

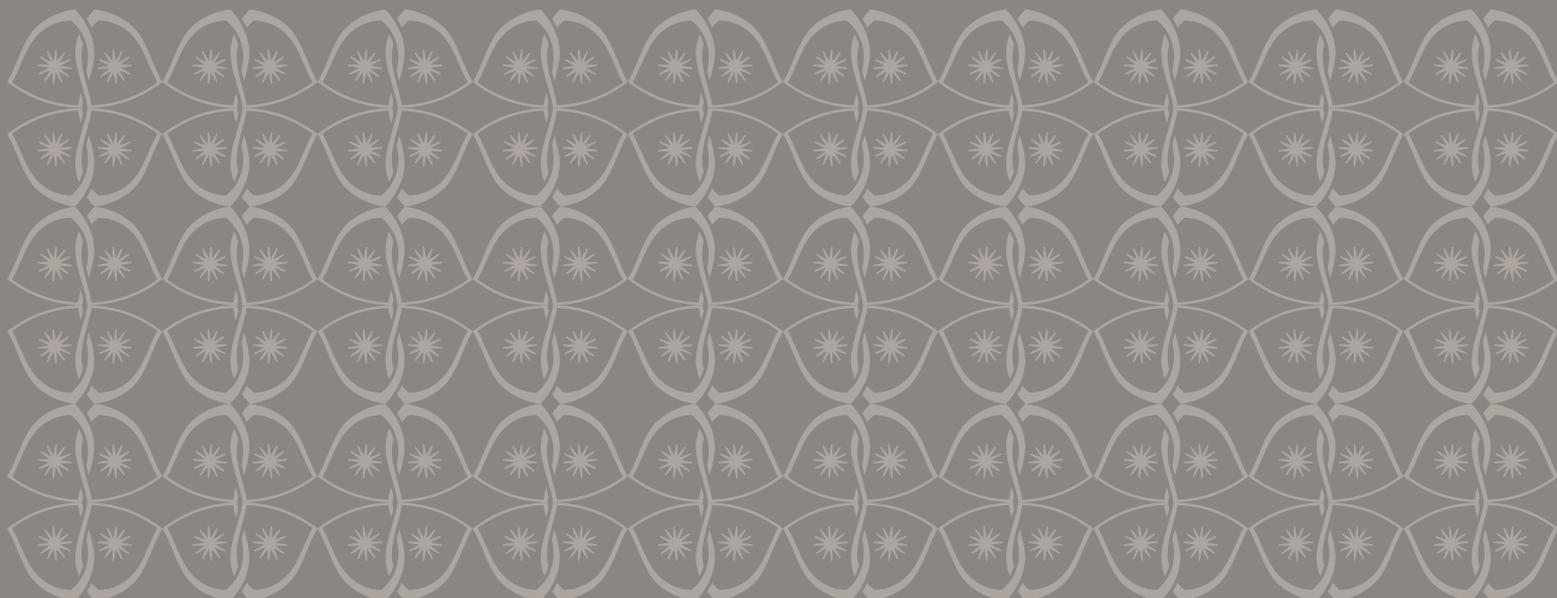


VINCHIO VAGLIO

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

2024

01.08.2023 - 31.07.2024



OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE



L'**Agenda 2030** per lo sviluppo sostenibile, ratificata nel 2015 dai 193 Stati membri delle Nazioni Unite, individua i seguenti **17 obiettivi** da realizzare entro il **2030**:

- 1 Sconfiggere la povertà.
- 2 Sconfiggere la fame.
- 3 Salute e benessere.
- 4 Istruzione di qualità.
- 5 Parità di genere.
- 6 Acqua pulita e servizi igienico sanitari.
- 7 Energia pulita e accessibile.
- 8 Lavoro dignitoso e crescita economica.
- 9 Imprese, innovazione e infrastrutture.
- 10 Ridurre le disuguaglianze.
- 11 Città e comunità sostenibili.
- 12 Consumo e produzione responsabili.
- 13 Lotta contro il cambiamento climatico.
- 14 Vita sott'acqua.
- 15 Vita sulla terra.
- 16 Pace, giustizia e istituzioni solide.
- 17 Partnership per gli obiettivi.

Azioni mirate verso i tre vertici della sostenibilità

Se è certamente vero che la missione di un'azienda è quella di creare valore, Vinchio Vaglio ha sempre ribadito come il fine ultimo della Cantina Cooperativa fosse diretto alla valorizzazione della comunità e del territorio per far sì che lo sviluppo dell'azienda andasse di pari passo con quello della realtà che ci circonda, diventando davvero sostenibile nel lungo periodo sotto l'aspetto economico, ambientale e sociale.

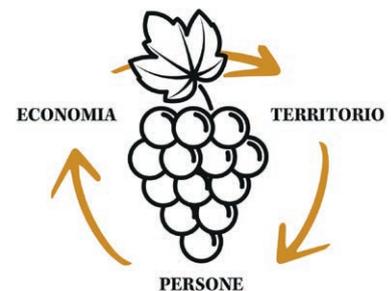


Lo standard Equalitas

Lo standard Equalitas certifica la sostenibilità nella filiera vitivinicola secondo pilastri misurabili attraverso indicatori precisi.

Sono tantissimi i fattori che sono stati presi in esame da Equalitas che possiamo riassumere brevemente così:

- Ambientale, che riguarda l'impronta carbonica, la biodiversità e l'impronta idrica.
- Socio-ambientale, che riguarda le buone pratiche agricole della coltivazione, della trasformazione e dell'imbottigliamento.
- Sociale, che tratta le buone pratiche inerenti il welfare e i diritti dei lavoratori, la formazione e le relazioni di convivenza con il territorio.
- Economico, che interessa i rapporti con i dipendenti, i fornitori e le buone pratiche economiche aziendali.



Di seguito gli obiettivi nei quali **VINCHIO VAGLIO** è chiamata ad impegnarsi concretamente per la loro attuazione.



1. AZIENDA



1959

Fondazione della cooperativa

1985

Vigne Vecchie, la rinascita della Barbera

2001

La qualità diventa ancor più irrinunciabile quando il neoletto presidente Lorenzo Giordano e il direttore Ernestino Laiolo decidono di intraprendere il difficile cammino della vendita in bottiglia per l'intera produzione.

Nasce Sei Vigne Insynthesis dalla selezione di sei tra i più bei vigneti a Barbera.

2009

Inaugurazione di una moderna linea di imbottigliamento, della nuova barricaia e lancio del Vigne Vecchie 50

2020

Apertura del sentiero naturalistico "il percorso dei Nidi" di Vinchio Vaglio

2023

Certificazione Equalitas "Cantina sostenibile"



VINCHIO VAGLIO

La Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio **nasce nel 1959** in risposta a una situazione economica estremamente punitiva per il lavoro contadino: sono gli stessi 19 soci fondatori che prendono parte alla costruzione dell'edificio che ancora oggi ospita la cantina di vinificazione.

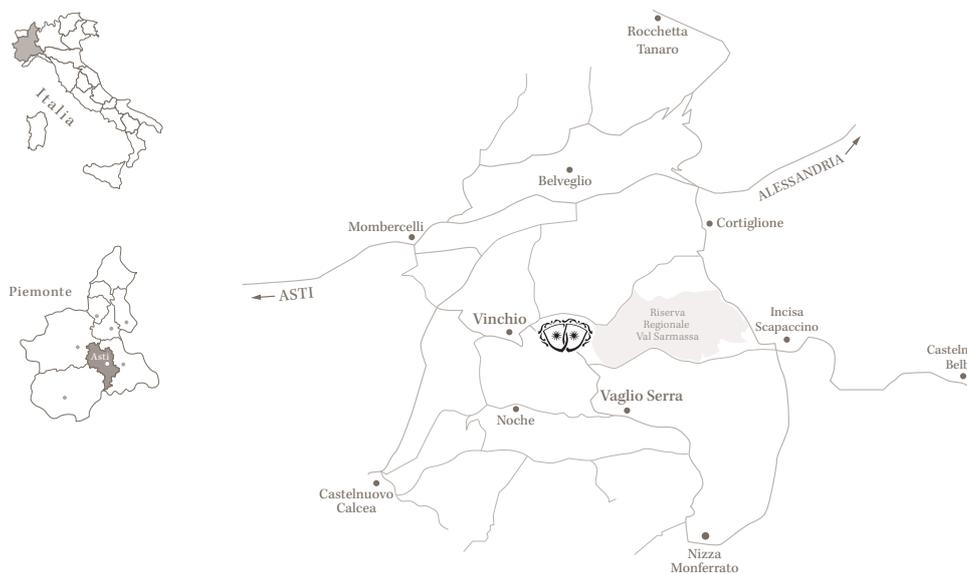


Ad oggi sono circa **200 soci**, conduttori di quasi **500 ettari di vigneti** che portano avanti lo stesso spirito, presentandosi al futuro come un modello di eccellenza vitivinicola.

È così che il duro lavoro dei soci si mescola all'assistenza tecnico-agronomica della Cantina, portando a vini che ricevono ogni anno prestigiosi premi dalla critica internazionale.



I vigneti dei viticoltori di Vinchio Vaglio si estendono prevalentemente nei comuni di Vinchio e Vaglio Serra e, in parte più limitata, in quelli limitrofi di Incisa Scapaccino, Cortiglione, Nizza Monferrato, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea e Mombercelli.



Questo territorio, parte integrante del sistema collinare dell'Alto Monferrato, è caratterizzato da **terreni di natura prevalentemente calcarea e sabbiosa**. Gran parte dei vigneti si affaccia su pendii molto ripidi, che rende la loro lavorazione particolarmente ardua ma offre il **vantaggio di esposizioni ottimali**, che fronteggiano il sole nell'arco dell'intera giornata.



Si tratta quindi di **viticoltura faticosa, dove il lavoro e la passione dell'uomo rappresentano il fulcro dell'attività produttiva**. Proprio l'unione di questi elementi permette alla vite di esprimersi nel modo migliore: rese basse (1,5 - 2 Kg di uva per ceppo) con **adeguate gradazioni zuccherine** e una maturazione che, grazie alla rilevante escursione termica notte-giorno, permette di **sviluppare al meglio i profumi**; insomma l'uva prodotta da questa terra ha gli ingredienti indispensabili per diventare un vino d'eccelsa qualità.

La storia della cantina Vinchio e Vaglio è una storia d'amore dove gli abitanti di questi due borghi trasformarono una terra difficile e povera, inadatta al seminativo con i suoi ripidi pendii e i vigneti a strapiombo ai margini del bosco. Questa terra è stata **curata e "addomesticata"** a sforzi drammatici, dove ogni singola goccia del "Rubino di Vinchio" equivale a migliaia di gocce (e non è certo un'esagerazione!) di sudore contadino.



Tuttavia, i vigneti non hanno mai mancato di premiare il loro duro lavoro. Questi filari, infatti, ripagano gli operosi viticoltori con uve di rara ed eccezionale qualità. Il sole di solito splende tutto il giorno su queste colline, raramente c'è brina o nebbia e nessuna ombra.

Grandi vini crescono su queste colline.

Lasciavo il cuore e
i sentimenti al paese.
Come potessi respirare
libero solo tra quella
polvere, in quell'aria di
piante amiche, nella linea
dritta seguendo i filari
delle vigne, esattamente
come soltanto in questi
posti potessi spaziare con
la fantasia da un colle
all'altro, e alzarmi in volo.
“Vinchio è il mio nido”.

Il merlo di campagna
e il merlo di città.

Davide Lajolo

Scrittore, politico, giornalista nato a Vinchio

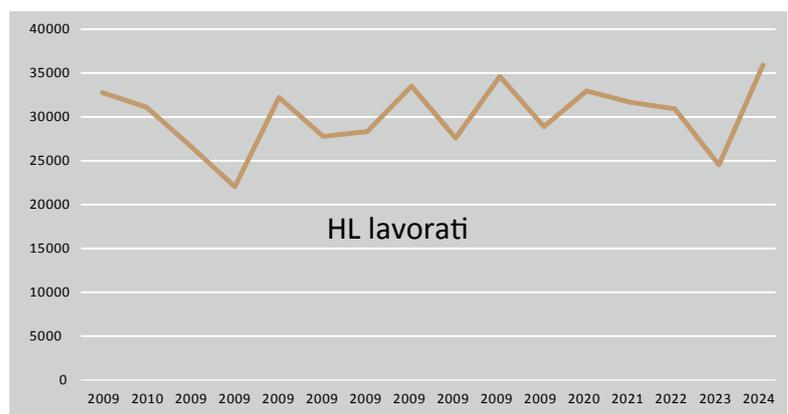


2. PRODUZIONE

Le vigne sono coltivate a **Barbera**, il cosiddetto “**Rubino di Vinchio**” e altri vitigni tipici del territorio, quali **Dolcetto**, **Cortese**, **Grignolino**, **Nebbiolo**, **Brachetto** e **Moscato**, **Freisa** e **Bonarda** senza tralasciare alcuni vitigni internazionali che ben si adattano alle nostre colline quali **Pinot Nero**, **Chardonnay**, **Sauvignon** e **Viognier**.



L'impegno dell'Azienda nel perseguire l'eccellenza non si esaurisce nel lavoro in vigna, ma prosegue all'interno della Cantina, dotata di attrezzature all'avanguardia e moderni impianti per la vinificazione.



Il grafico mostra l'andamento della produzione degli ultimi anni direttamente legato alla situazione delle vendemmie.



VINCHIO VAGLIO

Per i vini di maggior pregio la cantina è dotata di **un'ampia bottaia ricavata all'interno della collina che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali** e dove si trovano **barriques e fusti di rovere francese** in cui i vini affinano per tutto il tempo necessario.

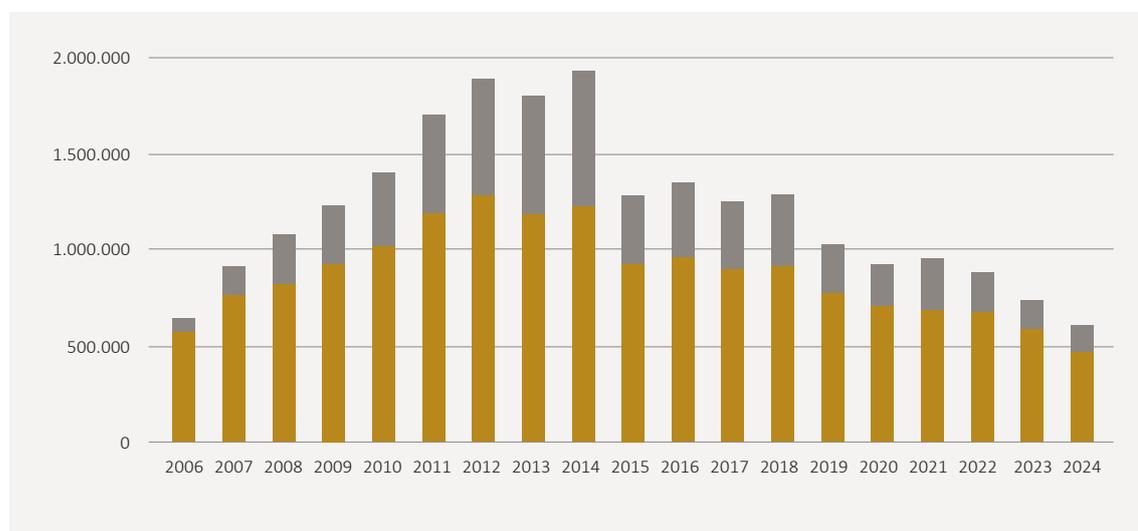


Il processo produttivo prosegue con un **nuovo reparto di imbottigliamento** dotato di attrezzature di ultima generazione per la produzione ed il **confezionamento sia di bottiglie e magnum** che dei pratici e sostenibili **Bag in Box**.



