



SORIA SERGIO



BILANCIO di SOSTENIBILITA'

Chi siamo?

EQUALITAS NEWS N.7

FEBBRAIO 2021



Equalitas News,
La newsletter periodica dedicata
alla sostenibilità nel comparto vitivinicolo

EQUALITAS NEWS

**SERGIO SORIA DI CASTIGLIONE TINELLA,
PRIMA CANTINA IN PIEMONTE
CON LA CERTIFICAZIONE EQUALITAS**

La cantina di Sergio Soria è la prima realtà produttiva piemontese certificata Equalitas, lo standard nato in Italia su misura delle aziende vitivinicole e riconosciuto a livello internazionale, che unisce in un unico strumento la dimensione ambientale, socioeconomica e alcuni fondamentali valori etici, come il rispetto delle pari opportunità di genere e il rifiuto di ogni discriminazione. Siamo a Castiglione Tinella, in provincia di Cuneo, tra le colline dichiarate Patrimonio dell'umanità dall'Unesco nel 2014, in una delle zone collinari più belle e suggestive dell'area classica dedicata alla produzione dell'Asti spumante e del Moscato d'Asti DOCG, due volti di un'unica denominazione alla quale la famiglia Soria è dedita ormai da quattro generazioni.



LA MISSION

La nostra azienda mantiene sempre un costante impegno verso la sostenibilità, sia dal punto di vista economico che ambientale e sociale, attraverso la valorizzazione delle persone, dei territori e della comunità e alla ricerca di una strategia per la riduzione dell'impatto ambientale della nostra attività.

Abbiamo raggiunto i 4 anni di certificazione Equalitas e nell'anno 2022 abbiamo calcolato gli indicatori carbon e water footprint.

Per il calcolo delle impronte abbiamo tenuto conto di tutte le fasi della filiera a partire dall'arrivo delle materie prime, fino alla vendita del prodotto.

Tra i numerosi programmi effettuati, abbiamo portato la nostra azienda alla certificazione ISO 22005 per la tracciabilità di filiera. Grazie a questo strumento l'azienda ha ben definito la sua posizione nell'ambito di tutta la filiera, dal campo alla tavola, permettendo di identificare i lotti dei prodotti, la loro relazione con i lotti di materie prime, i registri di lavorazione e di consegna, in modo da scongiurare pericoli legati alla sicurezza alimentare.

Quest'anno abbiamo deciso di raggiungere almeno in parte all'autosufficienza elettrica cercando di installare un impianto fotovoltaico per affrontare il problema dell'aumento del costo dell'energia, ma anche un desiderio di indipendenza che suona molto all'avanguardia rispetto ai problemi della Terra.

Per raggiungere tali obiettivi l'azienda ritiene fondamentale contribuire attivamente al progresso economico, al benessere sociale e alla protezione dell'ambiente applicando i seguenti principi:

- **Sviluppo sociale:** interagire con la comunità, promuovere impegno verso il sociale (es. creare nuovi posti di lavoro), utilizzare fornitori locali
- **Innovazioni tecnologiche:** creare un team di lavoro per migliorare le scelte produttive o le tecnologie esistenti ma poco redditizie ed obsolete per soddisfare pienamente le aspettative della collettività
- **Supply chain:** migliorare le performance della propria attività e nello stesso tempo coinvolgere i propri fornitori promuovendo i principi dello sviluppo sostenibile
- **Impatto ambientale:** trovare, nello svolgere le proprie attività, le soluzioni migliori per limitare il più possibile i fattori che incidono negativamente sull'ambiente. Controllare gli indici (gas, luce, acqua) per limitare gli sprechi e per ridurre i costi di produzione
- **Sviluppo sostenibile:** dare alla comunità servizi e prodotti (incrementati dei valori di produzione e distribuzione) senza danneggiare il territorio e la collettività.
- **Buone pratiche etiche:** l'azienda considera fondamentale porre attenzione ed il rispetto delle buone pratiche etiche integrandole con i propri processi decisionali e di controllo.
- **Risorse umane:** collaborazione attiva nell'ambito di un processo di continuo miglioramento per tutelare e promuovere la salute, la sicurezza e il benessere di tutti i lavoratori
- **Comunicazione:** mantenere una relazione solida e costante con i propri stakeholder rispettando le esigenze e le aspettative e renderli partecipi.



La nostra famiglia



“La cantina Soria è un luogo dove non solo si produce ma un luogo dove tramandare la passione per il territorio in cui viviamo e far scoprire i nostri prodotti ovvero uno spazio dedicato all'ospitalità e alla cultura”

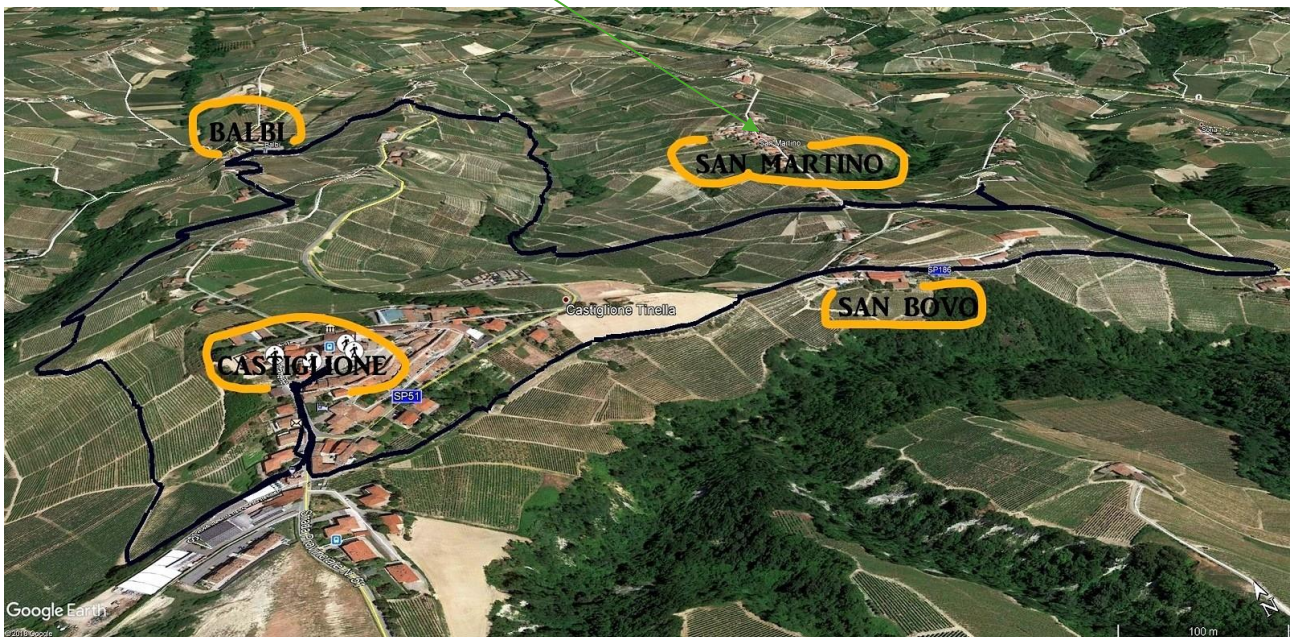
DOVE SIAMO?



Castiglione Tinella, nel cuore del moscato, è ai confini tra la provincia di Asti e Cuneo.

Siamo tra la Bassa Langa e il Monferrato, in provincia di Cuneo, anche se agli estremi confini; la città di **Cuneo** è lontana 90 km circa, come anche **Torino**, mentre 25 km ci dividono da **Alba** e da **Asti**. Il comune è posto ad una altezza di 408 metri e ha una superficie di 12 kmq sui quali risiedono i circa 900 abitanti. E' costituito da un nucleo abitato centrale e da diverse frazioni

NOI SIAMO IN FRAZIONE SAN MARTINO 22



IL TERRITORIO È TOTALMENTE COLLINARE ED È, PER OLTRE IL 90% DELLA SUPERFICIE AGRICOLA, COLTIVATO A VIGNETO; QUESTO DATO PORTA CASTIGLIONE TINELLA AD ESSERE FRA I COMUNI PIÙ VITATI D'ITALIA.

CHI SIAMO ...UN PO' DI STORIA



Inizio 1800

Eugenio Soria inizia con le prime attività di coltivazione della vite.

Fine 1800

Sebastiano Soria affianca la produzione di moscato a barbera e dolcetto. Inizia la vendita di vino sfuso e imbottigliato.



Inizio 1900

Giovanni Soria acquista nuovi terreni in frazione San Martino, aumenta la produzione di vino in bottiglia e costruisce la prima cantina



1970

Sergio Soria, finiti gli studi da Enologo, affianca il papà nella conduzione dell'azienda



1996 Sergio amplia la cantina e la superficie vitata ed acquista nuovi macchinari più tecnologici. Si specializza nella produzione di vino moscato e nella lavorazione conosciuta come “catena del freddo”



2012

L'azienda si certifica UNI EN ISO 9001



2006

Matteo affianca il padre Sergio ed aumentano i volumi di mosto sfuso e di imbottigliamento



2020

Finisce ampliamento della nuova cantina con circa 1800 mq in più per un totale di 3700 mq coperti e 3150 mq scoperti.

Dicembre 2020

l'azienda intraprende il percorso per la "certificazione Equalitas – vino sostenibile" standard volontario certificabile sulla sostenibilità del vino.



SERGIO SORIA



Sergio Soria di Castiglione Tinella, prima cantina in Piemonte con la certificazione Equalitas:
«Un valore aggiunto per i nostri vini e per l'intera filiera vitivinicola»



Si certifica che il sistema di gestione della soster
We hereby certify that the sustainability management system

Soria Sergio

Frazione San Martino, 22 - 12053 Castiglione

Tipologia di azienda: **Cantina - Imbottigliatore - Con**
Company type: **Winery - Bottler - Condition**

unità operative / *operative units*:
[1] Frazione San Martino, 22 – 12053 Castiglione T

È conforme allo Standard
Is in compliance with the standard

EQUALITAS – Standard !
MODULO "Organizzazione Sosti
Rev. 04 del 01/08/202
EQUALITAS – Standard SOPD "Sustainable Organization – SO

Per le seguenti attività
For the following activities

Produzione di mosti, produzione e affinamento di vini fermi e sp
bottiglia di vetro. Controllo del processo di imbottigliamento sv
stabilimento aziendale in parte in outso

Production of must, production and aging of still and sparkling wi
bottles. Monitoring of the partially outsourced bottling process car

Esclusioni / *Exclusions*: nessuna / none.
Indicatori ambientali valutati / *Environmental indicators eval*

This certificate remains the property of: Valortalia S.r.l. Via Venti Settembre 98/G - 00187 Rom
Il presente certificato è soggetto al rispetto del regolamento Valortalia. La validità del Presente certificato è su
This certificate will satisfy the requirements established by Valortalia. The validity of this certificate depends

Prima emissione: 10/12/2020
First issue
Emissione corrente: 20/01/2022
Current issue
Scadenza: 09/12/2023
Expiry date

II I
The t

Valortalia: Via Venti Settembre, 98/G
00187 Roma
info@valortalia.it - www.valortalia.it



CERTIFICATO N. AG/RINT-22/360
CERTIFICATE No.

SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO AGROALIMENTARE REALIZZATO / FORNITO DA
IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE FOOD PRODUCT MADE / SUPPLIED BY

SORIA SERGIO

VIA SAN MARTINO, 22 12053 CASTIGLIONE TINELLA (CN) ITALIA

NELLE SEGUENTI UNITÀ OPERATIVE // *IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS*

VIA SAN MARTINO, 22 12053 Castiglione Tinella (CN) ITALIA

È CONFORME ALLA NORMA E / O DOCUMENTO DI RIFERIMENTO
IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD AND / OR REFERENCE DOCUMENT
ISO 22005:2007

ed al Regolamento Tecnico Accredia: RT-17 / and to the Technical Rule Accredia: RT-17

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEI CAMPI DI ATTIVITÀ / *DESCRIPTION OF PRODUCT AND FIELDS OF ACTIVITY*

Rintracciabilità aziendale per le fasi di conferimento, trasformazione, vinificazione e vendita di vino bianco sfuso e in
bottiglia
Obiettivi
- Garantire la rintracciabilità del vino dal fornitore di uve al cliente finale;
- Garantire l'origine delle uve, del mosto, degli inibiti, degli additivi e coadiuvanti e la rintracciabilità del prodotto ottenuto;
- Garantire il recall / richiamo del prodotto.
Elementi tracciati: uve, mosto, additivi e coadiuvanti, inibiti primari, unità di vendita, trasportatori e clienti.
U.M.R. bottiglia da 0,75 l.

Company traceability for the phases of conferment, transformation, vinification and sale of white wine in bulk and in bottles
Aims
- Guarantee the traceability of the wine from the grape supplier to the final customer;
- Guarantee the origin of the grapes, must, packaging, additives and adjuvants and the traceability of the product obtained;
Tracked elements: grapes, must, additives and adjuvants, primary packaging, sales units, transporters and customers.
T.M.U. 0,75 l bottle

L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto del documento AgroQualità: Regolamento per il rilascio del Certificato di Conformità del prodotto agroalimentare
The use and validity of this certificate are subject to compliance with the AgroQualità document: Regulation for the issue of the Certificate of Conformity of the Agro-Food Product

Prima emissione 11.03.2022
Data scadenza 10.03.2025
Data revisione 11.03.2022
Revision date

Dott. Ing. Enrico De Micheli
(Direttore)

Enrico De Micheli

AgroQualità SpA
Viale Cesare Paronè, 305 - 00144 Roma - Italy



PRD N° 074 B
Ministro degli Affari di Interni
Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti
Ministero della Sanità
Ministero dell'Agricoltura, delle Politiche Rurali e Pesca
Ministero delle Attività Produttive

Dicembre 2021

Inizia il percorso per la
certificazione UNI EN ISO 22005. A
Febbraio 2022 otteniamo il
certificato

Dicembre 2022

Presentazione carbon e water footprint




Lo strumento più efficace riconosciuto dalla comunità scientifica per calcolare le emissioni di gas ad effetto serra in ambito volontario è la **Carbon Footprint**: strumento utile per rendere ancora più evidente il nostro impegno ambientale e migliorare ulteriormente le nostre azioni in questo senso.

