



RAMUSCELLO

PRODUTTORI DAL 1959

*Rassegna Stampa*



# RAMUSCELLO



## "60° Anniversario"

La Cantina di Ramuscello in occasione del 60° anniversario di attività organizza per

*Sabato 11 Giugno 2022 alle ore 10:30*

Un Convegno moderato dal Direttore di Wine Meridian, **Fabio Piccoli**, dal titolo:

**"La Cooperazione vitivinicola tra Tradizione e riorganizzazione manageriale"**

Interverranno:

**Stefano Zannier** - Assessore Risorse Agroalimentari Friuli-Venezia Giulia

**Riccardo Cotarella** - Presidente Assoenologi

**Attilio Scienza** - Presidente Comitato Nazionale Vini Mipaaf

**Luca Rigotti** - Coordinatore Nazionale Fedagri Settore Vitivinicolo

**Corrado Casoli** - Presidente Gruppo Italiano Vini

**Albino Armani** - Presidente Consorzio DOC Delle Venezie

**Stefano Zanette** - Presidente Consorzio Prosecco DOC

**Gianluca Trevisan** - Presidente Cantina di Ramuscello

Con la partecipazione della Filarmonica di Bagnarola e l'Accademia d'Archi Arrigoni

Seguirà degustazione di prodotti tipici del territorio

È gradita la Vostra presenza

Il presidente  
**Gianluca Trevisan**

Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito S.c.a.  
Via Marconi, 22 - 33079 Ramuscello di Sesto al Reghena - Pn

R.S.V.P.  
segreteria@cantinaramuscello.it  
direzione@cantinaramuscello.it  
cell. 349 4187381



ENOLOGIA

## Sostenibilità e vino vegano: la cantina di Ramuscello cresce

Nel piano industriale previsto un ampliamento degli spazi di produzione. Sarà realizzato anche un centro di spumantizzazione per Prosecco e Ribolla

Maurizio Cescon / PORDENONE

C'è anche la produzione del vino vegano, per conto di un importante marchio nazionale, tra i fiori all'occhiello della cantina di Ramuscello. Rossi e bianchi che non abbiano nulla a che fare con sostanze di derivazione animale, infatti, cominciano a essere richiesti anche da alcune esigenti tipologie di consumatori. «Grazie ai nostri rigidi protocolli di lavorazione - spiega il direttore generale della cooperativa Rodolfo Rizzi che è anche presidente di Assoenologi - riusciamo a produrre il vino vegano. Rispetto ai vini convenzionali, i vegani non possono avere nessun tipo di coadiuvante, come i chiarificanti di origine animale che sono l'albumina d'uovo, la caseina e i caseinati, la colla d'ossa, la colla di pesce, la gelatina. Ovviamente, nella realizzazione di vini vegani è vietata l'aggiunta di qualsiasi derivato di origine animale in ogni fase di produzione».



La cantina di Ramuscello a Sesto al Reghena

Ma l'attività della cantina di Ramuscello, la terza più importante in regione con i suoi 150 soci che lavorano circa 800 ettari di terreni nella Destra Tagliamento, sconfinando anche in Veneto e nel Codroipese, non si ferma certo qui. Il ri-

confermato presidente Gianluca Trevisan ha elaborato un ambizioso piano industriale che prevede, nell'arco di 5 anni, ingenti investimenti che si riassumono nell'acquisizione di un'area per l'ampliamento aziendale, nell'aumento della



Gianluca Trevisan

capacità lavorativa interna con l'inserimento di nuovi serbatoi per la vinificazione, nell'incremento, attraverso l'acquisto di moderne attrezzature, della capacità produttiva e qualitativa dell'uva lavorata, della creazione di un centro di

spumantizzazione, sia per la valorizzazione delle bollicine interne (Prosecco, Prosecco rosè e Ribolla gialla) sia per dare un servizio agli imbottiglieri esterni oggi, più che mai, alla ricerca di vini di qualità sempre più elevata.

E proprio la ricerca della sostenibilità è un mantra che coinvolge tutta l'azienda. «Dal 2019 è partito un interessante programma di riqualificazione - dice il presidente Trevisan - coinvolgendo oltre il 75% dei vigneti controllati dalla cooperativa. Il progetto di "Sostenibilità ambientale", denominato Sqnpi (Sistema di qualità nazionale di produzione integrata), regolamentato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è stato potenziato nel corso del 2021 al fine di raggiungere la quasi totalità della produzione vitivinicola legata alla cantina. Nel 2020 abbiamo ottenuto, da parte dell'Ente certificatore Ceviq, la certificazione Sqnpi. Per ottenere questo importante risultato l'intera produzione viticola, dalla campagna all'imbottigliamento, è seguita direttamente dagli uffici tecnici della cantina che, grazie alla presenza in vigneto di due agronomi, stanno migliorando le pratiche al fine di ottenere il minor impatto ambientale». Con la vendemmia 2020 Ramuscello ha raggiunto i 120 mila quintali di uva lavorata, il 50% circa è Pinot grigio, il resto Prosecco, Ribolla gialla e qualche autoctono come Friulano, Refosco dal peduncolo rosso e Verduzzo. —



## A Sesto al Reghena le Città del vino Fvg aprono il '22 nazionale di Duino Aurisina



[GIUSEPPE LONGO](#) 2022-01-23 [UNCATEGORIZED](#) [LEAVE A COMMENT](#)

*(g.l.)* E ora tutti pronti per dare il via a un anno speciale che vedrà protagonista a livello nazionale la carsica Duino Aurisina, ma anche tutto il Vigneto Fvg con le altre ventisette Città del Vino. Un anno che si prevede, fin d'ora, ricco di iniziative importanti, come il potenziamento degli eventi estivi – primo fra tutti quello agostano ormai consolidato di “Calici di Stelle” -, il coinvolgimento di produttori e consorzi Doc nel progetto della sostenibilità, la nuova cartellonistica nei Comuni aderenti. Inoltre, si lavorerà a un nuovo progetto di vendemmia turistica e alla candidatura di Gorizia – Città europea della cultura 2025 con Nova Gorica – affinché possa ospitare nel 2024, assieme a Gradisca d’Isonzo, il concorso enologico nazionale delle Città del Vino.



## Energia, materiali, lavorazioni Il vino fa i conti con gli aumenti

Bellini (Casarsa): rischio di stop alla produzione. Ermacora: consumi già in calo



L'onda lunga dei rincari generalizzati, dalla bolletta dell'energia ai materiali, fino alle lavorazioni nei vigneti, colpisce anche il settore del vino friulano, uno dei brand più apprezzati sia in Italia che all'estero. Ma soprattutto un comparto che dà lavoro a migliaia di persone e fattura centinaia di milioni l'anno. A lanciare l'allarme sono le grandi cantine cooperative, ma anche i produttori delle zone più pregiate, come i Colli orientali o il Collio.

«I pensieri più grandi in questo momento sono rappresentati dal costo di produzione complessivo che, legato all'aumento dell'energia elettrica, potrebbe raggiungere un 30, 40 per cento in più, ed è già una quota insostenibile - dice il direttore de La Delizia di Casarsa **Mirko Bellini** - . Se le spese restano queste, non diventa più conveniente far fare straordinari del sabato o serali ai dipendenti, nonostante la domanda sia ancora buona da parte del mercato, in particolare estero. Ma qui ogni giorno facciamo i conti con vetro, legno, acciaio rincarati dal 20 al 40 per cento in media, l'azoto per imbottigliare aumenta del 10 per cento, poi il mese dopo di un altro 5 per cento e così via. Il fatturato sta andando bene (nel 2021 circa 50 milioni di euro, con proiezioni a

60 milioni per il 2022), abbiamo venduto di più, ma a questo punto gli aumenti vanno a erodere la marginalità. E proprio a febbraio abbiamo visto i primi rallentamenti di vendite in Italia, nella grande distribuzione e nella ristorazione, perché sopra a un certo prezzo la gente non compra più la bottiglia. Sul Prosecco, poi, in Italia si paga lo stesso prezzo del mercato Usa, ma ciò significa che aumentano le vendite all'estero, non in Italia, quindi chi vende guadagna lo stesso, ma resta di meno sul territorio, stiamo producendo per gli altri e ciò sta determinando un impoverimento generale. Rischiamo di dover bloccare la produzione, non possiamo lavorare sottocosto, o di fermare gli investimenti per il futuro». Bellini chiede che la politica batta un colpo. «Mi auguro che le associazioni di categoria - aggiunge - parlino direttamente con il presidente del Consiglio Draghi, il governo è l'unico può fare qualcosa di importante. A queste condizioni è impossibile anche programmare».

Sulla stessa lunghezza d'onda la cantina di Ramuscello che conta 159 soci conferitori. «L'aumento dell'energia e dei costi delle materie prime è quasi quotidiano e costante - afferma il presidente **Gianluca Trevisan** - . Confrontando l'ultima bolletta elettrica con la penultima,

abbiamo registrato un aumento del costo di ben il 275%. Anche i materiali di confezionamento e vari, hanno subito rincari dell'ordine del 25-30%. Ma la Gdo non accetta che questi aumenti si ripercuotano sul prezzo d'acquisto del vino dei suoi fornitori. Si aggiunga poi, che tutta la filiera degli approvvigionamenti è rallentata e, così pure, il ritiro del vino in cantina. La nostra cantina, infine, ha in corso una serie di investimenti che però, alla luce dello scenario che non credo cambierà nel breve periodo, dovranno essere ulteriormente ben calibrati».

Se tutto è aumentato, il prezzo della bottiglia in supermercato o in enoteca per ora è rimasto invariato, anzi ha subito in media una flessione dell'1,2%. «Ma è inevitabile che con i nuovi imbottigliamenti - spiega il vignaiolo di Ippolis **Dario Ermacora** - c'isarrà un ritocco dei prezzi dei vini, che comunque non riusci-

ranno ad assorbire i maggiori costi. Gli aumenti sono diffusi, energia, materie prime. La bolletta è più che raddoppiata, ma non è il solo aumento. La palificazione per i nuovi vigneti o per i reimpianti, è passata da 8 mila euro l'ettaro a 14 mila l'ettaro. E poi trasporti, carta, vetro, imballaggi, plastiche: incrementi del 20% almeno, anche se probabilmente c'è anche una componente di speculazione. Temiamo che i consumi possano rallentare, soprattutto nell'Horeca, perché la gente ha meno denaro per l'aperitivo al bar o per la cena al ristorante. Ma con l'inflazione io penso che bisognerà dare più soldi in busta a chi ha un reddito fisso, altrimenti non si riprenderà a consumare e si blocca tutto. E pensare che il 2021 è stato un anno molto buono, avevamo recuperato i livelli di ricavi del 2019». —



## Cantina di Ramuscello festeggia 60 vendemmie

**L**'11 giugno scorso, la cantina produttori di Ramuscello e San Vito (Pordenone) ha organizzato un momento di celebrazione per il raggiungimento delle sue 60 vendemmie, visto che la prima è stata realizzata nel 1962. Nella tensostruttura installata nel piazzale della Cantina per l'occasione si è svolta una tavola rotonda su: «La cooperazione vitivinicola tra tradizione e riorganizzazione manageriale»,



La Cantina di Ramuscello e San Vito

moderata dal direttore di Wine Meridian, Fabio Piccoli.

