

LA VENDEMMIA "GREEN" DA SARAH

Il monito di Zaia

«Stop al prosecco Avanti solo "bio" e impatto zero»

CATRIBUNA 1.9.2018

Oltre 300 appassionati al rito notturno di Cozzuolo «Non si cresce sui mercati con nuovi impianti: piuttosto recuperiamo i più "vecchi"»

VITTORIO VENETO

«Zac», il primo grappolo di prosecco bio è reciso. «Benvenuti nel futuro» saluta, benaugurante, Sarah, la regina de «La Vigna Bio per l'Agricoltura Eroica».

Siamo sulla collina di Cozzuolo, è buio pesto, e piove. Ma Luca Zaia, presidente della Regione, s'industria, con la moglie, a sfiorciare il primo vitigno. Si aggiungono le camionesse dell'Imoco, alcuni dei più bei nomi dell'imprenditoria conegianese e vittoriese, l'avvocato Maurizio Paniz, l'ex corridore Marzio Bruseghin, e la famiglia Perin, capostipite Diotallevi.

È la festa del Prosecco biologico, che, vendemmiato di notte, acquista in qualità per-

ché non soffre le calure. La festa del Consorzio Bio, che si propone di tutelare al meglio produttori e soprattutto i consumatori.

Ed ecco che il governatore Zaia, nel bel mezzo della liturgia - ai 300 appassionati del rito - non ce la fa a trattenere quanto ha in animo. Attacca mettendo le mani avanti sui possibili abusi; su chi spera di moltiplicare gli affari, dio non voglia fino al rischio che la bolla si gonfi e scoppi.

«Produciamo 540 milioni di bottiglie l'anno di Prosecco Doc e Docc», dice, «Siamo sopra lo champagne, facciamo alta qualità, ma è pur vero che per rispondere ai mercati la soluzione non può essere quella di impiantare nuovi vigneti».

Si guardano negli occhi, preoccupati, i vignaioli presenti; non, ovviamente, quelli del bio. «È stata fatta una richiesta di 3300 ettari in 3 anni. No», alza la voce Zaia, «io non darò più nuovi ettari a vigneto, piuttosto andiamo a re-

cuperare i vigneti che ci sono già, e oggi non sono autorizzati a produrre prosecco, ovviamente premiando giovani che s'impegnano in questo settore, le certificazioni bio, tutto quello che va nella direzione del futuro».

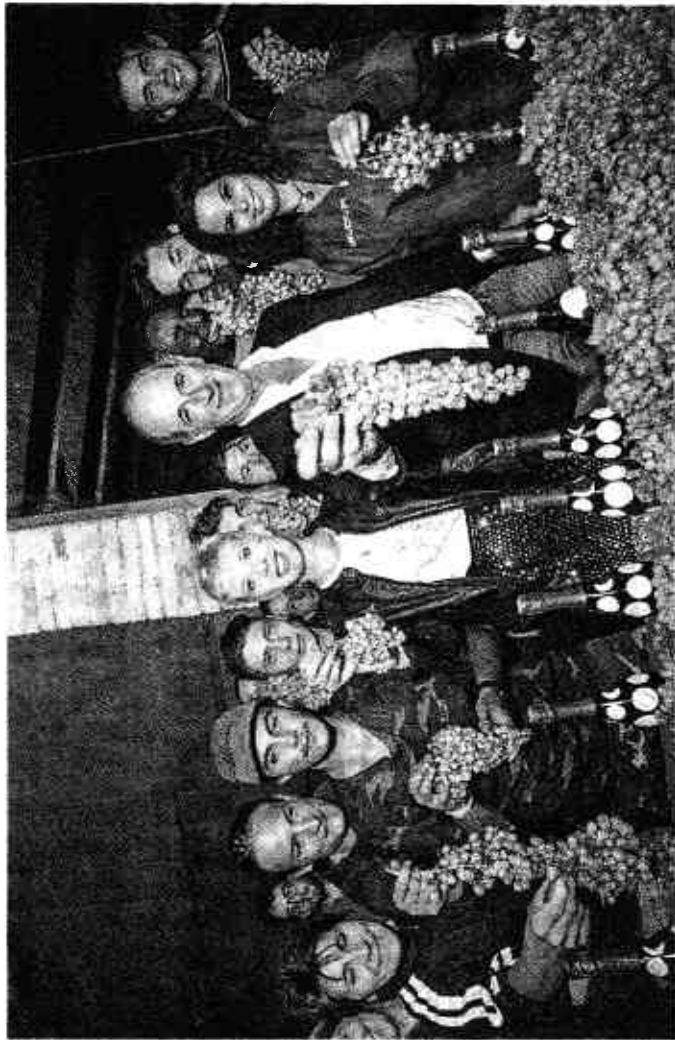
E annuncia: «Io il decreto sui nuovi impianti lo firmo solo se si valorizzerà tutto il vigno "glera". Perché, appunto, produca prosecco».

