

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ



INDICE

-
01. PREMESSA

 02. LA SOSTENIBILITÀ PER TERUZZI WINE

 03. LO STANDARD EQUALITAS

 04. LA POLITICA DELLA SOSTENIBILITÀ DI TERUZZI WINE

 05. DESCRIZIONE AZIENDALE – CHI SIAMO E DOVE SIAMO

 06. ANALISI STAKEHOLDER

 07. RELAZIONE SOCIALE

 08. AMBIENTE

 09. RISULTATO VERIFICHE INTERNE SULLA SOSTENIBILITÀ

 10. RISULTATO DELLA RIUNIONE TRA ORGANIZZAZIONE
E DIPENDENTI

 11. INTERVENTI SULLA SOSTENIBILITÀ GIÀ EFFETTUATI
ED IN ESSERE

 12. INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO SOSTENIBILITÀ
PROGRAMMATI
-
-
-

01. PREMESSA

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

- il rapporto sugli indicatori relativi ai tre pilastri della sostenibilità
 - economico
 - ambientale
 - 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.

02. LA SOSTENIBILITÀ PER TERUZZI WINE

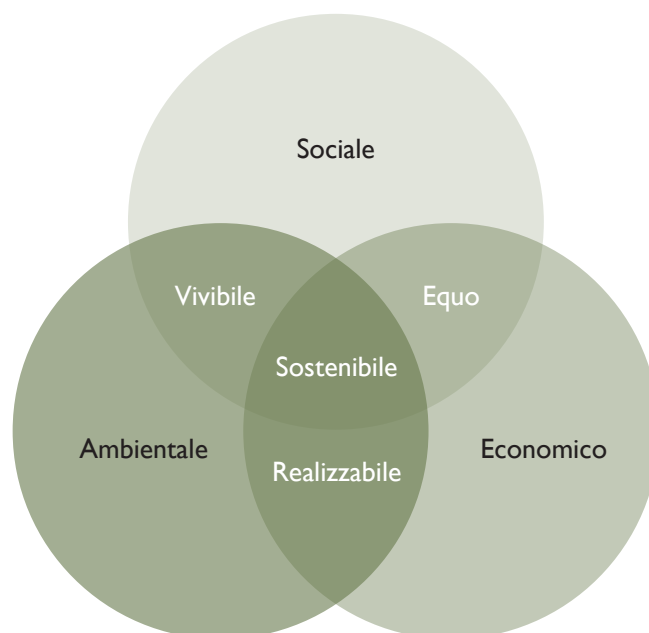
Teruzzi & Puthod srl redige il bilancio di sostenibilità con l'obiettivo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità e di descrivere gli obiettivi raggiunti e i piani di miglioramento programmati.

03. 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.

04. LA POLITICA DELLA SOSTENIBILITÀ DI TERUZZI WINE

L'Alta Direzione dell'Organizzazione 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, l'Organizzazione focalizza il proprio impegno al fine di adottare strumenti e comportamenti che tutelino i diritti e creino valore condiviso nei seguenti ambiti in cui il Gruppo 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 dell'Organizzazione.

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

In considerazione degli indirizzi di Politica qui esposti, l'Organizzazione ritiene prioritari i seguenti obiettivi:

- assicurare un'istruzione di qualità, equa ed inclusiva, e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti i soggetti;
- garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo;
- rispetto dell'ambiente e della compliance legislativa e legale;
- incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione piena e produttiva ed un lavoro dignitoso per tutti;
- garantire la crescita del personale ed evitare qualsiasi differenza di genere;
- 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;

L'Organizzazione 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 inviati a info@teruzziwine.it 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 propri documenti.

05. DESCRIZIONE AZIENDALE – CHI SIAMO E DOVE SIAMO

L'Azienda è stata fondata nel 1974 dal Sig. Enrico Teruzzi e dalla moglie Carmen Puthod. L'utilizzo del freddo in enologia si deve proprio al Sig. Teruzzi che, privo di qualsiasi condizionamento tradizionalista, ha applicato le nozioni enologiche apprese fondendole con la Sua esperienza industriale rivoluzionando così la tipologia Vernaccia di San Gimignano fino ad allora prodotta, migliorandola e dando esempio di come la tecnologia possa essere usata anche nel settore enologico. Nel 2005 è stata venduta alla Campari la quale ha investito molto sulla campagna reimpiantando più del 50% dei vigneti di proprietà, apportando su tutto il territorio una ventata di innovazione e un nuovo stile di fare viticoltura nel rispetto del territorio e dell'ambiente. A dicembre 2016 l'azienda è stata ceduta a Terra Moretti la quale sta attuando nuove idee di marketing e commerciali e sta progettando nuovi investimenti in cantina per migliorare ulteriormente la qualità dei prodotti della Teruzzi & Puthod.