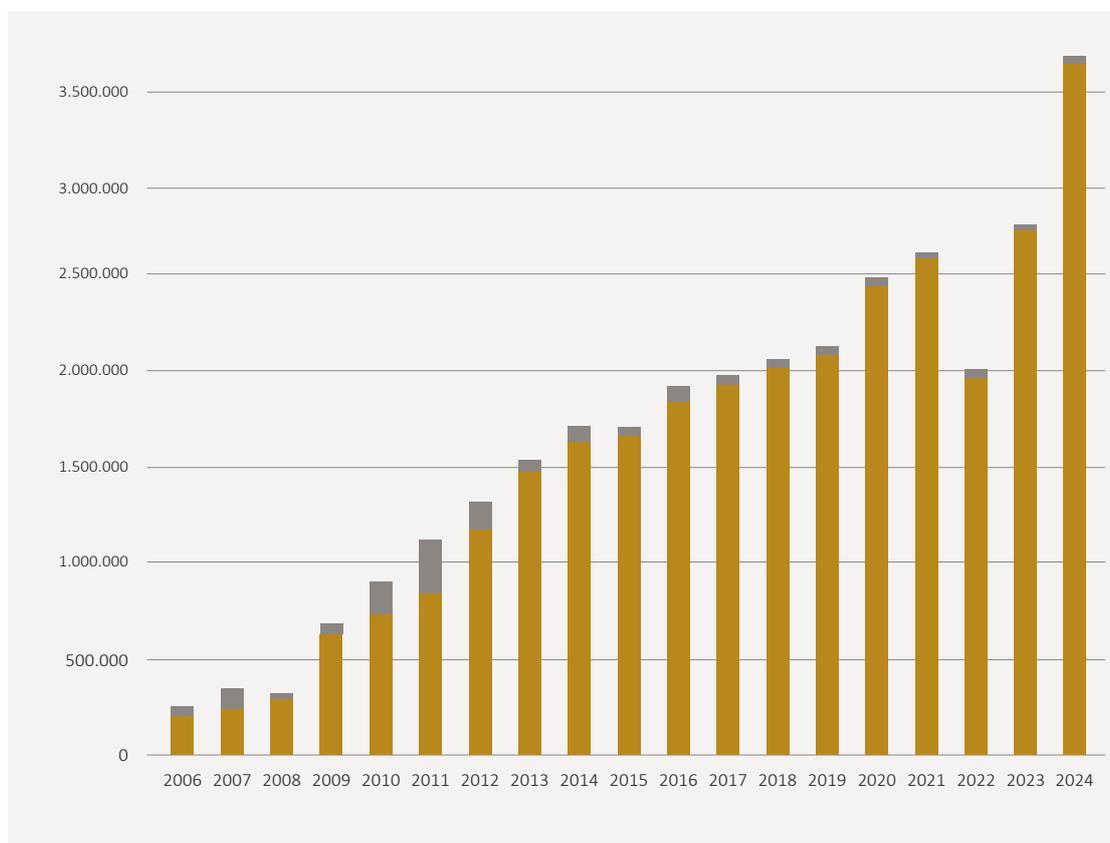
L'azienda imbottiglia sempre il 100% della produzione e non ha giacenze salvo quelle relative ai vini in affinamento

■ Estero ■ Italia



Vendite bottiglie degli ultimi anni (riferite ai litri)

■ Estero ■ Italia

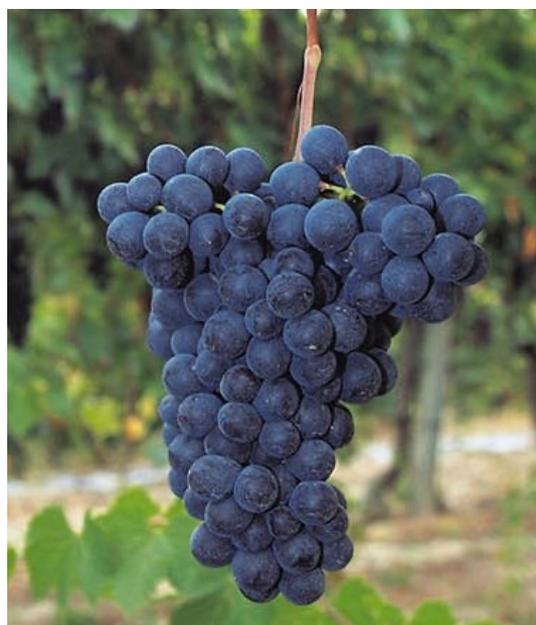


Vendite bag in box degli ultimi anni (riferite ai litri)

3. SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità per Vinchio Vaglio è da sempre un triangolo con **tre vertici ugualmente importanti che riguardano il territorio, le persone e l'economia.**

Un triangolo che ha la forma dell'uva e che vogliamo condividere con te in tutti i suoi passaggi essenziali in maniera trasparente.



VINCHIO VAGLIO

Da diversi anni l'azienda, per raggiungere i propri obiettivi, migliorandoli man mano che evolvono le esigenze dei consumatori e dell'ambiente, ha stabilito e mantiene operativo un sistema di gestione qualità, ambientale, sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare certificata nel rispetto delle norme riportate.

2023



2022



2019

SISTEMA DI GESTIONE
SICUREZZA CERTIFICATO



UNI ISO **45001:2018**

2019



2012
VIGNE VECCHIE



2011

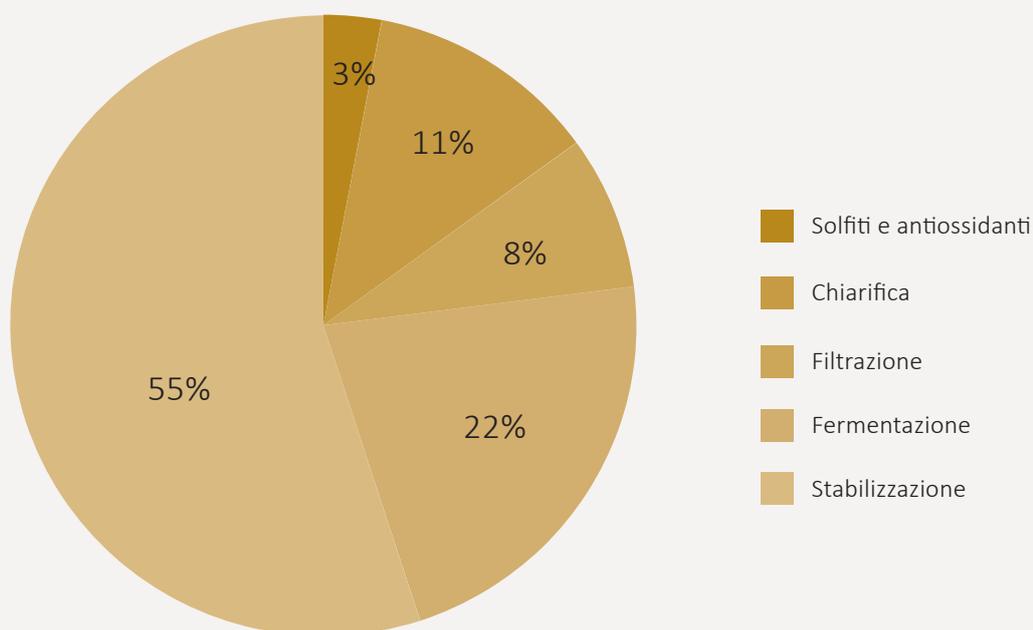


2004



Le modalità operative legate al processo produttivo sono state specificate nei Piani di gestione della cantina e in ogni momento viene garantita la tracciabilità. I processi sono studiati in modo che garantiscano i requisiti qualitativi dei prodotti, minimizzando i consumi idrici e l'utilizzo di coadiuvanti, additivi e nutrienti.

Consumo annuo 2024		
	Kg tot	g/hL
Chiarifica	687	27,31
Filtrazione	520	20,66
Fermentazione	1356	53,85
Stabilizzazione	3366	133,71
Solfiti/antiossidanti	210	8,34



Valori di consumo di additivi e coadiuvanti enologici utilizzati per la conduzione del processo di vinificazione, affinamento e imbottigliamento dei prodotti.

	95 PUNTI	Nizza Riserva DOCG Sei Vigne Insynthesis 2019
	92 PUNTI	Nizza DOCG Laudana 2021
	2 BICCHIERI ROSSI	Barbera d'Asti Superiore DOCG I Tre Vescovi 2022
	2 BICCHIERI ROSSI	Barbera d'Asti DOCG Vigne Vecchie 50 2022
	2 BICCHIERI ROSSI	Nizza DOCG Laudana 2021
	95 PUNTI	Barolo DOCG 2020
	90 PUNTI	Nizza DOCG Laudana 2021
	89 PUNTI	Barbera d'Asti DOCG La Leggenda 2023
	GOLD MEDAL	Piemonte DOC Grignolino Le Nocche 2022
	SILVER MEDAL	Piemonte DOC Chardonnay Le Masche 2024
	SILVER MEDAL	Piemonte DOC Barbera Le Tane 2024
	SILVER MEDAL	Piemonte DOC Dolcetto Riocrosio 2024
	BRONZE MEDAL	Barbera d'Asti DOCG Vigne Vecchie 50 2022
	BRONZE MEDAL	Barbera d'Asti Superiore DOCG I Tre Vescovi 2022
	BRONZE MEDAL	Piemonte DOC Cortese Montecroce 2024
	BRONZE MEDAL	Piemonte DOC Viognier Lipiai 2024
	92 PUNTI	Piemonte DOC Dolcetto Riocrosio 2023
	92 PUNTI	Barolo DOCG 2020
	91 PUNTI	Barbaresco DOCG 2021
	91 PUNTI	Nizza DOCG Laudana 2021
	90 PUNTI	Roero Arneis DOCG Frustè 2023
	90 PUNTI	Barbera d'Asti Superiore DOCG I Tre Vescovi 2022
	90 PUNTI	Barbera d'Asti DOCG Vigne Vecchie 50 2022
	90 PUNTI	Barbera d'Asti DOCG Sorì dei Mori 2023

falstaff	93 PUNTI	Nizza Riserva DOCG Sei Vigne Insynthesis 2019
	93 PUNTI	Nizza DOCG Laudana 2021
	92 PUNTI	Barbera d'Asti DOCG Vigne Vecchie 50° 2022
	92 PUNTI	Barbera d'Asti Superiore DOCG Vigne Vecchie 2020
	92 PUNTI	Barbera d'Asti Superiore DOCG Sorì dei Mori 2023
	91 PUNTI	Barbera d'Asti Superiore DOCG I Tre Vescovi 2022
	GOLD MEDAL	Barbera d'Asti DOCG La Leggenda 2023
	BRONZE MEDAL	Barbera d'Asti DOCG Vigne Vecchie 50 2023
	BRONZE MEDAL	Nizza DOCG Laudana 2022
	BRONZE MEDAL	Nizza DOCG Riserva Sei Vigne Insynthesis 2020
	BRONZE MEDAL	Barbaresco DOCG 2021
	BRONZE MEDAL	Barolo DOCG 2020
	GOLD MEDAL 95 PUNTI	Barolo DOCG 2020
	BRONZE MEDAL 95 PUNTI	Barbera d'Asti DOCG La Leggenda 2023

L'elevata qualità dei prodotti della cantina ha ricevuto numerosi riconoscimenti nazionali ed esteri nel 2024 e 2025

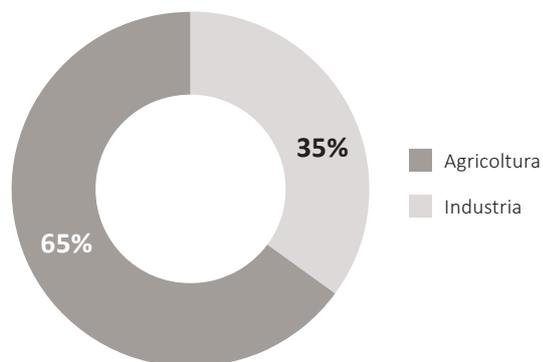
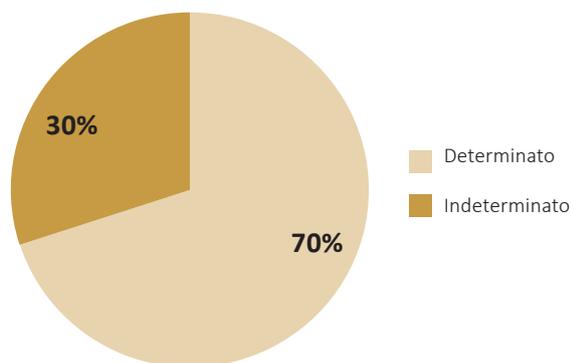
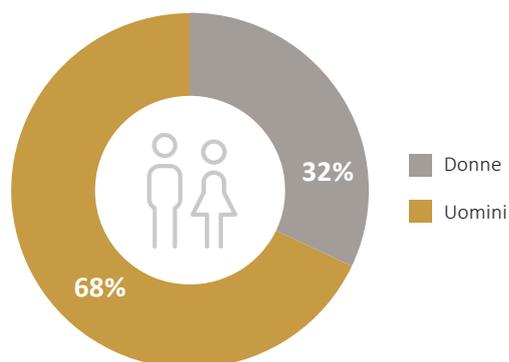
**Cultura,
Passione,
Amore per
il Territorio.**

**Questo è
Vinchio Vaglio.**



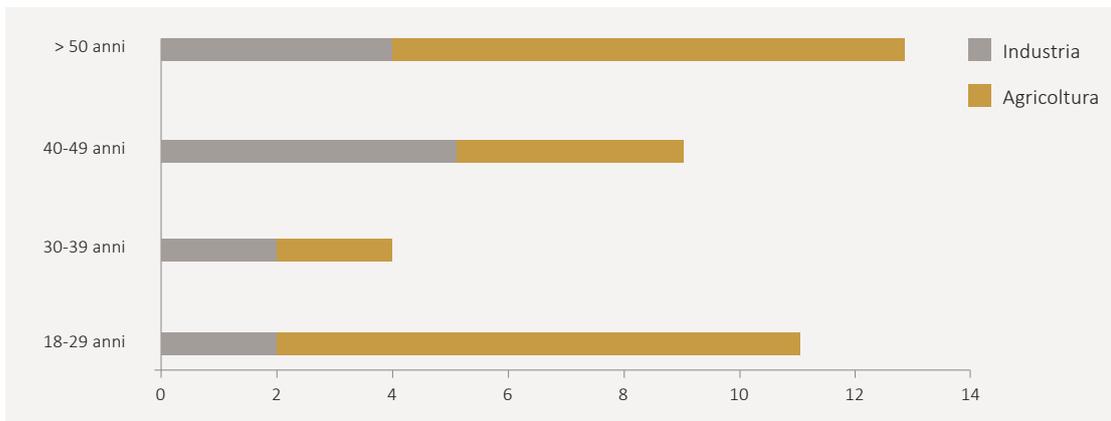
4. CHI SIAMO

Una grande
famiglia di
collaboratori

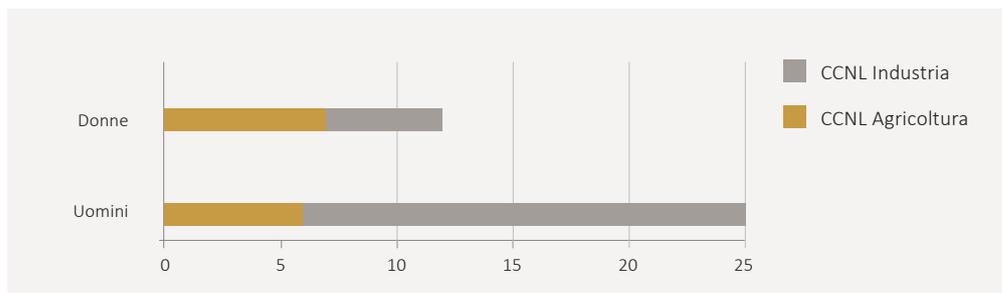


VINCHIO VAGLIO

RISPETTO DEI PRINCIPI ETICO-SOCIALI



Settori di impiego



Occupati per genere



Lavoro infantile (bambini)

L'azienda non impiega lavoro infantile (bambini con età inferiore a 16 anni).

