

«Qui Prosecco eroico rilanciamo le rive»

IL GOVERNATORE

SUSEGANA «Sono felice di celebrare questo anniversario. Il Prosecco ormai guarda lo champagne dallo specchio retrovisore. Ma ho due grandi preoccupazioni: la flavescenza dorata e l'abbandono delle rive più eroiche». Luca Zaia non si nasconde. E nel giorno in cui il Prosecco superiore celebra i 60 anni e i suoi valori fondanti, mette il dito nella piaga. «La flavescenza dorata non deve essere sottovalutata - riprende - è essenziale che tutti i viticoltori capiscano la necessità di fare i trattamenti. Dico di più. Se c'è necessità di utilizzare prodotti più energici è giusto farlo». Il riferimento, evidente, è a una certa classe di trattamenti progressivamente sconsigliati dai regolamenti ma che di fronte allo scafideus ha reso molto vulnerabili le viti.

LA TRADIZIONE

«L'altro tema su cui vi invito a riflettere è il progressivo abbandono delle porzioni più alte ed eroiche di collina - ammonisce ancora Zaia -: molte sono le motivazioni, dal costo alle difficoltà di lavorazione. La Regione c'è e ci sarà, non dobbiamo perdere le parti più preziose della Docg». Il monito del Presidente della Re-

Il governatore Luca Zaia alla festa del Consorzio fissa gli obiettivi: «Certificazione ambientale e biologico. La Regione pronta ad aiutarvi»

gione arriva insieme alla soddisfazione per i risultati ottenuti nel giorno della festa che celebra il Rinascimento delle colline dell'Altamarca trevigiana. Una trasformazione non facilmente immaginabile cinquant'anni fa.

GLI OBIETTIVI

«Quello che festeggiamo oggi, non è solo una semplice economia, è identità del territorio ma è anche turismo. Ora dobbiamo puntare alla certificazione ambientale e al biologico». Zaia ha anche parlato delle identità dei tre Consorzi. «Quella della fusione è una leggenda metropolitana. Io ritengo che sarebbe sbagliato, ma in ogni caso sono i viticoltori a dover decidere. Credo piuttosto nelle economie di sca-

la: il progetto di sostenibilità ambientale va gestito insieme, come la presenza nelle fiere internazionali. Se devo guardare al mondo prosecco penso la Docg come la culla, la storia, il patrimonio dell'umanità, l'Asolo Docg è Canova e Asolo cioè arte e cultura, infine la Doc rappresenta l'agricoltura moderna e innovativa stile Napa valley dove il mondo digi-

ALLARME FLAVESCENZA DORATA: «NON VA SOTTOVALUTATA» I SINDACI AL CASTELLO DI COLLALTO: «PUNTARE SEMPRE SULLA QUALITÀ»

tale è sempre più presente».

IFESTEGGIAMENTI

A festeggiare il compleanno del Prosecco superiore non c'era solo il Presidente della Regione Veneto Luca Zaia. C'erano Ermete Realacci, presidente della Fondazione Symbola, Marina Montedoro per l'associazione Unesco Colline. In prima fila la padrona di casa Isabella di Collalto, il senatore e presidente della commissione agricoltura Luca De Carlo, l'europarlamentare Toni da Re e l'assessore all'agricoltura Federico Caner. Il momento dell'emozione arriva con i 15 grandi vecchi della viticoltura eroica premiati, quattro dei quali donne. Le loro mani, i loro occhi, l'orgoglio di figli e parenti dicono

molto del tessuto sociale di cui è composta la Docg. Per i sindaci del territorio parla Tommaso Razzolini, consigliere regionale valdobbiadense. «Puntare sempre sulla qualità, e di pari passo curare l'immagine del prodotto, significa tutelare l'intero territorio dell'area di produzione e il suo paesaggio riconosciuto dal 2019 quale patrimonio mondiale dell'umanità - afferma Razzolini -. Senza dimenticare l'importanza di fare formazione agli addetti ai lavori del territorio per comunicare al meglio il Conegliano Valdobbiadene a turisti e visitatori, assumendo sempre più consapevolezza del ruolo di custodia e tutela nei confronti di un prodotto e di un paesaggio unici al mondo». L'arrivo degli ospiti è prece-

duto dal rullo di tamburi al castello, illuminato con un video-mapping immersivo che ha sintetizzato per immagini e suggestioni la storia della Docg. Poi il reading ha restituito forza e poesia all'epopea dei viticoltori del Prosecco. La cena nelle sale del castello ha alternato prodotti del territorio e km zero, che celebrano ancora una volta la provincia che traina il mercato dei Dop e degli Igt d'Italia. Infine il fuoco. Non semplice culto delle ceneri. Ma l'omaggio alla potenza dell'elemento, la suggestione dell'antico rito contadino delle faville. Si conclude così, a mezzanotte, una giornata ricca di emozioni.

