

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA
DIPARTIMENTO TERRITORIO E SISTEMI AGRO-FORESTALI

Corso di laurea in
Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche

**PRESENTE E FUTURO DELL'ENOTURISMO SULLE
COLLINE DEL PROSECCO DI
CONEGLIANO-VALDOBBIADENE DOCG**

Relatore
Prof. Vincenzi Simone

Laureando
Mauro Zussa
Matricola n.
1221313

ANNO ACCADEMICO 2021 - 2022

INDICE

RIASSUNTO	3
ABSTRACT	5
CAPITOLO 1. PRINCIPI DELL'ENOTURISMO, MARKETING ED EFFETTI DELLA PANDEMIA	7
1.1 Significato di enoturismo	7
1.2 I valori dell'enoturista	7
1.3 Valore economico del comparto a livello nazionale	9
1.4 Il Distretto del Conegliano-Valdobbiadene prosecco Docg	12
1.5 Gli effetti della pandemia sull'enoturismo del Prosecco	15
CAPITOLO 2. LE COLLINE DEL PROSECCO E PATRIMONIO UNESCO	17
2.1 Territorio della Docg Conegliano-Valdobbiadene	17
2.2 Storia	18
2.3 Viticoltura tra passato presente	19
2.4 Unesco	20
2.5 Unesco, come si è arrivati a questo riconoscimento	22
CAPITOLO 3. UNA PERSONALE VISIONE PER IL FUTURO DELLE COLLINE DEL PROSECCO DOCG	25
3.1 Cosa cerca in cantina l'enoturista e perché	25
3.2 Il paesaggio	26
3.3 Tutela del territorio e del paesaggio	27
3.4 Sostenibilità e biodiversità	28
3.5 Selezione turistica	32
3.6 Promozione	34
CAPITOLO 4. CONCLUSIONE	36
RINGRAZIAMENTI	37
CONSIDERAZIONE PERSONALE	38
BIBLIOGRAFIA	39
SITOGRAFIA	40

RIASSUNTO

Il presente elaborato tratta uno dei siti dell'Unesco presenti nella Regione del Veneto, "Le Colline del Conegliano e Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg."

Lo scopo di tale tesi è di esaminare cos'è l'enoturismo, capire come si è arrivati nei secoli ad avere un distretto enologico di tali proporzioni, esaminando i lati positivi e quelli invece da migliorare per il presente e in ottica futura, dando delle risposte utili per apportare migliorie che possano essere di beneficio per l'intero territorio.

Nel primo capitolo viene spiegato il significato di enoturismo, che tipo di persona è l'enoturista, cosa riesce a proporre il comparto del Prosecco. Viene spiegato il valore economico dell'intero comparto del Prosecco, per mezzo di report e di tabelle, confrontando i dati del 2020 e 2021 tratti da Consorzio del Prosecco Superiore Docg, e dell'intero comparto del turismo in Italia.

In questa analisi è stato messo in risalto l'effetto della pandemia sull'intero mondo vitivinicolo della Docg.

Nel secondo capitolo viene spiegato come si presenta il territorio del Conegliano-Valdobbiadene, sia da un punto di vista pedologico, sia esternamente con le sue forme a schiena d'asino, con zone più ripide alternate ad altre con pendenze più delicate. Viene raccontata la storia della Scuola di Enologia di Conegliano e di come è arrivato in questa zona il vitigno Glera, fino alla denominazione dell'Unesco spiegando cos'è e come è stato ottenuto il riconoscimento. Come deve, e dovrà essere tutelato il territorio rispettando gli abitanti che lo abitano, le generazioni future e attirando l'enoturista, che è un turista attento alla sostenibilità, e dovrà essere un lavoro costante tra i vari Enti: Consorzi, Comuni, Provincia e Regione.

Infine, il terzo capitolo, descrive una personale visione futura per quanto riguarda le scelte da fare per l'intero Distretto del Prosecco Superiore Docg. In questo capitolo vengono toccati e approfonditi temi molto importanti per il miglioramento e la promozione costante delle Colline del Conegliano-Valdobbiadene, sempre nel rispetto dell'ambiente, della sostenibilità, e delle

persone che ci abitano, senza impattare negativamente sulle risorse naturali.

ABSTRACT

This thesis deals with one of the Unesco sites in the Veneto Region, "The Conegliano Hills and Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg."

The purpose of this thesis is to examine what wine tourism is, to understand how over the centuries this territory has come to have an enological district of such proportions, examining the positive aspects and those to be improved for the present and the future, giving some useful answers to make improvements that can be of benefit to the entire territory.

The first chapter explains the meaning of wine tourism, what kind of person the wine tourist is, what the district actually provides him and what he requires and in fact is missing. The economic value of the entire Prosecco sector is explained, by means of reports and tables, by comparing the 2020 and 2021 data taken from the Prosecco Superiore Docg Consortium, and the entire tourism sector in Italy.

In this analysis, the effect of the pandemic on the entire DOCG wine world was highlighted.

In the second chapter what the Conegliano-Valdobbiadene territory looks like is explained, both from a pedological point of view and externally with its humpback shapes, with steeper areas alternated to others with more delicate slopes. The story of the Conegliano School of Oenology and how the Glera vine arrived in this area is described, up to the Unesco denomination, explaining what it is and how the recognition was obtained. How the territory must be protected, respecting the inhabitants who live there, including the future generations, and attracting the wine tourist, who is a tourist attentive to sustainability, and this must be a constant work among Consortium, Municipalities, Province and Region.

Finally, the third chapter, represent a personal future vision regarding the choices to be made for the entire Prosecco Superiore Docg District. In this chapter very important issues for the constant improvement and promotion of the Conegliano-Valdobbiadene Hills are touched and deepened, always respecting the environment, sustainability, and the people who live there,

without negatively impacting natural resources.

CAPITOLO 1. PRINCIPI DELL'ENOTURISMO, MARKETING ED EFFETTI DELLA PANDEMIA

1.1 Significato di enoturismo

Quando parliamo di enoturismo, la nostra mente viaggia in qualche meta enoica del mondo, sia essa una regione vitivinicola, che noi amiamo particolarmente, sia essa una meta nuova da conoscere per accrescere il nostro bagaglio culturale personale. Ma il significato di enoturismo è un'esperienza che inizia dalla degustazione del vino fino alla conoscenza della cultura e delle tradizioni di quella zona, che si può sviluppare nelle seguenti fasi:

- la visita nei luoghi di coltivazione e di produzione della vite;
- la degustazione, l'abbinamento e la commercializzazione delle produzioni sia enologiche sia alimentari prodotte dall'azienda stessa;
- le iniziative didattico – ricreative nelle cantine come la vendemmia didattica.

1.2 I valori dell'enoturista

L'enoturista, come indicato dall'organizzazione mondiale del turismo, è un turista sempre più attento ai temi della sostenibilità ambientale, economica e sociale, nonostante l'industria turistica nel 2019 sia stata responsabile dell'11% delle emissioni di gas ad effetto serra. Infatti, confrontando le emissioni dei turisti con quelle degli abitanti locali (Tourist Emission Factor), i primi inquinano tre volte più dei secondi (studio di "Skift Research").

Come possiamo constatare dalle tabelle sotto riportate (Garibaldi, 2021) infatti, l'enoturista rispetto ad un turista non enogastronomico ha un'affinità importante verso l'ambiente e le risorse naturali, è un plastic-free, inquina meno e sviluppa le attività sociali del territorio.

