

CASTELLO DI VOLPAIA

**BILANCIO DI SOSTENIBILITA'**

**2024**

## **1       PREMESSA**

Al fine di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, e i miglioramenti programmati, Castello di Volpaia redige annualmente un bilancio di sostenibilità che riporta almeno i seguenti parametri

- il rapporto sugli indicatori relativi ai tre pilastri della sostenibilità
  - a. economico
  - b. ambientale
  - c. sociale
- l'elenco degli investimenti per la sostenibilità;
- le aree critiche individuate;
- gli obiettivi che l'azienda intende realizzare;
- un piano di miglioramento volto a raggiungere gli obiettivi previsti.

## **2       LA SOSTENIBILITA' PER CASTELLO DI VOLPAIA**

Castello di Volpaia redige il 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.

## **3       LO STANDARD EQUALITAS**

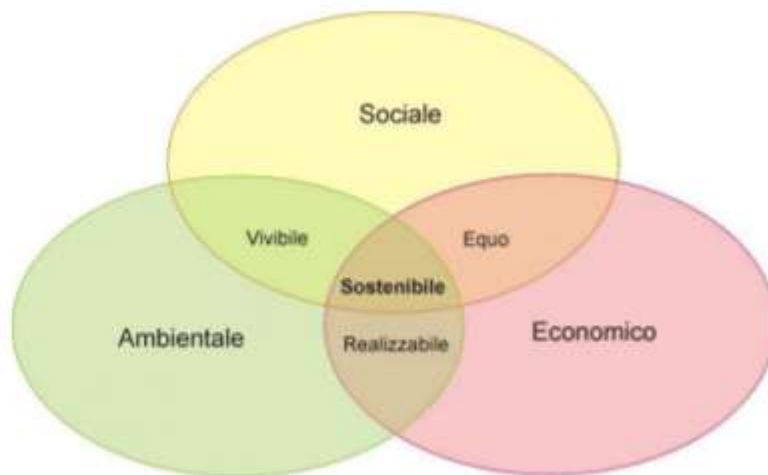
Questo standard utilizza l'approccio moderno ed integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri:

- **Economico:** capacità di generare reddito e lavoro
- **Ambientale:** capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali
- **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).

Lo standard pertanto prevede requisiti oggettivi e verificabili per ciascuno dei tre pilastri della sostenibilità attraverso la definizione di buone pratiche e di indicatori. Requisiti ed indicatori sono stati definiti attraverso un percorso di confronto e collaborazione con l'intera filiera volto ad includere tutte le migliori iniziative in materia di sostenibilità attualmente disponibili, come *best practice*, in Italia e all'estero.

Gli indicatori ambientali quali Impronta Idrica (WFP – WATER FOOTPRINT), Impronta Carbonica (CFP – CARBON FOOTPRINT) e Biodiversità (BF – BIODIVERSITY FRIEND) sono il risultato di tutte le buone

pratiche ambientali secondo quanto previsto dallo standard Equalitas. Questi valori non hanno lo scopo di confronto tra diverse aziende e/o prodotti, ma rappresentano un parametro interno che permette di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.



La certificazione è rivolta all'organizzazione sostenibile. Con tale indicazione si intende 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.

#### **4 LA POLITICA DELLA SOSTENIBILITA' DI CASTELLO DI VOLPAIA**

Castello di Volpaia considera la sostenibilità come un insieme di traguardi raggiungibili attraverso un processo di miglioramento continuo volto a rafforzare le performance economiche, ambientali e sociali e la reputazione della propria società presso i suoi stakeholders. Nel rispetto di principi fondamentali, Castello di Volpaia focalizza il proprio impegno al fine di adottare strumenti e comportamenti che tutelino i diritti e creino valore condiviso nei seguenti ambiti in cui l'azienda opera e che caratterizzano la gestione delle proprie attività:

- rispetto dell'ambiente;
- gestione delle risorse umane e della diversità;
  - rispetto dei diritti umani;
  - salute e sicurezza;
  - crescita del personale

- lotta alla corruzione;
- impatto sulla comunità;
- rispetto e tutela dell'ambiente;

La politica è stata redatta coerentemente con i principi definiti dal Codice Etico e con i valori che guidano l'operato quotidiano del Castello di Volpaia.

