

*Consorzio di Tutela*



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876

# Rapporto di Sostenibilità del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG



*Consorzio di Tutela*



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876

# Rapporto di Sostenibilità del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

**Distretto del  
Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**

**Rapporto di Sostenibilità del Conegliano  
Valdobbiadene Prosecco DOCG**

Responsabile scientifico:  
Eugenio Pomarici

Coordinamento:  
Valentina Di Chiara

Redazione e controllo testi, raccolta e  
elaborazione dati:  
Luigino Barisan  
Caterina Fucile Franceschini  
Elena Maggio  
Emma Maremonti  
Elettra Morlin

In collaborazione con:



Editoriali	P. 06 Elvira Bortolomiol P. 08 Luca Zaia P. 10 Carlo Antiga P. 12 Ermete Realacci P. 14 Diego Tomasi
<b>1. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG: una tradizione secolare</b>	P. 21 La struttura produttiva del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG P. 22 Il Consorzio di Tutela da oltre 60 anni al fianco delle aziende P. 28 I numeri della Denominazione
<b>2. Stakeholder engagement e materialità</b>	P. 30 Il coinvolgimento degli stakeholder P. 31 La matrice di materialità P. 33 La Denominazione e l'impegno per il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile
<b>3. Il territorio e la sua tutela</b>	P. 42 Le Colline del Conegliano Valdobbiadene: terra di viticoltori eroici P. 46 Suoli e microclimi: la fonte delle diverse espressioni del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG P. 52 Le buone pratiche in vigneto sostenibile
<b>4. Il vino: produzione e performance economiche</b>	P. 68 Il simbolo della Denominazione: lo spumante P. 72 Le produzioni P. 78 Le buone pratiche in cantina
<b>5. Le persone al centro</b>	P.84 Il capitale umano della Denominazione P.92 Il Conegliano Valdobbiadene a fianco della comunità locale P.94 L'attenzione per i consumatori
<b>6. La valorizzazione del vino e del suo territorio</b>	P.100 La comunicazione dei valori P.101 Le attività di promozione P.102 Il turismo del vino
Conclusioni	P.105 Nota metodologica e indice dei contenuti GRI P.107 Rapporto di sostenibilità in breve





## Lettera agli stakeholder

### La cultura del territorio, l'evoluzione del concetto di sostenibilità nella denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Idealmente possiamo definire il 2023 un anno di svolta, da quest'anno guarderemo al futuro in modo completamente nuovo. Dopo aver affrontato con successo anni ricchi di sfide, dalla pandemia all'instabilità economico-politica, ai cambiamenti climatici, oggi possiamo dire di essere approdati a una nuova normalità che, tra le tante cose, impone una sensibilità e dei comportamenti affini ai valori dominanti nella società.

Da questa consapevolezza è nata l'esigenza di redigere il primo rapporto di sostenibilità del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. L'obiettivo è stato fotografare i numerosi passi avanti compiuti dalla denominazione, dalla sua nascita a oggi, sul fronte della tutela del territorio e quindi fornirci i punti cardinali per individuare con la maggiore precisione possibile il percorso che ci aspetta come produttori e come parte di una comunità dinamica e attiva.

Dunque, una Denominazione sostenibile, sia da un punto di vista ambientale, ma non solo, perché la coltivazione della Glera e la produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG sono frutto dell'operosità di un'intera comunità che intorno alla viticoltura e all'enologia prospera.

Oggi il nostro compito è consolidare quell'intelletto collettivo che è nato dal territorio e dal saper fare delle sue genti, perché l'impegno che ci ha condotti fino a qui prosegua e il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG continui a essere un simbolo di made in Italy fuori dai nostri confini e motore di una società attiva e caparbia tra le nostre preziose colline. Ma questo è un obiettivo che non perseguiremo da soli, sempre più cercheremo di lavorare al fianco degli altri attori del territorio, in particolare perché siamo convinti che non si possa parlare del nostro futuro senza coinvolgere chi ogni giorno dedica impegno a gestire e amministrare la nostra comunità. Ecco perché abbiamo siglato con i 15 comuni della denominazione il primo atto verso il **Patto del Territorio**. Uno strumento di gestione delle nostre colline per tutelare il tesoro più prezioso che abbiamo, le nostre colline e i nostri vigneti. Si tratta di un impegno reciproco declinato su più fronti: dalla tutela e conservazione delle risorse ambientali, alla promozione scientifica della biodiversità attraverso le competenze accademiche presenti sul territorio, fino al controllo da parte delle polizie locali affinché le norme siano rispettate passando per la mobilità sostenibile e l'efficientamento energetico delle produzioni sul territorio. Naturalmente questo percorso non tralascerà il dialogo costruttivo e l'ascolto delle istanze della cittadinanza che sono sempre stimolo di riflessione e miglioramento di ogni nostra azione.

Da quest'anno, quindi, pubblicheremo il rapporto di sostenibilità che sarà occasione periodica per accertare e rendere pubblici i nostri risultati e il lavoro incessante del Consorzio e di tutti i produttori per riempire di senso e contenuti concreti la nostra idea di futuro sostenibile. Il nostro desiderio, che diventa progetto, è continuare a custodire il territorio per le generazioni future, valorizzare ogni riva, ogni ciglione, e non perdere di vista l'immenso patrimonio culturale che chi è venuto prima di noi ci ha consegnato.

**Elvira Bortolomiol**

Presidente Consorzio di Tutela del Conegliano  
Valdobbiadene Prosecco DOCG





Compito di una Comunità è quello di garantire un futuro e un progresso per tutti i suoi componenti e le nuove generazioni. Questo obiettivo deve essere perseguito con determinazione prestando attenzione a tutte le variabili in gioco e alle implicazioni che le scelte e i comportamenti di ognuno determinano a ogni livello.

Con questo approccio siamo chiamati a perseguire gli obiettivi che l'ONU, con Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile, si è data al fine di prevenire il degrado, tutelare, risanare l'ambiente e promuovere lo sviluppo del contesto sociale dei territori.

Lodevoli e importanti risultano quindi gli impegni, riassunti nel "bilancio di sostenibilità" di seguito riportato, che la Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG ha fissato e che grazie ad azioni mirate condotte negli ultimi anni consentono di dare il proprio contributo al raggiungimento entro il 2030 di quei "target" improntati ad uno Sviluppo Sostenibile sempre più effettivo e consapevole.

Già ora molte sono le aziende viticole e le cantine del Consorzio che adottano disciplinari di produzione integrata e tecnologie innovative, che consentono di ridurre le emissioni e i consumi di acqua, limitando gli sprechi, valorizzando i sottoprodotti e ricorrendo alle energie rinnovabili perseguendo così i fini e gli strumenti dell'economia circolare. Questo impegno, però, deve tradursi in risultati tangibili che assicurino la tenuta economica e sociale delle imprese, con attenzione alla salute degli operatori e delle comunità che vivono in questi ambienti. Aver vietato l'utilizzo di talune sostanze chimiche e ridotto i quantitativi di prodotti antiparassitari rappresenta un primo risultato che deve essere ulteriormente migliorato, nonostante i cambiamenti climatici con le calamità naturali e parassitarie sempre più ricorrenti, rendano questo percorso sempre più complesso e tortuoso.

Accanto alla tutela ambientale, la sostenibilità si declina con l'attenzione alla componente sociale attraverso la tutela dei lavoratori, la parità di genere, l'inclusione delle diverse componenti della collettività che vive e lavora nei territori della Denominazione. Sono aspetti imprescindibili che qualificano lo spazio umano e le produzioni, perché ottenute in un contesto che tuteli la dignità di ognuno, che deve essere valorizzata anche attraverso la formazione e la preparazione degli operatori.

Non dobbiamo dimenticare, infine, che le Colline della Denominazione sono riconosciute quali Patrimonio dell'Umanità per i valori di storia e cultura che consentono lo sviluppo di un turismo lento ed accorto, in grado di riconoscere ed apprezzare le peculiarità e gli elementi tipici del paesaggio, costituendo così un volano per uno sviluppo economico locale che, in sintonia con le sue produzioni d'eccellenza, è avviato ormai a garantire una "sostenibilità a 360 gradi".

**Luca Zaia**  
Presidente della Regione del Veneto





Gli obiettivi che si è prefissato il Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG per uno sviluppo sostenibile del territorio secondo quanto previsto nel 2015 da 193 Paesi membri dell'ONU sono importanti sia sotto il profilo ambientale che sociale.

Banca Prealpi SanBiagio che appartiene e crede alla cooperazione non può esimersi dall'essere parte attiva al raggiungimento degli obiettivi che il Consorzio si è dato visto anche il nostro ruolo di Banca territoriale, consapevoli che il lavorare assieme sia l'unica strada possibile per uno sviluppo sostenibile.

Il nostro ruolo va inteso non solo come meri operatori finanziari ma anche come osservatori e canalizzatori delle progettualità che tutti gli attori economici e non, operanti nelle comunità in cui siamo presenti ci riconoscono.

Creare condivisione e farne parte è il nostro modo di agire che si esplica nelle elargizioni che ogni anno deliberiamo a favore del tessuto sociale, produttivo e della ricerca.

Con il Consorzio condividiamo e stiamo finanziando progetti importanti rivolti alla sostenibilità, vedasi la ricerca sulla Flavescenza Dorata e quella sull'utilizzo di tecniche agronomiche per la difesa delle colture attraverso sistemi innovativi.

Inoltre è in fase di realizzazione uno studio previsionale sul cambiamento climatico con la collaborazione di ARPAV-CODITV-e l'Università di Cantabria (Spagna).

Il nostro Ufficio Agricoltura lavora in stretto contatto con il Consorzio non solo nelle fasi progettuali ma anche di divulgazione degli esiti delle ricerche attraverso l'organizzazione di convegni specifici.

In un territorio non certamente facile sotto il profilo geografico, la sostenibilità passa attraverso l'impegno che ogni giorno le imprenditrici, imprenditori e giovani mettono nelle loro attività.

Alla Presidenza, Consiglio e Direzione del Consorzio va un plauso per questo primo report sulla sostenibilità, tassello di inizio di un mosaico che certamente unendo gli sforzi di tutti riusciremo a completare per poter consegnare alle generazioni future un nuovo modo di gestire l'ambiente in cui viviamo.

**Carlo Antiga**

Presidente Banca Prealpi SanBiagio





Il primo Rapporto di Sostenibilità della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG rappresenta una tappa importante in un percorso avviato da tempo. Un percorso cui la Fondazione Symbola collabora con convinzione, che propone importanti scelte in campo ambientale e la capacità del Consorzio di puntare sulla sostenibilità per attualizzare e dare anche forza economica e sociale alla propria azione.

Un'azione che tiene conto della crescente importanza che i cittadini attribuiscono al tema della sostenibilità. Un tema ormai familiare a 4 persone su 5, troppo spesso sottovalutato dalla politica. Che interessa sempre più imprese, corpi intermedi, mondi associativi e della rappresentanza, i media, come pure la scuola, da quella primaria fino all'Università e che ci avvicina trent'anni dopo alla visione del 1994 di Alex Langer, uno dei padri dell'ambientalismo: "la conversione ecologica potrà affermarsi soltanto quando apparirà socialmente desiderabile". Ma cosa sta rendendo socialmente desiderabile questo cambiamento?

Un'approfondita ricerca realizzata da Symbola e Ipsos ha messo in luce i driver che sono alla base dell'affermazione della sostenibilità. I tre driver sono, in ordine crescente di importanza, l'etica (dà un contributo pari al 6,5%), la paura (37%) e la qualità (56%). L'etica si declina nella propensione a rispettare l'ambiente, le persone e la società inducendo gli individui a migliorare il proprio modo di relazionarsi con il mondo. La paura riguarda i cambiamenti climatici e il futuro del pianeta e spinge ad adottare comportamenti che limitino il proprio impatto negativo sul pianeta. La qualità rappresenta di gran lunga il driver principale ed è legata alla convinzione, largamente diffusa, che un prodotto sostenibile sia significativamente migliore rispetto agli altri, sia che si tratti di un prodotto alimentare (più naturale e genuino) che di un elettrodomestico (quelli con tripla A sono vissuti come innovativi e di qualità superiore) o altro, e ciò consente di rispondere alle aspettative di qualità di un bene, un prodotto o un servizio e contestualmente di contribuire al miglioramento dell'ambiente.

Oggi, fortunatamente, concetti come green economy e economia circolare evocano l'idea di una sostenibilità come benessere individuale, economico e sociale. Come confermano le indagini portate avanti dalla Fondazione Symbola e Unioncamere che mostrano che il crescente numero di imprese che hanno fatto investimenti green negli ultimi 5 anni (511mila imprese, pari al 35% delle imprese) hanno prestazioni migliori: crescono di più, innovano di più, producono più posti di lavoro.

In questa direzione, rafforzata dall'esortazione Laudate Deum di Papa Francesco, dalle prese di posizione del Presidente Mattarella e dai risultati della COP28 di Dubai, il mondo del vino e in particolare anche il Consorzio può assumere un ruolo da protagonista. E sarà chiamato ad affrontare importanti sfide, a partire da quella legata ai mutamenti climatici. Sfide che non possono essere vinte senza un nuovo patto con comunità e territorio. Le scelte fatte finora vanno in questa direzione: dall'eradicazione del glifosate (l'area più estesa d'Europa) e di altri prodotti chimici alla sperimentazione della chimica verde, dalla riduzione degli sprechi e dei consumi di acqua alla valorizzazione dei sottoprodotti, dal risparmio energetico al ricorso alle fonti rinnovabili e a pratiche agronomiche più attente all'ambiente. Un percorso che va continuato con un rapporto sempre più stretto con comunità e territorio. E che viene rafforzato dal riconoscimento delle Colline della Denominazione come Patrimonio dell'Unesco. Il paesaggio e la bellezza sono infatti un elemento fondamentale del made in Italy e ovviamente del turismo. Quando Obama afferma che se va a cena con Michelle ordina un vino italiano non c'è solo una valutazione della qualità organolettiche, ma l'attrazione e le suggestioni che un'Italia che fa l'Italia esercita nel mondo. E questo ha un valore simbolico ed identitario ma premia anche economicamente i prodotti.

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco è già un ambasciatore del nostro Paese ma può rafforzare il suo ruolo e ruolo e valore proseguendo su questa strada. Fondazione Symbola per quanto possibile lo accompagnerà. Importantissimi in questo cammino sono partecipazione, convinzione e amore per il territorio. Perché, per dirla con San Tommaso, "le cose che amiamo ci dicono chi siamo".

**Ermete Realacci**

Presidente Fondazione Symbola





Da almeno vent'anni sentiamo con crescente insistenza parlare di sostenibilità. Soprattutto nel mondo agricolo questo argomento è stato proposto e riproposto in mille modi fino a capire che era diventato solo un fattore di moda molto spesso uno slogan di marketing senza contenuti, da qui il termine "greenwashing" ovvero "solo chiacchiere".

A discolpa va però detto che sempre i fenomeni importanti e complessi che riguardano l'intera società e il suo modo di guardare al futuro, abbisognano di tempo per concretizzarsi in azioni tangibili. Oggi siamo giunti ad una fase di maggior responsabilità verso il domani e finalmente i comportamenti virtuosi si stanno moltiplicando rapidamente.

Allora ci chiediamo: oggi per non perdere questa opportunità cosa può fare un Consorzio di Tutela come quello del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG? Rispondiamo che non sono le meritevoli azioni dei singoli Soci più sensibili a creare la credibilità di un sistema, ma bensì l'insieme dell'operato di tutti coloro che sono coinvolti a vario titolo nella Denominazione. La sostenibilità richiede un impegno collettivo. Al Consorzio spetta un ruolo guida e deve saper coinvolgere e motivare i suoi soci con piani di azione concreti. Quale miglior occasione allora per comporre un credo convinto e stringere tutti attorno ad un obiettivo che escluda l'inconsistenza del solo dire e si muova invece verso la salvaguardia di un territorio difficile e fragile da cui deriva un prodotto unico fonte di benessere. Un appello allora a tutti per unirsi e perseguire le sfide esposte nel presente Rapporto, alcune a dir il vero già iniziate parecchi anni fa, ma oggi bisognose di nuovo e convinto credo, rischiando altrimenti la facile perdita di credibilità e le sue negative conseguenze.

**Diego Tomasi**

Direttore Consorzio di Tutela del  
Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG





La Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG ha da tempo avviato un percorso virtuoso che mira a migliorare i modelli di produzione dell'uva e del vino in un'ottica di minimizzazione degli impatti ambientali e sociali, garantendo al tempo stesso livelli significativi di sostenibilità economica delle imprese. Questo impegno viene ora raccontato attraverso la redazione del bilancio di sostenibilità, un documento volontario che attraverso l'utilizzo di dati oggettivi, rendiconta le performances ambientali, sociali ed economiche della Denominazione.

L'identificazione dei temi principali trattati nel Bilancio di sostenibilità è stata frutto di un dialogo con tutte le parti interessate (stakeholder engagement) avviata dalla Denominazione a fine estate 2023, che ha consentito di strutturare il documento sulla base delle necessità di informazione e degli interessi delle persone che producono, vendono, consumano il Conegliano Valdobbiadene, o che vivono nel territorio dove questo viene prodotto.

Il bilancio fornisce un quadro dettagliato dell'impegno della Denominazione verso l'adozione di pratiche di coltivazione dell'uva meno impattanti. Vengono infatti presentati dati sull'utilizzo di tecniche di gestione del vigneto più sostenibili, da parte di aziende viticole e case spumantistiche, che non riguardano solamente la gestione antiparassitaria, ma anche quella idrica e del suolo, la gestione del verde, la valorizzazione dei sottoprodotti e la tutela della biodiversità. L'impegno poi continua anche in cantina, dove sempre maggiore è l'adozione da parte delle case spumantistiche di pratiche finalizzate ad una corretta gestione e valorizzazione della risorsa idrica, all'efficientamento energetico in un'ottica di riduzione delle emissioni e di conversione verso fonti energetiche più green e alla selezione di packaging a ridotto impatto ambientale. Il bilancio fornisce poi indicazioni sulle performance sociali della Denominazione mostrando dati sull'occupazione, in particolare di giovani e donne, nelle aziende e l'impegno degli imprenditori vitivinicoli nel garantire condizioni di sicurezza adeguate ai lavoratori. Vengono poi rendicontate le buone pratiche adottate al fine di tutelare la salute di lavoratori e cittadini e favorire il dialogo con la comunità locale e l'impegno della Denominazione per garantire al consumatore finale un prodotto sicuro e di qualità. Inoltre, il bilancio consente di fornire una panoramica sulle performance economiche delle aziende della Denominazione, che sono il risultato anche di attività di valorizzazione e promozione del vino e del territorio avviate a diversi livelli e che vengono dettagliate all'interno del documento.

Il Bilancio di sostenibilità è dunque un documento di grande importanza per la Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, che fornisce un quadro completo e articolato delle performance ambientali, sociali ed economiche della filiera, testimoniando l'impegno delle aziende su questi fronti e mostrando, in modo trasparente, le criticità che devono essere ancora risolte in una prospettiva di miglioramento continuo.

**Eugenio Pomarici**

Responsabile scientifico del Rapporto di Sostenibilità del  
distretto Conegliano Valdobbiadene, CIRVE – Università di  
Padova





# Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG: una tradizione secolare

È nell'area compresa tra Conegliano e Valdobbiadene, in una superficie di circa 8.000 ettari, che viene prodotto uno dei vini più conosciuti e apprezzati al mondo: il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG. Quest'areale vanta infatti un'antichissima tradizione legata alla coltura della vite, le cui prime testimonianze scritte risalgono alle lapidi dei coloni romani. Già alla fine del VI secolo, il vescovo di Poitiers, Venanzio Fortunato, nato a Valdobbiadene, ricordava le sue colline come "la terra in cui eternamente fiorisce la vite sotto la montagna dalla nuda sommità ove il verde ombroso protegge e ristora".

Successivamente la vocazione alla produzione di vini bianchi nella zona di Conegliano Valdobbiadene è testimoniata da numerosissimi documenti, a partire dagli "Statuti Coneglianesi" del 1282, a quelli relativi alla dominazione della Repubblica Veneziana, alle testimonianze per l'apprezzamento del "vino bianco delle colline di Conegliano Valdobbiadene" dei regnanti inglesi, asburgici e polacchi dei secoli successivi. Per ricordarne uno solo è il 1532 quando all'imperatore Carlo V di passaggio per Conegliano venne fornito l'excelentissimo vino di Feletto e Collalbrigo.

Come testimoniato dai documenti dell'Accademia di Conegliano, a partire dalla seconda metà del XVIII secolo la tradizione viticola ed enologica della zona, fertilizzata dagli stimoli dell'Illuminismo, spinge verso il miglioramento della produzione, anche con l'importazione di viti dal territorio di Prosecco, nel Carso triestino. La valorizzazione di queste nuove risorse genetiche si deve poi al Conte Marco Giulio Balbi Valier; questi giudicava le viti "Prosecche più sicure ed ubertose d'ogni altra qualità, e che danno un vino bianco sceltissimo, pieno di grazia e di forza" e avrebbe, nel corso della sua attività, selezionato nelle colline di

Solighetto, il biotipo chiamato Prosecco Balbi "con acini tondi e dal sapore e gusto fine, tendente all'aromatico", che ancora oggi compone la base ampelografica dell'attuale Glera. Ed è il 1754 quando Aureliano Acanti nel suo ditirambo il "Roccolo" scrive: "Ed or ora immolarmi voglio il becco con quel meloaromatico Prosecco": la più antica citazione alla coltivazione del Prosecco. Il perfezionamento della viticoltura e dell'enologia viene poi supportato dalla nascita, nel 1876 a Conegliano, della Scuola Enologica e, successivamente nel 1923, della prima Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia dell'allora Ministero dell'Agricoltura Italiana, ancor oggi sede di riferimento per la ricerca e sperimentazione viticola.

Per quanto riguarda l'evoluzione dei prodotti, essenziale fu l'attività di Antonio Carpenè (1838 - 1902) che per primo studiò la possibilità di ottenere, uno spumante attraverso la rifermentazione in grandi recipienti e, successivamente, i decisivi perfezionamenti attuati dal nipote Antonio Carpenè (1913-2010), sulla base delle ricerche condotte a fine '800 da Federico Martinotti, Direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti; grazie a questi progressi nel 1924 venne prodotta dalla casa spumantistica Carpenè & Malvolti la prima bottiglia di Prosecco spumante 'Colli Trevigiani'.

Nel 1936, sulla base delle analisi pedoclimatiche dell'Istituto (già Stazione) Sperimentale di Viticoltura di Conegliano, si giunge ad una prima delimitazione della zona di produzione del vino da presentarsi al mercato come di Conegliano e Valdobbiadene, in vista di una normativa di riconoscimento dei vini di pregio provenienti da aree specifiche di ispirazione francese. Questa normativa, anche a causa dell'inizio della seconda guerra mondiale, non avrebbe mai visto la luce, ma la consapevolezza del valore del vino di questo territorio, mutate



le condizioni di mercato e le prospettive di evoluzione della normativa vitivinicola, grazie anche alla partecipazione dell'Italia alla CEE, spingeva nel 1962 i produttori più lungimiranti, con il contributo anche della Confraternita di Valdobbiadene, a costituire un Consorzio di tutela per definire il disciplinare di produzione necessario per avviare la procedura per il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata per il vino delle colline di Conegliano Valdobbiadene. Questa stessa attenzione al futuro, alimentata anche dal lavoro di prestigiosi studiosi legati all'Istituto Sperimentale e alla Scuola Enologica, come Italo Cosmo e Giovanni Dalmaso, portava nel 1966 all'istituzione della Strada del vino del Conegliano Valdobbiadene, primo esempio in Italia e nel 1969 alla creazione del Prosecco DOC di Conegliano Valdobbiadene.

I primi anni di vita della Denominazione, riconosciuta nel 1969, vedono in azione un sistema produttivo ben più piccolo dell'attuale. Nel 1974, quando il sistema produttivo iniziava a risultare assestato, la superficie utilizzata nella produzione era di 1.300 ettari, i viticoltori 680, le imprese imbottigliatrici 21, le bottiglie di spumante prodotte 6 milioni e mezzo, di cui solo 3 milioni a denominazione. Il sistema produttivo era però già caratterizzato a una sinergia di attori con distinti livelli di specializzazione che diedero a vita a sistemi di offerta differenziati, con un continuo scambio di informazioni e conoscenze pur nella competizione commerciale; un modello già complesso, di natura distrettuale, che avrebbe però nel tempo garantito l'efficienza, la resilienza e la capacità di sviluppo necessarie per valorizzare l'eccellente vino delle colline.

Nel 1974, infatti, circa la metà dell'uva prodotta veniva vinificata nelle aziende viticole, un terzo era affidata alle cantine cooperative e la restante parte a soggetti specializzati nella vinificazione di uve acquistate. Il vino fermo atto a essere commercializzato come vino a denominazione veniva poi imbottigliato e portato sul mercato finale, fermo o spumantizzato, per un terzo dagli stessi viticoltori, per una piccola parte dalle cantine cooperative e per la parte restante da altri soggetti non direttamente legati alla fase agricola, specializzati nell'imbottigliamento, con o senza spumantizzazione, preceduto eventualmente dalla vinificazione.

Da quei primi anni il sistema produttivo del vino delle colline di Conegliano e Valdobbiadene è cresciuto in modo notevole, spinto anche da prezzi

più remunerativi fin dai primi anni e accompagnato dalla contemporanea crescita del contesto istituzionale di supporto. Negli anni '90 del secolo scorso, alle attività didattiche e scientifiche della Scuola Enologica e dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura, si affiancano a Conegliano quelle della sede dedicata alla viticoltura e all'enologia dell'Università di Padova. La Regione Veneto, nel 2003, dato il particolare profilo economico e la rilevanza nazionale della Denominazione riconosce il suo sistema produttivo come distretto industriale, primo caso nell'ambito spumantistico. Nel 2009, grazie al continuo miglioramento della qualità e alla notorietà raggiunte in 40 anni di sviluppo costante il vino delle colline di Conegliano Valdobbiadene veniva riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali come vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), includendolo quindi nel novero dei vini italiani di maggiore prestigio.

Infine, nel 2019 si giunge all'inserimento delle colline di Conegliano e Valdobbiadene nella lista del patrimonio Mondiale dell'UNESCO. Quella del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, infatti, non è solo la storia di un vino, ma è anche quella di un territorio plasmato nei secoli dal lavoro di generazioni di viticoltori che hanno perfezionato un modello di sistemazione collinare di grande efficacia, riuscendo a coltivare stabilmente la vite su versanti molto scoscesi, caratterizzati da una struttura geologica complessa, nota come hogback, creando un paesaggio di straordinaria bellezza.

Queste profonde radici alimentano il presente della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco e da queste profonde radici si svilupperà il futuro.

## ↓ La storia del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

### XII Secolo

L'affresco del XII secolo dipinto sulla facciata esterna della Pieve di San Pietro di Feletto raffigura il "Cristo della domenica". Il monito è chiaro: chi lavora di domenica fa soffrire il Cristo che sanguina, circondato dagli attrezzi di lavoro. Grazie a questi ultimi capiamo quali erano i lavori tipici di queste colline a quel tempo, e sembra che la viticoltura facesse già parte della vita quotidiana

### 1876

Nel 1876 viene fondata la Scuola Enologica di Conegliano, prima del suo genere in Italia

### Anni '30

Si delineano per la prima volta i confini dell'area di produzione del Prosecco. Essi corrispondono agli attuali confini della DOCG Conegliano Valdobbiadene

### 7 Giugno 1962

Undici produttori costituiscono il Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene

### 1966

Viene istituita la Strada del Prosecco, prima strada del Vino riconosciuta in Italia

### Anni '60 e '70

Un importante contributo al miglioramento produttivo viene dato dal Prof. Tullio De Rosa, autore di importanti testi come Tecnologia dei Vini Spumanti, punto di riferimento per il perfezionamento del metodo Conegliano Valdobbiadene, sul quale hanno studiato generazioni di studenti

### 2004

Viene fondato il Centro Studi di Distretto. Il risultato delle ricerche effettuate da questo ente viene presentato ogni anno a dicembre

### 2019

Le colline di Conegliano e Valdobbiadene ottengono il riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità Unesco

### VI Secolo

San Venanzio Fortunato, vescovo di Poitiers (530-607), descrive così Valdobbiadene, sua terra d'origine: "Quo Vineta Vernatur, Sub Monte Jugo Calvo, Quo Viror Umbrosus Tegit Sicca Metalla" (luogo dove germoglia la vite sotto l'alta montagna, nella quale il verde lussureggiante protegge le zone più brulle)

### 1574

Nel 1574 al passaggio di Enrico III Re di Polonia che si recava a Parigi per essere incoronato Re di Francia, la comunità di Conegliano fece sgorgare per un giorno intero dalla fontana del Nettuno il vino bianco dei colli

### 1754

Aureliano Acanti nel suo Il Roccolo, Ditirambo cita il "Prosecco". È la prima testimonianza scritta del nome

### 1772

Francesco Maria Malvolti (1725-1807), nel vol. VIII del Giornale d'Italia del 1772 per la prima volta mette in relazione il Prosecco al Conegliano Valdobbiadene

### 1923

Nel 1923 avviene la fondazione Stazione Sperimentale di Viticoltura e Enologia di Conegliano.

### 1946

Viene fondata la Confraternita del Prosecco

### 1963

Viene inaugurata la prima Mostra dello Spumante a Valdobbiadene

### 2 Aprile 1969

Arriva il riconoscimento a Denominazione di Origine Controllata per il Prosecco prodotto nei 15 comuni tra Conegliano Valdobbiadene

### 2003

Alla denominazione viene assegnato lo status di Primo Distretto Spumantistico d'Italia

### 1 Agosto 2009

Conegliano Valdobbiadene diventa la 44^ DOCG d'Italia

### 2018

Le colline di Conegliano Valdobbiadene inserite all'interno del Registro nazionale dei paesaggi rurali storici



## La struttura produttiva del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

Nel 2022, sono ben 2.064 le imprese che, con ruoli diversi tramandano la tradizione secolare di produzione di uve di altissima qualità che danno vita a vini con grande identità e finezza sensoriale. Quello del Conegliano Valdobbiadene è un sistema produttivo complesso, all'interno del quale coesistono diversi modelli organizzativi, con imprese caratterizzate da dimensioni operative e livelli di integrazione differenti. La base del sistema produttivo è costituita da 2.880 imprese specializzate nella viticoltura, di cui 1.285, il 45%, sono associate a cooperative. Sul mercato finale il Conegliano Valdobbiadene viene portato da 209 case spumantistiche, elementi terminali di un processo produttivo articolato in tre fasi, realizzate da unità tecniche, potenzialmente operanti in aziende distinte che realizzano la produzione dell'uva, la trasformazione dell'uva in vino fermo o base e la spumantizzazione che riguarda il 98% della produzione.

136 case spumantistiche sono l'elemento terminale di due sistemi di offerta verticalmente integrati. Questi sistemi di offerta sono formati da imprese che includono unità tecniche che operano su tutte le fasi del sistema produttivo, dalla produzione dell'uva, passando per la vinificazione, la spumantizzazione e l'imbottigliamento, fino alla commercializzazione del vino finito. Si tratta dei vitivinicoltori e delle cantine cooperative.

- Vitivinicoltori: case spumantistiche, in numero di 129, che controllano direttamente l'intero processo produttivo e consegnano al mercato finale il vino imbottigliato ottenuto principalmente da uve provenienti dai propri vigneti localizzati nel perimetro della Denominazione.

- Cantine cooperative: case spumantistiche che consegnano al mercato finale vino ottenuto principalmente da uve prodotte dai 1.285 viticoltori associati. Delle 7 case spumantistiche cooperative, 6 sono cooperative di I° grado le quali trasformano le uve conferite dai viticoltori loro associati. Il vino prodotto è destinato in parte ad essere imbottigliato, di norma dopo la spumantizzazione, e commercializzato con proprio marchio e in parte a essere venduto ad altri operatori privati o trasferito ad una struttura da

loro controllata, definita cooperativa di II° grado, che consegna al mercato finale bottiglie ottenute dalla spumantizzazione del vino fermo conferito dalle cooperative di I° grado controllanti.