	TURISTA ENOGASTRONOMICO	TURISTA NON ENOGASTRONOMICO
È UN TURISMO RISPETTOSO DELL'AMBIENTE	83%	79%
CONTRIBUISCE A SALVAGUARDARE LE USANZE DELLA COMUNITÀ LOCALE	81%	78%
CONTRIBUISCE A CREARE OCCUPAZIONE E REDDITO PER LA POPOLAZIONE LOCALE	80%	78%
LIMITA GLI IMPATTI NEGATIVI SULLE RISORSE NATURALI	79%	72%
STIMOLA LA CREAZIONE DI FILIERE LOCALI DI PRODUZIONE E CONSUMO	79%	74%
PRODUCE IMPATTI CHE SONO ACCETTABILI, OSSIA POSSONO ESSERE ASSORBITI SENZA ALTERARE L'EQUILIBRIO AMBIENTALE, SOCIALE E CULTURALE ESISTENTE	78%	74%
PRODUCE BENEFICI PER LE AREE DELLA POPOLAZIONE PIÙ SVANTAGGIATE	79%	74%
È PLASTIC-FREE	75%	67%
È UN TURISMO CHE È TRENDY, OSSIA È OGGI DI MODA	65%	55%
È UN TURISMO CONVENIENTE, POCO COSTOSO	68%	59%

Figura 1.2 Il turismo sostenibile, Garibaldi Roberta, Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2021

	TURISTA ENOGASTRONOMICO	TURISTA NON ENOGASTRONOMICO
EVITO DI SPRECARE CIBO QUANDO MI RECO NEI RISTORANTI O MANGIO PRESSO L'ALBERGO	75%	77%
ADOTTO COMPORTAMENTI PIÙ RISPETTOSI DELL'AMBIENTE	72%	79%
EVITO DI METTERE GLI ASCIUGAMANI A LAVARE OGNI GIORNO	63%	53%
MI INFORMO SULLE USANZE LOCALI PER EVITARE DI ADOTTARE COMPORTAMENTI CHE POSSONO ESSERE POCO RISPETTOSI DELLA COMUNITÀ LOCALE	64%	58%
ACQUISTO MENO BOTTIGLIE DI PLASTICA	61%	50%
UTILIZZO MEZZI PUBBLICI E/O BICICLETTE PER SPOSTARMI	55%	41%
ORIENTO LE MIE SCELTE VERSO INIZIATIVE CHE HANNO UN CARATTERE SOCIALE (ACQUISTARE SOUVENIR REALIZZATI DA PERSONE IN DIFFICOLTÀ O DA PICCOLI PRODUTTORI LOCALI)	56%	45%
LIMITO L'USO DELL'ARIA CONDIZIONATA O DEL RISCALDAMENTO	50%	43%
SCELGO STRUTTURE RICETTIVE GREEN	46%	26%
PARTECIPO AD INIZIATIVE LEGATE A TEMATICHE RICONDUCIBILI ALL'ETICA E ALLA SOSTENIBILITÀ	44%	19%

Figura 1.3 Il turismo sostenibile, Garibaldi Roberta, Rapporto sul turismo enogastronomico italiano 2021

È evidente che i fattori attrattivi per un turista del vino sono svariati, ma tra i più importanti sappiamo che ci deve essere una strada del vino, degli uffici turistici sul territorio in grado di fornire informazioni utili, territori “incontaminati” e con una storia non solo enologica alle spalle, che abbiano patrimoni culturali (ville, basiliche, città d’arte/borghi storici). Un altro dettaglio di attrazione per i turisti enoici ma più giovani sono le aziende attente all’ambiente, le aziende cosiddette ecosostenibili, che utilizzano fonti di energia pulita e rinnovabile, di risparmio e riqualificazione energetica aziendale, ma anche una gestione rispettosa dei dipendenti e dei clienti al fine di garantire un benessere collettivo crescente.

1.3 Valore economico del comparto a livello nazionale

L'enoturismo italiano, stando al rapporto dell'Osservatorio Nazionale "Città del vino", genera un fatturato che si attesta sui €2,5MLD, ovviamente gli introiti non riguardano esclusivamente le aziende vitivinicole, ma anche tutto il comparto coinvolto nella visita dell'enoturista, cioè albergatori, hotel, B&B, artigiani (33% del fatturato) con una presenza costante annua di circa 15 milioni di persone. Coloro che viaggiano per scopi enoturistici almeno una, o più volte all'anno, sono circa il 75% del totale dei turisti, e si suddividono tra coloro che fanno rientro a casa in giornata e chi fa pernottamento (Associazione nazionale Città del Vino, XVI rapporto sul turismo del vino in Italia, 2020).

Chi viaggia in giornata è definito turista escursionista con una spesa media di €80, chi resta a dormire sul posto spende generalmente €155.

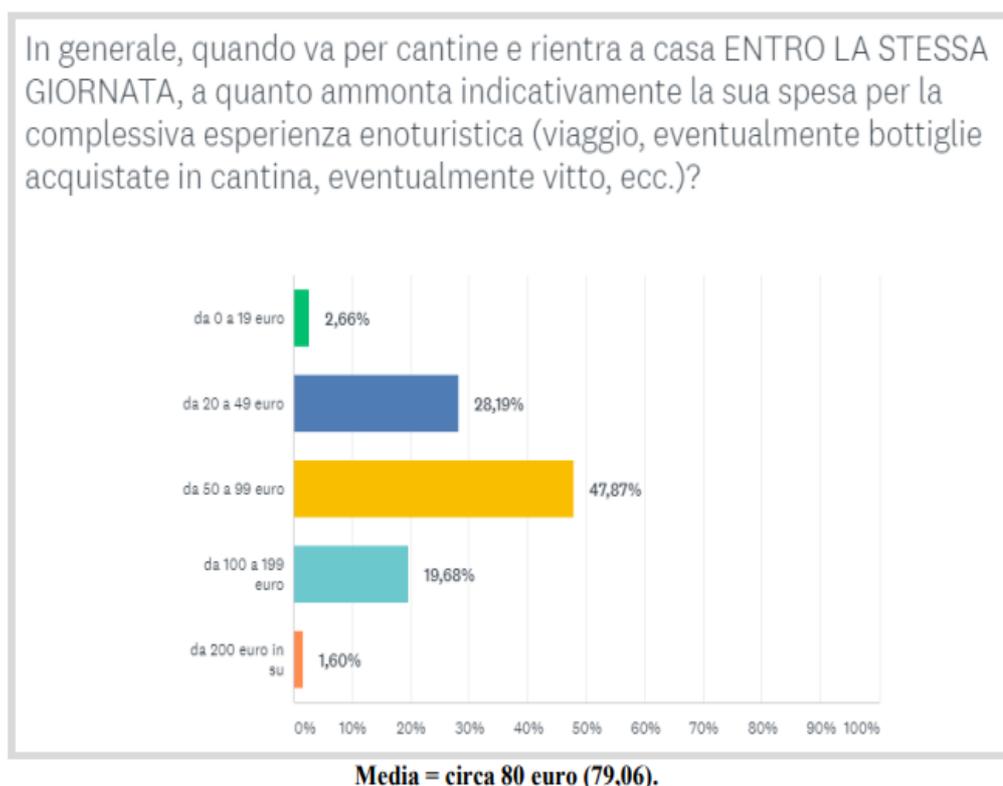


Figura 1.4 Spesa media giornaliera del turista giornaliero, Associazione nazionale Città del Vino, XVI rapporto sul turismo del vino in Italia, 2020

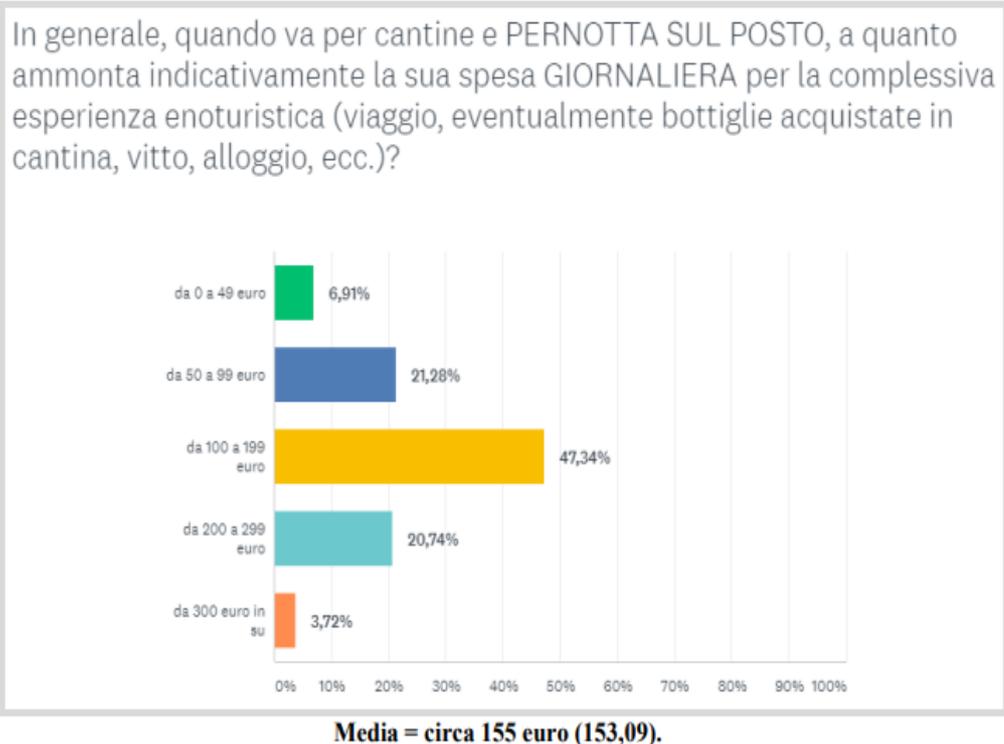


Figura 1.5 Spesa media del turista che pernotta sul posto, Associazione nazionale Città del Vino, XVI rapporto sul turismo del vino in Italia, 2020

È interessante, a questo proposito, analizzare il report e le tabelle dell'Associazione Città del Vino. Come si può vedere dal Grafico sottostante, dei 15 milioni di enoturisti annui in Italia, il 45,47% visita la Toscana, il 17,35% il Piemonte, il 9,18% la Campania, il 6,63% il Trentino – Alto Adige e solo il 6,12% il Veneto.