La politica è esposta e comunicata a tutti i dipendenti aziendali, ai Clienti e a tutti gli stakeholders.

In considerazione degli indirizzi di Politica qui esposti, Castello di Volpaia ritiene prioritari i seguenti obiettivi:

- 1) assicurare un'istruzione di qualità, equa ed inclusiva, e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti i soggetti;
- 2) garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo;
- 3) rispetto dell'ambiente e della compliance legislativa e legale;
- 4) incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti;
- 5) garantire la crescita del personale ed evitare qualsiasi differenza di genere;
- 6) non impattare sulla società e sulle comunità limitrofe ma creare con loro un rapporto di partenariato e di crescita comune.

Per raggiungere tali obiettivi la direzione ritiene fondamentale:

- incentivare comportamenti virtuosi da parte di tutti;
- formare periodicamente il personale e valorizzare le risorse;
- utilizzare sempre più di fonti rinnovabili;
- utilizzare in modo coscienzioso le risorse disponibili;
- rispettare la persona come individuo e come appartenente al gruppo azienda;
- rispettare la normativa di sicurezza sul lavoro e valutare periodicamente lo stress lavoro correlato;
- avere comportamenti corretti da un punto di vista legale ed evitare fenomeni di corruzione;
- richiedere ai fornitori il rispetto di tematiche connesse alla responsabilità sociale ambientale e di sostenibilità e non criticità da un punto di vista giuslavoristico;

Castello di Volpaia intende portare avanti gli obiettivi citati e si impegna nella promozione e gestione di tutte le attività aventi influenza sugli spunti evidenziati attraverso l'ottimale organizzazione delle risorse aziendali, il dialogo, la condivisione e la verifica costante dei risultati ottenuti.

In merito alle buone pratiche di comunicazione l'azienda intende garantire una comunicazione dimostrabile, verificabile e trasparente sulle tematiche della sostenibilità della propria Organizzazione attraverso brochure, locandine, sito web, social o comunque tramite i più odierni strumenti di comunicazione. Tutte le comunicazioni che possono pervenire di vari stakeholders possono essere inviate all'indirizzo [info@volpaia.com](mailto:info@volpaia.com) in modo da poter essere lavorate e gestite.

L'azienda intende valorizzare gli impegni in materia di sostenibilità intrapresi dai propri fornitori ed in particolare richiede che anche loro stessi siano conformi o che quanto meno abbiano intrapreso un percorso per la sostenibilità inviando anche i propri documenti.

## **5 DESCRIZIONE AZIENDALE – CHI SIAMO E DOVE SIAMO**

Castello di Volpaia è un'azienda vitivinicola con sede a Radda in Chianti, nel cuore più antico del territorio del Chianti Classico. Di proprietà della Famiglia Mascheroni Stianti fin dal 1966, da alcuni anni ha rivolto lo sguardo verso la costa Toscana, acquisendo un'azienda a Castiglione della Pescaia. L'obiettivo aziendale è stato, fin dalla costituzione, la produzione di vini di livello premium affiancato da una ricettività elegante e raffinata, in territori di rara bellezza paesaggistica, con patrimoni naturalistici e artistici inestimabili. La Famiglia Mascheroni Stianti ha mantenuto la centralità del borgo rurale di Volpaia, investendo da sempre nella ristrutturazione degli edifici medievali per trasformarli in moderne cantine e raffinate strutture per gli ospiti, senza alterare il rapporto consolidato nei secoli tra fabbricati e ambiente naturale e coltivato circostante.

Oggi la Fattoria coltiva 58 ettari di vigneto e 11 di oliveto immersi in oltre 350 ettari di boschi. Produce vini di elevato livello qualitativo riconosciuti per la loro forte territorialità, olio extra vergine di oliva e aceto di vino. Offre ospitalità in camere, appartamenti e ville a chi voglia scoprire i territori del Chianti e della Maremma, con un servizio di ristorazione premium. Diffonde la cultura del vino e della cucina tradizionale attraverso le visite in cantina, le degustazioni e i corsi di cucina.

