magazine Conegliano Valdobiadene

Consorzio di Tutela



Enoturismo

Regolamentata la vendemmia turistica, un'opportunità per le aziende

PROMOZIONE

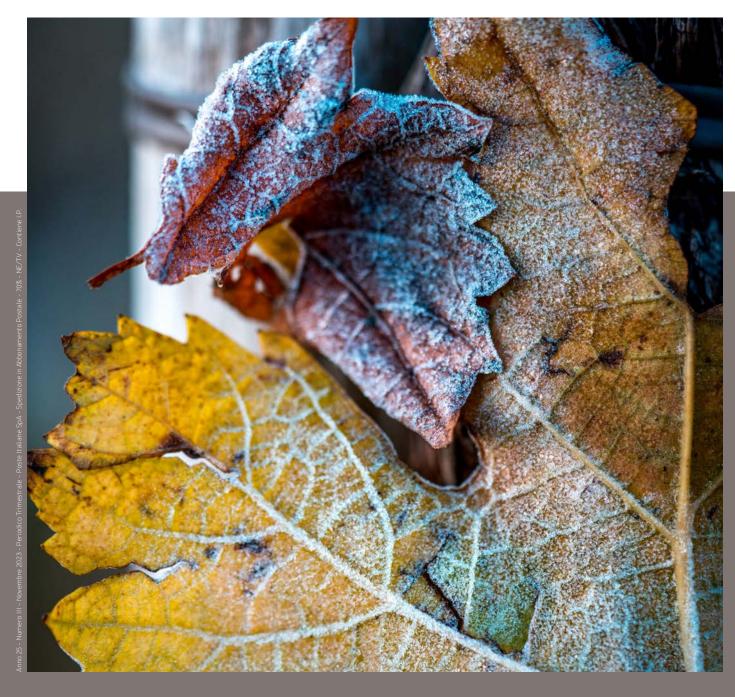
RIFLETTORI SU UK **E AUSTRALIA**

CULTURA

TORNA IL CAMPIELLO CON "TRAME DI VITE"

TECNICA

I RISULTATI DELLA VENDEMMIA 2023



ZARPELLON AGRICOLTURA

PER ASSICURAÇE L'APPARATO RADICALE



www.zarpellonagricoltura.it

Vi aspettiamo all'Expo Rive 08-09-10 NOV 2023 FIERA DI PORDENONE



Grazie ai valori dati dalla propria identità La Denominazione potrà affrontare le sfide future, mantenendo la solidità sui mercati

G. Ltt

Gonsorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE DAL 1876

Dominare l'incertezza

Come ogni anno ci troviamo in questi mesi a fare i conti, letteralmente, con chi siamo diventati nell'anno appena trascorso. Grazie al solido contributo professionale del CIRVE abbiamo a disposizione l'analisi che ci consente non solo di ragionare intorno ai numeri e all'andamento della nostra denominazione ma anche di fotografare ogni anno i contorni del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e progressivamente registrarne evoluzioni e cambiamenti.

Ma le circostanze nazionali e internazionali ci impongono una premessa. Partiamo dalla constatazione che le eccezioni sono diventate la regola, gli eventi straordinari sono ormai una consuetudine, ma non per questo sono prevedibili, e quindi tutti noi siamo chiamati a un livello di attenzione e capacità di reazione corrispondente alla complessità della realtà che viviamo. Il cambiamento climatico, la precarietà politico-economica, la fragilità sociale sono tutti fattori che dobbiamo ormai considerare parte stabile dello scenario in cui ci muoviamo anche se possono di volta in volta manifestarsi in modi diversi. Come Consorzio ci sentiamo quindi chiamati a rispondere a questa situazione dominata dall'incertezza tornando ad affermare con forza i nostri pilastri valoriali quali espressione autentica della nostra identità. Solo definendoci sempre più chiaramente e promuovendo il nostro territorio come origine di un fenomeno che ha raggiunto ogni angolo del pianeta, affronteremo con autorevolezza i mercati.

Partiamo dai dati 2022, che sono incoraggianti ed espressione di una generale solidità della denominazione; per arrivare a oggi, quando, nonostante uno scenario già fortemente critico, ci apprestiamo a chiudere il 2023 con qualche incrinatura che non deve però farci temere. Le risposte alle sfide più urgenti, come le fitopatologie che hanno attaccato i nostri vigneti e al mercato sempre più instabile, sono già in atto e stanno già portando i risultati auspicati. Il CIRVE ci consegna un'analisi del 2022 che approfondisce le ragioni del successo economico del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Ne emergono aziende sempre più all'avanguardia e che si evolvono al passo con i tempi e le esigenze della società. Ma proprio in questo contesto di continuo cambiamento, se il 2022 è stato un anno che ha regalato grande soddisfazione, oggi siamo già chiamati a leggere i dati della prima metà del 2023 che mostra le conseguenze della minaccia climatica e di quella fitopatologica delle viti.

Il potenziamento dell'ufficio tecnico e le attività della Green Academy danno respiro e riscontri a tutti i viticoltori che quotidianamente custodiscono l'unicità del nostro territorio e garantiscono la qualità del nostro prodotto. Per un clima che cambia la prima risposta è la progettualità in sintonia con le esigenze dei produttori che necessitano di tecniche, prodotti e competenze sempre più aggiornate; non trascuriamo l'esigenza del territorio a custodire la bellezza certificata UNESCO, un valore immateriale che si traduce in ricchezza e autorevolezza dell'intera denominazione. Infatti, ancora una volta vogliamo ribadire con orgoglio che il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, indissolubilmente legato al territorio di produzione, è frutto della caparbietà di generazioni di viticoltori e della forza culturale che insieme alla fatica hanno costruito l'identità della nostra denominazione.

Proseguiamo verso il 2024 sapendo di poggiare sulla solidità della nostra cultura e la nostra tradizione enologica, siamo una comunità capace di affrontare la fatica dell'imprevisto con la curiosità e l'impegno di chi sa sempre trovare nuove strade. Ecco che forti della capacità di unirci nei momenti di difficoltà ci proiettiamo verso il futuro con la consapevolezza della nostra responsabilità. Le nostre radici affondano nell'identità del nostro territorio e insieme al nostro sguardo innovativo saremo capaci di sostenere il nostro prodotto e il nostro territorio e portarlo al prossimo anno fedele ai propri valori.



ISSUE 03

NOVEMBRE /2023

contenuti

VENDEMMIA TURISTICA ADESSO SI PUÒ

Intervieta a Angolo Dadica Drocidento Accociazione Città del Vine

COLOBII	-
COLOPH	UN

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

www.prosecco.it

Presidente

Flyira Bortolomiol

info@prosecco.it

Direttore responsabile

Paolo Colombo

Redattori

Francesco Boscheratto Giorgia Dotto Giulia Pussini 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

n copertina

Fotografia di Alice Sperti

Progetto grafico

mimicocodesign

Stampa

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



ANNO 25 - N.3 - Novembre 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

Intervista a Angelo Radica, Presidente Associazione città dei vino Intervista a Hugh Davies, Presidente Schramsberg Vineyards	
PATI ECONOMICI FATTI E CIFRE DEL 2023 Intervento di Eugenio Pomarici C.I.R.V.E. (Conegliano)	15
-	
INCOMING VISITE ANGLOSASSONI E AUSTRALIANE In visita sommelier, giornalisti, comunicatori ed educatori del vino	21
PROMOZIONE INTERNAZIONALE AUSTRALIA ANNO TRE Attività in uno dei mercati emergenti per l'expor	25
THE UK TOUR Formazione e approfondimento come parole chiave	27
SULLA STRADA ARTE IN CANTINA Puntare sull'arte come forma di attrazione e di promozione	29
ADVERTISING UNA CAMPAGNA CROSSMEDIALE I risultati della pianificazione Adv primaverile	34
PARTNERSHIP VENDEMMIA A RITMO DI JAZZ La 5 edizione di ValdobbiadeneJazz	36
LIEVITAMENTE Una serata con la pizza gourmet di Denis Lovatel	39
CIAK, SI BRINDA! L'80° Mostra del Cinema di Venezia	40
SEMPRE PIÙ CAMPIELLO Partner della 61° edizione di Premio Campiello	41
- DIGITAL	
LA #VENDEMMIAEROICA SU INSTAGRAM Tre influencer e una giornata di full immersion nel territorio	43
LE BOLLICINE SUPERIORI SPIEGATE BENE (IN USA) Le campagne social di due autorevoli "penne americane"	47
IN VIGNETO LA VENDEMMIA 2023 Excursus sul clima stagionale e alcune anticipazione sui risultati –	49
RUBRICHE DICONO DI NOI NEWS	54 56

MAPPA DELLA ZONA DOCG

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.







Natale si avvicina PREPARATI A \$TAPPARE



FORNITURE DI TAPPI SPUMANTE E3 Sagrera & Cie FORTIS

IL NOSTRO OBIETTIVO È CRESCERE INSIEME A VOI





















VENDEMMIA TURISTICA ADESSO SI PUÒ

GRAZIE AD UN NUOVO
PROTOCOLLO D'INTESA
VOLUTO DALL'ISPETTORATO
DEL LAVORO INSIEME
ALL'ASSOCIAZIONE CITTÀ
DEL VINO, L'ATTIVITÀ È
FINALMENTE REGOLAMENTATA

photo Davide Busetto

Conegliano Valdobbiadene DENTRO LA DOCG novembre / 2023 Conegliano Valdobbiadene DENTRO LA DOCG

Dal 12 luglio scorso la Vendemmia Turistica nel nostro paese è realtà. Il protocollo di intesa, sottoscritto dall'Ispettorato Nazionale del Lavoro insieme all'Associazione Nazionale Città del Vino, regolamenta finalmente quella che è un'esperienza sempre più richiesta dagli enoturisti, ma fino ad oggi realizzata solo sporadicamente e senza certezze.

Si tratta, ovviamente, di una nuova opportunità che allarga il campo di azione delle aziende in un settore, quello enoturistico, fortemente in crescita. Basti pensare che ad oggi coinvolge ben 14 milioni di persone nel nostro paese, per un giro d'affari di 2,5 miliardi di euro. Secondo l'ultimo Rapporto del Turismo Enogastronomico curato da Roberta Garibaldi, inoltre, ben il 53% dei turisti italiani sarebbe interessato a partecipare ad esperienze attive, come la vendemmia turistica oppure la raccolta delle olive o di frutti. Attività che finora sono sempre state molto limitate. Solo per fare un esempio, il sito Agriexperience.it, startup di turismo esperienziale dedicata alle attività per trascorrere una "giornata da contadino" nella campagna italiana, comprende poco più di una dozzina di proposte che vanno soprattutto dalla raccolta delle olive in Calabria, Basilicata, Sicilia, all'autoraccolta delle more e a quella della lavanda. Non c'è dubbio, quindi, che si apre da quest'anno una nuova finestra, che coinvolge in maniera sempre più forte proprio il settore vitivinicolo.

Intervista a:

Angelo Radica

Presidente dell'associazione Città del Vino

Una grande conquista e opportunità per il settore vitivinicolo



"Il protocollo che abbiamo sottoscritto – racconta Angelo Radica, presidente dell'associazione Città del Vino, promotrice dell'iniziativa – è il frutto di un lavoro fatto dai coordinamenti del Piemonte e del Friuli-Venezia Giulia, che avevano sottoscritto a loro volta un protocollo con gli ispettorati del lavoro di riferimento. La finalità generale è quella di dare l'opportunità alle cantine di offrire ai propri ospiti un'esperienza che non sia una semplice passeggiata o una visita ai vigneti, ma materialmente di vendemmiare. È stato necessario sottoscrivere un protocollo, allargandolo a livello nazionale, perché in questi anni la vendemmia turistica era realizzata in una forma ibrida. Per l'Ispettorato del Lavoro i turisti potevano essere considerati lavoratori al nero con conseguenti sanzioni per l'azienda. Con questo protocollo risolviamo questo problema perché i turisti che vendemmiamo ora sono in regola sotto tutti i punti di vista".

Ma quali sono le pratiche burocratiche da avviare per garantire l'attività di vendemmia turistica?

"È molto semplice – spiega Radica – l'imprenditore che vuole ospitare dei turisti a vendemmiare, deve inviare una Pec oppure caricare sul portale Suap del proprio comune (lo sportello unico delle attività produttive) alcune informazioni: il numero e il nome dei turisti che vengono a vendemmiare e la particella dell'appezzamento dove viene realizzata la vendemmia, che beninteso non può essere realizzata insieme ai lavoratori addetti, ed il numero della polizza di responsabilità. Prima di iniziare la vendemmia, inoltre, l'azienda deve fare un minimo di formazione, ad esempio sull'utilizzo delle forbici, ed il turista deve indossare un abbigliamento comodo. L'imprenditore deve poi individuare un tutor per ogni 8 turisti che sovraintenda l'attività, che può essere anche il

titolare, un dipendente o un familiare. Si tratta, come detto, di un cambiamento notevole per tutte quelle aziende fortemente orientate all'approccio dell'accoglienza, attività che parallelamente a quella di vendita, aumenta la redditività della cantina".

