

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2023



INDICE DEI CONTENUTI



PREMESSA

4

Premessa

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

5

La Cooperativa

La Mission

Il Consiglio
d'Amministrazione

I Soci

Il Terroir

L'AZIENDA

12

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

22

Le Certificazioni

LE ETICHETTE E LA NOSTRA PRODUZIONE

25

Le Etichette e la nostra
produzione

Altri Marchi

I Premi

Contatti

INDICE DEI CONTENUTI



TRAGUARDI E OBIETTIVI

34

Traguardi di
Vecchia Cantina
e obiettivi di
sviluppo sostenibile

PRODUZIONE E CONSUMO RESPONSABILI

37

Investimenti ambientali
Consumi energetici
Le materie prime
Impronta carbonica

PILASTRO ETICO SOCIALE

47

Politica e Codice Etico
della Cantina
Lavoratori
Salute, Sicurezza
e Formazione
Welfare Dipendenti
Rapporti con la
Comunità

PILASTRO ECONOMICO

58

Innovazione
e Ricerca

OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO

59

Obiettivi di
miglioramento



UN IMPEGNO CONCRETO A FAVORE DELLA SOSTENIBILITÀ



Innovazione sostenibile, trasformazione tecnologica e interconnessione sono al centro dei più recenti sviluppi normativi che si stanno definendo a livello europeo per assicurare la riduzione degli impatti negativi generati sull'ambiente e la collettività.

In tal senso, le aziende sono chiamate non soltanto a incrementare la propria trasparenza rispetto alla generazione delle proprie esternalità – positive e negative – ma anche a cogliere l'opportunità di migliorare ed efficientare le proprie performance ambientali, sociali ed economiche.

La sostenibilità rappresenta un valore centrale della strategia di Vecchia Cantina di Montepulciano: attraverso la progressiva valutazione e integrazione degli aspetti ambientali, sociali e di governance più rilevanti per i propri Soci, la Cooperativa mira ad adottare soluzioni tecnologiche sempre più innovative al fine di massimizzare l'efficienza dei processi e contribuire allo sviluppo sostenibile del territorio in cui opera.



VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

1

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 sostenibilità, come un valore aggiunto per le aziende, i territori e i loro prodotti.
- Il fare rete a livello nazionale e internazionale.
- Il guardare al benessere di tutti gli attori della nostra filiera, per produrre un impatto positivo sui dipendenti, sulla comunità e sull'ambiente.

La Mission

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.

La Cantina ha inoltre deciso di adottare un modello di gestione conforme al D.Lgs 231/01, al fine di evitare la commissione di reati che comportano la responsabilità amministrativa dell'azienda stessa: in particolare per reati in tema di salute e sicurezza sul luogo di lavoro e in tema di tutela dell'ambiente.

Oltre alla formazione ed informazione di tutti i dipendenti, le modifiche alla documentazione, agli interventi concreti su impianti e infrastrutture, alle azioni propedeutiche e fondamentali per l'applicazione del modello organizzativo, la Cantina ha deciso di adottare un Codice Etico e un

regolamento disciplinare e ha nominato un organismo di Vigilanza.

La concreta implementazione di un sistema integrato e il miglioramento continuo dell'azienda sono possibili solo attraverso la ben chiara definizione dei ruoli e delle linee di comunicazione tra i vari responsabili di funzione e attraverso il coinvolgimento di fornitori e appaltatori, effettuando un attento monitoraggio delle caratteristiche qualitative delle materie prime, dei materiali e dei servizi acquistati.

L'azienda assicura il rispetto delle convenzioni ILO elencate di seguito:

- Convenzione ILO 1 (Durata del Lavoro – Industria);
- Convenzioni ILO 29 (Lavoro forzato) e 105 (Abolizione del lavoro forzato);
- Convenzione ILO 87 (Libertà sindacale e protezione del diritto sindacale) e Convenzione ILO 135 (Rappresentanti dei lavoratori);
- Convenzione ILO 98 (Diritto di organizzazione e di negoziazione collettiva);
- Convenzioni ILO 100 (Uguaglianza di

retribuzione) e 111 (Discriminazione – impiego e professione);

- Convenzione ILO 102 (Sicurezza Sociale – norme minime);
 - Convenzione ILO 138 e Raccomandazione 146 (Età minima);
 - Convenzione ILO 155 e Raccomandazione 164 (Sicurezza e Salute sul Lavoro);
 - Convenzione ILO 159 (Reinserimento professionale e occupazionale – persone disabili);
 - Convenzione ILO 181 (Agenzie per l'impiego private);
 - Convenzione ILO 182 (Forme peggiori di lavoro minorile);
 - Convenzione ILO 183 (Protezione della Maternità);
 - Convenzione ILO 190 (Violenza e Molestie) e Raccomandazione ILO 206 (Violenza e Molestie).
- Qualora le leggi applicabili in materia di diritto del lavoro riguardino argomenti richiamanti le stesse convenzioni ILO deve essere applicata la disposizione che risulta più favorevole al lavoratore.



Il Consiglio di Amministrazione

PRESIDENTE
Andrea Rossi

VICE PRESIDENTE
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

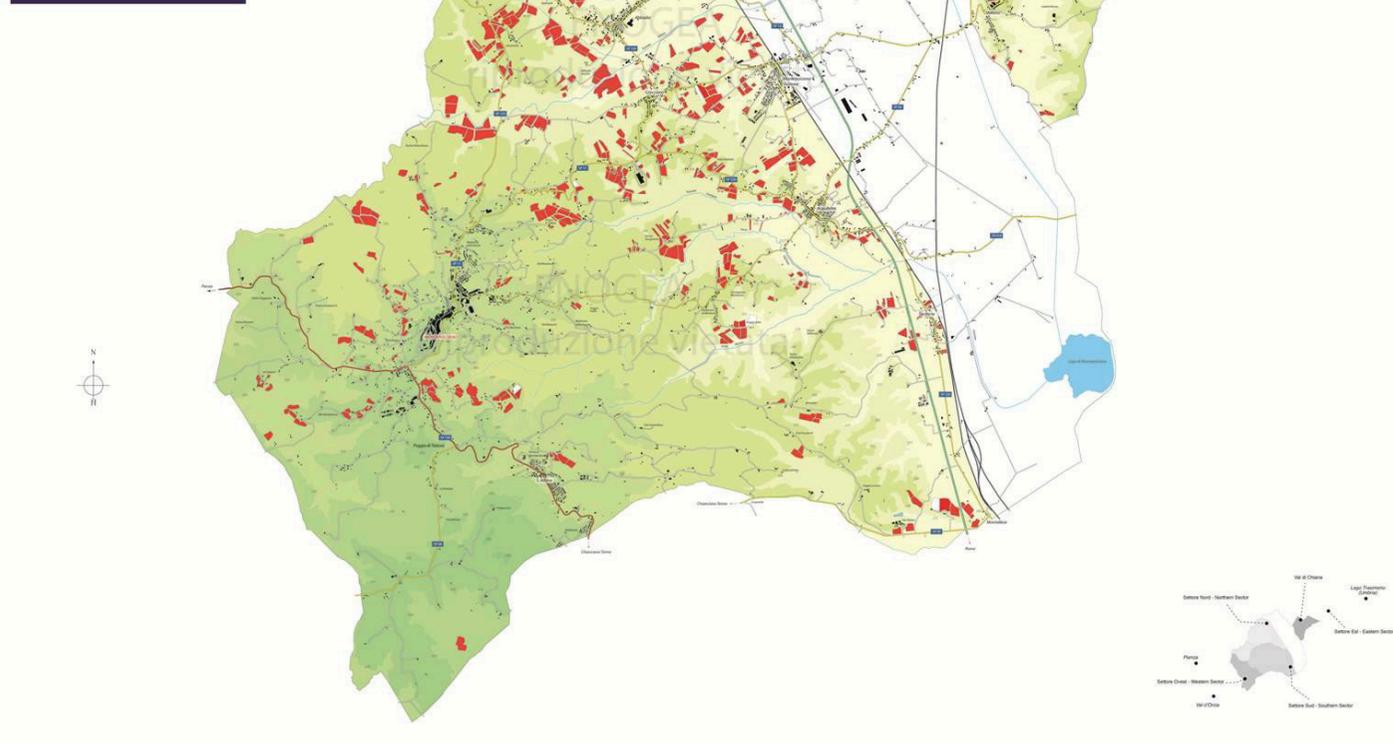
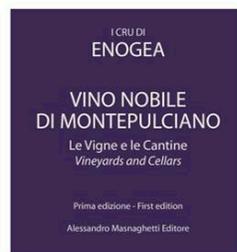
I Soci

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 400 e coprono circa 1000 ettari vitati presenti nel territorio.

Questi soci e conferenti che non fanno parte del Consorzio del Montepulciano sono dislocati sia in Toscana che in Umbria.



Mappa delle zone di produzione di Montepulciano dei nostri soci

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, Perugia;
- TOSCANA: Arezzo, Bettolle, Castiglion Fiorentino, Chianciano, Chianciano Terme, Chiusi, Cortona, Foiano della Chiana, Pienza, Sinalunga, Torrita, etc.

A giugno 2023, i soci aderenti al Consorzio del Montepulciano sono **154**. Di questi hanno aderito al progetto Equalitas in **77** nel 2021, **75** nel 2022 e **71** nel 2023, sebbene gli ettari relativi al progetto non siano praticamente variati.

