



ARVID NORDQUIST

ITALIA

## SALCHETO

### SALCHETO - SANGIOVESE, KVALITET OG BÆREKRAFT

*De tre ordene, Sangiovese, kvalitet og bærekraft beskriver på en enkel og tydelig måte hva Cantina Salcheto representerer. Det er uten tvil hva denne produsentene står for og har som kjerneverdier i sin virksomhet.*

Ut i fra perspektivet at vi er i Toscana er Salcheto en ung produsent, etablert så sent som i 1997. I tillegg til sin vinproduksjon har de også en Agriturismo i luksus segmentet med suite hotell og en fin restaurant. – Deres brunsj anbefales om du er i området.

Navnet Salcheto kommer av navnet «piletrè» som på eldre Toscana dialekt betyr Salco. «Pilegrenene» ble benyttet til å binde opp vinrankene. Det vokser et stort antall «pilar» på eiendommen som plantes regelmessig.

**Sangiovese** – at fokuset er på Sangiovese, Toscanas stolthet er ingen overraskelse når Salcheto ligger i Montepulciano, som er sentralområdet for berømte Vino Nobile de Montepulciano. Det er Montepulcianos egen kloning av Sangiovese, Prugnolo Gentile som regjerer her.

**Kvalitet** - Hos Salcheto får druene et ekstra løft med en stor andel eldre vinstokker, i tillegg til økologiske og biodynamiske metoder med uttak av lavt og selektiv produksjon. Under selve vinproduksjonen er det et ekstremt fokus på å bevare og løfte råvaren, det eneste som benyttes er små mengder med svovel, men i noen av vinene er det ingen tilsetning av svovel overhodet.

**Bærekraft** – man er nærmest besatt av sitt fokus på bærekraft hos Salcheto hvor de går mye lenger enn å bare være økologiske. Deres produksjon er i henhold til den Italienske vinverdens egen bærekraftige agenda Equalitas som har et holistisk syn på nettopp bærekraft. Her er de blant annet opptatt av, Carbon footprint, vann, energibruk og biodiversitet.

Salcheto reviderer hvert år sitt holdbarhetsarbeid i en systematisk bærekraftig rapport som kvantifiserer og måler sin påvirkning på miljøet for stadig å etterstrebe forbedringer. Her er noen av de aktivitetene som gjøres hos Salcheto.

- Carbon footprint. Kontroll av utslipp og de klimapåvirkninger som genereres av all materiell og all energi som benyttes i produksjon. Alt dette er et pågående arbeid for å redusere utslipp. I 2010 var de den første vinprodusenten i Italia som offisielt sertifiserte klimapåvirkningen av sin vin. Selve vinkjelleren er selvforsynt med energi, primært basert på at de benytter små mengder.
- Vannforbruk. Dette er normalt en av de faktorene innen vinproduksjon som har størst miljøpåvirkning, viktig i dag, men

enda viktigere i fremtiden da vann vil ble en enda knappere ressurs. Hos Salcheto har de et omfattende program for å redusere vannforbruket og av de de benytter renser de, og gjenvinner 100% , både i vinmarker og i vinkjeller.

- Biodiversitet – her arbeider man etter en index som måler vingårdens jordsmonn kvalitet og hele økosystemet, gjennom dette gjennomfører man målinger og kontinuerlig forbedringer.



Deres bevissthet finns i så mange detaljer, de har fått laget en helt spesiell glassflaske, Bordolese Toscanella, som er en historisk flaskeform fra Toscana, og som er markedets letteste og mest energieffektive flasken.

Alt mat som serveres i deres restaurant er fra lokale økologiske produsenter.