

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

Ecostampa
Media Monitor s.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)

4

C/C postale 18150201
Telefax 76110346 - 7611051
Cas. post. 12094 - 20120 Milano
C.C.I.A.A. 1351027
Reg. Trib. Milano N. 310079

09 5027 24T 2365F 32S 23CORT70
IL CORRIERE VINICOLO
VIA S.VITTORE AL TEATRO 3
20123 MILANO MI
settimanale
Data: 2.9.1991

IL CO

Pag. 15 - N. 33/34 - 2 settembre 1991

Il calendario della rassegna

Venerdì 6 settembre

Ore 18.00 Presentazione del «Catalogo-menù» a cura di Gianni Stefani.
Ore 18.30 Saluto alla Associazione nazionale città del vino.

Sabato 7 settembre

Ore 10.30 Benedizione ed inaugurazione della 28ª Mostra nazionale dello spumante.

Ore 11.00 Interventi del presidente e delle autorità.

Consegna del premio della Accademia italiana della cucina al duca Antonio Denari.

Consegna dei premi giornalistici.

Consegna del premio «Città di Valdobbiadene» a Pino Khail.

Relazione introduttiva di Pino Khail, direttore di «Civiltà del bere».

Incontro Valdobbiadene-Montalcino.

Incontro con l'Accademia italiana della cucina.

Ore 16.30 «Gli spumanti e la grande distribuzione», convegno moderato da Arnaldo Plateroti, direttore di «Consumi & società».

Relazioni:

«Problemi di immagine e di validità del mercato» di Fabio Rizzoli, direttore generale delle Cantine Mezzacorona.

«La Coop Italia nel mercato degli spumanti» di Nerio Tommesani, direttore della Coop Italia.

«Le enoteche: il veicolo della qualità» di Marco Trimani, presidente di Vinarius.

«Il mercato dello spumante classico» di Arturo Ziliani, della Guido Berlucchi & C. srl.

«La presenza degli spumanti in Giappone e nella grande distribuzione mondiale» di Shigeru Hayashi, chief representative della Suntory.

Intervento conclusivo di Francesco Campesan, direttore commerciale della Carpenè Malvolti.

Domenica 8 settembre

Giornata del Prosecco e dell'enologo

Ore 9.30 «Il prosecco di Conegliano-Valdobbiadene: una realtà affermata nel panorama spumantistico», convegno moderato da Toni Liguori, direttore di «Pubblico esercizio», con la partecipazione della sezione Veneto centro orientale della Aei.

Relazioni:

«Le forme di allevamento e la potatura della vite e loro influenza su alcuni parametri qualitativi dell'uva» di Antonio Calò, direttore dell'Istituto sperimentale di viticoltura di Conegliano.

«La realtà commerciale del Prosecco Doc nei mercati nazionale ed estero» di Luciano Ciprian, direttore del Consorzio di tutela del Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene.

«Variazione del quadro aromatico nei vini adatti alla spumantizzazione in relazione al sistema di potatura della vite» di Rocco Di Stefano, dell'Istituto sperimentale di enologia di Asti.

Ore 12.30 Presentazione della bottiglia di Prosecco dell'anno, a cura della Confraternita del Prosecco.

Ore 16.30 «Gli spumanti nella ristorazione più» a cura di Stella Donati, direttore di «Ristorazione più», convegno moderato da Nereo Pederzoli, di Rai 3.

Interventi di: Alberto Ciarla, presidente dell'Ais; Beppo Zoppelli, delegato dell'Aic di Treviso; Stefania Vinciguerra, della redazione di «Pane & dolci»; Maria Luisa Ronchi, enotecaria.

Lunedì 9 settembre

Ore 10.30 «Spumanti a confronto» convegno moderato da Alberto Schieppati, direttore di «Bar giornale».

Relazioni:

«Spumanti italiani: confronto viticolo internazionale» di Mario Fregoni, titolare della Cattedra di viticoltura dell'Università cattolica del Sacro Cuore di Piacenza.

