



www.viticolturasostenibile.org



RAPPORTO DI SOSTENIBILITÀ

Obiettivi ed azioni concrete. Certificati VIVA.

Elena Walch ama la natura, la rispetta e vuole trasmetterla, nella sua perfezione ed integrità, alle prossime generazioni. Il lavoro sostenibile è il fulcro della filosofia dell'azienda ed è stato introdotto più di dieci anni fa: il percorso verso la sostenibilità non si improvvisa dall'oggi al domani, ma richiede un lungo processo di apprendimento e di sviluppo. Le misure sono state gradualmente applicate in tutti i settori aziendali, in modo che il lavoro non sia basato su poche regole rigide, ma piuttosto che la consapevolezza e il modus operandi di ognuno siano formati in questa nuova direzione.

Nel 2024 Elena Walch ha ottenuto la prestigiosa Certificazione "VIVA": la sostenibilità nella vitivinicoltura in Italia rilasciata dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica. Questa Certificazione rappresenta un riconoscimento tangibile degli impegni costanti dell'azienda per raggiungere alti standard di sostenibilità, non solo nella produzione di vini di alta qualità.

Un bilancio di CO₂ (impronta di carbonio) redatto nel 2022 da un istituto esterno specializzato in ecologia ci ha permesso di avere una visione dettagliata delle diverse aree della nostra cantina. Complessivamente, il risultato mostra emissioni di CO₂ per bottiglia inferiori alla media rispetto ad altre aziende vitivinicole in Europa e nel mondo. In particolare, l'analisi delle emissioni di CO₂ si pone come punto di partenza per avviare percorsi di riduzione delle emissioni e di conseguenza la nostra impronta di CO₂.

L'obiettivo finale è quello di essere una „buona“ azienda che sappia tutelare e preservare l'ambiente in cui Elena Walch opera, anche per le generazioni future. L'ambiente è ormai una parte fondamentale del lavoro: la cantina Elena Walch è convinta di poter fare la differenza, mantenendo la qualità dei vini in prima linea.

Ecco ora, in sintesi, le nostre azioni verso la sostenibilità:

SOSTENIBILITÀ nel VIGNETO

- ✓ La semina delle leguminose nei vigneti mantiene e promuove la fertilità del suolo, aumentando al contempo lo spazio per le radici e consentendone così una crescita più rapida ed in profondità. Inoltre, le radici forniscono al suolo sostanze nutritive, arricchendo così la biodiversità degli insetti e intensificando la produzione di sostanza organica.
- ✓ Impianto privato di compostaggio a Castel Ringberg per migliorare il contenuto di humus nel terreno e stimolare l'attività microbiologica del suolo.
- ✓ Grazie all'inerbimento anche le viti stesse ricevono più nutrimento. I minerali necessari e il conseguente contenuto di azoto garantiscono uno sviluppo sano della vite.
- ✓ Rullatura o sfalcio alternato dei filari per mantenere il contenuto di azoto nel terreno, fondamentale per la fine mineralità che contraddistingue i vini. Il „tappeto verde“ che ne deriva ha un effetto positivo sul bilancio idrico del vigneto e costituisce un ulteriore habitat per insetti e piccoli animali.
- ✓ Nessun erbicida utilizzato nel vigneto.
- ✓ I vigneti sono regolarmente pacciamati a filari alternati per consentire la fertilità del suolo a lungo termine.
- ✓ Utilizzo di sistemi di irrigazione a goccia esclusivamente a risparmio idrico. In combinazione con le nostre stazioni meteorologiche con sonde nel terreno, l'irrigazione può essere utilizzata in modo altamente mirato solo quando la vite ne ha bisogno.
- ✓ Sistemi di monitoraggio delle condizioni meteorologiche e delle infezioni per monitorare lo stato di salute del vigneto e regolare gli interventi, che diventano preventivi invece di curativi.
- ✓ Analisi continua del fabbisogno idrico delle viti attraverso diverse stazioni meteorologiche nei vigneti.
- ✓ Defogliazione delle viti per aumentare l'arieggiamento e quindi ridurre il rischio di malattie fungine.
- ✓ Coltivazione di due varietà PIWI, resistente alle malattie: Bronner e Sauvignier Gris.
- ✓ Conservazione dei muretti a secco e delle siepi come habitat per animali e per promuovere la biodiversità.
- ✓ Ospitare arnie nei vigneti per l'impollinazione degli alberi circostanti.
- ✓ Potatura delicata secondo i principi di „Siminot & Sirch“: nel rispetto della lignificazione naturale, durante la potatura non vengono inferte grosse ferite e si presta attenzione alla continuità dei condotti linfatici.
- ✓ Tutte le uve vengono accuratamente raccolte a mano.

