



Guido Berlucchi

BERLUCCHI
FRANCIACORTA

LA PRIMA
CUVÉE

REPORT DI SOSTENIBILITÀ
2021





Report di Sostenibilità 2021
della GUIDO BERLUCCHI & C. SPA
Piazza Duranti, 4
25040 Borgonato (BS)

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Il 2021 è stato nuovamente un anno “fondante” per la Guido Berlucchi: un anno ricco di traguardi e soddisfazioni, ma segnato indelebilmente dalla scomparsa di nostro papà Franco, che è venuto a mancare il 26 dicembre all’età di 90 anni. “Padre fondatore” riconosciuto del Franciacorta e creatore della prima bottiglia nel 1961, Franco Ziliani ha cambiato per sempre le sorti dell’intero territorio, dando origine - con la sua scintilla di genialità visionaria - a quella che è oggi riconosciuta come una delle eccellenze vinicole nel panorama enologico italiano ed internazionale.

Nel 2021 abbiamo celebrato i suoi 90 anni e contemporaneamente i 60 anni della sua visione: quella prima bottiglia di Franciacorta nata nel 1961 e che ancora oggi - a memoria di tutti - riposa nelle nostre storiche cantine di Borgonato (BS). Nostro padre ha guidato l’azienda attraverso decenni di profondi cambiamenti del Paese, prima insieme a Guido Berlucchi poi affiancando ed accompagnando noi figli, infondendoci quello spirito di ricerca e di rinnovamento che è alla base dell’odierno successo della Guido Berlucchi.

Già alla fine degli anni ’90 infatti, in anticipo sui tempi, abbiamo sperimentato nuovi approcci produttivi - sia in vigna che in Cantina - innovando la nostra produzione ed aprendoci a nuovi mercati. Ma mantenendo sempre fisso

il nostro obiettivo di produrre Franciacorta di qualità, nel rispetto del territorio e tutelando le nostre persone, che vivono e respirano tutti i giorni i valori che l’azienda incarna e per primi se ne fanno portavoce.

È proprio questa vocazione alla cura che trova nella sostenibilità la sua più naturale declinazione e che è la ragione alla base della produzione di questo documento, giunto alla sua 3° edizione: il Bilancio di Sostenibilità 2021, nel quale le nostre azioni vengono raccontate, rendicontate e divulgate.

Dal 2007 abbiamo cominciato a delineare un’evoluzione dell’azienda con una forte attenzione alla gestione degli impatti ambientali e sociali generati dal nostro agire economico. Dal 2013 abbiamo iniziato la conversione al regime biologico, completata con la certificazione ottenuta nel 2016 e dal 2019 abbiamo iniziato a raccogliere organicamente i dati necessari alla stesura del primo Bilancio di Sostenibilità, nel 2020. Nel corso del 2021 abbiamo rafforzato ulteriormente quelli che sono i tratti caratteristici del nostro modo di essere facendoli diventare le nostre linee guida strategiche: l’attenzione alle persone, la valorizzazione del territorio e la tutela delle risorse naturali. Nel contempo abbiamo lavorato per rafforzare la nostra governance della sostenibilità. Il perdurare della pandemia ci ha costretto a mantenere forti i presidi della sicu-

rezza dei nostri dipendenti sia con attività di formazione, sia rivedendo le procedure e con controlli continui sulla loro applicazione. La salute e sicurezza dei nostri collaboratori è una nostra priorità non solo nell’emergenza ed abbiamo proseguito nel percorso di miglioramento del nostro agire quotidiano chiedendo a una primaria società di consulenza di svolgere un audit sulle nostre procedure Ambientali e di Salute e Sicurezza sul lavoro. A valle del lavoro, che ha evidenziato un buon livello di gestione delle tematiche, abbiamo creato la funzione del supervisore HSE per coordinare tutte le figure che si occupano del tema in azienda.

Il 2021 è stato caratterizzato anche dal ritorno in presenza di Academia Berlucchi, il nostro progetto - giunto al 3° anno di vita - con il quale vogliamo stimolare e condividere pensieri e proposte su tematiche legate alla Sostenibilità, alla Cura del Territorio ed all’Innovazione, per una visione di un domani più sensibile e resiliente. L’appuntamento si è concluso, presso il Teatro Grande di Brescia, con un concerto di Stefano Bollani - il cui ricavato è stato devoluto all’associazione benefica “Food for Soul” fondata da Lara Gilmore e Massimo Bottura. Evento in cui tutti i nostri collaboratori sono stati chiamati a condividere con noi la gioia per i traguardi raggiunti durante l’anno, o più semplicemente per celebrare il 60° compleanno della

prima bottiglia di Franciacorta e il 90° del suo creatore. Nel 2021 è inoltre proseguito il nostro impegno nella condivisione del nostro Protocollo di Viticoltura Sostenibile con i nostri fornitori con i quali abbiamo lavorato fianco a fianco. Grazie a questo impegno continuo e a 360° abbiamo raggiunto con orgoglio uno dei traguardi più ambiti per il nostro settore: a fine 2021 siamo stati nominati Cantina dell’Anno 2022 dalla prestigiosa Gambero Rosso “per aver fatto la storia del metodo classico italiano”. Questo premio celebra la cura che ognuno, in ogni campo e reparto, mette nel proprio lavoro: tutti insieme, SIAMO la Cantina dell’Anno!

E - per la prima volta - siamo entrati nel parterre dei Grandi Vini internazionali, conquistandoci un posto tra i 100 migliori vini al mondo della “Wine Spectator Top 100”. Siamo stati riconosciuti al vertice dell’eccellenza non solo per i nostri vini, ma per la corralità del nostro lavoro; abbiamo perciò voluto dedicare questo importante traguardo a nostro padre Franco Ziliani, che da tenace bresciano ci ha insegnato a non mollare mai. Tante altre attività sono state svolte in questo anno, particolare per noi, e le troverete descritte in questo documento.

Buona lettura!

Famiglia Ziliani

Lettera agli stakeholder	2
La prima cuvée - Come leggere il Bilancio	6

1. CREATORI DI UNA STORIA

Chi siamo	10
La catena del valore	26
Sostenibilità economica	28
Il modello di governance	30

2. RESPONSABILI PER NATURA

Sostenibilità, un'esigenza globale	34
La nostra strategia di sostenibilità	40
Gli SDGs più rilevanti per la nostra attività	41

3. CUSTODI DEL TERRITORIO

Il nostro approccio all'ambiente	47
Pratiche agricole sostenibili	48
La gestione degli impatti ambientali	56

4. SCRIGNO DI TALENTI

Occupazione di qualità	67
Salute e sicurezza	70

5. TESSITORI DI RELAZIONI

I nostri fornitori	75
I nostri clienti	76
Il rapporto con le comunità	79

Nota metodologia	82
Appendice	84



INDICE

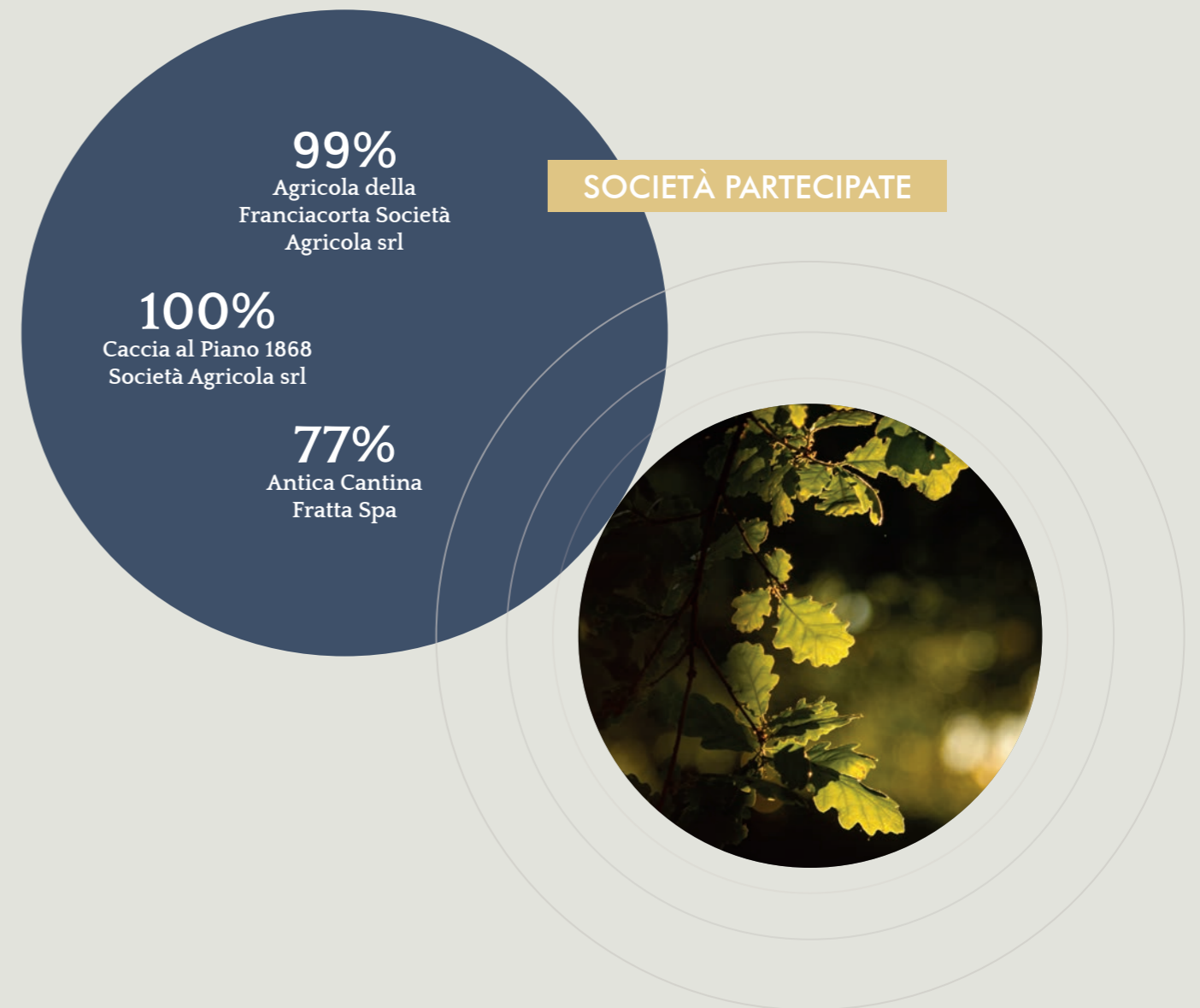
LA PRIMA CUVÉE COME LEGGERE IL BILANCIO

Il primo report di sostenibilità, relativo all'esercizio 2019, era stato simbolicamente definito "Il Primo Raccolto", un'occasione per raccogliere i frutti del lavoro di un anno. Abbiamo voluto chiamare il secondo la Prima Spremitura, ovvero la fase successiva del Metodo Franciacorta. Abbiamo infatti raccontato non solo 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 continuiamo a fare per essere sempre più sostenibili in ogni attività che svolgiamo.

Con l'edizione del Report relativo all'esercizio 2021, chiudiamo il primo triennio di documentazione del nostro impegno in ambito sostenibilità: un impegno costante che, proprio come in una cuvée, viene costruito sul lavoro precedente e richiede l'apporto di molti elementi per un risultato perfetto; nel caso del report, il lavoro di più persone con il contributo di tutti i reparti, che hanno avuto modo di collaborare grazie, anche, alla struttura di governance che è stata costruita durante gli anni precedenti.



Anche la terza edizione del Bilancio di Sostenibilità della Guido Berlucchi & C. Spa è redatto secondo i "GRI Standard" definiti dal GRI (Global Reporting Initiative) e rendiconta i risultati ottenuti nel periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre 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 principale 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, 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. 82



1

CREATORI DI UNA STORIA

Il maggiordomo mi scortò nel salotto
di Palazzo Lana Berlucchi.

Le note di "Georgia on my mind" vibravano nell'aria:
Guido Berlucchi 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?"

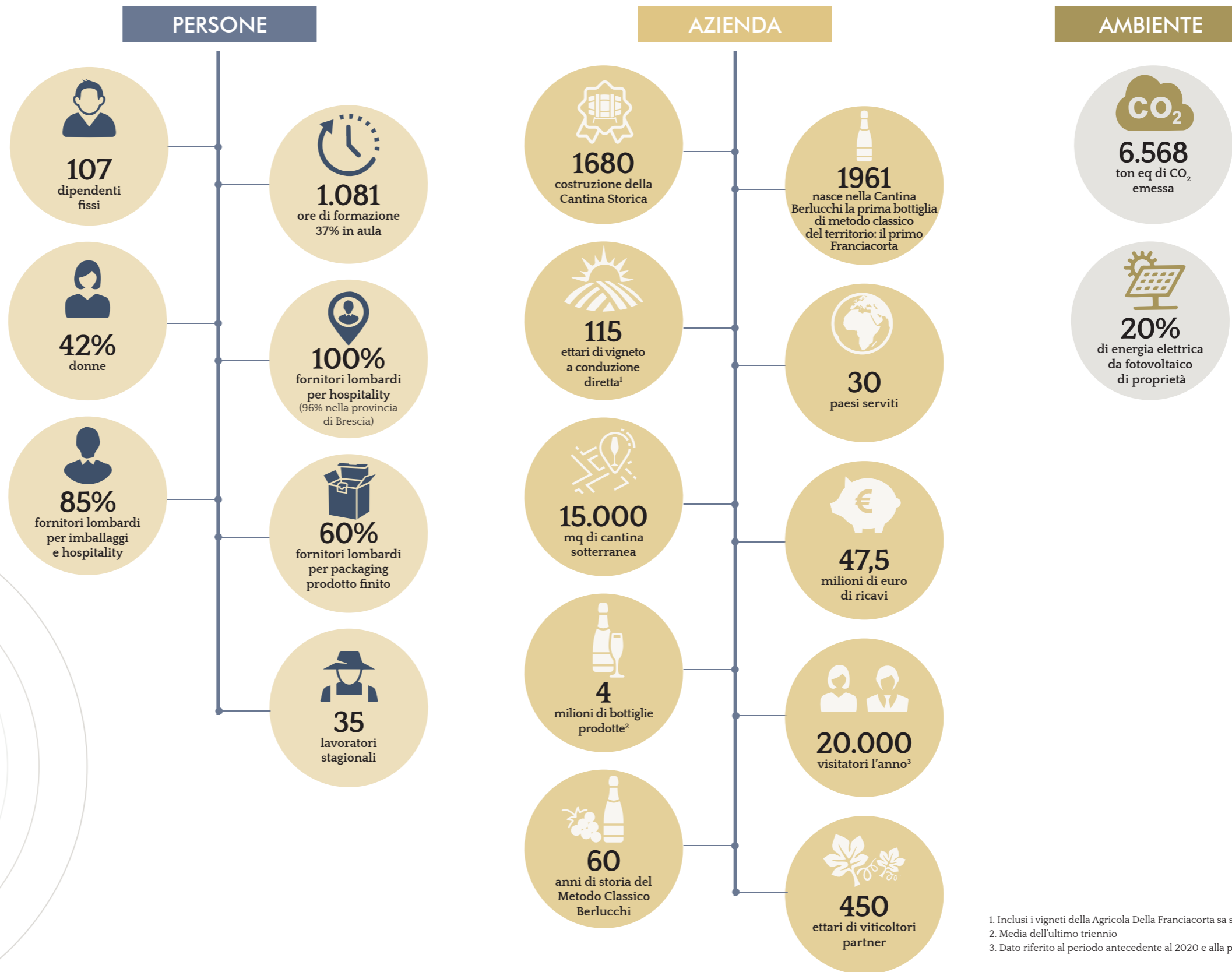
*Franco Ziliani,
Presidente della Guido Berlucchi*

CHI SIAMO

La Guido Berlucchi è l'azienda **fondatrice e di riferimento della Franciacorta**: qui, infatti, nasce dalle esperte mani di **Franco Ziliani e Guido Berlucchi nel 1961 il primo Metodo Classico** del territorio: il primo Franciacorta. Nel 2021 abbiamo celebrato il **sessantesimo anniversario**, sotto la guida dei tre figli del fondatore: **Cristina, Arturo e Paolo**, che l'hanno condotta nel nuovo millennio continuando la missione paterna e valorizzando un brand che oggi è riconosciuto **in tutto il mondo**. Fortemente radicata nel suo territorio, ha avuto un ruolo chiave nel dare il via alla rinascita della zona chiamata Franciacorta, proteggendola dalla cementificazione, e contribuendo alla 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. È tra le pochissime aziende che, da oltre dieci anni, misura la propria **impronta di carbonio** certificandosi **ISO 14064**, e 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 partner viticoli.

Da tre anni, inoltre, anima il dibattito culturale in Franciacorta con **Accademia Berlucchi**, un'iniziativa che mette in relazione Saperi, Culture aziendali e Visioni e che porta ogni anno personalità provenienti da diversi campi del sapere a confrontarsi su temi fondamentali.

Visione d'insieme

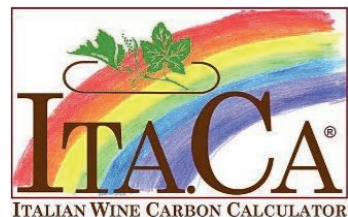


1. Inclusi i vigneti della Agricola Della Franciacorta sa srl
 2. Media dell'ultimo triennio
 3. Dato riferito al periodo antecedente al 2020 e alla pandemia da Covid-19

Le nostre certificazioni

BILANCIO DELLE EMISSIONI DI GAS A EFFETTO SERRA

(Impronta carbonica) - ISO 14064-1:2019, attraverso l'Italian Wine Carbon Calculator (Ita.Ca®).
Certificato rilasciato da CSQA il 22/10/2021, con Verification Statement 76606, numero 166830/2/O/VIC-21-06-2018.



