



CASTELLI del GREVEPESA

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' – ANALISI DEI DATI RELATIVI AL 2022 -



CASTELLI del GREVEPESA

BILANCIO DI SOSTENIBILITA' 2022





SOMMARIO:

1. **IDENTITA'**:

- 1.1 CHI SIAMO
- 1.2 LA NOSTRA STORIA
- 1.3 I NOSTRI PRODOTTI

2. **RELAZIONE SOCIALE:**

- 2.1 STRUTTURA AZIENDALE
- 2.2 LE NOSTRE RISORSE
- 2.3 ANDAMENTO FORZA LAVORO
- 2.4 SICUREZZA E FORMAZIONE
- 2.5 FORNITORI
- 2.6 COMUNITA' E TERRITORIO

3. **AMBIENTE:**

- 3.1 QUALITA' SICUREZZA E SOSTENIBILITA' DEI PRODOTTI
- 3.2 BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE
- 3.3 INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALE
- 3.4 GESTIONE DEI RIFIUTI
- 3.5 OBIETTIVI SULLA SOSTENIBILITA'
- 3.6 PROGETTI ETICI

4. **LA QUALITA'**:

- 4.1 LE NOSTRE CERTIFICAZIONI
- 4.2 I CONTROLLI SUI VINI
- 4.3 RICERCA E SVILUPPO DI NUOVI MATERIALI

CONCLUSIONI



1.IDENTITA'



1.1 CHI SIAMO

Castelli del Grevepesa è una cantina sociale nata nel 1965 dall'unione di 18 viticoltori dei comuni di San Casciano e Greve in Chianti, a distanza di oltre 50 anni dalla fondazione 4 dei soci fondatori fanno ancora parte della cooperativa.

Con impegno e dedizione Castelli del Grevepesa ha sempre lavorato per migliorare i propri prodotti, dopo anni di esperienza sono state individuate, tra i vigneti dei nostri soci, delle micro aree o addirittura dei singoli vigneti dai quali si ottengono uve dalle caratteristiche qualitative superiori.

I vini della Castelli del Grevepesa sono conosciuti e apprezzati in tutto il mondo.



1965
Fondazione
Castelli del Grevepesa
18 viticoltori



1967
Prima vendemmia
Castelgreve



1968
Venduta la prima
bottiglia
Chianti Classico



1975
Il più grande
produttore di
Chianti Classico



1980
Le prime Selezioni:
Lamole e Panzano



1985
Prima Vendemmia
del Clemente VII

1.2 LA NOSTRA STORIA

Una mente visionaria, quella del Cavalier Gualtiero Armando Nunzi, riuscì nell'impresa di convincere un gruppo di viticoltori ad aderire ad un'idea innovativa: fondare una cantina sociale moderna capace di raccogliere e vinificare tutte le uve dei futuri soci.

Fu così che il 21 Giugno del 1965 il Cavalier Gualtiero Armando Nunzi insieme ad un primo gruppo di 18 viticoltori si riunì sotto il nome di Castelli del Grevepesa.

L'intento comune era quello di mettere insieme più persone provenienti da varie zone del Chianti Classico fiorentino per tutelare il territorio e mantenere intatte le tradizioni secolari della viticoltura toscana: quel saper fare di antica memoria che le maestranze contadine tutt'oggi si tramandano di generazione in generazione.

Per simbolo fu scelto l'Iris, comunemente detto giaggiolo, fiore che nasce spontaneamente tra la Val di Greve e la Val di Pesa, che riesce a resistere sia al caldo torrido che al gelo invernale: simbolo della solidità della Castelli del Grevepesa.



1.3 I NOSTRI PRODOTTI

Castelli del Grevepesa produce vini di qualità accessibili a tutti che commercializza in tutto il mondo.

I prodotti di Castelli del Grevepesa si suddividono in 4 linee:

➤ Linea Clemente VII





➤ Linea Castelgreve





➤ Linea Bibbione



➤ Le nostre Gran Selezioni





➤ Linea Maremma



➤ Linea UN-IO BIO





➤ Non solo vino...



