



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Università degli Studi di Padova

Dipartimento di Studi Linguistici e Letterari

Corso di Laurea Magistrale in
Lingue Moderne per la Comunicazione e la Cooperazione Internazionale
Classe LM-38

Tesi di Laurea

La viticoltura biologica.

***Strategie di comunicazione per la viticoltura biologica nei Colli Euganei:
una comparazione tra l'azienda agricola San Nazario
e quella austriaca Hareter Thomas.***

Der Bioweinbau.

***Kommunikationsstrategien für den Bioweinbau in den Euganeischen Hügeln:
ein Vergleich zwischen dem landwirtschaftlichen Betrieb San Nazario
und dem österreichischen Weingut Hareter Thomas.***

Relatrice
Prof.ssa Barbara Di Bernardo Zuccolo
Correlatrice
Prof.ssa Dagmar Winkler Pegoraro

Laureanda
Erika Capuzzo
n° matr.1111387 / LMLCC

Anno Accademico 2019 / 2020

INDICE

Introduzione	9
Capitolo 1	
Etimologia e origine del vino	11-15
1.1. Etimologia della parola vino	
1.2. Origine della vite e del vino	
1.3. Mitologia e cultura storica del vino	
Capitolo 2	
Cenni storici sulla viticoltura nei Colli Euganei	17-27
2.1. Dai boschi ai vitigni	
2.2. L'introduzione di vitigni stranieri	
2.3. Dalla crisi del '900 alla ripresa	
2.4. D.O.C. e D.O.C.G. Colli Euganei	
2.5. La nascita del Biodistretto dei Colli Euganei	
2.5.1. La mission	
2.5.2. Gli obiettivi	
2.5.3. I soci	
Capitolo 3	
La viticoltura biologica e la situazione nei Colli Euganei	29-57
3.1. Il regolamento europeo sulla viticoltura certificata biologica	
3.1.1. Il progetto di ricerca ORWINE	
3.2. Le statistiche internazionali del vino biologico	
3.2.1. I principali loghi biologici mondiali	
3.2.2. Le statistiche sulla superficie bio a livello mondiale	
3.3. Lo scenario nazionale e veneto sulla produzione di vino biologico	
3.3.1. Il quadro viticolo biologico sui Colli Euganei	
3.3.2. Processi di produzione del vino biologico	
3.4. Enti certificatori di controllo	
3.5. L'export dei vini biologici italiani	

Capitolo 4

La comunicazione nel settore viticolo biologico

59-69

- 4.1. Digital strategies per comunicare il biologico
- 4.2. Differenze di comunicazione tra piccole e medie/grandi imprese
- 4.3. La distribuzione
 - 4.3.1. La grande distribuzione organizzata (GDO)
- 4.4. Il prezzo
- 4.5. Il consumatore
- 4.6. Analisi SWOT

Capitolo 5

Analisi qualitativa del sito web dell'azienda agricola biologica *San Nazario* www.vinisannazario.it a Cortelà di Vo' sui Colli Euganei nella Regione Veneto e traduzione dall'italiano al tedesco.

Qualitätsanalyse der Website des Biobetriebes *San Nazario* www.vinisannazario.it in Cortelà di Vo' auf den Euganeischen Hügeln in der Region Venetien und Übersetzung aus dem Italienischen ins Deutsche

71-130

- 5.1. Vorstellung des landwirtschaftlichen Biobetriebes *San Nazario*
- 5.2. Die Struktur der Website www.vinisannazario.it
- 5.3. Qualitätsanalyse der Website des *San Nazario* Betriebes www.vinisannazario.it
 - 5.3.1. Homepage
 - 5.3.2. Die Seite des Betriebes
 - 5.3.3. Die Seite der Weine
 - 5.3.4. Die Seite des Gebietes
 - 5.3.5. Die Seite der Events
 - 5.3.6. Die Seite der Kontakte
 - 5.3.7. Gallery
- 5.4. *San Nazario*-Websiteinhalte: Ausgangstext- und Übersetzungsanalyse
 - 5.4.1. Homepage
 - 5.4.2. Betrieb
 - 5.4.3. Nachhaltige Küche
 - 5.4.4. Küche Klicken
 - 5.4.5. Weine
 - 5.4.6. Kunst auf den Weinetiketten
- 5.5. Die Weindatenblätter: Ausgangstext- und Übersetzungsanalyse

- 5.5.1. Weindatenblatt Nr. 1: Prosecco DOC
- 5.5.2. Weindatenblatt Nr. 2: Colli Euganei DOC Serprino
- 5.5.3. Weindatenblatt Nr. 3: Colli Euganei DOCG Fior d'Arancio
süßes an Orangenblüten erinnerndes Bouquet
- 5.5.4. Weindatenblatt Nr. 4: Colli Euganei Fior d'Arancio Passito DOCG Messalino
- 5.5.5. Weindatenblatt Nr. 5: Moscato Secco Veneto IGT Ca' Suppiej
- 5.5.6. Weindatenblatt Nr. 6: Chardonnay Veneto IGT Chardonnay
- 5.5.7. Weindatenblatt Nr. 7: Colli Euganei DOC Bianco Bittersüß
- 5.5.8. Weindatenblatt Nr. 8: Raboso Veneto IGT Raboso des Kardinals
- 5.5.9. Weindatenblatt Nr. 9: Colli Euganei DOC Merlot Ruzante
- 5.5.10. Weindatenblatt Nr. 10: Colli Euganei DOC Cabernet
- 5.5.11. Weindatenblatt Nr. 11: Carmènere Veneto IGT Wiese der Winde
- 5.5.12. Weindatenblatt Nr. 12: Colli Euganei DOC Rosso Garten der Damen
- 5.6. Analyse der Weinfachsprache in den Weindatenblättern
- 5.7. Zusammenfassung und Verbesserungsvorschläge

Capitolo 6

Comparazione culturale: analisi qualitativa del sito web austriaco

Weingut Hareter Thomas www.hareter.at nella Regione Burgenland 131-143

- 6.1. Il logo
- 6.2. La struttura e la grafica del sito
- 6.3. La sezione vini e lo shop online
- 6.4. Deutsche Übersetzung

Schlussfolgerung	145
Bibliografia	149
Sitografia	149
Dizionari - Wörterbücher	152
Dizionari tecnici - Fachwörterbücher	152
Dizionari online - Online Wörterbücher	152
Dizionari tecnici online - Online Fachwörterbücher	152
Indice delle figure	153
Indice delle tabelle	153
Riassunto	155

Introduzione

Il tema della mia tesi deriva dal crescente interesse che ho sviluppato nel corso degli anni nei confronti della viticoltura, del vino e del biologico sul territorio dei Colli Euganei, i quali vantano una lunga storia in campo vitivinicolo.

Sono cresciuta in campagna ai piedi dei Colli Euganei e accanto ai miei nonni ho appreso molto sul tema del vino. La vendemmia è sempre stato un evento importante che riuniva la famiglia e la faceva distanziare per qualche ora dalla frenetica quotidianità per riprendere il contatto con la natura. Inoltre, negli ultimi anni, il crescente interesse per il biologico a livello mondiale ha portato l'Unione Europea nel 2012 a emettere un disciplinare comunitario che attraverso la condotta di specifiche tecniche produttive e l'uso di materie prime di origine naturale tutelasse il più possibile la salute e l'ambiente.

Il vino ha una storia antichissima. Oggigiorno molti esperti del settore come viticoltori, vignaioli, agronomi, ampelografi, ampelologi, enologi e sommelier affermano che il gusto del vino va raffinandosi sempre più rispetto a un tempo. In aggiunta, sta aumentando il consumo di vino nei paesi anglosassoni e germanici dove la coltura del vino è più recente rispetto alla zona mediterranea. Altresì crescente è l'interesse ad associare la pietanza al vino ideale tanto che nei paesi anglosassoni e di lingua tedesca sta sostituendo in diverse occasioni la birra. Inoltre, negli ultimi anni, il vino ha assunto sempre più il ruolo di aperitivo come buon accompagnatore nei momenti di relax. A questo si lega il crescente interesse delle persone a voler conoscere il vino analizzandone le qualità organolettiche, partecipando a corsi di sommelier o eventi in cantina.

L'obiettivo della mia tesi è fare chiarezza sul significato del termine biologico e definire precisamente cosa sia il vino biologico.

Nel primo capitolo viene definita l'etimologia della parola *vino* e si cerca di risalire alla culla della domesticazione della vite e all'origine del vino mediante varie testimonianze scritte e reperti archeologici. Si presentano, inoltre, le varie funzioni di questa bevanda presso le più antiche civiltà della storia.

Nel secondo capitolo viene presentata l'antica storia del vino nel territorio euganeo e le trasformazioni della vite in seguito alle malattie crittogamiche come l'oidio e la peronospora fino alla ripresa legata allo sviluppo economico e turistico dell'area termale. In aggiunta, si introducono il Consorzio Volontario per la Tutela della Denominazione di Origine Controllata dei Vini dei Colli Euganei, l'ente Parco Colli Euganei, i riconoscimenti della DOC e DOCG e il Biodistretto dei Colli Euganei.

Nel terzo capitolo viene affrontato il tema del biologico e in particolare della viticoltura biologica. Vengono presentati i dati e le informazioni pubblicati nei disciplinari esecutivi per la

produzione di vino biologico, viene data una panoramica internazionale mediante l'analisi di statistiche e grafici per poi concentrarsi sul quadro viticolo biologico italiano ed euganeo.

Il quarto capitolo tratterà l'argomento della comunicazione come mezzo essenziale ai produttori italiani per far conoscere il proprio vino bio ai consumatori al fine di fidelizzarli e rafforzare questa nuova coltura del bere. Si analizzeranno i fattori di distribuzione e prezzo, il comportamento del consumatore e infine attraverso l'analisi SWOT si valuteranno i punti di forza, le debolezze, le opportunità e le minacce in corrispondenza al commercio del prodotto biologico.

Nel quinto capitolo verrà presentato e tradotto in lingua tedesca il sito ufficiale della *Società Agricola Biologica San Nazario* di Vo' Euganeo, a cui seguirà l'analisi accurata del linguaggio settoriale vitivinicolo.

Nel sesto capitolo viene affrontata la comparazione interculturale tra il sito italiano di *San Nazario* e quello austriaco della cantina di *Thomas Hareter* di Weiden am See, nella regione più a est dell'Austria, nel Burgenland. Si procederà con l'analisi degli elementi maggiormente rappresentativi dell'azienda per poi rilevare le differenze riscontrate tra la cultura italiana e quella austriaca.

CAPITOLO 1

Etimologia e origine del vino

1.1. Etimologia della parola vino

Secondo il *Regolamento della Comunità Europea n. 1493/1999 del Consiglio del 17 maggio 1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo* i prodotti atti ad essere denominati come V.Q.P.R.D., ovvero “Vini di Qualità Prodotti in Regione Determinata”, sono uve fresche, mosti di uve, mosti di uve parzialmente fermentati, vini nuovi ancora in fermentazione e vino. Il vino è quindi una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del succo d'uva.

Sull'etimologia della parola “vino” ci sono diversi pareri contrastanti. Il *Dizionario Etimologico* fa derivare la parola vino da una radice del sanscrito *venas*, che significa amabile, delizioso, piacevole, da cui deriva *Venus* (Venere), oppure dall'antico ebraico *iin* che attraverso il greco *oinos* (forse derivato dai Fenici) sarebbe arrivata ai latini. Altri sostengono che dalla radice sanscrita *-vi* (attorcersi=attorcigliarsi) risulterebbe la parola vino, cioè il liquore che si ricava dalla pianta che si attorciglia, la vite. Il termine vitigno deve la sua origine etimologica al latino *vitis* (tardo latino *vitinius* e volgare medioevale *vitineus*) che indubbiamente deriva dalla radice ario-europea *-wei* o *-wi* che significa volgere, piegare.¹

vino rum. e fr. vin; prov. vins; sp. vino; port. vinho; = lat. vinum parallelo al gr. óinos = dorio, ed eolio. Fónios = slavo. vino, it. vias, pruss. wyan, got. wein, a. a. led. e wand. vin, iri. fin, cimbr. guin], che il Kuhn, il Benfey e il Mommsen riportano al saor. vedio. VĪNĀS amabile, delizioso, piacevole (cfr. Venere); altri, sul riflesso che i Semiti precederono gl'Indo-Europei nella conoscenza del vino, all'abr. un'altri scrive yáyin] = armeno. gini, che congiungono a ton fare afferensensa, nel quale caso la forma óinos sarebbe antecedente al latino e i Greci l'avrebbero avuta dai Fenici: ma il Pictet ritiene che il vino fosse conosciuto dagli antichi Ariani, onde la voce nel semitico non sarebbe originale. Però al Curtius, seguito da molti, sembra con ragione che vinum non possa discostarsi da vitis, di cui è il frutto [si come il gr. óinos da óine vite, tralcio, oinàs vite e vino, oinaron foglia o tralcio di vite, le quali voci suppongono il digamma eolico, che nel dialetto attico venne surrogato da un'aspirazione], per far capo alla rad. aser. vi. attoreari, cui'anche il lit. ap-vynys pianta del lupino, a cui sta connesso ap-vynoi lupino [il frutto]: onde il vino sarebbe a parola il liquore che si ricava dalla vite (v. Vite e cfr. *Enologia e Vigna*).
Il succo dell'uva; Il liquore alcoolico che si ottiene dalla fermentazione del succo d'uva, che serve di bevanda.
Dario. Vinacia; Vinacia; Vinaria; Vinato; Vinello-fito; Vinicato; Vinifero; Vinolama; Vinoso; Vinicolo; Vinicolo; comp. Acinàre; Arcinàre; Scinàre.

¹ Lanza L., *Vinum, Venenum, Venus*, www.senecio.it/sag/vinum.pdf, visitato il 07.11.2019
La vite e il vino, www.colturaecultura.it/capitolo/vitigni-coltivati, visitato il 07.11.2019

1.2. Origine della vite e del vino

I più antichi fossili di piante appartenenti alla Famiglia delle Vitaceae o Ampelideae (dal greco ampelos = vite) rinvenuti dagli archeologi sono stati trovati in strati di roccia risalenti al Cretaceo e datano circa 140 milioni di anni fa. Altre impronte di foglie di *Vitis sezannensis* sono state trovate nel sito di Sézannes, in Francia, e risalgono a 59-55 milioni di anni fa. Inoltre, in Italia nel Valdarno Superiore vicino a Montichiari sono stati scoperti reperti fossili di tralci di *Vitis vinifera* di 2 milioni di anni fa.

Molte analisi e diversi studi su campioni provenienti da tutti i paesi eurasiatici fanno coincidere la culla della domesticazione della vite con “il triangolo fertile della vite”, l’area mediorientale che si estende tra la catena del Tauro nella Turchia orientale, dove sgorgano le sorgenti del Tigri e dell’Eufrate, i versanti settentrionali dei monti Zagros nell’Iran occidentale e il massiccio del Caucaso nell’area comprendente Georgia, Armenia e Azerbaijan.²

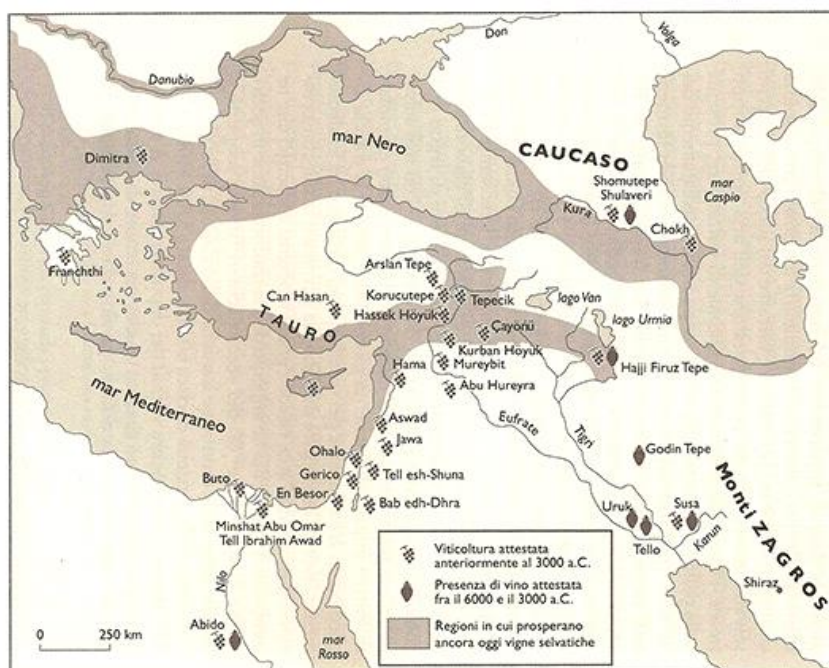


Figura 1 - Area di origine della domesticazione della vite

² La storia del vino: nel Valdarno reperti di 2 milioni di anni fa, www.chiantilife.wordpress.com/2015/10/07/storia-vino-nasce-chianti-valdarno/ e Storia della vite e del vino dalla Preistoria a Roma, www.lastoriaviva.it/storia-della-vite-e-del-vino-dalla-preistoria-a-roma/, visitati il 07.11.2019

Tuttavia, all'inizio dell'Era Terziaria o Cenozoica (circa 65 milioni di anni fa) le prime specie di *vitis* crescevano nelle regioni artiche dell'Europa, America, Asia settentrionale e Groenlandia, dove le terre emerse godevano di un clima favorevole per la sua crescita. Durante le ultime glaciazioni (cosiddette di *Riss* e di *Würm*, terminate ca. tra 9.600 e 9.700 a.C.), tra tutte le specie di *vitis* settentrionali, in Europa sopravvisse solo la *Vitis vinifera*, nota anche come vite europea, anche se è più corretto definirla vite euroasiatica.³

Come testimonia la ricerca del 2017 pubblicata su PNAS⁴, le più antiche tracce di uva fermentata risalgono invece a 8.000 anni fa e sono state rivenute in Georgia durante gli scavi di Gadachrili Gora e Shulaveris Gora, a circa 50 km a sud della capitale Tbilisi. All'interno di 8 *kvevri* (anche *qvevri* o *quevri* o *kwevri*), i tradizionali otri senza manici di forma ovoidale prodotti in terracotta e destinati all'interramento con una capacità fino a 1000 litri, sono stati ritrovati residui di sostanze chimiche come acido tartarico, malico, succinico e citrico che dimostrano l'antica presenza di vino nel 6000 a.C. proprio durante il Neolitico.

Ulteriori tracce di uva fermentata erano state dapprima identificate a Hajji Firuz Tepe, sui monti dello Zagros in Iran datate tra il 5.400 a.C. e il 5.000 a.C., come pubblicò su Nature Patrick McGovern⁵ nel 1996: nell'antica cucina di un villaggio neolitico erano stati trovati in 6 giare del volume di 9 litri ciascuna residui di acido tartarico, tartrato di calcio e resina di terebinto. Per comprendere meglio il tema, è importante spiegare che l'acido tartarico è naturalmente presente in grandi quantità solo nell'uva e origina tartrato di calcio in ambienti calcarei. La resina di terebinto (arbusto da cui vengono estratti oli essenziali usati oggi in aromaterapia) era, invece, utilizzata diluita in una soluzione alcolica per le sue proprietà antibatteriche e antiparassitarie, così da evitare la conversione del vino in aceto causata dai batteri.⁶

Anche in Armenia in una grotta vicino al villaggio di Areni sono stati ritrovati resti di grappe, semi, bucce, tralci di vigna disseccati, addirittura un torchio rudimentale e recipienti per la fermentazione risalenti a 6100 anni fa.⁷

Mentre si pensava che la vinificazione fosse stata introdotta in Italia solo nel 1200 a.C. in seguito alla colonizzazione greca della Sicilia, nel 2010 è stata scoperta la più antica traccia

³ *La vite e il vino*, www.colturaecultura.it/capitolo/vitigni-coltivati, visitato il 26.10.2019

⁴ Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America

⁵ Direttore scientifico del laboratorio di archeologia biomolecolare per cucina, bevande fermentate e salute presso il Museo dell'Università della Pennsylvania a Filadelfia

⁶ *Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus*, www.pnas.org/content/114/48/E10309.full, visitato il 31.10.2019

⁷ www.nationalgeographic.it/popoli-culture/2011/01/11/news/la_pi_antica_cantina_del_mondo-166971/, visitato il 31.10.2019

di fermentazione dell'uva mai rinvenuta nella penisola risalente a circa 6.000 anni fa durante gli scavi nelle grotte del monte Kronio, a Sciacca, e del sito archeologico di Sant'Ippolito a Caltagirone in Sicilia. Sul fondo dei recipienti in terracotta rinvenuti sono stati rilevati residui di acido tartarico e sale di sodio, una prova tangibile del fatto che in Italia si era già viticoltori all'Età del Rame.⁸

1.3. Mitologia e cultura storica del vino

Le più antiche civiltà della storia costruirono una ricca cultura attorno al vino formata da credenze religiose, leggende mitologiche, usi e costumi.

La più antica testimonianza scritta, dove appare la parola vino, è l'Epopèa di Gilgamesh, un ciclo epico risalente all'epoca sumero babilonese e datato tra il 2600 a.C. e 2500 a.C. In questo racconto inciso in caratteri cuneiformi su tavolette d'argilla, si racconta che il re di Uruk, Gilgamesh, incontrò Siduri, la dea del vino. Questo significa che il vino era già conosciuto più di 4000 anni fa.

Nel *Libro della Genesi* si riconosce in Noè il padre fondatore della viticoltura iniziata sulle pendici del monte Ararat⁹ e il primo umano a testare personalmente gli effetti inebrianti del vino (Genesi 9:20).

Nell'antico Egitto il re mitico Osiride era considerato l'inventore dell'agricoltura, della fabbricazione del vino e il dio dell'oltretomba. Per questo popolo le divinità legate al vino erano importanti figure di pacificazione tra gli uomini e il mondo divino. Inoltre, la valenza religiosa del vino si rispecchiava nelle anfore e nelle pitture raffiguranti scene legate alla produzione del vino inserite all'interno delle tombe egiziane, come nella tomba del re Tutankhamon, in quanto forte era la credenza di una vita dopo la morte. Il vino era ritenuto una bevanda alcolica riservata alle classi nobili, come i sacerdoti e la famiglia reale, bevuto non solo durante le feste e i banchetti, ma anche durante le libagioni per i cari defunti.

Nell'antica Grecia, invece, il vino era considerato un dono degli dei, in particolar modo Dioniso era ritenuto il dio del vino, dell'ebbrezza, dell'estasi e della liberazione dei sensi, colui che aveva introdotto la vite sulla Terra. Il suo consumo era visto come segno di appartenenza

⁸Scoperto il vino più antico del mondo, www.repubblica.it/scienze/2017/11/13/news/scoperto_il_vino_piu_antico_del_mondo-181026553/, visitato il 31.10.2019

⁹ Detto anche Monte Agiri, si trova nella parte orientale della Turchia, ai confini con l'Armenia e l'Iran.

alla civiltà greca al contrario dei barbari che bevevano birra. Bere del buon vino a tavola era simbolo di prestigio sociale, poiché il terreno per i vigneti e la lavorazione dell'uva richiedevano costi elevati. Secondo la credenza religiosa, lo stato di abbrezza provocato dal consumo del vino permetteva di entrare in contatto con le divinità, mentre alcuni filosofi e poeti sostenevano il detto *in vino veritas* ovvero il potere del vino di far rivelare al consumatore i segreti più nascosti. Inoltre, bere vino era anche un rito collettivo che trovava la massima espressione durante il simposio, un banchetto organizzato solitamente per qualche evento importante, durante il quale si discuteva di argomenti di comune interesse. Gli antichi Greci erano soliti aggiungere dell'acqua al vino, in quanto bere vino puro era considerato un atto barbaro. Per mantenerlo lo si mescolava a resine o miele, così da poterlo trasportare conservandolo più a lungo. Fino all'epoca imperiale in Grecia il suo consumo era proibito alle donne che altrimenti venivano punite severamente.

Al tempo degli Etruschi il vino trovava spazio non solo durante le libagioni votive a Fuflus (o Puphluns), il dio della vendemmia, del vino, della felicità, della salute e della crescita di tutte le cose, ma anche durante i banchetti della vita sociale e in quelli dedicati ai cari defunti nobili. Anche gli Etruschi usavano consumare vino diluito con acqua, perché puro era considerata un'usanza poco elegante.

Anche gli antichi Romani lo bevevano diluito con acqua calda o fredda, mentre puro era eccezionalmente usato come farmaco o per le offerte agli dei. Per questo popolo era Bacco il dio del vino, della vendemmia, del piacere dei sensi e del divertimento. Il vino non aveva una valenza religiosa così importante come per gli antichi Egiziani, gli Etruschi e gli antichi Greci, bensì era il protagonista degli innumerevoli brindisi e libagioni svolti durante i banchetti, nei quali di norma veniva accompagnato assieme alla carne. Inoltre, ogni occasione era buona per bere del buon vino. Il suo consumo era riservato agli uomini maturi fino a quando Giulio Cesare lo concesse anche alle donne. I vini dell'epoca erano molto più alcolici, amari e densi rispetto ad oggi, poiché vi si aggiungevano diversi elementi per renderli più speziati e sofisticati. La tipica miscela prevedeva di aggiungere del miele al vino, di qui deriverebbe l'apprezzato *vinum mulsum*, ma altre pratiche consideravano l'aggiunta di pece, gesso, acqua marina, profumi femminili o cloruro di sodio.¹⁰ Dopo la soppressione da parte del Senato dei culti sfrenati di Bacco, ogni anno nei giorni seguenti al 17 marzo gli Italici celebravano con feste e banchetti i Liberalia in onore di *Liber Pater*, il dio italico della fecondità, del vino e della libertà.¹¹

¹⁰ *Dai Greci a Romani ed Etruschi*, www.carmignanodivino.it/it/prodotti-tipici/il-vino-di-un-territorio-divino/curiosita/il-vino-nellantichita/, www.taccuinigastrosofici.it/, visitato il 02.11.2019

¹¹ www.romanoimperio.com/2010/09/culto-di-libera-e-libero.html, visitato il 02.11.2019

CAPITOLO 2

Cenni storici sulla viticoltura nei Colli Euganei

Le virtù eccezionali e il valore sacrale conferito al vino ne fecero la bevanda prescelta per le grandi occasioni durante la storia delle grandi civiltà del Mediterraneo. Nel corso dei secoli il vino entrò come tradizione nella vita dell'uomo gettando radici profonde nella sua vita e nella sua psiche.

2.1. Dai boschi ai vitigni

Le prime testimonianze tangibili della produzione di vino in Italia ci vengono lasciate dagli Etruschi e sono datate VII secolo a.C. Questo popolo fu produttore, consumatore ed esportatore di questa bevanda. Grazie alle loro efficienti imbarcazioni giunsero a commercializzare il vino dalla Sicilia alla Gallia meridionale.¹² Furono loro a diffondere la coltura della vite in Veneto.

Dalla civiltà atestina, tra il VI e il V secolo a.C. insediata prevalentemente a Padova e a Este, provengono diversi reperti storici volti a testimoniare l'antica cultura del bere, come ad esempio la situla Benvenuti raffigurante un nobile intento a sollevare una coppa per la libagione¹³. Gli atestini si cibavano delle bacche della vite selvatica, detta *lambrusca*, che cresceva attorcigliata agli alberi. Occorre sottolineare che nel mondo antico era usuale utilizzare alberi da frutto come sostegno per le viti: in particolare all'epoca degli antichi Romani meli, fichi, salici, olmi, pioppi e frassini venivano utilizzati come alberi "tutori" sui quali far crescere dalle 3 alle 5 viti. Anche se la potatura richiedeva molta attenzione, con questa tecnica era possibile ottenere una crescita ottimale della vite ed al contempo raccogliere i frutti o i prodotti degli alberi usati come sostegno.¹⁴

¹² *Il vino all'epoca degli Etruschi*, www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/il-vino-allepoca-degli-etruschi/, visitato il 20.05.2019

¹³ Giorato S. (2000), *Pane, ciliegie e vino bianco*, Cittadella: Biblos srl, p. 20

¹⁴ Cremonesi C. & Greco A. (2002), *I poli culturali del bere. Acqua e vino*, Padova: Sargon Editrice e libreria

Risalenti all'epoca longobarda, in particolare nel 643 con l'Editto di Rotari, sono datate le prime testimonianze scritte per la salvaguardia delle colture arboree, in particolare la vite e l'ulivo. Sanzioni severe erano difatti previste per chi danneggiasse gli alberi di vite e ulivo e persino per chi strappava più di tre grappoli dalla stessa vigna. Molto dedito alla protezione e conservazione della vite anche Carlo Magno che con il suo *Capitulae de villis* sottolineava l'importanza di questa coltura per la classe dirigente. La valenza sacrale del vino, invece, che nel rito eucaristico si trasla nel sangue di Cristo, durerà fino ai giorni nostri.¹⁵

Ai Monti Euganei¹⁶ sono state dedicati numerosi versi di grande effetto simbolico. La tradizione letteraria dedicatavi inizia alla fine del IV secolo con Claudio Claudiano (Alessadria, ca. 370 d.C. – Roma, ca. 404 d.C.), noto poeta latino di epoca romana, che descrive non solo l'aspetto dei colli ma vi sottolinea anche la natura vulcanica e la presenza di acqua termale. La prima vera testimonianza scritta dove si evince in particolare l'aspetto del paesaggio viticolo ci viene invece lasciata da Marziale nel I secolo d.C.

Se tu vedrai, o Clemente, prima di me
l'euganea terra patavina,
con i suoi colli rossi di vigne,
porta a Sabina d'Este
le mie poesie non ancora
toccate dalle mani del popolo ed in fresca
porpora legate.

In un altro epigramma Marziale parla delle “contrade euganee di Elicaone con dossi dipinti e trapuntati di viti”, che fanno riferimento alla modalità di tendere le viti da albero ad albero, in modo che assomiglino ad una serie di gioghi.¹⁷ Da questo piccolo scorcio si può intuire che già nel I sec. era affermata la presenza di un paesaggio agricolo nei Monti Euganei.

Nel 1369 Francesco Petrarca si trasferisce in una graziosa casetta ad Arquà, che, in una lettera del 1371 a Francesco Bruni, descrive così¹⁸:

Fuggo la città come ergastolo e scelgo di abitare in un solitario villaggio, in una graziosa casetta, circondata da un uliveto e da una vigna, dove trascorro i giorni pienamente tranquillo, lontano da tumulti, dai rumori, dalle faccende, leggendo continuamente e scrivendo.

¹⁵ Giorato, *Pane, ciliegie e vino bianco*, p. 28

¹⁶ Inizialmente definiti Monti, in seguito a una mutazione linguistica vennero appellati Colli. Ibid, p.74

¹⁷ www.euganeamente.it/i-vini-e-la-viticultura-nei-colli-euganei/, visitato il 20.05.2019

¹⁸ www.euganeamente.it/storia-e-curiosita-dei-vini-dei-colli-euganei/, visitato il 26.05.2019

E ancora Ugo Foscolo, nelle *Ultime Lettere di Jacopo Ortis* pubblicate nel 1802, parla dell'autunno nei Colli Euganei, citando l'uva e la vendemmia:

1° novembre. Che bell'autunno! Addio Plutarco! Sta sempre chiuso sotto il mio braccio. Sono tre giorni ch'io perdo la mattina a colmare un canestro d'uva e di pesche, ch'io copro di foglie, avviandomi poi lungo il fiumicello, e giunto alla villa, desto una famiglia cantando la canzonetta della vendemmia.

Nel Basso Medioevo la viticoltura dei Colli Euganei entrò in crisi. L'area collinare del contado padovano, allora denominata *Pedevenda*, era dedita alla coltura intensiva del vino, la cui produzione divenne presto classificata "di pregio", grazie al fiorente commercio che arricchì le famiglie della zona. Furono emanati Statuti al fine di sanzionare irregolarità al fine di proteggere la coltivazione di vino nel territorio collinare. Il vino dei colli era così definito *vin puro de monte*, mentre quello di pianura *vin de piano*, una distinzione che andava a ripercuotersi anche sul prezzo.¹⁹

Il duro inverno del 1709 portò, però, alla distruzione della maggior parte dei vigneti nell'antico *Pedevenda*. Nell'opera di reimpianto vennero scelti vitigni abbondantemente produttivi senza badare alla qualità. D'altronde, la primaria esigenza della classe rurale era il sostentamento e il dover corrispondere al proprietario del terreno il canone di fitto. Questi motivi portarono alla perdita di vigneti di pregio in un periodo in cui il commercio di pregiati vini europei cresceva. Al fine di superare la produzione di vini scadenti e riacquistare la fama perduta, le principali Accademie di Agricoltura del Veneto posero l'attenzione sulla necessità di produrre vini di qualità, modernizzando le tecniche di coltivazione dei vigneti ed abbinando con cura il vitigno alle caratteristiche del terreno, aspetto che fino a quel momento non era ritenuto importante.²⁰

2.2. L'introduzione di vitigni stranieri

L'avvento di malattie come l'oidio nel 1850 e la peronospora nel 1879 causerà l'ulteriore indebolimento dei vitigni e la conseguente diminuzione del raccolto. Al fine di far ripartire un'economia che aveva portato il benessere nella zona, i produttori locali decisero d'importare vitigni stranieri dalla Francia, dall'Austria e dalla Germania.

¹⁹ Giorato, *Pane, ciliegie e vino bianco*, pp. 34-38

²⁰ Ivi, pp. 60-61

Nel 1870 il famoso imprenditore padovano, il conte Corinaldi, decise di introdurre alcuni vitigni provenienti dalla zona di Bordeaux (Francia), per far fronte alla scarsa produzione e alla pessima qualità del vino. Nella sua tenuta di Lospida a Monticelli, vicino a Monselice, furono importati vitigni a elevate prestazioni, come il *Cabernet Franc*, il *Cabernet Sauvignon*, il *Carménère*, il *Riesling italico*, il *Syrah* e il *Sauvignon blanc*. Avvalendosi di enologi stranieri, i Corinaldi svilupparono con dedizione tecniche enologiche d'avanguardia, come la tecnica del francese *Guyot*, un sistema di potatura della vite per migliorarne la crescita e produrre vino di qualità, e furono tra i precursori della zonazione intelligente dei vitigni.²¹ Questa modernizzazione doveva portare alla rinascita viticola, al progressivo adeguamento delle nuove tecniche da parte dei coltivatori e alla produzione di vini in grado di concorrere nel commercio europeo, che andava espandendo la sua coltivazione viticola, e internazionale. Prima del 1914, Padova e Verona furono le sole a contare rispettivamente 6.775 e 13.500 ettari di superficie a vigneto specializzato.²²

2.3. Dalla crisi del '900 alla ripresa

Nel 1900 l'avvento della fillossera, un parassita che attacca l'intera pianta della vite, e il gelido inverno del 1929 causerà gravi danni ai vigneti già segnati dalle malattie crittogamiche della seconda metà dell'Ottocento. In particolare, la crisi dovuta al parassita, diede nuovi impulsi che portarono ad una più accurata selezione dei vigneti e allo sviluppo dell'industria enologica nei Colli Euganei e nel Veneto.

Per risollevarne l'economia viticola nei Colli, la Cattedra Ambulante di Agricoltura emanò dei Concorsi-contributo mirati al rinnovamento delle tecniche enologiche e all'impianti di superfici di vigneto specializzato che avrebbero inoltre dato del lavoro e del sostentamento a quasi 50.000 abitanti.²³ Il regime fascista intraprese diverse iniziative volte al recupero delle tradizioni legate al vino, come la *Festa Nazionale dell'Uva* a partire dal settembre 1930. Sui Colli Euganei si è tramandata fino ai giorni nostri la *Festa dell'uva di Vo'*. Inoltre, un'ulteriore iniziativa di promozione e commercializzazione del vino fu l'autotreno del vino a Padova, creato nel 1934.

²¹ Giulivo C., Borin G. & Bulegato C. (2018), *La vite nel paesaggio dei Colli Euganei*, Crocetta del Montello: Antiga Edizioni, p. 91

²² Giorato, *Pane, ciliegie e vino bianco*, p. 173

²³ Ivi, pp.173-176

Dopo la II Guerra Mondiale ci fu un cambiamento radicale. L'avvento di fenomeni quali il turismo di massa, il termalismo e la linea tramviaria costruita per collegare Padova a Villa e Abano a Torreglia hanno reso i Colli Euganei una delle mete turistiche più visitate a livello nazionale e internazionale. La cultura del bere e le osterie tradizionali cambiano identità trasformandosi nei moderni ristoranti e hotel termali, dove i concetti di ospitalità e ristorazione costituiscono i pilastri della moderna economia del settore turistico e alberghiero che caratterizzerà fino ai giorni l'intera area del Parco Colli Euganei.²⁴ Da bisogno primario come cibo per il corpo, per il nuovo consumatore del boom economico il vino diventa un bisogno secondario e un piacere che accompagna i momenti di convivialità, di socializzazione e di relax. La popolazione si sposta, pertanto, dal settore agricolo al settore terziario, lasciando nella zona collinare molti terreni improduttivi. Se nell'anteguerra l'economia tradizionale era basata sui cereali, nel dopoguerra la viticoltura prende piede, specializzandosi.

Tabella 1 – Rapporto tra viticoltura specializzata e viticoltura promiscua nel territorio euganeo tra '800/'900. Tabella tratta da "La vite nel paesaggio dei Colli Euganei".

Comuni	1942			Comuni	1827-29		
	Vigneto specializzato	Vigneto promiscuo	% sp/pro		Vigneto specializzato	Vigneto promiscuo	% sp/pro
Arquà Petrarca	55	461	12	Arquà Petrarca	31	614	5
Baone	212	1065	2	Baone *	312	1029	30
Battaglia Terme	22	279	8	Battaglia Terme	97	148	65
Cinto Euganeo	266	746	36	Cinto Euganeo	481	485	99
Este	10	2142	0,4	Este	79	2344	3
Galzignano	300	490	61	Galzignano	102	493	21
Lozzo Atestino	88	1423	6	Lozzo Atestino	97	1183	8
Montegrotto Terme	28	1013	3	Montegrotto Terme	64	761	8
Rovolon	96	1390	7	Rovolon	226	1228	18
Teolo	177	1427	12	Teolo **	412	1510	27
Torreglia	49	821	6	Torreglia	198	659	30
Vo Euganeo	298	978	30	Vo Euganeo	67	1111	6
Monselice	115	4112	3	Monselice ***	93	3986	2
Abano	110	1008	11	Abano	4	1878	0
Totale	1716	16347	10	Totale	2262	17429	13

Note: * Baone (31%) + Colòone (22%) **Teolo (68%) + Tramonte (7%) *** Monselice (1.5%) + Marenale (10%)

²⁴ Ivi, p. 91

2.4. D.O.C. e D.O.C.G. Colli Euganei

Nel 1949 viene inaugurata la cantina sociale di Vo', un punto di raccolta per tutte le uve provenienti dai soci della zona collinare euganea. In seguito alla legge 930 del 1963 sulle "Norme per la Tutela delle Denominazioni di Origine Controllata dei Mosti e dei Vini" (DOC)²⁵, col D.P.R. 13 agosto 1969 viene approvato il primo disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata (DOC) Colli Euganei. L'esclusività e il continuo affinamento qualitativo di una varietà di Moscato Giallo hanno portato nel 2011 al riconoscimento della "Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) Fior d'Arancio Colli Euganei".

Il 3 febbraio 1972 viene istituito a Padova il Consorzio Volontario per la Tutela della Denominazione di Origine Controllata dei Vini dei Colli Euganei con sede attualmente a Vo'. Il Consorzio *svolge attività di promozione e vigilanza affinché il consumatore abbia sulla sua tavola vini che, all'insegna del marchio consortile, offrano tutte quelle caratteristiche fisiche ed organolettiche che solo la terra dei Colli Euganei sa dare.*²⁶

Al fine di tipicizzare e dare notorietà a livello nazionale e internazionale ai vini del Parco Colli Euganei, dal 1982 il Consorzio è stato autorizzato ad attribuire il marchio consortile ai vini che riscontrino il parere favorevole dei tecnici del comitato degustatori e che rispettino le istruzioni del disciplinare di produzione.²⁷ Inoltre, ai suoi soci offre servizi di analisi chimiche enologiche e microbiologiche per poter denominare un vino DOC Colli Euganei o DOCG Fior D'Arancio, assistenza tecnico-agronomica e consulenza ed assistenza enologica. In particolare, per i produttori della DOCG che vogliono avvalersi della caratteristica bottiglia per la vendita del loro Fior D'Arancio è obbligatorio far assaggiare e valutare il vino dall'enologo del consorzio.

Oltre ad esercitare servizi di promozione a livello locale, il consorzio dispone di uno spazio al *Vinitaly*, il Salone Internazionale dei Vini e Distillati presso Veronafiere, e al *Prowine*, la Fiera Internazionale dei Vini e Liquori. In questo modo, di fronte ad una compagine di viticoltori molto varia presente all'interno del Parco, è possibile fornire un servizio di promozione adeguato a tutti.

²⁵ Decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930
www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:presidente.repubblica:decreto:1963-07-12;930, visitato il 10.06.2019

²⁶ "Il Consorzio Volontario per la Tutela della DOC Colli Euganei",
www.colleuganeidoc.com/, visitato il 15.06.2019

²⁷ <http://www.parcocolleuganei.com/vini-vigneti.php>, visitato il 17.06.2019



Colli Euganei

Consorzio Tutela Vini

Figura 2 – Il logo del Consorzio Tutela Vini Colli Euganei

Nel marchio del Consorzio è raffigurata la statua del grande capitano di ventura medioevale Erasmo da Narni, detto “Gattamelata”, capolavoro di Donatello, situata nella piazza di Sant’Antonio a Padova.



Figura 3 - Comuni compresi nel Parco Colli Euganei. Fonte Valoritalia Magazine n. 1 del 2018

Il “Parco Regionale dei Colli Euganei” fu istituito nel 1989 e si estende per circa 18.694 ettari di superficie comprendente in tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni: Abano Terme, Arquà Petrarca, Battaglia Terme, Baone, Cervarese S. Croce, Cinto Euganeo, Este, Galzignano, Lozzo Atestino, Monselice, Montegrotto Terme, Rovolon, Teolo, Torreglia, Vo’ Euganeo.²⁸ Il suo logo è il riccio e la sua funzione è di tutela ambientale e di valorizzazione turistica delle risorse naturali attraverso iniziative, eventi, visite guidate e notizie aggiornate reperibili sul sito ufficiale del Parco.

²⁸ Norme per l’istituzione del Parco Regionale dei Colli Euganei, <http://www.consiglioveneto.it/crvportal/leggi/1989/89lr0038.html#fn3>, visitato il 17.06.2019



Figura 4 – Il logo del Parco Regionale dei Colli Euganei

Al fine di dare maggior visibilità alle risorse presenti all'interno del Parco, venne promossa tra gli anni Sessanta e Settanta la *Strada del vino dei Colli Euganei*, che oggi rappresenta un ottimo collegamento fra le aziende agricole vinicole, B&B, agriturismi, cantine e ristoranti aderenti. Garantendo alti livelli di qualità e il rispetto delle norme, grazie al turismo, queste strutture promuovono e commercializzano a livello nazionale e internazionale i vini DOC Colli Euganei.

