



— Since 1969 —



Confraternita della Vite e del Vino
del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia



www.confraternitavitevino.it



— Since 1969 —

“Migliorare le conoscenze sui vini, ammirare le bellezze del paesaggio e i richiami d'arte, sentire i genuini aromi delle ricette antiche, apprezzare le serene regole della letizia conviviale.

Una ricerca del gusto per riscoprire le sottili gioie del palato bevendo nettari autentici con discrezione ed amore.”

Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia

Nell'intronizzazione del nuovo Confratello la frase simbolo, la più importante, è “fare dell'uso del vino una virtù e non un vizio”.

Il costante impegno della Confraternita si esplica attraverso l'approfondimento di questo concetto, soprattutto a favore degli stessi vitivinicoltori, dediti con sacrificio alla valorizzazione dei tanti e diversi “terroir” del nostro Paese.

Obiettivo della Confraternita, in questi ultimi anni, è quello di diffondere in misura sempre maggiore la stretta correlazione tra il concetto del “bere” ed il crescente sviluppo vitivinicolo nazionale, anche in collaborazione con Enti ed Istituti Universitari.

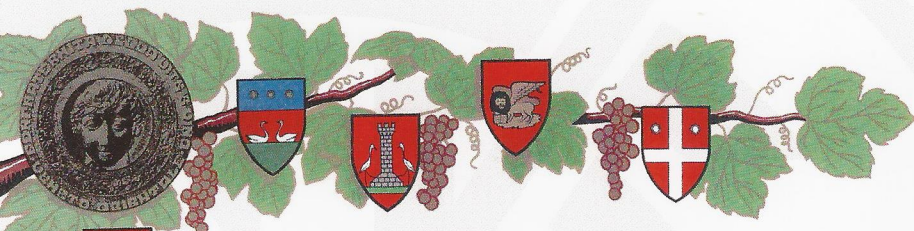
Questa modesta pubblicazione, affiancata ai contenuti del nostro sito web, mira a far conoscere l'importante contributo della Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e Friuli Venezia Giulia nell'ambito della valorizzazione della Vitivinicoltura Italiana.

IL GRAN MAESTRO

Primo Commendatore dell'Ordine

☐ In copertina, illustrazione della Sede Capitolare della Confraternita sita in Torre di Seconda Porta, Sesto al Reghena (PN).

☐ Foto panorama di vigneti in area D.O.C.G. Conegliano-Valdobbiadene / località Rolle di Cison di Valmarino (TV).



Il Cammino.

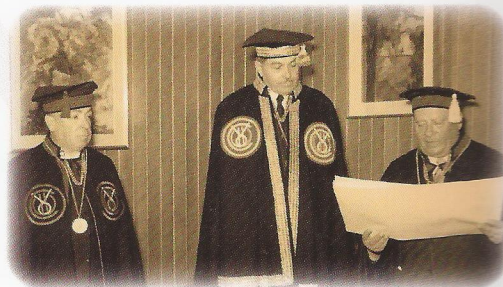
Se le campagne del Bordeaux rappresentano, sulle larghe rive della Gironda, il centro della produzione enologica famosa in tutto il mondo per i Sauternes, i Medoc, i Graves ecc, che esse sanno offrire ai buongustai più esperti ed agli assaggiatori più raffinati; le vaste superfici che si stendono sui bordi del Piave e sulle sponde del Tagliamento e dell'Isonzo hanno il vanto di assicurare ai consumatori più attenti ed esigenti un gruppo di vini di grande classe dal Tocai, caldo e morbido, al Pinot Bianco armonico e leale, dal Picolit, di eccezionale finezza, al Verduzzo, asciutto e profumato, dal Merlot, straricco di umori vitali, al Cabernet, di inconfondibile nobiltà, e non ultimo il Prosecco, gaio e felice, che ricordano le più alte significazioni del succo della vite e ne esaltano i simboli storici con trasparente vitalità.