Ettari dei Soci del Consorzio aderenti allo standard Equalitas	ha 2021	ha 2022	ha 2023	% 2023
ha vigneto per vino rosso	94,51	95,46	87,45	35%
ha vigneto per Vino Nobile di Montepulciano	175,82	174,40	161,24	65%
totale ha	270,33	269,85	248,68 (100%)	

Tutti i soci aderenti al progetto Equalitas applicano almeno la difesa integrata obbligatoria. Nel 2023 è aumentata del 4.3 % la superficie vitata in Biologico o in corso di conversione al Biologico. E' aumentata anche la percentuale di difesa volontaria obbligatoria contro quella volontaria. L'annata 2023 e' stata caratterizzata da abbondanti piogge primaverili che hanno creato le condizioni favorevoli all'insorgere delle malattie della vite e soprattutto della Peronospora. Le continue piogge, infatti, in molti casi hanno impedito l'ingresso in vigna per effettuare i trattamenti e in altri ne hanno vanificato gli effetti. Mantenere in queste condizioni i trattamenti entro i limiti imposti dai disciplinari risulta una sfida a cui molti agricoltori hanno dovuto far fronte.



	ha 2021	% 2021	ha 2022	% 2022	ha 2023	% 2023
biologico	19,58	7,3 %	25,1	9,3 %	24,8	9,9 %
conversione al biologico	26,81	9,9 %	23,39	8,7 %	30,83	12,4 %
difesa integrata obbligatoria	172,51	63,9 %	169,97	63,0 %	183,49	73,8 %
difesa integrata volontaria - Mis. 10.1.2	50,93	18,89 %	51,43	19,1 %	9,56	3,9 %
totale	269,83	100 %	269,85	100 %	248,68	100 %

La cantina si impegna ogni anno, 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 riportate sia le condizioni economiche sia i criteri qualitativi ed economici applicati.

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 pre-vendemmiale.



Il Terroir

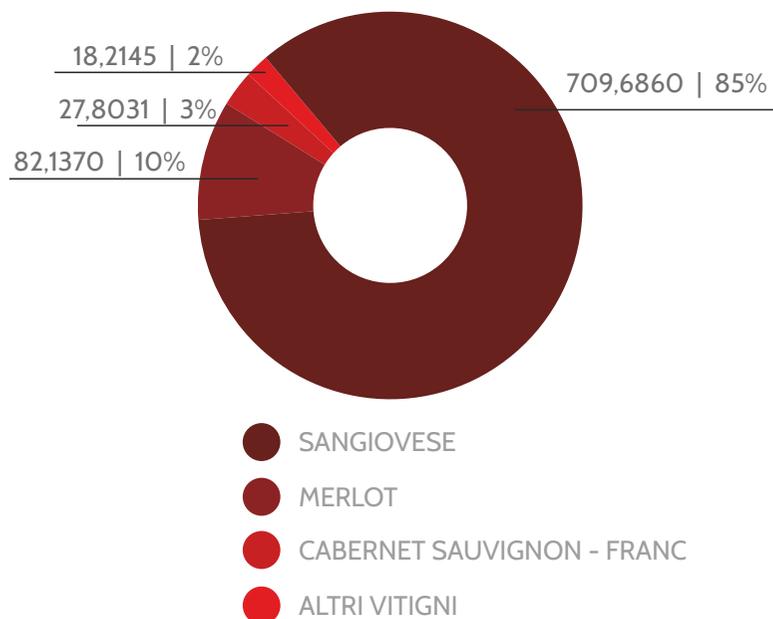
La Cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano vanta circa 400 aziende associate per una superficie vitata complessiva di circa 1000 ettari, tra le province di Siena e Arezzo in Toscana e Perugia in Umbria.

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.

VITIGNI A BACCA ROSSA | ETTARI

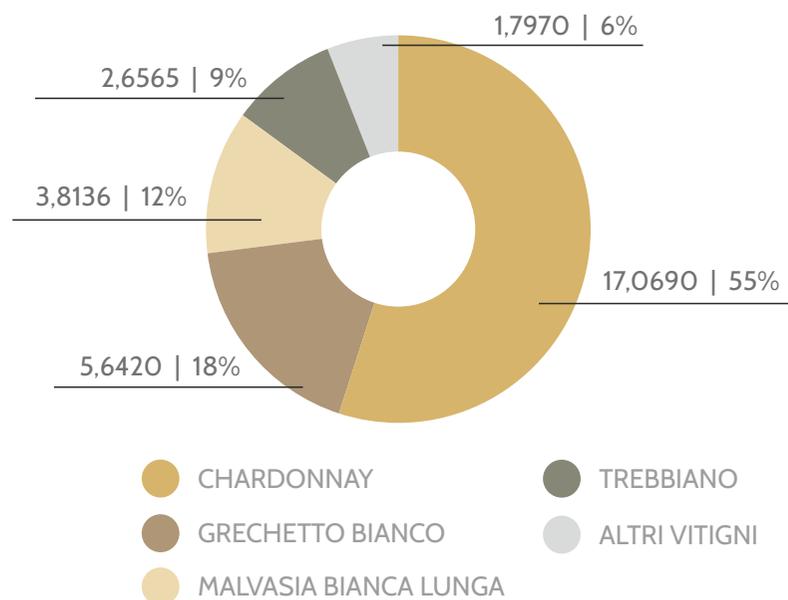


I vigneti sono coltivati a spalliera, con forme di allevamento a cordone speronato, Guyot, Guyot doppio e G.D.C. Le tecniche agronomiche adottate dai produttori possono essere le stesse o differire da vigneto a vigneto, da produttore a produttore o da zona a zona: l'obiettivo comune a tutti è il raggiungimento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

VITIGNI A BACCA BIANCA | ETTARI



L'AZIENDA

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.

ANNO 1937

La fondazione.

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

ANNO 1940

La prima annata

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

ANNO 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.

ANNO 1987

Il 50° Anniversario

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

ANNO 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.



ANNO 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.

ANNO 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.

ANNO 2012

La nuova linea Imbottigliamento

La nuova linea permette di imbottigliare fino a 5.000 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.

ANNO 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.

ANNO 2023

La nuova area Accoglienza

Un nuovo progetto di accoglienza turistica rappresenta l'ulteriore evoluzione della Cooperativa. Una ristrutturazione della facciata della struttura degli anni '70 e il completo rifacimento della zona vendita hanno cambiato l'approccio verso tutti i wine lovers mantenendo la storicità della struttura con un design contemporaneo.





I nostri Stabilimenti

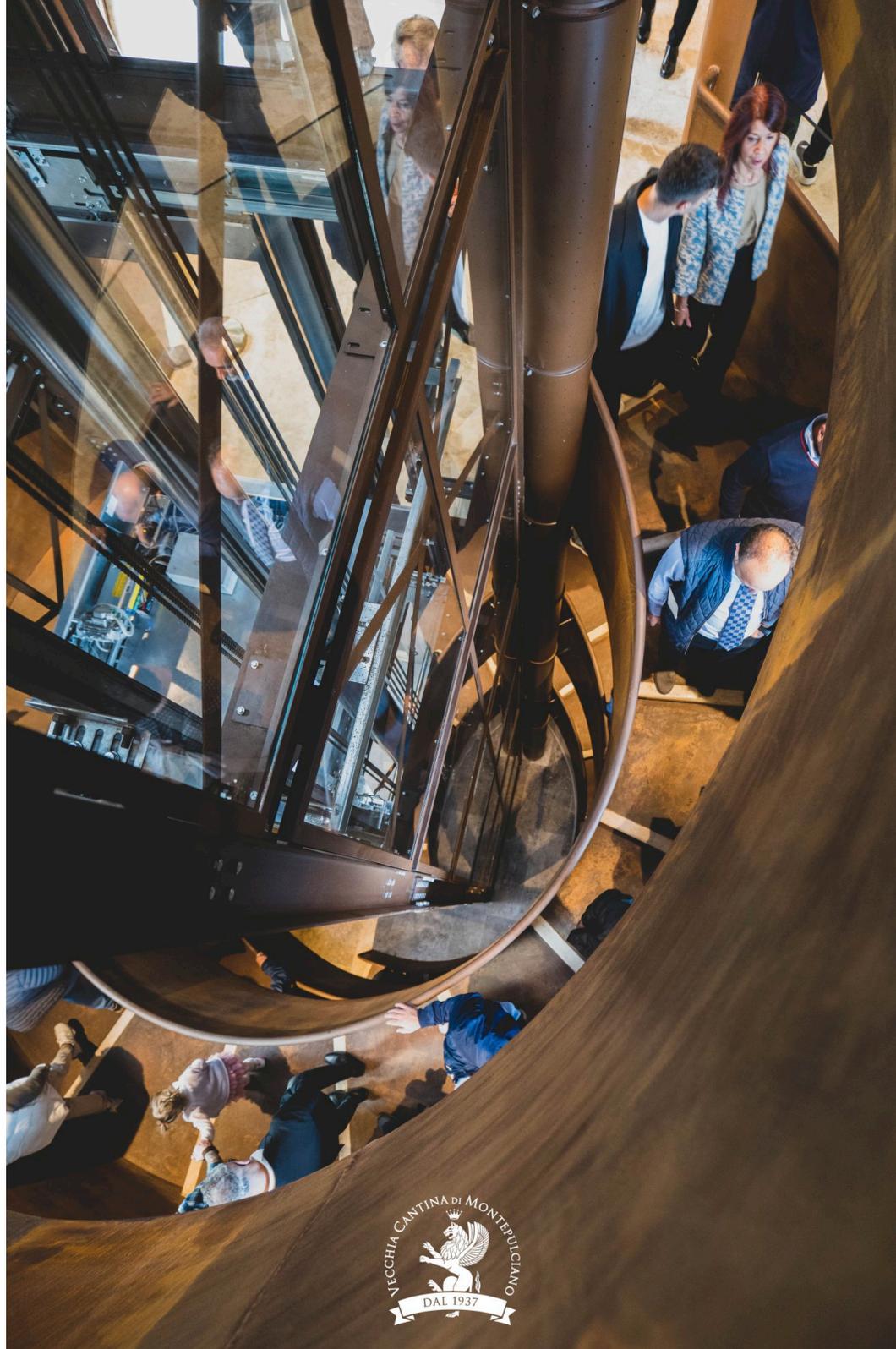
La cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano ha la sede alle porte di Montepulciano, dove a fine 2023 è stato inaugurato un moderno centro di accoglienza turistica.

