



SOSTENIBILITÀ
dalla teoria
alla pratica

Realizzare e promuovere una cultura della sostenibilità

Rafforzamento della coscienza aziendale e valorizzazione dei propri processi produttivi e organizzativi in chiave sostenibile, arrivando anche alla definizione degli indicatori di Carbon Footprint e Water Footprint. Obiettivo raggiunto, con l'ottenimento della certificazione di organizzazione, lo scorso febbraio da due realtà vitivinicole di Castilla - La Mancha. Il percorso delle aziende e la consulenza di UIV



Le aziende
protagoniste

CRISTO SANTA ANA SOC. COOP
Carretera Herencia S/N
45730 Villafranca
de los Caballeros, Toledo
info@velador.es



BODEGAS MANVI, S.A. -
VINOS DE LA MANCHA
Avenida de Manuel Barnuevo, nº 5
02600 Villarrobledo (Albacete)
info@manvisa.es



Carmen Beneito Ortega. L'aspetto più interessante è stato affrontare la questione sociale: è un ottimo modo per conoscere le opinioni all'interno del contesto in cui operiamo e poter

"Soddisfare i bisogni della generazione presente senza compromettere la possibilità alle generazioni future di soddisfare i propri" (Rapporto Brundtland - 1987).

Con questo spirito due realtà vitivinicole spagnole della regione di Castilla - La Mancha hanno scelto di intraprendere un percorso teso al rafforzamento della coscienza aziendale e alla valorizzazione dei propri processi produttivi e organizzativi in chiave sostenibile, raggiungendo lo scorso febbraio l'importante traguardo della certificazione di organizzazione secondo lo standard Equalitas. L'ambizioso obiettivo della **Manvi S.A.** e della **Cristo Santa Ana Soc. Coop.** (quest'ultima facente parte del gruppo produttivo DCOOP) è stato condiviso e realizzato attraverso il supporto dell'Area Consulenza e Formazione di Unione Italiana Vini, che ha collaborato a stretto contatto con i referenti delle aziende per definire e allineare un sistema organizzativo rispondente ai requisiti richiesti dallo standard di riferimento, arrivando anche alla definizione degli indicatori di sostenibilità Carbon Footprint e Water Footprint. Il progetto, avviato a fine 2018 e concluso con l'ottenimento della certificazione a febbraio 2020, pochi giorni prima della chiusura delle frontiere a causa dell'emergenza sanitaria, ha portato le aziende ad interrogarsi rispetto alle modalità di gestione delle proprie attività produttive e a introdurre sistemi di sviluppo e valorizzazione di aspetti sociali ed economici a beneficio dei propri stakeholders, interni ed esterni. La misurazione dei consumi energetici e idrici ha poi permesso di fotografare l'impatto ambientale, ma di rimando anche economico, dell'attività produttiva, fornendo spunti di riflessione rispetto a possibili miglioramenti, che verranno attuati nei prossimi anni. Cosa ha significato concretamente affrontare e portare a termine questo percorso e affrontare il presente e il futuro con i miglioramenti raggiunti? Ne abbiamo parlato con **Elena González Ponce**, responsabile dei sistemi di gestione aziendali del gruppo DCOOP e coordinatrice del progetto per la cantina Cristo Santa Ana, e **Carmen Beneito Ortega**, direzione aziendale e responsabile qualità di Manvi.

Quali difficoltà avete incontrato nella realizzazione del progetto?

Elena González Ponce. L'unica parte un po' più complicata è stata la raccolta dei dati per il calcolo degli indicatori, poiché in molti casi non è possibile definire dei dati esatti e si devono effettuare delle stime, che richiedono una analisi accurata. La cantina Cristo Santa Ana è stata tuttavia molto disponibile e ha reso le cose molto più semplici.

Carmen Beneito Ortega. Senza dubbio la cosa più difficile è stata raccogliere i dati per elaborare i documenti dell'impronta idrica e di carbonio.

Tra gli argomenti trattati, quale è stato quello di vostro maggior interesse?

Elena González Ponce. La definizione degli indicatori perché, se ben identificati, sono uno strumento per misurare il nostro modo di lavorare e valutare gli aspetti di possibile miglioramento. Ma ciò che apprezzo di più di questi sistemi è che alla fine tutto è una catena: dai fornitori fino ai clienti stiamo promuovendo una cultura della sostenibilità.

I benefici di un sistema di sostenibilità

→ Revisione dei protocolli di lavorazione dei vini, ampliandoli quando necessario e rivedendo i controlli analitici sul prodotto nelle varie fasi di produzione e razionalizzando l'uso di risorse energetiche ed idriche

→ Maggiore sensibilizzazione del personale grazie alla collaborazione con gli enologi delle cantine, indicatore reso oggettivo dall'aumento delle ore di formazione erogate nel corso dell'anno.

