

**Guido Berlucchi & C. S.p.a.**  
**BILANCIO DI SOSTENIBILITA'**



**2020**

## SOMMARIO

La Guido Berlucci	Pag. 3
Lettera agli stakeholder	Pag. 4
La Prima Spremitura – come leggere il bilancio	Pag. 5
Creatori di una storia	Pag. 7
La catena del valore	Pag. 11
Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucci	Pag. 14
La strategia di sostenibilità	Pag. 17
Guido Berlucci e gli SDG's	Pag. 18
Il modello di governance	Pag. 22
Le nostre persone	Pag. 24
Ambiente	Pag. 28
I nostri fornitori	Pag. 40
La qualità e la sicurezza alimentare	Pag. 41
I nostri clienti	Pag. 42
Il rapporto con le comunità	Pag. 44
Nota metodologica	Pag. 46
Appendice	Pag. 48
Dati economici	Pag. 48
Performance Economica	Pag. 48
Fornitori	Pag. 48
Dati sociali	Pag. 49
Informativa generale	Pag. 49
Occupazione	Pag. 50
Salute e sicurezza	Pag. 51
Formazione e istruzione	Pag. 52
Diversità e pari opportunità	Pag. 53
Dati ambientali	Pag. 54
Materiali	Pag. 54
Energia	Pag. 55
Acqua	Pag. 56
Emissioni	Pag. 57
Rifiuti	Pag. 58
GRI Content Index	Pag. 59

## **LA GUIDO BERLUCCHI & C. SPA**

La Guido Berlucci è l'azienda che rappresenta la storia del Franciacorta perché è qui che nelle sue cantine nacque la prima bottiglia di Pinot di Franciacorta nell'annata 1961, capostipite dell'attuale Franciacorta ritenuto il più prestigioso metodo classico italiano e ha contribuito nella creazione di un'immagine prestigiosa della Franciacorta in Italia e nel mondo, combinando innovazione e rispetto per le tradizioni, e incarnando l'essenza stessa della sostenibilità. La Guido Berlucci, infatti, è tra le pochissime aziende che, da oltre 10 anni, misura la propria impronta di carbonio certificandosi ISO 14064, ed è tra le poche aziende italiane a definire e applicare un proprio Protocollo di Gestione Sostenibile del Vigneto che applica direttamente e che condivide con i propri conferitori di uve. E da tre anni anima il dibattito culturale nella Franciacorta con Academia Berlucci, un'iniziativa di scambio e interrelazione tra Saperi, Culture aziendali e Visioni che porta ogni anno a confrontarsi, su temi fondamentali, personalità provenienti da diversi campi del sapere.

## LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Il 2020 è stato un anno impegnativo, in cui abbiamo lavorato molto per far fronte all'emergenza legata alla gestione del Covid-19 ma questo non ci ha impedito di continuare a svolgere la nostra attività con l'impegno di sempre. Impegno che ci è stato riconosciuto nel 2021 con importanti premi. L'aver raggiunto questi obiettivi ci fa guardare con orgoglio al lungo percorso che ha portato la Guido Berlucchi a delineare e a consolidare l'identità di una regione come la Franciacorta attraverso la cura e la passione con cui nostro padre Franco Ziliani prima, e noi poi abbiamo curato i vigneti e applicato il Metodo Franciacorta (Metodo Classico) per ottenere un prodotto di altissima qualità, ma ci dà anche nuova energia per progettare un futuro ancora migliore.

La pandemia ci ha posto di fronte a sfide complesse alle quali abbiamo reagito tempestivamente con attenzione e rispetto per tutte le persone che ruotano attorno all'azienda. Abbiamo messo in sicurezza le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori applicando in maniera rigorosa le indicazioni di legge grazie anche alla creazione di una nuova figura di supervisore e di un comitato per la gestione dell'emergenza. Abbiamo messo in atto strategie che permettessero di continuare la nostra attività riuscendo a chiudere l'anno con dei risultati soddisfacenti. E, nonostante tutto, siamo anche riusciti a mettere le basi per continuare a migliorare il nostro modo di agire e per prepararci a festeggiare nel 2021 il 60-esimo anniversario della prima bottiglia di Franciacorta, nata nelle cantine seicentesche della Guido Berlucchi.

Abbiamo proseguito la riflessione sulla nostra missione e ci siamo resi conto che per poter essere ancora più efficaci nel mettere in pratica la nostra volontà di contribuire a migliorare la nostra sostenibilità e quella del nostro territorio è necessario mettere a sistema quanto fatto sino ad ora e organizzare ancora meglio le nostre risorse attraverso una maggior condivisione degli obiettivi.

Abbiamo creato un Comitato Strategico di Sostenibilità con tutte le prime linee dell'azienda, ma soprattutto abbiamo fatto nascere un Comitato dei Referenti di Sostenibilità composto da diverse figure operative affinché la sostenibilità possa essere calata nel quotidiano e nella cultura di tutte le nostre persone. Grazie a questo lavoro congiunto e condiviso, saremo in grado di prenderci impegni di miglioramento ancora più sfidanti che andremo a inserire nel piano di sostenibilità.

Nel 2020 abbiamo ulteriormente migliorato il nostro Protocollo di Viticoltura Sostenibile e lavorato con passione alla seconda edizione di Academia Berlucchi, un luogo di scambio ed interrelazione tra Saperi, Culture aziendali e Visioni per stimolare confronti e riflessioni su temi di grande attualità attraverso il quale vogliamo crescere e far crescere il nostro territorio.

Non è quindi un caso se Guido Berlucchi & C Spa è stata inclusa tra le 100 aziende vincitrici del Sustainability Award per essersi distinte nell'avvio e nell'implementazione di percorsi di sviluppo sostenibile e inclusivo, con l'obiettivo di generare valore per gli stakeholder e per la comunità.

Ci fa anche piacere segnalare che la rivista più influente nel mondo del vino nota anche come la "bibbia del vino", *Wine Spectator*, ha attribuito a Palazzo Lana Extreme 2009 il massimo punteggio mai raggiunto da un Franciacorta (93 WS) ed ha pubblicato un set di valutazioni per la Guido Berlucchi Linea '61, tutte superiori a 90, che dimostrano la nostra continua crescita qualitativa, nel vigneto e in cantina.

Per concludere, citiamo la ricerca effettuata da Wine Intelligence sulla familiarità e solidità del Brand, che ha confermato la fiducia dei nostri consumatori che sentono il nostro Brand vicino e autentico.



1Famiglia Ziliani

Tutto questo, insieme alla nostra passione, ci stimola ad impegnarci per fare ancora meglio negli anni a venire.

## LA PRIMA SPREMITURA – Come leggere il Bilancio

Il primo report di sostenibilità relativo all'esercizio 2019 era stato simbolicamente definito come il Primo Raccolto, un'occasione per raccogliere i frutti del lavoro di un anno. Con questo report siamo giunti simbolicamente ad un secondo passaggio, che abbiamo voluto chiamare la Prima Spremitura come la fase che segue al raccolto nel Metodo Franciacorta in cui non solo vogliamo continuare a raccontare il nostro ruolo nella creazione e nello sviluppo di una regione vitivinicola riconosciuta in tutto il mondo per la sua eccellenza, ma tutte le azioni che facciamo per essere sempre più sostenibili in ogni attività che svolgiamo.

Il secondo Bilancio di Sostenibilità della Guido Berlucchi & C. Spa è redatto secondo i "GRI Standard" definiti da GRI (Global Reporting Initiative) e rendiconta i risultati ottenuti nel periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre 2020 riportando alcuni cambiamenti organizzativi che, concepiti nel 2020, si sono effettivamente realizzati nel 2021.

Guido Berlucchi & C. Spa ha partecipazioni in altre tre società: **Agricola della Franciacorta Società Agricola srl** (99%, dal 1° luglio 2021), **Caccia al Piano 1868 Società Agricola srl** (100%) e **Antica Cantina Fratta Spa** (77%), che operano seguendo gli stessi principi di sostenibilità e sono inserite nel piano di sviluppo della sostenibilità con azioni mirate e puntuali adattate al singolo contesto. La prima è attiva nella viticoltura e nella lavorazione delle uve e ha la stessa Guido Berlucchi come unico acquirente dei suoi prodotti sin dalla sua fondazione (nel report alcuni dati sono indicati infatti in forma aggregata). Le altre due operano con una loro specifica organizzazione produttiva e commerciale, distribuendo prodotti con proprio marchio. Si è ritenuto preferibile non consolidare i dati e le informazioni, lasciando alle aziende il compito di comunicare in maniera indipendente le informazioni specifiche relative alla gestione dei temi di sostenibilità al loro interno.

Altre informazioni relative alla metodologia con la quale è stato costruito questo report sono disponibili nella sezione "Nota metodologica" a pag. 47

## Uno sguardo di insieme

### L'AZIENDA

Cantina Storica costruita nel 1680
116 Ettari di vigneto a conduzione diretta <sup>1</sup>
4 Milioni bottiglie prodotte <sup>2</sup>
30 Paesi serviti
15.000 mq di cantina sotterranea
60 anni di storia del Metodo Classico Berlucchi
450 Ettari di viticoltori partner
46 Milioni di euro di ricavi
20.000 visitatori all'anno

1: inclusi i vigneti della Agricola Della Franciacorta sa srl

2: media dell'ultimo triennio

### LE PERSONE


106 dipendenti fissi
662 ore di formazione - 55% in aula
85% fornitori Lombardi per imballaggi e hospitality
39% donne
50 lavoratori stagionali
98% fornitori della provincia di BS per hospitality

### L'AMBIENTE

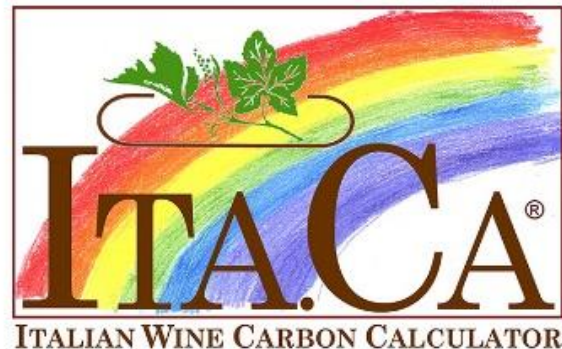
1.232 Tonn-eq di CO2 emessa
20% di energia elettrica da fotovoltaico di proprietà

## Le nostre certificazioni

1. Certificazione Conduzione Biologica dei vigneti di proprietà (Codice operatore 1730, codice Organismo di Controllo IT-BIO-015, Documento giustificativo S07-21/099)

 <b>VALORITALIA</b>	<b>DOCUMENTO GIUSTIFICATIVO</b> <small>Ai sensi dell'articolo 29, §1 del Reg CE 834/07</small>		
	<b>DOCUMENTARY EVIDENCE</b> <small>On the basis of article 29 (1) of EC Reg. No 834/07</small>		
	Codice operatore n° Operator code n°	Codice OdC n° CB Code n°	Documento giustificativo n° Documentary evidence n°
	1730	IT-BIO-015	S07-21/099
L'operatore - The operator: GUIDO BERLUCCHI E C SPA con sede legale in - located in: PIAZZA DURANTI, 4 Corte Franca - (BS) e sito produttivo in - with factory in: 1 - A - P.ZZA DURANTI, FRAZ. BORGONATO DI CORTE FRANCA 4, Corte Franca - (BS) 2 - A - BS - PROVAGLIO D'ISEO, Provaglio d'Isèo - (BS) 3 - A - BS - ISEO, Iseo - (BS) P. IVA - VAT N°: 01604750172			
E' CONFORME AI REQUISITI DEL REG. CE 834/07 E CE 889/08 MEETS THE REQUIREMENTS OF Reg. EC 834/07 AND EC 889/08			
Relativamente all'attività di produzione vegetale (*) - With regards to the following activities plant production (*) (*) Come definite nell'allegato 5 del D.M. n°2049 del 01/02/2012			

2. Bilancio delle emissioni di gas effetto serra (*Impronta carbonica*) - ISO 14064-1:2019, attraverso l'Italian Wine Carbon Calculator (Ita.Ca®), certificato rilasciato da CSQA il 19/02/2021, numero 64365



## e i riconoscimenti in tema sostenibilità

**Sustainability Award.** La Guido Berlucci è stata inclusa tra le prime 100 aziende del Sustainability Award (<https://sustainabilityaward.it/>), per essersi distinte nell'avvio e nell'implementazione di percorsi di sviluppo sostenibile e inclusivo, con l'obiettivo di generare valore per gli stakeholder e per la comunità. La valutazione è avvenuta nel 2021 su dati 2020.



Promosso da:



## CREATORI DI UNA STORIA

*Il maggiordomo mi scortò nel salotto di Palazzo Lana Berlucci. Le note di “Georgia on my mind” vibravano nell’aria: Guido Berlucci era al pianoforte. (...). Tutto emanava raffinatezza non ostentata.*

*Il conte richiuse il piano, mi salutò con calore e iniziò a interrogare me, giovane enologo, sugli accorgimenti per migliorare quel suo vino bianco poco stabile. Risposi senza esitazione alle sue domande, e nel salutarlo osai: “E se facessimo uno spumante alla maniera dei francesi?”*

*Franco Ziliani,*

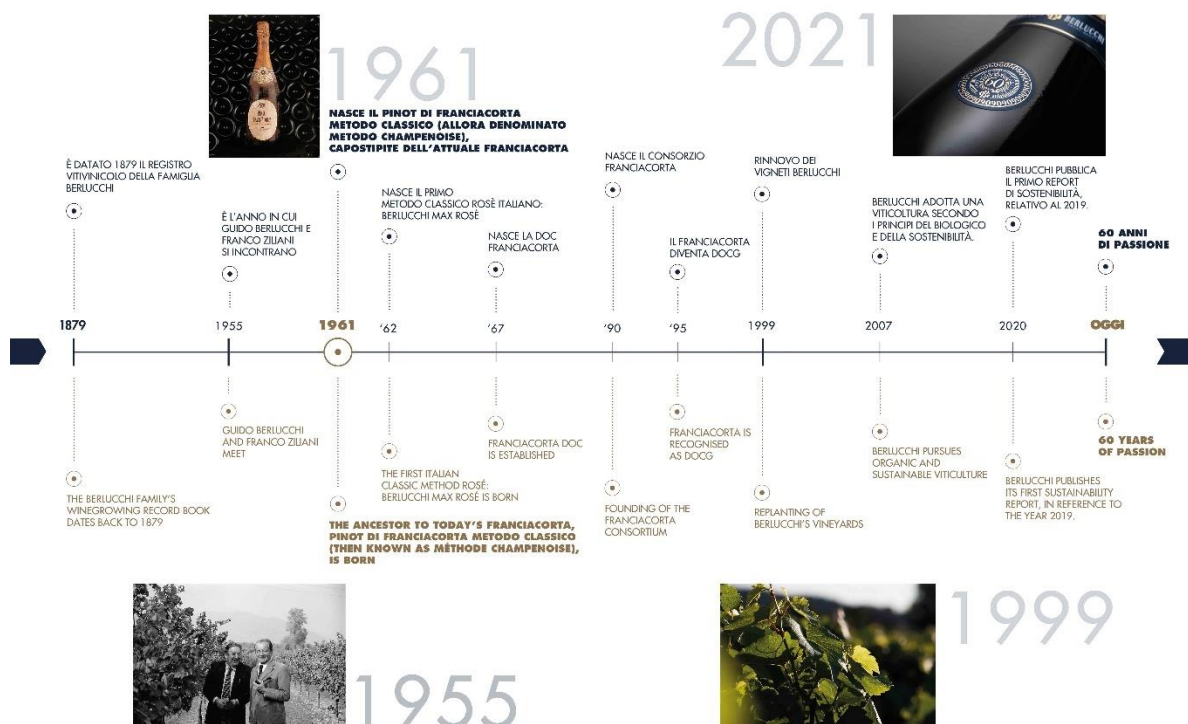
*Presidente della Guido Berlucci*

## Chi siamo

La nostra è un’azienda vitivinicola familiare fondata nel 1955 da Guido Berlucci, Franco Ziliani e Giorgio Lanciani. Il loro incontro ha cambiato le sorti di un’intera regione, rendendola una delle zone italiane più prestigiose per i vini spumanti. Sinonimo di qualità pregiata nel settore delle bollicine, la Franciacorta vede la sua rinascita con la prima bottiglia di Metodo Classico della cantina Guido Berlucci nel 1961. Guido Berlucci ha portato e diffuso una conoscenza prima non esistente in Franciacorta, stimolando tanti altri produttori appassionati e lungimiranti che, insieme, hanno reso questo territorio una perla dell’enologia italiana. La nostra tenuta si trova nella piccola frazione di Borgonato di Corte Franca e genera ancora oggi crescita per il territorio di origine preservando gli spazi verdi dalla pressione dello sviluppo industriale.

Il Fondatore Franco Ziliani, dopo quasi 60 anni di successo alla guida dell’azienda, ha passato la tradizione e il sapere nelle mani della nuova generazione. I figli Cristina, Arturo e Paolo, già da vent’anni membri del Consiglio di Amministrazione, oggi conducono l’azienda in modo collegiale, condividendo la passione per la qualità.

## Una terra, una visione, una storia



## Il territorio nel quale operiamo

La **Franciacorta** è un territorio collinare, composto da 19 comuni di circa 259 km<sup>2</sup> che si trova in Lombardia, nella parte della provincia di Brescia a sud del Lago d'Iseo. I suoi confini furono fissati per la prima volta dal doge Francesco Foscari nel 1429. Gli stessi confini delimitano ancora oggi le aree soggette al Disciplinare di produzione dei vini DOC di Franciacorta approvato come legge dello Stato il 21 luglio 1967.

Il Disciplinare impone regole stringenti ed è un elemento fondamentale per garantire l'unicità dei nostri prodotti. Il Consorzio per la Tutela del Franciacorta, di cui siamo soci, nasce il 5 marzo 1990 per garantire e supervisionare il rispetto del Disciplinare di produzione del vino Franciacorta, oltre che per promuovere la conoscenza dei vini e del territorio in cui sono prodotti.

Nel 1995 il Franciacorta è il primo Metodo Classico a ottenere la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG): un fenomeno enologico che ha tra i suoi elementi cardine il relativo Disciplinare di produzione, uno dei più severi al mondo per rese produttive e mesi di affinamento.

### LA FRANCIACORTA

259 kmq di estensione totale

3.229 ettari vitati

19 Comuni inclusi

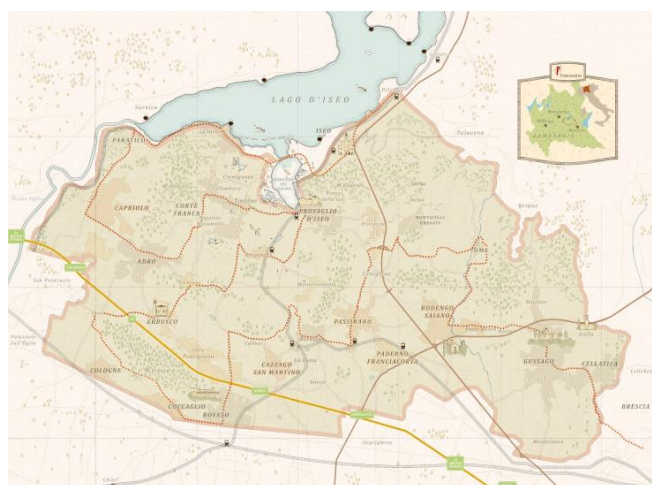
#### *Vitigni coltivati*

Chardonnay 79%

Pinot Nero 15%

Pinot Bianco 5%

Erbamat 1%



## La nostra missione

1. **Garantire la massima qualità nella produzione di vini Franciacorta nel rispetto del territorio e della tradizione per accompagnare i momenti di gioia dei nostri clienti con un prodotto realizzato in maniera sostenibile.**
2. **Rispondere alle sfide del millennio con una continua ricerca di innovazione per rendere il nostro modo di coltivare la vite e di produrre il vino sempre più rispettoso dell'ambiente e delle persone.**
3. **Promuovere in Italia e all'estero il nostro territorio, la nostra storia e il valore della cultura italiana.**

## I nostri valori

**Le radici nel passato, lo sguardo rivolto al futuro:** è questo il fondamento alla base del nostro lavoro, che si traduce nell'impegno verso l'ambiente, nella tutela delle persone coinvolte, nella qualità delle nostre bottiglie e nella cura e valorizzazione del territorio.

**TRADIZIONE E INNOVAZIONE.** Custodiamo orgogliosamente lo spirito pionieristico del fondatore, Franco Ziliani, considerato padre del Franciacorta ma allo stesso tempo siamo aperti all'innovazione per migliorare le tecniche di coltivazione e di produzione, nel rispetto dell'ambiente e delle tradizioni.

**SOSTENIBILITA'.** Ricerchiamo costantemente metodi agricoli che permettono di evitare gli sprechi, rispettare l'ambiente e limitare l'impatto: oggi tutti i vigneti a conduzione diretta e la maggior parte di quelli dei viticoltori partner seguono pratiche agricole orientate alla tutela ambientale.

