

WIGWAM®

NEWS



DIVENTA RESILIENTE!

**PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

Quote associative 2023

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Mirco Cecchetto
Wigwam Correspondent
Altinate Laguna Nord
Venezia

**Grazie a queste
caratteristiche
il Conegliano
Valdobbiadene
Prosecco
DOCG crea un
nuovo stile
di bere.
L'interesse ad
approfondire
la conoscenza
della
Denominazione
da parte dei
wine lovers
rafforza anche
l'enoturismo**



**La Wigwam
Local Community
Altinate Laguna Nord
Venezia - Italy**

LE VIGNE CHE FANNO PAESAGGIO A CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

La storia di un Consorzio di tutela di un prodotto tipico che è anche quella di una Comunità Locale, che al vino deve il suo sviluppo

Le colline di Conegliano Valdobbiadene sono oggi un importante esempio di luogo che sviluppa la propria economia attraverso il peculiare paesaggio e il frutto di quella terra: il Prosecco Superiore DOCG.

Il direttore del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, **Diego Tomasi** spiega la storia di questo territorio

e come negli anni sia stato gestito, arrivando ad ottenere un prestigio internazionale.

Mirco: come si presenta oggi il territorio di Conegliano Valdobbiadene e come si approccia al contesto del futuro sviluppo, sempre più attento alle questioni di carattere paesaggistico e ambientale?

Diego: il territorio del Conegliano Valdobbiadene

DOCG riguarda un'area di 15 Comuni, nel Veneto centro-orientale. Il paesaggio è costituito per il 65% da boschi, per il 31% da vigneti, mentre il 4% è suolo urbano. Abbiamo i requisiti per ospitare a breve il terzo Biodistretto in Veneto, con 70 aziende certificate biologiche.

L'elemento caratterizzante di queste colline è dato dagli 8700 ettari di vigneti, raggiunti nel



DIEGO TOMASI
Direttore del Consorzio Conegliano
Valdobbiadene Prosecco DOCG

2019, dopodiché abbiamo deciso di mettere uno stop all'espansione delle coltivazioni a vite, ritenendo di aver raggiunto un equilibrio ottimale. Questa configurazione ci ha permesso di ottenere il riconoscimento UNESCO: le ragioni riguardano la conservazione del paesaggio, un puzzle di prati, boschi e vigneti indicatore di alta biodiversità, la conformazione a schiena d'asino delle colline e la cultura della produzione vitivinicola, grazie alla quale i viticoltori lavorano le ripide colline realizzando degli stretti ciglioni che si sostengono da soli, senza bisogno di muri a secco grazie alle caratteristiche del terreno. Per ovvie ragioni la vendemmia viene tutt'ora fatta a mano, si parla quindi di viticoltura eroica.

Ad oggi le due leve economiche che sostengono il territorio sono la produzione del Prosecco

Superiore, che tra il 2021 e il 2022 segna il record di 104.000.000 di bottiglie, e il turismo. Vogliamo valorizzare il territorio tutto l'anno, vogliamo stimolare il territorio a pensare che un domani il Prosecco rimanga un'attrattiva importante, ma che il paesaggio diventi un'attrattiva di supporto. Questo uno degli obiettivi del Consorzio, ossia scongiurare il rischio di un turismo "mordi e fuggi" che rapina e non apprezza, favorendo invece un turismo consapevole, lento.

La valorizzazione del territorio, a fini turistici ha il pregio di salvaguardare la qualità dell'ambiente e delle produzioni. Lo sviluppo in tal senso è possibile anche grazie alla lunga collaborazione con gli enti di ricerca, in particolare l'Università di Padova e il Centro di ricerca per la viticoltura CREA-VE. Questi, assieme

all'Istituto Enologico Cerletti, hanno permesso l'avvio di un comparto viticolo ed enologico sempre più specializzato ed acculturato. Ad oggi tra il 70% e il 90% di coloro che qui lavorano nelle vigne, nelle cantine e nei vari uffici, possiede una laurea o un diploma superiore.

Il futuro presenta certamente la sfida del cambiamento climatico, ad oggi stiamo collaborando con l'università spagnola di Cantabria, specializzata in elaborazione e creazione di modelli di previsione climatici che a giugno fornirà i primi dati sul rischio climatico delle nostre colline al 2030, 2050 e 2100. È importante monitorare queste dinamiche, anche solo le temperature in aumento sono in grado di modificare certe proprietà organolettiche del vino.

Mirco: qual è il ruolo del Consorzio e qual è stato in passato, per





garantire una tutela alla produzione e al territorio?

Diego: il Consorzio di tutela nasce nel 1962, nel 1969 ottiene la DOC (Denominazione di Origine Controllata) mentre dopo 40 anni, nel 2009, ottiene la DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), limitata al territorio collinare dei 15 comuni tra Conegliano e Valdobbiadene; la DOC si estende oggi alle pianure limitrofe di Veneto e Friuli. L'allargamento alla zona di pianura, salvaguardando l'area collinare con il riconoscimento a DOCG, si è resa necessaria in quanto nel periodo 2005- 2009 il vino Prosecco ha definitivamente affermato la sua fama mondiale e i circa 6000 ettari del Valdobbiadene non bastavano a soddisfarla.

Oggi il Consorzio gestisce i protocolli di produzione vitivinicola, ma già negli anni 2010-2012 abbiamo anticipato i tempi grazie all'abolizione di alcuni principi attivi e poi dell'erbicida Glyphosate, rispondendo in anticipo alle esigenze di mercato che stavano nascendo nei temi di sicurezza

ambientale e di salute pubblica. Dal 2019 siamo la più estesa area in Europa a vietare l'uso del Glyphosate.

La Denominazione è una tra le più evolute a livello mondiale tanto che i viticoltori, che da anni sono sensibili alla conservazione del territorio, hanno accolto que-

ste regole con orgoglio e non come una scomoda imposizione, poiché vanno a valorizzare il loro lavoro, assecondando le richieste del turismo e del mercato attento all'ecologia. Oggi i protocolli prevedono sempre più iniziative orientate al biologico, come l'utilizzo esclusivo di fertilizzanti organici entro il 2023, la presenza di api a dimostrare la salubrità del territorio, o l'arricchimento della biodiversità, soprattutto microbica nel suolo. Il Consorzio promuove un rapporto sinergico tra attività produttive e territorio, dove il vino è conseguenza dell'unicità di queste aree calcaree e protette dalle Prealpi.

Mirco: quali sono le tappe che hanno portato all'odierno equilibrio tra sviluppo e territorio?

Diego: abbiamo prove che la vite veniva coltivata già dal Medioevo; tuttavia, fino al diciannovesimo secolo si coltivavano vigneti pro-





miscui non specializzati. Con la fine del 1800 l'arrivo della Fillossera, parassita arrivato dagli Stati Uniti, costringe a rifare tutti i vigneti passando però ad una viticoltura specializzata che non vede più la vite maritata ai gelsi, ma l'uso del palo secco.

Tra la Prima e la Seconda guerra mondiale le colline iniziano ad acquisire l'attuale conformazione, si passa da 400 a 1000 piante per ettaro. All'epoca il vitigno principale era il Verdiso, mentre il Glera, base del moderno Prosecco, costituiva solo il 30/40% della produzione. Non-

stante la vocazione vinicola del territorio, fino agli anni '70 le produzioni erano nettamente inferiori rispetto ad oggi, l'interesse per questo tipo di agricoltura era ancora basso. Il boom economico degli anni '50 aveva poi spopolato le campagne, in molti andavano a lavorare in fabbrica, per esempio nella rinomata Zanussi di Susegana.

Il boom della viticoltura inizia dagli anni '70 e '80. Il vino inizia ad essere considerato un bene accessorio, si crea un mercato di cultori sempre più ampio, l'Italia assorbe bene questo mercato e

Valdobbiadene non si lascia perdere l'occasione, vista l'intraprendenza e la storica cultura viticola della gente locale. Il 60% delle attuali cantine nasce proprio dopo gli anni '80.

La lungimiranza del Consorzio nato nel 1962, ha permesso di indirizzarsi sul vitigno Glera e quindi sul vino Prosecco, escludendo gradualmente la produzione di vitigni storicamente più presenti ma meno qualitativi. In questi anni si afferma il ruolo della ricerca, della sperimentazione e dell'istruzione, dall'istituto tecnico agrario Cerletti, al CREA-VE, all'Università di Padova.

