TENUTA DI GHIZZANO
Venerosi Pesciolini

Gentili Soci di Club Les Domaines,

sono Ginevra Venerosi Pesciolini, proprietaria di Tenuta di Ghizzano insieme alla mia mamma e le mie sorelle.

Ghizzano è un piccolo borgo collinare, a circa 200 metri di altezza, situato sulla costa Toscana, a 40 km da Livorno e 40 km a sud di Pisa. I Venerosi Pesciolini, discendenti dal conte franco Nambrot, paladino di Carlo Magno, arrivarono qui nel 1370 e costruirono la torre attorno alla quale nacquero il paese e la tenuta agricola. Da allora la Tenuta di Ghizzano è rimasta sempre nelle mani della nostra famiglia, protagonista attraverso i secoli della vita di questo territorio. Vite e olivo furono da subito il cuore dell'attività nei vari poderi che costituiscono l'azienda agricola di oggi, dotata di circa 270 ettari di terreni di cui 18 a vigneto , 25 a oliveto 100 tra boschi e pioppete e 80 ettari da cui produciamo grano, farro e ceci.

Siamo nella zona detta delle Colline Pisane che comprende un gruppo di colline a sud-est di Pisa. Nessuna di queste colline ondulate e gentili supera i 200 metri: il paesaggio è morbido e il clima è dolce perché mitigato dalle arie marine, senza grandi estremi di temperatura e senza grandi rischi di gelate primaverili.

Un tempo la zona era sommersa dal mare e tuttora la terra è ricchissima di conchiglie fossili. Di origine pliocenica presenta una tessitura sabbiosa-limosa-argillosa. Quando il frutto della terra proviene da un luogo «in armonia con le forze della natura» ha già in sé la potenzialità di essere «eccellente». Il rispetto della natura, del luogo che ci ospita e delle persone che ci vivono e lì lavorano.

Questi i principi che ho sempre cercato di seguire da quando mi occupo dell'azienda di famiglia «ereditandoli» da mio padre Pierfrancesco che a sua volta li aveva ereditati da mio nonno e così fino a risalire alla fine del XIV secolo.

DAL 2003 abbiamo iniziato il nostro percorso di viticoltura biologica «naturale» , cioè senza l'uso di concimi organici, senza uso di diserbanti, insetticidi e anticrittogamici.

Dal 2006 abbiamo iniziato a praticare l'agricoltura biodinamica. Non usando diserbanti lavoriamo il terreno sotto la fila per controllare le infestanti e ossigenare il terreno.

Grazie per la vostra scelta dei nostri prodotti e spero vivamente che veniate a trovarmi a Ghizzano quando visiterete la Toscana.