Hanno partecipato all'evento l'assessore regionale alle risorse agroalimentari, Stefano Zannier; Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi; Attilio Scienza, presidente del Comitato nazionale vini del Mipaaf; Luca Rigotti, coordinatore del settore vitivinicolo di Alleanza cooperative agroalimentari; Corrado Casoli, presidente del Giv; Albino Armani, presidente del Consorzio doc delle Venezie e Stefano Zanette, presidente del Consorzio doc Prosecco.

Nel 2022 il bilancio della Cantina supererà i 13 milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente) e i 100.000 quintali di uve raccolte dai 750 ettari dei 158 vignaioli soci che fanno riferimento alla cooperativa da ben 21 Comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso.

Con in progetto il miglioramento qualitativo dei vini prodotti, nel 2020 ha preso avvio l'esperienza del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (Sqmpi), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022 i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630.

Nel 2021, per la prima volta in Friuli Venezia Giulia, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione e a livello nazionale. È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

«La qualità e la sostenibilità – commenta il presidente Gianluca Trevisan – non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui».





### **Raggiunto un traguardo importante e condiviso – spiega il presidente Trevisan – al quale seguiranno altri**

Sarà un'annata da ricordare quella del 2022 per la Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito. Non solo perché raggiungerà il traguardo delle 60 vendemmie (la "festa" è fissata per sabato 11 giugno), ma anche perché verranno superati i 13 milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente) e i 100 mila quintali di uve raccolte dai 750 ettari dei 158 vignaioli soci. Una buona notizia per la cantina cooperativa, ma anche per il territorio, visto che le uve conferite arrivano a Ramuscello da ben 21 Comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso.



Una capacità di attrazione che, negli ultimi cinque anni, è molto cresciuta, sia nei confronti del numero di soci che degli ettari vitati, oltre che del fatturato.

«Grande rispetto per le produzioni dei soci, buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini, sono queste alcune delle chiavi di lettura della nostra crescita – spiega il presidente **Gianluca Trevisan** -. Uno sviluppo costante che ci spinge a progettare nuovi investimenti i quali, in parte, sono già stati finalizzati all'acquisto di un terreno, adiacente all'attuale sede di lavorazione, di 5.500 metri quadrati. Saranno utilizzati per ampliare la cantina, razionalizzare i

locali di servizio e dedicare, una parte della superficie, a un impianto di depurazione e stazione di controllo e lavaggio degli atomizzatori dei viticoltori associati. Siamo molto fiduciosi sull'annata 2022 e sul futuro poiché siamo animati da un forte spirito mutualistico e ogni scelta viene fatta in condivisione con i soci i quali, con i conferimenti d'uva e la convinta adesione alla nostra progettualità, anno dopo anno ci confermano la loro fiducia. Per dare la giusta visibilità a tutto questo lavoro – conclude Trevisan -, saremo anche presenti in qualità di sponsor alla 19ma tappa del Giro di d'Italia che, il 27 maggio, partirà da Marano Lagunare e arriverà a Castelmonte».

## Ramuscello, nel 2022 il fatturato supererà i 13 milioni di euro

La Cantina Produttori, con le 60 vendemmie, ha raggiunto un traguardo importante e condiviso



Sarà un'annata da ricordare quella del 2022 per la Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito. Non solo perché raggiungerà il traguardo delle 60 vendemmie (la "festa" è fissata per sabato 11 giugno), ma anche perché verranno superati i 13 milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente) e i 100 mila quintali di uve raccolte dai 750 ettari dei 158 vignaioli soci. Una buona notizia per la cantina cooperativa, ma anche per il territorio, visto che le uve conferite arrivano a Ramuscello da ben 21 Comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso.

Una capacità di attrazione che, negli ultimi cinque anni, è molto cresciuta, sia nei confronti del numero di soci che degli ettari vitati, oltre che del fatturato.

"Grande rispetto per le produzioni dei soci, buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini, sono queste alcune delle chiavi di lettura della nostra crescita", spiega il presidente Gianluca Trevisan. "Uno sviluppo costante che ci spinge a progettare nuovi investimenti i quali, in parte, sono già stati finalizzati all'acquisto di un terreno, adiacente all'attuale sede di lavorazione, di 5.500 metri quadrati. Saranno utilizzati per ampliare la cantina, razionalizzare i locali di servizio e dedicare, una parte della superficie, a un impianto di depurazione e stazione di controllo e lavaggio degli atomizzatori dei viticoltori associati".

"Siamo molto fiduciosi sull'annata 2022 e sul futuro poiché siamo animati da un forte spirito mutualistico e ogni scelta viene fatta in condivisione con i soci i quali, con i conferimenti d'uva e la convinta adesione alla nostra progettualità, anno dopo anno ci confermano la loro fiducia. Per dare la giusta visibilità a tutto questo lavoro – conclude Trevisan –, saremo anche presenti in qualità di sponsor alla 19ma tappa del Giro di d'Italia che, il 27 maggio, partirà da Marano Lagunare e arriverà a Castelmonte".



# Cantina Produttori di Ramuscello: con le 60 vendemmie, nel 2022, il fatturato supererà i 13 milioni di euro.

Sarà un'annata da ricordare quella del 2022 per la Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito. Non solo perché raggiungerà il traguardo delle 60 vendemmie (la "festa" è fissata per sabato 11 giugno), ma anche perché verranno superati i 13 milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente) e i 100 mila quintali di uve raccolte dai 750 ettari dei 158 vignaioli soci. Una buona notizia per la cantina cooperativa, ma anche per il territorio, visto che le uve conferite arrivano a Ramuscello da ben 21 Comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso. Una capacità di attrazione che, negli ultimi cinque anni, è molto cresciuta, sia nei confronti del numero di soci che degli ettari vitati, oltre che del fatturato. «Grande rispetto per le produzioni dei soci, buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini, sono queste alcune delle chiavi di lettura della nostra crescita – spiega il presidente Gianluca Trevisan -. Uno sviluppo costante che ci spinge a progettare nuovi investimenti i quali, in parte, sono già stati finalizzati all'acquisto di un terreno, adiacente all'attuale sede di lavorazione, di 5.500 metri quadrati. Saranno utilizzati per ampliare la cantina, razionalizzare i locali di servizio e dedicare, una parte della superficie, a un impianto di depurazione e stazione di controllo e lavaggio degli atomizzatori dei viticoltori associati. Siamo molto fiduciosi sull'annata 2022 e sul futuro poiché siamo animati da un forte spirito mutualistico e ogni scelta viene fatta in condivisione con i soci i quali, con i conferimenti d'uva e la convinta adesione alla nostra progettualità, anno dopo anno ci confermano la loro fiducia. Per dare la giusta visibilità a tutto questo lavoro – conclude Trevisan -, saremo anche presenti in qualità di sponsor alla 19ma tappa del Giro di d'Italia che, il 27 maggio, partirà da Marano Lagunare e arriverà a Castelmonte».

## Cantina Produttori di Ramuscello: con le 60 vendemmie, nel 2022, il fatturato supererà i 13 milioni di euro

Raggiunto un traguardo importante e condiviso – spiega il presidente Trevisan – al quale seguiranno altri



Sarà un'annata da ricordare quella del 2022 per la Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito. Non solo perché raggiungerà il traguardo delle 60 vendemmie (la "festa" è fissata per sabato 11 giugno), ma anche perché verranno superati i 13 milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente) e i 100 mila quintali di uve raccolte dai 750 ettari dei 158 vignaioli soci. Una buona notizia per la cantina cooperativa, ma anche per il territorio, visto che le uve conferite arrivano a Ramuscello da ben 21 Comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso.

Una capacità di attrazione che, negli ultimi cinque anni, è molto cresciuta, sia nei confronti del numero di soci che degli ettari vitati, oltre che del fatturato.

«Grande rispetto per le produzioni dei soci, buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini, sono queste alcune delle chiavi di lettura della nostra crescita – spiega il presidente **Gianluca Trevisan** -. Uno sviluppo costante che ci spinge a progettare nuovi investimenti i quali, in parte, sono già stati finalizzati all'acquisto di un terreno, adiacente all'attuale sede di lavorazione, di 5.500 metri quadrati. Saranno utilizzati per ampliare la cantina, razionalizzare i locali di servizio e dedicare, una parte della superficie, a un impianto di depurazione e stazione di controllo e lavaggio degli atomizzatori dei viticoltori associati. Siamo molto fiduciosi sull'annata 2022 e sul futuro poiché siamo animati da un forte spirito mutualistico e ogni scelta viene fatta in condivisione con i soci i quali, con i conferimenti d'uva e la convinta adesione alla nostra progettualità, anno dopo anno ci confermano la loro fiducia. Per dare la giusta visibilità a tutto questo lavoro – conclude Trevisan -, saremo anche presenti in qualità di sponsor alla 19ma tappa del Giro di d'Italia che, il 27 maggio, partirà da Marano Lagunare e arriverà a Castelmonte».



## **Cantina Produttori di Ramuscello: con le 60 vendemmie, nel 2022, il fatturato supererà i 13 milioni di euro.**



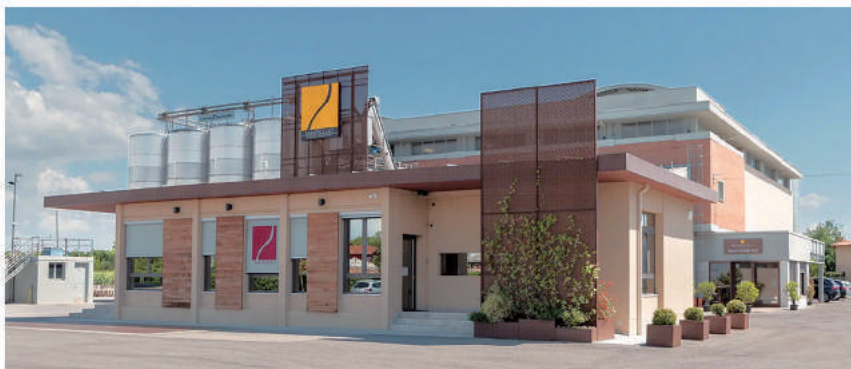
(AGENPARL) – lun 23 maggio 2022 Cantina Produttori di Ramuscello: con le 60 vendemmie, nel 2022, il fatturato supererà i 13 milioni di euro

Raggiunto un traguardo importante e condiviso – spiega il presidente Trevisan – al quale seguiranno altri

Sarà un'annata da ricordare quella del 2022 per la Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito. Non solo perché raggiungerà il traguardo delle 60 vendemmie (la "festa" è fissata per sabato 11 giugno), ma anche perché verranno superati i 13 milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente) e i 100 mila quintali di uve raccolte dai 750 ettari dei 158 vignaioli soci. Una buona notizia per la cantina cooperativa, ma anche per il territorio, visto che le uve conferite arrivano a Ramuscello da ben 21 Comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso.

Una capacità di attrazione che, negli ultimi cinque anni, è molto cresciuta, sia nei confronti del numero di soci che degli ettari vitati, oltre che del fatturato.

«Grande rispetto per le produzioni dei soci, buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini, sono queste alcune delle chiavi di lettura della nostra crescita – spiega il presidente Gianluca Trevisan -. Uno sviluppo costante che ci spinge a progettare nuovi investimenti i quali, in parte, sono già stati finalizzati all'acquisto di un terreno, adiacente all'attuale sede di lavorazione, di 5.500 metri quadrati. Saranno utilizzati per ampliare la cantina, razionalizzare i locali di servizio e dedicare, una parte della superficie, a un impianto di depurazione e stazione di controllo e lavaggio degli atomizzatori dei viticoltori associati. Siamo molto fiduciosi sull'annata 2022 e sul futuro poiché siamo animati da un forte spirito mutualistico e ogni scelta viene fatta in condivisione con i soci i quali, con i conferimenti d'uva e la convinta adesione alla nostra progettualità, anno dopo anno ci confermano la loro fiducia. Per dare la giusta visibilità a tutto questo lavoro – conclude Trevisan -, saremo anche presenti in qualità di sponsor alla 19ma tappa del Giro di d'Italia che, il 27 maggio, partirà da Marano Lagunare e arriverà a Castelmonte».



