N. 04 - Maggio 2019 | Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOSSIER

L'amore per la terra parla con i fatti

Consorzio di Tutela

CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

1969
2019

50 anni di Tutela
Tre secoli di Storia

◆◆◆

CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG È UN SUCCESSO IMPORTANTE DEL NOSTRO TERRITORIO, COME DEL VENETO E DEL NOSTRO PAESE DI CUI DOVREMMO ESSERE ORGOGLIOSI.

Un successo che talvolta solleva qualche perplessità e domande da parte di alcuni nostri concittadini, che forse non hanno avuto occasione di approfondire e conoscere la sostanza vera di questa importante realtà economica, sociale e ambientale.

Tra l'altro, l'insieme delle aziende che compongono questo Consorzio rappresenta l'impresa significativamente più grande del nostro territorio, con oltre 6.000 dipendenti diretti; una realtà che attira ogni anno decine di migliaia di visitatori.

È quindi un nostro preciso dovere ascoltare le domande che provengono da alcuni e dare loro risposte, utilizzando dati e informazioni che provengono da fonti terze, autorevoli e qualificate nella materia di cui si tratta: questo è quanto contiene questo dossier.

Chi vuole bene alle nostre colline parla con i fatti e utilizzando fonti certe e verificabili, evitando e rifuggendo da vuoti sentito dire la cui origine spesso è difficile da identificare e verificare.

Consorzio Tutela del Vino
Conegliano Valdobbiadene Prosecco

◆◆◆

INDICE / SOMMARIO

08
LA SUPERFICIE VITATA NEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG HA RAGGIUNTO LA SUA ESPANSIONE MASSIMA

10
È OLTRE IL 30% LA SUPERFICIE DEI BOSCHI PRESENTI NEL TERRITORIO DI PRODUZIONE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

12
È IL MOSAICO PAESAGGISTICO DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE CHE SUPPORTA LA CANDIDATURA A PATRIMONIO UNESCO DELLE NOSTRE COLLINE

14
È ISCRITTO NEL REGISTRO NAZIONALE DEL PAESAGGIO RURALE STORICO IL SITO DELLE COLLINE DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

16
È IN DIMUNUZIONE DAL 1960 AL 2007 LA SUPERFICIE A VIGNETO E A PRATO NEL TERRITORIO DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE, MENTRE AUMENTANO LE AREE BOSCHIVE E DI URBANIZZAZIONE

18
I FILARI DELLE VITI RINFORZANO LE COLLINE DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE DAL RISCHIO DI EROSIONE E NON SERVONO OPERE ARTIFICIALI DI CONTENIMENTO

20
SI VIVE MEGLIO E PIÙ A LUNGO NELLA TERRA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

24
È CONCRETO E DOCUMENTABILE L'IMPEGNO A SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE E IL CONTENIMENTO DELL'IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI IN VIGNA

30
DOMANDE FREQUENTI SULL'IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI IN VITICOLTURA

32
L'AGRICOLTURA BIOLOGICA È BENVENUTA E LE PRODUZIONI SI SVILUPPANO IN RISPOSTA ALLE RICHIESTE DEL MERCATO

34
AL SERVIZIO DELLA BIODIVERSITÀ LA RICERCA AGRONOMICA DEL CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

35
COMPORTAMENTI AGRICOLI PIÙ CONSAPEVOLI FAVORITI DALLE PUBBLICAZIONI EDITE PERIODICAMENTE DAL CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

36
L'ASSISTENZA AGRONOMICA DEL CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG PROMUOVE CONCRETAMENTE UNA MIGLIORE QUALITÀ DEL PRODOTTO E UNA PIÙ ATTENTA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

38
VICINO ALLA COMUNITÀ LOCALE E UN'OPPORTUNITÀ DI QUALITÀ PER IL TERRITORIO PERCHÉ CI RAPPRESENTA BENE: COSÌ LA POPOLAZIONE DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE GIUDICA IL PROSECCO SUPERIORE DOCG

40
ESPRESSIONE DI UN MODELLO DI SVILUPPO CHE ASSICURA BENESSERE ECONOMICO, SOCIALE E CULTURALE: QUESTO È IL TERRITORIO DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

44
CONEGLIANO VALDOBBIADENE: LA NOSTRA TERRA, UN PATRIMONIO DI TUTTI. L'AMORE PER IL TERRITORIO PARLA CON I FATTI

ALLEGATI
DOWNLOAD ◆ LINK

Per scaricare la documentazione completa:
www.prosecco.it

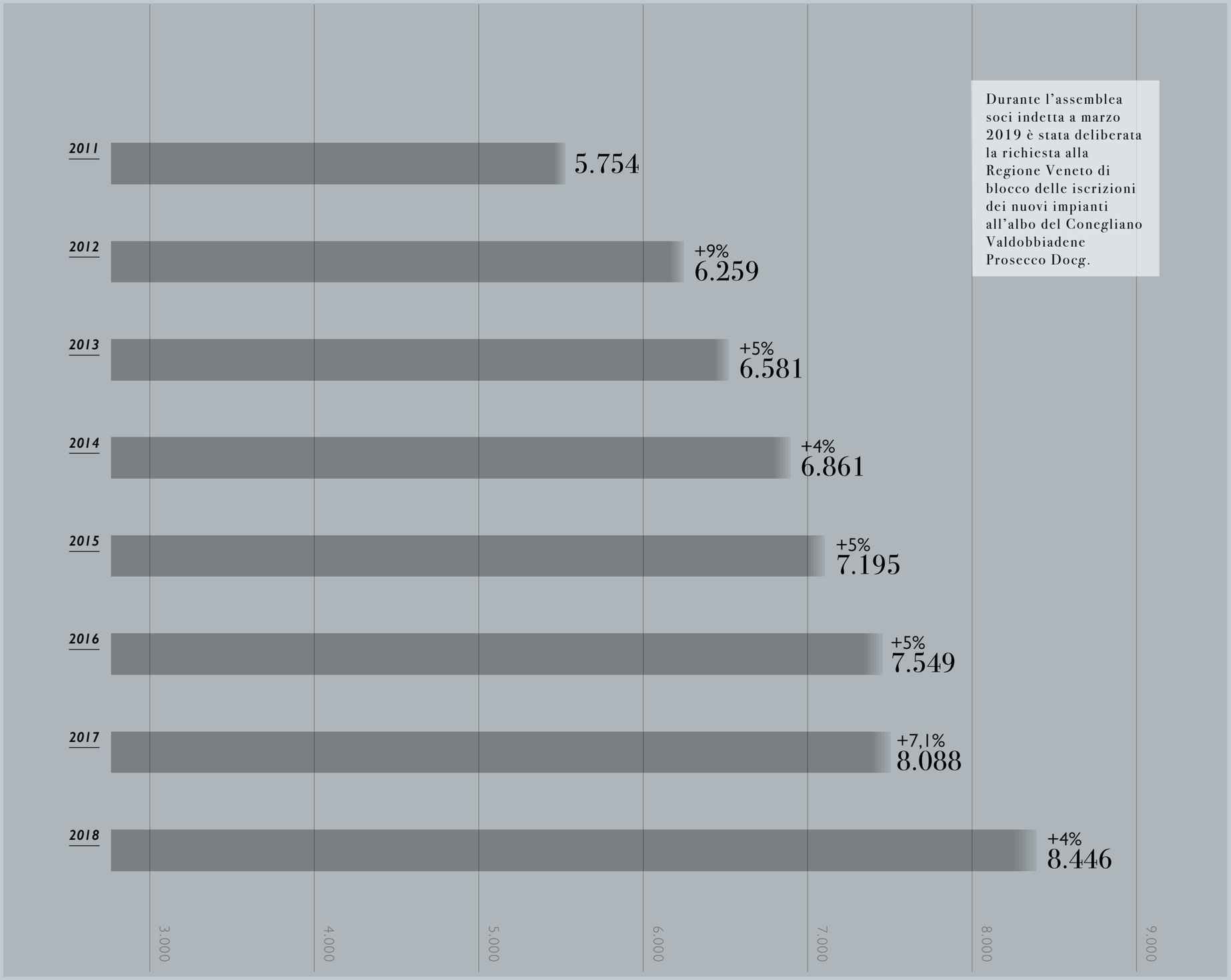
alla sezione:
"Conegliano Valdobbiadene Dossier: l'amore per la terra parla con i fatti"

LA SUPERFICIE VITATA NEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG HA RAGGIUNTO LA SUA ESPANSIONE MASSIMA

Andamento nel corso degli anni (2011 - 2018)

Dati espressi in ha

Varietà: Glera, Chardonnay, Pinots



Durante l'assemblea soci indetta a marzo 2019 è stata deliberata la richiesta alla Regione Veneto di blocco delle iscrizioni dei nuovi impianti all'albo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg.

Dati elaborati da Avepa

È OLTRE IL 30% LA SUPERFICIE DEI BOSCHI PRESENTI NEL TERRITORIO DI PRODUZIONE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

I boschi nell'area del DOCG coprono il 31,5% dei rispettivi territori comunali, che diventa il 42,6% considerando l'intera superficie dei 15 Comuni

Comune	Superficie comunale (ha)	Superficie ricadente nel territorio DOCG (ha)	% Superficie DOCG nel comune	Superficie boscata comunale (ha)	% Superficie boscata nel comune	Superficie boscata ricadente nel territorio DOCG comunale (ha)	% Superficie boscata nel territorio DOCG comunale
Vittorio Veneto	8.272,07	2.410,75	29,1%	4.457,06	53,9%	421,72	17,5%
Cison di Valmarino	2.880,04	578,97	20,1%	1.923,61	66,8%	351,71	60,7%
Follina	2.420,70	698,50	28,9%	1.691,04	69,9%	388,62	55,6%
Tarzo	2.384,53	1.199,44	50,3%	1.231,12	51,6%	696,08	58,0%
Miane	3.090,04	1.109,15	35,9%	2.310,85	74,8%	621,83	56,1%
Colle Umberto	1.360,42	333,77	24,5%	25,59	1,9%	0,00	0,0%
Valdobbiadene	6.086,27	2.699,41	44,4%	3.754,36	61,7%	777,60	28,8%
Refrontolo	1.304,69	1.303,74	99,9%	522,2	40,0%	522,20	40,1%
San Pietro di Feletto	1.945,48	1.944,00	99,9%	457,3	23,5%	457,30	23,5%
Farra di Soligo	2.825,66	1.484,37	52,5%	663,14	23,5%	624,37	42,1%
San Vendemiano	1.843,13	166,50	9,0%	19,34	1,0%	6,89	4,1%
Susegana	4.395,82	2.607,62	59,3%	1.266,93	28,8%	967,08	37,1%
Vidor	1.357,14	469,81	34,6%	311,95	23,0%	127,02	27,0%
Pieve di Soligo	1.901,22	1.401,68	73,7%	419,52	22,1%	419,52	29,9%
Conegliano	3.636,14	3.052,60	84,0%	395,62	10,9%	388,34	12,7%
Totale	**45.703,35**	**21.460,31**	**47,0%**	**19.449,63**	**42,6%**	**6.770,30**	**31,5%**

Dati elaborati sulla base della Carta di uso del Suolo 2012 Regione del Veneto, ultimo dato ufficiale disponibile

È IL MOSAICO PAESAGGISTICO DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE CHE SUPPORTA LA CANDIDATURA A PATRIMONIO UNESCO DELLE NOSTRE COLLINE

Fonte: Dossier di Candidatura delle colline del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene

Gli agricoltori, attraverso la creazione di vigneti intervallati da boschi e alberi da frutto, sono riusciti con grande maestria ad adattarsi in vari modi specifici alla pendenza e all'inclinazione dell'area, generando una matrice paesistica eterogenea, in cui le tante piccole vigne disseminate nel paesaggio compongono un fitto mosaico di tessere ambientali (o patches). Le origini di una simile struttura risultano del tutto comprensibili se si considera l'evoluzione dell'agricoltura tra la fine dell'Impero romano e l'ultimo secolo del Medioevo. È proprio in questo periodo infatti che nell'Italia settentrionale si assiste allo smantellamento dei latifondi, la forma di proprietà terriera su cui si fondava il sistema feudale introdotto nell'area a seguito dell'instaurazione del Regno longobardo in Italia. Intorno al XIV secolo, le grandi proprietà terriere coltivate da contadini privi di qualsiasi diritto sulla terra, che venivano assunti dai signori come semplici braccianti a seconda della necessità, lasciarono quindi il posto a nuove forme di conduzione agraria, basate per lo più sulla piccola proprietà e sulla mezzadria. Quest'ultima, un contratto in cui il proprietario concedeva l'uso di un podere, in genere di dimensioni ridotte, e una casa colonica al contadino che in cambio si impegnava a consegnare al padrone la metà dei raccolti prodotti, divenne il sistema più diffuso nell'Italia centrale e settentrionale, praticato fino al 1964 anno in cui fu abrogato per legge. Dalla prima vera rilevazione catastale, avviata da Venezia nel 1740, si desume inoltre che all'epoca la percentuale di terre di proprietà del patriziato diminuiva nelle regioni collinari del vicino Collalto, dove invece nelle aree meno fertili, in particolare all'interno dell'area nucleo (o core area), era diffusissima la piccola proprietà. Moltissimi di questi poderi superavano di poco i cinque ettari, a malapena sufficienti a sfamare una famiglia contadina, mentre gran parte delle tenute di medie dimensioni appartenevano a vari enti ecclesiastici.

