

di VINO

newsletter n. 2 - 2015

 **MUREDDU
SUGHERI**
TAPPI DI RANGO DAL 1938

stampato su carta
riciclata 100 %


VIGNETI & SUGHERETE

nemici della desertificazione..

TAPPO COMPACT 2 PEZZI NATURALE

Natura e Tecnica al servizio
dei migliori vini

45° PARALLELO NORD OLTREPO' PAVESE

Intervista agli Enologi di:
Az. Agr. MAZZOLINO (PV)
Az. Agr. ISIMBARDA (PV)



MUREDDU SUGHERI
INDUSTRIA VERDE

VIGNETI & SUGHERETE NEMICI DELLA DESERTIFICAZIONE

“La desertificazione e il degrado del suolo sono la più grande sfida ambientale del nostro tempo e una minaccia al benessere globale”. Così Luc Gnacadja ha aperto il decennio della Convenzione ONU per combattere la desertificazione (UNCCD). Il fenomeno, che su scala mondiale interessa 12 milioni di ettari di terra l’anno, trae origine sia da variazioni climatiche che soprattutto da sconosciute attività umane quali coltivazioni ed allevamenti intensivi, land grabbing, uso scorretto delle risorse idriche e deforestazione. L’obiettivo, a noi particolarmente caro, è sensibilizzare e promuovere ogni progetto di contrasto alla desertificazione.

Sempre più urgente è dunque il tema dell’ecosostenibilità nelle nostre scelte di vita e di consumo. Conosciamo bene quanto sia preziosa la presenza della vite nelle regioni del pianeta che hanno la fortuna di ospitarla. Stesso discorso per quanto riguarda le sugherete che, non solo ingentiliscono il paesaggio mediterraneo, ma soprattutto ne difendono la salubrità e la qualità della vita. In campo enologico la scelta di utilizzare i tappi di sughero è doppiamente saggia sia dal punto di vista tecnico che ecologico. Se ad oggi 36.000 km² di sugherete garantiscono l’assorbimento annuo di circa 14 milioni di tonnellate di anidride carbonica lo si deve al fatto che alimentano continuamente l’industria del vino fornendo generosamente una media di 4.000 tappi per pianta ogni 9-10 anni. Il bacino mediterraneo offre circa 350.000* tonnellate di sughero l’anno e l’industria dei tappi ne assorbe ben il 70%. Sughero come eccellenza mediterranea; materiale nobile, naturale, rinnovabile e riciclabile che per sua conformazione e composizione è impermeabile, isolante ed altamente resistente. Scegliere il sughero non è solo una questione di buona tecnica enologica ma anche di rispetto per la natura e per la nostra cultura mediterranea che trova nella biodiversità il proprio equilibrio.

* dati IPROCOR Instituto del Corcho, la Madera y Carbòn Vegetal de Extremadura e C.E. LIEGE, Confédération Européenne du Liège

SAI CHE ...

Lo studio sul “Life Cycle Assessment” condotto dalla prestigiosa Price Waterhouse Coopers (elaborato entro le norme ISO 14040 e 14044) mostra come il sughero sia una scelta **10 volte più ecologica** in termini di emissioni di CO₂ dei tappi sintetici e ben **24 volte più eco-sostenibile** degli screw caps (tappi a vite).

33,00% Portogallo
23,20% Spagna
20,90% Algeria
10,20% Italia
9,00% Marocco
2,70% Tunisia
1,00% Francia

DIFFUSIONE GEOGRAFICA DELLE SUGHERETE





Vitis Vinifera Project

ReWine

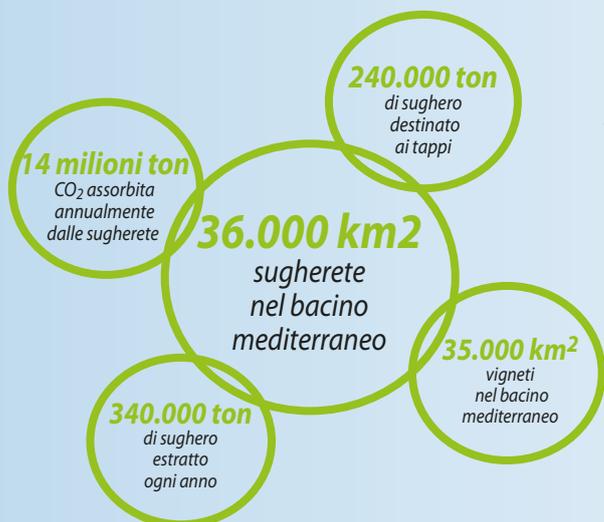
un tappo per amico

Mureddu Sugheri ha siglato la partnership con l'associazione di promozione sociale "Vitis Vinifera Project" di Casteggio (PV). Strettamente in tema con il sughero la campagna RE-WINE: un tappo per amico. Si tratta di un'iniziativa di riciclo dei tappi di sughero sempre più capillare sul territorio dell'Oltrepò Pavese che mira al riutilizzo come isolante per l'edilizia con lo scopo di impiegare il ricavato nella riconversione vitivinicola dei terreni in stato di abbandono ponendo grande attenzione nel coinvolgimento di giovani pavesi senza impiego lavorativo.

vitisviniferaproject.org

Questi i locali che hanno aderito all'iniziativa:

https://www.google.com/maps/d/viewer?mid=zX85boqpRAys.k_d1nRfOljI



NOVITA' ASSOLUTA !!!