**PASSIONE PER L'ECCELLENZA.** Ci impegniamo per ottenere l'eccellenza in ogni raccolto, per soddisfare la crescente esigenza di qualità di tutti i consumatori, selezionando accuratamente i nostri vigneti e destinandoli a prodotti diversi per caratteristiche organolettiche.

**ATTENZIONE ALLE PERSONE.** Abbiamo cura delle persone che lavorano con noi impegnandoci ad offrire un ambiente di lavoro inclusivo, sano e sicuro e in grado di offrire ad ognuno un proprio personale percorso di sviluppo.

**AMORE PER LA FRANCIACORTA E PER I SUOI ABITANTI.** Vogliamo condividere con tutte le famiglie della Franciacorta l'orgoglio di portare avanti un progetto di sviluppo sostenibile che mantenga la bellezza e la storia dei luoghi.

**AMBASCIATORI DEL TERRITORIO.** Vogliamo educare i consumatori diffondendo la conoscenza sui nostri prodotti e sul metodo di produzione del Franciacorta, coinvolgendoli in attività che valorizzano il patrimonio e il territorio.

## Il Franciacorta in bottiglia: le icone della Guido Berlucchi



### LA RISERVA - PALAZZO LANA EXTRÊME

Palazzo Lana Extrême rappresenta un prodotto iconico, il più importante della produzione Berlucchi, sintesi di quasi 60 anni di storia e tecnica enologica del Franciacorta. Riserva creata esclusivamente con il fiore del mosto e prodotta con uve selezionate dai vigneti di proprietà, si affina sui lieviti per almeno 9 anni. Questa bottiglia viene proposta esclusivamente nei luoghi dell'alta gastronomia, della più elegante ospitalità e Palazzo Lana della ristorazione d'eccellenza.



### I MILLESIMATI - BERLUCCHI '61 NATURE

La linea Berlucchi '61 Nature nasce dalle uve dei migliori vigneti di proprietà e affina almeno 5 anni in bottiglia. La linea di prodotto più recente di casa Berlucchi è dedicata agli estimatori più attenti, capaci di apprezzare le sfumature del gusto puro del Franciacorta senza aggiunta di sciroppo di dosaggio.



### I MODERNI - BERLUCCHI '61

La linea Berlucchi '61 celebra nel nome la primogenitura del Franciacorta. La complessità ottenuta dai 24 mesi minimi di affinamento in bottiglia risponde alle esigenze di pubblici sempre più educati alla ricerca della qualità nei Franciacorta.



### I CLASSICI - CUVÉE IMPERIALE

La linea Cuvée Imperiale rappresenta il Franciacorta più noto, che impersona lo stile di vita italiano da oltre mezzo secolo. Una gamma di ingresso al mondo del Franciacorta, estremamente versatile, per soddisfare i gusti e le esigenze di ogni consumatore.

## Luoghi che parlano di noi

### LA CANTINA STORICA: “SALOTTO” ITALIANO DI AFFINAMENTO DALLO STILE UNICO

*Costruita nel 1680, conserva la prima storica bottiglia dell'annata 1961.*

La cantina storica, realizzata nel 1680 dagli antenati di Guido Berlucci, i Conti Lana de' Terzi, per far riposare i vini fermi da loro prodotti, è per tutta la Franciacorta un luogo simbolico: tra le mura di pietra originali, si trova la nicchia dove è conservata la prima bottiglia dell'annata 1961. Nei decenni successivi la cantina venne ampliata e si estende oggi per circa 15.000 mq nel sottosuolo, tutti dedicati all'affinamento dei Franciacorta Berlucci.



### PALAZZO LANA: RESIDENZA STORICA E LUOGO DI INCONTRI

*Sede prestigiosa simbolo dell'imprenditoria franciacortina*



Palazzo Lana Berlucci fu acquisito alla fine del 1400 e ampliato nel corso dei secoli dalla famiglia Lana de' Terzi. È il luogo simbolo dell'imprenditoria franciacortina: le sue sale sono state testimoni della nascita delle prime bottiglie di Franciacorta. Residenza di Guido Berlucci fino alla sua scomparsa, ospita incontri culturali ed è meta di appassionati della storia di questa terra e del suo vino.

### LA CANTINA DI VINIFICAZIONE: IL CUORE DELLA PRODUZIONE

*Con la continua sperimentazione e innovazione, rappresenta lo sguardo dell'azienda verso il futuro.*

Grazie a tecnologie all'avanguardia, nella cantina di vinificazione ricerchiamo e sperimentiamo soluzioni per rendere le pratiche in cantina sempre più sostenibili, rispettose dell'ambiente e orientate alla riduzione degli sprechi. È qui che le uve diventano un Franciacorta, seguendo protocolli che garantiscono altissimi livelli qualitativi in ogni passaggio.



### I VIGNETI STORICI DEL FRANCIACORTA



**Vigneto Brolo.** Il vigneto Brolo riveste per l'azienda una particolare importanza: situato di fronte a Palazzo Lana Berlucci, rappresenta la storia dell'architettura rurale della Franciacorta. Nei broli, cinti da muri di pietra, venivano messe a dimora le colture più pregiate. Il suo terreno è particolarmente adatto per produrre Pinot Nero con buona acidità. Qui le viti sono coltivate ad alta densità: 10.000 piante per ettaro, con rese estremamente contenute per assicurare un'elevatissima qualità delle uve.

**Vigneto Castello.** Il Vigneto Castello ha permesso la realizzazione del sogno di Franco Ziliani e Guido Berlucchi. Dalle sue uve, infatti, nel 1961 nacque il primo Pinot di Franciacorta. Questo vigneto, di circa 2 ettari, sorge su una dolce altura ai piedi del Castello di Borgonato. Nel 2018, è stato eseguito il sovrainnesto con la varietà Erbammat, antica varietà autoctona da poco recuperata per contrastare il cambiamento climatico. Il vitigno Erbammat, estremamente vigoroso, trova qui le condizioni ideali, grazie al terreno morenico e all'esposizione favorevole e soleggiata.



## IL POLO LOGISTICO: NON SOLO EFFICIENZA, MA TUTELA DEL BORGO MEDIEVALE

*Qui le bottiglie vengono preparate per la spedizione in Italia e nel mondo.* Nel magazzino, situato a Provaglio, a pochi chilometri dalla sede centrale, inizia il viaggio del Franciacorta Berlucchi. È qui che vengono portate le bottiglie finite, per essere divise in base agli ordini e spedite ai clienti in tutto il mondo. La posizione del magazzino, al di fuori dell'abitato, permette di evitare il traffico di mezzi nel piccolo borgo di Borgonato e preservarne così la bellezza e le abitazioni storiche



## LA CATENA DEL VALORE: dalla vendemmia alla bottiglia all'accoglienza.

Guido Berlucchi opera non solo nel settore vitivinicolo, ma è attiva anche nel settore dell'Hospitality attraverso la gestione della Cantina Storica e dell'antico Palazzo Lana a Borgonato. Di seguito vengono descritte le diverse fasi della catena del valore nelle due attività che sono considerate nella generazione degli impatti misurati nella seconda parte di questo bilancio.

### La produzione e la commercializzazione del Franciacorta

La produzione vitivinicola è finalizzata alla produzione di vino Franciacorta prodotto con il metodo classico. Ogni scelta agronomica è ponderata: non vengono utilizzati modelli e schemi rigidi imposti, ma si valuta razionalmente ogni singolo aspetto, modulandolo e plasmandolo in maniera ottimale, in funzione del contesto climatico e agronomico. La prima importante fase della catena del valore di Guido Berlucchi è l'**approvvigionamento** della materia prima, l'**uva**, che è garantito attraverso la coltivazione di terreni di proprietà e attraverso l'acquisto di uva da conferitori. Con i conferitori viene svolto un lavoro congiunto durante tutto il ciclo di lavorazione al fine di avere la garanzia del rispetto degli stessi elevati standard di qualità previsti per la produzione curata direttamente dall'azienda. Per controllare questo fondamentale processo la Guido Berlucchi ha predisposto un **Protocollo Berlucchi di Viticoltura Sostenibile** che detta le regole per la lavorazione della vite e che viene condiviso anche con le aziende conferitrici di uva.

L'attività produttiva ha nella **vendemmia** il momento più delicato. I tempi della vendemmia sono estremamente legati alle condizioni climatiche e sono uno degli elementi cruciali per ottenere un'elevata qualità del prodotto. La vendemmia, per preservare la qualità dell'uva, è concentrata in un arco temporale ristretto durante il quale è necessario un impiego di manodopera molto elevato.

Alla vendemmia segue il **processo di vinificazione secondo il metodo classico**: dopo qualche mese, il vino viene imbottigliato per cominciare la seconda fermentazione in bottiglia e la lunga maturazione in cantina. La **maturazione in cantina** prevede le fasi tipiche del metodo classico (come il *remuage* e la sboccatura) dove si concretizza l'esperienza maturata in anni di lavoro e si conclude con l'etichettatura e il confezionamento finale **della bottiglia** pronta a essere distribuita. L'ultima fase è la **commercializzazione** in tutti i mercati coperti da Guido Berlucchi attraverso una **rete di agenti** con i quali nel corso degli anni si sono consolidati rapporti di fiducia.

La catena del valore della produzione e commercializzazione si riassume pertanto in queste tre fasi:

1. **Approvvigionamento**
  - a. Coltivazione diretta di 116 ettari (inclusi i terreni di Agricola della Franciacorta)
  - b. Gestione dei rapporti con viticoltori partner che conducono 450 ettari
  - c. Materiali accessori per la confezione
2. **Produzione**
  - a. Vendemmia che coinvolge oltre 400 persone tra manodopera diretta e società di servizi
  - b. Vinificazione e imbottigliamento secondo il metodo classico
  - c. Maturazione in cantina
  - d. Preparazione della bottiglia finale
3. **Commercializzazione**
  - a. 4 milioni di bottiglie spedite
  - b. Fatturato di circa 46 milioni di €
  - c. 155 agenti di commercio e 4 area manager in Italia
  - d. 30 paesi serviti all'estero con 2 area manager

## L'attività di Hospitality

L'attività di **accoglienza dei visitatori** presso la propria storica sede è un'attività complementare alla produzione svolta dalla Guido Berlucci che però riveste un ruolo importante nella promozione dei valori portati avanti dall'Azienda. Il consumatore viene **guidato alla scoperta dell'attività e della storia non solo della Guido Berlucci** ma anche delle tecniche di vinificazione e dell'intero mondo della Franciacorta. Grazie all'esperienza diretta, il consumatore viene sensibilizzato e portato ad essere più attento nelle scelte e consapevole nel consumo.

Questa attività si svolge prevalentemente all'interno dell'edificio storico, **Palazzo Lana Berlucci, acquistato alla fine del 1400** dagli antenati di Guido Berlucci e nella **Cantina Storica, costruita nel 1680** ed utilizzata continuamente da allora. La famiglia Ziliani conserva con grande attenzione e rispetto queste strutture e uno staff accuratamente preparato si impegna per poter offrire la miglior esperienza al visitatore. Oltre a porre una grande attenzione nell'elaborazione dei percorsi di visita e nella preparazione delle **informazioni che vengono trasmesse nel corso delle visite stesse**, La Guido Berlucci mette a disposizione questa particolare cornice per l'organizzazione di eventi che abbiamo come protagonista il mondo dell'enogastronomia.

La catena del valore dell'hospitality si riassume in queste tre fasi:

1. **Approvvigionamento**
  - a. Materiale per accoglienza
  - b. Servizi per la manutenzione delle strutture
  - c. Servizi per le visite
  - d. Circa 30 fornitori, di cui 95% locali (provincia di Brescia)
2. **Produzione**
  - a. Elaborazione percorsi visite
  - b. Formazione delle guide (15 guide abilitate)
  - c. Pagine dedicate sul sito e sui social
3. **Servizi erogati**
  - a. Visite in cantina
  - b. Organizzazione di eventi
  - c. 6.000 persone hanno visitato la cantina (contro le circa 20.000 del periodo pre-Covid)

## Il valore economico generato e distribuito

Dalle attività descritte, nel 2020 è stato generato un valore pari a 46,5 milioni di euro.

Nella tabella seguente sono rappresentati il Valore Economico Generato, quello Distribuito, e quello Trattenuto dato dalla differenza dei primi due nel 2020 e nel 2019. Questi Valori derivano dalla riclassificazione del Conto Economico Civile, dove il Valore Economico Trattenuto è rappresentato dall'utile dell'esercizio, che per il 2020 non è stato distribuito agli azionisti, e dagli ammortamenti, accantonamenti e svalutazioni.

Nel 2020, il Valore Economico Generato è stato di 46,5 milioni di euro, con un calo del 1,8% rispetto all'anno precedente. Questo risultato ha comunque permesso di distribuire quasi 40 milioni di euro ai propri stakeholder, con un incremento del valore distribuito dello 0,7% rispetto al 2019. In particolare, la parte più consistente del valore generato è stata distribuita ai fornitori e, a seguire, al personale.

<b>VALORE AGGIUNTO GLOBALE (000 €)</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
<b>Valore economico generato</b>	<b>47.411</b>	<b>46.580</b>
Valore della produzione (*)	47.136	46.488
Altri proventi	276	92
<b>Valore economico distribuito</b>	<b>39.461</b>	<b>39.715</b>
Costi operativi	29.742	30.559
Costi del personale	6.087	5.976
Pagamenti ai fornitori di capitale	950	856
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	1.650	1.412
Valore distribuito alla comunità	1.031	912
<b>Valore economico trattenuto</b>	<b>7.950</b>	<b>6.865</b>

## LE SFIDE DELLA SOSTENIBILITÀ PER LA GUIDO BERLUCCHI

### Sostenibilità, un'esigenza globale

Secondo l'ONU, già nel 2030 la temperatura media globale potrebbe superare l'aumento di + 1,5 °C., stabilito come limite massimo dagli Accordi di Parigi del 2015, sulla base della gravità delle conseguenze che un aumento superiore potrebbe portare. Si calcola che, se la temperatura aumentasse di 2 gradi entro il 2050, il 56% delle attuali regioni vitivinicole\* potrebbe sparire. Il settore agricolo è allo stesso tempo responsabile e vittima dei cambiamenti climatici



### Gli stakeholder (schema GRI)

Il processo di identificazione degli stakeholder ha coinvolto i membri del Comitato Strategico di Sostenibilità attraverso un percorso di analisi che si è concentrato sulle seguenti dimensioni:

- le relazioni che Guido Berlucci instaura con la realtà che la circonda;
- i temi rilevanti per il business Guido Berlucci.

In tale ottica sono stati identificati tutti i soggetti che influenzano e/o sono influenzati dalle attività svolte da Guido Berlucci, dai suoi prodotti e servizi e dalle sue performance. Verso tali soggetti Guido Berlucci si impegna, con modalità e frequenza differenti, per cercare il loro coinvolgimento al fine di sviluppare e consolidare rapporti duraturi. Anche nel 2020 la Guido Berlucci ha proseguito le diverse iniziative di stakeholder engagement, confronto e dialogo iniziate negli anni precedenti.

I principali stakeholder individuati sono:

STAKEHOLDER	ELEMENTI CHIAVE DEL RAPPORTO	PRINCIPALI INIZIATIVE DI DIALOGO
<b>PARTNER COMMERCIALI</b>	Pratiche sostenibili sia in vigneto sia in cantina, garanzia di un vino di qualità, sviluppo del brand	Incontri commerciali, visite in azienda, eventi organizzati ad hoc, con frequenza annuale, semestrale o mensile a seconda dei partner commerciali
<b>DIPENDENTI</b>	Cura e gestione del rapporto di lavoro. Salute e sicurezza sul luogo di lavoro	Condivisione di informazioni sull'andamento della società, svolgimento di riunioni e consultazioni tra le diverse funzioni aziendali con frequenza regolare tramite una newsletter, efficace strumento di informazione e condivisione.
<b>AGENTI</b>	Cura e gestione del rapporto di lavoro e sviluppo del brand	Condivisione di informazioni sull'andamento delle vendite, organizzazione di eventi formativi e istituzionali ad hoc
<b>CLIENTI</b>	Garanzia di un vino di qualità, utilizzo di pratiche sostenibili sia in vigneto sia in cantina	Visite in azienda, eventi sulla qualità del vino e sull'educazione del consumatore, eventi organizzati ad hoc, sito web, social network, in vari momenti dell'anno.

<b>FORNITORI</b>	Solidità della collaborazione	Momenti di condivisione delle pratiche agricole sostenibili da attuare con diffusione di un protocollo di pratiche agricole rispettose dell'ambiente da seguire, con frequenza annuale, semestrale o mensile a seconda dei fornitori
<b>ISTITUZIONI PUBBLICHE E CONSORZI</b>	Partecipazione attiva e continua nel tempo, comunione di intenti.	Partecipazioni alle riunioni e organizzazione di eventi ad hoc. al fine di condividere aspetti rilevanti per lo sviluppo del territorio e delle comunità locali per quanto riguarda i rapporti con le istituzioni pubbliche, o tematiche comuni alle diverse aziende che operano nel territorio per quanto riguarda i rapporti con il Consorzio.
<b>MEDIA</b>	Approccio dell'azienda, anche in relazione ai trend di sostenibilità del settore e alla misurazione degli impatti ambientali lungo il processo produttivo	Momenti di confronto periodici, sito web, social network e comunicati stampa in cui l'azienda espone le proprie soluzioni e pratiche agricole sostenibili, le sperimentazioni innovative nel settore vitivinicolo e le varie iniziative portate avanti in collaborazione con diverse organizzazioni
<b>COMUNITÀ LOCALE</b>	Contributo alla creazione di valore economico per il paese, trasparenza e informazione sulle pratiche utilizzate sia in vigneto sia in cantina, condivisione di capacità, competenze e conoscenza	Organizzazione di un evento annuale per discutere delle tematiche della sostenibilità in vari settori, organizzazione e partecipazione a diversi eventi del settore vitivinicolo e in particolare della regione Franciacorta, sito web, social network e vari report, con frequenza annuale, semestrale o mensile a seconda degli stakeholder
<b>UNIVERSITÀ</b>	Collaborazione su processi di innovazione	Visite in azienda, con frequenza annuale, semestrale o mensile a seconda delle università

## L'analisi di materialità

L'analisi di materialità è il processo chiave alla base della redazione del Bilancio di Sostenibilità, attraverso cui vengono identificati, prioritizzati e aggiornati i *temi materiali* per la Guido Berlucchi, cioè i temi considerati sufficientemente significativi da essere riportati nel Bilancio di Sostenibilità in quanto:

- riflettono gli impatti economici, ambientali e sociali significativi dell'Azienda (rilevanza interna);
- influenzano in modo sostanziale le decisioni e le valutazioni dei suoi stakeholder (rilevanza esterna).
- 

Per la Guido Berlucchi, l'analisi di materialità è stata realizzata attraverso due fasi principali:

1. l'identificazione dell'universo dei temi, attraverso analisi di benchmark, dei trend di sostenibilità a livello globale, delle pressioni del settore e dei media, che ha portato ad aggiornare le tematiche di sostenibilità potenzialmente rilevanti nel settore agroalimentare e vitivinicolo (un dettaglio delle analisi svolte è disponibile in Nota Metodologica) ;
2. la prioritizzazione dei temi, attraverso la valutazione della loro rilevanza interna ed esterna.

## La matrice di materialità

Una volta identificato l'universo dei temi potenzialmente rilevanti, seguendo il processo di analisi descritto precedentemente, i temi sono stati prioritizzati attraverso la valutazione della loro rilevanza interna ed esterna. La rilevanza esterna, ossia i temi che possono influenzare in modo sostanziale la valutazione e le decisioni degli stakeholder, è stata valutata sulla base di analisi per identificare il punto di vista dei principali stakeholder della Guido Berlucchi.

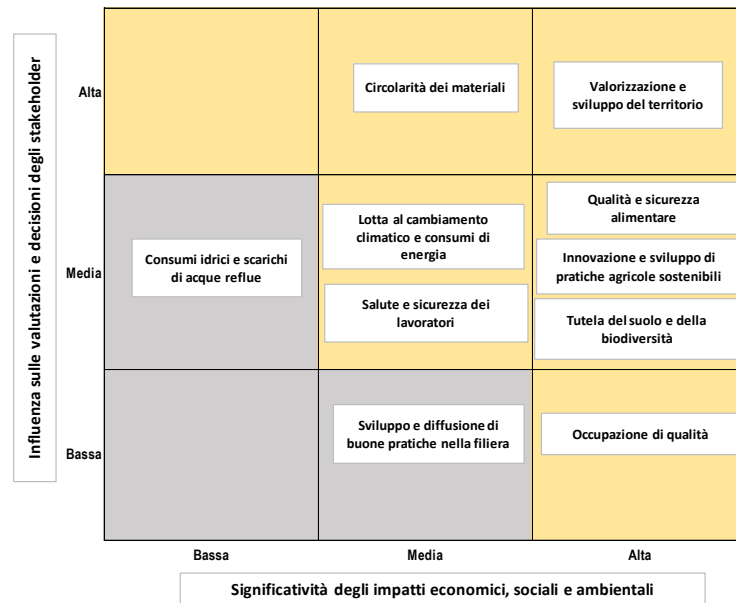
Per valutare la rilevanza interna, ossia l'impatto che la Guido Berlucchi ha o potrebbe avere sulle tematiche di sostenibilità, è stata svolta una mappatura delle priorità interne aziendali mediante un'analisi della documentazione

strategica interna, con un focus particolare sul Piano di Sostenibilità al 2023. In seguito, è stato organizzato un workshop interno insieme alla proprietà e ai referenti coinvolti nelle attività dedicate alla sostenibilità per mappare e prioritizzare le tematiche emerse come rilevanti per la Guido Berlucchi.