Ginevra Venerosi Pesciolini

Ginevra Venerosi Pesciolini

Liebe Mitglieder des Club Les Domaines,

ich bin Ginevra Venerosi Pesciolini, und zusammen mit meiner Mutter und meinen Schwestern, Eigentümerin der Tenuta di Ghizzano. Ghizzano ist ein kleines, auf einer Höhe von etwa 200 Meter in den Hügeln liegendes Dorf, das sich an der toskanischen Küste, 40 km von Livorno und 40 km südlich von Pisa entfernt befindet. Die Venerosi Pesciolini, Nachkommen des fränkischen Grafen Nambrot, Paladin Karls des Grossen, kamen im Jahr 1370 hierher und bauten den Turm, um den herum das Dorf und das landwirtschaftliche Anwesen entstanden sind. Seither ist die Tenuta di Ghizzano stets im Besitz unserer Familie geblieben, die über die Jahrhunderte hinweg das Leben dieses Gebiets prägt. Der Wein- und Olivenanbau war von Anfang an das Herzstück der Tätigkeiten auf den verschiedenen Landgütern, die den heutigen landwirtschaftlichen Betrieb bilden, der über etwa 270 Hektar Land verfügt, 18 davon mit Weinbergen, 25 mit Olivenhainen, 100 mit Wäldern und Pappelhainen und 80 Hektar, auf denen wir Weizen, Dinkel und Kichererbsen produzieren. Wir befinden uns in der Gegend, die Pisaner Hügel genannt wird und eine Hügelgruppe südöstlich von Pisa umfasst. Keiner dieser sanften Hügel ist höher als 200 Meter. Die Landschaft ist sanft und das Klima dank des Meeres mild. Es gibt keine extremen Temperaturen, es besteht keine grosse Gefahr von Frühlingsfrösten. Einst war das Gebiet vom Meer überflutet, noch heute ist der Boden sehr reich an fossilen Muscheln. Er ist pliozänen Ursprungs und weist eine sandig-schlammige und lehmige Textur auf. Wenn die Frucht der Erde von einem Ort stammt, der «im Einklang mit den Kräften der Natur steht», birgt sie bereits in sich das Potenzial, «ausgezeichnet» zu sein. Es herrscht Respekt vor der Natur, dem Ort, an dem wir wohnen, und den Menschen, die dort leben und arbeiten. Dies sind die Prinzipien, die ich immer versucht habe zu befolgen. Ich habe sie als «Erbschaft» von meinem Vater Pierfrancesco übernommen, der sie seinerseits von meinem Grossvater geerbt hatte. Und so gehen diese Prinzipien bis auf das Ende des 14. Jahrhunderts zurück. Seit 2003 haben wir unseren Weg des «natürlichen» biologischen Weinbaus begonnen, das heisst ohne Einsatz von organischen Düngemitteln, Herbiziden, Insektiziden und Fungiziden. Seit 2006 setzen wird auf biologisch-dynamische Landwirtschaft. Wir verwenden keine Herbizide und bearbeiten den Boden unter der Zeile, um das Unkraut zu bekämpfen und den Boden mit Sauerstoff zu versorgen. Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Produkte entschieden haben. Ich hoffe aufrichtig, dass Sie bei mir in Ghizzano vorbeikommen werden, wenn Sie die Toskana besuchen.

Chers membres du Club Les Domaines,

Je m'appelle Ginevra Venerosi Pesciolini, et avec ma mère et mes sœurs, je suis propriétaire du domaine agricole Tenuta di Ghizzano. Ghizzano est un petit bourg vallonné, à environ 200 mètres d'altitude, situé sur la côte toscane, à 40 km de Livourne et à 40 km au sud de Pise. La famille des Venerosi Pesciolini, qui descend du comte franc Nambrot, paladin de Charlemagne, s'établit ici en 1370 et construisit la tour autour de laquelle ont vu le jour le village et le domaine agricole. Depuis lors, le domaine de la Tenuta di Ghizzano est toujours resté dans notre famille, qui a rythmé la vie de ce territoire à travers les siècles. Les différentes fermes qui constituent le domaine actuel ont d'abord cultivé la vigne et l'olivier. L'exploitation compte environ 270 hectares de terres dont 18 de vignoble, 25 d'oliveraie et 100 de bois et peupliers, tandis que les 80 hectares restants sont consacrés à la culture du blé, de l'épeautre et des pois chiches. Nous sommes dans la zone dite des collines pisanes, qui regroupe un secteur vallonné au sud-est de Pise. Ces douces collines ne dépassent pas les 200 mètres d'altitude: le paysage est agréable et le climat est doux car tempéré par l'air marin, sans fortes variations de température, et peu soumis au risque de gelées printanières. La région était autrefois sous le niveau de la mer, et encore aujourd'hui, le sol regorge de coquillages fossiles. Le sol formé au pliocène présente une texture sablo-limono-argileuse. Lorsque le fruit de la terre provient d'un lieu «en harmonie avec les forces de la nature», il a déjà le potentiel pour être «excellent». Le respect de la nature, du lieu qui nous accueille et des personnes qui y vivent et y travaillent: tels sont les principes que j'ai toujours essayé de respecter, quand je les ai «hérités» de mon père Pierfrancesco. Lui-même les avait hérités de mon grand-père et ainsi de suite jusqu'à la fin du XIVe siècle. En 2003, nous avons commencé notre parcours de viticulture biologique «naturelle», c'est-à-dire sans utiliser d'engrais organiques, d'herbicides, d'insecticides et de fongicides. Depuis 2006, on pratique l'agriculture biodynamique. Sans utiliser de désherbants, nous travaillons le sol sous le rang de vignes, pour lutter contre les mauvaises herbes et oxygéner le sol. Merci de choisir nos produits et j'espère sincèrement que vous viendrez me rendre visite à Ghizzano lorsque vous visiterez la Toscane.