"Si tratta senza dubbio – continua Radica – di una grossa conquista per il mondo vitivinicolo, in particolare per le aziende che fanno enoturismo, perché dà certezze e offre all'azienda una straordinaria opportunità di diversificare la presenza in azienda, cioè oltre alla degustazione, la visita nella bottaia, l'illustrazione dei procedimenti di vinificazione c'è quest'ulteriore opportunità per un turismo sempre più attivo, esperienziale e coinvolgente".

A partire da luglio, data di firma del protocollo, c'è qualche azienda che ha già proposto la vendemmia turistica ai propri ospiti?

"Sì – dice Radica – alcune aziende la stanno già facendo in particolare in Toscana, ma anche nello stesso Veneto, in Friuli-Venezia Giulia e in Piemonte. Abbiamo ricevuto anche qualche commento negativo ma la stragrande maggioranza sono positivi. Qualcuno lamenta una eccessiva burocratizzazione ma noi riteniamo che il protocollo sia stato frutto di un buon compromesso con l'Ispettorato del Lavoro. In ogni caso, in questa prima fase di sperimentazione, verificheremo e nel caso apporteremo le opportune modifiche. Il risultato importante è che ora si ha la certezza delle norme, la sicurezza di svolgere questo servizio e le aziende possono proporre questa nuova opportunità. E la dimostrazione della sua utilità è che anche le aziende dell'olio e di altri settori ci hanno chiesto di aiutarle a sottoscrivere un protocollo simile".

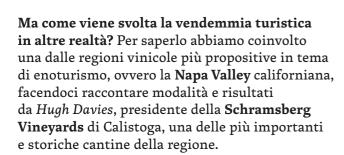
Conegliano Valdobbiadene DENTRO LA DOCG novembre / 2023 Conegliano Valdobbiadene DENTRO LA DOCG novembre / 2023

Intervista a:

Hugh Davies

Presidente Schramsberg Vineyards , Calistoga

L'esperienza della Napa Valley



Può raccontarci brevemente la storia della sua azienda e fornirci alcuni dati economici e di produzione?

Schramsberg Vineyards è stata fondata nel 1862 dagli immigrati tedeschi Jacob e Annie Schram. I quali poi col marchio Schramsberger, hanno creato vini che sarebbero diventati noti in tutti gli Stati Uniti e nel Regno Unito. Poco dopo la loro scomparsa (1905 e 1901), il figlio Herman vendette la proprietà nel 1912 e solo nel 1965, i miei genitori Jack e Jamie Davies, alla ricerca di un'azienda vinicola nella Napa Valley per iniziare a produrre vini spumanti californiani con lo stesso metodo utilizzato nella Champagne, riportarono in vita la storica proprietà.

Nei 58 anni successivi, la famiglia Davies ha fatto crescere l'azienda, permettendomi, come viticoltore di seconda generazione, di prendere le redini dopo la scomparsa dei miei genitori. Tanto che la proprietà è oggi famosa per la produzione di spumanti di altà qualità. Oggi, il team di enologi di Schramsberg e Davies Vineyards produce circa 100.000 casse di spumante e 8.000 casse di vino fermo per ogni annata.

12



Come e perché avete organizzato l'attività di vendemmia turistica?

I nostri programmi di Camp sono stati sviluppati per la prima volta alla fine degli anni '90, con l'obiettivo di fornire un'esperienza educativa intensiva a ristoratori, rivenditori e appassionati. Durante il programma, i partecipanti potevano sperimentare in prima persona la versatilità degli spumanti e le possibilità di abbinamento con le diverse tipologie attraverso un'esperienza culinaria a più portate. L'idea era quella di fornire esperienze educative che permettessero di approfondire il rapporto cibo-vino e consentissero ai partecipanti una migliore comprensione di come gli spumanti possono essere presentati a tavola, dall'aperitivo fino all'ultimo boccone di dessert. Per lo sviluppo del programma, abbiamo lavorato direttamente con il Culinary Institute of America, creando infine una partnership con la chef-educator Holly Peterson, che ha guidato personalmente la presentazione dei seminari enogastronomici. Nel 2007, con l'obiettivo di espandere le componenti educative del Camp, abbiamo inserito non solo le attività di vendemmia autunnale, ma anche la creazione delle cuvée che avviene in primavera. Oggi attraverso l'intero programma del Camp Schramsberg siamo in grado di accompagnare gli ospiti dalla vendemmia alla potatura nei vigneti, nonché dalla fermentazione alla sboccatura finale e all'aggiunta di liqueur de dosage. Nell'ottobre del 2019 abbiamo lanciato il primo Camp Davies autunnale, seguito dal primo Camp Davies primaverile nel marzo 2020. Ora, 26 anni dopo la prima esperienza del Camp Schramsberg, il programma è più forte che mai. I partecipanti arrivano da tutti gli Stati Uniti e anche da qualche altro Paese, per conoscere le attività che svolgiamo qui a Diamond Mountain.

Quali sono i requisiti normativi per questa attività nel vostro Paese?

Ci sono alcuni requisiti che devono essere presi in considerazione per un programma come questo. Poiché il programma serve sia vino che cibo ai partecipanti, dobbiamo assicurarci di essere in regola con gli enti governativi che regolano il servizio di ristorazione e la somministrazione di alcolici. Il cibo deve essere preparato in una cucina professionale, seguendo tutte le procedure di manipolazione sicura degli alimenti richieste per qualsiasi ristorante. Inoltre, i vini possono essere serviti solo in luoghi che hanno il permesso di somministrare alcolici. Al di fuori di queste condizioni, gli unici altri requisiti normativi sono quelli di garantire la corretta riscossione e il pagamento delle tasse, come richiesto dal governo.

Quali risultati avete ottenuto?

I *Camp* sono la migliore esperienza che possiamo offrire a tutti gli appassionati di vino, sia come operatori del settore che come consumatori. Negli ultimi 26 anni, oltre 1.200 persone si sono unite a noi per una sessione del *Camp* per diffondere le conoscenze apprese e trasmetterle ai loro amici, familiari e clienti. I partecipanti trascorrono con noi la maggior parte delle 48 ore, non solo imparando a conoscere le molteplici fasi e decisioni prese per la produzione dei nostri vini, ma hanno anche l'opportunità di confrontarsi con i membri del nostro team a un livello più personale. Spesso è proprio questo legame diretto a creare ricordi che durano tutta la vita per i nostri partecipanti.

Quanto è importante l'enoturismo nella vostra azienda?

La possibilità di avere visitatori che ci raggiungono direttamente nella nostra cantina, dove possono vedere con i propri occhi la passione che anima il team di Schramsberg e Davies Vineyards, è preziosa. Siamo in grado di produrre vini di alta qualità, che si esprimono al meglio nel calice. Ma questo è solo l'inizio del processo per far sì che gli appassionati di vino apprezzino davvero ciò che facciamo ogni singola annata. Siamo solo un produttore in mezzo a un mondo di produttori di grande talento, quindi se le persone si uniscono a noi per vivere un'esperienza personale nella nostra cantina e nei nostri vigneti, hanno l'opportunità non solo di assaggiare l'alto livello di qualità che siamo in grado di offrire in ogni bottiglia, ma anche di stringere un legame personale con il luogo in cui i vini vengono prodotti. È proprio questo legame che si sviluppa tra le persone a rappresentare il modo migliore per trasmettere tutta la passione e il talento di una comunità, quella della Napa, con oltre 160 di storia.









Conegliano Valdobbiadene DATI ECONOMICI



FATTI E CIFRE DEL 2023
NONOSTANTE UNA STAGIONE
COMPLICATA, CON VOLUMI
INFERIORI AL 2022,
LA DENOMINAZIONE
MANTIENE UNA POSIZIONE
DI MERCATO SOLIDA,
SUPERIORE IN VOLUME
E VALORE AL 2019

Eugenio Pomarici

C.I..RV.E. (Conegliano)

La Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG ha affrontato il 2023 forte di una nuova produzione potenziale particolarmente elevata e prossima a circa 890 mila ettolitri, ben superiore a quella dell'anno precedente (786.000 ettolitri). Nella primavera 2022, infatti, date le previsioni favorevoli sulla vendemmia e la notevole domanda da parte del mercato per il prodotto della Denominazione veniva richiesta e autorizzata dalla Regione Veneto la costituzione della riserva vendemmiale¹. In virtù di questo provvedimento dalla vendemmia 2022 venivano prodotti circa 776 mila ettolitri di vino già atti a diventare Conegliano Valdobbiadene DOCG, più 111 mila ettolitri in riserva.

Il livello della domanda a inizio 2023 appariva ancora molto sostenuto e questo consentiva di avviare l'anno in un mercato in tensione, con una notevole pressione sui prezzi che si collocavano al di sopra di quelli ritenuti record degli anni 2016-2018, essendo pari a circa 3 euro/litro nel mercato all'origine.

I mesi immediatamente successivi hanno invece mostrato una riduzione della domanda rispetto all'anno precedente, a causa verosimilmente degli effetti negativi del permanere di un'inflazione molto alta in aggiunta agli approvvigionamenti importanti da parte del sistema distributivo fatti durante la pandemia quando, dietro il timore di rotture di stock, c'era stata una corsa agli accaparramenti. Ora che anche la filiera della logistica è tornata alla normalità la domanda estera non ha più il timore di restare senza prodotto.

(1) L'autorizzazione da parte della regione competente della costituzione della riserva vendemmiale (L. 238/2026, art. 39) consente di utilizzare il vino proveniente dalla produzione di uva eccedente la resa massima da disciplinare (13,5 ton/ha per la tipologia base della Denominazione), purché la resa reale non superi del 20% quella massima da disciplinare, per costituire una riserva di vino disponibile per la produzione del vino DOP in questione, qualora le condizioni di mercato siano favorevoli all'allargamento dell'offerta oltre i volumi coerenti con il rispetto della resa da disciplinare.

— In sintesi

L'analisi dei dati già disponibili sul 2023, che potrà poi essere approfondita con l'indagine che il C.I.R.V.E. svolgerà a inizio 2024, restituisce l'immagine di una Denominazione dinamica, che è stata capace di reagire alle sfide che, con intensità diversa nel tempo, prima la pandemia e poi negli ultimi mesi la situazione geopolitica, hanno posto ai produttori; questi nel reagire hanno appreso ad applicare nuovi modi per essere in relazione con il mercato preparandosi ad affrontare un futuro che con ogni probabilità richiederà sempre di più flessibilità e capacità di adattamento. La Denominazione appare dunque robusta nel collegamento con il mercato, ma nell'immediato futuro l'impegno dovrà essere concentrato nell'accelerare i processi di creazione di valore lavorando da un lato per contenere i costi e, dall'altro, per migliorare il posizionamento del prodotto sul mercato. Anche se il prezzo dell'energia si è ridotto notevolmente dopo i picchi dell'estate del 2022, il controllo dei costi dovrà partire dall'incremento significativo dell'autosufficienza energetica, sfruttando a pieno le opportunità del PNRR e della nuova politica di sviluppo rurale andata in vigore all'inizio del 2023, operando anche in una logica di rete sviluppando ove possibile le comunità energetiche. In questa prospettiva la natura distrettuale della Denominazione potrà essere di grande aiuto, così come potrà essere di aiuto per un coordinamento degli approvvigionamenti di altri fattori di produzione. Sul fronte del posizionamento di prezzo, dovranno essere intensificati gli sforzi per l'affinamento del prodotto, attraverso adeguate attività di sperimentazione a partire da un'analisi critica dell'offerta esistente, per essere pronti a seguire un'evoluzione della domanda che si caratterizza per una crescente competenza e selettività.

— Le Certificazioni

Le certificazioni (ragionevole indicatore delle vendite complessive) hanno mostrato da febbraio a giugno, con l'eccezione del mese di maggio, livelli ben inferiori a quelli del 2022. Per poi proseguire nei mesi successivi su livelli inferiori al 2021 ma con differenze meno rilevanti (Tab. 1). Complessivamente nei primi 9 mesi del 2023 risulta un volume delle certificazioni inferiore a quello del 2022 per circa 64 mila ettolitri (-11%); l'ultimo trimestre dell'anno, che contiene i mesi nei quali le certificazioni sono sostenute dalle vendite prenatalizie e natalizie, sia nei canali commerciali sia presso l'HoReCa, potranno portare qualche recupero ma con ogni probabilità le vendite nel 2023 risulteranno, in volume, più contenute che nel 2022 per almeno il 10%.

Nonostante un andamento delle certificazioni caratterizzato da ritmi inferiori rispetto all'anno precedente le quotazioni del prezzo del vino base rimanevano stabili ed elevate (sopra i 3 euro al litro), anche se ridotte in termini reali per effetto dell'inflazione, fino a maggio per poi iniziare a scendere fino a 2,75 euro/litro (pagina seguente - Fig. 1). Il flusso di certificazioni ridotto rispetto al 2022, i prezzi del vino base declinanti e un livello delle giacenze del prodotto libero che si era collocato su livelli superiori a quello degli anni precedenti inducevano poi nel corso della primavera a declassare tutto il vino proveniente dalla riserva vendemmiale a Prosecco DOC.