La valutazione congiunta della rilevanza interna ed esterna ha portato all'individuazione di dieci temi materiali descritti qui di seguito:

1. **Valorizzazione e sviluppo del territorio.** Sostenere il tessuto socioeconomico del territorio, con particolare attenzione ai fornitori di uva, e promuovere l'organizzazione di eventi, iniziative e progetti volti alla sostenibilità per valorizzare e tutelare il territorio (Accademia Berlucchi, Consorzio della Franciacorta).
2. **Circularità dei materiali.** Promuovere la gestione delle materie prime lavorate, dei sottoprodotti e scarti in un'ottica di economia circolare attraverso:
  - l'utilizzo di materiali riciclati e riciclabili nel processo produttivo e nel packaging e l'utilizzo di materiali ecocompatibili nel vigneto
  - la gestione responsabile dei rifiuti prodotti dalle attività del business attraverso un corretto smaltimento, prediligendo attività di recupero e riciclo
3. **La qualità e la sicurezza alimentare.** Impegno a implementare un prodotto di qualità, limitando l'uso dei solfiti, e a promuovere iniziative, analisi e controlli che garantiscano la salute e sicurezza dei consumatori (controlli a garanzia della qualità e della sicurezza dei prodotti). Promuovere un consumo responsabile di vino
4. **Lotta al cambiamento climatico e consumi di energia.** Garantire una gestione responsabile dei consumi energetici del Gruppo attraverso l'implementazione di soluzioni di risparmio energetico e l'utilizzo di energia da fonti pulite, come l'energia rinnovabile derivante dal parco fotovoltaico. Ridurre gli impatti legati al cambiamento climatico, attraverso il monitoraggio e la riduzione della propria impronta carbonica relativa ai gas serra emessi in atmosfera
5. **Salute e sicurezza dei lavoratori.** Garantire un luogo di lavoro sicuro e salubre per tutti i lavoratori riducendo al minimo gli infortuni attraverso attività di prevenzione e protezione
6. **Innovazione e sviluppo di pratiche agricole sostenibili e biologiche.** Innovare nelle pratiche agricole e nei processi produttivi seguendo un percorso legato alla sostenibilità (es. progetto Biopass o ai protocolli dell'agricoltura biologica)
7. **Occupazione di qualità.** Promuovere un ambiente di lavoro attrattivo e al contempo in grado di trattenere e fidelizzare il proprio personale attraverso la diffusione di una cultura aziendale inclusiva, che garantisca uguaglianza di genere e pari opportunità a tutta la popolazione aziendale e che garantisca il benessere della persona Investire sulla formazione e la crescita professionale del personale al fine di valorizzarne competenze e talenti
8. **Tutela del suolo e della biodiversità.** Garantire l'utilizzo di pratiche agronomiche e di gestione del vigneto rispettose dell'ambiente, della biodiversità e del suolo (difesa della pianta e lotta integrata, inerbimento, sovescio, concimazione organica) e tutelare le aree protette e naturali in prossimità dei vigneti
9. **Consumi idrici e scarichi di acque reflue.** Rispettare e superare il Disciplinare della Franciacorta in merito al non utilizzo delle risorse idriche per l'irrigazione del vigneto. Ottimizzare l'utilizzo di risorse idriche nel processo di vinificazione e migliorare a livello qualitativo le acque di scarico
10. **Sviluppo e diffusione di buone pratiche nella filiera.** Promuovere la diffusione di pratiche agricole e produttive sostenibili presso i fornitori da un punto di vista ambientale e sociale, in particolare relativamente ai lavoratori durante la vendemmia. Fornire inoltre supporto ai propri fornitori, in particolare ai conferitori di uva, nell'implementare pratiche sostenibili nel vigneto

Dalle priorità assegnate dagli stakeholder e dalla Guido Berlucci è scaturita la seguente matrice di materialità:



## LA STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ

Le sfide dei nostri tempi sono importanti e la Guido Berlucci è consapevole che ha una responsabilità nell'affrontarle. Prima tra tutti la lotta al cambiamento climatico nella consapevolezza che la transizione verso nuovi modelli deve essere giusta e rispettosa degli interessi di tutti gli stakeholder. Operare all'interno di un territorio limitato come la Franciacorta dà immediatamente la dimensione di doversi confrontare con risorse scarse che vanno preservate e che richiedono capacità gestionale per essere usate in maniera efficiente nel rispetto di tutti gli stakeholder. Inoltre, occorre considerare che la Franciacorta è collocata all'interno del territorio bresciano che ha una tradizione industriale. La terra è contesa con l'industria. L'attività della Guido Berlucci valorizza l'aspetto naturale e pertanto la sostenibilità è una dimensione connessa con il suo modo di essere.

Per poter riuscire nella nostra sfida ricerchiamo continuamente nuovi metodi di coltivazione che preservino il territorio, introduciamo processi di trasformazione che riducono l'utilizzo di energia e di emissioni in atmosfera e l'utilizzo dell'acqua. E come nostro padre ha introdotto un nuovo modo di fare il vino nel nostro territorio, così noi fratelli vogliamo continuare a trovare soluzioni che possano fare crescere la nostra regione, valorizzare le nostre persone e la nostra azienda, consapevoli anche del ruolo che abbiamo all'estero come ambasciatori dell'alta qualità italiana.

L'eccellenza dei nostri prodotti è strettamente legata ad un armonico equilibrio tra natura, ambiente, tradizioni e tecnologia. Per questo **noi della Guido Berlucci siamo da sempre attivamente impegnati in una profonda riflessione su come garantire la massima sostenibilità in tutti i processi**. Ma sappiamo anche che per essere credibili e presidiare il territorio è necessario avere una gestione efficiente e proficua dell'azienda. **Il successo sostenibile si ottiene prima di tutto rimanendo sul mercato ed essendo in grado di creare occupazione**.

Abbiamo ridefinito la nostra strategia di sostenibilità tenendo conto delle sfide sempre più urgenti del nostro tempo e realizzando una approfondita analisi dei principali megatrend che interessano la nostra attività, considerando gli elementi emersi nel lavoro per definire la matrice di materialità e svolgendo interviste interne ed esterne ad alcuni stakeholder considerati strategici e analizzando i principali processi, con una particolare attenzione a quelli legati agli aspetti di salute e sicurezza sul luogo di lavoro e alla gestione delle tematiche ambientali.

Il risultato di questo lavoro ci ha portato ad individuare tre linee strategiche sulle quali muoverci e a individuare nella governance della sostenibilità un fattore abilitante fondamentale consapevoli che per raggiungere gli ambiziosi obiettivi che ci siamo prefissati è necessario creare dei momenti di confronto su temi specifici e lavorare in squadra.

### Le linee strategiche

<b>Governance della sostenibilità</b>	<b>Tutelare le risorse naturali</b>	<i>Per noi significa prima di tutto la ricerca di pratiche agricole innovative che siano più sostenibili. Vi è poi continua attenzione a minimizzare i consumi idrici, a limitare le emissioni che contribuiscono al cambiamento climatico, a promuovere la circolarità dei materiali e a salvaguardare la biodiversità.</i>
	<b>Valorizzare la Franciacorta</b>	<i>La Franciacorta è la nostra casa e vogliamo continuare a lavorare con i diversi stakeholder per crescere insieme offrendo al territorio la possibilità di far conoscere sempre di più le sue potenzialità, in Italia e all'estero.</i>
	<b>Benessere delle persone</b>	<i>Per noi le persone sono importanti. ci prendiamo cura di coloro che lavorano quotidianamente con noi, ai quali vogliamo garantire salute e sicurezza nell'esercizio delle loro attività e un ambiente di lavoro di qualità. Ma siamo attenti anche a coloro che ci aiutano sporadicamente, quando la nostra attività si fa più intensa, e vogliamo che anche loro abbiano condizioni di lavoro adeguate e in linea con i migliori standard.</i>

### Raccordo tra linee strategiche e temi materiali

<b>Governance della sostenibilità</b>	<b>Tutelare le risorse naturali</b>	<i>Circolarità dei materiali Consumi idrici e scarichi di acque reflue Innovazione e sviluppo di pratiche agricole sostenibili Lotta al cambiamento climatico e consumo di energia Tutela del suolo e della biodiversità</i>
	<b>Valorizzare la Franciacorta</b>	<i>Valorizzazione e sviluppo del territorio</i>
	<b>Benessere delle persone</b>	<i>Occupazione di qualità Qualità e sicurezza alimentare Salute e sicurezza del lavoro Sviluppo e diffusione di buone pratiche nella filiera</i>

## LA GUIDO BERLUCCHI E GLI SDGS

Consapevole del ruolo che riveste nel contesto locale e globale nel quale opera, la Guido Berlucci si assume le responsabilità che ne derivano offrendo il proprio contributo al raggiungimento dei 17 obiettivi di sviluppo Sostenibile, i **Sustainable Development Goals (SDGs)** identificati dall'Agenda 2030 definita da tutti i membri delle Nazioni Unite nel 2015.

L'Agenda 2030 costituisce un piano di azione che si fonda sull'integrazione delle tre dimensioni dello sviluppo sostenibile, ambientale, sociale ed economico, e interessa





diversi ambiti: dalla lotta alla fame all'eliminazione delle disuguaglianze, dalla tutela delle risorse naturali allo sviluppo urbano, dall'agricoltura ai modelli di consumo. E, per la prima volta, accanto a dichiarazioni di principio, sono state fornite delle indicazioni molto pratiche declinando in 169 punti i 17 obiettivi da raggiungere entro il 2030 e richiedendo un forte coinvolgimento di tutte le componenti della società. Le imprese di tutto il mondo, di qualsiasi dimensione e settore produttivo, sono chiamate a dare un contributo importante attraverso nuovi modelli di business responsabile, investimenti, innovazione, sviluppo tecnologico e attivazione di collaborazioni.


Guido Berlucci, facendo proprio l'appello, e cercando di ottimizzare il **connubio tra innovazione** (di prodotto, di servizio o di processo) e **sostenibilità**, è in grado, attraverso l'attività di impresa, di offrire il proprio **contributo al raggiungimento di 8 dei 17 obiettivi SDG**.




Nella tabella di seguito viene descritto in che modo si declina questo contributo, sia con iniziative di mitigazione degli impatti che attraverso iniziative di sviluppo.

OBIETTIVO SDG 2	Specifici suggerimenti di azione	Attività attuata da Guido Berlucci
 <p><b>Porre fine alla fame, realizzare la sicurezza alimentare e una migliore nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile</b></p>	2.4 implementare pratiche agricole che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a mantenere gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, condizioni meteorologiche estreme, siccità, inondazioni e altri disastri e che migliorino progressivamente il territorio e la qualità del suolo.	La Guido Berlucci ha sviluppato un <b>“Protocollo di gestione del vigneto”</b> nel quale sono definite tecniche agronomiche sostenibili frutto di 50 anni di ricerca e di attività e che viene aggiornato e migliorato periodicamente e messo a disposizione dei viticoltori partner che sono invitati ad applicarlo.
	2.5 mantenere la diversità genetica di semi, piante coltivate	La massima attenzione è posta ai progetti per migliorare la biodiversità nell'ecosistema viticolo


OBIETTIVO SDG 4	Specifici suggerimenti di azione	Attività attuata da Guido Berlucci
 <p><b>Garantire un'istruzione di qualità inclusiva e paritaria e di promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti</b></p>	4.4: Entro il 2030, aumentare sostanzialmente il numero di giovani e adulti che abbiano le competenze necessarie, incluse le competenze tecniche e professionali, per l'occupazione, un lavoro dignitoso e per l'imprenditorialità	La Guido Berlucci promuove l'inserimento di stagisti/tirocinanti all'interno dell'azienda e la partnership con le principali Università del territorio.


OBIETTIVO SDG 6	Specifici suggerimenti di azione	Attività attuata da Guido Berlucchi
 <p><b>6</b> ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI</p> <p><b>Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile delle risorse idriche e servizi igienico-sanitari per tutti</b></p>	<p>6.4: Entro il 2030, di aumentare sostanzialmente l'efficienza idrica da utilizzare in tutti i settori e di garantire i ritiri e fornitura di acqua dolce per affrontare la scarsità d'acqua e ridurre in modo sostanziale il numero delle persone che soffrono di scarsità d'acqua</p>	<p>La Guido Berlucchi è particolarmente attenta ai consumi d'acqua, ed è alla continua ricerca di azioni per ridurre gli sprechi e migliorare la qualità delle acque reflue.</p>

OBIETTIVO SDG 8	Specifici suggerimenti di azione	Attività attuata da Guido Berlucchi
 <p><b>8</b> LAVORO DIGNITOSO E CRESCITA ECONOMICA</p> <p><b>Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti</b></p>	<p>8.8: proteggere i diritti del lavoro e promuovere un ambiente sicuro e protetto di lavoro per tutti i lavoratori, compresi i lavoratori migranti, in particolare donne migranti, e quelli in lavoro precario</p>	<p>La Guido Berlucchi ha più di 100 dipendenti e circa 50 lavoratori stagionali. Nel periodo della vendemmia genera occupazione per quasi 400 lavoratori. La Guido Berlucchi è attenta alla qualità del lavoro e al rispetto dei diritti sia dei propri dipendenti diretti che nei confronti dei dipendenti delle società fornitrici di servizi nei momenti di picco dell'attività agricola</p>


OBIETTIVO SDG 12	Specifici suggerimenti di azione	Attività attuata da Guido Berlucchi
 <p><b>12</b> CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI</p> <p><b>Promuovere l'attuazione del programma decennale dell'ONU per un modello di consumo e di produzione sostenibile.</b></p>	<p>12.2: Nel 2030, ottenere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali</p>	<p>Tutta l'attività produttiva della Guido Berlucchi è improntata al massimo rispetto per il territorio in cui opera e alla massimizzazione dell'utilizzo delle risorse naturali ottenuta attraverso una profonda conoscenza e rispetto delle loro caratteristiche.</p>
	<p>12.3: Entro il 2030, dimezzare l'ammontare pro-capite globale dei rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo lungo le catene di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto</p>	<p>Tutti i residui di spremitura vengono raccolti e conferiti ad aziende che provvedono a un'ulteriore trasformazione.</p>
	<p>12.5: Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo</p>	<p>La Guido Berlucchi promuove un consumo sostenibile e riduce l'impatto legato alla produzione e</p>

		<p>commercializzazione dei propri prodotti.</p> <p>Ad esempio, ha ridotto del 7% il peso delle proprie bottiglie rispetto al peso standard permettendo di ridurre la CO2 emessa per i trasporti e sta lavorando per ridurre la plastica utilizzata negli imballaggi.</p> <p>L'88% dei tappi in sughero sono certificati FSC. Il 100% delle bidule e dei tappi a corona sono recuperati dopo la sboccatura</p>
--	--	---

OBIETTIVO SDG 13	Specifici suggerimenti di azione	Attività attuata da Guido Berlucci
 <p><b>Adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e le loro conseguenze</b></p>	<p>13.1: rafforzare la resistenza e la capacità di adattamento ai rischi legati al clima e disastri naturali in tutti i paesi</p> <p>13.2: integrare le misure di cambiamento climatico nelle politiche, strategie e pianificazione nazionali</p> <p>13.3: migliorare l'istruzione, la sensibilizzazione e la capacità istituzionale in materia di mitigazione dei cambiamenti climatici, l'adattamento, la riduzione di impatto e di allerta precoce</p>	<p>La riduzione delle emissioni è una delle azioni ritenute più importanti nella lotta ai cambiamenti climatici. La Guido Berlucci lavora per ridurre i propri consumi energetici e per aumentare l'utilizzo di energia rinnovabile. Nel 2020 il 20 % dell'energia utilizzata è stata prodotta dal proprio impianto fotovoltaico. La Guido Berlucci è una delle prime e delle poche aziende in Italia ad aver monitorato e certificato la sua impronta carbonica annualmente già dal 2010 con la certificazione ISO 14064 nell'ambito del progetto <b>Ita.Ca.</b> (<i>Italian White Carbon Calculator</i>)</p>

OBIETTIVO SDG 15	Specifici suggerimenti di azione	Attività attuata da Guido Berlucci
 <p><b>Proteggere, ripristinare e promuovere l'uso sostenibile degli ecosistemi terrestri, gestire in modo sostenibile le foreste, contrastare la desertificazione, arrestare e invertire il degrado dei suoli e fermare la perdita di biodiversità</b></p>	<p>15.5: intervenire d'urgenza e in modo significativo per ridurre il degrado degli habitat naturali, arrestare la perdita di biodiversità e, entro il 2020, proteggere e prevenire l'estinzione delle specie minacciate</p> <p>15.9: entro il 2020, integrare i valori dell'ecosistema e della biodiversità nella pianificazione nazionale e locale, i processi di sviluppo, le strategie e gli indirizzi di riduzione della povertà</p>	<p>Dal 2014 la Guido Berlucci conduce il progetto <b>Biopass</b> con l'obiettivo di misurare e salvaguardare la biodiversità in viticoltura. Il progetto si basa sull'osservazione della sostanza organica nel terreno in relazione alle pratiche agronomiche adottate nei campi da ogni azienda per più anni consecutivi, con l'obiettivo di identificare soluzioni sempre più mirate per la crescita di una vite sana e con uve di grande qualità. Il progetto usa un metodo di valutazione che fornisce un quadro dettagliato della situazione, in particolare della biodiversità e vitalità del suolo.</p>

		<p>Dal 2019 la Guido Berlucci collabora con Treadom organizzazione che permette di piantare alberi a distanza. Nel 2020 la “foresta” Guido Berlucci ha raggiunto i 1500 alberi.</p> <p>Un altro progetto che la Guido Berlucci ha iniziato già nel 2016 è il progetto <b>LifeVitisom</b> per la distribuzione innovativa di concimi organici volto a contrastare la perdita di biodiversità del terreno legata ai cambiamenti climatici. Grazie a questo progetto è atteso un aumento del 5% della sostanza organica nel suolo vitato, un aumento del 5% del livello di biodiversità del suolo, la riduzione del 10% delle emissioni di CO2 equivalenti per il ridotto utilizzo di fertilizzanti chimici e la riduzione del 20% dei costi legati alla distribuzione del concime organico</p>
--	--	--

OBIETTIVO SDG 17	Specifici suggerimenti di azione	Attività attuata da Guido Berlucci
 <p><b>Rafforzare le modalità di attuazione e rilanciare il partenariato globale per lo sviluppo sostenibile</b></p>	<p>Il successo dell'attuazione dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dipende da un quadro di finanziamento globale che va al di là degli impegni ufficiali di assistenza allo sviluppo.</p>	<p>La Guido Berlucci ritiene fondamentale il ruolo delle partnership e della condivisione per realizzare uno sviluppo sostenibile. La Guido Berlucci è attiva all'interno del proprio territorio di riferimento per creare momenti di condivisione e collaborazione con gli altri attori del territorio.</p> <p>La Guido Berlucci condivide il “Protocollo di gestione del vigneto” con i suoi conferitori e aiuta le aziende di minori dimensioni a orientarsi verso pratiche virtuose aumentando il livello di sostenibilità dell'intero territorio.</p>

## IL MODELLO DI GOVERNANCE

### La gestione sostenibile dell'azienda

L'azienda è stata guidata per 60 anni dal Franco Ziliani che ha poi passato la tradizione e il sapere nelle mani della nuova generazione. Oggi i suoi figli Cristina, Arturo e Paolo conducono l'azienda in modo collegiale, affiancati dalla nuova generazione che inizia ad affacciarsi con passione sulla scena.

**La sostenibilità è alla base delle principali scelte aziendali.** Per rafforzare questa visione, nel corso del 2020, dopo la pubblicazione del primo bilancio di sostenibilità, è stato intrapreso un percorso per strutturare la gestione della sostenibilità all'interno della Società. In particolare, ci si è resi conto che per essere veramente sostenibili è necessario integrare la sostenibilità all'interno della gestione aziendale e renderla parte dell'agire quotidiano. Condizione necessaria al fine di operare in maniera sostenibile è che tutte le funzioni aziendali siano coinvolte nella definizione della strategia di sostenibilità e nella loro attuazione. In particolare, è importante disegnare in maniera condivisa la strategia recependo i contributi delle diverse funzioni, condividere le esperienze, identificare in maniera congiunta gli obiettivi, e valutare insieme i risultati delle diverse funzioni per individuare attività di miglioramento

A tal fine è stata definita una nuova governance interna assegnando delle responsabilità specifiche. A supporto del **Consiglio di Amministrazione**, composto da cinque membri, al quale spettano tutte le decisioni strategiche sulla società; sono stati costituiti il **Comitato Strategico di Sostenibilità (CSS)** e il **Comitato dei Referenti di Sostenibilità (CRS)**.