«L'etichetta degli spumanti» di Alberto Sabellico, presidente del Comitato interministeriale per la repressione delle frodi.

«Il mercato mondiale degli spumanti» di Leonardo Montemiglio, dirigente Ufficio vini della Sas dell'Ice.

«La presenza del Cava» di José M. Pujhl Busquets, dirigente della Monistrol.

«Perché lo Champagne è diventato un mito ed un punto di riferimento della spumantistica mondiale?» di Gianni Legnani, direttore del Cive per l'Italia.

«Attualità e prospettive della spumantistica nazionale» di Giuseppe Martelli, direttore della Aei.

Intervento di: Philippe Le Tixerant, del Comité Interprofessionnel du vin de Champagne.

Ore 15.30 Incontro con le Cantine sociali delle Venezie, promosso dalla Consulta per l'agricoltura e le foreste delle Venezie.

Argomenti:

«Aggiornamenti legislativi nel settore vitivinicolo»

«Previsioni per la vendemmia 1991».

Martedì 10 settembre

Ore 11.00 «Gli altri spumanti» convegno moderato da Antonio Calò, direttore dell'Istituto sperimentale di viticoltura di Conegliano.

Interventi di: Pietro Pittaro, presidente Aei; Francesca Adinolfi Marinelli, dirigente superiore del ministero Agricoltura e Foreste; Girolamo Dorigo, presidente dell'Associazione spumante Friuli classico; Michele Vescia, direttore del Consorzio del Lugana.

Ore 16.30 Visita all'Istituto sperimentale di viticoltura di Conegliano.

Mercoledì 11 settembre

Giornata dell'Asti e del barman

Ore 11.00 «L'Asti oggi» convegno moderato da Antonio Rossi, della Unione Italiana Vini.

Relazioni:

«La Docg per l'Asti» di Giancarlo Voglino, presidente del Consorzio dell'Asti.

«L'internazionalità dell'Asti» di Giuseppe G. Gasparro, coordinatore dell'ente sviluppo vini e bevande dell'Ice.

«Spumante ed informazione in Italia» di Sergio Miravalle, della redazione de «La Stampa».

Ore 16.30 «L'Asti e i suoi cocktails» incontro illustrato da Alberto Zaccone, direttore di «Mixer - Il barman», a cura del Centro Studi Chianciano dell'Aibes e della Martini & Rossi.

Esibizione di «Drink all'Asti spumante» a cura della sezione di Venezia dell'Aibes; presenta Nando Pucci Negri.

Spumante in passerella

di GIANNI STEFANI

Esposta al sole lungo il corso del Piave, ai piedi delle Prealpi venete, Valdobbiadene ha clima di riviera.

Bellissime contrade nascondono in solitarie valli piccoli paesi: sono in gran parte coltivate a vigneti che producono vini eccellenti, specialmente bianchi di tipo amabile e fragranti come il Prosecco ed il Cartizze.

Il monte che sovrasta Valdobbiadene è indicato sulle carte come «Endimione», interpretazione aulica di una voce dialettale «Dimion», ovvero Cimone, e che tuttavia ben si accorda in questi luoghi al mito di Diana e del pastorello addormentato, il mitico Endimione; i colli di Valdobbiadene, infatti, sono molto propizi all'attività venatoria.

Le vittime delle abbondanti cacce autunnali vengono allegramente consumate in sito, in locali dalle pareti lucenti di rami e di ottoni, dove la graticola si alterna sul focolare al girarrosto che funziona sotto le antiche nappi dei camini secondo la tradizione della migliore cucina paesana. Ottimi vini, cibi eccellenti, grosso pane fragrante cotto nei superstiti forni a legna e soppessa «de casada».

