



**PINOT GRIGIO DOC
DELLE VENEZIE**

The Italian LifeStyle has a unique taste.

NOVEMBRE-DICEMBRE 2025

*Convegno Consorzio DOC Delle Venezie
Trento, 19 novembre 2025*



Home > RTTR Notizie Giorno > RTTR Notizie Giorno del 19/11/2025

RTTR NOTIZIE GIORNO

RTTR Notizie Giorno del 19/11/2025

19 Novembre 2025 15

Edizione delle 12:30 di Mercoledì 19 Novembre 2025



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

VIDEO | Le nuove traiettorie del Pinot Grigio: il congresso annuale a Trento

Dopo Venezia, Verona e Udine, il Congresso annuale del Consorzio DOC Delle Venezie approda a Trento: tra dazi e cambiamento tante le sfide come tante sono i nuovi progetti e le nuove traiettorie del Pinot Grigio.



telenuovo



TG VERONA

traiettorie del Pinot Grigio: il congresso annuale a Trento



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Rigotti (Pinot grigio Venezia): «Clima, cambio di paradigma»

di Irene Parietti

Ottimizzazione delle risorse idriche, risposte alla crisi climatica e gestione del rischio per gli agricoltori. Sono i temi attuali che interessano la viticoltura trentina, e su cui si è concentrata ieri l'assessora provinciale all'agricoltura Giulia Zanotelli al convegno «Cambiamento climatico, territorio e qualità: nuove traiettorie per il Pinot Grigio del Triveneto», promosso dal Consorzio vini Doc delle Venezie in via Segantini, a Trento. Un'opportunità in più di commercializzazione per il pinot grigio (il vino fermo italiano più esportato nel mondo), oltre alle denominazioni doc delle singole regioni, che complessivamente nei tre territori vanta 27mila ettari di vigneti, 230 milioni di bottiglie prodotte annualmente, 6.000 produttori, 500 tra cantine e imbottigliatori, per una produzione che copre il 184% del pinot grigio prodotto a livello italiano e il 44% di quello mondiale. «I temi affrontati oggi – ha detto l'assessora – sono assolutamente attuali per la nostra agricoltura e viticoltura e su questi siamo al lavoro come Provincia assieme a mondo agricolo, Fondazione Mach, Fbk e Università. Con uno sguardo anche sulla nuova politica agricola comunitaria per fare in modo che possa dare risposte a territori di montagna. Sul tema dei dazi – ha aggiunto – il confronto è costante con gli operatori per capire cosa può fare la politica. La promozione dell'enoturismo è sicuramente una chiave. C'è poi l'efficientamento



Consorzio Il presidente Luca Rigotti © M. Loss

dell'utilizzo dell'acqua: a tale proposito con la manovra di bilancio abbiamo integrato i fondi con ulteriori 17 milioni e mezzo, arrivando ad un totale di 35 milioni per gli investimenti irrigui». Ha parlato di una strada di futuro e sostenibilità per la viticoltura del Nordest anche il presidente del Consorzio Luca Rigotti: «Il mondo agricolo e viticolo da tempo ha capito che il domani va in questa direzione. Serve ora un cambio di paradigma nella nostra attività di produttori. La sperimentazione è centrale: sulle varietà resistenti, per ridurre l'impatto ambientale, sui vini a basso grado naturale, che non vuol dire dealcolati, sugli stili migliori di pinot grigio che possono incontrare le tendenze e i gusti dei consumatori. Stiamo inoltre lavorando tantissimo sulla promozione del marchio istituzionale delle Venezie».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



ECONOMIA 7

Per il Pinot Grigio del Triveneto esportazioni al 96%

IL CONVEGNO Il vino e le sue nuove sfide, tra cambiamenti climatici ed economici

Pinot Grigio del Triveneto: il 96% esportato all'estero

Il 37% delle bottiglie prodotte in Italia va in America

LEONARDO MILANACCIO

TRENTO - Capacità di adattamento, condivisione, sostenibilità e sperimentazione sono alcuni dei concetti chiave emersi dal convegno del Consorzio Vini Doc Delle Venezie svoltosi ieri presso la sede della Cooperazione Trentina. Il tema della puntata trentina: «Cambiamento climatico, territorio e qualità: nuove traiettorie per il Pinot Grigio del Triveneto».

Attraverso le voci dei vari relatori è emerso un quadro tutto sommato positivo, nonostante le evidenti difficoltà in un periodo storico segnato sia a livello climatico, dal riscaldamento globale, sia a livello economico dall'incertezza legata ai dazi e al calo del potere di acquisto. Il 96% delle bottiglie di Pinot Grigio prodotte in Italia, infatti, viene esportato all'estero e ben il 37% va sulle tavole degli americani. Il **Consorzio Delle Venezie** con 27mila ettari di superficie vitata e 1,7 milioni di ettolitri imbottigliati nel 2024 che valgono l'82% della produzione italiana di Pinot Grigio, si conferma una delle denominazioni di riferimento per il vino bianco fermo italiano più esportato a livello mondiale. La novità assoluta, na-

ta dalle nuove richieste del mercato, è quella di un Pinot Grigio con grado alcolico ridotto, ottenuto attraverso il sistema produttivo tradizionale, ma seguendo le tecniche agronomiche più adatte per ottenere questo tipo di uva. Il presidente del Consorzio, **Luca Rigotti**, è convinto di essere sulla strada giusta: «Bisogna saper adattarsi anche alle tendenze del consumatore e alla sensibilità della società che mutano nel tempo. Il settore vitivinicolo non ha atteso il cambiamento climatico per introdurre tecniche di sostenibilità e continua a lavorare con le università del Triveneto per studiare nuove modalità di produzione e nuove varietà di vite, come quella piwi, più resistente. Stiamo lavorando sulla promozione del nostro marchio istituzionale "Pinot Grigio Delle Venezie" anche per una questione di reputazione». Il presidente si riferisce alla certificazione Sqnpi (Sistema di qualità nazionale di produzione integrata) e elogia il Trentino, territorio interamente certificato. «Bisogna lavorare sulla notorietà di questo attestato - prosegue - per dare il giusto valore etico alla lavorazione del vino. Nella promozione possiamo fare sostenibilità, i produttori devono essere in prima fila

per creare una cultura del bere consapevole». Assente il ministro dell'agricoltura **Francesco Lollobrigida**, richiamato a Roma per impegni istituzionali, a fare gli onori di casa è stata l'assessora provinciale all'agricoltura **Giulia Zanotelli**: «Sono temi - ha detto - importanti e attuali sui quali siamo al lavoro assieme anche a Fondazione Mach, Fbk e Università, per trovare le giuste risposte e soluzioni. Lo sguardo è rivolto anche alla nuova politica agricola comunitaria per fare in modo che possa dare risposte a territori di montagna, su ricambio generazionale, investimenti e maggiore marginalità per garantire continuità all'agricoltura. Il Trentino è sempre stata terra di sperimentazione e vogliamo continuare ad esserlo». L'assessora ha poi continuato: «Parlando di cambiamenti climatici, abbiamo chiara l'importanza della gestione del rischio, che per la Provincia è un elemento fondamentale; in particolare l'efficientamento dell'utilizzo dell'acqua. A tal proposito con la manovra di bilancio sono stati integrati i fondi con ulteriori 17 milioni e mezzo di euro, arrivando ad un totale di 35 milioni per gli investimenti irrigui. Sul tema dei dazi il confronto con gli operatori è costante e la promozione dell'enoturismo è sicuramente una chiave».



A sinistra Luca Rigotti, a destra Giulia Zanotelli (foto: Daniele Mosna)

IL CONGRESSO

Pinot grigio: il futuro tra clima e mercati

TRENTO

Si è svolto ieri il Congresso annuale del Consorzio Doc Pinot grigio Delle Venezie, una giornata intensa di approfondimenti che ha riunito istituzioni, docenti universitari, esperti del settore, produttori e rappresentanti della filiera per discutere le prospettive future del Pinot Grigio del Triveneto. L'incontro ha offerto una lettura aggiornata delle sfide poste dal cambiamento climatico, dei nuovi scenari economici e dei prossimi sviluppi normativi che interesseranno la denominazione. All'interno di un sistema produttivo che oggi rappresenta una delle realtà più ampie d'Europa – con 27 mila ettari vitati e 1,7 milioni di ettolitri imbottigliati nel 2024 – il Congresso ha evidenziato la centralità della Doc Delle Venezie nel panorama vitivinicolo. Un modello di integrazione che unisce Veneto, Friuli Venezia Giulia e Provincia autonoma di Trento e che ha riaffermato la volontà di rafforzare il dialogo tra territori, ricerca e imprese. —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



169343

IL CONGRESSO

Pinot grigio: il futuro tra clima e mercati

TRENTO

Si è svolto ieri il Congresso annuale del Consorzio Doc Pinot grigio Delle Venezie, una giornata intensa di approfondimenti che ha riunito istituzioni, docenti universitari, esperti del settore, produttori e rappresentanti della filiera per discutere le prospettive future del Pinot Grigio del Triveneto. L'incontro ha offerto una lettura aggiornata delle sfide poste dal cambiamento climatico, dei nuovi scenari economici e dei prossimi sviluppi normativi che interesseranno la denominazione. All'interno di un sistema produttivo che oggi rappresenta una delle realtà più ampie d'Europa – con 27 mila ettari vitati e 1,7 milioni di ettolitri imbottigliati nel 2024 – il Congresso ha evidenziato la centralità della Doc Delle Venezie nel panorama vitivinicolo. Un modello di integrazione che unisce Veneto, Friuli Venezia Giulia e Provincia autonoma di Trento e che ha riaffermato la volontà di rafforzare il dialogo tra territori, ricerca e imprese. —

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Prosecco con fascetta tricolore per evitare le contraffazioni

GAMMA RENAULT VEICOLI COMMERCIALI

14.200€

ARONDO/CHETO, RENAULT ARONDO, RENAULT CHETO, RENAULT CHETO, RENAULT CHETO

169343

«L'innovazione genetica, esigenza ambientale»

I nuovi processi produttivi esaltano la qualità del prodotto. Tutte le innovazioni

I relatori e gli interventi

Il Congresso annuale del Consorzio DOC Delle Venezie, tenutosi a Trento, ha riunito istituzioni, tecnici e rappresentanti della filiera per fare il punto sul futuro del Pinot Grigio del Triveneto. Erano presenti i rappresentanti istituzionali: Stefano Zannier (Regione Friuli Venezia Giulia), Alberto Zannol (Regione Veneto) e Giulia Zanotelli (Provincia autonoma di Trento).

La prima sessione, dedicata a cambiamento climatico e paesaggio viticolo, ha messo in luce l'importanza di un approccio interdisciplinare. Il climatologo Dino Zardi (Università di Trento - C3A) ha spiegato che «dalla metà del '900 le temperature sono in costante aumento, con una forte accelerazione negli ultimi quarant'anni». Di strumenti e politiche europee ha parlato Giuseppe Blasi (MASAF), ricordando che le aziende devono affrontare il cambiamento climatico «con strumenti efficaci e sostenibili», citando l'impegno europeo su fitosanitari e NGT-

TEA. Maria Chiara Zaganelli, direttore generale CREA, ha illustrato il ruolo dell'ente: «Stiamo rafforzando gli studi genetici sulle varietà resistenti e le sperimentazioni enologiche, compresi i vini a basso grado senza dealcolazione», grazie ai 5.000 ettari delle aziende sperimentali. Il contributo paesaggistico è arrivato da Alessandro Armani (FAI), che ha ricordato come il cambiamento climatico influenzi anche la gestione dei beni culturali. Collegato da Bruxelles, Paolo De Castro (Parlamento Europeo) ha definito «non euforico» il momento dell'agroalimentare fra

dazi e calo dei consumi. Il giurista Filippo Moreschi (UGIVI) ha evidenziato la complessità normativa del paesaggio.

La seconda sessione ha approfondito ricerca e innovazione. Luigi Bavaresco (Università Cattolica) ha ricordato che il Pinot Grigio, oggi coltivato su 63.000 ettari nel mondo (quasi la metà in Italia), è una varietà precoce «fortemente influenzata dal cambiamento climatico» e potrebbe subire pressioni di mercato con l'aumento delle temperature e la domanda crescente di vini a bassa gra-

dazione. Paolo Sivilotti (Università di Udine) ha illustrato le prove agronomiche del progetto di ricerca. Simone Vincenzi (Università di Padova) ha affrontato il tema enologico: «La dealcolazione è utile per i prodotti analcolici, ma qui parliamo di basso grado naturale», ottenibile con pratiche mirate in vigneto e in cantina. È «un cambio di prospettiva importante».