**Il Comitato Strategico di Sostenibilità (CSS)** è composto da sette membri, quattro dei quali sono anche membri del Consiglio di amministrazione, che rappresentano tutte le aree operative dell'azienda. Il CSS definisce le scelte strategiche e monitora l'avanzamento del piano strategico.

**Il Comitato dei Referenti di Sostenibilità (CRS)** è composto invece da rappresentanti individuati tra le principali funzioni aziendali. L'obiettivo è di promuovere il confronto e la condivisione tra le figure operative per stimolarle a lavorare insieme e a disegnare una visione comune valorizzando le esperienze di tutte le persone che lavorano presso la Guido Berlucchi. La costituzione del CRS contribuisce anche alla sensibilizzazione degli operatori e a far crescere all'interno di ciascuna funzione delle figure più focalizzate sulla sostenibilità.

Ad ognuno dei membri vengono infatti attribuite delle responsabilità precise in materia di sostenibilità e il ruolo di punto di riferimento sul tema per i propri colleghi nella propria area di competenza.

***Il modello di governance della sostenibilità della Guido Berlucchi & C Spa***

<b>Consiglio di Amministrazione</b>	
<b>Comitato Strategico di Sostenibilità (CSS)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Individua le linee guida strategiche di sostenibilità</li> <li>Definisce la governance della sostenibilità</li> <li>Approva il piano strategico di sostenibilità e ne monitora l'avanzamento</li> <li>Rivede i rischi di sostenibilità</li> <li>Approva il bilancio di sostenibilità</li> </ul>
<b>Comitato dei Referenti di Sostenibilità (CRS)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Collabora alla definizione della strategia di sostenibilità</li> <li>Identifica obiettivi qualitativi, target e risorse necessarie da inserire nel piano di sostenibilità</li> <li>Condivide lo stato di avanzamento dei diversi progetti e valuta la revisione degli obiettivi</li> <li>Raccoglie le istanze dei diversi stakeholder</li> <li>Partecipa alla stesura del bilancio di sostenibilità</li> <li>Rivede le esigenze di comunicazione sulla sostenibilità</li> <li>Istruisce analisi su tematiche di sostenibilità specifiche da rimandare al CSS</li> <li>Propone iniziative di formazione</li> </ul>

## LE NOSTRE PERSONE

Il personale viene selezionato e formato con cura ed è grazie all'impegno di ciascun dipendente che ogni bottiglia di Franciacorta Berlucchi diventa un vero e proprio capolavoro. La priorità è sviluppare competenze all'avanguardia e pratiche vinicole radicate sulla tradizione e orientate al futuro. La salute e la sicurezza delle collaboratrici e dei collaboratori è considerata un prerequisito alla base di tutte le attività della Guido Berlucchi, dal processo produttivo al prendersi cura dell'ospite. L'intento è quello di costruire su queste solide fondamenta un ambiente inclusivo e in grado di offrire a ognuno un proprio personale percorso di sviluppo.

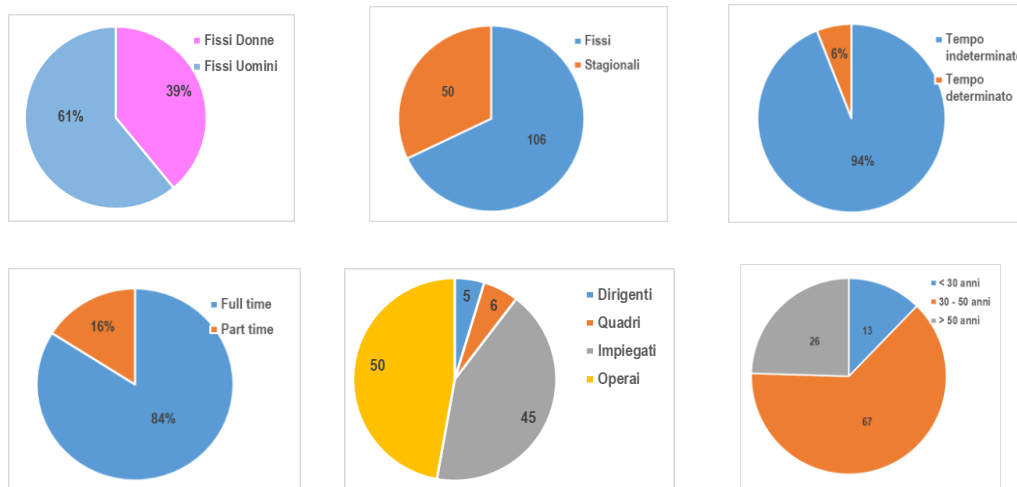
Nel settore vitivinicolo, la dimensione della forza lavoro è fortemente influenzata dalla stagionalità, che richiede l'ingaggio di ulteriore personale durante specifici periodi dell'anno, in corrispondenza di picchi di attività (come la vendemmia o il periodo delle patate). Oltre ai lavoratori stagionali, assunti a tempo determinato direttamente dalla Guido Berlucchi, si fa quindi necessariamente ricorso anche a società di servizi agricoli, in particolare nel periodo della vendemmia.

La Guido Berlucchi ritiene che sia fondamentale garantire anche a coloro che collaborano per un tempo limitato le stesse garanzie che vengono offerte ai dipendenti e per questo lavora con le società che svolgono per suo conto i lavori agricoli e la raccolta dell'uva affinché siano rispettati i diritti umani e garantite la salute e la sicurezza di tutti i lavoratori.

La gestione delle risorse umane nella Guido Berlucchi è affidata ad un Ufficio Risorse Umane interno, guidato da uno degli amministratori, le cui competenze includono: la gestione amministrativa (rilevazione presenze, redazione buste paga, relazioni con gli enti, budget e analisi statistiche delle risorse umane) e la definizione e valutazione dei percorsi formativi e di sviluppo delle carriere.

Tutti i dipendenti sono inquadrati con un contratto di lavoro nazionale o provinciale.

In generale, nonostante i picchi legati alla peculiarità dell'attività agricola, la Guido Berlucchi mostra una stabilità dell'occupazione offerta con una percentuale del 94% di contratti a tempo indeterminato.



Nel corso del 2020, la forza lavoro non ha subito variazioni particolari passando da 105 a 106 dipendenti, senza contare gli stagionali, con 6 uscite e 7 nuovi ingressi. Il turnover è pari al 12% in netto calo rispetto al 26,7% dello scorso anno ed è il risultato dell'attenzione che la Guido Berlucchi ha verso le proprie persone. La Guido Berlucchi, infatti, vuole creare un ambiente di lavoro inclusivo nel quale le persone si identifichino e condividano valori comuni.

Un'importante iniziativa messa in atto è la creazione del Comitato dei Referenti di Sostenibilità che ha l'obiettivo di coinvolgere sempre di più le persone nella riflessione sui temi di sostenibilità e, in generale, sulla vita dell'azienda.

Nei prossimi anni tra le diverse iniziative che verranno messe in atto a favore dei collaboratori vi è il progetto di migliorare e implementare gli spazi relax, in modo da renderli multifunzionali che, oltre a facilitare l'organizzazione delle persone e a ridurre gli spostamenti, costituirà un importante punto di aggregazione.

## La valorizzazione delle risorse umane

La Guido Berlucchi ritiene che la formazione sia fondamentale per la crescita delle persone. L'ufficio Risorse Umane ne gestisce l'organizzazione e ha tra i suoi obiettivi, nei prossimi anni, il miglioramento della gestione di questo aspetto attraverso la definizione di un processo strutturato per l'identificazione del piano formativo che tenga in considerazione le esigenze dei singoli, il monitoraggio puntuale delle ore di formazione effettuate e una valutazione dell'efficacia complessiva.

Nel corso del 2020 sono state offerte 662 ore di formazione che hanno riguardato sia aspetti legati alla professione che l'accrescimento di soft skills. E poiché i collaboratori della Guido Berlucchi sono appassionati al mondo del vino, viene offerto gratuitamente a tutti, a prescindere dall'attività che svolgono in azienda, il corso dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS) per ottenere il diploma di sommelier.

Nonostante la situazione determinata dall'emergenza Covid e i conseguenti provvedimenti restrittivi emanati dal Governo, grazie a un incremento della formazione a distanza, è stato possibile aumentare il numero di ore per la formazione passando dalle 548 ore del 2019 a un totale di 662 ore (inclusi i corsi obbligatori che non hanno frequenza annuale) con una media di 6,2 ore a testa.

<b>Formazione</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
<b>Ore totali</b>	<b>493</b>	<b>548</b>	<b>662</b>
di cui in aula	493	524	362
di cui in modalità e-learning	-	24	300
Ore medie per dipendente	4,8	5,2	6,2

## Salute e Sicurezza dei lavoratori

La Guido Berlucchi è costantemente impegnata a garantire il massimo rispetto delle norme di salute e sicurezza e a minimizzare i rischi in un settore che presenta un discreto livello di manualità e richiede a volte l'utilizzo di prodotti specifici. Occorre attenzione nel tutelare le persone che operano nei vigneti durante tutte le attività di campagna (potatura, vendemmia etc.), nonché durante le attività svolte in cantina, per la vinificazione, imbottigliamento e l'esecuzione di analisi di laboratorio. Nel rispetto del D.lgs. 81/2008 e per la sicurezza e la salute dei lavoratori, è stato messo in atto un processo di identificazione dei rischi che potrebbero essere causati dalle specifiche attività lavorative, è stato redatto un documento di valutazione dei rischi e sono state nominate le figure chiave responsabili quali RSPP, RLS, diversi preposti e medico competente. Le misure di mitigazione dei rischi nel vigneto, in cantina, nei siti di vinificazione e in ogni altro luogo interno all'azienda, insieme alla formazione e alla sensibilizzazione delle persone, sono le due direzioni principali per mitigare il rischio di infortuni.

Sia la gestione dei lavoratori dipendenti sia quella dei lavoratori non dipendenti, rappresentati principalmente dai lavoratori impiegati nelle operazioni in campagna attraverso contratti di appalto con società di servizi avviene sempre e solamente nel rispetto delle previsioni normative.

## Infortuni

Nel corso del 2020 si sono registrati 5 infortuni riconducibili a errori umani e un infortunio in itinere di un commerciale. Nessuno di questi ha avuto gravi conseguenze. Tutti hanno riguardato personale fisso, infatti nel 2020 non è stato registrato alcun infortunio relativo al personale stagionale.

<b>Infortunati sul lavoro</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili, inclusi i decessi	6	3	5
di cui incidenti in itinere	-	-	1
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (>6 mesi di assenza), esclusi i decessi	-	-	-
Numero di decessi	-	-	-
Tasso degli infortuni sul lavoro registrabili	5,9	2,9	4,8
Tasso degli infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	-	-	-
Tasso di decessi	-	-	-
Indice di gravità	0,42	0,41	0,53

## La gestione dell'emergenza Covid19

### Misure straordinarie a sostegno di persone e territorio

La Guido Berlucci ha una forte attenzione alla salute e alla sicurezza delle proprie persone. Questa cura è stata mostrata in particolare nella gestione dell'emergenza Covid dove la reazione è stata tempestiva, l'intervento ben organizzato a livello di Gruppo e continuo per tutto il durare dell'emergenza. Questo ha permesso di riprendere e continuare l'attività in sicurezza e di limitare i danni operativi permettendo anche la ripresa dell'attività di ospitalità in presenza nell'ambito dei limiti prescritti.

Come si vede dalla tabella seguente, che ripercorre la cronologia degli eventi, è stato adottato un atteggiamento prudentiale e con tempestività sono state prese misure atte a prevenire il contagio all'interno dell'azienda allineandosi al quadro normativo di riferimento in continua evoluzione.

### Timeline delle azioni di contenimento

12/01/2020	L'Organizzazione Mondiale della Sanità dichiara che un nuovo coronavirus è causa di nuova infezione polmonare;
21/02/2020	Confermato un focolaio di infezione in Italia;
22/02/2020	Vengono bloccate le trasferte all'estero
23/02/2020	Emanato il primo decreto-legge in materia COVID-19;
24/02/2020	Inviata la prima informativa aziendale per tutti i dipendenti, con le raccomandazioni alla cautela ed all'osservanza delle norme sanitarie - introdotte limitazioni agli ingressi di terzi all'azienda - fornitura ai dipendenti di strumenti per proteggere le vie respiratorie
11/03/2020	Il Direttore Generale dell'Oms dichiara che la diffusione del virus costituisce una pandemia
13/03/2020	Interruzione delle attività lavorative in presenza, definizione di protocolli aziendali che hanno consentito la gestione in sicurezza delle attività urgenti e necessarie quali quelle legate al settore agricolo;
16/03/2020	Costituito il comitato di sicurezza aziendale e nominato un responsabile dell'emergenza
17/03/2020	Vengono definiti i primi protocolli aziendali e riprendono le attività essenziali in presenza
19/03/2020	Sanificazione completa dei locali aziendali e successiva introduzione di un sistema di sanificazione dei locali mensile o quindicinale certificata - adozione di misure per il distanziamento all'interno dei locali aziendali mediante paratie, regole per il distanziamento in mensa, etc...
04/04/2020	Vengono gradualmente riprese le attività non essenziali in presenza
Dal 17/03/20 al 31/12/20	Con cadenza quindicinale o mensile emanate delle informative interne che riassumono e adattano al contesto i diversi riferimenti normativi, circolari, informative, disposizioni che regolamentano le chiusure, ecc. emanati da diversi enti avvisano e ricordano le procedure di sicurezza
Dal 17/03/20 al 31/12/20	Oltre 400 interventi effettuati dal supervisore dell'emergenza Covid tra sopralluoghi, programmazione, verifica documentale, formazione e informazione, sanificazioni

Il lavoro ha riguardato diversi ambiti:

**Gestione dell'emergenza.** Oltre ad individuare un supervisore per l'emergenza covid, è stato istituito un comitato di sicurezza aziendale composto da undici persone in rappresentanza delle diverse aree aziendali oltre al datore di lavoro, Franco Ziliani;  
sono state messe a punto nuove procedure di lavoro e organizzazione delle attività aziendali in coordinamento con le altre aziende del Gruppo.

**Formazione e informazione.** L'informazione e la formazione hanno giocato un ruolo cruciale nella gestione dell'emergenza all'interno dell'azienda: sono state emanate delle informative per tutti i dipendenti volte a sensibilizzare prima e ad indicare le procedure poi, in materia di precauzione e tutela sanitaria.

#### **Procedure di lavoro e organizzazione delle attività aziendali**

- Sono stati predisposti protocolli aziendali di sicurezza inizialmente suddivisi per reparto poi riuniti in un Protocollo Unico Aziendale, frutto dell'intenso lavoro del comitato di sicurezza e continuamente aggiornato per stare al passo con la normativa in rapida evoluzione.
- È stata data la possibilità di svolgere lavoro agile, con l'organizzazione delle attività lavorative a distanza;
- Sono stati forniti DPI a tutti i dipendenti e predisposte campagne di tamponi molecolari per tutti i dipendenti;
- Sono stati messi a disposizione dei permessi retribuiti (16 ore di permessi extra per ogni settimana passata a casa);
- Sono state riorganizzate alcune mansioni per impiegare i collaboratori che non potevano svolgere alcuna delle loro mansioni usuali;

**Assistenza.** Sono stati attuati interventi diretti di sostegno sia per i lavoratori che per il territorio:

- Erogazione di un sostegno economico ai dipendenti per far fronte ad eventuali extra costi legati alla pandemia;
- Stipulazione di polizza assicurativa per i dipendenti per indennità di ricovero, indennità da convalescenza e pacchetto di assistenza post-ricovero.
- Sostegni finanziari alla filiera degli agenti sul territorio e dei clienti maggiormente in difficoltà;
- Donazione di 50.000 euro ad AiutiAMO Brescia, una raccolta fondi a favore degli ospedali bresciani per l'acquisto di presidi medici di protezione durante il momento di emergenza.

## AMBIENTE

L'attività della Guido Berlucci è strettamente legata all'ambiente e alle risorse naturali. Il rispetto, la tutela e la salvaguardia dell'ecosistema sono i principi che guidano ed ispirano tutte le attività nella consapevolezza che solo attraverso tali attenzioni è possibile garantire qualità, continuità, crescita e sviluppo della produzione.

La Guido Berlucci è molto attenta agli effetti della propria attività sul cambiamento climatico e, sin dal 2010, è una delle poche aziende del settore che monitora regolarmente la propria impronta carbonica attraverso **Ita.Ca®**, un calcolatore elaborato, aggiornato e gestito da Sata Studio Agronomico, conforme allo standard internazionale IWCC e al protocollo GHGAP di OIV, idoneo al calcolo secondo la **Norma ISO 14064:2018**.

Oltre all'attenzione sui consumi, le attività della Guido Berlucci per la tutela dell'ambiente vengono esercitate soprattutto nel corso dello svolgimento delle due fasi chiave dell'attività. La prima è l'attività agricola per la cura dei vigneti e la seconda riguarda tutto il processo che consente di arrivare al prodotto finito e alla sua commercializzazione. Per l'attività agricola, la Guido Berlucci concentra la propria attenzione non solo sui terreni coltivati direttamente ma anche sulle attività di viticoltura svolte con i viticoltori partner.

La gestione degli impatti legati all'attività produttiva si concentra invece su un perimetro interno prevalentemente legato alle attività che ruotano intorno alla cantina e alle strutture dove si svolgono le attività dell'hospitality. La prima attività è sotto la responsabilità dell'Agronomo mentre la seconda è guidata dall'Enologo. Entrambi riportano direttamente all'Amministratore Delegato e sono parte del Comitato dei Referenti di Sostenibilità.

## INNOVAZIONE E SVILUPPO DI PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI

La sostenibilità e la qualità sono i valori cardine che guidano l'attività della Guido Berlucci fin dalla primissima fase della catena del valore: la coltivazione della vite. La filosofia produttiva è indirizzata verso una viticoltura di qualità, che sia sostenibile in termini di salvaguardia dell'ambiente, ma anche di economicità. Ogni scelta agronomica è ponderata considerando tutti questi aspetti: non vengono utilizzati modelli e schemi rigidi imposti, ma valutato razionalmente ogni singolo aspetto, modulandolo e plasmandolo in maniera ottimale, in funzione del contesto climatico e agronomico in cui ci si trova. L'orizzonte temporale delle azioni è strettamente legato ai tempi della natura, con la consapevolezza che le azioni che vengono poste in essere oggi daranno risultati tra diversi anni.

I vigneti dai quali proviene l'uva sono in parte di proprietà, in parte in affitto e in parte di conferitori terzi. L'attività agricola è gestita da un Agronomo a diretto riporto dell'Amministratore Delegato. L'Agronomo ha la responsabilità della gestione del personale agricolo sia dipendente che avventizio ed è colui che si interfaccia con i viticoltori partner, dai quali viene acquistata l'uva, per controllare che le diverse fasi del lavoro siano conformi al Protocollo e anche per offrire supporto, qualora fosse necessario, in alcune scelte agricole.

I vigneti consistono in **73 ettari** di proprietà, tutti certificati secondo i principi del biologico; a questi si aggiungono **43 ettari** di vigneti di proprietà della azienda agricola collegata Agricola della Franciacorta. Il resto dell'uva proviene da vigneti condotti da viticoltori partner, regolati da contratti pluriennali, sui quali la Guido Berlucci si impegna affinché vengano adottati principi di coltivazione simili ai propri. La gestione dei vigneti risponde prima di tutto al Disciplinare per la Tutela del Franciacorta DOCG, al Codice Vitivinicolo e alla normativa in materia ambientale. A questo si aggiungono pratiche di sostenibilità distintive, tipiche della Guido Berlucci, che esprimono l'impegno nelle continue attenzioni verso la salute dei consumatori, dei collaboratori e dell'ambiente. I criteri dell'agricoltura biologica sono considerati dalla Guido Berlucci solo un punto di partenza che non deve limitare la continua ricerca di soluzioni sempre più sostenibili.

## Il Disciplinare del **Franciacorta Docc**, uno dei disciplinari più severi al mondo

	DENOMINAZIONE	VITIGNI	MASSIMA RESA IN UVA (TON/HA)	PERIODO MINIMO DI MATURAZIONE	MASSIMA RESA IN BOTTIGLIE PER HA
METODO CLASSICO	Franciacorta DOCG	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco (max 50%), Ermabat (max 10%)	12 tonnellate	18 mesi Satèn/Rosé: 24 mesi Millesimati: 30 mesi Riserve: 60 mesi	8.600
	Champagne AOC	Pinot Noir, Meunier, Chardonnay Arbanne, Petit Meslier, Pinot Blanc, Pinot Gris	tra 10,5 e 15,5 tonnellate	15 mesi Millesimati: 36 mesi	10.400
	Trento DOC	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Meunier	15 tonnellate	15 mesi Millesimati: 24 mesi Riserve: 36 mesi	14.000
METODO CHARMAT	Prosecco DOC	85% Glera, 15% Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero	18 tonnellate	1 mese Rosé: 2 mesi	18.000

## Il Protocollo Berlucci di viticoltura Sostenibile (PBVS)

Il PBVS è un documento sviluppato autonomamente dalla Guido Berlucci e che racchiude, andando oltre la prescrizione normativa, una descrizione di pratiche di difesa, gestione agronomica e fertilizzazione consigliate, ammesse o vietate. Tali pratiche vengono messe in atto sui vigneti di proprietà considerando, ma anche superando, le pratiche richieste per la certificazione biologica. Il PBVS è stato sviluppato nel 2020 per formalizzare le prassi che da più di 50 anni guidano l'attività di gestione del vigneto della Guido Berlucci. Il PBVS viene anche condiviso con i fornitori di uva e negli anni a venire costituirà un elemento fondamentale del rapporto contrattuale (si veda anche il capitolo fornitori).