Non tutti gli assidui visitatori sanno che alle sorgenti del Rio Dordana nacque Venanzio Fortunato, santo vescovo di Poitiers, autore di ispirati inni sacri e nella vicina frazione di San Vito ebbe i natali Niccolò Boccassini, che divenne Papa col nome di Benedetto XI, ma chiunque abbia percorso anche una sola volta la strada pedemontana che dal Ponte di Fener, per San Vito ed il centro di Valdobbiadene porta a Combai, a Follina ed a Conegliano, dovrà convenire che è difficile trovare al mondo un luogo che più di questo inviti a ringraziare il signore per la bellezza delle cose create.

A Valdobbiadene ha inizio la «strada del Prosecco» che termina al castello di Conegliano con un percorso di 42 chilometri variato da continui saliscendi fra stupende colline cariche di vigneti; la prima strada del vino: una delle più belle arterie collinari d'Italia.

Il «Sancta Sanctorum» di questa strada, cioè la zona del Cartizze — che è la parte migliore del Prosecco — si trova

in prossimità di Valdobbiadene fra le colline di San Pietro di Barbozza e quelle di Santo Stefano. Valdobbiadene, quindi, viene riconosciuta di preminente importanza nella preparazione del Prosecco, il vino noto agli intenditori ed ai bongustai per il suo fine «bouquet» e che ha raggiunto meritata fama internazionale come spumante.

Ed è stato ben naturale, quindi, che a Valdobbiadene — per un diritto di primogenitura non contestabile, sia stata ideata e realizzata la Mostra dello spumante che — fin dalle prime edizioni venete — ottenne pronto e ben meritato successo.

La prima mostra, sorta come «Mostra dello spumante veneto» ebbe le sue origini nel settembre del 1964; l'interessante rassegna, che aveva lo scopo principale di propagandare gli spumanti della regione e colmare dei vuoti di mercato, è stata allestita con signorile originalità, nella ottocentesca Villa dei Cedri, il cui nome le viene dal vasto ed annoso parco; una elegante villa con vasti saloni, degna cornice di una rassegna alla quale sono sempre stati presenti, fin dalla prima edizione, i nomi più famosi della produzione spumantistica, anche al di fuori della regione Veneto cui era dedicata nei primi tre anni.

Il carattere iniziale di questa mostra è stato quello di «mostra-mercato», senza alcun fine competitivo; successivamente, il quartiere fieristico ha assunto novello splendore per l'originalità e l'importanza della rassegna realizzata alla «Belle Époque» con salottini eleganti, cristalleria e secchielli con bottiglie di spumante, angoli con «trumò» ricolmi di bottiglie, tavolini con «flûtes» e «taste vin» dove i visitatori potevano degustare il «vino con le bollicine», sia all'interno sia in un grande padiglione all'aperto — ai bordi del più vetusto cedro del parco — dove facevano un fantastico effetto le bottiglie dalla etichette famose, aristocrazia dello spumante e gioia dei buongustai.

Convegni tecnico-scientifici per gli uomini di punta della nostra viticoltura, seminari di studio per tecnici e convegni didattici per i viticoltori, hanno fatto «centro» a Valdobbiadene, promossa con meritata lode al rango di «Mostra nazionale dello spumante»: era il settembre del 1970.

Il lusinghiero successo delle prime edizioni ha promosso di diritto la rassegna regionale del luogo a «Mostra nazionale dello spumante».

Una mostra di maggiore importanza e dimensioni nuove che riportava nella suggestiva cornice di Villa dei Cedri i notevoli successi delle precedenti edizioni, puntando sull'aumentata composizione espositiva e su di una maggiore attenzione accordata ai problemi della spumantistica di casa nostra; tutto questo ha dato la misura dell'importanza che aveva assunto il settore vinicolo ed era venuta ad indicare, nello stesso tempo, il segno di fiducia che i produttori avevano riposto nell'iniziativa.

Il quadro dello sviluppo vinicolo in Italia era allora più contenuto: nel 1972, annata difficile per la viticoltura in molte regioni, erano stati raccolti 81.318.000 q.li d'uva dai quali erano stati ricavati 59.190.000 hl di vino, parte dei quali, 13.500.000 hl, erano stati esportati per un valore di parecchie decine di miliardi.

