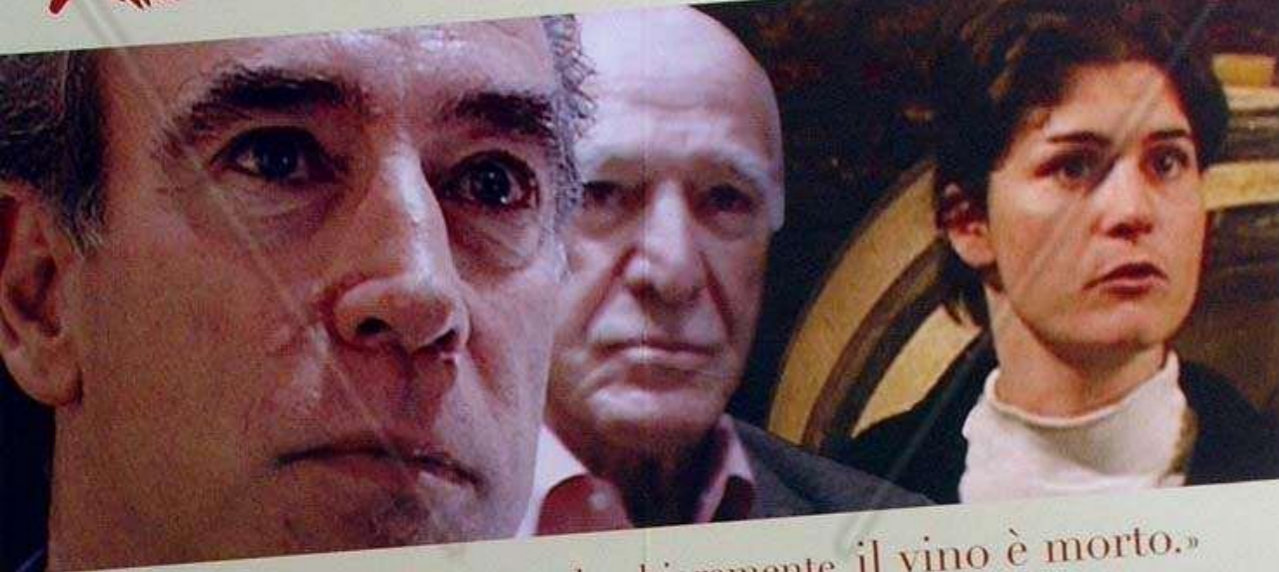
 FESTIVAL DI CANNES 2004 - IN CONCORSO



«Il vino è morto. Diciamolo chiaramente, il vino è morto.»



«Ci vuole un poeta per fare un buon vino.»

Mondovino

“La guerra del gusto”

DALL'8 APRILE
AL CINEMA

un film di Jonathan Nossiter

REGIA, FOTOGRAFIA E MONTAGGI: JONATHAN NOSSITER ASSISTENTE PRODUZIONE, SUONO E SECONDA VOCE: JUAN PITTALUGA ASSISTENTE E OPERATORE: STEPHANIE POMMEZ ASSISTENTE REGISTA
LABRENT GORSE UN FILM PRODOTTO DA COATWORKS & LES FILMS DE LA CROISADE PRODOTTO DA EMMANUEL GIRAUD & JONATHAN NOSSITER CO-PRODUTTORI SOPHIE BULAC
PRODUCTIONS, RICARDO PREEVE FILMS, MICHEL SAINT JEAN - DIAPHANA FILMS PRODUTTORE ASSOCIATO TOMMASO VERGALLA LINE PRODUCER CATHERINE HANNOUEN DIRETTORE DI
PRODUZIONE FRANCIS DROUDOT POST PRODUZIONE BIGHMAGE (ANGELO CISMANO, JUAN EVENDI) MIXER SONORO NOSTRADINE BENGUEZZOU COLORE GUILLAUME LIPS LINGUE: INGLESE,
FRANCESE, ITALIANO, SPAGNOLLO, PORTOGHESE SOTTOTITOLI IN ITALIANO FORMATO 1.85, COLORE, DOLBY 5.1



www.bimfilm.com/mondovino

Commento a Mondovino (J. Nossiter, 2004)

Il punto di vista locale

(Battista, Guibert, De Montille)

Difesa del **terroir**, da anteporre al **brand**

(“terroir”, *terroirist*: a person who believes in terroir, production or selection of wine influenced by this concept)

Alcune frasi significative dei protagonisti:

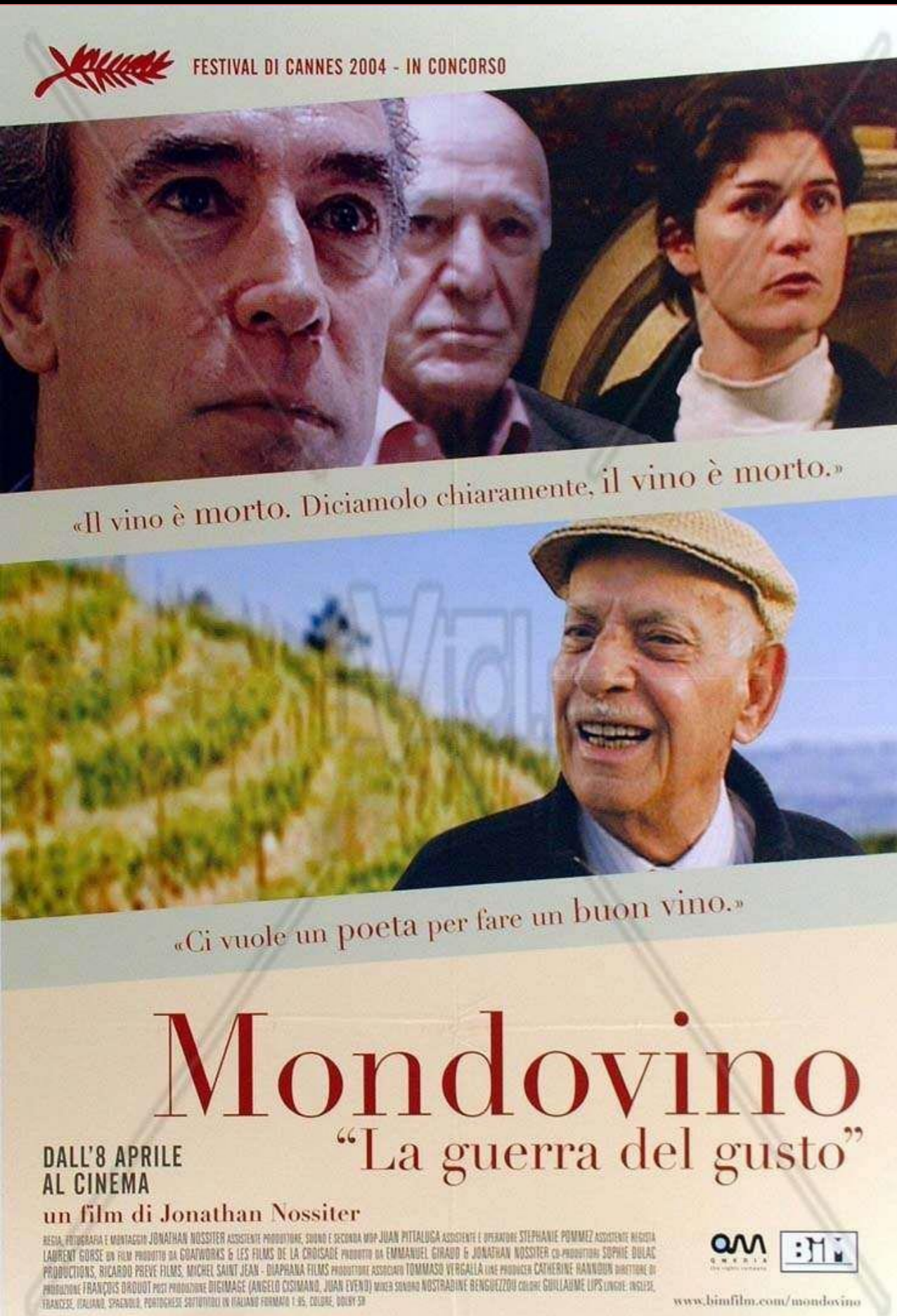
Vino è poesia (non solo business)

Vino di comunità (Bosa)

Vino atto “religioso” con la terra e il clima (Guibert)

Il vino è morto: “napalizzazione”, vino brillante e ingannevole (“parkerizzato”): prodotti senza identità, *savoir vivre*...

