



CASTELLO DI
ALBOLA

RADDA IN CHIANTI



BILANCIO DI
SOSTENIBILITÀ 2022

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.”

Castello di Albola 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.....	8
POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ.....	9
ZONIN 1821 E LE SUE TENUTE.....	10
DOVE SIAMO.....	12
LA CANTINA E I VINI.....	13
STAKEHOLDER.....	14

RELAZIONE SOCIALE

LAVORATORI.....	17
CLIENTI.....	22
FORNITORI.....	27
COMUNITÀ E TERRITORIO.....	28

AMBIENTE

LA CURA PER L'AMBIENTE.....	33
BUONE PRATICHE NEL VIGNETO.....	36
BUONE PRATICHE DI CANTINA.....	38
INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALI.....	40
OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO.....	55
NOTA METODOLOGICA.....	60
LA TUA OPINIONE.....	61

CAPITOLO PRIMO

IDENTITÀ

CAPITOLO PRIMO

IDENTITÀ

CHI SIAMO

Castello di Albola si trova a Radda in Chianti, splendido borgo medievale cinto da caratteristiche mura, nel cuore della zona di produzione del Chianti Classico.

Da più di 1000 anni Castello di Albola è associato ad alcune delle più nobili famiglie toscane: gli Acciaiuoli, i Samminiati, i Pazzi, i Ginori Conti. La zona di Castello di Albola è ufficialmente menzionata come “terra vocata alla viticoltura” in un documento, conservato presso l’Archivio di Stato di Firenze, che testimonia l’acquisizione della proprietà da parte degli Acciaiuoli nel 1480.

L’estremo rigore e l’appassionata dedizione della famiglia Zonin hanno portato al “Rinascimento” di questo luogo incantato a partire dal 1979.

Castello di Albola gode di una posizione unica sulle più alte colline del Chianti Classico. La proprietà si estende per oltre 900 ettari, di cui 98 vitati.

I vigneti, caratterizzati da forti pendenze, tutti collocati tra i 350 e 650 metri s.l.m., godono di importanti escursioni termiche e di un microclima ideale per la produzione di vini eleganti e longevi, dove il Sangiovese viene considerato un patrimonio da celebrare e da scoprire. I vigneti sono circondati da boschi di querce e da antichi alberi d’ulivo. Con oltre 25.000 ospiti ogni anno, Castello di Albola è diventata un’imprescindibile punto di riferimento per chi visita il Chianti Classico. Un gruppo di professionisti crea esperienze coinvolgenti per tutti i visitatori, curando ogni dettaglio con passione e competenza.

945 ETTARI DI PROPRIETÀ

118 ETTARI VIGNETO

800 ETTARI DI BOSCO

4.000 ULIVI

700.000 BOTTIGLIE

30.000 VISITATORI



POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ

Castello di Albola 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 – Castello di Albola 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 – Castello di Albola 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 – Castello di Albola 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 – Castello di Albola 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 – Castello di Albola 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 – Castello di Albola 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 – Castello di Albola 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 – Castello di Albola 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 – Castello di Albola si impegna a sviluppare e mantenere relazioni solide e durature con i propri stakeholder, ascoltandone le legittime aspettative e adottando idonee forme di coinvolgimento.

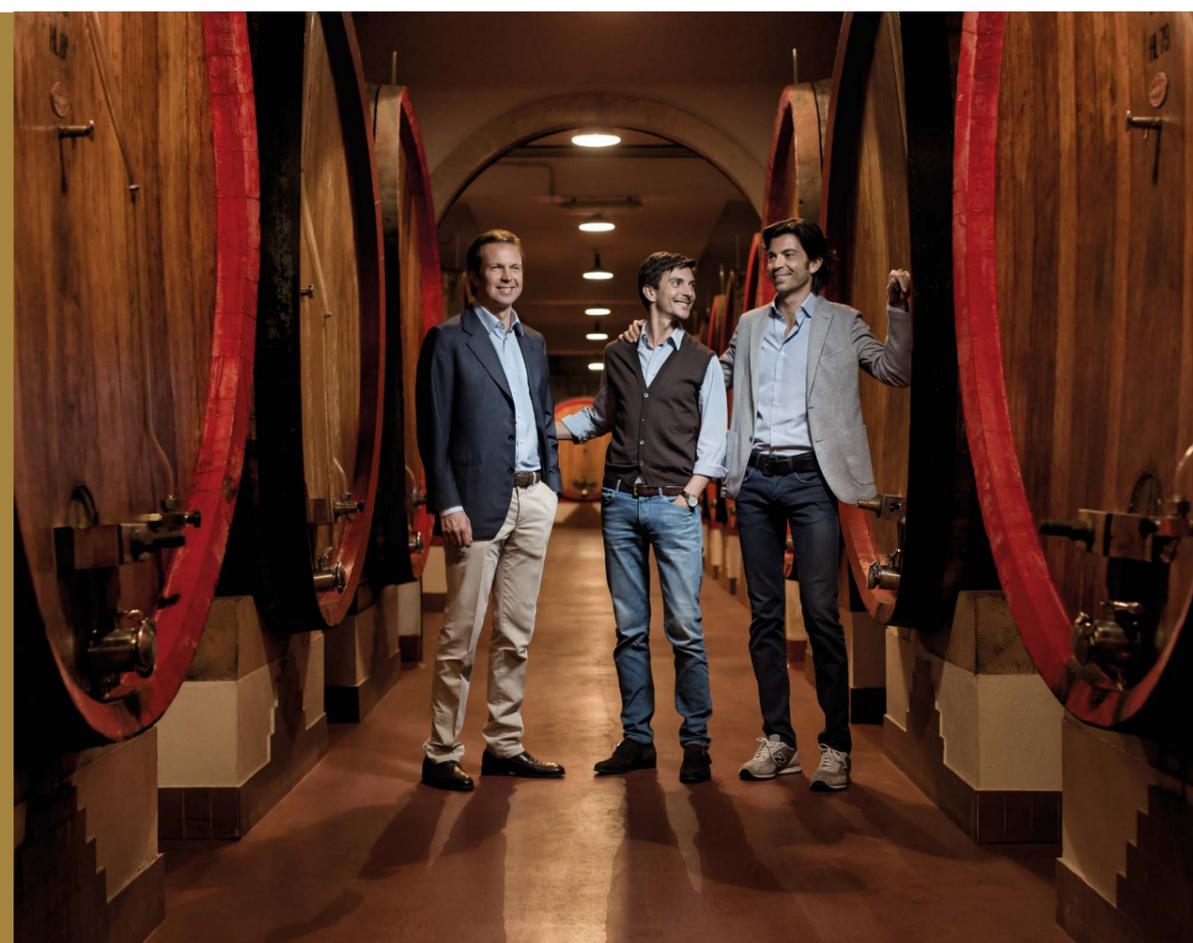
ZONIN 1821 E LE SUE TENUTE

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 **produce e commercializza vini e spumanti pregiati** a marchio Zonin e delle Tenute di famiglia. Fin dalla fine degli anni '60 sono 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 Barbourville Vineyards in Virginia (USA) e a quella cilena di Dos Almas in Chile.



ZONIN1821

The map displays the 12 estates of the Zonin family across seven Italian regions and two international locations. The estates are: Castello del Poggio (Piemonte), Tenuta Il Bosco (Lombardia), Oltrenero (Lombardia), Ca' Bolani (Friuli), Zonin (Veneto), Castello di Albola (Toscana), Rocca di Montemassi (Maremma), Abbazia Monte Oliveto (Toscana), Feudo Principi di Butera (Sicilia), Masseria Altamura (Puglia), Barbourville (Virginia, USA), and Dos Almas (Chile). The estate of Castello di Albola is highlighted with a red box.

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
- Barbourville, Virginia, USA
- Dos Almas, Chile

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

DOVE SIAMO

Castello di Albola 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 39 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 **zona del Chianti Classico** si estende tra **Firenze e Siena**, in un'area che comprende quattro comuni: **Radda in Chianti, Castellina in Chianti, Gaiole in Chianti e Greve in Chianti**. È questa la terra che Cosimo de' Medici nel 1716 riconobbe come zona di produzione del miglior vino di Toscana. Il suo simbolo è il **Gallo Nero**.