La produzione 1972 di spumante aveva oltrepassato i 500.000 hl, pari a più di sessanta milioni di bottiglie, di cui circa 15 milioni sono state esportate per un ammontare di oltre sei miliardi e mezzo di lire.

Da queste cifre è facilmente comprensibile come il settore vinicolo in generale fosse allora in fase ascendente a livello comunitario. In particolare, il fenomeno era più avvertibile nei Paesi della Cee dove una prossima definitiva apertura delle barriere doganali avrebbe creato un mercato sostanzialmente nuovo che faceva presupporre una ristrutturazione produttiva in relazione alle diverse ed aumentate esigenze.

Naturalmente, la Mostra nazionale di Valdobbiadene operava sul piano di queste realtà per offrire una rassegna sullo sviluppo della spumantistica; la sua incidenza sulla realtà operativa è stata posta in luce dal richiamo dei settori che ne costituivano l'ossatura e cioè quello promozionale e quello propagandistico.

Ed è stato per queste ragioni che gli organizzatori avevano voluto programmare, a pochi anni dalla costituzione della rassegna, una «giornata europea» dello spumante u-

Elenco delle aziende e dei

Adamo Canel sas di Col San Martino di Farra di Soligo

Adriano Adami & C. snc di Colbertaldo di Vidor

Antonini Ceresa Ac srl di Crocetta del Montello

Associazione Spumante Friuli Classico di Udine

Azienda Agricola Astoria di Refrontolo

Azienda Agricola Colesel di S. Stefano di Valdobbiadene

Azienda Agricola «Le Colture» di Ruggeri Cesare e Renato ss di S. Stefano di Valdobbiadene

Azienda Agricola Bisol Desiderio & figli di S. Stefano di Valdobbiadene

Bellussi & Berna srl di Valdobbiadene

Bortolomiol spa di Valdobbiadene

Canevevel Spumanti spa di Valdobbiadene

Cantina «Colli del Soligo» srl di Solighetto di Pieve di Soligo

Cantina Sociale Cooperativa di Soave srl di Soave

Cantina Sociale di Santa Maria della Versa spa di Santa Maria della Versa

Cantina Sociale di Valdobbiadene srl di Bigolino

Cantine Umberto Bortolotti srl di Valdobbiadene

Carpenè Malvolti spa di Conegliano

Casa Vinicola Canella spa di San Donà di Piave

Casa Vinicola Merotto snc di Canal Augusta & C. di Col San Martino

Cav. G.B. Bertani spa di Verona

Cavit srl di Ravina di Trento

Col Vitoraz di Miotto F. & C. snc di Valdobbiadene

Consorzio Cantine Sociali della Marca Trevigiana srl di Oderzo

Consorzio Spumante Trento Classico di Trento

Consorzio per la tutela del Vino Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene di Solighetto

Consorzio per la tutela dell'Asti di Asti

Associazione Spumante Alto Adige Classico di Bolzano

Istituto Spumante Classico Italiano di Milano

Associazione produttori del Classese di Broni

Dolzan srl di S. Michele all'Adige

Equipe Trentina Spumanti spa di Mezzolombardo

Consorzio volontario per la tutela dei vini di Franciacorta di Colombaro di Cortefranca

Foss Marai di Valdobbiadene

Francesco Cinzano & C. spa di Torino

Gavioli Agricola di Chianciano Terme

Gemin Spumanti snc di Bortolomiol G&C snc loc. Zecchei

La Gioiosa spa di Crocetta del Montello

La Masottina sas di Nardi G & C di Castello Roganzuolo

Martini & Rossi Ivlas spa di Torino

Mionetto Spumanti srl di Valdobbiadene

Nino Franco Spumanti srl di Valdobbiadene

Opere Trevigiane spa di Crocetta del Montello

Ruggeri & C. spa di Valdobbiadene

S. Eurosia Spumanti di Geronazzo Giuseppe di S. Pietro di Barbozza

S. Margherita spa di Fossalta di Portogruaro

Spumanti «Bortolin Angelo» di Guia

Trevisiol L. & Figli snc di Valdobbiadene

Valdiso spa di Valdobbiadene

Varaschin Matteo & Figli snc di S. Pietro di Barbozza

Venegazzù Vini spa di Venegazzù del Montello

Azienda Agricola Colesel di S. Stefano di Valdobbiadene

Associazione Spumante Alto Adige Classico di Bolzano

CONSORZIO TUTELA VINO PROSECCO DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

