



CLAUDIO QUARTA ET LA CAVE TENUTE EMÉRA :

Une durabilité environnementale, économique et sociale



Lorsque la recherche est inscrite dans votre ADN, vous ne raccrochez jamais définitivement votre blouse, même lorsque vous empruntez une voie qui n'est différente qu'en apparence. La "seconde vie" de Claudio Quarta ne pouvait donc qu'être fortement liée à une approche "scientifique", orientée vers la recherche et la durabilité.

Une durabilité environnementale, économique et sociale. "Lorsque nous pensons au développement durable, nous ne pouvons ignorer, en fait, les trois éléments de la durabilité qui doivent tous être présents, en équilibre. Mais cela ne suffit pas. Le devoir de chacun est de laisser à ses successeurs quelque chose de plus : cela peut et doit se faire par la création de connaissances et d'innovations."

Dans les caves de Claudio Quarta, on parle donc d'"**incrémentabilité**". Un néologisme qu'il a inventé dans l'optique de dépasser le concept de "durabilité", estimant que cela ne suffit pas pour ne pas compromettre les besoins des générations futures, auxquelles il faut offrir de nouvelles opportunités et de meilleures conditions que les actuelles. "Et pour ce faire, il est nécessaire de produire des connaissances, par la recherche".

Nous devons donc parler non seulement de "développement durable" (DD), mais aussi de "**développement progressif**" (DP). Où $DP = DD + \text{Nouvelles connaissances}$, dont découlera l'innovation dans les trois domaines de la durabilité : environnemental, social et économique.

Dans ses caves, cela se traduit par une biodiversité plus protégée, un environnement défendu mais surtout valorisé, des techniques de culture et de production orientées vers la qualité et le respect des caractéristiques pédologiques du terrain. Cela signifie s'engager dans une voie globale de respect et d'amour de la tradition, à repenser et à innover sans jamais la dénaturer, mais en résolvant ses éléments critiques.



Recherche et développement durable

L'incrémentabilité et le modèle de cluster

La durabilité poursuivie par Claudio Quarta dans ses trois établissements vinicoles n'est pas seulement environnementale, mais aussi économique et sociale. En fait, le développement durable est complet lorsqu'il inclut les trois éléments de la durabilité.

Mais cela ne suffit pas, car il est du devoir de chacun de nous de laisser quelque chose de plus à ceux qui viendront.

Comment ? En générant **de la CONNAISSANCE et de l'INNOVATION.**

"Incrémentabilité" est le concept inventé par le vigneron lui-même pour exprimer la nécessité d'aller au-delà de la durabilité, car il ne suffit plus de ne pas compromettre les besoins des générations futures, à qui il faut au contraire laisser de nouvelles opportunités et de meilleures conditions. La clé ne peut être que de nouvelles connaissances, les seules à pouvoir générer une véritable durabilité environnementale, sociale et économique.

Cela se traduit par une biodiversité plus protégée, un environnement défendu mais surtout valorisé, des techniques de culture et de production orientées vers la qualité et le respect des caractéristiques pédologiques du terrain. Cela signifie s'engager dans une voie globale de respect et d'amour de la tradition, à repenser et à innover. Le style d'entreprise est basé sur l'étude et le respect des micro-territoires et des cultures, la collaboration avec les universités et les centres de recherche, la mise en valeur des caractéristiques individuelles et des identités locales selon un modèle d'entreprise "cluster". Un système qui permet, au fil du temps, d'augmenter les volumes et le chiffre d'affaires, à travers une large gamme de vins, sans jamais forcer la production d'une seule cave afin de ne pas compromettre la qualité et l'authenticité.

Un modèle dans lequel la tige est le cœur qui s'occupe du contrôle et du commerce, tandis que les baies sont les caves disséminées sur les différents territoires, qui s'expriment à travers des vins de qualité, dans des contextes de production récupérés avec une attention scrupuleuse et avec une restauration conservatrice qui met en valeur les particularités individuelles. Le résultat de ce travail est un unicum qui, malgré sa beauté architecturale, ne détourne jamais l'attention des raisins, des vignes et du vin, les protagonistes de la chaîne de production, suivis dans chaque maillon par Claudio Quarta.