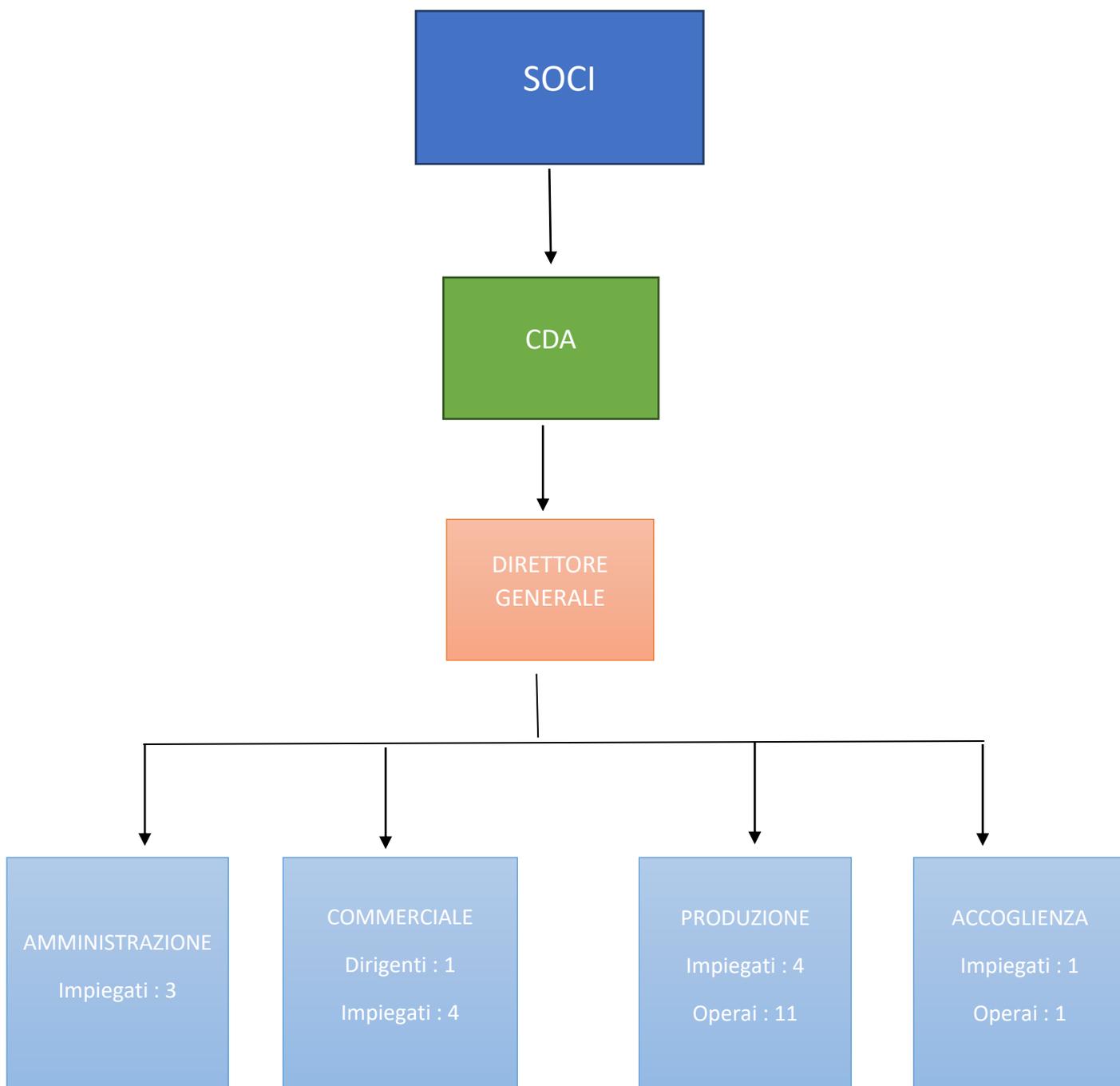
➤ LA CANTINA STORICA





2.RELAZIONE SOCIALE

2.1 Struttura aziendale



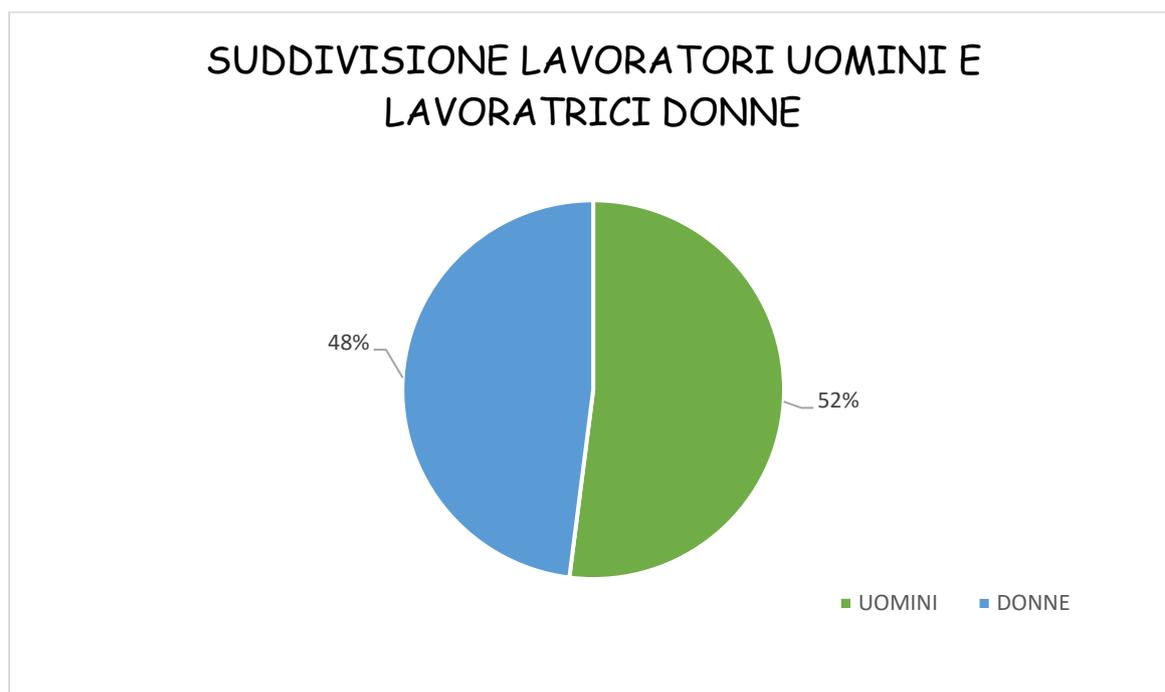


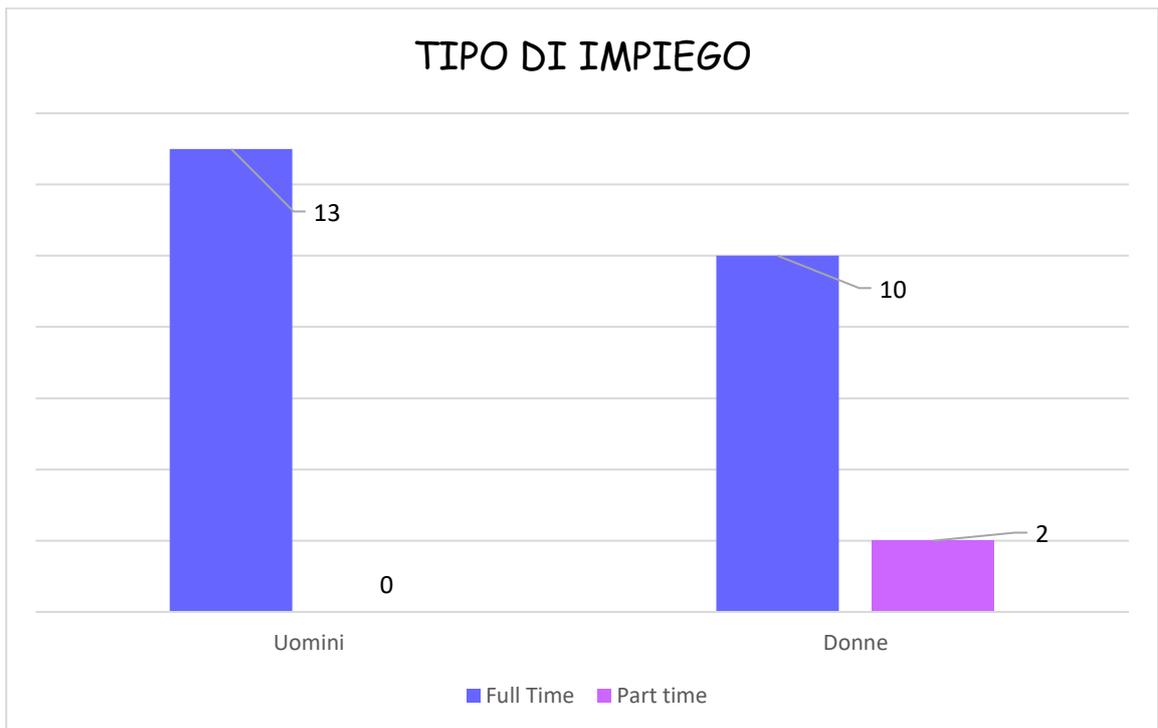
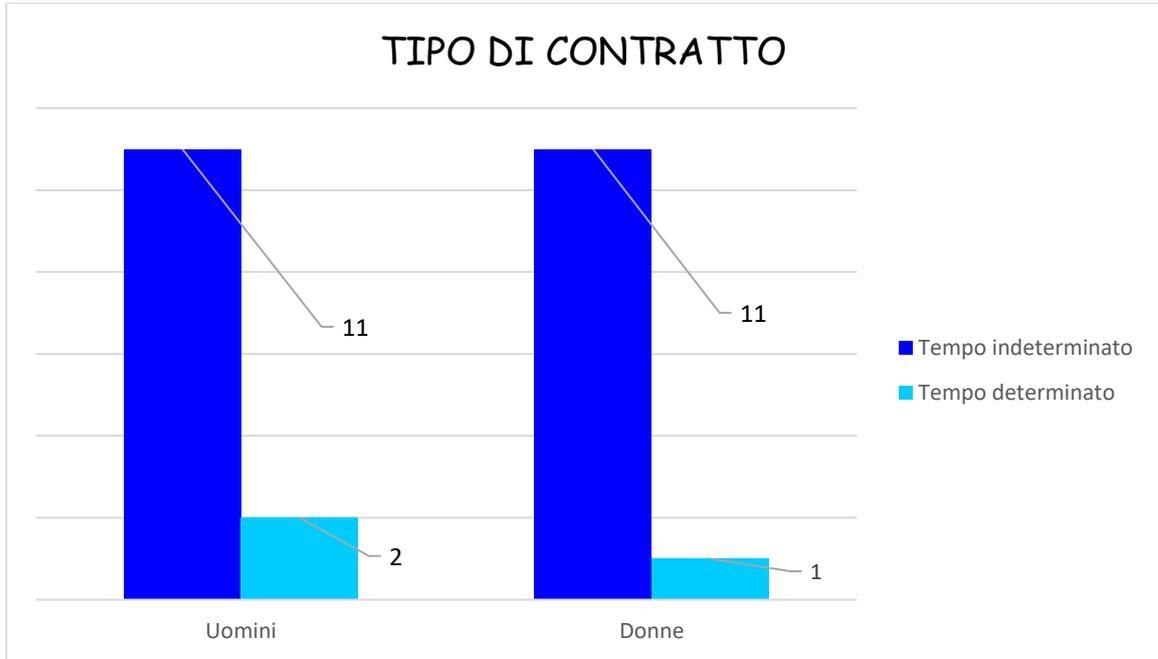
2.2 Le nostre risorse