Riccardo Velasco (CREA-VE) ha illustrato le tecniche di evoluzione assistita (TEA), con le prime piante già in campo e risultati attesi nei prossimi anni. Il ricercatore Marco Stefanini (Fondazione Edmund Mach) ha infine evidenziato il ruolo delle varietà Piwi: oggi sono 36 in Italia, e «l'innovazione genetica non è un'opzione, ma una necessità ambientale». La giornata si è chiusa con Michele Zanardo, presidente del Comitato Nazionale Vini DOP e IGP, che ha fornito un aggiornamento sulle norme in materia di Indicazioni Geografiche, anche riguardo alle novità introdotte dal regolamento europeo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ma. Pi.



Vincenzi
La dealcolazione è utile per i prodotti analcolici, ma qui parliamo di basso grado naturale



L'appuntamento Un momento del congresso di Trento



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Le frontiere
presentate
al congresso
annuale
di Trento,
in ballo anche
la modifica
del disciplinare

Gradazione e clima la sfida Pinot Grigio

Il Consorzio triveneto affronta i nuovi trend del mercato globale
Fra vini da nove gradi e piante resistenti ai mutamenti del meteo

Mauro Pigozzo

Biotecnologie che dovranno selezionare lieviti capaci di produrre più acido malico e meno alcol. Vitigni Piwi, quelli resistenti, che uniti al Pinot Grigio sappiano creare alchimie innovative e aiutare la sostenibilità. Vini da 9 gradi, per ammiccare ai grandi trend del mercato globale del vino. Sono queste le frontiere presentate a Trento al Congresso annuale del Consorzio DOC Delle Venezie, proposte di modifica al disciplinare che, se l'iter farà il suo corso, potrebbero diventare operative dalla vendemmia 2027, ma che ora sono vagliate dai professionisti.

Promosso dal Consorzio DOC Delle Venezie, oggi il più grande modello di integrazione interregionale che unisce la filiera produttiva di Pinot Grigio prodotto in Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Provin-

cia autonoma di Trento, l'evento è stato realizzato con il patrocinio della Provincia autonoma di Trento e della Federazione Trentina della Cooperazione ed il supporto di Trentino Marketing. Va precisato che con una superficie produttiva di 27.000 ettari ed una quantità pari a 230 milioni di bottiglie - nel contesto di una filiera produttiva composta da 6.141 viticoltori, 575 aziende di vinificazione e 371 aziende di imbottigliamento - la DOC Delle Venezie rappresenta oggi l'85% del Pinot Grigio italiano ed il 43% di quello mondiale.

Il Congresso 2025 si inserisce in un momento cruciale per il settore, segnato dal cambiamento climatico così come dai nuovi modelli di mercato e di consumo nonché dalla prospettiva di un prossimo aggiornamento del quadro normativo, a partire dal pacchetto vino - i cui

emendamenti sono stati recentemente approvati dalla Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale (COMAGRI) del Parlamento europeo - e dalla nuova programmazione Politica Agricola Comune 2028-2034. «Oggi siamo chiamati a interpretare i cambiamenti in atto: dal clima alle aspettative dei consumatori, fino alle nuove sensibilità delle giovani generazioni» spiega Luca Rigotti, presidente del Consorzio. «Serve un vero cambio di paradigma nel nostro approccio produttivo. La sperimentazione che stiamo portando avanti riguarda le varietà resistenti, i vini di bas-

so grado naturale e nuovi stili di Pinot Grigio capaci di rispondere ai gusti emergenti. Siamo inoltre impegnati ad accrescere la notorietà e il prestigio del marchio istituzionale "Pinot Grigio Delle Venezie", che sempre più deve affermarsi come risorsa per



tutti i territori coinvolti. Ancora una volta dobbiamo interpretare il cambiamento, ma con strumenti nuovi. Il valore non risiede solo nel prodotto finale, ma anche nella connessione tra persone, territori e radici culturali».

Le degustazioni, condotte dal direttore Stefano Sequino e dall'enologo Nicola Biasi, si sono svolte alla cieca e hanno visto come protagonisti cinque vini Pinot Grigio, dei quali quattro ottenuti dal taglio con vitigni resistenti Piwi, e uno di raffronto «in purezza». Gli esperti hanno concordato: si percepivano lievi sfumature, bouquet olfattivi leggermente diversi e spalle acide che variavano. I quattro Piwi prescelti per questo tentativo (stiamo parlando di micro-vinificazioni seguite da taglio in laboratorio) sono stati scelti ibridi dai nomi esotici per i non addetti ai lavori, ma che rischiano di diventare celebri nei prossimi anni: Pinot Iskra (un incrocio del Pinot Bianco), Soreli (dal Friulano), Pinot Regina (dal Pinot Nero) e il «Gir F1 P54» (dallo Chardonnay). È seguito il servizio di due Pinot Grigio a bassa

gradazione alcolica, precisamente a 9 gradi. «Emergono lievi sfumature, ma sono prodotti davvero buoni», ha detto Sequino stimolando i vari interlocutori. I sommelier hanno versato anche una bevanda analcolica a base di Pinot Grigio dealcolato. Si sentiva già al naso, l'impatto della mela cotta era fortissima e in bocca la sensazione era quella di un prodotto sgraziato. Ma questa sarebbe un'altra storia da raccontare. «Il nostro obiettivo è proporre soluzioni valide per il mercato e crediamo che i nove gradi siano ottimi», conclude Sequino. «Non solo vanno incontro alle richieste internazionali, ma sono anche meno impattanti dal punto di vista delle calorie. Il Pinot Grigio del futuro sta nascendo».

I numeri

● La DOC delle Venezie si estende per 27 mila ettari fra Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Provincia autonoma di Trento, la produzione annua ammonta a 230 milioni di bottiglie grazie all'impegno e al lavoro di 6.141 viticoltori, 575 aziende di vinificazione e 371 aziende di imbottigliamento

● Il Consorzio triveneto rappresenta oggi l'85% del Pinot Grigio prodotto in Italia e il 43% a livello mondiale. Una «macchina» imponente che costituisce un fiore all'occhiello del Paese, e che - negli anni - ha fatto breccia sui mercati globali

● Ora le sfide si spostano (anche) su due esigenze particolari: affrontare il cambiamento climatico con piante sempre più resilienti, ma anche offrire un vino a minore gradazione alcolica. Il tutto in modo assolutamente «naturale», salvaguardando la qualità del prodotto

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Apprezzato

Il Pinot Grigio rappresenta una produzione di eccellenza sempre più amata nel mondo. L'Italia, ed in particolare la DOC delle Venezie, è leader internazionale e punta ad aprirsi a nuovi consumatori sempre più esigenti (foto Enrico Brunelli)



Presidente Luca Rigotti, a capo del Consorzio delle Venezie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

**DISTRIBUZIONE
MODERNA**

Il primo quotidiano online sulla GDO

ISCRIVITI
ALLA NOSTRA
NEWSLETTER

VIDEO TGDO PODCAST DM MAGAZINE PL MAGAZINE SPECIALI ANNUARI EVENTI

#SPECIALE CARREFOUR



Video: il Consorzio Doc delle Venezie indaga il cambiamento climatico e sperimenta nel low alcol

Federica Bartoli



Le 5 notizie più lette della settimana

Lidl investe undici miliardi di euro sul data center AI di Lübbenau

Supercentro entra in Crai: prossimità, persone e qualità al centro della collaborazione

Dole Italia supporta lo sport: dalla maratona di Milano alla Pallacanestro di Montecatini

Innovazione: Barilla inaugura il Bite dopo un investimento di 20 milioni

Dit: l'evoluzione della Gdo passa dalle persone e dai modelli organizzativi

Si è svolto il 19 novembre scorso a Trento il **Congresso annuale del Consorzio Doc delle Venezie**, una giornata di approfondimenti che ha riunito istituzioni, docenti universitari, esperti del settore, produttori e rappresentanti della filiera per discutere le **prospettive future del Pinot Grigio del Triveneto**. L'incontro, realizzato con il **patrocinio della Provincia autonoma di Trento e della Federazione Trentina della Cooperazione**, sede del Convegno, ed il **supporto di Trentino Marketing**, ha offerto una lettura aggiornata delle **sfide poste dal cambiamento climatico**, dei nuovi scenari economici e dei prossimi sviluppi normativi che interesseranno la denominazione. All'interno di un sistema produttivo

che oggi rappresenta una delle realtà più ampie d'Europa – con 27.000 ettari vitati e 1,7 milioni di ettolitri imbottigliati nel 2024 – il Congresso ha evidenziato la **centralità della Doc Delle Venezie** nel panorama vitivinicolo internazionale. Un modello di integrazione interregionale che unisce Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Provincia autonoma di Trento e che, anche quest'anno, ha riaffermato la volontà di rafforzare il dialogo tra territori, ricerca e imprese.

Ne abbiamo parlato con **Luca Rigotti e Stefano Sequino, rispettivamente presidente e direttore del Consorzio Doc delle Venezie.**

VIDEO NOTIZIE | 24 Novembre 2025 **STAMPA** **EMAIL** **CONDIVIDI**

| [CONSORZIO DOC DELLE VENEZIE](#) | [PINOT GRIGIO](#) | [CAMBIAMENTO CLIMATICO](#) | [VINI DEALCOLATI](#)



Chi siamo
Contatti
Privacy & Cookies
Newsletter

Ristorazione Moderna
Technoretail
Green Retail
PLM Awards
EDIZIONI DM



distribuzionemoderna.info
- Copyright © 2025 Edizioni DM Srl - Via G. Piazzi, 2/4 - 20159 Milano (MI) | P. IVA 08954140961 - Tutti i diritti riservati





CANTINE

Il futuro del Pinot Grigio tra clima, territorio e innovazione

di **ANDREA VOLTOLINI** • 26.11.2025

Il Congresso DOC Delle Venezie tra innovazione varietale, adattamento climatico e vini a bassa gradazione per rafforzare il modello interregionale di eccellenza (27.000 ettari e 1,7 milioni di ettolitri)



Si è svolto presso la Federazione Trentina della Cooperazione il Congresso annuale del **Consorzio DOC Delle Venezie** per discutere le prospettive future del **Pinot Grigio del Triveneto**, una delle realtà più ampie d'Europa con i suoi 27.000 ettari vitati e 1,7 milioni di ettolitri imbottigliati nel 2024, e un modello di integrazione interregionale che unisce Veneto, Friuli Venezia Giulia e Provincia autonoma di Trento e che, anche quest'anno, ha riaffermato la volontà di rafforzare il dialogo tra territori, ricerca e imprese.

L'appuntamento ha voluto offrire, con un approccio multidimensionale, uno spazio di confronto sulle strategie di adattamento della viticoltura del Triveneto agli effetti del cambiamento climatico, analizzandone le implicazioni ambientali, economiche e sociali. Al centro dei lavori, temi quali l'adattamento del Pinot Grigio, patrimonio collettivo dei territori viticoli del Triveneto, la gestione del paesaggio viticolo

TAGS

IL GIORNALE DEL GUSTO

PINOT GRIGIO



come elemento della cultura immateriale e risorsa per le imprese, l'innovazione varietale e tecnologica, e il dialogo tra ricerca, istituzioni e operatori del settore.

A far da corollario, anche una **Masterclass tecnica** condotta dall'**enologo Nicola Biasi**, con degustazione alla cieca di Pinot Grigio provenienti da diverse aree del Triveneto, focalizzata sui **vini a bassa gradazione alcolica** e sui **vini da varietà resistenti (PIWI)**.

In particolare, una prima tavola rotonda - "**Cambiamento climatico e paesaggio viticolo: strategie di adattamento e sostenibilità per le imprese**" - ha messo in evidenza l'importanza di un approccio interdisciplinare che unisca competenze agronomiche, giuridiche, ambientali e culturali. Si sono affrontati temi legati agli effetti del cambiamento climatico e alle strategie di adattamento della viticoltura del Triveneto, fornendo elementi concreti per il futuro della filiera.



Nella seconda parte del Congresso, "**Il futuro del Pinot Grigio del Triveneto: innovazione, ricerca varietale e scenari normativi**", di taglio più tecnico, il focus si è spostato sull'innovazione e sulla ricerca applicata alla viticoltura, direzioni intraprese con impegno e convinzione dal Consorzio DOC Delle Venezie in riferimento alla produzione di **Pinot Grigio DOC Delle Venezie a basso contenuto alcolico naturale e al possibile contributo dell'introduzione di varietà resistenti nella quota complementare del disciplinare DOC Delle Venezie**. Il cambiamento climatico sta influenzando in modo significativo la fisiologia della vite e le caratteristiche qualitative dei vini del Triveneto. Gli esperti intervenuti hanno condiviso nuove soluzioni agronomiche, enologiche e varietali, presentando anche i risultati dei progetti scientifici promossi dal Consorzio in collaborazione con università e centri di ricerca (CREA-VE, Università di Udine, Università di Padova, Veneto Agricoltura, Vivai Cooperativi

Rauscedo Research Center e la Fondazione Edmund Mach).



