VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

Bilancio di Sostenibilità 2022

SOMMARIO

LA COOPERATIVA
La Mission
Consiglio di Amministrazione
I Soci
Il Terroir
La nostra Storia
I nostri Stabilimenti
La Sede
La Cantina Storica
La Cantina Moderna
Il Centro di Vinificazione
I Negozi
Il Centro di Accoglienza Turistica
Le Certificazioni
Le Etichette e la nostra produzione
La Carta d'Identità 2022
Altri Marchi
I Contatti

PILASTRO AMBIENTALE
Approvvigionamento energetico
Impianto Fotovoltaico
Utilizzo di Risorsa Idrica
Utilizzo di Metano
Il Packaging
I Rifiuti

PILASTRO ETICO-SOCIALE
Lavoratori
ANALISI INDICATORI SPECIFICI
DI SOSTENIBILITA' DEI LAVORATORI
Infortuni
Formazione
Welfare Dipendenti
Rapporti con la Comunità

PILASTRO ECONOMICO
Innovazione
Conferimenti

RIEPILOGO OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO

LA COOPERATIVA

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 ad un prezzo accessibile, nel rispetto della tradizione e dell'ambiente.

I vigneti si estendono sui territori dei Comuni toscani di Montepulciano, Pienza, Cetona, Torrita di Siena, Sinalunga, Foiano della Chiana, Castiglion Fiorentino, Cortona e Chiusi, oltre che su quelli umbri di Città della Pieve e Castiglion del Lago. La Vecchia Cantina di Montepulciano abbraccia, dunque, due regioni e tre province: Siena e Arezzo in Toscana, Perugia in Umbria.

La Cooperativa mette al servizio dei suoi soci la lunga esperienza nel settore offrendo nuove e moderne tecniche di lavorazione, oltre a un team di agronomi ed enologi che dà supporto durante l'intero ciclo produttivo e nella valorizzazione del prodotto. Il risultato è una ampia varietà di vini prodotti, tra cui spicca il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, offerto in diverse versioni e per il quale la Cooperativa è leader a livello locale e mondiale per quantità prodotta.

La Mission

SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità, come un valore aggiunto per le aziende, i territori e i loro prodotti.

NETWORKING

Il fare rete a livello nazionale e internazionale.

BENESSERE

Il guardare al benessere di tutti gli attori della nostra filiera, per produrre un impatto positivo sui dipendenti, sulla comunità e sull'ambiente.

I nostri valori hanno portato la cooperativa a certificarsi nel 2021 secondo lo standard di sostenibilità SOPD EQUALITAS – SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA: ORGANIZZAZIONI, PRODOTTI, DENOMINAZIONI DI ORIGINE (SOPD).

A tal fine le attività della Cooperativa vengono esaminate annualmente e se necessario, implementate negli aspetti ambientali, economici e sociali, in un'ottica di miglioramento continuo in coerenza con i principi dello standard di sostenibilità SOPD EQUALITAS.

IL CONSIGLIO d'AMMINISTRAZIONE

PRESIDENTE
Andrea ROSSI

VICEPRESIDENTE
Ilaria CHIASSERINI

CONSIGLIERI
Massimiliano CAPPELLI, Andrea CIOLFI, Vinicio DEL TORO, Rino FONTANA, Nicola GIOMARELLI, Filippo NERI, Claudio OLIVIERI, Franco TALLI, Letizia TIEZZI

COLLEGIO SINDACALE
Presidente: Mario MARCHI
Sindaci effettivi: Tamara GAROSI, Silvano STOPPONI
Società di Revisione: S.I.Re.Co. Srl

I SOCI

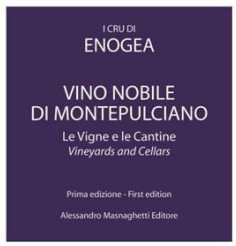
La Vecchia Cantina di Montepulciano racconta una storia fatta di persone, vigne e impegno. Essere soci significa imparare dalla tradizione, vivendo sempre guidati dal rispetto per il nostro territorio e con il pensiero verso il futuro.

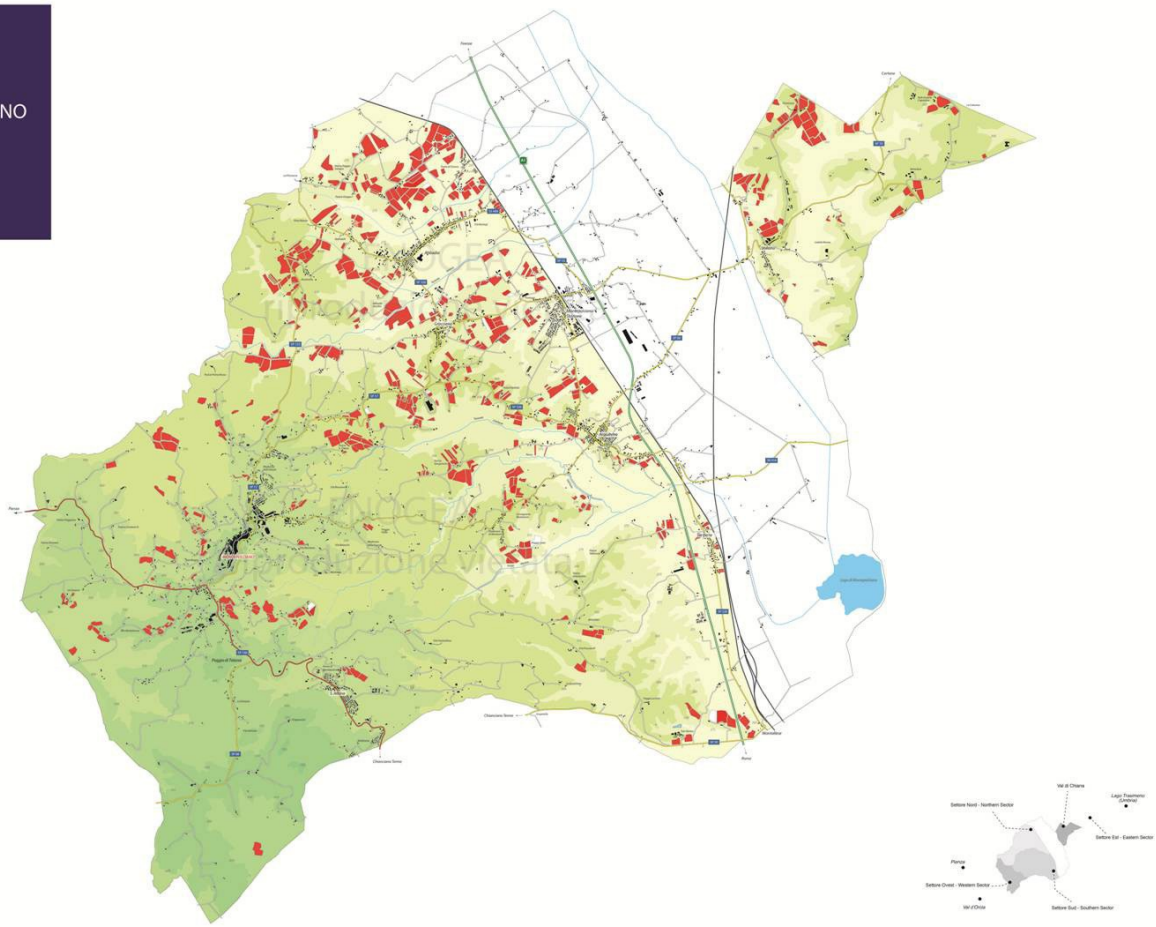
Attualmente i soci della cooperativa sono 385 e coprono circa ettari 1000 vitati presenti nel territorio. Questi soci e conferenti che non fanno parte del Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano sono dislocati sia in Toscana che in Umbria.

Di seguito riportiamo un elenco non esaustivo dei comuni su cui insistono i vigneti dei conferenti che non fanno parte del Consorzio:

- UMBRIA: Castiglione del Lago, Tuoro sul Trasimeno, Perugia.

- TOSCANA: Arezzo, Bettolle, Castiglion Fiorentino, Chianciano Terme, Chiusi, Cortona, Foiano della Chiana, Pienza, Sinalunga, Torrita di Siena.





