



Bilancio di Sostenibilità 2020

Presentazione

“Il rispetto e la cura per l’ambiente costituiscono un valore fondamentale per la cultura e la filosofia della Famiglia Zonin. Ci riteniamo responsabili di restituire all’ambiente le risorse che ci ha fornito. Solo una grande cura e l’attenzione scrupolosa per i dettagli in ogni fase della lavorazione del vino - dalla vigna alla bottiglia - producono vini di alta qualità. Allo stesso modo, la cura per l’ambiente durante l’intero processo di produzione del vino lo rende un prodotto sostenibile.

Questa la filosofia che ha portato alla scelta dell’adozione dello Standard Equalitas, allo scopo di tradurre in elementi oggettivi la filosofia aziendale.”

Rocca di Montemassi redige il presente Bilancio di Sostenibilità con l’obiettivo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità e di descrivere gli obiettivi raggiunti e i piani di miglioramento programmati.

Sommario

IDENTITÀ

CHI SIAMO 5

POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ 6

ZONIN 1821 E LE SUE TENUTE..... 7

DOVE SIAMO 8

LA CANTINA E I VINI..... 9

IL MUSEO DELLA CIVILTÀ RURALE..... 10

LA FATTORIA..... 11

STAKEHOLDER 12

RELAZIONE SOCIALE

LAVORATORI..... 14

CLIENTI..... 18

FORNITORI..... 23

COMUNITÀ E TERRITORIO 26

AMBIENTE

LA CURA PER L’AMBIENTE..... 32

BUONE PRATICHE NEL VIGNETO 35

BUONE PRATICHE DI CANTINA..... 37

INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALI..... 39

OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO 54

Nota Metodologica..... 58

La tua opinione..... 59

IDENTITÀ

CHI SIAMO

430 ettari di proprietà

180 ettari vigneto

28 ettari di bosco



La Famiglia Zonin crede fortemente nel potenziale enologico della Maremma, terra che già nel sesto secolo A.C. era considerata un'area di alta qualità per la produzione del vino. **Nel 1999 acquista Rocca di Montemassi**, che si estende su 430 ettari di cui 180 dedicati alla vigna, **a suggellare l'ampliamento aziendale in Toscana** – dove già possiede **Castello di Albola**, nel cuore del Chianti classico, e la fattoria **Abbazia di Monte Oliveto**, nel terroir della Vernaccia di San Gimignano.

Le scelte della Famiglia hanno privilegiato un approccio rigorosamente coerente con la tradizione di questi luoghi: da un lato un intervento quanto più rispettoso possibile sulle strutture pre-esistenti per la realizzazione degli edifici aziendali e stilisticamente conforme alle costruzioni dell'area, piuttosto che una ristrutturazione tutta votata alla modernità e dall'altra una attenzione particolare alla eco-sostenibilità. **Sono state messe a dimora, infatti, numerosi ulivi, di pini marittimi, di oleandri, di sughere, di ginestre e di corbezzoli per ripristinare l'identità del paesaggio rurale.**

La dimora padronale è stata riportata all'antico splendore, il **laghetto** dove dimorano degli splendidi cigni è uno specchio di Venere, il **Museo della Civiltà Rurale**, che è un unicum in Maremma, trova la sua "casa" in un'ala dell'azienda che è stata riportata alla sua architettura originale e a uno standard di efficienza elevatissimo.



Nel **2018** Rocca di Montemassi ha ottenuto la **Certificazione EQUALITAS**, un importante riconoscimento al percorso di sostenibilità Ambientale (Environmental), Etica (Ethical) ed Economica (Economical) intrapreso in questi anni dall'azienda.

Rocca di Montemassi è attualmente impegnata in un processo di **conversione biologica**, per il conseguimento della **relativa certificazione**.

POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ

Rocca di Montemassi ispira il proprio operato ai principi dello sviluppo sostenibile.

L'azienda è impegnata a contribuire attivamente al progresso economico, al benessere sociale e alla protezione dell'ambiente in cui opera, conducendo le proprie attività nel rispetto dei principi sotto riportati.

Tale politica per la sostenibilità è da intendersi integrata con il Codice Etico aziendale adottato in data 04/11/2015 e la cui revisione n° 01 del 09/12/20 è stata approvata dal CDA il 18/01/2021.

1. **Etica e Responsabilità** – Rocca di Montemassi si impegna a svolgere le proprie attività nel rispetto degli standard etici, professionali e legali, integrando nei propri processi decisionali e di controllo gli aspetti economici, sociali e ambientali.
2. **Crescita sostenibile** – Rocca di Montemassi si impegna ad offrire ai propri clienti servizi e prodotti ad alto valore aggiunto, che contribuiscano a migliorare il benessere del territorio e delle comunità residenti nelle aree limitrofe.
3. **Sviluppo condiviso** – Rocca di Montemassi intende crescere adottando un modello di business e operatività volto a creare valore per i propri soci, attraverso il perseguimento di obiettivi di solidità finanziaria, redditività e sostenibilità nel lungo periodo
4. **Eccellenza e innovazione** – Rocca di Montemassi collabora attivamente con i propri partner per sviluppare le migliori scelte produttive e impiegare le migliori soluzioni tecnologiche disponibili al fine di soddisfare pienamente le aspettative dei clienti.
5. **Tutela e valorizzazione delle persone** – Rocca di Montemassi si impegna a creare ambienti di lavoro stimolanti e dinamici, in cui la tutela della salute e della sicurezza, il rispetto delle diversità, dei diritti umani e lo sviluppo professionale siano priorità, capaci di attirare e trattenere i migliori talenti, assicurando in tal modo il raggiungimento degli obiettivi presenti e futuri dell'azienda.
6. **Coinvolgimento della catena di fornitura** – Rocca di Montemassi intende promuovere l'adozione di pratiche di sostenibilità presso i propri fornitori, al fine di migliorare continuamente le performance complessive delle proprie attività e contribuire alla diffusione dei principi dello sviluppo sostenibile nel settore vitivinicolo.
7. **Sviluppo socio-economico dei territori** – Rocca di Montemassi adotta un modello di operatività orientato a contribuire alla crescita delle aree in cui opera, mediante creazione di nuova occupazione, formazione professionale, impiego di fornitori locali, iniziative a favore della comunità.
8. **Salvaguardia e protezione dell'ambiente** – Rocca di Montemassi conduce le proprie attività individuando le migliori soluzioni in ambito tecnico e organizzativo al fine di limitare quanto più possibile i potenziali effetti negativi sull'ambiente, contribuendo attraverso le proprie attività al riutilizzo dei prodotti di scarto.
9. **Dialogo e trasparenza** – Rocca di Montemassi si impegna a sviluppare e mantenere relazioni solide e durature con i propri stakeholder, ascoltandone le legittime aspettative e adottando idonee forme di coinvolgimento.

ZONIN 1821 E LE SUE TENUTE

Quella di Zonin è una storia secolare che si tramanda da **sette generazioni**, con radici a Gambellara, nel cuore del Veneto, in una terra ad altissima vocazione vitivinicola.

I Tre Fratelli rappresentano La Settima Generazione della storia aziendale: **Domenico Zonin Presidente, Francesco Zonin e Michele Zonin Vice Presidenti** di ZONIN1821. A loro è affidato l'impegno di continuare con successo l'attività di famiglia, portando avanti, con visione contemporanea ed innovativa, le tradizioni e le conoscenze preziose che si tramandano dal 1821.



ZONIN1821 rappresenta una delle più importanti **aziende vinicole di proprietà familiare** ed una delle prime anche in ambito internazionale.

È un'azienda che **distribuisce e commercializza vini e spumanti pregiati** a marchio Zonin e delle Tenute di famiglia. Fin dalla fine degli anni '60 son stati scelti territori d'eccellenza portando la realtà di ZONIN1821 all'attuale **estensione vitata di circa 2.000 ettari**, condotti da un team di **32 enologi e agronomi**, su **12 Tenute dislocate nelle 7 regioni italiane una più alta vocazione vitivinicola**, oltre alla tenuta americana di Barboursville Vineyards in Virginia (USA) e a quella cilena di Dos Almas in Chile.

Le 12 tenute della famiglia Zonin sono:

- Zonin, Veneto
- Ca' Bolani, Friuli
- Oltrenero, Lombardia
- Tenuta Il Bosco, Lombardia
- Castello del Poggio, Piemonte
- Castello di Albola, Chianti Classico, Toscana
- **Rocca di Montemassi, Maremma, Toscana**
- Abbazia Monte Oliveto, San Gimignano, Toscana
- Podere San Cristoforo, Toscana
- Masseria Altamura, Puglia
- Feudo Principi di Butera, Sicilia
- Barboursville, Virginia, USA
- Dos Almas, Chile



Alessandro Gallo è Direttore e Winemaker di Rocca di Montemassi e di Castello di Albola.

DOVE SIAMO

Rocca di Montemassi si trova in Toscana, una tra le più rinomate regioni italiane per la sua ricca storia, tradizione, arte, cultura e per i suoi paesaggi indimenticabili. La Toscana è la culla della letteratura e del Rinascimento italiani.

La Toscana è nota nel mondo per la sua antichissima storia enologica, da cui nascono due dei vini italiani più celebrati nel mondo: il **Chianti** e il **Brunello di Montalcino**. Più dell'80% della produzione è di vino rosso. **La Toscana conta 42 DOC e 11 DOCG**, diffuse in tutta la regione.

In queste terre l'arte della viticoltura è documentata a partire dall'epoca etrusca (VIII sec. a.C.)

La **Maremma** si trova nella Toscana Meridionale. Il suo nome deriva dal latino *maritima*, "nei pressi del mare". Etruschi e Romani bonificarono questo territorio un tempo coperto da paludi, per ottenere terreni fertili. Una varietà unica di paesaggi: mare blu, lunghe spiagge, colline coperte da boschi, acquitrini, pianure e bagni termali naturali.

Estrazione mineraria e agricoltura furono per secoli le principali attività di questa regione. L'area era anche conosciuta per i suoi mandriani, noti come "Butteri".



Rocca di Montemassi si trova ai piedi dell'antico borgo di Montemassi, nella Toscana Meridionale, tra la costa del Mediterraneo e le Colline Metallifere.

Il territorio gode di un paesaggio naturale e di un microclima unici.

Clima marino: fresche brezze provenienti dal mare, che mitigano la calura estiva, e forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

La luce del sole ha un effetto benefico straordinario sulla maturazione delle uve.

La Tenuta si estende per 430 ettari, di cui 180 vitati.

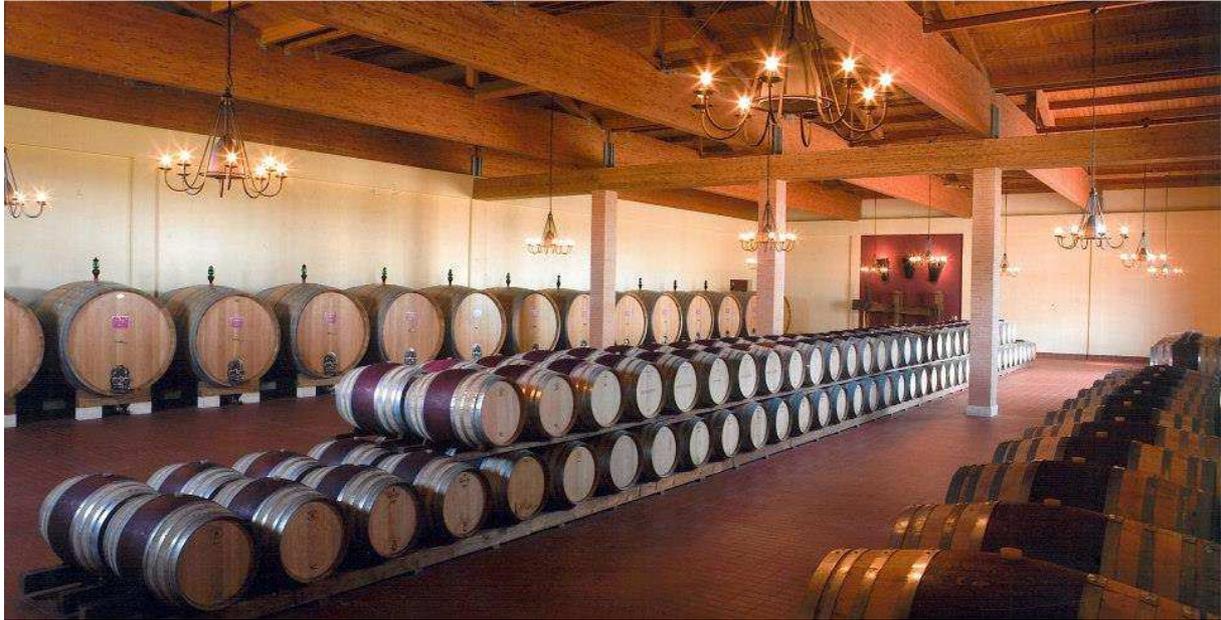


I diversi terreni sono ricchi di depositi minerali, di ferro e di argilla.

