

# BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ 2024



# 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 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



- 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.

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.

Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:

**08**  
DECENT WORK  
AND ECONOMIC  
GROWTH

**12**  
RESPONSIBLE  
CONSUMPTION AND  
PRODUCTION

**16**  
PEACE, JUSTICE AND  
STRONG INSTITUTIONS



## 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

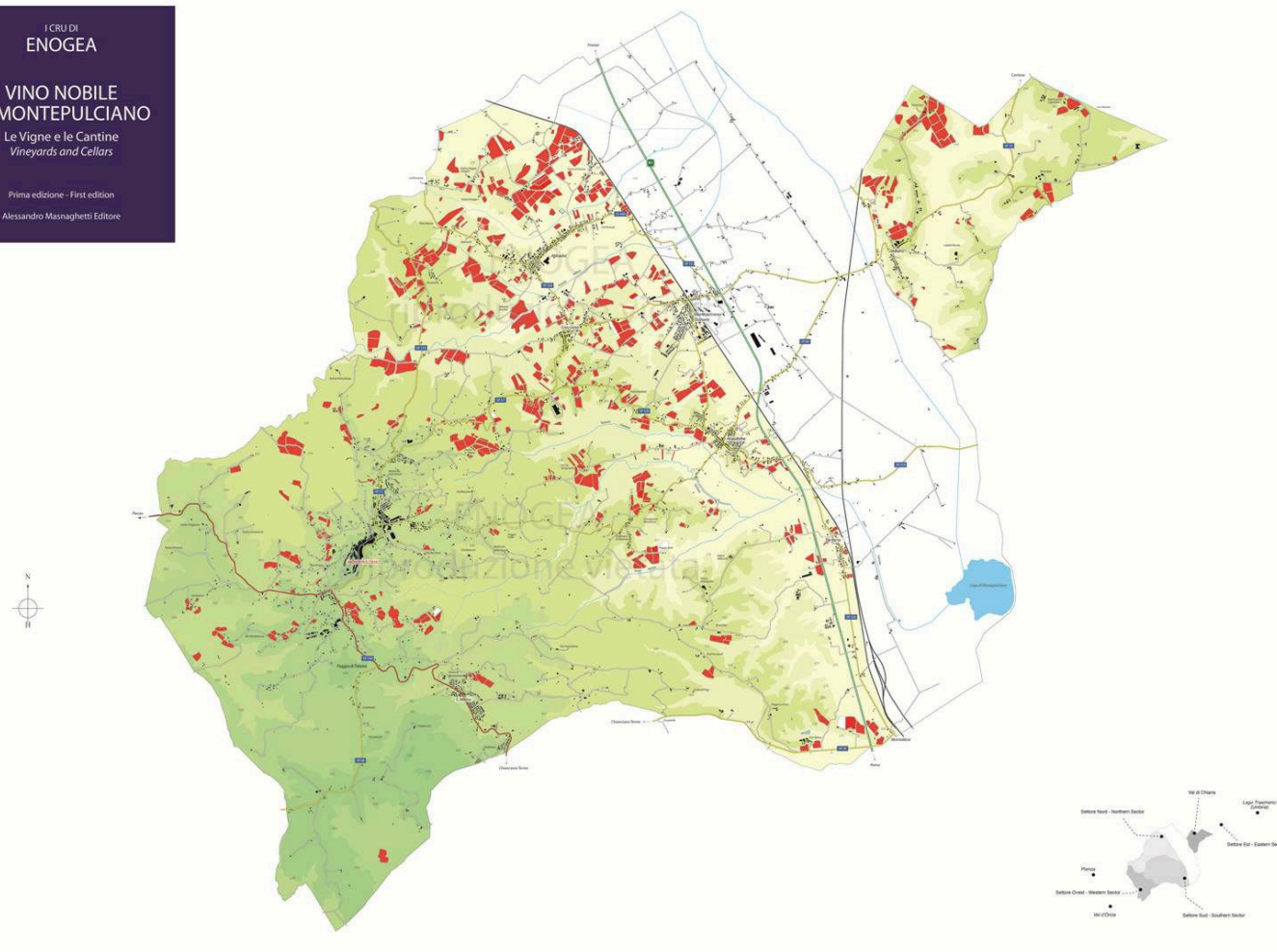
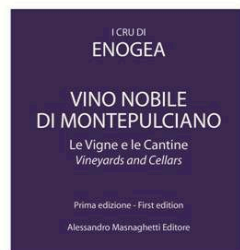
## I Soci

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 oltre 300 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.

Attualmente i soci della cooperativa sono oltre 300 e coprono circa ettari 1000 vitati presenti nel territorio. A giugno 2023, i soci aderenti al Consorzio del Montepulciano erano **154**. Di questi hanno aderito al progetto Equalitas in **77** nel 2021, **75** nel 2022, **71** nel 2023 e **69** nel 2024.

Ettari dei Soci del Consorzio aderenti allo standard Equalitas	ha 2021	ha 2022	ha 2023	% 2023	ha 2024	% 2024
ha vigneto per vino rosso	94,51	95,46	87,45	35%	80,12	35%
ha vigneto per Vino Nobile di Montepulciano	175,82	174,40	161,24	65%	146,09	65%
totale ha	270,33	269,85	248,68 (100%)		226,21 (100%)	

Tutti i soci aderenti al progetto Equalitas applicano almeno la difesa integrata obbligatoria.