SOSTENIBILITÀ in CANTINA

- ✓ Copertura del 60% del consumo di elettricità con un impianto fotovoltaico (energia solare).
- ✓ Riduzione del consumo di acqua di quasi il 50%, grazie a tecnologie efficienti in cantina
- ✓ sistema di „riciclo dell'acqua“, riutilizzo dell'acqua di raffreddamento per l'irrigazione del parco e per la pulizia della cantina.
- ✓ Uso della forza di gravità per effettuare travasi o spostamenti di uva e mosto.
- ✓ Risparmio energetico sul sistema di raffreddamento grazie alla cantina interrata in profondità, quindi raffreddata principalmente in modo naturale.
- ✓ Utilizzo di botti e barrique provenienti da coltivazioni sostenibili (certificate FSC).
- ✓ Nell'ottica di un'attività sostenibile, abbiamo avviato un progetto per selezionare i nostri lieviti dalle nostre uve. Con l'aiuto della Fondazione Edmund Mach / San Michele all'Adige, abbiamo iniziato due anni fa a selezionare ceppi di lievito dalle nostre uve, in particolare dalle uve Sauvignon e Lagrein, entrambe provenienti dalla vigna Castel Ringberg, e dalle uve Gewürztraminer della vigna Kastelaz di Termeno. Nella fase di isolamento presso la fondazione, abbiamo raccolto circa 100 campioni diversi, morfologicamente distinti tra loro. Gli individui che non appartenevano alla specie ricercata sono stati eliminati. I ceppi puri sono stati poi conservati in un apposito terreno sintetico a -80°C. Sono stati eseguiti una serie di test fisiologici, come la tolleranza all'alta concentrazione alcolica, basso pH, la valutazione della velocità di avvio della fermentazione, ecc. In questo modo abbiamo ottenuto ceppi di lievito con un'eccellente attitudine enologica, che possono essere isolati e propagati in laboratorio per essere poi utilizzati come starter autoctoni nelle nostre vendemmie successive. Questo ci ha permesso - in sintesi - di ottenere vini territoriali e più autentici, riducendo l'utilizzo dei lieviti selezionati industriali che normalmente vengono utilizzati per la fermentazione.

SOSTENIBILITÀ negli *IMBALLAGGI*

- ✓ Uso di tappi di sughero non sbiancati e non colorati.
- ✓ Utilizzo di capsule riciclabili al 100%.
- ✓ Utilizzo di una bottiglia di vetro più leggera del 21% per i vini “Selezione” (395 g) per favorire la riduzione dell’anidride carbonica immessa nell’atmosfera.
- ✓ Cartoni realizzati per lo più in carta riciclata e con interno naturale (Havannah).
- ✓ Tracciabilità di ogni bottiglia fino alla sua origine nel vigneto, grazie al numero di lotto sulla bottiglia.