L'età dei vigneti è di almeno 15 anni, in gran parte dedicati alla coltivazione di due grandi vitigni che in queste terre acquistano una vera e propria identità "maremmana": **Vermentino e Sangiovese**.

Accanto a queste varietà, altre uve, come **Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon**, raggiungono in questa zona risultati sorprendenti.

LA CANTINA E I VINI



La **Cantina** è stata concepita come la continuazione degli edifici già esistenti in uno **stile tipico degli anni Trenta**. Una cantina all'**avanguardia** che permette di produrre vini di altissima qualità, autentica espressione del territorio.



Lo stile dei vini di Rocca di Montemassi riflette perfettamente la grande mineralità del suolo, la luce brillante del sole e gli effetti benefici delle brezze del mare.

La gamma è caratterizzata da una proposta assolutamente completa, che spazia dal **Vermetino** al **rosé**, a vini a base **Sangiovese**, ai **Super Tuscan**.

IL MUSEO DELLA CIVILTÀ RURALE

Museo della Civiltà Rurale racconta l'anima di Maremma.

Inaugurato il 26 maggio 2007, è stato creato come recita una targa apposta all'ingresso del museo

“a testimonianza delle più antiche e genuine tradizioni della cultura e della civiltà contadina in Toscana affinché le giovani generazioni continuino a coltivare nei loro cuori la passione per la terra e il rispetto per i suoi valori”

È una ricchissima collezione di oltre tremila oggetti che partono dai secoli più remoti e si fermano al periodo pre-bellico e di una documentazione fotografica che narra oltre cento anni di stile di vita contadino.



È diviso in sezioni e consente un affascinante percorso che inizia con l'esposizione di storici oggetti di cantina per dare una ideale continuità con l'azienda vitivinicola circostante. Una grandissima immagine della fine dell'800 di tre metri per nove di lunghezza ricorda il lavoro dei campi ed è posta sul perimetro della parete tra finestre. Segue la sezione legata all'aratura, alla semina e alla trasformazione dei prodotti della terra, nonché al trasporto.



Particolare evidenza è stata riservata alle attività del boscaiolo, del falegname e del fabbro e ai mestieri come l'arrotino, il vetraio, il ciabattino. Il generoso e paziente lavoro della donna nella civiltà rurale dell'epoca è messo in risalto attraverso molteplici attività in particolare di cucina e di telaio.

L'itinerario termina con l'area ludica dedicata al tempo libero. L'ultima immagine è una piacevole finestra che si apre sui giochi delle carte e delle bocce. Una visita al Museo della Civiltà rurale di

Rocca di Montemassi è insieme esperienza dei luoghi, esperienza degli uomini, percezione della storia.

LA FATTORIA

Nel 2017 ha avuto inizio un nuovo progetto, volto a riscoprire e preservare il valore delle tradizioni locali e **trasformare Rocca di Montemassi in una vera e propria fattoria contemporanea:**

- si è iniziato a **coltivare il grano duro** da una varietà particolare, denominata **“Grano Khorasan”**, **per la produzione di pasta monograno e**
- si è introdotto un **allevamento di Vacche Maremmane**. La “maremmana” è una delle razze bovine più riconoscibili per le sue lunghe corna e per il suo manto grigio. Le terre ancora incontaminate di Rocca di Montemassi rappresentano l’habitat ideale per questi splendidi capi, liberi di pascolare e di nutrirsi dell’erba dei prati.



STAKEHOLDER

Mantenere una relazione solida e costante con i propri stakeholder è per Rocca di Montemassi molto importante, per esprimere la responsabilità che tiene nei confronti del contesto sociale in cui interagisce. Ogni categoria di stakeholder rappresenta interessi diversi dalle altre, stabilire e mantenere relazioni durature con essi è elemento fondamentale per creare valore condiviso di lungo periodo. Attraverso l'ascolto e la comprensione delle specifiche necessità Rocca di Montemassi può gestire anticipatamente l'insorgere di eventuali criticità e veicolare le proprie azioni in risposta agli interessi degli stakeholder.

Di seguito è riportata la mappa degli stakeholder inclusiva delle relative aspettative e gli strumenti di dialogo.

STAKEHOLDER	ASPETTATIVE CHIAVE	STRUMENTI DIALOGO
Personale <ul style="list-style-type: none"> • Dipendenti • Collaboratori • Stagisti 	Gestione responsabile del business Formazione e sviluppo professionale Ambiente di lavoro stimolante e sicuro Pari opportunità Equità di trattamento Coinvolgimento nella vita aziendale Promozione del benessere, della salute e della sicurezza Conciliazione vita personale/lavoro	Incontri e riunioni interne Colloqui Attività formativa Condivisione del codice etico
Clienti <ul style="list-style-type: none"> • GDO • Horeca • Dettaglio • Distributori internazionali 	Solidità aziendale Qualità e sicurezza del prodotto Correttezza delle informazioni Puntualità nelle consegne Risposte celeri	Incontri commerciali Condivisioni di specifiche tecniche dettagliate di prodotti Email con referenti interni Audit tecnici
Consumatori	Qualità e sicurezza del prodotto Trasparenza e correttezza delle informazioni	Sito internet, Social network Cantine aperte
Fornitori <ul style="list-style-type: none"> • Materie prime • Servizi • Altro 	Continuità della fornitura Rispetto delle condizioni contrattuali Coinvolgimento nella definizione degli standard relativi alla fornitura Apertura nella risoluzione di eventuali problemi	Incontri commerciali Condivisioni di specifiche tecniche dettagliate di prodotti Email con referenti interni Audit tecnici
Azienda	Creazione di valore Gestione trasparente e responsabile Adeguata gestione dei rischi inclusi quelli socio-ambientali	Sito web Social Networks
Media	Disponibilità e accuratezza delle informazioni	Stampa trade, stampa lifestyle, stampa locale, social media
Enti Pubblici	Gestione responsabile del business e pagamento di tasse e imposte	Comunicazione con uffici preposti
Comunità Locale <ul style="list-style-type: none"> • Cittadini • Scuole • Enti non profit 	Gestione responsabile del business Rispetto dell'ambiente Investimenti e sostegno alle iniziative del territorio Progetti a favore della comunità	Comunicazioni specifiche ai cittadini confinanti Cantina aperta Progetti con le scuole
Generazioni future	Rispetto dell'ambiente	Certificazioni Pubblicazione del BS

RELAZIONE SOCIALE

LAVORATORI

Rocca di Montemassi sostiene che la creazione di valore di lungo periodo sia strettamente legato al capitale umano, pertanto investe costantemente nella crescita professionale delle persone e nella promozione del benessere.



DIPENDENTI IN NUMERI

L'azienda svolge e aggiorna periodicamente una analisi della propria forza lavoro con l'indicazione della suddivisione per età, per genere e per tipologia di contrattuale.

Al 31 dicembre 2020 il numero totale dei dipendenti di Rocca di Montemassi è pari a **40 persone** di cui 3 impiegati e 37 operai.

	2018	2019	2020
Impiegati	5	4	3
Operai	32	34	37
Totale	37	38	40

Nel 2020, al 31 dicembre, l'organico è caratterizzato da una presenza del **28% di contatti a tempo indeterminato**, **32% di contratti a tempo determinato** e **40% stagionali**. Da notare che ad aprile sono stati assunti altri 16 stagionali per tre mesi circa .

Al 31 dicembre 2020 di tutti i lavoratori presenti nell'organico aziendale l'**87% risiede nella provincia di Grosseto**, mentre il 5% nelle province limitrofe, l' 8% altrove.

Tutti i dipendenti hanno un contratto full-time, tranne uno.

Rocca di Montemassi si caratterizza per un'**importante presenza femminile** in azienda (42% donne, 58% uomini) che non svolgono solo il ruolo di impiegate, ma anche di operaie.

	2020	
	M	F
Impiegati	1	2
Operai	20	17
Totale	21	19

Dall'analisi dei dipendenti per fascia d'età emerge che il 38% ha tra i 35 e i 50 anni , il **40% ha un'età inferiore a 35 anni** e il 22% ha età superiore a 50 anni.

Il **livello di scolarizzazione** dei lavoratori dell'azienda è **medio alto**, Rocca di Montemassi vanta infatti la presenza di **6 laureati**, che rappresenta il 15% del totale dei dipendenti.



L'organizzazione monitora e verifica ogni anno il **turnover** dei dipendenti, il periodo di permanenza in azienda e la motivazione dell'eventuale abbandono. **Nel 2020 non è stato assunto nessun nuovo dipendente** a tempo indeterminato, sempre tra i fissi si sono registrate invece 3 uscite di cui un pensionamento e un passaggio a Casa Vinicola Zonin. Il tasso di turnover è stato del 7,2%.

Tutti i lavoratori sono assunti in modo regolare, a seguito di richiesta individuale libera, e i rapporti di lavoro sono regolati dal **CCNL per gli operai e impiegati agricoli e florovivaisti**.

I contratti di lavoro individuali vengono firmati dal lavoratore all'atto dell'assunzione. Copia del contratto viene consegnata al dipendente. Il responsabile del personale è disponibile per qualsiasi chiarimento in merito al contratto collettivo.

Ogni variazione contrattuale è comunicata a tutti i dipendenti attraverso la bacheca aziendale o nel corso di apposite riunioni. Attraverso gli stessi mezzi sono esposti e divulgati i regolamenti disciplinari.

Come previsto dalla legislazione italiana l'azienda è in regola con tutti gli adempimenti ed i versamenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi nonché con tutti gli altri obblighi previsti dalla normativa vigente.

Ogni persona è assunta sulla base di parametri oggettivi, tenendo conto dell'esperienza, della formazione e abilità della persona in relazione alle funzioni che andrà a ricoprire. In caso di necessità l'azienda integra le conoscenze dei nuovi assunti con attività formative mirate. Il livello contrattuale viene assegnato sulla base della mansione svolta.



L'azienda non utilizza lavoratori con età inferiore ai 16 anni, e nemmeno con età inferiore ai 18 anni.

L'azienda **rispetta la libertà di ciascun lavoratore di aderire a sindacati** di sua scelta e il diritto alla contrattazione collettiva: eventuali adesioni ad organizzazioni sindacali non comportano alcuna conseguenza negativa o ritorsione da parte dell'azienda.

Per assicurare la piena volontarietà di qualsiasi prestazione, l'azienda si impegna a garantire che tutti i lavoratori siano pienamente consapevoli dei diritti e doveri derivanti dal loro contratto di lavoro, svolgendo periodicamente attività di sensibilizzazione e informazione riguardo alle principali novità in materia di diritto del lavoro, responsabilità sociale, ecc.

Non è ammessa alcuna discriminazione nell'assunzione, nella retribuzione, nell'accesso alla formazione, nella promozione, nel licenziamento in base a sesso, età, religione, razza, casta, nascita, ceti sociale, disabilità, origine etnica e nazionale, nazionalità, appartenenza a organizzazioni dei lavoratori, compresi i sindacati, affiliazione o opinioni politiche, orientamento sessuale, responsabilità familiare, stato civile o qualunque altra condizione da cui possano derivare discriminazione. Per evitare

discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro l'azienda applica quanto previsto dal Codice Etico e dal Codice Disciplinare. Inoltre, ogni dipendente che si senta in qualche modo discriminato, può segnalarlo anche in maniera anonima all'Organismo di Vigilanza previsto dal Modello Organizzativo 231.

