



2021 Bilancio di Sostenibilità

SOMMARIO

LA COOPERATIVA

- La Mission
- La Carta d'Identità 2021
- Consiglio di Amministrazione
- I Soci
- Il Terroir
- La nostra Storia
- La nostra Rete
- 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
- Altri Marchi
- I Contatti

PILASTRO AMBIENTALE

- Approvvigionamento energetico / efficienza energetica
- Utilizzo di Risorsa Idrica
- Utilizzo di Metano
- Il Packaging
- I Rifiuti

PILASTRO ETICO-SOCIALE

- Lavoratori
- ANALISI INDICATORI SPECIFICI
DI SOSTENIBILITA' DEI LAVORATORI**
- Infortunati
- Formazione
- Welfare Dipendenti
- Rapporti con la Comunità

PILASTRO ECONOMICO

- Innovazione
- Conferimenti

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 a 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 ad intraprendere un programma per il raggiungimento della Certificazione secondo lo standard di sostenibilità SOPD EQUALITAS - SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA VITIVINICOLA: ORGANIZZAZIONI, PRODOTTI, DENOMINAZIONI DI ORIGINE (SOPD).

A tal fine le attività della cooperativa verranno riesaminate 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: Ria Grant Thornton SpA

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 circa 400 e coprono circa ettari 1000 vitati presenti nel territorio. Questi soci e conferenti che non fanno parte del consorzio del 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, Città della Pieve.
- TOSCANA: 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 164. Di questi 77 hanno aderito al progetto Equalitas.

Soci del Consorzio aderenti allo standard Equalitas - Totale 271.27 Ha

Vigneti per Rosso di Montepulciano

95.45 Ha | 35%

Vigneti per Vino Nobile di Montepulciano

175.82 Ha | 65%

Tutti i soci aderenti al progetto Equalitas applicano almeno la difesa integrata obbligatoria (63 %). Il 19 % ha aderito anche a misure di difesa integrata volontaria, mentre il 8% è certificato Biologico. Quasi il 10% è in fase di conversione verso l'agricoltura biologica.

Biologico

21.64 Ha | 7.3%

Conversione al Biologico

26.81 Ha | 9.9%

Difesa Integrata Obbligatoria

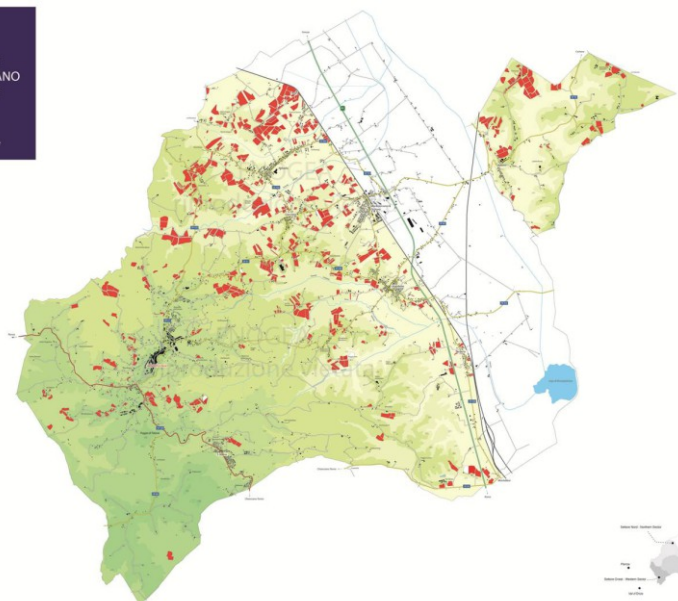
171.39 Ha | 63.9%

Difesa Integrata Volontaria (Mis. 10.1.2)

51.43 Ha | 18.89%

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

Il territorio di conferimento delle uve è caratterizzato 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.

