

IL RISPETTO ... E L'INNOVAZIONE!

Cosa facciamo **ora** per il nostro **futuro**.

NEI VIGNETI:

La viticoltura sostenibile è doverosa: abbinare l'esigenza della produzione economicamente redditizia con il rispetto dell'ambiente è prova di elevata professionalità e garanzia per il consumatore.

Solo grazie allo studio approfondito della biologia, dell'ecologia e dell'ambiente in cui operano i nostri Soci viticoltori si possono adottare le buone pratiche per la gestione della morfologia del suolo, la coltivazione del primo strato di terreno, la convivenza di migliaia di piante vicine sulla stessa superficie e, infine, i sistemi di difesa dai parassiti con il minor impatto nell'ambiente, verso gli operatori e verso i consumatori.

Le pratiche agronomiche che consentono di migliorare il sistema pianta-ambiente che i nostri Soci adottano sono l'**inerbimento tra i filari**, che permette di evitare fenomeni di asfissia radicale, contenere l'erosione, aumentare la sostanza organica e preservare la biodiversità in vigneto portando ad una maggior presenza di organismi utili al controllo naturale dei parassiti della vite, il **sovescio** con leguminose per aumentare la fertilità naturale del terreno, la **lotta integrata** per cui i trattamenti antiparassitari sono molto ridotti ed eseguiti con prodotti a basso impatto ambientale; la **confusione sessuale** come metodo naturale per il controllo degli insetti fitofagi, rappresentati soprattutto dalle tignolette, che consiste nell'applicazione sui tralci di vite di speciali diffusori di feromoni che ostacolano l'incontro fra gli insetti maschio e femmina e dunque la loro proliferazione; il protocollo **RIDUCI RISPETTA RISPARMIA** (di cui puoi scoprire di più cliccando **qui** e **qui**) fino ad arrivare all'adesione da parte di alcuni Soci di adottare il metodo di difesa biologica come definito dall'attuale regolamentazione italiana.

Nel vigneto sperimentale in conduzione diretta da parte di Cantina Valpolicella Negrar coltiviamo 40 varietà diverse di vite, con diversi portainnesti e forme di allevamento: un modo scientifico per poter supportare i viticoltori nelle scelte di impianto e salvaguardare la biodiversità.

Sempre nello stesso vengono confrontati innovativi mezzi di gestione e difesa della vite con prodotti naturali non classificati Fitosanitari, quindi con l'impiego di limitatori e antagonisti naturali (funghi e batteri), estratti vegetali.



Inerbimento tra i filari



Il sovescio



Lotta integrata



Nuova varietà Spigamonti

E all'insegna di questo impegno nella ricerca e grazie a un lungo percorso di studio del DNA, la Cantina ha recuperato una varietà di uva riscoperta dal nostro tecnico di campagna, Claudio Oliboni. Con Decreto Ministeriale del 10 Luglio 2013, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 186 del 09.08.2013, è stato aggiornato il Registro Nazionale delle varietà di vite, includendo anche questa tipologia, nominata SPIGAMONTI, dal luogo in cui è stata ritrovata.

Anche il momento cruciale della raccolta è sinonimo di rispetto: in tutti i vigneti è prevista infatti la vendemmia a mano.

LOGO DI CERTIFICAZIONE INTERNA

vendemmia
A MANO
harvested
BY HAND

IN CANTINA

Le buone pratiche di sostenibilità ambientale si estendono anche nelle operazioni in Cantina, dove è attivo un sistema di riciclo delle acque. Oltre all'utilizzo di lampadine a basso consumo energetico, una percentuale crescente del materiale cartaceo utilizzato, dai cartoni per le bottiglie ai dépliant alle shopping bag, è realizzato con carta certificata FSC, priva di colle o vernici chimiche e proveniente da foreste dove sono rispettati rigorosi standard ambientali, sociali ed economici.

Per alcune linee di prodotto è stato introdotto l'utilizzo di bottiglie più leggere, consentendo un risparmio di vetro e una minore emissione di CO2 nell'atmosfera, conseguente alla riduzione dei volumi di riciclo, scarto e trasporto.

PREMIO AZIENDA ECOFRIENDLY 2014

La Guida Vinibuoni d'Italia ha assegnato a Cantina Valpolicella Negrar il [Premio Ecofriendly 2014](#) per l'impegno nella realizzazione di progetti di sostenibilità nel settore vitivinicolo.

LISTA DELLE CERTIFICAZIONI

ICEA



IFS



DNV

