



Guido Berlucchi

BERLUCCHI
FRANCIACORTA

REPORT DI
SOSTENIBILITÀ
2022





Report di Sostenibilità 2022
della GUIDO BERLUCCHI & C. SPA
Piazza Duranti, 4
25040 Borgonato (BS)

LETTERA AGLI STAKEHOLDER

Il 2022 è stato un anno che doveva rappresentare il ritorno alla normalità dopo l'esperienza della pandemia ma si sono presentate nuove sfide globali con le quali anche la Guido Berlucci si è dovuta confrontare. A partire dalla guerra in Ucraina che, con lo shock energetico che ha generato, ha contribuito all'aumento dei costi delle materie prime e in particolare per noi, del vetro. Ma anche le temperature elevate e l'eccezionale siccità hanno impattato fortemente la nostra attività, rendendo necessario ricorrere all'irrigazione dei vigneti, una pratica che mettiamo in atto in Franciacorta solo in caso di emergenza. Questo evento ci ha ricordato quanto sia presente e attuale il tema del cambiamento climatico ma ci ha anche confortato considerare che, come Guido Berlucci, abbiamo preso da tempo la strada giusta, avendo cominciato a monitorare e certificare la nostra impronta carbonica sin dal 2010.

È proseguito il nostro impegno anche su altre tematiche ambientali, tramite progetti di ricerca finalizzati a rendere le nostre pratiche agricole più sostenibili. In particolare, nel 2022 sono state svolte le prime valutazioni nell'ambito del progetto Biopass, che ha l'obiettivo di misurare e salvaguardare la biodiversità in viticoltura. Nel corso del 2022, inoltre, sono stati condivisi i risultati del progetto F.A.RE. SU.BIO, tramite una relazione a cura di Sata Studio Agronomico. Questo progetto è frutto dell'attenzione crescente della Guido Berlucci al tema

fondamentale del mantenimento della biodiversità e ha confrontato gli effetti sulla biodiversità del suolo di diversi metodi colturali finalizzati a valorizzare la qualità del prodotto e a salvaguardare l'ambiente.

Un segnale positivo e incoraggiante legato alla fine della pandemia è stato la possibilità di riprendere gli eventi in presenza. Ne è un esempio l'edizione 2022 della ISEO Summer School, intitolata "The Post Pandemic Recovery", che ha riunito nuovamente in presenza numerosi relatori di fama internazionale e studenti provenienti da tutto il mondo. In questa occasione abbiamo messo a frutto uno degli insegnamenti della pandemia, ovvero la possibilità di sfruttare la partecipazione online per ampliare la platea di studenti. Abbiamo così risposto al forte interesse per la Summer School mostrato quest'anno, senza comprometterne la qualità.

La fine della pandemia ha influito positivamente anche sulla nostra attività di hospitality, consentendoci di accogliere un numero di visitatori della Cantina Storica e di Palazzo Lana Berlucci pari al periodo precedente all'emergenza Covid-19.

E non vogliamo dimenticare i successi dei nostri prodotti. Il 2022 è stato un anno particolarmente positivo, in cui la qualità dei Franciacorta Berlucci è stata riconfermata dalla critica italiana e internazionale. In particolare, Wine

Spectator, la più prestigiosa testata internazionale di settore, ha attribuito 92 punti a Berlucci Palazzo Lana Extreme 2010, il punteggio più alto dato a una bollicina metodo classico italiana.

Nel 2022 sono proseguite le attività inerenti al progetto pluriennale Academia Berlucci, nato per valorizzare il territorio e per animare il dibattito culturale su temi fondamentali, tra cui anche quello della sostenibilità. Abbiamo infatti lavorato al progetto "Vite Operose", un evento artistico partecipato che si svolgerà nel 2023 e che riafferma il valore culturale dell'interazione tra persone, terra e territorio. Il progetto, che vedrà la collaborazione con la Galleria D'Arte Moderna e Contemporanea di Bergamo (GAMeC) e con la Fondazione Brescia Musei, si inserisce nel contesto di Bergamo e Brescia Capitale Italiana della cultura 2023 (BGBS 2023).

Nel corso del 2022 abbiamo festeggiato 2 importanti riconoscimenti: Medaglia d'oro dalla Vinality Design Packaging Competition alla Riserva Franco Ziliani 2008, la limited edition dedicata al creatore del primo Franciacorta, e l'importante riconoscimento di "Cantina dell'Anno" da parte della guida Gambero Rosso a cui abbiamo dedicato un tour nazionale ed internazionale, partendo da New York per poi andare a toccare numerose città internazionali.

Nella presentazione Gambero Rosso scrive: La Guido Berlucci oggi è un'azienda in continua evoluzione, che sbocca con regolarità eccellenti cuvée che hanno sempre più estimatori nel mondo. I sessant'anni della Franciacorta e i novanta di Franco Ziliani meritavano di essere festeggiati in maniera speciale. Per noi la Guido Berlucci è la Cantina dell'Anno per aver fatto la storia del metodo classico italiano e della Franciacorta.

La Guido Berlucci ha deciso di finanziare due importanti Borse di Studio in collaborazione con UniBS e UniMI, destinate a sostenere il percorso di due giovani "custodi di domani", dottorandi in Ricerca nell'ambito dello "Sviluppo di sistemi di valutazione integrata della sostenibilità in viticoltura" presso UniBS e una in "Modelli innovativi per l'analisi del mercato vinicolo tra orientamento al consumatore e sostenibilità" presso UniMI.

Queste sono solo alcune delle attività che vi raccontiamo in questo documento che, grazie al lavoro svolto in questi anni, è stato redatto secondo l'opzione "in accordance with the GRI Standards" (in conformità agli Standard GRI), ovvero utilizzando l'approccio di maggior completezza.

Buona lettura!

Famiglia Ziliani

INDICE

Lettera agli stakeholder	2		
La prima cuvée - Come leggere il Bilancio	6		
LA NOSTRA ORGANIZZAZIONE			
1. GOVERNANCE			
Creatori di una storia	10		
• Chi siamo	10		
• La catena del valore	26		
• La distribuzione del valore aggiunto	28		
• Il modello di governance	30		
Responsabili per natura	34		
• Sostenibilità, un'esigenza globale	34		
• I nostri stakeholder	35		
• L'analisi di materialità	36		
• La nostra strategia di sostenibilità	40		
• Gli SDGs più rilevanti per le nostre attività	41		
2. LE NOSTRE PERSONE			
Occupazione di qualità	49		
La valorizzazione delle risorse umane	51		
Salute e sicurezza	52		
COSA FACCIAMO			
3. DALLA TERRA AL GRAPPOLO			
I nostri capisaldi per un'agricoltura sostenibile	58		
• Il Disciplinare del Franciacorta DOCG	58		
• Il Protocollo Berlucchi di viticoltura sostenibile (PBVS)	59		
• Berlucchi e la viticoltura biologica	59		
La ricerca continua per migliorare i nostri risultati	59		
• LIFE VITISOM, BIOPASS, F.A.RE.SU.BIO.	61		
Le buone pratiche per la gestione del vigneto	64		
Il rapporto con i viticoltori partner	70		
4. DAL GRAPPOLO ALLA BOTTIGLIA			
Le fasi della lavorazione	74		
5. DALLA BOTTIGLIA AL CONSUMATORE			
Imballaggi e altri materiali	80		
I nostri clienti	80		
La rete degli agenti	81		
6. L'ATTENZIONE ALL'AMBIENTE NEL CORSO DELLA NOSTRA ATTIVITÀ			
La gestione degli impatti ambientali	84		
• La lotta ai cambiamenti climatici	84		
• ITA.CA.® Italian Wine Carbon Calculator	84		
• Impianto fotovoltaico	85		
• Treedom	85		
• Consumi di energia	86		
• Emissioni	87		
• Acqua	88		
• Materie prime	89		
• Rifiuti	91		
Economia circolare	92		
COME CONDIVIDIAMO			
7. L'ATTIVITÀ DI HOSPITALITY			
La cura del patrimonio culturale di Berlucchi	96		
Le visite in cantina	98		
• Contatto diretto con il consumatore e la valorizzazione del territorio	98		
8. IL RAPPORTO CON LE COMUNITÀ			
Valorizzare la Franciacorta	102		
• Accademia Berlucchi	102		
• Casa dei Talenti	103		
• I.S.E.O. Summer School	104		
• Sostegno a iniziative sociali e culturali	105		

COME LEGGERE IL REPORT DI SOSTENIBILITÀ

La quarta edizione del report, relativa all'esercizio finanziario 2022, vede una revisione della struttura del documento rispetto al 2021 e apre una nuova stagione della rendicontazione di sostenibilità della nostra azienda.

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. Il terzo report di sostenibilità, "La Prima Cuvée" ha chiuso 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, si è trattato del 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.

Il Report di Sostenibilità 2022 della Guido Berlucchi & C. S.p.a. è infatti redatto in conformità ai "GRI Standard" definiti dal GRI (Global Reporting Initiative) nella versione aggiornata del 2021 e rendiconta i risultati ottenuti nel periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022. I nuovi GRI hanno, con la nuova metodologia di definizione della materialità, avvicinato ancora di più la definizione degli impatti che un'azienda ha sugli aspetti ambientali e sociali alle attività di business.



LE 3 SEZIONI

Il Report del 2022 si compone di tre sezioni – **La nostra organizzazione**, dove descriviamo la struttura che ci siamo dati per raggiungere i nostri obiettivi, **Cosa facciamo**, dove ci focalizziamo sulla nostra attività caratteristica e **Come condividiamo**, dove raccontiamo come ci impegniamo per condividere il nostro patrimonio culturale. In particolare, i contenuti della seconda sezione analizzano gli aspetti legati agli impatti ambientali ripercorrendo le diverse fasi di lavorazione del vino, dalla coltivazione della vite alla bottiglia.

SOCIETÀ PARTECIPATE

99,9%

Agricola della
Franciacorta Società
Agricola srl

100%

Caccia al Piano 1868
Società Agricola srl

77%

Antica Cantina
Fratta Spa



Guido Berlucchi & C. Spa ha partecipazioni in altre tre società: **Agricola della Franciacorta Società Agricola S.r.l.** (99,9%), **Caccia al Piano 1868 Società Agricola S.r.l.** (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.

Ulteriori informazioni relative alla metodologia con la quale è stato costruito questo report sono disponibili nella sezione "Nota metodologica" a pag. 108.



1

GOVERNANCE

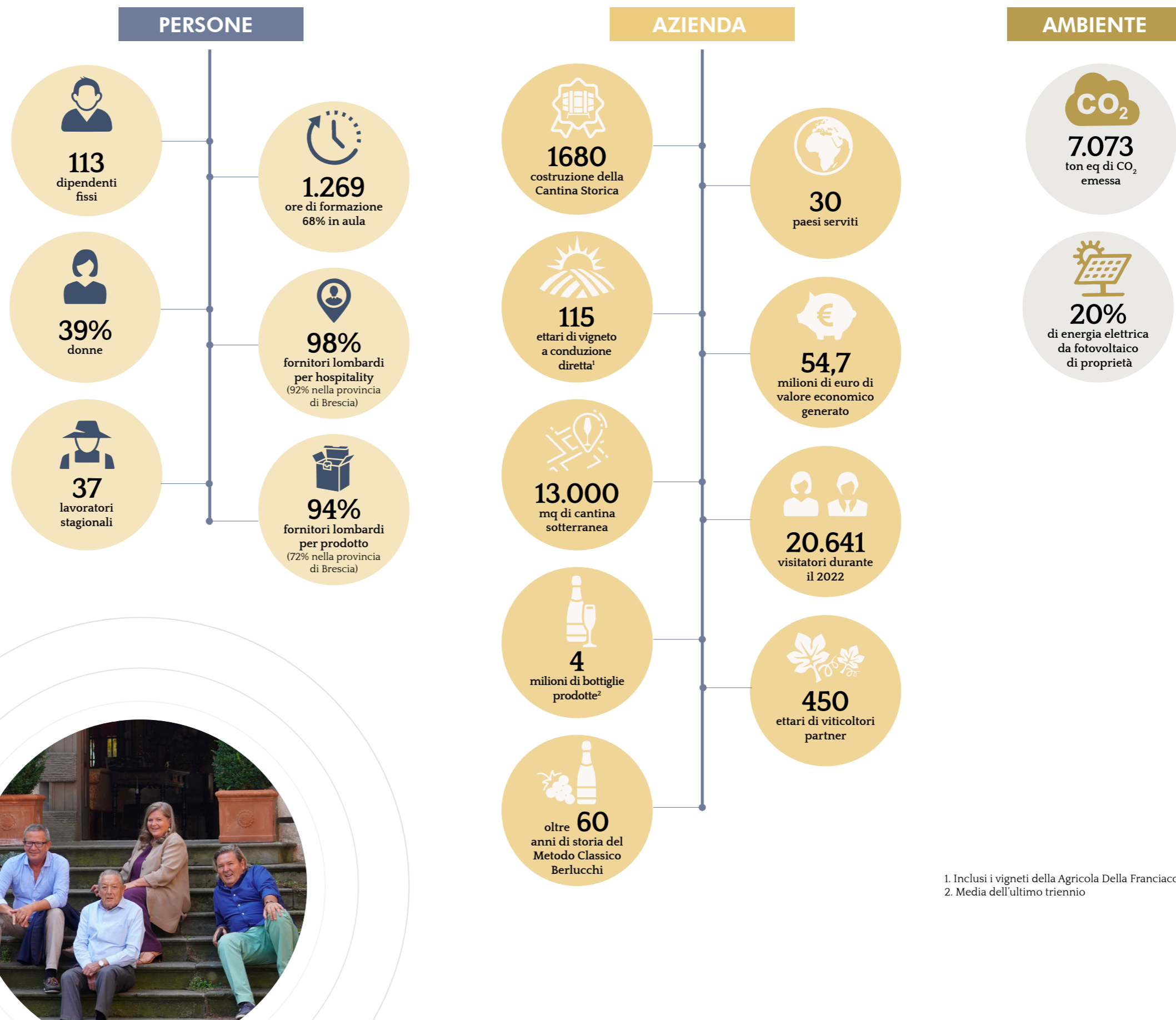
CREATORI DI UNA STORIA

Chi siamo

La Guido Berlucci è l'azienda **fondatrice e di riferimento della Franciacorta**; qui, infatti, nasce dalle esperte mani di **Franco Ziliani e Guido Berlucci** 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 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, il **Protocollo Berlucci di Viticoltura Sostenibile (PBVS)**, che applica direttamente e che condivide con i partner viticoli.