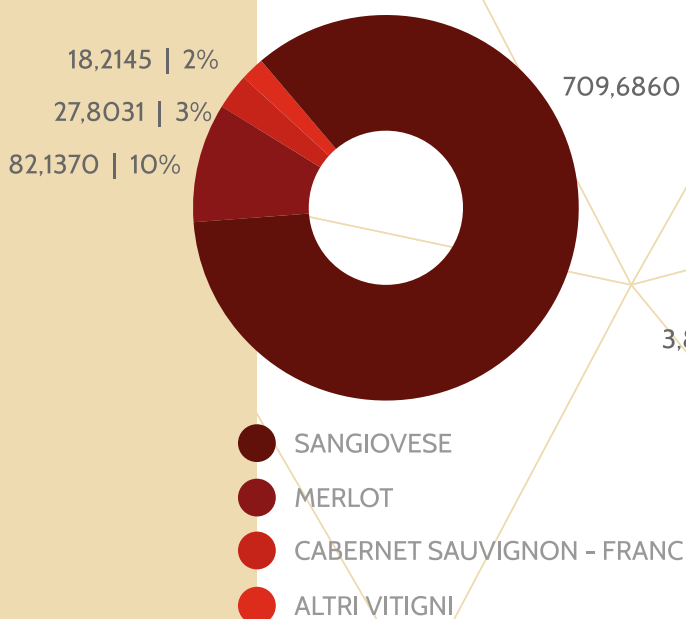
I vigneti sono coltivati a spalliera, con forme di allevamento a cordone speronato, Guyot, Guyot doppio e G.D.C. Le tecniche agronomiche adottate dai produttori possono essere le stesse o differire da vigneto a vigneto, da produttore a produttore o da zona a zona: l'obiettivo comune a tutti è il raggiungimento 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".

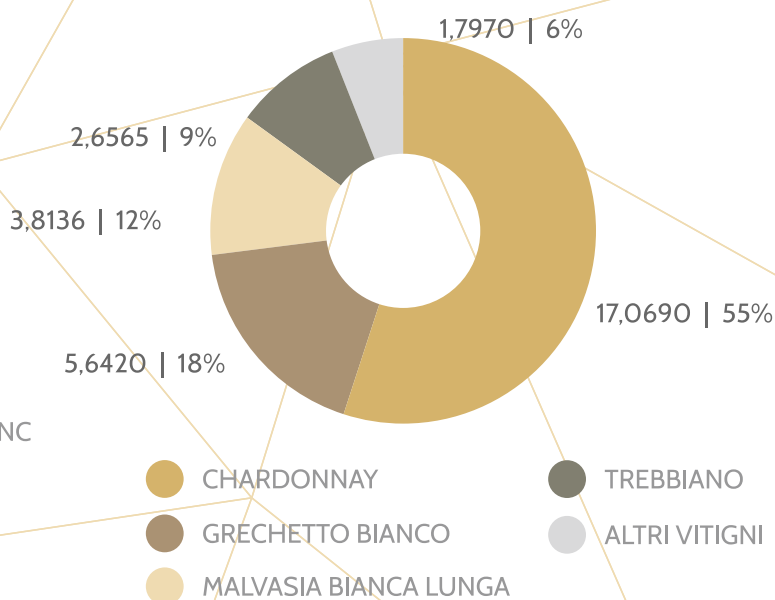
Sono coltivate anche varietà tipiche del territorio e altri vitigni a bacca rossa come Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Canaiolo nero e Colorino.

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 FONDAZIONE

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

LA PRIMA ANNATA

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

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.

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.

1937

1940

1970

1987



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.

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.

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.

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.

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 bottegia e sono stati inaugurati i nuovi magazzini.

2001

2007

2007

2012

2017

LA NOSTRA RETE

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 in via Provinciale, a Montepulciano Stazione, la Cooperativa possiede un altro importante polo: lo stabilimento di vinificazione. Qui durante ogni vendemmia è possibile lavorare 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 è prevista nel 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.

La Cooperativa ha ottenuto il certificato ISO 9001 – Sicurezza alimentare e qualità globale.

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.

Attualmente la cooperativa ha ottenuto lo standard SOPD EQUALITAS, in accordo con l'importanza data al mantenimento dell'ambiente e allo sviluppo socio-economico del territorio in cui è inserita.

A tal proposito in data 24/05/2022, è stato effettuato l'audit durante il quale è stato valutato lo stato di conformità ai requisiti di Equalitas, sulla base del quale sono state programmate e implementate le azioni per la gestione delle non conformità rilevate con l'obiettivo di incrementare il livello di sostenibilità di tutto il sistema produttivo e di comunicare in modo trasparente il nostro impegno.



