Val D'Oca, tra certificazione SQNPI e digitalizzazione

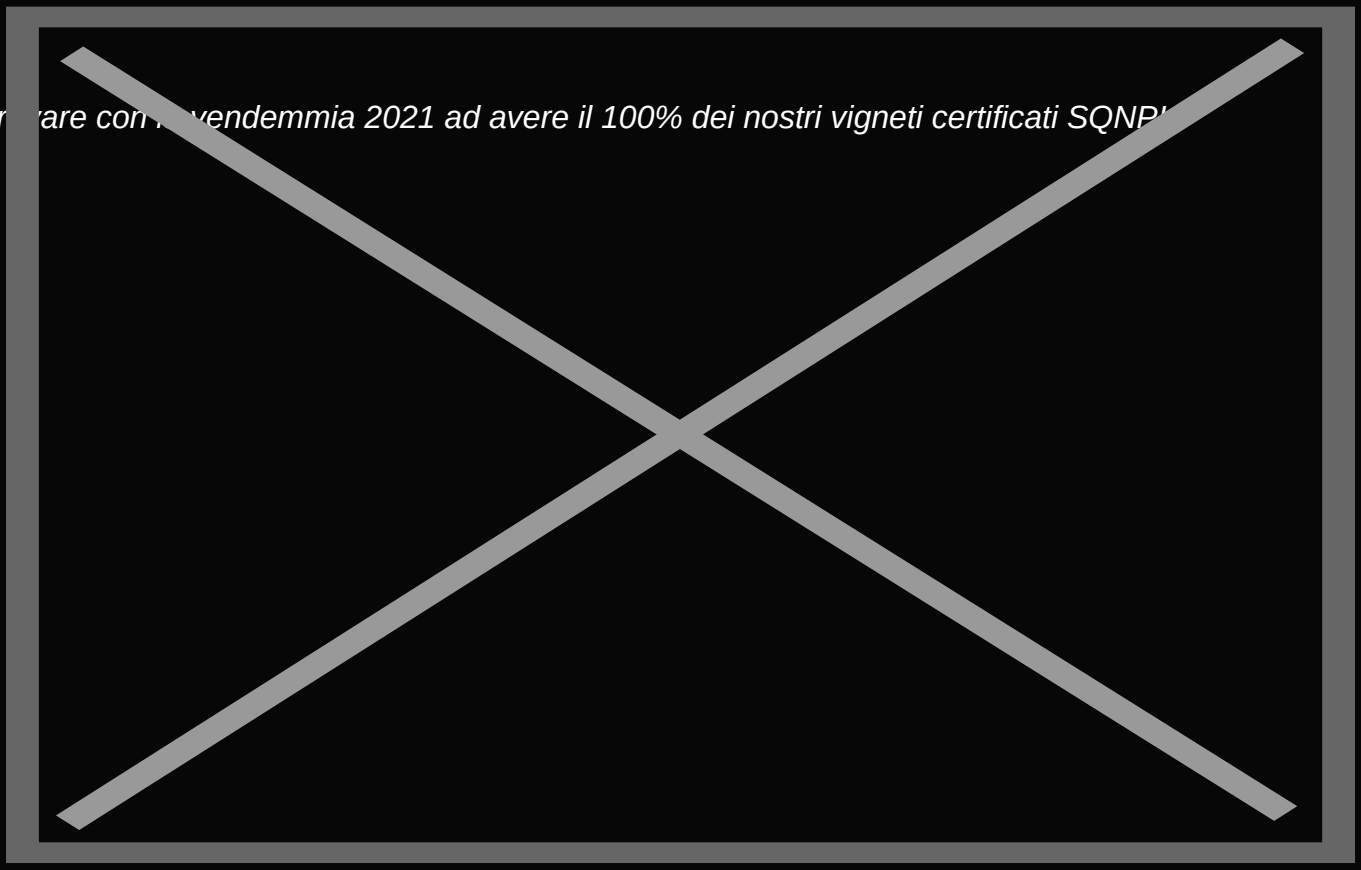
vigneti-val-doca-sqnpi-low-c3091eee

Iniziata dalla vendemmia 2019 con i primi 80 soci della denominazione Asolo Prosecco, la certificazione SQNPI dei vigneti della Cantina Produttori Valdobbiadene si è estesa con la vendemmia 2020 anche alla denominazione Conegliano Valdobbiadene DOCG, portando a circa 320 il numero complessivo dei soci che hanno aderito al protocollo di certificazione. E si completerà con la vendemmia 2021 coinvolgendo tutti i 600 soci della Cantina, per arrivare a complessivi 1000 ettari di vigneto certificato.

