



[www.viticolturasostenibile.org](http://www.viticolturasostenibile.org)



# SUSTAINABILITY REPORT

## Ziele setzen und Fakten schaffen.

Elena Walch schätzt die Natur, respektiert diese und will sie in Vollkommenheit der nächsten Generation übergeben. Nachhaltiges Arbeiten steht im Mittelpunkt der Firmenphilosophie und wurde vor über zehn Jahren eingeführt, wobei der Weg in die Nachhaltigkeit keine Umstellung von heute auf morgen ist, sondern als Prozess und Lehrgang empfunden wird. Die Maßnahmen wurden nach und nach in allen Bereichen des Unternehmens durchgesetzt, damit die Arbeit nicht auf einer Handvoll strikter Regeln basiert, sondern vielmehr das Bewusstsein Aller in diese neue Richtung hin trainiert wird.

Im Jahr 2024 wurde Elena Walch vom Ministerium für Umwelt und Energiesicherheit mit dem renommierten Zertifikat „VIVA“ für Nachhaltigkeit im Weinbau in Italien ausgezeichnet. Diese Zertifizierung ist eine greifbare Anerkennung der kontinuierlichen Bemühungen des Unternehmens um hohe Nachhaltigkeitsstandards, nicht nur bei der Produktion von Qualitätsweinen.

Eine, im Jahr 2022 erstellte, CO<sub>2</sub> Bilanz (Carbon Footprint) durch ein externes, spezialisiertes Ökoinstitut ermöglicht uns eine detaillierte Einsicht in die verschiedenen Bereiche unseres Weingutes. Insgesamt verweist das Ergebnis auf einen unterdurchschnittlichen CO<sub>2</sub> Ausstoß pro Flasche im europäischen und weltweiten Vergleich mit anderen Weingütern. Besonders aber dient die CO<sub>2</sub> Analyse einer weiteren Verbesserung und der ständigen Suche nach neuen Akzenten, um unseren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck weiter zu verringern.

Ziel ist es, ein „gutes“ Unternehmen zu sein, welches die Umwelt, in welcher Elena Walch operiert, auch für die nächsten Generationen zu schützen versteht. Die Umwelt ist ein wichtiger Teil der Arbeit: Das Weingut Elena Walch ist davon überzeugt, hier etwas Gutes tun zu können, wobei die Qualität des Weins kompromisslos an erster Stelle der Gedanken steht.

Hier nun, zusammengefasst, unsere Akzente:



- ✓ Die Aussaat von Leguminosen in den Weinbergen erhält und fördert die Bodenfruchtbarkeit, gleichzeitig wird der Wurzelraum vergrößert und ermöglicht somit ein schnelleres und tieferes Wachstum der Wurzeln. Diese versorgen den Boden mit natürlichen Nährstoffen und bereichern dadurch die Insektenvielfalt und intensivieren die Humusproduktion. Dank der Begrünung werden auch die Rebstöcke selbst mit mehr Nährstoffen versorgt. Die notwendigen Mineralstoffe und der entstandene Stickstoffgehalt sorgen für eine gesunde Entwicklung der Reben.
- ✓ Eigene Kompostproduktion in Castel Ringberg für verbesserten Humusgehalt im Boden und Anregung der biologischen Bodenaktivität.
- ✓ Alternierendes Wälzen oder Mähen der Rebzeilen, um den Stickstoffgehalt im Boden zu erhalten; dieser ist ausschlaggebend für die feine Mineralität der Weine. Der entstandene „Grüntepich“ wirkt sich positiv auf die Wasserbilanz des Weinberges aus und bildet einen zusätzlichen Lebensraum für Insekten und Kleintiere.
- ✓ Verzicht auf Herbizide im Weinberg
- ✓ Die Weinberge werden regelmäßig alternierend gemulcht, um eine langfristige Fruchtbarkeit des Bodens zu ermöglichen.
- ✓ Einsatz von ausschließlich wassersparenden Tropfanlagen zur Bewässerung. In Verbindung mit unseren Meteosystemen (Sonden) im Weinberg, kann die Bewässerung höchst gezielt nur bei Bedarf der Rebe eingesetzt werden.
- ✓ Wetter- und Infektions- Überwachungssysteme für die Überwachung des Gesundheitszustandes des Weinbergs, sowie die Anpassung der Eingriffe.
- ✓ Laufende Analyse des Wasserbedarfs der Reben durch mehrere Wetterstationen in den Weinbergen.
- ✓ Entlaubung der Rebstöcke für mehr Luftzug und somit für eine Risikosenkung der Krankheiten.
- ✓ Anbau der krankheitsrobusten resistenten PIWI Weißweinsorten „Bronner“ und Souvignier Gris
- ✓ Erhalt von Trockensteinmauern und Hecken als Lebensraum für Kleinsttiere und zur Förderung der Biodiversität.
- ✓ Beherbergung von Bienenstöcken in den Weinbergen zur Bestäubung der umliegenden Bäume.
- ✓ Sanfter Rebschnitt laut den Prinzipien von „Simonit & Sirch“: Die natürliche Verholzung respektierend, werden beim Schnitt keine großen Wunden zugefügt und es wird auf die Kontinuität der Saftleitbahnen geachtet.
- ✓ Alle Trauben werden sorgsam von Hand gelesen.