Insomma, insiste Zaia, bisogna utilizzare i vigneti autorizzati prima del luglio 2017. E non sono pochi, coprono 7 mila ettari. Chiaro? Non basta ancora.

«Il futuro cheosterremo sarà quello del biologico, dell'impatto ambientale zero, della certificazione ambientale». Sorridono i primi produttori del Consorzio Bo.

Zaia ricorda che anche quest'anno il biologico cresce a due cifre: + 22%. Lunedì si parte alla grande con la vendemmia del Prosecco. C'è chi è preoccupato di una possibile contrazione del prezzo delle uve. «I prezzi tengono nella misura in cui noi continuiamo a fare qualità, governo del processo e controllo dei mercati», avverte Zaia, «il Prosecco è il vino più imitato nel mondo. Pensate che l'italian sounding dei finiti prodotti agroalimentari italiani vale più di 100 miliardi, e il prosecco comincia ad avere una buona fetta del mercato di falsificazioni. Bisogna far più controlli sui mercati e chiedere che a livello nazionale siano più restrittivi» conclude. —

Francesco Dal Mas



Il governatore Zaia con i grappoli bio appena recisi, sotto la festa. Per il prosecco verde +22% nel 2017

Prosecco, nasce il Consorzio Bio

► Ieri sera l'investitura del governatore Zaia a Cozzuolo durante la vendemmia notturna nella Vigna di Sarah

► I consumatori premiano chi usa tecniche agricole green «Ora bisogna creare una rete di tutte le attività sostenibili»

VITTORIO VENETO

Nasce il consorzio #Bio con la benedizione di Luca Zaia. I pionieri sono Sarah Dei Tos, Diotifalvi Perin e Marzio Bruseghin che con le loro aziende agricole si sono votati al biologico e bio-dinamico. «Il futuro del comparto è il biologico - ha detto il governatore del Veneto che ha presenziato alla vendemmia notturna della Vigna di Sarah, ieri sera, sul Col de Luna a Cozzuolo - dell'impatto ambientale zero, del rispetto dell'ambiente, della certificazione ambientale del prodotto e del processo». Anche quest'anno la produzione di biologico cresce, registrando un più 22%. È stato lo stesso Zaia a rendere noto il dato. «Il trend di mercato è quello - ha detto Zaia - Si va in questa direzione. I consumatori sono sempre più attenti e anche l'iniziativa di Sarah, una ragazza giovane, dà un bel segnale».