73 case spumantistiche sono invece l'elemento terminale di sistemi di offerta non verticalmente integrati, nei quali le imprese a contatto con il mercato finale non controllano direttamente tutto il processo produttivo e si approvvigionano da altre imprese che operano a monte nella filiera produttiva. Si tratta dei sistemi di offerta controllati dagli spumantisti trasformatori e dagli spumantisti puri nei quali le imprese coinvolte non includono nel loro perimetro tutte le unità tecniche che caratterizzano il processo di produzione dello spumante.

- Spumantisti trasformatori: case spumantistiche che commercializzano sul mercato finale principalmente il vino in bottiglia ottenuto da uve acquistate nel mercato dell'uva e che vengono quindi approvvigionati della materia prima prevalentemente dai viticoltori indipendenti, ossia dalle 1595 imprese viticole non associate alle cooperative, specializzate nella produzione di uva destinata al mercato dell'uva idonea a essere utilizzata per la produzione del Conegliano Valdobbiadene.

- Spumantisti puri: case spumantistiche che commercializzano sul mercato finale principalmente il prodotto ottenuto spumantizzando vino base acquistato sul mercato intermedio del vino fermo atto a diventare Conegliano Valdobbiadene. Questo mercato è alimentato dall'offerta che proviene principalmente dai vinificatori, ossia imprese specializzate nella trasformazione di materia prima acquisita sul mercato dell'uva, e dalle cantine cooperative.

I mercati intermedi svolgono un ruolo molto importante all'interno del sistema produttivo del Conegliano Valdobbiadene. Infatti, oltre a collegare gli attori lungo i sistemi di offerta non verticalmente integrati, consentono flussi trasversali di uva e vino tra i diversi sistemi di offerta. Questo permette agli attori delle filiere integrate, che possono ampliare la presenza sul mercato, di approvvigionarsi dell'uva e/o del vino di cui abbisognano e che non possono produrre internamente; al tempo stesso i mercati intermedi permettono agli attori che non riescono

a collocare sul mercato finale tutta la produzione di trasferire in modo remunerativo vino e/o uva a soggetti con maggiore sbocco sul mercato finale.

### ↓ Organizzazione della produzione 2022

N° di aziende per tipologia				
Tipologia di azienda		N° di unità tecniche corrispondenti		
		uva	vino base	spumante
Vitivinicoltori	129	129	129	129
Cantine cooperative	7	1.285	7	7
Viticoltori indipendenti	1.595	1.595	-	-
Vinificatori	260	260	260	-
Spumantisti trasformatori	38	22	38	38
Spumantisti puri	35	5	5	35
<b>Totali</b>	<b>2.064</b>	<b>3.351</b>	<b>431</b>	<b>209</b>

## Il Consorzio di Tutela da oltre 60 anni al fianco delle aziende

Vista la numerosità degli attori coinvolti nel sistema produttivo e la necessità di regolamentare le produzioni per orientarsi verso elevati livelli qualitativi, su iniziativa di 11 produttori nel 1962 fu istituito il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, nato con l'obiettivo di tutelare e valorizzare la Denominazione nel mondo.

Da oltre 60 anni il Consorzio contribuisce alla crescita della Denominazione, offrendo ai propri Soci assistenza tecnica e attività formative volte a migliorare la gestione del vigneto, sia in termini di qualità delle uve, che di minimizzazione degli input in campo. Questa attività è supportata dalla storica collaborazione tra il Consorzio e diversi centri di ricerca del territorio, come il CIRVE e l'Istituto sperimentale per la viticoltura, ora CREA-VE, ai quali vengono commissionati e finanziati annualmente numerosi progetti di ricerca volti a individuare soluzioni innovative che possano aiutare le aziende a migliorare le proprie performance ambientali, sociali ed economiche.

Il Consorzio svolge altresì funzioni di vigilanza delle fasi commerciali e di salvaguardia della

DOCG da possibili abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni a danno della Denominazione, in collaborazione con gli Enti preposti.

È inoltre in particolar modo impegnato nella valorizzazione e promozione del territorio e dei vini. In questa ottica, il Consorzio promuove la conoscenza del prodotto in Italia e all'estero attraverso attività di formazione, organizzazione di manifestazioni e pubbliche relazioni con la stampa e con operatori del settore al fine di consolidare o migliorare il posizionamento della Denominazione.

Grazie all'incessante lavoro svolto in questi anni, oggi il Consorzio riunisce 330 Soci, tra viticoltori indipendenti, vinificatori, spumantisti trasformatori, spumantisti puri, vitivinicoltori e cantine cooperative, che rappresentano circa il 59% della superficie totale della Denominazione e il 93% di tutto il Conegliano Valdobbiadene DOCG che viene imbottigliato.

Vista l'elevata rappresentatività delle aziende della Denominazione, come previsto dall'art. 41, comma 4 del Testo Unico della Vite e del Vino (legge 238/2016), il Consorzio può svolgere le proprie attività in "erga omnes", ovvero non solo nei confronti dei propri Soci, ma di tutte le aziende della DOCG. In questo modo ha l'opportunità di attuare politiche di gestione delle produzioni, con l'obiettivo di salvaguardare la qualità e il



nome del vino, attraverso la definizione di piani di miglioramento delle produzioni e grazie ad un coordinamento dell'immissione sul mercato dei vini.

Tale attività è resa possibile grazie anche ad un continuo monitoraggio delle performances economiche della Denominazione: nel 2004 è stato istituito il Centro studi di Distretto e il risultato delle ricerche condotte sull'offerta e la struttura delle imprese della DOCG viene pubblicata nell'annuale Rapporto economico.

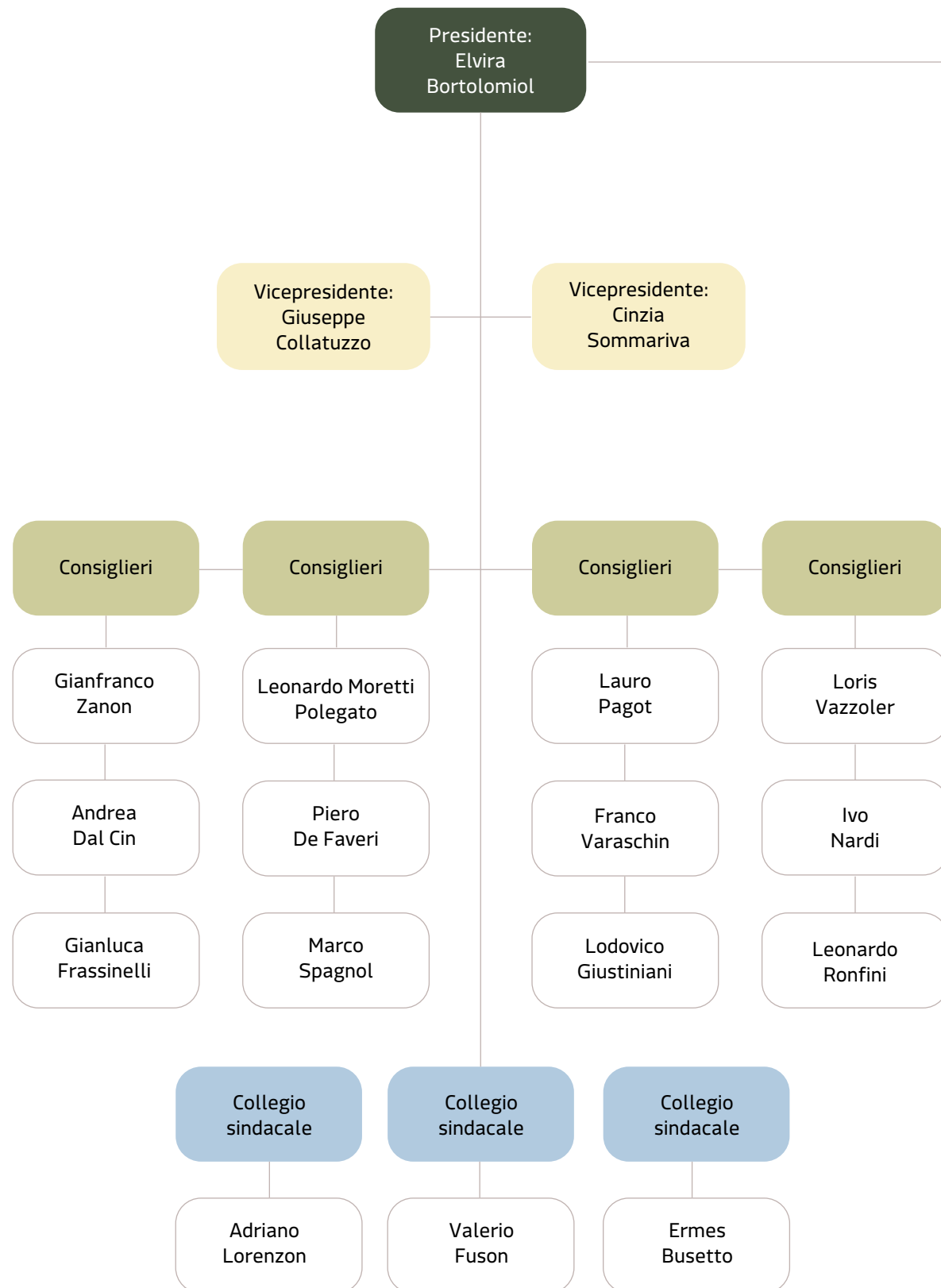
#### ↓ Scopo e Mission del Consorzio

Tutela e cura degli interessi della Denominazione	Promozione e Valorizzazione
Attuare politiche di gestione delle produzioni al fine di salvaguardare e tutelare la qualità del prodotto DOCG e contribuire ad un migliore coordinamento dell'immissione sul mercato della denominazione tutelata, nonché definire piani di miglioramento della qualità del prodotto.	Svolgere attività di assistenza tecnica, di proposta, di studio, di valutazione economico-congiunturale della DOCG, nonché ogni altra attività finalizzata alla valorizzazione della denominazione sotto il profilo tecnico dell'immagine.
Avanzare proposte di modifica dei disciplinari, al fine di adattarsi alle mutevoli condizioni ambientali e di mercato.	Organizzare e coordinare le attività delle categorie interessate alla produzione e alla commercializzazione della DOCG.
Proteggere, in collaborazione con la regione, la Denominazione da abusi, atti di concorrenza sleale, contraffazioni, uso improprio delle denominazioni tutelate e comportamenti comunque vietati dalla legge.	Promuovere e valorizzare in Italia e nel Mondo la Denominazione e il suo vino attraverso attività di formazione al consumatore.
Agire, in tutte le sedi giudiziarie e amministrative, per la tutela e la salvaguardia della DOCG e per la tutela degli interessi e dei diritti dei produttori.	Proporre attività di valorizzazione del territorio e della Denominazione, anche attraverso partnership con altre realtà.
Svolgere attività di vigilanza prevalentemente rivolte alla fase del commercio, in collaborazione con l'ICQRF e in raccordo con la Regione.	Promuovere l'impegno della Denominazione per l'adozione di modelli di produzione più sostenibili.
Contribuire alla salvaguardia del territorio e del suo patrimonio culturale al fine di garantirne l'integrità per le generazioni future.	Favorire il dialogo con le comunità locali, al fine di garantire una convivenza rispettosa tra produttori e cittadini.

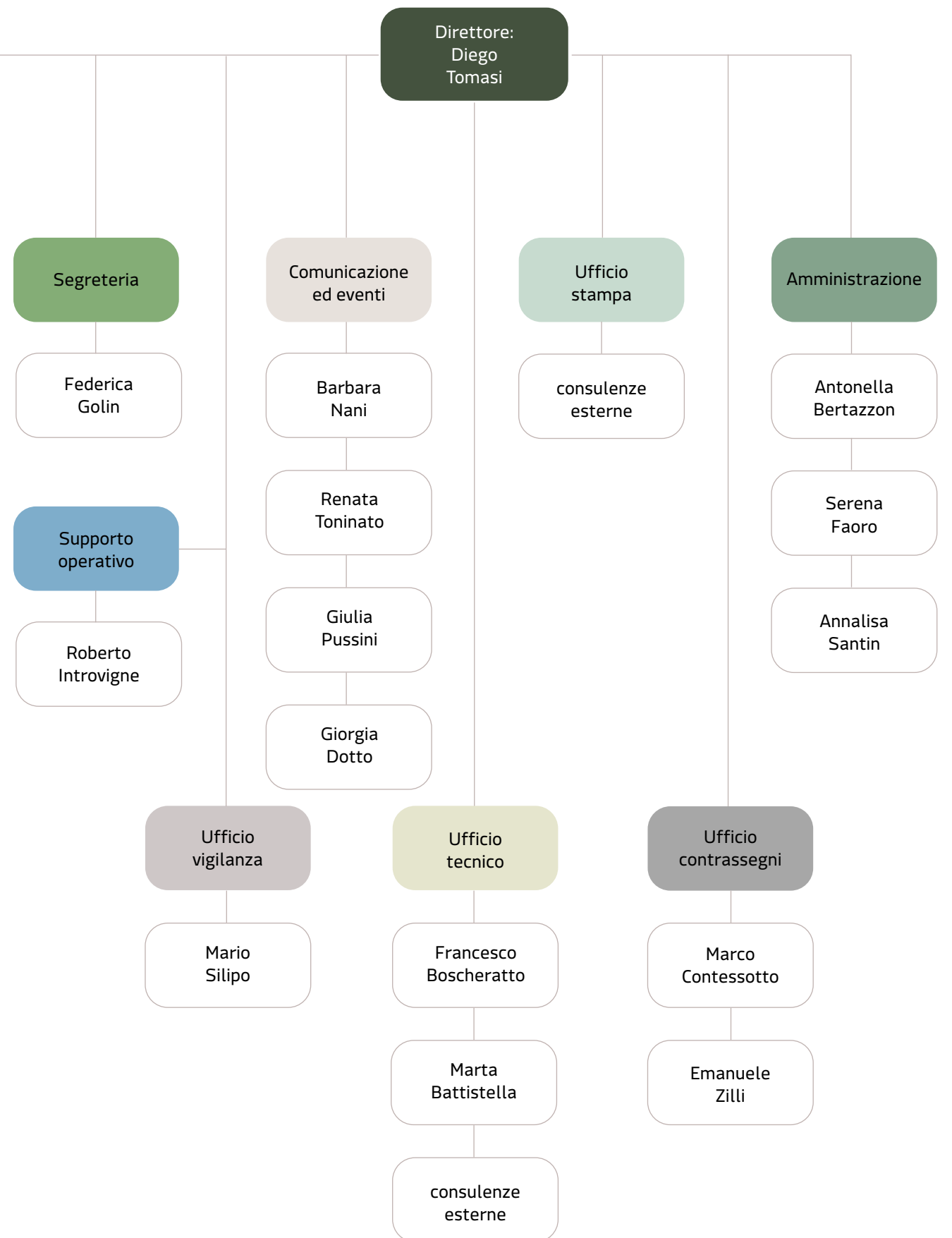




↓ Il Consiglio di Amministrazione



↓ L'organigramma del Consorzio







## I numeri della Denominazione nel 2022

Ettari vitati	8.674
Bottiglie certificate	103.539.764
Valore economico generato	634.079.662 €
Export	39,8%
Paesi in cui sono presenti i vini della Denominazione	oltre 150
Soci del Consorzio	330
Il personale coinvolto	6.876
Investimenti in ricerca	114.000 €
Investimenti in promozione Italia	2.330.000 €
Investimenti in promozione Estero	1.450.000 €



# Stakeholder engagement e materialità

## Il coinvolgimento degli stakeholder

Considerando che il Conegliano Valdobbiadene Prosecco è la DOCG italiana con la più ampia superficie vitata, è semplice comprendere che il numero di persone influenzate dalle attività di questa Denominazione è molto alto. Il Consorzio da moltissimi anni coinvolge i propri stakeholder, attraverso progetti, iniziative, conferenze che contribuiscono a comprendere le necessità e gli interessi di tutti questi soggetti, al fine di facilitare il miglioramento continuo della Denominazione in un'ottica di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Il termine stakeholder fa riferimento a tutte quelle "entità o individui che possono ragionevolmente essere influenzati in modo significativo dalle attività, dai prodotti e dai servizi dell'organizzazione o le cui azioni possono ragionevolmente incidere sulla capacità dell'organizzazione di attuare con successo le proprie strategie e raggiungere i propri obiettivi" (GRI Global Reporting Initiative). Risulta quindi

evidente come il processo di coinvolgimento degli stakeholder (detto anche stakeholder engagement) sia fondamentale per una Denominazione attenta non solo a garantire un incremento dei profitti per le aziende dell'uva e del vino, ma interessata anche a tutelare il territorio e la comunità all'interno della quale è inserita. Tra le diverse iniziative portate avanti dal Consorzio per comprendere quali sono gli ambiti di sostenibilità che più interessano i propri stakeholder, tra Agosto e Settembre 2023 è stato diffuso un questionario online indirizzato ai Soci del Consorzio, ai consumatori del Conegliano Valdobbiadene Prosecco, agli amministratori dei 15 comuni della Denominazione, al mondo scientifico ed accademico e ai Sommelier. Il questionario chiedeva ai rispondenti di esprimere il proprio parere relativamente all'importanza di alcune tematiche riconducibili ad aspetti ambientali, sociali ed economici dell'attività della Denominazione. Oltre alle figure sopra menzionate, hanno risposto al questionario anche alcuni cittadini con un interesse nel settore vitivinicolo, per un totale di 261 risposte.

### Perché queste figure sono importanti per la Denominazione e il Consorzio?

**Soci:** rappresentano una parte importante della comunità produttiva. La loro attività contribuisce a determinare le performance ambientali, sociali ed economiche della Denominazione e le scelte del Consorzio sono dipendenti dalla loro visione.

**Consumatori:** la categoria di stakeholder più variegata. L'impegno del Consorzio e delle aziende della Denominazione è orientato a garantire loro un prodotto sicuro, di qualità e sostenibile. Un cambio delle loro preferenze può avere effetti sulle decisioni legate a tecniche, modalità e quantitativi di produzione del Conegliano Valdobbiadene.

**Amministratori locali:** gli interpreti degli interessi dei cittadini dei 15 comuni della Denominazione che vivono nella quotidianità le Colline del Conegliano Valdobbiadene e che sono fortemente influenzati da ciò che accade al loro interno.

**Mondo scientifico ed accademico:** il punto di riferimento del Consorzio per la ricerca in ambito viticolo, enologico ed economico. La collaborazione con i centri di ricerca consente di analizzare le performance attuali della Denominazione e individuare strategie per il loro miglioramento. Il punto di vista di questa comunità è importante perché deriva da una conoscenza profonda dei fenomeni sociali e delle opportunità tecnologiche più rilevanti in tema di sostenibilità.

**Sommelier:** comunicatori del vino e del territorio. Trasmettono nel mondo l'immagine della Denominazione, influenzando la sua reputazione.

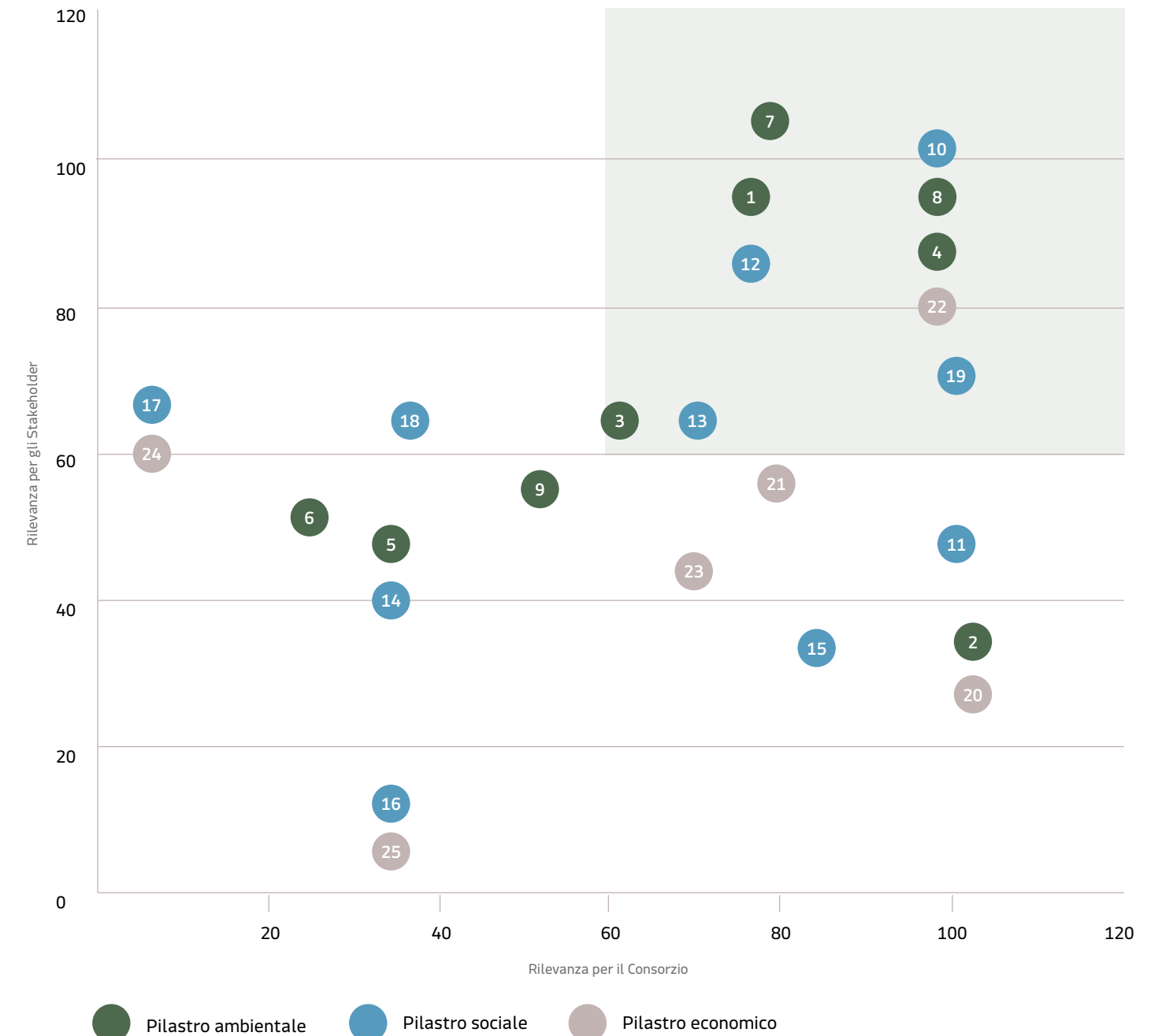


## La matrice di materialità

Il questionario sottoposto agli stakeholder ha consentito la costruzione della matrice di materialità per l'anno 2022, ovvero una rappresentazione grafica della rilevanza che i diversi temi hanno per il Consorzio, rappresentati sull'asse orizzontale del grafico, e per gli stakeholder della Denominazione, rappresentati invece sull'asse verticale.

La matrice di materialità ha consentito di individuare i 10 temi maggiormente rilevanti per il Consorzio e gli stakeholder, evidenziati nel riquadro in alto a destra, e che verranno dettagliati con un certo livello di approfondimento all'interno del presente documento. Questi temi sono elencati in ordine di importanza nel box "i 10 temi materiali prioritari"

Pilastro ambientale	Pilastro sociale	Pilastro economico
1. Buone pratiche agricole sostenibili	10. Salute e sicurezza dei lavoratori	20. Le performances economiche della denominazione
2. Riduzione dei prodotti fitosanitari	11. Non discriminazioni e pari opportunità per i lavoratori	21. Ricadute socio-economiche nel territorio
3. Conservazione e miglioramento proprietà modificabili dei suoli (es sostanza organica, etc)	12. Salute e sicurezza dei consumatori	22. Reputazione del marchio nel mondo
4. Tutela della biodiversità	13. Rapporto con la comunità locale	23. Occupazione e creazione di posti di lavoro
5. Riduzione delle emissioni di CO <sup>2</sup>	14. Rintracciabilità dei prodotti vitivinicoli	24. Promozione del turismo locale
6. Valorizzazione dei rifiuti	15. Dialogo con le istituzioni	25. Partnership con altre realtà
7. Conservazione del patrimonio paesaggistico	16. Le azioni per il sociale	
8. Uso razionale della risorsa acqua	17. Promozione del territorio e delle tradizioni	
9. Innovazioni e tecnologia per un territorio più sostenibile	18. Formazione e assistenza tecnica	
	19. Opportunità per i giovani	



### ↓ I 10 temi materiali prioritari

10. Salute e sicurezza dei lavoratori
7. Conservazione del patrimonio paesaggistico
8. Uso razionale della risorsa acqua
1. Buone pratiche agricole sostenibili
12. Salute e sicurezza dei consumatori
4. Tutela della biodiversità
22. Reputazione del marchio nel mondo
3. Conservazione e miglioramento delle proprietà modificabili dei suoli
19. Opportunità per i giovani
13. Rapporto con la comunità locale



## La Denominazione e l'impegno per il raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile

L'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile è un programma d'azione sottoscritto nel 2015 da 193 Paesi membri dell'ONU. Al suo interno sono elencati 17 Obiettivi e 169 "target" per lo Sviluppo Sostenibile, che i Paesi aderenti si impegnano a realizzare entro il 2030.

Anche la Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, consapevole della propria responsabilità verso l'ambiente e le persone, ha messo in atto delle azioni per fornire il proprio contributo al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile. Questi vengono riassunti di seguito e raccontati in maniera più dettagliata nel resto del presente bilancio di sostenibilità.



### Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n.2

Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile.



Target	Gli impegni della Denominazione
<p>2.4 Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e applicare pratiche agricole resilienti che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a conservare gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, alle condizioni meteorologiche estreme, alla siccità, alle inondazioni e agli altri disastri, e che migliorino progressivamente il terreno e la qualità del suolo.</p>	<p>Numerosi sono gli impegni da parte delle aziende e della Denominazione per garantire una vitivinicoltura sostenibile.</p> <p>Il rispetto delle buone pratiche definite dal Protocollo viticolo, dal disciplinare regionale di produzione integrata, l'impegno delle aziende nell'acquisto di tecnologie che consentono di ridurre le emissioni e i consumi, i programmi di riduzione degli sprechi e di valorizzazione dei sottoprodotti, hanno permesso alla Denominazione di raggiungere nel tempo performance ambientali sempre migliori. Tutto ciò è agevolato dalla guida del Consorzio che, attraverso l'assistenza tecnica e la promozione di progetti di ricerca e sperimentazioni, contribuisce ad individuare soluzioni e innovazioni che favoriscono la transizione verso una viticoltura resiliente e a basso impatto ambientale.</p>

### Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n.3

Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età legate alle pratiche viticole.



Target	Gli impegni della Denominazione
<p>3.9 Entro il 2030, ridurre sostanzialmente il numero di decessi e malattie da sostanze chimiche pericolose e da contaminazione e inquinamento dell'aria, delle acque e del suolo.</p>	<p>La Denominazione è molto attenta a tutelare la salute e sicurezza dei lavoratori e della comunità. La stesura e l'aggiornamento periodico del Protocollo Viticolo ha consentito nel tempo il raggiungimento di numerosi traguardi: l'eliminazione di prodotti a base di Folpet, Mancozeb, Dithianon e l'abolizione dell'utilizzo del glifosate ha reso la Denominazione la zona la più estesa d'Europa glifosate free. Inoltre, il Protocollo Viticolo fornisce indicazioni sulla pericolosità dei prodotti fitosanitari comunque ammessi in viticoltura, consentendo ai viticoltori di fare scelte che tengano conto anche dell'impatto ambientale e sociale. In un'ottica di miglioramento continuo, il progetto di conversione al disciplinare SQNPI portato avanti dal Consorzio mira a ridurre ulteriormente l'utilizzo di sostanze chimiche, grazie all'adozione di buone pratiche di gestione integrata.</p> <p>Diverse sono poi le azioni intraprese dalle aziende della Denominazione con l'obiettivo di ridurre la pressione della viticoltura anche sulla comunità: utilizzo di modelli previsionali, irroratrici a recupero o con sistemi antideriva, pratiche agronomiche volte a sfavorire la proliferazione di malattie della vite, gestione attenta del suolo, tutte pratiche che consentono una gestione del vigneto volta a minimizzare i trattamenti o il quantitativo di input esterni utilizzato.</p> <p>Al fine di minimizzare la pressione sulla comunità, le aziende si impegnano a informare la popolazione in caso di trattamenti su vigneti in prossimità di aree frequentate, riducendo così il rischio di esposizione a prodotti chimici. Inoltre, la creazione di un "Tavolo di dialogo" tra diversi Consorzi, tra cui anche quello del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, e alcuni movimenti ambientalisti attivi sul territorio stanno favorendo il confronto e la discussione tra mondo produttivo e cittadini, con lo scopo di individuare soluzioni concrete e tangibili che possano mitigare e risolvere le possibili tensioni sociali legate alle pratiche viticole.</p>



**Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n.4**

Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti



Target	Gli impegni della Denominazione
<p>4.4 Aumentare considerevolmente entro il 2030 il numero di giovani e adulti con competenze specifiche -anche tecniche e professionali- per l'occupazione, posti di lavoro dignitosi e per l'imprenditoria.</p>	<p>La Denominazione nella sua totalità contribuisce alla formazione dei lavoratori. In un'ottica di miglioramento continuo, le aziende organizzano regolarmente incontri tecnici con lo scopo di accrescere le competenze dei fornitori. In parallelo, il Consorzio organizza con cadenza annuale incontri formativi rivolti ai viticoltori e alle aziende del vino sui temi della potatura e gestione della chioma, del contenimento delle principali avversità della vite, in particolare della Flavescenza dorata, della normativa vitivinicola.</p>

**Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n.5**

Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze



Target	Gli impegni della Denominazione
<p>5.5 Garantire piena ed effettiva partecipazione femminile e pari opportunità di leadership ad ogni livello decisionale in ambito politico, economico e della vita pubblica.</p>	<p>La quota femminile all'interno della Denominazione è in crescita in diversi ambiti, soprattutto in quei ruoli che necessitano di competenze manageriali. La presenza delle donne è elevata soprattutto nell'ambito dell'export, delle relazioni commerciali in Italia e delle relazioni con i clienti in generale. Nell'ultimo anno, inoltre, è aumentata la quota femminile imprenditoriale che investe e gestisce un'azienda nel territorio.</p>

**Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n.6**

Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico-sanitarie



Target	Gli impegni della Denominazione
<p>6.3 Migliorare entro il 2030 la qualità dell'acqua eliminando le scariche, riducendo l'inquinamento e il rilascio di prodotti chimici e scorie pericolose, dimezzando la quantità di acque reflue non trattate e aumentando considerevolmente il riciclaggio e il reimpiego sicuro a livello globale.</p> <p>6.4 Aumentare considerevolmente entro il 2030 l'efficienza nell'utilizzo dell'acqua in ogni settore e garantire approvvigionamenti e forniture sostenibili di acqua potabile, per affrontare la carenza idrica e ridurre in modo sostanzioso il numero di persone che ne subisce le conseguenze.</p>	<p>L'acqua è un bene prezioso e il suo utilizzo in modo oculato è molto importante per le aziende della Denominazione. A partire dal vigneto, il 40% delle superfici delle case spumantistiche viene gestito con sistemi che permettono di minimizzare i consumi idrici come l'irrigazione attraverso ala gocciolante su filo o subirrigazione. Riguardo alla cantina, più della metà delle case spumantistiche della Denominazione riutilizza le acque reflue derivanti da lavorazioni di cantina per fertirrigare i vigneti di proprietà. Il numero di imprese che hanno riutilizzato questo bene in cantina previa depurazione sono aumentate nell'ultimo anno, così come quelle che hanno deciso di installare direttamente un depuratore nella propria azienda.</p>

**Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n.7**

Assicurare a tutti l'accesso a sistemi di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni



Target	Gli impegni della Denominazione
<p>7.2 Aumentare considerevolmente entro il 2030 la quota di energie rinnovabili nel consumo totale di energia.</p>	<p>C'è un crescente interesse da parte delle aziende del territorio nell'investire in soluzioni che consentono di ridurre le emissioni grazie all'uso di energia rinnovabile. Ci sono stati incrementi sul fronte fotovoltaico e sull'uso di sarmenti di potatura, utilizzati a scopo energetico. Questi investimenti hanno permesso di coprire, in maniera sempre maggioritaria, una buona quota del fabbisogno energetico delle imprese stesse.</p>



**Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n.8**

Incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti



Target	Gli impegni della Denominazione
<p><b>8.2</b> Raggiungere standard più alti di produttività economica attraverso la diversificazione, il progresso tecnologico e l'innovazione, anche con particolare attenzione all'alto valore aggiunto e ai settori ad elevata intensità di lavoro.</p> <p><b>8.5</b> Garantire entro il 2030 un'occupazione piena e produttiva e un lavoro dignitoso per donne e uomini, compresi i giovani e le persone con disabilità, e un'equa remunerazione per lavori di equo valore.</p> <p><b>8.9</b> Concepire e implementare entro il 2030 politiche per favorire un turismo sostenibile che crei lavoro e promuova la cultura e i prodotti locali.</p>	<p>La qualità viene da sempre ricercata in ogni tipologia di Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG e il raggiungimento di suoi elevati standard è stato il risultato anche dell'applicazione di strategie innovative da parte dei produttori lungo tutta la filiera. La Denominazione lavora quindi con l'obiettivo di mantenere stabili i volumi e al tempo stesso di aumentare il pregio del vino, al fine accrescerne il valore aggiunto.</p> <p>Le pari opportunità lavorative sia in termini di genere sia in termini di età sono un tema molto attuale nella Denominazione. La quota di donne nel settore, infatti, è aumentata nell'ultimo anno, così come la presenza di giovani lungo tutta la filiera produttiva.</p> <p>Il riconoscimento delle Colline della Denominazione come Patrimonio dell'UNESCO assegna al turismo un ruolo chiave, rendendolo un settore che può contribuire sempre di più allo sviluppo economico locale. In quest'ottica, il Consorzio fa parte dell'Associazione per il patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene con lo scopo di promuovere un turismo sostenibile, in grado di valorizzare il territorio e la comunità, creando anche vantaggi per le aziende in un'ottica di sostenibilità economica. Importante è anche l'appartenenza all'associazione Strada del Prosecco e dei Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene che valorizza l'omonima strada del vino e promuove un turismo lento.</p>

**Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n.10**

Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le nazioni



Target	Gli impegni della Denominazione
<p><b>10.2</b> Entro il 2030, potenziare e promuovere l'inclusione sociale, economica e politica di tutti, a prescindere da età, sesso, disabilità, razza, etnia, origine, religione, stato economico o altro.</p>	<p>I lavoratori hanno un ruolo centrale all'interno della Denominazione. I limiti alla meccanizzazione imposti dalla viticoltura eroica, infatti, determinano una richiesta significativa di personale ogni anno, soprattutto durante il periodo della potatura e della vendemmia. Il 32% delle persone contrattualizzate nel 2022 era donna, il 19% proveniva dall'estero, il 33% aveva meno di 30 anni.</p> <p>In generale la presenza delle donne nel settore vitivinicolo sta assumendo sempre più rilievo, così come quella delle figure giovanili.</p>

**Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n.11**

Rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili



Target	Gli impegni della Denominazione
<p><b>11.4</b> Potenziare gli sforzi per proteggere e salvaguardare il patrimonio culturale e naturale del mondo.</p>	<p>Le Case spumantistiche supportano associazioni culturali, sportive e solidaristiche sviluppatesi nel territorio attraverso donazioni economiche, offrendo prodotto a titolo gratuito oppure mettendo a disposizione i locali delle proprie cantine con lo scopo di promuovere e mantenere vivo il territorio o per supportare iniziative a carattere benefico. Alle volte queste iniziative raggiungono anche i Paesi in via di sviluppo. Allo stesso modo, il Consorzio partecipa attivamente a eventi di promozione, divulgativi, culturali, sportivi e di beneficenza, con lo scopo di favorire la crescita del territorio e di chi ci vive.</p> <p>La posizione dei vigneti all'interno del sito Patrimonio UNESCO implica il rispetto da parte delle aziende di buone pratiche di gestione del territorio delineate all'interno di un Disciplinare Tecnico di gestione del sito Unesco. Sempre in questo ambito, le aziende e il Consorzio hanno sviluppato progetti e operazioni con l'obiettivo di recuperare il patrimonio culturale e architettonico, di salvaguardare l'ambiente e il suo paesaggio.</p>

**Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n.12**

Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo



Target	Gli impegni della Denominazione
<p><b>12.2</b> Entro il 2030, raggiungere la gestione sostenibile e l'utilizzo efficiente delle risorse naturali.</p> <p><b>12.5</b> Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclo e il riutilizzo.</p> <p><b>12.6</b> Incoraggiare le imprese, in particolare le grandi aziende multinazionali, ad adottare pratiche sostenibili e ad integrare le informazioni sulla sostenibilità nei loro resoconti annuali.</p>	<p>In ottica di utilizzo efficiente delle risorse naturali, numerose sono le iniziative messe in atto dalle aziende per ridurre i consumi idrici ed energetici, tutelare i suoli e mantenere elevata la biodiversità del sopra e sotto suolo, ad esempio sovesci e uso di sostanza organica nei vigneti. In tale ottica la Denominazione è molto impegnata anche sul fronte della riduzione dei rifiuti e della valorizzazione dei sottoprodotti: la maggior parte delle aziende della Denominazione ha messo in atto azioni volte a recuperare, riciclare e ottimizzare i prodotti di scarto della produzione vitivinicola (es. vinacce, raspi, fecce, sarmenti, acque di scarico).</p> <p>Numerosi sono stati i messaggi di sensibilizzazione da parte delle aziende verso il consumo di prodotti sostenibili e l'ottenimento di certificazioni come Equalitas, VIVA, Biologico, SQNPI, EMAS, consente di garantire ai consumatori l'acquisto di vini prodotti nel rispetto di buone pratiche ambientali, sociali ed economiche.</p>



**Obiettivo di Sviluppo Sostenibile n.15**

Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre, gestire sostenibilmente le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e far retrocedere il degrado del terreno e fermare la perdita di diversità biologica



Target	Gli impegni della Denominazione
<p>15.2 Entro il 2020, promuovere una gestione sostenibile di tutti i tipi di foreste, arrestare la deforestazione, ripristinare le foreste degradate e aumentare ovunque, in modo significativo, la riforestazione e il rimboschimento.</p>	<p>La tutela del territorio delle Colline del Conegliano Valdobbiadene è un tema importante per la Denominazione. Le aziende, congiuntamente con il Consorzio, hanno messo in atto diverse iniziative per salvaguardare e difendere il paesaggio riconosciuto anche Patrimonio dell'UNESCO. I progetti riguardano il mantenimento di aree boschive, il ripristino di zone agrarie, ma anche la conservazione di elementi tipici come i ciglioni, i fabbricati rurali e le siepi lungo gli appezzamenti. Molte di queste attività riguardano anche la difesa della biodiversità del territorio e dei vigneti con l'utilizzo di vecchi cloni, l'inserimento di api e il recupero e riproduzione dei vecchi ceppi.</p>
<p>15.5 Intraprendere azioni efficaci ed immediate per ridurre il degrado degli ambienti naturali, arrestare la distruzione della biodiversità, e entro il 2020, proteggere le specie a rischio di estinzione.</p>	
<p>15.9 Entro il 2020, integrare i principi di ecosistema e biodiversità nei progetti nazionali e locali, nei processi di sviluppo e nelle strategie e nei resoconti per la riduzione della povertà.</p>	







# Il territorio e la sua tutela

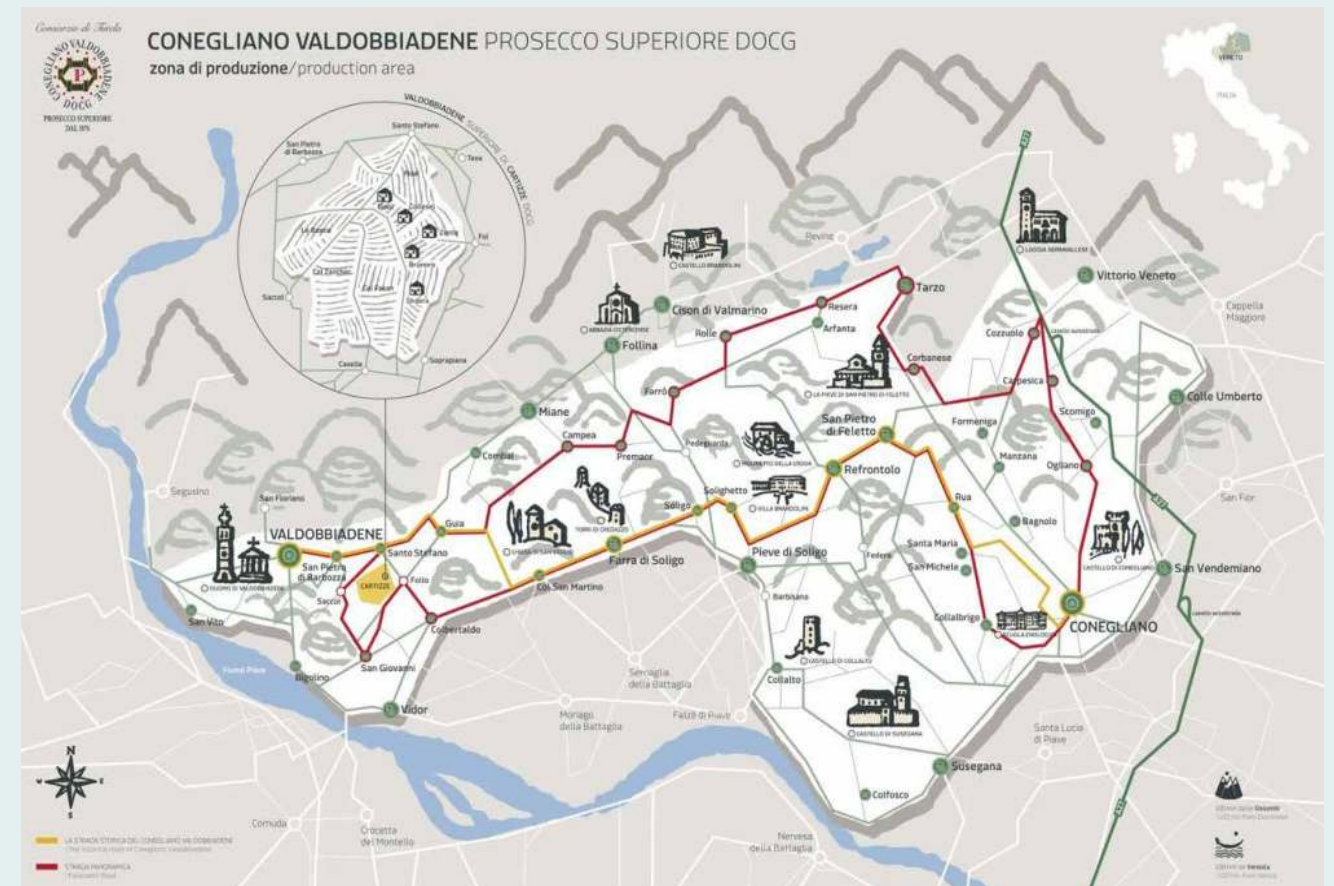
## Le Colline del Conegliano Valdobbiadene: terra di viticoltori eroici

L'areale di produzione della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG si estende nella fascia collinare della provincia di Treviso, dove un insieme di catene collinari, con direzione est-ovest, dalla pianura si susseguono fino alle Prealpi. Esse si trovano ad uguale distanza dalle Dolomiti, da cui rimangono protette a nord, e dall'Adriatico, che influenza positivamente il clima.

Questo territorio, che comprende 15 comuni, si estende su un'area di circa 18.000 ettari di superficie agricola, ma solo 8.674 ettari sono destinati alla viticoltura. La vite, infatti, è coltivata solamente nella parte più soleggiata dei colli,

ad un'altitudine compresa tra i 50 e i 500 metri sul livello del mare, mentre il versante nord è spesso ricoperto da boschi. All'interno dell'areale di produzione della Denominazione sono state individuate 43 aree distinte, dette "Rive", ciascuna denominata con un toponimo locale, caratterizzate da condizioni pedoclimatiche distinte e peculiari; la raccolta manuale, le basse rese di produzione, la particolarità dei microclimi, permettono di offrire al mercato vini con caratteristiche sensoriali uniche e di particolare finezza. All'interno dell'areale della Denominazione si colloca anche Cartizze, un'area ristretta di circa 107 ettari racchiusi in 1 chilometro quadrato, appartenenti a quasi 150 proprietari, le cui uve consentono di produrre spumanti unici che si posizionano al vertice della piramide qualitativa dei vini della Denominazione.

### ↓ L'area di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG





La forte pendenza delle colline rende molto difficile la meccanizzazione delle operazioni colturali. Nei vigneti con maggiore pendenza, le ore di lavoro richieste sono molto elevate (circa 800 ore/ha) perché tutte le operazioni, devono essere svolte a mano, a cui si aggiunge il tempo necessario alla manutenzione dei ciglioni.

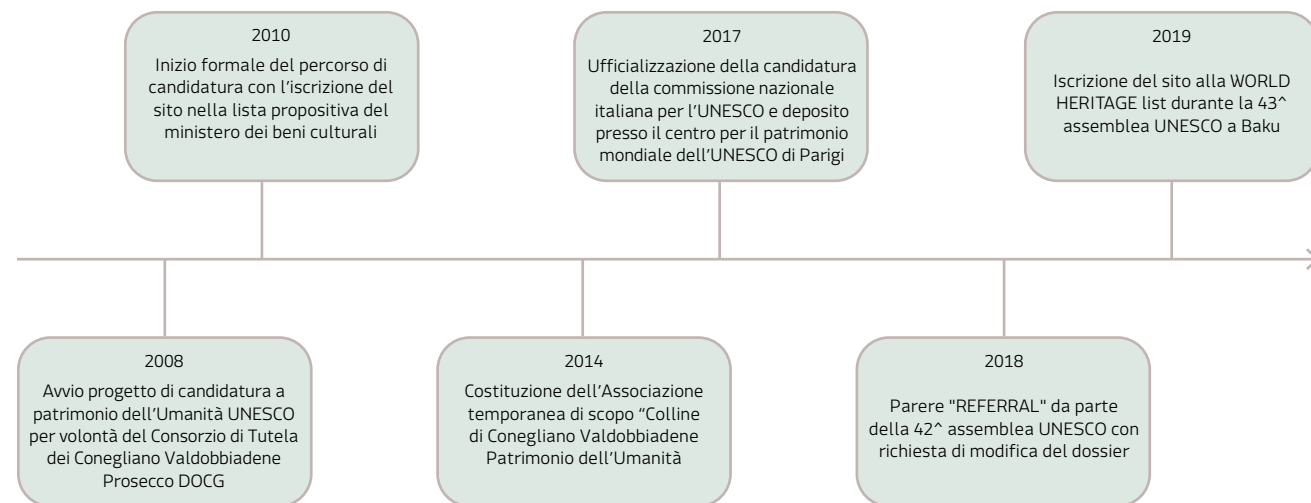
Il difficile compito di condurre una viticoltura eroica è assolto da un grande numero di viticoltori, che in prevalenza conducono vigneti di dimensioni molto piccole.

Pendenza	Superficie (quota %)
>70%	30%
>40% e <70%	20%
>20% e <40%	20%
<20%	30%

### Il riconoscimento UNESCO

L'alternarsi di piccoli appezzamenti vitati e zone boschive consente di mantenere in equilibrio l'ecosistema, che è stato plasmato nel tempo dal lavoro dei viticoltori. Coltivare queste colline, infatti, non significa solo produrre uva, ma anche prendersi cura del paesaggio, attraverso pratiche conservative del suolo che consentono

di ridurre il rischio di smottamenti ed erosioni. Ciò ha consentito di rendere la viticoltura parte integrante ed elemento distintivo del territorio, portando così, nel 2019, al riconoscimento come Patrimonio dell'Umanità UNESCO il sito delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, dopo un lungo iter iniziato nel 2008.



Gli elementi distintivi che rendono uniche le Colline del Conegliano Valdobbiadene, e che hanno motivato il riconoscimento dell'UNESCO quale paesaggio culturale, sono il frutto dell'interazione positiva tra uomo e ambiente che ha consentito di conservare stabili nel tempo le sistemazioni collinari che consentono la coltivazione della vite. Elementi caratteristici del territorio sono:

**HOGBACK:**  
Conformazione geomorfologica costituita da una serie di rilievi irti e scoscesi allungati in direzione est-ovest e intervallati da piccole valli parallele tra loro



**CIGLIONI:**  
Particolare tipologia di stretti terrazzamenti creati senza la realizzazione di muretti a secco e che viene preferita ad altre sistemazioni poiché contribuisce alla stabilità dei versanti ed evita l'erosione del suolo



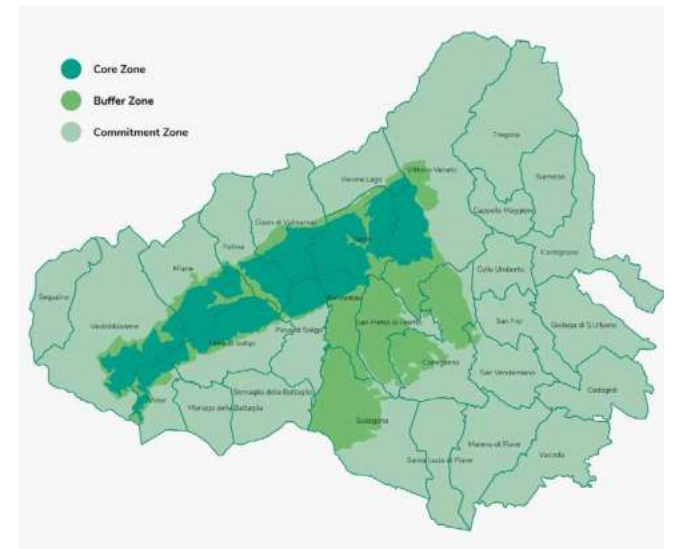
**MOSAICO:**  
Paesaggio fortemente parcellizzato e interconnesso, caratterizzato da appezzamenti vitati intervallati da un'importante presenza di elementi boscati e improduttivi, che funzionano come un'efficace rete ecologica



Il riconoscimento coinvolge un'area che include i 15 comuni della Denominazione, che è suddivisa in tre zone distinte:

- La "core" zone che, con un'estensione di 9.197 ettari, rappresenta l'areale con gli attributi del paesaggio rurale che hanno consentito l'iscrizione alla Lista UNESCO e ospita i vigneti con maggiore pendenza;
- La "buffer" zone che, con un'estensione intorno ai 9.770 ettari, è caratterizzata da un paesaggio collinare di pregio ma a minor pendenza;
- La "commitment" zone che ingloba i Comuni che hanno aderito ad un Protocollo stipulato con la Regione, il cui scopo è seguire un regolamento comune per la gestione, la tutela e la salvaguardia del paesaggio rurale, in particolar modo quello viticolo.

1. Valdobbiadene
2. Miane
3. Follina
4. Cison di Valmarino
5. Revine Lago
6. Vittorio Veneto
7. Vidor
8. Farra di Soligo
9. Tarzo
10. Pieve di Soligo
11. Refrontolo
12. San Pietro in Felleto
13. Conegliano
14. Susegana
15. San Vendemiano







## Suoli e microclimi: la fonte delle diverse espressioni del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG

### Le caratteristiche dei suoli

Le Colline del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore si sono originate in epoca remota dal sollevamento dei fondali marini e lacustri e dal rimodellamento da parte dei ghiacciai delle Dolomiti, che hanno portato a valli vari sedimenti.

I suoli che ne derivano presentano differenti composizioni e sono caratterizzati da uno strato roccioso e vari strati soprastanti di argille, marne, fanghi, sabbia, conglomerati di origine calcarea ed arenarie. Ciò determina una coesistenza di molti tipi di terreni ma anche una diversa conformazione delle colline, più dolci nell'area di Conegliano e più ripide e completamente esposte a sud in quella di Valdobbiadene.

Ogni suolo si caratterizza per una diversa capacità di trattenere l'acqua, per una diversa profondità, ricchezza di elementi minerali e in sostanza organica; da tutto ciò derivano diversi metabolismi vegetativi e diversi caratteri aromatici delle uve.

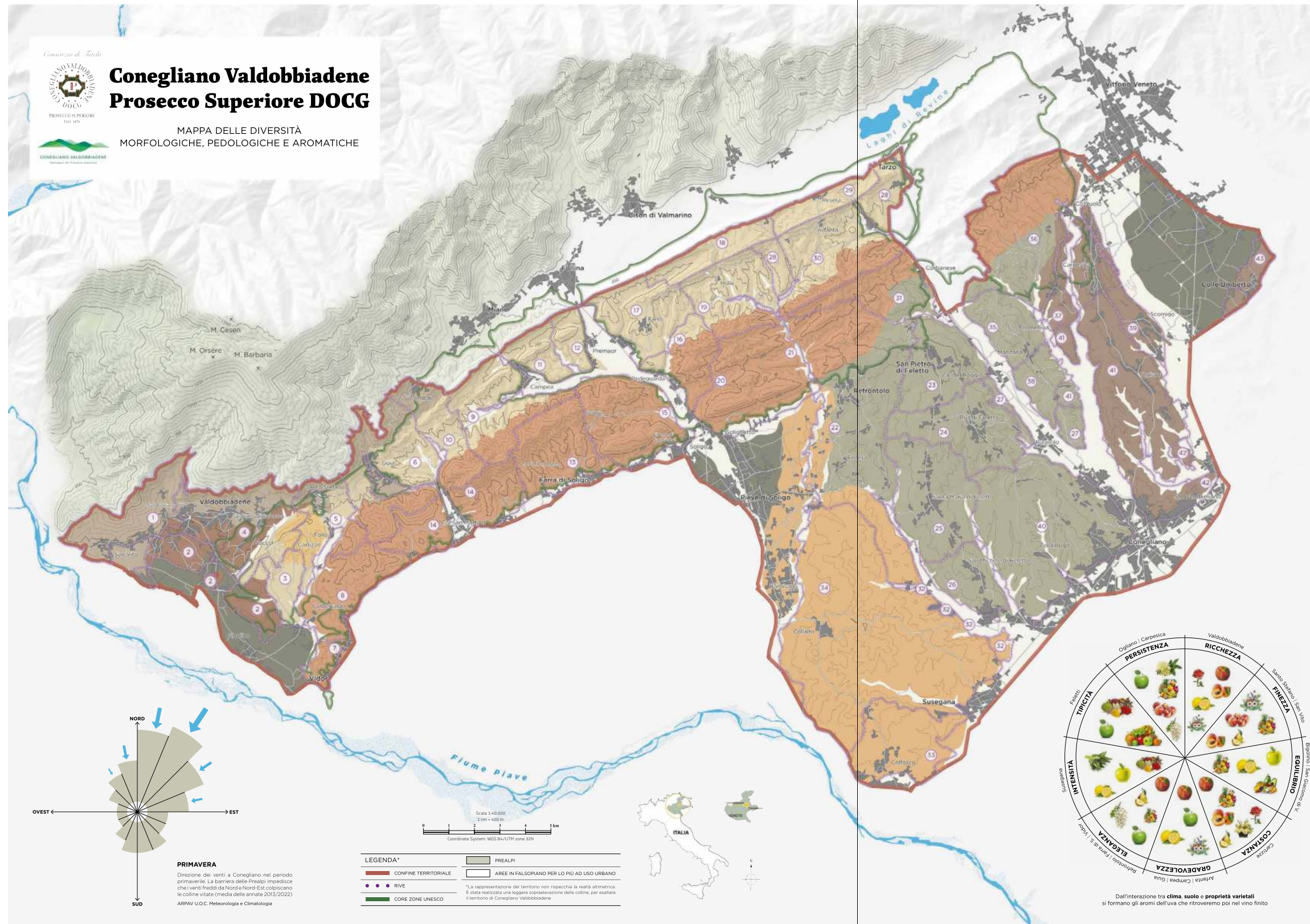
### I suoli e i vini del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

I suoli del comprensorio di Conegliano Valdobbiadene sono il risultato di profonde trasformazioni tettoniche avvenute a partire da oltre 100 milioni di anni fa (Cretacea) quando tutta l'area era mare aperto e il suo fondale era interessato da una potente successione sedimentaria. Il tutto parte da un deposito calcareo dolomitico sul quale tra i 40 e i 25 milioni di anni fa si è accumulato un complesso calcareo marnoso e argilloso a sua volta ricoperto tra i 25 e 5 milioni di anni fa da depositi di arenarie, marne, conglomerati, limi e argille. Al limite occidentale del mare sorgeva una scogliera corallina trasformatasi nell'attuale massiccio carbonatico delle Prealpi Trevigiane che da Valdobbiadene arrivano al Cansiglio e la cui presenza contribuì in parte all'emersione verticale del fondale marino sotto le spinte contrapposte delle due placche

africana e europea. Contemporaneamente al deposito sopra descritto, iniziò lentamente il ritiro del mare che occupò tutto il terziario (da 65 a 2 milioni di anni fa), e ciò che era fondale marino diventò prima laguna e poi sotto lo scontro della placca europea e africana emerse in dorsali regolari e quasi verticali con andamento est/ovest.

Su queste dorsali agì l'erosione degli elementi climatici spogliandole dei materiali più teneri (marne e argille trasportate a sud ne11'area dei Feletti e Susegana) e lasciandole l'attuale conformazione a corde con le aree a maggior quota formate dai resistenti conglomerati e dalle arenarie. L'attività erosiva dei corsi d'acqua ha modificato ulteriormente la morfologia con la creazione di profonde valli. La sola area a sud di Vittorio Veneto corrisponde oggi all'arco morenico lasciato dal ramo Lapisino del ghiacciaio de1 Piave e altri accumuli fluvioglaciali si incontrano agli estremi della denominazione (Bigolino - San Giacomo di Veglia). Proprio per la diversità di materiali che si sono depositi su1 fondo del mare, oggi abbiamo una ricca diversità di suoli nei quali gli apparati radicali della vite si distribuiscono in maniera differenziale in funzione della resistenza alla loro diffusione e della presenza di acqua; questo, assieme ai differenti microclimi, contribuisce a creare la ricca e ricercata diversità nelle espressioni del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.



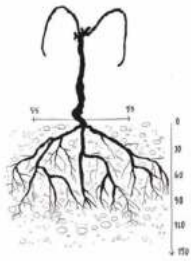


**Le 43 Rive Della Docg Conegliano Valdobbiadene**

Con il termine Riva si identificano i vigneti posti su ripidi pendii appartenenti a 43 diverse microaree della Denominazione, ognuna delle quali ha un proprio suolo, microclima e morfologia e dalle quali si ottengono vini dai caratteri unici e distintivi.

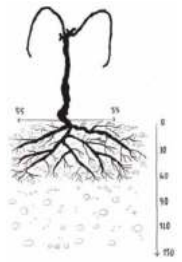
- Comune di Valdobbiadene**
  - 01. San Vito
  - 02. Bigolino
  - 03. San Giovanni
  - 04. San Pietro di Barbozza
  - 05. Santo Stefano
  - 06. Guia
- Comune di Vittorio Veneto**
  - 35. Formeniga
  - 36. Cozzoio
  - 37. Carpesica
  - 38. Manzana
- Comune di Conegliano**
  - 39. Scomigo
  - 40. Collabrigo - Costa
  - 41. Ogliano
- Comune di San Vendemiano**
  - 42. San Vendemiano
- Comune di Colle Umberto**
  - 43. Colle Umberto
- Comune di Vidor**
  - 07. Vidor
  - 08. Colbertaldo
- Comune di Miane**
  - 09. Miane
  - 10. Combai
  - 11. Campear
  - 12. Rive di Premaor
- Comune di Farra di Soligo**
  - 13. Farra di Soligo
  - 14. Col San Martino
  - 15. Soligo
- Comune di Follina**
  - 16. Follina
  - 17. Farrò
- Comune di Cison di Valmarino**
  - 18. Cison di Valmarino
  - 19. Rolle
- Comune di Pieve di Soligo**
  - 20. Pieve di Soligo
  - 21. Solighetto
- Comune di Refrontolo**
  - 22. Refrontolo
- Comune di San Pietro di Feletto**
  - 23. San Pietro di Feletto
  - 24. Rua di Feletto
  - 25. Santa Maria di Feletto
  - 26. San Michele di Feletto
  - 27. Bagnolo
- Comune di Tarzo**
  - 28. Tarzo
  - 29. Resera
  - 30. Arfanta
  - 31. Corbanese
- Comune di Susegana**
  - 32. Susegana
  - 33. Colfosco
  - 34. Collalto



**VALDOBBIADENE**

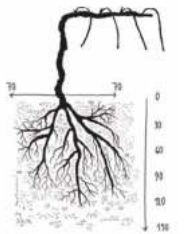
Suoli costituiti prevalentemente da materiale di origine fluvioglaciale di antica deposizione (>20.000 anni), l'età è testimoniata dal colore arrossato. La tessitura è fine, limosa, immersa in un ricco scheletro di medio-piccole dimensioni. Le disponibilità idriche sono medie con minimi valori verso la fine di luglio, ma vi è una certa facilità per le radici ad approfondirsi.

- I vini sono intensi ed eleganti all'olfatto con sentori di rosa, pesca, albicocca e agrumi. Evidente armoniosa complessità e la ricchezza gustativa e retro-olfattiva.

**SANTO STEFANO SAN VITO**

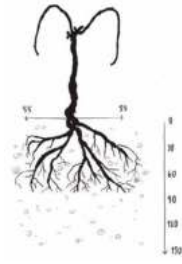
Suoli su calcari marnosi dei bassi versanti prealpini poco profondi o sottili con presenza di scheletro. Bassa capacità di ritenzione idrica e medio contenuto in elementi minerali, medio spessore esplorabile dalle radici.

- I vini sono eleganti, floreali, sapidi dal' evidente nota acida e freschezza aromatica che vira verso la pera, la pesca bianca, l'esotico fresco e l'albicocca.

**BIGOLINO SAN GIACOMO DI VEGLIA**

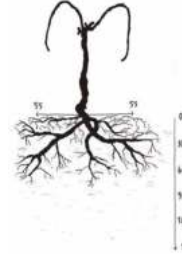
Suoli di origine fluvioglaciale, tessitura ghiaiosa su matrice sabbiosa. Bassa capacità di riserva idrica e media dotazione in elementi nutritivi. Elevata profondità utile per l'apparato radicale che si distribuisce su due palchi.

- I vini sono pieni, strutturati, aromatici con sentori di mela verde, agrumi e frutta matura.

**CARTIZZE**

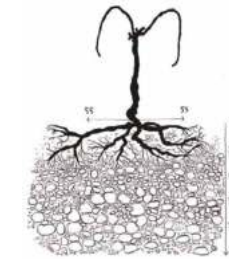
Suoli composti da marne calcaree e calcareniti a tessitura moderatamente fine ad alto contenuto in calcare di colore giallastro. Lo sviluppo radicale è tendenzialmente profondo, ma limitato dalla roccia calcarea compatta per una dotazione idrica media.

- I vini presentano sentori di fiori bianchi, rosa, pesca, pera, albicocca, di grande spessore aromatico ed organolettico.

**ARFANTA CAMPEA - GUIA**

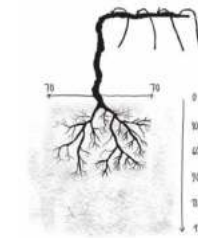
Suoli su marne calcaree dal profilo poco differenziato, profondi dal colore grigio-cenere a tessitura argillosa a volte compatti. Buona e costante la riserva idrica e la dotazione minerale. Compresenza di arenarie marnose di scretamento solide. Le radici faticano ad approfondirsi e si dispongono su due palchi: uno superficiale per l'assorbimento minerale e uno profondo per quello idrico.

- I vini sono freschi, fragranti, armoniosi con corpo delicato e snello. I sentori olfattivi si rifanno ai fiori, alla pesca, alla mela e agli agrumi.