## **Cantina Produttori di Ramuscello: dopo il vino vegano, arriva la certificazione biologica**

(Agen Food) - Roma, 08 giu. - La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che, quest'anno, festeggia la sua 60ma vendemmia. Con un'asticella che si alza, anno dopo anno. Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza dell'SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi.

Nel 2021, per la prima volta in Friuli VG, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale.

È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

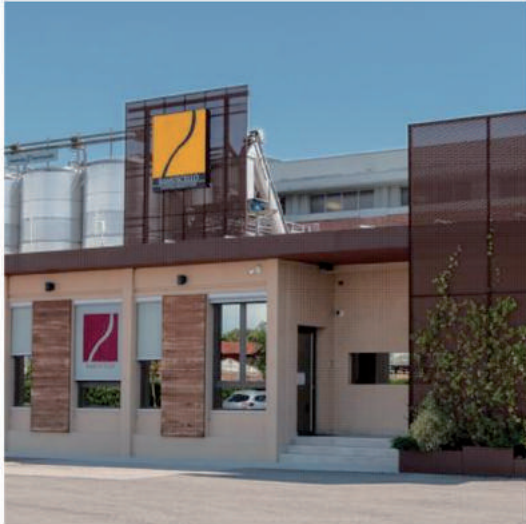
«Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno - commenta il presidente Gianluca Trevisan - facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione».

E questi saranno pure i temi, almeno in parte, che verranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle ore 10.30, in una qualificata Tavola Rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, Fabio Piccoli. Presso la tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier, vi prenderanno parte: Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi; Attilio Scienza, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; Luca Rigotti,





## La Cantina di Ramuscello e San Vito “vola” nel fatturato: oltre 13 milioni!



Sarà un'annata da ricordare quella del 2022 per la Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito. Non solo perché raggiungerà il traguardo delle 60 vendemmie (la “festa” è fissata per sabato 11 giugno), ma anche perché verranno superati i 13 milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente) e i 100 mila quintali di uve raccolte dai 750 ettari dei 158 vignaioli soci. Una buona notizia per la cooperativa, ma anche per il territorio, visto che le uve conferite arrivano nella frazione di Sesto a Reghena (da poco Città del vino Fvg) da ben 21 Comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso. Una capacità di attrazione che, negli ultimi cinque anni, è molto cresciuta, sia nei confronti del numero di soci che degli ettari vitati, oltre che del fatturato.

**Gianluca Trevisan**



**Rodolfo Rizzi**



«Grande rispetto per le produzioni dei soci, buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini, sono queste alcune delle chiavi di lettura della nostra crescita – spiega il presidente Gianluca Trevisan che si avvale della direzione dell'enologo Rodolfo Rizzi -. Uno sviluppo costante che ci spinge a progettare nuovi investimenti i quali, in parte, sono già stati finalizzati all'acquisto di un terreno, adiacente all'attuale sede di lavorazione, di 5.500 metri quadrati. Saranno utilizzati per ampliare la cantina, razionalizzare i locali di servizio e dedicare, una parte della superficie, a un impianto di depurazione e stazione di controllo e lavaggio degli atomizzatori dei viticoltori associati. Siamo molto fiduciosi sull'annata 2022 e sul futuro poiché siamo animati da un forte spirito mutualistico e ogni scelta viene fatta in condivisione con i soci i quali, con i conferimenti d'uva e la convinta adesione alla nostra progettualità, anno dopo anno ci confermano la loro fiducia. Per dare la giusta visibilità a tutto questo lavoro – conclude Trevisan -, saremo anche presenti in qualità di sponsor alla 19ma tappa del Giro di d'Italia che, il 27 maggio, partirà da Marano Lagunare e arriverà a Castelmonte».

SESTO AL REGHENA

## Cantina di Ramuscello sponsor della corsa rosa

SESTO AL REGHENA

Sarà un'annata da ricordare, quella del 2022, per la Cantina produttori di Ramuscello e San Vito. Non solo perché raggiungerà il traguardo delle 60 vendemmie (la festa è fissata sabato 11 giugno), ma anche perché saranno superati i 13 milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto al 2021) e i 100 mila quintali di uve raccolte dai 750 ettari dei 158 vignaioli soci. Una

buona notizia per la cantina cooperativa e per il territorio, visto che le uve arrivano a Ramuscello da ben 21 comuni delle province di Pordenone, Udine e Treviso.

«Rispetto per le produzioni dei soci, buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini: sono alcune delle chiavi di lettura della nostra crescita – dice il presidente Gianluca Trevisan –. Uno sviluppo costante che ci spinge a progettare nuovi investi-

menti, i quali, in parte, sono già finalizzati all'acquisto di un terreno di 5.500 metri quadrati. Saranno utilizzati per ampliare la cantina, razionalizzare i locali di servizio e dedicare una parte della superficie a un impianto di depurazione e stazione di controllo e lavaggio degli atomizzatori degli associati. Siamo fiduciosi nel futuro, poiché siamo animati da un forte spirito mutualistico e ogni scelta viene fatta in condivisione con i soci. Per dare giusta visibilità a questo lavoro – conclude Trevisan –, saremo presenti in qualità di sponsor alla 19ª tappa del Giro d'Italia, che il 27 maggio, partirà da Marano Lagunare e arriverà a Castelmonte». —



## Per Cantina produttori Ramuscello 60 anni e oltre 13 mln di ricavi

Il 2022 della Cantina produttori di Ramuscello e San Vito non sarà solo l'anno della celebrazione dei 60 anni di attività ma anche quello che consentirà alla realtà friulana di Sesto al Reghena di superare i 13 milioni di fatturato. Nel bilancio d'esercizio, **l'incremento rispetto a quello precedente è di 3,5 milioni di euro, secondo le stime rilasciate dalla cooperativa**. Merito anche di un raccolto che ha superato i 100mila quintali di uve, nei 750 ettari gestiti da 158 vignaioli soci.

La società, negli ultimi cinque anni, è diventata sempre più un punto di riferimento per il territorio.

Le uve conferite giungono da 21 comuni di tre province: Pordenone, Udine e Treviso. Il presidente

Gianluca Trevisan (*foto*) elenca le chiavi della crescita: *"Rispetto per le produzioni dei soci, buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini"*. La cantina ha pianificato nuovi investimenti, tra cui

l'acquisto di un terreno di 5.500 metri quadrati che servirà per l'ampliamento, la razionalizzazione dei locali e,

in parte, per realizzare un impianto di depurazione e stazione di controllo e di lavaggio degli atomizzatori dei viticoltori soci. Il 27 maggio la cantina sarà presente come sponsor alla 19esima tappa del Giro d'Italia, in partenza da Marano Lagunare. – **G.A.**



---

VITIVINICOLTURA

## Cantina di Ramuscello investe e si amplia

---

SESTO AL REGHENA

Ricavi sopra i 13 milioni di euro, 3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente, 100 mila quintali di uve raccolte nei 750 ettari di 158 vignaioli attivi in 21 Comuni di tre province (Pordenone, Udine e Treviso): sono i numeri della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che quest'anno raggiungerà il traguardo delle 60 vendemmie. «Grande rispetto per le produzioni dei soci,

buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini, sono queste alcune delle chiavi di lettura della nostra crescita – spiega il presidente Gianluca Trevisan -. Uno sviluppo costante che ci spinge a progettare nuovi investimenti i quali, in parte, sono già stati finalizzati all'acquisto di un terreno di 5.500 metri quadrati» per ampliare la cantina, razionalizzare i locali di servizio e installare un impianto utile per i viticoltori. —





Aziende & Mercati

## Vigneto sempre più green

La Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito è stata fondata nel 1959, ma la sua prima vendemmia risale al 1962 e, dunque, quella di quest'anno sarà la numero 60. La sua è una storia lunga e solida che porta, oggi, a registrare un fatturato superiore ai 13 milioni di euro (5,5 milioni in più rispetto all'anno precedente), prodotto trasformando gli oltre 100mila quintali di uve dei 158 soci, raccolte su 750 ettari coltivati (erano 390 nel 2018) in ben 21 Comuni diversi, collocati all'interno di tre differenti province (Udine, Pordenone e Treviso). Il presidente, Gianluca Trevisan, considera l'anniversario non come un traguardo, ma come punto di slancio per nuovi obiettivi.

### Come è stato possibile un balzo così notevole del fatturato?

"In questi anni recenti abbiamo visto crescere la produzione e la richiesta di Prosecco Doc, oltre al fatto che, per molti vigneti impiantati a Glera è diventato possibile rivendicare il Prosecco, diversamente dai tempi del blocco. Abbiamo avviato una serie di collaborazioni operative con altre cantine della regione con l'obiettivo di fare sistema, diminuire i

**Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito.** Alla vigilia della sessantesima vendemmia, è impegnata in consistenti investimenti per rendere la sua produzione sempre più amica dell'ambiente

costi di produzione e ottenere più marginalità di valore.

Ciò è avvenuto pur con una quantità inferiore di prodotto lavorato".

### Qual è la dimensione sostenibile a cui puntate nella vostra crescita?

"Crediamo che il nostro tesoro inestimabile sia il territorio, la sua tutela e i buoni rapporti di vicinato e collaborazione. Dopo aver ottenuto, recentemente, la certificazione come 'Cantina Biologica', ora puntiamo alla certificazione del 'Residuo Zero'. Le pratiche sono già in uno stadio avanzato e ritengo che si concluderanno entro la prossima vendemmia. La direzione verso la quale stiamo camminando, come Cantina e come soci, è quella che

porta alla costante e sensibile riduzione dell'utilizzo dei prodotti chimici, in accordo con il principio europeo del 'produrre di più (e meglio) con meno'. L'80% delle vigne dei soci è trattato utilizzando atomizzatori a recupero che riducono sensibilmente la dispersione dei prodotti nell'ambiente.



Il presidente della cooperativa Gianluca Trevisan

Dunque, sosteniamo una gestione oculata dei vigneti e della cantina per ridurre i costi e, nel contempo, migliorare costantemente la qualità del vino.

La Cantina è dotata di un parco di pannelli fotovoltaici che sarà ulteriormente ampliato e, nei progetti di sviluppo, abbiamo previsto la predisposizione di una piazzola di lavaggio degli atomizzatori, a servizio dei soci, con relativo depuratore degli scarichi".

**Avete dato una forte impronta manageriale alla Cantina: cosa si intende con questo oggi nel settore vinicolo e nel modello cooperativo?**



La sede della Cantina in comune di Sesto al Regheno

"Con la crescita della quantità di uve lavorate abbiamo ringiovanito e

riaggiornato la compagine operativa della Cantina. Crediamo moltissimo nel fare squadra tra noi e nelle sinergie positive da mettere in campo con i fornitori e le imprese cooperative che ruotano attorno al nostro mondo imprenditoriale. Credo che ciò possa essere ben sintetizzato nelle presenze alla Tavola Rotonda che abbiamo organizzato in occasione della nostra 'festa' con, tra gli altri, Corrado Casoli, presidente del Gruppo Italiano Vini, e Luca Rigotti, coordinatore nazionale del Settore vitivinicolo dell'Alleanza Cooperative Italiane".