	2016	2017	2018	2019	2020
N. vertenze sindacali	1	0	0	0	0
N. contenziosi	0	0	0	0	0

L'azienda garantisce che la **composizione dei salari e delle indennità retributive**, sia per il lavoro ordinario sia per il lavoro straordinario, vengano **indicate chiaramente** e che gli stessi vengano **erogati in piena conformità alle leggi vigenti**. Sono vietate le trattenute illegali o non autorizzate.

Per valorizzare le risorse umane e migliorare il livello di soddisfazione dei dipendenti, Rocca di Montemassi ha fatto rientrare nel CCNL un'assicurazione medica per tutti i dipendenti. Inoltre come **benefit** l'azienda ha dato in comodato d'uso gratuito 5 abitazioni ad altrettanti suoi dipendenti. Gli appartamenti sono molto confortevoli e spaziosi.

L'azienda rispetta le leggi nazionali e gli standard di settore applicabili in materia di orario di lavoro e di festività pubbliche.

L'orario di lavoro, la gestione degli ingressi e dei ritardi, è riportata nel contratto di lavoro e in regolamenti interni.

L'azienda da sempre ha tra i propri obiettivi quello di **favorire un ambiente di lavoro sempre più sereno e stimolante** sotto il profilo professionale e di rappresentare un punto di riferimento anche per il territorio e il contesto sociale in cui opera.

Per avvicinare scuola ed impresa e facilitare l'inserimento dei ragazzi nel mondo del lavoro, ogni anno l'azienda avvia con gli studenti delle **Scuole Superiori o Università** del territorio degli stage.

Nel 2020, a causa della Pandemia da Covid-19, non sono stati avviati stage.

Formazione

La formazione svolge un ruolo chiave nel processo di valorizzazione delle persone. È, infatti, un importante strumento per sviluppare e consolidare le competenze individuali e al tempo stesso per diffondere i valori e la strategia dell'azienda, sostenendone la crescita e l'evoluzione culturale e organizzativa.

Rocca di Montemassi pianifica le attività di formazione e sensibilizzazione relative allo standard Equalitas attraverso un piano annuale di formazione legato ai temi della sostenibilità e responsabilità sociale d'impresa, con l'obiettivo di sensibilizzare le persone ad adottare comportamenti che tengano in considerazione tali aspetti ed aggiornarli sui contenuti dello standard Equalitas. Annualmente vengono condivisi i risultati raggiunti e pianificate nuove attività, anche tenendo conto dell'esito delle verifiche interne ed esterne.

Nel corso dell'anno 2020 sono state eseguite **diverse attività formative** su vari ambiti: sicurezza sul lavoro, HACCP, qualità e gestione dei vigneti, il cui dettaglio è riportato all'interno del documento di riesame annuale dell'azienda.

Sulla base dello scadenziario Sicurezza e delle esigenze aziendali sono state **pianificate le attività formative per l'anno 2021** all'interno del registro formazione.



Sicurezza sui luoghi di lavoro

L'azienda garantisce ai propri dipendenti e collaboratori un **ambiente salubre e sicuro** e adotta tutte le misure necessarie per la prevenzione di incidenti e danni alla salute, nel **rispetto del D.Lgs. 81/2008**.

A tale scopo Rocca di Montemassi ha:

- messo in atto un processo di identificazione dei rischi dovuti all'attività lavorativa per la sicurezza e la salute dei lavoratori
- redatto un Documento di valutazione dei rischi in conformità alla normativa vigente
- nominato le figure chiave richieste dalla normativa (RSPP, RLS, medico competente)
- dotato i locali di segnaletica ed estintori
- adottato misure di mitigazione dei rischi in cantina ed in ogni altro luogo interno all'azienda
- formato, informato e sensibilizzato tutti i preposti e tutto il personale sul tema della salute e sicurezza e ripetuto tali attività in presenza di nuove assunzioni e cambi di mansione.

Rocca di Montemassi cura tutti gli spazi per garantire a tutti i lavoratori un ambiente confortevole nel quale svolgere la propria attività.

	2018	2019	2020
N. infortuni lievi	1	3	0
N. infortuni gravi o gravissimi	0	0	0
Ore di assenza per infortuni su tot ore lavoro anno	0.57%	0.32%	0%
Ore di assenza per malattia su tot ore lavoro anno	1,2%	1,6%	1,1%
Durata media degli infortuni (gravità)	43 giorni	8 giorni	0

CLIENTI

Rocca di Montemassi attribuisce al cliente un ruolo centrale della sua strategia, per questo pone molta attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto e del processo produttivo.

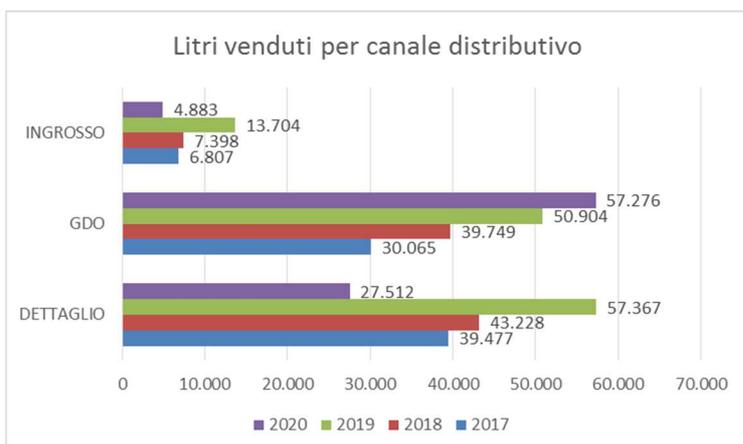
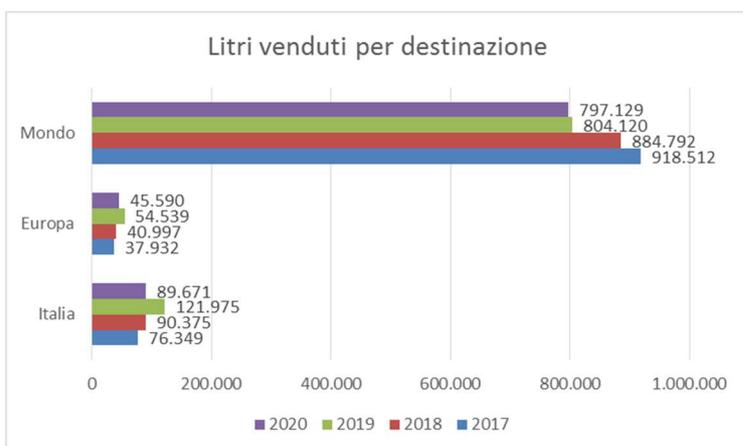
I vini prodotti da Rocca di Montemassi vengono commercializzati da Casa Vinicola Zonin, che monitora e gestisce eventuali reclami provenienti dal mercato.

ALCUNI NUMERI

	2017	2018	2019	2020
Litri venduti	1.032.793	1.016.164	980.634	932.390

Litri venduti	2017	2018	2019	2020
Italia	76.349	90.375	121.975	89.671
Europa	37.932	40.997	54.539	45.590
Mondo	918.512	884.792	804.120	797.129
	1.032.793	1.016.164	980.634	932.390

Litri x canale	2017	2018	2019	2020
DETTAGLIO	39.477	43.228	57.367	27.512
GDO	30.065	39.749	50.904	57.276
INGROSSO	6.807	7.398	13.704	4.883
	76.349	90.375	121.975	89.671



SICUREZZA DEL PRODOTTO

Qualità e sicurezza sono garantiti innanzitutto dall'**esperienza** e dalla **competenza del personale** interno che **da anni lavora in azienda**.

Rocca di Montemassi lavora seguendo le regole e i comportamenti previsti dal proprio manuale **HACCP** e dallo **standard Equalitas** sulla sostenibilità della filiera vitivinicola.

Rocca di Montemassi ha predisposto un **piano di analisi** che monitora tutti i parametri previsti dalla legge in ogni fase della lavorazione dalla verifica delle uve in ingresso al prodotto imbottigliato.

Le analisi vengono eseguite:

- in parte dal **laboratorio interno** alla cantina, secondo il piano di analisi interno definito.
- per la maggior parte dal **laboratorio centrale di Casa Vinicola Zonin**, secondo il piano di analisi interno definito.
- per alcuni parametri specifici l'azienda affida a **laboratori esterni certificati** (esempio pesticidi etc..)

Il laboratorio di Casa Vinicola Zonin è iscritto al circuito di ring test.

Vino	2017	2018	2019	2020
Numero campioni analizzati	120	75	140	239
Numero parametri analizzati	2500	1500	2700	1100

Nel 2020 non ci sono stati contenziosi con i clienti di rilevante importanza.

SISTEMA QUALITÀ

Rocca di Montemassi adotta un sistema qualità in conformità a quanto previsto dallo standard Equalitas, per il quale ha conseguito la certificazione. Il sistema di gestione include anche la gestione delle non conformità interne, la tracciabilità dei prodotti, il piano dei controlli analitici e quanto necessario a garantire l'applicazione dello standard.

La selezione e qualifica dei fornitori e la gestione dei reclami è invece affidata a Casa Vinicola Zonin mediante un contratto di service.

Con **frequenza annuale sono effettuate verifiche ispettive interne** sul sistema di gestione della sostenibilità, che si estendono agli attori dell'intera filiera con l'obiettivo di verificare l'applicazione dei requisiti dello standard ed evidenziare le aree di miglioramento rispetto ai requisiti.

Nel corso dell'anno 2020, è stato effettuato un audit interno in data 01/09/2020, sull'interno standard Equalitas, a seguito del quale è emersa una sola raccomandazione.

Annualmente un ente terzo indipendente, CSQA, effettua la verifica per il rinnovo della certificazione. In funzione dell'esito dell'autocontrollo e degli esiti delle verifiche ispettive Castello di Albola definisce e adotta azioni di miglioramento rispetto a tutte le tematiche previste dal presente standard.

In data 08/07/2020 Castello di Albola ha subito l'audit da parte di CSQA secondo lo standard Equalitas, per il modulo OS. A seguito dell'audit sono state rilevate alcune NC per il modulo OS, tutte chiuse e la cui gestione è stata formalizzata direttamente all'interno dei PAC.



ETICHETTE

Per l'azienda dare informazioni chiare e veritiere sul prodotto è un aspetto molto importante, per questo le etichette dei prodotti forniscono tutte le informazioni richieste dalla normativa.

Molte informazioni aggiuntive dei prodotti rispetto a quelle riportate sulle etichette sono riportate nelle schede prodotto pubblicate nel sito aziendale: classificazione, uve, zona di produzione, epoca di vendemmia, vendemmia, modalità di raccolta, clima dell'anno di riferimento delle uve, tipologia di terreno, densità di impianto, resa per ettaro, metodo di allevamento, vinificazione e affinamento, note di degustazione, abbinamenti gastronomici, gradazione alcolica, temperatura di servizio, formati disponibili, potenziale di invecchiamento, prima annata di produzione, numero bottiglie prodotte e simbolo della certificazione Equalitas.

Nel 2020 non si sono verificati casi di non conformità su etichette ed imballaggi, né su altre questioni di veridicità della comunicazione aziendale.



COMUNICAZIONE

L'organizzazione ha definito le regole aziendali precise e trasparenti per comunicare tutte le informazioni riguardanti la sostenibilità e quelle sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato. In particolare ogni documento o altre forme di comunicazione vengono verificate e approvate dai referenti dell'ufficio comunicazione. Tutte le informazioni riportate nei vari documenti o altre forme possono essere verificabili e di facile comprensione attraverso opportuni documenti di approfondimento. Tutte le informazioni comunicate devono essere coerenti con la politica di sostenibilità e coerenti tra loro.

Rocca di Montemassi informa costantemente partner, stakeholders e media di settore in merito ai progetti di sostenibilità che sviluppa in tenuta, attraverso:

- l'invio di presentazioni via e-mail;
- la pubblicazione di comunicati stampa inviati a target specifici e poi pubblicati sul sito della tenuta;
- la condivisione di contenuti green sui canali social Facebook e Instagram e con la pubblicazione del bilancio di sostenibilità della tenuta sul sito web della stessa.



PRIVACY

L'azienda ha implementato quanto necessario all'adeguamento al GDPR. Nessun reclamo riconducibile all'ambito privacy è stato segnalato nel 2020.

