



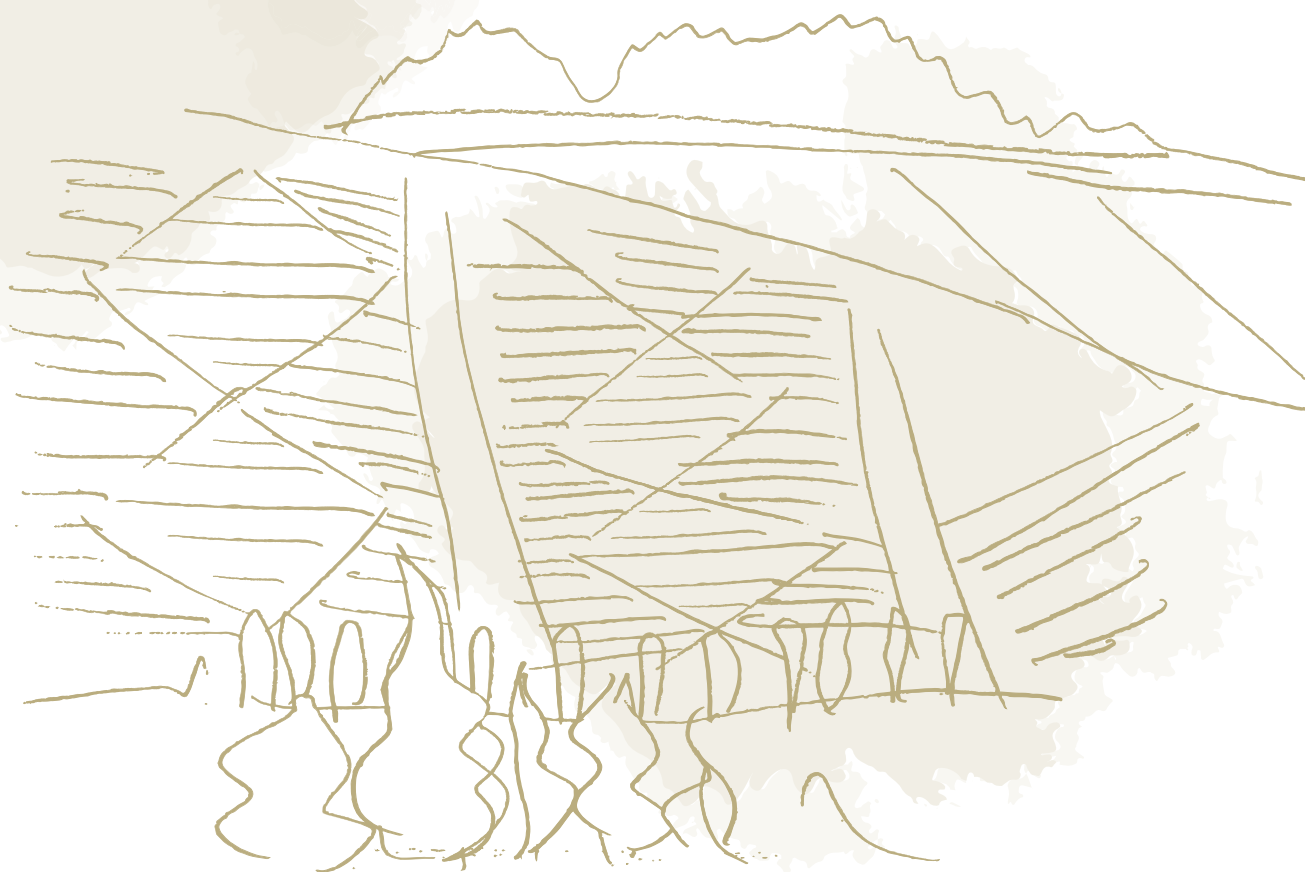
TENUTA SANTA CATERINA
1737
GRAZZANO BADOGGIO

BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ

2022



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





Cari lettori

sono trascorsi circa 20 anni da quando decisi di impegnarmi in un grande progetto di vita: quello di recuperare e rendere nuovamente attiva, dopo decenni di abbandono, Tenuta Santa Caterina, storico dominio agrario nel cuore del Monferrato.

Si trattava anzitutto di un deliberato e consapevole ritorno alle mie origini materne, con l'intendimento di mettere anche a frutto ciò che, attraverso esperienze in territori diversi e multiformi, ave-

vo appreso ed interiorizzato sul modo di fare viticoltura e sulle qualità vino che avrei voluto ottenere da essa.

La sfida che avevo accettato di sostenere si declinava da subito come un impegno sotto molteplici aspetti rispetto ai quali occorreva una scelta di campo coerente: il restauro degli immobili storici; il recupero delle coltivazioni e la loro distribuzione; le scelte, in particolare, che inerivano alle vigne ed ai loro re-impianti; tutto ciò doveva rispondere ad una "filosofia" unitaria, ad un approccio che fosse espressione di un "modo" di concepire quel grande ed articolato lavoro.

Fu dunque così che gli immobili, a partire dalle cantine plurisecolari, furono restaurati solo da artigiani locali con l'uso di tecniche e materiali frutto di una sapienza tramandata per generazioni: manualità e profondo rispetto per il "genius loci".

Altrettanto fu per le terre e le vigne.

Sin da principio volli cercare coerenza nell'uniformare le scelte agricole ad alcuni principi cardine: garantire e sviluppare la biodiversità nell'ambiente della Tenuta; riportare i suoli esausti alla loro attività biologica naturale; scegliere soprattutto varietà viticole autoctone o tradizionali del territorio per perseguire l'obiettivo della autenticità dei vini; limitare al minimo l'uso degli artifici della chimica esaltando invece le potenzialità offerte da tecniche naturalistiche quali la micorizzazione delle barbatelle all'impianto, le concimazioni esclusivamente organiche, l'adozione delle semine a sovescio fra i filari.

Anche in cantina, in piena sintonia con Mario Ronco consulente che accompagna dall'inizio la nostra avventura, le scelte furono coerenti con un'enologia minimalista.

Oggi, dopo 20 anni di lavoro appassionato, Tenuta Santa Caterina è in avanzato processo di “conversione” che condurrà l’azienda ad essere certificata formalmente come “biologica” a far tempo dall’annata 2025, il che costituisce l’esito naturale del suo percorso.

La coerenza del progetto ha, tuttavia, riguardato anche l’intero sistema aziendale che è stato sempre più concepito come un vero e proprio organismo economico e relazionale al centro del quale si è posto il valore del capitale umano prima che di quello puramente economico.

Ciò che Tenuta Santa Caterina produce, infatti, può a pieno titolo considerarsi come il frutto del lavoro di un collettivo di persone il cui contributo individuale è sempre considerato in sé un valore aggiunto. Una comunità, prima che un’organizzazione, inclusiva nell’ambito della quale la larga prevalenza femminile e la varietà delle provenienze geografiche sono considerate una rilevante ed irrinunciabile ricchezza. Questa connotazione comunitaria dell’azienda comporta che si eserciti una costante attenzione alla formazione delle persone ed alle loro esigenze di crescita professionale, di sicurezza e di benessere nell’ambiente di lavoro.

Elementi questi che si traducono anche nella capacità delle risorse aziendali di relazionarsi sempre più efficacemente con l’esterno: con le migliaia di ospiti e di visitatori che nel corso di tutto l’anno frequentano la Tenuta ed il suo Relais; con i clienti diretti; con il mercato nazionale ed internazionale.

Ritengo che Tenuta Santa Caterina sia oggi matura, quindi, per presentare a tutti gli stakeholders il suo primo Bilancio di Sostenibilità nel quale il lettore potrà ritrovare tutti gli elementi caratteristici di un approccio all’attività d’azienda diretto alla preservazione ed all’uso consapevole delle risorse, a scelte tecnologiche coerenti col principio del maggior risparmio energetico, all’assoluto rispetto dell’ambiente interno ed esterno all’azienda stessa.

Se il concetto di sostenibilità coincide con l’esigenza di garantire che il soddisfacimento dei bisogni dell’oggi non comprometta la possibilità delle generazioni future, perciò stesso si realizza soltanto attraverso l’applicazione in concreto di un principio generale di “cura” nel sistema di relazioni umane ed economiche che costituisce l’azienda. Credo si possa senza superbia affermare che questo è l’obbiettivo che Tenuta Santa Caterina sin dall’inizio della sua nuova “storia” si è prefissa e che continuerà a perseguire con tutta l’attenzione e la passione che le sono proprie.



Nota metodologica

Questo Bilancio di Sostenibilità è stato redatto per rispondere alla crescente esigenza di trasparenza e rendicontazione sull'impatto economico, ambientale e sociale delle attività aziendali.

Abbiamo preso come riferimento le linee guida GRI Sustainability Reporting Standards (2021), Global Reporting Initiative (GRI) e i Sustainable Development Goals (SDGs) dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, seguendo le migliori pratiche di reporting di sostenibilità.

Il perimetro di rendicontazione di questo Bilancio è la Società Agricola Tenuta Santa Caterina S.r.l. per l'anno 2022, compreso tra il 1 gennaio e il 31 dicembre. Dove possibile abbiamo fornito informazioni sui trend di performance degli esercizi precedenti, per consentire una valutazione del progresso nel tempo.

È importante notare che il presente Bilancio non è stato sottoposto ad attività di assurance esterna, ma è stato approvato dai soci amministratori dell'azienda.

La selezione dei **temi materiali** è stata effettuata utilizzando un processo che ha coinvolto la direzione aziendale. I temi materiali sono stati identificati in base ai seguenti criteri:

- **Rilevanza per l'azienda**, cioè l'importanza dei temi per il business aziendale e la sua operatività.
- **Rilevanza per gli stakeholder**, cioè l'interesse e l'influenza degli stakeholder sugli affari aziendali.

- **Impatto sull'ambiente, sulle persone e sulla comunità**, cioè l'effetto dei temi sulle questioni ambientali, sociali ed economiche.

- **Utilizzo delle Linee Guida GRI e gli SDGs**, cioè l'allineamento dei temi con le linee guida GRI e gli obiettivi globali di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030.

Per garantire una relazione accurata e per affrontare le sfide e opportunità legate al nostro settore di attività, abbiamo considerato il GRI 13 Sector Standard for Agriculture, Aquaculture, and Fishing. Questo standard ci ha aiutato a identificare i temi materiali specifici relativi alla viticoltura. Inoltre, abbiamo utilizzato gli SDGs dell'Agenda 2030 dell'Onu per identificare gli obiettivi di sviluppo sostenibile che l'azienda sta cercando di raggiungere attraverso le sue attività e per l'analisi del loro impatto sulle sfide globali.

In sintesi, il Bilancio di Sostenibilità 2022 dell'azienda vitivinicola Tenuta Santa Caterina è il risultato di un impegno costante 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.

La realizzazione di questo Bilancio di Sostenibilità è frutto del team di lavoro composto da persone interne ed esterne all'azienda.

Per domande e approfondimenti su temi specifici, è possibile contattare il team che ha redatto il Bilancio di sostenibilità al seguente indirizzo e-mail: info@tenuta-santa-caterina.it.

Grazie in anticipo a chiunque vorrà condividere la propria opinione con noi.