**Come state gestendo l'esplorazione dei costi e la mancanza di materiali?**



Un vigneto certificato Sqnpi

"Il nostro business ruota attorno alla vendita di vino sfuso che produce circa il 95% del fatturato della cooperativa. Dunque, il costo principale è legato all'energia che, per ora, riusciamo a tenere sotto controllo grazie all'autoproduzione con i pannelli fotovoltaici installati sul tetto della Cantina e alla gestione attenta di ogni fase di lavoro".

**Avete abbracciato il progetto Sqnpi. In cosa consiste e a che punto è?**

"Dal 2020 abbiamo introdotto nelle vigne dei soci la possibilità di utilizzare il marchio Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (Sqnpi) al quale è collegato un protocollo del Ministero delle Risorse agricole per la riduzione del numero dei trattamenti fitosanitari sulle viti e per l'utilizzo di molecole meno invasive per l'ambiente. A quella data, hanno aderito 34 aziende per 466 ettari di vigna. Negli anni successivi sono cresciute e oggi le aziende aderenti al Sistema sono 66 su 158 socie per complessivi 630 ettari su 750".

**Questo impegno come genera valore aggiunto nel mercato finale di consumo?**

"È proprio il mercato che chiede queste attenzioni e un metodo di produzione del vino sempre più sostenibile. Gli imbottiglieri, e i consumatori, vogliono più garanzie sui prodotti che acquistano, maggiore tracciabilità e un con-

trollo costante di tutte le fasi della trasformazione. È un modo attuale e moderno di valorizzare, poi, la bottiglia proposta al ristorante o sugli scaffali dei supermercati".

**Siete stati i primi ad aver lanciato in Friuli un vino vegano, cosa vi ha spinto e quale obiettivo vi siete dati?**

"Tutto è iniziato con una specifica commessa partita da alcuni imbottiglieri nostri clienti. C'è una fascia, o nicchia, di mercato che chiede questa tipologia di prodotto e noi non abbiamo detto no, ma abbiamo colto al balzo l'occasione, ma anche la sfida, di adottare lo standard proposti dal Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità). Ci interessa occupare tutti gli spazi di mercato dove si punta alla ricerca della qualità e della salubrità del vino".

**Infine, quale strada avete scelto nell'offerta vinicola?**

"La crescita del mercato degli spumanti, negli ultimi cinque anni, è stata notevole. Quella del Prosecco e della Ribolla gialla su tutti. Perciò, dalla Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito oggi esce circa il 35% di vini destinati alla produzione di spumanti e frizzanti mentre, la restante produzione è destinata ai vini fermi. Quella dei mosci, tra l'altro, è una tipologia di vini che, per la sua produzione, richiede uno sforzo economico inferiore e, dunque, consente i giusti margini di guadagno per la cooperativa e per i soci".





UN'ANNATA DA RICORDARE PER I PRODUTTORI

# LA CANTINA DI RAMUSCELLO E LE 60 VENDEMMIE

Sarà un'annata da ricordare quella del 2022 per la Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito. Non solo perché è stato raggiunto il traguardo

delle 60 vendemmie, ma anche perché verranno superati i 13 milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente) e i 100 mila quintali di uve raccolte dai 750 ettari dei 158 vignaioli soci.

Una buona notizia per la cantina cooperativa, ma anche per il territorio, visto che le uve conferite arrivano a Ramuscello da ben 21 Comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso.

Una capacità di attrazione che, negli ultimi cinque anni, è molto cresciuta, sia nei confronti del numero di soci che degli ettari vitati, oltre che del fatturato.

«Grande rispetto per le produzioni dei soci, buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini, sono queste alcune delle chiavi di lettura della nostra crescita – spiega il presidente **Gianluca Trevisan** –.

Uno sviluppo costante che ci spinge a progettare nuovi investimenti i quali, in



parte, sono già stati finalizzati all'acquisto di un terreno, adiacente all'attuale sede di lavorazione, di 5.500 metri quadrati.

Saranno utilizzati per ampliare la cantina, razionalizzare i locali di servizio e dedicare, una parte della superficie,

a un impianto di depurazione e stazione di controllo e lavaggio degli atomizzatori dei viticoltori associati. Siamo molto fiduciosi sull'annata 2022 e sul futuro poiché siamo animati da un forte spirito mutualistico e ogni scelta viene fatta in condivisione con i soci i quali, con i conferimenti

**NEL 2022 IL FATTURATO SUPERERÀ I 13 MILIONI DI EURO. «RAGGIUNTO UN TRAGUARDO IMPORTANTE E CONDIVISO – SPIEGA IL PRESIDENTE GIANLUCA TREVISAN – AL QUALE SEGUIRANNO ALTRI»**

d'uva e la convinta adesione alla nostra progettualità, anno dopo anno ci confermano la loro fiducia. Per dare la giusta visibilità a tutto questo lavoro – conclude Trevisan –, siamo stati anche presenti in qualità di sponsor alla 19ma tappa del Giro di d'Italia che, il 27 maggio, è partita da Marano Lagunare ed è arrivata a Castelmonte».



## Territorio



Le uve vengono raccolte in 750 ettari di 158 conferitori delle province di Pordenone, Udine e anche Treviso



La Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito

## La cantina mette il turbo

### SESTO AL REGHENA.

La cooperativa vinicola di Ramuscello e San Vito festeggia 60 anni di attività superando i 13 milioni di fatturato, avviando nuovi investimenti e conquistando la vetrina del Giro d'Italia

**S**arà un'annata da ricordare quella del 2022 per la Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito. Non solo perché raggiungerà il traguardo delle 60 vendemmie (la 'festa' è fissata per sabato 11 giugno), ma anche perché verranno superati i 13 milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente) e i 100mila quintali di uve raccolte nei 750 ettari dei 158 vignaioli soci. Una buona notizia per la cantina cooperativa, ma anche per il territorio, visto che le uve conferite arrivano a Ramuscello da ben 21 comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso. Una capacità di attrazione



che, negli ultimi cinque anni, è molto cresciuta, sia nei confronti del numero di soci sia degli ettari vitati, oltre che del fatturato.

"Grande rispetto per le produzioni dei soci, buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini, sono queste alcune delle chiavi di lettura della nostra crescita - spiega il presidente Gianluca Trevisan -. Uno svi-



Il presidente della cooperativa Gianluca Trevisan

luppo costante che ci spinge a progettare nuovi investimenti i quali, in parte, sono già finalizzati all'acquisto di un terreno, adiacente all'attuale sede di lavorazione, di 5.500 metri quadrati.

Saranno utilizzati per ampliare la cantina, razionalizzare i locali di servizio e dedicare una parte della superficie a un impianto di depurazione e stazione di controllo e lavaggio degli atomizzatori dei viticoltori associati.

Siamo molto fiduciosi sull'annata 2022 e sul futuro poiché siamo animati da un forte spirito mutualistico e ogni scelta viene fatta in condivisione con i soci i quali, con i conferimenti d'uva e la convinta adesione alla nostra progettualità, anno dopo anno ci confermano la loro fiducia. Per dare la giusta visibilità a tutto questo lavoro - conclude Trevisan -, siamo anche stati presenti, in qualità di sponsor, alla 19° tappa del Giro d'Italia del 27 maggio, Marano Lagunare-Castelmonte".



# IL POPOLO

**RAMUSCELLO** Risultato raggiunto grazie alle 60 vendemmie  
Cantina, il fatturato oltre 13 milioni di euro



Gianluca Trevisan



Sarà un'annata da ricordare quella del 2022 per la Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito. Non solo perché raggiungerà il traguardo delle 60 vendemmie (la festa fissata per sabato 11 giugno), ma anche perché verranno superati i 13 milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente) e i 100 mila quintali di uve raccolte dai 750 ettari di 15 vignaioli soci. Una

buona notizia per la cantina cooperativa, ma anche per il territorio, visto che le uve con le uve erite arrivano a Ramuscello da ben 21 Comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso.

Una capacità di attrazione che, negli ultimi cinque anni, è molto cresciuta, sia nei confronti del numero di soci che degli ettari vitati, oltre che del fatturato.

Grande rispetto per le pro-

duzioni dei soci, buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini, sono queste alcune delle chiavi di lettura della nostra crescita - spiega il presidente Gianluca Trevisan -. Uno sviluppo costante che ci spinge a progettare nuovi investimenti. In parte, sono già stati finalizzati all'acquisto di un terreno, adiacente all'attuale sede di lavorazione, di 5.500 metri quadrati. Saranno utilizzati per ampliare la cantina, razionalizzare i locali di servizio e dedicare, una parte della superficie, a un impianto di depurazione e stazione di controllo e lavaggio degli atomizzatori dei viticoltori associati. Siamo molto fiduciosi sull'annata 2022 e sul futuro poiché siamo animati da un forte spirito mutualistico e ogni scelta viene fatta in condivisione con i soci. In qualità, con i concorrenti di uva e la convinta adesione alla nostra progettualità, anno dopo anno ci confermiamo la loro fiducia. Per dare la giusta visibilità a tutto questo lavoro - conclude Trevisan -, saremo anche presenti in qualità di sponsor alla 1ª tappa del Giro di Italia che, il 27 maggio, partirà da Arzano Lagunare e arriverà a Castelmon-



## Cantina Produttori di Ramuscello: dopo il vino vegano, arriva la certificazione biologica

L'11 giugno festa per la 60ma vendemmia con una tavola rotonda su: "La cooperazione vitivinicola tra tradizione e riorganizzazione manageriale", con Zannier, Cotarella, Scienza, Rigotti, Casoli, Zanette, Armani e Piccoli



La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che, quest'anno, festeggia la sua 60ma vendemmia. Con un'asticella che si alza, anno dopo anno. Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza dell'SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi.

Nel 2021, per la prima volta in Friuli VG, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale.

È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

«Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta il presidente **Gianluca Trevisan** – facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione».

E questi saranno pure i temi, almeno in parte, che verranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle ore 10.30, in una qualificata Tavola Rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, **Fabio Piccoli**. Presso la tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, **Stefano Zannier**, vi prenderanno parte: **Riccardo Cotarella**, presidente nazionale di Assoenologi; **Attilio Scienza**, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; **Luca Rigotti**, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; **Corrado Casoli**, presidente del Gruppo Italiano Vini; **Albino Armani**, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e **Stefano Zanette**, presidente del Consorzio Doc "Prosecco".



## **Cantina Produttori di Ramuscello: dopo il vino vegano, arriva la certificazione biologica**

(Agen Food) – Roma, 08 giu. – La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussolé che regolano il lavoro della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che, quest'anno, festeggia la sua 60ma vendemmia. Con un'asticella che si alza, anno dopo anno. Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza dell'SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi.

Nel 2021, per la prima volta in Friuli VG, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale.

È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina:

«Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta il presidente Gianluca Trevisan – facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione».

E questi saranno pure i temi, almeno in parte, che verranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle ore 10.30, in una qualificata Tavola Rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, Fabio Piccoli. Presso la tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier, vi prenderanno parte: Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi; Attilio Scienza, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; Luca Rigotti, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; Corrado Casoli, presidente del Gruppo Italiano Vini; Albino Armani, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e Stefano Zanette, presidente del Consorzio Doc "Prosecco".



## Cantina Produttori di Ramuscello: dopo il vino vegano, arriva la certificazione biologica. L'11 giugno festa e convegno per le 60 vendemmie.