I soci aderenti al Consorzio del Vino Nobile di Montepulciano sono 154. Di questi hanno aderito al progetto Equalitas in 77 nel 2021, e in 75 nel 2022 sebbene gli ettari relativi al progetto non siano praticamente variati.

Ettari Soci del Consorzio aderenti allo standard Equalitas	2021	2022
Vigneti per Rosso di Montepulciano	94.51 Ha | 35%	95.46 Ha | 35%
Vigneti per Vino Nobile di Montepulciano	175.82 Ha | 65%	174.40 Ha | 65%
TOTALE ETTARI	270.33 Ha	269.85 Ha

Tutti i soci aderenti al progetto Equalitas applicano almeno la difesa integrata obbligatoria (63 %). Il 19.1 % ha aderito anche a misure di difesa integrata volontaria, mentre il 9.3% è certificato Biologico. L'8.7% è in fase di conversione verso l'agricoltura biologica.

	2021	2022
Biologico	19.58 Ha | 7.3%	25.10 Ha | 9.3%
Conversione al Biologico	26.81 Ha | 9.9%	23.39 Ha | 8.7%
Difesa Integrata Obbligatoria	172.51 Ha | 63.9%	169.97 Ha | 63.0%
Difesa Integrata Volontaria (Mis. 10.1.2)	50.93 Ha | 18.89%	51.43 Ha | 19.10%
TOTALE ETTARI	269.83 Ha	269.85 Ha

La cantina si adopererà nei prossimi anni, attraverso la trasparenza e la comunicazione dei dati, per favorire e incoraggiare un ulteriore adesione sia al progetto Equalitas, sia a certificazioni come la difesa integrata volontaria e il biologico.

Il conferimento delle uve da parte dei Soci è oggetto di uno specifico regolamento nel quale sono riportati i criteri qualitativi di valutazione delle uve sia le condizioni economiche a loro applicate. La Vecchia Cantina di Montepulciano nell'ottica di offrire un servizio ai propri associati e a garanzia della qualità della produzione, si rende disponibile a consulenze agronomiche che comprendono il monitoraggio dello stato di maturazione delle uve in fase prevendemmiale.

IL TERROIR

La Cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano vanta circa 400 aziende associate per una superficie vitata complessiva di circa 1000 ettari, tra le province di Siena e Arezzo in Toscana e Perugia in Umbria.

La zona è caratterizzata da un substrato geologico composto principalmente da sedimenti marini del Pliocene e del Pleistocene antico. Nelle zone più alte del territorio di Montepulciano i suoli sono ricchi di sabbia, mentre a quote più basse sono argillo-limosi, di medio impasto o franchi e argillo-sabbiosi.

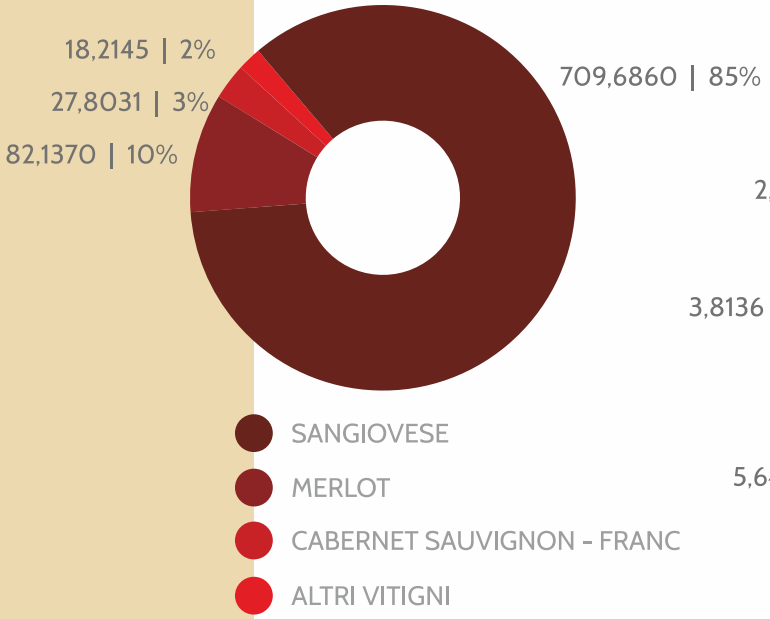
Il clima è tipicamente mediterraneo, con scarse precipitazioni nei mesi estivi.

L'altitudine dei vigneti è compresa tra i 250 e 550 metri s.l.m.: si adagiano prevalentemente sia sulle dolci colline che abbracciano la Val di Chiana, sia sui terreni leggermente acclivi e, in misura marginale, su terreni pianeggianti.

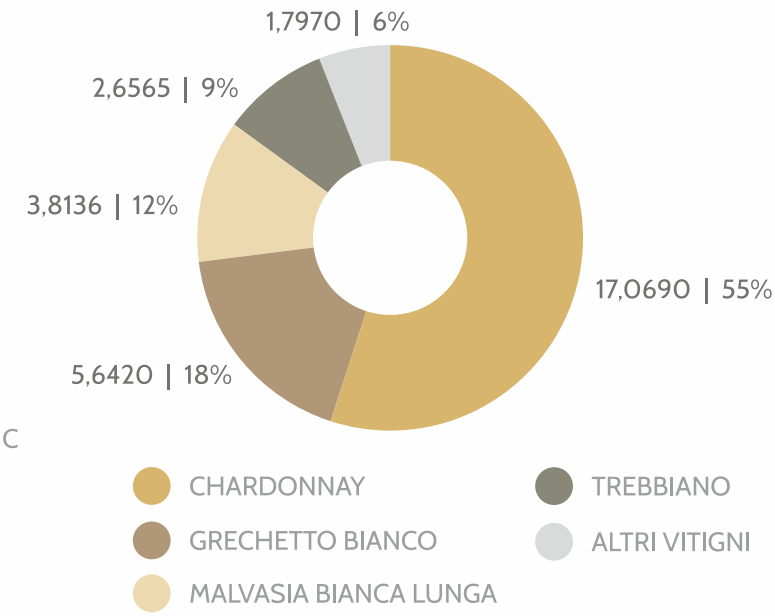
I vigneti sono coltivati a spalliera, con forme di allevamento a cordone speronato, Guyot, Guyot doppio e G.D.C. Le tecniche agronomiche adottate dai produttori possono essere le stesse o differire da vigneto a vigneto, da produttore a produttore o da zona a zona: l'obiettivo comune a tutti è il raggiungimento dell'equilibrio vegeto-produttivo delle singole viti, con il fine di armonizzare ed elevare la qualità delle uve.

Il vitigno principe è il Sangiovese, che a Montepulciano è denominato "Prugnolo Gentile". Sono coltivate anche varietà tipiche del territorio e altri vitigni a bacca rossa come Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Canaiolo nero e Colorino. La produzione dei vini bianchi e di Vin Santo è, invece, ottenuta da uve Chardonnay, Grechetto, Trebbiano e Malvasia Bianca Lunga.

VITIGNI A BACCA ROSSA | ETTARI



VITIGNI A BACCA BIANCA | ETTARI



LA NOSTRA STORIA

*L'emblema della **Vecchia Cantina di Montepulciano** è un leone alato rampante, nato dall'unione del grifo rampante – antico simbolo mitologico, che evoca la lunga storia del Comune di Montepulciano fin dalle sue origini etrusche – e del leone, espressione della Signoria fiorentina, che ha influenzato profondamente la vita poliziana nel Quattrocento e nel Cinquecento sia dal punto di vista politico-amministrativo sia da quello architettonico-urbanistico.*

*Fondata nel 1937 su iniziativa di quattordici produttori pionieristici, la **Vecchia Cantina di Montepulciano** comincia la sua storia produttiva nel 1940 con il primo imbottigliamento. Superati i momenti difficili del secondo conflitto mondiale e la riorganizzazione della proprietà terriera degli anni '50, nei due decenni successivi la Cantina assume il ruolo di vera e propria spinta propulsiva per l'intero territorio. Un ruolo che, per altro, mantiene ancora oggi. Ciò che ha maggiormente contribuito a rendere così importante questa cooperativa sono le persone che, pur nei grandi numeri, rispecchiano fedelmente la valenza umana di questo storico marchio.*

La nostra sede, costruita nel 1970, è situata alle porte della città e ospita uffici, magazzini, vasche per lo stoccaggio, linea di imbottigliamento, punto vendita e la splendida bottaia sotterranea di 2800 mq.