Dal 2019, inoltre, anima il dibattito culturale in Franciacorta con **Academia Berlucci**, 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

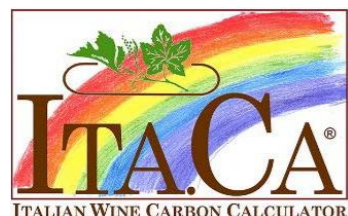


1. Inclusi i vigneti della Agricola Della Franciacorta sa srl
2. Media dell'ultimo triennio

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 21/10/2022, con Verification Statement 76278, numero 166830/3/0/VIC/19-09-2022.



PRODUZIONE BIOLOGICA

Certificazione Conduzione Biologica dei vigneti di proprietà (Codice operatore 1730, codice Organismo di Controllo IT-BIO-015, Documento giustificativo S07-22/155) del 15/07/2022 con validità per 3 anni.



I riconoscimenti



SUSTAINABILITY AWARD

Berlucchi è stata inclusa anche nel 2022 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

A ottobre 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 2022 dai **Tre Bicchieri 2023** del Gambero Rosso attribuiti a Franciacorta Nature '61 2015 -, ma per l'insieme del lavoro aziendale.



GLOBAL WINE POWER INDEX 2022

Anche nel 2022 è stato confermato l'inserimento della nostra azienda tra i **3 TOP Brand del vino italiano**, secondo la ricerca internazionale "Global Wine Brand Power Index 2022" di Wine Intelligence.



PREMIO ECOFRIENDLY, VINIBUONI D'ITALIA

Indetto dalla guida Vinibuoni d'Italia per evidenziare e premiare l'impegno delle aziende che si sono messe in evidenza con programmi operativi ispirati alla sostenibilità ambientale, il premio Ecofriendly dell'edizione 2022 è stato assegnato alla Guido Berlucchi e premia la nostra dedizione nel rispetto dell'ambiente e delle sue risorse.



Un anno ricco di successi

Il 2022 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 **92 punti a Berlucchi Palazzo Lana Extreme 2010**.

WINE SPECTATOR

92 punti

Berlucchi Palazzo Lana
Extreme 2010



I riconoscimenti che i nostri vini hanno ricevuto nel 2022³

**61 Nature 2015
MAGNUM**

gold, CSWWC by Tom
Stevenson (UK)

**61 Nature Blanc
de Blancs 2014**

punteggio 93, Decanter World
Wine Awards

**Franco Ziliani
- FZ90**

candidato al trofeo
Pentawards 2022



**61 Nature Rosé
2015**

punteggio 96 Falstaff Wine
Guide (Germania)

**61 Nature Rosé
2015**

punteggio 94, FALSTAFF
WINE GUIDE (Germania)

**Palazzo Lana
Extreme 2011**

punteggio 95 Falstaff
Sparkling Special (Germania)

3. La tabella completa dei riconoscimenti ricevuti nel 2022 dai nostri vini è riportata a pag. 122 e 124

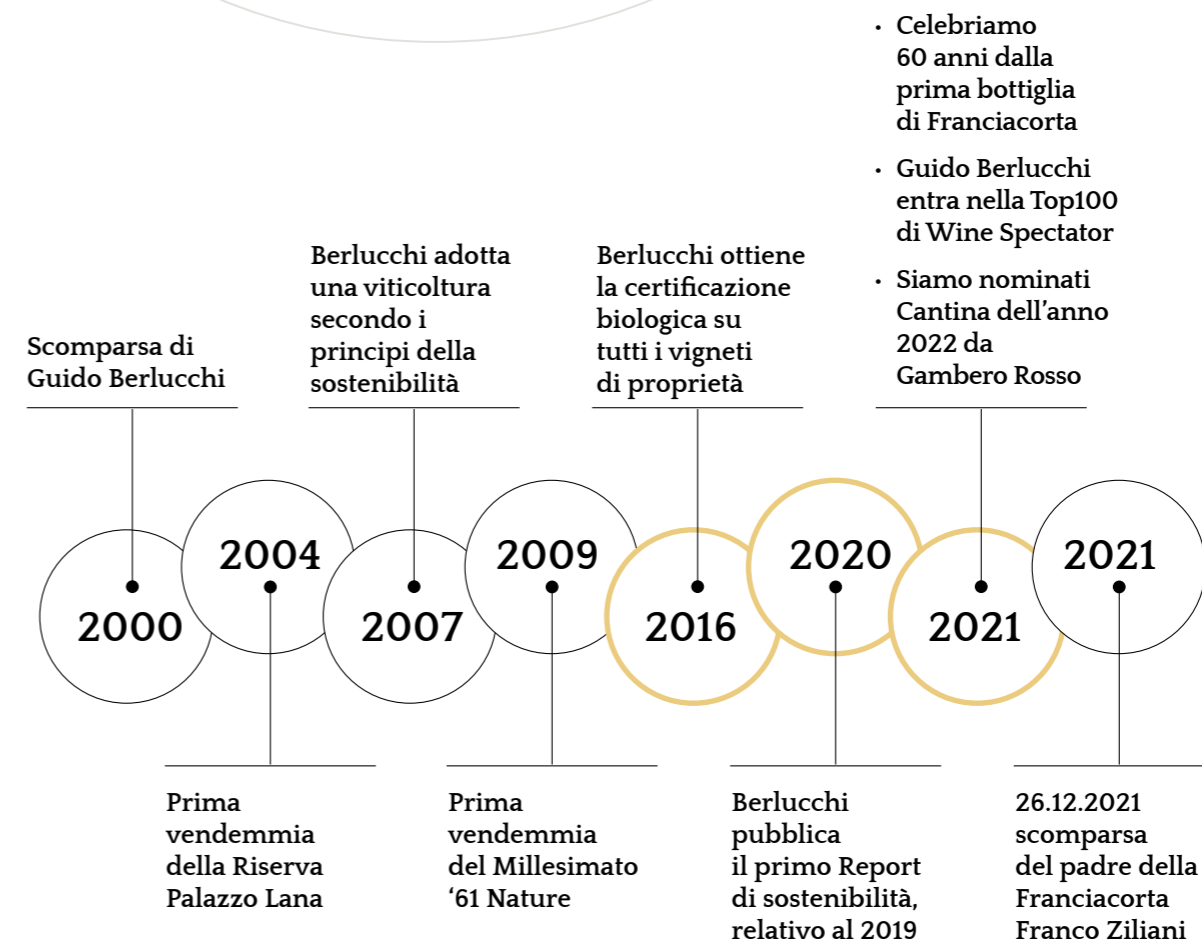
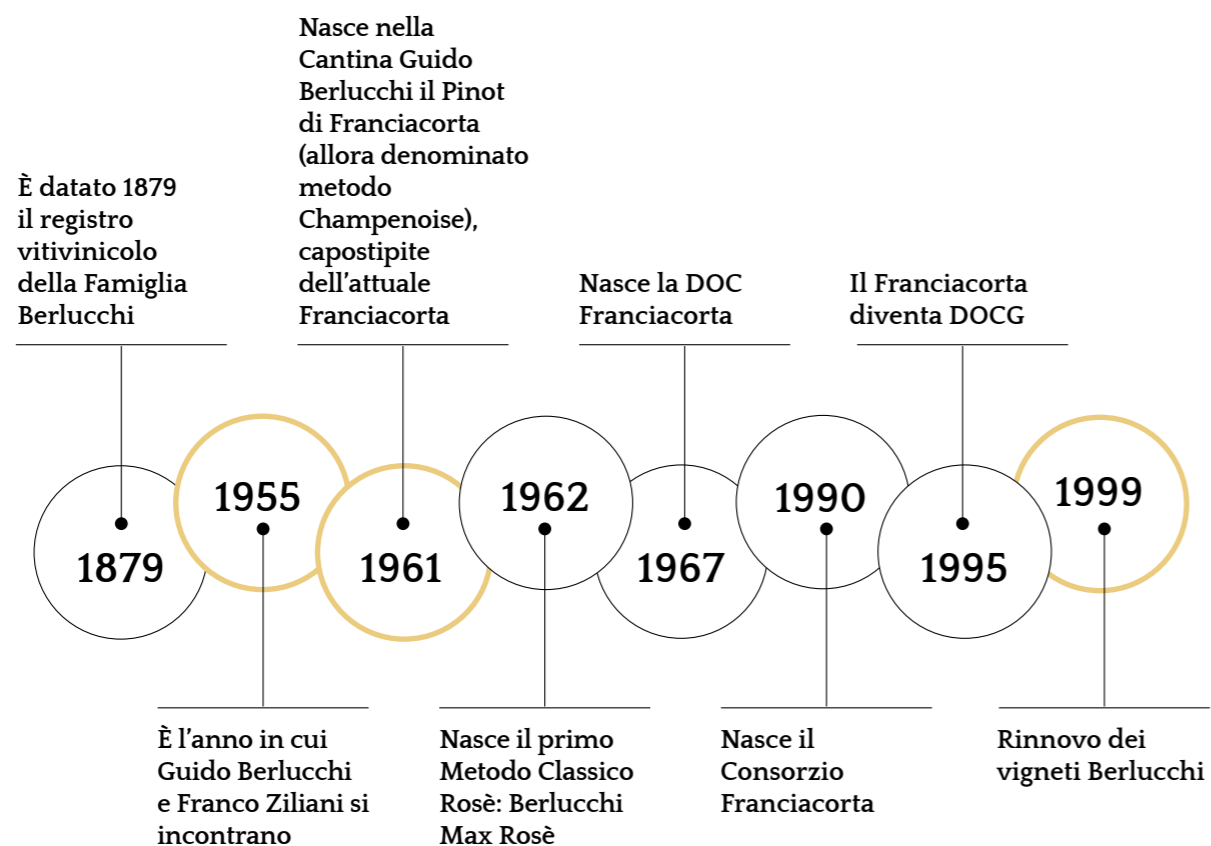
Una terra, una visione, una storia

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**.

Il nome Franciacorta deriva dal latino Francae Curtes, cioè corti libere da tasse, grazie alla bonifica dei terreni di cui si occuparono i monasteri che qui si insediarono intorno al 1100. Divenuta zona 'povera' nel Dopoguerra, la Franciacorta vede la sua rinascita con la prima bottiglia di Metodo Classico della cantina Guido Berlucchi nel 1961. 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 circa 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, 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.

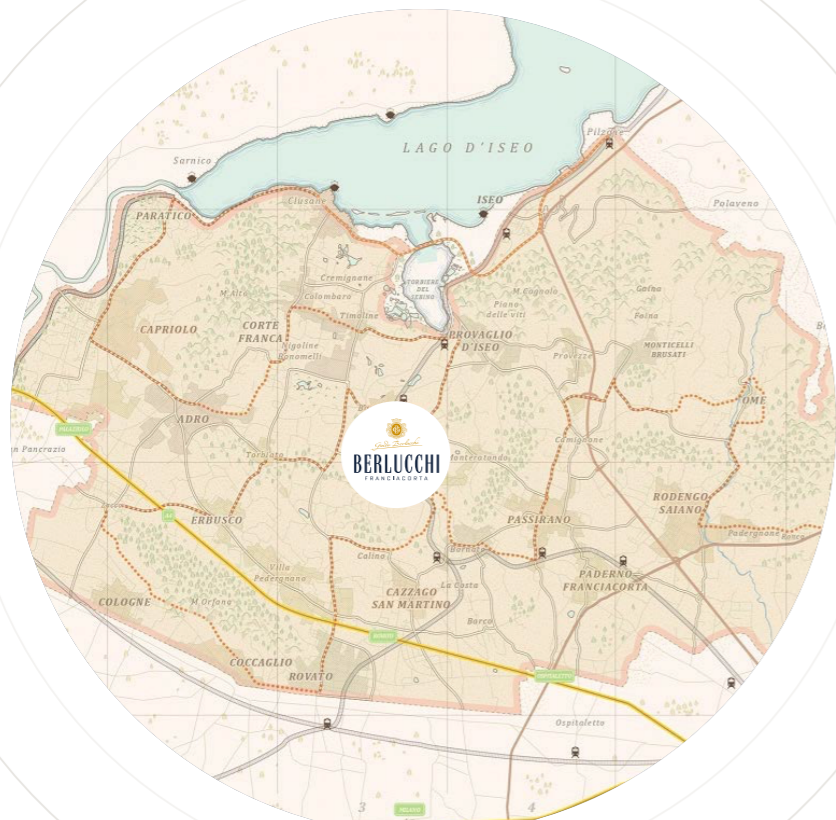


DOVE NASCE BERLUCCHI

La **Franciacorta** è un territorio collinare di circa **259 kmq**, situato in Lombardia, nella provincia di Brescia, a sud del Lago d’Iseo e composto da 19 comuni lombardi. 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. Il Disciplinare impone regole stringenti ed è un elemento fondamentale per garantire la qualità e 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 1967 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. Oggi il termine Franciacorta indica non più solo il territorio, ma anche il vino e il metodo di produzione, che può essere solo il metodo classico.

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



LA FRANCIACORTA — SPACCATO 2022*



259 kmq
estensione totale



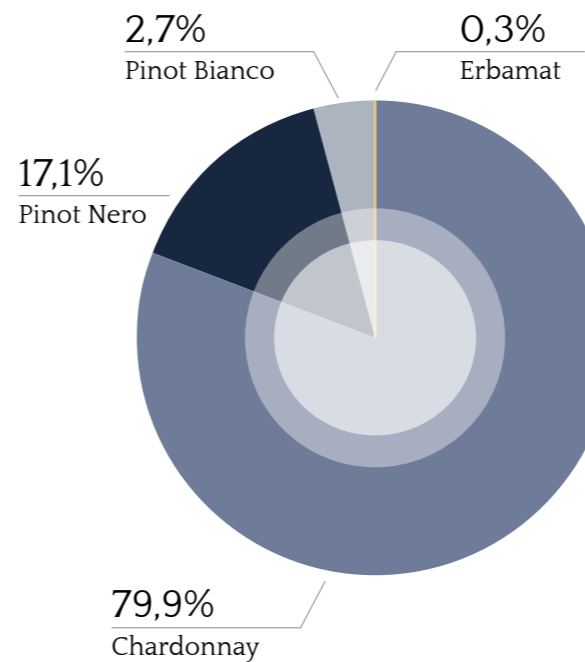
3.241 ettari vitati



19 comuni inclusi



VITIGNI COLTIVATI



* Dai dati ufficiali rilasciati dal Consorzio per la tutela del 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 dei nostri vini e nella cura e valorizzazione del territorio.

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Custodiamo orgogliosamente lo spirito pionieristico dei fondatori Guido Berlucchi e Franco Ziliani - quest'ultimo 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.



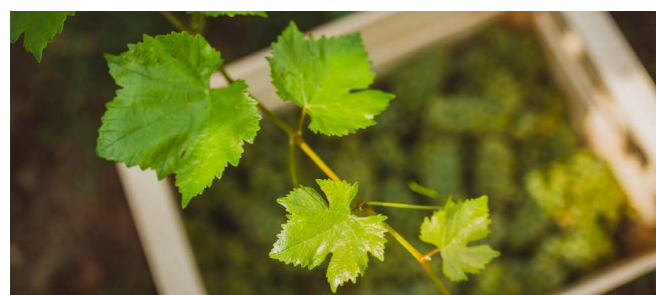
AMORE PER LA FRANCIACORTA E PER I SUOI ABITANTI

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.



