

TENUTA CHEVALIER

Our Philosophy

The Agriculture Of Tomorrow

”The agriculture of tomorrow combines good infrastructure, working hands availability, state-of-the art technology and, most of all, advanced knowledge management. This type of agriculture demands efficiency in production and a constant awareness of the needs of both the farmer and the consumer of the agricultural products: need for advanced water & energy management systems and for agronomic and engineering comprehension; need to recruit capital resources and to manage these resources; and need for effective marketing. All these needs demanding high skill and uncompromising quality in time and resources”.

“Dott. Agr. Paolo Gardini”

“Un nuovo modo per produrre vini d'alta qualità e salubri grazie alla filosofia della sostenibilità”.

La nostra azienda, fermamente convinta della politica intrapresa e del ruolo guida in Valpolicella che sta assumendosi, vuole far capire ai consumatori di vino, ma non solo, la necessità ma anche la fattibilità di questo ambizioso progetto.

La nostra mission: salvaguardia dell'ambiente, produzioni agricole più sane ed etiche, salvaguardia della salute dell'essere vivente, tutela delle risorse a vantaggio delle generazioni attuali e future.

Punti cardine sul nostro metodo di “fare vino”:

- 1. Allevamento della vite esclusivamente nelle zone vocate: Questo permette alla pianta di trovare il suo habitat ottimale rendendola più resistente agli attacchi dei parassiti, dei funghi e degli insetti riducendo in maniera importante i trattamenti chimici;*
- 2. Valorizzazione della sostanza organica: Prodotto totalmente naturale il quale, mineralizzandosi e diventando humus, nutre in modo completo il terreno fungendo anche da riserva idrica;*
- 3. Privilegiare nei trattamenti l' uso di rame e zolfo prevalentemente in polvere a scapito dei prodotti di sintesi chimica e sistemici;*
- 4. Utilizzo di insetticidi biologici a base di Bacillus thuringiensis, innocuo per l'uomo ma letale per le larve di ditteri e lepidotteri;*
- 5. Evitare l' uso di lieviti selezionati ma bensì dei lieviti indigeni che si trovano naturalmente sull' uva stessa;*
- 6. Porre estrema attenzione all'uso degli enzimi in quanto prodotti di sintesi;*
- 7. Utilizzo del carbonato di sodio e non prodotti di sintesi, per la lotta alla Botrite;*
- 8. Impiego delle trappole sessuali, feromoni, per la lotta parassitaria;*
- 9. Utilizzo del biodiesel e di fonti energetiche rinnovabili in riferimento al parco macchine-attrezzi;*
- 10. Evitare lavorazioni industriali eccessive che tendono ad appiattare i vini, vanificando così le caratteristiche di unicità del prodotto.*

Punti accessori sul nostro metodo di “fare vino”:

- 1. Non compriamo uva verso terzi per il nostro vino;*
- 2. Utilizzo di manodopera umana incentivando la manodopera locale;*
- 3. Operazioni di Minimum Tillage*
- 4. Imbottigliamento nella zona di produzione delle uve;*
- 5. Garanzia nell'accoglienza di chiunque si interessi al mondo del vino;*
- 6. Mantenimento della prevalenza di viti vecchie (oltre 40 anni di età) all'interno del vigneto*

7. *Produrre vini con variazione organolettica variabile di anno in anno, questo significa non fare mai vini uguali anno per anno;*
8. *Valorizzazione massima degli ecosistemi biologici dell'ambiente vigneto;*
9. *Fare costantemente didattica e cultura del vino e della vite;*
10. *Utilizzo di letame maturo con una grande quantità di lignina (paglia).*

Cosa s'intende per sostenibilità:

Il concetto di sostenibilità proviene dalla letteratura scientifica e naturalistica.

Si definisce infatti sostenibile la gestione di una risorsa se, nota la sua capacità di riproduzione, non si eccede nel suo sfruttamento oltre una determinata soglia.

Uno degli scopi principali della sostenibilità è soddisfare i bisogni delle generazioni presenti senza compromettere le possibilità per le generazioni future di soddisfare i propri bisogni.

Per assicurare questo è fondamentale la salvaguardia della salute del nostro pianeta che, fino ad oggi, sembra compromessa sempre più, con conseguenze inevitabili sul nostro benessere.

1. Allevamento della vite esclusivamente nelle zone vocate:

*Le zone vocate sono aree limitate a territori dove viene effettuata la coltivazione e la produzione di prodotti della natura tipici, delimitati nella quantità e riferibili solo a ristrette aree geografiche del territorio, storicamente caratterizzati da un'alta qualità intesa come ottimale combinazione fra aspetti esteriori, olfattivi e di sapore. In viticoltura questo permette alla pianta di trovare il suo habitat ottimale rendendola più resistente agli attacchi dei parassiti, funghi, riducendo enormemente l'uso dei trattamenti sintesi. **Maggiore è la vocazione del terroir minore è l'esigenza di input chimici.** La scelta del sito e la valorizzazione del terroir permettono condizioni climatiche (luminosità, ventilazione.....) e pedologiche (porosità, drenaggio....) idonee alla qualità e alla sanità delle uve.*

2. Valorizzazione della sostanza organica:

*La sostanza organica presente nei suoli è l'antidoto per eccellenza contro la desertificazione. L'SO (sostanza organica) non è solo una fonte di nutrienti, ma più di ogni altra cosa stabilizza la struttura e la biochimica stessa del suolo. Quindi con bassi livelli di SO si ha un inevitabile degrado della struttura che porta nell'immediato a fenomeni di compattazione e alla formazione di croste e, nel lungo periodo, all'erosione del suolo. Inoltre favorire l'incremento di SO significa anche migliorare la capacità di immagazzinamento idrico dei suoli, certamente non secondario nei nostri climi. La gestione oculata della SO permette di gestire e condurre il vigneto in modo ottimale attraverso il raggiungimento del famoso **equilibrio vegeto-produttivo**; condizione ideale per produrre vini di estrema qualità.*