PRODUZIONE BIOLOGICA

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



I riconoscimenti



SUSTAINABILITY AWARD

Berlucchi è stata inclusa nel 2021 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.



CANTINA DELL'ANNO

Nel corso del 2021 siamo stati eletti Cantina dell'anno 2022 da Gambero Rosso, per **"Aver fatto la storia del metodo classico Italiano"**. È un premio che ha particolare rilievo proprio perché la cantina è stata riconosciuta al vertice dell'eccellenza non solo per i vini - la cui indiscussa qualità è riconfermata anche nell'esercizio 2021 dai **3 bicchieri** del Gambero Rosso attribuiti a '61 Franciacorta Nature 2014 -, ma per l'insieme del lavoro aziendale.



GLOBAL WINE POWER INDEX 2021

La nostra azienda è stata inserita tra i **3 TOP Brand del vino italiano**, secondo la ricerca internazionale "Global Wine Brand Power Index 2021" di Wine Intelligence.

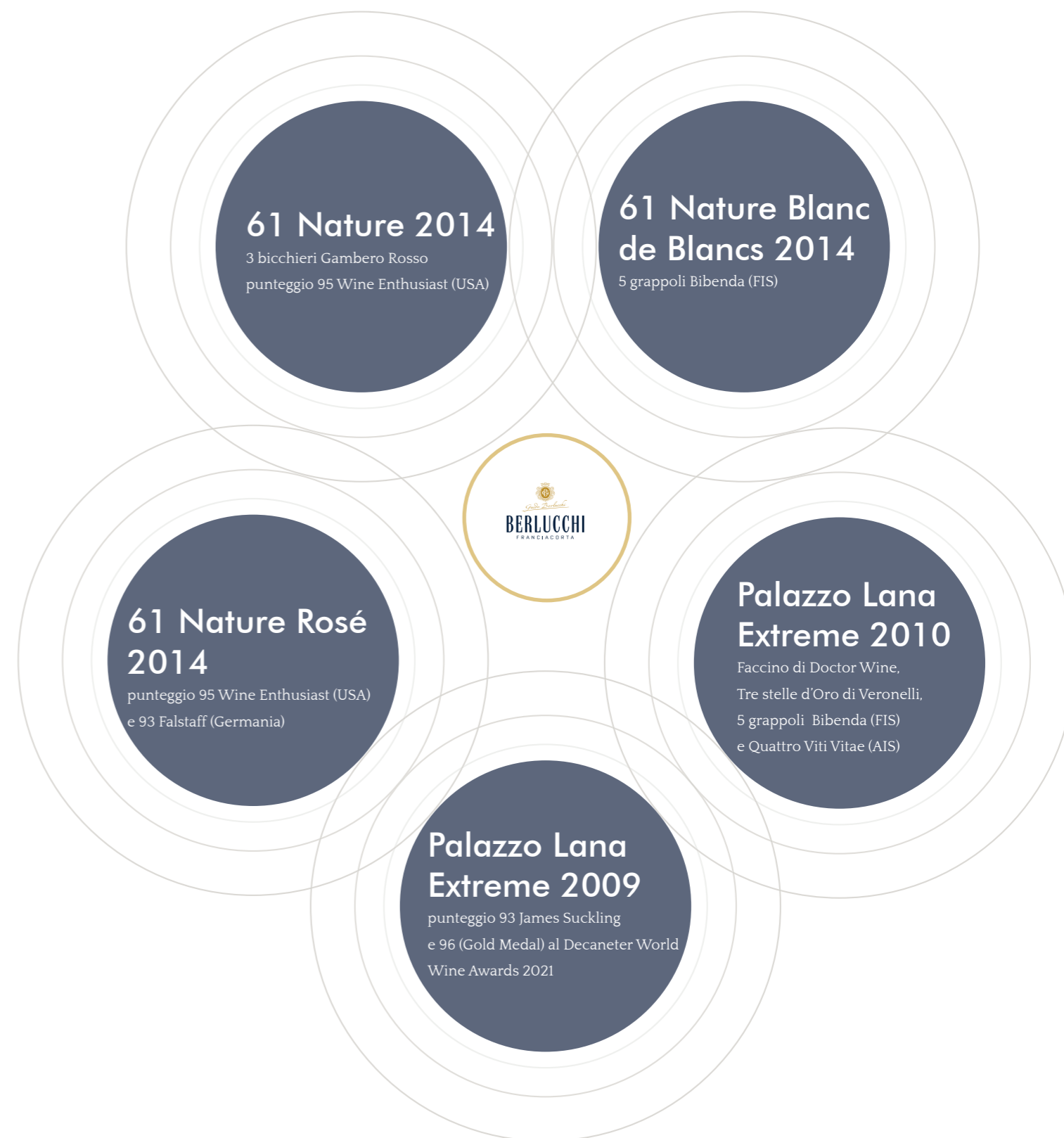


Un anno ricco di successi

Il 2021 è stato un anno particolarmente positivo, in cui la qualità dei Franciacorta Berlucchi è stata riconfermata dalla critica italiana e internazionale. In particolare, **Wine Spectator**, la più prestigiosa testata internazionale di settore, ha attribuito **93 punti** a **Berlucchi Palazzo Lana Extreme 2009**, il punteggio più alto dato a una bollicina metodo classico italiana nel 2021 e ha inserito **Berlucchi '61 Rosé** nella sua classifica **TOP100 Italian Wines 2021**.



I riconoscimenti che i nostri vini hanno ricevuto nel 2021



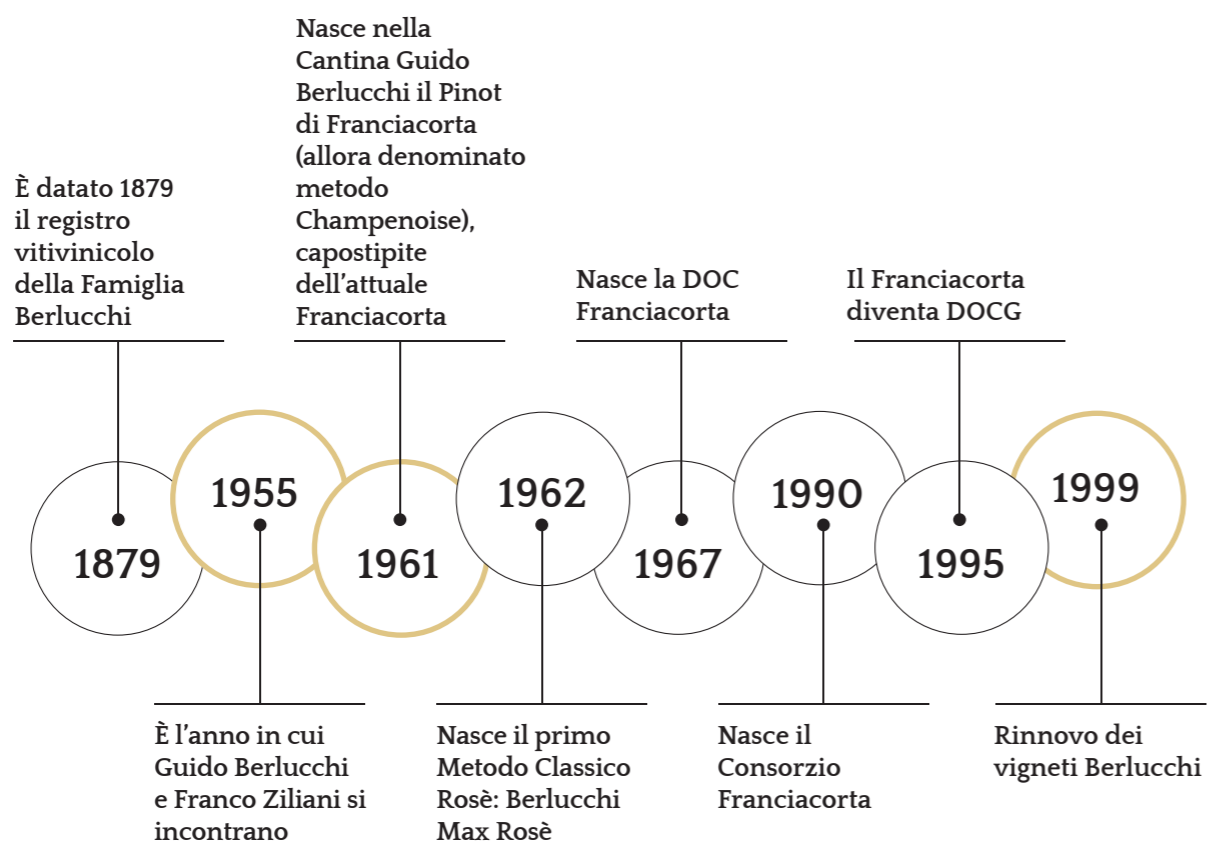
Una terra, una visione, una storia

La nostra è un'azienda vitivinicola familiare fondata nel 1955 da Guido Berlucchi, Franco Ziliani e Giorgio Lanciani. Il loro incontro ha cambiato le sorti di un'intera regione, rendendola **la zona più prestigiosa per la produzione di Metodo Classico**.

Sin dal lontano 1200 in Franciacorta diversi monasteri, che qui erano proprietari terrieri, diedero impulso alle opere di bonifica ed alla riqualificazione agraria. Nonostante ciò la Franciacorta rimane un territorio con scarse rendite agrarie fino al Secondo Dopoguerra ed è proprio con la realizzazione della prima bottiglia di Metodo Classico della cantina Guido Berlucchi nel 1961 che la Franciacorta vede la sua rinascita.

Berlucchi ha portato e diffuso una conoscenza prima non presente 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, ha guidato l'azienda con passione per 60 anni e ha passato il testimone alla nuova generazione. I figli Cristina, Arturo e Paolo, già da 20 anni membri del Consiglio di Amministrazione, oggi conducono l'azienda in modo collegiale, condividendo la passione per la qualità e la volontà di preservare il territorio e le sue risorse per le generazioni future, che già fanno capolino nel panorama aziendale.



DOVE NASCE BERLUCCHI

La **Franciacorta** è un territorio collinare di circa **259 kmq**, composto da **19 comuni** della Lombardia, nella 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 del 1967 (poi diventato DOCG nel 1990).

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 Franciacorta - il metodo Classico - e del Curtefranca - il vino fermo - entrambi prodotti in Franciacorta -, oltre che per promuovere la conoscenza dei vini e del territorio in cui sono prodotti.

Nel 1968 il Franciacorta ottiene la DOC, mentre 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.

“ I suoi confini furono fissati per la prima volta dal doge Francesco Foscari nel 1429. ”



LA FRANCIACORTA — SPACCATO 2021*



259 kmq
estensione totale



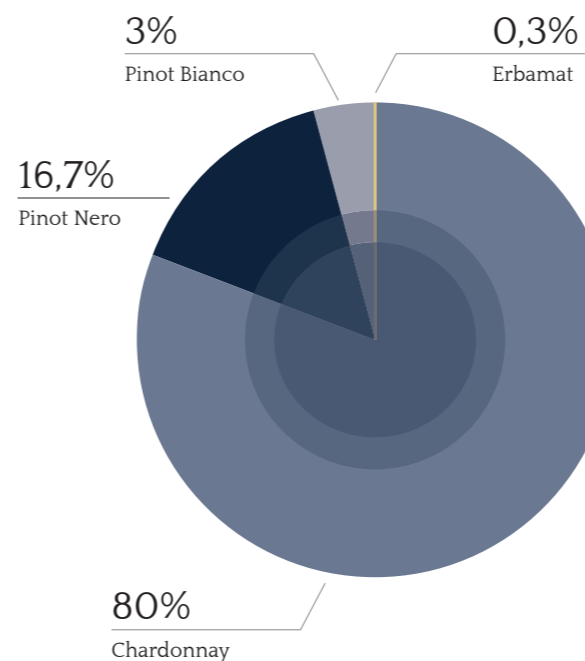
3.093
ettari vitati



19
comuni inclusi



VITIGNI COLTIVATI



*Dai dati ufficiali rilasciati dal Consorzio Franciacorta

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, nella qualità delle nostre bottiglie e nella cura e valorizzazione del territorio.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Custodiamo orgogliosamente lo spirito pionieristico dei 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.



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.



SOSTENIBILITÀ

Ricerchiamo costantemente metodi agricoli che permettono di evitare gli sprechi, rispettare l'ambiente e limitare l'impatto: oggi tutti i vigneti a conduzione diretta sono biologici certificati dal 2016 e la maggior parte di quelli dei viticoltori partner seguono pratiche agricole orientate alla tutela ambientale, oltre a essere certificati biologici per il 60%.



ATTENZIONE ALLE PERSONE

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



AMORE PER LA FRANCIACORTA E PER I SUOI ABITANTI

È per noi un orgoglio poter condividere con tutte le famiglie della Franciacorta un progetto di sviluppo sostenibile che mantiene 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.



La nostra missione



1

Garantire la massima qualità nella produzione di vini Franciacorta nel rispetto del territorio e della tradizione con un prodotto realizzato in maniera sostenibile, che renda speciale per i nostri clienti ogni momento e ogni abbinamento.



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.

Il Franciacorta in bottiglia: le icone Berlucchi

LE RISERVE

PALAZZO LANA EXTRÊME

Palazzo Lana Extrême rappresenta un prodotto iconico, la punta di diamante 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 10 anni. Questa bottiglia viene proposta esclusivamente nei luoghi dell'alta gastronomia, della più elegante ospitalità e della ristorazione d'eccellenza.

FRANCO ZILIANI - FZ90

Il Franciacorta Franco Ziliani Riserva 2008 nasce per celebrare i 90 anni del visionario enologo che nel 1961 riuscì per primo nella sfida di produrre un "vino spumeggiante" in Franciacorta. Dalla dipartita di Franco Ziliani, il 26.12.2021, questo prezioso Franciacorta Riserva assume un significato nuovo: un imperituro omaggio alla memoria del grande fondatore.



Franco Ziliani
FZ90



Palazzo Lana
Extrême

BERLUCCHI '61 NATURE

La linea Berlucchi '61 Nature nasce dalle uve dei migliori vigneti di proprietà e affina almeno cinque 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.



'61 Nature
Brut



'61 Nature
Rosé



'61 Nature
Blanc de Blancs

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, con una riduzione graduale e progressiva dei dosaggi, per meglio rispecchiare l'essenza del territorio.



'61 Nature
Brut



'61 Nature
Satèn



'61 Nature
Rosé

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.



Cuvée
Imperiale
Brut



Cuvée
Imperiale
Max Rosé



Cuvée
Imperiale
Demi Sec



Cuvée
Imperiale
Dosaggio Zero

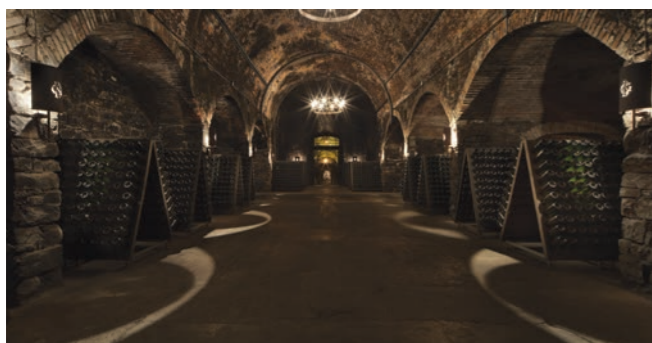


Cuvée
Imperiale
Vintage



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.

Furono i Conti Lana de' Terzi, antenati di Guido Berlucci, a realizzare la cantina storica nel 1680 per far riposare i loro vini fermi. Per tutta la Franciacorta è un luogo simbolico: tra le mura di pietra originali, si trova infatti la nicchia dove è conservata la prima bottiglia, ovvero quella dell'annata 1961. Nei decenni successivi, la cantina venne ampliata e si estende oggi per circa 12.000 mq nel sottosuolo, tutti dedicati all'affinamento dei Franciacorta Berlucci.

IL CASTELLO DI BORGONATO



Preziosa testimonianza di epoche passate.

Il Castello di Borgonato, costruito sulla collina, si trova in una posizione centrale rispetto alla Franciacorta e ne caratterizza il paesaggio portando fino a noi la testimonianza di epoche remote, (longobarde e medioevali, VIII-XI secolo). La caratteristica decorazione a fasce orizzontali riprende i colori del casato della famiglia Lana e risale al XIX secolo, recentemente restaurata dalla Guido Berlucci. Il Castello non era un castello nobiliare, ma un castello-ricetto, ovvero una struttura con la funzione di protezione del borgo e dei suoi abitanti. Il Castello e la Chiesa adiacente rendono la collina di Borgonato un unicum nel paesaggio franciacortino, paesaggio che l'azienda protegge e preserva ogni giorno impegnandosi a mantenere il patrimonio culturale con interventi, manutenzioni e restauri laddove necessario.