Elena Filini



AL CASTELLO I 60 anni della Docg: sotto il presidente Bortolomiol

IL FUTURO

PIEVE DI SOLIGO Dall'antico Egitto i segreti per il Prosecco superiore del futuro, tra climi estremi e riscaldamento globale. Pensare al domani significa immaginare una viticoltura rigenerativa, che raccordi antiche sapienze e nuove tecnologie. Punta al green e a un nuovo paradigma di enoturismo la celebrazione dei 60 anni della denominazione Prosecco superiore.

I NUMERI

Lo fa guardando ai dati, con un 2022 che chiuderà (tra segni allarmanti) in linea con i consumi dell'anno precedente, gli inevitabili aumenti (dopo gli 80 centesimi dello scorso anno i rincari saranno di ulteriori 60 cent di passo: il 40% dell'area comprende vigneti certificati e il fotovoltaico ha raggiunto il 65% delle cantine della Denominazione, il 15% rispetto allo scorso anno per una diminuzione complessiva di 4 milioni e mezzo di emissioni di Co2. Orgoglio e consapevolezza, missione digitale per catturare il pubblico millennial ma anche culto dei pionieri. I 15 più anziani viticoltori eroici della denominazione sono stati premiati insieme ai loro sindaci. Sono Santina Giust, Prima Maset, Massimiliano Nardi, Luigi Toffolin, Arcangelo Buogo, Luciana Bernardi, Iseo Pase, Osvaldo Balbinot, Pietro Furlan, Pietro Bernardi, Luigi Michielon, Sergio Mionetto e Fra

Dall'antico Egitto i segreti per salvare i vigneti dalla siccità

► Un gruppo di esperti sta studiando le tecniche per coltivare le vigne in climi estremi. «Creare bacini e riutilizzare l'acqua»

Marco, Lorenzo Tormena, Bruno Furlan, Maria Zambon, e ricevono il sigillo con le guance rigate di emozione. «È con sentimenti di soddisfazione che raccogliamo questo importante testimone - esordisce Elvira Bortolomiol, Presidente del Consorzio -; la nostra storia nasce nel 1962 quando il viticoltori decidono di creare un luogo per la tutela e la valorizzazione. È Aurelio Moretti, ex Preside del Cerletti il primo presidente, che si spende per creare le basi del successo presente».

LE SFIDE

Oggi però pone nuove sfide in termini ambientali. Ed è per questo che Diego Tomasi, Direttore della denominazione, punta su un nuovo soggetto che dovrà studiare la sopravvivenza del Prosecco nei prossimi cento anni. Si chiama Green Academy e

ha già commissionato un importante studio. Un gruppo di egittologi di fama internazionale ha studiato, specificatamente per il Consorzio di Tutela, come gli antichi egizi siano riusciti a coltivare la vite in condizioni climatiche estreme; gli studi partono dal lontano 3.000 a.C.. I risultati complessivi attesi per metà 2023 potranno dare concreti spunti per attuare azioni di mitigazione sulle nostre colline. «Sul fronte della siccità qualcosa di concreto si sta

già avviando» - aggiunge Tomasi - focalizzando l'attenzione sul recupero, conservazione e riuso delle acque piovane e di sorgente». Infatti, nel quinto bando di filiera presentato pochi giorni fa, si è previsto un apposito e cospicuo finanziamento per la realizzazione di piccoli bacini per la raccolta delle acque di corrivazione; l'attività sarà curata dall'Università di Padova. Inoltre, si proporrà il recupero delle acque di derivazione del Piave: per questo il Consorzio si sta muovendo in sintonia con i Comuni della denominazione e l'Associazione di Bonifica Sinistra Piave. Altro tema importante in ambito di sostenibilità è l'uso del suolo, che sarà affrontato da Green Academy attraverso la strutturazione di un osservatorio permanente.

Elena Filini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SI CHIAMA GREEN ACADEMY: I RISULTATI DELLO STUDIO ENTRO IL PROSSIMO ANNO PREMIATI QUINDICI VITICOLTORI "EROICI"

Venerdì sera a Susegana la celebrazione delle eccellenze del Consorzio Bortolomiol: «Chi sale sulle rive crea un paesaggio unico al mondo»

Alla festa del Docg la premiazione dei 15 benemeriti della viticoltura eroica

LA TRIBUNA 27.11.2022

L'EVENTO

Con una lunga serata al Castello di San Salvatore, venerdì il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg ha celebrato i suoi primi 60 anni di attività. In una cornice da favola con tanto di tamburini in costume a ricevere gli ospiti.