La cantina si estende su una superficie di circa 10000 mq suddivisa su tre edifici principali così costituiti: edificio cantina TCF-uffici, locale imbottigliamento/confezionamento e magazzino, e l'edificio dove vengono custodite le macchine agricole. Sotto copertura telata si trovano la zona ricezione uve e la zona adibita alla pressatura dei mosti insieme agli scambiatori refrigeranti. Sono invece su piattaforma

di cemento e a cielo aperto la maggior parte delle vasche di vinificazione, che sono tutte coibentate e sotto condizionamento termo controllate.

Gli ettari di proprietà all'interno del Comune di San Gimignano sono 174 di cui ben 96.5 coltivati a Vigneto localizzati in 4 zone produttive diverse; la restante superficie è così suddivisa: bosco 36.69 ha, seminativo 1.80 ha, incolti 9.69 ha, tare e capezzagne 29.47 ha. L'azienda ha anche dei terreni nel comune di Suvereto per circa 16 ha. I vigneti dell'azienda sono così suddivisi: 61.75 Ha sotto la denominazione di Vernaccia di San Gimignano, 13.84 ha coltivati a IGT BIANCO TOSCANA, 12.36 ha coltivati a Chianti DOCG e infine 8.54 ha con produzioni di IGT ROSSO TOSCANA.

Fatturato	€ 2.048.451
Kg di uve lavorate per il vino	903.670
Litri di vino ottenuti	632.570
Numero di bottiglie di vino realizzate	527.977
Numero bottiglie vendute	546.338
Totale Export su volume	87%

**Dati relativi all'anno 2021*

L'azienda già da qualche anno ha la certificazione secondo lo standard internazionale IFS e si sta apprenstando al passaggio a quello BRCGS ver. 8:2018.

Teruzzi & Puthod srl svolge tutta la produzione dalle uve al prodotto finito. È parte del Gruppo Morretti insieme alle seguenti cantine:

Petra – Toscana

Bellavista – Lombardia

Sella & Mosca – Sardegna

Contadi Castaldi – Lombardia

Tenuta la Badiola – Toscana

06. ANALISI STAKEHOLDER

La struttura dell'Organizzazione ha i seguenti soggetti con cui interagisce per l'elaborazione del proprio prodotto e che possono influire sulla capacità aziendale di raggiungere gli 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 l'Organizzazione 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 via 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

COMUNITÀ 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
- Progetti con le scuole

07. RELAZIONE SOCIALE

07.1 Personale

Teruzzi & Puthod srl 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 ben-essere.

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

2022	
Dirigenti	0
Impiegati	5
Operai	20
Totale	25

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

L'Organizzazione, 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 per gli impiegati e operai agricoli.

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

L'azienda 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 l'Organizzazione ha redatto un apposito Codice Etico. Oltre ciò è prevista la possibilità per i dipendenti di segnalare qualche problematica in forma anonima attraverso una apposita cassetta messa a loro disposizione già previsto anche per lo standard BRCGS ver:8:2018.

Al fine di consentire una ottimale sicurezza sul lavoro, l'Organizzazione ha redatto un apposito questionario per la valutazione di c.d. "mancati infortuni". Tale questionario è importante in quanto rende edotta l'azienda di particolari problematiche che potrebbero non essere state valutate nell'ambito dell'analisi del rischio della sicurezza sul lavoro.

Sono vietate le trattenute di stipendio illegali o non autorizzate. L'azienda garantisce pari retribuzione per donne e uomini. L'Organizzazione rispetta le leggi nazionali e gli standard di settore applicabili in materia di orario di lavoro e di festività pubbliche.

L'Organizzazione effettua ogni anno con gli studenti delle scuole superiori e/o delle Università dei tirocini pratici applicativi. Sono attivati tirocini con Università Italiane.

In alcuni casi è capitato che la finalità del tirocinio è stata quella dell'inserimento lavorativo all'interno dell'azienda.

Il manuale Equalitas insieme a quello previsto per lo standard BRCGS prevede un piano formativo per valorizzare le persone, per sviluppare e consolidare le competenze individuali in modo da far sviluppare la cultura della qualità e della sostenibilità aziendale.

Il piano formativo, approvato nell'ambito del riesame della direzione, è sempre tenuto sotto controllo con apposite verifiche ispettive interne.

L'Organizzazione 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.