MODELLO ORGANIZZATIVO 231

Rocca di Montemassi ha adottato un Modello di Organizzazione Gestione e Controllo sec. D.Lgs 231/01, comprensivo di un codice etico, adottato il 04/11/2015 con delibera firmata da parte dei soci. L'adozione del nuovo Modello è stata comunicata a tutti i dipendenti.

Il 09/12/20 tale modello è stato completamente aggiornato con la revisione n°1, approvata dal CDA di Castello di Albola il 18/01/21.

PREMI E RICONOSCIMENTI

Vino	Denominazione	Annata	Concorso/Guida/Rivista	Edizione	Punteggio	Premio
Calasole	Maremma Toscana DOC	2019	JamesSuckling.com	2020	90	Punti
Calasole	Maremma Toscana DOC	2019	Decanter Asia Wine Awards	2020	90	Medaglia d'Argento
Calasole	Maremma Toscana DOC	2019	Melbourne International Wine Competition	2020		Medaglia d'Argento
Rocca di Montemassi	Maremma Toscana DOC	2017	JamesSuckling.com	2020	91	Punti
Rocca di Montemassi	Maremma Toscana DOC	2016	I vini di Veronelli	2020	3	Punti
Sassabruna	Maremma Toscana DOC	2018	JamesSuckling.com	2020	92	Stelle



JAMES SUCKLING.COM 



FORNITORI

Casa Vinicola Zonin ritiene la selezione dei fornitori un elemento strategico, per questo ha definito una politica di qualifica e gestione dei fornitori che tiene conto anche dei requisiti di sostenibilità che si estende a tutte le sue Tenute.

SELEZIONE E GESTIONE DEI FORNITORI

Attraverso un contratto di service Rocca di Montemassi affida la selezione e la qualifica dei fornitori a Casa Vinicola Zonin, la cui procedura è stata integrata all'interno del sistema di gestione di Rocca di Montemassi conforme allo standard Equalitas.

Nel questionario di qualifica utilizzato da Casa Vinicola Zonin per la selezione dei suoi fornitori vengono richieste specifiche informazioni circa le certificazioni possedute e diversi quesiti negli ambiti qualità, sicurezza, ambiente e sostenibilità, etica. Ai fornitori viene assegnato un punteggio più o meno alto sulla base del possesso di tali informazioni.

Casa Vinicola Zonin si occupa anche della gestione delle eventuali non conformità ai fornitori per gli eventuali materiali difettosi forniti a Rocca di Montemassi.

Casa Vinicola Zonin esegue frequenti audit ai fornitori sulla base della propria valutazione del rischio e di quanto previsto dalle certificazioni possedute (ISO 9001:2015, BRC, IFS, Lavoro sicuro, Biologico).



COMUNITÀ E TERRITORIO

Rocca di Montemassi è una azienda storica della Maremma, ed è ormai parte integrante del suo territorio.

La tenuta intrattiene da sempre ottimi rapporti sia con le istituzioni locali che con le numerose associazioni presenti nella zona, attraverso collaborazioni e sponsorizzazioni in occasione di eventi che coinvolgono la comunità. L'azienda ha cercato anche nel corso del 2020 di svolgere attività di promozione del territorio e di sostegno alla comunità locale, nonostante la situazione di emergenza sanitaria.

RELAZIONE CON IL TERRITORIO

L'azienda si dimostra sempre aperta e attenta alle esigenze delle persone del territorio. Il personale dell'azienda è a disposizione per raccogliere istanze ed esigenze dei cittadini. L'azienda cerca di attuare comportamenti corretti nei confronti delle persone del territorio.

Nessuna segnalazione importante è mai pervenuta all'azienda dai cittadini del Comune Roccastrada (GR).

Nel 2020 Rocca di Montemassi ha somministrato ad alcuni residenti confinanti (per la maggior parte proprietari di aziende agricole) **un questionario al fine di raccogliere informazioni utili a migliorare i rapporti di convivenza**. Gli esiti del questionario sono stati di grande stimolo per il rapporto con il territorio.

Per il 2021 è intenzione dell'azienda di somministrare un nuovo questionario al termine della stagione turistica.



Dai questionari emerge che l'azienda viene percepita come aperta alle esigenze dei visitatori e attenta alle necessità della comunità. La Tenuta si rivela attenta al territorio in cui è inserita ed è stato colto l'impegno crescente dell'azienda nella valorizzazione dei prodotti aziendali ed il legame con le tradizioni e a storia del territorio.

Rocca di Montemassi è accessibile ai visitatori con disabilità. Le attività di visita si svolgono in ambienti privi di barriere architettoniche e dove necessario, per esempio per l'accesso al punto vendita della Tenuta, è predisposta una rampa in legno. È presente e a disposizione un bagno per disabili.

L'anno 2020 ha visto, a causa del lock down e della situazione di necessaria chiusura, un rallentamento delle attività di ospitalità e una riduzione conseguente delle attività di interazione con la comunità. Non per questo le azioni volte alla crescita della comunità che sono state intraprese hanno avuto minore rilevanza:

- Nel 2020 la Tenuta ha risposto ad un bando promosso dal Comune di Roccastrada e da giugno 2020 è possibile lo svolgimento di matrimoni e unioni civili all'interno della Tenuta.
- Ad aprile sono state assunte 16 nuove persone per la gestione del vigneto. La scelta è stata quella di privilegiare persone del territorio e persone appartenenti al mondo della ristorazione e dell'ospitalità che a causa del lock down e della situazione contingente si sono viste nell'impossibilità di lavorare.
- Partecipazione in data 4 luglio alla prima edizione del **Vermentino Grand Prix** organizzato e promosso dal Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana volto alla valorizzazione del Vermentino di Maremma.
- Dalla riapertura di giugno la Tenuta ha svolto attività di agriturismo.
- Promozione dei vini della Tenuta, in tre date 2 luglio, 23 Luglio e 18 Agosto, con gli ormai consolidati appuntamenti di "CineMaremma", serate all'aperto dedicate al cinema dove la bellezza dei giardini della tenuta hanno permesso agli ospiti (per lo più del territorio) di gustare speciali

menu creati seguendo la tradizione maremmana e adattati alle speciali circostanze delle norme di prevenzione anti-Covid.

- Promozione e valorizzazione dei prodotti aziendali e della tradizione del territorio attraverso appuntamenti settimanali chiamati “Mercoledì diVino” volti a far sperimentare i sapori della Maremma in un percorso di abbinamento con i vini della Tenuta.
- Cena di gala organizzata in collaborazione con Delegazione A.I.S. Grosseto: la Tenuta è divenuta la cornice per la consegna dei diplomi di 49 nuovi Sommelier dei corsi di Grosseto e Seggiano.
- Donazione di parte dell’incasso della serata di Gala con A.I.S. Grosseto all’associazione ABIO Grosseto, associazione che svolge attività di sostegno per bambini e ragazzi ricoverati in ospedale, ritenendo doveroso rivolgere l’attenzione a quei bambini e ragazzi che stanno attraversando un percorso medico difficile in un anno che ha ulteriormente aumentato le difficoltà loro e delle loro famiglie.
- Appuntamenti in Tenuta in collaborazione con Ristoratori della Toscana volti a promuovere ed esaltare percorsi di gusto in abbinamento ai vini della Tenuta.



OSPITALITÀ

La Maremma vive oggi una stagione straordinaria, fatta di agricoltura, viticoltura, allevamenti ma anche di turismo di altissima qualità.

È riconosciuta come uno dei tesori naturalistici del nostro paese e nel Parco Regionale Maremma, fra macchia mediterranea e bosco, si incontrano ancora fauna e flora che solo l'Italia antica poteva vantare. È ancora una terra incantata: aspra, profumata di selva e di salmastro, sotto un cielo di cristallo con il sole che emana una luce intensissima, con i Butteri che da millenni la solcano a dorso di cavalli immensi e mansueti, con le vacche che con le loro corna a lira si stagliano nei tramonti sanguigni mentre l'onda che frange non distante addolcisce l'aria con i vapori del mare.

Visitare la Maremma è sempre un'esperienza legata alla scoperta di un'anima forte e di un territorio ricco di storie e di esperienze. Per questo un soggiorno da queste parti non lascerà mai delusi.

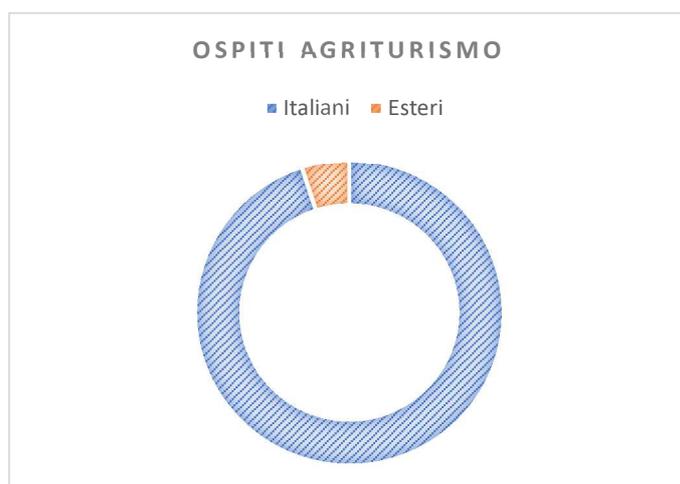
Presso la Tenuta Rocca di Montemassi è possibile visitare i vigneti la cantina, i campi, l'allevamento delle vacche maremmane ed il Museo della Civiltà Rurale. L'ospitalità prevede visite guidate anche in inglese. L'anno 2020 ha visto una contrazione del periodo di apertura dovuta allo stato di emergenza sanitaria, per cui le attività di ospitalità sono iniziate soltanto a metà giugno. Nonostante questo, è stato possibile mantenere un'ampia fruizione grazie ai flussi turistici che hanno coinvolto il territorio della Maremma e ai percorsi di degustazione che sono stati proposti.

	2016	2017	2018	2019	2020
N. visitatori	1.000	3.000	5.000	6.000	6.000

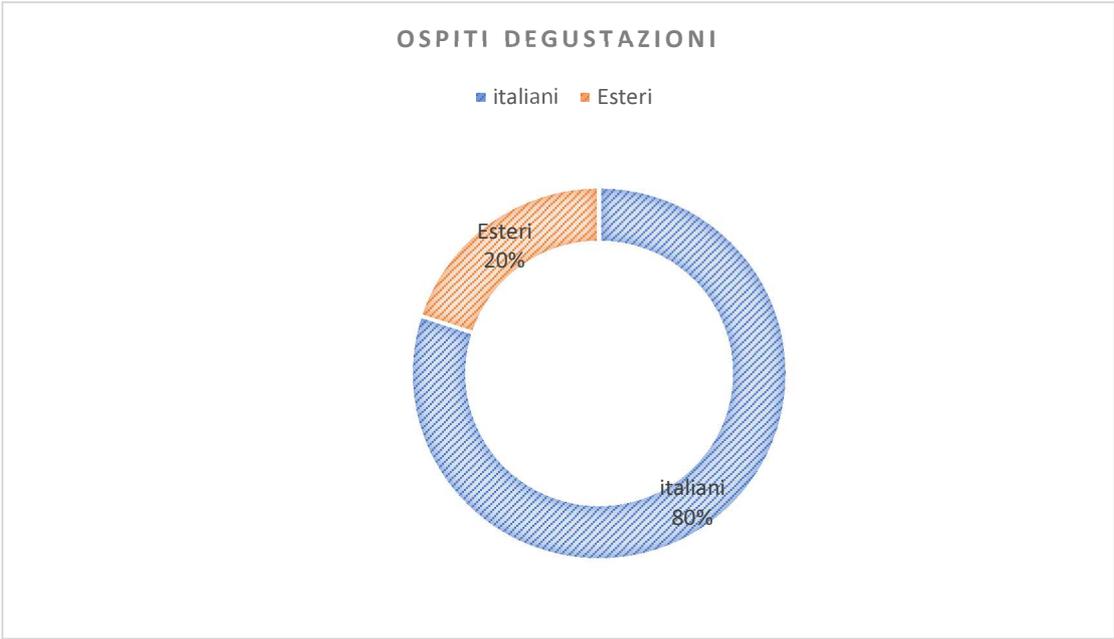
Di cui sotto riportiamo la divisione per provenienza sia in agriturismo sia nell'ordinaria attività di degustazione:

Abbiamo avuto come ospiti in Agriturismo:

- 95 % ospiti Italiani
- 5 % Estero



Questi dati vanno a sommarsi a quelli dei clienti che svolgono attività di degustazione sotto riportati:



AMBIENTE

LA CURA PER L'AMBIENTE

Produrre dei vini intensi, come l'anima e i profumi della Maremma, ripristinare la storia locale ed esaltare la forza del territorio: furono questi gli obiettivi che spinsero a creare, in una terra con un'identità inconfondibile come la Maremma, la **Tenuta Rocca di Montemassi**.