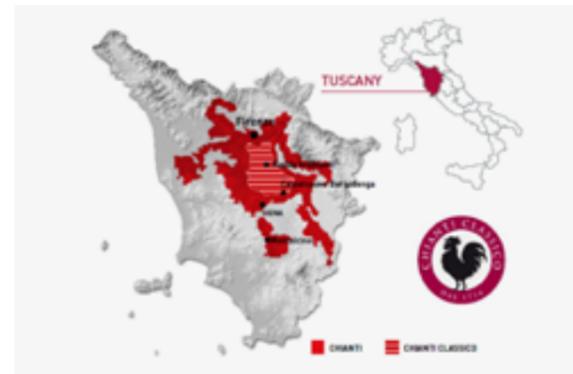
In particolare Castello di Albola è ubicato a Radda in Chianti, splendido borgo medievale cinto da caratteristiche mura, nel cuore della produzione del Chianti Classico.

Castello di Albola gode di una posizione unica sulle più alte colline del Chianti Classico. La proprietà si estende per oltre 900 ettari, di cui 118 vitati.

I vigneti, caratterizzati da forti pendenze, tutti collocati tra i 350 e 650 metri s.l.m., godono di importanti escursioni termiche e di un microclima ideale per la produzione di vini eleganti e longevi.

I vigneti sono circondati da boschi di querce e da antichi alberi d'ulivo.

I **vari tipi di terreno** che ospitano i vigneti di Castello di Albola, caratterizzati da diverse concentrazioni di **alberese**, un tipo di calcare compatto e a grana fine, e di **galestro**, un mix di argilla, sabbia e calcare, **donano al vino caratteristiche di mineralità, freschezza e spiccata acidità**.



LA CANTINA E I VINI

A Castello di Albola il Sangiovese è un patrimonio da celebrare e da scoprire.

Oltre il 90% dei vigneti è dedicato a questo vitigno ed alla ricerca delle sue diverse espressioni.

I restanti vigneti sono dedicati ad altre importanti varietà come il Cabernet Sauvignon, lo Chardonnay e la Malvasia del Chianti Classico (quest'ultimo per la produzione del Vin Santo).

Tutti i vini di Castello di Albola sono prodotti esclusivamente con uve provenienti dai vigneti della Tenuta.

L'azienda adotta differenti filosofie di invecchiamento del vino:

- **Chianti Classico** matura in botti di Rovere di Slavonia (dai 30 ai 74 hl)
- **Chianti Classico Riserva, Santa Caterina, Il Solaio e Acciaiole** maturano in botti di Rovere di Slavonia (dai 30 ai 74 hl), barrique (225 lt) e/o tonneau (da 350 a 500 lt) di rovere francese a media tostatura.

Una vasta gamma di annate straordinarie riposa nelle **antiche cantine del XV secolo**, appartenute

te alla nobile famiglia Acciaiuoli.

Per la loro qualità, dopo decenni di affinamento questi vini preziosi mantengono intatto il loro patrimonio di profumi e sapori.

Castello di Albola produce ogni anno circa 750.000 bottiglie.



STAKEHOLDER

Mantenere una relazione solida e costante con i propri stakeholder è per Castello di Albola molto importante, per esprimere la responsabilità che tiene nei confronti del contesto sociale in cui integra. 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 Castello di Albola 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



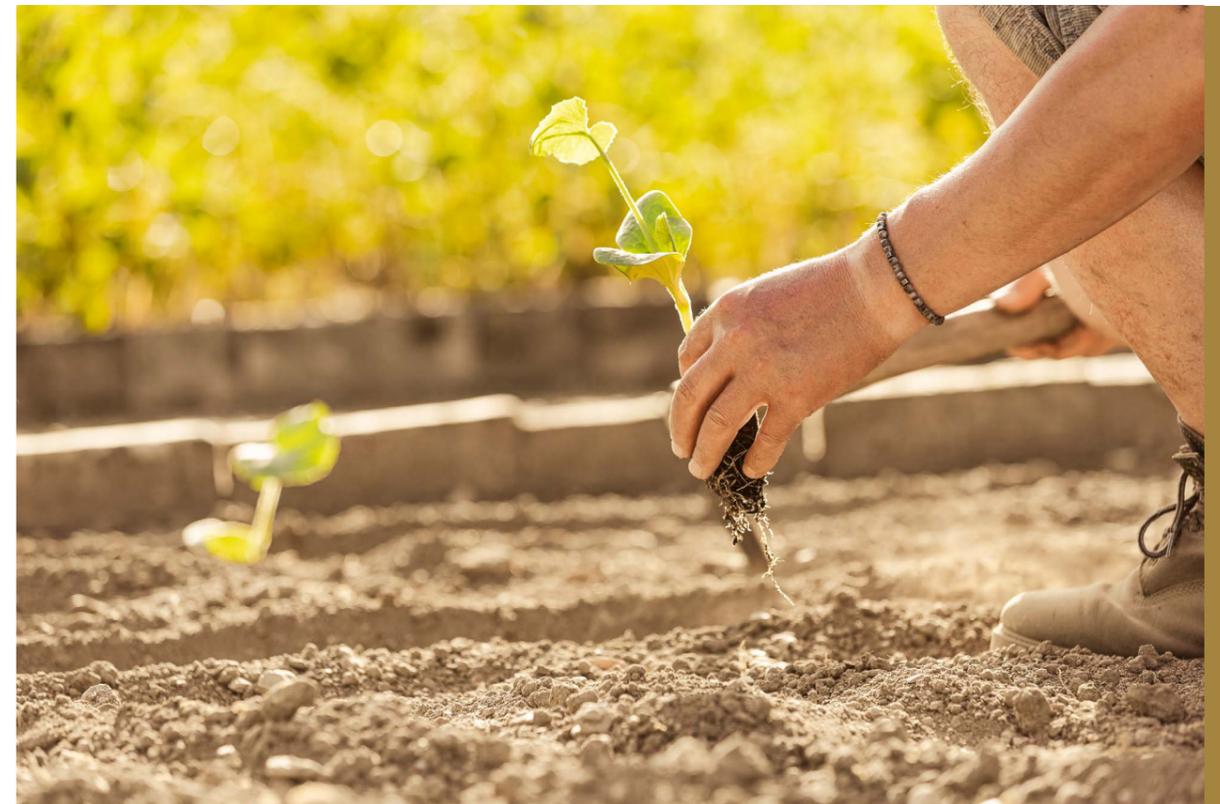
CAPITOLO SECONDO

RELAZIONE SOCIALE

CAPITOLO SECONDO RELAZIONE SOCIALE

LAVORATORI

Castello di Albola 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 2022 il numero totale dei dipendenti di Castello di Albola è pari a **40 persone** di cui 1 dirigente, 9 impiegati e 30 operai.

	2020	2021	2022
Dirigenti	1	1	1
Impiegati	9	9	9
Operai	21	27	30
Totale	31	37	40

L'organico è caratterizzato da una presenza del **65% di contatti a tempo indeterminato, 25% di contatti a tempo determinato e 10% stagionali**. Tutti i contratti a tempo determinato prevedono un periodo di lavoro superiore a 100 giorni. In genere queste persone vengono assunte per lo svolgimento di mansioni agricole in campo e in cantina e nell'attività agrituristica. Durante il periodo della gestione verde, per far fronte ai picchi di lavoro l'azienda si avvale del lavoro stagionale nel rispetto della normativa.

Luogo residenza lavoratori 2022



Di tutti i lavoratori presenti nell'organico aziendale il **58% risiede nella provincia di Siena**, il 25% nella provincia di Arezzo, mentre il restante 17% nelle province limitrofe.

Il 92% dei dipendenti ha un contratto full time, mentre l'8% part time.

Castello di Albola si caratterizza per **un'importante presenza femminile** in azienda (27% donne, 73% uomini) che non svolgono solo il ruolo di impiegate, ma anche di operaie.

	M	F
Dirigenti	1	0
Impiegati	3	6
Operai	25	5
Totale	29	11

Dall'analisi dei dipendenti per fascia d'età emerge che un terzo ha età compresa tra i 35 e i 50 anni (37%), **il 33% ha un'età inferiore a 35 anni** e il 30% ha età superiore a 50 anni.

Il **livello di scolarizzazione** dei lavoratori dell'azienda è **medio alto**, Castello Di Albola vanta infatti la presenza di **9 laureati**, che in totale rappresenta il 23% 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 2022 sono stati assunti 4 operai e 2 impiegati a tempo indeterminato** ed è cessato 1 impiegato a tempo indeterminato. Il tasso di turnover complessivo è stato pertanto del 18%.