1937

LA FONDAZIONE

L'11 luglio nasce la Vecchia Cantina di Montepulciano, grazie all'iniziativa di quattordici produttori locali.

1940

LA PRIMA ANNATA

A tre anni dalla costituzione della Cooperativa, il primo imbottigliamento.

1970

LA SEDE

A Montepulciano, al civico 7 di Via Provinciale, viene costruita la sede aziendale. Negli anni la sede è stata ampliata e rimodernata per adattarla alle continue nuove esigenze, ma mai spostata.

1987

IL 50° ANNIVERSARIO

Il Presidente Aldo Trabalzini e il Consiglio di Amministrazione in carica celebrano lo straordinario traguardo raggiunto dalla Cooperativa con e per il territorio.

2001 — LA MODERNA BOTTAIA

L'importante crescita di cui la Cooperativa è protagonista impone la necessità di maggiore spazio per l'invecchiamento del Vino Nobile di Montepulciano nelle grandi botti di Rovere di Slavonia: per questo motivo, nel 2001 viene creato uno spazio di 2800 mq completamente dedicato all'affinamento dei vini in legno.

2007 — IL 70° ANNIVERSARIO

Per celebrare il 70° anniversario della Cooperativa, la bottiglia magnum del Vino Nobile di Montepulciano 2003 viene personalizzata con un'etichetta particolare.

2007 — IL RINNOVO DEI LOCALI VINIFICAZIONE

Lo stabilimento di vinificazione viene rinnovato con l'acquisizione di nuovi fermentini e con l'adeguamento di quelli già esistenti da 1200 ettolitri, per gestire le diverse tipologie di vinificazione a temperatura controllata.

2012 — LA NUOVA LINEA DI IMBOTTIGLIAMENTO

La nuova linea permette di imbottigliare fino a 5000 bottiglie all'ora, mantenendo gli standard qualitativi del prodotto. Le innovative caratteristiche di controllo dell'impianto – il lavaggio e rilevamento di corpi estranei all'interno della bottiglia, la regolazione automatica dei livelli, l'inertizzazione con gas puro per garantire bassissimi assorbimenti di ossigeno, lo scarto delle bottiglie non conformi – concorrono a garantire una sempre maggiore qualità dei nostri vini.

2017 — L'80° ANNIVERSARIO

Un'etichetta speciale per il Vino Nobile di Montepulciano 2013 celebra gli 80 anni di attività della Cooperativa. Per l'occasione è stata ampliata la bottaia e sono stati inaugurati i nuovi magazzini.

2020 — VERSO IL FUTURO

Inizio lavori per la nuova area di accoglienza turistica ed enoteca.

I NOSTRI STABILIMENTI

La cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano ha la sede alle porte di Montepulciano, dove prossimamente verrà inaugurato un moderno centro di accoglienza turistica.

L'altro cuore pulsante dell'azienda, ovvero il Centro di Vinificazione, dove viene ottimizzata la lavorazione di tutte le uve conferite dai soci, si trova a Montepulciano Stazione.

1 LA SEDE

La sede storica della **Vecchia Cantina di Montepulciano** oggi ospita gli uffici, i magazzini, le vasche per lo stoccaggio dei vini finiti, la linea di imbottigliamento e le due splendide cantine sotterranee, dove giornalmente accogliamo numerosi visitatori per wine tour guidati, che restano affascinati dalla maestosità delle nostre botti e dei nostri ambienti.

Un ruolo importante lo ricopre la nostra enoteca con una vasta scelta di vini, per la degustazione e la vendita al dettaglio.

2 LA CANTINA STORICA

L'affinamento in legno è molto importante per l'invecchiamento dei vini e in particolar modo per il **Vino Nobile di Montepulciano**.

La Cooperativa possiede due splendide bottaie, ovvero cantine, tradizionalmente chiamate la "storica" e la "moderna".

La "cantina storica", finita di costruire nel 1972, è situata in un tunnel sotterraneo visibile anche dall'esterno attraverso una vetrata, che si affaccia sulla strada statale, e contiene 160 botti di Rovere di Slavonia da 25, 50, 60 e 100 ettolitri.

3 LA CANTINA MODERNA

La seconda bottaia, sempre sotterranea, è stata progettata nel 2001 dallo Studio Rocchi di Montepulciano Stazione e si estende su una superficie di ben 2800 metri quadri.

La sala, con un soffitto a volte a crociera, è suddivisa in tre campate e ospita 250 botti di Rovere di Slavonia, con una capienza variabile tra i 35 e gli 85 ettolitri, oltre a 17 tini troncoconici da 50, 65 e 170 ettolitri e tonneaux e barriques di rovere francese.

Questa è la cantina aperta al pubblico, su prenotazione, per visite e degustazioni.

4 IL CENTRO VINIFICAZIONE

A pochi chilometri dalla sede principale, la Cooperativa possiede un altro importante polo a Montepulciano Stazione: lo stabilimento di vinificazione, che offre la possibilità di lavorare, annualmente, fino a 100.000 quintali di uve.

5 I NEGOZI

La Vecchia Cantina di Montepulciano offre ai suoi visitatori e agli amanti dei propri vini due punti vendita sul territorio, a Montepulciano e a Sinalunga, presso i quali degustare e acquistare le eccellenze del territorio.

6 IL CENTRO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

Per essere sempre in linea con le nuove tendenze e le esigenze della clientela, la **Vecchia Cantina di Montepulciano** sta lavorando dal 2020 ad un progetto di accoglienza turistica, che coniugherà storia e tradizione con esperienza e innovazione.

L'inaugurazione del nuovo centro di fronte alla sede principale della cantina è prevista per giugno 2023.

LE CERTIFICAZIONI

Il nostro obiettivo è la qualità, sempre, come dimostrano anche le nostre certificazioni, che garantiscono che i nostri vini vengono prodotti secondo standard di eccellenza, riconosciuti a livello nazionale e internazionale. Per mantenere le certificazioni annualmente la Cooperativa affronta un processo di revisione, di implementazione di obiettivi e di audit esterno di terza parte.

La Cooperativa ha ottenuto la certificazione EQUALITAS – Standard SOPD MODULO "Organizzazione Sostenibile _OS" Rev. 04 del 01/08/2021. Prima emissione del certificato 24/05/2022. A giugno 2023 è previsto il primo audit di sorveglianza da parte dell'ente di certificazione Valoritalia.

Lo standard Equalitas (SOPD) utilizza un approccio integrato alla sostenibilità, in base ai tre pilastri: economico, ambientale e sociale. Ogni pilastro viene valutato attraverso requisiti oggettivi, indicatori verificabili e buone pratiche. Lo standard prevede il calcolo di indicatori ambientali.

Per la Cooperativa è previsto il calcolo dell'impronta Carbonica e dell'impronta idrica. Contemporaneamente permette la valutazione nel tempo dell'efficacia delle azioni di miglioramento adottate e i risultati ottenuti.

La Cooperativa è certificata ISO 9001:2015 – Sicurezza alimentare e qualità globale. Prima emissione: Agosto 2018. Ultimo audit: 3-4/11/2022 da parte di Bureau Veritas. Questa certificazione garantisce un sistema di gestione della qualità, tramite processi aziendali, che migliorino l'efficacia e l'efficienza nella realizzazione del prodotto, ottenendo costantemente la soddisfazione del cliente.

La Cooperativa è certificata IFS emesso il 22 dicembre 2022 dall'ente di Certificazione Bureau Veritas. L'Intenational Featured Standards è un Sistema di controllo unificato per i sistemi di qualità e sicurezza dei prodotti alimentari, che riguarda tutti i processi di lavorazione e trasformazione, a partire dalla produzione fino al confezionamento.

La cooperativa ha ottenuto la certificazione BRC – Controllo della sicurezza alimentare.