2.5. La nascita del Biodistretto dei Colli Euganei

Il 19 novembre 2016 viene fondato il Biodistretto dei Colli Euganei grazie al comune impegno di un gruppo di produttori biologici, Consorzio Tutela Vini Colli Euganei, associazioni, enti locali e altri operatori economici. La loro iniziativa nasce dalla comune volontà di conservare la biodiversità e il patrimonio naturale dell'intero Parco Regionale dei Colli Euganei, sviluppare il biologico in diversi ambiti e migliorare la qualità della vita. Il clima continentale-mediterraneo ha, infatti, da sempre favorito la crescita e la coltivazione di vigneti, olivi e altre colture di pregio. La sede attuale del Biodistretto si trova a Vo' Euganeo ed è ospitata all'interno del Consorzio Colli Euganei.



Figura 5 – Logo del Biodistretto Colli Euganei

2.5.1. La mission

Le motivazioni che hanno avviato questa associazione sono:

- il rispetto della natura, considerando che il Parco include Siti di Importanza Comunitaria (SIC) e Zone di Protezione Speciale (ZPS);
- la volontà di proseguire l'attività agricola, incentivando la coltura biologica che occupa una percentuale maggiore rispetto alla media regionale;
- la conservazione del patrimonio turistico ed enogastronomico di quest'area, grazie anche al cointeresse verso il biologico di cittadini, turisti, ristoratori e amministrazioni pubbliche che sostengono l'impegno nella sostenibilità ambientale.

2.5.2. Gli obiettivi

Al fine di portare avanti questo progetto e incentivare il biologico, il Biodistretto si pone quotidianamente i seguenti obiettivi:

- incrementare l'approccio al biologico:
 - facendo formazione e facilitando le aziende che vogliono convertirsi al biologico;
 - alleggerire la burocrazia;
 - fare sperimentazione e ricerca nel campo e diffondere i risultati;
 - rendere compartecipi i settori della ristorazione e della piccola e grande distribuzione con l'esposizione e la vendita dei prodotti locali biologici;
- aumentare la redditività del biologico:
 - promuovendo i prodotti locali durante le Fiere e gli eventi locali;
 - organizzando circuiti enogastronomici e turistici bio "oriented";
 - con la vendita diretta e un marchio d'impresa che convogli tutti i prodotti del Biodistretto;
 - promuovendo i prodotti biologici nella GD locale, come mense, ristoranti, gruppi d'acquisto;

- mantenendo ed accrescendo la partnership con il bacino termale, dove i centri termali e gli hotel termali possono fungere da mediatori per la promozione e la vendita dei prodotti biologici
- sensibilizzare i cittadini, le scuole e i comuni:
 - vietando l'utilizzo di pesticidi nelle aree extra agricole e gestendo biologicamente le aree verdi pubbliche presenti nei paesi, come i giardini pubblici o quelli all'interno delle scuole e degli ospedali;
 - aumentando l'informazione, organizzando serate di sensibilizzazione e mettendo a disposizione dei cittadini delle piattaforme virtuali dove lasciare i loro feedback;
 - organizzando attività d'informazione nelle scuole e campagne di sensibilizzazione nelle manifestazioni locali volte a incentivare l'acquisto dei prodotti locali e a rispettare le pratiche di sostenibilità ambientale, come la corretta raccolta differenziata.

2.5.3. I soci

Ad oggi sono circa 40 i soci tra aziende, associazioni, comuni, esercizi e Università a far parte del Biodistretto, dove è possibile acquistare i prodotti biologici locali:

- Aiab Veneto
- Azienda Agricola Alberto Bizzaro
- Azienda Agricola Bacco e Arianna di Calaon Ernesto & C. s.s. (Vo')
- Azienda Agricola Cà Lustra di Zanovello Franco & C. (Cinto Euganeo)
- Azienda Agricola Fattoria dell'Eremo di Zavattiero Agostino e Carpanese Rosanna Società Agricola (Vo')
- Azienda Agricola Giovanni Parpagiola (Bastia di Rovolon)
- Azienda Agricola l'Alveare di Padovan Roberto (Vo')
- Azienda Agricola Piccotin Maurizio (Este)
- Azienda Agricola Reassi di Callegaro Francesca (Rovolon)
- Azienda Agricola Sadocco Teresa (Battaglia Terme)
- Azienda Agricola Sambin Marco (Valnogaredo)
- Azienda Agricola San Nazario (Cortelà di Vo')

- Azienda Agricola Terre Preziose s.s. (Galzignano Terme)
- Azienda Agricola Tesa (Piove di Sacco)
- Azienda Agricola Villa Sceriman di Martini Maria Antonietta (Vo')
- Bio Forno Colli Euganei (Valsanzibio)
- Biortoflor SSA (Vo')
- Cà del Colle di Mauro Facchin (Vo')
- Ca' della Vigna (Selvazzano Dentro)
- Cantina Colli Euganei Società Cooperativa Agricola (Vo')
- Cereal Docks Organic (Centro di Raccolta di Borgoricco)
- Comune di Baone
- Comune di Este
- Comune di Galzignano Terme
- Comune di Rovolon
- Comune di Vo'
- Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Controllata Prosecco
- Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini Colli Euganei
- Frantoio di Cornoleda S.a.s. (Cinto Euganeo)
- Frantoio di Valnogaredo Snc (Valnogaredo)
- Jokey Viaggi di Thermal Hotel Promotion sas (Teolo)
- Quota 101 Srl Società Agricola (Torreglia)
- Società Agricola Cà Lunga s.s. (Cinto Euganeo)
- Società Agricola La Buona Terra (Cervarese Santa Croce)
- Società Agricola Tenuta al Ceresone s.s. (Conselve)
- Società Agricola Vignale di Cecilia Srl (Baone)
- Spinefrasse snc (Vo')
- Strada del Vino Colli Euganei
- Tecnovite S.r.l (Rovolon)
- Università di Padova
- Valbona Srl (Lozzo Atestino)
- Valle Madonnina (Carbonara di Rovolon)

Fonte: Sito Ufficiale del Biodistretto Colli Euganei, www.biodistrettocolleuganei.it/

CAPITOLO 3

La viticoltura biologica e la situazione nei Colli Euganei

La viticoltura biologica presta particolare attenzione alla tutela dell'equilibrio naturale del vigneto e dell'ambiente circostante, evitando l'uso di fertilizzanti, insetticidi e diserbanti chimici di sintesi e contribuendo al mantenimento della fertilità del suolo. Grazie all'impiego di antiparassitari naturali, i viticoltori biologici sono, perciò, in grado di controllare i parassiti e le malattie con metodi ecocompatibili, limitando così la contaminazione del suolo e delle falde acquifere. Inoltre, tutti gli aspetti della viticoltura biologica hanno l'obiettivo di minimizzare gli interventi in cantina e di puntare alla massima qualità del prodotto.²⁹

3.1. Il regolamento europeo sulla viticoltura certificata biologica

Dopo circa vent'anni di silenzio normativo dal 1991, con l'approvazione del regolamento (CE) n. 203/2012 dell'8 marzo è stata dichiarata ufficialmente la nascita della viticoltura certificata biologica a livello europeo. Per la prima volta viene disciplinato l'intero iter produttivo permettendo ai produttori di associare alla denominazione di vendita del vino il termine "biologico" e non più "da uve biologiche" (come indicava il regolamento (CEE) n. 2092/1991 che riguardava esclusivamente le operazioni in vigna, dalla scelta della barbatella alla vendemmia, ma non regolava il processo in cantina). Dal 1° agosto 2012 diventava così applicabile il nuovo regolamento che modificava e abrogava i regolamenti precedenti (il regolamento (CE) n. 889/2008 recante le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che, a sua volta, abrogava la prima normativa in materia di agricoltura biologica in Europa, il reg. (CEE) n. 2092/91). Dal 1° luglio 2012 è stato così possibile apporre sull'etichetta l'eurofoglia, il logo composto da dodici stelle bianche su fondo verde con al centro una cometa che contraddistingue tutti i prodotti biologici europei.

²⁹ <https://feder.bio/il-vino-biologico/>, visitato il 17.09.2019



Figura 6 – L'eurofoglia, il logo che identifica i prodotti biologici a livello europeo

L'ultimo regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici definisce la produzione biologica come «un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione alimentare basato sull'interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e norme rigorose di produzione confacenti alle preferenze di un numero crescente di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. La produzione biologica esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo, da un lato, a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici da parte dei consumatori e, dall'altro, fornendo al pubblico beni che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.»

Esso abrogherà il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio con l'entrata in vigore dal 1° gennaio 2021.

3.1.1. Il progetto di ricerca ORWINE

Le normative sul vino biologico sono state elaborate coinvolgendo numerosi stakeholders, come consumatori, produttori di vino biologico, distributori, esperti e policy makers. Tra il 2006 e il 2009 è stato condotto il progetto di ricerca ORWINE (Organic viticulture and wine-making), cofinanziato dall'Unione Europea e coordinato da AIAB (Associazione italiana per l'agricoltura biologica). L'indagine includeva:

- l'identificazione delle pratiche correnti nella viticoltura e vinificazione nelle aree di produzione tipiche dei vini in Europa e nei paesi entranti, valutando l'impatto di tali pratiche sull'ambiente e sulla qualità del prodotto;

- la raccolta dei motivi di acquisto da parte consumatori, individuando le richieste del mercato del vino biologico, al fine di elaborare strategie di marketing per una comunicazione efficace;
- lo sviluppo di tecniche enologiche innovative per migliorare la qualità del vino biologico, riducendo soprattutto l'uso dei solfiti ovvero dello zolfo;
- la sperimentazione in azienda delle tecniche innovative più promettenti per valutarne applicabilità ed efficacia;
- la produzione del “Codice di buone pratiche per la viticoltura e l'enologia biologica” la formulazione di raccomandazioni per la revisione del Regolamento (CE) 2092/91 attraverso il coinvolgimento degli stakeholders.³⁰

A tal proposito, le richieste dei consumatori erano rivolte verso la proibizione di additivi o processi che potevano influenzare il gusto e l'autenticità del vino; l'eliminazione di sostanze dannose per la salute anche se necessarie per la vinificazione; la riduzione dei livelli consentiti per gli additivi critici, in particolare l'anidride solforosa ovvero i solfiti. L'anidride solforosa (detta anche diossido di zolfo) è un gas incolore usato in cantina soprattutto sotto forma di sale (metalsolfito di potassio) come additivo per la sua azione antisettica, antiossidante e antiossidasica. Svolge, quindi, una funzione antibatterica verso muffe, batteri e microrganismi proteggendo il mosto e il vino dal contatto con l'ossigeno e altri enzimi ossidativi delle uve non sane o deteriorate che andrebbero ad ossidare il prodotto ottenendo in questo modo l'aceto di vino. Occorre precisare, però, che i solfiti vengono prodotti naturalmente nel passaggio dal succo d'uva al vino durante la fase di fermentazione e ad opera di alcuni ceppi di lieviti presenti naturalmente nel mosto. La produzione naturale di solfiti durante questa fase può raggiungere i 50 mg per litro.³¹ Tuttavia, spesso, la quantità prodotta durante la fermentazione non è sufficiente per combattere i batteri né per conservare il gusto e il colore del vino, per questo vengono aggiunti artificialmente a seconda del tipo d'uva, delle sue caratteristiche e del tipo di vino.

In vista del primo regolamento del 2012 sulla viticoltura certificata biologica, la questione sul limite dei solfiti è stata dibattuta a lungo a livello europeo. Secondo il sondaggio

³⁰ *Viticultura ed enologia biologica: progetto per una normativa europea*, www.qui.uniud.it/notizieEventi/ateneo/documento.2006-06-06.9434826720,

Progetto Orwine, al via la terza giornata divulgativa, www.agronotizie.imagelinenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2008/07/11/progetto-orwine-al-via-la-terza-giornata-divulgativa/5737, visitati il 17.09.2019

³¹ *Solfiti nel vino, cosa sono e a cosa servono*, www.poggiolaluna.it/solfiti-nel-vino-cosa-sono-e-a-cosa-servono/, visitato il 18.09.2019

tra i produttori risultava che per il 70% dei vinificatori biologici europei (77% svizzeri, > 80% francesi e spagnoli, > 90% italiani) erano per la gran parte d'accordo sul limite di anidride solforosa (SO₂) totale di 90 mg/l nei vini bianchi secchi, un livello ritenuto appropriato solo dal 43% dei vinificatori tedeschi, che necessitavano di un limite maggiore a causa delle differenti condizioni ambientali. Per i vini rossi, invece, si riteneva in generale appropriato un limite di 90 mg/l, tranne per il 84% dei vinificatori svizzeri e il 57% di quelli tedeschi, mentre al 52% delle cantine europee soddisfaceva la soglia tra i 30 e i 60 mg/l.

In occasione dei concorsi internazionali, le analisi su campione rilevarono che la maggior parte dei 201 campioni italiani presentava SO₂ tra i 20 e i 90 mg/l, mentre su gran parte dei 60 campioni tedeschi era tra i 70 e i 120 mg/l.³²

Per promuovere una normativa adatta a tutti i paesi dell'Unione Europea, tenendo conto delle condizioni climatiche, del lavoro in vigneto e delle dotazioni in cantina, si è convenuto di fissare la percentuale di anidride solforosa a 150 mg/l (contro i 200 mg/l sul convenzionale) sui rosati e i bianchi e a 100 mg/l (contro i 150 mg/l sul convenzionale) sui rossi. Per tutti gli altri vini il tenore massimo di anidride solforosa fissato è stato ridotto di 30 mg/l. Tuttavia, il Reg. di esecuzione (UE) n. 203/212 prescrive che

condizioni climatiche estreme possono provocare difficoltà in talune zone viticole rendendo necessario l'uso di quantitativi supplementari di solfiti nell'elaborazione del vino per raggiungere la stabilità del prodotto finito di quell'annata. È quindi opportuno autorizzare l'aumento del tenore massimo di anidride solforosa qualora si verificano le condizioni summenzionate.

Sembrerebbe che, per quelle regioni europee dove il clima mediterraneo è tra i favoriti dalla viticoltura, sia possibile produrre un vino biologico di qualità utilizzando meno solfiti di quelli indicati nel regolamento, in presenza di un buon lavoro di prevenzione in vigneto contro le infestazioni da parassiti e funghi.

³² Pinton R, *Il nuovo regolamento sul vino biologico e la posizione di FederBio*
<https://docplayer.it/176914-Il-nuovo-regolamento-sul-vino-biologico-e-la-posizione-di-federbio.html>, visitato il 20.09.2019

3.2. Le statistiche internazionali del vino biologico

Secondo il report *Nota di congiuntura mondiale* sulla situazione del settore vinicolo nel 2018 pubblicato nell'aprile 2019 da OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino) si stima che la superficie viticola mondiale (non solo biologica) rilevata nel 2018 sia attorno ai 74 milioni di ettari ed include tutte le piantate a vigneto, comprese quelle non ancora in produzione e per tutte le destinazioni d'uso.

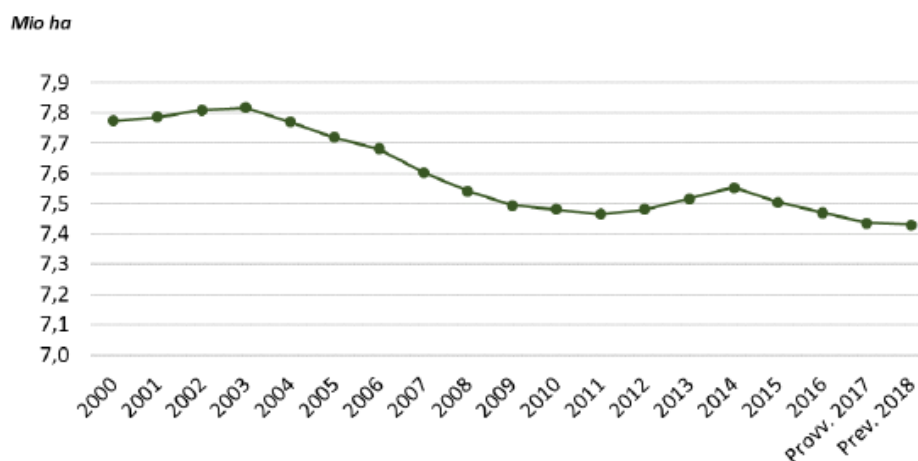


Figura 7 – Andamento del vigneto mondiale (compresi quelli non ancora in produzione)

Dal 2014 si assiste a un abbassamento del vigneto mondiale dovuto alla riduzione della superficie viticola in Turchia, Iran, Stati Uniti d'America e Portogallo. Secondo i dati rilevati, il vigneto europeo si aggirerebbe intorno ai 3,3 Mio ha.: gli Stati con la maggiore superficie vitata sono Spagna (969 mha), Francia (789 mha), Italia (702 mha), Portogallo (192 mha), Romania (191 mha), Moldova (147mha), Grecia (106 mha), Germania (103 mha) e Svizzera (15 mha). L'Asia registra un rallentamento dell'espansione del vigneto cinese con 875 mha e la stabilizzazione di quello turco sui 448 mha. Gli Stati Uniti stimano una superficie di 430 mha, mentre l'America Latina conta delle perdite in Argentina (219 mha), Cile (1,3 mha), Brasile (82 mha) e degli aumenti in Messico (34 mha). Il vigneto del Sud Africa decresce e tocca i 125 mha.

Su questa base è ora possibile avere una visuale più nitida sui numeri di superficie vitata biologica registrata a livello mondiale. I prossimi grafici illustrano i dati raccolti in relazione all'anno 2016 sulla superficie vitata a uva biologica mondiale, europea e italiana, la cui elaborazione è tratta dal "Il Corriere Vinicolo" (Organo d'informazione dell'Unione Italiana Vini) effettuata su dati SINAB (Sistema d'informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica) e AGEA (Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura).



Figura 8 – Superficie a uva biologica nel mondo (.000 ettari).

Dallo schema si evince una progressiva crescita della superficie a uva biologica nel mondo fino a raggiungere nel 2016 i 380mila ettari corrispondenti al 5% della superficie vitata mondiale.

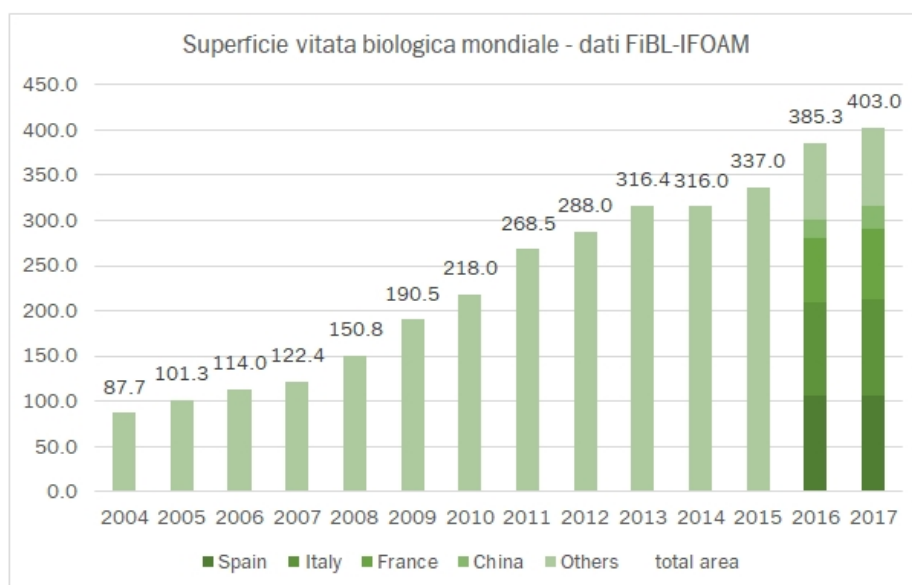


Figura 9 - Superficie vitata biologica mondiale (dati 2017 FiBl & IFOAM)

Dal rapporto annuale pubblicato da FiBL& IFOAM³³ sui dati 2017 emerge un aumento della superficie vitata biologica mondiale (sia convertita che in conversione) rispetto al 2016 raggiungendo i 403mila ettari, corrispondenti al 6% della superficie vitata mondiale, di cui il

³³ FiBl è uno dei principali istituti di ricerca in agricoltura biologica al mondo. IFOAM è la Federazione internazionale dei movimenti per l'agricoltura biologica.

70% rappresenta la superficie già convertita e il 30% quella in conversione.³⁴ Spagna e Italia sono i detentori della maggior superficie dedicata alla viticoltura biologica con circa 100mila ettari ciascuno, seguiti da Francia e Cina. In Europa sono concentrati i ¾ della superficie totale utilizzata per questa coltura, il cui approccio è da ricercare nella maggiore sensibilità verso la sostenibilità ambientale e la salute.

3.2.1. I principali loghi biologici mondiali

Per ottenere una panoramica più precisa del mercato internazionale del vino biologico elencherò le principali etichette³⁵ che garantiscono vino biologico o ecosostenibile assieme alla percentuale di anidride solforosa (SO² - solfiti) consentita per i vini rossi e bianchi e alla percentuale di vigneto biologico sulla superficie viticola totale secondo i dati rilevati dal 2015-2016.



Etichetta ecosostenibile in Cile in assenza di un marchio specifico per i vini biologici.

Il limite massimo di SO² durante la vinificazione è per i rossi di 75 mg/l e per i bianchi 100 mg/l.

% di vigneto biologico (dati 2015-2016): 3% del vigneto cileno



Etichette per il biologico in Argentina.

Il limite massimo di SO² durante la vinificazione è per i rossi di 70 mg/l e per i bianchi 80 mg/l (fino a 100 mg/l per i vini invecchiati).

% di vigneto biologico (dati 2015-2016): 2% del vigneto argentino.

³⁴ *Le superfici vitate bio nel mondo*, <http://www.inumeridelvino.it/tag/germania>, visitato il 19/12/2019

³⁵ DIVA (2017), *Overview of the organic wine market*, <https://divawine.com/overview-organic-market/>, visitato il 20.09.2019



USDA è l'acronimo per *United States Department of Agriculture*.

Etichetta per il biologico negli USA.

L'uso di SO² è vietato e regolata dal National Organic Program (NOP).

% di vigneto biologico (dati 2015-2016): 4,1% del vigneto statunitense.



Etichetta per il biologico in Europa. Il limite massimo di SO² durante la vinificazione è per i rossi di 100 mg/l e per i bianchi 150 mg/l.

% di vigneto biologico (dati 2015-2016): 8,5% del vigneto europeo.



Etichetta per il biologico in Australia.

Il limite massimo di SO² durante la vinificazione è per i rossi di 100 mg/l e per i bianchi 100 mg/l.

Non si dispone di una percentuale di vigneto biologico sul totale.



Etichetta per il biologico in Nuova Zelanda.

Il limite massimo di SO² durante la vinificazione è per i rossi di 100 mg/l e per i bianchi 150 mg/l.

% di vigneto biologico (dati 2015-2016): 7% del vigneto neozelandese.



Etichetta per l'ecosostenibile in Sud Africa in assenza di un'etichetta specifica per il vino biologico.

Il limite massimo di SO² durante la vinificazione è per i rossi di 90 mg/l e per i bianchi 100 mg/l.

% di vigneto biologico (dati 2015-2016): 2% del vigneto sudafricano.

3.2.2. Le statistiche sulla superficie bio a livello mondiale

I seguenti dati rappresentano il risultato dell'elaborazione condotta da "Il Corriere vinicolo" su dati SINAB e AGEA pubblicati nell'edizione del 14 gennaio 2019. Essi ci permettono di analizzare l'andamento della superficie mondiale dedicata alla produzione di uva biologica registrata dal 2006 al 2016.

Nel 2016 troviamo la Spagna come primo produttore mondiale con 106.720 ettari (ha), seguita dall'Italia con 103.545 ha e Francia con 70.732 ha. Da soli questi tre paesi possiedono più dei ¾ della totale superficie a uva biologica al mondo, conferendo all'Europa il primato in questo campo. Da notare il fatto che l'Italia deteneva la maggiore percentuale di superficie vitata biologica al mondo dal 2006 al 2008, superata poi dalla Spagna, mentre l'Australia iniziò solo nel 2009 a dedicarsi a questo tipo di coltura.

Tabella 2 – Superficie a uva biologica nel mondo (uve da tavolo comprese) in ettari

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Spagna	16.832	17.189	30.856	53.959	57.231	79.016	81.262	83.932	84.381	96.591	106.720
Italia	37.693	36.684	40.480	43.614	52.273	52.812	57.347	67.937	72.362	83.643	103.545
Francia	18.808	22.509	28.190	39.146	50.268	61.055	64.801	64.610	66.211	68.579	70.732
Usa	9.195	9.855	11.448	11.448	11.448	15.647	15.647	15.647	15.647	11.622	11.071
Moldova	4.327	4.327	4.327	3.489	3.489	4.641	4.641	4.641	4.641	7.930	7.950
Germania	2.700	3.500	4.400	4.700	5.200	5.100	5.153	5.900	6.300	6.766	7.007
Argentina	3.945	3.913	3.940	3.513	4.048	3.193	5.359	4.139	3.466	3.484	6.240
Bulgaria	228	299	486	720	1.285	1.455	2.058	3.872	2.914	4.199	5.390
Austria	1.766	2.477	2.773	3.218	3.863	4.178	4.259	4.414	4.677	5.100	5.088
Grecia	4.603	4.561	5.023	4.874	5.001	4.807	4.997	4.718	4.388	5.431	4.033
Portogallo	1.178	2.021	2.028	1.804	2.667	2.523	2.523	2.523	2.772	2.719	3.077
Cile	2.477	2.974	3.083	2.972	3.859	4.567	4.592	3.595	3.740	3.740	3.063
Romania	83	113	601	668	894	842	1.649	1.649	2.089	2.160	2.024
Nuova Zelanda	540	540	800	800	800	800	2.500	2.500	2.500	2.022	2.022
Sudafrica	82	262	458	1.651	1.719	295	773	665	1.056	1.333	1.845
Ungheria	594	576	658	1.208	1.314	1.207	1.206	1.219	1.198	1.325	1.637
Croazia	32	82	213	240	400	625	634	791	931	913	1.119
Canada	69	69	112	129	129	129	262	347	447	1.001	1.000
Rep. Ceca	20	245	341	645	770	978	870	1.005	881	1.021	885
Svizzera	291	301	332	339	379	368	372	555	638	626	789
Slovenia	125	184	191	204	297	287	324	401	422	495	536
Australia				282	282	282	282	282	282	282	300
Totale monitorato	105.587	112.680	140.740	179.622	207.617	244.809	261.511	275.341	281.943	310.982	346.073

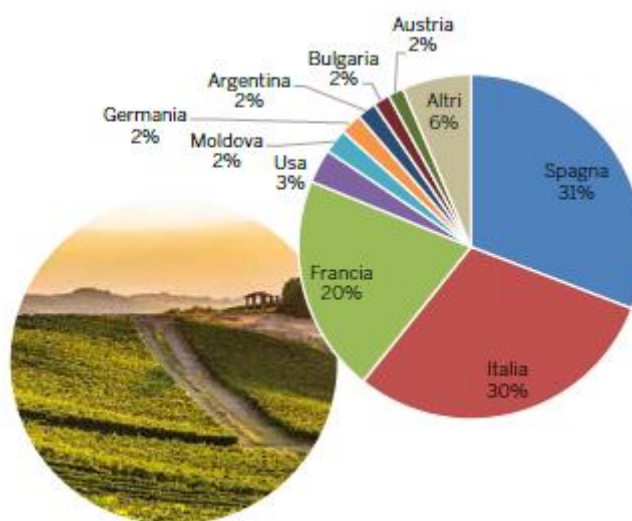


Figura 10 – Ripartizione superficie del vigneto biologico sul totale del mondo (anno 2016)

Dal diagramma a torta possiamo fare un'analisi immediata della situazione: ai primi posti Spagna con 31%, Italia 30% e Francia 20% che assieme occupano più dei $\frac{3}{4}$ della torta seguiti da Germania, Austria, Bulgaria e Moldova con il 2% ciascuno raggiungono l'89% della superficie vitata biologica mondiale. Il restante 11% è occupato dagli USA 3%, Argentina 2% e altri 6%.

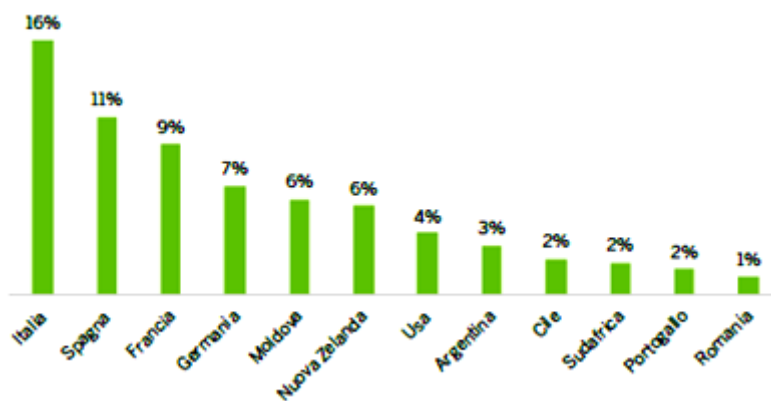


Figura 11 – Incidenza del vigneto biologico sul totale nazionale a vite (anno 2016)

Dall'analisi dell'istogramma si deduce che, nonostante l'Italia conti meno superficie vitata biologica rispetto alla Spagna, è presente una maggiore incidenza del vigneto biologico sul totale nazionale vitato, posizionandosi in prima fila davanti tutti i suoi competitor europei ed extraeuropei. I suoi maggiori competitor rimangono Spagna e Francia rispettivamente al secondo e terzo posto.

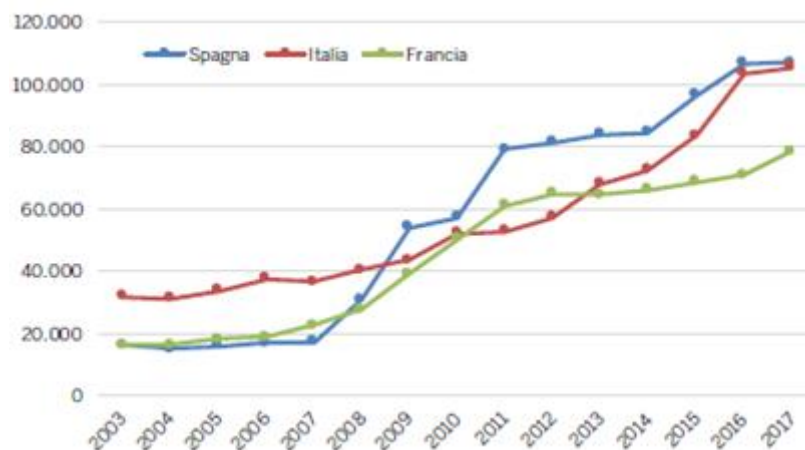


Figura 12 – Evoluzione vigneto bio – Confronto principali paesi (ettari)

Il grafico presenta gli anni sull'asse orizzontale e le migliaia di ettari sull'asse verticale. Osserviamo che la Spagna registra una crescita notevole pari a circa +40.000 ettari dal 2008 al 2011 e circa +20.000 ha dal 2014 al 2016 per poi stabilizzarsi. Dal canto suo, l'Italia vede una crescita considerevole pari a 20.000 ha dal 2015 al 2016 a cui segue un lieve aumento per poi posizionarsi nel 2017 assieme alla Spagna intorno ai 110.000 ettari di superficie biologica vitata. La Francia si colloca sugli 80.000 ha nel 2017: cresce lentamente dal 2003 al 2008, vede un'evidente evoluzione pari a 30.000 ha dal 2008 al 2011 e si posiziona sui 60.000 ha per poi ritornare ad una crescita progressiva fino al 2017. È interessante notare come Spagna e Francia partano entrambe nel 2003 con una soglia di circa 20.000 ettari, ma a differenza della Francia la Spagna raggiunge un livello maggiore della Francia di oltre 20.000 ha.

3.3. Lo scenario nazionale e veneto sulla produzione di vino biologico

Dal 2016 al 2017 l'Italia ha visto crescere le sue superfici viticole biologiche dell'1,8% superando i 105mila ettari. Le regioni con la maggiore variazione in positivo sono state Umbria (+36%), Trentino Alto Adige (+28,7%), Valle d'Aosta (+27,3%), Emilia Romagna (+25%), Lazio (+22,2%) e Liguria (+13,9%). In alcune il balzo è stato significativo e si lega alla crescita delle vendite, per cui si necessita di convertire ulteriori superfici alla viticoltura biologica. A capo della classifica si mantengono Sicilia, nonostante un calo degli ettari, Puglia e Toscana.

Tabella 3 – Ripartizione superficie uva biologica per regioni anni 2016 – 2017 (incluse uve da tavola)
 Fonte: "Il Corriere Vinicolo". Supplemento al numero 1, 1 (2019), p. 3

Regione	2016	2017	Var. % 2017/16
Sicilia	38.935	35.939	-7,7
Puglia	15.990	16.327	2,1
Toscana	12.832	13.477	5,0
Marche	4.863	5.325	9,5
Veneto	4.493	4.728	5,2
Calabria	4.223	4.443	5,2
Abruzzo	3.862	3.955	2,4
Emilia-Romagna	2.963	3.704	25,0
Lombardia	3.214	3.680	14,5
Piemonte	2.845	3.331	17,1
Lazio	2.008	2.453	22,2
Sardegna	1.558	1.611	3,4
Campania	1.414	1.505	6,4
Trentino A.A.	1.058	1.362	28,7
Friuli - V.G.	1.033	1.127	9,1
Basilicata	1.064	993	-6,7
Umbria	673	915	36,0
Molise	459	440	-4,1
Liguria	36	41	13,9
Valle d'Aosta	22	28	27,3
Italia	103.545	105.384	1,8

In Veneto si assiste, invece, a una variazione pari al +5,2%. In quasi un decennio le superfici vitate bio hanno registrato +231% passando da 1.428 ettari nel 2008 a 4.728 ettari nel 2017. Sulla base dei dati Sinab, la regione incide per il 4,5% sul totale nazionale e secondo Avepa, nel 2017 sono 739 i produttori occupati in questo settore (+13,7% rispetto al 2016).³⁶

Nel rapporto economico 2018 del Centro Studi di Distretto di Conegliano Valdobbiadene si apprende, inoltre, che nel 2017 si registrano 15 produttori di Spumante DOC Bio (+25% rispetto al 2016). Le vendite hanno toccato i 3,3 miliardi di euro corrispondenti a circa 556.000 bottiglie (rispetto alle 430.000 bottiglie nel 2016) e un prezzo medio pari a 5,92 euro a bottiglia.

Dall'elaborazione SINAB sui dati MiPAAFT³⁷, pubblicati nel rapporto di settembre 2019, è emerso che nel 2018 la superficie vitata bio italiana ha raggiunto i 106.446 ettari, di cui poco più di 32.000 in conversione e 74.399 convertita, risultando così una variazione complessiva del +1% dal 2017.

³⁶ Pietromarchi A. (2018), *Veneto bio, un successo a cominciare dal vino: +231% in dieci anni!*, www.firab.it/site/veneto-bio-un-successo-a-cominciare-dal-vino-231-in-dieci-anni/, visitato 03.01.2020

³⁷ Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo

Tabella 4 - Ripartizione superficie uva biologica per regioni anni 2017 – 2018 (incluse uve da tavola)
 Fonte: “Il Corriere Vinicolo”, 32 (2019), p. 3

Regione	2017	2018	Var. % 2018/17
Sicilia	35.939	30.660	-15%
Puglia	16.327	17.024	4%
Toscana	13.477	15.059	12%
Veneto	4.728	6.124	30%
Marche	5.325	5.682	7%
Emilia Romagna	3.704	4.497	21%
Calabria	4.443	4.425	0%
Abruzzo	3.955	4.322	9%
Lombardia	3.680	3.957	8%
Piemonte	3.331	3.469	4%
Lazio	2.453	2.239	-9%
Campania	1.505	2.065	37%
Trentino A.A.	1.362	1.647	21%
Sardegna	1.611	1.538	-5%
Friuli Venezia Giulia	1.127	1.352	20%
Basilicata	993	959	-3%
Umbria	915	900	-2%
Molise	440	457	4%
Liguria	41	47	15%
Valle d'Aosta	28	23	-18%
Italia	105.384	106.446	1%

Non passa inosservata la continua riduzione degli ettari in Sicilia che in due anni ha perso fino a 8.000 ha anche se rimane la regione con la maggior superficie vitata bio. Nell'edizione n. 32 del 2019 de' "Il Corriere Vinicolo", si apprende che questo calo è dovuto al ritardo nell'erogazione dei fondi destinati dal Programma di sviluppo rurale che portano i viticoltori a lasciare il biologico per ritornare al convenzionale. Secondo l'intervista a Dino Taschetta³⁸ riportata nella rivista³⁹, i viticoltori bio che non vendono nel mercato trovano un sostegno rilevante nei contributi pubblici in quanto l'uva biologica viene pagata quanto quella convenzionale e non riescono così ad affrontare le spese superiori previste nel bio. I viticoltori che vendono nel mercato riescono, invece, ad ottenere un giusto guadagno per sostenere le spese e crescere nel tempo. La situazione è esattamente all'opposto in Veneto che dal 2017 al 2018 ha visto un aumento vertiginoso delle superfici vitate bio pari a +30% raggiungendo i 6.124 ettari e piazzandosi al terzo posto sorpassando le Marche.

³⁸ Presidente della Cantina Colomba Bianca con 2000 ha di vite biologica

³⁹ Flamini C., (2019), *Il lato duro del bio*, in "Il Corriere Vinicolo", anno 92, n. 32, pp. 3-5

3.3.1. Il quadro viticolo biologico sui Colli Euganei

Secondo i dati pubblicati in riferimento all'anno 2017 da Valoritalia in "Valorimag" del 2018, la superficie agricola utilizzata (SAU) e quella investita nel biologico nel Biodistretto Colli Euganei è maggiore della corrispondente superficie presente nel Distretto Bio di Venezia e dell'Altopiano. Nella tabella n. 5 è possibile constatare che la superficie già dedita al biologico nel territorio euganeo occupa circa $\frac{1}{6}$ della SAU totale, mentre la superficie in conversione ne occupa circa $\frac{1}{3}$ rappresentando quindi complessivamente quasi il 7% della SAU totale. Occorre osservare che l'agricoltura biologica sta prendendo piede nei tre Biodistretti e questo è dimostrato dal valore più alto della SAU in conversione rispetto alla SAU biologica.

Tabella 5 – Superficie biologica e in conversione su superficie totale utilizzata (dati 2017)
Fonte: "Valoritalia Magazine", 1 (2018), p.14

	SAU IN CONVERSIONE (ha)	SAU BIOLOGICA (ha)	SAU (ha)	% SAU BIO/SAU
BIO VENEZIA	351,29	325,47	12.829,09	5,28
BIODISTRETTO COLLI EUGANEI	669,58	337,1	17.706,23	5,69
BIO ALTOPIANO	306,93	198,38	8.236,25	6,14

Si noti una crescente sensibilità nei confronti del biologico a ragione di un'alimentazione più sana, un impatto ambientale minore e un ritorno alle tradizioni del territorio al fine di trasmettere al consumatore i valori e la passione che accompagnano la filosofia del biologico.

Al fine di promuovere e dare maggior visibilità al biologico e alle aziende che hanno intrapreso questa nuova concezione dell'agricoltura e della vitivinicoltura, l'Ente Parco ha realizzato una "Carta del Bio dei Colli Euganei", ovvero una mappa che fornisce informazioni dettagliate sulle aziende biologiche, sulla loro posizione all'intero del Parco Colli Euganei e sui loro servizi e prodotti⁴⁰. Partendo da questa mappa ho voluto appurare l'attuale stato delle informazioni ivi contenute attraverso un'accurata ricerca effettuata sia via telefono che attraverso i siti web ufficiali delle aziende agricole elencate del Biodistretto e non.

⁴⁰ www.parcocolleuganei.com/, visitato il 22.09.2019

I risultati della mia ricerca hanno rilevato che all'interno del Parco Colli Euganei sono presenti ben 21 imprenditori agricoli che producono o imbottigliano vino biologico:

	DENOMINAZIONE SOCIALE	LOCALITÀ	CERTIFICAZIONE
1	AZIENDA AGRICOLA "IL MURALE" DI TRIVELLATO SANTINA	BAONE	CERTIFICATO BIO
2	AZIENDA AGRICOLA CA' OROLOGIO DI ROSELLINI MARIA GIOIA	BAONE	CERTIFICATO BIO
3	AZIENDA AGRICOLA VIGNALE DI CECILIA DI BRUNELLO PAOLO	BAONE	AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA
4	I CASTAGNUCOLI DI DAL SANTO NICOLA	CINTO EUGANEO	SIA CONVENZIONALE CHE BIOLOGICO
5	LE VOLPI SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.	BAONE	CERTIFICATO BIO
6	AZIENDA AGRICOLA CA' LUSTRA DI ZANOVELLO FRANCO & C. S.A.S.	CINTO EUGANEO	CERTIFICATO BIO
7	AZIENDA AGRICOLA MUTTA MASSIMO	VO'	CERTIFICATO BIO
8	AZIENDA AGRICOLA BACCO E ARIANNA DI CALAON ERNESTO E C. S.S.	VO'	CERTIFICATO BIO
9	AZIENDA VITIVINICOLA VILLA SCERIMAN	VO'	CERTIFICATO BIO
10	LA COSTA L.C. SRL	VO'	CERTIFICATO BIO
11	AZIENDA AGRICOLA ALLA COSTIERA DI GAMBA FILIPPO	VO'	CERTIFICATO BIO
12	IL CASTAGNETO DI ZATTARIN LINO	VO'	CERTIFICATO BIO
13	AZIENDA AGRICOLA REASSI DI CALLEGARO FRANCESCA	ROVOLON	CERTIFICATO BIO
14	AZIENDA AGRICOLA MARCO SAMBIN	VALNOGAREDO	CERTIFICATO BIO
15	AZIENDA AGRICOLA SAN NAZARIO	CORTELÀ DI VO'	CERTIFICATO BIO
16	AZIENDA AGRICOLA TERRE PREZIOSE S.S.	TORREGLIA	CERTIFICATO BIO
17	MAELI SOCIETÀ AGRICOLA S.S.	BAONE	IN CONVERSIONE, DAL 2020 BIO
18	SPINEFRASSE SNC DI PERUZZO DAVIDE E LOVO MATTEO (imbottigliamento)	VO'	Dal 2019 IMBOTTIGLIAMENTO VINO BIOLOGICO
19	CA' DEL COLLE DI MAURO FACCHIN	VO'	CERTIFICATO BIO
20	CA' DELLA VIGNA AZIENDA AGRICOLA	SELVAZZANO DENTRO	IN CONVERSIONE
21	QUOTA 101 SRL AZIENDA AGRICOLA	TORREGLIA	CERTIFICATO BIO

Nel portale dei Bio-Distretti gestito dall'Associazione IN.N.E.R. (*International Network of Eco Regions*) è possibile trarre ulteriori dati sul biologico nei Colli Euganei: la superficie totale dedicata all'agricoltura biologica è pari a 471,95 ettari, cioè il 2,67% del totale. La maggiore percentuale di superficie agricola utilizzata per il biologico la troviamo a Baone con il 13,34%, a Vo' con l'8,96% e a Cinto con l'8,77%. Inoltre, analizzando l'elenco delle aziende vinicole biologiche soprindicato, si può affermare che a Vo' è presente la maggiore concentrazione di aziende operanti in quest'ambito, segue Baone e Cinto Euganeo. Questo triangolo appare quindi essere il polo principale e trainante dell'agricoltura e della viticoltura biologica nei Colli Euganei.