Mese	2021	2022	2023
Gennaio	43.637,58	74.181,99	71.049,65
Febbraio	51.711,27	48.803,84	42.763,01
Marzo	56.642,16	84.880,70	64.478,10
Aprile	58.627,35	60.936,46	41.351,45
Maggio	57.761,36	57.724,43	68.303,85
Giugno	75.878,29	65.810,40	48.286,07
Luglio	74.834,21	71.535,67	71.110,27
Agosto	65.638,62	50.227,89	46.461,36
Settembre	69.361,13	49.057,39	45.693,79
Totale primi 9 mesi	554.091,97	563.158,77	499.497,55
Ottobre	66.591,13	67.159,85	-
Novembre	85.993,03	80.329,96	-
Dicembre	78.598,68	65.899,64	-

Tab. 1 – Evoluzione delle certificazioni mensili dei vini della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG (ettolitri) 2021-2023 (aggiornamento a ottobre 2023)

Fonte: CIRVE Conegliano, 2023

— I canali di distribuzione

La riduzione dei volumi venduti nel 2023 è il risultato di comportamenti diversi dei canali di distribuzione. Certamente si rileva una riduzione delle vendite in volume all'estero, che con riferimento ai primi sei mesi dell'anno si può stimare intorno al 6% rispetto allo stesso periodo del 2022, cui corrisponde comunque un aumento del valore dell'export del 4,5%. Relativamente al mercato italiano la ristorazione, spinta soprattutto dal forte afflusso di turisti stranieri, dovrebbe aver mantenuto i volumi mentre si è rilevata una riduzione delle vendite della grande distribuzione. Le vendite in volume in questo canale nei dodici mesi terminanti il 1° ottobre 2023 risultano inferiori a quelle dello stesso periodo dell'anno precedente del 6,5%, contro un aumento in valore pari al 2,3%. Con il passare dei mesi, tuttavia, la domanda nel 2023 si è allineata con quella dell'anno precedente e nel trimestre luglio, agosto, settembre 2023 le vendite in grande distribuzione sono cresciute rispetto al 2022 del 3,4% in volume e del 6,8% in valore.

Conegliano Valdobbiadene DATI ECONOMICI novembre / 2023 Conegliano Valdobbiadene DATI ECONOMICI novembre / 2023

Fig. 1 — Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG: trend dei prezzi nel mercato del vino sfuso, IVA esclusa, franco-cantina, 2010-2023 (aggiornamento a ottobre 2023)

Fonte: CIRVE Conegliano, 2023 – su dati Borsa Merci della Camera di Commercio di Treviso, 2010-2023



Fig. 2 – Indici dei prezzi dei fattori della produzione del prodotto vino (maggio 2022-giugno 2023)

Fonte: CIRVE Conegliano, 2023 – su dati ISMEA, 2023



— Le dinamiche di prezzo

Il lento smaltimento delle giacenze, per effetto del lento ritmo delle certificazioni, faceva arrivare alla vendemmia con una domanda di uva relativamente meno vivace dell'anno precedente, nonostante attese in termini quantitativi relativamente contenute a causa delle condizioni metereologiche. I prezzi dell'uva quindi si sono collocati su livelli inferiori a quelli del 2022. Il prezzo medio per l'uva per lo Spumante DOCG mostrava infatti una flessione dell'11%; maggiore risulta la contrazione percentuale del prezzo medio dell'uva per il Cartizze e lo Spumante Rive, mentre stabile in termini reali appare il prezzo dell'uva biologica (Tab, 2). Comunque, tranne che per il Superiore di Cartizze i prezzi 2023, in termini nominali, sono superiori a quelli del 2021. Questa evoluzione sfavorevole dei prezzi dell'uva ha certamente compresso nella generalità dei casi il margine tra i ricavi e i costi dei viticoltori, anche perché la vendemmia 2023 si stima che abbia portato una riduzione della produzione di uva per il Conegliano Valdobbiadene DOCG di circa l'11% rispetto alla vendemmia 2022. Certamente alla riduzione dei prezzi dell'uva durante la vendemmia 2023 si è accompagnata a partire da gennaio 2023 anche una riduzione dei prezzi dei fattori della produzione (Fig. 2), ma guesti si sono comunque mantenuti al di sopra di guelli del 2022. Tutto questo potrebbe determinare una riallocazione del valore distribuito tra i diversi segmenti della filiera nel corso della campagna 2023-2024 rispetto alla campagna precedente.

— Gli aspetti positivi

Il 2023 appare dunque, avvicinandosi alla fine dell'anno, come una stagione certamente complicata, che vedrà verosimilmente degli arretramenti in volume rispetto al 2022, ma nel corso del quale la Denominazione ha mantenuto una posizione di mercato sempre solida con un volume e un valore delle vendite che a fine anno risulterà di maggiore entità rispetto al 2019, l'anno precedente la pandemia, anno che allora era stato salutato come un anno di grande successo. Si osserva infatti che con riferimento ai primi 9 mesi dell'anno il livello delle certificazioni risulta nel 2023 superiore del 4% rispetto al 2019, e considerati i segnali di accelerazione del mercato che si stanno registrando questo margine si potrebbe ampliare. Questo risultato, che date le circostanze si deve considerare positivo, è certamente il frutto di

un grande sforzo che la Denominazione ha continuato a fare anche nel 2022 per mantenere e rinnovare le relazioni con il mercato. Ciò è avvenuto attraverso attività di ricerca di nuovi canali di vendita e innovazioni nelle attività di comunicazione e promozione. In particolare, hanno certamente influito positivamente sulla performance l'incremento delle attività di promozione nei Paesi Terzi supportati dall'UE registrato nel 2022 e anche le intense attività promozionali poste in essere dal Consorzio.

— Digitalizzazione e Sostenibilità

Certamente la Denominazione anche nel 2023 si è giovata dell'essere meglio attrezzata sotto il profilo della digitalizzazione grazie ad un percorso iniziato nell'anno della pandemia e continuato negli anni successivi. Questo percorso ha comportato il potenziamento generale delle dotazioni hardware e software, e anche un maggiore ricorso alla digitalizzazione per la gestione della gestione della cantina, delle relazioni con i clienti (CRM) e la gestione dei flussi fattori/prodotti. Si è trattato di intervenire in molti casi in modo profondo e complesso nell'organizzazione dei processi aziendali e nel 2023 è stato possibile vedere la piena manifestazione dei benefici ricercati. Infine, la tenuta nel corso del 2023 è anche il risultato del continuo impegno della Denominazione per la sostenibilità che ha caratterizzato gli anni passati a sta proseguendo ancora nel corso di quest'anno. La pandemia ha fatto crescere la sensibilità del pubblico verso le tematiche ambientali e sociali, e all'offerta della Denominazione è stato riconosciuto di essere pienamente coerente con le esigenze di questo tempo.

— L'occupazione dei giovani

Tra le figure operative delle imprese spumantistiche, i giovani rappresentano nel 2022 il 37,3% del totale degli addetti, in numero pari a 1.312 unità (Fig. 11). Dopo la notevole crescita del 2021, la presenza di giovani aumenta in maniera più contenuta nel 2022 (+4,1%). Una quota significativa è rappresentata dalle donne, pari a circa il 37,7% del totale dei giovani addetti e per un totale di 494 addette, sebbene questa quota sia in leggera diminuzione rispetto al 2021 (-2,1 punti percentuali). Il 2022 conferma quindi la fiducia nei giovani lavoratori e gli importanti progressi in termini di equilibrio di genere.

Tab. 2 – Evoluzione dei prezzi delle uve Glera atte alla produzione dei vini a Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG (€/kg) 2021-2023 (settembre)

Fonte: CIRVE Conegliano, 2023 – su dati Borsa Merci della Camera di Commercio di Treviso, 2023

	2021		2022			2023			
	min	max	medio	min	max	medio	min	max	medio
Conegliano Valdobbiadene	1,40	1,55	1,48	1,80	1,90	1,85	1,60	1,70	1,65
Valdobbiadene Superiore di Cartizze	4,10	4,40	4,25	5,00	5,50	5,25	4,00	4,50	4,25
Conegliano Valdobbiadene Rive	1,50	1,65	1,58	1,95	2,10	2,03	1,70	1,80	1,75
Conegliano Valdobbiadene Biologico	1,60	1,70	1,65	1,90	2,00	1,95	1,85	1,95	1,90



VISITE ANGLOSASSONI E AUSTRALIANE SOMMELIER, GIORNALISTI, COMUNICATORI ED EDUCATORI DEL VINO IN VISITA NEL TERRITORIO DA UK E AUSTRALIA

photo Arcangelo Piai

Conegliano Valdobbiadene PROMOZIONE INTERNAZIONALE novembre /2023 Conegliano Valdobbiadene PROMOZIONE INTERNAZIONALE novembre /2023

Due gruppi numerosi di ospiti nell'ultimo trimestre estivo, uno proveniente dall'Australia e uno dal Regno Unito, seguito anche delle attività promozionali tenute nei rispettivi paesi, sono venuti in visita al nostro territorio. La folta presenza di sommelier, ristoratori, giornalisti, educatori e comunicatori, quindi persone cui è demandato il compito di raccontare agli appassionati e al pubblico le proprie esperienze dirette legate al mondo del vino, dimostra il grande interesse che i due paesi hanno per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. Ed è un tassello importante verso la strada della differenziazione e riconoscibilità della qualità superiore, enologica, culturale e paesaggistica, delle bollicine del territorio Patrimonio UNESCO.













— Dal Regno Unito

na dozzina di giornalisti, comunicatori e influencer inglesi hanno trascorso una tre giorni sul territorio, dal 25 al 28 settembre, focalizzata sul tema della sostenibilità, sia sul progetto della Green Academy del Consorzio che su specifici progetti portati avanti dalle singole aziende, a dimostrazione di un territorio, quello del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, con una profonda tradizione spumantistica ma sempre più proiettato verso un futuro Green. Nella sede del Consorzio di Tutela gli ospiti hanno potuto seguire una presentazione della Denominazione dedicata al tema terroir e sostenibilità ed alla presentazione del progetto Green Academy, curata dal direttore Diego Tomasi, con a seguire una degustazione del "lato verde" del Prosecco Superiore DOCG con la presenza di un gruppo di produttori. Diverse poi sono state le visite direttamente presso le aziende, dove il gruppo ha potuto sperimentare in loco il terroir di Rive e Cartizze ed il metodo Martinotti. Il gruppo ha poi approfondito i progetti di sostenibilità del Consorzio, visitando vigneti biologici ha scoperto il patrimonio agricolo e la biodiversità attraverso i vigneti con viti centenarie e varietà autoctone, ha avuto modo di conoscere il progetto Eno-Bee (api in vigna), quello dei microinvasi di recupero e le diverse certificazioni ambientali. Un focus è stato fatto anche sulle giovani generazioni emergenti del distretto. Il folto gruppo di educatori e comunicatori inglesi era composto da Diana Thomson, editorialista di vino del Sunday Post, Elizabeth Hawthornthwaite, wine influencer, Heather Dougherty, wine educator e scrittrice, Jacopo Mazzeo, giornalista, fotografo e consulente, Janina Doyle, brand ambassador, wine educator e conduttrice di podcast, Lee Isaacs, wine educator, Marc Millon, scrittore di numerosi libri sul vino e autore di un podcast su wine, food e travel, Sue Eames, educatrice, comunicatrice e giudice di concorsi enologici, Victoria Daskal, scrittrice di vino, educatrice, presentatrice e consulente, e Wink Lorch, scrittrice di vino ed educatrice.

— Dall'Australia

olto intensa anche l'attività svolta dal 28 agosto al 2 settembre da un gruppo di sette esperti sommelier e giornalisti australiani. Che hanno avuto modo di conoscere a fondo sia aspetti territoriali che tecnici e culturali, grazie a visite alle cantine, tour sul territorio e a meeting di approfondimento. Di questi ultimi, tenuti presso la sede del Consorzio di Tutela assieme al direttore Diego Tomasi, il primo era dedicato al racconto del legame del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG con il suo terroir ed alla presentazione da parte di alcuni produttori delle diverse tipologie del Prosecco Superiore, con focus su Rive e Cartizze, il secondo al tema della sostenibilità con introduzione al progetto Green Academy e tasting di vini sperimentali prodotti a partire da diverse varietà di Glera resistente. Tra le altre attività tenute una cooking class per scoprire i diversi prodotti del territorio collinare, un tour alla scoperta di Conegliano, uno sul territorio con tappe alla Pieve di San Pietro di Feletto ed al Molinetto della Croda ed infine una giornata di trekking immersi nella splendida natura della collina del Cartizze. Il gruppo era composto dal bar manager e sommelier Marcel Thomson, dalla sommelier e autrice Rani Parish di Brisbane, dalla sommelier Shan-Teh Raquel Wong, dal viticoltore e giornalista specializzato Andrew Graham, dallo chef e sommelier Nathan Lawler e dal direttore food and beverage Alexander Kirkwood, tutti da Sydney, e dal professionista dell'ospitalità Alex Meikle-Briggs da Melbourne. Il gruppo era accompagnato da Michèle Shah, consulente di marketing e critica di vini che risiede in Italia da più di 30 anni e da **Tyson Stelzer**, un grande esperto di spumanti e giornalista pluripremiato, autore di numerosi libri dedicati all'enologia, entrambi da lungo tempo collaborano con il Consorzio per le attività di incoming internazionale. Sulla loro visita alla mostra delle erbe di Saccol è stato poi realizzato anche un video dal portale di informazione QdpNews.