## **6 ANALISI STAKEHOLDER**

Castello di Volpaia interagisce con numerosi soggetti nella sua attività. L'identificazione degli stakeholders, la loro conoscenza e l'analisi dei rapporti che l'azienda ha con essi, sono fondamentali per il raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità previsti. Nello schema che segue sono definiti gli aspetti chiave del rapporto con le figure indicate e gli strumenti di interrelazione tra Castello di Volpaia e lo specifico stakeholder.

### **▪ CLIENTI NAZIONALI, COMUNITARI ED EXTRA UE**

#### **○ ASPETTI CHIAVE**

- Solidità aziendale
- Qualità e sicurezza del prodotto
- Correttezza delle informazioni
- Puntualità nelle consegne
- Risposte celeri

#### **○ STRUMENTI E CANALI DI DIALOGO**

- Incontri commerciali
- Condivisioni di specifiche
- tecniche dettagliate di prodotti
- Email con referenti interni
- Audit tecnici

### **▪ CONSUMATORI**

#### **○ ASPETTI CHIAVE**

- Qualità e sicurezza del prodotto
- Trasparenza e correttezza delle informazioni

#### **○ STRUMENTI E CANALI DI DIALOGO**

- Sito internet
- Social Network
- Ospitalità in cantina

### **▪ FORNITORI DI MATERIE PRIME SERVIZI ED ALTRO:**

- **ASPETTI CHIAVE**
  - Continuità della fornitura
  - Rispetto delle condizioni contrattuali
  - Coinvolgimento nella definizione degli standard relativi alla fornitura
  - Apertura nella risoluzione di eventuali problemi
- **STRUMENTI E CANALI DI DIALOGO**
  - Incontri commerciali
  - Condivisioni di specifiche
  - tecniche dettagliate di prodotti
  - Email con referenti interni
  - Audit tecnici
- **PERSONALE**
  - **ASPETTI CHIAVE**
    - formazione e sviluppo personale
    - ambiente formativo e stimolante
    - pari opportunità
    - equità di trattamento
    - coinvolgimento alla vita aziendale
    - promozione del benessere
    - conciliazione vita personale/lavoro
  - **STRUMENTI E CANALI DI DIALOGO**
    - Incontri e riunioni interne
    - Adeguato piano formativo
    - Somministrazione questionari per clima aziendale
    - Condivisione della politica della sostenibilità e del codice etico.
- **ENTI PUBBLICI**
  - **ASPETTI CHIAVE**
    - gestione responsabile del business e pagamento di tasse ed imposte
  - **STRUMENTI E CANALI DI DIALOGO**
    - Comunicazione con gli uffici preposti

▪ **COMUNITA' LOCALE / CONFINANTI**

○ **ASPETTI CHIAVE**

- rispetto dell'ambiente
- investimenti a sostegno del territorio
- progetti a favore della comunità

○ **STRUMENTI E CANALI DI DIALOGO**

- Somministrazione di questionari di "buon vicinato"
- Ospitalità in cantina

**7 RELAZIONE SOCIALE**

**7.1 PERSONALE**

Castello di Volpaia sostiene che la creazione di valore di lungo periodo è strettamente legato al capitale umano; pertanto, investe costantemente nella crescita professionale delle persone e nella promozione del benessere.

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

	<b>2023</b>	<b>2024</b>
<b>DIRIGENTI</b>	1	1
<b>IMPIEGATI</b>	6	6
<b>OPERAI TEMPO INDETERM.</b>	7	8
<b>OPERAI A TEMPO DETERM.</b>	24	22
<b>TOTALE</b>	38	37

Castello di Volpaia monitora e verifica ogni anno il turnover dei dipendenti, il periodo di permanenza in azienda e la motivazione dell'eventuale abbandono.

Inoltre, distribuisce un apposito questionario per avere un feedback del clima aziendale che viene elaborato e attraverso il quale sono definite misure correttive.