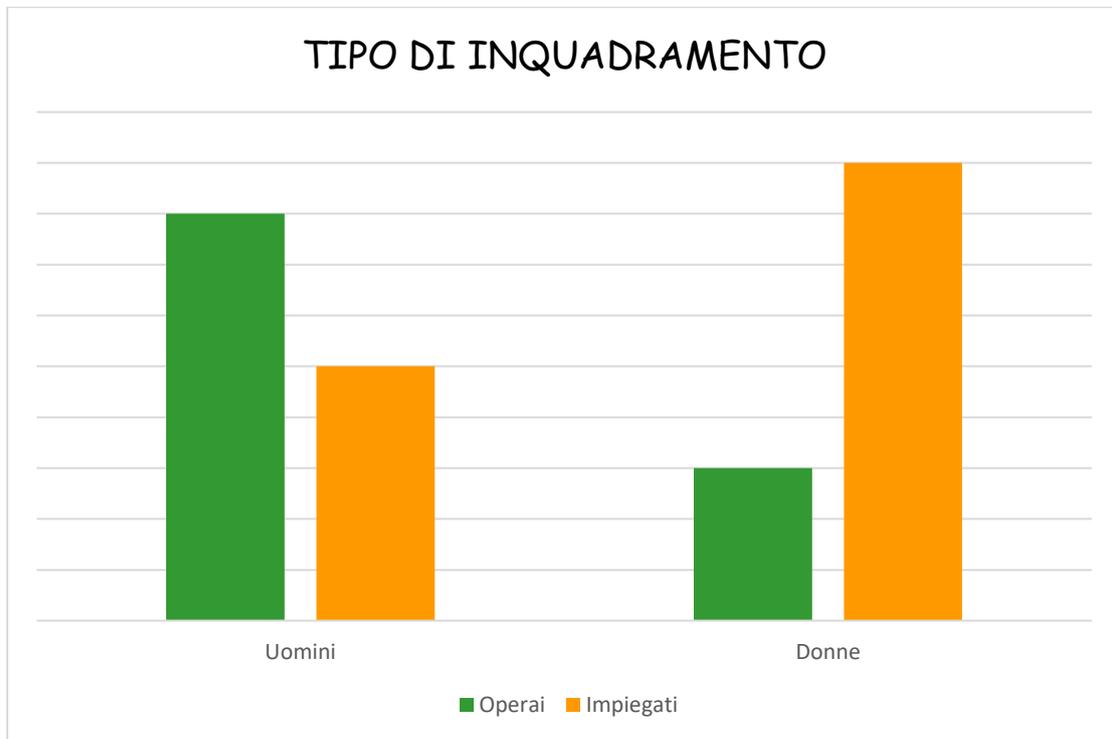
L'organico di Castelli del Grevepesa è ben equilibrato tra lavoratori uomini e lavoratrici donne come evidenziato anche nel grafico la presenza delle donne all'interno dell'azienda è del 48% sul totale dei lavoratori, contro il 52% della presenza maschile.

A tutti i dipendenti vengono garantiti i principali diritti dei lavoratori, inquadramenti adeguati alla tipologia delle mansioni svolte regolati dal C.C.N.L. e la formazione opportuna.

PERSONALE IMPIEGATO	TOT.	TIPOLOGIA CONTRATTO		TIPO DI INQUADRAMENTO		TIPO DI IMPIEGO	
		DETER.	INDET.	OPERAI	IMPIEG.	F.T.	P.T.
UOMINI < 30 ANNI	2	2	-	2	-	2	-
UOMINI > 30 ANNI	11	-	11	6	5	11	-
TOTALE UOMINI	13						
DONNE < 30 ANNI	1	1	-	1	-	-	1
DONNE > 30 ANNI	11	-	11	2	9	9	2
TOTALE DONNE	12						
TOTALE	25	3	22	11	14	22	3