IMPRONTA CARBONICA

Per definir l'impronta carbonica, si sono calcolate le emissioni equivalenti totali di CO₂e, derivanti dalla media dei dati misurati e contabilizzati tra il 2018 e il 2021 dall'azienda "Soria Sergio".

L'azienda prevede periodicamente la redazione della revisione del report GHG nel quale riportare le quantità di CO₂e effettivamente contabilizzate, con l'obiettivo di ottemperare il principio europeo relativo al miglioramento continuo del sistema. Si utilizzerà il medesimo approccio (normativa, criteri e principi) utilizzato per il presente documento e verranno anche aggiornati periodicamente i fattori di emissione e i dati sui consumi e sulle emissioni attribuibili all'azienda. Nell'aggiornamento del calcolo del Carbon Footprint, l'azienda si impegna a mantenere il livello di accuratezza del dato prodotto.

 Cantina		Input: 1.372,9 t uva 300.090 l vino sfuso	
		Output: 1.265.957 l mosto/vino 161,675 l vinaccia	
Voce bilancio	t CO ₂ e/anno	Peso %	KgCO ₂ e/litro vino
CONSUMI ENERGIA	54,11	10,3%	0,0342
INGREDIENTI PRODUZIONE VINO	7,32	1,4%	0,0046
MATERIALI AUSILIARI	1,02	0,2%	0,0006
MATERIE PRIME: uve, mosti, vini sfusi	462,05	87,7%	0,2923
TRASPORTI	2,27	0,4%	0,0014
Totale complessivo	526,77	100,0%	0,3332



Imbottigliamento

172.567
bottiglie vendute

Voce bilancio	t CO2eq/anno	Peso %	KgCO2eq/bottiglia
CONSUMI ENERGIA	24,78	17,5%	0,1436
IMBALLAGGIO	59,64	42,2%	0,3456
INGREDIENTI PRODUZIONE VINO	2,43	1,7%	0,0141
MATERIALI AUSILIARI	1,20	0,9%	0,0070
MATERIE PRIME: uve, mosti, vini sfusi	53,13	37,6%	0,3079
TRASPORTI	0,09	0,1%	0,0005
Totale Risultato	141,27	100%	0,8187

Lo studio ha rilevato che l'incidenza della *Carbon footprint* su bottiglia da 0,75 è di **0,8187 Kilogrammi di CO2 equivalente** mentre su un litro di vino è di **0,3332 Kilogrammi di CO2 equivalente**.



Emissioni per area

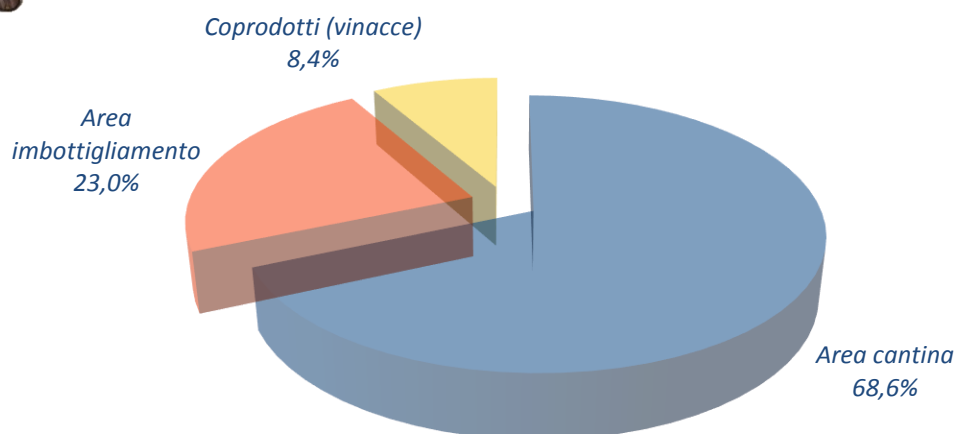


Fig.1

Si denota da prima analisi (**Fig.1**) che le emissioni di maggior contributo riguardano l'area cantina (68,6%) e coprodotti annessi (vinacce) derivanti dalla trasformazione delle uve, rispetto all'area imbottigliamento (23%).

Il dato totale delle emissioni rappresenta il dato relativo all'impronta carbonica dell'azienda; il totale poi viene scorporato sulla base degli ambiti con lo scopo di evidenziare le fonti di emissioni.



CANTINA Emissioni per Sorgente

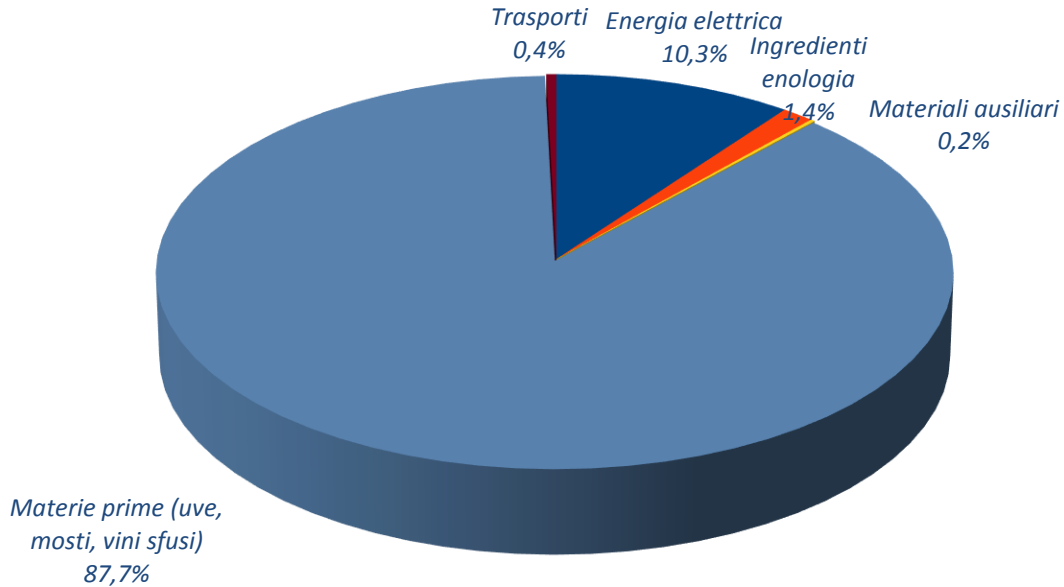


Fig.2

In ambito cantina (**Fig. 2**) le sorgenti più impattanti sono rappresentate dalle materie prime (87,7%) e dall'energia elettrica (10,3%).

Le emissioni totali sono pari a **526,77 tonnellate di CO2 equivalente**.



IMBOTTIGLIAMENTO Emissioni per Sorgente

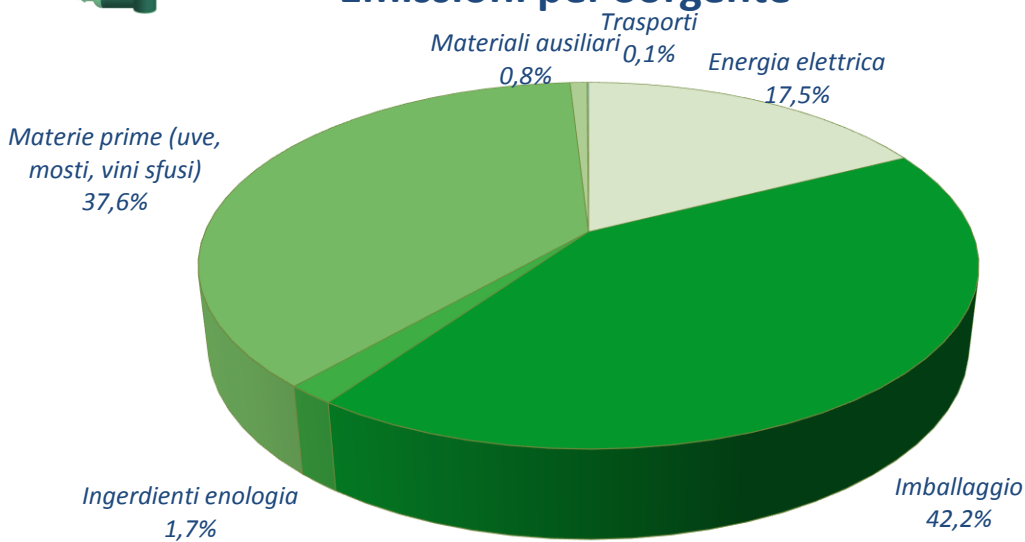


Fig.3

In area imbottigliamento (**Fig. 3**) il fattore imballo, relativo a tutti i componenti che prendono parte al confezionamento del prodotto, rappresenta quasi la metà del valore totale (42,2%) seguito dalle materie prime (37,6%).

Le emissioni totali sono pari a **138,27 tonnellate di CO2 equivalente**.

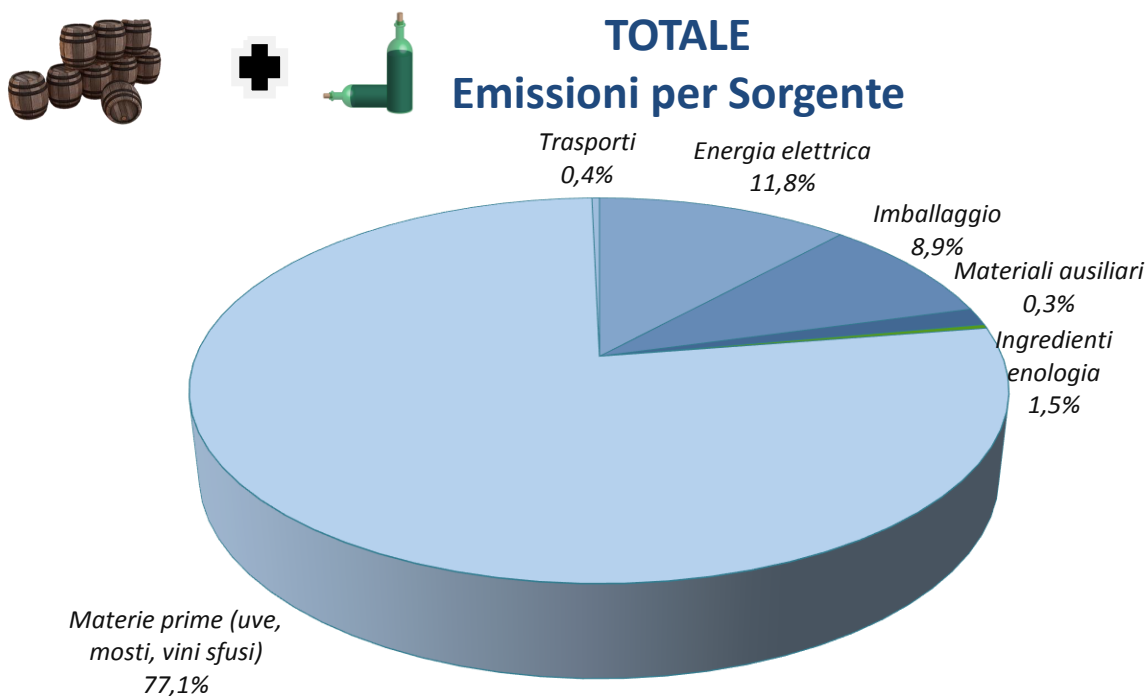


Fig. 4

I dati di emissione totale, sintetizzati in (Fig. 4) diventano un importante strumento di conoscenza per l'Azienda e forniscono elementi utili a formulare progetti di riduzione delle emissioni e monitorarne l'andamento negli anni a venire, migliorare l'efficienza e diminuire i costi economici e ambientali del sistema produttivo, valutando attentamente i passaggi di filiera e l'impatto delle singole voci analizzate.

Al contempo l'Azienda può adoperarsi per sensibilizzare i fornitori di materiali e servizi, al fine di diminuire, a cascata, il loro impatto ambientale, stimolandoli a fornire i dati dell'impronta carbonica dei loro prodotti e a migliorare i loro processi.

Come si può vedere, il contributo maggiore deriva dalle materie prime in ingresso nell'azienda: uva e vino acquistati. Il fattore di emissione utilizzato per la produzione di uva è pari a 0,275 KgCO₂/kg ed è stato calcolato in relazione a 4 aziende campione, che sommano una SAU di circa 50 ha su 139 totali, con l'utilizzo di tool "Coolfarmtool". Oltre ai dati riferiti ai trattamenti fitosanitari, ricavati dai quaderni di campagna delle aziende, sono stati considerati quelli relativi all'applicazione di fertilizzanti, che fanno riferimento al piano di concimazione di Soria Matteo, considerato rappresentativo ed esteso anche alle altre aziende per le quali non si dispone del dato. Si tratta di 4 applicazioni, come segue:

1. concimazione primaverile con prodotto organo-minerale granulare, titolo 9-5-12, dose 52 Kg/ha,
2. concimazione autunnale con concime minerale granulare azotato N2,5, dose 828 Kg/ha,
3. in medesima data, concimazione di allevamento su giovani impianti con fertilizzante bilanciato NPK 15-9-15, dose media 3,5 Kg/ha,
4. ulteriore concimazione autunnale - come punto 2 - con dose 142 Kg/ha.

Le emissioni per l'uso di carburante per le macchine agricole corrisponde al gasolio agricolo prelevato, dalle aziende campione, in regime di agevolazione UMA. Si è tenuto conto inoltre del trasporto del prodotto dal campo alla cantina. È stato ricavato anche il fattore di emissione per litro di vino acquistato, collegato direttamente al precedente e alle successive elaborazioni che tengono conto delle lavorazioni e trasformazioni di cantina. Il risultato rideterminato è pari a **0,2797 KgCo₂eq/l**.



IMPRONTA IDRICA

L'**impronta idrica** è un indicatore della quantità di acqua dolce utilizzata per produrre beni o servizi. Può riguardare un singolo processo produttivo, un determinato prodotto, o anche la quantità totale di risorse idriche usate in un'azienda durante tutte le fasi della produzione. L'impronta idrica è l'indicatore di sostenibilità che permette di valutare il quantitativo totale di acqua consumato o inquinato. Sono stati considerati tutti i consumi idrici, la quantità di acqua consumata per la fase di vinificazione e per quella di imbottigliamento. L'azienda preleva acqua solo da acquedotto.