Tutti i lavoratori sono assunti in modo regolare, a seguito di richiesta individuale libera, e i rapporti di lavoro sono regolati dal CCNL di settore.

L'azienda non utilizza lavoratori minorenni e nemmeno personale di età inferiore ai 16 anni.

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

Non è ammessa la discriminazione, nell'assunzione, nella formazione e nella promozione etc. che si basi su età, sesso, religione, orientamento sessuale etc...

Al fine di evitare tali meccanismi Castello di Volpaia ha redatto un apposito Codice Etico. Oltre ciò è prevista la possibilità per i dipendenti di segnalare qualche problematica in forma anonima.

Sono vietate le trattenute di stipendio illegali o non autorizzate. L'azienda garantisce pari retribuzione per donne e uomini.

Castello di Volpaia rispetta le leggi nazionali e gli standard di settore applicabili in materia di orario di lavoro e di festività pubbliche.

Castello di Volpaia effettua ogni anno con gli studenti delle scuole superiori e/o delle Università dei tirocini pratico applicativi. Sono attivati tirocini con Università Italiane (Firenze, Pia, Siena).

Recentemente lo svolgimento di un tirocinio ha portato all'inserimento lavorativo all'interno dell'azienda.

Castello di Volpaia garantisce ai propri dipendenti un ambiente sicuro e salubre adottando tutte le misure previste dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i; ha infatti elaborato un apposito documento di valutazione dei rischi, nominato le figure chiave previste, formato, informato ed addestrato gli operatori nonché sottoposto a sorveglianza sanitaria tutte le persone soggette a rischi specifici.

L'azienda ha messo a disposizione gratuitamente dei dipendenti numerosi alloggi affinché possano vivere in prossimità del luogo di lavoro, crearsi una famiglia e far parte della comunità locale.

## **7.2 CLIENTI**

Castello di Volpaia ritiene che il Cliente sia una parte fondamentale e abbia un ruolo centrale della sua strategia e per questo pone molta attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto e del processo produttivo.

Oltre che in Italia, Castello di Volpaia vende i propri vini in oltre 25 paesi esteri, sia in Europa che negli altri continenti. I mercati principali sono quelli statunitense e canadese.

I principali clienti sono quindi gli importatori dei Paesi esteri. Sul territorio nazionale, le vendite vengono realizzate quasi esclusivamente tramite un distributore nazionale. Di notevole importanza

sono le vendite realizzate direttamente in azienda presso la vendita diretta dove il cliente può assaggiare i prodotti, conoscere il territorio ed il modo in cui sono stati realizzati.

I rapporti con i clienti nazionale ed esteri vengono mantenuti attraverso incontri che possono svolgersi sia a Volpaia sia nei Paesi in cui i vini vengono esportati, sia con la partecipazione a fiere ed eventi nazionali ed internazionali.

### **7.3 FORNITORI**

Castello di Volpaia ha procedure specifiche per l'omologazione dei fornitori in ambito EQUALITAS. Nei questionari sono richiesti in maniera specifica informazioni sulle certificazioni possedute nei diversi ambiti della qualità, sicurezza ambiente e sostenibilità etica. I fornitori sono omologati secondo un gradiente di rischio riguardo alla sostenibilità.

### **7.4 COMUNITÀ E TERRITORIO**

Castello di Volpaia ha diversi confinanti con i quali si relazione in maniera collaborativa e costruttiva. Periodicamente li interpella con l'invio di un questionario da rendere in forma anche anonima per monitorare lo stato del rapporto.

L'azienda, inoltre, intrattiene da sempre 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, con la fornitura di prodotti a titolo gratuito o di carattere economico. Castello di Volpaia partecipa attivamente anche ad attività di collaborazione con gli altri produttori della zona, al fine di promuovere reciprocamente i prodotti e/o i servizi. Svolge un ruolo attivo nel Consorzio Vino Chianti Classico e nell'Associazione Vignaioli di Radda.

### **7.5 COMUNICAZIONE DELLA QUALITÀ**

Castello di Volpaia 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 dalla Direzione aziendale.