Luca Rigotti

La conclusione dei lavori è stata affidata a **Luca Rigotti**, **Presidente del Consorzio DOC Delle Venezia**, con una riflessione sul futuro del comparto del Pinot Grigio, alla luce della necessità di coniugare sostenibilità ambientale ed economica, con un riferimento all'evoluzione del sistema Pinot Grigio interregionale: *"Il mondo agricolo e viticolo ha da tempo compreso che il futuro va in questa direzione. Oggi siamo chiamati a interpretare i cambiamenti in atto: dal clima alle aspettative dei consumatori, fino alle nuove sensibilità delle giovani generazioni. Serve un vero cambio di paradigma nel nostro approccio produttivo. La sperimentazione che stiamo portando avanti riguarda le varietà resistenti, i vini di basso grado naturale e nuovi stili di Pinot Grigio capaci di rispondere ai gusti emergenti. Siamo inoltre impegnati ad accrescere la notorietà e il prestigio del marchio istituzionale "Pinot Grigio Delle Venezia", che sempre più deve affermarsi come risorsa per tutti i territori coinvolti. Ancora una volta dobbiamo interpretare il cambiamento, ma con strumenti nuovi: il valore non risiede solo nel prodotto finale, ma anche nella connessione tra persone, territori e radici culturali"*.

I dati del Consorzio Pinot Grigio DOC Delle Venezia

Il Consorzio Tutela Vini DOC Delle Venezia viene costituito nel 2017 dalla comune volontà dell'intera filiera vitivinicola del Nordest d'Italia di creare il più grande modello di integrazione interregionale, includendo in un'unica grande denominazione di origine la Regione Autonoma del Friuli Venezia Giulia, la Provincia Autonoma di Trento e il Veneto.

Con una superficie produttiva di 27.000 ettari ed una quantità pari a 230 milioni di bottiglie - nel contesto di una filiera produttiva composta da 6.141 viticoltori, 575 aziende di vinificazione e 371 aziende di imbottigliamento - la DOC Delle

Venezie rappresenta oggi l'85% del Pinot Grigio italiano ed il 43% di quello mondiale.

Sito web www.dellevenezie.it



ILGOLOSARIO WINE TOUR 2024
DI MASSOBRIO E GATTI
Guida all'entoturismo italiano

ACQUISTA SU GOLOSARIO & GOLOSARIA



ACQUISTA SU AMAZON



ILGOLOSARIO 2025
DI PAOLO MASSOBRIO
Guida alle cose buone d'Italia

ACQUISTA SU GOLOSARIO & GOLOSARIA



Entra ne ilGolosaño



Nome *

Cognome *

Città *

E-mail *

Quali newsletter vuoi ricevere?

- Le notizie de ilGolosario
- La notizia del giorno
- Gli eventi de ilGolosario

Ti interessano particolarmente:

- Recensioni di ristoranti
- Vini e cantine
- Produttori, negozi e botteghe del gusto
- Ricette

La newsletter è distribuita via e-mail in modo automatico e gratuito con cadenza periodica. Il conferimento dei dati è facoltativo e il mancato consenso per tale trattamento pregiudica l'invio della newsletter.

MENU

EN



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Mercoledì 26 Novembre 2025 - Aggiornato alle 10:10



ITALIA MONDO NON SOLO VINO **NEWSLETTER** LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



ITALIA
IDEE DI FUTURO

HOME > ITALIA

Piwi e bassa gradazione naturale, partendo dalla vigna: il futuro del Pinot Grigio delle Venezie

La visione di una delle denominazioni più grandi d'Italia (27.000 ettari vitati), con il Consorzio, guidato da Luca Rigotti, che punta sulla ricerca

TRENTO, 26 NOVEMBRE 2025, ORE 10:30



Piwi e bassa gradazione naturale "dalla vigna": il futuro del Pinot Grigio delle Venezie

Se la strategia per superare i numerosi cambiamenti che stanno investendo il settore vino è l'adattamento, il Consorzio di tutela del Pinot Grigio delle Venezie ha intrapreso - da tempo - una strada decisa: da un lato, la sperimentazione sull' "effetto che fa" il blend Pinot Grigio - varietà resistenti (Piwi) al 10%, in vista e oltre il superamento del loro divieto nelle denominazioni nel Testo Unico; dall'altro, la ricerca in vigneto e in cantina, applicando protocolli specifici, per produrre un Pinot



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Grigio a bassa gradazione naturale, partendo dalla vigna. Il tutto nell'ambito del progetto di ricerca, promosso dal Consorzio e condiviso con il Crea-Ve Università di Padova, Veneto Agricoltura, Fondazione Edmund Mach e Vcr Research Center. Questa la traiettoria che traccia il futuro del Pinot Grigio delle Venezie - tra cambiamento climatico, ancoraggio al territorio e all'identità del prodotto, innovazione - dettagliata nel Congresso del Consorzio Doc delle Venezie, a Trento, nei giorni scorsi. Una traiettoria che ha un peso importante considerando che il Pinot Grigio delle Venezie è una delle realtà più ampie d'Europa - con 27.000 ettari vitati e 1,7 milioni di ettolitri imbottigliati nel 2024 - ed un modello di integrazione interregionale che unisce Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Provincia Autonoma di Trento.

“Per interpretare il nostro futuro, tra cambiamento climatico, sensibilità della società civile verso la sostenibilità ambientale, esigenze dei consumatori e nuove sensibilità delle giovani generazioni - **ha sottolineato Luca Rigotti, presidente del Consorzio di tutela del Pinot Grigio delle Venezie** - da tempo stiamo perseguendo un cambio di paradigma nell'approccio produttivo con l'introduzione di vitigni resistenti e la produzione di vini a basso grado naturale e non di dealcolati. Aspetti importanti per consolidare la reputazione e accrescere la notorietà della nostra do che hanno importanti risvolti economici e sociali”. **La scelta di produrre una tipologia di Pinot Grigio delle Venezie naturalmente a basso grado - a 9 gradi alcol, ottenuto senza dealcolazione, ma agendo in vigneto e in cantina - è frutto al contempo della volontà di preservarne la tipicità e di andare incontro alle tendenze di consumo.**

Tuttavia, oltre alla messa a punto della tecnica produttiva, questa tipologia deve fare i conti con quanto previsto dall'Ue e, anche dai regolamenti delle bevande.

“Nel pacchetto vino approvato dal Parlamento europeo, il vino a basso grado naturale non è “previsto”- ha approfondito, con Winenews, Stefano Sequino, direttore del Consorzio di tutela del Pinot Grigio delle Venezie - quindi non ha una sua distintività, mentre i vini ottenuti per dealcolazione totale o parziale possono riportare in etichetta la definizione di “analcolico” o “a ridotto contenuto alcol”. Si tratta di un paradosso che si traduce in uno svantaggio competitivo rispetto ai dealcolati da correggere al più presto nella prossima Pac, altrimenti rischiamo di avere un quadro normativo parziale, incompleto e difficoltà anche da un punto di vista commerciale. Stessi rischi corriamo a causa delle bevande analcoliche che contengono un vino varietale dealcolato come ingrediente e possono riportarlo in etichetta. In Italia questo non è possibile grazie al divieto inserito nel Testo Unico, divieto che dobbiamo riuscire a inserire anche a livello europeo”. **Se oggi l'affiancamento al Pinot Grigio dei vitigni Piwi, resistenti ottenuti da incroci interspecifici, è una strada tecnicamente percorribile, un domani, non molto prossimo, potrebbe esserci la possibilità di inserire tra i vitigni complementari anche resistenti ottenuti da Tea (Tecniche di Evoluzione Assistita) su cui - come ha illustrato Riccardo Velasco, direttore Crea-Ve, “ci sono prospettive molto interessanti, che riguardano non solo resistenze a malattie, ma anche alle situazioni estreme poste dal cambiamento climatico”.**

La ricerca pubblica tutta sta lavorando, con il coordinamento del Crea, come ha spiegato la dg Crea Maria Chiara Zaganelli, rafforzando “gli studi genetici sulle varietà resistenti e le sperimentazioni enologiche, compresi i vini a basso grado senza



dealcolazione". Tuttavia diversamente che per altri vitigni, come ad esempio Glera, Nebbiolo e Sangiovese, la prospettiva delle Tea (Tecniche di Evoluzione Assistita) è negata al Pinot Grigio dalla sua origine - è stato originato da una mutazione genetica del Pinot Nero ed è "poco stabile" - e questo rende ancor più importante per la denominazione delle Venezie l'introduzione degli incroci resistenti. **Alla prova del calice, nel blind taste proposto dai Consorzi - che peraltro è stato e sarà proposto alla filiera in numerosi appuntamenti - i blend di Pinot Grigio delle Venezie e vini di diversi vitigni Piwi (al 10%) sono risultati davvero soddisfacenti, in alcuni casi aggiungendo aspetti intriganti al vino da vitigno in purezza. E considerando che si trattava di microvinificazioni si può immaginare che i risultati di vinificazioni normali possano essere anche migliori. Sull'introduzione dei Piwi anche nelle denominazioni, Marco Stefanini, ricercatore della Fondazione Edmund Mach e presidente dell'Associazione Piwi Italia, ha sottolineato come l'inserimento di varietà migliorative sia un adeguamento in termini di sostenibilità e di arricchimento del prodotto e come l'evoluzione della viticoltura sia sempre passata per l'innovazione genetica.** "Si pensi ai molti vitigni derivati da incroci - ha detto - che hanno superato i "genitori", come ad esempio lo Chardonnay, incrocio naturale tra Pinot Nero e Gouais Blanc".

"Gli ibridi interspecifici sono la nuova frontiera per la sostenibilità viticola - ha concordato Michele Zanardo (presidente Comitato Nazionale Vini) - e non c'è alcuna preclusione sul loro possibile inserimento nelle denominazioni (attualmente non permesso del Testo Unico, ndr) da parte del Comitato. Certamente è necessario dimostrare il rispetto dell'identità dei vini sperimentalmente e ritengo che il 10% sia un limite teso a preservarla". In ogni caso, il riscaldamento globale impatta sulla composizione delle uve esattamente nella direzione opposta al richiesto "alleggerimento" dell'alcolicità dei vini. Il cambiamento climatico è una realtà, come ha dimostrato, dati alla mano, Dino Zardi dell'Università di Trento, che tra l'altro ha evidenziato l'accelerazione dell'aumento delle temperature e della CO₂ negli ultimi quarant'anni, che continuerà, senza interventi globali incisivi, anche nelle aree di produzione del Pinot Grigio delle Venezie, come confermato dalle proiezioni delle Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente di Veneto e Friuli Venezia Giulia. **E, peraltro, come ha osservato Luigi Bavaresco (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza), "il Pinot Grigio è una varietà precoce che predilige i climi freschi e, quindi, un aumento delle temperature e la crescente domanda di vini a bassa gradazione alcolica potrebbero metterne a rischio qualità e mercato".**

In questo quadro i vini sperimentali Pinot Grigio delle Venezie a basso grado naturale - ottenuti applicando specifici protocolli in vigneto e cantina - sono risultati all'assaggio già di buon livello seppure migliorabili per quanto riguarda l'acidità che risulta un poco "tagliente", e sicuramente superiori alla cieca rispetto ai dealcolati. Il protocollo agronomico ha previsto il confronto tra 6 cloni, defogliazioni spinte sulla parte superiore della chioma dall'invaiaura, applicazioni di caolino ad ogni pioggia e una programmazione della vendemmia a 16 gradi Brix (una misura, semplificando, della concentrazione di zuccheri, ndr). **"Le prove e le degustazioni - ha illustrato Paolo Sivillotti (Università di Udine) - dimostrano che, nella ricerca agronomica, ci sono ancora margini importanti di miglioramento, sia sul fronte del basso grado naturale sia sull'impiego delle varietà resistenti. Il nostro compito è continuare a mettere a**

Questo è un
tappo



CASTELLOROMITORIO



disposizione "pillole" di conoscenza che permetteranno ai viticoltori di utilizzare un protocollo consolidato per la produzione di vini di qualità a basso grado naturale". In cantina sono stati sperimentati anche lieviti non saccaromyces e le prove hanno smentito alcune conoscenze su questi lieviti, aprendo anche prospettive di utilizzo diverso da quanto immaginato finora. **"La dealcolazione - ha aggiunto Simone Vincenzi (Università di Padova) - è uno strumento utile soprattutto per quella parte di mercato che richiede prodotti completamente analcolici. Qui, invece, parliamo di basso grado naturale obiettivo che si può raggiungere in vigneto e in cantina, attraverso pratiche enologiche mirate. È un cambio di prospettiva importante: se per anni la viticoltura ha lavorato per aumentare il grado alcolico oggi, con le stesse competenze, dobbiamo imparare a fare il contrario".**

Copyright © 2000/2025

TAG: **DELLE VENEZIE, LOW ALCOL, LUCA RIGOTTI, PINOT GRIGIO, PIWI, TERRITORIO, VINO**

ALTRI ARTICOLI



ITALIA

Sospetto caporalato in agricoltura tra Siena e Grosseto, convocato tavolo tra le due Prefetture

25 Novembre 2025



ITALIA

Una scultura per la Marchesa di Barolo, by Opera Barolo, con il sostegno della famiglia Abbona

25 Novembre 2025



ITALIA

Bollicine, territorio e vitigno fanno la differenza. La ricerca Nomisma a "Durello & Friends"

25 Novembre 2025



ITALIA

Ca' del Bosco e Fondazione Venetian Heritage "restaurano" l'Assunzione della Vergine del Moretto

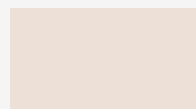
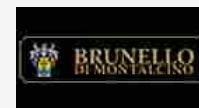
24 Novembre 2025



ITALIA

Vino e fusioni: Collis Veneto Wine Group incorpora Cantina Sociale di Monteforte D'Alpone

24 Novembre 2025



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

L'EVENTO

Cambiamento climatico, il Pinot Grigio raccoglie la sfida



In video Luca Rigotti, presidente del Consorzio Doc delle Venezie

16-17

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

Cambiamento climatico, il Pinot Grigio raccoglie la sfida

Il Consorzio Vini Doc delle Venezie il 19 novembre ha chiamato a Trento tecnici, enologi ed esperti per mettere a punto la strategia di mercato giusta in tempi di global warming. Tra le possibili soluzioni, la cura della vigna, i vitigni Piwi e la produzione di low alcohol senza dealcolazione.

