



TENUTA SANTA CATERINA

1737

GRAZZANO BADOGGIO



Bilancio di SOSTENIBILITÀ

2024



Come affrontare una tempesta

“Antropologicamente il totem rappresenta un sistema primitivo di credenze, caratterizzato da un legame mistico tra gli esseri del mondo naturale e gli uomini. In alcuni casi proibiva, in forma permanente o momentanea, l'attuazione di pratiche o consuetudini, al fine di tutelare le risorse limitate dell'ambiente. Il totemismo, quindi, può essere letto anche come pensiero ecologista.

Come affrontare una tempesta è caratterizzato da una funzione apotropaica di protezione e unione con la natura. Le figure geometriche, ognuna con una texture differente, rappresentano i quattro elementi e ricordano all'osservatore i pilastri costitutivi dell'ambiente naturale. Alla base è presente un'unica parola: rispetto. Un messaggio semplice che sposa (e riverbera) quest'opera.”

Arianna Lelli Mami, Chiara Di Pinto
Studio Pepe Milano

Lettera del Produttore

Cari Soci, Collaboratori, Clienti, Amici, Stakeholder,

Vi presento il Bilancio di Sostenibilità 2024 di Tenuta Santa Caterina con profondo senso di responsabilità e con la orgogliosa consapevolezza dell'impegno importante e appassionato che le donne e gli uomini dell'azienda hanno dimostrato in un'annata complessa ed a tratti difficile, nell'ambito della quale sono state spesso necessarie decisioni e scelte molto coraggiose.

La 2024 è stata, anzitutto, un'annata segnata da una significativa discontinuità sotto il profilo climatico rispetto alle annate precedenti caratterizzate da una forte prevalenza di lunghi periodi siccitosi e di temperature largamente superiori alla media storica.

Tutto ciò ha costituito il substrato di fondo per un impegno a largo spettro sul piano della gestione agronomica, in particolare tenendo in considerazione che lo stesso 2024 era l'ultimo anno del percorso verso la formalizzazione della certificazione biologica dell'azienda. Ogni aspetto della vita aziendale si è modellato sulle peculiarità dell'annata e l'azienda ha dimostrato di saper rispondere ad esse con flessibilità e concretezza mantenendosi saldamente ancorata ai principi di sostenibilità sotto ogni profilo che ne informano la filosofia.

L'Impegno Ambientale è stato massimo da tutti i punti di vista: quello energetico, orientato ad un costante efficientamento delle fonti e dei consumi; quello delle risorse naturali, segnato da una gestione sempre più responsabile del suolo e dell'apparato viticolo pur nella ricorrenza di condizioni climatiche caratterizzate da una significativa piovosità; quello della biodiversità, alla quale si è continuato a dedicare profonda attenzione in un'ottica di protezione e miglioramento dell'ecosistema.

L'Impegno Sociale è stato anche nel corso del 2024 un elemento cardine del "modo essere" della Tenuta. Sul piano della comunità interna, quella del Lavoro, si è significativamente accresciuto il senso di "squadra" e di appartenenza, in un contesto nel quale piena parità di genere e multiculturalità delle componenti lavorative costituiscono sempre più una vera "ricchezza" delle risorse umane. Sul piano della relazione con la Comunità di contesto, poi, è ulteriormente cresciuto il supporto alla realtà locale e, più in generale, si è ancor più rafforzata la tendenza alla costruzione di relazioni dirette con la clientela mediante l'implementazione dell'accoglienza presso la Tenuta ed il significativo investimento in una comunicazione trasparente e completa sulla realtà aziendale.

L'Impegno Economico è stato significativo, determinato da un incremento importante dei costi di produzione dovuto alle particolarità meteorologiche dell'annata e da investimenti altrettanto importanti sia di carattere strutturale che strumentale.

La convinzione di noi tutte e tutti di Tenuta Santa Caterina è che la strada verso un futuro sostenibile passi invariabilmente da una visione sistemica della vita aziendale e questo nostro bilancio dell'anno 2024 vuole offrire una rappresentazione completa e trasparente del nostro modo di concepire la realtà aziendale e del nostro stile d'impresa.

Con molta gratitudine,

Guido Carlo Alleva



Lettera della Direttrice Tecnica

Il 2024 è stato un anno particolarmente difficile per la nostra azienda, segnato da condizioni climatiche estreme che hanno messo alla prova il nostro impegno nell'Agricoltura Biologica. Le piogge abbondanti e intense hanno favorito gravi attacchi fungini, causando la perdita di oltre il 50% del raccolto. Questa difficoltà si è sommata a quelle già affrontate nel 2023, quando le grandinate estive avevano ridotto la resa. Nonostante ciò, abbiamo risposto con determinazione e competenza, selezionando con cura le uve e affinando le tecniche di vinificazione. Il vino prodotto, seppur in quantità limitata, esprime al meglio la qualità e la passione che ci guidano.

L'emergenza ha imposto interventi fitosanitari intensi e una complessa gestione del personale, ma la dedizione del nostro team storico è stata fondamentale. Abbiamo colto la crisi come un'opportunità per rafforzare la nostra struttura, mirando a una squadra coesa e preparata, pronta ad affrontare le sfide future.

L'attività enoturistica ha registrato un calo di presenze, ma abbiamo reagito attivando nuove collaborazioni commerciali, con segnali incoraggianti. Sul fronte export e promozione, abbiamo avviato l'ingresso nel mercato brasiliano e partecipato ad eventi chiave, come *Grignolino Nobile e Ribelle*, per consolidare la nostra identità territoriale.

Tra le novità più importanti dell'anno, desidero evidenziare alcune iniziative che incarnano perfettamente il nostro impegno per la sostenibilità e la valorizzazione del territorio:

- **L'acquisto della capannina meteo**, che ci consente un monitoraggio puntuale delle condizioni climatiche e una gestione più razionale e mirata dei trattamenti in vigna.
- **L'installazione delle arnie nei vigneti**, frutto della collaborazione con un apicoltore locale, che ha arricchito la biodiversità aziendale e posto le basi per la produzione di miele a marchio Tenuta Santa Caterina.
- **La misurazione dell'impronta carbonica**, primo passo verso una gestione più consapevole delle nostre emissioni dirette e indirette, con l'obiettivo di individuare aree di miglioramento e adottare azioni concrete di riduzione.
- **L'avvio dei lavori di ristrutturazione di Casa Foglia**, con l'obiettivo di recuperare e valorizzare un edificio che è parte integrante della storia di Tenuta Santa Caterina, destinandolo a nuove attività di ospitalità e promozione culturale, nel rispetto dell'identità architettonica e ambientale del luogo.

Infine, con immenso orgoglio condivido il riconoscimento ottenuto per il nostro **Bilancio di Sostenibilità 2022**, rientrato tra i migliori tre a livello nazionale nella categoria Piccole Imprese. Un risultato che abbiamo voluto celebrare insieme a tutto il team con un evento dedicato, e che conferma la nostra profonda convinzione: la rendicontazione non è solo un atto di trasparenza, ma uno strumento strategico per misurare e valorizzare l'impatto positivo generato dalle nostre scelte aziendali.

Concludo ringraziando tutti coloro che hanno creduto e continuano a credere in Tenuta Santa Caterina: dai nostri collaboratori agli stakeholder, dai clienti agli ospiti che ci scelgono. È con loro, e per loro, che intendiamo costruire un futuro ancora più sostenibile, autentico e generativo di valore.

Luciana Biondo
Tenuta Santa Caterina

Nota metodologica

Con questa terza edizione del Bilancio di Sostenibilità, Tenuta Santa Caterina rinnova il proprio impegno verso una comunicazione trasparente e responsabile. Pur non avendo obblighi normativi in tal senso, abbiamo scelto volontariamente di redigere questo report, convinti che la sostenibilità rappresenti un valore strategico da condividere con tutti i nostri stakeholder: clienti, dipendenti, partner, comunità locali.

Il bilancio si riferisce all'intero anno 2024 (dal 1° gennaio al 31 dicembre) e riguarda l'intera organizzazione, comprendendo tutte le attività del processo produttivo aziendale (dall'attività agricola alla vendita del vino). Dove possibile, abbiamo incluso anche dati degli anni precedenti, per offrire una visione più completa dell'evoluzione nel tempo.

Tra gli elementi di novità di questa edizione vi sono l'introduzione dell'analisi di doppia materialità, realizzata secondo gli standard europei ESRS 1 e 2 previsti dalla Direttiva CSRD; la misurazione del benessere del personale interno, con un'attenzione particolare alla qualità della vita lavorativa; e il calcolo dell'impronta carbonica, con l'obiettivo di comprendere e gestire meglio le nostre emissioni dirette e indirette.

Per la strutturazione del report abbiamo seguito i GRI Standards, nella versione aggiornata al 2021, integrando anche i contenuti specifici del settore agricolo previsti dal GRI 13. Inoltre, abbiamo fatto riferimento agli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030 dell'ONU, per evidenziare il nostro contributo alle sfide globali.

Il documento non è stato sottoposto ad assurance esterna, ma è stato approvato dai soci amministratori dell'azienda, che ne garantiscono l'attendibilità e la coerenza con i nostri valori e obiettivi.

Questo report vuole essere non solo uno strumento di rendicontazione, ma anche una tappa di riflessione e rilancio nel nostro percorso verso una viticoltura sempre più attenta, consapevole e connessa con il territorio.

Sommario

IDENTITÀ AZIENDALE	7	PERSONE E TERRITORIO	71
Chi siamo	8	Il valore delle persone	72
Storia	10	Diversità e pari opportunità	77
Mission, Vision, Valori	12	Formazione e sviluppo delle competenze	79
Armonia del paesaggio: nel cuore del Monferrato	16	Salute e sicurezza dei lavoratori	80
Vini e vigneti	18	Comunicazione interna	81
Strutture e accoglienza	22	Evento di fine anno: uno spazio di ascolto, confronto e visione del futuro	82
<i>Custodi di un borgo: il legame con Grazzano Badoglio</i>	26	Il legame con il territorio	84
 ESPERIENZE E CONNESSIONI	29	 PRODUZIONE SOSTENIBILE	87
Presenza in Italia e nel Mondo	30	Il nostro approccio	88
Visite e degustazioni	32	Le buone pratiche	90
Gli ospiti del Relais	33	La sostenibilità nel Relais	96
Eventi in Tenuta	34		
Gli eventi fuori porta	37	AMBIENTE	99
<i>Il valore del confronto per una viticoltura sostenibile</i>	39	La nostra impronta carbonica	100
Le fiere	40	Gli approvvigionamenti	102
I premi e le guide	40	I consumi energetici	104
<i>Premio al Bilancio di sostenibilità</i>	42	I consumi idrici	108
		La gestione dei rifiuti	110
 IMPEGNO SOSTENIBILE	45		
La catena del valore	46		
Mappa degli stakeholder	48		
Il dialogo con gli stakeholder	49		
Analisi di doppia materialità	50		
Piano strategico di sviluppo sostenibile	57		
 GOVERNANCE	61		
Il sistema di governo	62		
Associazioni e Consorzi di riferimento	64		
La struttura organizzativa	65		
I risultati economico-finanziari	67		
Valore economico distribuito	68		





Identità AZIENDALE

Chi siamo

Tenuta Santa Caterina è molto più di un'azienda vitivinicola: è un presidio di storia, arte e cultura agricola radicato nel cuore del Monferrato, a Grazzano Badoglio, territorio riconosciuto Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. La Tenuta nasce dalla visione di Guido Carlo Alleva, che alla fine degli anni Novanta decide di ritornare nelle terre di origine materna per riprendere la tradizione familiare della viticoltura e restituire valore a un patrimonio storico e culturale di straordinario rilievo.

Censita come Tenuta Agraria già nel 1737, la proprietà - un tempo parte del sistema difensivo dell'Abbazia benedettina - si estende oggi su oltre 23 ettari di terreni, parco e vigneti.



Il suo fulcro è rappresentato dal complesso architettonico della storica Tenuta Santa Caterina, riportato a nuova vita grazie a un meticoloso restauro condotto da abili artigiani locali e da esperti in agricoltura simbiotica. Il Palazzo padronale, i Porticati, i Giardini all'italiana, le Scuderie, la Cantina Storica con le volte in mattoni e ***l'Infernòt scavato nel tufo*** - autentico gioiello di architettura ipogea riconosciuto **Patrimonio UNESCO** - sono stati restituiti alla loro originaria bellezza e accolgono oggi visitatori da tutto il mondo.

Il percorso rigenerativo dei terreni e dei vigneti, frutto di una profonda ricerca storica e culturale, è espressione del nostro concetto di viticoltura: una pratica orientata alla piena sostenibilità, che mira a custodire e valorizzare le peculiarità del terroir. Ogni vino è un *cru*, ogni grappolo viene curato con attenzione artigianale, e le fermentazioni avvengono esclusivamente con lieviti indigeni, già presenti sulle bucce. L'affinamento in legno nella Cantina Storica e successivamente in bottiglia consente ai nostri vini di esprimere al meglio, nel tempo, l'anima del paesaggio e la passione del vignaiolo.

Tenuta Santa Caterina è oggi un punto di riferimento per la valorizzazione dei vitigni autoctoni e storici del Monferrato: Grignolino, Barbera, Nebbiolo, Freisa, ma anche Chardonnay e Sauvignon. È promotrice e capofila del Progetto *Monferace*, volto alla rinascita del Grignolino del Monferrato Casalese, e ha ricevuto il premio "Cantina Emergente" nella Guida Vini d'Italia 2020 del Gambero Rosso, riconoscimento dedicato alla capacità di innovare e rigenerare un territorio attraverso il vino.

Alcuni numeri

23
ha di vigneti

57.000
Bottiglie vendute

1.622
Ospiti relais

550
Quintali di uva
raccolta

10
ha di parco e
bosco

677 mila
Euro di ricavi
complessivi

69%
Ospiti stranieri

360
Ettolitri di vino
prodotti

38%
Vendita di
vino all'estero



Azienda

13
Dipendenti

1
AD donna

69%
Donne

0
Infortuni
sul lavoro



Persone

100%
Concimazione
organica

100%
Conversione
BIO

100%
Lieviti
indigeni

100%
Vigneti con
pratica del
sovescio



Ambiente

20
Arnie nei
vigneti

1
Capannina
meteo

119,2 t
CO₂ eq
Calcolo impronta
carbonica

storia



Tenuta Santa Caterina è promotrice dell'Associazione Monferace, di cui Guido Carlo Alleva è Presidente. Riunisce un gruppo di vignaioli che amano, credono e investono nei vigneti tra Casale Monferrato, Alessandria e Asti, per sostenere e diffondere il Progetto Monferace.

2016

M 2013 Grignolino d'Asti Doc ottiene i Tre bicchieri Gambero Rosso. Viene assegnato a Tenuta Santa Caterina il Premio 'Cantina Emergente' nella Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso 2020.

2020

Premiato a Milano durante la Terza Edizione del Premio del Corriere della Sera e Buone Notizie, il nostro primo Bilancio di Sostenibilità.

2024

2015

Dopo un attento intervento di recupero architettonico, il Relais è aperto all'accoglienza degli ospiti.

2019

Nasce l'Associazione Più Freisa, di cui Luciana Biondo oggi è Vicepresidente, per tutelare, promuovere e valorizzare le unicità e le particolarità di un vitigno antico: la Freisa. Tenuta Santa Caterina è tra le aziende capofila dell'iniziativa.

2023

Acquistato un nuovo vigneto nel Monferrato Casalese e avviati i lavori di ristrutturazione di Casa Foglia, per l'ampliamento del Relais e dell'area di degustazione della cantina.

SANTA CATERINA
ADOGLIO

Mission

La nostra missione è prenderci cura del paesaggio, della cultura e della memoria storica che ci sono stati affidati, attraverso una viticoltura rispettosa, identitaria e sostenibile. La responsabilità di avere oggi in custodia **una parte così preziosa del Monferrato**, ci spinge a investire ogni giorno **competenze, tempo e sensibilità** per tutelare e valorizzare il patrimonio ambientale, agricolo e architettonico della Tenuta. Consapevoli dell'impatto delle nostre scelte, ci impegniamo a generare valore nel lungo termine, restituendo al territorio la sua piena vitalità e riconnettendo ogni attività produttiva alla **sua radice storica, culturale e paesaggistica**.

Vision

La visione che anima Tenuta Santa Caterina nasce da Guido Carlo Alleva: **investire nel recupero di una tenuta storica e dei suoi vigneti per ridare voce alle varietà autoctone del Monferrato**, come il Grignolino e la Freisa. È una visione che guarda lontano, ma che si fonda sulla cura meticolosa dei dettagli e sulla **profonda conoscenza del territorio**. Vogliamo essere un punto di riferimento per un modello agricolo evoluto, che unisce **bellezza, biodiversità e responsabilità**, e che promuove un'idea di crescita basata sul dialogo tra uomo e natura. Un progetto vitivinicolo che si fa interprete dei valori del luogo, aperto alla contemporaneità ma radicato nella storia.

*Un sogno e
un progetto:
far rinascere
il territorio
con rispetto.*



Valori

Vivacità e attenzione

Coltivare la vite è per noi un dialogo quotidiano con la terra. Ogni stagione è un'occasione per apprendere, ogni gesto agricolo un atto di ascolto. Crediamo che l'osservazione costante, la cura dei particolari e la disponibilità all'imprevisto siano strumenti essenziali per una viticoltura consapevole. In questo scambio sentiamo arricchirsi la nostra esperienza umana.

Passione per la bellezza

Riteniamo che condividere il nostro patrimonio sia la forma più autentica di valorizzazione. Dalla tutela del paesaggio alla qualità estetica dell'accoglienza, la bellezza è per noi un principio guida. Un modo per onorare ciò che ci è stato affidato, e per generare nuove connessioni tra questi luoghi e il tempo presente.

Cura e sperimentazione

Il rispetto per la tradizione si accompagna in noi al desiderio di innovare: ci lasciamo ispirare dalla natura stessa, che si rinnova ciclicamente, per esplorare pratiche agronomiche e processi produttivi in sintonia con l'ambiente e le persone. La ricerca è continua, e guidata dal desiderio di migliorare senza mai tradire l'identità.



AL CUORE DI TENUTA SANTA CATERINA

Piccolo manifesto della filosofia aziendale



Appartenenza. **La terra accoglie e genera**

La terra è Madre e il suo richiamo è un legame ancestrale a cui non ci si può sottrarre, pena il sentirsi estraniati e senza una vera casa. Sperimentare la vita della campagna e dei suoi ritmi è sentirsi parte di un universo con una sua logica, fatta di dialogo tra la natura e l'uomo. Forte e significativa è la presenza femminile, dalla figura di Santa Caterina, a cui la Tenuta è dedicata, alle molte donne che oggi la gestiscono.



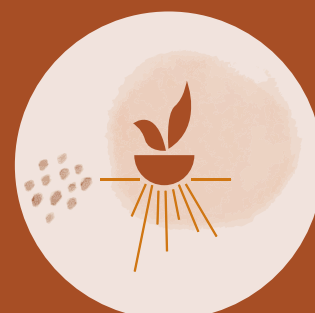
Nel ritmo di una storia che rinasce

La rinascita di questi luoghi dopo un lungo periodo di abbandono e incuria ci ha radicati nella convinzione che il nostro obiettivo non sia il raggiungimento di un progresso che segue una linearità, piuttosto l'inserirsi in una circolarità che è tipicamente legata al susseguirsi delle stagioni e all'energia che si rinnova.



In dialogo con la natura. **Il nostro terroir**

Il nostro compito principale è quello di osservare e ascoltare, per poter dialogare con il nostro territorio. In questo senso, il vino è il prodotto di una relazione e un'opera viva, capace di trasmettere la consonanza unica che si crea tra il lavoro dell'uomo e la vita della pianta, senza costrizioni e forzature.



Radice e futuro

Nella nostra visione ci sono etica ed estetica, unite dalla parola "Futuro". Crediamo nel valore di un'esperienza condivisa, di un modo rispettoso e innovatore di coltivare, che mette al centro la vocazione dell'uomo a tornare parte del ciclo produttivo, in armonia con sé stesso e con il proprio lavoro, portatore di effettivo e tangibile benessere.

Lo spirito femminile in Tenuta Santa Caterina

È un punto di vista prettamente femminile, così intrinsecamente legato al ritmo ciclico della vita, quello che muove il modo di fare agricoltura in Tenuta Santa Caterina.

Il contributo di Giulia Alleva, figlia di Guido e fondatrice della società, e di Luciana Biondo, agronoma e direttrice tecnica, sono determinanti nella concretizzazione del progetto di creare un'azienda con una forte connotazione territoriale, espressione di una relazione armonica tra la coltivazione e la "naturale" risposta di quel particolare territorio.



Considerare la terra non come mezzo di produzione e risorsa da sfruttare e piegare alle esigenze del mercato e del consumo, ma come contesto di interazione rispettosa tra uomo e natura, fatta di delicata osservazione e di scambio, in una sorta di rapporto triadico inscindibile tra l'essere umano - la pianta - la terra.

Armonia del paesaggio: nel cuore del Monferrato

Tenuta Santa Caterina incarna pienamente l'identità del territorio in cui è immersa: il **Monferrato Astigiano**, un paesaggio culturale modellato nei secoli dall'equilibrata interazione tra uomo e natura. È un luogo dove l'armonia si riflette nell'alternanza di **vigneti, boschi, noccioleti, prati e coltivazioni**, in un mosaico rurale che esprime la biodiversità e la ricchezza paesaggistica di questa parte del Piemonte.

Il borgo di **Grazzano Badoglio**, che ospita la Tenuta, si distingue per la presenza millenaria dell'**Abbazia benedettina**, fondata nel 961 dal marchese Aleramo. La Tenuta nasce originariamente come **fortilizio difensivo dell'Abbazia** e conserva tutt'oggi un legame profondo con essa, testimonianza di un intreccio storico, politico e spirituale che attraversa i secoli. Il contesto circostante, disseminato di **piccoli comuni dominati da castelli e torri**, contribuisce a creare un'atmosfera sospesa nel tempo, in cui ogni elemento architettonico e paesaggistico racconta una storia.

Il paesaggio che circonda la Tenuta è uno scrigno di biodiversità, cultura e agricoltura. I visitatori possono esplorare sentieri che attraversano vigneti, noccioleti e pievi storiche, e visitare monumenti come l'Abbazia, la Chiesa Parrocchiale e il Campanile romanico. **Grazzano è un centro vivo di memoria e spiritualità**, in cui si intrecciano storia millenaria e sostenibilità rurale. Questo contesto rappresenta un ecosistema territoriale unico, dove

l'identità locale si riflette nella qualità della produzione agricola e nell'accoglienza autentica riservata agli ospiti.