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, così come la maggior parte di quelli dei viticoltori partner. I restanti devono seguire pratiche agricole orientate alla tutela dell'ambiente e attenersi alle indicazioni contenute nel Protocollo Berlucchi di Viticoltura Sostenibile (PBVS).



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 garantire a ognuno un proprio personale percorso di sviluppo.



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

BERLUCCHI RISERVA FRANCO ZILIANI

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.

BERLUCCHI RISERVA 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 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.



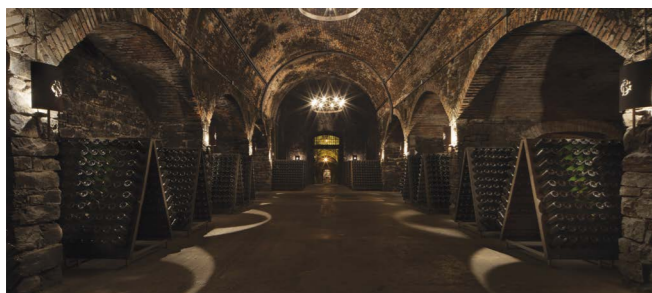
Cuvée Imperiale Brut Cuvée Imperiale Max Rosé Cuvée Imperiale Demi Sec Cuvée Imperiale Dosaggio Zero Cuvée Imperiale Vintage

“ Dedichiamo a te, papà, la Cuvée Franco Ziliani Franciacorta 2008. Fosti tu a insistere che la prima bottiglia si chiamasse "Pinot di Franciacorta", che quel vino fosse indissolubilmente legato al suo territorio già a partire dal nome. E proprio nel nome ora tu e la Franciacorta siete tutt'uno, in questa Cuvée. Racchiudiamo qui il miglior Chardonnay del vigneto Arzelle nel millesimo 2008, affinato in bottiglia ben undici anni perché è nel lungo affinamento che si esprime la qualità più eccelsa, senza dosaggio, affinché risalti solo l'essenza della Franciacorta. Lo dedichiamo a te, con una tiratura limitata di soli 860 magnum e 5000 bottiglie e un'etichetta unica, vera e propria scultura in ottone ideata in onore tuo e del tuo novantesimo compleanno. ”



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 di Franciacorta, ovvero quella dell'annata 1961. Nei decenni successivi, la cantina venne ampliata e si estende oggi per circa 13.000 mq dedicati all'affinamento sui lieviti dei Franciacorta Berlucci. Qui si trovano bottiglie che affinano dai 18 mesi, il tempo minimo richiesto dal Disciplinare, a 12 anni.

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.

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. Fu la residenza della figlia del Conte Ignazio Lana, Giustina, che andò in sposa a Francesco Berlucci, amministratore delle proprietà del Conte. Il primogenito di Giustina, Ignazio Berardo Berlucci, padre di Guido Berlucci, fu nominato dal Conte suo erede universale e il Palazzo divenne così dimora di Guido Berlucci fino alla sua scomparsa nel 2000.

IL POLO LOGISTICO: NON SOLO EFFICIENZA, MA TUTELA DEL BORGIO 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.

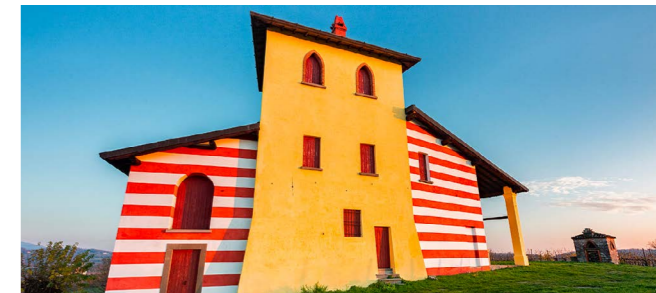
Il vigneto Brolo riveste per l'azienda una particolare importanza: situato di fronte a Palazzo Lana Berlucci, rappresenta un tassello della storia dell'architettura rurale della Franciacorta. Nei broli, cinti da muri di pietra, venivano messe a dimora le colture più pregiate. Il suo terreno è particolarmente 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 sovrainnesto con la varietà Erbammat, antica varietà autoctona da poco recuperata e inserita nel disciplinare Franciacorta. Quest'antico vitigno estremamente vigoroso potrebbe essere una risposta al cambiamento climatico, in quanto l'uva Erbammat ha una maturazione più lenta e un'elevata acidità.

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.



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 Berlucci a Borgonato. 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 Report (vedi a pag. 95).

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 Berlucci 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 pro-

duzione curata dall'azienda.

Per controllare questo fondamentale processo, Berlucci ha predisposto un **Protocollo Berlucci 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, in quanto la raccolta avviene solo manualmente.

Alla vendemmia segue il **processo di vinificazione secondo il metodo classico**: dopo qualche mese, si realizzano le cuvée per dar vita alle diverse tipologie e solo 6 mesi dopo la vendemmia il vino viene imbottigliato insieme a zucchero e lieviti, per cominciare la seconda fermentazione e, a seguire, l'affinamento sui lieviti, chiamato maturazione. 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 Berlucci 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 Berlucci**, 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 continuamente da allora, nelle gallerie costruite a partire dal 1964 per ospitare le bottiglie in affinamento, e negli spazi aziendali, dove giovani appassionati e preparati offrono la mi-

glior esperienza al visitatore.

Solo per alcune occasioni speciali viene aperto **Palazzo Lana Berlucci, acquistato alla fine del 1400** dagli antenati di Guido Berlucci 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 circa 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 54,7 mln €.
137 agenti di commercio e 4 area manager in Italia.
30 paesi serviti all'estero con 2 area manager.

CATENA DEL VALORE - HOSPITALITY



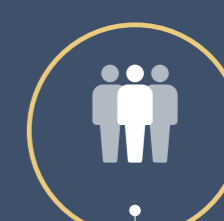
APPROVVIGIONAMENTO

Materiale per accoglienza.
Servizi per la manutenzione delle strutture.
Servizi per le visite.
41 fornitori: 40 lombardi - di cui 38 dalla provincia di Brescia.



PRODUZIONE

Elaborazione percorsi visite.
Formazione delle guide (15 guide abilitate).
Pagine dedicate sul sito e sui social.



SERVIZI EROGATI

Visite in cantina.
Organizzazione di eventi.
20.641 persone hanno visitato la cantina nel 2022.

LA DISTRIBUZIONE DEL VALORE AGGIUNTO

Valore economico generato e distribuito

Grazie alle nostre attività, nel 2022 abbiamo generato valore per **54,7 milioni di euro**, con un aumento del 14,9% rispetto all'anno precedente. Questo risultato ha permesso di distribuire oltre **45,6 milioni di euro agli stakeholder**, con un incremento del valore distribuito del **9,6% rispetto al 2021**. In particolare, la parte più consistente del valore generato è stata distribuita ai fornitori e, a seguire, al personale.

54,7 mln euro
Valore economico
generato

45,6 mln euro
Valore distribuito

+9,6%
Aumento valore
distribuito vs 2021



VALORE ECONOMICO GENERATO, DISTRIBUITO E TRATTENUTO

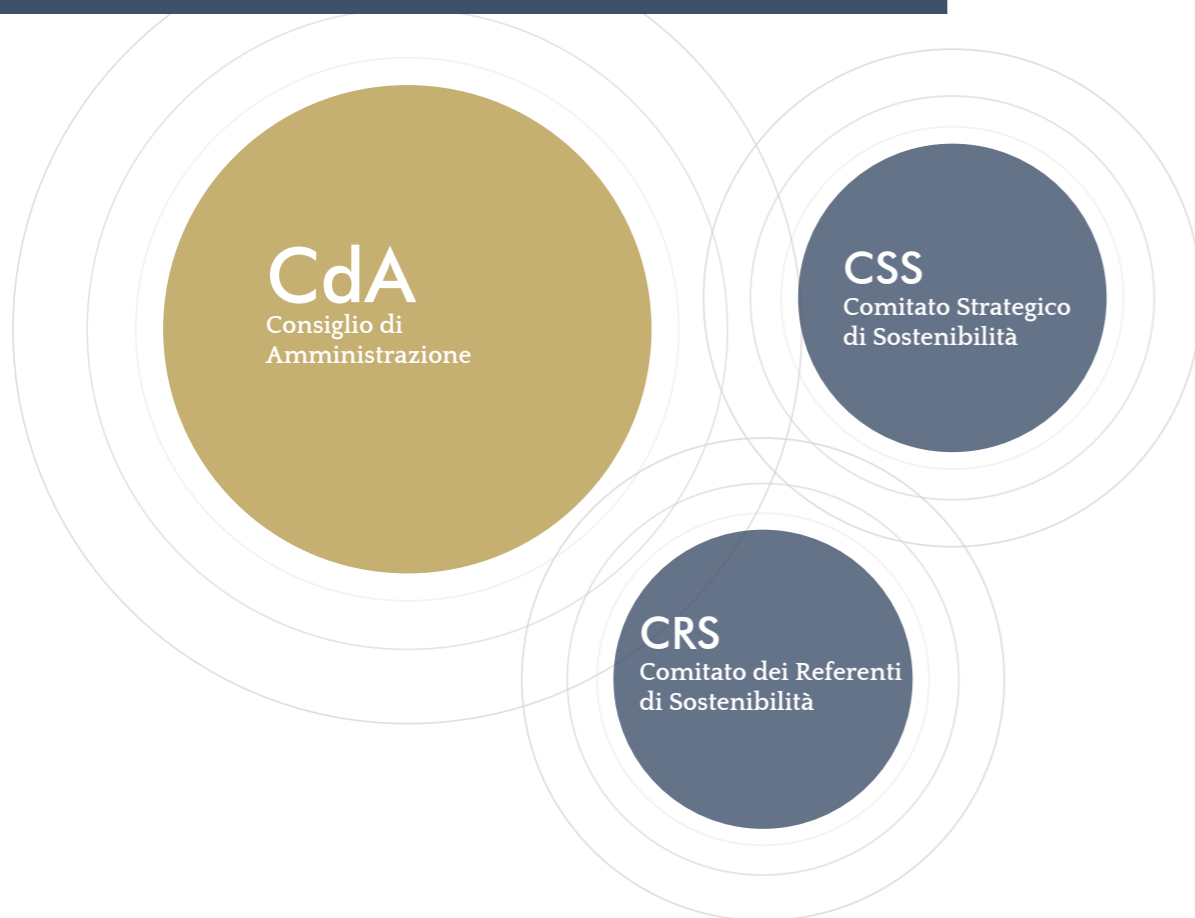
VALORE AGGIUNTO GLOBALE	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>euro/000</i>	<i>euro/000</i>	<i>euro/000</i>
Valore economico generato	46.580	47.567	54.655
Valore della produzione	46.488	47.515	54.583
Altri proventi	92	52	72
Valore economico distribuito	39.715	41.605	45.607
Costi operativi	30.559	32.149	34.371
Costi del personale	5.976	6.463	6.811
Pagamenti ai fornitori di capitale	856	741	742
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	1.412	1.241	2.563
Liberalità e sponsorizzazioni	119	89	102
Contributi associativi	794	921	1.018
Valore economico trattenuto	6.865	5.963	9.048

La tabella rappresenta il valore economico generato, quello distribuito e quello trattenuto. Questi valori derivano dalla riclassificazione del Conto Economico Civilistico, dove il valore economico trattenuto è rappresentato dall'utile dell'esercizio, che per il 2022, come per gli anni precedenti, 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 circa 60 anni da **Franco Ziliani**, che ha poi passato la tradizione e il sapere nelle mani della nuova generazione. **I 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 Report 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 collaborino ai fini della 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 (CdA)**, composto da quattro membri⁴, 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)**.

4. Il Consiglio di Amministrazione è così composto: Paolo Ziliani - Presidente, Arturo Ziliani, Cristina Ziliani e Roberto Sciolli.



2

Comitati a supporto del CdA

Comitato Strategico di Sostenibilità (CSS)
Comitato dei Referenti di Sostenibilità (CRS)



7

membri del Comitato strategico di sostenibilità (CSS)



15

membri del Comitato dei Referenti di Sostenibilità (CRS)



3

riunioni svolte nel 2022 (1 del CSS, 2 del CRS)

CSS: RESPONSABILITÀ

Il Comitato Strategico di Sostenibilità:

- 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. Nel 2022 ci sono state due riunioni del CRS, finalizzate rispettivamente alla presentazione del Report di Sostenibilità 2020 e di quello riferito all'anno 2021.

A ognuno dei membri vengono 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. 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.

CRS: RESPONSABILITÀ

Il Comitato dei Referenti di Sostenibilità (CRS):

- 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 modello 231 e il codice etico

A completamento della governance, abbiamo definito il Modello di organizzazione, gestione e controllo ai sensi del D.lgs. 231/01 (di seguito Modello 231) e il Codice Etico.

Per garantire **correttezza e trasparenza** nella gestione delle nostre attività, abbiamo adottato il **Modello 231**, un insieme di misure e procedure idonee a ridurre il rischio di commissione di reati all'interno dell'organizzazione aziendale. Abbiamo inoltre 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 la nostra attività e raccomanda, promuove o vieta comportamenti richiamandone l'osservanza da parte dei soggetti interni alla nostra società. Esso, quindi, costituisce un valido codice di comportamento per accrescere la coscienza e la conoscenza della policy aziendale da parte dei dipendenti. Il Codice è anche lo strumento tramite cui si informiamo i soggetti esterni circa i principi di deontologia aziendale che la società riconosce come propri e sui quali richiama l'osservanza dei propri interlocutori, prevedendo sanzioni proporzionate alla gravità delle infrazioni commesse.

La **sostenibilità** in ambito sociale e ambientale è uno dei principi cardine del nostro Codice Etico. Esso esprime il nostro impegno ad agire nel rispetto delle normative vigenti in materia di **tutela ambientale**, ad esempio ottimizzando l'utilizzo delle risorse naturali e preservando l'ambiente circostante tramite l'utilizzo di tecnologie eco-efficienti. Nel Codice Etico specifichiamo anche la nostra **attenzione alle persone**, da un lato attraverso il nostro impiego delle risorse umane in un modo che rispetti e valorizzi le caratteristiche individuali e tuteli le

diversità, dall'altro consolidando e diffondendo la cultura della sicurezza, sviluppando una maggiore consapevolezza dei rischi e promuovendo comportamenti responsabili, al fine di preservare la salute, la sicurezza e l'integrità fisica dei dipendenti e di tutti coloro che operano per la Società.