Indice

IDENTITÀ AZIENDALE	7
Chi siamo	8
Tornare a casa	12
Vision e mission	16
Dove siamo	18
Vini e vigneti	20
I nostri luoghi	22
Presenza nel mondo	28
CONDUZIONE SOSTENIBILE DEL BUSINESS	31
Mappa degli Stakeholder	32
Analisi di materialità e contributo agli SDGs	34
Gestione dei rischi	35
Linee strategiche di sviluppo sostenibile	36
GOVERNANCE, PERSONE E ORGANIZZAZIONE	39
Il sistema di governo	40
La struttura organizzativa	41
Le persone che lavorano in azienda	42
Salute e sicurezza dei lavoratori	46
Formazione del personale	47
Diversità e inclusione	49
VALORIZZAZIONE E SVILUPPO DEL TERRITORIO	51
Connessioni e sinergie	52
Turismo, arte e impegno comunitario	53
LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	59
Il nostro approccio	60
La catena del Valore	62
Le Buone Pratiche nel processo produttivo	65
Energia	70
Acqua	72
Rifiuti	73
PERFORMANCE ECONOMICA	75
Risultati economico-finanziari	76
Valore economico generato e distribuito	77



TENUTA SANTA CAT
1737
GRAZZANO BADOGI

ERINA

LIO

Identità

Aziendale

CHI SIAMO

Tenuta Santa Caterina nasce dal progetto 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.

È un'attitudine ontologica alla natura, al rapporto con la campagna e con il paesaggio quella che spinge Alleva ad acquistare la Tenuta e i suoi terreni. La risposta al forte desiderio di far rinascere un luogo di grande importanza storico-ambientale e riannodare il filo della narrazione con parole nuove: tutela, biodiversità, dialogo, valorizzazione.

Nata in epoca medievale come fortezza difensiva dell'Abbazia benedettina di Grazzano Badoglio, Tenuta Santa Caterina è attestata come proprietà agraria già dal 1737.

Dopo anni di abbandono e incu-

ria, la sua configurazione attuale è il risultato di un accurato lavoro di recupero e restauro iniziato negli anni 2000 e reso possibile dall'abile maestria di artigiani locali e di esperti in agricoltura simbiotica, coordinati dal progetto e dalla visione del proprietario.

Hanno così trovato nuova vita il Palazzo, i Porticati, i Giardini all'italiana, le Scuderie, la Cantina Storica con le volte di mattoni e il tipico Infernotto, patrimonio riconosciuto dall'UNESCO.

Sono inoltre tornati a fruttificare gli oltre 21 ettari di vigneti e terreni della proprietà, armoniosamente inseriti nel tipico paesaggio monferrino.

Oggi Tenuta Santa Caterina è un punto di riferimento per alcune delle varietà di vitigni autoctoni e storici del territorio, che con passione e caparbia contribuisce a valorizzare: il Grignolino, la Barbera, il Nebbiolo, la Freisa, Chardonnay e Sauvignon.

21

ettari di vigneti

678.275

euro di ricavi

60.000

bottiglie

10

ettari di bosco
e parco

40%

vendita all'estero

70%

ospiti stranieri

1.876

presenze Relais

Azienda

14

dipendenti

1

AD donna

64%

donne

62

ore di formazine

0

infortuni sul
lavoro

Persone

100%

concimazione
organica

100%

conversione
BIO

100%

lieviti indigeni

Ambiente

Momenti fondanti della storia

● **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.

● **Inizi XVI secolo**

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

● **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.

● **Inizi XIX secolo**

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.

● **1936**

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

● **2000**

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.

● **2015**

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





TORNARE A CASA

Guido Carlo Alleva incontra Tenuta Santa Caterina

La storia di Guido Carlo Alleva è legata a doppio filo alla terra e all'agricoltura. È una connessione profonda che ha radici nell'infanzia, quando da Milano si sposta spesso nelle tenute agricole ere-

ditate e gestite dalla sua famiglia. Uno dei due fili lo lega ai possedimenti paterni in Abruzzo e Friuli Venezia Giulia, l'altro ai terreni del ramo materno, nel *Monferrato*.

L'esperienza della vita rurale

Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Abruzzo: luoghi paesaggisticamente diversi in cui prende forma la medesima esperienza della vita rurale. Un'esperienza desiderata e ricercata dal Guido Carlo bambino, a contatto diretto con il lavoro scandito dal ciclo delle stagioni: la semina e la cura delle coltivazioni, il tempo lento e rarefatto sui pascoli, i riti della raccolta delle olive e la vendemmia, la festa comunitaria che suggella fatiche e gioie. Un imprinting che fa della campagna e del suo paesag-



gio lo spazio dell'apprendimento, della scoperta, della gioia. Una sorta di iniziazione alla vita stessa.

Il richiamo della terra

Negli anni successivi il richiamo alla terra è un appello a cui Alleva non può e non vuole resistere, anche se le vicende personali lo portano a percorrere altre strade professionali e abitare altri luoghi, fuori dalla campagna.

*Una proprietà acquistata in Toscana sul territorio lucchese è il contesto in cui si concretizzano i primi esperimenti di coltivazione autonoma del Syrah e di olivicoltura nella macchia mediterranea, in un singolare connubio con la botanica e i giardini e con un approccio biologico ante-litteram, ispirato anche alla filosofia di Gilles Clément e del suo *Le jardin en mouvement*.*



Nasciamo, per così dire, provvisoriamente, da qualche parte; soltanto a poco a poco andiamo componendo in noi il luogo della nostra origine, per nascervi dopo, e ogni giorno più definitivamente.

(Rainer Maria Rilke, Lettere milanesi)

La scelta del Monferrato

Lasciata la Toscana, è l'invito materno a "tornare a casa" che spinge Guido Carlo di nuovo verso il Monferrato. La scelta di acquistare Tenuta Santa Caterina è istintiva e immediata. La volontà è quella di far rinascere un luogo con una grande eredità e di mettere in pratica in modo ancor più radicale una concezione di rapporto organico con l'ambiente che diventerà la sua cifra caratteristica.

Fin dagli inizi, il ripristino delle colture è improntato a un generale progetto di valorizzazione della biodiversità. Iniziano le sperimentazioni con le viti micorizzate, le prime in assoluto in Piemonte, e la misurazione costante dell'attività biologica del terreno.

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

Estetica del vino e del territorio: un'eredità da condividere

Nasce in questo senso la ricerca di un'estetica del vino come opera viva, tramite alchemico e simbolo sacro del patto tra uomo e natura, frutto unico e irripetibile legato al ciclo delle stagioni, strumento che genera benessere in chi lo produce, gioia in chi lo degusta.

L'esperienza di questi anni, un approccio di coltivazione e vinificazione che non è mai dato per scontato, fatto di infiniti tentativi e umili progressi, è il vero patrimonio da tramandare.

Un bagaglio di conoscenze da ampliare che vuole essere la mission del progetto, a disposizione di quanti condividono questa visione nel Monferrato e ovunque si avverta la spinta e l'urgenza di una nuova alleanza con il proprio territorio.

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'inserirci 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 se stesso e con il proprio lavoro, portatore di effettivo e tangibile benessere.

VISION E MISSION

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.



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.

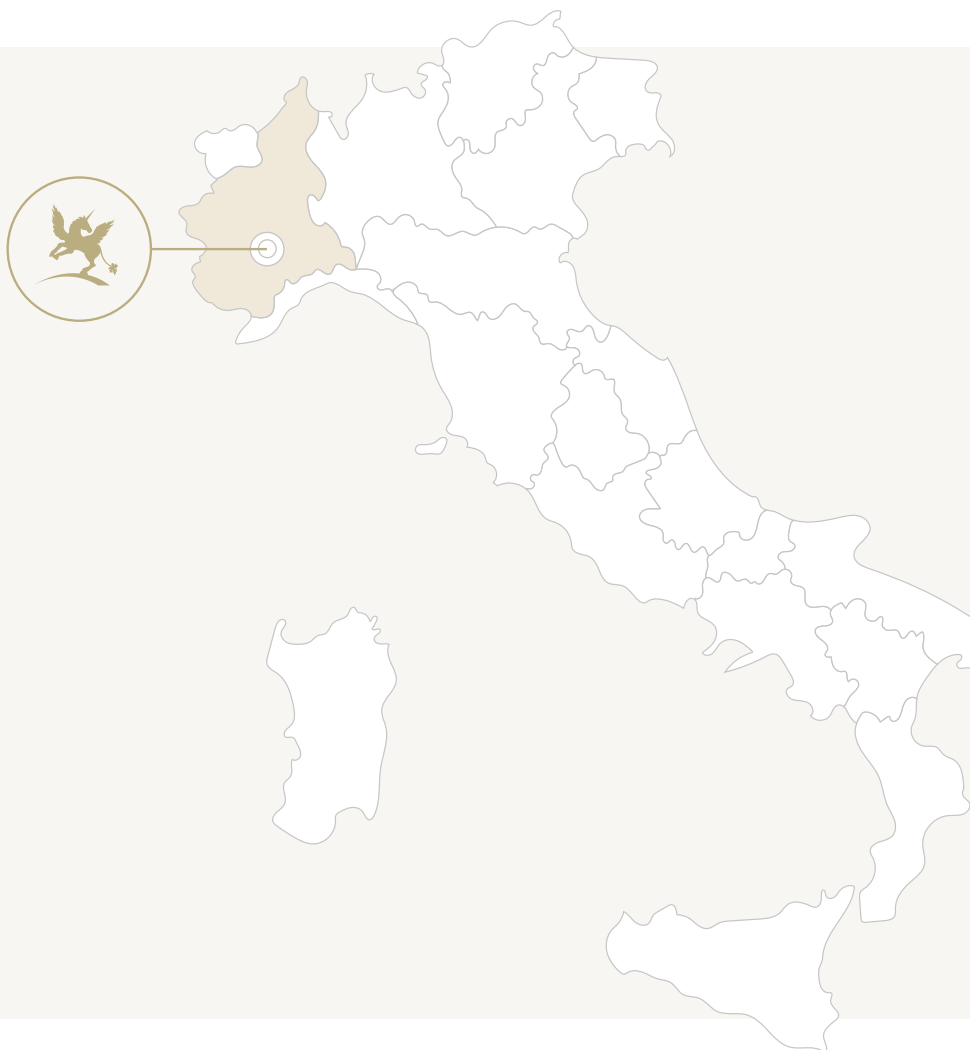
DOVE SIAMO

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 domina da oltre mille anni il territorio, 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, noccioleti, 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

La nostra Espressione del Monferrato

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 da Guido Carlo Alleva è in forte sintonia con questo patrimonio storico, ambientale e paesaggistico, nella scelta di rispettare la specificità dei terreni e le varietà autoctone del Monferrato: Grignolino, Freisa, Barbera, Nebbiolo, e i vitigni da sempre presenti nel territorio, come Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Con grande cura e attenzione, seguendo i principi di un'agricoltura integrata con l'ambiente circostante, fin dagli inizi dell'attività 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 no-

stra 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.





**BARBERA D'ASTI
SUPERIORE DOCG**



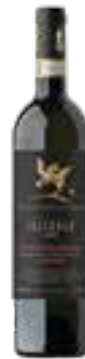
Setecapita

**FREISA D'ASTI
SUPERIORE DOC**



SoridiGiul

**MONFERRATO DOC
NEBBIOLO SUPERIORE**



Illegale

**MONFERRATO DOC
BIANCO**



Silente delle Marne

GRIGNOLINO D'ASTI DOC



Monferace



Arlandino

I NOSTRI LUOGHI

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.



Le cantine s



L'Infernòt (Infernòtto) 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'Infernòt 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'infernòtto ospita la collezione privata di vini e spumanti della famiglia Alleva.

L'Infernòt





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 Relais



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.