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.

	2019	2020	2021	2022
N. vertenze sindacali	0	0	0	0
N. contenziosi	0	0	0	0

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.

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. L'azienda garantisce pari retribuzione per donne e uomini.

Per valorizzare le risorse umane e migliorare il livello di soddisfazione dei dipendenti, Castello di Albola ha fatto rientrare nel CCNL un'assicurazione medica per tutti i dipendenti impiegati. Inoltre, alcuni dipendenti dispongono di un'abitazione data in uso come fringe benefit.

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 **2022 sono iniziati 2 stage** presso la rivendita nell'ambito dell'accoglienza. Gli stagisti provengono entrambi da istituto alberghiero e sono rimasti in azienda per le ore previste nel progetto formativo che l'istituto ha stipulato con l'azienda.



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. Castello di Albola 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 2022 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 2023 all'interno del registro formazione e/o nel software dedicato.

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 Castello di Albola 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.

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

	2019	2020	2021	2022
N. infortuni lievi	0	1	0	1
N. infortuni gravi o gravissimi	0	0	1	0
Ore di assenza per infortuni su tot ore lavoro anno	0	0	0,8%	0,0%
Ore di assenza per malattia su tot ore lavoro anno	2,2%	3,2%	2,4%	3,1%
Durata media degli infortuni (gravità)	0	11 giorni	55 giorni	0

CLIENTI

Castello di Albola 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 Castello di Albola vengono commercializzati da Casa Vinicola Zonin, che monitora e gestisce eventuali reclami provenienti dal mercato.

ALCUNI NUMERI

	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Litri venduti	591.910	558.114	762.123	530.524	507.315	542.402

Litri venduti	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Italia	152.304	164.782	215.505	180.675	135.893	176.262
Europa	60.233	56.977	69.413	65.644	52.025	129.418
Mondo	379.374	336.355	477.208	284.205	319.397	236.722
	591.910	558.114	762.126	530.524	507.315	542.402

Litri per canale	2017	2018	2019	2020	2021	2022
DETTAGLIO	77.194	76.558	72.544	33.340	43.441	56.493
GDO	38.087	62.334	113.819	133.583	69.768	47.691
INGROSSO	37.023	25.890	29.143	13.752	22.685	25.234
	152.304	164.782	215.505	180.675	135.893	129.418

SICUREZZA DEL PRODOTTO

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

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

Castello di Albola 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 ana-

lisi 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	2021	2022
Numero campioni analizzati	618	444	273	119	180	142
Numero parametri analizzati	10500	7500	5200	2300	3960	3384

Nel 2022 non ci sono stati contenziosi con i clienti di rilevante importanza.

SISTEMA QUALITÀ

Castello di Albola 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 di 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. L'audit in-

terno previsto per l'anno 2022 è stato effettuato il 09/03/2022, a seguito dell'applicazione dei nuovi requisiti previsti dalla revisione n°4 dello standard Equalitas. Da tale audit non sono emerse non conformità.

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 27/04/2022 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 n° 2 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 2022 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.

Castello di Albola 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 2022.

MODELLO ORGANIZZATIVO 231

Castello di Albola 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



Wine	Classification	Wine Year	Contest	Contest Year	Award
Chianti Classico	Chianti Classico DOCG	2019	Mundus Vini	2022	Gold medal
Chianti Classico Riserva	Chianti Classico DOCG Riserva	2018	Mundus Vini	2022	Gold medal
Santa Caterina	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2016	Mundus Vini	2022	Gold medal
Santa Caterina	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2016	Mundus Vini	2022	Best of Show
Chianti Classico Riserva	Chianti Classico DOCG Riserva	2018	Berliner Wein Trophy	2022	Gold Medal
Santa Caterina	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2016	Berliner Wein Trophy	2022	Gold Medal
Poggio alle Fate	Toscana IGT	2020	Berliner Wein Trophy	2022	Gold Medal
Il Solatio	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2017	Vinitaly Int. 5 Star Wines Award	2022	94 Points
Chianti Classico Riserva	Chianti Classico DOCG Riserva	2018	Vinitaly Int. 5 Star Wines Award	2022	90 Points
Chianti Classico	Chianti Classico DOCG	2019	Decanter World Wine Awards	2022	92 Silver medal
Santa Caterina	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2016	Decanter World Wine Awards	2022	91 Silver medal
Chianti Classico Riserva	Chianti Classico DOCG Riserva	2018	Concours Mondial de Bruxelles	2022	Gold medal
Chianti Classico	Chianti Classico DOCG	2019	International Wine Challenge	2022	90 Silver medal
Santa Caterina	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2016	International Wine Challenge	2022	90 Silver medal
Chianti Classico Riserva	Chianti Classico DOCG Riserva	2018	IWSC	2022	93 Silver medal
Santa Caterina	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2016	IWSC	2022	92 Silver medal
Chianti Classico	Chianti Classico DOCG	2020	JamesSuckling.com	2022	91 Points
Chianti Classico Riserva	Chianti Classico DOCG Riserva	2019	JamesSuckling.com	2022	92 Points
Santa Caterina	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2019	JamesSuckling.com	2022	94 Points
Santa Caterina	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2018	JamesSuckling.com	2022	93 Points
Il Solatio	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2018	JamesSuckling.com	2022	94 Points
Acciaiuolo	Toscana IGT	2018	JamesSuckling.com	2022	93 Points
Santa Caterina	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2019	Berliner Wein Trophy	2022	Gold Medal
Chianti Classico	Chianti Classico DOCG	2020	Wine Spectator	2022	90 Points
Santa Caterina	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2019	Wine Spectator	2022	92 Points
Chianti Classico	Chianti Classico DOCG	2019	Gardini Notes	2022	93 Points
Chianti Classico Riserva	Chianti Classico DOCG Riserva	2019	Gardini Notes	2022	93 Points
Santa Caterina	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2018	Gardini Notes	2022	94 Points
Il Solatio	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2018	Gardini Notes	2022	96 Points
Chianti Classico	Chianti Classico DOCG	2019	Asia Wine Trophy	2022	Gold Medal
Santa Caterina	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2016	Asia Wine Trophy	2022	Gold Medal
Chianti Classico Riserva	Chianti Classico DOCG Riserva	2019	Wine Spectator	2022	90 Points
Chianti Classico	Chianti Classico DOCG	2020	The WineHunter Award	2022	Award Rosso
Chianti Classico Riserva	Chianti Classico DOCG Riserva	2019	The WineHunter Award	2022	Award Rosso
Santa Caterina	Chianti Classico DOCG Gran Selezione	2019	The WineHunter Award	2022	Award Gold
Acciaiuolo	Toscana IGT	2018	The WineHunter Award	2022	Award Rosso
Chianti Classico	Chianti Classico DOCG	2020	Falstaff	2022	92 Points



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 Castello di Albola 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 Castello di Albola 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 Castello di Albola.

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

Castello di Albola è una azienda storica nel Comune di Radda in Chianti, 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.

RELAZIONE CON IL TERRITORIO

Castello di Albola si dimostra sempre aperto ed attento alle esigenze dei confinanti e dei vicini di casa, che possono sentirsi liberi di rivolgersi direttamente al personale dell'azienda in caso di necessità.

Nessuna segnalazione importante è mai pervenuta all'azienda dai cittadini del Comune di Radda in Chianti.

Ogni tre anni l'azienda predispone un questionario scritto con il quale sollecita i residenti confinanti a fornire informazioni utili per migliorare i rapporti di convivenza. Nel corso del 2022 il questionario non è stato somministrato a nessun vicino confinante.

Castello di Albola garantisce l'accesso ai visitatori disabili nelle principali aree aziendali.

Dal parcheggio al punto vendita della Tenuta e al Wine Bar l'accesso è possibile grazie alla predisposizione di una rampa in muratura che ha eliminato la barriera architettonica dei gradini. In azienda è presente e a disposizione un bagno per disabili.

Diverse sono le iniziative sul territorio che Castello di Albola promuove o alle quali partecipa per la crescita della Comunità.