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.

A Sinalunga (SI) è aperto al pubblico uno dei nostri negozi, presso cui acquistare vini e cibi tipici prodotti dai nostri associati.

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 bottaie sotterranee; accanto al corpo principale si trova anche il negozio per la vendita dei vini al dettaglio.





La cantina storica

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

La Cooperativa possiede due splendide bottaie, ovvero cantine, tradizionalmente chiamate la "storica" e la "moderna" ubicate all'interno della sede centrale di Montepulciano.

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 ettoltri.

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





Il centro di vinificazione

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

I negozi

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





Il centro di accoglienza turistica

Per essere sempre in linea con le nuove tendenze e le esigenze della clientela, la Vecchia Cantina di Montepulciano ha inaugurato un nuovo centro di accoglienza turistica che coniuga storia e tradizione con esperienza e innovazione.

La nuova **Enoteca** è diventata il cuore pulsante dell'Azienda: un luogo dove si possono acquistare i vini e i prodotti dei nostri Soci, fare degustazioni guidate, organizzare eventi vari legati al vino e al territorio, nonché visitare le bellissime cantine storiche.



L'accesso alle cantine sotterranee avviene grazie ad una particolarissima scala-rampa elicoidale contenuta nel "cardine" cilindrico. Scendendo, il visitatore, può ammirare il lungo e spettacolare corridoio di botti antiche accompagnato dalla storia raccontata dal nostro staff.

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.



Equalitas

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 2024 è previsto il secondo 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.



ISO 9001:2015

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.



IFS - International Featured Standards

La Cooperativa è certificata IFS emesso il 22 dicembre 2022 dall'ente di Certificazione Bureau Veritas.

L'International 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.



BRC - Controllo sicurezza alimentare

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 Initiative, è 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.



BIOS - Certificazione biologica

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.

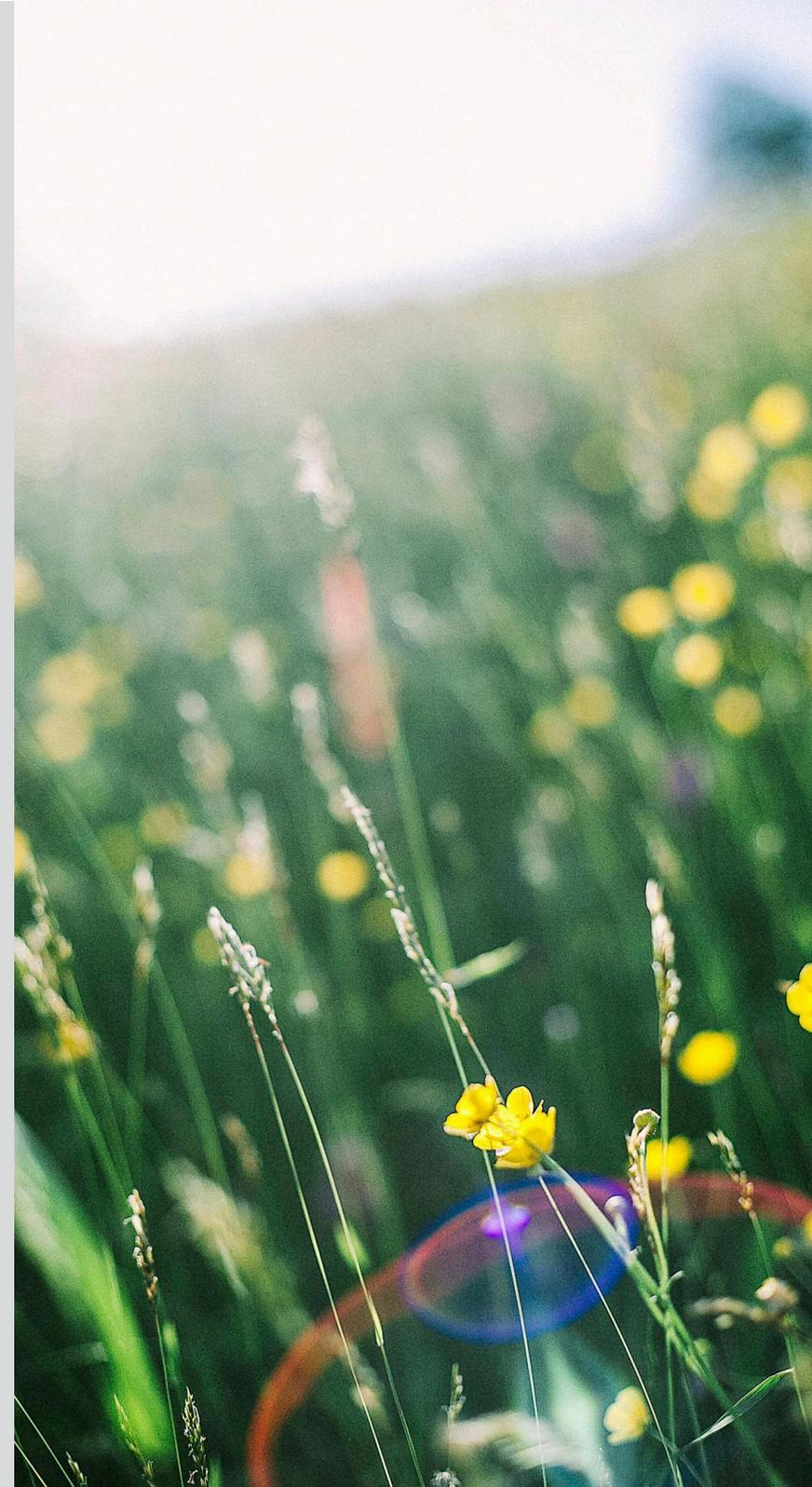


UNI PDR 125:2022

UNI PDR 125:2022 – Certificazione per la parità di genere.

Certificarsi per la parità di genere è un passo importante per qualsiasi azienda, dimostrando un impegno verso l'uguaglianza e l'inclusione.

Nel 2023 Vecchia Cantina di Montepulciano ha lavorato per certificarsi per la parità di genere, con l'obiettivo di garantire un ambiente lavorativo equo per tutti, indipendentemente dal genere.



CARTA d'IDENTITA' 2023

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO

80



soci imbottiglieri
del Consorzio
(giugno 2023)

154



soci aderenti
al Consorzio
(giugno 2023)

55 / 39



dipendenti
totali / tempo indeterminato

VENDEMMIA 2023

178



Soci conferitori

25.169,10



quintali di uva lavorata

18.626,15



ettoltri di vino prodotto

10.437,00



ettoltri di vino sfuso venduto

164.644,80



ettoltri di vino acquistato

REGIONI RAPPRESENTATE
Toscana | Umbria

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

MERCATI PRINCIPALI
Italia | USA | Europa
Estremo Oriente

LE ETICHETTE E LA NOSTRA PRODUZIONE

4

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 collaboratori
proponendo vini di qualità sempre più elevata.



Principali linee commercializzate



VECCHIA CANTINA



CANTINA DEL REDI



POGGIO STELLA



ASTORRE NOTI

Altri Marchi

LE CAMARINE

LE CORBINIE

LE SEIANTI

RIELLO DELLE BALZE

RUBINORO

VECCHIA CANTINA
Vintage '70

COLLEZIONE SIGILLO

Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:

08
DECENT WORK
AND ECONOMIC
GROWTH



09
INDUSTRY, INNOVATION
AND INFRASTRUCTURE



I RICONOSCIMENTI

Aggiornati al 2023

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.