- ✓ Abdeckung von 60% des Elektrizitätsverbrauchs durch eine Photovoltaikanlage (Solarenergie).
- ✓ Reduzierung des Wasserverbrauchs um fast 50% durch effiziente Technik im Keller
- ✓ Wasserecycling-System, Wiederbenutzung des Kühlwassers für die Parkbewässerung und Kellerreinigung.
- ✓ Verwendung der Schwerkraft statt häufigen Pumpens des Weins dank der Hanglage des Weinkellers.
- ✓ Einsparung von Energie am Kühlsystem dank des tiefen, unterirdischen und somit überwiegend natürlich gekühlten Weinkellers.
- ✓ Nutzung von Barriquefässern aus nachhaltigem Anbau (FSC-zertifiziert).
- ✓ Im Hinblick auf ein nachhaltiges Unternehmen haben wir ein Projekt gestartet, um unsere eigenen Hefen aus unseren Trauben auszuwählen. Mit Hilfe der Stiftung Edmund Mach / St. Michael haben wir vor zwei Jahren damit begonnen, Hefestämme unserer Trauben zu selektionieren, insbesondere der Sauvignon- und Lagrein-Trauben, beide aus dem Weingut Castel Ringberg, sowie der Gewürztraminer-Trauben aus der Weingut Kastelaz in Tramin. In der Isolationsphase bei der Stiftung haben wir etwa 100 verschiedene Proben gesammelt, die sich morphologisch voneinander unterscheiden. Anschließend wurden Individuen eliminiert, die nicht zu der gesuchten Art gehörten. Anschließend wurden die reinen Stämme in einem speziellen synthetischen Medium bei -80°C gelagert. Es folgten eine Reihe von physiologischen Tests, wie etwa die Toleranz gegenüber hohem Alkoholgehalt, niedriger pH-Wert, Bewertung der Gärstartgeschwindigkeit usw. Auf diese Weise haben wir Hefestämme mit ausgezeichneter önologischer Eignung erhalten, die im Labor isoliert und vermehrt werden können, um später als native Starter in unseren nachfolgenden Ernten verwendet zu werden. Dies hat es uns - kurz gesagt - ermöglicht, authentischere „terroir“ Weine zu erhalten und den Einsatz von auf dem Markt gekauften Hefen, die normalerweise für die Gärung verwendet werden, zu reduzieren.



- ✓ Verwendung einer um 21 % leichteren Glasflasche für die „Selezione“ Weine (395 g) für eine bessere CO2 Bilanz.
- ✓ Verwendung von ungebleichten und ungefärbten und Korken.
- ✓ Verwendung von recycelbaren Kapseln.
- ✓ Weinkartone größtenteils aus Recyclingpapier und naturbelassener Innenseite (Havannah).
- ✓ Rückverfolgung jeder einzelnen Flasche bis zur Herkunft im Weinberg dank der Lot-Nummer auf der Flasche



- ✓ Die Erhaltung natürlicher Grünflächen ist uns wichtig: Das Weingut ist im Besitz von über 7 ha Waldfläche und achtet auch im eigenen Weinberg auf Baumartenvielfalt.
- ✓ Rauchverbot in den Innen- und Außenbereichen des Weinguts, für Mitarbeiter und Gäste.
- ✓ In unserem Gartenbistrot und der Gutsschenke Castel Ringberg wird ein Augenmerk auf regionale Lebensmittel gesetzt. Dazu werden bestimmte Spezialitäten auch von außerhalb, wie z.B. französischer Käse, angeboten.
- ✓ Erhalt und Entwicklung der Kulturlandschaft: neben dem Schlösschen Castel Ringberg und dem historischen „Ansitz Walch“, gehören auch weitere denkmalgeschützte Gebäude zu unserem Weingut. Sie alle werden auf modernstem Standard instandgehalten, um diesen wichtigen Teil der Südtiroler Kultur auch für die Zukunft zu erhalten.
- ✓ Ausarbeitung eines Ethik-Kodexes
- ✓ Teambuilding und Maßnahmen zur Förderung der Betriebszugehörigkeit.