Il BRC Global Food Standard for Food Safety, riconosciuto dal GFSI – Global Food Safety Iniziative, é uno standard che si applica alle aziende alimentari di trasformazione e preparazione e individua gli specifici elementi di un sistema di gestione focalizzato sulla qualità e sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti, prendendo come riferimento la metodologia HACCP. Questa certificazione è stata sviluppata dal British Retail Consortium con l'UKAS – United Kingdom Accreditation Service, l'ente che rappresenta i maggiori rivenditori britannici, con l'organismo di accreditamento nazionale britannico.

La Cooperativa ha ottenuto la certificazione Biologica dall'ente di certificazione BIOS.

L'agricoltura biologica considera l'intero ecosistema agricolo, promuove la biodiversità dell'ambiente in cui opera e limita o esclude l'utilizzo di prodotti di sintesi e degli organismi geneticamente modificati.

La Cooperativa da alcuni anni ha scelto di produrre vini biologici, giacché alcuni soci praticano questo tipo di agricoltura e il mercato ne fa sempre più richiesta.

LE ETICHETTE E LA NOSTRA PRODUZIONE

CARTA d'IDENTITA' 2022

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

385 soci

38 dipendenti (fine 2022)

1.000 ettari vitati

Puntiamo all'eccellenza fin dal vigneto, luogo dove si celebrano la cultura e la dedizione per i più nobili frutti della nostra terra. Tutti i nostri marchi hanno una storia particolare da raccontare, offrendo un assaggio di tradizione e passione, capace di sedurre ogni palato.
La Vecchia Cantina di Montepulciano vuole valorizzare l'impegno di tutti i suoi soci e i suoi collaboratori, proponendo vini di qualità sempre più elevata.

60.137,90 quintali di uva lavorata

41.772,7 ettolitri di vino prodotto

13.872,38 ettolitri di vino sfuso venduto

11.654,31 ettolitri di vino acquistato

LINEE PRINCIPALI COMMERCIALIZZATE

Vecchia Cantina | Cantina del Redi
Poggio Stella | Astorre Noti

REGIONI RAPPRESENTATE

Toscana | Umbria

DISTRIBUZIONE PRODOTTI

GDO | DO | Ho.Re.Ca.
Vendita diretta / Vendita on-line

MERCATI PRINCIPALI

Italia | USA | Europa
Estremo Oriente

ALTRI MARCHI

Le Camarine, Le Corbinie, Le Seianti, Riello delle Balze, Rubinoro, Vecchia Cantina Vintage '70, Collezione Sigillo

I PREMI 2022

Nel corso degli anni i nostri vini hanno collezionato numerosi premi, assegnati da prestigiose guide di settore e vinti a concorsi enologici italiani e internazionali.

VINO	ANNATA	ETICHETTA	PREMIO	PUNTEGGIO
Vino Nobile di Montepulciano Comunis Terre - MontisPolitiani Riserva	2015	Vecchia Cantina	Luca Maroni	95
Vino Nobile di Montepulciano	2018	Poggio Stella	Luca Maroni	93
Vino Nobile di Montepulciano	2018	Vecchia Cantina	Luca Maroni	92
Vino Nobile di Montepulciano	2018	Astorre Noti	Luca Maroni	92
Rosso di Montepulciano	2019	Poggio Stella	Luca Maroni	94
Rosso di Montepulciano	2020	Vecchia Cantina	Luca Maroni	94
Rosso di Montepulciano 80° Anniversario	2019	Vecchia Cantina	Luca Maroni	94
Vino Nobile di Montepulciano	2018	Vecchia Cantina	I Vini di Veronelli	★★
Rosso di Montepulciano	2020	Vecchia Cantina	I Vini di Veronelli	★★
Chianti Riserva	2017	Vecchia Cantina	I Vini di Veronelli	★★
Vino Nobile di Montepulciano - Riserva	2015	Poggio Stella	I Vini di Veronelli	★★★
Orbaio - Toscana Rosso	2015	Cantina del Redi	I Vini di Veronelli	★★★
Vino Nobile di Montepulciano	2018	Poggio Stella	I Vini di Veronelli	★★★
«Riccio» - Toscana Bianco	2018	Cantina del Redi	I Vini di Veronelli	★★
Vino Nobile di Montepulciano	2018	Poggio Stella	Wine Enthusiast	88
Cortona Merlot	2018	Poggio Stella	I Vini di Veronelli	★★
Cortona Syrah	2018	Poggio Stella	Guida Essenziale	91

Vecchia Cantina di Montepulciano

Soc. Coop. Soc. Agr.

Sede legale
Via Provinciale, 7
53045 MONTEPULCIANO (SI) - Italy

E' possibile entrare in contatto con l'Azienda tramite:
Telefono: +39 0578 71.60.92
E-mail: info@vecchiacantinadimontepulciano.com

Sito Web ufficiale
www.vecchiacantinadimontepulciano.com

Sito E-Commerce
www.vecchiacantinashop.com

Facebook: vecchiacantinadimontepulciano
Instagram: vecchiacantinamp
Youtube: canale Vecchia Cantina di Montepulciano

PILASTRO AMBIENTALE

APPROVVIGIONAMENTO ENERGETICO

L'azienda acquista energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili certificate dal produttore sia per la sede centrale che per il centro di vinificazione

La fornitura per la sede di Montepulciano è di **Enegan S.p.A.** che attesta che le emissioni di CO2 associate all'energia fornita vengono interamente compensate con le corrispondenti GARANZIE D'ORIGINE rilasciate e successivamente annullate dal GSE (Gestore Servizi Elettrici).

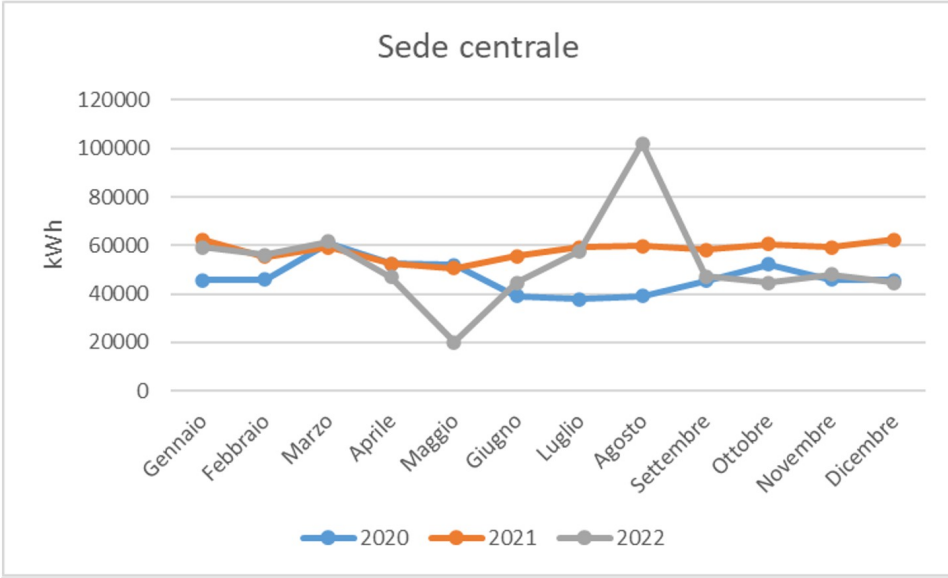
Verde Dentro è la fornitura per lo stabilimento Montepulciano stazione, che abbina l'energia elettrica a concrete opportunità di fare dell'attenzione per l'ambiente, un reale elemento distintivo. La prima e unica fornitura di energia elettrica che prevede la doppia certificazione e garanzia dell'origine verde dell'energia, l'analisi di efficienza energetica e strumenti di marketing con cui comunicare il proprio impegno ambientale. L'origine verde dell'energia fornita e la sua tracciabilità sono certificati attraverso TÜV SÜD, marchi accreditati e riconosciuti a livello internazionale.