3. Privilegiare nei trattamenti l'uso di rame e zolfo:

Rame e zolfo sono due minerali lungamente utilizzati in agricoltura biologica come fungicidi e insetticidi. Da decenni lo zolfo viene utilizzato, il suo spettro d'azione è abbastanza ampio. E' utile per debellare alcuni insetti e acari e alcune malattie funginee

quali oidio e ticchiolatura. Anche il rame è consigliato nella coltivazione della vite contro lo sviluppo della peronospora. Per entrambe i minerali, benché non siano prodotti di sintesi, vanno strettamente osservate le dosi e le tempistiche di trattamento; essi hanno anche un ruolo nel contenimento aereo della parte aerea.

4. Utilizzo di insetticidi biologici a base di *Bacillus Thuringiensis*:

Il *Bacillus Thuringiensis* è un batterio sporigeno, ossia dotato della capacità di proteggersi in una spora in condizioni sfavorevoli. Dopo l'ingestione di vegetali contaminati, il batterio sportula nell'ospite liberando le tossine (**innocue per gli esseri umani**) che danneggiano il tratto digerente delle larve di ditteri come le zanzare o causando nei bruchi di molti lepidotteri una malattia paralitica (setticemia).

5. Privilegiare l'uso dei lieviti indigeni al posto dei lieviti selezionati:

Per lieviti indigeni si intendono quei lieviti presenti naturalmente sull'uva e precisamente sulla pruina. I lieviti indigeni sono sempre in relazione al terroir in cui ci si trova. Con i lieviti autoctoni, a differenza dei lieviti selezionati, si otterranno sicuramente vini più eleganti sicuramente più veri e originali. L'utilizzo di lieviti indigeni contribuisce infatti all'espressione completa di vitigno e territorio e ben si inserisce in ogni metodo di vinificazione che si basi su metodi naturali senza ricercare per forza aromi in modo artificiale. Senza ombra di dubbio avremo tannini più importanti, una migliore estrazione degli aromi, miglior colore, maggiore longevità, splendida integrità di frutto. Nel complesso una maggiore espressività, soprattutto in carattere.

6. Porre estrema attenzione all'uso degli enzimi di sintesi:

Gli enzimi sono delle proteine che favoriscono e velocizzano determinate reazioni chimiche. L'eccessivo utilizzo delle tecniche industriali in cantina, come l'aggiunta di enzimi di natura sintetica, non rendono il vino "migliore" ma ne alterano la natura fino a quasi comprometterne l'originalità. L'impiego invece di metodi che rafforzano i processi vitali delle uve e ne tutelano la loro stabilità, non possono che produrre vini naturalmente ben bilanciati, che non richiedono manipolazioni eccessive.

7. Utilizzo del carbonato di sodio e non prodotti di sintesi per la lotta alla botrite:

La *botrytis cinerea* è un fungo parassita che attacca molte varietà di piante, in particolare la vite. In viticoltura è comunemente nota come muffa grigia. Generalmente viene combattuta attraverso una categoria di fitofarmaci detta antibotritici. Una valida alternativa all'utilizzo di prodotti tradizionali è il bicarbonato di sodio.....

8. Impiego di trappole sessuali per la lotta parassitaria:

La lotta parassitaria per via sessuale è una tecnica che sfrutta i rapporti di antagonismo fra gli organismi viventi per contenere le popolazioni di quelli dannosi. Questa tecnica si è evoluta ai fini agronomici e in genere si applica in campo agroalimentare per la difesa delle colture. I vantaggi di questo metodo nella viticoltura consistono nella riduzione nel tempo del numero di trattamenti insetticidi, nel rispetto degli insetti utili e soprattutto evita l'insorgere di fenomeni di resistenza alle sostanze chimiche nei casi in cui l'utilizzo di insetticidi tradizionali risulta inevitabile.

9. Utilizzo del biodiesel per il parco macchine-attrezzi e delle fonti energetiche rinnovabili:

Il biodiesel è un combustibile ottenuto da fonti rinnovabili quali oli vegetali e grassi animali, analogo al gasolio derivato dal petrolio. Contrariamente a quanto si crede comunemente, il biodiesel non è un olio vegetale puro e semplice, come ad esempio l'olio di colza, bensì il risultato di un processo chimico (trans-esterificazione). Il biodiesel è un biocombustibile liquido, trasparente e di colore ambrato, ottenuto interamente da olio vegetale (colza, girasole o altri), con una viscosità simile a quella del gasolio per autotrazione. Utilizzo della biomassa agricola per il recupero termico ed energetico.

10. Evitare lavorazioni industriali eccessive che tendono ad appiattare i vini, vanificando così le caratteristiche di unicità del prodotto:

(Il valore aggiunto dei metodi di viticoltura sostenibile viene dalla possibilità che essi offrono di preservare la qualità del prodotto finale rispettando al tempo stesso l'ambiente. Alla base della viticoltura sostenibile c'è infatti il vigneto inteso come unico e complesso ecosistema, che vive e si alimenta grazie all'equilibrio e le sinergie fra tutti i suoi elementi, dalle piante agli animali e all'uomo che se ne occupa.)

ATTENZIONE

Il materiale contenuto non può essere divulgato o copiato in nessuna forma contemplata, senza il consenso scritto dell'autore dell'opera.

Autore dell'opera tratta da: Appunti di studio e di esperienza professionale del Dott. Paolo Zardini Dottore Agronomo

Materiale soggetto al copyright e alla tutela delle arti e dei mestieri

