori più giovani. C'è oggi, infatti, una forte tendenza a preferire vini più immediati e di facile beva, con un conseguente calo nelle preferenze del metodo classico. La fine del boom degli Champagne, che ha avuto il suo culmine negli anni Novanta e Duemila, è sicuramente dovuto anche ad un calo nel potere di spesa degli svizzeri. In generale, il consumatore oggi è molto cambiato rispetto a quegli anni. Per quello che riguarda la distribuzione, le vendite del Prosecco Superiore rispecchiano quelle generali del mercato degli Spumanti, con due terzi che vengono vendute nella Grande distribuzione organizzata (Gdo) ed un terzo nell'HoReCa.

— L'enoturismo

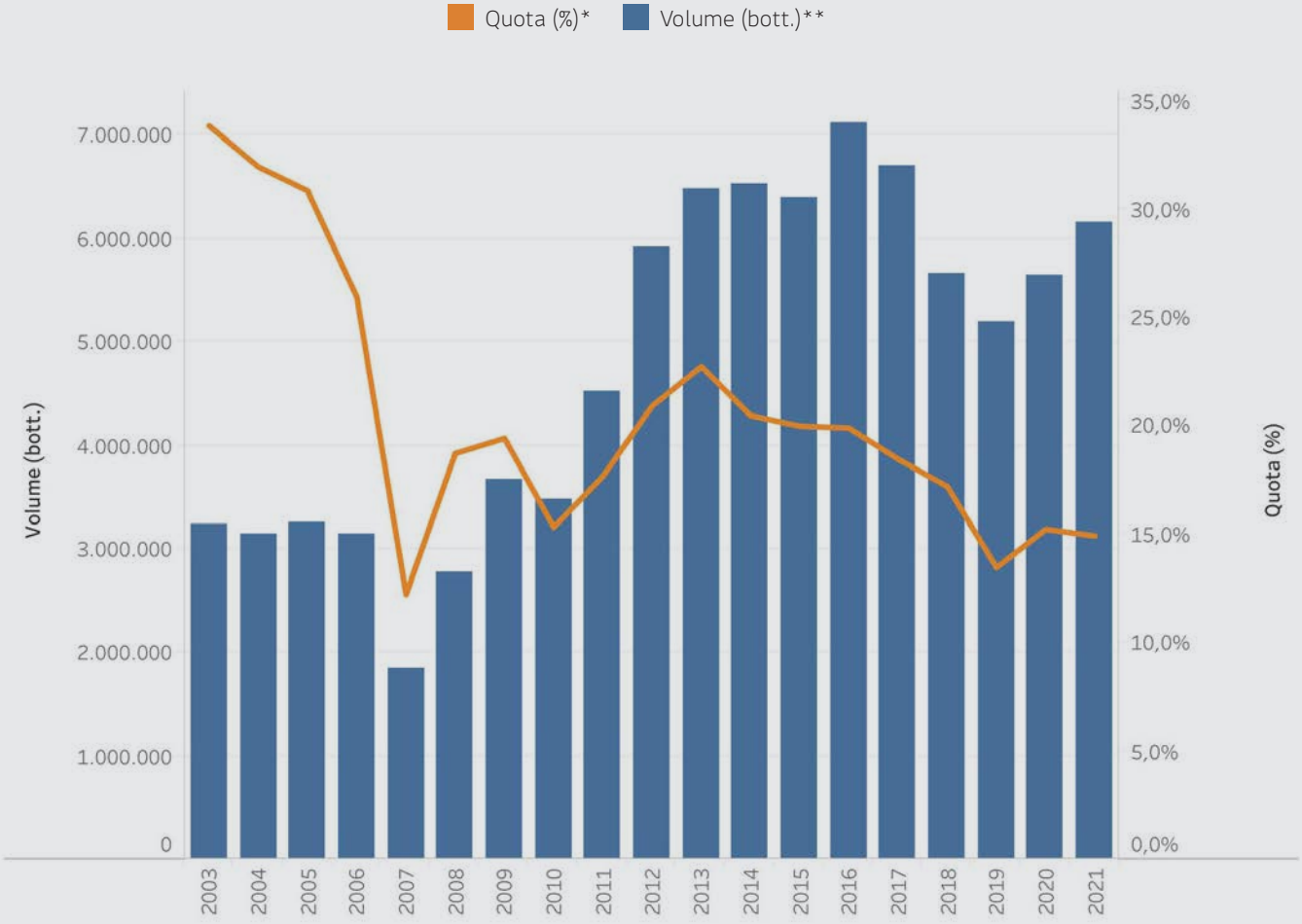
Anche se il consumatore svizzero è un forte intenditore di vini, rimane poca la percezione nelle differenze tra DOCG e DOC, specie nel consumatore medio. Questo dipende però anche dal fatto che la classificazione dei vini in Svizzera è poco regolamentata, quindi anche poco riconosciuta, cosa che si riflette anche nelle Denominazioni di vini esteri. Un aspetto importante invece è il marketing territoriale, che funziona molto bene nei confronti dei consumatori svizzeri. Tra le aree enoturistiche preferite c'è propria la zona del Prosecco Superiore, insieme alla Valpolicella, alle Langhe ed alla Toscana. E sicuramente un forte stimolo alle visite sul territorio arriva sia dalle masterclass che il Consorzio di Tutela organizza con assiduità nel territorio, ma anche dal recente riconoscimento a Patrimonio UNESCO delle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene. Che oltre alla bontà dei vini, sono riconosciute anche per l'eccellente livello della ristorazione e per una buona offerta ricettiva. Infine il territorio trae molto beneficio anche dalla vicinanza al lago di Garda, una delle mete preferite per il turista di lingua tedesca ed in genere nordeuropeo.

VICINI E IMPORTANTI

Il mercato svizzero, il terzo per l'export del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

La **Svizzera** detiene oggi il 2,9% della quota mondiale di importazioni di vino spumante, leggermente in diminuzione rispetto all'anno precedente, nonostante abbia registrato complessivamente un aumento del valore importato (+23%% sul 2020). Per quanto riguarda nello specifico l'esportazione di Spumante DOCG, il mercato elvetico si conferma, nel 2021, il terzo mercato con un valore pari a **31,3 milioni di euro**, un volume di quasi **6,2 milioni di bottiglie** e un prezzo medio di 5,08 euro a bottiglia. Rispetto al 2020, si rileva una crescita nelle esportazioni sia in termini di volume (+9,2%) che di valore (+8,8%), mentre il valore unitario resta pressoché invariato.
L'analisi sul lungo periodo (2003-2021) conferma il trend crescente dei volumi delle esportazioni verso questo mercato, che è aumentato di circa l'89,6%.

Vendite di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in Svizzera 2003/2021 (n. di bottiglie)



(*) **Quota** = quota su totale Italia – (**) **Spumante DOCG** = Prosecco Superiore DOCG e Rive DOCG

Non importa che sia Anforetta, Bordolese, Albeisa, Renana, Borgognotta.
LAB-X abbraccia tutte le bottiglie.

La prima lavasciugatrice universale con tecnologia brevettata
che adatta le spazzole a forma e misura di ogni bottiglia.

LAB–X RIVOLUZIONA
IL MONDO ENO-ALIMENTARE

- Dimensioni dimezzate
- Consumo di acqua ridotto del 90%
- Tecnologia Active Surround
- Sistema di lavaggio a 3 assi
- Totalmente autolubrificante
- Macchina sempre pulita
- Asciugatura universale
- Compensazione automatica usura spazzole

WBL WINE, BEER, LIQUIDS SYSTEMS

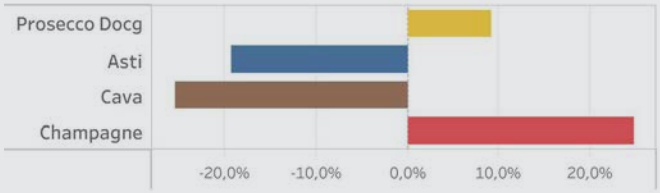
wblsystems.com

Le imprese esportatrici di Spumante DOCG verso la Svizzera raggiungono le **128 unità** (pari al 61,2% circa del totale), segnando così un significativo aumento rispetto all'anno precedente (**+13,3%**).

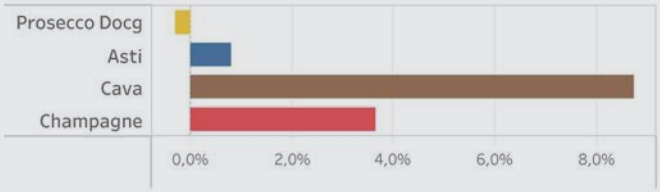
Nel mercato svizzero lo Spumante DOCG presenta prestazioni migliori del Cava e dell'Asti spumante per quanto riguarda variazioni di volumi e valori, ma registra comunque performances inferiori rispetto allo Champagne.

Competitività del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in Svizzera VS competitors

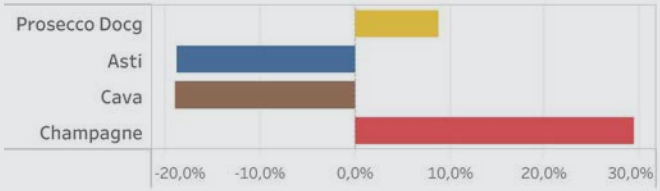
→ **Var. % in Volume** (2021 su 2020)



→ **Var. % Prezzo medio** (2021 su 2020)



→ **Var. % in Valore** (2021 su 2020)



— Gli ultimi eventi di promozione

Dopo due anni di stop a causa della pandemia, il Consorzio è tornato a presentarsi all'estero, partendo da uno dei mercati più vicini e importanti per l'export: la Svizzera. Se in passato le attività di promozione del Consorzio si erano concentrate soprattutto nell'area tedesca del paese, queste nuove iniziative hanno confermato l'intenzione del Consorzio di estendere ulteriormente i propri orizzonti.

Tre, infatti, sono stati gli appuntamenti realizzati a metà ottobre a **Lugano** e **Ginevra**, punti di riferimento della Svizzera italiana e francese, due aeree ancora poco esplorate nell'ambito delle attività promozionali del Consorzio. Gli eventi sono stati realizzati in collaborazione con la Camera di Commercio Italiana in Svizzera ed il Consorzio della Valpolicella, rinnovando il sodalizio con una delle realtà d'eccellenza dell'enologia veneta, che ha permesso ai partecipanti di poter degustare il meglio delle due Denominazioni.

Nel dettaglio, gli eventi si sono svolti il 17 e 19 ottobre e 120 sono state le persone coinvolte complessivamente, tra operatori del settore, sommelier e giornalisti. La presentazione delle due Denominazioni è stata affidata ad uno speaker d'eccezione: **Paolo Basso**, sommelier italiano che vive in Svizzera, vincitore del titolo di Miglior Sommelier del Mondo nel 2013, che ha sapientemente guidato i partecipanti alla scoperta dei vini icona del territorio veneto, delle loro tipicità da sempre apprezzate dal pubblico svizzero.

Anche le location degli eventi sono state scelte in linea con il prestigio delle due realtà enologiche: una prima masterclass, infatti, si è svolta nell'hotel più lussuoso di Lugano, il Grand Hotel Villa Castagnola, dove si è tenuta anche la cena di gala rivolta ad un ristretto numero di partecipanti; a Ginevra invece la masterclass si è svolta all'Hotel President Wilson.

Diciotto sono state le aziende del territorio coinvolte nell'iniziativa, che mira a rafforzare il posizionamento del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG in un mercato storico come quello svizzero.

Indicatori macroeconomici e consumi

→ **Dati macro**

	2021
Popolazione totale (milioni)	8,7
Prodotto Interno Lordo (Var. % annuale)	3,7%

→ **Consumi pro capite**

	2020 (L)	**2021** (L)	**Var. % 2021 su 2020**
Vino	28,1	28,3	0,7%
Spumante	2,1	2,1	0,0%

admp.it

I **GRANDI** VINI NASCONO DAL **CONTROLLO.**

Un grande vino nasce solo da un impiego corretto dei fitofarmaci. Il Laboratorio, con l'esperienza maturata in oltre quarant'anni di attività e con l'acquisizione nel 2016 della nuova sede, è in grado di fornire un servizio rapido e a 360° per quanto riguarda le analisi di controllo e certificazione dei prodotti.

Importante: forniamo il servizio di analisi Accreditata secondo la norma ISO/IEC 17025 : 2018 per la **determinazione dei residui di fitofarmaci** con la tecnica GC/MS. Per il bene degli imprenditori, della comunità e dei consumatori.

- ANALISI SU UVA
- ANALISI SU MOSTI IN FERMENTAZIONE
- ANALISI SU VINI IN STOCCAGGIO
- ANALISI SU VINI, FRIZZANTI E SPUMANTI IN PRESA DI SPUMA
- CONTROLLO ANALITICO DEL VINO IMBOTTIGLIATO
- RILASCIO DI CERTIFICATI UFFICIALI PER L'ESPORTAZIONE

Laboratorio accreditato ACCREDIA N. 397L in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 - Autorizzazione al rilascio dei certificati di analisi validi ai fini della esportazione dei vini nei Paesi Extracomunitari - (Autorizzazione n. 005831/A - 63034 del 30/09/1992)

LABORATORIO ENOCHIMICO

Ex allievi Scuola Enologica Conegliano _ Soc. Coop.

31020 Refrontolo · TV · via Crevada, 53 · tel. 0438 451464 · fax 0438 451468 · info@labenochimico.it

COLLINE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE E DOLOMITI

Una collaborazione tra siti UNESCO: il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si presenta al centro espositivo Lagazuoi Expo Dolomiti

In vista delle Olimpiadi Invernali del 2026 Cortina d'Ampezzo è sempre più sotto i riflettori. Cuore pulsante dell'arco alpino, **Cortina** è un contenitore di bellezze paesaggistiche, di attività artistiche e culturali, sportive e glamour. È, in sintesi, non solo un luogo, ma un mezzo in cui sviluppare, in diversi momenti dell'anno, progetti di comunicazione a servizio del proprio brand. Infatti, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, nell'ambito delle attività di promozione in Italia, ha scelto di stringere un'importante partnership con il **Lagazuoi Expo Dolomiti** (LED), un innovativo centro espositivo in alta quota, nella stazione di monte della funivia Lagazuoi a 2732 metri di altitudine, con 4 aree espositive. Un luogo di facile accessibilità tramite funivia, priva di barriere architettoniche, al centro del Museo all'aperto sulla Grande Guerra più esteso in Europa, nel cuore del Dolomiti Superski, un comprensorio unico per estensione e varietà. Inoltre, lo scorso giugno è stato aperto il nuovo Lagazuoi Terrace Bar affacciato sulla Tofana di Rozes. Un format curato dalla Pasticceria Embassy che punta a ingolosire ad ogni passaggio. Durante il 2021 sono state registrate circa 300 mila presenze.

Diversi sono i punti in comune tra il Conegliano Valdobbiadene e il Lagazuoi-Dolomiti, ne riportiamo qui di seguito alcuni: entrambi i siti, colline di Conegliano Valdobbiadene e Dolomiti, sono riconosciuti Patrimonio Unesco; entrambi i partner si confrontano con la verticalità imposta dal loro territorio e continuano a adottare strategie per accrescerne il valore ed il posizionamento; entrambi i territori sono animati da imprenditori vocati allo sviluppo del loro unico prodotto rispettandone il paesaggio.

Al fine di far conoscere e apprezzare il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, il Consorzio di Tutela avrà a disposizione all'interno del LED una parete completamente brandizzata ove al centro sarà posizionata una vetrina espositrice contenente 20 bottiglie di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG che saranno anche servite a rotazione presso il Lagazuoi Terrace Bar. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG sarà l'unico spumante del mondo Prosecco presente all'interno del LED. Inoltre, si stanno calendarizzando degli appuntamenti dedicati alla stampa, agli operatori, ma anche al pubblico, volti ad evidenziare tutti i punti di forza del Conegliano Valdobbiadene.