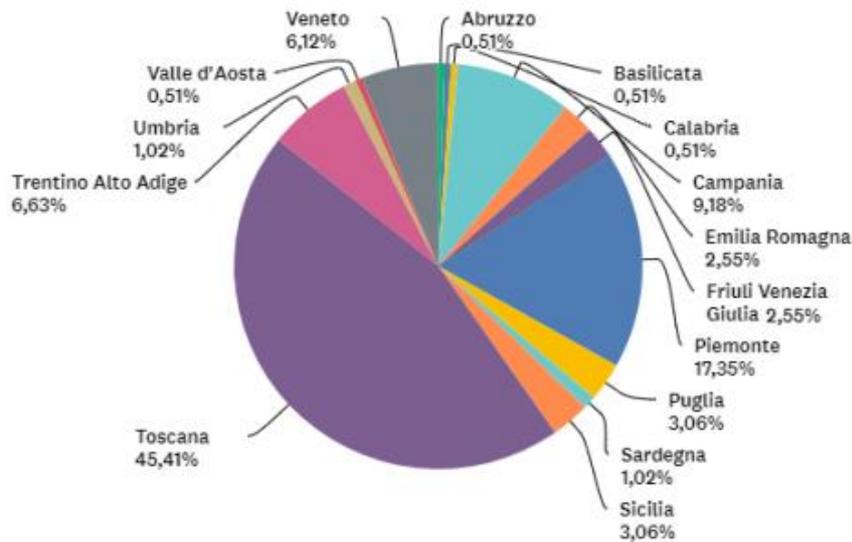


Figura 1.6 Regioni più visitate in percentuale, Associazione nazionale Città del Vino, XVI rapporto sul turismo del vino in Italia, 2020

Questo dato stupisce, perché il Veneto, nonostante sia la regione con la maggior produzione di vino in Italia, si classifica solamente al sesto posto nelle preferenze dell'enoturista). (Sito initalia.virgilio.it)

Da un'analisi più approfondita emergono delle criticità per quanto riguarda la Regione Veneto, che vanno ad impattare sul giudizio finale del turista enologico:

- formazione personale (lingua), la scarsa pubblicità in quanto alcune aziende anche storiche del territorio hanno un approccio comunicativo un po' "vintage",
- qualità dell'infrastruttura per arrivare in azienda considerata non buona, ridotto aggancio con il patrimonio culturale del territorio, troppo individualismo degli operatori della filiera, scollatura tra iniziative ed eventi, degrado del territorio stesso perché nei decenni con la pubblica amministrazione non si è riusciti a pianificare un piano urbanistico che divida la zona agricola da quella residenziale/industriale. Ciò ha comportato ad un mosaico di attività che possono essere dannose per la visione generale del territorio e del suo prodotto "Prosecco" da parte dell'enoturista. La necessità di limitare il più possibile l'uso della chimica in vigneto, che da anni ha portato a serie critiche da parte delle

comunità del Distretto.

1.4 Il Distretto del Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Docg

A questo punto, volendo focalizzare l'attenzione sull'enoturismo nel Distretto del Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Docg, è necessario anche una breve descrizione di questo particolare comparto produttivo.

Il Prosecco ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e quella di Origine Controllata e Garantita nel 2009. La denominazione comprende 15 comuni per una superficie totale di 8710 Ha (dati aggiornati al 2021) di cui 8.176 Ha di Conegliano Valdobbiadene Prosecco, 411 Ha di "Rive" e 108 Ha di "Superiore di Cartizze".

Alcuni dati di Valoritalia permettono di avere un'idea più chiara dei numeri di questo Distretto.

→ LE IMPRESE (2021)	
Viticoltori	3.384
Vinificatori	437
Case spumantistiche	198
→ LE PERSONE (2021)	
Enologi	301
Addetti in cantina	1.144
Amministrazione/commerciale	1.020
Direttori Commerciali	83
Ufficio Export	253
Titolari di azienda	339
Totale addetti	7.021

Tabella 1.1: numero degli addetti in tutto l'indotto del comparto del Prosecco Conegliano-Valdobbiadene DOCG (Valoritalia, 2022 C.I.R.V.E. - Conegliano, 2022).

→ **PRODUZIONI**

Bottiglie totali prodotte 104.703.308

(93% - percentuale dello spumante sul totale DOCG)

di cui:

97.570.572	bottiglie di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore
3.189.628	bottiglie di "Rive"
1.624.625	bottiglie di Superiore di Cartizze
2.199.443	bottiglie di Frizzante
109.180	bottiglie di Tranquillo

Valore stimato della produzione € 621.355.104

Tabella 1.2: Produzione di bottiglie per la Docg e la Doc (Valoritalia, 2022 C.I.R.V.E. - Conegliano, 2022)

→ **ITALIA**

Volume	59.445.377 bottiglie (61,8%)
Valore	€ 363.785.107

→ **EXPORT**

Volume	41.324.683 bottiglie (38,2%)
Valore	€ 224.827.406

oltre **150** Paesi

di cui:

• Regno Unito	9.627.184 bottiglie	€ 50.195.124
• Germania	7.627.305 bottiglie	€ 47.288.236
• Svizzera	6.156.669 bottiglie	€ 31.272.987
• Stati Uniti	2.487.531 bottiglie	€ 12.975.537
• Austria	2.380.666 bottiglie	€ 12.063.488
• Benelux	2.017.606 bottiglie	€ 10.377.049
• Scandinavia	1.499.593 bottiglie	€ 9.042.464
• Federazione Russa	1.425.330 bottiglie	€ 7.527.440
• Canada	984.501 bottiglie	€ 5.221.132
• Australia & Nuova Zelanda	943.534 bottiglie	€ 4.635.710

Tabella 1.3: Numero di bottiglie vendute all'estero e rispettivo Valore (Valoritalia, 2022 C.I.R.V.E. - Conegliano, 2022)

Per fare una valutazione della “salute” di cui gode la Denominazione, risulta molto utile il confronto tra 2020 e 2021 dell’andamento del Prosecco Superiore Docg, in Italia e all’estero (dati tratti dal rapporto economico del 2021 del Consorzio di tutela del Prosecco Docg).

2020

- 700000 hl
- Certificazioni superiori al 2019 fino ad aprile, poi c’è stato un brusco calo del 62%, e successiva ripresa da giugno/settembre superiore al 2019.
- Nel 2020 il calo delle certificazioni si è attestato all’1% rispetto al 2019.
- Tenuta delle vendite grazie alla GDO, che ha assorbito due mln di bottiglie (tra aprile/ottobre).
- Calo dei prezzi del vino rispetto al 2019.
- Buona tenuta delle vendite nel 2020.
- Gli effetti della pandemia sono stati diversi sui vari attori, grazie alla loro capacità/possibilità di riallocare la produzione. Infatti, l’indagine del Consorzio a giugno 2020 dimostrava come la crisi avesse colpito i soggetti con intensità differente.

2021

- 750000 hl
- Certificazioni inferiori rispetto al 2020 nei primi tre mesi.
- +70.000 hl rispetto al 2020 e 2019.
- Aumento prezzi vino base fino a 2,58 euro, circa 1,48 in più rispetto ai due anni precedenti.
- Aumento del +24% delle vendite in volume e in valore nella GDO, cioè 23,5 mln (+4,5mln del 2020) periodo aprile/ottobre, + 30% nei mercati esteri.
- Nel 2021 la Denominazione si è attrezzata meglio verso la digitalizzazione, rispetto al 2020 dove ha mostrato forti limiti in molte aziende.

- Un altro passo in avanti è stato fatto verso la sostenibilità, “aiutati” anche dalla pandemia, che ha contribuito ad accrescere la sensibilità della clientela verso le tematiche ambientali e sociali.

Nel 2021 il comparto del Prosecco spumante (DOC e DOCG, compresa la tipologia Rosé) ha toccato quota 49% della produzione totale delle bollicine Italiane.

Emerge da questi dati l’immagine di una Denominazione di successo, che ha tutte le potenzialità per attrarre gli enoturisti.

1.5 Gli effetti della pandemia sull’enoturismo del Prosecco

Un’ulteriore dimostrazione della solidità del Distretto del Prosecco Docg viene dalla risposta che esso è stato in grado di mostrare nei confronti della pandemia.