Nel corso del 2022 sono stati sponsorizzati e ospitati presso Castello di Albola vari eventi a favore del Comune di Radda in Chianti, dell'associazio-

ne "Vignaioli di Radda" nonché dell'associazione Consorzio del vino Chianti Classico. Nel periodo estivo, inoltre, si sono tenuti vari eventi serali che hanno coinvolto molti residenti delle zone limitrofe.

Sempre per quanto riguarda la partecipazione attiva all'associazione "Vignaioli di Radda", in continuità con gli anni precedenti, Castello di Albola si è occupata della gestione enologica e di confezionamento del "Vino di Radda", blend realizzato con una selezione dei vini di tutti i produttori locali associati (25 produttori).

Sempre in ottica di collaborazione con altre associazioni presenti nel territorio, nel 2022, sono state donate bottiglie di vino a favore degli iscritti al gruppo FRATRES donatori di sangue e al Consorzio del vino Chianti Classico.



OSPITALITÀ

Castello di Albola è anche un luogo di delizie per chi desidera prendere contatto con un ambiente unico come quello del Chianti Classico, per chi vuole abitare la storia, per chi desidera degustare i grandi vini di questa rinomata tenuta assaporando il fascino del terroir.

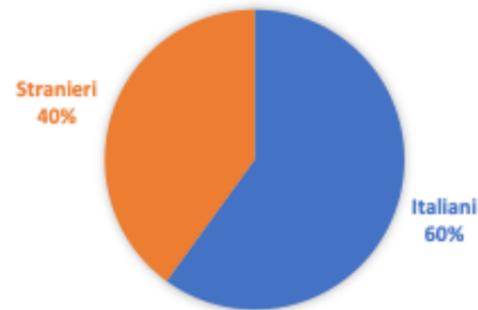
Due sono le bellissime dimore antiche che Castello di Albola offre per un soggiorno indimenticabile.

La prima è la settecentesca Villa Le Marangole capace di ospitare in un contesto di assoluto fascino e di spiccata eleganza rurale dodici persone in 7 camere dotate di ogni servizio, con una sala che offre un impareggiabile confort. Dal patio della villa si gode una vista mozzafiato sulle vigne di Castello di Albola ed è un luogo privilegiato per osservare tutta la fattoria. Da qui si può partire per esplorare il fascino assoluto del Chiantishire.

La seconda dimora storica, messa a disposizione degli ospiti è Villa Crognole, costruita nel quindicesimo secolo e sapientemente restaurata. Villa Crognole offre ospitalità fino a sei persone, è comoda e accogliente oltretutto dotata di una esclusiva piscina e di una terrazza da cui si gode una vista mozzafiato sul paesaggio unico del Chianti Classico.

Messosi alle spalle il forte impatto che la pandemia da COVID-19 ha avuto sulle attività di ospitalità, Castello di Albola è riuscita, nel corso del 2022, ad offrire servizi di accoglienza e di promozione dei propri prodotti per l'intera durata dell'anno solare, avendo accolto ospiti, italiani e internazionali, da inizio gennaio fino a fine dicembre. Come conseguenza dell'allentarsi delle restrizioni dei trasporti a livello nazionale e internazionale che si sono avute nel 2022, la provenienza dei visitatori stranieri è decisamente aumentata rispetto agli anni precedenti. Resta comunque una leggera prevalenza degli ospiti di nazionalità italiana, soprattutto nei periodi di bassa stagione (gennaio – marzo; novembre – dicembre).

PROVENIENZA OSPITI 2022



CAPITOLO TERZO

AMBIENTE

CAPITOLO TERZO AMBIENTE

LA CURA PER L'AMBIENTE

Acqua, terra, territorio, energia sono gli elementi chiave della filosofia sostenibile dell'azienda. Gli elementi attraverso i quali si manifesta la forte attenzione verso la pratica di una viticoltura sempre più accurata ed ecosostenibile.



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.

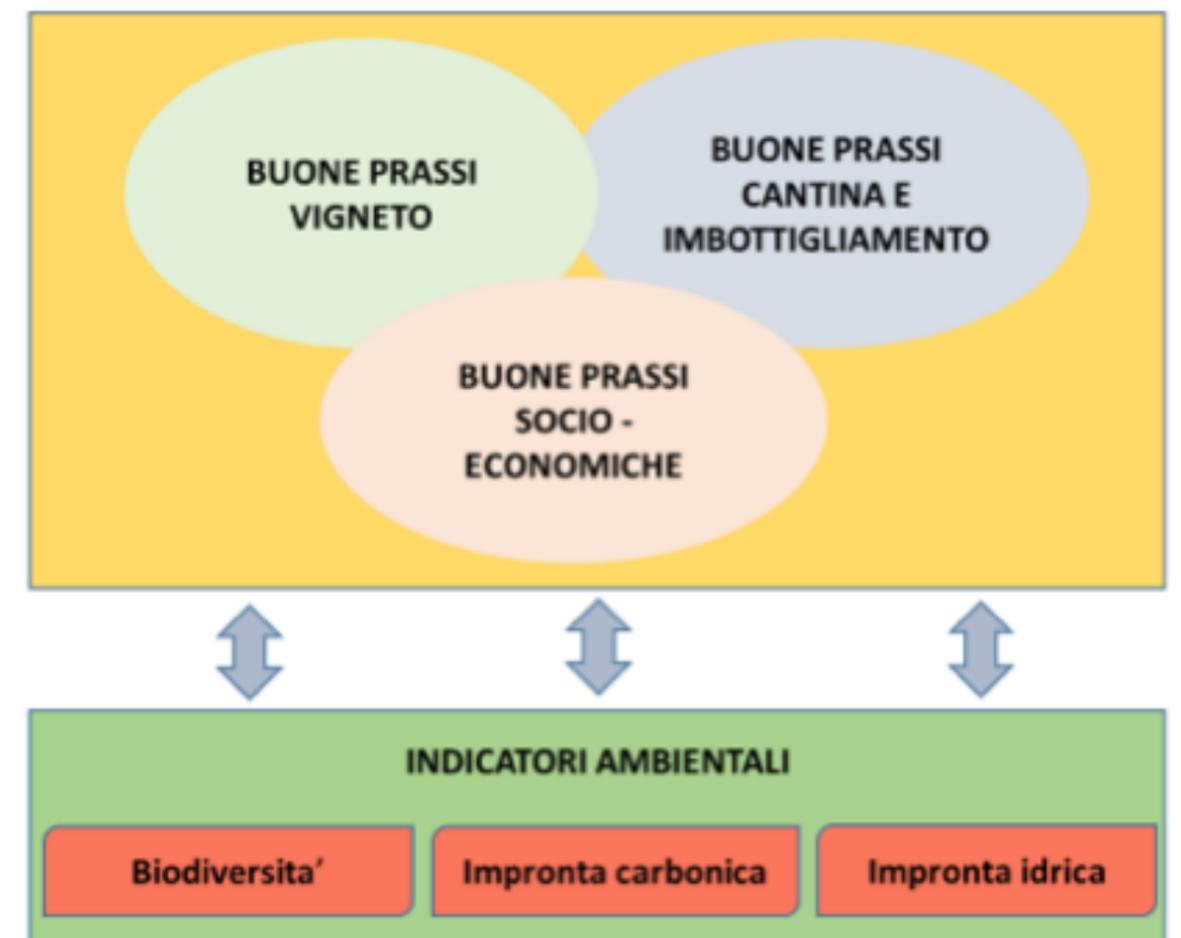
2021	ha totali	ha biologico	Incidenza a biologico (%)
Tenuta	945	118,5	12,5
vigneto	109	109	100
Uliveto	9.5	9.5	100
Bosco	800		

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.



BUONE PRATICHE NEL VIGNETO

I NUMERI DI CASTELLO DI ALBOLA

Proprietà: 945 ettari di cui 118 vitati

Clima: Continentale

Temperatura: inverno < 4°-5°C – estate ~ 30°C

Altitudine: 350-650 metri sul livello del mare

Suolo: terreno di argilla e calcare con un buon drenaggio

Metodo di allevamento: Cordone Speronato, Guyot, doppio Capovolto toscano

Densità: 5.000 piante per ettaro

Varietà: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Canaiolo, Trebbiano Toscano, Malvasia del Chianti.