Di Tommaso Farina

La questione del cambiamento climatico, tra dogmatismi e scetticismi, è tra le più dibattute a livello globale. Tra tutte le possibili conseguenze di aumento progressivo della temperatura media della Terra nei prossimi anni, le ripercussioni sulla produzione di vino e le eventuali misure da attuare da parte del mondo produttivo sono discusse all'ordine del giorno. Proprio questa tematica è stata al centro del quarto forum organizzato dal Consorzio Vini Doc delle Venezie. Dopo Venezia, Verona e Udine, lo scorso 19 novembre è stata la volta di Trento, al culmine di un periplo ideale che ha coinvolto, negli ultimi quattro anni, tutte le regioni italiane ove il disciplinare consente la produzione di Pinot Grigio delle Venezie Doc. "Cambiamento climatico, territorio e qualità: nuove traiettorie per il Pinot Grigio del Triveneto": questa la traccia tematica del congresso, svoltosi nel palazzo della Federazione Trentina della Cooperazione. Si può ben capire l'urgenza di una simile discussione: un innalzamento della temperatura pone problemi concreti a qualunque produttore di vino, ma preoccupa in particolare chi si dedica al vino bianco. E il Pinot Grigio delle Venezie oggi si pregia di essere il bianco fermo italiano di maggior successo all'estero, e in assoluto una delle maggiori denominazioni italiane, con 27.000 ettari di superficie vitata e 1,7 milioni di ettolitri imbottigliati nel 2024. Dunque numerosi tecnici ed esperti si sono alternati al tavolo dei relatori onde dibattere il problema e proporre soluzioni a una sfida certamente molto sentita.

Degustazioni con sorpresa

Anche stavolta, la giornata dei lavori è stata anticipata da una parentesi molto interessante. La sera del 18 novembre, al Grand Hotel Trento, il Consorzio ha infatti organizzato una doppia degustazione alla cieca. Al centro della scena, anzitutto, una batteria di vini a base di uva pinot grigio, in uvaggio con piccole percentuali di vitigni cosiddetti resistenti, i famosi Piwi. Già nel 2024 a Udine erano stati proposti alcuni assaggi di questo genere, e lo stesso è stato fatto questa volta: quattro vini sperimentali, frutto di microvinificazioni dei Vivai Cooperativi Rauscedo, sono stati accostati a un vino a base di solo pinot grigio, senza che agli astanti venisse comunicato il bicchiere in cui era stato versato, dunque spingendoli a sco-

prirlo. Le uve resistenti utilizzate sono state tutte varietà che avessero almeno un vitigno parentale già inserito nell'elenco delle cultivar complementari ammesse dal disciplinare della Doc delle Venezie. I risultati? Degni di discussione. L'enologo che ha guidato il dibattito, Nicola Biasi, da qualche tempo propugna l'impiego delle varietà Piwi, e ha fatto una precisazione importante: "A parer mio, questi vitigni prenderanno davvero piede solo se verranno impiegati per fare vini veramente di qualità. A parole la sostenibilità interessa a tutti, ma alla fine tutti compriamo un vino quando ci piace".

Divertente anche la seconda degustazione, che ha visto la presenza di qualcosa di completamente diverso: alcuni Pinot Grigio a bassa gradazione alcolica, quattro per l'esattezza. Tra essi, un bicchiere ha suscitato reazioni di sconcerto da parte degli astanti, con un esperto che ha addirittura evocato la proverbiale battuta del ragioniere Fantozzi al cospetto del cineforum aziendale. Il Consorzio ha svelato l'arcano: l'assaggio incriminato non era un vino, ma una fantomatica "bevanda analcolica a base di Pinot Grigio dealcolato". Il Consorzio ha deciso di includerla a mo' di elemento di disturbo: si trattava di un prodotto che non ha nulla a che vedere col Pinot Grigio delle Venezie e che anzi costituisce un problema, essendo venduta all'estero, in mercati dove il nome Pinot Grigio ha grande richiamo. Gli altri tre assaggi erano due low alcohol sperimentali, e un Pinot Grigio Doc delle Venezie a bassa gradazione già in commercio. Stefano Sequino, il direttore del Consorzio Doc delle Venezie, ha spiegato il perché di simili degustazioni: il Consorzio è aperto a ogni soluzione che, in un mercato difficile come quello attuale, possa aprire al Pinot Grigio nuove strade, possibilmente di successo.

Viticultura e paesaggio col clima che cambia

Quanto al congresso vero e proprio, svoltosi il giorno dopo, i lavori hanno previsto due dibattiti successivi, moderati dalla giornalista Costanza Fregoni e introdotti da Luca Rigotti, presidente del Consorzio: "Siamo qua oggi per interpretare il nostro futuro. I cambiamenti che sono in atto, sono cambiamenti del clima, sono cambiamenti di tendenza del consumatore, sono cambiamenti di sensibilità, non solo del consumatore, ma anche delle società civili".



La prima tavola rotonda

"Cambiamento climatico e paesaggio viticolo": così si intitolava il primo degli approfondimenti sottoposti all'uditorio del convegno. Particolarmente importante è stato l'intervento introduttivo di Dino Zardi, dell'Università di Trento, che ha illustrato con dovizia di particolari il mutamento di clima e le sue conseguenze all'atto pratico, non solo sulle temperature percepite ma anche sul ciclo dell'acqua e dunque sulle precipitazioni, che nella coltivazione della vite giocano un ruolo fondamentale. Zardi ha poi esibito un modulo predittivo: a suo parere, un robusto lavoro di contenimento delle emissioni di CO2 potrebbe evitare conseguenze pesanti negli anni a venire, e limitare la portata del problema. Dal canto suo, Giuseppe Blasi, funzionario del dipartimento della politica agricola comune e dello sviluppo rurale del Masaf, ha parlato delle sfide e delle dinamiche legislative europee che impattano il settore agricolo italiano, con particolare enfasi sulla necessità di semplificazione, sostenibilità e di un'allocazione più efficace delle risorse nell'ambito della Politica Agricola Comune, mentre Maria Chiara Zaganelli ha spiegato ruolo cruciale che il Crea (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria) può rivestire nel supportare il settore vitivinicolo italiano, concentrandosi su sostenibilità, gestione del paesaggio e innovazione genetica, inclusa la sperimentazione delle tecnologie



Da sinistra: **Albino Armani**, già presidente del Consorzio DOC Delle Venezie, e l'attuale presidente **Luca Rigotti**



di evoluzione assistita (Tea), che verranno poi trattate nella seconda tavola rotonda. Se fin qui si è discusso di agricoltura, Alessandro Armani, gestore di siti del Fondo Ambiente Italiano, ha parlato dell'importanza della salvaguardia del paesaggio, e di come comunque ciò non sia disgiunto da pratiche intelligenti di agroecologia. Filippo Moreschi, viticoltore ma anche avvocato dell'Unione Giuristi della Vite e del Vino, si è soffermato sull'efficacia degli strumenti normativi esistenti per la tutela e la pianificazione del paesaggio in Italia. Prima di lui però c'è stata una sorpresa: in collegamento è intervenuto il professor Paolo De Castro di Nomisma, già europarlamentare e ministro dell'Agricoltura, che ha introdotto il tema del nuovo ruolo dei consorzi col regolamento UE 1143, che ha aggiornato le norme sulle indicazioni geografiche (già l'anno scorso, quando era appena entrato in vigore, il forum del Consorzio ne aveva pronosticato gli effetti positivi), e l'importanza della sostenibilità nel settore vitivinicolo e agroalimentare, in un contesto di sfide continue.

Il secondo grande dibattito, che ha coinvolto un gruppo di specialisti di agraria e di tecnici, ha inteso invece tracciare quello che dovrebbe essere "il futuro del Pinot Grigio del Triveneto", come da titolo. Luigi Bavaresco, della Cattolica di Milano, ha notato come, nonostante i cambiamenti climatici, il Pinot Grigio abbia mantenuto

una fisionomia organolettica ben riconoscibile. Tuttavia, ha continuato Bavaresco, oggi molti consumatori chiedono vini a ridotto tenore alcolico, e lì la sapienza di agronomi ed enotecnici dovrà in qualche modo riuscire a vincere le difficoltà arretrate della temperatura crescente, che è un fattore che pregiudica la realizzazione di vini del genere. Paolo Sivilotti (Università di Udine) ha provato a suggerire qualche correttivo da mettersi in pratica in vigna, come le potature scientifiche che eliminino una quantità di foglie potenzialmente molto attive dal punto di vista fotosintetico, e dunque foriere di zuccheri (ossia, di alcol). D'altra parte, Simone Vincenzi (Università di Padova) ha focalizzato quello che è uno dei pallini su cui il Consorzio Doc delle Venezie dichiara di voler puntare con decisione: produrre vini a bassa gradazione alcolica naturale, e non tramite dealcolazione ("Non ho ancora assaggiato uno buono", ha ammesso a proposito dei dealcolati). Uno strumento utile potrebbe essere, secondo Vincenzi, la scelta di lieviti particolari, che possono ridurre il grado alcolico. È toccato poi a Riccardo Velasco, del Crea, riprendere lo spunto lanciato dalla collega Zaganelli poco prima, e perorare la causa dell'applicazione delle tecnologie di evoluzione assistita (Tea) nella viticoltura per sviluppare varietà di viti più tenaci coi cambiamenti climatici e gli stress, esplorando lo

stato dell'arte e le prospettive future di questa ricerca in Italia. Le varietà Piwi sono state il focus dell'intervento di Marco Stefanini (Fondazione Edmund Mach), mentre in conclusione Michele Zanardo (Comitato nazionale vini Dop e Igp) ha affrontato il problema di come i disciplinari di produzione preesistenti possano e debbano adattarsi alle condizioni ambientali in continua mutazione.

Il ruolo del Consorzio

Stefano Sequino, concludendo, ha ribadito quali sono, a parer suo, i margini di manovra del Consorzio, anche alla luce delle norme europee: "Il regolamento 1143 ci dà il mandato di estendere il nostro raggio di azione dalla tutela e dalla valorizzazione del prodotto all'aver un occhio più attento al territorio, allo sviluppo dei servizi turistici, a tutto quello che il regolamento chiede, e che di fatto noi già mettevamo in pratica. Vogliamo esercitare questa funzione a prescindere dall'obbligo che discende da un regolamento europeo". Luca Rigotti ha posto l'accento sull'elemento-squadra: "Oggi serve più conoscenza, un cambio di paradigma e di approccio dei produttori riguardo le tematiche della sostenibilità. Siamo qua per impostare progetti condivisi, che consolidino il nostro futuro. Dobbiamo essere sia interpreti che attori".

