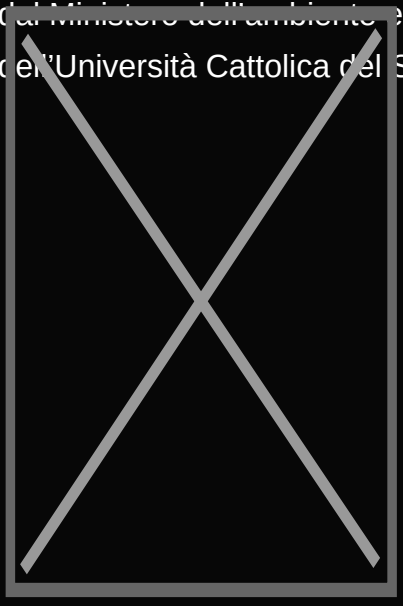
Certificazione Viva per la Cantina Produttori di Valdobbiadene

vendemmia-val-d-oca-2019-004-photo-mattia-mionetto-5398b7e1

La Cantina Produttori di Valdobbiadene ha ottenuto la CERTIFICAZIONE VIVA, standard sviluppato dal Ministero dell'ambiente e della Tutela del territorio e del mare e dal centro di Ricerca dell'Università Cattolica del Sacro Cuore OPERA (osservatorio europeo per l'agricoltura sostenibile).



La Certificazione VIVA nasce per misurare le prestazioni di sostenibilità della filiera vite-vino e per il miglioramento delle stesse attraverso l'analisi di 4 indicatori. Nel caso della Cantina Produttori di Valdobbiadene gli indicatori considerati sono stati 3: Aria, Acqua, Territorio. Questi risultati sono stati possibili grazie agli investimenti del gruppo, che hanno puntato su processi produttivi efficienti e all'avanguardia e su strutture moderne e integrate, oltre che naturalmente alla formazione e sull'innovazione garantite da centri di eccellenza come la Scuola Enologica di Conegliano, l'Osservatorio Economico del Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia (C.I.R.V.E) dell' Università di Padova (operativo di Conegliano) eil Centro Studi del Distretto Spumantistico. L'analisi dell'indicatore Ariacalcola il Carbon Footprint (Impronta Carbonica) della Cantina, e permette di acquisire informazioni utili per formulare propositi e progetti di riduzione

graduale delle emissioni e confrontarle negli anni a venire con piani di miglioramento. Il calcolo dell’indicatore Acqua misura invece quanto le attività svolte dall’azienda influiscano sui consumi diretti e sulla degradazione delle risorse idriche disponibili localmente.

L’indicatore Territorio valuta infine le ricadute delle attività aziendali sul territorio, inteso come l’insieme e le interrelazioni di ambiente, i cui valori da difendere e valorizzare sono la biodiversità, il paesaggio e la comunità locale. Per questo, l’analisi è suddivisa in tre macro sezioni: Paesaggio e Biodiversità, S[illegible] disfa i requisiti ambientali, sociali, etici ed economici e aiuta, attraverso un’autovalutazione, [illegible]ificare gli ambiti nei quali poter migliorare.



L’attenzione per il territorio è un aspetto scritto nel Dna della Cantina Produttori di Valdobbiadene, grazie alla sua natura di impresa sociale nata nell’immediato Dopoguerra dalla visione di 129 viticoltori, custodi della terra da generazioni.
Soddisfano gli indicatori della certificazione VIVA valutati per il parametro del Territorio, ad esempio: la recente costruzione del magazzino automatizzato e quella in corso della batteria di vasche di fermentazione, entrambe interrate, per abbattere l’impatto visivo sul paesaggio circostante. Così come il sistema di incentivi che premia economicamente ad ogni vendemmia l’impegno di quei soci viticoltori

che hanno raggiunto livelli di qualità delle uve al di sopra dei rigorosi standard stabiliti dalla Cantina. E ancora: con gli spazi aperti al pubblico, il Val D'Oca & Sapori-Wine Center e la sala eventi che ospita corsi, degustazioni e serate di food pairing che abbinano ai vini le eccellenze gastronomiche del territorio, la Cantina Produttori di Valdobbiadene contribuisce a valorizzare il territorio e il suo patrimonio enogastronomico e culturale. Grazie a queste e numerose altre azioni concrete di costante attenzione e impegno verso il territorio, la Cantina è diventata nel tempo un vero punto di riferimento, che con un modello di business virtuoso e socialmente responsabile ha saputo attrarre sempre nuovi associati, fino a raggiungere il numero degli attuali 600.

La certificazione VIVA segue di pochi mesi l’ottenimento della certificazione SQNPI per 82 soci della denominazione Asolo, confermando così il percorso costante della Cantina verso una sostenibilità applicata a 360°.