

Confraternita della Vite e del Vino

Veneto Orientale e Friuli V.G.

Tavola rotonda

NUOVE STRATEGIE DI DIFESA IN VITICOLTURA

Sesto al Reghena

25 ottobre 2014



Oltre 200 persone, fra Membri della Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia, Accademici della Vite e del Vino e dei Georgofili, Docenti ed allievi delle Università di Udine e Padova, della Scuola Enologica di Conegliano Veneto, dell'ITAS di Cividale del Friuli, Sommeliers, Assaggiatori Onav, giornalisti, agronomi, enologi ed appassionati di enogastronomia hanno partecipato alla tavola rotonda che la Confraternita ha organizzato a sabato 25 ottobre scorso all'Auditorium Burovich di Sesto al Reghena sul tema : **“NUOVE STRATEGIE DI DIFESA IN VITICOLTURA”**



Sindaco Marcello Del Zotto

Dopo i saluti del Sindaco di Sesto al Reghena, ing. **Marcello Del Zotto**, dell' Abate **Giancarlo Stival** e del Gran Maestro **Francesco Rebuf** è seguita la cerimonia di consegna delle Borse di Studio a **Gaetano Fabio** (ITAS di Cividale) e **Alice Bottarel** (Scuola Enologica di Conegliano) che hanno presentato i risultati di loro interessanti ricerche nel settore vitivinicolo .



Abate Giancarlo Stival

E' stato illustrato , nell'occasione, il significato e le risultanze del contributo alla ricerca scientifica e sperimentazione che uniscono la Confraternita le Università di Padova e Udine e vari sponsor .



Gaetano Fazio

Il compito di coordinare i lavori è stato affidato all' agronomo **Claudio Fabbro** , che ha introdotto i lavori illustrando i momenti più significativi della campagna viticola 2014 e della vendemmia recentemente conclusasi fra ansie e preoccupazioni legate soprattutto agli eventi climatici.



Alice Bottarel

A tal fine Fabbro ha approfondito l'argomento delle variazioni dei climi alla luce delle indicazioni emerse sia nel recente 69° Congresso di **Assoenologi** in San Patrignano che nelle Assemblee delle **Accademie di Geografili**(Firenze) e **Acc. della Vite e del Vino**, di cui è membro corrispondente .



Duso, Fabbro e Celotti da sn.

Infine ha parlato delle strategie di difesa da avversità crittogamiche ed insetti nocivi adottate in Friuli VG nel 2014, argomenti di seguito approfonditi dai relatori prof. **Emilio Celotti** dell' Università di Udine (“ **Controllo a Basso impatto dei Parassiti Fungini della Vite** “) e del prof. **Carlo Duso** dell' Ateneo di Padova (“ **Approcci Tradizionali e Innovativi al Controllo dei litofagi della Vite** “) .



Confraternita

Il prof. **Emilio Celotti** ha così esordito “ *La sostenibilità ambientale dei trattamenti antiparassitari è un filo conduttore che indirizza la ricerca verso soluzioni innovative e sempre più rispettose dell’ambiente. In questo ambito si inserisce l’attività sperimentale che l’Università di Udine, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, in collaborazione con la società GastecVesta, sta svolgendo per individuare soluzioni innovative per la difesa in viticoltura. Il lavoro prevede lo studio di un nuovo prodotto a basso impatto ambientale per la difesa nei confronti dei parassiti fungini della vite, in particolare Peronospora, Oidio e Botrite. Questa sperimentazione è stata intrapresa lo scorso anno con alcune esperienze preliminari che hanno fornito risultati più che incoraggianti. I rilievi sulla pianta e le prove di vinificazione hanno confermato la potenzialità di questa strategia di difesa, esclusivamente impostata con questo nuovo prodotto, escludendo completamente i prodotti tradizionali.*

Al fine di confermare i risultati dello scorso anno, per la stagione 2014 sono state impostate diverse prove sperimentali, in particolare presso l’azienda agraria Universitaria Servadei dell’Università di Udine con prove su Refosco e presso alcune aziende in Veneto con prove su Glera. Il prodotto utilizzato è a basso impatto, non crea resistenza, non lascia residui sull’uva, non comporta alcun problema nei confronti della qualità dell’uva e non condiziona le tecniche di vinificazione”.

