SETTEMBRE /2023
magazine

Conegliano Valdobbiadene

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene

Il racconto della prima edizione del festival della letteratura del vino

YOUNG CLUB
LA NUOVA GENERAZIONE DELLA DOCG

ADVERTISING
LA NUOVA CAMPAGNA CON GIORGIO PASOTTI

TROFEO AIS
ELETTO IL SOMMELIER DELLA DENOMINAZIONE

Anno 25 - Numero II - Settembre 2023 - Periodico Trimestrale - Poste Italiane SpA - Spedizione in Abbonamento Postale - 70% - NE/TV - Contiene I.P.

ZARPELLON
AGRICOLTURA

PROLIGNUM SYNERGYPRO
CONCIMI LIQUIDI

Appositamente studiato per stimolare la maturazione e lignificazione dei tessuti.

Per prevenire le principali fisiopatie legate alla carenza di Calcio e Magnesio e stimolare i processi fotosintetici nella pianta.

www.zarpellonagricoltura.it
Via Bibano di Sotto, 44/I - 31010 Godega di S. Urbano (TV) - Tel. +39 0438 782005
Facebook Zarpellon Agricoltura

Largo ai giovani

Grazie allo Young Club
il Consorzio intensificherà
il coinvolgimento dei giovani
della Denominazione, organizzando
incontri tematici e viaggi studio

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Durante la primavera ho avuto il piacere e l'onore di accogliere, per il primo giorno di attività prevista dal Consorzio di Tutela, lo Young Club Conegliano Valdobbiadene. Si tratta del coinvolgimento dei giovani tra i 25 e i 35 anni, che operano in ogni settore delle aziende socie del Consorzio, dall'ambito tecnico-viticolo a quello commerciale e marketing, per discutere insieme del futuro della denominazione e del prodotto.

L'obiettivo del Consorzio è coinvolgere le risorse che traghetteranno nel futuro la produzione di uno dei simboli del made in Italy nel mondo, in modo attivo, perché da ora si consolidi la coesione necessaria a un prodotto internazionale che deve mantenere integre le proprie radici e la propria identità.

Il primo passo per lo Young Club sarà affrontare in modo costruttivo e innovativo i temi più urgenti in agenda attualmente, dalla sostenibilità ambientale alle modalità di promozione del prodotto in Italia e nel mondo. In particolare, il Consorzio di Tutela organizzerà almeno tre appuntamenti all'anno durante i quali saranno condivise e discusse relazioni su tematiche di attualità, dall'ambito tecnico agronomico e ambientale, a tematiche di marketing territoriale e altro che potrebbe emergere nel corso dello sviluppo del progetto. Ad ogni incontro parteciperanno relatori autorevoli per arricchire la discussione con elementi e strumenti nuovi. Ospite del primo appuntamento Aldo Bonomi, sociologo, fondatore e direttore del Consorzio Aaster, il quale è intervenuto con un contributo intitolato "Dalla comunità operosa alla costruzione di un intelletto collettivo territoriale". Inoltre, il Consorzio organizzerà "viaggi studio" in altre zone viticole italiane ed internazionali per studiare in modo concreto il settore e raccogliere stimoli fondamentali per una denominazione contemporanea.

Ad oggi ben 69 giovani hanno aderito allo Young Club Conegliano Valdobbiadene, un numero che conferma il desiderio di partecipazione della pianificazione di azioni che attraverso le diverse fasi produttive conducono alla commercializzazione del nostro prodotto. A tutti loro va il mio sentito ringraziamento, per aver colto sin da subito l'importanza di questi momenti, oltre di formazione, soprattutto di network fra colleghi produttori, tutti quanti uniti per una causa comune: dare futuro e valore alla nostra Denominazione.

Il distretto del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, in controtendenza rispetto ad altre realtà viti-vinicole nazionali, sta registrando un andamento positivo in termini di giovani risorse umane impiegate all'interno delle aziende. Anche questo dato segnala al Consorzio di Tutela l'esigenza di contribuire in modo importante allo sviluppo della denominazione del futuro formando i giovani e indirizzandoli verso una sempre maggior coesione della comunità della Denominazione.

ISSUE 02
SETTEMBRE /2023

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 Marques Francisco
(CO(U)LTURA Conegliano Valdobbiadene)

Progetto grafico
mimicocodesign

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

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

ANNO 25 - N.2 - Settembre 2023
Periodico Trimestrale
Registrazione Tribunale di Treviso
n. 1081 del 25.01.1999
Poste Italiane SpA
Spedizione in Abbonamento Postale
70% - NE/TV

DENTRO LA DOCG
NEW GENERATION 09
La nascita del progetto Young Club

IL FESTIVAL
CO(U)LTURA CONEGLIANO VALDOBBIADENE 17
L'articolo di Elena Erlicher per "Civiltà del bere" del 16 maggio 2023

SULLA STRADA
PROSECCO SUPERIORE E TARTÀRE 23
Le nostre bollicine durante la Conegliano Valdobbiadene Experience

PROMOZIONE INTERNAZIONALE
BACK IN THE USA 26
L'intensa attività promozionale tra Chicago e New York

INCOMING
VISITE DI PRIMAVERA: COLOMBIA, GIAPPONE E STATI UNITI 29
L'interesse di media e operatori per il nostro territorio

PREMIAZIONI
UN SOMMELIER SUPERIORE 34
Michele Manca vince la terza edizione del Trofeo Ais

ADVERTISING
UN BRINDISI DI EMOZIONI CON GIORGIO PASOTTI 37
La nuova campagna di comunicazione del Consorzio di Tutela

PARTNERSHIP
PIZZA E BOLLICINE SU RAI2 41
Conegliano Valdobbiadene nel nuovo programma di Tinto e Monica

CULTURA
ECCELLENZE VENEZIANE 42
Il Conegliano Valdobbiadene alla Biennale Architettura di Venezia
TRAME DI VITE: IL TERRITORIO SI RACCONTA 45
I racconti dei 5 finalisti del Premio Giovani Campiello

EVENTI
VALDOBBIADENE SI TINGE DI JAZZ 47
La quinta edizione del Festival Jazz

STRUMENTI
CONEGLIANO VALDOBBIADENE IN VIGNETO 49
Un nuovo inserto semestrale dedicato alle tecniche in vigneto

DIGITAL
AMICI AMERICANI 51
La presenza digital del Consorzio in America e le nuove partnerships

RUBRICHE
DICONO DI NOI 52
NEWS 56
MAPPA DELLA ZONA DOCG 78

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

YOUNG CLUB CONEGLIANO VALDOBBIADENE

DA UNO DEI TERRITORI VITICOLI CON IL PIÙ ALTO RICAMBIO GENERAZIONALE, NASCE UN PROGETTO PER FARE CRESCERE IL VOLTO FUTURO DELLA DENOMINAZIONE

Ad un primo sguardo, si potrebbe pensare che il vero patrimonio del Conegliano Valdobbiadene sia rappresentato dagli 8.600 ettari vitati di collina, da cui si producono i 103 milioni di bottiglie della Denominazione, che per quasi il 40% viaggiano nelle tavole di tutto il mondo. E, da un certo punto di vista, non sarebbe sbagliato considerarlo tale. Eppure, c'è un patrimonio, forse più nascosto e per certi versi sicuramente più prezioso, che da quest'anno è venuto ufficialmente alla luce ed ha preso per la prima volta una sua forma concreta e consolidata. Ed è quello rappresentato dai giovani del Distretto, che grazie ad un innovativo progetto voluto dal Consorzio di Tutela, hanno iniziato a riunirsi nel **"Young Club Conegliano Valdobbiadene"**, gruppo il cui obiettivo è quello di dare spazio e voce ad una generazione emergente, quella che traghetterà verso il futuro il Prosecco Superiore, ovvero uno dei simboli del made in Italy nel mondo.

Tra tutte le figure operative delle imprese della Denominazione, i giovani sotto i 35 anni sono complessivamente 1.260 e rappresentano il 37,2% del totale degli addetti (dato 2021). Un numero già consistente ma comunque in forte crescita (+20,7% rispetto al 2020), e va sottolineato come a questa crescita contribuiscano in modo significativo soprattutto le donne (+31,2% rispetto al 2020). Inoltre, la presenza dei giovani è più elevata soprattutto in quei contesti in cui è richiesta una più marcata dinamicità, ovvero in quelle professionalità che rivestono particolare importanza nelle decisioni sulle strategie di vendita e sulle tecniche di mercato, nazionale ed internazionale. Nel periodo 2013-2021, ad esempio, la quota dei giovani tra il personale addetto all'ufficio export è più che raddoppiata (+146,9%).

La crescita numerica della presenza delle giovani generazioni nelle aziende della Denominazione è la dimostrazione del forte dinamismo del territorio, che sta vivendo in questi ultimi anni una fase importante di ricambio generazionale, con in aggiunta ampi progressi anche in termini di equilibrio di genere.

Ed è da queste considerazioni che è nato il progetto del Consorzio di Tutela battezzato "Young Club Conegliano Valdobbiadene". Che al loro primo incontro ufficiale, lo scorso aprile, hanno potuto incontrare Aldo Bonomi, sociologo, fondatore e direttore del Consorzio Aaster, il quale è intervenuto con un contributo intitolato "Dalla comunità operosa alla costruzione di un intelletto collettivo territoriale".

> **"Lo Young Club è composto da circa 70 giovani tra i 25 e i 35 anni, occupati in diverse attività nelle aziende della Denominazione, dal responsabile dei vigneti all'export manager, dal cantiniere all'enologo. Il nostro è un territorio che ha uno dei ricambi generazionali tra i più alti d'Italia, che offre nuove opportunità di lavoro, grazie anche all'evoluzione dell'enoturismo, per cui il numero di giovani è destinato a crescere. L'obiettivo è quello di creare tra loro uno spirito di gruppo ed un senso di appartenenza alla comunità ed al territorio, ma anche di accrescere quei valori della tradizione, culturali, storici, ambientali e di paesaggio, che ci contraddistinguono. I giovani saranno il futuro di questa Denominazione e dovremmo cominciare a capire da loro quale potrà essere lo sviluppo venturo, coinvolgendoli nelle decisioni e chiedendo loro di essere creativi e proattivi, proponendo temi ed eventi, anche fuori dagli schemi cui siamo abituati"**
>
> **Diego Tomasi**
> *Direttore del Consorzio di Tutela*

I primi passi dello Young Club saranno quelli di affrontare in modo costruttivo e innovativo i temi più urgenti attualmente in agenda, dalla sostenibilità ambientale alle modalità di promozione del prodotto in Italia e nel mondo. In particolare, il Consorzio di Tutela organizzerà almeno tre appuntamenti plenari all'anno durante i quali saranno condivise e discusse relazioni su tematiche di attualità, dall'ambito tecnico agronomico e ambientale, a tematiche di marketing territoriale e altro che potrebbe emergere nel corso dello sviluppo del progetto. Ad ogni incontro parteciperanno relatori autorevoli per arricchire la discussione con elementi e strumenti nuovi. Inoltre, verranno organizzati viaggi studio in altre zone viticole italiane ed internazionali per studiare in modo concreto il settore e raccogliere stimoli fondamentali per far crescere la Denominazione.

In questo nostro consueto focus tematico, abbiamo ascoltato le voci di quattro dei giovani dello Young Club, un piccolo campione ma rappresentativo per capire chi sono, cosa pensano e cosa vogliono i giovani della Denominazione.

Buona lettura!

Fabrizio Adami

Azienda Adami
Colbertaldo di Vidor
30 anni

Lo studio e il lavoro

Dopo essermi diplomato al Cerletti ho conseguito anche la laurea in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, sempre a Conegliano. Lavoro nell'azienda di famiglia dal 2013, dove mi occupo di vigenti e produzione. L'azienda ha circa 14 ettari, ma lavoriamo le uve anche di conferitori. Seguo l'aspetto tecnico, facendo analisi del suolo e cercando di elevare la viticoltura. Abbiamo sette etichette in produzione e siamo tra i primi ad aver prodotto anche un Rive, da una vigna iscritta all'albo regionale delle vigne, che oggi si chiama Vigneto Giardino. Rappresento, assieme a mio cugino Claudio che segue l'amministrazione e a mia cugina Cristina che segue l'incoming e l'enoturismo, la quarta generazione dell'azienda, che è di proprietà di mio padre e di mio zio. Della nostra produzione il 60% va all'estero, in Europa, America e Sudamerica, e sta andando molto bene a anche in Asia e Oceania.

Il territorio

Il vantaggio di un giovane come me è di aver visto questa Denominazione sempre in crescita. Mentre negli anni Venti del secolo scorso, quando mio bisnonno faceva il mediatore di vini per l'azienda Carpenè Malvolti, era una viticoltura di sussistenza, oggi siamo passati a lavorare un vigneto che produce reddito. Siamo all'apice, in un momento storico dove il cliente sa già cos'è il Prosecco Superiore, ma proprio per questo chiede anche qualcosa di diverso. Sta quindi a noi far capire al consumatore le differenziazioni che il territorio sa esprimere, cercando di mostrare in un calice la visione personale di ciascun produttore a seconda del luogo e del terreno in cui coltiva le sue vigne. Adesso che il prodotto è noto, bisogna lavorare di qualità e differenziazione. All'interno degli 800 milioni di bottiglie complessive del Mondo Prosecco c'è molta diversità, ma ce n'è moltissima anche all'interno dei 100 milioni della DOCG.

Lo Young Club

Ho sempre sostenuto che l'arma migliore di un giovane è la sincerità, di non aver problemi a poter dire quello che pensa. E può permettersi di osare e di andare fuori dagli schemi. Per questo ritengo sia importante che i giovani vengano ascoltatati e coinvolti, perché potrebbero avere delle idee, nate da un contesto sociale molto diverso di quelli dei propri genitori, che magari nessuno ha mai pensato prima. Siamo capaci di affrontare i problemi da angolazioni diverse, con la mente più aperta rispetto a chi lo ha analizzato in un modo più tradizionale, e siamo liberi di progettare quello che ci sarà da fare nei prossimi 30 anni, in una visione molto più lunga. Credo che sarà molto utile anche confrontarsi con realtà vitivinicole diverse, imparando dagli altri come risolvere i problemi, ma più a livello gestionale e legislativo che produttivo. Oltre a questo, anche portare idee nuove all'interno del Cda, potrebbe avere un impatto positivo sullo sviluppo della Denominazione.

Alessio Marsura

Marsuret
Valdobbiadene
30 anni

Lo studio e il lavoro

Dopo il liceo, ho studiato economia aziendale a Venezia. Sin da bambino ho frequentato tutti gli ambiti aziendali, dalla produzione alla vendita, ed è stato quindi naturale pensare al mio futuro qui. Anche perché ho la fortuna di vivere in una realtà agricola dinamica, cresciuta molto negli ultimi 20-30 anni, tanto da riuscire anche a dare soddisfazioni economiche. Inoltre, poter lavorare in un territorio in così forte sviluppo è anche di stimolo per la mia crescita personale. Rappresento la terza generazione in azienda, dove mi occupo principalmente della parte produttiva. Gestisco 70 ettari di vigneto che si trovano frammentati intorni alla zona di Valdobbiadene, frammentazione che è una caratteristica tipica di tantissime realtà della zona più a ovest della Denominazione e che rappresenta una complessità in più nell'organizzazione del lavoro. Produciamo una decina di etichette, un terzo delle quali le vendiamo all'estero, specie negli Stati Uniti, in Asia e in Giappone.

Il territorio

Avendo toccato l'apice produttivo, è vero che adesso per la Denominazione diventa importante la ricerca del valore, però ci vuole sempre un equilibrio. All'estero veniamo messi a paragone con altre denominazioni, altri prodotti e altri metodi di spumantizzazione, ma ho come l'impressione che il valore stia diventando semplicemente una scusa per chiedere un po' di più in termini di prezzo. Credo che prima si debba essere capaci di dare di più in termini di esperienza, di accoglienza, di storytelling del territorio, cosa che ad esempio i francesi sanno ancora fare meglio di noi. Abbiamo sicuramente tanto potenziale, tanto valore intrinseco, ma non sappiamo ancora comunicarlo altrettanto bene e sfruttarlo al meglio. Ad esempio, puntando sulle diversità della Denominazione o su nuove sperimentazioni, pur senza mai dimenticare la linea classica che ha finora dato ottimi risultati. O meglio ancora sfruttando a livello turistico quello che è uno degli elementi cardine del territorio, ovvero la commistione tra la parte produttiva e quella boschiva, quella forma peculiare di paesaggio premiato dall'UNESCO. Quindi, va bene lavorare sul valore, ma facendo attenzione a non uscire da quella forbice delicata di prezzo, specie in un momento di forte transizione e di perdita di potere d'acquisto come oggi.

Lo Young Club

Uno degli aspetti belli del nostro territorio è la multidisciplinarità richiesta dalle aziende, che attira i giovani, perché offre loro l'opportunità di impiegarsi in ruoli molto diversi. Alla prima riunione dello Young Club meno del 50% dei giovani che ho incontrato erano agricoltori puri, molti si occupavano invece di marketing, amministrazione o turismo. E questo dà l'opportunità, ad esempio, ad uno come me che non ha studiato enologia di imparare qualcosa di nuovo, ed alle aziende di piccole dimensioni come la nostra di fare sistema con le altre in un approccio da network. Condividere le idee, essere in gruppo, ci aiuta a funzionare meglio. Interessante è anche l'approccio formativo, ma che sia focalizzato soprattutto sugli operatori dell'accoglienza che raccontano il nostro territorio. È questo il valore aggiunto che dobbiamo cominciare a costruire e che darebbe sicuramente una spinta alla crescita della Denominazione. Ma deve essere un'accoglienza personalizzata, intima e molto diretta, non gestita in modo impersonale con frasette imparate a memoria. Al turista piace parlare direttamente col proprietario della cantina o con un membro della famiglia, per questo nell'accoglienza dovremmo cercare di offrire proprio questo tipo di autenticità e lavorare su questo a livello formativo.