TERRITORIO DAL VALORE INESTIMABILE

Siamo parte di questa crescita e la sosteniamo, giorno dopo giorno.

PREALPISANBIAGIO LE BANCA DI CREDITO COOPERATIVO - GRUPPO CASSA CENTRALE

bancaprealpisanbiagio.it

AUSTRALIA ANNO TRE

AMPLIATE LE ATTIVITÀ DEL CONSORZIO NEL PAESE, **UNO DEI MERCATI EMERGENTI** PER L'EXPORT DELLA DENOMINAZIONE



opo due anni di attività, il Consorzio è tornato in Australia. Un mercato emergente per la Denominazione, che rientra nella top ten dei più importanti per l'export, con quasi 800 mila bottiglie vendute pari ad un valore di circa 4 milioni di euro. Il percorso quest'anno ha ampliato il numero delle città toccate, salite a cinque in tutto, nelle quali sono stati presentati e degustati i vini rappresentativi di 13 aziende, nello specifico Bortolomiol, Bortolotti, Col Vetoraz, Collalto, L'Antica Quercia, Le Bertole, Le Colture, Mongarda, Perlage, Sanfeletto, Spagnol - Col Del Sas, Terre di San Venanzio, Villa Sandi.

Il via il 2 agosto a **Sydney** e a seguire la tappa a **Melbourne** tenuta il 16 agosto, a **Brisbane** il 23 agosto, a **Perth** il 4 ottobre con conclusione del tour nella città di **Adelaide** lo scorso 9 ottobre. Gli appuntamenti organizzati in ognuna delle città coinvolte hanno previsto un format preciso con l'organizzazione di Masterclass di presentazione della Denominazione condotte da Tyson Stelzer, un grande esperto di spumanti e giornalista pluripremiato, autore di numerosi libri dedicati all'enologia. Alle degustazioni sono seguiti dei pranzi, con menù pensati ad hoc in abbinamento al Conegliano Valdobbiadene, presso una selezione di rinomati ristoranti italiani. Infine, l'attività di promozione e rafforzamento della conoscenza della Denominazione ha visto anche l'organizzazione di un incoming di giornalisti e professionisti australiani ospitati direttamente nella zona del Conegliano Valdobbiadene così da poter far vivere appieno il territorio impareggiabile che caratterizza questa zona.



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

THE UK TOUR

FORMAZIONE E APPROFONDIMENTO LE PAROLE CHIAVE PER IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG IN GRAN BRETAGNA



«Il Regno Unito si conferma anche per il 2022 la prima destinazione dell'export del Conegliano Valdobbiadene in volume e in valore raggiungendo circa 56 milioni di euro, con un incremento rispetto al 2021 del +11,3% in valore e del +7% in volume. Siamo soddisfatti della partecipazione attiva delle nostre aziende, anche delle nuove generazioni, che si mettono a confronto con un mercato cruciale per la nostra Denominazione».

Elvira Bortolomiol

Presidente del Consorzio di Tutela

l respiro internazionale che ha contraddistinto il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG prosegue e dopo il tour negli USA è la volta di UK e Australia dove si sono tenuti numerosi appuntamenti che hanno avuto come focus la Denominazione e i suoi valori identitari espressi attraverso il suo territorio e le sue selezioni enologiche. Nel Regno Unito è continuato il percorso di formazione e approfondimento delle tematiche legate alla Denominazione con due tappe tenute il 9 e il 10 ottobre in cui sono stati coinvolti gli studenti e i produttori locali, la stampa e gli operatori, puntando il focus sui valori identitari del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG espressi attraverso il suo territorio e le sue selezioni enologiche.

Il programma ha visto l'organizzazione di diverse azioni che hanno caratterizzato le due giornate. Si è partiti, il 9 ottobre, con una masterclass organizzata al **Plumpton College – Wine Department**, indirizzata agli studenti del corso dedicato, ma rivolta anche agli ex studenti del College, oggi produttori, e alla stampa. Ad animare la sessione Diego Tomasi, direttore del Consorzio, accompagnato dalla master of wine Sarah Abbott e da due produttori della Denominazione. Obiettivo è stato quello di accrescere l'interesse rispetto ai diversi terroir che caratterizzano la zona del Conegliano Valdobbiadene, mettendo a confronto i vini in degustazione sulla base di diversi residui zuccherini, oltre ad illustrare il metodo Charmat e la tipologia Sui Lieviti.

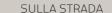
Il 10 ottobre, nella cornice dell'**Icetank di Londra**, 15 produttori della Denominazione hanno poi partecipato al "Walk Around Tasting": Biancavigna, Bival, Bortolin Angelo, Bortolin Fratelli,

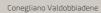
Bortolomiol, Bortolotti, Bottega, Ca' dei Falchi, Gemin, Montesel, Perlage, Santa Margherita, Sorelle Bronca, Val d'Oca e Valdellövo. Un grande ritorno nel Regno Unito da parte delle aziende del Conegliano Valdobbiadene: i professionisti e la stampa hanno così avuto modo di conoscere realtà tra loro diverse per dimensioni e tradizioni. La giornata si è poi conclusa con due masterclass, ancora animate dal direttore Tomasi e da Sarah Abbott che si sono dedicati alla presentazione delle piccole realtà della Denominazione e al forte legame con il terroir.

Infine, sempre nel Regno Unito, si è rinnovata la sponsorizzazione di **IF Opera**, festival dedicato all'Opera, tenutosi tra metà agosto ed inizio settembre presso la prestigiosa location di Belcombe Court, a Bradford-on-Avon (Regno Unito). La partecipazione a quest'iniziativa è volta a raggiungere un target di consumatori di elevato profilo, permettendo loro di associare la nostra Denominazione ad esperienze culturali di alta qualità.

«Ci lusinga essere stati nuovamente invitati dalla più importante università ad indirizzo enologico inglese, questo sta a significare come la nostra cultura vitivinicola, esaltata all'interno del calice, sia percepita come un faro dell'enologia internazionale – ha commentato il direttore del Consorzio di Tutela, **Diego Tomasi** –. Anno dopo anno in terra anglofona si stanno allacciando nuove collaborazioni o consolidando delle altre sia in ambito scientifico, enologico come Plumpton College e International Wine Spirits Competition, sia in ambito culturale come If Opera; tali relazioni nascono e continuano sempre con lo scopo di far emergere i caratteri storici, ambientali e antropici che hanno fatto grande il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG».









ARTE IN CANTINA
SEMPRE PIÙ AZIENDE
DELLA DENOMINAZIONE
PUNTANO SULL'ARTE
COME FORMA DI ATTRAZIONE
E DI PROMOZIONE.
ECCO ALCUNI ESEMPI

photo Cantina Fasol Menin

Conegliano Valdobbiadene SULLA STRADA novembre /2023 Conegliano Valdobbiadene SULLA STRADA

Il vino è cultura.

Un'affermazione che può apparire banale, ma che in un territorio come quello delle colline di Conegliano Valdobbiadene, è in realtà un vero un modo di essere. Lo dimostrano le molte attività e partnership che il Consorzio ha avviato, con rapporti anche decennali, con il mondo dalla cultura, dalla collaborazione con il Premio Campiello a quella con la Biennale di Venezia. Culminate, quest'anno, con la prima edizione del festival della letteratura del vino, che già dal nome *Co(u)ltura*, sancisce con un semplice gioco di parole lo speciale legame che la viticoltura, specie quelle "eroica" e di lunga tradizione delle colline Patrimonio UNESCO, ha sempre avuto con la cultura. Ma non ci sono solo i progetti e gli eventi istituzionali. Anche molte aziende della Denominazione, tra le più visionarie, hanno dimostrato negli anni di essere affezionate patrocinatrici e sostenitrici della cultura ed in particolare dell'arte. Con riflessi importanti per l'attrazione di visitatori e turisti e la promozione dell'azienda stessa, come dimostrano alcuni esempi emblematici.





Il Parco della Filandetta di Bortolomiol

Partiamo dal "Parco della Filandetta", il progetto di recupero di archeologia industriale nel cuore di Valdobbiadene, voluto dalla cantina Bortolomiol, che oltre ad ospitare oggi la cantina di vinificazione e la sala degustazione dell'azienda, nel tempo è diventato un contenitore dove arte e cultura si incontrano per dare vita ad una vera e propria Art & Wine Farm.

Il parco, con il vigneto biologico, è lo scenario di un progetto di Land Art che coinvolgere artisti internazionali invitati in residenza, ovvero ospiti della Casa dell'Artista, un piccolo edificio restaurato con cura e attenzione annesso, ma indipendente, all'area del Parco della Filandetta. Il Parco, inoltre, offre ai suoi ospiti anche esperienze enoturistiche per scoprire la storia della cantina, dal tour della Filandetta, al tour Arte & Natura al tour del Fondatore, ognuno con le proprie peculiarità, come la degustazione delle migliori etichette o il percorso di approfondimento del Parco.

for Siamo soddisfatti ed orgogliosi del nostro progetto perché il Parco conta, ad oggi, migliaia di presenze annue, sicuramente dall'Italia ma anche da paesi europei come Austria, Germania e Svizzera, dal Nord Europa, con Svezia e Finlandia in testa, ma anche da tutto il mondo, in particolare da Stati Uniti e Messico che giungono qui, nel cuore di Valdobbiadene e vivono le esperienze ed i tour proposti all'interno del Parco della Filandetta Wine & Art Farm

Maria Elena Bortolomiol Bortolomiol

— L'arte collinare di Fasol Menin

Altro esempio è quello della cantina Fasol Menin di Valdobbiadene, che già nel suo claim aziendale, "arte collinare", dimostra la sua stretta sinergia col mondo dell'arte e della cultura.

&& Coltiviamo questo connubio con l'arte ormai da più di vent'anni quindi dalla fondazione della cantina. Ed è un connubio che stiamo rafforzando sempre di più. Negli ultimi tre anni, ad esempio, abbiamo iniziato una collaborazione con la galleria Tornabuoni Arte di Firenze e con la galleria Simon Benetton di Treviso, esponendo opere di loro artisti, sia locali che internazionali. Alcune opere sono esposte in maniera permanente, altre invece vengono intervallate in modo da proporre artisti sempre diversi. Abbiamo anche realizzato dei workshop, come quello con Francesca Pasquali, in cui anche gli ospiti hanno partecipato creando un'opera d'arte assieme all'artista, in una forma di arte conviviale. Ed anche nel realizzare le etichette dei nostri vini ci affidiamo ad artisti che le realizzano per noi. Il parlare di arte e l'esporre opere di artisti oltre a farci conoscere, stimola più volentieri le visite alla cantina, sia di ospiti italiani, ma anche stranieri, che percepiscono questo nostro legame e lo apprezzano

Giulia TrametFasol Menin

Per vini senza tempo

Tannino antiossidante, unico al mondo, sostitutivo dell'anidride solforosa. Il sistema naturale per mantenere giovani tutti i vini.





— La Panchina di Bival

Chiudiamo con la cantina Bival di Valdobbiadene, che lo scorso luglio ha inaugurato un'opera d'arte creata dallo scultore e fabbro Valentino Moro, grazie ad un accordo pubblico-privato tra l'amministrazione comunale di Valdobbiadene e l'azienda. Installata su un luogo panoramico con vista suggestiva sulle colline Patrimonio UNESCO e sulla pianura sottostante, l'opera, chiamata "Orizzonti", consiste in una panchina artistica di marmo attorniata da un'installazione in ferro aperta a cerchio, contornata da tralci di vite, dalla quale è possibile osservare il cammino delle colline Unesco di Conegliano e Valdobbiadene.

de Si tratta della nostra prima esperienza nel mondo dell'arte della quale ringraziamo oltre all'autore Valentino Moro anche il sindaco di Valdobbiadene che ci ha supportati.

L'obiettivo è quello di permettere ai nostri ospiti di osservare il fantastico panorama delle nostre colline ed ovviamente anche di stimolare le visite alla nostra cantina, visto che stiamo lavorando molto per accrescere il settore dell'accoglienza









Conegliano Valdobbiadene ADVERTISING novembre / 2023 Conegliano Valdobbiadene ADVERTISING

UNA CAMPAGNA CROSSMEDIALE

TV, RADIO, STAMPA, CINEMA E DIGITAL: I RISULTATI ECCELLENTI DELL'ULTIMA PIANIFICAZIONE ADV PRIMAVERILE DEL CONSORZIO

Il fortissimo progresso delle tecnologie per la comunicazione e la conseguente evoluzione dei comportamenti di consumo e di fruizione di beni e servizi da parte delle persone, hanno alterato il contesto in cui brand e consumatori si relazionano: è ancor più difficile riuscire ad attirare l'attenzione e assicurarsi la fedeltà di utenti sempre più connessi, informati ed esigenti.

I consumatori, infatti, hanno accesso a un numero infinito di informazioni e interagiscono costantemente con moltissimi brand, attraverso una quantità crescente di touch point, di media e di canali: pianificare advertising in modalità crossmediale è l'opzione migliore per raggiungere il target di riferimento nel posto giusto e al momento giusto.