Il documento definisce anche le regole di comportamento in materia di conflitto di interessi, stabilendo che tutti i **Destinatari del Codice** (il personale dipendente, i dirigenti, gli amministratori e tutti coloro che, direttamente o indirettamente, stabilmente o temporaneamente, operano per la Società) devono sempre agire, evitando situazioni o attività in cui essi sono o possono apparire in conflitto di interessi. Nell'ipotesi in cui un Destinatario si trovi in una situazione di conflitto di interessi, deve astenersi da prendere o concorrere in decisioni/deliberazioni afferenti alla materia cui attiene il conflitto, dichiarando espressamente la propria situazione.

Per vigilare sull'attuazione e il rispetto del Modello 231 e del Codice Etico, Berlucci ha istituito al proprio interno un apposito **Organismo di Vigilanza** che assiste il Consiglio di Amministrazione (CdA) nella fissazione e nell'aggiornamento degli indirizzi del sistema di controllo interno, nella valutazione sull'adeguatezza e sull'effettivo funzionamento del medesimo e nella analisi dei rischi aziendali. Inoltre, svolge gli ulteriori compiti indicati nel Codice.

L'Organismo di Vigilanza è un organo dotato di indipendenza, di piena autonomia di azione e di controllo, la cui attività è caratterizzata da professionalità ed imparzialità e al quale è attribuita tale carica attraverso apposito atto deliberativo del Consiglio di Amministrazione.

I membri dell'Organo di Vigilanza durano in carica secondo quanto stabilito dall'atto di nomina del Consiglio di Amministrazione e possono essere revocati dal Consiglio medesimo solo per giusta causa.

Infatti, abbiamo integrato il Modello 231 con un sistema di gestione delle segnalazioni di illeciti che consenta di tutelare l'identità del segnalante ed il relativo diritto alla riservatezza. Il segnalante ha la facoltà di trasmettere all'Organismo di Vigilanza informazioni utili per identificare comportamenti difformi da quanto previsto dal Modello, dalle procedure stabilite per la sua attuazione e dalle procedure stabilite dal sistema di controllo interno, fatti

salvi gli obblighi di legge e la tutela dei diritti della Società o delle persone accusate erroneamente e/o in mala fede. Il **sistema di segnalazione** tutela il segnalante da qualsiasi atto di ritorsione o discriminatorio per motivi collegati alla segnalazione e applica adeguate sanzioni nei confronti di chi viola le misure di tutela del segnalante e/o di chi invia segnalazioni non fondate.



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 viti-

vinicole potrebbe sparire. A soffrire sarebbe soprattutto l'area mediterranea, con Italia e Spagna che perderebbero rispettivamente il 68% e 65% di aree climaticamente idonee⁵. Il settore agricolo, che con il suo impatto contribuisce ai cambiamenti climatici, potrebbe diventarne una vittima.

5. Istituto nazionale francese della ricerca agronomica (Inra). 2020



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 2022 abbiamo proseguito il dialogo con gli stakeholder come negli anni precedenti.

I PRINCIPALI STAKEHOLDER INDIVIDUATI



PARTNER COMMERCIALI



COLLABORATORI



AGENTI



CLIENTI



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.

Occupazione di qualità. Salute e sicurezza dei lavoratori.

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. Promozione e sensibilizzazione al consumo consapevole e responsabile del vino.

Solidità della collaborazione. Diffusione di pratiche agricole sostenibili tramite la richiesta di adesione al Protocollo Berlucchi di Viticoltura Sostenibile.

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, sperimentazioni innovative nel settore vitivinicolo e 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 Report di Sostenibilità. È attraverso questo processo, infatti, che sono identificati, prioritizzati e aggiornati i temi materiali, cioè i temi più rilevanti per l'azienda che devono essere riportati nel Report di Sostenibilità. Abbiamo svolto la nostra analisi di materialità per la prima volta nel corso del 2020 per la redazione del primo Report di Sostenibilità, relativo al 2019.

Nel 2021 l'abbiamo **rivista e aggiornata** e nel 2023 l'abbiamo rivista in conformità ai GRI Standard 2021 per la redazione del Report di Sostenibilità 2022. La Guido Berlucchi ha fatto proprio il **nuovo concetto di temi materiali**. Essi vengono definiti come gli impatti più significativi dell'organizzazione sull'economia, l'ambiente e le persone - compresi gli impatti sui loro diritti umani -, a seguito delle sue attività e delle sue relazioni commerciali.

Temi materiali individuati

Gli impatti significativi hanno costituito la base per l'elaborazione della **lista di temi materiali** su cui Berlucchi fonda la rendicontazione del presente Report di Sostenibilità. Questa lista è stata ricavata aggregando più impatti collegati tra loro, definendo un tema che li rappresentasse. Successivamente a ciascun tema materiale sono stati associati i relativi indicatori GRI.

La nuova analisi di materialità ha sostanzialmente confermato i temi materiali individuati nel Report di Sostenibilità 2021, evidenziando l'importanza di tematiche come, ad esempio, l'azione volta a contrastare il cambiamento climatico, la salute e sicurezza dei lavoratori e il contributo allo sviluppo del territorio.

Le uniche modifiche apportate riguardano i temi che nel Report di Sostenibilità del 2021 erano definiti "Circolarità dei materiali" e "Tutela del suolo e della biodiversità". A seguito della nuova analisi, i temi sono stati rispettivamente rinominati "**Circolarità dei materiali e smaltimento dei rifiuti**", per dare maggior risalto alla tematica della gestione responsabile dei rifiuti, e "**Tutela del suolo, delle acque e della biodiversità**", ponendo quindi la giusta attenzione anche sull'habitat delle acque.

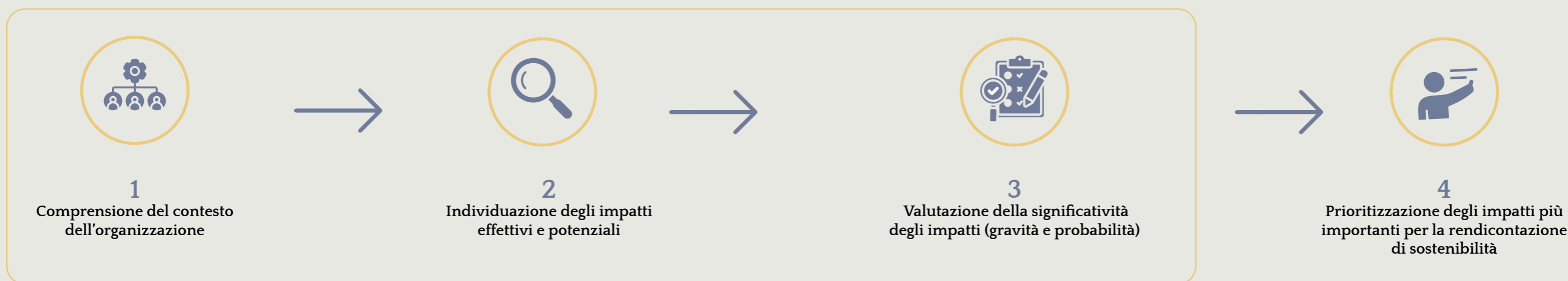


ANALISI DI MATERIALITÀ: LE FASI

L'analisi di materialità in linea con i nuovi Standard si compone di quattro fasi: le prime tre si sostanziano in un'analisi delle pressioni esterne che agiscono sul settore di operatività della Guido Berlucchi, nell'identificazione conseguente dei principali impatti generati o collegati all'azienda e alla sua value chain e da ultimo

nella valutazione di significatività degli stessi.

La quarta e ultima fase è volta a stabilire la priorità degli impatti e, conseguentemente, a definire la lista di temi materiali su cui rendicontare.



GOVERNANCE

AMBITO	TEMA MATERIALE	DESCRIZIONE	INDICATORI GRI
AMBIENTE	Lotta al cambiamento climatico e consumi di energia	Garantire una gestione responsabile dei consumi energetici 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.	302 – Energia 305 – Emissioni
	Circularità dei materiali e smaltimento dei rifiuti	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, come la gestione responsabile dei rifiuti.	301 – Materiali 306 – Rifiuti
	Tutela del suolo, delle acque e della biodiversità	Garantire l'utilizzo di pratiche agronomiche e di gestione del vigneto rispettose dell'ambiente, della biodiversità, delle risorse idriche 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.	KPI EXTRA GRI (qualitativi)
	Consumi idrici e scarichi di acque reflue	Non utilizzare risorse idriche per l'irrigazione del vigneto, nel rispetto Disciplinary della Franciacorta. Ottimizzare l'utilizzo di risorse idriche nel processo di vinificazione e migliorare a livello qualitativo le acque di scarico.	303 – Acqua e scarichi idrici
	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.	KPI EXTRA GRI (qualitativi)
PERSONE	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.	416 – Salute e Sicurezza dei clienti 417 – Marketing ed etichettatura
	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.	403 – Salute e sicurezza sul lavoro
	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.	2 – Informative Generali 401 – Occupazione 404 – Formazione e istruzione 405 – Diversità e pari opportunità
TERRITORIO	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 Berlucchi, Consorzio della Franciacorta).	201 – Performance economiche 204 – Pratiche di approvvigionamento 308 – Valutazione ambientale dei fornitori 414 – Valutazione sociale dei fornitori
GOVERNANCE	Innovazione e sviluppo di pratiche agricole sostenibili	Innovare nelle pratiche agricole e nei processi produttivi seguendo un percorso legato alla sostenibilità (come il progetto Biopass o i protocolli dell'agricoltura sostenibile).	KPI EXTRA GRI

Ulteriori informazioni relative all'analisi di materialità sono disponibili nella sezione "Nota metodologica" a pag. 108.

LA NOSTRA STRATEGIA DI SOSTENIBILITÀ

Viviamo in un periodo di grandi sfide. Nella Guido Ber-lucchi 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 pre-servate 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 col-tivazione che preservino il territorio, introduciamo processi di trasformazione che riducono l'utilizzo di energia, le emissioni in atmosfera e l'utilizzo dell'acqua. Così come la prima generazione ha introdotto un nuo-vo modo di fare il vino nel nostro territorio, la seconda vuole continuare a trovare soluzioni che possano far

crescere la nostra regione, valorizzare le nostre perso-ne 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, tra-dizioni e tecnologia**. Per questo **siamo attivamente impegnati in una profonda riflessione su come ga-rantire 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 cre-are occupazione**. Abbiamo ridefinito la nostra strategia di sostenibilità tenendo conto delle sfide sempre più urgenti del nostro tempo e realizzando un'approfon-dita analisi dei principali megatrend che interessano la nostra attività, svolgendo interviste interne ed ester-ne 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 quattro dimensioni di impatto, che ricalcano i quattro ambiti dell'analisi di materialità, 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 responsabi-lità che ne derivano, offrendo il nostro contributo al raggiungimento dei 17 obiettivi di sviluppo Sostenibile, i **Sustai-nable 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 soste-nibile: 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

DIMENSIONI DI IMPATTO



TUTELARE
LE RISORSE
NATURALI

LEVA STRATEGICA

- Conoscenza del patrimonio naturale
- Gestione sostenibile del vigneto
- Produzione e logistica sostenibili

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



SOSTENERE LA
FRANCIACORTA

- Coinvolgimento degli stakeholder

- Valorizzazione e sviluppo del territorio



BENESSERE
DELLE
PERSONE

- Gestione delle persone dell'azienda
- Promozione di buone pratiche presso i fornitori

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



POTENZIARE LA
SOSTENIBILITÀ
IN AZIENDA

- Governance di sostenibilità
- Politiche e procedure
- Cultura interna
- Comunicazione esterna

- Qualità e sicurezza alimentare



Il nostro contributo all'agenda 2030

OBIETTIVI	SPECIFICI SUGGERIMENTI DI AZIONE	IL NOSTRO IMPEGNO
 <p>2 SCONFIGGERE LA FAME NEL MONDO</p> <p>Porre fine alla fame, realizzare la sicurezza alimentare e una migliore nutrizione e promuovere l'agricoltura sostenibile</p>	<p>2.4 implementare pratiche agricole che aumentino la produttività e la produzione, che aiutino a mantenere gli ecosistemi, che rafforzino la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, condizioni meteorologiche estreme, siccità, inondazioni e altri disastri e che migliorino progressivamente il territorio e la qualità del suolo.</p> <p>2.5 mantenere la diversità genetica di semi, piante coltivate.</p>	<p>Applichiamo il protocollo di viticoltura biologica e tutti i nostri vigneti sono certificati, inoltre abbiamo sviluppato un "Protocollo di gestione del vigneto", il 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.</p> <p>Poniamo la massima attenzione ai progetti per migliorare la biodiversità nell'ecosistema viticolo.</p>
 <p>4 ISTRUZIONE DI QUALITÀ</p> <p>Garantire un'istruzione di qualità inclusiva e paritaria e promuovere opportunità di apprendimento permanente per tutti</p>	<p>4.4: Entro il 2030, aumentare sostanzialmente il numero di giovani e adulti che abbiano le competenze necessarie, incluse le competenze tecniche e professionali, per l'occupazione, un lavoro dignitoso e per l'imprenditorialità.</p>	<p>Promuoviamo l'inserimento di stagisti/tirocinanti all'interno dell'azienda e la partnership con le principali scuole e Università del territorio.</p>
 <p>6 ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI</p> <p>Garantire la disponibilità e la gestione sostenibile delle risorse idriche e servizi igienico-sanitari per tutti</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>
 <p>8 BUONA OCCUPAZIONE E CRESCITA ECONOMICA</p> <p>Promuovere una crescita economica duratura, inclusiva e sostenibile, la piena e produttiva occupazione e un lavoro dignitoso per tutti</p>	<p>8.8: proteggere i diritti del lavoro e promuovere un ambiente sicuro e protetto di lavoro per tutti i lavoratori, compresi i lavoratori migranti, in particolare donne migranti, e quelli in lavoro precario.</p>	<p>Abbiamo più di 100 dipendenti e circa 40 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 nostri dipendenti diretti che nei confronti dei dipendenti delle società fornitrici di servizi nei momenti di picco dell'attività agricola.</p>
 <p>12 CONSUMO RESPONSABILE</p> <p>Promuovere l'attuazione del programma decennale dell'ONU per un modello di consumo e di produzione sostenibile</p>	<p>12.2: Nel 2030, ottenere la gestione sostenibile e l'uso efficiente delle risorse naturali.</p> <p>12.3: Entro il 2030, dimezzare l'ammontare pro-capite globale dei rifiuti alimentari e ridurre le perdite di cibo lungo le catene di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto.</p> <p>12.5: Entro il 2030, ridurre in modo sostanziale la produzione di rifiuti attraverso la prevenzione, la riduzione, il riciclaggio e il riutilizzo.</p>	<p>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.</p> <p>Raccogliamo e conferiamo tutti i residui di spremitura ad aziende che provvedono a un'ulteriore trasformazione.</p> <p>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. Promuoviamo il recupero delle glasine attraverso il progetto di "RafCycle".</p>

Il nostro contributo all'agenda 2030

OBIETTIVI

SPECIFICI SUGGERIMENTI DI AZIONE

IL NOSTRO IMPEGNO



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 nell'ambito del progetto Ita.Ca. (Italian White Carbon Calculator) 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 2022, 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 propria impronta carbonica annualmente già dal 2010 con la certificazione ISO 14064 nell'ambito del progetto **Ita.Ca.** (*Italian White Carbon Calculator*).