07.2 Clienti

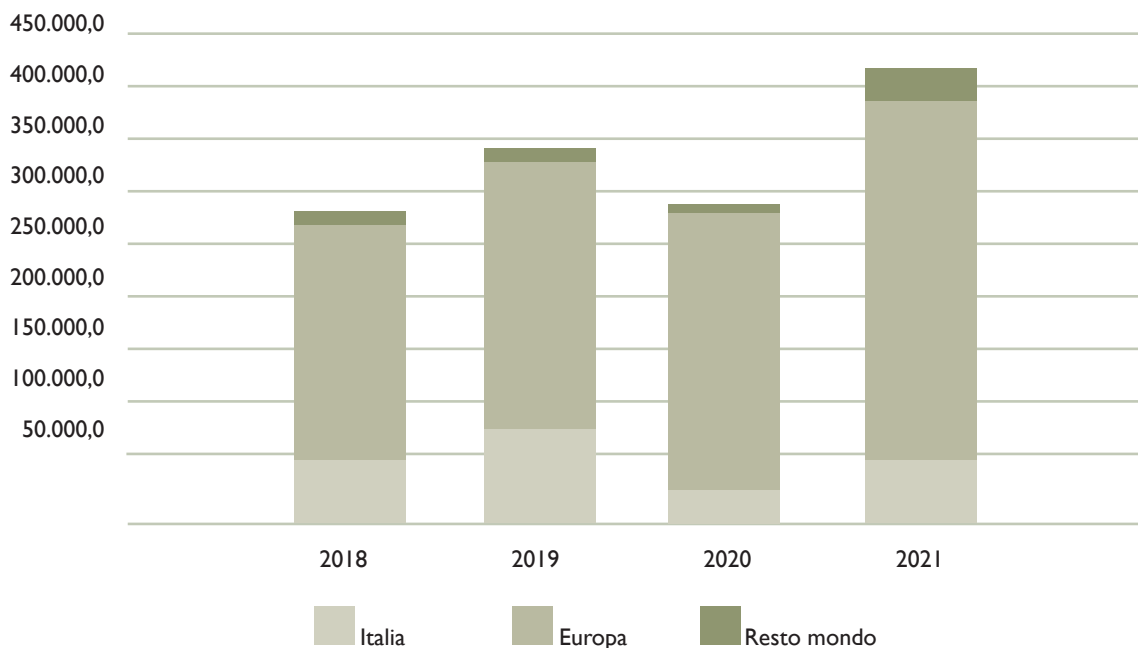
L'Organizzazione ritiene che il Cliente sia una parte fondamentale e abbia un ruolo centrale della sua strategia e per questo pone molta attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto e del processo produttivo.

Italia 48.532,50 litri (2018), 73.718,25 litri (2019), 38.739,75 litri (2020) 53.505,00 litri (2021)

Europa 208.944,00 litri (2018), 243.586,50 litri (2019), 228.676,50 litri (2020) 321.468,00 litri (2021)

Mondo 12.856,50 litri (2018), 12.735,00 litri (2019), 6.525,00 litri (2020) 34.780,50 litri (2021)

