



TENUTA SANTA CATERINA
1737
GRAZZANO BADOGLIO

BILANCIO DI **SOSTENIBILITÀ** 2023





TENUTA SANTA CATERINA

1737

GRAZZANO BADOGLIO



Cari Stakeholders,

non senza un certo orgoglio possiamo affermare che Tenuta Santa Caterina ha mantenuto e implementato, nell'esercizio 2023, la propria linea strategica diretta al perseguimento degli obiettivi di piena sostenibilità che già avevano informato la scelta operata dall'esercizio 2022 di redigerne il Bilancio di sostenibilità.

Abbiamo, infatti, continuato ad impostare il nostro lavoro concentrandoci sugli elementi essenziali che costituiscono il riferimento delle nostre scelte aziendali: lo sviluppo di investimenti strumentali alla migliore conduzione biologica dell'azienda; l'attenzione al capitale umano costituito dall'insieme degli operatori; la valorizzazione della relazione essenziale fra viticoltura, paesaggio e territorio; uno stile di comunicazione aperto e trasparente, sensibile alle esigenze di informazione sulla qualità del nostro lavoro e del nostro prodotto.

Sul piano della conduzione agricola e della produzione il 2023 è stata una annata segnata da una siccità straordinaria e da altrettanto significativi livelli di temperatura media nei mesi estivi: un segno inequivocabile del repentino modificarsi delle condizioni climatiche che ha costretto l'azienda a un notevole sforzo di analisi e adattamento delle operazioni di campagna. Tutto questo ha ulteriormente rafforzato l'attitudine alla osservazione ed alla ricerca agronomica che ha caratterizzato sempre la filosofia produttiva di Tenuta Santa Caterina.

La certificazione biologica, prevista per l'annata 2025, sarà perciò anche il frutto di un per-



corso analitico rigoroso diretto al continuo miglioramento delle tecniche colturali nel pieno rispetto delle varietà viticole e della loro stessa capacità di adattamento alle condizioni climatiche in evoluzione.

Imparare dalla Natura stessa è, infatti, il nostro primo grande obiettivo.

Nell'ambito dell'organizzazione aziendale si è cercato di implementare la qualità delle relazioni umane valorizzando i ruoli di ciascun operatore in una dimensione "di squadra", essenziale al perseguimento dello scopo comune: il vino come prodotto del lavoro di tutti.

Tenuta Santa Caterina, inoltre, non ha mancato di porsi in relazione col contesto sociale del proprio territorio rinnovando anche nel 2023 la propria attenzione agli eventi collettivi, il proprio sostegno e la propria partecipazione diretta alle iniziative locali, la promozione di eventi culturali e sportivi della comunità di cui è e si sente parte integrante.

Nel rapporto col mercato, infine, si è continuata la politica di attenzione alle esigenze della clientela in una dimensione etica, soprattutto sul piano della trasparenza informativa sul prodotto e sulla sua valorizzazione, mantenendo l'accoglienza in azienda come uno degli strumenti fondamentali di conoscenza ed esperienza.

Al di là del percorso economico, che pure è stato ancora in crescita in termini di creazione di valore, l'obiettivo primario di Tenuta Santa Caterina è stato e resterà quello del raggiungimento di una piena "armonia" fra esigenze produttive, relazioni umane interne e contesto sociale e territoriale nel quale essa si colloca.

Di tutto questo sono grato a tutti coloro che lavorano con grande passione nella tenuta e sono parte integrante di questa comunità.

Guido Carlo Alleva



Nota metodologica

GRI 2-1 • GRI 2-2 • GRI 2-3

La seconda edizione del report, relativa all'esercizio 2023, vede due importanti novità rispetto a quella precedente: **il piano strategico e l'analisi di materialità**.

Il primo bilancio di sostenibilità, relativo all'esercizio 2022, era stato definito "versione zero", un'occasione per mettere in luce le buone pratiche di sostenibilità attuate in campagna, in cantina e nell'area ospitalità e raccogliere per la prima volta dati e informazioni utili a capire il punto di partenza dell'impegno aziendale in ambito di ESG.

La realizzazione di questo report, come il precedente, è stata possibile grazie al lavoro di più persone appartenenti alle varie aree aziendali che hanno fornito dati e informazioni.

Fondamentale è stato l'impegno da parte della direzione nella definizione delle linee strategiche e nel **coinvolgimento degli stakeholder** per individuare i temi materiali sui quali concentrare l'attenzione, sia in termini di obiettivi di miglioramento sia di rendicontazione dei risultati.

Il bilancio di sostenibilità 2023 di Tenuta Santa Caterina S.r.l. è stato redatto prendendo come riferimento: i **GRI Standard** definiti dal GRI (Global Reporting Initiative) nella versione aggiornata del 2021, il **GRI 13 Sector Standard for Agriculture, Aquaculture, and Fishing** per identificare i temi materiali specifici dell'agricoltura e i **Sustainable Development Goals (SDGs)** dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite per individuare il contributo dell'azienda al perseguimento di questi obiettivi di portata mondiale.

Il report rendiconta i risultati raggiunti nel periodo **1° gennaio - 31 dicembre 2023**. Per consentire una valutazione del progresso nel tempo, dove possibile sono stati inseriti anche i trend degli anni precedenti.

Si evidenzia che il presente bilancio di sostenibilità non è stato sottoposto ad attività di assurance esterna, ma è stato approvato dai soci amministratori dell'azienda.

Il bilancio di sostenibilità 2023 è il risultato di un impegno costante di Tenuta Santa Caterina verso la **trasparenza**, la **responsabilità** e il **progresso sostenibile**. Le informazioni riflettono la volontà di monitorare e migliorare le nostre prestazioni in ambito economico, ambientale e sociale. Continueremo a lavorare per rafforzare la nostra relazione di sostenibilità e coinvolgere ancora più attivamente gli stakeholder nei prossimi anni. Siamo consapevoli che la strada è ancora lunga, ma stiamo gettando solide basi per un futuro sempre più sostenibile.



Indice

IDENTITÀ AZIENDALE	7	ESPERIENZE E CONNESSIONI	57
Chi siamo	8	Visite e degustazioni in cantina	58
Momenti fondanti della nostra storia	10	Eventi in Tenuta	59
Vision e Mission	12	Gli eventi fuori porta	60
I nostri Valori	14	Le fiere	61
Territorio	16	I premi e le guide	62
Vini e vigneti	18		
Strutture e accoglienza	22		
Presenza nel Mondo	26		
		PRODUZIONE SOSTENIBILE	65
GOVERNANCE E IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ	29	Il nostro approccio	66
Il sistema di governo	30	La catena del valore	68
Appartenenza ad Associazioni e Consorzi	32	Le buone pratiche nel processo produttivo	70
La struttura organizzativa	33	Tutela del consumatore	80
I nostri stakeholder	34	Approvvigionamenti	82
Il dialogo con gli stakeholder	36	Energia	84
Analisi di materialità	37	Acqua	86
La gestione dei rischi	39	Rifiuti	88
Piano strategico di sviluppo sostenibile	40		
		PROFILO ECONOMICO	91
LE PERSONE CHE LAVORANO IN AZIENDA	45	I risultati economico-finanziari	92
Il nostro approccio	46	Creazione e distribuzione del valore aggiunto	94
Occupazione e turnover	50		
Diversità e pari opportunità	51	Impatto economico sul territorio	96
Formazione e crescita professionale	52	GRI Content Index	98
Salute e sicurezza dei lavoratori	54		
Comunicazione interna	55		



IDENTITÀ AZIENDALE



GRI 2-1 • GRI 2-6



CHI SIAMO

Tenuta Santa Caterina nasce dalla visione di **Guido Carlo Alleva**, che alla fine degli anni Novanta decide di ritornare nelle terre di origine materna, sulle dolci colline dei **Colli divini nel cuore del Monferrato Astigiano**, per riprendere la tradizione familiare della viticoltura.

La proprietà si estende su oltre **23 ettari di vigneti** ed ha il suo fulcro nella storica Tenuta Santa Caterina, già **fortezza difensiva dell'Abbazia benedettina di Grazzano Badoglio** in epoca medievale, attestata poi come proprietà agraria dal 1737.

Un luogo iconico che, sottratto ad anni di incuria e di abbandono, è tornato a risplendere, grazie all'accurato lavoro di recupero e restauro di abili maestri artigiani locali e di esperti in agricoltura simbiotica. Il **Palazzo, i Porticati, i Giardini all'italiana, le Scuderie, la Cantina Storica** con le volte di mattoni e il tipico Infernotto, patrimonio UNESCO, sono i luoghi che accolgono ospiti da tutto il mondo, per **fare esperienza dell'essenza del nostro territorio**.

Il **percorso rigenerativo dei terreni e dei vigneti**, frutto di una profonda ricerca storica e culturale, oltre che del rispetto ambientale, esprime il nostro concetto di viticoltura, una **coltivazione orientata alla piena sostenibilità**. Oggi Tenuta Santa Caterina è un punto di riferimento per alcune delle varietà di **vitigni autoctoni e storici del Monferrato**, che con passione e caparbietà contribuiamo a valorizzare: il **Grignolino**, la **Barbera**, il **Nebbiolo**, la **Freisa**, **Chardonnay** e **Sauvignon**.



Il costante impegno di Tenuta Santa Caterina nella valorizzazione del Monferrato e dei suoi vitigni, in particolare del Grignolino, ha portato al **prestigioso riconoscimento come Cantina Emergente nella Guida Vini d'Italia 2020 del Gambero Rosso**.



AZIENDA

23
ETTARI DI VIGNETI

617
QUINTALI D'UVA
RACCOLTA

335
ETTOLITRI DI
VINO PRODOTTI

10
ETTARI DI PARCO
E BOSCO

50.315
BOTTIGLIE
VENDUTE

1.900
OSPITI
RELAIS

40%
VENDITA VINO
ALL'ESTERO

72%
OSPITI STRANIERI

762.904
EURO DI RICAVI
DI VENDITA



PERSONE

14
DIPENDENTI

1
AD DONNA

64%
DONNE

0
INFORTUNI
SUL LAVORO



AMBIENTE

100%
CONCIMAZIONE
ORGANICA

100%
VIGNETI CON PRATICA
DEL SOVESCIO

100%
LIEVITI INDIGENI

100%
CONVERSIONE BIO

Momenti fondanti della nostra Storia

La famiglia Plebano, a cui era stata concessa la gestione feudale della Tenuta, ne diviene a tutti gli effetti proprietaria.

**Inizi XVI
secolo**

961

Il Marchese Aleramo fonda l'Abbazia Benedettina di San Salvatore nel centro di Grazzano Monferrato. A pochi chilometri di distanza viene costruita la Tenuta, dedicata a Santa Caterina d'Alessandria, come fortilizio a difesa dell'Abbazia dai Saraceni verso Sud.

La Tenuta passa alla famiglia Cotti e in questo momento è la più estesa proprietà agraria di Grazzano. Viene ulteriormente modernizzata con l'introduzione di un torchio idraulico, la trasformazione di gallerie sotterranee in cisterne, la creazione di un sistema di irrigazione.

**Inizi XIX
secolo**

1737

La struttura viene trasformata in casa gentilizia, con l'attuale configurazione architettonica, e con opere di efficientamento e ammodernamento per la produzione agricola. Inizia la storia moderna di Santa Caterina come Tenuta agraria, che proseguirà per oltre due secoli.

Carlo Guido Alleva decide di acquistare la Tenuta, con l'intento di ripristinarne le strutture, ormai totalmente in disuso e abbandono. Inizia il recupero dei terreni, in particolare con l'avvio dell'attività vitivinicola.

2000

1936

La proprietà è rilevata da una famiglia torinese. L'attività agricola è progressivamente abbandonata nel corso degli anni successivi.

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

2016

2015

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

Gambero Rosso assegna a Tenuta Santa Caterina il premio "Cantina Emergente" nella Guida Vini d'Italia 2021. M 2013 Grignolino d'Asti Doc ottiene i Tre bicchieri Gambero Rosso.

2020

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.



VISION E MISSION

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

La responsabilità di avere oggi in custodia questa parte di territorio, così ricca di storia e di valore, ci spinge a prenderci cura della Tenuta con attenzione, mettendo a disposizione tutte le nostre competenze e sensibilità. Siamo consapevoli dell'impatto delle nostre scelte, che sono da sempre state orientate a valorizzare le specificità ambientali, sociali, culturali, di cui ci sentiamo eredi e ambasciatori.



La visione di Guido Carlo Alleva è stata quella di investire nella zona, restaurando con cura e nei minimi dettagli una tenuta storica e iconica del territorio nel comune di Grazzano Badoglio e i suoi vigneti, per dare nuova vita alle varietà autoctone del Monferrato Astigiano come il Grignolino e la Freisa.

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.



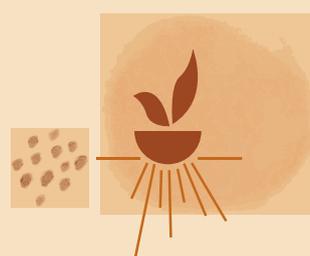
Nel ritmo di una storia che rinasce

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.

I NOSTRI VALORI

Vivacità e Attenzione

Più che in qualsiasi altra dimensione, nel rapporto di scambio con la terra, sentiamo arricchire la nostra esperienza umana. Nella conoscenza approfondita della coltivazione delle uve, nel seguire con fiducia i ritmi delle stagioni e nel modellare il nostro lavoro sul dialogo tra uomo e natura c'è una sensazione di gioia e di connessione con la nostra essenza. L'osservazione continua è alla base di questo rapporto, in una ricerca inesauribile di nuovi elementi di conoscenza.

Cura e sperimentazione

La tradizione e la cura del passato non esauriscono il nostro impegno verso il territorio. Ci muove quotidianamente la volontà di mettere a disposizione le teorie e le pratiche che più risuonano con ciò che ci circonda, di cercare le risposte che sono in armonia con le persone e con l'ambiente. In questo processo c'è la sapiente ciclicità della natura, che sa sempre rinnovarsi nel suo perenne moto e di cui possiamo essere parte attiva in un apprendimento continuo.

Passione per la bellezza

Sentiamo la necessità di condividere il nostro patrimonio, come forma suprema di cura e di valorizzazione di quanto abbiamo ereditato dalla storia di questo territorio. Questa esigenza si traduce nella volontà di proseguire il dialogo tra questi luoghi e la contemporaneità, alla ricerca di espressioni sempre nuove di bellezza che nascono dal contatto con altre forme d'arte, con visioni differenti e alternative.

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.



TERRITORIO

Armonia del paesaggio: nel cuore del Monferrato

Tenuta Santa Caterina ben rappresenta il territorio in cui è inserita: l'armonioso paesaggio del **Monferrato Astigiano**, da secoli modellato dall'interazione costante tra l'uomo e la natura. In un susseguirsi di piccoli comuni dominati da castelli e fortificazioni, **Grazzano Badoglio** è caratterizzato in modo unico dalla presenza dell'Abbazia che qui domina da oltre mille anni, a cui la proprietà è da sempre legata per ragioni storiche e politiche, poiché nasceva come suo fortilizio difensivo.

Tratto distintivo di questa parte di Piemonte è senza dubbio la **grande varietà ambientale che si è mantenuta nel tempo**, nell'alternarsi di boschi, prati, coltivazione di cereali, nocciolieti, vigneti. Un territorio in cui l'armonia tra l'opera dell'uomo e la varietà del paesaggio cattura lo sguardo e l'anima di chi osserva.



I terreni della Tenuta sono in prevalenza **marne calcaree**, ovvero terreni argillosi con una buona presenza di calcare, che conferisce mineralità alle produzioni e trattiene l'umidità, cedendola lentamente nelle giornate più calde. A differenza dell'attuale Pianura Padana, questi territori non sono mai stati completamente sommersi dal mare né invasi da fiumi: costituivano delle piccole isole, come dimostrano i fossili e le conchiglie che spesso troviamo a pochi metri di profondità. Si tratta quindi di **terreni vergini**, che hanno mantenuto la loro **composizione originaria e primitiva**.



VINI E VIGNETI

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

Guido Carlo Alleva

La presenza della vite su questi territori risale a tempi antichi, come attestano numerosi documenti giunti fino a noi. Il lavoro di recupero degli oltre venti ettari di vigne iniziato negli anni 2000 da Guido Carlo Alleva è in forte sintonia con questo patrimonio storico, ambientale e paesaggistico.

Il ripristino delle colture su terreni che si trovavano fortemente impoveriti è stato improntato a un generale progetto di valorizzazione della biodiversità.

Abbiamo intrapreso da subito la **misurazione costante dell'attività biologica del terreno**. La zonazione ci ha permesso di scegliere con cognizione di causa i vitigni, i portainnesti e i cloni più adatti alle caratteristiche del terreno per **sei varietà, ovvero Grignolino, Freisa, Barbera, Nebbiolo, Chardonnay e Sauvignon Blanc**.

Grazie alle sperimentazioni con le **viti micorizzate, le prime in assoluto in Piemonte**, le piante sono state messe nelle condizioni ideali per esplorare il terreno e per riuscire ad assorbire la sua natura minerale e calcarea, con uno sviluppo vegetativo equilibrato, gestito con una **tecnica agronomica sapiente dei cicli naturali**. Con grande cura e attenzione, abbiamo utilizzato esclusivamente **fertilizzazione organica e controllo meccanico delle infestanti senza utilizzo di diserbanti chimici**.

Scacchiatura in verde, diradamento delle uve, sfogliature, **raccolta manuale in piccole cassette** e selezione dei grappoli in cantina sono alcuni dei punti giudicati irrinunciabili per la nostra produzione. I vigneti sono allevati con una precisa impronta territoriale.

Ogni vino è un cru: le uve provenienti dai diversi vigneti vengono tenute separate e vinificate allo scopo di dare un unico vino. Ogni grappolo è curato per lunghi mesi con costanza e pazienza, in cantina le fermentazioni vengono svolte con l'ausilio dei soli propri lieviti indigeni già presenti sulle bucce degli acini.

L'affinamento in legno nella Cantina Storica, e successivamente quello in bottiglia, sono indispensabili per ottenere vini che continuino a esprimersi al meglio con il passare del tempo.

A partire **dalla vendemmia 2025 i vini saranno anche formalmente riconosciuti dal Regolamento Europeo delle Produzioni Biologiche**, cui abbiamo voluto aderire come ulteriore conferma di quella che è da sempre la nostra filosofia produttiva, improntata al rispetto e al dialogo indissolubile tra i nostri vini e il nostro territorio.



