

SVOLTA GREEN DEL CONSORZIO DOC PER LA FIERA

# Prosecco senza veleni al Vinitaly

L'export dei prodotti trevigiani vale 775 milioni, il bio va forte

Il Consorzio di Tutela della Docg presenterà una nuova varietà di Glera resistente alle avversità, in grado di ridurre del 75 per cento i trattamenti. Eventi con vini bio e vegan, visite in cantina per non vedenti, riproduzioni tridimensionali delle colline di Asolo. In rampa di lancio anche i vini rossi del Piave.

■ DE POLO ALLE PAGINE 14 E 15

# In fiera senza veleni Più divieti dai Consorzi

L'export enologico trevigiano vale 775 milioni: il vino green si vende meglio  
A Verona sarà presentata la "super" Glera che non ha bisogno di irrorazioni

**A tenere banco  
anche la candidatura  
a Patrimonio Unesco  
del Valdobbiadene Docg  
di Andrea De Polo**  
► TREVISO

Vinitaly senza veleni: è il verde il colore dell'edizione 2017 della fiera vinicola più importante d'Italia, un "must" che da domenica al 12 aprile vedrà una massiccia partecipazione delle cantine di Marca. A tenere banco sono le notizie delle ultime settimane e, in alcuni casi, delle ultime ore: il Glifosate (potente erbicida) bandito dalla Doc Prosecco e da cinque Comuni della Docg, la burrascosa assemblea della Doc, mercoledì sera, che ha portato al divieto di utilizzare anche Mancozeb e Folpet, due tra i più potenti fungicidi. E ancora, i timori per l'export sotto forma di Brexit e dazi Usa, e la crescente concorrenza di fiere straniere, su tutte il ProWein di Dusseldorf.

**Dalle Rive al mare.** Le buone notizie arrivano sotto forma di numeri. Solo per la Marca, le esportazioni del settore vino valgono 755 milioni di euro,

con il Prosecco a fare la parte del leone. Le tre denominazioni si spartiscono la stragrande maggioranza del mercato: la Doc vale 2 miliardi di euro (ma il dato va distribuito sulle nove Province della denominazione) e 415 milioni di bottiglie (dato 2016), la Docg Conegliano Valdobbiadene, con le sue sotto categorie dal Cartizze alle Rive, 600 milioni di euro e 90 milioni di bottiglie, la Docg Asolo 53 milioni di euro e 8 milioni di bottiglie. Fra i giganti delle bollicine si colloca il Consorzio Vini Venezia, con i bianchi e i rossi prodotti lungo le rive del Piave a cavallo delle Province di Treviso e Venezia (dalla pianura a Sud di Conegliano fino al mare), una denominazione in crescita e che di bottiglie ne fa, ogni anno, quasi 30 milioni.

**Italia contro Germania.** Non c'erano dubbi che fino a qualche anno fa Vinitaly fosse l'evento enologico più importante al mondo, oggi anche il contesto fieristico è cambiato: «Resta la massima manifestazione a livello mondiale per conoscere e degustare i vini italiani», spiega Innocente Nardi, presidente del Consorzio di Tutela Conegliano Val-

dobbiadene Docg, «constatiamo, però, che il ProWein tedesco, a marzo, è al primo posto come vetrina di tutti i vini mondiali». Avere il "polso" del mercato tedesco e internazionale è servito a capire come, negli ultimi anni, il cliente straniero (ma non solo) chieda sempre più vini certificati a livello ambientale: «Quest'anno il tema fondamentale è la sostenibilità del territorio», ricorda Nardi, «noi siamo candidati a Patrimonio Unesco e a Verona cercheremo di far conoscere tutte le possibili espressioni dei vari microclimi del nostro territorio, assai diversificato».

**Non solo Prosecco.** Pinot Grigio, Cabernet, Merlot, Chardonnay, solo per citare i principali. E, se la Regione non solleverà ostacoli, presto anche Refosco e Incrocio Manzoni.