3.3.2. Processi di produzione del vino biologico

Per comprendere nel dettaglio l'ideologia su cui si basa la vitivinicoltura biologica e il processo di produzione del vino biologico la specializzanda, preparando 22 domande ben specifiche, ha avuto la possibilità di intervistare il Signor Mutta, titolare dell'*Azienda Agricola Biologica Massimo Mutta*, e il Signor Sandro Lovison, titolare della *Società Agricola Biologica San Nazario*. Entrambe le proprietà sono situate all'interno del Parco Colli Euganei in località Cortelà di Vo'. Intervista al Sig. Mutta del giorno 13.03.2019 e al Sig. Lovison del giorno 24.07.2019. Le interviste sono state realizzate presso le rispettive aziende.

1) Cosa vi ha spinto a produrre vino biologico?

Sig. MUTTA – Sono stati motivi di salute a farmi ridurre al minimo le sostanze chimiche, perché un vino che nuoce alla salute del coltivatore nuoce anche alla salute dei consumatori.

SIG. LOVISON – Per un discorso salutistico e per il rispetto per la natura.

2) La coltivazione dei vitigni e la produzione di vino è sempre avvenuta utilizzando al minimo le componenti chimiche, come è regolamentato ora, oppure vi è stato un netto passaggio nel corso della vita dell'azienda?

Sig. MUTTA – Non è sempre stata così come oggi, c'è stato un netto passaggio nel 1991 con la legge che regolamentava il "vino da uve biologiche".

Sig. LOVISON – La nostra azienda risale agli anni '50, ma da 13 anni l'azienda è biologica, abbiamo iniziato quando ancora era in atto la legge che contemplava solo il vino da uva biologica.

3) *Producevete vino solo da vitigni propri o lavorate uve provenienti anche da altri vitigni?*

Sig. MUTTA – Lavoriamo le nostre uve e le uve di altre due piccole aziende.

Sig. LOVISON – Solo da vitigni propri.

4) *Come avviene il ciclo di produzione del biologico? (ad esempio: la cura del terreno e posa in opera delle viti, il controllo dei parassiti, la raccolta dell'uva, il trattamento dei grappoli, il trattamento delle botti, lo stoccaggio del vino)*

Sig. MUTTA – Per l'interfila usiamo la spollonatrice quattro volte all'anno, il pirodiserbo oppure l'aceto per contenere le infestanti. Contro l'infestazione da insetti, dipende. All'inizio ho usato la strada più semplice, l'estratto del piretro assieme alla sostanza sinergizzante più diffusa, il piperonil butossido. Pensando al biologico, però, ci si chiede che tipo di biologico si stia facendo. Perché questo insetticida uccide tutto. È ammesso nell'agricoltura biologica, perché non ha residui ma uccide tutto anche gli insetti utili, creando dei vuoti che attraggono gli insetti infestanti. Così ho iniziato a usare contro la tignola il *Bacillus Thuringiensis* – un batterio entomopatogeno⁴¹ utilizzato in agricoltura biologica contro le patologie che colpiscono coltivazioni arboree ed erbacee – e viene impiegato con lo zucchero solo dopo che gli altri coltivatori hanno fatto il loro trattamento, in modo da attrarre i vermi; il legno di quassio⁴² per tenere lontane i tripidi (piccoli parassiti delle viti ed altre piante da orto) e le fitoseidi (insetti predatori). Prima di tutto, occorre cercare di costruire un equilibrio all'interno del proprio vigneto, se ciò è possibile, se si ha un bosco nelle vicinanze è complicato per via degli insetti che possono riversarsi nel vigneto. Inoltre, l'ideale sarebbe eseguire i trattamenti dopo che gli altri agricoltori hanno eseguito i loro, così si uccidono più insetti. Non è complicato produrre vino biologico, l'importante è essere prima di tutto un buon agricoltore e far produrre alla vite non troppa uva. Non è molto corretto parlare di vino biologico, si deve iniziare con l'agricoltura biologica, difatti dapprima era denominato “vino da uve biologiche”. Con il biologico bisogna fare soprattutto prevenzione. Prima di procedere con la raccolta dell'uva si effettuano analisi per verificare la maturazione dell'uva e per controllare il giusto momento in cui effettuare la vendemmia.

La pigiatura e la diraspatura avvengono meccanicamente, con una pompa si separano le bucce dal mosto che poi lo si versa in una cisterna frigo. Si effettua la flottazione, ovvero

⁴¹ Microrganismo che vive a spese degli insetti usato per la lotta biologica.

⁴² La Quassia o quassio è un albero originario dell'America del Sud. Grazie al suo aroma molto amaro, è utilizzato come digestivo, drenante, depurativo, antiparassitario interno ed esterno. Le quassine contenute che causano il gusto amaro agiscono sul sistema nervoso degli insetti paralizzandoli.

attraverso una pompa s'insuffla l'azoto gassoso all'interno della cisterna, in modo da separare dal mosto e portare verso il tetto della cisterna tutti i residui che poi verranno eliminati. Dopo quattro ore, si svina il prodotto da un rubinetto collocato nella parte bassa della cisterna finché non esce limpido come l'acqua e poi si inizia la fermentazione del mosto. I vini sono così più profumati e puliti. In seguito, il mosto diventa di nuovo torbido a causa della fermentazione. Il metabisolfito di potassio (altrimenti detta anidride solforosa) si aggiunge a fine fermentazione e non durante la fermentazione da mosto, per evitare che si leghi agli zuccheri inutilmente. Personalmente aggiungo 5 g/hl di solforosa al primo travaso così poi viene liberata e ne rimane poca all'interno del vino. L'anidride solforosa è un antibatterico e serve per non farlo ossidare. Al termine di questa operazione viene versato in una cisterna frigo.

Sig. LOVISON – Il convenzionale può utilizzare delle concimazioni chimiche, mentre noi utilizziamo solo concimazioni certificate biologiche e il sovescio⁴³; le barbatelle⁴⁴ bio non esistono, chiediamo una deroga alla Regione Veneto e acquistiamo le barbatelle convenzionali. Per quanto riguarda i parassiti e le malattie fungine, trattiamo la peronospora con il rame (idrossido o rame tetrabasic) e l'oidio con lo zolfo; contro la tignola non facciamo nulla, anche posizionando le cassette con i ferormoni per le catture, non abbiamo catture di insetti nocivi, probabilmente sono presenti diversi insetti antagonisti fra loro. Usiamo anche prodotti di nuova generazione tipo alghe o lotta integrata usando prodotti derivanti che si trovano in natura dall'estratto naturale di arancio alla zeolite⁴⁵ sia sottoforma solida che in polvere. È già da più di dieci anni che non usiamo insetticidi. Abbiamo usato i primi anni il *Bacillus Thuringiensis* per contrastare gli insetti, mentre per la botrite (o muffa grigia che aggredisce i grappoli d'uva) utilizzavamo il *Bacillus subtilis* – un prodotto naturale ad azione antibatterica e antifungina. Linee guida per la produzione di vino biologico: la raccolta dell'uva avviene a mano; i grappoli vengono trattati con una quantità inferiore di anidride solforosa rispetto ai limiti indicati dal disciplinare del biologico. Disponiamo di botti in acciaio, cemento e legno: le botti in acciaio sono utilizzate solo per la vinificazione (fermentazione alcolica); alcuni vini li stocchiamo in cemento e altri in legno, l'affinamento in legno dà profumi e gusti vanigliati e speziati anche in base

⁴³ È una pratica agronomica consistente nell'interramento di apposite colture allo scopo di mantenere o aumentare la fertilità del terreno. (Fonte: Wikipedia)

⁴⁴ La barbatella è tralcio o talea tagliato da una vite già "adulta", poi interrato affinché dall'estremità tagliata si sviluppino le radici, altrimenti dette "barba", da cui deriva il termine.

⁴⁵ La zeolite è un minerale di origine vulcanica che ha la capacità di legarsi ai metalli pesanti e alle tossine, per cui viene utilizzato anche come integratore alimentare e in ambito medico. Granulata o in polvere è un ottimo trattamento antifungino per viti e piante da orto o frutta.

alla tostatura del legno, dando tonalità di profumo al vino, mentre il cemento non rilascia profumi ma fa maturare il vino nella sua originaria basicità. Lo stoccaggio del vino avviene in botti di cemento e legno durante la sua fase di maturazione e poi in bottiglie di vetro in magazzino. A proposito del taglio delle viti, come sistema di allevamento usiamo il Guyot, il doppio capovolto e il cordone speronato. Dal punto di vista in vigna la grossa differenza tra biologico e convenzionale è la gestione del suolo; noi non usiamo il diserbo nel sottofila, ma andiamo a lavorare il terreno con il diserbo meccanico o con lavorazione del terreno tramite aratri e dischi per evitare la nascita dell'erba.

5) *Si parla di viticoltura biologica, ovvero nel rispetto del territorio: avete modificato la conformazione dei terreni o apportato delle novità artificiali nei luoghi dei vigneti? Come tenete alta la fertilità del terreno?*

Sig. MUTTA – Non abbiamo apportato modifiche alla conformazione del terreno. Per mantenerne la fertilità ci lasciamo sopra l'erba tagliata e i tralci macinati. Ricorriamo a concimazioni organiche e non muoviamo il terreno altrimenti il vento porta via la terra visto i periodi di siccità.

Sig. LOVISON – Non abbiamo modificato il paesaggio della nostra azienda anzi abbiamo cercato di tenerlo tale. Per tenere alta la fertilità del terreno usiamo concimazioni certificate bio o vegetali.

6) *Cosa bisogna fare la prima volta che si prepara un terreno per la coltivazione biologica?*

Sig. MUTTA – Prima di tutto occorre effettuare nel terreno il sovescio con una leguminosa per poi interrare e dopo due o tre anni si procede con la conversione della coltura. Sono necessari tre anni prima della conversione al fine di far scomparire ogni traccia di residui chimici e principi attivi nel terreno. Per controllare le infestanti si ricorre sempre al sovescio e dopo la lavorazione del terreno si piantano le barbatelle. A livello burocratico occorre prendere contatto con un ente certificatore per convertirsi al biologico.

Sig. LOVISON – Si lavora in modo molto profondo si cerca di areare il più possibile d'inverno per la messa dimora delle barbatelle. La presenza dei lombrichi è un segno di terreno sano. Una prima analisi viene fatta in modo visivo anche durante il sovescio. Se nel convenzionale sono usati il diserbo e i fitofarmaci di sintesi per standardizzare la qualità delle erbe, ottenendo come risultato il monoerba, nel biologico abbiamo la multipresenza di diverse erbe che danno delle direttive sulla qualità del terreno.

7) *Un terreno preparato per coltura vinicola biologica lo è per sempre?*

Sig. MUTTA – No, soprattutto perché la Pianura Padana è uno dei luoghi più inquinati d'Italia. Occorre fare continuamente prevenzione per mantenerlo biologico.

Sig. LOVISON – Sì, ma continuando a trattarlo in modo naturale e rispettoso.

8) *Ci sono vitigni che non si prestano per il bio? Oppure tutto può essere coltivato bio?*

Sig. MUTTA – Tutto può essere coltivato bio, bisogna chiedersi cosa se ne può ricavare in seguito.

Sig. LOVISON – Tutto si può coltivare bio, basta rispettare la natura.

9) *Come difendete la coltura dai cinghiali? Quale metodo utilizzate per irrigare i vigneti?*

Sig. MUTTA – Non ci sono modi per difendere le coltivazioni dai cinghiali, soprattutto quando sono affamati spaccano tutto, riescono a superare anche il filo elettrico e non hanno antagonisti. Per irrigare i vigneti si conta sulla pioggia, non ci sono metodi d'irrigazione.

Sig. LOVISON – Non si può fare nulla per combattere i cinghiali. In tutti i dieci ettari di proprietà dell'azienda abbiamo l'irrigazione a goccia, poi ne abbiamo altri in affitto. In caso di stagione molto torrida, non ci è stata data la possibilità di portare acqua nella parte ovest dei Colli Euganei.

10) *Avete perfezionato qualche tecnica del ciclo di produzione per essere più competitivi?*

Sig. MUTTA – Tendo ad utilizzare al minimo la componente chimica indispensabile sul prodotto sia per un discorso ambientale che salutistico.

Sig. LOVISON – No, negli ultimi anni ci stiamo focalizzando sui vitigni autoctoni dei Colli Euganei per riscoprirli e ripiantarli, ad esempio le varietà marzemina nera, pinella, garganega, corbina, sono tutte varietà di uva che erano presenti in passato e poi sono state messe da parte. Usiamo mettere piante di rosa a capo di ogni filare: la rosa funge infatti da sentinella naturale ed essendo soggetta all'attacco della ticchiolatura, parente stretta della peronospora, manifesta precocemente i sintomi rispetto alla vigna con la peronospora e questo ci permette di agire per tempo. Noi utilizziamo una varietà di rosa molto sensibile a tale scopo.

11) Sappiamo che occorre riportare sull'etichetta la denominazione di vendita, l'indicazione dell'azienda imbottigliatrice, l'indicazione Prodotto in Italia, il volume nominale, la percentuale di alcool sul volume, il lotto, l'indicazione contenente solfiti e altri allergeni. Dovrebbero essere riportate anche le informazioni nutrizionali e gli ingredienti come per tutti gli altri alimenti e perché? È un vantaggio o uno svantaggio non poterle inserire?

Sig. MUTTA – Certo dovrebbero essere riportate anche le informazioni nutrizionali e i componenti, questo è uno svantaggio per il consumatore. È un vantaggio per le grandi aziende, ma uno svantaggio per le piccole aziende.

Sig. LOVISON – Secondo me no, perché non è un alimento che si usa quotidianamente. È un alimento con la A maiuscola, sarebbe uno svantaggio aggiungere ulteriori informazioni che andrebbero a sminuirlo. E poi ci possono essere scritti termini che a prima vista lettura possono far paura, ma che invece fanno parte della naturale composizione del vino. Dire VINO dice tutto. Il nostro vino non contiene altro che solfiti, quindi non abbiamo motivo di inserire gli allergeni.

12) Qual è il volume della vostra produzione di vino biologico all'anno? Quanti ettari possiede la vostra azienda? Sono tutti dedicati alla viticoltura biologica?

Sig. MUTTA – Produco tra 1100/1200 hl all'anno, mi considero un'azienda piccola con 11 ettari dedicati alla viticoltura biologica.

Sig. LOVISON – Produciamo 1500 hl all'anno, siamo artigiani della vigna rispetto ad altri con 10 ettari di proprietà e 4 in affitto, tutti utilizzati per la viticoltura biologica.

13) Quanti e quali enti di controllo vicini e lontani sono interessati? Quali sono le fasi dei controlli annuali da parte degli enti?

Sig. MUTTA – Abbiamo Valoritalia (con sede a Mareno di Piave, ente privato, controlla i documenti), ULSS, Avepa, NAS (Nucleo Antisofisticazioni e Sanità), Carabinieri forestali che controllano in cantina, Sincert e molti altri. I controlli non avvengono in fasi scandite del ciclo del vino, ma in tempi diversi: ad esempio fanno prelievi sulle foglie, sull'uva e sul vino; ICEA l'anno scorso ha effettuato $\frac{3}{4}$ controlli sul biologico; Avepa ha controllato i registri dei trattamenti, materie prime e attrezzatura; Valoritalia ha controllato le giacenze in cantina; ULSS ha preso un prelievo campioni in cisterna e in bottiglia ed ha verificato il possesso di indumenti appropriati e del materiale sanitario.

Sig. LOVISON – Ci sono 14 enti controllori, i controlli non vengono effettuati da parte di tutti ogni anno, alcuni li svolgono anche due volte durante lo stesso anno e non ci sono momenti precisi.

14) Come fate conoscere il vostro vino bio al di fuori della vostra azienda? (Intrattenendo rapporti commerciali con GDO, negozi di prodotti bio, vendita diretta, stampa, cartellonistica fissa/mobile, radio, TV, volantino, eventi/degustazioni, newsletter periodiche). Partecipate a fiere di settore nazionali e internazionali?

Sig. MUTTA – Lo facciamo conoscere a passaparola. Lo vendo a ECO Spa che poi distribuisce nei negozi. C'è però molta concorrenza e i consumatori prediligono il vino più economico. Il prezzo dipende dal tipo di vino e dalla lavorazione, il prezzo cambia di anno in anno solo per il prosecco, gli altri vini hanno una stabilità decennale. Per il Cabernet e Merlot la cantina sociale paga intorno ai € 25/30 al quintale di uva e ce ne vogliono € 45 a produrle. Quando uno ha portato 100 quintali di uva alla cantina ci ha rimesso circa € 1500.

Sig. LOVISON – Il marketing non è fatto con la GDO, ma sono usati altri tipi di mezzi di comunicazione: radio e volantinaggio sono desueti, usiamo social media, Facebook, Instagram e le newsletter. I nostri agenti e distributori sono supportati da dépliant cartacei forniti direttamente da noi; durante l'incontro con i clienti mostrano la bottiglia, avviene la trattativa con l'assaggio del vino e infine ordine. Partecipiamo personalmente a fiere di settore nazionali e internazionali per cui sviluppiamo nuova clientela. Riusciamo a vendere anche all'estero, tutto il trasporto avviene via camion o se la richiesta viene da fuori Europa inviamo il prodotto con container. Il trasporto è sempre a carico del cliente finale.

15) Qual è il target di consumatore a cui principalmente vi rivolgete?

Sig. MUTTA – Preferisco far conoscere e vendere il mio prodotto direttamente ai consumatori privati in Italia.

Sig. LOVISON – Noi ci rivolgiamo soprattutto al canale Orecca, quindi ristoranti, bar o enoteche e ovviamente al consumatore privato.

16) A quale categoria di prezzi appartengono i vini da voi prodotti? (Categorie: Basic, Popular Premium, Premium, Super Premium, Ultra Premium)

Sig. LOVISON – I vini basici vanno dagli € 8 ai € 10 basici, mentre le riserve dai € 15 ai € 25, ci collochiamo in una fascia media di vini.

17) Si evince dal vostro sito che esportate anche all'estero. Vi è maggior richiesta all'estero, in tal caso quale stato compra maggiormente, oppure in Italia?

Sig. LOVISON – Al momento vendo di più in Italia. All'estero le richieste provengono dalla Germania, Olanda, Belgio, Danimarca, Finlandia, Austria e Svizzera, qualcosa si

vende anche in Cina tramite le fiere di settore dove si prendono accordi con nuova clientela con la quale poi avviene la vendita diretta.

18) *Non trattando con i pesticidi è più rischiosa la produzione?*

Sig. MUTTA – Per produrre nel biologico occorre fare prevenzione utilizzando metodologie e prodotti nel rispetto della natura.

Sig. LOVISON – Se non si cura il proprio vigneto si rischia di perdere la produzione. Abbiamo anche perdite, l'estate torrida non è un problema, piuttosto un maggio piovoso, perché la pioggia dilava il rame coprente le vigne per difenderle dai parassiti.

19) *Come trattate reflui, scarti e raspi?*

Sig. MUTTA – Le vinacce e i fondi del vino vengono portati alla distilleria Bonollo, il resto viene cosperso sopra il terreno. I reflui risultanti dal lavaggio della macchina, che in breve sono residui di mosto, vengono cosparsi nel terreno come nutrimento per la terra.

Sig. LOVISON – I raspi vengono rimessi nel terreno e lavorati come concimi, la vinaccia viene usata come concime, non si fa distillazione, solo poche vengono cedute a qualche amico distillatore. Con tutti i reflui facciamo la fertirrigazione, quindi finiscono in una grande vasca da dove vengono pompati all'interno di serbatoi e dispersi fra i vigneti.

20) *Dal punto di vista del costo, dovrebbe costare di più o di meno il vino biologico rispetto al vino tradizionale?*

Sig. MUTTA – Il vino biologico costa molto di più, perché richiede molta più manodopera.

Sig. LOVISON – Costa molto di più, ci sono molte più ore di lavorazione.

21) *Conoscete i volumi (in percentuale) della produzione biologica sui Colli Euganei?*

Sig. MUTTA – Sinceramente no.

Sig. LOVISON – So che a Vo' c'è più concentrazione di cantine.

22) *Un prodotto biologico è del tutto naturale davvero?*

Sig. LOVISON – Bisogna mettere assieme entrambe le cose: se raccolgo quello che la natura mi dà rischio di non raccogliere nulla, piuttosto lascio fare alla natura ma mi avvalgo di tecniche naturali per produrre del vino. Il rame e lo zolfo si possono usare. Ora stanno uscendo molti prodotti che stanno sostituendo il rame, che è un metallo presente in natura ma è anche un veleno. Esistono ora prodotti rameici più puri in grado di rilasciare meno rame rispetto a 50 anni fa. La quantità di rame prescritta nel disciplinare è molto bassa. A

volte ci sono, tuttavia, prodotti naturali non ancora prescritti in agricoltura biologica che si possono utilizzare facendo delle prove e osservando se funzionano o meno. Attraverso i controlli non possono rilevare nulla di anomalo visto che sono naturali. Inoltre, il rame è economicissimo, quindi è difficile trovare un prodotto a livello del rame molto più economico.

Inoltre, la specializzanda ha avuto la possibilità di intervistare anche il Signor Salvan, titolare dell'Azienda Agricola Salvan – Vigne del Pigozzo dal 1914 situata a Due Carrare, proprio di fronte al Castello del Catajo. I suoi vini non possiedono la certificazione biologica eppure lui ama definirli più che biologici. La produzione del prodotto è conseguita nel rispetto della natura e a tutela della salute, i suoi vini sono molto apprezzati e rinomati nel circondario perché l'azienda vanta una lunga tradizione anche a livello culturale.

Alcune cantine non fanno la richiesta della certificazione a causa della burocrazia molto pressante oppure per il fatto che l'intero processo di produzione non rispetta in tutti i processi le norme e i limiti imposti dal disciplinare per la produzione di vino biologico.

Una questione su cui ho avuto modo di riflettere assieme a questo grande agronomo è il livello di democraticità della produzione biologica. Visti i costi elevati dovuti alla manodopera specializzata e ai meccanismi più ricercati di prevenzione per il biologico, l'acquisto di questi prodotti non è accessibile a tutti i consumatori indistintamente: il costo di un prodotto biologico sul mercato è superiore al costo di un prodotto convenzionale. Ne deriva che non tutti possono permettersi di acquistare bio. Le problematiche climatiche e salutari dovrebbero essere un input per convertire tutte le produzioni a questa nuova concezione del benessere, ma è necessario che la ricerca nel biologico scopra nuove materie prime che assicurino le produzioni e le varietà di piante sempre più resistenti alle condizioni climatiche avverse o alle malattie.

3.4. Enti certificatori di controllo

La certificazione del prodotto biologico è un'ulteriore sicurezza e garanzia per il consumatore. Gli enti di certificazione e controllo sono degli Organismi autorizzati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF), che in base al Regolamento dell'Unione Europea e servendosi di tecnici altamente specializzati effettuano

sopralluoghi e analisi mirate. Sull’etichetta del prodotto biologico è riportato il codice dell’Organismo di controllo che ha effettuato la certificazione.⁴⁶

Oltre agli enti autorizzati, ulteriori controlli e verifiche analitiche vengono effettuate dallo stesso Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e dagli Organismi di controllo Sanitari (Asl, Nas, Repressione Frodi).

Tabella 6 - Elenco organismi autorizzati al controllo delle produzioni biologiche vitivinicole

CODICE	RAGIONE SOCIALE	COMUNE	SITO WEB	ATTIVITÀ
IT-BIO-002	CODEX SRL	Scordia (CT)	www.codexsrl.it	vegetale; zootecnica; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-004	SUOLO E SALUTE SRL	Fano (PU) Bologna	www.suoloesalute.it	vegetale; zootecnica; acquacoltura; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-005	BIOS SRL	Marostica (VI)	www.certbios.it	vegetale; zootecnica; acquacoltura; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-006	ICEA	Bologna	www.icea.info	vegetale; zootecnica; acquacoltura; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-007	BIOAGRICERT SRL UNIPERSONALE	Casalecchio di Reno (BO)	www.bioagricert.org	vegetale; zootecnica; acquacoltura; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-008	ECOGRUPPO ITALIA SRL	San Giovanni La Punta Catania (CT)	www.ecogruppoitalia.it	vegetale; zootecnica; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-009	CCPB SRL	Bologna	www.ccpb.it	vegetale; zootecnica; acquacoltura; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-012	SIDEL SPA	Villanova di Castenaso (BO)	www.sidelitalia.it	vegetale; zootecnica; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione

⁴⁶ www.ecor.it/it/il-biologico/controlli, visitato il 10.09.2019

CODICE	RAGIONE SOCIALE	COMUNE	SITO WEB	ATTIVITÀ
IT-BIO-013	ABCERT SRL	Terlano (BZ)	www.abcert.it	vegetale; zootecnica; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-014	Q CERTIFICAZIONI SRL	Monteriggioni (SI)	www.qcsrl.it	vegetale; zootecnica; acquacoltura; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-015	VALORITALIA SRL	Roma Asti	www.valoritalia.it	vegetale; zootecnica; acquacoltura; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-016	SIQURIA S.P.A.	Soave (VR)	www.siguria.it	vegetale; zootecnica; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-017	CEVIQ SRL	Pradamano (UD)	www.ceviq.it	vegetale; zootecnica; acquacoltura; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-018	AGROQUALITA' S.P.A.	Roma	www.agroqualità.it	vegetale; zootecnica; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-019	ISTITUTO NORD OVEST QUALITÀ SOC. COOP	Moretta (CN)	www.inoq.it	vegetale; zootecnica; preparazione di alimenti; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
IT-BIO-021	CSQA CERTIFICAZIONI SRL	Thiene (VI)	www.csqa.it	vegetale; zootecnica; acquacoltura; preparazione di alimenti; preparazione di mangimi; <u>prodotti vitivinicoli</u> ; importazione
Organismo di controllo autorizzato per le produzioni vitivinicole biologiche nella sola provincia di Bolzano				
ITBIO001BZ	KONTROLLSERVICE BIKO TIROL	Innsbruck (Austria)	www.biko.at	vegetale; zootecnica; preparazione di alimenti; <u>prodotti vitivinicoli</u>

Fonte: Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo

Le aziende che operano nel settore del biologico ricevono almeno una volta all'anno un'ispezione fisica completa per verificare che tutto sia conforme al disciplinare. Inoltre, il

numero dei controlli aumenta al crescere delle dimensioni dell'azienda e a seconda di determinati criteri definiti dalle regolamentazioni nazionali ed europee.⁴⁷

La maggior parte degli stati europei ha scelto di affidare questi controlli ad organismi privati autorizzati ed accreditati in seguito ad accertamenti che ne abbiano confermato le competenze e la terzietà. I controlli vengono effettuati per garantire al consumatore che qualunque alimento certificato bio sia stato prodotto seguendo il rigido disciplinare europeo. In aggiunta, gli organismi controllori sono soggetti alla vigilanza da parte del MiPAAF e delle Regioni, al fine di garantire l'imparzialità dei controlli e l'assenza di conflitti d'interesse. Anche per questo motivo non è permesso agli organismi lo svolgere di altre attività oltre a quelle di controllo, come ad esempio servizi di consulenza, e vi è l'obbligo di rotazione per gli ispettori da loro incaricati, i quali non possono far visita allo stesso operatore per più di tre volte consecutive.⁴⁸

3.5. L'export dei vini biologici italiani

Secondo la ricerca realizzata da *Wine Monitor Nomisma* per *ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane*⁴⁹ ed esposta in occasione del *Vino Bio Day* nel 2017, l'export di vino biologico italiano è in continua crescita. Le aziende italiane bio sono ben propense ad esportare all'estero, soprattutto in Europa, per far conoscere la qualità del vino che contraddistingue il *Made in Italy* in tutto il mondo.

Nel 2016 le vendite di vino biologico italiano hanno raggiunto 275 milioni di euro, registrando un aumento del 35% rispetto al 2015, di cui 83 milioni di euro (+22% rispetto al 2015) provengono dal mercato interno, come GDO, vendita diretta, canali specializzati in prodotti biologici, enoteche, ristorazione, e ben 192 milioni di euro (+40% rispetto al 2015 e a confronto del +4% dell'export di vino totale) realizzati nel mercato internazionale.

⁴⁷ *Biologico, come funziona il sistema dei controlli: Federbio*, www.sanomangiare.it/biologico-funziona-sistema-dei-controlli-federbio/, visitato il 02.12.2019

⁴⁸ *Biologico: la nuova normativa su controlli e sanzioni*, <https://www.cibuslex.it/2018/03/26/biologico-la-nuova-normativa-su-controlli-e-sanzioni/>, visitato il 02.12.2019

⁴⁹ Organismo attraverso cui il Governo favorisce il consolidamento e lo sviluppo economico-commerciale delle nostre imprese sui mercati esteri. Svolge attività di informazione, assistenza, consulenza, promozione e formazione alle piccole e medie imprese italiane, al fine di affermare il *Made in Italy* nel mondo. www.ice.it/it/it, visitato il 02.12.2019

L'export di vino biologico italiano sta conquistando sempre più il mercato internazionale: nel 2016 le esportazioni di vino bio italiano sono state il 3,4% dell'export complessivo di vino dall'Italia, determinando così un incremento rispetto agli anni precedenti (1,9% nel 2014 e 2,6% nel 2015). Dal sondaggio svolto da *Wine Monitor Nomisma* alle aziende intervistate, è emerso che nel 2016 il 79% delle aziende bio italiane ha esportato il proprio prodotto all'estero e principalmente nell'Unione Europea. Il principale paese importatore di vino biologico italiano è la Germania, dove è stato raggiunto il 33% del fatturato export nel 2016, seguita dagli Stati Uniti con il 12%. Oltre a questi ultimi, i mercati più importanti evidenziati sono Svezia, Canada, Svizzera, Cina, Regno Unito, Giappone, Francia, Benelux e Danimarca e altri paesi terzi.

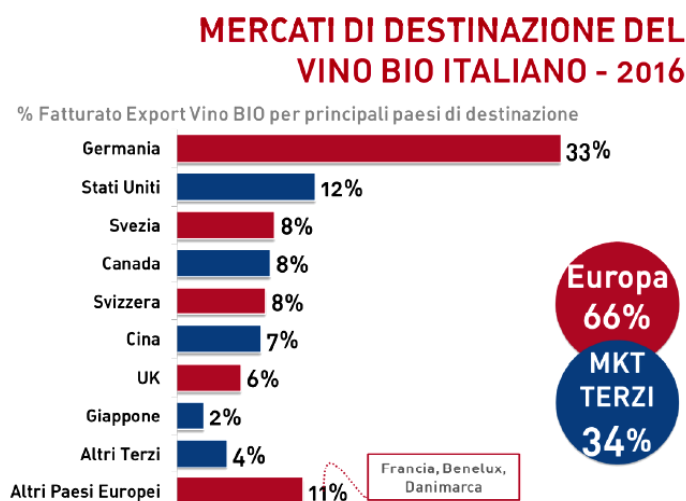


Figura 13 - % Fatturato Export Vino BIO per principali paesi di destinazione

Dal rapporto pubblicato nel 2018 dall'Osservatorio Economico Agroalimentare di Veneto Agricoltura si evince che le grandi aziende esportatrici trovano un crescente interesse soprattutto nell'Unione Europea, in particolare la domanda di vino biologico risulta crescente da Germania e paesi del Nord Europa, dove la cultura del biologico, ovvero di sostenibilità ambientale e di sensibilità dei consumatori verso la salute, è più matura. La certificazione europea per il biologico è valida in tutti i paesi membri dell'UE e questo permette il libero scambio, ufficialmente regolato, tra di loro. Le aziende esportatrici trovano maggiori difficoltà durante l'organizzazione legata al trasporto e le strategie di marketing utili ad avviare e consolidare il favore della clientela oltre che a differenziare il proprio prodotto dai competitor.

Molte aziende si limitano a esportare nell'Unione Europea a ragione del disciplinare comune che favorisce il libero scambio di vini certificati biologici. Nei paesi extraeuropei le

aziende esportatrici devono confrontarsi con disciplinari contenenti limiti e norme differenti rispetto a quelle europee. Come elencato nel sotto capitolo 3.2.1., al di fuori dell'Unione Europea esistono molti altri programmi o disciplinari a sostegno di un'agricoltura ecosostenibile e biologica. In materia di vino biologico e rispetto al disciplinare europeo, alcuni paesi fissano limiti più rigorosi, come ad esempio Cile e Argentina.

Gli Stati Uniti d'America rappresentano il secondo grande importatore di vino biologico italiano e il loro commercio con i paesi esteri è regolamentato dal NOP, *National Organic Program*. Questo programma prevede norme molto restrittive per i vini che provengono dall'estero. Per favorire il commercio tra UE e USA, nel 2012 è stato siglato l'accordo di equivalenza reciproca tra il regolamento NOP e il Regolamento CE 834/07. Grazie a questo accordo che si applica solo alle produzioni biologiche avvenute nei paesi UE e a rispetto del Reg. CE 834/07 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, è possibile apporre il logo NOP/USDA sui prodotti biologici. Per quanto concerne l'export di vino biologico, solo in seguito all'attestazione da parte dell'organismo italiano di controllo che sia stata rispettata la Lista Nazionale sulle sostanze permesse e proibite dal NOP. Inoltre, ogni prodotto biologico deve esser accompagnato dal Certificato di Importazione NOP. Per poter etichettare un vino biologico come *100% organic wine* oltre a rispettare la *National List NOP*, il prodotto deve contenere solfiti naturalmente prodotti dai lieviti entro un massimo di 10 mg/l.

Capitolo 4

La comunicazione nel settore viticolo biologico

In questo capitolo tratterò l'argomento della comunicazione come mezzo essenziale ai produttori italiani per far conoscere il proprio vino bio ai consumatori al fine di fidelizzarli e rafforzare questa nuova coltura del bere. Si analizzeranno i fattori di distribuzione e prezzo, il comportamento del consumatore e infine attraverso l'analisi SWOT si valuteranno i punti di forza, le debolezze, le opportunità e le minacce in corrispondenza al commercio del prodotto biologico.

4.1. Digital strategies per comunicare il biologico

Oggigiorno un grande ruolo in fatto di comunicazione è svolto da Internet. Numerosi sono i mezzi che offre a un'azienda per farsi conoscere e far conoscere i propri prodotti. Nell'acquisizione di nuovi clienti trovano ampio spazio l'*Inbound Marketing*, l'*E-Mail Marketing*, l'*Outbound Marketing* e l'*Influencer Marketing*.

L'*Inbound Marketing* mira ad attirare utenti interessati con la creazione di contenuti virtuali consultabili nei social media (Facebook, Instagram, Twitter, ...), blog o semplicemente tramite i motori di ricerca come Google, Safari, Explorer per citarne alcuni. L'*Inbound Marketing* o marketing in entrata permette di raggiungere i futuri consumatori scaturendo la loro curiosità con articoli, video o immagini accattivanti così da spingerli a lasciare i propri dati. Iscrivendosi alle *newsletter*, il cliente può essere ricontattato per proseguire con l'acquisto dei prodotti che soddisfano le sue necessità. Attraverso l'esposizione della sua positiva esperienza personale, il cliente soddisfatto diventa una sorta di promotore in grado di accompagnare conoscenti e parenti ad instaurare con l'azienda lo stesso processo di nutrimento, il *Lead Nurturing*, dei loro bisogni personali. È proprio la promozione degli stessi clienti a dare all'azienda quel valore aggiunto che la differenzia dai suoi competitors.

Attraverso l'E-Mail Marketing è possibile tenere aggiornato il cliente sulle ultime news in fatto di prodotti ed eventi con l'invio di periodiche newsletter. È lo stesso cliente che ha effettuato la registrazione alle newsletter, rilasciando i suoi dati e il consenso all'utilizzo dei suoi dati per attività di marketing e promozione. Ci si rivolge, quindi, a un preciso target di utenti.

Dall'altra parte troviamo l'*Outbound Marketing* o marketing in uscita ovvero il metodo tradizionale di far marketing con spot pubblicitari via televisione, radio e giornali. Il vantaggio che offre è la possibilità di esser visionato da un vasto pubblico costituito da fasce di utenti diverse. Questa metodologia non mira a un preciso target di consumatori, per questo non tutti verranno invogliati dal prodotto. Pertanto, allargando il pubblico a disposizione sarà maggiore la possibilità di coinvolgere, direttamente e indirettamente, il maggior numero possibile di utenti. Direttamente attraverso la visione dello spot e indirettamente grazie al passaparola.

Un altro strumento è rappresentato dall'*Influencer Marketing*. Si tratta di avvalersi di persone dette *influencer* che grazie alla loro capacità di influenzare il pubblico, possano orientare i gli acquisti e le abitudini dei consumatori. Far promuovere il proprio prodotto da un influencer che crede fortemente nel prodotto e nei valori che l'azienda vuole trasmettere può convincere il consumatore a considerare quel prodotto come utile e valido, differenziandolo dagli altri.

4.2. Differenze di comunicazione tra piccole e medie/grandi imprese

Un ulteriore strumento per far conoscere il proprio vino biologico e ridurre la distanza tra il produttore e il target di utenti sono le fiere del vino. Solo in Europa se ne contano diverse tra cui *VinItaly* in Italia, *Prowein* in Germania, *London Wine Fair* in Inghilterra, *Vinexpo Bordeaux* in Francia, *Fenavin* in Spagna, *Stockholm Wine Fair* in Svezia e *Ro-Wine* in Romania. Anche a livello mondiale sono diffusissime come *Prowein China* in Cina, *Good Food and Wine Show* in Australia, *ExpoVinis* in Brasile e *Wine and Spirit Wholesalers Association Convention* negli USA per citarne alcuni.

La partecipazione alla fiera di settore è un momento di grandi preparativi per l'azienda e un importante investimento per il business. Innanzitutto, occorre fare promozione affinché la notizia della partecipazione sia diffusa. Preparare un'accurata e dettagliata brochure di presentazione è un buon biglietto da visita da consegnare ai visitatori. Un altro particolare molto importante è l'aggiornamento del proprio sito web. Le grandi aziende che partecipano alle fiere internazionali dispongono di un'interfaccia in più lingue straniere così da permettere a un maggior ventaglio di visitatori di essere consultati e contattati.

Si rileva un'importante differenza tra il sito di una piccola azienda e quello di una media/grande azienda. Le piccole aziende tendono a strutturare il proprio sito web con un solo livello di consultazione dove scorrendo la pagina è possibile visionare le foto della cantina e del

paesaggio, le indicazioni stradali, i contatti e gli orari di apertura, le tipologie di vino prodotte e le certificazioni ottenute. Le medie ma soprattutto le grandi aziende, invece, dispongono di un sito web costruito secondo una struttura gerarchizzata, chiara e definita. Nella maggior parte dei siti sono disponibili le informazioni sulla mission e la storia dell'azienda, le foto delle bottiglie e le schede dei vini, ivi compresi gli abbinamenti con le pietanze, le indicazioni per le visite in cantina e le degustazioni, infine una pagina blog dedicata alle news così da dare all'utente tutte le informazioni di cui potrebbe necessitare. Inoltre, non mancano l'iscrizione alla newsletter per rimanere aggiornati e i contatti per inoltrare la richiesta all'azienda. Alcune aziende hanno inserito anche la piattaforma e-commerce che permette con pochi semplici clic di effettuare e velocizzare le procedure d'ordine. In presenza di un sito costantemente aggiornato e molto ben dettagliato, l'e-commerce si propone come un innovativo e veloce strumento per ridurre le distanze tra azienda e cliente.

4.3. La distribuzione

Secondo il rapporto intitolato “Il vino biologico veneto” pubblicato nel 2018 dall'Osservatorio Economico Agroalimentare di Veneto Agricoltura, le piccole e medie aziende vinicole biologiche preferiscono il canale della vendita diretta. Poter vendere direttamente al cliente diventa un'occasione per rafforzare il legame e la fiducia con lui, oltre che contenerne il prezzo finale evitando intermediari, cancellando quindi la distanza tra il produttore e il mercato. In questo modo, da un lato viene fidelizzato il cliente, ma dall'altro questo canale non permette grandi volumi di vendita, limitando le prospettive di crescita dell'azienda. Per crescere è necessario aprirsi al mercato avvalendosi di venditori e di intermediari e all'export.

4.3.1. La grande distribuzione organizzata (GDO)

La grande distribuzione organizzata sta acquistando sempre più spazio nella vendita di vino biologico. Sicuramente l'opportunità di rendere maggiormente visibile il proprio prodotto permette all'azienda produttrice di aumentare le vendite, il fatturato e ambire alla propria espansione. Lo svantaggio è il forte potere contrattuale della GDO che tende a cannibalizzare il prezzo praticando ribassi talmente alti da minimizzare il profitto del produttore. Per questo

motivo, questo canale si rivela più adatto a quelle aziende più organizzate e strutturate dalla produzione alla fornitura, poiché riescono ad affrontare meglio le politiche della GDO.

È ciò che emerge anche dalla ricerca del 2017 effettuata da Nomisma per ICE-Agenzia. I consumatori intervistati affermano di rivolgersi principalmente alla grande distribuzione organizzata per acquistare il vino. La GDO seguita dal produttore e dalle cantine sono i principali canali d'acquisto sia dei vini convenzionali che di quelli biologici. Mentre il vino convenzionale trova una piccola percentuale di acquirenti nei piccoli negozi di alimentari e nei discount, l'avvento dei prodotti biologici ha portato alla nascita di negozi specializzati nel biologico (un esempio è NaturaSi), nei quali ben il 18% di utenti reperisce il vino biologico. Dai dati appare che i negozi specializzati nel biologico siano ritenuti allo stesso livello delle enoteche e negozi specializzati in vino. Inoltre, cresce la fiducia del consumatore nell'e-commerce: il 6% degli utenti compra vino bio via internet mentre solo il 2% acquista vino convenzionale.