IL FASCINO INCONFONDIBILE DEL "SUI LIEVITI"

di **Massimo Zanichelli**

Il Conegliano Valdobbiadene "Sui Lieviti" è una nicchia: circa 700 ettolitri per 93.000 bottiglie, ovvero lo 0,09% della Denominazione. Una goccia nel mare della produzione complessiva, ma una goccia preziosa, che merita di essere cercata, inseguita, goduta. È l'occasione ideale per recarsi sul territorio, scoprire tutta la sua bellezza e amare questo vino

Si fa presto a dire Prosecco, ma quanti realmente conoscono il territorio d'origine delle bollicine oggi più famose d'Italia? La sua culla storica ed elettiva è situata tra le aspre e maestose colline di Conegliano Valdobbiadene, un territorio estremo ed affascinante, patrimonio immateriale dell'UNESCO. È un'area che coinvolge 8.700 ettari lungo 15 comuni con 43 Rive (vigne scoscese) classificate. Vi si pratica una viticoltura rigorosamente manuale. Benché la versione più conosciuta e consumata del Conegliano Valdobbiadene DOCG sia quella Spumante elaborata in autoclave con diverse gradazioni di morbidezza, l'origine del Prosecco è da ascrivere al vino frizzante con rifermentazione spontanea in bottiglia, localmente chiamato Colfòndo o Col fondo.

Proprio sull'onda della crescente affermazione di questo vino, rimasto a lungo latente e oggi riproposto da diversi produttori, il disciplinare della DOCG ha introdotto nel 2019 la versione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Sui Lieviti, che prevede la rifermentazione in bottiglia anziché in autoclave. È uno spumante che dunque conserva anziché espellere (come accade invece al metodo classico) i naturali fermenti o depositi derivanti dalla seconda fermentazione, presentando un colore più velato (lungi dall'essere un difetto tecnico, è una delle sue prerogative) ma non meno vivo (la velatura incide sulla nitidezza, non sulla brillantezza), esprimendo un'effervescenza più sottile e penetrante, sfoggiando profumi più complessi, mostrando un palato più articolato e verticale e un gusto rigorosamente secco.

Tra le masterclass dell'ultima edizione di **InCONFONDibile**, la terza dalla sua nascita, andata in scena il 23 e 24 ottobre scorsi al Westin Palace di Milano e organizzata da Roberto Dalla Riva di Edimarca in collaborazione con AIS Milano, una, condotta come le altre dal sottoscritto insieme a **Gianpaolo Giacobbo**, è stata interamente dedicata alla DOCG Sui Lieviti.

Sono tornato ad assaggiare gli 8 vini delle aziende partecipanti (Adami, Borgoluce, Drusian, L'Antica Quercia, Riva Granda, Roccat, Romolo Follador e Sorelle Bronca) a distanza di un mese, senza agitare o scuotere le bottiglie per rimescolare i lieviti: preferisco infatti sentire il loro gusto "puro" anziché ingrassarlo o permearlo con il "particolato" dei residui di fermentazione, che lo rende troppo omogeneo. Il fascino del Prosecco Superiore Sui Lieviti è nel suo stile "in levare", nel gioco delle mezze tinte e delle sottrazioni: nelle sue migliori espressioni, la sua anima stilizzata mi ricorda lo staccato musicale di un clavicembalo anziché i cromatismi di un pianoforte o l'incisione di un bulino anziché la tavolozza di un dipinto.

LE CASÈRE DI VALDOBBIADENE

Un libro fotografico racconta la grande tradizione del "popolo delle colline"

Un libro fotografico (e una mostra) per raccontare la civiltà contadina del Conegliano Valdobbiadene. **Rive / Piere / Casère e il popolo delle colline** è un'opera unica e meravigliosa, nata dal frutto di cinque anni di lavoro di **Miro Graziotin** insieme ai fotografi **Arcangelo Piai** e **Corrado Piccoli**. È un libro fotografico edito da Grafiche Antiga e realizzato con il contributo del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e del Comune Valdobbiadene *(disponibile in libreria e nello store online dell'editore www.antigaedizioni.it)*, che comprende un centinaio di immagini realizzate nelle colline intorno a Valdobbiadene e che raccontano la storia e le origini di una civiltà contadina ormai scomparsa.

"Le colline del Conegliano Valdobbiadene – scrive nell'introduzione al volume la presidente Elvira Bortolomiol – sono una delle massime espressioni nazionali di bellezza, cultura e qualità enologica. Questi elementi trovano perfetta sintesi nelle pagine a seguire, sotto forma di testi e di immagini che raccontano la nostra storia e l'impegno odierno per dare forma al presente e per definire un futuro possibile a questi luoghi. Volgendo la memoria al passato, riemergono anni difficili composti di fatiche e di speranze spesso deluse, ma la caparbietà e la tenacia degli abitanti che hanno creduto nella possibilità di emanciparsi, hanno dato vita a un presente allora quasi inimmaginabile. Tutto questo però non ci esime dal ricordare da dove tutto è iniziato, questo non per un vuoto senso di nostalgia, ma per continuare a credere e perseverare nei valori che hanno sostenuto i nostri padri e che sono stati fonte di costante impegno e di fiducia nel futuro".

Suddiviso in tre sezioni, **"I luoghi, le cose e un po' gli uomini"**, il libro vede protagonisti i panorami straordinari del territorio delle Colline di Conegliano Valdobbiadene, i vecchi *casèi* e *casère* ormai abbandonati che lo punteggiano e hanno contribuito a plasmarlo e i ritratti delle donne e degli uomini che ancora lo abitano, lo vivono e se ne prendono cura, portando avanti quella tradizione secolare nel coltivare sui pendii scoscesi ed impervi delle Rive. Una geografia per immagini di un passato non troppo recente, ma neppure così lontano, visto che parliamo di appena una generazione fa, impregnato di quella cultura contadina a cui dobbiamo portare la memoria, per capire meglio quello che siamo diventati oggi.

Il progetto nasce cinque anni fa su iniziativa di Miro Graziotin, valdobbiadenese appassionato di storia e arte del territorio. *"Vivendo questo territorio e queste contrade* – spiega – *mi sono reso conto di camminare su una terra in cui la storia si è stratificata in maniera ricca e articolata, fatta di un'archeologia rurale e contadina che meritava di essere portata alla luce. Non come operazione di nostalgia, ma come punto di partenza per un futuro da plasmare". "Assieme a Miro* – raccontano i due fotografi autori delle immagini, Arcangelo Piai e Corrado Piccoli – *abbiamo visitato case abbandonate da 60-70 anni dove nessuno da allora ci ha mai più messo piede. Ci hanno colpito i paesaggi, le atmosfere di questa "campagna camminante" dove abbiamo riscoperto e quindi raccontato un mondo che non c'è più".*

Miro Graziotin

Arcangelo Piai

Corrado Piccoli

...l'etichetta è sbagliata?!?

1. MANTIENI LA CALMA
2. LEGGI BENE QUESTA PUBBLICITÀ

Luigi De Frenza Fotografo

maurizioLONGO
RAPPRESENTANZE

CORREZIONE DATI SULLE TUE ETICHETTE GIÀ STAMPATE IN BOBINA

ETICHETTE AUTOADESIVE IN BOBINA E FOGLIO – STAMPA OFFSET – SERIGRAFICA – DIGITALE HP

PICCOLE E GRANDI TIRATURE / CAMPIONATURE / GESTIONE DATI VARIABILI / ACCOPPIATURE MATERIALI

Marano Vicentino (VI) **t**/ 335 66 70 388 **info@mauriziolongo.com**

Follow me: @wineslabels maurizio.longo1969 Maurizio Longo

L'INFLUENCER MARKETING

Una strategia, quella delle collaborazioni con persone che hanno seguiti numerosi sui social, sempre più importante ed efficace, anche nel mondo del beverage

Più di un'azienda italiana su due quest'anno, stando ai dati dell'Osservatorio Nazionale Influencer Marketing – ONIM, ha investito in **campagne con gli influencer**, segno di un'importanza ormai dichiarata da questo settore, che nel 2022 ha raggiunto quota **294 milioni di euro**, segnando una crescita del +8% sul 2021. Importanza che diventa ancora più evidente se si prende come riferimento il mercato americano dove, secondo le stime di eMarketer, l'influencer marketing è arrivato a valere quasi 5 miliardi di dollari nel 2022, con il 74,5% delle aziende statunitensi che hanno utilizzato questo servizio.

Ricapitolando, **l'influencer marketing** è un tipo di strategia a breve o lungo termine che si avvale di sponsorizzazioni e menzioni da parte di influencer, ossia individui che hanno un seguito social più o meno ampio e sono considerati dai loro followers esperti nella particolare nicchia in cui operano. Questo rende l'influencer marketing un'arma vincente grazie all'elevata fiducia che gli influencer hanno accumulato sui social da parte dei propri followers. Infatti, stando al report 2022 pubblicato da UPA, la maggior parte del campione intervistato, parte della Generazione Z, segue attivamente da 2 a 5 influencer, tra i quali il 49% ha già acquistato prodotti proposti da influencer.

Quali sono esattamente i vantaggi dell'influencer marketing?

- Stabilire relazioni autentiche tra il brand e i suoi seguaci: per costruire relazioni autentiche, è fondamentale che i valori, la nicchia di riferimento e il target dell'influencer siano fedeli anche a quelli del brand. È opportuno segnalare con gli appositi tag (#sponsored, #adv, etc,) le collaborazioni a pagamento.
- Possibilità di raggiungere più utenti nel proprio settore di riferimento attraverso i social media e generare così più conversioni.
- Elevare il *social engagement*: ovvero l'interazione degli utenti con il brand.

Secondo un'analisi di Buzzoole il **food&beverage** in Italia ricopre circa il **20% dell'influencer marketing** e all'interno di questa nicchia i contenuti che hanno come *focus* il vino sono in forte crescita.

Ma qual è la chiave per ottenere collaborazioni di successo tra una cantina e un wine influencer?

Il segreto è trovare il punto d'incontro tra i due attori, fatto di valori e messaggi chiave condivisi, oltre a considerare diversi aspetti quali la reach, ovvero il seguito, l'engagement, cioè la capacità di influenzare un'azione da parte dei follower, la qualità della sua community, ovvero l'interattività che i suoi followers dimostrano nei confronti dell'influencers, lo stile di comunicazione e gli argomenti trattati e non ultimo, il compenso, che solitamente è direttamente proporzionale al numero e alla qualità dei followers ottenuti.

Per maggiori informazioni potete consultare il *white paper* sui trend dell'influencer marketing 2022 pubblicato sul portale Buzzoole.com

CAMPAGNA ADV

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG TRATTO DA UNA STORIA VERA, UNICA AL MONDO

Per celebrare le festività natalizie e brindare al nuovo anno, il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è tornato sulla **stampa nazionale**, sulla **radio** e **online** sempre con la campagna pubblicitaria "Tratto da un storia vera, unica al mondo". Per tutto il mese di dicembre si è sviluppata la divulgazione in tutta Italia dell'autenticità dell'immagine di un prodotto e un territorio unici al mondo. La pianificazione della campagna è stata declinata su stampa nazionale, locale, RaiPlay, Mediaset Infinity, RDS, Radio Italia, Radio 24, sui canali social YT e IG e sulla piattaforma musicale Spotify.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE E WINE FOLLY

La nostra regione vinicola Patrimonio dell'Umanità UNESCO è oggetto della prima **Guida Digitale** pubblicata per la categoria spumanti

È finalmente online la **Guida Digitale** dedicata alla nostra Denominazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG sul portale americano **Wine Folly**, una piattaforma digitale leader nella formazione enologica in tutto il mondo. Wine Folly raggiunge oltre 20 milioni di persone all'anno ed è molto popolare tra i Millennials e la Gen Z negli Stati Uniti, in Canada e nel Regno Unito, mentre sta prendendo piede nei mercati emergenti come la Cina e l'India.

Si tratta di una guida interattiva, completa e interamente in inglese, costruita su misura sul nostro Prosecco Superiore e accessibile tramite il sito Winefolly.com. Con oltre 190 cantine e più di 3000 produttori, professionisti del settore e wine lovers hanno ora a disposizione un'unica guida per esplorare la nostra regione, anche oltreoceano. Gli argomenti trattati includono cenni storici sulla regione, il suo terroir e i vini, compresi di schede tecniche ed approfondimenti, le curiosità enoturistiche e molto altro ancora per esplorare a fondo la nostra regione.

Oltre tutte le info generiche sulla nostra regione, è disponibile una sezione esclusivamente dedicata alle cantine della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco, che possono inserire ed aggiornare i dati relativi alla propria attività e ai vini in modo completamente autonomo e gratuito. Le informazioni e le immagini inserite verranno conservate per anni all'interno della Guida e possono essere aggiornate quotidianamente.

Quindi perché è utile iscriversi alla Region Guide di Wine Folly?

- aumenta la conoscenza oltreoceano delle cantine presenti e del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, grazie al traffico generato verso il portale Wine Folly
- le cantine e i vini aggiunti saranno presenti in tutta la guida
- è possibile inserire un link per l'acquisto diretto dei prodotti inseriti direttamente su winefolly.com (con il piano PRO)

Se ancora non fate parte della Guida siete ancora in tempo per iscrivervi sul portale Wine Folly. La Region Guide è navigabile al seguente link: **https://valdobbiadene.guides.winefolly.com**

BATTISTELLA
SINCE 1961
BATTISTELLA
BATTISTELLA
L'abito perfetto, cucito su misura
capsulebattistella.it

Portinnesti M: una scelta vincente!

VCR®
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura

“ Il terreno della mia azienda a Fusignano (RA) è argilloso-limoso, compatto, a volte asfittico e con pH alcalino. Per tale motivo ho scelto il portinnesto **M1** che ha indotto un perfetto equilibrio vegeto-produttivo con una richiesta idrica inferiore rispetto ai tradizionali portinnesti utilizzati in zona. Nei vini ho riscontrato un maggiore estratto unito ad una notevole persistenza. ”

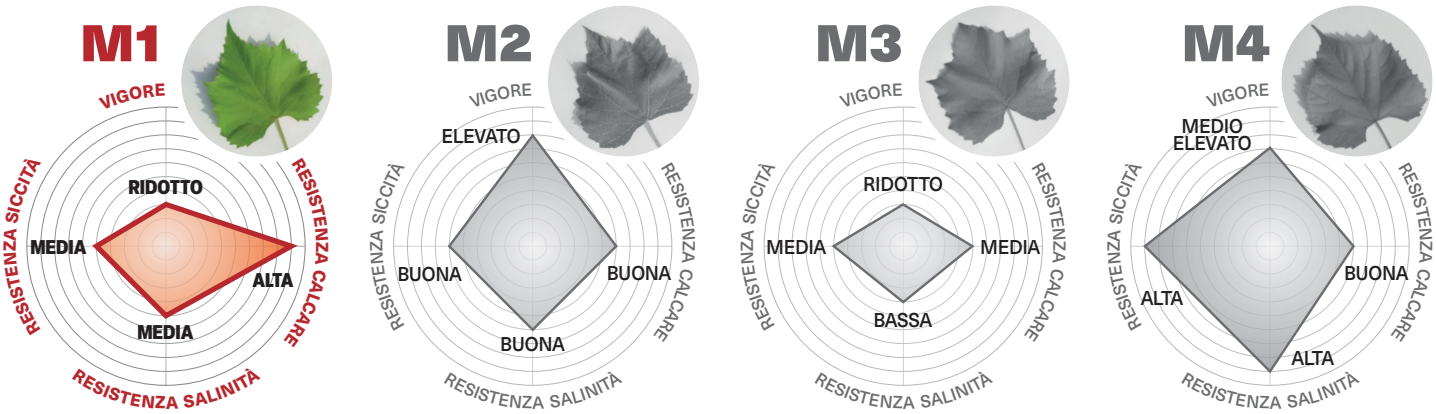
Massimo Randi

STUDIOFABBRO.COM

I **Portinnesti M**, costituiti dall'**Università di Milano**, sono concessi in esclusiva mondiale da **WineGraft** ai **VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO**.

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

WINEGRAFT INNOVATIVE SOLUTION



Via Udine, 39 33095 Rauscedo (PN) **ITALIA** Tel. +39.0427.948811

www.vivairauscedo.com

La grande festa dei 60 anni del Consorzio ed il tema attualissimo della sostenibilità. Ma anche turismo, economia e mixology. Tanti i temi con cui la stampa, italiana ed estera, ha raccontato la nostra Denominazione nell'ultimo trimestre.