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.

I risultati di impatto per settore sono quelli delle tabelle a seguire e le categorie evidenziate risultano così suddivise:

-**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.

-**Acquatic 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 l'impronta idrica viene preso in considerazione solo l'impatto sull'acqua.

Vigneto - risultato di impatto			
Categoria di impatto	Metodo di valutazione	Risultato di impatto	Unità di misura
Water Scarcity	AWARE	1,81E+05	m3e
Acquatic Acidification	Impact 2002 +	3,02E+03	kg SO2eq
Acquatic Eutrophication	Recipe	1,68E+02	kg Peg
Acquatic Ecotoxicity	Usetox	2,39E+07	PAF.m3.day
Human Toxicity, cancer	Usetox	1,80E-05	casi
Human Toxicity, non cancer	Usetox	5,85E-02	casi

Cantina - risultato di impatto			
Categoria di impatto	Metodo di valutazione	Risultato di impatto	Unità di misura
Water Scarcity	AWARE	6,93E+04	m3e
Acquatic Acidification	Impact 2002 +	5,32E+02	kg SO2eq
Acquatic Eutrophication	Recipe	2,30E+01	kg Peq
Acquatic Ecotoxicity	Usetox	5,74E+02	PAF.m3.day
Human Toxicity, cancer	Usetox	4,25E-06	casi
Human Toxicity, non cancer	Usetox	1,71E-06	casi

Imbottigliamento - risultato di impatto			
Categoria di impatto	Metodo di valutazione	Risultato di impatto	Unità di misura
Water Scarcity	AWARE	6,36E+04	m3e
Acquatic Acidification	Impact 2002 +	1,01E+03	kg SO2eq
Acquatic Eutrophication	Recipe	3,42E+01	kg Peq
Acquatic Ecotoxicity	Usetox	1,17E+03	PAF.m3.day
Human Toxicity, cancer	Usetox	1,30E-05	casi
Human Toxicity, non cancer	Usetox	3,85E-06	casi

I risultati di impatto complessivi sono mostrati nella tabella riassuntiva seguente. Si riportano le stime quantitative delle emissioni aziendali per unità funzionale, distinte per area e con il dettaglio delle attività produttive.

Risultato di impatto complessivo		Settore			Totale
		Vigneto	Cantina	Imbottigliamento	
Categoria di impatto	Unità misura	tot/1kg uva	tot/1 L vino	tot/ 1 bottiglia da 0,75 L	
Water Scarcity	m3e	1,81E+05	6,93E+04	6,36E+04	3,14E+05
Acquatic Acidification	kg SO2eq	3,02E+03	5,32E+02	1,01E+03	4,56E+03
Acquatic Eutrophication	kg Peq	1,68E+02	2,30E+01	3,42E+01	2,25E+02
Acquatic Ecotoxicity	kg TEG water	2,39E+07	5,74E+02	1,17E+03	2,39E+07
Human Toxicity, cancer	casi	1,80E-05	4,25E-06	1,30E-05	3,52E-05
Human Toxicity, non cancer	casi	5,85E-02	1,71E-06	3,85E-06	5,85E-02

È importante sottolineare come i valori assoluti indicati in tutte le tabelle, 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.

Risultati e interpretazione dei dati

Con il presente lavoro si sono rendicontate l'impronta della disponibilità d'acqua, l'impronta della scarsità idrica, l'impronta dell'eutrofizzazione dell'acqua, l'impronta dell'acidificazione dell'acqua, l'impronta dell'ecotossicità dell'acqua e dell'ecotossicità umana in riferimento alle tre aree oggetto di studio che derivano dalla media dei dati misurati e contabilizzati tra il 2018 e il 2021 dall'azienda "Soria Sergio".

Nell'aggiornamento del calcolo della Water Footprint, l'azienda si impegna a mantenere il livello di accuratezza del dato prodotto. Dall'analisi complessiva degli impatti, si evince che il settore di maggiore impatto è quello del vigneto seguito dal settore dell'imbottigliamento e, infine, da quello della vinificazione. In termini di consumi idrici in relazione:

- alla disponibilità idrica dell'area in questione (Fig. 8)
- in termini di acidificazione delle acquatiche (Fig. 9) e di diminuzione di biodiversità acquatica (Fig. 10)
- sugli ecosistemi acquatici dovute alle emissioni inquinanti (Fig. 11)
- sulla salute umana da malattie cancerogene e non (Fig. 12 e 13) Per minimizzare gli impatti sul consumo e l'inquinamento della risorsa idrica, si sta già procedendo sensibilizzando i dipendenti e i conferitori sulla tematica attraverso corsi di aggiornamento e incentivando i secondi a fornire il modulo di taratura delle macchine per i trattamenti fitosanitari. Inoltre, il recente acquisto del filtro tangenziale, avvenuto nel 2022, apporta miglioramenti in termini di

minore utilizzo e smaltimento dei coadiuvanti enologici (es. farine fossili). Potrebbe essere interessante consigliare all'azienda l'utilizzo di manodopera esterna tipo cooperative di servizi specializzata nell'effettuare trattamenti e nella corretta gestione dello smaltimento dei prodotti fitosanitari e nella gestione di quelli in giacenza.

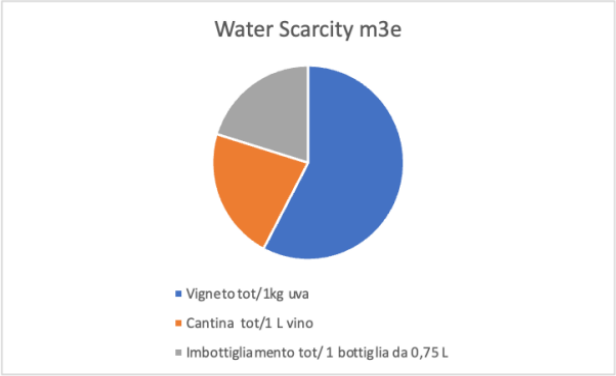


Fig. 8

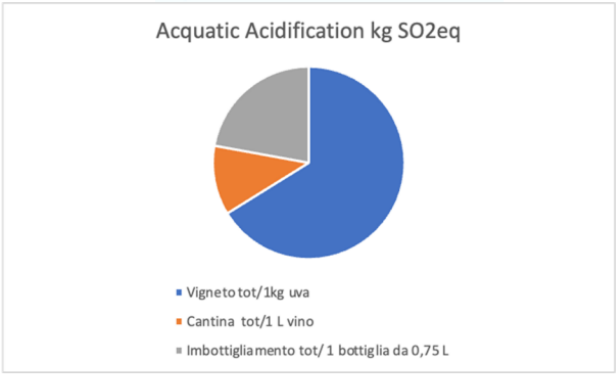


Fig. 9

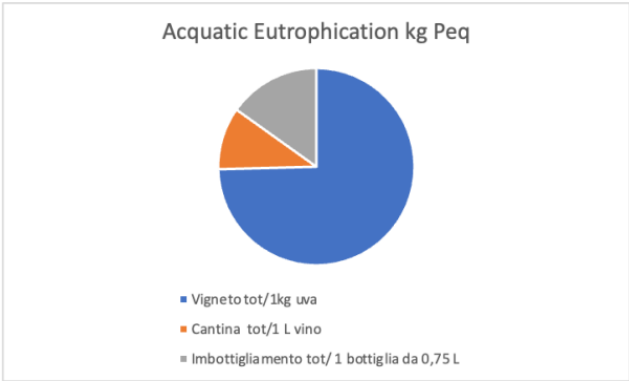


Fig.10

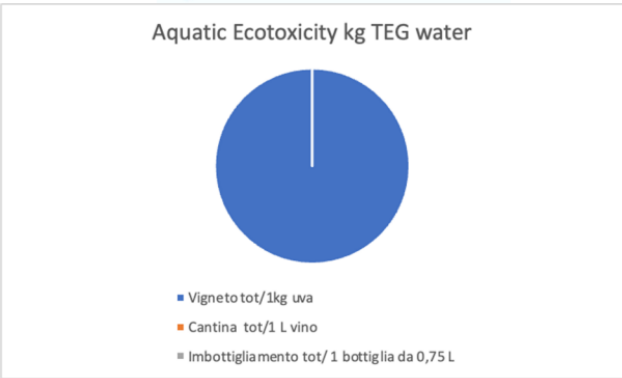


Fig. 11

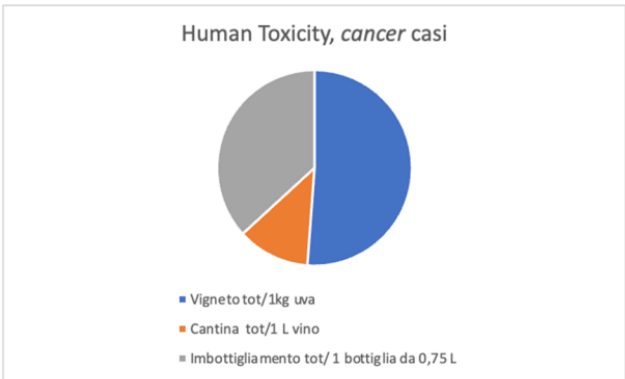


Fig. 12

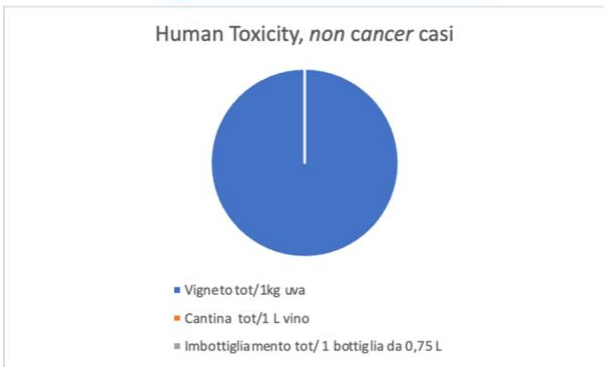


Fig. 13

Conclusioni

L'Azienda ha programmato la revisione periodica del report nel quale riportare i risultati di impatto idrico, con l'obiettivo di ottemperare al principio di miglioramento continuo del sistema. Si utilizzerà il medesimo approccio applicato nel presente documento e verranno anche aggiornati periodicamente i risultati di impatto sulla base dei dati inventariati dall'Azienda, tenendo conto delle eventuali evoluzioni delle norme ISO. Nell'aggiornamento del calcolo della WF, l'Azienda si impegna a migliorare il livello di accuratezza del dato prodotto e a perseguire nel processo di minimizzazione e autocorrezione dei fattori maggiormente impattanti, mediante per esempio l'utilizzo di macchinari innovativi e correttamente funzionanti.

OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE



Nel settembre 2015 più di 150 leader internazionali si sono incontrati alle Nazioni Unite per contribuire allo sviluppo globale, promuovere il benessere umano e proteggere l'ambiente.




La comunità degli Stati ha approvato l'Agenda 2030 per uno sviluppo sostenibile, i cui elementi essenziali sono i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (OSS/SDGs, Sustainable Development Goals) e i 169 sotto-obiettivi, i quali mirano a porre fine alla povertà, a lottare contro l'ineguaglianza e allo sviluppo sociale ed economico. Inoltre riprendono aspetti di fondamentale importanza per lo sviluppo sostenibile quali l'affrontare i cambiamenti climatici e costruire società pacifiche entro l'anno 2030.

Ottenere dei miglioramenti per il raggiungimento degli obiettivi nel giro di quindici anni non sarà una impresa facile. Ma la precedente esperienza, fondata su degli obiettivi globali prefissati, ci ha dimostrato che è un metodo che funziona. Gli Obiettivi per lo sviluppo del Millennio, che furono adottati nel 2000, hanno migliorato le vite di milioni di persone. La povertà globale continua a decrescere; sempre più persone si sono viste garantire l'accesso a fonti migliori d'acqua; un maggior numero di bambini frequenta le scuole elementari; e una serie d'investimenti mirati alla lotta contro la malaria, l'Aids e la tubercolosi hanno salvato milioni di persone.

E NOI COSA CERCHIAMO DI FARE.....