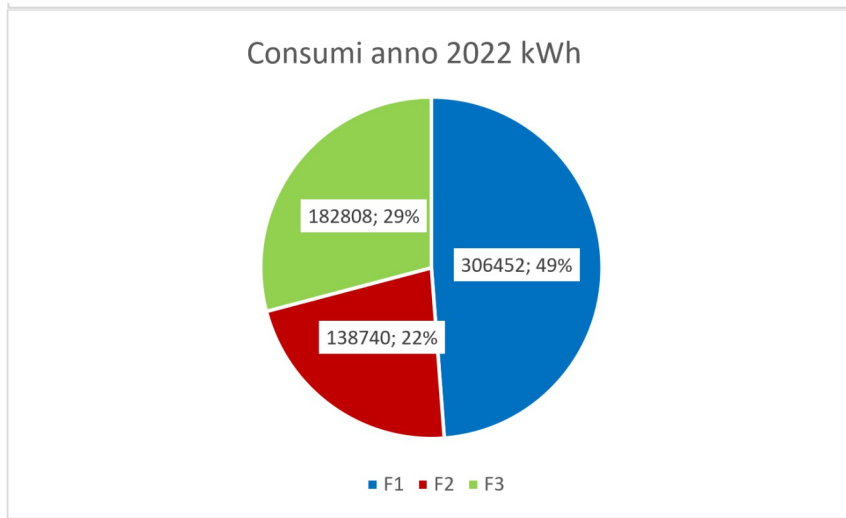
L'energia elettrica Verde Dentro utilizzata da Vecchia Cantina nel 2022 viene prodotta dall'impianto idrico di Grosio (SO) Via Milano 158 Grosio (SO).

L'azienda a partire dal 2021 ha intrapreso un percorso di diagnosi dei propri consumi con l'obiettivo di evidenziare i punti di criticità ed impostare un piano di miglioramento per i prossimi anni. All'interno dello studio sono riportati i consumi e i dati dei monitoraggi annuali.

	kWh anno 2021	kWh anno 2022
Sede Centrale	632.777	630.098
Centro di Vinificazione	362.323	406.529
Totale	1.057.390	1.036.627

Sede Centrale



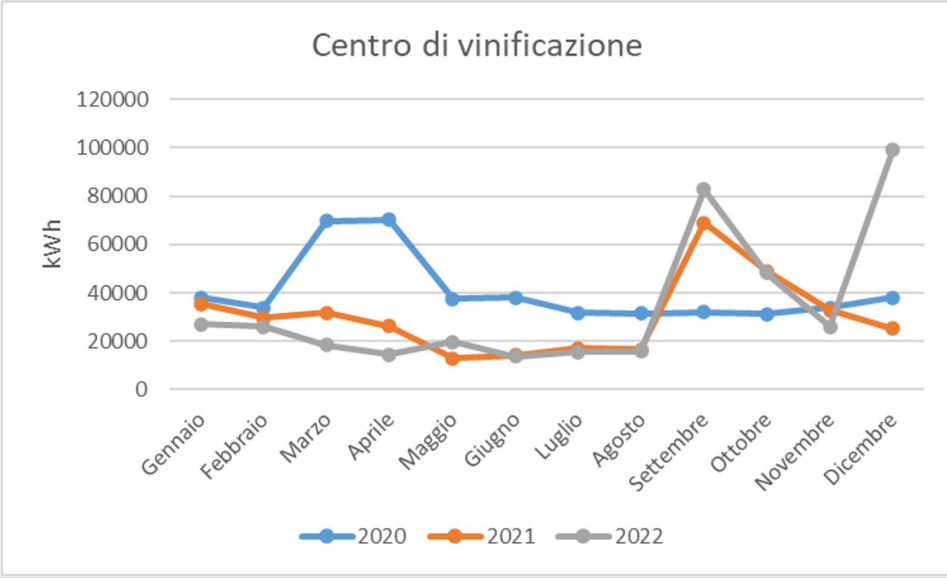


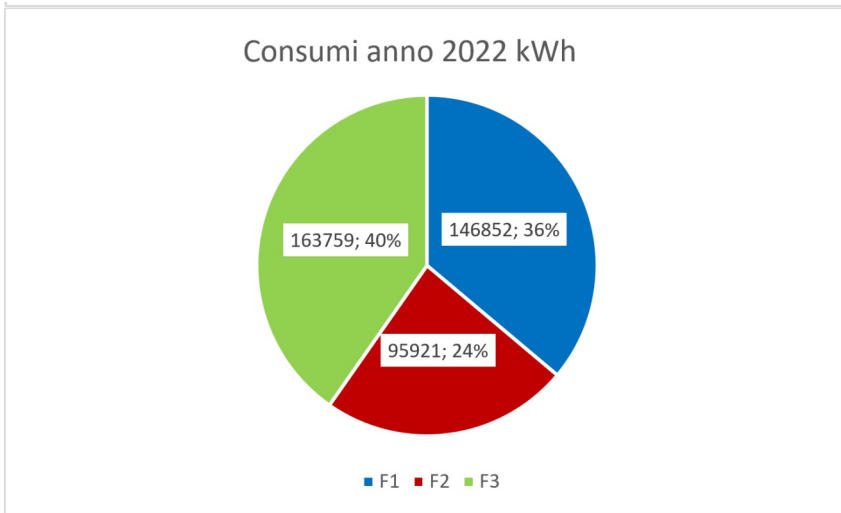
Dai risparmi rilevati si è ottenuto un risparmio globale rispetto al 2021 pari al 10%, Principale motivazione di tale risparmio energetico è dovuto all'efficientamento energetico relativo alla sostituzione dei corpi lampada ordinari con corpi lampade a LED.

Da un analisi puntuale mensile si rileva che eccetto i mesi di febbraio – marzo e agosto si hanno avuto risparmi pari a 107.638 kWh

E' stato registrato un picco di consumi nel mese di agosto, imputabile ad un maggior utilizzo dei gruppi frigo per la climatizzazione degli ambienti dovuto alle alte temperature.

Centro di Vinificazione





In merito all'andamento dei consumi rispetto all'anno 2021 si ha un decremento pari a 30.328 kWh per il primo semestre ed un incremento di 3.945 kWh nel secondo semestre, per un totale risparmio pari a 26.383 kWh. Corrispondente ad un risparmio globale pari al 6.4%. I mesi di maggio, settembre e dicembre hanno fatto registrare dei picchi di consumo rilevanti, probabilmente dovuti alle temperature torride nel mese di settembre, corrispondente anche al periodo di vendemmia, mentre gli altri due mesi gli aumenti devono essere ricercati nelle modalità di gestione e/o lavorazione.

Anche nella sede di Montepulciano Stazione è stato realizzato l'intervento di efficientamento energetico. Dai dati rilevati si è ottenuto un risparmio globale rispetto al 2021 pari al 6.40%, come sopra già menzionato, ma da un'analisi puntuale mensile si rileva che eccetto i mesi di maggio, settembre e dicembre sono stati registrati risparmi pari a 47.519 kWh.

In merito all'aggiornamento dei dati inseriti l'azienda ha registrato un risparmio energetico dovuto all'intervento di efficientamento per la sostituzione dei corpi lampada con tecnologia a led.

Si consiglia di installare un sistema di monitoraggio dei consumi, nei circuiti luci, in modo da individuare l'effettivo assorbimento dei corpi lampada, per avere una misura puntuale dei risparmi ottenuti.

Dall'analisi dei consumi, nella sede di Montepulciano Stazione i prelievi di energia elettrica nella fascia F3 sono superiori alla Fascia F1. A tal proposito quindi l'azienda si propone di valutare ulteriormente le utenze attive in queste fasce orarie al fine di attuate uno specifico piano riduzione dei consumi.

Impianto Fotovoltaico

La Cooperativa ha sempre investito per migliorare le prestazioni energetiche delle proprie strutture.

Già nel 2018 l'azienda si era dotata di pannelli fotovoltaici da 18 kW, mentre nel 2020 è stata installata una colonnina elettrica per la ricarica delle autovetture.

L'impianto fotovoltaico di potenza pari a 19.9 kWp ha prodotto per l'anno 2022 circa 18.000 kWh.

Inoltre è previsto l'installazione di un nuovo impianto di pannelli fotovoltaici a completamento dei lavori della nuova struttura di ricezione.

Nella seguente tabella sono riassunti i costi degli interventi sostenuti e dei prossimi investimenti in tema di efficientamento energetico.