Bottiglie prodotte: 700.000

Numero visitatori annuali: 30.000



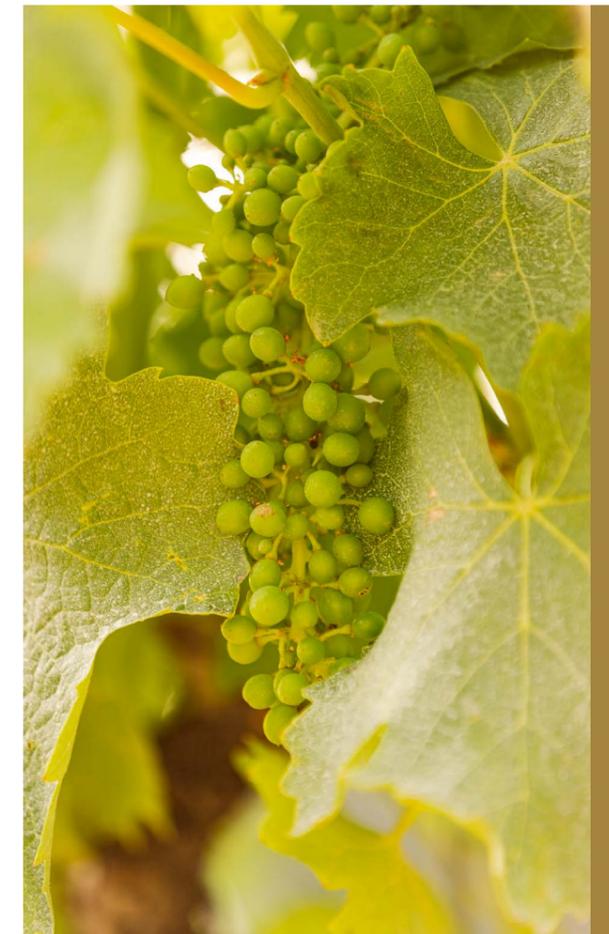
Secondo lo standard Equalitas, gli **ambiti di intervento** per l'adozione di buone pratiche di vigneto sono:

- 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 2022 ha ottenuto i seguenti risultati e ha implementato le seguenti attività di miglioramento:

- Costante e progressivo rinnovamento dei vigneti aziendali allo scopo di valorizzare le caratteristiche distintive del territorio e produrre vini che siano la migliore espressione qualitativa del territorio.
- Superficie aziendale vitata che continua ad essere in regime di gestione biologica, con requisiti ambientali superiori a quelli definiti per la viticoltura integrata, con utilizzo di prodotti alternativi a quelli di sintesi.
- Adesione al progetto Europeo LIFE che consente alle aziende più virtuose dal punto di vista delle pratiche agronomiche sostenibili di vendere i propri crediti di carbonica realizzati. Questo si ricollega all'ampia percentuale della superficie aziendale destinata a bosco il cui valore eco-sistemico viene conservato attraverso un piano di gestione forestale pluriennale condiviso con le istituzioni preposte.
- Gestione della fertilità del suolo con la tecnica del sovescio. Le sementi a base di leguminose e graminacee utilizzate nei sovesci sono in percentuale maggioritaria autoprodotte.

- Monitoraggi costanti da parte di personale interno e consulenti esterni qualificati al fine di valutare lo stato sanitario della vigna, ottimizzando l'efficacia degli interventi e adottando presupposti di agricoltura di precisione tramite la 4.0 e la gestione più accurata delle macchine agricole nel loro percorso di lavoro giornaliero.
- Prevenzione degli attacchi parassitari attraverso la gestione della chioma e del sottofila e la ricerca accurata dell'equilibrio vegeto-produttivo.

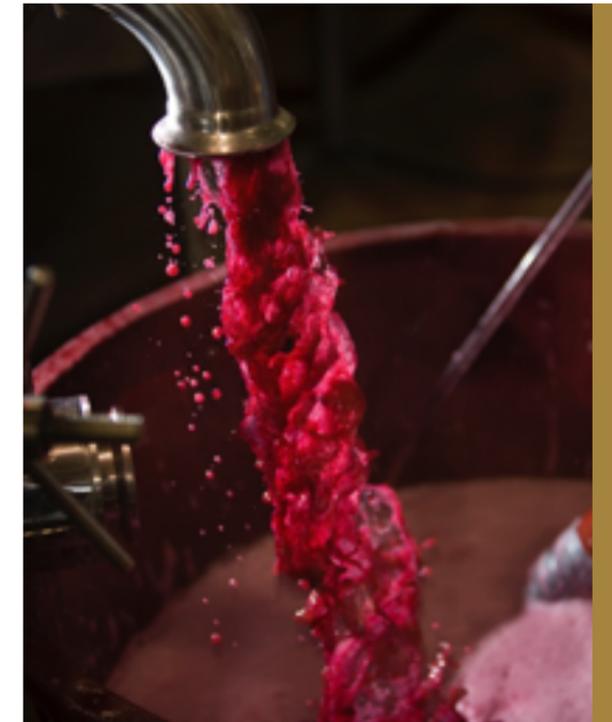


BUONE PRATICHE DI CANTINA E IMBOTTIGLIAMENTO

Perfettamente armonizzata nel paesaggio e scavata nella roccia, la cantina è distribuita su due livelli: uno esterno a nord, destinato alla vinificazione delle uve ed alle aree tecniche, e uno sotterraneo destinato per due terzi a preservare i vini in tini di acciaio termo-controllati da un sistema computerizzato e per un terzo all'affinamento dei vini rossi in barriques. Le storiche cantine sotterranee dell'antico borgo medioevale, dalle tradizionali volte edificate nel tempo dalle nobili famiglie dei Samminiati, dei Pazzi e dei principi Ginori Conti sono tornate a vivere per affinare in grandi botti di rovere di Slavonia e preziosi tonneaux i grandi rossi.

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

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



L'azienda nell'anno 2022 ha ottenuto i seguenti risultati, certificati secondo quanto previsto dallo standard, e ha implementato le seguenti attività di miglioramento:

- Staff competente e qualificato che segue tutte le fasi produttive, confrontandosi a livello tecnico con i migliori esperti del settore dal vigneto alla cantina;
- Costante assaggio delle uve nel campo che integra le analisi chimico/fisiche per valutare la componente fenolica, la maturità tecnologica e valuta la componente aromatica;
- Data di raccolta conforme ai tempi di carenza dei trattamenti previsti nella fase di gestione a verde;
- Valutazione delle condizioni operative e dei criteri che stanno alla base delle scelte delle operazioni di:
 - fermentazione alcolica/ macerazione, attraverso degustazioni sul mosto ed eventuali analisi;
 - fermentazione malolattica, monitorando con l'utilizzo di kit enzimatici specifici;

- assemblaggio delle masse e affinamento in legno, valutando gli obiettivi enologici;
- controlli pre-imbottigliamento;
- imbottigliamento, una volta confermata la stabilità e le caratteristiche sensoriali del vino;
- Separazione delle linee di produzione per valorizzare gli investimenti svolti in vigneto e quindi le uve destinate alle migliori selezioni aziendali;
- Registrazione di ogni singola aggiunta, travaso o taglio effettuato lungo tutte le fasi produttive;
- Stoccaggio del prodotto finito in locali non condizionati artificialmente;
- Costante controllo analitico dei prodotti attraverso il laboratorio interno, quello centrale di Gambellara e laboratori esterni accreditati;
- Pulizia costante e programmata di tutti gli ambienti di lavoro nell'ottica della razionalizzazione dei consumi.

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'agroecosistema 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 del Suolo (IBS-bf)	Indice di Biodiversità Acquatica (IBA-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. (Valori IBL ≥ 45 sono soddisfacenti)</p>	<p>Tenuta Castello di Albola Valore medio IBL-bf 106.17</p>
	<p>I rilievi sono stati eseguiti su due appezzamenti di terreno distanti tra loro. I risultati ottenuti hanno evidenziato una elevata Biodiversità Lichenica con un valore medio dell'indice che ha superato la soglia di 100. Nelle due le stazioni sono comparse 19 e 20 specie, a testimonianza di una varietà floristica molto elevata. Tra i taxa rilevati sono risultati prevalenti quelli appartenenti all'alleanza del Parmelion, costituita. Tutte le stazioni campionate hanno fornito risultati largamente soddisfacenti. Pertanto, si ritiene che gli interventi agronomici in azienda relativamente alla tutela della qualità dell'aria siano in linea con i criteri di sostenibilità ambientale richiesti dal Protocollo BF.</p>

INDICE DI BIODIVERSITÀ ACQUATICA (IBA-BF)

Il calcolo dell'indice si basa sulla presenza nelle acque superficiali di macroinvertebrati acquatici con diverse tolleranze all'inquinamento (plecotteri, efemerotteri, molluschi, anellidi, ecc).
(Valori IBA \geq 30 sono soddisfacenti)



Tenuta Castello di Albola
Valore medio IBA-bf
61,5

I rilievi sono stati eseguiti su due torrenti differenti ed un invaso artificiale. Hanno evidenziato Biodiversità Acquatica 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. Per concludere, dalle indagini effettuate sui corsi d'acqua dei siti indagati, si può dedurre che gli impatti antropici di varia natura nei territori considerati non sembrano raggiungere livelli tali da determinare alterazioni significative della qualità delle acque superficiali. Si confermano i risultati ottenuti nelle indagini effettuate negli anni 2017, 2018 e 2019.