È noto che qualsiasi storia, e quindi anche il posizionamento di marca, si fissa tanto più nella memoria delle persone quanto più viene ripetuta. L'effetto è ancora più forte se la storia che ci viene ripetuta non è sempre uguale.

Una comunicazione crossmediale gestita correttamente può non solo sfruttare al meglio le azioni di comunicazione ma moltiplicarne gli effetti, sia in termini di performance immediate che di posizionamento di brand sul medio e lungo termine.

Pertanto, per raggiungere il target selezionato, 25-64 anni, 54% uomo 46% donna, di fascia spendente, il Consorzio di Tutela ha pianificato una campagna pubblicitaria, dal 21 maggio al 30 giugno 2023, in cui sono stati individuati specifici canali, registrando rispettivi risultati in linea se non oltre le aspettative.

Durante la realizzazione dei contenuti di questo numero è in corso la campagna Adv prenatalizia. On air sui canali → Rai – RaiPlay.it – Radio 24



--TV

Rai 1, Rai 2, Rai 3, Rai 4, La7, La7D; sono stati veicolati **407 spot** registrando oltre 28 milioni di spettatori raggiunti; dalla post valutazione della campagna nel suo complesso emergono buoni dati di pressione sulla base individui (popolazione italiana dai 4 anni), ovvero la campagna è stata vista da circa 1 italiano su 2 (48,8%) e lo spot è stato visto mediamente 4,4 volte.

— Radio

Rai Radio 1/2/3, Radio Isoradio, Radio Italia, Radio Kiss Kiss, Radio Deejay, Radio Capital, Radio m2o; sono stati diffusi **490 spot** registrando oltre 18 milioni di ascoltatori raggiunti; dalla valutazione dinamica della campagna nel suo complesso emergono buoni dati di pressione sulla base individui (popolazione italiana dai 14 anni) e ottimi sul focus target: più di 1 italiano su 2 (52,8%) dovrebbe aver sentito la campagna e lo spot dovrebbe essere stato ascoltato mediamente 4,1 volte; la copertura del focus target arriva a ben il 60,8%, con una frequenza media di 5,3.

— Stampa

Sono state pubblicate **30 pagine di pubblicità** sui principali quotidiani nazionali come Corriere della Sera, Repubblica, Il Sole 24 Ore, Giornale, Libero, Gazzetta dello Sport, Corriere dello Sport e Tuttosport, intercettando oltre 10 milioni di potenziali lettori. Tutte le testate pianificate hanno confermato o incrementato il numero dei loro lettori giornalieri nell'ultimo rilevamento Audipress/AUDICOM.

Le testate più "toniche" si sono dimostrate in questo senso Il Sole24Ore (+7,8%), Libero (+7,6%), Tuttosport (+7,3%) ma se si guarda ai lettori di classe socioprofessionale medio-alta/alta, ossia il target di maggiore interesse per la pianificazione di questo mezzo specifico, le migliori performance sono state registrate da Libero (+51,3%), Corriere dello Sport (+39,1%), Tuttosport (+30,2%), Il Giornale (20,8%) e Il Sole24Ore (+9,3%).

— Cinema

In tutto il circuito Rai Pubblicità Cinema è stato veicolato il formato "30 secondi" dello spot per circa **80 mila volte dal 25 maggio al 21 giugno**. Dopo gli anni bui della pandemia il pubblico è tornato finalmente al cinema, tant'è che durante le 4 settimane della campagna c'è stato un afflusso nelle sale italiane superiore del 50% rispetto allo stesso periodo del 2022. Questa condizione contestuale ha senz'altro favorito l'ottimo risultato conseguito in termini di contatti netti: 1.019.226, con un incremento del +25,2% rispetto a quanto garantito. Ciò che non possono raccontare i numeri di Audimovie e di Cinetel è l'impatto a livello di posizionamento e immagine che ha garantito la pianificazione di uno spot molto cinematografico.

— Digital

Rai Play, Instagram, YouTube, Spotify per un totale di circa 10 milioni di visualizzazioni. La campagna sui mezzi digitali è stata declinata su diversi canali, tra cui Instagram, YouTube e Spotify, per mezzo dell'utilizzo di diversi formati, dal 22 maggio al 18 giugno. L'obiettivo è stato quello di sensibilizzare l'utente, il target ha colpito sia donne sia uomini italiani, tra i 18 e i 55 anni di status medio-alto con interessi legati a enoturismo, siti Patrimonio Unesco, vino, degustazioni, lifestyle e cultura. Per quanto riguarda Instagram il formato che ha performato meglio sono state le **storie** che hanno registrato circa di 1.62 milioni di visualizzazioni con un CTR del 1,03%; ha performato bene anche il formato post video che ha registrato oltre 2.5 milioni di visualizzazioni con un CTR leggermente inferiore di 0,83%. Su YouTube è stato pubblicato il video della campagna da 30" che ha performato bene, riportando un CTR di 1,12%. Inoltre, su Spotify, la campagna, in formato audio della durata di 20", è stata ascoltata da 890.000 utenti registrando una frequenza del 2,9. Su Ray Play si è scelto lo **spot video** sia della durata di 15" sia 30", oltre al formato **floorady**, on air sempre dal 22/05 al 18/06, che totalmente hanno registrato oltre 1.4 milioni di visualizzazioni, rispettando le stime attese.



Conegliano Valdobbiadene PROMOZIONE INTERNAZIONALE novembre /2023 Conegliano Valdobbiadene PROMOZIONE INTERNAZIONALE novembre /2023

VENDEMMIA A RITMO DI JAZZ

SI È CONCLUSA LA QUINTA EDIZIONE DI **VALDOBBIADENE JAZZ**, LA RASSEGNA MUSICALE SOSTENUTA DAL CONSORZIO DI TUTELA









progetto culturale, sostenuto dal Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco

DOCG come dalle amministrazioni, da associazioni e fondazioni e dalle aziende del territorio. Nata nel 2019, quest'anno ValdobbiadeneJazz ha offerto oltre **40 concerti** coinvolgendo ben

ei giorni dedicati alla vendemmia, le colline di Conegliano Valdobbiadene

hanno vibrato al ritmo del jazz, grazie alla grande musica, le emozioni, le immagini e i sapori di Valdobbiadene lazz. Giunta alla sua quinta edizione la rassegna musicale è molto più di un semplice festival di musica jazz perché offre un modo alternativo di scoprire e vivere il territorio. Un vero e proprio



— Un festival territoriale

Un progetto reso possibile dalla collaborazione sinergica dei molti soggetti che quotidianamente si impegnano nelle loro attività, consapevoli che è responsabilità di tutti difendere e promuovere le qualità che rappresentano. Un festival aperto alla partecipazione di tutte le amministrazioni e aziende interessate, convinte che le iniziative culturali possano innescare dinamiche anche economiche positive a medio e lungo termine. Queste dinamiche contribuiranno a sostenere una crescita stabile nel tempo e a influenzare in modo positivo le scelte strategiche del territorio, guidate dalla sua reputazione.

Il territorio è uno dei punti cardine di Valdobbiadene/azz, che si afferma sempre di più come uno degli eventi culturali di spicco delle colline della Denominazione e che assume prestigio sempre maggiore nel panorama dei festival di riferimento: questo grazie anche a un calendario di tutto rispetto, con una lista di nomi affermati e innovativi della scena jazz mondiale e locale tra cui **Fabrizio Bosso, Rosario Bonaccorso, Chanda Rule, Conor Michael** and **the Greenskeepers**. Un blend dei molti colori del jazz, con parti di hip-hop, blues, soul, funk e rock. Questa edizione ha visto anche la consacrazione del progetto musicale ambasciatore di Valdobbiadene/azz, con la presentazione del disco "Live In Valdobbiadene" del VDBJ Ensemble, affiancato nella performance da Francesco Bearzatti, davanti a un Auditorium Piva gremito di gente.

— L'edizione 2023

A crescere non è solo il numero di eventi e pubblico che vi ha preso parte, ma anche il raggio di azione del Festival. Prosegue la collaborazione coi comuni di Segusino e di Farra di Soligo, e si aggiunge il comune di Quero Vas, in provincia di Belluno. Oltre alle location classiche di

Valdobbiadene, nuovi palcoscenici sono apparsi in alcune cantine che hanno preso parte al progetto e che per l'occasione si sono trasformate in jazz club e teatri per serate sold-out, tra calici di bollicine e concerti indimenticabili. Anche nel Vecchio Opificio di Villa dei Cedri è stato dato uno spazio al festival: in occasione del finissage della mostra "Genius Loci" del maestro Paolo del Giudice, arte, jazz e poesia si sono intrecciate.

È stata un'edizione caratterizzata dall'apertura, dalla novità, dall'espansione in più sensi: geografica, concettuale, verso nuovi generi musicali, verso nuovi tipi di eventi e locations, verso un nuovo pubblico. Novità rappresentata anche dall'immagine, innovata attraverso un attento uso dei colori e completata dall'artwork "Sax Man" dell'artista locale Aldo Rebuli, presente nella comunicazione e sul merchandise del Festival.

— Un'evento diffuso

150 artisti in quattro comuni.

Un Festival di questa portata non sarebbe tuttavia possibile senza la fitta rete di sponsor, contributori e collaboratori che lo sostengono e che ringraziamo. Altra novità del 2023 è l'entrata del nuovo Main Sponsor Allianz Bank Financial Advisors, Centro di Consulenza Finanziaria di Treviso che ha permesso ad oltre 400 persone di partecipare a iniziative dedicate come visite guidate e masterclass proposte dal Consorzio di Tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco e dalle aziende vitivinicole che sostengono l'evento. Valdobbiadenelazz è così diventato, ancora di più, una manifestazione diffusa e integrata nel contesto locale, con l'obiettivo di far conoscere, raccontare e divulgare la cultura del territorio. La soddisfazione di vedere il classico binomio di musica e gusto tramutarsi in vera cultura è qualcosa di impagabile e fa intuire che il sentiero intrapreso è quello giusto, che si spera sia lungo e ricco di meraviglie.



L'abito perfetto, cucito su misura



capsulebattistella.it

LIEVITAMENTE

IN OCCASIONE DELL'ANTEPRIMA DEL FESTIVAL INCONFONDIBILE UNA SERATA CON LA PIZZA GOURMET DI DENIS LOVATEL E IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE IN VERSIONE "SUI LIEVITI"





N INCONTRO GOURMET tra le pizze dello chef Denis Lovatel e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore in versione "Sui Lieviti". È stato questo il tema di una bella e piacevole serata organizzata dal Consorzio di Tutela come "anteprima" di Inconfondibile, primo e unico festival in Italia dedicato ai vini rifermentati in bottiglie, la cui quarta edizione si è tenuta lo scorso 29 ottobre alla Fiera di Santa Lucia di Piave, con la presenza di 70 produttori di tutta Italia, molti dei quali provenienti dal territorio della DOCG.

Dal 2019 il vino "Sui lieviti" è stato infatti riconosciuto nel disciplinare del Conegliano Valdobbiadene DOCG, dove la produzione si attesta sulle 100 mila bottiglie annue. "Il Conegliano Valdobbiadene non poteva che trovare collocazione migliore di questa serata – ha detto il direttore del Consorzio **Diego Tomasi** durante la serata – che ha approfondito la conoscenza di una tipologia di vino che guarda alla tradizione. Sto parlando del Prosecco Superiore Sui Lieviti, ovvero a rifermentazione in bottiglia, la prima versione con le bollicine nata proprio tra queste colline. I lieviti autoctoni, che danno il nome alla tipologia, sono quelli ricaduti sul fondo della bottiglia, dove avviene la rifermentazione, secondo l'antico metodo di spumantizzazione oggi molto ricercato dai consumatori. Questa versione dello spumante si presta ad una maggior versatilità a tavola e lo si è pienamente dimostrato attraverso quattro creazioni gourmet per un'esperienza enogastronomica esclusiva. Si tratta di vini non omologati né standardizzati e senza solforose ma caratterizzati da aromi diversi che hanno la possibilità di una lunga longevità, la cui idea nasce spesso direttamente dalla testa dei produttori. E che oggi sono molto richiesti anche all'estero dove sono presenti nelle migliori enoteche di New York, Los Angeles e Chicago".

Un vino facile, ma mai banale, la cui caratteristica principale è proprio la sua grande abbinabilità a molti piatti, anche elaborati, ma che sa dare il suo meglio proprio con la pizza, come ha dimostrata la serata che si è tenuta il 27 ottobre presso Emozioni Enoteca Veneta a Conegliano, organizzata in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco e con Fipe Confcommercio della Provincia di Treviso. L'evento ha visto lo chef **Denis Lovatel**, pizzaiolo bellunese premiato con i 3 spicchi dalla guida del Gambero Rosso, proporre quattro sue creazioni accompagnate ciascuna da un Conegliano Valdobbiadene "Sui Lieviti" di quattro cantine della Denominazione (Adami, Ballianei, Guia e Vedova Tarcisio):

"Credo che il vino rifermentato si presti molto ad una degustazione fatta in ristorante o in pizzeria perché è un vino che non viene mai sovrastato. Nelle due pizzerie che ho aperto a Milano propongo una carta di vini rifermentati, cosa che stanno facendo anche molti altri locali milanesi frequentati da giovani. Tutti amano i vini col fondo, è un trend che sta andando sempre meglio anche in una piazza importante e ultracompetitiva come quella milanese". Conegliano Valdobbiadene PARTNERSHIP novembre / 2023 Conegliano Valdobbiadene PARTNERSHIP novembre / 2023

CIAK, SI BRINDA!

IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG ALL'80° MOSTRA DEL CINEMA DI VENEZIA

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è stato tra i protagonisti agli eventi organizzati dallo chef Tino Vettorello alla Terrazza Biennale by Campari e al ristorante del Palazzo del Casinò dal 30 agosto al 9 settembre. La partnership con Tino Vettorello ha previsto anche la partecipazione agli eventi organizzati dallo chef, durante l'ottantesima Mostra Internazionale del Cinema di Venezia. Il Prosecco Superiore è stato quindi co-protagonista, insieme ai piatti dello chef, nell'ambito degli eventi e cene di gala tenute presso due location di grande prestigio. Il ristorante della Terrazza Biennale, tra l'altro, affacciandosi sulla Promenade del Lido di Venezia con una suggestiva vista mare, è il ristorante più vicino al tappeto rosso e accoglie un pubblico di attori, giornalisti, critici e le istituzioni. Presso lo spazio era presente un'enoteca personalizzata con immagini e video della Denominazione.

Prosecco Superiore DOCG ad un evento internazionale della portata della Mostra del Cinema ci ha dato la possibilità di far apprezzare le nostre bollicine in un contesto prestigioso come il Lido di Venezia che in queste giornate è frequentato anche da un pubblico di celebrità internazionali e nazionali

Elvira Bortolomiol Presidente del Consorzio di Tutela

Ad ogni appuntamento organizzato presso le due location sono state proposte agli ospiti le etichette delle aziende della Denominazione che hanno partecipato (Bival, Borgoluce, Bortolin Angelo, Bortolomiol, Ca' dei Falchi, Mionetto, Nani Rizzi, Sorelle Bronca e Valdo), per accompagnare i menù preparati sulla base della tradizione enogastronomica veneta ma rivisitati in chiave contemporanea. Naturalmente gli stessi vini sono stati inseriti nella Carta Vini dedicata sia presso la Terrazza Biennale sia presso il ristorante del Palazzo del Casinò.





SEMPRE PIÙ CAMPIELLO

LA PARTNERSHIP CON LA **61° EDIZIONE DEL PREMIO CAMPIELLO**PUNTA SULLA PROMOZIONE DEI GIOVANI TALENTI

l Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco conferma anche quest'anno la partnership con l'autorevole premio letterario promosso da Confindustria Veneto anche per l'edizione 2023. Ancora una volta, quindi, il Consorzio ha scelto di essere parte di questo evento per sottolineare il suo impegno a favore della valorizzazione dell'arte e della cultura.

diventa ogni anno più consistente. Durante la nostra rassegna Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene, Festival della letteratura del vino, abbiamo presentato Trame di vite, la prima raccolta di racconti dei finalisti del Campiello giovani 2022 che abbiamo ospitato sulle nostre colline. Il progetto, giunto quest'anno alla seconda edizione, ha visto i finalisti del Campiello Giovani trascorrere alcuni giorni nel Conegliano Valdobbiadene durante la vendemmia, dalla cui esperienza hanno tratto ispirazione per un racconto che poi il Consorzio pubblicherà nella raccolta

Elvira Bortolomiol Presidente del Consorzio di Tutela





← Prima edizione della raccolta **Trame di Vite** (Premio Campiello Giovani 2022)

— Il ritorno dei Giovani del Campiello

All'interno della partnership, continua il rapporto privilegiato con le giovani generazioni di scrittori partecipanti al premio, che si concretizza nel progetto letterario Trame di Vite, voluto dal nostro Consorzio. Per il secondo anno, i cinque finalisti del Premio Campiello Giovani sono tornati tra le colline del Conegliano Valdobbiadene per "raccogliere" nuove ispirazioni dal gesto eroico della vendemmia. Dal 17 al 20 settembre Elisabetta Fontana, Valeria Lanza, Ester Mennella, Chiara Miscali ed Emanuele Tomasoni, hanno vissuto un'esperienza immersiva nel paesaggio unico del Conegliano Valdobbiadene.

"I ragazzi da subito hanno vissuto un'immersione nel mondo del Conegliano Valdobbiadene – esordisce la presidente Elvira Bortolomiol –. Siamo sempre entusiasti di poter offrire un'esperienza nella nostra Denominazione nel periodo della vendemmia che per noi tutti è il coronamento di un anno di lavoro. Auspico che anche quest'anno siamo riusciti a dare ai ragazzi spunti suggestivi che si tradurranno nei racconti che poi pubblicheremo nel secondo volume di Trame di Vite".

Trame di Vite, infatti, è un progetto che il Consorzio di Tutela propone dallo scorso anno al Premio Campiello Giovani. Si tratta di un programma per i finalisti del Premio Campiello Giovani che prevede una tre giorni di immersione nel territorio con l'obiettivo di suggerire ai partecipanti stimoli nuovi che loro porteranno in un racconto originale ispirato al "gesto eroico della vendemmia".

Tra passeggiate sulle Rive, le colline più impervie del territorio, l'osservazione della vendemmia, momento culminante del lavoro del viticoltore impegnato tutto l'anno su questi versanti scoscesi, incontri con autori locali e con i luoghi di Andrea Zanzotto, ai partecipanti è proposto un tour nei luoghi più suggestivi della Denominazione Conegliano Valdobbiadene. Al termine di questa esperienza ai ragazzi è richiesto di scrivere un racconto e di consegnarlo entro il mese di febbraio dell'anno successivo; i racconti inviati dai ragazzi saranno poi raccolti e pubblicati, a cura del Consorzio, nella seconda raccolta "Trame di Vite".



LA #VENDEMMIAEROICA SU INSTAGRAM

TRE INFLUENCER
RACCONTANO SUI LORO
PROFILI SOCIAL UNA GIORNATA
DI FULL IMMERSION
NEL MONDO DEL CONEGLIANO
VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE DOCG



Nel mese di settembre, teatro della vendemmia tra le colline del Conegliano Valdobbiadene, abbiamo ospitato **tre influencer settore travel**, ognuna specializzata in diverse tipologie di viaggio.

L'obiettivo è stato quello di far emergere dai loro racconti, non solo l'unicità delle colline Patrimonio dell'Umanità, ma anche l'arte della vendemmia eroica tra i filari scoscesi delle Rive, un momento in cui tutta la comunità è unita all'opera.

Le abbiamo accolte per una giornata di full immersion nel mondo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, fatto di ripidi pendii, eleganti bollicine, tradizioni di campagna, piccoli borghi e comunità unita. Dopo una prima presentazione della Denominazione presso la sede del nostro Consorzio di Tutela, le influencer sono passate dalla teoria alla pratica, sperimentando con mano la vendemmia eroica sulle Rive del Conegliano Valdobbiadene insieme ad alcuni viticoltori esperti che le hanno guidate nella selezione dei grappoli in vigneto. La giornata è proseguita con visite ad alcune aziende del territorio dove hanno potuto degustare tutte le diverse tipologie del Superiore e scambiando qualche riflessione con i produttori, abbiamo scoperto qual è la loro tipologia preferita: il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry. Non sono mancanti momenti di brindisi e abbinamento tra il nostro spumante e i piatti tipici del territorio.

Grazie a questa visita, sono stati prodotti **3 Instagram Reels**, scelti come mezzo principale per veicolare i lori racconti, perché, in linea con le tendenze del social media, è un formato che ha maggiore visibilità, coinvolge maggiormente gli utenti e lascia ampio spazio alla creatività. Inoltre, sono state pubblicate **24 Instagram Stories**, di cui 12 pubblicate live durante l'incoming e 12 per lanciare l'uscita degli Instagram Reels.

I contenuti sono visibili nei profili Instagram delle influencer e nel nostro profilo @proseccocv, li trovate nel nostro feed e nelle storie in evidenza alla voce "incoming". Buona visione!











FINECORK, IL TAPPO DI NUOVA GENERAZIONE

Tante caratteristiche, un prodotto unico, disponibile in diverse versioni: per vini fermi, frizzanti e spumanti. Tappi di nuova generazione costituiti da microgranulato di sughero agglomerato con presenza di microsfere espandenti, realizzati con le migliori materie prime, che garantiscono una totale assenza di deviazioni sensoriali grazie a speciali trattamenti brevettati.

LE BOLLICINE SUPERIORI SPIEGATE BENE (IN USA)

DIGITAL









I RISULTATI DELLE

CAMPAGNE SOCIAL

IN COLLABORAZIONE

CON DUE AUTOREVOLI

PENNE AMERICANE:

ELAINE CHUKAN BROWN

E MEG MAKER

i è conclusa da poco la campagna digitale che ha coinvolto due nomi importanti del panorama vinicolo americano, Elaine Chukan Brown e Meg Maker, che sono state protagoniste di due rubriche didattiche pubblicate sia in italiano sia in inglese nei profili Instagram e Facebook del Consorzio di Tutela e delle stesse. L'obiettivo di entrambe le rubriche è stato di spiegare alle rispettive community dove e come viene prodotto il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, quali sono le caratteristiche uniche del suo terroir di origine e come queste vengono riflesse nel calice, dando origine ad un prodotto che è simbolo di Italianità nel mondo.

- Meg Maker

Per la rubrica curata da **Meg Maker** è stato scelto il formato "carosello", quindi una serie di pagine illustrate e pubblicate all'interno dello stesso post, dei quali in totale ne sono stati

prodotti 3. Grazie alle sue illustrazioni dai colori brillanti, siamo riusciti a raccontare le caratteristiche principali del Metodo Martinotti e a spiegare tutti gli stili del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, fornendo anche dei consigli di abbinamento con ogni tipologia di questo spumante. Complessivamente la rubrica ha raggiunto organicamente, quindi senza la sponsorizzazione, circa 5000 account ("reach") e oltre 6000 visualizzazioni.

— Elaine Chukan Brown

Instagram Reel è stato invece il formato scelto per la rubrica firmata da **Elaine Chukan Brown**, online nei profili social del Consorzio di Tutela e sponsorizzata su Instagram nelle città americane selezionate di New York, San Francisco, Austin e Denver. Mediamente, i contenuti sponsorizzati, pur ottenendo CPM (costo per impressions) alti, ma in linea con i costi maggiori del mercato USA, hanno superato le aspettative riguardo all'obiettivo primario, ovvero ottenere più visualizzazioni possibili, oltre 120.000 a Instagram Reel, di molto superiori alle stime. In questa rubrica, la Global Wine Educator, ospitata durante i mesi estivi nel nostro territorio, ci ha condotto in viaggio alla scoperta delle colline del Conegliano Valdobbiadene guidandoci attraverso i suoi racconti e toccando diversi temi, dal metodo di produzione, alle caratteristiche uniche del territorio, agli aspetti green che coinvolgono la Denominazione, fino a condurci in una degustazione guidata.

@proseccocv



LA VENDEMMIA 2023 BUONA ACIDITÀ E RICCHEZZA DI COMPOSTI AROMATICI PER LE UVE DELL'ULTIMA VENDEMMIA, NONOSTANTE UN CLIMA A FASI ALTERNE

photo Arcangelo Piai

Conegliano Valdobbiadene IN VIGNETO novembre /2023 Conegliano Valdobbiadene IN VIGNETO

Conclusa la **Vendemmia 2023** nella Denominazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, come ogni anno, andiamo ad analizzarne i risultati, sia con un **excursus sul clima stagionale** che con **alcuni dati di anticipazione** dei risultati finali.

- L'andamento climatico

L'annata 2023 si è distinta per un andamento climatico eterogeneo caratterizzato da un numero considerevole di **eventi piovosi** già dal mese di maggio e che si sono protratti fino a settembre, basti pensare che dal 1° aprile al 31 agosto sia a Conegliano che a Valdobbiadene abbiamo avuto più di 60 giorni con eventi piovosi. Questo contesto, da una parte ha contribuito positivamente a ridurre il deficit idrico derivante dalla scorsa annata molto siccitosa, dall'altra però, ha **influito notevolmente sullo sviluppo fenologico della vite** allungando le varie fasi (vedi fioritura molto scalare e invaiatura molto dilazionata, in alcuni casi anche 10 giorni per la piena invaiatura).

Questo inoltre ha messo a dura prova i vigneti del Conegliano Valdobbiadene favorendo l'insorgere di malattie fungine, prima su tutte **la peronospora**, che si è presentata con una certa aggressività ma che è stata sapientemente contrasta dai viticoltori grazie alla loro esperienza e alla professionalità dei tecnici che operano nel territorio della Denominazione.

L'annata è stata contrassegnata anche da due **eventi grandini- geni** avvenuti il 24 e il 25 luglio che hanno interessato alcune aree localizzate della Denominazione e che hanno ulteriormente rallentato il ciclo vegeto-produttivo delle piante, fortunatamente però hanno provocato solo una lieve riduzione delle rese visto il generoso carico di grappoli presente in vigneto fino a quel momento.