Nel 2024 in aumento la difesa integrata volontaria del 13,76%. L'annata 2024 è stata caratterizzata da un anticipo del germogliamento. Piogge frequenti nel periodo compreso tra Aprile e Giugno. La difesa fitosanitaria scrupolosa e mirata ha evitato l'attacco dei patogeni. Le scarse precipitazioni e le elevate temperature diurne di Luglio e Agosto hanno rallentato o bloccato i processi fotosintetici delle Viti. In molti vigneti, la carenza idrica dei terreni è stata ripristinata con le piogge cadute nella terza decade di Agosto. I Buoni carichi produttivi dei vigneti seguiti dalle frequenti piogge di settembre hanno determinato uno slittamento delle operazioni di raccolta delle uve anche di 10 – 15 giorni rispetto agli anni precedenti.



	ha 2021	% 2021	ha 2022	% 2022	ha 2023	% 2023	ha 2024	% 2024
biologico	19,58	7,3 %	25,1	9,3 %	24,8	9,9 %	24,32	10,75 %
conversione al biologico	26,81	9,9 %	23,39	8,7 %	30,83	12,4 %	24,80	10,96 %
difesa integrata obbligatoria	172,51	63,9 %	169,97	63,0 %	183,49	73,8 %	137,15	60,63 %
difesa integrata volontaria - Mis. 10.1.2	50,93	18,89 %	51,43	19,1 %	9,56	3,9 %	39,94	17,66 %
totale	269,83	100 %	269,85	100 %	248,68	100 %	226,21	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

---

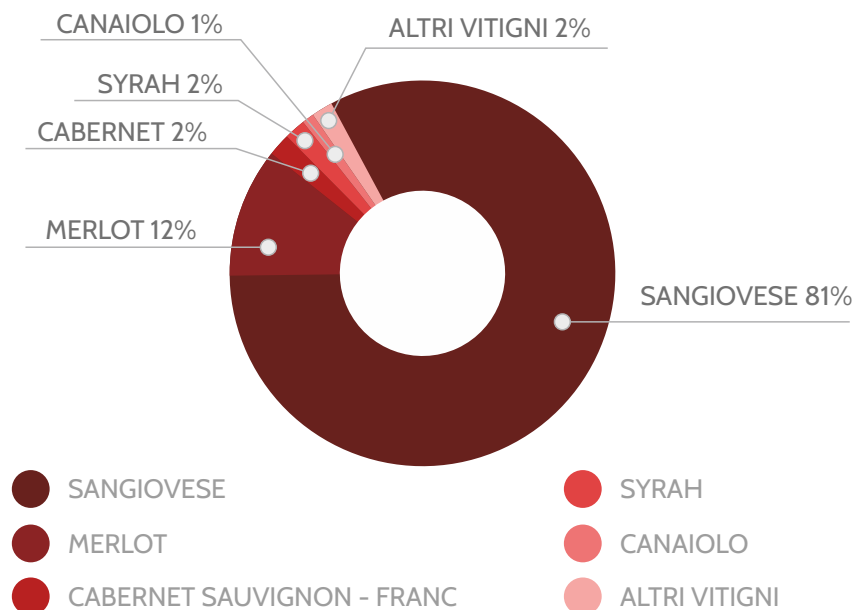
La Cooperativa Vecchia Cantina di Montepulciano vanta circa 400 aziende associate per una superficie vitata complessiva di circa 1000 ettari, tra le province di Siena e Arezzo in Toscana e Perugia in Umbria.

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

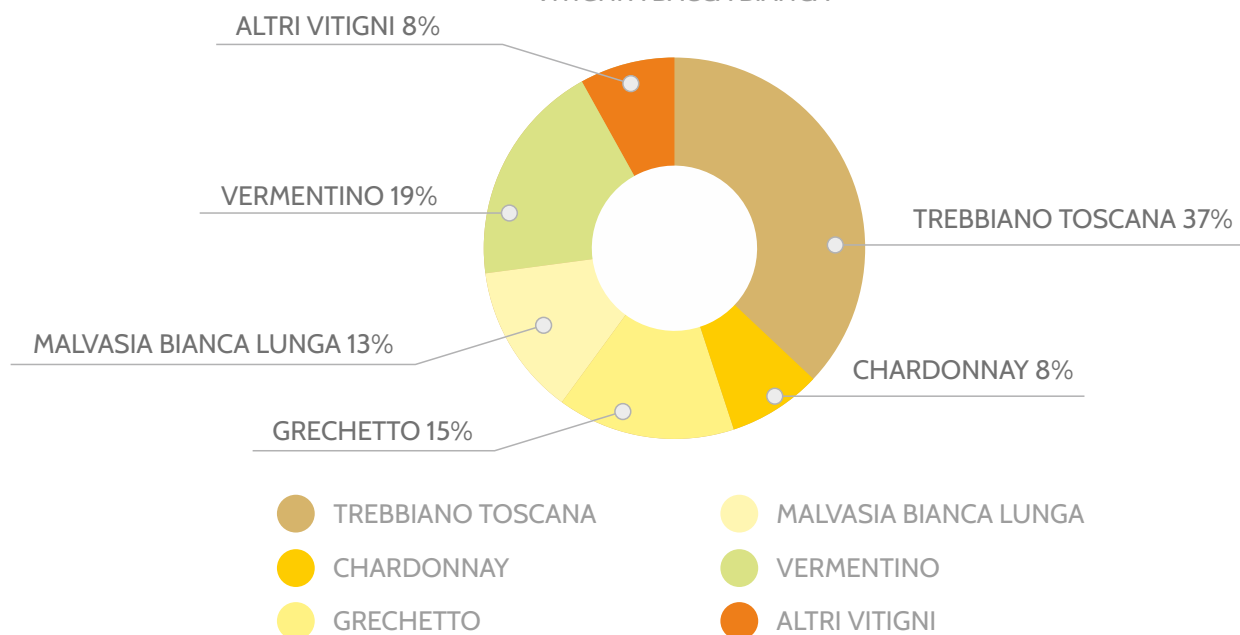


I vigneti sono coltivati a spalliera, con forme di allevamento a cordone speronato, Guyot, Guyot doppio e G.D.C. Le tecniche agronomiche adottate dai produttori possono essere le stesse o differire da vigneto a vigneto, da produttore a produttore o da zona a zona: l'obiettivo comune a tutti è il raggiungimento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