Distribuzione geografica

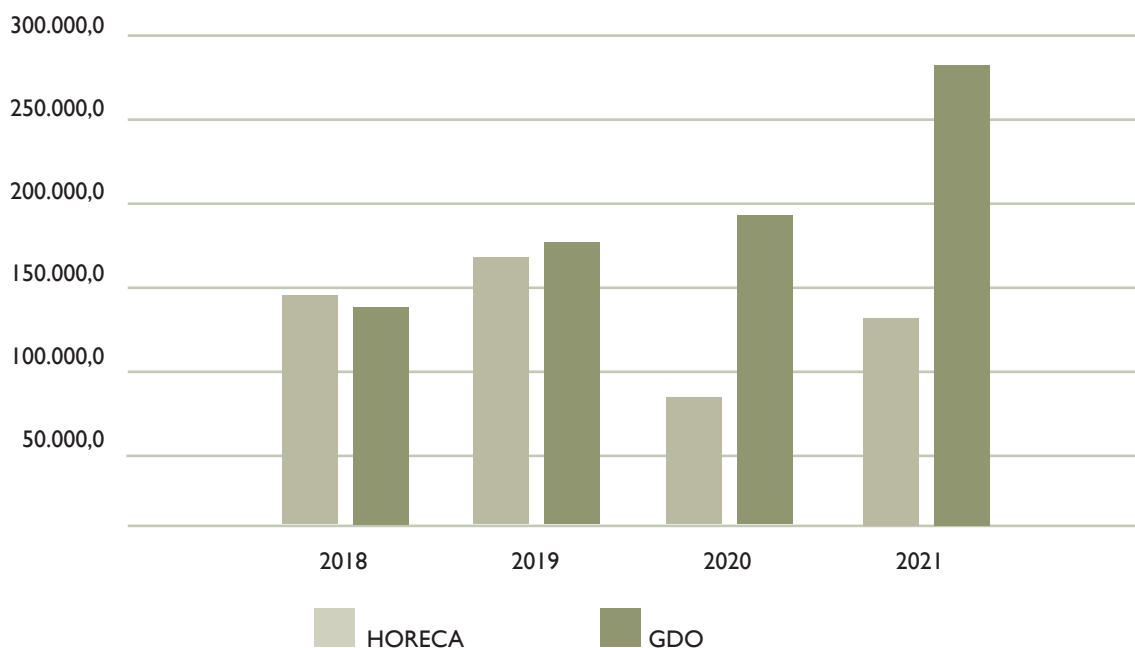


Litri a seconda del canale distributivo

Horeca 139.594,50 litri (2018), 160.020,75 litri (2019), 85.759,50 litri (2020) 134.938,50 litri (2021)

GDO 130.738,50 litri (2018), 170.019,00 litri (2019), 188.181,75 litri (2020) 274.815,00 litri (2021)

Canali distributivi



07.3 Fornitori

L'Organizzazione ha procedure specifiche per l'omologazione dei fornitori, sia in ambito BRCGS sia 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.

07.4 Comunità e territorio

L'Organizzazione ha alcuni confinanti. L'Organizzazione intrattiene da sempre ottimi rapporti sia con le istituzioni locali che con le numerose associazioni presenti nella zona, attraverso collaborazioni e sponsorizzazioni in occasione di eventi che coinvolgono la comunità, con la fornitura di prodotti a titolo gratuito o di carattere economico. Il direttore della Teruzzi & Puthod srl fa parte del CDA del Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano.

L'Organizzazione partecipa attivamente anche ad attività di collaborazione con gli altri produttori della zona, al fine di promuovere reciprocamente i prodotti e/o i servizi. Con l'agriturismo "Il vecchio maneggio" ha, ormai da anni instaurato un rapporto di collaborazione costruendo diverse tipologie di offerta per i clienti che abbinano la passeggiata a cavallo con la visita in cantina e la degustazione dei vini. I rapporti con i confinanti sono periodicamente monitorati attraverso dei questionari anonimi.

07.5 Comunicazione della Qualità

Nell'Organizzazione è stata per alcuni anni certificata secondo lo standard internazionale IFS e da quest'anno si certicherà BRCGS a seguito di particolari richieste dei Clienti. L'Organizzazione è certificata anche secondo lo standard EQUALITAS.

Con frequenza annuale sono effettuate specifiche verifiche ispettive interne da appositi auditor qualificati al fine di verificare la conformità dei sistemi ad entrambi gli standard. Tale meccanismo è necessario al fine di verificare eventuali deviazioni dal sistema.

Gli audit di certificazione sono effettuati invece dall'Ente indipendente CSQA e da Valore Italia per lo standard EQUALITAS.

L'Organizzazione ha definito le regole aziendali precise e trasparenti per comunicare tutte le informazioni riguardanti la sostenibilità e quelle sulle caratteristiche del prodotto che immette sul mercato. In particolare, ogni documento o altre forme di comunicazione vengono verificate e approvate dai referenti dell'Ufficio Comunicazione.

Tutte le informazioni che vengono comunicate devono essere coerenti con la politica di sostenibilità, con il codice etico e coerenti tra loro.

07.6 Sostenibilità socio economica

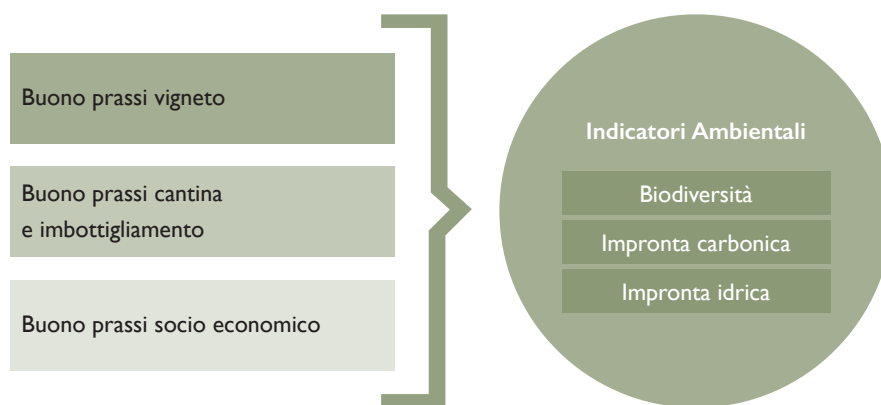
Secondo lo standard EQUALITAS, gli ambiti di intervento per l'adozione di buone pratiche socio-economiche sono:

- 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

08. AMBIENTE

L'Organizzazione già da molti anni opera nel rispetto dell'ambiente in quanto è la filosofia del Gruppo Moretti a cui appartiene Teruzzi & Puthod srl. La certificazione EQUALITAS diventa la base 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



L'Organizzazione prevede la valutazione degli indicatori ambientali nell'arco dei tre anni 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.