Utilizziamo esclusivamente fertilizzante organico



Per il controllo delle infestanti non utilizziamo alcun diserbante chimico



Tutta l'uva viene raccolta a mano



Dalla vendemmia 2025, tutti i vini saranno certificati biologici

Nuovi vigneti nel Monferrato Casalese

Nel 2023 abbiamo acquistato **due ettari di vigneto a Frassinello**, in provincia di Alessandria, per la prima volta al di fuori della nostra zona di produzione nel Monferrato Astigiano. Si tratta di un territorio storico con **interessanti potenzialità produttive per il Grignolino**. Il vigneto è molto giovane, piantato nel 2020, nel 2023 abbiamo fatto la prima raccolta e vinificazione delle uve. Con questa acquisizione siamo entrati a far parte del **Consorzio Tutela Colline Monferrato Casalese**.

Lo Chardonnay diventa Metodo Classico Nasce GC - GUIDOCARLO

Il 2023 è stato l'anno del nostro primo Metodo Classico, dedicato al fondatore Guido Carlo Alleva. È ottenuto esclusivamente da uve Chardonnay provenienti dal vigneto della Maddalena. Il suolo di questo vigneto è caratterizzato da marne calcaree, idonee alla coltivazione dello Chardonnay, la sua esposizione è a Sud Ovest. Le uve vengono raccolte anticipatamente allo scopo di valorizzarne il profilo acidico e olfattivo. La permanenza sui lieviti in bottiglia è di minimo 36 mesi.



METODO
CLASSICO
BLANC DE BLANC
EXTRA BRUT

GuidoCarlo

Alcuni dei nostri vini più importanti



BARBERA D'ASTI
SUPERIORE DOCG
Setecàpita



FREISA D'ASTI
SUPERIORE DOC
SoridiGiul



MONFERRATO DOC
NEBBIOLO SUPERIORE
Illegale



MONFERRATO
DOC BIANCO
Silente delle Marne



GRIGNOLINO
D'ASTI DOC
Monferace



GRIGNOLINO
D'ASTI DOC
Arlandino

STRUTTURE E ACCOGLIENZA

Le Cantine Storiche

Presenti fin dall'epoca di costruzione del palazzo, a testimonianza di una produzione vitivinicola che qui ha radici antiche, le cantine storiche sono state recuperate con i lavori di restauro della Tenuta e sono attualmente il luogo di affinamento dei vini di Tenuta Santa Caterina. In piena consonanza con lo spirito piemontese, l'affinamento in legno è momento fondamentale per i nostri vini che qui riposano, al termine della fermentazione malolattica, da uno a tre anni, tra barrique, tonneaux di rovere francese e botti di rovere di Slavonia.



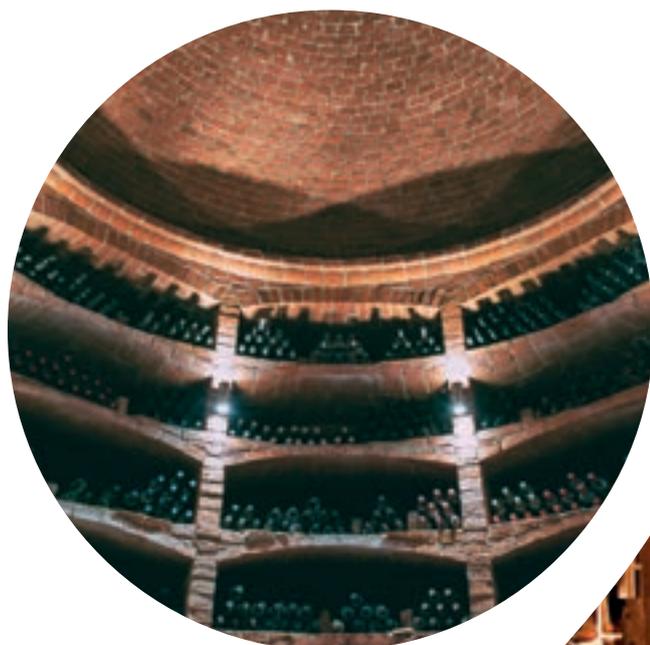
L'Infernot

L'Infernot (Infernotto) è il termine piemontese che indica la particolare cantina sotterranea adibita alla conservazione dei vini. Autentico gioiello di architettura ipogea, oggi è riconosciuto Patrimonio UNESCO.

L'Infernot presente in Tenuta Santa Caterina, a base circolare e scavato direttamente nel tufo, scende fino a 17 metri di profondità ed è uno dei meglio conservati del territorio.

Qui la temperatura è costante tra 7 e 15 gradi, il livello di umidità viene regolato attraverso appositi deumidificatori.

L'infernotto ospita la collezione privata di vini e spumanti della famiglia Alleva.



Il Relais

Un'elegante casa immersa nella natura, per accogliere visitatori da ogni parte del mondo. Il Relais è l'ultimo nato tra i progetti di valorizzazione del territorio, con l'intento di far conoscere e apprezzare il paesaggio, la storia, i prodotti enogastronomici, la cultura piemontese.

Aperto agli ospiti nel 2015, dopo un'attenta opera di ristrutturazione, il Relais permette un'esperienza di contatto diretto con la natura, nei grandi spazi esterni dove è possibile passeggiare lungo sentieri aperti tra siepi fiorite e profumate da erbe aromatiche.

All'interno, raffinati spazi in comune, salotti, sala lettura e sei suites, ciascuna dedicata a un vino della Tenuta.

Il servizio di breakfast e di light lunch è realizzato esclusivamente con prodotti del territorio, famoso per la sua ricchezza e la varietà gastronomica, e in estate con i prodotti dell'orto interno alla Tenuta.



Gli ospiti sono accompagnati alla scoperta e alla degustazione dei vini, con la visita guidata alla cantina e ai vigneti circostanti.

Nel 2023 abbiamo iniziato la ristrutturazione di **Casa Foglia**, un edificio adiacente a quello attualmente adibito a Relais, che presto ospiterà due nuove camere per gli ospiti e una nuova area per la degustazione dei vini.

L'edificio rispetta i più ampi standard energetici, sul tetto verranno installati nuovi pannelli solari.



PRESENZA NEL MONDO



Vino

Il mercato italiano è la principale destinazione dei vini di Tenuta Santa Caterina, ad esso è da attribuire il 61% del fatturato 2023 dell'azienda. Il 39% del fatturato da esportazioni all'estero è così distribuito: 83,5% Europa (principali Paesi: Norvegia, Germania, Svizzera e Regno Unito), 8% America (Stati Uniti e Canada) e 8,5% Asia (Giappone e Cina).

Relais

I principali Paesi di provenienza degli ospiti del Relais sono: Italia, Germania, Svizzera, Stati Uniti, Olanda, Francia, Svezia e Belgio. Insieme rappresentano l'85% del totale.

Visite e Degustazioni

I principali Paesi di provenienza degli ospiti delle degustazioni: Italia, Svizzera, USA, Germania, Regno Unito, Olanda, Belgio e Svezia. Insieme rappresentano il 90% del totale.

**Paesi di provenienza
dei clienti di Tenuta
Santa Caterina per
area di business**



Attraverso la vendita dei vini, l'ospitalità presso il relais e le visite e degustazioni in cantina, nel 2023 Tenuta Santa Caterina ha raggiunto clienti provenienti da **52 paesi** in tutto il mondo.

Continenti	Paesi	Vino	Relais	Visite e degustazioni
Europa	Austria		●	●
Europa	Belgio	●	●	●
Europa	Bielorussia			●
Europa	Croazia			●
Europa	Danimarca		●	●
Europa	Finlandia		●	●
Europa	Francia		●	●
Europa	Germania	●	●	●
Europa	Grecia		●	
Europa	Irlanda		●	
Europa	Italia	●	●	●
Europa	Liechtenstein		●	
Europa	Lituania		●	
Europa	Lussemburgo		●	
Europa	Norvegia	●	●	●
Europa	Olanda		●	●
Europa	Polonia		●	
Europa	Portogallo	●	●	
Europa	Regno Unito	●	●	●
Europa	Rep. Ceca		●	
Europa	Romania		●	
Europa	Russia		●	
Europa	San Marino		●	
Europa	Spagna	●	●	●
Europa	Svezia	●	●	●
Europa	Svizzera	●	●	●
Asia	Cina	●		●
Asia	Giappone	●	●	
Asia	Israele		●	
Asia	Corea del Sud			●
America	Argentina		●	
America	Brasile		●	
America	Canada	●	●	●
America	Colombia		●	
America	USA	●	●	●
Oceania	Australia		●	
Resto del mondo	16 Diversi paesi		●	
Totale paesi per area di business		13	48	19

TEMA MATERIALE 1 ETICA E INTEGRITÀ DEL BUSINESS



GOVERNANCE E IMPEGNO PER **LA SOSTENIBILITÀ**



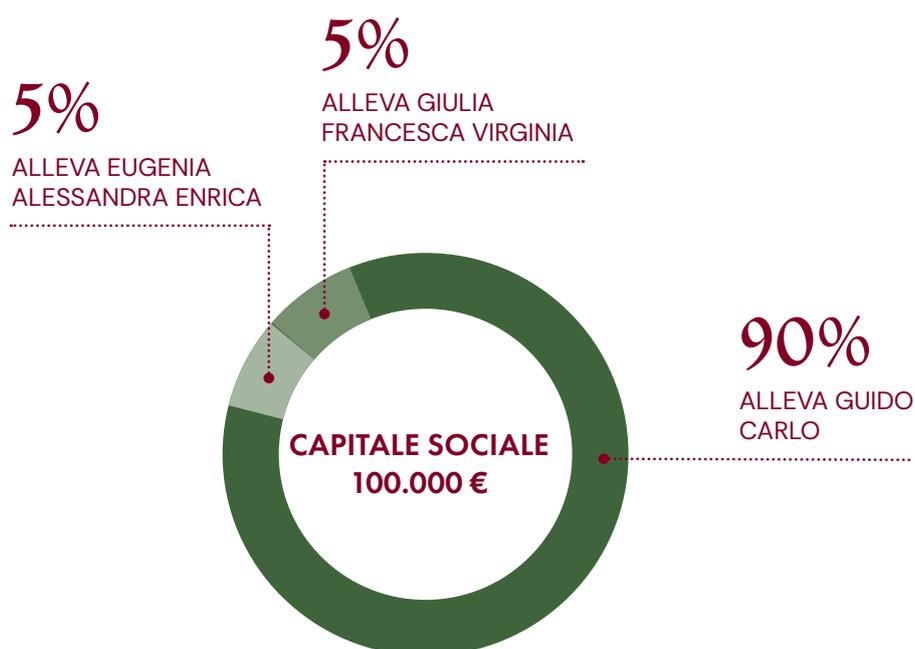
GRI 2-9 • GRI 2-10 • GRI 2-11 • GRI 2-12 • GRI 2-13 • GRI 2-14 • GRI 2-16 • GRI 2-22 • GRI 2-23 • GRI 2-24
GRI 2-25 • GRI 2-26 • GRI 2-27 • GRI 2-29 • GRI 3-1 • GRI 3-2 • GRI 205-3 • GRI 405-1 • GRI 419-1



IL SISTEMA DI GOVERNO

Tenuta Santa Caterina è un'impresa agricola costituita nel luglio 2013 attraverso il trasferimento di proprietà di terreni e fabbricati da Guido Carlo Alleva alla Società di nuova costituzione denominata Società Agricola Tenuta Santa Caterina S.r.l.

Si tratta di una Società di piccole dimensioni, con una struttura organizzativa molto semplice. La quota di maggioranza è in capo a Guido, che ricopre anche la carica di Presidente del Consiglio di Amministrazione (CDA).

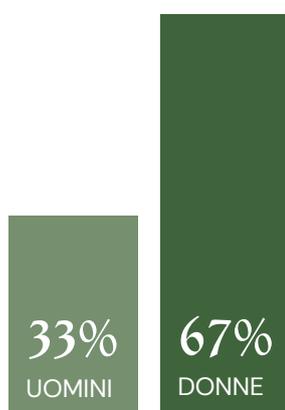


Il Consiglio di Amministrazione è il massimo organo di governo della società. Esso svolge un ruolo fondamentale nel garantire che l'azienda operi in modo responsabile e sostenibile, attraverso la definizione di politiche chiare, la supervisione e il monitoraggio, la trasparenza e la comunicazione efficace, 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 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	66 anni
Biondo Luciana	Consigliera e Amministratrice Delegata	21/12/2018 18/01/2019	56 anni
Alleva Giulia Francesca Virginia	Consigliera	21/12/2018	33 anni

GENDER DIVERSITY



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 2023, 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.

APPARTENENZA AD ASSOCIAZIONI E CONSORZI

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



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



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



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



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

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 gestione 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.



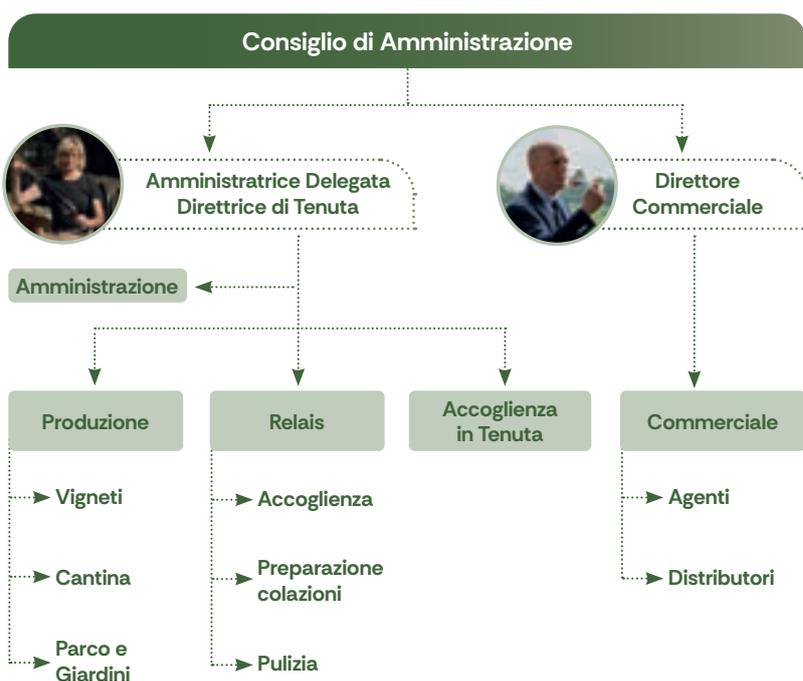
Guido Carlo Alleva
PRESIDENTE



Luciana Biondo
AMMINISTRATRICE DELEGATA



Giulia Alleva
CONSIGLIERA CDA



I NOSTRI STAKEHOLDER

Il termine stakeholder indica **persone o gruppi i cui interessi sono influenzati o potrebbero esserlo dalle attività di un'azienda**. Tra le più comuni tipologie di stakeholder di un'organizzazione rientrano i partner aziendali, organizzazioni della società civile, consumatori, clienti, dipendenti e altri lavoratori, governi, comunità locali, organizzazioni non governative, azionisti e altri investitori, fornitori, sindacati e gruppi vulnerabili.

Negli Standard GRI, un interesse (o "stake", in inglese) rappresenta qualcosa di valore per un individuo o per un gruppo, che può essere influenzato dalle attività di un'organizzazione. Gli stakeholder possono detenere più di un solo interesse. Non tutti gli interessi hanno la stessa importanza e non devono tutti essere trattati allo stesso modo. I diritti umani hanno uno status particolare in quanto rappresentano i diritti di tutte le persone in base alle leggi internazionali.

Gli interessi degli stakeholder possono essere influenzati positivamente o negativamente dalle attività dell'organizzazione. Coinvolgere gli stakeholder aiuta l'organizzazione a individuare e a gestire gli impatti positivi e negativi. L'analisi si concentra sull'individuazione degli interessi degli stakeholder che sono o potrebbero essere influenzati negativamente dalle attività dell'organizzazione.





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

ISTITUZIONI PUBBLICHE

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

MEDIA

BANCHE E FINANZIATORI

COMUNITÀ LOCALE

- Produttori locali
- Cittadini

AMBIENTE E GENERAZIONI FUTURE

Il Dialogo con gli Stakeholder

	Stakeholder	Principali iniziative di dialogo	Principali interessi e preoccupazioni	Risposta aziendale
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	Piano strategico Obiettivi futuri Capitoli: 3, 5
	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	Piano strategico Obiettivi futuri Capitoli: 1, 2, 5
	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	Piano strategico Obiettivi futuri Capitoli: 2, 5, 6
	Canali distributivi	Scambio diretto, Condivisione di informazioni sulle vendite	Brand reputation, Comunicazione trasparente, Utilizzo di mezzi meno inquinanti per il trasporto	Capitoli: 1, 2, 4, 5
	Enti certificatori	Audit e riunioni	Veridicità delle informazioni	Intero report
ESTERNI	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	Piano strategico Obiettivi futuri Capitoli: 2, 4, 5
	Istituzioni Pubbliche	Autorizzazioni e permessi, Trasmissione delle comunicazioni richieste	Comunicazione trasparente	Capitoli: 2, 6
	Media	Scambio diretto, Sito web e social network	Comunicazione veritiera e trasparente	Capitoli: 1, 2, 4 Intero report
	Banche e Finanziatori	Scambio diretto Invio informazioni richieste	Potenzialità di sviluppo aziendale Capacità di rimborso dell'azienda Attenzione alle tematiche ESG	Piano strategico Obiettivi futuri Capitoli: 2, 3, 5, 6
	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	Piano strategico Obiettivi futuri Capitoli: 2, 3, 5, 6
	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	Piano strategico Obiettivi futuri Intero report

ANALISI DI MATERIALITÀ

Nel 2023 per la prima volta Tenuta Santa Caterina ha strutturato e realizzato un'attività di stakeholder engagement per individuare i temi materiali. Partendo dalla mappa, gli stakeholder sono stati suddivisi in **interni (direzione aziendale e dipendenti)** ed **esterni (clienti, fornitori, enti, media)** e sono stati individuati dal gruppo di lavoro tenendo conto della relazione che li lega a Tenuta Santa Caterina e dei temi rilevanti per l'azienda stessa. Dall'analisi condotta già nell'anno precedente per identificare gli stakeholder sono emerse delle tematiche rilevanti per ciascuna categoria. Tali tematiche sono state successivamente valutate e inserite nei questionari somministrati dall'azienda ai vari stakeholder. Dai risultati dell'indagine sono emersi non solo i temi prioritari in ambito ambientale, sociale e di governance per l'azienda e per gli stakeholder, ma anche suggerimenti interessanti per il miglioramento degli impatti.