	<p>Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile</p> <p>2.4: Entro il 2030, garantire sistemi di produzione alimentare sostenibili e implementare pratiche agricole che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a mantenere gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, condizioni meteorologiche estreme, siccità, inondazioni e altri disastri e che migliorino progressivamente il territorio e la qualità del suolo.</p> <hr/> <p>Progetti Sviluppati e attività intraprese</p> <p>Promuovere gli schemi di certificazione che hanno come obiettivi quelli di valorizzare le produzioni agricole ottenute in conformità ai disciplinari regionali di produzione integrata</p>
--	--

	<p>Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti.</p> <p>4.4: Entro il 2030, aumentare sostanzialmente il numero di giovani e adulti che abbiano le competenze necessarie, incluse le competenze tecniche e professionali, per l'occupazione, un lavoro dignitoso e per l'imprenditorialità</p> <p>Progetti Sviluppati e attività intraprese Implementare i percorsi di formazione sottoforma di stage o alternanza scuola-lavoro con gli istituti della zona. Mettere a disposizione le nostre conoscenze, le attività svolte e i nostri locali per accogliere percorsi di formazione a privati e alle scuole</p>
	<p>Raggiungere l'uguaglianza di genere ed emancipare tutte le donne e le ragazze</p> <p>5.5: Garantire al genere femminile piena ed effettiva partecipazione e pari opportunità per la leadership a tutti i livelli del processo decisionale nella vita politica, economica e pubblica.</p> <p>Progetti Sviluppati e attività intraprese Parificazione dei ruoli tra i dipendenti aziendali. Pari opportunità occupazionali e di salario tra donne e uomini.</p>
	<p>Garantire a tutti la disponibilità e la gestione sostenibile dell'acqua e delle strutture igienico-sanitarie</p> <p>6.6: Entro il 2020, proteggere e ripristinare gli ecosistemi legati all'acqua, tra cui montagne, foreste, zone umide, fiumi, falde acquifere e laghi</p> <p>Progetti Sviluppati e attività intraprese Predisposizione ed analisi dell'impronta idrica per analizzare e valutare l'utilizzo dell'acqua con lo scopo di ridurre gli sprechi.</p>
	<p>Assicurare a tutti l'accesso a sistema di energia economici, affidabili, sostenibili e moderni</p> <p>7.2: Entro il 2030, aumentare notevolmente la quota di energie rinnovabili nel mix energetico globale</p> <p>Progetti Sviluppati e attività intraprese Impianti fotovoltaici per l'autosufficienza energetica nella produzione di energia elettrica.</p>
	<p>Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti</p> <p>8.3: Promuovere politiche orientate allo sviluppo che supportano le attività produttive, la creazione di lavoro dignitoso, l'imprenditorialità, la creatività e l'innovazione e incoraggiare la formazione e la crescita delle micro, piccole e medie imprese, anche attraverso l'accesso ai servizi finanziari</p> <p>Progetti Sviluppati e attività intraprese Valutazione e scelta dei fornitori sulla base dei loro impegni in favore della sostenibilità, privilegiando i fornitori locali.</p> <p>8.9: Entro il 2030, elaborare e attuare politiche volte a promuovere il turismo sostenibile, che crea posti di lavoro e promuove la cultura e prodotti locali</p> <p>Progetti Sviluppati e attività intraprese Investimento nello sviluppo turistico e la possibilità di visita tutto l'anno dell'azienda con particolare attenzione nella sensibilizzazione dei visitatori sui temi di sostenibilità.</p>

	<p>Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo</p> <p>12.5: Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.</p> <p>Progetti Sviluppati e attività intraprese Riduzione della produzione di rifiuti e alla scelta di materiali e imballaggi più facilmente riciclabili e dal minore impatto ambientale.</p> <p>12.6: incoraggiare le imprese, in particolare le grandi aziende e multinazionali, ad adottare politiche sostenibili e ad integrare le informazioni di sostenibilità nel loro ciclo di relazioni</p> <p>Progetti Sviluppati e attività intraprese Redazione e pubblicazione annuale del nostro Bilancio di Sostenibilità. Condivisione con i fornitori delle politiche di sostenibilità</p>
	<p>Promuovere azioni, a tutti i livelli, per combattere i cambiamenti climatici</p> <p>13.1: rafforzare la resistenza e la capacità di adattamento ai rischi legati al clima e disastri naturali in tutti i paesi</p> <p>Progetti Sviluppati e attività intraprese Investimento nell'uso di energie rinnovabili, principalmente attraverso l'autoproduzione con pannelli solari. Monitoraggio degli impatti ambientali attraverso le analisi di impronta carbonica ed idrica</p>
	<p>Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre</p> <p>15.5: intervenire d'urgenza e in modo significativo per ridurre il degrado degli habitat naturali, arrestare la perdita di biodiversità e, entro il 2030, proteggere e prevenire l'estinzione delle specie minacciate</p> <p>Progetti Sviluppati e attività intraprese Progetto in via di sviluppo denominato paulowniapiemonte, associazione no profit che supporta la piantumazione della Paulownia per ottenere legna oppure riforestazione urbana oppure per compensare l'emissione della CO2.</p>

QUALITA' E SOSTENIBILITA'

L'azienda Soria Sergio ha scelto di adottare lo standard Equalitas per dimostrare il proprio impegno verso la sostenibilità con l'obiettivo di realizzare nel tempo prodotti sostenibili da immettere nei mercati sempre più esigenti.

L'azienda crede alla sostenibilità e crede che questa sia un percorso che deve essere gestito ed applicato in modo oggettivo e pianificato nel tempo impiegando risorse coerenti con la politica definita e con la gradualità di approccio previsto da Equalitas.

L'azienda intende utilizzare l'approccio moderno ed integrato della sostenibilità secondo i tre pilastri:

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

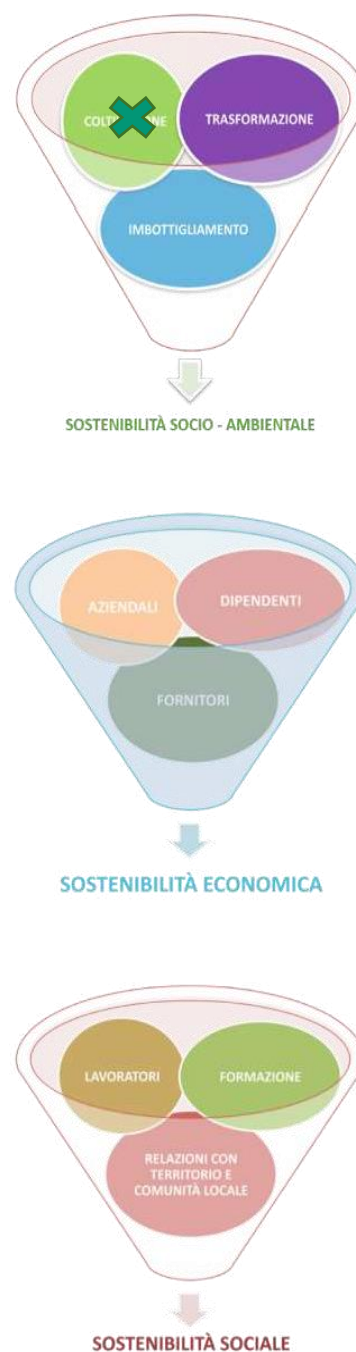
- **Buone pratiche agricole** (*requisito non applicato in quanto l'azienda acquista uva da collaboratori storici*)
- **Buone pratiche di cantina ed imbottigliamento.** *vinificazione ed imbottigliamento; detersione e sanitizzazione locali attrezzature; packaging.*

BUONE PRATICHE ECONOMICHE

- **Buone pratiche economiche aziendali** *controllo di gestione; dimostrazione degli investimenti economici già sostenuti e che saranno sostenuti per la sostenibilità*
- **Buone pratiche economiche verso i dipendenti** *piano di crescita dei lavoratori (retribuzioni, equità delle stesse, etc.); turn-over; incentivazione economica anche in funzione del raggiungimento di obiettivi di miglioramento ambientale e sociale; incontri con la proprietà.*
- **Buone pratiche economiche verso i fornitori** *definire criteri per l'equo prezzo dei prodotti acquistati; adeguamento alle nuove normative sui termini di pagamento massimi tollerabili.*

BUONE PRATICHE SOCIALI

- **Lavoratori** *diritti dei lavoratori; qualifiche coerenti con le mansioni svolte; l'organizzazione promuove le pari opportunità e il lavoro per i giovani; non vengono fatte discriminazioni; welfare; questionari di monitoraggio e soddisfazione.*
- **Formazione** *piano di formazione del personale; condivisione della formazione con i lavoratori e registrazione della stessa; formazione anche ai terzi.*
- **Relazioni con il territorio** *questionario ai confinanti almeno ogni 3 anni al fine di raccogliere informazioni utili a migliorare i rapporti di convivenza.*



Buone pratiche di lavorazione



«Dimenticare come zappare la terra e curare il terreno significa dimenticare se stessi».

Mahatma Gandhi

LE NOSTRE UVE

Tutti i nostri collaboratori attuano una protezione verso i propri vigneti utilizzando la minore quantità possibile i prodotti fitosanitari, scegliendo comunque quelli a minore impatto verso l'uomo, l'agroecosistema e di sufficiente efficacia.

Le uve vengono analizzate con un collaudato ed efficiente sistema di campionamenti volto ad effettuare analisi di laboratorio chimico/fisiche per valutare e monitorare l'andamento della maturità tecnologica delle uve.

Il controllo viene eseguito dal Consorzio dell'Asti in 4 periodi, dall'invasatura alla raccolta, per delineare i parametri di maturazione delle uve Moscato. Il campionamento viene effettuato su 37 vigneti siti nelle zone Acqui, Nizza, Canelli, Santo Stefano, alta valle Belbo.

I controlli effettuati sono: peso 100 acini, Ph, ac.totale g/l, ac.tartarico g/l, ac.malico g/l. zuccheri g/l, alcool potenziale % vol e linalolo ug/l.



Cos'è il Moscato?

- La famiglia del Moscato è molto grande con più di 200 tipi.
- I ricercatori dicono che il Moscato sia la più antica Vitis vinifera.
- Appare sotto numerosi nomi in tutto il mondo.

- L'uva moscato migliore è il Muscat Blanc à Petits Grains (conosciuto in Italia come Moscato Bianco).
- Ha aromi e sapori di pesca, floreali, muschio e uva.
- Il moscato ha tipicamente un'acidità media.
- Il Moscato Bianco produce il tanto amato Moscato d'Asti dolce e poco alcolico del Piemonte.
- In Italia, alcune uve Moscato producono stili secchi (Muscat de Chambave della Valle d'Aosta), passiti (Calabria) e fortificati (Sardegna).
- Quest'uva è presente nei vini DOC, DOCG e IGT.

BUONE PRATICHE DI CANTINA

La cantina è dotata delle più moderne tecnologie di vinificazione dei vini, è il cuore dell'azienda. Al ricevimento viene effettuata un'accurata selezione delle uve per valorizzare la qualità del prodotto (controllo visivo sullo stato delle uve, grado zuccherino).

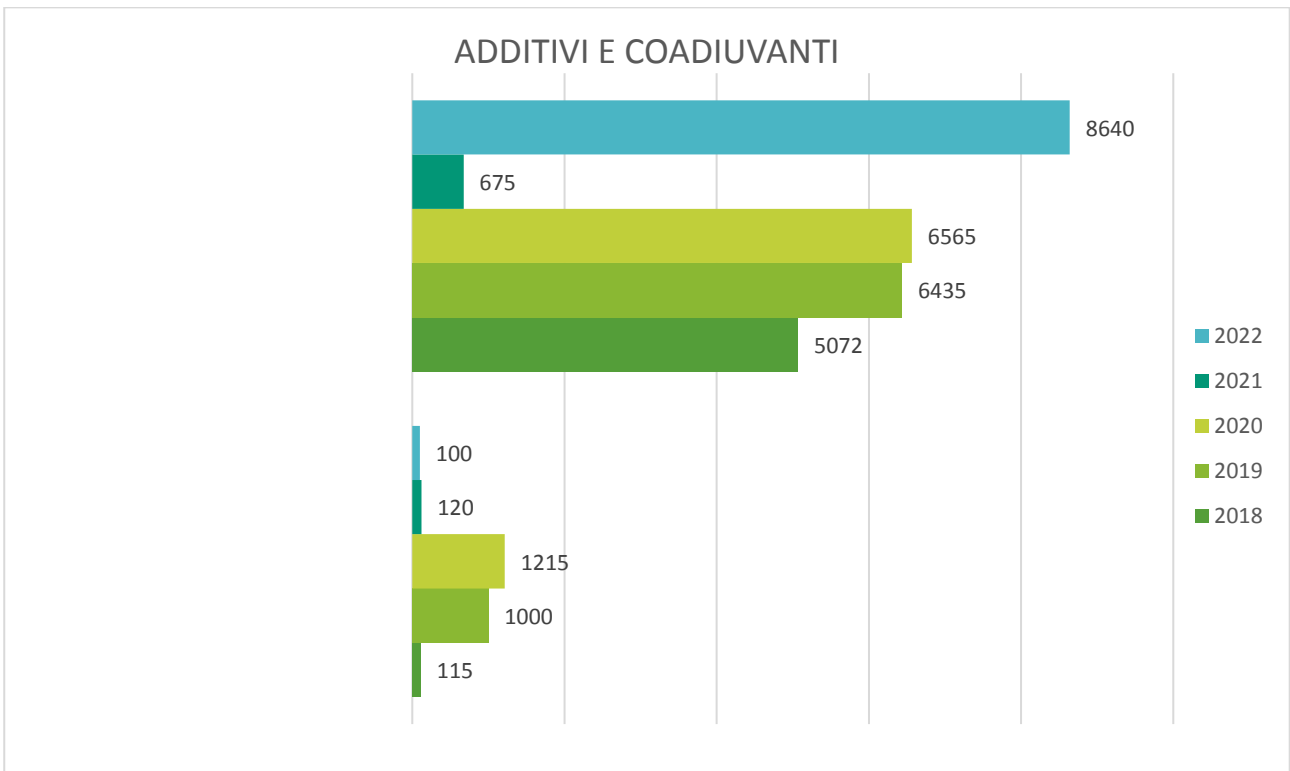
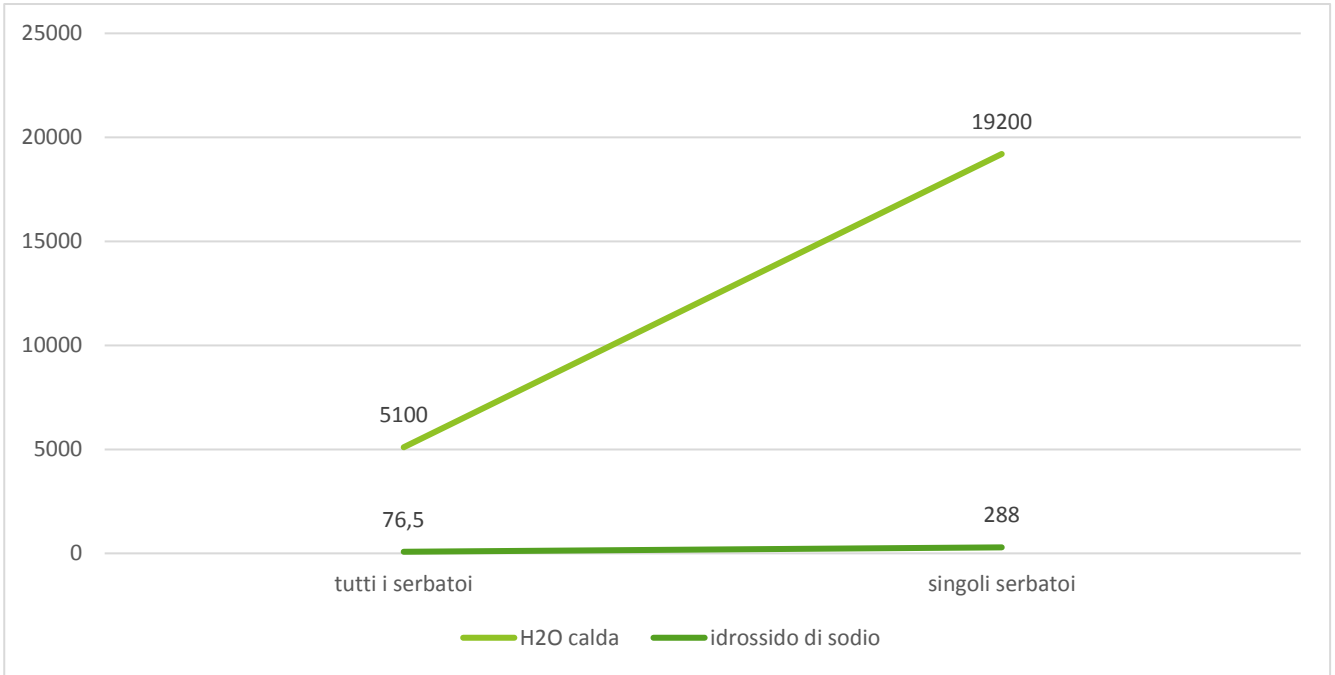
Sono stati, inoltre, definiti dei protocolli di lavorazione contenenti le modalità ed una valutazione attenta delle attività da intraprendere a fronte delle caratteristiche del prodotto e dalla variabilità dell'annata.