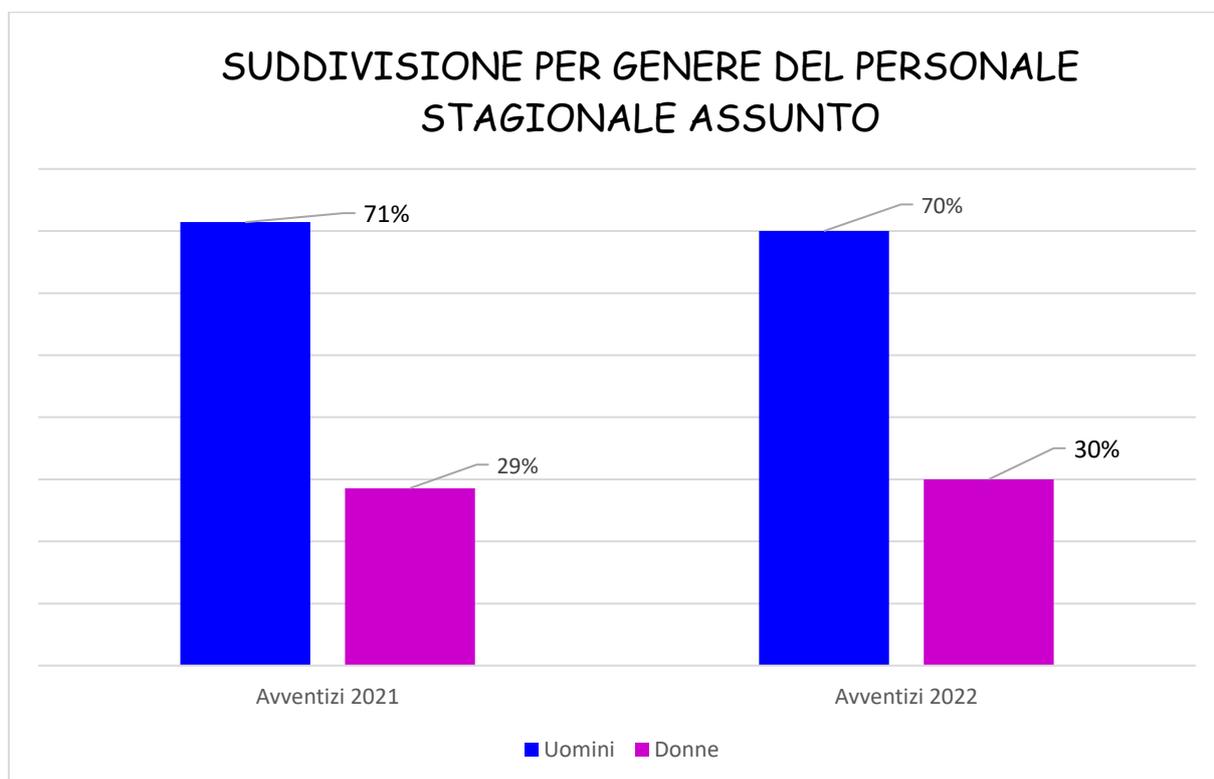


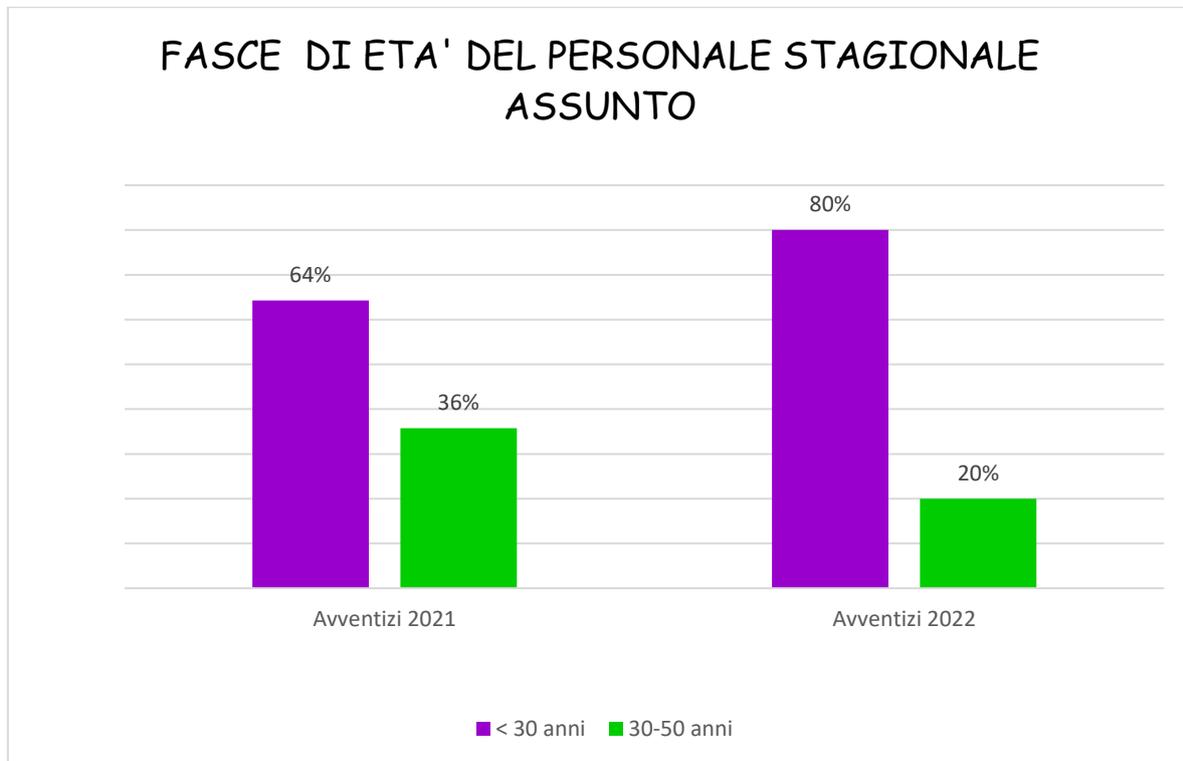


PERSONALE AVVENTIZIO

Trattandosi di un'azienda agricola la presenza del personale assunto varia a seconda del periodo stagionale, durante la vendemmia viene assunto personale avventizio che viene selezionato indistintamente nel rispetto delle pari opportunità e viene adeguatamente formato.

IMPIEGO DI PERSONALE STAGIONALE	2021	2022
UOMINI < 30 ANNI	8	7
UOMINI 30-50 ANNI	2	-
DONNE < 30 ANNI	1	1
DONNE 30-50 ANNI	3	2
TOTALE	14	10







2.3 Andamento forza lavoro

Nel 2022 ci sono state due cessazioni di lavoro, una per pensionamento e l'altra per passaggio a diversa tipologia di lavoro. Per entrambi i casi sono subentrate due nuove figure, un ragazzo under 30 e una donna, inoltre è stata assunta una nuova persona destinata all'accoglienza (una ragazza under trenta).

		ANNO 2020	ANNO 2021	ANNO 2022
	Età media	45 anni	46 anni	48 anni
	Lavoratori uomini	14	14	13
	Lavoratrici donne	10	11	12
	Nuove assunzioni	0	1	3
	Cessazioni	1	1	2



Assunzioni negli ultimi 5 anni	2020	2021	2022	2023	2024
Donne	0	0	1	-	-
Giovani < 30 anni	0	1	2	-	-

Castelli del Grevepesa non ammette alcun tipo di discriminazione, per evitare ciò l'azienda applica quanto previsto dal Codice Etico. Inoltre sono a disposizione delle cassettoni per la raccolta di eventuali segnalazioni anonime, nel caso in cui ci fossero dipendenti che si sentano in qualche modo discriminati.

Per valorizzare il personale Castelli del Grevepesa ha stipulato da alcuni anni un'assicurazione integrativa per tutti i dipendenti con Poste-Vita che tutela in caso di morte, gravi malattie e per sopravvenuta mancanza dei requisiti di indipendenza personali per cause mediche.

Il personale che ha usufruito di congedo parentale, ha regolarmente ripreso il proprio ruolo lavorativo al termine del congedo.

Congedo parentale	2020	2021	2022
Donne	0	0	1
Uomini	0	0	0

Rinunce o demansionamenti in seguito a maternità-paternità	2020	2021	2022
Donne	0	0	0
Uomini	0	0	0



PRESENZE NEI RUOLI DIREZIONALI E RAPPORTO DI REMUNERAZIONI TRA GENERI

Nell'azienda i ruoli direzionali sono ricoperti da uomini.

Per quanto riguarda le differenze salariali tra generi, in base agli inquadramenti aziendali di Castelli del Grevepesa, non si riscontrano tali differenze, come riportato nella tabella di seguito.

Presenze nei ruoli direzionali	2020	2021	2022
Uomini	2	2	2
Donne	0	0	0
Di cui giovani < 30	0	0	0

VALORE ESPRESSO IN PERCENTUALE

Inquadramento aziendale	Retribuzione salariale uomini	Retribuzione salariale donne
Dirigente	-	-
Quadro	-	-
Impiegato	-	-
Operaio	-	-



2.4 SICUREZZA E FORMAZIONE

SICUREZZA

La gestione degli aspetti inerenti alla sicurezza dei lavoratori, avviene nel rispetto delle disposizioni normative previste dal D.lgs. 81/2008 e vengono applicate a tutti i dipendenti compreso il personale stagionale.

Castelli del Grevepesa si impegna costantemente per la riduzione dei rischi e potenziali pericoli per i lavoratori sia tramite interventi sia attraverso la formazione. Grazie alla promozione delle buone pratiche e delle competenze è stato possibile ridurre il fattore di rischio, infatti nel 2022 l'azienda non ha registrato infortuni sul lavoro.

FORMAZIONE

La formazione è di fondamentale importanza per la valorizzazione del personale, per lo sviluppo e la consolidazione delle competenze individuali e per una crescita culturale e organizzativa.

Castelli del Grevepesa pianifica la formazione annuale di tutto il personale sulla base dello scadenziario della sicurezza e delle esigenze aziendali. Nel 2022 c'è stato un incremento nelle ore di formazione svolte dovuto anche a diverse esigenze, infatti con l'avviamento della nuova "Bottega di Castelgreve" all'interno della quale troviamo anche spazi dedicati all'accoglienza, è stata fatta una formazione specifica rivolta all'ospitalità a tutto il personale impiegato in Bottega.

Tutta la formazione viene registrata e aggiornata su un registro informatico di Gestione Scadenze che ci supporta anche nell'organizzazione degli aggiornamenti.

TIPO DI FORMAZIONE	NUMERO DI PERSONE COINVOLTE		TOTALE ORE DI FORMAZIONE FATTE	
	2021	2022	2021	2022
QUALITA'	11	1	4	4
SICUREZZA	20	18	42	44
PRIVACY	14	15	2	2
OSPITALITA'	\	5	\	10
TOTALE	45	39	48	60



2.5 FORNITORI

Castelli del Grevepesa presta particolare attenzione nella scelta dei materiali utilizzati per i propri prodotti prediligendo l'impiego di quelli realizzati con processi produttivi con minor impatto ambientale e/o con materiali riciclati. Per contenere le emissioni di CO2 legate ai trasporti dei materiali, vengono scelti, per quanto possibile, fornitori di zone circoscritte a quelle della sede aziendale. Questo ha portato sia al consolidamento del rapporto con fornitori storici sia alla nascita di nuove collaborazioni con fornitori particolarmente sensibili alla tematica sulla sostenibilità.

Tutti i nuovi fornitori vengono valutati tramite la compilazione di un questionario nel quale vengono richieste eventuali certificazioni in loro possesso e informazioni inerenti agli ambiti di qualità, ambiente, sicurezza e sostenibilità. Inoltre la sottoscrizione tra le due parti del capitolato di fornitura redatto da Castelli del Grevepesa, tutela l'azienda stessa in caso di ricevimento di materiale non conforme e sulla fornitura dei controlli analitici richiesti dal Piano HACCP della cantina.

2.6 COMUNITA' E TERRITORIO

Castelli del Grevepesa ha soci sparsi in una grande fetta del territorio del Chianti Classico, e non solo, coinvolgendo i comuni di San Casciano in Val di Pesa, Greve in Chianti e Barberino Tavarnelle, i rapporti con le istituzioni di tutti i comuni sono sempre stati ottimi e collaborativi.

Inoltre l'azienda si è sempre impegnata a sostenere associazioni di zona attraverso collaborazioni e sponsorizzazioni anche in occasioni di eventi rivolti alla comunità locale.

Per quanto riguarda i rapporti con i confinanti, oltre ad aver inviato a tutti un questionario per avere informazioni utili al miglioramento dei rapporti, siamo in continuo contatto con gli stessi anche per scopi collaborativi e durante gli incontri vengono annotate eventuali segnalazioni, anche se ad oggi non ne abbiamo avute, e spunti di miglioramento.

L'accesso alle principali aree dell'azienda, compresa la Bottega dove si svolgono attività di accoglienza e vendita diretta dei prodotti, è garantito anche a persone disabili grazie ad accessi tramite rampe esterne che ci hanno permesso di eliminare barriere architettoniche quali ad esempio i gradini.