Nel 2020 il Veneto ha registrato un calo del -61,1% degli arrivi, e -54,4% delle presenze rispetto al 2019, per il mercato domestico, mentre siamo a -74,3% e -68,3% per il mercato internazionale.

E nello specifico per la provincia di Treviso, il 2020 si è chiuso con 700.000 arrivi, e 1,3 milioni di presenze in meno (-68,4% e -97,1% rispetto al 2019).

Per quanto riguarda il Comprensorio Conegliano Valdobbiadene la flessione è stata un po’ più contenuta del resto della provincia e della regione. Questo perché il tipo di turismo che offre il Distretto è più in linea con le esigenze dei turisti nel post – covid, che cercano luoghi poco frequentati e immersi nella natura.

	Var.% 2020/2021 (Gen-Set)		Var.% 2019/2021 (Gen-Set)	
	Arrivi	Presenze	Arrivi	Presenze
Italiani	+40,1%	+44,3%	-11,4%	+1,4%
Stranieri	+79,9%	+80,4%	-45,0%	-36,9%
TOT domanda Distretto	+52,2%	+56,1%	-27,3%	-17,5%
TOT domanda Provincia di Treviso	+31,6%	+37,0%	-56,7%	-41,0%

Tab. 5 – Var.% 2020/2021 e Var.% 2019/2021 Arrivi e Presenze nel Distretto di Conegliano Valdobbiadene per provenienza, periodo Gen/Set

Fonte: elaborazione Ciset su dati Istat e Regione Veneto – Sistema Statistico Regionale, 2019-2021

Nel 2021 in Veneto si è tornati a un +35,2% di arrivi e +48,3% di presenze rispetto al 2020, anche se i dati rimangono negativi se confrontati con il 2019 (-43,4% e -29,9%, rispettivamente).

La provincia di Treviso ha visto anch'essa un miglioramento netto rispetto al 2020, ma sempre con numeri inferiori al 2019, e con un lento ritorno degli stranieri.

Il Distretto, anche se sempre con percentuali negative, ha registrato risultati migliori rispetto a tutta la provincia di Treviso.

CAPITOLO 2 LE COLLINE DEL PROSECCO PATRIMONIO DELL'UNESCO

2.1 Territorio della Docg Conegliano- Valdobbiadene

Questo territorio è situato nel nord/est d'Italia tra Treviso e Belluno, ed è il cuore mondiale della spumantizzazione davanti ai Cava e agli Champagne. Ad est verso Conegliano si trovano pendenze più miti (buffer zone) mentre a ovest verso Valdobbiadene ci sono pendenze più accentuate (core zone). Il territorio del Conegliano - Valdobbiadene vede la presenza di circa 8.500 Ha situati tra i 50 e i 450 m.s.l., mentre la parte a nord è costituita da bosco utile per il mantenimento della flora e della fauna, e per gli insetti utili alla difesa del vigneto. In entrambi i casi le pendenze sono state domate grazie al lavoro secolare dei vari proprietari, che hanno creato ciglioni, rampe e terrazzi inerbiti, e tutto ciò ha contribuito a migliorare non solo la coltivazione del Glera, ma anche il paesaggio rendendolo unico per bellezza (come affermato dall'Unesco).

Per quanto riguarda il clima, è temperato sub-continentale con inverni freddi ed estati calde e ventilate con buone escursioni termiche, utili a contribuire alla finezza aromatica e all'intensità dei composti di frutta e fiori che ne sono avvantaggiati.

Il suolo varia da calcareo, a marne e argille con presenza di carbonati di calcio, tutto ciò permette di avere da un punto di vista agronomico terreni con fertilità buone e uno sviluppo equilibrato della vite, aiutato da terreni con rapido drenaggio dell'acqua meteorica, ma anche con sufficienti riserve. Il vitigno Glera è riuscito ad adattarsi bene al comprensorio Conegliano-Valdobbiadene, dove già dal 1700 si ha testimonianza grazie ai catasti napoleonici della presenza di quest'uva. E da quel momento ad oggi ci sono stati fenomeni di modificazioni del corredo genetico della pianta di Glera, cioè non tra una cultivar e l'altra, ma all'interno della stessa cultivar, (studiati dall'epigenetica, per la quale si intende la branca della genetica che studia i cambiamenti fenotipici ereditabili da una cellula o un organismo, senza variazioni del genotipo), con mutazioni indotte e metilazioni che hanno portato ad un miglior adattamento del Glera in questo territorio (Federica Gaiotti), infatti si parla di miglioramento intravarietale, per

dirla in modo semplice, si parte da una vite e si arriva ad un'altra che risulta diversa da quella di partenza. Infatti, tutte le selezioni clonali utilizzate oggi sono originarie del comprensorio Conegliano – Valdobbiadene.

2.2 Storia

La storia del Prosecco ha radici secolari, infatti l'area che oggi è nella World Hermitage List, porta testimonianze scritte già dall'epoca romana, e nel VI secolo lo scrisse perfino il vescovo di Poitiers Venanzio Fortunato (originario di Valdobbiadene).

Altre testimonianze le abbiamo dagli "Statuti Coneglianesi" del 1282.

Ma la vera svolta è arrivata con l'importazione delle viti dal territorio di Prosecco (Carso Triestino) per migliorare la produzione, e successivamente dal Conte Balbi Valier che selezionò il Prosecco Balbi, l'odierno Glera.

Un altro passo in avanti venne fatto a cavallo degli anni Settanta del 1800, dove si iniziarono a vedere i primi cambiamenti decisivi nella viticoltura veneta. In questi anni Vianello e Carpenè scrivevano dell'importanza di avere vigneti specializzati (vigna promiscua vs vigneto specializzato), perché "la vite sugli alberi" come scriveva Giovanni Battista Cerletti "potrà anche soddisfare gusti e bisogni locali, ma solo la coltivazione intensiva riuscirà a coprire le esigenze dei grandi centri e permettere un commercio vivo e speculare" (Danilo Gasparini). La viticoltura in questa zona, fin dal 1700 avveniva infatti in maniera promiscua, e le viti erano "maritate" da una a tre per albero; infatti, vigeva la regola "dei tre campi" dove si coltivavano anche mais e frumento. Però, avere una simile differenza di colture portava a competizioni nutritive e idriche del tutore verso la vite, in più la chioma toglieva radiazione solare. I filari invece erano sempre posti di traverso rispetto alle linee di massima pendenza, senza muri a secco ma con la scarpata a sostegno del gradone. Le file di piante maritate già all'epoca creavano suggestive scenografie, e allo stesso tempo con le loro linee regolari e geometriche segnavano i confini dei campi e delle proprietà.

Gli anni successivi videro la nascita nel 1876 con Regio Decreto, della prima Scuola di Enologia, e subito dopo della Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia sempre a Conegliano.

La prima scuola di Enologia a Conegliano si trovava in centro in via Pietro Caronelli, ed ospitò i primi 35 studenti, mentre l'Istituto che noi tutti conosciamo venne inaugurato il 24 settembre del 1924 alla presenza del Presidente del Consiglio Benito Mussolini e dell'Onorevole Arturo Marescalchi (ex allievo della scuola).

2.3 Viticoltura tra passato e presente

Non va dimenticato che per avere viticoltura di qualità ci deve essere anche ricerca. E dall'avvio della Scuola Enologica la ricerca non si è mai fermata, continuando fino ai giorni nostri.

Ad esempio, verso la fine degli anni '70 è iniziata una selezione clonale da parte dell'Istituto Sperimentale per trovare (a riguardo sempre del Glera) dei biotipi che fossero esenti da virosi (accartocciamento fogliare dovuto a cocciniglie, o degenerazione infettiva della vite dovuta a nematodi vettori) e che avessero un vigore vegeto produttivo equilibrato, e con maggiore produzione zuccherina.

Un'altra ricerca più recente ha portato in un decennio di studio (dal 1997 al 2006), prima dalla parte di Pieve di Soligo a Fregona, e poi dalla parte dei comuni di Valdobbiadene, Farra di Soligo e Vidor a estrapolare 19 unità eco-pedo-paesaggistiche (Diego Tomasi, Federica Gaiotti, Gregorio V.Jones).

Ad oggi questo risulta essere l'unico studio ricco di dettagli riguardanti il clima, il suolo, il paesaggio, composizione delle uve in grado di spiegare il successo mondiale del Prosecco.

Tale indagine è stata divisa in due fasi, ed è partita nel 1997 ed è terminata nel 2006.