I terreni della Tenuta si estendono su dolci colline di origine antichissima, prevalentemente composte da marne calcaree: substrati argillosi ricchi di calcare che garantiscono mineralità ai vini, trattenendo l'umidità e rilasciandola progressivamente nei periodi più asciutti (nelle giornate più calde). Questi suoli erano una volta fondali marini e non essendo mai stati invasi da grandi corsi d'acqua, si presentano come territori vergini, originati da antiche isole emerse.

La loro composizione primitiva è testimoniata dai fossili e dalle conchiglie che ancora oggi si rinvencono a pochi metri di profondità, conferendo unicità alle condizioni pedoclimatiche della Tenuta. Questo stretto legame con la terra si traduce anche in un'offerta esperienziale autentica: la visita alla Tenuta consente di esplorare non solo la bellezza architettonica del complesso storico, ma anche il paesaggio che lo circonda, grazie a **percorsi tra vigne e colline, pievi e sentieri panoramici**.

Un modo per scoprire il Monferrato con lentezza, magari in sella a una ebike, e assaporarne la natura, i pro-

fumi e il silenzio. Tenuta Santa Caterina è quindi un microcosmo che riflette e valorizza il genius loci del Monferrato: un paesaggio da vivere e custodire, in cui l'uomo è parte di un equilibrio armonico con la storia e l'ambiente.



Vini e vigneti

La presenza della vite in queste terre ha **radici antiche**, documentate da fonti storiche che testimoniano un legame profondo e duraturo tra il paesaggio monferrino e la coltivazione della vite. Il **lavoro di recupero** dei vigneti della Tenuta si è posto in sintonia con questo patrimonio culturale e ambientale, riportando in produzione **oltre venti ettari di vigne**, situate su terreni collinari dalla grande vocazione vitivinicola.

Il progetto ha preso forma a partire da un'idea forte: **valorizzare la biodiversità e le peculiarità pedologiche** del territorio. Per questo, sin dall'inizio abbiamo monitorato l'attività biologica dei suoli e condotto una **zonazione approfondita**, utile a selezionare con precisione **vitigni, portainnesti e cloni** più adatti. Le varietà coltivate oggi nei nostri vigneti rappresentano alcune tra le più emblematiche del Monferrato: **Grignolino, Freisa, Barbera, Nebbiolo**, a cui si affiancano **Chardonnay e Sauvignon Blanc**.

Un ruolo fondamentale è stato svolto dalle **sperimentazioni con viti micorizzate**, le prime in assoluto in Piemonte, grazie alle quali le piante hanno potuto esplorare più a fondo il suolo e assorbire la ricca mineralità delle **marne calcaree** che caratterizzano i nostri terreni. La gestione agronomica si ispira ai **principi della biodinamica**, pur senza un'impostazione dogmatica, valorizzando l'**equilibrio vegetativo**, l'**autenticità varietale** e la **risposta naturale dell'ambiente**.

*Ci sono molti modi
per concepire
la produzione di vino.
Per noi si tratta di
un prodotto passionale.*

Guido Carlo Alleva



Ogni vigneto è trattato come un'unità indipendente: **ogni vino è un cru**, vinificato separatamente per valorizzare le peculiarità del singolo appezzamento. In cantina, le fermentazioni avvengono esclusivamente con **lieviti indigeni** presenti naturalmente sulle bucce. L'**affinamento in legno nella Cantina Storica**, seguito da un lungo riposo in bottiglia, permette ai vini di evolvere con armonia,

esprimendo nel tempo la complessità del terroir. **Dalla vendemmia 2025**, tutti i nostri vini saranno **certificati biologici** secondo il Regolamento Europeo delle Produzioni Biologiche, a conferma del nostro approccio da sempre orientato alla **sostenibilità** e al **dialogo autentico tra uomo e ambiente**.

Ogni fase del lavoro in vigna è improntata al
rispetto della vitalità del suolo e della pianta:



Utilizziamo
**esclusivamente
fertilizzanti organici.**



Il **controllo delle infestanti**
avviene con mezzi meccanici,
senza impiego di diserbanti chimici.



La **vendemmia è
rigorosamente manuale**,
in piccole cassette,
con **selezione dei grappoli
in cantina.**



Adottiamo tecniche colturali
delicate e non invasive,
come la **scacchiatura in verde**,
il **diradamento delle uve**
e la **sfogliatura mirata.**



Nuovi vigneti nel Monferrato Casalese

Nel 2023, per la prima volta, abbiamo esteso la nostra attività oltre il Monferrato Astigiano, con l'acquisizione di **due ettari di vigneto a Frassinello**, in provincia di Alessandria. Il vigneto, piantato nel 2020, ha visto la sua **prima vendemmia nel 2023**. La zona offre **notevoli potenzialità per il Grignolino**, varietà alla quale dedichiamo particolare attenzione. Con questo passo, **siamo entrati a far parte del Consorzio Tutela Colline del Monferrato Casalese**, rafforzando il nostro impegno nella valorizzazione del vitigno e del suo territorio d'origine.

GC - GUIDO CARLO: il nostro Metodo Classico

Il 2023 ha segnato la nascita di **GC - GUIDO CARLO**, il nostro primo **Metodo Classico**, dedicato al fondatore della Tenuta. Si tratta di un **Chardonnay in purezza**, proveniente dal **vigneto della Maddalena**, caratterizzato da **marne calcaree** ed esposizione a sud. Le uve, raccolte anticipatamente per preservarne **l'acidità e il profilo olfattivo**, vengono spumantizzate secondo metodo tradizionale, con un **affinamento minimo di 48 mesi sui lieviti**. GC rappresenta una nuova espressione del nostro lavoro, un tributo alla raffinatezza e al tempo.

I nostri Vini



Grignolino d'Asti
DOC
MONFERACE



Barbera d'Asti Superiore
DOCG
SETECÀPITA



Freisa d'Asti Superiore
DOC
SORIDIGIUL



Monferrato
Nebbiolo Superiore
NAVLÈ



Monferrato DOC
Bianco
SILENTE DELLE MARNE



Metodo Classico Brut
Nature Blanc de Blanc
Chardonnay
GC - GUIDO CARLO

Strutture e Accoglienza

La bellezza di Tenuta Santa Caterina si manifesta anche nei suoi spazi: luoghi di memoria e innovazione dove il vino matura, la storia affiora e l'ospitalità diventa esperienza. Le **Cantine Storiche**,

L'Infernot e il **Relais** rappresentano tre dimensioni complementari di un progetto che unisce **produzione, cultura e accoglienza**.

Le Cantine storiche

Le Cantine Storiche, presenti fin dall'epoca di costruzione del palazzo, testimoniano la profonda vocazione vitivinicola di questo luogo. Recuperate con il restauro della Tenuta, oggi ospitano l'affinamento dei vini in condizioni ideali di umidità e temperatura naturale. In linea con la tradizione piemontese, i vini riposano qui da uno a tre anni in barrique, tonneaux di rovere francese e botti di rovere di Slavonia, sviluppando eleganza, equilibrio e complessità.



L'Infernot

Scavato a mano nel tufo fino a 17 metri di profondità, l'Infernot è un ambiente ipogeo di rara suggestione, tipico del paesaggio monferrino. Riconosciuto Patrimonio UNESCO, è oggi destinato alla conservazione delle bottiglie più pregiate della Tenuta. La sua atmosfera silenziosa e immutabile rende ogni visita un viaggio nella memoria del vino e nella cultura materiale del territorio.







Il Relais

Immerso tra le colline, il Relais di Tenuta Santa Caterina è un'elegante casa di campagna nata per offrire un'ospitalità raffinata e autentica. Inaugurato nel 2015, accoglie gli ospiti in sei suite dedicate ai vini della Tenuta e ambienti comuni curati nei dettagli, tra cui salotti e sala lettura.

Gli spazi esterni, percorribili tra siepi fiorite ed erbe aromatiche, invitano alla contemplazione del paesaggio. Il breakfast e il light lunch, a base di prodotti locali e stagionali, sono arricchiti in estate dalle coltivazioni del nostro orto. Completano l'esperienza le visite guidate in cantina e tra i vigneti, per un'immersione completa nel mondo di Tenuta Santa Caterina.



CUSTODI DI UN BORGO: IL LEGAME CON GRAZZANO BADOGLIO

La ristrutturazione di Casa Foglia

La storia di Tenuta Santa Caterina è strettamente legata a quella del paese di Grazzano Badoglio.

Poco prima dell'anno 1000, la famiglia proprietaria della Tenuta era stata incaricata dai monaci dell'ordine dei Benedettini, che vivevano nell'Abbazia di Grazzano Badoglio, di occuparsi della difesa militare dell'Abbazia. La posizione della Tenuta, posta al limitare sud del paese, ne faceva infatti un ideale punto di avvistamento, collegato con gallerie sotterranee scavate nel tufo con l'Abbazia.

Dopo il 1737 Tenuta Santa Caterina divenne una Tenuta Agraria, intorno alla quale vennero costruite le case destinate ad alloggiare la forza lavoro impiegata nei campi di proprietà della Tenuta. Il ruolo della Tenuta, pur cambiando volto, si confermò ugualmente strategico per la vita e l'economia del territorio.

Agli accadimenti storici che interessarono il paese di Grazzano nel corso dell'800 e del '900, ha fatto seguito il graduale abbandono di parte del paese che ha interessato anche la Tenuta Santa Caterina e il borgo del quale ne era l'emblema.

Nel 2021 è stato avviato il recupero di Casa Foglia, posta tra la Tenuta e il Relais, con i primi interventi sulle facciate. **Questo progetto ha contribuito a ricomporre, seppur in parte, la storica porzione di paese sopra descritta.** L'immobile, abbandonato da anni, è stato sottratto a un degrado che ne avrebbe compromesso in modo definitivo il valore. Restituire vita e continuità alla storia di Grazzano Badoglio è uno degli obiettivi che guidano le azioni intraprese da Tenuta Santa Caterina.

I lavori di ristrutturazione, ripresi tra la fine del 2023 e l'inizio del 2024, sono stati impostati valorizzando le soluzioni oggi disponibili per una maggiore sostenibilità. Il principale obiettivo degli interventi è stato il miglioramento dell'efficienza energetica della struttura, attraverso opere mirate a ridurre le dispersioni e aumentare il comfort interno. In questo quadro, la copertura è stata completamente rinnovata e resa maggiormente isolante, così come i pavimenti, anch'essi oggetto di interventi di isolamento. A completamento del percorso, è prevista la realizzazione di un impianto fotovoltaico in copertura.



Casa Foglia ospiterà nel 2025 due nuove suites che permetteranno di aumentare la ricettività del Relais. Ad uno **spazio dedicato agli uffici**, si aggiungerà un ampio locale che destineremo alla **degustazione dei nostri vini, ampliando quindi la ricettività sul territorio, al momento in forte espansione.**



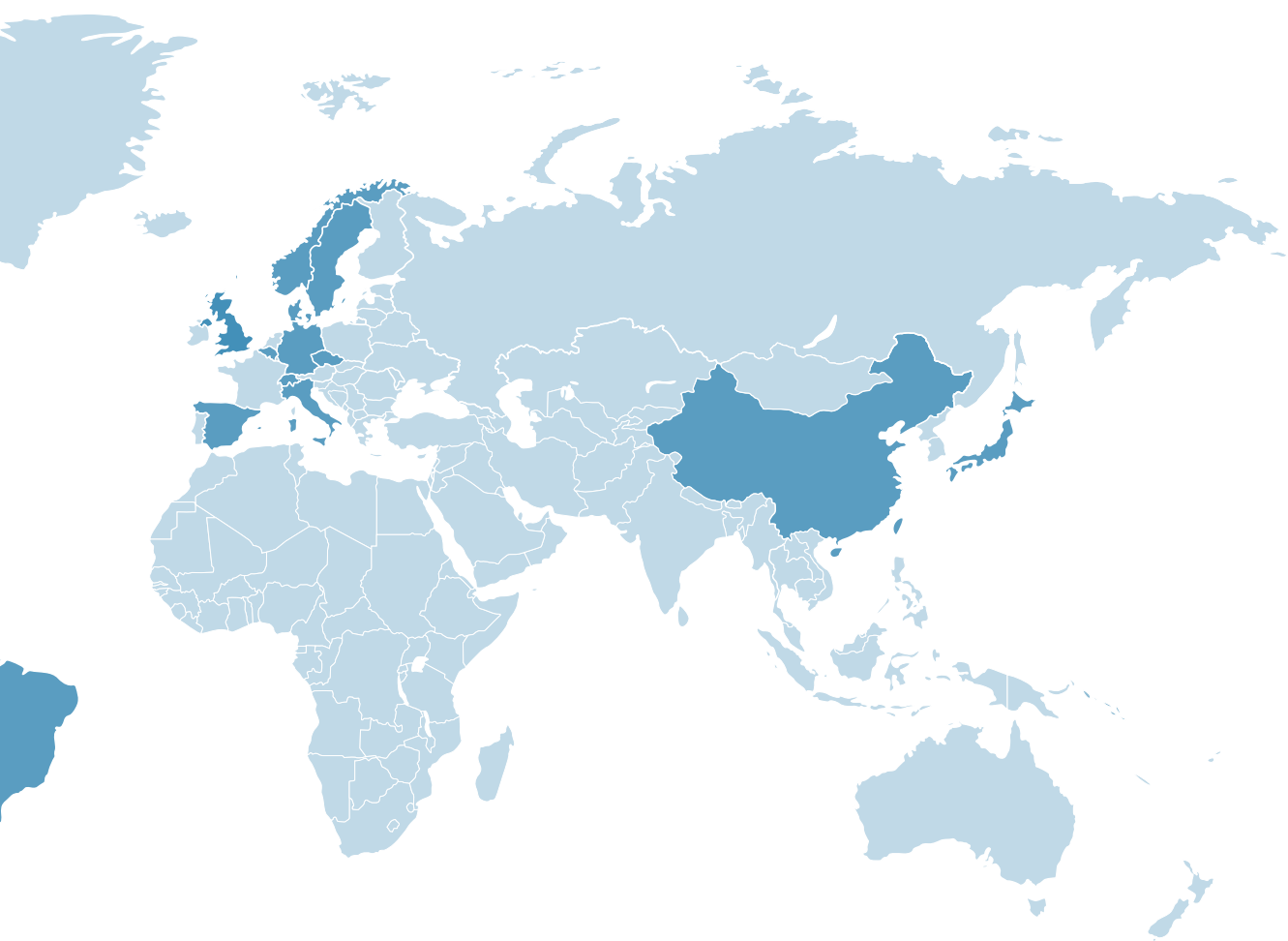
Esperienze e CONNESSIONI

Presenza in Italia e nel mondo

Dalla quiete delle colline del Monferrato, i vini di Tenuta Santa Caterina compiono un viaggio che li conduce a essere apprezzati sulle tavole di tutto il mondo. Portatori di un'identità territoriale autentica e riconoscibile, raccontano una storia di qualità, cultura e sostenibilità capace di dialogare con un pubblico internazionale.



TENUTA SANTA CATERINA



Nel 2024, il **mercato italiano** ha rappresentato la principale destinazione commerciale, generando il **62% del fatturato complessivo**. **Le esportazioni internazionali (38% del fatturato) hanno interessato i seguenti mercati:**

- **31% in Europa**, con una presenza consolidata in Norvegia, Germania, Svizzera, Belgio e Regno Unito;
- **5% in America**, principalmente negli Stati Uniti e in Brasile;
- **2% in Asia**, con Giappone e Cina come Paesi di riferimento.

Questa diffusione internazionale è frutto di un'attenta selezione dei partner commerciali e di un costante impegno nella valorizzazione dell'unicità dei nostri vini, ambasciatori dell'identità del Monferrato nel mondo. Nel corso dell'anno è stato avviato un nuovo rapporto commerciale in Brasile, grazie all'ingresso di un importatore che, dopo aver conosciuto i nostri vini al Merano Wine Festival, ha deciso di distribuirli a San Paolo.

Continenti	Paesi
Europa	Italia
Europa	Norvegia
Europa	Germania
Europa	Belgio
Europa	Svizzera
Europa	Svezia
Europa	Regno Unito
Europa	Spagna
Europa	Danimarca
Europa	Rep.Ceca
America	Canada
America	Stati Uniti
America	Brasile
Asia	Cina
Asia	Giappone

Visite e degustazioni

Visitare Tenuta Santa Caterina significa entrare in un luogo dove la storia, la natura e il vino dialogano armoniosamente. Le nostre esperienze di visita e degustazione offrono l'occasione di **scoprire i luoghi simbolo della Tenuta** – il Palazzo, le Cantine Storiche, l'Infernot UNESCO – e di **assaporare i nostri vini** là dove nascono, accompagnati da prodotti locali selezionati. Ogni visita è pensata per condividere **la nostra filosofia produttiva e il valore del territorio** che ci ospita.

I principali Paesi di provenienza degli ospiti delle degustazioni sono: Italia, USA, Olanda, Svizzera, Germania, Regno Unito, Belgio e Norvegia. I visitatori provenienti da questi Paesi rappresentano oltre 90% del totale.

Assaggio 11 annate di Grignolino

Febbraio 2024



Visita in azienda per la guida Slow Wine 2025

L'intervista di Luciana Biondo:

www.youtube.com/watch?v=62IHjHrMaOs



Amici dagli USA

Visita e degustazione in Tenuta con i clienti di un nostro importatore americano (aprile 2024)



Esperienza di analisi sensoriale

con degustazione alla cieca dei vini con lo staff (aprile 2024)



Altri eventi

- **Visita e degustazione in Tenuta** del Master Venit dell'Università Cattolica di Piacenza (maggio 2024)
- **Aperitivo con Produttori Grazzano** presso scuola Grazzano (agosto 2024)
- **Incoming di giornalisti, collettivo e in Tenuta** in collaborazione con il Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato (settembre)

Gli ospiti del Relais

Il **Relais di Tenuta Santa Caterina** accoglie i suoi ospiti in **sei suite** arredate in **stile barocco piemontese**, ognuna diversa per dimensioni (da 31 a 48 mq) e atmosfera, ma accomunate dalla stessa attenzione ai dettagli e al comfort. Nel **2024** abbiamo avuto il piacere di ospitare **oltre 1.622 persone** provenienti da 39 paesi del mondo. Oltre all'Italia, i principali paesi di provenienza sono stati **Olanda, Svizzera, Germania, Belgio, Stati Uniti, Austria, Francia e Regno Unito** a conferma dell'interesse internazionale verso il Monferrato e il nostro progetto di accoglienza.

Il **sito aziendale** rappresenta il principale canale di prenotazione, da cui proviene **oltre il 40% delle richieste**. Ai nostri ospiti proponiamo una gamma selezionata di **esperienze autentiche**, pensate per **immergersi nella storia, nella cultura e nella natura del territorio**. Il gradimento espresso dagli ospiti è molto elevato: le **recensioni online ci attribuiscono una valutazione media superiore a 9 su 10**, premiando in particolare l'accoglienza, la qualità dell'esperienza enogastronomica e la cura degli ambienti.

Degustazioni e Visite

- Visita alla Tenuta, Cantina Storica e Inférnot (Patrimonio UNESCO)
- Degustazione vini e prodotti locali
- Tour Distilleria Mazzetti d'Altavilla

Natura e outdoor

- Escursioni a piedi nel paesaggio del Monferrato (Patrimonio UNESCO)
- Passeggiata nei vigneti con sentiero panoramico
- Passeggiate in e-bike
- Giro in quad

Cultura e territorio

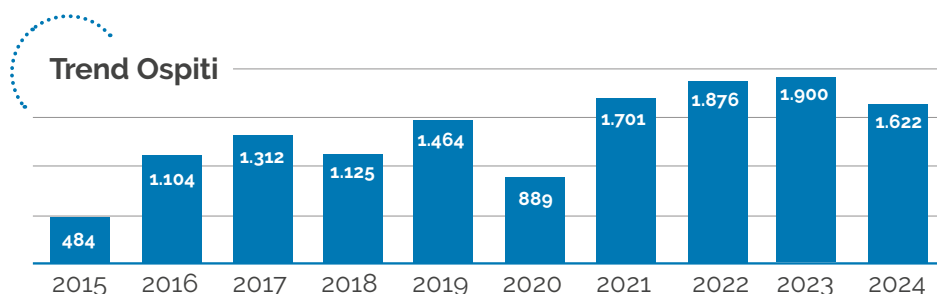
- Visita all'Abbazia Benedettina di Grazzano Badoglio
- Visita del Sacro Monte di Crea (Patrimonio UNESCO)
- Tour delle Panchine Giganti di Chris Bangle
- Visita al mercatino dell'antiquariato di Moncalvo

Sport e benessere

- Piscina panoramica con vista su vigneti e colline del Monferrato e massaggio in camera
- Giornata golf presso il Golf Club di Margara
- Passeggiate a cavallo
- Il Paddock del Monferrato

Esperienze gourmet

- Ricerca del tartufo bianco e degustazione sul luogo



Eventi in Tenuta

Espressioni di bellezza:
il nostro impegno per l'arte,
la cultura e il territorio.

Il sostegno alle attività artistiche e culturali rappresenta per Tenuta Santa Caterina un impegno autentico e continuativo, radicato nella passione personale di Guido Carlo Alleva per le molteplici forme della bellezza e in una costante ricerca estetica da tutelare, promuovere e condividere. Nel corso del 2024, questa vocazione si è tradotta in diverse iniziative che hanno coinvolto la Tenu-

ta e il Relais come luoghi di cultura e ispirazione: dalla musica della rassegna *Rondò in Monferrato*, all'arte contemporanea del totem ligneo simbolo di equilibrio e consapevolezza ambientale, fino allo shooting fotografico firmato Minetti, che ha celebrato l'identità estetica della Tenuta attraverso l'obiettivo di grandi brand. Dall'arte figurativa alla musica, passando per la fotografia d'autore, ogni progetto sostenuto riflette la volontà di valorizzare il territorio monferrino attraverso linguaggi artistici di qualità, capaci di generare emozione, riflessione e dialogo tra cultura, paesaggio e comunità.



