

Abano - Terme - Colli



Concorso Città del Vino I Colli vincono 31 medaglie

La cerimonia
domani in Campidoglio
Vo' è il Comune
più premiato
con 17 riconoscimenti

Vo'

I Colli Euganei conquistano il Concorso enologico internazionale *Città del Vino 2026* con 31 medaglie, di cui 26 d'oro e 5 d'argento. La competizione, promossa dall'associazione nazionale Città del Vino, è autorizzata dal ministero dell'agricoltura e si svolge con il patrocinio scientifico dell'organizzazione internazionale della vigna e del vino. La premiazione si terrà domani nella sala della Protomoteca del Campidoglio a Roma, con il riconoscimento assegnato sia alle aziende sia ai Comuni di appartenenza. Il Comune più premiato è Vo', con 17 medaglie, di cui 15 d'oro e 2 d'argento. «Le 31 medaglie conquistate rappresentano un patrimonio collettivo che va oltre il valore dei singoli riconoscimenti», ha dichiarato il sin-

di Cinto Euganeo. Per Lisa Loreggian, vicesindaco di Arquà Petrarca, i premi confermano «l'unione tra eccellenza produttiva, bellezza del paesaggio e identità dei borghi». Francesco Corso, sindaco di Baone, ha evidenziato il valore del lavoro dei produttori. Anche Montegrotto Terme, in attesa di entrare ufficialmente nella rete Città del Vino, festeggia con la Cantina Giacomo Salmasso. «È uno stimolo a completare il percorso di adesione: l'incontro tra turismo termale ed enogastronomico è una grande opportunità», ha detto il sindaco Riccardo Mortandello. Tra i premiati: ad Arquà Petrarca Vini Loreggian ha ottenuto l'argento con il Serprino Doc Colli Euganei, mentre La Pisana due ori con Attilio Colli Euganei Doc Riserva 2022 e Sarto Colli Euganei Doc Riserva 2022. A Cinto Euganeo oro per Cantina Barbiero Giovanni con il Merlot Doc Colli Euganei Riserva "L'Enrico" e per Tenuta Gambalonga con Roverso Merlot Doc Colli Euganei 2021, oltre all'argento con Merlot Khorus Piwi. A Baone due ori per Cantina Selmin Enrico con Mirò Merlot Doc Colli Eu-

Nelle cantine manca il personale «Dobbiamo rinunciare agli ordini»

«Dobbiamo rinunciare agli ordini»

Viticoltori in difficoltà: «Non riusciamo a trovare abbastanza lavoratori»

GIANNI BIASETTO

Vo'

Molti viticoltori dei Colli Euganei non ce la fanno a soddisfare tutti gli ordini di acquisto di vini per la carenza di personale di cantina. Non si trovano addetti agli impianti di imbottigliamento, di etichettatura delle bottiglie e di imballaggio per la spedizione. Un problema che sentono in modo particolare i piccoli produttori che negli ultimi anni si sono attrezzati con moderni impianti di imbottigliamento per far fronte alla richiesta dei mercati esteri. «Ci vediamo costretti a rinunciare ad alcuni ordini per-

IL PROBLEMA

Riguarda addetti agli impianti di imbottigliamento, etichettatura e imballaggio

ché non riusciamo a trovare personale disposto a lavorare in cantina», spiega il titolare del podere La Quercia di Vo', Fabio Facchin. «Ci siamo rivolti anche alle agenzie di collocamento, si tratta di un lavoro che non richiede un grande impegno fisico perché oggi si fa tutto o quasi con le macchine. Inoltre d'estate come d'inverno si è al coperto, non è come lavorare nel vigneto sotto il sole. La stessa nostra situazione la stanno vivendo qui sui Colli molti colleghi».

L'azienda Podere La Quercia, che commercializza i propri vini con il marchio *La Ceriola*, si è specializzata nella produzione di spumanti. Bollicine che vengono richieste in gran parte dall'estero, compresi gli Stati Uniti. «Siamo una cantina medio piccola, produciamo mezzo milione di bottiglie l'anno, un addetto all'impianto di imbottigliamento ci serve assolutamente altrimenti dobbiamo ridurre la produzione e questo sarebbe un grosso danno

considerato gli investimenti che abbiamo fatto per modernizzare le strutture», aggiunge Fabio Facchin.