Tutte le informazioni che vengono comunicate devono essere coerenti con la politica di sostenibilità, con il codice etico e coerenti tra loro. Castello di Volpaia ha elaborato anche una apposita istruzione anticorruzione sulla base del D.Lgs. 231.01

## **7.6 SOSTENIBILITÀ SOCIO ECONOMICA**

Secondo lo standard EQUALITAS, gli ambiti di intervento per l'adozione di buone pratiche socio-economiche sono:

- buone pratiche sociali verso i Lavoratori
- buone relazioni con il territorio e la comunità locale
- buone pratiche economiche aziendali verso i dipendenti e verso i fornitori.

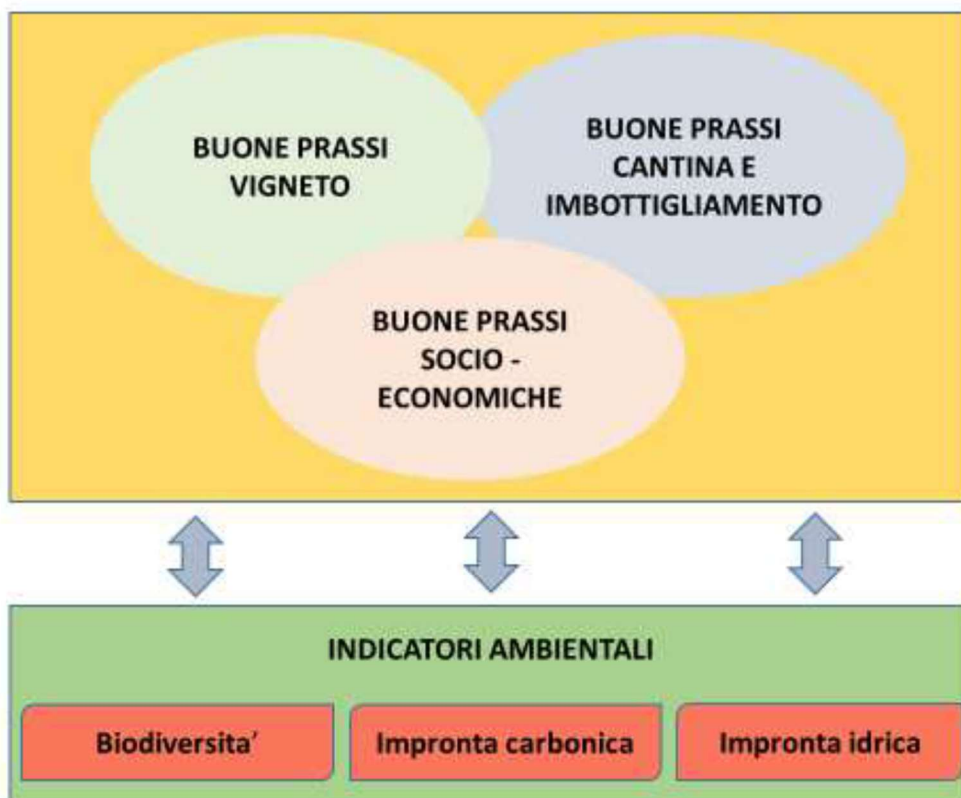
Tali buone pratiche si ottengono attraverso:

- analisi della forza lavoro con l'indicazione della suddivisione per età, per genere e per tipologia contrattuale.
- codice Etico condiviso con i dipendenti.
- non ammissione di alcuna discriminazione nell'assunzione e nella durata del rapporto di lavoro sia dal punto di vista della persona che della retribuzione o qualunque altra condizione da cui possano derivare discriminazione.
- costante valorizzazione delle risorse umane in un ambiente di carattere "familiare" che prevede una crescita culturale e professionale del singolo lavoratore attraverso attività di sensibilizzazione e formazione.
- Avvio di una fase di distribuzione di questionari per la collettività, volta a raccogliere spunti per il miglioramento.
- Investimenti economici previsti dall'azienda per la sostenibilità definiti annualmente all'interno del budget aziendale

## **8 AMBIENTE**

Il rispetto per l'ambiente fa parte della filosofia aziendale di Castello di Volpaia. Dall'anno 2000 l'azienda coltiva secondo il metodo dell'agricoltura biologica certificata. Dal 2025 ha intrapreso la certificazione EQUALITAS per porre i pilastri di misure oggettive da misurare e analizzare in modo da perseguire il concetto del miglioramento continuo.