“Il vino è cultura ma la battaglia non è culturale”
(De Montille)



Commento a Mondovino (J. Nossiter, 2004)

Il punto di vista globale (Rolland, Mondavi, Staglin...)

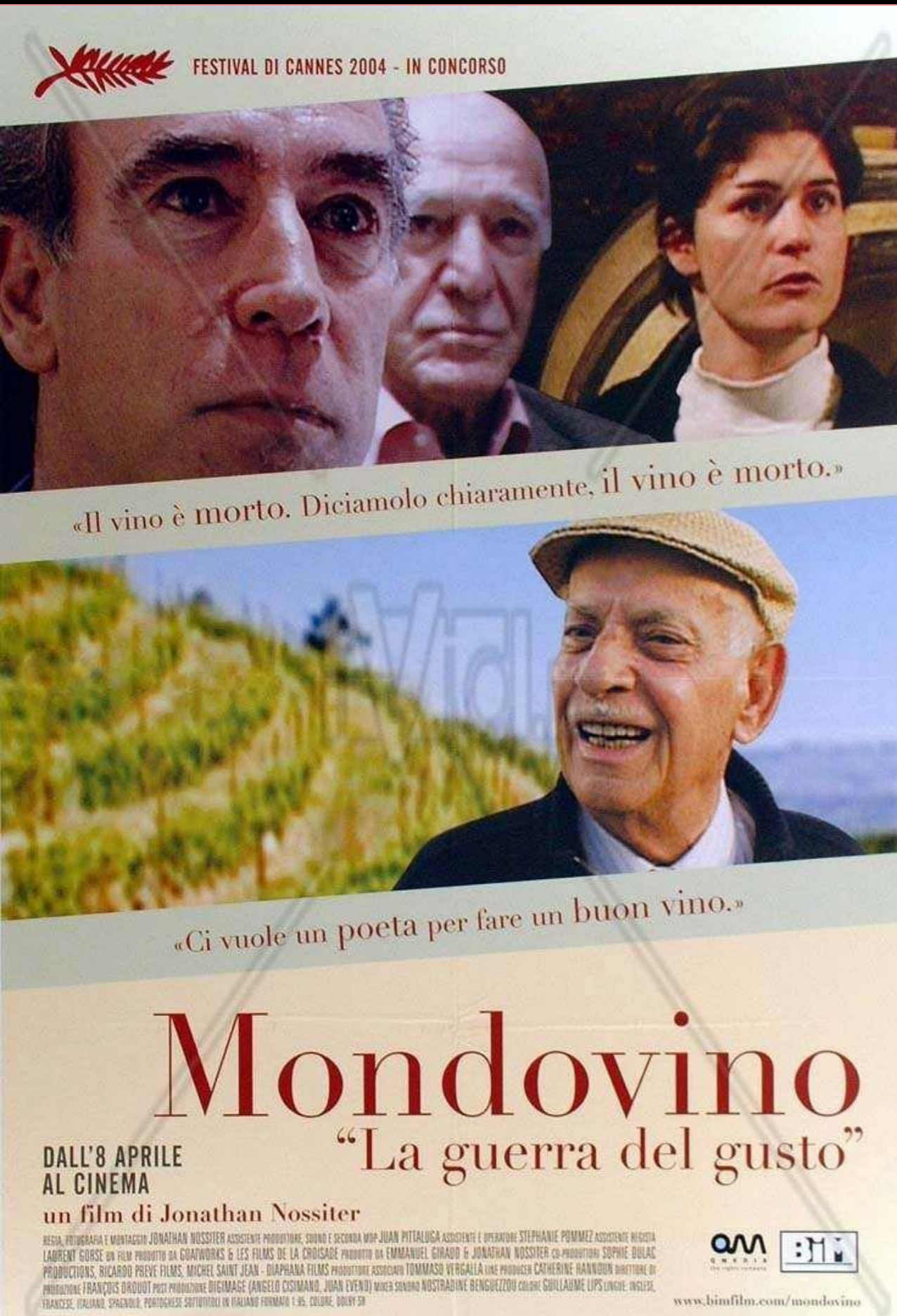
I **grandi vini** si possono fare dappertutto
(brand > terroir)

Il proprietario non è il produttore
("lasciamo fare agli esperti")

Operazione "democratica" dei nuovi *winemakers*
contro l'aristocrazia del vino

Diversità = vini cattivi (Rolland)

Paesaggi-vetrina: ruolo strategico di marketing e
comunicazione (Opus One, showcase «toscano»
degli Staglin)



Commento a Mondovino (J. Nossiter, 2004)

Il punto di vista "glocale" o relazionale (Rosenthal, Broadbent)

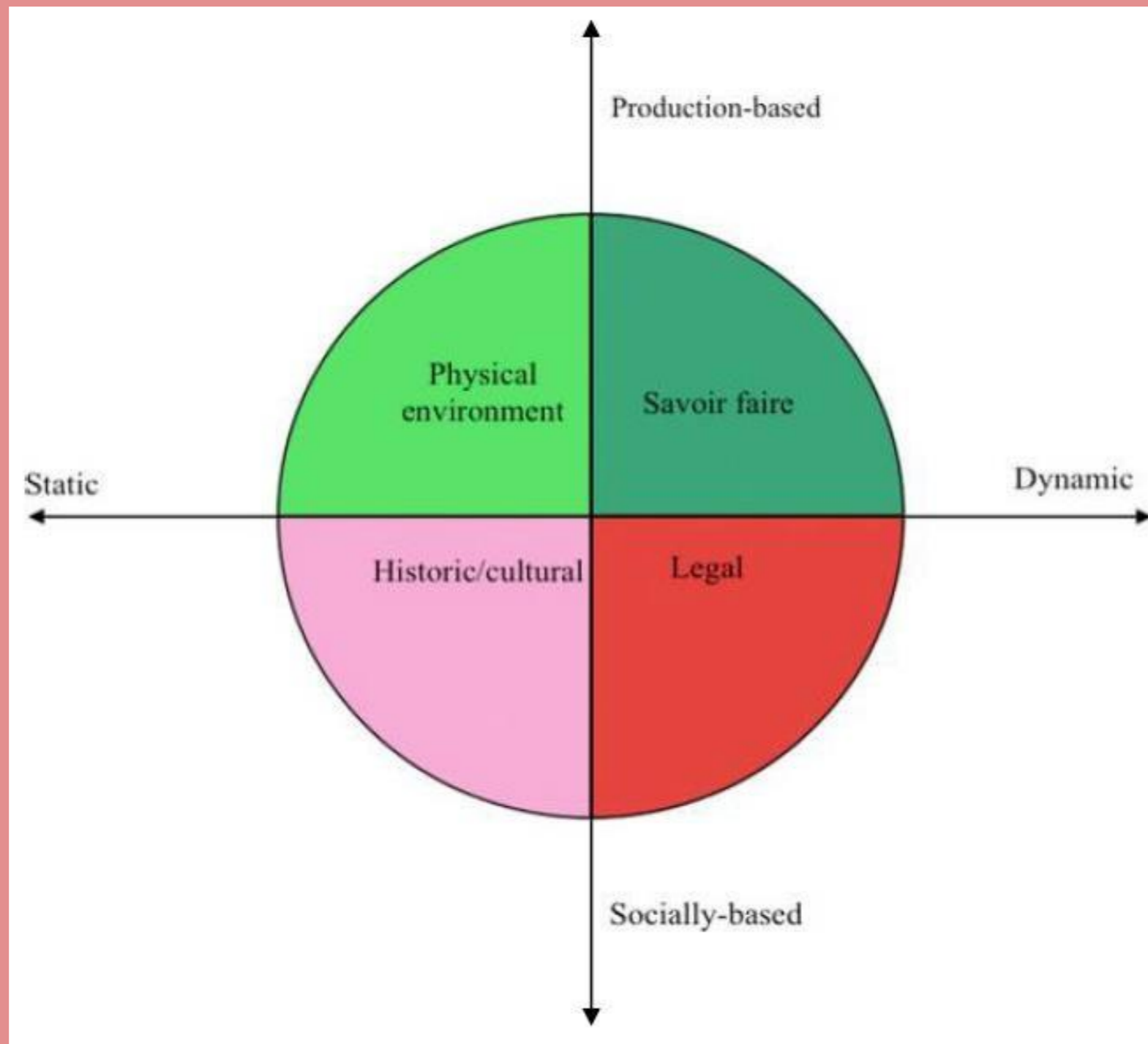
Rosenthal (commerciante vini N.Y.):
Nessuna tradizione (padre farmacista), *business activity* ma grande sensibilità
Vino è "sense of place", contro l'omologazione commerciale (riguardo ai vini parkerizzati non si tratta solo di "chirurgia estetica", ma di "morte dell'anima")