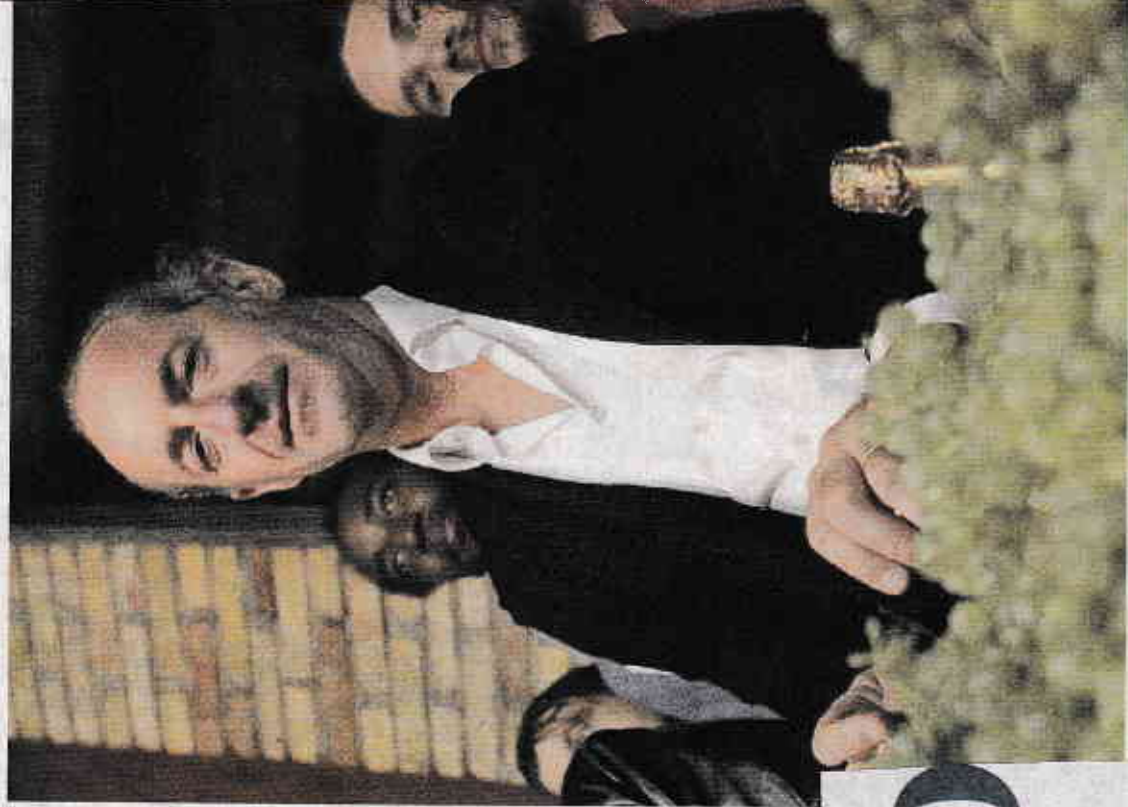
LA FESTA

La Vigna di Sarah è nata biologica e ieri sera la pioggia ha solo in parte rovinato la festa. «Il consorzio #bio - ha spiegato Sarah - nasce da un desiderio dei soci di poter rendere più fruibile l'utilizzo delle tecniche biologiche e biodinamiche utilizzate in viticoltura ed agricoltura, ma soprattutto dalla necessità di fare chiarezza in materia, grazie all'informazione, formazione e comunicazione che esso si prefigge come scopi». In generale, lo sguardo dei consumatori alla produzione agricola ed al consu-

mo dei prodotti agricoli è sempre più attento. «Ma - dice l'imprenditrice - le conoscenze riguardo a quanto si fa direttamente sul campo sono spesso carenti. Non solo per il consumatore finale, ma a volte risultato di difficile accesso anche ai produttori». Il consorzio si inserisce in questo contesto e si propone «Di creare una rete senza limiti territoriali in cui le attività sostenibili - ha spiegato Sarah - non solo legate alla viticoltura, possano svilupparsi in serena e con l'appoggio dei vari soci, in modo tale da diffondere

**LA NUOVA SFIDA
PORTA A MIGLIORARE
LE PRODUZIONI
MA SENZA AUMENTARE
LA SUPERFICIE
CULTIVATE A VITE**

Elisa Giraud



DA APPLAUSI
Il governatore Luca Zaia ha partecipato alla festa coincisa con la nascita del Consorzio "Bio" nella tenuta della "Vigna di Sarah" a Cozzuolo: poi è scattata la vendemmia notturna con tanti appassionati tra i quali c'era anche l'ex asso del ciclismo Marzio Bruseghin (qui sotto)

Trevviso

IL GAZZETTINO

Sabato 1
Settembre 2018