60 anni del Consorzio

Partiamo dai festeggiamenti per il sessantesimo anniversario della fondazione del Consorzio di Tutela. Ne ha scritto il **Corriere del Veneto**, nell'edizione di Treviso e Belluno del 26 novembre con un articolo dal titolo "Il Prosecco DOCG compie sessant'anni. «Studieremo clima e uso delle acque» Il Consorzio celebra i viticoltori. Ed arruola egittologi per capire come coltivare in condizioni estreme". Eccone un breve estratto che cita l'intervento del governatore veneto Luca Zaia:

«Si fanno sempre polemiche sui fitofarmaci, facendo come esempio il Prosecco, ma ci si dimentica che se c'è una realtà virtuosa nella viticoltura, quella è stata quella del Prosecco che ante litteram ha saputo sospendere prodotti come il mancozeb o i glifosati».

Nello stesso giorno ne ha parlato anche il **Gazzettino di Treviso** nel pezzo "Studio sull'antico Egitto per salvare le vigne di Prosecco". Sessant'anni di DOCG, l'annuncio: «Team di esperti per coltivare in climi estremi»" scritto dalla giornalista Elena Filini. Che dedica un box ad un'intervista a Luca Zaia dal titolo "Qui Prosecco eroico, rilanciamo le Rive":

«Sono felice di celebrare questo anniversario. Il Prosecco ormai guarda lo Champagne dallo specchietto retrovisore. Ma ho due grandi preoccupazioni: la flavescenza dorata e l'abbandono delle rive più eroiche».

Per la stampa locale non poteva mancare **La Tribuna di Treviso** con un articolo di Francesco Dal Mas dal tiolo "La DOCG compie sessant'anni e ora si affida agli egittologi". Che cita la presidente del Consorzio, Elvira Bortolomiol:

«Il nostro territorio, la nostra comunità sono doni preziosi ed è per loro che abbiamo il dovere di far fruttare al meglio le nostre conoscenze e le risorse che abbiamo a disposizione per poter offrire un contributo concreto al nostro territorio ed essere un punto di riferimento anche per le altre realtà».

Chiudiamo infine con il breve servizio di Elisa Billato, montato da Anna De Zen, uscito il 25/11 sul **TGR Veneto** e titolato "Prosecco, i sessant'anni del Consorzio Conegliano Valdobbiadene DOCG", che racconta i molti i progetti per il futuro, in particolare l'osservatorio green sui cambiamenti climatici con interviste e voci della presidente Elvira Bortolomiol e del direttore Diego Tomasi.

Sostenibilità

Biodistretto e Green Academy, i due progetti che lanciano con forza la Denominazione verso la strada della sostenibilità, sono stati giustamente il tema di molti articoli usciti sulla stampa. Partiamo dal magazine **Fortune Italia** che nel suo numero di ottobre pubblica sull'argomento una bella intervista con la presidente del Consorzio di Tutela Elvira Bortolomiol, in cui si raccontano progetti e strategie del Consorzio Prosecco Superiore nell'articolo "L'unico vigneto del futuro sarà quello sostenibile" a firma di Emiliano Gucci. Qui, un passaggio dell'intervista:

«Il Consorzio di Tutela che rappresento è impegnato da anni nel sensibilizzare i soci verso un rapporto più sostenibile tra lavoro e ambiente. Già si è giunti all'eliminazione del glifosato da tutti i 15 comuni della Denominazione, mentre si tutelano le superfici boschive per mantenere un corretto equilibrio e incentivare la biodiversità. I viticoltori devono essere consapevoli che l'unico vigneto possibile nel futuro sarà quello sostenibile».

Sul numero di gennaio 2023, già in edicola, del mensile **Sale & Pepe** Silvia Bombelli nel suo articolo "Se il cibo cambia la terra" segnala tra gli esempi virtuosi delle buone pratiche per vivere meglio, tra cicchi (di caffè) sostenibili e pastori 4.0, anche il progetto del Consorzio Green Academy nel box intitolato "Eco brindisi con il Prosecco giusto".

Sul tema della nascita del biodistretto è intervenuto **Tre Bicchieri** del 10 novembre, nell'articolo "In arrivo il biodistretto del Conegliano Valdobbiadene". Su quello di dicembre, invece, si parla dei due nuovi progetti Green Academy e Wine Tourism Lab per i 60 anni del Consorzio.

E ne scrive anche **Agrisole**, il quotidiano dedicato al settore agroalimentare de **Il Sole 24 Ore**, nella sua rubrica dedicata alle Filiere del 4 novembre con l'articolo "Prosecco: in dirittura d'arrivo il biodistretto di Conegliano Valdobbiadene" in cui il direttore Diego Tomasi racconta l'importante iniziativa promossa dal comune di Conegliano assieme al Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Turismo

Nemmeno la stagione autunnale ferma il turismo sul territorio. Lo dimostrano articoli come quello pubblicato nel numero di novembre dal magazine settoriale **Caravan Camper Gran Turismo** a firma Michela Bortoletto, dal titolo "Dove il Prosecco è Superiore", un viaggio in cinque pagine nel territorio "alla scoperta di una prelibatezza enologica apprezzata in tutto il mondo". Un breve estratto:

«Numerose sono le cantine da visitare per scoprire il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Andar per degustazioni può però essere l'occasione per una visita nelle bellezze naturalistiche e culturali dei dintorni come, ad esempio, Conegliano. Città murata sorta intorno al suo castello medievale, qui nel 1876 è stata fondata da G.B. Cerletti. una delle prime scuole enologiche d'Europa».

Sei invece sono le pagine che **Fior Fiore in Cucina**, il magazine di ricette e cultura gastronomica della Coop, dedica nel numero di novembre al Conegliano Valdobbiadene, all'interno della rubrica Viaggio in Italia a cura di Massimiliano Rella:

«Un paesaggio del vino mozzafiato, protetto dall'UNESCO come Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Sono le colline di Conegliano Valdobbiadene, a nord di Treviso: la terra delle bollicine Prosecco Superiore DOCG, uno spumante bianco prodotto da uve glera coltivate su vigne terrazzate e ripidi pendii che formano un moscaio agrario d'inusuale bellezza, in perfetto equilibrio con l'ambiente».

Concessionaria Mason

www.mason.it

Vendemmiatrice trainata

GX3

Innovativa e connessa

- Gruppo idraulico integrato su attacco a tre punti
- Nuova barra di traino diretta
- Trasmissione idrostatica **POCLAIN** con gestione della trazione automatica
- Comandi convenzionali **ISOBUS** nuovo joystick e monitor touch da 8,4"
- Nuova testata di raccolta con scuotitori **ARC²**
- Due aspiratori Maxflow per la pulizia del raccolto
- Piattaforma XXL per la manutenzione e pulizia

Capacità benna	2X2500 lt
Lunghezza tunnel di raccolta	2400 mm
Interfilare minimo	1,70 m
Altezza tunnel di raccolta	da 2,40 a 3,10 m
Larghezza tunnel di raccolta	650 mm

chiama e prenota la prova della GX3
0423.748266

MASON

ABRAMO MASON SRL - VALLÀ DI RIESE PIO X - VIA KENNEDY, 25A - TEL. 0423.748266 - INFO@MASON.IT

Mixology

Sul trend dei cocktail comincia ad entrare prepotentemente anche la mixology a base di Prosecco Superiore. Ne è una dimostrazione l'articolo di Jessika Pini uscito a novembre su **Mixer Planet** dal titolo "Prosecco e Spumante: il futuro è già qui" con intervista a Diego Tomasi sui nuovi trend dei consumatori, in particolare sulla versione brut, con approfondimenti sul tema emergente della mixology:

«Per non parlare del fatto che ormai il Prosecco, DOC e DOCG, è ormai entrato a pieno titolo nella mixology di qualità. Perché, come evidenzia una recente indagine dell'Osservatorio Uiv-Vinitaly sul mercato americano (da sempre precursore di tendenze), le nuove generazioni miscelano sempre più il vino con le nuove bevande socializzanti. E tra innovative formule di pairing, facilità di beva e bassa gradazione alcolica, in questi campi la bollicina veneta non è seconda a nessuna».

Economia

Spazio anche agli ultimi dati economici, dopo la presentazione del recente Report annuale del Distretto del Conegliano Valdobbiadene. Ne parla l'inserto **L'Economia del Corriere della Sera** del 12 dicembre, nella rubrica "La stanza dei bottoni" a cura di Carlo Cinelli e Federico De Rosa con un breve paragrafo titolato "Prosecco d'oro".

Più approfondito l'articolo uscito a dicembre sul **Pambianco Magazine** con cinque pagine a firma di Alessandra Piubello su "Prosecco: la piramide qualitativa", con interviste alla presidente Elvira Bortolomiol, al presidente del Consorzio Asolo DOCG Ugo Zamperoni e ad alcuni manager di aziende leader della Denominazione. Infine sul portale

Wine News il 25 ottobre è uscito un articolo dedicato all'export e in particolare al mercato inglese dal titolo "Il Prosecco continua a crescere nel mondo. E la DOCG scommette molto su Uk", in cui si parla di Terroir, Rive e Cartizze come protagonisti nel terzo mercato straniero delle bollicine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

Internazionale

Avvicinandoci alle festività, il giornalista Ben Colvill firma la prima parte della guida "Challenging the three Cs of Christmas" (Una sfida alla consolidata triade enologica del Natale: Champagne, Chablis e Cote de Beaune) sul sito della rivista **Falstaff**. Partendo dallo Champagne, l'articolo si focalizza sulle bollicine alternative, ideali per accompagnare tartine natalizie e romantiche colazioni. Tra queste, viene menzionato anche il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG ed in particolare si invitano i lettori a cercare le sue selezioni.

*"Look for labels including the terms **"Rive"** (a single estate or vineyard) or **"Cartizze"** (one particularly high-quality vineyard). Here, grapes are harvested at significantly lower yields giving the wines more intensity and body".*

(Cercate le etichette che includono i termini "Rive" (una singola tenuta o vigneto) o "Cartizze" (un vigneto di particolare qualità). Qui le uve vengono raccolte con rese significativamente più basse, conferendo ai vini maggiore intensità e corpo).

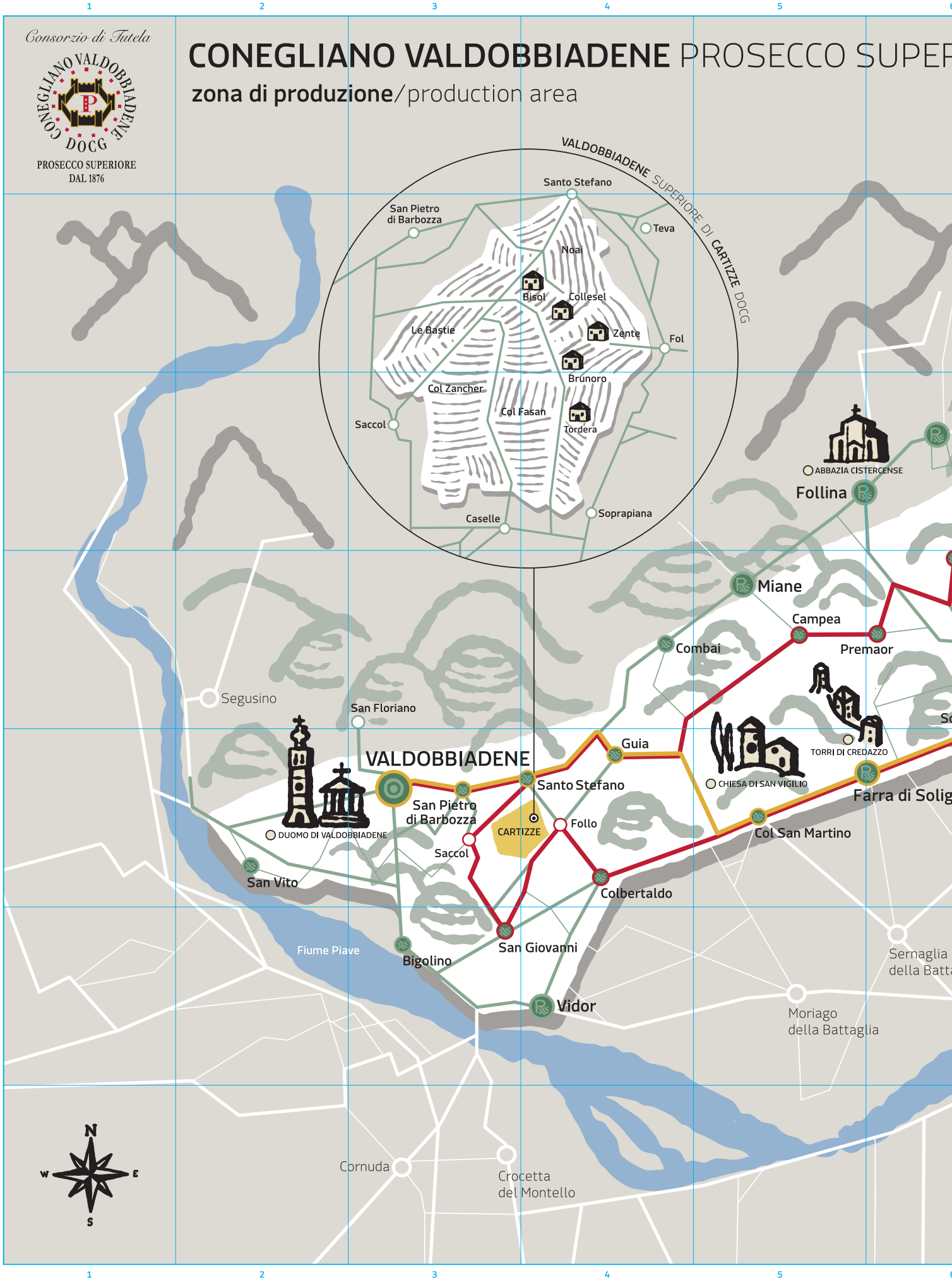
Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

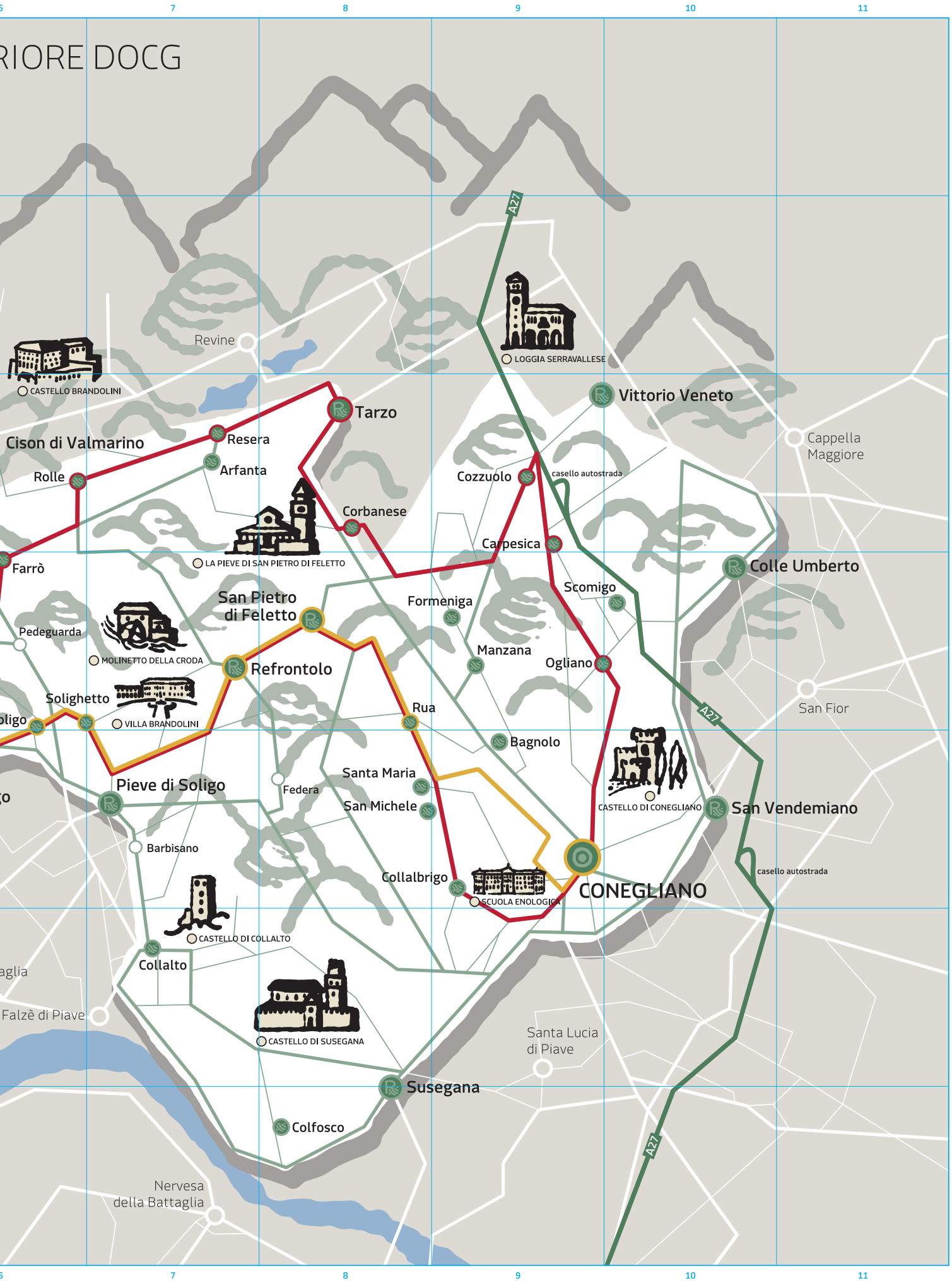
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPER

zona di produzione/production area



LA STRADA STORICA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
/The historical route of Conegliano Valdobbiadene