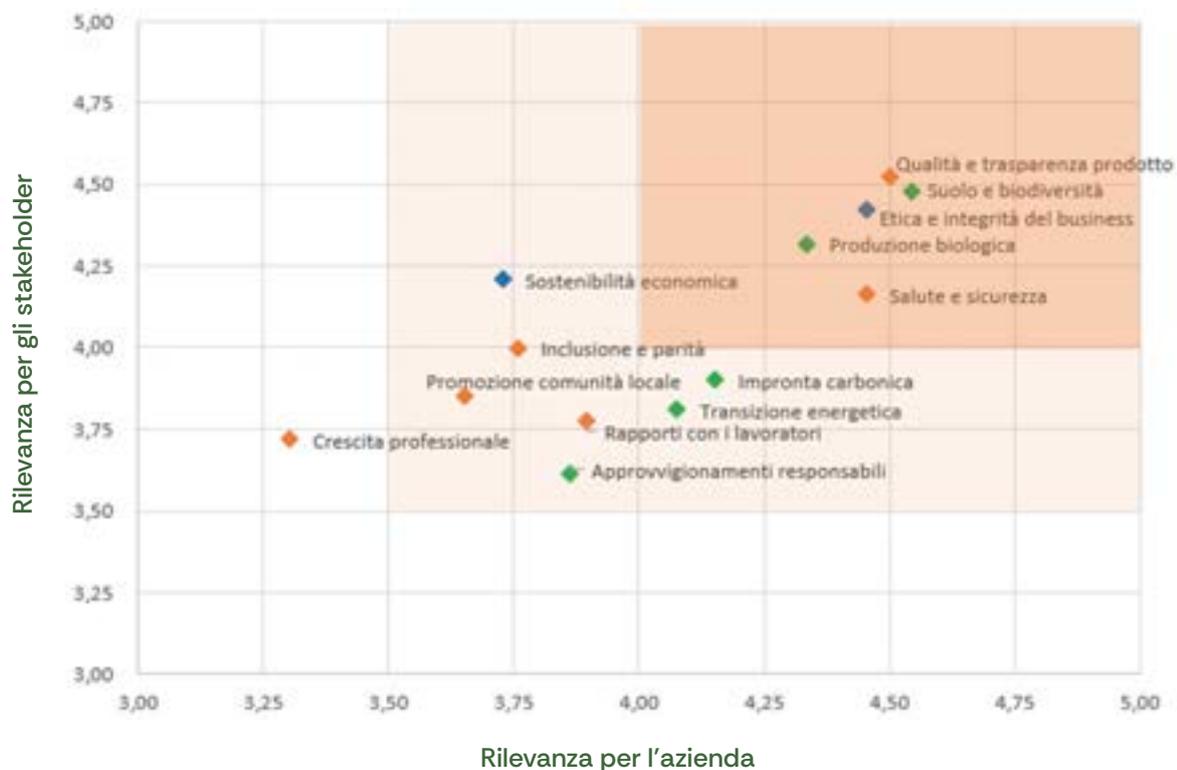
La matrice di materialità che riportiamo di seguito esprime i risultati dell'indagine.

TEMI RILEVANTI
Numero di questionari raccolti per categoria:

- Alta direzione: 3
- Dipendenti: 11
- Fornitori: 30
- Clienti: 9
- Agenti: 9
- Media: 2
- Consorzi ed enti: 3

Ambiti ESG	Temi materiali	Valore interno	Valore esterno
Governance	1. Etica ed integrità del business	4,45	4,42
	2. Sostenibilità economico-finanziaria	3,73	4,21
Sociale (lavoratori)	3. Crescita professionale di dipendenti e collaboratori	3,30	3,72
	4. Inclusione e pari opportunità	3,76	4,00
	5. Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	4,45	4,16
	6. Gestione dei rapporti con i lavoratori	3,89	3,78
Sociale (consumatori)	7. Qualità, sicurezza e trasparenza del prodotto	4,50	4,52
Sociale (territorio)	8. Promozione e sostegno della comunità locale	3,65	3,85
Ambientale	9. Salute del suolo e del vigneto e salvaguardia della biodiversità	4,55	4,48
	10. Utilizzo prodotti chimici/Produzione biologica	4,33	4,32
	11. Efficientamento energetico, produzione e consumo energie rinnovabili	4,08	3,81
	12. Misurazione dell'impronta carbonica e riduzione delle emissioni	4,15	3,90
	13. Packaging e approvvigionamento responsabile	3,86	3,61

Matrice di materialità



LA GESTIONE DEI RISCHI

L'azienda non tollera e disconosce ogni condotta contraria alle normative di legge e ai valori aziendali. Per rafforzare i propri valori e diffonderli presso tutti gli stakeholder interni ed esterni l'azienda sta redigendo il Codice Etico che verrà pubblicato il prossimo anno. Oggi i rischi vengono monitorati direttamente dalla Direzione aziendale e gestiti attraverso l'adozione di procedure interne. Di seguito sono evidenziati i principali rischi di natura non finanziaria emersi in questo anno.

Rischi legati a tematiche non finanziarie	Principali rischi	Principali azioni di mitigazione
Rischi connessi al cambiamento climatico	Il cambiamento climatico può portare a forti variazioni delle condizioni climatiche come elevate temperature e periodi prolungati di siccità, eventi atmosferici estremi come grandine, piogge torrenziali che possono causare inondazioni ed erosione del suolo, con conseguenze negative sulla produzione di uva.	<ul style="list-style-type: none"> • Adozione di buone pratiche nella gestione del suolo. • Stipula di contratti specifici e installazione di pannelli fotovoltaici per ridurre l'utilizzo di energia da fonti fossili e abbassare il livello di emissioni di CO2. • Stipula di una polizza assicurativa per proteggere la produzione vitivinicola da eventi atmosferici e per coprire danni ai sistemi elettrici di tutta la Tenuta.
Habitat e biodiversità, gestione sostenibile del suolo	Quando la Tenuta è stata acquistata molti dei terreni erano abbandonati e il suolo scarso di biodiversità.	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi della Biodiversità (Biopass) per l'adozione delle migliori pratiche di tutela e valorizzazione della stessa. • Cura di un bosco di noci, di un laghetto e di un parco presenti all'interno della Tenuta. • Conversione biologica dell'intera produzione (prima vendemmia biologica nel 2025). • Utilizzo di soli lieviti indigeni per la fermentazione del vino. • Sovescio annuale su tutti i vigneti.
Rischi connessi alla gestione delle risorse umane	Discriminazione sui luoghi di lavoro e disparità di trattamento.	<ul style="list-style-type: none"> • Processo di assunzione e di formazione professionale delle persone gestito direttamente dall'Amministratrice Delegata (sia dipendenti Tenuta sia persone che prestano servizi come cooperativa di lavoro nei vigneti). • Controllo di contratto di lavoro, tesserino identificativo e Certificato DURC che attesta la regolarità contributiva dei dipendenti della Cooperativa che lavorano in Tenuta.
Condizioni di lavoro e diritti dei lavoratori	Adeguatezza dei salari, orari di lavoro Sicurezza sui luoghi di lavoro Rispetto dei diritti dei lavoratori.	<ul style="list-style-type: none"> • Applicazione del CCNL a tutti i dipendenti. • Adozione di tutte le misure di sicurezza per prevenire incidenti e malattie professionali. • Formazione continua sui temi della sicurezza rivolta a tutti i lavoratori. • Riduzione impiego di prodotti chimici. • La direzione aziendale garantisce che i diritti umani delle persone non vengano lesi attraverso un costante scambio diretto con le persone.

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
<p>ETICA E INTEGRITÀ DEL BUSINESS</p> <p>TemI materiali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etica e integrità del business • Sostenibilità economica 	<ul style="list-style-type: none"> • Definizione della Politica di sostenibilità • Creazione del Piano Strategico Triennale • Redazione e diffusione del Codice Etico • Attività e processo di Stakeholder engagement • Pubblicazione annuale del bilancio di sostenibilità • Istituzione di un canale di segnalazione • Definizione della politica di qualifica e selezione dei fornitori che tenga conto anche dei requisiti di sostenibilità e territorialità • Definizione della politica e creazione procedura anticorruzione • Misurazione della "transizione culturale" di sostenibilità dell'azienda • Raggiungimento della sostenibilità economica
<p>VALORIZZAZIONE DELLE PERSONE CHE LAVORANO IN AZIENDA</p> <p>TemI materiali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Crescita professionale di dipendenti e collaboratori • Inclusione e pari opportunità • Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro • Gestione dei rapporti con i lavoratori 	<ul style="list-style-type: none"> • N. 4 ore di formazione pro-capite annue • Realizzazione di un'indagine di clima organizzativo • Misurazione del grado di inclusione e pari opportunità • Controllo sistematico delle condizioni di lavoro dei dipendenti della cooperativa • Zero infortuni sui luoghi di lavoro • Istituzionalizzazione di almeno 1 incontro l'anno con tutti i dipendenti per condividere obiettivi e risultati • Creazione del manuale del lavoratore
<p>CENTRALITÀ DEL CLIENTE</p> <p>TemI materiali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Qualità, sicurezza e trasparenza del prodotto 	<ul style="list-style-type: none"> • Ricevere zero reclami e contestazioni sul prodotto • Etichetta con lista ingredienti e valori nutrizionali • Misurazione soddisfazione dei clienti • Lancio sul mercato del vino biologico
<p>VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E SOSTEGNO DELLA COMUNITÀ LOCALE</p> <p>TemI materiali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promozione e sostegno della comunità locale 	<ul style="list-style-type: none"> • Intensificare il dialogo con la comunità locale • Misurare il numero di incontri con Consorzi e Associazioni del territorio • Organizzazione di eventi in Tenuta: n. 1 evento l'anno • Destinare risorse al sostegno della comunità locale per un valore di circa 7.000-10.000 euro (sostegno all'Abazia, alle associazioni sportive dilettantistiche, ad altri enti del terzo settore del territorio) • Ristrutturazione dell'edificio storico destinato all'ampliamento del Relais e alle attività di degustazione • Realizzazione del parco botanico all'interno della tenuta • Riqualifica di nuovi vigneti: 2 ettari aggiuntivi
<p>TUTELA DELL'AMBIENTE</p> <p>TemI materiali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • Estensione indagini Biopass e attuazione dell'analisi ogni tre anni • Incremento della sostanza organica nel suolo: trend ottimale 25% in 10 anni • Acquisto di un atomizzatore a recupero per i trattamenti fitosanitari (ridotto impiego di risorse e un minore dispersione di prodotti nell'ambiente) • Produzione vino 100% biologica (sia vigneti che attività di cantina) • Redazione del manifesto di corretta gestione delle risorse energetiche, idriche, rifiuti. • Ristrutturazione del centro aziendale con un nuovo sistema di efficientamento energetico • Isolamento dei tubi delle vasche di fermentazione in cantina per l'efficientamento energetico • Incremento del 100% di energia elettrica da fonti rinnovabili • Misurazione dell'impronta carbonica • Riduzione del peso delle bottiglie del 100% • Relais Plastic free

	Avanzamento 2023	Anno Target	Attività da realizzare	Riferimento
	100%	2024	Diffusione della politica di sostenibilità	Cap. 3: Governance e impegno per la sostenibilità
	75%	2024	Approvazione del piano strategico	
	-	2024		
	50%	2024-2026	Ampliamento del coinvolgimento	
	100%	2024	Pubblicazione BS con cadenza annuale	
	-	2024-2025		
	-	2024-2026		
	-	2025		
	-	2025	Indagine interna	
	-	2026-2028		
	-	2024		Cap. 3: Persone che lavorano in azienda
	25%	2024-2025	Indagine interna	
	25%	2024-2025	Indagine interna	
	80%	2025	Compilazione schede di valutazione dei lavoratori esterni	
	100%	2024	Mantenere al minimo gli infortuni	
	-	2024	Istituzionalizzare i momenti di incontro	
	-	2025		Cap. 5: Produzione sostenibile
	100%	2024	Mantenere alti standard di qualità	
	25%	2025-2026		
	25%	2024-2025	Indagine di soddisfazione	
	-	2026		Cap. 5: Produzione sostenibile Cap. 6: Profilo economico
	25%	2025		
	-	2024		
	100%	2024-2026		
	75%	2024-2026		
	-	2024-2026		
	-	2025	Attività programmata dal 2024	
	25%	2024-2026		Cap. 5: Produzione sostenibile
	100%	2026	Cadenza triennale	
	15%	2024-2034	L'obiettivo è fissato come trend ottimale, essendo il dato elaborato	
	-	2026		
	50%	2025	2025 conversione a bio anche delle attività di vinificazione, affinamento, imbottigliamento	
	-	2024		
	-	2025		
	-	2025	Attività programmata per il 2024	
	62%	2024		
	-	2025	Attività programmata per il 2025	
	72%	2026		
		2027		

- TEMA MATERIALE 3 CRESCITA PROFESSIONALE DEI DIPENDENTI E COLLABORATORI
- TEMA MATERIALE 4 INCLUSIONE E PARI OPPORTUNITÀ
- TEMA MATERIALE 5 SALUTE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO
- TEMA MATERIALE 6 GESTIONE DEI RAPPORTI CON I LAVORATORI



LE PERSONE CHE LAVORANO IN AZIENDA



GRI 2-7 • GRI 2-8 • GRI 2-16 • GRI 2-30 • GRI 401-1 • GRI 401-3 • GRI 403-1
GRI 403-5 • GRI 403-9 • GRI 404-1 • GRI 405-1 • GRI 405-2



IL NOSTRO APPROCCIO

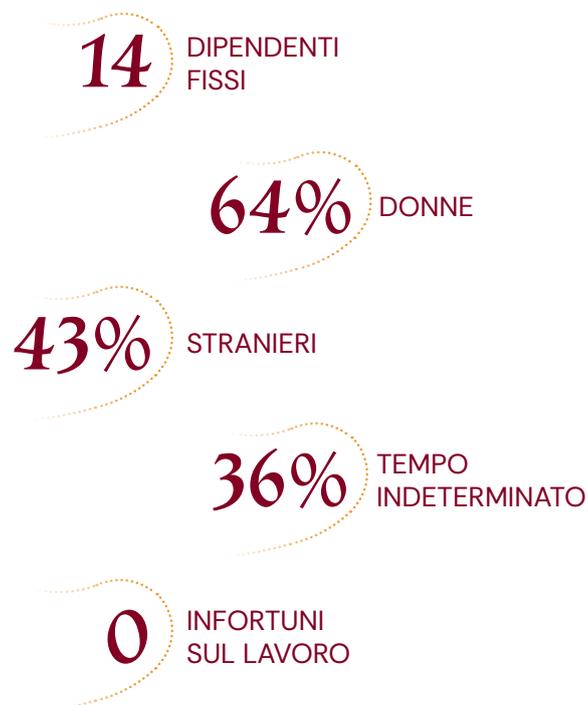
Siamo una realtà caratterizzata da una forza lavoro molto variegata, con persone di età e nazionalità diverse che operano ogni giorno per garantire la produzione di vini eccellenti ed esperienze uniche in cantina e nel Relais.

I dipendenti e collaboratori rappresentano uno dei principali fattori di successo della nostra azienda, perché solo grazie al costante impegno di persone formate e motivate è possibile raggiungere e migliorare continuamente i risultati aziendali, non solo in termini di crescita economica, ma anche di valorizzazione del territorio, soddisfazione dei clienti e posizionamento del marchio.

Inoltre, ci impegniamo quotidianamente a garantire parità di trattamento e pari opportunità all'interno dell'ambiente di lavoro, scoraggiando ogni tipologia di discriminazione. **Nel periodo di riferimento del presente report non ci sono stati casi di discriminazione nella gestione delle relazioni con il personale, così come non si sono manifestati eventi in materia di violazione dei diritti umani.**

All'interno della nostra organizzazione si respira un clima collaborativo e informale. La comunicazione tra la proprietà, il management e i lavoratori è diretta e costante.

La crescita professionale, la salute e sicurezza dei lavoratori e il rapporto diretto con ogni dipendente rappresentano tre dei temi materiali con maggiore impatto sull'organizzazione e la loro gestione è fondamentale per sviluppare benessere individuale e forte senso di appartenenza all'interno dell'organizzazione.



Alcuni dati

Come più volte evidenziato, i dipendenti rappresentano per l'azienda una risorsa fondamentale sia in ambito vitivinicolo, dove tutte le attività vengono svolte manualmente, sia nell'accoglienza in cantina e nel Relais dove la professionalità, la disponibilità e la cortesia delle persone sono fondamentali per far vivere al cliente un'esperienza unica. Un aspetto caratterizzante della produzione agricola è la forte stagionalità che comporta una maggior concentrazione di attività in alcuni periodi dell'anno. Per far fronte a tale necessità abbiamo deciso di non avvalerci di lavoratori ad ore, i cosiddetti stagionali, ma di attivare una collaborazione con una cooperativa di lavoro del territorio. Con la Cooperativa si è instaurato un rapporto di fiducia costruito nel tempo, i dipendenti della Cooperativa, quando lavorano all'interno dell'azienda, vengono formati direttamente dalla Direttrice di Tenuta con le stesse accortezze che utilizza per i dipendenti diretti. Siamo consapevoli che quello del caporalato è un tema molto sentito nel settore agricolo, allo scopo di prevenire ogni forma di illegalità vengono adottate tutte le misure previste dalla legislazione vigente. In particolare, viene richiesto alla Cooperativa il Certificato DURC, soggetto a periodici rinnovi, che attesta la loro regolarità contributiva. Tutti i loro dipendenti devono essere in possesso, durante le ore di lavoro svolte all'interno dei vigneti aziendali, di copia del contratto di lavoro e del tesserino che ne attesta l'identità e il ruolo di dipendente della Cooperativa, in regola anche con i controlli sanitari previsti dalle norme di sicurezza. Altro strumento utilizzato per rendere variabile la forza lavoro nei diversi periodi dell'anno è la presenza di personale a tempo determinato, che rappresenta il 62% del totale. Ci impegniamo inoltre a garantire la continuità lavorativa rinnovando, ove possibile, il contratto in scadenza.

Nel corso del 2023 hanno lavorato in azienda **14 dipendenti** (come nel 2022). Tutti sono inquadrati con contratto collettivo di lavoro nazionale, il **CCNL** applicato è quello degli **Operai agricoli e florovivaisti**. Tutti i lavoratori sono liberi di associarsi a sindacati.



