

Arriva QU.ALE, il primo vino democratico (e solidale)

GUAGNANO Sfiora i 16 mila euro (15.944 euro) l'assegno che gli acquirenti del QU.ALE – il primo vino “democratico” creato da Alessandra Quarta “per lasciare un'impronta positiva nel mondo” – hanno destinato nel secondo biennio di vita del progetto di “The Wine Democracy”. Una somma, che fa crescere a 26.881 euro il contributo solidale alle realtà no profit dalla nascita del progetto nel 2014, che sarà utilizzata dalle associazioni coinvolte per iniziative in campo ambientale e sociale, come la tutela in favore della biodiversità per la Salina dei Monaci di Torre Colimena e il progetto “Creciendo Unidos” di Amka Onlus per la sovranità alimentare in una comunità del Guatemala.

Il progetto prevede che ogni acquirente destini il 5% del costo di ciascuna bottiglia ad una delle associazioni coinvolte nel progetto: la consegna del ricavato delle vendite di 115.481 bottiglie di QU.ALE avverrà il 12 luglio a Tenute Eméra, la cantina di Claudio Quarta Vignaiolo a Lizzano, nelle terre del Primitivo di Manduria DOP, dove nasce il QU.ALE, che in questi 5 anni di vita ha letteralmente fatto il giro del mondo, conquistando soprattutto gli States e i giovani millennial con il suo stile e gusto accessibili e la sua impronta solidale e green.

Appuntamento il 12 luglio alle ore 17 per la visita ai vigneti; alle 18.30 per la visita della cantina a cui seguirà la cerimonia di consegna: una vera e propria festa della sostenibilità – QU.ALE Green Day – occasione per condividere le buone pratiche delle cantine Claudio Quarta in tema ambientale.

“La nostra prospettiva – commenta Alessandra Quarta – è quella di raggiungere il perfetto equilibrio fra le tre “P” della

sostenibilità: People, Profit e Planet. La nostra azienda è nata nel segno di questa ricerca e il QU.ALE concretizza in azioni solidali e in un manifesto i valori della Claudio Quarta Vignaiolo. Con un'attenzione alle persone, generando reddito in favore di realtà attive nel sociale, alla sostenibilità economica e alle buone pratiche ambientali, attraverso il packaging sostenibile e le misure adottate in cantina".

A Tenute Eméra, cantina ipogea con tetto rivestito dal prato per l'isolamento termico naturale, il tema del consumo dell'acqua potabile è stato risolto attraverso il recupero di un pozzo e un impianto di potabilizzazione dell'acqua e con il riutilizzo delle acque meteoriche per l'irrigazione e il ciclo produttivo. Sul fronte dell'emissione di CO₂, le buone pratiche identificano le attività in vigna e in cantina: per compensare le 90 tonnellate di CO₂ immesse in un anno dalla fermentazione dei mosti nelle tre cantine Claudio Quarta Vignaiolo, basterebbero 6 ettari di vigneto, pertanto i 50 ha di proprietà rendono virtuoso il bilancio complessivo e "incrementale" la sostenibilità aziendale. A Cantina Sanpaolo si recupera energia da un impianto fotovoltaico sul tetto e un fornitore di energia elettrica garantisce nelle cantine la provenienza del 100% dell'energia da fonti rinnovabili. Il risultato sono 220 tonnellate di CO₂ risparmiate all'anno.

Queste e altre le buone pratiche delle tre cantine, che saranno occasione per un approfondimento e confronto il 12 luglio, dopo la consegna del ricavato del QU.ALE. A ritirare la somma raccolta Fabrizio Frinolli presidente di Amka ONLUS e Alessandro Mariggiò direttore del parco della Salina dei Monaci di Torre Colimena. Chiusura in musica con degustazione del QU.ALE.