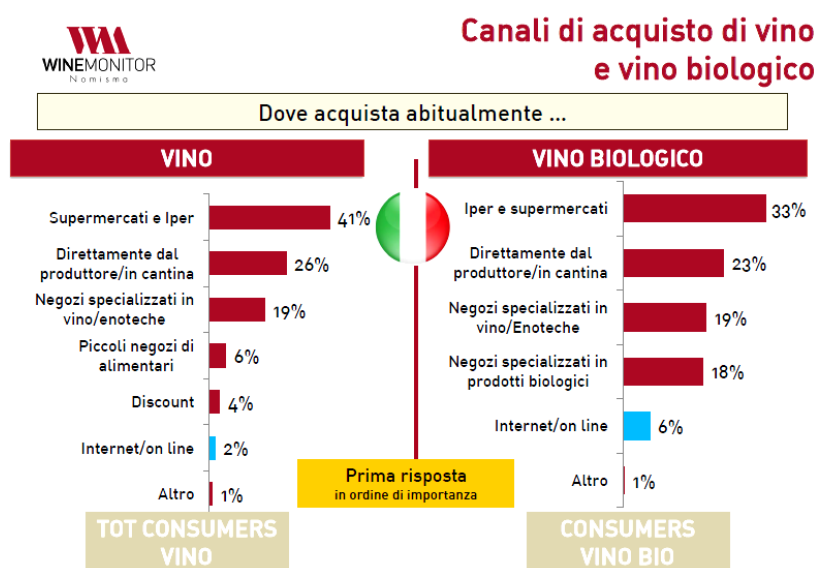


Figura 14 - Canali di acquisto di vino tradizionale e vino biologico
Fonte Survey Wine Monitor Nomisma 2017 per ICE ©

Dal comunicato stampa del 16 aprile 2018 pubblicato Nomisma Wine Monitor, si evince che nel 2018 (mese terminante febbraio 2018) solamente nella GDO le vendite di vino biologico hanno raggiunto 21,6 milioni di euro. Rispetto allo stesso periodo di riferimento nel 2017, si è registrata una variazione in positivo del 3% per il vino in generale e sorprendentemente dell'88% per il vino biologico (11,5 milioni di euro nel 2017 e 7,6 milioni di euro nel 2016). Rispetto al 2015 l'incremento è stato di +184%. Non solo, le quote di mercato del vino bio pesano per l'1,2% nel 2018 contro il 0,7 nel 2017.

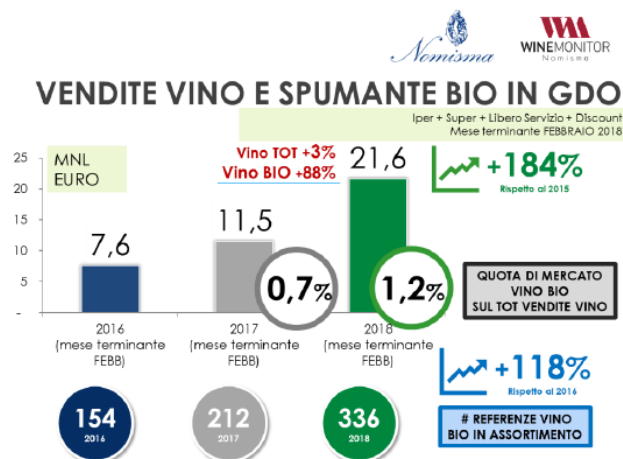


Figura 15 – Vendite vino e spumante bio in GDO
Fonte: osservatorio Bio Nomisma su dati Nielsen

Inoltre, sulla base dei dati Nielsen, Bio Nomisma ha fornito i dati sui vini maggiormente apprezzati in base alla regione di provenienza. Con riferimento al 2018 (mese terminante febbraio 2018) al primo posto troviamo l’Abruzzo che ha conseguito vendite pari a circa 4 milioni di euro e una crescita del 38% rispetto all’anno precedente. Le altre regioni in ordine di profitto sono Veneto, Toscana, Sicilia, Marche, Piemonte ed Emilia-Romagna. È interessante notare come le regioni agli ultimi posti in termini di vendite a valore abbiano, invece, segnato una maggiore variazione nelle vendite. Questo dato potrebbe significare il prodotto ha incontrato un continuo apprezzamento soprattutto da parte di nuovi consumatori.

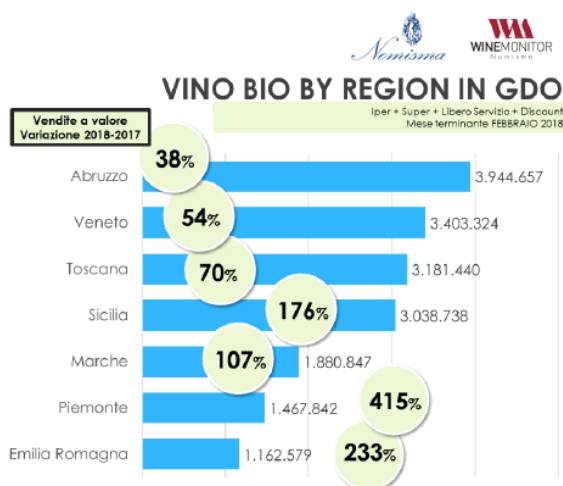


Figura 16 – Vino bio by region in GDO
Fonte: osservatorio Bio Nomisma su dati Nielsen

Secondo gli ultimi dati Sinab, nel 2018 le vendite di vini e spumanti biologici hanno incrementato il fatturato con un +38% e le quote di mercato del settore hanno inciso per l'1,4%. Inoltre, secondo i dati dell'osservatorio Bio Nomisma nei primi otto mesi del 2019 nella GDO le vendite hanno raggiunto i 35,2 milioni di euro registrando una crescita del 363% rispetto al 2016.⁵⁰

4.4. Il prezzo

Il vino biologico è ovviamente più costoso rispetto al vino convenzionale. Nonostante non si utilizzino componenti chimiche, bensì sostanze di origine naturale, i costi per un prodotto biologico sono maggiori. Le motivazioni vanno indirizzate a:

- minori rese. A differenza della viticoltura convenzione che utilizza sostanze chimiche per incrementare la produzione, nel biologico questo non avviene. Grazie ai prodotti naturali e sostenibili si ottiene un vino di qualità maggiore a scapito, però, delle quantità di uva prodotta;
- maggiore costo di manodopera e di mezzi tecnici. Il non utilizzo di pesticidi e diserbanti porta a dedicare maggior tempo, personale e maggiori spese nel trattamento delle erbe infestanti e nella concimazione naturale. Maggiore manodopera e spese per rispettare le rigide norme di igiene e pulizia in cantina;
- il costo della certificazione, ossia i costi dovuti alla burocrazia e a tutte le analisi chimiche che garantiscono al consumatore finale il vino biologico;
- assicurazioni contro il maltempo o le annate sfavorevoli in cui si rischia il raccolto;
- investimenti in macchinari e strumenti adatti alla produzione del vino biologico;
- costi per la formazione e l'addestramento del personale;
- scarto di prodotto nei casi di rischio contaminazione;
- costi del packaging, marketing e trasporto

⁵⁰ <https://news.unioneitalianavini.it/federbio-e-unione-italiana-vini-siglano-unintesa-per-la-tutela-e-la-valorizzazione-del-settore-vitivinicolo-biologico-italiano/>, visitato 24.01.2020

Per tutti questi motivi il vino biologico gode di un premium price, ossia un prezzo più alto rispetto a quello di mercato.

Dal sondaggio svolto da Wine Monitor Nomisma nel 2017 per ICE-Agenzia è emerso che, a differenza del consumatore di vino tradizionale che punta soprattutto all'acquisto di vino nella fascia da 5 € a 10 €, per il vino biologico il 51% dei consumatori preferisce spendere tra 6 € e 10 €, mentre il 29% (a confronto del 12% per il vino tradizionale) spende tra 11 € e 20 €. Il prezzo medio di spesa si colloca sui € 10 per il vino biologico contro gli € 8,00 per il vino tradizionale.

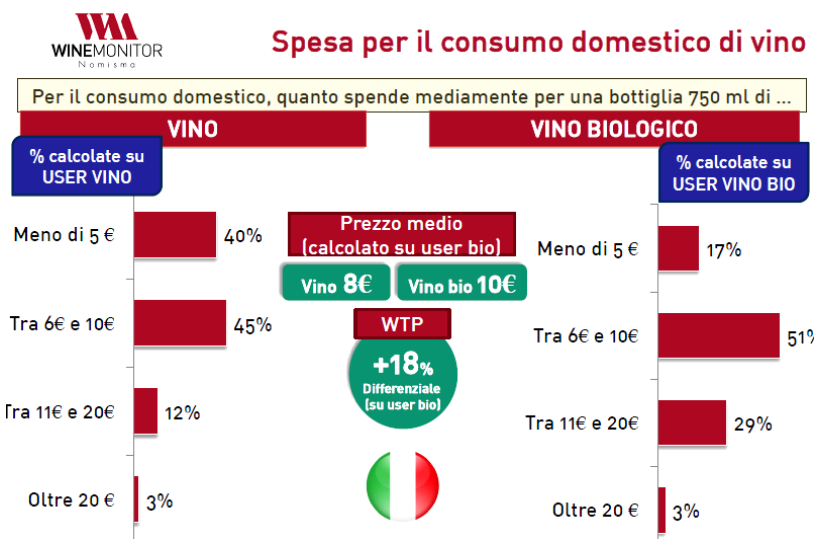


Figura 17 – Spesa per il consumo domestico di vino
Fonte Survey Wine Monitor Nomisma 2017 per ICE ©

4.5. Il consumatore

Negli ultimi anni la superficie di vigneto biologico in Italia è aumentata vertiginosamente grazie al crescente interesse dei consumatori che si rivelano sempre più sensibili ed attenti al biologico.

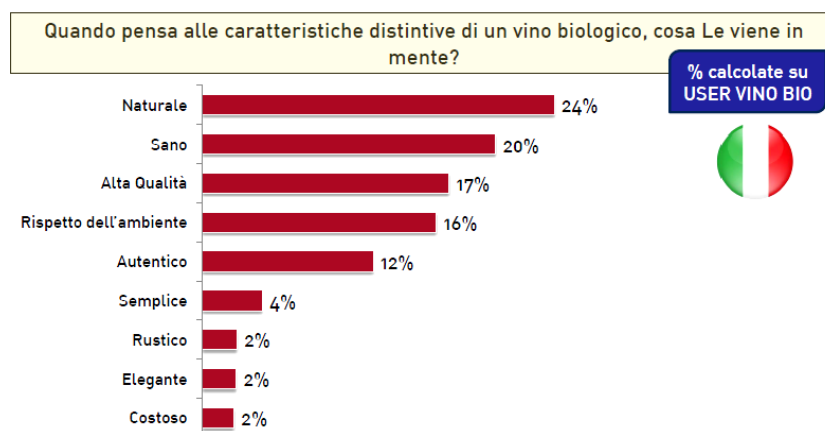


Figura 18 - Caratteristiche distintive del vino biologico secondo il consumatore
Fonte Survey Wine Monitor Nomisma 2017 per ICE ©

Dai dati risultanti dal sondaggio svolto da Nomisma si evince che i consumatori definiscono prevalentemente il vino biologico come naturale, sano, di alta qualità e sostenibile per l'ambiente. Una minima percentuale lo ritiene semplice, rustico, elegante e costoso. Lo associano soprattutto al vino naturale oppure biodinamico, ma non è la stessa cosa.

I vini naturali sono il frutto di una viticoltura che esclude qualsiasi sostanza chimica, usando solo rame e zolfo, mentre i solfiti, utili per conservare il prodotto, vengono naturalmente prodotti in piccole quantità durante la fermentazione alcolica, senza bisogno di aggiungerli. Solo nel caso si verificano annate poco favorevoli, si può ricorrere all'aggiunta di minime quantità di solfiti (inferiori al limite indicato nel biologico). Inoltre, dovendo essere naturale, le norme da seguire per produrlo si rivelano più rigide rispetto al biologico, non permettendo l'aggiunta di additivi o l'uso di trattamenti di correzione (nel biologico concessi solo se ottenuti da materie prime provenienti da agricoltura biologica).

La filosofia del biodinamico, invece, studia le influenze astrologiche e la giusta connessione tra cielo e terra per mantenere la pianta nutrita e in salute. Grazie a preparati naturali di concimazione e all'eliminazione di sostanze chimiche come pure ricorrendo all'allevamento di animali all'interno del vigneto si mantiene il suolo fertile e vitale. L'uso di macchinari è ridotto al minimo. Le piante sane e forti sono in grado di difendersi autonomamente dalle malattie e dai parassiti. L'uso di solfiti è anche qui in minime quantità, inferiori al biologico.

Il vino biologico è il prodotto risultante da un'agricoltura sostenibile che non utilizza sostanze chimiche, rispetta la natura e il territorio e salvaguardia la biodiversità. Rispetto al vino

convenzionale, i limiti di solfiti imposti nel disciplinare europeo sono inferiori: 150 mg/l (contro i 200 mg/l sul convenzionale) sui rosati e i bianchi e a 100 mg/l (contro i 150 mg/l sul convenzionale) sui rossi.

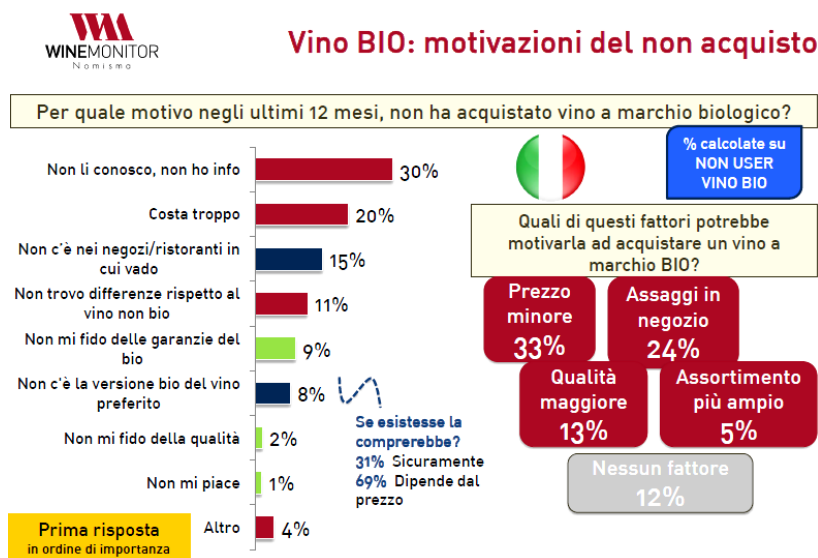


Figura 19 - Vino BIO: motivazioni del non acquisto
Fonte Survey Wine Monitor Nomisma 2017 per ICE ©

Il sondaggio effettuato nel 2017 da Nomisma comunica, inoltre, i motivi per cui gli intervistati non hanno acquistato un vino biologico nell'ultimo anno. I principali sono stati la scarsa informazione verso il biologico, il costo elevato e la non reperibilità nei negozi/ristoranti frequentati. Sicuramente il prezzo gioca un ruolo importante nell'acquisto del vino biologico: se il costo fosse più basso, il consumatore sarebbe maggiormente intenzionato all'acquisto. Anche la degustazione gratuita in negozio è stato un fattore espresso che potrebbe motivare i clienti all'acquisto. A tal proposito, per far conoscere il prodotto al consumatore, molti produttori e cantine ricorrono alle degustazioni. Sono però esclusive di questi ambienti.

Secondo l'osservatorio Bio Nomisma sui dati Nielsen del 2018, il consumatore italiano continua a preferire il vino biologico rosso. Nel 2018 le vendite di vino rosso hanno registrato una crescita del 72% rispetto al 2017, mentre rispetto allo stesso anno i vini bianchi hanno avuto un incremento esponenziale del 151%. Tutela per l'ambiente, salubrità e autenticità rimangono le caratteristiche predominanti riconosciute dagli intervistati.

4.6. Analisi SWOT

L'analisi SWOT è uno strumento utile all'azienda per pianificare strategicamente il proprio business tramite la valutazione di fattori interni all'azienda che dipendono dalle decisioni e strategie imprenditoriali e dei fattori esterni non controllabili dall'azienda. I fattori interni sono i punti di forza (*Strengths*) e di debolezza (*Weaknesses*), mentre quelli esterni sono le opportunità (*Opportunities*) e le minacce (*Threats*). Attraverso la SWOT Analysis l'azienda mira a prendere consapevolezza del proprio business valutando attentamente le proprie decisioni al fine di perseguire coscientemente un progetto o raggiungere un obiettivo.



Figura 20 – Analisi SWOT

Il business di vino biologico verte sulla sostenibilità ambientale e salubrità dei prodotti per tutelare i consumatori. Con l'utilizzo di materie prime naturali si ottiene un prodotto caratterizzato da una maggiore qualità e allo stesso tempo si tutela anche la salute del viticoltore che non ricorre più all'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi durante le fasi di produzione.

Se nella viticoltura convenzionale i trattamenti artificiali riducevano manodopera e tempo, nella viticoltura biologica la manodopera impiegata deve essere più specializzata poiché

la produzione è più soggetta ai cambiamenti climatici che possono causare minori rese a scapito del profitto dell'azienda. Per tutelarsi le aziende stipulano assicurazioni contro la grandine e il maltempo aumentando i costi da sostenere che confluiranno poi nel calcolo del prezzo finale. Il prezzo finale di vendita appare più elevato rispetto ai vini tradizionali anche a causa della pressante burocrazia e dei costi di certificazione. Il prezzo così elevato non incontra il favore della maggior parte dei consumatori a causa della scarsa informazione.

Tuttavia, con il passare degli anni, questa nuova concezione dell'agricoltura si sta diffondendo e gli utenti ricercano sempre più prodotti salubri ed ecosostenibili. La domanda di vino bio sta crescendo a livello europeo ed extraeuropeo con l'esigenza di convertire nuove superfici vitate nel biologico riscoprendo vecchi vitigni autoctoni o creando nuove varietà più resistenti e di qualità maggiore. Nel mercato escono sistemi di meccanizzazione più specializzati.

La viticoltura biologica ricorre all'ausilio di materie prime per la prevenzione e il trattamento delle piante contro le malattie crittogamiche. La ricerca per nuove varietà di sostanze naturali utili ai trattamenti non è però sufficiente. Inoltre, molte zone viticole lamentano la scarsa disponibilità di acqua soprattutto durante estati molto torride in cui si rischia di perdere il raccolto. Nel caso di scarse rese produttive, il viticoltore è costretto ad alzare i prezzi finali del prodotto per poter sostenere i costi dovendo fare i conti con la concorrenza. Inoltre, nel mercato globale si deve confrontare con norme spesso più rigide in vigore nei paesi extraeuropei.

Capitolo 5

Analisi qualitativa del sito web dell'azienda agricola biologica *San Nazario* www.vinisannazario.it a Cortelà di Vo' sui Colli Euganei nella Regione Veneto e traduzione dall'italiano al tedesco.

Qualitätsanalyse der Website des Biobetriebes *San Nazario* www.vinisannazario.it in Cortelà di Vo' auf den Euganeischen Hügeln in der Region Venetien und Übersetzung aus dem Italienischen ins Deutsche

5.1. Vorstellung des landwirtschaftlichen Biobetriebes San Nazario

Der 1970 entstandene Biobetrieb *San Nazario* liegt in Cortelà di Vo', einer kleinen Gemeinde in der italienischen Provinz von Padua in der Region Venetien, im Herzen der Euganeischen Hügel⁵¹. Das Gut besitzt zehn Hektare und hat zusätzliche Hektare innerhalb der Provinz gemietet, in denen sich der Betrieb der Produktion von eigenen, einzigartigen und einmaligen Weinen widmet. Die Weine werden unter Berücksichtigung des Umweltschutzes sowie Nutzbarkeit für den Menschen hergestellt. In dem kleinen Restaurant des Biobetriebes ist es auch möglich, eine nachhaltige Küche aus seasonsgebundenen Produkten und Qualitätsweinen zu genießen.



⁵¹ Es gibt zwei Möglichkeiten, Colli Euganei ins Deutsche zu übersetzen: die Euganeischen Hügel oder die Eganäischen Hügel. Die Doktorandin hat auf Google gesucht, wie oft jede Variante verwendet wird. Euganeische Hügel findet man häufiger als Eganäische Hügel. Aus diesem Grund wird hier die erste Variante bevorzugt. https://de.wikivoyage.org/wiki/Colli_Euganei (geklickt am 24.02.2020)

Das Firmenlogo ist das Strichmännchen eines Landbesitzers, das, in verschiedenen Positionen abgebildet, die Aspekte und die Phasen des Winzerberufs verkörpert. Das Logo stellt die Firmenbezeichnung auf jedes Produkt dar und ist ein nützliches Orientierungselement für die Kunden, um schnell das Produkt unter vielen anderen zu erkennen.

5.2. Die Struktur der Website www.vinisannazario.it



Die Website⁵² des Betriebs *San Nazario* www.vinisannazario.it ist sehr gut strukturiert und umfangreich. Wer Qualitätsweine oder/und die nachhaltige, vegetarische Küche liebt, kann hier interessante und vollständige Auskünfte entnehmen. Das sichtbare EU-BIO-Logo, das sogenannte „Euro-Blatt-Logo“, neben dem Firmennamen ist eine Bestimmtheit für den Nutzer, so dass er genau weiß, dass in diesem landwirtschaftlichen Betrieb die Erzeugnisse laut der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 203/2012 ökologisch hergestellt werden.



⁵² Die Begriffe Website und Webseite werden oft verwechselt. Der Ausdruck Website bezeichnet den gesamten Webauftritt einer Firma, Organisation oder eines Projektes. Die Website besteht aus der Homepage, der sogenannten Startseite, und aus den Webseiten. Die Webseite ist ein Bestandteil einer Website mit jeweils eigener Internetadresse (z.B. www.vinisannazario.it/azienda.html). www.webfotografik.ch/blog-unterschied-website-homepage-webseite/ (geklickt am 20.02.2020)

Die Website besteht aus 7 Navigationsebenen, von denen einige noch weiter untergliedert sind.
Die Struktur setzt sich wie folgt zusammen:

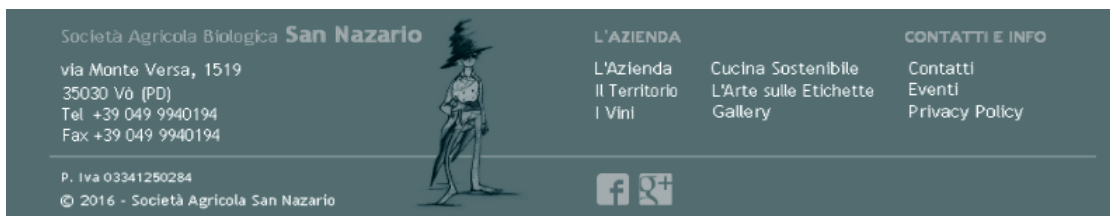
- ❖ 7 Webseiten (Navigationsebene) in der Menüleiste, die sich in der Mitte des oberen Randes befindet und horizontal gegliedert ist: *Home, Betrieb, Weine, Gebiet, Events, Kontakte, Gallery*;
- ❖ 2 Nebenseiten von der Hauptseite *Betrieb*: *nachhaltige Küche, Küche Klicken*;
- ❖ 1 Nebenseite von der Hauptseite *Weine*: *Kunst auf den Weinetiketten*;
- ❖ 1 Untermenü bei der Nebenseite *Küche Klicken* für das nachhaltige Restaurant des Betriebes. Es besteht seinerseits aus 6 Hauptseiten: *Speisekarte, Gerichte, Weine, Staff, Öffnungszeiten, Verkostung* und *Online bestellen*;
- ❖ 1 Untermenü bei der Nebenseite *Gallery* für die Bilder. Es besteht aus 6 Hauptseiten, und zwar, *Ernte 2016, Videos, Betrieb, nachhaltige Küche, Weinhandlung, Weinberge*.

Auf der folgenden Sitemappe ist es möglich, einen klaren Überblick der Struktur zu haben:

- Home
- Betrieb
 - Nachhaltige Küche
 - Küche Klicken
 - Speisekarte
 - Gerichte
 - Weine
 - Staff
 - Öffnungszeiten
 - Verkostung
 - Online bestellen
- Weine
 - Kunst auf den Weinetiketten
- Gebiet
- Events
- Kontakte
- Gallery
 - Ernte 2016
 - Videos

- Betrieb
- Nachhaltige Küche
- Weinhandlung
- Weinberge

Die Website wird durch den Parallax Scrolling entwickelt, der ein interaktiver Effekt im Webdesign ist. Wenn man vertikal oder/und horizontal die Seite scrollt, werden verschiedene Gestaltobjekte dabei auf unterschiedlicher Ebene voreinander positioniert. So werden die Objekte in unterschiedlicher Geschwindigkeit zueinander bewegt, wodurch Räumlichkeit oder Bewegung simuliert wird.⁵³



Im Schlüsselteil jeder Seite findet man die Kontaktdaten und die Steuernummer des Betriebes, die direkten Links für die Navigationsabschnitte und den Datenschutz. Des Weiteren, da es immer möglich ist, sich direkt mit dem *San Nazario* Facebook Profil oder Google Mail zu verbinden, ist es notwendig hervorzuheben, dass die Bezeichnung „landwirtschaftlicher Biobetrieb“ durch den Namen „landwirtschaftliche Biogesellschaft“ ersetzt wurde. Tatsächlich, hat mir der Besitzer Sandro Lovison erklärt, dass der Begriff „Betrieb“ nicht mehr existiert. Jetzt muss man jeden „landwirtschaftlichen Betrieb“ mit dem Namen „Gesellschaft“ bezeichnen.

⁵³ Was versteht man unter dem Parallax-Effekt?, www.kulturbanause.de/faq/parallax-effekt/ (geklickt am 15.01.2020)

5.3. Qualitätsanalyse der Website des *San Nazario* Betriebes *www.vinisannazario.it*

5.3.1. Homepage

HOME AZIENDA VINI TERRITORIO EVENTI CONTATTI GALLERY

SAN NAZARIO
Azienda Agricola Biologica

L' Azienda Agricola San Nazario si trova a Cornia di Vi, al centro della zona collinare e all'interno di
quell' ambiente naturale che i Casti Euganei formano e che l'uomo saggiamente ha sfruttato come guida per
la coltivazione della vite.

Tutti i vini hanno come filo conduttore la sostenibilità per l'uomo e per l'ambiente.
Per questo abbiamo scelto un percorso di coltivazione della vite biologica e biodinamica.

Scopri la nostra

Cucina SOSTENIBILE *Lente in the Elisette*

Agricoltura Biologica
Il prodotto biologico è un prodotto dai sapori
genuini,
sinonimo di qualità ed attenzione verso il
territorio.

Makromerkmal: GESTALTUNG

Mikromerkmale: Gliederungsstruktur, Navigation

Die *Homepage* ist die erste Seite der Website *www.vinisannazario.it*. Diese Seite enthält zwei Textmarken *nachhaltige Küche* und *Kunst auf den Etiketten*, mit denen man schnell jeweils zur Seite des Betriebs und zur Seite der Weinetiketten springen kann. Auch das Bild der Weinflasche bietet einen kurzen Verweis zur Seite der Weine. Das bedeutet, dass der Nutzer über verschiedene Navigationsebenen verfügt und die Webseite tiefer gelinkt ist.

Makromerkmal: KOMMUNIKATION

Mikromerkmal: Grafik, Logo

Der Hintergrund mit der Hügellandschaft, wo Grün und Dunkelgrün, Blau und Hellblau vorherrschen, hinterlässt beim Leser ein merkwürdiges Gefühl. Das Bild ist ein Orientierungselement für die Lokalisierung: Durch das Beachten der Landschaft und des Biologos versteht der Nutzer gleich, wo sich der Betrieb befindet und wie die Produkte angebaut werden. Der Verfasser hat verschiedene Schreibarten verwendet: die Paragraphen in Kleinschrift, die Textmarken in Kursivschrift und nur das Wort „nachhaltig“ in Blockschrift, die Wörter „biologische Landwirtschaft“ in Fettdruck.

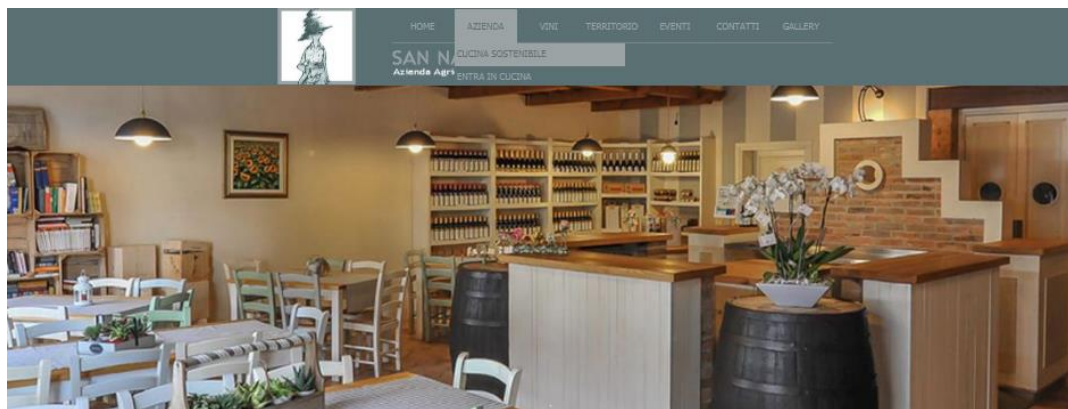
Makromerkmal: INHALT

Mikromerkmal: Stil, Information

Der Verfasser wird nicht genannt, es gibt keinen Hinweis auf ihn. Der Nutzer kann vermuten, dass die Erstellung der Texte eine interne Arbeit in dem Unternehmen war. In der Ortsbeschreibung verwendet der Verfasser einen emotionalen Sprachstil, um dem Leser seine eigenen Gefühle zu übermitteln. (*[...] im Herzen der Hügellandschaft und innerhalb dieses natürlichen Amphitheaters, das die Euganeischen Hügel gestaltet und geschickt als Wiege für den Weinbau genutzt wurde*).

Auf der Homepage sind die Hauptthemen angegeben: die Biolandwirtschaft, die nachhaltige Küche und die Bioweine. Der Text ist eine klare und einfache Vorstellung der Unternehmensphilosophie und seiner Werte: Die biologische und biodynamische Biolandwirtschaft ist nicht nur die Unternehmenstätigkeit, sondern auch die Philosophie, um Gesundheit und Umwelt zu schützen.

5.3.2. Die Seite des Betriebes



Cucina SOSTENIBILE

La Cantina San Nazario nasce dalla passione di vignaioli che si sono dedicati all'agricoltura con un unico obiettivo, quello di produrre vini personali, unici ed irripetibili.

Dal lontano 1970 ad oggi, l'Azienda Agricola San Nazario è diventata, perseguendo costantemente una politica orientata alla qualità, una realtà importante nel territorio, ha conquistato quote di mercato e si è aggiudicata prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale.



PARCO REGIONALE dei COLLI EUGANEI

Scopri la nostra

Cucina SOSTENIBILE



Makromerkmal: GESTALTUNG

Mikromerkmale: Gliederungsstruktur, Navigation

Die Seite des Betriebes ist die zweite Seite der Website. Hier erfährt der Nutzer den Zweck des Betriebes und entdeckt die nachhaltige Küche, die das Restaurant bietet. Die Seite hat noch zwei Navigationsebenen – *nachhaltige Küche* und *Küche Klicken* – und zeigt einige herunterlandbare Bilder der Weinberge und Weinflaschen und drei wichtige Logos: das Bio-Blatt-Logo, das Logo des freiwilligen Konsortiums zum Schutz der kontrollierten Ursprungsbezeichnung der Euganeischen Hügel und das Haarlockenlogo des Regionalparks der Euganeischen Hügel.

Makromerkmal: KOMMUNIKATION

Mikromerkmal: Grafik

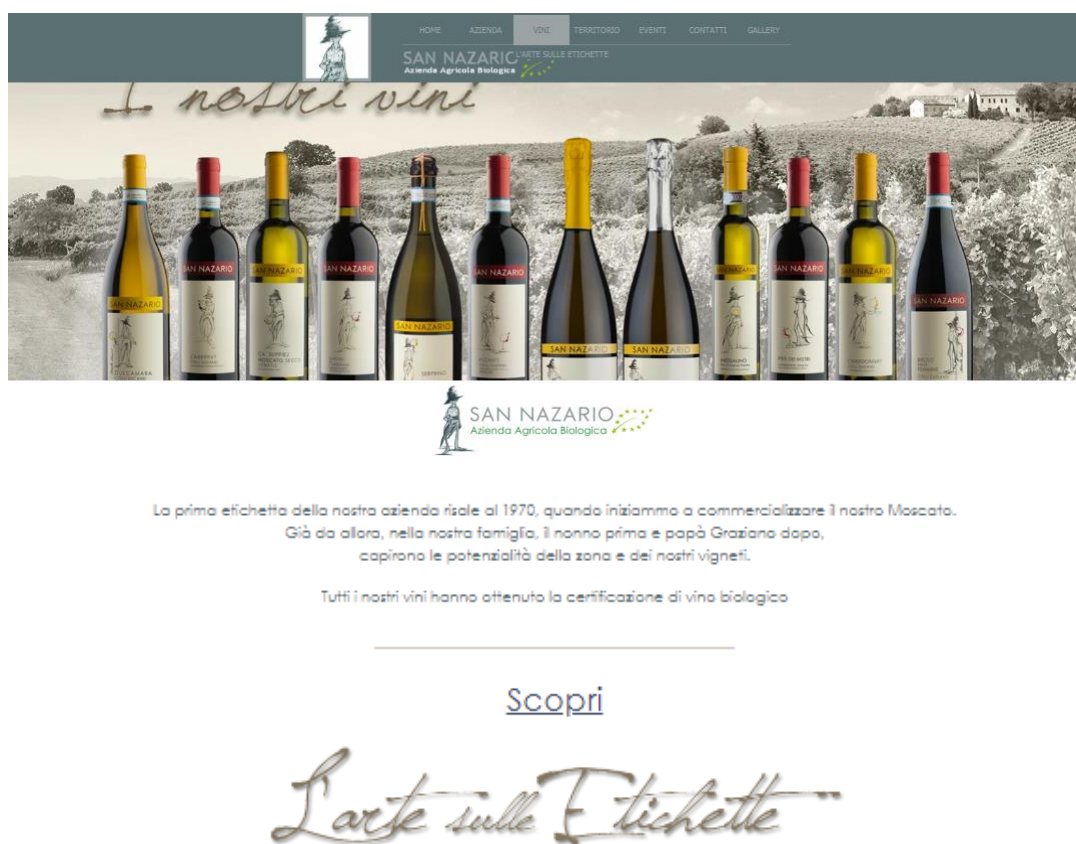
Das Layout der Webseite ist fast wie das der vorhergehenden Seite. Im Hintergrund sieht der Nutzer das Bild des Restaurants, wo Tische, Stühle, Bücher, Weinflaschen, kleine Zierpflanzen zusammen mit den bräunlichen Farbtönen der Einrichtung das Gefühl vermitteln, dass die Gäste dazugehören und willkommen sind. Der Schreibstil ist unverändert geblieben. Der Text weist zwei Paragraphen auf und in jedem Paragraphen sind „San Nazario Keller“ und „San Nazario landwirtschaftlicher Betrieb“ fett gedruckt. Der Verfasser wollte damit betonen, dass sie nicht nur ein Weinkeller, sondern auch ein landwirtschaftlicher Betrieb sind. Das Bio-Logo gibt dann dem Betrieb die genaue Bezeichnung. Der Verfasser hat dann immer noch die verschiedenen Schreibstile wie auf der vorhergehenden Seite verwendet.

Makromerkmal: INHALT

Mikromerkmal: Stil, Information

Der Text wird von einem kurzen und bündigen Stil geprägt. Die Sprache ist von einer komplexen Syntax gekennzeichnet. Der zweite Satz wurde in zwei geteilt. So, werden in zwei Sätzen die Ziele und die bereits erreichte Positionierung der Gesellschaft auf dem Markt bestimmt erklärt.

5.3.3. Die Seite der Weine



Makromerkmal: GESTALTUNG

Mikromerkmale: Gliederungsstruktur, Navigation

Die dritte Seite ist die Seite der Weine. Hier bekommt der Nutzer die Information über die erste Weinetikette und die Bio-Zertifizierung. Der Ausdruck in Kursivschrift „Kunst auf den Weinetiketten“ ist ein Link, der einen Sprung zu der entsprechenden Seite ermöglicht. Unter diesem Ausdruck sind die zwölf Weinetiketten vertikal aufgelistet. Indem man jeweils daraufklickt, wird das Bild mit dem entsprechenden Text vergrößert angezeigt. Alle Bilder sind herunterlandbar und der Nutzer hat auch die Möglichkeit, die vollständige Broschüre der Weindatenblätter und den Prospekt des *San Nazario* Betriebs zu downloaden⁵⁴.

⁵⁴ Das Verb downloaden wird hier als nicht trennbares schwaches Verb gebraucht:
| downloaden - er, sie es downloadet – er, sie, es downloadete - hat gedownloadet |

Makromerkmal: KOMMUNIKATION

Mikromerkmal: Grafik

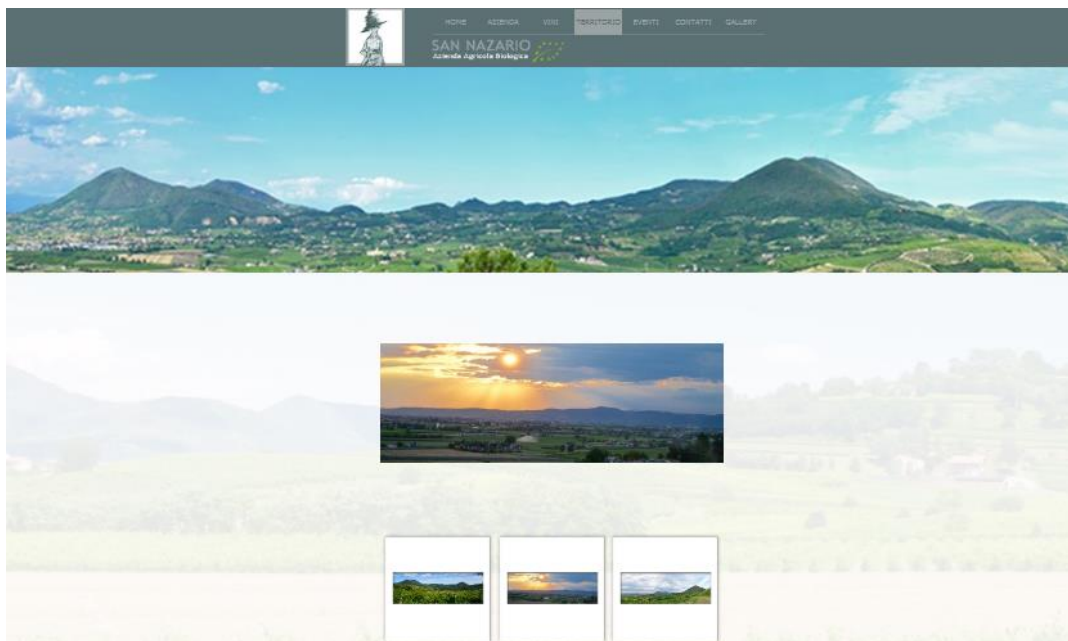
Das graphische Layout nimmt die vorhergehende Webseite auf, aber hier ist die Grafik sehr gewinnend. Die farbigen Weinflaschen auf Schwarz-Weiß-Hintergrund erscheinen mit Tief 3D-Effekt. Die Hauptfarben sind gelb und rot, die jeweils die Weißweine und die Rotweine auszeichnen.

Makromerkmal: INHALT

Mikromerkmal: Label, Stil, Information

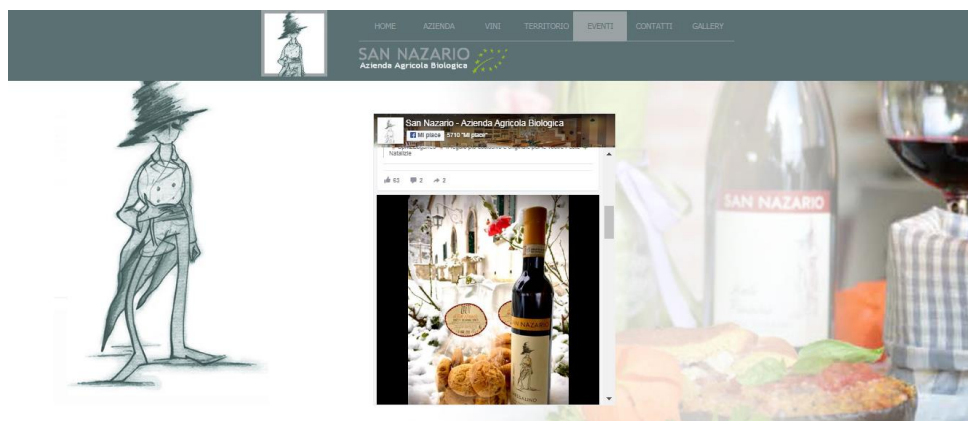
Das Strichmännchen eines Landbesitzers, in verschiedenen Positionen abgebildet, wird auf jeder Weinetikette dargestellt. Es verkörpert die Aspekte und die Phasen des Winzerberufs und ist das Firmenlogo, eine klare Bezeichnung der Produktherkunft. Der Stil ist kohärent mit dem Rest. Auf dieser Seite gibt der Verfasser alle Informationen über die angebotenen Weine: Die Nutzer können das Weindatenblatt für jedes Produkt finden und die Geschichte dazu hinter dem Grafiklogo entdecken.

5.3.4. Die Seite des Gebietes



Auf der Seite des Gebietes sieht man im Hintergrund die wunderschöne Landschaft der Euganeischen Hügel. Hier sind 9 Bilder der Landschaft verfügbar, die man jeweils vergrößern, auf den gesamten Bildschirm ausweiten oder downloaden kann.

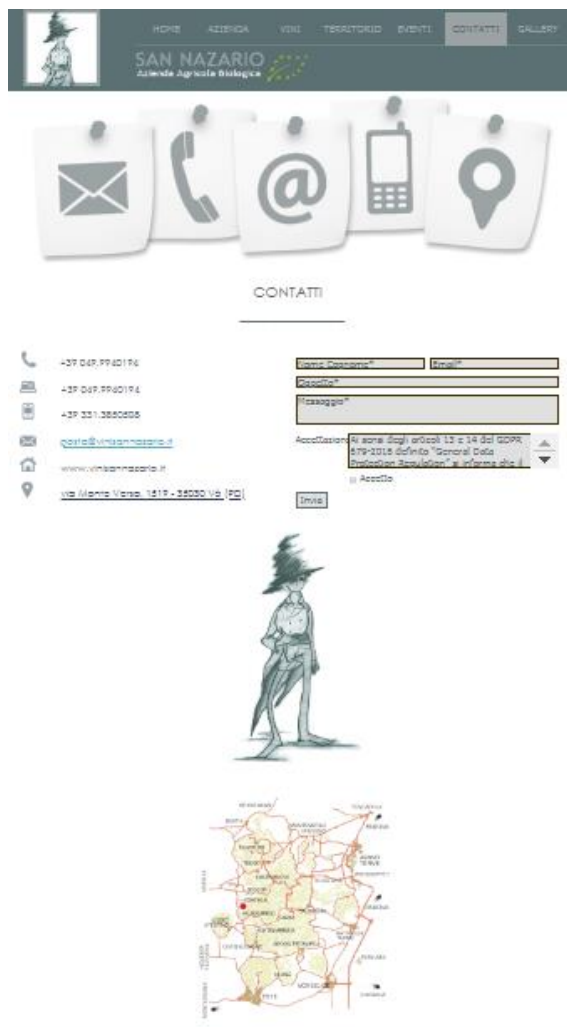
5.3.5. Die Seite der Events



Auf der Seite der Events können sich die Kunden über die letzten Neuigkeiten und Produkte auf Facebook auf dem Laufenden halten. Ganz unten auf der Seite liest man „Trovaci su Facebook“,

was man mit „Besuchen Sie uns auf Facebook“ übersetzen kann. Es handelt sich um einen Hyperlink, das heißt, wenn man daraufklickt, verweist der Link direkt auf das Facebook Profil des *San Nazario* Biobetriebes.