CERTIFICAZIONE EQUALITAS
Sostenibilità



CERTIFICAZIONE IFS
Controllo dei Processi Produttivi



CERTIFICAZIONE ISO 9001
Sicurezza Alimentare e Qualità Globale



CERTIFICAZIONE BIOLOGICA BIO
Rispetto per la Biodiversità



CERTIFICAZIONE BRC
Controllo della Sicurezza Alimentare



CARTA d'IDENTITA' 2021

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

la più Antica Cooperativa Vinicola della Toscana

fondazione: 11 Luglio 1937

385

soci

73

dipendenti
(fine 2021)

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.

47.766,8

quintali di uva lavorata

33.816,7

ettoltri di vino prodotto

19.030

ettoltri di vino sfuso venduto

4.687

ettoltri di vino acquistato

7.000.000

bottiglie prodotte

1.200.000

bottiglie di Vino Nobile di Montepulciano

LINEE PRINCIPALI COMMERCIALIZZATE

Vecchia Cantina | Cantina del Redi
Poggio Stella | Astorre Noti

DISTRIBUZIONE PRODOTTI

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

ALTRI MARCHI

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

REGIONI RAPPRESENTATE

Toscana | Umbria

MERCATI PRINCIPALI

Italia | USA | Europa
Estremo Oriente

I PREMI 2021

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
Comunis Terre - MontisPolitiani IGT Collezione Sigillo	2018	Vecchia Cantina	Luca Maroni	96
Vino Nobile di Montepulciano	2016	Leone d'Italia	Luca Maroni	96
Vino Nobile di Montepulciano	2017	Poggio Vecchio	Luca Maroni	96
Cortona Merlot	2019	Poggio Stella	Luca Maroni	95
Rosso di Montepulciano	2018	Poggio Stella	Luca Maroni	94
Vino Nobile di Montepulciano	2017	Vecchia Cantina	Luca Maroni	94
Rosso di Montepulciano 80° Anniversario	2018	Vecchia Cantina	Luca Maroni	94
Chianti	2019	Vecchia Cantina	Luca Maroni	94
Campaltino	2019	Vecchia Cantina	Luca Maroni	94
Chianti BIO	2019	Astorre Noti	Luca Maroni	94
Vino Nobile di Montepulciano	2017	Astorre Noti	Luca Maroni	94
Vino Nobile di Montepulciano	2017	Poggio Stella	Luca Maroni	93
Rosso di Montepulciano	2019	Vecchia Cantina	Luca Maroni	93
SELACHUS - Toscana Rosso	2018	Astorre Noti	Luca Maroni	93
Vino Nobile di Montepulciano	2017	Rubinoro	Luca Maroni	93
ORBAIO - Toscana Rosso	2017	Cantina del Redi	Luca Maroni	92
Chianti Riserva	2016	Astorre Noti	Luca Maroni	92
Vino Nobile di Montepulciano	2017	Cantina del Redi	Luca Maroni	90
Rosso di Montepulciano	2019	Cantina del Redi	Luca Maroni	90
Vin Santo di Montepulciano	2012	Cantina del Redi	Luca Maroni	90



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](https://www.facebook.com/vecchiacantinadimontepulciano)

Instagram: [vecchiacantinamp](https://www.instagram.com/vecchiacantinamp)

Youtube: canale [canale Vecchia Cantina di Montepulciano](https://www.youtube.com/canaleVecchiaCantinaDiMontepulciano)

PILASTRO AMBIENTALE

APPROVVIGIONAMENTO ENERGETICO EFFICIENZA ENERGETICA

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

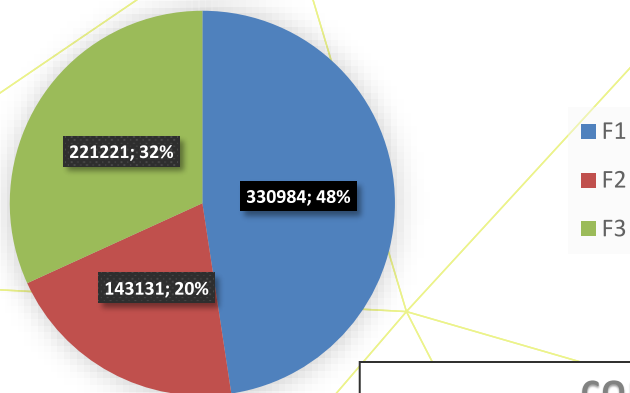


L'azienda a partire dal 2021 ha intrapreso un percorso di diagnosi dei propri consumi con l'obiettivo di evidenziare i punti di criticità ed impostare un piano di miglioramento per i prossimi anni. All'interno dello studio sono riportati i consumi e i dati dei monitoraggi annuali.