Notre empreinte écologique

Les trois établissements vinicoles se sont engagés à atténuer l'impact environnemental d'une activité qui, par nature, entraîne un gaspillage considérable d'eau et un rejet important de CO₂ dans l'atmosphère. La production de vin, en effet, malgré la grande attention aux pratiques agricoles suivies dans le vignoble, dans notre cas sous un régime de lutte intégrée et quelques parcelles cultivées biologiquement, est une activité avec une forte propension à la pollution : la seule fermentation alcoolique annuelle dans les trois caves Claudio Quarta produit 90 tonnes de CO₂.

Il faut aussi dire que seul 1 hectare de vigne absorbe 15 tonnes de dioxyde de carbone, donc l'activité naturellement exercée par 6 hectares de vigne serait suffisante pour compenser la quantité produite.

Les 50 hectares de vignes appartenant à Tenute Eméra portent le " **bilan environnemental** " en positif avec une capacité d'absorption de 660 tonnes/an de CO₂.

À ce "travail de récupération" effectué naturellement par les vignobles s'ajoutent d'autres activités à l'empreinte écologique :

- le choix d'un fournisseur certifié d'électricité provenant de sources renouvelables, qui permet d'économiser 220 tonnes de Co₂/an
- l'adoption d'un système photovoltaïque pour économiser 12 tonnes de Co₂/an et, à l'avenir, un grand système est également prévu pour la Tenute Eméra
- l'utilisation de bouteilles plus légères qui permet d'économiser entre 250 gr et 1Kg de CO₂, pour chaque Km parcouru par les moyens de transport pour acheminer nos vins dans le monde entier.

Même en ce qui concerne le gaspillage des ressources en eau, utilisées pour l'irrigation des vignobles et pour le nettoyage des cuves (qui nécessitent de l'eau potable), nous prenons des mesures :

- Pour l'irrigation, l'eau de pluie est récupérée du jardin sur le toit qui couvre la cave et l'eau déjà utilisée pour le lavage est réutilisée après une phyto-épuration avec du papyrus.
- Grâce à la restauration d'un puits d'eau souterraine et à l'installation d'un système d'eau potable, la cave économise désormais 840 000 litres d'eau potable.

Ce sont des choix faits dans la conviction que le monde entier doit revenir à une agriculture et une industrie de plus en plus saine et durable, qui non seulement n'appauvrissent pas le territoire mais laissent quelque chose de bon et d'utile à ceux qui viendront.



**L'EMPREINTE VERTE DE CLAUDIO QUARTA VIGNAIOLO
À LA JOURNÉE VERTE DE TENUTE EMÈRA**



QU.ALE - The Wine Democracy et Claudio Quarta Vignaiolo pour l'environnement et le social :

Presque 16.000 € (15.944 €) est le chèque que les acheteurs de QU.ALE - le premier vin "démocratique" créé par Alessandra Quarta "pour laisser une empreinte positive dans le monde"- ont destiné à la deuxième année de vie du projet de "The Wine Democracy". Une somme qui porte à 26 881 € la contribution de solidarité aux organisations à but non lucratif depuis la naissance du projet en 2014, qui sera utilisée par les associations impliquées pour des initiatives environnementales et sociales, comme la protection de la biodiversité pour la Salina dei Monaci di Torre Colimena et le projet "Creciendo Unidos " d'Amka ONLUS pour la souveraineté alimentaire dans une communauté du Guatemala.

Le projet prévoit que chaque acheteur alloue 5% du coût de chaque bouteille à l'une des associations impliquées dans le projet : la remise du produit de la vente de 115 481 bouteilles de QU.ALE aura lieu le 12 juillet 2019 à Tenute Eméra, la cave de Claudio Quarta Vignaiolo à Lizzano, sur les terres du Primitivo di Manduria DOP, où le QU. ALE est né, qui au cours de ces 5 années de vie a littéralement fait le tour du monde, conquérant surtout les États et les jeunes milléniaux avec son style et son goût accessibles et son empreinte solidaire et verte.

"Notre perspective - commente Alessandra Quarta - est d'atteindre l'équilibre parfait entre les trois "P" de la durabilité : Personnes, Profit et Planète. Notre entreprise est née sous le signe de cette recherche et la QU.ALE concrétise les valeurs de la Claudio Quarta Vignaiolo dans des actions de solidarité et dans un manifeste. Avec une attention aux personnes, la génération de revenus en faveur d'entreprises socialement actives, la durabilité économique et les bonnes pratiques environnementales, à travers des emballages durables et des mesures prises dans la cave ".