**REFRONTOLO FERRA DI SOLIGO - VIDOR**

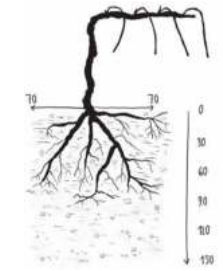
Suoli superficiali costituiti da una base di conglomerati poligenici (ciottoli calcareo dolomitici cementati da una matrice limoso argillosa) impenetrabili alle radici su cui poggia uno strato di suolo a tessitura fine il cui spessore non supera i 50 cm. Sono suoli poveri dal ridotto apporto nutrizionale e idrico. Le radici si distribuiscono in senso orizzontale con una fitta esplorazione del poco spazio disponibile.

- I vini si presentano eleganti, fini, leggeri con ricche sensazioni odorose portate verso la pesca, la mela, la pera e il tropicale.

**SUSEGANA**

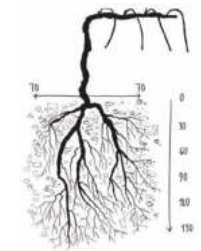
Suoli molto evoluti dai colori fortemente arrossati, argillosi, moderatamente acidi, profondi con assenza di scheletro. Buone le riserve idriche, le disponibilità nutritive e la possibilità di approfondimento degli apparati radicali. Accanto a questa tipologia vi è la compresenza minoritaria di marne estremamente argillose.

- I vini presentano una evidente intensità olfattiva con note speziate vegetali, limone e di frutta matura (mela gialla). La maturità si ottiene dopo qualche mese di affinamento.

**FELETTI**

Suoli profondi a tessitura argillosa molto evoluti di colore rosso, poveri in calcare e tendenti all'acido tanto da favorire l'assorbimento dei microelementi. Trattengono bene l'acqua e permettono alle radici un buon approfondimento. Secondariamente vi sono suoli che testimoniano la compresenza di conglomerato e marne.

- I vini sono di buona struttura, freschi, equilibrati e dai sentori prevalentemente fruttati freschi (mela verde) con note speziate mediterranee.

**OGLIANO - CARPESICA**

Suoli morenici di origine glaciale relativamente recente (15/20.000 anni), tessitura grossolana con abbondante scheletro di origine dolomitica su matrice sabbioso limosa. Profondi, con bassa capacità di riserva idrica, media dotazione di elementi minerali. Elevata profondità utile per gli apparati radicali.

- I vini sono di grande intensità olfattiva e struttura aromatica con netti richiami alla frutta matura (mela e pesca bianca) e al floreale (sambuco e acacia). note speziate mediterranee.



### Il microclima

L'ubicazione tra il mare e le Prealpi rende, il clima di questa zona vitivinicola temperato con stagioni ben delineate, caratterizzato da un'inversione termica notturna che consente di avere, nel periodo di maturazione delle uve, marcate escursioni di temperatura tra la notte e il giorno, con effetti positivi sulla maturazione degli acini e di conseguenza sulla qualità organolettica delle uve. Possiamo affermare che l'altitudine, la pendenza, l'esposizione creano numerose realtà microclimatiche a cui corrispondono uve con distinti caratteri organolettici.

Le piogge frequenti nel periodo estivo, oltre a mitigare la temperatura, garantiscono alla vite una buona disponibilità idrica durante le fasi di accrescimento dei germogli e maturazione dei grappoli.

### Le varietà di uva

Il disciplinare di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG prevede che sia la Glera la varietà principale utilizzata per la produzione del vino. Questo vitigno a bacca bianca, importato dalle aree viticole carsiche nel XVIII secolo che ha trovato il suo luogo di elezione sulle colline di Conegliano e Valdobbiadene, deve costituire l'85% dell'uvaggio, conferendo ai vini una qualità contraddistinta da spiccate note floreali e fruttate.

Insieme alla Glera, per un massimo del 15%, possono essere utilizzate varietà autoctone delle colline trevigiane, come il Verdiso, la Perera e la Bianchetta, che seppur coltivate in percentuali minori rappresentano un patrimonio viticolo al quale i produttori sono molto legati. In aggiunta a

queste, il disciplinare consente l'utilizzo di varietà internazionali come Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero e Pinot Grigio, ma sempre con un limite massimo complessivo del 15%.

Nel 2022 sono stati 1.130.882 i quintali di uva prodotti all'interno della Denominazione atti a produrre il Conegliano Valdobbiadene; un'annata che nonostante la scarsità di piogge soprattutto nei mesi di luglio ed agosto, ha consentito, grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, l'ottenimento di uve con potenziale enologico molto elevato.

Ciò ha consentito nel 2022 di accrescere ulteriormente i prezzi delle uve, permettendo ai viticoltori di compensare gli aumenti dei costi energetici e di materiali che hanno caratterizzato quest'anno.

	Prezzo medio delle uve			
	2020	2021	2022	2023
Conegliano Valdobbiadene	1,20 €	1,48 €	1,85 €	1,65 €
Valdobbiadene Superiore di Cartizze	4,05 €	4,25 €	5,25 €	4,18 €
Conegliano Valdobbiadene Rive	-	1,58 €	2,03 €	1,75 €
Conegliano Valdobbiadene Biologico	1,38 €	1,65 €	1,95 €	1,90 €

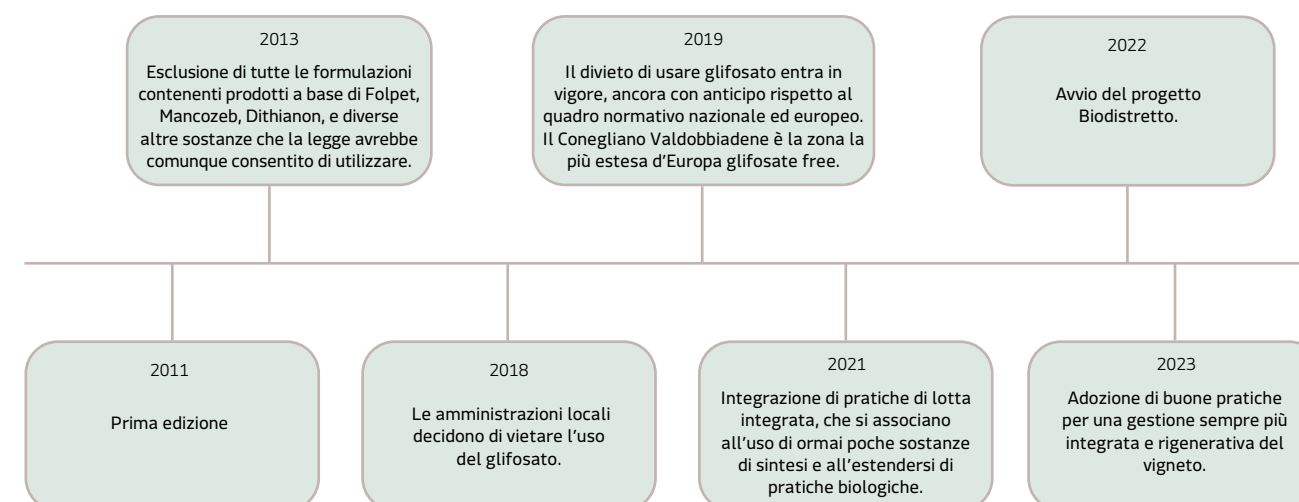
### Le buone pratiche in vigneto

La sensibilità verso la tutela ambientale e il senso di appartenenza alla comunità spinge le aziende della Denominazione Conegliano Valdobbiadene DOCG a lavorare adottando i principi di sostenibilità nelle azioni quotidiane che vengono intraprese per gestire il vigneto. Il modello di riferimento in questo impegno è il Protocollo Viticolo di cui la Denominazione si è dotata sin dal 2011. Si tratta di un vademecum sulle buone pratiche di gestione del vigneto che si è evoluto nel tempo e che oggi fornisce le linee guida per una gestione integrata ed avanzata di difesa della vite, supportando e indirizzando i viticoltori verso pratiche sempre più compatibili con l'integrità del territorio.

Il documento presenta una sezione iniziale dedicata all'analisi dei prodotti fitosanitari autorizzati dal disciplinare di Produzione Integrata della Regione Veneto classificati in 3 categorie, segnalate con colori diversi, sulla base del loro livello di impatto ambientale:

Verde	Preferibile, consigliato dal Consorzio di Tutela
Arancione	Attenzione, consigliato solo in determinate situazioni
Rosso	Autorizzata dalla regione, ma sconsigliata dal Consorzio di Tutela

### ↓ Le tappe fondamentali nel Protocollo Viticolo della Denominazione





### Le novità del 2023: un passo in avanti sul tema della gestione integrata

Nell'ultima edizione del Protocollo viticolo, proposta nel 2023, sono stati introdotti dei capitoli che affrontano in maniera più puntuale aspetti fondamentali per una gestione integrata del vigneto. È stato pertanto aggiunto il capitolo dedicato al suolo e alla sostanza organica, quello sulla biodiversità del sopra e sottosuolo, per poi approfondire gli aspetti legati alla confusione sessuale e all'importanza delle api in vigneto.

Nel quadro di un approccio integrale alla gestione sostenibile del vigneto, oltre che in una gestione antiparassitaria attenta alla riduzione dell'utilizzo di prodotti fitosanitari, prediligendo tecniche meno impattanti come indicato dal Protocollo Viticolo, l'impegno della Denominazione si declina su diversi piani:

- la **gestione del suolo** orientata a migliorare il contenuto in sostanza organica e ridurre la gestione del verde per garantire un maggior equilibrio della pianta e renderla meno idonea allo sviluppo di malattie;
- la **gestione idrica** attraverso l'utilizzo di sistemi di irrigazione e sensori che consentono di ottimizzare l'utilizzo dell'acqua;
- la **valorizzazione dei sottoprodotti** che mira al recupero e alla valorizzazione di materiali di scarto derivanti dalle operazioni colturali;
- la **tutela della biodiversità e del paesaggio** con l'adozione di strategie volte alla conservazione del patrimonio viticolo e ambientale.

La sostenibilità viticola per i produttori risulta oggi un elemento imprescindibile che integra gli aspetti economici, sociali ed ambientali, in linea con gli obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'ONU.

Qui di seguito vengono riportati dati e informazioni sulle best practice adottate per la gestione del vigneto dalle case spumantistiche per quanto riguarda i vigneti da loro condotti ma considerando anche l'attività dalle aziende specializzate nella viticoltura (aziende viticole) della Denominazione. Queste due tipologie di imprese sono molto differenti tra di loro: in particolare, le case spumantistiche sono caratterizzate da modelli aziendali più strutturati e con una maggior capacità di investimento,

mentre le aziende viticole sono rappresentate perlopiù da piccoli viticoltori che si impegnano nel migliorare le proprie performance ambientali, ma che comunque devono fare i conti con una limitata disponibilità di risorse da investire nelle tecnologie. Per questo motivo, nel percorso verso livelli sempre più elevati di sostenibilità, le imprese della Denominazione sono accompagnate dal Consorzio di Tutela che fornisce supporto alle aziende per l'individuazione di strategie e tecniche di gestione del vigneto meno impattanti, ma economicamente sostenibili. Oltre ad aggiornare annualmente il Protocollo Viticolo, monitorare lo stato fitosanitario delle piante e fornire assistenza tecnica ai viticoltori, infatti, il Consorzio promuove e finanzia numerosi progetti che hanno lo scopo di orientare la denominazione verso modelli viticoli più sostenibili. Proprio per questo nel 2022 è stata lanciata la Green Academy, un incubatore di ricerche, studi, approfondimenti e nuove iniziative per lavorare in modo sempre più concreto ed efficace sul fronte della sostenibilità, grazie anche alla collaborazione con esperti del settore.

### La gestione agronomica del suolo

Le tecniche impiegate per la gestione e conservazione del suolo assumono importanza primaria in viticoltura. Il suolo infatti interagisce con la pianta influenzando la qualità e la quantità delle uve e per questo è fondamentale l'adozione di tecniche che consentano di preservare e migliorare le caratteristiche chimico-fisiche e biologiche del terreno.

Le aziende della Denominazione pongono molta attenzione alla gestione del sottosuolo e del soprassuolo e lo fanno in maggioranza adottando pratiche rispettose dell'ambiente. In particolare, per condurre una concimazione oculata e ottimizzata sulla base delle esigenze dei diversi terreni, nel 2022 circa il 35,6% delle case spumantistiche e il 25,4% delle aziende viticole ha effettuato le analisi del suolo per una valutazione precisa del contenuto in macro e micronutrienti e delle caratteristiche fisiche e chimiche. In aggiunta, circa il 72,7% delle case spumantistiche

e il 62,1% delle aziende viticole ha deciso di utilizzare concimi organici, di origine animale o vegetale, in alternativa a quelli di sintesi.

Riguardo la gestione del soprassuolo, invece, diverse sono le buone pratiche adottate dalle aziende: per la gestione del sottofila nel 2022 circa il 50,4% del vigneto delle case spumantistiche e il 61,8% di quello delle aziende viticole è stato gestito con lavorazioni meccaniche. Si segnala inoltre che su porzioni limitate di vigneto è stata avviata l'applicazione di tecniche innovative di diserbo ecologico, coinvolgendo nel 2022 circa il 5,6% della superficie gestita dalle case spumantistiche e il 3,2% di quella gestita dalle aziende viticole. Nell'interfila invece su circa il 39,4% della superficie DOCG in mano alle case spumantistiche e sul 31,4% di quella gestita dalle aziende viticole è stato praticato l'inerbimento, mentre la pacciamatura è stata adottata sull'1,2% della superficie DOCG gestita dalle case spumantistiche.

Tecniche di gestione sostenibile del suolo vitato nel 2022

	Case spumantistiche (quota % su superficie gestita dalle case spumantistiche)	Aziende viticole (quota % su superficie gestita dalle aziende viticole)
Gestione meccanica del sottofila	50,4%	61,8%
Inerbimento	39,4%	31,4%
Diserbo ecologico	5,6%	3,2%
Pacciamatura	1,15%	0%
Gestione "sostenibile" del soprassuolo	96,6%	96,4%



Per supportare i viticoltori e incentivarli all'adozione di alternative di concimazione più sostenibili, nell'ambito della Green Academy, sono stati avviati una serie di progetti che mirano a testare tecniche e materiali innovativi per una corretta gestione del suolo. Tra questi si annovera la collaborazione con l'azienda

Novamont, avviata già nel 2021, che ha permesso, grazie al supporto di SAGEA Centro di Saggio e l'Università di Padova, di condurre sperimentazioni sull'utilizzo dell'acido pelargonico come erbicida in sostituzione dei diserbanti di origine chimica e su teli biodegradabili per la pacciamatura, come alternativa a quelli di plastica.

#### ↓ Cosa fare per migliorare la gestione del suolo? I suggerimenti degli esperti

Ambito della soluzione	Mezzi/Tecnologie/Applicazioni
Lavorazione del suolo	Decompattatori e arieggiatori sostenibili
Inerbimento e sovescio	Cover crop
Pacciamatura	Pacciamature biodegradabili in suolo
Diserbo	Macchine per il diserbo a vapore o con bio-erbicidi

### La gestione del verde

Un'attenta gestione delle operazioni di spollonatura, scacchiatura, cimatura e defogliazione è fondamentale per favorire l'equilibrio della pianta, contenere l'utilizzo di trattamenti per la difesa e migliorare la qualità dell'uva. Per questo motivo, circa l'88,4% delle case spumantistiche della denominazione e il 96,3% delle aziende viticole attua delle cimature della parete fogliare per contenere lo sviluppo della chioma, gestendo in questo modo circa il 92% della superficie delle case spumantistiche e quasi il 100% di quella gestita dalle aziende viticole.

Il 55,4% delle case spumantistiche e il 57% delle aziende viticole effettua anche una sfogliatura per arieggiare maggiormente i grappoli; tale pratica viene quindi adottata sul 58,5% della superficie gestita dalle case spumantistiche e sul 79% di quella gestita dalle aziende viticole.

Queste operazioni, oltre a garantire una maggior efficacia dei trattamenti, consentono di ridurre la possibilità di diffusione di malattie fungine e infestazioni, evitando la creazione di ambienti all'interno della chioma, che ne favoriscono la proliferazione.

Anche per quanto riguarda la gestione del verde e nell'ambito della collaborazione con Novamont, sono state avviate all'interno della Denominazione delle prove di sperimentazione riguardanti la spollonatura con l'impiego di acido pelargonico e sull'utilizzo di materiali biodegradabili per la legatura dei tralci in sostituzione a quelli plastici. Come per le prove con acido pelargonico sui diserbanti, anche quelle per la spollonatura si sono tenute in un vigneto a Susegana (TV) e hanno coinvolto il centro di saggio SAGEA e il dipartimento DAFNAE dell'Università di Padova.

#### Tecniche di gestione sostenibile del verde nel 2022

	Case spumantistiche (quota % su superficie gestita dalle case spumantistiche)	Aziende viticole (quota % su superficie gestita dalle aziende viticole)
Cimatura	92,0%	99,9%
Sfogliatura	58,5%	79,0%

### La gestione idrica in vigneto

Il disciplinare di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG consente l'irrigazione di soccorso in vigneto, da effettuare solamente in casi di forte siccità e previa autorizzazione da parte del Consorzio. Negli ultimi anni, a causa del cambiamento climatico, episodi di questo tipo sono però molto frequenti e pertanto è necessario comprendere e sfruttare i meccanismi di adattamento della vite per utilizzare la risorsa idrica in maniera razionale e sulla base delle effettive esigenze fisiologiche della pianta.

Una gestione corretta dell'acqua in vigneto ha infatti effetti positivi in termini di qualità e rese delle uve, con benefici anche da un punto

di vista ambientale ed economico. Le soluzioni per l'irrigazione che le aziende possono adottare sono diverse e circa il 40,3% della superficie delle case spumantistiche e il 24,6% di quella delle aziende viticole viene gestita attraverso sistemi che consentono di minimizzare i consumi idrici. L'irrigazione attraverso l'ala gocciolante su filo infatti viene utilizzata su circa il 25,2% della superficie delle case spumantistiche e sull'8,8% di quella delle aziende viticole; il 15% della superficie delle case spumantistiche e il 15,8% delle aziende viticole viene invece gestito attraverso subirrigazione. In entrambi i casi gli impianti sono associati a sistemi digitalizzati e tecnologie come sensori o sonde che consentono di monitorare i consumi e lo stato idrico delle piante.

#### Strumenti di gestione idrica del vigneto nel 2022

	Case spumantistiche (quota % su superficie gestita dalle case spumantistiche)	Aziende viticole (quota % su superficie gestita dalle aziende viticole)
Ala gocciolante	25,2%	8,8%
Subirrigazione	15,0%	15,8%
Sistemi di irrigazione sostenibili	40,2%	24,6%

#### ↓ Cosa fare per migliorare la gestione delle risorse idriche in vigneto? I suggerimenti degli esperti

Ambito della soluzione	Mezzi/Tecnologie/Applicazioni
Innovazione varietale	Nuovi portinnesti resistenti agli stress idrici
Irrigazione e fertirrigazione	Innovazione per i sistemi a "goccia" e per la subirrigazione
Irrigazione e fertirrigazione "di precisione"	Mappe di irrigazione che si avvalgono dell'uso di tecnologie radio, wireless e di applicazioni dedicate per la gestione in remoto

### Le novità del 2023: Protocollo di intesa per l'acqua

Il 7 febbraio 2023 è stato firmato il protocollo di intesa per la realizzazione degli interventi finalizzati al recupero, alla conservazione e al corretto utilizzo della risorsa idrica a beneficio del mondo della viticoltura per far fronte al cambiamento climatico in atto. L'iniziativa della quale fanno parte il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, il comune di Valdobbiadene, l'Associazione per il Patrimonio delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, le associazioni di categoria presenti a livello territoriale (Coldiretti, Confagricoltura e CIA Agricoltori Italiani) e il Consorzio Bonifica Piave, ha consentito di individuare un'area collinare di circa 3.000 ettari, per un fabbisogno annuo per la vite pari a 1.5 milioni di m<sup>3</sup>, che più necessita di interventi irrigui. Verranno pertanto realizzati invasi e microinvasi di recupero delle acque piovane (sia di corrivazione che dalle coperture delle cantine) e riviste le progettualità non ancora realizzate al fine di definire soluzioni che consentano di ridurre le perdite e aumentare l'efficienza idrica.



### La gestione antiparassitaria

I prodotti fitosanitari in viticoltura contribuiscono a garantire la produzione di uve sane e di qualità, tuttavia, un loro utilizzo non corretto nei vigneti può avere impatti ambientali e sociali negativi, senza contare che durante i trattamenti e le operazioni di preparazione e irrorazione i viticoltori sono direttamente esposti al rischio di contatto. Per questo motivo, in linea con gli obiettivi di riduzione dei prodotti fitosanitari definiti dall'Unione Europea, le aziende della Denominazione sono molto impegnate e aperte all'adozione di tecniche e approcci alla gestione antiparassitaria che minimizzino l'utilizzo di prodotti chimici in vigneto.

In quest'ottica, il monitoraggio delle avversità, orientata ad identificare il momento ideale per trattare è fondamentale: i tecnici del Consorzio di tutela per circa 5 mesi all'anno conducono un monitoraggio con cadenza settimanale della fenologia della varietà Glera che viene realizzato in 16 diverse posizioni, distribuite omogeneamente all'interno della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG e che sono rappresentative di altrettanti contesti pedo-climatici. Il monitoraggio prevede anche il controllo della diffusione delle principali crittogame della vite quali peronospora, oidio e botrite e dei principali insetti fitofagi come Lobesia botrana e Eupoecilia ambiguella, il Planococcus ficus e lo Scaphoideus titanus.

In aggiunta, il Consorzio gestisce una rete di 23 stazioni meteo, strategicamente posizionate per riflettere le diverse caratteristiche ambientali dei vigneti, tenendo conto di variabili come l'esposizione al sole, l'altitudine e la specifica posizione geografica di ciascun vigneto. Questo sistema permette di ottenere dati climatici dettagliati e fondamentali per la gestione ottimale della difesa delle colture. Oltre alla rete

del Consorzio, circa l'8,3% delle aziende viticole e il 31,4% delle spumantistiche ha installato in vigneto capannine meteorologiche per il monitoraggio puntuale di clima.

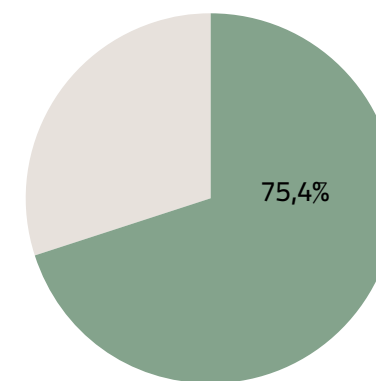
Grazie alle informazioni raccolte attraverso il capillare controllo del territorio e attraverso la consultazione delle informazioni derivate dai sistemi previsionali di Vite.net – Horta SRL, il gruppo tecnico del Consorzio di Tutela ha emesso nel corso della stagione viticola 2022 25 bollettini agronomici e di difesa che sono stati diffusi a tutti i soci (nel 2023 ne sono stati inviati 28). Questi bollettini forniscono indicazioni sullo stato fenologico della vite e suggeriscono strategie di difesa tenendo conto della variabilità climatica dei diversi areali produttivi. Risultano essere pertanto un valido strumento di supporto alle decisioni che è stato utilizzato nel 2022 da circa il 70,3% delle case spumantistiche e il 76,7% delle aziende viticole per gestire gli interventi di difesa nei propri vigneti.

In aggiunta, circa il 32,3% delle case spumantistiche e il 13,3% delle aziende viticole è dotato di propri modelli previsionali per la difesa del vigneto, a dimostrazione di un maggior impiego di tecnologie avanzate per previsioni autonome e mirate a livello di parcella o di appezzamento. Questi strumenti, infatti, grazie all'elaborazione di dati relativi a condizioni atmosferiche e di presenza della malattia, sono in grado di fornire indicazioni sul momento più adatto per trattare, rendendo più efficace l'intervento ed evitando così irrorazioni di prodotto fitosanitario superflue.

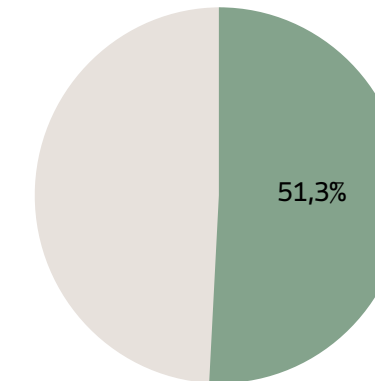
#### Utilizzo di sistemi di supporto alle decisioni nel 2022

	Case spumantistiche (quota % su numero case spumantistiche)	Aziende viticole (quota % su numero aziende viticole)
Modelli previsionali autonomi	32,2%	13,3%
Bollettini del Consorzio	70,3%	76,7%

↓ Il 75,4% delle case spumantistiche e il 51,3% delle aziende viticole possiede una irroratrice "sostenibile"



case spumantistiche



aziende viticole

Per ridurre ulteriormente il proprio impatto ambientale e sociale, circa il 28,9% delle case spumantistiche e il 25,2% delle aziende viticole ha messo in pratica tecniche che consentono di ridurre significativamente i trattamenti e i dosaggi dei prodotti fitosanitari. L'obiettivo di queste pratiche è minimizzare l'uso di prodotti fitosanitari, migliorando la sostenibilità ambientale e la sicurezza alimentare, riducendo i costi e aumentando l'efficienza delle pratiche agricole. Ne è un esempio la confusione sessuale, una tecnica che consente il controllo degli insetti attraverso l'utilizzo di feromoni, che viene adottata da circa il 22,3% delle case spumantistiche e dal 7,9% delle aziende viticole nei propri vigneti. Anche la viticoltura di precisione che si avvale di tecnologie avanzate per la gestione agronomica sta iniziando a diffondersi tra le aziende della Denominazione, seppur rimane ancora piuttosto limitata: nel 2022 circa il 6,5% delle case spumantistiche e lo 0,9% delle aziende viticole ha utilizzato sensori che consentono di ottimizzare la distribuzione dei prodotti

fitosanitari e lo 0,8% delle case spumantistiche e lo 0,4% delle aziende viticole ha utilizzato i droni per monitorare i vigneti.

In associazione alle tecniche di difesa, un numero non trascurabile di aziende adotta soluzioni che consentono di stimolare i processi naturali della pianta: i biostimolanti, ad esempio, utilizzati dal 31,4% delle case spumantistiche e dal 21% delle aziende viticole favoriscono un miglior assorbimento e una maggiore efficienza d'uso dei nutrienti, aumentando la tolleranza agli stress abiotici e ottimizzando la qualità delle colture. I corroboranti, derivati da fonti di origine naturale, utilizzati invece dal 26,45% delle case spumantistiche e dal 21% delle aziende viticole, sono in grado di potenziare le difese naturali delle piante contro organismi nocivi e parassiti, riducendo quindi il bisogno di trattamenti.

#### Utilizzo di biostimolanti e corroboranti nel 2022

	Case spumantistiche (quota % su numero case spumantistiche)	Aziende viticole (quota % su numero aziende viticole)
Biostimolanti	31,4%	21,0%
Corroboranti	26,45%	21,0%



## L'impegno della Denominazione per il contenimento della Flavescenza dorata

La Flavescenza dorata, fitoplasmosi estremamente dannosa per la vite, è una delle principali problematiche che sta interessando l'areale di produzione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco negli ultimi anni. La diffusione avviene attraverso il suo vettore, lo *Scaphoideus titanus*, una cicalina di origine nord-americana che infestando la pianta ne determina uno squilibrio fisiologico con rilevanti ripercussioni sulla produzione in termini di qualità e quantità.

A causa dei seri danni alla produttività del vigneto è prevista una lotta obbligatoria secondo la quale, dove è accertata la malattia, le viti infette devono essere estirpate. Inoltre è prevista anche una lotta obbligatoria all'insetto vettore, da effettuare in momenti e con trattamenti insetticidi specifici.

È per questo che circa il 64,5% delle case spumantistiche e il 47,3% delle aziende viticole effettua il monitoraggio delle cicaline: la prima linea di difesa contro la malattia è infatti il monitoraggio costante del vigneto, attraverso l'osservazione diretta in campo o l'utilizzo di trappole adesive per catturare gli insetti adulti.

Anche il Consorzio è molto attivo su questo fronte e le attività svolte sono numerose e prevedono:

- il monitoraggio dell'insetto vettore su oltre 100 vigneti;
- l'attività di consulenza in campo per tutti i viticoltori che necessitano di aiuto nel riconoscimento e nella gestione della malattia;
- la redazione di appositi bollettini per comunicare i momenti di intervento e i principi attivi da utilizzare per la lotta allo *Scaphoideus titanus*;
- l'attività di segnalazione all' UO Fitosanitario Regionale delle superfici vitate abbandonate, incolte e/o con evidenti problemi fitosanitari dovuti alla Flavescenza
- la partecipazione a progetti di ricerca, come MI.DI.FEN.DO, uno studio svolto in collaborazione con il CREA-VE di Susegana (TV) che ha avuto l'obiettivo di trovare un metodo preventivo e sostenibile di lotta alla Flavescenza dorata, utilizzando le naturali vie di difesa che la pianta di vite mette in atto spontaneamente contro questo patogeno.

Negli anni la Denominazione ha inoltre contribuito a promuovere diversi studi finalizzati ad individuare strategie di difesa meno impattanti. Tra questi si ricorda, nell'ambito del progetto D.E.R.I.V.A., lo sviluppo di un impianto fisso per trattare i vigneti in alta collina come alternativa all'elicottero e all'impiego della lancia a mano, riducendo le emissioni e limitando l'esposizione ai trattamenti da parte di chi lavora tra i filari. Il Progetto VITINNOVA invece ha consentito di testare innovazioni come modelli previsionali e prodotti a basso impatto ambientale per ridurre i trattamenti con prodotti fitosanitari, mentre il progetto RESIDUO 0 ha testato l'utilizzo dell'ozono come alternativa ai fitofarmaci. In aggiunta alla riduzione dei trattamenti e dei quantitativi di prodotti fitosanitari, anche l'utilizzo di macchine trattatrici con minori emissioni di CO<sup>2</sup> può contribuire a ridurre l'impatto della viticoltura sull'ambiente. Nel 2022 sono 175 i trattori con dispositivi di riduzione delle emissioni posseduti dalle case spumantistiche della Denominazione, ma il progetto LIFE ATENA, che si basa sull'introduzione di tecnologie di elettrificazione

nel settore della trazione (trattatrici), e delle attrezzature per macchine agricole contribuirà sicuramente ad un loro incremento, con effetti benefici importanti che riguarderanno in particolare la riduzione delle emissioni di CO<sup>2</sup> delle perdite al suolo di olio lubrificante e dell'inquinamento acustico.

Per i produttori della Denominazione, inoltre, l'adozione di nuove tecnologie non riguarda unicamente le strumentazioni tecniche in vigneto, ma anche l'innovazione varietale, che è il frutto di tecniche di miglioramento genetico della vite che permettono di ottenere varietà resistenti e tolleranti alle principali malattie della vite. Per questo è stato finanziato il progetto Glera resistente, che ha l'obiettivo di valutare le caratteristiche organolettiche e di resistenza alle malattie di 4 diversi incroci con Glera.