## 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.

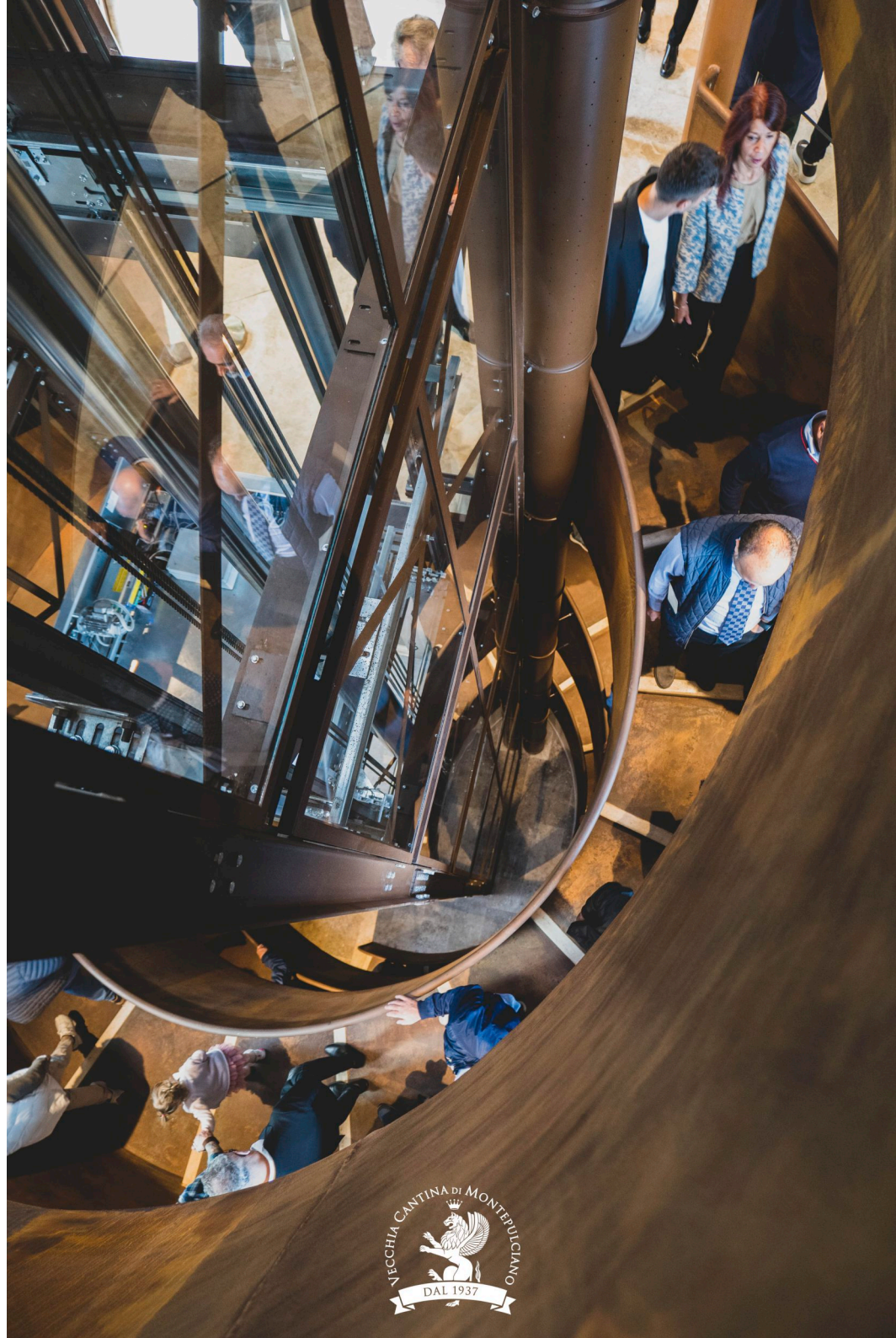
L'altro cuore pulsante dell'azienda, ovvero il Centro di Vinificazione, dove viene ottimizzata la lavorazione di tutte le uve conferite dai soci, si trova a Montepulciano Stazione.

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 la nuova Enoteca per la vendita dei vini al dettaglio.





## 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" 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 ettolitri.

## 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 guidate.





## 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. Annualmente sono previsti audit di sorveglianza per la verifica del mantenimento dei requisiti e degli obiettivi di miglioramento.

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 da altro OdC 28/02/2011. Certificato da CSQA dal 07/12/2022. Emissione corrente 11/06/2023. Scadenza 11/12/2025.

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 dal 2022. Data del certificato attuale 19/12/2024, con scadenza il 06/01/2026.

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 in agosto del 2022. Data di emissione del certificato corrente: 19/12/2024, con scadenza il 17/12/2025.

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. Certificato valido dal 20/12/2023 al 17/11/2025.

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.



