

LINK: <https://www.langolodelgusto-enrose.it/consorzio-doc-delle-venezie-a-rive-2025/>

✉ f



DEGUSTAZIONI COMUNICATI STAMPA PRESENTAZIONI EVENTI RICETTE CHI SONO CONTATTI

COMUNICATI STAMPA

Consorzio DOC Delle Venezie a RIVE 2025

by REDAZIONE · 11 NOVEMBRE 2025

f X P

Due temi di grande attualità per il comparto vitivinicolo – la crescente attenzione ai vini a basso tenore alcolico e la sfida dei vitigni resistenti – hanno visto il **Consorzio DOC Delle Venezie** al centro di dibattiti tecnico-scientifici nell'ambito di **RIVE-Rassegna Internazionale Viticoltura Enologia**, la manifestazione biennale dedicata all'intera filiera della vite e del vino che si è tenuta presso la Fiera di Pordenone.

Organizzata da **Assoenologi-Associazione Enologi Enotecnici Italiani**, la prima tavola rotonda cui ha partecipato Stefano Sequino, Direttore del Consorzio DOC Delle Venezie, dal titolo *“Vino e consumo, le nuove istruzioni per l'uso – Sperimentazioni tra Low e No-Alcohol”*. Un confronto che ha posto al centro una questione chiave per il futuro del settore, affrontato a partire dai dati di mercato, che testimoniano una crescita della domanda, con un approccio e contenuti tecnico-giuridici e scientifici. Moderata dall'enologa e giornalista **Sissi Baratella**, la discussione ha visto anche gli interventi di **Michele Zanardo**, Presidente del Comitato Nazionale Vini DOP e IGP e Vicepresidente nazionale Assoenologi, **Lorenzo Tosi**, Responsabile marketing e comunicazione di **Vivai Cooperativi Rauscedo** e **Paolo Fiorini**, Presidente del Consorzio di tutela Garda DOC.





Il segmento Low-Alcohol è un tema presidiato dal Consorzio DOC Delle Venezie anche alla luce del **progetto di ricerca** in collaborazione con **CREA-VE, Università di Udine, Università di Padova, Veneto Agricoltura, Vivai Cooperativi Rauscedo Research Center** e la **Fondazione Edmund Mach** finalizzato a sviluppare, accanto all'utilizzabilità delle varietà resistenti, un Pinot Grigio DOC Delle Venezie a ridotto tenore alcolico naturale.

Sul fronte della tipologia a bassa gradazione alcolica, il protocollo sperimentale contempla l'impiego di differenti cloni di Pinot Grigio ed una gestione agronomica applicata con l'obiettivo di modulare la maturazione tutelando l'equilibrio aromatico dell'uva Pinot Grigio considerando, oltre al tenore di zuccheri ed il contenuto acidico, gli indici di maturazione fenolica.

Come ha sottolineato **Stefano Sequino**, *“il nostro obiettivo è intervenire sul grado alcolico nel rispetto dell'identità varietale e del profilo tipico del Pinot Grigio nordestino. La sfida è coniugare innovazione, tradizionalità e sostenibilità per rispondere alla crescente domanda del mercato ma con un approccio tecnico e scientifico che, grazie al contributo degli enti di ricerca coinvolti, sta guidando il nostro percorso”*.

Sequino ha ricordato come la **DOC Delle Venezie**, la più estesa denominazione d'origine italiana per il Pinot Grigio e modello di integrazione interregionale tra Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino, sia impegnata in una riflessione tecnico-normativa e scientifica, mediante l'applicazione del protocollo sperimentale in vigneti pilota e dimostrativi, per introdurre nel disciplinare la possibilità di produrre un **Pinot Grigio DOC Delle Venezie a bassa gradazione alcolica naturale**. Un percorso innovativo, coerente con le esigenze di sostenibilità economica e ambientale della filiera e con la crescente richiesta di mercato di vini a **ridotto contenuto alcolico e calorico**.



Nel suo intervento, Stefano Sequino ha inoltre posto l'accento su due altri aspetti centrali rispetto all'attuale quadro normativo: da un lato, la necessità di **definire in modo chiaro la categoria dei vini a bassa gradazione alcolica naturale**, ottenuti cioè a partire da una differente gestione agronomica e colturale del vigneto e non mediante tecniche di dealcolazione, in modo abbiano – come previsto

nella formulazione del c.d. pacchetto vino in discussione a livello europeo per i vini dealcolati e parzialmente dealcolati – una propria e specifica definizione in grado fornire distintività e riconoscibilità sul mercato. D'altra parte, l'esigenza di poter **regolamentare la produzione delle bevande a base di vino dealcolato** – non equiparabili al “vino” né in termini di caratteristiche merceologiche né rispetto al processo di ottenimento – che, nel caso riportino in etichetta e/o nella presentazione il nome della varietà di vite, in particolare Pinot Grigio, si ritiene possano ingenerare confusione nella scelta di acquisto del consumatore.

