

*Consorzio di Tutela*



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876

# **Distretto del Conegliano Valdobbiadene Prosecco**

## **Presentazione del Distretto e Piano Operativo**

*Aggiornamento Settembre 2021*

## SOMMARIO

<b>1. Scenario strategico di riferimento</b>	pag. 3
<b>2. Stato di funzionamento del Distretto</b>	pag. 6
<b>3. Il programma di sviluppo 2021 – 2024</b>	pag. 9
<b>3.1 <i>Obiettivi</i></b>	pag. 9
<b>3.2 <i>Ambito di riferimento rispetto alla RIS 3</i></b>	pag. 11
<b>3.3 <i>Ambito di riferimento rispetto alla Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente (SNSI)</i></b>	pag. 16
<b>3.4 <i>Linee di interesse in tema di internazionalizzazione</i></b>	pag. 17

## 1. Scenario strategico di riferimento

Il Conegliano Valdobbiadene DOCG è una delle grandi Denominazioni di origine del vino italiane. Il prodotto principale della Denominazione, lo spumante Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, ha ormai una grande diffusione tra i consumatori italiani così come in oltre 180 mercati di esportazione. Questa posizione di rilievo è il frutto di un lavoro di anni di una comunità di produttori impegnata con successo in un percorso di creazione di valore. Questo grazie ad un sistema produttivo complesso, che trova la sua forza nella naturale vocazione del territorio, in solide basi tecniche e umane, e in una sinergia e complementarietà tra imprese strutturalmente molto diverse. Alcune presidiano l'intero processo produttivo, dalla produzione dell'uva all'imbottigliamento, altri sono specializzati in singole fasi produttive ma nel loro comporsi costituiscono una struttura produttiva articolata ed efficiente, ben collegata alle reti distributive che rappresenta un vero distretto, ossia un contesto produttivo fortemente integrato, permeato da una radicata cultura produttiva e reso coeso da una fitta rete di relazioni personali.

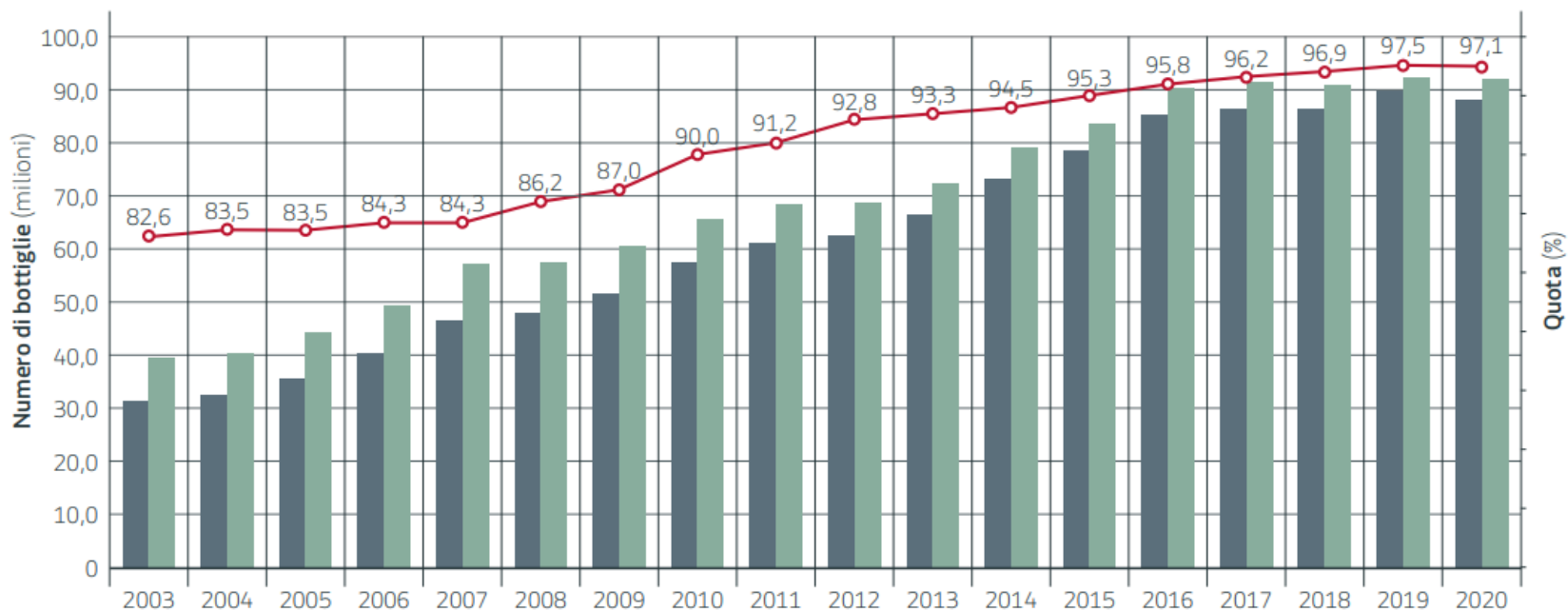
Il Conegliano Valdobbiadene rappresenta una delle punte di diamante del sistema produttivo regionale, nazionale e internazionale, che ha saputo reagire, innovare e rinnovarsi di fronte alle sfide imposte dal mercato globale. Non sarebbero infatti sufficienti le ricche dotazioni naturali che la nostra terra ci offre se non fossero valorizzate da un tessuto imprenditoriale appassionato e vitale, che sa cogliere le opportunità nel rispetto del territorio e delle sue tradizioni.