Linea VECCHIA CANTINA

TIPOLOGIA	VINTAGE	PUNTEGGIO	ANNUARIO
Vino Nobile di Montepulciano DOCG RISERVA	2013	91	2019
	2016	95	2023
	2017	95	2024
	2020	96	2025
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	2015	91	2018
	2016	93	2020
	2017	94	2021
	2018	92	2022
	2019	92	2023
	2021	96	2025
Rosso di Montepulciano DOC	2016	94	2018
	2017	94	2019
	2019	93	2021
	2020	94	2022
	2021	94	2023
	2022	94	2024
	2023	94	2025
Rosso di Montepulciano DOC 80° Anniversario	2017	94	2020
	2018	94	2021
	2019	94	2022
	2020	94	2023



Linea VECCHIA CANTINA

TIPOLOGIA	VINTAGE	PUNTEGGIO	ANNUARIO
Toscana IGT Rosso	2021	96	2025
Toscana IGT Rosso Uve appassite Tusko	2021	97	2025
	2022	96	2025
Chianti DOCG RISERVA	2019	95	2023
	2020	94	2024
	2021	94	2025
Chianti DOCG	2019	94	2021
	2020	94	2022
	2021	94	2023
	2022	94	2024
Campalino IGT	2018	93	2020
	2019	94	2021
Comunis Terre Montis Politiani IGT - Collezione Sigillo	2018	96	2021
Comunis Terre Montis Politiani Vino Nobile di Montepulciano DOCG - RISERVA	2015	95	2022
	2016	96	2024
	2017	96	2025
Comunis Terre Montis Politiani Vino Nobile di Montepulciano DOCG	2017	96	2023



Linea VECCHIA CANTINA

TIPOLOGIA	VINTAGE	PUNTEGGIO
Vino Nobile di Montepulciano DOCG - RISERVA	2013	88
	2016	88
	2018	90
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	2015	91
	2016	91
	2018	90
	2019	90
	2020	90
Rosso di Montepulciano DOC	2016	87
	2021	88
	2022	87
Chianti DOCG - RISERVA	2016	90
Chianti DOCG	2015	90
	2016	88
	2018	88



VECCHIA CANTINA

Altri premi e punteggi

Linea VECCHIA CANTINA

TIPOLOGIA	VINTAGE	PUNTEGGIO	PREMIO
Vino Nobile di Montepulciano DOCG - RISERVA	2015	4 GRAPPOLI	Guida Bibenda 2020
	2015	90	Falstaff - Trophy 2021
	2017	88 - BRONZE	IWSC Concorso
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	2015	SILVER	Decanter 2019
	2016	4 GRAPPOLI	Guida Bibenda 2020
	2017	2 CALICI	Vini d'Italia 2021
	2018	2 STELLE	Vini Veronelli 2022
	2020	2 CALICI	Gambero Rosso 2022
Rosso di Montepulciano DOC	2017	3 GRAPPOLI	Guida Bibenda 2020
	2019	2 CALICI	Vini d'Italia 2021
	2020	2 STELLE	Vini Veronelli 2022
Chianti DOCG - RISERVA	2016	3 GRAPPOLI	Guida Bibenda 2020
Chianti DOCG	2016	87	Weinwirtschaft 2018
	2018	3 GRAPPOLI	Guida Bibenda 2020
	2019	2 STELLE	Vini Veronelli 2022



Linea POGGIO STELLA

TIPOLOGIA	VINTAGE	PUNTEGGIO	ANNUARIO
Vino Nobile di Montepulciano DOCG RISERVA	2015	95	2020
	2016	96	2024
	2017	94	2025
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	2015	94	2020
	2016	94	2020
	2017	93	2021
	2018	93	2022
	2019	92	2023
Rosso di Montepulciano DOC	2017	94	2020
	2018	94	2021
	2019	94	2022
	2020	94	2023
	2022	95	2024
	2023	95	2025
Cortona DOC Merlot	2019	95	2021



Linea POGGIO STELLA

TIPOLOGIA	VINTAGE	PUNTEGGIO
Vino Nobile di Montepulciano DOCG - RISERVA	2014	89
	2018	90
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	2015	93
	2016	90
	2020	90
Rosso di Montepulciano DOC	2017	88
	2022	91
Cortona DOC Syrah	2019	87

Altri premi e punteggi



Linea POGGIO STELLA

TIPOLOGIA	VINTAGE	PUNTEGGIO	PREMIO
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	2016	94 - SILVER	Decanter 2020
	2017	2 CALICI	Gambero Rosso 2022
	2017	88 - BRONZO	IWSC - Concorso
	2018	88	Wine Enthusiast 2022
	2019	90	Wine Spectator
Rosso di Montepulciano DOC	2017	BRONZO	Decanter 2019
	2018	89 - BRONZO	Decanter 2020
	2020	88	Wine Spectator
Chianti Colli Senesi DOCG	2015	2 STELLE	Vini Veronelli 2018
Cortona DOC Merlot	2017	88 - Quadrifoglio	Vini Veronelli 2020
	2017	3 GRAPPOLI	Guida Bibenda 2020
	2019	2 STELLE	Vini Veronelli 2022
Cortona DOC Syrah	2018	89 - Quadrifoglio	Vini Veronelli 2020
	2018	3 GRAPPOLI	Guida Bibenda 2020
	2019	91	Guida Cernilli 2022

Linea CANTINA DEL RED I

TIPOLOGIA	VINTAGE	PUNTEGGIO	ANNUARIO
Vino Nobile di Montepulciano DOCG - RISERVA - Briareo	2015	94	2020
	2017	90	2023
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	2015	90	2019
	2016	92	2020
	2017	90	2021
	2018	91	2023
Vino Nobile di Montepulciano DOCG - ARGO	2019	93	2023
Rosso di Montepulciano DOC	2017	92	2019
	2019	90	2021
	2021	93	2023
Vin Santo di Montepulciano DOCG	2011	87	2019
	2012	90	2021
Toscana Rosso IGT - ORBAIO	2016	93	2020
	2017	92	2021
Toscana Bianco IGT - RICCIO	2021	90	2023

Linea CANTINA DEL RED I

TIPOLOGIA	VINTAGE	PUNTEGGIO
Vino Nobile di Montepulciano DOCG - RISERVA - Briareo	2017	91
	2018	91
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	2015	91
	2016	91
	2018	91
	2020	91
Rosso di Montepulciano DOC	2016	87
	2017	90
	2021	90
	2022	89
Toscana Rosso IGT - ORBAIO	2015	92
	2016	91
Toscana Sangiovese IGT - PLEOS	2015	91
	2017	91
	2018	91
Toscana Bianco IGT - RICCIO	2016	88
Valdichiana Toscana IGT - Bianco Vergine	2016	88



Linea ASTORRE NOTI

TIPOLOGIA	VINTAGE	PUNTEGGIO	ANNUARIO
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	2017	94	2021
	2018	92	2022
Chianti Bio DOCG	2019	94	2021
	2022	94	2024
Chianti DOCG - RISERVA	2016	92	2021
	2020	95	2024
Toscana Rosso IGT - SELACHUS	2018	93	2021

Altri premi e punteggi



Linea ASTORRE NOTI

TIPOLOGIA	VINTAGE	PUNTEGGIO	PREMIO
Vino Nobile di Montepulciano DOCG	2018	1 Quadrifoglio	Vini Veronelli 2022
	2018	1 CALICE	Gambero Rosso 2022
Rosso di Montepulciano DOC	2020	2 CALICI	Gambero Rosso 2022





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 [Vecchia Cantina di Montepulciano](https://www.youtube.com/canaleVecchiaCantinaMontepulciano)



TRAGUARDI DI VECCHIA CANTINA E OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE

Vecchia Cantina di Montepulciano, in coerenza con il percorso di sostenibilità intrapreso aderendo al disciplinare Equalitas di sostenibilità della filiera vitivinicola (SOPD), tiene presente durante le proprie attività i 17 obiettivi (SDGs) stabiliti dall'agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile approvata a New York dall'Assemblea Generale dell'ONU il 25 settembre 2015.

Gli obiettivi fanno riferimento a temi fondamentali per lo sviluppo globale e mirano a porre fine alla povertà, a lottare contro l'ineguaglianza, ad affrontare i cambiamenti climatici e a costituire società pacifiche che rispettino i diritti umani.



I 17 obiettivi di sviluppo sostenibile



01
NO POVERTY
OBIETTIVO 1:
porre fine alla povertà in tutte le sue forme ovunque



02
ZERO HUNGER
OBIETTIVO 2:
porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile



03
GOOD HEALTH & WELL-BEING
OBIETTIVO 3:
assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età



04
QUALITY EDUCATION
OBIETTIVO 4:
fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva e opportunità di apprendimento per tutti



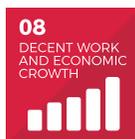
05
GENDER EQUALITY
OBIETTIVO 5:
raggiungere l'uguaglianza di genere e rafforzare la condizione sociale di tutte le donne e ragazze



06
CLEAN WATER AND SANITATION
OBIETTIVO 6:
garantire a tutti la disponibilità dell'acqua e delle strutture igienico sanitarie



07
AFFORDABLE AND CLEAN ENERGY
OBIETTIVO 7:
assicurare a tutti l'accesso ai sistemi di energia economici, sostenibili e moderni



08
DECENT WORK AND ECONOMIC GROWTH
OBIETTIVO 8:
incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione e un lavoro dignitoso per tutti



09
INDUSTRY, INNOVATION AND INFRASTRUCTURE
OBIETTIVO 9:
costruire un'infrastruttura resiliente, promuovere l'innovazione e una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile



10
REDUCED INEQUALITIES
OBIETTIVO 10:
ridurre le disuguaglianze all'interno e fra le Nazioni



11
SUSTAINABLE CITIES AND COMMUNITIES
OBIETTIVO 11:
rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili



12
RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION
OBIETTIVO 12:
garantire modelli sostenibili di produzione e consumo



13
CLIMATE ACTION
OBIETTIVO 13:
adottare misure urgenti per combattere il cambiamento climatico e le sue conseguenze



14
LIFE BELOW WATER
OBIETTIVO 14:
conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile



15
LIFE ON LAND
OBIETTIVO 15:
favorire l'ecosistema terrestre e la biodiversità, gestire le foreste, contrastare il degrado del terreno



16
PEACE, JUSTICE AND STRONG INSTITUTIONS
OBIETTIVO 16:
promuovere società pacifiche per lo sviluppo sostenibile



17
PARTNERSHIPS FOR THE GOALS
OBIETTIVO 17:
rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

L'azienda mantiene l'elenco degli obiettivi annuali e il loro sviluppo segue la tempistica del bilancio economico.