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 Castello di Albola
Valore medio IBS-bf
170

I campionamenti effettuati sui suoli dell'azienda hanno evidenziato, in generale, uno stato delle comunità endogee soddisfacente con un valore medio di IBS-bf (119) superiore al minimo richiesto (100).
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. In base a tali risultati si ritiene che nell'area in parola l'impatto antropico sulla variabile suolo derivante dalle attività agricole sia da ritenere limitato.

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 l'utilizzo del software Simapro 9.0.0.33 e della 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:



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'u-

nità di misura presa come riferimento per riportare 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

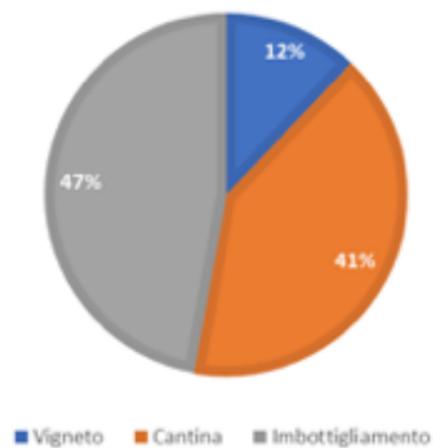
Si riportano di seguito le stime quantitative delle emissioni aziendali in tonnellate totali emesse e come kg per unità funzionale, distinte per area e con il dettaglio delle attività produttive.

Area	Totale t CO2eq	n° UF	Unità Misura	Emissioni - Kg CO2 eq/UF
Vigneto	115,17	5513	Quintale di uva	20,86
Cantina	388,6	386.000	Litro di vino	1,01
Imbottigliamento	448,75	827.620	Bottiglie vendute	0,53
Emissioni totali	952,52			

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.

EMISSIONI PER AREA



CONFRONTO 2020-2022

Le emissioni del 2022 sono stabili rispetto ai valori registrati nel 2020. Si registra un leggero aumento delle emissioni del vigneto dovute ad un maggior consumo di gasolio (mentre i consumi di gasolio sono diminuiti nella fase di cantina).

Nella fase di cantina si registra un consumo inferiore di energia ma è stato registrato per la prima volta, rispetto agli aggiornamenti precedenti, un acquisto di vino. La fase di imbottigliamento registra una diminuzione dovuta ad un minor consumo di imballaggi nel 2022.

	Emissioni 2020 (t. CO2eq.)	Emissioni 2022 (t. CO2eq.)	Variazione %
Vigneto	101,5	115,17	13%
Cantina	382,04	388,6	2%
Imbottigliamento	551,44	448,75	-19%

Conclusioni

Le emissioni di CO2 sono state generate principalmente dalla produzione di energia elettrica, dalla produzione e combustione di gasolio nella fase agricola, nell'acquisto di vino e nella produzione del packaging utilizzato dall'azienda (bottiglie, tappi, etichette, ecc.).

Eventuali obiettivi di miglioramento e/o riduzione delle emissioni dovrebbero concentrarsi su tali processi/elementi.



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 eco

nomico compatibile con l'equità sociale, in regime di equilibrio ambientale ed in modo da rispettare la sostenibilità economica dell'impresa.

INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALI

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'ac-

qua direttamente utilizzata per produrre il prodotto in oggetto, sia ai consumi e 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	5513 su 105,6 Ha	Energia elettrica e termica consumata, carburante, refrigeranti, consumi fitofarmaci e concimi, rifiuti, acqua consumata, trasporti.
Cantina	litro di vino	386.000	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	827.620	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
- L'azienda non ha effettuato irrigazioni
- Consumi idrici della cantina ottenuti da contatore
- Quota di acqua emessa in aria per evapotraspirazione dei vigneti 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.

E' 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 in-

trinseca 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 2022.

2022		Campagna	Cantina	Imbottigliamento
Categoria di impatto	Unità misura	(Totale/ 1 quintale uva)	(Totale/ 1 litro vino)	(Totale/ 1 bottiglia da 0,75 l)
WSI	m3	0,039	0,003	0,001
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,209	0,003	0,004
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,002	0,000	0,000
Human toxicity, cancer	CTUh	2,00E-10	6,56E-11	1,01E-10
Human toxicity, non cancer	CTUh	2,37E-11	2,13E-11	8,41E-12
Ecotoxicity	CTUe	0,069	0,072	0,02

Risultati

Area Campagna

Impact category	Unit	Total/1 q uva
WSI	m3	0,039
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,209
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,002
Human toxicity, cancer	CTUh	200000000000,00E-10
Human toxicity, non cancer	CTUh	2,37E-11
Ecotoxicity	CTUe	0,069

Area Cantina

Impact category	Unit	Total/1 q uva
WSI	m3	0,00267
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,00290
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,00026
Human toxicity, cancer	CTUh	6,56E-11
Human toxicity, non cancer	CTUh	2,13E-11
Ecotoxicity	CTUe	0,072

Area Imbottigliamento, impatto da filiera

Impact category	Unit	Total/1 q uva
WSI	m3	0,00068
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,00428
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,00010
Human toxicity, cancer	CTUh	1,01E-10
Human toxicity, non cancer	CTUh	8,41E-12
Ecotoxicity	CTUe	0,020

Valori Totali

Impact category	Unit	Campagna	Cantina	Imbottigliamento	Totale
WSI	m3	212,3	1.032,11	562,87	1.807,28
Aquatic acidification	kg SO2 eq	1.154,57	1.120,55	3.548,56	5.823,69
Freshwater eutrophication	kg P eq	11,36	101,15	82,77	195,29
Human toxicity, cancer	CTUh	1,10E-6	2,53E-5	8,35E-5	1,10E-4
Human toxicity, non cancer	CTUh	1,30E-7	8,24E-6	6,95E-6	1,53E-5
Ecotoxicity	CTUe	380,43	27.946,78	16.565,42	44.892,65

Confronto 2020-2022

Nel 2022, gli indicatori di Water Scarcity e di qualità delle acque (acidificazione ed eutrofizzazione) hanno registrato un leggero aumento dell'impatto rispetto ai dati 2020. Ciò è da attribuire ad un maggiore consumo d'acqua data l'annata particolarmente calda. Mentre si registra una diminuzione

degli impatti legati alla salute, visto che è stato registrato un consumo inferiore di fitofarmaci e una sostituzione di prodotti con altri adatti all'agricoltura biologica e senza contenuto di sostanze chimiche nocive.