Intervento	Spesa	Previsione di Spesa
PANNELLI FOTOVOLTAICI Intervento beneficiario di Contributo Regionale	Anno 2018 102.283,24 €	Obiettivo raggiunto
INSTALLAZIONE COLONNINA ELETTRICA	Anno 2020 3.478,00 € + IVA	Obiettivo raggiunto
VERIFICA CONSUMO ENERGETICO Verifiche a vista e strumentali	Annuale	Anno 2023 2.040,00 €
MONITORAGGIO MENSILE DEI CONSUMI ENERGETICI	Annuale	Anno 2023 130,00 € mensili
RELAMPING Sostituzione con Tubi Led a basso consumo	Completamento nel 2022: 14.443,47 €	Obiettivo raggiunto
NUOVI PANNELLI FOTOVOLTAICI	Anno 2022: già investiti per la consulenza progettazione 2.000 €	Contributo GSE già approvato. Previsione di fine lavori: Dicembre 2023

UTILIZZO DELLA RISORSA IDRICA

L'acqua e l'approvvigionamento idrico sono una delle sfide maggiori in ragione dei previsti cambiamenti climatici dei prossimi decenni.

La Vecchia Cantina di Montepulciano utilizza acqua potabile prelevata dalla rete per tutte le attività in cantina e per i servizi igienici.

Nella seguente tabella sono riassunti i consumi fatturati del gestore del servizio idrico:

	Mc 2022
Sede Centrale	381
Centro di Vinificazione	2.841
Totale	3.222

Tutta l'acqua utilizzata nel processo produttivo è convogliata negli impianti di depurazione che sono installati presso le due sedi aziendali, autorizzati dalla Regione Toscana.

Su detti impianti sono effettuati periodicamente analisi e manutenzioni ordinarie e straordinarie al fine di garantire il corretto funzionamento e il rispetto dei limiti previsti dalla normativa vigente. Tutti gli interventi di manutenzione e analisi sono affidati a ditta esterna sulla base di un contratto che definisce la tipologia di interventi da effettuare annualmente sull'impianto.

In relazione al sistema di depurazione installato presso la sede centrale, sono in corso i lavori di ampliamento e ammodernamento in conseguenza dell'incremento della produzione registrato negli ultimi anni.

La Cooperativa ha richiesto un contributo del PSR per rifare il sistema di tubazioni ormai datato della cantina, permettendo un recupero delle acque di lavaggio, che dopo adeguata depurazione, potranno essere riutilizzate per i bagni dell'azienda e per l'irrigazione del prato. Inoltre, è previsto il recupero e riutilizzo delle acque della sciacquatrice.

Intervento	Spesa	Previsione di Spesa
MANUTENZIONE ANNUALE DEPURATORE	7.500 €	Monitoraggio annuale
AMPLIAMENTO DEL DEPURATORE	Inizio lavori 2023	165.000 € esclusa IVA
PROGETTO DI RECUPERO DELLE ACQUE		100.000 € all'approvazione PSR

UTILIZZO DEL METANO

La Cooperativa nel 2017 ha investito nella sostituzione della caldaia a gasolio, che era presente nella sede centrale, con una a metano, riducendo l'impatto delle emissioni di combustione.

Il metano è utilizzato esclusivamente per la produzione di acqua calda sanitaria e per il riscaldamento degli ambienti.

Nel 2022 è stato registrato un consumo di questo combustibile pari a 4.563,98 mc.

IL PACKAGING

L'azienda da alcuni anni sta modificando il packaging dei propri prodotti, riducendo il loro peso e contribuendo in tal modo alla riduzione delle emissioni di CO2, sia in fase di produzione che nel trasporto. Tale intervento è stato anche incentivato dalla presenza di un contributo specifico erogato dal Consorzio Nazionale Imballaggi CONAI.

L'analisi dei dati relativi all'acquisto di bottiglie in vetro nel 2022 è riassunto nella seguente tabella:

2021	**Bottiglie totali acquistate**	% bottiglie da 360 g	% bottiglie da 0,75 l	Peso medio bottiglie Kg	Peso medio bottiglie da 0,75 l Kg
	5.724.077	61,85	97,98	0,429	0,428
2022	**Bottiglie totali acquistate**	% bottiglie da 360 g	% bottiglie da 0,75 l	Peso medio bottiglie Kg	Peso medio bottiglie da 0,75 l Kg
	4.707.635	58,87	95,88	0,507	0,459

La scelta del packaging per i prodotti è un processo attentamente valutato internamente all'organizzazione e segue una specifica procedura. I criteri utilizzati sono:

- la tipologia di prodotto con particolare riferimento alle certificazioni biologica o vegana
- il mercato di riferimento
- le richieste dei clienti
- le esigenze di comunicazione e marketing

TOTALE IMBOTTIGLIATO/CONFEZIONATO	41509,26		Hl
TOTALE VINO SFUSO	13872,38		Hl
BIB	**formato**	**n conf.**	**Hl totali**
	3 l – 5 l - 10 l	107942	5937,02
DAMIGIANE	**formato**	**n conf.**	**Hl totali**
	28 l -34l -54 l	638	303,32
KEGS	**formato**	**n conf.**	**Hl totali**
	20 l	24229	485,8
		TOTALE hl BIB+dam.+kegs+ sfuso	**20598,52**

In relazione a tali vendite si evidenzia che il confezionamento di un tale volume di vino in bottiglia da 0,75 l avrebbe richiesto 2.746.469 bottiglie che al peso medio unitario di 0,459 g, corrispondono a circa 1. 260.629 kg di vetro risparmiato.

Da sottolineare inoltre che l'azienda vende una parte di prodotti come sfuso e in confezioni alternative e con minor impatto sull'ambiente tra cui BIB, Damigianine e KEGs per i quali si riassumono in tabella i dati specifici riferiti ai confezionamenti del 2022.

La cantina ha sviluppato una linea di prodotto con una bottiglia alleggerita da 500 gr per il vino Poggio Vecchio, il cui packaging precedentemente si basava su una bottiglia da 600 gr. Ne sono state prodotte 400.000 bottiglie, corrispondenti ad un risparmio di 40.000 kg di vetro.

La Cooperativa ha in progetto di passare dall'utilizzo di cartoni stampati a 5 colori a cartoni stampati a 2 colori, permettendo un minore impatto dovuto alla riduzione del consumo degli inchiostri colorati.

I RIFIUTI

I rifiuti prodotti dal ciclo produttivo sono costituiti da imballaggi e da fanghi relativi alle operazioni di svuotamento delle vasche del depuratore presente presso il centro di vinificazione. Tutti i rifiuti di imballaggio e quelli pericolosi (toner stampa esauriti, imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o materiali vari contaminati da esse) vengono inviati allo smaltimento attraverso il ciclo di recupero. La percentuale di rifiuti speciali è del 0,8 %.

RIFIUTI	TOTALE KG	%
Imballaggi di Carta e Cartone	14.950	5.6
Imballaggi di Plastica	1.800	0.7
Imballaggi di Legno	1.760	0.7
Imballaggi misti	3.660	1.5
Rifiuti speciali (pericolosi e non)	2.270	0.8
Rifiuti derivanti da operazioni di lavaggio, pulizia e macinazione della materia prima	244.280	90.9
TOTALE KG	268.730	

In relazione alla produzione di rifiuti, si segnala che attualmente in azienda sono prodotti 244.280 kg di fanghi provenienti dalle operazioni di pulizia degli impianti di depurazione che sono inviati a smaltimento finale in impianti autorizzati e che previa attenta valutazione delle sue caratteristiche chimiche potrebbero essere impiegate come ammendanti in agricoltura.

La Cooperativa promuove e sostiene il riutilizzo dei sottoprodotti della lavorazione e dei materiali di scarto in un'ottica di economia circolare.

A tal proposito si evidenziano i quantitativi di fecce e raspi prodotti durante i processi aziendali e il tipo di recupero effettuato.

Sottoprodotto	Tipo di recupero	Quantitativo anno 2022 kg
Vinacce	produzione distillati	812.236
Fecce	produzione distillati	334.883
Raspi	Trattamento impianto produzione biogas e cogenerazione di elettricità	81.200

PILASTRO ETICO-SOCIALE

LAVORATORI

La Cooperativa riveste un importante ruolo nel territorio, generando un elevato livello occupazionale e costituendo un punto di riferimento essenziale anche per piccoli agricoltori che in assenza di una realtà di questo tipo, abbandonerebbero le loro attività.