08.1 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. Si utilizzano erpici per la pulizia del suolo. 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 interraste con pozzetti gliigliati per evitare l'erosione superficiale della capezzagna.

08.2 Sostenibilità della cantina e dell'imbottigliamento

Cuore pulsante delle attività di Teruzzi & Puthod srl, 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, questo 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 i nostri obiettivi produttivi. I controlli analitici interni vengono svolti giornalmente per ogni singola massa tramite analisi con un FT-IR (FOSS) abbinati a valutazioni gustative.
- L'Organizzazione non utilizza l'appassimento dell'uva.
- L'ammostatura avviene operando mediante diraspatura e una successiva leggera pigiatura delle uve. La diraspatura e la pigiatura variano a seconda delle caratteristiche delle uve e in base al prodotto che vogliamo ottenere, con l'intento di massimizzare la qualità del risultato finale. Le uve destinate alla Vernaccia Riserva non vengono né diraspate, né pigiate, pure come le uve rosse per le selezioni, le quali subiscono solo una diraspatura.
- Ogni vasca viene monitorata 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 svolta per una piccola quota di masse con batteri lattici indigeni, nelle selezioni, invece, si effettua la tecnica del coinoculo o inoculi post svinatura con batteri lattici selezionati.
- 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, nei bianchi non si ricorre più alla stabilizzazione a freddo dal 2012 e anche per i rossi è stata quasi totalmente eliminata da tre anni. Per ovviare le precipitazioni tartariche nei bianchi viene aggiunta la CMC (carbrossimetilcellulosa) mentre, per i rossi, il poliaspartato di potassio, questo in fase di addizioni pre-imbottigliamento. Su una piccola quota di rosso, per i mercati in cui NON è ammesso l'uso del poliaspartato, si ricorre ancora, alla stabilizzazione a freddo post assemblaggio.
- 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 ed eventuali mannoproteine). La solforosa (totale e libera) viene monitorata su tutti vini, dalla fine della fermentazione all'imbottigliamento (al massimo ogni due mesi), poi, pre-imbottigliamento e il giorno stesso dell'imbottigliamento.

Le analisi pre-imbottigliamento vengono effettuate il giorno prima dell'imbottigliamento e all'avvio dello stesso, sia sul cassone di avvinamento che su una delle prime bottiglie prodotte. Durante una giornata di imbottigliamento vengono prelevate n°6 bottiglie in totale (2 inizio/2 metà/2 fine) per l'analisi microbiologica del lotto prodotto. L'organizzazione lavora in saturazione di azoto al riempimento delle bottiglie e al momento della tappatura è 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:

- è stata acquistata una potente idropulitrice provvista di un attrezzatura che permette di effettuare la detergenza e la sanificazione all'interno delle vasche utilizzando solo acqua calda in pressione, riducendo così l'uso dei detergenti chimici.
- l'azienda si sta apprestando ad una sostituzione crescente delle lampadine passando a quelle a risparmio energetico (led).
- le vasche sono quasi tutte termo-condizionate con caldo/freddo e coibentate. La gestione e il controllo della temperatura avvengono tramite un software, che in automatico, in base all'effettiva necessità, manda il caldo e/o il freddo alle vasche, in modo da ottimizzare, senza sprechi, il mantenimento della corretta temperatura dei mosti e dei vini durante tutto il processo di produzione
- una ottimizzazione dei consumi degli impianti elettrico e di riscaldamento/raffreddamento mediante accensione e spegnimento temporizzati.