Campagna

Impact category	Unit	2020	2023	Differenza
WSI	m3	0,0247	0,0385	36%
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,148	0,209	29%
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,000676	0,00206	67%
Human toxicity, cancer	CTUh	5,23E-08	2,00E-10	>-100%
Human toxicity, non cancer	CTUh	4,58E-07	2,37E-11	>-100%
Ecotoxicity	CTUe	3,910	0,069	>-100%

Cantina

Impact category	Unit	2020	2023	Differenza
WSI	m3	0,0247	0,0385	36%
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,148	0,209	29%
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,000676	0,00206	67%
Human toxicity, cancer	CTUh	5,23E-08	2,00E-10	>-100%
Human toxicity, non cancer	CTUh	4,58E-07	2,37E-11	>-100%
Ecotoxicity	CTUe	3,910	0,069	>-100%

Imbottigliamento

Impact category	Unit	2020	2023	Differenza
WSI	m3	0,00089	0,00068	-31%
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,00418	0,00428	2%
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,000105	0,00010	-6%
Human toxicity, cancer	CTUh	9,25E-09	1,01E-10	>-100%
Human toxicity, non cancer	CTUh	7,22E-08	8,41E-12	>-100%
Ecotoxicity	CTUe	0,392	0,020	>-100%

Totale

Impact category	Unit	2020	2023	Differenza
WSI	m3	1.735,45	1.807,28	4%
Aquatic acidification	kg SO2 eq	6.479,66	5.823,69	-11%
Freshwater eutrophication	kg P eq	163,49	195,29	16%
Human toxicity, cancer	CTUh	1,20E-02	1,10E-04	>-100%
Human toxicity, non cancer	CTUh	9,78E-02	1,53E-05	>-100%
Ecotoxicity	CTUe	539.873,44	44.892,65	>-100%

Conclusioni

Si è verificato un maggiore consumo d'acqua data l'annata particolarmente calda. Mentre si è registrato un consumo inferiore di fitofarmaci e/o una sostituzione di prodotti con altri adatti all'agricoltura biologica e senza contenuto di sostanze chimiche nocive.

In più, si segnala nuovamente l'acquisto di uva e vino da soggetti terzi che comportano impatti legati al trasporto e produzione degli stessi (questi processi contribuiscono indirettamente all'impatto sulle acque).

MATERIE PRIME

I vini prodotti dalla Castello di Albola 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 Castello di Albola, 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

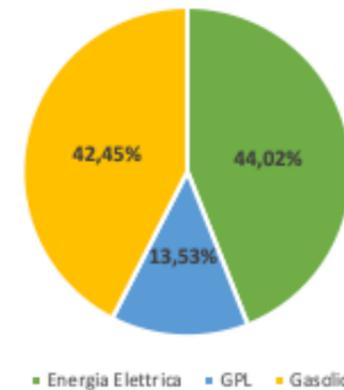
I consumi energetici aziendali sono suddivisi tra energia elettrica, metano e gasolio.

CONSUMI DI ENERGIA PER FONTE 2022	GJ
Energia Elettrica	1.809,49
GPL	556,63
Gasolio	1.744,02
Totale	4.110,14

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 al 59,06% del consumo totale (2.427,58 GJ). Le altre attività che consumano energia elettrica sono quelle relative al normale funzionamento, **soprattutto l'illuminazione, del centro aziendale, degli**

uffici, della foresteria e degli appartamenti aziendali, per il condizionamento dei locali, attrezzature elettriche, dei processi produttivi di pigiatura, vinificazione.

CONSUMI ENERGETICI PER FONTE



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, linee pigiatura, vinificatori, al fine di valutare eventuali inefficienze e sprechi. Nel corso del 2020 le lampade di illuminazione della cantina sono state sostituite con luci a led per migliorare l'efficienza energetica, ridurre i consumi ed i costi di manutenzione.

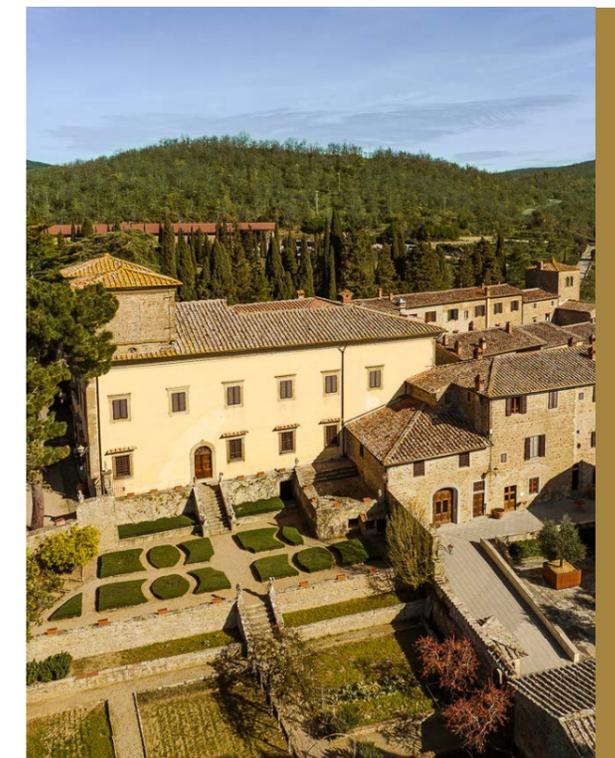


ACQUA

Gran parte del consumo idrico totale nella tenuta è generato dalle attività di cantina e dall'imbottigliamento. La restante parte è per le attività di uso civile.

Nel 2022 non è stata effettuata irrigazione dei vigneti aziendali, ma sono stati consumati **668 mc** di acqua derivata da **pozzo artesiano** per le attività di cantina e di imbottigliamento. Il prelievo di acqua da pozzo è regolarmente autorizzato e monitorato con **analisi chimico fisiche a cadenza periodica**.

L'acqua prelevata dall'acquedotto viene invece utilizzata solo in parte nei processi produttivi in cantina. Una piccola percentuale di acqua è recuperata attraverso un sistema artigianale per il recupero delle acque di lavaggio dei mezzi dopo i trattamenti.



SCARICHI IDRICI

Gli **scarichi idrici** dell'azienda, sia civili che di processo, si immettono in diverse **fosse Imhoff**, non essendo presente la fognatura. Sono presenti 5 punti di scarico, che a loro volta alimentano delle vasche di sedimentazione al termine delle quali è presente un tubo drenante, che assolve alla funzione di sub-irrigazione.

Una volta all'anno vengono analizzate le acque reflue dei 5 punti di scarico da laboratorio esterno accreditato.

L'azienda, inoltre, utilizza un **sistema di recupero** delle acque di lavaggio degli atomizzatori. In una piazzola appositamente dedicata è presente un circuito di raccolta dell'acqua che prevede una vasca di recupero che consente il riutilizzo dell'acqua.

RIFIUTI

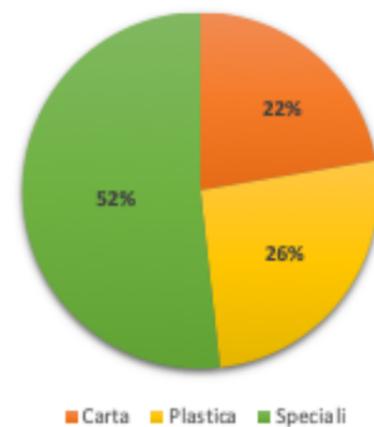
Lo **stoccaggio dei rifiuti** avviene in aeree protette dall'azione del dilavamento, all'interno di opportuni contenitori che vengono identificati con cartelli che ne identificano il codice CER assegnato; in questo modo si evita che possano essere commessi errori di identificazione e che i rifiuti di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

Nel 2022 la quasi totalità dei rifiuti prodotti è stata destinata al **recupero**.

Percentuali aggiornate al 2022:

- Rifiuti speciali 51%
- Carta 23%
- Imballaggi in plastica 26%

PORDUZIONE RIFIUTI 2022



OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO

Castello di Abola si impegna a migliorare la propria sostenibilità sia in termini di buone prassi che di risultati ottenuti dagli indicatori ambientali attraverso la **definizione di alcuni obiettivi che si propone di raggiungere per l'anno 2023**.

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2020

valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA' /	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2019	NOTE SU VALORE 2019	INDICATORE VALORE PREVIS-TO 2020	INDICATORE VALORE 2020	TEMPI PREVISTI	VALORE RAGGI-UNTO 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	9	Manodopera campagna per la gestione del verde, affidata a dipendenti interni assunti dalla comunità locale	Dec-20	9
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	Dec-20	20% acquisto esterno

Obiettivo 01/20: al 31/12/20 l'obiettivo relativo all'assunzione diretta di n°9 persone dalla comunità locale per lo svolgimento delle attività di campagna, è stato raggiunto al 100%.

Obiettivo 02/20: l'autoproduzione di semi per sovescio è stata raggiunta all'80%, si rimanda pertanto l'obiettivo per completamento entro l'anno 2021.