STRADA PANORAMICA
/Panoramic Road

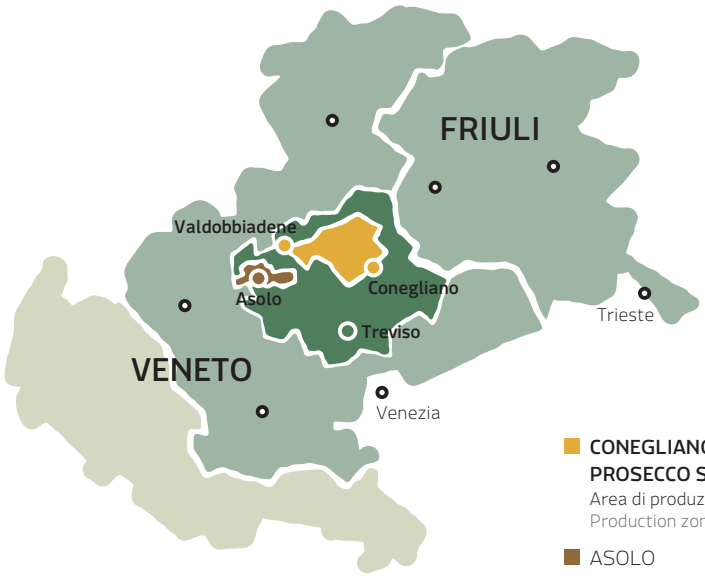


Zone di produzione DOCG RIVE Spumante
/Production area DOCG RIVE Spumante

100 Km dalle **Dolomiti**
/100 Km from Dolomites

100 Km da **Venezia**
/100 Km from Venice

Il mondo del Prosecco
/The world of Prosecco



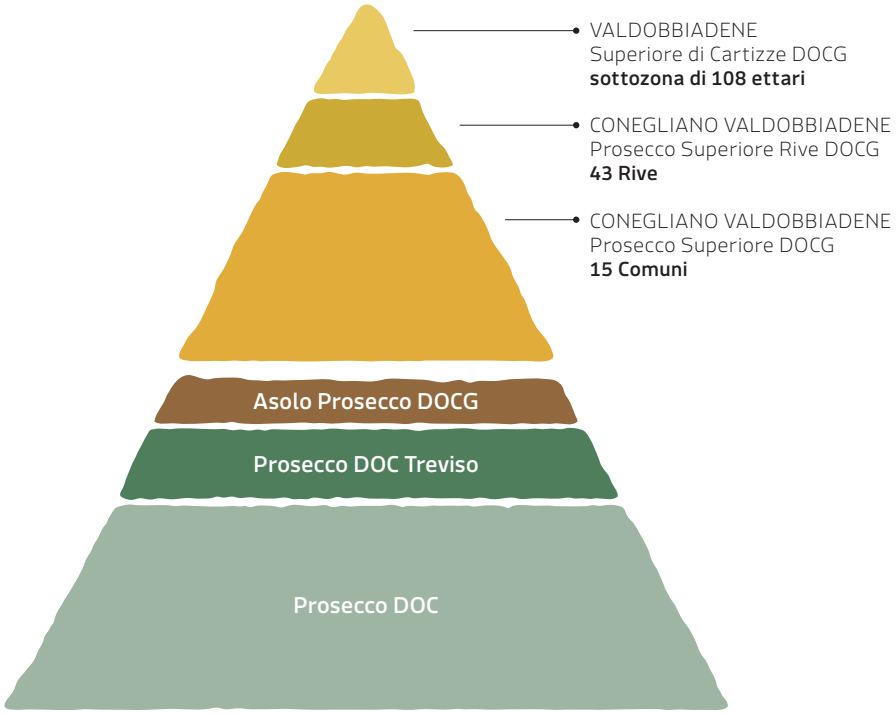
CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG
Area di produzione
Production zone

ASOLO
PROSECCO SUPERIORE DOCG
Area di produzione
Production zone

Provincia di Treviso
The Province of Treviso

PROSECCO DOC
Area di produzione
Production zone

La Piramide Qualitativa
/The Quality Pyramid



VALDOBBIADENE
Superiore di Cartizze DOCG
sottozona di 108 ettari

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Prosecco Superiore Rive DOCG
43 Rive

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
Prosecco Superiore DOCG
15 Comuni

DOCG RIVE Spumante
/DOCG RIVE Spumante

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 FELETTO
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

Abbazia di Follina
Via Giazzera 12
31051 Follina (TV)
t/ 333 80 50 852
info@abbaziafollina.com

Adami
Via Rovede 27 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 982 110
info@adamispumanti.it

Adamo Canel
Via Castelletto 73 - Col San Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898 112
info@adamocanel.it

Adriano Adami
Via Rovede 27 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 982 110
info@adamispumanti.it

Agostinetto Bruno
Strada Piander 7 - Saccol
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972 884
info@agostinetto.com

Agostinetto Ivan
Strada di Saccol 27
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973 745
ivan85@tiscali.it

Agostinetto Michela
Via Roccat e Ferrari 13
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 950 483
miky.agos@libero.it

Agriccolò
Via Podgori 12
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 345 088 10 55
niccolò@agriccolo.it

Ai Roré
Via Patrioti 2
31020 Refrontolo (TV)
t/ 0438 894 241
airore-destefani@libero.it

Al Canevon
Via Pra Fontana 99
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972 403
info@alcanevon.it

Al Col
Via Col 10
31051 Follina (TV)
t/ 0438 970 658
info@alcol.tv

Al Roccolo
Via Casale Contraverser - Combai
31050 Miane (TV)
t/ 0438 989 448
moreno.guizzo85@gmail.com

Aletheia
General Fiorone 17
31044 Montebelluna (TV)
t/ 335 62 900 63
az.agricola.aletheia@gmail.com

Alterive
Via Giarentine 7 - Col San Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898 187
alterivezilli@libero.it

Altinate
Via Cal de Medo 11
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 348 42 27 442
altinate@live.com

Andrea Da Ponte
Corso Mazzini 14
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 933 011
daponte@daponte.it

Andreola
Via Cavre 19
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989 379
info@andreola.eu

Antiche Terre Dei Conti
Via Guido Rossa 7
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 27074
info@anticheterredeiconti.it

Antoniazzi Dario
Via Foltran 12 - Corbanese
31020 Tarzo (TV)
t/ 0438 564 144
antoniazzidario@libero.it

Antoniazzi Remigio
Via San Michele 56 - San Michele
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 64 102 - 0438 62 114
remigio.antoniazzi@alice.it

Astoria
Viale Antonini 9
31035 Crocetta del Montello (TV)
t/ 0423 6699
info@astoria.it

Bacio della Luna
Via Rovede 36 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 983 111
info@baciodellaluna.it

Baldassar Marino
Via Valbona 13/A
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 784 190
—

Baldi
Via Marcorà 76 - Ogliano
31015 Conegliano (TV)
t/ 333 42 66 341
info@proseccobaldi.it

Ballancin Lino
Via Drio Cisa 11 - Solighetto
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 0438 842 749
viniballancin@viniballancin.com

Balliana Cirillo
Via Gravette 45
31010 Farra di Soligo (TV)
cirilloballiana@gmail.com
—

Ballianei
Via Posmon 40
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 3388532673
az.agr.ballianei@gmail.com

Bazzo
Via Pianale 57 - S. Maria di Feletto
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 784 149
bazzopaolo@alice.it

Bellenda
Via Giardino 90 - Carpesica
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 0438 920 025
info@bellenda.it

Bellussi
Via Erizzo 215
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 983 411
info@bellussi.com

Belvedere
Via Campion 18/A
31014 Colle Umberto (TV)
roberto.rizzo@solidworld.it
—

Bepin De Eto
Via Colle 32/A
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 486877
info@bepindeeto.it

Bernardi
Via Peron 1 - Pedeguarda
31051 Follina (TV)
t/ 0438 980 483 - 0438 842 468
bernarditan@libero.it

Bernardi Luigi e Emilio
Via Peron 2 - Pedeguarda
31051 Follina (TV)
t/ 0438 980 483 - 0438 842 468
andreabernardi9797@gmail.com

Bernardi Pietro e Figli
Via Mercatelli 10 - Sant'Anna
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 781 022
info@bernardivini.com

Biancavigna
Via Montenero 8/C
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 788 403
info@biancavigna.it

Bisol
Via Follo 33 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 138
info@bisol.it

Bival
Via Rive della Sente 1
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 347 087 11 47
bivalvaldobbiadene@gmail.com

Borghi Francesco
Borgo Olarigo 43
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 0438 553 241
borghi.francesco@icloud.com

Borgo Antico
Strada delle Spezie 39 - Ogliano
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 788 111
info@borgoanticovini.com

Borgo Molino
Via Negrisia 18
31024 Ormelle (TV)
t/ 0422 851 625
info@borgomolino.it

Borgoluce
Località Musile 2
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 435 287
info@borgoluce.it

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

Bortolin F.lli
Via Menegazzi 5 Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900135
info@bortolin.com

Bortolin Gregorio
Via Santo Stefano 2
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975296
info@casalinaprosecco.it

Bortolomiol
Via Garibaldi 142
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 9749
info@bortolomiol.com

Bottega
Vicolo A. Bottega 2 - Bibano
31010 Godega di S. Urbano (TV)
t/ 0438 4067
info@bottegaspa.com

Brancher
Via dei Prà 23/A - Col San Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898403
mail@brancher.tv

Brun Giuliano
Località Resera 44
31020 Tarzo (TV)
gbrunt@alice.it
—

Brunoro
Str. Chiesa 8 - S. Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973 553
info@varaschin.com

Brustolin Lino
Via Roma 203
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987 038
—

Buffon Giorgio
Via Ferrovia 18 - C. Roganzuolo
31020 San Fior (TV)
t/ 0438 400 624
info@vinibuffon.it

Buso Beniamino
Via Casale Vacca 3
31050 Miane (TV)
t/ 0438 893 130
info@borgorive.it

Ca' Borgh
Via Galinera 5
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 784 022
—

Ca' Dal Molin
Via Cornoler 22
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 981 017
cadalmolin1@gmail.com

Ca' dei Falchi
Strada Delle Bruscole 15
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 788 435
info@cdfwinery.it

Ca' dei Fiori
Via Strada di Guia 5
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 182
info@cadeifiorivini.it

Ca' dei Zago
Via Roccolo 6 - S. Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975 395
info@cadeizago.it

Ca' di Rajo
Via Del Carmine 2/2
31020 San Polo di Piave (TV)
t/ 0422 855 885
info@cadirajo.it

Ca' Piadera
Via Piadera 6
31020 Tarzo (TV)
t/ 348 53 02 113
info@capiadera.com

Ca' Vittoria
Strada delle Caneve 33
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 63 851
info@cavittoria.com

Campea
Via Rossini - Campea
31050 Miane (TV)
t/ 0423 900 138
info@bisol.it

Campion
Via Campion 2 - San Giovanni
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 980 432 - 0423 982 020
info@campionspumanti.it

Canella
Via Fiume 7
30027 San Donà di Piave (TV)
t/ 0421 524 46
info@canellaspa.it

Canevel
Via Roccat e Ferrari 17
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975 940
segreteria@canevel.it

Cantina Bernardi
Via Colvendrame 25
31020 Refrontolo (TV)
t/ 0438 894 153
bernardi@cantinabernardi.it

Cantina Colli del Soligo
Via L. Toffolin 6 - Solighetto
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 0438 840 092
info@collisoligo.com

Cantina di Conegliano e V. Veneto
Via Del Campardo 3 - San Giacomo
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 0438 500 209
info@cantinavittorio.it

Cantina Ponte Vecchio
Via Monte Grappa 53
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 981 363
floriano@pontevecchio.tv.it

Cantina Produttori di Valdobbiadene
Via S. Giovanni 45 - San Giovanni
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 982 070
valdoca@valdoca.com

Cantina Progettidivini
Via I° Settembre 20 - Soligo
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 983 151
info@progettidivini.com

Cantina Sociale Montelliana e dei Colli Asolani
Via Caonada 1
31044 Montebelluna (TV)
info@montelliana.it

Cantine Maschio
Via Cadore Mare 2
31028 Visà (TV)
t/ 0438 794 115
cantinemaschio@riunite.it

Cantine Umberto Bortolotti
Via Arcane 6
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975 668
info@bortolotti.com

Cantine Vedova
Via Erizzo 6
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972 037
cantine@cantinevedova.com

Carmina Az. Loggia del Colle
Via Mangesa 10
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 237 19
info@carmina.it

Carobolante Daniele
Via Caviglia 65/A
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 654 059
danielecarobolante@gmail.com

Carpené Malvolti
Via A. Carpené 1
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 364611
info@carpene-malvolti.com

Casagrande Andrea
Via Trieste 4
31020 S. Pietro di Feletto (TV)
t/ 347 63 52 764
floricoltura.manzana@libero.it

Casa Terriera
Via Immacolata Lourdes 92/A
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 242 10
info@casaterriera.it

Casali Luigi
Via Della Cava 2 - Santo Stefano
31040 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 157
—

Casalini Andrea
Via Scandolera 84 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987 154
info@casalinispumanti.it

Castelir
Via Canal Vecchio 14 - Col S. Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898 356
—

Castellalta
Via Castella 17/A
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 347 78 06 498
info@castellalta.it

Castello
Via Roma 178
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987 379
agr.castello@libero.it

Ce.Vi.V.
Via Rive 10 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 986 020
segreteria@ceviv.com

Cenetae
Via J. Stella 34
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 0438 552 043
segreteria@idsc-vv.it

Ceotto Vini
Via San Luca 11
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 780 112
info@ceottovini.it

Cepol
Via Roccat Ferrari 28
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973 746
Info@Cepol.eu

Ceschin Giulio
Via Colle 13
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 486676
mceschin1884@yahoo.com

Ciodet
Via Piva 104
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973131
prosecco@ciodet.it

Colle Regina
Via Lierza 23
31058 Susegana (TV)
t/ 340 24 17 525
marianna.colleregina@gmail.com

Col Del Balt
Via San Giacomo 3
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 340 16 55 860
info@coldelbalt.com

Col del Lupo
Via Rovede 37
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 980 249
info@coldellupo.it