È interessante far notare due punti:

- L'indagine ha avuto molto successo, tanto da essere tradotta nel 2013 in inglese così da diffondere in maniera scientifica lo studio approfondito di un'area, del suo paesaggio, del vitigno e del suo vino (The Power of the Terroir: the Case Study of Prosecco Wine);
- La revisione del volume ha permesso anche ad altre aree viticole di usufruire di una metodologia mirata di indagine per avere una specifica zonazione, al fine di migliorare e valorizzare un qualsiasi territorio del mondo ed il suo rispettivo prodotto.

2.4 L'Unesco

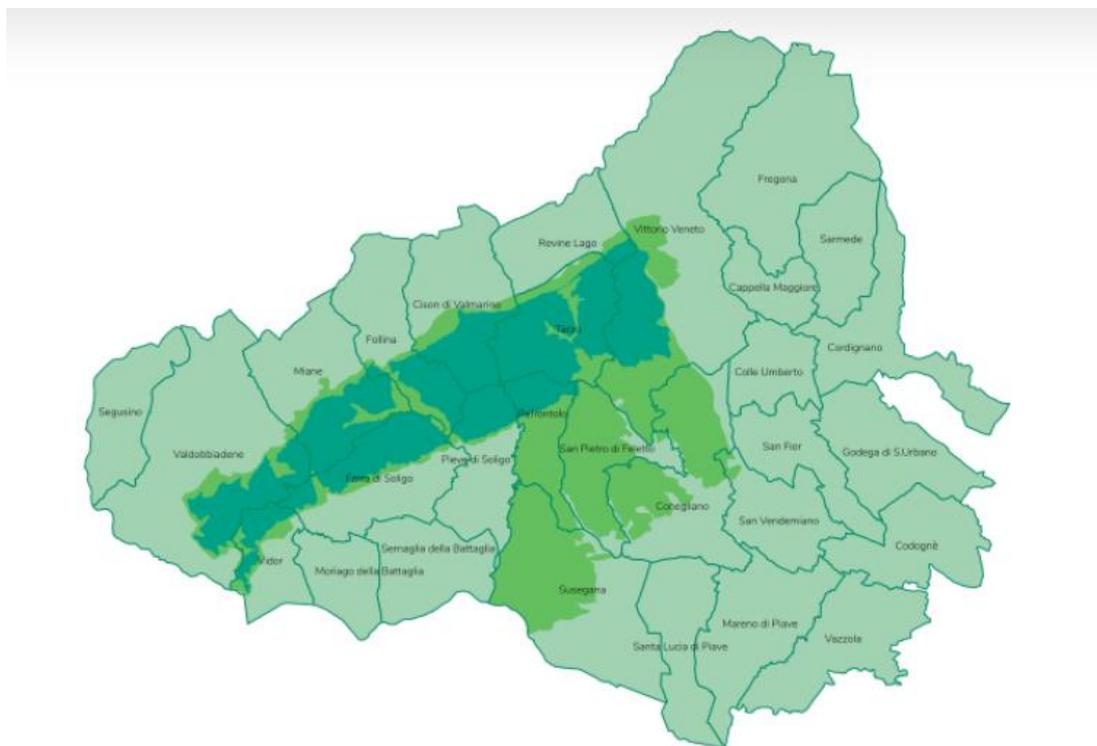


L'organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura è stata istituita a Parigi, il 4 novembre 1946 ed ha come mission quella di costruire i presupposti per garantire la pace internazionale e la prosperità dei popoli promuovendo il dialogo interculturale, il rispetto dell'ambiente e le buone pratiche per lo Sviluppo Sostenibile.

Gli obiettivi che persegue sono:

- Promuovere l'accesso universale ad un'istruzione di qualità;

- Costruire la comprensione interculturale anche attraverso la salvaguardia dei siti di eccezionale valore e bellezza iscritti nel Patrimonio Mondiale dell'Umanità;
- Perseguire la cooperazione scientifica per rafforzare i legami tra le nazioni e le società al fine di monitorare e prevenire le catastrofi ambientali e gestire le risorse idriche del pianeta;
- Proteggere la libertà di espressione come condizione essenziale per garantire la democrazia, lo sviluppo e la tutela della dignità umana.



- 1 Core Zone
- 2 Buffer zone
- 3 Commitment zone

Immagini tratte dal sito Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

2.5 Unesco, come si è arrivati a questo riconoscimento

Ci sono voluti ben 11 anni di costante lavoro, per vedere riconosciuta nella World Heritage List la candidatura delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, durante la 43° assemblea UNESCO a Baku.

Le tappe sono state:

- 2008, presentazione del progetto di candidatura a Patrimonio Unesco su richiesta del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco.
- 2009, la Giunta Regionale delibera l'avvio del processo di candidatura.
- 2010, inizio formale del percorso di candidatura con l'iscrizione del sito nella Tentative List del Ministero dei Beni Culturali.
- 2014, costituzione dell'Associazione Temporanea di Scopo "Colline di Conegliano Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità".
- 2016, firma del protocollo d'intesa tra la regione del Veneto e 28 comuni per sperimentare una disciplina urbanistica comune per la valorizzazione, tutela e salvaguardia del sito.
- 2017, la Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO approva la candidatura. Viene avviato l'iter di valutazione del sito.
- 2018, parere "referral" da parte della 42° Assemblea UNESCO con la richiesta di modifica e integrazione del Dossier.
- 2019, iscrizione del sito alla World Heritage List alla 43° assemblea a Baku.

Numero V

Il numero V è uno dei dieci criteri dell'UNESCO che ha permesso al comprensorio Conegliano - Valdobbiadene di ricevere il prestigioso riconoscimento ed entrare nella WHL. Ma precisamente il numero V sta ad indicare esempi "eccezionali di insediamento umano tradizionale, dell'utilizzo di risorse territoriali o marine, rappresentativo di una cultura (o più culture) o dell'interazione dell'uomo con

l'ambiente, soprattutto quando lo stesso è divenuto per effetto della trasformazione irreversibile" (www.patrimoniomondiale.it).

Le colline del Prosecco di Conegliano – Valdobbiadene secondo l'UNESCO rientrano nella categoria "Cultural landscape" cioè paesaggio culturale. La storica architettura viticola di tale zona è presente e testimoniata già dal lontano medioevo, e ad oggi ci sono ben tre punti che hanno permesso di ottenere questo prestigioso riconoscimento da parte dell'Unesco:

- La particolare conformazione geomorfologica che prende il nome di "schiena d'asino" per la presenza di rilievi ripidi e intervallati da valli;
- Le sistemazioni collinari a "ciglione" utili per permettere la coltivazione anche nei pendii più ripidi. Tale metodologia di lavoro è stata un'opera d'ingegno che ha permesso al coltivatore di modellare queste colline per la produzione del Glera senza dover ricorrere alla costruzione di muretti di sostegno;
- Il cosiddetto paesaggio "frattale" composto da boschetti, alberature isolate, piccole superfici dedicate ad altre colture, presenza di fabbricati rurali, il tutto a formare un mosaico ecosistemico di qualità.

Questo adattamento nell'area del Conegliano – Valdobbiadene Prosecco Docg è iniziato qualche secolo fa ed è in atto ancora oggi, ma con un'attenzione ancora più importante verso pratiche sostenibili e rispettose dell'ambiente, verso le sue risorse naturali e verso il paesaggio. Infatti, al giorno d'oggi se si vuole attrarre il nuovo enoturista, o meglio colui che guarda all'ecosostenibilità, chi produce vino deve avere una particolare attenzione non solo alla coltivazione della vite, ma anche alla salvaguardia delle risorse naturali e paesaggistiche. Oggi più che mai è importante trasmettere il messaggio di terroir, cioè l'immagine di un vino legato al suo territorio, il quale è dovuto appunto a sinergie dimostrabili tra suolo, clima, vitigno e tecniche viticole.

Per attrarre l'enoturista sono necessari dei fattori definiti neuromarketing che lavorano a livello di subconscio e possono essere per esempio la fama del

produttore, i premi ricevuti, il luogo di origine, e anche immagini sceniche del paesaggio, oltre naturalmente alla qualità del vino.

Come spesso si usa dire, un piatto è buono da mangiare quando è bello da vedere, allo stesso modo un vino si beve e si giudica anche con la mente prima ancora che con i sensi.

CAP. 3 UNA PERSONALE VISIONE PER IL FUTURO DELLE COLLINE DEL PROSECCO DOCG

Nei capitoli precedenti sono stati esaminati a 360° il passato ed il presente del distretto del Prosecco Superiore Docg. Ora invece bisognerebbe guardare al futuro con una visione decennale, ed il lavoro da fare è immenso per garantire a queste colline di continuare ad essere Patrimonio Unesco. Le tematiche da portare avanti sono di importanza vitale e vanno dalla sostenibilità del territorio, alla selezione turistica, alla promozione, alla collaborazione con enti locali e istituzioni, e alla valorizzazione del territorio al fine di promuovere il vino.