Nel 2020 la produzione ha raggiunto gli oltre 92 milioni di bottiglie prodotte, a partire da 8.712 ettari di vigneto, di cui 108 si trovano nella zona del Cartize, posizionato tra le località di Saccol, San Pietro di Barbozza e Santo Stefano, nel comune di Valdobbiadene. La tipologia principale è data dallo Spumante che rappresenta il 97,1% della produzione, pressoché la totalità della Denominazione. La Denominazione ottiene una produzione lorda vendibile diretta all'origine di oltre 526 milioni di euro, con un indotto che supera il miliardo di euro.

## Produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. in bottiglie (2003- 2020)

(fig. 1) → Evoluzione della produzione in bottiglia, 2003-2020

- Spumante D.O.C.G.
- Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.
- Quota Spumanti D.O.C.G. (% su totale)



**Spumante D.O.C.G.:** il dato comprende il Prosecco Superiore D.O.C.G. e il Rive D.O.C.G.

**Quota spumanti D.O.C.G.:** Spumante Superiore, Superiore di Cartizze e Rive D.O.C.G.

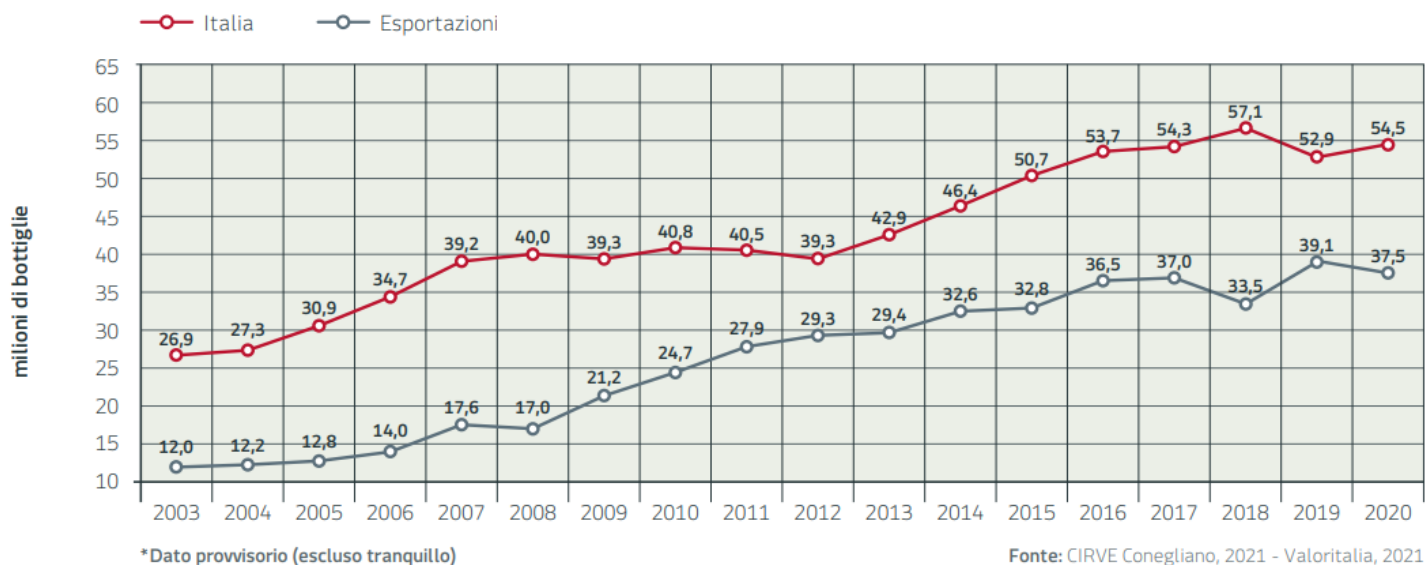
**Fonte:** CIRVE Conegliano, 2021 - Valoritalia, 2021

