

# Vini inconfondibili, dal produttore al consumatore

**Vivo Cantine:** un'ampia scelta di vini sfusi, imbottigliati e distillati nati valorizzando le peculiarità del suolo e conservando la tipicità distintiva dei propri vigneti

“**I**l vino è territorio, ambiente. È passione e tradizione, identità e intelligenza. È, al tempo stesso, autenticità, personalità, cultura. È, in altri termini, un patrimonio da tutelare e difendere. Con una competenza elevata, una sofisticata tecnologia. Con una nuova, sicura sensibilità ambientale, sociale ed economica. Senza riserva. Senza perplessità alcuna”. In questo orizzonte, dice Franco Passador, direttore generale del Gruppo Vivo Cantine, società agricola cooperativa, si staglia la realtà, nata nel 2012 dalla fusione tra la Cantina Produttori Campodipietra e la Cantine Produttori Riuniti del Veneto Orientale, che oggi comprende otto cantine di raccolta e vinificazione, oltre alla Casa Vinicola Bosco Malera e Vivo Agricola, aziende vitivinicole di produzione e imbottigliamento, tutte ubicate nelle terre della Marca Trevigiana e della Serenissima Repubblica. Impegnata nella valorizzazione delle produzioni Doc Prosecco, Venezia, Delle Venezie, Piave, Lison Pramaggiore e Docg Prosecco Conegliano Valdobbiadene, Lison e Malanotte, Vivo Cantine deve il suo successo commerciale proprio alla sicura riconoscibilità territoriale dei suoi prodotti, per i quali risulta una tra le più importanti aziende vitivinicole cooperative del Nordest. “Attualmente - prosegue



Franco Passador, direttore di Vivo Cantine

Franco Passador - annovera più di 6.000 ettari di vigneto e più di 2.000 soci, che operano nelle province di Venezia e Treviso ove, date le caratteristiche morfologiche del terreno, ossia la presenza non in-

vadente, ma decisamente gradevole, della componente minerale, si profila l'unicità e la personalità dei nostri vini. Del resto, struttura, complessità, eleganza e storicità sono da sempre obiettivi forti della nostra





**Il Gruppo Vivo Cantine partecipa a progetti pilota di particolare interesse, elaborati e guidati da alcune prestigiose università e dal Cirve, il Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia**

produzione". "Non solo. Rileva il crescente impegno profuso dai nostri soci nel valorizzare le specificità del territorio e nel mantenerne la fertilità biologica, basi queste di un prodotto di qualità. Come pure nell'utilizzare barbatelle di vite certificate, nel nutrire il terreno con sostanza organica, nell'impiegare la tecnica naturale della confusione sessuale, come metodo di controllo dei parassiti dannosi, nel mantenere siepi per dar riparo a varie specie dell'ecosistema, nell'effettuare lo sfalcio con riguardo alla maturazione delle essenze". Oltre a valorizzare le risorse naturali, l'attività dei soci mira anche alla loro salvaguardia. Di fatto, operano scrupolosamente in materia di gestione del suolo, limitando al minimo l'uso di fitosanitari e fertilizzanti di sintesi, prediligendo un'agricoltura ecocompatibile ed ecosostenibile, o finanche biologica, gestendo opportunamente le risorse idri-



che tramite impianti a goccia, secondo la cosiddetta "irrigazione di soccorso", metodo che consente il corretto apporto d'acqua, ed evitando sprechi di qualsiasi genere. "Noi stessi, nella nostra azienda agricola Vivo, partecipiamo a progetti pilota di particolare interesse, elaborati e guidati da alcune prestigiose università e dal Cirve (Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia) che prevedono, nello specifico, l'analisi della biodiversità e il calcolo di indicatori ambientali quali l'impronta carbonica (ossia la stima dell'emissione di gas ad effetto serra emessi) e quella idrica (ossia la misurazione del consumo di acqua) nella fase di produzione, grazie alla collaborazione con società specializzate, con le quali sono stati realizzati sofisticati sistemi integrati a supporto degli operatori. Altri progetti di studio di frontiera sono in fase di valutazione". "Sul versante sociale ed economico poi - conclude Franco Passador - il concetto di sostenibilità è esteso assumendo un codice etico lungo tutta la filiera con una particolare attenzione alla crescita professionale degli operatori. Senza trascurare la ricerca di una comunicazione corretta, efficace con il cliente finale e/o con gli intermediari che ci rappresentano nei diversi mercati nazionale ed internazionali". "Invero - conclude il direttore generale di Vivo Cantine - ogni strategia, scelta, soluzione sono rivolti al consumatore finale. Un consumatore sempre più informato ed esigente che punta a un vino di ele-



## I numeri del successo

Storicamente insediato nelle terre della Marca Trevigiana e della Serenissima, il Gruppo Vivo Cantine annovera oggi oltre 6.000 ettari di vigneto, 2.000 associati, 900.000 quintali di uve conferite annualmente.

vata qualità e immediata riconoscibilità. Un vino che abbia contenuti di soggettività e di unicità, ma che manifesti, decise, potenti, tutte le peculiarità della cultura territoriale".

**SALGAREDA (TV) - [www.vivocantine.it](http://www.vivocantine.it)**