

13 Marzo 2023

FARRA DI SOLIGO – Mitigazione e adattamento ai cambiamenti climatici; uso sostenibile delle acque; transizione verso l'economia circolare; prevenzione dell'inquinamento e tutela della biodiversità: sono questi alcuni degli obiettivi del programma Sustainable Wine, un sistema di gestione della sostenibilità che unisce Follador Prosecco alle realtà vitivinicole che volgono lo sguardo al futuro, contribuendo alla necessaria protezione dell'ambiente.

Un modello produttivo innovativo impegnerà l'azienda di Col San Martino (Treviso), entro il 2026 all'estensione degli edifici con messa a punto di strumentazioni ad alto valore tecnologico per ridurre gli impatti sulle risorse naturali, elevare la qualità delle uve e coltivare la resilienza agli effetti dei cambiamenti climatici sulla produzione.

I prossimi investimenti in azienda saranno focalizzati sull'ampliamento dell'attuale struttura produttiva e l'installazione di pannelli fotovoltaici, volti a generare energia da fonti rinnovabili, integrati a sistemi di raffrescamento e ventilazione catalogati nelle due classi di efficienza energetica più elevate. Si aggiungono al progetto nuovi impianti strutturali realizzati con legno certificato e la posa di coperture coibentate in sostituzione del cemento amianto. Un processo di consolidamento delle performance ambientali, sociali ed economiche che risponde alle nuove richieste di mercato, ove la sostenibilità si sta affermando come garante della competitività mondiale.

Unite sotto il segno del miglioramento dell'efficienza durante le fasi di produzione e aumento della qualità del vino, le aziende agricole aderenti a Sustainable Wine si impegneranno inoltre a realizzare un bilancio di sostenibilità condiviso: investimenti integrati e complementari consentiranno di ammodernare e trasformare le tecniche di gestione del vigneto, così come della vinificazione e dei processi di imbottigliamento e commercializzazione del prodotto.

L'innovazione organizzativa e gestionale intende rafforzare inoltre l'intesa di collaborazione e sinergia fra le realtà produttrici coinvolte nell'Accordo di Filiera, il cui scambio di esperienze sulle buone pratiche adottate favorirà, oltre alla qualificazione di un modello produttivo centrato sulla tutela di aria, acqua e suolo, la crescita delle competenze dei lavoratori e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Un grande lavoro di squadra volto a ridurre gli sprechi e ottenere un vino sostenibile, certificato secondo le norme Equalitas Sopd.

Il significativo percorso di investimenti intrapreso da Follador Prosecco, basato sul perseguimento dei 6 obiettivi ambientali previsti dall'articolo 10 sino al 15 del Reg. 852/2020,

si integra perfettamente ad una filosofia aziendale ormai consolidata. Già da tempo la famiglia Follador aderisce ad uno specifico protocollo sui trattamenti con fitofarmaci, ulteriormente approfondito dalle autorità locali, secondo il progetto Pianificazione e Governo del Territorio 'Adozione Unesco' (P.A.T.) a tutela del Patrimonio del Conegliano-Valdobbiadene.

Grazie all'innovativo Metodo Gianfranco Follador® inoltre, l'azienda impiega questo processo produttivo per ridurre i solfiti e promuovere un vino quanto più naturale.