08.3 Indicatore di sostenibilità ambientale e biodiversità

L'indicatore di Biodiversità previsto dallo standard Equalitas valuta gli aspetti ambientali applicando le procedure previste dagli "Indici di Biodiversità", messi appunto nel 2010 da WBA onlus per la valutazione della conservazione della biodiversità in agricoltura, all'interno del protocollo "Biodiversity Friend®". La valutazione della qualità ambientale dell'agrosistema avviene rilevando la presenza di particolari organismi, definiti indicatori biologici, in quanto presentano: elevata sensibilità verso gli inquinanti, larga diffusione sul territorio, scarsa mobilità e capacità di accumulare sostanze inquinanti nei loro tessuti. In particolare i tre indici di riferimento sono:

- **Indice di Biodiversità Lichenica (IBL-bf):** basato sulla presenza e frequenza di licheni epifiti rilevati sulle cortecce di alberi presenti sulle cortecce in campagna
- **Indice di Biodiversità Acquatica (IBA-bf):** basato sulla analisi della qualità delle acque superficiali per verificare la composizione delle comunità degli invertebrati acquatici.
- **Indice di Biodiversità del Suolo (IBS-bf):** basato sulla analisi di campioni di terreno nei quali viene rilevata la presenza di invertebrati del suolo (anellidi, collemboli, acari, isopodi, miriapodi, insetti, ecc.).

Tale parametro sarà effettuato dal 2° anno dovendo essere monitorato con frequenza biennale.

08.4 Sostenibilità ambientale – carbon footprint

Al momento della redazione del presente bilancio non esiste una valutazione in quanto sarà effettuata nell'ambito del primo rinnovo di certificazione. Tuttavia, si riportano alcuni dati totali che potranno essere utilizzati per la prossima valutazione in modo da monitorare il sistema.

CONSUMI ENERGETICI

Kwh 2021	
Energia da rete	542.001
Numero bottiglie	1.371.403
kWh/btg	0,40

CONSUMI DI GASOLIO AGRICOLO

Gasolio INDUSTRIALE LT 2021	21000
Gasolio AGRICOLO LT 2021	35000
Numero bottiglie	1.371.403
LT/btg	0,04

08.5 Sostenibilità ambientale – water footprint

Al momento della redazione del presente bilancio non esiste una valutazione in quanto sarà effettuata nell'ambito del primo rinnovo di certificazione. Tuttavia, si riportano alcuni dati totali che potranno essere utilizzati per la prossima valutazione in modo da monitorare il sistema.

CONSUMI IDRICI

Numero bottiglie	1.371.403
Consumi idrici cantina (mc)	3264
Consumi idrici di campo (mc)	80
Litri acqua / btg	2,44

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

La parte di vigneto non utilizza acqua per irrigazioni etc.

09. RISULTATO VERIFICHE INTERNE SULLA SOSTENIBILITÀ

La verifica ispettiva interna effettuata in data 06.05.22 ha portato ad alcune non conformità che al momento della presente redazione sono già state ottemperate.

Si evidenziano per completezza espositiva:

NUM.REQUISITO	REQUISITO
5.1.4	L'organizzazione raccoglie informazioni inerenti l'adozione di requisiti di sostenibilità da parte dei fornitori
5.1.7	Nei casi in cui alcune attività ricadenti nel campo di applicazione dello standard siano appaltate a terzi (outsourcing) l'organizzazione garantisce la conformità di tali operazioni rispetto al presente standard
5.1.7	L'organizzazione effettua l'eventuale concimazione di fondo sulla base dei risultati di valutazione della fertilità (sostanza organica, nutrienti minerali, ammendanti, correttivi).
5.3.2.1	L'organizzazione deve definire le condizioni operative e i criteri che stanno alla base delle scelte dei piani di detersione e sanitizzazione validati. L'organizzazione si impegna a scegliere e documentare le soluzioni tecnico-operative da attuare tra quelle che consentono di minimizzare i consumi idrici e/o energetici e/o di detersivi e sanificanti.
5.3.3.1	L'Organizzazione definisce i criteri con cui effettua la scelta dell'utilizzo/ riutilizzo della tipologia di packaging considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto anche in funzione della sua destinazione d'uso e modalità di vendita
5.5.2	L'Organizzazione effettua tale formazione prima del rilascio della certificazione e successivamente con cadenza almeno triennale
5.5.2.5	Qualora l'organizzazione gestisca parte o tutte le attività attraverso società di servizi esterne, le stesse dovranno dimostrare all'organizzazione di aver attivato un piano permanente o attività circoscritte di formazione del personale in merito ai temi della sostenibilità, ai rischi alimentari ed alla sicurezza sul lavoro.
5.5.4.2.3	L'organizzazione effettua con frequenza almeno annuale un incontro verbalizzato fra proprietà e personale (o rappresentante del personale) sui temi ambientali, sociali ed economici.

10. RISULTATO DELLA RIUNIONE TRA ORGANIZZAZIONE E DIPENDENTI

L'Organizzazione in data 20.06.22 dopo la formazione dei propri dipendenti ha effettuato un incontro con la Direzione per evidenziare alcune criticità emerse dai questionari compilati.

Sono presenti alcune criticità che l'Organizzazione gestirà nella formazione prevista monitorando successivamente il clima aziendale.