À Tenute Eméra, une cave souterraine dont le toit est recouvert de gazon pour une isolation thermique naturelle, le thème de la consommation d'eau potable a été résolu par la récupération d'un puits et d'un système de purification de l'eau et par la réutilisation de l'eau de pluie pour l'irrigation et le cycle

de production. En ce qui concerne les émissions de CO2, les bonnes pratiques identifient les activités dans le vignoble et dans la cave : pour compenser les 90 tonnes de CO2 introduites en un an par la fermentation des moûts dans les trois caves Claudio Quarta Vignaiolo, 6 hectares de vignobles suffiraient, donc les 50 ha de propriétés rendent les états financiers globaux vertueux et la durabilité de l'entreprise " incrémentale ". Dans la Cantina Sanpaolo, l'énergie est récupérée par un système photovoltaïque sur le toit et un fournisseur d'électricité garantit l'origine de 100% de l'énergie provenant de sources renouvelables dans les caves. Le résultat est une économie de 220 tonnes de CO2 par an.

L'engagement quotidien de la cave Claudio Quarta repose sur les "trois P" de la durabilité : People, Profit, Planet. Donner de la valeur à chacun d'entre eux, pour aller au-delà de la simple DURABILITÉ qui, associée à la CONNAISSANCE, peut produire de l'AUGMENTATION et laisser quelque chose de plus aux générations futures.



Les projets dans la cave

- COLLECTION DE BIODIVERSITÉ @ Tenute Eméra

En 2007, en collaboration avec la faculté d'agriculture de l'université de Milan et le Bioparco dell'Insubria, un ambitieux projet de préservation et de valorisation de la biodiversité de la vigne a été lancé. En trois ans, de 2008 à 2010, six répliques de plus de 500 cépages rares du bassin méditerranéen

ont été plantées. Depuis 2014, chaque année, un screening est réalisé par micro-fermentation de quelques variétés sélectionnées en fonction à la fois de leur profil aromatique et de l'équilibre entre concentration en sucre et acidité et de leur éventuelle résistance aux infections. Les vins ainsi obtenus sont dégustés par le personnel de Claudio Quarta Vignaiolo avec l'équipe des professeurs Attilio Scienza et Osvaldo Failla, de la faculté d'agriculture de Milan. Les meilleures variétés, dites "Hit", sont identifiées et gardées en observation. Depuis 2017, de nouvelles variétés ont été plantées pour enrichir le patrimoine de la biodiversité. A partir de 2015, les Hit sélectionnés dans la Collection Biodiversité sont répliqués en une soixantaine d'exemplaires afin d'obtenir des quantités plus importantes pour être ainsi vinifiés à plus grande échelle. Les Hits qui confirment leurs caractéristiques positives en dégustation deviennent des "Lead" et sont reproduits de manière encore plus extensive pour permettre une évaluation plus approfondie et suivre un éventuel processus d'intégration dans le patrimoine ampélographique régional.

- WINEGRAFT @ Tenute Eméra

En 2014, Claudio Quarta Vignaiolo et certains des plus importants établissements vinicoles italiens ont rejoint le projet de recherche "Wine Graft - The new rootstocks" coordonné par l'équipe scientifique du professeur Scienza. Le projet traite d'une question très actuelle pour la viticulture mondiale, aux prises avec les urgences sanitaires, les effets du stress hydrique et de la salinité des sols dus au changement climatique, mais aussi avec la nécessité de réduire les intrants énergétiques dans une optique de durabilité. La recherche est orientée vers l'obtention de porte-greffes améliorés par rapport à ceux utilisés, capables de tolérer la sécheresse et de résister à des niveaux élevés de calcaire actif dans le sol. En 2014, pas moins de 4 nouveaux porte-greffes ont été inscrits au registre national (M1, M2, M3, M4) et la recherche se poursuit pour obtenir des porte-greffes idéaux pour tous les environnements. L'objectif est maintenant de développer une nouvelle génération plus adaptée aux conditions de stress et de pouvoir fabriquer des porte-greffes uniques adaptés à tous les types d'environnement.

En 2018, le même clone de Negroamaro a été planté sur les 4 porte-greffes traditionnels et les 4 de la série M, en rangs de la même parcelle, et soumis aux mêmes pratiques culturales. Ses caractéristiques continuent d'être observées.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013

alfavin.ch
Ch. du Moty 1
1026 Echandens
Suisse

info@alfavin.ch