Di seguito si riportano i traguardi raggiunti e quelli previsti per la prossima annata, in un'ottica di miglioramento continuo.

	TARGET RAGGIUNTI NEL 2023	AZIONE INTRAPRESA
SISTEMA	Migliorare la sostenibilità aziendale	Mantenimento della certificazione SOPD Equalitas e calcolo della Carbon Footprint aziendale
	Controllo, sicurezza alimentare e qualità	Mantenimento della certificazione ISO 9001:2015; BRC; IFS
	Qualità alimentare	Mantenimento della certificazione BIOS
	Parità di genere	Ottenimento della certificazione UNI PDR 125:2002
FORMAZIONE	Riduzione di utilizzo dell'inchiostro a colori sui cartoni	Creazione linea di packaging per la GDO con cartoni a stampa due colori
	Riduzione delle emissioni di CO ₂	Aumento della percentuale di bottiglie a basso peso
PERSONALE	Welfare dipendenti	Accordo integrativo con premio di produzione sotto forma di polizza assicurativa integrativa (vita, infortunio e malattia) per tutti i dipendenti, definizione della possibilità di ferie solidali, corsi di formazione, indennità per malattia dei figli
	Sicurezza dei lavoratori e prevenzione infortuni	Formazione / Acquisto DPI
STRUTTURALE	Riduzione del consumo energetico aziendale	Verifica del consumo energetico strumentale, monitoraggio mensile e redazione dello studio annuale del consumo energetico
	Efficientamento energetico dell'azienda	Installazione Pannelli fotovoltaici potenza pari a 280 kWp
	Eliminazione del rifiuto fanghi provenienti dalle operazioni di pulizia degli impianti depurazione	Ampliamento e ammodernamento del depuratore
	Riduzione impatto e consumo acqua	Manutenzione annuale del depuratore
	Implementazione della struttura per l'accoglienza di visitatori	Costruzione di un nuovo centro di fronte alla Sede in via Provinciale
RAPPORTI CON IL TERRITORIO E LA COMUNITÀ	Sostegno alle Associazioni Sociali del territorio	Donazione all'Ass. «Iosempredonna» in memoria della lavoratrice Katia Meacci scomparsa prematuramente nel 2022. «Iosempredonna» è un'associazione che da anni si occupa di aiutare persone colpite da cancro al seno e non solo. Offre corsi di formazione, supporto psicologico e ginnastica riabilitativa. Un impegno a tutto tondo, portato avanti da numerosi volontari

Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:



PRODUZIONE E CONSUMO RESPONSABILI

Investimenti ambientali

L'attenzione di Vecchia Cantina di Montepulciano alla produzione e al consumo responsabile riguarda tutta la filiera produttiva, dall'entrata dell'uva dei soci sino alla bottiglia, con investimenti costanti negli anni che riguardano tutti i siti aziendali.

Nell'anno 2023 sono stati terminati l'ampliamento del depuratore, l'installazione nuovi pannelli fotovoltaici, la costante manutenzione, lo sviluppo di linee di packaging leggere.



ANNO	INVESTIMENTI AMBIENTALI PER ANNO E TIPOLOGIA	EURO
2018	Pannelli fotovoltaici - Investimento beneficiario di Contributo Regionale	102.283,24
2020	Installazione colonnina elettrica	3.748,00 + IVA
Completamento nel 2022	Relamping. Sostituzione con tubi led a basso consumo	14.443,47
2023	Installazione Pannelli fotovoltaici - Via Provinciale	467.015 + IVA
2023	Installazione Pannelli fotovoltaici - Via Milazzo	166.895 + IVA
2023	Ampliamento e ammodernamento del depuratore - Via Provinciale	165.000 + IVA
2023	Ampliamento e ammodernamento del depuratore - Via Milazzo	170.000 + IVA
2023	Aumento della percentuale di bottiglie a basso peso	100.000 + IVA
2023	Creazione linea di Packaging per la GDO con cartoni a stampa due colori	150.000 + IVA

Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:



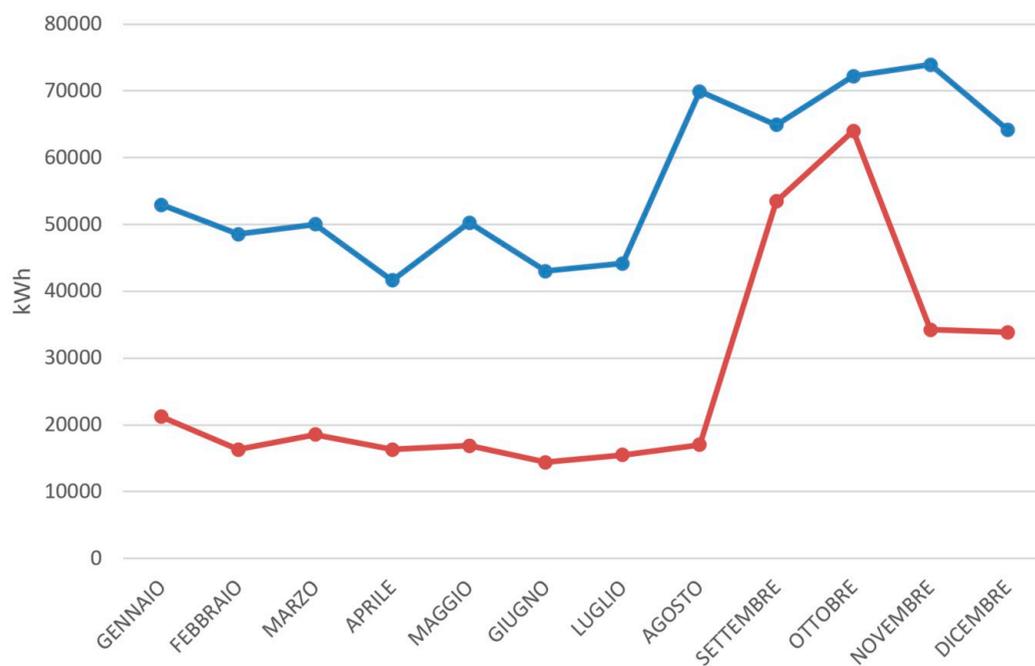
Consumi energetici

Gestione dell'energia elettrica

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 dati dei consumi rilevati dai monitoraggi annuali.

SEDE	kWh 2020	kWh 2021	kWh 2022	kWh 2023
Sede Centrale - Via Provinciale	527.624	632.777	630.098	675.975
Centro di Vinificazione Montepulciano Stazione - Via Milazzo	481.754	362.323	406.529	321.839
TOTALE	1.067.192	1.057.390	1.036.627	997.814



L'analisi dei consumi rilevati per la sede centrale in Via Provinciale nel primo semestre è in linea con quelli dell'anno 2022, con un risparmio di 45.410 kWh mentre, relativamente ai consumi del secondo semestre, sono registrate crescite maggiori dal mese di settembre al mese di dicembre per 90.411 kWh.

Tale maggiore consumo è derivato dall'apertura del nuovo punto vendita che è stato collegato allo stesso POD della cantina. I carichi energetici del punto vendita sono totalmente elettrici. L'impianto di climatizzazione è stato realizzato mediante una pompa di calore reversibile aria/acqua con un assorbimento elettrico a potenza nominale di circa 80 kW.

L'incremento di potenza di energia elettrica ha scaturito la necessità di realizzare una cabina MT/BT con fornitura in media tensione con una potenza impegnata di 300 kW, in BT, attiva dal mese di novembre/dicembre.



Nell'anno 2023 è stato realizzato un impianto fotovoltaico per una potenza pari a 280 kWp che sarà connesso in rete entro il mese di giugno 2024.

La produzione di tale impianto è stimata per coprire il fabbisogno dei consumi della fascia F1: circa 300.000 kWh/anno. La produzione mensile sarà monitorata costantemente sia dalla strumentazione in campo che dalle curve di carico rilevabili sulla piattaforma di e-distribuzione. Inoltre, la realizzazione della nuova cabina ha comportato la realizzazione del nuovo quadro elettrico power-center. Quest'ultimo è stato concepito con un sistema intelligente in grado di monitorare i consumi elettrici per macroaree, in modo da poter valutare la migliore gestione dei consumi.

La sede di Montepulciano Stazione ha registrato una leggera riduzione dei consumi per 69.156 kWh/annui rispetto all'anno 2022 che rappresenta circa il 20% del totale.

Come si evince tutti gli anni la fascia dei consumi F3 risulta maggiore delle fasce F1-F2; tale

anomalia è stata oggetto di un'indagine strumentale eseguita in orario notturno. Le utenze elettriche in funzionamento nelle fasce notturne sono costituite essenzialmente da: depuratore, centrale aria compressa, centrale idrica, lavaggio tangenziale ed illuminazione notturna. Alla luce di quanto sopra, rimane non definita la causa di tali assorbimenti presenti nelle ore notturne, in quanto dalle verifiche effettuate non sono stati registrati consumi che giustificano tale impegno di potenza.