PRESENZA NEL MONDO





CONTINENTI	PAESI	VINO	RELAIS	VISITE E DEGUSTAZIONI
OCEANIA	AUSTRALIA		●	
EUROPA	AUSTRIA		●	
EUROPA	BELGIO	●	●	●
EUROPA	DANIMARCA		●	
EUROPA	ESTONIA		●	
EUROPA	FINLANDIA		●	●
EUROPA	FRANCIA		●	●
EUROPA	GERMANIA	●	●	●
EUROPA	GRAN BRETAGNA	●	●	●
EUROPA	GRECIA		●	
EUROPA	IRLANDA		●	
EUROPA	ISLANDA		●	
EUROPA	ITALIA	●	●	●
EUROPA	LETTONIA		●	
EUROPA	NORVEGIA	●	●	●
EUROPA	OLANDA	●	●	●
EUROPA	POLONIA		●	
EUROPA	PORTOGALLO		●	
EUROPA	ROMANIA		●	
EUROPA	RUSSIA		●	
EUROPA	SPAGNA	●	●	
EUROPA	SVEZIA		●	●
EUROPA	SVIZZERA	●	●	●
EUROPA	UCRAINA		●	
ASIA	CINA		●	
ASIA	GIAPPONE	●	●	
ASIA	ISRAELE		●	●
ASIA	TAIWAN	●		
ASIA	THAILANDIA		●	●
AMERICA	ARGENTINA		●	
AMERICA	BRASILE		●	
AMERICA	CANADA		●	
AMERICA	USA	●	●	
ALTRO	RESTO DEL MONDO		●	



Vino

Il mercato italiano è la principale destinazione dei vini di Tenuta Santa Caterina (60% del fatturato aziendale nel 2022). Sul totale delle esportazioni all'estero, i vini raggiungono in primis l'Europa (72%), quindi gli USA (20%) e l'Asia (8%).



Relais

I principali Paesi di provenienza degli ospiti del Relais sono: Italia, Svizzera, Germania, Paesi Bassi, Stati Uniti, Francia e Israele, insieme rappresentano l'82% del totale.



Degustazioni

I principali Paesi di provenienza degli ospiti delle degustazioni: Italia, Svizzera, Germania, Olanda e Belgio.





Conduzione sostenibile

del business

MAPPA DEGLI STAKEHOLDER

La stesura di questo primo bilancio di sostenibilità ha coinvolto l'alta direzione aziendale nel processo di individuazione degli stakeholder, attraverso un percorso di analisi interna.

Da questa attività sono stati definiti:

- i soggetti che influenzano e/o sono influenzati dalle decisioni, dalle attività, dai prodotti e servizi e dai risultati aziendali;

- i temi rilevanti per il business aziendale.

In questa fase, le dimensioni aziendali e l'impegno richiesto dalla raccolta dati e dalla redazione di questo report non hanno permesso un'attività strutturata di stakeholder engagement, ma ogni momento di scambio e di dialogo è stato determinante per raccogliere le informazioni rielaborate in questa mappa.



PERSONE

- » Dipendenti
- » Collaboratori



CLIENTI E CONSUMATORI

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



FORNITORI

- » Prodotti
- » Servizi



CANALI DISTRIBUTIVI

- » Agenti Italia
- » Distributori esteri

PRINCIPALI INTERESSI

Gestione del rapporto di lavoro, Salute e sicurezza sul luogo di lavoro, Crescita professionale

Qualità e sicurezza del prodotto, Veridicità delle informazioni, Utilizzo di pratiche sostenibili

Solidità della collaborazione

Gestione del rapporto di lavoro, Brand reputation

PRINCIPALI INIZIATIVE DI DIALOGO

Condivisione di informazioni sulle performance aziendali, Riunioni interne

Accoglienza in azienda, Sito web, Social network, Fiere ed eventi

Scambio di informazioni su richiesta

Condivisione di informazioni sulle vendite, Contatto diretto



**ENTI
CERTIFICATORI**

- » Valorialia



**ASSOCIAZIONI E
CONSORZI DI SETTORE**

- » Associazione Monferrace
- » 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



**COMUNITÀ
LOCALE**

- » Produttori locali
- » Cittadini

Veridicità delle informazioni

Comunione di intenti,
Partecipazione attiva e
continuativa, Networking

Realizzazione di progetti,
Veridicità e trasparenza
delle informazioni

Creazione e distribuzione
di valore economico,
Attuazione di pratiche
responsabili sia in
vigneto che in cantina,
Valorizzazione della
comunità locale

Audit e riunioni

Partecipazioni a riunioni,
Organizzazione di eventi
mirati allo sviluppo del
territorio e delle comunità
locali, Tutela del prodotto

Messa a disposizione di
informazioni richieste

Sito web, Social network,
Visite in azienda,
Organizzazione di eventi



ANALISI DI MATERIALITÀ E CONTRIBUTO AGLI SDGs

In questo primo anno di rendicontazione, il nostro obiettivo è stato anzitutto quello di individuare i soggetti che possiamo considerare come stakeholder dell'azienda, per questo non è stato ancora possibile raccogliere le esigenze manifestate direttamente dai vari soggetti coinvolti. Le tematiche rilevanti sono state

definite partendo da un'analisi di settore, che è stata seguita da riflessioni e consultazioni a livello direzionale.

I temi individuati sono stati classificati secondo un livello progressivo di importanza: bassa, media, alta. Per ciascuno dei temi materiali si è proceduto alla rendicontazione nei capitoli successivi.

G = aspetti economici e di governance
S = aspetti sociali
E = aspetti ambientali

TEMATICHE RILEVANTI	SDGs
E Salvaguardia della biodiversità	
E Salute del suolo e del vigneto	
E Uso di pesticidi (produzione biologica)	
S Sicurezza alimentare	 
S Gestione dei rapporti con i lavoratori	
S Salute e sicurezza sul lavoro	
S Crescita professionale di dipendenti e collaboratori	 
S Valorizzazione e sviluppo del territorio	 
E Efficientamento energetico, produzione e consumo di energie rinnovabili	
E Misurazione dell'impronta carbonica e riduzione delle emissioni	
G Sostenibilità economico-finanziaria	
E Materiali di consumo/Approvvigionamenti sostenibili	
G Etica ed integrità del business	
E Gestione dei rifiuti	  

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 darne diffusione a tutti stakeholder interni ed esterni, l'azienda sta redigendo il proprio Codice Etico, che verrà pubblica-

to 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 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. • Installazione di pannelli fotovoltaici per ridurre l'utilizzo di energia da fonti convenzionali e abbassare il livello di emissioni di CO².
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 (primo vino certificato biologico nel 2025). • Utilizzo di soli lieviti indigeni per la fermentazione del vino. • Sovescio annuale.
Rischi connessi alla gestione delle risorse umane	Discriminazione sui luoghi di lavoro e disparità di trattamento.	<ul style="list-style-type: none"> • Il processo di assunzione e di formazione professionale è gestito dall'Amministratrice Delegata, sia per i dipendenti della Tenuta sia per persone che prestano servizi nei vigneti all'interno di Cooperative di lavoro.
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 lavoratori. • 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 dell'impiego di sostanze chimiche in cantina. • La direzione aziendale garantisce che i diritti umani delle persone non vengano lesi attraverso un costante scambio diretto con le persone.

LINEE STRATEGICHE DI SVILUPPO SOSTENIBILE

Come azienda da sempre abbiamo adottato la sostenibilità come linea guida del nostro operato, siamo consapevoli tuttavia che il percorso è solo all'inizio. L'impegno che l'azienda si assume è quello di monitorare il pro-

prio percorso attraverso il Bilancio di Sostenibilità e di orientare gli interventi da adottare ogni anno.

Di seguito alcune linee strategiche che ci poniamo come obiettivo nei prossimi anni.

LINEE STRATEGICHE	OBIETTIVI PERSEGUITI	TARGET
Sviluppare una cultura sostenibile in AZIENDA	Sviluppare una cultura aziendale sui temi della sostenibilità e migliorare il livello di consapevolezza, responsabilità e comunicazione.	<ul style="list-style-type: none"> • Formalizzare la dichiarazione di missione. • Redigere il Codice Etico. • Avviare percorso di stakeholder engagement. • Sviluppare un piano strategico. • Redigere il Bilancio di sostenibilità. • Creare un canale di segnalazione. • Analizzare i fornitori lungo la catena del valore. • Misurare il grado di soddisfazione dei clienti.
Valorizzazione del TERRITORIO	Contribuire in maniera attiva allo sviluppo del territorio e della comunità locale attraverso iniziative commerciali, di volontariato e di promozione.	<ul style="list-style-type: none"> • Intensificare il dialogo e le interazioni con gli stakeholder partendo dalle Associazioni che operano sul territorio e dalle aziende di filiera. • Organizzare eventi. • Mantenere le iniziative di volontariato.
Crescita delle PERSONE	Garantire la crescita professionale, la salute ed il benessere dei lavoratori attraverso iniziative di formazione e di sostegno.	<ul style="list-style-type: none"> • Incrementare le ore di formazione. • Realizzare un'indagine di benessere aziendale. • Sviluppare forme di welfare aziendali.
Tutela e difesa dell' AMBIENTE	Attuare un sistema produttivo sostenibile per la salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità, in grado di minimizzare l'impatto ambientale anche attraverso l'attuazione di tecniche agronomiche innovative.	<ul style="list-style-type: none"> • Completare le indagini BioPass® su tutti i siti aziendali. • Approfondire l'indagine geologica dei suoli vitati per completare lo studio sui diversi siti e definire la vocazionalità dei diversi vigneti. • Adottare buone pratiche di gestione del suolo in base alle indicazioni ottenute dalle indagini BioPass® e misurare i miglioramenti ogni 3 anni, con lo scopo di ottimizzare gli interventi anche dal punto di vista economico. • Ottenere la Certificazione Biologica. • Sviluppare il calcolo della Carbon Footprint e creare un piano di efficientamento energetico (individuare fornitori di energia da fonti rinnovabili). • Incrementare l'acquisto di materiali sostenibili.







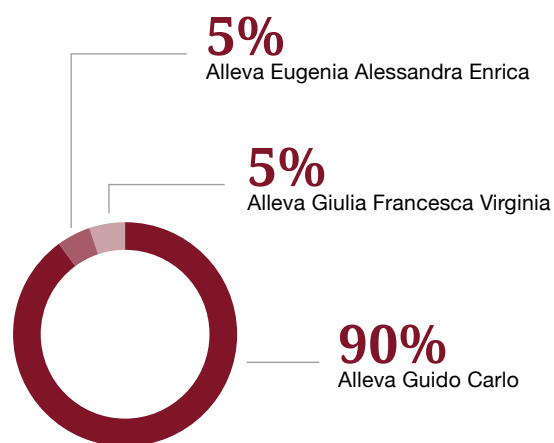
Governance, persone e

organizzazione

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).



GIULIA ALLEVA
Consigliera CdA

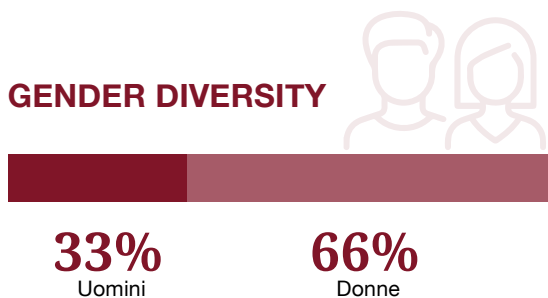


LUCIANA BIONDO
Amministratrice Delegata

Il Consiglio di Amministrazione 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.

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.

GENDER DIVERSITY



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.

Componenti CdA	Carica	Data di nomina	ETÀ
Alleva Guido Carlo	Presidente del CdA	21/12/2018	65 anni
Biondo Luciana	Consigliera e Amministratrice Delegata	21/12/2018 18/01/2019	55 anni
Alleva Giulia Francesca Virginia	Consigliera	21/12/2018	35 anni

LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

L'organigramma di Tenuta Santa Caterina prevede l'articolazione per aree di attività ed è di tipo funzionale.