Un problema diffuso

La carenza di personale di cantina è generalizzata sui Colli Euganei. Fino a poco tempo fa il problema ce l'aveva anche la cooperativa agricola Cantina Colli Euganei di Vo', la più importante dell'area, che lavora circa 100.000 quintali di uva che ritira da 550 soci. «Fino a un paio d'anni fa anche noi non riuscivamo a trovare personale, oggi la situazione è leggermente migliorata», spiega il direttore generale Nicola Zandonà, «i piccoli produttori sentono di più questo problema anche perché trovare un addetto già formato è molto difficile e chi ce l'ha se lo tiene stretto. C'è tutto il problema legato alla formazione. Oggi gli impianti sono tutti automatizzati, non si lavora più con le mani con la testa e il computer. Per un piccolo produttore assu-



Cantine in difficoltà a causa della mancanza di personale. Alcune rifiutano gli ordini

mere un addetto che non è del mestiere e lo deve formare significa addestrarlo per circa 7-8 mesi». Le difficoltà nascono anche dalle normative sulla sicurezza sempre più stringenti. «Un operatore di cantina per essere in regola deve fare anche un corso di arrampicata», afferma Mauro Facchin dell'azienda agricola Ca' del Colle di Vo', «le nostre cisterne sono alte 2-3 metri, eppure per essere in regola chi lavora a quelle cisterne deve sapere arrampicare. Qualche operatore formato, cercandolo con il lanternino, si trova, magari offrendo stipendi importanti. Non è il caso di noi piccoli produttori che facciamo fatica a far quadrare i bilanci, anche se per fortuna il mercato del vino sui Colli ancora tiene».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

no un patrimonio collettivo che va oltre il valore dei singoli riconoscimenti», ha dichiarato il sindaco e presidente del parco regionale dei Colli Euganei Mauro Dell'università. «È il risultato di un impegno e di un'esperienza costruiti negli anni», ha commentato il vicepresidente della Provincia di Padova Michele Sigolotto, ricordando come il vino sia «un elemento caratteristico dei Colli Euganei insieme al sistema termale e ai borghi». Soddisfazione anche dai sindaci. «I riconoscimenti dimostrano quanto la rete delle Città del Vino sia uno strumento concreto per valorizzare i territori», ha detto Ivano Giacomini, sindaco

giano conquistato rappresentando il territorio con un argento con Merlot Khorus Piwi. A Baone due ori per Cantina Selmin Enrico con Mirò Merlot Doc Colli Euganei 2024 Bio e Carmenere Riserva Doc Colli Euganei Bio. A Vo', Parco del Venda ha ottenuto quattro ori e Terre Gaie due, Vigna Roda tre ori e un argento, Podere alla Quercia tre ori e un argento, Villa Sceriman due ori. A Montegrotto Terme Cantina Giacomo Salmaso ha conquistato cinque ori con Manzoni Bianco Igt 2025, Fior d'Arancio Docg Spumante Dolce, Merlot Doc Terra e Pacis, Prosecco Doc 2025 e Pinot Bianco 2025, oltre all'argento con Serprino Frizzante 2025.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La presentazione dei risultati raggiunti al concorso

Carraro confermato presidente del Consorzio tutela vini

Vo'

«continuerà a lavorare per raggiungere gli obiettivi previsti

zione frizzante in Italia che rappresenta un'esclusività dei Colli

cazione di protocolli di produzione specifici per l'area che vengono di volta in volta monitorati e valutati nei risultati mediante processi di codecisione e co-creazione, attivando percorsi imitativi in aziende esterne al partenariato. L'obiettivo è creare un modello interattivo di innovazione basato su cooperazione e partecipazione, per svilup-



vini per la carenza di personale di cantina. Non si trovano addetti agli impianti di imbottigliamento, di etichettatura delle bottiglie e di imballaggio per la spedizione. Un problema che sentono in modo particolare i piccoli produttori che negli ultimi anni si sono attrezzati con moderni impianti di imbottigliamento per far fronte alla richiesta dei mercati esteri. «Ci vediamo costretti a rinunciare ad alcuni ordini per-

IL PROBLEMA

Riguarda addetti agli impianti di imbottigliamento, etichettatura e imballaggio

che non richiede un grande impegno fisico perché oggi si fa tutto o quasi con le macchine. Inoltre d'estate come d'inverno si è al coperto, non è come lavorare nel vigneto sotto il sole. La stessa nostra situazione la stanno vivendo qui sui Colli multi colleghi».