Lavoro giovanile (minori non bambini)

La cantina vanta una collaborazione pluriennale con istituti scolastici, centri di formazione e università nella realizzazione di percorsi di transizione istruzione - formazione - lavoro (alternanza scuola-lavoro, tirocini formativi). Per questo in azienda potrebbero essere presenti gli adolescenti unicamente in qualità di stagisti) e sono state predisposte idonee procedure per la gestione del loro percorso in azienda come previsto dalla normativa vigente e dalla **Convenzione ILO 138 e Raccomandazione 146 (Età minima)**.

	2023	2024
Presenza di lavoratori bambini in azienda	0	0
Presenza di lavoratori minori non bambini in azienda	0	0
NC, segnalazioni e comunicazioni in merito presenza di bambini o minori presso i nostri fornitori	0	0
Età del giovane collaboratore nell'anno in questione	18	19

Lavoro forzato ed obbligato

L'azienda:

- non ricorre e non sostiene l'utilizzo di lavoro forzato o obbligato e non richiede al personale "depositi" o di lasciare documenti di identità al momento dell'inizio del rapporto di lavoro.
- non adotta nessun sistema coercitivo per far eseguire lavori/operatività/mansioni ai propri collaboratori.
- rispetta sia quanto definito da CCNL italiano, sia lo statuto dei lavoratori.
- definisce per ogni dipendente ruolo e mansione, nonché orari di lavoro.
- informa il dipendente in merito al rapporto di lavoro, contratto e termini relativi.

Valutazione in base al paese di provenienza:

L'azienda si impegna alla crescita del territorio e alla produzione di ricchezza locale: il personale aziendale è residente nei paesi vicini alla sede aziendale.

Analisi del turnover dei dipendenti (flusso di persone in ingresso e in uscita dall'azienda)

Anche in un periodo complesso come quello attuale, le politiche aziendali sono state volte alla salvaguardia dei livelli occupazionali.

Nel corso del 2024 il livello occupazionale globale è stato di 37 lavoratori che conferma la presenza del personale della cantina.

INSERIMENTI NEGLI ULTIMI ANNI						
	2020	2021	2022	2023	2024	Totale
Totale		2	2		0	4
di cui giovani		1	1		0	2
Totale	1	2		2	0	5
di cui giovani	1	1		1	0	3
Totale	1	4	2	2	0	9

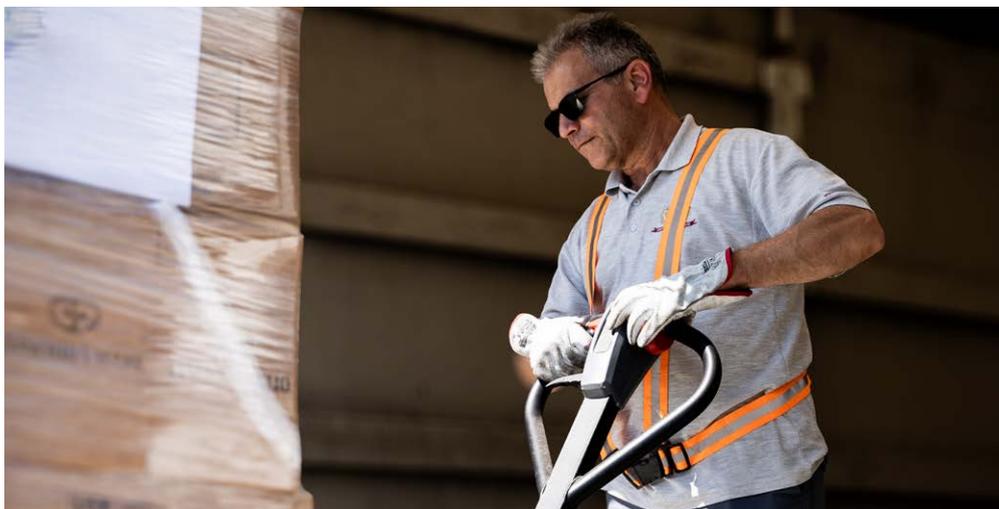
giovane=
> Età inferiore
a 30 anni

Per turnover del personale si intende il flusso di personale (diretto e/o indiretto) che transita (esce o entra) nell'impresa

<p>Tasso di turnover complessivo = 0% (N° entrati nell'anno + n° di usciti nell'anno/organico medio annuo)*100</p>
<p>Tasso di turnover positivo = 0% (N° entrati nell'anno/organico di inizio anno)*100</p>
<p>Tasso di turnover negativo = 0 (N° usciti nell'anno/organico di inizio anno)*100</p>



A inizio 2024 sono state nuovamente **riconfermati tutti i contratti a tempo determinati a cui sono stati aggiunti n° 2 operatrici** (n° 13 collaboratori in totale)



Il numero di ingressi e il mantenimento dell'organico già presente in azienda (nessuna uscita di personale nel 2024), testimonia una evidente dinamicità e una buona gestione delle risorse umane.

L'azienda ha valutato tutti i rischi sul luogo di lavoro per le lavoratrici puerpere, in gravidanza o in allattamento e si impegna in prima persona alla **tutela e protezione delle lavoratrici durante il periodo di maternità:**

- evitando che effettui lavori ritenuti pericolosi, dall'inizio della gravidanza e fino al settimo mese di età del figlio
- garantendo una flessibilità di orari e un ambiente adeguato per permettere una incorporazione graduale al posto di lavoro, compatibile con gli impegni personali e del bambino
- garantendo il congedo di maternità così come i riposi retribuiti e congedi non retribuiti legati alle malattie del figlio e questi congedi vengono estesi anche al padre.

Ore di congedo	2020	2021	2022	2023	2024
Maternità	-	-	-	-	-
Paternità	-	79	-	32	48

Utilizzo dei congedi parentali rapportato al genere



Salute e sicurezza

L'azienda ritiene un dovere fondamentale garantire un posto di lavoro sicuro e salubre a tutti i collaboratori.

In quest'ottica, mette in atto le misure ragionevolmente praticabili al fine di prevenire e ridurre potenziali incidenti e lesioni alla salute dei lavoratori. Nel 2024 ciò è stato assicurato attraverso:

- L'ottemperanza agli obblighi imposti dalla legge in materia di salute e sicurezza sul lavoro e dei requisiti legato alla norma **UNI ISO 45001:2018**
- Le **nomine** delle persone incaricate della sicurezza in azienda
- La **formazione** periodica a tutto il personale
- La **manutenzione** periodica degli impianti e delle attrezzature e macchinari di lavorazione;
- La distribuzione di appropriati **dispositivi di protezione individuale** laddove non sia possibile ridurre le cause di un rischio per la salute e sicurezza del personale sul luogo di lavoro.

	Totale ore formazione	di cui di sicurezza
Impiegati	299	299
Operai	94,3	94,3
Totale	393,3	393,3



Libertà di associazione e diritto alla contrattazione collettiva

Nella conduzione dei rapporti contrattuali con tutti i lavoratori viene data la possibilità di eleggere liberamente i propri rappresentanti sindacali e di aderire a qualsiasi organizzazione senza che ciò comporti ritorsioni o conseguenze negative sul lavoro stesso o comunque discriminazioni.

- **Attualmente sono presenti due rappresentanti sindacali RSA.**
- **Non risultano a registrazione predisposta né Pratiche Disciplinari, né vertenze.**
- **Nel corso degli anni precedenti non sono state effettuate ore di sciopero.**



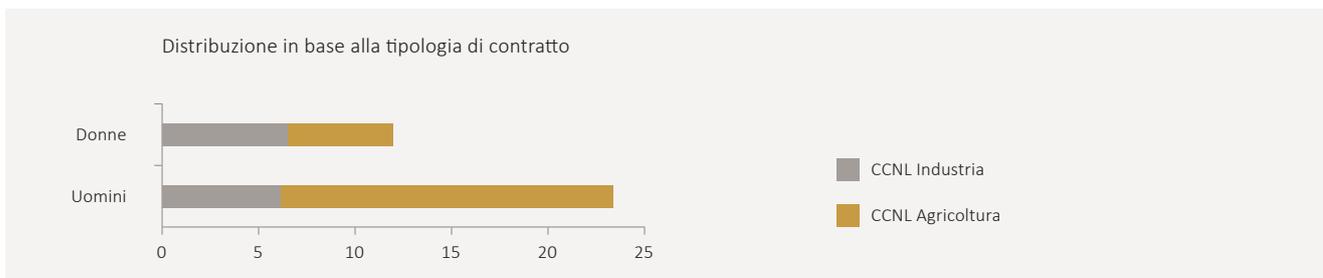
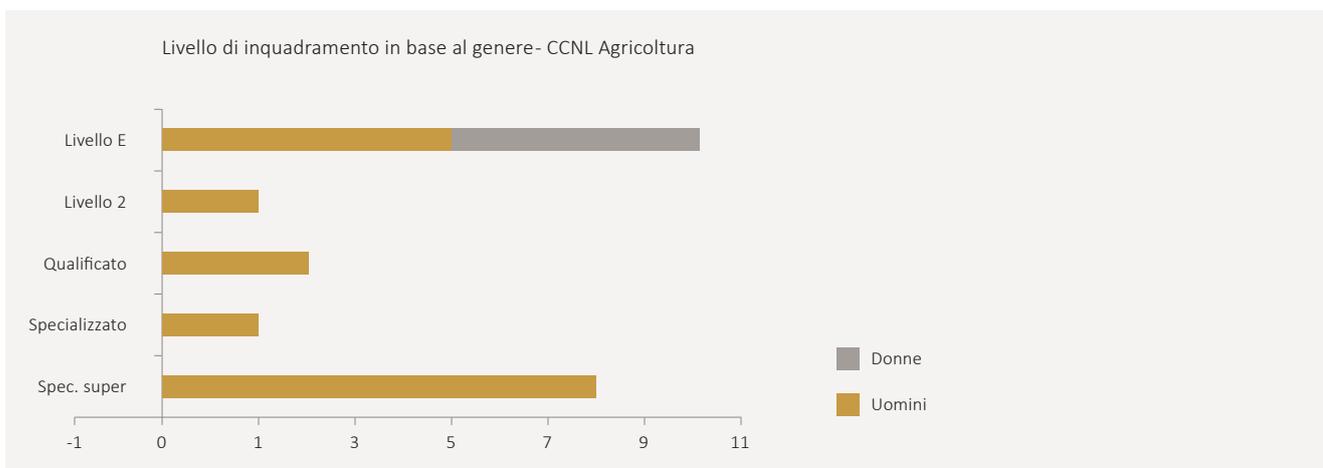
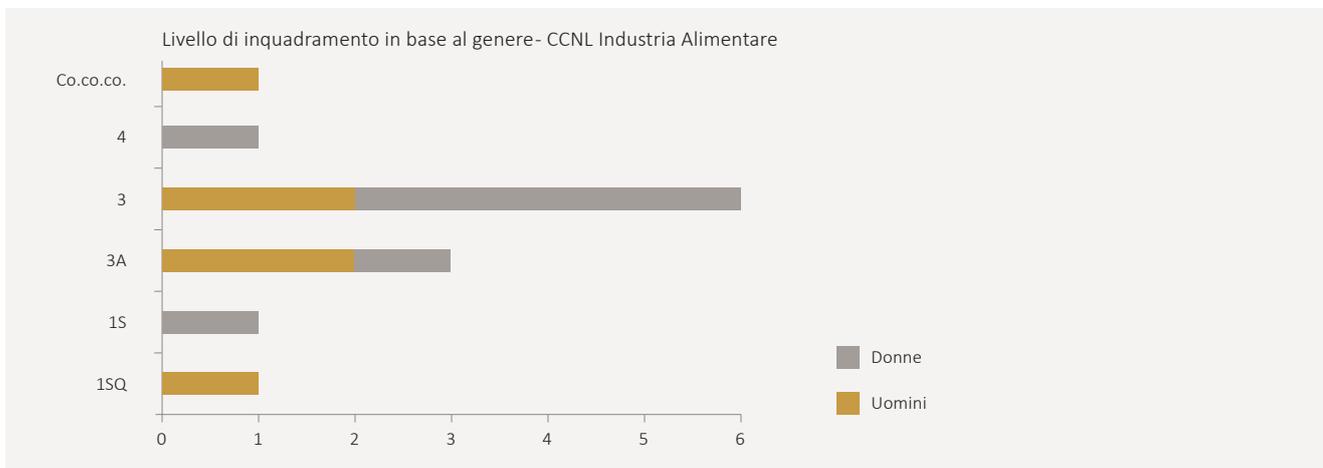
Discriminazione

Vinchio Vaglio offre a tutti i collaboratori le **medesime opportunità di lavoro** in modo da garantire un trattamento equo fondato su criteri di merito e sui valori dell'uguaglianza, tolleranza e rispetto reciproco.