L'azienda 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 effettuate dal Consorzio e da un laboratorio esterno certificato.

Pulizia ambiente e attrezzatura

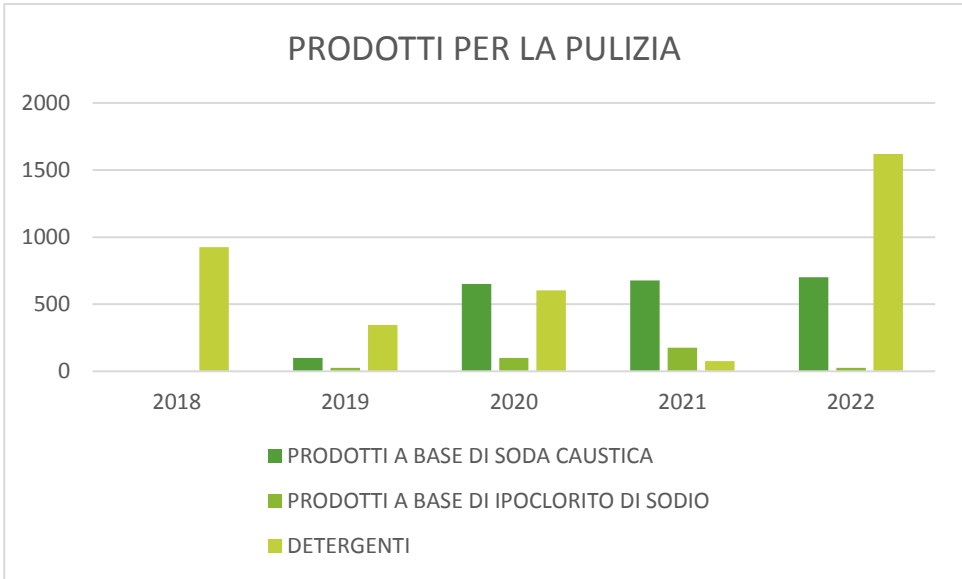
Per la pulizia dell'ambiente cantina, dei macchinari e delle vasche viene posta particolare attenzione sul tema della razionalizzazione dei consumi idrici, del risparmio energetico ed economico. Effettuato un monitoraggio sul lavaggio delle vasche prima della vendemmia calcolando la quantità di acqua e di idrossido di sodio e acido citrico utilizzati:

Per il lavaggio delle vasche: nr. 17 da 300 hl nr. 5 da 600 hl e nr. 7 da 900 hl sono stati utilizzati:	per il lavaggio delle vasche da 300 -600 -900 hl singolarmente
5100 lt di H ₂ O Calda	19200 lt di H ₂ O Calda
76.5 kg idrossido di sodio (Soda caustica)	288 kg idrossido di sodio (Soda caustica)



La perlite, coadiuvante di filtrazione, utilizzato nel periodo vendemmiale rimane il coadiuvante più usato ed è rapportato alla quantità di uva.

La bentonite costituisce la filtrazione tradizionale, sostituita dal filtro tangenziale che offre i numerosi vantaggi ovvero, lavorazione continua, elevata efficienza, eliminazione dei coadiuvanti alla filtrazione ed evita la produzione di nuovi rifiuti industriali

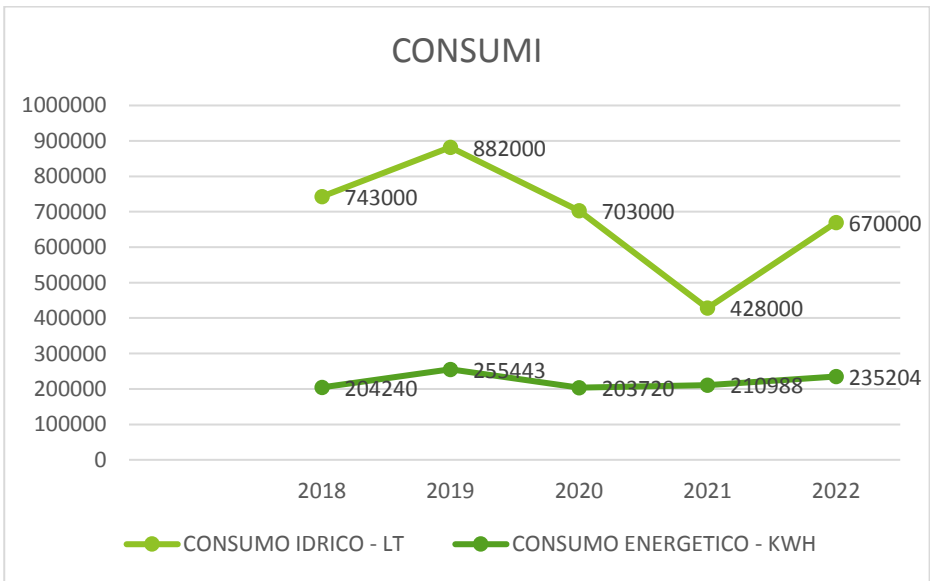


L’Azienda ha apposite procedure che garantiscono il mantenimento delle condizioni di pulizia e sanificazione adeguate allo svolgimento delle attività produttive.

Monitoraggio e consumi idrici e energetici

Con l’installazione della nuova linea di imbottigliamento continua il monitoraggio su quanta acqua viene utilizzata ad ogni imbottigliamento.

L’azienda per ottemperare agli **obiettivi prefissati**, ove possibile, effettuerà meno nr. di imbottimenti, ma aumentando il numero delle bottiglie confezionate



Rispetto all’anno 2021 il consumo di acqua è aumentato 56.54% e consumo luce 11.47%

Dai calcoli effettuati la percentuale di utilizzo dell’acqua e della luce prevedono una percentuale pari al 32% di acqua e luce durante il solo imbottigliamento e il 68% durante tutto il processo di vinificazione con un picco nel periodo vendemmiale (dato rilevato dalle fatture).

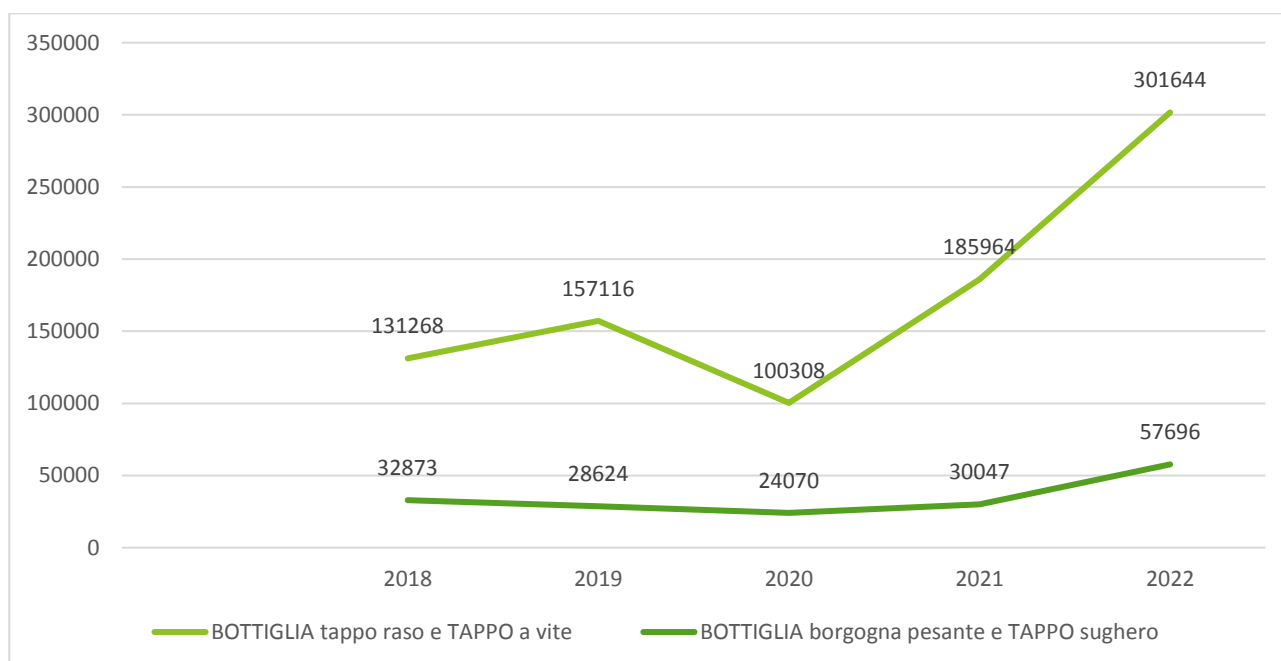
Conteggio acqua	2018	2019	2020	2021	2022
lt. x vinificazione	509624	604964	482187,7	293565,2	459553
Lt x 1 Lt sfuso prodotto	0.50	0.46	0.38	0.21	0.30
lt x imbott.	233376	277036	220812,3	134434,8	210447
Lt per 1 Lt in bottiglia	1.95	1.95	2.21	0.83	1.24

Conteggio luce	2018	2019	2020	2021	2022
kwh x vinificazione	140088	175208	139732	144717	161326
kwh x 1 Lt sfuso prodotto	0.14	0.13	0.11	0.10	0.10
kwh x imbott.	64152	80235	63988	66271	73878
kwh per 1 Lt in bottiglia	0.54	0.56	0.64	0.41	0.43

Packaging

I vini prodotti vengono venduti in bottiglie da 0.75 Lt.

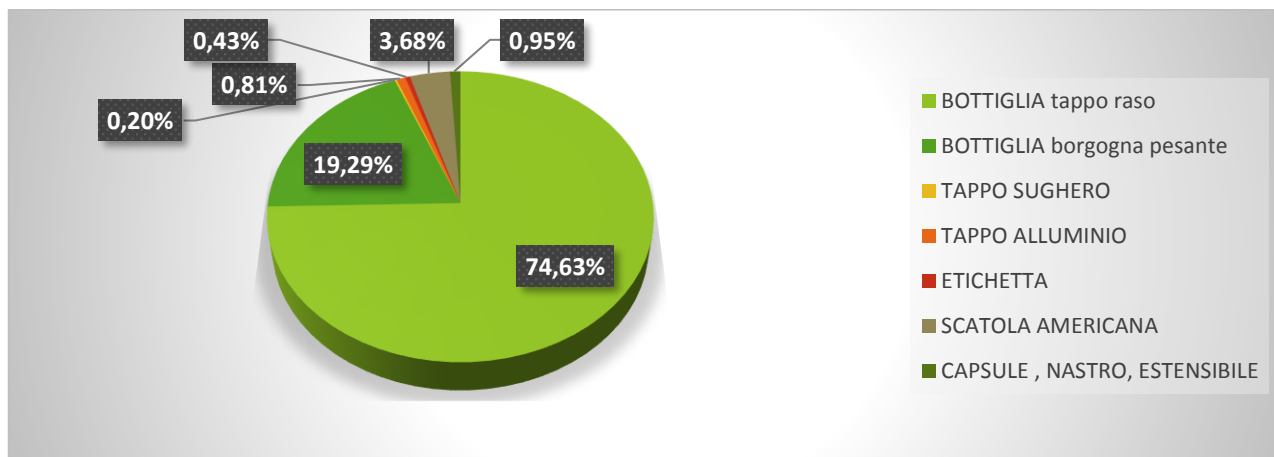
L'azienda si impegna a contenere l'impatto ambientale in tutti i processi produttivi compreso nella scelta dei materiali sussidiari (tappi, bottiglie, etichette etc). L'azienda ha storicamente scelto i fornitori e i materiali, pertanto con la loro collaborazione si è alla ricerca di nuovi imballi che sia più sostenibili ma che non possano compromettere la qualità raggiunta. Annualmente si valuta la tipologia di packaging cercando all'interno della stessa tipologia quelle che possono ridurre i consumi idrici e/o energetici mantenendo inalterate le caratteristiche qualitative del prodotto anche in funzione della sua destinazione d'uso, della richiesta del cliente e delle modalità di vendita. Nella tabella sono indicati i consumi delle bottiglie e dei tappi, rapportati dal 2018 ad oggi.



Vista l'incidenza che il vetro ha sui consumi, l'azienda predilige la bottiglia a tappo raso (peso 0.475 gr) più leggera rispetto bottiglia borgogna pesante (peso 750 gr), permettendo di avere un minore impatto sugli indicatori.

Anche per il tappo si predilige l'uso del tappo a vite, ormai testato da tempo, che ha dimostrato di mantenere le stesse caratteristiche del tappo a sughero. Quest'ultimo, ancora, richiesto da una gran parte della clientela.

Nella tabella che segue sono riportati i materiali di consumo divisi per tipologia. Come dimostra il grafico, l'impatto è prevalente determinato dal vetro che rappresenta il 93.92% dei consumi in peso (74.63% tappo raso e 19.29% borgogna pesante).