5.3.6. Die Seite der Kontakte



Makromerkmal: GESTALTUNG

Mikromerkmale: Gliederungsstruktur, Navigation

Auf der Seite der Kontakte bleiben die fünf Bilder auf der tiefen Ebene still und sie zeigen die Piktogramme von Post, Telefon, E-Mail, Handy und Position. Auf der linken Seite findet der Nutzer Kontaktmöglichkeiten zur landwirtschaftlichen Biogesellschaft, und zwar, die Telefon-, Fax- und Handynummer, die E-Mail-Adresse, die offizielle Website und die Postadresse. Daneben kann er direkt eine Botschaft, eine Nachricht bzw. eine Frage zuschicken. Die folgenden Eingabefelder sind im Formular vorgesehen:

- Vorname und Nachname
- E-Mail-Adresse
- Objekt
- Text
- Genehmigung zum Datenschutz

Letztlich sind zwei externe Links (die Postadresse und die Landkarte) vorhanden, die beide zu Google Maps verweisen.

Makromerkmal: KOMMUNIKATION

Mikromerkmal: Grafik

Zwischen den Kontaktmöglichkeiten und der Landkarte sieht der Nutzer das Logo, das die Figur eines Landbesitzers mit einem Becher Wein in der Hand verkörpert.

Die Seite zeigt eine lokale, einfache Landkarte der Euganeischen Hügeln, die die Gemeinden, den Regionalpark und die bedeutendsten Grenzgemeinden zur optimalen Orientierung angibt. Ein roter Punkt auf der Landkarte hilft dem Nutzer, das Weingut genau zu lokalisieren.

Makromerkmal: INHALT

Mikromerkmal: Labeling, Stil, Information

Das *Labeling* bedeutet nicht nur Etikettierung, sondern ist auch die Bezeichnung für die Kategorisierung. In diesem Fall entspricht das *Labeling* dem Inhalt, der aus Kontaktmöglichkeiten besteht. Die Informationen auf der Seite sind gut lesbar. Der Font ist derselbe, einfach und verständlich, wie auf den anderen Seiten.

5.3.7. Gallery



Die Seite *Gallery* weist ein vertikales Multi-Level Menü der Bilder auf, sie ist daher tief strukturiert. Das Menü enthält sechs Abschnitte – *Ernte 2016*, *Videos*, *Betrieb*, *nachhaltige Küche*, *Weinhandlung* und *Weinberge* – und wenn man auf jede Angabe klickt, beginnen die Bilder aufeinanderzufolgen. Diese Seite bietet mehr als zweihundert herunterladbare Bilder und zwei Videos: Der Nutzer kann die Weinberge, den Betrieb, das Weingeschäft und das Restaurant virtuell besuchen.

5.4. San Nazario-Websiteinhalte: Ausgangstext- und Übersetzungsanalyse

In diesem Abschnitt wird der italienische Ausgangstext der Website des *San Nazario* Betriebes übersetzt und der deutsche Zieltext analysiert. Die Website ist nur in italienischer Sprache verfügbar und das ist ein Nachteil für den Betrieb, vor allem, weil er ins Ausland exportiert. Sehr wichtig ist es dabei, die italienische Fachsprache genau zu verstehen, um die richtige Übersetzung herauszufinden.

Die Weinsprache ist nämlich die Sprache der Winzer, Weinkritiker, Kellermeister, Sommeliers, Weinkenner und Connaisseurs und bildet mit einer Vielzahl önologischer Fachbegriffe eine eigene Fachsprache.⁵⁵ Die Fachsprache dient der Charakterisierung und Bewertung von Weinen. Die Weinsachverständigen, Weinhändler und andere im Weinbau Beschäftigte verwenden täglich die Fachbegriffe, da sie zu den Bereichen Weinbau, Weinbereitung und Weinverkostung gehören. Sie verwenden eine Fachsprache⁵⁶, damit sie sich gut miteinander verständigen und verstehen können. Die Fachsprache, wie jede Fachsprache, ist sehr interessant und attraktiv, denn sie präzisiert durch Fachbegriffe Verfahren und Methoden, die andernfalls mit verschiedenen Ausdrücken zu erklären wären. Aus diesem Grund gehören zur Fachsprache Fachbegriffe, Fremdwörter, ein Fachvokabular und der Nominalstil wird in der Fachsprache bevorzugt, deshalb sind tiefere grammatische Kenntnisse notwendig.⁵⁷

5.4.1. Homepage

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
L' Azienda Agricola San Nazario si trova a Cortelà di Vo' al centro della zona collinare e all'interno di quell'anfiteatro naturale che i	Der landwirtschaftliche Betrieb San Nazario liegt in Cortelà di Vo', in der Provinz von Padua, im Herzen der Hügellandschaft und

⁵⁵ Wein-Lexikon, www.wein-lexikon.de/Kategorie:Fachbegriffe (geklickt am 29.01.2020).

⁵⁶ Stolze R. (2008), *Übersetzungstheorien. Eine Einführung*, Tübingen: Narr Francke Attempto.

⁵⁷ Fachwörterbuch: Althaus H. P. (2008), *Kleines Wörterbuch der Weinsprache*, München: C.H. Beck; Bares H., Cereceda, J. F., Cuttat C., Mölstad M., Stublia B., Usai R. (2010), *Weinwörterbuch: Fachvokabular in sechs Sprachen*, Stansstad: List Medien AG.

Online Fachwörterbücher: WeinKenner: www.weinkenner.de/wein-lexikon/; Wein-Plus Glossar: www.glossar.wein-plus.eu/; Wein-Lexikon: www.wein-lexikon.de (mehrmals geklickt ab April 2019).

Online Wörterbücher: PONS, LEO, IATE, LANGENSCHIEDT, DUDEN (mehrmals geklickt ab April 2019).

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Colli Euganei formano e che l'uomo sapientemente ha sfruttato come culla per la coltivazione della vite.</p> <p>Per questo abbiamo scelto un percorso di coltivazione della vite biologica e biodinamica.</p>	<p>innerhalb dieses natürlichen Amphitheaters, das die Euganeischen Hügel gestaltet und geschickt als Wiege für den Weinbau genutzt wurde.</p> <p>Deshalb hat der Betrieb San Nazario den Weg des biologischen und biodynamischen Weinbaus beschrritten.</p>
<p>Tutti i vini hanno come filo conduttore la sostenibilità per l'uomo e per l'ambiente.</p>	<p>Die Nutzbarkeit für den Menschen und die Umwelt stellt den gemeinsamen Leitfaden für alle Weine dar.</p>
<p>Scopri la nostra cucina sostenibile L'arte sulle Etichette</p>	<p>Entdecken Sie unsere nachhaltige Küche Kunst auf den Weinetiketten</p>
<p>Agricoltura Biologica Il prodotto biologico è un prodotto dai sapori genuini, sinonimo di qualità ed espressione veritiera di un territorio.</p>	<p>Bio Landwirtschaft Das biologische Produkt ist ein Produkt echten Geschmacks, der für die Qualität und die Identität eines Gebietes steht.</p>

Der erste Text befindet sich auf der ersten Seite, die der Nutzer findet, wenn er sich mit der Website in Verbindung setzt. Auf der Navigationsleiste wird diese Seite mit dem englischen Begriff *Home* genannt und weist drei Hauptthemen auf: die Bioweine, die nachhaltige Küche und die Biolandwirtschaft. Der Inhalt konzentriert sich auf die wunderschöne Hügellandschaft, in der der Betrieb liegt, und die Biolandwirtschaft, die die Herstellung von biologischen und biodynamischen Weinen sowie die nachhaltige Küche erlaubt.

In der Übersetzung wird die Information über den Betriebsort erweitert:

it. *L'Azienda Agricola San Nazario si trova a Cortelà di Vo' [...] >*

de. *Der landwirtschaftliche Betrieb San Nazario liegt in Cortelà di Vo', in der Provinz von Padua [...]), damit der ausländische und deutsche Nutzer über einen zusätzlichen Lagehinweis verfügen kann.*

Der Text besteht aus einer gemeinsprachlichen Lexik und Sätzen mit expressiver Bedeutung, die positive Gefühle und Erlebnisse ausdrücken. Er weist auch die folgenden rhetorischen Stilmittel auf:

❖ Metapher

- **it.** [...] *al centro della zona collinare e all'interno di quell'anfiteatro naturale [...]* >
de. [...] *im Herzen der Hügellandschaft und innerhalb dieses natürlichen Amphitheaters [...]*
- **it.** [...] *prodotto dai sapori genuini, sinonimo di qualità ed espressione veritiera di un territorio* >
de. [...] *Produkt echten Geschmacks, der für die Qualität und die Identität eines Gebietes steht.*

❖ Vergleich

- **it.** [...] *all'interno di quell'anfiteatro naturale che i Colli Euganei formano e che l'uomo sapientemente ha sfruttato come culla per la coltivazione della vite* >
de. [...] *im Herzen der Hügellandschaft und innerhalb dieses natürlichen Amphitheaters, das die Euganeischen Hügel gestalten und geschickt als Wiege für den Weinbau genutzt wurde.*

Des Weiteren, zeigt der Text Fachbegriffe, die zur Weinfachsprache gehören:

it. <i>coltivazione della vite</i> (viticoltura) >	de. <i>Weinbau</i> (auch Weinanbau)
it. <i>coltivazione della vite biologica e biodinamica</i> >	de. <i>biologischen und biodynamischen Weinbau</i>
it. <i>vini</i> >	de. <i>Weine</i>
it. <i>etichette</i> >	de. <i>Weinetikette</i>
it. <i>sapori</i> >	de. <i>Geschmack</i> oder <i>Bouquet/Bukett</i>

Was die Syntax betrifft, zeichnet sich der erste Satz durch einen hypotaktischen Stil aus, deswegen erscheint er sehr lang, weil der Hauptsatz mit den Nebensätzen verbunden wird. Die übrigen Sätze sind meistens einfach, nur der letzte Satz ist hypotaktisch strukturiert. Die Übersetzerin hat immer versucht, so eng wie möglich am Ausgangstext zu bleiben, weil es einen Fachtext betrifft. Beim letzten Satz aber hat die Übersetzerin eine Anpassung vorgenommen, um den Begriff im Deutschen besser zu definieren.

Das Objekt wird zum Subjekt:

- **it.** *Tutti i vini hanno come filo conduttore la sostenibilità per l'uomo e per l'ambiente* >
de. *Die Nutzbarkeit für den Menschen und die Umwelt stellt den gemeinsamen Leitfaden für alle Weine dar.*

5.4.2. Betrieb

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
La Cantina San Nazario nasce dalla passione di vignaioli che si sono dedicati all'agricoltura con un unico obiettivo, quello di produrre vini personali, unici ed irripetibili.	Der Weinkeller San Nazario entstand aus der Leidenschaft der Weinbauern, die sich der Landwirtschaft mit einem einzigen Ziel gewidmet haben: der Produktion von eigenen, einzigartigen und einmaligen Weinen.
Dal lontano 1970 ad oggi, l'Azienda Agricola San Nazario è diventata, perseguendo costantemente una politica orientata alla qualità, una realtà importante nel territorio, ha conquistato quote di mercato e si è aggiudicata prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale.	Seit 1970 hat der landwirtschaftliche Betrieb San Nazario stetig eine qualitätsorientierte Politik weiterverfolgt und heute ist er ein wichtiger Akteur auf diesem Gebiet geworden. Er hat nämlich Marktanteile sowie renommierte und nationale Anerkennungen erlangt.

Der Titel der zweiten Seite lautet *Azienda*, das heißt, der Titel betrifft den Betrieb oder besser die „Gesellschaft“. Die Leidenschaft für die Weine, aus der der Weinkeller *San Nazario* entstand, und die aktuelle Positionierung der Gesellschaft auf dem Markt sind die Hauptthemen der Seite. Der Text besteht aus einer gemeinsprachlichen Lexik und einem wirtschaftlichen Wortschatz sowie expressiven Ausdrücken, die auf die zentralen Themen verweisen. Zu beachten vor allem die Komposita im Deutschen.

it. *passione die vignaioli* >

de. *Leidenschaft der Weinbauern*

it. *produrre vini personali, unici ed irripetibili* >

de. *Produktion von eigenen, einzigartigen und einmaligen Weinen*

it. *una politica orientata alla qualità* >

de. *eine qualitätsorientierte Politik* (*qualitätsorientiert* ist ein Kompositum zusammengesetzt aus einem Substantiv – *e Qualität* – und einem Perfektpartizip als attributivem Adjektiv gebraucht – *orientiert*)

it. *una realtà importante nel territorio* >

de. *ein wichtiger Akteur auf diesem Gebiet*

it. *quote di mercato* >

de. *Marktanteile* (Kompositum
zusammengesetzt aus 2 Substantiven:
r Markt, r Anteil)

it. *prestigiosi riconoscimenti a livello nazionale* >

de. *renommierte und nationale
Anerkennungen* (*renommiert* ist hier ein
Perfektpartizip als attributives Adjektiv
gebraucht)

Einige önologische Fachbegriffe sind auch im Text vorhanden:

it. *cantina* > **de.** *Weinkeller*

it. *vignaioli* > **de.** *Weinbauer*

Unter dem syntaktischen Aspekt zeichnen sich beide Sätze meistens durch einen parataktischen Stil aus: Die Hauptsätze sind selbstständig und mittels Kommas miteinander verbunden. Wegen des komplexen Satzbaus hat die Übersetzerin die Sätze untergliedert.

5.4.3. Nachhaltige Küche

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
Cucina sostenibile	Nachhaltige Küche
Un luogo caldo e accogliente dove i visitatori e gli ospiti sono invitati a godere di un ambiente soft per gustare la migliore combinazione tra prodotti semplici e vini di qualità.	In unserem warmen und gemütlichen kleinen Restaurant heißen wir die Besucher willkommen: Eine entspannte und angenehme Atmosphäre, wo man die beste Verbindung aus einfachen Produkten und Qualitätsweinen genießen kann.
L’Azienda agricola San Nazario propone una cucina SOSTENIBILE per l’uomo e per l’ambiente; per questo scegliamo prodotti di stagione, prediligendo in gran parte il nostro	Der landwirtschaftliche Betrieb <i>San Nazario</i> bietet eine NACHHALTIGE Küche für den Menschen und die Umwelt an. Deswegen suchen wir seasonsgebundene Produkte aus

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>orto, i produttori locali e l'agricoltura biologica e utilizzando metodi di preparazione che preservino i principi nutritivi. La nostra ambizione è di creare piatti buoni e sani, cucinati con impegno.</p>	<p>und in dieser Hinsicht bevorzugen wir vorwiegend unseren Gemüsegarten, die örtlichen Erzeuger sowie die Biolandwirtschaft und wir verwenden Zubereitungsmethoden, die alle Nährstoffe bewahren. Unser Ziel ist es, leckere und gesunde Gerichte zu realisieren, die mit Hingabe zubereitet werden.</p>

Der Titel dieser Seite, die eine untergeordnete Seite von der Seite des Betriebes ist, lautet *Cucina sostenibile*, auf Deutsch „Nachhaltige Küche“. Die wichtigen Themen sind das kleine Restaurant, wo die Besucher gesunde Gerichte und Bioweine genießen können, und die sorgfältige Auslese von saisongebundenen Produkten für die nachhaltige Küche.

Der Text besteht aus einer gemeinsprachlichen Lexik und expressiven Ausdrücken, die die Hauptthemen widerspiegeln:

it. *luogo caldo e accogliente* >

de. *warmes und gemütliches kleines Restaurant*

it. *gli ospiti sono invitati* >

de. *wir heißen die Besucher willkommen*

it. *ambiente soft* >

de. *angenehme Atmosphäre*

it. *prodotti di stagione* >

de. *saisonsgebundene Produkte*

(saisonsgebunden ist ein Kompositum zusammengesetzt aus einem Substantiv – e Saison – und einem Perfektpartizip als attributives Adjektiv gebraucht – gebunden)

it. *orto, produttori locali e agricoltura biologica* > **de.** *Gemüsegarten, örtliche Erzeuger sowie*

Biolandwirtschaft

it. *preservare i principi nutritivi* >

de. *Nährstoffe bewahren*

it. *piatti buoni e sani* >

de. *leckere und gesunde Gerichte*

Ein önologischer Fachbegriff aus dem Weinwortschatz: **it.** *vini di qualità* > **de.**

Qualitätsweine (*Qualitätsweine* ist ein Kompositum zusammengesetzt aus 2 Substantiven: *e Qualität* und *e Weine*)

Die Syntax zeigt meistens einen hypotaktischen Satzbau, indem die Sätze sehr lang erscheinen. Außerdem erkennt man im Text ein Beispiel des rhetorischen Stilmittels Metonymie, insbesondere wurde im Beispielsatz ein Abstraktum statt Konkretum gebraucht:

- **it.** [...] per **gustare la migliore combinazione** tra prodotti semplici e vini di qualità >
- **de.** [...] wo man die **beste Verbindung aus** einfachen Produkten und Qualitätsweinen **genießen** kann.

5.4.4. Küche Klicken

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
Menù	Speisekarte
Piatti	Gerichte
Vini	Weine
Staff	Staff
Orari	Öffnungszeiten
Degustazione	Verkostung
Prenota	Online bestellen
<p>La nostra Azienda Agricola propone una cucina sostenibile per l'uomo e per l'ambiente, utilizzando al meglio i prodotti ed evitando gli sprechi di cibo e di tutte le risorse a nostra disposizione.</p> <p>Siamo certi che queste scelte fanno bene a noi e alla terra. Scegliamo prodotti di stagione, prediligendo in gran parte il nostro orto, i produttori locali e l'agricoltura biologica.</p>	<p>Unser landwirtschaftlicher Betrieb bietet eine nachhaltige Küche für den Menschen und die Umwelt an. Zu diesem Zweck verwenden wir die Produkte bestmöglichst und vermeiden die Verschwendung von Lebensmitteln und allen Ressourcen, die uns zur Verfügung stehen.</p> <p>Wir sind sicher, dass diese Entscheidungen gut für uns und für die Erde sind. Wir suchen seasonsbedingte Produkte aus und in dieser Hinsicht bevorzugen wir vorwiegend unseren Gemüsegarten, die lokalen Erzeuger sowie die Biolandwirtschaft.</p>

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>La nostra ambizione è di creare piatti buoni e sani, cucinati con impegno e per questo utilizziamo metodi di preparazione che preservano i loro principi nutritivi.</p> <p>Da noi troverete soprattutto piatti vegetariani a base di verdure, cereali e legumi oltre ad alternative senza latticini o glutine.</p>	<p>Die Zubereitung von leckeren und gesunden Gerichten, die mit Hingabe gekocht werden, ist unser Ziel. Deswegen benutzen wir auch Zubereitungsmethoden, die alle Nährstoffe bewahren.</p> <p>Bei uns können Sie insbesondere vegetarische Gerichte mit Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchten oder alternativ dazu ohne Milchprodukte bzw. Gluten genießen.</p>

Entra in cucina Seite. Ein Übersetzungsvorschlag für den Titel könnte *Küche Klicken* oder *Entdecken Sie unsere Küche* sein. Diese Seite weist eine Untermentüleiste auf, wo alle Auskünfte über die Spezialitäten des Hauses, das ganze Personal, die Öffnungszeiten des Restaurants und die Verkostung von den Gerichten verfügbar sind. Der behandelte Gegenstand ist die nachhaltige Küche. Der Inhalt wurde meist auf der vorhergehenden Seite schon ausgedrückt, mit Ausnahme einiger Ergänzungen zu den Speisezutaten.

5.4.5. *Weine*

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>La prima etichetta della nostra azienda risale al 1970, quando iniziammo a commercializzare il nostro Moscato.</p> <p>Già da allora, nella nostra famiglia, il nonno prima e papà Graziano dopo, capirono le potenzialità della zona e dei nostri vigneti.</p> <p>Tutti i nostri vini hanno ottenuto la certificazione di vino biologico.</p>	<p>Das erste Weinetikett unseres Betriebes stammt aus dem Jahr 1970 mit der Vermarktung des Weißweins „Muskat“.</p> <p>Damals wurde in unserer Familie dem Großvater zuerst und dann dem Vater Graziano klar, dass dieses Gebiet und unsere Weingärten ein großes Potential für zukünftiges Wachstum besaßen.</p> <p>All unsere Weine haben die Zertifizierung von Biowein.</p>

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
Scopri L'arte sulle Etichette	Entdecken Sie Kunst auf den Weinetiketten

Der Titel dieser Seite lautet *Vini*, auf Deutsch *Weine*. Der Inhalt bezieht sich auf die Geschichte des ersten Weinetiketts und spiegelt sich in den önologischen Fachwörtern wider:

- it.** *etichetta* > **de.** *Weinetikett* (Kompositum aus 2 Substantiven: *r Wein, s Etikett*)
- it.** *Moscato* > **de.** *Weißwein „Muskat“* (*Weißwein* ist ein Kompositum zusammengesetzt aus 1 Adjektiv und 1 Substantiv: *weiß, r Wein*)
- it.** *vigneti* > **de.** *Weingärten* (Kompositum zusammengesetzt aus 2 Substantiven: *r Wein, e Gärten*)
- it.** *certificazione* > **de.** *Zertifizierung*
- it.** *vino biologico* > **de.** *Biowein* (Kompositum zusammengesetzt aus 1 Adjektiv und 1 Substantiv: *bio, r Wein*; *Bio* ist das Kurzwort für das Adjektiv *biologisch*)

Der Text besteht aus drei Sätzen, die die Übersetzerin angepasst hat, um die Sätze auf Deutsch besser zu definieren. Ein paar Sätze werden neu formuliert, wie folgt:

- **it.** *La prima etichetta della nostra azienda risale al 1970, quando iniziammo a commercializzare il nostro Moscato.* >
- **de.** *Das erste Weinetikett unseres Betriebes stammt aus dem Jahr 1970 mit der Vermarktung vom Weißwein „Muskat“.* (*Vermarktung* ist eine Substantivierung vom Verb *vermarkten*)
- **it.** *Già da allora, nella nostra famiglia, il nonno prima e papà Graziano dopo, capirono le potenzialità della zona e dei nostri vigneti.* >
- **de.** *Damals wurde in unserer Familie dem Großvater zuerst und dann dem Vater Graziano klar, dass dieses Gebiet und unsere Weingärten ein großes Potential für zukünftiges Wachstum besaßen.*

5.4.6. Kunst auf den Weinetiketten

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
L'arte sulle Etichette	Kunst auf den Weinetiketten
La passione per il vino ha portato Sandro e Marika a raccontare in progressione, anche nelle etichette che vestono le bottiglie, il cammino dell'azienda stessa.	Die Leidenschaft für den Wein hat Sandro und Marika dazu gebracht, ihre Betriebsgeschichte auch auf den Weinetiketten schrittweise zu erzählen.
In esse è rappresentata la figura di un gentiluomo di campagna, che in posizioni diverse, ricorda gli aspetti e la circolarità che caratterizza il lavoro del viticoltore.	Auf jedem Etikett ist die Figur eines Landbesitzers in verschiedenen Positionen abgebildet; er verkörpert die Aspekte und die Phasen des Winzerberufs.
All'inizio egli trae dalla terra il vino, dono stupendo, e come i patrizi veneziani che qui abitarono, ne apprezza la nobiltà e il sapore.	Zuerst bekommt der Winzer den Wein als Geschenk von der Erde und davon schätzt er die Noblesse und den Geschmack, wie die venezianischen Edelleute, die hier wohnten.
Mentre riflette sul suo lavoro che lo porta a migliorarsi sempre, non si scoraggia per qualche annata in cui la natura gli ha voltato le spalle, ed è proiettato nel futuro pur con lo sguardo rivolto al passato, alla tradizione, al lavoro della sua gente.	Er lässt sich nie entmutigen, auch wenn für ein paar Jahrgänge die Natur nicht auf seiner Seite ist. Sein Beruf schreitet immer fort und er ist zukunftsorientiert, obgleich er auch immer in die Vergangenheit, Tradition und Arbeit seiner Leute blickt.

L'arte sulle Etichette – auf Deutsch *Kunst auf den Weinetiketten* – ist die untergeordnete Seite von der vorhergehenden Seite. Der Text konzentriert sich auf das Logo der Firma, das Strichmännchen eines Landbesitzers, der in verschiedenen Positionen auf den Weinetiketten abgebildet wird. Er verkörpert eigentlich die Aspekte und die Phasen des Winzerberufs.

Der Text besteht aus einer gemeinsprachlichen Lexik und expressiven Ausdrücken, die das Thema widerspiegeln:

- | | |
|--|--|
| it. <i>passione per il vino</i> > | de. <i>Leidenschaft für den Wein</i> |
| it. <i>gentiluomo di campagna</i> > | de. <i>Landbesitzer</i> (Kompositum zusammengesetzt aus 2 Substantiven: <i>s Land, r Besitzer</i>) |
| it. <i>lavoro del viticoltore</i> > | de. <i>Winzerberuf</i> (Kompositum zusammengesetzt aus 2 Substantive: <i>r Winzer, r Beruf</i>) |

Die folgenden rhetorischen Stilmittel sind feststellbar:

- Katachrese
 - **it.** *La passione per il vino ha portato Sandro e Marika a raccontare in progressione, anche nelle **etichette che vestono le bottiglie**, il cammino dell'azienda stessa.* >
 - **de.** *Die Leidenschaft für den Wein hat Sandro und Marika dazu gebracht, ihre Betriebsgeschichte auch auf den **Weinetiketten** schrittweise zu erzählen.*

- Vergleich
 - **it.** *All'inizio egli trae dalla terra **il vino, dono stupendo** [...] >*
 - **de.** *Zuerst bekommt der Winzer den Wein **als Geschenk von der Erde** [...]*

- Personifikation
 - **it.** *[...] non si scoraggia per qualche annata in cui la **natura gli ha voltato le spalle** [...] >*
 - **de.** *[...] auch wenn für ein paar Jahrgänge **die Natur nicht auf seiner Seite ist.***
 - **it.** *[...] **con lo sguardo rivolto al passato, alla tradizione, al lavoro della sua gente.** >*
de. *[...] er ist zukunftsorientiert aber **mit dem Blick auf die Vergangenheit, die Tradition und die Arbeit seiner Leute.** (zukunftsorientiert ist ein Kompositum zusammengesetzt aus einem Substantiv – *e Zukunft* – und einem Perfektpartizip als attributivem Adjektiv gebraucht – *orientiert*)*

Die Syntax zeichnete sich vorwiegend durch einen parataktischen Satzbau aus, indem die Sätze sehr lang erscheinen. Wo notwendig, hat die Übersetzerin die Satzgefüge unterteilt, wie folgt:

- **it.** *In esse è rappresentata la figura di un gentiluomo di campagna, che in posizioni diverse, ricorda gli aspetti e la circolarità che caratterizza il lavoro del viticoltore.* >
- **de.** **(1)** *Auf jedem Etikett ist die Figur eines Landbesitzers in verschiedenen Positionen abgebildet; **(2)** er verkörpert die Aspekte und die Phasen des Winzerberufs.*

Das folgende Satzgefüge wird auch neu formuliert:

- **it.** *Mentre riflette sul suo lavoro che lo porta a migliorarsi sempre, non si scoraggia per qualche annata in cui la natura gli ha voltato le spalle, ed è proiettato nel futuro pur con lo sguardo rivolto al passato, alla tradizione, al lavoro della sua gente. >*
- **de. (1)** *Er lässt sich nie entmutigen, auch wenn für ein paar Jahrgänge die Natur nicht auf seiner Seite ist.*
- **(2)** *Sein Beruf schreitet immer fort und ist zukunftsorientiert, obgleich er auch immer in die Vergangenheit, Tradition und Arbeit seiner Leute blickt.*



Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
Non limitarti a segnare il tempo; usa il tempo per lasciare il tuo segno.	Zeig nicht nur die Zeit an, sondern nutze die Zeit, um dein Zeichen zu setzen.

Im Hintergrund der Seite liest man einen expressiven Ausdruck, der sich auf die Wichtigkeit der Zeit bezieht. Der Ausdruck bedeutet, dass man immer am besten die eigene Zeit jedes Tages benutzen muss, um etwas Wichtiges vor allem für unser Leben zu machen. Die Syntax ist parataktisch und es handelt sich um einen Aufforderungssatz, aber ohne Ausrufzeichen am Ende.

5.5. Die Weindatenblätter: Ausgangstext- und Übersetzungsanalyse

In diesem Kapitel werden die 12 Weindatenblätter des Betriebs *San Nazario* auf Deutsch übersetzt und später analysiert. Jeder Wein wird durch das Bild der entsprechenden Flasche präsentiert und zu jedem Weindatenblatt wird eine kurze Vorstellung desselben gegeben. Es handelt sich um 7 Weißweine und 5 Rotweine und jedes Weindatenblatt beschreibt technisch den Wein mit 17 wichtigen Angaben, die auf Italienisch in dem unten angegebenen Bild aufgelistet sind:

- Weinetikett
- Weinname
- Anbaugebiet
- Pflanzjahr
- Ausrichtung des Weinbergs
- Höhe des Weinbergs
- Bodenart
- Rebsorte
- Erziehungssystem
- Durchschnittliche Pflanzdichte
- Hektarertrag
- Lesezeitpunkt
- Alkoholgehalt
- Vinifikationstechniken
- Sensorisches Profil
- Serviertemperatur
- Speiseempfehlungen

GAMBERO ROSSO
Berebene

COLLI EUGANEI DOC ROSSO
BROLO DELLE FEMMINE

Etichetta:
Brolo delle Femmine

Denominazione:
Colli Euganei Doc* Rosso

Zona di produzione:
Cortela' di Vo'

Anno d'impianto:
1998 2003

Esposizione:
Sud-Est

Altitudine:
75 metri

Tipologia del terreno:
Vulcanico

Vitigni:
Merlot 70% Cabernet 30%

Sistema di allevamento:
Guyot e cordone speronato

Densità media di impianto:
5.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:
60 quintali

Epoca di vendemmia:
Dal 15 Settembre al 15 Ottobre

Gradazione alcolica:
13 - 14 % vol.

Tecniche di vinificazione:
Macerazione su buccia per 20-25 giorni e successivamente un affinamento in botte da 500 l per 18 mesi.

Impressioni:
Colore rosso cupo. Naso intenso di piccole bacche scure, ciliegie passite e vaniglia. Al palato morbido e rotondo, fruttato senza impedimenti acidi e tannici. Lunghissimo il finale.

Temperatura di servizio:
Si consiglia di servire a una temperatura di 16-18 °C

Abbinamenti:
Con pasta corta al ragù di cinghiale, brasati di manzo, cacciagione e formaggi a pasta dura di lungo affinamento

"Giardino delle donne" È il nome che abbiamo scelto per il nostro vino, un sapiente mixage in cui abbiamo inserito le migliori uve rosse dell'azienda in modo da creare quel giardino di profumi che sono caratteristica fondamentale di questo vino rosso. L'alto grado di maturazione delle uve, una ricercata tecnica di fermentazione e il giusto affinamento in botti di rovere gli danno l'eleganza e la personalità che ritroviamo anche nelle nostre donne.

Opinione Faurso

Auf dem Bild sind alle Informationen über den Wein verfügbar und dazu sieht man auch ein originelles Weinetikett auf der Flasche, die nationale Erkennung oben links (in diesem Fall *Gambero Rosso*⁵⁸), die Herkunftsbezeichnung des Weines, ausführlich geschrieben, unten links und das Strichmännchen des Landbesitzers ganz rechts mit daneben der Unterschrift der Zeichnerin.

Die geographische Herkunftsbezeichnung (auch Herkunftsangabe oder Ursprungsangabe) in der Europäischen Union fungiert als Spiegelbild der Authentizität jener Weine, die solche einzigartigen Eigenschaften besitzen oder in einer bestimmten Region hergestellt werden. Das ist ferner eine Schutzmarke für Nachahmer, weil die verschiedenen Herkunftsbezeichnungen den Verbrauchern die Wahrhaftigkeit der verkauften Produkte garantieren. Im önologischen Bereich zeichneten sich die italienischen Qualitätsweine durch die folgenden Herkunftsbezeichnungen aus, aber auf den Weinetiketten erscheinen häufiger nur die Akronyme:

- ❖ D.O.P. *Denominazione di Origine Protetta* = geschützte Ursprungsbezeichnung
- ❖ D.O.C.G. *Denominazione di Origine Controllata e Garantita*
= kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung

⁵⁸ Gambero Rosso (deutsch: Roter Krebs) ist der wichtigste Weinführer Italiens, und zwar, ein berühmter Verlag, der seit 1986 in Önologonomie spezialisiert ist.

- ❖ D.O.C. *Denominazione di Origine Controllata* = kontrollierte Ursprungsbezeichnung
- ❖ I.G.P. *Indicazione Geografica Protetta* = geschützte geografische Angabe
- ❖ I.G.T. *Indicazione Geografica Tipica* = typische geografische Angabe
- ❖ *Vino varietale* Rebsortenwein oder Jahrgangwein
- ❖ *Vino* (ex *Vino da Tavola*) = Wein (der ehemalige Tafelwein)

Auf europäischer Ebene werden einigen Abänderungen gemacht, und zwar, der Begriff I.G.T. wurde seit 2010 in der EU-Kategorie I.G.P. inbegriffen, aber in der autonomen Region Aostatal darf man rechtlich die Angabe *vin de pays* und in der autonomen Provinz Bozen die Bezeichnung *Landwein* benutzen. Auch die Bezeichnungen D.O.C. und D.O.C.G. gehören ab 2010 zur gemeinschaftlichen Kategorie D.O.P. Trotzdem, auf nationaler Ebene, darf die traditionelle Angabe nach wie vor verwendet werden.⁵⁹

⁵⁹ Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n.61, "Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26 aprile 2010, www.camera.it/parlam/leggi/deleghe/testi/10061dl.htm (geklickt am 19.02.2020)

5.5.1. Weindatenblatt Nr. 1: Prosecco DOC



Questo vino che ha oramai risonanza internazionale, viene prodotto, con le nostre uve, che gli conferiscono un profumo e un sapore tipico. Le uve spremute in modo soffice e il mosto fermentato a temperatura controllata, esaltano pienamente quelle note delicate e tenui che il Prosecco assume nel nostro territorio euganeo. La presa di spuma e l'affinamento in bottiglia sono passaggi complementari per questo spumante.

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>PROSECCO DOC</p> <p>Questo vino che ha oramai risonanza internazionale, viene prodotto, con le nostre uve, che gli conferiscono un profumo e un sapore tipico. Le uve spremute in modo soffice e il mosto fermentato a temperatura controllata esaltano pienamente quelle note delicate e tenui che il Prosecco assume nel nostro territorio euganeo. La presa di spuma e l'affinamento in bottiglia sono passaggi complementari per questo spumante.</p>	<p>PROSECCO DOC</p> <p>Der Wein von internationalem Ruf wird mit unseren Trauben hergestellt, die ihm den typischen Geruch und Geschmack verleihen. Die leicht gekelterten Trauben und der bei kontrollierter Temperatur gegorene Most verherrlichen völlig die feinen und leichten Noten des Prosecco in unserem euganeischen Gebiet. Nach der Schaumbildung und der Flaschenreifung ist dieser Sekt bereit trinken zu werden.</p>
<p>Etichetta: Prosecco Denominazione: Prosecco Doc Zona di produzione: Cortelà di Vo' Anno d'impianto: 1972 Esposizione: Nord-Est Altitudine: 70 metri Tipologia del terreno: vulcanico Vitigni: Glera 100%</p>	<p>Weinetikett: Prosecco Weinname: Prosecco Doc Anbaugbiet: Cortelà di Vo' Pflanzjahr: 1972 Ausrichtung des Weinbergs: Nordosten Höhe des Weinbergs: 70 Meter Bodenart: vulkanisch Rebsorte: Glera 100%</p>

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Sistema di allevamento: Doppio Capovolto</p> <p>Densità media di impianto: 3.000 ceppi per ettaro</p> <p>Resa per ettaro: 120 quintali</p> <p>Epoca di vendemmia: dal 1° Settembre al 15 Settembre</p> <p>Gradazione alcolica: 11 % vol.</p> <p>Tecniche di vinificazione: pressatura uva intera, fermentazione controllata. Dopo 2 mesi ha luogo la presa di spuma in autoclave usando lieviti naturali.</p> <p>Impressioni: possiede colore paglierino tenue, con perlage fine e persistente.</p> <p>Il profumo è leggermente fruttato e floreale, con ricordi di mela golden e fiori di glicine; il sapore è garbatamente zuccherino, con finale fruttato.</p> <p>Temperatura di servizio: si consiglia di servire a una temperatura di 4 - 6 C°</p> <p>Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ma si sposa bene con crostacei, gnocchi di zucca, salame.</p>	<p>Erziehungssystem: Doppelbogen</p> <p>Durchschnittliche Pflanzdichte: 3.000 Rebstöcke je Hektar</p> <p>Hektarertrag: 120 Doppelzentner</p> <p>Lesezeitpunkt: vom 1. bis 15. September</p> <p>Alkoholgehalt: 11 % vol.</p> <p>Vinifikationstechniken: Ganztraubenkelterung, kontrollierte Temperatur. Nach 2 Monaten erfolgt die Schaumbildung im Autoklav mit Weinhefen.</p> <p>Sensorisches Profil: schwache strohgelbe Farbe. Seine Perlage ist fein mit langem Abgang. Der leicht fruchtige und blumige Duft erinnert an Apfelnoten der Äpfel Golden und Glyzine-Blüten. Im Geschmack ist er dezent süß mit fruchtigem Finale.</p> <p>Serviertemperatur: es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 4 – 6 C° zu servieren.</p> <p>Speiseempfehlungen: ideal als Aperitif, er ist auch ein perfekter Begleiter für Krustentiere, Kürbis-Spätzle, Salami.</p>

5.5.2. Weindatenblatt Nr. 2: Colli Euganei DOC Serprino



COLLI EUGANEI DOC
SERPRINO

È il vino primogenito dei Colli Euganei e come tale gli abbiamo riservato da sempre una posizione di riguardo. Il delicato e tenue profumo dell'uva, caratteristica essenziale del Serprino è garantita dalla scelta scrupolosa del terreno soffice e in posizione riparata dal sole. Successivamente la lunga e lenta fermentazione contribuisce al suo completamento, con un contenuto tenore zuccherino.

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Colli Euganei DOC SERPRINO</p> <p>È il vino primogenito dei Colli Euganei e come tale gli abbiamo riservato da sempre una posizione di riguardo.</p> <p>Il delicato e tenue profumo dell'uva, caratteristica essenziale del Serprino è garantita dalla scelta scrupolosa del terreno soffice e in posizione riparata dal sole. Successivamente la lunga e lenta fermentazione contribuisce al suo completamento, con un contenuto tenore zuccherino.</p>	<p>Colli Euganei DOC SERPRINO</p> <p>Das ist der erste Wein der Euganeischen Hügel und als solcher haben wir ihm wie immer einen besonderen Platz gewidmet. Die wesentliche Eigenheit des Serprino ist der feine und delikate Geruch der Weintraube, der nach einer sorgfältigen Wahl des weichen Bodens im Schatten gewährleistet ist. Danach trägt die lange und langsame Gärung zur Fertigstellung des Weins bei, der sich mit einem mäßigen Zuckergehalt ergibt.</p>
<p>Etichetta: Serprino Denominazione: Colli Euganei Doc Serprino Zona di produzione: Cortelà di Vo' Anno d'impianto: 1972 Esposizione: Nord-Est Altitudine: 70 metri</p>	<p>Weinetikett: Serprino Weinname: Colli Euganei Doc Serprino Anbaugbiet: Cortelà di Vo' Pflanzjahr: 1972 Ausrichtung des Weinbergs: Nordosten Höhe des Weinbergs: 70 Meter</p>

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Tipologia del terreno: vulcanico</p> <p>Vitigni: Glera 100%</p> <p>Sistema di allevamento: Doppio Capovolto</p> <p>Densità media di impianto: 3.000 ceppi per ettaro</p> <p>Resa per ettaro: 140 quintali</p> <p>Epoca di vendemmia: dal 1° Settembre al 15 Settembre</p> <p>Gradazione alcolica: 11 % vol.</p> <p>Tecniche di vinificazione: pressatura soffice, fermentazione controllata. La rifermentazione del vino avviene in grandi recipienti chiusi a 12-14°.</p> <p>Impressioni: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Delicatamente aromatico con piacevoli ricordi di fiori bianchi e camomilla. Il sapore è pieno e ripropone le note fruttate e floreali già percepite all'olfatto.</p> <p>Temperatura di servizio: si consiglia di servire a una temperatura di 4 - 6 C°</p> <p>Abbinamenti: classico da aperitivo. Con prosciutto di Montagnana, risotto alla marinara, branzino alla griglia.</p>	<p>Bodenart: vulkanisch</p> <p>Rebsorte: Glera 100%</p> <p>Erziehungssystem: Doppelbogen</p> <p>Durchschnittliche Pflanzdichte: 3.000 Rebstöcke je Hektar</p> <p>Hektarertrag: 140 Doppelzentner</p> <p>Lesezeitpunkt: vom 1. bis zum 15. September</p> <p>Alkoholgehalt: 11 % vol.</p> <p>Vinifikationstechniken: Ganztraubenpressung, kontrollierte Temperatur. Die erneute Gärung findet in großen, geschlossenen Behältern bei 12-14 °C. statt.</p> <p>Sensorisches Profil: strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Sein zartes Aroma enthält einen angenehmen Hauch von Kamille und Weißblumen. Der Geschmack ist körperreich und entspricht ganz den in der Nase empfundenen Noten von Früchten und Blüten.</p> <p>Serviertemperatur: es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 4 – 6 C° zu servieren.</p> <p>Speiseempfehlungen: geeignet als Aperitif, passt gut zu Schinken von Montagnana (einer berühmten Mauerstadt in der Provinz von Padua, Region Venetien), Risotto mit Meeresfrüchten, gegrilltem Seebarsch.</p>

5.5.3. Weindatenblatt Nr. 3: Colli Euganei DOCG Fior d'Arancio - süßes an Orangenblüten erinnerndes Bouquet



COLLI EUGANEI DOCG FIOR D'ARANCIO

Il moscato giallo, che nella zona è denominato Fior d'Arancio, caratterizza sempre di più la territorialità dei Colli Euganei. Il vigneto è stato posizionato in una zona fresca, ma asciutta; questo per preservare le caratteristiche fruttate e aromatiche dell'uva. Le uve vengono diraspate, pigiate e lasciate macerare con le bucce per alcune ore, poi il solo mosto fermenta a temperatura controllata. La presa di spuma e l'affinamento in bottiglia contribuiscono in modo definitivo al completamento di questo nostro vino spumante.



Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Colli Euganei DOCG FIOR D'ARANCIO</p> <p>Il moscato giallo, che nella zona è denominato Fior d'Arancio, caratterizza sempre di più la territorialità dei Colli Euganei. Il vigneto è stato posizionato in una zona fresca, ma asciutta; questo per preservare le caratteristiche fruttate e aromatiche dell'uva. Le uve vengono diraspate, pigiate e lasciate macerare con le bucce per alcune ore, poi il solo mosto fermenta a temperatura controllata. La presa di spuma e l'affinamento in bottiglia contribuiscono in modo definitivo al completamento di questo nostro vino spumante.</p>	<p>Colli Euganei DOCG FIOR D'ARANCIO (süßes an Orangenblüten erinnerndes Bouquet⁶⁰)</p> <p>Der Goldmuskateller sogenannte Fior D'Arancio kennzeichnet zunehmend das Gebiet der Euganeischen Hügel. Das Weingut liegt in einem frischen, aber trockenen Gebiet, um die fruchtigen und würzigen Traubenmerkmale zu erhalten. Die Trauben werden abgebeert, gekeltert und für ein paar Stunden mit den Schalen aufgeweicht. Die Gärung des Traubenmosts erfolgt bei kontrollierter Temperatur. Die Schaumbildung und die Flaschenreifung geben unserem Sekt definitiv den letzten Schliff.</p>

⁶⁰ Als Bouquet, auch Bukett/Bouquet, wird das gesamte Duftspektrum eines fertig ausgebauten Weines bezeichnet, auch Blume oder Nase genannt. Das Bukett wird durch Faktoren wie Anbaugebiet, Rebsorte und Jahrgang sowie dem Terroir beeinflusst. /www.wein.de/de/glossar/bukett/ (geklickt am 20.02.2020)

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Etichetta: Fior d'Arancio</p> <p>Denominazione: Colli Euganei Fior d'Arancio Docg</p> <p>Zona di produzione: Cortelà di Vo'</p> <p>Anno d'impianto: 1989</p> <p>Esposizione: Sud-Sud/Est</p> <p>Altitudine: 75 metri</p> <p>Tipologia del terreno: vulcanico</p> <p>Vitigni: Moscato Giallo 100%</p> <p>Sistema di allevamento: Doppio Capovolto</p> <p>Densità media di impianto: 4.000 ceppi per ettaro</p> <p>Resa per ettaro: 120 quintali</p> <p>Epoca di vendemmia: dal 10 Settembre al 20 Settembre</p> <p>Gradazione alcolica: 6,5 % vol.</p> <p>Tecniche di vinificazione: dopo la pressatura soffice, nel mosto illimpidito ha luogo la presa di spuma in autoclave. Poi viene stoccato a temperatura controllata per 2 mesi.</p> <p>Impressioni: ha spuma cremosa, non aggressiva, colore paglierino con riflessi dorati; il profumo ripropone le caratteristiche varietali dell'uva moscato, cui si uniscono note di acacia, pesca gialla e rosa.</p> <p>Temperatura di servizio: si consiglia di servire a una temperatura di 4-6 C°</p> <p>Abbinamenti: è da provare con la panna cotta con salsa di lampone, pan speziati, e dolce tiramisù.</p>	<p>Weinetikett: Fior d'Arancio</p> <p>Weinname: Colli Euganei Fior d'Arancio Docg</p> <p>Anbauggebiet: Cortelà di Vo'</p> <p>Pflanzjahr: 1989</p> <p>Ausrichtung des Weinbergs: Süd-Südosten</p> <p>Höhe des Weinbergs: 75 Meter</p> <p>Bodenart: vulkanisch</p> <p>Rebsorte: Goldmuskateller 100%</p> <p>Erziehungssystem: Doppelbogen</p> <p>Durchschnittliche Pflanzdichte: 4.000 Rebstöcke je Hektar</p> <p>Hektarertrag: 120 Doppelzentner</p> <p>Lesezeitpunkt: vom 10. bis 20. September</p> <p>Alkoholgehalt: 6,5 % vol.</p> <p>Vinifikationstechniken: nach der sanften Pressung erfolgt der Schaumaufbau beim abgeklärten Most im Autoklav. Dann wird der Wein bei kontrollierter Temperatur für 2 Monate gelagert.</p> <p>Sensorisches Profil: er hat cremigen, sanften Schaum und zeigt sich strohgelb mit Goldreflexen. Der Duft entspricht den Sortenmerkmalen der Muskattrauben, denen Noten von Akazie, gelbem Pfirsich und Rose folgen.</p> <p>Serviertemperatur: es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 4-6 C° zu servieren.</p> <p>Speiseempfehlungen: passt zu Pudding mit Himbeeresauce, würzigen Broten und Tiramisu Dessert, einer Süßspeise mit einer Art Topfen (Mascarpone), Biskotten, Kaffee, Likör und mit Bitterkakao bestreut.</p>

5.5.4. Weindatenblatt Nr. 4: Colli Euganei Fior d'Arancio Passito DOCG Messalino



COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO PASSITO DOCG

MESSALINO

Messalino è il nome che scelse papà Graziano per il Passito di Fior d'Arancio. Lo scelse perché i primi acquirenti di questo nettare furono i preti di alcune parrocchie vicine che volevano un bianco liquoroso per la Santa Messa. Da allora noi continuiamo a raccogliere l'uva Fior d'Arancio e metterla nei graticci a passire fino al mese di Dicembre e produrre questo Messalino nel quale cerchiamo di concentrare tutto l'impeto del nostro territorio.



Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Colli Euganei Fior D'Arancio Passito DOCG MESSALINO</p> <p>Messalino è il nome che scelse papà Graziano per il Passito di Fior d'Arancio. Lo scelse perché i primi acquirenti di questo nettare furono i preti di alcune parrocchie vicine che volevano un bianco liquoroso per la Santa Messa.</p> <p>Da allora noi continuiamo a raccogliere l'uva Fior d'Arancio e metterla nei graticci a passire fino al mese di dicembre e produrre questo Messalino nel quale cerchiamo di concentrare tutto l'impeto del nostro territorio.</p>	<p>Colli Euganei Fior D'Arancio (süßes an Orangenblüten erinnerndes Bukett) Passito (Trockenbeerenauslese) DOCG MESSALINO</p> <p>Messalino ist der Name, den der Vater Graziano der Trockenbeerenauslese des Fior D'Arancio gab. Der Name kommt daher, dass die ersten Käufer von diesem Göttertrank die Pfarrer einiger Nachbarkirchengemeinden waren, die einen weißen Likörwein für die Heilige Messe wollten. Seither ernten wir die Trauben Fior d'Arancio weiter und lassen wir sie bis Dezember an den Gitterwerken verwelken. So stellen wir den Wein Messalino her, wobei wir versuchen, dass in diesem Wein die ganze Kraft unseres Gebietes konzentriert wird.</p>

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Etichetta: Messalino</p> <p>Denominazione: Colli Euganei Fior d'Arancio Docg Passito</p> <p>Zona di produzione: Cortelà di Vo'</p> <p>Anno d'impianto: 1989</p> <p>Esposizione: Sud</p> <p>Altitudine: 75 metri</p> <p>Tipologia del terreno: vulcanico</p> <p>Vitigni: Moscato Giallo 100%</p> <p>Sistema di allevamento: Doppio Capovolto</p> <p>Densità media di impianto: 4.000 ceppi per ettaro</p> <p>Resa per ettaro: 120 quintali</p> <p>Epoca di vendemmia: fine Settembre</p> <p>Gradazione alcolica: 13 % vol.</p> <p>Tecniche di vinificazione: i grappoli sono fatti appassire e dopo 2 o 3 mesi diraspatis a mano. Il mosto fermenta per 1 mese cui segue l'affinamento sui lieviti per 18 mesi.</p> <p>Impressioni: ha colore giallo ambrato; il profumo riproduce ricordi di albicocca, agrumi e frutta candita. Il sapore è intensamente dolce, ben equilibrato di giusta freschezza.</p> <p>Temperatura di servizio: si consiglia di servire a una temperatura di 8 - 10 C°</p> <p>Abbinamenti: millefoglie, pasticceria secca, fois gras e tutti i formaggi erborinati: gorgonzola piccante, Roquefort, Stilton ed i formaggi di lungo affinamento.</p>	<p>Weinetikett: Messalino</p> <p>Weinname: Colli Euganei Fior d'Arancio Docg Passito</p> <p>Anbauggebiet: Cortelà di Vo'</p> <p>Pflanzjahr: 1989</p> <p>Ausrichtung des Weinbergs: Süden</p> <p>Höhe des Weinbergs: 75 Meter</p> <p>Bodenart: vulkanisch</p> <p>Rebsorte: Goldmuskateller 100%</p> <p>Erziehungssystem: Doppelbogen</p> <p>Durchschnittliche Pflanzdichte: 4.000 Rebstöcke je Hektar</p> <p>Hektarertrag: 120 Doppelzentner</p> <p>Lesezeitpunkt: Ende September</p> <p>Alkoholgehalt: 13 % vol.</p> <p>Vinifikationstechniken: die Trauben werden verwelken gelassen und nach 2 oder 3 Monaten händisch abbeert. Die Mostgärung dauert 1 Monat, dem die Hefesatzlagerung über 18 Monate folgt.</p> <p>Sensorisches Profil: Bernsteinfarbe. Im Duft erkennt man Noten von Aprikose, Zitrusfrüchten und kandierten Früchten. Im Geschmack ist er edelsüß, gut ausgewogen mit angenehmer Frische.</p> <p>Serviertemperatur: es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 8 – 10 C° zu servieren.</p> <p>Speiseempfehlungen: passt gut zu Cremeschnitten, Gebäck, Fois Gras, Gänseleber und allen Blauschimmelkäsearten wie pikantem Gorgonzola, Roquefort, Stilton und den lang veredelten Käsen.</p>

5.5.5. Weindatenblatt Nr. 5: Moscato Secco Veneto IGT Ca' Suppiej



MOSCATO SECCO VENETO IGT CA' SUPPIEJ

Voglio immaginare che nel momento in cui la famiglia veneziana dei Suppiej si insediò in quella che oggi è la nostra azienda, introdusse nel "brolo" l'uva moscata, come frutto conviviale e successivamente anche per produrre vino, probabilmente asciutto per quei tempi, ma di una aromaticità invitante. È proprio questo vino che ci siamo proposti di "riscoprire", prodotto interamente con uve Moscato in un vigneto che ancora oggi ci regala ineguagliabili soddisfazioni.



Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Moscato Secco Veneto IGT CA' SUPPIEJ</p> <p>Voglio immaginare che nel momento in cui la famiglia veneziana dei Suppiej si insediò in quella che oggi è la nostra azienda, introdusse nel "brolo" l'uva moscata, come frutto conviviale e successivamente anche per produrre vino, probabilmente asciutto per quei tempi, ma di una aromaticità invitante.</p> <p>È proprio questo vino che ci siamo proposti di "riscoprire", prodotto interamente con uve Moscato in un vigneto che ancora oggi ci regala ineguagliabili soddisfazioni.</p>	<p>Trockener Muskateller Veneto IGT CA' SUPPIEJ</p> <p>Ich möchte mir vorstellen und bin dessen fast sicher, dass die venezianische Adelsfamilie von Suppiej, die dieses Gebiet bewohnte, bevor sich hier unser Betrieb ansiedelte, die Muskattraube in den Gemüse- und Obstgarten pflanzte. Die Muskattraube war damals als Tafelfrucht und später auch für die Weinproduktion sehr wichtig, wahrscheinlich damals trocken, aber mit einem einladenden Geruch.</p> <p>Wir wollten eben diesen Wein wiederentdecken, der vollständig aus Muskattrauben hergestellt wird, deren Reben uns noch heute unvergleichbare Befriedigung bringen.</p>

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Etichetta: Ca' Suppiej</p> <p>Denominazione: Moscato secco del Veneto</p> <p>Identificazione Geografica Tipica</p> <p>Zona di produzione: Cortelà di Vo'</p> <p>Anno d'impianto: 1968</p> <p>Esposizione: Sud Sud-Est</p> <p>Altitudine: 70 metri</p> <p>Tipologia del terreno: vulcanico</p> <p>Vitigni: Moscato Bianco 100%</p> <p>Sistema di allevamento: Doppio Capovolto</p> <p>Densità media di impianto: 3.000 ceppi per ettaro</p> <p>Resa per ettaro: 70 quintali</p> <p>Epoca di vendemmia: dal 1° Settembre al 15 Settembre</p> <p>Gradazione alcolica: 13 % vol.</p> <p>Tecniche di vinificazione: il mosto, molto ricco di zuccheri, è vinificato in tini di acciaio a bassa temperatura. Matura per tre mesi e poi viene messo in bottiglia.</p> <p>Impressioni: presenta colore giallo paglierino con riflessi dorati, con profumo ricco, intenso di uva moscato, di lievito e di note floreali. Il gusto è piacevolmente secco, leggermente mandorlato, equilibrato.</p> <p>Temperatura di servizio: si consiglia di servire a una temperatura di 8 - 10 C°.</p> <p>Abbinamenti: si sposa con qualsiasi piatto a base di pesce, ma anche con verdure di stagione; gli asparagi su tutte.</p>	<p>Weinetikett: Ca' Suppiej</p> <p>Weinname: trockener Muskateller Veneto, typische geografische Angabe</p> <p>Anbauggebiet: Cortelà di Vo'</p> <p>Pflanzjahr: 1968</p> <p>Ausrichtung des Weinbergs: Süd-Südosten</p> <p>Höhe des Weinbergs: 70 Meter</p> <p>Bodenart: vulkanisch</p> <p>Rebsorte: Weißer Muskat 100%</p> <p>Erziehungssystem: Doppelbogen</p> <p>Durchschnittliche Pflanzdichte: 3.000 Rebstöcke je Hektar</p> <p>Hektarertrag: 70 Doppelzentner</p> <p>Lesezeitpunkt: vom 1. bis zum 15. September</p> <p>Alkoholgehalt: 13 % vol.</p> <p>Vinifikationstechniken: der sehr zuckerreiche Most gärt für drei Monate unter niedriger Temperatur in Edelstahltanks und danach folgt die Flaschenreifung.</p> <p>Sensorisches Profil: dieser Wein mit einer strohgelben Farbe und Goldreflexen präsentiert sich in der Nase mit einem intensiven und reichen Duft von Muskattrauben, Sauerteig und blumigen Noten. Im Geschmack wirkt er angenehm trocken, leicht mandelartig und ausgeglichen.</p> <p>Serviertemperatur: es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 8 – 10 C° zu servieren.</p> <p>Speiseempfehlungen: er passt sehr gut zu allen Fischgerichten, aber auch saisongebundenen Gemüsen und Spargeln.</p>

5.5.6. Weindatenblatt Nr. 6: Chardonnay Veneto IGT Chardonnay



Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Chardonnay Veneto IGT CHARDONNAY</p> <p>Il connubio tra la posizione scelta a sud, sud-est dell'azienda e il terreno argilloso è stato ed è un fattore determinante per la produzione e la perfetta maturazione di questa nobile uva. Dopo un'attenta selezione nella vendemmia, i grappoli vengono diraspati e pressati in modo soffice. Il mosto è fatto fermentare in tini di acciaio a temperatura controllata per 15 giorni.</p> <p>Al termine, il vino matura sui lieviti, per tre mesi. In questo modo assume l'aroma e la personalità che caratterizzano il nostro Chardonnay.</p>	<p>Chardonnay Veneto IGT CHARDONNAY</p> <p>Die Kombination von der südlichen und südöstlichen Lage des Betriebes und dem Lehmboden ist immer noch ein entscheidender Faktor für die Produktion und die perfekte Reifung dieser Edeltraube. Nach einer sorgfältigen Auslese bei der Ernte, werden die Trauben abgebeert und leicht gekeltert. Der Most wird für genau 15 Tage bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks in Gärung gelassen. Letztlich findet die Hefesatzlagerung für drei Monate statt. So nimmt unser Chardonnay den Geschmack und den Charakter an, die ihn charakterisieren.</p>

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Etichetta: Chardonnay</p> <p>Denominazione: Chardonnay del Veneto Identificazione Geografica Tipica</p> <p>Zona di produzione: Cortelà di Vo'</p> <p>Anno d'impianto: 1989</p> <p>Esposizione: Sud</p> <p>Altitudine: 65 metri</p> <p>Tipologia del terreno: vulcanico</p> <p>Vitigni: Chardonnay 100%</p> <p>Sistema di allevamento: Doppio Capovolto</p> <p>Densità media di impianto: 3.000 ceppi per ettaro</p> <p>Resa per ettaro: 90 quintali</p> <p>Epoca di vendemmia: metà Settembre</p> <p>Gradazione alcolica: 13 - 14 % vol.</p> <p>Tecniche di vinificazione: attenta selezione di uve chardonnay. Pigiatura e fermentazione a temperatura controllata.</p> <p>Al termine il vino matura per tre mesi sui lieviti.</p> <p>Impressioni: colore giallo paglierino con riflessi verdini; il profumo è invitante con note floreali, fruttate; il gusto è pieno, elegante e asciutto con retrogusto leggermente mandorlato.</p> <p>Temperatura di servizio: Si consiglia di servire a una temperatura di 8 - 10 C°</p> <p>Abbinamenti: con zuppa di cozze, gnocchi al sugo. Grigliata o frittura di pesce.</p>	<p>Weinetikett: Chardonnay</p> <p>Weinname: Chardonnay del Veneto typische geografische Angabe</p> <p>Anbaugebiet: Cortelà di Vo'</p> <p>Pflanzjahr: 1989</p> <p>Ausrichtung des Weinbergs: Süden</p> <p>Höhe des Weinbergs: 65 Meter</p> <p>Bodenart: vulkanisch</p> <p>Rebsorte: Chardonnay 100%</p> <p>Erziehungssystem: Doppelbogen</p> <p>Durchschnittliche Pflanzdichte: 3.000 Rebstöcke je Hektar</p> <p>Hektarertrag: 90 Doppelzentner</p> <p>Lesezeitpunkt: Mitte September</p> <p>Alkoholgehalt: 13 - 14 % vol.</p> <p>Vinifikationstechniken: sorgfältige Auslese von Chardonnay Rebsorte. Kelterung und Gärung erfolgen unter kontrollierter Temperatur. Danach findet die Hefesatzlagerung über drei Monate statt.</p> <p>Sensorisches Profil: strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Der Duft ist einladend mit blumigen und fruchtigen Noten. Im Geschmack zeigt er sich voll, elegant, halbtrocken mit einem leicht mandelartigen Nachgeschmack.</p> <p>Serviertemperatur: es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 8 - 10 C° zu servieren.</p> <p>Speiseempfehlungen: passt zu Miesmuscheln Suppe, Spätzle mit Tomatensoße. Ideal zu gegrilltem oder gebratenem Fisch.</p>

5.5.7. Weindatenblatt Nr. 7: Colli Euganei DOC Bianco Bittersüß



Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Colli Euganei DOC Bianco DULCAMARA</p> <p>“Dolceamara”. È il nome che abbiamo scelto per questo nostro vino. È un uvaggio che esprime una precisa personalità territoriale, quella euganea; dove la dolcezza olfattiva si mescola con retrogusti dal carattere forte tipici di questa nostra terra.</p> <p>Un “Dulcamara” ottenuto dai vitigni pregiati a bacca bianca dove le basse rese quantitative e l’alto grado di maturazione sono caratteristiche essenziali.</p>	<p>Colli Euganei DOC Bianco (Weißwein) DULCAMARA (BITTERSÜß)</p> <p>“Bittersüß” ist der Name, den wir für diesen Wein gewählt haben. Es handelt sich um eine Traubensmischung, die die eigene Identität des euganeischen Gebiet widerspiegelt: der süße Geruch vermischt sich mit dem Nachgeschmack eines starken Charakters, der die typische Eigenart unseres Gebietes ist.</p> <p>Der Wein „Bittersüß“ wird von kostbaren Weinstöcken aus Weißweintrauben erhalten, wobei die niedrigen qualitativen Erträge und die höchste Traubenreife die grundlegenden Eigenarten sind.</p>
<p>Etichetta: Dulcamara Denominazione: Colli Euganei Doc Bianco Zona di produzione: Cortelà di Vo’ Anno d’impianto: 2007 – 2010 – 1968 Esposizione: Sud Sud-Est</p>	<p>Weinetikett: Bittersüß Weinname: Colli Euganei Doc Bianco Anbaugebiet: Cortelà di Vo’ Pflanzjahr: 2007 – 2010 – 1968 Ausrichtung des Weinbergs: Süd-Südosten</p>

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Altitudine: 75 metri</p> <p>Tipologia del terreno: vulcanico</p> <p>Vitigni: Sauvignon bianco 70%, Garganega 30%</p> <p>Sistema di allevamento: Guyot, doppio capovolto</p> <p>Densità media di impianto: 3.000 ceppi per ettaro</p> <p>Resa per ettaro: 80 quintali</p> <p>Epoca di vendemmia: dal 1° Settembre al 15 Ottobre</p> <p>Gradazione alcolica: 13-13,5 % vol.</p> <p>Tecniche di vinificazione: attenta selezione delle migliori uve bianche. Pressatura uva intera e fermentazione a temperatura controllata. Al termine il vino matura per tre mesi su vasche di acciaio.</p> <p>Impressioni: colore giallo paglierino con riflessi verdi; il profumo è delicato, gradevole con sentori esotici ed accattivanti. Il gusto è pieno, armonico, lungo e persistente il finale.</p> <p>Temperatura di servizio: si consiglia di servire a una temperatura di 8-10 C°.</p> <p>Abbinamenti: da abbinare con tagliolini al tartufo, frittata con asparagi, risotto con i funghi, baccalà alla vicentina. Ottimo con le ostriche.</p>	<p>Höhe des Weinbergs: 75 Meter</p> <p>Bodenart: vulkanisch</p> <p>Rebsorte: Sauvignon Blanc 70%, Garganega 30%</p> <p>Erziehungssystem: Guyot und Doppelbogen</p> <p>Durchschnittliche Pflanzdichte: 3.000 Rebstöcke je Hektar</p> <p>Hektarertrag: 80 Doppelzentner</p> <p>Lesezeitpunkt: vom 1. September bis 15. Oktober</p> <p>Alkoholgehalt: 13-13,5 % vol.</p> <p>Vinifikationstechniken: aufmerksame Auslese der besten Weißweitrauben. Ganztraubenkelterung und Gärung unter kontrollierter Temperatur. Danach erfolgt die Hefesatzlagerung über drei Monate in eisernen Becken.</p> <p>Sensorisches Profil: strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In dem sanften und angenehmen Duft erkennt man exotische und angenehme Aromen. Im Geschmack wirkt er voll und harmonisch. Langer und anhaltender Abgang.</p> <p>Serviertemperatur: es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 8-10 C° zu servieren.</p> <p>Speiseempfehlungen: ideal zu schmalen Bandnudeln mit Trüffel, Eierkuchen mit Spargeln, Risotto mit Pilzen, Stockfisch auf Vicenza Art (Vicenza ist eine italienische Stadt in der Region Venetien; der Stockfisch wird lange mit Milch und Olivenöl, Salz und Pfeffer in der Pfanne weich gegoren).</p>

5.5.8. Weindatenblatt Nr. 8: Raboso Veneto IGT Raboso des Kardinals



RABOSO VENETO IGT
RABOSO DEL CARDINALE

È un vino rosso prodotto dalla nostra Azienda. Il Raboso è un vino semplice, che però mantiene franche le sue caratteristiche; il termine "Cardinale" invece richiama il suo colore che, anche in età matura, rimane rosso cardinale. La corta fermentazione e l'esaltazione del particolare aroma del Raboso Veronese, una esclusiva per la sua produzione, sono passaggi fondamentali per la formazione di questo vino dal tipico carattere Veneto.



Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Raboso Veneto IGT RABOSO DEL CARDINALE</p> <p>È un vino rosso prodotto dalla nostra Azienda. Si tratta di un vino semplice, il quale però mantiene franche le sue caratteristiche; il termine "Cardinale" richiama il suo colore che, anche in età matura, rimane rosso cardinale.</p> <p>La corta fermentazione e l'esaltazione del particolare aroma del Raboso Veronese, una esclusiva per la sua produzione, sono passaggi fondamentali per la formazione di questo vino dal tipico carattere Veneto.</p>	<p>Raboso Veneto IGT RABOSO DEL CARDINALE (Raboso des Kardinals)</p> <p>Das ist ein von unserem Betrieb hergestellter Rotwein. Es handelt sich um einen einfachen Wein, der aber seine eigenen Eigenschaften erkennbar behält. Der Begriff „Kardinal“ vergegenwärtigt sich in seiner Farbe, die auch in seiner Reife rot wie den Talar des Kardinals bleibt. Die kurze Gärung und die Hervorhebung des besonderen Geschmacks des Raboso Veronese, ein Alleinrecht des Betriebes für die Produktion dieses Weines, sind von grundlegender Bedeutung, um diesen Wein mit dem typisch venetischen Charakter herzustellen.</p>

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Etichetta: Raboso del Cardinale</p> <p>Denominazione: Raboso del Veneto</p> <p>Identificazione Geografica Tipica</p> <p>Zona di produzione: Cortelà di Vo'</p> <p>Anno d'impianto: 1995</p> <p>Esposizione: Sud</p> <p>Altitudine: 60 metri</p> <p>Tipologia del terreno: vulcanico</p> <p>Vitigni: Raboso Veronese 100%</p> <p>Sistema di allevamento: Doppio Capovolto</p> <p>Densità media di impianto: 3.000 ceppi per ettaro</p> <p>Resa per ettaro: 110 quintali</p> <p>Epoca di vendemmia: dal 1° Ottobre al 15 Ottobre</p> <p>Gradazione alcolica: 12 % vol</p> <p>Tecniche di vinificazione: macerazione su buccia per 7 giorni</p> <p>Impressioni: colore rosso 'cardinale' con profumo fresco e ampio sentore di marasca e ciliegia. In bocca un buon corpo piacevolmente acidulo con retrogusto mandorlato lo rende particolare e invitante.</p> <p>Temperatura di servizio: si consiglia di servire a una temperatura di 12 – 14 °C</p> <p>Abbinamenti: ottimo abbinato a piatti di carne lessa: cotechino, cappel del prete e zampone.</p>	<p>Weinetikett: Raboso des Kardinals</p> <p>Weinname: Raboso Veneto</p> <p>typische geografische Angabe</p> <p>Anbauggebiet: Cortelà di Vo'</p> <p>Pflanzjahr: 1995</p> <p>Ausrichtung des Weinbergs: Süden</p> <p>Höhe des Weinbergs: 60 Meter</p> <p>Bodenart: vulkanisch</p> <p>Rebsorte: Raboso Veronese 100%</p> <p>Erziehungssystem: Doppelbogen</p> <p>Durchschnittliche Pflanzdichte: 3.000 Rebstöcke je Hektar</p> <p>Hektarertrag: 110 Doppelzentner</p> <p>Lesezeitpunkt: vom 1. bis 15. Oktober</p> <p>Alkoholgehalt: 12 % vol.</p> <p>Vinifikationstechniken: Aufweichung der Schalen für 7 Tage.</p> <p>Sensorisches Profil: kardinalrote Farbe und frischer Duft mit komplexen Aromen von Sauerkirsche und Kirsche. Am Gaumen besitzt er einen guten, angenehm säuerlichen Körper mit einem mandelartigen Nachgeschmack, der diesen Wein einzigartig und einladend macht.</p> <p>Serviertemperatur: es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 12 – 14 C° zu servieren.</p> <p>Speiseempfehlungen: ideal zu Gerichten mit gekochtem Fleisch: Schlackwurst, Kalbsschulter und gefülltem Schweinsfuß</p>

5.5.9. Weindatenblatt Nr. 9: Colli Euganei DOC Merlot Ruzante



COLLI EUGANEI DOC MERLOT RUZANTE

Ruzante è una figura tipica della nostra cultura; per questo abbiamo voluto dedicargli il Merlot che rappresenta il rosso della tradizione veneta. Da sempre abbiamo dato a questo vitigno l'importanza che merita, tanto da riservargli uno dei terreni più soleggiati dell'azienda per garantirgli la maturazione ottimale. Coltivata con una tecnica del cordone speronato, la vigna del Merlot subisce, nel corso del periodo produttivo, diversi interventi di "rifinitura". Essi, uniti ad una fermentazione lenta e prolungata, consentono a questo vino di assumere la morbidezza e la personalità che lo contraddistinguono.



Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Colli Euganei DOC Merlot RUZANTE</p> <p>Ruzante è una figura tipica della nostra cultura; per questo abbiamo voluto dedicargli il Merlot che rappresenta il rosso della tradizione veneta.</p> <p>Da sempre abbiamo dato a questo vitigno l'importanza che merita, tanto da riservargli uno dei terreni più soleggiati dell'azienda per garantirgli la maturazione ottimale.</p> <p>Coltivata con una tecnica del cordone speronato, la vigna del Merlot subisce, nel corso del periodo produttivo, diversi interventi di "rifinitura". Essi, uniti ad una fermentazione lenta e prolungata, consentono a questo vino di</p>	<p>Colli Euganei DOC Merlot RUZANTE – Ruzante, genannt auch Il Ruzzante (1496-1541), Künstlername von Angelo Beolco, italienischer Komödiendichter der Renaissance, er schrieb seine Komödien ausschließlich im Dialekt von Padua, wo er gelebt hat.</p> <p>Ruzante, der berühmte venetische Dramaturg ist eine typische Figur unserer Kultur. Deshalb haben wir ihm den traditionellen venetischen Rotwein Merlot gewidmet.</p> <p>In diesem Weingut haben wir seit jeher die ihm zustehende Wichtigkeit gegeben, und einen der sonnigeren Böden dazu bestimmt, um ihm die beste Reifung zu garantieren.</p> <p>Die Anbautechnik ist der Zapfenkordon, wobei der Merlot Weinberg während des Herstellungsprozesses verschiedene Fertigbearbeitungen ertragen muss. All dies zusammen mit einer langsamen und</p>

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>assumere la morbidezza e la personalità che lo contraddistinguono.</p>	<p>verlängerten Gärung geben diesem Wein die Weichheit und den Charakter, die ihn kennzeichnen.</p>
<p>Etichetta: Ruzante Denominazione: Colli Euganei Doc Merlot Zona di produzione: Cortelà di Vo' Anno d'impianto: 1998 Esposizione: Est Altitudine: 75 metri Tipologia del terreno: vulcanico Vitigni: Merlot 100% Sistema di allevamento: Cordone Speronato Densità media di impianto: 4.500 ceppi per ettaro Resa per ettaro: 80 quintali Epoca di vendemmia: metà di Settembre Gradazione alcolica: 13 - 14 % vol. Tecniche di vinificazione: macerazione su buccia per 15 giorni Impressioni: colore rosso rubino intenso con riflessi granata; il profumo è floreale, con ricordi di confettura e sentori speziati; il sapore è caldo, di piacevole impatto, intenso e persistente. Temperatura di servizio: si consiglia di servire a una temperatura di 14 – 16 °C Abbinamenti: con pasta al sugo di selvaggina, stracotto, ossobuco di manzo in umido.</p>	<p>Weinetikett: Ruzante Weinname: Colli Euganei Doc Merlot Anbauebiet: Cortelà di Vo' Pflanzjahr: 1998 Ausrichtung des Weinbergs: Osten Höhe des Weinbergs: 75 Meter Bodenart: vulkanisch Rebsorte: Merlot 100% Erziehungssystem: Zapfenkordon Durchschnittliche Pflanzdichte: 4.500 Rebstöcke je Hektar Hektarertrag: 80 Doppelzentner Lesezeitpunkt: Mitte September Alkoholgehalt: 13 - 14 % vol. Vinifikationstechniken: Aufweichung auf den Schalen für 15 Tage. Sensorisches Profil: tief rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Der blumige Duft erinnert an Konfitüre und Gewürze. Der Geschmack ist warm, angenehm, intensiv mit langem Abgang. Serviertemperatur: es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 14 – 16 C° zu servieren. Speiseempfehlungen: passt gut zu Nudeln mit Wildbretsoße, Schmorbraten, geschmorter Kalbshaxe.</p>

5.5.10. Weindatenblatt Nr. 10: Colli Euganei DOC Cabernet



COLLI EUGANEI DOC CABERNET

Il Cabernet Sauvignon e il Franc rappresentano il "Cuore" dell'azienda. Infatti le vigne sono posizionate in una zona sopraelevata al centro dei nostri terreni e il vino da esse prodotto costituisce la struttura anche per i nostri rossi superiori. La tecnica di coltivazione è il guyot, per una superficie che conta in media seimila ceppi per ettaro. La fermentazione lenta e prolungata in tini di acciaio e l'affinamento in botti di rovere garantiscono la massima espressione di queste due nobili uve rosse.

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Colli Euganei DOC CABERNET</p> <p>Il Cabernet Sauvignon e il Franc rappresentano il "Cuore" dell'azienda. Infatti, le vigne sono posizionate in una zona sopraelevata al centro dei nostri terreni e il vino da esse prodotto costituisce la struttura anche per i nostri rossi superiori.</p> <p>La tecnica di coltivazione è il guyot, per una superficie che conta in media seimila ceppi per ettaro. La fermentazione lenta e prolungata in tini di acciaio e l'affinamento in botti di rovere garantiscono la massima espressione di queste due nobili uve rosse.</p>	<p>Colli Euganei DOC CABERNET</p> <p>Die Weine Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc stellen das Herz des Betriebs dar. Die Weinberge befinden sich nämlich in einem erhöhten Bereich mitten in unserem Gebiet und der daraus hergestellte Wein gibt die Struktur auch für unsere Superior Rotweine.</p> <p>Die Anbautechnik ist das Guyot-System, das auf einer Rebfläche mit durchschnittlich sechstausend Stämmen pro Hektar angewandt wird. Die langsame und verlängerte Gärung in Edelstahltanks und die Reifung in Eichenfässern garantieren die höchste Ausdrucksform dieser zwei Edelrottrauben.</p>
<p>Etichetta: Cabernet Denominazione: Colli Euganei Doc Cabernet Zona di produzione: Cortelà di Vo' Anno d'impianto: 2003</p>	<p>Weinetikett: Cabernet Weinname: Colli Euganei Doc Cabernet Anbaugebiet: Cortelà di Vo' Pflanzjahr: 2003</p>

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Esposizione: Sud Sud-Est</p> <p>Altitudine: 75 metri</p> <p>Tipologia del terreno: vulcanico</p> <p>Vitigni: Cabernet Sauvignon 80% Cabernet Franc 20%</p> <p>Sistema di allevamento: Guyot</p> <p>Densità media di impianto: 5.000 ceppi per ettaro</p> <p>Resa per ettaro: 80 quintali</p> <p>Epoca di vendemmia: dal 15 Settembre al 15 Ottobre</p> <p>Gradazione alcolica: 13 – 14 % vol.</p> <p>Tecniche di vinificazione: la vinificazione comporta una prolungata macerazione del mosto con le bucce e successivamente affinamento in acciaio e tonneaux.</p> <p>Impressioni: l'uva, leggermente appassita sulla pianta, genera un sapore intensissimo e persistente.</p> <p>Il vino ottenuto è di colore rosso rubino. Naso fittissimo concentrato di piccole bacche scure, cacao, pepe e altre spezie. Al palato morbido e rotondo, di bassa tannicità.</p> <p>Temperatura di servizio: si consiglia di servire a una temperatura di 14 – 16 °C</p> <p>Abbinamenti: con timballi al sugo di carne, filetto di manzo al vino rosso, ossobuco di manzo in umido.</p>	<p>Ausrichtung des Weinbergs: Süd-Südosten</p> <p>Höhe des Weinbergs: 75 Meter</p> <p>Bodenart: vulkanisch</p> <p>Rebsorte: Cabernet Sauvignon 80% Cabernet Franc 20%</p> <p>Erziehungssystem: Guyot</p> <p>Durchschnittliche Pflanzdichte: 5.000 Rebstöcke je Hektar</p> <p>Hektarertrag: 80 Doppelzentner</p> <p>Lesezeitpunkt: vom 15. September bis 15. Oktober</p> <p>Alkoholgehalt: 13 – 14 % vol.</p> <p>Vinifikationstechniken: die Weinherstellung enthält ein langes Aufweichen des Mosts mit den Schalen und danach Reifung in Edelstahltanks und Eichenfässern.</p> <p>Sensorisches Profil: wenn die Weintrauben an der Pflanze leicht verwelken, erzeugen sie einen ausgeprägten intensiven und anhaltenden Geschmack. Der Wein wird deswegen rubinrot. Er besitzt einen komplexen Duft mit Noten von kleinen dunklen Beeren, Kakao, Pfeffer und anderen Gewürzen. Am Gaumen weich und rund mit wenigen Tanninen.</p> <p>Serviertemperatur: Es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 14 – 16 C° zu servieren.</p> <p>Speiseempfehlungen: Er passt gut zu Timbalen mit Fleischsoße, Rinderfilet mit Rotwein, geschmorter Kalbshaxe.</p>

5.5.11. Weindatenblatt Nr. 11: Carmènere Veneto IGT Wiese der Winde



Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>CARMENÈRE VENETO IGT PRÀ DEI MISTRI</p> <p>“Prato dei Venti”. Nasce da un appezzamento che nella tradizione locale viene identificato con il nome di Prà, inserito in un declivio che è accarezzato per tutto il corso dell’anno dai Venti stagionali. È il vigneto più a sud della nostra azienda caratterizzato da un terreno unico dove la scaglia bianca calcarea si mescola con argille profonde di origine vulcanica. Nell’uva prodotta cerchiamo la perfetta maturazione in pianta e poi una lenta e prolungata fermentazione sono tappe fondamentali per questo rosso dai connotati tipici della memoria veneta.</p>	<p>CARMENÈRE VENETO IGT PRÀ DIE MISTRI – WIESE DER WINDE</p> <p>“Wiese der Winde”. Der Name stammt aus einem abfallenden Grundstück, das laut der örtlichen Tradition „Wiese“ genannt wird und ganzjährig von den saisonalen Winden „gestreichelt“ wird. Das ist der südlichste Weinberg unseres Betriebes und sein einzigartiger Boden besteht aus weißen Kalkplättchen, vermischt mit tiefliegendem Lehm vulkanischen Ursprungs. Die optimale Reifung der Trauben und die langsame, verlängerte Gärung sind Etappenziele für die echte Produktion dieses typischen Rotweins Venetiens.</p>
<p>Etichetta: Prà dei Mistri Denominazione: Carmenère del Veneto Identificazione Geografica Tipica Zona di produzione: Cortelà di Vo’</p>	<p>Weinetikett: Wiese der Winde Weinname: Carmenère aus Venetien typische geografische Angabe Anbaubiet: Cortelà di Vo’</p>

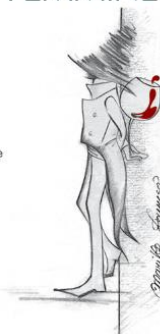
Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Anno d’impianto: 2013</p> <p>Esposizione: Sud</p> <p>Altitudine: 60 metri</p> <p>Tipologia del terreno: vulcanico</p> <p>Vitigni: Carmenère 100%</p> <p>Sistema di allevamento: Doppio Capovolto</p> <p>Densità media di impianto: 6.000 ceppi per ettaro</p> <p>Resa per ettaro: 80 quintali</p> <p>Epoca di vendemmia: dal 1° Ottobre al 15 Ottobre</p> <p>Gradazione alcolica: 13 % vol.</p> <p>Tecniche di vinificazione: la vinificazione comporta una prolungata macerazione del mosto con le bucce e successivamente affinamento in tonneaux di rovere francese.</p> <p>Impressioni: colore rosso cupo con riflessi bluviolacei. Naso elegante e al palato equilibrato di ottima freschezza, fruttato senza impedimenti tannici.</p> <p>Temperatura di servizio: si consiglia di servire a una temperatura di 16-18 °C</p> <p>Abbinamenti: salumi tipici dei Colli Euganei: salami all’aglio, soppressa, pancette. Prosciutto DOP Berico Euganeo. Grigliate di maiale.</p>	<p>Pflanzjahr: 2013</p> <p>Ausrichtung des Weinbergs: Süden</p> <p>Höhe des Weinbergs: 60 Meter</p> <p>Bodenart: vulkanisch</p> <p>Rebsorte: Carmenère 100 %</p> <p>Erziehungssystem: Doppelbogen</p> <p>Durchschnittliche Pflanzdichte: 6.000 Rebstöcke je Hektar</p> <p>Hektarertrag: 80 Doppelzentner</p> <p>Lesezeitpunkt: vom 1. bis 15. Oktober</p> <p>Alkoholgehalt: 13 % vol.</p> <p>Vinifikationstechniken: die Weinherstellung enthält eine lange Aufweichung des Mosts mit den Schalen und danach Reifung in französischen Eichenfässern.</p> <p>Sensorisches Profil: dunkelrote Farbe mit violettblauen Reflexen. In der Nase elegant und am Gaumen ausgewogen mit frischer Säure, fruchtig und tanninreich.</p> <p>Serviertemperatur: es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 16 – 18 C° zu servieren.</p> <p>Speiseempfehlungen: ideal zu typischen Wurstwaren der Euganeischen Hügel: Salami mit Knoblauch, Soppressa (typisch venezianische Wurst ähnlich der Salami), Speck, Schinken von Montagnana mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Montagnana: eine berühmte Mauerstadt in der Provinz von Padua, Region Venetien), passt zu gegrilltem Schweinefleisch.</p>

5.5.12. Weindatenblatt Nr. 12: Colli Euganei DOC Rosso Garten der Damen



COLLI EUGANEI DOC ROSSO BROLO DELLE FEMMINE

“Giardino delle donne” È il nome che abbiamo scelto per il nostro vino, un sapiente mixage in cui abbiamo inserito le migliori uve rosse dell’azienda in modo da creare quel giardino di profumi che sono caratteristica fondamentale di questo vino rosso. L’alto grado di maturazione delle uve, una ricercata tecnica di fermentazione e il giusto affinamento in botti di rovere gli danno l’eleganza e la personalità che ritroviamo anche nelle nostre donne.



Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>COLLI EUGANEI DOC ROSSO BROLO DELLE FEMMINE</p> <p>“Giardino delle donne”. È il nome che abbiamo scelto per il nostro vino, un sapiente mixage in cui abbiamo inserito le migliori uve rosse dell’azienda in modo da creare quel giardino di profumi che sono caratteristica fondamentale di questo vino rosso. L’alto grado di maturazione delle uve, una ricercata tecnica di fermentazione e il giusto affinamento in botti di rovere gli danno l’eleganza e la personalità che ritroviamo anche nelle nostre donne.</p>	<p>COLLI EUGANEI DOC ROSSO (Rotwein) BROLO DELLE FEMMINE – GARTEN DER DAMEN</p> <p>“Garten der Damen” ist der Name für diesen Wein, eine weise Mischung aus den besten Rottrauben von unserem Betrieb, um ein Bouquet, das an einen „Garten der Damen“ erinnert, zu schaffen. Das ist die grundlegende Eigenschaft dieses Rotweins.</p> <p>Der hohe Grad an Traubenreifung, eine ausgesuchte Gärtechnik und die genaue Weinalterung in Eichenholzfässern geben ihm die Eleganz und die Persönlichkeit, die wir auch in unseren Damen finden.</p>
<p>Etichetta: Brolo delle Femmine Denominazione: Colli Euganei Doc Rosso Zona di produzione: Cortelà di Vo’ Anno d’impianto: 1998 2003</p>	<p>Weinetikett: Garten der Damen Weinname: Colli Euganei Doc Rosso Anbaugebiet: Cortelà di Vo’ Pflanzjahr: 1998 2003</p>

Ausgangstext	Zieltext (Übersetzung der Doktorandin)
<p>Esposizione: Sud-Est</p> <p>Altitudine: 75 metri</p> <p>Tipologia del terreno: vulcanico</p> <p>Vitigni: Merlot 70% Cabernet 30%</p> <p>Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato</p> <p>Densità media di impianto: 5.000 ceppi per ettaro</p> <p>Resa per ettaro: 60 quintali</p> <p>Epoca di vendemmia: dal 15 Settembre al 15 Ottobre</p> <p>Gradazione alcolica: 13 - 14 % vol.</p> <p>Tecniche di vinificazione: macerazione su buccia per 20-25 giorni e successivamente un affinamento in botte da 500 l per 18 mesi.</p> <p>Impressioni: colore rosso cupo. Naso intenso di piccole bacche scure, ciliegie passite e vaniglia. Al palato morbido e rotondo, fruttato senza impedimenti acidi e tannici. Lunghissimo il finale.</p> <p>Temperatura di servizio: si consiglia di servire a una temperatura di 16 – 18 °C</p> <p>Abbinamenti: con pasta corta al ragù di cinghiale, brasati di manzo, cacciagione e formaggi a pasta dura di lungo affinamento</p>	<p>Ausrichtung des Weinbergs: Südosten</p> <p>Höhe des Weinbergs: 75 Meter</p> <p>Bodenart: vulkanisch</p> <p>Rebsorte: Merlot 70% Cabernet 30%</p> <p>Erziehungssystem: Guyot und Zapfenkordon</p> <p>Durchschnittliche Pflanzdichte: 5.000 Rebstöcke je Hektar</p> <p>Hektarertrag: 60 Doppelzentner</p> <p>Lesezeitpunkt: vom 15. September bis 15. Oktober</p> <p>Alkoholgehalt: 13 - 14 % vol.</p> <p>Vinifikationstechniken: Aufweichung der Schalen für 20-25 Tage und nachfolgende Weinlagerung in 500 Liter Weinfass über 18 Monate.</p> <p>Sensorisches Profil: dunkelrote Farbe. Ausgeprägter und intensiver Duft nach kleinen dunklen Beeren, Trockenkirschen und Vanille. Am Gaumen weich und rund, fruchtig, lebendig und tanninreich mit sehr langem Abgang.</p> <p>Serviertemperatur: Es wird empfohlen, ihn bei einer Temperatur von 16 – 18 C° zu servieren.</p> <p>Speiseempfehlungen: ein idealer Begleiter für Kurznudeln mit Wildschweinragout, Rinderschmorbraten, Wild, lang veredeltem Hartkäse.</p>

5.6. Analyse der Weinfachsprache in den Weindatenblättern

Die Weindatenblätter sind sorgfältige und technische Weinbeschreibungen, die dem Verbraucher ermöglichen, die beste Weinwahl zu treffen. Die Ausgangstexte weisen weinbaulichen und önologischen Wortschatz auf, der den Themenbereichen beziehungsweise von Ampelologie und Önologie entsprechen. Die Ampelologie ist der Wissenschaft des Weinbaus, die der Feststellung der verschiedenen bestehenden Weinreben dient. Die Önologie oder Kellerwirtschaft ist dagegen die Wissenschaft, die die Produktion des Weines und seine sensorischen Eigenschaften studiert.

Die Weinnamen oder Weinbezeichnungen sind in der Ampelologie definiert, weil jeder Wein sich aus einer bestimmten Kombination von Rebsorten zusammen mit dem optimalen Lesezeitpunkt ergibt. Die Weine sowie die Rebsorten werden nach Ein- oder Mehrwortnamen benannt und zu beachten ist auch, dass jeder Weinname mit der entsprechenden Weinursprungsbezeichnung ergänzt wird. In den Zieltexten sind die Weinbezeichnungen unübersetzbar, da sie typische Fachbegriffe sind: *Prosecco DOC* (kontrollierte Ursprungsbezeichnung), *Colli Euganei DOC* (kontrollierte Ursprungsbezeichnung) *Serprino*, *Colli Euganei Fior d'Arancio DOCG* (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung), *Colli Euganei Fior d'Arancio Passito DOCG* (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung), *Moscato secco del Veneto IGT* (typische geografische Angabe), *Chardonnay del Veneto IGT* (typische geografische Angabe), *Colli Euganei Bianco DOC* (kontrollierte Ursprungsbezeichnung), *Raboso del Veneto IGT*, *Colli Euganei Merlot DOC* (kontrollierte Ursprungsbezeichnung), *Colli Euganei Cabernet DOC* (kontrollierte Ursprungsbezeichnung), *Carmenère del Veneto IGT* (typische geografische Angabe), *Colli Euganei Rosso DOC* (kontrollierte Ursprungsbezeichnung).

Auch die meisten Bezeichnungen von Rebsorten, wie *Glera*, *Cabernet*, *Merlot*, *Cabernet Sauvignon/Franc*, *Raboso Veronese*, *Chardonnay* sind unübersetzbar, weil sie wissenschaftliche Namen sind; dagegen waren die Begriffe *Moscato giallo* und *Moscato bianco* sowie *Sauvignon bianco* der italienischen Sprache angepasst. Nach einer Recherche im Internet, insbesondere auf der Website *Foundation Plant Services Grapes*⁶¹, wobei alle Bezeichnungen mit den entsprechenden Synonymen für jede Rebsorte verfügbar sind, kann man behaupten, dass die Fachleute ebenso die entsprechenden deutschen Bezeichnungen sowie die wissenschaftlichen Namen verwenden: *weißer Muskat* oder *Muscat Blanc (à Petits Grains)* für

⁶¹ <https://fps.ucdavis.edu/fgrdetails.cfm?varietyid=1013> (geklickt am 24.02.2020)

Moscato bianco, *Sauvignon Blanc* für *Sauvignon bianco* und *gelber Muskateller* oder *Goldmuskateller* für *Moscato giallo*. Auf dem Weindatenblatt ist auch für jeden Wein die Quantität von einer oder mehr Rebsorten durch Prozentsätze (z. B. *Glera 100%*) bestimmt.

Das Weinetikett spiegelt oft die Weinbezeichnung wider, jedoch tragen einige Weine originelle Ein- oder Mehrworteigennamen aus verschiedenen Gründen, die in den Vorstellungen klar erklärt werden: *Ca' Suppiej*, *Bittersüß*, *Raboso des Kardinals*, *Fior d'Arancio* (*süßes an Orangenblüten erinnerndes Bouquet*), *Ruzante* (wie der venetische Dramaturg der Renaissance), *Wiese der Winde*, *Garten der Damen*.

In jedem Weindatenblatt wird auch die Zusammensetzung des Bodens als *vulcanico* bezeichnet. Das Adjektiv gehört zur Sprache der Geologie und da die Euganeischen Hügel eine vulkanische Hügelkette sind, wird der Boden als vulkanisch klassifiziert.

Aus der Sprache der Geologie sind die folgenden Fachbegriffe und expressiven Ausdrücken zu beachten, vor allem die Komposita im Deutschen, meistens handelt es sich um 2 Substantive:

- it.** *terreno argilloso* > **de.** *Lehmboden* (Kompositum zusammengesetzt aus 2 Substantiven: *r Lehm* und *r Boden*)
- it.** *in una zona sopraelevata* > **de.** *in einem erhöhten Bereich* (*erhöht* ist ein Perfektpartizip als attributives Adjektiv gebraucht)
- it.** *declivio* > **de.** *abfallendes Grundstück* (*abfallend* ist ein Präsenspartizip oder Gerundiv als attributives Adjektiv gebraucht; *Grundstück* ist ein Kompositum zusammengesetzt aus 2 Substantiven: *r Grund* und *s Stück*)
- it.** [...] *terreno unico dove la scaglia bianca calcarea si mescola con argille profonde di origine vulcanica.* > **de.** [...] *sein einziger Boden besteht aus weißen Kalkplättchen vermischt mit tiefem Lehm vulkanischen Ursprungs.* (*Kalkplättchen* ist ein Kompositum zusammengesetzt aus 2 Substantiven: *r Kalk* und *s Plättchen*; *vermischt* ist ein Perfekt Partizip, hier als Satzkontraktion gebraucht)

Aus dem Themenkreis des Weinbaus sind viele Fachausdrücke und Nomen-Nomen-Komposita zu finden:

- it.** *zona di produzione* > **de.** *Anbaugebiet* (Kompositum zusammengesetzt aus 2 Substantiven: *r Anbau* und *s Gebiet*)
- it.** *anno d'impianto* > **de.** *Pflanzjahr*
- it.** *esposizione* > **de.** *Ausrichtung des Weinbergs*

it. <i>altitudine</i> >	de. <i>Höhe des Weinbergs</i>
it. <i>sistema di allevamento</i> >	de. <i>Erziehungssystem</i> (Kompositum zusammengesetzt aus 2 Substantiven: <i>e Erziehung</i> und <i>s System</i>)
it. <i>cordone speronato</i> >	de. <i>Zapfenkordon</i>
it. <i>doppio capovolto</i> >	de. <i>Doppelbogen</i>
it. <i>Guyot</i> >	de. <i>inv. Guyot</i>
it. <i>ceppi</i> >	de. <i>Rebstöcke</i>
it. <i>densità media di impianto</i> >	de. <i>Durchschnittliche Pflanzdichte</i>
it. <i>ettaro</i> >	de. <i>Hektar</i>
it. <i>resa per ettaro</i> >	de. <i>Hektarertrag</i>
it. <i>epoca di vendemmia</i> >	de. <i>Lesezeitpunkt</i> (auch genannt <i>Erntezeit</i> oder <i>Weinlesezeit</i>)

Die Weinherstellung (auch genannt Vinifikation, Vinifizierung, Weinbereitung) wird für jeden Wein sowohl in der Vorstellung als auch in dem technischen Datenblatt kurzgefasst beschrieben. Die folgenden Fachwörter beziehen sich auf den Weinbereitungsvorgang:

it. <i>mosto fermentato</i> >	de. <i>gegorener Most</i> (<i>gegoren</i> ist ein Perfekt Partizip als attributives Adjektiv gebraucht)
it. <i>presa di spuma</i> >	de. <i>Schaumbildung</i> (auch. <i>Schaumaufbau</i>)
it. <i>affinamento</i> >	de. <i>Reifung</i>
it. <i>affinamento in bottiglia</i> >	de. <i>Flaschenreifung</i> (<i>Verfeinerung eines Weines auf der Flasche</i>) (<i>Flaschenreifung</i> ist ein Kompositum zusammengesetzt aus 2 Substantiven: <i>e Flasche</i> und <i>e Reifung</i>)
it. <i>affinamento sui lieviti</i> >	de. <i>Hefesatzlagerung</i> (Kompositum zusammengesetzt aus 3 Substantiven: <i>e Hefe</i> , <i>r Satz</i> , <i>e Lagerung</i>)
it. <i>uve spremute</i> >	de. <i>gekelterte Trauben</i> (<i>gekeltert</i> ist ein Perfekt Partizip als attributives Adjektiv gebraucht)
it. <i>pressatura uva intera</i> >	de. <i>Ganztraubenkelterung</i> (Kompositum zusammengesetzt aus 3 Substantiven: <i>s Ganze</i> , <i>e Trauben</i> , <i>e Kelterung</i>)
it. <i>a temperatura controllata</i> >	de. <i>bei kontrollierter Temperatur</i> (<i>kontrolliert</i> ist ein Perfekt Partizip als attributives Adjektiv gebraucht)
it. <i>lieviti naturali</i> (del vino) >	de. <i>Weinhefen</i>
it. <i>tenore zuccherino</i> >	de. <i>Zuckergehalt</i>
it. <i>diraspate</i> >	de. <i>abgebeert</i> (Infinitiv <i>abbeeren</i>)
it. <i>pigiate</i> >	de. <i>gekeltert</i> (Infinitiv <i>keltern</i>) =>
it. <i>pigiatura</i> >	de. <i>Kelterung</i>

it. <i>macerazione</i> >	de. <i>Aufweichung</i>
it. <i>lasciate macerare con le bucce</i> >	de. <i>mit den Schalen aufweichen lassen</i>
it. <i>stoccato</i> >	de. <i>gelagert (Infinitiv lagern)</i>
it. <i>raccogliere l'uva (vendemmiare)</i> >	de. <i>ernten</i>
it. <i>passire</i> >	de. <i>verwelken</i>
it. <i>tini di acciaio</i> >	de. <i>Edelstahltanks (Kompositum zusammengesetzt aus einem Adjektiv <i>edel</i> und 2 Substantiven <i>r Edelstahl</i> und <i>r Tank</i>)</i>
it. <i>botti di rovere</i> >	de. <i>Eichenfässer</i>

Die sensorischen Eigenschaften des Weines, d.h. die Farbe, der Geruch und der Geschmack, gehören zur Weinverkostung oder Weinprobe, durch die der Verbraucher und die Weinexperten die Qualität der Weine beurteilen können. Im Textinhalt wird die Farbe durch Adjektivattribute, Nominalsyntaxmen und/mit präpositionalen Attributen beschrieben, wie folgt:

it. <i>colore paglierino tenue</i> >	de. <i>schwache strohgelbe Farbe</i>
it. <i>colore rosso 'cardinale'</i> >	de. <i>kardinalrote Farbe</i>
it. <i>colore giallo paglierino con riflessi verdognoli (oppure verdini)</i> >	de. <i>strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen</i>
it. <i>colore paglierino con riflessi dorati</i> >	de. <i>strohgelb (Farbe) mit Goldreflexen</i>
it. <i>rosso rubino intenso con riflessi granata</i> >	de. <i>tief rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen</i>
it. <i>rosso cupo con riflessi bluviolacei</i> >	de. <i>dunkelrote Farbe mit violettblauen Reflexen</i>
it. <i>giallo ambrato</i> >	de. <i>Bernsteinfarbe</i>

Mit dem Geruchssinn kann man den Duft des Weines in all seinen Facetten wahrnehmen. Der Geruch wird häufiger mit dem Begriff *Duft – profumo* – ersetzt, aber beide Begriffe werden von den Weinexperten verwendet. Da die Weine ein Geschenk von der Natur sind, erinnern die entsprechenden Aromen zumeist an Früchte, Blüte und Gewürze. Die entsprechenden Adjektive sind fruchtig, blutig oder blumig und würzig. Im Textinhalt wird der Geruch immer detaillierter durch einfache oder ausgefeilte Aromabenennungen angegeben, die sich auf einzelne Komponenten beziehen und auf die Naturwelt verweisen. Einige Beispiele aus dem Text wie folgt:

it. <i>Il profumo è leggermente fruttato e floreale, con ricordi di mela golden e fiori di glicine.</i> >	de. <i>Der leicht fruchtige und blumige Duft erinnert an Apfelnoten der Äpfel Golden und Glyzine-Blüten.</i>
--	---

- it.** *Delicatamente aromatico con piacevoli ricordi di fiori bianchi e camomilla.* > **de.** *Sein zartes Aroma enthält einen angenehmen Hauch von Kamille und Weißblumen.*
- it.** *[...] note di acacia, pesca gialla e rosa.* > **de.** *[...] Noten von Akazie, gelbem Pfirsich und Rose*
- it.** *[...] ricordi di albicocca, agrumi e frutta candita.* > **de.** *[...] Noten von Aprikose, Zitrusfrüchten und kandierten Früchten.*
- it.** *Il profumo è delicato, gradevole con sentori esotici ed accattivanti.* > **de.** *In dem sanften und angenehmen Duft erkennt man exotische und angenehme Aromen.*
- it.** *[...] profumo fresco e ampio sentore di marasca e ciliegia.* > **de.** *[...] frischer Duft mit komplexen Aromen von Sauerkirsche und Kirsche.*
- it.** *il profumo è floreale, con ricordi di confettura e sentori speziati* > **de.** *Der blumige Duft erinnert an Konfitüre und Gewürze*
- it.** *Naso fittissimo concentrato di piccole bacche scure, cacao, pepe e altre spezie* > **de.** *[...] ein komplexer Duft mit Noten von kleinen dunklen Beeren, Kakao, Pfeffer und anderen Gewürzen.*
- it.** *Naso intenso di piccole bacche scure, ciliegie passite e vaniglia* > **de.** *Ausgeprägter und intensiver Duft nach kleinen dunklen Beeren, Trockenkirschen und Vanille.*

Der Geschmack wird mit den Papillen der Zunge wahrgenommen, die die vier meisten Geschmacksrichtungen unterschieden bzw. detektieren können, d.h. das Bittere, das Süße, den salzigen und sauren Geschmack. Zu diesen Gruppen gehören positive Begriffe und negative Ausdrücke, mit denen man den Geschmack bewertet. Er wird auch durch qualifizierte Adjektive bezüglich der Harmonie, des Körpers, des Alkohols und des Abgangs bezeichnet. Auf den Weindatenblättern erkennt man die folgenden Geschmacksangaben:

- it.** *zuccherino, con finale fruttato* > **de.** *dezent süß mit fruchtigem Finale*
- it.** *pieno* > **de.** *körperreich (auch voll)*
- it.** *intensamente dolce, ben equilibrato di giusta freschezza* > **de.** *edelsüß, gut ausgewogen mit angenehmer Frische*
- it.** *piacevolmente secco, leggermente mandorlato, equilibrato* > **de.** *angenehm trocken, leicht mandelartig und ausgeglichen*

- it.** *pieno, elegante e asciutto con retrogusto leggermente mandorlato* > **de.** *voll, elegant, halbtrocken mit einem leicht mandelartigen Nachgeschmack.*
- it.** *pieno, armonico, lungo e persistente il finale* > **de.** *voll, harmonisch. Langer und anhaltender Abgang.*
- it.** *In bocca un buon corpo piacevolmente acidulo con retrogusto mandorlato lo rende particolare e invitante.* > **de.** *Am Gaumen besitzt er einen guten, angenehm säuerlichen Körper mit einem mandelartigen Nachgeschmack, der diesen Wein einzigartig und einladend macht.*
- it.** *Al palato morbido e rotondo, di bassa tannicità.* > **de.** *Am Gaumen weich und rund mit wenigen Tanninen*
- it.** *Al palato morbido e rotondo, fruttato senza impedimenti acidi e tannici. Lunghissimo il finale.* > **de.** *Am Gaumen weich und rund, fruchtig, lebendig und tanninreich mit sehr langem Abgang.*

Für jeden Wein kommt eine bestimmte Serviertemperatur angegeben, um den Wein am Besten auszukosten. Schließlich kommen die Speiseempfehlungen, die dem Verbraucher zur Orientierung bei der Auswahl des idealen Weines dienen. Die Gerichte werden durch verwendete Fachbegriffe aus der Gastronomie benannt. In einigen Ausgangstexten erscheinen die italienischen Stadtnamen *Montagnana* und *Vicenza*, die für eine ausländische Person unbekannt sein könnten. Deswegen hat die Übersetzerin weitere Informationen darüber ergänzt, um mindestens die Lage der Stadt im Vergleich zu Padua oder Venedig zu bestimmen. In diesem Zusammenhang ist dem Verfasser des Ausgangstextes wahrscheinlich ein Fehler unterlaufen: der berühmte Schinken von Montagnana wird als DOC bezeichnet, aber, nach zahlreichen Online-Recherchen ergibt sich, dass er als DOP – geschützte Ursprungsbezeichnung – klassifiziert wird. Aus diesem Grund hat sich die Übersetzerin erlaubt, den (Typ)Fehler zu korrigieren.

5.7. Zusammenfassung und Verbesserungsvorschläge

Die Websitestruktur erscheint einfach, intuitiv und tief, deswegen erleichtert sie die optimale Konsultation des Inhalts. Die Einstellung ist zumeist einheitlich, außer die zwei Untermenü in den Abschnitten *Küche Klicken* und *Gallery*. Die Grafik sieht farbig, professionell, gut strukturiert aus und der Grafikstil präsentiert sich kohärent und präzise. Des Weiteren ist die Website für mobile Geräte optimiert, das bedeutet, dass sich die Inhalte dem Handy anpassen. Die Site hat keine Intro-Seite, sondern die Navigation beginnt bei der Homepage, wo die wichtigsten Themen zusammen mit einer kurzen Betriebsvorstellung eingeführt werden. Jeder Abschnitt ist sichtbar beim Scrollen und präsentiert die wesentlichen Informationen für den Nutzer. Das Firmenlogo ist sehr gewinnend und begleitet jede Seite neben der Navigationsleiste.

Die verschiedenen Weinetiketten und Weinflaschen sind durch eine geschickte Auswahl der Farben hervorgehoben. Die Weinetiketten sind elegant mit einer ganz originellen Grafik und einem ausreichenden Kontrast, der nicht nur den Flaschenstil verschont, sondern auch ein Orientierungselement für den Nutzer (und Verbraucher) darstellt. Die verfügbaren Broschüren der Weine zum Downloaden sind sehr nützlich sowie der entsprechende Textinhalt stellt alle nötigen Auskünfte über die Produkte dar.

Zu dem Inhalt wäre ein einziger Verbesserungsvorschlag wünschenswert, und zwar, die Texte in den Abschnitten *nachhaltige Küche* und *Küche Klicken* zu variieren, damit der Inhalt nicht repetitiv erscheint. Es wäre sehr nutzbringend für die Gesellschaft, die Website in anderen Sprachen verfügbar zu machen. Zusammenfassend ist zu sagen, dass die Website in wirksamer Weise geschaffen wurde und das virtuelle Schaufenster zu den Produkten sehr gewinnend ist.

Capitolo 6

Comparazione culturale: analisi qualitativa del sito web austriaco *Weingut Hareter Thomas* www.hareter.at nella Regione Burgenland

Questo capitolo è dedicato all'analisi del sito web [hareter.at](http://www.hareter.at) della cantina austriaca di *Hareter Thomas*, situato nella regione austriaca più a est, il Burgenland; verranno in seguito evidenziate le differenze con il sito dell'azienda agricola biologica *San Nazario*. Da questa comparazione si evinceranno i caratteri di marketing culturale che caratterizzano ogni sito web vista l'appartenenza a due diverse culture: quella italiana e quella austriaca.

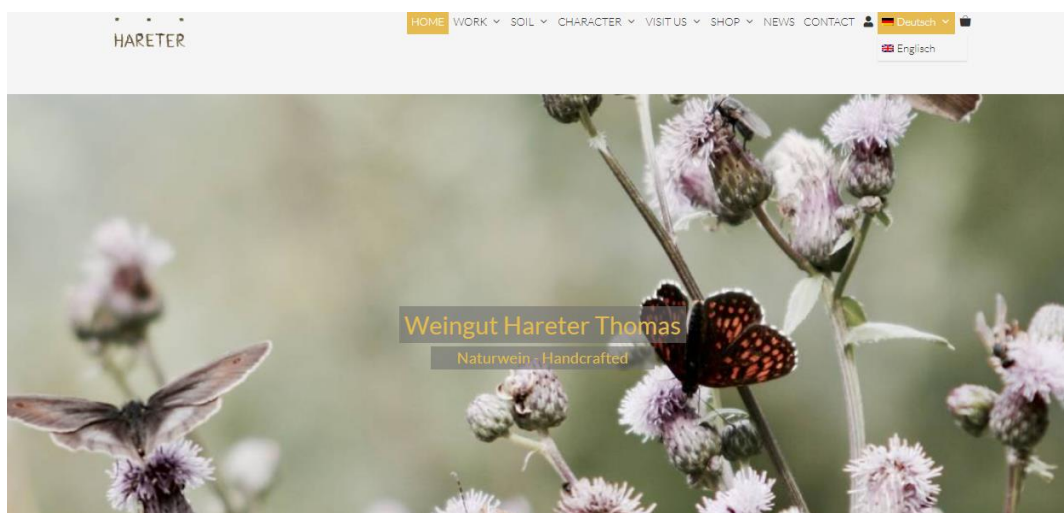
6.1. Il logo

Il logo della cantina è un semplice e sorprendente effetto grafico che adopera dei pezzetti di legno per costruire il cognome del proprietario, *Hareter*. In modo conciso e intenso nel sito la scelta di mettere solo il cognome viene spiegata così: “*Unser Logo ist der Link vom lebendigen Wein zum lebendigen Boden: Die einfachste grafische Darstellung von der Fortbewegung eines Regenwurms.*” Il logo simboleggia il nesso che unisce la vitalità del vino alla vitalità del terreno: la più semplice rappresentazione grafica del movimento di un lombrico.

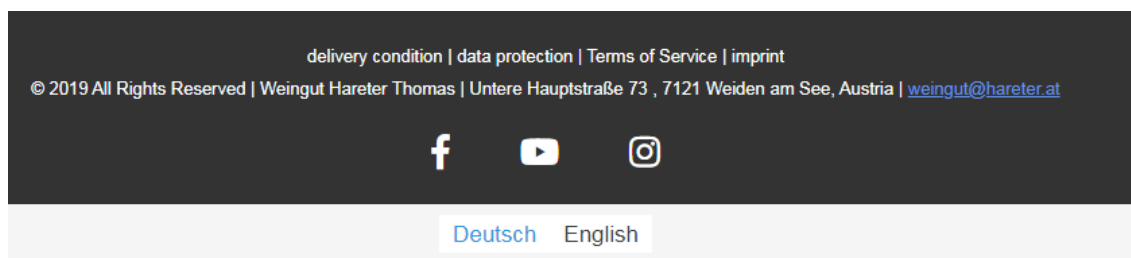


6.2. La struttura e la grafica del sito

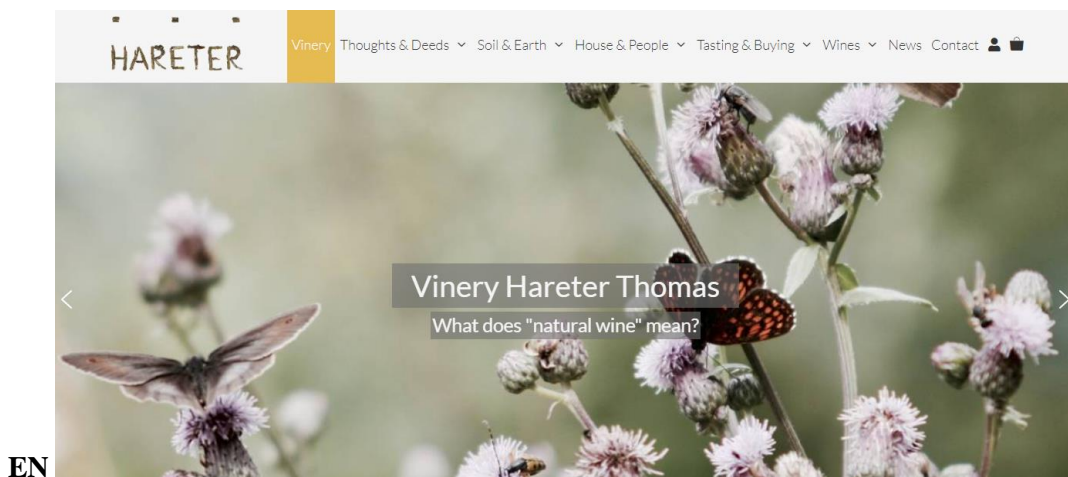
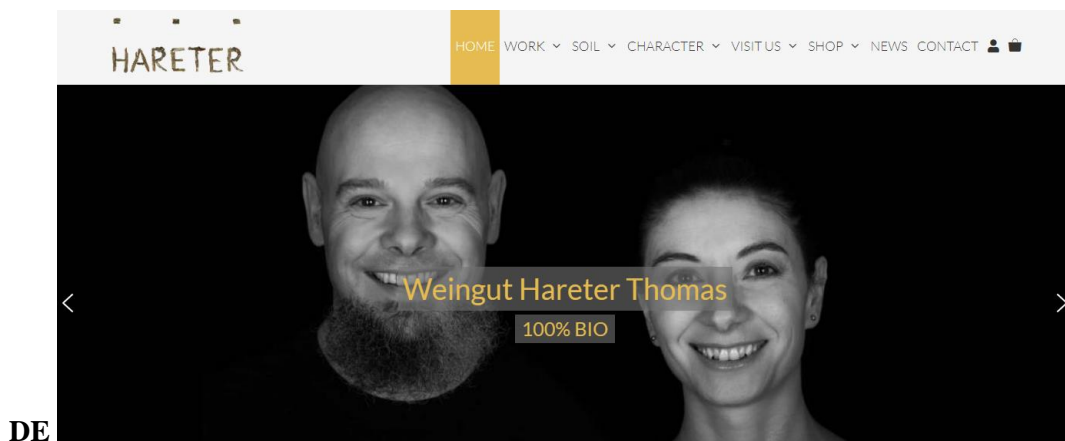
Il sito è disponibile anche in lingua inglese ed è possibile scegliere l'inglese come lingua di consultazione nella homepage tra i link presenti sulla barra del menù oppure questa funzione è anche visibile in calce.



A differenza del sito *San Nazario*, il *footer* ovvero il piè di pagina non riprende tutte le voci che compongono la barra del menu, bensì sono disponibili le condizioni di consegna, l'informativa sulla *privacy*, i termini di servizio inerenti lo shop online e l'imprint, ovvero una dichiarazione di proprietà e paternità del sito che è obbligatoria per tutti i siti commerciali pubblicati nei paesi di lingua straniera (Germania, Austria e Svizzera). L'impressum include nome e cognome del proprietario, la sede dell'azienda, i contatti, la ragione sociale e il numero di registro commerciale o la licenza. Questo è un campo molto importante che differenzia la cultura tedesca da quella italiana, dove sostanzialmente queste informazioni non sono obbligatoriamente tutte da rendere note nel sito.

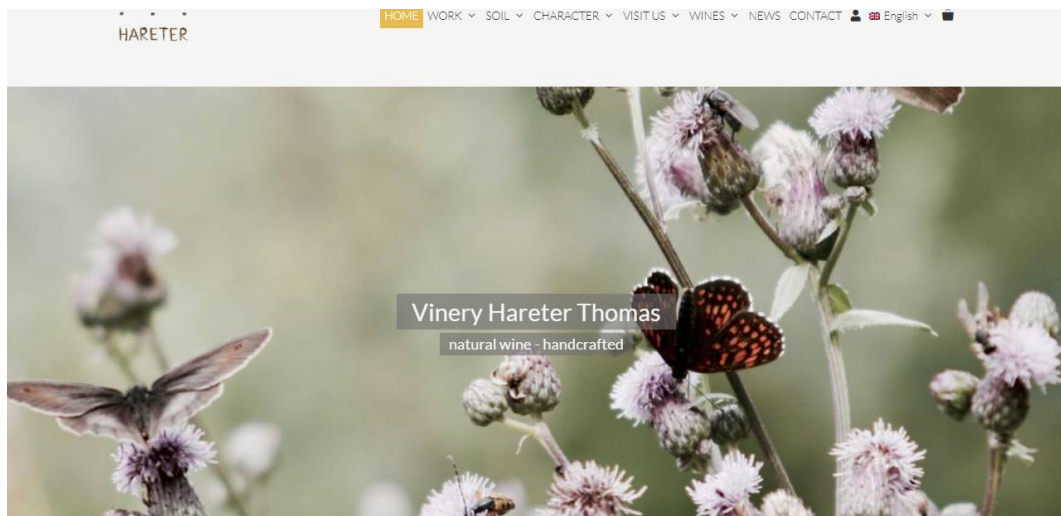


Come nel sito di *San Nazario*, la barra del menù si trova nell'*header* del sito verso destra ed è composto da voci fisse e a discesa. La particolarità di questo menù è che anche impostando la lingua tedesca per la consultazione, le voci restano in inglese e maiuscolo. Nella versione inglese, invece, le voci corrispondono alla lingua ma variano, ad esempio nella versione tedesca *WORK* e nella versione inglese *Thought & Deeds*. Questa scelta nella versione tedesca trasmette la volontà dell'azienda di attirare non solo gli utenti di lingua tedesca ma anche altri a livello mondiale, vista l'internazionalità della lingua inglese.



La struttura in entrambe le versioni non varia. Per quanto riguarda la grafica, nella homepage si succedono un paio di immagini dove rispettivamente si comunica che la cantina possiede la certificazione di 100% biologico e che produce anche vini naturali. Inoltre, i proprietari, mostrandosi sorridenti in una di queste due immagini, intendono comunicare fiducia, invitando gli utenti a conoscere la loro cantina. Il colore di sfondo è omogeneo con tonalità chiara. Nella *homepage* il sito austriaco rispecchia la struttura del sito italiano, infatti sono presenti i temi principali trattati, ovvero il lavoro, il suolo e la famiglia, visualizzabili



cliccando sopra al *link*. I temi trattati si ritrovano nella maggior parte dei siti appartenenti al settore vitivinicolo.



Il sito è stato aggiornato circa a metà di febbraio 2020. La barra del menù nella versione tedesca ora rimane invariata anche in quella inglese e si nota anche un cambiamento a livello di contenuto: *What does natural wine mean?* È stata sostituita con *natural wine – handcrafted*. È molto positivo il fatto che il sito sia costantemente aggiornato, soprattutto per chi vende *online* è un *must* e un costante invito a scoprire le novità.

La struttura anche qui si presenta suddivisa in diverse sezioni, alcune suddivise ulteriormente, come si può osservare di seguito:

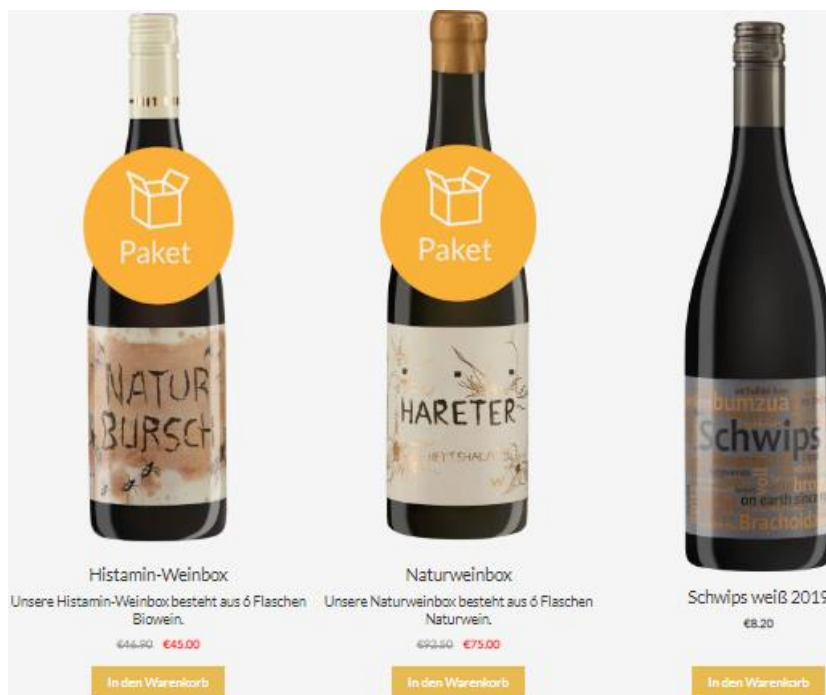
- Home
- Work
 - o What we do
 - o 100% BIO
 - o Naturwine
 - o Histamin Tested
- Soil
 - o Situation
 - o Lagen
- Character
 - o Story
 - o Thomas
 - o Claudia

- Visit us
 - o Ab Hof
 - o Öffnungszeiten
 - o Weinverkostung
 - o Newsletter
- Shop
 - o Probierpakete
 - o Naturwein
 - o Weißwein
 - o Rosé
 - o Rotwein
 - o Süßwein
 - o Prickelndes
 - o Traubensaft
- News
- Contact
-  icona del profilo: si può registrare il proprio conto o fare il login se già registrati
-  icona del carrello per l'acquisto online

Il sito si presenta ben strutturato e molto ben dettagliato: nella sezione *Work* si apprendono le informazioni sul modo di lavorare, sui vini biologici e naturali e sull'istamina contenuta in questi vini. Nella sezione *Soil* sono disponibili le informazioni sul suolo e sui tipici luoghi in Weiden am See legati alla viticoltura. Nella sezione *Character* si può apprendere la storia della famiglia e percepire direttamente la passione dei proprietari Thomas e Claudia leggendo due loro brevi pensieri. Nella sezione *Visit us* sono disponibili le informazioni per poter acquistare direttamente alla cantina, per visitarla e poter trascorrere un paio di ore di degustazione e il modulo per iscriversi alla newsletter.

6.3. La sezione vini e lo shop online

In questo sito è possibile la vendita online dei prodotti vinicoli della cantina Hareter. La sezione *Shop* propone non solo vini singoli in bottiglia ma anche cartoni da 6 e 12 bottiglie da poter ricevere direttamente a casa propria.



Le etichette delle bottiglie sono semplici ma accattivanti e richiamano il mondo della natura. Si differenziano fra di loro nel colore e nella forma della bottiglia. Il prezzo è un ulteriore elemento di comunicazione: i vini coprono diverse fasce di prezzo passando dall'Economy (€ 6,00-8,99) al Super Premium (€ 15,00-24,99), allargando in tal modo il ventaglio di consumatori sensibili verso questa concezione di vino. All'interno del mercato di nicchia del vino biologico e del vino naturale rendere disponibile la vendita online risulta uno strumento vincente per poter dare maggiore visibilità ai propri prodotti e ridurre la distanza tra consumatore e produttore. Oggigiorno la vendita online è un must in questi piccoli campi e la cantina *Hareter* ha colto quest'importanza al fine di distinguersi dai concorrenti e incrementare le vendite.



Beschreibung

Unser Bio-Perlwein heißt nicht nur so – wir geben es zu: spätestens nach einer geleerten Flasche merkt man ihn, den Schwips. Obwohl – oder gerade weil – er so leicht und spritzig ist, möchte man lieber noch ein Glas als keines mehr. Weil die Kohlensäure so lustig auf der Zunge tanzt und weil die süße Frucht so herrlich erfrischt, dass einem ganz warm wird. Der Schwips verbreitet seine Fröhlichkeit im ganzen Körper ...
Der Bio-Frizzante riecht intensiv nach Himbeeren. Er schmeckt ganz verspielt und fruchtig süß nach Himbeeren und Erdbeeren. Der Abgang: elegant und sehr animierend ...

Ernte von Hand im September 2019; direkte Pressung (traditionelle Methode, größtenteils Ganztraubenpressung), Spontangärung im Edeltank, Gärstopp durch Filtration, Ausbau im Edeltank. Abfüllung des Bioweins mit Zugabe von Kohlensäure im Februar 2020.

Histamingehalt: unter 0,1 mg/l

Cliccando sopra ogni bottiglia è possibile ottenere la scheda tecnica del vino. Le caratteristiche organolettiche del vino (gusto e profumo) sono presentate in modo dettagliato con uno stile descrittivo mentre il periodo di vendemmia e le tecniche di produzione del vino sono indicate in modo conciso in successione. Per concludere si informa del livello di istamina contenuto. Questa scheda del vino si differenzia da quella italiana nello stile e nella scelta delle informazioni. Questi vini non sono classificati secondo denominazioni di origine, tuttavia la descrizione nella sezione *Soil* del luogo vinicolo in Weiden am See è resa mediante espressioni molto significative che rendono questi vini unici e originali dall'elevata qualità, la cui produzione parte dal 1725. La lunga storia della casa è un ulteriore elemento di forza della cantina e di differenziazione che attira l'attenzione di probabili nuovi consumatori.

Il motto dell'azienda è *Alles, was gegen die Natur ist, hat auf Dauer keinen Bestand!* che significa: *Tutto ciò che va contro natura non può durare a lungo.* È una frase che descrive pienamente la mission che la cantina sta perseguendo e che rispecchia totalmente la sensibilità e la ricerca dei consumatori di vini biologici e vini naturali. La comunicazione verso questo target di consumatori non è semplice, occorrono informazioni mirate e ben dettagliate del prodotto e delle tecniche di produzione. Si tratta di consumatori esperti, soprattutto giovani ed acculturati, che ricercano nel biologico la sostenibilità ambientale e il rispetto della salute.

Concludendo si può affermare che le differenze di marketing culturale da sottolineare tra il sito dell'Azienda Agricola *San Nazario* e quello della cantina *Hareter* sono:

- ❖ sito web multilingua della cantina Hareter che è disponibile sia in tedesco che in inglese a significare l'internazionalità dell'azienda;
- ❖ il sito italiano è invece consultabile solo in lingua italiana;
- ❖ il logo dell'azienda *San Nazario* è realizzato con una grafica elegante che riprende la figura del viticoltore per ricordare gli aspetti e le fasi del lavoro del viticoltore;
- ❖ il logo austriaco comunica attraverso il suo moderno effetto grafico la mission dell'azienda;
- ❖ nel sito della cantina Hareter è possibile l'acquisto online dei prodotti a indicare la presenza attiva dell'azienda sul mercato virtuale;
- ❖ il sito italiano non ha ancora percorso questa strada;
- ❖ il sito austriaco è costantemente aggiornato sia nella grafica che nei contenuti, un fattore necessario per poter rendere la vendita online attraente e accattivante;
- ❖ l'Azienda *San Nazario* è molto precisa e dettagliata nelle schede dei vini, fornisce anche informazioni sugli abbinamenti di vino e pietanze;

❖ le schede dei vini di Hareter sono invece più concise e dirette a informare il cliente sulle caratteristiche organolettiche, le tecniche di vinificazione e il contenuto d'istamina, altre informazioni vengono definite in altre sezioni del sito;

❖ l'Impressum è forse la maggiore differenza culturale tra l'Italia e paesi di lingua tedesca – DACH: questa dichiarazione di proprietà del sito obbligatoria per tutti i siti commerciali deve includere nome e cognome del proprietario, la sede dell'azienda, i contatti, la ragione sociale e il numero di registro commerciale o la licenza.

Questo è un campo molto importante che differenzia la cultura tedesca da quella italiana, dove sostanzialmente queste informazioni non sono obbligatoriamente tutte da rendere note nel sito;

❖ *Hareter* dà l'impressione di voler ridurre il più possibile la distanza tra cantina e consumatore, mostrandosi nelle foto della homepage, descrivendo i luoghi tradizionali del loro territorio e la lunga storia della cantina a conduzione familiare;

❖ a parte le schede dei vini, *Hareter* tende ad essere molto descrittivo e a dare molte informazioni specifiche ed esperte all'utente;

❖ *San Nazario* si limita a dare le informazioni salienti sui valori, la mission e il posizionamento dell'azienda sul mercato come pure sui prodotti e la cucina.

Entrambi i siti utilizzano termini specifici del mondo vinicolo e biologico. La comunicazione è attenta a incontrare la curiosità e la sensibilità del consumatore di vino biologico.

6.4. Deutsche Übersetzung

Interkultureller Vergleich: Qualitätsanalyse der Winzer-Website *Thomas Hareter* www.hareter.at in der Region Burgenland

In diesem Abschnitt wird die Website www.hareter.at des Weingutes Thomas Hareter analysiert und es werden die Unterschiede und die Ähnlichkeiten mit dem *San Nazario* Biobetrieb hervorgehoben. Aus diesem Vergleich kann man die kulturellen Eigenheiten entnehmen, die jede Website unterscheiden, da sie zu zwei verschiedenen Kulturen und verschiedenen Marketingkulturen gehören: die italienische Kultur und die österreichische.