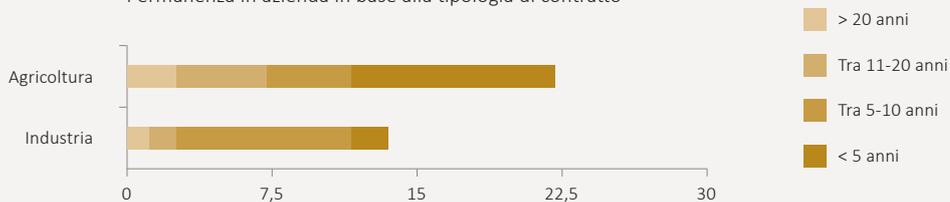
Non adotta e non supporta alcuna forma di discriminazione nell'assunzione, remunerazione, accesso alla formazione, promozione, licenziamento o pensionamento.

- Garantisce inoltre **pari opportunità** e libertà di seguire i **propri principi** a tutti i lavoratori.
- **Non ammette comportamenti offensivi o coercitivi** e alcuna forma discriminatoria.

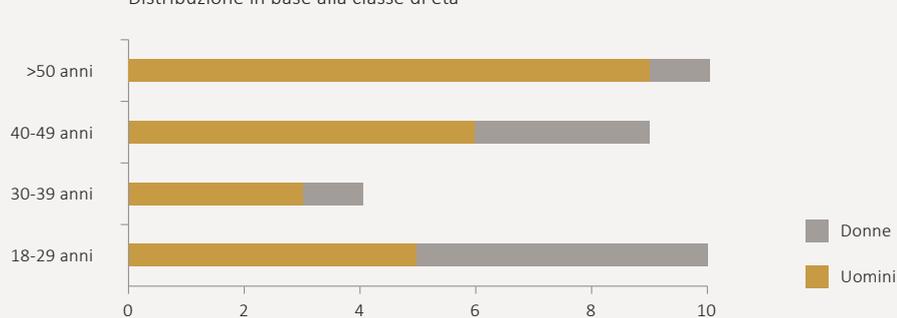
Valutazione in base al tipo di contratto e livello di inquadramento applicato



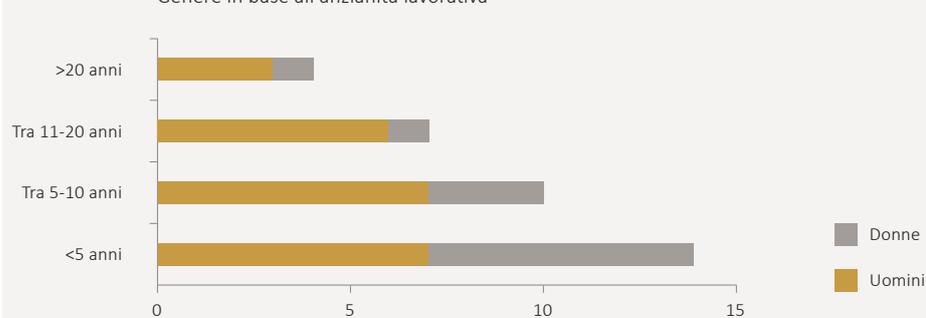
Permanenza in azienda in base alla tipologia di contratto



Distribuzione in base alla classe di età



Genere in base all'anzianità lavorativa



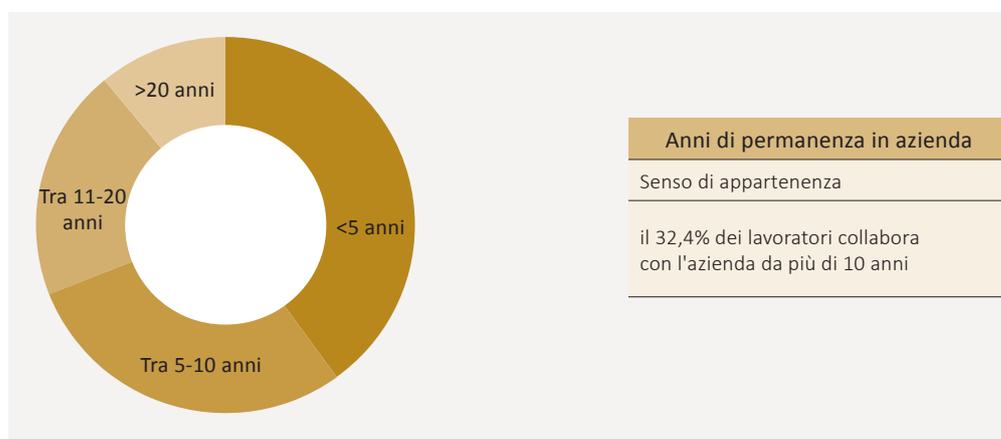
Valutazione della durata del contratto e del rapporto di lavoro

Distribuzione per anzianità lavorativa

Considerando quelli presenti al 31/12/2024, il senso di appartenenza alla realtà aziendale viene dimostrato dal 32,4% dei lavoratori che vantano più di 10 anni di esperienza lavorativa all'interno dell'azienda e, soprattutto, da quelli che sono entrati in azienda più di 20 anni fa e costituiscono la memoria storica dell'azienda.



L'impegno dell'azienda nell'agevolare ai giovani l'ingresso nel mondo del lavoro si è concretizzato con l'inserimento, negli ultimi anni, nell'organico aziendale di giovani che avranno così l'opportunità di apprendere le conoscenze e le competenze dal personale con elevata esperienza in campo già presente in azienda e garantire il trasferimento del Know-how tra le nuove e vecchie generazioni.



Differenza salariale tra uomini e donne

Viene utilizzato il rapporto tra la media delle remunerazioni totali lorde tra uomini e donne.

Livello inquadramento	Parità di genere-retribuzione Rapporto salario lordo medio donne/uomo	
	2023	2024
CCNL Industria-3A	100%	97,8%
CCNL Industria-3	94,8%	95,2%
CCNL Agricoltura-E	82,5%	180,2%

Un valore rapporto salariale donne / uomo pari al 100% rappresenta quindi uguale retribuzione.

Inoltre, rispetto al 2021, il valore medio del salario lordo, sia per donne e uomini, è aumentato, a dimostrazione dell'impegno dell'azienda per una **crescita continua delle retribuzioni**.

Livello inquadramento	Crescita retributiva Incremento del salario lordo medio 2024/2023	
	Donne	Uomini
CCNL Industria-3A	4,2%	6,6%
CCNL Industria-3	4,0%	3,5%
CCNL Agricoltura-E	31,2%	-39,9%

L'azienda esige che nelle relazioni di lavoro interne ed esterne **non si verifichino casi di violenza o molestie**, intendendo come tali:

- **la creazione di un ambiente di lavoro intimidatorio, ostile, degradante, umiliante o offensivo o di isolamento nei confronti di singoli o di gruppi di lavoratori.**
- **la ingiustificata interferenza con il lavoro altrui.**
- **l'ostacolo a prospettive di lavoro individuali per meri motivi di competitività personale.**

Non sono ammessi nell'ambiente di lavoro condotte e comportamenti tali da dar luogo a molestie di natura sessuale, intendendo come tale:

- un comportamento indesiderato a connotazione sessuale, espresso in forma fisica, verbale o non verbale, avente lo scopo o l'effetto di violare la dignità di una persona.
- l'utilizzo di minacce o ricatti da parte di superiori gerarchici o di persone che possano comunque influire sulla costituzione, lo svolgimento e l'estinzione del rapporto di lavoro.

Procedure disciplinari

Non è ammesso l'impiego di pratiche disciplinari coercitive mentali o fisiche, violenze verbali, o corporali. Per le norme disciplinari si attiene rigorosamente a quanto prescritto dal CCNL.

Nel 2024 non sono state avviate azioni disciplinari scritte.

Retribuzione

L'azienda garantisce il riconoscimento dello stipendio previsto dalla legislazione vigente, assicurandosi che sia più che sufficiente ad assicurare una vita dignitosa a tutta la famiglia.

L'impegno dell'azienda nel riconoscere e valorizzare le proprie risorse si traduce in **un'attenzione verso tutti i dipendenti**, senza distinzione tra chi già presente in azienda ed i nuovi assunti.

Tra le azioni più importanti, **l'incremento medio sul CCNL riconosciuto dall'azienda ai propri dipendenti**. Tale politica risulta evidente dalla lettura dei dati riportati di seguito.

Livello inquadramento	CCNL Industria Alimentare					CCNL Agricoltura
	1SQ	1S	3A	3	4	braccianti OTD
Incremento % rispetto alla retribuzione minima dal CCNN	98,4%	44,3%	47,3%	49,7%	42,9%	38,4%
Incremento % rispetto alla retribuzione totale dal CCNN (*)	58,0%	18,7%	10,7%	9,6%	2,4%	0,0%

(*) Non considerate indennità di mansione, elemento economico di garanzia, premi, trasferte, straordinari ed ogni altra variabile

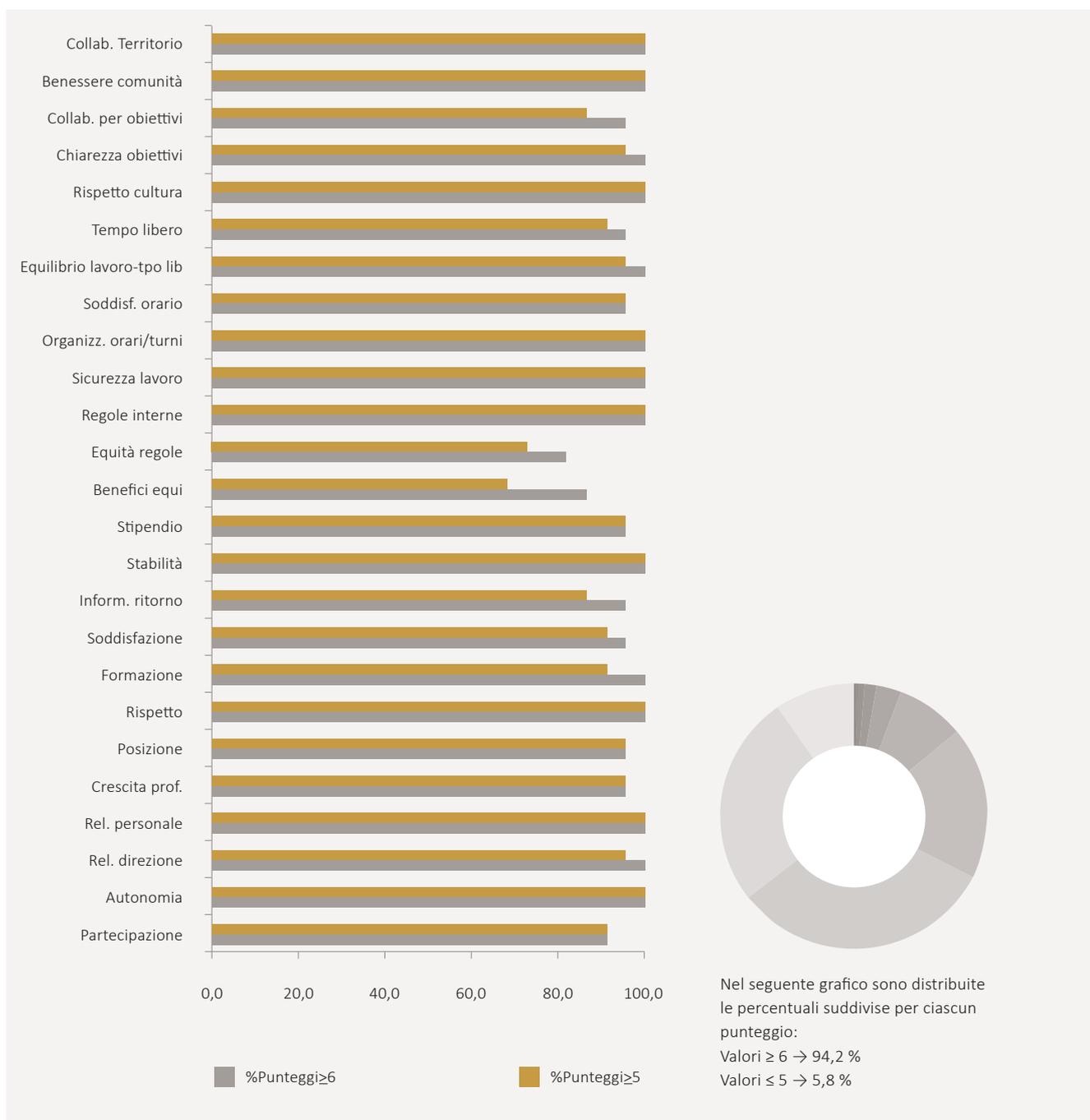
Incentivi economici e sistemi di premiazione:

L'azienda adotta sistemi di premiazioni legati all'impegno dei singoli lavoratori nel proprio operato. In quest'ottica, **nel 2013 è stato siglato un accordo sindacale** con obiettivo di migliorare la produttività complessiva che corrisponde a un premio in base al reparto di appartenenza legato al **rispetto dei parametri qualitativi e impegno per la sostenibilità**.

Valutazione del clima aziendale e investimenti per i lavoratori

Per la valutazione del clima aziendale, l'azienda ha distribuito dei questionari a tutti gli operatori nel mese di maggio 2023.

L'elaborazione dei risultati delle risposte sono riportati nelle seguenti tabelle.



Aspetti positivi

- Il punteggio evidenza che in azienda è instaurato un clima aziendale basato nella **correttezza dei rapporti** e il **rispetto reciproco**; sia tra la direzione aziendale e il personale e all'interno del gruppo di lavoratori.
- Inoltre, la **stabilità** del posto di lavoro e la cura del personale tramite la **formazione** e le misure di **sicurezza sul lavoro** sono molto apprezzate dal personale.

Criticità emerse

Tuttavia, nell'ottica del miglioramento continuo, è stata svolta una valutazione sulle criticità segnalate, tenendo conto delle risposte ai quesiti con punteggio di 4 o inferiore.

Totale risposte con punteggio < 4	14
% rispetto al totale di risposte fornite	2,6%

Da quest'analisi si osserva che, questi, possono essere riconducibili a tre argomenti principali:

Comunicazione

Collegato ai seguenti argomenti posti come quesiti al personale:

- coinvolgimento nelle decisioni del gruppo di lavoro;
- valutazione dei propri risultati da parte dei superiori;
- interesse della direzione nella soddisfazione dell' operatore
- collaborazione al raggiungimento degli obiettivi

Crescita professionale ed economica

Collegato a:

- Distribuzione dei benefit economici
- Applicazione equa di regole e procedure

Gestione degli orari di lavoro: rapporto lavoro-tempo libero**Azione da attuare nei prossimi anni**

Tra le future aree di miglioramento, saranno implementate delle azioni per favorire la comunicazione tra la direzione e il personale.

- verranno effettuati dei comunicati al personale tramite affissione in bacheca, per rendere partecipi a tutto il personale del raggiungimento degli obiettivi predisposti in ambito socio-economico e ambientale.
- condivisione del presente documento con i rappresentanti dei lavoratori.