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 2022 la "foresta" Guido Berlucci ha raggiunto i 3.200 alberi, permettendo di risparmiare l'emissione di 461,30 tonnellate di CO₂.

Un progetto avviato nel 2016 e conclusosi a dicembre 2021 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, si è ottenuta una riduzione del 37% delle emissioni di gas serra, un risparmio di matrice organica pari al 38%, la riduzione del 13% dell'impatto odorigeno, un decremento del 38% della disomogeneità del vigore dei vigneti e un aumento del 6,8% del contenuto di sostanza organica.

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 programma sperimentale è stato orientato verso tre ambiti del panorama dei metodi colturali volti a valorizzare la qualità del prodotto e la salvaguardia ambientale. In particolare, il progetto ha avuto come obiettivo l'osservazione della complessità di tutti gli organismi nel suolo e del tenore di sostanza organica e si è prefissato di identificare le tecniche colturali più adatte alla valorizzazione della biodiversità. Operativamente il progetto si è concluso con la vendemmia del 2021 e i risultati sono stati presentati in una relazione finale pubblicata nel 2022.



Rafforzare le modalità di attuazione e rilanciare il partenariato globale per lo sviluppo sostenibile

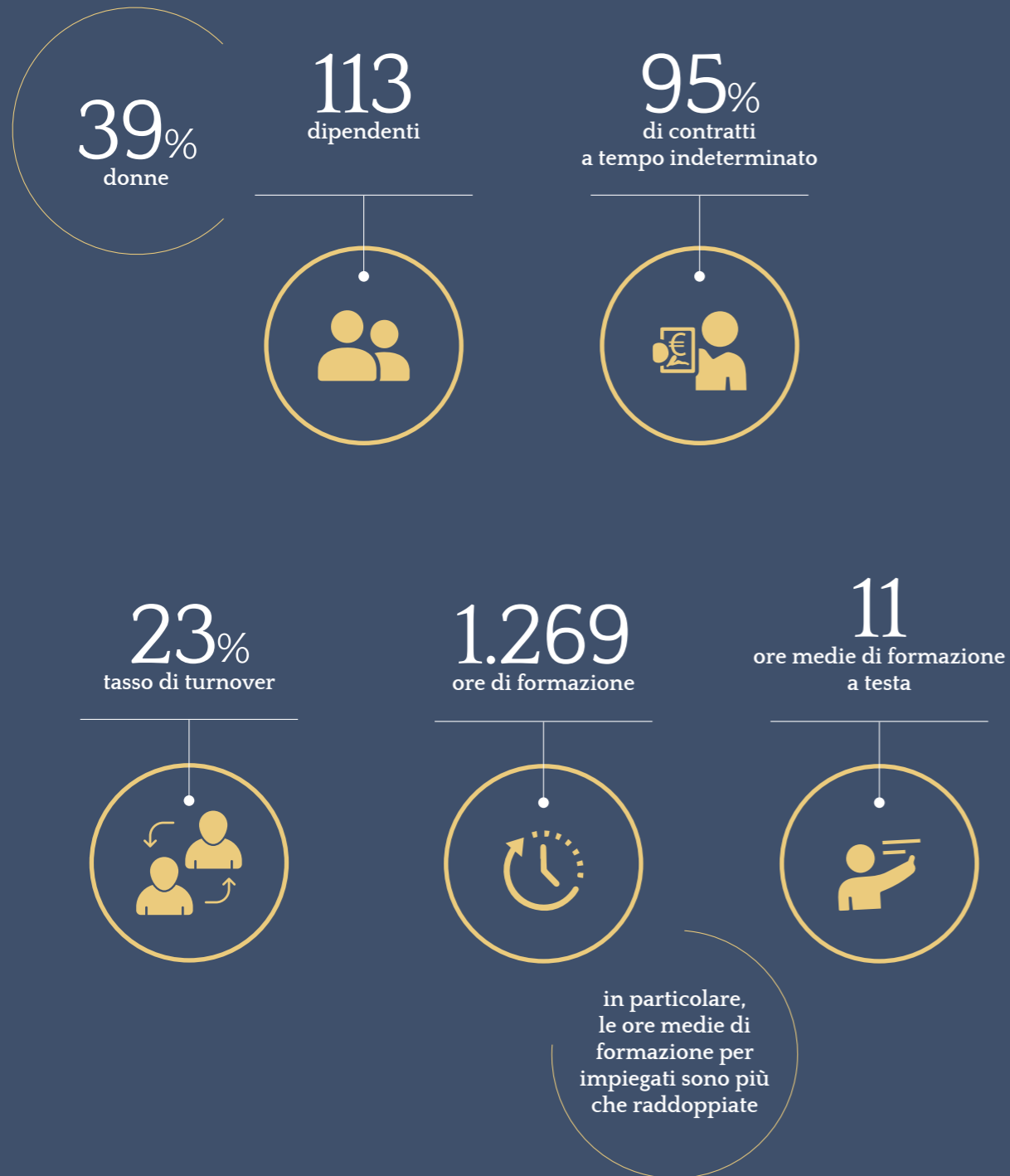
Il successo dell'attuazione dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile dipende da un quadro di finanziamento globale che va al di là degli impegni ufficiali di assistenza allo sviluppo.

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.



2
LE NOSTRE PERSONE

LE PERFORMANCE 2022



“

Le nostre persone sono la prima ricchezza dell'azienda: è grazie all'impegno di ciascuno che ogni bottiglia di Franciacorta Berlucchi diventa un vero e proprio capolavoro. Per questo, ci impegniamo a valorizzare i nostri dipendenti, supportandoli sia nel percorso di sviluppo professionale che nella salvaguardia della salute e della sicurezza, cercando di far sentire tutti parte di una famiglia con un grande progetto.

”

OCCUPAZIONE DI QUALITÀ

La nostra priorità è sviluppare **competenze all'avanguardia** che ci permettano di mettere in atto 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, nelle fasi del processo produttivo e nel 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.

L'ufficio Risorse Umane interno all'azienda, e guidato da uno degli amministratori, si occupa di: gestione

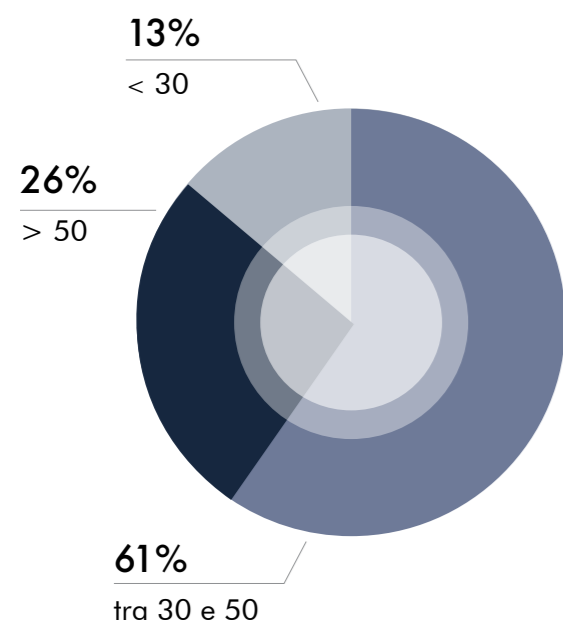
amministrativa (rilevazione presenze, redazione buste paga, relazioni con gli enti, budget, inserimento e analisi statistiche delle risorse umane), definizione e valutazione dei percorsi formativi e di sviluppo delle carriere.

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

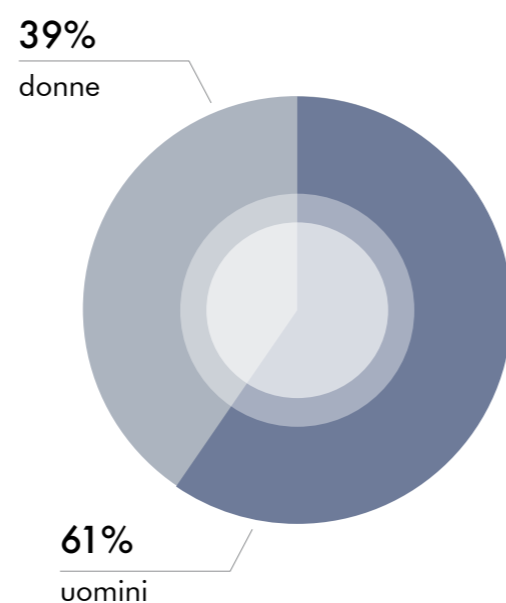
In generale, a esclusione dei picchi legati alla peculiarità dell'attività agricola, l'occupazione è stabile, con una percentuale del **95% di contratti a tempo indeterminato**.

Nel corso del 2022, la forza lavoro ha subito un incremento, passando da 107 a 113 dipendenti, senza contare gli stagionali, con 10 uscite e 16 nuovi ingressi. Il turnover in entrata è stato pari al 14% a fronte di un turnover in uscita del 9%. Per quanto riguarda la distribuzione dei dipendenti per fasce di età, nel 2022 il 13% dei dipendenti aveva un'età inferiore ai 30 anni, il 61% aveva un'età compresa tra i 30 e i 50 anni e il restante 26% aveva più di 50 anni. Questa ripartizione ha permesso di avere un buon bilanciamento delle risorse: da un lato un approccio più innovativo della generazione più giovane e dall'altro le capacità e il know-how maturati dai dipendenti con più esperienza. Infine, per quanto riguarda la distribuzione dei dipendenti per genere, nel 2022 la distribuzione di donne rispetto agli uomini si è attestata attorno a un terzo del totale (39%).

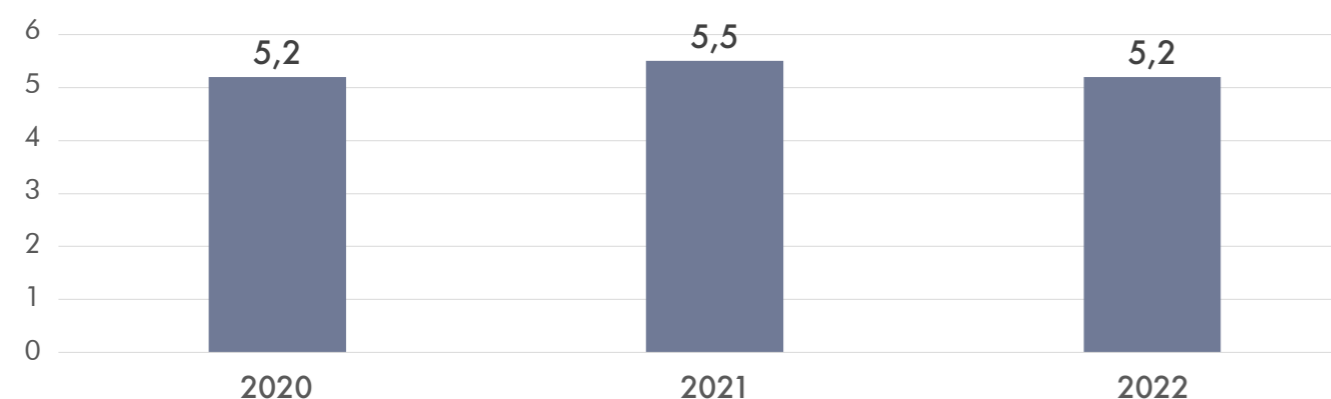
GRI 405-1: DIPENDENTI PER FASCIA DI ETÀ



GRI 405-1: DIPENDENTI PER GENERE



GRI 2-21: RAPPORTO DI RETRIBUZIONE TOTALE ANNUALE



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 individuare delle figure nelle diverse aree operative dell'azienda che possano fare da ambasciatori della sostenibilità presso i colleghi. Coinvolgiamo i dipendenti negli eventi che organizziamo presso l'azienda e che affrontano tematiche di sostenibilità, come le riunioni di *Academia Berlucci*, e in ogni occasione facciamo riferimento all'impegno di Berlucci sulla sostenibilità.

Durante l'evento organizzato per scambiarsi gli auguri di Natale abbiamo distribuito a tutti i dipendenti un "decalogo" che riassume gli elementi identificativi di Berlucci in termini di sostenibilità. Per supportare i propri dipendenti in un anno particolarmente difficile, a causa del rincaro dei prezzi dell'energia e dell'aumento dell'inflazione, nel 2022 Berlucci ha erogato a tutti i suoi dipendenti un buono bollette pari a 500 euro. Inoltre, in occasione del periodo natalizio, sono state distribuite card con un importo pari a 100 euro da utilizzare presso una nota catena di supermercati.

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. Inoltre, vi è l'intenzione di integrare gli spazi di lavoro con piante, con un approccio di design biofilico che può migliorare la soddisfazione e la produttività dei lavoratori, nonché migliorare l'aspetto del comfort degli spazi di lavoro (es. fornendo nuove scrivanie). Infine, è in fase di discussione e di studio di fattibilità il progetto di una mensa comune per la pausa pranzo, la quale costituirà un importante punto di aggregazione.

