

## Le aziende certificate da 26 a 114 in un anno

Nell'ottica della valorizzazione della sostenibilità è nata la **certificazione** RRR (Riduci, risparmia, rispetta). Olga Bussinello, direttrice del Consorzio tutela Vini Valpolicella, ha spiegato in che termini funziona la **certificazione** ideata dal Consorzio da qualche anno, che è una **certificazione** volontaria di conformità dell'uva, rivolta ai produttori di vino, ma anche ai viticoltori che conferiscono semplicemente le uve. «Il protocollo viene applicato nel rispetto di un Manuale che identifica cinque valori, sentiti a livello scientifico, normativo e comunicativo, imprescindibili per l'ottenimento della **certificazione**», ha raccontato Bussinello. «Questi valori implicano una serie di azioni volte ad allineare i criteri di produzione e di gestione del vigneto, che hanno una ripercussione su ambiente e salute, biodiversità, qualità dell'uva, paesaggio e consumatore finale. Con i partner tecnici del progetto, Siquria e Crea-Vit, il Consorzio mette in atto un sistema di monitoraggio e controllo che interviene su progettazione e impianto del vigneto (suolo, acqua e dissesto idrogeologico), gestione del suolo e lotta alle malerbe, cura della biodiversità e del paesaggio e controllo di acqua e impronta carbonica. Nel 2016 le aziende certificate erano 26, su una superficie di 460 ettari, oggi siamo a 114. Siamo fiduciosi di aumentare questi numeri il prossimo anno», ha concluso. GIOVANNI BATTISTA TORNIELLI, docente di ecofisiologia viticola all'Università di Verona, ha infine svolto un interessante intervento sulle conoscenze per la gestione dell'appassimento delle uve. «L'uva in appassimento è viva e metabolicamente attiva. L'appassimento rappresenta un processo di profonda trasformazione delle caratteristiche qualitative dell'uva quando è lento e prolungato nel tempo. Per questo è molto importante conoscerne le dinamiche e saper affrontare questo lento e cruciale processo per produrre un prodotto finale salubre e qualitativamente interessante per il consumatore», ha spiegato il docente. A.C.