3.AMBIENTE

3.1 QUALITA', SICUREZZA E SOSTENIBILITA' DEI PRODOTTI

Il Sistema di Gestione della Qualità di Castelli del Grevepesa è strutturato per garantire sicurezza e salubrità dei nostri prodotti, i processi di lavorazione si basano sul sistema **HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)** e sono regolamentati da una serie di procedure e istruzioni operative alle quali si devono attenere tutti i dipendenti.

Il nostro piano di controlli coinvolge tutto il processo produttivo, dalle uve fino alla bottiglia finale comprendendo anche i materiali secchi utilizzati per il confezionamento del vino.

I controlli possono essere di due tipologie:

- ✓ **Controlli analitici:** vengono effettuati sia sul prodotto (mosto/vino) sia sui materiali. Le analisi sui mosti e sui vini vengono effettuate principalmente nel nostro laboratorio interno, esclusi i controlli analitici stabiliti dal piano HACCP, per questi ultimi ci avvaliamo di laboratori esterni accreditati. Per quanto riguarda le analisi sui materiali (principalmente sugheri, tappi sintetici e bottiglie), vengono richieste direttamente al fornitore, come espressamente richiesto nel capitolato di fornitura sottoscritto dalle due parti.
- ✓ **Controlli visivi:** questo tipo di controllo viene fatto sia sulle uve in ingresso che sui materiali in fase di accettazione. Il controllo visivo sulle uve in ingresso viene fatto dall'Enotecnico e serve a dare una prima destinazione alle uve in base allo stato sanitario, alla gradazione e alla provenienza delle stesse. Il controllo visivo in accettazione dei materiali, invece, viene fatto dal magazziniere, nel caso in cui venga riscontrato del prodotto non conforme, avverte il responsabile qualità il quale provvede ad aprire una non conformità e alla gestione della stessa.

Infine un team HACCP si riunisce mensilmente per esaminare tutti gli aspetti legati alla qualità e alla sicurezza del prodotto.



Tra gli aspetti che riguardano la sostenibilità si evidenziano principalmente i seguenti:

- ✓ **Sostenibilità ambientale:** costante attenzione alla tutela dell'ambiente con particolare attenzione al contenimento dei consumi idrici ed elettrici e, dove possibile, alla riduzione delle emissioni di CO2. Infine una corretta gestione dei rifiuti riducendone il più possibile la produzione, prediligendo la differenziazione e, quando possibile, l'inserimento in circuiti di economia circolare.
- ✓ **Sostenibilità sociale:** promuovere una cultura inclusiva senza fare differenziazioni di genere e di cultura, garantire il rispetto del contratto di lavoro e le relative norme, rispettare gli standard di sicurezza promuovendo la formazione di tutto il personale indistintamente dal loro contratto di lavoro. Garantire pari opportunità lavorative alle donne. Garantire a tutto il personale una sorveglianza sanitaria per la sicurezza sulla salute.

3.2 BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE



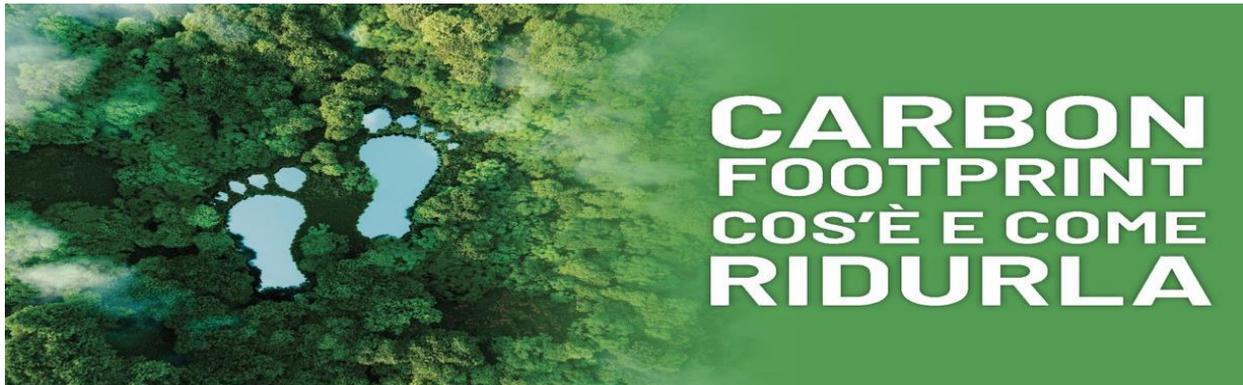


Castelli del Grevepesa adempie alle buone pratiche di cantina e imbottigliamento stabilite dallo standard di Equalitas, e più precisamente:

- ❖ sono presenti protocolli di lavoro per ogni singola attività svolta sia in cantina che nel reparto di imbottigliamento;
- ❖ tutte le operazioni svolte sono documentate tramite la registrazione sulla modulistica del piano di gestione integrato;
- ❖ con cadenza annuale vengono verificati i protocolli di lavorazione e le registrazioni delle operazioni svolte;
- ❖ è presente e viene rispettato il piano di controlli analitici di tutte le materie prime in ingresso;
- ❖ è presente una banca dati pluriennale sul proprio gestionale, a supporto per le decisioni;
- ❖ viene effettuato lo stoccaggio del prodotto confezionato conservandone i requisiti qualitativi e minimizzando i consumi idrici/elettrici;
- ❖ sono definite le condizioni operative e i criteri per le scelte dei piani di detersione e sanitizzazione validati;
- ❖ il piano di detersione e sanitizzazione viene verificato con cadenza annuale;
- ❖ vengono definiti i criteri di scelta del packaging considerando le capacità di preservare le caratteristiche del prodotto nel tempo; viene monitorata la produzione di rifiuti solidi all'interno dello stabilimento e ne viene pianificato il contenimento.



3.3 INDICATORI E PERFORMANCE AMBIENTALI



Il calcolo dell'impronta carbonica serve a determinare la quantità di gas serra emesso durante un ciclo produttivo.

Il gas di riferimento per il calcolo della carbon footprint è l'anidride carbonica - CO_2 - in quanto è ritenuto il principale gas ad effetto serra presente in atmosfera.

Dopo aver raccolto tutti i dati necessari per stimare le emissioni prodotte dobbiamo moltiplicare il dato ottenuto per un coefficiente chiamato "**Fattore di emissioni**" - F -, ottenendo così il valore di emissioni totali espresso in CO_2 -eq (CO_2 equivalente).

Per calcolare l'impronta carbonica dell'azienda, sono stati raccolti i dati relativi ai consumi di gas e di energia elettrica, i singoli dati sono stati moltiplicati per il **fattore F di riferimento** per ottenere la CO_2 -eq, sono stati sommati i quantitativi di CO_2 -eq prodotti ottenendo un unico dato complessivo di CO_2 -eq e infine è stato fatto il calcolo delle emissioni prodotte per ogni singola bottiglia.

Sono ancora in fase di raccolta e di elaborazione i dati relativi al calcolo della carbon footprint.



RIEPILOGO CONSUMI

Come si può vedere anche dalla tabella riepilogativa, nel 2022 si sono ridotti i consumi di energia elettrica grazie ad un intervento di efficientamento energetico che l'azienda ha iniziato a Dicembre del 2022. In seguito ad un censimento fatto dalla ditta appaltatrice, sono stati sostituiti n.444 punti luce con lampade a LED a basso consumo e installati sensori di presenza in tutti gli uffici e anche in alcune aree della cantina, inoltre in produzione sono stati montati dei sensori DALI che permettono di ottimizzare ulteriormente l'accensione delle luci in base all'illuminazione naturale esterna. L'intervento comprende anche la sostituzione dell'attuale compressore utilizzato per la linea di imbottigliamento, attualmente sovra dimensionato, con due nuovi compressori che entreranno in funzione uno o l'altro in base alle necessità.

Una volta completato il lavoro di efficientamento il risparmio energetico ci permetterà di ridurre notevolmente le nostre emissioni di CO₂, il dato finale certo lo avremo soltanto il primo anno successivo a quello del termine dei lavori.