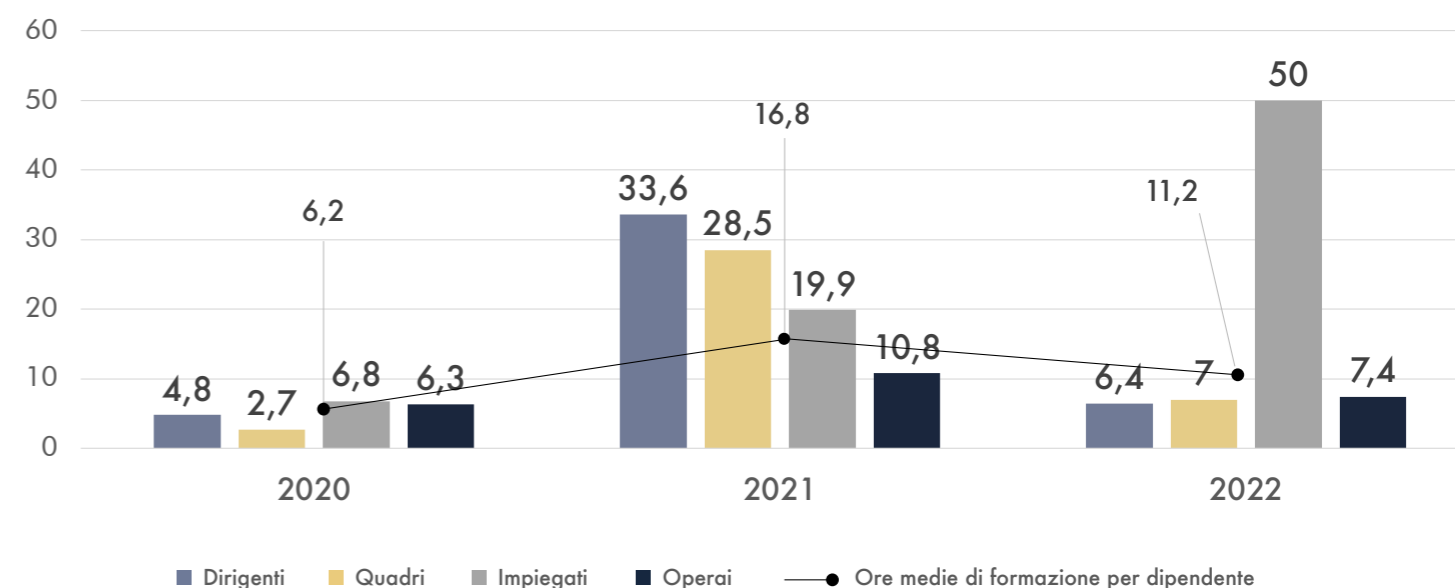
LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE

La formazione è fondamentale per la crescita delle persone. L'ufficio Risorse Umane coordina l'organizzazione sia della formazione obbligatoria in tema di sicurezza sul lavoro, che viene organizzata in funzione delle scadenze dei corsi già svolti, sia della formazione non obbligatoria. Quest'ultima è frutto di un Piano formativo annuale che viene definito tenendo in considerazione le esigenze rilevate dai vari responsabili di reparto e prevede il monitoraggio puntuale delle ore di formazione effettuate e una valutazione dell'efficacia complessiva. E per avvicinare sempre di più i nostri collaboratori 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 2022 sono state offerte **1.269 ore di**

formazione, con una media di circa **11 ore a testa**.

I corsi hanno riguardato sia aspetti legati alla professione che l'accrescimento di soft skill. Le ore totali di formazione erogate nel 2022 registrano una riduzione delle stesse rispetto al 2021 e tale diminuzione è da attribuire alla significativa variabilità della formazione obbligatoria in tema di sicurezza sul lavoro da un anno all'altro. Inoltre, nel 2021, la Direzione Aziendale, rilevando specifiche esigenze formative, aveva investito su corsi di formazione "extra" per impiegati e dirigenti. Nonostante il trend, anche nel corso del 2022, i collaboratori hanno potuto usufruire di numerosi corsi non obbligatori, tra i quali corsi in ambito contabile e fiscale, corsi ai sensi del Modello 231 con l'Organo di Vigilanza, approfondimenti sulla "normativa sull'utilizzo di plastica monouso" o, ancora, in materia di wine business.

GRI 404-1: ORE MEDIE DI FORMAZIONE ANNUA PER CATEGORIA DI DIPENDENTI



FORMAZIONE	2020	2021	2022
Ore totali	662,0	1.801,0	1269,0
di cui in aula	362,0	670,0	865,0
di cui in modalità e-learning	300,0	1.131,0	404,0
Ore medie per dipendente	6,2	16,8	11,2

Sui temi di sostenibilità, nel 2021, 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 Berlucchi 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 (DVR) e sono state nominate le figure chiave responsabili quali il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (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. Nello stesso anno i servizi in materia di sicurezza sono stati affidati a una società esterna locale, che si è occupata anche delle tematiche ambientali. Infine, nel corso del 2022 sono stati aggiornati i corsi RSPP al fine di renderli più aderenti con i temi del settore vitivinicolo.

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	2020	2021	2022
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili, inclusi i decessi	5	1	1
di cui incidenti in itinere	1	1	0
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (>6 mesi di assenza), escludendo i decessi	0	0	0
di cui il numero di decessi	0	0	0
Indice di gravità ¹	0,53	0,05	0,01
Tasso degli infortuni sul lavoro registrabili ²	4,82	0,91	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

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

2. L'indice di infortuni registrabili è stato calcolato come segue: numero di infortuni registrabili / ore lavorate totali x 200.000. Per il calcolo dei giorni di assenza legati agli infortuni viene contato anche il giorno in cui è avvenuto l'infortunio.





3
DALLA TERRA
AL GRAPPOLO

LE PERFORMANCE 2022

73
ettari certificati
biologici



87%
dei rifiuti
destinati a riciclo



50
arnie adottate



12.224
mc di acqua prelevata



20%
del fabbisogno energetico
da impianto fotovoltaico



COSA FACCIAMO

La nostra attività è strettamente legata all'ambiente e alle risorse naturali. In questa sezione vogliamo raccontare come l'attenzione all'ambiente attraversa tutte le fasi della catena del valore della Guido Berlucchi: dalla lavorazione del terreno sino a quando la bottiglia arriva al consumatore finale.

La **prima fase**, che abbiamo chiamato **"dalla terra al grappolo"**, ricade sotto la responsabilità dell'agronomo e riguarda la cura dei vigneti. Questa fase ci porta, attraverso progetti innovativi e buone pratiche agricole, ad avere un'uva di altissima qualità, elemento fondamentale per fare dei vini eccellenti.

La **seconda fase**, **"dal grappolo alla bottiglia"**, riguarda tutto il processo che dalla vendemmia consente di arrivare al confezionamento di una bottiglia di

"Berlucchi", attraverso le diverse fasi di lavorazione che si svolgono in cantina, e che sono guidate dall'enologo.

Infine, **nell'ultima fase "dalla bottiglia al consumatore"**, sono descritti i processi necessari, una volta creata la bottiglia, per farla arrivare al consumatore finale; in questa fase è rilevante il tema degli imballaggi e della qualità e sicurezza alimentare che garantiamo ai nostri clienti.

Completa questa sezione un capitolo dedicato alla misurazione annuale dei dati ambientali relativi ai nostri impatti, volti a monitorare in maniera puntuale i consumi, i rifiuti, le materie prime utilizzate, nonché quanto facciamo per promuovere un'economia circolare.

DALLA TERRA AL GRAPPOLO

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.

Siamo consapevoli che il settore vitivinicolo, come molti altri, contribuisce ai cambiamenti climatici. Per questo motivo monitoriamo le nostre emissioni di gas serra (greenhouse gases, GHG) sin dal 2010 e utilizziamo energia rinnovabile, prodotta dal nostro impianto fotovoltaico, con la quale copriamo ad oggi circa il 20% del nostro fabbisogno energetico.

Allo stesso tempo, sappiamo anche che il nostro settore è particolarmente vulnerabile agli impatti del cambiamento climatico. Stiamo quindi adottando delle misure di adattamento come, ad esempio, l'utilizzo di un'antica varietà autoctona di vite più resistente alle alte temperature, ovvero l'Erbamat, che è stata ammessa nel Disciplinare del Franciacorta.



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.

I capisaldi di questa filosofia sono contenuti nel Protocollo Berlucci di Viticoltura Sostenibile (PBVS), che trae i propri principi dall'agricoltura biologica. Si tratta di un documento che raccoglie l'esperienza di 50 anni di attività in vigneto, una continua attività di misurazione e studio, e la forte relazione con i viticoltori partner dai quali viene acquistata l'uva. Alla base di tutto c'è però il rispetto del Disciplinare del Franciacorta. **L'attività agricola è gestita da un agronomo, a diretto riporto dell'amministratore delegato**, il quale, oltre alle scelte legate alla cura della terra, ha la responsabilità della gestione del personale agricolo - sia dipendente che avventizio - ed è colui che si interfaccia con i viticoltori partner.

I NOSTRI CAPISALDI PER UN'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Il disciplinare del Franciacorta DOCG, uno dei disciplinari più severi al mondo

I prodotti appartenenti a tutte le Denominazioni di Origine Italiane, in quanto tali, sono soggetti al rispetto di uno specifico Disciplinare di Produzione, pertanto, anche il Franciacorta DOCG deve essere prodotto secondo le regole stabilite dal suo disciplinare. I produttori di Franciacorta si sono impegnati nel tempo a redigere un insieme di norme a tutela della qualità dei propri vini attraverso il Disciplinare del Franciacorta. Tale documento è un atto normativo che stabilisce le regole per la produzione di vini Franciacorta DOCG e risulta essere uno dei più rigidi al mondo nella medesima categoria di produzione. La prima versione del disciplinare risale al 1967, in seguito questo ha subito varie modifiche, fino alla più recente versione del 2017.

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

Il Protocollo Berlucci Di Viticoltura Sostenibile (Pbvs)

Il **Protocollo Berlucci di Viticoltura Sostenibile (PBVS)** è un documento sviluppato dalla Guido Berlucci e dallo Studio Agronomico Sata che raccomanda pratiche di difesa, gestione agronomica e fertilizzazione, ispirandosi all'agricoltura biologica. Il PBVS è stato sviluppato nel 2020 per formalizzare le prassi virtuose che la Guido Berlucci richiede ai suoi fornitori d'uva (si veda anche la sezione sui fornitori, a pag. 70). 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.

Berlucci e la viticoltura biologica

I vigneti dai quali proviene l'uva sono in parte di proprietà e in parte di viticoltori partner. I vigneti di proprietà della Guido Berlucci - che consistono in **73 ettari** - dal 2016 sono tutti certificati biologici; a questi si aggiungono **42 ettari** di vigneti di proprietà della azienda agricola controllata Agricola della Franciacorta, che applica anch'essa il Disciplinare del Franciacorta. Il resto dell'uva proviene da vigneti condotti da viticoltori partner, che aderiscono al Protocollo Berlucci di Viticoltura Sostenibile e la maggior parte dei quali sono anche certificati biologici. Infatti, collaboriamo con gli stessi viticoltori partner da oltre vent'anni e questo ci ha permesso di porre solide radici nel territorio, presupposto per un percorso comune per realizzare un'agricoltura sempre più sostenibile.

La viticoltura biologica esclude l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi e prevede l'impiego esclusivo di miscele 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. A tal fine, non utilizziamo modelli e schemi rigidi imposti, ma 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.

LA RICERCA CONTINUA PER MIGLIORARE I NOSTRI RISULTATI

La tutela dell'ambiente non può prescindere da un'approfondita conoscenza del territorio in cui operiamo. Per questo motivo non ci limitiamo a monitorare le nostre emissioni di gas climalteranti (greenhouse gases, GHG) e gli altri impatti ambientali - quali il consumo di acqua e la produzione di rifiuti - ma monitoriamo anche le condizioni dei nostri suoli. Lo facciamo tramite la partecipazione a progetti di studio i cui risultati influenzano le nostre scelte nell'ambito delle attività agricole. Di seguito vengono illustrati i nostri principali progetti che vanno da nuove modalità di misurazione e

controllo per effettuare le migliori scelte agronomiche a progetti innovativi di coltivazione del terreno.

La buona gestione del vigneto è basata su un approccio scientifico che pone in correlazione le risorse naturali. Si ritiene fondamentale incominciare da una 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 tecnica colturale che meglio si adatta al contesto locale in cui sono presenti le vigne e che abbia il minor impatto possibile verso l'ambiente. 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.



Life Vitisom, Biopass, F.A.Re.Su.BIO

In Berlucchi accogliamo l'innovazione per migliorare le nostre pratiche agricole, aggiornando periodicamente il nostro Protocollo di gestione del vigneto. Ci basiamo sull'evidenza scientifica che sviluppiamo tramite progetti di ricerca in collaborazione con Università, istituti di ricerca e altre aziende del settore.

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 più 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 vitivinicolo, tra le quali la Guido Berlucchi & C. S.p.A., 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 e dell'aumento del livello di biodiversità. Tra questi ricordiamo la riduzione del 37% delle emissioni di gas serra, il risparmio di matrice organica pari al 38% e la riduzione del 13% dell'impatto odorifero. Inoltre, è stato riscontrato anche un decremento del 38% della disomogeneità del vigore dei vigneti, un aumento del 6,8% del contenuto di sostanza organica, e un aumento della biodiversità in particolare nel caso di utilizzo di compost.

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. Questo è il principio che ha guidato il progetto Biopass®, che ha dato vita al Protocollo Biopass, dal 2021 è certificato ISO 9001. Il progetto è nato con il coinvolgimento dell'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.

Nel 2022 si sono svolte le prime valutazioni che hanno fornito una visione globale dello stato chimico-fisico e strutturale dei suoli, oltre che della biodiversità e dell'ospitalità verso la vita e le radici che li caratterizzano. I risultati delle prime analisi permetteranno di ragionare in modo innovativo e articolato sulle condizioni del suolo, attraverso i numerosi elementi di valutazione. Tra questi ricordiamo la **valutazione delle frazioni della Sostanza Organica**, che permette un'interpretazione funzionale della sua presenza e del rapporto con gli interventi agronomici finalizzati ad arricchire i suoli in Sostanza Organica, o ancora le **osservazioni in campo sullo stato vegeto-produttivo**, che sono utili per interpretazioni complementari e per la programmazione di interventi di gestione agronomica e di concimazione di precisione.

Questa prima fotografia delle caratteristiche dei suoli della Guido Berlucchi verrà utilizzata come punto di riferimento per la definizione di strategie di gestione agronomica e dei suoli, nell'ottica di un approccio pluriennale finalizzato al miglioramento delle condizioni dei terreni e dello stato del vigneto.



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).

Il programma sperimentale è stato orientato verso tre ambiti del panorama dei metodi colturali volti a valorizzare la qualità del prodotto e la salvaguardia ambientale.

Il primo ambito di ricerca ha avuto l'obiettivo di valutare l'effetto delle semine polifunzionali sulla biodiversità. Il secondo ambito ha riguardato gli effetti sull'evoluzione della sostanza organica al suolo, mettendo a confronto trattamenti diversi, ovvero l'inerbimento spontaneo, le semine polifunzionali, la lavorazione del suolo e la distribuzione e interrimento di matrici organiche (compost, letame, digestato).

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 nel 2022 attraverso una relazione finale a cura di Sata Studio Agronomico.