INQUADRAMENTO PROFESSIONALE

	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Quadri	0	1	1	0	1	1
Impiegati	3	0	3	3	0	3
Operai	6	4	10	6	4	10
Totale	9	5	14	9	5	14



TIPOLOGIA DI CONTRATTO

	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Tempo indeterminato	2	2	4	3	2	5
Tempo determinato	7	3	10	6	3	9
Totale	9	5	14	9	5	14



TIPOLOGIA DI CONTRATTO

	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Full time	8	5	13	8	5	13
Part time	1	0	1	1	0	1
Totale	9	5	14	9	5	14



FASCIA DI ETÀ

	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
< 30	5	1	6	3	1	4
30-50	2	2	4	4	2	6
> 50	2	2	4	2	2	4
Totale	9	5	14	9	5	14
Età media			38 anni			40 anni



RESIDENZA

	2022			2023		
	T. Ind.	T. Det.	Totale	T. Ind.	T. Det.	Totale
Regione Piemonte	3	10	13	4	9	13
Fuori Regione	1	0	1	1	0	1
Totale	4	10	14	5	9	14



ANZIANITÀ DI LAVORO (SOLO TEMPI INDETERMINATI)

	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Neoassunto	0	0	0	1	0	1
< 5	0	0	0	0	0	0
5-10 anni	2	2	4	2	2	4
Totale	2	2	4	3	2	5
Anzianità media di lavoro			7 anni			7 anni



AREA AZIENDALE DI ATTIVITÀ

	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Vigneti - Cantina	0	4	4	0	4	4
Relais - Accoglienza	7	0	7	7	0	7
Amm.zione - Commerciale	2	1	3	2	1	3
Totale	9	5	14	9	5	14

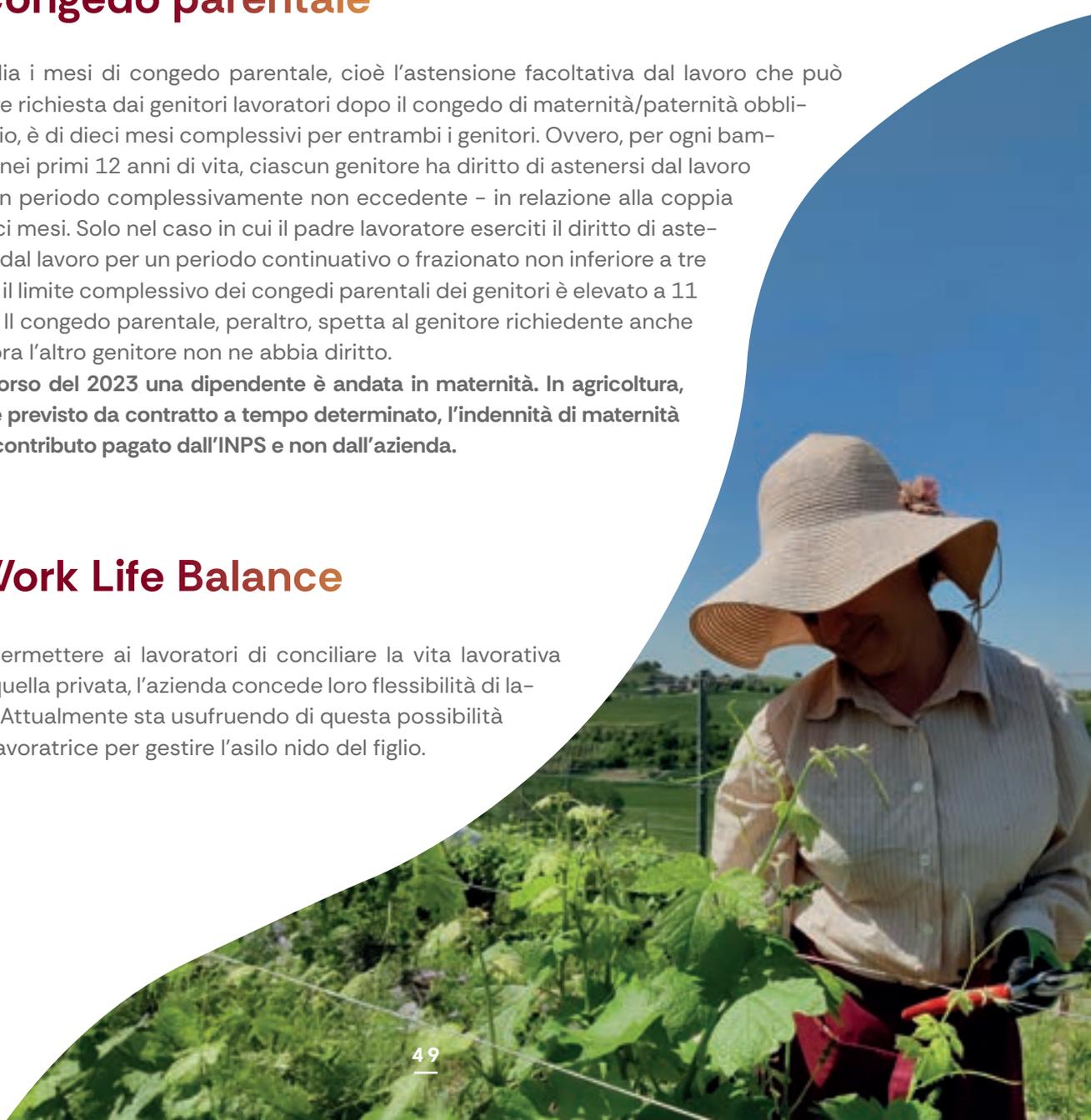
Congedo parentale

In Italia i mesi di congedo parentale, cioè l'astensione facoltativa dal lavoro che può essere richiesta dai genitori lavoratori dopo il congedo di maternità/paternità obbligatorio, è di dieci mesi complessivi per entrambi i genitori. Ovvero, per ogni bambino, nei primi 12 anni di vita, ciascun genitore ha diritto di astenersi dal lavoro per un periodo complessivamente non eccedente - in relazione alla coppia - dieci mesi. Solo nel caso in cui il padre lavoratore eserciti il diritto di astenersi dal lavoro per un periodo continuativo o frazionato non inferiore a tre mesi, il limite complessivo dei congedi parentali dei genitori è elevato a 11 mesi. Il congedo parentale, peraltro, spetta al genitore richiedente anche qualora l'altro genitore non ne abbia diritto.

Nel corso del 2023 una dipendente è andata in maternità. In agricoltura, come previsto da contratto a tempo determinato, l'indennità di maternità è un contributo pagato dall'INPS e non dall'azienda.

Work Life Balance

Per permettere ai lavoratori di conciliare la vita lavorativa con quella privata, l'azienda concede loro flessibilità di lavoro. Attualmente sta usufruendo di questa possibilità una lavoratrice per gestire l'asilo nido del figlio.



OCCUPAZIONE E TURNOVER

Il tasso di turnover dei dipendenti nel 2023, calcolato considerando sia le nuove assunzioni sia le cessazioni rispetto al numero medio dei dipendenti nell'anno, è stato pari a 42,9%, in riduzione rispetto all'anno precedente. Ciò a dimostrazione di una graduale stabilizzazione dell'organico aziendale.

In particolare, nell'anno sono uscite tre dipendenti per dimissioni e ne sono state assunte tre nuove, di cui due per la pulizia del relais e lavori vari ed una per l'attività di accoglienza dei clienti in Tenuta e nel Relais e per la vendita di vino ai clienti privati.

ASSUNZIONI E CESSAZIONI PER GENERE ED ETÀ

Genere	Età	2022		2023	
		Numero	%	Numero	%
Assunzioni					
Donna	< 30	3	50%	0	0%
	30-50	1	17%	2	67%
	> 50	0	0%	1	33%
Totale donne		4	67%	3	100%
Uomo	< 30	2	33%	0	0%
	30-50	0	0%	0	0%
	> 50	0	0%	0	0%
Totale uomini		2	33%	0	0%
Totale assunzioni		6		3	
Cessazioni					
Donna	< 30	0	0%	0	0%
	30-50	1	17%	2	67%
	> 50	2	33%	1	33%
Totale donne		3	50%	3	100%
Uomo	< 30	2	33%	0	0%
	30-50	1	17%	0	0%
	> 50	0	0%	0	0%
Totale uomini		3	50%	0	0%
Totale cessazioni		6		3	
N. Dipendenti al 31/12		14		14	
Tasso nuove assunzioni		42,9%		21,4%	
Tasso cessazioni		42,9%		21,4%	
Tasso di turnover complessivo		85,7%		42,9%	

DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ

La gestione della diversità in azienda implica non solo il riconoscimento e il rispetto delle differenze individuali, ma anche la promozione di un ambiente inclusivo, in cui ciascun dipendente si sente valorizzato e apprezzato per ciò che è e per ciò che può apportare. Il nostro organico è caratterizzato da una prevalenza di donne e dalla presenza di un terzo di persone di nazionalità straniera; quindi, è per noi ancora più importante promuovere politiche e pratiche aziendali che favoriscano l'uguaglianza di opportunità, l'equità e l'accesso a risorse e sviluppo professionale per tutti i dipendenti, senza distinzione di origine, etnia, genere, orientamento sessuale o abilità. A livello di diversità culturale i dipendenti provengono da 3 nazionalità differenti: Romania, Filippine, Gran Bretagna. Il contesto di lavoro è rispettoso e reciproco e il differente background delle persone contribuisce alla creazione di un ambiente di lavoro aperto ed inclusivo.



NAZIONALITÀ

	2022			2023		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Italiana	6	2	8	5	2	7
Straniera	3	3	6	3	3	6
Totale	9	5	14	8	5	13

A livello di pari opportunità legate al genere, i due principali ruoli di responsabilità sono affidati ad una donna che è Direttrice di Tenuta nonché Amministratore Delegato dell'azienda, e ad un uomo, il Direttore Commerciale. La disparità salariale che si evidenzia confrontando la retribuzione annua lorda (RAL) media oraria tra uomo e donna per inquadramento salariale è giustificata dalla presenza di differenti livelli contrattuali applicati in base all'anzianità di lavoro e l'esperienza maturata nel tempo. Non vengono attualmente applicati sistemi di incentivazione legati al raggiungimento di specifici obiettivi.



RAPPORTO RETRIBUZIONE DONNE/UOMINI PER INQUADRAMENTO PROFESSIONALE (€)

	2022			2023		
	Donne	Uomini	Rapporto	Donne	Uomini	Rapporto
Quadri RAL media oraria	0,00	32,26	-	0,00	32,66	-
Impiegati/e RAL media oraria	11,20	0,00	-	12,49	0,00	-
Operai/e RAL media oraria	11,37	12,30	0,92	11,35	12,51	0,91

FORMAZIONE E CRESCITA PROFESSIONALE

La formazione, che attualmente si traduce principalmente in addestramento professionale, rappresenta per noi un tema molto importante. L'attività formativa consente di acquisire e aggiornare competenze professionali e personali per crescere e migliorare le proprie abilità, contribuisce a migliorare la motivazione e la soddisfazione delle persone e quindi a creare un clima positivo, contribuisce a creare un ambiente di lavoro stimolante e attrarre nuovi talenti.

L'attività formativa è realizzata in gran parte internamente in modalità *on the job*. In particolare, si fa riferimento a:

 esecuzione di tutte **operazioni manuali nei vigneti**, svolte dal personale della Cooperativa che viene adeguatamente istruito in campo per ogni singola operazione.

 addestramento del personale addetto a **visite e degustazioni**, al quale viene fornito un documento contenente i principali argomenti da trattare nel corso delle visite e le descrizioni dei vini che verranno presentati durante la degustazione.

 formazione sulle **procedure amministrative** da adottare **durante il soggiorno degli ospiti al Relais e durante le degustazioni**.



Inoltre, in occasione dell'appuntamento annuale del Vinitaly, viene svolta formazione del personale che durante la manifestazione si interfaccia con i clienti privati e/o Horeca, acquisendo la metodica di lavoro propria di Tenuta Santa Caterina.

Ci teniamo ad evidenziare che mettiamo personalmente in atto un approccio pratico per l'addestramento e il supporto interno, focalizzato soprattutto sui dipendenti responsabili dell'accoglienza, dell'ospitalità, della gestione del Relais e dell'amministrazione. Questo significa che l'azienda organizza non solo corsi strutturati, ma offre anche un accompagnamento personalizzato per acquisire competenze importanti non ufficialmente documentate. La Direttrice di Tenuta si dedica a guidare e supportare i dipendenti in questi ruoli cruciali, garantendo che abbiano tutte le conoscenze e le abilità necessarie per svolgere il loro lavoro in modo efficace e di successo. Il Direttore commerciale si occupa della formazione del personale del backoffice commerciale e del personale che si occupa della vendita del vino in azienda dopo visite e degustazioni e/o dopo gli eventi.

Una particolare attenzione è rivolta ai neoassunti, che nel percorso di inserimento vengono affiancati e formati sulle specifiche mansioni.



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

Particolare attenzione è posta alle condizioni di lavoro dei dipendenti della Cooperativa, che eseguono tutte le operazioni manuali nei vigneti, attraverso le seguenti procedure:

Flessibilità dell'orario di lavoro in base alle condizioni meteorologiche (inizio del lavoro nelle prime ore del mattino e riduzione delle ore giornaliere nelle giornate estive calde; riduzione delle ore di lavoro giornaliere durante l'inverno in caso di basse temperature);

Sospensione delle operazioni manuali sulla vegetazione nei due giorni successivi ai trattamenti fitosanitari, anche se biologici, per limitare l'esposizione a prodotti chimici.



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 vengono adeguatamente istruiti in campo per ogni singola operazione. **Nel corso del 2023 è stato organizzato un corso di formazione sugli ambienti confinanti rivolto ai due cantinieri della durata di due ore.**

Infortuni e indici infortunistici

Nel corso del 2023, come per gli anni precedenti, non si sono verificati né infortuni né incidenti in itinere.

	2022	2023
N. infortuni in itinere	0	0
N. infortuni < 3 giorni	0	0
N. infortuni > 3 giorni	0	0
Totale infortuni registrati	0	0
Giorni di assenza per infortuni > 3 gg	0	0
Ore lavorate complessivamente	17.349	17.692
Indice di Frequenza	-	-
Indice di Gravità	-	-

Indice di Frequenza (IF): Numero infortuni < 3gg / Ore lavorate totali * 1.000.000
Indice di Gravità (IG): Giorni di assenza per infortuni > 3 gg / Ore lavorate totali * 1000

COMUNICAZIONE INTERNA

La comunicazione interna riveste un ruolo di fondamentale importanza nella creazione di un clima di fiducia tra le persone e nel rafforzamento del senso di appartenenza all'interno di un'organizzazione. Noi alimentiamo tale comunicazione attraverso:



Meeting telefonici giornalieri e riunioni settimanali

con il Direttore commerciale e il personale impegnato nell'accoglienza per avere feedback sugli eventi svolti e programmare gli eventi a calendario.



Organizzazione di momenti conviviali con il personale.

Tra gli ultimi organizzati: la visita guidata ai Giardini all'italiana della Tenuta, momento in cui il giardiniere ha mostrato le diverse essenze presenti, la degustazione di alcuni vini della nuova annata, pranzi conviviali soprattutto nel periodo estivo.



Invio delle newsletter

dedicate ai soci del nostro Wine Club anche ai collaboratori e dipendenti, per aggiornarli sugli eventi e renderli partecipi della filosofia di comunicazione aziendale.



ESPERIENZE E CONNESSIONI



VISITE E DEGUSTAZIONI IN CANTINA



Amici americani
in visita in Tenuta.



Presentazione della
Tenuta ai giornalisti.



In visita un gruppo di
wine lover! Wine blogger!
Amore per il vino.



Presentazione in Cantina
del nuovo Metodo Classico
GC Guido Carlo.



Degustazione
organizzata dal
Consorzio Barbera D'Asti
"Discovering Monferrato".



Degustazione delle nuove
annate a Tenuta Santa
Caterina con alcuni
sommelier provenienti
da Londra.

Visita didattica degli studenti della Laurea magistrale in
Viticoltura ed Enologia di Asti, accompagnati dal Prof. Bosco.
Focus sulle pratiche biologiche che adottiamo nei vigneti e
sulla biodiversità che contraddistingue le nostre colline.



EVENTI IN TENUTA

Sostegno ad attività artistiche

Il sostegno che offriamo ad attività e forme artistiche sul territorio, dall'arte figurativa alla musica, deriva anzitutto dalla passione personale di Guido Carlo Alleva per le diverse espressioni di bellezza e da una costante ricerca estetica da tutelare e promuovere.

È poi la sede stessa dell'azienda, con la secolare Tenuta e la sua collocazione nel paesaggio monferrino, a rendersi cornice ideale per momenti dedicati all'arte.

RONDÒ IN MONFERRATO: IL CONCERTO IN TENUTA

Domenica 10 settembre Tenuta Santa Caterina apre le porte ed ospita il concerto conclusivo della rassegna di concerti solistici e d'ensemble "Rondò in Monferrato".

Il concerto si è aperto con un brano per la fisarmonica solista di Margherita Berlanda e uno interpretato da Carlotta Raponi e Martina Rudic, soliste di Divertimento Ensemble, rispettivamente al flauto e al violoncello. A seguire un pezzo del Compositore in residence di Rondò 2023, Mikel Urquiza e, in chiusura, Paludes del compositore francese Tristan Murail ispirato all'omonimo romanzo del 1920 di André Gide.

Divertimento Ensemble Divertimento Ensemble, fondato nel 1997 sotto la direzione di Sandro Gorli, è un ensemble italiano dedicato alla musica contemporanea. Composto da musicisti professionisti, offre concerti, festival, residenze artistiche e workshop per promuovere la musica contemporanea italiana e internazionale. La loro missione è avvicinare il pubblico alla musica contemporanea e sostenere giovani talenti nella composizione ed esecuzione musicale. Riconosciuto con premi e diventato un punto di riferimento nel settore, l'ensemble ha realizzato oltre 1500 concerti e 20 CD. Nel 2004 ha creato "Rondò", una rassegna di concerti a Milano, e nel 2017 ha fondato IDEA International Divertimento Ensemble Academy per promuovere la creatività giovanile.



GLI EVENTI FUORI PORTA



Il 14 e 15 gennaio 2023 Tenuta Santa Caterina ha partecipato alla nona edizione di "Nebbiolo Nel Cuore", presso il Gran Hotel Palatino a Roma. La manifestazione è dedicata esclusivamente al Nebbiolo nelle sue varie declinazioni. L'evento è organizzato da Riserva Grande, delegazione romana della Scuola Europea per Sommelier dedicata sia alla preparazione di vari corsi di degustazione del vino sia alla promozione di eventi a esso dedicati. Nebbiolo nel cuore, da più di 10 anni l'evento dedicato esclusivamente al Nebbiolo nelle sue più alte e molteplici espressioni.



Masterclass dedicata alla Denominazione Barbera D'Asti DOCG Superiore, nel contesto del banco assaggi del Consorzio Barbera d'Asti e Vini del Monferrato, in collaborazione con ONAV Milano.



Vino, Sostantivo Femminile, al Grand Hotel des Iles Borromées, a Stresa. Evento che nasce dalla consapevolezza che la visione femminile nella conduzione dell'azienda agricola, e più in generale nella proposta del prodotto, possa caratterizzare e differenziare il vino all'interno di questo variegato mondo. Tenuta Santa Caterina c'è!



Nella splendida cornice di Villa Badia, a Leno (BS), i vini di Tenuta Santa Caterina fra la selezione di Terroir d'Autore.



Castello di Costigliole d'Asti, Festival Monferrato Identity.



Al Mama Shelter di Roma, per la manifestazione vini per l'estate by DoctorWine.