**“La mia gente mi sta
dentro come le piante,
l’erba verde, le colline, il
sole rosso al tramonto”.**

Davide Lajolo

Scrittore, politico, giornalista nato a Vinchio



5. SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



VINCHIO VAGLIO

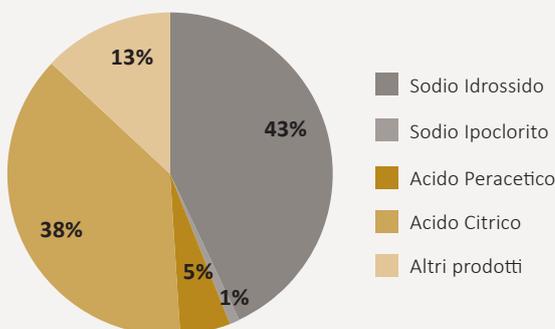
Gestione dei locali e delle attrezzature

Pulizia, manutenzione

Pulizia e sanificazione: I locali della cantina sono sottoposti a periodici interventi di pulizia e manutenzione e protetti contro gli infestanti; le attrezzature sono sottoposte anch'esse a idonei e periodici interventi di pulizia e sanificazione in modo da garantire la sicurezza del prodotto.

Sono state implementate adeguate procedure di pulizia e sanificazione con modalità diversa in funzione della tipologia di attrezzatura; queste vengono verificate periodicamente per validare la procedura di lavaggio nella peggiore delle condizioni.

Consumo 2024		Per HL lavorato	
Prodotti chimici	Sodio idrossido	g/HL	16,5
	Sodio ipoclorito	g/HL	0,4
	Acido Peracetico	g/HL	2,0
	Acido Citrico	g/HL	14,9
	Altri prodotti	g/HL	5,0
Acqua in ingresso		l/HL	92,4



L'azienda ha un'autorizzazione allo scarico nell'acquedotto comunale in deroga alla tabella C (Autorizzazione Unica Ambientale rilasciata da Provincia di Asti (Determina n° 924 del 23/01/2017, con scadenza 06/06/2032).

Il quantitativo di acqua e prodotti chimici è già stato ottimizzato in ottica di miglioramento delle prestazioni a fronte della certificazione UNI EN ISO 14001 in possesso della cantina.

Manutenzione

Nel corso dell'anno 2024 sono stati effettuati gli interventi manutentivi pianificati come riportati nel piano di manutenzioni.

Rispetto al piano di manutenzione precedente, in ottica di miglioramento delle performance è stato deciso di intervenire con la sostituzione dell'impianto frigorifero a servizio delle vasche di fermentazione.

Caratteristiche dell'impianto	Potenzialità frigorifera con antigelo a 50 Hz	a 0°C => 231 Kw => 198.600 frigorie/h a -4°C => 198 Kw => 170.300 frigorie/h a -8°C => 168 Kw => 144.500 frigorie/h	
	Maggiorazione delle rese in overspeed a 60 Hz	+18°C dei valori sopra indicati	
	Gas refrigerante: Propano Global Warning Potential => GWP:3 ozone depletion Potential => ODP:0		numero ONU: 1978 classe ADR:2.1 N° pericolo:23 Gruppo sicurezza: A3
Investimento per Gruppo frigo, impianto di automazione e collegamenti a tutte le vasche: 383.355€			



Prodotto sfuso consegnato in CISTERNE.

Il trasporto può essere a carico del cliente o della cantina.

Prodotto confezionato in BAG IN BOX.

L'imballaggio Bag-in-Box è progettato per aumentare la durata di prodotti alimentari liquidi e semi-liquidi o come pratica soluzione di imballaggio per prodotti industriali. Composta da cartone ondulato o cartoncino, la scatola esterna offre un'eccezionale protezione durante il trasporto. Confezioni con stampe di alta qualità che sfruttano colori e immagini per attirare l'attenzione del cliente sul punto vendita, aumentano il fatturato.

Ogni sacco è realizzato per preservare accuratamente il liquido al suo interno, garantendo che i contenuti rimangano incontaminati dall'aria esterna. Il liquido viene spillato attraverso un rubinetto che impedisce l'ingresso dell'aria nell'imballaggio durante la spillatura.



Sacca e rubinetto collaborano per prolungare la durata del prodotto prima e dopo l'apertura della confezione; i materiali sono inoltre più facili da riciclare rispetto al vetro. Inoltre, l'imballaggio Bag-in-Box viene fornito piatto per massimizzare lo spazio di stoccaggio e minimizzare i costi di trasporto.

Prodotto confezionato in BOTTIGLIE.

Per l'imbottigliamento di alcuni prodotti, come i vini dolci, l'azienda si avvale di una ditta esterna per l'imbottigliamento.

Tuttavia la cantina acquista e consegna all'outsourcer bottiglie, cartoni e etichette tenendo conto delle seguenti considerazioni ambientali:

BOTTIGLIE

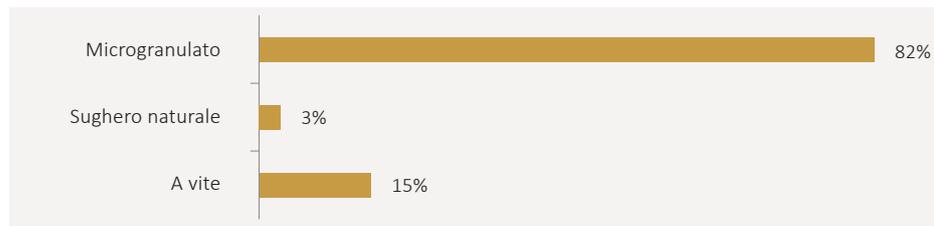
Sono tutte in vetro e circa l'80% dell'intera produzione bottiglie di peso inferiore a 420 gr.

 BOTTIGLIA	 TIPOLOGIA DI VINO	 PESO DELLA BOTTIGLIA	 % DELLA PRODUZIONE VINCHIO VAGLIO
BORGOGNOTTA ECOVA EVOLUTION	VINI BIANCHI E ROSSI FERMI (ESCLUSE SELEZIONI)	395 GR	80%
BORGOGNOTTA TRADITION	VINI FRIZZANTI E DOLCI	557 GR	10%
BORGOGNOTTA SEDUCTION LEGGERA	VINI ROSSI (SOLO SELEZIONI)	557 GR	5%
SPUMANTE PIAVE	SPUMANTE METODO CHARMAT	750 GR	4%
SPUMANTE ARTU	ALTA LANGA E ALTRI METODO CLASSICO	900 GR	1%

TAPPI

L'azienda utilizza le seguenti tipologie di chiusure:

- Tappi tecnici in sughero microgranulare alcuni dei quali presentano un'impronta di carbonio negativa.
- Tappi in sughero naturale.
- Tappi a vite in alluminio: materiale riciclabile e riutilizzabili all'infinito.



IMBALLI

Realizzati con materie prime riciclate e riciclabile.

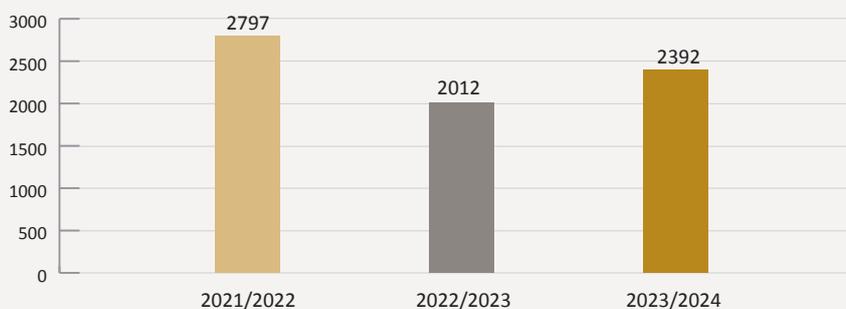


Consumi di acqua

I consumi di acqua sono strettamente correlati alle attività di lavaggio effettuate, in particolare :

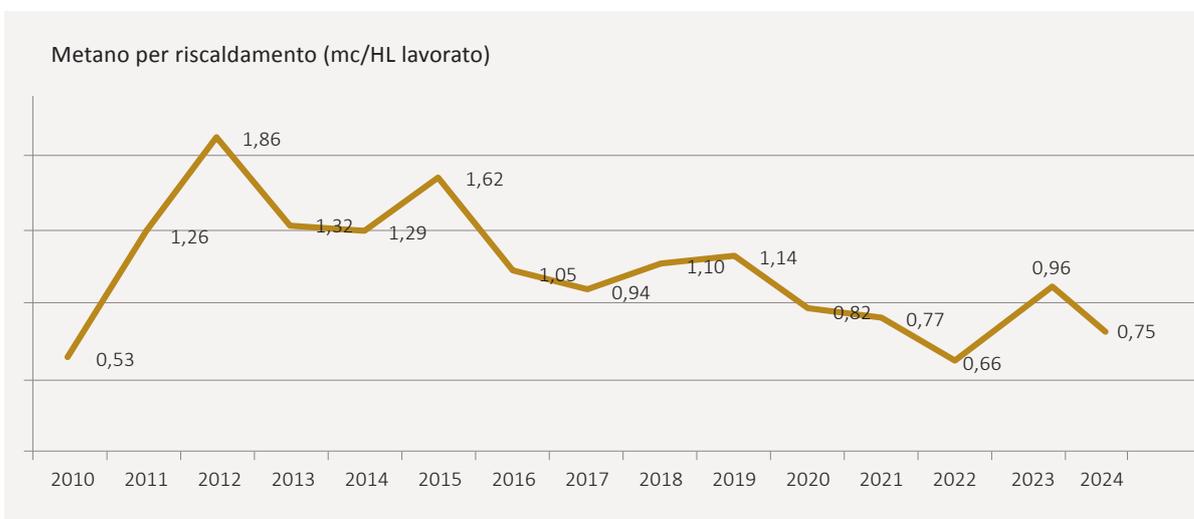
- al numero di cambi di produzione (da vino rosso a bianco) e quindi di lavaggi effettuati;
- al quantitativo di produzione, ma di base tutti gli impianti devono essere comunque adeguatamente lavati anche se la produzione non è elevata;
- Necessità di un elevato standard di igiene su tutti gli impianti di stoccaggio/produzione.

Il dato del biennio 2023/2024 è nuovamente in linea con i dati di consumo degli anni precedenti.

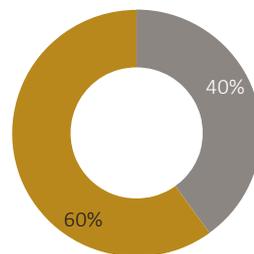
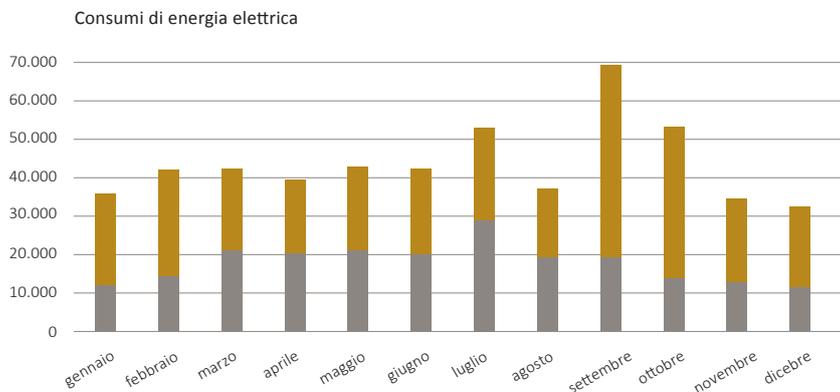


Consumi di metano

Anno	VALORI RIFERITI AL HL LAVORATO	
	Consumo (m ³ /HL/anno)	Emissioni CO ₂ (Kg CO ₂ eq/HL/anno)
2010	0,53	0,010
2011	1,26	0,025
2012	1,86	0,036
2013	1,32	0,026
2014	1,29	0,025
2015	1,62	0,032
2016	1,05	0,021
2017	1,23	0,024
2018	1,10	0,021
2019	1,14	0,022
2020	0,82	0,016
2021	0,77	0,015
2022	0,66	0,013
2023	0,96	0,015
2024	0,76	0,021
Variazione rispetto all'anno precedente		
	0,10 m ³ /HL	-0,002
	-9%	-1%



Consumi di energia elettrica



FABBISOGNO ENERGETICO ANNUO		514.158	Kw/HL		
Prelievo dalla rete		306.624	Kw/HL	8,89%	Proveniente da fonti rinnovabili
fotovoltaico	Totale prodotto	209.587	Kw/HL	40,76%	del consumo annuo
	Imnesso in rete	2.053	Kw/HL	0,98%	dell'energia prodotta
	Consumato in azienda	207.534	Kw/HL	99,02	dell'energia prodotta
			Kw/HL		del fabbisogno energetico aziendale

Energia elettrica-approvvigionamento esterno (KWh/HL lavorato)



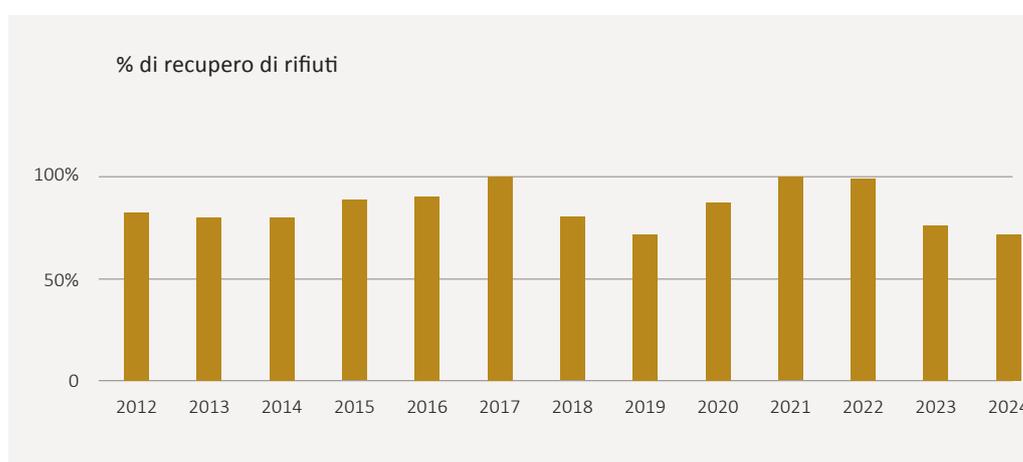
Rifiuti

La gestione dei rifiuti continua a non rappresentare un aspetto ambientale significativo per la cantina.

I rifiuti di imballaggio continuano a essere i rifiuti maggiormente rappresentativi dell'attività della Cantina.

I quantitativi di rifiuti prodotti sono confrontabili con quelli degli anni precedenti (ad eccezione del 2021 in cui i rifiuti da costruzione e demolizione avevano disturbato i dati).

I rifiuti al servizio pubblico inoltre non essendo pesati non possono essere rendicontati.