Nel corso della storia, la dimensione aziendale non è cambiata molto, dal momento che l'estensione media continua a essere ancora oggi di circa cinque ettari, con la differenza tuttavia che i mezzadri si sono trasformati in imprenditori agricoli, proprietari dei terreni che coltivano. **L'elevato grado di eterogeneità paesaggistica dell'area candidata è quindi riconducibile alla diffusione delle piccole proprietà, in cui ogni coltivatore gestiva il proprio appezzamento in maniera diversa, contribuendo alla varietà del mosaico**. E benché l'evoluzione del modello agricolo abbia portato all'odierno predominio dei vigneti frammentati da terreni boschivi, rispetto alle più colture che venivano praticate in passato su ogni proprietà, soprattutto nella zona tampone (o buffer zone), **l'attuale struttura del paesaggio mostra una coerenza che, grazie al valore economico della produzione vinicola, ha comunque conservato inalterati alcuni tratti storici distintivi. L'elevata redditività del vino prodotto, persino su una piccola proprietà, ha infatti impedito sia l'abbandono delle colline più alte, sia lo sviluppo di monocolture estese, come è invece avvenuto in molte altre regioni vinicole, consentendo la persistenza del mosaico paesaggistico.**

L'analisi diacronica condotta su quattro aree campione, ognuna con una superficie di 2015 ha, dimostra che **l'eterogeneità del mosaico paesaggistico non ha subito variazioni nel corso del tempo**. I dati raccolti tra il 1960 e il 2015 rivelano infatti la stessa superficie media degli appezzamenti, circa 0,60 ha, e una flessione di solo il 7% del numero totale di tessere, passato da 2783 a 2581, confermando l'integrità nel tempo di un paesaggio a grana finissima, specialmente se si considera che tale persistenza temporale ha avuto luogo a dispetto di minacce quali pestilenze, guerre e recessioni economiche. A differenza quindi di molti altri territori vinicoli, dove si è sviluppata una monocoltura estensiva, il paesaggio all'interno del bene nominato (nominated property) è invece riuscito a preservare i tratti distintivi che ne rendono unico il mosaico.

La composizione e la disposizione spaziale degli elementi paesaggistici, tra cui le tessere e i corridoi, svolgono un ruolo fondamentale nella struttura del paesaggio.

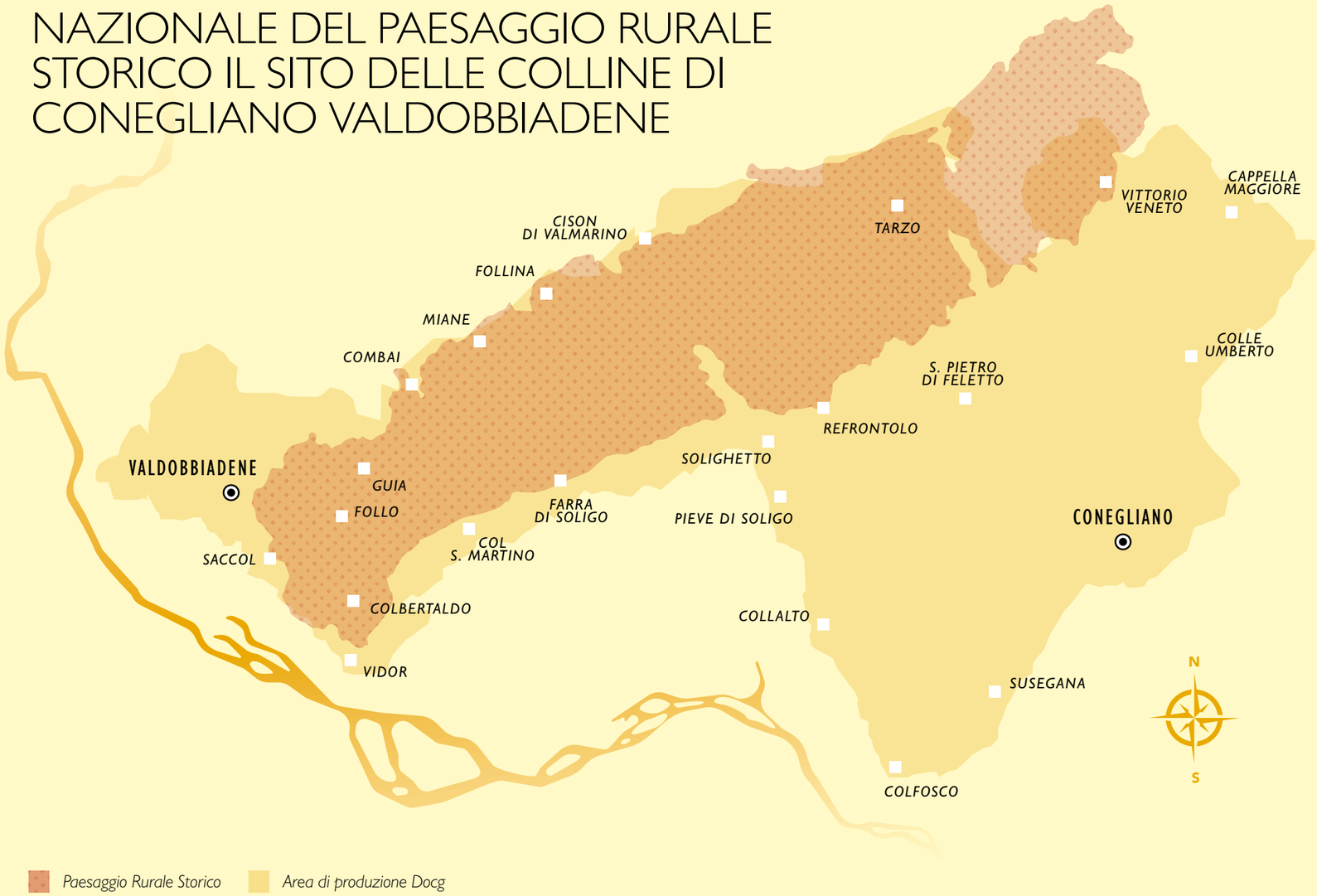
La matrice paesistica all'interno dell'area nucleo è dominata dalla foresta che, essendo situata per lo più nella parte più elevata dell'area stessa, garantisce la stabilità dei pendii sottostanti dove, nella maggior parte dei casi, si trovano i vigneti e le risorse idriche. Questa configurazione è essenziale per il funzionamento del paesaggio, assicurando i flussi di specie, energia e materiali, anche attraverso la connettività dovuta alla foresta e agli elementi forestali di collegamento tra le tessere coltivate. L'unione di foresta e vigneti nell'area genera una serie di modelli diversi in termini di composizione degli elementi paesaggistici, non solo per quanto concerne la loro varietà e abbondanza relativa, ma anche sotto il profilo della configurazione, intesa come dimensione e organizzazione spaziale degli stessi.

La struttura complessiva del sito e la diversità del mosaico possono essere spiegate meglio se poste in relazione con il numero, la forma e la dimensione delle tessere, con le loro caratteristiche, con la distribuzione delle siepi e dei filari alberati, nonché da ultimo con la posizione e l'orientamento di tutti questi elementi sui pendii. Le proporzioni e la configurazione spaziale di tali tessere variano all'interno della proprietà, in ragione del numero di tessere disperse nella matrice forestale. Dai mosaici a grana fine, con un'alta densità di tessere nella parte più elevata, si arriva a un paesaggio a grana grossa dominato dalla matrice forestale. **Oltre che da piccole zone boschive, le tessere a vigneto sono spesso connesse una all'altra da siepi e filari alberati, che servono anche da corridoi di collegamento tra habitat diversi**. Tali elementi, adibiti a svariati scopi ecologici, tra cui il contenimento della perdita di umidità e nutrienti e la riduzione dell'erosione, in passato venivano inoltre utilizzati per identificare i confini poderali e limitare l'aera di pascolo, mentre oggi producono frutta, anche per gli uccelli, e legna da ardere, apportando in più un notevole contributo al valore estetico dell'area. Spesso si presentano in forma di fasce isolate di vegetazione, oppure uniti a una tessera boscata, ma anche come elementi lineari, formati da alberi quali, tra gli altri, prugni, ciliegi, alberi da frutto e da fiore, ulivi, gelsi, salici.

In molti casi, la vegetazione non è presente in forma di elementi lineari di collegamento tra vigneti e boschi, bensì in piccoli gruppi di alberi isolati, i quali svolgono un ruolo importante non solo come rifugio per uccelli e altre specie animali, ma anche come elementi di diversificazione del paesaggio. In altri invece, i modelli di vegetazione assumono la forma di fasce boscate, spesso situate lungo il versante delle colline, come nel caso delle creste più basse dell'area di Borgo Grotta (Farra di Soligo). Quando infine sono collegati ad altri elementi lineari o a tessere forestali, creano nodi, generalmente collocati nei punti di intersezione dei corridoi, che fungono da aree di interscambio di vegetazione. **La struttura del mosaico non deriva pertanto da elementi architettonici, come i muri a secco che separano ciascun appezzamento, ma dalla combinazione di piante e vigneti, mostrando quindi una stretta interrelazione tra natura e agricoltura**.

Nelle tessere a vigneto, i viticoltori hanno orientato i filari di viti in modo vario, creando un mosaico funzionale e visuale di forme e colori, spesso inframezzato da boschi. In alcune aree, il mosaico è formato da piccoli vigneti dove i filari sui ciglioni sono orientati in direzioni diverse lungo i pendii, e in questo caso il modello appare come una scacchiera di forma irregolare, un tipo di struttura i cui i margini sono di solito demarcati dai fossati, dalle strade o dagli impluvi che dividono ciascun vigneto dagli altri. Il poligono del vigneto può essere quindi percepito non solo come un susseguirsi di filari paralleli che si arrampicano su parte dei pendii, ma anche come una serie di terrazze erbose a girapoggio che circondano completamente piccole colline scoscese, sviluppandosi con un andamento sinuoso, spesso intorno a piccoli insediamenti rurali o singoli edifici, usati a scopi agricoli, presenti sulla sommità. Questa combinazione di elementi architettonici e agrari è una caratteristica distintiva delle quote medie e inferiori dell'area nucleo, comune a diverse piccole valli tra le creste più alte.

È ISCRITTO NEL REGISTRO NAZIONALE DEL PAESAGGIO RURALE STORICO IL SITO DELLE COLLINE DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE



PAESAGGIO DEL PROSECCO SUPERIORE

Il territorio collinare, in gran parte ricompreso nell'area di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg, è stato **uno dei primi tre siti italiani ad ottenere il riconoscimento di "Paesaggio Rurale di Interesse Storico" nel 2016**, entrando a far parte del "Registro Nazionale del Paesaggio Rurale Storico", istituito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali con decreto ministeriale n. 17070 del 19 novembre 2012. Il sito iscritto e denominato "Le colline di Conegliano Valdobbiadene: paesaggio del Prosecco Superiore", comprende una **superficie complessiva di 10.780 ettari**, interessando i Comuni di Valdobbiadene, Vidor, Farra di Soligo, Miane, Follina, Pieve di Soligo, Cison di Valmarino, Refrontolo, Revine Lago, San Pietro di Feletto, Tarzo e Vittorio Veneto. L'intero ambito agricolo è stato modellato su di un substrato naturale caratterizzato da un sistema geomorfologico a cordoni collinari (hogback), unico per la particolarità delle sue forme e che risulta raro a livello mondiale. Il millenario rapporto dell'uomo, e delle sue attività, con questo substrato, ha dato vita ad un **insieme di forme colturali uniche nel loro genere**, prova ne siano le intense e variegate trame dei vigneti dei suoi versanti. L'intensa attività umana, che caratterizza questi luoghi, ha saputo, negli anni, sfruttare e modificare a suo favore i particolari rilievi collinari attraversati da una variegata rete idrografica ed adattarli ai fini della viticoltura. Nonostante il rischio costante di dissesto idrogeologico, l'oculata scelta delle aree maggiormente adatte alla coltivazione e la cura costante del rapporto tra vigneti, insediamenti e porzioni boscate ha creato un paesaggio unico nel suo genere per le sue specifiche caratteristiche, che ancora oggi riesce a mantenere intatti gli importanti equilibri dell'ecosistema. La presenza di una **viticoltura storicamente specializzata**, risalente ad un periodo in cui tale tipo di coltura non aveva ancora una connotazione intensiva diffusa, rende questa zona particolarmente significativa. La particolarità geomorfologia della zona risiede nell'associazione di tale tipo di viticoltura con le sistemazioni di versante che interessano il sistema a corde (il quale si estende da nord-est a sud-ovest), e che quindi si attestano su versanti particolarmente ripidi, sebbene l'altezza del rilievo sia limitata. I vigneti occupano in questo paesaggio agrario un posto importantissimo: i versanti esposti a sud e ad est sono stati nei secoli intensamente coltivati attraverso una puntale **opera di rimodellamento e di creazione di ciglionature** che hanno dato vita ad un paesaggio spettacolare anche dal punto di vista estetico.