Rondò in Monferrato

Anche nel 2024 Tenuta S. Caterina ha rinnovato il proprio impegno nella **promozione della cultura musicale** e nella valorizzazione del territorio, partecipando all'**ultima tappa della rassegna concertistica "Rondò in Monferrato"**, un itinerario musicale che coinvolge i borghi più suggestivi della regione con **interpreti d'eccellenza e musica colta di alto profilo**. Sebbene il **concerto conclusivo** non si sia potuto tenere presso la Tenuta, come inizialmente previsto, a causa delle avverse condizioni meteo, l'evento è stato ospitato nel suggestivo **Teatro di Moncalvo**, mantenendo inalterata la qualità e la forza evocativa della proposta artistica. Su invito di Tenuta S. Caterina e sotto la **direzione artistica del Maestro Sandro Gorli**, è stata messa in scena un'inter-



pretazione intensa e raffinata del **"Pierrot Lunaire" (1912) di Arnold Schönberg**. Tre giovani **direttori d'orchestra** si sono alternati nella conduzione dei tre atti, accompagnando la **voce straordinaria del soprano Alda Caiello** in una serata di grande suggestione e valore culturale. Con questa iniziativa, Tenuta S. Caterina conferma il proprio ruolo attivo nella **tutela e diffusione della cultura nel cuore del Monferrato**, contribuendo a rendere la musica uno strumento di **coesione sociale, valorizzazione del patrimonio locale e dialogo tra tradizione e contemporaneità**.



Un Totem per l'Equilibrio

Nel periodo successivo alla vendemmia, abbiamo accolto in Tenuta **un'opera d'arte significativa sia per la sua origine che per il suo profondo valore simbolico**. Si tratta di una scultura lignea a forma di totem, realizzata nell'ambito di un progetto artistico e civico promosso da un collettivo della società civile milanese, al quale ha partecipato anche Guido.

L'iniziativa nasce da un evento accaduto nell'**estate del 2023**, quando **un'ondata di maltempo** straordinaria ha colpito la città di Milano, causando la **caduta di numerosi platani secolari** lungo le vie urbane. In risposta al rischio che questo **patrimonio naturale** venisse disperso attraverso il semplice smaltimento, un gruppo di artisti e designer ha deciso di **recuperare il legno e conferirgli nuova vita**. A ciascun artista è stato affidato un tronco e il compito di trasformarlo in un totem: una scultura capace di conservare la forma origi-

naria dell'albero, reinterpretandola in chiave artistica e simbolica. **Il tema scelto per tutte le opere era l'equilibrio, inteso come armonia tra gli elementi naturali, oggi sempre più esposta alle tensioni del cambiamento climatico e degli eventi estremi.** Le sculture sono state successivamente presentate in un evento pubblico e messe all'asta a scopo benefico. Una di esse è stata acquistata da Guido, che ha voluto portarla alla Tenuta come segno tangibile di riflessione e impegno. Questa installazione artistica, oggi visibile all'interno della Tenuta, si inserisce

idealmente nel nostro percorso verso una maggiore consapevolezza ambientale. Il suo messaggio si lega profondamente all'esperienza vissuta nel 2024, un anno particolarmente complesso per l'agricoltura biologica, e diventa emblema della ricerca costante di un equilibrio sostenibile, anche nei momenti di maggiore difficoltà. L'opera rappresenta un invito a osservare la natura con rispetto, a riconoscere la fragilità e a impegnarsi per una convivenza armonica tra uomo e ambiente.



Il Relais protagonista di uno shooting fotografico

Nel corso del 2024, il Relais di Tenuta Santa Caterina è stato scelto come **location d'eccellenza** per uno **shooting fotografico firmato da Minetti** e realizzato per conto di **importanti brand del panorama fashion e lifestyle**. La scelta di ambientare uno shooting in questo contesto testimonia quanto la **cura per la bellezza, la qualità degli spazi e l'identità culturale del Monferrato** siano elementi capaci di attrarre realtà creative di primo piano, rafforzando al contempo il legame tra **impresa, territorio e arte visiva**.



Eventi fuori porta

Progetto Sommelier Alta Ristorazione

Nel corso del 2024, Tenuta Santa Caterina ha avviato il progetto "Sommelier Alta Ristorazione" con l'obiettivo di rafforzare le relazioni con i professionisti della sommelierie attivi nei ristoranti d'eccellenza delle principali città del Nord Italia. L'iniziativa ha previsto l'organizzazione di pranzi istituzionali dedicati a sommelier e responsabili della selezione dei vini in ristoranti rinomati, situati in territori strategici per il nostro mercato.

Gli incontri si sono svolti nelle seguenti date e location:

- Ristorante **Verso**, Milano - 2 stelle Michelin
- Ristorante **Castello di Govone**, Govone (CN)
- Ristorante **Alchimia**, Milano - 1 stella Michelin

Durante questi eventi abbiamo presentato la nostra realtà aziendale, offerto in degustazione una selezione rappresentativa dei nostri vini e favorito un dialogo diretto con figure chiave dell'alta ristorazione. Il progetto si è rivelato un importante strumento di promozione e di ascolto del mercato, contribuendo alla costruzione di relazioni professionali di valore e all'ampliamento della nostra rete commerciale qualificata.



Progetto "Il Vino del Villaggio"

Con il nostro **Freisa d'Asti Superiore Soridigiul** abbiamo partecipato al progetto "Il Vino del Villaggio", un'iniziativa ideata dall'enologo Donato Lanati, promossa dal Comune di Casale Monferrato e realizzata in collaborazione con lo staff de **IL Golosario** di Paolo Massobrio.

Eventi ai quali abbiamo partecipato

Golosaria Wine & Food Piemonte

Giornata-evento dedicata alla promozione delle eccellenze enogastronomiche del Piemonte.



Grignolino Nobile e Ribelle

Manifestazione organizzata da AIS PIEMONTE presso la ex Scuola di Grazzano Badoglio dedicata al vitigno Grignolino in tutte le sue espressioni piemontesi.



Come in and Taste Freisa

Evento degustazione dei vini di 9 produttori organizzato dal Consorzio FREISA.



Merano WineFestival

Presso il Kurhaus di Merano. Si tratta di uno degli eventi enogastronomici più importanti d'Europa. Durante questa kermesse di tre giorni si degustano specialità selezionate e i migliori vini di tutto il mondo.



Monza Wine Experience

Nei saloni della Villa Reale di Monza, una cornice di rara bellezza si è tenuta, per la seconda edizione, una walk around tasting. Tenuta Santa Caterina è stata presente con il Grignolino pluripremiato Monferace 2019.



Barbera Wine Festival

Ad Asti evento organizzato da Consorzio Tutela Barbera Asti e Vini del Monferrato.

Simply the Best

Evento di Civiltà del Bere a Milano.

Vinovip

Evento di Civiltà del Bere a Cortina d'Ampezzo.

Masterclass

Masterclass con clienti ristoratori presso Enoteca 325 a Rivoli (TO).

IL VALORE DEL CONFRONTO PER UNA VITICOLTURA SOSTENIBILE

Nei primi giorni di dicembre 2024, **Tenuta Santa Caterina ha partecipato a un Viaggio Studio** organizzato da Sata Studio Agronomico, iniziativa pensata per favorire la condivisione di esperienze e competenze tra aziende che operano con obiettivi comuni. Il confronto con realtà differenti per territorio e organizzazione rappresenta un'opportunità per valorizzare il proprio percorso e raccogliere spunti utili a orientare scelte e strategie future.

Il Viaggio Studio si è svolto presso due aziende vitivinicole a conduzione biologica nelle Marche e ha affrontato sia **temi di gestione del vigneto** sia **aspetti enologici**, con un filo conduttore costante: la sostenibilità. **Il focus principale è stato la gestione del suolo**, priorità della Tenuta nella conduzione agronomica dei propri vigneti, con approfondimenti sulle lavorazioni stagionali del terreno, sulla concimazione organica e sulla semina e gestione del sovescio autunnale. In una delle due realtà è stato inoltre trattato il tema della **biodiversità come leva strategica** per sostenere l'equilibrio dei vigneti biologici e rafforzare la resilienza dell'ecosistema.

Le attività si sono sviluppate attraverso **visite in vigneto e momenti di confronto diretto con tecnici e operatori**, favorendo uno scambio pratico e concreto su soluzioni adottate, criticità e approcci diversi.

Nel corso delle giornate sono stati condivisi anche dati e risultati relativi alla difesa fitosanitaria e alla gestione di problematiche emergenti, oltre a momenti di degustazione tecnica che hanno permesso di collegare scelte agronomiche ed enologiche al risultato finale.

Esperienze di questo tipo, a cui Tenuta Santa Caterina partecipa periodicamente, rafforzano un principio per l'azienda fondamentale: **la sostenibilità cresce anche attraverso relazioni, confronto e collaborazione**.

Sono occasioni che valorizzano il lavoro di squadra, alimentano la cultura della condivisione lungo la filiera e consolidano connessioni con territorio e stakeholder, contribuendo a costruire competenze e visione nel medio-lungo periodo.



Le Fiere

Slow Wine Fair

Bologna Fiere, Italia



ProWein,

Düsseldorf Germania



Vinitaly

Verona Fiere, Italia



FIVI Fiera Mercato

Bologna Fiere, Italia



Merano Wine Festival

Sezione Next Platinum



I premi e le guide



Grignolino d'Asti
Monferace 2017 tra i vini
d'Italia "Wines of the Year"
2023 by Decanter.

MONFERACE 2019
TENUTA SANTA CATERINA



Il **Monferace 2019**,
Grignolino D'Asti, si
aggiudica il premio
come Miglior vino da
monovitigno e 97 punti!



Per il sesto anno consecutivo:
Tre Bicchieri del Gambero Rosso
al Monferace 2019.



Il **Wine Hunter Award GOLD 2024** per Monferace 2019 Grignolino D'Asti Doc.



BIBENDA 2025 assegna al Grignolino d'Asti di Tenuta S.Caterina Monferace 2019 i 5 Grappoli, per il quinto anno consecutivo.



Il Grignolino di Tenuta S.Caterina, Arlandino 2022, è premiato dalla **Guida Bio con le 5 foglie!**



Il Monferace 2019 Grignolino d'Asti conquista i **4 tralci** assegnati dalla **Guida dei Vini Vitae dell'Associazione italiana Sommelier**.



Ian D'Agata presenta la sua **selezione annuale dei migliori 100 vini italiani**, un progetto iniziato nel 2005 e celebrato per la sua capacità di evidenziare vini rappresentativi di specifiche uve e territori. Al 17° posto di questa prestigiosa selezione è presente il **Monferace 2019 Grignolino d'Asti di Tenuta Santa Caterina**.



La Redazione della **Guida Oro I Vini di Veronelli 2025** ha assegnato le **Tre Stelle Oro** alla **Barbera d'Asti Superiore Setecàpita 2019** attribuite esclusivamente ai vini che hanno conquistato in degustazione alla cieca un punteggio tra 94 e 96 punti.



Il **Grignolino d'Asti Monferace 2019** è annoverato al **24° posto nella classifica di Gentleman dei TOP100 dei vini rossi italiani**. La graduatoria è ottenuta dall'incrocio dei voti delle cinque più autorevoli guide enologiche italiane: Gambero Rosso, Veronelli, Bibenda, Vitae e Cernilli.

Vino	Cantina	Regione	Gambero Rosso	Veronelli	Bibenda	Vitae	Cernilli	Totale
Grignolino d'Asti Monferace 2019	Tenuta Santa Caterina	Piemonte	3	92	5	4 (91)	97	471

PREMIO AL BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ



TENUTA SANTA CATERINA
1737
GRAZZANO BADOGGIO

Il nostro Primo Bilancio di Sostenibilità è stato premiato a Milano nella Terza Edizione del Premio, promosso da *Corriere della Sera e Buone Notizie*, con l'analisi tecnica a cura di **NeXt – Nuova Economia per Tutti**.

Il documento, redatto con grande cura e consapevolezza, si è distinto nella categoria **"Piccole Aziende"**, superando brillantemente l'analisi tecnica e **conquistando il secondo posto assoluto**.

Questo riconoscimento rappresenta per noi una conferma significativa dell'impegno profondo che dedichiamo ogni giorno alla promozione di una cultura imprenditoriale orientata alla sostenibilità ambientale, alla valorizzazione del territorio e alla responsabilità sociale. È un traguardo che ci motiva a proseguire con ancora più convinzione nel nostro percorso, **coniugando tradizione vitivinicola, innovazione e attenzione alla comunità**.





Intervista a Guido Carlo Alleva

Dottor Alleva, da dove nasce il progetto di Tenuta Santa Caterina?

Nasce dal desiderio di restituire vita e identità a un luogo storico: la Tenuta risale al 1737. Il recupero ha riguardato non solo l'edificio, ma anche i vigneti, con particolare attenzione al Grignolino, vitigno autoctono simbolo del Monferrato.

Qual è la filosofia produttiva che guida la Tenuta?

Crediamo in un'agricoltura naturale, senza diserbanti né fertilizzanti chimici. Lavoriamo a mano, monitoriamo la qualità biologica del suolo con il sistema BioPass e abbiamo inserito le api come indicatori della salute ambientale. L'obiettivo è la conversione al biologico entro il 2025.

Perché puntare sul Grignolino, un vino a lungo trascurato?

Il Grignolino è un vino autentico, non ruffiano. Ha personalità, eleganza e complessità. Per anni è stato relegato ai margini, ma oggi sta vivendo una rinascita. È un vino che rappresenta al meglio il carattere del nostro territorio.

Tenuta Santa Caterina è solo un'azienda agricola?

No, è un progetto culturale. Credo che coltivare un luogo significhi anche coltivare relazioni, bellezza e senso di appartenenza. Il vino che produciamo è un mezzo per raccontare il Monferrato, la sua storia e la sua autenticità.



Impegno SOSTENIBILE

La Catena del valore

L'attività di Tenuta Santa Caterina si sviluppa lungo una catena del valore che abbraccia numerose fasi, dall'approvvigionamento delle materie prime

alla produzione e distribuzione, fino all'esperienza finale del cliente.

Le principali tappe identificate sono:

- > **Produzione agricola:** coltivazione della vite e gestione del suolo.
- > **Vinificazione:** l'uva raccolta viene vinificata dall'azienda presso una cantina presa in affitto.
- > **Trasformazione e affinamento:** in botti di legno nella cantina storica.
- > **Imbottigliamento:** svolto internamente con macchina esterna.
- > **Commercializzazione:** tramite agenti e distributori, inclusa la consegna con trasportatori esterni.
- > **Esperienza enoturistica:** degustazioni, visite e ospitalità nel Relais, esperienze nel territorio.





TENUTA SANTA CATERINA
1737
GRAZZANO BADOGGIO



Acquisti di prodotti per
campagna, cantina e
Relais

Produzione Agricola



Attività manuali nei
vigneti svolte per la
maggior parte da
Cooperativa del territorio
formata direttamente
dallo staff di Tenuta Santa
Caterina



Coltivazione della vite
e gestione del suolo



L'uva raccolta viene
vinificata da Tenuta
Santa Caterina in una
cantina interamente
affittata

Trasformazione e Affinamento



Vinificazione gestita dai tecnici di Tenuta Santa Caterina



Affinamento in botti
di legno nella cantina
storica

Imbottigliamento



Acquisto materiali per
imbottigliamento



Imbottigliamento in
cantina con macchina
imbottigliatrice esterna

Commercializzazione



Agenti, distributori,
importatori e privati



Consegne con
trasportatori esterni



Vendita e
Consumo

Visite, degustazioni e ospitalità

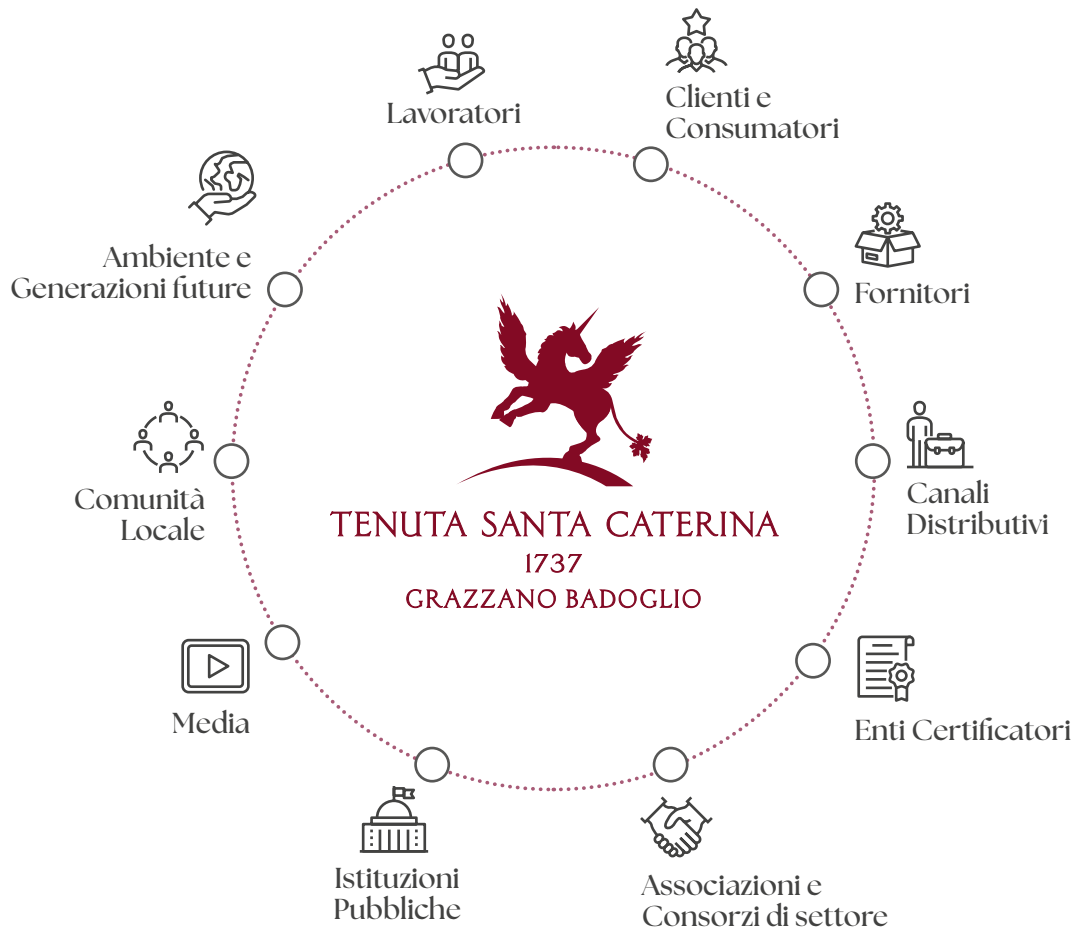


Visite e degustazioni
in cantina, vendita vino



Ospitalità
nel Relais

Mappa degli stakeholder



Lavoratori

- Dipendenti
- Collaboratori

Clienti e Consumatori

- Ho.re.ca.
- Importatori
- Visitatori della cantina
- Ospiti del Relais
- Consumatore finale

Fornitori

- di Prodotti
- di Servizi

Canali distributivi

- Agenti Italia
- Ho.re.ca.
- Distributori esteri

Enti certificatori

- Valoritalia

Associazioni e consorzi di settore

- Associazione Monferace
- Associazione Più Freisa
- Consorzio Tutela Barbera d'Asti e Vino del Monferrato
- Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti
- Consorzio Gran Monferrato
- Consorzio di Tutela delle Colline del Monferrato casalese

Istituzioni pubbliche

- Comune di Gazzano Badoglio
- Regione Piemonte
- Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Media

Comunità locale

- Produttori locali
- Cittadini

Ambiente e Generazioni future

Il dialogo con gli stakeholder

	Stakeholder	Principali iniziative di dialogo	Principali interessi e preoccupazioni
INTERNI	Lavoratori	Condivisione di informazioni sulle performance aziendali Riunioni interne	Crescita professionale, Comunicazione interna, Riduzione, fino all'eliminazione, dell'utilizzo della plastica in azienda, Introdurre ulteriori buone pratiche ambientali: misurazione dell'impronta carbonica, fotovoltaico, gestione acque piovane, riduzione dei consumi
	Clienti e Consumatori	Eventi e degustazioni in cantina, Sito web e social network, Fiere ed eventi, Pubblicazione del bilancio di sostenibilità	Eccellenza del prodotto, Comunicazione trasparente, Comunicare in modo più ampio l'impegno verso le tematiche di sostenibilità, trasmettendo in modo trasparente gli sforzi e i risultati aziendali
	Fornitori	Scambio di informazioni su richiesta, Pubblicazione del bilancio di sostenibilità	Solidità della collaborazione, Comunicazione trasparente, Catena di approvvigionamento sostenibile, Attenzione alle sfide ambientali legate soprattutto al cambiamento climatico, Coinvolgimento della comunità locale su tematiche ambientali e supporto a iniziative sociali e culturali del territorio
ESTERNI	Canali distributivi	Scambio diretto, Condivisione di informazioni sulle vendite	Brand reputation, Comunicazione trasparente, Utilizzo di mezzi meno inquinanti per il trasporto
	Enti certificatori	Audit e riunioni	Veridicità delle informazioni
	Associazioni e consorzi di settori	Partecipazioni a riunioni Organizzazione di eventi mirati allo sviluppo del territorio e delle comunità locali Tutela del prodotto	Comunione di intenti Partecipazione attiva e continuativa Networking Comunicazione trasparente Attenzione all'ambiente
	Istituzioni Pubbliche	Autorizzazioni e permessi, Trasmissione delle comunicazioni richieste	Comunicazione trasparente
	Media	Scambio diretto, Sito web e social network	Comunicazione veritiera e trasparente
	Comunità locale	Sito web e social network, Visite in azienda, Organizzazione di eventi	Creazione e distribuzione di valore economico, Attuazione di pratiche responsabili sia in vigneto che in cantina, Valorizzazione della comunità locale
	Ambiente e generazioni future	Sito web e social network Bilancio di sostenibilità	Nell'ambito delle sfide ambientali che stiamo affrontando, l'azienda deve giocare un ruolo attivo nella salvaguardia della biodiversità e tutela dell'ambiente

Analisi di doppia materialità

Sebbene Tenuta Santa Caterina, per motivi dimensionali, non sia soggetta all'obbligo normativo di svolgere un'analisi di doppia materialità ai sensi della CSRD, ha scelto volontariamente di condurre tale analisi al fine di identificare in modo consape-

vole i temi ESG più rilevanti per la propria attività e i propri stakeholder. L'analisi è stata condotta prendendo come riferimento quanto previsto dall'ESRS 1 e ESRS 2 seguendo il seguente processo:

1. Analisi del contesto

- Analisi del posizionamento settoriale e geografico;
- Considerazione dell'evoluzione del contesto normativo (CSRD, EU Green Deal, PAC);
- Identificazione di rischi e opportunità per la vitivinicoltura.

