



San Quirino, Dicembre 2016

## RISPETTO PER L'AMBIENTE

Vivere nell'ambiente di lavoro e lavorare nel mondo in cui viviamo, questa è la fortuna del settore agricolo. Noi affrontiamo questa realtà con la consapevolezza che il futuro del nostro lavoro e della qualità della vita non può prescindere da un sempre maggior rispetto per la terra. Finora, forse anche colpevolmente, non abbiamo mai comunicato quanto in azienda viene fatto nell'ottica del rispetto per l'ambiente, per il prodotto e per il consumatore.

Ciò che in Azienda viene fatto quotidianamente è una lunga serie di scelte produttive e tecnologiche che portano ad uno spirito per la produzione eco-rispettosa.

### **In vigneto:**

Da anni le normali concimazioni chimiche sono state sostituite con la concimazione organica, ritornando all'uso di letame bovino di qualità. Altra sostanza organica è apportata distribuendo in campo la vinaccia ed i raspi recuperati dopo la pressatura.

Con una macchina defogliatrice a due teste, quando i chicchi hanno la dimensione dei grani di pepe, vengono tolte le foglie più vicine ai grappoli. Così facendo riusciamo ad esporre maggiormente l'uva al sole ed all'aria. Questa lavorazione ci permette di coprire al meglio il frutto con i prodotti impiegati e di conseguenza ridurre al minimo il quantitativo di fitofarmaci utilizzati. Migliorando le condizioni microclimatiche nelle quali l'uva matura riusciamo, altresì, ad eliminare da uno a due trattamenti antiparassitari a stagione.

Da anni i vigneti aziendali sono stati reimpiantati con uno schema tipico alsaziano che prevede l'alternanza di filari stretti a filari più larghi. Questo sistema ci permette di infittire il sesto di impianto dei vigneti migliorando la qualità delle uve prodotte. In contemporanea, non calpestando tutti i filari evitiamo il compattamento del suolo (concetto rubato all'agricoltura biodinamica che proprio in Alsazia ha notevole diffusione).

Nei filari "stretti", il terreno viene continuamente smosso per controllare le malerbe. Grazie al non inerbimento diminuisce il fabbisogno idrico del vigneto risparmiando una parte dell'acqua necessaria alla fase vegetativa e migliora l'arieggiamento del terreno.

Il controllo delle infestanti sotto fila è oggi fatto con un macchinario innovativo che sostituisce il diserbo chimico, con l'uso di acqua ad alta pressione che estirpa per azione meccanica le malerbe tra le viti.

### **In cantina:**

Dal 2009 tutto il fabbisogno di energia elettrica dell'azienda è soddisfatto da un impianto fotovoltaico da circa 60 KW di potenza posto sul tetto della cantina di vinificazione.

La continua attenzione alla riduzione degli sprechi energetici, l'avvicendamento dei neon classici con tubi a led, l'uso di proiettori led in sostituzione dei fari alogeni e l'ottimizzazione dei processi produttivi, ci ha permesso di ottenere un avanzo primario di produzione che viene così immesso in rete.

Dal 1990 tutta l'acqua usata in cantina, prima della re-immissione nella rete fognaria per lo smaltimento, viene depurata da un impianto interno di depurazione a doppio processo, chimico e biologico con fanghi attivi.

Da alcune vendemmie, la vinificazione di tutti i vini è fatta senza l'aggiunta di anidride solforosa. L'addizione di questo conservante è fatta solo al termine della fermentazione, quando questa rimane più reattiva nei confronti dell'ossigeno dei lieviti e dei batteri. Fermentare in questo modo ci permette di ridurre il tenore di solforosa totale dei vini e quindi di produrre dei vini più rispettosi degli aromi dell'uva e della salute dei consumatori.

Gli uffici aziendali sono riscaldati usando delle termo-stufe nelle quali vengono bruciate le barriques usate e le botti esauste, oltre a tutta la legna che deriva dagli estirpi dei vigneti che periodicamente vengono rinnovati. Bruciare il legno al termine del proprio ciclo produttivo, che esso sia di produzione di uva o di affinamento del vino, è uno dei tanti modi possibili per ridurre gli sprechi energetici.

L'utilizzo di bottiglie di vetro alleggerite ci permette di contenere i pesi da trasportare diminuendo l'inquinamento legato al processo di distribuzione del vino. Vetro più leggero consente anche di ridurre i consumi energetici legati alla produzione del vetro stesso.

L'utilizzo di tappi naturali eliminando i tappi sintetici o i tappi tecnici in microgranulo (i quali sono in buona parte costituiti da leganti plastici), pur essendo una scelta più onerosa è una scelta da noi considerata più naturale.

La coibentazione degli edifici e dei vasi vinari, ci ha permesso di ottenere una riduzione degli sprechi energetici.

Tutto questo ci fa dire con orgoglio che siamo un'azienda che crede nel rispetto dell'ambiente e che si impegna per ottenere una PRODUZIONE ECO-RISPETTOSA.

Rino Russolo