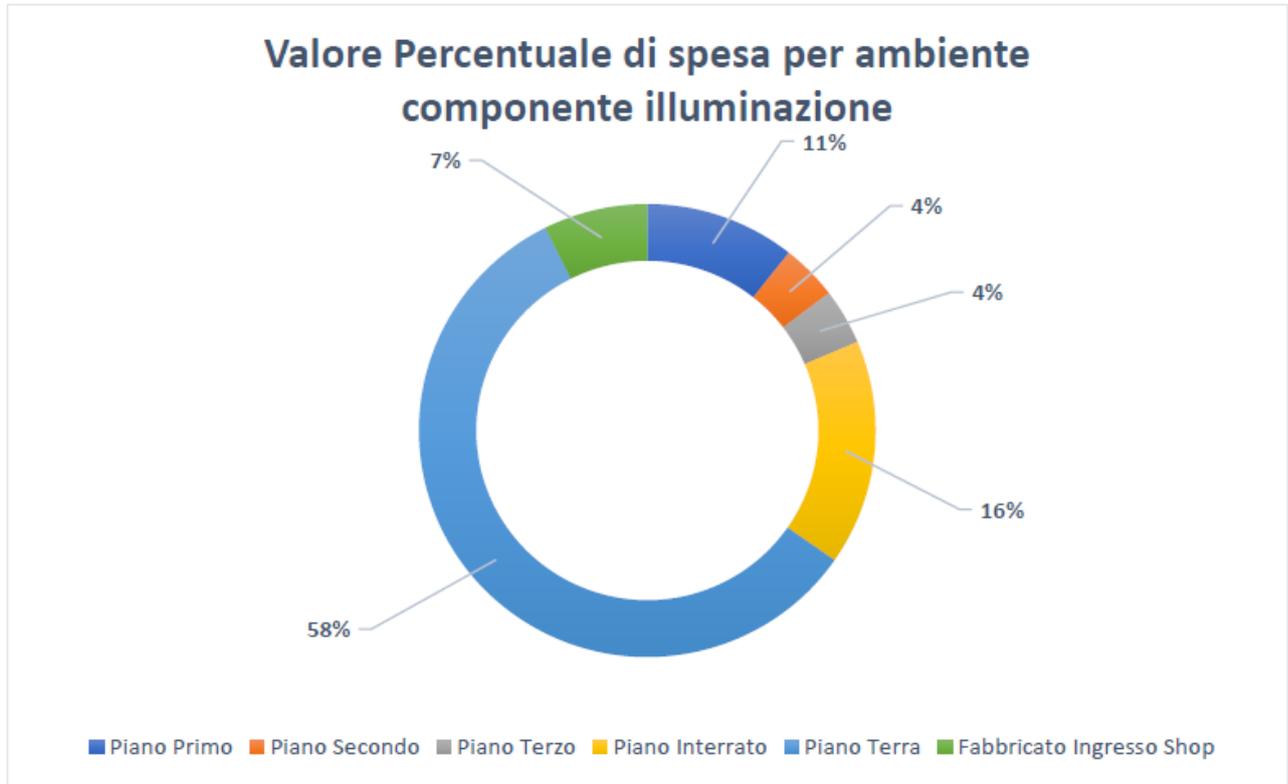


Figura 10: Valore percentuale di spesa per ambiente per componente illuminazione

Per quanto riguarda i consumi di gas metano dopo l'aumento verificato nei consumi nel 2021 sono rientrati nel 2022 tornando ai valori simili ai consumi del 2020. L'azienda è in fase di avanzamento dei lavori di installazione di una nuova caldaia a cippato che andrà a sostituire quasi completamente l'attuale caldaia a metano, questo intervento avrà un impatto molto importante sulla riduzione delle emissioni di CO2.



WATER FOOTPRINT

La maggior parte del consumo idrico dell'azienda avviene in cantina e nel reparto di imbottigliamento per attività di pulizia e sanificazione delle attrezzature e degli impianti. Soltanto la minima parte viene destinata alla mensa e ai servizi igienici.

L'acqua utilizzata dall'azienda proviene tutta da un pozzo artesiano, una volta estratta viene aggiunta di cloro prima di essere messa in circolo.

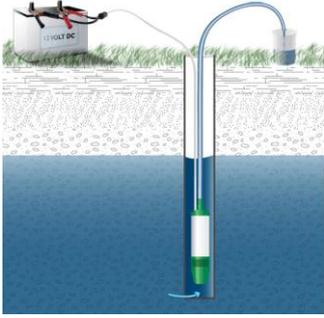
I consumi di acqua vengono tenuti sotto controllo tramite un contatore che misura tutta l'acqua in entrata dal pozzo.

Tutta l'acqua utilizzata viene convogliata ad un depuratore biologico in vasche dove sono presenti fanghi attivi che, con un'adeguata ossigenazione naturale, permettono la separazione tra le parti solide (fiocchi di fango) e il liquido. Dopo un periodo di decantazione il liquido subisce una filtrazione con un filtro a membrane per poi essere reimpresso nelle falde acquifere superficiali.

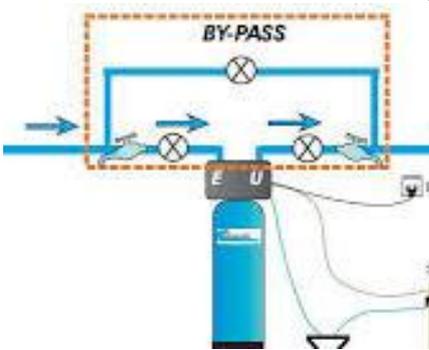
Castelli del Grevepesa sta valutando la possibilità di poter sviluppare un progetto di recupero delle acque purificate dal depuratore e utilizzarle per l'irrigazione.



CICLO DELL'ACQUA



Tutta l'acqua utilizzata in cantina viene prelevata da un pozzo artesiano con una pompa ad immersione



Prima di essere distribuita nello stabilimento tutta l'acqua passa attraverso un impianto di clorazione



L'acqua trattata viene distribuita in tutto lo stabilimento e viene utilizzata in tutti i reparti produttivi, in laboratorio, negli uffici e per i servizi igienici



Tutta l'acqua utilizzata nello stabilimento viene convogliata nel depuratore e trattata per essere reimessa nelle falde acquifere





3.4 GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti prodotti dall'azienda provengono quasi esclusivamente dalla lavorazione delle uve e del vino in produzione e all'imbottigliamento, sono una minima parte i rifiuti provenienti dagli uffici.

Tutti i rifiuti vengono raccolti in appositi contenitore ben identificati e distinti in base alla loro destinazione, quelli classificati pericolosi vengono raccolti separatamente in appositi contenitori omologati (big bag e fustini). Le tipologie di rifiuti maggiormente prodotti sono gli imballaggi in carta, cartone, plastica e vetro, a seguire ci sono i fanghi prodotti dal depuratore, i rifiuti di laboratorio, classificati pericolosi, e gli imballi dei prodotti classificati pericolosi, infine il materiale misto.