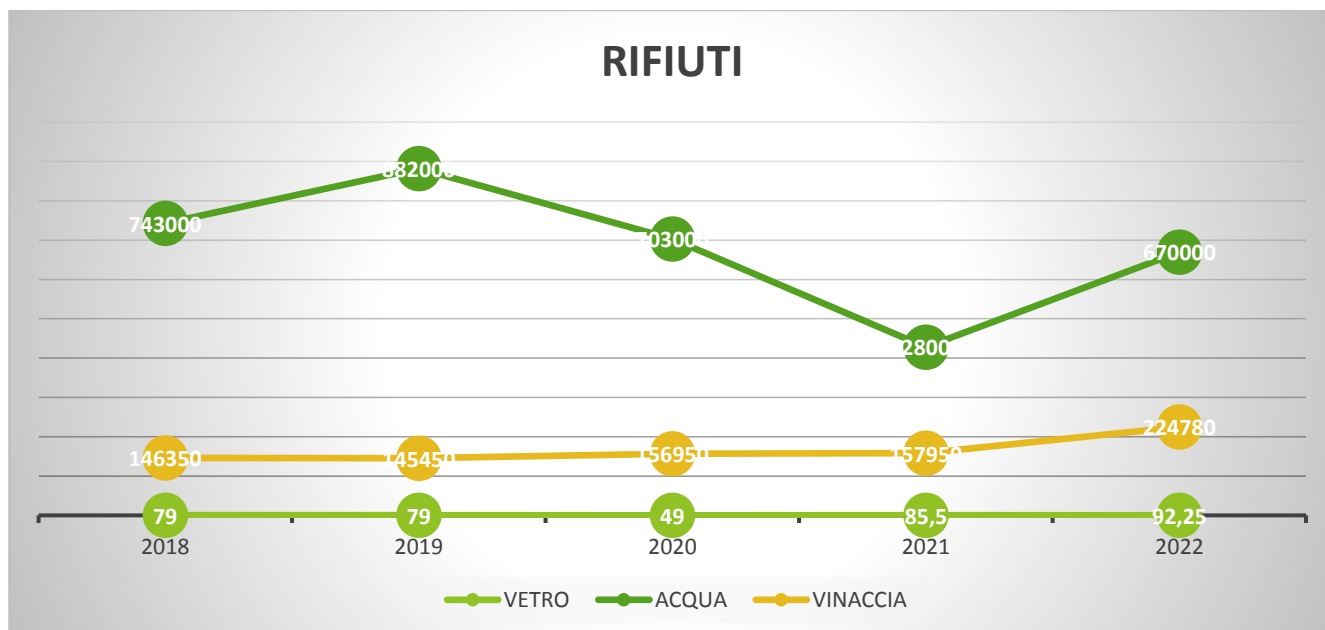


Altri prodotti come i cartoni vengono acquistati presso fornitori certificati FSC che utilizzano cartone riciclato (3.68%) e plastica (estensibile, nastro e capsule) rappresenta 0.95%.

I rifiuti

I rifiuti vengono smaltiti con raccolta differenziata per tipologia e vengono ritirati dal servizio messo a disposizione del Comune di Castiglione Tinella.

Le acque reflue utilizzate per i lavaggi delle vasche e delle attrezzature vengono raccolte in apposite vasche di decantazione e smaltite periodicamente tramite Ditta specializzata.



Rispetto al 2021, sono aumentate le quantità di acque reflue utilizzate per il lavaggio degli impianti e delle attrezzature, in seguito all'aumento degli imbottigliamenti e al numero maggiore di vasche. Si programma un lavaggio di almeno 4/5 serbatoi da trattare di modo da ottimizzare l'uso dell'acqua.

La fase dove si evidenzia il picco di scarico delle acque reflue è nel periodo vendemmiale. Nel ciclo di produzione del vino si formano altri prodotti di scarto come feccia e vinacce. Questi materiali vengono venduti alle distillerie per la produzione di grappe ed altri distillati. Nell'anno 2022 c'è stata maggiore produzione di vinaccia in quanto la resa è passata da 82.50% del 2021 al 79% del 2022.

INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALI

La certificazione Equalitas ha portato l'azienda ad ottenere un risultato importante per il riconoscimento al percorso di sostenibilità, filosofia aziendale in parte già applicata in questi anni.

Gli aspetti che l'azienda considera sono in particolare:

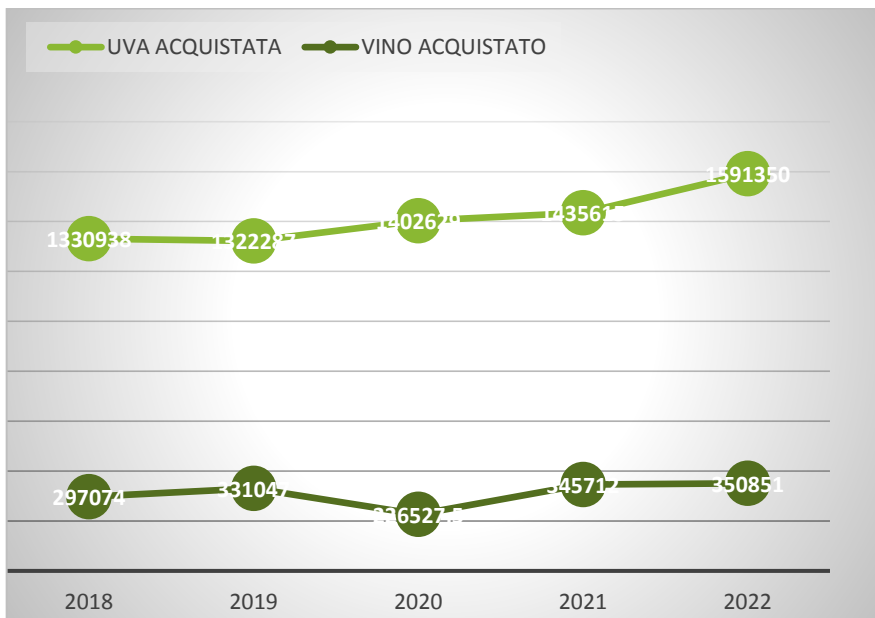
- Rispetto verso la natura e la tutela dell'ambiente. Viene richiesto ai fornitori, in particolare delle materie prime, un impegno per ridurre i consumi di prodotti chimici (fitosanitari e pesticidi), di acqua, energia per ridurre l'emissione di CO2.
- Sviluppo e utilizzo di tecniche agronomiche alternative. Alcuni fornitori limitano l'utilizzo di fitosanitari utilizzando apparecchiature 4.0 (irroratrice Cima), altri, invece, si sono certificati SQNPI (agricoltura sostenibile).
- Rispetto nella gestione delle risorse umane e condivisione dei principi di tutela per l'ambiente. Particolare attenzione verso i contratti di lavoro, formazione e attenzione verso gli standard di sicurezza, sostenibilità (ambientale, sociale, economico)
- Pulizia dell'ambiente cantina, dei macchinari utilizzati e delle vasche con particolare attenzione sul tema della razionalizzazione dei consumi idrici e del risparmio energetico.
- nell'ottimizzazione dei costi
- nella valorizzazione dei prodotti aziendali l'AZIENDA ha deciso di impegnarsi anche per il 2023-2024 al fine di continuare il processo di implementazione delle azioni di miglioramento previste dallo standard Equalitas.



«L'acqua e l'aria, i due fluidi essenziali da cui dipende tutta la vita, sono diventati i bidoni della spazzatura di tutto il mondo».

Jacques Cousteau

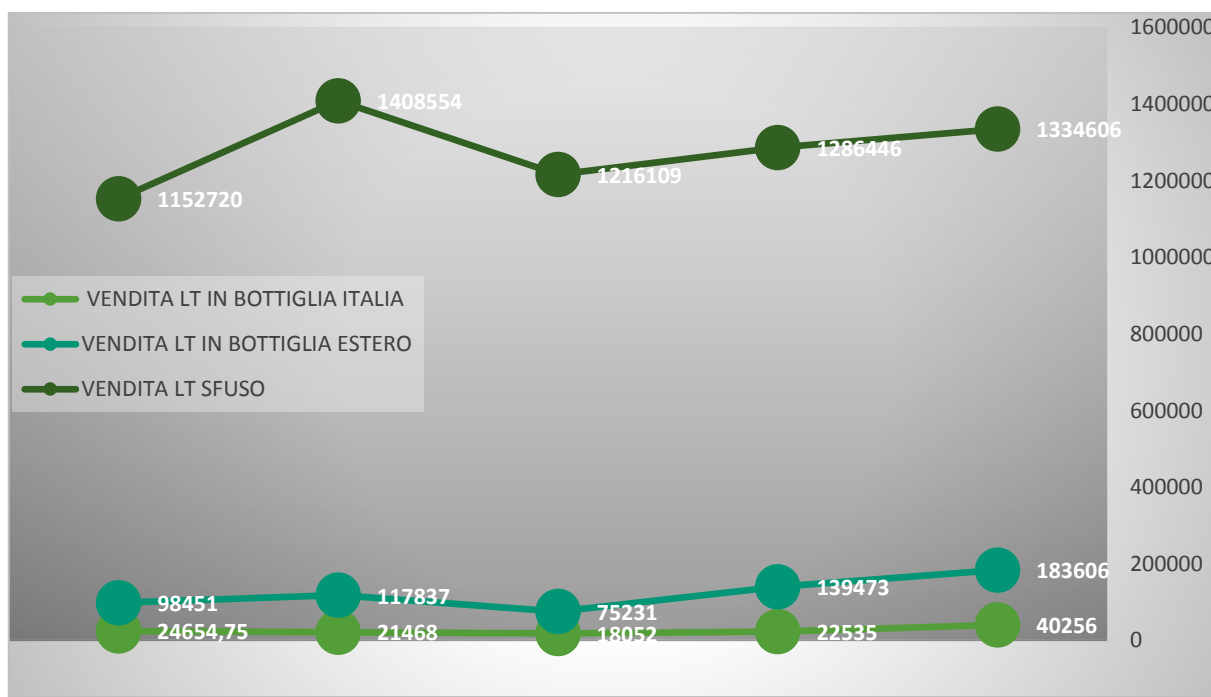
Buone pratiche economiche



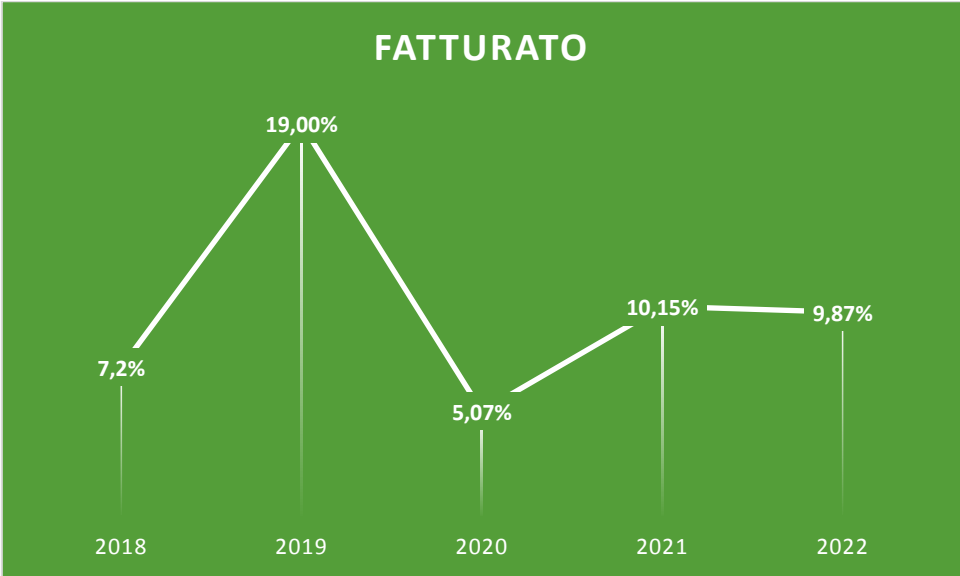
266,1035 Ha di moscato coltivati dai nostri collaboratori



3508, 51 hl di vino acquistato da fornitori selezionati
vinificati kg 1.591.350 di uva
atta di divenire moscato d'Asti
DOP



Vendite anno 2022 rispetto al 2021:
+78,64% bottiglie nel mercato Italia
+ 31.64% bottiglie per il mercato estero
+3.74% vino sfuso



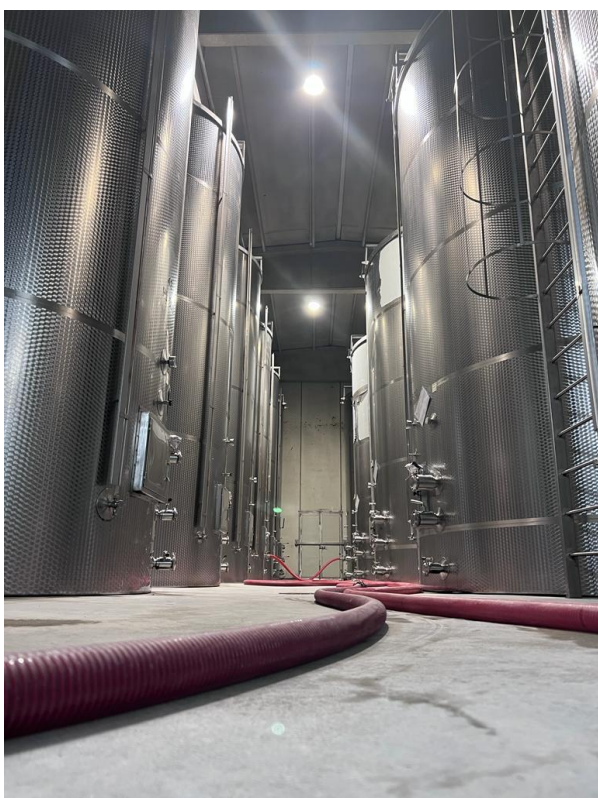
Andamento fatturato dal 2018 al 2022

Da un punto di vista economico/finanziario il 2021 e 2022 c'è stata una lenta ripresa nelle vendite, ancora in parte condizionate dalle limitazioni legate all'emergenza COVID (2021) e nel 2022 dalla guerra in Ucraina, aumento dei prezzi delle materie.

I risultati possono essere ritenuti ottimi e la crescita si è concentrata soprattutto sulla clientela storica dell'azienda dimostrando quindi che il lavoro svolto negli anni, di relazione, supporto e condivisione ha dato i suoi frutti.