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



Castello di Volpaia prevede la valutazione degli indicatori ambientali nell'arco dei tre anni dall'avvio della certificazione secondo la periodicità definita dallo standard EQUALITAS in modo da monitorarli nel corso del tempo e cercando la loro riduzione attuando il principio del miglioramento continuo.

### **8.1 SOSTENIBILITÀ DEL VIGNETO**

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

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

Tali buone pratiche si ottengono attraverso in particolare:

- gestione del suolo attraverso tecniche conservative e poco dispendiose in termini energetici. In genere si effettua un inerbimento totale o a file alterne;
- utilizzo di sovesci di graminacee e leguminose nel periodo invernale-primaverile a file alterne. Nel filare non seminato si mantiene un inerbimento spontaneo. Nel periodo estivo non si fanno lavorazioni superficiali;
- prevenzione degli attacchi parassitari attraverso la gestione della chioma e del sottofila e la ricerca accurata dell'equilibrio vegeto-produttivo della pianta;
- nel caso di nuovi impianti si valuta e formalizza in un apposito documento l'idoneità pedologica e climatica dell'area di coltivazione ai fini di accertare l'idoneità viticola del sito;
- sgrondo delle acque: fosse di scolo, mantenute regolarmente pulite, affinché il deflusso dell'acqua avvenga in maniera quasi spontanea ed evitare disastri idrogeologici, oltre ad una rete di canalizzazioni interrato con pozzetti grigliati per evitare l'erosione superficiale della capezzagna.

## **8.2 SOSTENIBILITÀ DELLA CANTINA E DELL'IMBOTTIGLIAMENTO**

Cuore pulsante delle attività di Castello di Volpaia, è la cantina. Le lavorazioni in cantina avvengono seguendo i seguenti principi:

- le uve di ogni vigna sono analizzate almeno una volta alla settimana durante l'ultima fase di maturazione, per verificare la rispondenza dei parametri analitici rispetto alla definizione dell'epoca vendemmiale e quindi il momento migliore per la raccolta. Oltre ciò si procede ad assaggi regolari e a monitoraggio giornalieri in vigna per valutarne e monitorarne lo stato fitosanitario.
- Le operazioni pre-fermentative vengono valutate sulla base delle caratteristiche dei mosti dell'annata, valutando oltre l'aspetto gustativo anche i parametri analitici per ciascuna fase di lavorazione. Se necessario, vengono apportate delle modifiche al processo produttivo allo scopo di mantenere un alto standard qualitativo e di perseguire gli obiettivi produttivi. I controlli analitici interni vengono svolti giornalmente per ogni singola massa tramite analisi effettuate da un laboratorio esterno abbinate a valutazioni gustative.
- L'ammostatura avviene operando mediante diraspatura e leggera pigiatura delle uve. La diraspatura e la pigiatura variano a seconda delle caratteristiche delle uve e in base al prodotto desiderato, con l'intento di massimizzare la qualità del risultato finale.

- Ogni serbatoio di vinificazione viene monitorato giornalmente, sia dal punto di vista analitico che gustativo, per gestire in modo ottimale e mirato le aggiunte durante tutta la fermentazione alcolica in base alle effettive necessità dei lieviti, così come l'eventuale macerazione delle bucce, ove presenti, per un'estrazione ottimale delle componenti contenute in esse.
- La fermentazione malo-lattica viene generalmente svolta
- L'assemblaggio delle masse, al fine di arrivare ai prodotti finali, è effettuato in primis su base organolettica e solo successivamente su base analitica, questo in funzione della tipologia del prodotto finale, valutando ogni singolo vino dal punto di vista analitico e sensoriale.
- La stabilità proteica dei vini si raggiunge, dove necessario, con una chiarifica a base di bentonite. Per quanto riguarda la stabilità tartarica solo nei vini bianchi si ricorre alla stabilizzazione a freddo mentre nei vini rossi viene raggiunta naturalmente sfruttando le basse temperature naturali delle cantine.
- Post-assemblaggio viene effettuata un'analisi massa del vino da parte di un laboratorio esterno accreditato, dopodiché vengono effettuate le operazioni di chiarifica e filtrazione ed infine si definiscono le aggiunte pre-imbottigliamento (stabilizzanti, antiossidanti). Il tenore di anidride solforosa (totale e libera) viene monitorato su tutti i vini, dalla fine della fermentazione all'imbottigliamento (al massimo ogni due mesi) e il giorno stesso dell'imbottigliamento.