Oggi come allora, la nostra cura e il rispetto per l'ambiente durante tutto il processo di produzione del vino lo rende **un prodotto sostenibile**.



I valori e la filosofia della famiglia Zonin hanno guidato l'azienda nell'approccio alla sostenibilità, ritenendo la stessa non una visione immutabile, ma un processo continuo di sviluppo.

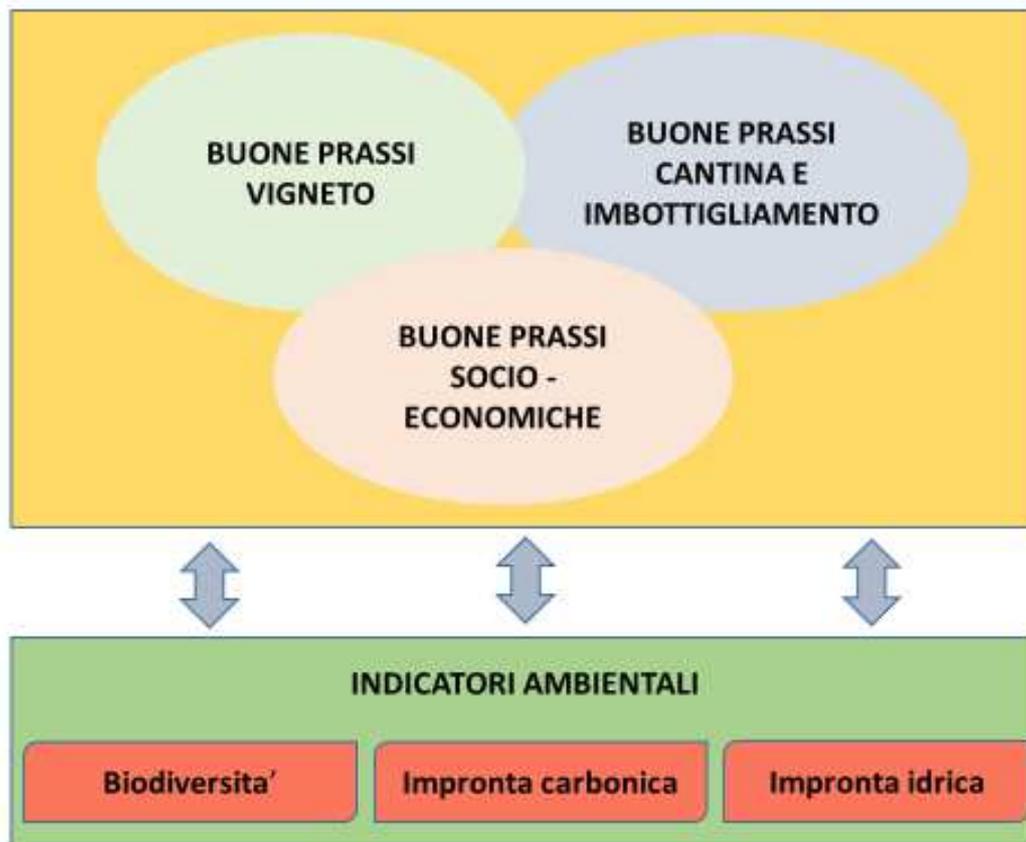
La **certificazione Equalitas ottenuta dall'azienda**, risulta un importante riconoscimento al percorso di sostenibilità intrapreso in questi anni.

La scelta di adottare lo **Standard**, ha avuto ed ha lo scopo di tradurre in elementi tangibili la filosofia aziendale.

Per l'approccio all'ambiente, lo Standard prevede requisiti oggettivi e verificabili attraverso la definizione di buone pratiche e di indicatori. Di fatto, con l'adozione dello stesso, l'azienda si impegna

nella gestione ambientale di tutte le attività e in tutti gli aspetti legati agli impatti che la stessa produce sui sistemi naturali (terra, aria, acqua, ecosistemi, biodiversità), sulle categorie ambientali di input (energia e acqua) e quelle di output (emissioni in aria, in acqua e rifiuti).

Secondo quanto previsto dallo standard Equalitas, **gli indicatori ambientali quali Biodiversità, Impronta Carbonica, Impronta Idrica** sono il risultato di tutte le buone pratiche ambientali. Inoltre, la determinazione di valori numerici non ha lo scopo di confronto tra diverse aziende e/o prodotti, ma rappresenta un parametro interno che permette di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.



Per il triennio di validità della certificazione, l'azienda si è impegnata a **soddisfare i requisiti** che regolamentano lo standard, garantendo così l'approccio graduale, continuativo ed efficace.

A sostegno della corretta applicazione di tali requisiti e della evidenza di aree di miglioramento rispetto agli stessi, con frequenza annuale, sono effettuate **verifiche ispettive** interne sul sistema di gestione della sostenibilità, che si estendono agli attori dell'intera filiera. In funzione dell'esito dell'autocontrollo e degli esiti delle verifiche ispettive l'azienda definisce e adotta **azioni di miglioramento pianificate** rispetto a tutte le tematiche previste dallo standard.

Inoltre, per tutte le fasi di produzione sono predisposte e documentate **buone pratiche di lavorazione**. Attraverso attività di sensibilizzazione, formazione, affiancamento, l'azienda si impegna a trasmettere e **divulgare le buone pratiche individuate, affinché diventino patrimonio di tutti** coloro che lavorano nei vari reparti. Durante il riesame annuale tali pratiche vengono riesaminate e valutate al fine di verificarne l'adeguatezza rispetto agli obiettivi e programmi definiti.

2019	HA TOTALI	HA BIOLOGICO	INCIDENZA A BIOLOGICO (%)
TENUTA	430		
VIGNETO	166	(*)	(*)
ULIVETO	9	9	100
SEMINATIVI (comprende seminativi, prati, pascoli, set a side)	245	245	100

(*) Per il vigneto, date le condizioni meteo verificatesi nel 2018, la conversione al biologico è stata momentaneamente interrotta. È stata presentata una nuova domanda che prevede la conversione a biologico della superficie a vigneto con un piano quinquennale. Dal 1/09/2018 sono stati inseriti 16 ha, nel 2019 si aggiungeranno altri 40 ha, nel 2020 altri 30 fino ad arrivare a 166ha nel 2022. Le superfici di seminativi e pascoli variano di anno in anno, essendo colture a rotazione.



BUONE PRATICHE NEL VIGNETO

I numeri della Tenuta Rocca Montemassi

Proprietà: 166 ettari

Clima: Mediterraneo con costanti brezze marine

Temperatura: inverno ~ 4°-5°C. (39°-41°F) – estate ~ 30°C (86°F).

Altitudine: 50 - 100 metri sul livello del mare

Suolo: siliceo argilloso

Metodo di allevamento: Cordone Speronato e Guyot bilaterale

Densità: 5.000 piante per ettaro

Varietà: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Vermentino, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Viogner



Secondo lo standard Equalitas, gli **ambiti di intervento** per l'adozione di buone pratiche di vigneto sono:

- Gestione suolo
- Gestione della fertilità
- Irrigazione
- Gestione della pianta
- Gestione della difesa
- Gestione della vendemmia
- Gestione della biodiversità
- Scelta di nuovi impianti e manutenzione



L'azienda **nell'anno 2020** ha ottenuto i seguenti risultati, certificati secondo quanto previsto dallo standard, e ha implementato le seguenti azioni correttive:

- **Azienda in conversione alla produzione biologica da settembre 2017** e quindi non vengono svolti trattamenti con diserbanti.
- **Gestione del suolo attraverso tecniche conservative e poco dispendiose in termini energetici.** Nei filari inerbiti si fa trinciatura, nel filare lavorato si usano ripuntatori. In aumento il numero di ettari con inerbimenti. Utilizzo di sovesci di graminacee e leguminose nel periodo invernale-primaverile.
- **Gestione dell'irrigazione secondo logiche di risparmio idrico** con interventi mirati a fronte di rilevazioni costanti e accurate;
- **Utilizzo di tecniche sostenibili per lo smaltimento e la gestione delle acque di lavaggio** di macchinari e attrezzature utilizzate per i trattamenti, grazie alla presenza di un Phytobac (sistema di biodegradazione delle acque di lavaggio).
- **Pratiche di gestione del vigneto efficaci a prevenire attacchi parassitari** tenendo conto degli equilibri ecosistemici.
- Prevenzione di attacchi parassitari attraverso una corretta gestione della chioma (cimature, sfogliature, scacchiature) e del sottofila (lavorazioni).
- **Presenza di un piano faunistico-venatorio** e di un piano di miglioramento collegato alla conversione aziendale al biologico.

BUONE PRATICHE DI CANTINA

La cantina è il cuore dell'azienda, tecnologicamente d'avanguardia, che risulta essere architettonicamente una citazione del passato glorioso in quanto si inserisce in armonia con l'ambiente trovandosi appunto là dove una volta era il centro aziendale. È dotata delle più moderne tecnologie di vinificazione ed ha una sala di affinamento dei vini in piccoli e grandi legni che ha richiesto uno sforzo progettuale notevole per rispettare le strutture originali e al contempo offrire i supporti tecnologici migliori per produrre e firmare grandi vini.



Secondo lo standard Equalitas, gli **ambiti di intervento** per l'adozione di buone pratiche di cantina sono:

- RACCOLTA, VINIFICAZIONE
- DETERSIONE E SANITIZZAZIONE LOCALI E ATTREZZATURE
- PACKAGING
- PIANO RIUTILIZZO ACQUE REFLUE DEPURATE
- PIANO CONTENIMENTO RIFIUTI

L'azienda **nell'anno 2020** ha ottenuto i seguenti risultati, certificati secondo quanto previsto dallo standard, e ha implementato le seguenti attività di miglioramento:

- Collaudato ed **efficiente sistema di campionamenti** volti ad effettuare analisi di laboratorio chimico/fisiche per valutare e monitorare l'andamento della maturità tecnologica e fenolica delle uve (quest'ultime solo su alcune parcelle rappresentative).
- **Costante assaggio delle uve in campo** che integra le analisi della componente tecnologica e valuta la componente aromatica.
- **Concentrazione della fase di raccolta nelle ore più fresche del giorno**, o anche nelle ore notturne in modo da eliminare o quantomeno ridurre l'utilizzo dello scambiatore di calore;
- **Selezione accurata e mirata delle uve rosse** in fase di accettazione per valorizzare la qualità del prodotto.
- **Definizione di protocolli di vinificazione** contenenti le modalità di lavorazione e valutazione attenta delle attività da intraprendere a fronte delle caratteristiche del prodotto e dalla variabilità dell'annata.
- **Controlli analitici** effettuati sul prodotto attraverso il proprio laboratorio e laboratori esterni accreditati.
- **Esperienza del personale** a supporto di ogni singolo intervento basato sulla conoscenza della materia prima, dei terreni aziendali e dell'effetto climatico variabile di anno in anno.
- Pulizia dell'ambiente cantina, dei macchinari utilizzati e delle vasche con particolare attenzione verso la sensibilizzazione degli operatori sul tema della **razionalizzazione dei consumi idrici e del risparmio energetico**.



INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALI

Si riporta una sintesi dei risultati ottenuti dagli indicatori ambientali di Equalitas a livello di organizzazione:

- **BIODIVERSITÀ**
- **IMPRONTA CARBONICA**
- **IMPRONTA IDRICA**

e ulteriori approfondimenti su componenti ambientali specifiche, quali:

- **MATERIE PRIME**
- **ENERGIA**
- **ACQUA**
- **SCARICHI IDRICI E RIFIUTI**



BIODIVERSITÀ



L'insieme di piante, animali e micro organismi che vivono nel vigneto costituiscono la biodiversità di quella specifica parte di territorio. L'equilibrio risultante dalla vita e dall'abbondanza di questo insieme è in grado di influire sulla capacità del suolo di resistere ai cambiamenti e di mantenersi in salute.