*Weitere Schritte werden folgen...*

*...wir werden Sie darüber informiert halten!*

NUR EXZELLENT  
WEINBERGE ERZEUGEN  
*erstklassige Weine*



## Über die Nachhaltigkeit

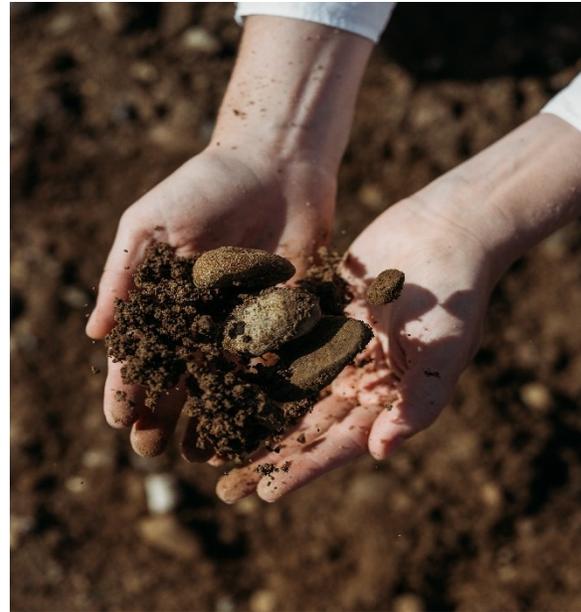
**Karoline und Julia, die beiden Töchter Elena Walchs, führen das Familienweingut nun in der fünften Generation weiter. Die Tradition der Nachhaltigkeit liegt den Beiden besonders am Herzen. Warum?**

**Karoline:** Nachhaltigkeit steht bei uns im Mittelpunkt unseres Schaffens. Sie ist die Basis unseres Handelns.

Nachhaltigkeit ist nichts, was von heute auf morgen passiert, dahinter stecken vielmehr ein langfristiges Konzept sowie ein ständiger Lernprozess. Das gleiche gilt für die Weinproduktion. Vom Weinberg bis hin zur Flasche Wein vergehen Jahre. Ein Glas Wein erzählt vom Winzerjahr, von der Bodenbeschaffenheit, den kleinklimatischen Verhältnissen und der Rebbearbeitung. Die Einzigartigkeit und Authentizität unserer Weine gehen auf ihre Weinberge zurück. Eine möglichst schonende und das Gleichgewicht der Natur fördernde Arbeit im Rebberg ist für uns Grundvoraussetzung für große Weine.

**Steht diese Langfristigkeit, diese ständige Weiterentwicklung bei Familienbetrieben wie Ihrem besonders im Fokus?**

**Julia:** Absolut. Meiner Schwester und mir wurde dieses Denken und Handeln von Haus aus weitergegeben. Ich bin glücklich darüber, was für exzellente Weinberge ich in fünfter Generation übernehmen darf, ich will dieses wertvolle Gut in mindestens ebenso gutem Zustand an kommende Generationen weitergeben. Was ich aus dem Weingut heraushole, muss ich ihm auch wieder zurückgeben. Unser Ziel ist es, so wenig wie möglich zu intervenieren, die Natur so viel wie möglich selbst machen zu lassen. Einen möglichst autonomen Kreislauf zu schaffen.



### **Wie sieht diese schonende Bearbeitung des Weinberges aus?**

**Karoline:** Wir fördern Biodiversität in all ihren Bereichen. Aufwendig erhaltene Trockenmauern, Hecken und Zypressen ergeben einen Lebensraum für Kleinsttiere wie Schlangen, Eidechsen oder Vögel und bieten in ihren Nischen Schutz. Dasselbe gilt für das Gras zwischen den Rebzeilen, welches alternierend gewälzt und nicht geschnitten wird. Es schützt den Boden vor Trockenheit und bildet ein warmes, feuchtes Mikroklima unter sich.



Außerdem begrünen wir die Zeilen mit Leguminosen, einer Art Hülsenfrucht. Deren Wurzeln lockern den Boden, so kommt der Rebstock zu mehr Sauer- und Stickstoff. Und natürlich verzichten wir auf Herbizide. Stattdessen entfernen wir Unkraut um den Fuß der Rebe mechanisch.

Außerdem setzen wir mit großem Aufwand unseren eigenen Kompost an, um den Humusanteil des Bodens zu erhöhen. Die biologische Bodenaktivität wird angeregt, damit sie die notwendigen Mineralstoffe für eine gesunde Rebentwicklung erzeugen kann.

### **Was wollen Sie durch diese Arbeit erreichen?**

**Julia:** Unsere Weinberge sollen möglichst widerstandsfähig sein und eigene Abwehrkräfte entwickeln können. Aus diesem Grund folgen wir auch dem „sanften Rebschnitt“ laut Simonit & Sirch: Die natürliche Verholzung respektierend, werden beim Schnitt keine großen Wunden zugefügt und es wird auf die Kontinuität der Saftleitbahnen geachtet. So wird dem Rebstock ein gesundes Leben ermöglicht. Eine gesunde Entwicklung des Weinbergs drückt sich in der langfristigen Qualität der Weine aus. Und diese ist unser oberstes Credo.