Tutti i contratti a tempo determinato sono contratti agricoli di tipo stagionale. Tuttavia, la Cooperativa si prodiga per riassumere ogni anno il personale "storico", offrendo contratti di tipo determinato di durata annuale.

Di seguito illustreremo il riassunto della situazione dipendenti del 2022.

L'azienda nel 2022 all'inizio dell'anno contava 41 dipendenti a tempo indeterminato. A fine anno i dipendenti a tempo indeterminato erano 38.

Dipendenti indeterminati		
Tasso di turnover complessivo 2021	Tasso di turnover negativo 2021	Tasso di turnover positivo 2021
7%	5 %	2.4 %
Tasso di turnover complessivo 2022	Tasso di turnover negativo 2022	Tasso di turnover positivo 2022
23 %	15 %	7.3%

Considerando solo i dipendenti a tempo indeterminato, nel 2022 il tasso di turnover complessivo è positivo. L'organico medio nel periodo corrisponde a 40 persone.

A fronte di due pensionamenti e di un decesso, le rimanenti 3 uscite sono state compensate da 3 assunzioni a tempo indeterminato.

I dipendenti a tempo determinato a Gennaio 2022 erano 14. Altri 4 dipendenti son stati assunti nel corso dell'anno a contratto determinato.

Al 31/12/2022 i dati sono:

Genere, contratto, età	Determinato	Indeterminato	Totale	Media anni azienda indeterminato
Donne				
- Impiegato	0	7	20	41 anni
- Operaio	4	9		
Uomini				
- Impiegato	0	10	31	47 anni
- Operaio	9	12		
Tot complessivo	13	38	51	44 anni

La ripartizione di genere all'interno dell'azienda è equilibrata, così come la ripartizione all'interno della tipologia di contratto (determinato/indeterminato). In media i dipendenti assunti a tempo indeterminato stanno in azienda da 14 anni, indipendentemente dal genere.

L'attenzione aziendale verso il tema delle pari opportunità è espressa molto chiaramente anche all'interno del codice etico aziendale, approvato dal consiglio e dall'organismo di vigilanza.

Gli impiegati nella cooperativa sono quasi tutti assunti con contratto a tempo indeterminato.

RIPARTIZIONE DI GENERE, TIPOLOGIA DI CONTRATTO E MANSIONI

Distribuzione ruoli per genere e contratto	Determinato		Indeterminato	
	F	M	F	M
- Accoglienza		1		
- Agronomo				1
- Amministrazione			2	
- Cantina	1	2	2	3
- Enologo				1
- Imbottigliamento		3	3	2
- Laboratorio				1
- Confezionamento			2	1
- Magazzino		1		3
- Manutenzione		1		1
- Negozio	1		2	1
- Front office (vendit commerciale)			4	3
- Produzione			1	2
- Trasporti magazzino				1
- Varie	2	1		

Guardando la distribuzione delle mansioni per tipologia di contratto e genere, si può notare che per i contratti a tempo indeterminato c'è una buona distribuzione omogenea tra uomini e donne nei vari ruoli. Analizzando i contratti a tempo determinato, si nota che le dipendenti vengono impiegate sia in cantina che in negozio, e nei diversi al bisogno.

Nel 2022 sono state assunte 3 persone con contratto a tempo determinato inferiore ai 100 giorni

RIPARTIZIONE DI GENERE E TIPOLOGIA DI CONTRATTO PER GRUPPO D'ETÀ

Genere e contratto	Gruppi di età				
	>30	30≤X<39	40≤X<49	50≤X<59	60≤X<69
F					
Determinato	1	0	2	2	0
Indeterminato	0	0	8	6	2
M					
Determinato	2	2	1	3	3
Indeterminato	0	3	5	11	3

VARIE CATEGORIE E PATENTINO MULETTO

Contratto e categorie/ patenti	Patente muletto		4% attività di coordinamento/ preposto		L 104		Categoria protetta L.68	
	F	M	F	M	F	M	F	M
Determinato	1	3	0	0	1	1	1	0
Indeterminato	2	8	0	4	6	3	0	1

La Cooperativa rispetta i contratti collettivi e gli accordi individuali/aziendali concertati con le associazioni sindacali e le RSU. L'inquadramento del personale é corrispondente con le effettive mansioni svolte.

I lavoratori sono rappresentati da tre componenti RSU (n° massimo previsto) per il sindacato FLAI-CGL Federazione Lavoratori Agroindustria. Come previsto dai contratti collettivi, periodicamente vengono svolte assemblee e riunioni sindacali.

Al 31 agosto 2022, il costo dipendenti ammontava a 1.890.370,00 €.

ANALISI INDICATORI SPECIFICI DI SOSTENIBILITÀ DEI LAVORATORI

L'Organizzazione monitora e verifica i seguenti indicatori specifici di sostenibilità:

- differenza salariale tra uomini e donne

- presenza di donne e giovani nei ruoli direzionali

- assunzioni di giovani e donne negli ultimi 5 anni (dal 2022 si monitoreranno anche i dipendenti con contratto a tempo determinato).

- tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità

- utilizzo dei congedi parentali rapportato al genere

A campione sono stati confrontate le buste paga di dipendenti assunti con lo stesso livello e la stessa mansiona ma di genere diverso, e non sono state trovate differenze salariali.

Dipendenti	Livello	Settore	Paga base	Scatti	Totale
Operai specializzati	S	Imbottigliamento	1731.99 €	62.5 €	1794.49 €
Operai qualificati	QS	Cantina	1662.70 €	11.93 €	1647.63 €
Operai specializzati	SI	Magazzino	1812.81 €	0 €	1812.81 €

L'azienda rileva la presenza di donne e giovani (>=35) nei ruoli direzionali:

-Giovani: non sono presenti persone con etá >=35 anni nei ruoli direzionali

-Donne: Responsabile marketing, Responsabile acquisti.

Dal 2018 sono stati assunti a tempo indeterminato 1 dipendente giovane (>=35) e 3 dipendenti donne.

Nel 2022, la dipendente più giovane a tempo determinato era una donna di 21 anni, addetta alle vendite in negozio, con contratto inferiore ai 100 giorni. Il dipendente più giovane assunto con contratto a tempo indeterminato era un uomo di 33 anni addetto al magazzino.

Non ci sono stati casi di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità.

Due dipendenti cinque anni, dal 1/01/2018 al 31/12/2022, hanno utilizzato dei congedi di paternità, per una media di 4.7 giorni.

INFORTUNI

In tema di sicurezza dei luoghi di lavoro, nel corso del 2022 è occorso un solo incidente.

L'organizzazione monitora indici di frequenza e di gravità, come riportato nella tabella per il 2022.

INDICE DI FREQUENZA	
numero di infortuni verificatisi nell'anno per l'insieme dei lavoratori (A)	1
numero di ore lavorate nell'anno per i lavoratori (B)	86.423
indice di frequenza dell'anno per i lavoratori: C = (A / B)* 1.000.000	11,6
INDICE DI GRAVITA'	
il numero totale delle giornate di lavoro perse (A) per infortunio nell'anno per i lavoratori. A è dato dalla sommatoria di: A1 + A2 + A3;	5
- Inabilità temporanea: numero di giornate perse (A1);	5
- Inabilità permanente: punti di invalidità di ciascun caso * 75 (A2);	0
- Infortuni mortali: ciascun caso di morte * 7.500 (A3);	0
- Identifica il numero di ore lavorate nell'anno per i lavoratori (B);	86.423
- Calcola l'indice di gravità per i lavoratori: C = (A/B) * 1.000.	0,06

In merito alla sicurezza, la Cooperativa acquisterà un attuatore meccanico per aiutare i lavoratori nel sollevamento dei cartoni, in modo da alleggerire il peso dei lavori e prevenire infortuni.

In azienda sono presenti defibrillatori e personale formato per l'utilizzo in caso di emergenza.

FORMAZIONE

I corsi di formazione sono curati dall'azienda esterna Professione Consulenti Srl. Nel 2022 sono stati effettuati 8 corsi di formazione.