	kWh anno 2020	kWh anno 2021
Sede Centrale	527.624	632.777
Centro di Vinificazione	481.754	362.323
Totale	1.067.192	1.057.390

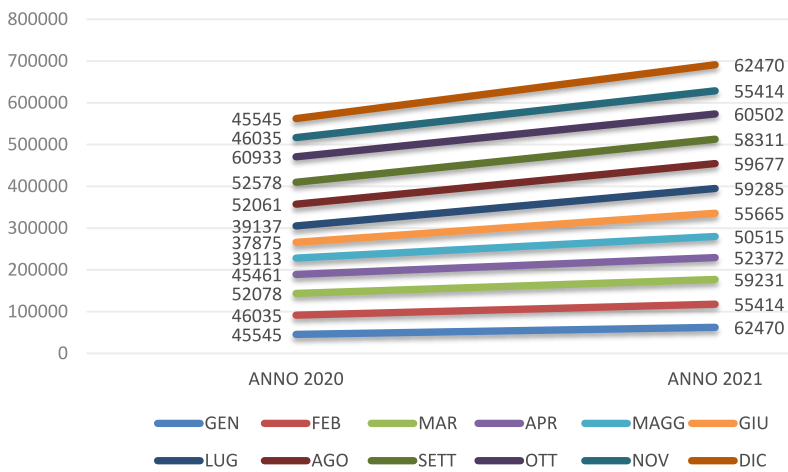
Dai dati riportati si evidenzia che in totale i consumi elettrici aziendali sono rimasti pressoché identici nei due anni di riferimento, tuttavia ci sono differenze significative nelle due sedi come mostrato nel grafico sotto riportato.

CONSUMI 31-12/2021KWh

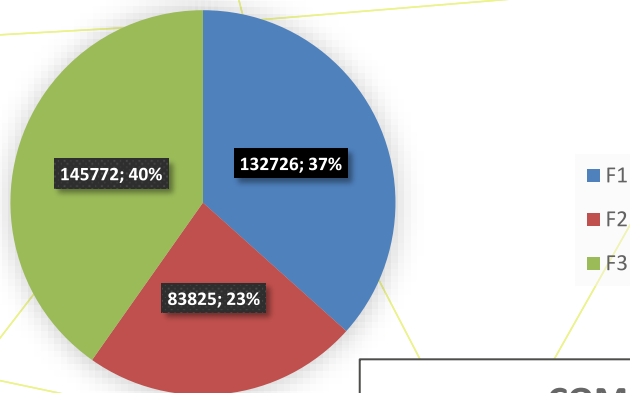


Sede Centrale

COMPARAZIONE ANNO 2020/2021

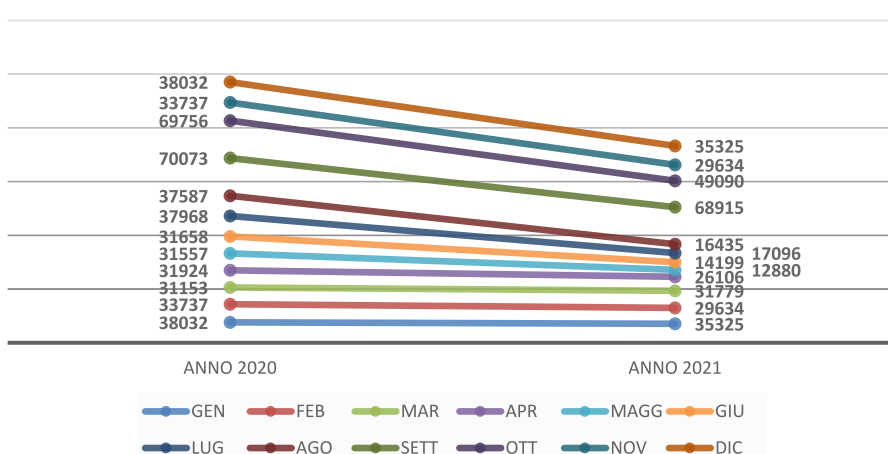


CONSUMI GEN-DIC./2021KWh



Centro di Vinificazione

COMPARAZIONE ANNO 2020/2021



Dai grafici infatti si nota come i consumi nel 2021 sono diminuiti nel centro di vinificazione. A ciò ha probabilmente contribuito la sostituzione del gruppo frigo con uno maggiormente efficiente.