VINIRCONSUMI #11/12 - NOVEMBRE/DICEMBRE 2025

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343

17



Da sinistra:
l'intervento di defogliatura
spinta della parte superiore
della parete vegetativa
all'invaiaitura;
l'effetto della defogliatura;
il controllo della copertura
di foglie e grappoli con caolino

Spostare il crop load verso valori più bassi

Il cambiamento del clima mette in discussione scelte agronomiche di gestione del vigneto che sembravano assodate. Nei testi di viticoltura, tra i principi diventati punti fermi, spicca infatti il concetto di crop load ottimale. Questo indice, calcolato come rapporto tra area fogliare e produzione, è stato considerato storicamente ottimale nel range 0,7-1,4 m²/kg, per garantire un corretto accumulo di zuccheri nelle bacche. Gran parte della viticoltura italiana è fortemente ancorata alla tradizione, e che la piattaforma varietale difficilmente verrà modificata, le modifiche più immediate dovranno riguardare le tecniche colturali. In prospettiva futura, si potrebbe valutare l'adozione di forme di allevamento con una maggiore carica di gemme e con chiome più contenute. Questa soluzione, riducendo il crop load, consentirebbe di rallentare l'accumulo di zuccheri nelle bacche e di ridurre il divario con la maturazione fenolica e aromatica. Tuttavia, nei vigneti in essere queste modifiche non risultano praticabili, e diventa quindi fondamentale ricorrere a pratiche di gestione della chioma mirate: da un lato per contenere l'accumulo di zuccheri nelle uve, dall'altro per proteggere le uve dall'eccessivo riscaldamento che potrebbe alterare negativamente la biosintesi dei metaboliti secondari. Queste scelte risultano ancora più importanti per la varietà a maturazione precoce, come il Pinot grigio. Nel suo libro "The Science of Grapevine", Markus Keller descrive in dettaglio i complessi processi fisiologici che avvengono durante la maturazione delle bacche. È affascinante osservare come la fase di invaiaitura, momento in cui il trasporto vascolare passa da prevalentemente xilematico a prevalentemente floematico, rappresenti il punto cruciale in cui avviene l'accumulo degli zuccheri. È in questa fase, dunque, che le pratiche colturali possono intervenire in maniera efficace. Diversi studi hanno dimostrato, ad esempio, come la rimozione di una parte dell'area fogliare nella parte alta della chioma (tramite cimatura o defogliazione apicale), possa ridurre l'accumulo degli zuccheri, anche se l'effetto dipende anche dal livello di crop load raggiunto.

Accanto a queste tecniche, vi sono altre strategie colte a ridurre l'efficienza fotosintetica dell'apparato fogliare. Negli ultimi anni è stato valutato l'impiego di polveri di roccia, come caolino e zeolite, solubilizate in acqua e distribuite sulla vegetazione con un atomizzatore. Questi trattamenti modificano l'albedo della chioma, aumentando la radiazione riflessa e riducendo sia la luce assorbita dalla foglia sia il riscaldamento della stessa. In questo modo la fotosintesi viene limitata e, di conseguenza, l'accumulo di zuccheri nelle uve risulta più contenuto. L'idea di applicare una di queste tecniche o la loro combinazione diventa sicuramente interessante per modificare il "crop load" e permettere quindi di rallentare l'accumulo degli zuccheri se non di ridurre la concentrazione alla maturazione.

Per rispondere al riscaldamento globale, vi sono delle scelte che i viticoltori devono considerare sia nel breve che nel lungo periodo. Considerando che la viticoltura italiana è fortemente ancorata alla tradizione, e che la piattaforma varietale difficilmente verrà modificata, le modifiche più immediate dovranno riguardare le tecniche colturali. In prospettiva futura, si potrebbe valutare l'adozione di forme di allevamento con una maggiore carica di gemme e con chiome più contenute. Questa soluzione, riducendo il crop load, consentirebbe di rallentare l'accumulo di zuccheri nelle bacche e di ridurre il divario con la maturazione fenolica e aromatica. Tuttavia, nei vigneti in essere queste modifiche non risultano praticabili, e diventa quindi fondamentale ricorrere a pratiche di gestione della chioma mirate: da un lato per contenere l'accumulo di zuccheri nelle uve, dall'altro per proteggere le uve dall'eccessivo riscaldamento che potrebbe alterare negativamente la biosintesi dei metaboliti secondari. Queste scelte risultano ancora più importanti per la varietà a maturazione precoce, come il Pinot grigio. Nel suo libro "The Science of Grapevine", Markus Keller descrive in dettaglio i complessi processi fisiologici che avvengono durante la maturazione delle bacche. È affascinante osservare come la fase di invaiaitura, momento in cui il trasporto vascolare passa da prevalentemente xilematico a prevalentemente floematico, rappresenti il punto cruciale in cui avviene l'accumulo degli zuccheri. È in questa fase, dunque, che le pratiche colturali possono intervenire in maniera efficace. Diversi studi hanno dimostrato, ad esempio, come la rimozione di una parte dell'area fogliare nella parte alta della chioma (tramite cimatura o defogliazione apicale), possa ridurre l'accumulo degli zuccheri, anche se l'effetto dipende anche dal livello di crop load raggiunto.

Accanto a queste tecniche, vi sono altre strategie colte a ridurre l'efficienza fotosintetica dell'apparato fogliare. Negli ultimi anni è stato valutato l'impiego di polveri di roccia, come caolino e zeolite, solubilizate in acqua e distribuite sulla vegetazione con un atomizzatore. Questi trattamenti modificano l'albedo della chioma, aumentando la radiazione riflessa e riducendo sia la luce assorbita dalla foglia sia il riscaldamento della stessa. In questo modo la fotosintesi viene limitata e, di conseguenza, l'accumulo di zuccheri nelle uve risulta più contenuto. L'idea di applicare una di queste tecniche o la loro combinazione diventa sicuramente interessante per modificare il "crop load" e permettere quindi di rallentare l'accumulo degli zuccheri se non di ridurre la concentrazione alla maturazione.

La persistenza del maltempo ha spinto a fare coincidere le raccolte delle tesi trattate e non trattate per i cloni VCR273, VCR204 e R6 condizionando parzialmente, come vedremo, i risultati delle analisi sensoriali. La variabilità del grado alcolico effettivo dei vini ottenuti (da 8,3° del H1 al 9,7° del VCR5) è legata a questa instabilità climatica e all'impossibilità di rispettare il calendario di raccolta dettato dalle curve di maturazione.

COME GENETICA E CORRETTE TECNICHE VITICOLE POSSONO AIUTARE

Basso grado naturale: IL CASO PINOT GRIGIO

Il Consorzio del Pinot grigio **delle Venezie Doc**, nell'ottica di modificare il disciplinare di produzione abbassando il grado minimo ammesso dagli attuali 11° a 9° totali, ha promosso un progetto di ricerca il cui obiettivo è verificare il ruolo della genetica, e quindi dei diversi cloni di Pinot grigio, e delle tecniche agronomiche adottate nel raggiungimento del grado alcolico desiderato, garantendo al tempo stesso un miglior equilibrio delle altre componenti chimiche

di PAOLO SIVILOTTI⁽¹⁾, ALESSANDRO PICHIERRI^(1,2), GIACOMO MASUTTI⁽¹⁾, MASSIMO DE CANDIDO⁽²⁾, LORENZO TOSI⁽²⁾

⁽¹⁾Università di Udine. Dipartimento di Scienze agroalimentari, ambientali e animali - DHA

⁽²⁾VCR Research Center

Meno alcool, più salute, ma s t e s s a gradevolezza: una sfida che può essere decisiva per il vino italiano. In un contesto di generale calo dei consumi mondiali di vino, il segmento "no/low", quello dei vini a bassa o nulla gradazione alcolica, sta infatti guadagnando quota trainato dalle preferenze di Millennial e GenZ in Nord America ed Europa. Una tendenza che riguarda anche l'Italia: nel 2025, grazie all'effetto del decreto Lollobrigida che ha sdoganato la possibilità di dealcolare anche nelle nostre cantine, la PIV di questo segmento è prevista in crescita del 60% rispetto ai 55 milioni di euro raggiunti nel 2024. A fianco dei vini dealcolati (ovvero ottenuti per sottrazione to-

ale o parziale del tenore alcolico sul prodotto finito), l'idea che si sta facendo strada è quella di ottenere direttamente vini "light" in vigneto, portando in cantina uve meno zuccherine. Un'alternativa che sarebbe anche più sostenibile rispetto ai dealcolati, non richiedendo l'aggiunta di additivi o mosti concentrati (e quindi zuccheri) e il ricorso a processi che comunque incidono sulle caratteristiche sensoriali dei vini. Una possibilità che, coniugando tipicità e attenzione per la salute, sembra la quadratura del cerchio. I dealcolati hanno infatti un grosso limite: non possono essere realizzati con le indicazioni geografiche (Doc, Doc, Igt), ossia con il 74% della produzione italiana, e quindi non possono esprimere il territorio da cui provengono, perdendo così l'elemento centrale su cui è costruita la

piramide della qualità del vino. Un'opzione oggi purtroppo resa ancor più difficile dall'impatto del climate change sul vigneto.

L'impatto del climate change

L'aumento delle temperature incide infatti direttamente sul ciclo fenologico della vite. Il maggior accumulo termico giornaliero anticipa il germogliamento e, di conseguenza, tutte le fasi successive. Questo anticipo diventa critico durante la maturazione, poiché le alte temperature favoriscono un rapido accumulo di zuccheri nelle uve, soprattutto se associate a periodi di stress idrico. Inoltre, in queste condizioni si osserva spesso un disaccoppiamento tra le maturazioni: mentre gli zuccheri raggiungono velocemente valori molto elevati (tali da portare a potenziali alcolici oltre i 14°), la maturazione feno-

lica e aromatica rimane in ritardo. A complicare ulteriormente la situazione si aggiungono le sempre più frequenti ondate di calore, con temperature che superano anche i 40 °C. Questi eventi estremi non solo inibiscono la biosintesi di polifenoli e precursori aromatici, ma possono promuovere la loro degradazione, soprattutto quando le uve vanno incontro a scottature. In queste condizioni, la sfida di rallentare la maturazione tecnologica dell'uva è decisiva per la viticoltura tradizionale e diventa ancora più cruciale per l'obiettivo del "basso grado naturale". Vendemmie le uve molto precocemente per rincorrere le nuove tendenze di mercato comporta infatti il rischio di portarsi in cantina uve non ancora mature per quanto concerne l'acidità e le altre componenti della qualità.

IL PROGETTO DEL "DELLE VENEZIE" DOC

Il Consorzio del Pinot grigio **delle Venezie Doc**, nell'ottica di modificare il disciplinare di produzione abbassando il grado minimo ammesso dagli attuali 11° a 9° totali, ha promosso un progetto di ricerca a cui partecipano l'Università di Udine, VCR Vivai Cooperativi Rauscedo e altri centri di ricerca vitivinicoli del Nord-Est d'Italia. L'obiettivo è verificare il ruolo della genetica, e quindi dei diversi cloni di Pinot grigio, e delle tecniche agronomiche adottate nel raggiungimento del grado alcolico desiderato garantendo al tempo stesso un miglior equilibrio delle altre componenti chimiche.

Sei cloni, due interventi agronomici

La sperimentazione è stata avviata nel 2025 nel comprensorio di Rauscedo (Comune di San Giorgio della Richinvelta, PN), selezionando vigneti in cui erano presenti filari monoclonali di Pinot grigio con diverse caratteristiche produttive e qualitative (R6, H1, VCR 204, VCR 206, VCR 273 e VCR 5). Per ciascun clone, è stato valutato l'effetto della defogliazione apicale all'invaiaitura, combinata con una serie di trattamenti a base di caolino. Le uve sono state

poi raccolte separatamente al raggiungimento di circa 16 °Brix, valore sufficiente a garantire 9° alcolici totali. Per monitorare l'andamento della maturazione, sono stati raccolti campioni di uve a intervalli regolari, per tutti i cloni e per entrambi i trattamenti, e sono state effettuate le vendemmie al raggiungimento del target di maturazione, valutando anche i parametri produttivi (produzione per pianta e peso medio dei grappoli). Le microvinificazioni ottenute presso la cantina sperimentale del VCR Research Center sono state poi valutate il 25 ottobre da un panel di 16 degustatori esperti. I risultati di questo primo anno preliminare hanno consentito di registrare un possibile effetto della componente genetica sull'efficacia del trattamento di defogliazione più caolino.

Le curve di maturazione

Le curve di maturazione hanno infatti evidenziato una forte variabilità tra i cloni (dal più precoce H1 raccolto l'8 agosto al più tardivo R6 raccolto il giorno 18) e stimato un posticipo del raggiungimento dei 16 °Brix, rispetto al testimone non trattato, che va dai 6 giorni per VCR 204 e H1 ai soli due giorni per VCR 273. A

STUDI & RICERCHE

Da sinistra:
foglia e grappolo
del clone VCR 204;
foglia e grappolo
del clone VCR 273



**I CLONI
IN PROVA**

VCR204
Origine: Cividale del Friuli (Ud).
Anno di omologazione: 2016
Potenziale enologico: vinificato in bianco offre il tipico profumo dolce e fruttato che richiama la frutta tropicale e la pera matura; in bocca è sapido, di buon corpo, strutturato, fresco, con un finale leggermente amarognolo tipico della varietà.