La tavola rotonda si è conclusa con una **degustazione, condotta alla cieca**, che ha permesso di valutare ed approfondire le **differenze tecniche e organolettiche** tra campioni di vini dealcolati e vini a bassa gradazione alcolica naturale sperimentali e già posti in commercio. In particolare, il **Consorzio DOC Delle Venezie** ha presentato un **Pinot Grigio** ottenuto dall'applicazione del protocollo sperimentale **con una gradazione alcolica naturale pari a 8,8% vol ed un Pinot Grigio dotato di un titolo alcolometrico di 9% vol posto in commercio, non certificato DOC Delle Venezie** ma prodotto nello stesso areale di produzione della denominazione di origine.

Il Consorzio DOC Delle Venezie è tornato tra i protagonisti della seconda tavola rotonda di RIVE 2025, dal titolo **“I nuovi disciplinari, vigneti resistenti: sì o no”**, moderata dalla giornalista **Clementina Palese**, che ha visto di nuovo il contributo del Direttore Stefano Sequino accanto a **Michele Zanardo**, Riccardo Velasco, Direttore del Centro di Ricerca in Viticoltura ed Enologia (CREA-VE), **Andrea Battistella**, Vicedirettore del Consorzio Tutela Prosecco DOC, **Sergio Germano**, Presidente del Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani e l'intervento conclusivo del Prof. **Eugenio Pomarici** del Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF) dell'Università degli Studi di Padova.

Nell'occasione il Direttore Stefano Sequino ha ribadito la posizione del **Consorzio** rispetto all'**introduzione delle varietà resistenti, c.d. PIWI, per l'ottenimento dei vini a denominazione di origine** e, nel caso specifico della DOC Delle Venezie, nella quota complementare del disciplinare di produzione, nel limite del 10%. *“Nel nostro areale di produzione – ha spiegato Sequino – le uve ottenute da varietà resistenti sono da tempo utilizzate per la produzione dei vini ad Indicazione Geografica e già esiste un patrimonio di conoscenza e di esperienza che ci consente di fare un passo avanti in termini di sostenibilità ambientale e di riduzione dei costi per le imprese. Si tratta di un percorso che stiamo portando avanti con approccio tecnico e scientifico con l'obiettivo di valutare, insieme ai nostri tecnici, enologici e produttori della DOC Delle Venezie, il contributo dei vini ottenuti da varietà resistenti rispetto al profilo organolettico del Pinot Grigio”.*

Sono infatti in corso prove di microvinificazione e degustazioni tecniche su campioni di Pinot Grigio tagliati con vini ottenuti da varietà resistenti, con particolare riferimento a quelle varietà di vite che presentano un parentale già inserito nella quota complementare del disciplinare di produzione DOC Delle Venezie, come Pinot bianco, Friulano e Chardonnay.

“I risultati delle degustazioni tecniche sono di grande interesse e ci consentiranno di effettuare delle scelte consapevoli, nel rispetto del profilo organolettico tipico del Pinot Grigio. Nel frattempo – ha affermato Sequino – seguiamo con attenzione i lavori parlamentari rispetto agli obiettivi del DDL S. 1152 che, coerentemente con il percorso tracciato da tempo dal Reg. (UE) 2021/2117, intende inserire, come già avvenuto in Francia, le varietà resistenti nella base ampelografica dei vini a denominazione di origine, possibilità oggi non consentita dal Testo unico del vino”.





AUTHOR

Redazione



Starbucks® per Natale

10 NOVEMBRE 2025

I visionari del vino

7 NOVEMBRE 2025

Podere Conca presenta il nuovo
Olio Extra Vergine di Oliva IGP

7 NOVEMBRE 2025

Comments are closed.



DEGUSTAZIONI

COMUNICATI STAMPA

PRESENTAZIONI

EVENTI

RICETTE

CHI SONO

CONTATTI

CERCA

Type and hit enter...



L'ANGOLO DEL GUSTO EN ROSE DI CAMILLA GUIGGI
REGISTRAZIONE N.73 DEL 13/05/2025 TRIBUNALE DI MILANO
C.F. GGGCLL75L69F205Z - PRIVACY POLICY - COOKIE POLICY

^ TOP