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2021

valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	IN-CARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ ATTIVITA' /	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2020	NOTE SU VALORE 2020	INDICATORE VALORE PREVIS-TO 2021	INDICATORE VALORE 2020	TEMPI PREVISTI	VALORE RAGGI-UNTO AL 31/12/21
02/20	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	20% acquisto esterno	Autoproduzione di segale, orzo, pisello e favino utilizzati per il sovescio	12/2021	100% auto-prodotto
01/21	Sostenere la comunità locale assumendo persone dalla comunità	DA	Assumere dipendenti temporanei specializzati per la campagna e fornire un supporto al lavoro dell'agronomo	Sostegno della comunità e risorsa aggiuntiva per collaborazione agronomo	0	Agronomo impegnato in tutti gli aspetti della gestione agricola	1	Dipendente assunto dalla comunità locale e fornire collaborazione all'agronomo	12/2021	100% assunto 1 dipendente dalla comunità locale
02/21	Migliore gestione del vigneto, anche dal punto di vista della sostenibilità	DA	Consulenza di tecnici in supporto alle risorse interne	Miglioramento efficienza e qualità operazioni vigneto	0	Nessuna collaborazione	1	Formalizzazione di una specifica consulenza con società esterna	12/2021	100% avviata collaborazione con 1 soc. esterna.
03/21	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	100% avviata collaborazione con consulente enologico

Obiettivo 02/20: raggiunta autoproduzione semi per sovescio al 100%

Obiettivo 01/21: assunto un dipendente dalla comunità locale in supporto all'agronomo.

Obiettivo 02/21: avviata collaborazione con una società esterna per le attività di Campagna.

Obiettivo 03/21: avviata collaborazione con un nuovo consulente enologico.

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2022

valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	IN-CARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ ATTIVITA' /	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2021	NOTE SU VALORE 2021	INDICATORE VALORE PREVIS-TO 2022	INDICATORE VALORE 2022	TEMPI PREVISTI	VALORE RAGGI-UNTO AL 31/12/22
01/22	Migliorare le competenze interne	DA	Avviare corsi di formazione specifica per funzione (es. corso pianificazione produzione)	Aumento competenze specifiche	0	Nessun corso specifico effettuato	Almeno 1 corso avviato	Avviare corso per addetti alla pianificazione della produzione	12/2022	100% Svolto corso di "Gestione del Cliente"
02/22	Migliorare la comunicazione locale	DA	Aumentare il numero di riviste ed eventi che incentivano la partecipazione locale	Aumentare la conoscenza dell'azienda sul territorio	1 rivista e 15 eventi	Avviata collaborazione con n°1 rivista locale ed organizzati 15 eventi 2 riviste e 20 eventi	2 riviste e 20 eventi	Avviare la collaborazione con N°2 riviste ed organizzare n°20 eventi	12/2022	100% Avviate collaborazioni con 3 riviste e organizzati più di 20 eventi
03/22	Migliorare la produttività	DA	Aumentare i vigneti produttivi	Miglioramento produttività vigneti	Ettari 2021 produttivi: 103,727	N° ettari produttivi	Ettari 2022 produttivi: 106,265	Aumento del 2,4% la produttività	12/2022	100% Aumentati i vigneti produttivi 108,43ha
04/22	Produrre vini sostenibili attraverso la creazione di una linea specifica di vini in Anfora destinati esclusivamente al territorio locale	DA	Creazione linea vini in anfora	Miglioramento la gamma dei prodotti	0	Nessun vino in anfora prodotto	1	Creazione di almeno 1 vino in anfora	12/2022	100% Prodotto 1 vino in anfora: "Marangole"

Obiettivo 01/22: svolto il corso "gestione del cliente".

Obiettivo 02/22: Avviate collaborazioni con 3 riviste e organizzati più di 20 eventi.

Obiettivo 03/22: Aumentati i vigneti produttivi 108,43ha.

Obiettivo 04/22: Prodotto 1 vino in anfora: "Marangole"

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2023

n°	OBIETTIVO/ ATTIVITA'	IN-CARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ ATTIVITA' /	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2020	NOTE SU VALORE 2020	INDICATORE VALORE PREVIS-TO 2021	INDICATORE VALORE 2020	TEMPI PREVIS-TI
01/23	Migliorare la comunicazione locale	DA	Aumentare il numero di riviste ed eventi che incentivi la partecipazione locale	Aumentare la conoscenza dell'azienda sul territorio	2 rivista e 20 eventi	Avviata collaborazione con n°2 rivista locale ed organizzati 20 eventi	3 riviste e 25 eventi	Avviare la collaborazione con N°3 riviste ed organizzare n°25 eventi	12/2023
02/23	Migliorare la gestione del lavoro in campagna	DA	Sostituzione di macchine agricole	Sostituzione di n°1 macchina agricola vecchia con una macchina nuova	0	Nessun nuovo mezzo agricolo acquistato	Almeno 1 nuova macchina agricola	Acquisto di almeno n°1 macchina agricola nuova in sostituzione di una vecchia	12/2023
03/23	Miglioramento strutture di accoglienza	DA	Ottimizzare le attività di accoglienza clienti	Migliorare il layout della bottega	0	Nessun opera di ammodernamento della struttura ricettiva	Miglioramento della bottega	Migliorare il layout della bottega per ottimizzare le attività di accoglienza clienti	12/2023
04/23	Migliore gestione del vigneto, anche dal punto di vista della sostenibilità	DA	Acquisto di nuove centraline meteo	Migliore accuratezza delle informazioni raccolte	0	Nessuna centralina meteo di proprietà dell'azienda	N° nuove centraline meteo	Acquisto di 2 nuove centraline meteo in 2 anni	12/2023

OBIETTIVI QUALITATIVI

Oltre al conseguimento degli obiettivi quantitativi l'azienda si prefigge anche degli obiettivi qualitativi che porteranno ad un miglioramento degli indicatori ambientali, quali ad esempio quelli previsti per la biodiversità che nell'anno in oggetto rappresentano

comunque un buon punto di partenza per lo svolgimento delle misurazioni successive, nonché sugli indicatori Water Footprint e Carbon Footprint. In particolare:

AMBITO	COSA VOGLIAMO FARE NEL 2021
Vigneto	Aumentare la dotazione di sostanza organica mediante l'uso periodico di compost, letame e altri concimi organici,
Vigneto	Procedere all'inerbimento semipermanente delle interfile, con semina di essenze autoctone polifite. Abbiamo aderito proprio in questa ottica alla Mis. 10.1.1 della Regione Toscana (inerbimento colture permanenti)
Vigneto	Limitare le lavorazioni superficiali del suolo (che favoriscono le perdite di acqua) e procedere alla semina di specie erbacee miglioratrici,
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.
Cantina e Imbottigliamento	Installazione di valvole dosatrici sui singoli punti di accesso all'acqua all'interno della cantina, per cercare di minimizzarne gli spechi
Cantina e Imbottigliamento	Diminuzione del consumo di frigoriferi, sostituendo la refrigerazione con l'utilizzo di prodotti a base di cellulosa per la stabilizzazione chimica dei vini.
Carbon Footprint	Aumentare l'impegno, la formazione e quindi la sensibilità del personale aziendale, per effettuare una raccolta dati più specifica per singolo aspetto della filiera, al fine di ottenere un calcolo dell'impronta più corretto e dettagliato.
Water Footprint	Interventi migliorativi sul sistema di trattamento dei reflui di cantina , apportando maggior stoccaggio e ossigenazione con conseguente creazione di fanghi attivi e relativo abbattimento COD/BOD.
Comunicazione	Valorizzazione del brand Castello di Albola e del collegamento dell'azienda con il territorio. Una risorsa aziendale si è completamente dedicata a questo aspetto, curando particolarmente i canali social, il web e la comunicazione.

NOTA METODOLOGICA

Questa è la seconda edizione di Bilancio di Sostenibilità di Castello di Albola.

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 Castello di Albola. 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 eseguite da Castello di Albola.

I dati e le informazioni qualitative e quantitative dell'ambito sociale, dell'ambito economico ed ambientale, fanno riferimento all'esercizio 2022. La certificazione è stata rilasciata da Equalitas nel 2022. La revisione della certificazione è prevista per Aprile 2023.



Con questa certificazione **Castello di Albola** 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 Castello di Albola, utilizzando i seguenti riferimenti:

Castello di Albola

Via Pian d'Albola, 31
53017 Radda in Chianti (SI)
tel. 0577 738019
fax. 0577 738793
info@albola.it
www.albola.it

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

Documento redatto il 14/03/2023.



CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA IN CHIANTI