Nome del corso	Durata corso ore (media per dipendente)	Data
Sicurezza generale	4	10/03/2022
Formazione ed addestramento ambiente confinati e III categoria	4	10/03/2022
Sicurezza operaio agricolo (8h prima formazione - 6h aggiornamento)	14	24/03/2022
Sicurezza operaio agricolo (ripasso - pre vendemmia)	2	23/08/2022
Sicurezza generale	4	21/09/2022
Sicurezza rischio basso	4	21/09/2022
Aggiornamento patentino carrelli elevatori	4	22/09/2022
HACCP (4h att. Agricola - 8h att. Semplice)	12	28/11/2022

WELFARE DIPENDENTI

Nel settembre 2020 è stato effettuato un intervento mirato a migliorare sensibilmente la qualità dell'ambiente di lavoro, con l'installazione di condizionatori a pompa di calore per uffici, in quanto il caldo estivo risultava insostenibile. L'intervento è stato portato a termine dalla ditta ft. RM Impianti, per euro 19.740,00.

E' previsto per tutti i lavoratori un premio di produzione (in precedenza elargiti in denaro, sottoforma di premio aziendale) elargito sotto forma di polizza assicurativa integrativa (vita, infortunio e malattia) per un importo fisso totale di euro 5000,00 garantito per almeno 4 anni.

Inoltre la Cooperativa ha inserito nel contratto integrativo la possibilità per i dipendenti che ne abbiano la volontà di donare liberamente le ferie maturate eccedenti le quattro settimane annue ai dipendenti della stessa azienda che ne abbiano fatto richiesta. Le ferie solidali possono essere richieste dal dipendente, nel momento in cui, esaurito il proprio monte ferie contrattuale, ci sia la necessità di assentarsi per assistere figli e familiari di primo grado, in particolari condizioni di salute e per cure personali in presenza di particolari patologie che richiedano cure continue e costanti.

La Vecchia Cantina di Montepulciano mette a disposizione euro 2000 per i corsi di formazione e euro 300 devoluti ad un progetto sociale in accordo con il CDA.

In caso di assenza per malattia del figlio fino a 10 anni di età, verrà concessa al lavoratore, annualmente, un'indennità pari a 10 ore di permesso retribuito, in aggiunta a quanto già previsto nell'art. 30 del CPL operai agricoli e florovivaisti.

RAPPORTI CON LA COMUNITÀ

A seguito dell'accordo integrativo aziendale firmato nel dicembre 2022 tra Flai Cgil Siena e Vecchia Cantina di Montepulciano, in cui si prevedeva anche un fondo a sostegno di associazioni sociali del territorio per aiutare chi ha più bisogno, i lavoratori della cantina e la Presidenza, con l'approvazione unanime da parte del CdA, donano all' associazione 'Iosempredonna' 3000,00 euro in memoria della lavoratrice Katia Meacci scomparsa prematuramente nel 2022. 'Iosempredonna' è un'associazione che da anni si occupa di aiutare persone colpite di cancro al seno e non solo, offre corsi di formazione, supporto psicologico e ginnastica riabilitativa, un impegno a tutto tondo che portano avanti molti volontari.

A partire dal 2022 sono stati distribuiti questionari anonimi alla comunità per valutare gli impatti positivi e/o negativi che l'azienda induce nei loro confronti. Tale attività è ancora in corso, ma dai primi dati esaminati non sono emersi elementi di criticità che possono incidere sulla vivibilità del luogo e che potrebbero richiedere interventi da programmare nel prossimo futuro.

La cooperativa contribuisce allo sviluppo territoriale e della comunità anche mettendo gratuitamente a disposizione dei locali aziendali per lo svolgimento di corsi di formazione attinente al settore vitivinicolo in cui opera l'azienda (corso Sommelier).

Elenco delle donazioni effettuate dal 2021:

- Il 23/11/2021 è stata effettuata una erogazione liberale al Cantiere Internazionale d'Arte per un ammontare di 2000,00 €.

- Donazione di 3000,00 € all'Associazione 'Iosempredonna'.

PILASTRO ECONOMICO

INNOVAZIONE

Dal 2015 al 2019 si è svolto una ricerca interna era volta a determinare i punti critici e ad individuare la ricerca e la sperimentazione di soluzioni nuove non presenti sul mercato: "Studio e ricerca per l'innovazione di processo e delle metodologie di lavoro per la realizzazione dei prodotti" e "Studio e sviluppo di nuove metodologie per la gestione dei dati aziendali". Credito d'imposta Ricerca e Sviluppo secondo la Circolare dell'Agenzia delle Entrate n. 5/E del 16 marzo 2016 sull'art.3 del DL 15/2013.

Per questo progetto è stato ottenuto un contributo di 900.000 € circa, ovvero circa il 40% di quanto sostenuto, attività certificata dagli enti certificatori (società di revisione e certificazione di bilancio), per innovazione di prodotto e dei cicli di produzione, con il coinvolgimento del personale supportato da professionisti del settore.

Obiettivo nel 2023 sarà implementare la linea di imbottigliamento interna, installando un nuovo sistema di filtrazione e lavaggio automatico ed uno scanner per il controllo dell'abbigliaggio della bottiglia. L'investimento in macchinari rientra nel range di 250.000 – 300.000 euro.

CONFERIMENTI

Un importantissimo aspetto della cooperativa è il plus valore generato dall'azienda che viene redistribuito ai soci. Negli ultimi 4 anni, che comprendono il difficile periodo della pandemia, l'importo del valore dei conferimenti per le uve corrispondeva a:

- € 3.805.290,39 - al 31/08/22
- € 4.658.797,84 – al 31/08/21
- € 5.244.921,05 – al 31/08/20
- € 5.002.350,64 – al 31/08/19

RIEPILOGO OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO

Una delle sfide principali che l'azienda persegue è quella di abbattere i consumi in generale.

La Cooperativa ha richiesto un contributo del PSR per rifare il sistema di tubazioni ormai datato della cantina, permettendo un recupero delle acque di lavaggio, che dopo adeguata depurazione, potranno essere riutilizzate per i bagni dell'azienda e per l'irrigazione del prato. Inoltre, è previsto il recupero e riutilizzo delle acque della sciacquatrice.

In relazione al sistema di depurazione nel 2023 sono iniziati i lavori di implementazione del depuratore che permetterà di far fronte all'incremento della produzione registrato negli ultimi anni.

Il programma di sostituzione dei corpi illuminanti con luci led a basso consumo è stato terminato nel 2022 per entrambi le sedi, portando ad un risparmio energetico notevole.

É prevista l'installazione di un nuovo impianto di pannelli fotovoltaici a completamento dei lavori della nuova struttura di ricezione nel 2023.

L'azienda si propone di valutare ulteriormente le utenze attive nelle fasce orarie al fine di attuate uno specifico piano riduzione dei consumi.

In merito alla sicurezza, la Cooperativa acquisterà un attuatore meccanico per aiutare i lavoratori nel sollevamento dei cartoni, in modo da alleggerire il peso dei lavori e prevenire infortuni.

L'inaugurazione del nuovo centro di fronte alla sede principale della cantina è prevista per giugno 2023.

L'azienda prosegue con il progetto di riduzione del packaging, utilizzando il piú possibile linee di bottiglie leggere e proseguendo con il progetto di riduzione dell'inchiostro a colore sui cartoni per le spedizioni alla GDO.

Nell'ottica del raggiungimento dell'impegno della Cooperativa ad intraprendere un programma per il raggiungimento della Certificazione secondo lo standard di sostenibilità SOPD EQUALITAS, l'azienda ha calcolato nel 2023 il Bilancio/inventario dei gas serra GHG (impronta carbonica).

E' in previsione il calcolo, nel corso del prossimo triennio, del completamento degli indicatori di sostenibilità aziendale, tramite il calcolo dell'impronta idrica.

Vecchia Cantina di Montepulciano

Soc. Coop. Soc. Agr.

Via Provinciale, 7 - 53045 MONTEPULCIANO (SI) - Italy
Tel.: +39 0578 71.60.92
E-mail: info@vecchiacantinadimontepulciano.com

www.vecchiacantinadimontepulciano.com
www.vecchiacantinashop.com