



Testimonianza
enol. Nicola Venditti

Antica Masseria Venditti Castelvenere (Benevento)

Vinitaly di Verona 11 aprile 2016 | Sala Puccini

venditti.it



*Il buon vino è ogni volta una sinfonia di quattro movimenti, eseguita al ritmo delle stagioni. Il sole, il terreno, il clima e i vitigni modulano l'opera, mentre il vignaiolo, come solista, imprime la sua cadenza.
(Philippe Margot)*



l'azienda

azienda agricola vitivinicola, olivicola ed agrituristica
titolare enol. Nicola Venditti

sede

Castelvenere via Sannitica 120

produzione biologica di

- vini DOP Sannio
- olio extra vergine d'oliva
- grappa

venditti.it



alcuni dati

bottiglie prodotte
circa 70000

mercati raggiunti
Italia, Stati Uniti, Giappone, Francia

organizzazione di vendita

Italia circa 70%

rete di agenti plurimandatari

enoteca aziendale

shop online aziendale vendittishop.it

Esteri circa 30%

contatto diretto con importatori/distributori

le persone

la famiglia

Nicola Venditti

enologo responsabile della parte produttiva e commerciale

Lorenza Venditti

ottima cuoca e pittrice, autrice delle opere utilizzate per la grafica aziendale

Andrea Venditti

informatico, sommelier ed export manager

Serena Venditti

laureanda in biotecnologia, aiutante cuoca

il centro aziendale

finalmente nel 2005 viene realizzato un centro aziendale dove tutto è incentrato sul vino, sulla storia e sulla cultura

anno di realizzazione
2005

la sua denominazione è
“isola di cultura del vino”

un luogo dove accogliere enoturisti e clienti
e far conoscere direttamente

- gli antichi vitigni autoctoni con cui si producono i vini
- i metodi dell'agricoltura biologica utilizzati
- le persone che ci sono dietro ad una bottiglia di vino

“l'isola di cultura del vino” è visitata ogni anno da circa 800 prs

l'isola di cultura del vino

- tutti gli spazi sono stati pensati anche per accogliere gli enoturisti
- la cantina è affiancata da un **vigneto didattico**, dove sono reimpiantate 20 varietà di vitigni autoctoni
- si organizzano visite guidate che danno la possibilità di percorrere tutta la filiera produttiva conoscendo da vicino i metodi biologici utilizzati
- nella sala degustazione è gelosamente custodito un torchio maestoso della fine del '500, denominato “**torchio di Plinio**”
- fanno da cornice le originali opere artistiche di **donna Lorenza**, moglie di Nicola, magnificamente utilizzate per la grafica aziendale

la nuova cantina

- l'architettura è finalmente entrata nella cantina dell'Antica Masseria Venditti, diventando uno strumento di comunicazione innovativo e creativo, in linea con le nuove esigenze dell'enoturismo
- la ricerca di raffinati materiali e un sapiente disegno hanno consentito la perfetta integrazione con il territorio
- **la cantina quindi non è più un luogo buio ed impenetrabile ma diventa rivoluzionaria e vogliosa di esibirsi**

gli eventi più importanti

- “raccolta e racconti di vino notturno” - vendemmia notturna – nove edizioni organizzate
- “potatura invernale del vigneto didattico” - potatura delle viti del vigneto didattico – cinque edizioni
- passeggiate sensoriali al tramonto a fine estate al fine di conoscere da vicino le uve del vigneto didattico e degustarle insieme al vino corrispondente
- Cantine Aperte a maggio
- San Martino in cantina a novembre
- Visite guidate su prenotazioni



venditti®

venditti.it







venditti®

ANTICA
MASSERIA
DAL 1595



venditti.it



venditti.it





venditti.it



Antica Masseria Venditti

venditti.it


venditti
ANTICA
MASSERIA
DAL 1595



venditti.it





venditti.it





venditti.it



venditti.it





venditti[®]
ANTICA
MASSERIA
DAL 1595

venditti.it



Il vino biologico è una garanzia per il consumatore

Perché

È una certificazione secondo il Reg. CEE 203/2012

con

Elenco delle pratiche enologiche consentite

Elenco delle restrizioni

Elenco positivo dei prodotti e sostanze autorizzate

e

Controlli da parte dell'Ente di certificazione

e

**Controllo dell'Ente di Certificazione e dell'operatore
biologico da parte del Ministero delle Politiche Agricole e
Forestali**

Il prodotto certificato biologico, e quindi anche il vino biologico, è

QUALITA' CERTIFICATA

ed il marchio europeo ne garantisce l'autenticità



Uso improprio di aggettivi fantasiosi

“Pseudo-certificazioni”

disciplinari da osservare che autorizzano l'uso di marchi privati

“Auto-certificazioni”

*“non sono certificato biologico perché non ci credo ai controlli,
ma sono bello-bravo-buono ...”*

Uso improprio di di aggettivi fantasiosi traendo in inganno il consumatore

Qualche piccolo suggerimento

Campagna di sensibilizzazione istituzionale per ribadire che il “biologico” è l'unica forma di certificazione che garantisce il consumatore

Contemporanea intensificazione dei controlli in tutta la filiera del biologico per smascherarne i truffatori

Campagna promozionale per aumentarne i consumi



venditti

ANTICA
MASSERIA
DAL 1595

GRAZIE

venditti.it