Martina Dal Grande

Conferitore
37 anni

Lo studio e il lavoro

Ho un'esperienza diversa rispetto a molti giovani agricoltori. Sono laureata in economia alla Cattolica Milano e dopo aver lavorato alla Unilever, dove mi occupavo di trade marketing, ho deciso di fare un'esperienza all'estero trasferendomi in Australia, inizialmente per un corso di Wine Business Management ma poi lavorando lì per cinque anni per un grosso distributore di vini italiani. Durante una visita in Piemonte, mi è venuta la voglia di fare qualcosa per il mio territorio, un territorio così straordinario che è giusto che giovani, motivati e appassionati ritornino e portino qualcosa. Sono quindi tornata quattro anni fa a prendermi cura delle vigne di famiglia con tantissime idee in testa, dopo aver viaggiato tantissimo in Stati Uniti, Cile e Nuova Zelanda e aver conosciuto produttori straordinari. Ho cercato di mettere in pratica un'agricoltura conservativa e rigenerativa, intervenendo il minimo possibile nei vigneti, scegliendo sempre l'opzione meno impattante e invasiva, eliminando i concimi di sintesi per riportare il suolo al suo originale splendore. Abbiamo 30 ettari vitati tra Vittorio Veneto e San Pietro di Feletto, coltivati in lotta integrata secondo il sistema di qualità SQNPI, conferendo l'intero ammontare di uva che produciamo alle cantine sociali.

Il territorio

Già nel 2022, con i dati pubblicati all'ultimo Vinitaly, il territorio ha mostrato un trend di crescita, sia in volume ma soprattutto di valore economico del prodotto finito. Nel momento in cui si ha la possibilità di offrire un prodotto ad un valore maggiore, significa che il consumatore riconosce effettivamente che si tratta di un prodotto di qualità. La bollicina DOCG è innegabile sia superiore, non solo perché si chiama così, ma perché qualitativamente lo è davvero. Quello che sicuramente deve essere innalzato, anche tra noi giovani, è l'aspetto della formazione, la crescita professionale, investendo nell'incrementare le nostre competenze, ma anche nel saper guardare le denominazioni di eccellenza cercando di capire le strategie che hanno messo in pratica, le cosiddette best practices, e magari farle proprie. Come giovani, abbiamo bisogno di essere nutriti, di essere formati, di avere degli input e degli strumenti nuovi per crescere insieme più robusti. A volte il lavoro del viticoltore è abbastanza solitario e l'incontrarsi e il condividere le esperienze può aprirci la mente dandoci un ventaglio di opzioni in più.

Lo Young Club

Provengo da una un'attività associativa abbastanza intensa: sono presidente dei giovani agricoltori di Confagricoltura e da un anno e mezzo circa rappresento i giovani di Confagricoltura a Bruxelles. Quindi parto già da una volontà di fare gruppo, anzi è stata proprio una necessità anche perché il mondo anglosassone e la tradizione australiana è fatta di aggregazione, di scambi di idee e di consigli dati senza troppa formalità. Quando sono tornata avevo veramente il desiderio di incontrarmi e essere circondata da ragazzi che facessero la mia stessa professione. Oltre a creare una rete e renderla forte è utile anche dal punto di vista pratico, perché abbiamo tutti tendenzialmente gli stessi problemi e col confronto si accorciano anche i tempi di risoluzione, imparando da chi ha già provato e sperimentato e magari ha ottenuto un buon risultato. È solo così che una Denominazione riesce a dare e un senso di forza e di unione.

Anna Nardi

Perlage Wines
Farra di Soligo
26 anni

Lo studio e il lavoro

Sono nata e cresciuta tra le colline del Conegliano Valdobbiadene. Durante la mia infanzia ho trascorso tutti i sabati con i nonni nell'orto e d'estate ricordo le giornate in vigneto mentre i grandi vendemmiavano. Crescendo ho deciso di sperimentare ambienti diversi. Ho studiato all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, nelle Langhe, e ho viaggiato molto in Friuli e in Toscana visitando diversi produttori vitivinicoli, innamorandomi ancora di più del vino, poi in Georgia a scoprire le anfore, poi ancora tra le Ande boliviane. Nel frattempo, lavoravo per un grande bar ad Alba, nella terra del tartufo, dove ho avuto la possibilità di assaggiare tante referenze di vini diversi. Dopo un master a Bologna in Turismo e Gestione d'Impresa, sono tornata nelle Langhe dove ho seguito la comunicazione e l'accoglienza enoturistica per una cantina produttrice di Barolo. Qui ho avuto modo di osservare le dinamiche turistiche, i punti di forza e di debolezza di una denominazione molto diversa da quelle del Mondo Prosecco. L'anno scorso ho deciso che era giunto il momento di tornare a casa e portare avanti il progetto di famiglia. Ho iniziato seguendo l'export, principalmente per il mercato canadese e americano, visitando i clienti e partecipando alle fiere di settore. Nell'ultimo anno sono cambiate tante cose e abbiamo anche affrontato i primi passi del passaggio generazionale; quindi, il mio ruolo adesso è ibrido: continuo ad occuparmi del commercio extraeuropeo ma seguo anche i nuovi progetti e le scelte strategiche dell'azienda.

Il territorio

Personalmente, credo che dal riconoscimento UNESCO si stiano facendo grandi passi avanti per la nostra Denominazione. Su tutto il territorio stanno crescendo nuovi punti di ristoro, nuovi shop aziendali e proposte enoturistiche. Noto una maggiore cura nel paesaggio e una spiccata attenzione al bello. I turisti non mancano e si innamorano del nostro territorio e dei prodotti che nascono qui. Sicuramente c'è ancora molta strada da fare per rendere il territorio più facilmente fruibile, eliminando o mitigando gli ostacoli che si possono incontrare nel visitarlo: mancanza di mezzi pubblici efficienti, barriere linguistiche, difficoltà e costo elevato per la spedizione delle bottiglie di vino all'estero. Per quanto riguarda i mercati esteri, è difficile parlarne in modo omogeneo, ognuno ha le sue peculiarità. Personalmente seguo da vicino l'America e il Canada e noto che le persone si stanno lentamente facendo una cultura più tecnica. Rimangono ancora molti i consumatori che scelgono una bottiglia solo perché c'è scritto "Prosecco", senza fare caso alle denominazioni d'origine o al grado zuccherino, ma il mercato si sta spostando verso prodotti più professionali: gli importatori scelgono di acquistare più DOCG, spesso in versione brut o extra brut. Il prezzo, però, rimane ancora un grande ostacolo. Chi non ha ben chiara la differenza tra un Prosecco di pianura ed uno di collina, fatica a comprendere come mai due bottiglie riportanti la dicitura "Prosecco" possano avere un prezzo così diverso. Soprattutto in America, dove per anni il mercato è stato dominato dal Prosecco DOC, il cliente finale stenta ad avvicinarsi ad un prodotto di collina che esce a scaffale con un premium price.

Lo Young Club

Lo Young Club è un'idea meravigliosa. Non sono a conoscenza di altre denominazioni che stiano attuando lo stesso progetto e sono certa diventeremo un esempio e un punto di riferimento anche per gli altri Consorzi. Fino ad oggi abbiamo svolto un solo incontro, dove ho potuto constatare la splendida energia che accomuna noi giovani coinvolti nella Denominazione: c'è voglia di cooperare insieme per raggiungere obiettivi comuni, soprattutto per quanto riguarda la sostenibilità e l'offerta enoturistica. Ci sono idee nuove, fresche e argute, pronte a trovare terreno fertile dove crescere. Ho grande fiducia in questo progetto e sono convinta che attraverso queste iniziative potremo contribuire in maniera significativa alla crescita e alla valorizzazione del nostro territorio e delle nostre aziende. Per il futuro mi aspetto incontri periodici, progetti concreti, viaggi didattici per rafforzare i rapporti tra noi e per toccare con mano esempi vincenti di differenti realtà. Mi piacerebbe, inoltre, realizzare eventi ed incontri aperti ad altri giovani, non per forza coinvolti nel mondo del vino, per avere ulteriori occasioni di confronto culturale.

CO(U)LTURA CONEGLIANO VALDOBBIADENE: BUONA LA PRIMA!

1.000 VISITATORI, CONTENUTI DI SPESSORE E NOMI AUTOREVOLI DELL'ENOLOGIA ITALIANA

Pubblichiamo integralmente l'articolo di **Elena Erlicher** dedicato al festival *"Co(u)ltura"* e uscito su **"Civiltà del Bere"** del **16 maggio 2023**, ringraziando l'autrice e la rivista.

Civiltà del bere

di **Elena Erlicher**

Se il filosofo britannico Roger Scruton ci ricorda quanto il vino sia un dono che contribuisce alla riflessione e al miglioramento della società, non solo al piacere (*"Bevo dunque sono"*, 2009), non possiamo non averne avuto prova nei due giorni di **Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene**. Il primo festival che unisce letteratura e vino, organizzato dal Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, ha ospitato circa 1.000 visitatori, sabato 6 e domenica 7 maggio, al Castello San Salvatore a Susegana, con un programma che ha conciliato intrattenimento e conoscenza, attraverso presentazioni di libri, incontri con gli autori, degustazioni, video proiezioni e mostre – un video mapping di racconto della storia del Consorzio, una mostra dedicata ai manifesti pubblicitari storici del settore e una "immersiva" tra i filari e le storie del territorio.

"Siamo molto orgogliosi del risultato di questa prima edizione. Il nostro obiettivo è stato raggiunto; l'arte enologica è stata percepita sotto differenti sfaccettature che andavano dalla comunicazione, al commercio, alla viticoltura e alla tradizione. Senza dimenticare le sei masterclass guidate dai nostri esperti che hanno riportato i presenti sul terroir ragionando insieme sulla morfologia del territorio e le rispettive declinazioni olfattive e gustative"
ha dichiarato **Elvira Bortolomiol**
Presidente del Consorzio di Tutela.

I numeri dell'annata 2022

"Abbiamo portato per la prima volta all'interno di un importante evento di promozione vinicola contenuti di alto profilo letterario, pur sempre legati al prodotto. Alla prima edizione hanno partecipato con entusiasmo alcune tra le più influenti personalità del nostro settore. Segno di un vivo interesse per proposte innovative di spessore"
ha commentato **Alessandro Torcoli**
Direttore Civiltà del bere e curatore di Co(u)ltura.

Il festival ha preso spunto dalla presentazione dell'ultima annata, la 2022, del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg che era proposta ai banchi d'assaggio di 32 cantine. Caratterizzata da un clima particolarmente secco, ha dato vita a uve di ottima qualità nel Coneglianese, dove la possibilità di accesso all'irrigazione di soccorso è più semplice; nella zona di Valdobbiadenese, dove questo non è possibile, i grappoli hanno avuto un grado di maturazione più spinto.

La produzione 2022 si è attestata su quasi 104 milioni di bottiglie per un valore di 607 milioni di euro, in linea con il 2021. Il 43% della produzione vola all'estero. Regno Unito, Germania e Svizzera in testa, che insieme coprono il 58% del mercato straniero (dati 2022 Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG).

Gli incontri con gli autori

Il premio Campiello Giovani

I finalisti del Premio Campiello Giovani 2022 sono stati protagonisti del primo dei nove incontri con gli autori del festival. Intervistati dal critico letterario Antonio D'Orrico, i cinque ragazzi under 22 hanno letto il finale dei racconti ispirati dalle colline di Conegliano Valdobbiadene, dopo essere stati ospiti del consorzio per tre giorni. Raccolti nel volumetto Trame di vite, le loro storie spaziano dal giallo alla fuga nella memoria, dai toni più spigliati e scherzosi alle narrazioni quasi mitologiche, come Dagala di Alberto Varsalona, vincitore del Campiello Giovani.

Tito Vagni e la comunicazione del vino

Subito dopo è salito in cattedra il prof. Tito Vagni, che insegna allo Iulm di Milano e alla Sapienza di Roma, "Per una erotica del vino", «perché ogni volta che comunichiamo stiamo provando a sedurre». Una comunicazione efficace è circolare, è una spugna che assorbe lo spirito del tempo, lo rigenera attraverso il suo linguaggio specifico e lo re-immette generando nuovi frammenti dell'immaginario, che a loro volta determineranno il modo di pensare e sentire del pubblico. Per quanto riguarda il vino, bisogna immaginare il prodotto valorizzando il territorio, le famiglie che lo conoscono, ecc. Oggi il pubblico non ama più la comunicazione patinata, esige chiarezza e vuole vedere, così come ascoltare, per poter prendere parte a un'esperienza.

Attilio Scienza contro i pregiudizi

Dalla comunicazione alla scienza, l'incontro successivo ha analizzato i pregiudizi del settore con il prof. Attilio Scienza dell'Università di Milano – che ha da poco pubblicato Vine and Prejudice – intervistato da Luciano Ferraro del Corriere della Sera. «Bisogna far uscire la vite dal ghetto della specie!», è il monito del professore. Il biologo/botanico Wallace riuscì a superare la tassonomia di Linneo introducendo il concetto di "popolazione", laddove prima si parlava solo di specie. Anche per la vite bisogna andare oltre la fissità della specie, che in natura non esiste.

Daniele Cernilli racconta come sta il vino italiano

Con DoctorWine alias Daniele Cernilli, critico enologico, e Roberto Fiori de La Stampa si è discusso dello stato di salute del vino italiano. «Un mondo sfaccettato che è popolato, da un lato, da aziende e denominazioni che mietono successi, come quella del Conegliano Valdobbiadene Superiore; dall'altro, da realtà più legate a mercati locali che soffrono, per l'aumento dei prezzi di vetro, cartone, fertilizzanti... Per ora ce la caviamo, ma si intravedono problemi all'orizzonte, anche legati al cambiamento climatico».

Luigi Moio e Il respiro del vino

Quindi è stata la volta del prof. Luigi Moio, presidente dell'Oiv (Organizzazione internazionale della vite e del vino) e autore de Il respiro del vino, saggio di divulgazione scientifica adatto anche al pubblico degli appassionati. Dopo aver spiegato la genesi degli aromi del vino e la capacità di riconoscerli attraverso la costruzione di un ampio "vocabolario olfattivo", Moio ha affrontato il pericolo di delegittimazione che corre il nettare di Bacco, se

↓

trattato alla stregua di altri prodotti come il tabacco. «Il vino è diverso dai superalcolici che nascono dalla distillazione; è frutto di un procedimento naturale come la fermentazione».

Mike Veseth e i movimenti globali del vino

Di movimenti globali del vino – le Wine Wars – ha parlato anche l'economista americano Mike Veseth, che ha creato il blog The Wine Economist, intervistato dalla giornalista Susan Gordon. In un modo dall'economia fragile, acquisiscono sempre più potere i grandi brand a scapito dei piccoli. Questi ultimi, per reagire, devono imparare a muoversi insieme, laddove il vicino non è nostro concorrente, ma alleato; il concorrente è il resto del mondo. Ai "terroiristi", come li chiama Veseth, spetta il compito di difendere il vino e la cultura legata al terroir. «Non ha senso spostare i vigneti a causa del cambiamento climatico, ma bisogna pretendere scelte politiche che ne mitighino gli effetti».

Sandro Boscaini, il mito dell'Amarone

Sandro Boscaini di Masi Agricola e Antonio Calabrò, presidente di Museimpresa e direttore di Fondazione Pirelli, hanno introdotto il concetto della nascita di un mito enologico, portando il caso del successo dell'Amarone nel mondo.
L'ultimo acquisto dell'azienda risale al 2016, con la storica Casa spumantistica Canevel in Valdobbiadene. Il successo risiede nella «capacità di essere se stessi, avendo una propria identità e procedendo "a passo d'uomo", lentamente come in natura, dando vita a prodotti tailor made (fatti su misura). Non dobbiamo scadere nelle mode, ma essere innovativi nel governo dei processi, che rimangono naturali».

Slawka Scarso e il marketing del vino

Per avere successo bisogna saper vendere, come sostiene Slawka Scarso – esperta di marketing e protagonista dell'incontro successivo con Giorgio dell'Orefice de Il Sole 24 Ore – che conviene sulla necessità di non seguire le mode. «Il marketing del vino deve lavorare sulla differenziazione e su come raccontare il prodotto e ciò che c'è dietro ad esso, che è poi ciò che piace al consumatore. L'attenzione va spostata sul suo interesse». Cosa che si può ottenere ampliando i canali di distribuzione, dando spazio alla vendita diretta in cantina, per esempio, che consente di avere un contatto con il consumatore per meglio comprendere le sue esigenze.