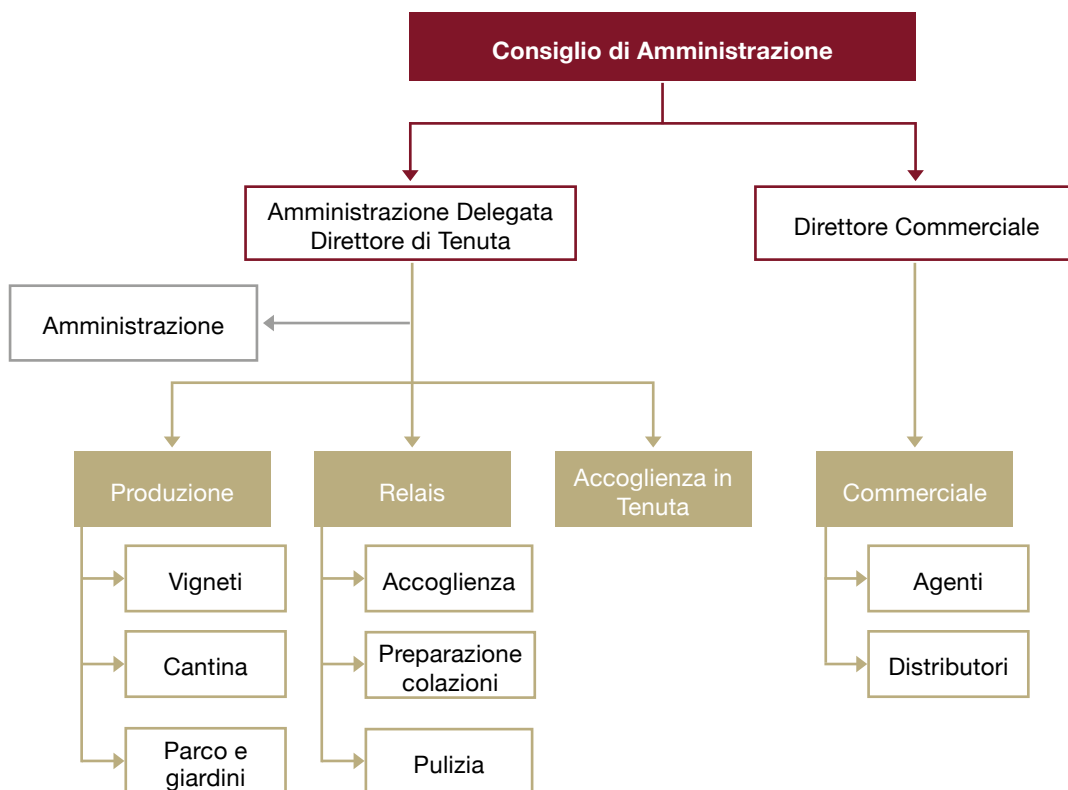
All'interno della struttura organizzativa, oltre al ruolo del Direttore di Tenuta e a quello dell'Amministratrice Delegata, che è investita dei più ampi poteri, l'altra figura con ruolo dirigenziale è quella del Direttore Commerciale. Quest'ultimo si occupa della gestione dei canali di vendita del vino 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.



GIOVANNI BRESCIANI
Direttore Commerciale



LE PERSONE CHE LAVORANO IN AZIENDA

14

DIPENDENTI
FISSI

64%

DIPENDENTI
DONNE

62

ORE DI
FORMAZIONE

0

INFORTUNI
SUL LAVORO

Tenuta Santa Caterina comprende una forza lavoro molto variegata, composta da 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.

Le persone rappresentano uno dei principali fattori di successo della Tenuta, perché solo grazie al loro impegno e alla loro professionalità e motivazione 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.

L'adozione di buone pratiche nella gestione del suolo e dei vigneti, la conduzione biologica, l'attenzione all'utilizzo di lieviti indigeni in cantina, la contaminazione artistica, la cura nella gestione del Relais, sono gli elementi che contribuiscono al successo aziendale.

La crescita professionale delle persone, la salute e la 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.

La **crescita professionale** dei nostri dipendenti è una priorità costante per noi. Riconosciamo che il progresso individuale contribuisce allo sviluppo e all'innovazione aziendale. In questa ottica offriamo opportunità di formazione e sviluppo personalizzate, che consentono ai nostri dipendenti di acquisire nuove competenze, espandere le loro conoscenze e avanzare nella loro carriera professionale. Inoltre, incoraggiamo la condivisione delle conoscenze e la collaborazione tra i dipendenti, in modo da creare un ambiente di apprendimento continuo.

La **salute e la sicurezza dei lavoratori** sono imprescindibili. Abbiamo un impegno inalienabile nel creare un ambiente di lavoro sicuro e salutare. Ogni dipendente deve sentirsi al sicuro, protetto e supportato. Mettiamo in atto rigide politiche e procedure che superano gli standard del settore. Formiamo i nostri dipendenti per identificare e prevenire rischi e pericoli.

Il **rapporto diretto con ogni dipendente** è il cuore pulsante della nostra cultura aziendale. Ogni individuo ha una voce che merita di essere ascoltata. Promuoviamo la comunicazione aperta, la collaborazione e il supporto reciproco.



Siamo un'azienda in cui le buone idee possono emergere da qualsiasi livello. Valorizziamo l'autenticità e il coinvolgimento attivo di ogni dipendente, poiché crediamo che solo attraverso un forte senso di appartenenza possiamo raggiungere grandi traguardi.

Tenuta Santa Caterina si impegna fermamente a garantire parità di

trattamento e pari opportunità all'interno dell'ambiente di lavoro, contrastando 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.

ALCUNI DATI

Tutti i dipendenti sono inquadrati con contratto collettivo di lavoro nazionale, il **CCNL** applicato è quello degli **Operai agricoli e florovivaisti**.

Al 31/12/2022 Tenuta Santa Caterina conta nel proprio organico 14 dipendenti.

14 dipendenti	64% donne	43% età < a 30 anni
29% tempo indeterminato	93% full-time	93% residente nel territorio
43% lavoratori stranieri	1 a 3,3 è il rapporto tra retribuzione min e max	100% dipendenti coperti da CCNL

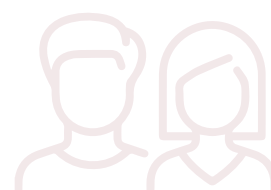
Le risorse umane rappresentano per l'azienda una risorsa fondamentale sia in ambito vitivinicolo, dove tutte le attività vengono svolte manualmente, sia nell'accoglienza in cantina e al Relais, dove la professionalità, la disponibilità e la cortesia sono requisiti fondamentali per far vivere al cliente 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 questa necessità l'azienda ha preferito non avvalersi di lavoratori ad ore, i cosiddetti "stagionali",

ma attivare una **collaborazione con una Cooperativa di lavoro attiva sul territorio**. Il Direttore di Tenuta segue con le medesime accortezze sia gli operai della Cooperativa sia i dipendenti dell'azienda. Il rapporto di lavoro è annuale.

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 71% del totale. L'azienda si impegna a garantire la continuità lavorativa rinnovando, ove possibile, il contratto in scadenza.

GENERE	2021	2022	Var %
Donne	8	9	13%
Uomini	6	5	-17%
Totale	14	14	0%





Nazionalità	2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Italiana	7	3	10	6	2	8
Straniera	1	3	4	3	3	6
Totale	8	6	14	9	5	14

Residenza	2021			2022		
	Tempo Ind.	Tempo Det.	Totale	Tempo Ind.	Tempo Det.	Totale
Regione Piemonte	3	10	13	3	10	13
Fuori Regione	1	0	1	1	0	1
Totale	4	10	14	4	10	14



Tipologia di contratto	2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Tempo indeterminato	2	2	4	2	2	4
Tempo determinato	6	4	10	7	3	10
Totale	8	6	14	9	5	14

Tipologia di impiego	2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
Full Time	7	6	13	8	5	13
Part Time	1	0	1	1	0	1
Totale	8	6	14	9	5	14



Fascia di età	2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
< 30	2	3	5	5	1	6
30 - 50	3	5	8	2	2	4
> 50	0	3	1	2	2	4
Totale	5	11	14	9	5	14
Età media			45 anni			38 anni



CONGEDO PARENTALE

Nel 2021 ha usufruito del congedo parentale una donna, per maternità, rientrata al lavoro al termine dell'anno. Nel 2022 la stessa persona si è avvalsa della ri-

duzione dell'orario di lavoro per allattamento per 200 giorni. Nel 2022 nessun dipendente si è servito del congedo parentale.

	2021			2022		
	Donne	Uomini	Totale	Donne	Uomini	Totale
N. dipendenti che hanno avuto diritto al congedo parentale	1	0	1	0	0	0
N. dipendenti che hanno avuto diritto al congedo parentale	1	0	1	0	0	0
Totale	153	0	153	0	0	0

TURNOVER

Nel 2022 sono state assunte 11 persone (4 unità in meno rispetto al 2021), di cui 10 assunte durante l'an-

no. Sul totale dei nuovi assunti, il 55% è rappresentato da donne e il 45% da uomini.

Assunzioni e cessazioni per genere ed età		2021		2022	
Genere	Età	Numero	%	Numero	%
ASSUNZIONI					
Donna	< 30	0	0%	3	50%
	30 - 50	4	50%	1	17%
	> 50	2	25%	0	0%
Totale		6	75%	4	67%
Uomo	< 30	0	0%	2	33%
	30 - 50	2	25%	0	%
	> 50	0	0%	0	%
Totale		2	25%	2	33%
Totale assunzioni		8		6	
CESSAZIONI					
Donna	< 30	1	13%	0	0%
	30 - 50	4	50%	1	17%
	> 50	2	25%	2	33%
Totale donne		7	88%	3	50%
Uomo	< 30	0	0%	2	33%
	30 - 50	0	0%	1	17%
	> 50	1	13%	0	0%
Totale uomini		1	13%	3	50%
		8		6	

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 (potatura, vendemmia, trattamenti, ecc.) e in cantina (vinificazione, travasi, imbottigliamento, analisi di laboratorio) richiedono un notevole grado di manualità, oltre alla necessità di utilizzare specifici prodotti.

Anche nel settore dell'ospitalità si evidenziano, pur se in misura ridotta, rischi connessi ad alcune attività lavorative come la cucina e la cura del verde.

L'attenzione alla salute e alla sicurezza dei lavoratori fa parte delle priorità di Tenuta Santa Caterina. Pur non avendo certificazioni specifiche in merito, la sicurezza è la priorità di ogni scelta tecnica e operativa.

Per ridurre al minimo i pericoli e rischi per i lavoratori, l'azienda:

- gestisce tutti gli aspetti inerenti

alla salute e sicurezza dei lavoratori, in conformità a quanto disposto dal D.Lgs. 81/2008.

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

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

Si evidenzia inoltre che non solo i lavoratori interni, ma anche i lavoratori della Cooperativa che eseguono tutte le operazioni manuali nei vigneti vengono adeguatamente istruiti in campo per ogni singola operazione.

Nel corso delle annate 2021 e 2022, e anche nelle annate precedenti, non si sono verificati infortuni né incidenti in itinere.

	2021	2022
N° infortuni gravi o gravissimi	0	0
N° infortuni non gravi	0	0
Totale infortuni registrati	0	0

FORMAZIONE DEL PERSONALE

Come più volte evidenziato, l'attività formativa rappresenta per Tenuta Santa Caterina un tema strategico.

L'attività formativa consente di acquisire e aggiornare competenze per crescere e migliorare le proprie abilità, contribuisce a migliorare la motivazione e la soddisfazione delle persone e quindi a creare un clima positivo, predispone un ambiente di lavoro stimolante e attrae nuovi talenti.