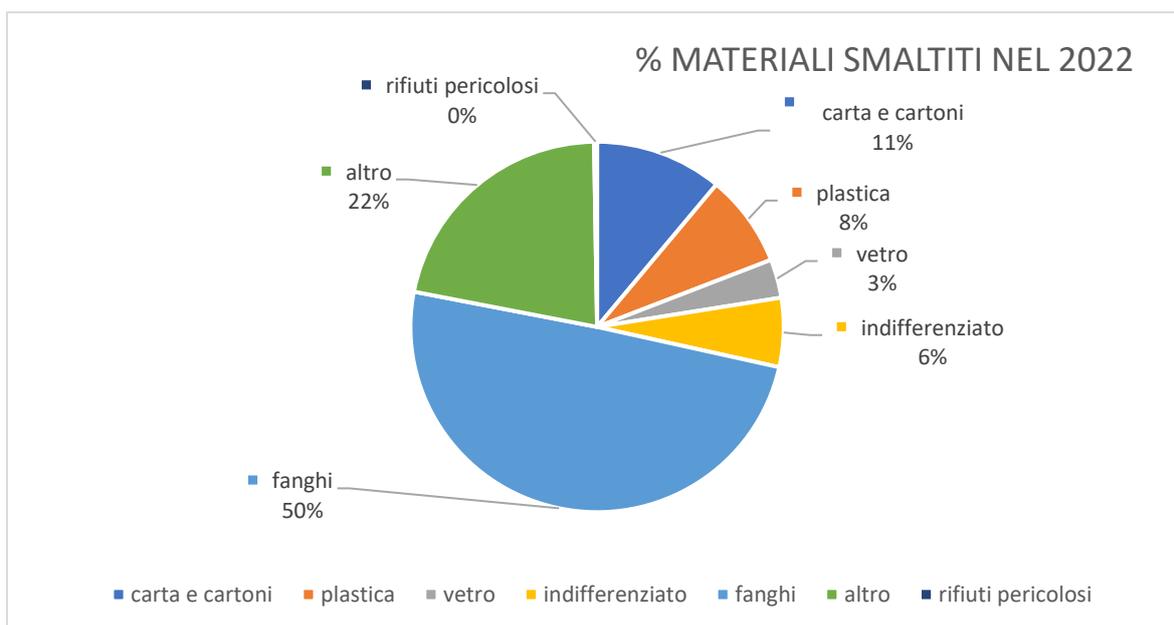
Tipologia rifiuto (valore espresso in t)	2020		2021		2022		Totale 2020	Totale 2021	Totale 2022
	Recup.	Smalt.	Recup.	Smalt.	Recup.	Smalt.			
Carta e cartone	16,05	-	14,65	-	17,55	-	169,04	184,41	158,90
Plastica	11,65	-	10,80	-	12,80	-			
Vetro	1,31	-	11,96	-	5,35	-			
Indifferenziato	1,39	7,69	-	8,15	3,04	6,52			
Fanghi	-	78,76	-	79,54	-	78,76			
Altro	4,73	46,90	6,08	52,7	5,77	28,7			
RIFIUTI PERICOLOSI									
Rifiuti di laboratorio	-	0,41	-	0,39	-	0,26			
Taniche con residui pericolosi	-	0,15	-	0,14	-	0,15			

L'azienda che gestisce lo smaltimento dei materiali misti ha intrapreso un nuovo percorso destinando il materiale a recupero anziché in smaltimento, per il 2023 si prevede il passaggio della maggior parte dello smaltimento dei materiali misti a recupero degli stessi.

Grazie a nuove tecniche analitiche, Castelli del Grevepesa è riuscita a ridurre significativamente la produzione di rifiuti pericolosi di laboratorio dal 2020 ad oggi.



ANNO (quantità in t)	MATERIALE	RECUPERO	SMALTIMENTO	TOTALE
2020	Carta e cartoni	16,05	-	16,05
	Plastica	11,65	-	11,65
	Vetro	1,31	-	1,31
	Indifferenziato	1,39	7,69	9,08
	Fanghi	-	78,76	78,76
	Altro	4,73	46,90	51,63
	Rifiuti pericolosi	-	0,56	0,56
	Totale 2020		35,13	133,91
2021	Carta e cartoni	14,65	-	14,65
	Plastica	10,80	-	10,80
	Vetro	11,96	-	11,96
	Indifferenziato	-	8,15	8,15
	Fanghi	-	79,54	79,54
	Altro	6,08	52,70	58,78
	Rifiuti pericolosi	-	0,53	0,53
	Totale 2021		43,49	140,92
2022	Carta e cartoni	17,55	-	17,55
	Plastica	12,80	-	12,80
	Vetro	5,35	-	5,35
	Indifferenziato	3,04	6,52	9,56
	Fanghi	-	78,76	78,76
	Altro	5,77	28,7	34,47
	Rifiuti pericolosi	-	0,41	0,41
	Totale 2022		44,51	114,39





3.5 OBIETTIVI SULLA SOSTENIBILITA'

L'Agenda 2030, sottoscritta il 23 Settembre del 2015 da 193 Paesi delle Nazioni Unite, è un programma di azione costituito da 17 obiettivi per lo sviluppo sostenibile da raggiungere entro il 2030.

I 17 obiettivi riportati nell'Agenda 2030 sullo sviluppo sostenibile sono i seguenti:



OBIETTIVO 1:
porre fine alla povertà in tutte le sue forme ovunque.



OBIETTIVO 7:
assicurare a tutti l'accesso ai sistemi di energia economici, sostenibili e moderni.



OBIETTIVO 13:
adottare misure urgenti per combattere il cambiamento climatico e le sue conseguenze.



OBIETTIVO 2:
porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile.



OBIETTIVO 8:
incentivare una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, un'occupazione ed un lavoro dignitoso per tutti.



OBIETTIVO 14:
conservare e utilizzare in modo durevole gli oceani, i mari e le risorse marine per uno sviluppo sostenibile.



OBIETTIVO 3:
assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età.



OBIETTIVO 9:
costruire un'infrastruttura resiliente, promuovere l'innovazione ed una industrializzazione equa, responsabile e sostenibile.



OBIETTIVO 15:
favorire l'ecosistema terrestre e la biodiversità, gestire le foreste, contrastare il degrado del terreno.



OBIETTIVO 4:
fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e opportunità di apprendimento per tutti.



OBIETTIVO 10:
ridurre le disuguaglianze all'interno e fra le Nazioni.



OBIETTIVO 16:
promuovere società pacifiche per lo sviluppo sostenibile.



OBIETTIVO 5:
raggiungere l'uguaglianza di genere e rafforzare la condizione sociale di tutte le donne e ragazze.



OBIETTIVO 11:
rendere le città e gli insediamenti umani inclusivi, sicuri, duraturi e sostenibili.



OBIETTIVO 17:
rafforzare i mezzi di attuazione e rinnovare il partenariato mondiale per lo sviluppo.



OBIETTIVO 6:
garantire a tutti la disponibilità dell'acqua e delle strutture igienico sanitarie.



OBIETTIVO 12:
garantire modelli sostenibili di produzione e consumo.

Gli obiettivi definiti dall'Agenda 2030 si possono raggruppare in 5 linee guida principali denominate "5P":

- ✓ **Persone:** combattere povertà ed esclusione sociale e promuovere benessere e uguaglianza;
- ✓ **Pianeta:** salvaguardia e gestione sostenibile delle risorse naturali e dell'ambiente;
- ✓ **Prosperità:** garantire uno sviluppo dell'occupazione in linea con produzioni sostenibili;
- ✓ **Pace:** promuovere una società inclusiva, pacifica e corretta;
- ✓ **Partnership:** promuovere partnership volte allo sviluppo sostenibile (sostenibilità sociale).



Castelli del Grevepesa si è impegnata a migliorare la propria sostenibilità ambientale lavorando ad una serie di progetti ormai da alcuni anni.

Grazie alla collaborazione di partnership importanti, nel 2022 siamo riusciti a realizzare un progetto di efficientamento energetico che prevedeva la sostituzione di tutti i punti luce con lampade a led e l'installazione di sensori di presenza e sensori di rilevamento della luminosità esterna nella maggior parte degli ambienti di cantina, produzione e in tutti gli uffici. Inoltre è prevista la sostituzione dell'impianto di

aria compressa con un nuovo compressore molto più performante che ci permetterà di ridurre in maniera significativa i consumi di energia.

Nel 2022 è stato sottoscritto anche un contratto per la realizzazione di un impianto a biomassa che andrà a sostituire la caldaia a metano per il 90%, anche questo intervento (attualmente in fase di avanzamento lavori) ci permetterà di risparmiare un quantitativo importante nei consumi di gas metano e di conseguenza avremo un notevole abbattimento delle emissioni di CO₂.

Con la realizzazione di questi due interventi l'azienda ha raggiunto due degli obiettivi che si era prefissata di raggiungere tra il 2022 e il 2024.

E' ancora in fase di ultimazione il progetto che prevede l'installazione di un impianto fotovoltaico che fornisca energia elettrica necessaria per il fabbisogno della produzione.

In seguito ai continui aumenti della materia prima e dei trasporti, Castelli del Grevepesa sta raccogliendo i dati per valutare la possibilità di poter realizzare un impianto di produzione di azoto e determinare i benefici ambientali che ne conseguirebbero.

Un altro obiettivo volto alla sostenibilità ambientale di Castelli del Grevepesa, è quello relativo al recupero delle acque di scarico del depuratore per poterle utilizzare per l'irrigazione. Questo progetto richiederà tempi più lunghi in quanto sono necessarie diverse autorizzazioni a livello Comunale.