(AGENPARL) – mer 08 giugno 2022 Cantina Produttori di Ramuscello: dopo il vino vegano, arriva la certificazione biologica

L'11 giugno festa per la 60ma vendemmia con una tavola rotonda su: "La cooperazione vitivinicola tra tradizione e riorganizzazione manageriale", con Zannier, Cotarella, Scienza, Rigotti, Casoli, Zanette, Armani e Piccoli

La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che, quest'anno, festeggia la sua 60ma vendemmia. Con un'asticella che si alza, anno dopo anno. Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza dell'SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi.

Nel 2021, per la prima volta in Friuli VG, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale.

È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

«Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta il presidente Gianluca Trevisan – facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione».





## Cantina Produttori di Ramuscello: dopo il vino vegano, arriva la certificazione biologica

L'11 giugno festa per la 60ma vendemmia

La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che, quest'anno, festeggia la sua 60ma vendemmia. Con un'asticella che si alza, anno dopo anno. Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza dell'SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi.

Nel 2021, per la prima volta in Friuli VG, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale.

È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

«Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta il presidente **Gianluca Trevisan** – facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione».

E questi saranno pure i temi, almeno in parte, che verranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle ore 10.30, in una qualificata Tavola Rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, **Fabio Piccoli**. Presso la tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, **Stefano Zannier**, vi prenderanno parte: **Riccardo Cotarella**, presidente nazionale di Assoenologi; **Attilio Scienza**, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; **Luca Rigotti**, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; **Corrado Casoli**, presidente del Gruppo Italiano Vini; **Albino Armani**, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e **Stefano Zanette**, presidente del Consorzio Doc "Prosecco".



## Certificazione biologica per la Cantina Produttori di Ramuscello

L'11 giugno festa per la 60esima vendemmia con una tavola rotonda su tradizione e futuro del vino



La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che, quest'anno, festeggia la sua 60esima vendemmia. Con un'asticella che si alza, anno dopo anno.

Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza dell'SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi.

Nel 2021, per la prima volta in Friuli VG, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale. E' di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

"Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta il presidente Gianluca Trevisan – facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione".

E questi saranno pure i temi, almeno in parte, che saranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle 10.30, in una qualificata Tavola Rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, Fabio Piccoli. Nella tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier, parteciperanno Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi; Attilio Scienza, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; Luca Rigotti, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; Corrado Casoli, presidente del Gruppo Italiano Vini; Albino Armani, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e Stefano Zanette, presidente del Consorzio Doc "Prosecco".



## Cantina Produttori di Ramuscello: dopo il vino vegano, arriva la certificazione biologica



**L'11 giugno festa per la 60ma vendemmia con una tavola rotonda su: "La cooperazione vitivinicola tra tradizione e riorganizzazione manageriale", con Zannier, Cotarella, Scienza, Rigotti, Casoli, Zanette, Armani e Piccoli**

La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che, quest'anno, festeggia la sua 60ma vendemmia. Con un'asticella che si alza, anno dopo anno. Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza dell'SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi.

Nel 2021, per la prima volta in Friuli VG, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale.

È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

«Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta il presidente **Gianluca Trevisan** – facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione».

E questi saranno pure i temi, almeno in parte, che verranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle ore 10.30, in una qualificata Tavola Rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, **Fabio Piccoli**. Presso la tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, **Stefano Zannier**, vi prenderanno parte:

**Riccardo Cotarella**, presidente nazionale di Assoenologi; **Attilio Scienza**, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; **Luca Rigotti**, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; **Corrado Casoli**, presidente del Gruppo Italiano Vini; **Albino Armani**, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e **Stefano Zanette**, presidente del Consorzio Doc "Prosecco".



Gianluca Trevisan





## Cantina Produttori di Ramuscello: dopo il vino vegano, arriva la certificazione biologica. L'11 giugno festa e convegno per le 60 vendemmie

Cantina Produttori di Ramuscello: dopo il vino vegano, arriva la certificazione biologica

L'11 giugno festa per la 60ma vendemmia con una tavola rotonda su: "La cooperazione vitivinicola tra tradizione e riorganizzazione manageriale", con Zannier, Cotarella, Scienza, Rigotti, Casoli, Zanette, Armani e Piccoli



La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che, quest'anno, festeggia la sua 60ma vendemmia. Con un'asticella che si alza, anno dopo anno. Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza dell'SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi.

Nel 2021, per la prima volta in Friuli VG, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale.

È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

«Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta il presidente Gianluca Trevisan – facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione».

E questi saranno pure i temi, almeno in parte, che verranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle ore 10.30, in una qualificata Tavola Rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, Fabio Piccoli. Presso la tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier, vi prenderanno parte: Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi; Attilio Scienza, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; Luca Rigotti, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; Corrado Casoli, presidente del Gruppo Italiano Vini; Albino Armani, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e Stefano Zanette, presidente del Consorzio Doc "Prosecco".



Gianluca Trevisan

## Cantina Produttori di Ramuscello: dopo il vino vegano, arriva la certificazione biologica

L'11 giugno festa per la 60ma vendemmia con una tavola rotonda su: "La cooperazione vitivinicola tra tradizione e riorganizzazione manageriale", con Zannier, Cotarella, Scienza, Rigotti, Casoli, Zanette, Armani e Piccoli.



**La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che, quest'anno,** festeggia la sua 60ma vendemmia. Con un'asticella che si alza, anno dopo anno. Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza dell'**SQNPI** (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e **gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi.**

Nel 2021, per la prima volta in Friuli VG, grazie al protocollo di **Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità)**, sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale.

È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della **certificazione biologica per la Cantina.**

«Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta il **presidente Gianluca Trevisan** – facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). **Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione.**»

E questi saranno pure i temi, almeno in parte, che verranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle ore 10.30, in una qualificata **Tavola Rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, Fabio Piccoli.** Presso la tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, **Stefano Zannier**, vi prenderanno parte: **Riccardo Cotarella**, presidente nazionale di Assoenologi; **Attilio Scienza**, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; **Luca Rigotti**, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; **Corrado Casoli**, presidente del Gruppo Italiano Vini; **Albino Armani**, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e **Stefano Zanette**, presidente del Consorzio Doc "Prosecco".



# IL POPOLO

## Ramuscello: sabato 11 si festeggia i 60° anniversario della cantina

Appuntamento alle ore 10.30 per un convegno dal titolo: "La Cooperazione vitivinicola tra Tradizione e riorganizzazione manageriale"



"La Cooperazione vitivinicola tra Tradizione e riorganizzazione manageriale": è questo il tema su cui si incentra il convegno organizzato dalla cantina di Ramuscello per festeggiare le 60 vendemmie. Saranno relatori della mattinata:

Stefano Zannier - Assessore e Risor se Agroalimentari Friuli - Venezia Giulia

Riccardo Cotarella - Presidente Assoenologi

Attilio Scienza - Presidente Comitato Nazionale Vini Mipaaf

Luca Rigotti - Coordinatore Nazionale Fedagri Settore Vitivinicolo

Corrado Casoli - Presidente Gruppo Italiano Vini

Albino Armani - Presidente Consorzio DOC Delle Venezie

Stefano Zanette - Presidente Consorzio Prosecco DOC

Gianluca Trevisan - Presidente Cantina di Ramuscello

Saranno anche presenti la Filarmonica di Bagnarola e l'Accademia d'Archi Arrigoni di San Vito al T.

Seguirà degustazione di prodotti tipici del territorio

L'appuntamento è nella sede: Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito S.c.a., via Marconi 22 Ramuscello di Sesto al Reghena

## Cantina Produttori di Ramuscello: dopo il vino vegano, arriva la certificazione biologica



*L'11 giugno festa per la 60ma vendemmia con una tavola rotonda su: "La cooperazione vitivinicola tra tradizione e riorganizzazione manageriale", con Zannier, Cotarella, Scienza, Rigotti, Casoli, Zanette, Armani e Piccoli.*

La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della **Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito** che, quest'anno, festeggia la sua 60ma vendemmia. Con un'asticella che si alza, anno dopo anno. Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza dell'SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi.

Nel 2021, per la prima volta in Friuli VG, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale.

È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

«Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno - commenta il presidente **Gianluca Trevisan** - facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione».

E questi saranno pure i temi, almeno in parte, che verranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle ore 10.30, in una qualificata Tavola Rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, **Fabio Piccoli**. Presso la tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, **Stefano Zannier**, vi prenderanno parte: **Riccardo Cotarella**, presidente nazionale di Assoenologi; **Attilio Scienza**, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; **Luca Rigotti**, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; **Corrado Casoli**, presidente del Gruppo Italiano Vini; **Albino Armani**, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e **Stefano Zanette**, presidente del Consorzio Doc "Prosecco".



## Vino bio e vegano, la svolta di una cantina del Friuli



### La cantina pordenonese produce vino vegano e bio

La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della **cantina produttori di Ramuscello e San Vito** che, quest'anno, festeggia la sua **60ma vendemmia**. Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza dell'SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. **Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi.**

Nel **2021**, per la prima volta in Friuli Venezia Giulia, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati **5.400 ettolitri di vino vegano**. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma **anche a livello nazionale.**

È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della **certificazione biologica** per la cantina. "Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta il presidente **Gianluca Trevisan** – facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della **certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui** (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione".

E questi saranno pure i temi, almeno in parte, che verranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle ore 10.30, in una qualificata Tavola Rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, **Fabio Piccoli**. Presso la tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle risorse agroalimentari, **Stefano Zannier**, vi prenderanno parte: **Riccardo Cotarella**, presidente nazionale di Assoenologi; **Attilio Scienza**, presidente del comitato nazionale vini del Mipaaf; **Luca Rigotti**, coordinatore del settore vitivinicolo di alleanza cooperativa agroalimentari; **Corrado Casoli**, presidente del gruppo italiano vini; **Albino Armani**, presidente del consorzio doc "Delle Venezie" e **Stefano Zanette**, presidente del consorzio doc "Prosecco".



# Cantina Ramuscello cresce Sabato una tavola rotonda

SESTO AL REGHENA. La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito (Sesto al Reghena) che, quest'anno, festeggia la sua 60<sup>a</sup> vendemmia. Con un'asticella che si alza, anno dopo anno. Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza dell'Sqnp (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi. Nel 2021, per la prima volta in Fvg, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale. È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.



*Gianluca Trevisan*



«Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta il presidente Gianluca Trevisan –, facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione Iso 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo

installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione».

E questi saranno pure i temi, almeno in parte, che verranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle 10.30, in una qualificata Tavola Rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, Fabio Piccoli. Sotto la tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier, vi prenderanno parte: Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi; Attilio Scienza, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; Luca Rigotti, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; Corrado Casoli, presidente del Gruppo Italiano Vini; Albino Armani, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e Stefano Zanette, presidente del Consorzio Doc "Prosecco".



## RAMUSCELLO: VINO VEGANO E CERTIFICAZIONE BIO



Gianluca Trevisan

Cantina Produttori di Ramuscello: dopo il vino vegano, arriva la certificazione biologica. L'11 giugno 2022 la Cantina Produttori Ramuscello festeggia la 60ma vendemmia con una tavola rotonda su: "La cooperazione vitivinicola tra tradizione e riorganizzazione manageriale".

Nel 2020 è partita in cantina l'esperienza dell'SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari sono saliti a 630, sui 750 complessivi.

**Nel 2021, per la prima volta in Friuli VG, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. [È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.](#)**

«Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta il presidente Gianluca Trevisan – facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione».

