

VITICOLTURA. Convegno del Consorzio Valpolicella sui nuovi metodi di produzione e di protezione dei vigneti

Sartori: «Sostenibilità, dovere etico»

Annunciato il via al fondo mutualistico contro la peronospora, realizzato con Codive e Codipa

Camilla Madinelli

Coltivare la vigna e produrre vino in modo efficiente e sostenibile per garantire in bottiglia un prodotto etico e sempre più richiesto dal mercato estero, ma anche per garan-

tirsi nuove opportunità di difesa della vite. Le buone pratiche in vigneto certificate RRR (Riduci Risparmia Rispetta) hanno fatto sbocciare in Valpolicella il primo fondo mutualistico anti peronospora, la patologia della vite incubo dei viticoltori.

Il fondo è stato messo a punto dal Consorzio Tutela Vini Valpolicella, ideatore nel 2010 del progetto di sostenibilità divenuto certificazione nel 2016 e ora prerequisito

per accedere al fondo stesso, in collaborazione con i Consorzi di difesa veronesi Codive e Codipa. Il protocollo certificato RRR dunque, oltre a coinvolgere oggi 980 ettari della Doc Valpolicella e 127 aziende agricole in corsa per la certificazione (9 per cento della Denominazione), inizia «a creare sinergie e progetti insieme ad associazioni e istituzioni impegnate con i nostri soci in altri ambiti», spiega il direttore del Consorzio

di tutela, Olga Bussinello.

«Il fondo è un segno dell'importanza attribuita dai Consorzi di difesa al nostro RRR, che rappresenta un elemento di garanzia in quanto percorso così controllato di buone pratiche in vigneto da assicurare l'assoluta imprevedibilità di un'eventuale attacco della peronospora».

CONVEGNO E VENDEMMIA. Il fondo è stato presentato a

San Pietro in Cariano al convegno sulla campagna vitivinicola 2017 svoltosi nel teatro parrocchiale. È stata messa a fuoco la «Valpolicella sostenibile» e sono stati illustrati consumi e percezione dei vini sostenibili negli Usa. Inoltre, è stato lanciato il sito www.valpolicellarr.com (oggi solo in inglese, in futuro anche in italiano) dedicato alla certificazione di produzione integrata. «La vendemmia promette di essere molto buo-

na, la stagione ci sta aiutando perché non abbiamo avuto né gelate né grandine», continua Bussinello. Al tavolo dei relatori: Renzo Caobelli e Luca Santini, dell'area tecnica del Consorzio Vini Valpolicella, il direttore di Codive Michele Marani, il direttore area agricoltura e industria alimentare di Nomisma, Denis Pantini. Saluto iniziale del presidente del Consorzio di tutela valpolicellese Andrea Sartori.

SOSTENIBILITÀ. «La strada è segnata e in tutto il mondo si parla di agricoltura sostenibile», spiega Sartori. «È questa

la direzione verso cui dobbiamo muoverci e distinguerci, per vendere di più e meglio». Le ragioni, sottolinea, sono economiche oltre che etiche. «È una richiesta crescente nel mercato di prodotti agricoli certificati, quindi anche di vino», spiega. «Tale richiesta arriva non solo da strutture di distribuzione ma anche dai Monopoli di Stato, per esempio del Canada e dei Paesi nord europei. Il mercato tedesco, inoltre, ha raddoppiato distribuzione e quote di mercato del biologico. Il mio sogno è che gran parte degli ettari del Valpolicella diventino a conduzione RRR». •