Nella sede centrale invece nel 2021 si è registrato un incremento dei consumi del 19% con un importante contributo 38% nelle fasce notturne. A proposito quindi l'azienda si propone di valutare ulteriormente le utenze attive in queste fasce orarie al fine di attuare uno specifico piano riduzione dei consumi. Nel frattempo è tuttavia stato avviato un programma di sostituzione dei corpi illuminanti con luci led a basso consumo, che verrà terminato nel 2022.

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 dei mezzi.

Inoltre è prevista 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 €	
INSTALLAZIONE COLONNINA ELETTRICA	Anno 2020 3.478,00 €	
VERIFICA CONSUMO ENERGETICO Verifiche a vista e strumentali	Anno 2021 2.040,00 €	Anno 2022 2.040,00 €
MONITORAGGIO MENSILE DEI CONSUMI ENERGETICI	Anno 2021 130,00 €/mese	Anno 2022 2.040,00 €
RELAMPING Sostituzione con Tubi Led a basso consumo	Anno 2021 3.600,00 € + 6.172,13 €	Anno 2022 4.671,34 €
NUOVI PANNELLI FOTOVOLTAICI		Anno 2022 2.000,00 € già investiti per consulenza.

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 2021
Sede Centrale	8.151
Centro di Vinificazione	2.868
Totale	11.019

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 previsti lavori di ampliamento e ammodernamento in conseguenza dell'incremento della produzione registrato negli ultimi anni.

Intervento	Spesa	Previsione di Spesa
MANUTENZIONE ANNUALE DEPURATORE	7.500 €	Monitoraggio annuale
NUOVO INVESTIMENTO PER DEPURATORE	-----	165.000 € esclusa IVA

UTILIZZO DEL METANO

La Cooperativa nel 2017 ha investito nella sostituzione della caldaia a gasolio, che era presente nella sede centrale, con una nuova 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 2021 è stato registrato un consumo di questo combustibile pari a 13.148 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 packaging nel 2021 è riassunta nella seguente tabella:

Bottiglie in vetro	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

La scelta del packaging per i prodotti è un processo attentamente valutato dall'ufficio commerciale in collaborazione con l'ufficio marketing 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

In relazione a tali vendite si evidenzia che il confezionamento di un tale volume di vino in bottiglia da 0,75 l avrebbe richiesto 2.927.067 bottiglie che al peso medio unitario di 0,429 g, corrispondono a circa 1.255.717 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, Damigiane e KEGs per i quali si riassumono in tabella i dati specifici riferiti ai confezionamenti del 2021.

TOTALE VINO SFUSO	16.351		Hl
BIB	formato	n conf.	Hl totali
	3 l	45.863	1375,89
	5 l	19.617	980,85
	10 l	24.999	2499,9
DAMIGIANE	formato	n conf.	Hl totali
	28 l	35	9,8
	34 l	195	66,3
	54 l	553	298,62
KEGS	formato	n conf.	Hl totali
	20 l	1.852	370,4
TOTALE hl			21.953
% sul venduto			45

I RIFIUTI

I rifiuti prodotti dal ciclo produttivo sono costituiti essenzialmente da imballaggi di carta, plastica e legno, in maggioranza non pericolosi e tutti inviati allo smaltimento attraverso il ciclo di recupero.

RIFIUTI DA IMBALLAGGIO

Totale Kg **75.130**

% Pericolosi **1,38%**

In relazione alla produzione di rifiuti, si segnala che attualmente in azienda sono prodotti 183.100 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 in kg (anno 2021)
Fecce	Produzione distillati	944.927
Raspi	Trattamento impianto produzione biogas e cogenerazione di elettricità	57.830

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 2021. Tutti i dipendenti erano residenti in provincia di Siena.