Alberto Grandi e la tipicità

Infine, il prof. Alberto Grandi dell'Università di Parma, sostenuto dal giornalista Gad Lerner, ha affrontato il controverso argomento della "Tipicità vera o presunta". L'autore del libro Denominazione d'origine inventata, citato anche sulle pagine del Financial Times, avverte del rischio "cristallizzazione" dei nostri prodotti gastronomici: «La tendenza italiana è quella di creare bandiere che non possono essere messe in discussione». Al contrario, la chiave del successo risiederebbe nel saper cambiare e adattarsi. Come nel caso del fenomeno Prosecco, che ha avuto la capacità di modificarsi utilizzando la sua storia come veicolo di comunicazione.

Le masterclass

Conegliano Valdobbiadene e i versi di Zanzotto

La prima masteclass ha proposto in assaggio il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore – la degustazione di quattro calici da diverse Cantine è stata proposta per tutti gli appuntamenti – accompagnato dai versi del poeta novecentesco Andrea Zanzotto, originario di Pieve di Soligo. L'aver camminato a lungo su queste colline ha dato vita a componimenti-cartoline dai titoli evocativi, come *"Declivio sull'orma"* e *"Nautica celeste"*, lette dal critico enogastronomico Antonio Paolini.

A ogni calice la sua erba

Poi, con la seconda masterclass si è focalizzato lo sguardo sulle erbe che popolano questi luoghi. «Esse creano una biodiversità alleata della vite e aiutano le piante, tra le altre cose, ad andare in profondità con le proprie radici, mentre le erbe occupano la superficie», ha spiegato il botanico Diego Ivan, autore di *Herbarium*, che ha associato ad ogni calice un'erba (dal trifoglio alla fragaria) tra le 116 da lui rinvenute nell'areale di Cartizze; «ma nella DOCG nel suo insieme arrivano fino a 500».

La storia delle colline

Nella terza masterclass, il direttore del consorzio Diego Tomasi ha narrato la storia delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, «dalla viticoltura promiscua con il gelso e i cereali di inizio '900 al lavoro contadino che ha ingentilito e ricamato il paesaggio con i filari». Fino ai giorni nostri, quando, grazie alla ricerca, sono stati individuati nove apparati radicali diversi delle viti indicativi di altrettanti suoli; dalle radici più profonde tipiche dei terreni ghiaiosi sabbiosi a quelle meno profonde dei conglomerati.

L'importanza dei suoli

Tomasi è intervenuto anche alla quarta masterclass, guidata dalla wine educator Cristina Mercuri, sull'impronta dei suoli sulla personalità del vino. Qui si è spaziato dagli aromi più speziati tipici dei vini provenienti dall'area morenica calcarea vicino a Vittorio Veneto, a quelli più strutturati al palato che nascono sui suoli di argillosa rossa vicino a Susegana e ai colli del Montello, fino ai Prosecco più fini e floreali dei terreni con conglomerati della zona di Valdobbiadene.

Alla scoperta della tipologia Sui Lieviti

Merita una masterclass e un libro dedicati la tipologia Sui Lieviti. Il tradizionale Prosecco a rifermentazione in bottiglia, che poi sarebbe la prima versione di spumante nata tra queste colline e che si presenta solo nella versione Brut Nature (Dosaggio Zero), dato che non esiste sboccatura. Il libro Rive, Piére e Casére è "un'opera corale", come la definisce lo storico Miro Graziotin, che ha percorso per 50 anni queste terre parlando con contadini e abitanti, cioè "il popolo delle colline", grazie ai racconti dei quali è nato il testo illustrato dai fotografi Arcangelo Piai e Corrado Piccoli.

L'arte della spumantizzazione

Agli appassionati era dedicata l'ultima masterclass didascalica sul metodo Martinotti (Charmat) e le sue molteplici interpretazioni da parte delle Cantine del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore.

PROSECCO SUPERIORE E TARTÀRE

LA SFIDA (VINTA) DI ABBINARE LE BOLLICINE ALLA CARNE, ALL'INTERNO DELLA CONEGLIANO VALDOBBIADENE EXPERIENCE

Nel programma della
Conegliano Valdobbiadene Experience

Il Consorzio di Tutela è tornato quest'anno insieme alla Conegliano Valdobbiadene Experience, il festival ideato e organizzato dall'Associazione Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene giunto alla sua terza edizione, che si è tenuta dal 16 al 25 giugno in diverse cantine e realtà del territorio. Come nella passata edizione, la forte sinergia del Consorzio con la manifestazione aveva l'obiettivo di rafforzare la conoscenza del prodotto cardine, il Conegliano Valdobbiadene attraverso i terroir unici che contraddistinguono la zona e le esperienze che permetteranno di conoscerne l'unicità.

Il Consorzio di Tutela ha proposto una serata intrigante ed originale, intitolata **"Il Conegliano Valdobbiadene incontra tre tipologie di Tartàre"**, tenuta il 21 giugno presso il Fondaco del Gusto a Pieve di Soligo.

Si è trattato di un'esperienza enogastronomica che ha fatto scoprire agli ospiti interessanti equilibri di sapori in un connubio tra bollicine e tartàre gourmet, grazie ad una masterclass di abbinamento guidata da **Cristian Maitan**, miglior Sommelier del Veneto 2019, e **Federico Cocchetto**, degustatore ufficiale e Sommelier Ais, insieme ai produttori di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG e ai prodotti de La Becaria di **Mirco Mattiazzo**. I piatti proposti in abbinamento alle diverse tipologie di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG sono stati: una tartàre di filetto di Scottona Charolaise dell'azienda agricola Crema Enrico di Trevignano (TV), una tartàre mediterranea di fesone di spalla di Scottona Blu Belga dell'azienda agricola Gorza Emanuela di Volpago del Montello (TV), *una tartàre che incontra il mar* di lombatello di Scottona dell'azienda agricola De Luchi Doriano di Asolo (TV) e per chiudere porchetta artigianale con pane.

GLI ABBINAMENTI

Spiegati dal sommelier **Federico Cocchetto**

"Con il primo piatto, una tartàre basica con pochissimo condimento per valorizzare meglio il taglio della carne, abbiamo abbinato un simbolo del Conegliano Valdobbiadene, ovvero il **Cartizze**, ma in versione **Brut**, proprio per far emergere l'essenza di questo cru, quindi senza residui zuccherini o dosaggi importanti come nella versione Dry.

Con il secondo, la tartàre mediterranea, caratterizzato da un'aromaticità importante per l'aggiunta di pomodorini, robiola e basilico, abbiamo scelto di andare ai primordi del Conegliano Valdobbiadene proponendo un **Col fondo**, sicuramente è un vino meno facile ma molto più gastronomico, con sentori in naso ma soprattutto in bocca un po' più rustici che ben si amalgamavano con l'aromaticità del piatto. Per la terza tartàre, un mix di carne e pesce, abbiamo proposto un **Rive di Col San Martino Extra Brut** del 2019, uno dei 43 Rive della Denominazione, ovvero le zone più deputate alla qualità, in cui la ricchezza della permanenza sui lieviti è stata importante sia per lo spettro aromatico ma anche per far capire la longevità di un Prosecco Superiore come questo. Infine, con la porchetta artigianale abbiamo scelto un abbinamento per tradizione con il **Rive di Colbertaldo**, un **Dry** particolare, con un dosaggio zuccherino che lo assimila quasi ad un Extra Dry, in cui la parte fruttata è esaltata in maniera preponderante.

Quindi 4 abbinamenti molto diversi tra loro, con l'obiettivo di sfatare alcuni luoghi comuni sul Prosecco Superiore, sia per quanto riguarda la longevità sia sull'appiattimento della produzione del territorio, che al contrario è in grado di esprimere una ampia diversità di proposte eccellenti. Inoltre, altro luogo comune è l'errata convinzione che non si possa abbinare il Conegliano Valdobbaidene Prosecco Superiore alla carne, qui proposta sia rossa che bianca, e specie se si pensa alla versione Extra Dry. In realtà questo non è affatto vero ma dipende molto dalla carne con cui si va ad abbinare"

BACK IN THE USA

IL CONSORZIO DI TUTELA TORNA CON UN'INTENSA ATTIVITÀ PROMOZIONALE TRA **CHICAGO** E **NEW YORK**

Paese strategico, con tassi di crescita maggiori rispetto agli importatori tradizionali di Prosecco Superiore DOCG, gli Stati Uniti tornano in primo piano nelle attività promozionali del Consorzio di Tutela, che nel mese di luglio ha organizzato una serie di eventi con sedi le città di Chicago e New York

— I numeri

Leader mondiale nella classifica dei Paesi importatori di vini spumanti, gli Stati Uniti rappresentano invece il quinto importatore per lo Spumante DOCG, con un valore nel 2022 di quasi 17 milioni di euro e un volume di 3 milioni di bottiglie, entrambe fortemente in crescita, rispettivamente del **+30,8%** e del **+21,1%**, risultati che lo rendono secondo solo allo Champagne. Ma ancora più significativo è il mantenimento di un trend crescente anche nel lungo periodo: pari al +245,3% dal 2003 al 2021. Il numero delle imprese della Denominazione esportatrici nel mercato USA è risalito a 83 unità nel 2021 (+13,7% rispetto al 2020) che rappresentano circa il 40% del totale, raggiungendo all'incirca i numeri del periodo pre-Covid. Su questo mercato lo Spumante DOCG per l'anno 2021 ha diminuito invece il prezzo medio del prodotto ma, tale andamento appare condiviso anche dagli altri competitor diretti.

— Le attività

Il Consorzio è ritornato negli Stati Uniti con le aziende dopo diversi anni, con varie attività di promozione della Denominazione che hanno visto la partecipazione diretta dei produttori, inserite all'interno del proprio piano OCM. Le attività sono state realizzate a luglio, concentrandosi in due città – New York e Chicago – e hanno visto il coinvolgimento di un target di giornalisti, operatori del settore e wine lovers attraverso **masterclass** e **walkaround tasting**. Le iniziative sono state realizzate in collaborazione con l'agenzia americana Charles Communications ed il coinvolgimento di partner di prestigio quali la rivista di settore Wine & Spirits.

Dieci le aziende coinvolte direttamente nei banchi d'assaggio e nelle press dinner tenute nelle due città – Adami, Bellenda, Bortolomiol, Col Sandago, Gemin, Le Colture, Le Manzane, Val d'Oca, Valdo e Villa Sandi – cui si aggiungono le masterclass, organizzate e gestite a livello istituzionale dal Consorzio. Importante la collaborazione con la rivista Wine & Spirits, per la masterclass a New York, focalizzata sulle tipologie **Rive**, **Cartizze** e **Sui Lieviti**.

— Gli eventi

A **Chicago**, presso **Binny's Beverage Depot**, celebre catena di enoteche che conta 45 punti vendita nell'area, il 17 luglio si è tenuto un banco d'assaggio che ha visto la partecipazione di 100 operatori e giornalisti, cui è seguito un press dinner speciale con dieci giornalisti presenti.

Sicuramente intensa e apprezzata anche la serie di eventi che si sono svolti a **New York** dal 19 al 21 luglio, promossi anche grazie alla storica **libreria Rizzoli** che si trova vicino alla Fifth Avenue, le cui vetrine sono state dedicate alla Denominazione con un allestimento creato ad hoc durato per una settimana (dal 17 al 24 luglio). La vetrina era dominata da uno schermo centrale che riproduceva immagini del territorio e riportava il messaggio *"Discover the UNESCO World Heritage region of Conegliano Valdobbiadene, where Prosecco is Superiore"*. I tre giorni di eventi si sono aperti con un banco d'assaggio dei vini dei produttori presso il Rizzoli Bookstore, con la presenza di un centinaio di operatori e giornalisti, ed aperto successivamente per altrettanti clienti. A seguire si è svolta una prima Masterclass in collaborazione con Wine & Spirits presso l'enoteca Italian Wine Merchants con la presenza di operatori, una seconda tenuta dal direttore del Consorzio Diego Tomasi e focalizzata sui terroirs della Denominazione per gli studenti dell'International Wine Center di New York ed una press dinner per una decina di giornalisti. L'evento newyorkese si è chiuso il 21 luglio con un'altra Masterclass di staff training, riservata a sommelier e beverage manager del gruppo di ristoranti Major Food Group, che conta 10 ristoranti solo a New York ed altri negli Stati Uniti e in diversi continenti.

In totale sono state coinvolte trecento persone attraverso i sette evnti organizzati.

VISITE DI PRIMAVERA
COLOMBIA, GIAPPONE E STATI UNITI: SI ALLARGA L'INTERESSE DI MEDIA E OPERATORI PER IL TERRITORIO

La primavera, quando il ciclo vegetativo della Glera comincia a dar segnali di risveglio, con i primi germogli e la successiva formazione dei primi grappoli, è uno dei momenti più affascinanti da vivere sulle colline. Ed è per questo che è anche il periodo in cui gli incoming sul territorio sono spesso concentrati su una conoscenza approfondita del lavoro in vigneto, coinvolgendo spesso ospiti che provengono da paesi lontani, che quindi necessitano di apprendere molto più a fondo le colline dove nasce il Prosecco Superiore ed il metodo di coltivazione e produzione.

— Dalla Colombia

Partiamo da **Tv Agro**, canale specializzato leader in America Latina nella trasmissione di temi legati al settore agricolo, fonte di informazione nel campo dello sviluppo agricolo, zootecnico, sociale e ambientale, che ha inviato a fine maggio sul territorio una troupe televisiva colombiana con l'obiettivo di realizzare un servizio dedicato alla nostra Denominazione, focalizzandosi in particolare sulle diverse fasi della produzione del nostro vino, dal vigneto alla cantina.

Tv Agro è un canale che copre più di 16 Paesi in America Latina e raggiunge attraverso il canale YouTube, con più di 2.100.000 abbonati, anche l'Europa. Hanno realizzato produzioni audiovisive su tutto il territorio colombiano e hanno visitato e realizzato produzioni anche in altri Paesi quali Honduras, Perù, Panama, Costa Rica, Argentina, Brasile, Ecuador, Indonesia, Francia, Spagna, Germania, Singapore e Israele. L'obiettivo della visita in Italia ed in Veneto è proprio far conoscere l'Italia come grande protagonista del settore agricolo internazionale e promuovere il settore agroindustriale, zootecnico, sociale e ambientale italiano in America Latina. Da questa visita verranno poi realizzati 25 programmi della durata di 25-30 minuti ciascuno su varie tematiche e tra questi un programma sarà dedicato alla nostra Denominazione, per far conoscere e promuovere la produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG in America Latina. Il team di produzione del canale venuto in visita sul territorio era composto dalla giornalista Yenny Patricia Ortiz Román e dall'operatore Sergio Andrés Guerra López, che sono i responsabili della realizzazione del progetto.

— Dal Giappone

Sempre a fine maggio è arrivato anche un gruppo di giornalisti e operatori proveniente dal Giappone, per un intenso tour-de-force di una settimana alla scoperta del territorio, che ha compreso un tour culturale sulle colline, un incontro presso il Consorzio col direttore Diego Tomasi, che ha presentato agli ospiti la Denominazione, cui è seguito un tour alla scoperta del paesaggio delle colline di Conegliano Valdobbiadene, con soste nei punti più interessanti dell'area (Ca' Del Poggio, Pieve di San Pietro di Feletto, Rolle) per finire con una serie di visite a diverse aziende e cene in alcune delle location più belle del territorio.

I partecipanti dell'incoming sono stati: **Maki Yamakawa** della Trattoria Pizzeria Polipo di Hiroshima, assieme alla moglie **Naoki**. Maki rpropone nel suo locale cucina campana (dopo aver fatto un'esperienza di lavoro a Napoli) ed è venuto a visitare la Denominazione come viaggio premio per aver venduto il maggior numero di bottiglie di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG durante *"Il Mese del Prosecco Superiore"*, attività di promozione organizzata nel 2019 dal Consorzio per promuovere la Denominazione nei ristoranti in Giappone; **Etsuko Tsukamoto**, reporter della rivista Winart ed esperta di vini italiani, soprattutto dei vitigni autoctoni; **Tomoe Matsuyama**, giovane reporter della rivista Wine Kindgom; **Mayumi Watanabe**, accompagnatrice dell'agenzia Soloitalia, con cui il Consorzio ha organizzato l'incoming, e Senior Sommelier di JAS, che si occupa dell'organizzazione delle attività di promozione in Giappone per diversi Consorzi del vino italiani.

— Dagli USA

Altrettanto intensa è stata l'attività del gruppo di ospiti provenienti dagli Stati Uniti, a fine giugno, con la collaborazione dell'agenzia Charles Communication. In visita al territorio tre donne che si occupano di comunicazione del vino, attraverso cui emergeva il tema della diversità. Si è trattato di **Elaine Chukan Brown** di Sonoma in California, ma originaria dell'Alaska, apprezzata personalità mediatica, scrittrice ed esperta di vino per riviste come Decanter e Wine & Spirits, oltre a collaborare per il sito jancisrobinson.com, ampiamente riconosciuta per la sua vasta conoscenza e passione per il vino grazie anche al suo sito web di recensioni di vini WakawakaWineReviews, di **Ashley Lewis** di San Diego, ma con origini messicane, meglio conosciuta come "Smashley the Grape", appassionata di vino e creatrice di contenuti nel suo sito The Social Grapes, cui è collegato il suo account Instagram dedicato alle sue esplorazioni enologiche, con una grande conoscenza della Napa Valley ed esperienze in regioni vinicole come l'Italia, l'Austria e la Svizzera, ed infine di **Davon Hatchett** di Houston, Texas, professionista dei media, public speaker e scrittrice freelance presso il sito Bubbleista.com con una passione per il vino, il cibo, i viaggi e l'intrattenimento.