Presentazione di GC Guido Carlo ad AIS Verbania, presso il Grand Hotel des Iles Borromées di Stresa.



I vini di Tenuta Santa Caterina presentati ai Sommelier di AIS Brescia.

LE FIERE



Slow Wine Fair,
Bologna Fiere,
26-28 febbraio 2023.



Prowein a Düsseldorf,
Germania,
10-12 Marzo 2023.



Partecipazione
al Vinality, Verona, Italia
2-5 aprile 2023.



Degustazione di Fine Wines
alla Villa Reale di Monza,
11-17 settembre 2023.



FIVI Fiera Mercato,
Bologna Fiere,
25-27 novembre 2023.

I PREMI E LE GUIDE



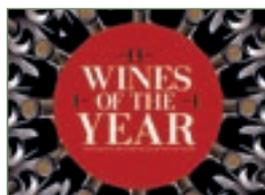
Tenuta Santa Caterina è una delle cantine più premiate dalla critica enologica e vincitrici della medaglia d'oro WOW! The Italian Wine Competition by Civiltà del bere. Nell'evento di premiazione organizzato presso il Museo Nazionale Scienza e Tecnologia Leonardo da Vinci di Milano, i premi sono stati assegnati al Monferace annata 2018.

Dr. Wine Daniele Cernilli premia il Monferace annata 2018 di Tenuta Santa Caterina come il miglior vino da uve Grignolino.



La Guida Vini Buoni d'Italia dedicata ai vini da vitigni autoctoni tra gli oltre 30 mila vini gratifica il lavoro svolto nella valorizzazione della Barbera D'Asti Superiore "Setecapita" 2018 di Tenuta Santa Caterina.

Grignolino d'Asti Monferace 2018 tra i vini d'Italia "Wines of The Year" 2023 by Decanter.



Gambero Rosso
Per il 5° anno consecutivo
il Monferace 2018 di Tenuta Santa
Caterina si aggiudica i 3 bicchieri rossi
dalla Guida Vini d'Italia 2024.



La nuova Guida Bibenda 2024, ramo
editoriale della Fondazione Italiana
Sommelier con oltre 27 mila vini,
premia con i 5 grappoli il Monferace
2018 di Tenuta Santa Caterina.



Il Grignolino d'Asti Monferace 2018 è annoverato al 21°
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 2018	Tenuta Santa Caterina	Piemonte	3	92	5	4 (91,5)	95	471,5

Merano Wine Festival
Bio & Dynamica,
Kurhaus 3 November "Only".



Gigi Brozzoni, curatore storico
della Guida Veronelli, premia
la Barbera d'Asti Superiore 2018
Setecapita con le Tre Stelle Oro.

- TEMA MATERIALE 7 QUALITÀ SICUREZZA E TRASPARENZA DEL PRODOTTO
- TEMA MATERIALE 9 SALUTE DEL SUOLO E DEL VIGNETO E SALVAGUARDIA DELLA BIODIVERSITÀ
- TEMA MATERIALE 10 UTILIZZO PRODOTTI CHIMICI/PRODUZIONE BIOLOGICA
- TEMA MATERIALE 11 EFFICIENTAMENTO ENERGETICO, PRODUZIONE E CONSUMO ENERGIE RINNOVABILI
- TEMA MATERIALE 12 MISURAZIONE DELL'IMPRONTA CARBONICA E RIDUZIONE DELLE EMISSIONI
- TEMA MATERIALE 13 PACKAGING E APPROVVIGIONAMENTO RESPONSABILE



PRODUZIONE SOSTENIBILE



GRI 2-6 • GRI 301-1 • GRI 301-2 • GRI 301-3 • GRI 302-1 • GRI 302-4 • GRI 302-5 • GRI 303-3 • GRI 303-5 • GRI 304-2 • GRI 13.5.1 • GRI 13.6.1 • GRI 306-3 • GRI 306-4 • GRI 306.5 • GRI 417-1 • GRI 417-2 • GRI 417-3



IL NOSTRO APPROCCIO

La filosofia dell'Azienda è quella di porre estrema attenzione in ogni fase produttiva, per ottenere vini di grande qualità, valore e personalità, nel rispetto dell'ambiente.

La sostenibilità e la conservazione dell'ambiente sono per noi un impegno fondamentale.

Il nostro obiettivo principale è quello di raggiungere un equilibrio tra la pratica agricola e l'ecosistema circostante, garantendo la produzione di vini di qualità superiore nel massimo rispetto dell'ambiente.

La Tenuta si impegna costantemente a preservare la biodiversità, proteggere il suolo e ridurre il proprio impatto ambientale attraverso buone pratiche agricole. In particolare, con:

- L'utilizzo di concimi organici e del sovescio;
- Il monitoraggio della salute dei suoli con BioPass®;
- L'adozione di pratiche manuali nella gestione delle piante;
- Le strategie di difesa sostenibili della pianta;
- L'adozione di soli interventi meccanici per il controllo delle infestanti;
- L'utilizzo di lieviti indigeni nella vinificazione;
- L'utilizzo di packaging sostenibile;
- Il monitoraggio costante degli indicatori ambientali.

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 amore 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.

La Politica Ambientale

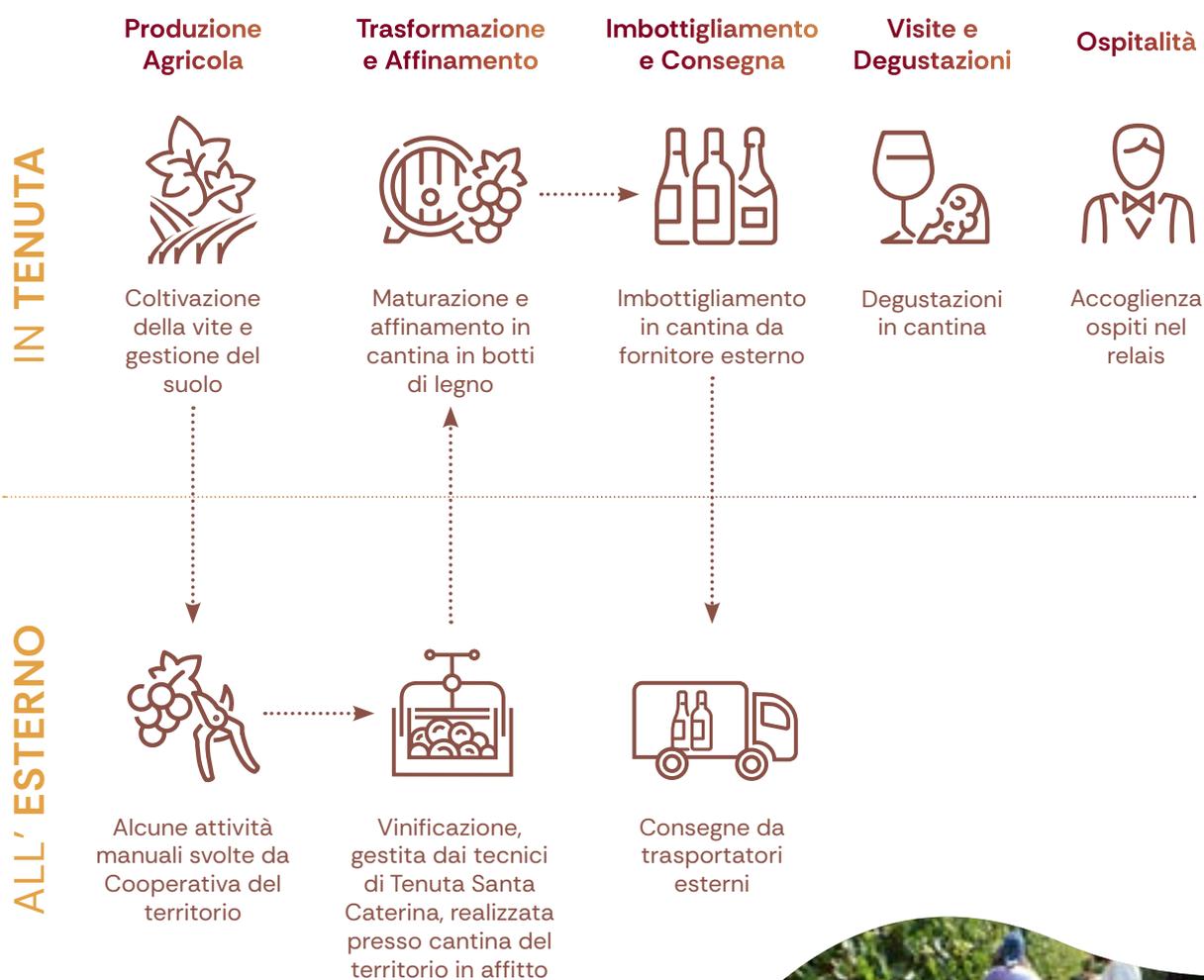
8 Investiamo nella formazione e nella sensibilizzazione dei nostri dipendenti e dei nostri partner sulle pratiche sostenibili. Promuoviamo una cultura aziendale basata sulla consapevolezza e sull'impegno per la conservazione dell'ambiente.

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.



LA CATENA DEL VALORE



FASI DEL PROCESSO

ATTIVITÀ E IMPEGNO SOSTENIBILE

Produzione Agricola

Nella **coltivazione delle viti e gestione del suolo** e dei vigneti adottiamo pratiche agricole sostenibili come l'uso limitato di sostanze chimiche e l'adozione di metodi di coltivazione che preservano la biodiversità e riducono l'impatto ambientale. Inoltre, facciamo parte di due associazioni e di un consorzio per la valorizzazione delle uve e dei vini del territorio. Per **alcune attività agricole manuali** come potatura, stralciatura, legatura secca, palizzata, sfemminellatura, diradamento uve, raccolta uve, ci avvaliamo di **personale esterno** di una cooperativa agricola del territorio.

Trasformazione e Affinamento

L'attività di **vinificazione** viene realizzata presso una cantina in affitto in un paese vicino a Grazzano Badoglio, ma tutte le fasi di vinificazione vengono seguite dai nostri tecnici. Nella **fermentazione** delle uve vengono utilizzati esclusivamente **lieviti indigeni**. Una volta vinificato il vino viene riportato nella cantina della Tenuta per le fasi di **maturazione e affinamento**. Per garantire un'alta qualità del vino, scegliamo botti di rovere di alta qualità, orientandoci verso tostature ridotte a favore di un'espressione varietale del vitigno. Ogni anno introduciamo nuove tipologie di legno per migliorare continuamente il risultato finale sul vino.

Imbottigliamento

L'imbottigliamento del vino viene realizzato da un'azienda esterna che fornisce attrezzature all'avanguardia e personale specializzato in questa attività all'interno della nostra cantina. Siamo molto attenti nell'adottare imballaggi sostenibili: bottiglie leggere o realizzate con materiale riciclato, etichette e confezioni in materiali riciclabili o biodegradabili; inoltre utilizziamo tappi alternativi (come tappi a vite o tappi di sughero) provenienti da fonti o fornitori sostenibili.

Distribuzione e commercializzazione

Per la distribuzione del vino, collaboriamo con trasportatori esterni. Al fine di minimizzare l'impatto ambientale e ridurre le emissioni di gas serra, ottimizziamo le rotte di consegna e favoriamo l'utilizzo di mezzi di trasporto efficienti. Evitiamo sempre gli imballaggi superflui.

Visite e Degustazioni

Ogni anno organizziamo escursioni nella natura delle colline di Gazzano Badoglio alla scoperta di un panorama monferrino ricco di biodiversità, degustazioni dei nostri vini ed eventi in Tenuta per valorizzare sia il prodotto che il territorio in cui ci troviamo.

Ospitalità

Il Relais è nato con l'intento di accogliere visitatori da tutto il mondo e far loro conoscere e apprezzare il paesaggio, la storia, i prodotti enogastronomici, la cultura piemontese. Tutti i prodotti serviti agli ospiti sono forniti da artigiani e piccoli negozi del territorio.

LE BUONE PRATICHE NEL PROCESSO PRODUTTIVO

Adottiamo un approccio sostenibile nella gestione di tutte le fasi del proprio processo produttivo, mantenendo elevata la qualità dei vini prodotti. Attraverso l'adozione di buone pratiche, ci impegniamo a preservare e tutelare la biodiversità e l'ambiente. Tutti i vigneti sono in conversione alla conduzione biologica: i primi vini biologici saranno disponibili nel 2025.

2023: UN'ANNATA SINGOLARE

L'andamento climatico del 2023 ha influenzato in maniera decisiva le nostre attività quotidiane, e di conseguenza il nostro impatto e i nostri consumi. Gli eventi climatici avversi hanno segnato la vendemmia del 2023 e hanno compromesso gran parte del raccolto. Frequenti piogge nella prima parte della stagione vegetativa hanno costretto a numerosi trattamenti antiparassitari, con 14 trattamenti bagnabili e 2 polverulenti tra maggio e i primi di giugno. Queste condizioni hanno favorito lo sviluppo del sovescio e dell'erba, richiedendo più interventi di trinciatura e un maggiore utilizzo di carburante agricolo. Il 21 luglio, una violenta grandinata ha distrutto dal 50 al 70% del potenziale produttivo, riducendo quantità e qualità dell'uva. La produzione finale ha mostrato una perdita del 40% rispetto al 2022, che già era stato un anno difficile per la scarsa pioggia nei mesi invernali e primaverili. La grandinata ha anche danneggiato strutture aziendali, compresi tetti, so-lai, antenne e macchine aziendali. In particolare, i grossi chicchi di grandine hanno danneggiato l'impianto fotovoltaico del Relais e distrutto l'impianto solare per il riscaldamento dell'acqua. Entrambi gli impianti sono stati ripristinati tardivamente: il solare è tornato operativo a ottobre 2023, mentre la sostituzione dei pannelli fotovoltaici, ritardata dall'attesa di pannelli compatibili con l'impianto del 2015, è stata completata solo a gennaio 2024.

	2022	2023	Variazione 2022/2023
Uva (q)	970,48	617,28	-36%
Resa uva* (q/ha)	47	27	-43%
Vino prodotto (hL)	621,60	334,93	-46%

*Le nostre rese sono decisamente più basse rispetto a quelle indicate dai disciplinari (max 90 q.li/ha per alcune doc). Questo accade per la rigida attività di selezione che applichiamo ai grappoli, che consente di mantenere elevata la qualità dei vini prodotti.



Produzione Agricola

La nostra produzione agricola si articola essenzialmente in due ambiti: la **gestione del suolo e la gestione della pianta**. Mentre la gestione della pianta si concentra sulla cura e l'ottimizzazione della crescita delle colture, la gestione del suolo è fondamentale per mantenere un ambiente fertile e sostenibile per la crescita delle piante. Nello svolgimento delle attività agricole, lo scopo primario rimane la **tutela della biodiversità**, cruciale per garantire l'equilibrio ecologico e la salute complessiva dell'ecosistema agricolo. Le nostre scelte agronomiche della Tenuta sono dettate da un approccio scientifico rigoroso che mira a garantire la sostenibilità e la salute dei vigneti.

La Gestione del suolo

Adottiamo un approccio rigoroso nella gestione dei terreni nei propri vigneti, con l'implementazione di diverse pratiche sostenibili. **L'utilizzo di concimi organici**, ricchi di nutrienti essenziali, migliora la salute del suolo, incrementando la sua fertilità e la sua capacità di trattenere l'acqua.



VINACCE

A novembre 2023 abbiamo distribuito le **vinacce provenienti dalla vinificazione** delle nostre uve rosse nei nostri vigneti. Da diversi anni è stato abolito l'obbligo di distillazione dei sottoprodotti della vinificazione e uno dei loro possibili utilizzi è la distribuzione in campo della vinaccia fresca. Questa azione ha contribuito, insieme ad altre pratiche attuate nei vigneti come il sovescio e la concimazione organica, ad incrementare la quantità di sostanza organica nel suolo visto il suo elevato contenuto, pari a circa l'80% di sostanza secca. Gli effetti positivi della sostanza organica sull'incremento della struttura del suolo e sull'aumento della biodiversità sono ben noti. Con le indagini BioPASS®, che saranno ripetute nei nostri siti aziendali nel corso dei prossimi anni, potremo quantificare l'azione positiva della distribuzione di vinacce sulla qualità dei nostri terreni.

	2022	2023	Variazione 2022/2023
Vinaccia bianca conferita in distilleria (t)	330	245	-26%
Vinaccia rossa conferita in distilleria (t)	1.230	0	-100%
Vinaccia rossa destinata a spargimento nei vigneti (t)	0	1.195	100%
Totale	1.560	1.440	-8%

L'**inerbimento controllato** viene realizzato soprattutto nei vigneti situati su terreni collinari che sono più soggetti all'erosione del suolo. Per contrastare questo fenomeno, si incoraggia la crescita di erbe spontanee tra le file di viti, che vengono poi tagliate e mescolate al sovescio. L'inerbimento controllato aiuta a prevenire l'asportazione del terreno durante i periodi di piogge intense e favorisce la conservazione delle risorse del suolo.

SOVESCIO

Nel 2023 abbiamo completato l'implementazione della pratica del sovescio in tutti i vigneti della proprietà. Negli ultimi anni, abbiamo introdotto tale pratica in maniera progressiva nei vigneti, con miscele diverse in rotazione e a seconda delle condizioni stagionali. La semina di piante come favino, pisello, cereali, avena e facelia in filari alterni mira a migliorare le condizioni di vita del suolo e ad aumentare la biodiversità. Inoltre, queste piante sono selezionate in base alle loro capacità di fissare l'azoto atmosferico, riducendo così la necessità di fertilizzanti azotati. Particolare attenzione è rivolta anche alla forma delle radici di queste essenze, che sviluppandosi nel suolo creano condizioni ottimali per la circolazione dell'aria e dell'acqua.



Per il controllo delle piante indesiderate nei sottofila dei vigneti operiamo **lavorazioni meccaniche**. Sebbene richiedano più tempo e siano più dispendiose, queste pratiche evitano l'uso degli erbicidi chimici. Le lavorazioni meccaniche vengono eseguite in modo ripetuto nel tempo e con tecniche diverse per ottenere risultati efficaci nel diserbo e nel controllo delle infestanti.

La Gestione della pianta

Tutte le operazioni legate alla cura delle viti vengono eseguite con **lavorazioni manuali** (potatura, legatura a secco, scacchiatura, palizzatura, selezione dei grappoli, sfogliatura, diradamento). Questo approccio consente di avere un controllo diretto su ogni aspetto del processo, garantendo la massima qualità della raccolta e preservando l'integrità delle piante (controllo della crescita delle viti, buona esposizione alla luce e all'aria, maturazione uniforme dei grappoli, struttura ordinata delle piante).

Con l'**analisi fogliare** monitoriamo costantemente la salute delle piante, sia per garantire la conformità alle normative per la certificazione Bio, sia per garantire che ricevano i nutrienti necessari e che non siano affette da carenze o squilibri.

