

■ **VIGNA FIORITA** / Sede a Conegliano Veneto, è attiva sull'intero territorio del Nordest. Importanti investimenti in macchinari per garantire professionalità e puntualità del servizio

# Viticultura sostenibile chiavi in mano

*L'azienda segue il vigneto dall'impianto fino alla vendemmia, consegnando l'uva alle cantine*

La viticoltura tesa alla produzione di uve destinate all'ottenimento di un vino di elevata qualità, come richiesto ormai dal mercato globale, necessita di una competenza specifica nella realizzazione del vigneto. È di questo che si occupa Vigna Fiorita, azienda di Conegliano Veneto nata per passione nel 2004 con la finalità di offrire la professionalità in vigna e oggi pienamente attiva sull'intero territorio del Nord Est. "La nostra

missione è quella di proporre una viticoltura chiavi in mano" afferma Alessandro Brait, titolare dell'azienda insieme al fratello Alberto. "Questo vuol dire che ci occupiamo degli impianti e che siamo in grado di seguire il vigneto dall'impianto fino alla vendemmia, per poi consegnare l'uva direttamente alle cantine." Vigna Fiorita offre i propri servizi a numerose aziende vitivinicole, anche rinomate, del territorio, tradizional-

mente noto per la produzione di ottimi vini. Di fronte a un recente boom degli impianti, molte di queste aziende hanno preferito evitare di ristrutturarsi ed esternalizzare il lavoro. Diversamente, ci sono aziende che sono partite da zero, acquistando terreni precedentemente adibiti ad altre attività. "In questi casi, il nostro lavoro parte proprio dall'impianto delle barbatelle" spiega Brait "avvalendoci di uno degli strumenti più

veloci e precisi che esistono nel panorama agricolo internazionale in grado effettuare la disposizione esatta delle piante. Ci occupiamo anche della scelta e della posa dei pali del vigneto, così come dell'intera struttura." Da qui, Vigna Fiorita segue la crescita delle barbatelle ed il ciclo vitale dell'impianto fino alla raccolta, prendendo in carico anche tutti i passaggi intermedi: dalla lavorazione interfilare con coltello rasatore alla concimazione, dalla defogliatura alla potatura ai necessari trattamenti anti-parsitari. Senza dimenticare la capacità di collaborare con gli enologi delle aziende clienti per trovare la soluzione più adeguata di fronte a vari problemi che si possono presentare. "Abbiamo fatto importanti investimenti in macchinari, quali, ad esempio, le semoventi Gregoire che sono leader nel settore della raccolta meccanizzata dell'uva per grandi superfici" afferma Brait. "Le macchine, in tutte le fasi del lavoro, insieme alla competenza dei nostri 15



Un momento della vendemmia

dipendenti, sono fondamentali per garantire puntualità e professionalità del servizio. "Infatti, se oggi quasi tutti i processi possono essere gestiti e ottimizzati meccanicamente, nulla può sostituire l'intuizione, l'esperienza e la passione di chi guarda quotidianamente il vigneto." Segreto del successo della società è dunque la capacità di seguire autonomamente l'intero ciclo del vigneto, senza dover interfacciarsi con altre aziende e presentandosi, pertanto, come referente unico al cliente. "La prossima sfida sarà quella di andare verso una viticoltura più sostenibile che metta sempre di più l'uomo e l'ambiente al centro dell'attenzione, dal momento che ne va del benessere e della salute di tutti" afferma Brait. Nell'ultimo decennio sono stati fatti passi da giganti in

merito a tecnologia sostenibile e tecniche agronomiche poco impattanti, ma l'azienda è convinta che si potrà fare ancora molto. Assieme ad agronomi, enologi e costruttori importanti di macchine operatrici Vigna Fiorita ha infatti un campo sperimentale di ricerca finalizzato ad affinare in pool tecniche e metodi validi ed innovativi volti ad una viticoltura sempre più verde ed ecosostenibile. "Siamo un'azienda giovane ma in crescita" conclude Brait. "Abbiamo oggi un buon parco clienti con i quali guardiamo al futuro, considerando anche che la fase di mantenimento di un vigneto ha una durata media di 20 anni. Di fronte a opportunità interessanti non manca tuttavia la volontà di svilupparci ulteriormente per offrire i nostri servizi a eventuali nuovi clienti".



I trattori di Vigna Fiorita

■ **COL DEL SAS** / Prosecco Docg nato dalla cura della filiera: dalla vite alla bottiglia