E questi saranno pure alcuni dei temi che verranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle 10.30, in una Tavola Rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, Fabio Piccoli. Presso la tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier, ci saranno Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi; Attilio Scienza, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; Luca Rigotti, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; Corrado Casoli, presidente del Gruppo Italiano Vini; Albino Armani, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e Stefano Zanette, presidente del Consorzio Doc "Prosecco".



## E ora anche la Certificazione biologica per la Cantina di Ramuscello e San Vito



*L'assessore Zannier con Trevisan e Rizzi.*



**(g.l.)** Ci sarà lo stato maggiore del settore primario, con particolare riferimento alla vitivinicoltura, sabato 11 giugno, a festeggiare la Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che celebrerà, come già annunciato, i suoi sessant'anni di vita. Ci sarà infatti, fra le numerose iniziative, organizzate anche una tavola rotonda sul tema *"La cooperazione vitivinicola tra tradizione e riorganizzazione manageriale"*, con Riccardo Cotarella, Attilio Scienza, Luca Rigotti, Corrado Casoli, Albino Armani e Stefano Zanette.

La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che – presieduta da Gianluca Trevisan e diretta da Rodolfo Rizzi -, quest'anno festeggia appunto la sua 60ma vendemmia, con un'asticella che si è alzata, e continua a farlo, anno dopo anno. Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 aziende. Nel 2022, i soci interessati sono quasi raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi. Nel 2021, per la prima volta in Friuli Venezia Giulia, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), erano stati certificati, come molti ricorderanno, 5.400 ettolitri di "vino vegano". Una notizia che ha suscitato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale.

È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della Certificazione biologica per la Cantina sita nel Comune di Sesto al Reghena, Città del vino Fvg. «Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta infatti il presidente Trevisan – facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione Iso 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione».

E questi saranno pure i temi che, almeno in parte, che verranno affrontati dopodomani, a partire dalle ore 10.30, appunto in una qualificata tavola rotonda che sarà moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, Fabio Piccoli. Nella tensostruttura della Cantina, ricordiamo che, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier, vi prenderanno parte Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi; Attilio Scienza, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; Luca Rigotti, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; Corrado Casoli, presidente del Gruppo Italiano Vini; Albino Armani, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e Stefano Zanette, presidente del Consorzio Doc "Prosecco".



Territorio

Nel 2021 già stati i primi in regione a produrre con la certificazione vegana

# Il vino diventa 'bio'

**L**a produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che, quest'anno, festeggia la sua 60ª vendemmia. Con un'asticella che si alza, anno dopo anno. Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (Sqmpi), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi.

Nel 2021, per la prima volta in Friuli-Venezia Giulia, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale.

È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

"Stiamo proseguendo nel-

**SESTO AL REGHENA.** La Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito festeggia la 60ª vendemmia con una tavola rotonda su: "La cooperazione vitivinicola tra tradizione e riorganizzazione manageriale"



Un vigneto certificato Sqmpi

la direzione tracciata già da qualche anno - commenta il presidente Gianluca Trevisan - facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle pa-

role ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione Iso 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo

installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione".

E questi saranno pure i temi, almeno in parte, che verranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle 10.30, in una qualificata tavola rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian Fabio Piccoli. Presso la tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier, vi prenderanno parte Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi; Attilio Scienza, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; Luca Rigotti, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; Corrado Casoli, presidente del Gruppo Italiano Vini; Albino Armani, presidente del Consorzio Doc 'Delle Venezie' e Stefano Zanette, presidente del Consorzio Doc Prosecco.





## Cantina Produttori Ramuscello: dopo il vino vegano, arriva la certificazione biologica

RAMUSCELLO – La produzione di vino di qualità sostenibile e certificata è una delle bussole che regolano il lavoro della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito che, quest'anno, festeggia la sua 60ma vendemmia. Con un'asticella che si alza, anno dopo anno.

Nel 2020, infatti, è partita l'esperienza dell'SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630, sui 750 complessivi.

Nel 2021, per la prima volta in Friuli VG, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione, ma anche a livello nazionale.

È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

«Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta il presidente Gianluca Trevisan – facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti.

La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente. Siamo già vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui (in riferimento ai fitofarmaci). Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione».

E questi saranno pure i temi, almeno in parte, che verranno affrontati sabato 11 giugno a partire dalle ore 10.30, in una qualificata Tavola Rotonda moderata dal giornalista e direttore di Wine Meridian, Fabio Piccoli. Presso la tensostruttura della cantina, oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier, vi prenderanno parte: Riccardo Cotarella, presidente nazionale di Assoenologi; Attilio Scienza, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf; Luca Rigotti, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; Corrado Casoli, presidente del Gruppo Italiano Vini; Albino Armani, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e Stefano Zanette, presidente del Consorzio Doc "Prosecco".



Il presidente Trevisan: qualità e sostenibilità non sono solo parole  
Individuato un terreno di 5.500 metri quadrati per l'ampliamento

## La prima vendemmia sessant'anni fa Ramuscello festeggia e punta a ingrandirsi

### IL BILANCIO

MAURIZIO CESCON

Un fatturato di 13,5 milioni (3 milioni più dell'anno precedente), 100 mila quintali di uve raccolte in 21 Comuni nelle province di Pordenone, Udine e Treviso, 750 ettari vitati e 158 soci, oltre a una produzione che va dalla Ribolla gialla al Prosecco, dal Pinot grigio ai rossi come Refosco e Merlot. Questi i numeri principali della cantina produttori di Ramuscello e San Vito che domani, sabato 11, festeggia i 60 anni dalla prima

vendemmia, mentre la società è stata costituita nel 1959.

Un appuntamento voluto dal presidente Gianluca Trevisan e dal direttore Rodolfo Rizzi che proprio in questi giorni, dopo la certificazione di 5.400 ettolitri di vino vegano, ottenuta nel 2021, si sono visti riconoscere il certificato di cantina biologica tout court. «Stiamo proseguendo nella direzione tracciata già da qualche anno – commenta il presidente Gianluca Trevisan – facendo sempre alcuni passi avanti, con il sostegno della base sociale e dei nostri clienti. La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole, ma per noi significano agire con-

cretamente, giorno dopo giorno. Siamo vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero residui, che fa riferimento ai fitofarmaci. Pure l'impianto fotovoltaico che abbiamo installato sul tetto della cantina e la progettata piazzola di lavaggio degli atomizzatori dei soci, con relativo impianto di depurazione, vanno in tale direzione».

Ramuscello, in questi ultimi anni, ha dimostrato una capacità di attrazione cresciuta in modo notevole, sia nei confronti del numero di soci che degli ettari vitati, oltre che del fatturato. «Grande rispetto per le produzioni dei soci, buon rapporto con il territorio, qualità e sostenibilità di uve e vini, sono queste alcune delle chiavi di lettura della nostra crescita – spiega ancora Trevisan -. Uno sviluppo costante che ci spinge a progettare sempre altri investimenti i quali, in parte, sono già stati finalizzati all'acquisto di un terreno, adiacente all'attuale se-



**GIANLUCA TREVISAN**  
PRESIDENTE DELLA CANTINA  
PRODUTTORI DI RAMUSCELLO E SAN VITO

di lavorazione, di 5.500 metri quadrati. Gli spazi saranno utilizzati per ampliare la cantina, razionalizzare i locali di servizio e dedicare una parte della superficie a un impianto di depurazione e stazione di controllo e lavaggio degli atomizzatori dei viticoltori associati. Le prospettive per l'annata 2022 sono favorevoli, noi siamo fiduciosi, così come sul futuro poiché siamo animati da un forte spirito mutualistico e ogni scelta viene fatta in condivisione con i soci i quali, con i conferimenti d'uva e l'adesione alla nostra progettualità, anno dopo anno ci confermano che siamo affidabili. Per dare visibilità a tutto questo lavoro, siamo stati presenti, come sponsor, alla tappa del Giro d'Italia svoltasi in Friuli, la Marano-Castelmonte».

Sostenibilità, ambiente e prospettive per il mondo del vino, saranno i temi affrontati, a partire dalle 10.30, nella tavola rotonda dal titolo "La cooperazione vitivinicola tra tradizione e riorganizzazione manageriale", sempre nell'ambito della festa per i 60 anni, moderata dal giornalista e direttore di "Wine Meridian", Fabio Piccoli. Oltre all'assessore regionale alle Risorse agroalimentari Stefano Zannier, al dibattito parteciperanno importanti relatori, quali il presidente nazionale di Assoenologi Riccardo Cotarella, il presidente del Comitato nazionale vini del Mipaaf Attilio Scienza, il coordinatore del settore vitivinicolo di Alleanza cooperative agroalimentari Luca Rigotti, il presidente del Gruppo italiano vini (Giv) Corrado Casoli, il presidente del Consorzio Doc delle Venezie per il Pinot grigio Albino Armani, il presidente del Consorzio Doc Prosecco Stefano Zanette e il numero uno della cantina di Ramuscello Gianluca Trevisan. Con Armani e Zanette, ci sarà dunque un'occasione importante per fare il punto anche sui due vini, il Prosecco e il Pinot grigio, che trainano i ricavi di tante aziende vinicole in Friuli e in Veneto. In particolare il Prosecco potrebbe quest'anno sfondare il tetto di 650 milioni di bottiglie vendute in Italia e nel mondo. —





## Ramuscello60: la cooperazione vitivinicola, forza di tradizione e cambiamento del settore.



*L'edizione speciale per i 60 anni*

**Un importante e partecipato momento di riflessione durante la festa per il raggiungimento delle 60 vendemmie della cooperativa pordenonese**

“Le Doc, i territori vitivinicoli e la riscoperta delle varietà atocotone devono dire grazie alla cooperazione che, in tempi non sospetti, ha capito quanto fosse importante stabilire nuove regole per la rinascita del vino italiano – ha detto Attilio Scienza, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf, intervenendo alla tavola rotonda su: La cooperazione vitivinicola tra tradizione e organizzazione manageriale, organizzata dalla Cantina Produttori di Ramuscello in occasione del raggiungimento del traguardo delle 60 vendemmie, moderato dal giornalista Fabio Piccoli -. Ora, le cantine cooperative sono chiamate a un nuovo salto di qualità – ha proseguito Scienza – per affrontare i cambiamenti in corso e diffondere le nuove conoscenze”.

“La cooperazione vitivinicola, attraverso la quale passa il 58 per cento del vino della Penisola – gli ha fatto eco Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, intervenuto da remoto -, assieme ai produttori e agli enologi, ha giocato un ruolo determinante per il rinnovamento del comparto e delle sue numerose diversità. In questo contesto, la Cantina Produttori di Ramuscello ha saputo trovare un suo spazio d'avanguardia in molti campi, compreso quello della sostenibilità praticata e non solo parlata”.

I cooperatori presenti: Luca Rigotti, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; Corrado Casoli, presidente del Giv e il presidente della Cantina Produttori di Ramuscello, hanno posto l'accento sull'importanza del muoversi in coordinamento, facendo rete, per non disperdere la capacità di agire del movimento cooperativo che, ancora, deve prendere completa consapevolezza della sua forza e responsabilità nel governo del settore.



*La folta platea presente all'evento*

Al partecipato appuntamento (oltre 300 persone), hanno anche preso parte anche l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier; Albino Armani, presidente del Consorzio Doc “Delle Venezie” e Stefano Zanette, presidente del Consorzio Doc “Prosecco”, a sottolineare l'importanza che il comparto vitivinicolo ha assunto nell'intero Nord-est d'Italia nel quale Ramuscello è inserita a pieno titolo.