Col di Brando
Via Guizza Bassa 24
30037 Scorzè (VE)
t/ 328 7696620
info@terraevigne.com

Col Miotin
Via Peron 7
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 0438 842 469
info@colmiotin.it

Col Vetoraz
Str. delle Treziese 1 - S. Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975 291
info@colvetoraz.it

Colesel
Via Vettorazzi e Bisol 4
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 901 055
info@colesel.it

Colsaliz
Via Colvendrame 48/B
31020 Refrontolo (TV)
t/ 0438 894 026
info@colsaliz.it

Colvendrà
Via Liberazione 39
31020 Refrontolo (TV)
t/ 0438 894 265
info@colvendra.it

Collodel Milea
Via Mire 7
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 348 14 03 579
bigjump65@gmail.com

Collodel Paola
Via dei Colli 93/A
31015 Conegliano (TV)
t/ 347 48 41 401
paolacollodel@virgilio.it

Compagnia del Vino
Via S. Vito di Sotto - Loc. Calzaiolo
50026 S. Casciano Val di Pesa (FI)
t/ 055 243 101
info@compagniadelvino.it

Conte Collalto
Via XXIV Maggio 1
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 435 811
info@cantine-collalto.it

Conte Loredan Gasparini
Via Martignago Alto 23 - Venegazzù
31040 Volpago del Montello (TV)
t/ 0423 621 658
info@loredangasparini.it

Corrazin
Via Scandolera 46
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 985 100
info@proseccocorazzin.com

Cosmo
Via Giardino 94 - Carpesica
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 0438 920 025
info@bellenda.it

Costa
Via Canal Nuovo 57 - Col S. Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989 552
fajon@hotmail.it

Costabella
Via Giunti 27
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 62405
soc.agr.costabella@gmail.com

Da Dalt Wilma
Via Borgo America 9
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 340 31 44 276
wdadalt14@gmail.com

Da Sacco Dott. Alberto
Via Piave 32
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 976 180
—

Da Soller Silvana
Via Maset 1 - Rolle
31030 Cison di Valmarino (TV)
t/ 0438 856 83
silvanadasoller@gmail.com

Dal Col
Via F. Fabbri 87 - Solighetto
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 0438 826 94
renatodalcol@alice.it

Dal Din
Via Montegrappa 29
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987295
daldin@daldin.it

Dalla Libera
Via Val 20 - Funer
31049 Valdobbiadene (TV)
0423 975266
ss.dallalibera@gmail.com

Damuzzo Gianbattista
Via Canal Nuovo 103 - Col S. Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989358
damuzzogianbattista@libero.it

De Faveri
Via G. Sartori 21
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987 673
info@defaverispumanti.it

De Marchi Andrea
Località alla Chiesa 24/A
31020 Tarzo (TV)
t/ 333 466 90 14
andreademarchi85gmail.com

De Riz Luca
Via Pianale 72/A
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 784 115
info@proseccoderiz.it

De Rosso Narciso
Via S. Luca 36 - Colfosco
31030 Susegana (TV)
t/ 0438 780 108
—

De Vallier Cristian
Via Battistella 16
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 0438 980 500
info@studiodevallier.it

Dea
Vicolo Longher 3 - Bigolino
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 971 017
info@dearivalta.it

Diotisalvi
Via Guido Rossa 7
31058 Susegana (TV)
t/ 0423 973 971
commerciale@domus-picta.com

Domus-Picta
Via Arcol 51
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0438 270 74
info@diotisalvi.it

Dorigo Silvano
Via Borgo San Michele 18
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 347 33 01 780
cinziaesilvano@alice.it

Dotta Andrea
Via Federa 1/A
31020 Refrontolo (TV)
t/ 346 633 22 88
info@cantinadotta.it

Drusian
Via Anche 1 - Bigolino
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 982 151
drusian@drusian.it

Duca Di Dolle
Via Piai Orientali 5 - Rolle
31030 Cison di Valmarino (TV)
t/ 0438 975 809
a.baccini@ducadidolle.it

Eredi Bortolomiol Giuliano
Via G. Garibaldi 142
31049 Valdobbiadene (TV)
giuliana@bortolomiol.com
—

Eredi Giancarlo Stiz
Via Veneto 44
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0422 579 779
m.stiz@mscorporate.it

Famiglia Scottà
Via F. Fabbri 150 - Solighetto
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 0438 830 75
info@cantinascotta.it

Fasol Menin
Via Fasol Menin 22/B
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 974 262
myprosecco@fasolmenin.com

Fiorin Silvia
Via Del Piantaletto 19
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 349 454 80 85
fiorinsilvia@libero.it

Follador
Via Gravette 42
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898 222
info@folladorprosecco.com

Follador Francesco
Via Vettorazzi E Bisol, 61/A
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 349 754 33 60
francescofollador@yahoo.it

Follador Gottardo
Via Tridich 6 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 253
—

Follador Santo
Via Follo 43 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 901 045
—

Foss Marai
Via Strada di Guia 73 - Guia
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 560
info@fossmarai.it

Frassinelli Gianluca
Via Della Vittoria 7
31010 Mareno di Piave (TV)
t/ 0438 30 119
info@frassinelli.it

Fratelli Collavo
Via Fossetta 4
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 333 58 240 47
info@fratellicollavo.com

Fratelli Gatto Cavalier
Via Cartizze 1
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 985 338
info@fratelligattocavalier.it

Frozza
Via Martiri 31 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987 069
valdobbiadene@frozza.it

Frozza Antonella
Via Marzolle 3
31030 Cison di Valmarino (TV)
t/ 0438 856 92
—

Frozza Daniela
Via Fontanafredda 17
Zuel di Qua
31030 Cison di Valmarino (TV)
t/ 0438 857 84

Furlan
Vicolo Saccon 48
31020 San Vendemiano (TV)
t/ 0438 778 267
info@furlanvini.com

Gallina Claudio
Via Cavarie 8
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 982 071
az.gallinaclaudio@gmail.com

Gallon Severino
Via G. Lorenzoni 1/A
31030 Cison di Valmarino (TV)
t/ 0438 856 88
angelonardi88@gmail.com

Gallon Vincenzo
Via Enotria 23/A
31030 Cison di Valmarino (TV)
t/ 0438 857 52
alessandrogallon@libero.it

Garbara
Via Menegazzi 19 - S. Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 155
info@garbara.it

Gemin
Via Erizzo 187
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975 450
info@spumantigemin.it

Gli Allori
Via E. Fenzi 10
31015 Conegliano (TV)
info@gliallori.eu
—

Gregoletto
Via S. Martino 83 - Premaor
31050 Miane (TV)
t/ 0438 970 463
Info@Gregoletto.com

Guia
Via Fontanazze 2/A - Guia
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 421
info@aziendaagricolaguia.com

Hausbrandt Trieste 1892
Via Barriera 41
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 644 68
info@colsandago.it

I Bamboi
Via Brandolini 13
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 787 038
ibamboi@tmn.it

Il Colle
Via Colle 15
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 486 926
info@proseccoilcolle.it

Il Follo
Via Follo 36 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 901 092
info@ilfollo.it

Istituto Tecnico Agrario Cerletti
Via XXVIII Aprile 20
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 614 21
tvis00800e@istruzione.it

La Casa Vecchia
Via Callonga 12 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 455
info@lacasavecchia.it

La Castella
Via Veneto 7/7
31010 Mareno di Piave
t/ 331 90 51 571
la.castella@libero.it

La Farra
Via San Francesco 44
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801 242
info@lafarra.it

La Marca
Via Baite 14
31046 Oderzo (TV)
t/ 0422 814681
lamarca@lamarca.it

La Rivetta
Via Erizzo 107
31035 Crocetta del Montello
t/ 0423 86 07
info@villasandi.it

La Svolta
Via Condel 1
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 784 251
info@proseccolasvolta.it

La Tordera
Via Alnè Bosco 23
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 985 362
info@latordera.it

La Vigna di Sarah
Via del Bersagliere 30/A
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 340 600 34 42
info@lavignadisarah.it

L'Antica Quercia
Via Cal di Sopra 8 - Scomigo
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 789 344
info@anticaquercia.it

Le Bertole
Via Europa 2
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975 332
info@lebertole.it

Le Colture
Via Follo 5 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 192
info@lecolture.it

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

Le Manzane
Via Maset 47/B
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 486606
info@lemanzane.it

Le Masiere
Via Strada Nuova Grave 7
31049 VALDOBBIADENE TV
t/ 339 6399183
giampaolo.miotto@alice.it

Le Mire
Via Mire 32
31020 Refrontolo (TV)
t/ 333 95 44 354
lemireliessi@gmail.com

Le Rive de Nadal
Via dei Cavai 42
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801315
info@lerivedenadal.com

Le Rive di Bellussi Luisa Francesca
Via Rive 10 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 986 020
lerivebellussiluisa@tiscali.it

Le Rughe
Via Papa Giovanni XXIII 24
31015 Conegliano (TV)
t/ 0434 75033
info@proseccolerughe.com

Le Volpere
Via Ugo Cecconi 13
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801 204
info@levolpere.it

Le Zulle
Via San Rocco 10/2
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801 011
—

Lucchetta
Via Calpena 38
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 325 64
info@lucchettavini.com

Maccari
Via Colombo 19
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 400 350
spumanti@maccarivini.it

Mack & Schuhle Italia
Via Martiri delle Foibe 12-16-18
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 39 879
info@mus.it

Malibran
Via Barca II 63
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 781 410
info@malibranvini.it

Mani Sagge
Via Manzana 46
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 155 0148
info@manisagge.com

Marchiori
Via del Sole 1
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801 333
info@marchioriwines.com

Marcon Annamaria
Via Case Marcon
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 347 8941264
cais.stefania@hotmail.it

Marcon Levis
Via Credazzo 38-B
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801 043
—

Marinelli Pietro
Via San Gallet 23
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 335 61 76 740
—

Marsura Natale
Strada Fontanazze 4
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 901 054
info@marsuraspumanti.it

Marsuret
Via Barch 17 - Guia
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 139
marsuret@marsuret.it

Martignago Annalisa
Via San Lorenzo 1
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801 828
annalisa.martignago@libero.it

Masottina
Via Custoza 2
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 400 775
info@masottina.it

Mass Bianchet
Via Soprapiana 42 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987 427
info@massbianchet.com

Meneguz
Via Ghette 13 - Corbanese
31010 Tarzo (TV)
t/ 338 94 54 185
info@vinimeneguzsara.it

Merotto
Via Scandolera 21 - Col S. Martin
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989 000
merotto@merotto.it

Merotto Dino
Località Case Sperse 1
31030 Cison di Valmarino (TV)
t/ 334 31 66 459
—

Merotto Giuseppe
Via Castelletto 2 - Col S. Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989 053
—

Mionetto
Via Colderove 2
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 97 07
info@mionetto.it

Miotto
Via Scandolera 24 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 985 095
info@cantinamiotto.it

Miotto Fiori
Via Callonga 9 - S. Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 349
—

Moncader
Casale Moncader 13 - Combai
31050 Miane (TV)
t/ 0438 989 143
info@moncader.it

Mongarda
Via Canal Nuovo 8 - C.S.Martin
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989 168
info@mongarda.it

Montesel
Via San Daniele 42 - Colfosco
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 781 341
info@monteselvini.it

Moret
Via Condel 2
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 340 08 39 642
info@moretvini.it

Moro Sergio
Via Crede 10 - Col S. Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898 381
info@morosergio.it

Nani Martin
Via Campion 18
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 328 541 66 13
info@nanimartin.it

Nani Rizzi
Via Stanghe 22 - Guia
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 645
info@nanirizzi.it

Nardi Giordano
Via Piave - Soligo
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 82 458
info@nardigiordano.com

Nino Franco
Via Garibaldi 14
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972 051
info@ninofranco.it

Paolo Buffon 1976
Via Belcorvo 38
31010 Godega di S. Urbano (TV)
t/ 0438 782 292
buffon@tenutabelcorvo.tv

Pagiovi
Via Crevada 42
31020 Refrontolo (TV)
t/ 0423 66 99
info@astoria.it

Pase Michele
Via Casale 7/A
31020 Refrontolo (TV)
t/ 349 75 03 800
michelepase@libero.it

Pastrolin Giulietta
Via San Michele 35
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 366 50 73 627
pierangelo.sartori61@gmail.com

Pederiva Mariangela
Via Cal del Grot 1/1 - Guia
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 143
info@spumantipederiva.com

Perlage
Cal del Muner 16 - Soligo
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 900 203
info@perlagewines.com

Piccolin
Via Roma 45/B
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 334 54 59 777
spumantipiccolin@gmail.com

Prapian
Via Arfanta 9 - Località Prapian
31020 Tarzo (TV)
t/ 049 93 85 023
mail@sacchettovini.it

Pra dell'Ort
Via Garibaldi 333
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975 450
info@spumantigemin.it

Prima Vera
Via Pra dell'orto 6/P
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 338 70 72 431
agricoleprima.vera@gmail.com

Rebuli Angelo e Figli
Via Strada Nuova di Saccol 40
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973 307
info@rebuli.it

Resera Alberto
Via Enotria 7 - Rolle
31030 Cison di Valmarino (TV)
t/ 0438 857 61
andreetta@andreetta.it

Riccardo
Via Cieca D'Alnè 4
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 985 248
info@proseccoriccardo.com

Riva dei Frati
Via del Commercio 31
31041 Cornuda (TV)
t/ 0423 639 798
info@rivadeifrati.it

Riva Granda
Via C. Vecchio 5/A - Col S. Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 987 022
info@proseccorivagranda.it

Riva Marchetti
Via del Rocol 6
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 271 09
nicola.zanatta@gmail.com

Rizzi Francesca
Via Vernaz 46
31020 Refrontolo (TV)
t/ 0438 894 149
francescarizzi@hotmail.com

Roccat
Via Roccat e Ferrari 1
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972839
info@roccat.it

Romani Facco Barbara
Via Manzana 46
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 328 654 03 74
barbararomanifacco@gmail.com

Ronce
Via Verdi 42 - Col San Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 898 417
roncevini@gmail.com

Ronfini Leonardo
Via del Prosecco 7/A - C.S.Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989614
info@ronfini.com

Ruge
Via Fosse 1
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 329 95 12 493
info@ruge.it

Ruggeri
Via Prà Fontana 4
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 90 92
ruggeri@ruggeri.it

S.I.V.AG.
Via Ongaresca 34
31020 San Fior (TV)
t/ 0438 764 18
info@sivag.it

Salatin
Via Doge Alvise IV Mocenigo
31016 Cordignano (TV)
t/ 0438 995 928
info@salatinvini.com

Sanfeletto
Via Borgo Antiga 39
31020 S. Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 486 832
sanfeletto@sanfeletto.it

San Giovanni
Via Manzana 4
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 31598
vinisangiovanni@libero.it

San Giuseppe
Via Po 10/A
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 450526
vini.sangiuseppe@libero.it

San Gregorio
Via San Gregorio 18
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975 534
info@proseccosangregorio.it

San Rocco
Loc. Musile, 2
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 435 287
segreteria@borgoluce.it

Santa Eurosia
Via della Cima 8
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973 236
massimo@santaeurosia.it

Santa Margherita
Via Ita Marzotto 8
30025 Fossalta di Portogruaro (VE)
t/ 0421 246 111
info@santamargherita.com

Santantoni
Via Cimitero 52 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 226
info@santantoni.it

Scandolera
Via Scandolera 95 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 985 107
info@scandolera.it

Scarpel Vittorio
Via Scandolera 43
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 368 22 96 83
—

Serena Wines 1881
Via C. Bianchi 1
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 20 11
info@serenawines.com

Serre
Via Casale Vacca 8 - Combai
31050 Miane (TV)
t/ 0438 893 502
info@proseccoserre.com

Sette Nardi
Via Borgo dei Faveri 26
31010 Farra di Soligo (TV)
alessandra.marton@perlagewines.com
—

Silvano Follador
Via Callonga 11
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 295
info@silvanofollador.it

Simoni Diego
Via San Rocco 30
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801404
info@caberlata.it

Siro Merotto
Via Castelletto 88
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989 156
info@siromerotto.it

Somasot
Via San Giacomo 2
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 980 523
info@sanzovo.it