L'azienda Podere La Quercia, che commercializza i propri vini con il marchio *La Ceriola*, si è specializzata nella produzione di spumanti. Bollicine che vengono richieste in gran parte dall'estero, compresi gli Stati Uniti. «Siamo una cantina medio piccola, produciamo mezzo milione di bottiglie l'anno, un addetto all'impianto di imbottigliamento ci serve assolutamente altrimenti dobbiamo ridurre la produzione e questo sarebbe un grosso danno

per un piccolo produttore assu-

ma e generalizzata sui Colli Euganei. Fino a poco tempo fa il problema ce l'aveva anche la cooperativa agricola Cantina Colli Euganei di Vo', la più importante dell'area, che lavora circa 100.000 quintali di uva che ritira da 550 soci. «Fino a un paio d'anni fa anche noi non riuscivamo a trovare personale, oggi la situazione è leggermente migliorata», spiega il direttore generale Nicola Zandonà, «i piccoli produttori sentono di più questo problema anche perché trovare un addetto già formato è molto difficile e chi ce l'ha se lo tiene stretto. C'è tutto il problema legato alla formazione. Oggi gli impianti sono tutti automatizzati, non si lavora più con le mani ma con la testa e il computer. Per un piccolo produttore assu-

miestiere e lo deve formare significa addestrarlo per circa 7-8 mesi». Le difficoltà nascono anche dalle normative sulla sicurezza sempre più stringenti. «Un operatore di cantina per essere in regola deve fare anche un corso di arrampicata», afferma Mauro Facchin dell'azienda agricola Ca' del Colle di Vo', «le nostre cisterne sono alte 2-3 metri, eppure per essere in regola chi lavora a quelle cisterne deve sapere arrampicare. Qualche operatore formato, cercandolo con il lanternino, si trova, magari offrendo stipendi importanti. Non è il caso di noi piccoli produttori che facciamo fatica a far quadrare i bilanci, anche se per fortuna il mercato del vino sui Colli ancora tiene».

quanto la rete delle Città del vino sia uno strumento concreto per valorizzare i territori», ha detto Ivano Giacomini, sindaco

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La presentazione dei risultati raggiunti al concorso

Carraro confermato presidente del Consorzio tutela vini

Vo'

Inizia il secondo triennio da presidente del Consorzio tutela vini Colli Euganei per Gianluca Carraro, confermato al vertice dell'organo consortile dal consiglio di amministrazione. Confermati anche i consiglieri: Giovanni Barbiero, Lorenzo Bertin, Valentino Bressanin, Simone Dalla Montà, Giorgio Salvan, Giorgio Veronese e l'abate di Praglia Stefano Visintin. Unico volto nuovo, quello di Luca Calaon. «Il Consorzio», afferma Carraro,

«continuerà a lavorare per raggiungere gli obiettivi previsti dal piano strategico, in particolare nella valorizzazione del Serprino, nel percorso di miglioramento dei grandi vini rossi dei Colli Euganei e nell'esaltare il Fior d'Arancio. Confermato inoltre l'impegno a promuovere ulteriormente la destinazione Colli Euganei, con iniziative ed eventi con il Serprino Festival in grado di riversare nel territorio i benefici di un turismo interessato avino, cultura e natura». Il Serprino è l'unica denomina-

zione frizzante in Italia che rappresenta un'esclusività dei Colli e, come tale, vino simbolo della provincia di Padova. Le bollicine autoctone sono protagoniste dell'annuale Serprino Festival e del Vulcanico Serprino, che nell'ultima edizione ha visto la presenza di 26 cantine e degustazioni all'interno dell'Abbazia di Praglia. Il percorso di miglioramento dei grandi vini rossi degli Euganei si concretizza invece con il progetto Grewip (Great Red Euganean Wines Improvement Project) che prevede l'appli-

cazione di protocolli di produzione specifici per l'area che vengono di volta in volta monitorati e valutati nei risultati mediante processi di codecisione e co-creazione, attivando percorsi imitativi in aziende esterne al partenariato. L'obiettivo è creare un modello interattivo di innovazione basato su cooperazione e partecipazione, per sviluppare nella zona dei Colli la cultura dell'eccellenza vitivinicola, alla base della produzione dei rossi di pregio. Il Colli Euganei Fior d'Arancio Docg è l'unico vino moscato giallo prodotto in versione secco, spumante dolce e passito, specificità che lo rende unico nel suo genere. Carraro ha ricevuto i complimenti per la riconferma al vertice del Consorzio Vini del presidente della Regione, Alberto Stefani. —G.B.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gianluca Carraro confermato presidente del Consorzio