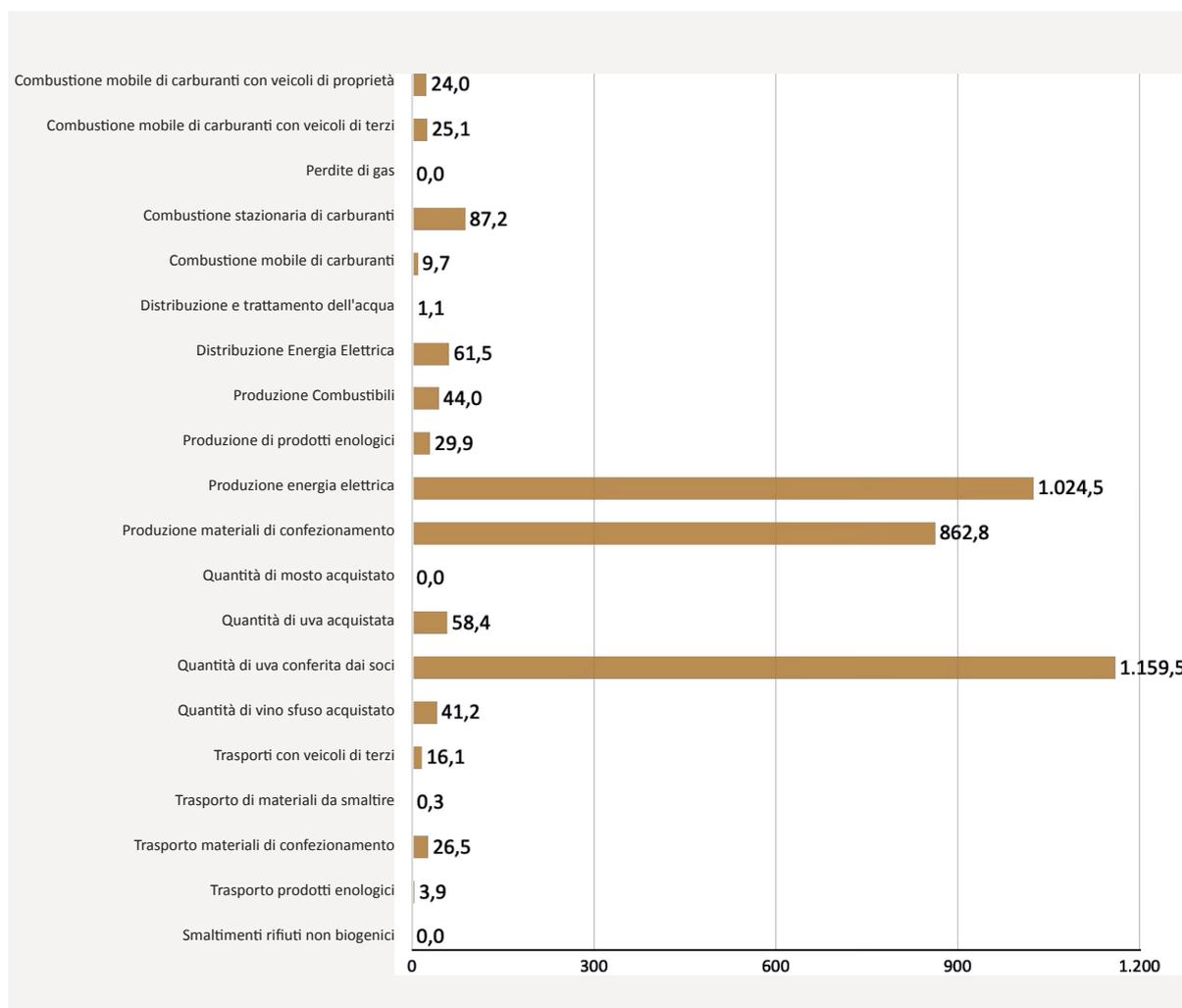
Il principale gas serra prodotto dall'azienda è l'anidride carbonica (CO₂), generata soprattutto dalla combustione di carburanti fossili. Anche il metano è presente, seppur in quantità minori, ma comunque rilevanti. Non ci sono state emissioni di altri gas come i refrigeranti, poiché non sono state rilevate perdite dagli impianti.

Le emissioni si dividono in: dirette: 5,7% del totale e indirette: 94,3% del totale. Le principali fonti di emissioni indirette sono: uva conferita dai soci (48,53 % delle emissioni totali), combustione di carburanti per impianti fissi (3,65%) e uva acquistata da altri fornitori (2,44%).

Anche l'energia elettrica impatta sul totale delle emissioni GHG, pur avendo a disposizione un impianto fotovoltaico da 200 kWp installato nel 2011.

Questi dati riflettono l'attività principale dell'azienda: vinificazione e imbottigliamento del vino, con un impatto ambientale maggiore per il vino imbottigliato rispetto a quello venduto sfuso.

La maggior parte dell'uva proviene da soci locali e fornitori piemontesi, contribuendo alle emissioni. Inoltre, l'imbottigliamento avviene tutto l'anno, comportando un elevato consumo.



Le componenti maggiori per le diverse categorie d'impatto risultano essere: Aquatic Ecotoxicity – CTUe: il packaging (44,10%), i carburanti veicoli (37,62%), ed i prodotti enologici (4,25%).

Human Toxicity – CTUh: l'uva conferita dai soci ha il maggiore impatto (91,10%) unito alla quantità di uva acquistata (4,59%) e al vino sfuso acquistato (2,49%).

Aquatic Acidification - kg SO2 eq: il packaging (50,35%), i carburanti veicoli (25,45%) e l'energia elettrica importata (8,62%)

Aquatic Eutrophication - kg P eq: il packaging (37,28%), l'energia elettrica importata (36,46%) ed i carburanti veicoli (15,19%);

Water Scarcity - m3eq: il packaging (62,27%), i prodotti enologici (9,96%) e l'energia elettrica importata (8,51%).

Questi dati riflettono l'attività principale dell'azienda: vinificazione e imbottigliamento del vino, con un impatto ambientale maggiore per il vino imbottigliato rispetto a quello venduto sfuso.



6. BUONE PRATICHE DI SOSTENIBILITÀ SOCIALE



VINCHIO VAGLIO

Dipendenti

Sono presenti strumenti di welfare aziendale quali:

- Assistenza medica prevista dalla assicurazione FASA.
- Accordo sindacale siglato a luglio 2013 con obiettivo di migliorare la produttività complessiva che corrisponde a un premio in base al reparto di appartenenza ed è legato al rispetto dei parametri qualitativi e impegno per la sostenibilità

L'azienda considera di primaria importanza la tutela della salute e la sicurezza dei lavoratori; questo è servito di impulso alla decisione della Cantina di intraprendere la strada della certificazione a fronte della norma UNI ISO 45001:2018 ottenuta nel febbraio 2019.

Fornitori

La Cantina Cooperativa nasce dalla necessità di bilanciare lo squilibrio socio-economico esistente nel mercato degli anni '50, e, ieri come oggi, per quasi 200 soci di Vinchio e Vaglio Serra la Cantina rappresenta l'opportunità di poter continuare a lavorare le terre tramandate da generazioni.

Attualmente, il 100% delle uve sono conferite dall'area del Monferrato, nelle zone adiacenti alla Cantina Cooperativa dai soci conduttori di circa 470 ettari; i vigneti dei viticoltori di Vinchio Vaglio si estendono prevalentemente nei comuni di Vinchio e Vaglio Serra e, in parte più limitata, in quelli limitrofi di Incisa Scapaccino, Cortigione, Nizza Monferrato, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo Calcea e Mombercelli.



Territorio

La Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio sostiene il territorio nel quale è inserita in maniera costante anche attraverso la partecipazione e la sponsorizzazione ad eventi e manifestazioni organizzate da associazioni o dai Comuni limitrofi per contribuire attivamente al sostegno dal punto di vista socio-culturale.



Partecipazione economica come membro del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato che si occupa della Tutela e della promozione dei prodotti dentro e fuori del territorio.



Socio di Vignaioli Piemontesi, associazione di produttori vitivinicoli nata con l'obiettivo primario è di rafforzare le capacità di commercializzazione degli associati sui mercati italiani ed esteri.



Socio dell'Associazione dei Produttori del Nizza che ha lo scopo di tutelare, promuovere ed esaltare la denominazione Nizza DOCG.

Fiere

Inoltre, la cantina partecipa a numerose manifestazioni del settore enologico in Italia quali: VINITALY - Verona

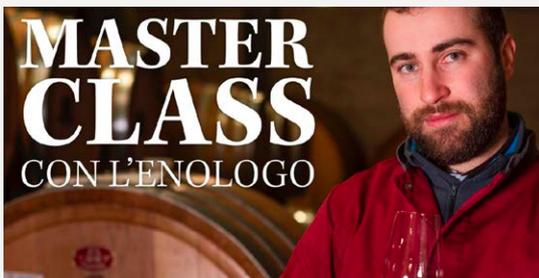
Ma anche all'estero quali: WINE PARIS & VINEXPO - Parigi

e PROWEIN - Düsseldorf



Eventi sul territorio

La Cantina collabora assiduamente con associazioni del territorio, anche in collaborazione con i comuni limitrofi, nell'organizzazione di eventi ludico/commerciali del territorio.



**CANTINE
APERTE**



PICNIC AL CASOTTO



**Quante vigne i nostri
antenati hanno strappato
ai boschi scegliendo i bricchi
ed i pendii più esposti
affinché i grappoli che
davano buon vino
maturassero
perfettamente?
A quest'opera colossale
contribuirono migliaia
di braccia, zappe, zapponi,
vanghe, in annate senza
cronache scritte, quando
contadini attivissimi,
frenetici, capaci dei miracoli
creati dalla necessità,
sradicarono alberi enormi,
impiantando barbere capaci
di resistere alla siccità delle
sabbie conchigliose
e degli irti pendii e
di produrre uve insuperabili.**

Franco Laiolo

Scrittore, politico, giornalista nato a Vinchio



7. VIGNE VECCHIE

Progetto Vigne Vecchie – Il progetto nasce dalla selezione delle vigne più vocate con oltre 50 anni di vita. L'idea è nata a metà degli anni '80, in assoluta controtendenza rispetto a quello che stava accadendo nel resto d'Italia, per salvaguardare il patrimonio storico dei vigneti più vecchi e dare la massima dignità alla Barbera.

La Cantina vara un **programma che punta sulla qualità**, capace di compensare l'esiguità delle uve prodotte. Ispirato da Giuliano Noè, uno dei padri nobili della Barbera, nasce il progetto 'Vigne Vecchie', una Barbera d'Asti frutto della selezione di uve raccolte in vigneti con oltre 50 anni di vita.

Dal 2012 il vino Barbera D'Asti DOCG "Vigne Vecchie 50" e il vino Barbera D'Asti Superiore DOCG "Vigne Vecchie" sono conformi ai requisiti applicabili della norma volontaria UNI EN ISO 22005:2008 relativa alla tracciabilità di filiera.

Nel 2023 la Cantina ha aderito al progetto **The Old Vine Conference** ideato da Sarah Abbott MW, Leo Austin e Alun Griffiths MW per promuovere e salvaguardare le vigne vecchie a livello internazionale grazie ad una comunità radicata che evidenzia le pratiche migliori, sviluppa progetti e punta a dare risonanza alle vecchie vigne.



Dato che alcune delle nostre vigne vecchie superano anche gli 80 anni di età non potevamo non aderire a questo progetto di valorizzazione.



VINCHIO VAGLIO

Un esempio di “sfruttamento” della terra che non ha nulla a che fare con il prosciugamento delle risorse, ma con l’incontro sapiente, umile e reciproco tra la terra e l’uomo. L’iscrizione delle colline del Monferrato all’interno della Lista del Patrimonio Mondiale dell’Umanità è il riconoscimento anche del lavoro di tutti i soci della Cooperativa Vinchio Vaglio. Se infatti non ci fosse stata la Cantina, molti viticoltori della zona sarebbero stati costretti ad espiantare e lasciare posto al bosco o ai nocioleti. La biodiversità e l’incontro uomo-natura che ancora caratterizza le nostre ripide colline è la ricchezza che si trova alla base del riconoscimento dell’UNESCO.





L'Associazione Astesana Strada del Vino e del Cibo si occupa di promozione del territorio, conta circa 200 associati ed è un marchio di qualità per gli operatori di ospitalità, ristorazione e produzioni enogastronomiche. Questo marchio, riconosciuto dalla Regione Piemonte e dalla Provincia di Asti, contrassegna la cartellonistica stradale, in particolare le frecce direzionali che permettono di raggiungere i Soci della Strada del Vino e del Cibo.



Partecipazione al progetto FESAR-Regione Piemonte "Valorizzazione dei sottoprodotti enologici contenenti Cellulosa per la produzione di Nutraceutici e acido LATtico". PSR 2014-2020 Misura 16.2.1 Azione 2 Progetti pilota Piattaforma tecnologica bioeconomica. In collaborazione con il CREA e Università di Torino.



Riqualificazione dei percorsi all'interno della Val Sarmassa

Dal "percorso nei Nidi" alla Big Bench n.94, passando per le installazioni dell'artista Giancarlo Ferraris e per il giardino delle erbe aromatiche. Queste e altre sono le iniziative concrete per la tutela e la valorizzazione della Val Sarmassa che passano attraverso iniziative concrete che invogliano ad esplorare questa zona dalla bellezza inestimabile tramite un turismo lento, rispettoso e autentico.

Sentiero dei Nidi

Un percorso naturalistico nel territorio di Vaglio Serra, che parte dal cortile della Cantina per poi congiungersi con i Percorsi già presenti nella Val Sarmassa e con la Big Bench di Vinchio: un'unione di territori e vocazioni diverse che hanno un fine comune, la tutela e la conservazione del patrimonio naturalistico che circonda i nostri vigneti.

Vinchio è il mio Nido

Davide Lajolo

Vinchio Vaglio ha infatti acquistato una porzione di bosco attiguo alla cantina e confinante con la Riserva Naturale della Val Sarmassa; ha ripristinato l'antico sentiero inserendo tavoli, fontane e gli originalissimi "nidi", strutture in salice intrecciato a mano, che proteggono i tavoli da picnic dal troppo sole e dal vento mantenendo, però, le giuste aperture che consentono di godere dello splendido paesaggio circostante in un'atmosfera familiare e raccolta.



Big Bench

La Panchina è posta sul bricco più alto del comune di Vinchio, al confine con quello di Vaglio Serra. Dalla grande panchina si gode di un panorama suggestivo, dal sorgere del sole dietro Vaglio Serra tra gli Appennini liguri, al tramonto con il sole incastonato tra il campanile di Vinchio e il Monviso che svetta sull'arco alpino.



