VITIVINICOLTURA SOSTENIBILE **Brigaldara**



Sintetizzare il senso del premio alla viticoltura sostenibile come un premio all'azienda biologica o che utilizza pochi solfiti francamente è un po' semplicistico. La sostenibilità non può più essere misurata solo nel rapporto fra produttore e ambiente agricolo circostante: bisogna alzare l'asticella e mettere in discussione la complessità del lavoro del viticoltore anche nei confronti di aspetti che saltano meno all'occhio, come il consumo delle fonti non riciclabili, l'impatto ambientale che ha la produzione e il trasporto del vetro, il legame che sussiste con i collaboratori che non può essere unicamente gestito tramite il contratto di lavoro. Brigaldara con la certificazione Equalitas vuole rimarcare questo impegno a 360°, dove la presenza dei pannelli solari sul tetto della cantina è solo la punta dell'iceberg. La parte sommersa di questo iceberg è costituita proprio dalla drastica riduzione del peso delle bottiglie utilizzate, dal monitoraggio del consumo energetico e di acqua, dall'impegno della proprietà a sviluppare un rapporto con i dipendenti che vada oltre la semplice prestazione d'opera. «Al di là della correttezza dei rapporti con i dipendenti, il nostro impegno è volto alla valorizzazione delle loro competenze e dei loro comportamenti virtuosi che si ripercuotono nel lavoro di tutti e fungono da stimolo e argomento di riflessione tanto per i colleghi quanto per noi». Stefano Cesari, patron di Brigaldara, sottolinea proprio come sia questo uno dei punti più importanti da sviluppare, la partecipazione al progetto aziendale da parte dei collaboratori e l'impegno della proprietà a costruire assieme a loro un percorso di crescita che non riguardi solo l'aspetto lavorativo ma che esplori e sostenga anche quello familiare, intervenendo a fianco dei dipendenti stessi nei momenti di difficoltà.





TTT Amarone della Valpolicella Cl. '16 BRIGALDARA

San Pietro in Cariano (VR) brigaldara.it

Frutto dei vigneti che si sviluppano nella vallata di Marano, l'Amaro-

ne '16 porge al naso un corredo aromatico dove la ciliegia surmatura intreccia le note speziate e di sottobosco trovando nella spinta floreale una inaspettata sferzata di freschezza. Il palato, caldo e vigoroso come ci si aspetta dal rosso veronese, si distende con grazia affusolandosi attorno alla spinta acida e allungandosi in un finale asciutto e delicato.