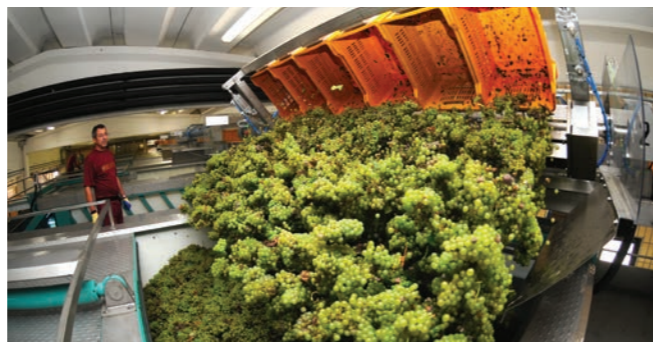
PALAZZO LANA: RESIDENZA STORICA E LUOGO DI INCONTRI



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, per diventare la residenza di Guido Berlucci fino alla sua scomparsa. È il luogo simbolo dell'imprenditoria franciacortina: le sue sale sono state testimoni della nascita delle prime bottiglie di Franciacorta. Oggi 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 molto stringenti.

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



Nel magazzino, situato a Provaglio, a pochi km dalla sede centrale, inizia il viaggio del Franciacorta Berlucci. 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.

I VIGNETI STORICI



Vigneto Brolo.

Il vigneto Brolo riveste per l'azienda una particolare importanza: situato di fronte a Palazzo Lana Berlucci, rappresenta un tassello della 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 una buona acidità. Qui le viti sono coltivate ad alta densità: 10.000 piante per ettaro, con rese estremamente contenute per assicurare una qualità delle uve unica.



Vigneto Castello.

Il Vigneto Castello ha permesso la realizzazione del sogno di Franco Ziliani e Guido Berlucci. Dalle sue uve, infatti, nel 1961 nacque il primo Pinot di Franciacorta. Questo vigneto, di circa 2 ettari, sorge su un rilievo naturale terrazzato nei secoli, che con le strutture del castello e della chiesa di Borgonato ne definisce un unicum in tutta la Franciacorta.

Nel 2018, è stato eseguito il sovrinnesto con la varietà Erbamato, antica varietà autoctona da poco recuperata per contrastare il cambiamento climatico. Quest'antico vitigno, estremamente vigoroso, trova infatti qui le condizioni ideali, grazie al terreno morenico e all'esposizione favorevole e soleggiata.



LA CATENA DEL VALORE

Dalla vendemmia alla bottiglia, fino all'accoglienza

Non operiamo solo nel settore vitivinicolo, ma siamo attivi anche nell' Hospitality attraverso la gestione della Cantina Storica e dell'antico Palazzo Lana a Borgonate. Le diverse fasi della catena del valore di queste due attività, che di seguito descriviamo, generano impatti che abbiamo misurato e che trovate riportati nella seconda parte del bilancio (vedi a pag. 86).

LA PRODUZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEL FRANCIACORTA

L'attività vitivinicola è finalizzata a produrre vino Franciacorta 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 Berlucchi è l'**approvvigionamento** della materia prima, l'**uva**, che è garantita dalla coltivazione di terreni di proprietà e attraverso l'acquisto di uva da viticoltori partner. Questi vengono affiancati durante tutto il ciclo di lavorazione per avere la garanzia del rispetto degli stessi elevati standard di qualità previsti per la produzione curata direttamente dall'azienda. Per controllare questo fondamentale processo, Berlucchi ha predisposto un **Protocollo Berlucchi di Viticoltura Sostenibile (PBVS)**, che detta le regole per la lavorazione della vite e che viene condiviso anche con le aziende conferitrici di uva.

La **vendemmia** è il momento più delicato dell'attività produttiva. I tempi della vendemmia sono fortemente 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 per essere distribuita. L'ultima fase è la **commercializzazione** in tutti i mercati raggiunti da Guido Berlucchi attraverso una **rete di agenti** con i quali, nel corso degli anni, si sono consolidati rapporti di fiducia.

L'ATTIVITÀ DI HOSPITALITY

L'**attività di accoglienza dei visitatori** presso la sede storica è complementare, perché riveste un ruolo importante nella promozione dei valori aziendali. Il consumatore è **guidato alla scoperta dell'attività e della storia non solo della Guido Berlucchi**, ma anche delle tecniche di vinificazione e dell'intero mondo della Franciacorta. Grazie all'esperienza diretta, è sensibilizzato e reso più attento nelle scelte e consapevole nel consumo.

Quest'attività si svolge nella **Cantina Storica, costruita nel 1680** e utilizzata continuativamente da allora, nelle gallerie di affinamento costruite a partire dal 1964 per ospitare le bottiglie in affinamento, e negli spazi aziendali, dove il nostro staff offre la miglior esperienza al visitatore.

Solo per alcune occasioni speciali viene aperto **Palazzo Lana Berlucchi, acquistato alla fine del 1400** dagli antenati di Guido Berlucchi e conservato con grande attenzione e rispetto dalla famiglia Ziliani. Il



Palazzo è oggi un vero e proprio museo aziendale ed è iscritto nel registro delle Dimore Storiche dell'ADSI.

Oltre a porre grande attenzione nell'elaborazione dei percorsi di visita e nella preparazione delle **informazioni che vengono trasmesse nel corso delle visite stesse**, mettiamo a disposizione questa particolare cornice al mondo dell'enogastronomia e della cultura.

CATENA DEL VALORE PRODUZIONE VITIVINICOLA



APPROVVIGIONAMENTO

Coltivazione diretta di 115 ettari.
Gestione dei rapporti con viticoltori partner che conducono 450 ettari.
Materiali accessori per la confezione.



PRODUZIONE

Vendemmia che coinvolge oltre 400 persone tra manodopera diretta e società di servizi.
Vinificazione e imbottigliamento secondo il metodo classico.
Maturazione in cantina.
Preparazione della bottiglia finale.



COMMERCIALIZZAZIONE

Circa 4 milioni di bottiglie vendute.
Valore economico generato oltre 47 mln euro.
137 agenti di commercio e 4 area manager in Italia.
30 paesi serviti all'estero con 2 area manager.

CATENA DEL VALORE HOSPITALITY



APPROVVIGIONAMENTO

Materiale per accoglienza.
Servizi per la manutenzione delle strutture.
Servizi per le visite.
Circa 30 fornitori, 100% lombardi - di cui 96% dalla provincia di BS.



PRODUZIONE

Elaborazione percorsi visite.
Formazione delle guide (8 guide abilitate).
Pagine dedicate sul sito e sui social.



SERVIZI EROGATI

Visite in cantina.
Organizzazione di eventi.
12.000 persone hanno visitato la cantina nel 2021 in 9 mesi di apertura (contro le circa 6.000 del 2020 e 20.000 del periodo pre-Covid).

SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Valore economico generato e distribuito

Grazie alle nostre attività, nel 2021 abbiamo generato valore per **47,5 milioni di euro**, con un aumento del 2% rispetto all'anno precedente. Questo risultato ha permesso di distribuire oltre **41 milioni di euro agli stakeholder**, con un incremento del valore distribuito del **4,5% rispetto al 2020**. In particolare, la parte più consistente del valore generato è stata distribuita ai fornitori e, a seguire, al personale.

4,5 mln euro
Valore economico
generato

41 mln euro
Valore distribuito

+4,5%
Aumento valore
distribuito vs 2020



VALORE ECONOMICO GENERATO, DISTRIBUITO E TRATTENUTO

VALORE AGGIUNTO GLOBALE (MIGLIAIA DI EURO)	2019	2020	2021
Valore economico generato	47.411	46.580	47.567
Valore della produzione	47.136	46.488	47.515
Altri proventi	276	92	52

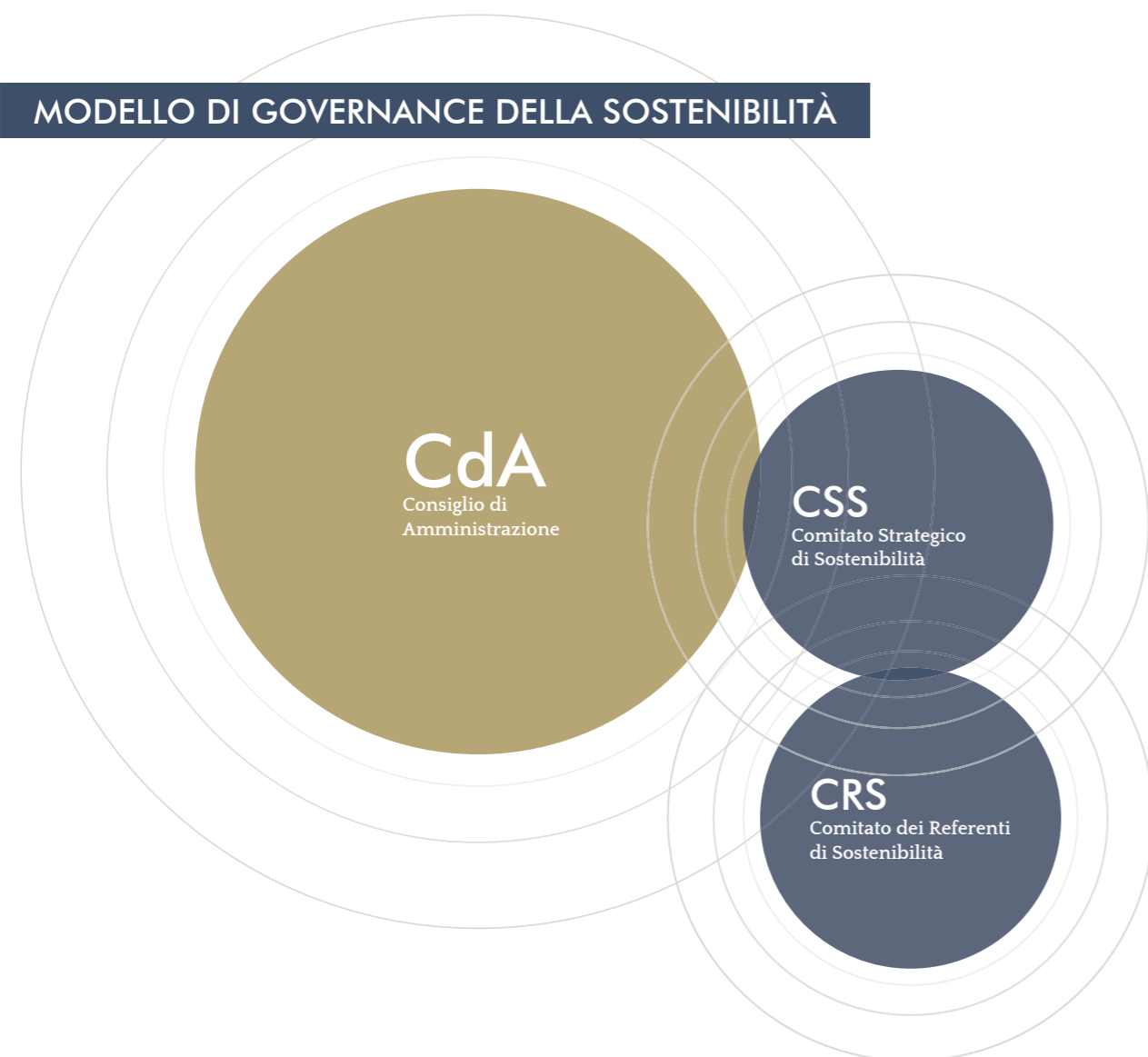
VALORE ECONOMICO DISTRIBUITO	39.461	39.715	41.605
Costi operativi	29.742	30.559	32.149
Costi del personale	6.087	5.976	6.463
Pagamenti ai fornitori di capitale	950	856	741
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	1.650	1.412	1.241
Sostegni alla comunità	59	119	89
Contributi Associativi	973	794	921
VALORE ECONOMICO TRATTENUTO	7.950	6.856	5.963

La tabella rappresenta il valore economico generato, quello distribuito e quello trattenuto, dato dalla differenza dei primi due nel 2021 e nel 2020. Questi valori derivano dalla riclassificazione del Conto Economico Civilistico, dove il valore economico trattenuto è rappresentato dall'utile dell'esercizio, che per il 2021 non è stato distribuito agli azionisti, e dagli ammortamenti, accantonamenti e svalutazioni.

IL MODELLO DI GOVERNANCE

La gestione sostenibile dell'azienda

MODELLO DI GOVERNANCE DELLA SOSTENIBILITÀ



L'azienda è stata guidata per 60 anni da **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 e renderla parte dell'agire quotidiano. La condizione necessaria per operare in maniera sostenibile è che tutte le funzioni aziendali condividano la definizione della strategia e la sua attuazione.

In particolare, è importante accogliere i contributi delle diverse funzioni, far conoscere le esperienze, identificare in maniera congiunta gli obiettivi e valutare insieme i risultati per individuare le eventuali attività di miglioramento.

Per questo, abbiamo definito una nuova governance interna, assegnando responsabilità specifiche. A supporto del **Consiglio di Amministrazione**, composto nel 2021 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 CdA è passato a 4 membri a seguito della morte del Presidente Franco Ziliani.



2

Comitati
a supporto
del CdA



7

membri
del Comitato strategico
di sostenibilità



2

riunioni svolte
nel 2021

Il **Comitato Strategico di Sostenibilità (CSS)** è composto da **sette membri** (quattro dei quali fanno parte 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 è stato costituito nel **maggio 2021** e si è riunito **due volte nel corso dell'anno** per trattare diversi temi legati alla strategia di sostenibilità e in particolare per approvare il modello di governance della sostenibilità, impostare il piano di sostenibilità e approvare la matrice di materialità.

- Individua le linee guida strategiche di sostenibilità.
- Definisce la governance della sostenibilità.
- Approva il piano strategico di sostenibilità e ne monitora l'avanzamento.
- Rivede i rischi di sostenibilità.
- Approva il bilancio di sostenibilità.

Il **Comitato dei Referenti di Sostenibilità (CRS)** è composto invece da rappresentanti individuati tra le principali funzioni aziendali. L'obiettivo è 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 con noi. La costituzione del CRS contribuisce anche alla sensibilizzazione degli operatori e a **far crescere all'interno di ciascuna funzione figure più focalizzate sulla sostenibilità**.

A ognuno dei membri vengono infatti attribuite 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 Comitato è stato costituito formalmente nella seconda metà del 2021 e non ha effettuato riunioni nel corso dell'anno. Prima della sua costituzione, abbiamo tenuto sessioni formative e di allineamento con i rappresentanti delle diverse aree aziendali, tra i quali i futuri membri del Comitato.

- Collabora alla definizione della strategia di sostenibilità.
- Identifica obiettivi qualitativi, target e risorse necessarie
- da inserire nel piano di sostenibilità.
- Condivide lo stato di avanzamento dei diversi progetti
- e valuta la revisione degli obiettivi.
- Raccoglie le istanze dei diversi stakeholder.
- Partecipa alla stesura del bilancio di sostenibilità.
- Rivede le esigenze di comunicazione sulla sostenibilità.
- Istruisce analisi su tematiche di sostenibilità specifiche
- da rimandare al CSS.
- Propone iniziative di formazione.



IL CODICE ETICO

A completamento della governance, abbiamo definito all'interno del Codice Etico le norme che disciplinano il comportamento etico di tutti i dipendenti e soci nello svolgimento quotidiano del proprio lavoro.

In particolare, il Codice Etico:

- Esprime l'insieme dei valori e dei principi di condotta ai quali si ispira l'attività.
- Raccomanda, promuove o vieta comportamenti richiamandone l'osservanza da parte dei soggetti interni alla società.
- Informa i soggetti esterni circa i principi di deontologia aziendale che la società riconosce come propri e sui quali richiama l'osservanza dei propri interlocutori.
- Prevede sanzioni proporzionate alla gravità delle infrazioni commesse.
- Costituisce un valido codice di comportamento per accrescere la coscienza e la conoscenza della policy aziendale da parte dei dipendenti.



CODICE ETICO
Guido Berlucci & C. S.p.A.



2

RESPONSABILI PER NATURA

“

L'eccellenza dei nostri prodotti è strettamente legata a un equilibrio armonico tra ambiente, tradizioni e tecnologia. Da sempre siamo impegnati in una profonda riflessione su come garantire la massima sostenibilità.

”

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 per la gravità delle conseguenze che un surriscaldamento 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, che con il suo impatto contribuisce ai cambiamenti climatici, potrebbe diventare una vittima.



56%
regioni vitivinicole a rischio se la temperatura globale aumentasse di 2 °C

I nostri stakeholder

Il processo di identificazione degli stakeholder ha coinvolto i membri del Comitato Strategico di Sostenibilità attraverso un percorso di analisi che ha indagato:

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

In tale ottica sono stati identificati tutti i soggetti che influenzano e/o sono influenzati dalle attività che svolgiamo, dai nostri prodotti e servizi e dalle nostre performance. Cerchiamo di coinvolgere questi interlocutori, con modalità e frequenza differenti, per sviluppare e consolidare rapporti duraturi. Anche nel 2021 abbiamo proseguito le diverse iniziative di stakeholder engagement, confronto e dialogo iniziate negli anni precedenti.



I PRINCIPALI STAKEHOLDER INDIVIDUATI



PARTNER COMMERCIALI



COLLABORATORI



AGENTI



CONSUMATORI



FORNITORI



ISTITUZIONI PUBBLICHE E CONSORZI



MEDIA



COMUNITÀ LOCALE



UNIVERSITÀ

ELEMENTI CHIAVE DEL RAPPORTO

Garantire la massima qualità nelle pratiche sostenibili sia in vigneto sia in cantina, garanzia di un vino di qualità, sviluppo del brand.

Cura e gestione del rapporto di lavoro. Salute e sicurezza sul luogo di lavoro.

Cura e gestione del rapporto di lavoro e sviluppo del brand.

Garanzia di un vino di qualità, utilizzo di pratiche sostenibili sia in vigneto sia in cantina.

Solidità della collaborazione.