ALTRE *APPLICAZIONI*

- ✓ La conservazione degli spazi verdi naturali è importante per noi: l’azienda possiede oltre 7 ettari di bosco e presta attenzione alla diversità delle specie arboree nel proprio vigneto.
- ✓ Utilizzo di due auto ibride.
- ✓ Divieto di fumare nelle aree interne ed esterne dell’intera cantina, per i dipendenti e anche per gli ospiti del garden bistrot, per mantenere un’aria migliore.
- ✓ Nel nostro bistrot in giardino e nell’ostaria a Castel Ringberg ci concentriamo sulla cucina regionale. Inoltre, vengono offerte alcune specialità estere, come il formaggio francese.
- ✓ Conservazione e sviluppo del patrimonio culturale: oltre al piccolo castello Castel Ringberg e allo storico „Ansitz Walch“, appartengono alla nostra azienda anche altri edifici tutelati. Vengono mantenuti e continuamente ammodernati, al fine di preservare per il futuro questa importante componente della cultura altoatesina. Sono parte integrante in attività di comunicazione sui social per valorizzare il territorio e le tradizioni locali.
- ✓ Predisposizione di un Codice etico.
- ✓ Prassi di valorizzazione delle risorse umane per far sentire i propri dipendenti “in famiglia”.

Seguiranno ulteriori passi...

...e vi terremo aggiornati!

VINI STRAORDINARI
NASCONO SOLTANTO DA
vigneti d'Ecceellenza



Sul concetto di sostenibilità

Karoline e Julia, le figlie di Elena Walch, ora conducono l'azienda familiare come quinta generazione. La tradizione di sostenibilità della tenuta di famiglia le stanno particolarmente a cuore, per quale motivo?

Karoline: Il concetto della sostenibilità rappresenta un punto focale della nostra produzione, la base stessa del nostro lavoro. La sostenibilità non è qualcosa che si possa improvvisare dall'oggi al domani, bensì un processo continuo di lavoro e di apprendimento. Lo stesso concetto vale per la produzione vinicola: trascorrono anni tra la vendemmia ed il prodotto imbottigliato finito. Un bicchiere di vino racconta dell'annata, delle caratteristiche del suolo, delle peculiarità microclimatiche della lavorazione in vigna. L'unicità e autenticità d'origine: un lavoro in vigna scrupoloso e rispettoso degli equilibri della natura è condizione fondamentale per la creazione di grandi vini.

Questa larghezza di vedute, questo continuo desiderio di migliorarsi sono un punto focale per le aziende a conduzione familiare quale la Sua?

Julia: Assolutamente. Questo modo di pensare e lavorare è stato trasmesso sia a mia sorella che a me tra le mura di casa. È un privilegio per me aver ricevuto in eredità, in quanto quinta generazione, la gestione di questi magnifici vigneti, ed è mio desiderio lasciare questo bene così prezioso alle prossime generazioni in condizioni perlomeno altrettanto buone. Ciò che ricevo dal vigneto, va anche restituito. Il nostro obiettivo è di ridurre al minimo l'intervento umano, lasciando la natura fare il proprio corso il più possibile in autonomia.

Come si svolge questo lavoro scrupoloso in vigna?

Karoline: Noi promuoviamo la biodiversità in ogni ambito possibile: muri a secco e siepi di cipressi creano un ambiente naturale per animali piccoli quali serpenti, lucertole e uccelli, offrendo loro riparo nelle proprie nicchie. Lo stesso vale per l'erba tra un filare d'uva e l'altro, che viene alternativamente rivoltata anziché tagliata: in questo modo proteggerà il terreno dall'aridità formando



un caldo, umido microclima sotto di sé. In aggiunta piantiamo lungo i filari piante leguminose le cui radici ammorbidiscono il terreno, conferendo alla vite maggiore azoto ed ossigeno. E naturalmente non utilizziamo erbicidi: rimuoviamo invece le erbacce ai piedi della vite meccanicamente. Inoltre, aggiungiamo un compost, per aumentare il quantitativo di humus nel suolo: l'attività biologica del terreno viene così stimolata, affinché produca i minerali necessari ad uno sviluppo sano della vite.

Qual è lo scopo di tale lavoro?

Julia: I nostri vigneti devono essere il più possibile resistenti e sviluppare le giuste difese immunitarie. Per questo motivo utilizziamo anche la tecnica della „potatura dolce” promossa da Simonit & Sirch: rispettando la naturale attitudine della vite alla ramificazione, non vengono effettuati incisioni troppo profonde, per garantire la salute della vite. Uno sviluppo sano del vigneto va infine ad esprimersi nella qualità longeva dei vini, che rappresenta il nostro credo più grande.