Anche per il sito di Montepulciano Stazione è prevista la realizzazione di un impianto fotovoltaico la cui potenza sarà di circa 100 kWp con batterie di accumulo da 40 kWh. Tale impianto sarà realizzato presumibilmente nell'anno 2024.

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.

Combustibili

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.

L'aumento dei consumi è concentrato nei mesi di novembre e dicembre, in concomitanza con l'apertura del nuovo centro di accoglienza turistica.

MC DI METANO	2022	2023
	13.295	15.956



Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:

07
AFFORDABLE
AND CLEAN ENERGY



12
RESPONSIBLE
CONSUMPTION AND
PRODUCTION



13
CLIMATE ACTION



Gestione della risorsa idrica

L'acqua e l'approvvigionamento idrico è 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.

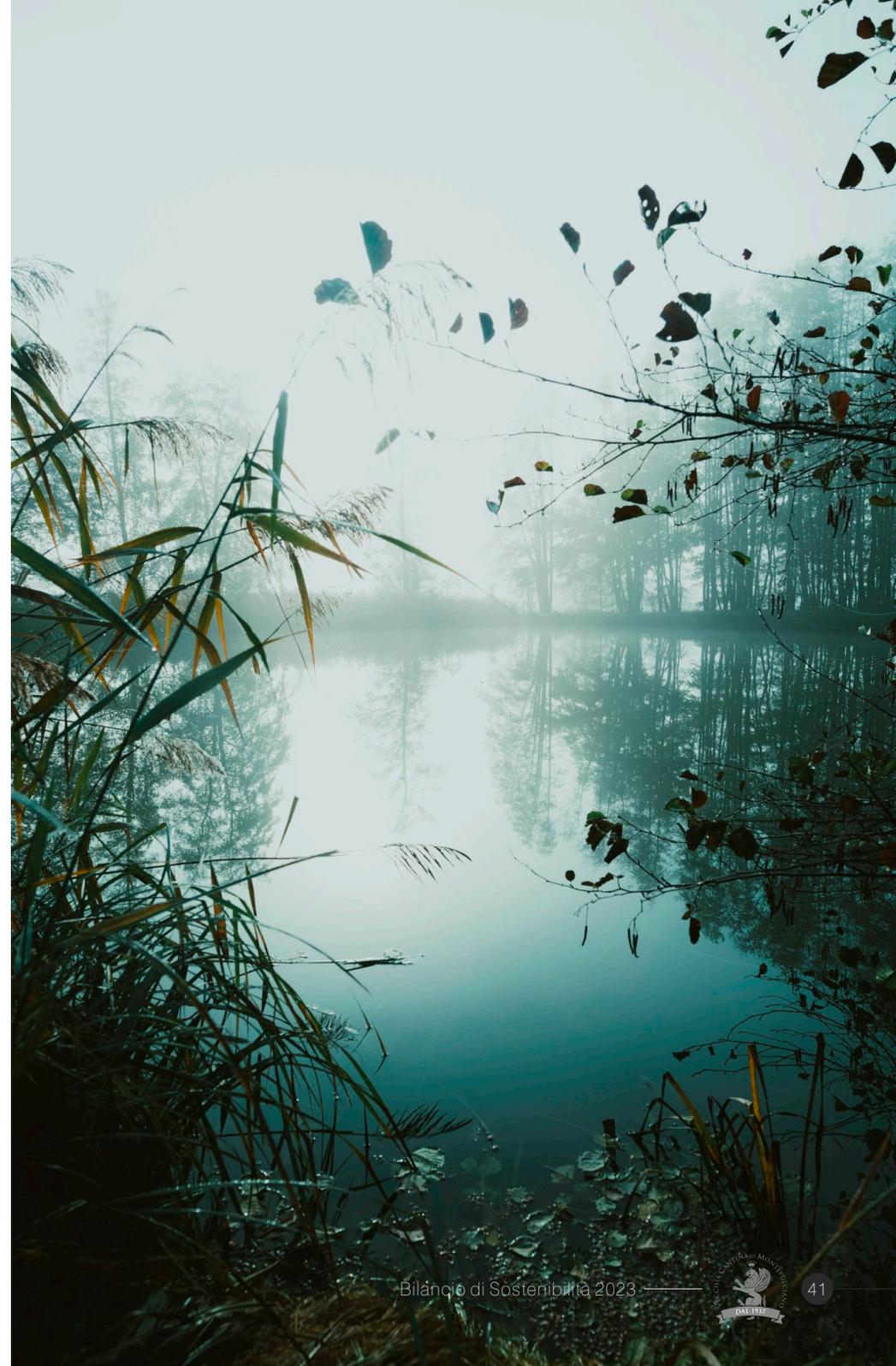
Nella seguente tabella sono riassunti i consumi fatturati del gestore del servizio idrico.

SEDE	MC 2022	MC 2023
Sede Centrale - Via Provinciale	381	670
Centro di Vinificazione Montepulciano Stazione - Via Milazzo	2.841	2.369
TOTALE	3.222	3.039

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. Gli impianti, nel 2023, sono stati ampliati e ammodernati.

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.

Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:



Le materie prime

Il Packaging

L'azienda ha da alcuni anni modificato il packaging di alcuni 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 dati relativi all'acquisto di bottiglie in vetro nel 2023 (escludendo le 1250 damigiane acquistate) è riassunto nella seguente tabella.

ANNO	BOTTIGLIE TOTALI ACQUISTATE	% BOTTIGLIE DA 360 g o più leggere	% BOTTIGLIE DA 0,75 L	PESO MEDIO BOTTIGLIE	P E S O M E D I O BOTTIGLIE DA 0,75 L
2021	5.724.077	61,85	97,98	0,429 kg	0,428 kg
2022	4.707.635	58,87	95,88	0,507 kg	0,459 kg
2023	968.232	93,63	60,35	0,472 kg	0,503 kg

La scelta del packaging per i prodotti è un processo attentamente valutato internamente alla 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.

Vecchia Cantina di Montepulciano ha lavorato per aumentare la percentuale di bottiglie leggere con un peso pari o inferiore ai 360 g.

La vendita di altre tipologie di confezione, come i Bag in box, le damigiane acquistabili agli shop aziendali, i kegs per le aziende ristoratrici permette un'ingente risparmio di vetro e una notevole riduzione nelle emissioni.



Le damigiane e i kegs inoltre sono riutilizzabili.

Nel 2023 sono stati acquistati 87.837 Bag in Box da vari formati (3L, 5L, 10L), pari a 4.883,01 hl.

Il confezionamento di un tale volume di vino in bottiglia da 0,75L avrebbe richiesto 651.068 bottiglie, che al peso medio unitario di 0.472kg, corrispondono a 307.304 kg di vetro risparmiato e a 25.5 tonnellate di CO₂ equivalente risparmiate*.

*Calcolo effettuato utilizzando il fattore di emissione di ECOINVENT, packaging glass green RER production cut off U per le bottiglie scure.

La Cooperativa ha cambiato la propria linea di cartoni per il confezionamento delle bottiglie passando da cartoni stampati a 5 colori a cartoni stampati a 2 colori, permettendo un minore impatto dovuto alla riduzione del consumo degli inchiostri colorati.

Il prossimo obiettivo è l'uniformazione del cartone utilizzato per l'imballaggio delle bottiglie eliminando

gli adesivi e i relativi rifiuti correlati.

La cantina ha sviluppato una linea di prodotto NO.MO.S. (Nobile di Montepulciano Sostenibile) in cui è stata posta estrema attenzione alla parte etica e di packaging.

La bottiglia è superleggera (360 gr) con parte di vetro riciclato.

La capsula è in alluminio di tipo Polynature, realizzata con uno speciale materiale innovativo il cui polimero interno è di origine vegetale, privo di colle, 100% riciclabile e 100% biocompostabile.

I tappi selezionati sono esclusivamente prodotti in sughero naturale da un'azienda certificata sostenibile. Il sughero proviene da foreste gestite in maniera corretta e responsabile (marchio FSC).

Le etichette vengono realizzate su carta con almeno il 65% di fibre riciclate e in seguito trattate con prodotti naturali anti-umido e anti-muffa, utilizzando carta certificata dal marchio FSC.

I prodotti enologici

Attraverso controlli costanti, un piano di analisi dettagliato per ogni fase della produzione, una procedura di lavaggio ben roduta, la cantina utilizza al meglio i complementi enologici per assicurare il mantenimento della qualità e sicurezza igienico-sanitaria del prodotto dalla produzione al confezionamento.

Il mantenimento delle certificazioni ISO9001, IFS e BRC dimostra la serietà e il livello di competenza del personale.

Analisi sul prodotto finito assicurano la conformità con i parametri di legge.

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.

La maggior parte dei 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 o al riciclo.