L'attività formativa viene realizzata in gran parte in modalità on the job, in particolare riguardo:

- l'esecuzione di tutte operazioni manuali nei vigneti, svolte dal personale della Cooperativa che viene adeguatamente istruito in campo per ogni singola operazione.
- La formazione del personale addetto a visite e degustazioni, a cui 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.
- La formazione sulle procedure amministrative da adottare durante il soggiorno degli ospiti al Relais e durante le degustazioni.

Ogni anno in occasione del Vinitaly viene svolta la formazione del personale addetto alle vendite del vino e all'accoglienza in Tenuta, che durante la manifestazione si interfaccia con i clienti privati e/o Horeca, acquisendo così la me-

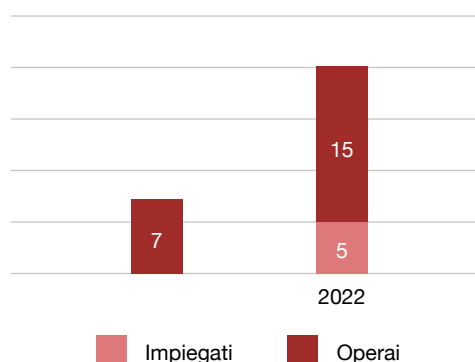
todica di lavoro propria di Tenuta Santa Caterina.

Nel 2022 sono stati organizzati **9 corsi di formazione, realizzati in aula e on the job.**

8 di questi sono corsi obbligatori sulla sicurezza sul lavoro, 1 volontario sulla corretta gestione delle attrezzature, per un totale di **62 ore complessive di formazione erogate** (in leggera riduzione rispetto all'anno precedente in cui erano state realizzate 78 ore di formazione complessive).

Il corso di formazione generale in ambito sicurezza ha riguardato tutti i dipendenti dell'azienda, mentre gli altri sono stati rivolti a specifici lavoratori.

Ore medie di formazione pro-capite per categoria professionale



A questi corsi va sommata tutta l'attività di addestramento e affiancamento realizzata internamente dal Direttore di Tenuta, rivolta in particolare ai dipendenti che si occupano di accoglienza e ospitalità, gestione del Relais e amministrazione, non formalmente rilevata.



Inoltre, il Direttore di Tenuta mette 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.

Il Direttore 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 sia di formare il personale del back office commerciale sia quello preposto alla vendita del vino dopo visite e degustazioni e/o dopo gli eventi in Tenuta.

Tutte le attività formative sono svolte con fondi stanziati direttamente dall'impresa.

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. Tenuta Santa Caterina alimenta 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.
- periodici momenti conviviali con il personale. Tra gli ultimi organizzati: la visita guidata ai Giardini all'italiana della Tenuta, momento in cui il giardiniere che ha mostrato le diverse essenze presenti, la degustazione di alcuni vini della nuova annata, alcuni 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.

DIVERSITÀ E INCLUSIONE

L'attuale contesto globale ci pone di fronte a una realtà in cui persone provenienti da diverse culture, background e esperienze lavorative si trovano a collaborare e a condividere spazi all'interno delle organizzazioni.

Questa diversità rappresenta una grande opportunità, poiché apporta una vasta gamma di prospettive, conoscenze e competenze che possono contribuire a una maggiore innovazione e successo aziendale.

La gestione della diversità implica non solo il riconoscimento e il rispetto delle differenze individuali, ma anche la promozione di un ambiente inclusivo in cui ciascun dipendente si senta valorizzato e apprezzato per ciò che è e per ciò che può apportare.

Tenuta Santa Caterina vede nel

proprio organico una prevalenza di donne e un terzo di persone di nazionalità straniera; quindi, è ben consapevole di quanto sia importante promuovere politiche e pratiche aziendali che favoriscano l'uguaglianza di opportunità, l'equità nell'accesso a risorse e sviluppo professionale per tutti i dipendenti, indipendentemente dalla loro origine, etnia, genere, orientamento sessuale o abilità.

L'impegno di Tenuta Santa Caterina nel riconoscere e valorizzare le proprie persone si traduce in un'attenzione verso tutti i dipendenti, senza distinzioni di genere né di nazionalità.

Il rapporto tra la retribuzione oraria lorda minima e la retribuzione oraria lorda massima dei dipendenti dell'azienda è di 1 a 3,3.





SASSICAIA

19317



Valorizzazione e sviluppo

del territorio

CONNESSIONI E SINERGIE

Far parte di Associazioni e Consorzi del territorio significa per noi innanzitutto rafforzare il senso di appartenenza e promuovere il valore dell'ambiente e della comunità in cui operiamo.



L'Associazione Monferace, di cui Carlo Guido Alleva è Presidente, nasce nel 2016 su spinta di un gruppo di vignaioli che da anni amano, credono e investono in quel saliscendi di vigneti tra Casale Monferrato, Alessandria e Asti, per sostenere, promuovere e diffondere il Progetto Monferace. Un Grignolino d'eccellenza che nasce custodito dagli infernot riconosciuti Patrimonio dell'UNESCO. Principali obiettivi del Progetto sono la comunicazione e divulgazione del Monferace e la creazione di una rete imprenditoriale nel Monferrato, territorio di produzione, che consenta un rilancio di queste colline.



L'Associazione Più Freisa, di cui Luciana Biondo oggi è Vicepresidente, nasce nel 2019 su spinta di alcuni produttori per tutelare, promuovere e valorizzare le unicità e le particolarità di un vitigno antico. Un progetto capillare e ambizioso, che intende accrescere la conoscenza e l'apprezzamento della Freisa attraverso attività rivolte al consumatore ma anche agli operatori di settore.

"Nel nostro DNA: tutelare, promuovere, valorizzare le unicità e le particolarità di un vitigno antico, la Freisa, capace di grandi sorprese. La sua familiarità con il Nebbiolo, con cui condivide l'85% del patrimonio genetico, è attestata da studi genetici condotti da Anna Schneider e Vincenzo Gerbi. Sono loro che hanno messo in evidenza come l'uva Freisa provenga da un incrocio spontaneo tra Nebbiolo e un altro genitore scomparso o ancora sconosciuto."



Il Consorzio Gran Monferrato, di cui Tenuta Santa Caterina fa parte, è dedicato allo sviluppo turistico del Monferrato, grazie a una rete di imprese che fa comunicazione e promozione di alto profilo. Gran Monferrato mette a disposizione di tutti i consorziati un portale di promozione turistica a livello internazionale con l'obiettivo di promuovere il territorio in tutti i suoi aspetti, facilitando così l'incoming. Turismo lento, benessere, sport e tempo libero, sono le principali parole chiave su cui il Consorzio sta lavorando.



La Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti nasce nel 2008 per tutelare il mestiere del Vignaiolo, rappresentandolo di fronte alle istituzioni e promuovendone la specificità. Il Vignaiolo Indipendente coltiva le sue vigne, vinifica la sua uva, imbottiglia il suo vino e cura personalmente la vendita dello stesso, sotto la propria responsabilità, con il suo nome e la sua etichetta. Impegnati quotidianamente in un processo che segue tutta la filiera di produzione, i Vignaioli operano per custodire, tutelare e promuovere il territorio di appartenenza.

Il marchio identifica il vino fatto da un Vignaiolo, cioè da chi ha seguito direttamente tutta la filiera dalla cura della vigna, alla trasformazione dell'uva in vino, fino all'imbottigliamento e alla vendita.

TURISMO, ARTE E IMPEGNO COMUNITARIO

Il territorio è il cuore pulsante di ogni esperienza. Qui troviamo la nostra ispirazione. Ci impegniamo con passione nell'accoglienza

za e sosteniamo e valorizziamo le iniziative e le comunità locali, creando un'esperienza autentica e significativa.

OSPITALITÀ

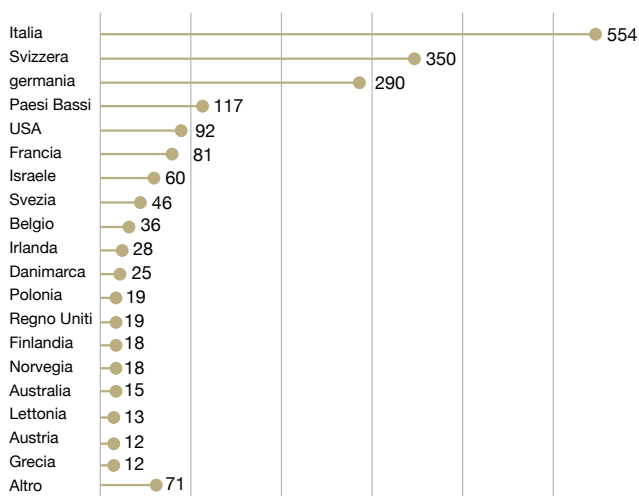


6
CAMERE
DISPONIBILI

1.876
OSPITI NEL 2022
(+10% rispetto al 2021)

32
PAESI DI
PROVENIENZA

Ospiti del Relais nel 2022



Reputazione online

★ **9,6/10**
BOOKING.COM

★ **10/10**
EXPEDIA

★ **5/5**
TRIPADVISOR

★ **4,6/5**
GOOGLE



VISITE E DEGUSTAZIONI IN CANTINA



Alcune immagini relative ad eventi aziendali rivolti a appassionati e wine lovers.



Verticale Monferrace, Master Class con Gianni Fabrizio.

La Tenuta ospita la 12^a edizione di Blind Blogger Tasting, diretta da Fabio Gobbi e Francesco Bonomi sommelier e blogger.



Escursione nella natura delle colline di Grazzano Badoglio, alla scoperta di un panorama monferrino ricco di biodiversità. A seguire, visita e degustazione presso Tenuta Santa Caterina.

Ospiti dagli Stati Uniti & UVA Imports distributors.

SOSTEGNO AD ATTIVITÀ ARTISTICHE

Il sostegno che Tenuta Santa Caterina offre 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, la secolare Tenuta e la sua collocazione nel paesaggio monferrino, a rendersi cornice ideale per momenti dedicati all'arte. Il ritorno al normale svolgimento di eventi dopo il periodo della pandemia di Covid-19 ci apre finalmente a nuove possibilità per il futuro.

Rondò in Monferrato: il concerto in Tenuta

L'11 settembre 2022 Tenuta Santa Caterina ospita all'appuntamento conclusivo della rassegna di concerti solistici e d'ensemble *Rondò in Monferrato*.

La serata si è aperta con l'effetto sorpresa del flash mob ed è poi proseguita con la lezione sulla musica contemporanea di Alessandro Solbiati, compositore e voce tra le più amate di Rai 3 Radio, nell'ambito del festival diretto da Sandro Gorli con *Divertimento Ensemble*.

Hanno partecipato all'evento un centinaio di persone.



Divertimento Ensemble è un ensemble italiano dedicato alla musica contemporanea. Fondata nel 1997 da alcuni solisti di fama internazionale sotto la direzione di Sandro Gorli, si dedica all'esecuzione e alla promozione della musica contemporanea italiana e internazionale. L'ensemble è composto da musicisti professionisti e offre concerti, festival, residenze artistiche e workshop.

La loro missione è creare un legame tra il pubblico e la musica contemporanea, rendendola accessibile e coinvolgente. L'ensemble lavora anche per sostenere e promuovere i giovani talenti nel campo della composizione e dell'esecuzione musicale contemporanea. *Divertimento Ensemble* ha ottenuto riconoscimenti e premi per il suo impegno nel campo della musica contemporanea ed è diventato un punto di riferimento per gli appassionati di musica e gli artisti che desiderano esplorare le forme più innovative e sperimentali dell'arte musicale.

