

Prosecco Doc Bio? Si può. L'esempio virtuoso di Corvezzo Winery

scritto da Giovanna Romeo | 23 Ottobre 2019



A Cessalto (TV), da ben 4 generazioni **Corvezzo Winery** produce Glera e Pinot Grigio da 154 ettari a corpo unico completamente biologici. In che modo è possibile fare organic wine senza compromessi? Come comunicare una denominazione come Prosecco Doc biologico nel modo più corretto? Quali i mercati interessati? Lo abbiamo chiesto a Giovanni Corvezzo, titolare dell'azienda.

Giovanni, Lei è conosciuto come “Happy Farmer” ed è alla guida di un team coeso, orientato al biologico. Qual è la Sua mission?

Sono la quarta generazione di una famiglia di lunga tradizione

vitivinicola e rurale, parliamo degli inizi del Novecento. La mia cantina, così come il vigneto, è collocata in luogo idoneo da un punto di vista climatico e territoriale per fare uve biologiche. L'azienda è stata fondata nel 1960 ma già nel 1981 ha iniziato un percorso di lotta integrata per dire, nel 1999, definitivamente stop a pesticidi, erbicidi e uso di prodotti di sintesi per la gestione del vigneto. Nel 2010 l'inizio della conversione al biologico totale, realizzato con la prima vendemmia del 2014. Il miglioramento continuo ci sta portando a poter parlare a breve anche di biodinamica. Un percorso non semplice che condivido quotidianamente con l'agronomo Filippo Scortegagna e con gli enologi Fabio Bigolin e Andrea Toffoli.

Qual è la vostra quota produttiva di uve biologiche?

Il nostro vigneto di 154 ettari ha ben 101 ettari coltivati a Prosecco biologico; la sola provincia di Treviso vede una superficie totale di biologico di 1.601,24 ettari. Interessante confrontare i dati anche in relazione al numero di aziende: sono 210 e possiedono una media per ettaro/azienda di 7,6 ettari. Abbiamo una quota produttiva rilevante, una posizione che naturalmente crea opportunità così come punti di debolezza.

Può spiegare nel dettaglio quest'ultimo concetto?

Il biologico ci permette maggiori opportunità relative a un mercato sempre più in espansione, a stili di vita sempre di più favorevoli a questa filosofia, a una esportazione in forte sviluppo. Naturalmente abbiamo il valore aggiunto di condizioni di lavoro migliori, una totale attenzione per l'ambiente a favore della biodiversità. Tutto ciò richiede maggiori sforzi, maggiore professionalità, la capacità di comunicare al consumatore quanto stiamo realizzando. Fondamentale l'innovazione tecnologica che ha portato la nostra azienda a un esiguo numero di trattamenti in vigna grazie a centraline metereologiche, a metodi di lotta integrata e di controllo delle parassitosi come la confusione sessuale, alle sperimentazioni con varietà resistenti con Sauvignon Kretos.

Quante bottiglie producite e quali sono i vostri mercati?

Produciamo 4,2 milioni di bottiglie tutte frutto di una

filiera di sostenibilità certificata. Le nostre undici etichette sono certificate Vegan, IFS International Food Standard, CSQA per la rintracciabilità della filiera, ICEA certificazione etica e ambientale, USDA Organic per i prodotti biologici commercializzabili negli USA. Fattori chiave per la vendita soprattutto nel nostro caso che per l'85% riguarda il mercato estero. Oltre 24 i paesi: al primo posto il Regno Unito, segue la Scandinavia particolarmente attenta alla sostenibilità come Svezia, Finlandia e Norvegia. Con sorpresa vendiamo molto bene anche in Francia, in particolar modo il nostro Prosecco frizzante rifermentato. Un prodotto accattivante per una realtà come la Francia che ha vini estremamente buoni ma non di questa tipologia.

Il vostro è un modello di produzione su larga scala. Come comunicare il concetto di biologico legato al vasto mondo del Prosecco Doc?

Attraverso la credibilità, basata su un modello di produzione completamente sostenibile dal vigneto alla cantina. Tecnologie all'avanguardia e una specializzazione tecnica ci ha reso leader nel settore di Prosecco Biologico. Un gadget su tutte le nostre bottiglie guida il consumatore nella riconoscibilità del nostro prodotto e nell'esperienza bio.

La prossima frontiera?

La biodinamica entro il 2020, così come l'inaugurazione del nuovo edificio che ospiterà gli uffici, le sperimentazioni sul vitigno Incrocio Manzoni, di cui teniamo ancora in vasche di cemento le annate dalla 2015 alla 2017, infine l'espansione del nostro mercato italiano.