VCR206
Origine: Cividale del Friuli (Ud).
Anno di omologazione: 2016
Potenziale enologico: vinificato in bianco offre un ampio bouquet ricco ed intenso, con chiare note di frutti tropicali e fiori d'acacia; sul finale si riconosce un leggero profumo di rosa. In bocca è morbido, strutturato, giustamente acido, elegante e persistente.

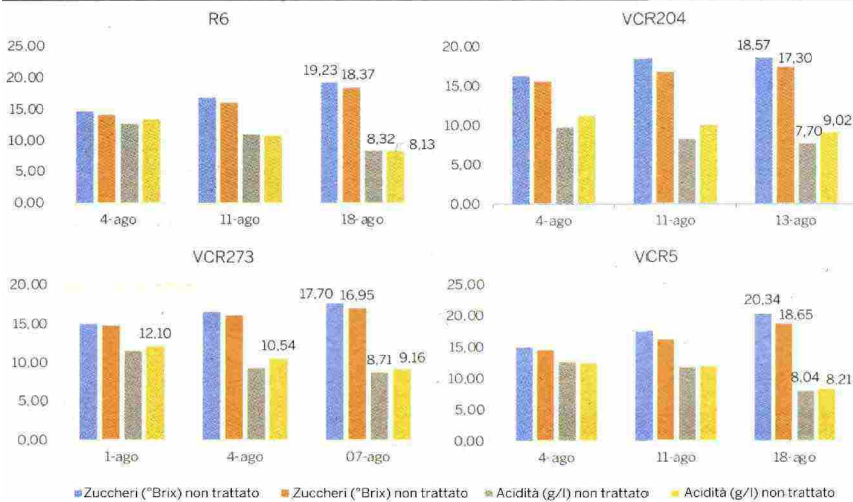
VCR273
Origine: Buttrio (Ud).
Anno di omologazione: 2020
Potenziale enologico: al naso si percepisce il tipico profumo dolce e fruttato, che ricorda la frutta tropicale e la pera matura; in bocca è sapido, strutturato, fresco, il retrogusto lungo e persistente, cede un piacevole sentore amarognolo tipico della varietà.

R6
Origine: Rauscedo (Pn)
Anno di omologazione: 1969
È il clone di riferimento per il Pinot Grigio, dotato di buona resa e ottimo potenziale enologico per vini fruttati di buona acidità anche adatti all'invecchiamento.

VCR 5
Origine: Rauscedo (Pn).
Anno di omologazione: 1995.
Clone in grado di soddisfare le esigenze di elevata qualità, con un potenziale enologico adatto all'ottenimento di vini eleganti, profumati, di corpo. Indicato il taglio con R6.

H1
Clone di origine tedesca capostipite della famiglia dei Pinot grigio ad alta efficienza produttiva

FIG. 1. Trend di accumulo degli zuccheri e riduzione dell'acidità titolabile dei cloni R6, VCR 204, VCR 273 e VCR 5 nelle parcelle di controllo non trattate e in quelle sottoposte a defogliazione tardiva e trattamento con caolino



Il responso del bicchiere

Le uve raccolte al livello target di zuccheri sono state vinificate per valutare l'effetto dei due trattamenti sulla qualità complessiva dei vini. I risultati hanno confermato valori di alcol in linea con le aspettative, tendenzialmente inferiori nel caso della tesi trattata (Tab.1).

Nei vini di alcuni dei campioni trattati raccolti congiuntamente a quelli non trattati (VCR 204, VCR 273) si è però riscontrata un'acidità titolabile più elevata (Tab.1), risultato che può essere legato all'effetto riflettente del caolino che limita la degradazione dell'acido malico per respirazione, consentendo di norma di ottenere vini più "freschi". Sul tendenziale minore apprezzamento ottenuto in media nel corso della degustazione tecnica dalle microvinificazioni delle tesi trattate di questi due cloni (Fig.2) può avere influito proprio la sensazione di "crudo" trasmessa dalla maggiore presenza di acido malico abbinata al minore grado alcolico. Un effetto a cui è sfuggita la tesi trattata del clone R6, il più tardivo nelle condizioni di prova e caratterizzato da curve di degradazione dell'acidità più spiccate nella tesi trattata rispetto a quella non trattata (Fig.2). È forse legato a questi aspetti il positivo giudizio espresso per la tesi trattata di questo clone, che ha superato di slancio il voto espresso riguardo al suo testimone, risultando il campione a basso grado naturale più apprezzato (3,7 su 5 di media). Un "verdetto" su cui può pesare la valutazione sensoriale effettuata molto precocemente. Un più lungo periodo di stabilizzazione in bottiglia consentirà di esprimere un giudizio più obiettivo.

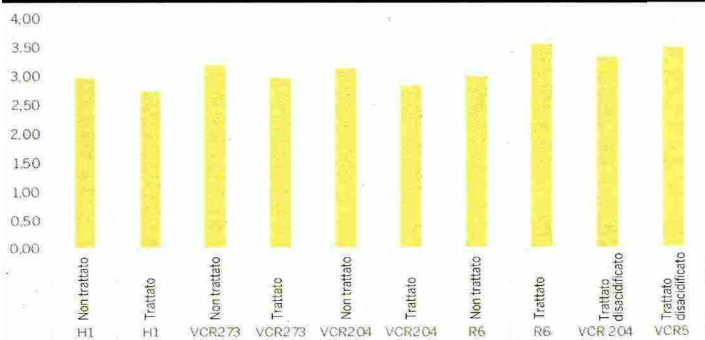
Riscontri qualitativi

Nel corso dell'analisi sensoriale è stato anche valutato l'effetto di una limitata disacidificazione su due dei cloni in prova, un intervento enologico di routine per un vino commerciale e che ha mirato a portare le acidità titolabili a 6 g/l. In questo caso il giudizio ha ribaltato i valori espressi dal panel sulle proprietà organolettiche delle tesi trattate di VCR 204 e VCR 5 che hanno superato quelle non trattate (Fig. 2). La sovrapposibilità del voto espresso per un clone normalmente caratterizzato da alte performance produttive come VCR 204 rispetto a uno considerato qualitativo ma di minore resa come VCR5 gioca in favore del primo. Riscontri qualitativi che, per quanto preliminari e parziali, sono da considerare estremamente incoraggianti, anche perché si coniugano a effetti agronomici e "logistici" che possono avere un importante effetto anche sociale. Il posticipo di 5-6 giorni nel raggiungimento del grado alcolico target ottenuto grazie al doppio trattamento agronomico su alcuni cloni può fare infatti la differenza per uve che si raccolgono in pieno agosto, in un periodo in cui le cantine di lavorazione possono non essere ancora aperte. All'opposto, l'anticipo rispetto alle "normali" raccolte a 20 "Brix" può consentire, in condizioni climatiche simili a quelle del 2025 di "salvare" l'annata (nella prova su H1 e VCR 206 aspettare questo valore ha significato non raccogliere nulla). La riduzione del peso delle uve per pianta ottenute su alcuni cloni con la defogliazione e il caolino potrebbe inoltre consentire di soddisfare i vincoli di resa ad ettaro fissati dai disciplinari delle doc senza dover prevedere ulteriori diradamenti. In definitiva la combinazione tra i giusti cloni e le corrette tecniche viticole potrebbe rivelarsi uno strumento efficace per la produzione di Pinot grigio a basso grado alcolico naturale.

TABELLA 1. Valori di grado alcolico e acidità titolabile misurati nei vini dei diversi cloni dei controlli e dei trattati con defogliazione apicale e caolino

	Grado alcolico		Acidità titolabile (g/L)	
	testimone	trattato	testimone	trattato
H1	8,1	8,3	10,0	9,6
R6	9,8	9,5	8,4	8,3
VCR204	9,7	8,8	8,9	9,2
VCR273	8,9	8,6	9,9	10,4
VCR5	10,3	9,7	8,5	8,4
media	9,4	9,0	9,1	9,2

FIG. 2. I responsi delle degustazioni tecniche



Le microvinificazioni dei diversi cloni di Pinot grigio a basso grado



12 dicembre 2025

CHI SIAMO | LA REDAZIONE | AREA CLIENTI



Roma 13°C

askanews

🏠 POLITICA ECONOMIA ESTERI CRONACA SPORT SOCIALE CULTURA SPETTACOLO VIDEONEWS
+ALTRE SEZIONI +REGIONI



Speciali: LIBIA/SIRIA | ASIA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | G7 ITALIA 2024 | EUROPA BUILDING

SPETTACOLO **VIDEONEWS**

Marco Mengoni conclude a Madrid 6 mesi di concerti: 45 date di successi

12 DICEMBRE 2025

AGRIFOOD **CRONACA**

Doc delle Venezie brinda a cucina italiana nel patrimonio Unesco

Rigotti: traguardo che onora storia e cultura della nostra tavola

DIC 12, 2025 Enogastronomia

info & imprese



askanews

Segui la Pagina

183.712 follower

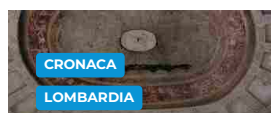
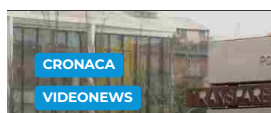
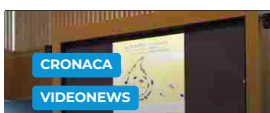
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



Milano, 12 dic. (askanews) – Il Consorzio Doc Delle Venezie esprime “grande soddisfazione ed orgoglio” per il riconoscimento della cucina Italiana come Patrimonio culturale immateriale dell’umanità Unesco, prima al mondo a essere riconosciuta nella sua interezza.

“Si tratta di un traguardo che onora la nostra storia e il valore culturale ed identitario della tavola italiana nel mondo – ha affermato il presidente del Consorzio, Luca Rigotti, parlando di “un riconoscimento che sentiamo nostro perché riflette i valori della tradizione, della territorialità e del saper fare italiano. Un successo che riguarda anche il vino che da millenni accompagna la cucina italiana come elemento di convivialità e che rafforza il nostro ruolo di promozione e di valorizzazione del Pinot Grigio Doc Delle Venezie, primo vino bianco fermo italiano per volumi di export e ambasciatore del Made in Italy nel mondo. Vorrei ringraziare le Istituzioni – ha concluso Rigotti – ed in particolare il ministro Francesco Lollobrigida per aver promosso con determinazione il percorso di riconoscimento Unesco che consolida il valore e riconosce il lavoro ed il fondamentale ruolo sociale ed economico dell’intero comparto agroalimentare italiano”.



Clima, diritto e paesaggio Il vino cavalca il cambiamento

CONGRESSO ANNUALE Esperti a confronto sulle nuove traiettorie del settore della Doc delle Venezie
Il presidente del Consorzio, Rigotti: «Oggi serve un nuovo paradigma e un diverso approccio»

SILVIA ALLEGRI
economia@larena.it

È stato ospitato in Trentino, uno dei tre areali, insieme al Veneto e al Friuli Venezia Giulia, su cui si distribuisce la produzione del Pinot Grigio, il Congresso annuale organizzato dal Consorzio Doc delle Venezie. E così, lo scorso 19 novembre, la Federazione Trentina della Cooperazione ha ospitato un'edizione dedicata al tema «Cambiamento climatico, territorio e qualità: nuove traiettorie per il Pinot Grigio del Triveneto».

Il cambiamento

L'evento si è articolato in due tavole rotonde che hanno avuto come filo conduttore il tema del cambiamento, non solo con riferimento al clima, ma anche rispetto alle necessarie innovazioni che dovranno essere introdotte nella filiera produttiva in tutto il settore vitivinicolo italiano.

Ad aprire la giornata il saluto istituzionale di Luca Rigotti, presidente del Consorzio Doc Delle Venezie: «Siamo qui per interpretare il nostro futuro. Cambia il clima, cambiano le esigenze dei consumatori, cambia la sensibilità della società civile. Il settore del vino non ha atteso il cambiamento climatico per introdurre tecniche di sostenibilità, e già da molti anni abbiamo iniziato nelle nostre campagne. Oggi, più che mai, serve un cambio di para-

digma e di approccio di noi produttori rispetto a queste tematiche».