Adamo Canel sas di Col S. Martino

Adriano Adami di Colbertaldo di Vidor

Antonini Ceresa di Crocetta del Montello

Azienda Agricola Astoria di Refrontolo

Azienda Agricola Colesel di S. Stefano di Valdobbiadene

Azienda Agricola Le Case Bianche di Pieve di Soligo

Azienda Agricola Le Colture di Ruggeri Cesari e Renato di S. Stefano di Valdobbiadene

Azienda Agricola Museo del Vino di Conegliano

Azienda Vitivinicola Il Colle di S. Pietro di Feletto

Bellussi Spumanti di Valdobbiadene

Bisol Spumanti di S. Stefano di Valdobbiadene

Bortolomiol spa di Valdobbiadene

Canevevel Spumanti spa di Valdobbiadene

Cantina Colli del Soligo di Solighetto

Cantina Sociale di Valdobbiadene di Bigolino

Cantine De Faveri Lucio di Bosco di Vidor

Carpenè Malvolti spa di Conegliano

Ca' Salina di Bortolin Gregorio di S. Stefano di Valdobbiadene

Casa Rossa - S.Gallo di Soligo

Casa Vinicola Canella spa di S. Donà di Piave

Casa Vinicola Merotto snc di Col S. Martino

Casa Vinicola Sanfeletto di S. Pietro di Feletto

Col Vitoraz Spumanti di S. Stefano di Valdobbiadene

F.lli Bortolin Spumanti di S. Stefano di Valdobbiadene

Foss Marai di Biasiotto Carlo di Guia di Valdobbiadene

La Marca - Consorzio Cantine Sociali della M.T. di Oderzo

La Masottina sas di Nardin G. & C. di Castello Roganzuolo

La Rocchetta Spumanti srl di Pieve di Soligo

Loggia del Colle srl di Conegliano

Maschio spa di Visnà di Vazzola

Mionetto Spumanti srl di Valdobbiadene

Pederiva Giovanni & C. snc di Guia di Valdobbiadene

Ruggeri Angelo di S. Stefano di Valdobbiadene

Ruggeri L. & C. spa di Valdobbiadene

Signorie di Ca' Vittoria di Conegliano

Santa Margherita spa di Fossalta di Portogruaro

Spumanti Dal Din di Possamai Norma di Vidor

Spumanti S. Eurosia di S. Pietro di Barbozza

Spumanti Bortolin Angelo di Guia di Valdobbiadene

Trevisiol L. & Figli di Valdobbiadene

Valdiso spa di Valdobbiadene

Varaschin Matteo & Figli di S. Pietro di Barbozza

Venegazzù Vini spa di Venegazzù del Montello

ISTITUTO ITALIANO SPUMANTE CLASSICO

L&P Antinori di Firenze

D. Bisol & F. di S. Stefano di Valdobbiadene

Carpenè Malvolti di Conegliano

F. Cinzano spa di Torino

G. Contratto spa di Canelli

Equipe Trentina Spumanti di Mezzolombardo

Ferrari spa di Trento

Fontanafredda di Alba

F.lli Gancia Savas di Canelli

Cantina La Versa di S. Maria della Versa

Martini & Rossi Ivlas di Torino

Cantina Mezzacorona srl di Mezzacorona

Azienda Agricola Monte Rossa di Bornato

O. Riccadonna spa di Milano

Villa Banfi srl di Strevi

ASSOCIAZIONE SPUMANTE TRENTO CLASSICO

Abate Nero sas di Moser & C. di Gardolo

Cantine Mezzacorona di Mezzacorona

Cantina Sociale di Lavis di Lavis

Cavit - Cantina Viticoltori di Trento

Cesarini Sforza Spumanti srl di Trento

Concilio Vini di Volano

Equipe Trentina Spumanti srl di Mezzolombardo

Ferrari - F.lli Lunelli spa di Trento

Istituto Agrario Provinciale di S. Michele all'Adige di S. Michele all'Adige

La Vinicola Sociale Aldeno di Aldeno

Cantine Palazzo di Lavis

Le Brul Azienda Vinicola di Trento

Masetto Azienda Agricola di S. Michele all'Adige