3.1 Cosa cerca in cantina l'enoturista e perché

Il fattore fondamentale che attrae l'enoturista, sia esso esperto conoscitore o semplice curioso, è in primis la qualità del prodotto.

Chi viene a degustare il Prosecco nelle colline trevigiane sa che trova il Conegliano Valdobbiadene DOCG nella sua massima espressione nella tipologia Spumante, e in base al residuo zuccherino potrà assaggiare tipologie diverse dall'Extra Brut (0-6 g/l) al Brut (<12 g/l), dall'Extra Dry (tra 12 e 17 g/l) al Dry (da 17 a 32 g/l).

È proprio questa capacità camaleontica che attira ed affascina l'enoturista, poiché all'interno della Denominazione può trovare un prodotto che riesce ad offrire un complesso e diversificato equilibrio di sensazioni gustative ed olfattive, da quelle fruttate e morbide nella tipologia più dolce, a profumi floreali e gusto asciutto nelle versioni più secche.

L'enoturista può poi assaggiare due tipologie esclusive di Prosecco: le Rive che vengono prodotte da appezzamenti scoscesi e ripidi, dove la viticoltura è eroica vinificando uve di una singola parcella, e la seconda tipologia che deriva da uve delle colline più scoscese di Santo Stefano, Saccol e San Pietro di Barbozza, un'area di 108 Ha che permette di ottenere spumanti complessi ed

estremamente ricchi di profumi, grazie al microclima, al suolo costituito di argilla ed arenaria e all'esposizione dei vigneti: stiamo parlando del Cartize.

RICORDARSI CHE IL MOTIVO PER CUI IL PROSECCO è così ricercato sta nell'aver quattro fattori che il consumatore ricerca:

- Simbiosi con il territorio
- Capacità di far stare bene
- L'ispirare amicizia
- Essere trendy

Bibliografia Confraternita di Valdobbiadene

3.2 Il paesaggio

“Per paesaggio si intende il territorio espressivo di identità, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali, umani e dalle loro interrelazioni.”

È dimostrato quanto sia importante la conservazione e la valorizzazione del paesaggio viticolo e del suo immaginario nella valutazione qualitativa del vino da parte di chi acquista.

Perché, in un mondo sempre più delocalizzato, senza confini, abbiamo almeno nel mondo enologico il dovere di diffondere l'autenticità dei nostri prodotti e territori, in questo preciso caso del Prosecco Superiore Docg.

Vino e paesaggio sono facce della stessa medaglia, non basta più dare solo autenticità e sicurezza alimentare al consumatore, perché la sua percezione della qualità del vino si sta spostando verso quei prodotti (come il Prosecco), che creano un'immagine nel loro subconscio che ciò che è bello è anche buono, come affermano diverse ricerche (Tempesta e Thiene, 2006; oppure Holleebek et al 2007).

Perché ciò avvenga il Consorzio e tutti gli operatori della Docg devono puntare sempre di più alla viticoltura a basso impatto, e che abbia come obiettivo primario la tutela e la conservazione del territorio, bisogna ritornare com'era un

tempo, quando i primi garanti della natura, i primi veri paesaggisti erano proprio gli agricoltori, senza però impattare sul reddito dell'attività agricola.

Questa attenzione deve essere assolutamente mantenuta e tramandata alle generazioni che verranno, perché solo questa "cura" che si protrae da secoli ha fatto sì che nascesse il forte senso di appartenenza e di identità tra gli abitanti che da generazioni abitano queste colline.

Per poter migliorare e tutelare queste meravigliose colline, ci sono secondo il mio punto di vista (ma anche degli operatori) degli step:

- Togliere dove possibile i tralicci delle linee elettriche, possibilmente interrando;
- Promuovere la riconversione dei vecchi casolari, ovviamente tramite l'intervento degli enti locali preposti e adibirli a B&B, albergo diffuso, ecc.;
- Ristrutturare ogni elemento che abbia un legame storico con il territorio, siano trincee, ville, abbazie, chiese o capitelli;
- Puntare ad eliminare la presenza di enormi vigneti per averne di dimensioni medio piccole (accrescono in positivo il giudizio dell'osservatore);

Se nei prossimi dieci anni riuscissimo a completare una parte di questi obiettivi, non solo avremmo migliorato il territorio per tutti coloro che ci abitano, ma potremmo innalzare il gradimento del paesaggio delle Colline del Prosecco Conegliano e Valdobbiadene nell'immaginario dell'enoturista locale e straniero. Ma anche perché tali soluzioni non solo danno dimostrazione di un'elevata sensibilità da parte della collettività e degli "addetti ai lavori" verso questo territorio, e le sue identità culturali e ambientali, ma soprattutto, ci permetterà di consegnare ai nostri figli, e ai figli dei nostri figli un territorio unico, sano e che possa premiare la specificità.

3.3 Tutela del territorio e del paesaggio

Attualmente è di grande importanza pensare alla salvaguardia del nostro territorio viticolo data l'agricoltura moderna, la quale porta a dei cambiamenti importanti nella morfologia del suolo (sbancamenti, vigneti sempre più ampi,

eliminazione di vari ostacoli), compromettendo sia la qualità agronomica che la qualità del paesaggio.

Perché tutto ciò va ad annullare quella che è stata l'evoluzione secolare, o millenaria del substrato, ed eventuali lavorazioni fatte nei decenni passati dall'uomo, nella cosiddetta viticoltura promiscua dove il contadino si faceva carico della conservazione del territorio.

Un ruolo importante nella tutela del paesaggio lo avrà nel prossimo futuro "l'Associazione per il patrimonio delle colline del Prosecco", la quale dovrà far rispettare dei punti imprescindibili al fine di garantire un'immagine impeccabile agli occhi dell'enoturista.

Questi punti importanti da rispettare sono:

- Garantire l'originale morfologia collinare in quanto carattere distintivo delle scenografie e delle narrazioni attuali e future;
- Garantire la biodiversità che consente la coesistenza di tanti micro-paesaggi;
- Cercare di mantenere il più possibile il paesaggio attuale;
- Lavorare per mantenere la cultura viticola delle popolazioni del posto al fine di preservare segni caratteristici del territorio quali possono essere le costruzioni rurali e i ciglioni;
- Conservare i cosiddetti "iconemi", cioè elementi minori, ma pur sempre importanti per l'immagine del territorio, come i prati, i boschi, le forme di allevamento, i capitelli, le chiese, i campanili, i casolari, ecc.

3.4 Sostenibilità e biodiversità

Per sostenibilità si intende la "salvaguardia delle risorse non rinnovabili mantenendole integre o addirittura aumentandole. Ma sostenibilità significa anche tutela della salute del viticoltore e degli abitanti che risiedono in prossimità dei vigneti" (Tomasi, Biodiversità 2020).

Per biodiversità si intende "conoscere la ricchezza presente nel sotto e soprassuolo, evitando pratiche intensive, e che preservi un equilibrio

nell'ecosistema tra diverse specie animali e vegetali grazie alle loro reciproche relazioni" (Tomasi, 2020).

In questo paragrafo vengono fatte alcune proposte su come migliorare la sostenibilità del distretto del Conegliano Valdobbiadene Docg, ponendo l'attenzione sui punti che sono maggiormente importanti sia per il territorio (inteso come il benessere proprio della terra e dei suoi abitanti), sia per il giudizio finale, che avrà l'enoturista del Prosecco, anche se questi accorgimenti avranno un'influenza positiva anche sulla materia prima, e di conseguenza sul prodotto finale.

I capisaldi che mi auguro vengano messi in pratica sono:

- Riduzione o sostituzione della chimica, che sono i temi principali nel mondo vitivinicolo, non solo tra noi operatori ma anche per il consumatore in generale, e per fare ciò una proposta è di proseguire sull'innovazione varietale facendo sempre più ricorso all'utilizzo di varietà resistenti, mediante incrocio tradizionale o genome editing.
- Attuazione di pratiche in vigneto, come la defogliazione attorno ai grappoli per migliorarne il microclima e ridurre gli attacchi fungini, insieme all'utilizzo di macchine antideriva, e all'investimento nella viticoltura 4.0 di precisione per trattamenti specifici in aree circoscritte del vigneto.
- Efficiente gestione idrica in campo ed in cantina, partendo dall'utilizzo di porta innesti resistenti agli stress idrici e di impianti a goccia, fino a un miglioramento dell'efficienza idrica in cantina, soprattutto nelle fasi di lavaggio in generale, con un riutilizzo delle acque depurate per l'irrigazione e la fertirrigazione.
- Gestione del suolo e della biodiversità per mantenere in buone condizioni il terreno da un punto di vista fisico, chimico e biologico. Tre pratiche agronomiche utili allo scopo sono l'inerbimento che incrementa la fertilità del terreno, il sovescio che arricchisce il terreno di sostanza organica, e le cover-crop per contenere le erbe infestanti.