## La misurazione e il controllo per effettuare le migliori scelte agronomiche

La buona gestione del vigneto è basata su un approccio scientifico che pone in correlazione le risorse naturali. Si ritiene fondamentale la valutazione accurata delle diverse situazioni attraverso la misurazione di alcuni parametri in modo da permettere di introdurre delle azioni efficaci per migliorare la qualità dei terreni e del prodotto finale e per ridurre i consumi e gli impatti sull'ambiente.

## L'analisi della variabilità

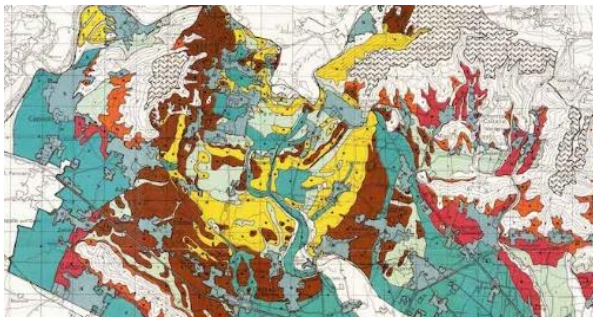
L'analisi delle variabilità si fonda sul principio che il complesso ecosistema viticolo - che mette in relazione clima, terreno e vigneto - definisce una situazione unica, che deve essere attentamente valutata per identificare e per applicare nel tempo la migliore tecnica colturale possibile. Lo studio della variabilità è considerato il primo passo per mettere in atto un approccio dinamico, capace cioè di mutare per adattarsi al meglio alle esigenze differenti di ogni annata e governare in equilibrio la crescita dell'apparato vegetativo.

La Guido Berlucci adotta una serie di azioni mirate a studiare la variabilità che sono definite e coordinate dalle indicazioni del PBVS. Tali azioni possono essere sia dirette, frutto di rilevazioni in campo (quali analisi climatiche, del terreno, ecc.) sia indirette (per esempio valutazioni di modelli) e permettono di definire l'approccio agronomico da attuare.

## Progetto Mille1Vigna

Nel 2007 è stato avviato il progetto Mille1Vigna - a continuazione dell'iniziativa di zonazione portata avanti dal Consorzio per la Tutela del Franciacorta - per rilevare e monitorare le caratteristiche dei vigneti e ottenere una loro 'carta di identità'. La conoscenza approfondita di ogni singolo vigneto consente non solo di sapere esattamente quali uve vengono utilizzate

per ogni tipo di Franciacorta Berlucchi, ma permette anche di effettuare una gestione più sostenibile del vigneto in quanto relazionata alla variabilità del terreno e del microclima. La divisione dei vigneti per aree omogenee in base alle caratteristiche dei suoli e del paesaggio ha permesso di identificare le aree maggiormente vocate agli standard qualitativi del Franciacorta. Grazie a questo progetto sono state implementate tecniche di agricoltura di precisione, ovvero di gestione agronomica dei singoli appezzamenti.



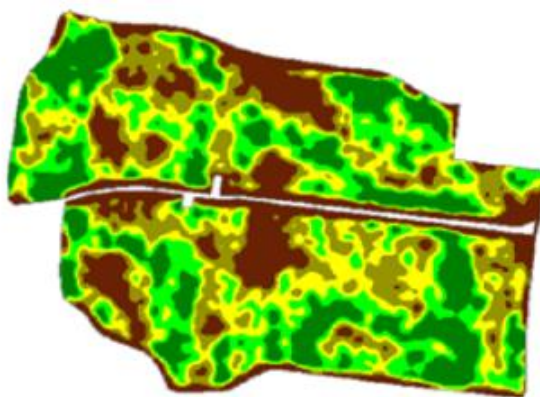
*Estratto zonazione della Franciacorta*



*Estratto progetto Mille1vigna*

### **Mappe di vigore vegetativo**

La vigoria della vegetazione fornisce informazioni sullo stato nutrizionale dei suoli e sull'attività fisiologica della pianta. È per questo che la Guido Berlucchi ha adottato un importante strumento di misurazione messo a disposizione dalle nuove tecnologie: questo strumento è rappresentato dalle "mappe di vigore" che vengono realizzate periodicamente a partire dal 2009. Questi strumenti, creati grazie a immagini satellitari realizzate con una speciale fotocamera multispettrale, permettono di comprendere la reale attività fotosintetica della pianta e, quindi, il suo stato di benessere. I risultati delle mappe consentono così di conoscere e lavorare i terreni con diverse caratteristiche in funzione delle loro precise necessità.



*Estratto mappa di vigoria*

### **Rete di stazioni meteo nelle aree vitate.**

Per verificare le condizioni agro-climatiche dell'ambiente e definire azioni di intervento mirate, la Guido Berlucchi dispone di una rete di stazioni meteo nelle aree vitate.

### **I nostri progetti**

Mettere in atto azioni derivanti dallo studio delle condizioni in campo è un processo operativo complesso e la partecipazione a progetti che mettono alla prova le più innovative tecniche di viticoltura di precisione ha permesso di sperimentare in maniera empirica questa nuova frontiera della coltura della vite.

I progetti maggiormente significativi che riguardano i terreni sono LIFE Vitisom e Biopass che indagano il sistema agrario su fronti differenti e si traducono in azioni attive e passive utili a comprendere l'intricato processo di relazioni tra clima, terreno e vitigno.

## LIFE VITISOM

È un progetto svolto nell'ambito del programma LIFE (<https://www.lifevitisom.com/>), lo strumento di finanziamento dell'Unione Europea per l'ambiente e il clima finalizzato allo sviluppo di una politica ambientale e climatica comunitaria mediante il co-finanziamento di progetti di interesse europeo. Il progetto vede la partnership tra l'Università degli Studi di Milano – Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali (coordinatore), il Consorzio Italbiotec, l'Università degli Studi di Padova, tre aziende operanti nel settore viti-vinicolo tra le quali la Guido Berlucci & C. SpA, e due aziende operanti nell'ingegneria applicata al settore agricolo e ambientale.

Il progetto, iniziato nel 2016, si è concluso nel 2019 e ha previsto la sperimentazione di uno spandiconcime a rateo variabile.

Attraverso un sistema GPS allineato alle mappe di vigoria, razionalizza la concimazione organica in funzione dell'effettivo vigore del vigneto. Oltre a consentire un risparmio di prodotto, questa pratica ottimizza l'impiego delle macchine in vigneto: un minor numero di passaggi minimizza la generazione di emissioni di gas a effetto serra e allo stesso tempo consente un minor compattamento del terreno, a beneficio della biodiversità e della vitalità del suolo.

Questo progetto in pochi anni ha generato dei benefici significativi in termini di omogeneizzazione del vigore dei vigneti, di aumento della sostanza organica nel suolo vitato (+5% stimato) e dell'aumento del livello di biodiversità (+5% stimato). Le strategie aziendali, migliorate anche attraverso le conoscenze generate dal progetto, consentiranno di dare continuità ai miglioramenti così avviati.



## BIOPASS®: misurare e salvaguardare la biodiversità in viticoltura

La biodiversità è fondamentale per la crescita equilibrata degli ambienti naturali. Il progetto Biopass® (ora certificato ISO 9001) è nato con il coinvolgimento di Università degli Studi di Milano, di studi agronomici e di aziende del settore, con



l'obiettivo di misurare e salvaguardare la biodiversità in viticoltura mediante la zonazione della biodiversità e della qualità funzionale dei suoli. Iniziata nel 2014, coinvolge 10 parcelle, 7 della Guido Berlucci e 3 di Agricola della Franciacorta oltre a Sata Studio Agronomico per gli aspetti scientifici. L'indagine ha l'obiettivo di osservare l'evoluzione della sostanza organica nel terreno in relazione alle pratiche agronomiche adottate nei campi da ogni azienda per più anni consecutivi, con l'obiettivo di identificare soluzioni sempre più mirate per la crescita di

una vite sana e con uve di grande qualità.

Il progetto usa un metodo di valutazione che fornisce un quadro dettagliato della situazione, con un focus sulla biodiversità e vitalità del suolo. L'indagine ha lo scopo anche di confrontare dal punto di vista della qualità dei suoli e del Rame presente, il diverso approccio tra gestione Biologica e Integrata, ed è un percorso a medio-lungo termine che richiede almeno 6 anni per poter avere dati confrontabili. Le analisi per monitorare l'avanzamento si svolgeranno ogni due anni.

## F.A.Re.Su.Bio.

Il progetto sviluppato insieme al Consorzio per la Tutela del Franciacorta e a Sata Studio Agronomico, ha come obiettivo l'osservazione della complessità di tutti i microrganismi al suolo e del tenore di Sostanza Organica sia nella frazione "stabile" (la quota che migliora la struttura del suolo e capta CO<sub>2</sub> dall'atmosfera riducendo l'effetto serra), sia quella "labile" (che si consuma cedendo nutrienti alle radici). Sono state allestite 3 tesi sperimentali per valutare nei vigneti della Guido Berlucci la validità dei seguenti modelli gestionali: l'inerbimento naturale, la letamazione, e la semina polifunzionale. Il progetto ha preso vita nel 2017 con la Guido Berlucci e Sata Studio Agronomico, nel 2019 è stato inserito in un progetto di filiera più ampio in collaborazione con il Consorzio e diverse aziende della Franciacorta e con altre 4 aziende fuori territorio. Operativamente si concluderà con la vendemmia 2021. Sono stati prelevati campioni di uva e suolo e inviati

all'Istituto di San Michele all'Adige per le analisi, i risultati ottenuti verranno elaborati successivamente dall'Università di Brescia per l'analisi statistica e comunicati attraverso una relazione finale a cura di Sata Studio Agronomico.

## **Le buone pratiche per la gestione del vigneto**

Anche grazie alla conoscenza approfondita della situazione dei diversi terreni, la Guido Berlucci riesce a porre in essere una serie di attività che permettono di migliorare l'impatto sull'ambiente.

### **La scelta di non irrigare**

Secondo il rigido Disciplinare Franciacorta, l'irrigazione dei vigneti è consentita solo per emergenza. In Guido Berlucci anche questa eventualità tende ad essere evitata, per preservare la qualità delle uve, costringendo la vite a reperire le risorse idriche di cui necessita nelle profondità del suolo dove sono presenti le sostanze minerali che assicurano al vino caratteristiche organolettiche uniche.

Questa scelta permette anche di limitare enormemente il consumo di acqua che generalmente costituisce uno dei principali impatti dell'agricoltura.

### **Concimazione organica**

La Guido Berlucci non usa concimi chimici di sintesi, in linea con i principi della viticoltura sostenibile. Come è emerso dal progetto Biopass, l'utilizzo di letame e compost e il lasciare sul terreno i residui della potatura invernale (sarmenti) sono pratiche agricole che contribuiscono ad aumentare la presenza di sostanze organiche nel terreno, sostanze che consentono alla pianta di crescere sana e vigorosa.

### **L'inerbimento**

L'inerbimento naturale è una tecnica colturale di gestione del suolo a basso impatto ambientale che comporta significativi miglioramenti dal punto di vista del microclima in vigneto, influisce sulla minor evotraspirazione dell'acqua dal terreno, garantendone così la disponibilità per la pianta, ne consolida la struttura limitando fenomeni erosivi e fissa elementi nutritivi per la vite.

### **Sovescio**

La pratica del sovescio è un'antica tecnica per mantenere e aumentare la fertilità del terreno in modo naturale; interrando in tutto o in parte determinate specie erbacee, se ne sfrutta la capacità di cedere al terreno sostanze nutritive. L'utilizzo del sovescio migliora inoltre la struttura del terreno. In seguito a una valutazione attenta della tipologia di suolo, gli agronomi della Guido Berlucci utilizzano varie combinazioni di semenza per sovescio: veccia, pisello proteico, pisello foraggero, favino, trifoglio alessandrino, trifoglio squaroso, segale, avena rossa chiara, triticale, colza, trifoglio subterraneo, senape bianca, facelia, orzo.



*Esempi di inerbimento*

## L'Erbamat – la riscoperta di una varietà autoctona

Con coraggio e senso di imprenditorialità, la Guido Berlucci è tra le aziende capofila nella riscoperta dell'Erbamat, sperimentando l'antica varietà autoctona, che si contraddistingue per una maturazione tardiva. Questa caratteristica le permette di affrontare gli effetti del cambiamento climatico e conferisce alle uve note di acidità molto apprezzate in cantina. Dal 2017, l'antica varietà Erbatmat è entrata a far parte del Disciplinare Franciacorta.

## La difesa della pianta e la lotta integrata

La lotta integrata è una pratica di difesa delle colture che fa parte di un rinnovamento culturale in ambito agrario iniziato alla fine del XX secolo. Oggi si concretizza in una pratica di miglioramento dell'equilibrio ecologico del sistema vigneto-terreno-clima. In funzione delle necessità, vengono utilizzati interventi fitosanitari mirati basati su principi attivi a basso impatto per l'ambiente, per il consumatore e per l'operatore agricolo, rispettando le buone pratiche di sostenibilità in cui la Guido Berlucci crede.

Per definire la strategia di difesa, vengono effettuati monitoraggi in vigneto con trappole cromotropiche e trappole a feromoni, per qualificare e quantificare le popolazioni di insetti presenti e valutare interventi di controllo.

Tra gli interventi in atto, assume un ruolo fondamentale la tecnica della confusione sessuale adottata contro la tignoletta (*Lobesia botrana*) al fine di eliminare completamente gli interventi insetticidi contro questo parassita. Tramite la diffusione di feromoni femminili attraverso appositi diffusori installati in vigneto, si disturba la capacità del maschio di rintracciare le femmine attraverso il loro "profumo" (il feromone, appunto) e quindi di riprodursi, senza causare alcun danno a nessun altro insetto. Questa tecnica si è rivelata efficace nel ridurre i danni alle uve



*Lobesia botrana*

Altra specie allo studio è la cicalina del legno nero (*Hyalesthes obsoletus*), responsabile della trasmissione di una grave malattia della vite chiamata Legno Nero. Tramite una complessa gestione dei piani di inerbimento e di taglio si riesce ad indurla a restare ai margini dei vigneti, limitando così la diffusione del Legno Nero.



*Hyalesthes obsoletus*

Nel 2020 sono stati utilizzati circa 136 kg di materiali per la lotta integrata.

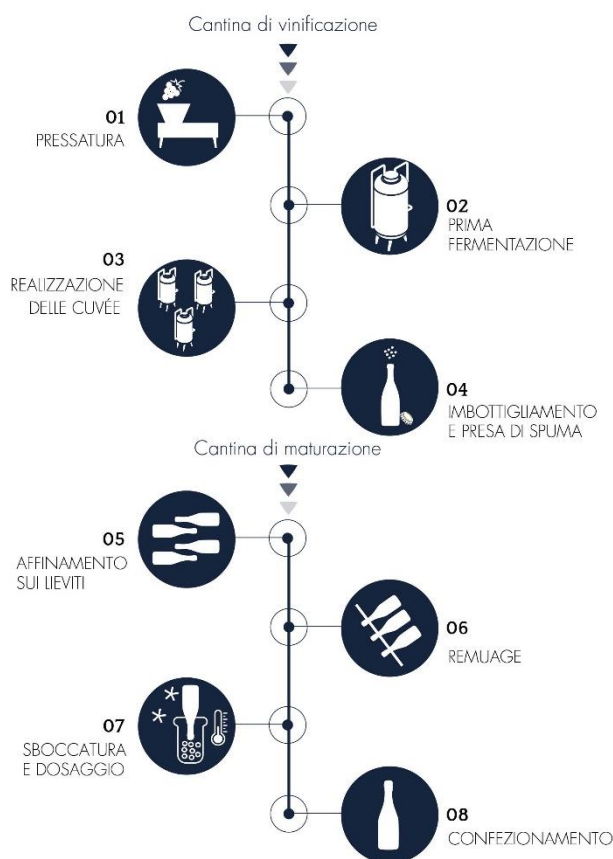
### Utilizzo materiali biodegradabili

Per la gestione della chioma delle piante, vengono utilizzati materiali biodegradabili. In particolare, sono biodegradabili le graffette per la pettinatura della vite e i legacci estivi usati per fissare i germogli in crescita. Questi ultimi sono in raffia che è una fibra naturale che viene compostata nel terreno una volta terminato l'utilizzo dei legacci.

### DALLA VENDEMMIA ALLA BOTTIGLIA – GLI AMBITI DI IMPATTO

Con la vendemmia inizia la seconda fase del processo produttivo. L'uva, rigorosamente raccolta a mano per non compromettere l'integrità e la qualità dei grappoli, arriva in cantina per la spremitura e inizia il processo di lavorazione del vino.

### Le fasi della lavorazione



La complessità della lavorazione e le caratteristiche sensoriali rendono i vini Franciacorta unici nel loro genere e il ciclo produttivo, basato sulla rifermentazione in bottiglia e in accordo al Disciplinare per la Tutela del Franciacorta, esprime l'essenza del sapere e della sensibilità umana in materia.

### LA GESTIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

Le attività sul campo e in cantina generano diverse tipologie di impatti che la Guido Berlucchi monitora regolarmente al fine di individuare le migliori soluzioni possibili per ridurli. L'attività agricola però per via della forte variabilità dei fenomeni

esogeni (es. variazione delle temperature, piogge, insolazione) che influenzano le coltivazioni non permette sempre un confronto oggettivo anno su anno.

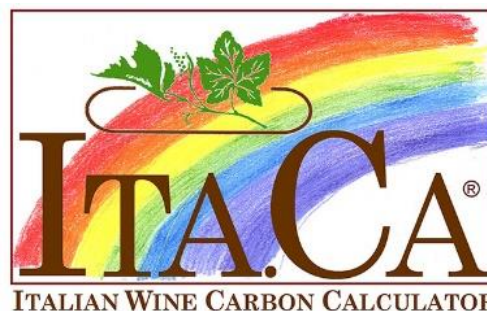
### **La lotta ai cambiamenti climatici**

La lotta ai cambiamenti climatici è una delle sfide più importanti del momento e il settore agricolo è allo stesso tempo responsabile e vittima dei cambiamenti climatici. Se la temperatura aumentasse di 2 gradi entro il 2050, potrebbero sparire il 56% delle attuali regioni vitivinicole (Fonte: Institut National de la Recherche Agronomique - Inra). Per queste ragioni è necessario essere consapevoli delle proprie emissioni di GHG (GreenHouse Gases - gas effetto serra) e quindi misurarle nei cicli produttivi, al fine di gestire l'efficienza di filiera, l'impatto ambientale ed eventuali conseguenze sull'effetto serra. La Guido Berlucchi è quindi fortemente impegnata a misurare e gestire gli impatti generati dalla propria attività.

### **Ita.Ca.® - Italian Wine Carbon Calculator**

Ita.Ca.® è il più importante progetto della Guido Berlucchi per la gestione degli impatti associati al cambiamento climatico. Sviluppato da Sata Studio Agronomico a partire dal 2009, il calcolatore permette di stimare le emissioni di gas ad effetto serra conformemente alle norme ISO e secondo quanto previsto da GHGAP di OIV. Il progetto Ita.Ca.® ha permesso alla Guido Berlucchi di ottenere la Certificazione ISO 14064-2019 sui propri dati sin dal 2010, attività che la rende un esempio pilota a livello nazionale.

In un progetto comune, il Wine Institute of California, la New Zealand Winegrowers, l'Integrated Production of Wine South Africa e la Winemakers' Federation of Australia, hanno prodotto nel 2007 il primo International Wine Carbon Calculator (IWCC), un metodo ufficiale condiviso tra più Nazioni, libero e riconosciuto a livello mondiale dalla FIVS (Federation Internationale des Vins et Spiritueux).



Sata Studio Agronomico e WFA si sono confrontati ed hanno collaborato per migliorare l'IWCC e adattarlo alla realtà produttiva italiana. È stata chiesta la supervisione scientifica della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano e la collaborazione di URS Corporation, la stessa multinazionale che ha sviluppato la versione 1.3 dell'IWCC ed è stato così creato Ita.Ca.® (Italian wine carbon calculator).

Il progetto Ita.Ca.® ha permesso alla Guido Berlucchi di misurare e comprendere meglio il proprio impatto ambientale lungo l'intera filiera vitivinicola con un elevato grado di dettaglio e di identificare le aree di miglioramento a favore della sostenibilità del settore e della tutela delle risorse naturali.