Valdobbiadene

nitamente alla direzione generale stampa ed informazione della Comunità economica europea - divisione informazione agricola di Bruxelles, sulla tematica ricorrente della spumantistica di allora. L'importanza delle relazioni svolte, è stata eccezionalmente positiva e sottolineava l'importanza dell'iniziativa in favore della spumantistica italiana, posta sul piano paritetico produttivo fra i Paesi membri.

Il valore di questa rassegna, ormai affermata a livello nazionale come l'unica a dedicare sistematicamente i propri sforzi in favore della spumantistica italiana, si è andato vieppiù affermando in gran parte degli anni Settanta, periodo aureo della manifestazione.

Questo, a grandi linee, il «cliché» del periodo migliore di questa eccezionale assise spumantistica, con le sue manifestazioni tecniche, promozionali e propagandistiche intese a lanciare e sostenere lo spumante italiano in prospettive di mercato di sempre più vaste dimensioni sia nell'area comunitaria sia in tutto il mondo.

E così è stato, fino alle prime avvisaglie di stasi programmatica dovuta soprattutto ad un «budget» economico di scarse proporzioni.

Fino dal principio degli anni '80 la rassegna è rimasta in piedi grazie alle fortune del passato. Per la verità, sforzi ve ne sono stati, per ridimensionare l'apparato programmatico di una manifestazione divenuta ormai stanca, che non riusciva a rivitalizzare l'apparato fieristico.

Dibattiti e proposte avevano cercato la spinta attiva ma le difficoltà burocratiche, le lacune normative ed una inqualificabile campagna contro l'alcolismo, unitamente ai problemi legislativi con cui la spumantistica era costretta a confrontarsi quotidianamente, aveva posto in posizione di «stallo» tutto il settore.

Naturalmente, sempre più difficili vennero le linee programmatiche e gli stessi sforzi degli organizzatori.

In quest'ottica, però, Valdobbiadene non ha «mollato» ma ha ripresentato la sua mostra specializzata: difficile fin che si vuole, ostacolata in mille modi, ma pur sempre «in piedi» per fare bella figura. E, almeno in parte, l'organizzazione ci è riuscita. In poche parole, anche in quelle con-

dizioni, commercializzazione, tecnica e produzione sono apparsi sullo specchio della critica, nelle dimensioni di allora. E l'organizzazione è riuscita a dare nuovo splendore allo spumante e a farlo conoscere ed apprezzare. A farlo apprezzare con le degustazioni sensoriali nel parco di Villa dei Cedri ed a farlo conoscere da tutti, anche nei particolari tecnici.

Lo spumante è simbolo di allegria, di amicizia e di festa. Ecco perché, annualmente, Valdobbiadene è in festa con i suoi spumanti e con l'élite degli altri spumanti italiani.

L'edizione di quest'anno, la ventottesima in ordine di tempo, per lo meno secondo quanto promette il programma e soprattutto per le eminenti personalità del mondo vitivinicolo che prenderanno parte ai lavori, sarà senz'altro la «mostra» della ripresa, quella che costituirà la base di un futuro Ente mostre di Valdobbiadene, una reale e proficua assise tecnico-promozionale dello spumante italiano.