Nel 2020 il 42% del prodotto è stato esportato in 180 paesi del mondo, per oltre il 60% in Europa e la restante parte negli altri continenti, principalmente Nord America, Asia e Australia.

Nel 2015 Conegliano Valdobbiadene è stato riconfermato dalla Regione Veneto come distretto produttivo, l'unico per lo spumante. L'attività della Denominazione coinvolge 6.770 addetti ed altre migliaia di operatori impiegati nei settori collegati alla produzione del vino, come la ristorazione, il turismo e la produzione di macchine enologiche.

### ***L'export nei mercati internazionali (2003-2020)***

(fig. 4) → Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG: evoluzione vendite in bottiglia tra Italia ed estero, 2003-2020\*



## **2. Stato di funzionamento del Distretto**

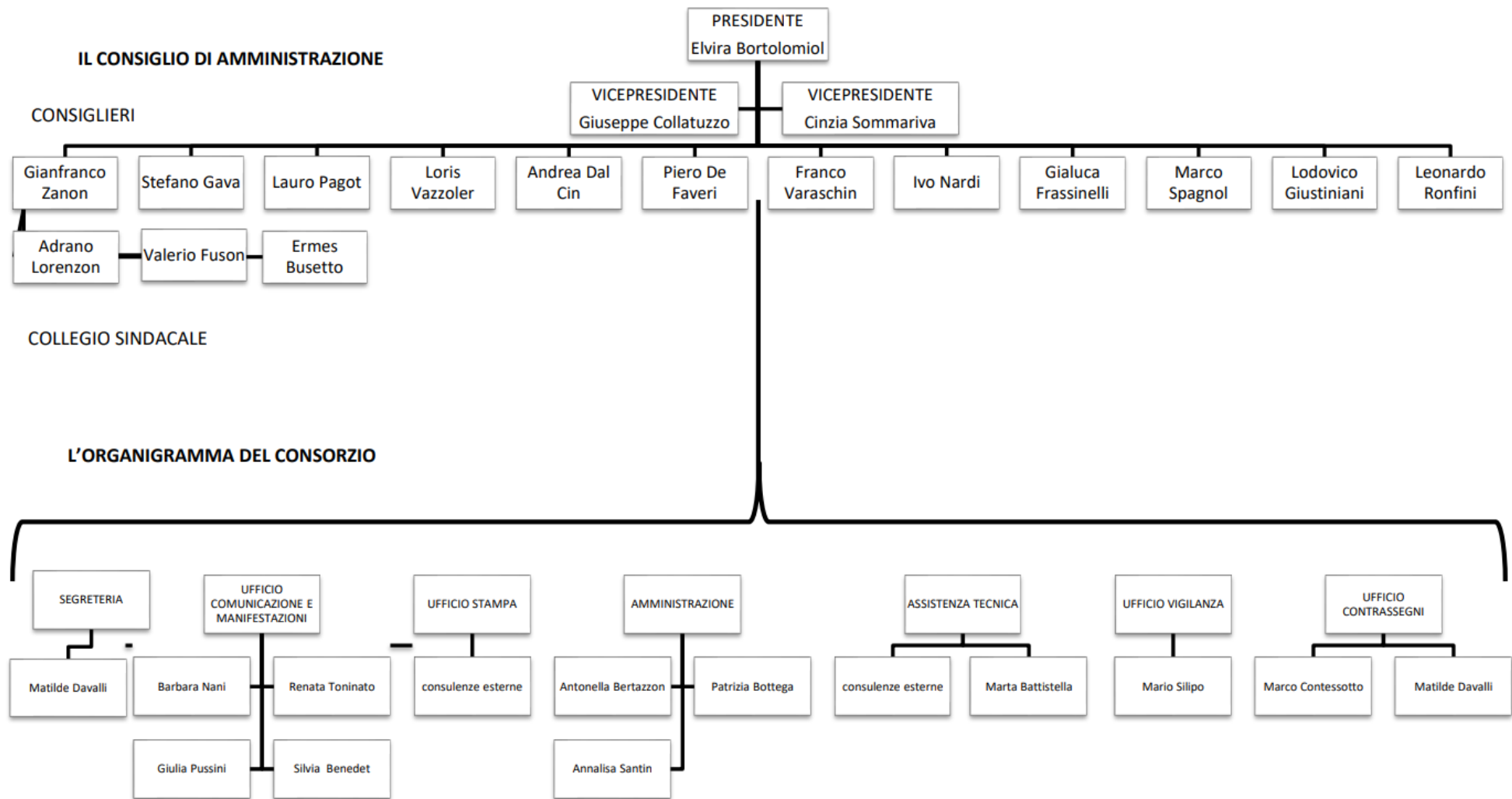
Il soggetto giuridico rappresentante il Distretto del Conegliano Valdobbiadene Prosecco è il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Il Consorzio è un ente privato d'interesse pubblico e raggruppa tutte le categorie di produttori: i viticoltori, i vinificatori, gli imbottiglieri.

