Martini, arriva la certificazione Equalitas per aperitivi e vermouth

martini-equalitas-ae63b7e7

Martini, brand del vermouth e dello spumante del Gruppo Bacardi annuncia che il 100% delle cantine che forniscono il mosto per la produzione dell’Asti Spumante e i vini per la produzione dei vermouth e degli aperitivi alcolici e non, hanno ottenuto la certificazione di Equalitas.

In questo modo, da ora in poi tutti i mosti ed i vini utilizzati nella produzione di Asti Martini, Martini vermouth e aperitivi, tra cui Martini Fiero e i nuovi Martini Floreale e Vibrante Analcolici, proverranno da cantine certificate secondo lo **standard di sostenibilità più importante in Italia in ambito enologico**. Un altro passo importante verso l’obiettivo di Bacardi di approvvigionarsi del 100% dei suoi ingredienti chiave presso fornitori certificati in modo sostenibile entro il 2025, dopo traguardo già raggiunto per le dieci erbe botaniche di Bombay Sapphire e la canna da zucchero del rum Bacardi.

Le soleggiate colline del territorio dell’Asti, nel cuore del Piemonte, rappresentano da sempre l'ambiente ideale per la coltivazione dell'uva Moscato Bianco che gode della denominazione DOCG. Le uve vengono raccolte con cura e dedizione alla fine dell'estate da oltre 200 coltivatori, chiamati conferenti, e pressate rapidamente per mantenere inalterati i profumi e le caratteristiche dell’uva. Attraverso la fermentazione, poi, il mosto diventa il delizioso **Asti Martini**, un vino dolce ed aromatico nel cui profumo spiccano note di pesca, salvia selvatica, pera e ananas. Visione pioneristica e innovazione hanno da sempre guidato le scelte dell’azienda, tanto che già nel 1987, quando di impatto ambientale ancora si parlava poco, Martini istituì un centro dedicato alla promozione di metodi di agricoltura sostenibile chiamato **Osservatorio Martini**. Ubicato nel cuore del Piemonte, presso lo stabilimento di Santo Stefano Belbo e guidato da un agronomo locale esperto nella coltivazione dei vigneti, l'Osservatorio ha introdotto svariate pratiche a basso impatto ambientale: dalla consulenza sui modi naturali per gestire i parassiti fino alla viticoltura integrata.

“*Ci vogliono molti anni e molta dedizione per raggiungere una pietra miliare come questa* - racconta il Master Blender Martini **Beppe Musso** - *Per generazioni ci siamo presi cura dell’ambiente, dei nostri fornitori e delle loro comunità. Questo ulteriore riconoscimento premia il valore di quelle relazioni e delle pratiche sostenibili che abbiamo sperimentato in tutti questi anni*”.

Equalitas abbraccia i **tre pilastri della sostenibilità, ambientale, etico ed economico**, e ne prende in considerazione ogni aspetto, dall’impronta carbonica all’ impronta idrica di un’azienda vinicola, fino all’equità delle condizioni commerciali dei fornitori e le buone pratiche sociali, inclusi la formazione e il benessere dipendenti, nonché il rispetto del territorio su cui insiste l’azienda. Equalitas certifica le aziende grazie all’attività di un ente terzo esperto e indipendente, che verifica la conformità a tutti i requisiti indicati dallo standard.