Broadbent (Direttore aste vini Christie's):
Attore del global business, ma competenza storica e sensibilità personale.
Anche il Bordeaux è, a suo modo, prodotto globale (locale-globale-locale)

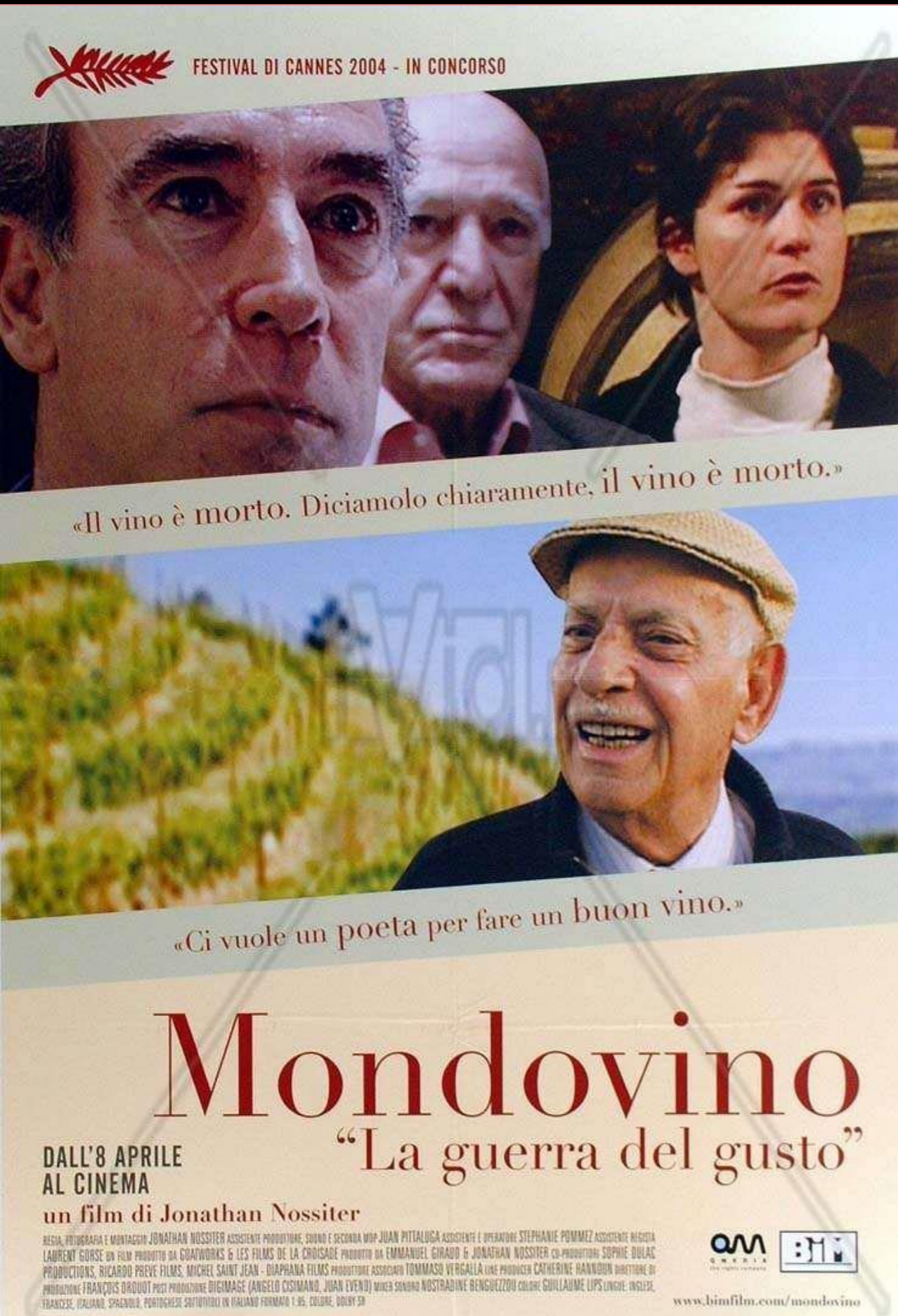
Sua la domanda cruciale:
"fino a che punto si può buttare al vento l'individualità del vino?"

Fino a che punto si può spingere il terroir?

I differenti usi del termine "terroir" (Spielmann, Gélinas-Chebat 2012)



Il terroir è una combinazione, consolidatasi nel tempo (secoli), di fattori che determinano un vino di alta qualità e immediatamente riconoscibile: **posizione geografica, denominazione, terreno/suolo, clima, vitigno, modalità di cultura in vigna e di vinificazione/affinamento in cantina, modalità di commercializzazione e di consumo.** Quindi non è solo un insieme di fattori fisici e chimici, ma anche storici e culturali.



FESTIVAL DI CANNES 2004 - IN CONCORSO

«Il vino è morto. Diciamolo chiaramente, il vino è morto.»

«Ci vuole un poeta per fare un buon vino.»


