

http://www.veneziepost.it/hc_vp_eventi/perlage-winery-dalla-viticultura-biologica-allorgoglio-benefit-corporation/

Perlage Winery: dalla viticoltura biologica, l'orgoglio di una benefit corporation

«Fieri di essere una B-Corp»: così si definisce il team della cantina Perlage, fondata nel 1985 a Soligo (Treviso), quando i sette fratelli Nardi con i loro genitori hanno deciso di iniziare l'avventura dell'agricoltura e viticoltura biologica – in tempi in cui la “passione bio” era ancora ben al di là da venire.

«L'origine di questa filosofia – spiega Ivo Nardi, il presidente – sta nell'aver osservato in prima persona come il suolo, l'acqua e l'aria siano fattori a disponibilità limitata; per cui se non vengono preservati viene minata non solo la possibilità di una buona produzione, ma anche la vita stessa.

Così siamo partiti da subito con le sperimentazioni di viticoltura biologica, anticipando la normativa europea del 1993 che ha dato veste legale al tutto.

Non eravamo comunque gli unici, tanto che le aziende che lavoravano in questo senso già si erano associate: e come associazione siamo anche stati ascoltati dalle istituzioni per definire questa normativa».

Tempi, certo, ancora diversi dagli attuali: «Allora quella del biologico era una scelta precisa, ancora di pochi, basata magari su una specifica attenzione alla salute; ora, soprattutto per i giovani, è quasi un “must”.

Peraltro, ora che il bio non è più distribuito solo all'interno di catene specializzate e la produzione è aumentata, è possibile anche gestire la filiera con meno costi, arrivando al consumatore ad un prezzo decisamente più accessibile rispetto a qualche anno fa».

Oggi l'intera produzione Perlage – dai Proseccchi Doc e Docg, al Pinot Grigio delle Venezie, al Cabernet Veneto, per citarne solo alcuni – è biologica, con una piccola percentuale di biodinamico (che sfrutta cioè in maniera ancor più integrale il rapporto sistemico tra tutti gli organismi viventi in natura); e numerose sono le certificazioni ottenute in questo senso.

E proprio per voler dimostrare e comunicare nel migliore dei modi l'impegno alla sostenibilità sia ambientale che sociale Perlage ha fatto la scelta di un'ulteriore certificazione, quella di B-Corp.

«Siamo in una fase in cui il rispetto per l'ambiente e per l'intera società è fondamentale – prosegue Nardi – ma spesso il comunicarlo si riduce ad una posizione autoreferenziale, o di puro e semplice marketing.

Per questo siamo rimasti affascinati dalla possibilità di essere una B-Corp, ossia una tipologia nuova di azienda che utilizza il suo business per creare un impatto positivo a livello sociale e ambientale, certificato da un ente terzo – B Lab in questo caso».

B Lab valuta l'impatto sull'ambiente, sui dipendenti, sulla società, sui clienti, e il modello di

http://www.veneziepost.it/hc_vp_eventi/perlage-winery-dalla-viticultura-biologica-allorgoglio-benefit-corporation/

governance dell'azienda, assegnando un certo punteggio ad ognuno di questi parametri fino ad un massimo di 200; 80 è la soglia necessaria per ottenere la certificazione, superata da Perlage a novembre 2016.

«Certo i margini di miglioramento sono ancora molti – osserva il presidente – ma siamo fieri di essere tra le prime cinquanta aziende italiane ad aver ottenuto questa certificazione.

Ora queste linee di responsabilità devono essere inserite nello statuto dell'azienda, come B Lab richiede, così che siano patrimonio di tutta la squadra e non solo la scelta isolata di una o due persone».

Sono sette le linee di responsabilità che Perlage identifica: verso il cliente, verso l'ambiente, verso le relazioni umane, verso la comunità locale, verso la società, verso il futuro, e il reinvestimento degli utili al 60%.

Nel futuro di Perlage c'è una collaborazione ancora più stretta con tutti quegli enti di ricerca – università in primo luogo – con cui la cantina già da anni lavora per affinare sempre di più i metodi di coltivazione biologici e biodinamici: «Il fronte su cui più si sta facendo ricerca è quello delle viti resistenti alle malattie – riferisce Nardi –: già si stanno ottenendo risultati interessanti, però sono necessari tempi medio-lunghi per la loro applicazione.

Sul termine più breve invece si colloca la ricerca sui fitostimolatori, ossia su tutti quegli organismi naturalmente presenti nel sistema vigneto che possono essere utili a difendere le piante e indurre una maggior resistenza.

Ci sono molti istituti in tutta Europa che lavorano in questa direzione, e già si sono ottenuti risultati promettenti».