### ↓ Cosa fare per migliorare la gestione antiparassitaria? I suggerimenti degli esperti

Ambito della soluzione	Mezzi/Tecnologie/Applicazioni
Innovazione varietale: individuazione e ricorso a "varietà resistenti"	Realizzazione di due vigneti in ambienti pedo-climatici diversi
Defogliazione	Defogliatrici meccaniche ad accostamento automatico con controllo sia manuale che automatico
Azioni antideriva	Macchine irroratrici e atomizzatori "sostenibili"
Viticultura 4.0 e viticultura di precisione	Sistemi di supporto alle decisioni (DSS) e modelli previsionali Mappe tematiche georeferenziate e carte di prescrizione Utilizzo di droni per le mappature termiche Impianti fissi per trattamenti fitosanitari



### Il progetto SQNPI

Al fine di comunicare con maggiore efficacia verso l'esterno l'impegno della Denominazione verso la sostenibilità, nel 2019 è stato avviato un progetto virtuoso che mira a far certificare l'intera superficie della Denominazione Conegliano Valdobbiadene secondo il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) entro il 2029. Si tratta di una certificazione, nata nel 2016 per iniziativa dell'allora Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, basata su disciplinari di produzione integrata regionali che prendono in considerazione tutti i mezzi produttivi e di difesa dalle avversità delle coltivazioni, con l'obiettivo di ridurre al minimo l'utilizzo delle sostanze chimiche e degli input energetici, nel quadro di una gestione razionale e integrata di tutti gli aspetti del processo produttivo. L'ottenimento della certificazione consentirà alle aziende di dimostrare in modo puntuale la propria adozione di modelli produttivi rispettosi dell'ambiente e della società; si creeranno, inoltre, le condizioni per una centralizzazione a livello di Consorzio o di cooperativa dei dati relativi alla gestione dei vigneti che consentirebbe un più agevole scambio di esperienze e un'erogazione dei servizi di assistenza tecnica più efficace. A questo scopo viene promosso tra le aziende l'utilizzo di Enogis, un quaderno di campagna informatizzato, all'interno del quale vengono inserite le informazioni relative alle lavorazioni, ai trattamenti e ad altri aspetti riguardanti la gestione del vigneto, che vengono digitalizzati in formati standard che ne facilitano l'aggregazione e l'analisi a scala territoriale.

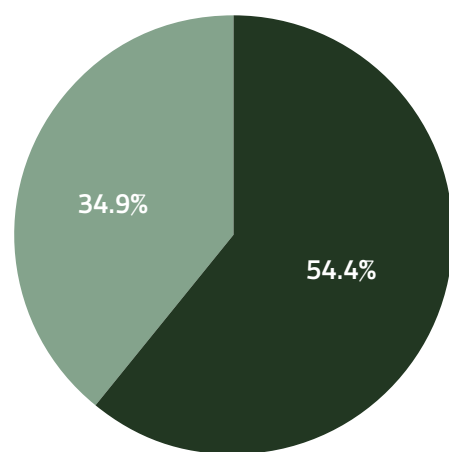
Le aziende possono aderire alla certificazione SQNPI in forma singola o associata: in quest'ultimo caso, oltre che attraverso il Consorzio, promotore del progetto, le aziende possono aderire alla certificazione anche attraverso le cantine cooperative della Denominazione. Queste, a loro volta, hanno avviato campagne di sensibilizzazione dei propri soci conferitori sull'importanza di una gestione integrata dei vigneti, incentivandoli ad aderire a SQNPI.

Il progetto è stato avviato grazie alla collaborazione con le principali associazioni di categoria (Coldiretti, CIA e Confagricoltura) operanti sul territorio che si sono fatte promotrici dell'iniziativa e i controlli a campione per il rilascio della certificazione sono stati affidati a

Valoritalia, organismo di controllo autorizzato dal MASAF.

Ad oggi la superficie gestita seguendo le indicazioni del disciplinare di Produzione Integrata è pari a 3.039 ettari, circa il 34,9% della superficie totale della Denominazione. Tale valore è decisamente aumentato rispetto al 2021 (+152,7%), quando la superficie certificata SQNPI era pari a 1.203 ettari.

L'analisi dei dati raccolti attraverso la piattaforma Enogis ha consentito di rilevare che nel 2022 circa il 52% delle aziende SQNPI adotta lo sfalcio a file alterne nel vigneto. Questo ha vantaggi importanti per la vite e l'ambiente: la copertura del terreno con essenze erbacee consente infatti di proteggere in modo naturale il suolo prevenendo i fenomeni di erosione, di aumentare la biodiversità in vigneto sia in termini di flora che di fauna e di fornire nutrienti alla pianta. Riguardo invece la gestione dei trattamenti nei confronti dei principali fitofagi e patogeni della vite nel 2022 le aziende SQNPI hanno effettuato una media di 10 - 13 trattamenti per proteggere la vite dalle avversità. In particolare, tutte le aziende hanno effettuato in media 3 - 4 trattamenti contro *Scaphoideus titanus*; circa il 26% ha effettuato 1 - 2 trattamenti contro la botrite, principalmente per le varietà atte al taglio (Chardonnay, Pinot); il 22% delle aziende ha effettuato 1 - 2 trattamenti contro *P. ficus*, cocciniglia farinosa della vite e inoltre, più del 38% delle aziende ha effettuato almeno un trattamento contro le tignole.



■ superficie gestita secondo Protocollo Viticolo  
■ superficie gestita secondo SQNPI

### La valorizzazione dei sottoprodotti di campo

Uno dei principali sottoprodotti derivanti dalla viticoltura è rappresentato dai sarmenti, ovvero i tralci legnosi che vengono tagliati durante la potatura invernale. Il loro riutilizzo è molto importante e per questo le aziende della Denominazione adottano soluzioni differenti che consentono di valorizzare lo scarto invece che smaltirlo semplicemente. Nel 2022 circa il 78% delle case spumantistiche e il 74,8% delle aziende viticole della Denominazione ha utilizzato i sarmenti come fonte di sostanza organica, migliorando le caratteristiche dei suoli attraverso la trinciatura e l'interramento direttamente in

vigneto. Il 13% delle case spumantistiche e il 9,8% delle aziende viticole ha deciso di valorizzare le proprietà organiche dei sarmenti, attraverso la raccolta del legno e la sua trasformazione in compost da utilizzare nei vigneti. Inferiori sono le quote delle case spumantistiche (6%) e delle aziende viticole (5,6%) che invece hanno utilizzato il legno di potatura per fini energetici, mentre solo il 3% delle case spumantistiche e il 7% delle aziende viticole ha deciso di utilizzare metodi tradizionali come l'incenerimento direttamente tra i filari.

#### Pratiche sostenibili di gestione dei sottoprodotti nel 2022

	Case spumantistiche (quota % su numero case spumantistiche)	Aziende viticole (quota % su numero aziende viticole)
Trinciatura sarmenti in campo	78,0%	74,8%
Sarmenti come compost	13,0%	9,8%
Sarmenti bruciati ai fini energetici	6,0%	5,6%
Incenerimento in vigneto	3%	7%

In un'ottica di miglioramento continuo e al fine di individuare strategie alternative per il recupero e la valorizzazione dei sarmenti, è stato promosso dalla Denominazione il progetto Vinaccia e Legno, realizzato insieme all'Università di Padova, che ha consentito di condurre degli studi sui benefici

della combustione della biomassa in caldaia per la produzione di energia, del compostaggio della biomassa e conseguente riutilizzo in vigneto come apporto di carbonio organico e della trasformazione in biochar.

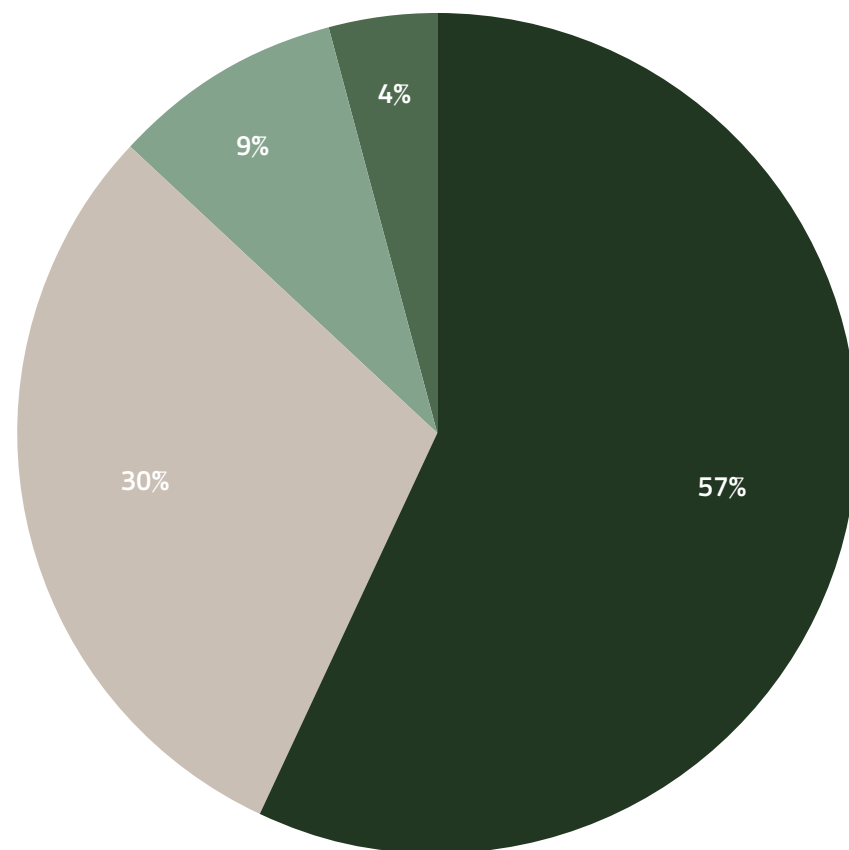
#### ↓ Metodi per la valorizzazione dei sarmenti? I suggerimenti degli esperti

Ambito della soluzione	Mezzi/Tecnologie/Applicazioni
<b>Sarmenti</b>	Trinciatura e interrimento Compostaggio Utilizzo come biomassa per la produzione di energia Gassificazione e produzione di biochar



### La tutela della biodiversità e del paesaggio

La salvaguardia della biodiversità e la difesa della bellezza del paesaggio sono tematiche molto importanti per una Denominazione come quella del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG il cui areale di produzione si inserisce in un territorio molto diversificato: 57% a bosco, 30% vigneti, 9% coltivazioni di diverso tipo e 4% siti urbani.



Il riconoscimento UNESCO impone ora una più attenta gestione del paesaggio. Infatti, la pubblicazione nel 2019, pochi mesi dopo il riconoscimento, del Disciplinare di gestione delle Colline Patrimonio Unesco, richiede di allineare gli strumenti di pianificazione urbanistica comunale e i regolamenti edilizi ai severi standard di tutela e salvaguardia dei paesaggi riconosciuti dall'UNESCO. Il disciplinare contiene norme e linee guida per una corretta tutela e conservazione degli elementi significativi e rilevanti del paesaggio, prescrivendo buone pratiche riguardanti:

- le coltivazioni permanenti, il cui nuovo impianto o mantenimento non dovrà modificare i caratteri morfologici e idrologici del territorio rispetto alla sua forma originaria e i principali caratteri del paesaggio agrario dovranno essere salvaguardati;
- i movimenti terra, che dovranno essere fatti solo se strettamente necessari e comunque rispettando la morfologia originale dei terreni;
- la forma e le dimensioni delle unità colturali che dovranno rispettare il più possibile le aree private esistenti o comunque favorire l'inserimento armonico di elementi arborei storicamente presenti nelle aree coltivate come pruni, ciliegi, alberi da frutto e da fiore, olivi, gelsi, salici;
- le disposizioni delle unità colturali, prediligendo, in base alle pendenze, sistemazioni del tipo girappoggio, rittochino, cavalcapoggio, ciglioni raccordati o terrazze raccordate;
- il mantenimento di fasce di rispetto inerbite, regolarmente falciate e delle distanze da strade, fabbricati o aree urbane;
- l'utilizzo di sostegni vivi come elementi arboreo-arbustivi, specie fruttifere o forestali tipiche locali e tutori, preferibilmente di legno, utilizzando specie tipiche locali, castagno e robinia;
- il mantenimento, di elementi costitutivi del mosaico colturale, come prati, boschi, siepi, macchie boscate ed elementi arborei e floristici;
- gli interventi per la realizzazione di nuova viabilità interpodereale che dovranno avvenire con le stesse caratteristiche dei percorsi d'interesse storico, conservando i caratteri originari (sterrato, lastricato, acciottolato, ecc.).

Il rispetto di queste buone pratiche consente di mantenere stabile il paesaggio delle Colline e contribuisce anche alla tutela della biodiversità, grazie al mantenimento di prati, boschi e siepi. A questo, inoltre, si aggiungono i numerosi progetti promossi dalla Denominazione per recuperare e promuovere la biodiversità in ambito viticolo. Grazie ai progetti Biodivigna e Vecchi Cloni è stato possibile il recupero e la valorizzazione di cloni diversi di Glera, anche a partire da vecchi ceppi di vite presenti in alcuni areali di coltivazione, conservando così un patrimonio di biodiversità viticola molto importante. I progetti Biodilieviti e Endoflorvit hanno invece permesso di analizzare la biodiversità vegetale e microbica dell'area del Conegliano Valdobbiadene, individuando specie vegetali, batteri endofiti e lieviti che popolano i vigneti della Denominazione e valutando una loro possibile applicazione per aumentare la sostenibilità delle produzioni. Di particolare interesse è stato il progetto Eno-bee, avviato nel 2022, che grazie all'inserimento in vigneto delle api ha consentito di monitorare il territorio, dimostrandone la salubrità. Le api, infatti, sono delle importanti sentinelle ambientali, questo perché sono insetti molto delicati e vivono solamente in ambienti salubri.



### I progetti della Denominazione per accrescere la sostenibilità in vigneto

Un elenco dei principali progetti promossi o supportati dalla Denominazione negli anni per individuare strategie di difesa meno impattanti, favorire una gestione agronomica più sostenibile, promuovere e tutelare la biodiversità, valorizzare i prodotti di scarto delle attività viticole.

Progetto	Obiettivo
<b>Progetti in corso</b>	
Life - ATENA	Introduzione di tecnologie di elettrificazione nel settore della trazione (trattrici) e delle attrezzature per macchine agricole in loco, al fine di ottenere una riduzione misurabile delle emissioni di inquinanti atmosferici, dell'inquinamento acustico e dei quantitativi di olio lubrificante.
Eno-Bee	Inserimento delle api in vigneto allo scopo di controllare l'ecosistema che ospita l'alveare e monitorare la salubrità degli areali produttivi.
Glera resistente	Valutazione dell'effettiva resistenza alle patologie di nuove varietà di Glera resistenti a oidio e peronospora e valutazione delle rispettive qualità organolettiche al fine di poter valutare l'inserimento all'interno del disciplinare di produzione.
Vecchi Cloni	Creazione di un campo di confronto clonale composto da barbatelle ottenute da selezione massale di piante centenarie presenti all'interno della Denominazione, al fine di mettere a disposizione dei viticoltori, piante di Glera interessanti per caratteristiche vegetative, produttive ed enologiche.
Spollonatura e diserbo con acido pelargonico	Valutazione di mezzi tecnici per la gestione sostenibile del vigneto basati sull'impiego dell'acido pelargonico sia come erbicida che come spollonante.
<b>Progetti conclusi</b>	
MI.DI.FEN.DO	Individuare un metodo preventivo e sostenibile di lotta alla Flavescenza dorata utilizzando le vie naturali di difesa che la pianta mette in atto spontaneamente contro il patogeno.
Bodica	Identificazione degli elementi paesaggisti e di biodiversità che contraddistinguono il comprensorio viticolo del Cartizze.
Bodilieviti	Introduzione di cinque diversi ceppi di lievito in vigneto allo scopo di valutare la loro capacità di colonizzazione e ripopolare i vigneti della DOCG Prosecco Conegliano-Valdobbiadene con ceppi di lievito tipici della zona.
Vitinnova	Valutazione dell'applicabilità di strumenti innovativi, quali modelli previsionali e prodotti a basso impatto ambientale, al fine di trovare strategie di difesa meno impattanti ma efficaci.
Endoflorvit	Analisi della biodiversità vegetale (specie vegetali tipicamente associate a prati aridi di interesse europeo) e microbica (batteri endofiti associati alla varietà Glera) al fine di accrescere le conoscenze che possano promuovere il connubio armonico tra conservazione della biodiversità e produzione vitivinicola.
Residuo 0	Verificare la possibilità di utilizzare nuove tecnologie, come l'ozono, per effettuare trattamenti sia in campo sia sull'uva in fase di post-raccolta con prodotti privi di effetto residuale, altamente sostenibili e di basso costo.
Biodivigna	Creare un modello di gestione della superficie vitata volto alla conservazione dei caratteri di biodiversità del territorio, attraverso lo studio della biodiversità della varietà Glera e della vegetazione spontanea e la caratterizzazione dal punto di vista molecolare della risposta a diverse condizioni ambientali e di coltivazione della vite mediante l'analisi trascrittomiche dei profili di espressione genica.
D.E.R.I.V.A.	Valutazione di strategie alternative all'elicottero e meno impattanti per la conduzione dei trattamenti in aree dove si pratica la viticoltura eroica, come un impianto fisso specifico per la distribuzione dei prodotti fitosanitari.
Vinaccia e legno	Valutazione di strategie per il recupero e la valorizzazione sostenibile della biomassa proveniente dall'attività vitivinicola (sarmenti di vite e vinacce), in alternativa alla pratica, tuttora diffusa, di abbandono o combustione in campo.
<b>Le novità del 2023</b>	
Radica	Valutazione delle migliori soluzioni alternative alla concimazione di sintesi per l'attecchimento delle barbatelle, come compost, leonardite, il biochar e prodotti a base di microrganismi benefici.
No azoto chimico	Valutazione dei benefici apportati alla qualità delle produzioni dall'impiego di compost, altri composti organici, pratiche agronomiche come il sovescio, eliminando completamente l'azoto chimico dai vigneti.
No plastica in vigneto	Sperimentazione dell'utilizzo di teli biodegradabili per la pacciamatura del sottofila e di legacci per la legatura dei tralci con materiale biocompostabile in sostituzione per entrambi i casi dei classici materiali plastici.
Enobee	Presenza di alveari nei vigneti o nelle loro prossimità, a dimostrazione della salubrità dei luoghi.







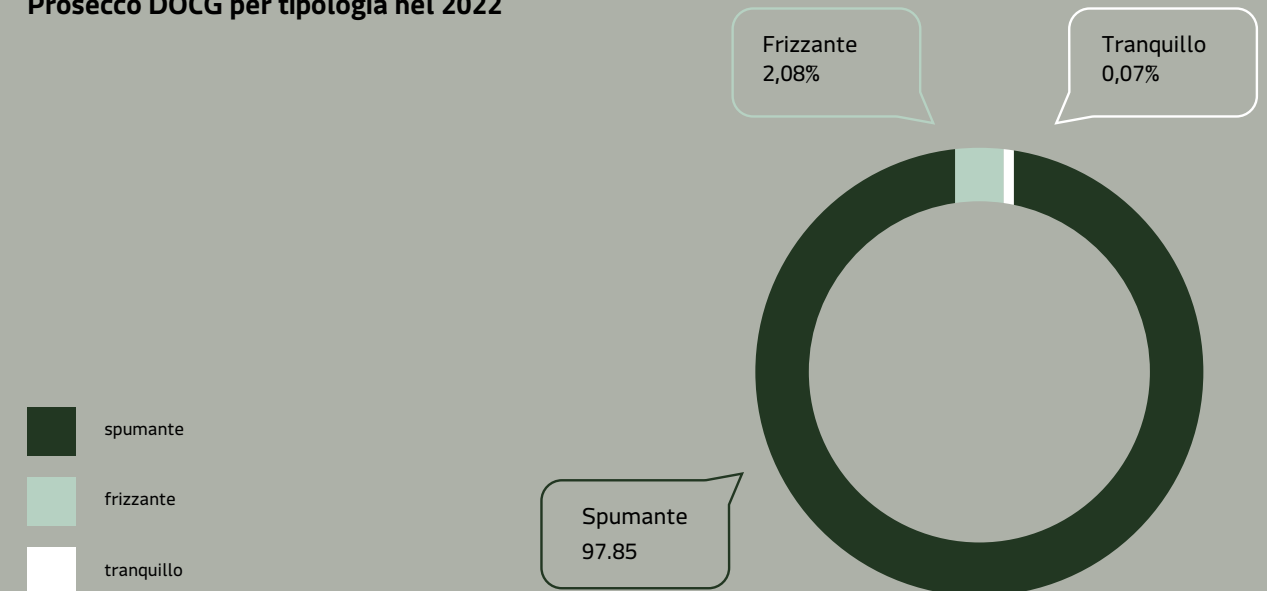
# Il vino: produzione e performance economiche

L'area compresa tra i comuni di Conegliano e Valdobbiadene è conosciuta in tutto il mondo, oltre che per le sue colline, per il suo principale prodotto di punta, il vino spumante. È proprio qui infatti, che viene vinificato il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, un vino spumante bianco ottenuto per almeno l'85% da uve Glera.

## Il simbolo della denominazione: lo spumante


Sebbene il Disciplinare ammetta la produzione di tre tipologie di Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, ovvero tranquillo, frizzante e spumante superiore, il simbolo indiscusso della Denominazione è la versione spumantizzata, seguendo il metodo Martinotti, che rappresenta quasi il 98% della produzione complessiva.

↓ Ripartizione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG per tipologia nel 2022







**Il metodo Martinotti**




vendemmia




pressatura




decantazione



fermentazione alcolica



spumantizzazione



imbottigliamento

Il metodo Martinotti, conosciuto anche come metodo Charmat, è una tecnica di spumantizzazione molto utilizzata per la produzione di vini spumanti freschi, profumati ed eleganti.

Il vino base ottenuto dalla prima fermentazione, chiarificato e stabilizzato, viene addizionato con lieviti ed eventualmente zuccheri e sottoposto ad una rifermentazione a temperatura controllata in autoclave, ovvero grandi contenitori ermetici in acciaio inox. Il periodo della presa di spuma può essere più o meno lungo, con una durata minima di 30 giorni, durante i quali i lieviti consumano lo zucchero producendo anidride carbonica, che dà origine alle caratteristiche bollicine setose del Conegliano Valdobbiadene.

Tre sono le versioni principali di Spumante DOCG rifermentato in autoclave: il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive DOCG e il Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG. La differenza principale tra queste versioni risiede nella zona dalla quale provengono le uve, ognuna caratterizzata da un proprio terroir che dona ad ogni vino tratti unici.

#### ↓ Ripartizione per tipologia 2022

##### **Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG**

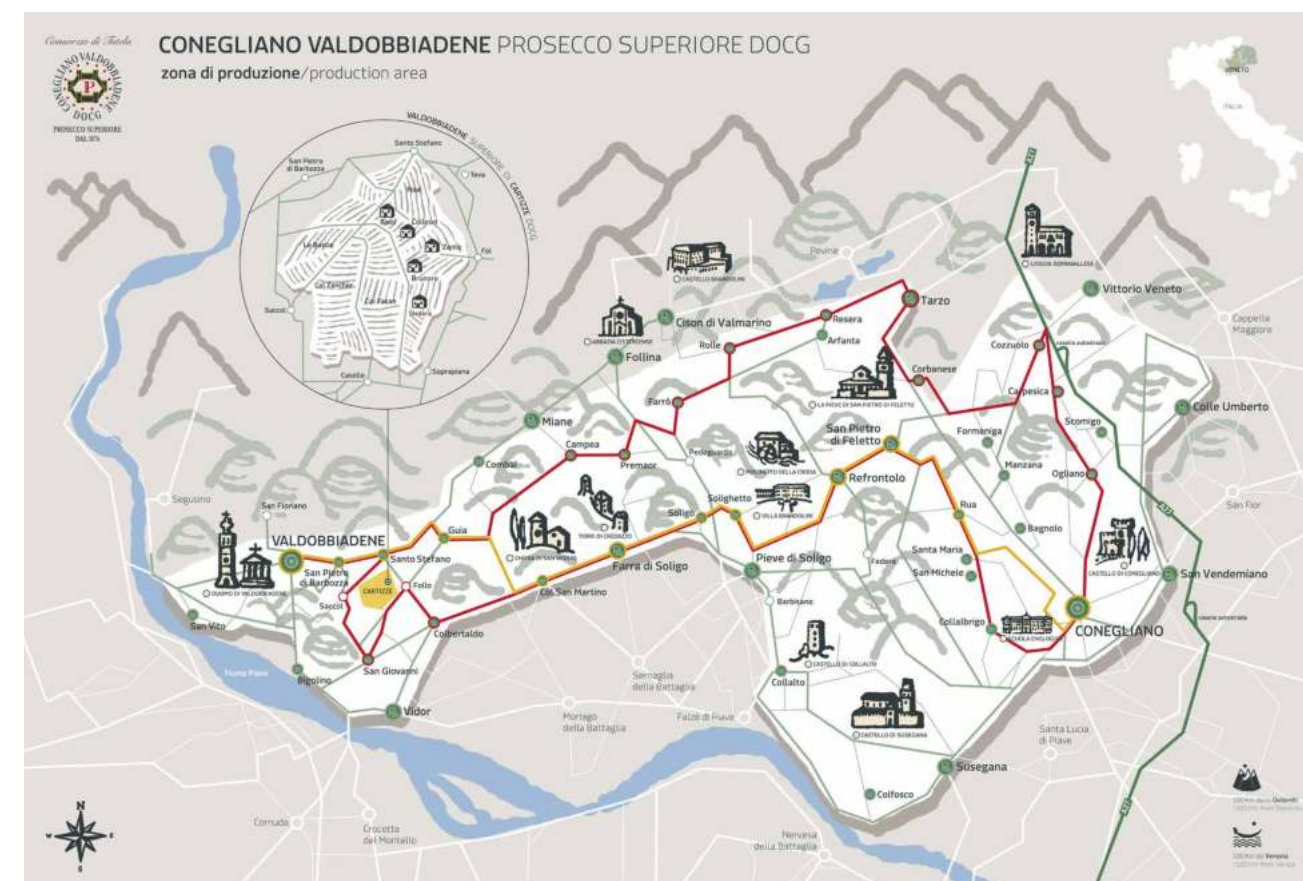
106 Ettari  
Resa massima: 12 t/ha

##### **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive DOCG**

395 Rive  
Resa massima: 13 t/ha

##### **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**

8.181 ettari  
Resa massima: 13,5 t/ha



#### **DOCG RIVE Spumante**

##### **Comune di Valdobbiadene**

Rive di San Vito  
Rive di Bigolino  
Rive di San Giovanni  
Rive di San Pietro di Barbozza  
Rive di Santo Stefano  
Rive di Guia

##### **Comune di Vidor**

Rive di Vidor  
Rive di Colbertaldo

##### **Comune di Miane**

Rive di Miane  
Rive di Combai  
Rive di Campea  
Rive di Premaor

##### **Comune di Farra di Soligo**

Rive di Farra di Soligo  
Rive di Col San Martino  
Rive di Soligo

##### **Comune di Follina**

Rive di Follina  
Rive di Farrò

##### **Comune di Cison di Valmarino**

Rive di Cison di Valmarino  
Rive di Rolle

##### **Comune di Pieve di Soligo**

Rive di Pieve di Soligo  
Rive di Solighetto

##### **Comune di Refrontolo**

Rive di Refrontolo

##### **Comune di San Pietro di Feletto**

Rive di San Pietro di Feletto  
Rive di Rua di Feletto  
Rive di Santa Maria di Feletto  
Rive di San Michele di Feletto  
Rive di Bagnolo

##### **Comune di Tarzo**

Rive di Tarzo  
Rive di Resera  
Rive di Arfanta  
Rive di Corbanese

##### **Comune di Susegana**

Rive di Susegana  
Rive di Colfosco  
Rive di Collalto

##### **Comune di Vittorio Veneto**

Rive di Formeniga  
Rive di Cozzuolo  
Rive di Carpesica  
Rive di Manzana

##### **Comune di Conegliano**

Rive di Scomigo  
Rive di Collabrigo-Costa  
Rive di Ogliano

##### **Comune di San Vendemiano**

Rive di San Vendemiano

##### **Comune di Colle Umberto**

Rive di Colle Umberto





**Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG** rappresenta la versione di spumante maggiormente prodotta all'interno della Denominazione. Può essere prodotto con le uve provenienti da tutti i 15 comuni rientranti nella Denominazione. In questo modo ogni azienda è in grado di creare il proprio uvaggio, unendo uve provenienti dalle diverse microzone e producendo così vini perfettamente equilibrati, ma dal grande carattere.

Le versioni ammesse per questa tipologia di spumante sono: Extra Brut, Brut, Extra Dry e Dry, che si distinguono per il residuo zuccherino, ma gli spumanti Extra Dry e Brut, rappresentano le due versioni principalmente prodotte sul territorio, con una quota rispettivamente del 63,78% e del 30,9%.



Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG accompagnato dalla menzione **Rive** è uno spumante ottenuto dai vigneti più ripidi e vocati. Difatti, il termine "rive" si riferisce ai fianchi scoscesi delle colline che caratterizzano il territorio.

Questa tipologia rappresenta la qualità superiore delle uve DOCG, raccolte esclusivamente a mano da vigneti, di un unico Comune o frazione dello stesso, che godono di condizioni pedoclimatiche peculiari. Nella Denominazione sono presenti 43 rive ognuna in grado di conferire allo Spumante Superiore unicità e una propria identità. In etichetta viene indicato obbligatoriamente l'anno di produzione delle uve: il "millesimo".



**Il Valdobbiadene Superiore di Cartize DOCG** rappresenta la tipologia di Spumante al vertice qualitativo della Denominazione.

Il termine Cartize fa riferimento ad una sottozona di 107 ettari, riconosciuta e disciplinata dal 1979, che comprende le colline in forte pendenza di tre frazioni rientranti nel comune di Valdobbiadene: San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol. La totale esposizione dei vigneti verso Sud, le escursioni termiche, il suolo antico e ricco di argille di questa area limitata della Denominazione, consentono di ottenere uve di qualità superiore e vini che si contraddistinguono per forte personalità.

Il Disciplinare ammette la produzione di una quarta versione di spumante, questa volta ottenuta attraverso rifermentazione in bottiglia, seguendo il metodo che veniva utilizzato in origine dai viticoltori delle colline. Si tratta della versione "sui lieviti".



La tipologia di Spumante **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG "sui lieviti"** si riferisce al tradizionale vino spumante ottenuto da rifermentazione in bottiglia. Nella parlata locale, questa prima versione con le bollicine nata tra queste colline viene anche definita "col fondo" o "sur lie"; difatti, sono proprio i lieviti caduti sul fondo della bottiglia a dare il nome a questo spumante.

Rispetto alla freschezza tipica del classico Prosecco Superiore, questo Spumante è caratterizzato da maggiore complessità.

### Le tipologie minori

Rientrano nella Denominazione anche le tipologie Frizzante e Tranquillo, per le quali non è previsto l'aggettivo Superiore. Queste due tipologie oggi vengono prodotte in percentuali molto esigue.

Frizzante	Tranquillo
Questa tipologia, come lo spumante, prevede l'utilizzo di autoclavi per la rifermentazione. In questo caso la pressione è inferiore (massimo 2,5 bar), le bollicine sono meno impegnative ed il vino è caratterizzato da freschezza e bevibilità.	È la tipologia rientrante nella Denominazione meno conosciuta. Viene ottenuto da uve ben mature raccolte da vigneti più fitti e poco produttivi.

### Le produzioni

Grazie al successo acquisito negli anni dal Conegliano Valdobbiadene, anche il 2022 è risultato essere un anno molto proficuo per la Denominazione grazie alle più di 103,5 milioni di bottiglie prodotte. La produzione è risultata essere solo leggermente inferiore al 2021 (-1,1%), anno straordinario caratterizzato da un incremento notevole degli imbottigliamenti come conseguenza di un aumento dei consumi a casa.

	Numero di bottiglie		
	2020	2021	2022
Superiore	85.705.612	97.580.432	96.607.279
Superiore di Cartize	1.352.103	1.624.625	1.233.577
Rive	2.396.939	3.189.628	3.473.809
Frizzante	2.555.635	2.199.443	2.148.080
Tranquillo	95.127	109.180	77.019
Totale	92.105.416	104.703.308	103.539.764



## Il valore economico della produzione

Nonostante il 2022 sia stato caratterizzato da una diminuzione del numero totale di bottiglie, il valore del Conegliano Valdobbiadene è aumentato nell'ultimo anno (+2%), superando i 634 milioni di euro.

	Valore (€)		
	2020	2021	2022
Superiore	479.887.874	564.721.193	578.027.564
Superiore di Cartizze	16.482.613	21.878.036	16.854.186
Rive	18.312.406	23.891.320	28.833.387
Frizzante	11.935.142	10.864.555	10.364.525
Totale	526.618.036	621.355.104	634.079.662

Ciò è dovuto a un aumento del prezzo medio a bottiglia per quasi tutte le tipologie di vino, in particolare del Rive che ha subito una crescita media di circa 0,80 € a bottiglia. La Denominazione sta investendo tempo e risorse nel valorizzare e consolidare la reputazione dei vini Rive nei mercati, esaltando le caratteristiche uniche.