L'indicatore di Biodiversità previsto dallo standard Equalitas valuta gli aspetti ambientali applicando le procedure previste dagli "Indici di Biodiversità", messi appunto nel 2010 da WBA, World Biodiversity Association Onlus per la valutazione della conservazione della biodiversità in agricoltura, all'interno del protocollo "**Biodiversity Friend**".



La valutazione della qualità ambientale dell'agrosistema avviene rilevando la presenza di particolari organismi, definiti **indicatori biologici**, in quanto presentano: elevata sensibilità verso gli inquinanti, larga diffusione sul territorio, scarsa mobilità e capacità di accumulare sostanze inquinanti nei loro tessuti.



Ci sono tre indici di riferimento che valutano il livello di qualità e Biodiversità esistenti relativamente alle componenti aria, acqua e suolo:

Indice di Biodiversità Lichenica (IBL-bf)	Indice di Biodiversità Acquatica (IBA-bf)	Indice di Biodiversità del Suolo (IBS-bf)
---	---	---

Indice di Biodiversità Lichenica (IBL-bf)	
<p>Il calcolo dell'indice si basa sulla presenza e frequenza di licheni epifiti rilevati sulle cortecce di alberi presenti in campagna.</p> <p>(Valori IBL ≥ 45 sono soddisfacenti)</p>	<p>Tenuta Montemassi</p> <p>Valore medio IBL-bf</p> <p>93</p>
	<p>Il biomonitoraggio è stato effettuato in cinque stazioni dislocate nella tenuta, che hanno nella loro totalità superato abbondantemente il limite minimo di 45 richiesto dal protocollo Biodiversity Friend. I risultati dell'attività svolta hanno permesso di constatare che le comunità licheniche dei luoghi monitorati sono nel complesso varie ed articolate e rispecchiano una continuità omogenea nelle composizioni e nel loro valore intrinseco pari a quelle rilevate durante la campagna di analisi del 2017, 2018 e del 2019, che hanno visto investigati gli stessi siti. I valori di Biodiversità Lichenica si sono mantenuti mediamente molto alti.</p>

Indice di Biodiversità Acquatica (IBA-bf)	
<p>Il calcolo dell'indice si basa sulla presenza nelle acque superficiali di macroinvertebrati acquatici con diverse tolleranze all'inquinamento (plecotteri, efemerotteri, molluschi, anellidi, ecc).</p> <p>(Valori IBA ≥ 30 sono accettabili)</p>	<p>Tenuta Montemassi</p> <p>Valore medio IBA-bf</p> <p>42</p>
	<p>I campionamenti effettuati nei corsi d'acqua superficiali presenti nei siti investigati hanno evidenziato uno stato delle comunità acquatiche globalmente molto soddisfacente. Alcune stazioni hanno rivelato la presenza di una biocenosi acquatica caratterizzata da una buona diversità tassonomica con un numero di specie elevato; queste condizioni sono state riscontrate sempre in acque correnti sotto copertura forestale. La presenza di vegetazione arborea e arbustiva favorisce il mantenimento di condizioni ambientali più idonee allo sviluppo di comunità acquatiche complesse.</p>

Indice di Biodiversità del Suolo (IBS-bf)

Il calcolo dell'indice si basa sulla analisi di campioni di terreno nei quali viene rilevata la presenza di invertebrati del suolo (anellidi, collemboli, acari, isopodi, miriapodi, insetti, ecc.).

(Valori IBA \geq 100 sono soddisfacenti)

Tenuta Montemassi

**Valore medio IBS-bf
161,5**



I rilievi sono stati eseguiti su nove appezzamenti della tenuta. I risultati dell'attività svolta denotano uno stato di conservazione dei suoli di livello complessivamente ottimo, riconducibile, nei casi dei valori più elevati, a condizioni edafiche adatte ad ospitare una comunità biologica complessa; tra queste sono apparse significative le ridotte lavorazioni superficiali e la presenza di cotico erbaceo.

CARBON FOOTPRINT



CALCOLO DELL'IMPRONTA CARBONICA

Il calcolo dell'impronta carbonica stima la quantità di gas a effetto serra emessa nell'ambito della filiera produttiva vitivinicola.

Tutti i gas vengono trasformati, per convenzione, in **unità equivalenti di anidride carbonica (CO₂)**, il principale gas ad effetto serra presente in atmosfera, per questo si parla di "calcolo dell'impronta carbonica" o "Carbon Footprint".

Il calcolo delle emissioni è realizzato seguendo le indicazioni della norma UNI ISO 14064:2012 (impronta carbonica aziendale). Raccolti i dati necessari, si stimano le emissioni attraverso il software **Simapro 9.0.0.33** e la banca dati **Ecoinvent**.

Tramite la moltiplicazione del dato per un coefficiente o "Fattore di emissione" espresso in unità di CO₂-equivalente per unità di prodotto, si genera il valore di "**Emissioni totali**" espresso in CO₂-eq.

La raccolta e l'elaborazione dei dati si esegue per **ambiti**, che distinguono la tipologia di emissioni in base alle modalità con le quali le stesse avvengono:

ambito 1	emissioni dirette , come quelle da uso di carburanti fossili
ambito 2	emissioni indirette relative alla fonte energetica
ambito 3	altre emissioni indirette , ad esempio per l'utilizzo di materie prime (vetro, cartone, ecc) durante il cui processo produttivo vengono generate emissioni.

e per **settori** produttivi aziendali, distinti in:

Vigneto (campagna)	Cantina	Imbottigliamento (confezionamento)
------------------------------	----------------	--

IMPRONTA CARBONICA AZIENDALE

Per realizzare il calcolo dell'impronta carbonica aziendale si considerano tutte le attività aziendali svolte nel corso di un arco temporale di un anno, valutandone le emissioni.

Si chiama **"unità funzionale" (UF)** l'unità di misura presa come riferimento per rapportare il dato di emissioni totali aziendali a un elemento produttivo unitario. Le **inclusioni** rappresentano le fonti emissive.

In particolare, per i settori produttivi considerati, secondo quanto dettato dallo standard Equalitas:

Settore	UF	Inclusioni
Vigneto	chilo di uva	Energia elettrica e termica consumata, carburante, refrigeranti, consumi fitofarmaci e concimi, rifiuti, acqua consumata, trasporti.
Cantina	litro di vino	Energia elettrica e termica consumata, carburanti, refrigeranti, acqua consumata, uve, mosti, e vini in ingresso, additivi, rifiuti, trasporti.
Imbottigliamento	bottiglia da 0,75 litri	Energia elettrica e termica consumata, carburanti, refrigeranti, acqua consumata, vini in input, additivi, packaging e imballaggi, rifiuti, trasporti.

Come previsto dal disciplinare, l'aggiornamento dello studio nell'anno 2020, ha considerato le attività che contribuiscono per più del 10% all'impatto generato. In particolare i dati aggiornati sono stati i seguenti:

- Consumo di Energia Elettrica
- Consumo di Carburante (i.e. gasolio agricolo, ecc.)
- Consumo di carburanti per impianti fissi (GPL)
- Consumo di Bottiglie
- Consumo di Bag in Box

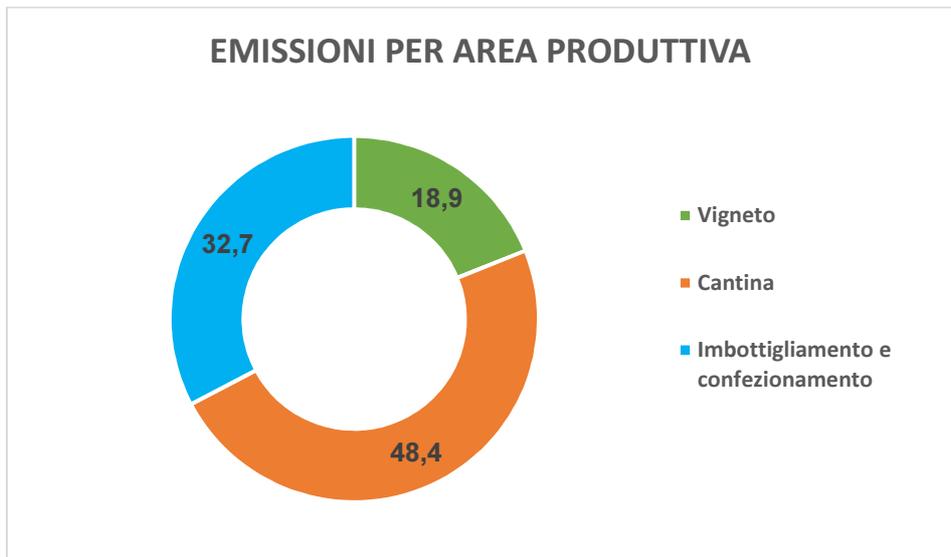
Si riportano di seguito le stime quantitative delle emissioni aziendali in tonnellate totali emesse e come kg per unità funzionale, distinte per area e con il dettaglio delle attività produttive.

Area	Totale t CO ₂ eq	n° UF	Unità Misura	Emissioni - Kg CO ₂ eq/UF
Vigneto	178,02	9.780,8	Quintale di uva	18,18
Cantina	456,19	702.000	Litro di vino	0,65
Imbottigliamento	309,09	1.313.775	Bottiglie vendute	0,24
Emissioni totali	943,30			

Nel 2020 si è verificata una riduzione delle emissioni della CO₂ in tutte e tre le aree di valutazione (vigneto, cantina e imbottigliamento). Ciò è dovuto ad una riduzione della superficie agricola di produzione e della conseguente riduzione di prodotto lavorato e venduto.

Il calcolo dei valori medi suddetti non può essere confrontato con altre aziende, a causa delle peculiarità aziendali, come ad esempio la produzione di Bag in Box. Inoltre, il calcolo delle UF delle bottiglie è stato fatto trasformando tutte le bottiglie vendute in UF equivalenti da 0,75 litri.

Si riporta di seguito la ripartizione percentuale per ambiti delle emissioni totali per area considerata



CONFRONTO 2019-2020

	U.M.	2019	2020	Variazione %
Emissioni Totali	t CO₂ eq	1.107,16	943,30	-14,8%

Le emissioni complessive tra il 2019 ed il 2020 sono diminuite del 14,8% dovute principalmente ad una riduzione della superficie agricola e, di conseguenza, del prodotto lavorato e venduto.



Perché misuriamo le nostre emissioni nell'atmosfera

L'effetto serra è un fenomeno naturale che ha permesso la vita sul pianeta Terra e che consente di avere temperature idonee per la sopravvivenza della maggior parte degli esseri viventi. Esso è la conseguenza della presenza dell'atmosfera attorno alla Terra, che consente di filtrare una quota di radiazione pericolosa proveniente dal Sole (i raggi UV); la restante parte viene captata dalle piante per svolgere la fotosintesi ed una parte assorbita dalla Terra per poi essere rilasciata sotto forma di raggi infrarossi (utili per il riscaldamento del Globo). Qui entra in gioco ancora una volta l'atmosfera che cattura buona parte dei raggi infrarossi rifrangendoli verso la Terra attenuando il fenomeno di dispersione di calore verso l'Universo (per questo motivo definito "effetto serra").

Le attuali concentrazioni di gas serra nell'atmosfera sono a livelli mai raggiunti negli ultimi 650.000 anni; il gas serra più importante è l'anidride carbonica (CO₂), che costituisce circa il 77% delle emissioni globali di GHG ((Green House Gases, IPCC, 2007; ISAC-CNR, 2009).

Da molti anni si parla di **cambiamento climatico globale** come una delle sfide più gravi e complesse che l'uomo debba affrontare. Le variazioni del sistema climatico terrestre e in particolare il riscaldamento globale sembrerebbero, secondo molti studiosi, collegate ad un aumento della concentrazione dei GHG in atmosfera.

