



PROTOCOLLO VITICOLO EDIZIONE 2023

CONSORZIO DI TUTELA DEL VINO CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG

Valorizzate le tecniche per migliorare la gestione del suolo, della biodiversità e delle acque.

La XIII edizione del Protocollo Viticolo oltre a confermare le linee guida osservate sino ad ora riguardo all'uso di fitofarmaci, pone in piena evidenza le buone pratiche per un vigneto sempre più sostenibile.

Solighetto, 11 maggio 2023– Il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG rilascia l'edizione 2023 del Protocollo Viticolo. Il documento, sottoscritto da una commissione di esperti presieduta dal Consorzio di Tutela, sarà distribuito a tutti i viticoltori per tutelare il territorio di produzione e salvaguardare la salubrità dei suoi prodotti. L'obiettivo del Protocollo Viticolo sin dalla sua prima edizione è condurre il viticoltore verso una difesa del vigneto basata sui principi della viticoltura sostenibile e, grazie all'introduzione di nuovi aspetti legati alla gestione agronomica del vigneto, guidarlo ora verso una agricoltura rigenerativa. Un impegno che cresce, si affina e si evolve per adottare un approccio sempre più completo che includa tutti i fattori ambientali nel loro insieme.

“Nel documento che abbiamo pubblicato e che sarà distribuito quest'anno, abbiamo confermato le linee guida in essere in termini di sostanze consentite dalla Regione e che noi valutiamo in base alle diverse “frasi di rischio” afferma Diego Tomasi, Direttore del Consorzio di Tutela “Il nostro Protocollo Viticolo, più restrittivo rispetto alle leggi regionali, si arricchisce anche di nuovi approfondimenti utili ai viticoltori e suggerimenti per gestire in modo sempre più sostenibile i vigneti: a partire dal suolo, la biodiversità, la gestione dell'acqua per concludere con l'equilibrio del vigneto.”.

Il Protocollo Viticolo del Consorzio di Tutela è ancora oggi il documento su cui si basano i regolamenti di polizia rurale dei 15 comuni della denominazione.

Il Protocollo Viticolo si apre con la parte dedicata all'analisi dei prodotti fitosanitari autorizzati in viticoltura secondo il principio della classificazione **in base alla cosiddetta “frase di rischio” al fine di optare solo per quelle formulazioni ritenute più sicure per l'uomo e per l'ambiente.**

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 “Autorizzato dalla Regione ma sconsigliato dal Consorzio”.



Nell'edizione 2023 il Protocollo Viticolo si sviluppa anche in capitoli dedicati ai temi più stringenti per la gestione integrata del vigneto a partire dal capitolo dedicato al *Suolo e alla sostanza organica*, proseguendo con un approfondimento su *Biodiversità del sopra e sottosuolo*, passando per un focus sulla *confusione sessuale e gli antagonisti naturali* fino al *Valore delle api in vigneto*. Tutto questo per un vigneto più elastico, meno legato agli input esterni e difeso su rigorose basi tecniche.

“Per promuoverne ancor più l’adesione e per coinvolgere sempre di più i viticoltori” interviene la Presidente del Consorzio Elvira Bortolomiol “il Consorzio di Tutela organizzerà dal mese di giugno tre serate tecniche formative sugli argomenti del documento. Inoltre, divulgheremo due volte all’anno uno speciale tecnico dedicato agli agricoltori, che conterrà le linee tecniche da seguire nella gestione dei vigneti e del territorio”.

Le tappe del Protocollo Viticolo dal 2011 a oggi

Il Protocollo Viticolo mette l’agricoltore nelle condizioni di scegliere quali metodi utilizzare per la difesa e la gestione del vigneto **in base alle reali esigenze dettate dal clima, dal sito e dallo stato della pianta**. A questo fine sono attivi da tempo strumenti tecnici e tecnologici di raccolta dati che fotografano costantemente la situazione del vigneto (**uso di 23 capannine metereologiche, monitoraggio delle malattie e della presenza di insetti dannosi, stato generale della pianta, ecc. ecc.**). Al Consorzio spetta il compito di optare per le più corrette strategie di intervento che tengano conto della situazione dei vigneti e dell’andamento del clima, consigliando ai viticoltori gli interventi più corretti. 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 vademecum in grado di supportarli efficacemente e indirizzarli verso pratiche sempre più compatibili con l’integrità del territorio.

2011 Prima edizione

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

2018 Le amministrazioni locali decidono di vietare **l’uso del glifosato**.

2019 Il divieto di usare glifosato entra 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 all’estendersi di pratiche biologiche.

2022 Avvio del progetto **biodistretto**.

2023 Introduzione di pratiche di gestione del suolo, della biodiversità e delle acque.

Consorzio di Tutela



PROSECCO SUPERIORE
DAL 1876

Il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG è l'ente privato, nato nel 1962, che garantisce e controlla il rispetto del disciplinare di produzione del Prosecco Superiore DOCG. 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
Alessandra Zaco – 339 6534643
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
www.prosecco.it