È IN DIMUNUZIONE DAL 1960 AL 2007 LA SUPERFICIE A VIGNETO E A PRATO NEL TERRITORIO DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE, MENTRE AUMENTANO LE AREE BOSCHIVE E DI URBANIZZAZIONE

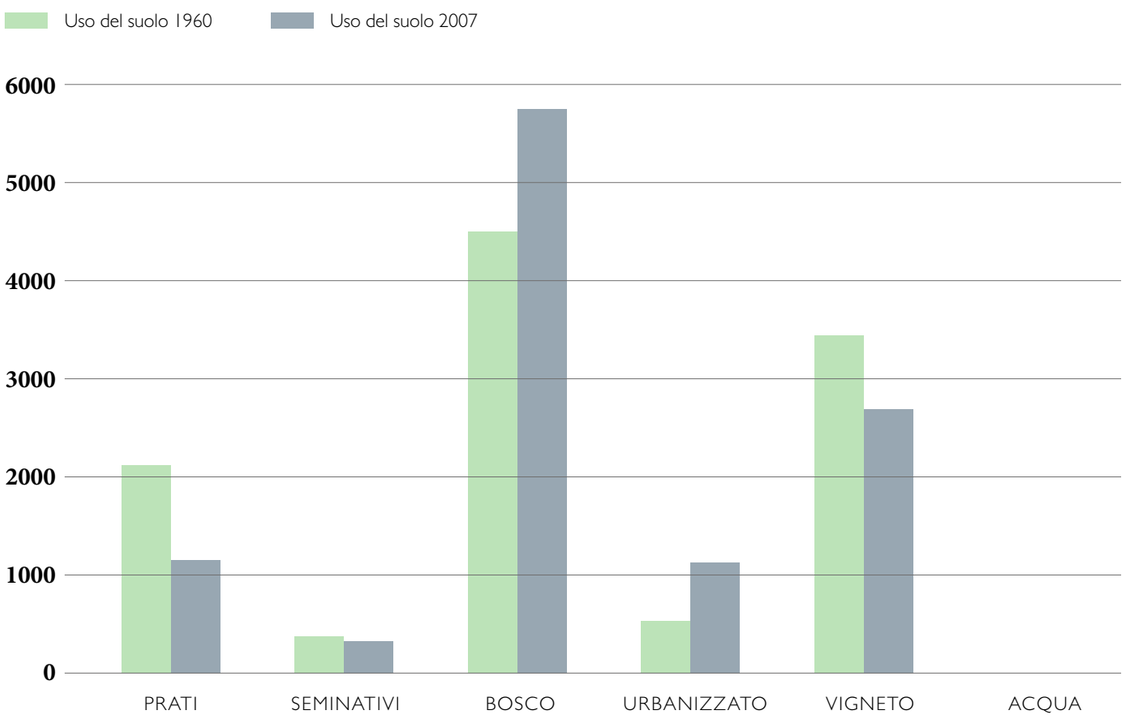
Il rilevamento sugli usi del suolo per l'area iscritta a Paesaggio Rurale Storico ha permesso la creazione di un geodatabase per i due archi di tempo considerati, attraverso il quale è stato possibile effettuare analisi quantitative sulle classi d'uso del suolo, richieste dall'iter ministeriale d'iscrizione.

L'estensione dei vigneti di alta collina arriva fino alle zone calde dei versanti più alti e ripidi, fin dove l'affioramento delle marne ne consente la coltivazione con forme di coltivazione che sono le più adatte per questi ambienti così acclivi: il tagliappoggio e girappoggio.

Diversa invece la situazione per i versanti esposti a nord, caratterizzati da una **copertura boschiva stabile**: in questo caso le condizioni sfavorevoli all'impianto del vigneto hanno creato le condizioni ideali per l'accrescimento di porzioni boschive, come quelle di castagno, che assicurano una ricca biodiversità e svolgono il ruolo di corridoi ecologici tra le varie parti dell'ambito; è inoltre importante ricordare come a ridosso dei numerosi corsi d'acqua minori si sviluppino fasce di vegetazione ripariale anch'essa molto importante ai fini del mantenimento di un buon livello di biodiversità.

Le pratiche agricole e le vicissitudini storico-culturali che hanno caratterizzato l'area candidata hanno lasciato inoltre ampi segni negli elementi costruttivi che vi si possono ritrovare: ne sono un chiaro esempio le tipiche stalle-fienili presenti tra i vigneti, e le varie costruzioni quali chiese e resti di antichi castelli che si ritrovano in tutta l'estensione dell'ambito, tali elementi assumono notevole valore specie a livello percettivo, diventando dei veri e propri **"Landmark" territoriali**.

DATI IN ETTARI SUGLI USI DEL SUOLO NEGLI ANNI 1960 E 2007



GIRAPPOGGIO

Persistenza del vigneto classificato come "ciglionato o a girapoggio" nella zona di Farra di Soligo (particolari di foto aeree del 1954 e del 2007).

ALLEGATI
DOWNLOAD ◆ LINK

Link per scaricare il dossier completo:
https://www.reterurale.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17432

"Al Prosecco" toponimo dei tempi di Napoleone

Grazie alle ricerche necessarie per le integrazioni richieste al Dossier di candidatura delle colline del Conegliano Valdobbiadene a Patrimonio dell'Umanità, è emerso dal **catasto napoleonico** un nuovo elemento estremamente interessante per provare scientificamente la **storicità** della **viticoltura** nell'area candidata, specialmente per la produzione di Prosecco. Infatti, in una mappa del 1811, una collina sopra Conegliano, nei pressi dell'odierna località Collalbrigo, viene identificata con il toponimo "**Al Prosecco**". Una scoperta fondamentale per ricostruire la lunga tradizione che c'è dietro le bollicine di Conegliano Valdobbiadene: un dato oggettivo che rileva la viticoltura del Prosecco da almeno 200 anni.

la tribuna di Treviso

1 febbraio 2019

L'INTERVISTA
A FIRMA DI
◆ ANDREA DE POLO

I FILARI DELLE VITI RINFORZANO LE COLLINE DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE DAL RISCHIO DI EROSIONE E NON SERVONO OPERE ARTIFICIALI DI CONTENIMENTO

Leopoldo Saccon, architetto, ha passato buona parte degli ultimi anni di professione a dimostrare che le colline del Prosecco non franano, non sono più fragili di altri territori, non soffrono la presenza dei filari. Temi inseriti nel dossier inviato all'Unesco che ha curato in prima persona.

Leopoldo Saccon
Architetto Fondatore di Tepco SRL, curatore del Dossier Unesco

Prosecco e smottamenti: un tema che lei conosce bene. *«Sì, altro che erosione. Uno dei temi della candidatura Unesco è proprio l'elevato livello di sostenibilità delle sistemazioni agrarie basate sui ciglioni inerbiti, tipici delle nostre colline. Senza terrazzamenti. Sono uno degli elementi qualificanti della viticoltura storica di questo territorio, uno degli attributi in base ai quali candidiamo il sito. Non sono previste opere artificiali, e sono efficaci contro l'erosione del suolo».*

Perché le colline della Docg non sarebbero esposte al rischio erosione? *«Perché in caso di pioggia l'erba, o in ogni caso la copertura vegetale del terreno, impedisce che il terreno sia trascinato a avalle. E i gradoni lo trattengono attraverso il tappeto erboso, cosa che non succede in altre sistemazioni o in terrazzamenti in cui il terreno deborda nella parte superiore, non essendo inerbito. È una sistemazione naturale che non prevede nemmeno la costruzione di impianti o altre opere».*

Ma quanti dei vigneti di Prosecco Docg rispettano questa sistemazione? *«È una soluzione diffusa dove le pendenze sono superiori al 15%. Significa che la troviamo quasi ovunque sulle colline della fascia Valdobbiadene- Vittorio Veneto».*

Aver dimostrato l'unicità dei "ciglioni" vi farà vincere la partita Unesco? *«Intanto il dossier è stato iscritto positivamente dalla commissione nazionale, e siamo candidati all'assemblea di Baku a giugno. Ora Icomos farà l'istruttoria sui documenti che abbiamo presentato. Consideri che abbiamo riscritto il dossier facendo grande attenzione alle indicazioni che Icomos ci ha fornito negli ultimi sei mesi. Per questo siamo fiduciosi».*

Uno studio per fare clamore sui media, non per dare un contributo alla conoscenza

Uno studio che, con la pretesa di definirsi scientifico, asserisce che i vigneti del Prosecco Superiore sarebbero responsabili di una presunta drammatica erosione delle colline del Conegliano Valdobbiadene, non dimostrata con dati oggettivi ma solo attraverso pretestuosi modelli empirici.

Gennaio 2019 - L'allarme per il rischio di erosione delle colline del Prosecco, rimbalzato sul 'Guardian' e altri media internazionali che citano una ricerca italiana, secondo il **prof. Andrea Pitacco**, ordinario di viticoltura all'Università di Padova, si basa su "**una metodologia assolutamente insufficiente a dimostrare la reale entità del rischio di erosione nel territorio, e arriva a risultati probabilmente irrealistici, non supportati da alcun dato di misura**". Il Prof. Pitacco sottolinea inoltre che lo studio "**è basato sull'utilizzo di un modello matematico di erosione in condizioni (elevata pendenza, frammentazione, terrazzamenti irregolari) troppo distanti da quelle per le quali è stato sviluppato, e dove è largamente riconosciuta la sua inapplicabilità. Soprattutto il lavoro non contiene un solo dato di misura**".

Anche il **Professor Vasco Boatto** (già direttore del Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-forestali dell'Università di Padova e del Centro Interdipartimentale di Ricerche in Viticoltura ed Enologia di Conegliano (Treviso) commenta lo stesso studio e puntualmente afferma: "**non condivido i risultati del lavoro né nel metodo né nella sostanza; mi limito a far presente che le colline risultano destinate a Prosecco almeno dall'epoca napoleonica, come dimostrano i dati del Catasto Napoleonico, e che sino ad oggi il territorio del Conegliano Valdobbiadene è stato preservato in modo impeccabile. D'altro canto mi risulta che il modello utilizzato è stato sviluppato per terreni con pendenze del 9% ed è ritenuto dalla stessa ARPAV non affidabile per le zone collinari o montane**."

Fonte: Ansa.it e Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg

SI VIVE MEGLIO E PIÙ A LUNGO NELLA TERRA DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG

COMUNICATO STAMPA
15/11/2017 ◆ N. 125/2016

Fonte: Regione del Veneto
Azienda ULSS n.7 - Pieve di Soligo

Benazzi su Prosecco e report: "I risultati degli studi dell'Ulss 7 su vino imbottigliato, acqua potabile e popolazione esposta non evidenziano motivi di allarme sanitario"

Con riferimento ai contenuti del servizio sul Prosecco trasmesso ieri sera dalla trasmissione "Report", l'Ulss 7 ritiene importante fornire un'informazione dettagliata sull'attività svolta nell'ultimo periodo nell'ambito dei controlli relativi al settore vitivinicolo.
"Accanto ai controlli di routine sull'acqua potabile e sul vino imbottigliato, che hanno dato esito negativo, abbiamo attivato, per garantire la massime tutela della salute della popolazione, un Piano di campionamenti straordinari sia sul Prosecco DOCG sia sui pozzi degli acquedotti - spiega il Direttore Generale, Francesco Benazzi - *È stata portata a termine, inoltre, la seconda fase del biomonitoraggio della popolazione residente nelle aree ad alta intensità viticola. I risultati degli studi effettuati non evidenziano situazioni di allarme epidemiologico né particolari preoccupazioni sul fronte della sicurezza alimentare".*

"Le nostre attività di controllo, ordinarie e straordinarie, proseguiranno sia sul fronte della tutela delle risorse idriche sia nell'ambito dei controlli sanitari sul vino - sottolinea Sandro Cinquetti, direttore del Dipartimento di Prevenzione dell'Ulss 7 - D'intesa con i Comuni del territorio stiamo lavorando per intensificare la vigilanza "sul campo".