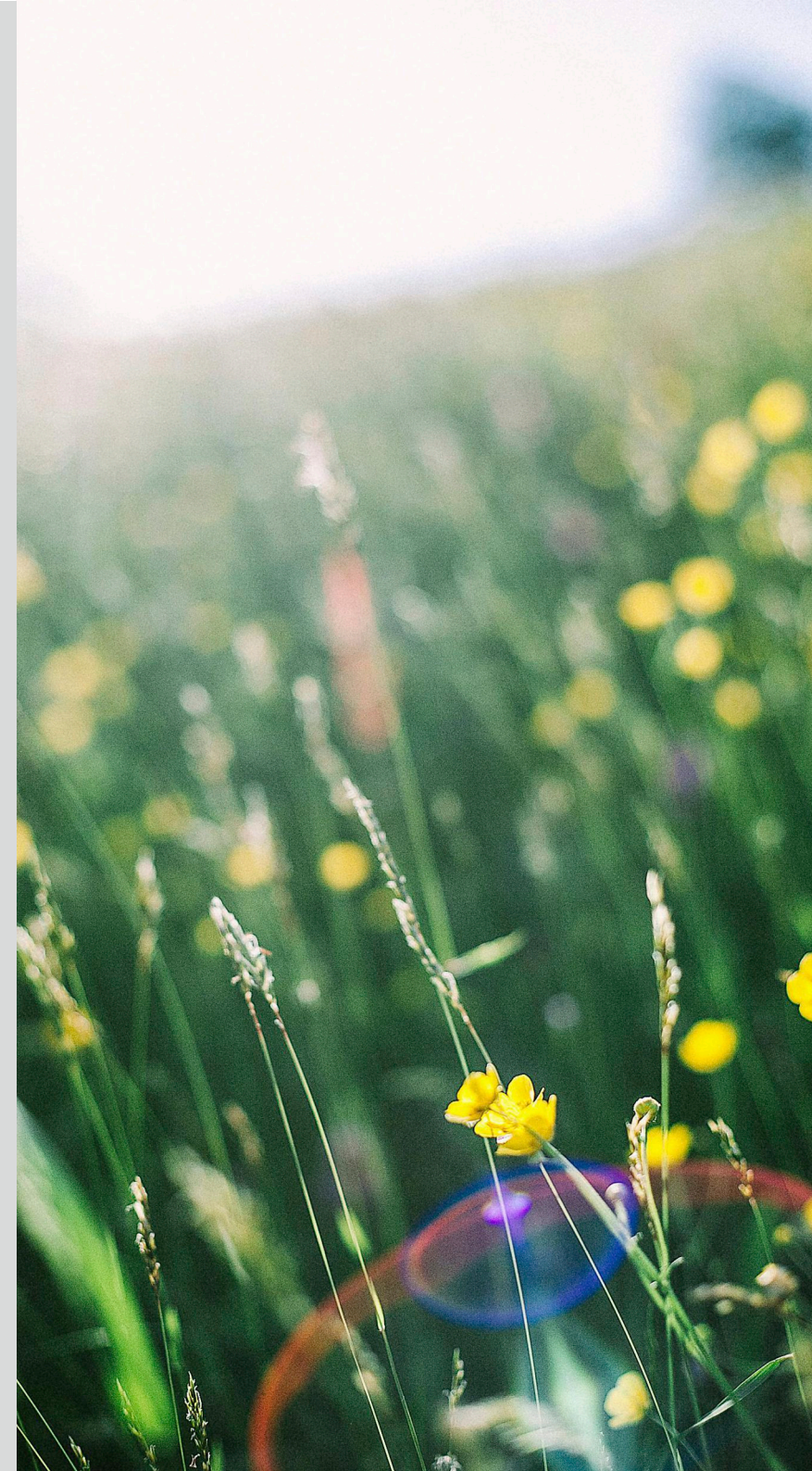
## UNI PDR 125:2022

---

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' 2024

## 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 2024

**178**



Soci conferitori

**80.877,50**



quintali di uva lavorata

**62.685,90**



ettolitri di vino prodotto

**27.756,26**



ettolitri di vino sfuso venduto

**22.012,50**



ettolitri 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 2025

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.



VECCHIA CANTINA

## 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



## Altri premi e punteggi

VECCHIA CANTINA

### 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 REDI

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 REDI

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
	2021	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](mailto:info@vecchiacantinadimontepulciano.com)

Sito Web ufficiale

[www.vecchiacantinadimontepulciano.com](http://www.vecchiacantinadimontepulciano.com)

Sito E-Commerce

[www.vecchiacantinashop.com](http://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



### OBIETTIVO 1:

porre fine alla povertà in tutte le sue forme ovunque



### OBIETTIVO 2:

porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile



### OBIETTIVO 3:

assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età



### OBIETTIVO 4:

fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva e opportunità di apprendimento per tutti



### OBIETTIVO 5:

raggiungere l'uguaglianza di genere e rafforzare la condizione sociale di tutte le donne e ragazze



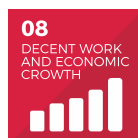
### OBIETTIVO 6:

garantire a tutti la disponibilità dell'acqua e delle strutture igienico sanitarie



### OBIETTIVO 7:

assicurare a tutti l'accesso ai sistemi di energia economici, sostenibili e moderni



### OBIETTIVO 8:

incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione e un lavoro dignitoso per tutti



### OBIETTIVO 9:

costruire un'infrastruttura resiliente, promuovere l'innovazione e una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile



### OBIETTIVO 10:

ridurre le disuguaglianze all'interno e fra le Nazioni



### OBIETTIVO 11:

rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili



### OBIETTIVO 12:

garantire modelli sostenibili di produzione e consumo



### OBIETTIVO 13:

adottare misure urgenti per combattere il cambiamento climatico e le sue conseguenze



### OBIETTIVO 14:

conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile



### OBIETTIVO 15:

favorire l'ecosistema terrestre e la biodiversità, gestire le foreste, contrastare il degrado del terreno



### OBIETTIVO 16:

promuovere società pacifiche per lo sviluppo sostenibile



### 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 2024	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
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 a Montepulciano Stazione
	Miglioramento efficienza	Nuovi uffici Laboratorio / Enologo
	Riduzione impatto e consumo acqua	Manutenzione annuale del depuratore
	Riduzione del consumo energetico aziendale	Schermature solari del magazzino
RAPPORTI CON IL TERRITORIO E LA COMUNITÀ	Sostegno alle Associazioni Sociali del territorio	Donazione all'Ass. «losempredonna» in memoria della lavoratrice Katia Meacci scomparsa prematuramente nel 2022. «losempredonna» 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
2024	Installazione Pannelli Fotovoltaici in Via Milazzo - Montepulciano Stazione	94.260
2024	Schermature solari del magazzino (TOP FILM)	9.158,89

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.