→ Avvio di una valutazione del clima interno all'azienda attraverso un questionario distribuito ai dipendenti volto a monitorare il clima, la salute, la sicurezza, la soddisfazione del personale, la dignità e il rispetto della persona

→ Valutazione dei rapporti con i confinanti attraverso la raccolta di suggerimenti e feedback per attuare azioni di miglioramento

→ Valorizzazione del ruolo della cantina nel contesto locale dove opera, collaborando con istituzioni pubbliche e private, mettendo in luce le attività di sponsorizzazione, donazione, sostegno ad associazioni senza fine di lucro e partecipazione a progetti di sostenibilità più ampi

ter adottare le misure necessarie per ottimizzare il rapporto con i nostri vicini e soprattutto le relazioni con i nostri dipendenti. È un modo per rendere l'azienda più forte, trasferendo ai nostri dipendenti l'importanza della sostenibilità in tutti i suoi aspetti, ma soprattutto in quello sociale.

Quali vantaggi vi aspettate per il futuro?

Elena González Ponce. Spero che sempre più cooperative implementino questo sistema, in modo da poter lavorare in maniera più sostenibile. Allo stesso tempo spero che le cooperative che dispongono di questi sistemi si possano differenziare dalle altre, e questi sistemi vengano valorizzati dai nostri clienti e dai consumatori.

Carmen Beneito Ortega. Gli standard di qualità migliorano notevolmente il modo di operare delle aziende, ci forniscono una guida, un approccio che rende il nostro lavoro più facile. Con lo standard Equalitas sono sicura che la mia azienda sarà in grado di lavorare molto meglio e con maggiore armonia con i nostri dipendenti e la nostra comunità e che potremo fare la nostra parte per proteggere la vita dei nostri discendenti.



IL RUOLO DI UIV La consulenza è scambio e confronto. E funziona anche da remoto

"Si è trattato di una sfida molto interessante - commentano **Valentina Ellero** ed **Elena Cavagna** dell'Area Consulenza e Formazione di Unione Italiana Vini - che abbiamo portato a termine con entusiasmo e motivazione e che ci ha permesso di ampliare le nostre conoscenze linguistiche e di entrare in contatto con persone e realtà produttive diverse da quelle italiane con cui generalmente ci rapportiamo, ma altrettanto disponibili, accoglienti e pronte a mettersi in gioco e a migliorare le proprie performance". Ma non solo. L'esperienza maturata con i clienti europei ha permesso all'area Consulenza e Formazione di UIV di consolidare una significativa capacità di svolgere da remoto parte della consulenza attraverso strumenti digitali affidabili. Unione Italiana Vini, quindi, è strutturata per sostenere il settore anche in questo delicato momento storico che ci vede tutti coinvolti nel combattere la diffusione di Covid - 19 e riorganizzarci per una forte e determinata ripresa del settore.



Il valore della certificazione visto non come una verifica di conformità, ma come uno strumento per favorire scelte consapevoli e monitorare i progressi, motivando verso una produzione sostenibile secondo un approccio dal "basso verso l'alto". Il caso della cooperativa modenese Settecani

di **ETTORE CAPRI**
Osservatorio Europeo
per l'Agricoltura Sostenibile -
Università Cattolica
del Sacro Cuore

Iniziativa realizzata nell'ambito del Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2014-2020 - Tipo di operazione 16.2.01 "Supporto per progetti pilota e per lo sviluppo di nuovi prodotti, pratiche, processi e tecnologie nel settore agricolo e agroindustriale" (nell'ambito dei PIF)
Focus Area 3A - Progetto "Misura, analisi e gestione innovativa dell'uso sostenibile di tecnologie impiegate per la produzione del vino e l'organizzazione di filiera - MINERVA"



RINNOVATA COSCIENZA IMPRENDITORIALE, GESTIONALE BASATA SULLA SOSTENIBILITÀ

Il settore vitivinicolo è uno dei pilastri della produzione e delle esportazioni agroalimentari italiane ed è un settore in profondo cambiamento che richiede innovazione culturale e tecnologica. In molti configuriamo questo cambiamento nella nuova denominazione di vino sostenibile come prodotto e/o organizzazione e/o territorio di produzione sostenibile. Un'accezione tanto più vera in questo periodo dove la tutela delle nostre produzioni identitarie nazionali è prioritaria nella politica gestionale di tutti. È il caso di una società cooperativa del modenese, la cantina Settecani, che opera dal 1923 nella pigiatura delle uve prodotte dai propri soci. 195 aziende associate che coprono quello splendido territorio di Castelvetro, Spilamberto, Vignola, Castelnuovo Rangone, San Cesario, Castelfranco Emilia, producendo circa 48.000 quintali di uva di cui la maggior parte Lambrusco Grasparossa e Pignoletto. Con l'aiuto del contributo del Progetto "Minerva" - Misura, analisi

