



EDIZIONE 2022 PROTOCOLLO VITICOLO  
CONSORZIO DI TUTELA DEL VINO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

## Cresce l'attenzione alla tutela del suolo per la salute della pianta.

***La XII edizione del Protocollo Viticolo è l'occasione per fare il punto sullo stato di salute della Denominazione e sui progetti in corso nell'ambito della viticoltura sostenibile***

Solighetto, 27 aprile 2022 – Anche quest'anno il **Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG** presenta la **nuova edizione del Protocollo Viticolo**. Il documento è sottoscritto da una commissione di esperti presieduta dal Consorzio di Tutela e distribuito ai soci per promuovere e salvaguardare il territorio di produzione e la bellezza del suo paesaggio. L'obiettivo del Protocollo Viticolo dalla sua prima edizione è favorire un minor impatto ambientale della gestione del vigneto grazie alla **riduzione dell'uso dei prodotti fitosanitari** e alla corrispondente **integrazione di pratiche agronomiche più rispettose del territorio e del paesaggio**. Un impegno che cresce, si affina e si evolve per rendere l'agricoltura del territorio sempre più sostenibile.

*“La sostenibilità in materia ambientale è il punto cardine attorno al quale ruota tutta l'attività tecnica del Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco” afferma Diego Tomasi, Direttore del Consorzio di Tutela “L'obiettivo generale è sensibilizzare i viticoltori sui temi di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, ma ormai il valore del Protocollo si misura anche sulla base del grado di influenza e capacità di informazione della popolazione locale circa l'attività viticolo-agronomica, questo perché nella Denominazione Conegliano Valdobbiadene spesso la viticoltura e l'abitato si compenetrano quindi è necessaria una conoscenza e consapevolezza diffusa circa lo stato di salute e la gestione dei vigneti”.*

Nella nuova edizione del Protocollo Viticolo è stato inserito un capitolo dedicato all'**importanza del suolo e della sua tutela**. Il suolo, infatti, in quanto dimora dell'apparato radicale influenza innanzitutto la sua piena funzionalità, permettendo il rifornimento idrico e l'assorbimento degli elementi minerali necessari al corretto sviluppo di tutte le parti della pianta di vite. Dunque, **le condizioni del suolo sono strettamente responsabili dello stato di salute della pianta, del suo equilibrio e delle sue relazioni con l'ambiente circostante**. Ma si sta dando sempre più importanza anche alla quantità incredibilmente grande di microorganismi che vivono in sintonia con le radici in un mutuo dialogo di collaborazione. Il suolo giocherà, inoltre, un ruolo ancora più determinante nel prossimo futuro, quando l'incidenza dei cambiamenti climatici sarà ancora più evidente e potrà essere mitigata da suoli vivi, ricchi di sostanza organica dove le radici sono in grado di arginare gli effetti degli estremi climatici.

BCW - Burson Cohn & Wolfe  
Silvia Minoggio - cell. 342 9452854  
[silvia.minoggio@bcw-global.com](mailto:silvia.minoggio@bcw-global.com)  
Alessandra Zaco - 339 6534643  
[alessandra.zaco@bcw-global.com](mailto:alessandra.zaco@bcw-global.com)

Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG  
Renata Toninato - cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028  
[renata.toninato@prosecco.it](mailto:renata.toninato@prosecco.it)  
[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)



Anche in questa edizione una parte del Protocollo Viticolo 2022 è dedicata alla revisione di tutti i prodotti fitosanitari autorizzati in viticoltura secondo due principi:

- **esclusione** di tutti i prodotti fitosanitari considerate maggiormente impattanti sull'ambiente;
- **classificazione dei prodotti accettati in base alla cosiddetta "frase di rischio" ovvero al loro impatto sulla salute umana.** È bene sottolineare che le frasi di rischio riportate obbligatoriamente in etichetta sono sempre da considerarsi riferite all'utilizzatore, ovvero a colui che si occupa della miscela e che maneggia i prodotti nella loro forma concentrata.

Dunque, la classificazione avviene in base alle informazioni contenute nelle etichette dei prodotti. Ad ogni classe è assegnato un colore per identificare il livello di impatto ambientale. In particolare, verde sta per "preferibile", giallo per "attenzione" e rosso "ad uso limitato".

Importante novità del Protocollo Viticolo 2022 è l'inserimento di una postilla nella sezione dedicata agli anti-botritici. **Il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, infatti, sconsiglia caldamente l'utilizzo dei prodotti anti-botritici, in particolare quelli di sintesi, per la varietà Glera che grazie al suo grappolo poco compatto e ad una attenta gestione della parete vegetativa è meno sensibile a questo problema.**

### **Oltre al Protocollo Viticolo, la Glera resistente**

Il Protocollo Viticolo nasce come documento di indirizzo ma anche di stimolo a un cambiamento radicale della cultura ambientale dei viticoltori. La sensibilizzazione che la diffusione del Protocollo ha generato è misurabile anche attraverso lo sviluppo dei progetti agronomici volti alla riduzione dell'impatto ambientale delle pratiche agricole.