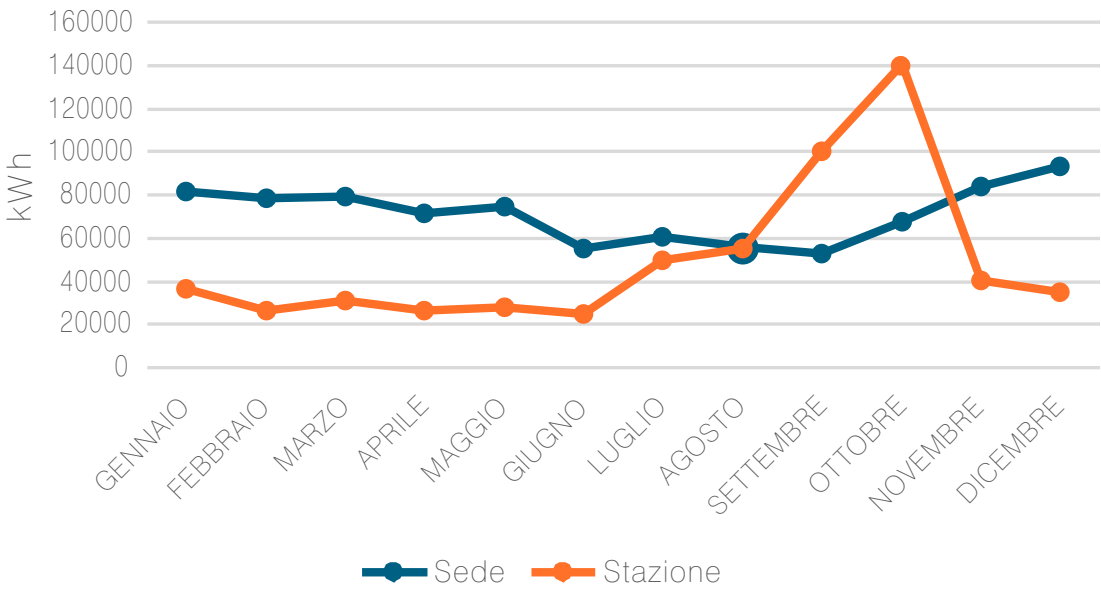
All'interno dello studio sono riportati i dati dei consumi rilevati dai monitoraggi annuali.

SEDE	kWh 2021	kWh 2022	kWh 2023	kWh 2024
Sede Centrale - Via Provinciale	632.777	630.098	675.975	850.744,3
Centro di Vinificazione Montepulciano Stazione - Via Milazzo	362.323	406.529	321.839	591.405,1
TOTALE	1.057.390	1.036.627	997.814	1.442.149,4

Rispetto agli anni precedenti i consumi presentano un andamento diverso. Solitamente la Sede manteneva consumi maggiori per tutti i mesi dell'anno.

Nel 2024 Stazione ha superato notevolmente i consumi della sede da agosto a ottobre. Bisogna considerare che l'energia reattiva assorbita dal sistema e fatturata dai fornitori è molto elevata. Nel 2024 a giugno e' entrato in funzione il nuovo impianto fotovoltaico per la sede con potenza pari a 280 kWp, che ha contribuito a mitigare i consumi estivi della sede. La produzione di tale impianto è stimata per coprire il fabbisogno dei consumi della fascia F1 circa 300.000 kWh/anno.

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 stato realizzato un impianto fotovoltaico la cui potenza è di circa 100 kWp con batterie di accumulo da 40 kWh.

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	2024
	13.295	15.956	17.637



## 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	MC 2024
Sede Centrale - Via Provinciale	381	670	1.241
Centro di Vinificazione Montepulciano Stazione - Via Milazzo	2.841	2.369	2.195
TOTALE	3.222	3.039	3.436

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.

La comparazione tra gli anni non è immediata, in quanto il contaltri nel 2022 per la sede centrale era probabilmente sfasato. Nel 2023 è stata lavorata meno uva rispetto al 2022. Il risparmio idrico evidenziato probabilmente risente molto del calo dei conferimenti. Il dato di consumo del 2024 della sede è il dato di riferimento più attendibile dell'ultimo triennio.

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 CO<sub>2</sub> 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.

Nel 2023 si sono conclusi alcuni progetti legati al packaging mirati specificatamente alla riduzione degli impatti agendo direttamente alla fonte, reperendo i materiali più sostenibili e leggeri. L'analisi dati relativi all'acquisto di bottiglie in vetro nel 2024 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
2024	5.800.511	36	95,9	0.492 kg	0.468 kg

Riguardo alle bottiglie da 0,75, nel 2023 se ne sono acquistate di meno anche grazie a delle giacenze rimaste dal 2022. Nel 2024 invece il mercato ha richiesto maggiormente le linee riserva e annata, che utilizzano bottiglie coniche con uno stemma in rilievo. Questo comporta un acquisto maggiore di bottiglie più pesanti.

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 cerca annualmente di 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.



Nella tabella seguente si dettagliano gli acquisti di Bag in box per l'imbottigliamento e il loro impatto reale, confrontato con l'impatto che il confezionamento di un tale volume di vino in bottiglia da 0,75L avrebbe richiesto. Il risparmio di t CO2 equivalente è notevole, pari a 230 t nel 2024.

	2023	2024
Bag in box di vari formati (3 l, 5 l, 10 l)	87.837	98.043
Litri di vino in bag in box	4.883,01 hl	5.407,26 hl
Peso medio bag in box	269 gr	269 gr
Impatto bag in box tonnellate di CO2 equivalente**	46,8	52
Equalivalente confezionamento di vino in bottiglia da 0.75 l	651.068 bottiglie	720.968 bottiglie
Peso medio unitario bottiglia 0.75 l	0,472 kg	0.472 kg
Vetro risparmiato	307.304 kg	340.297 kg
Tonnellate di CO2 equivalente bottiglie*	255	282
Tonnellate di CO2 risparmiate	208,2 t	230 t

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

\*\*Ecoinvent bag in box at plant RER. Fattore senza il vino, solo per il packaging. Assume 0,5 kg di cartone (corrugated carbon) e di 0,5 kg di alluminio.

Le damigiane e i kegs inoltre sono riutilizzabili. 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.