Tramite le sue strutture tecniche e la collaborazione con gli Istituti di ricerca, svolge un importante lavoro per migliorare la tecnica in vigneto e in cantina, fornendo servizi di assistenza e formazione.

Il Consorzio segue tutte le fasi di produzione in vigneto, dall'impianto alla potatura fino alla scelta dell'epoca di vendemmia, così come in cantina, dove monitora le pratiche di vinificazione.

Oltre a promuovere lo sviluppo delle tecniche viticole ed enologiche, il lavoro del Consorzio è volto a garantire e migliorare la qualità del Conegliano Valdobbiadene e a far conoscere e tutelare la sua immagine in Italia e all'estero. L'attività di controllo della denominazione, svolta dal Consorzio, dal 2009 è eseguita da Valoritalia, società riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per il controllo della qualità e della tracciabilità del prodotto.

Di seguito riportiamo l'organigramma del Consorzio.



Con i suoi 6.770 addetti, il Distretto del Conegliano Valdobbiadene Prosecco rappresenta una delle realtà più dinamiche e significative della spumantistica nazionale, un esempio forse insuperato della capacità del territorio di fare sistema e di agire come volano di sviluppo territoriale. Le oltre 3.468 aziende agricole che lo compongono, unite alle 427 cantine di vinificazione e 192 spumantisti, sono il punto di forza più significativo del sistema.

Altri punti di eccellenza sono dati da:

- la presenza di un sistema integrato di produzione di macchine e servizi legati al prodotto;
- la presenza di un polo di formazione e ricerca unico nel suo genere in Italia;
- la presenza di una rete di accoglienza territoriale di dimensioni e livelli qualitativi diversi;
- la presenza di un'economia diffusa a livello sociale, che interagisce positivamente ai diversi livelli.

Il Distretto produttivo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, fin dalla sua fondazione, ha focalizzato la sua attività su alcuni assi prioritari:

- L'innovazione di processo e prodotto, nel rispetto della tradizione della Denominazione mantenendo e sviluppando il rapporto di collaborazione con il polo formativo e di ricerca presente a Conegliano (Scuola Enologica, Centro di Ricerca Viticola e Agraria del Ministero, Università di Padova, ecc.);
- Lo sviluppo della commercializzazione in Italia ed all'estero del prodotto distrettuale inteso come vino, sistema integrato di produzione (macchine, servizi,...) e anche come sistema di accoglienza territoriale;
- Il monitoraggio ed analisi dell'andamento distrettuale, svolti annualmente dal Centro Studi di Distretto, al fine di orientare gli attori che vi partecipano e delineare le strategie di sviluppo;
- Lo sviluppo di sinergie con gli altri Distretti Veneti, al fine di valorizzare le dinamiche collaborative interdistrettuali ed ottimizzare l'utilizzo delle risorse economiche disponibili.