Infine, quella appena conclusa è stata un'annata che fatto registrare anche un numero elevato di giornate particolarmente calde, ben 59 giorni con temperature massime sopra i 30 °C a Conegliano e 36 giorni a Valdobbiadene, le quali hanno influito sul regolare sviluppo della vite.

La fase di maturazione delle uve nell'annata 2023, come detto, è stata caratterizzata dall'alternarsi di periodi piovosi, anche di elevata intensità, e di periodi di caldo torrido con picchi di temperatura di 37/38 °C nelle giornate più calde (grafico 1).

Durante i primi campionamenti, svolti ad inizio agosto, le differenze che solitamente si hanno fra la zona Est e la zona Ovest della Denominazione erano ancora molto lievi e hanno iniziato a diventare più marcate a metà settembre quando fra la zona di Conegliano e la zona di Valdobbiadene si presentava un divario di circa un grado BABO (grafico 2).

— La vendemmia

La vendemmia, per i suddetti motivi, si è quindi presentata con un ritardo di circa due settimane e in particolare per la zona di Conegliano ha avuto inizio a metà settembre mentre per la zona di Valdobbiadene si è dovuto aspettare la terza decade del mese.

Sotto l'aspetto qualitativo, le uve, anche se sottoposte a diversi stress durante la fase di maturazione, si sono presentate con una gradazione zuccherina nella media ma soprattutto con una buona tenuta acida e ricche in composti aromatici il cui accumulo è stato favorito dalle buone escursioni termiche registrate fra agosto e settembre.

Vi ricordiamo che tutti i vari aspetti che hanno caratterizzato l'annata viticola 2023 verranno approfonditi nel rapporto tecnico "Bolle Annata" in allegato a questo numero.

— Meteo Conegliano e Valdobbiadene

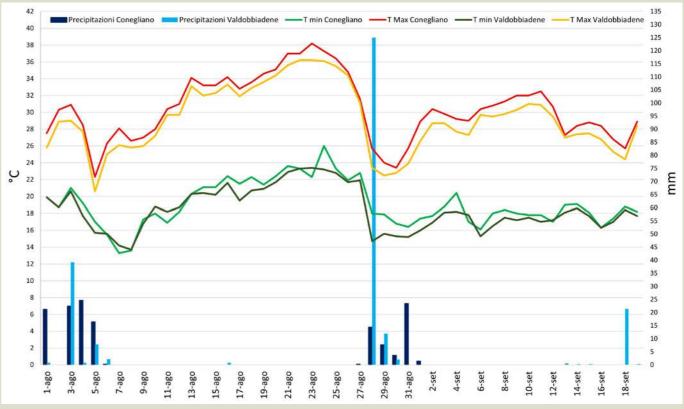


Grafico 1 – Andamento meteo Conegliano e Valdobbiadene dal 1/8 Al 19/9

— Curva maturazione Conegliano e Valdobbiadene

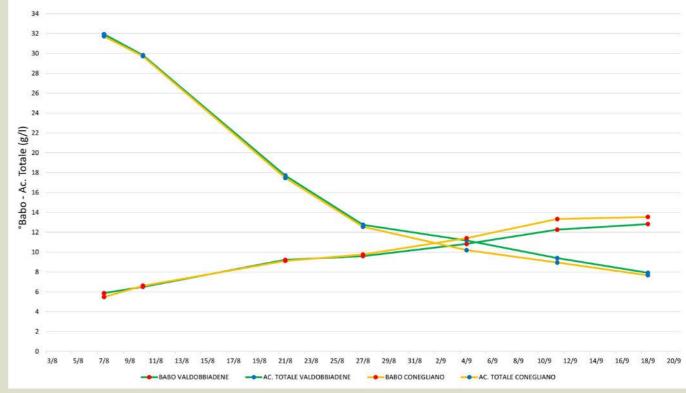


Grafico 2 – Confronto curve di maturazione di Conegliano e Valdobbiadene

→ le Aziende informano



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:







- 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

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

Via Ormelle 25 - SAN POLO DI PIAVE (TV) - Tel. 0422 855 012 Fax 0422 855 253 - E-mail: info@agropiave.it www.agropiave.it FILIALE DI FARRA DI SOLIGO: Via Cal della Madonna, 54/A - Farra di Soligo (TV) - Tel. 0438 900 389 E-mail: filialedifarra@agropiave.it FILIALE DI SAN FIOR: Via Palù, 21 - San Fior (TV) - Tel. 0438 777 967 E-mail: sanfior@agropiave.it FILIALE DI SAN PIETRO DI FELETTO: Via Crevada 83/C, Z.I. - San Pietro di Feletto (TV) - Tel. 0438 60342 - E-mail: crevada@agropiave.it

Conegliano Valdobbiadene ...dicono di noi novembre /2023 Conegliano Valdobbiadene ...dicono di noi

Dalla sostenibilità all'inserimento del territorio tra i paesaggi rurali di interesse storico italiano, dal festival Co(u)ltura alla promozione internazionale, sino alla collaborazione con il Premio Campiello. Senza dimenticare la guida al territorio uscita su Repubblica. Ecco il meglio pubblicato dalla stampa italiano ed estera dedicato alla Denominazione nell'ultimo trimestre.

dall'Italia

Il magazine **WineCouture**, bimestrale di approfondimenti e informazione sul mondo del vino, nel suo numero uscito a luglio, dedica un dossier di otto pagine al territorio dal titolo "I nuovi orizzonto di Conegliano Valdobbiadene", curato da Matteo Borrè e Roberta Rancati, in cui si si racconta lo stato dell'arte della Denominazione, tra sostenibilità e valore.

«"È, in sintesi, una fotografia, quella tratteggiata da numeri e scelte, che restituisce l'immagine di una DOCG dinamica, che ha saputo superare le grandi sfide degli ultimi anni. Al contempo, la Denominazione guarda sempre più al futuro come dimostra l'attenzione riservata a giovani, conservazione del paesaggio e turismo. I primi 60 anni del Consorzio di Tutela, celebrati proprio nel 2022, sono stati l'occasione per promuovere la nascita di Green Academy e Wine Tourism Lab, nuovi strumenti dedicati a definire il domani delle colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOOG, a cui poi quest'anno si è aggiunto il neonato Young Club Conegliano Valdobbiadene. La strada è, dunque, tracciata ed è destinata a condurre lontano il mondo del Prosecco Superiore».

Sempre a luglio il mensile **Bubble's** ha pubblicato un articolo a firma Giovanna Moldenhauer che racconta l'inserimento del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG nel PRIS, l'associazione dei paesaggi rurali di interesse storico, fondata lo scorso 10 maggio che accomuna 25 paesaggi tra mari e monti del nostro paese custodi dell'agricoltura italiana sia tradizionale che eroica, con un intervento della presidente Elvira Bortolomiol:

«Sono fiera che il nostro territorio, quello del Conegliano Valdobbiadene, faccia parte dell'Associazione PRIS. Il nostro Prosecco Superiore DOCG, indissolubilmente legato alla sua zona di produzione, è frutto della caparbietà di generazioni di viticoltori e della forza culturale che insieme alla fatica hanno costruito l'identità della nostra denominazione. Questo a conferma degli obiettivi intrinseci che ci uniscono alla neonata Associazione. Sempre più stiamo procedendo a un'unione di intenti e con determinazione siamo motivati a preservare nel tempo le nostre colline, quelle del Superiore, una zona di antica diffusione della viticoltura in cui è stato conservato in larga misura l'assetto paesaggistico storico».

estate, nell'edizione del 28 luglio dedicata in gran parte ai danni da maltempo per il settore agricolo, avvenuti proprio durante l'estate e che hanno colpito anche i vigneti del territorio del Conegliano Valdobbiadene, ha proposto in diretta un'intervista sul tema della giornalista Cristina Conforti alla Presidente Bortolomiol.

«Abbiamo una green Academy e un centro di ricerca che ci permette oggi di poter prevedere quello che sta succedendo ma anche quello che sarà il futuro. Ci siamo organizzati anche per quello che riguarda la siccità, che l'anno scorso è stato un grosso problema, con progetti che recupereranno dei micro invasi per riuscire ad avere l'acqua per l'irrigazione anche quando potrebbe mancare. Mentre per quanto riguarda fenomeni grandinigeni come questi stiamo prevedendo anche l'utilizzo delle reti. Siamo una zona Unesco, quindi protetta, ed il Patrimonio deve essere ancora più controllato».



Lo scorso 3 agosto il sito dell'agenzia di stampa nazionale **Askanews** ha pubblicato un articolo dedicato alle attività di promozione in Australia e Regno Unito (di cui raccontiamo in altre pagine di questo giornale), dal titolo "Vino, Consorzio Conegliano Valdobbiadene in tour in Australia e UK. Dopo gli Usa, nuove tappe internazionali per il Prosecco Superiore DOCG"

«La dinamica dell'offerta destinata ai mercati esteri che ci contraddistingue è piuttosto articolata – ha spiegato il direttore del Consorzio, Diego Tomasi – e conferma la nostra capacità
di manovra e di quella dei produttori associati di ricercare sempre destinazioni interessanti con
l'obiettivo di accrescere sempre di più l'interesse rispetto al Conegliano Valdobbiadene Prosecco
Superiore DOCG, facendone conoscere le diverse sfaccettature e proponendo le tipologie che
meglio si adattano al pubblico di riferimento nei diversi Paesi».

Due uscite sulla stampa di settore – entrambe a firma di Emiliano Gucci – dedicate a "Co(u)ltura", il festival della letteratura del vino voluto e pensato dal Consorzio di Tutela che ha debuttato quest'anno con la sua prima edizione al Castello di Susegana. La prima nel bimestrale **MilleVigne**, che nel suo numero di settembre, dedica al festival un articolo dal titolo "Cultura, territorio, scienza e conoscenza come antidoto a qualsiasi crisi". Sempre a settembre, anche il bimestrale **Spirito di Vino** raccontato il festival in un pezzo dal titolo "Co(u)ltura: buona la prima!"

Il 17 settembre il **Gazzettino di Treviso** dedica un articolo al progetto Trame di Vite, che ha visto per il secondo anno protagonisti di incoming sul territorio, i finalisti del Premio Campiello giovani dal titolo "i finalisti del Campiello Giovani alla vendemmia".

Una guida completa al territorio

Da segnalare, infine, che a settembre è uscito, allegata a **La Repubblica**, un nuovo volume della serie "Le Guide ai sapori e ai piaceri" sulle eccellenze del nostro paese, incentrato totalmente sulle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, Patrimonio dell'Umanità UNESCO". Scrive Giuseppe Cerasa sull'introduzione.

«Ecco, rimettendo in ordine: natura generosa, colline mozzafiato, amore per la campagna, per il buon vino, convinzione che la serietà e l'impegno tra i filari e nelle cantine riescano ad averla vinta sui concorrenti e a imporre un modello di economia e di vita che alla fine cattura anche un organismo molto selettivo come l'UNESCO. Si, poi ci sono i mercati da conquistare, la concorrenza da battere, un territorio da difendere con i denti, tante storie da valorizzare, nomi da esaltare, borghi e luoghi da imporre come paesaggi unici. Ma quelle colline ricoperte di verde, quei dolcissimi declivi che annunciano bellezza e gusto, da soli fanno la differenza».



dal mondo

Winart è una delle più importanti riviste giapponesi specializzate nell'ambito del vino. Nel numero dell'autunno 2023, la rivista dedica un articolo di quattro pagine alla nostra Denominazione. L'articolo è stato scritto dalla giornalista Etsuko Tsukamoto, grande conoscitrice dei vini italiani e wine educator. Il pezzo è stato pubblicato a seguito dell'incoming organizzato dal Consorzio a fine maggio e traccia un profilo di ciascun produttore incontrato, oltre ad illustrare la Denominazione nel suo complesso.

Sempre a seguito dell'incoming organizzato dal Consorzio a fine maggio, la giovane reporter Tomoe MATSUYAMA, ha pubblicato un articolo sulla nostra Denominazione sul numero di settembre della rivista giapponese **Wine Kindgom**, un'altra testata di riferimento specializzata nell'ambito del vino, sake e liquori. Il suo pezzo, di più ampio respiro, traccia un viaggio verso la nostra Denominazione che parte da Venezia per focalizzarsi sulle colline di Conegliano Valdobbiadene con le sue attrattive culturali ed enologiche.











BREVETTI WAF 1970 - 2020 CINQUANT'ANNI DI PASSIONE

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

Provate a farci caso ...

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



Anni di sperimentazione hanno permesso di mettere a punto tecniche di produzione sempre più efficienti ed ecocompatibili, contribuendo alla nascita della barbatella biologica certificata **VITIS BIO**®. Una missione che segue i più rigorosi standard qualitativi e sanitari nel rispetto delle linee guida per l'agricoltura biologica.







L'attenzione alla qualità più eccelsa ha portato alla nascita di **VITIS POT**®, ovvero barbatelle allevate un intero anno in vaso per aumentarne l'apparato radicale e favorirne lo sviluppo vegetativo in condizioni difficili. **VITIS POT**® è la soluzione ideale per le



56

VITISALFA*

Le barbatelle innestate a doppio spacco inglese VITIS ALFA® rappresentano il fiore all'occhiello della produzione di Vitis Rauscedo.