Partecipazione attiva e continua nel tempo, comunione di intenti

Approccio dell'azienda, anche in relazione ai trend di sostenibilità del settore e alla misurazione degli impatti ambientali lungo il processo produttivo.

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.

Collaborazione su processi di innovazione.

PRINCIPALI INIZIATIVE DI DIALOGO

Incontri commerciali, visite in azienda, eventi organizzati ad hoc, con frequenza annuale, semestrale o mensile a seconda dei partner commerciali.

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.

Condivisione di informazioni sull'andamento delle vendite, organizzazione di eventi formativi e istituzionali ad hoc.

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.

Continua assistenza e scambio di informazioni con i nostri tecnici agronomi. Condivisione e spiegazione del nostro protocollo viticoltura sostenibile.

Partecipazioni alle riunioni e organizzazione di eventi ad hoc per condividere aspetti rilevanti per lo sviluppo del territorio e delle comunità locali nei rapporti con le istituzioni pubbliche, o tematiche comuni alle diverse aziende che operano nel territorio per i rapporti con il Consorzio.

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.

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.

Visite in azienda, con frequenza annuale, semestrale o mensile a seconda delle università.

L'analisi di materialità

L'analisi di materialità è alla base della redazione del Bilancio di Sostenibilità. È attraverso questo processo, infatti, che sono identificati, prioritizzati e aggiornati i temi materiali, cioè i temi così rilevanti da essere riportati nel Bilancio di Sostenibilità.

Abbiamo svolto la nostra analisi di materialità per la prima volta nel corso del 2020 per la redazione del primo Bilancio di Sostenibilità, relativo al 2019, e poi l'abbiamo rivista e aggiornata nel 2021.

FASE PRINCIPALI DELLA REDAZIONE



1

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 nella nota metodologica)



2

Prioritizzazione dei temi, 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 interne e di alcune interviste con soggetti rilevanti per identificare il punto di vista dei nostri principali stakeholder.

Per valutare la rilevanza interna, ossia l'impatto che abbiamo o potremmo 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 2025 in via di preparazione. In seguito, il Comitato Strategico di Sostenibilità ha mappato e prioritizzato le tematiche emerse come rilevanti, approvando la matrice di materialità.

“ Abbiamo ridefinito la nostra strategia di sostenibilità tenendo conto delle sfide sempre più urgenti del nostro tempo e realizzando un'approfondita analisi dei principali megatrend che interessano la nostra attività. ”

Temi materiali individuati

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 di sostenibilità per valorizzare e tutelare il territorio (Accademia Berlucci, Consorzio della Franciacorta).

CIRCOLARITÀ 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

QUALITÀ E 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;

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;

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;

INNOVAZIONE E SVILUPPO DI PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI E BIOLOGICHE

Innovare nelle pratiche agricole e nei processi produttivi seguendo un percorso legato alla sostenibilità (come il progetto Biopass o i protocolli dell'agricoltura sostenibile);

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 per valorizzarne competenze e talenti;

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, progetto F.A.Re.Su.BIO) e tutelare le aree protette e naturali in prossimità dei vigneti;

CONSUMI IDRICI E SCARICHI DI ACQUE REFLUE

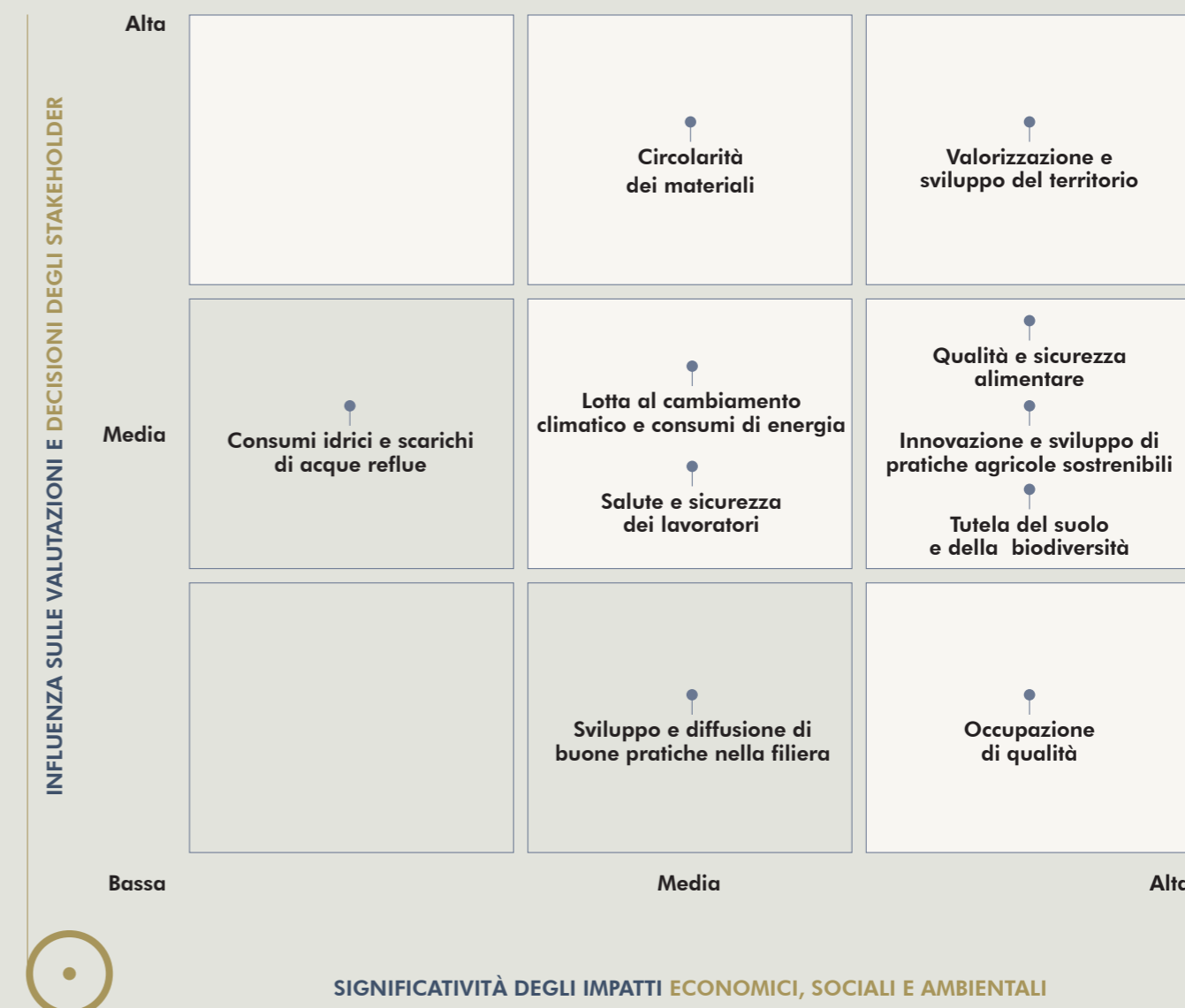
Non utilizzare risorse idriche per l'irrigazione del vigneto, nel rispetto Disciplina della Franciacorta. Ottimizzare l'utilizzo di risorse idriche nel processo di vinificazione e migliorare a livello qualitativo le acque di scarico;

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 supporto ai propri fornitori, in particolare ai conferitori di uva, nell'implementare pratiche sostenibili nel vigneto.

LA MATRICE DI MATERIALITÀ

Combina le priorità assegnate dagli stakeholder e dalla nostra impresa:



LA NOSTRA STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ

Viviamo in un periodo di grandi sfide. Nella Guido Berlucchi ne siamo consapevoli e vogliamo dare il nostro contributo ad affrontarle: innanzitutto nella 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 consapevolezza di doversi confrontare con risorse scarse che vanno preservate e gestite in modo capace per un uso efficiente. Inoltre, occorre considerare che la Franciacorta fa parte del territorio bresciano, che ha una ricca tradizione industriale. La terra è contesa con l'industria. Il fatto che la nostra attività preservi l'ambiente naturale rende la sostenibilità insita nella nostra natura.

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 la prima generazione ha introdotto un nuovo modo di fare il vino nel nostro territorio, così la seconda vuole continuare a trovare soluzioni che possano far 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 a un **equilibrio armonico tra natura, ambiente, tradizioni e tecnologia**. Per questo **siamo 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 profittevole dell'azienda. **Il successo è sostenibile se garantisce la stabilità economica ed è in grado di creare occupazione**.

Abbiamo ridefinito la nostra strategia di sostenibilità tenendo conto delle sfide sempre più urgenti del nostro tempo e realizzando un'approfondita analisi dei principali megatrend che interessano la nostra attività, svolgendo interviste interne ed esterne a 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 a definire tre linee strategiche lungo le 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.

GLI SDGs PIÙ RILEVANTI PER LE NOSTRE ATTIVITÀ

Consapevoli del ruolo che rivestiamo nel contesto locale e globale nel quale operiamo, ci assumiamo le responsabilità che ne derivano, offrendo il nostro contributo al raggiungimento dei 17 obiettivi di sviluppo Sostenibile, i **Sustainable Development Goals (SDGs)**, contenuti nell'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. 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.

Facendo nostro quest'appello, e cercando di ottimizzare il **connubio tra innovazione** (di prodotto, di servizio o di processo) e **sostenibilità**, vogliamo offrire il nostro **contributo al raggiungimento di 8 dei 17 obiettivi**.



GOVERNANCE DELLA SOSTENIBILITÀ



TUTELARE LE RISORSE NATURALI

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.



VALORIZZARE LA FRANCIACORTA

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 eccellenze, in Italia e all'estero.



BENESSERE DELLE PERSONE

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.

RACCORDO TRA LINEE STRATEGICHE E TEMI MATERIALI

- 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

- Valorizzazione e sviluppo del territorio
- Visite e accoglienza in cantina
- Valorizzazione del patrimonio storico

- Occupazione di qualità
- Qualità e sicurezza alimentare
- Salute e sicurezza del lavoro
- Sviluppo di buone pratiche nella filiera



Il nostro contributo all'agenda 2030

OBIETTIVI

SPECIFICI SUGGERIMENTI DI AZIONE

IL NOSTRO IMPEGNO



2 SCONFIGGERE LA FAME NEL MONDO
Porre fine alla fame, realizzare la sicurezza alimentare e una migliore nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile

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.

2.5 mantenere la diversità genetica di semi, piante coltivate.

Applichiamo il protocollo di viticoltura biologica e tutti i nostri vigneti sono certificati, inoltre abbiamo sviluppato un "Protocollo Berlucci di Viteicoltura Sostenibile" (PBVS) 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.

Poniamo la massima attenzione ai progetti per migliorare la biodiversità nell'ecosistema viticolo.



4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ
Garantire un'istruzione di qualità inclusiva e paritaria e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti

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.

Promuoviamo l'inserimento di stagisti/tirocinanti all'interno dell'azienda e la partnership con le principali scuole e Università del territorio.



6 ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI
Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile delle risorse idriche e servizi igienico-sanitari per tutti

6.4: Entro il 2030, aumentare sostanzialmente l'efficienza idrica da utilizzare in tutti i settori, 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.

Siamo particolarmente attenti ai consumi d'acqua e siamo alla continua ricerca di azioni per ridurre gli sprechi e migliorare la qualità delle acque reflue.



8 BUONA OCCUPAZIONE E CRESCITA ECONOMICA
Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti

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.

Abbiamo più di 100 dipendenti e circa 35 lavoratori stagionali. Nel periodo della vendemmia generiamo occupazione per quasi 400 lavoratori. Siamo attenti 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.



12 CONSUMO RESPONSABILE
Promuovere l'attuazione del programma decennale dell'ONU per un modello di consumo e di produzione sostenibile

12.2: Nel 2030, ottenere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali.

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.

12.5: Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.

Tutta la nostra attività produttiva è improntata al massimo rispetto per il nostro territorio e alla massimizzazione dell'utilizzo delle risorse naturali ottenuta attraverso una profonda conoscenza e rispetto delle loro caratteristiche.

Raccogliamo e conferiamo tutti i residui di spremitura ad aziende che provvedono a un'ulteriore trasformazione.

Promuoviamo un consumo sostenibile e riduciamo l'impatto legato alla produzione e commercializzazione dei nostri prodotti. Per esempio, abbiamo ridotto del 7% il peso delle nostre bottiglie rispetto al peso standard, permettendo di ridurre la CO₂ emessa per i trasporti e stiamo lavorando per ridurre la plastica utilizzata negli imballaggi. L'88% dei tappi in sughero sono certificati FSC. Il 100% delle bidule e dei tappi a corona sono recuperati dopo la sboccatura.



13 LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO
Adottare misure urgenti per combattere i cambiamenti climatici e le loro conseguenze

13.1: rafforzare la resistenza e la capacità di adattamento ai rischi legati al clima e disastri naturali in tutti i paesi.

13.2: integrare le misure di cambiamento climatico nelle politiche, strategie e pianificazione nazionali.

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.

La riduzione delle emissioni è una delle azioni ritenute più importanti nella lotta ai cambiamenti climatici. Lavoriamo per ridurre i nostri consumi energetici e per aumentare l'utilizzo di energia rinnovabile. Nel 2021, il 20 % dell'energia utilizzata è stata prodotta dal nostro impianto fotovoltaico. Siamo 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 **Ita.Ca.** (*Italian White Carbon Calculator*).



15 FLORA E FAUNA TERRESTRE
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

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.

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.

Dal 2014, conduciamo il progetto **Biopass** 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. Dal 2019 collaboriamo con l'organizzazione **Treedom** per la piantumazione di alberi a distanza. Nel 2021 la "foresta" Guido Berlucci ha raggiunto i 2.500 alberi. Un altro progetto avviato nel 2016 è LifeVitisom, per la distribuzione innovativa di concimi organici che contrastano 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.

Dal 2017 abbiamo avviato insieme allo Studio Agronomico Sata il progetto **F.A.Re.Su.BIO**, che è stato poi accolto dal Consorzio Franciacorta nel 2019 e allargato a 19 aziende tra la Franciacorta e l'Oltrepò Pavese. Il progetto ha come obiettivo l'osservazione della complessità di tutti gli organismi nel suolo e del tenore di sostanza organica e si prefigge di identificare le tecniche colturali più adatte alla valorizzazione della biodiversità.



17 PARTNERSHIP PER GLI OBIETTIVI
Rafforzare le modalità di attuazione e rilanciare il partenariato globale per lo sviluppo sostenibile

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.

Riteniamo fondamentale il ruolo delle partnership e della condivisione per realizzare uno sviluppo sostenibile. Siamo attivi nel nostro territorio per creare momenti di condivisione e collaborazione con gli altri attori del territorio. Condividiamo il "Protocollo di gestione del vigneto" con i nostri conferitori e aiutiamo le aziende di minori dimensioni a orientarsi verso pratiche virtuose aumentando il livello di sostenibilità dell'intero territorio.



3

CUSTODI DEL TERRITORIO

“

Il rispetto, la tutela e la salvaguardia dell'ecosistema sono i principi che ci guidano e ispirano, nella consapevolezza che solo attraverso quest'attenzione è possibile garantire qualità, continuità, crescita e sviluppo della produzione.

”

LE PERFORMANCE 2021

73

ettari certificati
biologici



501

kg di materiali
per la lotta integrata



12.000

mc di acqua prelevata



86%

dei rifiuti
destinati a riciclo



50

arnie adottate



20%

del fabbisogno energetico
da impianto fotovoltaico



IL NOSTRO APPROCCIO ALL'AMBIENTE

DAL 2010 MONITORIAMO IL NOSTRO IMPATTO ATTRAVERSO ITA.CA®

La nostra attività è strettamente legata all'ambiente e alle risorse naturali. Oltre all'attenzione ai consumi, le attività per la tutela dell'ambiente si focalizzano su **due fasi chiave**. La prima è 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, focalizziamo la nostra attenzione non solo sui terreni coltivati direttamente, ma anche sulle attività 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. 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.

Siamo molto attenti agli effetti della nostra attività sul cambiamento climatico e, sin dal 2010, siamo una delle poche aziende del settore che monitora regolarmente l'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.



VITICOLTURA BIOLOGICA E PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI

La sostenibilità e la qualità sono i valori cardine che guidano la nostra attività fin dalla primissima fase della catena del valore: la coltivazione della vite. La filosofia produttiva è indirizzata verso una viticoltura di qualità e sostenibile in termini di salvaguardia dell'ambiente. Ogni scelta agronomica è ponderata considerando questi aspetti: **tutti i vigneti di proprietà sono a conduzione biologica certificata dal 2016**; non vengono utilizzati modelli e schemi rigidi imposti e valutiamo razionalmente ogni singolo aspetto, modulandolo e plasmandolo in maniera ottimale, in funzione del contesto climatico e agronomico in cui si trova. L'orizzonte temporale delle azioni è strettamente legato ai tempi della natura, con la consapevolezza che le azioni che vengono avviate oggi daranno risultati tra diversi anni.

I vigneti dai quali proviene l'uva sono in parte di proprietà e in parte di viticoltori partner. **L'attività agricola è gestita da un Agronomo, a diretto riporto dell'amministratore delegato, che applica la viticoltura biologica.** L'agronomo ha la responsabilità della gestione del personale agricolo sia dipendente che avventizio ed è colui che si

interfaccia con i viticoltori partner - il 60% dei quali sono certificati biologici - dai quali viene acquistata l'uva. Offre inoltre supporto, qualora fosse necessario, in alcune scelte agricole.