È indubbio inoltre che le emissioni siano correlate ai consumi energetici, soprattutto dei combustibili fossili, il cui consumo va ad intaccare sempre più le riserve, determinando un aumento del costo dell'energia ed una mobilitazione delle riserve di Carbonio stipate nella profondità della Terra.

Per queste ragioni è necessario **essere consapevoli delle proprie emissioni di GHG e quindi misurarle nei cicli produttivi, al fine di gestire l'efficienza di filiera, l'impatto ambientale ed eventuali conseguenze sull'effetto serra.**

La World Commission on Environment and Development nel 1987 ha espresso questo concetto di **sostenibilità: "L'umanità ha la possibilità di rendere sostenibile lo sviluppo, cioè di far sì che esso soddisfi i bisogni dell'attuale generazione senza compromettere la capacità delle generazioni future di rispondere ai loro".**

È indispensabile quindi garantire uno sviluppo economico compatibile con l'equità sociale, in regime di equilibrio ambientale ed in modo da rispettare la sostenibilità economica dell'impresa.

WATER FOOTPRINT



CALCOLO DELL'IMPRONTA IDRICA

L'impronta idrica rappresenta lo strumento per quantificare gli impatti ambientali legati all'acqua.

L'impronta idrica di un singolo, una comunità o di un'azienda, analizzata secondo l'analisi del ciclo di vita (ISO 14040:2006 e 14044:2006) e coerentemente ai criteri della norma ISO 14046:2014, **stima gli impatti su vari indicatori, per descrivere nel modo più approfondito possibile gli effetti delle nostre attività.**

Il calcolo della **Water Footprint**, secondo la ISO 14046, si basa sul concetto di studio del **ciclo di vita** (LCA, life cycle assessment) e prevede la quantificazione degli impatti e dei consumi relativi sia all'acqua direttamente utilizzata per produrre il prodotto in oggetto, sia ai consumi e agli inquinamenti indiretti derivanti cioè dalla produzione delle materie prime e input utilizzati per la produzione del prodotto in studio.

A partire dalle indicazioni dello Standard Equalitas sono stati raccolti i dati relativi alle attività di **vigneto, cantina e imbottigliamento/confezionamento** e sono stati stimati gli effetti sulla disponibilità di acqua del territorio, sull'eutrofizzazione, l'acidificazione e sulla possibile tossicità verso l'uomo e l'ambiente.

Si chiama "**unità funzionale**" (**UF**) l'unità di misura presa come riferimento per rapportare il dato di emissioni totali aziendali a un elemento produttivo unitario. Le **inclusioni** rappresentano le fonti emissive.

Si riportano di seguito le unità funzionali, prodotte per area di indagine, con il dettaglio delle inclusioni nelle specifiche aree, secondo a quanto riportato nello Standard.

Settore	UF	n°UF	Inclusioni
Vigneto	chilo di uva	9.780,8 q di uva su 170,3681 ha	Energia elettrica e termica consumata, carburante, refrigeranti, consumi fitofarmaci e concimi, rifiuti, acqua consumata, trasporti.
Cantina	litro di vino	702.000 litri vino	Energia elettrica e termica consumata, carburanti, refrigeranti, acqua consumata, uve, mosti, e vini in ingresso, additivi, rifiuti, emissioni, trasporti.
Imbottigliamento	bottiglia da 0,75 litri	1.313.775 bottiglie vendute	Energia elettrica e termica consumata, carburanti, refrigeranti, acqua consumata, vini in input, additivi, packaging e imballaggi, rifiuti, trasporti.

Sono stati considerati tutti i consumi idrici aziendali; i quali comprendono:

- Consumi di acqua per effettuare i trattamenti in vigna
- Consumi di acqua di lavaggio delle botti utilizzate per i trattamenti in vigna
- Consumi di acqua dati dall'irrigazione ad ala gocciolante; in questo caso l'acqua viene prelevata da una diga predisposta per il raccoglimento dell'acqua piovana
- Consumi idrici della cantina ottenuti da contatore
- quota di acqua emessa in aria per evapotraspirazione delle vigne aziendali.

L'aggiornamento del calcolo effettivo degli impatti è stato effettuato attraverso i software Ecoinventi versione 3.5 e software Simapro 9.0.0.33 che consentono di ottenere valori finali per ciascuna delle categorie di impatto richieste dallo standard e di seguito elencate:

Water Scarcity	Valuta i consumi idrici in relazione alla disponibilità idrica di una specifica area di indagine. Non si considera la qualità dell'acqua.
Acquatic Acidification	Quantifica gli impatti sul livello di acidificazione delle acque.
Freshwater Eutrophication	Quantifica la diminuzione della biodiversità acquatica derivante dall'eutrofizzazione di nutrienti nell'aria, nell'acqua e nel suolo.
Acquatic Ecotoxicity	Quantifica il potenziale impatto sugli ecosistemi acquatici dovuti alle emissioni inquinanti.
Human Toxicity	Quantifica il potenziale impatto sulla salute umana da malattie cancerogene e non cancerogene dovute alle emissioni inquinanti nell'aria, nell'acqua e nel suolo. Per un'impronta idrica viene preso in considerazione solo l'impatto sull'acqua.
Ecotoxicity	Quantifica il potenziale impatto sugli ecosistemi dovuti alle emissioni inquinanti.

È importante sottolineare come i valori assoluti indicati in tutte le tabelle a seguire, rappresentino esclusivamente un valore di riferimento per l'azienda per poter monitorare e computare i miglioramenti nel tempo derivanti dalle misure implementate. **Essi non consentono quindi di**

effettuare confronti con aziende e realtà differenti, in relazione alla intrinseca specificità di ciascun contesto (ad esempio, la produzione di Bag in Box che non rientrano nel computo delle bottiglie).

Di seguito, si riportano le stime quantitative delle emissioni aziendali per unità funzionale, distinte per area e con il dettaglio delle attività produttive calcolate per l'anno 2020.

2020		Campagna	Cantina	Imbottigliamento	
Categoria di impatto	Unità misura	(Totale/ 1 quintale uva)	(Totale/ 1 litro vino)	(Totale/ 1 bottiglia da 0,75 l)	TOTALE
WSI	m3	0,726	0,002	0,00066	0,72866
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,164	0,002	0,002	0,168
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,00091	0,00012	5,44E-05	0,001084
Human toxicity, cancer	CTUh	6,60E-08	3,73E-09	4,93E-09	7,47E-08
Human toxicity, non cancer	CTUh	5,49E-07	4,94E-08	3,66E-08	6,35E-07
Ecotoxicity	CTUe	4,64	0,17	0,19	5

CONFRONTO 2019-2020

Categoria di impatto	Unità misura	2019	2020	Variazione %
WSI	m3	0,153	0,72866	+376,2
Aquatic acidification	kg SO2eq	0,122	0,168	+37,7
Fresh water eutrophication	kg Peq	0,00123	0,001084	-11,8
Human toxicity, cancer	CTU _h	7,86E-08	7,47E-08	-5
Human toxicity, non cancer	CTU _h	6,59E-07	6,35E-07	-3,6
Ecotoxicity	CTU _e	4,62	5	+8,2

Dalla valutazione sopra riportata emerge come l'Azienda attui già una gestione sostenibile per quanto riguarda l'approvvigionamento idrico e il trattamento delle acque reflue. Gli impatti più rilevanti sono infatti dovuti sostanzialmente, per la fase di campagna, dai concimi e dai fitofarmaci utilizzati. Per quanto riguarda le altre fasi della filiera gli impatti derivano soprattutto dal consumo energetico di cantina e dal packaging.

I valori registrati nel 2020 per le aree di Cantina ed Imbottigliamento sono pressochè costanti agli impatti registrati nel 2019. L'area di Campagna registra un netto peggioramento nella quantità di acqua consumata a causa di una maggiore irrigazione dovuta ad un'annata particolarmente siccitosa.

MATERIE PRIME

I vini prodotti dalla Tenuta di Rocca di Montemassi possono essere venduti in bottiglia in diversi formati ad es: 0.75, 1,5 o 3 l.

Con **cadenza annuale**, l'organizzazione valuta la **tipologia di packaging** utilizzata e le possibili eventuali alternative, al fine di individuare, all'interno della stessa tipologia o di altre ritenute compatibili, quelle che possono ridurre i consumi idrici e/o energetici in base a criteri oggettivi. Inoltre, l'azienda effettua la scelta della tipologia di packaging considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto anche in funzione della sua destinazione d'uso, della richiesta del cliente e delle modalità di vendita.



Per i vini prodotti da Rocca di Montemassi, sono stati scelti componenti con materiali ad impatto ambientale ridotto dove possibile, ad esempio, compatibilmente alle esigenze dei mercati di destinazione le bottiglie vengono acquistate anche nelle versioni alleggerite, i tappi in sughero ed i cartoni prevalentemente da fornitori certificati FSC.

Annualmente l'azienda mette in atto le dovute azioni al fine di rivalutare l'adeguatezza del sistema di gestione della sostenibilità e degli obiettivi definiti e provvede all'eventuale aggiornamento se necessario, nell'ottica del miglioramento continuo.

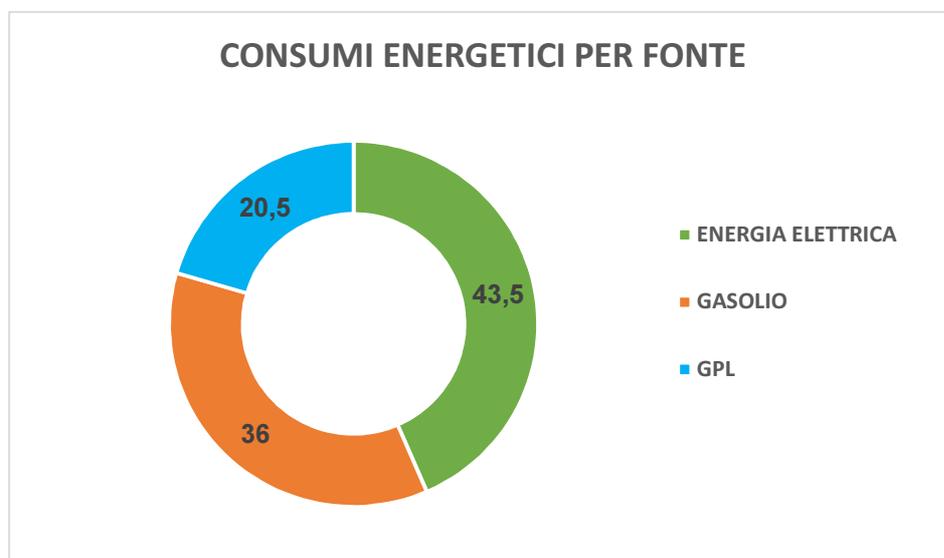
ENERGIA

I consumi energetici aziendali sono suddivisi tra energia elettrica, gasolio e GPL.

CONSUMI DI ENERGIA PER FONTE 2018		MJ
Energia Elettrica		2.313.497
Gasolio		1.911.683
GPL		1.091.541
Totale		5.316.721

I consumi di **energia elettrica** si verificano per lo più nelle **attività e nei processi produttivi di cantina** (pigiatura, vinificazione, condizionamento dei locali, attrezzature elettriche) **per un valore pari all'80% del consumo totale** (2.313.497 MJ). Nella Tenuta non viene effettuata l'operazione di imbottigliamento. Le altre attività che consumano energia elettrica sono quelle relative al normale funzionamento, **soprattutto l'illuminazione, del centro aziendale, degli uffici, del museo, dell'agriturismo e degli appartamenti aziendali.**

Il **gasolio** è utilizzato per le vetture aziendali e per i mezzi agricoli.



Nel periodo del 2016-2017 sono state compiute **diverse azioni volte alla riduzione dei consumi e all'efficiamento energetico**: sono stati installati dei dispositivi per il monitoraggio energetico di diversi quadri elettrici che alimentano luci, compressori, gruppi frigo, vinificatori, al fine di valutare eventuali inefficienze e sprechi. Si è potuto quindi appurare un avvio anomalo del compressore che alimenta il gruppo frigo e con un semplice settaggio manuale si è potuto evitare la sua accensione in alcuni mesi in cui non serviva, con un risparmio sia energetico che di costi.

ACQUA



Gran parte del consumo idrico totale nella tenuta è generato dall'irrigazione dei vigneti. La restante parte è suddivisa nelle attività di cantina e nelle attività di uso civile.