Dopo di lui sono intervenuti Stefano Zannier, assessore alle Risorse Agroalimentari, Forestali e Ittiche della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, Alberto Zannol, Direttore Generale area marketing territoriale, cultura, turismo, agricoltura e sport della Regione del Veneto e Giulia Zanotelli, assessore all'agricoltura, promozione dei prodotti trentini, ambiente, difesa idrogeologica e enti locali della Provincia autonoma di Trento, e in collegamento ha partecipato anche Paolo De Castro, Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo.

e diritto

La prima sessione «Cambiamento climatico e paesaggio viticolo: strategie di adattamento e sostenibilità per le imprese» ha messo in evidenza l'importanza di un approccio interdisciplinare che unisca competenze agronomiche, giuridiche, ambientali e culturali come risposta al cambiamento climatico. All'analisi dei dati illustra-

Tra genetica

ta da Dino Zardi, professore dell'Università di Trento, Dipartimento di Ingegneria Civile, Ambientale e Meccanica e Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (C3A), che mostra il costante aumento delle temperature, hanno fatto seguito Giuseppe Blasi, Capo Dipartimento della Politica Agricola Comune e dello Sviluppo Rurale del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste; Maria Chiara Zaganelli, direttore generale Crea-Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria, a illustrare, tra le altre cose, anche gli studi genetici sulle varietà resistenti e le sperimentazioni enologiche; Filippo Moreschi, Ugivi-Unione Giuristi della Vite e del Vino, che ha argomentato in merito agli aspetti giuridici legati alla tutela e alla gestione del paesaggio.

Presente anche Alessandro Armani, responsabile beni Nord-Est del Fai-Fondo per l'Ambiente Italiano, che ha ricordato la stretta relazione tra agricoltura e tutela del paesaggio, e introdurre il concetto di agroecologia.

Nuove prospettive

Nella tavola rotonda «Il futuro del Pinot Grigio del Triveneto: innovazione, ricerca varietale e scenari normati-

vi», di taglio più tecnico, il focus si è spostato sull'innovazione e sulla ricerca applicata alla viticoltura, direzioni intraprese con impegno e convinzione dal Consorzio Doc Delle Venezie. Gli esperti intervenuti hanno condiviso nuove soluzioni agronomiche, enologiche e varietali, presentando anche i risultati dei progetti scientifici promossi dal Consorzio in collaborazione con università e centri di ricerca (Crea-Ve, Università di Udine, Università di Padova, Veneto Agricoltura, Vivai Cooperativi Rauscedo Research Center e la Fondazione Edmund Mach).

L'appuntamento ha confermato dunque la sua funzione di laboratorio di idee, riaffermando la volontà del sistema Pinot Grigio del Triveneto di investire in conoscenza, innovazione e sinergie territoriali per affrontare con consapevolezza le sfide del futuro.



Esperti a confronto
Durante il congresso sono stati illustrati anche gli studi genetici sulle varietà resistenti e le sperimentazioni enologiche

Condivise nuove soluzioni agronomiche, enologiche e varietali

È necessario investire in conoscenza, innovazione e sinergie

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



169343

Low alcol e vitigni resistenti La Doc delle Venezie sperimenta

CONSORZI Il presidente Rigotti: «Il futuro va in questa direzione, dobbiamo interpretare i cambiamenti in atto»

Quella delle Venezie è una Doc giovane, la più grande d'Italia per estensione territoriale, nata nel 2017 da una preesistente Igt. E oggi a promuoverla è il Consorzio Tutela Vini DOC Delle Venezie, costituito nel 2017 dalla comune volontà dell'intera filiera vitivinicola del Nordest d'Italia di creare il più grande modello di integrazione interregionale, includendo in un'unica denominazione di origine la Regione Autonoma del Friuli Venezia Giulia, la Provincia Autonoma di Trento e il Veneto.

Il profilo

La Doc si estende dunque dalle Dolomiti al Carso, dal lago di Garda fino alla laguna di Venezia e all'Adriatico, un vasto territorio nel quale la vite incontra condizioni climatiche ideali in grado di favorire la miglior espressione di eccellenza e tipicità del Pinot Grigio. Si tratta di un'area geografica delimitata da un arco montuoso che abbraccia e racchiude tutta l'area produttiva, proteggendola dalle correnti fredde provenienti da Nord e Nord-Est. E pur nelle differenze dei climi e delle altitudini vi si posso-

no riconoscere elementi comuni, dalla composizione dei suoli al clima fresco e ventilato, effetto della catena alpina e del reticolo dei fiumi che attraversano l'intero territorio permettendo alle uve di concentrare e mantenere un elevato contenuto di acidità che caratterizza poi i vini.

I numeri

Con una superficie produttiva di 27mila ettari e una quantità pari a 230 milioni di bottiglie, la Doc Delle Venezie rappresenta oggi l'85% del Pinot Grigio italiano e il 43% di quello mondiale. Attualmente la filiera produttiva risulta composta da 6.141 viticoltori, 575 aziende di vinificazione e 371 aziende di imbottigliamento.

Lo scorso maggio 2025 Luca Rigotti è stato eletto presidente del Consorzio di tutela DOC Delle Venezie, subentrando ad Albino Armani. La nomina è avvenuta da parte del rinnovato Consiglio di amministrazione, insediato a seguito dell'Assemblea dei Soci durante la quale sono state inoltre approvate le linee programmatiche che guideranno l'attività consortile nel prossimo periodo triennio 2025-2028. E nel corso del Congresso annuale dedicato alla Doc, svoltosi lo scorso 19 novembre a Tren-

to, il presidente ha condiviso una riflessione sul futuro del comparto del Pinot Grigio, alla luce della necessità di coniugare sostenibilità ambientale ed economica, con un riferimento all'evoluzione del sistema Pinot Grigio interregionale: «Il mondo agricolo e viticolo ha da tempo compreso che il futuro va in questa direzione e oggi siamo chiamati a interpretare i cambiamenti in atto: dal clima alle aspettative dei consumatori, fino alle nuove sensibilità delle giovani generazioni. Serve un vero cambio di paradigma nel nostro approccio produttivo. La sperimentazione che stiamo portando avanti riguarda le varietà resistenti, i vini di basso grado naturale e nuovi stili di Pinot Grigio capaci di rispondere ai gusti emergenti».

Prosegue poi l'impegno mirato ad accrescere la notorietà e il prestigio del marchio istituzionale «Pinot Grigio Delle Venezie», con l'obiettivo che diventi risorsa per tutti i territori coinvolti. All'insegna di un rafforzamento sempre maggiore della propria identità: «Ancora una volta dobbiamo interpretare il cambiamento, ma con strumenti nuovi: il valore non risiede solo nel prodotto finale, ma anche nella connessione tra persone, territori e radici culturali».

SILVIA ALLEGRI

La doc
è giovane, la
più grande
d'Italia per
estensione
territoriale,
nata nel
2017 da una
preesistente
Igt



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

VERONA WINE SUMMIT
Low alcol e vitigni resistenti
La Doc delle Venezie sperimenta

**FAR CRESCERE UN PAESE
NON È UN'IMPRESA,
SONO TANTE**

Entra nella più grande rappresentanza d'impresa d'Italia.

169343

Home > News

La DOC Delle Venezie brinda all'ingresso della Cucina Italiana nel Patrimonio UNESCO

NEWS



By Redazione

13 Dicembre 2025



ULTIMI ARTICOLI



Clan Campbell porta la Scozia sui Navigli con un pop-up ironico e surreale



Cammini DiVini conquista il Lazio con oltre 1.500 presenze



Il Natale 2025 secondo Monteverro

< >

La DOC Delle Venezie brinda all'ingresso della Cucina Italiana nel Patrimonio UNESCO

13 DICEMBRE 2025

Clan Campbell porta la Scozia sui Navigli con un pop-up ironico e surreale

12 DICEMBRE 2025

Cammini DiVini conquista il Lazio con oltre 1.500 presenze

12 DICEMBRE 2025

Il Natale 2025 secondo Monteverro

12 DICEMBRE 2025

Dietro le quinte del wine digital market: il caso Tannico

12 DICEMBRE 2025

Il Consorzio accoglie con soddisfazione il riconoscimento alla Cucina Italiana come Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità, sottolineando il ruolo del vino come elemento fondante della convivialità italiana

L'ingresso ufficiale della **Cucina Italiana nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO** rappresenta un traguardo storico per l'intero sistema agroalimentare nazionale. Un riconoscimento che celebra non solo ricette e tradizioni, ma un modello culturale fatto di territori, saperi condivisi e ritualità della tavola che da secoli definiscono l'identità italiana nel mondo.

Tra le realtà che hanno accolto con particolare orgoglio la notizia c'è il **Consorzio DOC Delle Venezie**, la più estesa denominazione d'origine italiana, che riunisce la

filiera produttiva del **Pinot Grigio** di Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Provincia Autonoma di Trento. Un modello di integrazione interregionale che trova nel riconoscimento UNESCO una conferma del valore culturale e identitario della tavola italiana nella sua interezza.

DOC Delle Venezie: il vino come espressione della convivialità italiana

«Si tratta di un traguardo che onora la nostra storia e il valore culturale e identitario della tavola italiana nel mondo», ha dichiarato **Luca Rigotti**, presidente del Consorzio DOC Delle Venezie. Un riconoscimento che, secondo Rigotti, riflette pienamente i valori della tradizione, della territorialità e del **saper fare italiano**, elementi che accomunano cucina e vino in un racconto unitario.

Il vino, da sempre compagno naturale della Cucina Italiana, viene così riconosciuto come **parte integrante della convivialità**, non semplice complemento ma protagonista di una cultura della tavola che unisce persone, territori e comunità. In questo contesto, il **Pinot Grigio DOC Delle Venezie** assume un ruolo simbolico e strategico: primo vino bianco fermo italiano per volumi di export, è oggi uno degli ambasciatori più riconosciuti del Made in Italy nel mondo.

Un riconoscimento che rafforza il ruolo internazionale del Pinot Grigio DOC Delle Venezie

Per il Consorzio, l'iscrizione della Cucina Italiana nel Patrimonio UNESCO rafforza anche l'impegno nella **promozione e valorizzazione del Pinot Grigio DOC Delle Venezie** sui mercati internazionali. Un vino che incarna l'equilibrio tra tradizione e contemporaneità, capace di dialogare con cucine diverse e di interpretare la dimensione globale della convivialità italiana.

«È un successo che sentiamo nostro», ha sottolineato Rigotti, ricordando come il vino accompagni la cucina italiana da millenni e rappresenti oggi anche un pilastro economico e sociale per l'intero comparto agroalimentare.

Il valore istituzionale del riconoscimento UNESCO

Nel suo intervento, il presidente del Consorzio DOC Delle Venezie ha voluto ringraziare le **Istituzioni**, e in particolare il **Ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida**, per aver sostenuto con determinazione il percorso che ha portato al riconoscimento UNESCO. Un riconoscimento che non si limita a celebrare il passato, ma consolida il valore del lavoro quotidiano di imprese, produttori e filiere, riaffermando il **ruolo economico, sociale e culturale dell'agroalimentare italiano**. Un sistema complesso in cui cucina e vino continuano a parlare al mondo con un linguaggio condiviso, fatto di qualità, identità e territorio.