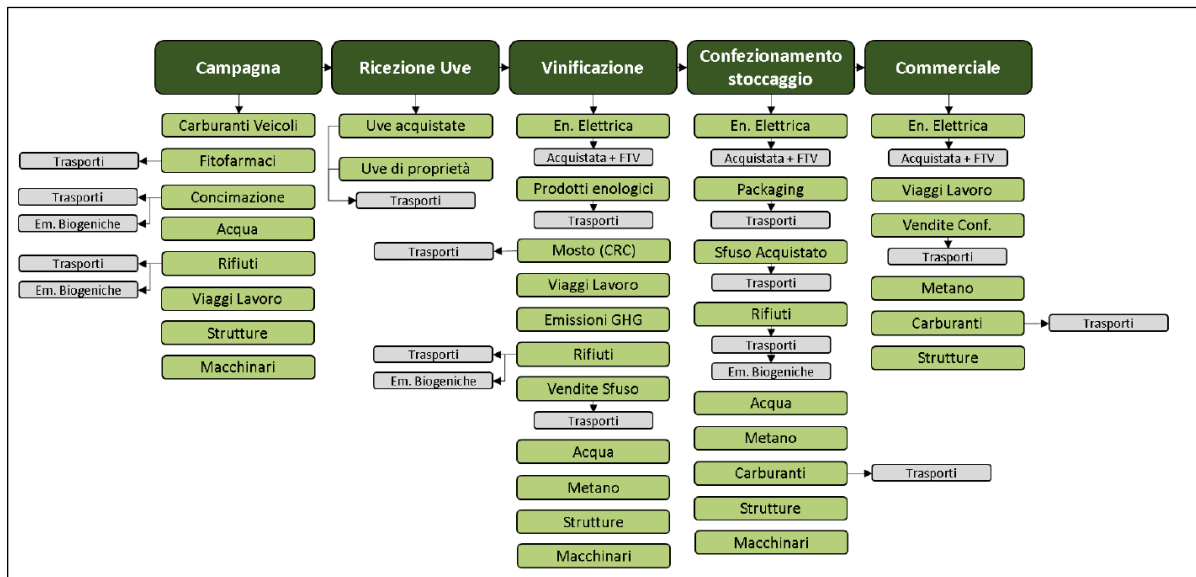


Grafico – dettaglio della filiera analizzata ai fini del calcolo di Lta.Ca@.

## Impianto fotovoltaico

Nel 2010 la Guido Berlucci si è dotata di un impianto fotovoltaico, situato sulle coperture del centro di vinificazione. Grazie a questo impianto nel 2020 è stata prodotta energia pari a 3.157 GJ e 1.892 GJ sono stati utilizzati direttamente contribuendo a coprire il **20% del fabbisogno energetico totale dell'azienda**. Il resto dell'energia prodotta è stato immesso in rete.

## Treedom

Dal 2019 la Guido Berlucci collabora con Treedom, una piattaforma che permette di piantare alberi a distanza e seguire online la crescita degli alberi che vengono piantati e che man mano vanno a popolare la foresta *Guido Berlucci '61 for Treedom*. La Guido Berlucci ha finanziato il progetto Treedom con il ricavato della vendita di una linea di prodotto dedicata. Grazie alla collaborazione con Treedom tra il 2019 e il 2020 sono stati piantati 1500 alberi in 6 paesi e con la previsione di arrivare a 2500 nel 2021, per un **assorbimento totale stimato di circa 317.000 Kg di CO2 nei prossimi 10 anni**. Chiunque può visitare il progetto su <https://www.treedom.net/it/organization/guido-berlucci>

## Consumi di energia

I consumi energetici sono prevalentemente riconducibili all'attività svolta in cantina per il funzionamento delle macchine e per il raffrescamento degli spazi. L'approvvigionamento energetico arriva dalla rete nazionale e da un impianto fotovoltaico di proprietà.

Nel 2020 il consumo totale di energia della Guido Berlucci è stato pari a 9.359,73 GJ con una riduzione rispetto all'anno precedente in parte legata alla riduzione dei volumi di vino lavorati a seguito della scarsità della vendemmia 2019 e in parte legata all'emergenza sanitaria, che ha portato a ridurre l'attività di alcuni reparti.

Oltre alla produzione di energia rinnovabile, ogni processo è stato ideato per recuperare al massimo l'energia utilizzata, arrivando in alcune fasi fino all'80%.

Di seguito le tabelle relative ai consumi energetici diretti e indiretti:

<b>CONSUMI ENERGETICI DIRETTI (GJ)</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Gasolio	2.911,0	2.947,1	2.713,5
Benzina	43,5	31,7	51,8
Gas metano	2.201,4	1.337,5	1.769,5 *
<b>Totale consumi energetici diretti</b>	<b>5.155,9</b>	<b>4.316,3</b>	<b>4.534,8</b>

\*Nel 2020 il contatore ha avuto un periodo di manutenzione i consumi di gas sono stati stimati come una media dei consumi del 2018-2019.

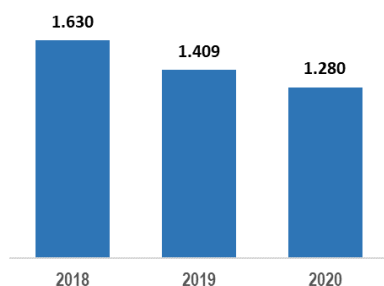
<b>CONSUMI ENERGETICI INDIRETTI (GJ)</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
<b>Consumo di energia elettrica totale</b>	<b>9.567,4</b>	<b>10.071,7</b>	<b>9.359,7</b>
di cui prelevato dalla rete	7.789,0	8.063,0	7.467,4
di cui da impianto fotovoltaico	1.778,4	2.008,7	1.892,3
% fotovoltaico di proprietà	19%	20%	20%

## Emissioni

Il calcolo delle emissioni è stato fatto sulla base delle risultanze del progetto Ita.Ca.® utilizzando i dati calcolati per la certificazione ISO 14064 e dei relativi fattori di emissione, ad eccezione delle emissioni Scopo 2 Market based.

Nel 2020 la Guido Berlucci ha prodotto **1.279,9 tonnellate di CO2 equivalenti** (Location Based)

**EMISSIONI - SCOPO 1 E 2 (LOCATION BASED) (tonn CO2-eq)**



## Acqua

L'acqua è impiegata per numerose attività nel processo produttivo, dalle operazioni di sanificazione della cantina, al lavaggio delle attrezzature, alla preparazione degli interventi fitosanitari nel vigneto.

Il prelievo di acqua è legato all'andamento stagionale e soprattutto alla quantità di uva lavorata. La scelta di non irrigare anche nelle stagioni più difficili quando il Disciplinare della Franciacorta lo permetterebbe, contiene i consumi di acqua anche nelle annate più aride. Gli scarichi provenienti dal centro di vinificazione, pari al 57% del totale degli scarichi sono trattati attraverso un sistema di depurazione prima di essere immessi in fognatura. La parte restante di scarichi,

riconducibili ai consumi di acqua della sede e del magazzino, non ha bisogno di specifici trattamenti, come previsto dalla normativa vigente in materia.

- Circa 12.000 mc di acqua prelevata nel 2020
- Prelievo da acquedotto il 67% e dal pozzo il 33% circa
- Consumo effettivo pari a 686 mc (5,7%), destinata all'irrigazione delle aree verdi del sito (non presso i vigneti)

## **Materie prime**

I materiali utilizzati dalla Guido Berlucci sono divisi nelle tre fasi principali del processo produttivo: la gestione del vigneto, la vinificazione e la preparazione del prodotto finito.

### **Materiali utilizzati nella gestione del vigneto**

<b>Materiali utilizzati nel vigneto</b>	<b>UM</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Letame	kg	211.720	1.037.200	777.891
Prodotti fito-sanitari	kg	17.802	16.559	22.311
Lotta biologica	kg	703	725	136
Semine	kg	2.300	-	1.375
<b>TOTALE</b>	<b>kg</b>	<b>232.525</b>	<b>1.054.484</b>	<b>801.713</b>

Le differenze che si riscontrano nelle quantità di materiali impiegati presso il vigneto nel corso dei diversi anni esprimono la capacità della Guido Berlucci di impiegare risorse diverse in funzione delle variabilità tra gli anni delle condizioni climatiche, del terreno e del vitigno.

### **Materiali utilizzati nella vinificazione**

La principale materia prima utilizzata nella fase di produzione è l'uva, sia prodotta direttamente sia acquistata da conferitori che sono sottoposti a un rigido controllo sulla qualità e sul rispetto degli aspetti ambientali e sociali (si veda protocollo di gestione sostenibile del vigneto). Occasionalmente, come nel caso del 2020, viene acquistata anche una piccola parte di vino atto a Franciacorta per integrare le quantità derivanti da una vendemmia quantitativamente ridotta. Il saccarosio viene utilizzato sia nella fase di tiraggio (cioè per la presa di spuma) sia nella fase di sboccatura per la produzione dello sciroppo di dosaggio. Gran parte del vino acquistato proviene da Agricola della Franciacorta, società collegata e sotto il controllo diretto della Guido Berlucci.

<b>Materiali utilizzati per la vinificazione</b>	<b>UM</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Uva	kg	4.926.319	2.860.315	4.054.363
Vino	l	93.890	352.980	691.308
Saccarosio	kg	49.570	110.290	83.000

La Guido Berlucci è consapevole che l'impegno verso il contenimento degli impatti ambientali derivanti dal processo produttivo si realizza anche attraverso l'attenzione nella scelta dei materiali impiegati nella fase di realizzazione del prodotto in modo da garantire il maggior livello di circolarità. Nella coltivazione del vigneto e nella vinificazione tutti i

materiali utilizzati sono consumati interamente, ad eccezione dello scarto della spremitura dell'uva, le vinacce, che vengono conferite a una distilleria locale che li acquista come materia prima per la propria produzione.

### **Materiali utilizzati nella preparazione del prodotto finito**

<b>Materiali utilizzati nella preparazione del prodotto finito</b>	<b>UM</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Vetro	kg	1.573.840	4.311.680	3.528.065
Carta - Cartone	kg	504.406	522.842	563.142
Sughero	kg	37.801	38.843	39.757
Legno	kg	25.518	23.247	15.199
Acciaio	kg	22.666	22.331	22.654
Alluminio - Plastica	kg	14.071	19.587	11.568
Plastica	kg	9.313	36.845	31.667
Carta - Plastica	kg	8.618	8.408	8.993
Alluminio	kg	2.298	6.556	5.335
<b>Totale</b>	<b>kg</b>	<b>2.198.531</b>	<b>4.990.338</b>	<b>4.226.381</b>

#### **Note**

Vetro	bottiglie
Carta - Cartone	astucci, fogli per bancali
Sughero	tappi
Legno	confezioni
Acciaio	gabbiette e tubi
Alluminio - Plastica	capsuloni (il materiale plastico è accoppiato all'alluminio)
Plastica	capsule termoretraibili, bidule, tappi corona, materiali per imballaggio, rotolo plastica, film estensibile, fogli copripallet
Carta - Plastica	etichette (il materiale plastico è accoppiato alla carta)
Alluminio	tappi corona

Il tema dei consumi e della circolarità è degno di maggior attenzione per il confezionamento del prodotto finale, attività che viene svolta in cantina. Per ridurre i propri impatti, la Guido Berlucchi seleziona fornitori sensibili verso questa tematica e che abbiano certificazioni specifiche afferenti sia il processo sia il prodotto. Nell'attività in cantina, come mostrano i dati, l'impatto prevalente è determinato dal vetro delle bottiglie.

L'impegno della Guido Berlucchi nel corso degli anni ha portato:

- ad avere 88% tappi certificati FSC (Forest Stewardship Council). FSC è un sistema di certificazione forestale riconosciuto a livello internazionale, che assicura una gestione responsabile e controllata delle sugherete, dalle quali provengono i tappi di sughero.
- a recuperare il 100% di bidule e tappi. La bidule, cioè la parte in plastica sotto il "tappo corona", che è composta per il 100% da polietilene a bassa densità, e i tappi corona, realizzati in alluminio per il 76% e in granulato plastico per il 23%, vengono tutti recuperati. Dopo la sboccatura, infatti, vengono separati da uno speciale setaccio e avviati al riciclo attraverso ditte specializzate.
- ridurre del 7% peso delle bottiglie rispetto al peso standard
- scegliere un vetro di color verde per le proprie bottiglie in quanto:

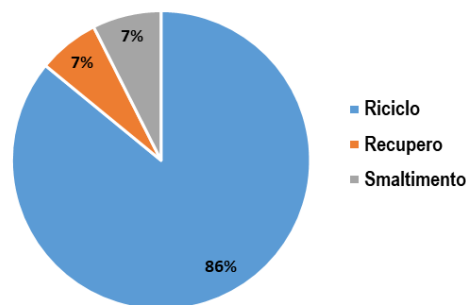
- il vetro verde ha un minor impatto ambientale rispetto al vetro bianco. Il vetro bianco è infatti fabbricabile solamente a partire da materie prime o da vetro bianco, mentre il vetro verde può essere prodotto anche utilizzando vetro recuperato di qualsiasi colore
- per produrre il vetro bianco da materie prime sono necessarie temperature più alte (il 25% circa in più di energia).
- il vetro verde ripara il vino dai raggi UV eliminando la necessità di proteggere la bottiglia con ulteriori materiali.

## Rifiuti

La produzione dei vini, così come qualsiasi altra attività produttiva, comporta la produzione di diverse tipologie di rifiuto, per la grande maggioranza non pericoloso, che viene gestito quotidianamente. I rifiuti non pericolosi sono composti principalmente da vetro, imballaggi misti, carta e cartone e fanghi in uscita dal depuratore.

I rifiuti pericolosi, pari allo 0,5% del totale, sono rifiuti derivanti dai contenitori dei prodotti fitosanitari utilizzati, lubrificanti delle macchine agricole, apparecchiature elettroniche guaste o in disuso e altri materiali.

Il processo di vinificazione invece è inserito in un sistema di economia circolare. I materiali che genera quali i raspi, le bucce e i semi degli acini (vinaccioli) vengono conferite ad altri settori produttivi, in particolare per la produzione di distillati. Nel 2020 sono state prodotte 319 tonnellate di rifiuti, di cui l'86% destinati a riciclo.



## I NOSTRI FORNITORI

La Guido Berlucchi è consapevole che nella gestione dei propri impatti non può prescindere anche dalle azioni che compiono i propri fornitori e per questo seleziona partner che lavorano in linea con i propri principi e affianca i fornitori locali supportandoli nelle scelte strategiche per crescere insieme.

L'area fornitori è sotto il controllo diretto dell'Amministratore Delegato che opera con l'aiuto di alcuni responsabili di reparto.

### I fornitori di uva

La principale materia prima acquistata è l'uva che, come previsto dal Disciplinare del Franciacorta, deve provenire da fornitori locali che rispettino anch'essi quanto previsto dal Disciplinare. La Guido Berlucchi & C Spa intende agire in modo sostenibile, operando secondo un approccio virtuoso al sistema produttivo che rispetti l'ambiente, garantisca un equo rapporto con i fornitori e la giusta remunerazione delle attività aziendali e a questo scopo ha anche deciso di condividere

con i fornitori il **Protocollo Berlucci per la Viticoltura Sostenibile (PBVS)** per la migliore gestione dei loro vigneti. Il PBVS offre una descrizione di pratiche di difesa, gestione agronomica e fertilizzazione consigliate, ammesse o vietate. Il rispetto del PBVS o, in alternativa, la certificazione di viticoltura biologica (certificata o in fase di "conversione") costituiscono per la Guido Berlucci i requisiti fondamentali per essere ammessi come Fornitori di uve. Un impegno importante della Guido Berlucci è quello di aiutare i fornitori d'uva nell'applicare il PBVS risolvendo insieme a loro dubbi e fornendo supporto tecnico, nella convinzione che con la collaborazione si possano raggiungere i migliori risultati. Il PBVS è ora un elemento integrante nei contratti con i conferitori di uva man mano che questi vengono rinnovati. La vicinanza fisica con i fornitori di uva, che sono necessariamente tutti in Franciacorta, permette anche un controllo sull'effettiva applicazione del PBVS. Controllo che avviene con diverse visite del personale della Guido Berlucci presso le sedi dei propri fornitori nel corso dell'anno. Nel 2020 la Guido Berlucci ha aiutato molti dei suoi fornitori facendosi carico di alcuni dei costi aggiuntivi per la vendemmia legati alla pandemia.

### **I fornitori di imballaggi e altri materiali**

Con attenzione alla circolarità e al riciclo la Guido Berlucci seleziona fornitori attenti e che abbiano certificazioni specifiche afferenti sia il processo sia il prodotto. La Guido Berlucci è anche molto attenta a cercare di utilizzare, quando possibile, fornitori locali per rendere effettiva la propria visione strategica di crescita insieme al territorio nel quale si opera. Nel 2020 i fornitori di imballaggi e di altri materiali per l'hospitality provengono per il 42% dalla Provincia di Brescia e la percentuale si alza all'84% allargando il perimetro alla Lombardia. Nel 2020 la Guido Berlucci ha tenuto fede a tutti gli impegni nei confronti dei fornitori aiutandoli a superare l'emergenza Covid.

### **I fornitori di servizi agricoli**

Per gestire i picchi dell'attività agricola e, soprattutto, per la vendemmia, dove sono coinvolte oltre 400 persone, la Guido Berlucci appalta il lavoro ad aziende specializzate nel settore. L'azienda effettua una selezione severa dei soggetti che offrono questo tipo di servizi e in fase contrattuale richiede non solo di rispettare la normativa ma anche di mettere in atto strategie volte a promuovere il benessere delle persone. Nella fase di erogazione del servizio la Guido Berlucci supervisiona le attività e fa presente al rappresentante del fornitore eventuali anomalie legate alle condizioni di lavoro e al benessere dei lavoratori.

## **LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE**

Accanto agli impatti ambientali, la salute dei consumatori è per la Guido Berlucci un'attenzione diffusa. Ci impegniamo a metterla in primo piano lungo tutto il processo produttivo fino alla consegna del prodotto finito. Presupposto fondamentale dell'approccio della Guido Berlucci per avere un prodotto sicuro e di qualità è il rispetto delle regolamentazioni legislative. Su questa base viene effettuato un lavoro di ricerca delle migliori pratiche produttive in campo, delle migliori pratiche enologiche in cantina e un continuo monitoraggio, sotto la guida dell'Enologo, attraverso un moderno laboratorio di analisi di proprietà. Il laboratorio effettua controlli in tutte le fasi del processo produttivo, dalla maturazione dell'uva prima della raccolta fino al momento della spedizione del prodotto finito al fine di garantire la commercializzazione di un prodotto salubre, rispondente ai parametri previsti dalla legislazione, privo di effetti dannosi per l'uomo, mantenendo al contempo un elevato standard di qualità.

Tutti i prodotti della Guido Berlucci hanno un livello di solfiti pari al 50% del limite massimo stabilito dalla legge. L'utilizzo di solfiti è fortemente ridotto grazie non solo all'accurata igiene e pulizia di locali e attrezzature e alla delicata lavorazione delle uve, ma anche grazie alle biotecnologie, per esempio l'utilizzo di lieviti specifici (che svolgono una funzione di bioprotezione dei mosti) di sostanze antiossidanti naturali (tannini), microrganismi specializzati nella riduzione di

ossigeno nel mosto, nonché tecnologie innovative (Jetting) in grado di ridurre il contatto del vino con l'aria durante la sboccatura.

Nel 2020 non si sono verificati casi di non conformità con le normative e/o i codici di autoregolamentazione riguardanti gli impatti sulla salute e sulla sicurezza

## **I CLIENTI**

La missione della Guido Berlucchi è quella di “garantire la massima qualità nella produzione di vini Franciacorta nel rispetto del territorio e della tradizione per accompagnare i momenti di gioia dei nostri clienti con un prodotto fatto in maniera sostenibile”.

La Guido Berlucchi è molto attenta alla soddisfazione dei clienti e lo dimostra con la cura e la massima attenzione che viene messa nella fase di produzione ma anche nella comunicazione dei propri principi e valori verso i clienti.

Comunicazione che avviene attraverso la rete degli agenti ma anche in maniera diretta attraverso i media e che arriva sino al contatto diretto con il consumatore finale con le attività dell'hospitality.

L'area commerciale è gestita da un manager che riporta ad uno degli amministratori.