TIPOLOGIA DI RIFIUTO	TOTALE Kg Anno 2022	TOTALE Kg Anno 2023	+ / - in Kg	%
Imballaggi Carta e Cartone	14.950	31.930	16.980	23,7
Imballaggi Plastica	1.800	11.660	9.860	13,8
Imballaggi Legno	1.770	0	- 1.770	- 2,5
Imballaggi misti	3.660	8.400	4.740	6,6
Rifiuti speciali (pericolosi e non pericolosi es. rottami)	2.270	1.864	- 406	- 0,6
Rifiuti derivanti da operazioni di lavaggio, pulizia e macinazione della materia prima CER 020701	244.280	17.700	- 226.580	- 316,5
TOTALE	268.730	71.584	- 197.146	- 275,4

Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:





Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:



L'unico rifiuto che non viene inviato al recupero o al riciclo ma termina il ciclo in discarica è il fango relativo alle operazioni di svuotamento delle vasche del depuratore presente presso il centro di vinificazione. Attraverso l'ampliamento dei due depuratori si mira alla progressiva eliminazione del rifiuto. Attualmente la cantina ha già ridotto drasticamente i rifiuti totali prodotti del 275.4 %.

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

economia circolare.

I sottoprodotti della produzione come vinacce e fecce vengono conferiti ad un'azienda per la produzione di distillati, mentre i raspi vengono ceduti e termovalorizzati in un impianto di produzione biogas e cogenerazione di elettricità.

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 Kg Anno 2022	QUANTITATIVO Kg Anno 2023
Vinacce	Produzione distillati	812.236	389.052
Fecce	Produzione distillati	334.883	334.800
Raspi	Trattamento impianto produzione biogas e cogenerazione elettricità	81.200	31.200

Impronta carbonica

E' necessario essere consapevoli delle proprie emissioni di GHG (GreenHouse Gas) e quindi misurarle nei cicli produttivi, al fine di gestire l'efficienza di filiera, l'impatto ambientale ed eventuali conseguenze sull'effetto serra e il cambiamento climatico.

Vecchia Cantina di Montepulciano ha effettuato il calcolo della Carbon Footprint nel 2023 (dati relativi all'anno solare 2022) e ripeterà la valutazione nell'anno 2024.

Nella tabella sono rappresentate le emissioni totali divise per le fasi che le generano (non vengono inserite nel riepilogo le fasi che non generano emissioni climalteranti per l'azienda).

t CO ₂ eq	TOTALE EMISSIONI ORGANIZZAZIONE	%
60,6	Energia elettrica	1,1
35,5	Carburanti per riscaldamento e caldaie	0,6
78,5	Carburanti veicoli	1,4
2.748,5	Uve, mosti, vini sfusi	49,2
34,2	Vino confezionato etichetta cantina	0,6
1,8	Approvvigionamento idrico	0,0
71,4	Prodotti enologici	1,3
2.286,4	Packaging	41,0
76,1	Trasporto e trattamento rifiuti	1,4
13,7	Spostamento dipendenti	0,2
175,4	Trasporti in ingresso	3,1
5.582,1	TOTALE	100

PUNTI DI FORZA

Da un punto di vista energetico, la cantina attraverso i pannelli solari e le forniture derivanti da fonti rinnovabili e con compensazione di CO₂ genera poche emissioni.

La fornitura di metano, acquistata con la certificazione della compensazione delle emissioni di CO₂ va ad abbassare notevolmente l'impatto di questa categoria di emissioni.

I soci conferenti della cantina sono situati nei comuni limitrofi e la media ponderata della distanza di conferimento delle uve è bassa: 12 km.

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.

PUNTI DI DEBOLEZZA

Gli impatti maggiori sono relativi a materie prime necessarie per la produzione o al packaging necessario al confezionamento.

Alto impatto dei fanghi di depurazione come refluo da smaltire.

La cantina ha implementato e raggiunto obiettivi di miglioramento per ridurre la produzione del rifiuto CER 020701 e per alleggerire il packaging.

7

PILASTRO ETICO-SOCIALE

Con l'espressione "sostenibilità sociale" intendiamo perseguire un ideale di benessere che non incarna esclusivamente la semplice crescita economica ma che si fondi sui principi di una maggiore equità e che garantisca a tutte le persone le stesse opportunità di autorealizzazione.

Attraverso un progetto volto a realizzarsi in una prospettiva tale da garantire lo stesso diritto per le generazioni future.

Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:



Politica e codice etico della Cantina

La Cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano è da sempre un punto di riferimento nel settore vitivinicolo del nostro paese grazie al lavoro e all'impegno di ogni persona che opera al suo interno (senza alcuna distinzione di genere, colore della pelle, età, orientamento sessuale, stato civile, credo religioso, appartenenza etnica o nazionale, lingua, stato di salute e abilità fisiche o mentali, opinioni politiche, stato di gravidanza, maternità, affiliazione o attività sindacale e qualunque altra forma di diversità).

Questa diversità viene riconosciuta come una ricchezza da valorizzare e promuovere con costanza e decisione.

Ogni persona è unica e come tale può contribuire nel suo caso specifico alla creazione di valore della Cooperativa.

A partire da queste fondamentali premesse, Vecchia Cantina di Montepulciano è impegnata in prima linea nella creazione di un ambiente di lavoro inclusivo, dove ciascuno possa sentirsi libero di esprimere al meglio il proprio talento e le proprie capacità.

La Cooperativa ha approvato il 18/12/2023 la Politica per la diversità, equità e inclusione redatta con riferimento alla norma UNI PDR 125/2022 Linee guida sul sistema di gestione per la parità di genere.

Modello di organizzazione, gestione e controllo ex D.Lgs. 231/01

Il Codice Etico rappresenta la carta dei valori in cui Vecchia Cantina di Montepulciano crede, oltre che i principi di comportamento che devono ispirare tutti coloro che a vario titolo operano per conto della cooperativa o collaborano con essa.

Obiettivo fondamentale alla base del Codice Etico è quello di tutelare e garantire un benessere diffuso su tutti gli attori della nostra filiera, in modo da produrre un impatto positivo sui dipendenti, sulla comunità e sull'ambiente di Montepulciano.

I valori ed i principi etici, al pari delle prescrizioni legali, regolamentari e contrattuali, delineano l'organizzazione e le attività della Cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano, rappresentando le linee guida del suo agire quotidiano.



Carta per le **pari opportunità** e l'uguaglianza sul lavoro

Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:



Fondazione SODALITAS

Vecchia Cantina di Montepulciano aderisce a FONDAZIONE SODALITAS – Carta per le pari opportunità e l'uguaglianza sul lavoro.

Valorizzare il pluralismo e le pratiche inclusive nel mondo del lavoro contribuisce al successo e alla competitività delle imprese, riflettendone la capacità di rispondere alle trasformazioni della società e dei mercati.

Adottando questa Carta la nostra impresa intende contribuire alla lotta contro tutte le forme di discriminazione sul luogo di lavoro - genere, età, disabilità, etnia, fede religiosa, orientamento sessuale e altre forme che potrebbero nascere nel tempo - impegnandosi al contempo a valorizzare le diversità all'interno dell'organizzazione aziendale.

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 2023.

L'azienda, ad inizio anno 2023, contava 40 dipendenti a tempo indeterminato mentre a fine anno i dipendenti a tempo indeterminato erano 38.

DIPENDENTI INDETERMINATI			
TASSO DI TURNOVER	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 %	
TASSO DI TURNOVER COMPLESSIVO 2023	TASSO DI TURNOVER NEGATIVO 2023	TASSO DI TURNOVER POSITIVO 2023	
10 %	8 %	2,5 %	

Considerando solo i dipendenti a tempo indeterminato, nel 2023 il tasso di turnover complessivo è negativo. L'organico medio nel periodo corrisponde a 39 persone.

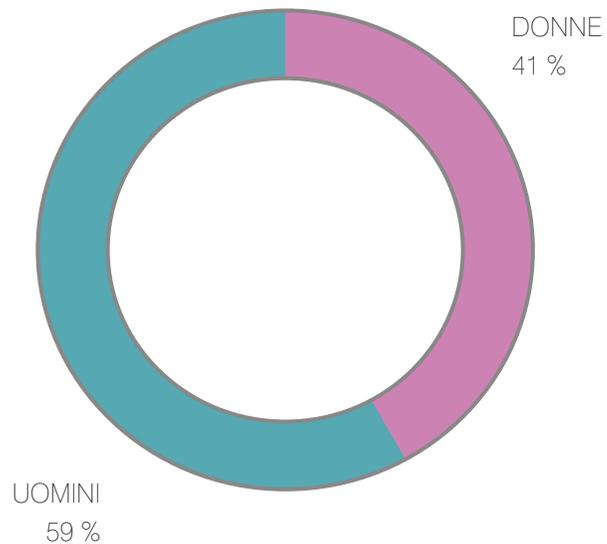
Le uscite dall'organico sono state composte dal pensionamento di un operaio a tempo indeterminato e da due dimissioni volontarie: una di un dirigente e una di un operaio.

Durante l'anno è stato assunto un operaio a tempo indeterminato che compensa parzialmente le due uscite nel settore.

I dipendenti a tempo determinato a Dicembre 2023 erano 29.

Al 31/12/2023 i dati sono:

GENERE, CONTRATTO, ETA'	DETERMINATO	INDETERMINATO	TOTALE	MEDIA ANNI AZIENDA INDETERMINATO
DONNE				
Impiegato	0	7	28	47 anni
Operaio	12	9		
UOMINI				
Impiegato	0	10	40	47 anni
Operaio	17	13		
TOTALE COMPLESSIVO	29	39	68	47 anni



La ripartizione di genere all'interno dell'azienda è abbastanza 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, nonché dalla certificazione UNI PDR 125:2022.

Nel 2023 ci sono stati due passaggi di livello per un OTI (F) e un OTD (M).