Sommariva
Via Luciani 16/A - S. M. di Feletto
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 784 316
info@sommariva-vini.it

Sorelle Bronca
Via Martiri 20 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987 201
info@sorellebronca.com

Spagnol – Col del Sas
Via Scandolera 51 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987 177
info@coldelsas.it

Sui Nui
Via Cal Fontana 15/B
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 1916793
info@suinuispumanti.it

Tanoré
Via Mont 4 - S. Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 975 770
info@tanore.it

Tarpasiodica
Via Calcada 34
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 347 61 20 751
gianbelloni@hotmail.com

FIPAL®

IDEAS GET TO LIFE

SISTEMI DI PREPARAZIONE STRATO

ISOLE ROBOTIZZATE

PALLETTIZZATORI

METTISEPARATORI

DEPALLETTIZZATORI

INCARTONATRICI
INCASSETTATRICI

DIVISORI BOTTIGLIE

CHIUDI CARTONI

BAG IN BOX

MONOBLOCCHI DI CONFEZIONAMENTO

FORMACARTONI

Packaging solutions

Engineering and Automations

Combined System

AI Supervision

FIPAL - 43014 Felegara (Parma) Italy
Tel. +39 0525431199 | **Email:** info@fipal.it
fipal.it

Tenuta 2 Castelli
Via Cucco 23
31058 Susegana (TV)
t/ 0422 832 336
info@2castelli.com

Tenuta degli Ultimi
Via A. Diaz 18
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 32 888
ultimo@degliultimi.it

Tenuta Guardian
Via Mas e Chiodari 1
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 349 30 86 898
tenutaguardian@hotmail.com

Tenuta Eliseo
Via Marcorà 70 - Ogliano
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 788 157
bianchi.fred@gmail.com

Tenuta Rivaluce
Via Trieste 95
31038 Paese (TV)
t/ 340 32 11 749
info@rivaluce.it

Tenuta Torre Zecchei
Via Capitello Ferrari 1/3C
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 976 183
info@torrezecchei.it

Tenuta Villa Fiorita
Via San Michele 35
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 455 092
—

Tenute Lunelli
Via Del Ponte 15
38123 Trento (TN)
t/ 348 102 42 87
l.scaravonati@gruppolunelli.it

Teot Guido
Viale Spellanzon 40
31015 Conegliano (TV)
t/ 348 88 000 86
guido.teot@gmail.com

Terre Boscaratto
Via Ponte Vecchio 5/A
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 17 36 690
info@terreboscaratto.com

Terre di Ogliano
Via SS. Trinità 58 - Ogliano
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 400 775
info@masottina.it

Terre di San Venanzio
Via Capitello Ferrari 1
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 974 083
info@terredisanvenanzio.it

Teruz Terra di Vite
Via Campagna, 2
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 982185
info@teruz.it

Titton Daniela
Via delle Caneve 8 - San Michele
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 613 66
—

Toffoli
Via Liberazione 26
31020 Refrontolo (TV)
t/ 0438 978 204
toffoli@proseccotoffoli.it

Toffolin Adriana
Via Pian di Guarda 38 - Farrò
31051 Follina (TV)
t/ 0438 970 880
bizstefano@gmail.com

Tomasi Gianfranco
Via Papa Luciani 2/A - Corbanese
31020 Tarzo (TV)
t/ 339 60 46 096
—

Tonon
Via Carpesica 1 - Carpesica
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 0438 920 004
info@vinitonon.com

Tormena Angelo
Via Martiri della Liberazione 7
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987 082
info@prosecco-tormena.it

Tormena F.lli
Via Roma 177 - Colbertaldo
31020 Vidor (TV)
t/ 0423 987 623
info@tormenafratelli.it

Tormena Stefano
Via Martiri 7
31020 Vidor (TV)
t/ 388 48 20 100
info@reggialeone-spumanti.com

Uvemaior
Via San Gallet 36 - Solighetto
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 348 52 55 070
info@uvemaior.it

Val De Cune
Via Spinade 41 - Guia
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 901 112
info@valdecune.it

Valdellovo
Via Cucco 29 - Collalto
31058 Susegana (TV)
t/ 0438 981 232
info@valdellovo.it

Valdo
Via Foro Boario 20
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 90 90
info@valdo.com

Valdoc Sartori
Via Menegazzi 7 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 278
info@valdocsartori.it

Varaschin
Str. Chiesa 10 - S.P. di Barbozza
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973 553
info@varaschin.com

Vazzoler
Via Damiano Chiesa 7
31015 Conegliano (TV)
t/ 335 74 27 870
laura.vazzoler@vazzolervini.com

Vedova Valentina
Via dei Pianari 2/B
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 338 87 08 660
info@agriturismovedova.it

Vedova Tarcisio
Via Case Vecchie 5 - Saccol
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972 564
info@vedovatarcisio.it

Vettoretti Danilo
Via Cargador di Ron 25
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 3925454987
info@vettoretti1902.it

Vettoretti Vinicio
Via Calmaor 44 - Bigolino
31030 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 981 218
vinicio.vettoretti@gmail.com

Vettori Arturo
Via Borgo America 26
31020 San Pietro di Felletto (TV)
t/ 0438 348 12
info@vinivettori.it

Vigne Alte
Via Fasol Menin 22/B
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 974 262
info@fasolmenin.it

Vigne Doro
Via Colombo Cristoforo 74
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 410 108
info@vignedoro.it

Vigne Matte
Via Tea 8 - Località Rolle
31030 Cison di Valmarino (TV)
t/ 0438 975 798
info@vignematte.it

Vigne Savie
Via Follo 26 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 235
info@vignesavie.it

Vigneto Vecio
Via Grave 8 - Santo Stefano
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 900 338
info@vignetovecio.it

Villa Clementina
Via Cervano 18
31020 San Pietro di Feletto (TV)
t/ 0438 48 61 61
info@villaclementina.it

Villa Maria
Via San Francesco 15
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 801 121
info@villamaria-spumanti.it

Villa Sandi
Via Erizzo 113/B
31035 Crocetta del Montello (TV)
t/ 0423 86 07
info@villasandi.it

Vinicola Cide
Via Liberazione 17
31010 Mareno di Piave (TV)
t/ 0438 492 562
info@vinicide.it

Zamai Galileo
Via Casale Vacca 1 - Combai
31050 Miane (TV)
t/ 0438 989 454
serena.zamai@gmail.com

Zanette Carlo
Via Puccini 25 - San Martino
31014 Colle Umberto (TV)
t/ 0438 394 660
carlo.zanette@libero.it

Zanin Graziano
Via Eirzzo 105
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 973 032
az.agric.zaningraziano@gmail.com

Zucchetto Paolo
Via Cima 16 - S. Pietro di Barbozza
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 972 311
sales@zucchetto.com

DICEMBRE
/2022

Conegliano
Valdobbiadene

in stagione

TECNICHE E SOLUZIONI VITIVINICOLE

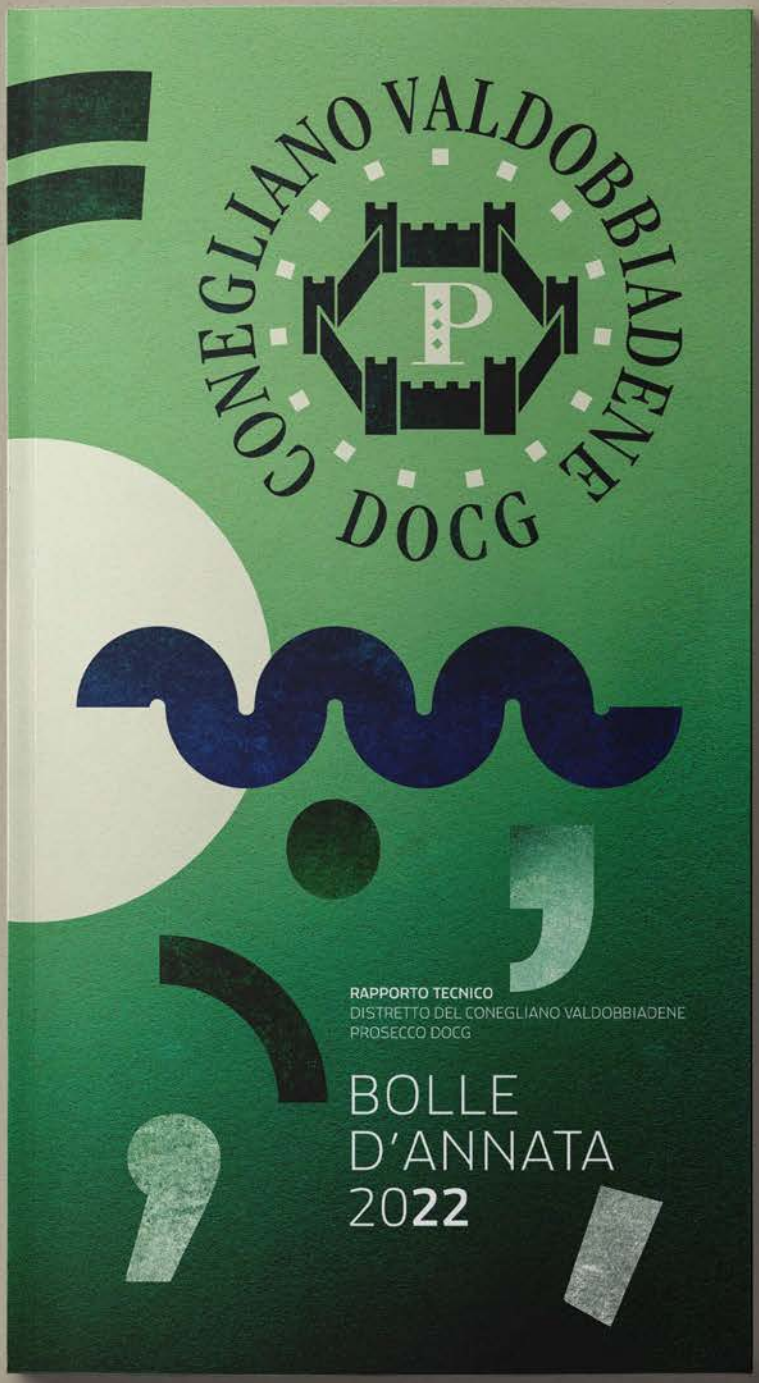
→ **Bolle d'Annata 2022**
In allegato a questo numero l'ottava edizione della guida

→ **Cambiamento climatico e fabbisogni della vite**
Lo stress idrico delle viti

→ **La mappa della Flavescenza Dorata**
Nuovi strumenti per lo studio della presenza della grave patologia sul territorio

→ **La Certificazione S.Q.N.P.I.**
Uno strumento per identificare il sistema di produzione integrata

Redazione a cura di
Francesco Boscheratto (Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco)
Leone Braggio e **Roberto Merlo** (Uva Sapiens S.r.l.)


CONEGLIANO VALDOBBIADENE
DOCG
P
RAPPORTO TECNICO
DISTRETTO DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO DOCG
BOLLE
D'ANNATA
2022

Bolle d'Annata 2022

a cura di **Francesco Boscheratto**
Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco

In allegato a questo numero l'**ottava edizione** della storica guida sull'andamento delle campagne viticole nel territorio della Denominazione

Bolle d'Annata, che con il 2022 giunge alla sua ottava edizione, rappresenta la sequenza storica di volumi che a partire dall'anno 2015 descrivono l'andamento delle campagne viticole nel territorio della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Assieme al Protocollo Viticolo, Bolle d'Annata costituisce una delle più importanti e significative pubblicazioni a carattere tecnico/agronomico a cura del Consorzio di Tutela.

Il rapporto è infatti curato principalmente dal **gruppo tecnico del Consorzio di Tutela** insieme a **Uva Sapiens** (gruppo di consulenti esterni che collabora da diversi anni con il Consorzio), ma non sono mai mancate numerose collaborazioni con altri enti professionali, o istituti di ricerca come ad esempio il **Servizio Meteorologico ARPAV** ed il **CREA** Viticoltura ed Enologia.

I temi trattati in questa edizione saranno i seguenti:

→ Maturazione delle uve, che prende in considerazione il processo maturativo dell'uva Glera nel corso dell'annata attraverso la spiegazione dei dati ottenuti dalle curve di maturazione eseguite dai tecnici del Consorzio nel periodo prevendemmiale.

→ L'analisi sensoriale delle uve, attività che il Consorzio di Tutela porta avanti ormai da diversi anni, attraverso l'esecuzione dell'analisi organolettica delle uve alla cieca (secondo il metodo dell'Institut Coopératif de la Vigne et du Vin di Montpellier, FR).

→ Andamento meteorologico dell'annata viticola 2022, a cura del Dottor Francesco Rech del Dipartimento Regionale per la Sicurezza del Territorio di ARPAV. Questo capitolo descrive in maniera dettagliata l'andamento delle temperature e delle precipitazioni all'interno della Denominazione nell'arco di questa stagione.

→ Fenologia della vite, che prende in esame i principali dati relativi alle varie fasi di sviluppo della varietà Glera (in particolare germogliamento, fioritura ed invaiatura) registrati nel corso della stagione viticola all'interno del territorio.

→ Aspetti fitosanitari della campagna viticola di riferimento. Questo capitolo si divide in due sezioni, la prima si occupa di descrivere l'andamento di quelle che sono considerate le principali malattie fungine della vite presenti nei nostri areali (peronospora, odio e botrite), mente la seconda si occupa di analizzare gli insetti che hanno avuto un maggior impatto nei vigneti della Denominazione nel corso della stagione agronomica 2022 attraverso la descrizione del proprio ciclo biologico, dei danni che possono provocare e del monitoraggio eseguito dal Consorzio di Tutela;

→ Flavescenza dorata, quest'anno si voluto dedicare un capitolo a sé alla problematica che più ha interessato il nostro territorio per mettere in evidenza il notevole impegno del Consorzio al fine di contenere la sua espansione sottolineando soprattutto il grande lavoro di monitoraggio della cicalina effettuato dai tecnici del Consorzio.

→ Aggiornamenti annuali in ambito legislativo e normativo. Questo capitolo mira a far conoscere le norme tecniche che regolano il sistema produttivo ed è quindi fondamentale per tutti gli operatori del settore.

Ora per conoscere tutti i dettagli dell'annata viticola 2022 nelle colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, riconosciute Patrimonio UNESCO nel 2019, non vi resta che leggere Bolle d'Annata, che troverete allegato a questo numero. Buona lettura a tutti!

Cambiamento climatico e fabbisogni della vite

a cura di **Francesco Boscheratto**
Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco

Aumento della **siccità**, **precipitazioni** sempre più violente e frequenti **ondate di calore** portano le viti allo stress idrico

Oramai il **cambiamento climatico** in atto è un dato di fatto e, negli ultimi anni, numerosi sono stati gli eventi che lo testimoniano. Le due conseguenze di maggiore impatto sulla nostra viticoltura sono sicuramente rappresentate: **I**) dall'aumento dei periodi di siccità, da registrare però anche sempre più frequenti violente precipitazioni e **II**) dall'aumento delle temperature con sempre maggiori ondate di calore, basti pensare che nella stagione 2022 abbiamo avuto più di 50 giorni con temperature oltre i 35°C.

Queste condizioni favoriscono situazioni di stress idrico crescenti le quali spingono i viticoltori a ricorrere all'irrigazione che diventa quindi una pratica necessaria per preservare e migliorare la qualità delle produzioni vitivinicole.

→ IL BLOCCO DELA FOTOSINTESI

Lo stato idrico della vite è determinato dalla quantità di acqua persa per traspirazione dalla massa fogliare e dal suo reintegro con acqua del suolo. In generale la vite può sopportare un medio livello di stress idrico senza che vi sia una diminuzione delle sue funzionalità. Se invece, le condizioni di stress idrico sono prolungate, gli effetti negativi vanno ad impattare sulla sua fisiologia. Infatti, al fine di limitare le perdite di acqua e quindi la disidratazione, la vite si protegge chiudendo gli stomi impedendo la perdita di acqua dalle foglie per traspirazione. La chiusura degli stomi riduce drasticamente gli scambi gassosi tra la pianta e l'atmosfera determinando il **blocco della fotosintesi clorofilliana**. La conseguenza principale è la mancata sintesi degli zuccheri ma anche di tutte quelle molecole la cui biosintesi parte proprio dalla fotosintesi, come ad esempio, i polifenoli, le sostanze aromatiche o i loro precursori. Lo stress idrico è anche responsabile del calo acido che viene consumato per respirazione. La carenza idrica determina anche un rapido indebolimento ed un precoce invecchiamento del vigneto.