Con la partecipazione di tutto il gotha della produzione delle pregiate bollicine e con

una star nazionale, Federico Quaranta, a condurre un appuntamento ricchissimo di contenuti. E con i politici: dal presidente della Regione Luca Zaia al senatore e presidente della commissione Agricoltura Luca De Carlo; dall'europarlamentare Gianantonio Da Re all'assessore regionale all'Agricoltura Federico Caner fino ai tanti sindaci e assessori dei 15 Comuni della denominazione. Ma anche con un importante confronto sulla sostenibilità con Marina Montedoro, presi-

dente dell'Associazione per il Patrimonio della Colline di Conegliano e Valdobbiadene; Ermete Realacci, presidente della Fondazione Symbola ed Edoardo Vigna, responsabile dell'inserito "Pianeta 2030" del Corriere della Sera, ed anche con un reading teatrale sulla storia del Consorzio e dei suoi valori, sostenibilità inclusa.

Ed è stata proprio la sostenibilità il filo conduttore dei tanti momenti che si sono succeduti, con Zaia che, com'era inevitabile, ha anche espresso la

sua opinione sulla paventata fusione dei Consorzi Conegliano-Valdobbiadene Docg, Asolo-Prosecco Docg e Prosecco Doc: «Non è una decisione che riguarda la Regione ma i consorziati», ha rilevato «anche se la riterrei sbagliata. Sarà invece opportuno pensare a condividere le progettualità, ad esempio per partecipare alle fiere internazionali, ma anche per quanto riguarda i protocolli di sostenibilità, affinché un'azienda che produce sia Doc sia Docg non sia chiamata ad osservarne due diversi».

Ed ha anche intrecciato la sostenibilità ambientale a quella patrimoniale, nel senso più ampio e non solo economico del termine: «Mi preoccupa la flavescenza dorata, che negli ultimi mesi sta mettendo alla prova la sopravvivenza di molti vigneti: va controllata seguendo i protocolli ma anche utilizzando prodotti più energici, se necessario, poiché potrebbe diventare la nuova fillosera. E mi preoccupa l'abbandono dei vigneti più alti, quelli eroici: la tentazione di abbandonare le aree più estreme, non meccanizzate e molto problematiche, ma se le perdessimo perderemmo anche il cuore della denominazione».

Proprio a chi quei vigneti coltiva è stato dedicato il momento più toccante della lunga se-

rata poiché, come ha sottolineato la presidente del Consorzio Elvira Bortolomiol, «sono stati loro, salendo ogni giorno sulle rive per dare forma ai ciglioni, per curare una ad una le loro viti, a mano, con gesti arcaici ma sempre più sapienti, a realizzare non solo un prodotto eccellente ma anche un paesaggio unico al mondo».

E sono stati loro a scrivere con la loro orgogliosa commo- zione la pagina più toccante

Un pubblico numeroso ha partecipato alla serata al Castello di San Salvatore

dell'appuntamento, dopo un applauso alla memoria, richiamata sempre da Bortolomiol, «dei giovani viticoltori coraggiosi e impavidi che hanno lasciato la loro vita su queste colline».

Perché tra tanti ospiti di altissimo profilo la scena l'hanno conquistata loro, i benemeriti della viticoltura eroica: coloro che hanno reso grande la Denominazione con il loro lavoro quotidiano e che, col passo lento e a volte incerto dell'età, hanno guadagnato il palcoscenico per ricevere, accompagnati dal loro sindaco, la targa

con cui il Consorzio ha voluto premiare l'attività di 15 viticoltori degli altrettanti Comuni della Docg. Ed è stato quello il momento più comunitario e identitario, quello in cui un premio simbolico marca la prevalenza delle persone sulle cose, delle storie individuali su un successo mondiale.

Ecco i loro nomi, per un applauso che continua oltre quello, lungo, sentito e commosso tributato loro dalla platea: Maria Zambon di Cison di Valmarino; Santina Giust di Colle Umberto; Prima Maset di Conegliano; Massimiliano Nardi di Pieve di Soligo; Luigi Toffolin di Follina; Arcangelo Buo- go di Miane; Luciana Bernardi di Pieve di Soligo; Iseo Pase di Refrontolo; Osvaldo Balbinot di San Pietro di Feletto; Pietro Furlan di San Vendemiano; Pietro Bernardi di Susegana; Luigi Michelon di Tarzo; Sergio Mionetto e fra Marco di Valdobbiadene; Lorenzo Tormena di Vidor; Bruno Furlan di Vittorio Veneto. E sono solo alcuni dei nomi di una comunità che ha festeggiato il suo successo ma soprattutto la sua identità, al di là di ogni facile considerazione sul successo planetario delle bollicine che nascono sulle rive e sui ciglioni delle Colline Patrimonio Unesco. —

MARINA GRASSO

© RIPRODUZIONE RISERVATA