L'innesto a coltello, realizzato a mano, permette di ottenere una saldatura ottimale del punto di innesto grazie all'ampio e intimo contatto tra il cambio dei due bionti innestati. VITIS ALFA® si contraddistingue nel tempo per uno sviluppo uniforme dei tessuti legnosi attorno al punto d'innesto.



VITIS RAUSCEDO SOC. COOP. AGR.

Via Richinvelda, 45 - 33095 San Giorgio della Richinvelda (Pn) t. 0427 94016 - www.vitisrauscedo.com

— INCOMING STAMPA NAZIONALE

In occasione dell'inizio della vendemmia eroica tra le Rive, abbiamo piacevolmente accolto tre brillanti giornaliste della stampa nazionale: **Valentina Vercelli** de "La Cucina Italiana", **Ilaria Santi** di "SìViaggia" e **Lucia Migliaccio** di "Vino-News24". È stato proposto un tour adattato al loro profilo giornalistico che oltre a prevedere la visita presso alcuni produttori della Denominazione, che le hanno accompagnate nei luoghi più iconici ma anche nascosti del territorio facendole vivere un'esperienza immersiva, è stato anche percorso un breve tratto del cammino delle colline Unesco.

Ottimi i feedback raccolti, sia da parte di coloro che era la prima volta che visitavano la zona, sia da parte di chi c'era già stato ma che torna sempre con molto piacere e riscontra che sia un territorio che diventa sempre più bello.

— UN TRAINING PER SIGNORVINO

Nell'ambito delle attività di formazione del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, lo scorso agosto sono stati accolti nella nostra denominazione **oltre 30 persone dello staff** dei principali punti vendita di Signorvino per un training sul Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

Dopo aver presentato loro la storia, il vitigno, il metodo di produzione e l'evoluzione della Denominazione negli anni, sempre enfatizzando i principali fattori che rendono unico il vino, sono state organizzate alcune visite in cantina e in vigneto presso aziende del territorio.



• Soluzioni per inizio e fine linea

• Linee complete "chiavi in mano"

• Industria 4.0

Supervisione Al

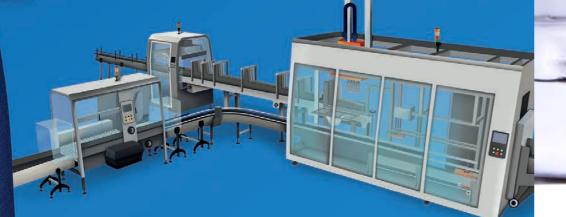
Non importa che sia Anforetta, Bordolese, Albeisa, Renana, Borgognotta. LAB-X abbraccia tutte le bottiglie.

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



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











bracci porta denti per trasporto: 2,7 mt

€ 8.170,00



€ 13.875,00



€ 16.000,00



12 rotori

€ 26.000,00



FALCIATRICE FRONTALE KRO

€ 10.000,00



FALCIATRIC FRONTALE KRO

argh. di lavoro: 3,16 m

€ 11.000,00



h. di lavoro: 273 cm

€ 8.490,00



2.80 mt. di lavoro 2 tamburi laterali

€ 13.500,00



gh. di lavoro: 8,7 mt me ad attacco rapido

€ 46.000,00



Display DS 500 T

€ 15.000,00



arghezza balle: 1,20 m iametro balle: 1,55 m

€ 27.000,00



Rotore di taglio XCut

€ 47.000,00

Tutti i prezzi si intendono IVA esclusa // I prezzi potrebbero variare a seconda degli accessori





FILIALE DI RIFERIMENTO: Via Nazionale, 22-31050 Vedelago (TV) assistenzavedelago@bassan.com - ricambivedelago@bassan.com Contatto Diretto: Mirco Fioraso 340 5305547











www.tlz-agriwires.com

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



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











4.0 READY

CANTINE VINICOLE



























LA DEPURAZIONE **CHE FUNZIONA** PER LA TUA CANTINA

COSTRUZIONE DI OPERE E IMPIANTI ELETTROMECCANICI LAVORAZIONI IN ACCIAIO INOX

ASSISTENZA MECCANICA, CHIMICA, ELETTRICA, DIGITALE E RISTRUTTURAZIONI

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

GESTIONE TECNICO OPERATIVA E TELECONTROLLO IMPIANTO. REPERIBILITÀ 24 SU 24







VENDITA E NOLEGGIO - ASSISTENZA - RICAMBI - USATO



AGRICOLTURA

SOLUZIONI LOGISTICHE

MOVIMENTO TERRA

GIARDINAGGIO

(Kubota

TOYOTA MATERIAL HANDLING

























SPECIALE

PRONTA CONSEGNA

Vieni a scoprire tutte le disponibilità





Same **Gamma Frutteto**



Volvo **EC20E e ECR25D**



Gregoire GX3



e tanto altro... passa in concessionaria!





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





LA COMPAGNIA SPECIALIZZATA IN AGRICOLTURA N°1 IN EUROPA



L'azienda agricola è esposta

ad una pluralità di rischi derivanti da avversità atmosferiche.

Per la sua sopravvivenza ed un successo garantito

è fondamentale un'adeguata copertura assicurativa.

Si affidi all'esperienza di chi, da oltre 190 anni,

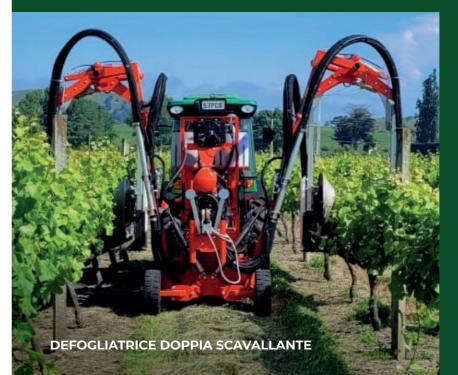
si impegna per proteggere il futuro degli agricoltori.



VH ITALIA · Viale del Commercio, 47 - 37135 Verona · Tel: 045 8062100 · Fax: 045 8062108 info@vh-italia.it · www.vh-italia.it







Specialisti nella defogliatura pneumatica oltre 20 anni di esperienza nel settore

NUOVO DIFFUSORE D'ARIA



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





VENETO

La Piramide Qualitativa /The Quality Pyramid

FRIULI

0

CONFGLIANO VALDORRIADENE

Area di produzione

Area di produzione

■ Provincia di Treviso

■ PROSECCO DOC

Area di produzione

VALDOBBIADENE

43 Rive

15 Comuni

Asolo Prosecco DOCG

Prosecco DOC Treviso

Prosecco DOC

Superiore di Cartizze DOCG

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Prosecco Superiore Rive DOCG

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Prosecco Superiore DOCG

72

sottozona di 108 ettari

The Province of Treviso

ASOLO

PROSECCO SUPERIORE DOCG

PROSECCO SUPERIORE DOCG

DOCG RIVE Spumante

/DOCG RIVE Spumante



COMUNE DI VALDOBBIADENE

Rive di SAN VITO Rive di BIGOLINO Rive di SAN GIOVANNI Rive di SAN PIETRO DI BARBOZZA Rive di SANTO STEFANO Rive di GUIA

COMUNE DI VIDOR

Rive di VIDOR Rive di COLBERTALDO

COMUNE DI MIANE

Rive di MIANE Rive di COMBAI Rive di CAMPEA Rive di PREMAOR

COMUNE DI FARRA DI SOLIGO

Rive di FARRA DI SOLIGO Rive di COL SAN MARTINO Rive di SOLIGO

COMUNE DI FOLLINA

Rive di FOLLINA Rive di FARRÒ

COMUNE DI CISON DI VALMARINO

Rive di CISON DI VALMARINO Rive di ROLLE

COMUNE DI PIEVE DI SOLIGO

Rive di PIEVE DI SOLIGO Rive di SOLIGHETTO

COMUNE DI REFRONTOLO

Rive di REFRONTOLO

COMUNE DI SAN PIETRO DI FELETTO

Rive di SAN PIETRO DI FELETTO Rive di RUA DI FELETTO Rive di SANTA MARIA DI FELETTO Rive di SAN MICHELE DI FELETTO Rive di BAGNOLO

COMUNE DI TARZO

Rive di TARZO Rive di RESERA Rive di ARFANTA Rive di CORBANESE

COMUNE DI SUSEGANA

Rive di SUSEGANA Rive di COLFOSCO Rive di COLLALTO

COMUNE DI VITTORIO VENETO

Rive di FORMENIGA Rive di COZZUOLO Rive di CARPESICA Rive di MANZANA

COMUNE DI CONEGLIANO

Rive di SCOMIGO Rive di COLLALBRIGO-COSTA Rive di OGLIANO

COMUNE DI SAN VENDEMIANO

Rive di SAN VENDEMIANO

COMUNE DI COLLE UMBERTO

Rive di COLLE UMBERTO

Abbazia di Follina

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

Adami

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

Adamo Canel

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

Adriano Adami

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

Agostinetto Bruno

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

Agostinetto Ivan

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

Agostinetto Michela

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

Agriccolò

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

Ai Roré

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

Al Canevon

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

Al Col

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

Al Roccolo

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

Aletheia

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

Alterive

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

Altinate

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

Andrea Da Ponte

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

Andreola

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

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

SOCI CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

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

73

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 Frizzo 6 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 972 037 cantine@cantinevedova.com

Carmina Az. Loggia del Colle

Via Mangesa 10 31015 Conegliano (TV) t/ 0438 237 19 info@carmina.it

Carobolante Daniele

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

Carpené Malvolti

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

Casagrande Andrea

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

Casa Terriera

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

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

Casalini Andrea

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

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.

74

Via Rive 10 - Colhertaldo 31020 Vidor (TV) t/ 0423 986 020 segreteria@ceviv.com

Cenetae

Via I. 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

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 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

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

Eredi Vettoretti Valerio

Via Crevada 8/C 31058 Susegana (TV) t/ 0438 450 453

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

Vicolo Saccon 48

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

Furlan

t/ 0438 778 267 info@furlanvini.com Gallina Claudio Via Cavarie 8

31049 Valdobbiadene (TV)

31020 San Vendemiano (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

Via Menegazzi 19 - S. Stefano

31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 900 155

info@garbara.it

Garbara

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

SOCI CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

SOCI CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Gregoletto

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

Guia

Strada 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

II 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 Frizzo 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 Furona 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

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

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

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

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

Via Po 10/A 31020 San Pietro di Feletto (TV) t/ 0438 450526

San Giuseppe

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

vini.sangiuseppe@libero.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

Via Scandolera 43

Scarpel Vittorio

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

7 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

31010 Farra di Soligo (TV)

t/ 0438 989 156 info@siromerotto.it

Siro Merotto

Via Castelletto 88

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

31020 Vidor (TV) t/ 0423 987 201 info@sorellebronca.com Spagnol – Col del Sas

Via Scandolera 51 - Colbertaldo

Via Martiri 20 - Colbertaldo

Sui Nui

31020 Vidor (TV)

t/ 0423 987 177

info@coldelsas.it

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

SOCI CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

SOCI CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

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

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)

Zanin Graziano

t/ 0438 394 660

carlo.zanette@libero.it

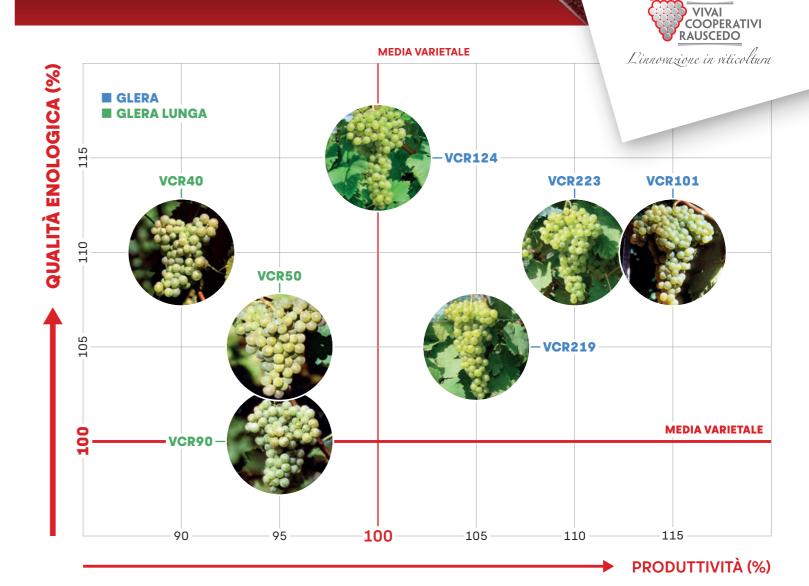
Via Eirzzo 105 31049 Valdobbiadene (TV) t/ 0423 973 032 az.agric.zaningraziano@gmail.com

Zucchetto Paolo

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

Cloni VCR: le origini di un grande Prosecco

7 cloni VCR di GLERA e GLERA LUNGA generati per soddisfare le tue esigenze di qualità e produttività!



SOCI CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