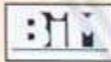
Mondovino

“La guerra del gusto”

DALL'8 APRILE
AL CINEMA

un film di Jonathan Nossiter

REGIA, FOTOGRAFIA E MONTAGGI: JONATHAN NOSSITER ASSISTENTE PRODUZIONE: SUONO E SECONDA VOCE: JUAN PITTAUGA ASSISTENTE E OPERATORE: STEPHANIE POMMEZ ASSISTENTE REGISTA: LAURENT GORSE UN FILM PRODOTTO DA COATWORKS & LES FILMS DE LA CROISADE PRODOTTO DA EMMANUEL GIRAUD & JONATHAN NOSSITER CO-PRODUTTORI SOPHIE BULAC PRODUCTIONS, RICARDO PREEVE FILMS, MICHEL SAINT JEAN - DIAPHANA FILMS PRODUTTORE ASSOCIATO TOMMASO VERGALLA LINE PRODUCER CATHERINE HANNUON DIRETTORE DI PRODUZIONE FRANCIS DROUDOT POST PRODUZIONE BIERMAGE (ANGELO CISMANO, JUAN EVERT) MIXER SONORO NOSTRADINE BENGUEZZO COLORI GUY LAHME LINGUE: INGLESE, FRANCESE, ITALIANO, SPAGNOLU, PORTOGHESE SOTTOTITOLI IN ITALIANO FORMATO 1.85, COLORE, DOLBY SR

www.bimfilm.com/mondovino

«La **standardizzazione di una dieta** ha un effetto automatico sulla **standardizzazione dei paesaggi rurali**. La **diversificazione** porta ad effetti contrari. I paesaggi di molti grandi vigneti della California, del Cile, dell'Australia o della Nuova Zelanda sono stranamente simili, nonostante la distanza geografica fra queste nazioni. Non vi è nulla di sorprendente in ciò: essi sono il frutto del medesimo tipo di economia vitivinicola, destinata a produrre vini da varietà 'clonate' di uva, molto simili l'una all'altra.

Sulle **etichette** di certe bottiglie di vino di queste compagnie è addirittura difficile, talvolta, trovare il nome della nazione nella quale il vino è stato prodotto. Nei vigneti europei avviene esattamente il contrario: i viticoltori cercano di personalizzare il loro vino anche all'interno di territori dimensionalmente piuttosto ridotti. Il risultato è una **infinita varietà di paesaggi** [...]. Generalmente le produzioni di qualità producono paesaggi di qualità, i cui creatori sono ben riconoscibili da parte dei visitatori”

J.R. Pitte, *La Géographie du Goût entre mondialisation et enracinement locale*, “Annales de Géographie” 621 (2001), pp. 489-503.



Dopo Mondovino: le nuove tendenze

Resistenza naturale, J. Nossiter, 2014

<https://www.youtube.com/watch?v=Oeso6gNKz1k>

Oltre l'uva, che ci può essere in una bottiglia di vino?



MOVIMENTO

PRODUTTORI

NEWS

EVENTI

APPROFONDIMENTI

DIZIONARIO



Per ottenere un grande vino ad ogni produttore occorrono 3 doti basilari riassumibili nelle 3 A di:

AGRICOLTORI

Soltanto chi coltiva direttamente il vigneto può instaurare un rapporto corretto tra uomo e vite, ed ottenere un'uva sana e matura esclusivamente con interventi agronomici naturali.

ARTIGIANI

Occorrono metodi e capacità "artigianali" per attuare un processo produttivo viticolo ed enologico che non modifichi la struttura originaria dell'uva, e non alteri quella del vino.

ARTISTI

Solamente la sensibilità "artistica" di un produttore, rispettoso del proprio lavoro e delle proprie idee, può dar vita ad un grande vino dove vengano esaltati i caratteri del territorio e del vitigno.

Leggi il manifesto Triple "A"



I vini Triple A possono nascere solo:

- da una selezione manuale delle future viti, per una vera selezione massale.
- da produttori agricoltori, che coltivano i vigneti senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi rispettando la vite e i suoi cicli naturali.
- da uve raccolte a maturazione fisiologica e perfettamente sane.
- da mosti ai quali non venga aggiunta né anidride solforosa né altri additivi. L'anidride solforosa può essere aggiunta solo in minime quantità al momento dell'imbottigliamento.
- utilizzando solo lieviti indigeni ed escludendo i lieviti selezionati.
- senza interventi chimici o fisici prima e durante la fermentazione alcolica diversi dal semplice controllo delle temperature. (Sono tassativamente esclusi gli interventi di concentrazione attuati con qualsiasi metodo).
- maturando sulle proprie "fecce fini" fino all'imbottigliamento.
- non correggendo nessun parametro chimico.
- non chiarificando e filtrando prima dell'imbottigliamento.

La storia

Abbiamo costituito il 17 luglio 2008 la **Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti** (FIVI) con un suo Statuto ufficiale. Oggi siamo più di 850 vignaioli iscritti singolarmente o attraverso le associazioni regionali già esistenti. Contiamo di superare rapidamente il migliaio. Idealmente però noi difendiamo gli interessi di tutti i vignaioli che in Italia svolgono le stesse funzioni.

La Fivi aderisce alla **CEVI (Confederation Européenne des Vignerons Indipendants)** che comprende già le seguenti associazioni di vignaioli di diversi stati europei:

- Vignerons indépendants de France
- Association Suisse des Vignerons Encaveurs
- Organisation Professionnelle des Vignerons Indépendants de Moselle Luxembourgeoise
- Federação Nacional de Viticultores Independentes de Portugal
- Vindependent – Association hongroise des vignerons indépendants
- Bodegas Familiares de Rioja
- Family Estate Slovenia – Association Slovène des Vignerons Indépendants
- Bulgarian Association of Independent Winegrower (BAIW)
- Vignerons Indipendent du Quebec



Chi siamo

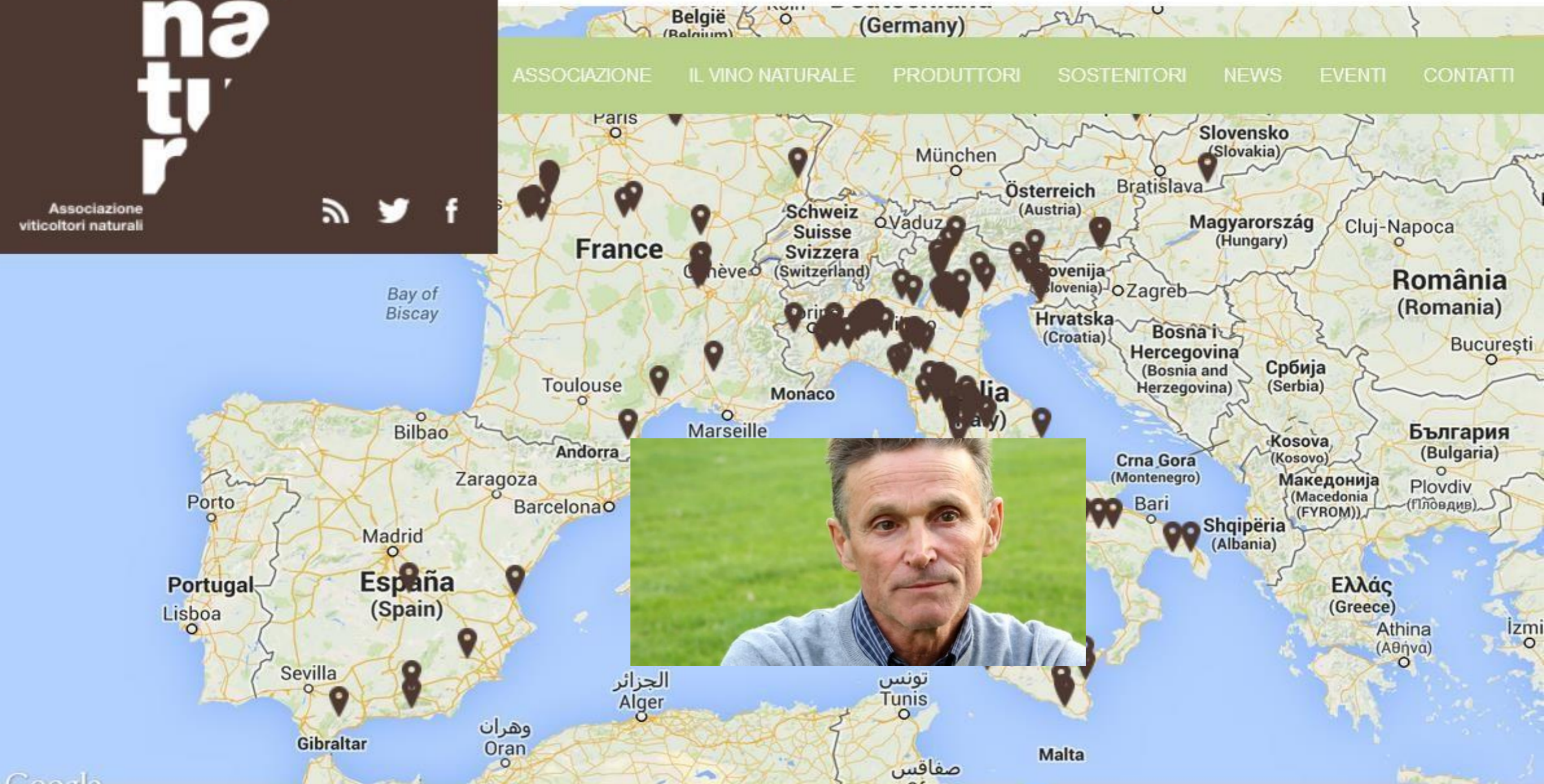
La **Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti** ha lo scopo di rappresentare la figura del viticoltore di fronte alle istituzioni, promuovendo la qualità e autenticità dei vini italiani.