	Prezzo medio* a bottiglia (€)		
	2020	2021	2022
Superiore	5,60	5,79	5,98
Superiore di Cartizze	12,19	13,47	13,66
Rive	7,64	7,49	8,30
Frizzante	4,67	4,94	4,83
Media	5,72	5,93	6,12

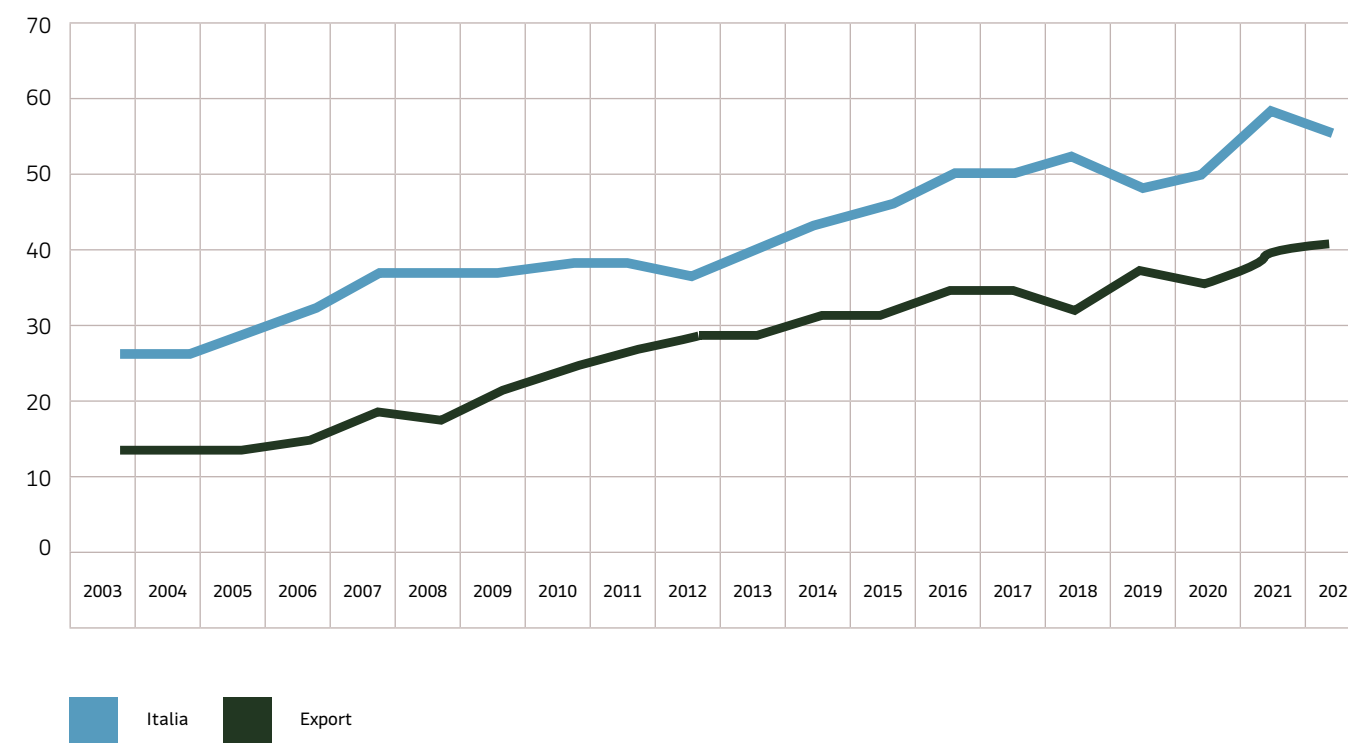
\*media non ponderata

## La presenza in Italia e nel mondo

L'aumento delle produzioni che ha caratterizzato gli ultimi anni è il risultato di una richiesta crescente da parte dei mercati locali ed esteri di Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, prodotto sempre più conosciuto ed apprezzato dai consumatori, grazie anche al lavoro di miglioramento e consolidamento della reputazione portato avanti dalle aziende e dal Consorzio nel tempo.

Nel 2022 circa il 57,4% delle bottiglie è stato venduto sul mercato nazionale, che detiene il 60,2% della quota in valore della produzione. Di conseguenza, il 42,6% dei volumi totali è finito all'estero per un valore pari al 39,8% di quello complessivo.

Italia	Estero
57.425.560 bottiglie 365.499.415 €	46114204 bottiglie 241.361.535 €



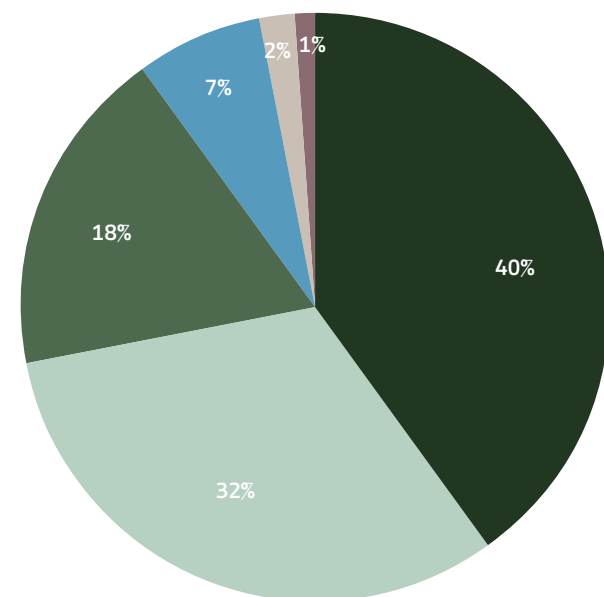


**Mercato nazionale**

La quota di vino destinata al mercato domestico conferma nel 2022 l'Italia al primo posto tra le mete di destinazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, nonostante una leggera diminuzione dei volumi rispetto al 2021 (-4%). Nello specifico, è nel Nord-Est d'Italia che finisce la quota maggioritaria del vino (37,7%), seguito dal Nord Ovest che acquista il 30,7% dei volumi nazionali. Il 22,1% viene consumato nelle regioni del Centro Italia, mentre solo il 9,9% della quota in volume viene acquistata dal Sud e le Isole.

Per quanto riguarda i canali di vendita, le Centrali d'acquisto, piattaforme che approvvigionano la grande distribuzione organizzata (GDO), ovvero discount e Cash and Carry, rappresentano il principale canale di fornitura del mercato nazionale (39,9%).

↓ **Principali canali di vendita del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG (quota %)**



**Mercato internazionale**

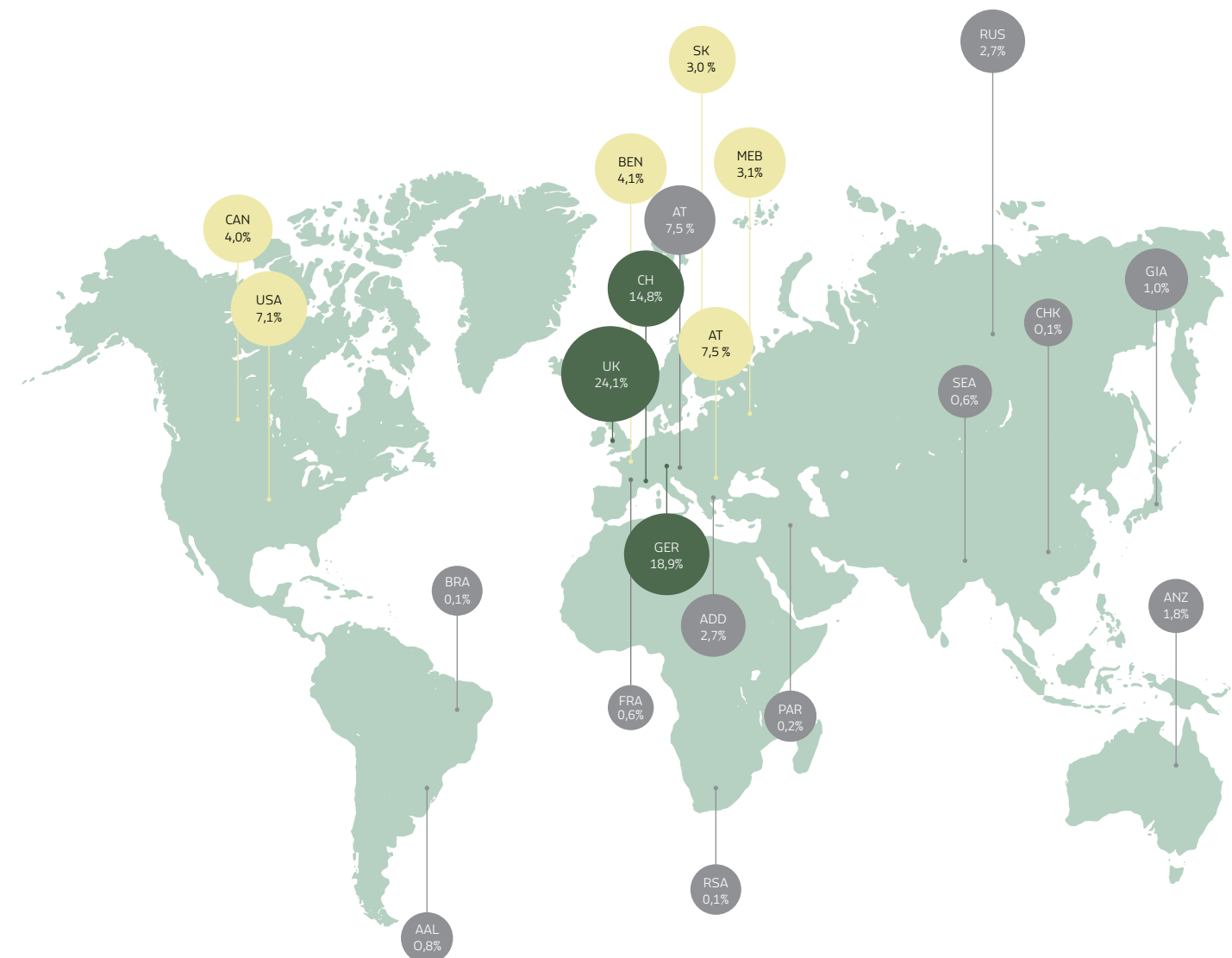
Il mercato internazionale sta acquisendo un'importanza sempre maggiore per il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, registrando aumenti complessivi delle vendite sul lungo periodo molto superiori rispetto a quelli riscontrati sul mercato nazionale (+258,2% sul 2003 all'estero, rispetto al +124,9% sul 2003 in Italia). Oggi, infatti, in più di 150 Paesi nel mondo è possibile acquistare Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Nel 2022, sia in volume che in valore, il Regno Unito si posiziona al primo posto tra le principali destinazioni dell'export con 10,3 milioni di bottiglie e un valore di 55,86 milioni di euro. Seguono sul podio la Germania, con 8 milioni di bottiglie e 50,7 milioni di euro e la Svizzera, che acquista 6,3 milioni di bottiglie per un valore di 33,44 milioni di euro.

↓ **L'export del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG (quote % in volume)**

Paesi	Quota in volume
(UK) Regno Unito	24,1%
(GER) Germania	18,9%
(CH) Svizzera	14,8%
(AT) Austria	7,5%
(USA) Stati Uniti	7,1%
(CAN) Canada	4,0%
(BEN) Benelux	4,1%
(MEB) Paesi mitteleuropei baltici	3,1%
(SK) Scandinavia	3,0%
(ADD) Paesi adriatico - danubiani	2,7%
(RUS) Russia	2,7%

Paesi	Quota in volume
(APE) Altri paesi europei	2,7%
(ANZ) Australia & Nuova Zelanda	1,8%
(GIA) Giappone	1,0%
(AAL) Altri Paesi America Latina	0,8%
(SEA) Sud-est asiatico	0,6%
(FRA) Francia	0,6%
(PAR) Penisola arabica	0,2%
(CHK) Cina & Hong Kong	0,1%
(RSA) Sudafrica	0,1%
(BRA) Brasile	0,1%
(AAA) Altri Paesi asiatici & Africa	0,1%

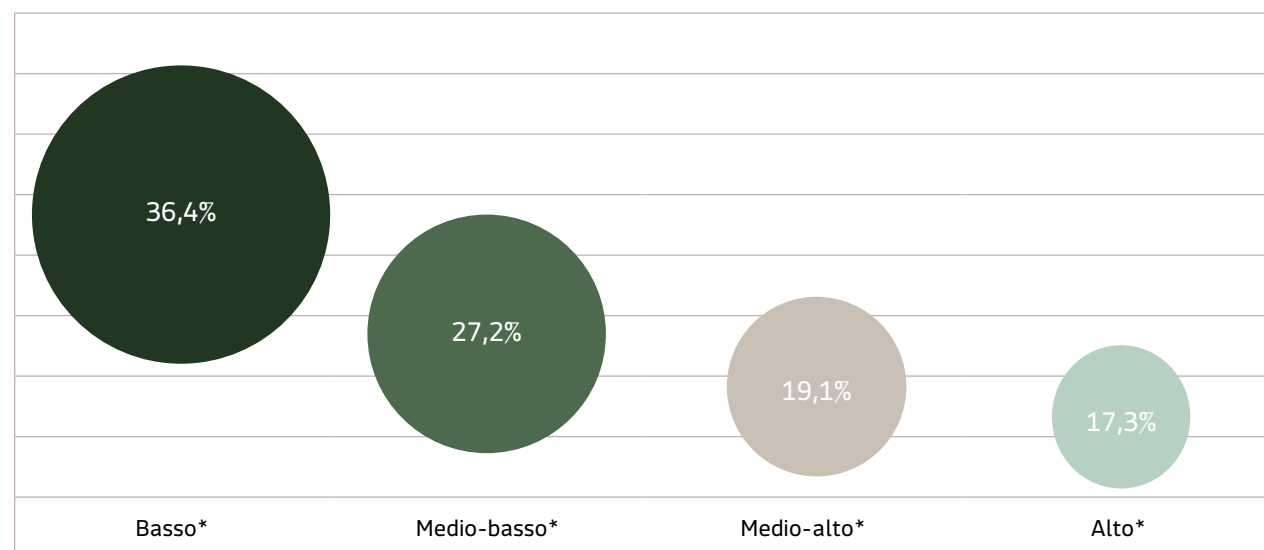




## Le performance economiche delle imprese

La produzione e la vendita di vino Conegliano Valdobbiadene DOCG, consente alle aziende della Denominazione di mantenere e addirittura di accrescere le proprie performance economiche su livelli di fatturato piuttosto elevati. Nel 2022, le case spumantistiche che hanno registrato un basso fatturato (inferiore a 500.000 €) sono circa il 36,4%, seguite da quelle con medio-basso fatturato (500.000 €– 2 milioni €) che rappresentano il 27,2% del totale. Significativa è la quota delle case spumantistiche che hanno dichiarato di avere un fatturato medio-alto (2 milioni € - 10 milioni €) pari al 19,1%, così come quelle che hanno avuto un alto fatturato (> 10 milioni €) che detengono una quota del 17,3%.

### ↓ Quota aziende per classi di fatturato, 2022



\*classe di fatturato

## Le buone pratiche in cantina

L'impegno delle aziende della Denominazione verso modelli produttivi più sostenibili trova applicazione anche in cantina, dove da diversi anni le case spumantistiche si impegnano su diversi fronti come:

- **la gestione idrica:** attraverso uso razionale delle risorse idriche e, ove possibile, il loro riutilizzo;
- **l'efficiamento energetico:** in particolare in un'ottica di riduzione di emissioni e la promozione dell'efficienza energetica tramite l'utilizzo di fonti rinnovabili;
- **il riutilizzo di sottoprodotti:** attraverso il recupero e la valorizzazione di materiali o scarti derivanti dalle operazioni del processo produttivo;
- **il packaging:** attraverso l'utilizzo di packaging eco-compatibili.

In tale ottica anche il Consorzio fornisce il proprio contributo, supportando le aziende nell'individuare soluzioni innovative che possono contribuire positivamente a ridurre il loro impatto ambientale. Come per il vigneto, il compendio "Il futuro del vino italiano: Qualità, sostenibilità e territorio", realizzato nel 2020 in collaborazione con Fondazione Symbola, presenta soluzioni tecnologiche, case histories e pareri di esperti qualificati sulle principali innovazioni implementabili in cantina per ridurre consumi e sprechi. Questo strumento, adattandosi alle specificità del territorio, rappresenta un riferimento per le case spumantistiche che vogliono approcciarsi alla sostenibilità o che vogliono migliorare le proprie performance in tali termini.

### Gestione delle risorse idriche in cantina

Molta dell'acqua che viene utilizzata per la produzione di vino deriva dalle operazioni di lavaggio e di pulizia delle strumentazioni e dei macchinari enologici. Per ottenere un vino di qualità è infatti fondamentale avere delle attrezzature perfettamente pulite e sanitizzate al fine di ridurre al minimo le possibili fonti di contaminazione. Ciò però non deve andare a scapito dell'ambiente, ed è per questo che circa il 73,7% delle case spumantistiche della Denominazione pone attenzione nella riduzione, riuso e riciclo dell'acqua di cantina.

In particolare, nel 2022 sono state il 53% del totale (+3,7% rispetto al 2021) le case spumantistiche che hanno riutilizzato le acque reflue prodotte in cantina per la pratica della fertirrigazione nei vigneti di proprietà. La quota di acqua riutilizzata per tale operazione è stata pari a circa il 13% di quella totale utilizzata, se la si rapporta alla capacità produttiva della Denominazione. Nel 2022 è aumentato anche il numero delle imprese che hanno riciclato l'acqua in cantina previa depurazione: circa il 6,2% delle case spumantistiche (+8,3% rispetto al 2021) è stata in grado di valorizzare in questo modo solo una percentuale dell'acqua utilizzata, pari all'1,5%.

Più della metà dell'acqua utilizzata in cantina è stata invece gestita attraverso la pratica della depurazione (+15,90% rispetto al 2021), attraverso l'utilizzo di un depuratore di proprietà.

### Utilizzo di tecnologie per il riuso e riciclo dell'acqua in cantina (quota % su produzione DOCG)

	2022	Variazione % 2021/2022
Fertirrigazione in vigneto	13%	-2,30%
Riciclo in cantina	1,50%	-7%
Depuratore	58,55%	+15,9%



#### ↓ Cosa fare per migliorare la gestione delle risorse idriche? I suggerimenti degli esperti

Ambito della soluzione	Mezzi/Tecnologie/Applicazioni
Risparmio idrico in cantina	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preliminari attività di pulizia per la riduzione dei consumi d'acqua durante i lavaggi;</li> <li>- Utilizzo di elevate pressioni pulizia per la riduzione dei consumi d'acqua durante i lavaggi;</li> <li>- Miglioramento della depurazione per il riutilizzo dell'acqua dei lavaggi.</li> </ul>

#### La gestione delle risorse energetiche in cantina

Molta dell'energia consumata dalle case spumantistiche è legata ai sistemi di raffreddamento delle vasche, che vengono attivati soprattutto durante le fasi di fermentazione e rifermentazione. Per poter ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub>, l'impegno delle aziende nelle attività di cantina deve andare nella direzione di ridurre i consumi energetici, prediligendo fonti di approvvigionamento rinnovabili. Nel territorio della DOCG, le case spumantistiche mostrano una crescente attenzione in tale direzione: negli ultimi anni le imprese che hanno deciso di investire in soluzioni che consentono di ridurre le emissioni grazie ad un impegno di energia più pulita è decisamente aumentato, passando dal 46,6% nel 2015 al 58,8% nel 2022.

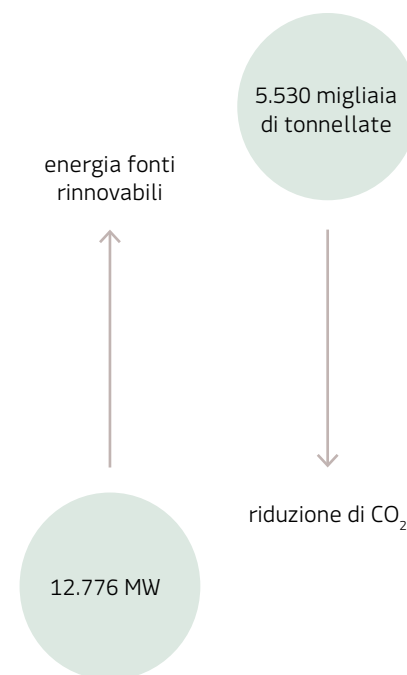
Nel 2022 si contavano 102 aziende in cui erano presenti impianti fotovoltaici di proprietà (+5,2% rispetto al 2021). In crescita è stato anche il numero di case spumantistiche che ha deciso di

valorizzare i sarmenti di potatura come biomassa a scopo energetico, numero che ha raggiunto le 15 unità (+25% rispetto al 2022). Costante rispetto al 2021 e pari a 5 unità è stato invece il numero di case spumantistiche che ha utilizzato l'idroelettrico come fonte energetica.

Impiego di fonti energetiche rinnovabili (numero di aziende)		
	2022	Variazione % 2021/2022
Numero di aziende che ha utilizzato energia da fonti rinnovabili	123	+7%
di cui fotovoltaico	102	+ 5,2%
di cui biomasse da sarmenti	15	+25%
di cui idroelettrico	5	-
di cui altro	19	+5,6%

Gli investimenti in energia rinnovabile portati avanti dalle case spumantistiche hanno consentito di coprire nel 2022 circa il 23,2% della quota totale del fabbisogno energetico delle imprese della Denominazione, grazie alla produzione di circa 12.766 MW di energia pulita (+20,9% rispetto al 2021). Ciò ovviamente ha avuto significativi risvolti positivi in termini di emissioni: grazie all'impiego di energia proveniente da fonti rinnovabili si può stimare infatti una riduzione di circa 5.530 migliaia di tonnellate equivalenti di CO<sub>2</sub> (riduzione aumentata del 20,9% rispetto al 2021).

A supporto delle aziende e in collaborazione con EnelX, l'azienda del Gruppo Enel che offre soluzioni energetiche sostenibili, il Consorzio ha organizzato una serie di incontri di formazione per i Soci, con l'obiettivo di sensibilizzare i produttori sull'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili e informarli sull'adozione di buone pratiche che consentono di migliorare l'efficiamento energetico, sia in vigneto sia in cantina.



#### ↓ Gestione delle risorse energetiche in cantina: i suggerimenti degli esperti

Ambito della soluzione	Mezzi/Tecnologie/Applicazioni
Sistemi di raffreddamento	Sistemi di accumulo del freddo
	Impianti che utilizzano energia geotermica
	Sistemi di ventilazione dell'aria "intelligenti", che prevedono il recupero dell'energia, per il controllo di temperatura e umidità della cantina
	Dispositivi smart per la cantina (tecnologie 4.0)
Sistemi di riscaldamento	Fonti rinnovabili: pannelli solari
	Sistemi di recupero di calore (economizzatori o condensatori, cogeneratori)
	Bruciatori di biomasse
Motori	Utilizzo di motori efficienti
	Utilizzo di inverter
Illuminazione e produzione di energia elettrica	Utilizzo di tecnologie LED
	Utilizzo di energie rinnovabili (pannelli fotovoltaici)



#### Valorizzazione dei sottoprodotti: le vinacce

Tra i principali prodotti di scarto nella produzione del vino si annoverano le vinacce e raspi, ovvero parti solide delle uve che una volta diraspate e pigiate vengono separate dal mosto. Queste, in particolare le vinacce che sono composte dalle bucce e dai vinaccioli delle uve, possono essere valorizzate in diversi modi e per diversi scopi: dal riutilizzo in vigneto, alla distillazione, possono essere utilizzate anche per scopi farmaceutici e alimentari, o per l'estrazione di importanti sostanze, come i tannini.

A tal proposito nel 2022, circa il 65,5% delle imprese spumantistiche della Denominazione ha messo in atto azioni volte al recupero, riciclo e valorizzazione di questi importanti sottoprodotti. Grazie all'impegno delle imprese circa il 79,9% delle vinacce viene riutilizzato come ammendante organico in vigneto, mentre l'11,4% viene venduto alle distillerie per la produzione di grappa o alcol. In particolare, si stima che nel 2022, a fronte di una produzione di 1.130.882 quintali di uva atta a divenire Conegliano Valdobbiadene DOCG, sia stato possibile destinare circa 135.502 quintali di vinacce al riciclo in vigneto e 19.389 quintali alla distillazione.

#### ↓ Cosa fare con le vinacce? I suggerimenti degli esperti

Ambito della soluzione	Mezzi/Tecnologie/Applicazioni
Vinacce	Distillazione Usi alternativi consentiti: recupero di tannini, composti antiossidanti e agenti antimicrobici; farine e olio di vinaccioli; biodiesel e lubrificanti
Raspi	Usi alternativi consentiti: fertilizzanti; compost; mangimistica; biomassa; materiale adsorbente; produzione di carbone attivo; frazionamento lignocellulosico; recupero di composti antiossidanti
Fecce	Distillazione Usi alternativi consentiti: produzione di acido tartarico; integratori alimentari; mangimistica

#### Packaging più leggero e sostenibile

La scelta del packaging incide in maniera significativa sull'impatto ambientale delle aziende: bottiglie di vetro più leggere, tappi, etichette e cartoni in materiale riciclato, colle a base d'acqua, contenitori alternativi, sono tutte scelte che possono contribuire a migliorare la sostenibilità delle imprese. È per questo che nel 2022 circa il 41,4% delle case spumantistiche del Conegliano Valdobbiadene si è impegnata nell'utilizzare per i propri vini imballaggi e confezioni più "green".

Tale impegno però è stato ostacolato dal conflitto bellico tra Russia e Ucraina, che ha portato ad una indisponibilità sul mercato di bottiglie, cartoni, chiusure di qualsiasi tipo, comprese quelle eco-sostenibili. Per questo, a fronte di un numero invariato di aziende impegnate su tale aspetto, è diminuita la percentuale di vino confezionato con bottiglie di vetro più leggere (-10,09 punti percentuali), chiusure (-10,01 punti percentuali) etichette (-7,72 punti percentuali) e imballaggi (-14,15 punti percentuali) costituiti da materiali più riciclati e che hanno un ridotto impatto sull'ambiente.

Tecniche di utilizzo, riuso e riciclo dei materiali in cantina (% su produzione DOCG in bottiglia)		
	2022	Variazione % 2021/2022
Bottiglie più leggere	36,80%	-10,09
Chiusure	10,85%	-10,01
Etichette	23,31%	-7,72
Imballaggio	26,70%	-14,15





# Le persone al centro

## Il capitale umano della Denominazione

Sono moltissimi i lavoratori impegnati annualmente nelle attività di gestione del vigneto, vinificazione, spumantizzazione ed imbottigliamento all'interno della Denominazione del Conegliano Valdobbiadene. Per il 2022 si stimano infatti poco meno di 6.900 addetti, di cui circa il 46% impiegato nelle aziende viticole, il 3% nelle imprese vinificatrici e il restante 51% nelle case spumantistiche.

### Verso una maggior inclusione di genere

Sebbene ancora non prossima alla parità, la presenza delle donne all'interno della Denominazione sta assumendo sempre più rilievo. Nel 2022, le donne rappresentano circa il 31,3% del totale degli addetti delle case spumantistiche del Conegliano Valdobbiadene DOCG, in aumento di 1,3 punti percentuali rispetto al 2021.

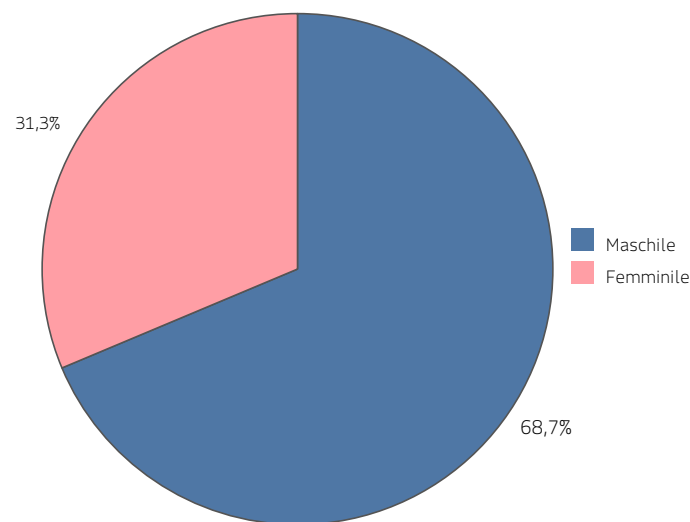
È evidente, infatti, un'attenzione crescente da parte delle aziende della Denominazione, nel favorire la presenza di figure femminili nelle diverse mansioni aziendali, soprattutto nei ruoli a carattere manageriale. È significativa la quota di donne che si occupa dell'export e delle relazioni con i clienti oltre oceano, così come la quota di donne che gestisce le relazioni commerciali in Italia e che assume ruoli amministrativi. Importante e in crescita rispetto all'anno precedente è anche la quota di donne imprenditrici che ha deciso di investire e gestire un'azienda spumantistica.

Totale addetti DOCG	6.867
Nelle imprese viticole	3.123
Nelle imprese vinificatrici*	230
Nelle case spumantistiche*	3.524

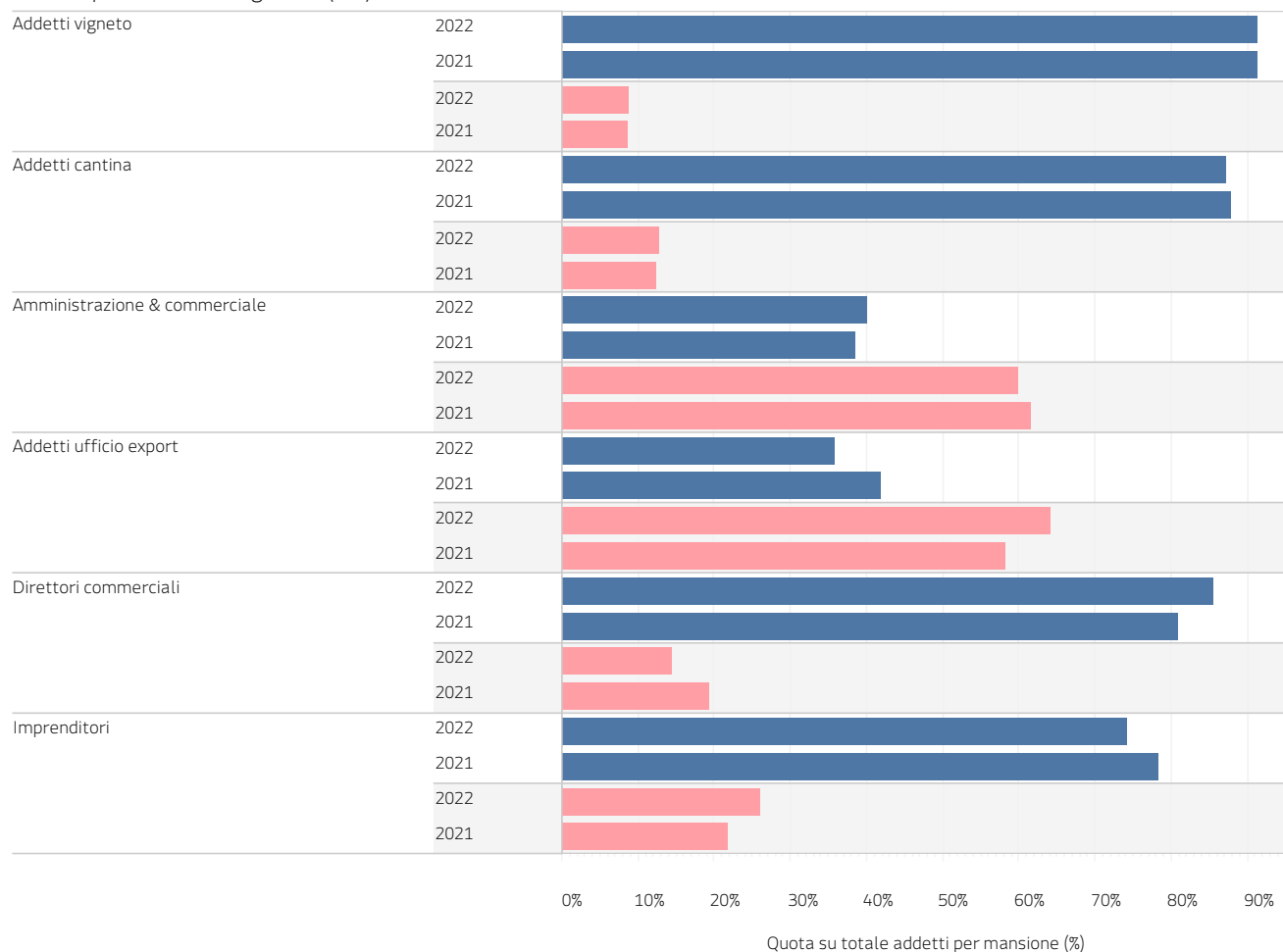
\*il dato corrisponde al numero di imprenditori. Non include i coadiuvanti, personale dipendente a tempo pieno o a tempo parziale"



↓ Quota addetti per genere, 2022



Addetti per mansione e genere (in%), 2021- 2022.