L'esperienza ha previsto un incontro di presentazione della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco presso la sede del Consorzio assieme al direttore Diego Tomasi, visite a diverse cantine del territorio, con variazioni sul tema Sui Lieviti e sulla sostenibilità dei vigneti, pause pranzo e cene presso rinomati ristoranti e un tour guidato sulle colline.

— Italia e USA

Due ospiti particolari, per incoming mirati, ancora al femminile, segno evidente di come il mondo del vino sia sempre più a tinte rosa. La prima è **Demet Güzey**, giornalista di origine turca ma trapiantata da molti anni in Italia, con dottorato di ricerca in Scienze dell'Alimentazione presso l'Università del Massachusetts, un diploma in Gastronomia presso l'Università di Reims e una certificazione di livello 3 presso WSET (Wine & Spirit Education Trust) che scrive di cibo e vino per Decanter e Le Cordon Bleu Online. Demet è stata ospite in occasione del Festival Co(u)ltura e durante la sua visita si è interessata in particolare al tema della sostenibilità, alle vecchie viti ed alla selezione Rive.

L'altra è **Cha McCoy**, newyorkese ma ormai da anni trapiantata in Europa, tra Lisbona e Roma. È sommelier certificata presso la Court of The Master Sommeliers e candidata al livello 3 WSET ed è fondatrice di Cha Squared Hospitality & Consulting LLC, azienda di wine experience con focus su eventi, turismo e istruzione. Inoltre, dirige il Cherry Bombe Magazine e gestisce un'enoteca vicino a New York. Sul territorio ha visitato due cantine, interessandosi soprattutto ad approfondire le tipologie Rive e la versione Sui Lieviti.

SCEGLI UNA STORIA DIVERSA

multistudio

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 / MEGLIADINO SAN VITALE / MESTRE / MONTANER DI SARMEDE / MONTEBELLUNA / MOTTA DI LIVENZA / MUSSETTA / NOVENTA VICENTINA / ODERZO / ORMELLE / PASIANO DI PORDENONE / PEDEROBBA / PIEVE DI SOLIGO / PORDENONE / 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 DIAM · ASSICURA · NEF Investments · CLARIS LEASING · CLARIS RENT · Presti pay

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

UN SOMMELIER SUPERIORE

foto **Bruno Bellato**

Michele Manca è il vincitore del terzo Trofeo Nazionale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 2023, organizzato da Ais Veneto in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. Il concorso, giunto alla terza edizione, che ha visto il sommelier di Rovigo conquistare il primo posto nella competizione si è tenuto lo scorso 15 maggio nella sede del Consorzio, dopo tre giorni dedicati all'alta formazione sul Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Dal 2004 ad oggi, Manca ha lavorato in Italia e all'estero all'interno di importanti realtà ristorative, scalando tutti i ruoli gerarchici del settore di sala, da Commis de Rang a Restaurant Manager. Nel 2012 consegue la laurea in economia e gestione di impresa a Ferrara e nel 2014 si diploma sommelier Ais. Direttore di Corso, Referente Panel per la propria delegazione, degustatore ufficiale e Miglior Sommelier del Veneto 2022, si è recentemente classificato terzo al Master Chianti Classico 2023 e secondo al Gran Premio Sagrantino 2023. Attualmente lavora come docente di Sala e Vendita presso l'IPSAA "Bellini" di Trecenta (Rovigo) e come consulente presso alcune realtà ristorative.

"Sono orgoglioso di aver ottenuto questo riconoscimento e di rappresentare il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG nel corso del prossimo anno. Un risultato ottenuto grazie a un grande impegno e allo studio costante del territorio, delle sue peculiarità e delle aziende che ne fanno parte. Studiare, visitare la Denominazione, assaggiare e ancora mettere alla prova le proprie conoscenze è il modo migliore di conoscere un vino e il territorio in cui nasce e di cui il calice si fa ambasciatore"

Michele Manca

IL RODIGINO **MICHELE MANCA** VINCE LA TERZA EDIZIONE DEL TROFEO AIS COME **MIGLIOR SOMMELIER DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE** PROSECCO DOCG

"Lavorare in sinergia con il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG ci permette di raccontare quanto il vino sia parte fondamentale del territorio e del suo paesaggio. Sono state tre giornate interamente dedicate all'alta formazione sull'areale produttivo riservate a comunicatori e operatori del settore che, partecipando a conferenze, seminari e visite al territorio, hanno avuto modo di aggiornarsi e di ammirare dal vivo tutta la bellezza di queste colline uniche al mondo dichiarate sito Patrimonio dell'Umanità UNESCO"

Gianpaolo Breda
Presidente Ais Veneto

"Il Consorzio di Tutela lavora da sempre nel segno dell'eccellenza – ha concluso la presidente **Elvira Bortolomiol** – e collaborare insieme ai primi comunicatori del nostro vino è un passo fondamentale per garantire che il nostro prodotto sia presentato correttamente al consumatore e sia valorizzato come merita.

Conoscere a fondo il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG significa conoscere uno dei prodotti simbolo del made in Italy nel mondo, per questo abbiamo condotto i partecipanti in visita al territorio così che potessero cogliere l'intensità e la qualità del lavoro che ogni giorno ferve sulle nostre Rive come nelle nostre cantine. Il Trofeo Nazionale del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è un momento di approfondimento e promozione del nostro prodotto ormai imprescindibile".

Il Trofeo si è svolto dopo tre giorni interamente dedicati alla formazione sul Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Numerose le occasioni di apprendimento per i soci Ais, per i comunicatori del vino e gli operatori del settore.

Ad aprire gli incontri, due conferenze: la prima di presentazione della denominazione, dove sono intervenuti il direttore Diego Tomasi e il site manager dell'Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, Giuliano Vantaggi; la seconda invece dedicata ai case history di successo sull'enoturismo seguita da una degustazione dedicata alle migliori espressioni e ai differenti dosaggi.

Domenica 15 maggio, invece, spazio alle visite ai vigneti e alle colline di Conegliano e Valdobbiadene, seguite dalle masterclass sul Metodo Martinotti e su Le Rive, le aree più vocate comprese nel territorio della DOCG. A chiudere il fitto calendario prima del Trofeo, l'appuntamento dedicato alla comunicazione nella ristorazione "Denominazione, Territorio, Abbinamenti", focus a cura di Diego Tomasi sulla storia della denominazione e i suoi elementi distintivi, e del presidente emerito e docente Ais Eddy Furlan, sul servizio e l'abbinamento del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

UN BRINDISI DI EMOZIONI CON GIORGIO PASOTTI

LA NUOVA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE DEL CONSORZIO DI TUTELA ON AIR DAL 21 MAGGIO AL 30 GIUGNO

Il Consorzio di Tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco torna *On Air* con Giorgio Pasotti. Per la prima volta nella storia della comunicazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG si è scelto di affidare il racconto del prodotto a un volto noto al pubblico italiano

“La presentazione della nuova campagna pubblicitaria del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è un momento che ci emoziona e inorgoglisce.
Il nostro è un prodotto che coniuga in un calice la leggerezza di un vino delicato e lo spessore di un prodotto antico e contemporaneo insieme, per questo siamo andati alla ricerca di un volto elegante, sofisticato e al tempo stesso genuino, coerente con il nostro prodotto, ideale per tutti coloro che amano valorizzare ogni momento della propria vita”

Elvira Bortolomiol
Presidente del Consorzio di Tutela

Con la nuova campagna il Consorzio di Tutela propone un racconto del territorio che unisce il tema della convivialità, che il prodotto stesso evoca, ai valori che caratterizzano il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG: la determinazione dei viticoltori, la coesione di una comunità e l’inarrestabile propensione all’innovazione. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, fresco e fragrante, è un prodotto unico e tuttavia versatile, capace di conquistare il mondo. Le persone che lo producono sono tenaci, appassionate, non si sono arrese di fronte alle asperità di un territorio vocato alla viticoltura ma impervio. Le persone che lo scelgono per accompagnare i momenti quotidiani, come i propri traguardi, d’altronde, hanno la stessa inclinazione: non si accontentano, cercano sempre il meglio; anche quando si tratta di condividere le emozioni più autentiche. **La pianificazione della campagna è stata declinata su stampa nazionale, locale, televisione (Rai, La7, La7D), radio (Radio Rai, Radio DeeJay, Radio Capital e m2o), cinema e digitale (Rai Play, Instagram, YouTube e Spotify).**

ADV CREDITS
BCW

CHIEF CREATIVE OFFICER	Paolo Magnano
CREATIVE SUPERVISOR	Gianni Zagaria
ART DIRECTOR	Lorenzo Paoletti
SENIOR COPYWRITER	Gaia Vannini
SENIOR ACCOUNT	Silvia Minoggio
DRONE OPERATOR	Filippo M. Rotondi
3D MODELLING	studioAIRA
IMMERSIVE EXPERIENCE	studioAIRA

HOGARTH – Casa di Produzione

EXECUTIVE PRODUCER	Paolo Gatti
PRODUCER	Tommaso Magli
POST PRODUCER	Francesca Di Leno
EDITOR	Gabriele Agresta
COLORIST	Giulio Dimitri
ON LINE	Enrico Rivoire
AUDIO	Alessandro Pizzetti
REGISTA	Gigi Piola
DOP	Giacomo Frittelli
SCENOGRAFO	Max Zucca
STYLIST	Francesca Bocca

— Virtual Reality Experience al Vinitaly

Ogni calice di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è un’immersione nel mondo della denominazione; ogni sentore è in sintonia con scorci di paesaggio, con le pendenze più ripide, con la complessità del suo terroir. Per dare un assaggio del Conegliano Valdobbiadene come luogo di origine del Prosecco Superiore DOCG a chi ancora non ha potuto apprezzarne la bellezza e unicità, il Consorzio di Tutela ha proposto, per la prima volta all’ultimo Vinitaly, un’esperienza immersiva unica che ha anticipato il lancio della campagna.
Sfruttando le immagini riprese con il drone acrobatico, attraverso un visore di realtà virtuale si simula un volo radente tra i filari, discese a strapiombo dai pendii più severi, panoramiche mozzafiato sulle increspature collinari.

PIZZA E BOLLICINE

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROTAGONISTA SU RAI2
NEL NUOVO PROGRAMMA DEDICATO AL PRODOTTO TIPICO ITALIANO PIÙ NOTO AL MONDO: LA PIZZA

Da aprile è partita la nuova avventura televisiva del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, unico vino in abbinamento a tutte le pizze gourmet proposte da Tinto e Monica Caradonna durante Pizza DOC, il programma di Rai 2 in dodici puntate tramesso dall'8 aprile ogni sabato, dalle 11.15 alle 12.00. **"Pizza DOC"**, *"Doc" come Documentario*, ovvero la naturale predisposizione allo stile documentaristico che contraddistingue i servizi esterni che arricchiranno la trasmissione. In ogni puntata Tinto, Monica e i loro ospiti, due pizzaioli sempre diversi, hanno ideato antipasti e pizze che avevano come protagonisti i prodotti tipici italiani raccontati attraverso i documentari girati nei loro territori d'origine.

Dagli impasti, alla farcitura finale, passando ovviamente per i segreti di una buona cottura, per giungere all'abbinamento con il vino, sempre un Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, che ha accompagnato tutte le puntate come unico vino della trasmissione.

> **"Grazie a Pizza DOC abbiamo avuto l'occasione di mostrare in quanti modi può esprimersi il nostro territorio in un calice, dalle Rive, al Cartizze, al Sui lieviti, la versatilità del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, è stato l'abbinamento ideale di ogni proposta dei diversi pizzaioli che si sono avvicendati nelle 12 puntate"**
>
> **Elvira Bortolomiol**
> *Presidente del Consorzio di Tutela*

Inoltre, due dei documentari che hanno arricchito ogni puntata sono stati dedicati al territorio di origine del Conegliano Valdobbiadene prosecco Superiore DOCG e hanno avuto lo scopo di condurre gli spettatori tra le colline eroiche che danno vita a uno dei prodotti simbolo del made in Italy.

→ Le puntate sono tuttora disponibili anche sul sito **RaiPlay.it**

Conegliano Valdobbiadene CULTURA **settembre** /2023

ECCELLENZE VENEZIANE

Il Conegliano Valdobbiadene protagonista a Venezia alla **Biennale Architettura**

Continua il percorso di valorizzazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG attraverso la cultura, che quest'anno approda a Venezia, in occasione della 18ª Mostra Internazionale di Architettura della Biennale di Venezia. Il Consorzio di Tutela, infatti, è stato fornitore ufficiale dei cocktail nei giorni di preapertura della Mostra, nel corso dei quali, durante i vari eventi in programma, il Conegliano Valdobbiadene è stato servito ai numerosi partecipanti.

La Biennale Architettura, curata dall'architetta, docente di architettura e scrittrice Lesley Lokko, si è aperta lo scorso 20 maggio, con due preaperture il 18 e 19 maggio, e durerà sino a domenica 26 novembre 2023. L'edizione di quest'anno, intitolata *"The Laboratory of the Future"*, punterà i riflettori sul continente africano e comprende 89 partecipanti, di cui oltre la metà provenienti dall'Africa o dalla diaspora africana. Ci saranno, inoltre, 64 partecipazioni nazionali che organizzeranno le proprie mostre nei Padiglioni ai Giardini, all'Arsenale e nel centro storico di Venezia. L'impegno del Consorzio di Tutela alla Biennale Architettura rientra in pieno dell'ampio sostegno e attenzione per la promozione della cultura italiana che sono da sempre asset del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, come spiega la presidente del Consorzio **Elvira Bortolomiol**: *"Siamo orgogliosi di dare il nostro contributo alle molteplici forme che assume la bellezza in Italia e ci piace cogliere la sintonia tra il lavoro dei nostri viticoltori e quello degli artisti e architetti: entrambi danno forma ai luoghi e il loro lavoro è il risultato del talento unito all'impegno appassionato e alla dedizione quotidiana. Anche la produzione del nostro vino, in fondo, è espressione dell'arte italiana di fare bollicine".*

Quattro gli appuntamenti che hanno caratterizzato questo importante appuntamento a Ca' Giustinian, sede storica della Biennale: dal 17 al 19 maggio gli ospiti hanno potuto trascorrere il momento dell'Aperitivo in Terrazza degustando il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, mentre il 20 maggio, a seguito della cerimonia di inaugurazione e premiazione, tutti gli ospiti sono stati invitati a un brindisi per festeggiare i vincitori. La collaborazione con la Biennale di Venezia ha offerto l'opportunità di sottolineare ancora una volta la maestria che nasce da un territorio straordinario, oggi Patrimonio dell'Umanità UNESCO, ma soprattutto l'eccellente qualità del suo prodotto oramai icona enologica a livello mondiale.

Campiello Giovani
Confindustria Veneto

TRAME DI VITE
IL TERRITORIO SI RACCONTA

La bellezza di un territorio e le sue tradizioni nei racconti dei 5 finalisti del Premio Giovani Campiello per il progetto "Trame di vite"

Nel 2022 il sodalizio storico che ha visto il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG sponsorizzare il **Premio Campiello Giovani** si è rafforzato ed evoluto, tanto da portare all'ideazione di un progetto concreto, più ampio, in cui la realtà Consortile potesse dare un contributo all'idea di sostenibilità culturale di cui sente la piena responsabilità. È nato così **Trame di Vite**.

Salvatore, Luca, Niccolò, Anastassija e Alberto sono stati i giovani vincitori dell'Edizione 2022 del Premio Campiello Giovani e sono anche gli autori dei 5 racconti pubblicati all'interno del libro, ognuno dei quali è frutto della loro sensibilità e abilità narrativa stimolata direttamente sul campo, con l'obiettivo di sottolineare l'importanza della promozione della cultura ed evidenziare il legame tra il lavoro e la passione dei viticoltori e quello degli scrittori.

Nel settembre scorso la cinquina finalista è stata accolta dal Consorzio di Tutela e coinvolta in un fitto programma che ha portato i ragazzi ad entrare in contatto diretto con i produttori che in quel periodo erano occupati con la vendemmia. Una vera immersione nelle colline del Conegliano Valdobbiadene alla scoperta della bellezza e della tradizione che contraddistingue questo territorio e i racconti dei suoi personaggi storici. A seguire, l'esperienza maturata sul territorio si è tramutata in parole e racconti liberamente ispirati agli aspetti che hanno più colpito i ragazzi.

I loro lavori sono stati pubblicati nel primo volume di Trame di Vite, presentato a maggio durante Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene, il primo festival della letteratura del vino. In questa occasione i giovani scrittori hanno dialogato con Antonio D'Orrico ripercorrendo i loro scritti e le suggestioni evocate dall'esperienza sulle colline.

"Siamo pienamente soddisfatti del risultato portato da questo progetto, a testimonianza di come le aziende produttrici, la nostra comunità coinvolta, possano contribuire a fornire continui stimoli alle nuove generazioni" dichiara la presidente, **Elvira Bortolomiol**, e continua: *"La sapienza, l'amore e la passione per un lavoro tramandato di generazione in generazione, sono l'essenza del nostro territorio che rappresenta le radici forti di un futuro che sarà nelle mani dei nostri giovani affiancati da coloro che nel paesaggio e nel lavoro in vigneto sanno cogliere i segni di una civiltà che tiene insieme natura, storia, arte e bellezza: sono e saranno questi gli autori dei racconti di Trame di Vite, un progetto che ambisce a diventare di lungo respiro".*

Il progetto di sostegno al Premio Campiello Giovani continua così anche quest'anno e si arricchisce di tappe e iniziative come il nuovo incoming che vedrà nuovamente presenti sul territorio i giovani finalisti dell'Edizione 2023 del Premio Campiello Giovani, Elisabetta Fontana, Valeria Lanza, Ester Mennella, Chiara Miscali ed Emanuele Tomasoni, le giovani promesse della scrittura ispirate dalla vendemmia eroica delle colline del Conegliano Valdobbiadene.