La FIVI raggruppa viticoltori che soddisfano i seguenti criteri:

- Il vignaiolo che coltiva le sue vigne, imbottiglia il proprio vino, curando personalmente il proprio prodotto. Vende tutto o parte del suo raccolto in bottiglia, sotto la sua responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta.
- Il vignaiolo rinuncia all'acquisto dell'uva o del vino a fini commerciali. Comprerà uva soltanto per estreme esigenze di vinificazione, o nel caso di viticoltura di montagna per salvaguardare il proprio territorio agricolo, in conformità con le leggi in vigore.
- Il vignaiolo rispetta le norme enologiche della professione, limitando l'uso di additivi inutili e costosi, concentrando la sua attenzione sulla produzione di uve sane che non hanno bisogno del maquillage di cantina.

vinnatur

Associazione viticoltori naturali



Produttori

SELEZIONA IL PAESE

Seleziona

REGIONE

Seleziona

https://www.youtube.com/watch?v=y_pfdexZvKo

<https://www.youtube.com/watch?v=SUF7Ap9Ph8>

2. Il vino naturale si fa in vigna

Il vino naturale proviene da uve coltivate in vigna con metodi tradizionali (trattamenti ridotti al minimo e impiegati solo al bisogno, non preventivamente, con rame, zolfo possibilmente di miniera e poltiglia bordolese), agricoltura biologica, agricoltura biodinamica o altri metodi naturali che escludono l'impiego della chimica di sintesi. Il vino naturale si fa in vigna partendo da vigneti posti in posizioni vocate, non forzando la produzione, stimolando l'equilibrio e la forza delle piante, lavorando per la fertilità del suolo. Alla fine le uve portate in cantina sono sane e ricche, solo partendo da queste uve si può fare un vino naturale.

3. Un disciplinare del vino naturale

Non c'è e non è utile scriverne uno. Fare vino in modo naturale è più una filosofia di lavoro, una forma mentis del vignaiolo, che un metodo univoco, ripetibile, brevettabile e applicabile dall'industria per fare il vino: in territori, climi e stagioni diversi il vignaiolo sa seguire il suo vino con competenza artigiana, senza bisogno di additivi o processi tecnologici invasivi. Ha a sua disposizione ben altri saperi per ottenere un buon vino senza ricorrere a stratagemmi chimici o tecnologici!

4. La certificazione partecipata

Tra i produttori di vini naturali e molte delle persone che bevono i loro vini si è stabilito un rapporto di fiducia e di conoscenza diretta ben più importante e di maggior valore di qualunque disciplinare e di qualunque certificazione. Una sorta di certificazione partecipata da una comunità di persone che condivide valori e idee, non solo gusti in fatto di vino, una certificazione che nessuna azienda ad impostazione industriale per quanti soldi possa spendere in operazioni di marketing potrà mai ne comprare ne emulare.

5. Gli ingredienti del vino in etichetta

Pur non avendo un disciplinare i produttori di vini naturali sanno benissimo cosa usare e cosa no. Nell'immagine all'inizio dell'articolo avete letto l'elenco degli additivi e dei processi ammessi nei 4 diversi tipi di vinificazione: convenzionale, biologica, Demeter e naturale. Ad oggi e fino al 31 dicembre 2014 il vino è l'unico alimento esentato dall'obbligo di indicazione di ingredienti e additivi in etichetta, entro quella data l'Unione Europea dovrà esprimersi sul mantenimento della deroga. Se dovessero essere pubblicati ingredienti e additivi sarebbe evidente a qualunque consumatore la differenza tra un vino e l'altro.

6. Vini buoni, vini cattivi

Dal punto di vista organolettico si trovano vini buoni e vini cattivi sia tra i vini naturali che tra i vini convenzionali, non tutti i vini naturali sono buoni, non tutti i vini convenzionali sono cattivi. A ciascuno trovare quello che più corrisponde al proprio gusto. Dal punto di vista sanitario invece la differenza è sostanziale: molti degli additivi consentiti nel vino convenzionale sono classificati come "additivi che possono provocare reazioni allergiche in soggetti predisposti"; i vini naturali sono più digeribili; le uve di partenza di un vino naturale devono necessariamente essere di primissima qualità, giunte a perfetta maturazione, senza

vin
na
tu
r

Associazione
viticoltori naturali



Nickname

Password

ACCEDI ALLA COMMUNITY

Password dimenticata?

Registrati

Associazione Vino Libero

Home / Associazione Vino Libero

L'Associazione Vino Libero raggruppa 13 produttori vinicoli e 1 distilleria impegnati, l'uno nei confronti dell'altro, ad applicare un modello di **agricoltura** che sia allo stesso tempo economicamente vantaggioso e rispettoso dell'ambiente.

L'agricoltura di Vino Libero rompe le divisioni tra i diversi modelli di coltivazione e ne rappresenta uno nuovo, rispondente alle esigenze di produttori e di consumatori.

Un **modello "dinamico" che si arricchisce continuamente** di nuovi argomenti, che promuove la ricerca e che si migliora costantemente, avendo però ben saldi i propri obiettivi di salvaguardia dell'ambiente, di tutela del consumatore e di soddisfazione del produttore.

Tutte le aziende associate adottano scelte di coltivazione che privilegiano processi che consentono di preservare la "risorsa ambiente", evitando il ricorso a pratiche dannose per il suolo e **riducendo al minimo l'utilizzo di sostanze chimiche**.



Quali sono i rischi e gli effetti dell'ANIDRIDE SOLFOROSA per la nostra salute?

L'Anidride Solforosa è un **allergene** che può provocare alterazioni del metabolismo nelle persone affette da ipersensibilità. L'eccesso di assunzione è comunque tossico per tutti i soggetti e può provocare disturbi alle vie respiratorie ed emicrania.

Per il **vino** l'attuale normativa fissa in l'Italia questi limiti massimi:

- **vini rossi: 150 mg/litro**
- **vini bianchi: 200 mg/litro**

La tabella sotto riportata mostra i limiti del contenuto di solforosa totale stabiliti dal Disciplinare Tecnico di Produzione di Vino Libero, confrontati con quelli di legge e con quelli definiti dal regolamento europeo di vinificazione biologica.