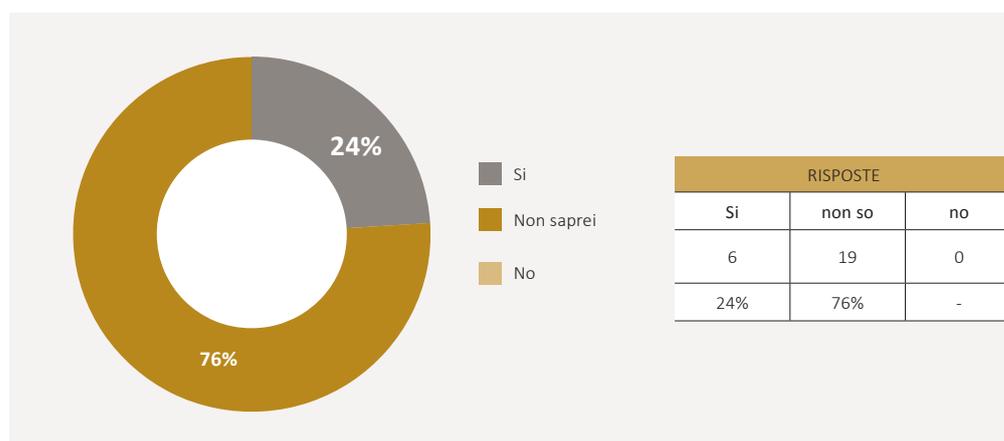
Vicinato

La Cantina Cooperativa Vinchio Vaglio, consapevole dell'importanza del ruolo che svolge la collettività in tutte le attività legate alla sostenibilità ed al miglioramento degli stili di vita, ha distribuito al vicinato ad aprile 2023 un Questionario; in questo modo sono state raccolte le segnalazioni inerenti le tematiche della sostenibilità provenienti dalle diverse comunità presenti nelle vicinanze e approfonditi i rapporti tra realtà aziendale e la comunità locale.



Le informazioni emerse sono:

- La collettività ritiene che l'azienda presti buona attenzione all'impatto economico e sociale in quanto si ritiene che l'unica fonte di sostegno del territorio sia la viticoltura, il rinnovo dei locali del punto vendita attira la presenza di turisti e all'attenzione alla popolazione e la disponibilità.
- L'attenzione all'impatto ambientale sul territorio e a costruire un buon rapporto con il territorio e la comunità locale è ritenuta sufficiente.
- L'attenzione a recepire eventuali segnalazioni di problemi con i confinanti è leggermente inferiore.
- Riguardo alle iniziative di collaborazione con il territorio e con le comunità locali, il vicinato dimostra solo in parte di esserne a conoscenza come evidenziato dal grafico successivo:



I 230 ettari della Riserva comprendono alcuni vigneti storici, boschi di cresta e di fondovalle con una grande varietà di habitat e un ricco patrimonio floro-faunistico.

8. BUONE PRATICHE DI SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

La titolarità dell'azienda appartiene alla **Assemblea dei Soci della cooperativa** costituita in data 26/02/1959 e iscritta nel registro delle imprese nel febbraio 1996 e che conta attualmente 192 soci.

I soci di Vinchio Vaglio conferiscono il 100% delle proprie uve alla Cantina, ottenendo in cambio un aiuto costante nel loro delicato lavoro e consentendo la sostenibilità economica della vinificazione. La società cooperativa non ha scopo di lucro ed ha quale finalità quella di far partecipare i soci ai benefici della mutualità, attraverso la valorizzazione della produzione e il coordinamento dell'attività dei soci stessi, relativamente all'uva da conferire nell'ambito societario.

Consiglieri nominati in data 28 novembre 2024
ADORNO MARCO
ALBEZZANO MASSIMO
ANDREOS NICOLO'
BETTI GIOVANNI
BOERO DIEGO
BOERO ENTICO
DAMERIO MAURO
FERRERO VALERIANO
FORNARO CRISTIANO
GALLESIO ALESSANDRO
GIORDANO LORENZO
LAIOLO ALESSANDRO
LAIOLO GENNARO
LAIOLO FABRIZIO
RATTI FABIO
REGGIO EMILIO
RESTA LIVIO

Il Consiglio di Amministrazione, eletto dall'Assemblea del Soci ogni 3 esercizi, è costituito da n° 15 componenti che nominano all'interno un Presidente e un vice-presidente che durano in carica fino alla cessazione del Consiglio stesso. Il voto espresso da ciascun socio ha peso in quanto singolo, non in relazione alle dimensioni della terra che possiede.



Presidente e vice-presidente

Lo Statuto della Cooperativa prevede che il Presidente e il Vice Presidente siano **uno di Vinchio e uno di Vaglio Serra**, testimonianza di una antica rivalità tra i due comuni, superata negli anni proprio grazie alla Cooperativa, ma anche di un dichiarato intento di rappresentare a pieno il territorio.

Oggi la contrapposizione tra le due cariche elettive si è trasformata in un **saldo rapporto collaborativo**, forse anche grazie alla lunga esperienza amministrativa delle rispettive comunità: entrambi sono stati **sindaci per più mandati** e sia il presidente, il vinchiese Lorenzo Giordano, sia il vice, il vagliese Cristiano Fornaro sono due grandi **estimatori del buon vino**, soprattutto Barbera, senza disdegnare le bollicine dell’Alta Langa.



Bilancio economico

Il bilancio economico è sottoposto ad un sistema di controlli alquanto complesso e così sintetizzabile:

- controllo dal **Consiglio di Amministrazione della cantina** che emette una prima relazione da allegare al bilancio e presentare all’Assemblea dei Soci. Il bilancio viene comunicato al Collegio, con la relazione, almeno trenta giorni prima del termine fissato per l’adunanza dell’assemblea che deve discuterlo.
- controllo di legittimità, affidato al **Collegio Sindacale** che è chiamato in particolare ad effettuare controlli mirati a garantire l’osservanza delle leggi e dello statuto, il rispetto dei principi di corretta amministrazione e a vigilare sull’adeguatezza dell’assetto organizzativo, amministrativo e contabile. Il collegio sindacale riferisce all’assemblea sui risultati dell’esercizio sociale e fa le osservazioni e le proposte in ordine al bilancio e alla sua approvazione; le riunioni del Collegio sindacale avvengono con cadenza trimestrale.

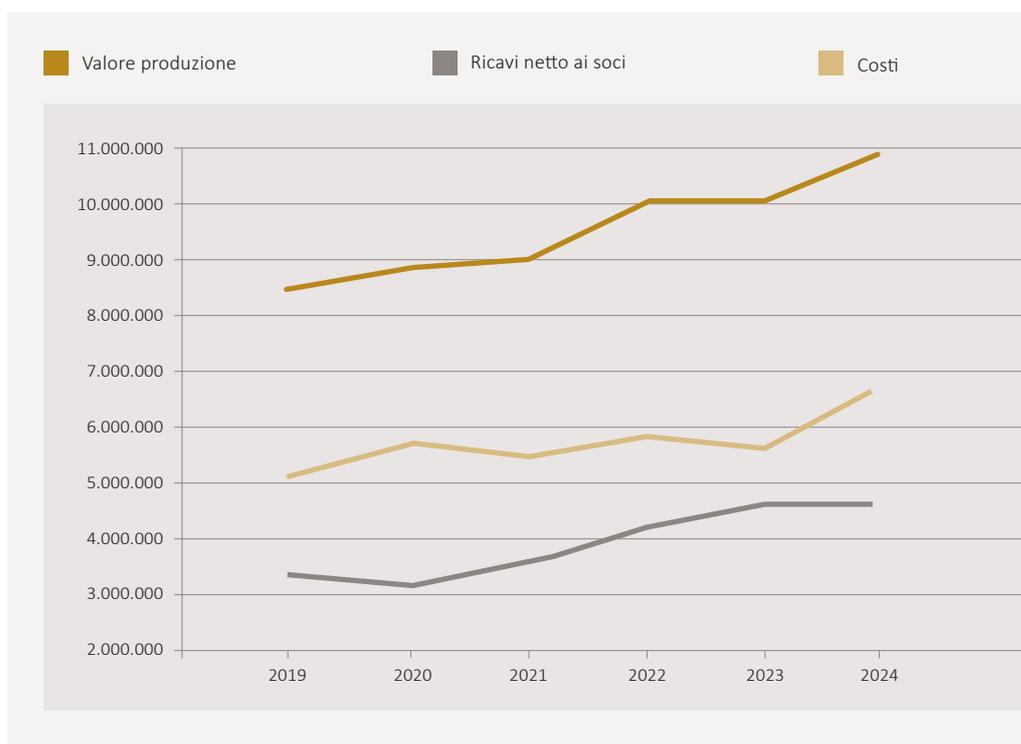
	Presidente del Collegio Sindacale		PERETTI LORETTA
Sindaco	PIRUZZOLO MASSIMO	Sindaco	ZANATTA GIORGIO
	DEL CONSOLE LAURA	Supplente	PIRUZZOLO DARIO

Collegio Sindacale, affida i conti al **Revisore Legale dei Conti** che ha i compiti di:

- verificare la regolare tenuta della contabilità sociale e della corretta rilevazione dei fatti di gestione nelle scritture contabili (periodicità almeno trimestrale);
- verificare la corrispondenza del bilancio d'esercizio e dell'eventuale consolidato alle scritture contabili e della conformità alle relative norme;
- esprimere un giudizio sul bilancio d'esercizio e sul consolidato.
- vigilanza specifica biennale, svolta da **Confcooperative** per conto del **Ministero dello Sviluppo Economico** e disciplinata da norme specifiche. Adesione a Confcooperative nel 2021 con valutazione documentale; vista conferma di immatricolazione del 16/02/2022.

L'esercizio contabile viene chiuso al 31/07 di ogni anno (ultimo del 31/07/2024) e viene controllato dal Consiglio di Amministrazione della cantina che emette una prima relazione da allegare al bilancio e presentare all'Assemblea dei Soci.

Nella seguente grafico sono riportati le valutazioni riguardanti gli ultimi esercizi di bilancio per il valore della produzione (fatturato), il ricavo distribuito ai soci e i costi di esercizio:



L'azienda ha sostenuto alcuni investimenti economici a favore della sostenibilità sociale ed ambientale anche orientati alla riduzione degli sprechi. In questa ottica, la cantina ha:

2004 certificazione della cantina a fronte della norma UNI EN ISO 14001 sistema di gestione per la sicurezza ambientale.

2008-2009 Costruzione di un nuovo capannone per accogliere la linea di imbottigliamento che ha permesso di aumentare i volumi di prodotto imbottigliato.

2011 impianto fotovoltaico di circa 200 Kwph.

2011 certificazione della cantina a fronte della norma UNI EN ISO 9001 sistema di gestione per la qualità.

2012 certificazione di rintracciabilità di filiera per il Progetto Vigne Vecchie. Il progetto nasce dalla selezione delle vigne più vocate con oltre 50 anni di vita. L'idea è nata a metà degli anni '80, in assoluta controtendenza rispetto a quello che stava accadendo nel resto d'Italia, per salvaguardare il patrimonio storico dei vigneti più vecchi e dare la massima dignità alla Barbera.

2014 rinnovato il punto vendita in modo da costituire un punto di ritrovo per la Comunità (come sede di eventi con le associazioni culturali della zona) e di richiamo per le persone estranee al territorio (turisti/ clienti di passaggio e non).



2018 nuovo capannone di stoccaggio prodotti finito imbottigliato.

2018 certificazione della cantina a fronte della norma volontaria UNI EN ISO 22000 per la sicurezza alimentare.

2018-2019 Sostituzione quasi completa del sistema di illuminazione della cantina con l'installazione di lampade a LED in ottica di una diminuzione dei consumi.

2019 certificazione della cantina a fronte della norma volontaria UNI ISO 45001 per la sicurezza alimentare.

2019 Installazione del nuovo impianto monoblocco per il confezionamento dei bag in box. Dal 2009 la Cantina ha puntato già sul formato Bag in Box e il rinnovamento della linea di confezionamento ha permesso di incrementare la produzione di questa tipologia di contenitori, anche in formati diversi.

2019-2020 costruzione del “percorso nei nidi”, tramite l'acquisto e la riqualificazione di un bosco attiguo alla cantina che si snoda per circa 1Km fino ad arrivare alla Big Bench n.94 passando per le installazioni dell'artista Giancarlo Ferraris e per il giardino delle erbe aromatiche. Costituisce un impegno concreto della cantina per la tutela e la valorizzazione della Val Sarmassa.

2020-2021 ampliamento palazzine uffici e creazione della sala di degustazione tramite il recupero di locali dismessi in modo da migliorare l'accoglienza dei visitatori e proporre degustazioni professionali.

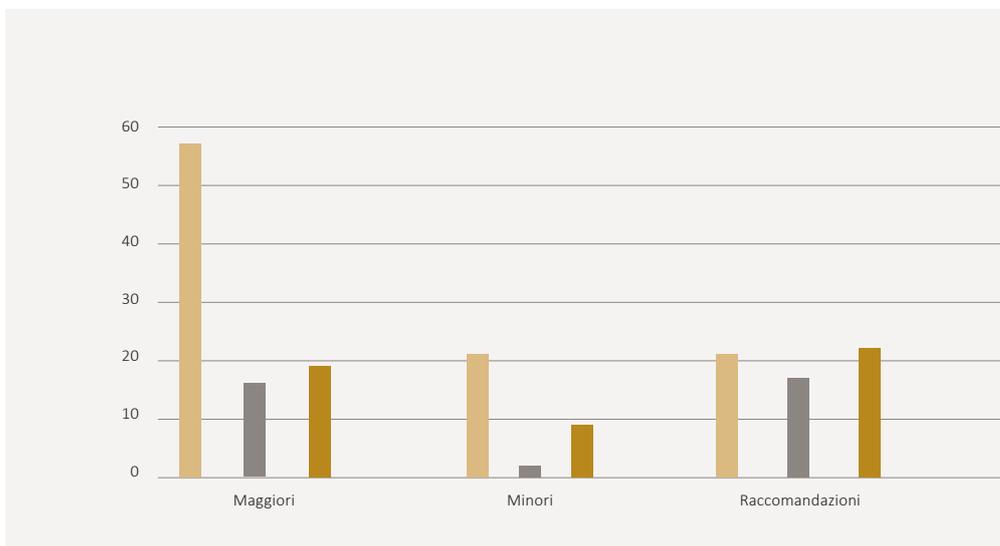
2022 installazione del nuovo impianto di ricezione delle uve integrato con industria 4.0 (uno dei primi del Piemonte).

2023 sostituzione un vecchio impianto frigorifero a servizio delle vasche di fermentazione con un nuovo frigo ad inverter.

	Conformi	Non conformi	Non applicabili	% conformità
Maggiori	57	0	21	100%
Minori	16	2	17	89%
Raccomandazioni	19	9	22	68%

Audit interni

Gli audit interni a fronte dei singoli standard volontari applicati in azienda non hanno evidenziato non conformità.



Piano per la valutazione dei rischi economici di medio termine e la rivalutazione periodica dei mutamenti degli scenari economici generali e del comparto.