### **3. Il programma di sviluppo 2021 – 2024**

#### **3.1. Roadmap**

#### **OBIETTIVI**

Gli obiettivi dell'attività del Distretto del Conegliano Valdobbiadene Prosecco ruotano attorno alle seguenti direttrici:

- il perfezionamento della qualità del prodotto e l'attenzione crescente alla riduzione dell'impatto ambientale della viticoltura, nella direzione di una produzione sempre più sostenibile e rispettosa della natura e dei cittadini che vivono nel territorio distrettuale;
- l'incremento della conoscenza del prodotto in Italia ed all'estero, come espressione di un'eccellenza del Made in Italy e di un saper fare legato indissolubilmente al territorio di origine;
- il rafforzamento dell'internazionalizzazione delle aziende e l'accesso a nuovi mercati;
- l'incremento dei flussi turistici nel territorio, al fine di far conoscere direttamente l'attività e la realtà distrettuale, caratterizzata da un paesaggio viticolo di straordinaria bellezza

#### **CRONOPROGRAMMA**

	IV° trimestre 2021	I° trimestre 2022	II° trimestre 2022	III° trimestre 2022	IV° trimestre 2022
<b>RICERCA, SVILUPPO TECNOLOGICO E INNOVAZIONE</b>					
<b>Progetto MI.DI.FEN.DO – Uso di microrganismi nella difesa della vite contro la Flavescenza Dorata: sviluppo di una nuova tecnologia efficace e sostenibile</b>					
<b>Progetto sul controllo degli agenti di Flavescenza dorata</b>					
<b>Prova di spollonatura e diserbo con acido pelargonico - Novamont</b>					
<b>Progetto vecchi ceppi: la salvaguardia delle viti centenarie</b>					
<b>Certificazione S.Q.N.P.I</b>					
<b>INTERNAZIONALIZZAZIONE</b>					
<b>Partecipazione a manifestazioni fieristiche (Vinitaly, Prowein Dusseldorf, Vinexpo Paris)</b>					
<b>Incoming di operatori e giornalisti</b>					
<b>Osservatorio di Distretto</b>					

### **3.2 Ambito di riferimento rispetto alla RIS 3**

In riferimento agli ambiti delineati all'interno della Smart Specialization Strategy, il Distretto di Conegliano Valdobbiadene Prosecco si inserisce nell'area di specializzazione definita "Smart Agrifood", che riguarda le produzioni agroalimentari di qualità, condotte nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità dei territori, nell'ottica di una continua innovazione tecnologica improntata alla salvaguardia ambientale.

In particolare, il Distretto ritiene prioritarie le seguenti traiettorie di sviluppo:

#### **1. SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA E ZOOTECNIA DI PRECISIONE**

La traiettoria riguarda azioni di innovazione per lo sviluppo dell'agricoltura di precisione, sviluppata attraverso azioni inerenti le valutazioni del rateo variabile nelle concimazioni, irrigazioni, trattamenti, dei rischi idrogeologici ecc. mediante sensori di precisione, analisi multispettrali e iperspettrali, LiDAR scan. L'agricoltura di precisione riguarda anche la creazione di sistemi di supporto alle decisioni e alla gestione del settore agricolo e zootecnico mediante algoritmi complessi (es. modelli previsionali epidemiologici, climatici ecc., Internet of Things, impiego di droni, analisi di "Big Data").

#### **2. INNOVAZIONE E RISORSE PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLO STATO NUTRIZIONALE E DELLA DIFESA FITOSANITARIA ECOSOSTENIBILE DELLE COLTURE**

In questa traiettoria rientrano tutte le innovazioni e le tecnologie per l'ottimizzazione dello stato fitosanitario e nutrizionale delle colture, riducendo al contempo il loro impatto ambientale. Tra queste figurano le strategie di riduzione dei trattamenti fitosanitari e l'impiego di principi attivi meno impattanti; le biotecnologie applicate all'ottenimento di prodotti di alta qualità, al miglioramento genetico della risposta a stress ambientali e alla difesa da parassiti vegetali e animali; l'analisi e la riproduzione di ecosistemi specifici, funzionali alle colture del territorio; l'ottimizzazione delle relazioni ecologiche e microbiche tra pianta, suolo e ambiente; le tecnologie in grado di rilevare la presenza di patogeni e parassiti per ridurre l'impiego di fitosanitari e aumentarne l'efficacia; l'analisi e l'impiego della biodiversità nelle produzioni agricole locali.

