



*Nella terza giornata di Vinitaly presentato un progetto in collaborazione con Betadue*

## **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO: ANCHE L'ETICHETTA È SOSTENIBILE**

Allo stand del Consorzio la presentazione del progetto *Vino&Sostenibilità* per la produzione di un'etichetta di Nobile di Montepulciano in linea con le politiche Esg. Protagonisti il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, la Vecchia Cantina di Montepulciano e la cooperativa sociale Betadue di Arezzo

Moderna e gentile, racchiusa nell'acronimo Esg: environmental (ambiente), social (società) e governance. In sintesi è la descrizione della nuova etichetta presentata dal Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano a Vinitaly, in collaborazione con i partner tecnici, la Cooperativa Betadue di Arezzo e la Vecchia Cantina di Montepulciano. Un packaging completamente sostenibile da un punto di vista ambientale, sociale e di governo delle imprese, come detto, quindi in ogni fase del lavoro: da quello nella vigna, non solo con il rispetto di regole e contratti come già avviene ma anche con gli inserimenti lavorativi di persone fragili che trovano nel lavoro non solo una fonte di reddito ma anche uno strumento per migliorare la condizione di vita. Per passare poi alla fase che si svolge nelle cantine: vinificazione, affinazione e imbottigliamento. Infine un packaging sostenibile al 100%: bottiglia, tappo, etichetta, scatola.

Il risultato finale di questo processo sarà una nuova etichetta del Vino Nobile di Montepulciano. Un processo che verrà avviato nel corso del 2023 e che produrrà i suoi primi risultati sul mercato nel 2024. L'idea è nata dalla collaborazione di tre soggetti: il Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, la Vecchia Cantina di Montepulciano e la Cooperativa sociale Betadue di Arezzo. "Una iniziativa che come Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano abbiamo voluto sposare subito e che rientra nelle tante attività in chiave sostenibilità che come Denominazione stiamo percorrendo e che ci hanno permesso di divenire prima denominazione sostenibile certificata con la Norma Equalitas", spiega il presidente del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano, Andrea Rossi che continua "per questo abbiamo voluto coinvolgere in questa iniziativa la realtà più grande per numeri nel territorio, la Vecchia Cantina di Montepulciano, anch'essa certificata da Equalitas".

"Questo progetto – commenta Gabriele Mecheri, Presidente Betadue – è un altro passo avanti in una direzione che teniamo ferma da anni: la nostra stella polare è la sostenibilità. La tutela dell'ambiente, la sostenibilità sociale, i diritti dei lavoratori non sono più questioni separate e soggette a tentativi di emarginazione. Sono centrali per le comunità e le imprese e sono racchiuse in un acronimo e cioè Esg. Betadue segue questa strada al suo interno ed è alla costante ricerca di compagni di viaggio in ogni settore. E oggi, qui a Vinitaly, li abbiamo trovati nel Consorzio Vino Nobile e nella Vecchia Cantina di Montepulciano".

Le attività di sostenibilità del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano sono ormai conclamate. Nel 2022 l'ottenimento della certificazione Equalitas come denominazione è stato solo il continuo di tante attività mirate a questo progetto. A Montepulciano il 98% delle aziende ha ridotto i trattamenti convenzionali in vigna. Il 59% ha messo in campo pratiche legate alla cosiddetta agricoltura integrata. Quasi il 70% delle imprese ha scelto l'agricoltura biologica, il 3% quella biodinamica. L'84,4% negli ultimi cinque anni ha



investito in formazione e sensibilizzazione sui temi di sicurezza e ambiente. La totalità delle aziende ha dichiarato inoltre di aver ridimensionato l'utilizzo di fitofarmaci e fitosanitari in campo. In tempi di scarsità di acqua, il 69,7% delle imprese vinicole del territorio dichiara di aver attuato pratiche per la riduzione dell'utilizzo di risorse idriche per il processo di vinificazione e il 97% ha guardato alla salvaguardia della biodiversità. Sul fronte della CO2 il 75,8% dichiara di aver avviato pratiche per la riduzione di emissioni di gas climalteranti e anche messo in piedi attività di recupero o riciclo di materiali proveniente da scarti di produzione (il 72,7%). Essere sostenibili è un vantaggio anche ai fini della comunicazione e promozione del vino: lo pensa il 78,8% delle imprese. Il 72,7% dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è molto soddisfatto delle attività verso la sostenibilità intraprese dal Consorzio per la denominazione (mediamente soddisfatto il 18,2%, abbastanza il 9,1%). La totalità dei produttori di Vino Nobile di Montepulciano è convinta di aver contribuito anche così al rafforzamento della denominazione, anche investendo in accoglienza in cantina (il 97%).

La cooperativa **Vecchia Cantina di Montepulciano**, nata nel 1937, è la più antica della Toscana e la più grande del territorio. Oggi conta circa 400 soci, uniti da una grande passione e da un obiettivo comune: garantire prodotti di qualità a un prezzo accessibile, nel rispetto della tradizione e dell'ambiente.

**Betadue** è una cooperativa sociale di tipo B, che si occupa cioè di inserimenti lavorativi. Sede centrale ad Arezzo, è tra le maggiori della Toscana con una gamma di attività che vanno dall'igiene urbana al verde, dal cibo alla comunicazione. Oltre 400 addetti dei quali il 42% sono proprio inserimenti lavorativi.

Verona, 4 aprile 2023 C.s. 09