

DER RESPEKT ... UND DIE INNOVATION!

Was machen wir **jetzt** für unsere **Zukunft**.

IM WEINBERG:

Der nachhaltige Weinanbau ist pflichtbewusst: Er kombiniert die Notwendigkeit einer wirtschaftlich tragfähigen Produktion mit dem Respekt für die Umwelt und Beweis für hohe Professionalität und somit eine Garantie für den Verbraucher.

Nur dank gründlicher Untersuchungen der Biologie, Ökologie und der Umwelt in der sich unsere Genossenschaftsmitglieder und Winzer bewegen ist es möglich, gute Praktiken für die Verwaltung der Morphologie des Bodens, der Kultivierung auf der ersten Schicht des Bodens, das Zusammenleben von Tausenden von Pflanzen in der Nähe auf der gleichen Oberfläche und, zum Schluss, die Systeme der Schädlingsbekämpfung mit dem geringsten Einfluss auf die Umwelt, auf die Winzer und gegenüber dem Verbraucher.

Die landwirtschaftlichen Praktiken, die eine Verbesserung des Systems Pflanze-Umwelt erlauben, und von unseren Genossenschaftsmitgliedern durchgeführt werden sind; **Begrünung zwischen den Reihen** umso das Phänomenen der Austrocknung der Wurzel und des Bodens zu vermeiden und gleichzeitig die organischen Substanzen, die die **Biodiversität** erhalten, zu erhöhen, was somit zu einer höheren Präsenz von nützlichen Organismen und damit zur **natürlichen Kontrolle von Parasiten der Rebe** führt. Die Gründüngung mit Leguminosen, die den Garezustand verbessern und somit die natürliche Fruchtbarkeit des Bodens erhöhen, die **integrierte Schädlingsbekämpfung** bei denen Behandlungen zur Schädlingsbekämpfung sehr begrenzt sind und mit Produkten mit geringer Umweltbelastung durchgeführt werden; die sexuelle Verwirrung als natürliche Methode um die vorhandenen Phytophagen Insekten vor allem den bekreuzten Traubenwickler zu kontrollieren. Diese Methode besteht aus dem Einbringen von Pheromon –Diffusoren, die die Begegnung zwischen den männlichen und den weiblichen Insekten und somit ihre Verbreitung zu verhindern; das Protokoll REDUZIEREN RESPEKTIEREN SPAREN (mehrere Info [hier](#) e [hier](#)) bis hin zur Beteiligung seitens einiger Genossenschaftsmitglieder diese Methoden der biologischen Verteidigung anzunehmen, wie jetzt auch vom aktuellen italienischen Regelwerk vorgesehen sind.

In dem Versuchs-Weinberg, der direkt von der Cantina Valpolicella Negrar bewirtschaftet wird, kultivieren wir 40 verschiedene Rebsorten, mit verschiedenen Unterlagen und Erziehungsformen: eine wissenschaftliche Methode um die Winzer in der Auswahl der Anlage und dem Erhalt der Biodiversität zu unterstützen.



Begrünung zwischen den Reihen



Gründüngung mit Leguminosen



Integrierte Schädlingsbekämpfung



Die neue Rebsorte Spigamonti

Immer im selben Weinberg werden innovative Mittel zum Unterhalt und Verteidigung der Reben mit natürlichen Produkten mit nicht klassifizierten Pflanzenschutzmethoden unternommen, und dann mit Begrenzern und natürlichen Antagonisten (Pilze und Bakterien) und Pflanzenextrakten verglichen.

Dank diesem Einsatz in der Forschung und einer langen Reihe von DNA Untersuchungen, wurde von dem Agronom der Kellerei, Claudio Oliboni, eine verloren geglaubte Rebsorte wiederentdeckt. Mit Ministerialerlass vom 10 Juli 2013, veröffentlicht in der „Gazzetta Ufficiale“ Nr. 186 vom 09.08.2013 (ein staatliches Instrument zur Verbreitung, Information und Formalisierung von Gesetzestexten, öffentlichen und privaten Vorgängen die der gesamten Bevölkerungen zugänglich gemacht werden sollen), wurde diese in das nationale Register der Rebsorten mit dem Namen SPIGAMONTI, dem Ort wo sie wiedergefunden wurde, aufgenommen.

Auch der entscheidende Moment der Lese ist ein Zeichen von Respekt: In allen Weinbergen ist in der Tat die Lese per Hand vorgesehen.

INTERNES ZERTIFIZIERUNGSLOGO

vendemmia
A MANO
harvested
BY HAND

IN DER KELLEREI

Die guten Praktiken der Nachhaltigkeit weiten sich auch auf die Arbeiten in der Kellerei aus, wo es ein System zur Wasseraufbereitung gibt. Außer der Benutzung von Niedrigenergiesparlampen wird ein ständig größer werdender Anteil aus Recycling Papier hergestellt, von Kartons für die Flaschen über Broschüren bis hin zur Einkaufsstüte, alles hergestellt aus FSC zertifiziertem Papier, frei von chemischen Klebern oder Farben, aus Wäldern kommend, die die rigorosen Umwelt-, Sozial- und Ökonomischen Standards respektieren. Für einige Produktionslinien wurde der Gebrauch von leichteren Flaschen injiziert, welche eine Einsparung des Glases und eine geringere CO2 Emission in der Atmosphäre ermöglichen, und so zu einer konsequenten Reduzierung des Recycling Volumens, der Verpackung und des Transportes führt.

PRÄMIE FIRMA ECOFRIENDLY 2014

Der Guide Vinibuoni d'Italia hat der Cantina Valpolicella Negrar die Prämie Ecofriendly 2014 Premio Ecofriendly 2014 2014 für ihren Einsatz in der Realisierung von Nachhaltigkeitsprojekten im Weinanbau verliehen.

LISTE DER ZERTIFIZIERUNGEN

ICEA



IFS



DNV