#### **3. RECUPERO DEI SOTTOPRODOTTI DERIVANTI DALLE ATTIVITA' DI PRODUZIONE/TRASFORMAZIONE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI**

In questa traiettoria rientrano tutte le soluzioni innovative utili a convertire scarti agroalimentari e forestali in prodotti a valore aggiunto e a minore impatto ambientale (es. nuovi materiali, bioplastiche per packaging intelligente o derivanti da bioetanolo, chimica verde); recupero e trasformazione degli scarti da industria agro-alimentare per la produzione di energia (es. biogas) o fertilizzanti/alimenti/mangimi per il settore

primario; soluzioni per il monitoraggio e la gestione delle risorse tramite utilizzo dei “Big Data” e ICT; sviluppo di soluzioni per il riutilizzo e la valorizzazione degli scarti da trasformazione primaria (es. reflui oleari o recupero di polifenoli dalle produzioni agroalimentari).

#### **4. RICONOSCIBILITA' E COMUNICABILITA' DEL PRODOTTO**

Questa traiettoria supporta gli interventi innovativi per la riconoscibilità e la comunicabilità del prodotto. Sono, ad esempio, comprese tecniche innovative rivolte allo User Experience; l'introduzione di protocolli di sostenibilità nelle produzioni agroalimentari, che portino alla certificazione omnicomprendensiva di prodotto, azienda e distretto, orientati alla valorizzazione del territorio veneto, attuando anche azioni di co-marketing con il settore turistico del Veneto.

#### **Aree progettuali e impatti attesi**

I progetti principali che vedono impegnato il Distretto nell'ambito della “Ricerca, sviluppo tecnologico e innovazione” sono:

#### ***Progetto MI.DI.FEN.DO – Uso di microrganismi nella difesa della vite contro la Flavescenza Dorata: sviluppo di una nuova tecnologia efficace e sostenibile***

Suddetto progetto, di durata triennale, rientra nella Misura 16 del PSR 2014-2020 della Regione Veneto ed è stato approvato nel 2019.

Conta diversi partner, tra cui CREA-VE che è responsabile della sperimentazione degli MVOCs, delle prove con barbatelle nelle aziende indicate nel progetto e della stesura degli articoli tecnico-scientifici di competenza. Il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore (PP4) è coordinatore per la parte di comunicazione e divulgazione.

Il Progetto ha l'obiettivo di trovare un metodo preventivo e sostenibile di difesa alla Flavescenza dorata. Il metodo utilizza conoscenze recenti sulle vie di difesa naturali della vite contro questa malattia.

Il Consorzio di Tutela si è preso cura della stampa di alcune brochure, che sono state sempre esposte nelle varie fiere nazionali e internazionali a cui ha partecipato, e della creazione di uno specifico sito web (<https://midifendo.eu/>) e di pagine dedicate sui social media.

### ***Progetto vecchi ceppi: la salvaguardia delle viti centenarie***

Le viti centenarie di Glera esistenti nella Denominazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore costituiscono oggi un patrimonio viticolo unico e una parte integrante della storia della viticoltura del territorio. Negli ultimi anni il Consorzio di Tutela si è impegnato nella salvaguardia delle viti centenarie che rischiavano di scomparire a causa del rapido rinnovamento dei vigneti e del crescente deperimento dei vecchi impianti.

Un primo impulso significativo è avvenuto nel 2012 con l'avvio del progetto Biodivigna, il quale ha fatto emergere e recuperare la biodiversità della varietà Glera attraverso l'individuazione e la conservazione di vecchie viti presenti in alcuni areali viticoli della Denominazione da più di 60 anni. Grazie all'operato di alcuni tecnici coinvolti, il Consorzio di Tutela ha potuto selezionare e propagare circa 600 vecchi ceppi di Glera, le cui barbatelle sono state successivamente messe a dimora.

A fine 2018, nell'ottica di valorizzare l'identità vitivinicola della Denominazione e di promuovere lo sviluppo di una viticoltura d'eccellenza, il Consorzio ha avviato una collaborazione con l'azienda vivaistica Vitis Rauscedo di Pordenone per la selezione e propagazione del germoplasma conservato nei vigneti collezione, con il supporto del CREA-VE per i saggi sanitari biologici e di laboratorio.