I vigneti consistono in **73 ettari** di proprietà, tutti certificati biologici dal 2016; a questi si aggiungono **42 ettari** di vigneti di proprietà della azienda agricola controllata Agricola della Franciacorta, che applica il disciplinare di produzione integrata. **Il resto dell'uva proviene da vigneti condotti da viticoltori partner, di cui il 60% certificati bio.**

I rapporti con i viticoltori partner sono regolati da contratti plurienali con i quali i viticoltori si impegnano anche ad adottare principi di coltivazione sostenibile.

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 nostra impresa, che esprimono l'impegno nelle continue attenzioni verso la salute dei consumatori, dei collaboratori e dell'ambiente.

IL DISCIPLINARE DEL FRANCIACORTA DOCG, UNO DEI DISCIPLINARI PIÙ SEVERI AL MONDO

	DENOMINAZIONE	VITIGNI	PERIODO MINIMO DI MATURAZIONE	MASSIMA RESA IN BOTTIGLIE PER HA
METODO CLASSICO	Franciacorta DOCG	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco (max 50%), Ermabat (max 10%)	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	15 mesi Millesimati: 36 mesi	10.400
	Trento DOC	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco, Meunier	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	1 mese Rosé: 2 mesi	18.000

VITICOLTURA BIOLOGICA



I vigneti di proprietà della Guido Berlucchi sono tutti certificati biologici (dal 2016), così come il 60% dei nostri viticoltori partner. La viticoltura biologica esclude l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi e prevede l'impiego esclusivo di miscele naturali di rame e zolfo per la difesa del vigneto da malattie e parassiti. L'obiettivo della viticoltura biologica è quello di rispettare l'ecosistema, producendo al contempo vini di qualità, che rispecchino il territorio dove sono nati.

IL PROTOCOLLO BERLUCCHI DI VITICOLTURA SOSTENIBILE (PBVS)



Il PBVS è un documento sviluppato dalla Guido Berlucchi e dallo Studio Agronomico Sata che raccomanda pratiche di difesa, gestione agronomica e fertilizzazione. Il PBVS è stato sviluppato nel 2020 per formalizzare le prassi virtuose che la Guido Berlucchi richiede ai suoi fornitori d'uva (si veda anche la sezione sui fornitori, a pag. 75). Nel protocollo, tra le altre cose, viene vietato l'utilizzo del diserbo chimico e della concimazione di sintesi, oltre a venire consigliato l'utilizzo di pratiche virtuose quali il sovescio.

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 della 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 culturale 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. Adottiamo 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.

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 abbiamo 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.

RETE DI STAZIONI METEO NELLE AREE VITATE



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

I nostri progetti

LIFE VITISOM, BIOPASS, F.A.RE.SU.BIO.

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, Biopass e F.A.Re.Su.BIO, 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: SVILUPPARE NUOVE TECNOLOGIE PER LA SOSTENIBILITÀ E IL RISPARMIO DI RISORSE

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 Italtotec, l'Università degli Studi di Padova, tre aziende operanti nel settore viti-vinicolo tra le quali la Guido Berlucchi & 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 distribuzione mirata**.

Attraverso un sistema GPS allineato alle mappe di vigoria, lo spandiconcime a distribuzione mirata 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 benefici ancora oggi validi in termini di omogeneizzazione del vigore dei vigneti, di aumento della sostanza organica nel suolo vitato (con un incremento stimato del 5%) e dell'aumento del livello di biodiversità (sempre con un incremento stimato del 5%). 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 Berlucchi e 3 di Agricola della Franciacorta, mentre Sata Studio Agronomico cura 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 sei anni per poter avere dati confrontabili. Le analisi per monitorare l'avanzamento si svolgeranno ogni due anni.



F.A.RE.SU.BIO: STUDIARE LA GESTIONE DEL SUOLO E IL SUO EFFETTO SULLA BIODIVERSITÀ

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 gli **organismi nel suolo** e del tenore di sostanza organica sia nella frazione "stabile" (la quota che migliora la struttura del suolo e capta CO2 dall'atmosfera riducendo l'effetto serra), sia quella "labile" (che si consuma cedendo nutrienti alle radici). Sono state allestite **tre tesi sperimentali** per valutare nei vigneti della Guido Berlucchi la validità di inerbimento naturale, letamazione e semina polifunzionale.

Il progetto ha preso vita nel 2017 con la Guido Berlucchi 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 9 aziende fuori territorio. Operativamente si è concluso con la vendemmia 2021. Con l'Università degli Studi di Milano, l'Università degli Studi di Brescia e la Fondazione Edmund Mach sono stati prelevati e analizzati campioni di uva e suolo, i risultati ottenuti sono stati elaborati successivamente per l'analisi statistica e comunicati attraverso una relazione finale prevista nel 2022 a cura di Sata Studio Agronomico.

Le buone pratiche per la gestione del vigneto

Anche grazie alla conoscenza approfondita della situazione dei diversi terreni, riusciamo a realizzare una serie di attività che permettono di migliorare l'impatto sull'ambiente.

Secondo il rigido Disciplinare Franciacorta, l'irrigazione dei vigneti è consentita solo in situazioni di emergenza. Cerchiamo di evitare anche quest'eventualità, 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

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



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 evo-traspirazione dell'acqua dal terreno, garantendone così le 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 specifiche 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, i nostri agronomi 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.



L'ERBAMAT — LA RISCOPERTA DI UNA VARIETÀ AUTOCTONA

Siamo tra le aziende capofila nella riscoperta dell'Erbamat, un'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 Erbamato è entrata a far parte del Disciplinare Franciacorta.



DIFESA DELLA PIANTA E 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 crediamo. 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*) per 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. Un'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 induce a restare ai margini dei vigneti, limitando così la diffusione del Legno Nero.

Nel 2021 sono stati utilizzati circa **501 kg di materiali per la lotta integrata**, dato in linea con gli anni precedenti.

“ Non usiamo concimi chimici di sintesi, in linea con i principi della viticoltura sostenibile. ”

“ L'inerbimento influisce positivamente sulla biodiversità in vigneto, limitando il propagarsi di varietà infestanti, proteggendo la fertilità del suolo, stimolando l'attività biologica e favorendo il ripopolamento del vigneto con specie importanti per l'ecosistema, come le api. ”

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, una fibra naturale che viene compostata nel terreno una volta terminato l'utilizzo dei legacci.

50 ARNIE NEL VIGNETO BROLO

Da fine giugno 2021, abbiamo adottato 50 arnie – ognuna contenente circa 30.000 api – posizionate nel vigneto Brolo sotto la fila dei gelsi. La specie scelta è la *Apis mellifera ligustica*, nota anche come ape italiana perché la più diffusa in questa zona, particolarmente docile e laboriosa. Con la loro attività, le api arricchiscono di biodiversità l'ecosistema del vigneto. Un ecosistema ricco di specie vegetali e animali diverse, ricco di vita, è un ecosistema più sano, che trova naturalmente il suo equilibrio con sempre meno intervento da parte dell'uomo. L'ape in particolare, con la sua funzione impollinatrice, assicura il proliferare delle specie vegetali, che a loro volta avranno funzione di:

- Attrarre e ospitare nuovi insetti;
- Rendere il terreno più areato con le loro radici e agevolare l'espansione radicale della vite;
- Fungere da fertilizzante naturale per il vigneto, una volta terminato il loro ciclo vitale.

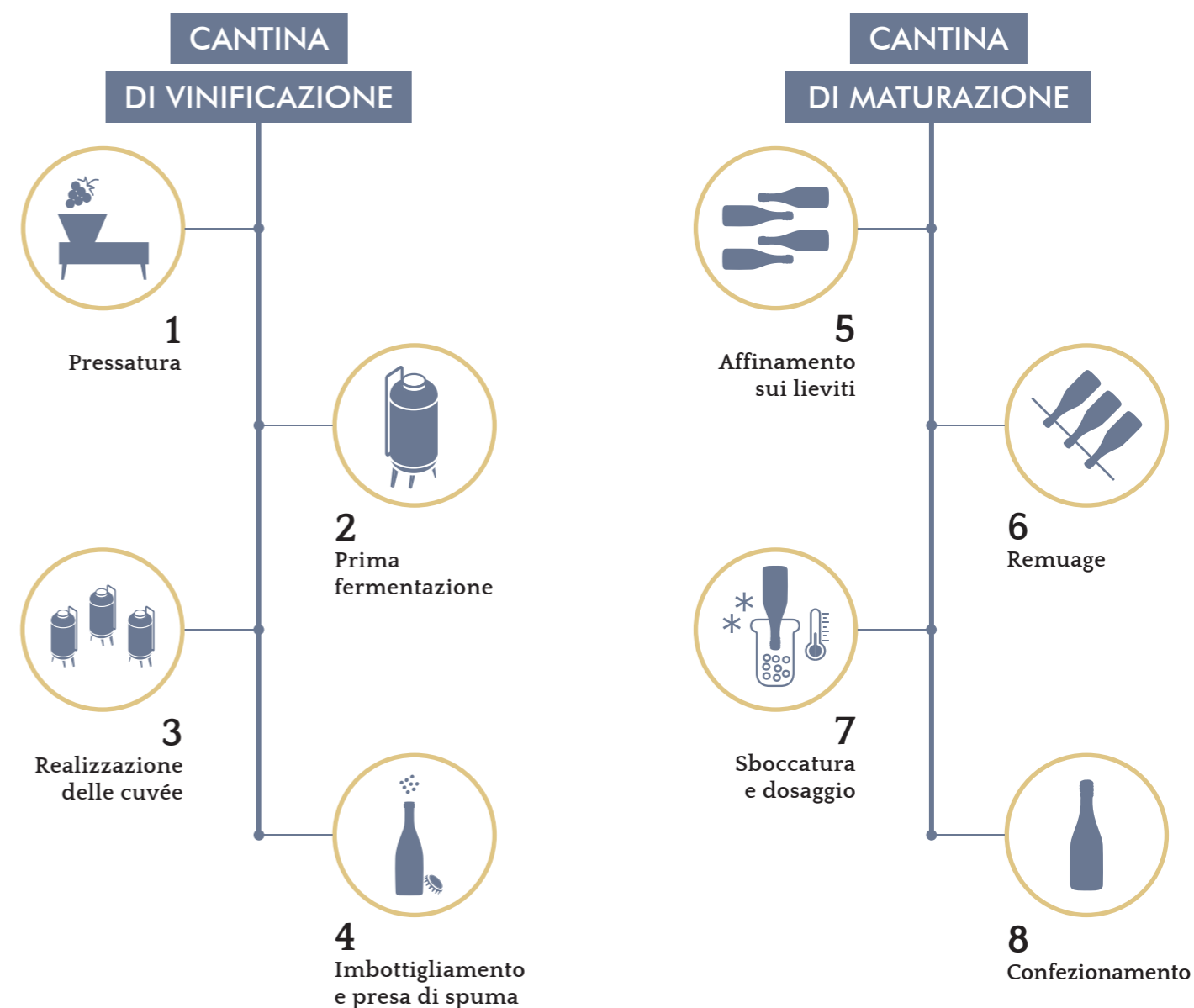


Dalla vendemmia alla bottiglia, gli ambiti di impatto

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.

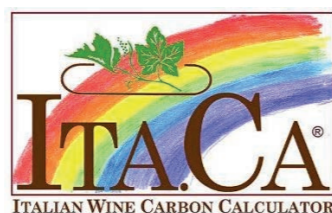
LE FASI DELLA LAVORAZIONE

La complessità della lavorazione e le caratteristiche sensoriali rendono i Franciacorta unici nel loro genere e il ciclo produttivo, basato sulla rifermentazione in bottiglia 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 monitoriamo regolarmente per individuare le migliori soluzioni possibili per ridurli. L'attività agricola, tuttavia, per via della forte variabilità dei fenomeni esogeni che influenzano le coltivazioni (come variazioni delle temperature, piogge, insolazione) 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 gas serra e misurarle nei cicli produttivi, così da gestire l'efficienza di filiera, l'impatto ambientale ed eventuali conseguenze sull'effetto serra. Si concretizza così il nostro impegno per misurare e gestire gli impatti generati dalla nostra attività.

ITA.CA.® ITALIAN WINE CARBON CALCULATOR

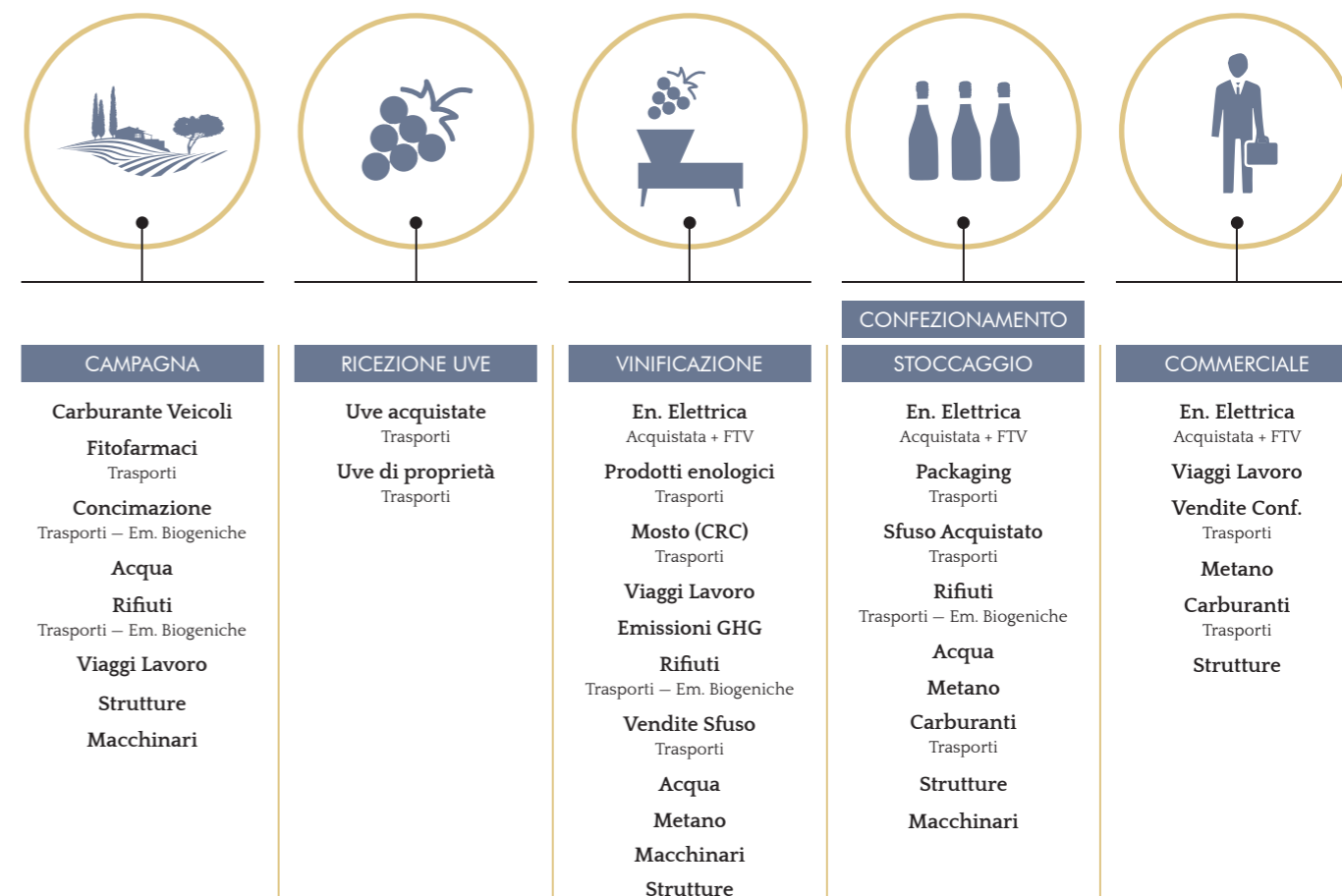
Ita.Ca.® è per noi il più importante progetto per la gestione degli impatti associati al cambiamento climatico. Sviluppato da Sata Studio Agronomico a partire dal 2009, il calcolatore permette di **stimare le emissioni di gas a effetto serra** conformemente alle norme ISO e secondo quanto previsto da GHGAP (Green House Gas Accounting Protocol) di OIV (Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino). Il progetto Ita.Ca.® ci ha permesso di ottenere la Certificazione ISO 14064-2019 sui propri dati sin dal 2010, attività che ci 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 e 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.® ci ha permesso di misurare e comprendere meglio il nostro 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.

DETTAGLIO DELLA FILIERA ANALIZZATA AI FINI DEL CALCOLO DI ITA.CA.®



IMPIANTO FOTOVOLTAICO

Nel 2010, ci siamo dotati di un impianto fotovoltaico, situato sulle coperture del centro di vinificazione. Grazie a questo impianto, nel 2021 è stata prodotta energia per 3.313 GJ e 2.036 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 collaboriamo 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 2021 sono stati piantati 2.500 alberi in 6 paesi, per un **assorbimento totale stimato di circa 317.000 kg di CO2 nei prossimi dieci anni.**

Per saperne di più
<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 2021 il consumo totale di energia della Guido Berlucci è stato 9764 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, molti processi sono stati ideati 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

CONSUMI ENERGETICI DIRETTI	U.M.	2019	2020	2021
Gasolio	GJ	2.947,1	2.713,5	2.495,6
Benzina	GJ	31,7	51,8	51,6
Gas metano	GJ	1.337,5	1.711,5	1.711,5
Totale consumi energetici diretti	GJ	4.316,3	4.476,8	4.258,7

CONSUMI ENERGETICI INDIRETTI	U.M.	2019	2020	2021
Consumo di energia elettrica totale	GJ	10.071,7	9.359,7	9.764,4
di cui prelevato dalla rete	GJ	8.063,0	7.467,4	7.728,2
di cui da impianto fotovoltaico	GJ	2.008,7	1.892,3	2.036,2
% fotovoltaico di proprietà	GJ	20%	20%	21%

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, a eccezione delle emissioni Scopo 2 Market based.