Per la tenuta di Rocca di Montemassi le fonti di approvvigionamento idrico sono due: il **lago di accumulo** di proprietà alimentato da acque piovane e l'**acquedotto** comunale.

I prelievi da acquedotto sono monitorati mediante un contatore generale e dal 2018 sono tenuti distinti dai consumi ad uso civile mediante l'installazione di un ulteriore contatore. Sull'acqua proveniente da acquedotto, almeno 3 volte l'anno, **vengono effettuate delle analisi** presso un laboratorio accreditato. Il consumo d'acqua prelevata dalla diga viene calcolato tenendo conto delle date in cui avviene l'irrigazione, della portata delle ali gocciolanti e del turno di irrigazione (ore di bagnatura).

CONSUMI IDRICI PER ATTIVITÀ PRIMARIE 2020		MC
Campagna		25.117,2
Cantina		3.071
TOTALE		28.188,2

Nel 2020 sono stati consumati 25.117,2 mc di acqua per l'**irrigazione dei vigneti** prelevati dal lago di accumulo. Sono stati utilizzati 3.071 mc di acqua provenienti da acquedotto per **le attività di cantina**. Nella Tenuta non viene effettuata l'operazione di imbottigliamento.

SCARICHI IDRICI

Tutti gli **scarichi idrici** dell'azienda si immettono in un **impianto di depurazione**, non essendo presente la fognatura. L'impianto, dimensionato per 10 mc/gg di portata, è destinato al trattamento biologico aerobico a biomassa sospesa tramite aereazione delle acque di ingresso, con formazione di una flora batterica attiva (fanghi attivi), ricircolo dei fanghi e sedimentazione finale (per i fanghi esausti). Si stima che la perdita di volume dell'acqua in ingresso all'impianto si aggira intorno al 10-15%. L'acqua in uscita prima di immettersi in acque superficiali, passa attraverso un ulteriore **trattamento di fitodepurazione a bambù** (pianta scelta per il suo apparato radicale molto denso).

Circa un terzo dei fanghi esausti vengono smaltiti una volta l'anno tramite ditte specializzate.

Due volte all'anno, vengono effettuate da un laboratorio accreditato le analisi delle acque all'uscita del trattamento di fitodepurazione. È in fase di studio il progetto di riutilizzare, tutta o in parte, l'acqua in uscita dalla fitodepurazione per uso irriguo.

RIFIUTI

Lo **stoccaggio dei rifiuti** avviene in aree protette dall'azione del dilavamento, all'interno di opportuni contenitori che vengono identificati con cartelli che ne identificano il codice CER assegnato; in questo modo si evita che possano essere commessi errori di identificazione e che i rifiuti di tipologia diversa non vengano mescolati assieme.

Nel 2020 sono state smaltite in **discarica** quantità molto esigue di rifiuti. Il maggior quantitativo ha riguardato il lavoro di pulizia e spurgo dei fanghi del depuratore. Gli imballaggi contenenti sostanze pericolose, prodotti dalle attività di trattamenti in vigna, sono stati destinati al **recupero**.



OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO

Tenuta Rocca di Montemassi si impegna a migliorare la propria sostenibilità sia in termini di buone prassi che di implementazione di azioni e risultati concreti.



OBIETTIVI QUANTITATIVI 2020 - valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA'/	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2019	NOTE SU VALORE 2019	INDICATORE VALORE PREVISTO 2020	INDICATORE VALORE 2020	TEMPI PREVISTI	VALORE RAGGIUNTO AL 31/12/20
1/20	Sostenere la comunità locale assumendo persone dalla comunità per l'esecuzione delle attività di campagna, anziché affidarle a cooperativa esterna	DA	Assumere dipendenti temporanei dalla comunità locale	Sostegno della comunità	0	Manodopera campagna affidata a cooperativa esterna	19	Manodopera campagna per la gestione del verde, affidata a dipendenti interni assunti dalla comunità locale	12/2020	16
2/20	Risparmio economico attraverso l'autoproduzione dei semi necessari al sovescio	AGRO	Autoproduzione semi per sovescio da sempre acquistato da fornitori	Risparmio economico	100% acquisto esterno	Produzione interna Favino	0% acquisto esterno	Autoproduzione di segale, orzo, pisello e favino utilizzati per il sovescio	12/2020	100% acquisto esterno
3/20	Riduzione dei quantitativi degli agrofarmaci di sintesi utilizzati attraverso l'aumento degli ha in conversione a biologico	AGRO	Aumento degli ha in conversione BIO	Aumento degli ha in conversione BIO	16	16ha nel 2019	46	46 ha nel 2020-106 nel 2021 e completamento on 166ha nel 2022	12/2020	46

Obiettivo 01/20: Allo scopo di sostenere la comunità locale, nel corso dell'anno 2020 le normali attività di campagna sono state affidate a persone assunte direttamente dall'azienda e appartenenti alla comunità locale, anziché affidarle come di consueto a società esterne. La necessità prevista di 19 persone è stata poi ridotta a 16, in quanto sufficienti a coprire le attività. L'obiettivo si ritiene pertanto raggiunto al 100%.

Obiettivo 02/20: l'autoproduzione di semi per sovescio è stata raggiunta all'100%.

Obiettivo 03/20: nell'anno 2020 gli ettari convertiti a biologico e che pertanto prevedono l'esclusione di agrofarmaci di sintesi, sono passati da 16ha a 46ha, raggiungendo il 100% dell'obiettivo previsto.

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2021

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA'/	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2020	NOTE SU VALORE 2020	INDICATORE VALORE PREVISTO 2020	INDICATORE VALORE 2020	TEMPI PREVISTI
1/21	Migliore gestione del vigneto, anche dal punto di vista della sostenibilità	DA	Consulenza di tecnici in supporto alle risorse interne	Miglioramento efficienza e qualità	0	Nessuna collaborazione	1	Formalizzazione di una specifica consulenza con società esterna	12/2021
2/21	Migliore gestione degli aspetti enologici	DA	Consulenza di tecnici in supporto alle risorse interne	Miglioramento efficienza dei processi e qualità del prodotto finale	0	Nessuna collaborazione	1	Formalizzazione di una specifica consulenza con ENOLOGO esterno	12/2021
3/21	Riduzione dei quantitativi degli agrofarmaci di sintesi utilizzati attraverso l'aumento degli ha in conversione a biologico	AGRO	Aumento degli ha in conversione BIO	Aumento degli ha in conversione BIO	16	16ha nel 2019	106	46 ha nel 2020-106 nel 2021 e completamento on 166 ha nel 2022	12/2021

OBIETTIVI QUALITATIVI

Oltre agli obiettivi quantitativi, l'azienda si prefigge la **realizzazione di alcuni progetti** che contribuiranno in maniera qualitativa all'incremento della sostenibilità delle proprie attività produttive, a partire dagli **indicatori ambientali**.

Tenuta Rocca di Montemassi, si impegna a portare avanti un **metodo di produzione virtuoso**, sia da un punto di vista del risparmio energetico, sia dal punto di vista del risparmio economico. Tale metodo aiuterà ad incrementare le abilità del team tecnico, attraverso un'applicazione periodica, anche annuale, del calcolo dell'impronta carbonica e dell'impronta idrica, monitorando costantemente le dinamiche aziendali ed approfondendo la conoscenza della filiera, così da mantenere una programmazione continua di interventi migliorativi. In particolare:

AMBITO	COSA VOGLIAMO FARE NEL 2021
Water Footprint	Riutilizzo dell'acqua in uscita dalla fitodepurazione per scopi irrigui.
Cantina	Acquisto di un nuovo impianto di refrigerazione per un miglioramento della gestione della produzione di cantina sia in termini qualitativi che di risparmio energetico
Vigneto	Entro il 2022 sarà completata la conversione al biologico dei vigneti esistenti, secondo il piano quinquennale in fieri.
Vigneto	Formazione riguardante le pratiche agronomiche, con la collaborazione di consulenti specializzati. Si tratta di un progetto di formazione finanziato da enti locali e applicato a tutte le aziende del gruppo.

Biodiversità	Incentivare la presenza di specie protette, grazie anche alla presenza di una riserva faunistica che, non essendo un fondo chiuso, è accessibile alla comunità circostante.
Vigneto, agricoltura e comunicazione	<p>Convertire la produzione agricola al biologico, con l'obiettivo dell'autoproduzione delle sementi per i vari sovesci destinati al vigneto e foraggi per il bestiame, andando così a ridurre l'incidenza dei fornitori esterni e garantendo un maggior controllo sulla filiera.</p> <p>Promuovere, quindi, un modello di realtà agricola come fattoria mediterranea, testimonianza della vita rurale contemporanea, affiancando ai vigneti, la coltivazione di varietà antiche di cereali, l'allevamento della vacca maremmana, l'oliveto e l'orto.</p> <p>Promozione del territorio e dell'azienda anche durante il periodo di sospensione delle attività a causa della situazione di emergenza sanitaria soprattutto attraverso i social media.</p> <p>Il connubio di questi elementi diventa anche il modo scelto per la promozione della Tenuta.</p>

Nota Metodologica

Questa è la seconda edizione di Bilancio di Sostenibilità di Rocca di Montemassi.

Il processo di raccolta e rendicontazione dei dati è iniziato nel 2016, quando Casa Vinicola Zonin ha deciso di far aderire alcune delle sue Tenute allo Standard Equalitas, tra le quali Rocca di Montemassi.

Equalitas è una società privata costituita dai rappresentanti della filiera vitivinicola: Federdoc, Unione Italiana Vini, CSQA Certificazioni Srl, Valoritalia, 3Avino, Gambero Rosso.

Lo Standard Equalitas nasce dall'esigenza di condividere - per il settore vitivinicolo - una visione ed un approccio omogeneo alla sostenibilità ed utilizza l'approccio moderno ed integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri:

- **Sociale:** capacità di garantire condizioni di benessere umano (i diritti umani, le pratiche di lavoro, le pratiche operative leali, tutela dei consumatori, coinvolgimento e lo sviluppo della comunità, la qualità culturale e la salubrità del prodotto e del suo gesto di consumo).
- **Ambientale:** capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali
- **Economico:** capacità di generare reddito e lavoro

Lo Standard prevede l'obbligo per l'azienda di redigere il Bilancio di Sostenibilità annuale che ha lo scopo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati, da qui è partito questo progetto.

LINEE GUIDA

Per la stesura di questo documento sono state adottate come riferimento:

- Linee guida del GRI – Global Reporting Initiative - www.globalreporting.org
- Linee guida GBS – Gruppo di Studi per il Bilancio Sociale – www.gruppobilanciosociale.org
- Standard Equalitas - www.equalitas.it

PERIMETRO DEL DOCUMENTO

Sono rendicontate in questo documento tutte le attività eseguita da Rocca di Montemassi.

I dati e le informazioni qualitative e quantitative dell'ambito sociale, dell'ambito e dell'ambito ambientale fanno riferimento all'esercizio 2020. La certificazione è stata rilasciata da Equalitas nel 2020. La revisione della certificazione è prevista per Marzo 2021.



Con questa certificazione **Rocca di Montemassi** può ritenersi **un'organizzazione sostenibile** intesa come: sostenibilità dei processi aziendali lungo l'intera filiera produttiva, dal vigneto all'imbottigliamento, con rilevanza verso le risorse umane e tecnologiche che consentano di monitorare e ottimizzare gli impatti ambientali, sociali ed economici.

La tua opinione

Ricevere impressioni e giudizi da parte di un numero elevato di soggetti interessati al miglioramento della nostra gestione è per noi molto importante.

Invitiamo pertanto tutti i lettori a presentare osservazioni, suggerimenti e domande sia su questo Bilancio di Sostenibilità che sull'attività di Rocca di Montemassi, utilizzando i seguenti riferimenti:

Tenuta Rocca di Montemassi

Strada Provinciale 91

Loc. Pian del Bichi

58027 Roccastrada (GR)

tel. +39 0564 579700

fax. +39 0564 570847

info@roccadimontemassi.it

www.roccadimontemassi.it/contatti

Vi ringraziamo molto per averci dedicato il vostro tempo e restiamo in attesa di indicazioni da parte vostra.

Documento redatto il 29/03/2021.