Grazie al progetto Biodivigna il Consorzio aveva già individuato 26 genotipi fra i 200 presenti nel vigneto collezione di Refrontolo, derivanti dalle viti centenarie presenti nel territorio della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Questi sono stati successivamente sottoposti a saggi sanitari di tipo sierologico mediante la tecnica ELISA e, molecolare, mediante la tecnica PCR, per verificare l'eventuale presenza dei seguenti virus: virus del complesso dell'accartocciamento fogliare, virus A associato alla scanalatura del tronco di Kober, virus B associato al complesso del legno riccio, virus del complesso dell'arricciamento fogliare e virus della maculatura infettiva della vite. Lo screening sanitario ha permesso di escludere 14 genotipi, risultati positivi a uno o più dei virus sopra citati.

Si è proseguito nel 2019 con la moltiplicazione dei 12 presunti cloni, che sono risultati sani, in Vitis Rauscedo, per la produzione di almeno 24 barbatelle per presunto clone: queste sono state necessarie al Consorzio per la costituzione dei campi di confronto previsti dal protocollo ministeriale (impianto risalente all'anno 2020).

### ***Certificazione S.Q.N.P.I (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata)***

Nel 2019 il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si è fatto promotore di un progetto pilota focalizzato sulla certificazione S.Q.N.P.I. (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata) delle Aziende Agricole della Denominazione. Detta certificazione è un sistema che prende in considerazione tutti i mezzi produttivi e di difesa delle coltivazioni dalle avversità, in grado di ridurre al minimo l'uso nei vigneti di sostanze chimiche di sintesi e di razionalizzare pratiche come la fertilizzazione.

Le aziende agricole possono aderire come produttori (viticoltori nel nostro caso), condizionatori (imbottigiatori nel nostro caso), trasformatori (vinificatori nel nostro caso) e distributori nel caso di prodotto commercializzato sfuso.

Si riportano di seguito i numeri fino ad ora raggiunti:

- Anno 2019: 35 aziende certificate;
- Anno 2020: 117 aziende certificate;
- Anno 2021: 145 aziende in certificazione.

### ***Protocollo di sperimentazione con Novamont***

Nell'ambito dei rapporti di collaborazione tra Fondazione Symbola, il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco e Novamont (azienda chimica italiana, attiva nel settore delle bioplastiche, con sede a Novara e stabilimento a Terni) è stato avviato, nell'anno 2021, un progetto di sperimentazione riguardante l'utilizzo dell'acido pelargonico e dei teli di pacciamatura biodegradabile in suolo Mater-bi in vigneto.

In tale contesto, è stata avviata una convenzione di durata triennale sottoscritta tra Novamont e il DAFNAE (Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse naturali e Ambiente) dell'Università di Padova avente come oggetto "Gestione sostenibile del vigneto basata sull'impiego di teli pacciamanti biodegradabili e dell'acido pelargonico sia come erbicida che come spollonante nella zona del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG".

A partire da maggio 2021, presso un vigneto prova sito in Susegana (TV), è stato avviato un primo anno di sperimentazione dove è in fase di valutazione l'uso dell'acido pelargonico nel controllo delle infestanti sottofila e come spollonante in strategie integrate di intervento.

Gli obiettivi del triennio di prove riguarderanno la definizione dell'epoca di intervento e del mezzo di controllo adeguato (meccanico o chimico mediante l'impiego dell'acido pelargonico) nell'ottica di implementare un sistema di gestione integrata delle malerbe nel sottofila della vite. Verranno messe a confronto diverse tesi e valutata l'evoluzione nel medio periodo della flora infestante anche attraverso lo sviluppo di modelli di ricrescita su specie infestanti indicatrici.

***Progetto "Distribuzione spazio-temporale e controllo dei vettori degli agenti di Flavescenza Dorata della vite nell'area del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G."***

Le recenti recrudescenze della Flavescenza dorata della vite pongono numerosi interrogativi che vanno dall'efficacia delle strategie di controllo degli insetti vettori dell'agente causale della malattia al ruolo della vegetazione ai bordi dei vigneti quale serbatoio di vettori e di fitoplasmi. La mancata disponibilità di insetticidi efficaci e persistenti richiede l'adozione di un monitoraggio puntuale e capillare nei confronti del principale vettore *Scaphoideus titanus* e di vettori alternativi.

Uno degli argomenti più dibattuti riguarda il ruolo delle viti inselvaticate e dei vigneti abbandonati che possono fungere da serbatoio sia di vettori sia di fitoplasmi agenti della malattia.

Il progetto, svolto in collaborazione con l'Università di Padova per la parte di ricerca e con Banca Prealpi per il supporto economico, nasce dalle sollecitazioni di un gruppo di aziende del Comune di San Pietro di Feletto (TV) preoccupate per l'aggravarsi della situazione.