VINO IMBOTTIGLIATO

In aggiunta ai controlli ordinari che ogni anno l'Ulss 7 effettua sul vino imbottigliato, risultati stabilmente favorevoli per quanto riguarda il rispetto dei limiti di legge, è stato attivato, quest'anno, un Piano straordinario di campionamento. Le analisi hanno interessato, nella prima fase, 50 bottiglie delle più importanti aziende locali di produzione del Prosecco DOCG, vendemmia 2015. Le analisi sono state eseguite presso il laboratorio specializzato del Centro di Ricerca per la Viticoltura di Conegliano (CREA-Vit): sono stati studiati 17 principi attivi, presenti nei composti fitosanitari di maggiore interesse ambientale, utilizzati nella coltivazione della Glera. Tutti i campioni sono risultati conformi, con tracce micromillesimali (da 5 a 500 volte inferiori ai limiti) di alcuni (da 3 a 5) principi attivi antiperonosporici e antibotritici. Non è stata rilevata alcuna traccia di ditiocarbammati.

ACQUA POTABILE

In relazione all'acqua potabile l'Ulss 7, oltre al normale monitoraggio microbiologico e chimico, ha effettuato uno studio straordinario volto a identificare l'eventuale presenza, nei pozzi di captazione, di due tra i più comuni erbicidi, il glifosate-AMPA e il glufosinate d'ammonio. Il glufosinate d'ammonio è risultato assente in tutti i 12 pozzi controllati. Il glifosate-AMPA ha presentato una occasionale positività, poi rientrata, in un pozzo non utilizzato del Comune di Conegliano.

BIOMONITORAGGIO DELLA POPOLAZIONE

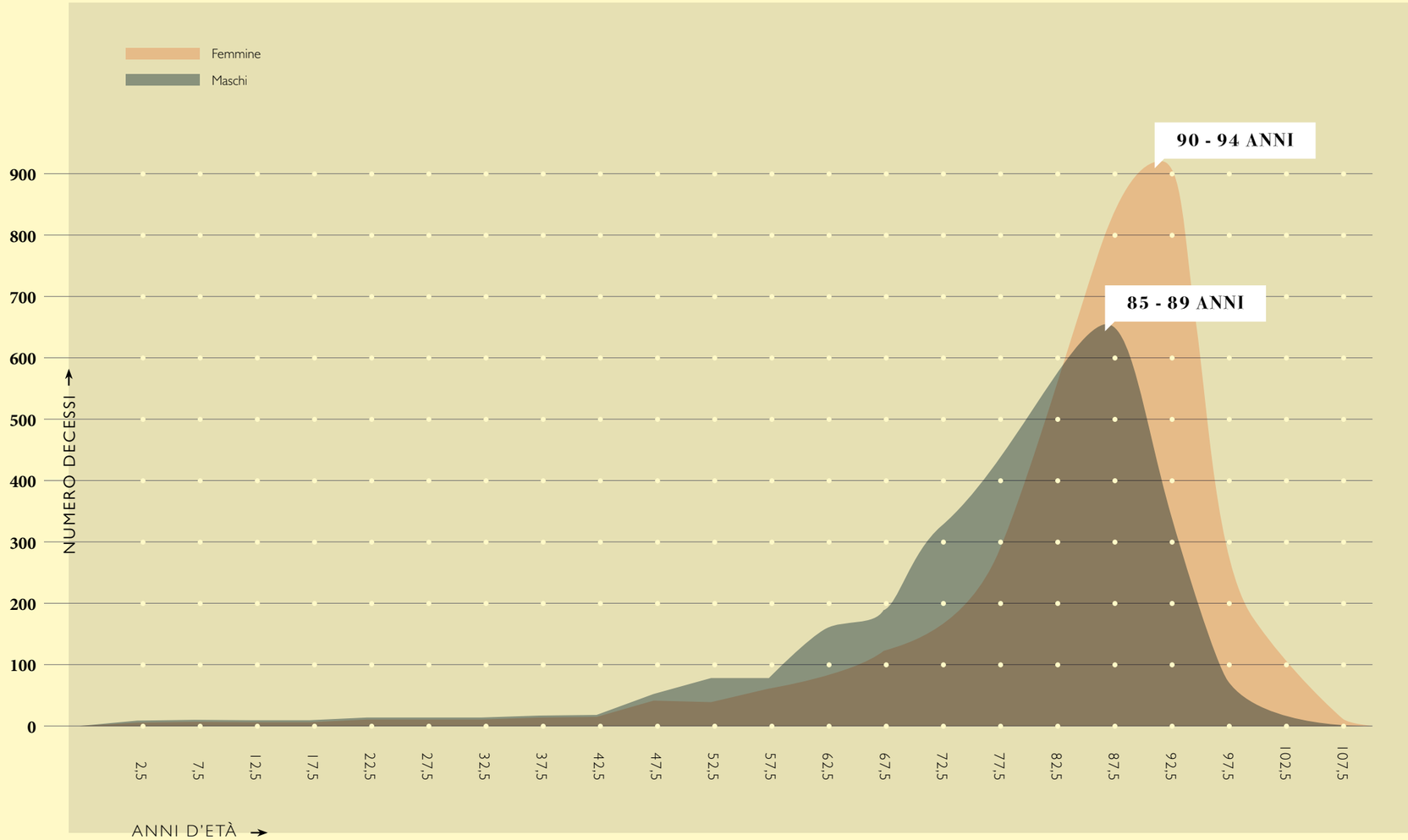
Nel 2012/13 l'Ulss 7 aveva avviato uno studio pilota per individuare l'eventuale presenza di etilentiourea-ETU (il principale metabolita urinario dei ditiocarbammati, prodotti fungicidi di ampio utilizzo) nella popolazione residente in aree ad alta intensità viticola. Rispetto ai 407 soggetti esaminati, solo 21 (pari al 5% del campione) avevano evidenziato valori di ETU superiori a 5 microgrammi/litro (limite per la popolazione generale), correlabili sia alla deriva dei trattamenti dei vigneti circostanti sia all'utilizzo di antifungini nell'orto di casa. Su questi soggetti è proseguito, con una seconda fase, il biomonitoraggio che ha evidenziato, per 20 di loro, il rientro dei valori dell'ETU sotto i 5 microgrammi/litro.

I dati ISTAT 2014 sull'aspettativa di vita

NELLA PROVINCIA DI TREVISO È DI		PIÙ BASSA PER IL VENETO		PIÙ CONTENUTA A LIVELLO ITALIANO	
DONNE	86,4 anni	DONNE	85,7 anni	DONNE	85,0 anni
UOMINI	81,6 anni	UOMINI	80,8 anni	UOMINI	80,3 anni

Il grafico ULSS riportato qui sotto **si riferisce al Distretto di Pieve di Soligo (ex ULSS 7)**, quindi non si tratta di dati di macroarea ma essi riguardano **un'area ristretta e ben specifica dove ricadono buona parte dei 15 Comuni della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco**, insieme ad alcuni altri Comuni limitrofi comunque interessati da attività agricola e viticola.

Curva dei decessi Residenti Azienda ULSS 2 Marca trevigiana Distretto Pieve di Soligo 2013-2015



Fonte: elab. su Archivio Mortalità ULSS

IL GAZZETTINO TREVISO

15 febbraio 2019

Prosecco e tumori: le colline isola felice tra laguna e monti

STUDIO DELL'USL: NELLA MARCA RISULTA UNA MORTALITÀ SOTTO LA MEDIA VENETA

«Non c'è alcuna correlazione tra le coltivazioni e le neoplasie»

Sandro Cinquetti

«Correlare il Prosecco ai tumori è una cosa che non ha fondamento scientifico». Sandro Cinquetti, responsabile dell'Igiene pubblica dell'Usl della Marca, usa toni definitivi. La conferma arriva dall'ultimo studio eseguito dal dipartimento di prevenzione dell'azienda sanitaria, che ha firmato assieme a Mauro Ramigni, responsabile del servizio di epidemiologia, sul tasso di mortalità precoce per cancro (cioè sotto i 75 anni) in ogni singolo comune del trevigiano. I risultati sono confortanti. I trevigiani stanno meglio dei loro vicini di casa: in particolare di quelli che abitano verso la laguna e sulle montagne bellunesi. A cominciare proprio dalla zona delle colline del Prosecco. «*È un territorio, come il resto della provincia, che ha dei comportamenti positivi di carattere generale* - spiega Cinquetti - *un reddito medio della popolazione più elevato rispetto al resto del Veneto, abitudine a un'alimentazione più ricca di frutta e verdura e maggiore abitudine all'attività motoria rispetto ad altre realtà. A questo si aggiungono diagnosi sempre più precoci, con possibilità chirurgiche buone e un miglioramento importante delle disponibilità terapeutiche. Il risultato sono indicatori migliori dal punto di vista dello stato di salute della popolazione*».

È CONCRETO E DOCUMENTABILE L'IMPEGNO A SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE E IL CONTENIMENTO DELL'IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI IN VIGNA

PROTOCOLLO VITICOLO

Codice di autoregolamentazione per la gestione sostenibile dei vigneti, inteso a minimizzare l'impatto della chimica sul territorio e dare indicazioni sempre più precise nella gestione del vigneto, anticipando le normative ministeriali e dell'Unione Europea sull'utilizzo dei fitosanitari. Ad oggi, è più severo delle leggi vigenti: esclude vari principi attivi tuttora ammessi dal Ministero dell'Agricoltura, dalla UE e dall'OMS.

ANNI DI ATTIVITÀ

Il protocollo viticolo viene adottato per la prima volta nella stagione viticola 2011.

COLORIMETRIA DEL DOCUMENTO

La colorimetria del documento risalta la preferenza a formulazioni non classificate pericolose per l'uomo, l'ambiente animale ed acquatico.

SOSTANZE ESCLUSE

Ogni anno si diminuisce il numero di sostanze attive presenti all'interno del Protocollo Viticolo; questa selezione viene fatta in base alla pericolosità intrinseca del principio attivo, al profilo eco-tossicologico dei parametri commerciali e sull'analisi ponderale delle frasi "hazard" di ogni formulazione.

Dal protocollo sono esclusi i prodotti con frasi "hazard": H350; H350i; H351; H360; H360D; H360Df; H360F; H360FD; H360Fd; H361; H361d; H361f; H361fd; H362.

I prodotti non esclusi secondo la regola precedente, e quindi inseriti all'interno del Protocollo Viticolo, sono divisi in tre classi, a seconda di un calcolo basato sulla tipologia di frase di rischio che essi contengono. Ad ogni classe viene associato un colore (verde, giallo, rosso) in base al grado di pericolosità.

Va inoltre ricordato che le frasi di rischio riportate obbligatoriamente in etichetta, sono sempre da considerarsi riferite all'utilizzatore, ovvero colui che si occupa della preparazione della miscela e che maneggia i prodotti nella loro forma concentrata.

Nel Protocollo Viticolo 2019 vengono esclusi tutti i prodotti non più realizzati e, conseguentemente, non più distribuiti.

A livello di sostanze attive, quest'anno il rame è stato oggetto di importanti modifiche in etichetta, a seguito del regolamento di rinnovo (il rame è un candidato alla sostituzione per i rischi che comporta a uomo e ambiente circostante) pubblicato il 13 dicembre 2018, il quale pone dei limiti al suo utilizzo (divieto di distribuzione di più di 28 kg di rame metallo/ha nei 7 anni previsti dal regolamento). Il quantitativo massimo annuo consentito è dunque pari a 4 kg/ha.

All'interno del Protocollo Viticolo 2019 è stato inserito un approfondimento riguardante le cocciniglie, che stanno rivestendo un ruolo molto significativo nei vigneti della nostra regione in questi ultimi anni, in particolare Planococcus ficus (meglio conosciuta come cocciniglia farinosa). I danni che essa provoca, sia direttamente che indirettamente, sono ingenti e possono portare ad un rapido e grave declassamento della qualità delle uve.

Al fine di promuovere pratiche che garantiscano una riduzione dell'impatto ambientale della produzione viticola nel territorio della nostra denominazione, all'interno del Protocollo Viticolo 2019 è stato inserito un capitolo inerente la confusione sessuale, dove il viticoltore può trovare le informazioni relative ad una tecnica ormai già in uso e consolidata per consentire la lotta ai principali fitofagi della vite, come tignola e tignoletta. In particolare, il lettore può consultare i risultati ottenuti l'anno scorso con questa pratica.

All'interno del documento è presente inoltre un capitolo riguardante il diserbo in viticoltura, a conseguenza delle variazioni significative avvenute in materia all'inizio di quest'anno e al problema sempre più maggiormente sentito di garantire la sostenibilità a livello del territorio nel quale viviamo. **Novità assoluta è il divieto di usare prodotti contenenti Glifosate, a partire dal 1° gennaio 2019.**

Va sottolineato che il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si pone tra i principali obiettivi quello di minimizzare il ricorso all'utilizzo del diserbo chimico.

A tal proposito si cerca di incentivare i viticoltori a preferire le lavorazioni meccaniche con attrezzi fisici oppure a controllare le infestanti con altri sistemi di natura fisica. Infatti gli eventuali trattamenti chimici sono da considerarsi consentiti solamente nel caso in cui l'orografia dei vigneti in questione non consenta la percorribilità di mezzi meccanici (elevata pendenza) e, nei vigneti giovani fino al terzo anno di età, è consentito l'utilizzo di erbicidi di origine naturale impiegabili in viticoltura biologica.