2. Identificazione dei mega trend

- Cambiamento climatico (siccità, eventi estremi);
- Rispetto dei diritti umani (caporalato);
- Evoluzione delle preferenze dei consumatori;
- Digitalizzazione;
- Pressioni normative.

3. Revisione convalida dei temi materiali preesistenti

- Sono stati ripresi e aggiornati i temi già identificati nel processo di analisi di materialità realizzata nell'esercizio precedente, integrandoli con le segnalazioni emerse dal dialogo con gli stakeholder in questo periodo.

4. Valutazione di doppia materialità e IRO

- Applicazione congiunta del principio della materialità d'impatto (inside-out) e della materialità finanziaria (outside-in);
- Ogni tema è stato valutato in termini di impatto sull'ambiente e sulla società, e di effetto sul valore aziendale;
- Gli impatti, Rischi e Opportunità sono stati raccolti nella tabella IRO sottostante.

5. Integrazione nel piano strategico

- I risultati sono stati discussi e approvati dal team di direzione e governance;
- I temi materiali selezionati sono stati integrati negli obiettivi ESG e nei progetti in corso e futuri.



Analisi degli Impatti, Rischi e Opportunità

Tema materiale	Impatti	Tipologia
Cambiamento climatico	Negativi - Emissioni dirette e indirette di gas serra da mezzi agricoli, energia elettrica, packaging, trasporti. - Pratiche agricole che possono ridurre la capacità del suolo di assorbire CO₂ Positivi - I vigneti assorbono naturalmente CO₂ - Pratiche sostenibili come agricoltura biologica, gestione del suolo e uso di energie rinnovabili riducono l'impatto sul clima - Scelte di packaging e logistica efficiente contribuiscono alla riduzione delle emissioni lungo la filiera - Educazione e promozione del consumo responsabile nei confronti dei turisti, ospiti del Relais, consumatori di vino e tutti gli stakeholder	Effettivo
Inquinamento	Positivi - Agricoltura biologica che elimina o riduce l'uso di sostanze inquinanti per suolo e acqua - Gestione sostenibile dei rifiuti	Effettivo
Acqua	Negativi - Sfruttamento delle risorse idriche locali in caso di siccità - Utilizzo di acqua per trattamenti e lavaggi (cantina botti, attrezzature) - Trattamento delle acque reflue - Perdita di qualità del suolo e infiltrazione in caso di attuazione di pratiche non rigenerative (aumento del deflusso e dell'erosione) Positivi - La vite, in condizioni normali, non richiede irrigazione regolare; quindi, ha basso impatto idrico rispetto ad altre colture - Applicazione di pratiche di agricoltura conservativa	Effettivo
Biodiversità e suolo	Negativi - L'azienda non si trova in prossimità di aree ecologicamente protette. Inoltre, la produzione biologica e le pratiche agricole sostenibili adottate contribuiscono a limitare gli impatti ambientali negativi. Positivi - Preservazioni di habitat-semi naturali all'interno dell'azienda - L'agricoltura biologica riduce l'impatto chimico, migliora la biodiversità micrografica del suolo e favorisce l'equilibrio degli ecosistemi - Gestione conservativa del suolo: tecniche come inerbimento permanente, sovescio, compost e ridotta lavorazione migliorano la fertilità del terreno, la struttura e il sequestro di carbonio	-
Economia circolare e packaging	Negativi - Produzione di rifiuti organici o imballaggi non riciclabili: vinacce e raspi se non valorizzati diventano rifiuti a carico dell'ambiente; bottiglie di vetro pesante, tappi misti (sughero + plastica), capsule in alluminio o plastica sono di difficile riciclo - Uso di materiali vergini ad alta intensità di risorse: vetro non riciclato - Assenza di progettazione per la circolarità Positivi - Recupero e valorizzazione di sottoprodotti - Riduzione dei materiali e uso di riciclato	Effettivi

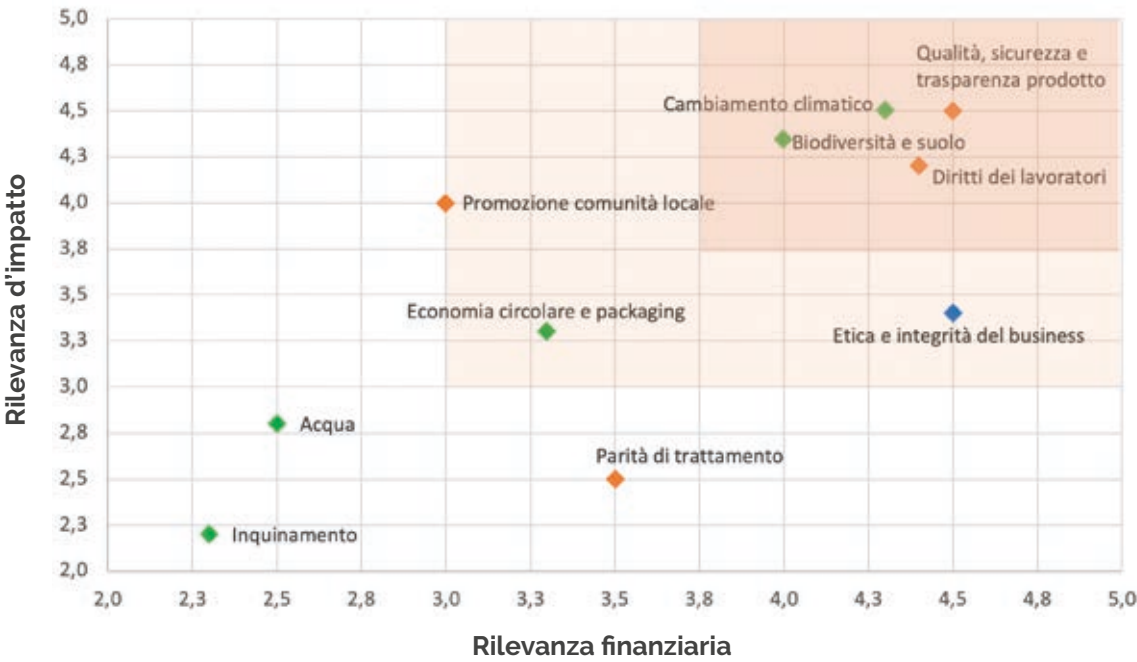
	Rischi/Opportunità	Rilevanza impatto	Rilevanza finanziaria	Piano di gestione
	Rischio climatico sulla produzione agricola Rischio finanziario per aumento dei costi di produzione	Medio-Alto	Medio-Alto	• Misurazione dell'impronta carbonica • Investimenti in energie rinnovabili (fotovoltaico e acquisto energia verde) • Monitoraggio della biodiversità con il Biopass • Promozione del consumo e turismo responsabile
	Rischio normativo e reputazionale	Basso	Basso	• Mantenimento di pratiche a basso impatto • Recupero di vinacce • Raccolta differenziata nei processi produttivi e nel Relais • Graduale riduzione della plastica fino ad arrivare al Relais plastic free
	Rischio operativo e idrico	Medio-basso	Medio-basso	• Monitoraggio dei consumi • Pratica di sovescio • Lavorazioni invernali del suolo volte al miglioramento della capacità di invaso del terreno
	Rischio di riduzione fertilità, reputazione, conformità con pratiche agricole sostenibili	Medio-Alto	Medio-Alto	• Agricoltura biologica • Mantenimento della copertura del suolo per ridurre le erosioni e migliorare la struttura e la biodiversità (inerbimento e sovescio) • Mantenimento di piante e siepi per fauna, protezione da vento e supporto a impollinatori • Utilizzo di sostanza organica per migliorare fertilità e biodiversità • Monitoraggio della biodiversità con il Biopass® • Presenza di arnie • Misurazione di indicatori di biodiversità
	Rischio normativo Rischio finanziario	Medio	Medio	• Uso vetro leggero • Riduzione imballaggi non riciclabili • Riduzione della plastica • Piano interno di raccolta differenziata • Uso vetro di colore verde etrusco ad alta percentuale di riciclo (83%)

>> Analisi degli Impatti, Rischi e Opportunità

Tema materiale	Impatti	Tipologia
Diritti dei lavoratori	Negativi Potenziati violazioni in filiera (caporalato nei terzisti)	Potenziale
	Positivi - Contratti regolari e condizioni dignitose - Tutela della salute e sicurezza sui luoghi di lavoro (adozione di un piano di sicurezza, formazione, uso di DPI, manutenzione delle attrezzature) - Presenza di sistemi di segnalazione (canali anonimi, policy contro abusi e discriminazioni)	Effettivi
Parità di trattamento e opportunità per tutti	Negativi Discriminazioni implicite o sistemiche (stereotipi culturali, battute, barriere linguistiche)	Potenziale
	Positivi - Formazione equa e inclusiva: tutti i lavoratori hanno accesso a corsi tecnici e trasversali e ricevono formazione on the job - Politiche di equità retributiva - Promozione della cultura della diversità attraverso formazione sulla non discriminazione, linguaggio inclusivo, prevenzione di molestie e stereotipi - Canali di comunicazione aperti che favoriscano la comunicazione bidirezionale tra management e lavoratori	Effettivi
Promozione e sostegno della comunità locale	Positivi - Valorizzazione culturale e paesaggistica: cura del paesaggio, recupero di edifici storici, tutela dell'identità locale - Promozione dell'enoturismo responsabile: eventi e percorsi esperienziali che valorizzano il patrimonio enogastronomico e stimolano l'indotto economico locale - Impegno sociale e dialogo con la comunità - Organizzazione di visite guidate, degustazioni, eventi che trasmettono cultura del territorio, del vino e dell'ambiente - Ospitalità sostenibile e responsabile	Effettivi
Qualità, sicurezza, trasparenza del prodotto	Positivi Qualità, trasparenza e autenticità: etichette chiare, tracciabilità, certificazioni, materiali informativi	Effettivi
Etica e integrità del business	Positivi - Adozione di principi etici chiari - Relazioni responsabili e trasparenti - Sistema di segnalazione anonimo e procedure anticorruzione	Effettivi

	Rischi/Oportunità	Rilevanza impatto	Rilevanza finanziaria	Piano di gestione
	Rischi reputazionali, legali e di continuità operativa	Medio-Alto	Medio-Alto	- Controllo documentale dei lavoratori esterni - Verifica effettivo versamento contributi ai lavoratori (DURC in corso di validità) - Applicazione del CCNL - Formazione periodica sulla sicurezza, check DPI, monitoraggio sul campo - Codice di condotta per i fornitori di manodopera - Orari flessibili in funzione delle condizioni di campo - Politiche di parità di genere, linguaggio inclusivo e non discriminatorio - Sistema di segnalazione anonimo
	Rischio reputazionale, perdita di talenti	Medio-Alto	Medio-Basso	- Codice etico - Politiche di inclusione - Percorsi formativi trasparenti e opportunità di promozione aperte a tutte le categorie - Canali di ascolto attivi (sistema di segnalazione anonimo, riunioni, incontri personali, raccolta di feedback e suggerimento da parte dei lavoratori)
	Opportunità reputazionale	Medio-Alto	Medio	- Sviluppo indotto locale: priorità a fornitori locali, collaborazione con artigiani e produttori del territorio - Impatto culturale e paesaggistico: restauro edifici storici, valorizzazione dei vigneti come patrimonio culturale - Associazione a Consorzi di tutela - Turismo sostenibile: collaborazione con enti per la gestione condivisa dei percorsi e accessi - Donazione ore per la manutenzione dei giardini dell'Abbazia di Grazzano - Ospitalità sostenibile: riduzione degli sprechi, energie rinnovabili, offerta di prodotti locali, alternative vegetali, percorsi turistici, riduzione dell'utilizzo della plastica, raccolta differenziata - Coinvolgimento attivo dei clienti attraverso questionari, feedback
	Rischi legali (greenwashing), Perdita di fiducia	Medio-Alto	Medio-Alto	- Etichettatura e comunicazione trasparente, - Certificazioni di sostenibilità (es. BIO)
	Opportunità reputazionale e di differenziazione	Medio	Medio-Alto	- Redazione e diffusione interna ed esterna del codice etico - Canale anonimo per la segnalazione di comportamenti scorretti o non etici - Formazione per il personale su temi ESG - Trasparenza e reporting

Matrice di materialità



Temi Ambientali	Temi Sociali	Temi di Governance
• Cambiamento climatico • Inquinamento • Acqua • Biodiversità e suolo • Economia circolare e packaging	• Diritti dei lavoratori • Parità di trattamento e opportunità per tutti • Promozione comunità locale • Qualità, sicurezza e trasparenza del prodotto	• Etica e integrità del business



Piano strategico di sviluppo sostenibile

La sostenibilità è sempre stata la linea guida del nostro operato; tuttavia, siamo consapevoli che il percorso è solo all'inizio. L'impegno che ci assumiamo è quello di monitorare i nostri progressi, attraverso il Bilancio di sostenibilità, e orientare gli interventi da adottare ogni anno. Fondiamo la nostra strategia di sviluppo del business sulla convinzione che **etica, integrità dei comportamenti, attenzione verso il cliente, valorizzazione delle**

persone, tutela dell'ambiente e promozione e sostegno alla comunità devono necessariamente essere integrati tra loro, per realizzare una crescita sostenibile che duri nel tempo e abbia impatti positivi su ambiente e persone. Sulla base di questi **5 pillar** abbiamo sviluppato le nostre linee strategiche future e gli obiettivi che in parte abbiamo raggiunto e che vogliamo perseguire, o continuare a perseguire, nei prossimi anni.

Ambiti Strategici	Linee Strategiche	SDGs
Etica e integrità del business	Ci impegniamo ad operare con la massima trasparenza e integrità in tutte le nostre attività, rispettando i più alti standard etici. Ciò include pratiche commerciali e di produzione etiche nonché una comunicazione chiara e trasparente con tutti gli stakeholder. Ci impegniamo inoltre a contrastare ogni atto di corruzione e di discriminazione e a rispettare le norme e i regolamenti nazionali e internazionali	
Valorizzazione delle persone che lavorano in azienda	Riconosciamo il valore dei nostri dipendenti e ci impegniamo a creare un ambiente di lavoro sicuro, inclusivo e stimolante. Promuoviamo lo sviluppo professionale e personale dei nostri dipendenti, offrendo formazione continua, opportunità di crescita e una remunerazione equa. Contrastiamo ogni forma di illegalità, di sfruttamento, discriminazione e molestie.	   
Centralità del cliente	Il cliente è al centro di tutto ciò che facciamo. Ci impegniamo a soddisfare le esigenze e le aspettative dei nostri clienti, offrendo prodotti di alta qualità e un servizio clienti eccellente. Ascoltiamo attentamente i loro feedback e li utilizziamo per migliorare continuamente i nostri prodotti e servizi.	
Valorizzazione del territorio e sostegno della comunità locale	La sostenibilità ambientale è una priorità fondamentale per la nostra azienda. Ci impegniamo a ridurre l'impatto ambientale delle nostre operazioni attraverso pratiche di produzione sostenibili, gestione responsabile delle risorse e riduzione dei rifiuti e delle emissioni. Promuoviamo inoltre la conservazione della biodiversità e l'adozione di energie rinnovabili.	 
Tutela dell'ambiente	Siamo orgogliosi di far parte della comunità locale e ci impegniamo a contribuire al suo sviluppo e al suo benessere. Supportiamo attivamente iniziative locali e organizzazioni no-profit, promuoviamo la valorizzazione del territorio e delle sue risorse culturali, paesaggistiche ed enogastronomiche. Ci impegniamo a sviluppare solide relazioni con altri viticoltori per tutelare e valorizzare le uve e i vini del nostro territorio.	 

Piano strategico di sviluppo sostenibile

Ambiti Strategici e Temi materiali	Obiettivi strategici
ETICA E INTEGRITÀ DEL BUSINESS Temi materiali: • Etica e integrità del business • Sostenibilità economica	• Pubblicazione del Codice Etico • Realizzazione dello stakeholder engagement • Creazione di un canale di segnalazione • Valutazione dei fornitori su parametri ESG • Promuovere una cultura aziendale anticorruzione • Misurazione della "transizione culturale" di sostenibilità dell'azienda • Raggiungere la sostenibilità economica
VALORIZZAZIONE DELLE PERSONE CHE LAVORANO IN AZIENDA Temi materiali: • Crescita professionale di dipendenti e collaboratori • Inclusione e pari opportunità • Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro • Gestione dei rapporti con i lavoratori	• Realizzare almeno 4 ore di formazione pro-capite annue • Realizzare un'indagine di clima organizzativo • Misurare il grado di inclusione e pari opportunità • Zero infortuni sui luoghi di lavoro • Istituzionalizzare almeno un incontro l'anno con tutti i dipendenti per condividere obiettivi e risultati aziendali • Redigere e diffondere il manuale del lavoratore • Sviluppare le competenze trasversali (soft skills) delle persone che lavorano in azienda
CENTRALITÀ DEL CLIENTE Temi materiali: • Qualità, sicurezza e trasparenza del prodotto	• Ricevere zero reclami e contestazioni sul prodotto • Misurare la soddisfazione dei clienti • Produrre e commercializzare tutti vini biologici certificati
VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E SOSTEGNO DELLA COMUNITÀ LOCALE Temi materiali: • Promozione e sostegno della comunità locale	• Intensificare il dialogo con la comunità locale • Misurare il numero di incontri con Consorzi e Associazioni del territorio • Organizzare almeno un evento l'anno in Tenuta • Destinare risorse al sostegno della comunità locale per un valore di circa 7.000-10.000 euro • Ristrutturare l'edificio storico destinato all'ampliamento del Relais e alle attività di degustazione • Realizzare il parco botanico all'interno della Tenuta • Riquilificare nuovi vigneti
TUTELA DELL'AMBIENTE Temi materiali: • Salute del suolo e del vigneto e salvaguardia della biodiversità • Produzione biologica • Efficientamento energetico, produzione e consumo energie rinnovabili • Misurazione dell'impronta carbonica e riduzione delle emissioni • Packaging e approvvigionamenti responsabili	• Estendere le indagini Biopass e attuazione dell'analisi ogni tre anni • Acquisto di un atomizzatore a recupero per i trattamenti fitosanitari (ridotto impiego di risorse e un minore dispersione di prodotti nell'ambiente) • Realizzare una produzione vino 100% biologica (sia vigneti che attività di cantina) • Inserire arnie nei vigneti in collaborazione con apicoltore locale • Redigere il manifesto di corretta gestione delle risorse energetiche, idriche, rifiuti nel Relais • Ristrutturare il centro aziendale con un nuovo sistema di efficientamento energetico • Isolare i tubi delle vasche di fermentazione in cantina per l'efficientamento energetico • Riorganizzazione unità operative per una migliore gestione dei consumi • Utilizzare 100% di energia elettrica da fonti rinnovabili • Misurare la Carbon footprint (impronta carbonica) • Misurare la Water footprint (impronta idrica) • Raggiungere il Plastic free nel Relais

Avanzamento 2024	Obiettivi 2025-2028
Codice Etico in fase di progettazione	Pubblicazione e diffusione del Codice Etico entro il 2027
Coinvolgimento del personale interno	Ampliamento dell'attività di coinvolgimento a tutti gli stakeholder
Creata una pagina specifica nel sito aziendale	Monitoraggio delle segnalazioni
Svolta un'analisi qualitativa non formalizzata dei fornitori più rilevanti	Creazione di una scheda di valutazione e analisi dei fornitori strategici
-	Definizione di una policy anticorruzione
Condotta una survey interna che ha evidenziato un elevato apprezzamento delle iniziative di sostenibilità (4,6/5) e l'interesse dei lavoratori per un approfondimento formativo	Organizzazione di incontri mirati e somministrazione della survey con cadenza biennale
Obiettivo non ancora raggiunto a causa dei rilevanti investimenti in strutture e attrezzature, che nel breve periodo allontanano il punto di equilibrio, ma contribuiscono ad aumentare il valore e la solidità dell'azienda nel medio-lungo periodo	Avvicinamento progressivo al pareggio di bilancio, valorizzando gli investimenti realizzati e i risultati del percorso di qualificazione e rafforzamento del brand aziendale
Formazione on-the job non misurata	Obiettivo non valutabile
La survey interna ha rilevato un clima aziendale positivo (4,3/5), evidenziando tuttavia margini di miglioramento in ambiti quali comunicazione interna, crescita economica e adeguatezza del ruolo	Approfondimento delle tematiche che hanno registrato i punteggi più bassi, al fine di analizzarne le cause e definire azioni di miglioramento mirate. Ripetere la survey ogni 2 anni
La survey interna ha evidenziato un buon livello di percezione dell'inclusione (4,4/5); il risultato sarà oggetto di ulteriori approfondimenti	Approfondimento dei risultati ed individuazione di azioni di miglioramento. Ripetere la survey ogni 2 anni
Obiettivo raggiunto	Mantenimento dell'assenza di infortuni
Organizzato un evento aziendale di fine anno con il coinvolgimento di tutto il personale	Mantenimento dell'organizzazione di incontri annuali strutturati di condivisione e confronto con i dipendenti
-	Obiettivo 2026-2027
-	Organizzazione di attività formativa per migliorare la comunicazione aziendale e il lavoro di squadra
Nessun reclamo ricevuto	Mantenere alti standard di qualità
-	Obiettivo 2026-2027
Tutti i vigneti sono stati gestiti secondo le pratiche di agricoltura biologica	Realizzazione della prima vendemmia di uva biologica nel 2025 e avvio della commercializzazione dei primi vini certificati a partire dai primi mesi del 2026
Avvio sperimentale di esperienze legate al territorio (caccia al tartufo e visita all'Abbazia di Grazzano) per valorizzare le risorse locali e rafforzare il dialogo con la comunità.	Orientamento di parte delle iniziative rivolte ai clienti verso il territorio locale, valorizzandone risorse, attività ed eccellenze
Oltre 20 presenze ad assemblee soci, Cda, degustazioni, cene, eventi	Mantenimento del livello di partecipazione per rafforzare le sinergie
Organizzato evento interno di fine anno	Attività da ripetere ogni anno
Mantenuto sostegno all'Abbazia, alle associazioni sportive dilettantistiche, ad altri enti del terzo settore del territorio	Attività da ripetere ogni anno
Realizzati i lavori di ristrutturazione	Fine ristrutturazione e inaugurazione prevista per il 2026
Definito il percorso	Proposta del percorso botanico ai clienti del Relais
Riqualficato 1 ettaro di vigneto aggiuntivo	Realizzazione della prima vendemmia di queste uve prevista per il 2028
-	Prossima indagine Biopass nel 2028
Non ancora acquistato	Obiettivo 2028
Conversione parziale (solo viticola al 100%)	2025 conversione a bio anche delle attività di vinificazione, affinamento, imbottigliamento.
20 arnie inserite	Mantenimento della collaborazione con l'apicoltore locale per la produzione di miele della Tenuta.
Progetto in fase di ideazione	Obiettivo 2025
Ristrutturazione effettuata	Utilizzo dal 2026
-	Entro il 2028 riorganizzazione delle strutture per una migliore gestione delle attività e dei consumi
Obiettivo raggiunto	Mantenimento
Misurazione effettuata	Prossima misurazione programmata per il 2025
-	Attività programmata per il 2027
Avvio del progetto, fase di mappatura per lo stato di partenza	Individuazione e applicazione di soluzioni alternative alla plastica nel 2025 e 2026. Obiettivo plastic free entro il 2027.