Sono tutti nella "scuderia" del Consorzio Vini Venezia, che col Prosecco non condivide le quantità, date le diverse estensioni, ma le battaglie ambientali, quelle sì: «Il vademecum vitivinicolo per il corretto uso dei fitofarmaci introdotto dalla Doc Prosecco, con cui confiniamo, lo abbiamo adottato anche noi», spiega il presidente del consorzio, Giorgio Piazza. «Siamo il comprensorio con la maggiore produzione bio in Veneto, e questa sensi-

bilità ce l'abbiamo sempre avuta: da tempo sconsigliamo l'utilizzo di determinati prodotti dannosi».

**Vino senza chimica.** Fra i tanti eventi in programma (Vinitaly mette a disposizione anche un'app per smartphone per non perdere nulla), il più "green" è quello in programma martedì 11 aprile alle 11.30 nello stand di **Confagricoltura**: sarà presentato il primo progetto per realizzare una varietà di Glera (il

vitigno da cui si ricava il Prosecco) particolarmente resistente, che consentirà di arrivare a un abbattimento del 70 per cento di trattamenti con anticrittogamici. Il progetto è frutto di una convenzione tra **Confagricoltura** Treviso e il Crea-Ve, il Centro di ricerca per la viticoltura e l'enologia, durerà cinque anni e coinvolgerà una quindicina tra le maggiori cantine del Prosecco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## ➔ MONTELVINI

### I cento orizzonti di Asolo riprodotti in 3D



**ASOLO.** A volte un po' dimenticato e schiacciato fra i due "giganti" del Prosecco, il Consorzio Vini Asolo Montello a Vinitaly arriva a Vinitaly forte di una crescita imperiosa negli ultimi tre anni. Dal 2013 al 2016, infatti, il consorzio di Armando Serena ha registrato un più 56,9 per cento di bottiglie prodotte, arrivando a quota otto milioni, per un fatturato complessivo che nel 2017 potrebbe sfondare quota 60 milioni. «I consumatori apprezzano le caratteristiche tipiche della viticoltura collinare», spiega il presidente Serena, «freschezza,

mineralità, note fruttate. Quando noi vendiamo una bottiglia di vini, stiamo raccontando quello che rende unico il nostro territorio». Fra i (tanti) appuntamenti di degustazioni e assaggi, i cento orizzonti dell'Asolo Docg saranno riprodotti dall'azienda Montelvini di Venegazzù, della famiglia Serena (in foto), in uno stand trasformato in palcoscenico virtuale fatto di luci, suoni e colori in cui il visitatore potrà immaginarsi all'interno del verde, delle vigne e delle colline asolane, con vista tridimensionale sull'antica Rocca.



## ➔ ESPOSITORI

### Degustazioni per non vedenti, vini vegan e cibi bio, bottiglie riempite... con la musica



**Bisol, a Verona, spiegherà come, dai prossimi mesi, le visite alla cantina di Valdobbiadene delle famiglie Bisol e Lunelli (in foto) e alle colline del Prosecco Superiore saranno raccontate anche nella lingua dei segni. Bisol sarà la prima cantina della Docg ad aprire le porte ai non udenti amanti del vino, con degustazioni dedicate.**



**Pesticidi al bando, non solo nel Prosecco: la cantina Pizzolato (in foto il titolare Settimo), di Villorba, a Vinitaly porterà le linee di Cabernet, Merlot, Rosso Convento senza solfiti. Pizzolato ha una vasta gamma di prodotti biologici e vegani. Anche il packaging dei vini bio e vegan è stato valorizzato con carta riciclata.**



**Una delle più giovani produttrici della Docg, Claudia Adami (in foto), torna al Vinitaly con la sua Nona Sinfonia, un Prosecco raccolto e imbottigliato a suon di musica. Claudia è inoltre coordinatrice di Innestastorie, progetto letterario sulle produzioni vinicole venete la cui presentazione sarà domenica allo stand della Regione Veneto.**



**Tino Vettorello (in foto), ad di Eat's, è stato scelto come chef ufficiale dello stand della Regione Veneto e del ristorante del Consorzio Prosecco Doc. Porterà un'ampia selezione dei prodotti che contraddistinguono lo stile di Eat's Store & Bistrò di Conegliano, che fornisce alimentari di alta gamma, biologici e salutistici.**