VALDOBBIADENE SI TINGE DI JAZZ

Dal **16 settembre** all'**8 ottobre** la quinta edizione del Festival Jazz delle Colline del Prosecco Superiore

foto **Imago**

Si 16 settembre prende il via la quinta edizione di ValdobbiadeneJazz, il festival Jazz delle Colline del Prosecco Superiore DOCG di Conegliano Valdobbiadene. Un evento che proseguirà fino a domenica 8 ottobre e coinvolgerà più di 100 artisti per 30 concerti che si terranno in diversi ambienti, piazze, auditorium, chiese, cantine e locali pubblici a Valdobbiadene, Farra di Soligo, Segusino e Quero. Oltre ai main concert, con musicisti di fama nazionale e internazionale, sono in programma vari open stage ad ingresso libero, Concert in Winery e Jazz Club Live ospitati in cantine e locali privati di Valdobbiadene e dintorni per dare la possibilità, a quanti vorranno, di tuffarsi in una esperienza caleidoscopica in contesti differenti. In calendario sono previsti nomi del calibro di Fabrizio Bosso, Rosario Bonaccorso, Francesco Bearzatti e molti altri musicisti, provenienti anche dagli Stati Uniti, dalla Germania e dall'Austria. Il programma aggiornato è disponibile su www.valdobbiadenejazz.com e sui social.

Oltre ad essere una manifestazione musicale, ValdobbiadeneJazz fa anche parte di un fortunato ed apprezzato progetto culturale e di marketing territoriale iniziato nel 2019 e proseguito, consolidandosi e crescendo, anche nel corso degli anni seguenti. Tutto questo è stato possibile grazie alla generosità di un pool di aziende locali, enti, consorzi e strutture commerciali che hanno creduto nella musica e investito nella cultura. Il progetto è supportato dal Consorzio delle Pro Loco del Valdobbiadenese e dalle amministrazioni comunali di Valdobbiadene, Segusino, Farra di Soligo e Quero. Importante è il contributo del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e delle aziende del territorio che partecipano alla realizzazione del progetto riconoscendone la bontà e le potenziali ricadute positive.

L'organizzazione del festival è curata dagli ideatori Silvana Curto e Massimo de Nardo in collaborazione con il Consorzio Valdobbiadene mentre la direzione artistica è affidata all'Agenzia ArteRitmi di Vincenzo Barattin. Con ValdobbiadeneJazz 2023, Valdobbiadene e il suo centro storico torneranno quindi protagonisti di un grande evento musicale, che coinvolgerà la rinnovata piazza Marconi, l'auditorium Celestino Piva, l'antica Chiesa di San Gregorio Magno e il Duomo trasformandoli in un formidabile palcoscenico diffuso. Agli spazi valdobbiadenesi si aggiungeranno l'Auditorium Santo Stefano di Farra di Soligo, Corte Finadri in centro a Segusino e il Teatro del Centro Culturale di Quero. Il festival è anche l'occasione ideale per chiudere in bellezza l'estate e dare il benvenuto all'autunno in un territorio unico e meraviglioso, Patrimonio UNESCO dal luglio 2019, accompagnati dalle note dei protagonisti della rassegna.

Conegliano Valdobbiadene **in Vigneto**

Nasce un nuovo inserto semestrale, uno strumento dedicato a tematiche tecniche di cura e conduzione dei vigneti, ma anche su sostenibilità e aspetti ambientali, con contributi di esperti e professionisti del settore

Un nuovo strumento dedicato a tematiche tecniche, di cura e conduzione dei vigneti, ma anche sulla sostenibilità e su aspetti ambientali, con contributi di esperti e professionisti del settore. È questo il **"Conegliano Valdobbiadene in vigneto"**, il nuovo inserto semestrale cartaceo che debutta quest'anno. *"È nostra intenzione* – spiega il direttore Diego Tomasi presentando l'iniziativa – *dedicare sempre più spazio ai viticoltori e al vigneto, in quanto siamo fermamente convinti che non possa esistere il prestigioso Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG senza la loro quotidiana fatica e senza il loro costante impegno. Per questo abbiamo pensato di creare per loro questo strumento, dedicato al vigneto ed alla sua corretta gestione, grazie anche alla collaborazione con una giornalista esperta come* ***Clementina Palese****, che curerà la redazione del prodotto editoriale".*

— I Contenuti

L'inserto raccoglierà temi di interesse viticolo e novità del settore. Ogni numero dedicherà ampio spazio ad un argomento principale attinente alla stagione vegetativa, alle attività in vigneto, oppure all'attualità tecnica, trattato tramite un Focus Tecnico specifico, che avrà sempre una breve introduzione del direttore Tomasi. Gli approfondimenti saranno prodotti da esperti e ricercatori italiani su argomenti specifici, e ciascuno porterà la propria visione personale sull'argomento e le proprie esperienze sperimentali. Tra i temi che verranno affrontati ci saranno il cambiamento climatico, la gestione dei residui del vigneto, il suolo, la concimazione, l'impianto, la potatura, la meccanizzazione nei vigneti eroici e gli aromi della varietà Glera.

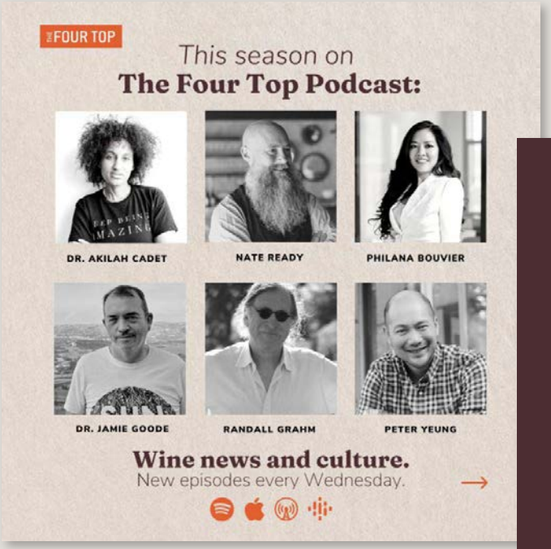
Le altre pagine del magazine saranno dedicate ad articoli su progetti e attività specifiche avviate dal Consorzio, all'andamento meteo, con i dati provenienti dalle 23 capannine meteorologiche installate sul territorio della DOCG commentati dagli esperti con raffronti rispetto alle medie, ad annate specifiche e individuazione delle tendenze utili all'adattamento al cambiamento climatico in atto, alla rubrica "Letto per voi", che conterrà sintesi di una novità editoriale, di un pamphlet o di una ricerca recente di taglio tecnico, e alla rubrica "Curiosità dalla vite", con notizie in pillole su aspetti particolari o sconosciuti della pianta e del vigneto.

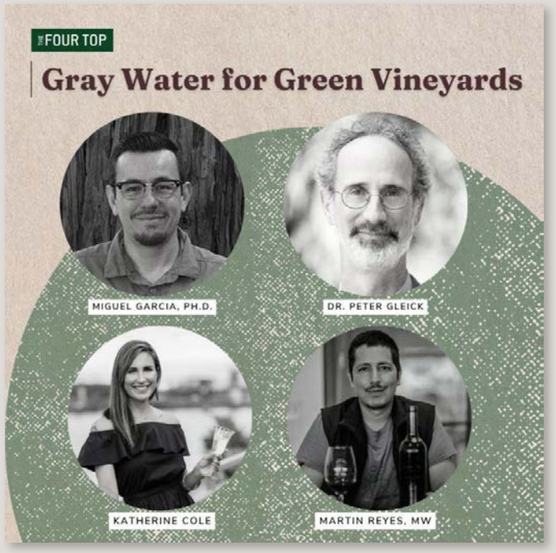
— Il Primo Numero

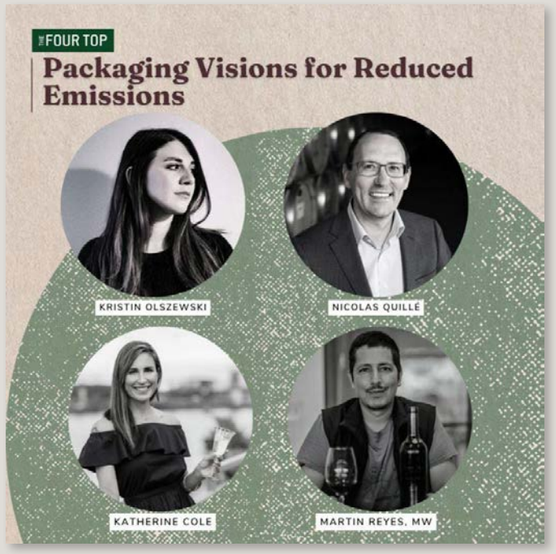
"Ormai da diverso tempo – continua il direttore Tomasi – *ci troviamo a fronteggiare il cambiamento climatico, che ci pone continuamente di fronte a delle sfide; un ruolo fondamentale è giocato dal suolo perché da esso dipende una molteplicità di fattori. Per questo motivo, abbiamo deciso di dedicare questo primo numero al corretto impianto della barbatella, perché è da questa prima azione che si decide il futuro del vigneto in quanto da qui si governa il rapporto tra suolo e radici".*

Nel focus del primo numero saranno riportati diversi casi studio, esperienze ed approcci, approfondendo l'utilizzo di alcune tecniche e di coadiuvanti utili allo sviluppo sia della pianta che delle radici. E si avvarrà della collaborazione di **Franco Meggio**, docente presso il Dipartimento Dafnae dell'Università di Padova, **Giovanni Pascarella** di Extenda Vitis, **Lucio Brancadoro**, docente presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università degli Studi di Milano, e **Stefano Poni**, docente presso il dipartimento Diproves dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Non ci resta che augurarvi una buona lettura e vi chiediamo di segnalarci ai recapiti in calce eventuali criticità riscontrate, commenti, suggerimenti, in modo da migliorare la nostra attività.

Per informazioni:
marta.battistella@prosecco.it
francesco.boscheratto@prosecco.it
diego.tomasi@prosecco.it







AMICI AMERICANI

Il Consorzio rafforza la sua presenza **digital in America** con nuove partnerships

Negli ultimi anni, il Consorzio di Tutela ha rafforzato la propria presenza digitale in America attraverso una serie di collaborazioni strategiche. Grazie a queste iniziative, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG ha raggiunto un pubblico sempre più vasto e ha consolidato la sua reputazione di prodotto di eccellenza nel settore vinicolo. Tra le attività di spicco si annoverano la nuova partnership con il marketplace b2b Provi, la collaborazione per il secondo anno con il podcast "The Four Top" nella rubrica "Sustainability Season" e la continuazione della collaborazione con "Wine & Spirits" su carta stampata e sul portale online. L'estate vedrà in partenza anche due nuove rubriche sul profilo Instagram del Consorzio firmate dalle autorevoli giornaliste Meg Houston Maker ed Elaine Chukan Brown, su cui vi terremo informati nel prossimo numero.

Partnership con Provi

La partnership con il marketplace B2B Provi (www.provi.com) rappresenta un passo significativo nell'espansione delle opportunità commerciali negli Stati Uniti. Provi è un canale di vendita digitale specializzato nel settore alimentare e delle bevande, che collega distributori, rivenditori e produttori. Attraverso questa collaborazione, il Consorzio mira a facilitare l'accesso al Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG per gli operatori del settore statunitense.

Una componente chiave di questa collaborazione è la creazione di una landing page dedicata alla denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. Questa pagina fornisce una panoramica sulla Denominazione, i valori fondamentali e i selling point unici e distintivi di questo spumante. Gli operatori del settore e i potenziali acquirenti possono accedere a informazioni approfondite, compresi i dettagli sulle cantine, i metodi di produzione e le valutazioni di esperti del settore.

Inoltre, la partnership prevede la creazione di annunci pubblicitari biddable ads che verranno visualizzati nella homepage di Provi. Questi annunci mirati e personalizzati condurranno direttamente alla sezione dedicata ai vini Conegliano Valdobbiadene presenti nel marketplace, fornendo agli acquirenti potenziali un accesso rapido e diretto ai prodotti. L'obiettivo è attirare l'attenzione degli operatori del settore e stimolare l'interesse per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, offrendo loro un'opportunità immediata di esplorare ulteriormente i vini e fare acquisti.

La rubrica "Sustainability Season" su "The Four Top"

Uno degli elementi distintivi del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è l'impegno per la sostenibilità. Per diffondere questo messaggio negli Stati Uniti, il Consorzio ha collaborato con il podcast "The Four Top" (www.thefourtop.org) condotto da Katherine Cole, rinomata giornalista enogastronomica, per una serie di quattro episodi nella rubrica "Sustainability Season".

I podcast offriranno una piattaforma ideale per discutere delle pratiche eco-sostenibili adottate nella produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. L'obiettivo è di educare e sensibilizzare il pubblico americano sull'importanza della sostenibilità nel settore vinicolo attraverso contenuti coinvolgenti. Ciliegina sulla torta, durante ogni puntata Katherine Cole ed altri ospiti, tra cui il Master of Wine Martin Reyes, asseggeranno e racconteranno alcune etichette di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

Collaborazione con "Wine & Spirits"

La lunga e fruttuosa collaborazione tra il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e "Wine & Spirits" ha continuato a prosperare negli Stati Uniti. Questa rivista di riferimento nel settore vinicolo, letta da oltre 200 mila professionisti del settore e wine lovers, continua a presentare il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG attraverso articoli di approfondimento, banner e pagine pubblicitarie nel magazine cartaceo.

Come sempre il trimestre primaverile, che va da marzo a maggio, è ricchissimo di materiale uscito sulla stampa e online. Tra attività fieristiche, in particolare il Vinitaly, la cultura con il nuovo festival della letteratura del vino "Co(u)ltura" e altri aventi legati al turismo e alla promozione, ecco, come al solito, il meglio dedicato al Consorzio e al Superiore nel trimestre.

Vinitaly

Grande spazio sulla stampa, ovviamente, per la presenza del Consorzio di Tutela alla 55ª edizione del Vinitaly, svoltasi lo scorso aprile alla Fiera di Verona, con il record di oltre 93 mila presenze complessive, con una ricca serie di eventi tenuti nel nuovissimo stand istituzionale. Nutrita la serie di interviste che ha visto coinvolta la presidente del Consorzio, Elvia Bortolomiol ed il direttore Diego Tomasi.

IL GUSTO

Partiamo da quella de **Il Gusto**, il portale enogastronomico del network Gedi, ripresa poi anche da altre testate del gruppo, in cui la presidente Bortolomiol ha spiegato come "Tutelare il territorio è la nostra unica forza e fortuna". Nell'intervista a **Radio Company**, invece, il direttore Tomasi ha focalizzato l'attenzione sugli ultimi progetti del Consorzio:

«Radici vuol dire tradizione, vuol dire raccontare la nostra storia e la nostra unicità. Tutto parte da chi negli anni '80, ha creduto in queste colline, in questo prodotto, ma anche nel suo futuro che oggi spiegheremo attraverso il nuovo progetto della Green Academy, che analizzerà tutto ciò che riguarda l'agronomia, il cambiamento climatico, e la sostenibilità, e quello del Wine Tourism Lab, dedicato all'enoturismo, per cercare di far capire che cos'è il vino italiano e il vino in generale».

Rai 1

Il 4 aprile, in piena fiera, la presidente Bortolomiol è intervenuta anche a **UnoMattina**, la trasmissione di **Rai 1** condotta da Massimiliano Ossini. L'occasione è stata la presentazione da parte del governatore del Veneto, Luca Zaia, del protocollo di intesa tra i due siti Patrimonio UNESCO della Coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria e appunto delle colline del Conegliano Valdobbiadene. La presidente è intervenuta in particolare, sul tema della crisi idrica e della siccità, spiegando che:

«Stiamo studiando la possibilità di organizzare circa 20 micro-invasi che raccoglieranno l'acqua piovana in modo da conservarla e poterla poi portare in alto nelle colline. Siamo un Patrimonio UNESCO dal 2019, quindi è chiaro che questi micro-invasi dovranno inserirsi in un contesto di regole e di paesaggio molto rigide».