I vini italiani piu' amati in Asia

C'è un momento, quando stappi una bottiglia e senti il primo profumo salire dal collo, in cui capisci perché l'Asia stia diventando la frontiera più interessante del vino italiano. Non è solo questione di numeri, è questione di curiosità, di status, di tavole che cambiano e di nuove abitudini urbane. E capita, nel frullatore del web, che un lettore passi da una guida ai pairing a una puntata su Betlabel Casino Italia, poi torni serio, e cerchi "quale Prosecco scegliere per una cena giapponese". Sembra una deviazione, in realtà è lo specchio del presente: tutto corre, ma il vino, quando convince, si ferma nel bicchiere e costringe a prestare attenzione. Un continente, mille mercati, una stessa voglia di Italia. Parlare di "Asia" come fosse un unico scaffale è un errore da principianti. La Cina ha dinamiche diverse dal Giappone, e Seoul non ragiona come Singapore. Però un filo comune c'è: l'Italia viene percepita come un paese di stile, cucina, convivialità, e il vino diventa un oggetto culturale prima ancora che una bevanda. I dati aiutano a mettere ordine. L'Oiv, l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino, nel suo quadro sul 2024 segnala che in Cina il consumo di vino è sceso ancora, toccando circa 5,5 milioni di ettolitri, un calo netto rispetto all'anno precedente. Ma attenzione, perché lo stesso mercato mostra segnali di ripresa sul fronte importazioni: Unione Italiana Vini, citando analisi e monitoraggi di settore, ha evidenziato nel 2024 una crescita importante delle importazioni cinesi in valore e in volume, con un trend positivo proseguito anche nel primo trimestre 2025. Traduzione: si beve meno, ma chi compra spesso compra meglio, oppure compra in modo più selettivo. Il Giappone, invece, resta la porta d'ingresso più stabile per il nostro vino in Asia. Diverse analisi di mercato e operatori legati alla promozione del made in Italy lo indicano come primo sbocco asiatico per l'Italia, e nel 2024 il valore delle importazioni di vino italiano è rimasto sostanzialmente in tenuta. In parallelo, report sul commercio internazionale del vino descrivono un mercato giapponese che nel 2024 ha importato più volume, ma a un prezzo medio più basso, segno di un consumatore attento, esigente, e non necessariamente disposto a pagare sempre di più. Bollicine: il biglietto da visita che funziona ovunque. Se c'è una categoria che parla più lingue senza perdere l'accento italiano, è lo spumante. Prosecco in testa, naturalmente. I numeri dell'export italiano degli ultimi anni, letti su base Istat e ripresi da osservatori come Wine Monitor e varie testate specializzate, mostrano una cosa ricorrente: quando l'export cresce o resiste, spesso lo fa grazie alle bollicine, e Prosecco è il motore più evidente. In Giappone questa tendenza si sente bene. In un mercato dove la tavola è precisione, equilibrio e rispetto per gli ingredienti, un calice fresco, verticale, con profumi puliti, si inserisce senza disturbare. Non è un caso se operatori del settore, parlando di importazioni giapponesi, sottolineano una domanda solida per gli spumanti, che arrivano a rappresentare una quota rilevante del totale importato. Bianchi: Pinot grigio e freschezza "da città". Nel mondo asiatico urbano, tra wine bar contemporanei e ristorazione italiana in crescita, i bianchi italiani hanno un vantaggio pratico: sono leggibili, versatili, e si sposano con molte cucine. Il Pinot Grigio, in particolare, è diventato una specie di passaporto. Alcune iniziative recenti di consorzi e comunicazioni di settore mostrano come il Pinot Grigio delle Venezie stia intensificando l'attenzione su mercati come il Giappone, proprio perché la domanda c'è, ed è coerente con lo stile del vino: fresco, agrumato, scorrevole, amico del pesce e delle preparazioni leggere. Poi ci sono le denominazioni che convincono chi cerca eleganza senza rumore, come Soave o certe espressioni del Friuli Venezia Giulia, spesso scelte da chi vuole un bianco "serio" ma non pesante.





Home > contenuto sponsorizzato > Basso grado per natura, non per sottrazione

Notizie dalle aziende

contenuto sponsorizzato

Basso grado per natura, non per sottrazione

Di **Redazione VWQ** 18 Dicembre 2025

Il clone di Pinot grigio VCR 204

Per ottenere vini a basso grado naturale è importante utilizzare i giusti cloni e la corretta tecnica agronomica. VCR mette a disposizione l'ampio patrimonio di biodiversità derivante da 60 anni di selezione clonale per far fronte alla nuova domanda di leggerezza proveniente dai mercati internazionali. Le sperimentazioni in corso nell'ambito del progetto del Consorzio del Pinot Grigio delle Venezie Doc lo confermano: anche per questo obiettivo la genetica è un fattore decisivo

E se iniziassimo a identificare il **vino a basso grado alcolico** non come il risultato di un'operazione di sottrazione di etanolo, bensì come un prodotto ottenuto grazie a un **progetto vitivinicolo ad hoc?**

Il Comitato speciale agricoltura del Consiglio Ue ha approvato proprio in questi giorni il **pacchetto vino**, un intervento anticrisi che **riscrive anche le definizioni per i vini dealcolati**. Secondo l'accordo raggiunto, potrà essere utilizzata la dicitura **"alcohol-free"** insieme a

E-magazine

Tecniche, prodotti e servizi dalle aziende



Catalogo Aziende e Prodotti

Un modo semplice per cercare un'azienda o un prodotto!

Cerca adesso

L'Esperto risponde

I consigli di Terra e Vita agli agricoltori

Cerca adesso

“0.0%” per i prodotti con un grado alcolometrico massimo di 0,05%, mentre i parzialmente dealcolati (almeno il 30% in meno rispetto al grado originario) dovranno essere etichettati come “**alcohol reduced**” (una definizione forse meno evocativa rispetto alla dicitura “**low alcohol**”).

Bruxelles si è dichiarata però aperta a introdurre nella prossima Ocm anche la definizione di “**basso grado naturale**” per i **vini che nascono già “leggeri” in vigneto**, un’opzione possibile grazie all’**adozione dei giusti cloni** e delle **corrette tecniche agronomiche** e molto più in linea con la nostra idea di qualità, consentendo un **più stretto legame con il territorio** (la strada dei dealcolati non è praticabile per Doc e Docg).

Il progetto della Doc delle Venezie

Il **Pinot Grigio Doc delle Venezie**, primo vino bianco fermo italiano per volumi di produzione e di esportazione con quota di oltre il 90% dei consumi registrati oltreconfine, ha quindi deciso di puntare sul **basso grado ottenuto senza dealcolazione**.

In collaborazione con **VCR, Vivai Cooperativi Rauscedo**, l’Università di Udine, l’Università di Padova e altri istituti di ricerca, il Consorzio ha avviato nel 2025 un progetto di ricerca tanto ambizioso quanto coraggioso e all’avanguardia, che punta a realizzare **una filiera viticolo-enologica del Pinot Grigio Doc delle Venezie** in cui ogni dettaglio, ogni scelta e ogni pratica adottata sono finalizzati all’ottenimento di un prodotto al **9% Vol. di alcol totale**, di **elevata qualità globale** e facilmente riconducibile per colore, olfatto e gusto al Pinot Grigio che tanto successo ha in Italia e nel mondo.

La sfida è di quelle che richiedono **ricerca e sperimentazione serie**, fatto che giustifica la partecipazione al progetto di diverse università e di un player storico del vivaismo viticolo mondiale come i **Vivai Cooperativi Rauscedo**.

Il ruolo del vigneto

Il punto di partenza, come è facile intuire, è la materia prima, l’uva. Il vigneto deve fare la sua parte, ovvero produrre **uve a gradazione zuccherina contenuta**. Ma chiaramente questo non basta e soprattutto è da allontanare l’idea che la scorciatoia di una **raccolta anticipata** possa bastare a raggiungere lo scopo.

Il livello di **maturità tecnologica** a cui vengono raccolte le uve non è infatti il solo parametro che determina la **qualità**, e soprattutto l’**equilibrio**, del prodotto finito: anticipare la data di vendemmia può significare giocarsi parte del processo di **maturazione aromatica** e di quella **fenolica**. Risultato: le uve potrebbero presentare una composizione squilibrata e dar luogo a prodotti discutibili sul fronte della piacevolezza.

Ma c’è di più: se la tipologia enologica di cui si intende ottenere una versione “light” ha **tratti sensoriali distintivi e specifici**, che ne decretano il **successo commerciale**, la sola raccolta anticipata non potrà mai ambire a mantenere tali caratteristiche nel bicchiere. Per questo la sperimentazione avviata a Rauscedo nell’ambito del progetto del Consorzio del Pinot Grigio Doc delle Venezie ha applicato, sotto il coordinamento di **Paolo Sivilotti** dell’Università di Udine, tecniche come la **defogliazione apicale all’invaiaura** e l’**applicazione di caolino** per **posticipare la maturazione tecnologica**. Puntando a una **vendemmia programmata a 16 °Brix di zuccheri** (corrispondenti al **9% Vol di alcol nel vino**) che **non sacrificasse la presenza di aromi varietali**, ottenendo **risultati variabili in base al clone utilizzato**.

Il contributo della cantina

Se l'obiettivo di raccogliere uve in cui acidità e aromaticità sono a livelli ottimali pur in concomitanza con una gradazione zuccherina contenuta – condizione decisamente non semplice a verificarsi in epoca di **cambiamenti climatici** che, al contrario, accelerano drasticamente la maturazione tecnologica – il potenziale portato in cantina deve successivamente essere valorizzato con **tecniche enologiche ad hoc**.

Tutti i parametri della fermentazione alcolica devono quindi essere gestiti in funzione di una **resa ridotta in alcol** accompagnata da una **adeguata espressione aromatica**. Un ruolo decisivo può essere svolto dalle **specie e dai ceppi di lievito** impiegati, poiché l'ampia variabilità genetica riscontrabile sia in *Saccharomyces cerevisiae* sia nei lieviti non-*Saccharomyces* permette di discriminare lieviti a diversa resa in etanolo (e diverso influsso sul pattern aromatico finale) a parità di concentrazione zuccherina di partenza. Nell'ambito del progetto del Consorzio della Doc Delle Venezie il gruppo di lavoro dell'**Università di Padova**, capitanato da **Simone Vincenzi**, si è concentrato sulla definizione di **protocolli di vinificazione ad hoc**, testati in microvinificazioni eseguite presso la **cantina sperimentale del VCR Research Center**.

I vantaggi di una "non dealcolazione"

Perché perseguire l'obiettivo del basso grado naturale? I vantaggi sono molteplici, dall'**eliminazione del dispendio energetico** legato ai processi di dealcolazione alla maggior probabilità di produrre **vini molto più simili ai "fratelli" a grado alcolico più elevato**, per non parlare della possibilità di ottenere vini autorizzati a fregiarsi della **denominazione di origine** o dell'**indicazione geografica** - chiaramente previa **modifica dei disciplinari** alla voce "titolo alcolometrico volumico minimo" - attualmente vietate in Italia ai dealcolati anche solo parzialmente.

La genetica ha un peso importante

Forti della loro lunga e consolidata esperienza nella **selezione clonale**, i Vivai Cooperativi Rauscedo hanno messo a disposizione del progetto alcuni vigneti con **filari monoclonali di Pinot grigio** con **genotipi potenzialmente rispondenti allo scopo desiderato**, ovvero **R6, H1, VCR 204, VCR 206, VCR 273 e VCR 5**. Questi sono stati testati nel corso del 2025 per la loro attitudine a ritardare l'accumulo di zuccheri in risposta agli interventi agronomici di defogliazione e applicazione di caolino previsti dal protocollo sperimentale.

Le **curve di maturazione** hanno evidenziato una **forte variabilità tra i cloni** (dal più precoce H1 raccolto l'8 agosto al più tardivo R6 raccolto il giorno 18) e stimato **un posticipo del raggiungimento dei 16 °Brix, rispetto al testimone non trattato, che va dai 6 giorni per VCR 204 ai soli due giorni per VCR 273**. A parità di data di maturazione i diversi cloni hanno mostrato una riduzione dell'accumulo di zuccheri tra non trattato e trattato compresa tra 0,7 e 1,6 °Brix, rispettivamente per i cloni VCR 273 e VCR 5.



Il responso del bicchiere

Il Consorzio Doc Delle Venezie, oltre a essere capofila del progetto, è il promotore di **attività di degustazione e valutazione** dei risultati della sperimentazione. Tra queste, la degustazione tenutasi in occasione del Congresso annuale della Doc Delle Venezie, svoltosi a Trento nel novembre 2025, che è stato preceduto da una **degustazione alla cieca** di Pinot grigio sperimentali a basso grado naturale, ottenuti nell'ambito del progetto sopra descritto. Una platea eterogenea, ma certamente definibile come "panel esperto", composta da **produttori, enologi, ricercatori e giornalisti** e guidata dall'**enologo Nicola Biasi**, ha sottoposto a valutazione sensoriale i campioni somministrati, individuando nei vini ottenuti a partire dal clone **VCR204** quelli più performanti e promettenti.



La degustazione svoltasi a Trento nell'ambito del Congresso annuale della Doc Delle Venezie

VCR al fianco di chi innova

Il percorso intrapreso dal Consorzio Doc Delle Venezie è agli inizi e i dati di vendemmie successive saranno fondamentali per indirizzare le scelte tecniche più efficaci in vista di una possibile modifica del Discipinare di produzione.

I Vivai Cooperativi Rauscedo intendono continuare a supportare questo progetto altamente innovativo e **orientato al mercato** in quanto, come ha sottolineato il produttore e già presidente del Consorzio Doc Delle Venezie, **Albino Armani**: «Dobbiamo **rispondere alle esigenze del mercato globale**, mettendo in atto un progetto che preveda l'introduzione di nuove tipologie di Pinot Grigio Doc da affiancare a quella tradizionale, che rispondano alle richieste di più salute e più ambiente».

Un progetto che per i Vivai Cooperativi Rauscedo è anche un'occasione per riportare all'attenzione del mondo produttivo vitivinicolo **l'importanza della selezione clonale**, che valorizza **l'ampia variabilità genetica dei vitigni** per far fronte a contesti colturali mutati e a nuove richieste da parte del mercato.

TAG [basso grado naturale](#) [Pacchetto vino](#) [selezione clonale](#) [Vivai Cooperativi Rauscedo](#)

Articoli correlati



Pacchetto vino: un'overview



Uiv: Pacchetto vino equilibrato e non solo "difensivo"



Variabilità clonale, nuove evidenze



LASCIA UN COMMENTO

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.

[Pubblica Commento](#)