Nel 2021 abbiamo prodotto 1.262,1 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 evitare di irrigare (anche 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 50% del totale degli scarichi, sono trattati attraverso un sistema di depurazione prima di essere immessi in fognatura. La parte restante degli scarichi, riconducibili ai consumi di acqua della sede e del magazzino, non ha bisogno di specifici trattamenti, come previsto dalla normativa vigente in materia.

Una parte dell'acqua prelevata (nel 2021 il 13% circa) viene donata alla parrocchia del Paese per l'irrigazione del campo di calcio.

Il dato dell'acqua prelevata rimane pressoché costante tra il 2020 e il 2021. Nel corso del 2021 è stato perfezionato il sistema di misura, il quale ha permesso una ripartizione più precisa tra il dato dell'acqua "consumata" (ad esempio le acque di irrigazione delle aree verdi) e "scaricata" (cioè acque destinate alla fognatura), per questo motivo risulta dai dati un incremento di circa 500 mc di acqua consumata rispetto al 2020.



MATERIE PRIME

I materiali che utilizziamo 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

MATERIALI UTILIZZATI NEL VIGNETO	UM	2019	2020	2021
Letame	kg	1.037.200	7.77.891	694.599
Prodotti fito-sanitari	kg	16.559	22.311	30.787
Lotta biologica	kg	725	65	442
Semine	kg	-	1.375	2.940
Totale	kg	1.054.484	801.713	728.768

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

MATERIALI UTILIZZATI PER LA VINIFICAZIONE

La principale materia prima utilizzata nella fase di produzione è l'uva, sia prodotta direttamente sia acquistata da viticoltori partner che sono sottoposti a un rigido controllo sulla qualità e sul rispetto degli aspetti ambientali e sociali (si veda il Protocollo Berlucchi di Viticoltura Sostenibile). Occasionalmente, 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 (imbottigliamento) 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 nostro controllo diretto.

MATERIALI UTILIZZATI PER LA VINIFICAZIONE	UM	2019	2020	2021
Uva	kg	2.860.315	4.054.363	2.764.075
Vino	l	352.980	691.308	50.218
Saccarosio	kg	110.290	83.000	121.020

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

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

MATERIALI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO FINITO

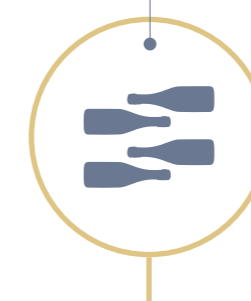
MATERIALI UTILIZZATI IN CANTINA	UM	2019	2020	2021
Vetro	kg	4.311.680	3.528.065	3.756.141
Carta - Cartone	kg	522.842	563.142	636.409
Sughero	kg	38.843	39.757	42.162
Legno	kg	23.247	15.199	24.868
Acciaio	kg	22.331	22.654	24.248
Alluminio - Plastica	kg	19.587	11.568	12.288
Plastica	kg	36.845	31.667	25.948
Carta - Plastica	kg	8.408	8.993	9.850
Alluminio	kg	6.556	5.335	5.706
Totale	kg	4.990.338	4.226.381	4.552.289

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.

100%
di bidule
e tappi recuperati



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.

7%
riduzione del peso delle bottiglie
rispetto al peso standard



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 (0,2% del totale) derivano dai contenitori dei prodotti fitosanitari utilizzati, lubrificanti delle macchine agricole, apparecchiature elettroniche guaste o in disuso e altri materiali.

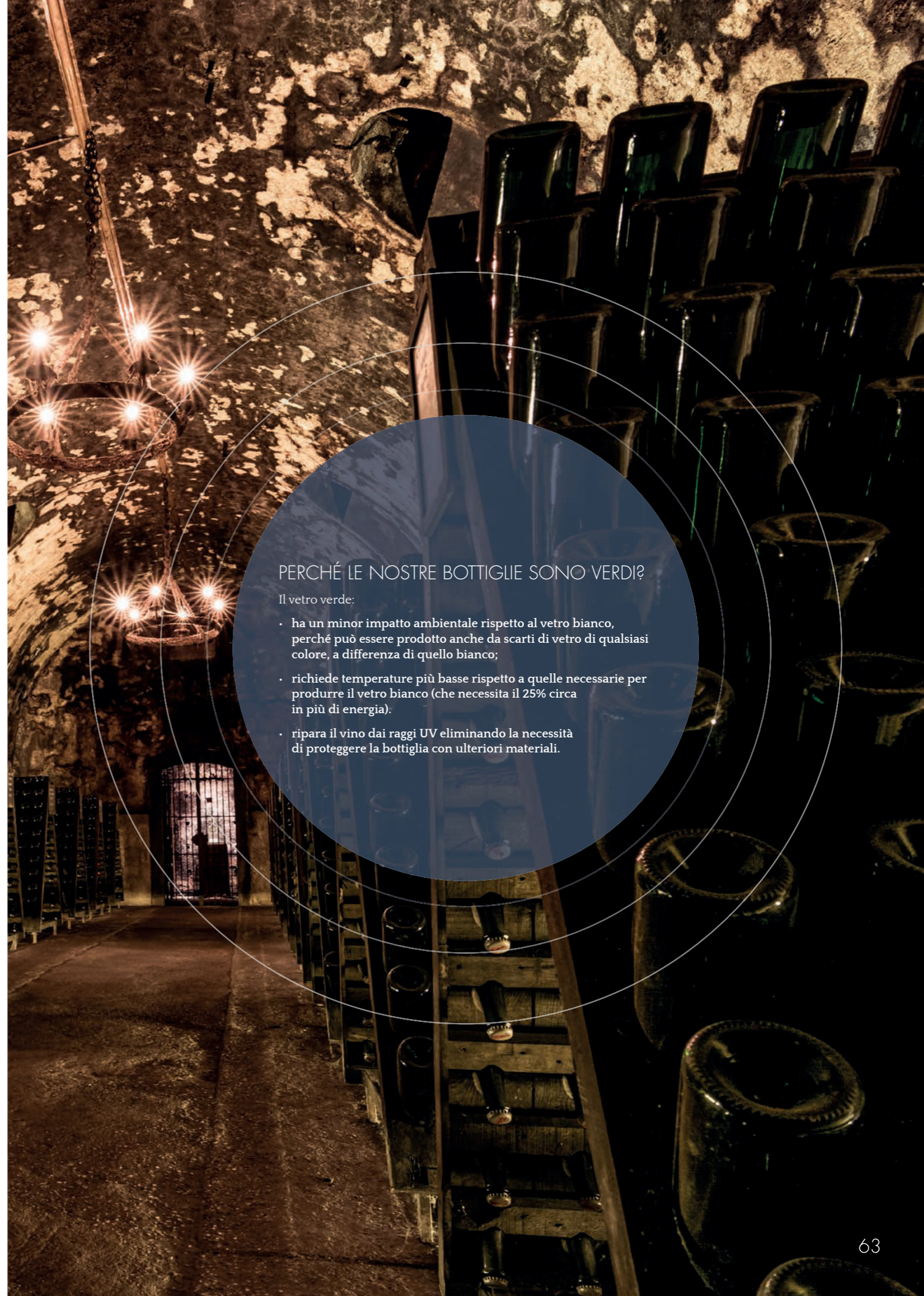
Il processo di invece è inserito in un sistema di economia circolare. I materiali che genera quali raspi, bucce e semi degli acini (vinaccioli) vengono conferiti ad altri settori produttivi, in particolare per la produzione di distillati.



520
tonnellate di rifiuti

65%
destinati al riciclo

“ Nel 2021 sono state prodotte 530 tonnellate di rifiuti, di cui il 65% destinate al riciclo e il 26% al recupero. ”



PERCHÉ LE NOSTRE BOTTIGLIE SONO VERDI?

Il vetro verde:

- ha un minor impatto ambientale rispetto al vetro bianco, perché può essere prodotto anche da scarti di vetro di qualsiasi colore, a differenza di quello bianco;
- richiede temperature più basse rispetto a quelle necessarie per produrre il vetro bianco (che necessita il 25% circa in più di energia).
- ripara il vino dai raggi UV eliminando la necessità di proteggere la bottiglia con ulteriori materiali.

A man in a light-colored jacket and dark trousers is walking away from the camera down a long, narrow aisle in a wine cellar. The walls are made of dark wood, and the ceiling is a vaulted stone arch. Several ornate chandeliers hang from the ceiling, casting a warm, golden light. On either side of the aisle are tall wooden racks filled with wine bottles. The overall atmosphere is rustic and elegant.

4

SCRIGNO DI TALENTI

Le nostre persone sono la prima ricchezza dell'azienda: è grazie all'impegno di ciascuno che ogni bottiglia di Franciacorta diventa un vero e proprio capolavoro. Per questo, le scegliamo e le formiamo con la massima cura e cerchiamo di far sentire tutti parte di una famiglia con un grande progetto.



LE PERFORMANCE 2021

107
dipendenti



96%
di contratti
a tempo indeterminato



12%
tasso di turnover



+63%

1.801
ore di formazione



17
ore medie di formazione
per persona



OCCUPAZIONE DI QUALITÀ

La nostra priorità è sviluppare **competenze all'avanguardia** e pratiche vinicole **radicate nella 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, dal processo produttivo al prendersi cura dell'ospite. L'intento è costruire su queste solide fondamenta un ambiente inclusivo e in grado di offrire a ognuno un percorso di sviluppo differenziato.

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 potature). Oltre ai lavoratori stagionali, che assumiamo a tempo determinato, si fa quindi necessariamente ricorso anche a società di servizi agricoli, in particolare nel periodo della vendemmia.

È fondamentale assicurare anche a coloro che collaborano per un tempo limitato le stesse garanzie che vengono offerte ai dipendenti: per questo, lavoriamo con le società che svolgono per nostro conto i lavori agricoli e la raccolta dell'uva affinché siano rispettati i diritti umani e garantite la salute e la sicurezza di tutte le lavoratrici e i lavoratori.

Un Ufficio Risorse Umane interno all'azienda e guidato da uno degli amministratori si occupa di: gestione amministrativa (rilevazione presenze, redazione buste paga, relazioni con gli enti, budget e analisi statistiche delle risorse umane), definizione e valutazione dei percorsi formativi e di sviluppo delle carriere.

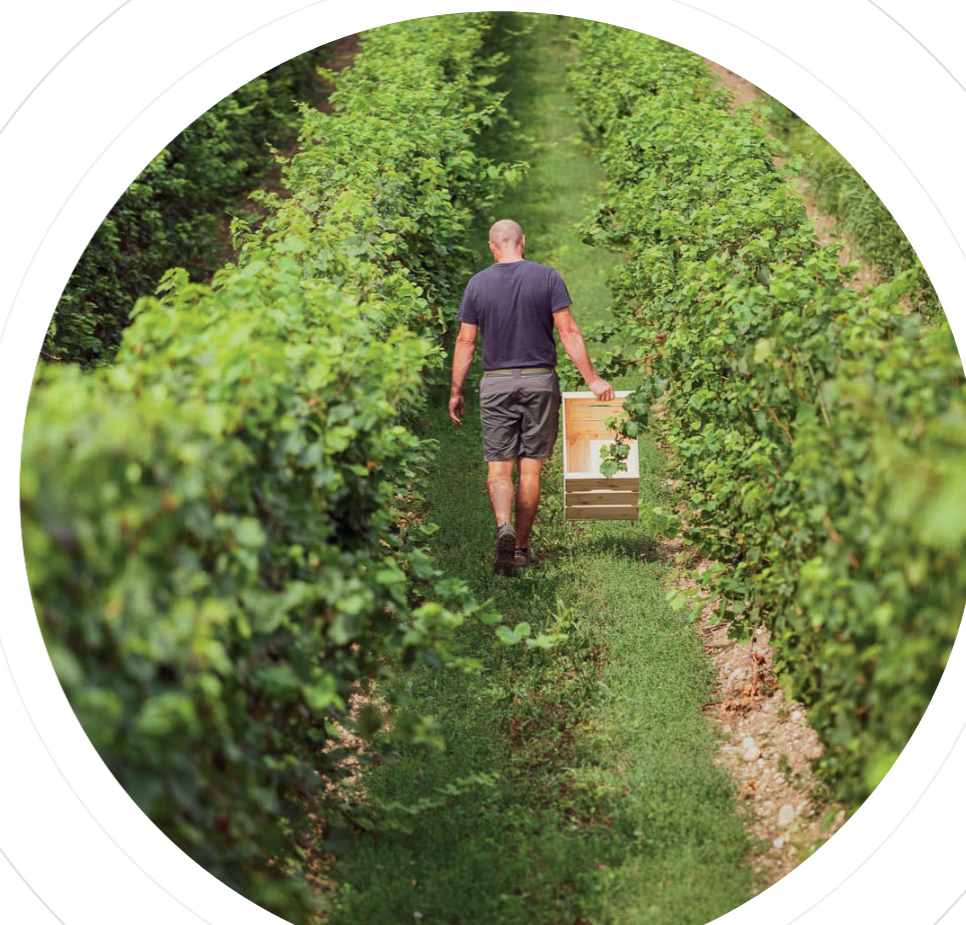
Tutti i dipendenti sono inquadrati con un contratto di lavoro nazionale o provinciale.

In generale, a esclusione dei picchi legati alla peculiarità dell'attività agricola, l'occupazione è stabile, con una percentuale del **96% di contratti a tempo indeterminato**.

Nel corso del 2021, la forza lavoro non ha subito variazioni significative, passando da 106 a 107 dipendenti, senza contare gli stagionali, con 6 uscite e 7 nuovi ingressi. Il turnover è pari al 12%, in linea con l'anno precedente.

Vogliamo creare un ambiente di lavoro inclusivo nel quale le persone si identifichino e condividano valori comuni. Per questo abbiamo creato il **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.

Nel corso del 2021 si sono svolte le prime due riunioni sul tema, che hanno coinvolto sia i dirigenti che i dipendenti e hanno permesso di instaurare una collaborazione tra tutti i reparti coinvolgendoli sul tema - chiave per l'azienda - della sostenibilità e della sua comunicazione. Nei prossimi anni, tra le diverse iniziative che verranno messe in atto, vi è il progetto di migliorare e implementare gli **spazi relax**, in modo da renderli multifunzionali, oltre a facilitare l'organizzazione delle persone e a ridurre gli spostamenti e soprattutto costituirà un importante punto di aggregazione.



La valorizzazione delle risorse umane

La formazione è fondamentale per la crescita delle persone. L'ufficio Risorse Umane ne coordina 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 di un piano formativo che tenga in considerazione le esigenze dei singoli, il monitoraggio puntuale delle ore di formazione effettuate e una valutazione dell'efficacia complessiva. E poiché i nostri collaboratori 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.

Nel corso del 2021 sono state offerte **1.801 ore di formazione, il 63% in più rispetto al 2020, quando erano 662**, con una media di **17 ore per collaboratore**. I corsi hanno riguardato sia aspetti legati alla professione che l'accrescimento di soft skill. Il notevole incremento delle ore di formazione rispetto al 2020 è da attribuire alla scelta aziendale di ottimizzare la possibilità della formazione a distanza resasi disponibile a seguito dell'emergenza da Covid-19. Nel corso del 2021, i collaboratori hanno potuto usufruire di numerosi corsi non obbligatori, tra i quali corsi di inglese, excel, digitalizzazione e leadership.

FORMAZIONE	2019	2020	2021
Ore totali	548,0	662,0	1801,0
di cui in aula	524,0	362,0	670,0
di cui in modalità e-learning	24,0	300,0	1131,0
Ore medie per dipendente	5,2	6,2	16,8

1.801
ore di formazione

+63%

“ Sui temi di sostenibilità sono state svolte sessioni formative per tutte le aree aziendali riguardanti un'introduzione alla sostenibilità, la gestione dei temi ESG in azienda e un approfondimento sul percorso che la Guido Berlucci ha intrapreso. ”

SALUTE E SICUREZZA

Siamo impegnati in modo costante 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, ecc.), nonché durante le attività svolte in cantina, per vinificazione, imbottigliamento ed esecuzione di analisi di laboratorio. Nel rispetto del D.lgs. 81/2008 e per la sicurezza e la salute delle lavoratrici e 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.

Nel corso del 2021 abbiamo dato mandato a una primaria società di consulenza di effettuare un audit HSE nella nostra impresa. L'audit, che si è svolto nella prima metà del 2021, ha evidenziato un buon presidio delle diverse aree dell'azienda dal punto di vista della salute e sicurezza e ha suggerito, come ulteriore miglioramento, di creare una funzione di coordinamento su questi temi che si relazioni con le diverse figure che si occupano della materia (RSPP, RLS, i preposti e il medico competente). La nomina di un supervisore HSE è stata poi effettuata a inizio 2022 con mandato ufficiale.

Infortuni

Nel corso del 2021 si è registrato **1 solo infortunio sul lavoro** e precisamente si è trattato di un incidente in itinere di un commerciale che non ha avuto gravi conseguenze; non è stato registrato alcun infortunio relativo al personale stagionale.