TIPO VINO	LIMITI DEL CONVENZIONALE	LIMITI DEL BIO	LIMITI DI VINO LIBERO
Vini rossi con zucchero residuo < 5 g/l	150 mg/l	100 mg/l	90 mg/l
Vini rossi con zucchero residuo > 5 g/l	200 mg/l	170 mg/l	120 mg/l
Vini bianchi e rosé con zucchero residuo < 5 g/l	200 mg/l	150 mg/l	120 mg/l
Vini bianchi e rosé con zucchero residuo > 5 g/l	250 mg/l	220 mg/l	150 mg/l
Vini spumanti di qualità	185 mg/l	155 mg/l	111 mg/l



**Azienda di 13 ha su 45 parcelle
(ripartite in 4 comuni e 13 siti)
Produzione di 30 vini diversi.**

Esempi di "vini religiosi"...

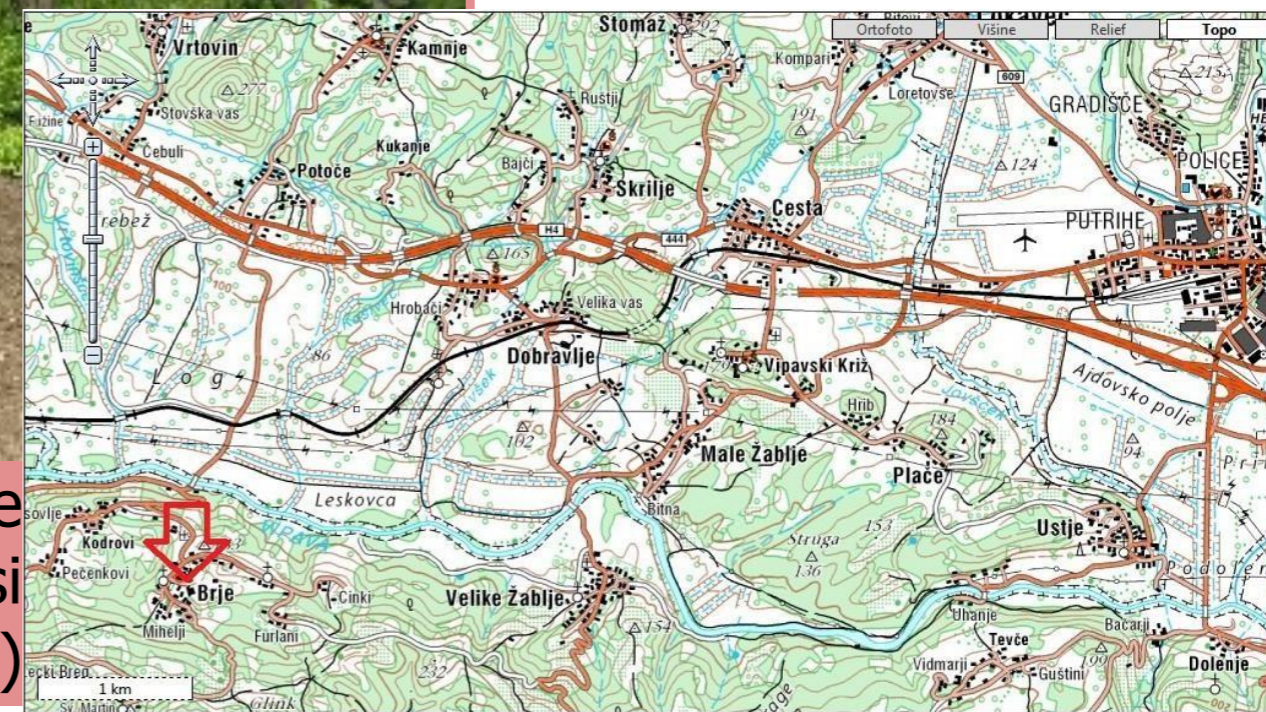


«Notre spécificité est l'approche parcellaire des vins. Une cuvée parcellaire est issue d'une seule vigne. À travers ce vin on laisse s'exprimer la personnalité d'un cépage, d'un lieu, d'un sol, d'un terroir».

Vitovska di Marco Fon (Carso sloveno)



4 ettari di vigne
divise fra 6 paesi
attorno a Brje (Sezana)



Esempi di "vini religiosi"...



Produzione di Terrano
Malvasia e Vitovska
("Dove muore una Malvasia,
là si pianta una Vitovska")

Esempi di "vini religiosi"...



**La vigna dei 4 Stati
(Impero Austroungarico, Italia, Jugoslavia e Slovenia)**

Esempi di "vini religiosi"...



“Quello che mi lega al Carso è il senso di tristezza. Qua i soldi hanno cominciato a valere troppo, si stanno abbandonando i vigneti più vecchi delle zone migliori perché la cantina paga poco e gli anziani non hanno più voglia di sacrificarsi. Si è cominciato a piantare vigne nei posti peggiori perché sono più semplici da lavorare.

Io seguo la strada più lunga e più ripida che coincide con la vita del Carso. Basta avere il desiderio di vedere e comprendere la natura e semplicemente osservando le piante del posto puoi comprendere come il tronco non sia eretto ma prende certe forme in base a dove spira il vento.

Per questo è importante anche farsi la malta con cui si sta costruendo casa, rompere la legna per il fuoco, tutto ciò ti rende carsolino, un uomo del posto. Solo così anche il vino non diventa la cosa più importante della tua vita, perché la cosa più importante deve essere il luogo, una parte di te.”

Esempi di "vini religiosi"...



**3 ettari di vigneto a Malfa di Salina (Eolie)
La maggior parte è Malvasia delle Lipari
Piccole quantità di Inzolia, Nero d'Avola, Corinto Nero e Catarratto.**



Esempi di "vini religiosi"...

Francesco Fenech predilige la coltivazione naturale, nel pieno rispetto del terreno (vulcanico) e del clima ineguagliabile. Da ogni ettaro di vigna si ha una resa di 40 quintali di uva (in genere le DOC italiane superano i 100 quintali/ha, in alcuni casi arrivano fino a 200).

La versione passita prevede la distesa al sole sui graticci (chiamati qui "cannizzi") per due settimane delle uve ben mature. Le alte temperature di inizio settembre permettono la concentrazione degli zuccheri e degli aromi. Il volume dell'uva si riduce al 40% dell'originale. La resa finale è di un terzo. Gli acini sono selezionati uno ad uno manualmente.



Esempi di "vini religiosi"...

Tra le vigne, insieme a Francesco, troviamo **Bouabid**, un giovane marocchino sbarcato come clandestino a Lampedusa, a bordo di uno dei tanti barconi. Aveva 17 anni e Fenech gli ha dato una vita e un lavoro: ora che ha 26 anni è un viticoltore regolare qui a Salina. È lui l'uomo di fiducia di Francesco, cura le uve, grappolo per grappolo, giorno per giorno, per tutto l'anno. Fenech conferma: "Bouabid capisce l'uva come pochi. Se non ci fosse lui, con me, non saprei come fare".



Esempi di "vini religiosi"...

Esempio di vino molto laico...

Colline del Prosecco: paesaggio o brand?