CORRIERE DELLA SERA

Chiudiamo con la nota firma del Corriere della Sera, Luciano Ferraro, che ha realizzato una breve intervista alla presidente, pubblicata poi nella parte video di **Corriere.it**, in cui la stessa racconta:

«Oggi portiamo al Vinitaly il Conegliano Valdobbiadene in tutte le sue caratteristiche, dalle Rive al Cartizze. Per noi è importante far conoscere in modo ancora più approfondito le nostre peculiarità. abbiamo molte master class e la presentazione di un evento importante: Co(u)ltura, il festival della letteratura del vino. Perché abbiamo avuto la sensazione in questi ultimi anni che presentare la nostra Denominazione Conegliano Valdobbiadene, sia un tema di grande cultura e su questo abbiamo lavorato per portare un evento che sarà abbinato alla presentazione delle nuove annate».

il festival "Co(u)ltura"

Il Sole 24 ORE

Altrettanto ampio è stato il riscontro sulla stampa della prima edizione di "Co(u)ltura", il festival della letteratura del vino, tenutosi a maggio nella consueta e prestigiosa location storica del Castello di S. Salvatore. Partiamo con l'intervista video alla presidente Bortolomiol, uscita il 7 maggio sul sito online de **Il Sole 24 Ore**, in cui la stessa spiega:

«Abbiamo immaginato questo festival della cultura quindi della letteratura del vino perché avevamo bisogno di poter condensare nelle parole il valore del nostro vino e delle colline del Conegliano Valdobbiadene. In questo periodo storico abbiamo tantissime sfide da dover affrontare, situazioni difficili che vanno superate per cui abbiamo davvero bisogno di tornare dentro noi stessi, dentro la nostra denominazione a ripercorrere il passato traendone dei messaggi per il futuro, messaggi che vanno scritti, che vanno segnati, che vanno ricordati. Oggi il vino è davvero un prodotto legato alla terra, alla storia ma anche a coloro che hanno interesse a conoscere un mondo fantastico e affascinante da degustare e interpretare. Credo che il mondo del vino sia un linguaggio internazionale e trasversale che ci permette di arrivare ai giovani ma anche a tutti coloro che di vino non se ne occupano o non se ne intendono. Oggi il vino è davvero un linguaggio per arrivare a tutti con un messaggio unico che è quello del legame con la nostra terra».

Rai 3

Il Tgr Veneto di **Rai 3** traccia il bilancio dell'intera manifestazione in un servizio di Antonello Profita trasmesso l'8 maggio, in cui interviene Marco Torcoli, direttore Civiltà Del Bere e coordinatore del festival:

«Abbiamo invitato autori, professori di enologia, di viticoltura, di marketing o grandi comunicatori del vino anche a livello internazionale che hanno scritto opere sul vino. Li abbiamo incontrati per conoscerli e invitarli a raccontare e approfondire le loro tematiche».

Civiltà del bere

Su **Civiltadelbere.com** è uscito il 16 maggio un lungo articolo di racconto dell'intero evento di Elena Erlicher dal titolo "Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene: buona la prima!"
(→ vedi articolo integrale a pagina 16)

«Se il filosofo britannico Roger Scruton ci ricorda quanto il vino sia un dono che contribuisce alla riflessione e al miglioramento della società, non solo al piacere ("Bevo dunque sono", 2009), non possiamo non averne avuto prova nei due giorni di Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene. Il primo festival che unisce letteratura e vino, organizzato dal Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, ha ospitato circa 1.000 visitatori, sabato 6 e domenica 7 maggio, al Castello San Salvatore a Susegana (Treviso), con un programma che ha conciliato intrattenimento e conoscenza, attraverso presentazioni di libri, incontri con gli autori, degustazioni, video proiezioni e mostre – un video mapping di racconto della storia del Consorzio, una mostra dedicata ai manifesti pubblicitari storici del settore e una "immersiva" tra i filari e le storie del territorio».

trebicchieri
IL SETTIMANALE ECONOMICO DEL GAMBERO ROSSO

Chiudiamo con **Tre Bicchieri**, il settimanale de Il Gambero Rosso, che nel suo numero del 27 aprile dedicato alla presentazione del Festival, pubblica un commento della presidente Bortolomiol:

«Con Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene vogliamo proporre un modo più ampio e coinvolgente di proporre il nostro prodotto. Si tratta di un evento che prende spunto dalla presentazione dell'ultima annata del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG per condurre il visitatore in un percorso appassionante nel mondo del vino».

Primavera del Prosecco SUPERIORE

VINCITORI 9° CONCORSO ENOLOGICO FASCETTA D'ORO 2023

PREMIO GRAN FASCETTA D'ORO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT RIVE DI SAN PIETRO DI BARBOZZA 2021
Terre di San Venanzio Fortunato s.r.l.

PREMIO FASCETTA D'ORO

Sezione vini spumanti

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY RIVE DI VIDOR TITTONI" 2022
Az. Agr. La Tordera s.s. *di Vettoretti Pietro & Figli*

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY 2022
Az. Agr. La Tordera s.s. *di Vettoretti Pietro & Figli*

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT "PROVERBIA CUVÉE" 2022
Az. Agr. Riva Calistro *di Reghini Gabriella*

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY MILLESIMATO "NONNO SILVIO" 2022
Az. Agr. Vigneto Vecio

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT RIVE DI SANTO STEFANO 2022
Az. Agr. Vigneto Vecio

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT RIVE DI COLFOSCO "RIVA DEI FIORI" 2022
Az. Agr. Montesel *di Montesel Renzo*

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY RIVE DI COLFOSCO "VIGNA DEL PARADISO" 2022
Az. Agr. Montesel *di Montesel Renzo*

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY 2022
Caneva Da Nani s.s. Società Agricola

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT NATURE SUI LIEVITI 2021
Terre di San Venanzio Fortunato s.r.l.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT "LACRIMA DI KÒME" *BIOLOGICO* 2022
Soc. Agr. Masot s.s.

Sezione vini tranquilli, frizzanti, passiti

COLLI TREVIGIANI IGT VERDISO TRANQUILLO 2022
Soc. Agr. Al Col *di Stella D. & Carlet D.*

COLLI DI CONEGLIANO DOCG TORCHIATO DI FREGONA "PIERA DOLZA" 2016
Cantina Produttori Fregona s.c.a.

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG FRIZZANTE "CASILIR" 2022
Az. Agr. Andreola *di Pola Stefano*

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG TRANQUILLO "SAN GOTTARDO" 2022
Rebuli Michele Az. Agr.

COLLI DI CONEGLIANO DOCG BIANCO TRANQUILLO 2021
Lucchetta Marcello Società Agricola

COLLI DI CONEGLIANO DOCG ROSSO TRANQUILLO 2016
Lucchetta Marcello Società Agricola

COLLI TREVIGIANI IGT VERDISO FRIZZANTE
Salatin s.r.l.

PREMIO FASCETTA D'ARGENTO

Sezione vini spumanti

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT 2022
Az. Agr. Valdoc Sartori Soc. Agr. s.s.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT "INTROVERSØ" 2022
Rebuli Michele Az. Agr.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT MILLESIMATO RIVE DI REFRONTOLO "CASA VITTØRINO" 2022
Astoria Vini

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT MILLESIMATO RIVE DI SANTO STEFANO "ORFEO 1969" 2022
Varaschin Matteo e Figli s.n.c.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY "SERVOSUO EDIZIONE"
Az. Agr. Col Saliz

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT MILLESIMATO RIVE DI RESERA "SERVOSUO RIVE" 2022
Az. Agr. Col Saliz

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY RIVE DI SOLIGO "MAS DE FER" 2022
Az. Agr. Andreola *di Pola Stefano*

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY 2022
Az. Agr. Andreola *di Pola Stefano*

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT NATURE SUI LIEVITI "MOMI" 2021
Riva Granda Soc. Agr. ss

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT "ZEROTTO" 2022
Santa Eurosia s.r.l.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY MILLESIMATO 2022
Santa Eurosia s.r.l.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG SPUMANTE DRY MILLESIMATO RIVE DI SOLIGO "SOLICUM" 2022
Cantina Colli del Soligo

Sezione vini tranquilli, frizzanti, passiti

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG FRIZZANTE "COL DE MEZ" 2022
Cantina Colli del Soligo

COLLI TREVIGIANI IGT VERDISO TRANQUILLO 2022
Az. Agr. Riva Calistro *di Reghini Gabriella*

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG TRANQUILLO "BARCH" 2022
Bortolin Angelo Spumanti s.s.

COLLI DI CONEGLIANO DOCG ROSSO RISERVA "VINCIGUERRA" 2018
Az. Agr. Conte Collalto s.a.r.l.

COLLI TREVIGIANI IGT VERDISO FRIZZANTE 2022
Società Agricola Bernardi Ogliano s.s.

PREMIO FASCETTA DI BRONZO

Sezione vini spumanti

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT "BRUNEI" 2022
Az. Agr. La Tordera s.s. *di Vettoretti Pietro & Figli*

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT MILLESIMATO RIVE DI COLBERTALDO "MASCHIO DEI CAVALIERI" 2022
Cantine Maschio *di Cantine Riunite & Civ s.c.a.*

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT RIVE DI REFRONTOLO "COL DEL FORNO" 2022
Az. Agr. Andreola *di Pola Stefano*

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY MILLESIMATO RIVE DI GUIA "MADRE PAOLA" 2022
Spumanti Gemin Bortolomiol Guglielmo srl

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG DRY "VIVIANA" 2022
Valdo Spumanti s.r.l.

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT RIVE DI SANTA MARIA DI FELETTO "5 GRAMMI" 2022
Az. Agr. Malibràn *di Favrel Maurizio*

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT *BIOLOGICO* 2022
Az. Agr. Stramaret

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY 2022
Az. Agr. Riva De Milan s.s. *dei F.lli Bernardi*

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY MILLESIMATO 2022
Az. Agr. Riva De Milan s.s. *dei F.lli Bernardi*

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT NATURE SUI LIEVITI *BIOLOGICO* 2021
Borgoluce Soc. Agr. s.s.

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA BRUT MILLESIMATO 2022
Val D'oca s.r.l. con Socio Unico

Sezione vini tranquilli, frizzanti, passiti

COLLI DI CONEGLIANO DOCG ROSSO TRANQUILLO RISERVA "LE CONCHE" 2018
Salatin s.r.l.

VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG TRANQUILLO "ROMIT" 2022
Az. Agr. Andreola *di Pola Stefano*

PREMIO UNESCO

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT RIVE DI COLFOSCO "RIVA DEI FIORI" 2022
Az. Agr. Montesel *di Montesel Renzo*

PREMIO LA SCELTA PIÙ GREEN

Tanorè Azienda Agricola s.s.

photo Arcangelo Piai

ADV | eventi

Comitato organizzatore: Con il contributo di: In collaborazione con:

Turismo e Promozione

Camper Life, la rivista mensile dedicata ai camperisti, nel suo numero di giugno ha dedicato un ampio articolo di sette pagine, a seguito di uno specifico media trip, al territorio del Conegliano Valdobbiadene dal titolo: "Alla scoperta del Prosecco DOCG", con sottotitolo "Nel cuore del territorio tra Conegliano e Valdobbiadene nasce il Prosecco più puro e pregiato, frutto di un'agricoltura eroica e di una sapiente cultura enologica: un luogo magico e speciale, ideale da essere conosciuto col ritmo lento della vacanza in camper". Eccone un breve estratto:

«La complessità della produzione del Prosecco e le differenze sono rappresentate da una piramide ideale alla cui base c'è il Prosecco DOC, prodotto nel territorio molto ampio (nove province tra Veneto e Friuli Venezia Giulia), nella parte centrale si posiziona l'Asolo Prosecco Superiore DOCG e al vertice il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, espressione della miglior qualità del Prosecco e che raggiunge le posizioni più alte con le raffinate selezioni del Rive e, al vertice, con il Superiore di Cartizze DOCG, "GrandCru" del Conegliano Valdobbiadene».

Nell'ambito della puntata del 26 maggio, interamente dedicata all'aperitivo in occasione della Giornata Internazionale dell'Aperitivo, **TG2 Italia**, il programma Rai condotto da Marzia Roncacci, ha visto un doppio intervento sull'argomento della presidente Bortolomiol. Che ha spiegato:

«Il motore principale, all'inizio della storia del Prosecco Superiore, è stato proprio l'aperitivo. Ma bisogna essere coscienti di quello che si va a degustare nell'aperitivo, che crea un momento di socialità importante, in cui serve anche il saper bere consapevolmente. Anche per questo abbiamo creato il gruppo Young Club, che aiuterà meglio a comunicare alla società che bere un Conegliano Valdobbiadene come aperitivo vuol dire bere di qualità, che va quindi valorizzata. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore ha un'alcolicità molto equilibrata, un'aromaticità tipica del vitigno Glera e un perlage molto raffinato che lo rendono favorevole ad un aperitivo adatto ai giovani, sui quali puntiamo tantissimo».

Nella prima pagina dell'inserto culturale de **Il Sole 24 Ore Domenica**, a corredo di un articolo interno del settimanale che presenta il libro "Il Paesaggio agrario italiano: sessant'anni di trasformazioni da Emilio Sereni a oggi (1961-2021)" curato da Carlo Tosco e Gabriella Bonini, è stata scelta un'immagine delle colline del Conegliano Valdobbiadene, territorio che rappresenta a pieno il processo di evoluzione del concetto di paesaggio.

Su **Artribune**, il portale d'informazione, aggiornamento e approfondimento sui temi dell'arte e della cultura, Marta Santacatterina nell'articolo "L'eccellenza italiana del Prosecco Docg punta sull'arte" uscito l'11 aprile racconta sia la partnership lanciata dal Consorzio di Tutela con il Lagazuoi Expo Dolomiti che il festival della letteratura del vino "Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene", per un doppio tema che sancisce il forte legame del Consorzio con il mondo della cultura.

Infine, della nuova campagna ADV del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene, che vede protagonista un volto noto come quello di Giorgio Pasotti e coinvolge tv, stampa, radio, cinema e digitale, ne hanno parlato sia il sito **Foodaffairs.it** nel servizio "Il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG si racconta attraverso il volto di Giorgio Pasotti", che **Daily Media**, la testata mensile che si occupa di marketing e comunicazione, nell'articolo del 19 maggio: "Adv Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG on air con Giorgio Pasotti e BCW".

— ENOTURISMO E LUGANA

20 maggio 20**23**
Verona

Si è svolto lunedì 29 maggio presso l'Auditorium di Verona Fiere il convegno **"Enoturismo tra identità locali, digitalizzazione e sostenibilità"** organizzato dal Consorzio Tutela Lugana Doc per promuovere la riflessione e il dibattito relativo al potenziale dell'enoturismo nella società odierna, specialmente in relazione a tematiche come digitalizzazione, sostenibilità ed identità locali. L'evento è stato realizzato con la collaborazione di Roberta Garibaldi, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, autrice riconosciuta nel panorama enologico internazionale e docente di Tourism Management presso l'Università degli Studi di Bergamo. Sono intervenuti esperti del settore e rappresentanti di territori che stanno lavorando per implementare e promuovere l'offerta enoturistica: tra questi è intervenuta la presidente Elvira Bortolomiol, che ha spiegato:

"La nostra esperienza ci vede coinvolti in un importante progetto che si chiama Wine Tourism Lab. Abbiamo coinvolto i player più significativi del territorio. Questo lavoro cospicuo nell'ambito dei tavoli di lavoro ha portato alla partenza del progetto, Wine Tourism Lab, che vede il Consorzio come coordinatore per arrivare ad un'unica mappatura del territorio e alla formazione verso le aziende, ma anche nel settore della ristorazione ed alberghiero con lo scopo di presentare al meglio il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore che oggi è un simbolo di italianità e qualità".

— SORSI D'AUTORE

30 giugno 20**23**
Villa Brandolini
Pieve di Soligo (TV)

Prosegue il Festival **"Sorsi d'Autore"** giunto alla sua XXIV edizione, mantenendo intatta la stessa struttura, che mescola durante ogni data eccellenze locali in tema enogastronomico, cultura e storia regalata dai luoghi e infine l'intrattenimento dei nomi di spicco sul palco. Nella giornata del 30 giugno, organizzata in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e l'Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, si sono susseguiti tre appuntamenti. Si è partiti con una degustazione guidata di vini a cura dei sommelier Ais Veneto e si è proseguiti con la visita guidata a Villa Brandolini a Pieve di Soligo. La serata si è conclusa, poi, sul palco con l'umorista Dario Vergassola che ha presentato il libro dell'imprenditore Oscar Farinetti: "**È nata prima la gallina... forse"** (Slow Food 2022) 52 storie sull'ottimismo e il suo contrario, sulla gente, il cibo, il vino, la vita e l'amore.

"Siamo onorati di aver ospitato presso la nostra sede storica una delle tappe di Sorsi d'Autore, una rassegna che sposa appieno gli obiettivi che il nostro Consorzio di Tutela si pone: fare cultura attorno all'universo delle eccellenze italiane, siano esse enoiche, gastronomiche e legate a temi di attualità ed intrattenimento. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG non poteva perciò che marcare questo appuntamento, quale esempio di unicità e valore delle nostre colline", ha detto la presidente Elvira Bortolomiol.

Neri Filippo & C. Tecnologie per il settore enomeccanico

La ditta **Neri Filippo&C.** con sede a Canelli (Asti) è leader nel settore eno-meccanico da oltre mezzo secolo ed ha sempre improntato la sua filosofia nella **ricerca e sviluppo di macchinari e tecnologie inediti** nel campo enomeccanico. La gamma degli impianti costruiti e commercializzati dalla ditta **Neri Filippo** è veramente ampia:

Orientatore tappi SON MC 1/1

Lava-Climatizza-Asciuga bottiglie

Orientatore tappi NRO mini

• **Orientatori Automatici di Tappi Unidirezionali** – (foto esemplificativa del modello **SON MC 1/1**) Possono essere equipaggiati con un rivoluzionario sistema di orientamento a tasteggio che perfeziona e riduce praticamente a zero sia l'errore sia i tempi di regolazione. Neo nato è l'orientatore mod. **NRO mini** (prod.2.000 max/h) con dimensioni molto contenute. Possibilità di accessori come il sistema di riscaldamento tappi, l'aspirazione polveri tappi ecc.