INFORTUNI SUL LAVORO	2019	2020	2021
Totale ore lavorate dai collaboratori	209.631,25	207.274,47	220.752,25
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili, inclusi i decessi	3,00	5,00	1,00
di cui incidenti in itinere	0,00	1,00	1,00
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (>6 mesi di assenza), escludendo i decessi	0,00	0,00	0,00
di cui il numero di decessi	0,00	0,00	0,00
Indice di gravità	0,41	0,53	0,05
Tasso degli infortuni sul lavoro registrabili	2,86	4,82	0,91
Tasso degli infortuni sul lavoro con gravi conseguenze	0,00	0,00	0,00
Tasso di decessi	0,00	0,00	0,00



LA GESTIONE DELL'EMERGENZA COVID-19

La proprietà aziendale, fin dalle prime battute dell'emergenza sanitaria, ha attuato una serie di azioni per limitare, per quanto possibile, la diffusione del contagio; anche nel 2021, l'azione aziendale di contrasto alla diffusione della pandemia è stata fondata su misure che possono essere sintetizzate in:

- **Formazione e informazione;**
- **Procedure di lavoro e organizzazione delle attività aziendali;**
- **Assistenza.**

Il Comitato Aziendale di Sicurezza, creato nel 2020 per contrastare l'emergenza pandemica, coordina le attività, dove il Datore di Lavoro e/o l'Amministratore Delegato sono parte attiva del Comitato stesso. È stato possibile allinearsi in maniera organica al mutevole quadro normativo di riferimento, ma, in particolare, ha reso possibile la sensibilizzazione dei collaboratori e l'assenza di contagi all'interno delle unità aziendali; inoltre, questo approccio è stato esteso alle 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, a indicare le procedure poi, in materia di precauzione e tutela sanitaria. Nel corso del 2021 si sono susseguite azioni mirate alla sensibilizzazione, anche per gli ospiti e i fornitori per garantire la sicurezza delle persone.

Procedure di lavoro e organizzazione delle attività aziendali

Le procedure, organizzate e definite nel Protocollo Unico Aziendale, sono state aggiornate per stare al passo con l'evoluzione normativa e per riorganizzare e rendere questo strumento più aderente ai repentini aggiornamenti. Il Comitato di Sicurezza Aziendale si è riunito periodicamente a fronte di aggiornamenti normativi significativi e/o per condividere le azioni da mettere in atto per la tutela della comunità aziendale.

In particolare, in questo contesto, l'accoglienza degli ospiti e/o dei clienti si è dovuta adattare alla possibilità di ricevere numeri più contenuti, ma una riorganizzazione delle attività ha permesso, quando possibile, un continuo flusso di ospiti che hanno potuto visitare le nostre cantine in sicurezza.

Per tutto il 2021, inoltre, sono state svolte attività interne quotidiane di controllo e verifica in materia, come sopralluoghi di controllo per l'uso di DPI e norme di comportamento, operazioni di sanificazioni e pulizia, formazione e informazione, programmazione e verifica documentale. Ogni attività svolta dall'azienda è stata valutata per limitare le possibili occasioni di contagio.

Assistenza

La proprietà aziendale, che da subito si è mostrata sensibile al disagio lavorativo non solo dei propri collaboratori, ma anche dei clienti e della filiera dei fornitori - ha proseguito con le attività di sostegno, come forniture di DPI, la riorganizzazione delle attività lavorative interne e la predisposizione di campagne di tamponi molecolari per tutti.

Misure straordinarie a sostegno di persone e territorio

L'attenzione alla salute e alla sicurezza delle nostre persone è molto alta. Questa cura è stata mostrata in particolare nella gestione dell'emergenza Covid: la reazione è stata tempestiva, l'intervento ben organizzato a livello di Gruppo e continuo per tutto il perdurare dell'emergenza. Questo ha permesso di riprendere e continuare l'attività in sicurezza e di limitare i danni operativi, consentendo anche la ripresa dell'attività di ospitalità nell'ambito dei limiti prescritti.

“ È stato adottato un atteggiamento prudentiale, e con tempestività sono state prese misure per prevenire il contagio nell'azienda, allineandosi al quadro normativo di riferimento in continua evoluzione. ”



5

TESSITORI DI RELAZIONI

“

Fornitori, rete di vendita, clienti, comunità:
tutti gli stakeholder esterni con cui entriamo
in contatto rappresentano per noi
un'opportunità unica per costruire rapporti
di fiducia duraturi nel tempo.

”

I NOSTRI PARTNER

FORNITORI

400

persone coinvolte
nella vendemmia



60%

spesa verso fornitori
locali (lombardi)



96%

spesa per Hospitality
verso fornitori dalla
provincia di Brescia



QUALITÀ E SICUREZZA

0

casi di non conformità
di salute e sicurezza



RETE COMMERCIALE

155

agenti
sul territorio



4

macroaree
di distribuzione



40

tra importatori, procura-
tori e agenti in 30 paesi



0

casi di non conformità
nel 2021



I NOSTRI FORNITORI

Siamo consapevoli che, nella gestione dei propri impatti, un'azienda non può prescindere anche dalle azioni che compiono i propri fornitori. Per questo, in Guido Berlucchi selezioniamo partner che lavorano in linea con i nostri principi e affianchiamo 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.

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. Per un approccio virtuoso al sistema produttivo che rispetti l'ambiente e garantisca un equo rapporto con i fornitori abbiamo deciso di condividere con i fornitori il **Protocollo Berlucchi 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.

La certificazione di viticoltura biologica (certificata o in fase di "conversione") o, in alternativa, il rispetto del PBVS costituiscono i nostri requisiti fondamentali per essere ammessi come fornitori di uve.

La certificazione biologica o il PBVS sono ora un elemento integrante nei contratti con i conferitori di uva man mano che questi vengono rinnovati. In questo modo, il know-how dato dall'esperienza dell'azienda e dalla sua collaborazione e partecipazione in numerosi progetti di ricerca e sviluppo, viene trasferito anche ai piccoli produttori, generando valore per tutto il territorio e migliorando non solo la qualità dei vini qui prodotti, ma anche la gestione sostenibile di tutta la filiera.

La vicinanza fisica con i viticoltori partner, che sono necessariamente tutti in Franciacorta, permette anche un controllo sull'effettiva applicazione delle buone pratiche descritte nel protocollo di viticoltura biologica e nel PBVS. Controllo che avviene con diverse visite del personale della Guido Berlucchi presso i vigneti dei propri fornitori nel corso dell'anno.

IMBALLAGGI E ALTRI MATERIALI

Con attenzione alla circolarità e al riciclo, selezioniamo fornitori attenti e che abbiano certificazioni specifiche afferenti sia il processo sia il prodotto. Ma siamo anche molto attenti a cercare di utilizzare il più possibile fornitori locali per rendere effettiva la nostra visione strategica di creazione di valore condiviso con il territorio.

Nel 2021, i fornitori di imballaggi e di altri materiali per l'hospitality provengono per il 60% dalla Regione Lombardia, e considerando il solo settore Hospitality la percentuale si alza al 100%, con il 96% dei fornitori in provincia di Brescia.

SERVIZI AGRICOLI

Per gestire i picchi dell'attività agricola e, soprattutto, per la vendemmia, dove sono coinvolte oltre **400 persone**, appaltiamo 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 l'adesione esplicita al proprio Codice Etico non solo per rispettare la normativa, ma anche per promuovere il benessere delle persone.

Nella fase di erogazione del servizio, supervisioniamo le attività e facciamo presente al rappresentante del fornitore eventuali anomalie legate alle condizioni di lavoro e al benessere dei lavoratori.

La rete degli agenti

Abbiamo composto la nostra rete di agenti nel corso di decenni di storia: alcune collaborazioni durano 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**. L'area commerciale è gestita da un manager che riporta a uno degli amministratori.

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 vogliamo promuovere e trasmettere.

I NOSTRI CLIENTI

La nostra mission è "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".

Siamo molto attenti alla soddisfazione dei clienti e lo vogliamo dimostrare attraverso la cura che poniamo nella fase di produzione, ma anche nella comunicazione dei nostri principi e valori ai clienti. Comunicazione che avviene attraverso la rete degli agenti, ma anche in maniera diretta attraverso i media e le newsletter dedicate, che arrivano a diretto contatto con il consumatore finale con le attività dell'hospitality. La multicanalità - caratteristica fondamentale dell'approccio aziendale

al mercato - ci porta a dialogare con diversi interlocutori: agenti, clienti, piattaforme online e consumatori finali; ognuno dei quali riceve comunicazioni periodiche dedicate.

Vogliamo svolgere un ruolo di "educatore" rispetto al territorio e al prodotto Franciacorta, dedicando varie attività alla divulgazione non solo del nostro prodotto, ma anche a quelle che sono le caratteristiche della e del Franciacorta.

Nel corso del 2021 è stata implementata la comunicazione con i consumatori finali tramite DEM cadenzate ed è stato rinnovato il sito internet, nel quale abbiamo implementato le sezioni riguardanti il territorio, il metodo e la sostenibilità.

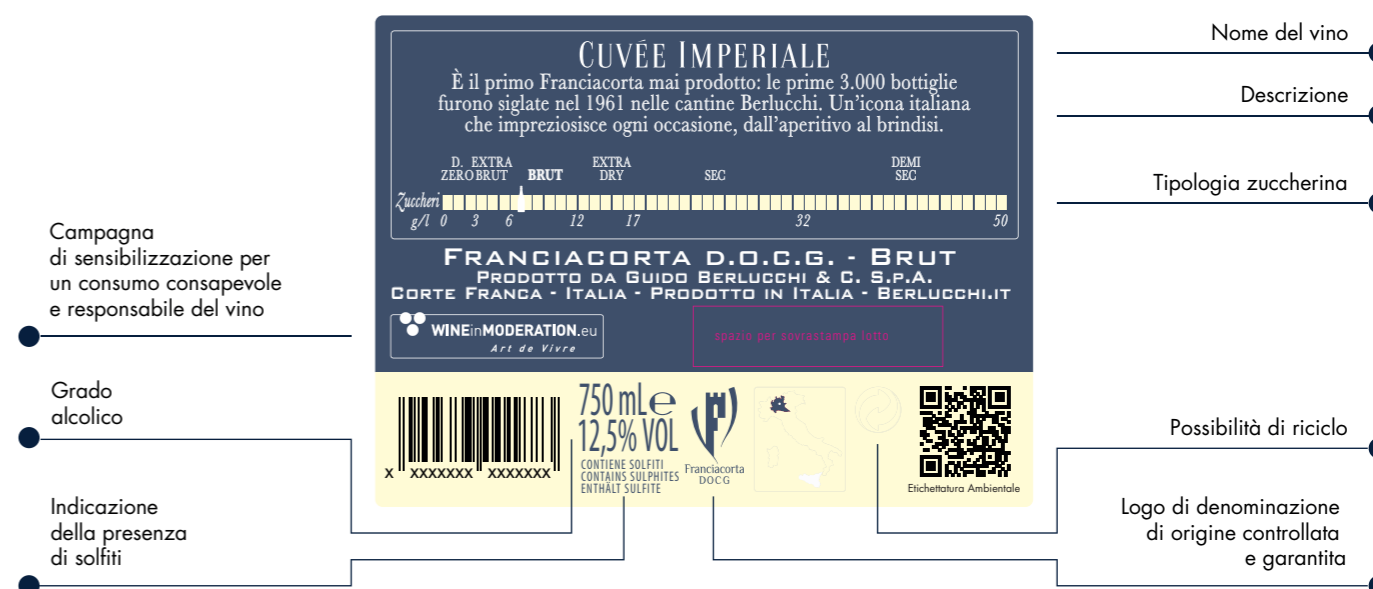


La qualità e la sicurezza alimentare

Accanto agli impatti ambientali, la salute dei consumatori è per noi un'attenzione diffusa. Ci impegniamo a metterla in primo piano lungo tutto il processo produttivo fino alla consegna del prodotto finito. Presupposto fondamentale del nostro approccio per un prodotto sicuro e di qualità è il rispetto di legge e regolamenti. 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 per 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 nostri prodotti hanno un livello di solfiti inferiore 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 bio-protezione dei mosti) di sostanze antiossidanti naturali (tannini), microorganismi specializzati nella riduzione di ossigeno nel mosto, nonché tecnologie innovative (come ad esempio il Jetting) in grado di ridurre il contatto del vino con l'aria durante la sboccatura.

Nel 2021 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.



Hospitality

CONTATTO DIRETTO CON IL CONSUMATORE E LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

La ricezione degli ospiti in azienda è considerata 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 dirigenza e il responsabile per la sostenibilità si occupano direttamente di controllare e supervisionare i testi per le guide.

Il Palazzo, la Cantina e anche lo storico Vigneto Brolo costituiscono una cornice importante per eventi sul territorio. Gli eventi, collegati all'attività dell'azienda, 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 COMUNITÀ

Valorizzare la Franciacorta

Il nome Guido Berlucchi è legato a doppio filo con la Franciacorta, in modo indissolubile e fondamentale. Non solo la genialità di Franco Ziliani è stata alla base dell'adozione 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 incontri di formazione che coinvolgono esperti di altissimo livello.

Il progetto si rivolge ai nostri collaboratori, 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, YouTube, Spotify).



IL BOARD 2021

- **Francesco Morace**
Sociologo, Fondatore di Future Concept Lab, Direttore Scientifico e Coordinatore di Academia
- **Giovanni Aversa**
Vice Direttore 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

I RELATORI 2021

- **Stefano Boeri**
Architetto e Urbanista
- **Irina Mella Burlacu**
Fondatrice e owner di Vita International
- **Lara Gilmore Bottura**
Presidente Food for Soul
- **Stefano Mancuso**
Botanico e saggista
- **Vito Mancuso**
Teologo e Filosofo
- **Barbara Nappini**
Presidente Slow Food Italia

Protagonisti nelle varie edizioni erano i temi legati ai **Territori Sostenibili** (2019), ai **Giovani Talenti** (2020) e **Talento, nutrimento per il Futuro** (2021)

Dopo l'edizione interamente digitale del 2020, con il 2021 si è voluti tornare all'evento fisico a Palazzo Lana Berlucchi, in un ambiente sociale e sicuro al tempo stesso, per incoraggiare gli scambi tra i relatori e gli ospiti. Allo stesso tempo, si è mantenuto lo streaming digitale, che ha permesso di raggiungere molte più persone e di avere quindi un impatto significativo per un cambiamento positivo.

Inoltre, per l'edizione 2021, la manifestazione si è conclusa con un **concerto del pianista Stefano Bollani presso il Teatro Grande di Brescia**. Il concerto, che è stato offerto dall'azienda a tutti gli invitati ad Academia e a tutti i collaboratori oltre che aperto al grande pubblico, ha avuto il valore di portare un grande artista sul territorio bresciano e di finanziare con i suoi proventi l'associazione benefica Food for Soul, fondata da Lara Gilmore e Massimo Bottura.

I.S.E.O.ISTITUTO DI STUDI ECONOMICI
E PER L'OCCUPAZIONE**ISEO SUMMER SCHOOL**

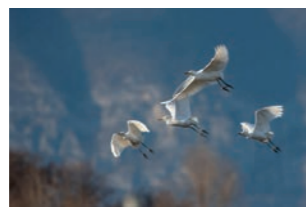
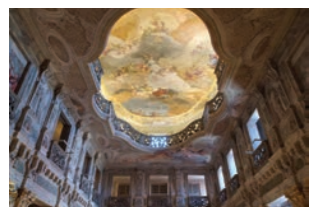
Dal 2003 sosteniamo l'Istituto I.S.E.O. (Istituto di Studi Economici e per l'Occupazione) fondato nel 1998 dal Prof. Franco Modigliani (Premio Nobel Economia 1985) e oggi presieduto dal Prof. Robert Solow (Premio Nobel Economia 1987), un'associazione no profit con sede a Iseo, che si occupa di promuovere l'analisi e la discussione sull'economia mondiale. Dal 2004 organizza un'International Summer School, riservata a studenti laureati di Economia e Scienze Sociali provenienti da tutto il mondo, che si svolge ogni anno nel mese di giugno sulle sponde del Lago d'Iseo e si conclude con una serata di gala nelle sale di Palazzo Lana Berlucci.

L'edizione 2021 è stata la prima a svolgersi interamente online e ha visto la partecipazione dei Nobel in Economia Angus Deaton, Michael Kremer, Michael Spence e Joseph Stiglitz. Non essendo possibile organizzare - a causa della situazione sanitaria legata al Covid19 - la consueta cena di gala ospitata a Palazzo Lana, abbiamo fatto pervenire a tutti i partecipanti una bottiglia di Franciacorta Berlucci '61 per poi organizzare una degustazione virtuale per coinvolgere tutti i partecipanti in un'esperienza immersiva che potesse far vivere loro la vera Franciacorta.

**SOSTEGNO A INIZIATIVE SOCIALI E CULTURALI**

90.000 euro
le erogazioni liberali nel 2021

Tra le varie attività supportate evidenziamo:

**FONDAZIONE TEATRO GRANDE DI BRESCIA E MUSEO 1000MIGLIA**

Sosteniamo da diversi anni il celebre e storico Teatro Grande di Brescia e l'attività museale, 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 A IMPRESE SOCIALI E ASSOCIAZIONI SPORTIVE LOCALI

Con una particolare attenzione agli sport per disabili (per es. calcio Borgonato, Clabarella Onlus, Calcio Cortefranca, Attive sport, e altre).

CIBO PER TUTTI

Misura a sostegno alle famiglie bisognose di Brescia in difficoltà a seguito all'emergenza sanitaria.

PREMIO FRANCESCO ARRIGONI E BORSA DI STUDIO ALL'UNIVERSITÀ DI SCIENZE GASTRONOMICHE DI POLLENZO

Il primo viene destinato a chi, nel campo dell'enogastronomia, abbia progettato o realizzato un'azione dal forte contenuto etico, il secondo supporta gli studenti dell'Università fondata da Carlo Petrini, fondatore di SlowFood.

