



ENTE VINI BRESCIANI

L'identikit dell'Ente Vini Bresciani

Ente Vini Bresciani nasce nel 1993 dalla trasformazione del Consorzio Tutela Vini Bresciani Doc fondato nel 1962.

Svolge attività di coordinamento e supporto a favore della viticoltura bresciana ed in particolare dei Consorzi che tutelano le DOP Garda Classico, Valtènesi, Garda Bresciano, S. Martino della Battaglia, Botticino, Capriano del Colle, Cellatica e le IGP Valcamonica, Ronchi di Brescia, Benaco Bresciano e Montenetto di Brescia. Il tutto in sinergia con la Camera di Commercio di Brescia.

Si occupa degli aspetti tecnico-legislativi legati al settore vitivinicolo ed enologico, cura iniziative di promozione del vino bresciano, coordina la partecipazione delle aziende associate a manifestazioni di carattere nazionale e internazionale collaborando con le pubbliche amministrazioni per tutte le iniziative di settore.

L'Ente, nel pieno rispetto dell'autonomia ed individualità dei Consorzi associati collabora alla formazione della politica delle Denominazioni di Origine, occupandosi della elaborazione e verifica dei disciplinari di produzione, promuovendo la conoscenza delle singole tipologie ed il loro consumo consapevole in un'ottica di valorizzazione dei territori d'origine.

Grazie all'esperienza maturata in oltre 40 anni di attività, l'Ente Vini Bresciani dispone di addetti particolarmente esperti e preparati nel settore vitivinicolo: è quindi in grado offrire prestazioni qualificate alle imprese vitivinicole bresciane direttamente o in collaborazione con enti pubblici come la Provincia di Brescia, enti di ricerca come il Centro Vitivinicolo Provinciale o con Associazioni Regionali del settore vitivinicolo, come As.Co.Vi.Lo.

Ecco la sintesi delle principali iniziative che hanno caratterizzato l'attività dell'Ente nel corso del periodo 2007-2012:

- attività di informazione mediante la produzione di circolari informative periodiche, assistenza e consulenza alle imprese vitivinicole;
- organizzazione periodica di incontri informativi sull'aggiornamento della normativa introdotta dalla nuova OCM Vino con redazione e stampa di nuove pubblicazioni specialistiche;

- supporto diretto di coordinamento e logistico alle aziende e ai Consorzi per la partecipazione a manifestazioni di carattere locale, nazionale e internazionale, come in particolare la programmazione, in collaborazione con Regione Lombardia, della presenza in fiera delle aziende bresciane all'evento Vinitaly;
- organizzazione di corsi di degustazione, con lo scopo di diffondere una cultura di base sulle principali tipologie enoiche
- coordinamento e gestione a livello locale delle degustazioni delle principali guide enogastronomiche nazionali, oltre che di importanti Concorsi Enologici Nazionali riconosciuti a livello ministeriale, come il Concorso Enologico Nazionale di Polpenazze del Garda e di Puegnago del Garda.
- supporto ai Consorzi nelle procedure tecnico-legislative come la costituzione e/o le modifiche dei Disciplinari di Produzione e dei rispettivi Statuti. Fra le pratiche seguite: la costituzione e il riconoscimento di disciplinare di produzione della nuova Doc gardesana Valtènesi (GU n° 181 del 5/8/2011), modifica del disciplinare di produzione del Capriano del Colle (GU n° 191 del 18/8/2011);
- collaborazione con Regione Lombardia e Mipaaf per la redazione dei nuovi "disciplinari consolidati" e "documenti unici riepilogativi" che confluiranno nella banca dati unica europea e per l'imminente rettifica degli Statuti Consortili adeguati alla nuova normativa nazionale;
- promozione dell'iniziativa promozionale "Portami con te", progetto supportato da un contributo regionale, sostenuto dalla Camera di Commercio di Brescia, dalla Provincia di Brescia, da organizzazioni di settore come "Agriturismo", "Associazione Pubblici Esercizi", "Gruppo Ristoratori Vallecamonica", e dai Consorzi di Tutela, con l'obiettivo di incentivare e promuovere il consumo del vino di qualità in bottiglia nei ristoranti, sposando, nel contempo la campagna del "bere consapevole" (confermata dalla sinergia con l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino - O.N.A.V.), offrendo ai consumatori la possibilità di poter portare con se, in un comodo e pratico sacchetto, la bottiglia ordinata al ristorante ma non terminata, preventivamente tappata, e pronta per essere tranquillamente e comodamente consumata nella propria abitazione.