Con la **Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia**, riunitasi il 19 marzo 1969 per la sua prima tornata nelle accoglienti sale dell'albergo Spessotto di Portogruaro, si è voluto, accogliendo una felice idea del Professor Bruno Tagliapietra e coronato dal sagace lavoro organizzativo del Cavaliere Pasquale Terrida, dar vita ad un istituto ben articolato per i suoi scopi ed i suoi programmi che, in profondo rispetto alle nostre tradizioni agricole, valorizzasse i vini di tipica stoffa menzionati poc'anzi attraverso un'intelligente accordo con gli Enti che, in Italia ed all'Estero, mirano a una maggiore conoscenza dei vini buoni, allo sviluppo delle attività turistiche legate alla bellezza del paesaggio, ai richiami dell'arte e all'espansione della gastronomia tenacemente fedele, in questo tempo turbato da tante gravi tensioni, ai genuini aromi delle ricette antiche ed alle serene regole della letizia conviviale. Meritoria è stata l'opera del Cavaliere Pasquale Terrida, infaticabile direttore della Mostra Campionaria Nazionale dei Vini di Pramaggiore, che ha saputo, con generoso entusiasmo, e dalla sua lunga esperienza, ricavare un grumo di energie assai utili alla rieducazione del gusto per ricercare le sottili gioie del palato non "tracannando" i vini cattivi e sofisticati, ma bevendo i nettari autentici con discrezione ed amore. Questo nobile insegnamento ha portato la Confraternita verso manifestazioni profondamente sagge e verso incontri caratterizzati da una franca apertura spirituale, da una straordinaria carica di simpatia e da un senso di premurosa ospitalità. Il cammino finora intrapreso dalla Confraternita per celebrare il Vino come elemento essenziale della vita è stato di notevole importanza. La Confraternita, attraverso ogni sua pubblicazione (Acta), tende a far conoscere sia sotto il profilo storico che enogastronomico, le ricchezze delle nostre Terre e delle nostre Regioni. Attualmente la Confraternita è composta da n. 40 Confratelli che operano, come professionisti, nelle varie discipline lavorative (dall'Enologo, al Medico, al Ristoratore, al Commercialista ed altri), ma tutti uniti nel voler conoscere, ma soprattutto far conoscere le Virtù italiane.

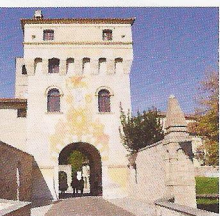
La Confraternita è gestita da un Capitolo composto da un **Gran Maestro**, un **Cancelliere**, un **Camerlengo**, un **Gastaldo** ed un **Cerimoniere** e la Sede è presso la **Seconda Porta della medioevale città di Sesto al Reghena** in provincia di Pordenone.

Le Province che aderiscono alla ns. Confraternita sono:

Venezia, Treviso, Udine, Pordenone, Trieste, Gorizia, Padova e Vicenza.



Sesto al Reghena
Provincia di Pordenone



☐ Foto archivio - Sede Capitolare della Confraternita, Torre di Seconda Porta / Sesto al Reghena (PN).

Si sono intrapresi numerosi gemellaggi con le più importanti Confraternite italiane ed Estere e, citandone alcune non meno importanti delle altre: Lega del Chianti; DUCATO dei Vini Friulani; Cavalieri del Prosecco; Sovrano e Nobilissimo Ordine dello Antico Recioto; Confraternita della Vite e del Vino di Trento; Serenissima Signoria dei Vini del Piave; Prioria del Rosso Conero; Confraternita del Sagrantino di Montefalco; Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri di Torgiano; Consorteria dell'Aceto Balsamico; Österreichische Weinbruderschaft di Vienna.

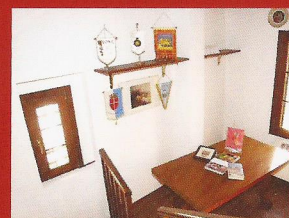
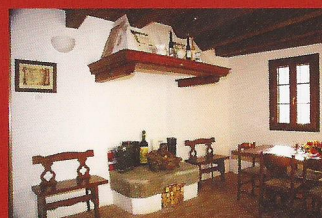
Il Capitolo.

La Confraternita è gestita da un Capitolo composto da:

- Gran Maestro
- Cancelliere
- Gastaldo
- Camerlengo
- Cerimoniere
- Rappresentanti delle Province

Il Capitolo è responsabile dell'organizzazione generale ed in particolare è incaricato di:

- Programmare l'attività della Confraternita;
- Ammettere i nuovi Confratelli effettivi;
- Nominare i Commendatori della Vite e del Vino;
- Attribuire i titoli ad "honorem";
- Curare il Regolamento della Confraternita nel rispetto dello Statuto;
- Fissare le quote annuali e quelle di ammissione;
- Estromettere i Confratelli nei casi previsti dall'Art. 32;
- Assegnare particolari incarichi a Confratelli;
- Provvedere in via d'urgenza alla sostituzione nelle cariche vacanti in attesa della nomina da parte dell'Assemblea straordinaria;
- Si riunisce almeno quattro volte all'anno ed ogni volta che le necessità della Confraternita lo richiedano;
- È convocato almeno otto giorni prima della data fissata con lettera o per le vie brevi in caso d'urgenza;
- Le riunioni sono valide con la presenza della maggioranza dei componenti;
- Le votazioni sono effettuate in modo palese e le deliberazioni vengono prese a maggioranza dei partecipanti;
- In caso di parità decide il voto del Gran Maestro o, in sua assenza, del Cancelliere.



Formazione, Convegni, Simposi e Viaggi annuali.

