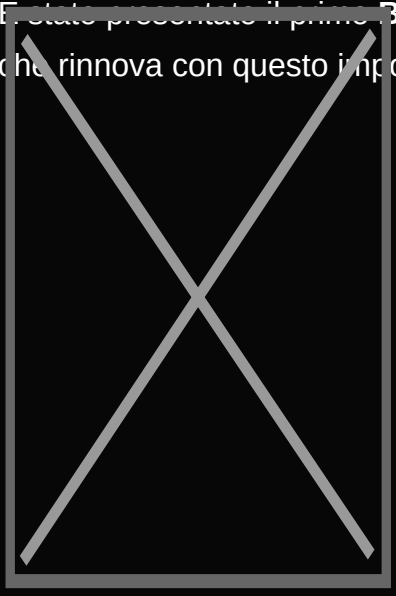
Primo Bilancio di Sostenibilità per Cantina Produttori di Valdobbiadene

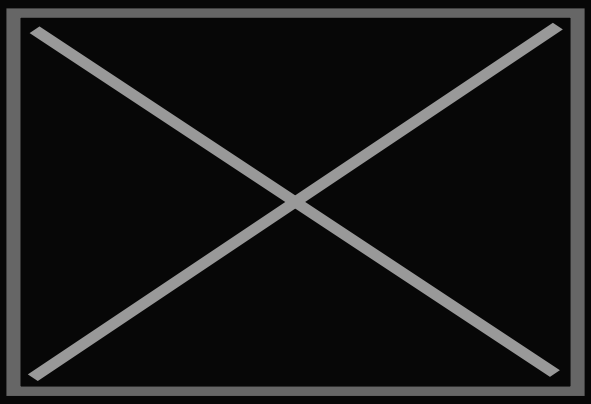
millesimato-val-doca-5c57f58f

È stato presentato il primo **Bilancio di Sostenibilità** della **Cantina Produttori di Valdobbiadene**, che rinnova con questo importante strumento la sua mission originaria di impresa sociale.



La Cantina nasce infatti nel 1952 per iniziativa di 129 soci viticoltori che decisero di unire le forze per risollevare l'economia di un territorio devastato dal secondo conflitto mondiale, e costruire attraverso il lavoro della terra un mondo migliore, più dignitoso per il singolo e per l'intera comunità. Spirito di condivisione e investimenti lungimiranti hanno permesso di coniugare l'anima agricola e profondamente radicata nel territorio con una prospettiva industriale tecnologica e d'avanguardia, consentendo uno sviluppo costante ed equo, fino a farne una delle più grandi aziende italiane del vino, con gli attuali 600 soci e 1000 ettari di vigneto, concentrato in particolare nelle zone di eccellenza delle **Docg Prosecco Superiore di Valdobbiadene e Asolo**.

Le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene rappresentano da secoli una simbiosi perfetta tra uomo e ambiente, che nel luglio 2019 ha consentito al territorio di ottenere il prestigioso riconoscimento a **Patrimonio dell'Umanità Unesco**. È qui che ha sede la Cantina.



Con il primo Bilancio di Sostenibilità, redatto dal management di Cantina Produttori di Valdobbiadene in collaborazione con **Trentino Green Network** applicando la metodologia internazionale **GRI Standard – Global Reporting Initiative**, il Gruppo scrive e misura in modo preciso le numerose azioni concrete che caratterizzano il suo modus operandi nei confronti dei soci, del territorio, dell'ambiente e di tutti gli stake holders, dai clienti ai fornitori passando per la collettività in cui è inserito.

L'operato della Cantina è stato analizzato prendendo in esame il contributo dato all'attuazione dei 17 **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile** (Sustainable Development Goals) sanciti dall'Agenda 2030 delle **Nazioni Unite**.

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE N. 8
Lavoro dignitoso e crescita economica

Dalla qualità della materia prima (165.000 quintali potenziali di uva raccolta dai soci e trasformata ogni anno, di cui il 90% è rappresentato dalla Glera, l'uva idonea alla produzione del Prosecco Superiore Docg e Prosecco Doc) dipende l'eccellenza del vino. Sin dalla sua fondazione, il Gruppo sostiene la crescita economica garantendo un'adeguata remunerazione ai soci viticoltori e creando occupazione locale. Un criterio di valorizzazione delle produzioni attraverso una premialità basata su una vera e propria zonazione di pertinenza, che prevede premialità anche per le tipologie Biologico certificato e Docg Storico (quest'ultimo base ampelografica con vitigni di Perera, Bianchetta e Verdiso oltre al classico Glera), incentiva i soci a garantire materia prima di alta qualità e ad attuare le migliori pratiche agricole disponibili. Questa attenzione, oltre a tutelare i soci della Cantina, ha contribuito nel tempo alla giusta remunerazione del duro lavoro nelle vigne degli altri produttori del territorio.

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE N. 2
Sconfiggere la fame

Il Gruppo è impegnato a garantire sistemi di produzione sostenibili e ad applicare pratiche agricole resilienti, finalizzate a conservare gli ecosistemi, a rafforzare la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, a migliorare progressivamente la qualità del suolo. Per fare ciò la società investe nel riconoscere incentivi ai soci che applicano le tecniche di produzione biologica e integrata.