Il riempimento delle bottiglie avviene in saturazione di azoto e al momento della tappatura viene effettuato il vuoto nello spazio di testa. Le bottiglie prima del loro riempimento sono lavate al loro interno con acqua filtrata e successivamente sgocciolate in maniera corretta.

Le procedure di cantina sono adottate allo scopo di assicurare la sicurezza e la qualità del prodotto nonché la possibilità di riduzione dei consumi idrici ed energetici.

A tale riguardo l'azienda ha adottato le seguenti scelte in materia di "risparmio idrico ed energetico" e di riduzione dei rifiuti:

- tutte le cantine sono mantenute a temperatura naturale con la sola esclusione della barricaia e del magazzino bottiglie che, per la loro maggiore esposizione, sono dotati di condizionamento.
- la gestione del raffreddamento dei vasi vinari è affidata a termostati che regolano l'apertura e la chiusura delle valvole del liquido di raffreddamento

- Castello di Volpaia effettua annualmente uno studio sulle possibilità di ridurre il packaging impattante e sulla possibilità di ridurre l'acqua correlato anche all'uso dei prodotti chimici

### **8.3 INDICATORE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E BIODIVERSITÀ**

La valutazione di questo indicatore verrà realizzata nei tre anni dall'inizio della certificazione.

### **8.4 SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE – CARBON FOOTPRINT**

Si riportano alcuni dati totali che potranno essere utilizzati per la prossima valutazione in modo da monitorare il sistema.

- **CONSUMI ENERGETICI**

<i>KWH</i>	<b>2023</b>	<b>2024</b>
<i>ENERGIA DA RETE</i>	126.967	171.523

- **CONSUMI DI GASOLIO AGRICOLO**

	<b>2023</b>	<b>2024</b>
<i>GASOLIO AGRICOLO LT</i>	21.700	22.100
<i>GASOLIO INDUSTRIALE LT</i>	5.000	6.000

### **8.5 SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE – WATER FOOTPRINT**

Al momento della redazione del presente bilancio non esiste una valutazione in quanto sarà effettuata nei prossimi anni. Tuttavia, si riportano alcuni dati totali che potranno essere utilizzati per la prossima valutazione in modo da monitorare il sistema.

- **CONSUMI IDRICI**

	<b>2023</b>	<b>2024</b>
<i>CONSUMI IDRICI CANTINA (MC)</i>	1.433	1.631
<i>CONSUMI IDRICI DI CAMPO (MC)</i>	183	174

## **9 INTERVENTI SULLA SOSTENIBILITÀ GIA' EFFETTUATI ED IN ESSERE**

Ancor prima che i 3 pilastri siano stati codificati, Castello di Volpaia ha lavorato in direzione di molteplici aspetti che oggi vengono definiti come sostenibilità:

- Recupero produttivo e abitativo del borgo di Volpaia: la famiglia Stianti Mascheoni, proprietaria del Castello di Volpaia, dalla fine degli anni '60 del secolo scorso, quando ha

acquisito gran parte del borgo di Volpaia ed i terreni circostanti, ha deciso di mantenere le caratteristiche rurali del borgo stesso, continuando ad utilizzare i fabbricati medievali per le proprie produzioni, senza costruire nulla di nuovo, conservando e rivalutando in questo modo un bene paesaggistico ed artistico di notevole interesse. Allo stesso tempo ha restaurato numerose abitazioni mantenendo la vita e la socialità del borgo.

