Arrivano le api sulle bottiglie del Prosecco DOCG

bottiglia-cert-millesimato-18-a656c636

Un’ape sulle bottiglie di Prosecco DOCG, a conferma della qualità sostenibile. È il simbolo che campeggerà sul Prosecco Superiore di Astoria Wines dalla vendemmia 2018. Astoria è la prima azienda del Conegliano-Valdobbiadene a dotarsi della certificazione SQNPI Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata. Si tratta di una certificazione attiva dal 2014 e promossa dal Ministero delle Politiche Agricole, che coinvolge tutti gli operatori della filiera produttiva. Il punto di partenza non è tanto il vino quanto il benessere dell’ambiente, con una visione di lungo periodo riassunta nelle tre S di Sostenibilità, Salvaguardia del territorio e Salubrità.

Questo si traduce, in concreto, in una serie di regolamentazioni nell’uso dei prodotti e nelle pratiche di coltivazione. Soprattutto la quantità dei prodotti è strettamente regolamentata, non solo gli antiparassitari, ma anche i fertilizzanti e persino l’acqua di irrigazione. Ci sono poi limitazioni nelle pratiche agricole di gestione del suolo, per minimizzare il rischio di fenomeni erosivi e aumentare la fertilità. L’obiettivo è eliminare gli sprechi ed evitare dispersioni che sul lungo periodo, anche se non si ripercuotono sul prodotto finale, incidono sul terreno. I controlli vengono effettuati da enti terzi in campo, sui macchinari, in cantina e ovviamente sul prodotto finito.

Spiegano **Giorgio e Paolo Polegato**: “Se vogliamo che il fenomeno Prosecco duri ancora a lungo, dobbiamo avere rispetto dell’ambiente e di chi ci vive e salvaguardare le ricadute economiche positive che le aziende hanno portato e continuano a portare. Noi vogliamo puntare su un messaggio di trasparenza e sostenibilità. Con la SQNPI bisogna non solo tenere traccia di tutto, ma dotarsi di macchinari adatti, sempre correttamente tarati. Se un fertilizzante richiede di usare una certa quantità di prodotto in una certa quantità d’acqua per 100 metri di filari, questo deve essere il consumo. Altrimenti c’è qualcosa di sbagliato da correggere. Siamo consapevoli che deve esserci sempre una giusta misura, non esistono prodotti miracolosi e innocui: anche il verderame in agricoltura biologica, se usato troppo, danneggia il terreno sul lungo periodo (e infatti l’Unione Europea sta valutando

limitazioni).



Per coprire tutta la nostra produzione DOCG, che è di circa un milione e mezzo di bottiglie, oltre ai 40 ettari della nostra tenuta in Crevada abbiamo coinvolto 20 dei nostri 100 conferitori, e siamo felici di aver trovato grande risposta da parte dei viticoltori che lavorano con noi. C'è sempre maggiore sensibilità su questi temi e non si tratta solo di un atteggiamento di facciata: la certificazione richiede investimenti economici per dotarsi di strumenti adatti come gli sfalciatori meccanici o atomizzatori a recupero (che non disperdono prodotti chimici né nell'aria né su terreno).

La filiera delle mele in Trentino ha fatto da esempio negli anni scorsi su questo progetto, con risultati positivi, per questo intendiamo far conoscere questo sistema anche attraverso Coldiretti Treviso (di cui Giorgio Polegato è Presidente) e i Consorzi di Tutela del Prosecco, che già stanno facendo molto per conservare e arricchire la salubrità del suolo."