Nell'ottica di creare una lettura in duplice chiave del Protocollo Viticolo 2019 e renderlo di più facile comprensibilità per il viticoltore, alla fine di ogni tipologia di prodotto fitosanitario è stata inserita una tabella riassuntiva delle sostanze attive autorizzate dal Protocollo Viticolo (riferimento alle linee guida di difesa integrata della Regione Veneto).

In conclusione, nella sezione finale del Protocollo, il lettore può consultare un'illustrazione dettagliata circa le diverse componenti che devono obbligatoriamente comparire nell'etichetta di ogni prodotto fitosanitario, facendo riferimento al regolamento CLP (Classification Labelling Packaging) che detta le regole di etichettatura. E' riportata anche un'accurata spiegazione delle principali informazioni tecniche contenute nell'etichetta, come intervallo di sicurezza (conosciuto anche come tempo di carenza), residuo ecc.

Attraverso questo paragrafo, il Consorzio di Tutela vuole rimarcare l'importanza di un'attenta lettura dell'etichetta, in tutte le sue parti, da parte del viticoltore, in modo da garantire un corretto utilizzo di tutti i prodotti fitosanitari.

Si noti che i prodotti che il Protocollo ha escluso nel tempo sono tutti principi attivi assolutamente legali per l'impiego in Italia e specificamente approvati da parte degli organismi dei Ministeri della Salute e delle Risorse Agricole, oltre che dalla Comunità Europea. Sono questi comportamenti che dimostrano l'impegno alla sostenibilità nei fatti e non solo nelle parole.

COMUNI DI ADOZIONE

I comuni della DOCG hanno reso obbligatorio il rispetto del Protocollo Viticolo. Le amministrazioni controllano e sanzionano le eventuali infrazioni attraverso gli interventi della Polizia Municipale e della Forestale.

ALLEGATI
DOWNLOAD ◆ LINK

I Protocolli viticoli sono consultabili su:

- ***http://www.prosecco.it/wp-content/uploads/2019/04/Protocollo-Viticolo-2019.pdf***

COMUNICATO STAMPA
2 APRILE 2019 ◆ SOLIGHETTO

NO al glifosato è oggi la realtà del Conegliano Valdobbiadene

É stata presentata oggi a Treviso la nona **edizione del Protocollo Viticolo**, il documento che propone e promuove un sistema virtuoso di difesa integrata della vite e che è giunto al suo traguardo più rilevante: quest'anno, infatti, è l'anno della messa in atto **del divieto di uso del glifosato, sebbene le normative italiane ed europee ne consentano ancora l'impiego. Il Conegliano Valdobbiadene è la più estesa zona in Europa che ha vietato l'uso della sostanza chimica più discussa degli ultimi anni**, che continua ad essere utilizzata in moltissime aree agricole italiane ed europee. Si tratta del risultato di un lungo e preciso lavoro sinergico e di grande cooperazione tra amministrazioni locali dei 15 Comuni della Denominazione e il Consorzio di Tutela.

Come di consueto la presentazione del Protocollo è anche l'occasione per il Consorzio di Tutela di fare un punto sui risultati raggiunti ma anche di volgere lo sguardo al futuro e di interrogarsi sulle prossime attività.

"Questa edizione del Protocollo Viticolo riveste per noi una grande importanza" **afferma Innocente Nardi, Presidente del Consorzio di Tutela** *"Innanzitutto perché il divieto dell'uso del glifosato rende sempre più necessarie le nostre indicazioni alle aziende circa la gestione alternativa del vigneto, come ad esempio lo sfalcio meccanico. Ma soprattutto consideriamo il no al glifosato, imposto dalle amministrazioni della Denominazione, un traguardo raggiunto grazie al dialogo costante tra il Consorzio e queste ultime. Il nostro territorio è un laboratorio della sostenibilità ambientale unico in Italia per la sua capacità d'inclusione dei soggetti coinvolti. Un'ulteriore evidenza di questa sinergia è l'adozione progressiva da parte di tutti i Comuni della Denominazione delle indicazioni del Protocollo Viticolo del Consorzio per redigere i singoli regolamenti rurali comunali".*

Il Protocollo Viticolo dalla sua nascita nel 2011 è gradualmente diventato un punto di riferimento sempre più rilevante per i soci ed è il **perno dell'attività di sostenibilità del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco**. I risultati raggiunti grazie alla sua diffusione spronano a fare ulteriori passi avanti sul fronte della sostenibilità.

LE TAPPE DEL PROTOCOLLO VITICOLO

L'obiettivo del Protocollo Viticolo è eliminare progressivamente pratiche e molecole considerate troppo impattanti per l'ambiente – ancorché consentite dalle norme italiane ed europee – e per contro promuovere forme di agricoltura meno invasive possibili anticipando di diversi anni il percorso virtuoso verso la sostenibilità. La pubblicazione del Protocollo e la sua diffusione tra le 185 aziende che aderiscono al Consorzio di Tutela hanno contribuito a radicare negli anni i temi di sostenibilità agronomica tra gli agricoltori del territorio.

Risale al 2013 l'esclusione di tutte le formulazioni contenenti prodotti a base **Folpet, Mancozeb, Dithianon,** e diverse altre sostanze che la legge avrebbe consentito di utilizzare, come accaduto successivamente nel 2016. Nel 2018 è stata assunta la decisione delle amministrazioni locali di **vietare il glifosato**. Con questa edizione, **si entra nella fase attuativa del no al glifosato** e si ribadisce la **necessità della lotta integrata** fornendone alcuni strumenti attuativi.

Una delle funzioni del Protocollo Viticolo è di mettere l'agricoltore nelle condizioni di utilizzare i vari metodi di gestione del vigneto, che siano chimici oppure biologici in base alle **reali esigenze della vite e del campo in ogni momento**.

Per fare questo sono attivi da tempo strumenti tecnici e tecnologici di raccolta dati che fotografano costantemente la situazione del vigneto. Situazione che è trasmessa dal Consorzio ai viticoltori perché scelgano l'azione più adatta da operare in campo al più basso impatto ambientale.

LA CERTIFICAZIONE S.Q.N.P.I.

Il prossimo passo verso una Denominazione sempre più sostenibile sarà la **Certificazione S.Q.N.P.I.**, (Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata) delle Aziende Agricole della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, per la quale si sta già predisponendo tutta la documentazione necessaria. Si tratta di un sistema 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.

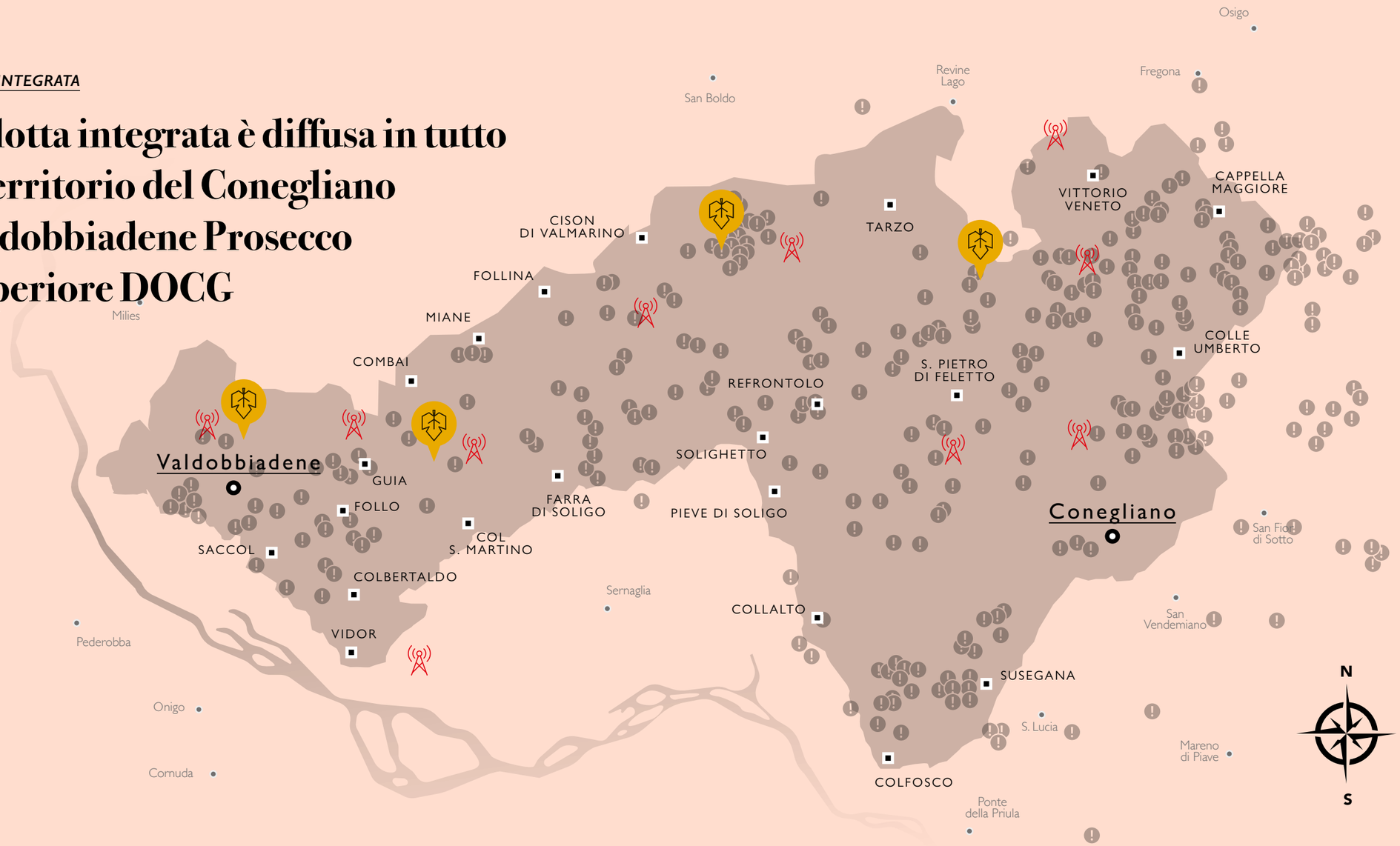
Per ottenere e mantenere la certificazione saranno predisposte attività di controllo come l'attuazione di un numero significativo di analisi delle uve prodotte volte ad accertare qual è stato l'effettivo impiego in vigneto delle sostanze chimiche.

La certificazione rappresenta un'opportunità per il territorio, in particolare perché si traduce in un incremento del valore percepito della Denominazione. Nello specifico occorrerà conseguire due obiettivi: **certificare il 25% degli operatori entro il 2021 e incrementare le certificazioni del 10% ogni anno successivo**.

Potranno partecipare al progetto tutte le aziende trasformatrici e imbottigliatrici che in tal modo avranno la possibilità di utilizzare il logo "ape" sui propri prodotti. Il consorzio ha coinvolto **Valoritalia s.r.l.** quale ente di certificazione.

LOTTA INTEGRATA

La lotta integrata è diffusa in tutto il territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG



STAZIONI METEO

A partire dal 2015 sono state posizionate 19 stazioni meteo distribuite uniformemente nel territorio della Denominazione che raccolgono i dati di temperatura, umidità, bagnatura fogliare e piovosità. I dati meteo registrati dalle centraline sono a disposizione dei soci, consultabili al sito del Consorzio, accedendo con le proprie credenziali indicate http://www.prosecco.it/wp-content/uploads/2015/11/centro-controllo-meteo_2017.pdf L'obiettivo è avere una fotografia dell'andamento climatico della Denominazione per fornire al viticoltore delle indicazioni precise per le pratiche agronomiche. Per ridurre al minimo necessario i trattamenti.

SISTEMI PREVISIONALI DSS

Sempre a partire dal 2015 quattro stazioni sopra citate sono state collegate al servizio Vite.net di Horta Srl. Horta è un'azienda spin off dell'Università Sacro Cuore di Piacenza che produce sistemi previsionali delle principali fitopatie della vite (e non solo). Tramite il servizio Vite.net i tecnici del Consorzio possono monitorare l'andamento del ciclo biologico delle principali crittogame e fitofagi. Il servizio citato fornisce anche le previsioni meteo, infezioni fungine e popolazioni dei fitofagi, per quattro aree della Denominazione in cui la centralina presente è dotata del sistema DSS.