L'azienda contava 73 dipendenti a dicembre 2021, di cui 40 a tempo indeterminato.

TASSO DI TURNOVER

Dipendenti solo indeterminati		
Tasso di turnover complessivo	Tasso di turnover negativo	Tasso di turnover positivo
7%	5 %	2.4 %

Considerando solo i dipendenti a tempo indeterminato, nel 2021 il tasso di turnover complessivo è positivo ma non elevato. L'organico medio nel periodo corrisponde a 40 persone. Il nuovo assunto a tempo indeterminato è un dipendente che nello stesso anno aveva terminato il contratto a tempo determinato.

Nel 2021 hanno terminato il contratto di lavoro per pensionamento due dipendenti a tempo indeterminato.

Dipendenti indeterminati e determinati (contratto agricolo)		
Tasso di turnover complessivo	Tasso di turnover negativo	Tasso di turnover positivo
56%	9 %	74.4 %

Considerando nel calcolo del turnover anche i dipendenti a tempo determinato, nel 2021 la Cooperativa contava un organico medio di 65 persone. Ai 41 dipendenti a tempo indeterminato si sono aggiunti a Gennaio 18 dipendenti a tempo determinato, e progressivamente nel corso dei mesi sono stati assunti altri 12 dipendenti a tempo determinato. Due altri dipendenti a tempo determinato, una volta terminato il contratto nel 2021, sono stati riassunti nello stesso anno, una con contratto sempre a tempo determinato, mentre l'altro è stato convertito a indeterminato. Alla fine dell'anno l'azienda contava un organico di 73 dipendenti.

Genere, contratto, età	Determinato	Indeterminato	Totale	Media anni azienda indeterminato
Donne				
- Impiegato	0	7	34	16.2 anni
- Operaio	15	12		
Uomini				
- Impiegato	1	10	39	15.8 anni
- Operaio	15	13		
Tot complessivo	31	42	73	16 anni

La ripartizione di genere all'interno dell'azienda è quasi 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 16 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	0	0	0
- Agronomo	0	0	1	1
- Amministrazione	0	1	3	3
- Cantina	3	3	2	3
- Commerciale	0	0	3	3
- Enologo	0	0	0	1
- Imbottigliamento	0	5	4	2
- Laboratorio	0	0	0	1
- Confezionamento	0	2	1	1
- Magazzino	0	1	1	4
- Manutenzione	0	1	0	1
- Negozio	4	0	4	1
- Varie	7	3	0	2

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 dei vari ruoli. Analizzando i contratti a tempo determinato, si nota che molte dipendenti donne sono utilizzate in vari reparti al bisogno, rendendo difficile una categorizzazione di questo personale in un solo reparto.

I dipendenti a tempo determinato sono mediamente più giovani rispetto a quelli a tempo indeterminato. L'unica categoria d'età che manca in azienda sono i dipendenti a tempo indeterminato sotto i 30 anni.

Nel 2021 sono state assunte 5 persone con contratto a tempo determinato inferiore ai 100 giorni.

MEDIA ETÀ PER GENERE E TIPOLOGIA DI CONTRATTO

Genere , età, contratto	Determinato	Indeterminato	Media età totale
F	39	51	46
M	46	51	49
Totale	43	51	48

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	4	3	4	3	1
Indeterminato	0	1	7	9	2
M					
Determinato	3	3	1	7	2
Indeterminato	0	3	5	11	4

VARIE CATEGORIE E PATENTINO MULETTO

Contratto e categorie/ patenti	Patente muletto		4% attività di coordinamento/ preposto		L104		Categoria protetta L68	
	F	M	F	M	F	M	F	M
Determinato	0	7	0	0	1	0	1	0
Indeterminato	3	7	0	4	5	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 è 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 2021, il costo dipendenti ammontava a 1.974.984 €.

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 mansione ma di genere diverso, e non sono state trovate differenze salariali.

Dipendenti	Livello	Settore	Paga base	Scatti	Totale
Operai specializzati	2°	Imbottigliamento	1760.01 €	63.85 €	1823.86 €
Operai qualificati	4°	Cantina	1614.28 €	11.93 €	1626.21 €
Operai specializzati	3°	Magazzino	1681.54 €	62.5 €	1744.04 €

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

- **Giovani: Agronomo – donna - 34 anni.**
- **Donne: Responsabile marketing, Responsabile acquisti, Agronomo.**

Dal 2016 sono stati assunti a tempo indeterminato 4 dipendenti giovani (>=35) e 3 dipendenti donne.