Sintetizzando i risultati ottenuti dall'analisi dei dati sono emersi alcuni aspetti di interesse:

- **Le condizioni di partenza dei suoli hanno un impatto determinante sulla loro qualità biologica, ovvero sulla quantità e diversità di forme biologiche presenti al loro interno: suoli in condizioni più limitate all'inizio si mostrano più reattivi al cambiamento in senso positivo; si dimostra quindi importante conoscere la biodiversità dei propri suoli per poter meglio valutare se e come intervenire.**

- **Al fine di ottenere incrementi maggiori di sostanza organica è necessario innanzitutto attuare pratiche agronomiche che consentono di migliorare la biodiversità dei suoli, come ad esempio la strategia della concimazione seguita da incorporazione del concime, che è risultata la pratica più efficace.**
- **Una volta ottenuto un livello soddisfacente per il tipo di terreno considerato, le operazioni di campo che si possono adottare per aumentare il contenuto di sostanza organica sono la distribuzione superficiale del concime organico, l'inerbimento spontaneo e alcune tipologie di semine artificiali selezionando tipologie specifiche di essenze.**
- **In relazione alla composizione in sostanza organica stabile e labile le analisi effettuate non hanno mostrato differenze significative tra i trattamenti, probabilmente perché, disponendo solo dei dati relativi al 2021, non è stato possibile effettuare considerazioni in merito alla variazione della composizione della sostanza organica nel tempo.**



LE BUONE PRATICHE PER LA GESTIONE DEL VIGNETO

Anche grazie alla conoscenza approfondita della situazione dei diversi terreni, e all'esperienza maturata negli anni, riusciamo a realizzare una serie di attività che permettono di migliorare l'impatto sull'ambiente, che descriviamo di seguito.



IRRIGAZIONE LIMITATA A SITUAZIONI DI EMERGENZA

Secondo il rigido Disciplinare della Franciacorta, l'irrigazione dei vigneti è consentita solo in situazioni di emergenza, come quella verificatasi nell'estate del 2022. 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. Per limitare al massimo l'apporto idrico, vengono attuate pratiche agronomiche utili a questo scopo. Durante la stagione invernale vengono effettuate diverse lavorazioni profonde per decompattare i suoli e per favorire l'approfondimento delle radici dagli strati superficiali del terreno a quelli più profondi e umidi, aumentando in questo modo la resilienza delle piante.

Utilizziamo inoltre l'inerbimento a file alterne dell'interfilare, che permette di abbassare la temperatura del terreno durante la stagione estiva ed evitare il compattamento del suolo durante i passaggi delle trattrici.

La scelta di irrigare solo in situazioni di emergenza permette anche di limitare enormemente il consumo di acqua, che generalmente costituisce uno dei principali impatti ambientali 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 (sarmenti) 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 evotraspirazione dell'acqua dal terreno, garantendone così la disponibilità per la pianta, ne consolida la struttura limitando fenomeni erosivi e fissa elementi nutritivi per la vite.



SOVESCIO

La pratica del sovescio è un'antica tecnica per mantenere e aumentare la fertilità del terreno in modo naturale; interrando in tutto o in parte 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 semente 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 Erbamat è entrata a far parte del Disciplinare del Franciacorta.



DIFESA BIOLOGICA DELLA PIANTA

La difesa biologica della pianta 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 ad altri insetti. 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 inerimento e di taglio si induce a restare ai margini dei vigneti, limitando così la diffusione del Legno Nero.



UN ANNO SUL CAMPO

Elenco cronologico buone pratiche agricole berlucci

Grazie agli anni di attività e di ricerca, abbiamo sviluppato numerose pratiche e accorgimenti per prenderci cura dei nostri vigneti, definendo le azioni da svolgere a seconda del periodo dell'anno.

1

POTATURA

La potatura si effettua durante la stagione invernale e consiste nel taglio dei tralci che si sono originati nell'annata precedente. Viene fatta manualmente utilizzando apposite forbici a batteria per agevolare il lavoro degli operatori, evitando un possibile impatto negativo sulla sicurezza dei lavoratori. Questa operazione consente di regolare il numero delle gemme per pianta e di conseguenza la produzione futura. I vigneti della Guido Berlucci vengono allevati a Guyot, con un unico tralcio rinnovato ogni anno, della lunghezza variabile di 6-7 gemme. Il numero delle gemme lasciate dopo la potatura non è casuale, ma proporzionale alla produzione che il Disciplinare Franciacorta consente.

È fondamentale regolare il carico produttivo in funzione del vigore espresso da ogni pianta, osservando bene il calibro dei tralci e numerosi altri aspetti che un abile potatore deve valutare. Tra questi, vi è il rispetto del legno più vecchio di un anno, evitando in questo modo tagli invasivi che con il tempo possono rappresentare una possibile via di entrata per alcuni dannosi patogeni.

2

LEGATURA INVERNALE

Al termine della potatura si effettua la legatura invernale, legando sul filo di banchina il capo a frutto selezionato. In Berlucci cerchiamo di applicare i principi dell'economia circolare nelle pratiche che lo consentono. Per questo motivo, utilizziamo materiale plastico biodegradabile a base di amido di mais, che è in grado di decomporsi nell'arco di pochi anni.

3

TRINCIATURA DEI SARMENTI

Al termine della potatura vengono anche trinciati sul posto i residui (sarmenti). Tale operazione si rende necessaria per eliminare il legno residuo di potatura, presente al suolo. Anche in questo caso si adotta un'ottica di economia circolare, valorizzando un possibile rifiuto, trasformandolo in una preziosa risorsa: i sarmenti, infatti, contengono lignina in quantità, un polimero naturale che si degrada lentamente nel tempo e permette di aumentare il contenuto di sostanza organica al suolo.

4

TRATTAMENTI FITOSANITARI

Solitamente l'inizio dei trattamenti fitosanitari avviene a partire dalle primissime fasi di sviluppo della vite, mediamente a metà del mese di aprile. Visto il nostro impegno per la tutela dell'ambiente, in Berlucci effettuiamo esclusivamente trattamenti biologici, che hanno numerosi benefici per l'ambiente e la salute umana, in quanto riducono la probabilità di un impatto negativo sulla biodiversità, così come la possibile contaminazione del suolo e delle acque dovuto all'utilizzo delle sostanze chimiche.

5

SPOLLONATURA

L'operazione di spollonatura avviene solitamente nei primi giorni di maggio eliminando manualmente i germogli in eccesso, che si sviluppano lungo il fusto. Quest'operazione viene svolta per consentire ai germogli in via di sviluppo, posti sul capo a frutto, una crescita più regolare e priva di competizione con i germogli del fusto. Eliminare i tralci posti più vicino al suolo significa rendere le piante meno suscettibili ad eventuali malattie fungine grazie alla maggior vicinanza al suolo.

6

SCACCHIATURA

La scacchiatura si effettua selezionando i migliori germogli lungo il capo a frutto ed eliminando manualmente quelli in eccesso. In alcune annate, nel caso di aumentata fertilità, vengono eliminati i germogli doppi che si sono sviluppati da una sola gemma e quelli posti in posizioni non ottimali. Oltre ad essere utile per contenere il potenziale produttivo, questa pratica consente di favorire la crescita dei germogli selezionati e al contempo di favorire l'arieggiamento e quindi di migliorare il microclima della fascia dei grappoli, rendendoli meno suscettibili ad attacchi di patogeni.

7

TRINCIATURA DELL'ERBA

La trinciatura dell'erba si effettua saltuariamente durante la stagione primaverile ed estiva tra le file; per tutelare la biodiversità del vigneto essa si svolge sempre a file alterne, per riservare una zona di rifugio adeguata agli insetti impollinatori. Si trincia l'erba dell'interfila solo dopo un eventuale trattamento della vite, in quanto le spore di patogeni presenti al suolo potrebbero essere traslocate alla parete vegetativa dei ceppi, durante le piogge battenti, e dar luogo a possibili infezioni. Quindi è necessario che ogni pianta preventivamente sia protetta da questi eventuali attacchi fungini.

8

PALIZZATURA

La palizzata consiste nel posizionare manualmente i tralci in sviluppo all'interno dei fili di contenimento in modo da rendere la parete vegetativa compatta e ben esposta. Ciò permette di entrare nell'interfila con mezzi meccanici e in modo il meno invasivo possibile per l'ambiente, senza arrecare danno alla vegetazione.

9

LEGATURA VERDE

La legatura verde si effettua legando manualmente le piante in fase di allevamento in modo da raccogliere i tralci in sviluppo e salvarli da possibili rotture. In questo caso, in virtù della nostra attenzione all'ambiente, Guido Berlucchi utilizza esclusivamente filo di raffia naturale che è biodegradabile e non lascia residui al suolo.

10

SFOGLIATURA

Durante la sfogliatura vengono eliminate manualmente le foglie lungo la fascia grappolo per consentire una miglior esposizione alla luce e per aumentare la ventilazione del grappolo. Particolare attenzione deve essere posta nell'orientamento del filare, in quanto sfogliature su pareti esposte a eccessiva radiazione solare potrebbero arrecare scottature al grappolo, con decadimento degli antociani o di alcuni parametri analitici delle uve. Solitamente questa operazione viene effettuata sulla parete esposta a Nord o a Est.

11

DIRADAMENTO

Il diradamento si effettua manualmente principalmente nella fase di invaiatura, per alleggerire dove è necessario il carico produttivo, asportando i grappoli in eccesso. Questa pratica influenza notevolmente la qualità delle uve, in quanto permette di aumentare la concentrazione delle sostanze coloranti presenti sulle bucce e il livello zuccherino della polpa.

12

VENDEMMIA

La vendemmia avviene solitamente nel mese di agosto, in funzione dell'andamento climatico. Viene effettuata vendemmiano separatamente ogni singola parcella sulla base dei dati analitici riscontrati durante i campionamenti.

13

LAVORAZIONI SULLA FILA

Le lavorazioni sulla fila si effettuano meccanicamente in modo ripetuto durante l'anno con mezzi idonei. Le infestanti presenti sulla fila che possono rappresentare un fattore di competizione idrica e nutrizionale vengono eliminate in modo meccanico. Nei periodi più piovosi, le erbe infestanti possono essere lasciate per diminuire l'incidenza di alcune patologie come per esempio di Peronospora. Le infezioni primarie di questo patogeno avvengono grazie all'effetto battente delle gocce di pioggia sul terreno nudo, dove sono presenti le spore fungine che con facilità verrebbero trasportate sugli organi vegetativi della pianta di vite. Anche in questo caso si ricorre a metodi naturali per ridurre la probabilità di possibili infezioni, ovvero, garantendo la presenza di cotico erboso al suolo, che permette di attutire l'effetto della pioggia battente.

14

GESTIONE DELL'INTERFILARE

I suoli possono essere inerbiti mediante semine con diverse essenze, oppure lavorati con organi meccanici, o ancora può essere attuata la doppia gestione in modo alternato. La scelta è ponderata sulla base dell'andamento meteo stagionale. Per esempio, si interviene lavorando il suolo durante le stagioni siccitose, quando c'è molta competizione idrica tra le specie vegetali a causa della scarsità d'acqua. Si tende anche a mantenere la copertura vegetale durante il periodo autunnale, in cui solitamente sono presenti molte piogge, sia per evitare erosione che per facilitare il passaggio dei mezzi meccanici senza causare compattamento al suolo.

L'inerbimento con essenze seminate presenta notevoli vantaggi. L'utilizzo di essenze da sovescio principalmente ha lo scopo di aumentare la sostanza organica al suolo e il numero delle forme viventi presenti e, di conseguenza, quello di ripristinare un equilibrio alterato dalla nostra attività agricola.

Avere una buona dotazione di sostanza organica nel suolo significa avere suoli più resilienti alla siccità, poche perdite per dilavamento di elementi nutritivi, che sono trattenuti e scambiati tra colloidali di sostanza organica e apparati radicali della vite, e di tutte le specie vegetali presenti.

La Senape e il Rafano sono tra le essenze che utilizziamo maggiormente, poiché svolgono anche altre funzioni, tra cui l'attività di nematocida: i principi attivi in essi contenuti tengono lontani i nematodi (piccoli vermi di dimensioni microscopiche) che rappresentano il primo veicolo di trasmissione di virus della vite. Gli apparati radicali di queste due specie sono a fittone. Essi, oltre ad apportare sostanza organica, hanno un importante ruolo decompattante e quindi di ri-ossigenazione del suolo: più il suolo è ricco di ossigeno e più aumentano i microrganismi utili e, al contempo, aumenta la disponibilità di sostanze nutritive e diminuisce la necessità di intervenire con concimazioni di apporto.

Utilizziamo anche Facelia, che ha un apparato radicale a fittone misto, ossia una radice principale più lunga e tante piccole radici fascicolate ai lati. La sua funzione principale è quella di apportare sostanza organica al suolo e quella di avere un elevato potere coprente (cover crop). La sua presenza evita quindi la proliferazione di malerbe invasive. I suoi fiori viola sono ricchi in nettare che attira numerosi insetti impollinatori, favorendo al contempo la biodiversità e anche in questo caso l'equilibrio naturale.

15

CONCIMAZIONI

Le concimazioni sono effettuate esclusivamente apportando matrici organiche biologiche, principalmente letame da lettiera permanente di paglia, in modo da avere parecchia lignina, utile ad aumentare la sostanza organica. La presenza di paglia nel letame è anche un importante indicatore di benessere per l'animale allevato in stalla, in quanto la paglia offre un ambiente più confortevole. In Guido Berlucchi acquistiamo solo letame che abbia questo tipo di certificazione.

Per aumentare la sostanza organica e la vitalità dei suoli utilizziamo anche compost vegetale verde, proveniente da aziende municipalizzate che si occupano di smaltire i rifiuti vegetali che subiscono compostaggio.

IL RAPPORTO CON I VITICOLTORI PARTNER

Siamo consapevoli che, nella gestione dei propri impatti, un'azienda non può prescindere 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.

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 dallo stesso. Per un approccio virtuoso al sistema produttivo, che rispetti l'ambiente e garantisca un equo rapporto con i viticoltori partner, abbiamo deciso di condividere con loro il **Protocollo Berlucchi per la Viticoltura Sostenibile (PBVS)** per la migliore gestione dei loro vigneti, il quale supera il Disciplinare del Franciacorta in termini di "virtuosità" di processo. Il PBVS offre una descrizione di pratiche di difesa, gestione agronomica e fertilizzazione consigliate, ammesse o vietate. Il rispetto del PBVS costituisce il nostro requisito fondamentale per essere ammessi come fornitori di uve. A questo requisito, per i viticoltori partner di uva biologica, si aggiunge la certificazione di viticoltura biologica (certificata o in fase di "conversione"). I viticoltori partner non biologici seguono un percorso di sostenibilità, altrettanto importante rispetto a quello dell'agricoltura biologica, che sviluppiamo insieme. Un impegno importante per noi è aiutare i fornitori d'uva

nella gestione sostenibile del vigneto, risolvendo insieme a loro dubbi e fornendo supporto tecnico, nella convinzione che, tramite la collaborazione, si possano raggiungere i migliori risultati.

La certificazione biologica e/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. Questo processo è favorito dalla lunga durata del rapporto con i viticoltori partner, la maggior parte dei quali sono nostri fornitori da oltre vent'anni. In questo modo si è creato il presupposto per creare un percorso comune, fondato sulle solide radici che abbiamo messo nel territorio.