BOLLETTINI

Dal 2006, sulla base dei dati e previsioni meteo, dati e previsioni del ciclo biologico di crittogame e fitofagi e dei rilievi eseguiti sul territorio, il gruppo tecnico emette i bollettini di difesa che vengono diramati ai soci, tecnici, rivenditori ed enti tramite posta elettronica e pubblicati nel sito del Consorzio (www.prosecco.it). Nel corso del 2018 sono stati emanati sedici bollettini di difesa, senza una cadenza temporale precisa, elaborati e diramati ogni volta che si è verificato un rischio sanitario legato alla vite. I trattamenti di difesa consigliati sono registrati all'interno del sistema Vite.net allo scopo di esaminare l'andamento della copertura sanitaria successiva al trattamento consigliato; attraverso tale sistema i tecnici del Consorzio possono consigliare gli interventi solo nel caso in cui la copertura sanitaria sia insufficiente in relazione alle infezioni previste, evitando quindi trattamenti inutili in totale accordo con i dettami della lotta guidata. I Bollettini di difesa comprendono sempre una sezione relativa alla difesa integrata.

RILIEVI

Il gruppo tecnico del Consorzio di Tutela esegue annualmente centinaia di rilievi distribuiti su più vigneti del territorio, differenti tra loro. Ciascun rilevo eseguito viene registrato tramite smartphone su apposita applicazione del Consorzio che consente poi di estrapolare i dati per successiva consultazione/elaborazione; ad esempio nel 2016 sono stati eseguiti 1050 rilievi su 350 vigneti diversi, nel 2017 sono stati eseguiti 896 rilievi su 317 vigneti diversi, mentre nel 2018, 918 rilievi su 448 vigneti diversi. Tali rilievi vengono svolti sia in modo estemporaneo su richiesta dei soci o su iniziativa del gruppo tecnico in base all'andamento annuale delle principali fitopatie, sia in modo sistematico nell'ambito di un monitoraggio settimanale dell'intero territorio della Denominazione.

Il gruppo tecnico attiva progetti speciali di monitoraggio in caso di particolari situazioni riscontrate in zone specifiche della Denominazione (ultimo il progetto sul monitoraggio del Planococcus ficus). L'obiettivo è definire e segnalare la stretta necessità di esecuzione di alcuni trattamenti fitosanitari.

MONITORAGGIO INSETTI

Nel territorio della Denominazione viene monitorato annualmente il ciclo biologico dei principali fitofagi attraverso conteggi in campo sulla vegetazione e su trappole a feromone e cromotropiche. I bollettini di difesa insetticida vengono quindi emanati sulla base dell'andamento delle popolazioni nei diversi settori della Denominazione, con opportune tabelle che indicano le finestre temporali ottimali per ciascuno dei principi attivi efficaci. Il tutto nel rispetto dei principi di lotta integrata.

ALLEGATI
DOWNLOAD ◆ BOLLETTINI

- ***http://www.prosecco.it/it/consorzio/area-produttori-5/***

DOMANDE FREQUENTI SULL'IMPIEGO DI PRODOTTI FITOSANITARI IN VITICOLTURA

Sono state poste alcune semplici domande ad alcuni specifici organi competenti di riferimento. Di seguito le loro risposte:

01

Che cosa sono i prodotti fitosanitari?
*a cura di CREA**

I prodotti fitosanitari in agricoltura per impedire che le piante vengano distrutte dalle infestazioni e dalle malattie. In base al regolamento CE n. 1107/2009 art 2 comma 1 con il termine "prodotto fitosanitario" si identifica il preparato commerciale che include il principio attivo che è funzionale contro il patogeno o l'infestante, assemblato con i coadiuvanti, co-formulanti, antidoti agronomici, sinergizzanti che ne accompagnano l'azione.

02

Perché si utilizzano i prodotti fitosanitari in agricoltura?
*a cura di CREA**

I prodotti fitosanitari sono utili per difendere le piante dai loro patogeni e infestanti e, in senso più ampio, per:

- proteggere le piante e i loro prodotti (frutti, fiori, foglie) da organismi dannosi (insetti, funghi, acari e così via);
- favorire o regolare i processi vitali della pianta (fito-regolatori);
- conservare i prodotti (frutti, semi, e così via) in magazzino (evitando l'insorgenza di funghi o muffe);
- tenere sotto controllo le piante infestanti (erbicidi).

03

Chiunque può acquistare un prodotto fitosanitario?
a cura di ULSS

No! I prodotti fitosanitari, in particolare quelli destinati all'utilizzo professionale, richiedono per l'acquisto e per l'impiego specifici patentini che, come la patente di guida, vengono rilasciati dopo aver seguito un percorso teorico-pratico specifico, con esame finale.

04

In media quanti trattamenti si fanno durante la campagna fitosanitaria a Conegliano Valdobbiadene?
*a cura di CREA**

Mediamente tra 10 e 15 trattamenti per anno (nel periodo primavera-estate).

05

Con quale mezzo/mezzi si eseguono i trattamenti?
A cura di Cirve

Attualmente la difesa dei vigneti si basa quasi sempre su miscele di prodotti fitosanitari costituite da uno o più formulati commerciali diluiti in un'opportuna quantità di acqua. Per la distribuzione in campo vengono utilizzate attrezzature denominate irroratrici, in grado di applicare questa miscela sulla coltura sotto forma di una nube di goccioline distribuendole uniformemente sulla vegetazione da trattare.

La produzione delle goccioline (polverizzazione) può avvenire comprimendo la miscela facendola transitare attraverso ugelli di erogazione (polverizzazione idraulica) o per effetto di un getto di aria ad elevata velocità che investe il liquido (polverizzazione pneumatica). Nelle colture arboree il trasporto delle gocce sul bersaglio normalmente avviene ad opera di una corrente d'aria generata da un apposito ventilatore. Tale modalità di funzionamento può essere fonte di dispersioni di prodotto fitosanitario nell'ambiente (fenomeno noto come deriva), quindi è fondamentale usare e regolare queste attrezzature con la massima accortezza.

Fino a qualche tempo fa era diffusa, nei territori viticoli collinari, la distribuzione di prodotti fitosanitari mediante elicottero, pratica non più in uso a Conegliano Valdobbiadene dal 2013 (e che riguardava solo 350 ettari, rispetto ai 6.500 coltivati all'epoca) e oggi esplicitamente vietata dalla Direttiva europea 2009/128 sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari; pur essendo ancora possibile la distribuzione con mezzi aerei in casi particolari e previa concessione di apposita autorizzazione, tale pratica è stata pressoché abbandonata e sostituita con trattamenti effettuati con la lancia a mano.

Una quota minoritaria di trattamenti è eseguita mediante prodotti fitosanitari in forma polverulenta, per i quali si impiegano attrezzature dette impolveratrici.

06

Che cosa è un atomizzatore?
A cura di Cirve

Un atomizzatore è un'irroratrice, di uso comune nei trattamenti in viticoltura (e in altre pratiche agricole come i frutteti), caratterizzata dalla polverizzazione della miscela per pressione idraulica e dal trasporto delle gocce sulla vegetazione mediante corrente d'aria; le macchine appartenenti a questa tipologia vengono anche definite irroratrici aero-assistite.

Per la loro modalità di funzionamento, gli atomizzatori possono generare dispersioni di prodotti fitosanitari nell'ambiente per deriva; infatti, il getto d'aria da essi prodotto, se non adeguatamente dimensionato in termini di portata, velocità e direzione, può oltrepassare la chioma della coltura e disperdere fuori bersaglio quote significative con disagio per l'ambiente circostante e danno economico per l'agricoltore (spreco di prodotto fitosanitario).

Per questo motivo, negli ultimi anni la ricerca ha portato allo sviluppo di atomizzatori "a getto mirato" muniti di ventilatori e testate erogatrici conformate in modo da consentire un più preciso direzionamento del getto, in modo da contenere la nube di goccioline di miscela all'interno del filare trattato. Dall'evoluzione tecnologica che ha portato dagli atomizzatori tradizionali alle macchine a getto mirato e frazionato sono derivate le irroratrici a recupero della miscela non intercettata dalla vegetazione (macchine a tunnel), in grado di recuperare fino al 50% su base annua del prodotto fitosanitario e ridurre la deriva fino al 99%.

07

Che cosa è la deriva?
*a cura di CREA**

La deriva è la quantità di miscela erogata dall'irroratrice durante un trattamento che, per effetto delle correnti d'aria, viene allontanata dal punto di distribuzione; questo può causare contaminazioni di corsi d'acqua o di altre coltivazioni o di luoghi abitati. Si sopperisce alla deriva con misure dirette che comportano l'utilizzo di soluzioni tecnologiche (accessori per ridurre la deriva fino al 90% e oltre come gli irroratori a recupero di ultima generazione) e misure indirette come l'interposizione di fasce di rispetto, siepi, frangivento, o reti antigrandine.

08

I prodotti fitosanitari sono pericolosi?
a cura di ULSS

I prodotti fitosanitari, molecole finalizzate alla cura di alcune malattie delle piante, così come i farmaci classici destinati alla cura delle malattie dell'uomo, possono avere conseguenze sulla salute se usati in modo improprio (senza sistemi di protezione per l'utilizzatore, senza il rispetto dei tempi di carenza o senza il rispetto delle norme di igiene ambientale).

L'etichetta del prodotto, di regola, indica le corrette modalità di utilizzo.

09

Quali sono i dispositivi di protezione individuale da rispettare secondo la norma?
a cura di ULSS

Si tratta di tecnologie finalizzate a evitare il contatto con la cute (guanti, calzari, tuta), con gli occhi o con le vie respiratorie (maschere facciali o simili).

10

Quali sono gli obblighi che un viticoltore deve rispettare nei confronti del vicinato durante il trattamento?
A cura del Comandante Polizia Locale Conegliano

Innanzitutto evitare la cosiddetta "deriva", cioè la nuvola di miscela irrorata non deve raggiungere le proprietà confinanti. Qualora, nonostante l'adozione di misure precauzionali, si dovesse verificare una immissione di prodotti fitosanitari in proprietà confinanti, il responsabile del trattamento deve segnalare immediatamente il fatto al proprietario o conduttore del fondo interessato, comunicando i dati dei prodotti impiegati ed i tempi di carenza/rientro degli stessi.

In secondo luogo è previsto l'obbligo di avvisare i confinanti prima di eseguire il trattamento, qualora questi lo abbiano espressamente richiesto. L'informazione preventiva è altresì dovuta in ambiti agricoli caratterizzati da una potenziale frequentazione di persone (ad esempio quelli in cui ricadono percorsi salute, itinerari turistici, sentieri natura e così via), mediante l'esposizione della cartellonistica di segnalazione, collocata nei punti di accesso al fondo interessato dal trattamento.

L'informativa è, infine, obbligatoria quando espressamente riportato nell'etichetta dei prodotti utilizzati per il trattamento.

11

Quali sistemi sono stati messi in atto per contenere i trattamenti a quelli strettamente necessari?
A cura di Benedetto De Pizzol, coordinatore tavolo tecnico dei 15 Comuni

I sistemi messi in atto per ridurre allo stretto necessario i trattamenti fitosanitari nei vigneti, sono legati all'art. 10 "Adozione delle tecniche di lotta guidata" del Regolamento Intercomunale di Polizia Rurale stralcio uso prodotti fitosanitari. In detto articolo si fa leva su quei soggetti presenti nel territorio, come il Condifesa TV e il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene DOCG, che hanno la competenza in lotta guidata. Questi soggetti, analizzando i dati provenienti dai modelli di previsione distribuiti capillarmente sul territorio trevigiano, danno indicazione ai produttori attraverso comunicazioni e-mail, quando è opportuno eseguire i trattamenti, indicando inoltre le sostanze attive da utilizzare, in base allo sviluppo vegetativo della vite e tenendo innanzitutto conto delle limitazioni nelle sostanze attive da utilizzare decise a livello di territorio DOCG e riportate ogni anno con l'aggiornamento del Protocollo viticolo.

Nell'ambito del progetto VITINNOVA è stato possibile valutare l'applicabilità in vigneto di alcuni strumenti innovativi come l'impiego di modelli previsionali e l'uso di prodotti a basso impatto ambientale, tecniche che possono rappresentare un'opportunità di crescita a beneficio delle aziende agricole venete.

**tratto dalla "Guida per il corretto uso dei prodotti fitosanitari" edita da Veneto Agricoltura con fondi del PSR per il Veneto 2007-2013*

L'AGRICOLTURA BIOLOGICA È BENVENUTA E LE PRODUZIONI SI SVILUPPANO IN RISPOSTA ALLE RICHIESTE DEL MERCATO

Il Consorzio di Tutela ha sottoscritto il Protocollo di Intesa per la formazione del Comitato Promotore per la costituzione del Biodistretto "Conegliano Valdobbiadene".