### **La rete degli agenti**

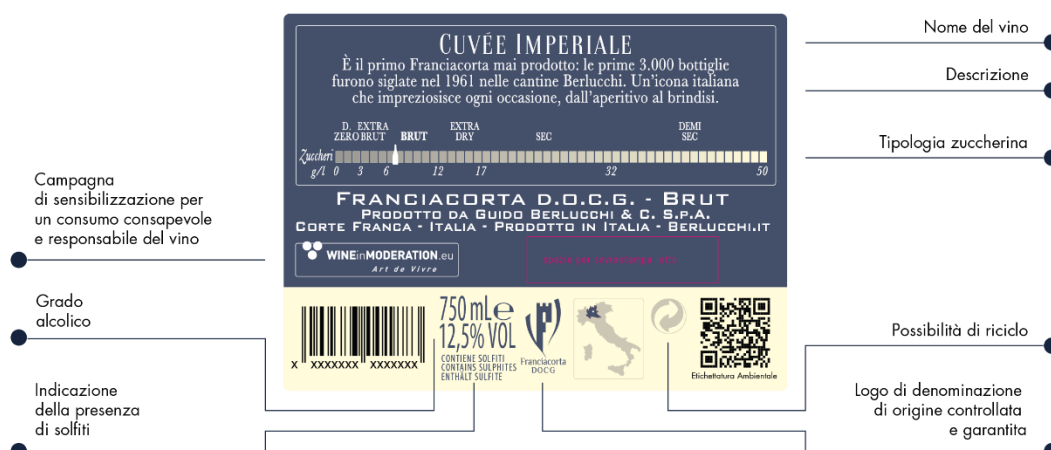
La Guido Berlucchi ha una rete di agenti che è stata sviluppata nel corso dei suoi decenni di storia; alcune collaborazioni in alcuni casi sono in essere da quasi 40 anni. In Italia la Rete Vendita, composta da 155 agenti sul territorio, è organizzata in 4 macroaree di distribuzione. All'estero sono 30 i Paesi serviti con la collaborazione di 40 tra importatori, procuratori e agenti.

Gli agenti della Rete Vendita vengono invitati a periodiche riunioni di aggiornamento che riguardano non solo le caratteristiche dei prodotti ma anche il sistema valoriale che l'azienda intende promuovere e trasmettere.

Nel corso del 2020, per alleviare le difficoltà economiche causate dalla pandemia, gli agenti sono stati supportati non solo tramite contatti personali per esprimere loro il sostegno e la vicinanza, ma anche tramite l'adozione di misure finanziarie straordinarie finalizzate a venire incontro alle loro esigenze e a quelle dei clienti.

### **La trasparenza nei confronti dei consumatori**

Le informazioni riportate in etichetta, in linea con la normativa in materia, forniscono indicazioni sulle caratteristiche del vino.



## Hospitality – il contatto diretto con il consumatore e la valorizzazione del territorio

La ricezione degli ospiti in azienda è considerato un momento importante per poter dialogare direttamente con il consumatore finale e per valorizzare il territorio. La famiglia Ziliani si prende cura del patrimonio storico della famiglia Lana-Berlucchi e, consapevole dell'importanza di valori come la tradizione e il patrimonio culturale, dedica risorse ed energie nell'attività di manutenzione di Palazzo Lana-Berlucchi di cui ha mantenuto intatto l'arredo storico e l'atmosfera originale.

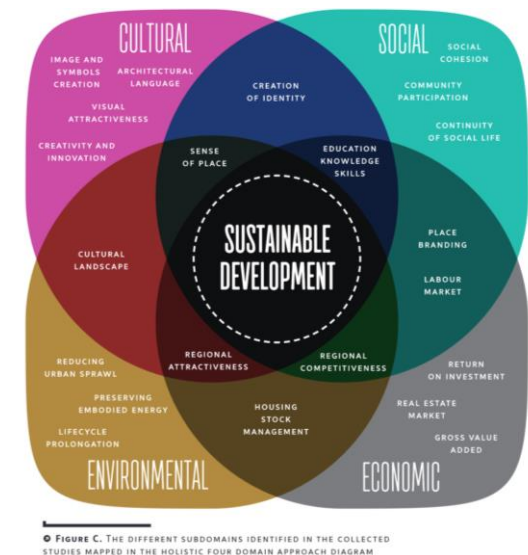
Le degustazioni e gli eventi che vengono organizzati con continuità e professionalità sono un'occasione preziosa non solo per trasmettere la passione e l'impegno profusi nella preparazione dei vini, ma anche per trasmettere ai consumatori l'approccio sostenibile adottato nella creazione dei propri vini e per promuovere i valori della cultura italiana e della Franciacorta in particolare.

Per questo i tour sono organizzati con la massima attenzione e la scrittura dei testi per le guide controllata e supervisionata dalla dirigenza e dal responsabile per la sostenibilità.

Il Palazzo, la Cantina e anche lo storico Vigneto Brolo costituiscono una cornice importante per eventi sul territorio. Gli eventi che vengono organizzati sono tutti relazionati all'attività dell'azienda e sono organizzati con la massima cura per valorizzare anche altre eccellenze territoriali nell'ambito della gastronomia.

*Uno studio europeo curato dal Consorzio CHCFE, intitolato "Cultural Heritage Counts for Europe", ha recentemente dimostrato, tramite una ricerca ampia e accurata, come un approccio olistico allo sviluppo sostenibile per avere la massima efficacia, deve considerare gli impatti su quattro principali domini: cultura, società, ambiente, economia.*

*L'European Heritage Green Paper recentemente pubblicato da Europa Nostra, mostra quanto nella lotta al cambiamento climatico siano cruciali l'attenzione al patrimonio culturale e alle tradizioni locali per poter recuperare, valorizzare e utilizzare al meglio buone pratiche sviluppate nel corso dei secoli e caratterizzate da un'armonia con la natura che a volte è stata perduta.*



## IL RAPPORTO CON LE COMUNITA'

### Valorizzare la Franciacorta

Il legame della Guido Berlucchi con la Franciacorta è indissolubile e fondamentale. Non solo la genialità di Franco Ziliani è stata alla base dell'importazione del Metodo Classico che ha posto le basi per il rilancio della regione, ma anche, più recentemente, i figli di Franco hanno iniziato a intraprendere iniziative sul territorio e anche al di fuori per valorizzare e promuovere quest'area straordinaria dove natura e storia fanno da cornice a un'intensa attività economica sia agricola che industriale.

### ACADEMIA BERLUCCHI

Per dare continuità al progetto della trasmissione dei valori del talento e della cura del territorio e la promozione di una cultura della sostenibilità la Guido Berlucchi ha dato vita nel 2019 al progetto ACADEMIA BERLUCCHI. Un progetto, in continua evoluzione, che prevede l'organizzazione di eventi di formazione che coinvolgono esperti di altissimo livello.

Il progetto si rivolge alle persone che lavorano nella Guido Berlucchi, alle istituzioni locali e nazionali, agli altri attori economici del territorio e a un pubblico generalista di nuova generazione.

Academia è un progetto pluriennale di grande portata culturale e strategica. Tutte le attività organizzate nell'ambito di Academia sono fruibili non solo in presenza ma anche attraverso la pubblicazione su diversi media (Facebook, You tube).



Nel 2020 il Board di Academia Berlucchi è composto da:

- **Francesco Morace**, Sociologo, Fondatore di Future Concept Lab, Direttore Scientifico e Coordinatore di Academia
- **Giovanni Anversa**, Vicedirettore di RAI 1

- **Caroline Corbetta**, curatrice d'arte contemporanea e fondatrice di @ilcrepaccio
- **Cristina Ziliani**, rappresentante e referente della Famiglia Ziliani per il progetto Academia
- 



Protagonisti nelle varie edizioni erano i temi legati ai **Territori Sostenibili** (2019), ai **Giovani Talenti** (2020). Nel 2020 il Board di Academia, per sopperire alle limitazioni previste, ha così deciso di "scomporre" l'evento 2020 in 4 Appuntamenti: **Quattro soste sulla via del cambiamento**, tenutesi sulla piattaforma Zoom a Giugno, Luglio, Settembre e Gennaio 2021 con un gruppo di interlocutori/panelists, selezionati di volta in volta in base al tema specifico.

## ISEO SUMMER SCHOOL

La Guido Berlucci sostiene dal 2003 il progetto dell'Iseo Summer School: un corso intensivo dedicato all'economia internazionale aperto ai migliori studenti selezionati dalle Università di tutto il mondo, fondata dal Prof. Modigliani. Ogni anno il corso vanta nel corpo insegnante la presenza di due o tre Premi Nobel. Per l'edizione 2020 erano attesi, a Iseo, Peter Diamond (Nobel 2010), Michael Spence (Nobel 2001) e Riccardo Valentini, che nel 2007 ha vinto il Nobel per la Pace con l'Intergovernmental Panel on Climate Change ma è stata annullata per via dell'emergenza sanitaria.

## SOSTEGNO A INIZIATIVE SOCIALI E CULTURALI

Nel 2020 le erogazioni liberali hanno superato i 110mila euro.

**Fondazione Teatro Grande di Brescia.** La Guido Berlucci sostiene da diversi anni il celebre e storico Teatro Grande di Brescia, attraverso erogazioni liberali e supporto in occasione di eventi specifici. All'interno del Teatro Grande si trova il Caffè del Teatro Grande Berlucci, dove i clienti hanno la possibilità di trascorrere momenti unici in uno dei luoghi storici più affascinanti di Brescia.

**Sostegno ad associazioni locali.** Associazioni sportive con una particolare attenzione agli sport per disabili (per es. calcio Borgonato, Clabarella Onlus, Calcio Cortefranca).

**Spedali Civili di Brescia.** Per l'emergenza Covid l'azienda ha erogato agli Spedali Civili di Brescia l'importo di 50.000 euro nel 2020

## NOTA METODOLOGICA

Il Bilancio di Sostenibilità della Guido Berlucci è stato redatto in conformità ai “GRI Sustainability Reporting Standards” definiti nel 2016, e ai successivi aggiornamenti, dal Global Reporting Initiative (GRI) secondo l’opzione “Core”, come previsto dallo Standard 101: Foundation, paragrafo 3.

Questo Report di Sostenibilità è relativo all’esercizio compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre 2020 e contiene, laddove disponibili, i trend di performance sul triennio 2018-2020 a fini comparativi.

Di seguito sono riportate a integrazione di quanto già riportato nel testo le metodologie e i processi utilizzati per la redazione del report.

Per informazioni e approfondimenti su questo documento, si prega di contattare:  
Arianna Biagini - Comunicazione e ufficio stampa - [arianna.biagini@berlucci.it](mailto:arianna.biagini@berlucci.it)

## MATERIALITÀ

### Descrizione del processo per l’identificazione dei temi materiali

L’universo dei temi potenzialmente rilevanti da sottoporre ad analisi è stato identificato a partire da una valutazione della lista dei temi rilevanti dello scorso anno per verificarne la consistenza e la completezza e da una valutazione del contesto socioeconomico in cui l’azienda opera, anche in funzione delle più recenti evoluzioni del business, attraverso le seguenti analisi:

- analisi di benchmark, volta ad esaminare le principali tematiche in ambito economico, sociale e ambientale riportate nella reportistica pubblica di peer e competitor del Gruppo Berlucci;
- analisi dei trend di sostenibilità a livello globale, volta a mappare i principali aspetti di sostenibilità presi in considerazione dalle più importanti borse valori che hanno pubblicato linee guida per il reporting di sostenibilità, dai rating di sostenibilità, dalle organizzazioni internazionali e dai governi;
- analisi delle pressioni di settore, volta a mappare degli aspetti di sostenibilità evidenziati come rilevanti per il settore agroalimentare e vitivinicolo. In particolare, sono state analizzate le pubblicazioni di alcune organizzazioni internazionali e associazioni di categoria (e.g. Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino).
- analisi dei media, volta ad esaminare le principali tematiche in ambito economico, sociale e ambientale riportate nelle principali testate giornalistiche nell’anno 2020 relativamente alla Guido Berlucci e al suo contesto.

## INDICAZIONI METODOLOGIA

### Materiali 301-1

La variazione dei dati degli anni 2018 e 2019 è dovuta a una modifica nella metodologia di calcolo, utilizzata anche per il dato 2020.

All’interno della quantità di materie prime utilizzate in vigneto è stata aggiunta la quantità di uva acquistata, di vino acquistato, di saccarosio e di materia plastica, modificando così i dati del triennio.

### Energia 302-1

Nel presente Report di Sostenibilità, il dato dei consumi energetici diretti relativi al 2018 e al 2019 indicati nel Report precedente ha subito una variazione a causa dell’integrazione della quantità di gasolio utilizzata per la fase di tiraggio.

Inoltre, è stata aggiunta la tabella relativa all'energia elettrica autoprodotta da fotovoltaico, con evidenza della quantità consumata e venduta nel triennio.

Le fonti per calcolare il dato energetico sono state aggiornate per il dato relativo al 2020.

Per il calcolo dei consumi energetici correlati a gasolio, benzina e gas naturale è stata effettuata una conversione in Gigajoule (GJ) così da permettere la confrontabilità dei dati tra i diversi combustibili utilizzati. Per tale conversione sono stati utilizzati i fattori di conversione ricavati dal database "Defra - Department for Environment, Food and Rural Affairs" (2018- 2019 - 2020).

### **Emissioni 305-1,2**

La variazione dei dati degli anni 2018 e 2019 è dovuta all'integrazione nell'inventario GHG della Guido Berlucchi dei dati calcolati per la certificazione ISO 14064 e dei relativi fattori di emissione.

Nel Report di Sostenibilità 2020, il dato delle emissioni relative al 2018 e al 2019 ha subito una variazione a causa dell'integrazione dei dati calcolati per la certificazione ISO 14064; in particolare, sono state aggiunte le emissioni derivanti dalla perdita di gas refrigeranti, dalla concimazione azotata e dal gasolio utilizzato per il tiraggio. Anche il dato relativo al 2020 include queste integrazioni e modifiche.

Per il calcolo delle emissioni GHG sono stati utilizzati i fattori di emissione considerati per la certificazione ISO 14064 ad eccezione delle emissioni Scopo 2 Market based.

Per il calcolo delle emissioni dirette di gas a effetto serra (Scopo 1) sono stati utilizzati i fattori di emissione ricavati dal database "Defra - Department for Environment, Food and Rural Affairs" (2018-2019-2020).

Per il calcolo delle emissioni indirette di gas a effetto serra (Scopo 2) sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati dal Defra e da ISPRA per l'approccio "Location-based", e dall'Association of Issuing Bodies all'interno dell'"European Residual Mixes" (2018-2020) per l'approccio "Market-based".

Nello specifico, l'approccio "Location-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione medi relativo allo specifico mix energetico nazionale di produzione di energia elettrica, mentre l'approccio "Market-based" prevede che per l'energia acquistata e certificata come rinnovabile (es. Go) venga utilizzato un fattore di emissione virtuale pari a zero.

### **Rifiuti 306**

I dati relativi al 2018 e 2019 sono stati rielaborati in funzione dell'aggiornamento dell'indicatore "GRI 306 Rifiuti 2020".

## APPENDICE

In appendice sono riportate tutte le tabelle relative ai dati GRI per una più facile consultazione.

### DATI ECONOMICI

---

#### GRI 201: Performance Economica

VALORE AGGIUNTO GLOBALE (000 €)	2018	2019	2020
<b>Valore economico generato</b>	<b>54.267</b>	<b>47.411</b>	<b>46.580</b>
Valore della produzione (*)	52.828	47.136	46.488
Altri proventi	1.439	276	92
<b>Valore economico distribuito</b>	<b>45.365</b>	<b>39.461</b>	<b>39.715</b>
Costi operativi	36.132	29.742	30.559
Costi del personale	5.943	6.087	5.976
Pagamenti ai fornitori di capitale	932	950	856
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	1.449	1.650	1.412
Valore distribuito alla comunità	910	1.031	912
<b>Valore economico trattenuto</b>	<b>8.902</b>	<b>7.950</b>	<b>6.865</b>

#### GRI 204-1: Fornitori

PROVENIENZA FORNITORI (000 €)	Imballaggi	Hospitality	TOTALE	% <i>sul totale</i>
Provincia di Brescia	2.547	83	2.629	41,7%
Resto d'Italia	3.605	4	3.609	57,3%
Germania	42	0	42	0,7%
Francia	18	0	18	0,3%
<b>Totale</b>	<b>6.211</b>	<b>87</b>	<b>6.298</b>	<b>100,0%</b>

## DATI SOCIALI

---

### GRI 102: Informativa generale

#### *GRI 102-8: Informazioni sui dipendenti e gli altri lavoratori*

Nel 2020, i lavoratori dipendenti sono 106. In aggiunta, l'azienda ha impiegato 50 lavoratori stagionali con un contratto a tempo determinato per specifiche attività.

#### *DIPENDENTI - Suddivisione per contratto di lavoro*

	2018	2019	2020
Contratti a tempo determinato	3	5	6
di cui donne	1	4	2
di cui uomini	2	1	4
Contratti a tempo indeterminato	100	100	100
di cui donne	37	39	39
di cui uomini	63	61	61
<b>Numero totale dei dipendenti</b>	<b>103</b>	<b>105</b>	<b>106</b>

#### *DIPENDENTI - Suddivisione per tipologia di impiego*

	2018	2019	2020
Dipendenti full time	84	88	89
di cui donne	21	27	26
di cui uomini	63	61	63
Dipendenti part time	19	17	17
di cui donne	17	16	15
di cui uomini	2	1	2
<b>Numero totale dei dipendenti</b>	<b>103</b>	<b>105</b>	<b>106</b>

#### *DIPENDENTI Stagionali*

	2018	2019	2020
Numero di dipendenti stagionali	50	66	50
di cui donne	2	6	1
di cui uomini	48	60	49

## GRI 401: Occupazione

### GRI 401-1: Nuove assunzioni e turnover

La tabella sotto riportata fa riferimento ai dipendenti della Guido Berlucchi, ad esclusione dei dipendenti stagionali.

#### TURNOVER E TASSO DI TURNOVER

	2018	2019	2020	2018	2019	2020
	<i>n</i>	<i>n</i>	<i>n</i>	%	%	%
<b>Assunzioni</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>7</b>	<b>13,6%</b>	<b>14,3%</b>	<b>6,6%</b>
di cui donne	7	7	-	6,8%	6,7%	0,0%
< 30	2	2	-	1,9%	1,9%	0,0%
tra 30 e 50	5	5	-	4,9%	4,8%	0,0%
> 50	-	-	-	0,0%	0,0%	0,0%
di cui uomini	7	8	7	6,8%	7,6%	6,6%
< 30	5	3	6	4,9%	2,9%	5,7%
tra 30 e 50	2	5	-	1,9%	4,8%	0,0%
> 50	-	-	1	0,0%	0,0%	0,9%
<b>Cessazioni</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>9,7%</b>	<b>12,4%</b>	<b>5,7%</b>
di cui donne	7	2	2	6,8%	1,9%	1,9%
< 30	1	-	-	1,0%	0,0%	0,0%
tra 30 e 50	6	1	2	5,8%	1,0%	1,9%
> 50	-	1	-	0,0%	1,0%	0,0%
di cui uomini	3	11	4	2,9%	10,5%	3,8%
< 30	2	4	2	1,9%	3,8%	1,9%
tra 30 e 50	-	3	-	0,0%	2,9%	0,0%
> 50	1	4	2	1,0%	3,8%	1,9%
<b>Totale turnover</b>	<b>24</b>	<b>28</b>	<b>13</b>	<b>23,3%</b>	<b>26,7%</b>	<b>12,3%</b>

Il tasso di nuove assunzioni è calcolato come il numero di assunzioni avvenute durante l'anno rispetto al numero di persone presenti in azienda (dipendenti con contratto a tempo indeterminato, dipendenti con contratto a tempo determinato) al 31 dicembre dello stesso anno. Il tasso di cessazione è calcolato come il numero di cessazioni avvenute durante l'anno rispetto al numero di persone presenti (dipendenti con contratto a tempo indeterminato, dipendenti con contratto a tempo determinato) al 31 dicembre dello stesso anno. Il tasso di turnover è stato calcolato come la somma delle nuove assunzioni e cessazioni avvenute durante l'anno rispetto al numero di persone presenti in azienda (dipendenti con contratto a tempo indeterminato, dipendenti con contratto a tempo determinato) al 31 dicembre dello stesso anno.

## GRI 403: Salute e sicurezza sul lavoro

### GRI 403-9: Infortuni sul lavoro

I dati di seguito riportati, sulla tematica della salute e sicurezza sul lavoro, fanno riferimento ai dipendenti della Guido Berlucci, compresi i dipendenti stagionali.

#### SALUTE E SICUREZZA

	2018	2019	2020
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili, inclusi i decessi (n)	6	3	5
di cui incidenti in itinere (n)	-	-	1
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (>6 mesi di assenza), escludendo i decessi (n)	-	-	-
di cui il numero di decessi (n)	-	-	-
Tasso degli infortuni sul lavoro registrabili (%)	5,90	2,90	4,80
Tasso degli infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (%)	-	-	-
Tasso di decessi (%)	-	-	-
<b>Indice di gravità</b>	<b>0,42</b>	<b>0,41</b>	<b>0,53</b>

L'indice di gravità è stato calcolato come segue: numero di giornate perse per infortunio / ore lavorate totali\*1000.

L'indice di infortuni registrabili è stato calcolato come segue: numero di infortuni registrabili / ore lavorate totali \*200.000.

Per il calcolo dei giorni di assenza legati agli infortuni viene contato anche il giorno in cui è avvenuto l'infortunio.

## GRI 404: Formazione e istruzione

### GRI 404-1: Ore di formazione annua per dipendente

I dati di seguito riportati fanno riferimento ai dipendenti della Guido Berlucchi.