Dal 2019, il Gruppo promuove presso i soci il percorso per l'ottenimento della certificazione Sqnpi (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) che aggiunge alla filosofia della qualità che caratterizza la Cantina sin dalla fondazione, la garanzia della sostenibilità per il consumatore. Nel 2019, 80 soci della denominazione Asolo Docg hanno ottenuto suddetta certificazione. Nel 2020 il progetto coinvolge ulteriori 300 soci della denominazione Valdobbiadene Docg (Cartizze, Uvaggio Storico e le Rive). Il Gruppo valorizza questo impegno con una specifica segnaletica sul territorio volta a facilitarne l'identificazione da parte di residenti e visitatori.

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE N. 7
Energia pulita e accessibile

Il Gruppo dispone di due impianti fotovoltaici. Il primo, di potenza pari a 18,36 kWp, è integrato nella copertura del Wine Center Val D'Oca & Sapori, vetrina del territorio e punto d'incontro per la conoscenza della Cantina e dei suoi vini. L'energia prodotta, mediamente pari a 16.500 kWh annui nell'ultimo triennio, soddisfa quasi totalmente il fabbisogno energetico dell'edificio in classe A+, che dispone anche di un impianto di geotermia con scavi fino a 110 metri per il condizionamento estivo e invernale.

Il secondo impianto fotovoltaico, composto da 1548 pannelli di ultima generazione, è entrato in funzione nella primavera 2020. Con una potenza nominale di 495,36 kWp e una produzione stimata annua di circa 520.000 KW/h, l'impianto renderà autosufficiente il polo logistico, alimentando il lavoro dell'avveniristico magazzino automatizzato e del moderno impianto di imbottigliamento. È in programma l'installazione di un sistema di efficientamento energetico e idrico che consentirà di riutilizzare, nel ciclo produttivo, il calore prodotto dall'impianto di termo-condizionamento dei mosti e dei vini in fermentazione.

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE N. 9
Imprese, innovazione e infrastrutture

Dal 2012 il Gruppo ha intrapreso l'ambizioso progetto di un impianto di imbottigliamento integrato all'automazione di magazzino, capace di sintetizzare nella filiera i passaggi produzione-spedizione. Le

due linee di imbottigliamento sono state recentemente rinnovate, nel 2017 e nel 2020, e vengono gestite da un programma di automazione con sistema di rilevamento e gestione dati 4.0, che offre agli operatori informazioni ed indicazioni in tempo reale per rendere più efficiente il sistema produttivo.

Il nuovo polo logistico, inaugurato nel 2018, è stato realizzato più vicino al polo produttivo per ridurre le distanze tra le aree produttive dello stabilimento e nello specifico tra vinificazione e imbottigliamento, con conseguente riduzione delle emissioni di Co2. Del polo fa parte il magazzino automatizzato, interrato fino a 14 metri di profondità, ospita fino a 7 mila pallet gestiti con 2 trasloelevatori e 5 navette. Questo impianto provvede ad alimentare di bottiglie la linea di imbottigliamento e ricevere il prodotto finito per renderlo disponibile per la spedizione, assolvendo a 720 missioni combinate in-out al giorno. L'impianto è dotato di filodiffusione con canti gregoriani a 432 Hz. Temperatura e umidità controllate assicurano una perfetta conservazione delle bottiglie.

L'intero progetto del nuovo polo logistico ha comportato un investimento complessivo pari a 11 milioni di euro. Entro il 2021 sarà completata la realizzazione di una nuova platea per un totale di 40 serbatoi da 1500 Hl e 4 Autoclavi da 1200 Hl con un investimento complessivo di 3,5 milioni di euro.

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE N. 4
Istruzione di qualità

Il Gruppo investe costantemente nella formazione di soci e collaboratori, nel fattore umano e nel miglioramento delle competenze, con la certezza che questo determini la differenza nel mantenimento del patrimonio e per il miglioramento della produzione e commercializzazione del vino. L'attenzione del Gruppo permette ai viticoltori di essere protagonisti nello sviluppo della comunità e di essere imprenditori attenti e dinamici valorizzando al meglio il patrimonio sociale e umano. L'assistenza tecnica mira a fornire ai soci indicazioni per l'attuazione delle tecniche colturali, finalizzate al miglioramento della qualità, alla riduzione dei costi di produzione e degli impatti sull'ambiente. Così è stato possibile raggiungere obiettivi ambiziosi come la certificazione Sqnpi.

Due esempi: le centraline meteo sparse sul territorio consentono di suggerire al singolo socio il momento migliore per le diverse operazioni in vigna. Per agevolare la registrazione delle operazioni necessarie all'ottenimento della certificazione Sqnpi è in corso la trasformazione digitale dei quaderni di campagna, un lavoro reso possibile dal mutuo scambio di competenze tra generazioni.