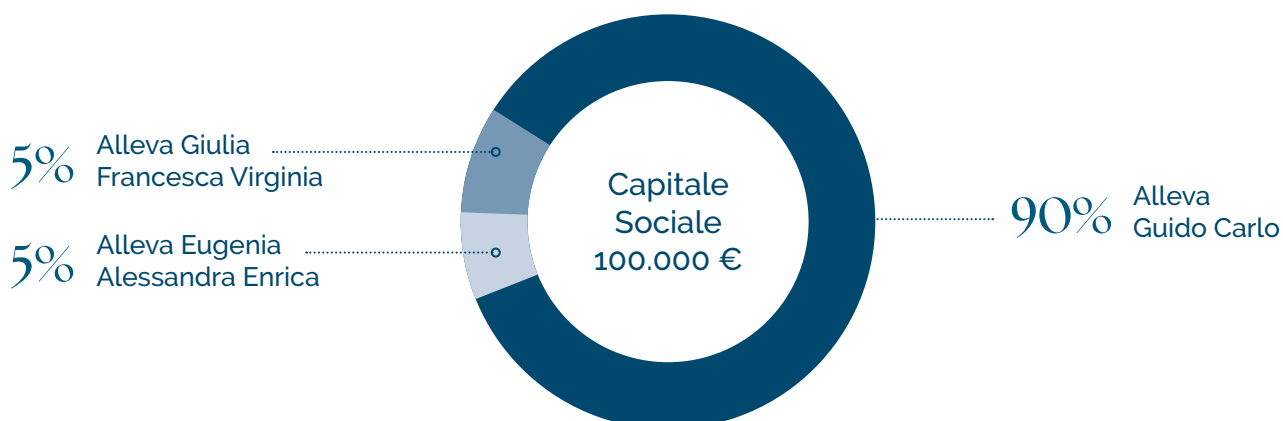


Governance

Il sistema di governo

Tenuta Santa Caterina è società agricola di piccole dimensioni, con una struttura organizzativa molto semplice. La quota di maggioranza è in capo a Guido Carlo Alleva, che ricopre anche la carica di Presidente del Consiglio di Amministrazione.

Composizione societaria



Il Consiglio di Amministrazione è il massimo organo di governo della società. Esso svolge un ruolo fondamentale nel garantire che l'azienda operi in modo responsabile e sostenibile, attraverso la definizione di politiche chiare, la supervisione e il monitoraggio, la trasparenza e la comunicazione efficace, l'allocazione strategica delle risorse, la promozione di una cultura aziendale positiva e la propensione all'innovazione. Il CDA approva annualmente il Bilancio di sostenibilità, strumento attraverso il quale la società comunica le proprie performance ambientali, sociali ed economiche in maniera trasparente.

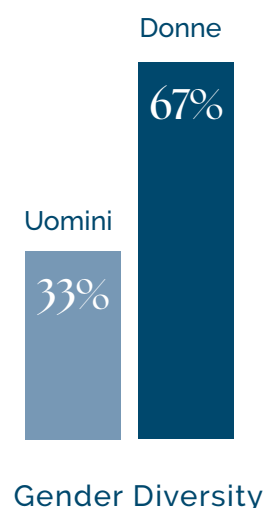


Il CDA di Tenuta Santa Caterina è composto da tre membri, che restano in carica fino a revoca, ed è l'organo esecutivo cui è affidato il compito svolgere l'attività di impresa.

Componenti	Carica	Data di nomina	Età
Alleva Guido Carlo	Presidente CDA	21/12/2018	67 anni
Biondo Luciana	Consigliera e Amministratrice Delegata	21/12/2018 18/01/2019	57 anni
Alleva Giulia Francesca Virginia	Consigliera	21/12/2018	34 anni

Il CDA vanta al suo interno la presenza di due donne, di cui una è Amministratrice Delegata della società a tempo indeterminato, a evidenziare l'importanza per la proprietà di garantire pari opportunità nella conduzione del business.

Per motivi dimensionali e in conformità alla normativa vigente, attualmente la Società non ha obblighi di nomina dell'organo di controllo e del revisore legale. Nel corso del 2024, come negli anni precedenti, la società non ha avuto alcun contenzioso/controversia né casi di non conformità a leggi e regolamenti nazionali e internazionali. Non si è inoltre verificato alcun caso di corruzione, a testimonianza della solida cultura aziendale. Ciò evidenzia la capacità del management di garantire la conformità dell'organizzazione a determinati parametri di performance.



Associazioni e Consorzi di riferimento

Far parte di Associazioni e Consorzi del territorio per Tenuta Santa Caterina significa innanzitutto raf-

forzare il senso di appartenenza e promuovere il valore dell'ambiente e della comunità in cui opera.

Monferace

L'**Associazione Monferace**, di cui Guido Carlo Alleva è presidente, è stata fondata nel 2016 da un gruppo di vignaioli per sostenere e promuovere il Progetto Monferace, volto alla **valorizzazione del Grignolino** d'eccellenza prodotto nelle colline del Monferrato, patrimonio UNESCO. I principali obiettivi sono la comunicazione del Monferace e la creazione di una rete imprenditoriale nel territorio per rilanciare l'area. www.monferace.it.
3 riunioni in assemblea

FREISA

Associazione Più Freisa

L'**Associazione Più Freisa**, con Luciana Biondo come Vicepresidente, è nata nel 2019 per **tutelare, promuovere e valorizzare le particolarità del vitigno Freisa**. Il progetto mira a far conoscere e apprezzare la Freisa tramite attività per consumatori e operatori del settore. Studi genetici di Anna Schneider e Vincenzo Gerbi mostrano che la Freisa condivide l'85% del patrimonio genetico con il Nebbiolo, derivando da un incrocio spontaneo tra Nebbiolo e un altro vitigno sconosciuto. www.piufreisa.it.
Partecipazione a 13 incontri durante l'anno: assemblee, Cda, visite e degustazioni, eventi

GRANMONFERRATO

Il **Consorzio Gran Monferrato**, di cui fa parte Tenuta Santa Caterina, è dedicato allo **sviluppo turistico del Monferrato**. Attraverso una rete di imprese, promuove il territorio a livello internazionale tramite un portale turistico. Le principali aree di focus sono turismo lento, benessere, sport e tempo libero, con l'obiettivo di facilitare l'incoming. www.granmonferrato.it.
Partecipazione ad un incontro annuale di programmazione e verifica iniziative veicolate dal Consorzio

VIGNAIOLI ITALIANI INDIPENDENTI

Tenuta Santa Caterina fa parte della **Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti (FIVI)**, fondata nel 2008 per **tutelare il mestiere del Vignaiolo** rappresentandolo presso le istituzioni e promuovendone la specificità. I Vignaioli Indipendenti coltivano le proprie vigne, vinificano l'uva, imbottigliano e vendono il vino personalmente, curando l'intera filiera produttiva. Il marchio identifica il vino prodotto da Vignaioli che seguono direttamente tutte le fasi, dalla vigna alla vendita. www.fivi.it.
Partecipazione a due Assemblee Ordinarie all'anno su tematiche specifiche dei piccoli e medi produttori vitivinicoli

Consorzio colline del Monferrato Casalese

Nel 2023 Tenuta Santa Caterina entra a far parte del **Consorzio Colline del Monferrato Casalese**. Costituito nel 2016, il Consorzio riunisce 62 produttori del Monferrato casalese e si occupa della **tutela, promozione e valorizzazione del Grignolino del Monferrato casalese DOC, Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Rubino di Cantavenna DOC e Gabiano DOC**. www.vinimonferratocasalese.it.
5 riunioni in assemblea

La struttura organizzativa

L'organigramma aziendale prevede l'articolazione per aree di attività ed è di tipo funzionale. All'interno della struttura organizzativa, oltre al ruolo di Direttrice di Tenuta e a quello dell'Amministratrice Delegata, che è investita dei più ampi poteri, l'altra figura con ruolo dirigenziale è quella del Direttore Commerciale. Quest'ultimo si occupa della gestio-

ne dei canali di vendita del vino, sia attraverso la rete di agenti italiani sia attraverso la rete dei distributori esteri, e ha la supervisione su tutte le attività commerciali della Tenuta. Tutti gli altri ruoli sono di tipo operativo. L'area amministrativa fa riferimento in maniera trasversale all'intera azienda.



Guido Carlo Alleva
PRESIDENTE



Luciana Biondo
AMMINISTRATRICE DELEGATA



Giulia Alleva
CONSIGLIERA CDA





I risultati economico finanziari

Tenuta Santa Caterina è un marchio storico e riconosciuto, fortemente radicato nel territorio. Tuttavia, l'azienda vitivinicola di Guido Carlo Alleva rappresenta una realtà giovane nel panorama del Monferrato, impegnata in importanti investimenti per valorizzare e ampliare le proprie strutture ricettive, migliorare la qualità dei vini e rafforzare la propria posizione di mercato. Questi interventi sono fondamentali per garantire al brand un futuro sostenibile e di successo. L'attività di Tenuta Santa Caterina è complessa e delicata, fortemente condizionata dall'andamen-

to climatico. La vite, infatti, è una pianta sensibile a molteplici fattori meteorologici che possono influire negativamente sulla crescita, sulla qualità e sulla resa delle uve. L'anno 2024, come quello precedente, è stato segnato da eventi atmosferici avversi con andamenti termopluviometrici anomali che hanno compromesso una parte significativa del prodotto incidendo sul risultato economico dell'intero esercizio. Nonostante le difficoltà, l'azienda mantiene una solida stabilità e continua a rispettare i propri impegni nei confronti di tutti gli stakeholder.

Stato Patrimoniale	2024	2023
Attivo immobilizzato	1.034.439	488.620
Immobilizzazioni Immateriali	542.576	149.353
Immobilizzazioni Materiali	491.863	339.267
Attivo circolante	1.189.736	1.160.018
Rimanenze	1.173.352	1.140.326
Crediti	273.076	269.751
Debiti	(256.692)	(250.059)
Fondi	(37.809)	(7.151)
Capitale investito netto	2.186.366	1.641.487
Patrimonio netto	275.469	555.819
PFN	733.680	682.369
Debiti finanziari	744.491	744.491
Liquidità	(10.811)	(62.122)

Conto economico	2024	2023
Ricavi	677.097	762.904
Contributi in c/esercizio	63.754	115.012
Consumi	(136.644)	(178.014)
Valore aggiunto sui consumi	604.207	699.902
Servizi	(680.445)	(712.834)
Godimento beni di terzi	(119.941)	(81.858)
Personale	(376.007)	(391.370)
EBITDA	(572.186)	(486.160)
EBITDA margin	-85%	-64%
Ammortamenti	(140.171)	(86.101)
EBIT	(712.357)	(572.261)
Saldo oneri e ricavi diversi	(58.425)	82.447
Saldo gestione finanziaria	(391)	(984)
Reddito ante imposte	(771.173)	(490.798)
Imposte	0	0
Reddito netto	(771.173)	(490.798)

Contributi pubblici ricevuti dall'azienda nel 2024

€ 44.299 Contributi per promozione
OCM export

€ 18.553 Contributi
produzione

€ 200 Contributi GSE
Fotovoltaico

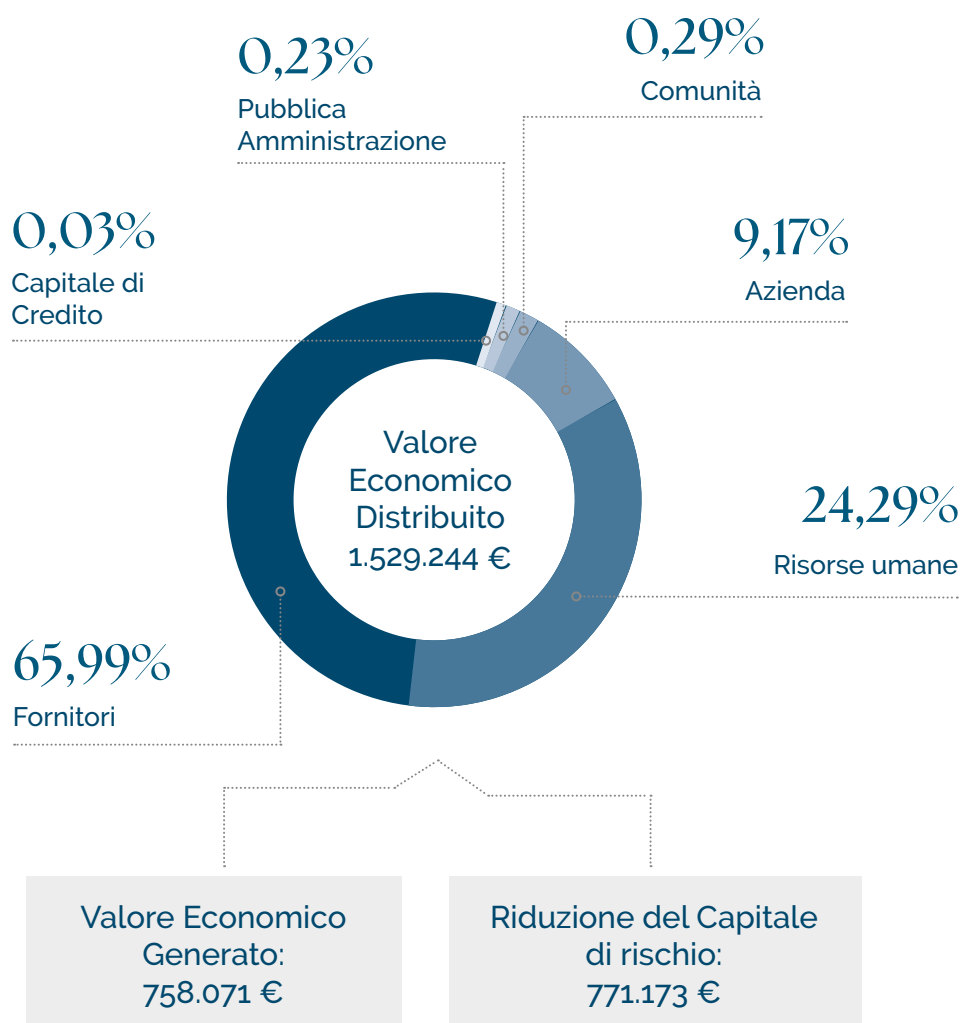
€ 702 Contributi in c/esercizio
da Legge Sabatini

€ 63.754 Totale

Valore economico distribuito

Il Valore Economico Generato e Distribuito rappresenta un indicatore fondamentale nella relazione di sostenibilità poiché riflette l'ammontare delle risorse prodotte dalla società e mostra come queste risorse vengano indirizzate ai diversi stakeholder coinvolti nelle varie attività:

- Risorse umane attraverso le retribuzioni, i benefit e gli investimenti nella formazione e nello sviluppo dei dipendenti;
- Fornitori di beni e servizi attraverso il pagamento dei costi operativi di acquisto;
- Fornitori di capitale di rischio remunerati con la distribuzione dei dividendi;
- Fornitori di capitale di credito remunerati con il pagamento degli interessi sui prestiti;
- Pubblica amministrazione attraverso il pagamento di imposte e tasse;
- Comunità attraverso donazioni e altri investimenti nella valorizzazione del territorio.



Inoltre, nel processo di calcolo del Valore Economico Generato e Distribuito, è importante considerare le risorse trattenute dall'azienda per l'autofinanziamento.

Queste risorse rappresentano gli investimenti necessari per lo sviluppo futuro dell'azienda, compresi i finanziamenti destinati a migliorare l'efficienza operativa, la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti, e altre iniziative strategiche volte a garantire la crescita sostenibile nel lungo termine.

Nel 2024 Tenuta Santa Caterina ha generato un valore economico di 758.071 euro (-23% rispetto all'esercizio precedente) dato dall'ammontare complessivo dei ricavi e dei contributi ricevuti. Il valore economico complessivamente distribuito alle diverse categorie di stakeholder, pari a 1.529.244 euro (+4% rispetto all'esercizio precedente), è stato determinato sommando a tale valore la riduzione del capitale di rischio pari a 771.173 euro conseguita per le ragioni indicate precedentemente.



Persone e TERRITORIO

Il valore delle persone

All'interno della nostra organizzazione, il capitale umano rappresenta un fattore strategico e determinante per il raggiungimento degli obiettivi aziendali e di sostenibilità. **Siamo una realtà caratterizzata da una forza lavoro eterogenea**, composta da persone di **diverse età, background culturali e provenienze nazionali**, che contribuiscono quotidianamente con il proprio impegno alla produzione di vini di qualità e alla creazione di esperienze autentiche presso la nostra cantina e il Relais.

I dipendenti e collaboratori costituiscono un elemento centrale nella nostra visione d'impresa: il loro coinvolgimento, la loro motivazione e il loro sviluppo professionale sono condizioni imprescindibili per garantire la continuità e la crescita dell'azienda nel tempo. Per questo, poniamo particolare attenzione alla formazione continua, alla salute e sicurezza sul lavoro, e alla promozione di un clima organizzativo positivo, basato su comunicazione diretta, trasparenza e fiducia reciproca.

Tra i temi materiali più rilevanti per la nostra organizzazione, rientrano:

- > la **tutela della salute e sicurezza dei lavoratori**;
- > il **rafforzamento delle competenze**;
- > la **valorizzazione delle diversità**;
- > il **miglioramento del benessere organizzativo**.

13
Dipendenti fissi

69%
Donne

38%
Stranieri

33%
Tempo
indeterminato

0
Infortuni
sul lavoro



Durante il periodo di rendicontazione, **non sono stati rilevati casi di discriminazione né violazioni dei diritti umani** nella gestione delle risorse umane. L'azienda si impegna attivamente a garantire pari opportunità di accesso, crescita e trattamento, contrastando ogni forma di discriminazione di genere, etnia, età o orientamento.

L'ambiente di lavoro è caratterizzato da una **cultura collaborativa e informale**, in cui la relazione tra proprietà, management e personale operativo si sviluppa attraverso un dialogo costante e costruttivo. Questa impostazione favorisce una forte coesione interna e stimola il senso di appartenenza, contribuendo in modo significativo alla nostra performance globale e alla generazione di valore condiviso.

Composizione della forza lavoro

Nel 2024, l'azienda ha impiegato **13 lavoratori**, registrando una diminuzione di 1 unità rispetto al 2023. Tutti i contratti sono regolati dal **CCNL degli Operai Agricoli e Florovivaisti**, e i lavoratori sono **liberi di aderire a organizzazioni sindacali**.

Distribuzione per qualifica

Inquadramento professionale	2023			2024		
	Femmine	Maschi	Totale	Femmine	Maschi	Totale
Quadri	0	1	1	0	1	1
Impiegati/e	3	0	3	3	0	3
Operai/e	6	4	10	6	3	9
Totale	9	5	14	9	4	13

Tipologie contrattuali e gestione della stagionalità

Per rispondere alla **stagionalità tipica del settore agricolo**, l'azienda ha scelto di **non ricorrere a manodopera stagionale occasionale**, ma ha avviato una **collaborazione strutturata con una Cooperativa di lavoro del territorio**, fondata su fiducia e piena regolarità contrattuale.

I dipendenti della Cooperativa:

- > sono **formati internamente** dalla Direttrice di Tenuta Santa Caterina;

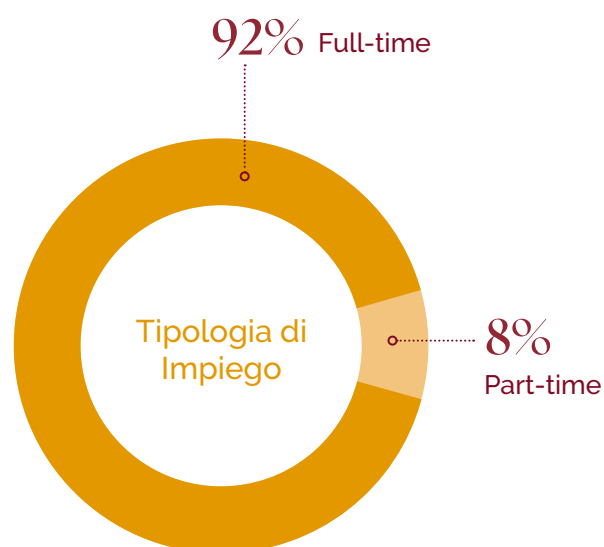
- > sono in possesso di **contratto regolare, tesserino identificativo e idoneità sanitaria**;

> operano nel rispetto della normativa e sono coperti da **DURC aggiornato**.

Accanto alla collaborazione con la Cooperativa, l'azienda fa uso di **contratti a chiamata** (tempo determinato), che nel 2024 hanno rappresentato **il 62% della forza lavoro**. Laddove possibile, si procede al **rinnovo dei contratti** per assicurare **continuità occupazionale**.



L'azienda promuove forme di **flessibilità oraria** a supporto della genitorialità e della conciliazione vita-lavoro. Nel 2024, una dipendente ha usufruito di orario flessibile per la cura del figlio in età da asilo nido.