Le **aree verdi** che circondano i vigneti sono strategiche per l'adozione di un sistema di difesa

a basso impatto ambientale. I corridoi verdi creati naturalmente da queste aree interrompono la proliferazione dei parassiti delle piante di vite e allo stesso tempo, creando biodiversità, possono ospitare nemici naturali dei diversi patogeni delle piante di vite. Questi corridoi verdi, per poter svolgere la loro importante funzione nel creare un ambiente equilibrato nella sua biodiversità, richiedono attenzioni nella loro manutenzione e pulizia, come prescritto nelle buone regole di gestione delle aree naturali. Il loro rispetto e la loro valorizzazione trovano nell'adozione di pratiche di coltivazione biologiche lo strumento ideale a questo scopo.

Effettuiamo **la raccolta delle uve** nei vigneti di proprietà interamente **a mano**. Questo approccio garantisce la massima cura per ogni grappolo, consentendo di selezionare attentamente le uve e garantire la qualità superiore dei vini prodotti. Le uve di ogni vigneto vengono raccolte e lavorate separatamente per preservare e valorizzare le caratteristiche uniche di ciascun terroir. Per alcuni vini, vengono effettuate, con le uve provenienti dal medesimo vigneto, vinificazioni separate distinte per epoca di raccolta, durata della macerazione, scelta del legno per l'affinamento. In alcune annate, infatti, si osservano differenze in porzioni diverse del medesimo vigneto che richiedono approcci tecnici diversi per la loro valorizzazione.

La Tutela della biodiversità

Siamo profondamente impegnati nella salvaguardia della biodiversità, consapevoli degli impatti significativi che l'attività agricola può avere sull'ecosistema circostante. Per mitigare questi impatti, adottiamo buone pratiche lungo tutto il processo produttivo, con particolare attenzione alla fase iniziale in campo.

In primis, tutti i **vigneti sono coltivati seguendo metodi biologici**. Un elemento fondamentale per la biodiversità all'interno della Tenuta è la **presenza di un laghetto**, che funge da habitat per numerose specie di flora e fauna. Questo specchio d'acqua contribuisce alla conservazione degli ecosistemi acquatici vitali e sostiene una varietà di organismi. Inoltre, adottiamo **pratiche come il sovescio e la concimazione naturale** per salvaguardare il suolo e il soprasuolo. Queste pratiche non solo preservano la fertilità e l'equilibrio del terreno, ma ne migliorano anche la struttura, riducendo l'erosione e promuovendo la biodiversità.





Trasformazione e Affinamento

Nelle fasi di trasformazione e affinamento del vino ogni dettaglio viene attentamente curato per garantire la massima qualità del prodotto finale.

Un elemento essenziale nella cantina di vinificazione è il **tavolo di cernita**. Dopo la raccolta, le uve vengono adagiate su questo tavolo vibrante, che permette di eliminare le uve danneggiate o non idonee. Questo assicura che solo le migliori uve vengano utilizzate per la vinificazione, contribuendo così a mantenere alta la qualità e la purezza dei vini prodotti.

Le fasi di vinificazione e affinamento si svolgono in locali separati. La vinificazione viene condotta in una struttura esterna alla Tenuta, dove ogni fase del processo può essere controllata con precisione. Qui, le uve appena raccolte vengono trasformate in vino, con un'attenzione particolare a preservare l'integrità e la qualità del prodotto. La **cantina di affinamento**, invece, è situata all'interno della Tenuta stessa. In questo ambiente, i vini completano il loro processo di maturazione, acquisendo complessità, struttura e armonia. Le botti e le barrique forniscono un ambiente ideale per il perfezionamento del vino nel corso del tempo.



Imbottigliamento

L'imbottigliamento richiede precisione e cura per garantire che il vino mantenga tutte le sue qualità fino al momento del consumo. Ogni dettaglio, dall'uso della tecnologia alla scelta dei materiali, è attentamente considerato per preservare l'integrità del prodotto.

L'attività di imbottigliamento presso la Tenuta avviene tramite una **linea di imbottigliamento mobile**, allestita all'occorrenza nella parte esterna della cantina. Questa soluzione offre flessibilità e adattabilità alle esigenze specifiche della Tenuta, consentendo di gestire l'intero processo di imbottigliamento in loco.

Un aspetto rilevante del processo è l'**utilizzo esclusivo di lieviti indigeni** e la **riduzione al minimo dell'uso di solfiti**. Ciò aiuta a preservare la naturalezza dei vini, evitando eccessive influenze chimiche e favorendo la conservazione nel rispetto di una filosofia di produzione sostenibile.



Distribuzione e Commercializzazione

La distribuzione e la commercializzazione dei vini si svolgono con l'impegno alla sostenibilità, dalla scelta del packaging fino alle strategie logistiche.

Per ridurre il nostro impatto ambientale, utilizziamo bottiglie alleggerite, imballaggi riciclabili, etichette di cotone e tappi in sughero acquistati da fornitori sostenibili. Queste scelte di **packaging sostenibile** contribuiscono a diminuire l'impatto ambientale del prodotto finale.

Le **operazioni logistiche** sono ottimizzate per ridurre l'impatto ambientale. Vengono adottate strategie come il consolidamento degli ordini per diminuire il numero di spedizioni e l'utilizzo di trasporti efficienti dal punto di vista energetico. Inoltre, favoriamo fornitori che implementano pratiche di trasporto sostenibile, assicurando che l'intera catena di distribuzione rispetti elevati standard di sostenibilità.



GESTIONE SOSTENIBILE E QUALITÀ DEL VINO: L'APPROCCIO SCIENTIFICO.

Un vino buono è il risultato di una terra viva e sana. La vitalità e il benessere dei suoli che coltiviamo rappresentano elementi fondamentali della nostra strategia di sostenibilità, ma anche il punto di partenza per avere l'elevata qualità dei nostri vini. Questi fattori sono alla base della nostra missione per garantire una produzione vitivinicola responsabile e di alta qualità, in grado di preservare e valorizzare l'ecosistema in cui operiamo. I vigneti della Tenuta Santa Caterina si trovano su terreni prevalentemente sabbiosi e limosi, recuperati dallo stato di abbandono all'avvio dell'attività vitivinicola nel 2015 nei primi anni del 2000. Queste due circostanze hanno un impatto sulla qualità dei suoli; pertanto, si è deciso di adottare un approccio rigoso e scientifico rivolto al recupero e all'utilizzo oculato del terreno. Le scelte agronomiche sono da sempre dettate dallo stato del suolo e mirate a garantirne il miglioramento e la sostenibilità.



Indagini BioPass® 2023: risultati e impatti

Dal 2020 abbiamo deciso di intraprendere un percorso per approfondire la conoscenza dello stato di salute dei nostri suoli. Abbiamo applicato il protocollo di indagine BioPASS®, con l'obiettivo di **misurare, monitorare e tutelare la biodiversità e la qualità dei suoli sui siti produttivi della nostra tenuta**. BioPASS®, acronimo di Biodiversità, Paesaggio, Ambiente, Suolo, Società, è il metodo (sviluppato da Sata Studio Agronomico) che si concentra sull'analisi approfondita della qualità funzionale del suolo e della biodiversità in esso presente, per consentire di prendere decisioni informate su pratiche agronomiche che migliorano la vitalità del vigneto e la qualità del vino prodotto. **Il 2023 è stato il secondo passo nel percorso che desideriamo ci porti a migliorare la qualità e la salute del suolo.** Nel 2020, i bassi tenori di sostanza organica (SO) nel suolo erano stati segnalati come la principale criticità da affrontare. La sostanza organica è considerata il "motore" che muove ogni ingranaggio dell'ecosistema edafico: nutre ogni organismo vivente presente nel suolo, ne aumenta la potenzialità nutrizionale, incrementa la capacità per l'acqua e in definitiva contribuisce a creare un ecosistema vitivinicolo più resiliente e produttivo. Sono 4 gli appezzamenti investigati nel 2023: Maddalena, Mossetti, Rombi e Sori. L'indagine ha incluso anche aree diverse rispetto al 2020 per ottenere un quadro sempre più completo dell'intera Tenuta.



Siti indagati nel 2023, il sito SAN-ROM-CH non è indicato correttamente

L'analisi si è articolata in una prima fase di valutazione del suolo mediante il **Visual Soil Assessment (VSA)**, il metodo che si basa su una indagine visiva ben codificata e che utilizza indicatori di qualità proposti dalla FAO. È stato effettuato il prelievo di campioni da uno scavo profondo quanto le radici, in tutti i punti indagati. Sono stati valutati parametri come struttura, tessitura, porosità, colore, crosta, erosione, copertura erbacea. Si è poi misurato il contenuto in rame e in sostanza organica. La biodiversità del suolo si è valutata, invece, con il metodo della **Qualità Biologica del Suolo (QBS)**, attraverso l'analisi della microfauna presente (artropodofauna) ovvero valutando quali e quante forme di vita abitano il sottosuolo.

I terreni aziendali mostrano buoni punteggi per molti dei valori indagati.

La **struttura del suolo** si è rivelata variabile nei diversi punti di scavo. Sostanzialmente solo Rombi si è confermato il vigneto più critico, soprattutto per le sue caratteristiche congenite, inclusa la notevole pendenza. Anche la media del contenuto in rame è molto variabile in tutti i punti investigati: in alcuni siti è oltre la soglia di attenzione di 100 ppm. Tuttavia, tale risultato non rappresenta un rischio in maniera assoluta: va valutato nell'ambito di una complessità di fattori che influenzano la biodiversità nei suoli (ad esempio, il sequestro del rame da parte della sostanza organica, lo rende meno biodisponibile, e quindi meno pericoloso). Inoltre, è da ricordare che gli apporti di rame con la difesa biologica si possono stimare inferiori a 1 ppm/anno; quindi, in attesa di individuare uno strumento di difesa alternativo al rame, siamo consapevoli dei suoi limiti ma anche che una viticoltura biologica ben gestita è sostenibile.



I dati QBS hanno indicato un **buon livello di biodiversità**, nonostante le condizioni stagionali meno favorevoli del 2023, rispetto al 2020. Il numero di Taxa (ossia i raggruppamenti di organismi distinguibili morfologicamente dagli altri per una caratteristica comune) mostra la quantità di diverse categorie di esseri viventi trovati nel suolo. In particolare, nei suoli aziendali indagati se ne sono trovati tra 8 e 9.

Si tratta sicuramente di un buon numero, visto che il numero massimo di Taxa trovati nelle analisi fatte da Sata Studio Agronomico in questi anni è 14.

Si riportano in tabella i dati in media più significativi valutati nel 2023, a confronto con l'indagine del 2020. È necessario porre cautela nel comparare i dati, e considerarli per lo più indicativi. Essi sono influenzati da diversi fattori (punto di campionamento, struttura geologica, pendenza del terreno, erodibilità, presenza di acqua, andamento stagionale). Ad esempio, l'andamento del 2020 ha favorito un buono sviluppo vegetativo sia della vite che degli inerbimenti e questo con ogni probabilità ha avuto influenza positiva anche sui QBS.

Il risultato della dotazione in sostanza organica (SO) è particolarmente importante, perché si tratta di un dato che, seppur variabile per sito e punto di campionamento, è direttamente dipendente dalle azioni aziendali. L'applicazione di metodi di agricoltura rigenerativa rispettosi degli equilibri vitali del suolo porterà nel tempo a migliorare ulteriormente la dotazione in SO dei terreni, con enormi benefici in termini di biodiversità, qualità del suolo e benefici ambientali come, ad esempio, la mitigazione dell'effetto serra.

Parametro	U.M.	2020	2023
VSA	Valore medio siti indagati	(*)	87,25
Rame	Media Di CU_totale mg/kg	55,80	104,03
Sostanza Organica	Media di SO g/kg	6,50	15,50
QBS-ar	Valore medio siti indagati	153,25	129,00

(*) Essendo stata aggiornata la metodica di valutazione, i punteggi medi VSA 2020 non sono confrontabili con quelli del 2023.

La zonazione e la qualità funzionale del suolo

L'analisi del suolo con BioPASS® è essenziale per valutarne la qualità fisica, chimica e biologica. Questo processo permette di identificare la presenza di sostanza organica e di determinare le condizioni di fertilità, cruciali per la salute e la produttività delle viti. Quando le indagini si estendono a diversi appezzamenti, si parla di **zonazione della biodiversità e della qualità funzionale dei suoli**. Questo permette di individuare le aree che necessitano di interventi specifici per migliorare la loro salute ecologica. Tali interventi includono pratiche sostenibili come l'uso di tecniche

di coltivazione biologica, l'eliminazione dell'uso di prodotti di sintesi nel suolo, l'inerbimento, il sovescio e altro, promuovendo così un ambiente più sano e sostenibile. L'obiettivo è fornire una visione complessiva della qualità organizzativa e operativa dell'azienda, dell'attenzione agli impatti delle sue attività principali, della biodiversità strutturale e dello stato vegetativo e produttivo dei vigneti. Il protocollo BioPASS®, pertanto, prevede attività mirate sia al suolo, affinché si mantenga vivo e funzionale, che all'azienda vista come un insieme di elementi e azioni integrate.

Un nuovo concetto di terroir

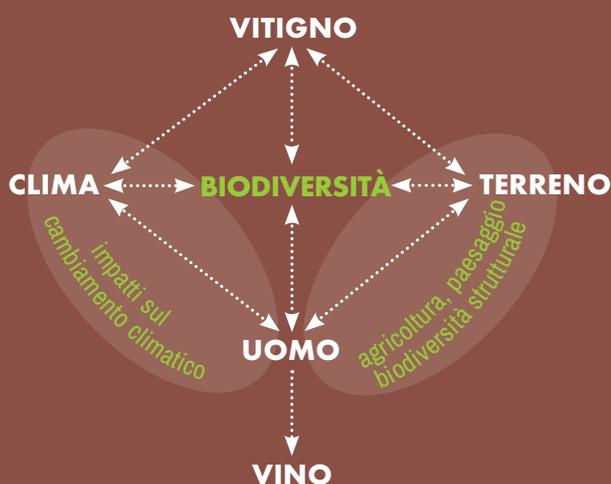
Quando si comprende che il suolo è il fulcro del sistema vigneto e che la biodiversità è il motore che lo rende vitale e attivo, allora si capisce che il concetto di Terroir può essere riscritto. Un tempo si definiva il terroir come l'effetto delle attività e del sapere umano per guidare l'interazione del

pedoclima con la pianta, in modo da produrre il vino. Ora dobbiamo andare oltre questo concetto, consapevoli che al centro di tutto vi è la biodiversità, che determina le caratteristiche del terreno e quindi le risposte della pianta ed è in delicato equilibrio con le azioni umane.

Da così...



...a così



Le Indagini geologiche

Anche la **conoscenza approfondita delle caratteristiche geologiche dei nostri suoli è fondamentale per guidare le scelte agronomiche e migliorare la qualità dei vini prodotti.**

Recentemente, un'indagine geologica condotta in collaborazione con il Consorzio delle Colline del Monferrato Casalese ha fornito nuove e preziose informazioni sul nostro nuovo vigneto nel Casalese, il Frassinello, rivelando dettagli fondamentali sull'origine dei suoli. L'indagine geologica ha evidenziato una maggiore antichità dei suoli del nuovo vigneto acquisito.

L'origine dei suoli infatti risale a 30 milioni di anni fa circa, quando il mare ricopriva il Monferrato, e la Formazione di Cardona, nome geologico del terreno dove crescono le nostre piante di vite a Frassinello, era la base di questo mare. Con il ritirarsi del mare e il sollevamento delle colline del Monferrato, il fondo di questo mare è venuto in superficie portando con sé sabbie calcaree e i resti di ricci di mare, molluschi e spugne che lo abitavano e che ancor oggi si trovano nel suolo. L'individuazione dell'origine geologica del suolo del nuovo vigneto è uno degli elementi tecnici che orienterà nei prossimi anni le scelte agronomiche nella gestione del vigneto e che permetterà di interpretare al meglio i vini che si otterranno con le uve raccolte a Frassinello. Nel 2024 sarà conclusa l'indagine geologica dei vigneti di Grazzano Badoglio iniziata nel 2022: si avranno così a disposizione ulteriori informazioni per la gestione sostenibile di vigneti e uve.



Modello geologico (Zanichelli) e posizione del vigneto.



Le Scelte agronomiche

Le indagini geologiche e l'analisi approfondita del suolo, nell'ottica di un approccio pluriennale finalizzato al miglioramento delle condizioni dei terreni e dello stato dei vigneti, saranno utili ad orientare sempre di più e in meglio le pratiche agronomiche future e a ottimizzare la gestione dei vigneti della tenuta.

Già dal 2020 si è scelto di aumentare la copertura vegetale per ridurre l'erosione e incrementare la sostanza organica per migliorare la struttura del suolo. **L'utilizzo di letame e compost, i residui della potatura invernale (sarmenti) lasciati sul campo e l'uso del sovescio** sono pratiche agricole che stanno contribuendo a ripristinare ed arricchire il suolo dei nutrienti necessari, consentendo non solo alle piante di crescere sane e vigorose, ma anche di preservare la biodiversità. L'obiettivo di tutte queste azioni è contribuire non solo a ripristinare i nutrienti essenziali del suolo, ma anche a promuovere una crescita sana e vigorosa delle piante e a preservare la biodiversità. Queste pratiche forniscono strumenti utili per la gestione del cambiamento climatico, in quanto la sostanza organica è fondamentale per il mantenimento della salute del suolo. Il nostro obiettivo è raggiungere un trend ottimale di sostanza organica nel suolo da 20 a 30 g/kg nei prossimi anni.

TUTELA DEL CONSUMATORE

La tutela del consumatore è per noi un principio fondamentale, ci impegniamo al massimo per **garantire prodotti sicuri e trasparenti**. In ogni fase della produzione, dalla coltivazione delle uve fino alla commercializzazione del vino, adottiamo misure rigorose per assicurare che ogni bottiglia soddisfi i più elevati standard di qualità e sicurezza. I nostri controlli sono severi sia sulla qualità del prodotto che sulla chiarezza delle informazioni fornite ai nostri clienti. Attraverso un impegno costante e un approccio scientifico, ci assicuriamo che ogni bottiglia di vino rispetti elevati standard di sicurezza alimentare e che le informazioni comunicate siano accurate e complete, rispettando le normative vigenti.