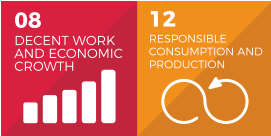
## I rifiuti

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	CODICE CER	TOTALE Kg Anno 2022	TOTALE Kg Anno 2023	TOTALE Kg Anno 2024	+ / - in Kg
Imballaggi Carta e Cartone	150101	14.950	31.930	22.060	-9.870
Imballaggi Plastica	150102	1.800	11.660	8.240	-3.420
Imballaggi Legno	150103	1.770	0	0	0
Imballaggi misti	150106	3.660	8.400	3.620	-4.780
Rifiuti speciali (pericolosi e non pericolosi es. rottami)	150202 150110 170904 170802 160214	2.270	1.864	11.135	9.271
Rifiuti derivanti da operazioni di lavaggio, pulizia e macinazione della materia prima	20705	244.280	17.700	44.320	26.620
TOTALE		268.730	71.584	89.375	17.791

Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:





Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:

03  
GOOD HEALTH  
& WELL-BEING

06  
CLEAN WATER  
AND SANITATION

08  
DECENT WORK  
AND ECONOMIC  
GROWTH

11  
SUSTAINABLE CITIES  
AND COMMUNITIES

12  
RESPONSIBLE  
CONSUMPTION AND  
PRODUCTION

15  
LIFE ON LAND

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.

L'aumento dei rifiuti speciali è dovuto alla presenza di rifiuti misti derivati alle attività di costruzione e demolizione, materiali a base di gesso e apparecchiature fuori uso.

Rimangono stabili i quantitativi di assorbenti, materiali filtranti (inclusi filtri dell'olio non specificati altrimenti), stracci e indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose o di imballaggi

contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze.

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	QUANTITATIVO Kg Anno 2024
Vinacce	Produzione distillati	812.236	389.052	1.064.636
Fecce	Produzione distillati	334.883	334.800	519.675
Raspi	Trattamento impianto produzione biogas e cogenerazione elettricità	81.200	31.200	229.796

## 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 <sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> genera poche emissioni.

La fornitura di metano, acquistata con la certificazione della compensazione delle emissioni di CO<sub>2</sub> 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.

Una quota di emissioni importante (46%) deriva dall'acquisto di uve, mosti o semi-fermentati. Questi impatti sono dovuti a tutti i fattori di produzione che i soci o i fornitori devono utilizzare per produrre l'uva o il vino acquistati: carburante, acqua, energia elettrica, fitofarmaci e concimi, prodotti enologici e detergenti. Va sottolineato che l'impatto e' calcolato sulla base di un fattore nazionale, e quindi non tiene conto delle differenze di coltivazione applicate dai diversi soci, uniformandoli allo scenario peggiorativo per cautela. Su questo impatto la cantina ha la possibilità di controllare la scelta dei fornitori e la distanza di approvvigionamento sia delle uve che del vino sfuso, per ridurre al minimo i trasporti su strada. I soci conferenti della cantina sono situati nei comuni limitrofi, e che la media ponderata della distanza di conferimento delle uve è molto bassa, solo 12 km.

## PUNTI DI MIGLIORAMENTO

Il secondo impatto maggiore e' legato alla produzione del packaging necessario per il confezionamento del vino. Ogni azione che la cantina puo' fare verso l'utilizzo di bottiglie leggere porterà ad un abbassamento di quest'impatto. Da sottolineare inoltre che l'azienda vende una parte di prodotti come sfuso e in confezioni alternative e con minor impatto sull'ambiente tra cui BIB, Damigianine e KEGs.

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

# Impronta idrica

Vecchia Cantina di Montepulciano ha effettuato il calcolo della Water Footprint nel 2024 (dati relativi all'anno solare 2023).

Nella tabella a fianco si riportano i risultati complessivi di organizzazione:

CATEGORIE DI IMPATTO	RISULTATI	UNITA' DI MISURA
Aquatic Acidification	16.566,25	kg SO2 eq
Aquatic Ecotoxicity	19.033.531,48	CTUe
Human Toxicity	1,57	CTUh
Aquatic Eutrophication	514,60	kg P eq
Water Scarcity	1.374.121,44	m³eq

Nella tabella seguente si riporta il contributo in percentuale dei singoli processi su ogni categoria di impatto:

PROCESSI UNITARI	AQUATIC ACIDIFICATION	AQUATIC ECOTOXICITY	HUMAN TOXICITY	AQUATIC EUTROPHICATION	WATER SCARCITY
Unità di Misura	% kg SO2 eq	% CTUe	% CTUh	% kg P eq	% m³ eq
Combustione mobile	1,73	3,41	0,07	2,12	0,58
Combustione stazionaria	0,21	0,19	0,01	0,30	0,06
Consumi di acqua	0,00	0,00	0,00	0,00	3,96
Distribuzione energia elettrica	0,35	0,16	0,01	0,63	2,99
Energia elettrica importata	5,91	2,62	0,10	10,52	49,79
Fosforo nelle acque reflue	0,00	0,00	0,00	0,65	0,00
Incenerimento di carta, plastica e vetro destinati al riciclo	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Produzione di prodotti enologici	1,94	4,24	0,17	3,60	5,03
Produzione di combustibili	0,52	2,72	0,01	0,29	0,12
Produzione materiale di packaging	77,22	59,41	1,43	69,60	34,30
Riciclo di carta, plastica e vetro	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Smaltimento rifiuti non biogenici	0,30	3,61	0,02	2,40	0,23
Trasporti in ingresso	6,32	10,41	0,18	4,24	1,25
Trasporto materiali di confezionamento	5,37	12,90	0,22	5,49	1,66
Trasporto rifiuti	0,02	0,06	0,00	0,02	0,01
Produzione del mosto acquistato	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Produzione dell’uva acquistata	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Produzione dell’uva conferita dai Soci	0,04	0,12	42,11	0,06	0,01
Produzione del vino sfuso acquistato	0,06	0,17	55,67	0,09	0,02

Sulla base dei risultati ottenuti dalla valutazione dell'impatto, è possibile identificare i punti critici del processo produttivo, ovvero gli elementi che contribuiscono in misura maggiore all'impronta idrica calcolata, sui quali poter agire per ridurla. I valori complessivi riportati nelle tabelle riassuntive mostrano un andamento degli impatti sulla risorsa acqua in linea con il settore di provenienza.

