



Via XI settembre 37
Borgo San Dalmazzo CN
Tel. 0171-262348
www.marcopolo-e.com
www.terra-meg.com



MARCOPOLO
ENVIRONMENTAL GROUP

CHE COS'È HUMUS ANENZY®

HUMUS ANENZY®, partner ambientale di Slow Wine 2012, è il ristrutturante dei terreni prodotto da **Terra Srl - Ricerca e Sviluppo**, società del **Marcopolo Environmental Group** di Borgo San Dalmazzo, a sua volta partner ambientale dei presidi Slow Food. HUMUS ANENZY® aumenta la fertilità; migliora la struttura del terreno e la rende più resistente al compattamento (migliora aerazione, drenaggio, lavorabilità, inerzia termica, aumenta la ritenzione idrica del suolo); favorendo la creazione di aggregati stabili, può essere un valido aiuto nel contenimento di fenomeni erosivi di terreni in pendenza; migliora la funzione nutrizionale del suolo (aumentando la capacità di scambio cationico, limita la lisciviazione e crea uno stock di nutrienti che vengono rilasciati gradatamente); aumenta il potere tampone del suolo (proprietà che reagisce con variazioni repentine delle proprietà chimiche, consentendo alle piante maggiori possibilità di adattamento); ripristina la biodiversità microbica del terreno; apporta elementi nutritivi e quindi permette di ridurre le dosi di concimi chimici; aumenta la resistenza delle piante agli stress; è ecologico ed ecologicamente sostenibile.

Grandi vigneti (e vini)? C'è un... ecosegreto

Carlo Bottero

GIAN LUIGI MARENCO (FOTO) SI È DIPLOMATO ALLA SCUOLA ENOLOGICA DI ALBA E HA INIZIATO A COLLABORARE CON CERETTO NEL 1987. DA ALLORA HA DEDICATO IL SUO LAVORO ALLA CURA DI TUTTI I VIGNETI DELLE CANTINE CERETTO, COORDINANDO IL LAVORO IN VIGNA

«**E** cologico, ecosostenibile ed eco-compatibile sono concetti entrati di prepotenza nelle nostre esistenze», afferma Gian Luigi Marengo, il quale cura tutti i vigneti dell'azienda vitivinicola Ceretto di Alba, una delle griffe più affermate dell'enologia italiana. «Siamo tutti più interessati all'ambiente che ci circonda, alla salubrità e alla qualità dei prodotti che consumiamo e a tenere un atteggiamento più rispettoso

e responsabile verso la natura. Per chi, come noi, è abituato a lavorare da sempre a stretto contatto con la terra rispettando la stagionalità e le caratteristiche del suolo, questi sono valori fondamentali che accompagnano la quotidianità. Per un vignaiolo la terra è il principale compagno di lavoro, da accudire, seguire, tutelare e rispettare. Negli ultimi anni ci siamo impegnati ancora di più introducendo pannelli fotovoltaici per produrre l'energia che alimenta i nostri macchinari e, soprattutto, abbiamo selezionato specialisti internazionali attenti al tema delle biodiversità per consigliarci e seguirci nella coltivazione della vite e nei lavori di cantina».

Soffermiamo l'attenzione sui vigneti: qual è il segreto per ottenere vini di così grande pregio?

«Il segreto di un grande cru, ovvero una grande vigna, è la sua esposizione al sole, componente fondamentale per la crescita di una

pianta sana. Ma è parimenti importante lasciare che la vite esprima tutte le sue caratteristiche, cercando di influenzare nel minor modo possibile l'interazione sinergica tra il terroir e la pianta».

Quali sono i risultati ottenuti usando l'HUMUS ANENZY® della Marcopolo?

«Usiamo questo prodotto da pochi anni. Con i risultati ottenuti fino a oggi, valutiamo in modo positivo la scelta da noi effettuata».

È corretto definirlo un prodotto ecologico?

«Sicuramente. L'humus è un prodotto naturale presente nella sostanza organica dei nostri terreni. L'apporto di humus, qualora necessario, influenza sempre in modo positivo le proprietà fisicochimiche e biologiche del terreno essendo la sua matrice intrinseca naturale».

Se dovesse consigliarlo, quali ritiene siano le sue caratteristiche di maggior pregio?

**L'AZIENDA
"CERETTO" USA
L'HUMUS ANENZY®
PRODOTTO DALLA
MARCOPOLO**

«Penso che l'humus migliori tutti gli aspetti dei nostri terreni, in particolare modo quelli poveri di sostanza organica, una situazione abbastanza frequente nelle nostre zone, e l'obiettivo che da sempre ricerchiamo in vigna è di nutrire e rendere vitali le nostre terre, per migliorare la qualità delle piante». La famiglia Ceretto è fra i maggiori proprietari di vigneti del Piemonte, con più di 160 ettari in proprietà situati nelle aree più pregiate delle Langhe e del Roero, comprese le Doge Barolo e Barbaresco. Il nome Ceretto è sinonimo di attenzione, ricerca e vini che esprimono il vero carattere varietale dell'uva con purezza ed eleganza.

I Ceretto hanno iniziato negli anni '60 a investire nei vigneti, sottolineando l'importanza del terroir e creando cantine diversificate per la produzione dei vini dei propri cru.