E da Valdobbiadene, come rientra nelle finalità della rassegna, vengono utili suggerimenti per i produttori e per gli stessi operatori economici: sono le novità del settore della spumantistica a qualsiasi livello, da quello tecnico-didattico a quello scientifico, dal promozionale al normativo, novità che scaturiscono da eccellenti programmazioni che fanno della mostra un centro di interesse per tecnici, operatori e consumatori che dalla rassegna possono trarre le risposte ai moltissimi problemi della spumantistica italiana; ma sono altresì indicazioni statistiche sulle quali meditare affinché il settore dello spumante italiano possa essere compreso fra quelli in via di crescente affermazione specialmente sui mercati dell'area comunitaria e mondiale.

Comunque, una giornata di settembre a Villa dei Cedri è sempre un appuntamento da non perdere: la stagione invita con la natura che ruba di mano i pennelli al creato per rifare a suo talento i colori dell'imminente autunno, l'afrore dei mosti dona la giusta caratteristica all'aria della collina e lo spumante in «villa» invita al brindisi.

Un brindisi tutto all'italiana, con uno spumante che non teme confronti. Lo spumante è magia ed una «flûte» spumeggiante ti riscalderà il cuore.

consorzi partecipanti

Pisoni F.lli Azienda Agricola di Sarche

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI DEL CLASSESE

Achilli Francesco di S. Maria della Versa
Anteo spa di Rocca de' Giorgi
Cantina Sociale Intercomunale di Broni di Broni
Cantine Montescano di Valle Versa
Cantine Vilide di Stradella
Casone & Pradivolve di Casteggio
Centro di Spumantizzazione srl di Mornico Losana
Giorgi F.lli & C. snc di Canneto Pavese
La Sala di Broni
Monsupello di Torricella Verzate
Montevecchio di Cigognola
Mortari Luigi & Figli di S. Giuletta
Pegazzera di Casteggio
Prago di S. Maria della Versa
Quaquarini Francesco di Canneto Pavese
Scarani Luigi di Cigognola
Torrassetta di Borgo Priolo
Torrevilla di Torrazza Coste
Torti Dino di Montecalvo Versiggia
Travaglino di Calvignano

ASSOCIAZIONE SPUMANTE ALTO ADIGE CLASSICO

Sociale San Michele Appiano srl di Appiano
Curtes Inniae Marchi M & C sdf di Cortina sulla strada del vino
Azienda Agricola Haderburg sas di Salorno
Kossler srl di San Paolo Appiano
Maffei G.K.G. sas di Cortina sulla strada del vino
Martini Lorenz di Cornaiano
Vivaldi srl di Meltina

CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI FRANCIACORTA

Azienda Agricola Barboglio de Gaioncelli di Colombaro
Azienda Agricola Barone Monti della Corte di Nigoline
Azienda Agricola Barone Pizzini Piomarta di Timoline
Azienda Agricola Bellavista di Erbusco
Azienda Agricola Bersi Serlini di Provaglio d'Iseo
Azienda Agricola Bettoni Cazzago Vincenzo di Cazzago S.M.
Azienda Agricola Ca' del Bosco di Erbusco
Azienda Agricola Casa Caterina di Monticelli
Azienda Agricola Cascina Ronco Basso di

Coccaglio

Azienda Agricola Castelveder di Monticelli B.
Azienda Agricola Catturich Ducco di Camignone
Azienda Agricola Cioset di Passirano
Azienda Agricola Cola Battista di Adro
Azienda Agricola Cornaletto di Adro
Azienda Agricola del Castello di Bornato
Azienda Agricola Enrico Gatti di Erbusco
Azienda Agricola Eredi Milesi di Milano
Azienda Agricola Fachetti Pietro e Figli di Erbusco
Azienda Agricola F.lli Berlucci spa di Corte Franca
Azienda Agricola F.lli Maiolini di Ome
Azienda Agricola G. Paolo & G. Cavalieri di Erbusco
Azienda Agricola Gualberto Ricci Curbastro di Capriolo
Azienda Agricola Il Mosnel di Camignone