GLI INVESTIMENTI

In azienda sono presenti nr.4 presse Bucher che permettono di ricevere ql 1200.



Nel 2014 l'azienda ha iniziato un importante ampliamento della cantina per aumentare gli spazi destinati alla fermentazione, imbottigliamento e stoccaggio. Finito l'ampliamento nel 2019 con circa 1800 mq in più per un totale di 3700 mq di cui 3150 mq coperti. L'azienda nella costruzione del nuovo capannone ha utilizzato materiali a basso impatto ambientale, magazzino di stoccaggio sotterraneo, tetto e pareti coibentate per limitare i costi energetici.

Possibilità di stoccare circa 20000 hl tutto in vasche di acciaio, acquistati nel 2022 altri 10 autoclavi (1000 hl)



Acquistata a fine 2019 nuova linea di imbottigliamento MONOBLOCCO automatico in acciaio autopulente: sciacquatrice e soffiatrice a 16 posti, riempitrice con vasca anulare ad alta pressione elettropneumatica da 24 rubinetti, tappatrice per tappo in sughero a 3 teste sottovuoto. Velocità da 1000 a 4500 bottiglie/ora
Tutti gli impianti utilizzati nella vinificazione e nell'imbottigliamento sono soggetti a cambiamenti tecnologici e quindi devono essere sempre modificati ed aggiornati.

GLI OBIETTIVI

Per il 2024 sono in corso:

- Ultimi accordi per la piantumazione della Paulownia, tra le sue particolarità ad esempio rientrano le foglie, capaci di catturare CO2. Per ogni ettaro di coltivazione, infatti, arriva ad assorbire 1200 tonnellate di biossido di carbonio: nessun altro albero al mondo riesce ad assorbire più anidride carbonica.



Benvenuti in Paulownia Piemonte



L'associazione no profit Paulownia Piemonte è il primo ente italiano che si occupa di ricerca, sviluppo e promozione della Paulownia grazie a ricercatori, professori universitari, associazioni di categoria ed esperti in diversi ambiti. Supportiamo chiunque intenda metterla a dimora: dall'agricoltore per la coltivazione del legno agli enti pubblici per programmi di riforestazione urbana piuttosto che amanti della natura per scopi ornamentali ed aziende al fine di compensare le proprie emissioni di CO2.

L'ambiente e la natura sono la casa di tutti noi, basta conoscerli e rispettarli per scoprire quanto possono offrirci.

Insieme, piantiamo il futuro!

La Paulownia viene considerata una pianta multifunzionale in quanto viene utilizzata per:



AGROFORESTAZIONE

caratteristiche

La Paulownia è uno degli alberi più indicati

[Learn more](#)



NON INFESTANTE

caratteristiche

Sicura e non infestante

[Learn more](#)



MEDICINA

caratteristiche

Falvonoidi e polifenoli nella Paulownia.

[Learn more](#)



ALIMENTAZIONE ANIMALE

caratteristiche

La paulownia come risorsa alimentare

[Learn more](#)

05

STOP DEFORESTAZIONE

caratteristiche

Se tagliata rasoterra, non muore ma ricresce

[Learn more](#)

06

MIELE

caratteristiche

Anche la Paulownia può salvare le Api.

[Learn more](#)

07

IL LEGNO

caratteristiche

Uno dei legni più pregiati, uno dei

[Learn more](#)

08

STOP CO2

caratteristiche

La pianta che assorbe più CO2 al mondo.

[Learn more](#)



- Richiesti preventivi per l'installazione di un impianto fotovoltaico che sfrutta l'energia solare per produrre energia elettrica con l'obiettivo di rendere l'Azienda indipendente dal punto di vista energetico

Elenco investimenti:

ANNO	SETTORE	INVESTIMENTI	% di incidenza sul fatturato
2019	MACCHINARI	MICROFILTRO + CIP WIN&GUARD	3,66%
		LINEA DI IMBOTTIGLIAMENTO COMPLETA GAI	14,28%
2020	SOCIALE	DONAZIONE RSA CASTIGLIONE TINELLA	0,06%
		CORSI EQUALITAS E CERTIFICAZIONE	0,02%
2021	SOCIALE	DONAZIONE RSA CASTIGLIONE TINELLA	0,07%
		CERTIFICAZIONE EQUALITAS	0,01%
	MACCHINARI	ETICHETTATRICE AUTOMATICA	2,17%
		POMPA PERISTALTICA	0,40%
		MONOBLOCCO VITE	1,85%
2022	SOCIALE	CAPSULATORE OTTICO	1,96%
		DONAZIONE UCRAINA	0,01%
		DONAZIONE RSA CASTAGNOLE LANZE	0,05%
	MACCHINARI	CERTIFIC.EQUALITAS CALCOLO IMPRONTA CARBONICA ED IDRICA	0,11%
		GIROPALLETS	0,33%
		CESTO GIROPALLETS	0,08%
		FILTRO TANGENZIALE	4,82%
2023	SOCIALE	NR.10 AUTOCLAVI	9,34%
		MODIFICA SU AUTOCLAVI	0,35%
		RIFACIMENTO MANTO STRADALE	0,28%
2023	SOCIALE	DONAZIONE SCUOLA PRIMARIA CASTIGLIONE TINELLA	0,05%
		CORSI EQUALITAS E CERTIFICAZIONE	0,07%

DIPENDENTI

Presente nell'azienda un solo dipendente. Il contratto di lavoro è stato firmato dal lavoratore all'atto dell'assunzione ed è regolato dal CCNL. Copia del contratto è stato consegnato al dipendente.

Ogni variazione contrattuale è comunicata al dipendente attraverso colloquio e contratto scritto.

I regolamenti disciplinari sono esposti e divulgati a tutte le persone interessate.

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.

Il personale è stato assunto sulla base di parametri oggettivi, tenendo conto dell'esperienza, della formazione e abilità della persona in relazione alle funzioni che andrà a ricoprire. 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, in caso di necessità, 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, ceto 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.

SELEZIONE E GESTIONE DEI FORNITORI

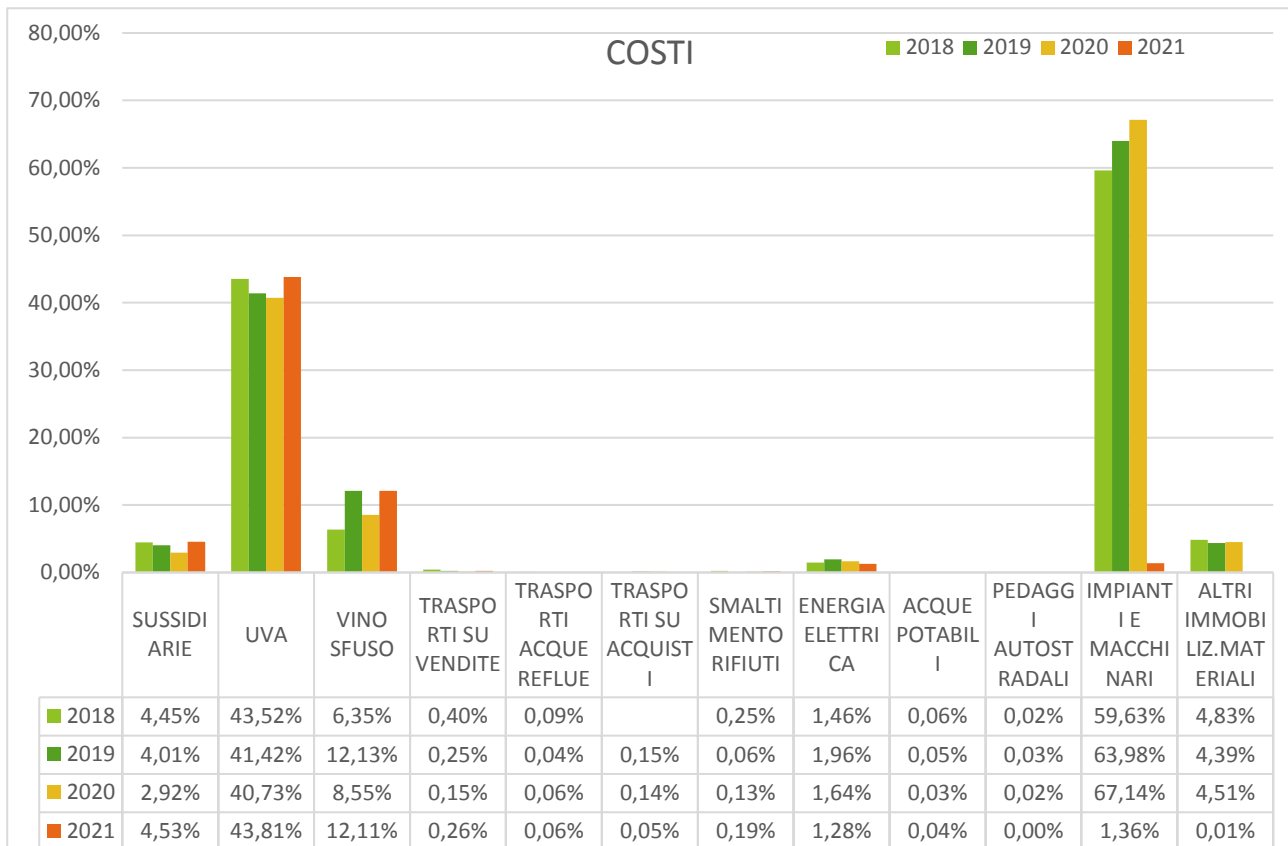
La procedura per la qualifica del fornitore è stata integrata all'interno del sistema di gestione rendendola anche conforme allo standard Equalitas.

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

L'azienda si impegna a corrispondere ai fornitori un prezzo equo di acquisto basato sul dialogo, sulla trasparenza e sulla responsabilità reciproca. Il prezzo è proposto dal fornitore (per uva dal Consorzio) e viene eventualmente modificato dalle parti in seguito alla valutazione della sua adeguatezza; comporta che le persone siano equamente retribuite, che non ci sia speculazione né sfruttamento delle persone, del lavoro e dei diritti, ma cura e rispetto per la terra, insieme alla passione per ciò che si fa.

Per l'importanza che assumono le materie prime sulla qualità del prodotto finito, l'azienda ha

sempre favorito i fornitori di uva locali. La qualità del prodotto diventa così anche un bene sociale fondato sulla relazione e sulla parità.



Nel presente grafico sono evidenziate le incidenze dei costi delle materie prime o dei servizi sul totale dei costi di bilancio 2021.

OBIETTIVI GIA' ATTUATI PER RIDURRE I CONSUMI

L'azienda si impegna a migliorare la propria sostenibilità sia in termini di buone prassi che di implementazione di azioni e risultati concreti.

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 sicuramente sia dal punto di vista del risparmio energetico sia dal punto di vista del risparmio economico.

- Il nuovo gruppo frigo ecofriendly in funzione dalla fine del 2019 utilizza come gas refrigerante il propano cosiddetto il gas amico dell'ambiente, in quanto:
 - Ha un basso impatto energetico (e quindi economico)
 - Il suo utilizzo non danneggia lo strato di ozono (ambientale)
 Il propano è un idrocarburo naturale di origine petrolifera che viene impiegato come sostituto dei gas R404a e R134a.

- Nella costruzione della nuova cantina sono stati adottati criteri, come la costruzione della struttura o la cella frigo sotterranea ha apportato vantaggi al progetto: razionalizzazione e diminuzione dell'utilizzo delle risorse energetiche, vantaggi economici e maggiore protezione

Buone pratiche sociali



ETICA



L'azienda considera elemento fondamentale l'attenzione ed il rispetto delle buone pratiche etiche. L'azienda si impegna, infatti, a garantire il rispetto di tutte le **convenzioni ILO** applicabili atte a promuovere il lavoro dignitoso e produttivo in condizioni di libertà, uguaglianza e sicurezza

In particolare sono realizzate misure volte a:

- ✓ assicurare il rispetto dei diritti dei lavoratori;
- ✓ non utilizza lavoratori con età inferiore ai 16 anni, e nemmeno con età inferiore ai 18 anni
- ✓ 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.
- ✓ si impegna a garantire che tutti i lavoratori siano pienamente consapevoli dei diritti e doveri derivanti dal loro contratto di lavoro, svolgendo, in caso di necessità, attività di sensibilizzazione e informazione riguardo alle principali novità in materia di diritto del lavoro, responsabilità sociale.
- ✓ Non è ammessa alcuna discriminazione nell'assunzione, nella retribuzione, nell'accesso alla formazione, nella promozione, nel licenziamento in base a sesso, età, razza, casta, nascita, ceto 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.
- ✓ rispettare le esigenze dei lavoratori connesse a pratiche culturali o religiose (abbigliamento – fermo restando le misure di sicurezza igienico sanitarie e di sicurezza sul lavoro - o alimentazione), con possibilità, tenendo conto delle esigenze aziendali, di osservare le diverse festività religiose;
- ✓ consentire ai lavoratori la possibilità di fare segnalazioni o di esprimere suggerimenti attraverso la compilazione di un modulo anonimo;
- ✓ stipulare regolari contratti di lavoro;
- ✓ garantire il pagamento del salario e degli straordinari, documentato nelle buste paga, conformemente a quanto previsto per legge e, se applicabile, dal CNL;
- ✓ garantire le pari opportunità e il lavoro dei giovani, assicurando una distribuzione delle mansioni operative e di direzione del personale tra dipendenti di genere diverso ed età diversa;
- ✓ stipulare assicurazioni contro gli infortuni;
- ✓ pianificare attività di formazione del personale; adottare strumenti di welfare aziendale
- ✓ riconoscere ad ogni donna un congedo per maternità
- ✓ adottare iniziative volte a favorire buone relazioni con la comunità local

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.

L'Azienda sostiene che la creazione di valore di lungo termine sia strettamente legato al fattore umano, pertanto investe costantemente nella crescita professionale delle persone e nella promozione del benessere.

L'azienda pianifica le attività di formazione e sensibilizzazione relative allo standard Equalitas attraverso un piano quinquennale 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.