RIEPILOGO DEGLI OBIETTIVI SULLA SOSTENIBILITA' DI CASTELLI DEL GREVEPESA

7 ENERGIA RINNOVABILE 	Realizzazione di un impianto fotovoltaico per la produzione di energia rinnovabile necessaria per il fabbisogno della produzione.	Tempi di realizzazione: tra il 2023 e il 2024
6 ACQUA PULITA E IGIENE 	Realizzazione di un impianto per il recupero delle acque in uscita dal depuratore per essere utilizzate per l'irrigazione.	Tempi di realizzazione: tra il 2023 e il 2025
12 CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI 	Valutare la possibilità per la realizzazione di un impianto per la produzione di azoto.	Tempi di realizzazione: tra il 2023 e il 2025
15 VITA SULLA TERRA 	Incrementare l'utilizzo di materiale certificato FSC per la salvaguardia dell'ambiente e della società. Prediligere, quando possibile, materiali prodotti con almeno una percentuale di materie prime riciclate	In continuo sviluppo
13 AGIRE PER IL CLIMA 	Impegnarsi maggiormente nella differenziazione dei rifiuti e cercare di ridurli ulteriormente. Prediligere il recupero allo smaltimento.	In continuo sviluppo



3.6 PROGETTI ETICI

Castelli del Grevepesa è impegnata da diversi anni in alcuni progetti etici.

ASSOCIAZIONE ONLUS AMICIZIA SENZA FRONTIERE

Castelli del Grevepesa collaborando con l'associazione Amicizia Senza Frontiere dal 2015 ha aderito ad un progetto etico molto importante.

Il progetto consiste nella raccolta di tappi in plastica che vengono poi destinati all'associazione, quest'ultima vende il materiale ricevuto e il ricavato della vendita viene lo destina per la realizzazione di pozzi di acqua potabile in Burkina Faso.

Dal 2013, anno in cui è decollato questo progetto, ad oggi sono stati realizzati 24 pozzi in 24 villaggi del Burkina Faso.

24 pozzi per l'acqua potabile in altrettanti villaggi del Burkina Faso



1	2013	Kombembogo	14	2020	Koagtenga,
2	2014	Kakati	15		Belem Kagrin
3	2015	Duassin Zembilin	16		Kounka Tigeani
4	2016	Kandaguin	17	2021	Bongbilendé
5		Saatenga-S.te Bernadette	18		Tanguetta
6	2017	Bunka-Pilolle	19		Tampelgo
7		Kobounega	20	Boké	
8	2018	Diuaze-Doabile,	21	2022	Zeknabé-Banparé
9		Kougriogé	22	2023	Kabge Natenga
10		Soomtenga	23		Diabo Mission
11	Barwagdin Biisga,	24	Nabisrabogo Gaystenga		
12	2019	Kougla Wapaase			
13		Maoda Lilborin			

PROGETTO ETICO AMORIM CORK ITALIA

Un altro progetto etico al quale aderisce da anni Castelli del Grevepesa è il progetto etico di Amorim.

Vengono raccolti in appositi contenitori tutti i sugheri provenienti dalle stappature delle bottiglie oppure scartati per difetti di stampa. I sugheri raccolti vengono ritirati da Amorim, ridotti nuovamente in granina e destinati al progetto Suber. Questo progetto prevede il riutilizzo della granina per la realizzazione di oggetti di design, come per esempio tavolini e sgabelli, da poter ricollocare all'interno di sale di degustazione ed enoteche delle cantine, rientrando così anche in un progetto di economia circolare.

Il ricavato della vendita del sughero viene completamente devoluto a varie associazioni Onlus, ad oggi se ne contano oltre 40.



4.LA QUALITA'

4.1 LE NOSTRE CERTIFICAZIONI

Castelli del Grevepesa ha ottenuto la prima certificazione nel 2005 in seguito alle richieste dei mercati del nord Europa.

La prima certificazione conseguita è stata IFS, proprio nel 2005, per poi essere seguita da BRC e ISO: 9001 nel 2006; infine nel 2021 è arrivata anche la certificazione di Equalitas sulla sostenibilità.

Le certificazioni BRC e IFS sono richieste dai clienti della GDO sia italiana che internazionale.

L'azienda segue un Sistema di Gestione Integrato che comprende tutti i documenti necessari per il rispetto dei requisiti dei diversi standard.

CERTIFICAZIONE	IFS	BRC	ISO:9001	EQUALITAS
Livello di certificazione	HIGHER LEVEL	AA+	\	\
Data prima emissione	09.06.2005	19.07.2006	10.11.2006	10.12.2021
Note		2020 passaggio di livello da A ad AA 2023 passaggio di livello da AA ad AA+		



4.2 CONTROLLI SUI VINI

Castelli del Grevepessa è particolarmente attenta alla qualità dei propri prodotti, nel Piano di Autocontrollo HACCP troviamo una tabella dove sono riassunti tutti i controlli che vengono fatti sui vini nelle diverse fasi di lavorazione.

Il laboratorio interno è dotato di moderne strumentazioni che ci permettono di analizzare diversi parametri sia delle uve che del vino in tempi rapidi.

I controlli che vengono eseguiti nel laboratorio interno sono i seguenti:



Controllo di maturazione delle uve prima della raccolta



Controlli sui mosti durante la vinificazione



Controlli analitici sui vini durante tutte le diverse fasi di lavorazione e affinamento



Controlli analitici sui vini destinati all'imbottigliamento, con particolare attenzione alla solforosa, e controllo della stabilità

A seconda della fase di lavorazione e maturazione del vino vengono svolti diversi controlli analitici con scadenze ben precise per garantire un buon livello qualitativo del prodotto finale.

Per assicurarci della correttezza dei risultati, il nostro laboratorio interno ha aderito al RING TEST di Unione Italiana Vini.

Oltre alle analisi interne, su tutte le masse di vino vengono eseguiti controlli su fitofarmaci, metalli pesanti, allergeni, metanolo, ocratossina A,



istamina, glicerina e glicole e il controllo microbiologico sulle masse di vino destinate all'imbottigliamento. Questi controlli vengono eseguiti da laboratori esterni accreditati, tutti i valori analitici riscontrati rientrano nei limiti stabiliti dalla legge garantendo la salubrità del prodotto destinato alla vendita.

4.3 RICERCA E SVILUPPO DI NUOVI MATERIALI

Sempre in tema di sostenibilità ambientale, Castelli del Grevepesa lavora continuamente anche per migliorare la sostenibilità dei materiali utilizzati per il packaging, compatibilmente alle richieste di mercato.



Sono state sostituite bottiglie pesanti con bottiglie leggere e utilizziamo prevalentemente vetro verde che viene prodotto con una percentuale di vetro riciclato molto più alta rispetto a quella utilizzata per il vetro bianco (30/35% di vetro riciclato utilizzato per la produzione di bottiglie bianche – 55/75% di vetro riciclato utilizzato per la produzione di bottiglie verdi).



Tutti i tappi sintetici che utilizziamo vengono prodotti con biopolimeri vegetali estratti dalla canna da zucchero. La produzione di questi tappi è certificata a 0 emissioni di CO₂.



Stiamo incrementando l'utilizzo di carta certificata FSC per la produzione dei cartoni per i nostri vini.



Abbiamo sostituito le bobine di film estensibile per avvolgere le palette con un prodotto composto da oltre il 50% di plastica riciclata. Inoltre le bobine sono avvolte su mandrini in plastica (realizzati esclusivamente in plastica riciclata) che, una volta terminato il film, vengono riutilizzati dalla ditta produttrice per avvolgerci nuovo film estensibile. Questo ciclo dà vita ad un processo di economia circolare.



CONCLUSIONI

Tutti i dati raccolti e utilizzati per la realizzazione del presente bilancio di sostenibilità, sono riferiti al periodo di esercizio 1° Gennaio - 31 Dicembre dell'anno 2022.

Il vostro giudizio è molto importante per noi, non esitate ad inviarci consigli o suggerimenti al nostro indirizzo mail info@castellidelgrevepesa.it ci aiuteranno a migliorarci.

San Casciano in Val di Pesa, 20 Giugno 2023



CASTELLI del GREVEPESA

Via Gabbiano, 34

50026 San Casciano in Val di Pesa (FI)

info@castellidelgrevepesa.it