ASSOCIAZIONE SPUMANTE FRIULI CLASSICO

Azienda Agricola Alfieri Cantarutti di S. Giovanni al Natissone
Cantine Mario Mattia Comini Eredi di Artegna
Azienda Agricola Giacomelli di Pradamano
Vigneti Piero Pittaro di Codroipo
Azienda Agricola Girolamo Dorigo di Buttrio
Cantine Alessandro Bidoli di S. Daniele del Friuli
Azienda Agricola Midolini di Manzano
Viticoltori Friulani La Delizia di Casarsa della Delizia
Fantinel spa di Buttrio

CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI

Araldica Vini Piemontesi A.V.P. srl di Castel Boglione
Barbero spa di Canale d'Alba
Batasiolo spa di La Morra
Bera F.lli Bera Azienda Agricola Cascina Palazzo di Neviglie
Bersano Antico Podere Conti della Cremona spa di Nizza Monferrato
Bosca Giovanni Tosti Ivi spa di Canelli
Antica Cantina Sociale di Calosso srl di Calosso
Antica Contea di Castelvero di Castel Boglione
Cantina Sociale Alice Bel Colle srl di Alice Bel Colle
Vecchia Cantina Sociale di Alice Bel Colle srl di Alice Bel Colle
Cantina Sociale di Canelli srl di Canelli
Cantina Sociale di Cassine srl di Cassine
Cantina Sociale Castelnuovo Belbo e Bruno

d'Asti srl di Castelnuovo Belbo

La Torre di Castel Rocchero Viticoltori Associati srl di Castelrocchero
Cantina Sociale Dolcetto & Moscato srl di Cossano Belbo
Cantina Sociale di Fontanile srl di Fontanile
Cantina Sociale «La Valle Tinella» srl di Castagnole Lanze
Cantina Sociale di Maranzana srl di Maranzana
Cantina Sociale di Mombaruzzo srl di Mombaruzzo
Cantina Sociale di Nizza Monferrato srl di Nizza Monferrato
Cantina Sociale di Ricaldone srl di Ricaldone
Cantina Sociale Stazione di Calamandrana di Calamandrana
Cantina Sociale Vallebelbo srl di S. Stefano Belbo
Cantina Viticoltori dell'Acquese srl di Acqui Terme
Cantine Ca' Bianca spa di Alice Bel Colle
Cantine Produttori «Vecchio Piemonte» srl di Grinzane Cavour
Casa Vitinicola Ca' du Ciuvin di Castiglione Tinella
Azienda Agricola Cavallero Giacomo di Vesime
Francesco Cinzano & Cia spa di Torino
Cocchi Giulio Spumanti srl di Asti
Consorzio Gente & Vini srl di Calamandrana
Contratto Giuseppe spa di Canelli
Cossetti Clemente & Figli srl di Castelnuovo Belbo
CO.V.I.P. srl Compagnie Vini Piemontesi di S. Stefano Belbo
Azienda Vitivinicola Michele Chiarlo di Calamandrana
Irvas spa di Canelli
Tenimenti di Barolo e Fontanafredda di Serralunga d'Alba
Cantine Fusello di Cerreto d'Asti
F.lli Gancia & C. spa di Canelli
Ghione Luigi Mario di Canelli
Guasti Clemente & Figli spa di Nizza Monferrato
Figli di Marengo Antonio srl di Alba
Martini & Rossi Irvas spa di Torino
Casa Vinicola Morando CA.VLM. srl di Costigliole d'Asti
Vnp Valsa Nuovo Perlino srl di Asti
Ottavio Riccadonna spa di Canelli
Cantina Rivella Luciana in Rivetti di Neive
Casa Vinicola Santero F.lli & C. di S. Stefano Belbo
Cantine S. Margherita sas di Costigliole d'Asti
Cantine Sobrino Renato di Castagnole Lanze
Cantine Soria sas di Calosso
Azienda Vinicola Toso Pietro di S. Stefano Belbo
V.B. Villa Banfi Cellars srl di Strevi
Antica Vineria srl di Castel Rocchero
Manfredi Aldo & C. sas di Farigliano