I corsi ai quali le persone partecipano riguardano sia la formazione obbligatoria, cioè quella prevista dalla legge, che la formazione facoltativa:

- ✓ Sistema HACCP: Igiene e Sicurezza nell'industria alimentare
- ✓ Sostenibilità: ambientale, sociale, economico
- ✓ Corso Equalitas: Sostenibilità in azienda vitivinicola REV.4
- ✓ Corso antincendio 3 ore

Formazione	2018	2019	2020	2021	2022
Direzione	4	4	4	10	11
Impiegati	4	4	24	58	11
Operai T.D.	0	0	1	1	0

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 l'azienda ha:

- ✓ ad assicurare la protezione ed il controllo dei macchinari in modo da rispettare la regolamentazione e le norme nazionali in materia di sicurezza del lavoro;
- ✓ a garantire il buono stato di manutenzione e di pulizia di tutti i locali utilizzati dai lavoratori, in modo tale che la salute degli stessi non sia esposta ad alcun effetto dannoso;
- ✓ a sviluppare dei programmi completi di formazione professionale che tendano al miglioramento della capacità dell'individuo di capire l'ambiente di lavoro ed il contesto sociale circostante e di influenzerli sia individualmente che collettivamente;
- ✓ a rispettare le istruzioni di sicurezza per la prevenzione dei rischi professionali causati dall'inquinamento dell'aria, dai rumori e dalle vibrazioni sui luoghi di lavoro, a limitarli e ad assicurare la tutela contro tali rischi;
- ✓ a definire, mettere in applicazione e riesaminare periodicamente una politica coerente in materia di salute, di sicurezza dei lavoratori e di ambiente, in modo da prevenire gli infortuni e i danni alla salute.

L'azienda ha:

- ✓ Redatto il documento di valutazione dei rischi.
- ✓ Nominato le figure chiavi richieste dalla normativa (RLS, RSPP, medico competente) che garantiscono il monitoraggio generale della situazione in termini di salute e sicurezza.

Nello schema sottostante sono indicate gli infortuni/ore di assenza e durata media degli infortuni sorti all'interno dell'azienda dal 2018 ad oggi.

	2018	2019	2020	2021	2022
N. infortuni lievi	0	0	0	0	0
N. infortuni gravi o gravissimi	0	0	0	0	0
Ore di assenza per infortuni su tot ore lavoro anno	0	0	0	0	0
Ore di assenza per malattia su tot ore lavoro anno	0	0	0	0	0
Durata media degli infortuni (gravità)	0	0	0	0	0

COMUNITA' E TERRITORIO

L'azienda intrattiene ottimi rapporti sia con le istituzioni locali che con le associazioni presenti nella zona, attraverso collaborazioni e sponsorizzazioni in occasione di eventi che coinvolgono la comunità. L'azienda si dimostra aperta e attenta alle esigenze delle persone del territorio. L'azienda cerca di attuare comportamenti corretti nei confronti delle persone del territorio.

Degustazioni



Continuano le nostre degustazioni..... l'azienda promuove oltre al nostro buon vino, il territorio attraverso percorsi enogastronomici e culturali.

Castiglione Tinella



Cosa mangiare:

Tartufo Bianco d'Alba, Bagna Cauda, Vitello Tonnato, Formaggi, Tajarin, Agnolotti del Plin, Salsiccia di Bra, Carne Cruda di Fassone Piemontese e la Carne all'Albese, Uovo al Palèt, Brasato al Barolo, Finanziera, Gran Bollito Misto, Nocciola Tonda Gentile, Bònet, Torrone

Cosa vedere:

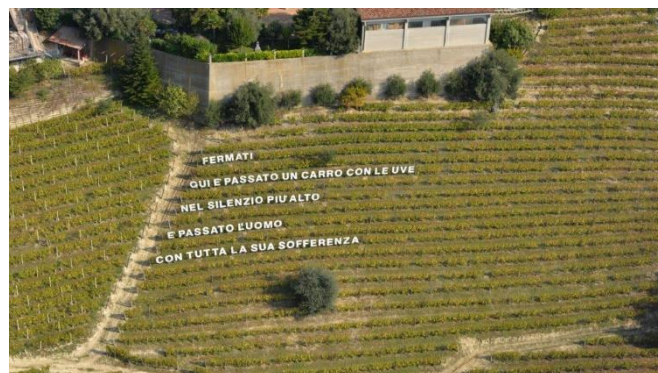


Architetture religiose

- Santuario della Madonna del Buon Consiglio
- Chiesa parrocchiale di Sant'Andrea
- Chiesa di San Carlo

Feste e fiere

- Festa patronale di San Luigi (domenica successiva al 21 giugno)
- Festa del santuario del Buon Consiglio (prima domenica di settembre)
- Virginia Day, evento celebrato annualmente che rievoca la figura di Virginia Oldoini, Contessa di Castiglione, il personaggio storico più celebre di Castiglione Tinella
- **Le vigne scritte**





Magliano Alfieri (11 Km)
Castello Alfieri



Govone (11 Km)
Castello Di Govone



Alba (12 Km)
Duomo



Alba (12 Km)
Chiesa Di San Domenico



Guarene (13 Km)
Castello Reale Di Guarene



Alba (13 Km)
Piazza Risorgimento



Alba (13 Km)
Torre Sineo



Alba (13 Km)
Torre Paruzza



Alba (13 Km)
Via Vittorio Emanuele



Alba (13 Km)
Chiesa Di San Giovanni



Alba (13 Km)
Torre Astesiano



Grinzane Cavour (18 Km)
Castello Di Grinzane



Cerretto Langhe (19 Km)
Chiesa Di S. Andrea



Cerretto Langhe (19 Km)
Chiesa SS. Annunziata



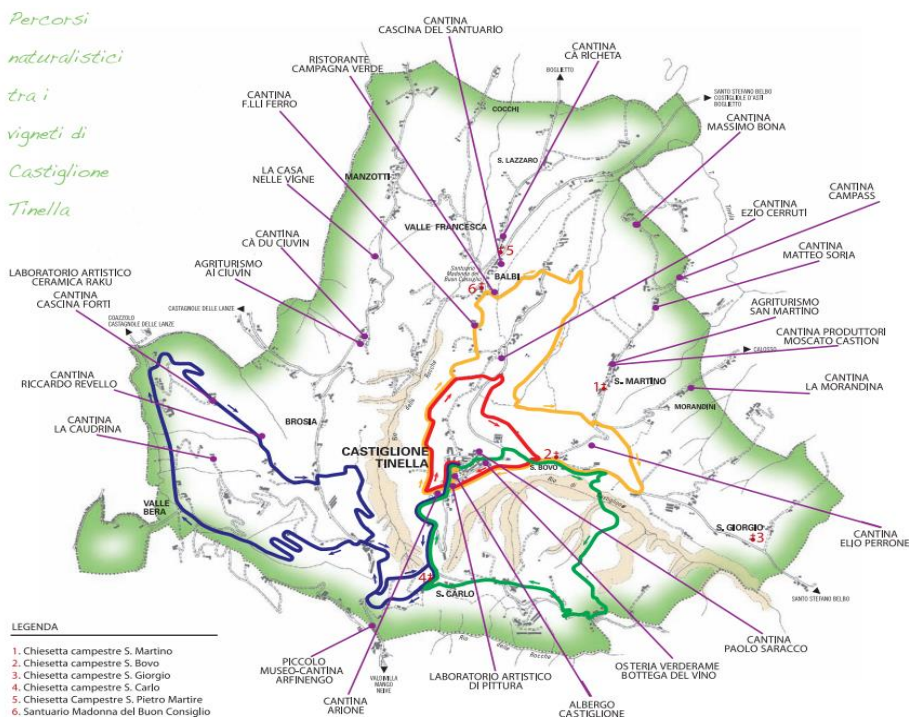
Monticello d'Alba (20 Km)
Castello Di Monticello



Serralunga d'Alba (20 Km)
Castello Di Serralunga

Percorsi naturalistici: trekking o MTB

*Percorsi
naturalistici
tra i
vigneti di
Castiglione
Tinella*



PREMI

Siamo orgogliosi di condividere con voi i risultati che abbiamo ottenuto al Decanter World Wine Awards 2023, il più grande e prestigioso concorso vinicolo al mondo. Giudicato dai più autorevoli esperti e professionisti del wine business, i DWWA sono riconosciuti a livello internazionale per l'affidabilità del loro rigoroso processo di degustazione e selezione.

Con grande soddisfazione abbiamo ricevuto i risultati della selezione DWWA 2023.

A vincere la prestigiosa medaglia di bronzo sono stati il moscato di Pavia 2022 e il moscato d'Asti 2022 rispettivamente con 89 e 87 punti.

Un importante traguardo da festeggiare con un bel brindisi



Questionario residenti confinanti

L'azienda ha inviato dal 2020 al 2022 ai residenti confinanti un questionario in forma anonima al fine di raccogliere informazioni utili a migliorare i rapporti di convivenza.

I residenti confinanti sono per la maggior parte proprietari di aziende agricole ed il questionario è utile al fine di raccogliere informazioni atte a migliorare i rapporti di convivenza.

Dal 2023 l'azienda, oltre alla pubblicazione sul sito dei bilanci e il calcolo delle impronte per triennio di certificazione Equalitas, ha messo a disposizione il questionario in formato digitale. Sono pervenute 7 risposte al questionario che hanno espresso esprime piena soddisfazione per le attività aziendali e per il coinvolgimento dimostrato nei confronti della comunità.

Dall'elaborato dei questionari l'azienda ha raggiunto il seguente risultato:

Punteggio medio raggiunto nel 2020	86,25
Punteggio medio raggiunto nel 2021	93,33
Punteggio medio raggiunto nel 2022	85,00
Punteggio medio raggiunto nel 2023	78,33

< 50	cattivo impatto sociale, economico e ambientale sul territorio, le attività svolte non sono state recepite dalla collettività o non sono state adeguatamente divulgate
> 51 < 80	buono impatto sociale, economico e ambientale sul territorio, le attività svolte sono state abbastanza recepite dalla collettività e sono state adeguatamente divulgate
> 81	ottimo impatto sociale, economico e ambientale sul territorio, le attività svolte sono state fortemente recepite dalla collettività e sono state correttamente divulgate

INDICATORI ED OBIETTIVI



INDICATORI	OBIETTIVI	VALUTAZIONI
Risparmio economico	Riduzione di gas serra, consumi idrici, efficienza energetica e rinnovamento tecnologico per ridurre l'impatto sull'ambiente e sui i costi di produzione e lo spreco di risorse	Sviluppati gli indicatori WFP e CFP. Monitorati acqua e luce con riferimento alla produzione, ai costi di produzione e lo spreco
Formazione del personale sulla sostenibilità	Partecipazione di tutto il personale al corso di formazione	Effettuati corsi di formazione a tutto il personale
Ricevimento quaderni di campagna dei fornitori	≤ 5 ANNI (FINE CAMPAGNA)	Ricevuto dai fornitori di uva i quaderni di campagna e dichiarazione di conformità. Alcuni hanno inviato anche il modulo di taratura della barra irroratrice utilizzata per i trattamenti
Invio dei questionari ai confinanti e all'intera collettività	≤ 4 ANNI - NUOVI	Ricevuti 7 questionari compilati
Raggiungimento degli indicatori CFP e WFP	tutti entro i 3 anni	Sviluppati nel 2022 gli indicatori della CFP e WFP
Requisiti minori e raccomandazioni nei 3 anni	1 ANNO 100% M 2-3 ANNO 100% M, 30% m, 10% R	Requisiti maggiori tutti sviluppati ad eccezione di quelli non applicabili (buone pratiche agricole nel vigneto, biodiversità ed alcune sui lavoratori)
Impegno a contribuire attivamente al progresso economico, al benessere sociale e alla protezione dell'ambiente	Almeno 1 annuale	Quest'anno sono aumentate le visite, degustazioni e attività locali (festeggiamenti, incontri). Effettuata donazione alla scuola primaria di Castiglione Tinella e rifacimento manto stradale davanti al nostro stabilimento

Gli obiettivi prefissati dall'azienda nell'adottare questo standard includono:

- miglioramento delle proprie prestazioni di sostenibilità della filiera vitivinicola attraverso l'analisi dei tre pilastri: ambientale, etico-sociale, economico
- ottenimento di vantaggi a carattere economico e di immagine.

GLI STAKEHOLDER



L'azienda informa costantemente gli stakeholder in merito ai progetti di sostenibilità attraverso:

- l'invio di presentazioni via e-mail
- la pubblicazione di comunicati stampa pubblicati sul sito
- la condivisione sui canali social Facebook e Instagram
- pubblicazione del bilancio di sostenibilità dell'azienda sul sito web.

stakeholder	Oggetto della comunicazione	Processi utilizzati nella comunicazione
Personale - dipendenti - stagisti	Formazione e sviluppo professionale Coinvolgimento nella vita aziendale	Incontri e riunioni interne Attività formativa Condivisione del codice etico
Clienti - 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 Applicazione del codice etico
Consumatori	Qualità e sicurezza del prodotto Trasparenza e correttezza delle informazioni	Sito internet, Social network, Cantine aperte
Fornitori - 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 Applicazione del codice etico
Azienda	Creazione di valore Gestione trasparente e responsabile Adeguate 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 Applicazione del codice etico
Comunità Locale - Cittadini - scuole	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



“Affogate nel vino gli affanni.”

Orazio

L'azienda Soria Sergio si impegna a pubblicare ogni anno il bilancio di sostenibilità per rendere trasparenti e di conoscenza comune i risultati raggiunti. Il presente Bilancio di sostenibilità sarà reso disponibile alle parti interessate a seguito del completamento dell'iter di certificazione e sarà pubblico e visibile sul sito dell'azienda e a tutti coloro che ne facciano richiesta.

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 su questo Bilancio di Sostenibilità, utilizzando i seguenti riferimenti:

Cascinetta di Soria Sergio
Via San Martino, 22
12053 - Castiglione Tinella (CN)
Tel: +39 0141 855158
Email: cascinettasoria@inwind.it
Sito: www.sergiosoria.it

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





La «Giornata della Terra» (22 aprile) ci ricorda che è fondamentale salvaguardare il nostro pianeta.



22 MARZO: GIORNATA
MONDIALE DELL'ACQUA

AKBI



NON SPRECHIAMO TROPPIA ACQUA QUANDO
CI LAVIAMO BENE LE MANI