Gli obiettivi che si prefigge di raggiungere il progetto richiedono lo svolgimento di prove sperimentali in pieno campo riguardanti:

Fenologia dei vettori del fitoplasma;

Distribuzione spazio-temporale dei vettori in rapporto alla diffusione della malattia;

Valutazione degli effetti collaterali degli interventi insetticidi su predatori e parassitoidi di importanza economica;

Valutazione dell'efficacia delle strategie di controllo attualmente adottate.

L'attività è in corso nel 2021 e coinvolge una superficie di circa 200 ettari.

### **3.3 Ambito di riferimento rispetto alla Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente (SNSI)**

Per quanto riguarda la Strategia Nazionale di Specializzazione Intelligente (SNSI), il Distretto del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, è impegnato nel miglioramento produttivo nell'ottica di una viticoltura sempre più sostenibile e rispettosa dell'ambiente e dei cittadini, oltre che nella valorizzazione della biodiversità. Il Distretto, inoltre, ha orientato la sua attività alla promozione del vino a livello nazionale ed internazionale, per incrementare la cultura di prodotto ed il valore percepito della Denominazione. La mission del Distretto per il prossimo triennio è infatti incentrata sul tema della sostenibilità, da intendersi in senso ampio e tridimensionale, riguardante gli aspetti ambientale, economico e sociale.

In riferimento a questi ambiti di attività, il Distretto mostra interesse verso diversi Cluster tecnologici nazionali approvati dal MIUR (Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca), e tra questi:

- Il Cluster Tecnologico Nazionale della "Chimica Verde" SPRING – Sustainable Processes and Resources for Innovation and National Growth, che si pone l'obiettivo di rilanciare la chimica italiana sotto il segno della sostenibilità ambientale, sociale ed economica;
- Il Cluster Tecnologico Nazionale per le Smart Communities, una rete nazionale di attori territoriali, industriali e di ricerca che collaborano e sviluppano progetti di innovazione per rispondere alle sfide sociali delle moderne comunità: dalla mobilità e sicurezza del territorio all'efficienza energetica e sostenibilità ambientale, dall'amministrazione digitale ai temi legati alla qualità della vita come istruzione e formazione, cultura e turismo, salute e benessere.



### **3.4 Linee di interesse in tema di internazionalizzazione**

L'internazionalizzazione è uno degli assi principali intorno a cui ruota l'attività del Distretto, che in questi anni ha realizzato numerose attività per accrescere la visibilità della denominazione e la cultura del Conegliano Valdobbiadene Prosecco: dalla partecipazione alle fiere di settore, all'organizzazione di specifici eventi di degustazione, campagne pubblicitarie on line e off line sui principali media specializzati nell'ambito del vino e incoming di giornalisti ed opinion leader.

Nei prossimi anni, il Distretto intende rafforzare queste attività sviluppando percorsi di internazionalizzazione per favorire l'accesso e l'espansione delle piccole e medie imprese sui mercati esteri attraverso l'utilizzo di servizi specialistici, di assistenza, orientamento, affiancamento, informazione e promozione dell'export il cui scopo è legato al conseguimento di risultati funzionali alla crescita della competitività sistemica della realtà distrettuale.

Questi percorsi prevedono anche l'acquisizione di un "Temporary Export Manager" per la consulenza, pianificazione, orientamento e promozione sui mercati esteri.

E' prevista inoltre la partecipazione del distretto industriale a manifestazioni fieristiche dal forte carattere internazionale come Vinitaly, Prowein, Vinexpo Paris, insieme alla creazione di canali di incontro tra domanda e offerta attraverso l'organizzazione di iniziative di incoming di operatori provenienti dalla Germania, Inghilterra e USA sul territorio del Conegliano Valdobbiadene.

Queste attività hanno lo scopo di aumentare il livello di internazionalizzazione delle aziende aderenti al Distretto, mirando a consolidare e diversificare i mercati di sbocco, aumentare la vocazione all'export e promuovere e valorizzare l'immagine dei vini delle aziende presso i consumatori e gli operatori del settore.

La realizzazione di queste attività verrà condizionata dall'evoluzione dell'epidemia del Covid 19, che avrà un impatto probabilmente anche nel 2022; le attività verranno quindi adattate o posticipate a seconda dell'andamento della situazione.