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.

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;
- tasso di rinuncia al lavoro o demansionamento a seguito di maternità-paternità;
- utilizzo dei congedi parentali rapportato al genere;

Per la certificazione della parità di genere è stata effettuata un'analisi della differenza di paga tra donne e uomini per lo stesso livello con riferimento ai dati del 2023 utilizzando la retribuzione media mensile. Differenze minime di paga (al di sotto del 6 per cento) sono presenti solo nei contratti al livello 1 e 2, mentre per tutti gli altri livelli non sono presenti differenze in assoluto.

GENDER PAY GAP

LIVELLO	DONNE	UOMINI	DELTA
1	3.097,182	3.220,048	- 4 %
2	2.426,93	2.584,11	- 6 %
3		2.126,42	n.a.
4	2.027,01		n.a.
AQ	12,22	12,22	0 %
AS		13,53	n.a.
Q	1.583,35	1.586,19	0 %
S	1.809,02	1.805,895	0 %
SI	1898,42	1.895,823	0 %

L'azienda rileva la presenza di donne e giovani (minore o uguale a 35 anni) nei ruoli direzionali:

- Giovani: non sono presenti persone con età minore o uguale a 35 anni nei ruoli direzionali
- Donne: Responsabile marketing, Responsabile acquisti.

Dal 2019 sono stati assunti a tempo indeterminato 3 dipendenti sotto i 35 anni. Nel 2023 il dipendente più giovane ha 20 anni, assunto come operaio a tempo determinato con contratto superiore ai 100 giorni.

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

Due dipendenti tra il 2021 e il 2023 hanno utilizzato dei congedi di paternità, per una media di 47 ore.

Salute, sicurezza e formazione

Infortuni

In tema di sicurezza dei luoghi di lavoro, nel corso del 2023 non sono successi incidenti.

L'organizzazione monitora gli indici di frequenza e di gravità, che vengono calcolati come riportato nella tabella per il 2023:

INDICE DI FREQUENZA	
Numero di infortuni verificatisi nell'anno per l'insieme dei lavoratori (A)	0
Numero di ore lavorate nell'anno per i lavoratori (B)	84.530,22
Indice di frequenza dell'anno per i lavoratori: $C = (A / B) \times 1000$	0

INDICE DI GRAVITA'	
Il numero di totale delle giornate di lavoro perse (A) per l'infortunio nell'anno per i lavoratori. A è dato dalla sommatoria di $A1 + A2 + A3$	0
Inabilità temporanea: numero di giornate perse (A1)	0
Inabilità permanente: punti di invalidità di ciascun caso x 75 (A2)	0
Infortuni mortali: ciascun caso di morte x 7.500 (A3)	0
Identifica il numero di ore lavorate nell'anno per i lavoratori (B)	84.530,22
Calcola l'indice di gravità per i lavoratori: $C = (A / B) \times 1.000$	0

In merito alla sicurezza, la Cooperativa sta valutando l'acquisto di 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.

Tutti i nuovi dipendenti vengono formati al più presto e il costante aggiornamento dei corsi cogenti in scadenza mantiene elevato il livello di attenzione di tutto il personale sul tema fondamentale della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Annualmente tutti i dipendenti vengono inoltre aggiornati sulla certificazione di sostenibilità Equalitas, attraverso una presentazione dei concetti dello standard e dei miglioramenti conseguiti nell'annata da Vecchia Cantina di Montepulciano. Ciò al fine di rendere partecipi tutti del lavoro svolto dai colleghi dei vari reparti.



CORSI DI SICUREZZA EFFETTUATI NEL 2023	PARTECIPANTI
Corso preposti	1
Patentino carrellista	2
Sicurezza luoghi di lavoro	3
Sicurezza tutti i reparti - formazione specifica	21
Corso RLS (sopra i 50 ULA)	2

Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:



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.

E' previsto per tutti i lavoratori un premio di produzione, in precedenza elargito in denaro sotto forma di premio aziendale, attualmente invece sotto forma di polizza assicurativa integrativa (vita, infortunio e malattia) per un importo fisso totale di euro 5.000, 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 2.000 euro per i corsi di formazione e 300 euro devoluti ad un progetto sociale in accordo con il CDA.

In caso di assenza per malattia di figli 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 «losempredonna» 3.000 euro in memoria della lavoratrice Katia Meacci scomparsa prematuramente nel 2022.

«losempredonna» 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 alcuni locali aziendali per lo svolgimento di corsi di formazione attinenti al settore vitivinicolo in cui opera l'azienda (corso Sommelier).

DATA	EROGAZIONE A FAVORE DI	IMPORTO EURO
23/11/2021	Cantiere Internazionale d'Arte	2.000,00
16/12/2022	Ass. «A Piccoli Passi di Siena»	225,00
23/12/2022	Cantiere Internazionale d'Arte Montepulciano	2.000,00
10/03/2023	Ass. »losempredonna» Chianciano Terme	3.000,00
14/12/2023	Cantiere Internazionale d'Arte Montepulciano	1.000,00
28/12/2023	Ass. «losempredonna» Chianciano Terme	1.500,00
31/12/2023	Ass. «Festa di Sole» Grosseto	840,00



PILASTRO ECONOMICO

Con l'espressione "sostenibilità sociale" intendiamo perseguire un ideale di benessere che non incarna esclusivamente la semplice crescita economica, ma che si fonda sui principi di una maggiore equità e che garantisca a tutte le persone le stesse opportunità di autorealizzazione.

Attraverso un progetto volto a realizzarsi in una prospettiva tale da garantire lo stesso diritto per le generazioni future.

Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:

Innovazione e ricerca

Vecchia Cantina di Montepulciano investe costantemente nelle strutture e nei progetti di ricerca.

Dal 2015 al 2019 si è svolta una ricerca interna 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 Euro 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.

Nel 2023 è stata implementata la linea di imbottigliamento interno, installando un nuovo sistema di filtrazione e lavaggio automatico ed uno scanner per il controllo dell'abbigliamento della bottiglia. L'investimento in macchinari rientra nel range di 250.000 – 300.000 euro.

Il dettaglio degli altri investimenti effettuati nel 2023 sulle strutture, sui dipendenti e sui materiali sono indicati nella sezione precedente "traguardi di vecchia cantina e obiettivi di sviluppo sostenibile".

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:

5.164.997,86 Euro al 31/08/2023

3.805.290,39 Euro al 31/08/2022

4.658.797,84 Euro al 31/08/2021

5.244.921,05 Euro al 31/08/2020

5.002.350,64 Euro al 31/08/2019

OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO

Una delle sfide principali che l'azienda persegue è quella di abbattere i consumi in generale. Le azioni da intraprendere possono puntare all'incremento dell'efficienza dei macchinari, alla riduzione degli sprechi tramite il recupero delle risorse (es. acqua recuperata e riutilizzata), o direttamente intervenendo sugli acquisti del packaging, mirando a soluzioni meno impattanti (bottiglie leggere, packaging uniformato..etc).

Il tutto deve essere mantenuto in un contesto di alta formazione dei dipendenti sulla sicurezza e sulla qualità, fornendo tutti gli strumenti necessari per un lavoro sicuro e implementando quando possibile i macchinari aziendali con strumentazioni che alleggeriscono il carico fisico del lavoro.

Il monitoraggio e la manutenzione costante degli impianti garantiscono l'identificazione precoce di problematiche ed evitano sprechi di risorse.

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).

Nel corso del prossimo triennio è in previsione il calcolo dell'impronta idrica al fine del completamento degli indicatori di sostenibilità aziendale.



	OBIETTIVI PER IL 2024	AZIONI DA INTRAPRENDERE
SISTEMA	Migliorare la sostenibilità aziendale	Mantenimento della certificazione SOPD Equalitas e calcolo della Water Footprint aziendale
	Controllo, sicurezza alimentare e qualità	Mantenimento della certificazione ISO 9001:2015; BRC; IFS
	Qualità alimentare	Mantenimento della certificazione BIOS
	Parità di genere	Ottenimento della certificazione UNI PDR 125:2002
FORMAZIONE	Riduzione di rifiuti	Uniformazione del cartone con l'eliminazione di adesivi
	Riduzione delle emissioni di CO ₂	Aumento della percentuale di bottiglie a basso peso
PERSONALE	Welfare dipendenti	Mantenimento accordo integrativo con premio di produzione sotto forma di polizza assicurativa integrativa (vita, infortunio e malattia) per tutti i dipendenti, definizione della possibilità di ferie solidali, corsi di formazione, indennità per malattia dei figli
	Sicurezza dei lavoratori e prevenzione infortuni	Formazione / Acquisto DPI
	Sicurezza dei lavoratori e prevenzione infortuni	Acquisto di un attuatore meccanico per il sollevamento dei cartoni
STRUTTURALE	Riduzione del consumo energetico aziendale	Verifica del consumo energetico strumentale, monitoraggio mensile e redazione dello studio annuale del consumo energetico
	Riduzione consumo acqua in cantina	Rifacimento del sistema di tubazioni e recupero delle acque di lavaggio per bagni e irrigazione del prato. Recupero delle acque della sciacquatrice
	Miglioramento efficienza e sicurezza dei macchinari	Acquisto di una nuova linea di imbottigliamento interno. Riduzione del consumo energetico e di acqua, minor tempo di lavorazione.
	Riduzione impatto e consumo acqua	Manutenzione annuale del depuratore

Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:



