



Sostenibilità. Tanti ne parlano, noi la facciamo

I Vini Venezia lasciano l'impronta

Il vino stuzzica i sensi e provoca emozioni. Attraverso innumerevoli sfumature di profumi e sapori lascia la sua impronta. Anche la vite e l'uva lasciano la loro impronta ambientale sul terreno della sostenibilità globale. Un'impronta che può essere misurata e gestita per adottare concretamente metodi di viticoltura sostenibile. Il vigneto sarà così una risorsa ambientale preziosa, un piccolo polmone verde per il nostro pianeta.

Il Consorzio Vini Venezia, in collaborazione con il Consorzio Prosecco Doc, partecipa al progetto Winezero, finanziato nell'ambito del PSR, che vede coinvolte le aziende Le Carline, Bosco del Merlo e Perlage Wines, sotto la direzione scientifica del prof. Andrea Pitacco dell'Università di Padova. Scopo di questo progetto pilota è misurare l'impronta carbonica della filiera vitivinicola e dimostrare, **per la prima volta al mondo con misure oggettive**, che nell'ambito delle emissioni di gas ad effetto serra si può parlare di viticoltura conservativa e sostenibile, se le scelte agronomiche sono ben ragionate e l'efficienza della filiera produttiva viene ottimizzata.

Il consumatore vuole infatti che le affermazioni sulla sostenibilità aziendale siano convalidate da misure oggettive seguite da progetti concreti di miglioramento, altrimenti si corre il rischio di essere accusati di greenwashing, a scapito dell'immagine dell'azienda e addirittura di tutto il comparto. Per questo motivo si devono stimare le emissioni di gas ad effetto serra prodotte dalla filiera vitivinicola e, sulla base di tali informazioni, intraprendere percorsi virtuosi di ottimizzazione e miglioramento. Troppo spesso si parla di "sostenibilità" senza riferimenti concreti a come valutarla. Winezero ha messo a punto uno strumento che permette di stimare la quantità di gas a effetto serra prodotta durante un processo produttivo.

Nell'estate 2013 è stata installata a Lison (VE), nel vigneto dell'Azienda Agricola Bosco del Merlo di Carlo Paladin & C., **una stazione avanzata di monitoraggio** dei flussi di energia, vapor d'acqua e anidride carbonica, per accertare i bilanci caratteristici di una coltura agraria importante, quale il vigneto.

Sarà possibile scoprire il funzionamento "dal vivo" della stazione di monitoraggio presso lo stand del Consorzio al Vinitaly 2014 dove ne verrà installato un modello in scala ridotta, posizionato in un piccolo vigneto allestito per l'occasione.

La sostenibilità è il tema principale che il Consorzio Vini Venezia porterà quest'anno al Vinitaly. **"Sostenibilità. Tanti ne parlano, noi la facciamo"** è il claim che abbiamo scelto per riassumere la politica consortile che ha da sempre un occhio di riguardo per il biologico. Tanto che l'area Lison- Pramaggiore rappresenta una tra le maggiori realtà nazionali per quanto riguarda la viticoltura biologica. Inoltre **lo stand del Vinitaly sarà allestito al 98% con materiali riciclabili e riutilizzabili.**

Il progetto Winezero ed i primi dati rilevati saranno presentati al Vinitaly lunedì 7 aprile alle ore 11.30 presso lo stand della Regione Veneto (Pad. 4 Stand D4-E5). Con l'occasione sarà anche presentata in anteprima la versione aggiornata del **Vademecum viticolo**, uno strumento rivolto ai produttori che fornisce indicazioni circa le soluzioni agronomiche e le strategie da adottare per la difesa delle colture ed il controllo delle infestanti, nell'ottica di un minor impatto verso l'uomo e l'ambiente, consentendo di ottenere produzioni economicamente sostenibili.

Ma l'impronta che può lasciare un vino è anche quella storica. Quando il vino è espressione del territorio, ne racconta la sua storia, ne esprime la sua cultura e le sue tradizioni. Il Raboso del Piave è una delle espressioni delle Terre del Piave. A questo vino e al suo territorio è dedicato il film "Il Leone di vetro", regia di Salvatore Chiosi (2013, 100', produzione Venicefilm, in co-produzione con Cultour Active e RunningTv International e finanziato dalla Regione Veneto). Il film, lungometraggio storico girato in buona parte nei luoghi di produzione del Raboso del Piave Doc e del Malanotte del Piave Docg, oltre al valore storico, culturale e cinematografico, sarà uno strumento attraverso cui valorizzare e promuovere soprattutto all'estero il territorio.

"Il Leone di vetro" sarà presentato al Vinitaly martedì 8 aprile alle ore 11.30 presso lo stand del Consorzio Vini Venezia (Pad. 4 Stand E3) alla presenza del regista e del cast. Nell'occasione sarà proiettato il trailer del film e sarà presentata l'esclusiva bottiglia di Raboso del Piave Doc realizzata appositamente per il film in edizione limitata.

Presso lo stand del Consorzio troverete anche le seguenti Cantine:

Azienda agricola Ai Galli – Pramaggiore (Ve)

Azienda agricola Bellussi A & L. – Vazzola (Tv)

Azienda agricola Casa Roma – San Polo di Piave (Tv)

Azienda agricola Castello di Roncade – Roncade (Tv)

Azienda agricola Frassinelli Gianluca – Mareno di Piave (Tv)

Dissegna Francesco – Annone Veneto (Ve)

Villa Brunasca – Gorgo al Monticano (Tv)