Fascia di età, provenienza e anzianità

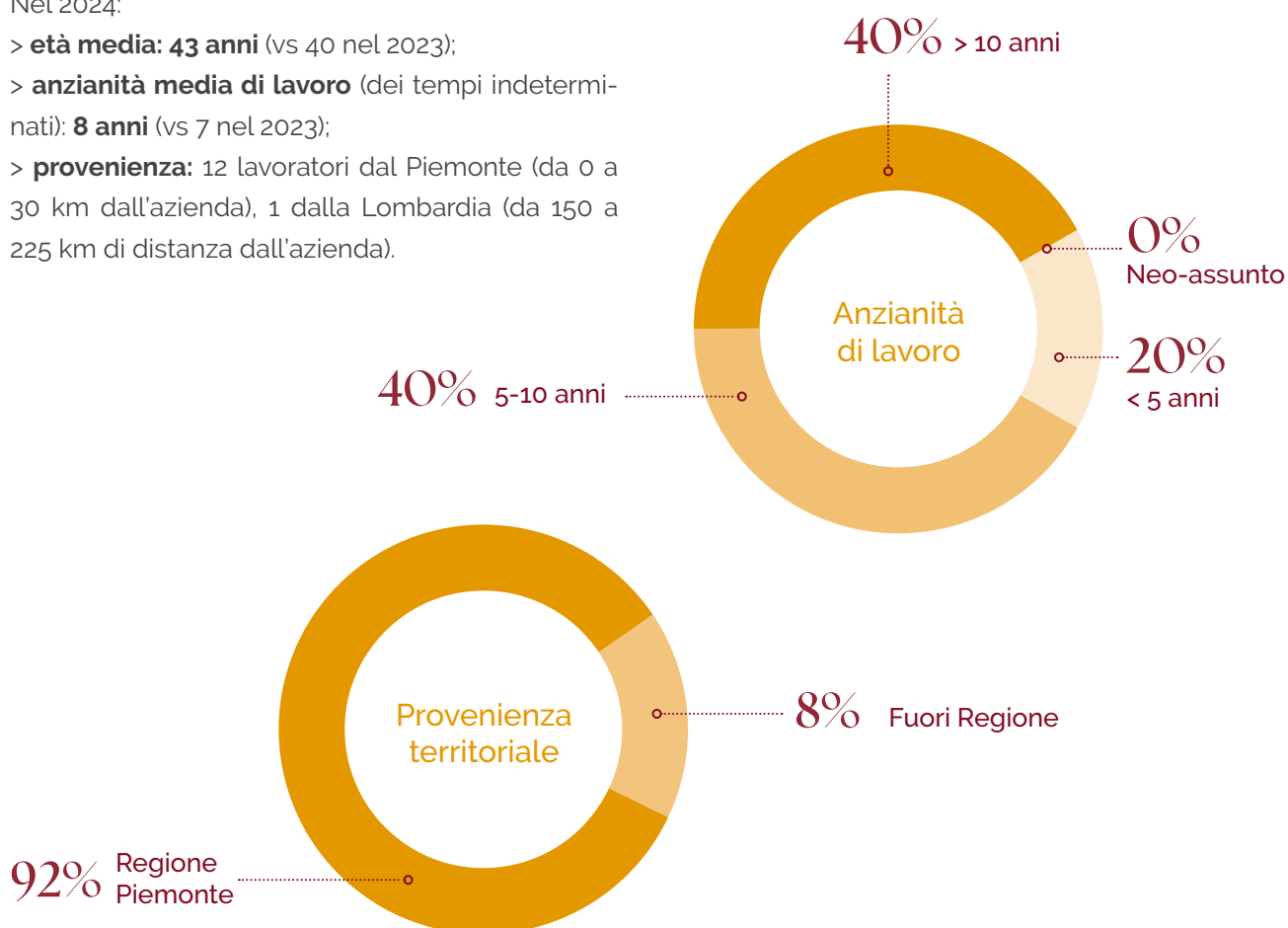
Fascia di età	2023			2024		
	Femmine	Maschi	Totale	Femmine	Maschi	Totale
< 30	3	1	4	3	0	3
30 - 50	4	2	6	4	0	4
> 50	2	2	4	2	4	6
Totale	9	5	14	9	4	13
Età media			40 anni			43 anni

Nel 2024:

> **età media: 43 anni** (vs 40 nel 2023);

> **anzianità media di lavoro** (dei tempi indeterminati): **8 anni** (vs 7 nel 2023);

> **provenienza:** 12 lavoratori dal Piemonte (da 0 a 30 km dall'azienda), 1 dalla Lombardia (da 150 a 225 km di distanza dall'azienda).



Area aziendale di attività

Area aziendale di attività	2023			2024		
	Femmine	Maschi	Totale	Femmine	Maschi	Totale
Vigneti - Cantina	0	4	4	0	3	3
Relais - Accoglienza	7	0	7	7	0	7
Amministrazione - Commerciale	2	1	3	2	1	3
Totale	9	5	14	9	4	13

I dati mostrano una netta specializzazione di genere per area:

> DONNE

prevalentemente in **accoglienza
e amministrazione**;

> UOMINI

prevalentemente in **attività
agricole e cantina**.

Occupazione e Turnover

Nel 2024 si è registrata l'uscita di un lavoratore, con un **tasso di turnover pari al 7,4%**, in netto calo rispetto al **21,4% del 2023**. Non sono state effettuate assunzioni nel corso dell'anno.

Anno	Assunzioni	Cessazioni	Media dipendenti	Turnover (%)
2023	3	3	14	21,4%
2024	0	1	13,5	7,4%

Nel 2024, l'unica cessazione ha riguardato un uomo di età compresa tra 30–50 anni, uscito volontariamente per divergenze di opinione sulle strategie aziendali.

Questi dati evidenziano una certa stabilità occupazionale e una continuità nei rapporti di lavoro, coerente con l'approccio sostenibile dell'azienda alla gestione delle risorse umane.

Diversità e Pari opportunità

Inclusione e multiculturalità

La nostra azienda promuove un ambiente di lavoro **inclusivo e rispettoso delle differenze**, riconoscendo la **diversità culturale** come una risorsa fondamentale per l'arricchimento dell'organizzazione. Nel 2024, circa un terzo del personale è rappresentato da persone di **nazionalità straniera**, in particolare provenienti da **Romania, Filippine e Regno Unito**, con prevalente impiego nelle attività agricole e di cantina.

Tutti i lavoratori, indipendentemente dalla provenienza, ricevono **la stessa formazione**, sono **inte-**

grati nei processi aziendali e operano nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di **sicurezza, diritti e legalità**. L'approccio adottato garantisce pari trattamento e opportunità, valorizzando il contributo unico di ciascun individuo.

Il contesto di lavoro si distingue per un **clima di rispetto e collaborazione reciproca**, dove il dialogo tra persone con background differenti alimenta la **costruzione di una cultura aziendale aperta e solidale**.



Dipendenti per nazionalità



Parità di genere

L'azienda si impegna attivamente a promuovere l'**uguaglianza di genere**, anche attraverso l'assegnazione di ruoli di responsabilità basati sul merito. Nel 2024, le due principali funzioni dirigenziali sono ricoperte da una donna, **Direttrice di Tenuta e Amministratrice Delegata**, e da un uomo, **Direttore Commerciale**.

La struttura retributiva rispecchia i differenti livelli contrattuali legati ad **anzianità di servizio** ed **esperienza maturata**, senza tuttavia evidenziare pratiche discriminatorie. Tutti i dipendenti percepiscono una retribuzione **in linea o superiore a quanto previsto dal CCNL** di riferimento.

Rapporto retribuzione donne/uomini per inquadramento professionale (€)	Femmine	Maschi	Totale
Quadri RAL media oraria	32,66	0,00	n.a.
Impiegate/e RAL media oraria	0,00	12,49	n.a.
Operai/e RAL media oraria	12,21	11,35	0,93

Nota: i valori nulli in alcune categorie derivano dall'assenza di personale maschile o femminile in quei ruoli nel 2024.

Attualmente non sono previsti **sistemi incentivanti legati a obiettivi di performance**, ma l'azienda intende valutare l'introduzione di strumenti di valorizzazione del merito in futuro.

Equità e accesso alle opportunità

L'impegno per l'equità si traduce in **pari accesso a percorsi di sviluppo professionale**, formazione e crescita, **senza distinzione di genere, etnia, età, nazionalità, orientamento sessuale o abilità**. La

composizione dell'organico, con una **prevalenza femminile**, conferma l'attenzione a politiche di inclusione e rappresentanza equilibrata.

Formazione e sviluppo delle competenze

La **formazione** rappresenta per la nostra organizzazione un ambito centrale, in quanto strumento essenziale per lo **sviluppo delle competenze professionali e personali, per il miglioramento continuo delle performance individuali** e per la **valorizzazione delle persone**. Investire in formazione significa non solo accrescere la preparazione tecnica dei collaboratori, ma anche contribuire

a un **ambiente di lavoro motivante, stimolante e attrattivo**, capace di generare benessere e favorire la permanenza dei talenti in azienda.

Attualmente, l'attività formativa è erogata prevalentemente in forma di **addestramento pratico "on the job"**, organizzato internamente e basato su un **approccio personalizzato e operativo**, strettamente legato alle attività quotidiane.

Principali ambiti di formazione

- **Attività agricole:** il personale della Cooperativa viene istruito direttamente in vigneto per ogni operazione manuale.
- **Accoglienza e degustazioni:** il personale riceve materiali informativi su contenuti da comunicare e descrizione dei vini.
- **Gestione del Relais:** formazione sulle procedure amministrative legate al soggiorno e all'esperienza enoturistica.
- **Eventi e fiere:** formazione specifica in occasione di manifestazioni come il Vinitaly, per interagire con clienti privati e operatori Ho.Re.Ca.

Ruoli formativi interni

La formazione è guidata da figure aziendali con funzioni anche di **mentoring**:

- La **Direttrice di Tenuta** affianca il personale dedicato all'accoglienza, all'ospitalità e all'amministrazione, trasmettendo competenze tecniche e trasversali, e curando l'inserimento dei nuovi assunti.
- Il **Direttore Commerciale** forma il personale dedicato alla vendita, sia per il back office che per l'attività diretta post-degustazione e durante gli eventi.

Inserimento dei neoassunti

Ogni nuovo collaboratore viene **affiancato da personale esperto** per facilitare l'integrazione e l'apprendimento delle mansioni, garantendo un **trasferimento efficace del know-how aziendale** e un rapido adattamento al contesto operativo.

Salute e sicurezza dei lavoratori

Il settore agricolo si configura per sua natura come un contesto esposto a un elevato livello di pericolo per la salute e la sicurezza delle persone che vi operano. Le molteplici attività svolte all'aperto (come potatura, vendemmia, trattamenti, ecc.) e in cantina (vinificazione, travasi, imbottigliamento, analisi di laboratorio) richiedono un notevole grado di manualità, oltre alla necessità di utilizzare specifici prodotti.

Anche nel settore dell'ospitalità si evidenziano, pur se in misura ridotta, rischi connessi ad alcune attività lavorative come la cucina e la cura del verde. L'attenzione alla salute e alla sicurezza dei lavoratori fa parte delle priorità di Tenuta Santa Caterina. Pur non avendo certificazioni specifiche in merito, la sicurezza è la priorità di ogni scelta tecnica e operativa. Per ridurre al minimo i pericoli e rischi per i lavoratori, l'azienda:

- Gestisce tutti gli aspetti inerenti alla salute e sicurezza dei lavoratori in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 81/2008;

- Si impegna a trasmettere questa sensibilità ai propri operatori per le mansioni nelle quali ognuno di loro è impegnato quotidianamente;
- Investe costantemente in formazione.

Nel corso della supervisione delle singole operazioni e nella formazione on the job, il rispetto delle norme di sicurezza e l'attenzione a eventuali passaggi rischiosi nel corso delle operazioni sono elementi fondamentali.

Si evidenzia inoltre che non solo i lavoratori interni, ma anche il personale della Cooperativa che esegue tutte le operazioni manuali nei vigneti viene adeguatamente istruito in campo per ogni singola operazione.

Nel corso del 2024, come per gli anni precedenti, non si sono verificati né infortuni né incidenti in itinere.

Infortuni e indici infortunistici	2023	2024
N. infortuni in itinere	0	0
N. infortuni < 3 giorni	0	0
N. infortuni > 3 giorni	0	0
Totale infortuni registrati	0	0

Comunicazione interna

Una comunicazione interna efficace rappresenta un elemento chiave per la coesione aziendale, la trasparenza e la costruzione di relazioni di fiducia all'interno dell'organizzazione. Attraverso il dialogo costante e l'ascolto reciproco è possibile promuovere un senso di appartenenza condiviso, valorizzare il contributo delle persone e orientare l'azienda verso obiettivi comuni.

Tenuta Santa Caterina promuove la comunicazione interna attraverso strumenti e pratiche quotidiane che includono:

- **briefing operativi giornalieri e riunioni settimanali** nelle diverse aree aziendali;
- **newsletter informative**, finalizzate alla condivisione di aggiornamenti strategici e operativi;
- **momenti conviviali**, volti a rafforzare le relazioni interpersonali e il clima collaborativo.

Tra le iniziative più significative in questo ambito si colloca l'**evento aziendale di fine anno**, che ha rappresentato un importante spazio di ascolto, confronto e condivisione. In questa occasione, il coinvolgimento attivo dei dipendenti ha permesso di consolidare il dialogo interno e di raccogliere preziosi contributi per lo sviluppo futuro dell'organizzazione.





Evento di fine anno

Uno spazio di ascolto, confronto
e visione del futuro.

Nel dicembre 2024, come da tradizione, si è tenuto in Tenuta un momento aziendale di incontro e condivisione che ha coinvolto tutti i dipendenti. Durante l'evento, sono stati presentati i risultati dell'annata appena conclusa, gli obiettivi futuri e il **Bilancio di Sostenibilità**, con orgoglio per il **riconoscimento ricevuto dal "Premio Bilancio di Sostenibilità 2024"** promosso dal *Corriere della Sera* e *Buone Notizie*.

In questa occasione è stata somministrata una **survey interna**, alla quale ha partecipato il 100% dei dipendenti, con l'obiettivo di raccogliere opinioni sul clima interno, l'impegno in sostenibilità, il benessere organizzativo e le opportunità di miglioramento. Il questionario, articolato in 25 domande su 5 aree tematiche, ha restituito un quadro complessivamente positivo e utile per il miglioramento continuo.



Punti di forza rilevati

Tra gli aspetti più apprezzati dai dipendenti si segnalano:

- Il riconoscimento dell'**impegno aziendale in ambito ambientale e sociale**, con interesse verso un maggior coinvolgimento attivo e formativo sui temi della sostenibilità;
- L'**elevata percezione della sicurezza sul lavoro**, accompagnata da un giudizio positivo sulla formazione ricevuta in materia di prevenzione e protezione;
- Un diffuso **senso di appartenenza e orgoglio aziendale**, con forte identificazione nei valori e nella missione dell'organizzazione;
- Una valutazione generalmente **positiva del clima interno** e della qualità delle relazioni professionali.



Suggerimenti emersi per il miglioramento

L'ascolto attivo dei collaboratori ha permesso di raccogliere proposte concrete su aree ritenute prioritarie per il benessere e l'evoluzione dell'organizzazione:

- **Sviluppo professionale e premialità:** proposta di introduzione di un sistema di premialità basato obiettivi e performance;
- **Comunicazione interna e coesione del team:** esigenza di potenziare la comunicazione tra ruoli e aree di attività e di rafforzare l'allineamento organizzativo, anche attraverso maggiori occasioni di confronto e dialogo;
- **Valorizzazione dei valori e comportamenti condivisi:** proposta di redigere un codice etico partecipato, utile a formalizzare i principi aziendali e promuovere una cultura fondata su rispetto, responsabilità e integrità;
- **Apprezzamento dell'impegno in sostenibilità e clima positivo:** riconoscimento dell'attenzione dell'azienda ai temi ambientali e sociali, con commenti che testimoniano soddisfazione diffusa e spirito collaborativo all'interno del gruppo.

Questi contributi rappresentano **una risorsa importante per il miglioramento continuo**. L'azienda si impegna a valorizzare tali spunti e a integrarli nel piano di lavoro interno, con l'obiettivo di **rafforzare l'identità organizzativa, la partecipazione e il benessere complessivo delle persone**.

Il legame con il territorio

Il legame con il territorio in cui operiamo si concretizza attraverso azioni mirate a generare valore condiviso per la comunità locale, quali il recupero

del patrimonio architettonico, la collaborazione con fornitori del territorio, l'impiego di risorse umane residenti e il sostegno a iniziative culturali.



Acquisti da fornitori locali

Promuoviamo attivamente l'economia territoriale attraverso una strategia di approvvigionamento orientata alla prossimità. Nel 2024, l'84% del valore complessivo degli acquisti è stato destinato a fornitori locali, con ricadute significative sulle economie di Piemonte e Lombardia. Gli acquisti riguardano una vasta gamma di beni e servizi: lavorazioni esterne per vigna e cantina, materiali per il packaging e l'imballaggio, prodotti alimentari per il relais, materiali di consumo e adesioni ad associazioni e consorzi territoriali. Questa scelta consapevole rafforza la filiera locale, alimenta reti di collaborazione e contribuisce alla resilienza economica delle comunità in cui operiamo.



Assunzione di dipendenti locali

L'occupazione locale rappresenta uno degli strumenti con cui contribuiamo alla distribuzione della ricchezza sul territorio. Dei 13 dipendenti attivi nel 2024, 11 risiedono nei pressi della sede aziendale e 5 sono di nazionalità straniera, a conferma dell'attenzione verso l'inclusione e l'integrazione nel contesto locale. Attraverso questa politica di reclutamento, intendiamo generare occupazione stabile e favorire la coesione sociale, valorizzando le competenze disponibili nel territorio. L'ambiente di lavoro è improntato alla multiculturalità, all'equità e al rispetto, contribuendo a creare un valore che va oltre l'aspetto economico e si estende al benessere della comunità.



Sostegno alle tradizioni sportive locali

Il nostro legame con il territorio si esprime anche attraverso il sostegno ad attività sportive che rappresentano un patrimonio culturale e identitario del Monferrato. In questo contesto, sosteniamo una squadra locale impegnata nel **campionato nazionale di tamburello**, contribuendo a mantenere viva una tradizione profondamente radicata nella comunità. Il tamburello è uno sport di squadra dalle origini antiche, nato come gioco popolare e sviluppatosi nel tempo fino a diventare una disciplina strutturata, tuttora diffusa in alcune aree del Piemonte e del Nord Italia. Supportare questa realtà significa per noi promuovere partecipazione, socialità e continuità delle tradizioni locali, rafforzando il rapporto con le persone e con il territorio in cui operiamo.



Attività di volontariato

Sosteniamo la valorizzazione del patrimonio culturale locale anche attraverso attività di volontariato. Da anni contribuisce alla cura dei giardini dell'Abbazia di San Salvatore a Grazzano Badoglio, un luogo di grande valore storico e identitario per la comunità. Fondata nel 961 dal marchese Aleramo I di Monferrato e affidata ai Benedettini per oltre quattro secoli, l'Abbazia ospita oggi la Parrocchia dei Santi Vittore e Corona, all'interno della Diocesi di Casale Monferrato. Nel 2024, abbiamo messo a disposizione due giardinieri per tre ore settimanali, donando un totale di 300 ore di lavoro volontario, pari a un valore stimato di circa 4.500 euro. Un gesto concreto che riflette l'impegno dell'azienda nella tutela del paesaggio e nella cura dei luoghi simbolici del territorio.



Produzione SOSTENIBILE

Il nostro approccio

La nostra filosofia si basa su un'attenzione costante in ogni fase della produzione, per ottenere vini di grande qualità, identità e valore, nel pieno rispetto dell'ambiente.

Per noi sostenibilità e tutela del territorio non sono principi astratti, ma un impegno quotidiano. Lavoriamo per mantenere un equilibrio tra la pratica agricola e l'ecosistema che ci circonda, con l'obiettivo di garantire nel tempo una produzione di alto livello riducendo l'impatto delle nostre attività. In questo percorso ci impegniamo a preservare la biodiversità, proteggere il suolo e adottare scelte responsabili lungo tutta la filiera.

Le principali azioni che guidano questo approccio includono:

- l'utilizzo di concimi organici e del sovescio;
- il monitoraggio della salute dei suoli attraverso BioPASS®;
- una gestione della pianta che valorizza, dove possibile, le lavorazioni manuali;
- strategie di difesa sostenibili;
- l'impiego di lieviti indigeni in vinificazione;
- l'adozione di soluzioni di packaging più sostenibili;
- il monitoraggio continuo degli indicatori ambientali, per migliorare le nostre performance.



La politica ambientale

1

Preserviamo il nostro patrimonio naturale con passione e impegno.

2

Crediamo fermamente nella **responsabilità che abbiamo verso l'ambiente**. Siamo consapevoli dell'importanza di preservare il nostro territorio e ci impegniamo a operare in modo sostenibile, rispettando l'ecosistema che ci circonda.

3

Lavoriamo per creare un ambiente in cui natura e agricoltura possano convivere armoniosamente. Ogni decisione è guidata da un profondo rispetto per la terra che ci nutre e per la vita che anima i nostri vigneti.

4

Scegliamo con cura i nostri fornitori. La maggior parte di essi è di origine locale.

5

Utilizziamo concimi organici per fornire nutrienti essenziali alle piante, migliorare la fertilità del suolo e tenerlo vivo e vitale. Un terreno sano è la base per una viticoltura sostenibile.

6

La **salvaguardia della biodiversità del suolo** è un altro aspetto fondamentale del nostro operato. Attraverso pratiche come il sovescio e l'inerbimento controllato, creiamo un habitat ricco di vita, che favorisce la presenza di organismi benefici per le piante e contribuisce all'equilibrio dell'ecosistema.

7

Coltiviamo le nostre viti prendendoci cura di ogni pianta con sapienza e dedizione. Ogni pratica che adottiamo, dalla potatura alla selezione dei grappoli, viene svolta manualmente. Un ambiente sano si riflette nella qualità dei nostri vini.

8

Investiamo nella formazione e nella sensibilizzazione dei nostri dipendenti e dei nostri partner sulle pratiche sostenibili. Promuoviamo una cultura aziendale basata sulla consapevolezza e sull'impegno per la conservazione dell'ambiente.

9

Ci impegniamo a minimizzare gli sprechi e a trovare modi innovativi per mitigare l'impatto ambientale della nostra attività.

10

Ci riserviamo di **valutare e migliorare costantemente la nostra politica ambientale**, adattandola ai progressi scientifici, alle nuove tecnologie e alle esigenze dell'ambiente in cui operiamo, per proteggere il nostro patrimonio naturale per le future generazioni.