La produzione del materiale per il packaging e' un fattore che impatta su 4 indicatori su 5. Ogni azione che la cantina può fare verso l'utilizzo di bottiglie leggere porterà ad un abbassamento di quest'impatto.

Le scelte dei singoli consumatori e del mercato in generale influiscono sulla possibilità da parte della cantina di utilizzare packaging piu' leggero. Da sottolineare inoltre che l'azienda vende una parte di prodotti come sfuso e in confezioni alternative e con minor impatto sull'ambiente tra cui BIB, Damigianine e KEGs.

Non avendo vigneti di proprietà, l'impatto sulla tossicità umana è totalmente dovuto alle uve acquistate dai soci e dal vino acquistato sfuso. Non potendo inserire il dato di effettivo utilizzo di

prodotti fitosanitari di tutti i soci conferenti o delle aziende che hanno prodotto le uve trasformate nel vino sfuso acquistato, il dato si calcola moltiplicando i kg di uva o i litri di vino per dei fattori generici, che non tengono conto delle differenze di coltivazione applicate dai diversi soci, uniformandoli allo scenario peggiorativo per cautela.

Questo pone uno spunto di miglioramento per il calcolo, che potrebbe in futuro analizzare i quaderni di campagna di un campione rappresentativo di soci per valutare l'effettivo impatto sulla tossicità umana, valorizzando anche gli sforzi di tutti quei soci che adottano il sistema di gestione biologico e di produzione integrata.

La produzione di energia elettrica ha un impatto rilevante sulla scarsità idrica e sull'eutrofizzazione delle acque. La cantina ha investito molto negli ultimi anni per implementare il proprio impianto fotovoltaico e ridurre il prelievo di energia elettrica dalla rete.

Le azioni principali per ridurre il consumo elettrico sono quelle di assicurare una manutenzione costante e l'utilizzo di macchinari sempre più efficienti.



7

## PILASTRO ETICO-SOCIALE

Con l'espressione "sostenibilità sociale" intendiamo perseguire un ideale di benessere che non incarni 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

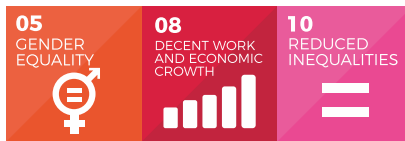
## Fondazione SODALITAS

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.

Le tematiche di questa sezione sono collegate ai seguenti SDGs:



## Lavoratori

E' stato 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.

I valori e i principi sono ripetuti anche nel modello di Organizzazione, gestione e controllo ex. D.Lgs. 231/01. Nel 2023 l'azienda ha aderito alla FONDAZIONE SODALITAS – Carta per le pari opportunità e l'uguaglianza sul lavoro

Di seguito si riporta il riassunto della situazione dipendenti del 2024.

L'azienda nel 2024 all'inizio dell'anno contava 39 dipendenti a tempo indeterminato, di cui 4 assunti come operai a tempo indeterminato dal 1/01/2024. Non ci sono stati licenziamenti di dipendenti a TI (operai o impiegati).

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	TASSO DI TURNOVER COMPLESSIVO 2023	TASSO DI TURNOVER NEGATIVO 2023	TASSO DI TURNOVER POSITIVO 2023
	10 %	8 %	2,5 %
TASSO DI TURNOVER	TASSO DI TURNOVER COMPLESSIVO 2024	TASSO DI TURNOVER NEGATIVO 2024	TASSO DI TURNOVER POSITIVO 2024
	10 %	0 %	10 %

Considerando solo i dipendenti a tempo indeterminato, nel 2024 il tasso di turnover complessivo è positivo. L'organico medio nel periodo corrisponde a 39 persone.

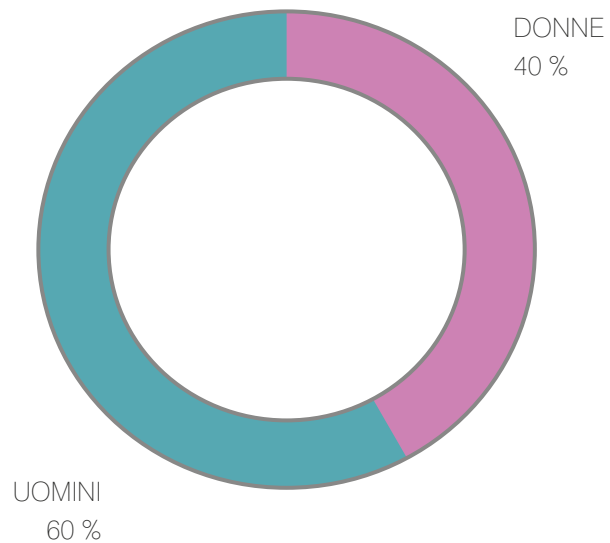
Le assunzioni del 2024 erano stabilizzazioni di personale già presente a Tempo determinato in azienda.

I dipendenti a tempo determinato a Dicembre 2023 erano 20.

Nel 2024 era presente anche un tirocinante.

Al 31/12/2024 i dati sono:

GENERE, CONTRATTO, ETA'	DETERMINATO	INDETERMINATO	TOTALE	MEDIA ANNI AZIENDA INDETERMINATO
DONNE				
Impiegato	0	7	24	47 anni
Operaio	9	8		
UOMINI				
Impiegato	0	9	36	46 anni
Operaio	11	15		
Tirocinante	1	-		
TOTALE COMPLESSIVO	21	39	60	46 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 15 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 non ci sono stati passaggi di livello.

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 2024 utilizzando la retribuzione media mensile.

Differenze di paga per genere sono presenti al livello 1.

L'analisi è trattata annualmente all'interno della certificazione UNI PDR 125/2022 Linee guida sul sistema di gestione per la parità di genere.