- Limitazione delle emissioni di CO₂ e combustibili nelle varie fasi di lavorazione incentivando l'uso del fotovoltaico nelle aziende, che ad oggi copre solo il 60% del fabbisogno interno, e incoraggiare sempre di più l'utilizzo di mezzi agricoli ad impatto zero, illuminazioni a led e uso di pannelli solari e se possibile utilizzare l'energia geotermica. Va precisato che i consumi elettrici nelle aziende vitivinicole sono distribuiti in: 10% per il consumo termico (gasolio ed altri carburanti) per riscaldare l'acqua nelle fasi di imbottigliamento, pastorizzazione, acqua calda sanitaria e riscaldamento dei locali; mentre il restante 90% del consumo elettrico totale è suddiviso in 4,5% nel ricevimento delle uve, 6,3% nella fase di pressatura, 41,6% per la fermentazione, 7,5% nella stabilizzazione del vino, 16,2% nell'imbottigliamento conservazione e distribuzione, 6,3% illuminazione, e 9,2 nei processi ausiliari. (Tesla: Trasfering Energy Save Laid to Agroindustry).
- Incentivi alle aziende ad usare la biomassa per produrre energia, imballaggi ecosostenibili e bottiglie più leggere (meno CO₂), etichette con adesivo a basso impatto ambientale.
- Utilizzo sempre maggiore dei droni in vigna che permettono interventi mirati per capire le temperature del terreno e la gestione di trattamenti fitosanitari.
- Un lavoro eccellente di sostenibilità sarà l'arrivo di 40 milioni di api sulle colline dell'Unesco (progetto "Api in vigneto"), che sono sinonimo di ecosostenibilità del territorio perché comporta ad un incremento di siepi e boschetti, riduzione di insetticidi nel periodo di fioritura del castagno e dell'acacia. Non solo, ma la presenza dell'ape come afferma Renato Bastasin, direttore di Confagricoltura Treviso (intervista su oggitreviso.it), mitigano gli attacchi di Botrite, cicatrizzano l'acino rotto e aumentano anche i lieviti utili alla fermentazione alcolica.



Per quanto riguarda la sostenibilità ambientale, alcuni di questi punti cardine sono già stati affrontati proprio dal Distretto di Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Docg (Rapporto Economico 2020), come le lavorazioni in campo che minimizzano la deriva e recuperano i prodotti fitosanitari, i sistemi irrigui sempre più efficienti, le tecniche per migliorare il paesaggio e la biodiversità, e la diminuzione della CO₂ lungo tutta la filiera, la cui applicazione ha portato ad una sempre più crescente domanda delle eco-certificazioni (BIO e SQNPI).

Mentre i concetti di sostenibilità ambientale ed economica sono di più immediata comprensione, quello di sostenibilità sociale è forse ancora poco chiaro. Per sostenibilità sociale in ottica turistica si intende il rispetto e la tutela dell'autenticità socioculturale di coloro che ti ospitano, e la conservazione e la comprensione del loro patrimonio culturale.

Per concludere, un ultimo suggerimento al distretto del Prosecco Docg per fare un ulteriore salto di qualità verso una maggiore sostenibilità, ed essere visto dalle nuove generazioni, ma anche dall'enoturista (che ricordiamo essere un turista attento all'ambiente) come una zona sana, green, un'oasi ecologica", è pensare di creare due centri, come per esempio Conegliano e Montebelluna, per la ricezione delle merci di qualsiasi natura destinate all'intera area della zona Unesco. Questo permetterebbe di togliere mezzi pesanti e inquinanti dalle

colline del Prosecco, dimostrando ancora una volta l'attenzione verso l'ambiente da parte delle istituzioni, delle associazioni di categoria e della cittadinanza.

3.5 Selezione turistica

Uno degli obiettivi per i prossimi dieci anni sarà promuovere e migliorare costantemente l'efficacia turistica, scegliendo non uno ma bensì più segmenti verso cui indirizzare l'enoturista che deciderà di visitare le colline del Prosecco Docg. Per arrivare a tale risultato occorre avere dei principi guida e degli obiettivi precisi da raggiungere.

I principi guida sono:

- Offrire ad ogni segmento un'esperienza turistica ben precisa;
- Garantire standard qualitativi elevati dall'arrivo dell'enoturista fino alla sua partenza;
- Promuovere il territorio valorizzando il concetto di qualità e di sostenibilità della filiera del Prosecco Docg Superiore;

Per raggiungere questi obiettivi è necessario un impegno costante proteso all'eccellenza da parte di tutte le organizzazioni ed istituzioni (Regione e Comuni) nella gestione del territorio. E a livello privato le imprese devono garantire standard di accoglienza elevati.

Nello specifico, per quanto riguarda i segmenti turistici, il Consorzio per la tutela del Prosecco Docg, l'Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco, la Regione, la Provincia e gli Enti locali dovrebbero valorizzare alcuni determinati segmenti turistici particolarmente adatti alle colline dell'Unesco.

L'intento in questo caso non è spiegare la differenza tra i vari tipi di enoturista e scegliere su quale puntare, ma bensì dare un'idea generale delle tipologie di turisti che meglio si adattano alle Colline di Conegliano e Valdobbiadene e le varie esperienze turistiche che si potrebbero offrire.

- Il turismo lento, detto anche *slow tourism*, è un tipo di vacanza che nasce in risposta al ritmo frenetico della vita lavorativa, così da prendersi del tempo per riposarsi e ammirare le bellezze che ci circondano. Lo *slow tourist* un turista alla ricerca di luoghi nascosti, di culture diverse, di assaporare prodotti locali, nel rispetto dell'ambiente, ma sempre con estrema calma e serenità. Il nostro territorio è una meta ideale per questo tipo di turista, che ricerca luoghi isolati, poco affollati e ricchi di cultura locale nella quale immergersi. Questo turista predilige la camminata, o meglio ancora la bicicletta (si ricorda che in Veneto ci sono ben 6.200 km di percorsi ciclabili, e se teniamo conto che ci sono ben 93500 km in tutto il territorio nazionale, con una media per regione di 4675 km, il Veneto risulta una regione ben fornita) quindi l'obiettivo è promuovere all'interno del distretto, un segmento turistico, che offra percorsi in bicicletta, sia su strada che su sterrato, tra vigne e boschi, e che porti l'ospite a diretto contatto con la natura del luogo, percorsi dove lui possa trovare sia monumenti, che locali storici dove degustare i prodotti tipici del territorio.

FONTE: legambienteturismo.it

- Il turismo diffuso, o meglio detto albergo diffuso, può definirsi come "paese albergo" dove si privilegiano i piccoli centri storici ed i piccoli borghi, come anche gli insediamenti rurali o montani. In questo caso il turista predilige soggiornare a contatto con gli abitanti del luogo piuttosto che con gli altri turisti. Sarà compito delle istituzioni e di chiunque abbia casolari, edifici o vecchie case sistemarle, per rispondere a quel segmento del mercato che ricerca questo tipo di vacanza. Gli uffici turistici, gli enti locali e i privati dovranno pensare anche a tale tipologia di enoturista e studiare delle proposte, come per esempio visite guidate presso abbazie, chiese, monumenti, o percorsi della grande guerra, che sono largamente presenti nel nostro territorio.
- Il turista equestre: come per il turista lento che ama la bicicletta, bisogna pensare per il turista equestre a percorsi da fare a cavallo alla scoperta anche dei luoghi più impervi, al fine di offrire per chi lo richieda, una vacanza genuina, rustica e comunque sempre rispettosa dell'ambiente.

- Il turista sostenibile e responsabile: è un tipo di turista che spesso include anche i segmenti precedenti, e che si addice benissimo al territorio del Conegliano-Valdobbiadene. Si tratta di un turista detto anche ecoturista il quale preserva l'ambiente e il benessere delle popolazioni locali.
- Il turista enogastronomico: è un tipo di turista che al tema del viaggio unisce il piacere di conoscere nuovi luoghi alla scoperta dei prodotti locali.