Nel 2021, la dipendente più giovane a tempo determinato era una donna di 20 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 32 anni addetto al magazzino.

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

Cinque dipendenti dal 01/05/2017 al 31/12/2021 hanno utilizzato congedi per paternità e maternità. Le due madri hanno utilizzato 12 mesi di maternità, mentre in media i 3 padri hanno usufruito in media 4.7 giorni.

INFORTUNI

In tema di sicurezza dei luoghi di lavoro, nel corso del 2021 sono occorsi due infortuni sul lavoro, una distorsione ed una distrazione muscolare.

L'organizzazione monitora indici di frequenza e di gravità, come riportato nella tabella per il 2021.

INDICE DI FREQUENZA	
numero di infortuni verificatisi nell'anno per l'insieme dei lavoratori (A)	2
numero di ore lavorate nell'anno per i lavoratori (B)	89793,5
indice di frequenza dell'anno per i lavoratori: $C = (A / B) * 1.000.000$	22,27
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: $A1 + A2 + A3$;	14
- Inabilità temporanea: numero di giornate perse (A1);	14
- 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);	89793,5
- Calcola l'indice di gravità per i lavoratori: $C = (A/B) * 1.000$.	0,16

FORMAZIONE

I corsi di formazione sono curati dall'azienda esterna Professione Consulenti Srl. Nel 2021 sono stati effettuati 9 corsi di formazione, per un totale di 388 ore in media.

Il 7 giugno 2021, 14 dipendenti hanno partecipato ad un corso di formazione per l'addestramento all'utilizzo delle linee vita, la cui spesa ammonta a 450 euro.

Nome del corso	Dipendenti		Durata corso ore (media per dipendente)
	F	M	
Addestramento ambienti confinati e DPI III categoria	11	15	4
Addestramento utilizzo linee vita	6	8	4
Antincendio	6	6	5
Corso RLS	1	1	8
HACCP	5	7	4
Patentino Carrellista	0	1	4
Sicurezza luoghi lavoro	0	2	4
Sicurezza operaio agricolo	8	2	6
Sicurezza tutti i reparti -formazione specifica RB	3	5	4

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.

Sono in previsione di premi di produzione (in precedenza elargiti in denaro, sottoforma di premio aziendale; attualmente è stato utilizzato una forma di welfare sotto forma di assicurazione per rischio morte e invalidità a copertura di tutti i lavoratori); ciò ha determinato un aumento delle risorse che l'azienda destina ai lavoratori. – spesa deliberata 5.000 euro.

RAPPORTI CON LA COMUNITÀ

In merito ai rapporti con la comunità, 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). I partecipanti del corso sono circa 40 persone.

Il 23/11/2021 è stata effettuata una erogazione liberale ad un cantiere internazionale d'arte per un ammontare di 2.000 €.

PILASTRO ECONOMICO

INNOVAZIONE

Dal 2015 al 2019 si è svolta 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. 53E 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.

CONFERIMENTI

Un importantissimo aspetto della cooperativa è il plus valore generato dall'azienda che viene redistribuito ai soci. Negli ultimi 3 anni, che comprendono il difficile periodo della pandemia, l'importo del valore dei conferimenti corrispondeva a:

- € 4 658 797.84 - al 31/08/21
- € 5 244 921.05 - al 31/08/20
- € 5 002 350.64 - al 31/08/19

OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO

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

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. È in valutazione uno studio per definire un conseguente intervento per la riduzione della pressione delle pompe della cantina.

L'azienda si propone di valutare ulteriormente le utenze attive nelle fasce orarie al fine di attuare uno specifico piano riduzione dei consumi. È stato avviato un programma di sostituzione dei corpi illuminanti con luci led a basso consumo, che verrà terminato nel 2022.

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

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

Per quanto riguarda i dipendenti, è prevista la valutazione di premi di produzione.

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 in previsione il calcolo, nel corso del prossimo triennio, degli indicatori di sostenibilità aziendale tra cui:

- Bilancio/inventario dei gas serra GHG (impronta carbonica)
- 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