Al direttore della Cantina, l'enologo Rodolfo Rizzi, è stato assegnato il compito di illustrare le bottiglie celebrative della 60ma vendemmia che sono state dedicate al Pinot grigio e al Refosco dal peduncolo rosso mentre, la vicepresidente, Laura Bertolin ha ripercorso la storia della cooperativa. L'intrattenimento musicale, assai apprezzato, è stato affidato ai musicisti dell'Accademia Archi Arrigoni.



*Veduta delle cantine dall'alto*

### La Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito

Nel 2022 il bilancio della Cantina supererà i 13milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente) e i 100mila quintali di uve raccolte dai 750 ettari dei 158 vignaioli soci che fanno riferimento alla cooperativa da ben 21 Comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso. Con in progetto il miglioramento qualitativo dei vini prodotti, nel 2020 ha preso avvio l'esperienza dell'SQNPI, coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630.

Nel 2021, per la prima volta in Fvg, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione e a livello nazionale. È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

«La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente – commenta il presidente Gianluca Trevisan -. Siamo vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui».





## Cantina Produttori di Ramuscello: la cooperazione vitivinicola, forza di tradizione e cambiamento del settore



### Un importante e partecipato momento di riflessione durante la festa per il raggiungimento delle 60 vendemmie della cooperativa pordenonese

"Le Doc, i territori vitivinicoli e la riscoperta delle varietà atoccone devono dire grazie alla cooperazione che, in tempi non sospetti, ha capito quanto fosse importante stabilire nuove regole per la rinascita del vino italiano – ha detto Attilio Scienza, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf, intervenendo alla tavola rotonda su: La cooperazione vitivinicola tra tradizione e organizzazione manageriale, organizzata dalla Cantina Produttori di Ramuscello in occasione del raggiungimento del traguardo delle 60 vendemmie, moderato dal giornalista Fabio Piccoli -. Ora, le cantine cooperative sono chiamate a un nuovo salto di qualità – per affrontare i cambiamenti in corso e diffondere le nuove conoscenze".

"La cooperazione vitivinicola, attraverso la quale passa il 58 per cento del vino della Penisola – gli ha fatto eco Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, intervenuto da remoto -, assieme ai produttori e agli enologi, ha giocato un ruolo determinante per il rinnovamento del comparto e delle sue numerose diversità. In questo contesto, la Cantina Produttori di Ramuscello ha saputo trovare un suo spazio d'avanguardia in molti campi, compreso quello della sostenibilità praticata e non solo parlata".

I cooperatori presenti: Luca Rigotti, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; Corrado Casoli, presidente del Giv e il presidente della Cantina Produttori di Ramuscello, hanno posto l'accento sull'importanza del muoversi in coordinamento, facendo rete, per non disperdere la capacità di agire del movimento cooperativo che, ancora, deve prendere completa consapevolezza della sua forza e responsabilità nel governo del settore.

Al partecipato appuntamento (oltre 300 persone), hanno anche preso parte anche l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier; Albino Armani, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e Stefano Zanette, presidente del Consorzio Doc "Prosecco", a sottolineare l'importanza che il comparto vitivinicolo ha assunto nell'intero Nordest d'Italia nel quale Ramuscello è inserita a pieno titolo.

Al direttore della Cantina, l'enologo Rodolfo Rizzi, è stato assegnato il compito di illustrare le bottiglie celebrative della 60ma vendemmia che sono state dedicate al Pinot grigio e al Refosco dal peduncolo rosso mentre, la vicepresidente, Laura Bertolin ha ripercorso la storia della cooperativa. L'intrattenimento musicale, assai apprezzato, è stato affidato ai musicisti dell'Accademia Archi Arrigoni.

### La Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito

Nel 2022 il bilancio della Cantina supererà i 13milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente) e i 100mila quintali di uve raccolte dai 750 ettari dei 158 vignaioli soci che fanno riferimento alla cooperativa da ben 21 Comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso. Con in progetto il miglioramento qualitativo dei vini prodotti, nel 2020 ha preso avvio l'esperienza dell'ISQNPi, coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630.

Nel 2021, per la prima volta in Fvg, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione e a livello nazionale. E di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

«La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente – commenta il presidente Gianluca Trevisan -. Siamo vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui».



# IL POPOLO

## Ramuscello: in festa per le 60 vendemmie

Cooperazione vinicola tra tradizione e innovazione. Al partecipato appuntamento (oltre 300 persone), hanno anche preso parte anche l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier; Albino Armani, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e Stefano Zanette, presidente del Consorzio Doc "Prosecco", a sottolineare l'importanza che il comparto vitivinicolo ha assunto nell'intero Nordest d'Italia nel quale Ramuscello è inserita a pieno titolo.



"Le Doc, i territori vitivinicoli e la riscoperta delle varietà atocotone devono dire grazie alla cooperazione che, in tempi non sospetti, ha capito quanto fosse importante stabilire nuove regole per la rinascita del vino italiano – ha detto Attilio Scienza, presidente del Comitato Nazionale Vini del Mipaaf, intervenendo alla tavola rotonda su: La cooperazione vitivinicola tra tradizione e organizzazione manageriale, organizzata dalla Cantina Produttori di Ramuscello in occasione del raggiungimento del traguardo delle 60 vendemmie, moderato dal giornalista Fabio Piccoli -. Ora, le cantine cooperative sono chiamate a un nuovo salto di qualità – ha proseguito Scienza – per affrontare i cambiamenti in corso e diffondere le nuove conoscenze".

"La cooperazione vitivinicola, attraverso la quale passa il 58 per cento del vino della Penisola – gli ha fatto eco Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, intervenuto da remoto -, assieme ai produttori e agli enologi, ha giocato un ruolo determinante per il rinnovamento del comparto e delle sue numerose diversità. In questo contesto, la Cantina Produttori di Ramuscello ha saputo trovare un suo spazio d'avanguardia in molti campi, compreso quello della sostenibilità praticata e non solo parlata".

I cooperatori presenti: Luca Rigotti, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; Corrado Casoli, presidente del Giv e il presidente della Cantina Produttori di Ramuscello, hanno posto l'accento sull'importanza del muoversi in coordinamento, facendo rete, per non disperdere la capacità di agire del movimento cooperativo che, ancora, deve prendere completa consapevolezza della sua forza e responsabilità nel governo del settore.

Al partecipato appuntamento (oltre 300 persone), hanno anche preso parte anche l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, Stefano Zannier; Albino Armani, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie" e Stefano Zanette, presidente del Consorzio Doc "Prosecco", a sottolineare l'importanza che il comparto vitivinicolo ha assunto nell'intero Nordest d'Italia nel quale Ramuscello è inserita a pieno titolo.

Al direttore della Cantina, l'enologo Rodolfo Rizzi, è stato assegnato il compito di illustrare le bottiglie celebrative della 60ma vendemmia che sono state dedicate al Pinot grigio e al Refosco dal peduncolo rosso mentre, la vicepresidente, Laura Bertolin ha ripercorso la storia della cooperativa. L'intrattenimento musicale, assai apprezzato, è stato affidato ai musicisti dell'Accademia Archi Arrigoni.

### La Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito

Nel 2022 il bilancio della Cantina supererà i 13milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'anno precedente) e i 100mila quintali di uve raccolte dai 750 ettari dei 158 vignaioli soci che fanno riferimento alla cooperativa da ben 21 Comuni di tre diverse province: Pordenone, Udine e Treviso. Con in progetto il miglioramento qualitativo dei vini prodotti, nel 2020 ha preso avvio l'esperienza dell'SQNPI, coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Nel 2022, i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630.

Nel 2021, per la prima volta in Fvg, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione vini e prodotti italiani di qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione e a livello nazionale. È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina.

«La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente - commenta il presidente Gianluca Trevisan -. Siamo vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui».



IN 300 ALLA FESTA DELLA COOP

## Vendemmia 2022 Ramuscello punta a "zero residui"

RAMUSCELLO (SESTO AL REGHENA)

Istituzioni, sindaci, presidenti di Consorzi, professori universitari, vertici nazionali del mondo del vino, oltre a tanti soci con le loro famiglie: c'erano davvero tutti, circa 300 persone, alle celebrazioni per i 60 anni dalla prima vendemmia della cantina di Ramuscello e San Vito, realtà cooperativa che conta 158 aderenti e raccoglie ogni anno 100 mila quintali di uva nei 750 ettari tra le province di Udine, Pordenone e Treviso. Un successo, i cui artefici, il presidente Gianluca Trevisan e il direttore Rodolfo Rizzi, hanno incassato i complimenti degli intervenuti e hanno dato qualche indirizzo per il futuro della cantina, che ha puntato tante carte sulla sostenibilità ambientale, economica, sociale ed etica. L'obiettivo, ambizioso, è quello di arrivare a "zero residui" chimici

già nella vendemmia 2022, accelerando così i tempi di un processo impostato dai dirigenti e fatto proprio dai viticoltori. «La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente - ha infatti commentato il presidente Trevisan -. Siamo vicini anche al raggiungimento della certificazione ISO 9001 e Ambientale e a quella zero residui. La nostra forza è lo spirito cooperativistico, guardiamo sempre avanti e poi i risultati vengono da sé. È poi fondamentale fare sinergie sul territorio per dare ancora più valore al marchio Friuli Venezia Giulia». «Le scelte strategiche - ha spiegato l'assessore regionale all'Agricoltura Stefano Zannier - devono essere in carico ai produttori, la politica poi può dare una mano. Fondamentali le aggregazioni per fronteggiare le sfide del futuro».



Il brindisi per i 60 anni di Ramuscello: al centro il direttore Rizzi e il presidente Trevisan, terzo da sinistra il presidente del Prosecco Doc Zanette

**L'assessore Zannier: le scelte strategiche devono essere in carico ai produttori**

**Il presidente Trevisan: fondamentale dare ancora più valore al marchio del Fvg**

Due le tavole rotonde moderate dal direttore di Wine Meridian, Fabio Piccoli. In collegamento il presidente nazionale di Assoenologi Riccardo Cotarella, ha elogiato il movimento. «La cooperazione vitivinicola, attraverso la quale passa il 58 per cento del vino della Penisola - ha detto Cotarella -, assieme ai produttori e agli enologi, ha giocato un ruolo determinante per il rinnovamento del comparto e delle sue numerose diversità. In questo contesto, la cantina di Ramuscello ha saputo trovare un suo spazio d'avanguardia in molti campi». Il professor Attilio Scienza, presidente del Comitato nazionale vini al Mipaaf

ha evidenziato come il comparto abbia fatto passi da gigante in pochi decenni. «Negli anni '60 - ha spiegato - gran parte dei vini italiani non avevano identità, la viticoltura era un'attività quasi complementare. Oggi le Doc hanno bisogno della cooperazione per difendere e valorizzare i territori». Corrado Casoli, presidente del gruppo Giv, uno dei colossi del vino che fattura 630 milioni di euro, ha sottolineato come «il Friuli sia un territorio che adesso è di moda, anche nell'ambito vinicolo», mentre il coordinatore nazionale Fedagri Luca Rigotti ha fatto il punto sulla delicata congiuntura che stiamo vivendo. «Co-

sto di energia e materie prime - ha osservato - erano aumentati già prima dello scoppio del conflitto Russia-Ucraina e incidono tanto perché erodono i margini delle aziende. Ma non possiamo scaricare gli aumenti sul costo finale del vino, perché il consumatore non ha maggiore potere d'acquisto». Infine il presidente del consorzio Delle Venezie del Pinot grigio Albino Armani si è detto ottimista sul futuro della Doc. «Senza la creazione del Consorzio - ha concluso - dove saremmo oggi? In balia della pura speculazione e dei prezzi che oscillerebbero senza poter fare nulla». —