Viene effettuato annualmente, in sede del riesame della direzione, una valutazione dei rischi generali per l'azienda. Per i fattori evidenziati a rischio moderato e alto vengono stabilite delle misure per mitigarlo. In sede di riesame della direzione, negli anni successivi, viene calcolato il rischio residuo a seguito delle misure e implementate, eventualmente, ulteriori azioni di mitigazione. Nei prossimi anni verranno implementati questi piani, procedendo a controlli con una periodicità ridotta (durante le riunioni del Consiglio di Amministrazione).



Risk assesment – Analisi del contesto

In data gen.2024 è stata riemessa la valutazione dei rischi, analisi del contesto e parti interessate per la Cantina di Vinchio-Vaglio. La valutazione ha preso atto delle potenzialità scaturite dalla precedente analisi ed è stata aggiornata all'anno 2023 tenendo in considerazione le **modifiche dei fattori interni ed esterni**.

Sono stati quindi presi in considerazione i **cambiamenti climatici e i rischi futuri**, al fine di valutare la propria sfera di impatto ambientale secondo una visione più estesa, che includa l'intera area di influenza delle proprie attività.



Nel corso del 2023 le anomalie climatiche, la forte siccità e la presenza invasiva di **flavescenza dorata** hanno comportato una perdita di prodotto per i soci conferitori. La malattia infatti rovina le uve e costringe all'eradicazione delle piante, con perdite economiche ingenti per i proprietari delle vigne, costretti a re-impiantare nuove piante e non avere produzione per i 3 anni successivi.

La Cantina avendo numerosi soci conferitori e vigneti che si estendono in aree territoriali anche molto distanti tra loro ha potuto mediare le perdite, che si sono ridotte ancora di circa il -20% della vendemmia rispetto all'anno precedente.

Rimane quindi un obiettivo generale della Cantina quello di monitorare le emissioni dirette ed indirette, estendendo l'analisi dei rischi legati ai cambiamenti climatici nei diversi paesi e ambiti in cui l'azienda è coinvolta.

Buone Pratiche Economiche verso i Dipendenti

- I contratti a tempo determinato sono stati passati a tempo indeterminato
- l'azienda possiede un sistema di monitoraggio del turnover dei dipendenti monitorando i dati e statistiche riguardanti:
 - il periodo di permanenza in azienda
 - le motivazioni per l'abbandono del lavoro
 - azioni correttive e di miglioramento
- l'azienda effettua incontri periodici tra proprietà e personale sui temi socio-economici.

Buone pratiche economiche verso i fornitori**Criteri per l'equo prezzo delle materie prime acquistate**

- La cantina è di proprietà dei soci conferenti. Lo staff tecnico si prefigge con la qualità di mettere sul mercato un prodotto che possa essere venduto al miglior prezzo possibile in modo da poter remunerare adeguatamente le uve conferite. Definisce il prezzo delle materie prime acquistate secondo la valutazione e andamento dei prezzi del mercato a cui può aggiungere un premio (o una penalità) a riconoscimento (o demerito) della qualità del prodotto.

Normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili

- Il pagamento ai soci conferenti per la cessione del prodotto alla cantina non rientra nel campo di applicazione della disciplina del D.Lgs n° 1/2012. I termini di pagamento sono stabiliti a norma di statuto. La cantina remunera i soci in n° 4 rate (nei mesi di marzo, giugno, settembre e dicembre dell'anno successivo alla vendemmia). L'ultima rata è calcolata in base alle risultanze di bilancio di cui le prime 3 costituiscono un acconto.
- Per gli altri fornitori d'uva, la cantina effettua i pagamenti come indicato nel paragrafo precedente, salvo accordi diversi tra le parti.
- Per gli altri fornitori (esclusa uva), l'azienda conosce la nuova normativa sui termini di pagamento massimi tollerabili e si adegua, nel limite delle proprie disponibilità finanziarie a quanto stabilito da essa: la cantina paga con R.I.B.A o bonifico bancario con le modalità indicate dal fornitore in fattura.
- L'azienda si dichiara favorevole alla verifica dei tempi di pagamento nei confronti dei fornitori attraverso la visione delle fatture.



9. BUONE PRATICHE
DI SOSTENIBILITÀ
AMBIENTALE



VINCHIO VAGLIO

Trattamenti in vigna

La cantina è dotata di un servizio tecnico viticolo permanente che ha il compito di seguire i viticoltori associati fornendo indicazioni sulle tipologia, modalità e tempistica degli interventi fitosanitari, concimazioni, lavorazioni e impiantistica in generale per favorire una conduzione sostenibile dei vigneti. Gli agronomi perseguono l'obiettivo di ridurre l'uso dei prodotti di origine chimica allo strettamente indispensabile: rame, zolfo e inerbimenti con leguminose vengono utilizzati al posto di prodotti sistemici e diserbanti. I trattamenti non sono a calendario, ma vengono effettuati solo al bisogno per evitare lo sviluppo dei patogeni.

Per i vini Vigne Vecchie e Vigne Vecchie 50 vengono selezionate vigne che hanno almeno 50 anni di vita che vengono tutt'oggi lavorate a mano. Grazie all'assenza dei macchinari, e quindi di emissioni di CO₂, il terreno non è stressato, i trattamenti sono fatti solo a base di zolfo e rame e anche le concimazioni sono solo organiche.

In vinificazione

I solfiti presenti nei nostri vini sono sempre 30-40% al di sotto dei valori consentiti legalmente. Utilizziamo inoltre solo lieviti selezionati provenienti dalla nostra area per far partire la fermentazione, aiutando a mantenere intatte le caratteristiche del vitigno e del territorio.

Packaging

- **Bottiglie** - La produzione e la movimentazione delle bottiglie di vino ha naturali conseguenze sulle emissioni di CO₂, tanto da incidere per il 42% sull'impronta di carbonio dell'impatto totale del vino. Per questo motivo Vinchio Vaglio utilizza per il 90% dell'intera produzione bottiglie di peso inferiore a 420 gr.
- **Tappo** - La scelta tra un tappo tecnico e un tappo di sughero naturale sottostà a rigorose simulazioni di imbottigliamento sui diversi vini. Vinchio Vaglio, grazie all'attenta scelta del tappo giusto per ogni bottiglia, ha ridotto il proprio impatto ambientale di 66,4 tonnellate di CO₂ l'anno.
- **Bag in Box** - Costi ridotti di trasporto, meno imballaggi e materiali che risultano più facili da riciclare rispetto al vetro. Argomentazioni che riducono di oltre il 7% l'impronta di carbonio del vino per quanto riguarda il packaging grazie all'utilizzo del Bag in Box dal 2009 per alcuni vini.

In azienda

Certificazione della cantina a fronte della norma UNI EN ISO 14001 sistema di gestione per la sicurezza ambientale nel 2004. Vinchio Vaglio è impegnata da sempre in un approccio ambientale che renda tutti i dipendenti consapevoli delle loro responsabilità.

Energia rinnovabile

Grazie all'impianto fotovoltaico da 200 kWp installato nel 2011, Vinchio Vaglio riesce a coprire una parte rilevante del fabbisogno energetico aziendale che punta ad essere assorbito completamente entro i prossimi anni.

Sistema di illuminazione

installazione di lampade a LED in ottica di una diminuzione dei consumi.

Miglioramento della qualità delle acque di scarico per preservare i sistemi idrogeologici:

- seleziona e acquista i prodotti detergenti per l'igiene degli ambienti con precisi criteri ecologici, in particolare di degradabilità;
- sensibilizza i collaboratori per ridurre i consumi idrici nel processo produttivo;
- per il lavaggio dei serbatoi viene utilizzata una macchina automatica in grado di limitare i consumi di acqua e prodotti chimici.



Al fine di minimizzare l'impatto delle attività produttive sulla comunità locale, l'azienda ha identificato nella seguente tabella i potenziali rischi ambientali e stabilisce opportune misure di monitoraggio.

In questa tabella sono riportate anche le evidenze dei monitoraggi e le eventuali criticità durante il 2023:

Aspetto ambientale	Monitoraggio	Valutazione delle attività di monitoraggio
Consumo di Acqua.	Il consumo di queste risorse viene tenuto sotto controllo monitorandolo e rapportandolo ai dati della produzione.	Parametri tenuti sotto controllo, in ottica della certificazione UNI EN ISO 14001:2015, tramite la registrazione nel modulo dei consumi. Vista valutazione nei punti precedenti del presente documento
Consumo di energia elettrica.		
Consumo di metano.		
Sversamento di GHG legati a perdite nell'impianto frigo.	Impianto sottoposto a controllo annuale da parte di tecnici specializzati.	Controllo annuale svolto da Cagnasso in data febbraio e settembre 2023.
Inquinamento del suolo dovuto a sversamenti di detergenti e/o sanificanti.	Lo stoccaggio delle soluzioni liquide o dei solidi avviene in un'area adeguata e l'attività viene svolta su pavimentazione in cemento.	Non si sono verificati criticità al riguardo durante il 2023. In data 18/12/2023 è stata svolta una prova di simulazione pratica di un versamento di acido dalla batteria di un carrello elevatore.
Inquinamento del suolo dovuto a sversamenti di prodotto al momento dello scarico/carico.	I prodotti vengono scaricati o caricati nelle cisterne tramite tubazioni mobili che vengono controllate al momento dell'utilizzo.	Non si sono verificati criticità al riguardo durante il 2023.
Odore causato da scarti di lavorazione.	I residui delle lavorazioni dei mosti costituiti da vinacce e fecce, possono creare cessioni di odori se sottoposti a lunga sosta nei luoghi di stoccaggio temporaneo. Il luogo di conservazione, lontano da insediamenti di tipo civile e la frequenza dei ritiri dei suddetti materiali consentono di evitare la percezione di tali odori sia all'interno dello stabilimento che verso l'esterno.	Visti MVV relativi ai carichi dei sottoprodotti. Area di stoccaggio esterna controllata durante gli audit interni. Stabilimento situato lontano da abitazioni.
Inquinamento acustico nella zona adiacente lo stabilimento legata all'utilizzo delle attrezzature.	Lo stabilimento è posizionato in campagna e le aree lavorative non sono vicine alle abitazioni.	Non si sono verificati criticità al riguardo durante il 2023. Messo a disposizione dei confinanti un modulo per comunicare eventuali segnalazioni.

L'azienda ha individuato come metodo di comunicazione più appropriato per raggiungere le parti interessate quello tramite sito web

vinchio.com

Si ritiene che questo metodo sia il più veloce ed economico per raggiungere nel contempo tutte le parti interessate (personale aziendale, fornitori e clienti ma anche, collettività, concorrenti e organi di controllo)

Nel caso di comunicazioni/pubblicità che per loro natura sono sintetiche non riescano ad essere sufficientemente chiare o lascino dubbi di interpretazione, queste saranno spiegate in modo più dettagliato in un apposito spazio all'interno dell'azienda e/o nel sito Web Aziendale in modo da dare la massima trasparenza e conoscenza ai consumatori.

Il bilancio di sostenibilità sarà reso disponibile a tutte le parti interessate tramite il proprio sito, mettendo anche a conoscenza delle attività svolte dall'azienda in campo di sostenibilità sociale. Questo fatto costituisce uno spunto di miglioramento che prevede una modalità di comunicazione tale da fare pervenire queste informazioni a tutte le parti interessate.



10. OBIETTIVI



VINCHIO VAGLIO

OBIETTIVI DA RAGGIUNGERE

	Argomento	Obiettivo	Stato obiettivo
01/17	Riduzione Sostanze pericolose	Sostituzione dei gas R22 nei sistemi di raffreddamento	Installato nel 2023 l'impianto frigo con R290
02/17	Risparmio energetico	Ristrutturazione e coibentazione uffici e punto vendita verifica del risparmio energetico complessivo	Completato
03/17	Risparmio energetico	Sostituzione impianto illuminazione ad incandescenza con luci LED in tutta la cantina	Completato 80%
02/19	Valutazione delle macchine	Adeguamento macchine e verifica degli interventi effettuati	Da completare
02/20	Risparmio energetico	Nuovo impianto frigo con inverter	Completato nel 2023
03/20	Sostenibilità ambientale	Installazione palina per ricarica auto elettrica	Da effettuare
05/22	Sicurezza sul lavoro	Evitare incidenti nei percorsi esterni da parte di visitatori	Da completare
01/23	Disinfestazione	Riduzione a 0 degli interventi di disinfestazione	Da completare
02/23	Consapevolezza dei lavoratori in merito a sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare	Aumento del numero di segnalazioni di mancati incidenti e anche di verifiche continue in merito alla sicurezza alimentare	Da completare
03/23	Non conformità e azioni correttive	Riduzione delle NC da parte degli enti di certificazione e conseguenti azioni correttive	Da completare
04/23	Sostenibilità ambientale	Acquisto di un filtro tangenziale feccia	Completato nel 2024
05/23	Risparmio energetico	Ampliamento dell'impianto fotovoltaico	Da completare entro 2025
06/23	Risparmio energetico	Sostituzione del parco macchine aziendale con l'acquisto di furgoni più performanti dal punto di vista dei consumi e dell'impatto ambientale	Da completare entro 2026
07/23	Sostenibilità sociale	Ampliamento percorso dei nidi con l'acquisto di nuova area boschiva	Da completare entro 2026
08/23	Internalizzazione della produzione	Autoclave 350HL	Da completare entro 2026
09/23	Risparmio energetico	Ristrutturazione dei locali della cantina vecchia	Da completare entro 2026
10/23	Sostenibilità sociale	Ampliamento del servizio di accoglienza con la possibilità di prenotare il cestino da picnic per usufruire delle installazioni del percorso dei nidi	Da completare entro 2026
01/24	Produzione	Acquisto nuovi macchinari per linea imbottigliamento bag in box	Da completare entro 2026

	OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILE	02
1.	AZIENDA	04
	LA STORIA	05
	I VIGNETI	06
	IL NIDO DELLA BARBERA	07
2.	PRODUZIONE	09
3.	SOSTENIBILITÀ	12
	SISTEMA DI GESTIONE AZIENDALE	13
	PRODUZIONE	15
	RICONOSCIMENTI	16
4.	CHI SIAMO	19
	RISPETTO DEI PRINCIPI ETICO-SOCIALI	20
	SALUTE E SICUREZZA	24
	LIBERTÀ, DIRITTI E DISCRIMINAZIONI	26
5.	SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	35
	VALUTAZIONE DEL PACKAGING	38
	CONSUMI	41
	RIFIUTI	44
	CARBON FOOT PRINT	45
	WATER FOOT PRINT	46
6.	BUONE PRATICHE DI SOSTENIBILITÀ SOCIALE	47
	SOSTENIBILITÀ SOCIALE	48
7.	VIGNE VECCHIE	52
	MONFERRATO PATRIMONIO UNESCO	53
	RIQUALIFICAZIONE DEL TERRITORIO	54
8.	BUONE PRATICHE DI SOSTENIBILITÀ ECONOMICA	58
9.	BUONE PRATICHE DI SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	66
	BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE	70
10.	OBBIETTIVI	71
	OBBIETTIVI DA RAGGIUNGERE	72