Mauro Varotto - Angelica Dal Pozzo
Università di Padova - DiSSGeA



La storia del nome "Prosecco": da vitigno a brand

Vitigno alloctono (provenienza: Carso)

1772: prima attestazione del vitigno prosecco in area trevigiana (Francesco Maria Malvolti) assieme ad altri (verdiso, bianchetta, pignolo, raboso, marzemino)

1876: Scuola enologica di Conegliano

Fine '800 – inizi '900: peronospora e fillossera

1969: Conegliano e Valdobbiadene designate zone DOC Prosecco

2009: Disciplinari DOC (9 Province fra Veneto e Friuli) e DOCG (15 comuni fra Conegliano e Valdobbiadene) il "prosecco" diventa brand (vino ottenuto in un territorio specifico da uve di vitigno glera)

2019: Riconoscimento UNESCO (WHL): Colline del Prosecco Conegliano e Valdobbiadene



Comune richiamo a:

storicità (paesaggi)

tradizione (pratiche)

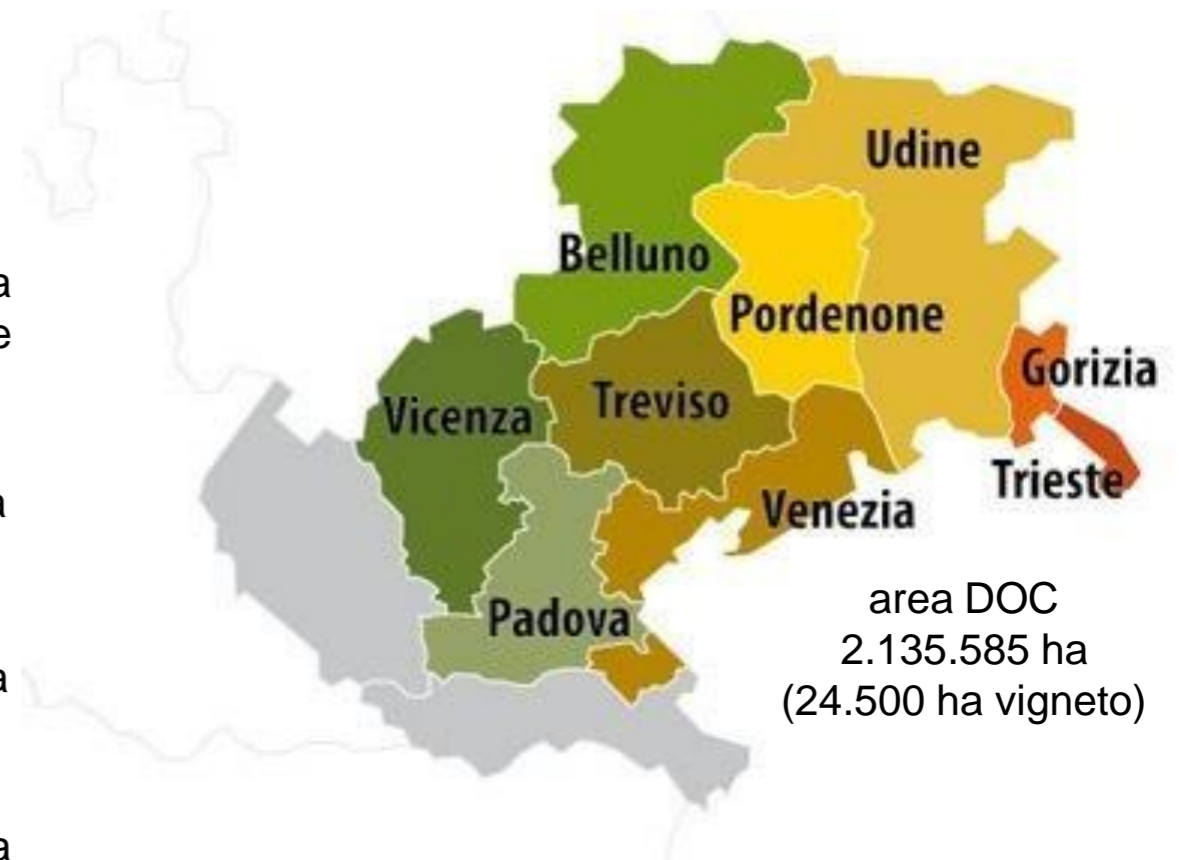
tipicità (prodotti)

...senza spiegarne appieno il significato



Prosecco DOC:

- **art. 2:** uve da vitigno **Glera** (min 85%);
 - **art. 3: 9 Province** (Belluno, Padova, Treviso, Venezia e Vicenza (Regione **Veneto**); Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine (Regione **Friuli-Venezia Giulia**));
 - **art. 4, comma 1:** Condizioni ambientali e di coltura **tradizionali** della zona;
 - **art. 4, comma 3:** sesti di impianto, allevamento e potatura **tradizionali**;
 - **art. 4, comma 5:** **Vietata ogni pratica di forzatura** (ma consentita l'irrigazione di soccorso);
 - **art. 5:** Uso di **pratiche tradizionali** di vinificazione (risalenti ad almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti il disciplinare) da effettuarsi in zona DOC;
 - **art. 6:** caratteristiche del vino al consumo (richiami a **tipicità e provenienza**);
 - **art. 9: Legame con l'ambiente geografico** (fattori naturali, storici, umani).
-



Villaverla (VI), 02/11/2014

Fonte: *Disciplinare di produzione (DM 17.07.2009)*

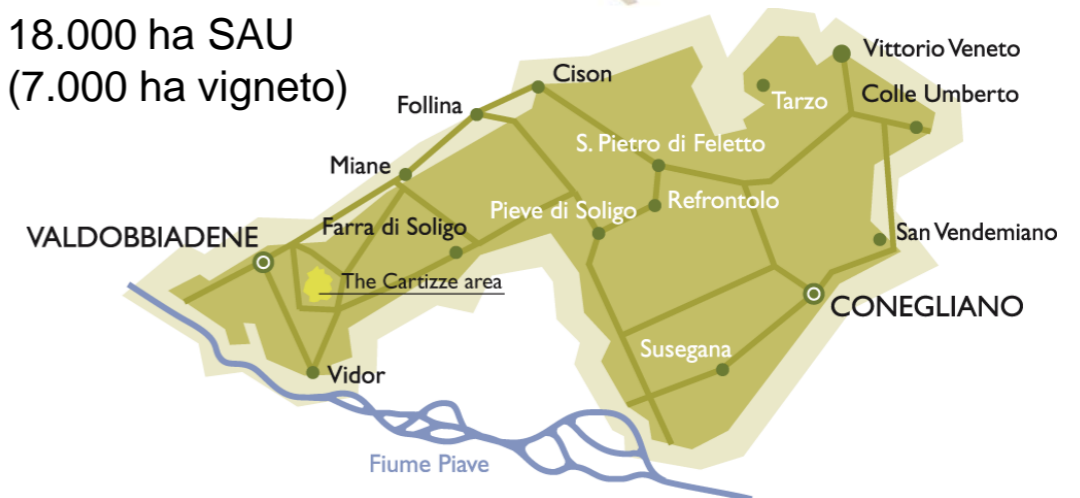
Ente promotore: *MiPAAF*

Prosecco “Conegliano Valdobbiadene” DOCG:

- **art. 2:** uve da vitigno **Glera** (min 85%);
- **art. 3:** **15 comuni** in **Provincia di Treviso** (comprensorio Conegliano-Valdobbiadene);
- **art. 4, comma 1:** Condizioni ambientali e di coltura **tradizionali** (esclusione territori di fondovalle, di bassa pianura);
- **art. 4, commi 3 e 4:** sesti di impianto, allevamento e potatura **tradizionali**
- **art. 4, comma 5:** **Vietata ogni pratica di forzatura** (ma consentita l'irrigazione di soccorso);
- **art. 5:** Uso di **pratiche tradizionali** di vinificazione, svolte in zona;
- **art. 6:** caratteristiche del vino al consumo (richiami a **tipicità** e **provenienza**);
- **art. 9:** **Legame con l'ambiente geografico** (fattori naturali, storici, umani).