*“ Dal punto di vista enologico – ha concluso **Celotti**- i dati finora ottenuti confermano l’assenza di differenze significative tra le tesi trattate esclusivamente con il nuovo prodotto a basso impatto e le tesi trattate tradizionalmente “*



Intervento gentile Signora

Il prof. **Carlo Duso** ha approfondito, in particolare , il problema del controllo di *Scaphoideus titanus* e l’impiego di metodi previsionali .

*“ La lotta contro *Scaphoideus titanus*, vettore della Flavescenza dorata della vite, - secondo il prof. **Duso** - richiede conoscenze precise sulla fenologia della specie. Recenti indagini svolte nel Veneto hanno consentito di stabilire che la fenologia della specie subisce variazioni significative sia tra siti differenti sia tra annate nell’ambito dello stesso sito. Tali variazioni possono incidere negativamente nella definizione di piani di lotta al vettore in comprensori ampi e diversificati. Allo stesso tempo, la Direttiva 128/2009 impone l’adozione di strumenti di supporto alle decisioni riguardanti il controllo delle avversità delle colture. Recentemente, è stato ideato un modello di previsione della*

fenologia di S. titanus da parte di una società svizzera (Dolphin Engineering). Il modello è stato validato in Svizzera e successivamente in alcune località del Veneto con risultati incoraggianti “.

*“. La ricerca in oggetto- ha concluso il prof. **Duso**- si prefigge un’ulteriore valutazione sulla rispondenza tra i dati del modello e i dati reali in un’azienda a conduzione biologica situata in provincia di Treviso”.*



Intervento dr. Josef Parente

Comprensibilmente acceso il dibattito che ha fatto seguito alle relazioni. Molto apprezzati, tra gli altri, gli interventi e le testimonianze dei proff. **Mulloni** e **Burgaretta** (ITAS “Paolino d’Aquileia Cividale) , della prof.ssa Damiana **Tervilli** (Preside Scuola Enologica “Cerletti” di Conegliano Veneto), e di vari viticoltori friulani e veneti e del dr. Josef **Parente** (già Direttore generale dell’ERSA FVG) .



Francesco Rebuf e prof.ssa Damiana Tervilli

L'evento si è concluso con una degustazione abbinata di sapori , vini e spumanti locali oltre a quelli dell' ITAS di Cividale , quale coerente integrazione ed arricchimento di una giornata decisamente d'alto livello.



Rebuf e prof. Mulloni



Prof. Burgaretta



Dr. Silvano Stefanutti e Confratelli



Confraternita, Relatori etc.



Confraternita, Relatori etc.

Sesto al Reghena, 25 ottobre 2010
info@claudiofabbro.it
+39 335 6186627

CONFRATERNITA DELLA VITE E DEL VINO DEL VENETO ORIENTALE E DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

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 e 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 Terida , 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.



*G.M.Rebuf con Giorgio Dal Forno e Sergio Bortolusso
Marano Lagunare 2014*

Il cammino finora intrapreso dalla Confraternita per celebrare il Vino come elemento essenziale della vita è stato di notevole importanza . Si sono, infatti 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 Mobilissimo Ordine dello Antico Recioto; Confraternita della Vite e del vino di Trento; Prioria del Rosso del Conero; Confraternita Segantino di Montefalco; Compagnia dei Vignaioli e Tavernieri di Forgiano; Consorteria dell'Aceto Balsamico: Osterreichische Weinbruderschaft di Vienna .

La Confraternita, attraverso una sua pubblicazione (Acta) , tende a far conoscere sia sotto il profilo storico che enogastronomico, le ricchezze delle nostre terre e delle nostre regioni.

Ogni anno la Confraternita svolge una gita educativa nelle zone Vitivinicole D.O.C. d'Italia e dell'Europa e , grazie alla collaborazione dei rappresentanti locali, partecipa alla conoscenza e , a sua volta far conoscere, le bellezze enoiche ed artistiche del luogo.

Dalla Valtellina , alla Liguria, alla Toscana ,al Lazio , all'Umbria , alle Marche ,all'Emilia Romagna, al Piemonte, nonché La Germania ,l'Austria sono state visitate dalla Confraternita .

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

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

Nell'Assemblea del marzo 2008 la Confraternita si è voluta dare ulteriori compiti . Tra i principali vengono indette delle borse di studio per il miglior tesista del corso di laurea in Enologia, inoltre, viene indetto annualmente un convegno sulle problematiche viticole nazionali e regionali.