



natural
Zoom

di CHIARA DALL'ANESE

IL PROSECCO DALL'ANIMA GREEN

L'oro nel bicchiere

È lo spumante più pop, amato dai millennials e richiestissimo oltreoceano. Il prosecco, che dal 2014 ha superato (per volumi di vendita) la bollicina per antonomasia, ovvero lo champagne, è il vino italiano più venduto al mondo. Nel 2022, il Doc ha fatto registrare tre miliardi di euro di fatturato, mentre il Docg chiude il 2023 a 650 milioni. Perfetto per un brindisi, ha un prezzo competitivo e deve parte del suo successo al boom dei cocktail, primo tra tutti lo spritz. Non si contano le imitazioni: nel 2006, perfino l'ereditiera Paris Hilton lanciò sul mercato il Rich Prosecco, prodotto da un'azienda austriaca e venduto in lattine dorate.

DA TRIESTE IN GIÙ

Nel 2019, le colline del prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, nel trevigiano, sono state dichiarate Patrimonio Unesco. Eppure, il borgo di Prosecco, che dà

*Siepi, alveari, fotovoltaico.
Produrre le bollicine rispettando
il pianeta riduce gli sprechi
e migliora la qualità del vino.
Ecco quattro esempi virtuosi*

il nome a queste bollicine, si trova a 175 chilometri di distanza, appena fuori Trieste. L'area di produzione comprende infatti, come stabilito nel 2009, 15 comuni tra Conegliano e Valdobbiadene per la Docg, oltre alla Docg Asolo e alla Doc Prosecco, che si estende su nove province tra Veneto e Friuli Venezia Giulia. Quell'anno, si decise anche di indicare come glera il vitigno che fino a quel momento veniva chiamato prosecco, e prosecco lo spumante prodotto: in questo modo, nessuno, al di fuori delle aree Doc e Docg, avrebbe più potuto produrre e vendere bottiglie di prosecco.

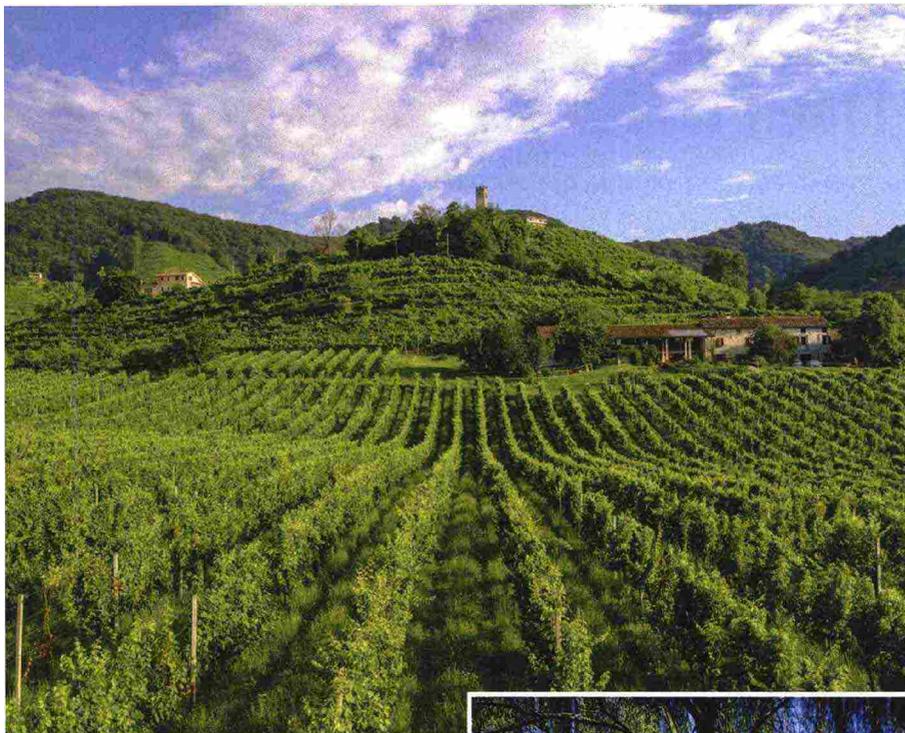
A MACCHIA D'OLIO

Per rispondere alla richiesta crescente di queste bollicine, negli ultimi anni il territorio di produzione si è profondamente modificato. Secondo dati dell'università di Padova, dal 2003 la produzione di prosecco Docg è cresciuta del 130 per cento circa. In quest'area, i vigneti hanno quasi raddoppiato la loro estensione, passando da circa quattromila ettari nel 2000 a oltre settemila nel 2010. Tale espansione è avvenuta a discapito di altre coltivazioni e, soprattutto, di prati e boschi. Gli agronomi temono un eccessivo sfruttamento del territorio. Uno studio dell'ateneo patavino, pubblicato sulla rivista *Plos One*, ha messo a confronto le coltivazioni di prosecco di tipo convenzionale con quelle biologiche e sostenibili, che prevedono, per esempio, la presenza di siepi intorno ai vigneti ed erba tra i filari. Ne è emerso che queste ultime consentono di ridurre di circa tre volte l'erosione

