

ITALIA  
ITALIA DEL VINO

HOME > ITALIA

## Protocollo Viticolo 2020, il Prosecco Docg fa un altro passo avanti nel percorso di sostenibilità

E, intanto, prosegue, con la Fondazione [Symbola](#) lo studio per guardare al domani nel segno di una sempre maggiore attenzione all'ambiente e qualità

CONEGLIANO, 07 APRILE 2020, ORE 19:04



Le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Patrimonio dell'Umanità

**Un altro passo avanti per il Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene in direzione della sostenibilità. Con la presentazione del Protocollo Vinicolo n. 10, il documento che, anno dopo anno, propone e promuove un sistema sempre più virtuoso di gestione del vigneto attraverso la difesa integrata della vite, prosegue l'impegno del Consorzio per un'agricoltura sempre più sostenibile.** In questa edizione 2020 è stato eseguito un lavoro che classifica in modo più fruibile i contenuti del documento: in

particolare, sarà più facile rintracciare nel testo le molecole presenti nei prodotti in vendita e, quindi, approfondirne l'impatto; consultare articoli di approfondimento sui temi più sentiti in ambito di difesa delle piante da alcune malattie e insetti che nella Denominazione sono particolarmente insidiosi (ad esempio mal dell'esca, flavescenza dorata, cocciniglia). Ma trova spazio anche l'adozione di metodi di gestione più compatibili con la salubrità del vigneto, come la confusione sessuale e l'introduzione di insetti predatori.

Come spiega il Presidente del Consorzio di Tutela, Innocente Nardi, il Protocollo Vinicolo "procede sempre più convintamente lungo la strada della lotta integrata. Il Consorzio si è strutturato negli ultimi 10 anni per poter analizzare le diverse situazioni in campo con strumentazioni tecniche evolute e adeguate al territorio; inoltre, grazie ai professionisti che compongono lo staff tecnico, siamo in grado di supportare sempre più efficacemente i soci nella gestione dei vigneti".

Il Consorzio (che raggruppa 182 case spumantistiche e 480 vinificatori) prosegue così l'attività di osservazione del territorio, analisi dei dati raccolti ed elaborazione da suggerire ai viticoltori per incentivare una sempre maggior sensibilità alla sostenibilità ambientale.

Il Protocollo Viticolo n. 1 è stato pubblicato nel 2011 e da allora è diventato il perno dell'attività di sostenibilità del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg.

E, a proposito di sostenibilità, non passano inosservate le parole di **Ermete Realacci, presidente di Fondazione Symbola per le Qualità e le Eccellenze Italiane, con cui il Consorzio del Prosecco Docg ha promosso uno studio finalizzato a mappare le principali soluzioni tecnologiche disponibili sul mercato per migliorare prodotti e processi produttivi della filiera vitivinicola nel segno della sostenibilità e quindi della qualità - e promotore del Manifesto di Assisi: "avere ben chiaro l'orizzonte della sostenibilità e del contrasto alla crisi non è oggi solo necessario o legato alla concreta possibilità che l'inquinamento abbia aggravato l'impatto del Coronavirus. È la via più convincente per rilanciare imprese e lavoro in Italia. Molte lezioni di questa crisi non andranno dimenticate. La centralità della sanità e della ricerca, ma anche la rivalutazione del sistema primario e della distribuzione", ha detto Realacci.**

Una sensibilità, quella ambientale, che non manca al mondo produttivo del Prosecco e dimostrata anche con l'avvio, nel 2019, del progetto di certificazione Sqnpi (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata) delle aziende agricole della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg. Si tratta di un sistema di certificazione che considera tutti i mezzi produttivi e di difesa delle coltivazioni dalle avversità, in grado di ridurre al minimo l'uso in vigneto delle sostanze chimiche di sintesi e di razionalizzare la pratica della fertilizzazione. Per ottenere e mantenere la certificazione sono state predisposte attività di controllo come l'attuazione di un numero significativo di analisi delle uve prodotte volte ad accertare qual è stato l'effettivo impiego in vigneto delle sostanze chimiche.

E la risposta, positiva, è arrivata. Le aziende associate che da subito hanno condiviso il progetto di certificazione del Consorzio sono state infatti 40, per una superficie certificata di 575 ettari. A queste vanno aggiunte le altre aziende viticole e cooperative che si sono certificate in modo autonomo. Possono partecipare al progetto tutte le aziende trasformatrici e imbottigliatrici che, in tal modo, avranno la possibilità di

utilizzare il logo "ape" sui propri prodotti così come i viticoltori potranno farlo nei propri vigneti certificati.

Copyright © 2000/2020

TAG: **CONEGLIANO VALDOBBIADENE**, **ERMETE REALACCI**, **FONDAZIONE SYMBOLA**, **PROSECCO DOCG**, **SOSTENIBILITA**

## ALTRI ARTICOLI

ITALIA

**Gli italiani e il vino in quarantena: crescono, a doppia cifra, gli acquisti per il consumo in casa**

07 Aprile 2020



ITALIA

**"Si sblocchino le misure per la liquidità alle aziende": l'appello dei produttori di Toscana**

07 Aprile 2020



ITALIA

**Enoteche, fatturati giù del 50-80%. Vinarius scrive al Ministro dello Sviluppo Economico**

07 Aprile 2020



ITALIA

**Una road map per pensare al futuro del commercio enoico: Lorenzo Tersì tra tecnologia e Gdo**

07 Aprile 2020



ITALIA

**Cantina Italia: 54 milioni di ettolitri di vino nelle botti del Belpaese**

06 Aprile 2020



ITALIA

**Coronavirus, senza liquidità 4 aziende vinicole su 10 a rischio crack**

06 Aprile 2020