Si perfezionano i metodi di produzione, il famoso "metodo Martinotti", così come le tecniche di viticoltura. Dal 2000 l'obiettivo della qualità diventa il cardine della produzione italiana e il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene oggi Superiore DOCG si afferma sul panorama mondiale e lentamente scardina la fama dei vini alcolici e strutturati sostituendoli con la sua eleganza, finezza e aromaticità.

Grazie a queste caratteristiche il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG crea un nuovo stile di bere. L'interesse ad approfondire la conoscenza della Denominazione da parte dei wine lovers rafforzano anche l'enoturismo e quindi la presenza di visitatori in quest'area, che ci portano allo stato attuale in cui il territorio è organizzato per unire la qualità delle produzioni alla tutela paesaggistica, che è diventata un caposaldo dell'economia locale ■

© Riproduzione riservata

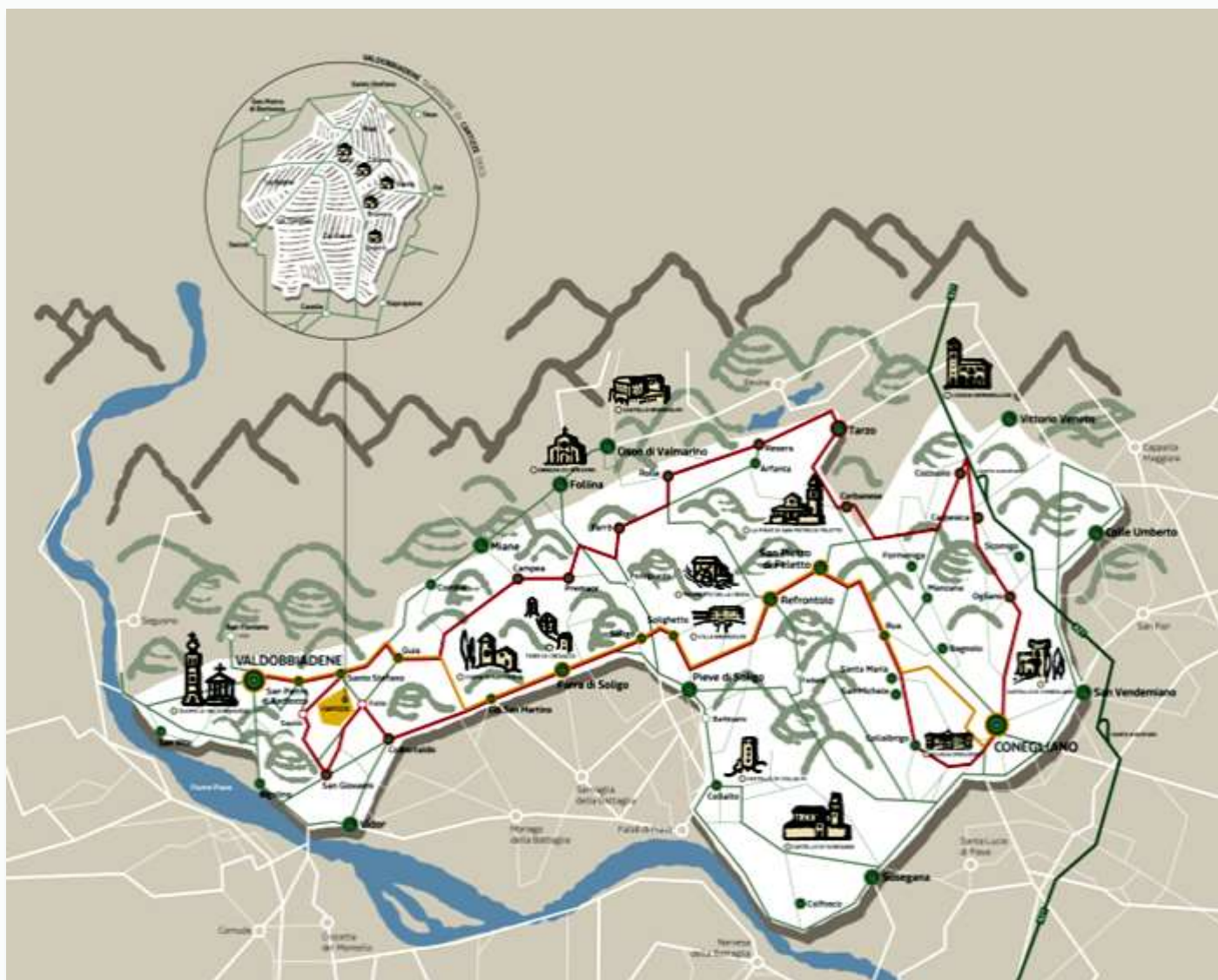


DIEGO TOMASI

Direttore del Consorzio di Tutela
del Conegliano Valdobbiadene
Prosecco DOCG

CHI SONO

Sono il Direttore del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. Nella mia lunga carriera da ricercatore ho ricoperto diverse cariche facendo parte di diversi comitati scientifici: oggi sono Presidente del comitato scientifico del CERVIM (Centro di Ricerca, Studi, Salvaguardia, Coordinamento e Valorizzazione per la Viticoltura di Montagna), sono Presidente del SIVE (Soc. It. di Vitic. ed Enol.). Dal 1995 per conto del MIPAAF faccio parte della delegazione italiana all'OIV (Organization international de la vigne et du vin - Parigi), gruppo "fisiologia della vite, zonage vitivinicole e cambiamenti climatici" oggi gruppi ENVIRO e PROTEC. Dal 2004 sono accademico ordinario dell'Accademia Italiana Vite e Vino. Nel 2016 mi è stata conferita la nomina a socio onorario dell'Associazione donne della vite" quale riconoscimento per l'attività scientifica prestata a supporto della neoformata Associazione; sono ambasciatore per le Città del Vino. Ho ricoperto l'incarico di Direttore del CREA-VE dal 2015 al 2017.