Nonostante siano inquadrati con lo stesso livello, i ruoli al livello 1 non sono di fatto confrontabili (direttori, addetti, responsabili). Per ulteriori dettagli si veda il riesame del sistema e il foglio analisi dei dati della norma UNI PDR 125/2022.

### GENDER PAY GAP

LIVELLO	DONNE	UOMINI	DELTA
1	3.172,91	2.455,22	29%
2	2.676,78	2.565,94	4%
3	2.247,76		n.a.
4		1.952,41	n.a.
5	8,26		n.a.
6	27,03	35,09	-23%
1Q	3.540,67	3.961,62	-11%
AQ	11,72	11,66	1%
AQS	12,99		n.a.
AS	14,54		n.a.
Q	1.704,56	1.701,72	0%
QS	1.694,58	1.694,58	0%
S	1.936,94	1.869,67	4%
SI	2.087,18	2.035,57	3%
SS	2.029,77		n.a.

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

- Giovani: non sono presenti persone con età <35 anni nei ruoli direzionali

- Donne: Responsabile marketing, Responsabile acquisti.

Dal 2019 sono stati assunti a tempo indeterminato 5 dipendenti sotto i 35 (2 nel 2024).

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.

Nel 2024 non sono stati utilizzati congedi parentali.

## 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)	78.153,50
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)	78.153,50
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, per rendere partecipi tutti i reparti del lavoro dei diversi colleghi.

CORSI DI SICUREZZA EFFETTUATI NEL 2024	PARTECIPANTI
ADDESTRAMENTO AMBIENTI CONFINATI E DPI III CATEGORIA	1
ADDESTRAMENTO LAVORI IN QUOTA E DPI III CAT.	1
BLSD - BASIC LIFE SUPPORT DEFIBRILLATION	17
CORSO PREPOSTI	3
HACCP (AGRICOLTURA ADDETTO)	2
HACCP (ATTIVITA' SEMPLICE - ADDETTO)	2
PATENTINO CARRELLISTA	11
SICUREZZA AD. UTILIZZO VDT	2
SICUREZZA LUOGHI DI LAVORO	2
SICUREZZA OPERAIO AGRICOLO	2
SICUREZZA TUTTI I REPARTI – FORMAZIONE SPECIFICA	15
CORSO RLS (SOPRA I 50 ULA)	2

La Formazione Equalitas nel 2024 si è svolta il 02/05/2024, in presenza per 2 ore , presentando i progressi della certificazione, i cambiamenti previsti dalla rev. 4 alla rev. 5 e il bilancio di sostenibilità.

I dipendenti hanno frequentato nei giorni di gennaio 2024 la formazione sulla parità di genere e contro le molestie.

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.

Dal 2023 è 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
15/01/2024	Ass. «A Piccoli Passi»	450,00
25/01/2024	Ass. «Festa di Sole»	1.500,00
05/03/2024	Lions Club International	200,00
29/05/2024	Ass. «Sienacuore»	500,00
14/06/2024	A.P.S. Sinalunga	1.500,00
11/09/2024	ODV Misericordia di Montepulciano	1.500,00
23/12/24	Ass. «A Piccoli Passi»	252,00



## 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:

### STATO PATRIMONIALE

ATTIVO	31/08/2024	31/08/2023
Crediti verso soci per versamenti ancora dovuti	650	1228
Immobilizzazioni	18200136	18519384
Attivo circolante	26975953	28012618
Ratei e riscontri	460181	371861
TOTALE ATTIVO	45636920	46905091
PASSIVO		
Patrimonio netto	19490621	19571154
Fondi per rischi e oneri	3150646	3455075
Trattamento di fine rapporto di lavoro subordinato	375871	383835
Debiti	22559967	23411015
Ratei e risconti	59815	84012
TOTALE PASSIVO	45636920	46905091
CONTO ECONOMICO		
	31/08/2024	31/08/2023
Valore della produzione	15738839	17672724
Costi della produzione	14693469	17007912
Proventi e oneri finanziari	1045370	664812
Utile (perdita) dell'esercizio	0	0

## 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 6 anni, che comprendono il difficile periodo della pandemia, l'importo del valore dei conferimenti per le uve corrispondeva a:

2.006.383,06 Euro al 31/08/2024

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 formazioni dei dipendenti sulla sicurezza e sulla qualita', 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) e nel 2024 l'impronta Idrica. Gli indicatori verranno ricalcolati nel prossimo triennio di certificazione.

	OBIETTIVI PER IL 2025	AZIONI DA INTRAPRENDERE
SISTEMA	Migliorare la sostenibilità aziendale	Mantenimento della certificazione SOPD Equalitas
	Controllo, sicurezza alimentare e qualità	Mantenimento della certificazione ISO 9001:2015; BRC; IFS
	Qualità alimentare	Mantenimento della certificazione BIOS
	Parità di genere	Mantenimento della certificazione UNI PDR 125:2002
PRODUZIONE	Innovazione aziendale	Nuove proposte linee alcohol free
	Miglioramento efficienza e sicurezza dei macchinari	Acquisto di un nuovo tappatore stelvin per la linea Rosso Montepulciano DOC e Chianti DOCG  Acquisto di una nuova linea di imbottigliamento
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	Acquisto di un attuatore meccanico per il sollevamento dei cartoni  Formazione/ acquisto DPI
	Crescita dei lavoratori	Formazione professionale per il personale del negozio/enoteca sui nuovi vini e sulle nuove annate
STRUTTURALE	Incentivazione alla riduzione del consumo dei combustibili fossili	Aumento postazioni di ricarica per le macchine elettriche per lo shop e gli uffici
	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
	Efficienza nella manutenzione	Acqua libera - faralli depurazione delle acque Verifica efficienza dell'impianto di depurazione delle acque reflue e di processo Manutenzione e valutazione di efficienza Collaborazione per efficientamento con gli associati del consorzio
	Riduzione impatto e consumo acqua	Manutenzione mensile del depuratore