Le buone pratiche

La Tenuta Santa Caterina adotta un **approccio orientato alla sostenibilità in tutte le fasi del processo produttivo, dal campo al consumatore**, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e, al tempo stesso, preservare la qualità dei vini. Le buone pratiche sono uno strumento centrale di questo impegno perché permettono di conciliare **la cura del territorio, la tutela della biodiversità, la qualità in sicurezza per il consumatore e la continuità produttiva**.

In questa direzione, **la Tenuta ha convertito tutti i vigneti alla conduzione biologica**, per arrivare nei prossimi anni a una gestione sempre più rispettosa degli ecosistemi naturali, certificata dall'Ente di controllo.

Le attività agricole si sviluppano su due ambiti complementari: la gestione del suolo e la gestione della pianta.

La cura del suolo è strategica per mantenere nel tempo fertilità, struttura e vitalità biologica, oltre che per fornire alla pianta di vite strumenti per la risposta al cambiamento climatico. La cura della pianta è finalizzata a garantire uno sviluppo equilibrato delle colture e la qualità delle uve. In entrambi i casi, le scelte operative si basano su un approccio tecnico e di miglioramento continuo, che integra esperienza agronomica, osservazione costante e analisi specifiche.

In quest'ottica, **è stata introdotta una capannina meteo** che consente un monitoraggio puntuale delle condizioni climatiche e supporta una gestione più consapevole delle attività in vigneto, favorendo un uso più mirato e razionale degli interventi.

Anche la conoscenza delle caratteristiche geologiche dei terreni contribuisce a orientare le decisioni agronomiche e a valorizzare le specificità dei vini: infatti, **le indagini svolte sui suoli della Tenuta offrono basi utili per una gestione sempre più sostenibile dei vigneti** e per interpretare nel tempo la qualità delle uve.

Attraverso pratiche mirate, la Tenuta punta a proteggere il suolo dall'erosione, rafforzarne la capacità produttiva naturale e favorire un ecosistema viticolo stabile e resiliente.

Le buone pratiche adottate rappresentano il cuore operativo della strategia ambientale della Tenuta e ne accompagnano l'evoluzione nel medio-lungo periodo.





La Gestione del suolo



Concimi organici

Utilizziamo concimi organici, naturalmente ricchi di nutrienti, per migliorare la salute del suolo. Questo ci permette di aumentare la fertilità e favorire una maggiore capacità del terreno di trattenere l'acqua. Inoltre la sostanza organica sostiene la vita nel suolo, utile al benessere delle piante di vite.



Sovescio

Abbiamo adottato il sovescio a filari alterni in tutti i vigneti, introducendolo progressivamente con miscele diverse in rotazione, in base alle condizioni stagionali. La semina di essenze selezionate (come leguminose e cereali) aiuta a migliorare la vitalità del terreno e ad aumentare la biodiversità. Inoltre, le specie scelte favoriscono l'apporto naturale di azoto e, grazie allo sviluppo radicale, contribuiscono a migliorare la struttura del suolo e la circolazione di aria e acqua.



Inerbimento controllato

Applichiamo l'inerbimento controllato a filari alterni soprattutto nei vigneti collinari, più esposti al rischio di erosione. Favoriamo la crescita di erbe spontanee tra i filari, che vengono poi gestite con tagli periodici e integrate nelle lavorazioni. Questa pratica contribuisce a limitare l'asportazione del terreno durante le piogge intense e a preservare nel tempo le risorse del suolo.



Controllo meccanico delle infestanti

Per gestire le erbe indesiderate sottofila utilizziamo lavorazioni meccaniche, evitando l'impiego di erbicidi chimici. Anche se più impegnative, queste operazioni vengono ripetute nel tempo con tecniche diverse per garantire un controllo efficace delle infestanti e mantenere il vigneto in equilibrio.



Valorizzazione delle vinacce in vigneto

Abbiamo distribuito, come ogni anno, nei nostri vigneti le vinacce fresche provenienti dalla vinificazione delle uve rosse, scegliendo di valorizzare un sottoprodotto della lavorazione in modo utile per il terreno. Questa pratica, insieme al sovescio e alla concimazione organica, contribuisce ad arricchire il suolo di sostanza organica, migliorandone nel tempo struttura e vitalità e favorendo la biodiversità.

	2023 (ton)	2024 (ton)	Var. 2023/2024
Vinaccia bianca conferita in distilleria	2,45	4,42	80%
Vinaccia rossa destinata a spargimento nei vigneti	11,95	8,93	-25%
Totale	14,40	13,35	-7%



Monitoraggio dei risultati

Le indagini BioPASS®, che ripeteremo periodicamente nei nostri siti aziendali, ci permettono di misurare nel tempo gli effetti di tutte queste azioni sulla fertilità fisica, chimica e biologica dei terreni.

La Gestione della pianta



Lavorazioni manuali in vigneto

In Tenuta Santa Caterina la cura delle viti viene svolta principalmente con lavorazioni manuali (potatura, legatura, scacchiatura, palizzata, selezione dei grappoli, sfogliatura e diradamento). Questo approccio ci permette un controllo diretto e puntuale delle piante, favorendo un equilibrio vegetativo corretto, una buona esposizione alla luce e all'aria e una maturazione più uniforme delle uve, con benefici sulla qualità della raccolta e sulla vitalità del vigneto.



Analisi fogliare delle piante

Attraverso l'analisi fogliare monitoriamo in modo continuativo lo stato nutrizionale e la salute delle viti. Lo scopo è mantenere la conformità ai requisiti della conduzione biologica, sia a prevenire carenze o squilibri, intervenendo in modo mirato quando necessario.



Corridoi verdi e difesa a basso impatto

Le aree verdi che circondano i vigneti svolgono un ruolo strategico nella gestione sostenibile della difesa. La presenza di corridoi naturali contribuisce a ridurre la pressione dei parassiti e, allo stesso tempo, favorisce la biodiversità, offrendo habitat a organismi utili e nemici naturali dei patogeni della vite. Per mantenere questa funzione, curiamo la manutenzione delle aree naturali secondo buone regole di gestione, valorizzandole anche attraverso pratiche coerenti con la coltivazione biologica.



Vendemmia manuale

La raccolta delle uve nei vigneti di proprietà avviene interamente a mano, per garantire la massima cura di ogni grappolo, una selezione accurata e l'integrità dell'uva fino alla lavorazione in cantina. Le uve di ciascun vigneto vengono raccolte e lavorate separatamente, così da preservare e valorizzare le caratteristiche specifiche di ogni area. Per alcuni vini realizziamo anche vinificazioni distinte all'interno dello stesso vigneto (ad esempio per epoca di raccolta, durata di macerazione o modalità di affinamento), così da interpretare al meglio le differenze che possono emergere tra zone e annate.



Resa d'uva

Per scelta, manteniamo una resa d'uva per ettaro inferiore rispetto a quanto previsto dai disciplinari di riferimento. Questa impostazione, basata su un'attenta selezione dei grappoli in vigneto, ci consente di preservare la qualità delle uve e di mantenere elevato il livello qualitativo dei vini prodotti. Nell'annata 2024 le rese in vigneto hanno subito un evidente calo per l'incidenza di malattie crittogamiche particolarmente aggressive per l'andamento climatico piovoso e umido.

	2023	2024	Var. 2023/2024
Uva (q)	617,28	545,61	-12%
Resa d'uva (q/ha)	28,1	25,4	-10%
Vino prodotto (hl)	334,93	361,56	8%

La Tutela della Biodiversità



Coltivazione biologica dei vigneti

Coltiviamo tutti i nostri vigneti secondo metodi biologici, con l'obiettivo di ridurre l'impatto delle attività agricole e favorire un equilibrio più naturale dell'ecosistema viticolo.



Pratiche agronomiche per suolo e soprasuolo

Le pratiche che adottiamo come il sovescio e la concimazione naturale hanno lo scopo di salvaguardare suolo e soprasuolo. Queste scelte aiutano a preservare la fertilità e l'equilibrio del terreno, migliorandone la struttura, riducendo l'erosione e favorendo nel tempo una maggiore biodiversità.



Presenza del laghetto

Un elemento importante per la biodiversità della Tenuta è la presenza di un laghetto, che rappresenta un habitat per diverse specie di flora e fauna. Questo specchio d'acqua contribuisce a mantenere ecosistemi acquatici vitali e sostiene la presenza di numerosi organismi, aumentando la varietà biologica dell'area.



Arnie nei vigneti

Ospitiamo **20 arnie nei nostri vigneti** grazie alla collaborazione con un apicoltore locale: una scelta che arricchisce la biodiversità della Tenuta e rafforza l'equilibrio naturale dell'ecosistema. La presenza delle api è inoltre un indicatore significativo della qualità ambientale e valorizza il legame con il territorio, ponendo anche le basi per una futura produzione di miele a marchio Tenuta Santa Caterina.



LA ZONAZIONE DEL SUOLO E IL NUOVO CONCETTO DI TERROIR

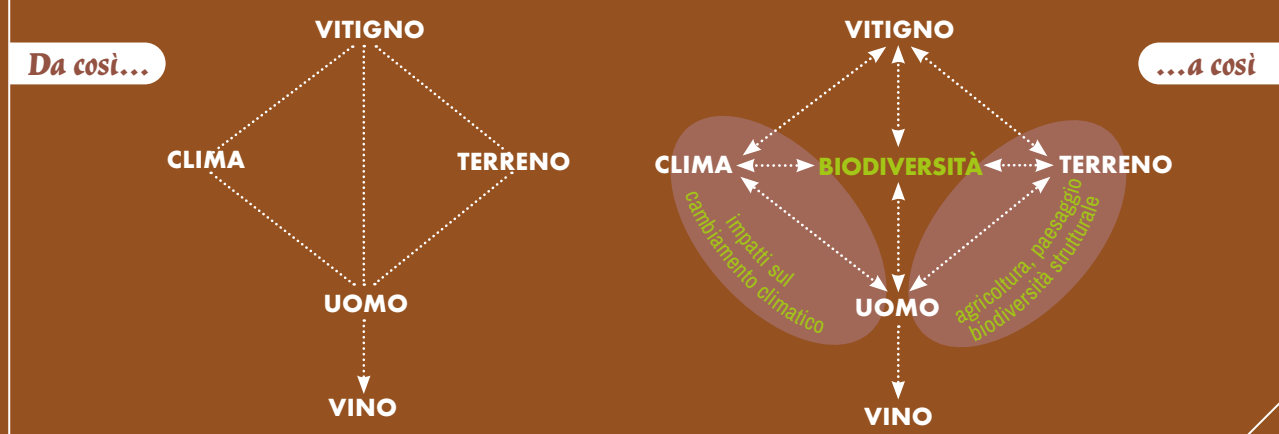
Alla base del lavoro di Tenuta Santa Caterina c'è la consapevolezza che la qualità del vino dipende dall'equilibrio del vigneto e dalla salute dei terreni. Per questo la vitalità dei suoli e la tutela dell'ecosistema agricolo sono elementi centrali della nostra strategia ambientale e un riferimento costante nelle scelte operative. **I vigneti della Tenuta si sviluppano su terreni con caratteristiche specifiche e una storia recente di recupero, condizioni che richiedono una gestione attenta e orientata al miglioramento continuo.** Fin dall'avvio dell'attività vitivinicola abbiamo quindi adottato un approccio rigoroso e scientifico, finalizzato a rafforzare la qualità del suolo e a favorirne un utilizzo equilibrato nel tempo. Le decisioni agronomiche sono guidate dalle condizioni del terreno e mirano a garantirne fertilità, stabilità e sostenibilità nel lungo periodo.



In quest'ottica, **dal 2020 la Tenuta ha adottato il protocollo BioPASS®**, uno strumento di indagine che consente di misurare e monitorare la qualità funzionale del suolo e la biodiversità presente. Le informazioni raccolte supportano scelte agronomiche sempre più consapevoli, orientate alla salute dei vigneti e alla qualità delle uve. **L'analisi del suolo tramite BioPASS® è utile per valutarne la qualità fisica, chimica e biologica.** Consente di rilevare elementi come la sostanza organica e la quantità/qualità di organismi viventi presenti nel suolo. È così possibile definire, dopo un'attenta analisi dello stato fisico del suolo, il livello di fertilità dei terreni, aspetto fondamentale per la salute del vigneto e la produttività delle viti.

Quando le indagini interessano più appezzamenti, si avvia un **processo di zonazione della biodiversità e della qualità funzionale dei suoli**. Questo permette di distinguere le diverse aree della Tenuta, evidenziando quelle che richiedono interventi specifici per rafforzarne l'equilibrio ecologico. Le azioni conseguenti possono includere pratiche agronomiche sostenibili - come la coltivazione biologica, la riduzione degli input di sintesi, l'inerbimento, il sovescio, la corretta lavorazione del suolo e altre misure rigenerative - con l'obiettivo di favorire un ambiente più sano e resiliente. Il percorso di analisi mira così a offrire una visione complessiva non solo dello stato dei suoli e dei vigneti, ma anche dell'attenzione dell'azienda agli impatti delle proprie attività e alla gestione integrata del sistema produttivo. Il protocollo prevede infatti interventi mirati sia sul terreno, affinché resti vivo e funzionale, sia sull'azienda nel suo insieme, considerata come un sistema di scelte e pratiche interconnesse. Nel complesso, questo lavoro si inserisce in una visione pluriennale di gestione sostenibile, che integra competenze tecniche, cura del territorio e innovazione agronomica. L'impegno costante sul suolo e sulla biodiversità rappresenta così un elemento chiave per accompagnare l'evoluzione della Tenuta verso una viticoltura sempre più responsabile e rispettosa dell'ambiente.

Riconoscere che **il suolo è il fulcro del sistema vigneto** e che **la biodiversità ne è il motore vitale** porta anche a rileggere in modo nuovo il concetto di terroir. In passato il terroir veniva inteso soprattutto come il risultato dell'interazione tra pedoclima, vite e sapere umano finalizzato alla produzione del vino. Oggi questo approccio si amplia: al centro si colloca la biodiversità, che determina le caratteristiche del terreno, influenza le risposte della pianta ed è in equilibrio delicato con le attività dell'uomo. Per questo il terroir diventa sempre più una relazione dinamica tra natura e pratiche agricole, da gestire con attenzione e responsabilità.



Qualità e sicurezza verso il consumatore

Tutela del consumatore come priorità

Mettiamo la tutela del consumatore al centro del nostro lavoro, presidiando sicurezza e qualità del vino lungo tutta la filiera, dalla gestione delle uve fino alla commercializzazione.

Conformità in etichetta

Ci sottoponiamo ai controlli previsti dagli organismi competenti per i vini a denominazione, che verificano le caratteristiche del prodotto e la correttezza delle informazioni riportate in etichetta.

Controlli analitici e sensoriali

Prima dell'immissione sul mercato, sottoponiamo ogni vino a verifiche analitiche e sensoriali per garantirne salubrità, conformità ai requisiti di legge e coerenza con i nostri standard qualitativi. Avviamo i controlli già in campo, con analisi utili a definire il momento ottimale della raccolta e con monitoraggi mirati a prevenire la presenza di sostanze non ammesse nel percorso di conversione biologica. Proseguiamo le verifiche lungo le fasi di vinificazione e affinamento, per assicurare stabilità, integrità e sicurezza del prodotto fino all'imbottigliamento. Per le esportazioni, effettuiamo analisi aggiuntive richieste dai Paesi importatori, così da garantire il pieno rispetto delle normative locali.

Trasparenza e chiarezza delle informazioni

Curiamo con attenzione etichette, schede prodotto, cataloghi e canali digitali, fornendo informazioni chiare, complete e coerenti con la normativa vitivinicola, evitando formulazioni ambigue o potenzialmente fuorvianti. Inseriamo in etichetta le indicazioni per il corretto smaltimento dei componenti della bottiglia e la raccolta differenziata, promuovendo comportamenti responsabili anche dopo l'acquisto.



La sostenibilità nel Relais

Il Relais di Tenuta Santa Caterina rappresenta un'estensione naturale della visione di sostenibilità della Tenuta. In questa prospettiva, intendiamo sviluppare un percorso strutturato di miglioramento volto a ridurre progressivamente l'impatto ambientale delle attività della struttura, mantenendo al tempo stesso elevati standard di accoglienza e qualità del servizio.

Sul fronte energetico, **parte dei consumi del Relais è già oggi coperta da un impianto fotovoltaico esistente e da un impianto solare per il riscaldamento dell'acqua sanitaria**, che contribuisce a ridurre il ricorso a fonti energetiche tradizionali. **È inoltre previsto un ampliamento dell'impianto**, con l'obiettivo di aumentare ulteriormente la quota di energia rinnovabile utilizzata dalla struttura nel prossimo futuro. **L'ampliamento sarà realizzato in corrispondenza di Casa Foglia, oggetto di interventi di riqualificazione energetica, in coerenza con il percorso di efficientamento complessivo della ricettività.** In particolare, la riqualificazione è stata impostata per migliorare l'isolamento dell'edificio e contenere le dispersioni, così da ridurre i fabbisogni energetici nelle diverse stagioni e aumentare il comfort degli ambienti. Anche la scelta dei serramenti installati contribuisce a migliorare l'isolamento dell'edificio, favorendo una maggiore stabilità della temperatura interna e una riduzione dei consumi per riscaldamento e raffrescamento. Tra gli obiettivi futuri rientra la definizione di un **Manifesto della sostenibilità del Relais**, concepito

to come strumento di indirizzo e sensibilizzazione per orientare le scelte operative e coinvolgere in modo consapevole sia lo staff sia gli ospiti. Il Manifesto avrà lo scopo di rendere chiari e condivisi i principali ambiti di intervento: efficienza energetica e utilizzo di fonti rinnovabili, gestione responsabile della risorsa idrica, gestione e riduzione dei rifiuti, attenzione alla filiera alimentare con preferenza per prodotti locali e stagionali, tutela della biodiversità nelle aree verdi e negli spazi esterni.

In parallelo, è previsto **l'avvio di un percorso verso una struttura progressivamente "plastic free"**. Come primo passo, sarà realizzata una mappatura puntuale dell'utilizzo della plastica nelle diverse aree del Relais (camere, cucina, reception e servizi), che consentirà di definire il punto di partenza. Questa analisi costituirà la base per individuare priorità, alternative e tempi di intervento, con l'obiettivo di ridurre la plastica monouso attraverso la sostituzione graduale con soluzioni alternative a minor impatto ambientale e una gestione più consapevole degli approvvigionamenti.

Nel corso dei prossimi anni intendiamo inoltre rafforzare il **coinvolgimento degli ospiti, attraverso informazioni chiare e indicazioni pratiche** che rendano la sostenibilità parte integrante dell'esperienza di soggiorno. L'obiettivo è costruire un modello di ospitalità sempre più responsabile e misurabile, coerente con i valori della Tenuta e orientato a generare benefici duraturi per il territorio.







Ambiente

La nostra impronta carbonica

Siamo consapevoli che **la qualità dei nostri vini dipende dal territorio che li genera e dalla cura con cui lo custodiamo**. Per questo abbiamo scelto di misurare in modo trasparente la nostra impronta carbonica, uno strumento che ci permette di **quantificare le emissioni di gas serra associate alle attività della Tenuta e di orientare con maggiore precisione le scelte di miglioramento**.

L'impronta carbonica è una fotografia dell'impatto complessivo della nostra filiera: ci aiuta a capire **da quali attività derivano le emissioni e quali interventi possono ridurle nel tempo**.

Il calcolo è stato svolto, per la prima volta nel 2024, a livello di organizzazione, seguendo lo **standard ISO 14064**, riconosciuto a livello internazionale e utilizzando il **calcolatore Ita.Ca®**. Abbiamo raccolto i dati reali delle nostre attività (consumi di energia, carburanti, materiali di confezionamento, trasporti, spostamenti del personale e attività commerciali) e li abbiamo convertiti in **tonnellate CO₂ equivalente**, l'unità di misura che rende confrontabili emissioni di natura diversa e restituisce un valore unico e leggibile.

Nel 2024, la nostra impronta complessiva è pari a **119,2 tonnellate di CO₂ equivalente (t CO₂ eq)**.

La Tabella riporta i risultati divisi per ambiti (standard GHG Protocol) e per categorie (standard ISO 14064):

Ambiti GHG Protocol	Categorie ISO 14064	Tipologia Emissioni	Valore (t CO ₂ eq)	% Totale
Scope 1	Categoria 1	Emissioni Dirette • Combustione stazionaria (carburante riscaldamento) • Combustione mobile (carburanti veicoli)	52,9	44%
Scope 2 Scope 3	Categorie 2,3,4	Emissioni Indirette • Energia acquistata • Trasporti • Prodotti e servizi	66,4	56%
Totale organizzazione			119,2	

Le emissioni più rilevanti sono legate all'uso di **carburanti per i mezzi aziendali**, ai **materiali acquistati** e al **packaging** (bottiglie, tappi e altri componenti) e ai **trasporti e spostamenti** connessi alle

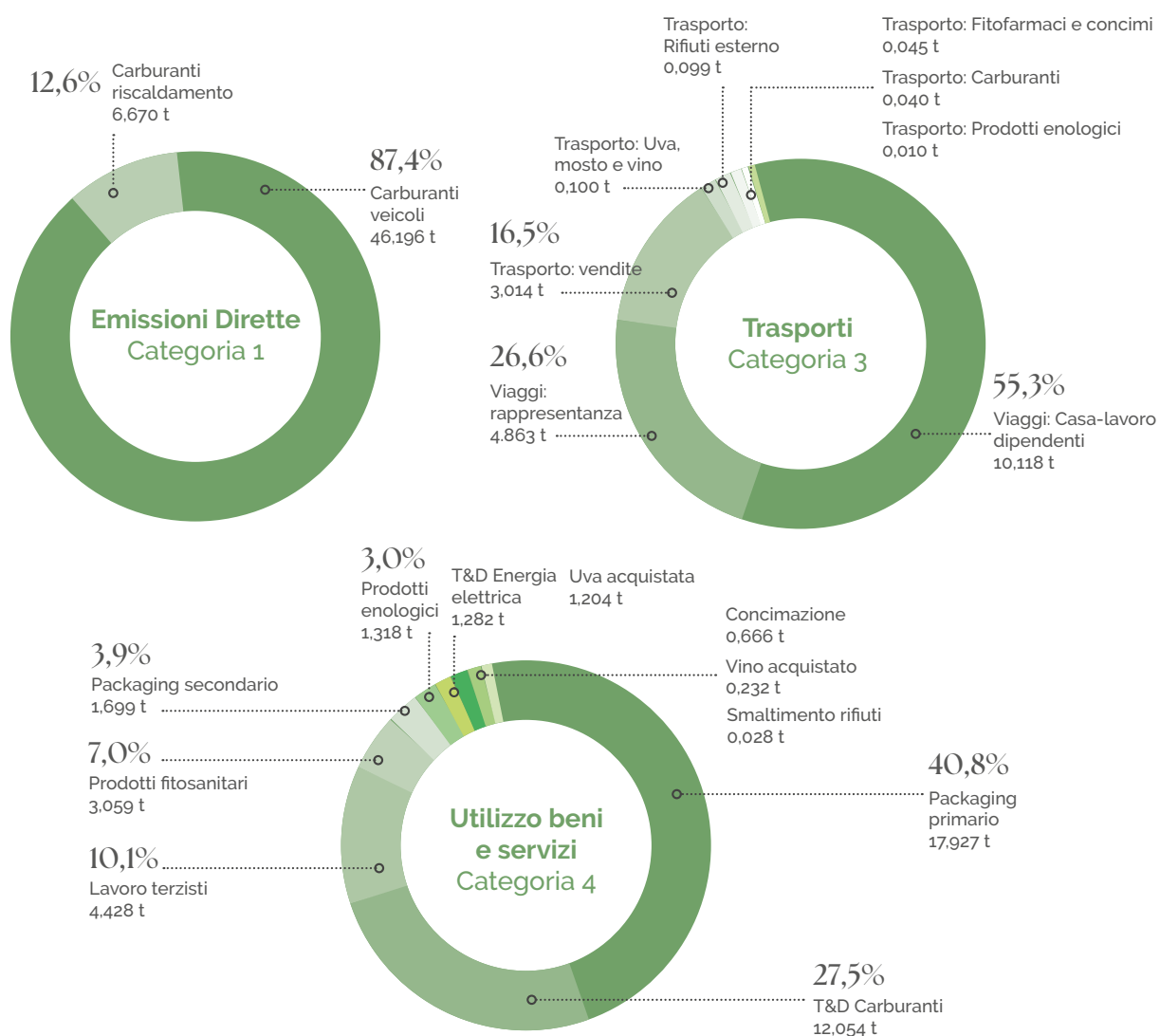
attività operative e commerciali. L'energia elettrica incide invece in misura contenuta, anche grazie alla scelta di fonti rinnovabili e al contributo dell'autoproduzione.