Das Logo

Das Logo des Weingutes ist ein einfacher, erstaunlicher und origineller Grafikeffekt, der aus mehreren Holzstückchen zusammengesetzt wurde, um den Namen des Besitzers des Weingutes *Hareter* zu bilden. Auf der Website wird seine Bedeutung mit einem kurzen, aber gleichzeitig intensiven Satz erklärt: *Unser Logo ist der Link vom lebendigen Wein zum lebendigen Boden: Die einfachste grafische Darstellung von der Fortbewegung eines Regenwurms.*

Die Websitestruktur und die Grafik

Der Website ist auch im Englischen verfügbar. Auf der Homepage ist es möglich, die englische Sprache als Navigationssprache unter den markierten Links zu wählen oder diese Funktion ist auch ganz unten sichtbar. Im Vergleich zur italienischen Website, besteht die Fußzeile nicht aus allen Menüeinträgen. In diesem Abschnitt sind hingegen die Lieferbedingung, die Datenschutzerklärung, die allgemeinen Geschäftsbedingungen für den Online Shop und das Impressum angegeben. Das Impressum ist in den deutschen Staaten (Deutschland, Österreich und Schweiz) zwingend erforderlich, da es eine rechtliche Eigentumserklärung der Website ist. Dabei müssen die folgenden Informationen vorhanden sein: der Name und Vorname des Besitzers, der Firmensitz und -bezeichnung, die Kontaktdaten, die Steuernummer oder die Genehmigung. Es handelt sich um sehr wichtige Informationen, die die italienische Kultur von der deutschen unterscheiden. In Italien werden alle diese Angaben auf der eigenen Internetseite nicht bekanntgemacht.

Wie auf der *San Nazario* Website, liegt die Menüleiste ganz oben rechts und besteht aus sowohl festen Menüpunkten als auch Auswahlfeldern. Zu bemerken, in der deutschen Version sind die Titel der Abschnitte auf Englisch großgeschrieben. In der englischen Version entsprechen die Menüoptionen der Sprache, aber hier erscheinen sie kleingeschrieben und manchmal variieren sie: zum Beispiel, in der deutschen Version entspricht der Begriff *WORK* dem Ausdruck *Thought & Deeds* von der englischen Version. Das bedeutet, dass *Hareter* die klare Absicht hat, die Website weltweit verständlich zu machen und in die ganze Welt zu exportieren.



Die Struktur beider Versionen ist ähnlich. Auf der Startseite kann man zwei Bilder hintereinander sehen, wobei man lesen kann, dass das Weingut die Bio 100% Zertifizierung erhalten hat und auch Naturweine dabei hergestellt werden. Auf einem Bild erscheinen die lachenden Besitzer und wahrscheinlich möchten sie damit das Vertrauen mitteilen, indem sie

die Nutzer einladen, ihr Weingut zu besuchen. Auf der ganzen Website herrscht eine klare und homogene Farbe im Hintergrund. Die Homepage ähnelt sehr der dem italienischen Betrieb *San Nazario*, weil sie die grundlegenden Themenbereiche aufweisen: die Tätigkeit, den Boden und die Familie. Um diese Seiten sichtbar zu machen, kann man einfach auf den entsprechenden Link klicken. Die Themenbereiche sind zumeist auf allen Websites, die zu dem Weinsektor gehören.

Die Website wurde erst kürzlich gegen Mitte Februar 2020 aktualisiert. Die Menüleiste in den deutschen und englischen Versionen bleiben jetzt unverändert, aber man kann auch etwas Neues im Inhalt erkennen: der vorige Fragesatz *What does natural wine mean?* wurde durch den expressiven Ausdruck *natural wine – handcrafted* ersetzt. Dass die Site stetig aktualisiert wird, ist sehr positiv und ein Muss für den Webshop sowie eine weitere Einladung für die Kunden, um die Neuheiten zu entdecken.

Die Struktur besteht aus mehreren Abschnitten, einige davon werden weiter untergliedert, wie folgt:

- Home
- Work
 - o What we do
 - o 100% BIO
 - o Naturwine
 - o Histamin Tested
- Soil
 - o Situation
 - o Lagen
- Character
 - o Story
 - o Thomas
 - o Claudia
- Visit us
 - o Ab Hof
 - o Öffnungszeiten
 - o Weinverkostung
 - o Newsletter
- Shop
 - o Probierpakete
 - o Naturwein
 - o Weißwein

- Rosé
- Rotwein
- Süßwein
- Prickelndes
- Traubensaft
- News
- Contact
-  Profil Symbol: man kann das eigene Konto registrieren oder direkt einloggen
-  Warenkorb Symbol für den Webshop

Die Site zeigt sich gut strukturiert und ausführlich detailliert. Im Abschnitt *Work* werden die Arbeitsweise, die Bio- und Naturweine beschrieben sowie spezifische Informationen über das Histamin in den Weinen geliefert. Auf der Seite *Soil* handelt es sich um die typischen Lagen verbunden mit dem Weingut in Weiden am See und die Zusammensetzung des Bodens. Ferner, auf der Seite *Character* erfährt man die Geschichte der Familie und kann auch zwei kurze Texte von Thomas und Claudia, die aktuellen Besitzer, lesen. Wie man die Weine von diesem Weingut kaufen kann, wird im Abschnitt *Visit us* mitgeteilt: dabei kann man auch ausführliche Informationen haben, um die Keller zu besuchen und ein paar Stunden Weinverkostung verbringen. Auf dieser Seite ist auch das Formular für die Eintragung zum Newsletter verfügbar.

Außerdem ist der Webshop der Weine des Weingutes Hareter aktiv. Auf der Seite *Shop* werden die einzelnen Weine sowie Kartons mit 6 oder 12 Weinflaschen online verkauft. Die Weinetiketten sind einfach aber gleichzeitig gewinnend und ihre Grafik spiegelt zumeist die Naturwelt wider. Die Weinetiketten unterscheiden sich in Farbe und Flaschenform. Der Kundschaft werden Bio- und Naturweine mit unterschiedlichen Preispositionen von Economy (€ 6,00-8,99) bis Super Premium (€ 15,00-24,99) angeboten: Die Preise sind ein wichtiges Kommunikationselement und die verschiedenen Preispositionen ermöglichen dem Verkäufer, mehr Kunden anzulocken. Die betroffenen Verbraucher sind gut informiert, was das Bioweingut bedeutet. Der Nischenmarkt für Bio- und Naturweine nimmt weiter zu und der Online-Shop ist ein erfolgreiches Handelssystem, das erlaubt, mehr Sichtbarkeit den hergestellten Produkten zu geben und die Distanz zwischen dem Weingut und den Kunden zu verringern. In diesen Nischenmärkten ist der Webshop ein weiteres Muss, um sich von den Konkurrenten zu profilieren und dem Verkauf zu erhöhen. Das Weingut *Hareter* hat tatsächlich die Bedeutung dieser Strategie voll erfasst.

Wenn man auf jedes Weinflaschenbild klickt, erscheint das entsprechende Weindatenblatt, wobei die organoleptischen Eigenschaften im Detail beschrieben werden,

wohingegen die Erntezeit und die Weinbereitung nacheinander kurz angegeben sind. Schließlich wird der Histamingehalt bekannt gemacht.

Die österreichischen Weindatenblätter unterscheiden sich von den italienischen im Stil und Inhalt. Diese Weine weisen keine Ursprungsbezeichnung auf, trotzdem gehören sie zu einem sehr berühmten Gebiet in Weiden am See, das im Abschnitt *Soil* mit sehr expressiven Ausdrücken beschrieben wird. Die hergestellten Weine erscheinen einzigartig und originell von höchster Qualität und einer langen Geschichte seit 1725. Die lange Geschichte ist ein weiterer Vorteil und ein Unterscheidungselement, um auf das Weingut die Aufmerksamkeit von neuen Kunden zu lenken.

Das Firmenmotto ist *“Alles, was gegen die Natur ist, hat auf Dauer keinen Bestand!”*, ein Satz, der vollständig der Mission des Weingutes entspricht. Die Sensibilität der Kunden steigt mit wachsendem Bewusstsein für Bioweine. Die Kommunikation zu dieser Zielgruppe ist schwierig: man muss ausführlich die Kunden über die Bioweine und die Vinifikationstechniken informieren. Es handelt sich um erfahrenere Verbraucher, vor allem junge und gebildete Leute, die im Sektor der biologischen Produktion, die Umwelt Nachhaltigkeit und den Schutz der Gesundheit suchen.

Schließlich kann man behaupten, dass die Unterschiede von interkulturellem Marketing zwischen der Website des *San Nazario* Biobetriebes und der des *Hareter* Weingutes die folgenden sind:

- ❖ multilinguale Website des Hareter Weingutes: sie ist sowohl im Deutschen als auch im Englischen verfügbar und das bedeutet, dass das Weingut Weltruf hat;
- ❖ die italienische Website ist dagegen nur im Italienischen verfügbar;
- ❖ das Firmenlogo des *San Nazario* Betriebes wurde mit einer eleganten Grafik realisiert und verkörpert die Aspekte und die Phasen des Winzerberufs;
- ❖ das österreichische Logo wurde aus mehreren Holzstückchen zusammengesetzt, um den Namen des Besitzers des Weingutes *Hareter* zu bilden und teilt mittels seines modernen Grafikeffektes die Mission des Weingutes mit;
- ❖ auf der Website von *Hareter* ist der Online-Kauf der Produkte möglich und das zeigt eine optimale Positionierung des Weingutes auf dem virtuellen Markt;
- ❖ die italienische Website bietet dagegen diese Leistung nicht an;
- ❖ die österreichische Website ist stetig in der Grafik und im Inhalt aktualisiert, das ist nämlich ein erforderlicher Aspekt, um den Online-Vertrieb einnehmender und gewinnender zu machen;
- ❖ die Weindatenblätter des Betriebs *San Nazario* sind sehr präzise und detailliert und inkludieren sogar die Speiseempfehlungen;

- ❖ die Weindatenblätter des Weingutes *Hareter* sind bündig, aber mit den grundlegenden Informationen über die organoleptischen Eigenschaften der Weine, die Vinifikationstechniken und den Histamingehalt. Weitere Auskünfte über das Gebiet und die Weinberge werden in den verschiedenen Abschnitten gegeben;
- ❖ das Impressum ist vielleicht der größte kulturelle Unterschied zwischen Italien und den deutschen Staaten (Deutschland, Österreich, Schweiz). Es ist eine rechtliche Eigentumserklärung der Website und dabei müssen die folgenden Informationen vorhanden sein: der Name und Vorname des Besitzers, der Firmensitz und -bezeichnung, die Kontaktdaten, die Steuernummer oder die Genehmigung. Es handelt sich um sehr wichtige Informationen, die die italienische Kultur von der deutschen unterscheiden;
- ❖ in Italien werden alle diese Angaben auf der eigenen Internetseite nicht bekanntgemacht;
- ❖ *Hareter* möchte die Distanz zwischen dem Weingut und den Verbrauchern möglichst verringern: das Weingut wird auf verschiedenen Bildern auf der Website gezeigt und die lokalen Gebiete und die lange Geschichte des Familienweingutes durch einen einfachen Stil beschrieben;
- ❖ abgesehen von den Weindatenblättern, neigt *Hareter* im Allgemeinen dazu, dem Nutzer viele Fachinformationen durch einen beschreibenden Stil zu geben;
- ❖ der *San Nazario* Betrieb beschränkt sich dagegen darauf, die wichtigen Auskünfte über die Werte, Mission und Positionierung auf dem Markt sowie über die Produkte und die nachhaltige Küche zu liefern.

Beide Websites verwenden Fachbegriffe aus dem Wein- und Biowortschatz. Die Kommunikation achtet sehr genau darauf, die Neugier und die Sensibilität der Verbraucher von Bioweinen zu stimulieren.

Schlussfolgerung

In der vorliegenden Magisterarbeit wurden zumeist drei Themenbereiche behandelt: der biologische Wein, die Weinfachsprache und der interkulturelle Vergleich zwischen Italien und Österreich im Weinbereich. Die Arbeit ist in sechs Kapitel unterteilt.

In Kapitel Eins wurde die Etymologie des Wortes erklärt. Daraufhin wurde, in drei Kapitel unterteilt, was den Biowein betrifft, versucht, die Philosophie der biologischen Landwirtschaft aufzuklären. Mittels Interviews mit einigen biologischen Weinbauern der Euganeischen Hügel wurden die Verfahren des biologischen Weinbaus und der diesbezüglichen Weinherstellung in groben Zügen beschrieben, damit das Konzept von ökologischem Wein verständlicher und nicht mit den Begriffen von Naturwein oder biodynamischem Wein verwechselt wird.

Nach den internationalen Statistiken über den biologischen Weinbau und Weinerzeugung wurde verstanden, dass sich der Nischenmarkt biologischer Weine schrittweise ausbreitet. Dank des ständig wachsenden Interesses zahlreicher Verbraucher wird dieser Nischenmarkt größer und er wird nunmehr als ein Marktsegment betrachtet. Diesbezüglich ist anzumerken, dass die Sensibilität der Kunden mit wachsendem Bewusstsein für Bioweine steigt. Die Kommunikation zu dieser Zielgruppe muss wirksam und gewinnend sein und drückt sich durch eine sorgfältige Weinfachsprache aus. Die Weinbauern und die Weinverkäufer müssen ausführlich die Kunden über die Bioweine und die Weinherstellung informieren. Es handelt sich um erfahrenere Verbraucher, vor allem junge und gebildete Leute, die im Sektor der biologischen Produktion, die Umwelt Nachhaltigkeit und den Schutz der Gesundheit suchen. Um die italienische und deutsche Weinfachsprache zu vergleichen sowie die interkulturellen Unterschiede hervorzuheben, wurde die Website der italienischen Biogesellschaft *San Nazario in Vo' Euganeo* auf den Euganeischen Hügeln in der Region Venetien und die des österreichischen Bio- und Naturweingutes *Hareter* in Weiden am See, im östlichsten Gebiet der Republik Österreich, der Region Burgenland, analysiert.

Diese Arbeit ergab wichtige Aspekte. In Europa, vor allem in Spanien, Italien und Frankreich, ist etwa drei Viertel der weltweit gesamten Rebfläche für den biologischen Weinbau konzentriert. Trotzdem es in Italien weniger Biorebfläche als in Spanien gibt, findet man dagegen stärkere Auswirkungen des biologischen Weingartens auf nationaler Gesamtrebfläche. In diesem Fall positioniert sich Italien vor allen europäischen und außereuropäischen Konkurrenten. Von 2016 bis 2017 sind die biologischen Rebflächen in Italien um 1,8% gestiegen, auf 105.000 Hektar erweitert und weiter von 2017 bis 2018 noch um 1% und haben ungefähr 106.500 Hektar erreicht. Das ist eine bedeutungsvolle Steigerung, die sich mit dem

Anstieg im Verkauf der biologischen Weine verbindet, weshalb es notwendig ist, dass weitere Rebflächen auf Bioproduktion umsteigen.

Auch in Venetien von 2017 bis 2018 gab es einen sprunghaften Anstieg der ökologischen Rebflächen. Insbesondere auf den Euganeischen Hügeln konzentriert sich der wichtigste Bioweinbau- und Biolandwirtschaftsknotenpunkt in Vo' Euganeo, Baone und Cinto Euganeo. Hier zählt man den Großteil der 21 landwirtschaftlichen Winzer, die Bioweine der Euganeischen Hügel mit den gesetzlich geschützten Bezeichnungen wie DOC (kontrollierte Ursprungsbezeichnung), DOCG (kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung) und IGT (typische geografische Angabe) herstellen oder abfüllen.

Außerdem auf nationaler Ebene steigt der Export der italienischen Bioweine stetig. Die italienischen Weingesellschaften tendieren zum Export, vor allem in der Europäischen Union, um die Qualität der Weine mit der bezeichnenden Marke "Made in Italy" bekannt zu machen. Der Verkauf der ökologischen Weine ergibt wichtige Einkünfte durch den organisierten Großhandel, den Direktverkauf, spezialisierte Vertriebskanäle für Bioweine, Weingeschäfte und Restaurants. Auch der Verkauf auf dem internationalen Markt nimmt immer mehr zu und die wichtigsten Einführer von italienischen Bioweinen sind Deutschland an erster Stelle, dann die Vereinigten Staaten von Amerika (USA) und die skandinavischen Länder.

Zu beachten ist, dass immer mehr Leute biologisch kaufen, weil sich die Verbraucher der Gesundheit, der Umweltbelastung und der Rückkehr zur Tradition des Gebietes zunehmend stärker bewusst werden. Die Weinbauern und die Weinverkäufer möchten darum die traditionellen Werte und die Leidenschaft für die neue Philosophie der biologischen Weinerzeugung vermitteln.

In Kapitel vier wurde die SWOT-Analyse, die das englische Akronym für Strength (Stärken), Weaknesses (Schwächen), Opportunities (Chancen und Möglichkeiten) und Threats (Risiken oder Bedrohungen) ist, behandelt. Die SWOT-Analyse ist eine Methode der strategischen Planung und wird für die Positionsbestimmung und Strategieentwicklung eines Unternehmens verwendet. In diesem Zusammenhang im Bioweinbereich, wegen der hohen Kosten für qualifizierte Fachkräfte sowie moderne Maschinerien und wirksame Präventionsmechanismen für den Bioweinbau, sind die Preise von biologischen Produkten und Bioweinen nicht für alle Leute erschwinglich. Tatsächlich kosten die ökologischen Produkte mehr als die konventionellen Produkte. Das bedeutet, dass sich nicht jeder diese Produkte leisten kann.

Ein weiterer wesentlicher Punkt ist die Wichtigkeit der Fachsprache und in diesem Zusammenhang im Weinbereich, Thema, das in Kapitel fünf behandelt wurde. Die Fachsprache dient der Charakterisierung und Bewertung von Weinen. Die Weinsachverständigen,

Weinhändler und andere im Weinbau Beschäftigte, die zu den Bereichen Weinbau, Weinbereitung und Weinverkostung gehören, verwenden eine Fachsprache, damit sie sich gut miteinander verständigen und verstehen können. Die Weinfachsprache, wie jede Fachsprache, ist sehr interessant und attraktiv, aber auch knifflig, denn sie präzisiert durch Fachbegriffe Verfahren und Methoden, die andernfalls mit verschiedenen Ausdrücken zu erklären wären. Aus diesem Grund gehören zur Fachsprache Fachbegriffe, Fremdwörter, ein Fachvokabular und der Nominalstil wird in der Fachsprache bevorzugt, deshalb sind tiefere grammatische Kenntnisse notwendig. Zum Beispiel wird der Satz *“Il profumo è leggermente fruttato e floreale, con ricordi di mela golden e fiori di glicine”* auf Deutsch wie folgt formuliert: *„Der leicht fruchtige und blumige Duft erinnert an Apfelnoten der Äpfel Golden und Glyzine-Blüten.“* formuliert. Und weiter *„Naso intenso di piccole bacche scure, ciliegie passite e vaniglia”* wird auf Deutsch *“Ausgeprägter und intensiver Duft nach kleinen dunklen Beeren, Trockenkirschen und Vanille.“* übersetzt.

Aus dem interkulturellen Vergleich zwischen der italienischen Website des Betriebes *San Nazario* www.vinisannazario.it und der des österreichischen Weingutes *Hareter* www.hareter.at wurden mehrere Unterschiede bemerkt. Die wichtigsten Abweichungen beziehen sich auf den Online-Verkauf der Produkte, die ständige Aktualisierung der Grafik und der Inhalte, des Weiteren auf das Impressum und die Einstellung zu den Kunden. Das Weingut *Hareter* zeigt, dass es mit dem Markt Schritt hält: seine Website ist mehrsprachig verfügbar, und zwar, im Deutschen und Italienischen, und verfügt über den Online-Vertrieb, der die stetige Aktualisierung der Inhalte braucht, um das virtuelle Schaufenster der Weine einnehmender und gewinnender zu machen. Auf diese Aspekte muss die italienische Website als virtuellen Shop der Weine des Betriebs *San Nazario* noch integriert werden. Beide Weinbauern versuchen, die Distanz zwischen dem Weingut und den Verbrauchern möglichst durch eine respektvolle, aber gleichzeitig vertrauliche Kommunikation zu verringern. Sie tendieren zu einer gewinnenden Kommunikation, die mittels der Fachsprache und der Erzählung des Familienweingutes sehr genau darauf achtet, die Neugier und die Sensibilität der Verbraucher von Bioweinen zu stimulieren.

Meine Übersetzungsarbeit machte mir klar, dass, um Käufer anzulocken, eine Website gut strukturiert sein muss, mit einer gewinnenden Grafik und originellen Inhalten. Das ist der Schlüssel, um die Neugier der Nutzer zu unterhalten. Des Weiteren, dank der Übersetzung, konnte ich meine Wortschatzkompetenzen und Deutschkenntnisse erweitern sowie in die Fachsprache des Weinbereiches eindringen und demzufolge die Bedeutung des Begriffs *“Fachsprache”* untersuchen. Wichtig ist auch, dass man über wahrhaftig bedeutende grammatische und stilistische Kenntnisse verfügen muss; vor der Übersetzung muss man die Fachtexte genau ver-

stehen und nur danach kann die Übersetzerin den Zieltext formulieren. Man muss unbedingt den Ausgangstext beachten, weil es sich um eine Fachsprache, in diesem Fall die Weinfachsprache handelt.

Bibliografia

AVEPA, Osservatorio Economico Agroalimentare di Veneto Agricoltura, SDV – Consulenze e ricerche di Marketing, Padova, (2018) *Il vino biologico veneto*.

Boatto, V., Barisan, L. & Pomarici, E. (2018 Novembre), *Rapporto 2018 - Offerta e struttura delle imprese della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco nel 2017*, Italia: Grafiche Antiga Spa.

Cavazza, E. (2010-2011) *Fachübersetzung im Bereich Weinbau. Deutschland und Italien im Vergleich*, tesi di laurea magistrale non pubblicata, Università degli Studi di Padova, Veneto, Italia.

Cremonesi, C. & Greco, A. (2002), *I poli culturali del bere. Acqua e vino*, Padova: S.A.R.G.O.N. Editrice e libreria.

Giorato, S. (2000), *Pane, ciliegie e vino bianco*, Cittadella: Biblos srl.

Giulivo, C., Borin, G. & Bulegato, C., (2018), *La vite nel paesaggio dei Colli Euganei*, Crocetta del Montello: Antiga Edizioni.

“Il Corriere Vitivinicolo”, 32 (2019), Sigraf, Treviglio (BG): Editrice Unione Italiana Vini

“Il Corriere Vitivinicolo”, 1 (2019), Sigraf, Treviglio (BG): Editrice Unione Italiana Vini

Liberatore, G. et al. (2018), “Valoritalia Magazine”, n. 1, Roma: Editore Valoritalia S.r.l.

Stolze R. (2008), *Übersetzungstheorien. Eine Einführung*, Tübingen: Narr Francke Attempto.

Trioli G. & Hofmann U. (2009), *ORWINE: Codice di buone pratiche per la viticoltura e l'enologia biologica*, Wormser Strasse 162; 55276 Oppenheim-Germany: Editore Hofmann U.; ECOVIN- Federal Association of Organic Wine-Producer

Trioli G. & Hofmann U. (2009), *ORWINE: Leitfaden biologischer Weinbau und Weinbereitung*, Wormser Strasse 162; 55276 Oppenheim-Deutschland: herausgegeben von Hofmann U., ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau.

Sitografia

Lanza, L., *Vinum, Venenum, Venus*
<https://www.senecio.it/sag/vinum.pdf>

La vite e il vino
<https://www.colturaecultura.it/capitolo/vitigni-coltivati>

La storia del vino: nel Valdarno reperti di 2 milioni di anni fa
<https://chiantilife.wordpress.com/2015/10/07/storia-vino-nasce-chianti-valdarno/>

Storia della vite e del vino dalla Preistoria a Roma
<http://lastoriaviva.it/storia-della-vite-e-del-vino-dalla-preistoria-a-roma/>

SINAB, MiPAAFT, ISMEA, CIHEAM Bari (2019), *Rapporto: Bio in cifre 2018*
<https://www.sinab.it>

Pinton, R., *Il nuovo regolamento sul vino biologico e la posizione di Feder Bio*
<https://docplayer.it/176914-Il-nuovo-regolamento-sul-vino-biologico-e-la-posizione-di-federbio.html>

Early Neolithic wine of Georgia in the South Caucasus
<https://www.pnas.org/content/114/48/E10309.full>

https://www.nationalgeographic.it/popoli-culture/2011/01/11/news/la_pi_antica_cantina_del_mondo-166971/

Scoperto il vino più antico del mondo
https://www.repubblica.it/scienze/2017/11/13/news/scoperto_il_vino_piu_antico_del_mondo-181026553/

Dai Greci a Romani ed Etruschi
<https://www.carmignanodivino.it/it/prodotti-tipici/il-vino-di-un-territorio-divino/curiosita/il-vino-nellantichita/>

<https://www.taccuinigastrosofici.it/>

Culto di libera e libero
<https://www.romanoimpero.com/2010/09/culto-di-libera-e-libero.html>

Il vino all'epoca degli Etruschi
<https://www.quattrocalici.it/conoscere-il-vino/il-vino-allepoca-degli-etruschi/>

<https://www.euganeamente.it/i-vini-e-la-viticultura-nei-colli-euganei/>

<https://www.euganeamente.it/storia-e-curiosita-dei-vini-dei-colli-euganei/>

Decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930
<https://www.normattiva.it/uri-res/N2Ls?urn:nir:presidente.repubblica:decreto:1963-07-12;930>

Il Consorzio Volontario per la Tutela della DOC Colli Euganei
<https://www.colleuganeidoc.com/>

<http://www.parcocolleuganei.com/vini-vigneti.php>

Sito Ufficiale del Biodistretto Colli Euganei
<https://www.biodistrettocolleuganei.it/>

Norme per l'istituzione del Parco Regionale dei Colli Euganei
<http://www.consiglio Veneto.it/crvportal/leggi/1989/89lr0038.html#fn3>

<https://feder.bio/il-vino-biologico/>

Viticultura ed enologia biologica: progetto per una normativa europea
<https://qui.uniud.it/notizieEventi/ateneo/documento.2006-06-06.9434826720>

Progetto Orwine, al via la terza giornata divulgativa
<https://agronotizie.imaginenetwork.com/agricoltura-economia-politica/2008/07/11/progetto-orwine-al-via-la-terza-giornata-divulgativa/5737>

Solfiti nel vino, cosa sono e a cosa servono
<https://poggiolaluna.it/solfiti-nel-vino-cosa-sono-e-a-cosa-servono/>

Passarelli F. (2016), *Biologico, come funziona il sistema dei controlli: Federbio*
www.sanomangiare.it/biologico-funziona-sistema-dei-controlli-federbio/

Avv. Senatore S. (2018), *Biologico: la nuova normativa su controlli e sanzioni*
<https://www.cibuslex.it/2018/03/26/biologico-la-nuova-normativa-su-controlli-e-sanzioni/>

Le superfici vitate bio nel mondo
<http://www.inumeridelvino.it/tag/germania>

Report "Nota di congiuntura mondiale. Situazione nel settore nel 2018" (Aprile 2019)
<https://www.oiv.int>

DIVA (2017), *Overview of the organic wine market*
<https://divawine.com/overview-organic-market/>

Pietromarchi, A. (2018), *Veneto bio, un successo a cominciare dal vino: +231% in dieci anni!*
<http://www.firab.it/site/veneto-bio-un-successo-a-cominciare-dal-vino-231-in-dieci-anni/>

Sito ufficiale del Parco regionale dei Colli Euganei
<https://www.parcocollieuganei.com/>

<https://www.ecor.it/it/il-biologico/controlli>

<https://news.unioneitalianavini.it/federbio-e-unione-italiana-vini-siglano-unintesa-per-la-tutela-e-la-valorizzazione-del-settore-vitivinicolo-biologico-italiano/>

https://de.wikivoyage.org/wiki/Colli_Euganei

<https://webfotografik.ch/blog-unterschied-website-homepage-webseite/>

Was versteht man unter dem Parallax-Effekt?
<https://kulturbausa.de/faq/parallax-effekt/>

Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n.61, "Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88", pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26 aprile 2010, <https://www.camera.it/parlam/leggi/deleghe/testi/10061dl.htm>

<https://www.wein.de/de/glossar/bukett/>

https://de.linkfang.org/wiki/Angelo_Beolco

Agenzia ICE
<https://www.ice.it/it/it>

Foundation Plant Services Grapes
<https://fps.ucdavis.edu/fgrdetails.cfm?varietyid=1013>

Dizionari - Wörterbücher

DIT (2008), *Il dizionario tedesco-italiano e italiano-tedesco*, Torino: Paravia/Langenscheidt.

PONS. *Il nuovo dizionario di tedesco* (2014) (a cura di) Giacomini, L. & Kolb, S., Stuttgart: Pons, Bologna: Zanichelli.

Langenscheidt Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache (2010) (a cura di) Götz, D., Haensch, G. & Wellmann, H., Berlin und München: Langenscheidt.

Dizionari tecnici - Fachwörterbücher

Althaus, H. P. (2008), *Kleines Wörterbuch der Weinsprache*, München: C.H. Beck.

Dizionario Larousse. I vini del mondo (1998) (a cura di) Diletti, S., Roma: Gremese Editore.

Weinwörterbuch: Fachvokabular in sechs Sprachen (2010) (a cura di) Bares, H., Cereceda, J. F., Cuttat, C., Mölstad, M., Stublia, B. & Usai, R., Stansstad: List Medien AG.

Dizionari online - Online Wörterbücher

LEO

<https://dict.leo.org/tedesco-italiano/>

PONS

<https://it.pons.com/traduzione>

IATE (Interactive Terminology for Europe)

<https://iate.europa.eu/home>

LANGENSCHIEDT

<https://it.langenscheidt.com/italiano-tedesco/>

DUDEN

<https://www.duden.de/>

Dizionari tecnici online - Online Fachwörterbücher

WeinKenner

<https://www.weinkenner.de/wein-lexikon/>

Wein-Plus Glossar

<https://www.glossar.wein-plus.eu/>

Wein-Lexikon

<https://www.wein-lexikon.de>

Indice delle figure

Figura 1 - Area di origine della domesticazione della vite	12
Figura 2 - Il logo del Consorzio Tutela Vini Colli Euganei.....	23
Figura 3 - Comuni compresi nel Parco Colli Euganei. Fonte Valoritalia Magazine n. 1 del 2018	23
Figura 4 - Il logo del Parco Regionale dei Colli Euganei	24
Figura 5 - Logo del Biodistretto Colli Euganei	24
Figura 6 - L'eurofoglia, il logo che identifica i prodotti biologici a livello europeo	30
Figura 7 - Andamento del vigneto mondiale (compresi quelli non ancora in produzione)	33
Figura 8 - Superficie a uva biologica nel mondo (.000 ettari).....	34
Figura 9 - Superficie vitata biologica mondiale (dati 2017 Fibl & IFOAM)	34
Figura 10 - Ripartizione superficie del vigneto biologico sul totale del mondo (anno 2016)	38
Figura 11 - Incidenza del vigneto biologico sul totale nazionale a vite (anno 2016)	38
Figura 12 - Evoluzione vigneto bio – Confronto principali paesi (ettari)	39
Figura 13 - % Fatturato Export Vino BIO per principali paesi di destinazione	56
Figura 14 - Canali di acquisto di vino tradizionale e vino biologico	62
Figura 15 - Vendite vino e spumante bio in GDO.....	63
Figura 16 - Vino bio by region in GDO	63
Figura 17 - Spesa per il consumo domestico di vino	65
Figura 18 - Caratteristiche distintive del vino biologico secondo il consumatore	66
Figura 19 - Vino BIO: motivazioni del non acquisto	67
Figura 20 - Analisi SWOT	68

Indice delle tabelle

Tabella 1 - Rapporto tra viticoltura specializzata e viticoltura promiscua nel territorio euganeo tra '800/'900. Tabella tratta da "La vite nel paesaggio dei Colli Euganei"	21
Tabella 2 - Superficie a uva biologica nel mondo (uve da tavolo comprese) in ettari	37
Tabella 3 - Ripartizione superficie uva biologica per regioni anni 2016 – 2017 (incluse uve da tavola) .	40
Tabella 4 - Ripartizione superficie uva biologica per regioni anni 2017 – 2018 (incluse uve da tavola) .	41
Tabella 5 - Superficie biologica e in conversione su superficie totale utilizzata (dati 2017)	42
Tabella 6 - Elenco organismi autorizzati al controllo delle produzioni biologiche vitivinicole	53

Riassunto

Nel mio elaborato ho affrontato tre tematiche principali: il tema del vino biologico, il linguaggio tecnico del settore vitivinicolo sia nella lingua italiana che in quella tedesca e la comparazione interculturale di due siti web appartenenti a due cantine facenti parte dello stesso ambito, quello del vino biologico. Nel caso del vino biologico si è cercato di comprendere meglio la natura del prodotto e il concetto di biologico, così da non confonderlo con il vino naturale o quello biodinamico, e i suoi processi di produzione attraverso interviste svolte direttamente presso le aziende di alcuni viticoltori biologici dei Colli Euganei. Prendendo in esame le statistiche internazionali delle superfici vitate nel mondo si è compreso che il mercato di nicchia del vino biologico si sta gradualmente espandendo, raggiungendo ormai il segmento di settore grazie al crescente interesse dei consumatori verso il vino biologico. Si rileva che questa tipologia di consumatore è più sensibile e attenta al prodotto e la si può identificare nei giovani e negli acculturati. La comunicazione si rivela più difficile, perché questi consumatori ricercano il massimo della trasparenza e della chiarezza nell'informazione, dai produttori e dai venditori. Il linguaggio utilizzato per attrarre la curiosità e l'attenzione di questo consumatore dev'essere incisivo e tecnico. Questo linguaggio è stato difatti evidenziato nelle analisi dei siti web delle due cantine prese in esame: *San Nazario* di Vo' Euganeo sui Colli Euganei e *Hareter* di Weiden am See in Austria, nella regione più a est dell'Austria, il Burgenland.

Nel primo capitolo si approfondisce l'etimologia della parola vino, che sembra provenire dal sanscrito oppure dall'antico ebraico, e l'origine della domesticazione della vite che molto probabilmente va fatta risalire alla Mezzaluna fertile, regione storica del Medio Oriente, dove si sostiene ebbe inizio l'agricoltura e nacquero le prime civiltà. Il vino ha origini antichissime, infatti i più antichi fossili di piante appartenenti alla Famiglia delle Vitaceae sono stati rinvenuti dagli archeologi in strati di roccia datano circa 140 milioni di anni fa. Inoltre, le più antiche tracce di uva fermentata risalgono a 8.000 anni fa e sono state rivenute in Georgia. Non solo, la più antica testimonianza scritta, dove appare la parola vino, è un ciclo epico risalente all'epoca sumero babilonese datato tra il 2600 a.C. e 2500. Gli antichi Egizi, gli antichi Greci, gli Etruschi e gli antichi Romani crearono attorno a questa bevanda credenze religiose, leggende mitologiche, usi e costumi. Furono proprio gli Etruschi a diffondere questa coltura nel Veneto.

Nel secondo capitolo si evince che l'antica cultura del bere nel territorio euganeo è testimoniata da diversi reperti archeologici lasciati dalla civiltà atestina insediata tra il VI e il V secolo a.C. prevalentemente a Padova ed Este, ma già nel I secolo a.C. Marziale testimonia nei suoi scritti la presenza di vigneti sui Colli Euganei. La storia della vite e del vino nel territorio euganeo è altresì molto antica. A causa di malattie crittogamiche vengono importati a fine '800

alcuni vitigni stranieri più resistenti alle malattie al fine di aumentare la produttività vinicola e la qualità del vino. A tal proposito per far fronte alla scarsa produzione e alla pessima qualità del vino molto importante fu l'impegno del famoso imprenditore padovano, il conte Corinaldi, che nel 1870 importò vitigni a elevate prestazioni, come il *Cabernet Franc*, il *Cabernet Sauvignon*, il *Carménère*, il *Riesling italico*, il *Syrah* e il *Sauvignon blanc*. Nella sua tenuta di Lispida a Monticelli, vicino a Monselice, i Corinaldi svilupparono con dedizione tecniche enologiche d'avanguardia innalzando la qualità dei vini prodotti.

Nel Novecento si assiste alla ripresa della viticoltura e il crescente turismo permette lo sviluppo economico dell'area con il conseguente miglioramento delle tecniche di produzione e l'inaugurazione nel 1949 della cantina sociale di Vo', un punto di raccolta per tutte le uve provenienti dai soci della zona collinare euganea. Successivamente nel 1972 viene istituito il Consorzio Volontario per la Tutela della Denominazione di Origine Controllata dei Vini dei Colli Euganei avente il ruolo di vigilante e promotore della garanzia dei prodotti vinicoli dei Colli Euganei, mentre nel 1969 arriva il riconoscimento della DOC Colli Euganei e nel 1989 viene istituito l'ente Parco Colli Euganei per la tutela ambientale e la valorizzazione turistica delle risorse naturali. Solo nel 2011 viene riconosciuta anche la DOCG Fior d'Arancio Colli Euganei e nel 2016 viene fondato il Biodistretto volto a conservare la biodiversità e il patrimonio naturale dell'intero Parco Regionale dei Colli Euganei e a sviluppare il biologico in diversi ambiti oltre che a migliorare la qualità della vita.

Nel terzo capitolo è stato presentato il tema del biologico e in particolare della viticoltura biologica; mediante dati e informazioni pubblicati nei disciplinari esecutivi per la produzione di vino biologico viene chiarito il significato di biologico e cosa si intende con vino biologico. Inoltre, sia a livello internazionale che locale si assiste a un crescente incremento della superficie dedicata alla viticoltura biologica. In Europa Spagna, Italia e Francia possiedono i $\frac{3}{4}$ della superficie totale a uva biologica al mondo, il cui approccio è da ricercare nella maggiore sensibilità verso la sostenibilità ambientale e la salute. Nonostante l'Italia conti meno superficie vitata biologica rispetto alla Spagna, è presente una maggiore incidenza del vigneto biologico sul totale nazionale vitato, posizionandosi in prima fila davanti tutti i suoi competitor europei ed extraeuropei.

Dal 2016 al 2017 l'Italia ha visto crescere le sue superfici viticole biologiche dell'1,8% superando i 105mila ettari e registrando un ulteriore incremento dell'1% dal 2017 al 2018 raggiungendo quasi i 106.500 ettari. Questo è un balzo significativo che si lega alla forte crescita delle vendite, per cui si necessita di convertire ulteriori superfici alla viticoltura biologica. Anche il Veneto dal 2017 al 2018 ha visto un aumento vertiginoso delle superfici vitate bio. In modo particolare nel territorio dei Colli Euganei il polo principale e trainante

dell'agricoltura e della viticoltura biologica si trova a Vo' Euganeo, Baone e Cinto, dove si concentrano la maggior parte dei ben 21 imprenditori agricoli che producono o imbottigliano vino biologico.

Inoltre, a livello nazionale l'export di vino biologico italiano è in continua crescita. Le aziende italiane bio sono ben propense ad esportare all'estero, soprattutto in Europa, per far conoscere la qualità del vino che contraddistingue il Made in Italy in tutto il mondo. La vendita di vino biologico ha dato importanti introiti nella GDO, vendita diretta, canali specializzati in prodotti biologici, enoteche, ristorazione. Cresce sempre più la vendita nel mercato internazionale, che vede come principali importatori di vino biologico italiano la Germania al primo posto, subito seguita dagli Stati Uniti e Paesi Scandinavi.

Nel quarto capitolo è stato affrontato l'argomento sulla comunicazione del prodotto biologico. Sono stati analizzati i fattori di distribuzione e prezzo, il comportamento del consumatore e infine attraverso l'analisi SWOT si sono valutati i punti di forza e di debolezza, le opportunità e le minacce che un'azienda deve affrontare per pianificare strategicamente il proprio business al fine di differenziarsi dai competitors. Da notare è la crescente sensibilità dei consumatori nei confronti del biologico a ragione di un'alimentazione più sana, un impatto ambientale minore e un ritorno alle tradizioni del territorio al fine di trasmettere al consumatore i valori e la passione che accompagnano la filosofia del biologico. Visti i costi elevati dovuti alla manodopera specializzata e ai meccanismi più ricercati di prevenzione per il biologico, l'acquisto di questi prodotti non è accessibile a tutti i consumatori indistintamente: il costo di un prodotto biologico sul mercato è superiore al costo di un prodotto convenzionale. Ne deriva che non tutti possono permettersi di acquistare bio.

Nel quinto capitolo è stato presentato e tradotto in lingua tedesca il sito ufficiale della *Società Agricola Biologica San Nazario* di Vo' Euganeo e le schede dettagliate dei vini che l'azienda produce. Dopodiché è stato analizzato il linguaggio tecnico utilizzato appartenente al settore vitivinicolo. Per la traduzione specifica dei termini tecnici è stato importante l'utilizzo di dizionari tecnici cartacei come *Kleines Wörterbuch der Weinsprache* e *Fachvokabular in sechs Sprachen*, dizionari tecnici online come *Wein-Lexikon*, *WeinKenner*, *Wein-Plus Glossar* e i dizionari bilingue sia online (*Pons*, *Leo*, *IATE*, *Langenscheidt*) che cartacei (*Langenscheidt Großwörterbuch Deutsch als Fremdsprache*, *Duden* e *Zanichelli*). Grazie ai dizionari tecnici è stato possibile comprendere al meglio i termini per poter tradurre in modo ottimale. Il linguaggio tecnico, in questo caso, del settore vitivinicolo è fondamentale. Saper utilizzare correttamente i termini tecnici per descrivere correttamente i processi di produzione oppure il gusto e il profumo di un vino è importantissimo per poter comunicare all'interno del mondo enologico e per farsi comprendere dalle altre figure impegnate in questo settore.

Il sesto capitolo è dedicato alla comparazione interculturale tra il sito italiano dell'Azienda Agricola Biologica *San Nazario* e quello austriaco della cantina di *Thomas Hareter* di Weiden am See, nel Burgenland, la regione più a est dell'Austria. Le differenze maggiormente riscontrate sono legate alla vendita online e ai contenuti del sito web. La cantina *Hareter* offre il servizio di acquisto online e questo comporta un costante aggiornamento del sito web al fine di attrarre costantemente l'attenzione dei consumatori interessati al vino biologico e naturale. La vendita online dovrebbe essere considerata un must oggi in questo segmento di settore: è necessario differenziarsi, fidelizzare il cliente con strategie di marketing e comunicazione avvincenti che tengano alta la curiosità e l'interesse del consumatore.

Concludendo si può affermare che questo elaborato evidenzia quanto la comunicazione del vino biologico non sia semplice, il mercato in cui agisce è ancora un segmento anche se si sta espandendo. L'utilizzo di social media, internet e la vendita online possono dare molta visibilità alle aziende esistenti o a coloro che intendono entrare a fare parte di questo settore. Per attrarre, un sito web dev'essere ben strutturato con una grafica accattivante e con contenuti originali che alimentano la curiosità degli utenti.

Il lavoro di traduzione è delicato e richiede specifiche conoscenze grammaticali, lessicali e stilistiche. Inoltre, la traduzione ha permesso alla specializzanda di ampliare il suo bagaglio lessicale e di addentrarsi nel linguaggio tecnico del settore vitivinicolo e di conseguenza approfondire le funzionalità della lingua speciale; la traduzione di testi che riguardano le lingue speciali devono, inoltre, rispettare molto bene il testo di partenza perché si tratta, come nel caso specifico, della produzione dei vini.