SUPERFICIE DEDICATA ALLA VITICOLTURA BIOLOGICA

Comune	SUPERFICIE VITATA TOTALE DA SCHEDARIO (non solo Conegliano Valdobbiadene Docg) Estrazione 13/11/2017	VIGNETO BIOLOGICO Estrazione 27/09/2017	
	Vigneto (ha)	Conversione (ha)	Biologico (ha)
Cison di Valmarino	217,44	0,3	12,82
Colle Umberto	451,65	3,77	1,64
Conegliano	1.202,26	23	19,06
Farra di Soligo	1.178,44	2,04	12,77
Follina	172,10	-	15,72
Miane	370,04	5,38	0,6
Pieve di Soligo	390,59	5,05	5,26
Refrontolo	433,41	8,05	14,83
San Pietro di Feletto	804,61	11,7	19,7
San Vendemiano	429,74	15,14	-
Susegana	1.058,76	24,25	48,92
Tarzo	317,50	20,55	7,63
Valdobbiadene	1.389,95	5,24	14,96
Vidor	500,49	0,85	2,28
Vittorio Veneto	977,64	9,79	11,14
Totale complessivo	**9.895**	**135,06**	**187,33**
TOTALE			**322,39**

Dati elaborati da Avepa

SUPERFICIE DEDICATA ALL' AGRICOLTURA BIOLOGICA

Comune	Conversione	Biologico	Totale	SAU Totale	% Biologico Su SAU	% Totale Su SAU
Cison di Valmarino	0,945	2,81	3,755	360,89	0,78	1,04
Colle Umberto	14,88	4,66	19,54	738,67	0,63	2,65
Conegliano	36,7	38,5	75,2	1.630,81	2,36	4,61
Farra di Soligo	4,2	12,93	17,13	1.862,97	0,69	0,92
Follina	0	16,75	16,75	462,22	3,62	3,62
Miane	6,3	0	6,3	417,9	0,00	1,51
Pieve di Soligo	8,82	5,27	14,09	740,66	0,71	1,90
Refrontolo	10,25	22,13	32,38	445,56	4,97	7,27
San Pietro di Feletto	11,7	27,88	39,58	683,33	4,08	5,79
San Vendemiano	17,62	0	17,62	966,92	0,00	1,82
Susegana	25,79	41,89	67,68	1.813,54	2,31	3,73
Tarzo	72,73	10,43	83,16	421,78	2,47	19,72
Valdobbiadene	5,74	14,13	19,87	3.106,50	0,45	0,64
Vidor	0,945	2,29	3,235	987,67	0,23	0,33
Vittorio Veneto	37,89	144,57	182,46	2.281,83	6,34	8,00
TOTALE	**254,51**	**344,24**	**598,75**	**16921,25**	**2,03**	**3,54**

Dati elaborati da Valoritalia, Novembre 2017

AL SERVIZIO DELLA BIODIVERSITÀ LA RICERCA AGRONOMICA DEL CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

VARIETÀ RESISTENTI

A partire dal 2014 il Consorzio di Tutela ha attivato un progetto di miglioramento genetico per ottenere nuove varietà che, attraverso l'incrocio del vitigno Glera con biotipi resistenti, mantengano uno stretto grado di parentela con la varietà di partenza, portando al contempo le caratteristiche di resistenza alle principali crittogame.
Come sappiamo il disciplinare di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG consente l'inserimento in vigneto di varietà complementari per una percentuale del 15%. La disponibilità di varietà resistenti tra quelle utilizzabili come complementari nella produzione di Prosecco DOCG, darebbe ai viticoltori un ulteriore strumento per ridurre l'impatto ambientale della difesa.
Allo stato attuale è stato compiuto un primo ciclo di ibridazione che ha prodotto 47 biotipi resistenti che saranno oggetto di valutazione viticola prima ed enologica poi; tali varietà potranno essere oggetto di un nuovo progetto di ibridazione di secondo grado.

VECCHI BIOTIPI

Negli ultimi anni il patrimonio genetico viticolo è stato sottoposto ad un'informazione generalizzata, stante l'uso consolidato di materiale clonale derivante da pochi ceppi (basti pensare che attualmente la stragrande maggioranza delle barbatelle di Glera innestate appartengono a soli 5 cloni). A ciò si deve aggiungere anche la rarefazione, all'interno dei vigneti, di quelle varietà autoctone minori (Bianchetta, Verdiso, Perera), che contribuirebbero ad aumentare i caratteri distintivi del vino. Il Consorzio per la Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco e Veneto Agricoltura hanno collaborato nell'individuazione e raccolta dei biotipi di interesse, nel loro controllo sanitario, mediante saggi in serra e laboratorio, e nella loro successiva moltiplicazione.
Nel periodo di svolgimento delle attività del progetto sono state fatte diverse uscite nel territorio del Conegliano Valdobbiadene per individuare ceppi di viti con un'età preferibilmente superiore ai sessant'anni con lo scopo di recuperare biodiversità vitivinicola.
I biotipi individuati sono stati complessivamente 600 e le barbatelle ottenute sono state circa 2800. Le barbatelle sono state messe a dimora presso aziende vitivinicole indicate dal Consorzio per costituire campi sperimentali in cui i biotipi sono valutati e confrontati tra di loro. Parallelamente si continuerà con le analisi sanitarie a campione per escludere malattie virali.

COMPORTAMENTI AGRICOLI PIÙ CONSAPEVOLI FAVORITI DALLE PUBBLICAZIONI EDITE PERIODICAMENTE DAL CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Il Consorzio di Tutela, per mezzo dell'ufficio tecnico, diffonde pubblicazioni tecniche rivolte agli associati oltre al pubblico esterno. Alcune di queste pubblicazioni sono periodiche.

BOLLE D'ANNATA

A partire dal 2015 il gruppo tecnico del Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco pubblica un riassunto dell'annata viticola appena conclusa prendendo in esame i principali fattori che ne hanno condizionato l'andamento meteorologico, fitosanitario, fenologico, di maturazione dell'uva. Il capitolo legato alla meteorologia viene redatto dall'ente Arpav e descrive l'andamento dei principali parametri meteo evidenziando, per ciascuno di essi, le fasi che nel corso della stagione hanno condizionato l'attività viticola.

Tramite i dati della fenologia del vitigno Glera e quelli delle infezioni registrate dai sistemi previsionali, si evidenziano le fasi di sviluppo dei germogli nel corso della campagna viticola, con lo scopo finale di monitorare l'intero territorio. Per quanto riguarda la maturazione dell'uva vengono riassunti i dati delle curve di maturazione (zuccheri, acidità, Ph, Ac. Malico, Ac. Tartarico, APA), che vengono arricchiti da quelli relativi all'assaggio uve descritto sopra.

L'ASSISTENZA AGRONOMICA DEL CONSORZIO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG PROMUOVE CONCRETAMENTE UNA MIGLIORE QUALITÀ DEL PRODOTTO E UNA PIÙ ATTENTA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Tramite le strutture tecniche e la collaborazione con gli Istituti di ricerca, l'ufficio tecnico del Consorzio di Tutela svolge un importante lavoro per migliorare la lavorazione in vigneto e in cantina, fornendo servizi di assistenza e formazione. Segue tutte le fasi di produzione dall'impianto alla potatura, fino alla scelta dell'epoca di vendemmia e al controllo delle pratiche di vinificazione.

SPORTELLO TECNICO

Lo sportello tecnico è attivo a servizio dei soci del Consorzio di Tutela attraverso un numero telefonico per richiesta di informazioni tecniche ed eventuale sopralluogo. Ogni sopralluogo eseguito corrisponde poi ad un rilievo registrato con l'applicazione.

BOLLETTINI DI FERTILIZZAZIONE

Oltre ai bollettini di difesa, il Consorzio di Tutela emette ulteriori documenti per le principali operazioni agronomiche come fertilizzazione, scacchiatura, cimatura; in alcuni casi sono bollettini specifici, in altri sono indicazioni aggiuntive all'interno dei comunicati sulla difesa, forniti ai soci. L'obiettivo è suggerire il momento migliore dell'esecuzione delle attività sopra menzionate.

CORSO DI POTATURA

Annualmente il Consorzio di Tutela organizza un corso di potatura rivolto appositamente ai soci. Il corso consta di una parte teorica, riguardante i principi di fisiologia che sottendono alle tecniche di potatura, e una parte pratica in campo con esempi di taglio e prove pratiche per ciascun partecipante. Il corso di potatura, svolto dai tecnici del consorzio che da anni si occupano della materia, si sviluppa sulla base dei principali sistemi di allevamento presenti sul territorio.

CURVE DI MATURAZIONE

Durante la fase di maturazione, il Consorzio di Tutela esegue, da oltre 20 anni, le curve di maturazione su 20 vigneti campioni diversi equamente distribuiti sul territorio della Denominazione, allo scopo di fornire ai soci indicazioni precise sull'andamento della maturazione tecnologica delle uve Glera (concentrazione zuccherina, acidità e ph). I 20 campioni, prelevati a cadenza settimanale, sono georeferenziati, consentendo la comunicazione dei dati non solo sotto forma di tabella complessiva ma anche di mappa tematica (mappa zuccheri, mappa acidità,...).

ASSAGGIO UVE

A partire dal 2015 il gruppo tecnico del Consorzio di Tutela esegue l'analisi organolettica degli stessi campioni di uva destinati alle analisi chimiche, secondo il metodo ICV (Montpellier - FR). Attraverso l'assaggio uve, eseguito rigorosamente alla cieca, i soci possono ricevere utili informazioni sullo stato di maturità organolettica dell'uva Glera del territorio della Denominazione. I dati vengono comunicati tramite grafici riportanti i parametri organolettici più significativi per la descrizione della maturità.

ALLEGATI
DOWNLOAD ◆ LINK

FASCICOLI TECNICI RELATIVI A TEMI AMBIENTALI DI INTERESSE PER I VITICOLTORI

I seguenti documenti sono scaricabili al link:
www.prosecco.it/it/consorzio/il-superiore-per-l-ambiente/

- ***Progetto Vitinnova***
  riduzione dei trattamenti
- ***Progetto Residuo 0***
  riduzione dei residui sulle uve e sul vino
- ***Progetto Deriva***
  riduzione della deriva durante l'esecuzione degli interventi fitosanitari
- ***Progetto Endoflorvit***
  biodiversità in vigneto
- ***Progetto Vinaccia e legno***
  recupero delle biomasse derivanti dall'attività vitivinicola
- ***Rapporto Tecnico Bolle d'Annata 2018***
- ***Progetto Biodilieviti***
  valorizzazione di lieviti indigeni presenti nella Denominazione
- ***Progetto Biodivigna***
  recupero di materiale genetico appartenente a vecchi ceppi presenti nel territorio

I seguenti documenti sono scaricabili al link:
http://www.prosecco.it/it/consorzio/area-produttori-5/

- ***Bollettini agronomici***
- ***Curve di maturazione***

VICINO ALLA COMUNITÀ LOCALE E UN'OPPORTUNITÀ DI QUALITÀ PER IL TERRITORIO PERCHÉ CI RAPPRESENTA BENE: COSÌ LA POPOLAZIONE DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE GIUDICA IL PROSECCO SUPERIORE DOCG

Siamo realmente sicuri che alcune proteste vengono realmente dai cittadini o forse esse provengono principalmente da fuori area?

Estratto dalla ricerca quantitativa effettuata dall'Istituto di Ricerca SWG tra il 27 giugno ed il 3 luglio 2017

DOMANDE	***RISPOSTE:***
Quanto ritiene che la produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG sia vicina alla comunità locale?	83% "molto + abbastanza"
Quanto ritiene che la produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG sia di qualità?	93% "molto + abbastanza"
Quanto ritiene che la produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG sia sicura per i consumatori?	81% "molto + abbastanza"
Ritiene che il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG sia un marchio in grado di rappresentare bene il territorio nel mondo?	93% risposte affermative
Ritiene che la produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG rappresenti un'opportunità per il territorio?	96% risposte affermative e più specificatamente: 58% Risponde in maniera totalmente affermativa citando in particolare la maggiore occupazione, il maggior valore del territorio, il maggior turismo e la garanzia di qualità; 38% Risponde in maniera affermativa pur citando anche dei rischi, quali il possibile aumento esagerato del turismo, l'eccessivo sfruttamento del territorio e l'aumento dell'inquinamento
Domanda sull'importanza del Consorzio e sulla fiducia nei suoi riguardi:	FIDUCIA 80% "molto + abbastanza"; IMPORTANZA 72% "molto + abbastanza"

ESPRESSIONE DI UN MODELLO DI SVILUPPO CHE ASSICURA BENESSERE ECONOMICO, SOCIALE E CULTURALE: QUESTO È IL TERRITORIO DI CONEGLIANO VALDOBBIADENE

Aumento costante del reddito dei cittadini, maggiore inclusione delle donne nel mondo del lavoro, più alta incidenza di giovani con istruzione universitaria: questi alcuni dei risultati emersi dalla ricerca condotta da SDA Bocconi School of Management.

Fonte: Studio della Bocconi commissionato dal Consorzio di tutela

Il successo sul mercato del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è frutto dell'impegno e della caparbietà dei produttori, ma anche dell'ambiente e del tessuto sociale in cui si ha la fortuna di lavorare.

A fine 2017 il Consorzio ha chiesto a SDA Bocconi di condurre una ricerca per capire in che misura la produzione del Prosecco DOCG abbia inciso nelle vite delle nostre comunità e quindi quanto abbia "restituito" in termini di benessere diffuso.