## Un impegno tra campagna e cantina

*Lavorazione attenta a ogni particolare per vini eleganti ed equilibrati*

"Il mio bisnonno Serafino creò l'azienda agricola ai primi del Novecento - racconta Marco Spagnol, uno dei titolari -, ma risale al 1986 la decisione di spumantizzare il vino ottenuto dalle nostre uve. Nacque così il nostro Prosecco che, allora come oggi, è prodotto esclusivamente con ciò che le nostre viti ci regalano ogni anno. I passi compiuti da allora sono stati molti. I nostri vini a marchio Spagnol Col Del Sas si trovano oggi in enoteche, ristoranti e mescite di tutto il nord e centro Italia, e in vari paesi esteri". La cantina Spagnol e i 32 ettari di vigneti di proprietà si estendono su colline e pendii del comprensorio Conegliano Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore. "Siamo orgogliosi di far parte di questo territorio. È la nostra terra, quella che ci ha visto nascere e ci dà da vivere - continua Marco Spagnol -. Per questo accudiamo i nostri vigneti con il rispetto che meritano. Dalle vigne storiche, come quella un tempo di proprietà del Conte Balbi Valier, il creatore della Selezione Balbi, clone viticolo di Glera utiliz-

zato ancora oggi. Fino alla nostra vigna simbolo, denominata 'Col del Sas', che sorge sulla collina omonima vicino a Valdobbiadene. È in suo omaggio che abbiamo creato la nostra linea di maggiore successo. Siamo una famiglia numerosa e suddividiamo il nostro impegno fra campagna e cantina. In questo modo riusciamo ad accompagnare ogni singolo grappolo nel percorso dalla vite alla bottiglia, in una filiera completa, sorvegliata dagli occhi attenti dei miei genitori Orazio e Loreta e dei miei fratelli Stefano, Alberto e Mattia". Il fiore all'occhiello della produzione di casa Spagnol è il Rive di Solighetto Brut, vero e proprio cru aziendale. "È il vino che otteniamo dalle uve di alcuni vigneti posizionati sulle 'rive', ovvero le terrazze ricavate su alcune colline. È il nostro 'vino di vigneto', il frutto più espressivo del territorio, che nasce dal nostro impegno nella cura di ogni dettaglio in vigna e in cantina. È un vino molto elegante che, grazie al perfetto equilibrio olfatto/gusto, si accompagna ad aperitivi ma anche a varie pietanze".



Un'immagine del territorio dove si produce il Rive di Solighetto Brut

■ **CANTINA KURTATSCH** / Tra le più antiche in Alto Adige, conta 180 soci

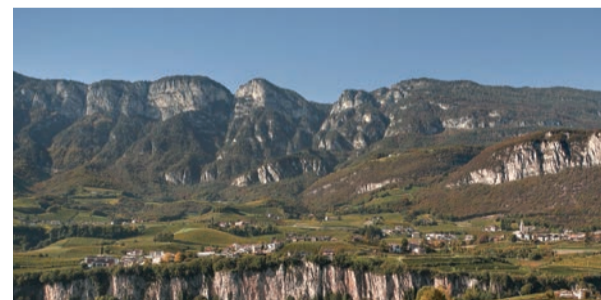
## L'ottimo vino si fa in vigna

*Disciplinari severi e terroir diversi per una produzione al top*

Produrre vini inconfondibili che rispecchiano fedelmente il luogo, o meglio il terroir, da cui provengono: è questa la missione che oltre un secolo fa si è data una delle più antiche cantine sociali dell'Alto Adige, la Cantina Kurtatsch. Costituita da 180 soci, gestisce 180 ettari distribuiti su pendii che vanno dai 200 metri ai 900 metri d'altitudine. "La potenzialità d'ulteriore sviluppo della nostra cantina sta proprio in questa grande diversità di aree su cui si sviluppano i nostri vigneti: una caratteristica che ci consente di produrre un'importante varietà di vini, tutti di altissima qualità", sottolinea il giovane presidente, Andreas Kofler. La Cantina Kurtatsch sorge in una delle aree viticole più pregiate d'Italia, direttamente sulla Strada del Vino dell'Alto Adige. I ripidi pendii argillosi e ghiaiosi delle zone sotto il centro abitato sono vocati alla coltivazione di vitigni a bacca rossa, come Merlot e Cabernet. I vini bianchi, che nascono su terreni di natura calcarea, riescono a esprimere al massimo

il loro potenziale. Appartengono a questa fascia il Müller Thurgau, il Pinot Bianco, il Pinot Grigio e il Sauvignon. Trovano il loro habitat ideale anche gli autoctoni Schiava, Lagrein e Gewürztraminer.

alla produzione che deve raggiungere e che è di circa 60-70 quintali di uva all'ettaro, il che significa circa un chilo di uva a ceppo", dettaglia il presidente Kofler. Dalla vinificazione delle singole parcelle nasce la



"Qui siamo convinti che un vino di gran qualità si faccia in vigna, non in cantina, ecco perché c'è una cura rigorosissima per i vigneti - sottolinea Kofler -. Il nostro agronomo, a partire dalla primavera, è tutti i giorni fuori nei vigneti, per consigliare e sostenere i viticoltori. I disciplinari sono molto severi e ogni appezzamento è monitorato, ricevendo un punteggio in merito

linea di prodotti Terroir, i cui nomi spesso derivano dalle zone di origine delle uve. Questi vini sono prodotti solamente in annate nelle quali si è raggiunta la perfetta maturità delle uve. La Cantina Kurtatsch vende il 50% del suo prodotto in Alto Adige e il 25% nel resto d'Italia; la quota esportata raggiunge principalmente Germania, Svizzera e Stati Uniti.