→ RILEVARE LO STRESS IDRICO

L'impatto dello stress idrico sulla produzione dipende dal momento in cui si manifesta lo stress, ad esempio, le infiorescenze sono tanto più suscettibili alla carenza idrica, tanto più vicino alla fioritura si manifesta lo stress. Dopo l'allegagione, le viti sotto stress generalmente mantengono la crescita del frutto e la maturazione a spese della crescita radicale e vegetativa e del rifornimento delle riserve. Se lo stress si manifesta però nelle prime due settimane dopo l'allegagione (nel corso della fase di divisione cellulare) si possono verificare significative riduzioni della produzione, in seguito alla riduzione della grandezza degli acini (Cavalletto *et al*, 2012). In questo contesto le principali problematiche che gli ambienti di collina devono affrontare, sono rappresentate soprattutto dall'approvvigionamento idrico e dall'uso razionale dell'acqua, per il quale è indispensabile adottare l'irrigazione a goccia stabilendo il momento di intervento e i volumi di adacquamento.

Per quanto riguarda i momenti e i volumi solitamente ci si basa sui sintomi tipici che si manifestano in seguito ad un periodo siccitoso, dei quali l'apice verticale e non curvato del germoglio è quello più preciso. Attendere quando le foglie iniziano ad ingiallirsi può essere troppo tardi specialmente con una varietà come la Glera particolarmente sensibile allo stress idrico. Infatti una vite di Glera che abbia sofferto per una carenza idrica prolungata non recupererà più l'originaria capacità fotosintetica. Diventa quindi fondamentale dare ai viticoltori degli strumenti semplici ed affidabili in grado di aiutarlo nel capire se e quando sia necessario intervenire. In questo senso il Consorzio avvierà una sperimentazione che permetterà di rilevare lo stato idrico della vite attraverso dei sensori di ultima generazione.

→ LE ULTIME SPERIMENTAZIONI

Mentre per cercare di risolvere la problematica dell'approvvigionamento dell'acqua nelle zone collinari, il Consorzio sta approntando un progetto per la realizzazione di microinvasi in grado di raccogliere l'acqua piovana da utilizzare poi per gli interventi irrigui. Questo permetterà di avere a disposizione una fonte di attingimento e allo stesso tempo una migliore regimazione delle acque superficiali andando a limitare i fenomeni di dissesto idrogeologico sulle colline. Questo non sarà certamente sufficiente per risolvere la problematica che però dovrà essere affrontata da più punti di vista iniziando proprio dalla conservazione dell'acqua piovana. Ricordiamo infine che il vitigno Glera abbisogna mediamente di 600/650 mm di acqua a stagione (aprile/settembre), quantità oggi non sempre garantita dalle piogge.

Bibliografia Cavalletto S., Sanna M., Spanna F, Guidoni S., 2012.
Risultati preliminari sulla risposta della vite all'irrigazione in Piemonte. – Acta Italus Hortus 3: 587-592.

La mappa della Flavescenza Dorata

a cura di **Giacomo Pavanello** *e* **Francesco Boscheratto**
Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco

Grazie all'utilizzo di droni, arrivano **nuovi strumenti** per lo studio della presenza della grave patologia sul territorio

Nella seconda metà del 2022, il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco si è lanciato in un innovativo e avveniristico progetto di analisi, unico nel suo genere, per determinare l'incidenza spaziale della Flavescenza dorata sui vigneti della Denominazione. Il lavoro ha avuto come obiettivi quelli di quantificare la distribuzione geografica di tale malattia sul territorio e di investigare una serie di fattori ambientali che potessero indicare una relazione di dipendenza con la variabilità spaziale della stessa.

→ IL PROGETTO

La quantificazione ha presentato varie sfide, prima fra tutte riuscire a coprire l'intera estensione geografica dell'area da analizzare, che si sviluppa globalmente in 8712 ettari di vigneto. Anche riuscire a vincere la topografia del territorio ed estendere l'analisi alle rive impervie che caratterizzano l'agricoltura eroica del Conegliano Valdobbiadene è stata una sfida che necessitava attenzione sin dalle prime fasi di progettazione dello studio.

Per questa serie di ragioni, al fine di ottenere risultati precisi da un'analisi su larga scala spaziale, si è deciso di svolgere le misurazioni tramite l'impiego di droni, speciali dispositivi pilotati da remoto in grado di analizzare vaste porzioni di territorio, fornendo dati georeferenziati ad altissima risoluzione, in breve tempo e ad un basso sforzo in termini di manodopera. Inoltre, aspetto fondamentale degli UAVs (Uncrewed Aerial Veihcles, o veicoli a pilotaggio remoto senza equipaggio, così vengono definiti in gergo tecnico) è la possibilità di essere dotati di speciali sensori multispettrali in grado di catturare simultaneamente e in modo separato la luce riflessa da oggetti terrestri lungo varie bande dello spettro elettromagnetico.

→ L'USO DEI DRONI

Nel caso dello studio relativo all'incidenza spaziale della Flavescenza dorata sono stati impiegati droni dotati di tecnologia di posizionamento RTK ed equipaggiati con camere multispettrali in grado di ottenere immagini RGB e di catturare la luce nelle regioni del NIR (Near Infrared, vicino all'infrarosso) e del Red Edge, le quali sono aree dello spettro elettromagnetico altamente sensibili allo stato di salute della foglia. Infatti, chiome manifestanti i sintomi di uno stress, quale per esempio la sintomatologia caratteristica della Flavescenza dorata, lo stress idrico o le carenze nutritive da mancanza di azoto, presentano profili di riflettanza caratteristici che le rendono distinguibili dalle piante in buono stato di salute. Le bande spettrali separate possono essere inoltre ricombinate secondo specifiche formule matematiche per comporre Indici Vegetativi, i quali consentono di visualizzare e mappare la vegetazione sottoposta ad uno stress, avviare indagini di correlazione per determinare l'eventuale dipendenza dello stress da altri fattori ambientali o agronomici nonché indirizzare attività mirate di controllo in campo per identificare la tipologia di stress rilevato.

Essendo poi tutti i dati raccolti dai sensori montati sul drone georeferenziati ad altissima precisione (sub-centimetrica), è possibile analizzare le informazioni utilizzano potenti software GIS (Geographic Information Systems) per effettuare indagini statistiche di carattere geospaziale, creare mappe di distribuzione e grafici di correlazione. Il drone quindi, si è rivelato l'unico strumento in grado di eseguire un'analisi spaziale su una vasta scala geografica e con elevata accuratezza. I voli sono stati pianificati in modo da svilupparsi lungo 4 direttrici di sorvolo, identificative della zona del Conegliano Valdobbiadene, all'interno delle quali sono stati individuati i punti di campionamento per la raccolta dati. Sono quindi state selezionate 123 unità geografiche di indagine che si distribuiscono lungo le 4 direttrici attraverso i 15 comuni della DOCG, ciascuna con un'area variabile e compresa tra gli 1.2 ha e i 10.5 ha e che cumulativamente ammontano ad un'area pari a 634 ettari di vigneto (paragonabile a circa 930 campi da calcio).

→ LA RACCOLTA DEI DATI

I voli sono iniziati il 27 luglio e si sono conclusi il 13 agosto, complessivamente sono stati sorvolati ben 1.600 Km di filari (una distanza pari al tragitto che separa Conegliano da Stoccolma) e sono state esaminate le chiome di circa 1.300.000 viti georeferenziate. Così, i dati raccolti tramite droni sono stati analizzati da tecnici incaricati per la costruzione delle ortofoto e il calcolo degli indici vegetativi. Successivamente, tramite il software opensource per le analisi geospaziali Quantum GIS, si è proceduto all'analisi delle fotografie aeree RGB e multispettrali, e al calcolo dell'incidenza spaziale della Flavescenza dorata nei vigneti campionati. A tale scopo è stato sviluppato appositamente un algoritmo di classificazione automatica in linguaggio Python, che utilizza i dati RGB e gli indici multispettrali al fine di quantificare, per ciascuna delle 123 unità geografiche di indagine, le fallanze, molto probabilmente dovute alla infestazione pregressa da Flavescenza dorata, ma anche discriminare le piante sane da quelle manifestanti i sintomi di uno stress agronomico.

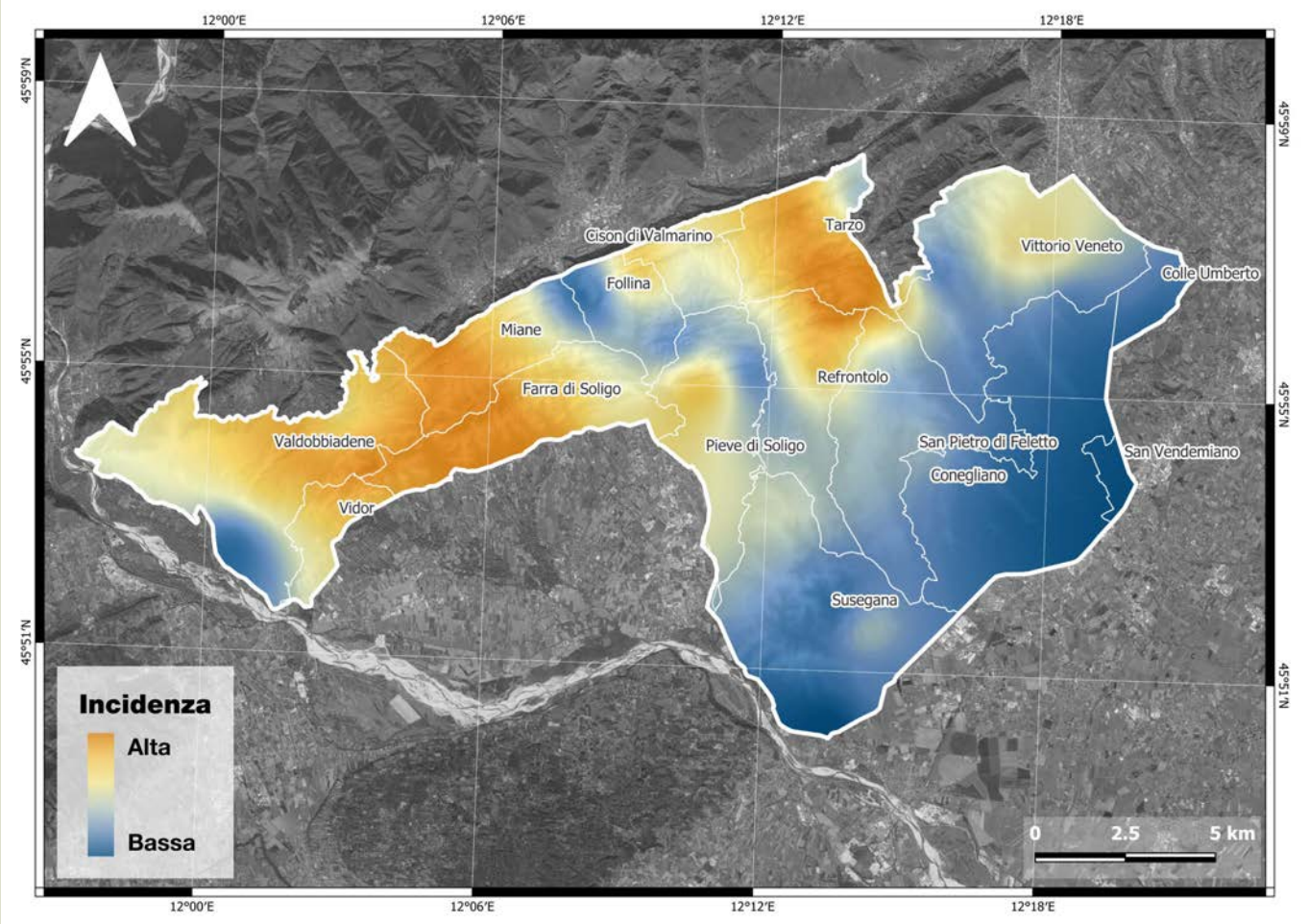


Fig. 1 – Mappa dell'incidenza spaziale della Flavescenza dorata nel territorio del Conegliano Valdobbiadene.

Successivamente, è stato svolto un meticoloso lavoro di validazione in campo su 15 appezzamenti (per un totale di 111 Ha) distribuiti omogeneamente sul territorio della Denominazione, ed è stato così possibile discriminare in modo preciso la proporzione di piante effettivamente affette da Flavescenza dorata, rispetto a tutte quelle soggette a un generico stress tra quelle identificate dal drone, quali mal dell'esca, carenze nutritive ma soprattutto stress idrico. Per ciascuna unità geografica di indagine, è stata quindi quantificata sia la percentuale di fallanze che la percentuale di viti manifestanti i sintomi da Flavescenza Dorata rispetto il numero totale di piante analizzate, le quali sommate, determinano il valore finale di incidenza della malattia nei vigneti campionati. Al termine di quest'ultimo calcolo, quindi, è stato possibile creare una mappa che illustra l'incidenza spaziale della Flavescenza dorata all'interno dei confini del Conegliano Valdobbiadene, evidenziando, in arancione, le aree ad oggi maggiormente colpite e, in blu, le aree da tutelare, secondo il campione analizzato e le metodologie applicate (Fig. 1).
In ultima, una serie di indagini a livello territoriale sono state eseguite per investigare se la distribuzione spaziale della malattia sia correlata a specifiche variabili climatiche ed ambientali. Nello specifico sono stati raccolti dati di precipitazione e temperature massime, medie e minime per gli anni 2021-2022 relativi alle 23 stazioni meteorologiche sparse nel territorio della Denominazione. Inoltre, è stata indagata l'influenza della presenza di bosco nelle zone limitrofe delle 123 unità geografiche analizzate, ma anche la topografia, in termini di pendenza ed esposizione. Infine, sono stati presi in considerazione i dati relativi alle trappole cromotropiche per il monitoraggio di Scaphoideus titanus che i tecnici del Consorzio di Tutela hanno raccolto negli ultimi anni.

→ I RISULTATI

I risultati dell'analisi, secondo le metodologie applicate e il campione di 634 Ha analizzato, mostrano che mediamente i comuni ad oggi maggiormente colpiti sono, in ordine decrescente, Farra di Soligo, Tarzo, Vidor, Valdobbiadene (con una netta differenza tra le zone collinari, più colpite, e la pianura) e Miane. L'analisi di correlazione, d'altra parte, non ha messo in evidenza particolari relazioni tra l'incidenza della malattia e i fattori ambientali investigati, ad eccezione della pendenza.

Infatti, la mappa che illustra l'incidenza degli impatti, mostra che l'area settentrionale della Denominazione, complessivamente, appare più colpita rispetto alla porzione sud, dove le zone del basso Conegliano Valdobbiadene mostrano un impatto minore rispetto alle zone collinari settentrionali.

Quindi, la dipendenza più significativa tra la malattia e le variabili investigate, è quella con le pendenze dei vigneti analizzati e si suppone che questa relazione sia legata alla difficoltà di trattamento che nelle aree più impervie possa aver creato le condizioni favorevoli per una maggior diffusione del vettore e quindi, della Flavescenza dorata.

Tuttavia, è molto importante sottolineare che, tanto nelle zone più colpite, quanto nelle aree ancora intatte, è stata riscontrata una spiccata eterogeneità dell'incidenza della malattia. Sono state rilevate numerose situazioni in cui appezzamenti che presentano alti livelli di infestazione confinano con vigneti che appaiono sostanzialmente intatti.

Ciò indica che la gestione del vigneto, il tempestivo intervento e la corretta applicazione dei trattamenti, potrebbero essere i fattori determinanti che spiegano la distribuzione spaziale della Flavescenza dorata calcolata nei territori della Denominazione.