Ensemble si è rapidamente affermato in Italia e all'estero realizzando fino ad oggi più di 1500 concerti e 20 CD. Nel 2004 ha creato "Rondò", rassegna di concerti e incontri con la musica d'oggi che si svolge annualmente a Milano.

Nel 2017 nasce IDEA International *Divertimento Ensemble Academy*, accademia didattica alla promozione della creatività giovanile.

Green Spirit - Living with Art a Borgo di Moletto

Dopo la sospensione dovuta agli anni della pandemia, nel 2022 è tornata la rassegna "Green Spirit - Living with Art". Una mostra collettiva che ha animato le vie del piccolo borgo di Moletto, frazione del comune di Ottiglio; adagiata su un altipiano del versante orientale del colle di San Germano. Tenuta Santa Caterina ha avuto il piacere di offrire i propri vini per l'aperitivo, assieme ad altre cantine del territorio.



PREMI E GUIDE



MONFERACE 2017
Grignolino D'Asti



Gambero Rosso
Vini d'Italia 2023



Doctor Wine
Guida Essenziale ai vini
d'Italia 2023



Fond. Italiana Sommelier
Guida Bibenda 2023



Touring Club Italiano
ViniBuoni d'Italia 2023



Civiltà del bere
WOW! The Italian Wine
Competition 2022



Il Grignolino d'Asti di Monferace 2016 è annoverato al 26° posto nella classifica di Gentleman dei TOP100 dei vini rossi italiani. La graduatoria è ottenuta dall'incrocio dei voti delle sei più autorevoli guide enologiche italiane: Gambero Rosso, Veronelli, Bibenda, Vitae, Cernilli, Maroni.

Vino	Cantina	Regione	GR	Veronelli	Bibenda	Vitae	Cernilli	Maroni	Totale
Grignolino d'Asti Monferace 2016	Tenuta Santa Caterina	Piemonte	3	91	5	3+	96	87	556



SORÌDIGIUL 2017
Freisa D'Asti Superiore



I Vini di Veronelli
Guida Oro 2023

FIERE ED EVENTI



SLOW WINE FAIR - Bologna, 27-29 marzo 2022



55^ ED. VINITALY - Verona, 10-13 aprile 2022



11^ ED. DEL MERCATO DEI VINI DEI VIGNAIOLI INDIPENDENTI FIVI Piacenza, 26 e 27 novembre 2022



1^ EDIZIONE DE "GRIGNOLINO - IL NOBILE RIBELLE" Grazzano Badoglio, 26 e 27 marzo 2022

SOSTEGNO AL TERRITORIO

La cura dei giardini dell'antica Abbazia di San Salvatore a Grazzano Badoglio

A Grazzano Badoglio sorge l'abbazia di Grazzano, di rilevante importanza architettonica. L'Abbazia, fondata nel 961 dal marchese Aleramo I di Monferrato, fu da lui affidata alle cure dei Benedettini, che vi rimasero per oltre quattro secoli. Oggi l'ex chiesa abbaziale è sede della Chiesa Parrocchiale dei Santi Vittore e Corona, appartenente alla Diocesi di Casale Monferrato. Ogni anno l'azienda mette a disposizione della Parrocchia due giardinieri della Tenuta che, per tre ore alla settimana, si occupano della cura dei giardini della Chiesa. Nel 2022 sono state donate 300 ore di lavoro, per un ammontare di circa 4.500 euro.







La Salvaguardia *dell'ambiente*

IL NOSTRO APPROCCIO

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 attra-

verso buone pratiche agricole. In particolare:

- 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'utilizzo di lieviti indigeni nella vinificazione.
- L'utilizzo di packaging sostenibile.
- Il monitoraggio costante degli indicatori ambientali.



La politica ambientale

1

Preserviamo il nostro patrimonio naturale con passione e impegno.

2

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

3

Non ci limitiamo ad adottare semplicemente pratiche sostenibili, ma **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 e migliorare la fertilità del suolo per 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.

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

Produzione Agricola



Nella coltivazione delle viti e gestione del suolo e dei vigneti l'azienda adotta 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, l'azienda fa 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, l'azienda si avvale di personale esterno di una cooperativa agricola del territorio.

21 ettari di vigneti di proprietà

100% dei vigneti in conversione biologica

100% fertilizzanti naturali (compost, micorrize, ecc.)

100% della vendemmia manuale

60% vigneti con semina autunnale polifunzionale e conseguente sovescio

Trasformazione e Affinamento



L'attività di vinificazione viene realizzata presso una cantina in affitto in un paese vicino a Grazzano Badoglio. Tutte le fasi di vinificazione sono seguite direttamente dall'azienda.

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 affinatura. Per garantire un'alta qualità del vino, l'azienda sceglie botti di rovere di alta qualità, orientandosi verso tostature ridotte a favore di un'espressione varietale del vitigno. Ogni anno vengono introdotti nuove tipologie di legno per migliorare continuamente il risultato finale sul vino.

100% vinificazione di uve proprie

100% lieviti indigeni

100% legno rovere per le botti

Imbottigliamento



L'attività di imbottigliamento è affidata a un'azienda esterna che fornisce attrezzature all'avanguardia e personale specializzato per effettuare l'imbottigliamento, svolto nella cantina di vinificazione.

L'azienda è molto attenta nell'adozione di imballaggi sostenibili: bottiglie leggere o realizzate con materiale riciclato, etichette e confezioni in materiali riciclabili o biodegradabili; inoltre utilizza tappi alternativi (come tappi a vite o tappi di sughero) provenienti da fonti o fornitori sostenibili.

72% bottiglie leggere

100% bottiglie da materiale riciclato

100% etichette di cotone da fornitore sostenibile

100% confezioni di imballaggio riciclabile per shop online (per altri canali, il cartone utilizzato è per il 60% riciclato)

100% tappi in sughero da fornitore sostenibile

Distribuzione e Commercializzazione



Per la distribuzione del vino l'azienda si avvale di trasportatori esterni.

Per ridurre l'impatto ambientale, vengono ottimizzate le rotte di consegna, per avere minori emissioni di gas serra, usando mezzi di trasporto efficienti. Sono sempre evitati gli imballaggi superflui.

60.000 bottiglie prodotte

678.275 euro di fatturato

40% Horeca

40% importatori stranieri

20% vendita diretta a privati (ovvero 60% Italia e 40% estero)

APPROVVIGIONAMENTI/MATERIE PRIME

Le materie prime e i materiali utili a tutto il processo produttivo vengono scelti accuratamente, dalla gestione del vigneto, alle attività in cantina, al confezionamento del prodotto finito.

Gli acquisti si effettuano soprattutto da fornitori locali, in particolare 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.

Si utilizzano per la maggior parte materiali e imballaggi sostenibili, come bottiglie alleggerite (72% del totale) e **etichette in cotone** (100% delle bottiglie con carta White Cotton, da fornitore sostenibile). Il

cartone delle confezioni è ottenuto per il 60% da carta riciclata; i tappi di sughero sono prodotti da fornitori sostenibili.

In particolare si utilizzano **imballaggi in EPS** (Box in Polistirene Espanso Sinterizzato) in sostituzione del cartone, 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.

Area utilizzo	Materie prime e/o materiali	UM	2021	2022	Var %
vigneti	prodotti fitosanitari	KG	814	540	-34%
cantina - vinificazione	prodotti enologici	KG	531	518	-3%
cantina - imbottigliamento	vetro	KG	28.724	31.395	9%
cantina - imbottigliamento	sughero	KG	327	356	9%
magazzino - ordini clienti	plastica	KG	198	177	-11%
cantina - affinamento magazzino - confezionamento	legni	KG	2.766	3.685	33%
vigneti	fertilizzanti	KG	10.851	27.132	150%
magazzino - confezionamento	carta/cartone	KG	4.188	4.250	1%
magazzino - confezionamento	alluminio	KG	82	241	192%

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 (maggiore produzione nel 2022). In particolare per **vetro e sughero**, nel 2022 c'è un incremento degli acquisti di bottiglie e tappi di circa il 9% dovuto alla maggiore richiesta di produzione. Per quanto riguarda il legno, l'incremento in quantità è invece pari al 33%, per due motivi: l'acquisto straordinario di due botti da 30 hl, per la necessità di affinare una maggiore quantità di vino (*Vignalina*, Barbera d'Asti DOCG Superiore e *Illegale*, Monferrato DOC Nebbiolo Superiore) per entrata in produzione dei rispettivi vigneti. Il secondo motivo è l'acquisto nel 2022 di una rilevante quantità di cassette legno utilizzate per le

confezioni regalo (897 pezzi contro i 60 del 2021) per far fronte a maggiori ordinativi natalizi e per assorbire in parte l'incremento di costo della materia prima con acquisti di quantitativi maggiori. Per quanto riguarda i fertilizzanti, l'importante variazione è dovuta ad un maggiore quantitativo acquistato nel 2022 e non utilizzato. Anche sulla variazione tra le due annate per l'alluminio incidono l'incremento di acquisto minimo imposto dai fornitori per compensare i costi e la scelta aziendale di sostituire la ceralacca con le capsule di alluminio.

Vetro: bottiglie

Carta: etichette, confezioni, brochure, imballaggi

Sughero: tappi

Legno: botti, barrique, tonneaux, confezioni, pallet

Plastica: box EPS (polistirolo espanso)

Alluminio: capsule

CATENA DI FORNITURA

Per la realizzazione delle proprie attività, Tenuta Santa Caterina ha un ampio ventaglio di fornitori di beni e servizi, che vengono accuratamente selezionati.

A livello locale gli acquisti rappresentano il 59% del totale. Per il comparto vino fanno principalmente riferimento a lavorazioni di terzi, cibo e altri prodotti alimentari, hotel e materiali per il packaging (tappi); per il Relais e la Tenuta intesa in senso ampio l'azienda si avvale di fornitori locali sia per l'acquisto delle materie prime per la preparazione di pasti e degustazioni che servizi quali lavanderia, manutenzioni varie e lavori nel bosco.

A livello nazionale, i cui acquisti rappresentano il 34% del totale, i rapporti di fornitura fanno riferimento soprattutto ad acquisti di macchinari specifici per la cantina, materiali per il packaging (bottiglie ed etichette), consulenze e servizi.

Gli acquisti nel resto del mondo (7%) fanno riferimento alle spese sostenute per la partecipazione a due fiere di settore, l'acquisto di botti di legno, la presenza su portali internazionali per la prenotazione del Relais.

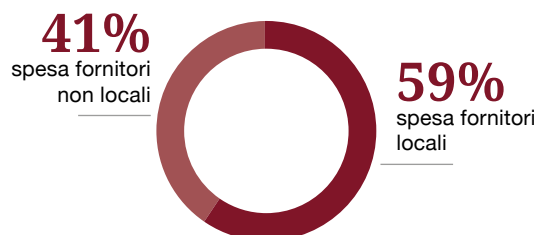
355

**FORNITORI ATTIVI
NEL 2022**

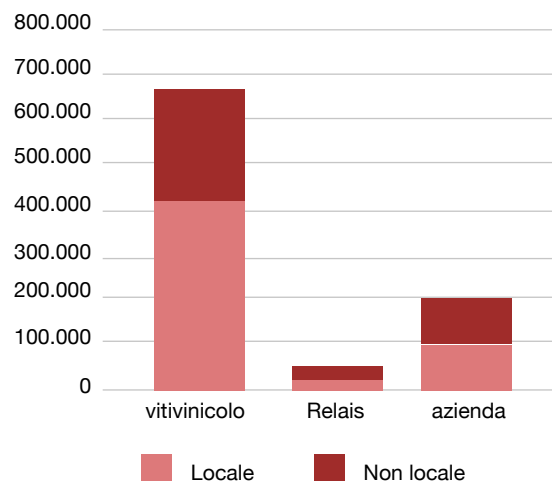
Provenienza	Euro	%	Numero	%
Piemonte (fornitori locali)	552.892	59%	172	48%
Italia	312.096	34%	163	46%
Europa	43.514	5%	15	4%
Resto del mondo	21.580	2%	5	1%
Totale	930.082	100%	355	100%

Provenienza fornitori per ambito aziendale	Euro	%	Numero	%
Settore vitivinicolo	671.383	100%	130	100%
<i>di cui da fornitori locali</i>	411.628	61%	67	52%
Relais	60.375	100%	38	100%
<i>di cui da fornitori locali</i>	28.391	47%	22	58%
Intera azienda	198.324	100%	187	100%
<i>di cui da fornitori locali</i>	112.873	57%	83	44%
Totale acquisti	930.082	100%	355	100%
<i>di cui da fornitori locali</i>	552.892	59%	172	48%

Acquisti da fornitori



Composizione acquisti per singolo ambito aziendale



LE BUONE PRATICHE NEL PROCESSO PRODUTTIVO

La Tenuta Santa Caterina adotta un approccio sostenibile nella gestione di tutte le fasi della propria catena di valore, mantenendo elevata la qualità dei vini prodotti. Attraverso l'adozione di buone

pratiche, la Tenuta si impegna 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.