**INFORMAZIONI
INTEGRATIVE**



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 2021 e contiene, laddove disponibili, i trend di performance sul triennio 2019-2021 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:
Luca Alghisi - responsabile HSE - luca.alghisi@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 2021 relativamente alla Guido Berlucci e al suo contesto.

INDICAZIONI METODOLOGIA

MATERIALI 301-1

I dati degli imballaggi secondari - carta e plastica - riferiti all'anno 2021 sono stati calcolati come kg effettivamente utilizzati e verranno così conteggiati per gli anni futuri. I dati riferiti agli anni 2019 e 2020 erano stati invece calcolati sulla base degli acquisti effettuati nell'anno di pertinenza.

ENERGIA 302-1

A causa di un guasto al contatore avvenuto nel 2020, il dato a consumo di gas metano disponibile è quello del biennio 2020-2021 ed è stato pertanto ripartito in egual misura sui due anni, non essendo possibile risalire alla precisa quota di pertinenza di ciascuno dei due singoli anni.

Le fonti per calcolare il dato energetico sono state aggiornate per il dato relativo al 2021. 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" (2020).

EMISSIONI 305-1,2

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 2021 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.

I riconoscimenti che i nostri vini hanno ricevuto nel 2021

ITALIA	DOCTOR WINE	VINI BUONI D'ITALIA TOURING	GAMBERO ROSSO	VERONELLI	WINESURF	VINIPLUS	BIBENDA (FIS)	SPARKLE	VITAE (AIS)	PROSIT (ONAV)	LUCA GARD
Note			Cantina dell'anno 2022								
61 Franciacorta Brut			2 bicchieri	2 stelle	75		4 grappoli	4 sfere		87	
61 Franciacorta Rosé			2 bicchieri	3 stelle	79		4 grappoli		3 viti		
61 Franciacorta Satén	90	4 stelle	2 bicchieri	2 stelle	79	3 rose	4 grappoli	3 1/2 sfere	2 viti		
61 Nature 2014		Corona	3 bicchieri	3 stelle	77	Rosa Oro	4 grappoli	Cinque Sfere	3 1/2 viti	88	
61 Nature Rosé 2014	92		2 bicchieri	2 stelle	80	4 rose camune	4 grappoli	Cinque Sfere	3 1/2 viti	85	
61 Nature Blanc de Blancs 2014	93	4 stelle	2 bicchieri	3 stelle	72		5 grappoli	Cinque Sfere	3 1/2 viti	85	
Palazzo Lana Extreme 2010	Faccino	Corona	2 bicchieri	Tre Stelle Oro	84	Rosa Oro	5 grappoli	Cinque Sfere	Quattro Viti	86	96

ESTERO	JAMES SUCKLING	WINE ENTHUSIAST (USA)	WINE SPECTATOR (USA)	DECANTER WORLD WINE AWARDS 2021	VINOUS (ANTONIO GALLONI)	CSWWC BY TOM STEVENSON	FALSTAFF (GERMANIA)
61 Franciacorta Brut (0,75ml)	89	92	90	91 (Silver Medal)			
61 Franciacorta Rosé (0,75ml)	90	92	91	89 (Bronze Medal)	91	Gold	91
61 Franciacorta Satén (0,75ml)	90	91		90 (Silver Medal)	92		89
61 Nature Blanc de Blancs 2014 (0,75ml)	91	94		91 (Silver Medal)	91		
61 Nature 2014 (0,75ml)	91	95			91		
62 Nature 2013 (0,75ml)		94	92				
61 Nature Rosé 2014 (0,75ml)	91	95			89	Silver	93
Palazzo Lana Extreme 2010 (0,75ml)		91			93		92
Palazzo Lana Extreme 2009 (0,75ml)	93	92	93	96 (Gold Medal)			

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	2019	2020	2021
	euro	euro	euro
Valore economico generato	47.411	46.580	47.567
Valore della produzione (*)	47.136	46.488	47.515
Altri proventi	276	91	52
Valore economico distribuito	39.461	39.715	41.605
Costi operativi	29.742	30.559	32.149
Costi del personale	6.087	5.976	6.463
Pagamenti ai fornitori di capitale	950	856	741
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	1.650	1.412	1.241
Sostegni alla comunità	59	119	89
Contributi Associativi	973	794	921
Valore economico trattenuto	7.950	6.865	5.963

(*) Il valore della produzione è composto quasi interamente dai ricavi netti pari a € 43.095.153 per il 2019 e € 41.850.510 per il 2018. La differenza riportata nell'importo del valore della produzione tra il 2018 e il 2019 è quindi principalmente data dalla variazione delle rimanenze di prodotti in corso di lavorazione, semilavorati e finiti che risulta avere un importo maggiore per il 2018.

GRI 204-1: FORNITORI

PROVENIENZA FORNITORI (000 EURO)	PRODUZIONE	HOSPITALITY	TOTALE	% SUL TOTALE
Provincia di Brescia	3.105	184	3.289	41,1%
Resto d'Italia	4.639	7	4.646	58,0%
Germania	53	0	53	0,7%
Francia	22	0	22	0,3%
Totale	7.819	191	8.010	100,0%

Dati sociali

GRI 102: INFORMATIVA GENERALE

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

Nel 2019, i lavoratori dipendenti sono 101. In aggiunta, l'azienda ha impiegato 54 lavoratori stagionali con un contratto a tempo determinato per specifiche attività.

DIPENDENTI	2019	2020	2021
SUDDIVISIONE PER CONTRATTO DI LAVORO	n	n	n
Contratti a tempo determinato	5	6	4
di cui donne	4	2	2
di cui uomini	1	4	2
Contratti a tempo indeterminato	100	100	103
di cui donne	39	39	43
di cui uomini	61	61	60
Numero totale dei dipendenti	105	106	107

DIPENDENTI	2019	2020	2021
SUDDIVISIONE PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO	n	n	n
Dipendenti full time	88	89	88
di cui donne	27	26	27
di cui uomini	61	63	61
Dipendenti part time	17	17	19
di cui donne	16	15	18
di cui uomini	1	2	1
Numero totale dei dipendenti	105	106	107

DIPENDENTI	2019	2020	2021
STAGIONALI	n	n	n
Dipendenti stagionali	66	50	35
di cui donne	6	1	0
di cui uomini	60	49	35

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	2019	2020	2021	2019	2020	2021
	n	n	n	%	%	%
Assunzioni	15	7	7	14,3%	6,6%	6,5%
di cui donne	7	-	4	6,7%	0,0%	3,7%
< 30	2	-	3	1,9%	0,0%	2,8%
tra 30 e 50	5	-	1	4,8%	0,0%	0,9%
> 50	-	-	-	0,0%	0,0%	0,0%
di cui uomini	8	7	3	7,6%	6,6%	2,8%
< 30	3	6	1	2,9%	5,7%	0,9%
tra 30 e 50	5	-	2	4,8%	0,0%	1,9%
> 50	-	1	-	0,0%	0,9%	0,0%
Cessazioni	13	6	6	12,4%	5,7%	5,6%
di cui donne	2	2	-	1,9%	1,9%	0,0%
< 30	-	-	-	0,0%	0,0%	0,0%
tra 30 e 50	1	2	-	1,0%	1,9%	0,0%
> 50	1	-	-	1,0%	0,0%	0,0%
di cui uomini	11	4	6	10,5%	3,8%	5,6%
< 30	4	2	1	3,8%	1,9%	0,9%
tra 30 e 50	3	-	4	2,9%	0,0%	3,7%
> 50	4	2	1	3,8%	1,9%	0,9%
Totale turnover	28	13	13	26,7%	12,3%	12,1%

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 Berlucchi, compresi i dipendenti stagionali.

SALUTE E SICUREZZA	2019	2020	2021
Ore lavorate	209631,25	207274,47	220752,25
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili, inclusi i decessi (n)	3	5	1
di cui incidenti in itinere (n)	-	1	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 (%)	2,90	4,82	0,91
Tasso degli infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (%)	-	-	-
Tasso di decessi (%)	-	-	-
Indice di gravità	0,41	0,53	0,05

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	2019	2020	2021
	ore	ore	ore
Formazione totale erogata	548	662	1801
di cui in aula	524	362	670
di cui in modalità e-learning	24	300	1131
Ore medie di formazione per dipendente	5,2	6,2	16,83
Ore medie di formazione per genere			
donne	3,3	0,3	0,08
uomini	6,5	7,2	18,05
Ore medie di formazione per inquadramento			
Dirigenti	3,8	4,8	33,6
Quadri	3,8	2,7	28,5
Impiegati	4,3	6,8	19,85
Operai	6,5	6,3	10,8

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	2019	2020	2021	2019	2020	2021
	n	n	n	%	%	%
Dirigenti	5	5	5			
di cui donne	1	1	1	20%	20%	20%
di cui uomini	4	4	4	80%	80%	80%
Quadri	6	6	6			
di cui donne	1	1	2	17%	17%	33%
di cui uomini	5	5	4	83%	83%	67%
Impiegati	47	45	47			
di cui donne	29	27	17	62%	60%	36%
di cui uomini	18	18	30	38%	40%	64%
Operai	47	50	49			
di cui donne	12	12	12	26%	24%	24%
di cui uomini	35	38	37	74%	76%	76%
Totale	105	106	107			
di cui donne	43	41	45	41%	39%	42%
di cui uomini	62	65	62	59%	61%	58%

DIPENDENTI FASCIA D'ETA' E INQUADRAMENTO	2019	2020	2021	2019	2020	2021
	n	n	n	%	%	%
Dirigenti	5	5	5			
< 30	-	-	-	0%	0%	0%
tra 30 e 50	1	1	-	20%	20%	0%
> 50	4	4	5	80%	80%	100%
Quadri	6	6	6			
< 30	-	-	-	0%	0%	0%
tra 30 e 50	5	5	4	83%	83%	67%
> 50	1	1	2	17%	17%	33%
Impiegati	47	45	47			
< 30	8	6	5	17%	13%	11%
tra 30 e 50	33	32	36	70%	71%	76%
> 50	6	7	6	13%	16%	13%
Operai	47	50	49			
< 30	5	7	8	11%	14%	16%
tra 30 e 50	29	29	28	62%	58%	57%
> 50	13	14	13	28%	28%	27%
Totali	105	106	107			
< 30	13	13	13	12%	12%	12%
tra 30 e 50	68	67	68	65%	63%	64%
> 50	24	26	26	23%	25%	24%

Nel 2021, il Consiglio di Amministrazione è composto da quattro persone: una donna (25%) e tre uomini (75%), 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

VALORE AGGIUNTO GLOBALE	U.M.	2019	2020	2021
Materiali utilizzati nel vigneto				
Letame	kg	1.037.200	777.891	694.599
Antivirali, insetticidi e gli equilibratori fisiologici	kg	16.559	22.311	30.787
Lotta biologica	kg	725	65	442
Semine	kg	-	1.375	2.940
Totale	kg	1.054.484	801.642	728.768
Materiali utilizzati per la vinificazione				
Uva (acquistata)	kg	2.860.315	4.054.363	2.764.075
Vino*	kg	352.980	655.788	50.218
Saccarosio	kg	110.290	82.000	121.020
Totale	kg	3.323.585	4.792.151	2.935.313
Materiali utilizzati in cantina				
Vetro	kg	4.311.680	3.528.065	3.756.141
Carta - Cartone	kg	518.484	563.142	651.079
Sughero	kg	38.843	39.757	42.162
Legno	kg	23.247	15.199	24.868
Acciaio	kg	22.331	22.654	24.248
Alluminio - Plastica	kg	13.031	11.568	12.288
Plastica	kg	37.883	30.087	25.948
Carta - Plastica	kg	8.408	8.993	9.850
Alluminio	kg	6.556	5.335	5.706
Totale	kg	4.980.462	4.224.800	4.552.289

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

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

CONSUMI ENERGETICI DIRETTI	U.M.	2019	2020	2021
Gasolio	GJ	2.947,1	2.713,5	2.495,6
Benzina	GJ	31,7	51,8	51,6
Gas metano	GJ	1.337,5	1.711,5	1.711,5
Totale consumi energetici diretti	GJ	4.316,3	4.476,8	4.258,7

A causa di un guasto al contatore avvenuto nel 2020, il dato a consumo del gas metano disponibile è quello del biennio 2020-2021 ed è stato pertanto ripartito in egual misura sui due anni, non essendo possibile risalire alla precisa quota di pertinenza di ciascuno dei due singoli anni.

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" (2020).

CONSUMI ENERGETICI INDIRETTI	U.M.	2019	2020	2021
Consumo di energia elettrica totale	GJ	10.071,7	9.359,7	9.764,4
di cui prelevato dalla rete	GJ	8.063,0	7.467,4	7.728,2
di cui da impianto fotovoltaico	GJ	2.008,7	1.892,3	2.036,2
% fotovoltaico di proprietà	GJ	20%	20%	21%

ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA DA FOTOVOLTAICO	U.M.	2019	2020	2021
Energia elettrica consumata	GJ	2.008,7	1.892,3	2.036,2
Energia elettrica venduta	GJ	1.232,0	1.264,6	1.277,0
Totale energia elettrica prodotta	GJ	3.240,7	3.156,9	3.313,2

GRI 303: ACQUA E SCARICHI IDRICI

GRI 303-3: Prelievo idrico

CONSUMI ENERGETICI DIRETTI	U.M.	2019	2020	2021
Prelievo da pozzo	mc	3.182	3.996	3.536
Prelievo da acquedotto	mc	9.814	7.991	8.503
Totale prelievi di acqua	mc	12.996	11.987	12.039

SCARICHI IDRICI	U.M.	2019	2020	2021
Nessun trattamento	mc	5.640	4.828	5.367
Trattamento di grigliatura e fanghi attivi	mc	6.711	6.473	5.477
Totale scarichi idrici	mc	12.351	11.301	10.844

CONSUMI IDRICI	U.M.	2019	2020	2021
Totale consumi idrici	mc	645	686	1.195
% consumi sul totale prelievi	mc	5,0%	5,7%	9,9%

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). 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.

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

Il dato dell'acqua prelevata rimane pressoché costante tra il 2020 e il 2021. Nel corso del 2021 è stato perfezionato il sistema di misura, il quale ha permesso una ripartizione più precisa tra il dato dell'acqua "consumata" (ad esempio le acque di irrigazione delle aree verdi) e "scaricata" (cioè acque destinate alla fognatura), per questo motivo risulta dai dati un incremento di circa 500 mc di acqua consumata rispetto al 2020.

GRI 305: EMISSIONI

GRI 305-1: emissioni dirette di GHG

EMISSIONI - SCOPO 1	U.M.	2019	2020	2021
Carburanti veicoli	tonn CO ₂ -eq	197,10	179,40	92,701
Carburanti riscaldamento e produzione	tonn CO ₂ -eq	93,90	66,10	200,317
Perdite di gas refrigeranti	tonn CO ₂ -eq	181,50	341,60	326,89
Concimazione azotata	tonn CO ₂ -eq	52,40	57,00	33,37
Totale emissioni SCOPO 1	tonn CO₂-eq	524,9	644,1	653,3

EMISSIONI - SCOPO 2	U.M.	2019	2020	2021
Energia elettrica - location based	tonn CO ₂ -eq	884,40	588,10	608,805
Energia elettrica - market based	tonn CO ₂ -eq	1.082,40	951,20	984,42
EMISSIONI - SCOPO 1 E 2 (location based)	tonn CO₂-eq	1.409,30	1.232,20	1.262,09
Totale emissioni - ISO 14064	tonn CO₂-eq	-	9900,952	6.567,731

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	2019	2020	2021
	Ton	Ton	Ton
Totale rifiuti	229,7	318,7	520,1
di cui pericolosi	1,6	1,7	1,1
di cui non pericolosi	228,1	317,0	518,9
Totale rifiuti inviati a recupero	178,8	294,9	462,7
di cui inviati a recupero presso un sito esterno	178,8	294,9	462,7
di cui pericolosi	0,5	0,3	0,2
di cui destinati ad altre operazioni di recupero	0,5	-	-
di cui inviati a riciclo	-	0,3	0,2
di cui non pericolosi	178,3	294,6	462,5
di cui destinati ad altre operazioni di recupero	13,4	21,1	125,8
di cui inviati a riciclo	164,8	273,5	336,9
Totale rifiuti inviati a smaltimento	50,9	23,7	57,3
di cui inviati a smaltimento presso un sito esterno	50,9	23,7	57,3
di cui pericolosi	1,1	1,3	0,9
di cui inviati a discarica	1,1	1,0	0,7
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	0,3	0,2
di cui non pericolosi	49,9	22,4	56,4
di cui inviati a discarica	49,9	22,4	56,4
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-



Report di Sostenibilità 2021
della GUIDO BERLUCCHI & C. SPA
Piazza Duranti, 4
25040 Borgonato (BS)


Questo documento è presente
anche in formato pdf sul sito
www.berlucchi.it


Il Report di Sostenibilità è stato realizzato in collaborazione
con il team EY Sustainability – Climate Change
and Sustainability Services
www.ey.com

Revisione testi, consulenza di comunicazione,
progetto grafico e impaginazione a cura di **LifeGate**
www.lifegate.it

SEGUICI SUI SOCIAL

 [@berlucchifraciacorta](https://www.facebook.com/berlucchifraciacorta)

 [@berlucchiwine](https://www.instagram.com/berlucchiwine)

 [@berlucchiwine](https://twitter.com/berlucchiwine)



Guido Berlucchi

BERLUCCHI
FRANCIACORTA