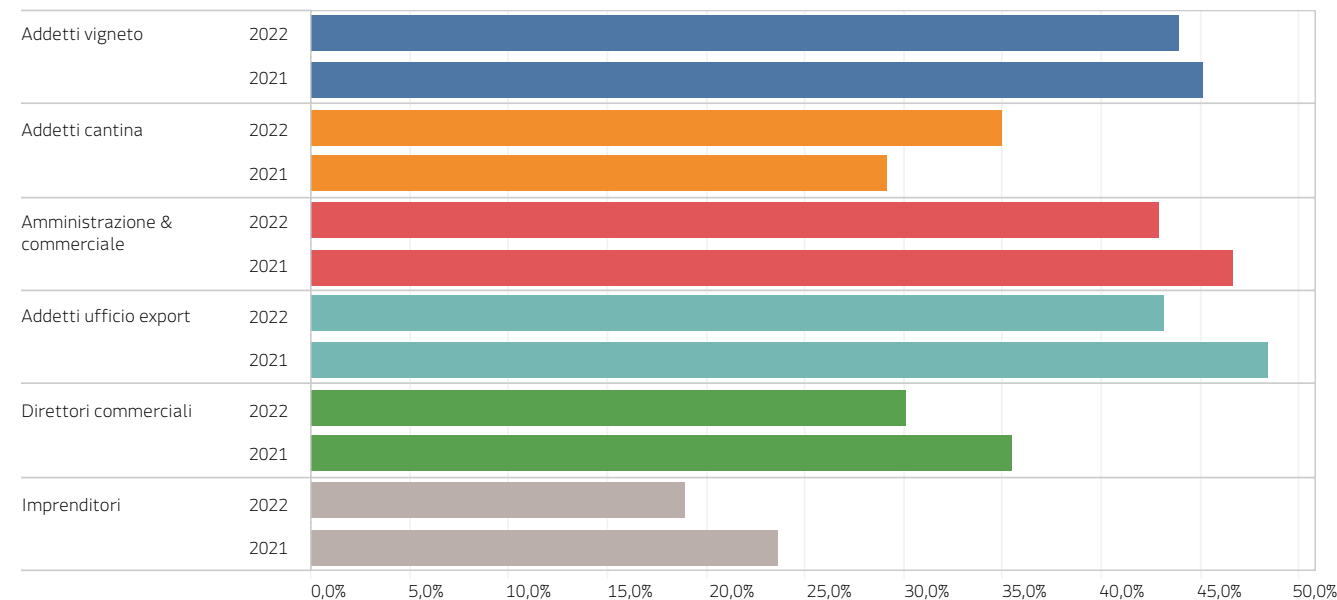
Spazio ai giovani

L'ingresso dei giovani nei ruoli operativi, di coordinamento o dirigenziali delle case spumantistiche della Denominazione è decisamente cresciuto negli ultimi anni, registrando un aumento del 44,5% negli ultimi 5 anni. Nel 2022, infatti, circa il 37,3% dei lavoratori impiegati nelle aziende della Denominazione è rappresentato da persone con meno di 40 anni, con una media di 6,3 giovani per azienda.

I giovani del Conegliano Valdobbiadene sono attivi in tutti gli ambiti di attività: dalla gestione del vigneto, alle operazioni di cantina, e non manca personale impiegato in ruoli amministrativi e commerciali, sia in Italia che all'estero. Sebbene diminuita rispetto al 2021, inoltre, non è trascurabile la quota di giovani imprenditori e direttori commerciali, a testimonianza dell'intraprendenza e della competenza che contraddistingue le giovani generazioni locali.

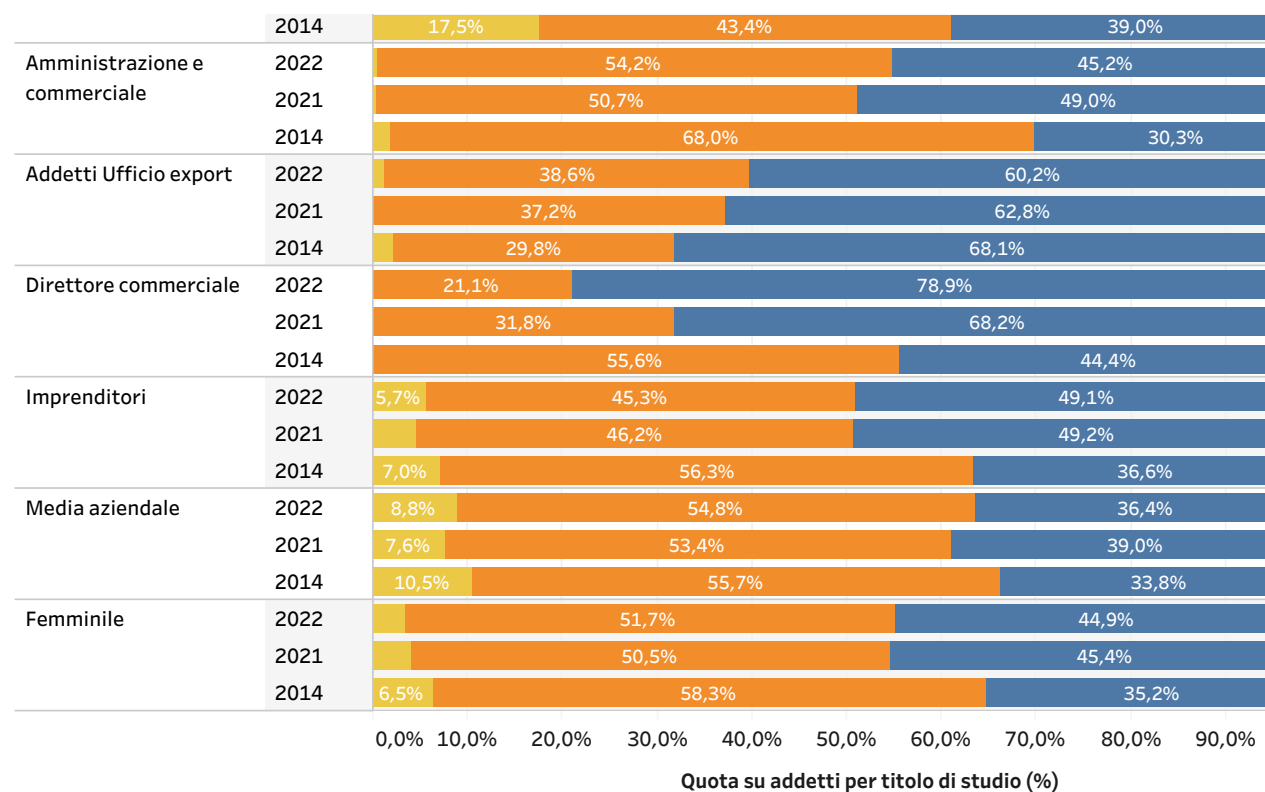
Per garantire la qualità del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG ed esaltare la sua unicità, in Italia e nel mondo, è necessario avere personale che abbia competenze specifiche e di alto livello. Per questo l'istruzione delle giovani generazioni è fondamentale: molti dei lavoratori impiegati tra le Colline hanno conseguito il diploma di scuola superiore presso la Scuola Enologica Cerletti di Conegliano e la presenza, sempre a Conegliano, dei corsi di laurea triennale in scienze viticole ed enologiche dell'Università di Padova e di laurea magistrale in viticoltura, enologia e mercati vitivinicoli offerto dal consorzio tra le Università di Padova, Udine, Verona e Bolzano, contribuisce a formare laureati con competenze specifiche avanzate nel settore vitivinicolo.

↓ Quota addetti giovani (<40 anni) per mansione, 2021-2022





### ↓ Quota per mansione e titolo di studio - lungo termine (%) 2014 - 2022



### Le novità del 2023: i giovani protagonisti"

Su iniziativa del Consorzio di Tutela nel corso del 2023 è stato fondato lo "Young club Conegliano Valdobbiadene", un gruppo composto da circa 70 giovani tra i 25 e i 35 anni, occupati in diverse attività nelle aziende della Denominazione: dal responsabile dei vigneti all'export manager, dal cantiniere all'enologo. Lo Young Club è nato con l'obiettivo di dare spazio e voce ad una generazione emergente, favorendo il confronto e accrescendo quei valori della tradizione, culturali, storici, ambientali e di paesaggio, che contraddistinguono la Denominazione, tutto ciò cercando di favorire e accrescere tra loro lo spirito di gruppo ed il senso di appartenenza alla comunità ed al territorio, raccogliendo anche la loro opinione sul presente e sul futuro della Denominazione.

### I nuovi contratti nel 2022

Il settore vitivinicolo coinvolge ogni anno un'importante quota di forza lavoro: oltre al personale che già lavorava stabilmente nelle imprese, nel 2022 sono state contrattualizzate 3.478 persone per svolgere attività di supporto alle operazioni in vigneto o in cantina.

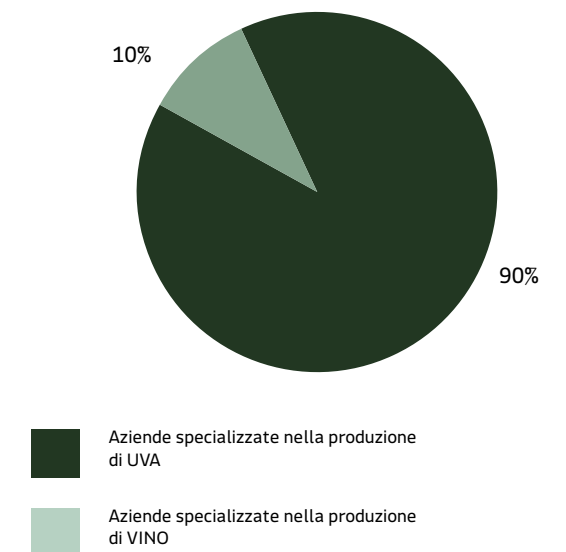
Ciò ha consentito di dare occupazione a moltissime persone, provenienti nell'81% dei casi dall'Italia, per il 10% da altri Paesi Europei, per il 6% dall'Africa, per il 2% dall'Asia e per l'1% dall'America.

I nuovi assunti sono in maggioranza uomini (68%), ma anche la quota delle donne è importante (32%). Significativo è il numero di giovani, sebbene non rappresenti la quota maggioritaria: circa il 33% dei neoassunti, infatti, ha meno di 30 anni, il 21% ha un'età compresa tra i 30 e i 50 anni, e il 46% ha più di 50 anni. Le assunzioni hanno riguardato prevalentemente operai specializzati (51%) e professioni non qualificate (33%), con un impegno di lavoro richiesto che nel 96% dei casi è full time.

A causa della natura stagionale dei fabbisogni di manodopera nelle attività vitivinicole e in particolare per la produzione dell'uva, nella maggior parte dei casi è stata prevista la sottoscrizione di contratti a tempo determinato, di cui molti di tipo stagionale (64%). Circa il 72% del personale con questa tipologia di contratto, infatti, è stato assunto nei mesi di agosto e settembre proprio per supportare le aziende impegnate nella raccolta manuale delle uve, che nelle Colline del Conegliano Valdobbiadene richiede grandi sforzi a causa delle forti pendenze.

Il 5,6% dei lavoratori è stato assunto con un contratto che garantisce l'inserimento in azienda nel lungo periodo, come il contratto a tempo indeterminato e l'apprendistato. Il 5,2% dei neoassunti ha iniziato invece a svolgere lavoro nelle aziende del Conegliano Valdobbiadene a seguito della sottoscrizione di un contratto con agenzie di lavoro interinale.

### ↓ Ripartizione assunti per tipologia di impresa



Tipologia di contratto	% di lavoratori
Tempo indeterminato	5,1%
Apprendistato	0,5%
Tempo determinato	87,6%
Somministrato	5,2%
Altre forme contrattuali (Intermittente, parasubordinato, esperienze)	1,6%



**Iniziative a favore dei lavoratori**

Al fine di integrare a pieno i principi della sostenibilità all'interno della filosofia aziendale, circa il 36% delle case spumantistiche ha deciso di redigere e far proprio un codice etico, ovvero un documento che definisce le regole e i principi etici e morali che il personale dell'azienda in primis, ma anche tutti gli stakeholder che collaborano con l'azienda, devono rispettare.

A supporto dei giovani e delle donne che vogliono dedicarsi alla propria crescita professionale, senza dover rinunciare a crearsi una propria famiglia, una percentuale non trascurabile di case spumantistiche ha iniziato ad

avviare programmi a sostegno della genitorialità.

Diverse aziende si sono impegnate inoltre a promuovere iniziative che hanno lo scopo di favorire la parità di genere all'interno dell'organizzazione, consentendo alle donne di avere un ruolo sempre più centrale all'interno dell'azienda.

	Quota % su case spumantistiche		
	2020	2021	2022
Adozione di un codice etico	28,1%	31,5%	35,8%
Iniziative per la promozione della parità di genere	ND	15,4%	13,6%
Iniziative per il sostegno alla genitorialità	ND	14,2%	15,4%

**Formazione**

In un'ottica di miglioramento continuo, le aziende della Denominazione organizzano periodicamente incontri tecnici con l'obiettivo di accrescere le competenze dei fornitori ed ottenere materie prime che rispettino standard qualitativi più elevati, soprattutto in un periodo in cui, a causa dei cambiamenti climatici, la gestione del vigneto risulta essere sempre più complessa. Anche il Consorzio di Tutela contribuisce alla formazione dei lavoratori della Denominazione: ogni anno organizza infatti incontri formativi rivolti ai viticoltori e alle aziende del vino sui temi della potatura e gestione della chioma, del contenimento delle principali avversità della vite, in particolare della Flavescenza dorata, della normativa vitivinicola, dell'enoturismo.

	Quota % su case spumantistiche		
	2020	2021	2022
Incontri tecnici per migliorare la qualità delle materie prime	72,6%	72,2%	77,8%

**Salute e sicurezza sul lavoro**

Diversi sono i rischi e i pericoli ai quali possono essere soggetti i lavoratori del settore vitivinicolo. È quindi importante che la gestione della sicurezza sul lavoro, oltre ad ottemperare ai requisiti previsti dalla normativa cogente, sia guidata da un obbligo morale da parte degli imprenditori che devono garantire ai propri dipendenti un ambiente di lavoro sicuro, limitando al minimo i potenziali fattori di rischio.

In questa direzione, l'eliminazione dei prodotti a base di Folpet, Mancozeb, Dithianon e l'abolizione dell'utilizzo del glifosate all'interno della Denominazione sono state iniziative che hanno consentito una maggior tutela anche della salute e sicurezza dei lavoratori, limitando il rischio di esposizione a prodotti pericolosi.

Le aziende della Denominazione sono molto impegnate anche sul fronte della sicurezza in cantina, tanto è che nel 2022 quasi il 78% delle aziende che producono vino spumante ha implementato modifiche strutturali o alle attrezzature al fine di migliorare la qualità dei luoghi di lavoro. In aggiunta, circa il 41,4% delle case spumantistiche ha programmato per i propri lavoratori la partecipazione a corsi sulla sicurezza che vanno oltre gli obblighi di legge, consentendo loro di implementare le competenze per ridurre ulteriormente il rischio di infortunio o di malattia.

	Quota % su case spumantistiche		
	2020	2021	2022
Miglioramento della qualità dei luoghi di lavoro	72,6%	72,2%	77,8%



## Gli infortuni

Gli ultimi dati disponibili sugli infortuni che hanno riguardato le attività del settore agricolo nei 15 comuni della Denominazione risalgono al 2021, anno durante il quale sono stati registrati un totale di 114 infortuni:

- Nel 22,8% dei casi i lavoratori infortunati erano donne;
- L'87,7% degli infortuni è avvenuto in occasione di lavoro, mentre il 12,3% degli infortuni è avvenuto in itinere, ovvero nel tragitto casa-lavoro;
- Degli infortuni avvenuti sul lavoro solo il 3% ha coinvolto un mezzo di trasporto;
- Lo 0,87% degli infortuni, pari a 1, è stato mortale.

Negli ultimi 3 anni si registra un trend decrescente sia nel numero che nell'indice di frequenza degli infortuni, a dimostrazione di un'attenzione sempre maggiore da parte delle aziende alla gestione della sicurezza sul lavoro.

	2019	2020	2021
Numero degli infortuni totali	155	134	114
Numero degli infortuni mortali	1	0	1
Indice di frequenza degli infortuni (numero di infortuni/numero di ore lavorate)* 1.000.000	31,97	12,34	9,91
Indice di frequenza degli infortuni mortali (numero di infortuni mortali/numero di ore lavorate)* 1.000.000	0,09	0,00	0,09

## Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG a fianco della comunità locale

L'adozione di un approccio produttivo sostenibile non deve limitarsi solamente alla dimensione ambientale, ma deve mirare a individuare soluzioni e strategie che possano minimizzare l'impatto anche sulle persone che tutti i giorni vivono le Colline del Conegliano Valdobbiadene. È anche per queste 150.000 persone che le aziende e il Consorzio quotidianamente si impegnano, lavorando a soluzioni concrete che possano rendere serena la convivenza tra mondo produttivo e cittadini.

### L'impegno della Denominazione per garantire la salute e la sicurezza della comunità

La limitazione dell'utilizzo in vigneto di alcuni prodotti di sintesi particolarmente pericolosi, lo studio di soluzioni innovative meno impattanti per la gestione del vigneto, l'applicazione delle linee guida definite dal Protocollo viticolo, così come la scelta di convertire nel lungo periodo l'intero areale viticolo alla produzione integrata, sono tutte iniziative portate avanti all'interno della Denominazione con l'obiettivo di ridurre la pressione della viticoltura anche sulla comunità.

A queste iniziative virtuose si aggiungono buone pratiche che quotidianamente i produttori rispettano. In particolare, secondo quanto prescritto dal Decreto della Regione Veneto nr. 1082 del 30 luglio 2019, allegato A, e che trova applicazione anche nel territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, i produttori che devono trattare i vigneti che si trovano in prossimità di aree potenzialmente frequentate da persone estranee, come ad esempio i sentieri naturali o le strade del vino, devono darne informazione preventiva inserendo un'apposita segnalazione in corrispondenza dei punti di accesso.

In aggiunta, quando i trattamenti vengono effettuati in vigneti che si trovano in prossimità di aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili, e che siano accessibili a persone esterne, deve essere obbligatoriamente esposto al loro ingresso un avviso che informi del trattamento e vieti l'accesso alle persone

non addette ai lavori. È quindi obbligatorio apporre un cartello che riporti la dicitura "ATTENZIONE COLTURA TRATTATA CON PRODOTTI FITOSANITARI AUTORIZZATI" e che contenga anche informazioni sulla sostanza attiva utilizzata e le finalità del trattamento, insieme alla data in cui questo è stato effettuato e la durata del divieto di accesso all'area, che non deve essere mai inferiore alle 48 ore. Ciò consente alla popolazione e ai turisti di essere informati sui possibili pericoli, riducendo così il rischio di esposizione a prodotti chimici. È da sottolineare inoltre che il decreto vieta anche la distribuzione dei prodotti fitosanitari nei vigneti adiacenti ai siti altamente sensibili, come i parchi o le scuole, nelle ore di apertura e di presenza dell'utenza e prescrive inoltre il mantenimento di fasce di rispetto non trattate. La gestione della difesa in queste fasce di rispetto può essere condotta solamente utilizzando i prodotti fitosanitari previsti dall'agricoltura biologica.

Inoltre, le persone che vivono nei pressi di qualsiasi area vitata della Denominazione e che ne fanno espressamente richiesta, vengono avvisate in anticipo dai viticoltori che hanno in programma di effettuare un trattamento.

Quello dei prodotti fitosanitari e del loro corretto impiego per limitare gli impatti sulla salute e sulla sicurezza della comunità è un tema molto delicato, nei confronti del quale gruppi di cittadini più sensibili hanno manifestato negli anni alcune preoccupazioni. In questo contesto è nata l'iniziativa della Diocesi di Vittorio Veneto, che ha istituito un "Tavolo di dialogo" al quale ha subito aderito il Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, oltre al Consorzio di Tutela del Prosecco DOC. Questa iniziativa mira a favorire una discussione costruttiva tra il mondo produttivo e la cittadinanza, rappresentata anche da alcuni movimenti ambientalisti attivi sul territorio, al fine di individuare soluzioni concrete ed efficaci che possano mitigare e risolvere le possibili tensioni sociali legate all'inquinamento viticolo.



### Le iniziative per sostenere e far crescere la comunità

Il legame tra la Denominazione e il territorio è indissolubile, non solo per il fatto che il vino nelle sue diverse espressioni rispecchia le caratteristiche di un terroir unico nel suo genere, ma anche perché le aziende della Denominazione sono parte integrante e attiva della vita della comunità locale.

In quest'area, infatti, non mancano iniziative e manifestazioni di varia natura organizzate per promuovere e mantenere vivo il territorio o per supportare iniziative a carattere benefico. Le case spumantistiche, infatti, oltre a partecipare in prima linea agli eventi, molto spesso supportano le associazioni culturali, sportive o solidaristiche del territorio attraverso donazioni economiche, offrendo a titolo gratuito vino oppure mettendo a disposizione i locali delle proprie cantine. Non di rado queste iniziative superano anche i confini territoriali, raggiungendo i Paesi in via di sviluppo attraverso attività di formazione o donazioni.

In tale ottica contribuisce in maniera significativa anche il Consorzio, che da anni partecipa attivamente ad eventi di promozione, divulgativi, sportivi e di beneficenza, con lo scopo di favorire la crescita del territorio e di chi ci vive. Nel 2022, oltre a garantire la propria presenza ai principali eventi organizzati tra le Colline, il Consorzio ha investito infatti circa 100.000 euro per sponsorizzare manifestazioni, premi culturali e associazioni locali.

Degno di nota è il Premio Campiello, un prestigioso concorso letterario che, grazie al sostegno del Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene, offre ai giovani finalisti tre giorni sulle Colline con l'obiettivo di fornire nuovi stimoli e occasioni di ispirazione tra i vigneti del territorio, da tradurre in un racconto originale ispirato al gesto eroico della vendemmia. I racconti sono poi raccolti in un'unica pubblicazione intitolata "Trame di Vite".

	Quota % su case spumantistiche		
	2020	2021	2022
Iniziative culturali, sportive nel territorio	52,1%	52,5%	58%
Iniziative solidaristiche nel territorio	47,9%	46,9%	51,9%
Iniziative di solidarietà e formazione in Paesi in via di sviluppo	11%	9,3%	17,3%

## I consumatori

### I controlli sui vini

Al fine di garantire ai consumatori un prodotto che rispetti gli elevati standard di qualità previsti dal Disciplinare di produzione, sono previsti dei controlli da parte di un organismo terzo.

Per questo motivo, Valoritalia, ente di verifica incaricato per la Denominazione Conegliano Valdobbiadene DOCG, svolge annualmente controlli a campione in campo e in cantina, oltre ad analizzare una serie di parametri analitici ed organolettici per i vini che intendono ottenere la fascetta di stato.

	2020	2021	2022
Verifiche condotte in campo	349	337	172
Verifiche condotte in cantina	70	79	77
Campioni sottoposti a verifica (prelievi)	3.045	3.923	3.943
Analisi chimiche realizzate	2.993	3.914	3.929
Commissioni di degustazioni realizzate	281	365	382
Campioni giudicati idonei	3.452	3.844	3.869
Campioni giudicati rivedibili	53	59	54
Campioni giudicati non idonei	12	27	34
Segnalazioni di non conformità lievi segnalate	110	60	30
Segnalazioni di non conformità gravi inviate all'ICQRF	37	25	12

### Attività di vigilanza del Consorzio

Il Consorzio annualmente definisce un programma di vigilanza volto alla tutela e alla salvaguardia della Denominazione, che viene svolto in convenzione con il Consorzio Tutela Melannurca Campana IGP e con il Consorzio Tutela del Formaggio Montasio. Tali controlli vanno a vantaggio anche dei consumatori, che in questo modo vengono tutelati da possibili frodi alimentari, riducendo il rischio di trovare sugli scaffali o nei ristoranti vini che in realtà non rispettano le prescrizioni del Disciplinare.

L'attività prevede la verifica dell'etichettatura, della tipologia di confezionamento, delle chiusure di garanzia e della modalità di presentazione dei vini sugli scaffali di vendita nella grande distribuzione. Vengono svolti dei controlli anche sulle modalità di offerta e miscela dei vini Conegliano Valdobbiadene Prosecco nei locali di consumo diretto, nonché le modalità di presentazione ed offerta attraverso i canali della vendita on-line.



	2022
Verifiche in GDO e distribuzione tradizionale	104
Verifiche nei punti vendita HORECA	35
Verifiche nei canali e-commerce	10
Verifiche totali	139
Numero referenze analizzate	288
Numero campioni prelevati	34

I controlli svolti dal Consorzio non hanno fatto emergere non conformità dei prodotti alle prescrizioni previste dai regolamenti dell'Unione Europea, alla legge 12/12/2016 n. 238 e al disciplinare di produzione.

Ciò è stato reso possibile grazie anche all'attività di supporto svolta dal Consorzio sulla corretta applicazione delle norme sull'etichettatura e sulle varie implicazioni pratiche ed interpretative dei provvedimenti regionali annuali e sul disciplinare di produzione.

### Il Sistema Prosecco

Nel 2014 è stato istituito il "Sistema Prosecco" società di cui fanno parte i Consorzi di tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG, dell'Asolo Prosecco DOCG e del Prosecco DOC, con l'intento di coordinare in Italia e nel mondo la protezione delle Denominazioni che hanno in comune l'indicazione "Prosecco".

Le attività svolte dal Sistema Prosecco mirano al contrasto delle evocazioni, dell'utilizzo improprio delle Denominazioni e delle contraffazioni, sia a livello nazionale che internazionale. Grazie alla collaborazione con il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e con il Ministero dell'Economia è stato possibile instaurare a livello internazionale un dialogo che ha consentito la promozione o l'inserimento di tutele specifiche negli accordi bilaterali con i paesi extra-UE.

### Le certificazioni volontarie

L'attenzione delle case spumantistiche nell'adottare buone pratiche di cantina, che consentono di ottimizzare l'utilizzo delle risorse, riducendo gli sprechi, valorizzando i sottoprodotti e prediligendo soluzioni meno impattanti si traduce, in maniera sempre crescente, nell'ottenimento di certificazioni di sostenibilità.

Le aziende che decidono infatti di far certificare ad un ente terzo il proprio impegno, sul fronte ambientale, sociale e/o economico sono circa il 19,6% del totale. In particolare, circa il 7,4% delle case spumantistiche ha ottenuto la certificazione Equalitas, che affronta la sostenibilità in tutte le sue dimensioni. Pari all'1,23% è invece il numero di aziende certificate VIVA, il protocollo di sostenibilità del Ministero della transizione ecologica. L'essere conforme ad una di queste due certificazioni implica anche che le aziende calcolino nel tempo le proprie impronte idriche e climatiche. A queste si aggiunge un ulteriore 3,7% delle case spumantistiche che nel 2022 ha deciso di aderire all'appena istituito Sistema di certificazione della sostenibilità del settore vitivinicolo promosso dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

L'1,23% delle aziende ha invece rispettato i requisiti definiti dal regolamento EMAS, uno schema promosso dalla Comunità Europea che prevede la valutazione e il miglioramento delle prestazioni ambientali di una organizzazione, mentre decisamente più elevato e pari all'11,5% del totale è invece il numero di aziende spumantistiche che possono apporre in etichetta il marchio del biologico.

Alla base dell'impegno per la sostenibilità, i produttori ritengono però soprattutto fondamentale garantire prodotti di qualità, sicuri per il consumatore. Risulta infatti piuttosto significativo il numero di aziende che adottano sistemi di gestione volti a garantire la qualità dei processi produttivi. Nel 2022 circa l'11,73% dei produttori ha rispettato i requisiti definiti dagli standard del pacchetto ISO 9000, riuscendo così a pianificare, attuare, monitorare e migliorare i processi e le attività, raggiungendo gli obiettivi di qualità pianificati. In aggiunta, il 12,35% delle case spumantistiche ha ottenuto la certificazione BRCGS e il 12,96% la certificazione IFS, due dei principali standard di qualità riconosciuti a livello internazionale e sempre più richiesti per poter accedere alla GDO.

### Garanzia per il consumatore: le principali certificazioni volontarie ottenute dalle case spumantistiche della Denominazione nel 2022

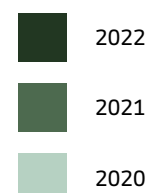
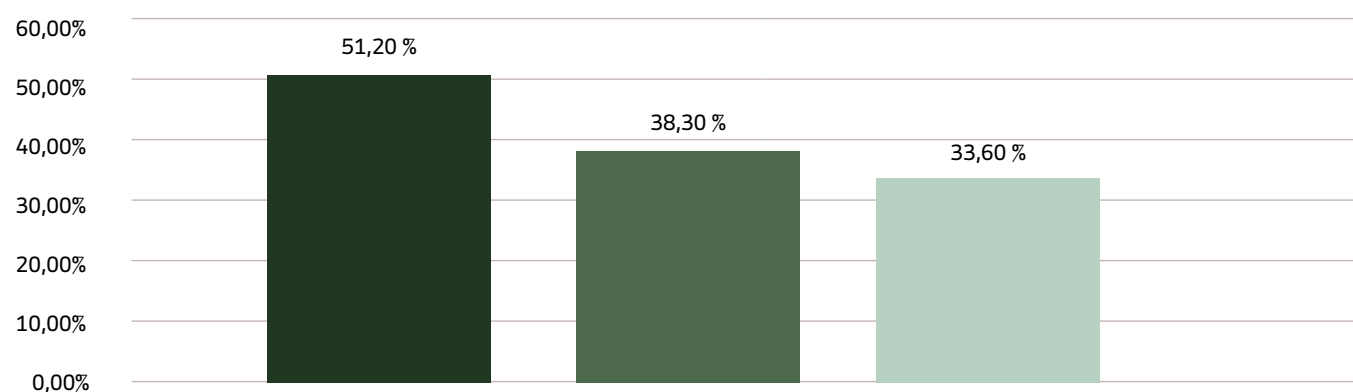
Certificazioni di Sostenibilità	
Equalitas	7,4%
VIVA	1,2%
Sistema di certificazione della sostenibilità del settore vitivinicolo	3,7%
Certificazioni Ambientali	
EMAS	1,2%
Biologico	11,5%
Certificazioni Di Qualità	
ISO 9000	11,7%
BRCGS	12,4%
IFS	13%



### Comunicare la sostenibilità

In virtù dell'adozione di comportamenti sempre più sostenibili da parte delle aziende della Denominazione, è aumentato pure il numero di case spumantistiche impegnate nel promuovere messaggi volti a sensibilizzare il consumatore verso l'acquisto di vini prodotti nel rispetto dell'ambiente e delle persone. Nel 2022 infatti più della metà delle aziende che commercializza vino ha lanciato campagne pubblicitarie attraverso il sito web, le newsletter e i social media contenenti informazioni sull'importanza del consumo di prodotti che sono il frutto di un'attenta gestione del vigneto e della cantina, orientata a ridurre l'impatto ambientale e sociale, nel rispetto della sostenibilità economica dell'azienda.