119,2 t
CO₂ eq

Impronta complessiva 2024



Si riportano di seguito i valori di CO₂ equivalenti calcolati per le attività primarie dell'organizzazione, in particolare per la categoria 1 (emissioni dirette, dovute all'utilizzo di carburanti per il riscaldamento e per i veicoli), per le categorie 3 e 4 (emissioni indirette, dovute all'energia elettrica acquistata, al trasporto di merci e persone, all'utilizzo di beni e servizi).



Questa analisi è il punto di partenza necessario per definire priorità chiare d'intervento. È evidente che la logistica aziendale, l'approvvigionamento dei materiali e la mobilità aziendale sono i settori che producono la maggior parte delle emissioni di CO₂. Sono quindi questi i settori ove adottare misure di contenimento, la cui efficacia reale nell'abbattimento della CO₂ prodotta andrà monitorato nel tempo.

Gli approvvigionamenti

72%

Bottiglie
alleggerite

100%

Etichette in
cotone sulle
bottiglie

60%

Percentuale
riciclata nei
cartoni utilizzati

100%

Tappi in sughero
da fornitori
sostenibile

La gestione delle materie prime e dei materiali è un aspetto seguito con attenzione in ogni fase dell'attività, dalle pratiche agronomiche in vigneto alle lavorazioni di cantina, fino alla preparazione e alla spedizione del prodotto finito. Per gli approvvigionamenti, la Tenuta privilegia una filiera il più possibile vicina: il letame utilizzato in campo proviene da aziende del Monferrato, il compost da fornitori piemontesi della provincia di Alessandria, mentre i concimi organici pellettati sono selezionati tra produttori italiani. Anche per i materiali impiegati nelle fasi di produzione, confezionamento e consegna, l'orientamento è quello di adottare soluzioni e imballaggi a minore impatto ambientale.

Per l'imballaggio e la spedizione, utilizziamo soluzioni diverse in base alla destinazione e alle esigenze di protezione del prodotto. Per le spedizioni delle bottiglie acquistate tramite lo shop online impieghiamo imballaggi in **EPS (polistirene espanso sinterizzato)**, scelti per la loro leggerezza e per la capacità di proteggere il vino dagli urti e dagli sbalzi termici; si tratta inoltre di un materiale **interamente riciclabile**, che può essere avviato a riutilizzo o recupero e reimpiegato anche in altri settori. Dal 2024 abbiamo iniziato ad introdurre per le spedizioni degli ordini di vino ricevuti on line alcune **confezioni di cartone riciclato** per formati specifici. Per tutti gli altri utilizzi adottiamo invece **imballaggi in cartone**, che contengono una quota significativa di materiale riciclato (circa **60%**) e provengono da un fornitore certificato **plastic-free**, in coerenza con l'obiettivo di ridurre l'impatto degli imballaggi lungo la filiera. Quando necessario, utilizziamo anche **imballaggi in legno** conformi agli standard richiesti per la movimentazione e la spedizione, così da garantire sicurezza e corretta gestione logistica del prodotto.



Area utilizzo	Materie prime e/o materiali (Kg)	2023	2024	Var. 2023/2024
Vigneti	Prodotti fitosanitari	1.324	4.086	209%
Vigneti	Fertilizzanti	32.000	1.041	-97%
Vigneti	Sementi	700	688	-2%
Cantina Vinificazione	Prodotti enologici	460	551	20%
Cantina Imbottigliamento	Vetro	34.163	29.833	-13%
Cantina Imbottigliamento	Sughero	523	402	-23%
Cantina Affinamento Magazzino Confezionamento	Legni	2.799	1.647	-41%
Magazzino Confezionamento	Carta/Cartone	4.468	3.508	-21%
Magazzino Confezionamento	Alluminio	69	57	-18%
Magazzino Ordini clienti	Plastica (EPS)	132	103	-22%

In tabella:
Vetro: bottiglie; Carta: Etichette, Confezioni, brochure, imballaggi; Sughero: tappi
Legno: Botti, Barrique, Tonneaux, confezioni, pallet; Plastica: Box EPS (polistirolo espanso); Alluminio: capsule.

Le variazioni registrate tra il 2023 e il 2024 riflettono in modo diretto l'andamento climatico dell'annata, e le decisioni adottate nell'approvvigionamento, nella gestione del vigneto, in cantina e nel confezionamento dei prodotti.

Per quanto riguarda la gestione di campo, l'aumento significativo dell'impiego di **prodotti fitosanitari** è riconducibile alle condizioni climatiche particolarmente sfavorevoli del 2024, caratterizzate da piogge frequenti e da una forte pressione fungina, che hanno reso necessari interventi più intensi per tutelare le colture in regime di agricoltura biologica. La netta riduzione nell'utilizzo di **fertilizzanti** è da attribuire anch'essa all'andamento dell'annata. Gli interventi di concimazione organica vengono infatti effettuati nel periodo autunnale e/o invernale a seconda delle condizioni di transitabilità dei trattori nel vigneto. Nel 2024 dopo la raccolta delle uve, nei mesi di novembre e dicembre, non è stato possibile eseguire interventi di concimazione perché i terreni erano ancora troppo bagnati. Abbiamo

dovuto quindi aspettare i primi mesi del 2025 per trovare condizioni idonee a quest'intervento. L'acquisto dei fertilizzanti è quindi slittato a gennaio 2025, e questo spiega il drastico calo nell'approvvigionamento di questa materia prima.

Nelle attività di cantina, l'incremento dei **prodotti enologici** è coerente con le esigenze di vinificazione e con la gestione di un'annata complessa, mentre nella fase di imbottigliamento si registra una riduzione dei quantitativi di **vetro e sughero**, dovuta a una generale riduzione della quantità di vino prodotta nelle ultime annate. Allo stesso motivo è dovuta la riduzione dell'impiego di **carta e cartone, alluminio e plastica (EPS)**, nel comparto confezionamento e logistica.

Anche per quanto riguarda i **legni** destinati all'affinamento e al confezionamento si osserva una diminuzione, riconducibile agli andamenti anomali delle annate 2023 e 2024 e alla conseguente programmazione degli acquisti.

I consumi energetici

I **consumi energetici** sono prevalentemente generati dalle attività svolte nella Tenuta e nei vari locali adibiti alla produzione e alle attività ausiliarie. Il consumo di energia elettrica riguarda l'illuminazione e il funzionamento delle attrezzature enologiche in cantina, il riscaldamento e raffrescamento degli ambienti (uffici, relais), il condizionamento termico delle vasche di acciaio utilizzate nella lavorazione dei vini, l'alimentazione delle pompe di rifornimento idrico del laghetto e l'arieggiamento, l'illuminazione e le attività nei locali tecnici e nei

locali adibiti al ricovero dei mezzi agricoli e alla loro manutenzione, l'illuminazione del negozio. Inoltre, per quanto riguarda gasolio e benzina, i consumi sono generati dalle lavorazioni in campo e dal trasporto di merci e di persone.

L'approvvigionamento energetico avviene principalmente tramite la rete nazionale, integrata in minima parte dall'**impianto fotovoltaico**, situato sulla copertura dell'edificio del Relais, con una potenza nominale di 12 kWp.

IL NUOVO IMPIANTO FOTOVOLTAICO DI CASA FOGLIA

Per aumentare la quota di energia prodotta da fonte rinnovabile, è previsto l'ampliamento dell'impianto fotovoltaico con una nuova installazione sulla copertura di Casa Foglia. Il nuovo impianto sarà composto da 44 pannelli e avrà una **potenza complessiva di 19,8 kWp**, a supporto dei consumi della struttura.

A integrazione della produzione, verrà installato anche un **sistema di accumulo (batteria) di circa 14 kWh**, che consente di "conservare" parte dell'energia generata durante il giorno e utilizzarla quando serve, ad esempio nelle ore serali o in caso di ridotta produzione. Il funzionamento è semplice: l'energia per le attività del Relais e della nuova area collegata sarà utilizzata prima di tutto direttamente dai pannelli; quando non sarà sufficiente, si attingerà alla batteria. Solo in ultima istanza si ricorrerà alla rete elettrica. In questo modo, l'ampliamento contribuisce a rendere più efficiente l'autoconsumo e a ridurre il ricorso a energia da fonti tradizionali.

Nel 2024 il consumo totale di energia è stato pari a **931 GJ**. Non è stato possibile quantificare il contributo dell'energia autoprodotta e autoconsumata.

Di seguito si riportano i dati a confronto degli ultimi due anni di attività rispetto ai consumi per fonte di approvvigionamento.

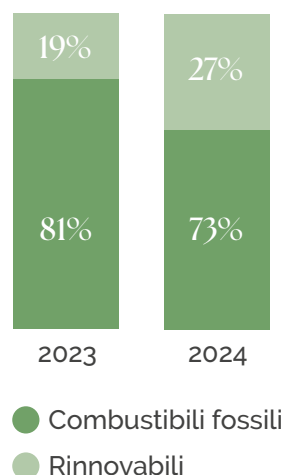
Consumi di energia per fonte (GJ)		2023	2024	Var. 2023/2024
Combustibili fossili	Carbone, prodotti petroliferi, Nucleare, altre fonti	14	0,4	-97%
	Gas	76	0,8	-99%
	Metano	104	123,3	19%
	Gasolio	458	410,3	-10%
	Benzina	121	145	20%
Rinnovabili	Misto (idroelettrico + fotovoltaico)	150	251	67%
Totale energia acquistata (GJ)		923	931	1%
Rinnovabili	Fotovoltaico in autoconsumo	26	-	-
Totale consumi energetici (GJ)		949	931	-

I dati relativi ai consumi energetici mostrano nel 2024 un livello complessivamente **stabile** rispetto al 2023, con un totale di **931 GJ**, in linea con l'anno precedente. All'interno di questo quadro, si osservano **variazioni significative nella composizione delle fonti utilizzate**. Grazie alla scelta di fornitori più sostenibili, per quanto riguarda i **combustibili fossili**, si registra una forte riduzione dei con-

sumi legati a carbone, prodotti petroliferi e gas e un incremento rilevante dell'energia acquistata da mix rinnovabile (idroelettrico e fotovoltaico), che cresce in modo significativo rispetto all'anno precedente. Si registra un incremento anche dei consumi di **metano e benzina**, riconducibili alle esigenze operative della difficile annata e alla mobilità aziendale.

Si evidenzia un'evoluzione positiva nella **composizione complessiva dei consumi energetici** della Tenuta. Nel confronto tra 2023 e 2024 aumenta la quota di energia da **fonti rinnovabili**, a fronte di una riduzione del peso dei **combustibili fossili** sul totale dei consumi. Nel 2024 tale risultato è ottenuto in **assenza del contributo dell'energia fotovoltaica in autoconsumo**, in quanto non disponibile.

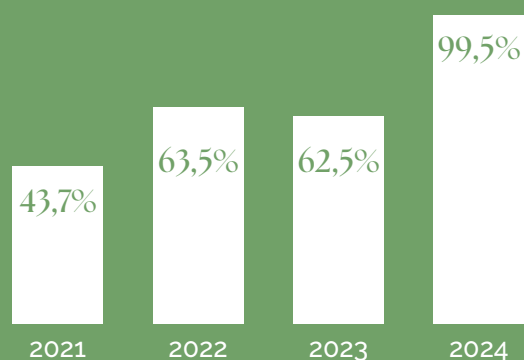
Composizione Consumi Energetici



IL PERCORSO VERSO UN'ENERGIA PIÙ PULITA

Scegliere l'origine dell'energia che utilizziamo è una leva concreta per ridurre l'impatto ambientale delle nostre attività. Nel periodo 2021-2024 si registra un aumento progressivo e significativo della quota di energia elettrica approvvigionata da **fonti rinnovabili**, a conferma di un orientamento sempre più strutturato verso forniture a minore impatto.

Nel 2024 questa quota raggiunge un valore **prossimo alla totalità** dei consumi di energia elettrica, consolidando la scelta di privilegiare fornitori di energia da mix rinnovabile. Questo risultato rappresenta un elemento rilevante della strategia della Tenuta per la riduzione dell'impronta ambientale.



Incidenza dell'energia elettrica da fonti rinnovabili

L'analisi dei consumi energetici per attività primarie evidenzia nel 2024 una leggera riduzione del consumo complessivo rispetto al 2023 (rimane escluso per il 2024 il contributo dell'impianto fotovoltaico guasto).

Consumi per attività primarie (GJ)	2023	2024	Var. 2023/2024
Cantina	137	112	-18%
Campagna	277	231	-17%
Strutture ricettive (Relais e Casa Foglia)	233	263	13%
Trasporti	302	324	7%
Totale	949	931	-2%

Le attività considerate comprendono **la cantina** (con i consumi dei locali tecnici e l'aggiunta dei consumi del negozio, con contributo irrilevante e stabile nel tempo), **la campagna** (lavorazioni con i trattori), **le strutture ricettive e trasporti** di persone e merci. Nel dettaglio, si registrano variazioni in linea con l'operatività della struttura di accoglienza, la ristrutturazione di Casa Foglia e con le esigenze di mobilità connesse alle attività aziendali e commerciali. Nel complesso, il quadro conferma una sostanziale stabilità dei consumi, con dinamiche differenziate tra le diverse attività, coerenti con l'andamento dell'annata e con le specifiche esigenze operative di ciascun ambito.



I consumi idrici

Il consumo idrico della Tenuta è connesso sia alle attività produttive sia ai servizi di ospitalità del Relais. Nell'ambito del ciclo produttivo, l'acqua è impiegata principalmente per le operazioni di pulizia e lavaggio in cantina (attrezzature, vasche e ambienti di lavoro), per la manutenzione delle macchine agricole, per le attività operative in campo e per il rifornimento del laghetto della Tenuta. Per quanto riguarda l'accoglienza, i principali utilizzi riguardano il riempimento della mini-piscina del Re-

lais e, in misura minore, gli usi domestici. Nel 2024 si registra inoltre una quota di consumo attribuibile a Casa Foglia, ancora limitata in quanto l'immobile è interessato da lavori di ristrutturazione.

Non viene effettuata l'irrigazione dei vigneti.

Nelle tabelle che seguono sono riportati i consumi idrici degli ultimi due anni, con il dettaglio per destinazione, fonte di approvvigionamento e attività considerate primarie.

Consumi idrici per destinazione (mc)	2023	2024	Var. 2023/2024
Acque civili	778	938	21%
Acque di processo	351	505	44%
Totale	1.130	1.443	28%

Consumi idrici per fonte (mc)	2023	2024	Var. 2023/2024
Pozzo	29	19	-36%
Acquedotto	1.101	1.324	29%
Totale	1.130	1.443	28%



Consumi acqua per attività primarie (mc)	2023	2024	Var. 2023/2024
Campagna	136	228	68%
Cantina	216	277	29%
Relais	778	938	21%
Totale	1.130	1.443	28%

Nel 2024 i consumi idrici sono aumentati del 28% rispetto al 2023, principalmente a causa dell'andamento climatico complesso dell'annata e della conseguente intensificazione delle attività operative. Come evidenziato dalle tabelle per destinazione e per attività primarie, l'incremento è coerente con

un maggiore fabbisogno di lavaggi e sanificazioni in cantina e sulle attrezzature, oltre alla necessità di interventi più frequenti in campo. L'aumento risulta più marcato nelle attività di campagna, seguito da cantina e, in misura più contenuta, dal relais.

STRESS IDRICO

La gestione responsabile dell'acqua è un tema sempre più rilevante in un contesto climatico in evoluzione. Per supportare le nostre strategie e valutare il livello di stress idrico dell'area in cui operiamo, abbiamo consultato il **WRI Aqueduct Water Risk Atlas**, strumento internazionale che analizza la disponibilità della risorsa a livello globale e per bacino fluviale. Secondo l'indice, l'Italia rientra tra i Paesi con **stress idrico elevato**, inteso come rapporto tra acqua utilizzata e acqua disponibile. Per il territorio di **Grazzano Badoglio**, l'Atlas indica un livello di stress idrico **medio-alto (20%-40%)**, rafforzando l'importanza di un uso efficiente e attento della risorsa.



La gestione dei rifiuti

I rifiuti generati dalle attività aziendali sono in prevalenza **non pericolosi** e derivano principalmente dalla gestione di materiali e forniture utilizzati lungo il ciclo produttivo. Si tratta soprattutto di imballaggi, contenitori e sacchi delle materie prime impiegate nelle diverse fasi di lavoro, oltre a scarti legati alla manutenzione ordinaria dei mezzi agricoli (ad esempio oli e materiali tecnici). I **rifiuti pericolosi** sono invece riconducibili principalmente ai contenitori vuoti utilizzati per i trattamenti fitosanitari. **Tutti i rifiuti generati vengono avviati a recupero o riciclo.**

100%
dei rifiuti prodotti
sono destinati a
riciclo o recupero

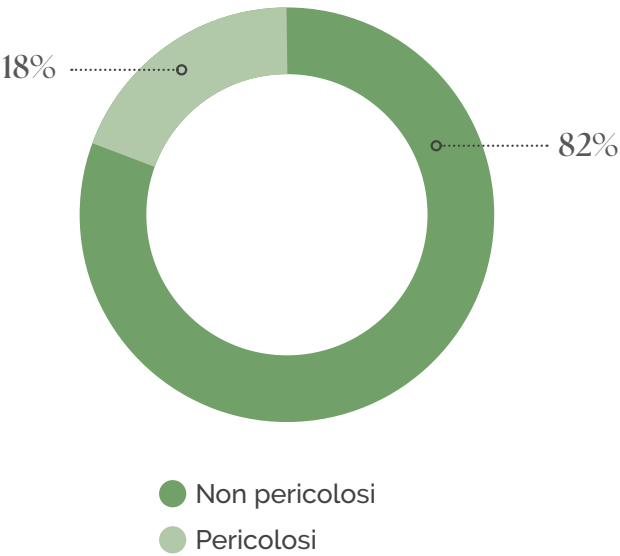
Rifiuti 2024	CER	Provenienza	Quantità prodotta (kg)	Rifiuti destinati al riciclo o al riutilizzo (kg)	Rifiuti destinati allo smaltimento (kg)	Metodo di smaltimento
Rifiuti non pericolosi						
Imballaggi in materiali misti	150106	Carta e plastica proveniente da imballaggi materie prime	1.340	1.340		R12/R13
Rifiuti pericolosi						
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	150110*	Contenitori vuoti fitofarmaci	260	260		R12
Scarti di olio minerale per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati	130205*	Olio idraulico e meccanico proveniente da manutenzioni trattori	30	30		R13
Totale rifiuti prodotti (kg)			1.630	1.630		

La quantità di rifiuti generati nel 2024 è aumentata in modo significativo rispetto all'anno precedente. L'incremento, che ha interessato anche **la componente dei rifiuti pericolosi (pari al 18% del totale in crescita rispetto al 2023)** è strettamente collegato all'andamento particolarmente complesso dell'annata. Le condizioni climatiche estreme, caratterizzate da piogge abbondanti e prolungate, hanno favorito forti pressioni fungine, mettendo alla prova la gestione in regime biologico e deter-

minando una perdita rilevante del raccolto. Questa situazione si è inserita in un contesto già difficile, dopo le criticità registrate nel 2023 legate alle grandinate estive. La necessità di intensificare gli interventi fitosanitari e di gestire in modo più articolato le attività in campo e in cantina ha comportato un aumento dei materiali utilizzati e dei conseguenti scarti, contribuendo così alla crescita complessiva dei rifiuti prodotti nel corso dell'anno.

Tipologia rifiuti (kg)	2023	2024	Var. 2023/2024
Non pericolosi	610	1340	120%
Pericolosi	60	290	383%
Totale	670	1630	143%

Incidenza tipologia rifiuti 2024



Supporto metodologico

Imprenditore Smart S.p.A.
www.imprenditoresmart.it

Supporto tecnico Biopass® e Carbon Footprint

Studio Agronomico Sata Società Benefit
www.agronomisata.it

Progetto grafico e impaginazione

Dream Advertising S.n.c.
www.dreamadv.it

**Società Agricola
Tenuta Santa Caterina S.r.l.**

Via Marconi, 17 - 14035 Grazzano Badoglio (AT)
Tel./Fax +39 0141 925108
info@tenuta-santa-caterina.it



www.tenuta-santa-caterina.it