OMPACT

DUE PEZZI NATURALE

SUPERIORI
PERFORMANCE
MECCANICHE

GRANDE
OMOGENEITA'
ORGANOLETTICA

ECCELLENTI
QUALITA'
ESTETICHE

Tappo tecnico naturale ad alta densità in due pezzi, ottenuto dalla lavorazione di plance selezionate con eccellenti caratteristiche fisico/tecniche. Un prodotto straordinario con la nobiltà del tappo naturale e la funzionalità del tappo tecnico destinato alla chiusura di bottiglie di pregio.

Compact: il tappo che sigilla i migliori vini.



45° PARALLELO NORD

OLTREPO' PAVESE



Enologo
Dott. Stefano Ruini
Az. Agr. Mazzolino
Corvino San Quirico (PV)



D: Quali scelte ecosostenibili le sono più care nella conduzione del suo lavoro in vigna?

R: Abbiamo appena vissuto sulle colline di Mazzolino un'estate molto siccitosa. Il cambiamento climatico ci sfiderà sempre più negli anni a venire con scenari di questo tipo e la gestione delle riserve idriche del suolo diventa allora fondamentale. Bisognerà fare di tutto per favorire gli accumuli delle acque piovane e minimizzare le perdite (lavorazioni superficiali del terreno, gestione dell'inerbimento, zonazione delle parcelle, lotta contro la compattazione dei suoli e l'asfissia radicale). Altro aspetto che mi motiva è il ritorno ad una viticoltura rispettosa della vita del suolo. La vite, pianta perenne, ha bisogno di un suolo ricco di vita per potere respirare, essere equilibrata ed in buona salute. In tale modo, proprio come noi esseri umani, si difende meglio contro le malattie ed altri squilibri che possono apparire. La diminuzione globale dei prodotti chimici e soprattutto dei diserbanti è un passo essenziale in questa ricerca.

D: Da Bordeaux a Mazzolino Lei segue la strada "magica" del 45° parallelo. E' lo stesso clima?

R: Bordeaux e il Médoc dove ho lavorato per 25 anni è sotto l'influenza dell'oceano e del vasto estuario della Gironda. Il tempo è più "dolce", più ventilato, con situazioni di caldo o di freddo meno marcate. Ma sono soprattutto i suoli ad essere diversi. La ricerca costante volta al miglioramento della qualità delle uve e quindi dei vini è incentrata sul "terroir", o meglio sui "terroirs". Questa nozione complessa e la ricerca della sua migliore espressione faceva parte integrante di ogni azione che svolgevo nel vigneto. Sarà mia cura intraprendere questo lavoro a Mazzolino.

D: Congratulazioni per il 3 bicchieri del "Noir" 2012. Quali le sue aspettative circa i nostri tappi?

R: Risponderò indirettamente dicendo che ho trovato in Mureddu Sugheri molto ascolto, un'attenzione alle problematiche complesse di questo prodotto naturale che è il sughero, nonché un'azienda di buon senso, preparata ad affrontare le sfide e a rispondere alle esigenze sempre crescenti dei suoi clienti.

D: Dopo 14 vendemmie in Oltrepò Pavese quali tendenze climatiche scorge?

R: Sicuramente c'è una elevata e anomala frequenza di stagioni con andamenti climatici estremi. Stagioni molto calde e siccitose, basti pensare alle annate 2003, 2007 e 2012, si alterano a stagioni piovose come quella del 2014 che ha fatto registrare un'estate particolarmente fredda.

D: Come giudica le vendemmie 2015?

R: La stagione 2015 è stata calda, tuttavia la vite non ha subito in Oltrepò danni qualitativi legati alle alte temperature e alla bassa piovosità. Di conseguenza le uve arrivate in cantina erano sane e particolarmente zuccherine, ciò ha consentito la produzione di vini concentrati e sicuramente di ottima qualità.

D: Con quale criterio sceglie il tappo che chiuderà lo straordinariamente longevo riesling renano "Vigna Martina"?

R: Il tappo è una scelta importante perché deve consentire al tempo stesso una perfetta chiusura ed un giusto affinamento e maturazione del vino in bottiglia, permettendo l'evoluzione del prodotto e limitando al massimo i processi ossidativi. Per noi il tappo "Compact" 2 pezzi naturale è quello che soddisfa meglio le esigenze del Vigna Martina.

ISIMBARDA



Enologo
Dott. Daniele Zangelmi

Az. Agr. Isimbarda
Santa Giuletta (PV)



SEGUI LA QUALITA'

