

**IL DISCIPLINARE****Cambiano le regole per i vini storici dell'area del Piave**

CONEGLIANO. Cambia il disciplinare del Consorzio Vini Venezia, che abbraccia un'ampia fetta della pianura trevigiana. Sono state inserite nuove tipologie appartenenti a vini prodotti nel territorio trevigiano da molti anni. «Abbiamo voluto dare spazio alle richieste dei produttori e dei mercati nazionali ed esteri – spiega il direttore del Consorzio Stefano Quaggio - dando la possibilità di produrre quelle tipologie che molti consumatori richiedono. Nella gamma potranno infatti essere prodotte e commercializzate ad esempio il Pinot Grigio, nelle versioni fermo, frizzante e spumante, ma anche nelle versioni fermo rosato, frizzante rosato e spumante rosato con i sinonimi blush e ramato. Si tratta, in quest'ultimo caso, dell'unica Denominazione regionale che prevede questa possibilità». Il nuovo aggiornamento del disciplinare guarda in primis alla qualità del prodotto: «Abbiamo deciso di impiegare le nostre energie per dare modo di produrre vini di grande peculiarità che il territorio fornisce sin dai tempi delle Serenissima». Queste importanti novità si inseriscono in un momento importante dell'anno, con la vendemmia 2019 da poco cominciata. «La vendemmia 2019 - spiega Quaggio - sta rispecchiando le previsioni delle ultime settimane. In campagna i produttori stanno raccogliendo quantitativi d'uva inferiori rispetto lo scorso

anno, per molte delle varietà prodotte nel territorio del Piave e del Lison-Pramaggiore. I vigneti, nelle zone non colpite dalla grandine, stanno dando uve con un ottimo stato qualitativo e sanitario dalle quali verranno prodotti vini di qualità». —