- Abitazioni per i dipendenti: molte abitazioni all'interno del borgo e nei casolari circostanti sono state concesse in uso gratuito ai dipendenti dell'azienda, che hanno così avuto la possibilità di abitare in prossimità del posto di lavoro con le loro famiglie. Attualmente risiedono nei fabbricati aziendali oltre 20 dipendenti.
- Agricoltura biologica: Castello di Volpaia lavora in agricoltura biologica certificata dall'anno 2000 per tutte le produzioni aziendali, convinta che il rispetto per l'ambiente sia un valore fondamentale e che i metodi di coltivazione biologica siano un valido strumento per lasciare ai posteri terreni fertili e vitali.
- Utilizzo di colture di copertura: da oltre 10 anni utilizziamo l'erba medica come coltura di copertura nei vigneti con lo scopo di aumentare la fertilità, mantenere l'umidità dei suoli, ridurre l'erosione. La validità di questa tecnica per l'aumento della sostanza organica nel terreno è stata certificata da una ricerca dell'Università di Firenze
- Conservazione del germoplasma viticolo: agli inizi degli anni 2000, è stato costituito un campo di coltivazione del germoplasma viticolo aziendale, piantando barbatelle ottenute da 23 piante madri selezionate fra viti messe a dimora a Volpaia nel 1943. Questo campo permette il mantenimento della biodiversità conservando un patrimonio genetico antico, che potrebbe essere utile in futuro.
- Coltivatore custode: Castello di Volpaia coltiva alcuni esemplari di fruttiferi con lo scopo del mantenimento della biodiversità in un settore in cui l'utilizzo di cultivar selezionate rischia di far scomparire antiche forme di germoplasma.
- Bottiglie leggere: Castello di Volpaia utilizza da sempre bottiglie leggere per i propri vini. La produzione ed il trasporto del vetro, infatti, rappresentano il maggior costo in quanto a emissioni di CO2 di tutta la filiera viticola, per cui la scelta di utilizzare bottiglie leggere permette una notevole riduzione dell'impatto aziendale della produzione del vino.

## **10 INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO SOSTENIBILITA' PROGRAMMATI**

Per l'anno 2025 Castello di Volpaia ha in programma i seguenti interventi, già approvati con il riesame della direzione del corrente anno:

- Ottimizzazione delle concimazioni dei vigneti: si prevede di realizzare mappe di prescrizione basate su dati derivanti da volo con drone in modo da concimare in maniera differenziata le diverse zone dei vigneti in base alla loro vigoria servendosi dello spandiconcime a rateo variabile già disponibile in azienda.
- Passaggio ad energia da fonti rinnovabili per tutte le utenze elettriche aziendali: verranno valutate le offerte di diversi fornitori in funzione della sostenibilità economica aziendale.
- Riduzione dell'utilizzo dei prodotti a base di cloro: per la sanificazione delle attrezzature di cantina si prevede di ridurre o annullare l'utilizzo di prodotti a base di cloro sostituendoli con prodotti a base di perossidi o con sanificanti enzimatici.
- Sostituzione delle confezioni in legno dei prodotti di fascia alta con confezioni di cartone riciclato. Questo intervento dovrà essere valutato insieme ai clienti più importanti per non incidere sulla percezione della qualità dei prodotti venduti da parte dei clienti.
- Stabilizzazione di dipendenti: il contratto a tempo determinato di due operai verrà trasformato in tempo indeterminato.
- Formazione professionale: gli operai agricoli addetti al vigneto continueranno il corso di potatura della vite già avviato negli anni precedenti. Verranno inseriti nel corso anche i neo assunti. Alcuni impiegati parteciperanno a corsi di formazione sulla sostenibilità.

## **11 COMUNICAZIONI DI CHIARIMENTO**

Tutti i vari stakeholders possono inoltrare i propri quesiti per richieste di chiarimenti o dialogo con Castello di Volpaia al seguente indirizzo mail: [info@volpaia.com](mailto:info@volpaia.com)