Nell'ambito di tale incontro il personale, oltre ad essere stato messo a conoscenza della Politica della Sostenibilità, del Codice Etico argomenti già illustrati nella formazione è stato messo al corrente dei meccanismi premianti messi in atto dall'Organizzazione al fine perseguire l'obiettivo della sostenibilità:

OBIETTIVO	PREMIO
Premialità al personale per raggiungimento obiettivi ambientali previsti	omaggio di prodotti aziendali
incentivo welfare aziendale - buoni carburante	applicazione del decreto legge 21/2022

11. INTERVENTI SULLA SOSTENIBILITÀ GIÀ EFFETTUATI ED IN ESSERE

L'Organizzazione che ha sempre cercato di innovarsi e di avere macchinari e di puntare già sulla sostenibilità:

PILASTRO ECONOMICO

L'Organizzazione sta già attuando una serie di incontri con Clienti finali tramite agenti della Toscana e Umbria, in particolari ristoratori o titolari di enoteche che vengono ospitati in azienda al fine di far conoscere i propri prodotti.

Oltre ciò l'Organizzazione promuove eventi pubblicitari dei propri prodotti tramite appositi agenti. Nel mese scorso sono stati invitati degli agenti del gruppo di Terra Moretti (Lombardia) in modo da formarli per poter promuovere i propri prodotti nei loro canali distributivi. Tale aspetto ha una rilevanza importante in quanto permette all'Organizzazione di far sì che gli agenti possano presentare/promuovere i prodotti in maniera corretta.

A marzo scorso tutti gli agenti del gruppo Terra Moretti sono stati inviati ad una convention con la finalità di fidelizzare i rapporti tra le varie aziende e i rappresentanti.

PILASTRO AMBIENTALE

L'Organizzazione è all'avanguardia per quanto riguarda la sostenibilità ambientale ed infatti fino ad oggi ha già effettuato quanto segue:

- è stata acquistata una potente idropulitrice provvista di un'attrezzatura che permette di effettuare la detergenza e la sanificazione all'interno delle vasche utilizzando solo acqua calda in pressione, riducendo così l'uso dei detergenti chimici;
- l'azienda si sta apprestando ad una sostituzione crescente delle lampadine passando a quelle a risparmio energetico (led);
- le vasche sono quasi tutte termo-condizionate con caldo/freddo e coibentate. La gestione e il controllo della temperatura avvengono tramite un software, che in automatico, in base all'effettiva necessità, veicola il caldo e/o il freddo alle vasche, in modo da ottimizzare, senza sprechi, il mantenimento della corretta temperatura dei mosti e dei vini durante tutto il processo di produzione;
- si sta già effettuando una ottimizzazione dei consumi degli impianti elettrico e di riscaldamento/raffreddamento mediante accensione e spegnimento su necessità delle vasche;
- la referenza terre di Tufi ha avuto un cambio della bottiglia passando dalla bordolese con un peso di 750 g alla borgognotta da 550 g;
- la referenza Peperino ha avuto un cambio della bottiglia passando dalla bordolese da 750 g a borgognotta da 550 g;
- la Vernaccia di San Gimignano Off Trade è imbottigliata in una bordolese di 360 g al posto di quella da 410 g.
- già da molto tempo si utilizzano capsule in polilaminato;
- l'azienda ha dislocato tre centraline meteo di proprietà all'interno delle sue tre macroaree produttive, a queste centraline è collegato un sistema operativo chiamato Horta che in base alle previsioni meteo locali e all'andamento stagionale riesce a prevedere quando ci saranno infezioni funginee; solo in questo momento l'azienda effettua il trattamento prevenendo l'infezione; riduce pertanto gli interventi in campo;
- per quanto riguarda i trattamenti in campo l'Organizzazione adotta degli atomizzatori da recupero grazie ai quali riesce a recuperare il 50% del prodotto fitosanitario e di acqua utilizzata rispetto ai trattamenti standard;
- a seguito di eventi accaduti è stato installato un dispositivo per il monitoraggio delle perdite occulte di acqua stoccata per l'antincendio.
- L'Organizzazione oltre ciò utilizza etichette certificate FSC.