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

a cura di **Francesco Boscheratto**
Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco

Uno strumento per identificare il **sistema di produzione integrata**, necessario per dotare forme di sostenibilità in vigneto

Il Consorzio di Tutela è da anni molto attivo nei confronti di progetti riguardanti la sostenibilità basti pensare ad esempio alla volontà di introdurre i primi trattori elettrici nelle colline del Conegliano Valdobbiadene attraverso il progetto Life-Atena (di cui abbiamo parlato nel magazine di luglio). Questa però è solo l'ultima iniziativa riguardante la sostenibilità, mentre un progetto che il Consorzio porta avanti ormai dal 2019 è la **certificazione S.Q.N.P.I.** (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata) delle Aziende Agricole del Conegliano Valdobbiadene, con l'intenzione di portare la Denominazione ad una certificazione globale entro il 2029.

→ GLI OBIETTIVI

Per definizione la Produzione Integrata è quel "sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i metodi e i mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle produzioni agricole volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare le tecniche agronomiche, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici" (art. 2 comma 4 L.4 del 3 febbraio 2011).

Gli obiettivi che si intendono perseguire sono:

- il miglioramento della sicurezza igienico-sanitaria e della qualità delle produzioni
- la tutela dell'ambiente
- l'innalzamento del livello di sicurezza e della professionalità degli operatori.

→ COME ADERIRE

Il sistema S.Q.P.N.I. di fatto è operativo da gennaio 2016, è applicabile a tutte le produzioni vegetali (trasformate e non) e consente di utilizzare il marchio distintivo "dell'apetta" sul prodotto oggetto di certificazione. Da sottolineare la possibilità di adottare tale sistema anche solo per una coltura aziendale, infatti, nel caso del Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene la certificazione è riservata solamente alla coltura "**vite da vino**".

Le aziende possono scegliere se aderire al sistema S.Q.N.P.I. in **forma singola** oppure in **forma associata** (come avviene nell'eventualità che si aderisca con il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene, il quale funge da operatore associato all'interno del sistema).

CONSORZIO AGRARIO DI TREVISO E BELLUNO

Consorzio Agrario di Treviso e Belluno: giocare d'anticipo per il bene delle aziende agricole

La storia recente del **Consorzio Agrario di Treviso e Belluno** parla di riorganizzazione all'insegna dell'efficienza e della vicinanza alle aziende agricole del territorio. È ormai chiaro che il Consiglio direttivo agisce in questa direzione dimostrando grande coesione e volontà di lasciare un segno positivo. In queste settimane **Giorgio Polegato è stato rinominato alla sua presidenza**. A dargli man forte nella governance consortile, oltre ad un ottimo direttivo, anche il direttore **Antonio Maria Ciri** che nell'ultimo biennio ha segnato un positivo cambio di passo.

— Migliorarsi in tutte le fasi del mercato

"Quello che volevamo si realizzasse era dar vita ad un rapporto con i nostri clienti più snello e dinamico con grande attenzione alle dinamiche di mercato ed alle risposte da garantire ai nostri soci e clienti con la dovuta puntualità e velocità – racconta Polegato – *Se vogliamo continuare ad essere una eccellenza dobbiamo migliorare, implementare, essere all'altezza in tutte le fasi della vendita. E sappiamo che l'assistenza al cliente è determinante. A tal fine sono stati compiuti degli investimenti in termini di risorse umane inserendo anche delle nuove professionalità, in modo da migliorare la nostra managerialità nei vari comparti del nostro Consorzio agrario".*

A tal proposito è innegabile anche lo sforzo di miglioramento tecnologico che si sta compiendo per dotare gli uffici, i negozi ed i magazzini di quella tecnologia indispensabile per il lavoro e lo scambio di informazioni. Guardando all'esterno è anche sotto gli occhi di tutti che la presenza a fiere e prove in campo si è svolta all'insegna di una immagine di qualità e adeguata alle migliori aspettative.

— Una contingenza senza precedenti

Non mancano certo i problemi che rendono unico questo periodo: *"Gli aumenti delle materie prime, la lievitazione dei prezzi, la difficoltà di approvvigionamento e la crisi energetica sono la triste realtà* – continua il presidente Polegato –*Abbiamo fino ad oggi giocato d'anticipo riuscendo a non far mancare le forniture ai nostri clienti e cercando anche di limitare gli aumenti. Penso sia questa una delle funzioni di un consorzio e cioè tutelare gli agricoltori associati".*

www.consorzioagrariotreviso.it

Il Consorzio si sta rivelando uno straordinario ammortizzatore in tempo di crisi

Giorgio Polegato
Presidente Consorzio Agrario di Treviso e Belluno

tuttoGIARDINO
Consorzio Agrario di Treviso e Belluno

Oltre alle aziende agricole possono aderire al SQNPI anche condizionatori, trasformatori e distributori (nel caso di prodotto commercializzato sfuso). In questo caso il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata si pone come ulteriore obiettivo, una particolare attenzione al mantenimento della catena di tracciabilità. Le aziende di trasformazione che vorranno lavorare in conformità al SQNPI, dovranno infatti utilizzare materie prime riconosciute dal SQNPI e dovranno garantirne non solo la rintracciabilità ma anche l'assenza di contaminazioni crociate.

→ I NUMERI DEL 2022

Il progetto di certificazione S.Q.N.P.I. coordinato dal Consorzio di Tutela vanta per questa annata la partecipazione di 182 aziende, contro le 145 certificate lo scorso anno. Questo aumento delle iscrizioni è stato possibile anche grazie alla collaborazione delle tre principali associazioni di categoria presenti sul territorio (Coldiretti, CIA, Confagricoltura), che hanno portato il loro contributo attraverso la raccolta delle adesioni delle aziende socie e nella gestione di alcune operazioni, tra cui ad esempio la tenuta dei quaderni di campagna per alcuni loro associati.

→ IL NUOVO PORTALE

Per agevolare l'inserimento delle diverse registrazioni obbligatorie richieste (operatori con relativo patentino, attrezzatura con relative revisioni e tarature, trattamenti, operazioni colturali, concimazioni ed irrigazioni se effettuate ecc.), il Consorzio di Tutela mette a disposizione un portale unico (LAVIPE-ENOGIS) in modo così da semplificare i successivi controlli richiesti sia da parte dell'operatore associato (Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco) sia da parte dell'Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF (Valoritalia SRL).

Il sistema S.Q.N.P.I. prevede infatti un doppio livello di controllo finalizzato a dimostrare la corretta applicazione dei disciplinari di produzione integrata regionali nelle varie fasi di produzione, dalla primissima fase agricola al confezionamento finale del prodotto.

In particolare:

• Autocontrollo del Consorzio, che prevede la verifica dei requisiti di conformità da parte degli operatori inseriti nel SQNPI per le attività svolte presso i propri vigneti (Es. registrazioni delle operazioni colturali, acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, fatture acquisto fitofarmaci, concimi, analisi suolo, esito taratura delle macchine irroratrici, ecc.). L'autocontrollo include anche una serie di analisi multiresiduali su grappolo da effettuare su un campione di operatori pari al 25% delle aziende aderenti.

• Controllo da parte dell'Organismo di Controllo (Valoritalia SRL) appositamente autorizzato dal MIPAAF. Nel caso degli operatori associati e quindi del Consorzio è prevista la visita su un campione corrispondente alla radice quadrata delle aziende associate.

L'azienda agricola certificata può esporre il logo identificativo all'interno dei propri vigneti attraverso la cartellonistica dedicata, mentre le cantine, a seconda della propria forma di adesione al sistema (vinificatori, imbottigliatori o distributori) possono apporre il marchio sul prodotto finito. Tutte le aziende certificate, indipendentemente dalla forma di adesione scelta, hanno la possibilità di utilizzare il marchio del sistema produzione integrata a scopo pubblicitario e quindi su siti Internet, brochure, social media ecc. Infine, è importante ricordare che l'adesione al Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata, essendo una certificazione annuale, va necessariamente rinnovata ogni anno dall'azienda richiedente.

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

DAL 1980 OLTRE 1.000 AUTOCLAVI REALIZZATE

NOVITÀ:
GESTIONE AUTOMATICA DELLA PRESA DI SPUMA

Solme. since 1980

via Galilei, 3 31048 S. Biagio (TV) -ITALY-
☎ +39 0422 89 55 48 🖷 +39 0422 89 54 56
sales@solme.it

BIASIOL TECHNOLOGY

MACCHINE, IMPIANTI E MATERIALE DI CONSUMO PER LIQUIDI ALIMENTARI.

www.biasiol.com • Tel. +39 349 1314379

Seguici su
Facebook
Produzione e vendita di
barbatelle di vite innestate
Shop Online su shop.vivaisommadossi.it
la bancarella
di Bacco
vivai
SOMMADOSSI
la Qualità trentina
Sede Legale: Via alle Cime, 5
Loc. Padergnone - 38070 VALLELAGHI (TN)
Sede Operativa/Deposito Merce: Via Aie, 60
37050 OPPEANO (VR)
Tel. 0461 864637 - Fax 0461 976012
info@vivaisommadossi.it - www.vivaisommadossi.it

Busato
Macchine Agricole
CASTELMINIO (TV)
www.busato.it
IL TRATTORE DEI TUOI SOGNI
A METÀ PREZZO?
ORA È POSSIBILE
CON LA 4.0!
WWW.BUSATO.IT
COSA ASPETTI? CONTATTACI SUBITO!
Via Kennedy 2 - 31020 Castelminio di Resana (TV) - Tel. 0423.484020 - Fax 0423.784042
www.busato.it - commerciale@busato.it - info@busato.it

DV DEPURAZIONE DAL 1982

CANTINE *VINICOLE*

IMPIANTI 4.0 READY

250 + IMPIANTI DI CANTINE VINICOLE REALIZZATI

DAL 1982 **PROGETTIAMO** E **COSTRUIAMO** IMPIANTI DI **DEPURAZIONE** DI QUALITÀ **PER TUTTE LE TIPOLOGIE** DI **CANTINE**

Impianto biologico con sedimentatore finale per cantina dalla produzione di 40.000 q.li uva/anno (2021)

+

1 **CONSULENZA TECNICA**
VISITE, PRELIEVI, ANALISI E PREPARAZIONE DOCUMENTAZIONE

2 **ENGINEERING**
PROGETTAZIONE, DISEGNI, LAY-OUT, SPECIFICHEDI ACQUISTO E MANUALI USO

3 **COSTRUZIONE**
DI OPERE E IMPIANTI ELETTROMECCANICI LAVORAZIONI IN ACCIAIO INOX

4 **MONTAGGI**
ISTALLAZIONE IMPIANTI E COLLEGAMENTI IDRAULICI ED ELETTRICI

5 **ASSISTENZA**
MECCANICA, CHIMICA, ELETTRICA, DIGITALE E RISTRUTTURAZIONI IMPIANTI

6 **GESTIONE**
TECNICO OPERATIVA E TELECONTROLLO IMPIANTO. REPERIBILITÀ 24 SU 24

Impianto biologico a membrane per cantina da 40.000 q.li uva/anno (2021)

DV SRL
Soluzioni Tecnologiche per l'Industria Agroalimentare

informazioni > **www.dvsrl.com**

Member of CISQ Federation
RINA
CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM
ISO 9001

D.V. srl Depuration Vehiculer Via E.Ellero n.9 33080 Cusano di Zoppola (Pn) Italy Tel. 0039_0434 574192 r.a. info@dvsrl.com

BIESSEClean

Macchine e sistemi innovativi per la pulizia industriale

BiesseClean è officina autorizzata:
FIMAP
IPC Portotecnica
biesseclean.it

LINEA DETERGENTI DIVISIONE AGRICOLTURA "B22"

Nuova Linea di detergenti studiati appositamente per il lavaggio di tutti i mezzi agricoli Atomizzatori, Vendemmiatrici, Cimatrici, Trattori, ecc...

Esperti in idropulitrici e tutti i suoi accessori, spazzatrici, lavasciuga pavimenti, aspirapolvere/liquidi. Ricambistica e manutenzione multimarca.

Visita il nostro Showroom e scopri le ultime novità in materia di macchinari ed accessori per la pulizia industriale.
Sopralluoghi gratuiti, furgoni attrezzati da officine mobili, noleggi a lungo termine.

CONSULENZA VENDITA
ASSISTENZA MULTIMARCA
INTERVENTI RAPIDI E PROGRAMMATI

BIESSECLEAN SRL
Via C. Vazzoler 26/A, ***zona ind. Campidui 31015 Conegliano (TV)***
Mail: info@biesseclean.it I Sito: www.biesseclean.it I Tel: 0438/60501

50 1970 2020
design for wine
waf

BREVETTI WAF 1970 - 2020 CINQUANT'ANNI DI PASSIONE

Dal 1970 BREVETTI WAF da un semplice disegno, crea, produce ed esporta in tutto il mondo la cultura del "beverage" e della "personalità", espressione autentica del design Made in Italy. Dalla rassegna del prosecco di Valdobbiadene, alle grandi capitali Europee ed Internazionali, dalle colline toscane ad una cantina di Bordeaux, da un rinomato wine-bar di Milano come in un bistrot di Cortina d'Ampezzo, noterete sempre un oggetto firmato Brevetti waf.
Provate a farci caso ...

BREVETTI WAF S.r.l. - Via Palazzon 72, 36051 Creazzo (VI) - info@brevettiwaf.it - +39 0444 522058 - www.brevettiwaf.it

CON BASSAN

IL TUO NUOVO JOHN DEERE TI COSTA LA METÀ

hai tempo fino al

31 12 22

-40% CREDITO D'IMPOSTA
-10% SABATINI

HAI DUBBI? RICHIEDI UN APPUNTAMENTO GRATUITO, SIAMO A TUA DISPOSIZIONE!

La nostra attività principale è comprendere esattamente le tue esigenze e rispondere in modo trasparente a qualsiasi dubbio. Ci impegnamo costantemente per garantirti il miglior servizio seguendoti, non solo in fase iniziale di richiesta dei contributi ma anche negli anni successivi. In questo modo **NOI di Bassan ti diamo la certezza di questi incentivi e la garanzia di mantenerli nel tempo!**

Sei un'impresa o contoterzista? Passa a trovarci o contattaci, potrai acquistare un **nuovo John Deere con tecnologia 4.0 al -50%.**

SERGIO BASSAN
Trattori per passione dal 1957

JOHN DEERE

CONTATTO DIRETTO:
Enea Sossai
eneasossai@bassan.com
Cell. 329 1612504

FILIALE DI RIFERIMENTO:
Via Nazionale, 22
31050 Vedelago (TV)
www.bassan.com

LE NOSTRE FILIALI: Motta di Costabissara (VI) - Adria (RO) - Vedelago (TV) - Candiana (PD) - Torre di Mosto (VE) - Oppeano (VR) - Basiliano (UD)
Filiali Kobelco: Bolzano Vicentino (VI) - Monastir (CA)

AGROPIAVE

per un'Agricoltura sostenibile

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

Foto Arcangelo Piai

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
FILIALE DI SAN FIOR: Via Palù, 21 - San Fior (TV) - Tel. 0438 777 967 E-mail: sanfior@agropiave.it
FILIALE DI SAN PIETRO DI FELETTO: Via Crevada 83/C, Z.I. - San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438 60342 - E-mail: crevada@agropiave.it

CONEGLIANO VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

TRATTO DA UNA STORIA VERA UNICA AL MONDO

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Le storie vere affascinano perché coinvolgono, ispirano e appassionano. Proprio come il nostro **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG,** capace di raccontare un dettaglio di sé a ogni sorso. Degustandolo, puoi sentire la sua origine: un territorio inimitabile, **Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO.** Puoi percepire l'eroica quotidianità di una comunità inarrestabile, capace di sfidare le pendenze estreme delle colline che coltiva da secoli. Puoi gustare il risultato della dedizione di ben 3300 famiglie di viticoltori, unite a tutela della **qualità controllata e garantita** e della biodiversità. Quel territorio, quella comunità, quelle famiglie, siamo noi. **Siamo il Conegliano Valdobbiadene, e nelle nostre viti c'è la nostra vita.**

Scopri tutte le etichette dei nostri produttori su **Prosecco.it**