Area DOCG
18.000 ha SAU
(7.000 ha vigneto)

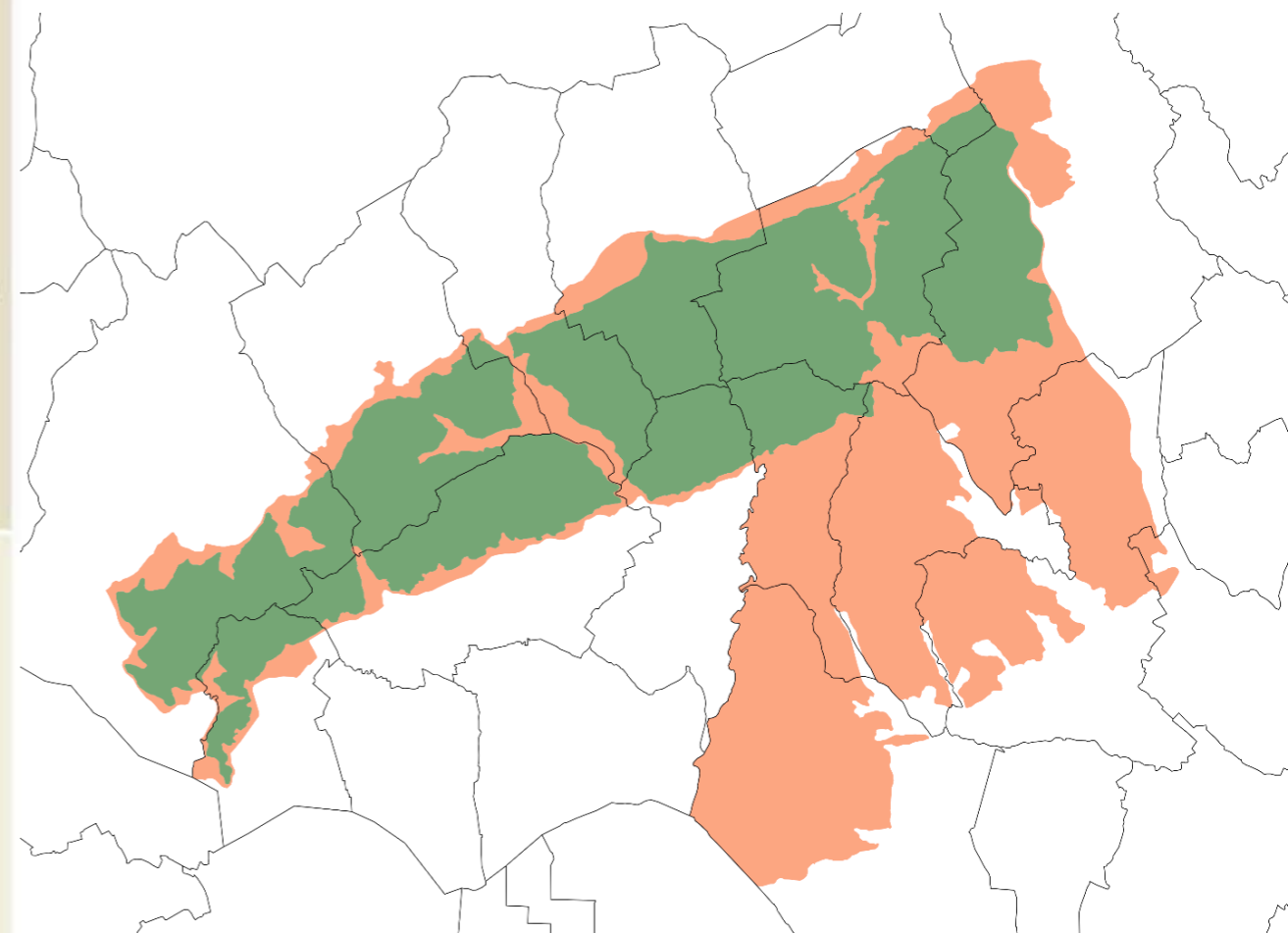


Valdobbiadene (TV), foto dell'autrice, 02/11/2014

Fonte: Disciplinare di produzione (DM 17.07.2009)

Ente promotore: MiPAAF

Le colline del Prosecco patrimonio dell'Umanità



COSA DISTINGUE CARTIZZE DALLE ALTRE ZONE DI PRODUZIONE DEL PROSECCO?



COLTIVAZIONE DI UVA GLERA
 Filari di viti, che si estendono per circa un chilometro quadrato, per soli 108 ettari di terreno.



VENTILAZIONE COSTANTE
 Rende la zona fresca e asciutta e aiuta a prevenire la formazione di umidità.



ORIENTAMENTO VERSO SUD
 Le piante godono dell'esposizione diretta al sole.



TERRENO, ARGILLOSO E RICCO DI MINERALI
 Conferisce peculiarità incredibili alle piante che permangono nel prodotto finito.

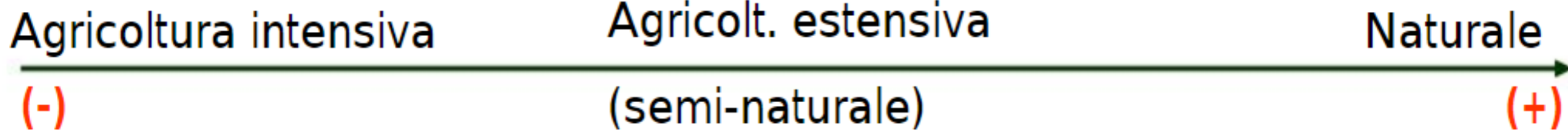


ESCURSIONE TERMICA TRA GIORNO E NOTTE
 Dona forti caratteristiche aromatiche le quali si trasmettono al vino.

I fattori che influenzano la percezione del paesaggio sono stato oggetto di numerosissime ricerche negli ultimi 40 anni

Le tre dimensioni delle preferenze

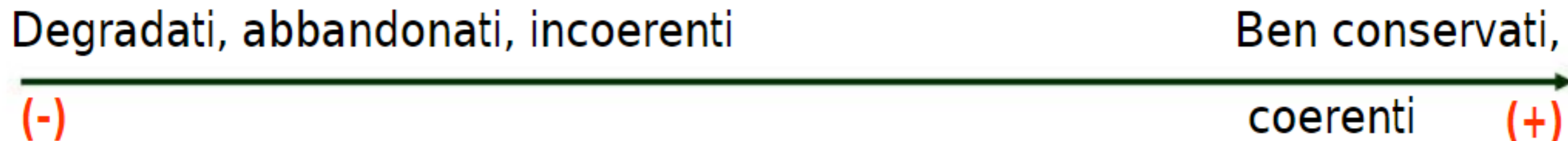
Agro-ecosistema



Elementi antropici (fabbicati, sistemazioni idrauliche, ecc.)



Conservazione



CORRIERE DELLA SERA**CORRIERE DEL VENETO / CRONACA**

LA STORIA



Treviso, al Prosecco delle suore il premio per biologico doc: «A Natale in vendita le bottiglie dell'abbazia»

Le benedettine del monastero di clausura di San Gervasio e Protasio, a Vittorio Veneto, da quattro anni coltivano un orto, un campo di lavanda e una serra di aloe. Ora hanno anche una vigna, che si è aggiudicata il «Premio alla viticoltura bio ed eroica»

di **Angela Vettorato**





Votalo come
**LUOGO DEL
CUORE**

TRATTO DA UNA STORIA VERA UNICA AL MONDO

Colline del Prosecco: paesaggio o brand?

- 1) Denominazione: colline vitate o Colline del Prosecco?
- 2) Paesaggio storico visibile, pratiche moderne invisibili
- 3) Vulnerabilità esterna o interna?

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876