# IL POPOLO

**RAMUSCELLO** Cooperativa c e coinvolge anc e San Vito  
Festeggiati i Sessant anni della cantina



Una bella estate di sabato scorso a Ramuscello per festeggiare le 60 vendemmie della locale cooperativa di produttori vitivinicoli. Anniversario c e, dopo l'Inno Nazionale eseguito dalla Filarmonica di agnarola, stato aperto dal saluto del presidente della Cantina Gianluca Trevisan. Ci troviamo a Ramuscello, razione di Sesto al Reg ena, neo Citt del Vino. Una storia uella della Cantina di Ramuscello e S. Vito (presente il sindaco Alberto Bernava) - a tenuto a sottolineare il presidente - a di tanti piccoli

agricoltori, dove la viticoltura non era la loro principale fonte di reddito, ma con notevoli sacrifici sono rimasti ancorati a questa terra e oggi, grazie al loro lavoro, pu continuare il cammino di una Cantina fortemente radicata sul territorio, con la consapevolezza c e questo patrimonio vada tutelato in quanto si tratta di un tesoro inestimabile e insostituibile. Altro importantissimo padrone di casa a intervenire il sindaco di Sesto al Reg ena ingegner Marcello Delotto (nella foto assieme al presidente). Il pensiero del sindaco

andato, in particolare, ai soci fondatori. Grazie alla loro lungimiranza nel testimone stato oggi raccolto dai nuovi rappresentanti della Cantina c e cercano di portare avanti quotidianamente con il loro lavoro le peculiarit di ogni territorio, ma con una visione complessiva. Guardano ai mercati esteri e riescono a farsi trovare orti per dare sviluppo anc e a queste imprese. A portare la loro vicinanza, oltre al sindaco di San Vito al Tagliamento, anc e i sindaci di Arzene-Valvasone, di Casarsa della Delizia e di Corsano al Tagliamento. Per la regione l'assessore alle risorse agroalimentari, forestali, ittiche e montagnane Stefano Annieri e i consiglieri Sergio Centis e Turco et. Presente anc e il senatore d'Italia Luca Ciriani.

Dopo i saluti iniziato il Convegno La Cooperazione vitivinicola tra Tradizione e riorganizzazione manageriale

Le Doc, i territori vitivinicoli e la riscoperta delle varietà autoctone devono dire grazie alla cooperazione c e, in tempi non sospetti, a capitulo quanto osse importante stabilire nuove regole per la rinascita del vino italiano - a detto Attilio Scienza, presidente del Comitato Nazionale Vini del ipaa. La cooperazione vitivinicola, attraverso la quale passa il 5 per cento del vino della Penisola - gli a atto ecco Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, intervenuto da remoto, assieme ai produttori e agli enologi, a giocato un ruolo determinante per il rinnovamento del comparto e delle sue numerose diversit. In questo contesto, la Cantina Produttori di Ramuscello a saputo trovare un suo spazio d'avanguardia in molti campi, compreso quello della sostenibilit praticata e non solo parla-

ta. I cooperatori presenti Luca Rigotti, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari Corrado Casoli, presidente del Giv e il presidente della Cantina Produttori di Ramuscello, hanno posto l'accento sull'importanza del muoversi in coordinamento, facendo rete, per non disperdere la capacit di agire del movimento cooperativo c e, ancora, deve prendere completa consapevolezza della sua forza e responsabilit nel governo del settore. Al partecipato appuntamento (oltre 300 persone), anno anc e preso parte, oltre alle autorit citate, Albino Armani, presidente del Consorzio Doc Delle Venezie e Stefano Anette, presidente del Consorzio Doc Prosecco, a sottolineato l'importanza c e il comparto vitivinicolo a as-



sunto nell'intero Nordest d'Italia nel quale Ramuscello inserita a pieno titolo.

Al direttore della Cantina, l'enologo Rodolfo Rizzi, stato assegnato il compito di illustrare le bottiglie celebrative della 60ma vendemmia c e e sono state dedicate al Pinot grigio e al Rosso dal peduncolo rosso mentre, la vicepresidente, Laura Bertolin a ripercorso la storia della cooperativa. L'intrattenimento musicale, assai apprezzato, stato affidato ai musicisti dell'Accademia Arcobaleno.



## Cantina di Ramuscello, 60 vendemmie e una crescita continua nella qualità



Il presidente Gianluca Trevisan... e il direttore Rodolfo Rizzi.



SESTO AL REGHENA – Sessanta vendemmie, 60 e più anni di lavoro nei campi, soprattutto in vigna, sono un vero e proprio record che la Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito ha festeggiato alla grande, non solo con un sontuoso party, ma soprattutto con una tavola rotonda che ha visto in qualità di relatori un parterre di tutto rispetto e un uditorio davvero imponente. Moderato e soprattutto stuzzicato da un presentatore d'eccezione qual è il direttore di Wine Meridian, Fabio Piccoli, il dibattito con il tema "La cooperazione vitivinicola tra tradizione e riorganizzazione manageriale" ha avuto momenti molto importanti, vista la competenza e l'autorevolezza dei relatori.

A dare il "la" al convegno è stato il presidente del Comitato Nazionale Vini del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Attilio Scienza: «Le Doc, i territori vitivinicoli e la riscoperta delle varietà autoctone devono ringraziare la cooperazione che, in tempi non sospetti, ha capito quanto fosse importante stabilire nuove regole per la rinascita del vino italiano. Le cantine cooperative sono chiamate ora a un nuovo salto di qualità per affrontare i cambiamenti in corso e diffondere le nuove conoscenze». «La cooperazione vitivinicola, attraverso la quale passa il 58% del vino della Penisola – gli ha fatto eco Riccardo Cotarella, presidente di Assoenologi, apparso da remoto sul megaschermo -, assieme ai produttori e agli enologi ha assunto un ruolo determinante per il rinnovamento del comparto e delle sue numerose diversità. In questo contesto, la Cantina Produttori di Ramuscello ha saputo trovare un significativo spazio d'avanguardia in molti campi, compreso quello della sostenibilità praticata, e non solo parlata». A porre, poi, l'accento sull'importanza di un totale coordinamento, facendo rete per non disperdere la capacità di azione del movimento cooperativo – che deve ancora prendere completa consapevolezza della sua forza e responsabilità nel governo del settore – sono stati i cooperatori Luca Rigotti, coordinatore del Settore vitivinicolo di Alleanza Cooperative Agroalimentari; Corrado Casoli, presidente del Gruppo Italiano Vini e il padrone di casa Gianluca Trevisan, presidente della Cantina. Al partecipato appuntamento (oltre 300 i convenuti) hanno preso parte anche Stefano Zannier, assessore regionale alle Risorse agroalimentari; Albino Armani, presidente del Consorzio Doc "Delle Venezie", e Stefano Zanette, presidente del Consorzio Doc "Prosecco", pronti a sottolineare l'importanza che il comparto vitivinicolo ha assunto nell'intero Nordest d'Italia, nel quale la Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito è inserita a pieno titolo.

### I relatori e il folto parterre.



Il direttore della Cantina, enologo Rodolfo Rizzi, ha quindi illustrato alla perfezione le bottiglie celebrative della 60ma vendemmia, dedicate al Pinot grigio e al Refosco dal peduncolo rosso, mentre la vicepresidente Laura Bertolin ha ripercorso con dovizia di particolari la prestigiosa storia della cooperativa pordenonese e della sua crescita quantitativa e soprattutto qualitativa. È emerso, tra l'altro, che nell'anno in corso il bilancio della Cantina supererà i 13 milioni di euro di fatturato (3,5 milioni in più rispetto all'esercizio precedente) e i 100 mila quintali di uve raccolte, dai 750 ettari vitati appartenenti ai 158 vignaioli soci, che fanno riferimento alla cooperativa da ben 21 Comuni di tre diverse province, Pordenone, Udine e Treviso.

È stato pure messo in evidenza che con in progetto di miglioramento qualitativo dei vini in produzione, nel 2020 ha preso avvio l'esperienza del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (Sqnp), uno schema di certificazione che ha come obiettivo quello di valorizzare le produzioni agricole vegetali ottenute in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata, riconosciuto a livello comunitario coinvolgendo 466 ettari vitati di 34 soci. Quest'anno i soci interessati sono raddoppiati (66) e gli ettari coinvolti sono saliti a 630.

Nel 2021, per la prima volta in Friuli Venezia Giulia, grazie al protocollo di Ceviq (Certificazione Vini e prodotti Italiani di Qualità), sono stati certificati 5.400 ettolitri di vino vegano. Una notizia che ha sollevato molto interesse in regione e a livello nazionale. È di pochi giorni fa, infine, l'annuncio della certificazione biologica per la Cantina. «La qualità e la sostenibilità non sono solo delle parole ma, per noi, significano agire concretamente – ha commentato il presidente Gianluca Trevisan -. Siamo vicini anche al raggiungimento della certificazione Iso 9001 e Ambientale e a quella Zero Residui, convinti che possano pure rappresentare degli interessanti tratti distintivi per la valorizzazione del vino "Made in Friuli Venezia Giulia"». E tra un paio di mesi, o poco meno, partirà la vendemmia numero 61. Buon raccolto a tutti!





# RAMUSCELLO



## Gent.mi

A nome mio, del **Consiglio di Amministrazione** e del Direttore **Rodolfo Rizzi**, voglio rendervi partecipi, sia della perfetta riuscita dell'evento, legato alle Celebrazioni del nostro 60° anno di attività, che per il positivo riscontro ottenuto sul territorio.

La presenza, in **Friuli Venezia Giulia**, di relatori così rappresentativi del mondo del vino nazionale e internazionale ci ha permesso di tracciare uno spaccato del comparto vitivinicolo, legato soprattutto alla Cooperazione, e guardare con ottimismo al futuro.

Una "Tavola Rotonda", condotta professionalmente da **Fabio Piccoli**, Direttore di Wine Meridian, che ha visto alternarsi al microfono:

**Stefano Zannier** - Assessore Risorse Agroalimentari FVG

**Riccardo Cotarella** - Presidente di Assoenologi

**Attilio Scienza** - Presidente Comitato Nazionale Vini Mipaaf

**Luca Rigotti** - Coordinatore Nazionale Fedagri Settore Vitivinicolo

**Corrado Casoli** - Presidente Gruppo Italiano Vini

**Albino Armani** - Presidente Consorzio DOC Delle Venezie

**Stefano Zanette** - Presidente Consorzio DOC Prosecco

**Gianluca Trevisan** - Presidente Cantina Ramuscello e San Vito

Un momento unico, e per certi versi irripetibile, reso possibile anche grazie alla Vostra partecipazione.

Cordiali saluti.

Il presidente  
**Gianluca Trevisan**





1962 - 2022



ANNIVERSARIO

*Guardare al futuro,  
senza dimenticare il passato*



RAMUSCELLO

Via Marconi, 22  
33079 Ramuscello di Sesto al Reghena (PN)  
Tel. +39 0434 68029  
[www.cantinaramuscello.it](http://www.cantinaramuscello.it)

 **Vini Ramuscello**



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

*In collaborazione con Studio Giornalisti - Adriano Del Fabro*