La sicurezza del prodotto

Tutti i vini prima di essere messi in commercio sono sottoposti ad una serie di controlli analitici e sensoriali indispensabili per la sicurezza del prodotto. A questo scopo, già a partire dalle **uve in pianta prima della raccolta**, utilizziamo un laboratorio di analisi per controllare i parametri analitici utili a definire la data di raccolta. Inoltre, essendo l'azienda in conversione biologica, sulle uve prima della raccolta vengono ricercati eventuali residui di fitofarmaci non ammessi in biologico, utilizzati quindi in modo fraudolento oppure provenienti da fenomeni di deriva dei vigneti confinanti. In quest'ultimo caso, le uve caratterizzate da questa problematica vengono vinificate a parte ed il vino derivante non viene commercializzato come biologico. I controlli analitici proseguono durante le operazioni di **vinificazioni** e di **affinamento**, durante le quali, oltre a monitorare le diverse fasi di produzione del vino, si controlla la salubrità del prodotto attraverso la determinazione dell'acidità volatile, del contenuto di etilfenoli e di ocratossine e di metalli pesanti, della quantità di anidride solforosa totale. Prima dell'**imbottigliamento** dei vini a denominazione di origine controllata (ovvero tutti i vini prodotti da Tenuta Santa Caterina), i vini vengono prelevati dall'organismo deputato ai controlli sulle produzioni DOC e sottoposti nei loro laboratori a controlli analitici e sensoriali per valutarne la tipicità, la veridicità delle informazioni riportate in etichetta e il rispetto dei limiti imposti al contenuto di alcune sostanze. Questi controlli da parte dell'organismo che tutela le DOC vengono ripetuti a campione e periodicamente sui vini immessi sul mercato italiano.



Le bottiglie di vino vendute sui **mercati esteri** sono sottoposte ad ulteriori indagini analitiche, diverse per ogni paese che importa le bottiglie. In generale tutti i paesi importatori verificano il grado alcolico e il contenuto di anidride solforosa, utilizzata come conservante del vino e che, come tale, deve rimanere al di sotto dei quantitativi definiti dalla legge. Anche l'analisi dei residui di fitofarmaci, delle ocratossine, dell'acido sorbico e di altri parametri indispensabili per la sicurezza del prodotto sono richiesti per l'importazione dei vini in bottiglia in alcuni paesi.

La trasparenza del prodotto

La legislazione vitivinicola italiana impone sempre maggiore attenzione alle **informazioni che arrivano al consumatore finale attraverso le etichette**, le **schede dei vini** ed in generale attraverso tutti gli strumenti utilizzati per la comunicazione.

Nell'ottica di una sempre maggiore trasparenza nei confronti dei nostri clienti, nel corso del 2023 abbiamo rivisto e finalizzato sempre più le informazioni a loro disposizione. Abbiamo nello specifico revisionato in quest'ottica le schede descrittive dei nostri vini presenti sui cataloghi nelle diverse lingue e sul nostro sito web. Questa revisione ha riguardato principalmente la descrizione del prodotto, le informazioni relative al vigneto dal quale provengono le uve, le tecniche di vinificazione. Particolare rigore è applicato all'utilizzo di termini laudativi e/o ingannevoli per il consumatore.

In aggiunta nel 2023 abbiamo adempiuto ad un obbligo di legge relativo all'Etichettatura ambientale introdotta dal D. Lgs. 152/2006 e ss.mm. A partire dal primo gennaio 2023 tutte le etichette stampate devono riportare in maniera chiara e leggibile le informazioni per lo smaltimento dei diversi componenti della bottiglia e per la loro raccolta differenziata nel rispetto delle indicazioni comunali.



Monferace
2019



TENUTA SANTA CATERINA



APPROVVIGIONAMENTI

In tutto il ciclo produttivo poniamo particolare attenzione alla scelta delle materie prime e dei materiali, dalla gestione del vigneto, alle attività in cantina, al confezionamento del prodotto finito.

Effettuiamo gli acquisti soprattutto da **fornitori locali**, in particolare, nelle attività di campo, il letame proviene da aziende della zona del Monferrato, mentre il compost proviene da fornitori piemontesi della provincia di Alessandria. I concimi organici pellettati provengono da produttori italiani. Nelle fasi di produzione, confezionamento e consegna, si impiegano per la maggior parte materiali e imballaggi sostenibili.



77,4%

BOTTIGLIE
ALLEGGERITE



100%

ETICHETTE
IN COTONE



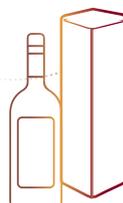
60%

DI RICICLATO
NEGLI IMBALLAGGI
IN CARTONE



100%

TAPPI IN SUGHERO
DA FORNITORI
SOSTENIBILE



100%

MATERIALE RICICLATO
IN IMBALLAGGI EPS



Come materiali da imballaggio, utilizziamo:

- Imballaggi in EPS** (Box in Polistirene Espanso Sinterizzato), per la spedizione di bottiglie acquistate sullo shop online della cantina. Le caratteristiche principali del materiale sono la leggerezza (98% del volume è aria), ma anche l'alta resistenza termica e agli urti. È completamente riciclabile a più livelli: riutilizzo, recupero per impiego in edilizia e rigenerazione in prodotti termoplastici a basso costo.
- Imballaggi in cartone** per tutti gli altri usi. In particolare, il packaging utilizzato contiene il 60% di materiale riciclato nella sua composizione. Inoltre, il fornitore è il primo al mondo ad essere certificato plastic-free garantendo un approccio sostenibile.
- Imballaggi in legno**, certificati ISPM 15 – FitOK, che soddisfano gli standard ISPM 15 della FAO in materia di misure fitosanitarie.

La tabella riporta il consumo delle materie prime e dei materiali utilizzati nel ciclo produttivo. Le differenze nelle quantità di materiali impiegati, che si riscontrano confrontando gli ultimi due anni di attività, sono dovute alle scelte effettuate per la gestione di campo (basate su condizioni climatiche delle annate e sulla tipologia di conduzione agricola), alle politiche di acquisto dei materiali, alle richieste di mercato dei prodotti della Tenuta.

Area utilizzo	Materie prime e/o materiali (Kg)	2022	2023	VAR 22/23
VIGNETI	PRODOTTI FITOSANITARI	540	1.324	145%
VIGNETI	FERTILIZZANTI	27.132	32.000	18%
VIGNETI	SEMENTI	350	700	100%
CANTINA vinificazione	PRODOTTI ENOLOGICI	518	460	-11%
CANTINA imbottigliamento	VETRO	31.395	34.163	9%
CANTINA imbottigliamento	SUGHERO	356	523	47%
CANTINA affinamento MAGAZZINO confezionamento	LEGNI	6.484	2.799	-57%
MAGAZZINO confezionamento	CARTA/CARTONE	4.250	4.468	5%
MAGAZZINO confezionamento	ALLUMINIO	63	69	9%
MAGAZZINO ordini clienti	PLASTICA (EPS)	177	132	-25%

In tabella:

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

In particolare, l'aumento della quantità di **fitosanitari** utilizzati nel 2023 rispetto al 2022 è dovuto al raddoppio dei trattamenti, causato dalle pessime condizioni meteorologiche dell'annata 2023. La maggiore quantità di **fertilizzanti** è giustificata dall'incremento della loro distribuzione nei vigneti, un'azione che ha avuto l'effetto desiderato di aumentare la sostanza organica nel terreno (confermato altresì dalle indagini BioPASS). Anche la quantità di **sementi** è praticamente raddoppiata poiché in tutti i vigneti è stata praticata la tecnica del sovescio, con l'obiettivo di incrementare la sostanza organica nel terreno e rivitalizzare il suolo.

L'incremento di **vetro** e **sughero** (rispettivamente del 9% e 47%) è dovuto all'acquisto di ulteriori bottiglie per la maggiore quantità di vino imbottigliato. Invece, l'utilizzo di **legno** e **plastica** è diminuito rispettivamente del 57% e del 25% grazie a una migliore logistica di magazzino.

ENERGIA

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, cantina, relais), l'alimentazione delle pompe di rifornimento idrico del laghetto e l'arieggiamento, l'illuminazione e le attività nei locali tecnici, la manutenzione dei mezzi, 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 da un **impianto fotovoltaico** di proprietà con una potenza nominale di 12 kW. L'impianto è situato sulla copertura dell'edificio del Relais ed è destinato a uso esclusivo. Nel 2023, la produzione di energia è stata pari a 34 GJ, di cui **26 GJ sono stati utilizzati in autoconsumo per le attività del Relais**. Rispetto al 2022, la produzione energetica dell'impianto è diminuita del 26% e l'energia utilizzata è calata del 31%, a causa di un guasto che si è protratto per diversi mesi. L'**impianto solare termico**, invece, in combinazione con la caldaia, fornisce l'acqua calda necessaria al fabbisogno del relais.

Nel 2023 il consumo totale di energia è stato di **949 GJ**, circa il 10% in meno rispetto al 2022. Di seguito si riportano i dati a confronto degli ultimi due anni di attività rispetto ai consumi per fonte di approvvigionamento.

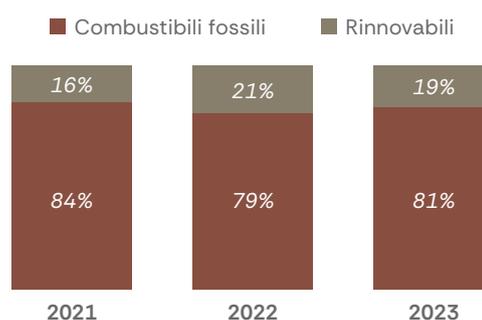
Consumi di energia per fonte (GJ)		2022	2023	VAR 22/23
COMBUSTIBILI FOSSILI	Carbone, prodotti petroliferi, nucleare, altre fonti	30	14	-53%
	Gas	73	76	3%
	Metano	206	104	-50%
	Gasolio	393	458	17%
	Benzina	137	121	-11%
RINNOVABILI	Fotovoltaico	180	150	-17%
Totale energia acquistata (CJ)		1.020	923	-9%
RINNOVABILI	Fotovoltaico in autoconsumo	37	26	-31%
Totale consumi energetici (CJ)		1.057	949	-10%

Nel 2023 si è osservata una significativa **riduzione del 53% nel consumo di energia elettrica proveniente da carbone e altri combustibili fossili**, grazie al cambio di fornitore. Anche il **consumo di metano**, legato alle attività di riscaldamento delle vasche in cantina e degli ambienti nel Relais, ha registrato un calo del 50% rispetto al 2022. Questo miglioramento è attribuibile a una gestione più efficiente degli impianti di riscaldamento e alla minore necessità di riscaldare gli ambienti, grazie a temperature annuali generalmente miti. Il **consumo di gasolio** è aumentato

del 17%, in particolare quello agricolo, a causa della necessità di una gestione intensiva dei campi (trattamenti, erba, ecc.), resa necessaria dai fenomeni meteorologici eccezionali.

Il grafico seguente mette in evidenza la **composizione dei consumi energetici (combustibili fossili ed energia rinnovabile)** negli ultimi tre anni. L'incidenza nel 2023 è stata influenzata dal guasto all'impianto fotovoltaico di proprietà.

COMPOSIZIONE CONSUMI ENERGETICI



Negli ultimi mesi del 2023, per l'approvvigionamento di energia elettrica, si è passati a un fornitore di energia 100% rinnovabile (proveniente da fotovoltaico), un'azione intrapresa già nel 2022. I benefici di questa scelta saranno definitivamente visibili dal prossimo anno, perché **tutti i locali e le attività saranno alimentati da energia verde al 100%**.

Consumi per attività primarie (GJ)	2022	2023	VAR 22/23
Cantina	212	137	-36%
Campagna	187	277	49%
Relais	314	233	-26%
Trasporti	343	302	-12%
Totale	1.057	949	-10%

Le **attività primarie** si dividono in attività di cantina (alle quali si accorpano i consumi dei locali tecnici e del negozio), attività di campagna (lavorazioni con i trattori), attività del relais e i trasporti sia delle persone che delle merci.

I relativi consumi, riportati in tabella, mostrano variazioni rilevanti. I consumi energetici in **cantina** e nei locali tecnici si sono ridotti del 36% (quelli del negozio sono trascurabili rispetto alla cantina e comunque stabilizzati negli anni). Nel 2022, il maggior consumo energetico della cantina era stato causato da una necessità tecnologica di lavorazione dei vini. La fermentazione malolattica aveva richiesto più tempo per realizzarsi a una determinata temperatura delle vasche nei mesi autunnali e invernali, determinando un aumento del consumo di energia per mantenere la temperatura di riscaldamento delle vasche.

Invece, i consumi energetici in **campagna** sono aumentati significativamente del 49%. Questo incremento è dovuto all'andamento climatico del 2023, che ha richiesto maggiori lavorazioni meccaniche nei vigneti, come la gestione del suolo e dei sottofila, per supportare le esigenze idriche delle piante. Mentre si è registrata una diminuzione del 12% dei consumi energetici dovuti ai **trasporti** per la minore produzione. Sulla diminuzione dei consumi energetici del **Relais** ha influito il minor consumo di metano, già giustificato in precedenza.

ACQUA

STRESS IDRICO

L'acqua è uno dei beni più preziosi, ma in tutto il mondo la sua domanda sta superando la disponibilità.

Ciò a causa soprattutto di mancanza di politiche sostenibili sull'uso dell'acqua.

Una gestione efficace del rischio idrico è fondamentale per gestire un'attività in modo sostenibile e favorire la crescita sana.

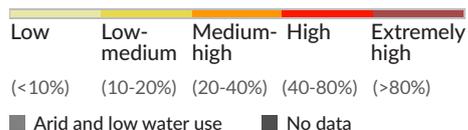
A supporto delle proprie strategie di gestione dell'acqua e per determinare se l'azienda opera in un'area a elevato stress idrico, è stato consultato uno strumento che traccia la mappa della scarsità d'acqua a livello di bacino fluviale e globale: il WRI's Aqueduct Water Risk Atlas.

Secondo questo indice, l'Italia è tra i Paesi del mondo classificati con livello di stress idrico alto (lo stress idrico è un indice che esprime la quantità percentuale di risorse idriche utilizzate in rapporto a quelle disponibili in una certa zona).

Secondo il Aqueduct Water Risk Atlas, il territorio di Gazzano Badoglio, sul quale insiste Tenuta Santa Caterina, ha **un indice di stress idrico medio- alto (20%-40%)**.



Water Stress



Il consumo idrico di Tenuta Santa Caterina è generato dalle attività del processo produttivo e dalle attività di accoglienza. L'acqua serve per le operazioni di lavaggio in cantina, delle attrezzature enologiche, delle vasche e delle macchine agricole, per il riempimento della mini-piscina del relais e, in maniera trascurabile, per uso domestico.

Non viene effettuata l'irrigazione dei vigneti. Di seguito si riportano i consumi idrici a confronto degli ultimi due anni di attività, divisi per destinazione, per fonte di approvvigionamento e per attività identificate come primarie:

Consumi idrici per destinazione (mc)	2022	2023	VAR 22/23
Acque civili (Relais)	705	778	10%
Acque di processo (cantina + ricovero attrezzi + trattamenti + rif. laghetto)	282	351	25%
Totale	987	1.130	14%

Consumi idrici per fonte (mc)	2022	2023	VAR 22/23
Pozzo	19	29	57%
Acquedotto	968	1.100	14%
Totale	987	1.130	14%

Consumi acqua per attività primarie (mc)	2022	2023	VAR 22/23
Campagna (ricovero attrezzi + trattamenti + rimbocco laghetto)	122	136	11%
Cantina	160	216	35%
Relais	705	778	10%
Totale	987	1.130	14%

I dati sui consumi idrici del 2023 evidenziano un aumento generale del 14% rispetto all'anno precedente. In particolare, analizzando i consumi per fonte, il prelievo e il conseguente consumo di acqua da pozzo è cresciuto del 57%, a causa di un maggiore impiego di acqua per i trattamenti fitosanitari, praticamente raddoppiati a seguito delle avverse condizioni meteorologiche dell'annata. Rispetto a tutti gli altri dati, le variazioni sono dovute a diversi fattori. Nel 2023 è stato imbottigliato il 14% in più di bottiglie rispetto al 2022, contribuendo all'aumento del consumo idrico della cantina del 35%. Questo incremento è dovuto alle operazioni di preparazione dei vini (filtrazioni, travasi, lavaggio delle vasche). In campagna, il consumo di acqua è aumentato dell'11% per l'intensificazione dei trattamenti fitosanitari, mentre nel relais, il consumo è cresciuto del 10% grazie a una maggiore occupazione e un incremento delle visite e delle degustazioni.

RIFIUTI

I rifiuti generati dal ciclo produttivo sono soprattutto non pericolosi e si tratta di materiali provenienti da imballaggi, recipienti vuoti o sacchi contenenti le materie prime utilizzate nelle varie fasi del ciclo, e da scarti prodotti dalla manutenzione dei trattori (olio lubrificante idraulico e meccanico). I rifiuti pericolosi sono costituiti, invece, dai contenitori vuoti che si generano dopo l'utilizzo dei fitofarmaci nei trattamenti.

Rifiuti 2023	CER	Provenienza	Quantità prodotta (KG)	Rifiuti destinati al riciclo o al riutilizzo	Rifiuti destinati allo smaltimento (KG)	Metodo di smaltimento
Rifiuti non pericolosi						
Imballaggi in materiali misti	150106	Carta e plastica proveniente da imballaggi materie prime	590	590		R12
Scarti di olio minerale per motori, ingranaggi e lubrificazione, non clorurati	130205	Olio idraulico e meccanico proveniente da manutenzioni trattori	20	20		R12/13
Rifiuti pericolosi						
Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	150110*	Contenitori vuoti fitofarmaci	60	60		R12
Totale rifiuti prodotti (KG)			670	670		

|| 100%
dei rifiuti prodotti
sono destinati
a riciclo o recupero

9%

PERICOLOSI



91%

NON PERICOLOSI

Nel 2023 il totale dei rifiuti prodotti è pari a 670 kg. I rifiuti pericolosi costituiscono solo il 9% del totale, in diminuzione rispetto all'anno precedente.

Tipologia Rifiuti (kg)	2022	2023	VAR 22/23
Non pericolosi	810	610	-25%
Pericolosi	125	60	-52%
Totale	935	670	-28%

La produzione di rifiuti nel 2023 è diminuita del 28%, ristabilendosi su valori pressoché normali rispetto agli anni precedenti. Il picco della quantità di rifiuti prodotta nel 2022 si era verificato per il mancato smaltimento di alcuni materiali di scarto prodotti nel 2021, rimasti quindi ancora stoccati in azienda, e l'aumento di produzione richiesta dal mercato in quell'anno.



