Sostenibilità, Drusian ottiene la certificazione ministeriale SQNPI

20230220105255drusian-0b55be54

A partire dalla vendemmia 2022, tutte le uve raccolte nei vigneti di proprietà dell'azienda Drusian possiedono la **certificazione ministeriale del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata.**

"Si tratta di un altro tassello molto importante che va ad aggiungersi a quelli già raggiunti all'interno del nostro percorso intrapreso già molti anni fa all'insegna della sostenibilità" commenta **Francesco Drusian**, terza generazione al timone dell'azienda di famiglia che, con 80 ettari di vigneto rappresenta una delle proprietà più estese all'interno del territorio della DOCG Conegliano Valdobbiadene.

La certificazione ministeriale del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata, più comunemente conosciuta con l'abbreviazione **SQNPI, è un sistema realizzato attraverso norme tecniche specifiche per ciascuna coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti** (disciplinari di produzione), **comprendenti pratiche agronomiche e limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nel numero dei trattamenti.**

La **riduzione dell'impatto chimico** in vigna da parte di Drusian è in realtà un'attività ormai consolidata da anni, ancor prima che divenisse obbligatoria per tutte le aziende del Consorzio con l'approvazione nel 2011 del "Protocollo Viticolo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG".
Drusian privilegia la **concimazione organica attraverso trattamenti a base di alga bruna, zolfo e zeolite e pratica una vendemmia manuale**, che consente di preservare l'integrità dei grappoli, nonché di scartare quelli che non rispecchiano gli standard qualitativi aziendali. Inoltre, all'interno di una filosofia complessiva che intende **perseguire con coerenza i valori della sostenibilità**, l'azienda ha installato un impianto a pannelli solari e fotovoltaici e pratica una gestione estremamente razionale delle risorse idriche a disposizione.

“Essere riusciti ad ottenere questa importante certificazione per le nostre uve ci conferma come la strada che abbiamo intrapreso anni fa in modo lungimirante sia quella giusta, perché il fine ultimo della nostra produzione non è solo quello di donare al consumatore prodotti di qualità e identificativi del nostro territorio, ma al tempo stesso anche coltivati con ***tecniche che rispettano l’ambiente e la salute dell’uomo*** – conclude Francesco Drusian. *Inoltre, una coltivazione quanto più sostenibile possibile, è un valore aggiunto molto importante per l’intero territorio nel quale abbiamo la fortuna di vivere e lavorare, le Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, oggi Patrimonio Unesco”.*