

In Vino Veritas

VINO

Cantina Ruggeri punta su un approccio a Impatto Zero

29 Aprile 2020 - DI REDAZIONE

L'attenzione alla sostenibilità nelle produzioni agroalimentari da diversi anni è al centro delle attenzioni delle politiche globali, comunitarie e nazionali, ponendo l'accento sull'importanza di puntare su **modelli produttivi a impatto zero sull'ambiente**, una sfida doverosa che viene accolta sempre più spesso dalle grandi aziende d'eccellenza del Made in Italy.

Tra queste, esempio di innovazione nel solco della sostenibilità, **Cantina Ruggeri** storica azienda da 70 anni leader nella produzione di **Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG**. Il meraviglioso patrimonio di diversità del territorio dal quale nascono i suoi nettari, infatti, è anche terreno fertile per progetti all'avanguardia che guardano alla sostenibilità e alla salvaguardia dell'ecosistema e delle persone.

Ecco perché la **Ruggeri** ha deciso di aderire al **protocollo S.Q.N.P.I., Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata**, operativo da gennaio 2016, che prende in considerazione tutti i mezzi produttivi e di difesa delle coltivazioni dalle avversità, in grado di ridurre al minimo l'impiego nei vigneti di sostanze chimiche di sintesi e di razionalizzare pratiche come la fertilizzazione. Sono già sessanta, infatti, i soci conferitori che hanno già aderito al protocollo, con l'obiettivo di coinvolgere tutte le famiglie conferitrici entro un paio di anni.

Tra gli obiettivi dell'adesione alla certificazione anche la salvaguardia del prezioso territorio del **Valdobbiadene**, zona di produzione del Prosecco Superiore DOCG di Cantina **Ruggeri**, finalità primaria per il brand, che si è affidato nella procedura di aderenza al protocollo S.Q.N.P.I. ai tecnici di "Progetto Natura", uno studio di agronomi tra i più esperti nella



coltivazione della vite, da venti anni collaboratori della cantina.

Proprio in un'ottica di produzione ecosostenibile, Cantina **Ruggeri** ha lanciato una nuova sfida: **"Impatto Zero"**. A spiegare di cosa si tratti è **Gianluca Tognon**, agronomo dell'azienda: «Impatto Zero significa impegnarsi sempre di più a trovare l'equilibrio perfetto facendo meno lavorazioni, meno trattamenti e meno concimazioni. I trattamenti vengono effettuati con principi attivi che tendono a residuare meno sul terreno, quindi, a basso impatto sull'ecosistema. Equilibrare l'alimentazione delle piante vuol dire ricerca di **nuove tecniche di concimazione a basso impatto sul territorio** e sistemi di lavorazione sempre più efficaci che portano all'equilibrio richiesto dalla qualità dei nostri vini».

In tal senso, in stretta collaborazione con le famiglie conferitrici e gli esperti di **Simonit&Sirch**, la **Ruggeri** ha attivato il progetto **"Vecchie Viti"**. Obiettivo di questo percorso è quello di **garantire e preservare al meglio la salute e la storica longevità delle sue piante**, grazie a tecniche innovative di potatura tarate per la specificità di ogni singola vite. Per le vecchie viti di **Ruggeri**, la sfida è quella di conservare, preservare ed esaltare ancora di più quell'incredibile patrimonio storico-monumentale capace di esprimere l'apice qualitativo della sua produzione. «Alcune delle nostre migliori viti hanno superato gli **80 anni di vita** – spiega Tognon – quando a 25/30 anni un vigneto è considerato vecchio e viene sostituito». Dalla collaborazione con Simonit&Sirch sono stati dunque ideati specifici accorgimenti nella potatura, capaci di rispettare ancora di più la vita della pianta, che impediscono l'interruzione linfatica nei rami della vite, garantendone quindi longevità ed efficienza.

www.ruggeri.it



#HASHTAG

#ecosostenibilità #proseccovaldobbiadene #cantinaruggeri
#proseccovaldobbiadene