PRODUZIONE AGRICOLA

Concimazione organica

La Tenuta adotta un approccio rigoroso nella gestione dei terreni nei propri vigneti, con **l'utilizzo esclusivo di concimi organici**. Questi concimi, di origine naturale, sono ricchi di nutrienti essenziali e migliorano la salute del suolo, incrementando la sua fertilità e la sua capacità di trattenere l'acqua. L'uso di concimi organici riduce l'uso di fertilizzanti chimici, proteggendo così l'ecosistema circostante.

Sovescio

Negli ultimi anni, è stata introdotta nei vigneti la **pratica del sovescio**, 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.

Inerbimento

I vigneti della tenuta, situati su terreni collinari, sono soggetti all'erosione del suolo. Per contrastare questo fenomeno, viene effettuato **l'inerbimento controllato**. Questa pratica consiste nell'incoraggiare 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.

Lavorazioni meccaniche

Per il controllo delle piante indesiderate nei sottofila dei vigneti **si operano 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 per ottenere risultati efficaci nel diserbo e nel controllo delle infestanti.

Gestione del suolo

Responsabilità e consapevolezza verso l'ambiente

Tenuta Santa Caterina è profondamente impegnata nella salvaguardia della biodiversità, riconoscendo gli impatti significativi dell'attività agricola sull'ecosistema circostante. Per mitigare questi impatti, l'azienda adotta una serie di buone pratiche in tutto il processo produttivo, ma soprattutto nella sua prima fase di campo: in primis impiegando la **conduzione a biologico in tutti i propri vigneti**. La presenza di un **laghetto** all'interno della Tenuta è un elemento importante per la biodiversità. Questo specchio d'acqua funge da habitat per diverse specie di flora e fauna, contribuendo alla conservazione di ecosistemi acquatici vitali e al sostentamento di una varietà di organismi.

Le pratiche di salvaguardia del suolo, come **il sovescio e la concimazione naturale**, sono utili a preservare la fertilità e l'equilibrio del terreno, a migliorarne la struttura, a ridurre l'erosione e a favorire la biodiversità.



Biodiversità

Operazioni Manuali

Presso la Tenuta Santa Caterina tutte le operazioni legate alla cura delle viti vengono eseguite manualmente (potatura, legatura a secco, scacchiatura, palizzata, **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).

Analisi fogliare

Si monitora costantemente la salute delle piante attraverso **analisi fogliari**, 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.

Resa d'uva

Per scelta, l'azienda si attesta su una **quantità di resa d'uva per ettaro inferiore** (media aziendale 60 q.li/ha) rispetto a quella dichiarata nel disciplinare (max 90 q.li/ha per alcune doc). Questo accade per la rigida attività di selezione dei grappoli che consente di mantenere elevata la qualità dei vini prodotti.

60 q/ha	47 q/ha
1.125 q nel 2021	948 q nel 2022

Sistemi di difesa

Le aree verdi che circondano i vigneti di Tenuta Santa Caterina 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.

Vendemmia

La raccolta delle uve nei vigneti di proprietà viene effettuata 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.

Gestione della pianta



Per monitorare la salute del terreno, effettuiamo analisi periodiche utilizzando il metodo **BioPass®**. Questo approccio ci fornisce informazioni dettagliate sulla struttura del suolo, la sua fertilità e l'attività microbica. Sulla base di queste analisi, otteniamo una zonazione della biodiversità e valutiamo la qualità funzionale dei suoli, apportiamo eventuali correzioni o adattamenti nelle nostre pratiche agro-



nomiche, garantiamo un ambiente ottimale per la crescita delle viti.

BioPass® ha l'obiettivo di misurare e monitorare **la biodiversità in viticoltura**,

valutando l'evoluzione della sostanza organica nel terreno. Attraverso analisi periodiche si monitorano la salute del suolo e la sua biodiversità, garantendo una gestione sostenibile e consapevole delle vigne. Le analisi effettuate con BioPass® nei terreni della Tenuta nel 2020 hanno rilevato una importante scarsità di sostanza organica nel suolo, dovuta soprattutto allo stato di precedente abbandono dei campi acquisiti. 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

BioPass®



necessari, consentendo non solo alle piante di crescere sane e vigorose, ma anche di preservare la biodiversità.



TRASFORMAZIONE E AFFINAMENTO

Il tavolo di cernita

Un elemento importante nella cantina di vinificazione è il **tavolo di cernita**. Dopo la raccolta, le uve vengono poste su questo tavolo vibrante, che permette di separare le uve danneggiate o non idonee, garantendo che solo la migliore selezione di uve venga utilizzata per la vinificazione. Questo processo di cernita contribuisce a garantire la qualità e la purezza delle uve utilizzate per la produzione dei vini.

I processi di trasformazione

La vinificazione e l'affinamento avvengono in locali separati.

La vinificazione viene effettuata in un locale al di fuori della Tenuta. Questo ambiente dedicato consente di controllare ogni fase del processo di vinificazione. Qui le uve appena raccolte vengono trasformate in vino, con grande attenzione a preservare l'integrità e la qualità del prodotto finale.

La cantina di affinamento è situata all'interno della Tenuta. È qui che i vini completano il loro processo di maturazione, sviluppando complessità, struttura e armonia. Qui le botti e le barrique ospitano i vini, offrendo un ambiente ideale per il loro perfezionamento nel corso del tempo.

I tempi della vinificazione





IMBOTTIGLIAMENTO

La linea mobile

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

L'utilizzo di lieviti indigeni propri

Un aspetto rilevante **riguarda l'utilizzo esclusivo di lieviti indigeni**. A questo scopo, per le fermentazioni delle uve rosse vengono preparati dei *pie'd de cuvèe*, che permettono di creare uno starter di lieviti indigeni con le uve dello stesso vigneto che dopo qualche giorno verrà raccolto. Per le uve bianche, vista la maggiore delicatezza del loro processo di fermentazione, in partnership con l'Istituto di Enologia di Asti, sono stati isolati e testati i lieviti indigeni presenti sulle bucce delle uve Chardonnay, che ogni anno vengono riprodotti e utilizzati per le fermentazioni dei mosti delle uve bianche.

L'utilizzo minimo di solfiti

La Tenuta Santa Caterina ha scelto di **ridurre al minimo l'uso di solfiti**, preservando la naturalezza dei vini, evitando eccessive influenze chimiche e favorendo la conservazione nel rispetto di una filosofia di produzione sostenibile.

L'identità del vino

I lieviti indigeni

L'utilizzo dei lieviti indigeni è una pratica enologica che coinvolge l'impiego di ceppi di lieviti presenti naturalmente nelle uve e nell'ambiente circostante durante il processo di fermentazione dei vini. I lieviti utilizzati per la fermentazione sono originari del vigneto stesso, riflettendo così il terroir unico e le caratteristiche spe-

cifiche dell'area di produzione. Ci sono diversi vantaggi nell'utilizzo dei lieviti indigeni: **espressione del terroir, complessità aromatica, struttura e texture, sostenibilità**. Questa pratica si allinea con l'approccio sostenibile, favorendo l'uso delle risorse locali (ridotta dipendenza da prodotti industriali) e riducendo l'impatto

ambientale.

La scelta di utilizzare lieviti indigeni da parte di Tenuta Santa Caterina richiede un'attenzione particolare alla gestione del processo di fermentazione. I lieviti indigeni possono essere più lenti e meno prevedibili rispetto ai lieviti selezionati commercialmente. Pertanto, è necessario un maggiore mo-

nitoraggio per garantire che la fermentazione avvenga in modo corretto e completo.

La salubrità dell'ambiente che circonda i vigneti di Tenuta Santa Caterina è fondamentale per assicurare una buona performance enologica dei lieviti indigeni.



DISTRIBUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Packaging sostenibile

Per ridurre il proprio impatto ambientale si utilizzano bottiglie alleggerite, imballaggi riciclabili, etichette di cotone, tappi in sughero acquistati da fornitori sostenibili.

Logistica sostenibile:

Le operazioni logistiche sono ottimizzate per ridurre l'impatto ambientale. Si adottano strategie come il consolidamento degli ordini per ridurre il numero di spedizioni, l'utilizzo di trasporti efficienti dal punto di vista energetico e si favoriscono fornitori che implementano pratiche di trasporto sostenibile.

Attenzione all'ambiente

ENERGIA

I **consumi energetici** sono prevalentemente generati dalle attività svolte nella Tenuta e nei vari locali adibiti alla produzione e alle attività accessorie: illuminazione e funzionamento delle attrezzature enologiche in cantina, riscaldamento e raffrescamento degli ambienti, alimentazione delle pompe di rifornimento idrico del laghetto e arieggiamento, illuminazione e attività nei locali tecnici, caricamento e manutenzione dei mezzi, illuminazione del negozio.

Per quanto riguarda gasolio e benzina, i consumi sono generati dal trasporto di merci e di persone, dalle lavorazioni in campo.

L'approvvigionamento energetico avviene tramite la rete nazionale e, in minima parte, tramite un **impianto fotovoltaico** di proprietà (potenza nominale di 12 kW, re-

alizzato a gennaio 2015), situato sulla copertura dell'edificio del Relais e a suo uso esclusivo. Grazie a questo impianto nel 2022 è stata prodotta energia pari a 46 GJ, di cui 37 utilizzati per le attività del Relais.

Nel 2022 il consumo totale di energia è pari a **1.057 GJ**, circa il 10% in più rispetto al 2021. Si può osservare un deciso aumento dell'approvvigionamento da fotovoltaico (e una conseguente riduzione dell'approvvigionamento da gas e carbone) per l'utilizzo nel 2022 di un nuovo fornitore che distribuisce solo energia da fotovoltaico.

Di seguito si riportano i dati a confronto degli ultimi due anni di attività.

Consumi energetici per fonte (GJ)	2021	2022	Var. 21/22
Carbone, nucleare, altre fonti	44	30	-31%
Gas	116	73	-37%
Fotovoltaico	153	217	42%
Metano	133	206	55%
Gasolio	357	393	10%
Benzina	162	137	-16%
Totale	965	1057	10%

Il consumo di metano è legato alle attività di riscaldamento delle vasche in cantina, ma soprattutto alle attività di riscaldamento nel **Relais**. Nei mesi invernali del 2022, a fronte di una ridotta occupazione infrasettimanale delle camere, si è adottata in buona fede una errata pratica di gestione del-

le temperature degli ambienti, abbassando le temperature durante i giorni infrasettimanali ed alzandola nei weekend. Questo spiega l'incremento di consumi energetici, per fonte e per attività primarie, evidenziato dal confronto dei dati dei due anni di attività.