Un impegno imponente, articolato in tre fasi e altrettante vendemmie, che – una volta completato - consentirà di poter apporre su tutte le etichette prodotte dalla Cantina, una delle realtà più rappresentative del Prosecco Superiore DOCG, il simbolo della piccola ape che identifica i prodotti “buoni” per l’ambiente, per gli operatori che li coltivano, per i consumatori. E anche di valorizzare con lo stesso simbolo i vigneti dei 600 soci della Cantina che, aderendo al protocollo di certificazione SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), garantisce al consumatore uve coltivate secondo tecniche agronomiche rispettose dell’ambiente e della salute dell’uomo. L’obiettivo delle linee guida del protocollo è infatti di garantire un sempre minore impatto verso l’uomo e l’ambiente, puntando a creare produzioni economicamente sostenibili.

“In queste ultime settimane – annuncia **Alessandro Vella**, Direttore Generale della Cantina – *abbiamo iniziato ad imbottigliare le prima etichette della DOCG Valdobbiadene che potranno fregiarsi della certificazione. Partiremo dal nostro Uvaggio Storico, che ha già in sé un valore importante di territorio, perché nasce da un progetto condiviso con 6 dei nostri soci viticoltori per conservare e valorizzare vitigni autoctoni storici che si stavano perdendo, Verdiso, Perera e Bianchetta Trevigiana, che con la Glera ci consentono di far rivivere un Prosecco che potremmo definire dal gusto antico. A rotazione, arriveranno poi anche le pregiate Rive e il Cartizze. Vogliamo aggiungere ulteriore valore ai territori che rappresentano l’eccellenza della DOCG Valdobbiadene. E l’obiettivo più ambizioso è di*

ar[illegible]are con [illegible]vendemmia 2021 ad avere il 100% dei nostri vigneti certificati SQNP[illegible]



Un lavoro enorme ed estremamente impegnativo, che parte da un sistema di autocontrollo aziendale con verifica dei requisiti di conformità ai disciplinari di produzione per ogni singola attività svolta, in vigna come in ufficio: dalle operazioni colturali al tracciamento dell'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari, dalle analisi del suolo alla taratura delle macchine irroratrici.Il percorso verso la certificazione ha richiesto la completa digitalizzazione dei quaderni di vigna: *"la trasformazione in atto per l'ottenimento della certificazione è imponente* – prosegue Vella - *In ognuna delle aziende agricole socie della Cantina sta comportando un travaso di competenze intergenerazionale: i figli ci mettono le competenze tecnologiche, i padri e i nonni ci mettono l'esperienza in vigna."*

Prosegue spedito il raggiungimento degli obiettivi scritti dalla Cantina nel suo primo Bilancio di Sostenibilità, presentato ai soci nell'autunno 2020. Il Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val D'Oca è infatti la prima società cooperativa del settore vitivinicolo del Veneto ad essersi dotata di un Bilancio di Sostenibilità applicando la metodologia internazionale GRI Standard – Global Reporting Initiative, ovvero prendendo in esame il contributo dato all'attuazione dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sustainable Development Goals) sanciti dall'Agenda 2030 delle Nazioni Unite. Secondo l'obiettivo di sviluppo sostenibile n. 2 "Sconfiggere la fame", il Gruppo è impegnato a garantire sistemi di produzione sostenibili e ad applicare pratiche agricole resilienti, finalizzate a conservare gli

ecosistemi, a rafforzare la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, a migliorare progressivamente la qualità del suolo. Per fare ciò la società investe nel riconoscere incentivi ai soci che applicano le tecniche di produzione biologica e integrata, valorizzando l’impegno di famiglie di agricoltori che da generazioni con il loro lavoro quotidiano contribuiscono a custodire un territorio che per le sue peculiarità è stato riconosciuto dall’Unesco come Patrimonio dell’Umanità.