3.6 Promozione

Ogni luogo turistico deve contare su una valida promozione, come quella che sta facendo l'Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, che sta promuovendo a livello nazionale ed internazionale le colline del Prosecco Docg, con diverse puntate andate in onda sulle maggiori reti televisive, come "Linea Verde", "Linea Bianca", "Si viaggiare". I prossimi passi promozionali saranno imponenti, dato che questo territorio sbarcherà sia su National Geographic, sia su Discovery Channel, oltre che su Lonely Planet Pocket e porterà i più autorevoli giornalisti di turismo al mondo a visitare non solo le Colline del Prosecco, ma tutti i siti Unesco del Veneto (comunicazione personale di Giuliano Vantaggi, site manager di Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene).

Bisognerà di conseguenza creare una rete di uffici turistici e fare in modo che, mediante televisione, internet e riviste, l'enoturista intenzionato a visitare le colline del Prosecco sappia che può usufruire di tre aeroporti internazionali (Venezia, Verona e Treviso), dai quali, via bus o via treno, può arrivare fino al centro di Conegliano, da dove potrà partire per qualsiasi altro luogo del distretto. Ovviamente tutti questi passaggi vanno approfonditi, perché chi arriva in treno dovrebbe poter usufruire di un servizio di noleggio auto, bici e minibus (attualmente mancante) ed è qui che entra in gioco l'ufficio turistico che in accordo con le varie istituzioni ed enti locali, dovrebbe stipulare degli accordi con le imprese del territorio per fornire i servizi che il turista richiede.

In particolare, a Conegliano la prima tappa d'arrivo dell'enoturista potrebbe essere lo shopping center (noto come Biscione), in quanto questa struttura oltre ad avere dimensioni importanti adatte per un centro di accoglienza, è anche in posizione strategica per la sua vicinanza sia con la stazione ferroviaria che con le più importanti realtà istituzionali, come la Scuola Enologica G. B. Cerletti, la sede della Facoltà di Enologia dell'Università di Padova, e il CREA (comunicazione personale di Marzio Pol, enologo).

In quest'ottica, andrebbero creati in città percorsi di facile accesso che portino l'enoturista a scoprire l'arte e la cultura della città di Conegliano. La promozione può essere strutturata su più fronti:

- Creazione di nuove strade del vino da percorrere a piedi o in bici con diversi livelli di difficoltà e con punti di degustazione e ristoro;
- Promozione della storia di Conegliano e delle sue aziende storiche, quali Zoppas, TMCI Padovan, Garbellotto, ecc.

La promozione dovrà anche essere pensata nel promuovere le zone limitrofe della zona del Conegliano Prosecco Docg in modo da fornire all'enoturista la possibilità di spaziare come meglio crede in altre realtà adiacenti a quella dell'Unesco.

In un mondo sempre più globalizzato sarà necessario creare una piattaforma o app di facile utilizzo, dove si possano trovare tutte le informazioni per permettere all'enoturista di organizzare la sua vacanza scegliendo tra le numerose proposte che tutto il territorio, e non solo il territorio dell'Unesco, offre.

In questa applicazione potrebbero essere degni di nota tutti quei luoghi simbolo del vino, come la Scuola di Enologia e l'Università.

Altri luoghi simbolo dell'arte trevigiana possono essere il centro storico di Conegliano, il Castello di Conegliano, la casa museo di Giovan Battista Cima, il Molinetto della Croda, l'abbazia di Follina, il primo borgo tutelato dal FAI cioè

Rolle, Castelbrando, museo del Canova e le varie ville venete sparse in tutto il territorio della marca trevigiana.

Per quanto riguarda i luoghi naturalistici si potrebbero organizzare percorsi escursionistici, in zone come il Sile, il Cansiglio, il Piave, il lago di Revine, e molti altri.

All'interno di questa app potrebbero poi essere inserite anche informazioni relative ad eventi riguardanti il mondo del vino come il concorso Enoconegliano selezione dei vini Veneti, la Primavera del Prosecco, oltre alle numerose sagre che caratterizzano questo territorio.

CAPITOLO 4 CONCLUSIONE

Questo elaborato sulle Colline del Prosecco Superiore Docg di Conegliano e Valdobbiadene è stato pensato per mettere in primo piano la bellezza e la ricchezza culturale di questo territorio, nonché Patrimonio dell'Unesco. E con la massima umiltà e serietà porre in risalto eventuali criticità attualmente presenti, che dovrebbero essere migliorate se si vogliono attrarre gli enoturisti di tutto il mondo. Lo scopo di questo lavoro è stato anche quello di individuare e di proporre agli operatori del settore delle nuove e valide soluzioni, in parte originali ma per lo più raccolte grazie al lavoro di ricerca svolto proprio per la stesura di questo elaborato.

RINGRAZIAMENTI:

- Professore Simone Vincenzi, Ricercatore presso l'Università di Padova ed insegnante di Enologia nel corso di Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche, nonché relatore di questo mio elaborato, per il quale ha saputo darmi sempre ottimi consigli e massima disponibilità e competenza.
- Enologo Marzio Pol, al quale va un immenso grazie per la sua estrema disponibilità e per le sue preziose conoscenze che ha saputo trasmettermi, le quali sono state di fondamentale importanza per redigere la mia Tesi di Laurea.
- Diego Tomasi, Direttore del Consorzio di Tutela del Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Docg, e 1° Ricercatore, al Centro di Ricerca per la Viticoltura e l'Enologia.

Un grazie per la disponibilità di ascoltare ciò che volevo fare come Tesi e per i consigli preziosi, che insieme al materiale sono stati fondamentali per questo elaborato.

- Giuliano Vantaggi, Site Manager dell'Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene UNESCO, persona gentile e competente, che si è resa disponibile nell'aiutarmi nel mio elaborato, il quale non sarebbe nato senza molti dei suoi consigli.
- Elma Dule, la persona più importante in questi tre anni di Laurea, a te Elma va il mio grazie più grande, perché hai saputo essere di conforto e di supporto nei momenti più difficili, quando avevo una montagna da scalare tu eri e sei sempre stata al mio fianco, ed il consiglio in assoluto migliore che mi hai sempre dato e ripetuto molte volte, soprattutto quando cadevo era: "Mauro fai un passo alla volta, non tanti insieme", ti ho ascoltata ed ho terminato il mio percorso.

Grazie a te mia piccola grande donna.

CONSIDERAZIONE PERSONALE

Con queste mie ultime righe si conclude il mio ciclo di laurea triennale, un percorso che non è stato semplice, ma che rifarei ancora se ritornassi indietro. Alla fine, non sarà il voto di laurea la cosa più importante, anche se ci tengo e non lo nascondo, ma cosa l'Università mi ha saputo dare in questi tre anni e come io ho utilizzato tali insegnamenti per crescere ulteriormente sia come uomo che come professionista.

Non scorderò mai questo periodo pieno di difficoltà, ma che ha saputo darmi moltissime soddisfazioni e portato a conoscere nuove persone con le quali è nata una sincera amicizia.

BIBLIOGRAFIA

- Associazione nazionale Città del Vino, XVI rapporto sul turismo del vino in Italia, 2020.
- Api in vigneto, progetto del Consorzio di tutela del Conegliano-Valdobbiadene.
- Enzo Riso, Direttore scientifico di Ipsos.
- Docente di Audience Studies, Università La Sapienza di Roma.
- Danilo Gasparini. La dove si coltiva la vite, Antiga edizioni, novembre 2019.
- Diego Tomasi, Federica Gaiotti, Gregorio V. Jones, Il potere del terroir: il caso di studio del vino Prosecco.
- Fonte per i dati: Valoritalia, 2022 C.I.R.V.E. - Conegliano, 2022.
- Bibliografia Confraternita di Valdobbiadene.
- Immagini tratte dal sito Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene.
- Valdobbiadene, delle pianure del Piave e del Livenza, CRA VIT CONEGLIANO).
- Ricerca svolta dal gruppo di Statistica del Dipartimento di Tecnica e Gestione dei Sistemi Industriali dell'Università di Padova, dal CRA-VIT di Conegliano e dal Dipartimento del Territorio e dei Sistemi Agro-Forestali dell'Università di Padova.
- The Power of the Terroir: The Case Study of Prosecco Wine. Casa editrice Svizzera.
- Tesla: Trasfering Energy Save Laid to Agroindustry.
- FONTE: legambienteturismo.it.
- Tomasi, Diego. Biodiversità, casa editrice SOLUTION, dicembre 2020.
- Tempesta e Thiene, 2006; oppure Holleebek et al 2007.
- Elaborazione Ciset su dati Istat.
- Federica Gaiotti. Biodiversità, Casa editrice SOLUTION, dicembre 2020.

SITOGRAFIA

- www.patrimoniomondiale.it
- <https://initalia.virgilio.it/reputazione-turistica-classifica-regioni-italia-2020>.
- <https://www.oggiatreviso.it/con-le-api-qualit%C3%A0-del-vino-migliora>.