La formazione orientata ai Confratelli si esplica in tutte le attività annuali dell'Associazione, in particolare nei Simposi e durante il viaggio annuale, visitando i più prestigiosi territori vitivinicoli nazionali ed esteri. In tutte queste occasioni vengono illustrate le caratteristiche produttive aziendali mettendo in risalto gli aspetti pedoclimatici, varietali, tecnologici e di mercato. Vengono inoltre analizzate le proprietà organolettiche dei vini mediante degustazione guidata e comparata. Vengono presentate, infine, le tipicità gastronomiche più caratteristiche dei luoghi visitati. Particolare attenzione è rivolta al settore vitivinicolo; ogni anno, nel mese di Ottobre, si svolge a Sesto al Reghena, con il Patrocinio delle Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, un Convegno su problematiche che investono direttamente o indirettamente tale settore. Tutti i Confratelli si adoperano per la buona riuscita della manifestazione svolgendo un ruolo ciascuno per la propria competenza. Durante questa occasione, in base al tema trattato, vengono invitati a relazionare o a partecipare alla tavola rotonda personalità di spicco del mondo produttivo e imprenditoriale, affiancate da alte figure professionali e docenti universitari.



Le Borse di Studio.

Nella stessa giornata del Convegno annuale vengono assegnate quattro borse di studio, indette con regolare bando di concorso all'inizio di ogni anno, a quattro studenti delle quattro maggiori istituzioni scolastiche ad indirizzo vitivinicolo delle due Regioni: Scuola Enologica di Conegliano, Scuola Enologica di Cividale del Friuli, Università di Padova, Università di Udine. Gli studenti partecipano al concorso con



2014 - Pordenone / Sesto al Reghena, Convegno e tavola rotonda sulle "Nuove strategie di difesa in Viticoltura".

i lavori professionali che hanno sviluppato ed elaborato nel loro corso di studi e discusso in sede di esame finale. È inoltre possibile, come è accaduto di recente, che in cambio delle due borse di studio agli studenti universitari il Capitolo della Confraternita decida, quando se ne presenta l'opportunità, di finanziare lavori di ricerca su determinate problematiche operando in aziende vitivinicole del territorio, coinvolgendo studenti e Professori dei rispettivi Atenei.



— Since 1969 —

“Ogni anno la Confraternita effettua un viaggio, di almeno tre giorni, in una Regione italiana o all'estero per visitare particolari territori che si caratterizzano per la loro produzione enologica, per la gastronomia tipica e per il loro passato storico e culturale.”

Inoltre la Confraternita della Vite e del Vino organizza ogni anno almeno quattro Simposi, di cui uno Assembleare, a rotazione nelle province del Veneto Orientale e del Friuli - Venezia Giulia.



2009 - Venezia / La Confraternita ospite del "Patriarca Angelo Scola" in Basilica a San Marco.



2009 - Piemonte / "Omaggio alle Langhe e al Barolo" Simposio Straordinario.



2010 - Sicilia / Ragusa, "Omaggio al Cerasuolo di Vittoria e passeggiate tra il Barocco e il Liberty".



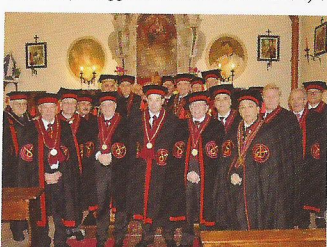
2011 - (Francia) Reims / Epernay / Ay, "Omaggio - Conoscere lo Champagne e il suo territorio".



2012 - Venezia / Simposio di Primavera 25 Aprile, a S. Marco con il "Patriarca Francesco Moraglia".



2012 - Trentino / Franciacorta / Oltrepò Pavese, "Omaggio allo Spumante Classico Italiano".



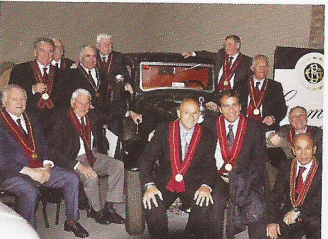
2012 - Treviso / San Biagio di Callalta, "Omaggio alla Chiesetta del Redentore di Nerbon".



2012 - Sesto al Reghena / Convegno "Prosecco e Crémants, diversità e competizione nel mercato".



2013 - Gorizia / Castelvechio - Sagrada, visita "Simposio d'Autunno in Terra Carsica".



2013 - (Spagna) Barcellona / "Omaggio - Conoscere il Cava".



2014 - (Austria) / "Omaggio - Graz e zone viti-vinicole della bassa Stiria".



2014 - Treviso / Conegliano, "Simposio degli Auguri e Omaggio alla città".



Confraternita
della Vite e del Vino
del Veneto Orientale
e del Friuli Venezia Giulia



 Foto panorama di un vigneto del Collio Goriziano (F.V.G.), zona D.O.C. assegnata al Consorzio Vini Collio e Carso.

SEDE STORICA

Mostra Nazionale Vini
in Pramaggiore (Venezia) Italia

SEDE CAPITOLARE

Torre di Seconda Porta
in Sesto al Reghena (Pordenone) Italia

SEDE CANCELLERIA e POSTALE

Torre di Seconda Porta
33079 - Sesto al Reghena (Pordenone) Italia
Tel. (+39) 335.1026743
info@confraternitavitevino.it
www.confraternitavitevino.it

www.confraternitavitevino.it