PILASTRO SOCIALE

Per quanto riguarda tale aspetto l'Organizzazione ha previsto che:

- il personale ed i familiari possano comprare il prodotto finito a prezzi di favore,
- per gli impiegati e i quadri è prevista l'adesione al F.I.A. ovvero una assicurazione sanitaria con copertura diretta dell'interessato, dei propri figli e del coniuge,
- ai dipendenti adibiti a mansioni che richiedono la conduzione di trattori, vendemmiatrici e altre analoghe macchine agricole, è riconosciuta una maggiorazione pari al 5% calcolata sulla paga base

- per ogni giornata di lavoro in cui, almeno 4 ore, abbiano condotto le macchine sopraelencate.
- ai dipendenti con la qualifica di operaio nel periodo di vendemmia, è riconosciuta una maggiorazione del 6%, calcolata sulla paga base di ogni ora di lavoro effettuata dell'arco temporale che va dalle 20.00 alle 06.00 del giorno successivo,
 - a tutti i dipendenti, che effettuano almeno 5 ore di lavoro effettivo, è riconosciuto un buono pasto giornaliero pari a € 6,50.

12. INTERVENTI DI MIGLIORAMENTO SOSTENIBILITÀ PROGRAMMATI

Gli obiettivi che l'Organizzazione ha in programma per il 2022 sono i seguenti:

MACRO-CATEGORIA	SOTTO-CATEGORIA	OBIETTIVO GENERALE	INDICATORE	MODALITÀ RAGGIUNGIMENTO OBIETTIVO
Pilasto economico	III	Crescita del fatturato	20 % nel quinquennio 2020 -2024	Maggiore marketing e sviluppo nuovi clienti
Pilasto ambientale	consumo di acqua	Riduzione proporzionale alla produzione	Abbassamento del quantitativo di acqua consumata per bottiglia	Sostituzione e ripristino impianto di accumulo acqua calda (presenza di ruggine) per uso imbottigliamento cantina
	Riduzione dei rifiuti (filtri a cartucce)	Riduzione proporzionale alla produzione	Abbassamento del quantitativo	Abbassamento del quantitativo Modifica impianto di filtrazione con riduzione dei punti di filtrazione grazie all'impiego di cartucce pluriuso
	Consumo energia elettrica	Riduzione proporzionale alla produzione	Kw / bottiglie potenziali	Proseguimento della sostituzione delle lampade convenzionali con quelle a led Installazione di sensori a "uomo presente" per le luci interne Analisi di fattibilità dell'installazione di apposito sistema fotovoltaico Automazione impianto termocondizionamento locale imbottigliamento e confezionamento

Pilastro ambientale	Packaging	Riduzione del peso della bottiglia/ aumento numero di bottiglie per pancale	Kg di peso bottiglie / numero bottiglie prodotte	Cambio bottiglia del vino peperino off trade da attuale bottiglia riserva (750 g) a bordolese (410 g)
	Consumo di gasolio	Riduzione proporzionale alla produzione	Litri / bottiglie potenziali	Automazione impianto termocondizionamento locale imbottigliamento e confezionamento
	Riduzione utilizzo di prodotti chimici di pulizia	Riduzione prodotti chimici piu' impattanti per l'ambiente	Kg prodotti utilizzati / numero di bottiglie	Diminuzione del quantitativo dei prodotti e studio annuale della scelta di prodotti chimici da utilizzare
	Cfp (carbon foot print)	Valutazione nel triennio	Tonnellate di co2 eq / bottiglie	Diminuzione delle fonti di produzione co2
	Wfp (water foot print)	Valutazione nel triennio	Mc acqua consumata / bottiglie	Diminuzione del quantitativo
Pilastro sociale	Formazione	Aumento ore di formazione	% ore di formazione rispetto anno precedente sulla sostenibilita'	Aumento del 20 % delle ore di formazione rispetto all'anno precedente
	Premi al personale	Premialita' al personale per raggiungimento obiettivi ambientali previsti	Numero di premi forniti	Omaggio di prodotti aziendali
		Incentivo welfare aziendale - buoni carburante	€ / dipendente	Applicazione del decreto legge 21/2022
	Infortuni sul lavoro	Diminuzione / mantenimento	< infortuni / ore lavorate / < mancati infortuni / ore lavorate.	Controllo / formazione / sensibilizzazione del personale
	Clima aziendale	Miglioramento del clima aziendale	Questionario con valutazione approfondita delle domande	Formazione sui punti critici evidenziati dal questionario
Stabilizzazione assunzioni	Aumentare personale stabile	Maggiore numero di persone a tempo indeterminato	Stabilizzazione del personale	

Comunicazioni di chiarimento

Tutti i vari stakeholders possono inoltrare i propri quesiti per richiesti di chiarimenti o dialogo con l'Organizzazione al seguente indirizzo mail: info@teruzziwine.com



San Gimignano 23.06.22

Teruzzi & Puthod srl



TERUZZI

Loc. Casale 19 - San Gimignano (Siena) 53037
0577 940143 - 0577 941722

info@teruzziwine.com -   @teruzziwine