TEMA MATERIALE 2 SOSTENIBILITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA
TEMA MATERIALE 8 PROMOZIONE E SOSTEGNO DELLA COMUNITÀ LOCALE



PROFILO ECONOMICO

GRI 201-1 • GRI 201-4 • GRI 204-1



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'andamento 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 2023 è stato segnato da eventi atmosferici avversi, con intense grandinate che hanno compromesso una parte significativa del raccolto, 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	2023	2022
Attivo immobilizzato	488.620	523.419
Immobilizzazioni Immateriali	149.353	134.465
Immobilizzazioni Materiali	339.267	388.954
Immobilizzazioni Finanziarie	0	0
Attivo circolante	1.160.018	1.164.080
Rimanenze	1.140.326	1.109.757
Crediti	269.751	316.850
Debiti	(250.059)	(262.527)
Fondi	(7.151)	(5.275)
Capitale investito netto	1.641.487	1.682.224
Patrimonio netto	555.819	665.769
PFN	682.369	716.536
Debiti finanziari	744.491	744.491
Liquidità	(62.122)	(27.955)



Conto economico	2023	2022
Ricavi	762.904	678.275
Contributi in c/esercizio	115.012	102.390
Consumi	(178.014)	(55.893)
Valore aggiunto sui consumi	699.902	724.772
Servizi	(712.834)	(579.552)
Godimento beni di terzi	(81.858)	(81.631)
Personale	(391.370)	(356.326)
EBITDA	(486.160)	(292.737)
EBITDA margin	-64%	-43%
Ammortamenti	(86.101)	(75.691)
EBIT	(572.261)	(368.428)
Saldo oneri e ricavi diversi	82.447	(12.419)
Saldo gestione finanziaria	(984)	0
Reddito ante imposte	(490.798)	(380.848)
Imposte	0	0
Reddito netto	(490.798)	(380.848)

La tabella che segue mostra i contributi pubblici ricevuti dall'azienda nel 2023.

Contributi pubblici ricevuti	
Contributi produzione Bio	22.781
Contributi OCM Export promozione	29.841
Contributi fatture ribalt. OCM estero	60.285
Contributi tutela marchi	1.000
Contributi c/eserc. da L. Sabatini	434
Contributi GSE fotovoltaico	429
Contributo utenze non tassabili	242
Totale	115.012

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.

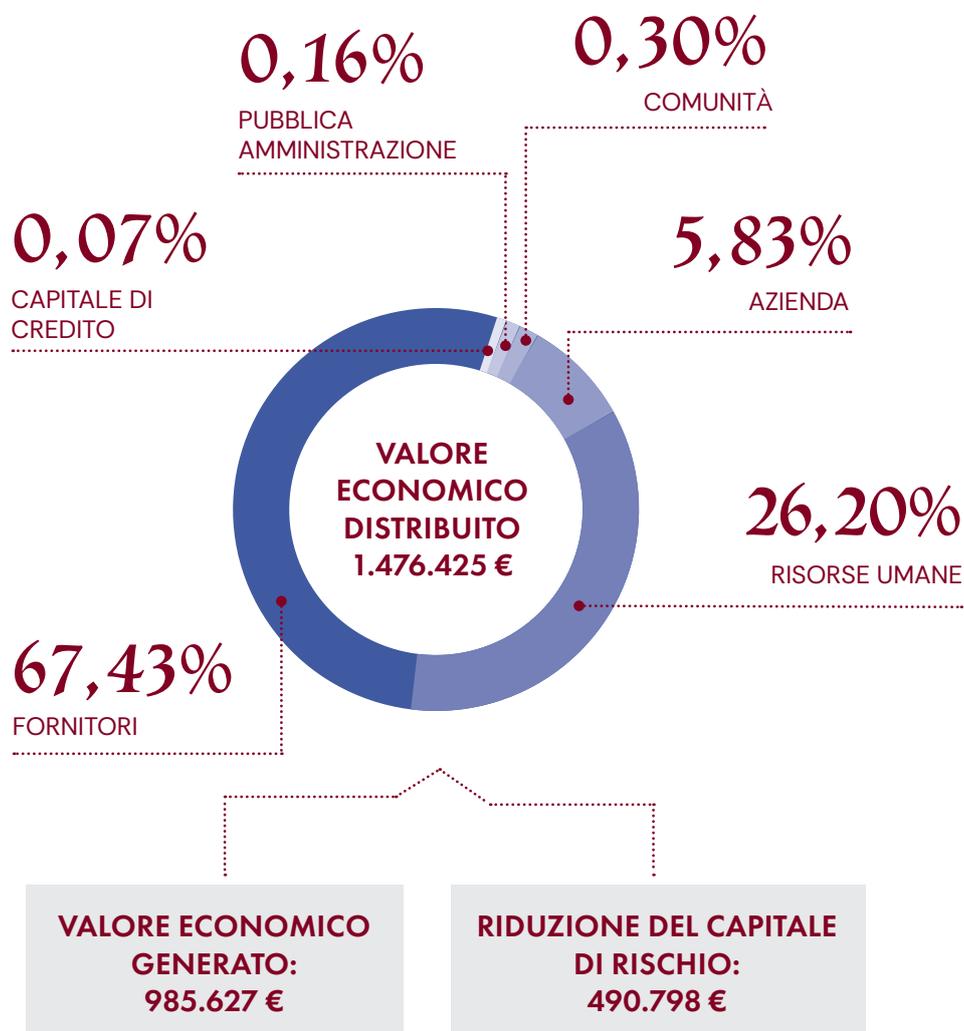
Fornitori di capitale di credito remunerati con il pagamento degli interessi sui prestiti.

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 2023 Tenuta Santa Caterina ha generato un valore economico di 985.627 euro (+24% rispetto al 2022) dato dall'ammontare complessivo dei ricavi e dei contributi ricevuti. Il valore economico complessivamente distribuito alle diverse categorie di stakeholder, pari a 1.476.425 euro (+26% rispetto al 2022), è stato determinato sommando a tale valore la riduzione del capitale di rischio pari a 490.789 euro conseguita per le ragioni indicate precedentemente.

IMPATTO ECONOMICO SUL TERRITORIO

Tenuta Santa Caterina contribuisce alla distribuzione della ricchezza sul territorio attraverso diverse modalità. Tra queste, gli acquisti da fornitori locali, l'assunzione di personale residente e il sostegno ad attività di volontariato a favore di enti non profit locali. Poiché Tenuta Santa Caterina si trova in una zona di confine tra Piemonte e Lombardia, per "territorio locale" si intendono entrambe queste regioni.



ACQUISTI DA FORNITORI LOCALI

Vogliamo dimostrare un forte impegno verso il territorio, acquistando la maggior parte dei beni e servizi da fornitori locali. Infatti, **il 79% del valore complessivo degli acquisti aziendali è destinato a realtà locali**, con un impatto significativo sull'economia delle regioni Piemonte e Lombardia. Questi acquisti includono i servizi di terzi per i lavori in vigna e cantina, la fornitura di materiali per packaging e imballaggio, prodotti alimentari per il relais, materiali di consumo e quote di adesione ad associazioni e consorzi del territorio.



ASSUNZIONE DI DIPENDENTI LOCALI

Ci impegniamo attivamente a distribuire ricchezza sul territorio anche tramite l'occupazione di risorse umane locali. Sebbene 6 dei 14 dipendenti siano di nazionalità straniera, **tutti risiedono nelle regioni di Piemonte e Lombardia**, rafforzando il legame con la comunità e contribuendo al benessere socioeconomico locale.

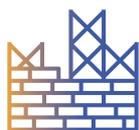
Questa scelta riflette l'impegno dell'azienda a investire nel territorio, creando opportunità di lavoro stabili e favorendo l'integrazione dei dipendenti all'interno della comunità. Oltre a generare valore economico, Tenuta Santa Caterina sostiene un ambiente di lavoro inclusivo e multiculturale, promuovendo così una ricchezza che va oltre i confini economici, arrivando anche a valori sociali e culturali.



ATTIVITÀ DI VOLONTARIATO

Ci prendiamo cura dei giardini dell'antica Abbazia di San Salvatore a Grazzano Badoglio, contribuendo così alla valorizzazione del patrimonio culturale locale. Questa abbazia, fondata nel 961 dal marchese Aleramo I di Monferrato e affidata ai Benedettini per oltre quattro secoli, rappresenta un importante tesoro architettonico e storico per la comunità. Attualmente, l'ex chiesa abbaziale è la sede della Parrocchia dei Santi Vittore e Corona, parte della Diocesi di Casale Monferrato.

Ogni anno **mettiamo a disposizione della Parrocchia due giardinieri della Tenuta per tre ore settimanali, contribuendo alla bellezza e al decoro del sito.** Quest'anno abbiamo donato 300 ore di lavoro, per un valore di circa 4.500 euro.



RISTRUTTURAZIONE DEGLI EDIFICI

Ci impegniamo a valorizzare il territorio anche attraverso progetti di ristrutturazione e ampliamento di edifici storici, destinati ad accogliere le attività di relais e cantina. Questi interventi non solo preservano il patrimonio architettonico locale, ma aumentano l'attrattiva turistica e culturale della regione.

Con questo contributo diretto al territorio, esprimiamo concretamente **il nostro impegno per la tutela e la promozione del patrimonio culturale locale**, generando un impatto positivo e duraturo sulla qualità della vita nel Monferrato.

GRI CONTENT INDEX

Dichiarazione d'uso

Tenuta Santa Caterina S.r.l. ha rendicontato le informazioni citate in questo indice dei contenuti GRI per il periodo dal 1° gennaio 2023 al 31 dicembre 2023 con riferimento agli "Standard GRI". Inoltre, ha utilizzato il GRI 13 Sector Standard for Agriculture, Aquaculture, and Fishing per l'individuazione e rendicontazione di alcuni temi materiali specifici del settore agricolo.

Utilizzato GRI 1 - GR13

GRI 1: Principi Fondamentali 2021;

GRI 1: Foundation 2021;

GRI 13: Sector Standard for Agriculture, Aquaculture, and Fishing.

GRI Standard	L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione		
GRI 2	Informativa generale 2021	Riferimenti nel report	Note
GRI 2-1	Dettagli organizzativi	Nota Metodologica; 1. Identità aziendale	
GRI 2-2	Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Nota Metodologica	
GRI 2-3	Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Nota Metodologica	
	Attività e lavoratori	Riferimenti nel report	Note
GRI 2-6	Attività, catena del valore e altri rapporti di business	1. Identità aziendale; 5. Produzione sostenibile	
GRI 2-7	Dipendenti	3. Le persone che lavorano in azienda	
GRI 2-8	Lavoratori non dipendenti	3. Le persone che lavorano in azienda	
	Governance	Riferimenti nel report	Note
GRI 2-9	Struttura e composizione della governance	2. Governance e impegno sostenibile	
GRI 2-10	Nomina e selezione del massimo organo di governo	2. Governance e impegno sostenibile	
GRI 2-11	Presidente del massimo organo di governo	2. Governance e impegno sostenibile	
GRI 2-12	Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	2. Governance e impegno sostenibile	

GRI Standard	L'organizzazione e le sue prassi di rendicontazione		
GRI 2-13	Delega di responsabilità per la gestione di impatti	2. Governance e impegno sostenibile	Nessuna delega, la responsabilità è in capo al CDA
GRI 2-14	Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	2. Governance e impegno sostenibile	
GRI 2-16	Comunicazione delle criticità	2. Governance e impegno sostenibile 3. Le persone che lavorano in azienda	
	Strategia, politiche e prassi	Riferimenti nel report	Note
GRI 2-22	Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	2. Governance e impegno sostenibile	
GRI 2-23	Impegno in termini di policy	2. Governance e impegno sostenibile	
GRI 2-24	Integrazione degli impegni in termini di policy	2. Governance e impegno sostenibile	
GRI 2-25	Processi volti a rimediare impatti negativi	2. Governance e impegno sostenibile	
GRI 2-26	Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	2. Governance e impegno sostenibile Piano strategico	
GRI 2-27	Conformità a leggi e regolamenti	2. Governance e impegno sostenibile	Nel 2023 non si è verificato alcun caso di non conformità a leggi e regolamenti
	Coinvolgimento degli stakeholder	Riferimenti nel report	Note
GRI 2-29	Approccio al coinvolgimento degli stakeholder	2. Governance e impegno sostenibile	
GRI 2-30	Contratti collettivi	3. Le persone che lavorano in azienda	
GRI 3	Informative sui temi materiali	Riferimenti nel report	Note
GRI 3-1	Processo di determinazione dei temi materiali	2. Governance e impegno sostenibile	
GRI 3-2	Elenco di temi materiali	2. Governance e impegno sostenibile	
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	2. Governance e impegno sostenibile	
NON GRI	Informativa autonoma	Riferimenti nel report	Note
NON GRI	Piano strategico e avanzamento 2023	2. Governance e impegno sostenibile	
NON GRI	Obiettivi di sostenibilità medio periodo	2. Governance e impegno sostenibile Piano strategico	

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA			
GRI Standard	Informative sui temi materiali	Riferimenti nel report	Note
GRI 201	Performance economica		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Tema Materiale: Sostenibilità economico-finanziaria	
GRI 201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	6. Profilo economico-finanziario	
GRI 201-4	Sussidi, sovvenzioni, premi e finanziamenti ricevuti dalla Pubblica Amministrazione	6. Profilo economico-finanziario	
GRI 204	Pratiche di approvvigionamento		
GRI 204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	6. Profilo economico-finanziario	
GRI 205	Anticorruzione		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Tema Materiale: Promozione e sostegno della comunità locale	
GRI 205-3	Episodi di corruzione accertati e azioni intraprese	2. Governance e impegno sostenibile	Nel 2023 non si è verificato alcun caso di corruzione

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE			
GRI Standard	Informative sui temi materiali	Riferimenti nel report	Note
GRI 301	Tema Materiale: Packaging e approvvigionamento responsabile		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali		
GRI 301-1	Materiali utilizzati per peso e volume	5. Produzione sostenibile	
GRI 301-2	Materiali utilizzati che provengono da riciclo	5. Produzione sostenibile	
GRI 301-3	Prodotti recuperati o rigenerati e rilevati materiali di imballaggio	5. Produzione sostenibile	Recupero al 100% delle vinacce con riutilizzo in campo
GRI 302	Energia		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Tema Materiale: Efficientamento energetico, produzione e consumo energie rinnovabili	
GRI 302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	5. Produzione sostenibile	
GRI 302-4	Riduzione del consumo di energia		
GRI 302-5	Riduzione del fabbisogno energetico di prodotti e servizi		

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE			
GRI Standard	Informative sui temi materiali	Riferimenti nel report	Note
GRI 303	Acqua e affluenti		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Tema non individuato come materiale	
GRI 303-3	Prelievo idrico	5. Produzione sostenibile	
GRI 303-5	Consumo di acqua	5. Produzione sostenibile	
GRI 304 GRI 13	Biodiversità		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Temi materiali: Salute del suolo e del vigneto e salvaguardia della biodiversità; utilizzo prodotti chimici/ Produzione biologica	
GRI 304-2	Impatti significativi di attività, prodotti e servizi sulla biodiversità	5. Produzione sostenibile	
GRI 13 GRI 13.5.1	Salute del suolo	5. Produzione sostenibile	
GRI 13 GRI 13.6.1	Uso di pesticidi	5. Produzione sostenibile	
GRI 305	Emissioni		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Tema materiale: Misurazione dell'impronta carbonica e riduzione delle emissioni	
GRI 305-1	Emissioni dirette di GHG (Scope 1)	Piano strategico	L'azienda non misura ancora le emissioni. Sarà un obiettivo 2024
GRI 305-2	Emissioni dirette di GHG (Scope 2)	Piano strategico	
GRI 306	Rifiuti		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Tema non individuato come materiale	
GRI 306-3	Rifiuti generati	5. Produzione sostenibile	
GRI 306-4	Rifiuti non conferiti in discarica	5. Produzione sostenibile	
GRI 306-5	Rifiuti conferiti in discarica	5. Produzione sostenibile	

SOSTENIBILITÀ SOCIALE			
GRI Standard	Informative sui temi materiali	Riferimenti nel report	Note
GRI 401	Occupazione		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Tema Materiale: Crescita e valorizzazione dei lavoratori	
GRI 401-1	Nuove assunzioni e turnover	3. Le persone che lavorano in azienda	
GRI 401-3	Congedo parentale	3. Le persone che lavorano in azienda	
GRI 403	Salute e sicurezza sul lavoro		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Tema Materiale: Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro	
GRI 403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	3. Le persone che lavorano in azienda	
GRI 403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	3. Le persone che lavorano in azienda	
GRI 403-9	Infortuni sul lavoro	3. Le persone che lavorano in azienda	
GRI 404	Formazione ed educazione		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Tema Materiale: Crescita e valorizzazione dei lavoratori	
GRI 404-1	Ore medie di formazione annua per dipendente	3. Le persone che lavorano in azienda	
GRI 405	Diversità e pari opportunità		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Tema Materiale: Inclusione e pari opportunità	
GRI 405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	2. Governance e impegno per la sostenibilità; 3. Le persone che lavorano in azienda	
GRI 405-2	Rapporto tra stipendio base e retribuzione delle donne rispetto agli uomini	3. Le persone che lavorano in azienda	
GRI 417	Marketing ed etichettatura		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Tema Materiale: Qualità, sicurezza e trasparenza del prodotto	
GRI 417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	5. Produzione sostenibile	
GRI 417-2	Episodi di non conformità in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	5. Produzione sostenibile	
GRI 417-3	Casi di non conformità riguardanti comunicazioni di marketing	5. Produzione sostenibile	

SOSTENIBILITÀ SOCIALE			
GRI Standard	Informative sui temi materiali	Riferimenti nel report	Note
GRI 419	Compliance socio-economica		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Tema Materiale: Etica e integrità del business	
GRI 419-1	Non conformità con leggi e normative in materia sociale ed economica	2. Governance e impegno sostenibile	
NON GRI	Informativa autonoma		
GRI 3-3	Gestione dei temi materiali	Tema Materiale: Gestione dei rapporti con i lavoratori	
NON GRI	Informativa autonoma	3. Le persone che lavorano in azienda	

Supporto metodologico

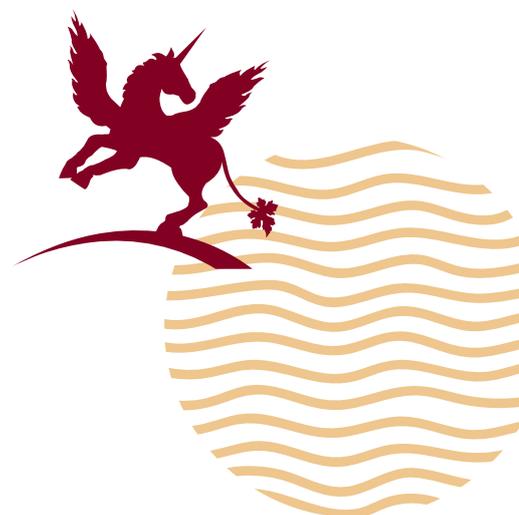
Imprenditore Smart S.p.A.
www.impreditoresmart.it

Supporto tecnico Biopass®

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

www.tenuta-santa-caterina.it
info@tenuta-santa-caterina.it