L'analisi ha affrontato diversi livelli, partendo dalla **ricchezza generata per i residenti nel territorio, in termini di reddito e beni capitali**. I risultati dimostrano che l'economia del Prosecco Superiore DOCG ha garantito ai residenti dei 15 Comuni di accrescere il proprio livello di reddito sistematicamente **dal 2000, quando il reddito medio annuo era di 15.159 euro, al 2015 quando il reddito medio pro capite arriva a 21.380 euro l'anno**. La tendenza è in linea con i Comuni della Provincia di Treviso e dell'intero Veneto, ma rispetto a queste due aree di comparazione i Comuni del Prosecco Superiore DOCG mostrano **una maggiore ricchezza accumulata in beni capitali**, dimostrata dall'ammontare dei **depositi bancari per ogni Comune** che passano da una media **di 160 milioni euro per Comune nel 2000 a una media di 280 milioni di euro nel 2012** e dal numero di autovetture che passano da 613 unità (per 1.000 abitanti) nel 2002 a 644 nel 2012. In maniera indiretta, questa evidenza è rafforzata da una maggiore e progressiva crescita della disponibilità di crediti erogati dalle banche a soggetti non bancari. **Nel 2000 sono stati erogati crediti per Comune per 312 milioni euro l'anno e nel 2012 la cifra raggiunge i 471 milioni euro** dimostrando **la fiducia del sistema bancario nella capacità di imprese e cittadini del territorio di investire risorse in iniziative e consumi di qualità**.

Un ulteriore livello di analisi riguarda l'inclusione sociale, in termini di quantità e qualità dei lavori creati nel territorio. L'economia del Prosecco Superiore DOCG ha sostenuto una maggiore inclusione sociale per i residenti garantendo un livello di occupazione in linea con le due aree di comparazione e con tassi di disoccupazione di molto inferiore alla media nazionale **ma soprattutto nella zona del Conegliano Valdobbiadene si registra un progressivo aumento dell'inclusione delle donne nel mondo del lavoro. L'occupazione femminile cresce dal 29.6% del 1981 al 41.7% del 2011**.

Lo sviluppo del capitale umano, inteso come incremento del livello di istruzione e di qualità delle competenze generate nel territorio, è significativo. Dagli anni '80 in poi i Comuni del Consorzio mostrano **i più elevati livelli di adulti (25-64 anni) con laurea e licenza superiore** rispetto a quelli della stessa età con licenza media, infatti si passa dal 60% del 1981 al 150% del 2011; la più elevata incidenza di adulti occupati in ruoli a medio-alta specializzazione, si va dal 19% nel 1991 al 29% nel 2011; i più bassi differenziali di genere per l'istruzione superiore che da 136,6% nel 1981 arriva a 104,7% (dove 100 significa l'assoluta parità tra donne e uomini); la più elevata incidenza di giovani con istruzione universitaria dal 5% del 1981 al 22,3% del 2011.

In sostanza **l'economia del Prosecco Superiore DOCG ha garantito uno sviluppo di capitale umano di qualità elevata negli ultimi 30 anni, mediamente più elevata che il resto del territorio della Provincia e della Regione**.

ALLEGATI
DOWNLOAD ◆ LINK

LE FONTI UTILIZZATE PER LA RICERCA SONO:

- ***8mila Census***
  Annuario dei Comuni italiani che riporta i dati dei Censimenti
- ***ISTAT***
- ***MEF***
- ***Banca d'Italia***
- ***CCIAA Treviso***
- ***ACI***

Le tavole di dettaglio della ricerca di SDA Bocconi si trovano a questo link:
http://bit.ly/ricercasdabocconi

IL GAZZETTINO TREVISO

16 maggio 2018 | Prosecco, il nuovo miracolo economico

Prosecco, il nuovo miracolo economico

Come i quotidiani hanno commentato la ricerca di SDA Bocconi

Modello di successo, il Prosecco Superiore docg: economico, sociale e culturale. Nei 15 Comuni tra Conegliano e Valdobbiadene, rispetto alla media trevigiana e veneta, negli ultimi trent'anni la ricchezza accumulata è stata maggiore, la disoccupazione femminile più bassa, più alto il numero di laureati. Lo certifica uno studio della Bocconi di Milano commissionato dal Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco docg. «*L'obiettivo* - spiega il presidente Innocente Nardi - *era capire quanto abbia inciso nelle nostre comunità e quanto abbia "restituito" in termini di benessere diffuso*».

Più ricchi e più colti con il Prosecco

► **Studio della Bocconi commissionato dal Consorzio di tutela: in 30 anni sono cresciuti redditi, depositi bancari e istruzione**

► **Tassi di disoccupazione più bassi della media nazionale e l'impiego femminile è aumentato dal 29% al 41,7%**

L'ANALISI

VALDOBBIADENE

È un modello economico, ma anche sociale e culturale, di successo il territorio in cui si produce il Prosecco Superiore docg. Nei 15 Comuni tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene, rispetto alla media trevigiana e veneta, negli ultimi trent'anni la ricchezza accumulata in beni capitali è stata maggiore, la disoccupazione femminile più bassa, mentre più alto è il numero di giovani laureati.

A certificarlo è uno studio condotto dalla Sda Bocconi School of Management di Milano, che ha incrociato e analizzato i dati provenienti da Istat, Cciaa Treviso, Banca d'Italia, Ministero dell'Economia e delle Finanze, Aci e 8mila Census, l'annuario Aci e 8mila Census, l'annuario dei Comuni italiani che riporta i dati dei censimenti.

I DATI

A commissionare l'analisi dell'impatto economico delle bollicine sul territorio è stato il Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco docg. «*L'obiettivo* - spiega il presidente Innocente Nardi - *era capire in che misura la produzione del Prosecco docg abbia inciso nelle vite delle nostre comunità* e *quindi quanto abbia "restituito" in termini di benessere diffuso. Siamo orgogliosi di poter evidenziare un progresso economico sociale costante negli ultimi trent'anni, addirittura in controtendenza rispetto alla crisi degli ultimi dieci*».

IL PRESIDENTE

«Abbiamo voluto capire in che modo le bollicine hanno inciso nelle vite delle comunità»

Innocente Nardi

«*I dati relativi al territorio della denominazione sono stati confrontati con i corrispettivi dati della Provincia di Treviso e dell'intera Regione Veneto per mostrare con maggior evidenza il contributo economico e sociale della produzione del Prosecco Superiore docg*», aggiunge Gabriele Troilo, professore di marketing Sda Bocconi. Quanto alla ricchezza generata per i residenti nel territorio, in termini di reddito e beni capitali, l'analisi evidenzia che l'economia del Prosecco Superiore docg ha garantito ai residenti dei 15 Comuni di accrescere il proprio livello di reddito: tra il 2000 e il 2015, il reddito medio annuo è aumentato di oltre il 35%, passando da 15.159 a 21.380 euro.

«*La tendenza* - spiegano i ricercatori - *è in linea con i Comuni della Provincia di Treviso* e *dell'intero Veneto, ma rispetto a queste due aree di comparazione i Comuni del Prosecco docg mostrano una maggiore ricchezza accumulata in beni capitali, evidenziata dall'ammontare dei depositi bancari per ogni Comune, che passano da una media di 160 milioni di euro nel 2000 a 280 milioni nel 2012,* e *dal numero di autovetture che passano da 613 unità per mille abitanti nel 2002, a 644 nel 2012*».

LO SVILUPPO

Si è anche registrata una progressiva crescita della disponibilità di crediti erogati dalle banche a soggetti non bancari: da 312 milioni di euro del 2000 a 471 milioni nel 2012.

Il focus sul lavoro ha evidenziato tassi di disoccupazione inferiori alla media nazionale e un progressivo aumento dell'inclusione delle donne, tanto che nei 15 Comuni della docg l'occupazione femminile è passata dal 29,6% del 1981 nile è passata dal 29,6% del 1981 al 41,7% del 2011.

Infine l'analisi sul livello di istruzione di chi risiede nella terra del Conegliano e Valdobbiadene: se nel 1981 appena il 5% dei giovani tra i 30 e i 34 anni aveva la laurea, trent'anni dopo erano il 22,3%.

«*In sostanza* - la conclusione della ricerca - *l'economia del Prosecco Superiore docg ha garantito uno sviluppo di capitale umano di qualità elevata negli ultimi 30 anni, mediamente più elevata che il resto del territorio della Provincia e della Regione*».

Claudia Borsoi

I NUMERI

15.159

EURO

Il reddito medio anno dichiarato nel 2000 dai residenti dei 15 Comuni che fanno parte della Docg del prosecco

21.380

EURO

Il reddito medio registrato nel 2015 dallo studio della Bocconi commissionato dal Consorzio di tutela Conegliano-Valdobbiadene

280

MILIONI EURO

La media dei depositi bancari per ogni comune nel 2012: 12 anni prima erano 160 milioni

644

AUTO

Ogni mille abitanti nel 2012: erano 613 nel 2002

22,3%

GIOVANI

Con istruzione universitaria nel 2011. Erano il 5%nel 1981

CONEGLIANO VALDOBBIADENE: LA NOSTRA TERRA, UN PATRIMONIO DI TUTTI. L'AMORE PER IL TERRITORIO PARLA CON I FATTI

Viviamo nelle nostre terre da sempre. Qui siamo nati, qui siamo diventati grandi insieme ai nostri figli, alle nostre comunità, al nostro vino. Le vigne, le colline e la biodiversità che le contraddistingue costituiscono il nostro patrimonio più prezioso: ecco perché abbiamo moltiplicato gli impegni per tutelarlo e difenderlo. Ed ecco perché i fatti sono la migliore dimostrazione d'amore per il nostro territorio.

01

IL PROTOCOLLO VITICOLO

Il nostro codice di autoregolamentazione per la gestione sostenibile dei vigneti, inteso a minimizzare l'impatto della chimica sul territorio, ha anticipato le normative ministeriali e dell'Unione Europea sull'utilizzo dei fitosanitari. A oggi, è più severo delle leggi vigenti: esclude vari principi attivi tuttora ammessi dal Ministero dell'Agricoltura, dalla UE e dall'OMS e ne mette al bando altri (come Folpet e Mancozeb). Grazie a questo codice, il numero dei trattamenti annuali è in drastico calo dal 2013. Inoltre dal 1 gennaio 2019 Conegliano Valdobbiadene è la zona più estesa d'Europa che ha vietato l'uso del glifosato.

02

POLIZIA RURALE

I comuni della Docg hanno reso obbligatorio il rispetto del Protocollo Viticolo. Le amministrazioni controllano e sanzionano le eventuali infrazioni attraverso gli interventi della Polizia Municipale e della Forestale.

03

BIOLOGICO

Il lavoro effettuato negli anni ha posto le condizioni per creare nel territorio della DOCG un bio-distretto in linea con le normative ministeriali. Siamo a favore del biologico e di qualsiasi altra misura volta a limitare l'impatto ambientale della viticoltura, come la lotta integrata.

Alla verità dei fatti crediamo noi tutti e anche le generazioni future, che affollano la Scuola di Enologia di Conegliano al ritmo di 1.900 studenti all'anno.

04

SUPERFICIE VITATA

L'aumento della superficie vitata negli ultimi anni è stato limitato per legge. Oggi la superficie dedicata alla viticoltura è di 8.446 ettari e gli ultimi dati dimostrano che i boschi sono il 42% della superficie dei 15 Comuni, indispensabili per una ottimale qualità dell'aria e per donare al Prosecco Superiore i suoi aromi impareggiabili.

05

CONSORZIO

La nostra attività prevede il monitoraggio del comportamento dei produttori. Siamo impegnati in studi volti a promuovere una viticoltura sempre più sostenibile (come la ricerca avviata con l'Università di Friburgo sui ceppi resistenti alle malattie, che si pone l'obiettivo di eliminare completamente i fitosanitari in vigna). Seguiamo programmi pluriennali con precise tappe intermedie di controllo e annunciamo solo risultati certi e documentati.

06

COMUNITÀ LOCALE

Secondo un'indagine SWG 2017, il 92% della comunità sostiene il Consorzio e le sue attività, come la candidatura Unesco per il valore culturale del paesaggio della DOCG. Il 78% della popolazione crede nell'ottenimento del riconoscimento, anche come modello di sviluppo per le nuove generazioni. Gli individui totalmente contrari sono il 3% della popolazione.

07

DISTRETTO

Le attività del distretto hanno promosso lo sviluppo del territorio e l'occupazione giovanile. Conegliano Valdobbiadene è uno dei distretti vitivinicoli più sostenibili a livello nazionale: diventato a fine 2016 il più performante d'Italia, conta oggi 3.422 viticoltori, 427 vinificatori, 185 case spumantistiche. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore costituisce un'eccellenza italiana nel mondo (il 38% della produzione va all'estero).