• **Orientatori–Selezionatrici di Tappi** – Grazie al sistema di telecamere supportato da CPU, permettono sia un perfetto orientamento del tappo, unidirezionale (spumante) e bidirezionale (vino "tranquillo"), sia di effettuare una scelta qualitativa del tappo con autoapprendimento della macchina.

• **Alimentatori Incanalatori** – Per l'alimentazione costante dei tappi bidirezionali con produzioni che arrivano fino a 40.000/h). Sono stati studiati per eliminare le tramogge in alto dei tappatori, dando assoluta sicurezza di igiene e funzionalità. Il nuovissimo e piccolo **NR M1 mini** (prod.7.000/h) affianca gli altri modelli di produzioni superiori.

• **Climatizzatori Anticondensa** – Personalizzabili e in grado di portare a temperatura ambiente le bottiglie piene riempite a freddo ed evitando, senza alterare il prodotto all'interno, il formarsi della condensa e delle muffe e l'umidità che può svilupparsi all'interno dei cartoni già confezionati.

• **Lavasciugatrici Automatiche** – Interamente in acciaio inox, lavano e asciugano perfettamente l'esterno delle bottiglie piene, sia nuove che di stoccaggio. Tutti i modelli sono dotati di pompe soffianti e lame d'aria di nuova generazione che asportano l'acqua dalla superficie esterna delle bottiglie.

• **Elevatori Automatici** – Sia standard, sia verticali, possono alimentare tappi, capsule, ecc.

• **Remueur** – Impianti per il *remuage* delle bottiglie metodo classico che possono adattarsi alle esigenze di ogni cliente.

www.neriweb.com

Spazio Informatico

Consulenza e sviluppo sistemi Informativi per il settore vitivinicolo

Spazio Informatico, azienda di Conegliano, si dedica al mondo vitivinicolo con passione e professionalità da più di 25 anni e fornisce software che permette di migliorare l'operatività quotidiana dell'utente grazie all'automazione di diverse procedure attive in tutte le fasi produttive del vino.

AMPELIDE gestisce il **VIGNETO**, la **CANTINA**, le **VENDITE** e l'**AMMINISTRAZION**E della tua azienda, con particolare attenzione ai documenti ed agli invii telematici richiesti dalla normativa specifica del settore. Tra le novità sono disponibili una APP WEB per automatizzare il prelievo di magazzino e una APP WEB per la rete vendita che gestisce gli ordini clienti.

Grazie ad un costante dialogo con gli operatori del settore e ad una conoscenza approfondita del mondo vitivinicolo, è disponibile una procedura che accompagna gli utenti nella registrazione delle operazioni di vinificazione durante la vendemmia.

A fronte dei soli carichi uva in entrata, il modulo **VINIFICAZIONE INTELLIGENTE** genera l'intero flusso, dalla pigiatura fino all'ottenimento del vino, offrendo la possibilità di aggiornare periodicamente il registro telematico, monitorare la situazione delle uve raccolte per un tempestivo controllo delle rese di vigneto, superi di campagna e stoccaggi.

Le cantine ed i consulenti che scelgono Ampelide possono beneficiare di un notevole risparmio di **TEMPO**, di un maggiore **CONTROLLO** dei dati inseriti e di una accurata **TRACCIABILITÀ** di filiera.

Ampelide si dimostra la soluzione COMPLETA che gestisce i flussi organizzativi e produttivi di una Cantina in modo semplice ed affidabile.

Contattaci subito:
SPAZIO INFORMATICO SNC
Viale Italia, 196 – Conegliano (TV)
tel. 0438 402981 – commerciale@spazioinformatico.com
www.spazioinformatico.com

PATAVIUM energia

BANDO AGRISOLARE 2023

L'IMPIANTO FOTOVOLTAICO CON ACCUMULO PIÙ INNOVATIVO SUL MERCATO

INQUADRA IL QRCODE E...
SCOPRI DI PIÙ

- **Sopralluogo gratuito e simulazione** di costi e risparmi
- **Garanzia 30 anni** su tutti i moduli fotovoltaici
- **Unico referente** dalla progettazione all'esecuzione dei lavori
- Eventuale **rimozione** e **smaltimento** dell'**amianto**

Stai pensando al fotovoltaico con accumulo per la tua azienda agricola?

USUFRUISCI **DEGLI INCENTIVI** A FONDO PERDUTO **FINO ALL' 80%**

Scopri la nostra soluzione innovativa

Chiamaci e risponderemo a **qualsiasi tua domanda**

Numero Verde 800.698.498

www.pataviumenergia.it

LA SOLUZIONE INFORMATICA PER IL SETTORE VINICOLO

ad hoc CANTINA

conferimenti · cantina · tracciabilità e piano controllo · crm · vigna · enologo · e-commerce · accisa · business intelligence · gestione ad hoc zucchetti

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

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

Computer Systems Qualified Partner

Computer srl

SOLUZIONI HARDWARE, SOFTWARE & SECURITY
CONNETTIVITA', CENTRALINI VoIP, GESTIONALI
NOLEGGIO - ASSISTENZA - CONSULENZA

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ DNV·GL ISO 9001

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

PARTNER ZUCCHETTI IL SOFTWARE CHE CREA SUCCESSO

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

SU MISURA PER TE

Siamo un punto di riferimento per i trattori firmati **Antonio Carraro** nel Veneto.
Fai un salto in Concessionaria, ti aspettiamo!

DallaLonga

MACCHINE AGRICOLE - VENDITA E RIPARAZIONE

Vendita & Riparazione macchine nuove e usate - Preventivi gratuiti - Finanziamenti personalizzati - Consulenza su qualsiasi tipo di macchina dal giardinaggio a trattori specializzati - Prove in campo - Assistenza tecnica post vendita e post garanzia.

Via Erizzo, 9
31049 – Valdobbiadene, TV

Tel. 0423 1951184
Fax 0423 1951126

info@dallalonga.net
www.dallalonga.net

ANTONIO CARRARO TRACTOR PEOPLE
ECCELLENZA ITALIANA

M2X TRIVENETO

agrovin

M2X TRIVENETO e Agrovin presentano **"ULTRAWINE PERSEO"** un sistema eco-innovativo per migliorare la qualità del vino e ottimizzare i processi di vinificazione mediante ultrasuoni

www.m2xchiusureitalia.it

Migliorare la qualità del vino attraverso l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia, riducendo allo stesso tempo i consumi energetici, è ora possibile grazie a **Ultrawine Perseo**, un sistema eco-innovativo sviluppato per il gruppo Agrovin, azienda spagnola con oltre 60 anni di esperienza, leader nell'innovazione per il settore enologico e consulente tecnico per cantine e fornitori di prodotti e servizi.

Il progetto è stato sviluppato in collaborazione con i ricercatori di Agrochimica e Tecnologia Alimentare dell'Università di Murcia e dell'Università di Castilla-La Mancha e viene distribuito da **M2X Triveneto Srl**, azienda che offre servizi e soluzioni specifiche in termini di chiusure, attrezzature e prodotti enologici.

Ultrawine Perseo é un innovativo sistema enologico ideato per migliorare la qualità del vino e per estrarre il massimo potenziale aromatico e fenolico dell'uva, mediante ultrasuoni ad alta potenza e bassa frequenza. Ci riferiamo alla "cavitazione", una tecnica nobile di estrazione, che non prevede l'aumento né delle temperature né della pressione e che permette di ottimizzare il processo di vinificazione.

La sua applicazione è in grado di annullare gli effetti negativi dovuti ai ritardi della maturazione dell'uva provocati dal cambiamento climatico, tenendo sotto controllo il grado alcolico e potenziando la qualità dell'uva per ottenere un vino di elevata qualità. A livello organolettico ciò si traduce in mosti di qualità, con colori e aromi intensi, strutturati e con un migliore corpo.

Ultrawine Perseo è indicato per aziende sostenibili: il suo utilizzo porta ad un risparmio di tempo e di energia, ottimizzando in ogni momento le risorse a disposizione in cantina.

La sua applicazione, se comparata ad un metodo di macerazione tradizionale, è in grado di ridurre fino al 50% il tempo di macerazione e di garantire un risparmio energetico del 15%, grazie al basso consumo dei suoi componenti e al non utilizzo della temperatura in fase di estrazione.

SPIDERTHREAD®
strong as in nature

MADE IN EU

IL FILO PER VIGNETI E FRUTTETI CON RIVESTIMENTO ZN+AL ANTIRIFLESSO CHE VI FARÀ DIMENTICARE L'ACCIAIO INOX

Cinque buoni motivi per scegliere SPIDERTHREAD®

- elimina tensioni sul filo e ne migliora la duttilità
- offre un'elevata resistenza e tenacità
- garantisce una durata del rivestimento zn+al per tutta la vita del vigneto (40 anni)
- utilizza fili con diametri uguali ai fili inox
- il suo rivestimento è antiriflesso

TLZ® **TLZ Company srl** è distributore ufficiale per l'Italia CRAPAL®

www.tlz-agriwires.com

Distributore per le Province del Prosecco:

METE srl - Massimo Rossi
Cell: 320 0309411
metesrlteam@gmail.com

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 Gianpietro 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

L'esperienza nella presa di spuma

LIEVITI SPECIFICI
UVAFERM LALVIN LEVULINE
PER OGNI ESIGENZA

I ceppi storici della Champagne
DV10
EC1118
CHP

Classe ed eleganza nei profumi
CH14
QA23

Vivacità e freschezza nel metodo Charmat
Charme Fruity
Rhône 4600

Minimo rilascio di SO_2, H_2S ed acetaldeide
ICV Okay
ICV Opale 2.0

PURE-LEES™
LONGEVITY

BASI SPUMANTE E RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE
Lievito inattivo specifico per la protezione dei vini durante le fasi di affinamento e stoccaggio: esalta la freschezza e la longevità.

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

LALLEMAND
LALLEMAND OENOLOGY
Original by culture

CONSORZIO AGRARIO
DI TREVISO E BELLUNO

Un'annata d'oro per il nostro Consorzio Agrario

Approvato all'unanimità il bilancio del Consorzio Agrario di Treviso e Belluno.

Segno positivo in un'annata complessa: è la vera Casa degli agricoltori

Si chiude con soddisfazione il bilancio del Consorzio Agrario di Treviso e Belluno, presentato in occasione dell'assemblea dei soci 2023, tenutasi presso la sede di Monastier (TV) della Banca di Credito Cooperativo Pordenonese e Monsile.

Il bilancio, approvato all'unanimità, presenta come dato più significativo quello del valore della produzione consolidata pari ad € 126,5 milioni, con un incremento di circa il 20% rispetto al 2021 e di oltre il 30% rispetto al 2020, un EBITDA di € 3.9 milioni, in crescita rispetto al 2021 dell'11%, ed un utile di esercizio che si attesta a € 930 mila.

La cooperativa chiude quindi l'anno con un patrimonio netto consolidato di oltre 28,3 milioni di euro, in aumento di € 840 mila rispetto all'esercizio precedente.

Non a caso la casa degli agricoltori

"Cifre confortanti, soprattutto tenendo conto del contesto geopolitico internazionale che ha determinato una forte instabilità dei mercati con aumenti importanti dei costi delle materie prime – dicono in coro **Giorgio Polegato** e **Antonio Ciri**, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio Agrario di Treviso e Belluno – *nonostante ciò, il Consorzio ha saputo contenere i prezzi, riducendo in qualche caso la marginalità, a tutto vantaggio degli agricoltori. Il 2022 ha visto anche la realizzazione di investimenti importanti come quelli per il rimodernamento del mangimificio di Bibano, del punto vendita di Ponte di Piave, a cui presto si aggiungeranno i lavori in programma a Caselle di Altivole e a Belluno. Abbiamo inoltre assunto nuove figure all'interno di tutti i comparti operativi, arrivando così a 143 dipendenti del Consorzio. Come Consiglio di Amministrazione, il nostro impegno è lo sviluppo di nuove idee e progetti a sostegno delle aziende agricole, nella consapevolezza che abbiamo ereditato una realtà straordinaria e che spetta a noi proseguire sulla strada tracciata"*

Giorgio Polegato
Presidente Consorzio Agrario di Treviso e Belluno

Antonio Maria Ciri
Direttore Consorzio Agrario di Treviso e Belluno

Dati sulle vendite 2022

Fertilizzanti: pur penalizzate da una contrazione del volume commercializzato del 21% circa, a fronte di quotazioni in costante rialzo e di limitata disponibilità di taluni articoli, le vendite dei prodotti hanno raggiunto un volume di affari di € 12,7 milioni (+45,5%).

Sementi: nel 2022 il settore ha registrato un incremento del 26,6% del fatturato, ammontando a € 5 milioni. Vi è un incremento generale sui vari quantitativi venduti, diversamente dal 2021.

Orto, Garden, Pet Food: il volume delle vendite di prodotti per la casa, orto, giardino, animali domestici, alimentari, prodotti per orticoltura e floricoltura, materie plastiche, terricciati, torbe, che include anche il marchio "Tuttogiardino" segna un incremento del 3,7% realizzando vendite per € 7,6 milioni.

Zootecnico - Mangimi: il mangimificio di Bibano di Godega di Sant'Urbano ha prodotto circa 38 mila tonnellate di mangimi a marchio Silmix, con un fatturato di oltre € 16,5 milioni, pari ad un incremento del 16,4% rispetto al precedente esercizio.

Prodotti Petroliferi: le vendite complessive del settore carburanti evidenziano un sensibile rialzo del quantitativo venduto (3,4%) e un rialzo del prezzo medio del 54,2%; il fatturato del settore ammonta quindi ad € 26 milioni a fronte di € 16,4 milioni del 2021. Nel dettaglio, sono stati venduti 142 mila hl. di gasolio agricolo (+6,5%), 34 mila hl di carburante per autotrazione (+13,3%) e 26 mila hl di gasolio per riscaldamento (-18,3%).

Macchine, Attrezzature Agricole, Ricambi: il settore, nel suo complesso, ha raggiunto un volume di affari di quasi € 19,3 milioni con una crescita di fatturato del 7,5%. Trattori fatturati: n. 130 trattori nel 2022 a fronte di n. 144 nel 2021. In relazione alla vendita di nuovi trattori ed attrezzature, è sempre significativa la quota di usato che viene contestualmente ritirato; mantenendo il trend del settore, emerge un aumento del fatturato anche per le macchine usate del 34%. Impianti Vigneto: il settore tocca un fatturato di € 8 milioni. Anche per il settore impianti vigneto, ad un contenuto decremento dei quantitativi venduti si combina un livello di prezzi medi in espansione.

Cereali e Soia: nella campagna 2022 sono stati circa 360.000 q.li di prodotti così suddivisi:

- 165.000 q.li. di **mais** (-26,9%)
- 94.000 q.li di **soia** (-23,2%)
- 88.000 q.li di **frumento** (00,0%)
- 13.000 q.li di **orzo** (-15,6%)

Il decremento nel raccolto del mais è legato all'annata sfavorevole caratterizzata da una grave siccità che ha colpito le produzioni di cereali a semina primaverile e della soia. Per il mais sono state in calo le superfici coltivate ma soprattutto le rese.

Attività Assicurativa Cattolica/Generali – Fata

L'attività assicurativa, sin dal 2008, viene svolta dalla società controllata ASSICAP S.r.l. Ottimi i risultati registrati nel 2022, sia in termini di ricavi che di risultato netto, entrambi in crescita. Il fatturato apportato al bilancio di Gruppo ammonta a quasi € 2,6 milioni. Nel 2022 vi è stato un progetto di riorganizzazione aziendale che ha condotto all'unificazione delle tre agenzie. Da sottolineare, inoltre, l'acquisizione del marchio Cattolica da parte di Generali.

Attività Creditizia

Anche per l'anno concluso, il Consorzio ha continuato a svolgere la propria attività creditizia per sostenere finanziariamente i propri clienti e Soci, attività che si è concretizzata in:

- **n. 907 operazioni a mezzo cambiali agrarie**
  /per complessivi € 6.441.835
- **n. 28 operazioni a valere effettuate tramite banca**
  sul DL 01.09.1993 n. 385 art. 43 (ex Legge 1760)
  /per complessivi 1.537.963
- **n. 74 operazioni a valere effettuate tramite banca**
  sulla Legge Sabatini
  per complessivi € 6.881.466
- **n. 3.490 SBF**
  /per complessivi € 14.217.334

tuttoGIARDINO
Consorzio Agrario di Treviso e Belluno

www.consorzioagrariotreviso.it

Abbiamo tolto l'acqua!

CAD-X è il primo climatizzatore che porta le bottiglie in temperatura con pannelli catalitici.