#### **FORMAZIONE (ore)**

	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Formazione totale erogata	493	548	662
di cui in aula	493	524	362
di cui in modalità e-learning	-	24	300
Ore medie di formazione per dipendente	4,8	5,2	6,2
Ore medie di formazione per genere			
Donne	6,3	3,3	0,3
Uomini	3,9	6,5	7,2
Ore medie di formazione per inquadramento			
Dirigenti	1	3,8	4,8
Quadri	5,1	3,8	2,7
Impiegati	5,7	4,3	6,8
Operai	4,3	6,5	6,3

## GRI 405: Diversità e pari opportunità

### GRI 405-1: Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti

I dati di seguito riportati fanno riferimento ai dipendenti della Guido Berlucchi, ad esclusione dei dipendenti stagionali.

#### DIPENDENTI PER GENERE E INQUADRAMENTO

	2018	2019	2020	2018	2019	2020
	<i>n</i>	<i>n</i>	<i>n</i>	%	%	%
<b>Dirigenti</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>			
di cui donne	1	1	1	20%	20%	20%
di cui uomini	4	4	4	80%	80%	80%
<b>Quadri</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>6</b>			
di cui donne	1	1	1	14%	17%	17%
di cui uomini	6	5	5	86%	83%	83%
<b>Impiegati</b>	<b>43</b>	<b>47</b>	<b>45</b>			
di cui donne	24	29	27	56%	62%	60%
di cui uomini	19	18	18	44%	38%	40%
<b>Operai</b>	<b>48</b>	<b>47</b>	<b>50</b>			
di cui donne	12	12	12	25%	26%	24%
di cui uomini	36	35	38	75%	74%	76%
<b>Totale</b>	<b>103</b>	<b>105</b>	<b>106</b>			
di cui donne	38	43	41	37%	41%	39%
di cui uomini	65	62	65	63%	59%	61%

#### DIPENDENTI FASCIA D'ETA' E INQUADRAMENTO

	2018	2019	2020	2018	2019	2020
	<i>n</i>	<i>n</i>	<i>n</i>	%	%	%
Dirigenti	5	5	5			
< 30	-	-	-	0%	0%	0%
tra 30 e 50	2	1	1	40%	20%	20%
> 50	3	4	4	60%	80%	80%
Quadri	7	6	6			
< 30	-	-	-	0%	0%	0%
tra 30 e 50	5	5	5	71%	83%	83%
> 50	2	1	1	29%	17%	17%
Impiegati	43	47	45			
< 30	9	8	6	21%	17%	13%
tra 30 e 50	29	33	32	67%	70%	71%
> 50	5	6	7	12%	13%	16%
Operai	48	47	50			
< 30	4	5	7	8%	11%	14%
tra 30 e 50	30	29	29	63%	62%	58%
> 50	14	13	14	29%	28%	28%
<b>Totali</b>	<b>103</b>	<b>105</b>	<b>106</b>			
< 30	13	13	13	13%	12%	12%
tra 30 e 50	66	68	67	64%	65%	63%
> 50	24	24	26	23%	23%	25%

Nel triennio 2018-2020, il Consiglio di Amministrazione è composto da una donna (20%) e quattro uomini (80%), e tutti i membri appartengono alla fascia d'età superiore ai 50 anni.

## DATI AMBIENTALI

### GRI 301: Materiali

#### GRI 301-1: Materiali utilizzati per peso e per volume

<b>MATERIALI</b>	<b>U.m.</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
<b>Materiali utilizzati nel vigneto</b>				
Letame	kg	211.720	1.037.200	777.891
Antivirali, insetticidi e gli equilibratori fisiologici	kg	17.802	16.559	22.311
Lotta biologica	kg	703	725	136
Semine	kg	2.300	-	1.375
<b>Totale</b>	<b>kg</b>	<b>232.525</b>	<b>1.054.484</b>	<b>801.713</b>
<b>Materiali utilizzati per la produzione</b>				
Uva	kg	4.926.319	2.860.315	4.054.363
Vino*	kg	93.608	351.921	689.234
Saccarosio	kg	49.570	110.290	83.000
<b>Totale</b>	<b>kg</b>	<b>5.069.497</b>	<b>3.322.526</b>	<b>4.826.597</b>
<b>Materiali utilizzati in cantina</b>				
Vetro	kg	1.573.840	4.311.680	3.528.065
Carta - Cartone	kg	504.406	522.842	563.142
Sughero	kg	37.801	38.843	39.757
Legno	kg	25.518	23.247	15.199
Acciaio	kg	22.666	22.331	22.654
Alluminio - Plastica	kg	14.071	19.587	11.568
Plastica	kg	9.313	36.845	31.667
Carta - Plastica	kg	8.618	8.408	8.993
Alluminio	kg	2.298	6.556	5.335
<b>Totale</b>	<b>kg</b>	<b>2.198.531</b>	<b>4.990.338</b>	<b>4.226.381</b>

\* Vino: il quantitativo in peso è calcolato a partire dalla massa volumica indicativa, pari a 0,997 Kg/litro

<b>Note</b>	<b>Utilizzo</b>
Vetro	bottiglie
Carta - Cartone	astucci, fogli per bancali
Sughero	tappi
Legno	confezioni
Acciaio	gabbiette e tubi
Alluminio - Plastica	capsuloni (il materiale plastico è accoppiato all'alluminio)
Plastica	capsule termoretraibili, bidule, tappi corona, materiali per imballaggio, rotolo plastica, film estensibile, fogli copripallet
Carta - Plastica	etichette (il materiale plastico è accoppiato alla carta)
Alluminio	tappi corona

## GRI 302: Energia

### GRI 302-1: Energia consumata all'interno dell'organizzazione

<b>CONSUMI ENERGETICI DIRETTI (GJ)</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Gasolio	2.911,0	2.947,1	2.713,5
Benzina	43,5	31,7	51,8
Gas metano	2.201,4	1.337,5	825,7
<b>Totale consumi energetici diretti</b>	<b>5.155,9</b>	<b>4.316,3</b>	<b>3.591,0</b>

<b>CONSUMI ENERGETICI INDIRETTI (GJ)</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
<b>Consumo di energia elettrica totale</b>	<b>9.567,4</b>	<b>10.071,7</b>	<b>9.359,7</b>
di cui prelevato dalla rete	7.789,0	8.063,0	7.467,4
di cui da impianto fotovoltaico	1.778,4	2.008,7	1.892,3
% fotovoltaico di proprietà	19%	20%	20%

<b>ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA DA FOTVOLTAICO (GJ)</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Energia elettrica consumata	1.778,4	2.008,7	1.892,3
Energia elettrica venduta	1.423,6	1.232,0	1.264,6
<b>Totale energia elettrica prodotta</b>	<b>3.202,0</b>	<b>3.240,7</b>	<b>3.156,9</b>

Per il calcolo dei consumi energetici correlati a gasolio, benzina e gas naturale è stata effettuata una conversione in Giga-joule (GJ) al fine della confrontabilità dei dati. Per tale conversione sono stati utilizzati i fattori di conversione ricavati dal database "Defra - Department for Environment, Food and Rural Affairs" (2018- 2019).

## GRI 303: Acqua e scarichi idrici

### GRI 303-3: Prelievo idrico

<b>PRELIEVI IDRICI (mc)</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Prelievo da pozzo	4.016	3.182	3.996
Prelievo da acquedotto	9.638	9.814	7.991
<b>Totale prelievi di acqua</b>	<b>13.654</b>	<b>12.996</b>	<b>11.987</b>

Sia l'acqua prelevata da pozzo sia l'acqua prelevata da acquedotto appartengono alla categoria di acqua dolce (<1.000 mg/l di solidi disciolti totali).

### GRI 303-3: scarichi idrici

<b>SCARICHI IDRICI (mc)</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Nessun trattamento	6.675	5.640	4.828
Trattamento di grigliatura e fanghi attivi	6.095	6.711	6.473
<b>Totale scarichi idrici</b>	<b>12.770</b>	<b>12.351</b>	<b>11.301</b>

La totalità degli scarichi idrici appartiene alla categoria di acqua dolce (<1.000 mg/l di solidi disciolti totali) ed è destinata integralmente alla pubblica fognatura, ovvero a risorse idriche di terze parti.

### GRI 303-3: consumo idrico

<b>CONSUMI IDRICI (mc)</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>
Totale consumi idrici	884	645	686
% consumi sul totale prelievi	6,5%	5,0%	5,7%

I consumi di acqua corrispondono alla differenza tra acqua prelevata e acqua scaricata.

## GRI 305: Emissioni

### GRI 305-1: emissioni dirette di GHG

EMISSIONI - SCOPO 1 (tonn CO <sup>2</sup> -eq)	2018	2019	2020
Carburanti veicoli	203,90	197,10	179,40
Carburanti riscaldamento e produzioni	133,60	93,90	66,10
Perdite di gas refrigeranti	416,80	181,50	341,60
Concimazione azotata	20,40	52,40	57,00
<b>TOTALE EMISSIONI SCOPO 1</b>	<b>774,7</b>	<b>524,9</b>	<b>644,1</b>

### GRI 305-2: emissioni indirette di GHG

EMISSIONI - SCOPO 2 (tonn CO <sub>2</sub> -eq)	2018	2019	2020
Energia elettrica - location based	855,50	884,40	588,10
Energia elettrica - market based	1.045,60	1.082,40	951,20
<b>EMISSIONI - SCOPO 1 E 2 (LOCATION BASED) (tonn CO<sub>2</sub>-eq)</b>	<b>1.630,20</b>	<b>1.409,30</b>	<b>1.232,20</b>

Per il calcolo delle emissioni GHG sono stati utilizzati i fattori di emissione considerati per la certificazione ISO 14064 ad eccezione delle emissioni Scopo 2 Market based.

Per il calcolo delle emissioni dirette di gas a effetto serra (Scopo 1) sono stati utilizzati i fattori di emissione ricavati dal database "Defra - Department for Environment, Food and Rural Affairs" (2018-2019-2020).

Per il calcolo delle emissioni indirette di gas a effetto serra (Scopo 2) sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati dal Defra e da ISPRA per l'approccio "Location-based", e dall'Association of Issuing Bodies all'interno dell'"European Residual Mixes" (2018-2020) per l'approccio "Market-based".

Nello specifico, l'approccio "Location-based" prevede l'utilizzo di fattori di emissione medi relativo allo specifico mix energetico nazionale di produzione di energia elettrica, mentre l'approccio "Market-based" prevede che per l'energia acquistata e certificata come rinnovabile (es. Go) venga utilizzato un fattore di emissione virtuale pari a zero.

## GRI 306: Rifiuti

### GRI 306-3,4,5: Rifiuti prodotti, Rifiuti non destinati a smaltimento, rifiuti destinati allo smaltimento

I dati presenti in questa tabella rappresentano i rifiuti presenti catalogati tra pericolosi e non pericolosi. Il metodo di smaltimento dei rifiuti è stato identificato in funzione della tipologia di rifiuto. Per rifiuti non pericolosi si intendono tra i principali imballaggi, carta, vetro, plastica, legno e umido; mentre la quota parte minore di rifiuti pericolosi comprende oli agricoli, prodotti agrochimici utilizzati nelle attività in campo e altre apparecchiature accessorie, quali ad esempio elettroniche e batterie.

RIFIUTI (Ton)	2018	2019	2020
<b>Totale rifiuti</b>	<b>176,9</b>	<b>229,7</b>	<b>318,7</b>
di cui pericolosi	1,3	1,6	1,7
di cui non pericolosi	175,6	228,1	317,0
<b>Totale rifiuti inviati a recupero</b>	<b>139,5</b>	<b>178,8</b>	<b>294,9</b>
di cui inviati a recupero presso un sito esterno	139,5	178,8	294,9
di cui pericolosi	1,0	0,5	0,3
di cui destinati ad altre operazioni di recupero	1,0	0,5	-
di cui inviati a riciclo	-	-	0,3
di cui non pericolosi	138,5	178,3	294,6
di cui destinati ad altre operazioni di recupero	15,0	13,4	21,1
di cui inviati a riciclo	123,5	164,8	273,5
<b>Totale rifiuti inviati a smaltimento</b>	<b>37,4</b>	<b>50,9</b>	<b>23,7</b>
di cui inviati a smaltimento presso un sito esterno	37,4	50,9	23,7
di cui pericolosi	0,2	1,1	1,3
di cui inviati a discarica	0,2	1,1	1,0
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	0,3
di cui non pericolosi	37,1	49,9	22,4
di cui inviati a discarica	37,1	49,9	22,4
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-

## GRI CONTENT INDEX

GRI Standard	Disclosure	Capitolo, paragrafo	Note	Omission
<b>GRI 102: GENERAL DISCLOSURES 2016</b>				
<b>Profilo dell'organizzazione</b>				
102-1	Nome dell'organizzazione	La Prima Spremitura – come leggere il bilancio		
102-2	Principali marchi, prodotti e servizi	Creatori di una storia		
102-3	Luogo della sede principale	Creatori di una storia		
102-4	Luogo delle attività	Creatori di una storia		
102-5	Proprietà e forma giuridica	Creatori di una storia		
102-6	Mercati serviti	La catena del valore		
102-7	Dimensione dell'organizzazione	La Prima Spremitura – come leggere il bilancio		
102-8	Informazioni sui dipendenti e gli altri	Le nostre persone		
		Appendice-dati sociali -occupazione		
102-9	Catena di fornitura	I nostri fornitori		
		Appendice-dati economici-fornitori		
102-10	Modifiche significative all'organizzazione e alla sua catena di fornitura		In relazione all'organizzazione e alle caratteristiche della catena di fornitura non si evidenziano	
102-11	Principio di precauzione	Ambiente		
		La qualità e la sicurezza alimentare		
102-12	Iniziativa esterne	Comunità locale		
102-13	Adesione ad associazioni	Comunità locale		
<b>Strategia e Analisi</b>				
102-14	Dichiarazione di un alto dirigente	Lettera agli stakeholder		
<b>Etica e Integrità</b>				
102-16	Valori, principi, standard e norme di comportamento	Creatori di una storia		
<b>Governance</b>				
102-18	Struttura della governance	La strategia di sostenibilità		
		Il modello di governance		
<b>Coinvolgimento degli stakeholder</b>				
102-40	Elenco dei gruppi di stakeholder	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi		
102-41	Accordi di contrattazione collettiva		Tutti i contratti sono coperti da accordi di contrattazione collettiva.	
102-42	Individuazione e selezione degli stakeholder	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi		
102-43	Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi		
102-44	Tem e criticità chiave sollevati	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi		
<b>Pratiche di rendicontazione</b>				
102-46	Definizione dei contenuti del Report e perimetri dei temi	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi		
102-47	Elenco dei temi materiali	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi		
102-49	Modifiche nella rendicontazione	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi	Sono stati rivisti i temi materiali e costruita la matrice di materialità	
102-50	Periodo di rendicontazione	Nota metodologica		
102-51	Data del report più recente	Nota metodologica		
102-52	Periodicità della rendicontazione	Nota metodologica		
102-53	Contatti per richiedere informazioni riguardanti il report	Nota metodologica		
102-54	Dichiarazione sulla rendicontazione in conformità ai GRI Standard	Nota metodologica		
102-55	Indice dei contenuti GRI	GRI Content Index		

**TEMI MATERIALI**

GRI Standard	Disclosure	Capitolo, paragrafo	Note	Omission
<b>VALORIZZAZIONE E SVILUPPO DEL TERRITORIO</b>				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi		
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	La catena del valore Il rapporto con le comunità		
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Il rapporto con le comunità		
<b>GRI 201: Performance economica 2016</b>				
201-1	Valore economico direttamente generato e distribuito	La catena del valore		
<b>GRI 204: Pratiche di approvvigionamento 2016</b>				
204-1	Proporzione di spesa verso fornitori locali	I nostri fornitori		

**CIRCOLARITA' DEI MATERIALI**

<b>GRI 103: Management Approach 2016</b>				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi		
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Ambiente		
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Ambiente		
<b>GRI 301: Materiali 2016</b>				
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	Ambiente Appendice		
<b>GRI 306: Rifiuti</b>				
306-2	Rifiuti per tipo e metodo di smaltimento	Ambiente Appendice		

**LOTTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO E CONSUMI DI ENERGIA**

<b>GRI 103: Management Approach 2016</b>				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi		
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Ambiente		
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Ambiente		
<b>GRI 302: Energia 2016</b>				
302-1	Energia consumata all'interno dell'organizzazione	Ambiente Appendice		
<b>GRI 305: Emissioni 2016</b>				
305-1	Emissioni dirette di GHG (Scopo 1)	Ambiente Appendice		
305-2	Emissioni indirette di GHG (Scopo 2)	Ambiente Appendice		

**CONSUMI IDRICI E SCARICHI DI ACQUE REFLUE**

<b>GRI 103: Management Approach 2016</b>				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi		
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Ambiente Appendice		
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Ambiente Appendice		
<b>GRI 303: Acqua e scarichi idrici 2018</b>				
303-3	Prelievo idrico	Ambiente Appendice		
303-4	Scarico di acqua	Ambiente Appendice		
303-5	Consumo di acqua	Ambiente Appendice		

**TEMI MATERIALI**

GRI Standard	Disclosure	Capitolo, paragrafo	Note	Omission
<b>INNOVAZIONE E SVILUPPO DI PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI E BIOLOGICHE</b>				
<b>GRI 103: Management Approach 2016</b>				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi		
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Ambiente		
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Ambiente		
<b>GRI 301: Materiali 2016</b>				
301-1	Materiali utilizzati per peso o volume	Ambiente		
<b>GRI 417: Marketing ed etichettatura dei prodotti 2016</b>				
417-1	Requisiti in materia di informazione ed etichettatura di prodotti e servizi	I nostri clienti	La totalità dei prodotti della Guido Berlucchi è valutato per la conformità delle procedure di etichettatura, seguendo le normative di riferimento.: il Disciplinare di Produzione Franciacorta DOCG, il Decreto Ministeriale del 13 agosto 2012 - Etichettatura e presentazione vini DOP-IGP e altri prodotti vitivinicoli -, il Testo Unico vitivinicolo 238/16, i Regolamenti UE 2019/33 sull'etichettatura dei vini, 1308/13 sull'OCM e 1169/11 sull'etichettatura, il Regolamento CE 178/02 sulla tracciabilità e i Decreti Legislativi 231/17 e 190/06	

**OCCUPAZIONE DI QUALITA'**

<b>GRI 103: Management Approach 2016</b>				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi		
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Le nostre persone		
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Le nostre persone		
<b>GRI 401: Occupazione 2016</b>				
401-1	Nuove assunzioni e turnover dei dipendenti	Le nostre persone Appendice		
<b>GRI 404: Formazione e sviluppo 2016</b>				
404-1	Ore medie di formazione annue per	Le nostre persone Appendice		
<b>GRI 405: Diversità e Pari opportunità 2016</b>				
405-1	Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Le nostre persone Appendice		

**SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI**

<b>GRI 103: Management Approach 2016</b>				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Le sfide della sostenibilità per la Guido Berlucchi		
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Le nostre persone		
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Capitolo 'Il primo raccolto: come leggere questo documento'		
<b>GRI 403: Salute e Sicurezza sul lavoro 2018</b>				
403-1	Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Le nostre persone		
403-2	Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	Le nostre persone		
403-3	Servizi di medicina del lavoro	Le nostre persone		
403-4	Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Le nostre persone		
403-5	Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	Le nostre persone Appendice		
403-6	Promozione della salute dei lavoratori	Le nostre persone		
403-7	Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Le nostre persone		
403-9	Infortuni sul lavoro	Le nostre persone Appendice		

**TEMI MATERIALI**

GRI Standard	Disclosure	Capitolo, paragrafo	Note	Omission
--------------	------------	---------------------	------	----------

**QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE**

<b>GRI 103: Management Approach 2016</b>				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Le sfide della sostenibilità per la Guido Bertucchi		
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Ambiente La qualità e la sicurezza alimentare		
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Ambiente La qualità e la sicurezza alimentare		
<b>416: Salute e sicurezza dei clienti 2016</b>				
416-2	Episodi di non conformità riguardanti impatti sulla salute e sulla sicurezza di prodotti e servizi	Non si sono verificati casi di non conformità con le normative e/o i codici di autoregolamentazione riguardanti gli impatti sulla salute e sulla sicurezza		

**SVILUPPO E DIFFUSIONE DI BUONE PRATICHE NELLA FILIERA**

<b>GRI 103: Management Approach 2016</b>				
103-1	Spiegazione del tema materiale e del relativo perimetro	Le sfide della sostenibilità per la Guido Bertucchi		
103-2	La modalità di gestione e le sue componenti	Ambiente I nostri fornitori		
103-3	Valutazione delle modalità di gestione	Ambiente I nostri fornitori		
<b>308: Valutazione ambientale dei fornitori 2016</b>				
308-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri ambientali	Ambiente I nostri fornitori		
<b>414: Valutazione sociale dei fornitori 2016</b>				
414-1	Nuovi fornitori che sono stati valutati utilizzando criteri sociali	I nostri fornitori		
<b>409: lavoro forzato o obbligatorio</b>				
409-1	Attività e fornitori a rischio significativo di episodi di lavoro forzato o obbligatorio	I nostri fornitori		

**SVILUPPO E DIFFUSIONE DI BUONE PRATICHE NELLA FILIERA**

Non GRI				
---------	--	--	--	--