Circolo di Campagna Wigwam Arzerello APS—Piove di Sacco (Pd)

Venerdì, 27 gennaio 2023 | ore 18:30



ARGAV e Wigwam APS Italia *presentano*

Introduce e coordina

FABRIZIO STELLUTO - Giornalista, Presidente di ARGAV

Ore 18:30-20:30—Corso con crediti ODG—Relatori:

FEDERICO DELLA PUPPA

*Ricercatore Responsabile Area Analisi & Strategie Smart Land
Consulente Confartigianato Veneto*

"La prima mappa interattiva degli edifici pubblici inutilizzati"

ANDREA CRESTANI

*Direttore ANBI (Ass. Naz. Consorzi Gestione Tutela Territorio ed Acque Irrigue) Veneto
"Le risorgive, termometro della salute di un territorio idricamente artificiale"*

LAURA SECCO

*Docente Università di Padova—Collaboratrice Fondazione Giovanni Angelini Centro Studi sulla Montagna
"Uso delle risorse e significato dei luoghi attraverso lo sguardo delle giovani generazioni"*

Le iscrizioni devono essere effettuate, entro giovedì 26 gennaio 2023, attraverso la piattaforma www.formazione-giornalisti.it, digitando come organizzatore "Ente Terzo Formatore" e quindi completando il filtro, scrivendo "Sindacato Giornalisti Veneto". Il corso attribuirà 2 crediti formativi.

Ore 20:30-22:30—La Comunità Locale Wigwam della Valle dell'Aso—Aziende e assaggi



Comune di Montelparo —Il baccalà di Sant'Antonio
Mulino Raspelli di Santa Vittoria in Matenano—Farine di mais integrali
Agriturismo MES di Petritoli—Pane di grani antichi
Agriturismo Vecchio Gelso di Ortezzano—Confetture
Gran Forno di Servigliano—Pizza con fichi, uvetta e noci
Azienda Agricola La Golosa di Montelparo—Succhi di frutta
Azienda Agricola Franginella di Montalto delle Marche—Vini
Azienda Agricola Casale Vitali di Montelparo—Vini

Richiesta di partecipazione (con accettazione fino a capienza delle sale) a:
arzerello@wigwam.it WhatsApp +39 333 3938555