Consumi energetici per attività primarie (GJ)	2021	2022	Var. 21/22
Cantina	100	152	52%
Locali tecnici	80	60	-25%
Campagna (lavorazioni con trattori)	160	187	17%
Relais	263	314	19%
Negozi	2	1	-46%
Trasporti (di persone e merci)	359	343	-4%
Totale	965	1057	10%

Il maggior consumo energetico della **cantina** nel 2022 è stato generato da un'esigenza tecnologica di lavorazione dei vini. In particolare, la fermentazione malolattica, che conferisce una maggiore bevibilità del vino stesso e avviene ad una determinata temperatura delle vasche nei mesi autunnali e invernali, ha impiegato un tempo maggiore a realizzarsi nel 2022 rispetto al 2021. Si osserva, come conseguenza,

un incremento del consumo di energia dovuto al mantenimento della temperatura di riscaldamento delle vasche.

Per il dato di **campagna**, le alte temperature climatiche che hanno caratterizzato il 2022 hanno reso necessarie maggiori lavorazioni meccaniche nei vigneti (gestione del suolo e dei sottofila) utili a supportare le esigenze idriche delle piante.



ACQUA

L'acqua impiegata nel processo produttivo serve per le operazioni di lavaggio, 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:

Consumi idrici per destinazione (MC)	2021	2022	Var. 21/22
Acque civili	551	705	28%
Acque di processo	296	237	-20%
Totale	847	942	11%

Una maggiore presenza di ospiti all'interno del Relais nel 2022 giustifica l'incremento dei consumi idrici civili rispetto al 2021.

La riduzione dei consumi idrici generati dalla produzione (ovvero delle acque di processo, in particolare di quelle utilizzate in cantina, nel ricovero attrezzi, nei

trattamenti fitosanitari e nel rifornimento del laghetto) si giustifica soprattutto con l'esecuzione di un minor numero di trattamenti fitosanitari nel 2022 rispetto al 2021, visto l'andamento climatico della stagione primaverile-estiva del 2022.

Consumi idrici per fonte (MC)	2021	2022	Var. 21/22
Pozzo	18	19	4%
Acquedotto	829	924	11%
Totale	847	942	11%

Consumi acqua per attività primarie (MC)	2021	2022	Var. 21/22
Campagna (ricovero attrezzi + trattamenti + mantenimento laghetto)	130	122	-6%
Cantina	166	115	-31%
Relais	551	705	28%
Totale	847	942	11%

RIFIUTI

I rifiuti generati dal ciclo produttivo sono per la grande maggioranza non pericolosi: si tratta di materiali provenienti da imballaggi, recipienti vuoti o sacchi contenenti le materie prime utilizzate nelle varie fasi del ciclo. I rifiuti pericolosi provengono, invece, dalle manutenzioni dei trattori (batterie

esauste, olio lubrificante idraulico e meccanico). Altri rifiuti generati sono assimilabili agli urbani ma sono gestiti con la società partecipata comunale.

Nel 2022 i rifiuti totali prodotti dalle attività lavorative ammontano a 935 kg. I rifiuti pericolosi costituiscono il 13% del totale.

Tipologia rifiuti (KG)	2021	2022	Var. 21/22
Non Pericolosi	290	810	179%
Pericolosi	80	125	56%
Totale	370	935	153%

100%
DEI RIFIUTI PRODOTTI
SONO DESTINATI A RICICLO
O RECUPERO

L'incremento della quantità di rifiuti prodotta nel 2022 rispetto all'anno precedente ha due origini: il mancato ritiro di alcuni ma-

teriali di scarto prodotti nel 2021, rimasti quindi ancora stoccati in azienda, e l'aumento di produzione richiesta dal mercato.







Performance

economica

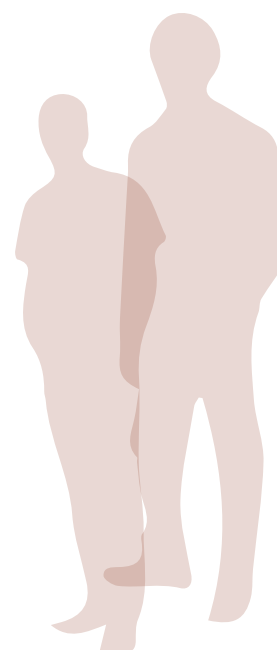
RISULTATI ECONOMICO-FINANZIARI

Tenuta Santa Caterina è un marchio storico, attestato e riconosciuto sul territorio, tuttavia l'azienda vitivinicola di Guido Carlo Alleva è una realtà giovane nel panorama del Monferrato, che sta ancora compiendo significativi investimenti per valorizzare ed ampliare le strutture ricettive, affinare la qualità dei vini e consolidare il posizionamento sul

mercato. Queste iniziative sono essenziali per assicurare un futuro sostenibile e di successo al brand. Nel 2022 non è stato ancora raggiunto un pareggio di bilancio, ma è importante evidenziare che **il risultato economico è in miglioramento rispetto all'anno precedente e che l'azienda è solida e rispetta i propri impegni finanziari.**

Stato patrimoniale	2022	2021
Attivo Immobilizzato	523.419	409.544
Immobilizzazioni Immateriali	134.465	109.919
Immobilizzazioni Materiali	388.954	299.625
Immobilizzazioni Finanziarie	0	0
Attivo Circolante	1.164.080	940.598
Rimanenze	1.109.757	962.004
Crediti	316.850	245.587
Debiti	(262.527)	(266.993)
Fondi	(5.275)	(3.238)
Capitale investito netto	1.682.224	1.346.904
Patrimonio Netto	665.769	640.712
PFN	716.536	706.192
Debiti finanziari	744.491	744.491
Liquidità	(27.955)	(38.299)

Conto economico	2022	2021
Ricavi	678.275	618.117
Contributi in c/esercizio	102.390	110.348
Consumi	(55.893)	(113.349)
Valore aggiunto sui consumi	724.772	615.116
Servizi	(579.552)	(544.911)
Godimento beni di terzi	(81.631)	(79.526)
Personale	(356.326)	(330.891)
EBITDA	(292.737)	(340.212)
EBITDA margin	-43%	-55%
Ammortamenti	(75.691)	(61.402)
EBIT	(368.428)	(401.614)
Saldo oneri e ricavi diversi	(12.419)	(4.290)
Saldo gestione finanziaria	(1)	0
Reddito ante imposte	(380.848)	(405.904)
Imposte	0	0
Reddito netto	(380.848)	(405.904)



VALORE ECONOMICO GENERATO E DISTRIBUITO

Il Valore Economico Generato e Distribuito rappresenta un indicatore fondamentale nella relazione di sostenibilità, poiché riflette l'ammontare delle risorse prodotte dall'azienda e mostra come queste **risorse vengono indirizzate ai diversi stakeholder coinvolti nelle attività:**

- **Le Risorse Umane**, attraverso le retribuzioni, i benefit e gli investimenti nella formazione e nello sviluppo dei dipendenti.
- **I fornitori di beni e servizi**, at-

traverso il pagamento dei costi operativi di acquisto.

- **I fornitori di capitale di rischio**, remunerati con la distribuzione dei dividendi.
- **I fornitori di capitale di credito**, remunerati con il pagamento degli interessi sui prestiti.
- **La Pubblica Amministrazione**, con il pagamento di imposte e tasse.
- **La comunità locale**, attraverso donazioni e altri investimenti per la valorizzazione del territorio.

Valore economico	2022	2021	Var %
Ricavi di vendita	678.275	618.117	10%
Contributi in c/esercizio	102.390	110.348	-7%
Altri ricavi e proventi	12.194	19.054	-36%
Valore economico generato	792.859	747.519	6%
Riduzione del capitale di rischio	380.848	405.904	-6%
Valore economico distribuito	1.173.707	1.153.423	2%
Risorse umane	351.826	326.391	8%
Fornitori	740.713	760.250	-3%
Pubblica Amministrazione	977	880	11%
Comunità	4.500	4.500	0%
Azienda	75.691	61.402	23%

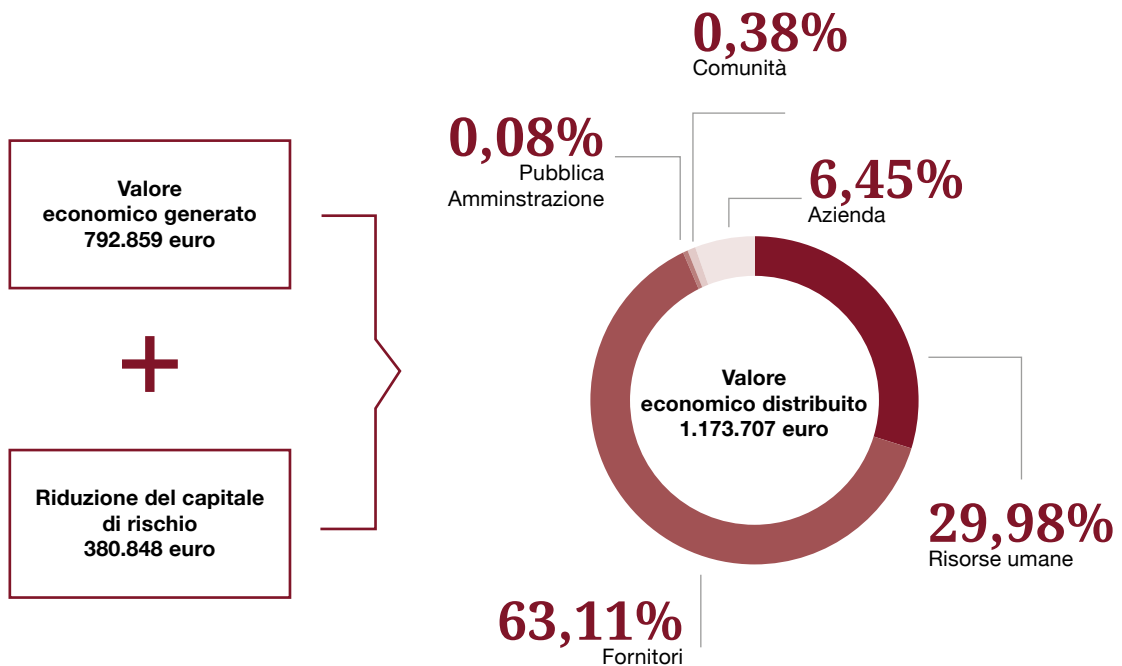


Nel processo di calcolo del Valore Economico Generato e Distribuito è importante considerare **le risorse trattenute dall'azienda per l'autofinanziamento**. Questi fondi rappresentano gli investimenti necessari per il potenziamento dell'azienda, compresi i finanziamenti destinati a migliorare l'efficienza operativa, la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti, e altre iniziative strategiche per garantire la crescita sostenibile sul lungo termine.

Nel 2022 Tenuta Santa Caterina ha generato un valore economico di 792.859 euro (+6% rispetto al 2021), dato dall'ammontare

complessivo dei ricavi e dei contributi ricevuti.

Il Valore Economico complessivamente distribuito alle diverse categorie di stakeholder è pari a 1.173.707 euro (+2% rispetto al 2021) ed è stato determinato sommando a tale valore la riduzione del capitale di rischio (380.848 euro), conseguita per le ragioni appena indicate. La categoria di stakeholder che maggiormente ha beneficiato di questo miglioramento è stata quella delle **Risorse Umane**, che ha ottenuto l'**8% di valore in più rispetto all'esercizio precedente**.





SUPPORTO METODOLOGICO

Imprenditore Smart S.p.A.

www.imprenditoresmart.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