*"Oggi possiamo vantare **2884 ettari certificati SQNPI** pari al **33,1%** della superficie vitata" conferma **Diego Tomasi, Direttore del Consorzio di Tutela** "e il nostro obiettivo è arrivare a fine anno al 45% e alla totalità delle aziende nel 2029. Nel frattempo, abbiamo attivato il progetto del Bio distretto e molti altri progetti in vigneto volti a migliorare la biodiversità tra i filari e più in generale la salute delle nostre colline, come il progetto Plastic Free, zero azoto chimico e la via delle Api".*

### **La Glera resistente**

Nel secondo decennio del 2000 i **Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR)** hanno avviato un proprio programma di miglioramento genetico attraverso l'incrocio tra vitigni, allo scopo di ottenere nuove varietà resistenti a peronospora e oidio, riducendo così l'impatto ambientale dovuto ai trattamenti. In generale, **il progetto coinvolge le varietà più rappresentative della viti-enologia italiana le quali, con l'incorporazione permanente di geni di resistenza donate da genotipi di origine americana, potrebbero rendere più sostenibile la viticoltura.**



Ebbene, nelle annate 2015-2016 sempre presso i VCR, sono stati effettuati migliaia di incroci tra Glera e diversi donatori di resistenza. Dopo la selezione molto precisa e severa sono stati individuati due nuovi incroci resistenti le cui caratteristiche sono molto prossime al genitore nobile, ovvero alla Glera. Le schede per l'iscrizione saranno presentate al Mipaaf a breve e si prevede l'immissione sul mercato a partire dal 2024. Le varietà ottenute presentano un'ottima resistenza alla peronospora ed oidio, buona tolleranza a black rot ed escoriosi. Le prove agronomiche ed enologiche presso una parcella sperimentale situata a Rauscedo sono state effettuate nelle annate 2019-2020-2021. Questi due nuovi incroci hanno prodotto uve che vinificate, alle prime degustazioni sono state apprezzate da viticoltori, enologi e consumatori in generale. Il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene a partire da questo giugno ospiterà in due campi sperimentali questi due vitigni, per osservarne le caratteristiche agronomiche ed enologiche, valutandone quindi l'opportunità del loro inserimento nelle aree sensibili della denominazione, dove l'attenzione per l'abitante deve essere massima e prioritaria.

### **Le tappe del Protocollo Viticolo dal 2011 a oggi**

Il Protocollo Viticolo mette l'agricoltore nelle condizioni di scegliere quali metodi utilizzare per la gestione del vigneto **in base alle reali esigenze della vite e del campo in ogni momento**. A questo fine sono attivi da tempo strumenti tecnici e tecnologici di raccolta dati che fotografano costantemente la situazione del vigneto (**uso di capannine meteorologiche, diffusione di bollettini agronomici ai soci, ecc**). La situazione dei vigneti è trasmessa dal Consorzio ai viticoltori perché scelgano l'azione più adatta da operare in campo al più basso impatto ambientale. L'obiettivo del Protocollo Viticolo supera il semplice elenco di sostanze consigliate per la gestione del proprio vigneto, ma consegna nelle mani dei nostri soci un vero e proprio strumento scientifico in grado di supportarli efficacemente e indirizzarli verso pratiche sempre più compatibili con l'integrità del territorio.

**2011** - prima edizione

**2013** - l'esclusione di tutte le formulazioni contenenti prodotti a base di **Folpet, Mancozeb, Dithianon**, e diverse altre sostanze che la legge avrebbe consentito di utilizzare.

**2018** - è stata assunta la decisione delle amministrazioni locali di **vietare il glifosato**.

**2019** - il divieto è entrato in vigore, ancora con anticipo rispetto al quadro normativo nazionale ed europeo. **Il Conegliano Valdobbiadene è la zona la più estesa d'Europa glifosate free**.

**2021**- Integrazione di pratiche di lotta integrata, che si associano all'uso di ormai poche sostanze di sintesi, e di pratiche biologiche.

**2022** - Avvio progetto **biodistretto Conegliano Valdobbiadene**.

*Consorzio di Tutela*



**Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.** è l'ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore D.O.C.G. Lo spumante prodotto sulle colline tra Conegliano e Valdobbiadene (TV) ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata nel 1969 e la Denominazione di Origine Controllata e Garantita nel 2009. Il territorio di produzione comprende 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor e Valdobbiadene. Il Consorzio, attualmente presieduto da Elvira Bortolomiol, ha sede in località Solighetto a Pieve di Soligo, raggruppa 198 case spumantistiche, 337 vinificatori e 3400 famiglie di viticoltori impegnati nella produzione di Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Opera principalmente in tre aree: la tutela e la promozione del prodotto, in Italia e all'estero, dove ne promuove la conoscenza attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e relazioni con la stampa. Infine, si occupa dell'assistenza tecnica rivolta ai consorziati, dal vigneto alla cantina.

**BCW - Burson Cohn & Wolfe**  
**Silvia Minoggio** - cell. 342 9452854  
[silvia.minoggio@bcw-global.com](mailto:silvia.minoggio@bcw-global.com)  
**Alessandra Zaco** – 339 6534643  
[alessandra.zaco@bcw-global.com](mailto:alessandra.zaco@bcw-global.com)

**Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco D.O.C.G.**  
**Renata Toninato** – cell. 388 8839009 Uff. 0438 83028  
[renata.toninato@prosecco.it](mailto:renata.toninato@prosecco.it)  
[www.prosecco.it](http://www.prosecco.it)