Il Gruppo si occupa altresì di dare impulso alla formazione in ambito agricolo e rurale presso le giovani generazioni attraverso una proficua e consolidata collaborazione con l'I.S.I.S. G. Verdi di

Valdobbiadene, che include: percorsi di stage, progetti didattici e laboratori specifici che permettono lo sviluppo di competenze operative e professionali.

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE N. 6
Acqua pulita

Il Gruppo opera per migliorare la qualità dell'acqua, con controlli mensili interni e controlli semestrali esterni sulla qualità e sulla quantità degli scarichi idrici. Nel prossimo futuro la Cantina si prefigge di avviare degli studi sulla possibilità di riutilizzare nel processo produttivo le acque impiegate per il lavaggio delle bottiglie. Il Gruppo è altresì impegnato sul fronte dell'efficienza idrica, attuando scrupolosamente le indicazioni presenti nel disciplinare Docg, quali la sola irrigazione di soccorso (tramite micro-irrigazione).
L'indicatore Acqua (insieme a Territorio e Aria) ha consentito alla Cantina nel 2019 di ottenere la certificazione VIVA, standard sviluppato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e dal Centro di ricerca dell'Università Cattolica del Sacro Cuore Opera (Osservatorio europeo per l'agricoltura sostenibile), che misura le prestazioni di sostenibilità della filiera vite-vino.

Il sistema di efficientamento che consente di riutilizzare nel ciclo produttivo il calore prodotto dall'impianto di termo-condizionamento dei mosti e dei vini in fermentazione riduce la quantità di acqua dissipata per evaporazione, con un risparmio idrico stimato in 30 mc al giorno.

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE N. 10
Ridurre le disuguaglianze

Il Gruppo ha nominato un'apposita Commissione per le Erogazioni Liberali e stabilisce annualmente un ammontare da dedicare a scopo benefico. Tra i progetti supportati: il sostegno a Casa Maria Adelaide per favorire l'integrazione familiare di persone con disabilità attraverso la realizzazione di una casa-alloggio e di servizi di riabilitazione e ricreativi; il sostegno alla locale associazione Volontari Protezione Civile ed Antincendio Boschivo; il sostegno alla ricerca scientifica della Fondazione Telethon sulle malattie genetiche attraverso l'evento di raccolta fondi "Tiramisù Day" di Treviso, gara culinaria a scopo benefico. Il supporto allo sviluppo del territorio si manifesta anche nel contributo alla realizzazione del nuovo evento culturale "Valdobbiadene Jazz Festival", happening musicale nato nel 2019 dedicato a musicisti e appassionati di musica, che grazie alla presenza di grandi nomi del panorama internazionale ottiene un importante successo di pubblico; e ancora nel contributo all'Antica Fiera di San Gregorio, festa patronale di Valdobbiadene tra le più importanti e storiche del calendario.

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE N. 12
Consumo e produzione responsabili

Il Gruppo è impegnato in un'attenta gestione delle risorse attraverso alcune importanti azioni: riduzione della quantità di plastica e componenti enologici non riciclabili impiegati nella fase di imbottigliamento; scelta di materie prime certificate e/o riciclabili attraverso un processo di valutazione dei fornitori finalizzato alla registrazione delle certificazioni ambientali, etico-sociali e di salute e sicurezza in loro possesso (la Cantina utilizza già, ad esempio, imballaggi in cartone riciclato o certificato ed etichette in carta certificata Fsc); riuso e riciclo dei materiali di scarto.

Tralci, raspi, vinacce, vetri rotti, tappi, imballaggi in plastica, carta e cartone, pallet e tartrati: ogni materiale di scarto viene avviato a recupero (negli ultimi tre anni il Gruppo ha raggiunto la quasi totalità di materiali avviati a recupero). Per evitare la dispersione nel terreno dei residui di prodotti fitosanitari, nel 2018 il Gruppo ha intrapreso un progetto finalizzato a recuperare gli imballaggi esausti utilizzati dai soci viticoltori al fine di avviarli ad un corretto smaltimento (4622 kg nel 2019).

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE N. 13
Lotta contro il cambiamento climatico

Il Gruppo è attivo nel rafforzare la resilienza e la capacità di adattamento di tutti gli associati ai rischi legati al clima e ai disastri naturali. Attraverso donazioni al Comune di Selva di Cadore (BL), la Cantina contribuisce inoltre a finanziare il ripristino di parte degli ingenti danni arrecati dalla tempesta Vaya, in particolare delle fontane a Domegge.

La scrittura della prima rendicontazione non finanziaria, rappresentata dal Bilancio di Sostenibilità, evidenzia l'impegno del Gruppo Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val D'Oca verso un Programma di Sostenibilità triennale (2019/20-2021/22) che promuove il raggiungimento di obiettivi di medio termine, delineando linee di intervento misurabili e oggetto di monitoraggio interno annuale attraverso specifici indicatori. Nel prossimo futuro la Cantina si impegnerà in particolare a incrementare gli investimenti ambientali al fine di efficientare il processo produttivo dal punto di vista energetico e idrico, nonché per aumentare la produzione di energia rinnovabile.