Getty Images

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279



UN BOUQUET NEL CALICE

In alto, l'erba e i fiori che crescono tra i filari di Perlage Winery sprigionano profumi che influiscono positivamente sul bouquet dei vini. La vegetazione attira varie specie di uccelli, farfalle e api. A destra, un rifugio per impollinatori nei vigneti di Villa Sandi. Questi insetti, spiega uno studio dell'Università di Udine, proteggono l'uva da parassiti e muffe.



del suolo: 1,1 chilogrammi di suolo eroso all'anno per ogni bottiglia prodotta contro i 3,3 del convenzionale. C'è anche il rischio, come accade con tutte le coltivazioni di tipo intensivo, che si riduca la biodiversità e aumenti la vulnerabilità delle viti agli attacchi dei parassiti, rendendo necessario l'impiego di pesticidi.

WEBCAM IN VIGNA

Per rispondere a queste criticità, molte aziende hanno adottato da tempo un approccio più sostenibile. Perlage Winery, azienda di Farra di Soligo, nel cuore della Doge, produce prosecco biologico dal 1985. Ha inserito in alcuni vigneti centraline meteorologiche dotate di webcam e sensori per monitorare variabili climatiche, come umidità e temperatura, o la presenza di patogeni, mentre con l'inerbimento tra i filari ha reso possibile l'accumulo nel suolo di acqua, preziosa nei periodi di siccità. L'azienda ha promosso

la raccolta delle acque piovane e i sistemi di irrigazione a goccia, più efficienti, anche tra i propri produttori.

DOVE VOLANO LE API

In occasione della giornata mondiale delle api, il 20 maggio, quest'anno la cantina Bottega Spa di Bibano di Godega (Treviso) ha immesso 300mila esemplari di questi insetti sulle colline del Prosecco. Il progetto si chiama Eno-Bee e il vigneto si trova a Vittorio Veneto, in un'area in parte boschiva. A rendere attraente l'habitat per questi impollinatori sono anche i fiori di veccia, trifoglio e senape, che vengono seminate in vigna per favorire la fertilità del terreno in maniera naturale, secondo la tecnica del sovescio.

I vigneti che circondano l'azienda a Bibano, oltre a quelli di Follina e a Vittorio Veneto, sono coltivati secondo i criteri dell'agricoltura biologica. È stato bandito l'utilizzo di fertilizzanti sintetici, pesticidi,

diserbanti, erbicidi, ogm e derivati. Si utilizzano solo fertilizzanti di origine organica, che migliorano la fertilità e la struttura della terra evitando, ogni anno, la dispersione di 500 chilogrammi di sostanze chimiche di sintesi.

La sostenibilità si pratica anche in cantina. Nel 2014 è stato introdotto nella distilleria un nuovo sistema di riciclo dell'acqua, che viene raffreddata ad aria da ventilatori e condotta in un circuito chiuso, risparmiando sette milioni di litri d'acqua per ogni campagna di distillazione. Si sfrutta l'energia geotermica e quella prodotta con le biomasse derivanti dai residui di lavorazione di vini e distillati. Inoltre, grazie a un impianto fotovoltaico, l'azienda autoproduce al 100 per cento l'energia utilizzata durante le ore di sole. «Abbiamo introdotto il biologico nel 2011 circa, e tutte le innovazioni in chiave di sostenibilità ci stanno ripagando anche in termini di qualità», spiega Sandro Bottega, presidente e direttore amministrativo di Bottega S.p.A.

«La nostra carbon footprint si è ridotta del 35 per cento, e anche il vino ne ha beneficiato: quello biologico è sempre migliore del convenzionale, perché porta con sé profumi ancora più spiccati».

OASI E PANNELLI SOLARI

Le tenute di Villa Sandi di Crocetta di Montello (Treviso) si trovano nell'area Asolo Prosecco D.o.c.g., tra il fiume Piave e le alture del Montello e sono certificate Biodiversity Friend. Sono una piccola oasi naturalistica, con vigneti circondati da campi non coltivati, siepi e boschi che garantiscono un habitat adeguato a molte specie animali: qui vivono 97 diversi insetti, tra cui le api, e sono stati posizionati insettenhotel, rifugi di legno che offrono riparo agli impollinatori.

Si dà sempre più spazio, infine, all'energia verde. Grazie a una centrale idroelettrica e a un impianto fotovoltaico, Villa Sandi copre autonomamente una parte del proprio fabbisogno energetico. Anche Ponte1948, che ha sede a Ponte di Piave (Treviso) e sta aumentando la quota di coltivazione biologica, con i propri pannelli fotovoltaici copre il 45 per cento dell'intero fabbisogno, e recupera calore e acqua dagli impianti frigoriferi. 🍃



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

028279