↓ % case spumantistiche che hanno promosso messaggi volti a sensibilizzare un consumo sostenibile e a basso impatto ambientale





# La valorizzazione del vino e del suo territorio

## La comunicazione dei valori

La narrazione della propria storia e dei valori che caratterizzano le aziende vitivinicole, e più in generale le persone che vivono e lavorano nei 15 comuni della Denominazione, insieme alla descrizione del territorio e dei processi produttivi, sono i temi chiave utilizzati dalle case spumantistiche singolarmente e dal Consorzio di tutela per far conoscere e avvicinare il consumatore al vino e alla Denominazione intesa come comunità operosa, figlia e custode delle colline di Conegliano e Valdobbiadene.

Per far sì che queste informazioni arrivino in modo efficace ai consumatori, alla distribuzione e al mondo della comunicazione, le case spumantistiche puntano principalmente sulle attività che consentono un rapporto diretto tra i produttori e i loro prodotti e il mercato nelle sue articolazioni, investendo quindi nelle pubbliche relazioni, nei wine tasting nei mercati

di destinazione ma anche nel portare i destinatari delle azioni di comunicazione nei vigneti e cantine, per fare meglio conoscere il processo produttivo e i luoghi dove questo si svolge dopo essersi perfezionato nel tempo. A questo scopo, le case spumantistiche investono in incoming, ossia visite nel territorio di operatori del trade e della comunicazione, e attività enoturistiche. Intenso è anche l'impegno per la produzione di volumi, brochure e video aziendali che contribuiscono a diffondere e mantenere viva l'immagine del territorio e delle strutture aziendali

Nell'era dei Social Network e del digitale, anche la comunicazione attraverso piattaforme come Facebook, Instagram, LinkedIn o Tiktok viene ritenuta fondamentale per far conoscere l'azienda e i propri vini. Per questo motivo più del 50% delle cantine posta contenuti sui Social aziendali e circa il 65% ha un proprio sito web dove è possibile trovare informazioni e aggiornamenti continui sui vini e l'azienda.

### ↓ Principali strumenti di marketing offline e online e di sviluppo prodotto utilizzati dalle aziende vitivinicole del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, 2021-2022

	% di cantine	
	2021	2022
Visita alla cantina con spiegazione del processo produttivo	82,4%	88,2%
Visita al vigneto	65,3%	67,6%
Produzione di brochure e libri	70,0%	74,7%
Strumenti consorzio di tutela	60,5%	57,6%
Degustazioni tematiche	33,5%	34,1%
Eventi mediatici	9,4%	11,2%
Sito web	61,2%	64,7%
Blog aziendale	15,3%	11,8%
Newsletter	20,0%	28,2%
Video aziendale	31,8%	32,4%
Social media	47,6%	53,5%
App	4,7%	4,1%



L'impegno delle case spumantistiche è integrato dal Consorzio di tutela che contribuisce in maniera attiva a diffondere la conoscenza del Conegliano Valdobbiadene nel mondo attraverso diverse azioni di comunicazione che hanno lo scopo di trasferire ai consumatori e agli altri interlocutori i valori principali della Denominazione. Oltre ad un'intensa attività di comunicazione attraverso i social media, con rubriche tematiche che consentono di far conoscere il territorio, le aziende, il vino e la sua versatilità, il Consorzio cura un magazine trimestrale all'interno del quale racconta le ultime iniziative che hanno interessato la Denominazione.

All'interno del sito web del Consorzio è poi presente una sezione che aggiorna gli interessati su eventi ed iniziative che vedono il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore come protagonista, oltre a interviste a opinion leaders e approfondimenti su temi di attualità.

## Le attività di promozione

Obiettivo principale del Consorzio di Tutela è quello di valorizzare, rinforzandone il posizionamento, il marchio Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG. In tale ottica, molteplici sono le iniziative promosse che riguardano eventi culturali e fieristici, convegni informativi, degustazioni online e offline, materiali illustrativi, comunicazione social, coinvolgendo sia il mercato italiano che quello internazionale. Molte di queste attività sono infatti realizzate nei principali mercati di esportazione del Prosecco Superiore: Regno Unito, Svizzera, Norvegia, Stati Uniti, Canada e Australia.

Per approfondire le singole iniziative che compongono la pianificazione annuale si suggerisce di consultare il Rapporto economico dal sito [prosecco.it](http://prosecco.it)

Anche le aziende sono costantemente impegnate a promuovere i propri prodotti sui mercati; per questo partecipano annualmente a fiere, masterclass ed eventi nazionali ed internazionali, che consentono di instaurare nuovi rapporti e di far conoscere i propri vini insieme ai vigneti e alle cantine da cui provengono anche ai consumatori in Paesi lontani.

Le aree di intervento su cui si sviluppano i messaggi chiave del Conegliano Valdobbiadene
La storia, l'identità e la vocazione viticola di un territorio
Filiera italiana
La valorizzazione della comunità locale
La sostenibilità ambientale: un progetto tangibile

Nelle attività promozionali del 2022, il 7,5% delle case spumantistiche investe più del 6% del fatturato, mentre il 25% tra il 3 e il 6% del fatturato.

Per le attività promozionali sui mercati extra UE la Denominazione si è giovata del contributo finanziario della misura promozione nel quadro del Programma di sostegno al settore vitivinicolo previsto dall'Organizzazione Comune di Mercato dell'UE (reg. 1308/2013, art. 45). Questa consente di finanziare progetti per promozione nei Paesi Terzi che prevedono azioni in materia di relazioni pubbliche, promozione e pubblicità destinate alla distribuzione e ai consumatori, la partecipazione a fiere o manifestazioni di importanza internazionale, campagne di informazione, studi di nuovi mercati.

Nel 2022 più del 60% delle case spumantistiche ha preso parte a questi progetti; nel 25% dei casi le case spumantistiche hanno partecipato formando delle associazioni temporanee di impresa (ATI) che hanno sviluppato propri progetti e nel 37% dei casi la partecipazione è avvenuta aderendo ai progetti sviluppati insieme al Consorzio di Tutela.

## Il turismo del vino

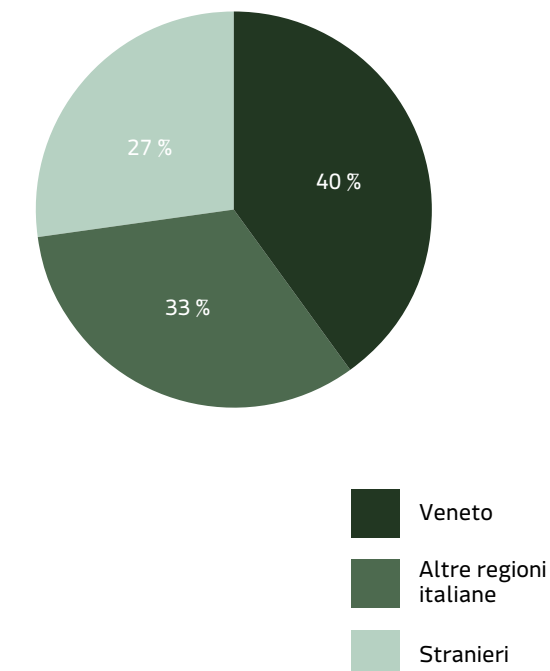
Il riconoscimento delle Colline del Conegliano Valdobbiadene come patrimonio dell'Umanità UNESCO assegna al turismo un ruolo chiave per il territorio, quale settore che può contribuire in modo importante insieme alla vitivinicoltura allo sviluppo locale, favorendo la crescita del tessuto economico e sociale nel rispetto del patrimonio ambientale e paesaggistico.

Nel 2022 sono state infatti quasi 300.000 le presenze dei turisti giunti nel territorio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco e approfondire la conoscenza di questo vino al tempo stesso scoprire le bellezze del territorio. Il settore turistico, infatti, è in perfetta sinergia con quello vitivinicolo e ciò ha portato allo sviluppo, nel Distretto, di una serie di iniziative che coniugano l'esperienza tra le colline alla visita delle cantine e alla degustazione. L'enoturismo risulta essere infatti un settore importante per circa l'85% delle aziende della Denominazione, in quanto non solo integra i ricavi aziendali attraverso la vendita diretta di vino ai visitatori, ma anche perché può accrescere la conoscenza e la visibilità del marchio sul mercato.

Anche per il settore dell'enoturismo il legame tra il vino e il territorio risulta essere fondamentale: circa il 63% delle aziende ritiene che la posizione tra le Colline dell'Unesco sia uno dei motivi principali delle visite in cantina. L'Associazione per il patrimonio delle colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, di cui il Consorzio è socio fondatore, tra i diversi obiettivi mira a promuovere all'interno del territorio della Denominazione un turismo sostenibile, che sia in grado di valorizzare il territorio e la comunità, creando vantaggi per le aziende in un'ottica di sostenibilità economica, senza mai perdere di vista la tutela ambientale.

Il Consorzio è anche socio dell'associazione Strada del Prosecco e dei Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene che cura e valorizza l'omonima strada del vino, promuovendo il turismo lento e cercando di offrire all'enoturista moderno non solo grandi vini, ma anche un percorso immersivo tra le bellezze paesaggistiche della Denominazione. In collaborazione con l'Associazione, il Consorzio di tutela pubblica due volte l'anno Visit Conegliano Valdobbiadene, una rivista dedicata al turismo enogastronomico ed esperienziale tra le colline di Conegliano e Valdobbiadene.

### ↓ Provenienza dei visitatori delle cantine, 2022





### Vino e territorio: le principali attività ed eventi per vivere al meglio le Colline del Conegliano Valdobbiadene

#### La Strada del Prosecco e dei Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene

La Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene è un percorso lungo 90 chilometri che attraversa un territorio ricco di fascino, di suggestioni ed attrattive storiche ed artistiche. A questo si aggiungono anche dei percorsi tematici che consentono di scoprire borghi e paesi dove si respira il sapore della secolare arte del vino.

#### La Primavera del Prosecco Superiore

La Primavera del Prosecco Superiore è una delle manifestazioni più importanti del panorama enoturistico italiano.

Il prodotto simbolo delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene prende per mano i visitatori alla scoperta del territorio, della cultura, della storia del sito Patrimonio UNESCO, grazie a numerose mostre del vino, spettacoli, visite guidate, passeggiate naturalistiche, eventi sportivi e altre manifestazioni.

#### Conegliano Valdobbiadene Experience

L'evento Conegliano Valdobbiadene Experience, organizzato dalla Strada del Vino in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, si svolge ogni anno a metà giugno, proponendo un'ampia offerta di tour degustativi ed esperienze immerse nella bellezza delle Colline UNESCO lungo la Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene. Un altro momento in cui il vino valorizza il territorio e viceversa.

#### Rive Vive

Passeggiare tra le colline ammirando i suoi panorami, degustando i suoi vini e assaggiando i suoi prodotti più tipici. È il format della passeggiata enogastronomica e paesaggistica "Rive Vive" tra le colline eroiche di Farra di Soligo. Il programma prevede di dare la possibilità al visitatore italiano e straniero di scoprire le colline, attraverso stands di realtà della ristorazione locale e cantine immersi tra le "rive".

#### Su due ruote alla scoperta delle Colline

Eventi annuali come **Prosecco Cycling**, **Nova Eroica Prosecco Hills** e **Cycling Stars Criterium**, sono il momento ideale per scoprire il territorio e la sua tradizione enoica. I diversi itinerari enoturistici proposti, difatti, creano un connubio perfetto tra pedalate immerse negli splendidi paesaggi delle Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene e l'unicità dell'offerta enogastronomica del territorio.

### Le novità del 2023: Co(u)ltura Conegliano Valdobbiadene

Il primo festival della letteratura del vino organizzato dal Consorzio di Tutela, che attraverso libri, autori e degustazioni ha consentito di dimostrare, nella sua prima edizione, che il vino non è solo un prodotto da consumare, ma espressione anche culturale in senso lato, passione, fatica, gioia e condivisione.

#### L'offerta enoturistica delle cantine del Conegliano Valdobbiadene DOCG

Già da anni nell'ambito della Denominazione si è sviluppata un'offerta enoturistica che nel tempo, ha acquisito ampiezza e diversificazione e che ora nel riconoscimento dell'UNESCO, trova una leva di grande importanza, in vista di una maggiore espansione e qualificazione.

Le aziende della Denominazione offrono ai propri visitatori esperienze enoturistiche che prevedono, nella maggior parte dei casi, visite in cantina ed in vigneto e degustazioni guidate. In aggiunta, diverse aziende organizzano per i turisti eventi enogastronomici e culturali o offrono loro la possibilità di vivere esperienze a contatto con la natura attraverso percorsi naturalistici o di wellness.

La maggior parte delle aziende accoglie gli enoturisti durante tutta la settimana: nel 2022 circa il 70,6% delle aziende era aperta anche nel weekend. Quasi tutte hanno un punto vendita (88,8% nel 2022) e una sala degustazione (80% nel 2022); contenuto è invece il numero di aziende con un ristorante (6,5% nel 2022) o un alloggio (11,2% nel 2022). Questi numeri ridotti sono però compensati dall'offerta ricettiva e di ristorazione già ben sviluppata sul territorio. Nel 2022 erano infatti 5.646 i posti letto offerti da strutture alberghiere, agriturismi, B&B, campeggi, alloggi e appartamenti in affitto, e circa 1.021 tra ristoranti, bar e altri servizi di ristorazione.

#### ↓ Principali proposte che arricchiscono l'esperienza offerte dalle aziende vitivinicole del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg nel 2022 e confronto 2021

	% di cantine	
	2021	2022
Visita a cantina	82,4%	81,8%
Visita al vigneto	64,1%	64,1%
Degustazioni guidate	78,8%	79,4%
Eventi enogastronomici	22,9%	22,4%
Eventi culturali	16,5%	19,4%
Percorsi naturalistici	20,0%	18,2%
Area/percorsi wellness	1,2%	1,8%
Altro	2,4%	3,5%

Fonte: Rielaborazioni Ciset da Indagine CIRVE 2021-2022



## Nota metodologica

La Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG da tempo è impegnata nel miglioramento della sostenibilità ambientale delle produzioni, nel rispetto dei lavoratori e delle comunità locali che vivono il territorio e cercano al tempo stesso di garantire condizioni di vantaggio economico alle aziende. La Denominazione ha quindi ritenuto importante, in un'ottica di trasparenza verso i propri portatori di interesse, documentare l'impegno profuso per la sostenibilità, attraverso l'utilizzo di un insieme complesso di dati e informazioni che consentono di rendicontare non solo le performances economiche della Denominazione, come viene già da tempo ampiamente fatto con la pubblicazione annuale del Rapporto Economico, ma anche quelle ambientali e sociali. Per questo motivo si è deciso di pubblicare e diffondere il primo Rapporto di sostenibilità della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Una parte significativa delle informazioni contenute nel Rapporto di sostenibilità fa riferimento ad un campione di 230 aziende viticole e 162 case spumantistiche che, su base volontaria, hanno contribuito al monitoraggio delle performance della Denominazione partecipando a due indagini condotte dal Centro Interdipartimentale per la ricerca in viticoltura ed enologia (CIRVE) dell'Università di Padova che hanno permesso di raccogliere informazioni su numerosi aspetti ambientali, sociali ed economici dell'attività Denominazione. Le imprese coinvolte hanno compilato un questionario on line che ha consentito di raccogliere informazioni qualitative e quantitative, sulla struttura aziendale e l'organizzazione dei processi. Parte di questi dati sono già stati pubblicati nel Rapporto Economico 2023 (dati 2022) della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

Le altre fonti utilizzate per redigere il Rapporto di sostenibilità sono:

- Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG
- Osservatorio mercato del lavoro veneto, Veneto Lavoro
- INAIL, Istituto nazionale Assicurazione Infortuni sul Lavoro
- Dossier di candidatura UNESCO del sito Colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene
- Annual Report Valorialta 2021, 2022 e 2023
- Il futuro del vino italiano: Qualità, sostenibilità e territorio – I quaderni di Symbola

Il Rapporto è stato redatto utilizzando come strumento di supporto per la rendicontazione gli Standard GRI (Global Reporting Initiative), il principale riferimento a livello mondiale per la rendicontazione non finanziaria. Questi standard sono uno strumento valido per la rendicontazione poiché consentono di garantire concretezza, comparabilità e verificabilità delle informazioni in quanto:

- integrano in un unico documento aspetti di sostenibilità ambientale, economica e sociale;
- rispondono alle aspettative di categorie di stakeholder predefinite ed anche molto diverse tra loro;
- si applicano ad organizzazioni di diverso tipo e dimensioni;
- usano specifici principi per la definizione dei contenuti tali da garantire chiarezza e accuratezza;
- garantiscono la coerenza della rendicontazione nel tempo e la comparabilità tra diverse realtà;
- vantano una lunga esperienza essendo nati alla fine degli anni '90.

L'elemento caratteristico dell'approccio GRI, fatto proprio dal Rapporto di sostenibilità della Denominazione Conegliano Valdobbiadene, è il rispetto del principio di materialità: il Rapporto di sostenibilità deve trattare di temi con tangibili riflessi sugli impatti economici, ambientali e sociali delle attività dell'organizzazione e sulle decisioni degli stakeholder rilevanti, temi che la terminologia GRI definisce "temi materiali". Per questo motivo l'individuazione degli stakeholder dell'organizzazione che redige il Rapporto è una fase essenziale e deve portare al coinvolgimento di tutti coloro che hanno rapporti diretti e indiretti con l'organizzazione (Denominazione nel nostro caso) le cui decisioni possono avere effetti sul destino dell'organizzazione stessa.

Come documentato nel capitolo 2, individuati gli stakeholder l'attività di engagement - ovvero il loro coinvolgimento attraverso interviste, incontri, etc. - porta alla composizione della matrice di materialità che individua le tematiche a cui corrispondono gli impatti più significativi e di maggiore interesse per gli stakeholder dell'attività dell'organizzazione, quindi i temi materiali sui quali si sviluppa la redazione del Rapporto.

Gli standard GRI si compongono di tre Universal standard (GRI 1,2 e 3) che danno indicazioni di

carattere generale sulla procedura di redazione del Rapporto di sostenibilità, che devono essere applicati da tutti i tipi di organizzazioni, e più di 30 Topic Standard suddivisi in tre serie, ciascuna riferita a uno dei tre pilastri della sostenibilità (GRI 200, temi economici; 300, ambiente; 400, temi sociali), ognuno dei quali fornisce le indicazioni per rendicontare specifici temi materiali. Inoltre, con l'aggiornamento del 2021, sono stati introdotti dei Sector Standard, per quei settori che hanno un elevato impatto, che forniscono indicazioni puntuali per la rendicontazione dei temi materiali dei settori considerati: ne è un esempio il GRI 13: Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022 utilizzato per la redazione del presente Rapporto di sostenibilità.

I dati presentati da questo Rapporto fanno riferimento all'anno solare 2022 e dove possibile le informazioni sono state riportate sottoforma di serie storica triennale in modo da fornire un quadro più completo dell'evoluzione delle performance della Denominazione nel breve periodo. In pochi casi non è stato possibile reperire dati relativi al 2022 e in tali circostanze sono stati utilizzati dati relativi al 2021. All'interno del Rapporto di sostenibilità sono inoltre già presenti alcune informazioni relative al 2023, al fine di documentare la direzione di avanzamento su alcuni temi di particolare interesse; per ragioni di trasparenza, queste informazioni sono riportate all'interno di riquadri verdi, così da essere immediatamente riconoscibili.

### Indice dei contenuti GRI

La Denominazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2022 con riferimento agli Standard GRI.

Standard e Informativa Gri	Capitolo/Paragrafo	Pagina
GRI 1 - Principi Fondamentali	Considerato in tutto il Rapporto di sostenibilità	
GRI 2-1 Dettagli organizzativi	Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG: una tradizione secolare	17-18
GRI 2-2 Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	La struttura produttiva del Conegliano Valdobbiadene DOCG	20-21
GRI 2-6 Attività, catena del valore e altri rapporti di business	La struttura produttiva del Conegliano Valdobbiadene DOCG	20-21
	Il vino: produzione e performance economiche	67-71
GRI 2-29 Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	Stakeholder engagement e materialità	29-31
GRI 3-1 Processo di determinazione dei temi materiali	Stakeholder engagement e materialità	29-31
GRI 3-2 Elenco di temi materiali	Stakeholder engagement e materialità	29-31
GRI 304-3 Habitat protetti o ripristinati	Tutela della biodiversità e del paesaggio	62-63
305-5 Riduzione di emissioni di gas a effetto serra (GHG)	Gestione delle risorse energetiche in cantina	78-79
416-2 Episodi di non conformità relativamente agli impatti su salute e sicurezza di prodotti e servizi	I controlli sui vini	93-94



## Il Rapporto di sostenibilità in breve: l'impegno della Denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG sui tre pilastri della sostenibilità.

I capitoli precedenti forniscono un quadro completo dell'impegno della Denominazione nel percorso verso il raggiungimento di elevati standard di sostenibilità, dettagliando le azioni realizzate per preservare l'ambiente, tutelare i lavoratori, la comunità che ospita la produzione. non vanno dimenticati i consumatori a cui garantire la prosperità economica e le aziende produttrici di Conegliano Valdobbiadene DOCG e, più in generale, occasioni di sviluppo a tutto il territorio della Denominazione. Un impegno quindi che affronta tutti e tre i pilastri della sostenibilità: ambientale, sociale ed economica.

Rispetto alla **sostenibilità ambientale**, il *capitolo 3* consente di informare gli stakeholder sulle buone pratiche adottate dalle aziende viticole e dalle case spumantistiche della Denominazione per cercare di ridurre l'impatto della viticoltura sull'ambiente. Il capitolo rendiconta infatti: l'impegno verso una gestione antiparassitaria orientata alla minimizzazione dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari, grazie anche all'adozione del Protocollo viticolo; una gestione del suolo che mira a ottimizzare la nutrizione organica delle piante; una gestione della chioma finalizzata a rendere la vite meno idonea allo sviluppo delle malattie. Vengono inoltre rendicontate le buone pratiche per una gestione idrica che minimizza l'utilizzo dell'acqua, le azioni di valorizzazione dei sottoprodotti del vigneto, come i sarmenti, e l'impegno della Denominazione per tutelare e favorire la biodiversità nella Colline del Conegliano Valdobbiadene. Le azioni di tutela dell'ambiente non si limitano però solo al vigneto: il *capitolo 4* fornisce infatti una panoramica delle buone pratiche adottate in cantina dalle case spumantistiche sul fronte della gestione delle risorse idriche ed energetiche, ma anche relative alla valorizzazione e riutilizzo delle vinacce e all'adozione di packaging eco-friendly. L'impegno per la tutela dell'ambiente da parte della Denominazione si concretizza poi anche attraverso le numerose azioni volte alla tutela e alla valorizzazione del paesaggio delle Colline del Conegliano Valdobbiadene, riconosciute patrimonio Unesco, che vengono ben dettagliate nel *capitolo 6* del Rapporto.

I temi legati all'ambiente e alla sua futura gestione, come visto sono molto radicati nel Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, tanto che il Consorzio si vuole spingere a delineare degli obiettivi da raggiungere nei prossimi anni.

In particolare, ci si prefigge di ampliare ulteriormente il numero di aziende che adottano la certificazione SQNPI essendo questo percorso oramai obbligato e quantificabile sulla base delle adesioni raggiunte. Inoltre, si vuole salvaguardare il traguardo raggiunto con l'esclusione dell'uso del Glyphosate nella gestione del sottofila. Il Consorzio intende perseverare su questa strada al fianco dei viticoltori assicurando il sostegno tecnico dei suoi agronomi, ma anche perseguendo la via dei controlli in campo.

Ancora: il Consorzio si impegna ad un maggior investimento economico per le attività di innovazione in vigneto; i fondi saranno reperiti partecipando a bandi regionali, nazionali, europei come del resto sta già avvenendo.

Riguardo al tema dell'economia circolare quest'ultima si ritrova nel recupero e riciclo dei sottoprodotti in vigneto (ad esempio sarmenti di potatura a scopo ammendante) o in cantina (ad esempio recupero e depurazione acque reflue per interventi irrigui di soccorso). Sia nel caso dei sarmenti che delle acque, lo scopo è quello di ridare un valore ad una quota sempre maggiore di materiali altrimenti inutilizzati.

Continuando nella disamina, si stimoleranno sempre più gli interventi atti a ridurre la dipendenza energetica da fonti fossili per spostarsi verso le energie rinnovabili; il percorso non sarà facile in quanto ad oggi circa il 60% delle aziende già dispone di energia ottenuta da fonti rinnovabili coprendo mediamente il 23.2% del loro fabbisogno.

Infine, l'adozione di pratiche agricole sostenibili e la promozione di alternative più sicure nella lotta alle malattie della vite, sono cruciali per preservare la salute delle api e mantenere l'equilibrio ecologico. La consapevolezza della sensibilità delle api ai presidi sanitari sottolinea l'importanza di considerare la sostenibilità ambientale nelle decisioni riguardanti l'agricoltura e la gestione del territorio. Monitorare la

salute delle popolazioni di api può quindi offrire un'indicazione precoce di potenziali problemi ambientali; per tale ragione nel 2023 il Consorzio si è fatto promotore di una campagna rivolta all'inserimento delle api in prossimità dei vigneti al fine di monitorare costantemente la salubrità dell'ambiente.

Le buone pratiche adottate dalle imprese per tutelare l'ambiente consentono di avere risvolti positivi anche sulla **sostenibilità sociale** della Denominazione. Il *capitolo 3* evidenzia come le azioni volte a mitigare l'utilizzo dei prodotti fitosanitari e il percorso che ha portato all'eliminazione dei principi attivi più discussi, abbiano avuto effetti positivi sulla tutela della salute e della sicurezza della comunità e dei lavoratori. Inoltre, le azioni di mantenimento del paesaggio e di tutela della biodiversità risultano essere funzionali a garantire alla comunità locale la fruizione di un patrimonio estetico unico e di straordinaria bellezza. Il focus sulla dimensione sociale viene però affrontato con maggiore dettaglio all'interno del *capitolo 5* dove lavoratori, comunità e consumatori vengono posti al centro dell'attenzione della Denominazione. Il capitolo infatti rendiconta l'impegno delle case spumantistiche per favorire tra gli addetti ai lavori l'inclusione di genere, l'inserimento dei giovani ma anche e soprattutto per garantire la salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. Riguardo alla comunità vengono rendicontate le iniziative adottate dalla Denominazione per sostenere e far crescere la comunità, così come le iniziative che mirano invece a garantire la tutela della salute e della sicurezza di chi vive il territorio. L'attenzione viene poi posta sul consumatore e su tutte le iniziative e azioni che vengono adottate per garantire a quest'ultimo l'acquisto di un prodotto sicuro e di qualità. Nel *capitolo 6* vengono invece dettagliate le azioni di animazione e di sostegno del territorio che consentono di arricchire il tessuto socioeconomico e culturale locale.

Anche in questo ambito il Consorzio sta delineando alcune strategie formative e di coinvolgimento atte a far crescere il tessuto sociale arricchendolo di nuove figure e garantendo loro un adeguato miglioramento professionale e di partecipazione. Oltre all'impegno ai temi di cui sopra, si aggiunge anche il forte valore etico delle attività e delle azioni intraprese per il benessere e l'uguaglianza sociale. In questo caso gli obiettivi saranno a lungo termine in quanto tali sono le implicazioni per la società.

Il Consorzio da sempre è attivo nella formazione dei suoi soci attraverso corsi di formazione, convegni e newsletter; l'obiettivo per il futuro è quello di continuare su questa linea incrementando la frequenza attraverso approfondimenti di attualità.

Sempre nell'obiettivo di aumentare l'inclusione sociale nelle attività e negli obiettivi del Consorzio, nel 2023 è stato istituito lo "Young Club del Conegliano Valdobbiadene" composto da circa 70 giovani di vario profilo attivi all'interno delle aziende produttrici. Ci si propone per l'annata 2025 di organizzare più incontri annuali quale indicatore di interesse e partecipazione giovanile alla comunità del Conegliano Valdobbiadene.

Affinché una Denominazione vitivinicola possa guardare con fiducia al futuro considerando tutti gli aspetti della sostenibilità, deve senza dubbio considerare il ricambio generazionale. Infatti, senza la presenza attiva delle giovani leve, una Denominazione anziché incrementare il proprio peso e garantire un futuro a chi vi abita e lavora, verrà svilita del proprio ruolo a danno dell'ambiente (ad esempio l'abbandono dei territori), della società e dell'economia del luogo. Anche in questo caso il Consorzio ha una responsabilità, in quanto le sue strategie socio-economiche dovranno ambire a nuovi posti di lavoro e fiducia nel futuro affinché i giovani siano sempre più presenti nel contesto produttivo e commerciale.

Dal punto di vista della **sostenibilità economica**, infine, il rapporto evidenzia come l'adozione delle buone pratiche ambientali e sociali ha consentito comunque alle aziende produttrici di raggiungere elevate performance economiche. I *capitoli 3* e *4*, focalizzati sulle azioni di miglioramento della gestione del vigneto e delle operazioni di cantina, consentono di comprendere come la riduzione dell'utilizzo degli input abbia avuto effetti positivi anche sui costi e come il mantenimento del paesaggio sia funzionale anche ad uno sviluppo delle attività turistiche. Il *capitolo 6* inoltre fornisce un quadro completo sulle azioni di valorizzazione e promozione adottate dalla Denominazione che hanno supportato l'offerta vinicola e quella enoturistica. Queste azioni, insieme alla ricerca di sempre maggiori standard di qualità e ad una gestione attenta dell'offerta, hanno consentito di rinforzare il posizionamento di mercato del Conegliano



---

Valdobbiadene Prosecco DOCG anche nel 2022, confermandolo come un vino apprezzato in tutto il mondo che consente una remunerazione soddisfacente alle aziende che lo producono.

Anche nei temi della sostenibilità economica le Aziende e il Consorzio svolgono un ruolo cruciale grazie alla capacità di mantenere nel tempo la prosperità e la competitività del loro prodotto non trascurando la valorizzazione del territorio e delle sue unicità. Per raggiungere questi obiettivi vi deve essere una stretta sinergia tra gli attori giungendo anche ad iniziative comuni. Gli investimenti in attività promozionali sono essenziali per le aziende vitivinicole, poiché contribuiscono ad aumentare la visibilità del brand e del suo territorio, a stimolare la domanda e a creare un legame con i consumatori. Questi investimenti possono assumere diverse forme, dalla partecipazione a fiere o eventi, organizzazione di appuntamenti in cantina, partnership, allo sviluppo del marketing digitale, etc. Ad oggi circa il 25% delle aziende sviluppa attività di cui sopra; pertanto, ci si pone l'obiettivo di incrementare la loro percentuale con una pianificazione strategica delle attività promozionali più performanti.

Tra gli obiettivi che il Consorzio deve stimolare nei prossimi anni vi è l'organizzazione di eventi culturali in cantina tali da legare il nostro prodotto, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, alla cultura e alla conoscenza dei suoi valori materiali e immateriali. Già oggi un quinto delle Aziende promuove attività culturali, ma grazie alla sensibilizzazione del Consorzio questa quota si spera possa aumentare.







*Consorzio di Tutela*



PROSECCO SUPERIORE  
DAL 1876

## **Distretto del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**

### **Rapporto di Sostenibilità del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG**

Stampato da:  
**Trevisostampa**  
01 / 2024

Copertina:  
carta **Favini Crush Kiwi** realizzata con sottoprodotti di  
lavorazione agro-industriali che sostituiscono fino al 15%  
della cellulosa proveniente da albero, certificata FSC®

Pagine interne:  
stampate su carta **Fedrigoni Freelifa Cento** prodotta con il  
100% di fibre riciclate FSC®

Progetto grafico:  
**Tidedesign.it**

Photo credits:  
**Arcangelo Piai,**  
**Beatrice Pilotto,**  
**Tidedesign.it**