WBL WINE, BEER, LIQUIDS SYSTEMS

www.wblsystems.com

SERGIO BASSAN
Trattori per passione dal 1957

JOHN DEERE

GENAGRICOLA 1851

COLDIRETTI

CA CONSORZIO AGRARIO FVG servizi a tutto campo

VIENI CON IL TUO J.D. DIVENTA UN DEERE DRIVER

+ 100 John Deere connessi

+ 50 brand espositori

+ 30 cantieri in campo

X9 + barra 14 m

www.bassan.com

DV DEPURAZIONE DAL 1982

CANTINE VINICOLE

IMPIANTI 4.0 READY

250+ IMPIANTI DI CANTINE VINICOLE REALIZZATI

LA DEPURAZIONE CHE FUNZIONA PER LA TUA CANTINA

1 COSTRUZIONE DI OPERE E IMPIANTI ELETTROMECCANICI LAVORAZIONI IN ACCIAIO INOX

2 MONTAGGI ISTALLAZIONE IMPIANTI E COLLEGAMENTI IDRAULICI ED ELETTRICI

3 ASSISTENZA MECCANICA, CHIMICA, ELETTRICA, DIGITALE E RISTRUTTURAZIONI IMPIANTI

4 GESTIONE TECNICO OPERATIVA E TELECONTROLLO IMPIANTO. REPERIBILITÀ 24 SU 24

TECNOLOGIA MBR CON RIUTILIZZO DELL'ACQUA PER L'IRRIGAZIONE

ALFA LAVAL Authorized Integrator

MEMBRANA RESISTENTE IN PDVF

CONTROLLO DA PC

ADATTABILE A TUTTI GLI IMPIANTI

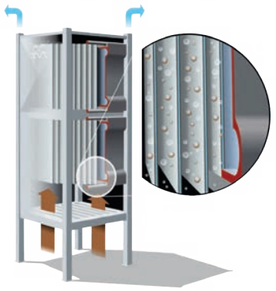
GARANZIA DI DEPURAZIONE

1 FACILITÀ DI GESTIONE

2 BASSI COSTI DI SOSTITUZIONE

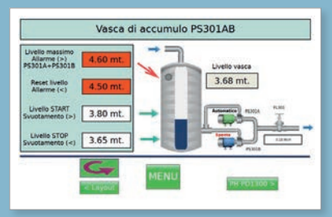
3 ALTA QUALITÀ DI FILTRAGGIO

4 ALTA FLESSIBILITÀ



DV REMOTE SET-UP SYSTEM

CONTROLLA IL TUO IMPIANTO 24 ORE SU 24 DA PC SMARTPHONE E TABLET



SCARICA LA BROCHURE

DV SRL Soluzioni Tecnologiche per l'Industria Agroalimentare

IL TUO PREVENTIVO GRATUITO SU > www.dvsrl.com

Member of QSEQ Federation RINA CERTIFIED MANAGEMENT SYSTEM ISO 9001

D.V. srl Depuration Vehiculer Cusano di Zoppola (Pn) Italy Tel. 0039_0434 574192 r.a. info@dvsrl.com

Qdpnews.it QUOTIDIANO DEL PIAVE

IL TERRITORIO SIAMO NOI

Qdpnews.it è diventata negli anni la testata giornalistica locale più rappresentativa dell'Alta Marca Trevigiana, con una media pari a **250.000** visualizzazioni al giorno: proprio perché è stata la prima a valorizzare l'importanza di queste zone, a partire dalla cronaca fino alle manifestazioni, alla cultura, ai personaggi, alla storia e alle iniziative di qualsiasi genere che in qualche modo interessano o collidono con il territorio.

Luoghi del Sacro in Terra Unesco

QdP Conoscere una rivista online che raccoglie i contenuti a sfondo culturale che trattano di argomenti del territorio, in forma multimediale.

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

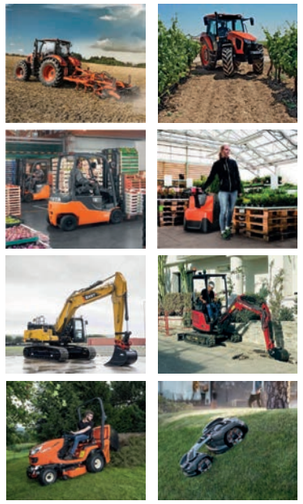
TONELLO 1969

AGRICOLTURA

SOLUZIONI LOGISTICHE

MOVIMENTO TERRA

GIARDINAGGIO



Kubota

TOYOTA MATERIAL HANDLING

SANY

YANMAR

Kubota Husqvarna

VENDITA E NOLEGGIO - ASSISTENZA - RICAMBI - USATO

Sede: MOTTA DI LIVENZA (TV) - Filiali: MARENO DI PIAVE (TV) - ZOPPOLA (PN) - PRADAMANO (UD) ALTIVOLE (TV) - BELFIORE (VR) solo MMT - TEL. 0422 860409 - www.fllitonello.eu

Concessionaria Mason

www.mason.it

G3.250 una qualità di raccolta senza eguali

Precisione

Cleantech è un dispositivo di raccolta differenziata integrato, caratterizzato da rotazione lenta, dita flessibili e garantisce il rispetto totale degli acini e della raccolta.

Efficienza

Equipaggiamenti esclusivi che permettono di ottimizzare l'impiego della vendemmiatrice per sfruttare al meglio i vigneti.

Delicatezza

EASYclean - Sistema di cernita a bordo che consente di ottenere una qualità di raccolto eccellente. Ampio accesso disponibile per manutenzione.

NOVITÀ 2023 nuovo sistema ottimizzato **CLEANTECH** **disponibile anche sul nuovo modello GX3** Vieni a scoprirlo in concessionaria

MASON

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

DSSTech
IDEE E PRODOTTI ITALIANI

Confezionatrici serie VEL, la soluzione per chi vuole automatizzare l'incarto delle bottiglie o per chi vuole premiare la propria produzione arricchendola con un tocco di eleganza e garantendo una corretta protezione da fonti luminose.

DSSTech srl
www.dsstechautomation.com
Via dell'Artigianato 3, Malo (VI) - Tel: +39 0445 637541 - E-mail: info@dsstech.it

Busato
Macchine Agricole
CASTELMINIO (TV)
www.busato.it

L'UNICO VERO VARIO NEI FILARI

CONTATTACI PER SCOPRIRE NUOVE PROMOZIONI!

Via Kennedy 2 - 31020 Castelminio di Resana (TV) - Tel. 0423.484020 - Fax 0423.784042
www.busato.it - commerciale@busato.it - info@busato.it

www.uvboosting.com

UVBOOSTING

LACRUZ

SOLUZIONI PER VITICOLTURA

www.lacruz.it

LACRUZ® SRL · Via Concordia 16 ZI · 31046 Oderzo (TV) · 0422 209006 · info@lacruz.it

DEFOGLIATRICE COMPACT PER VIGNETI IN COLLINA

DEFOGLIATRICE BILATERALE ANTERIORE

DEFOGLIATRICE DOPPIA SCAVALLANTE

OLMI

Specialisti nella defogliatura pneumatica oltre 20 anni di esperienza nel settore

NUOVO DIFFUSORE D'ARIA

PATENTED

MAGGIORI PRESTAZIONI:

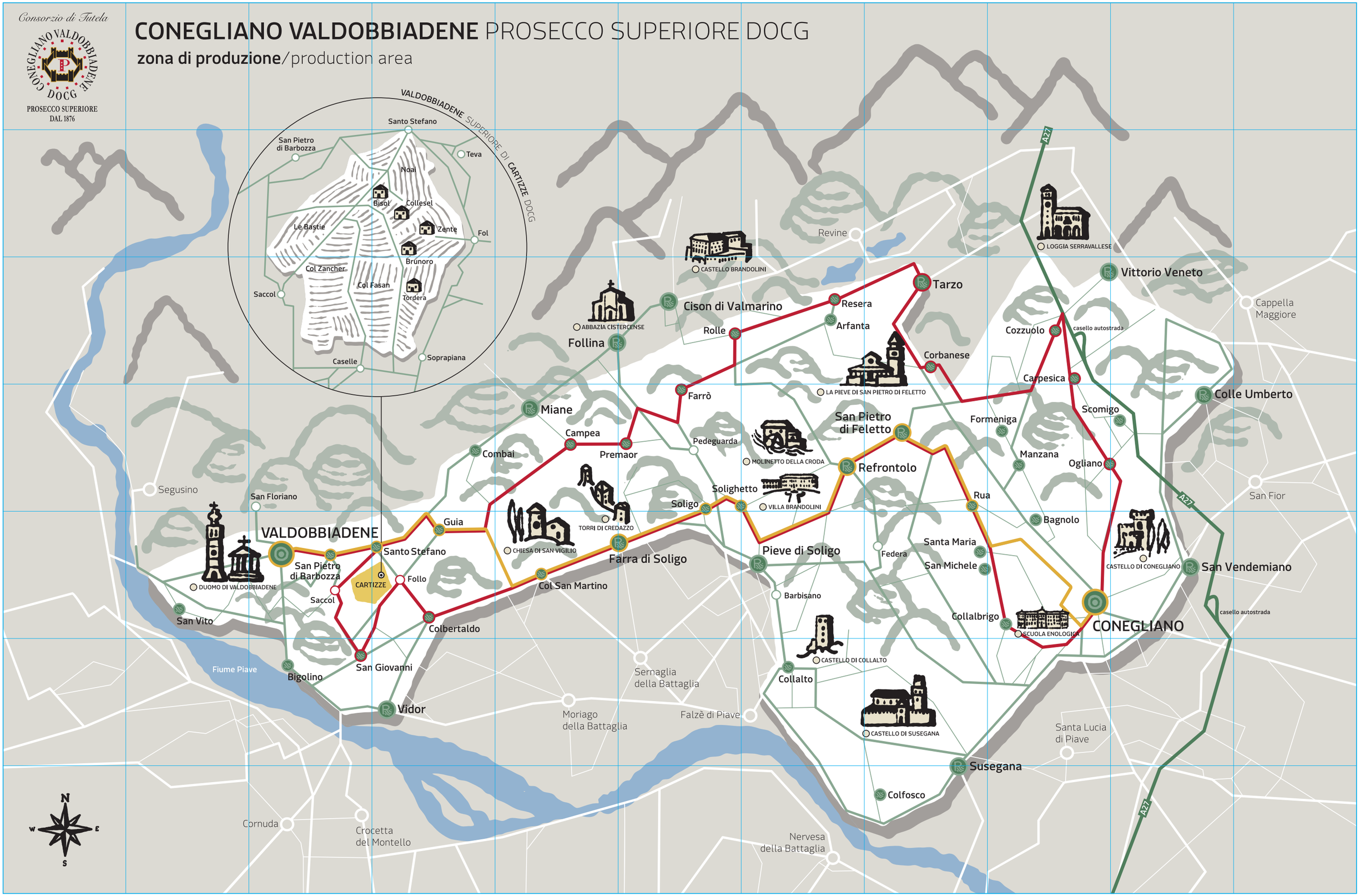
+ PIÙ FOGLIE RIMOSSE
- MENO CONSUMO DI CARBURANTE
+ PIÙ VELOCITÀ

OLMI Srl Via Cocito 23
Castelnuovo Calcea (AT)
Tel. (0039) 0141-966268
www.olmiagrivitis.it
info@olmiagrivitis.it

Consorzio di Tutela
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG
PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

zona di produzione/production area



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

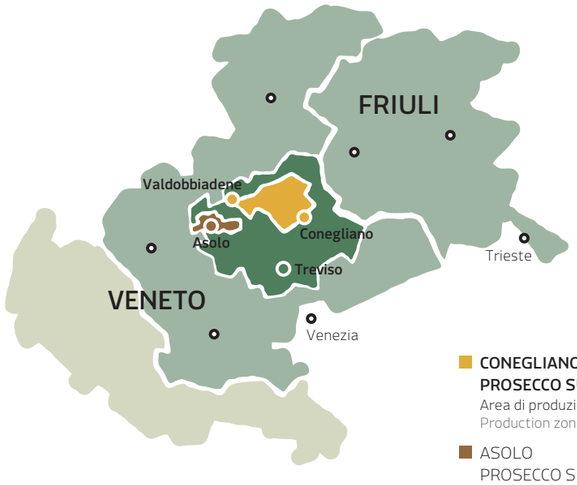
STRADA PANORAMICA
/Panoramic Road

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

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

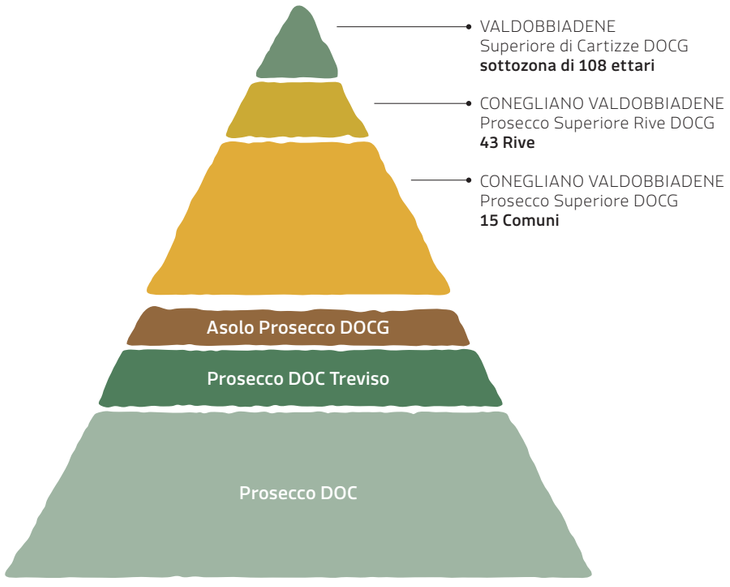
100 Km da **Venezia**
/100 Km from Venice

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



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

SOCI CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

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

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

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

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 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

Cal Monda
Via Cal Monda 60
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 345 45 49 776
infocalmonda@gmail.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

Carpenè Malvolti
Via A. Carpenè 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

Case Farel
Via Cal Vecchio 37
31010 Col San Martino (TV)
t/ 338 70 72 431
agricoleprima.vera@gmail.com

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

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 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

Foghera
Via Val 20 - Funer
31049 Valdobbiadene (TV)
0423 975 266
ss.dallalibera@gmail.com

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

Latentia Winery
Via Martiri delle Foibe 12-16-18
31015 Conegliano (TV)
t/ 0438 39 879
info@latentiawinery.com

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 (TV)
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

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

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

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

Reggia Leone
Via Martiri 11
31020 Vidor (TV)
t/ 388 48 20 100
info@reggialeone-spumanti.com

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

Rivaluce Winery
Strada Barbozza 1/B
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 348 54 53 629
info@rivaluce.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
Via del Prosecco 7/A - C.S.Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
t/ 0438 989 614
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

Sandrin
Via Vicolo Col Roer 11
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 976 398
info@aziendasandrin.it

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

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

Tenuta Ninemore
Via Monte Grappa 48
31053 Pieve di Soligo (TV)
t/ 346 86 088 25
tenutaninemore@gmail.com

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

—

Toni Doro
Via dei Soldera 24
31029 Vittorio Veneto (TV)
t/ 349 891 89 30
info@proseccotonidoro.com

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

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 21
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 3925454987
info@vettoretti1902.it

Vettoretti Primo
Via Campagna 4
31049 Valdobbiadene (TV)
t/ 0423 981 196
info@primovettoretti.com

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 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

Portinnesti M: una scelta vincente!

Nel 2018, in un terreno argilloso-limoso, abbiamo messo a dimora il Montepulciano VCR453 innestato su **M2** ed **M4** in comparazione con Kober ed SO4. In questa estate particolarmente siccitosa M2, Kober ed SO4 non evidenziano tra loro particolari differenze, mentre il Montepulciano su M4 denota una superiore attività fotosintetica ed una ottima tenuta allo stress idrico che ci consentirà di produrre un vino rosso di qualità superiore. ”

Francesco Rizzo (Agronomo – Az. Di Majo Norante)

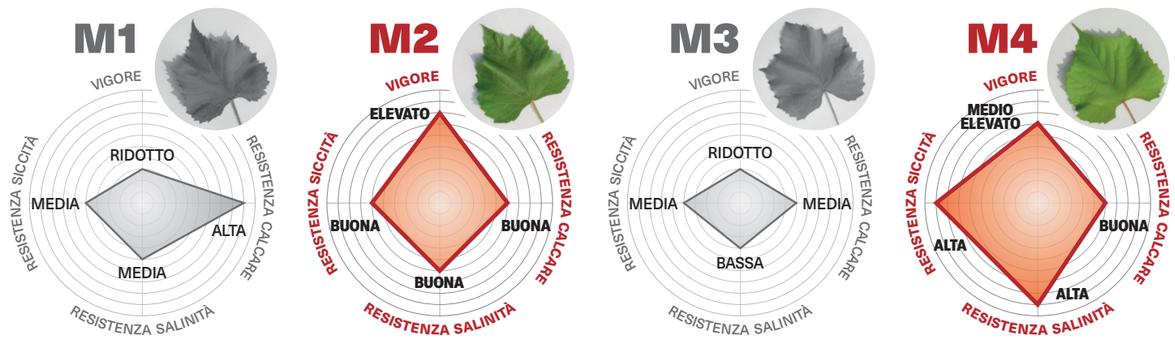
VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura

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**

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE
PROSECCO SUPERIORE DOCG

A chi rispetta la propria natura

A chi, davanti agli ostacoli,
inventa sempre nuove soluzioni.
A chi si prende cura delle proprie radici.
A chi segue la sua strada. A chi non ha paura
di cambiare direzione. A chi, tra salite e discese,
di questa vita si gode ogni sorso.
Ecco a chi è dedicato il Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG prodotto
sulle colline patrimonio dell'umanità.

Scopri di più su Prosecco.it

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Bevi responsabilmente