e gestione INnovativa dell'uso sostenibile di tecnologie impiegate per la produzione del vino e l'organizzazione di filiera, finanziato nell'ambito del PSR RER 2014-2020, la cantina ha proseguito l'approccio di certificazione sostenibilità che prevede un'autoanalisi delle proprie performance ambientali, sociali ed economiche per poi indirizzare in modo efficiente miglioramenti in innovazione tecnologica, formazione del personale, efficienza energetica, consolidamento della reputazione e del valore umano, maggiore competitività sul mercato. Grazie alla sua automisura la cantina ha anche iniziato un percorso interno di anticipazione delle normative e degli standards - dagli accordi con i soci, alla ristrutturazione della cantina, alla formazione del personale al training dei soci con impianti dimostrativi, dalla riduzione dei consumi idrici in campagna alla scelta dei migliori piani di difesa a basso impatto - tutto attraverso l'uso di indicatori di misura.

Ripensare il proprio modello aziendale

"Si tratta di ripensare il proprio modello aziendale in relazione alle tendenze del mercato o aspettative future del cliente - dice presidente **Paolo Martinelli** - e non è stato facile perché è un lavoro lungo". Infatti la cantina inizia questo suo percorso di sostenibilità nel 2017 con la prima certificazione VIVA di prodotto ad oggi, grazie al contributo PSR ER, con 3 nuove etichette ed una certificazione VIVA di organizzazione. Impegno poi premiato dal mercato e da diversi riconoscimenti ricevuti da autorità del settore, dalle istituzioni.

Questo è un esempio tangibile di come la certificazione diventi una leva per promuovere efficacemente il percorso di sostenibilità gestionale di una cantina, non per confrontare la conformità con un "mare magnum" di certificazioni o etichette che spesso sono più imposizioni di protocollo e standardizzazione che sviliscono la proattività

imprenditoriale, ma piuttosto per promuovere l'acquisizione di ulteriori conoscenze, migliorare la comprensione di problemi complessi e interrelati, favorire scelte consapevoli e monitorare i progressi motivando gli attori verso una produzione sostenibile secondo un approccio dal "basso verso l'alto". È sempre la cantina che decide perché si ragiona sui numeri degli indicatori che nascondono la filosofia del cambiamento. E attraverso questa rinnovata coscienza imprenditoriale gestionale basata sulla sostenibilità, Settecani sta rinnovando il suo impegno - ad avviso di chi scrive - soprattutto sociale e ha sviluppato nuovi piani di miglioramenti per il prossimo biennio. Sarà bello parlare in dettaglio di questo e altri tanti casi di aziende vitivinicole italiane certificate sostenibili. Per ora un invito a visionare i piani di miglioramento di Settecani e i loro bilanci di sostenibilità su www.viticolturasostenibile.org e sul sito della cantina.

AVAFERM™

...You think, I do

Innovativo sistema per la gestione automatica della nutrizione del lievito durante la fermentazione alcolica

AVAFERM™ è un sistema automatico, trasportabile e facilmente installabile, dotato di un apparato comprendente delle unità di memoria, ove sono caricate delle curve di cinetica fermentativa sia predefinite che personalizzabili in funzione delle esigenze dell'enologo e del vino da ottenere, della cinetica fermentativa del lievito scelto, delle caratteristiche chimico analitiche del mosto e della temperatura di fermentazione.

L'estrema configurabilità del sistema, l'immediatezza e semplicità d'uso, la facilità di pulizia, l'interfaccia user-friendly ed il controllo remoto, sono soltanto alcune delle peculiarità che rendono AVAFERM™ la prima e unica strumentazione "place&start" per questo tipo di applicazione nel settore enologico.



Elementi innovativi di AVAFERM™

- ✓ Azzeramento degli errori possibili dovuti a calcoli errati e/o approssimativi da parte degli operatori che gestiscono la nutrizione con metodi manuali.
- ✓ Superamento del concetto e del metodo di gestione della nutrizione per il lievito con semplici ed approssimativi dosatori temporizzati.
- ✓ Minore incidenza economica dell'investimento e significativa riduzione dei costi di implementazione e gestione della nutrizione automatica del lievito durante tutto il processo della fermentazione alcolica.
- ✓ Nessuna modifica e/o nuove installazioni fisse su serbatoi di vinificazione.
- ✓ Modularità e possibilità di facile e veloce collegamento su qualsiasi vinificatore singolo o in batteria.
- ✓ Supervisione in real time dei parametri fermentativi.



info@hts-enologia.com - www.hts-enologia.com