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 le sedi dei propri fornitori nel corso dell'anno. È importante precisare che i viticoltori partner che non sono più certificati biologici continuano a rispettare i principi del Protocollo Berlucchi di Viticoltura Sostenibile.

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





4

DAL GRAPPOLO
ALLA BOTTIGLIA

DAL GRAPPOLO ALLA BOTTIGLIA

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 il Franciacorta unico nel suo genere e il ciclo produttivo, basato sulla rifermentazione in bottiglia, esprime l'essenza del sapere e della sensibilità umana in materia. In questa fase sono infatti essenziali il ruolo dell'enologo e di molti altri nostri dipendenti che da tanti anni mettono a disposizione dell'Azienda la loro preziosa esperienza. Questa fase del processo produttivo è responsabile di circa l'80% del totale dei consumi energetici totali⁸, trattandosi per lo più di consumo di energia elettrica e in minor parte di consumi energetici diretti. Tuttavia, ci impegniamo a mettere in atto azioni volte a ridurre i consumi energetici dove possibile. Ad esempio, alcune fasi della lavorazione si svolgono in cantina, riducendo la necessità di raffreddare e di conseguenza permettendo un risparmio energetico. Inoltre, utilizziamo macchinari moderni e a basso consumo energetico.

8. Il dato è una stima che deriva dai consumi energetici attribuibili alle lavorazioni in cantina e all'utilizzo della sede dell'azienda, quest'ultimo di entità trascurabile.



1. Pressatura

La qualità della materia prima è alla base del nostro processo produttivo. Perfetta maturità delle uve e ottimali condizioni al momento della raccolta ci introducono alla prima e fondamentale fase dell'elaborazione dei nostri Franciacorta: la pressatura.

Le uve sono organizzate e suddivise in partite omogenee in base a varietà, vigneto di provenienza e caratteristiche analitiche di maturazione; successivamente vengono spremute mediante presse ad alto contenuto tecnologico che consentono di svolgere una spremitura delicata e progressiva. Il risultato sono quattro frazioni di mosto con caratteristiche enologiche differenti che procedono alla fase successiva: la prima fermentazione. I graspi, le bucce e i vinaccioli (in gergo le "vinacce"), invece, vengono separati e allontanati, per essere recuperati in altri settori.

2. Prima fermentazione

I mosti ottenuti vengono illimpiditi attraverso la decantazione a freddo, cioè lasciati riposare a bassa temperatura per diverse ore, e successivamente travasati in serbatoi di acciaio inox termicamente regolati, dove svolgono la prima fermentazione alcolica e la successiva maturazione per circa sei mesi. I migliori vini base vengono affinati in barrique di rovere per aumentarne la complessità organolettica. La nostra filosofia produttiva si basa sull'eleganza e bevibilità dei nostri Franciacorta in cui il legno non deve mai prevaricare.

L'utilizzo di solfiti è fortemente ridotto grazie non solo all'accurata igiene e pulizia di locali e attrezzature e alla delicata lavorazione delle uve, ma anche grazie alle biotecnologie, per esempio l'utilizzo di lieviti specifici (che svolgono una funzione di bioprotezione dei mosti) e l'azione delle basse temperature e di tempi lunghi di elaborazione.



6
mesi di maturazione
dei mosti



< 50% ca.
quantità di solfiti rispetto
al disciplinare biologico

3. Realizzazione delle cuvée

Terminata la prima fermentazione, il vino riposa per qualche mese fino al momento della realizzazione della cuvée: operazione complessa che mette in luce la sensibilità dell'uomo e la capacità tecnica di realizzare diversi vini attraverso l'operazione di riunire le diverse e numerose partite di vino che provengono da differenti varietà, vigneti, o frazioni di essi che sono state separate in fase di vendemmia. Questa fase estremamente delicata è affrontata con diverse sessioni di degustazioni.

Lo staff tecnico con concentrazione e capacità di lettura di vini che diverranno il prodotto finito dopo anni di affinamento, determina le cuvée nella propria essenza.

4. Imbottigliamento e presa di spuma

Dopo la realizzazione delle cuvée si procede alla messa in bottiglia del vino, con l'aggiunta di lieviti selezionati e di una precisa quantità di zucchero, che permetterà di far svolgere la presa di spuma, o seconda fermentazione. L'operazione di imbottigliamento si conclude con la tappatura, utilizzando provvisori tappi a corona in alluminio, idonei a mantenere la sovrappressione in bottiglia oltre che a conservare intatta la qualità nel successivo lungo periodo di affinamento.

In seguito, i lieviti, nutrendosi dello zucchero aggiunto, sviluppano anidride carbonica, dando vita al perlage. La sovrappressione all'interno delle bottiglie raggiunge le 6 atmosfere. La bidule, composta per il 100% da polietilene a bassa densità, e i tappi a corona, in alluminio per il 76% e in granulato plastico per il 24%, vengono interamente recuperati da altre aziende per la produzione di nuovi materiali o di energia (per maggiori informazioni, riferirsi al capitolo "6. Economia circolare").

5. Affinamento sui lieviti

Quando i lieviti hanno consumato tutto lo zucchero, inizia il periodo di affinamento vero e proprio: le bottiglie vengono conservate nella cantina storica: luogo silenzioso, privo di luce diretta e con temperatura costante intorno ai 14 °C dove per lungo tempo (da 18 mesi minimo fino a raggiungere parecchi anni di affinamento, per esempio i 10 della Riserva Palazzo Lana), si affineranno le caratteristiche organolettiche del vino e il suo perlage. Il Disciplinare del Franciacorta prevede almeno 18 mesi di affinamento.

PERIODO MINIMO DI AFFINAMENTO SECONDO IL DISCIPLINARE DEL FRANCIACORTA

18 MESI	24 MESI	30 MESI	60 MESI
Franciacorta	Franciacorta Rosé, Franciacorta Satèn	tutti i Franciacorta Millesimati	tutti i Franciacorta Riserva

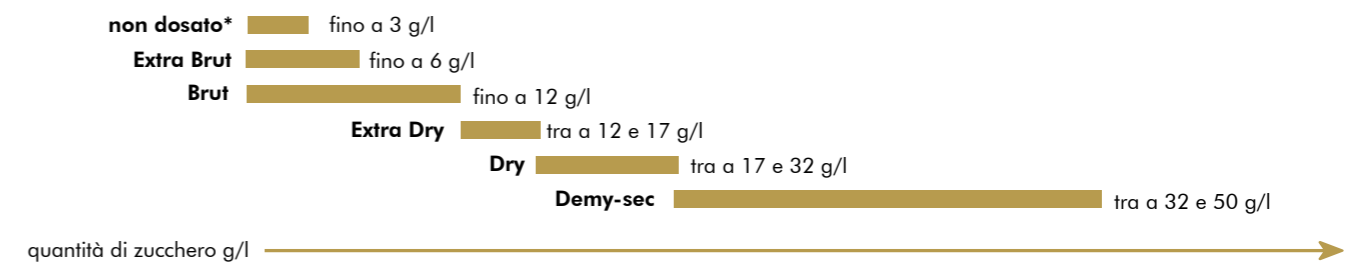
6. Remuage

Al termine dell'affinamento le bottiglie sono sottoposte al remuage, un'operazione che permette, attraverso precisi movimenti di rotazione delle bottiglie, di far scivolare i residui della presa di spuma (i lieviti) verso il collo della bottiglia fino a raggiungere il tappo. Quest'operazione può essere effettuata con le tradizionali pupitres in legno oppure con moderni "giracasse", che riproducono il movimento in modo meccanico, che risulta più efficiente preciso e sicuro per gli operatori, perché riduce la difficoltà del lavoro.

7. Sboccatura e dosaggio

Dopo il remuage, i residui si trovano accumulati nel collo della bottiglia ed è necessario eliminarli. Per questo le bottiglie vengono sottoposte alla sboccatura: l'eliminazione del sedimento previo il congelamento del collo. La bottiglia, ancora chiusa con il tappo a corona, viene immersa per una piccola porzione del collo in una soluzione a 25 °C sottozero per circa 15 minuti. All'interno, il sedimento congelato resta aggrappato alla bidule. La bottiglia viene capovolta senza che il sedimento si disperda all'interno. A questo punto, la bottiglia viene stappata e il sedimento congelato è espulso grazie alla pressione interna.

Al termine di quest'operazione e prima della tappatura definitiva, le bottiglie vengono colmate con una piccola quantità di "sciroppo di dosaggio", miscela di vini di particolare pregio, affinati per anni, e zucchero di canna, appositamente studiata dall'enologo per determinare la tipologia di dosaggio ed esaltare il prodotto.



8. Confezionamento

La bottiglia, dopo la sboccatura, viene richiusa con il tappo di sughero ed etichettata. Quindi riposa da un minimo di tre mesi a un anno ed è pronta per essere distribuita ai consumatori di tutto il mondo.

Il sughero che utilizziamo per i tappi è per l'88% certificato FSC, un sistema di certificazione forestale riconosciuto a livello internazionale, che assicura una gestione responsabile e controllata delle sugherete dalle quali proviene il materiale per i tappi. Queste foreste rappresentano infatti uno dei migliori esempi di biodiversità ambientale: è quindi importante assicurare che l'estrazione del sughero sia effettuata nel pieno rispetto di queste piantagioni, utilizzando modalità di gestione responsabili.

- **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.



5
DALLA BOTTIGLIA
AL CONSUMATORE

BERLUCCHI

DALLA BOTTIGLIA AL CONSUMATORE

La selezione attenta di fornitori che operino in linea con i nostri principi non viene fatta solo per l'acquisto di uva ma riguarda anche i materiali utilizzati in altre fasi della produzione.

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 2022, i fornitori di materiali utilizzati nella produzione provengono per il 72% dalla Provincia di Brescia. Considerando il solo settore Hospitality, la percentuale di fornitori che provengono dalla Provincia di Brescia raggiunge quasi la totalità dei fornitori, nello specifico il 92%.

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'ap-

proccio 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.



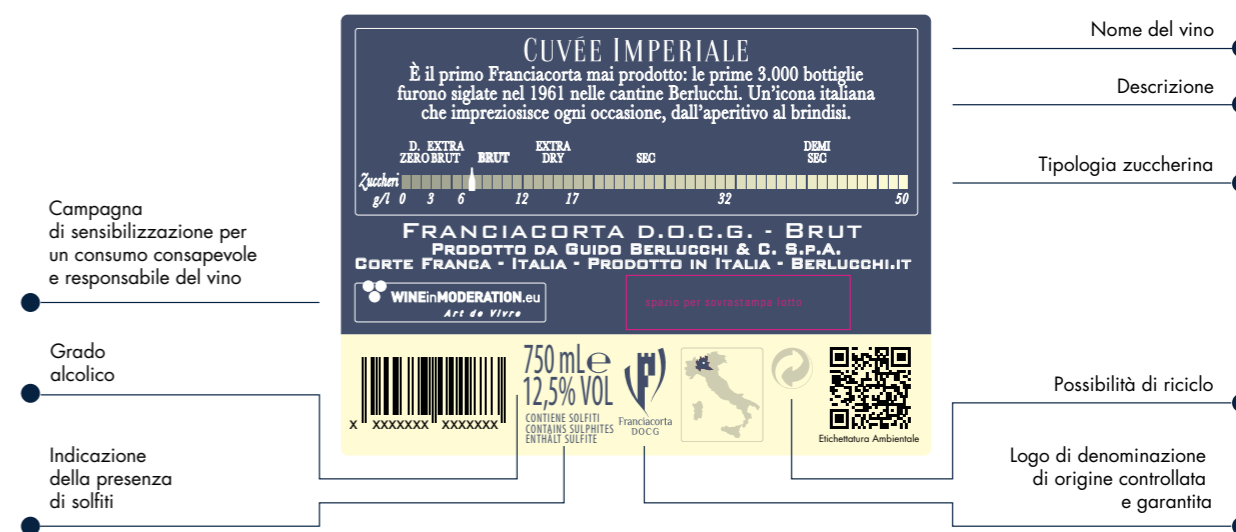
La qualità e la sicurezza alimentare

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 bioprotezione 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 2022 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.



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 137 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.



6

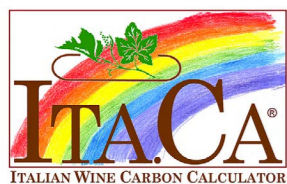
L'ATTENZIONE
ALL'AMBIENTE NEL CORSO
DELLA NOSTRA ATTIVITÀ

LA GESTIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI

Le attività sul campo, in cantina e quelle riguardanti la fase di distribuzione 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 variazione 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 scomparire 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 uno dei nostri impegni per misurare e gestire gli impatti ambientali 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 (WFA), 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 2022 è stata prodotta energia per 3.280 GJ e 2.012 GJ sono stati utilizzati direttamente contribuendo a coprire il 20% del fabbisogno energetico totale dell'azienda. Il resto dell'energia prodotta, pari a 1.268 GJ, 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 2022 sono stati piantati 3.200 alberi, 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-berlucchi>

CONSUMI DI ENERGIA

I consumi energetici sono prevalentemente riconducibili all'attività svolta in cantina per il funzionamento delle macchine e per il raffrescamento. L'approvvigionamento energetico arriva dalla rete nazionale e da un impianto fotovoltaico di proprietà. Nel 2022 il consumo totale di energia della Guido Berlucchi è stato 9.860 GJ, sostanzialmente in linea con i consumi dell'anno precedente (si rileva infatti un lieve aumento pari al +1%).

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	2020	2021	2022 ¹
<i>Unità di misura</i>	<i>GJ</i>	<i>GJ</i>	<i>GJ</i>
Gasolio	2.713,5	2.495,6	2.460,5
Benzina	51,8	51,6	74,5
Gas metano	1.711,5	1.711,5	1.381,4
Totale consumi energetici diretti	4.476,7	4.258,8	3.916,4

CONSUMI ENERGETICI INDIRETTI	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>GJ</i>	<i>GJ</i>	<i>GJ</i>
Consumo di energia elettrica totale	9.359,7	9.764,4	9.859,8
di cui prelevato dalla rete	7.467,4	7.728,2	7.848,1
di cui da impianto fotovoltaico	1.892,3	2.036,2	2.011,7
% fotovoltaico di proprietà	20%	21%	20%

1. Al fine di poter confrontare anche i dati dei consumi energetici diretti relativi all'anno 2022 con i dati del 2020 e del 2021, si riportano gli stessi ottenuti con fattore di conversione "DEFRA - Department for Environment, Food and Rural Affairs - 2020":

Gasolio:	2.445,7 GJ
Benzina:	72,7 GJ
Gas metano:	1.376,6 GJ
TOTALE:	3.895,0 GJ

EMISSIONI

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.

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 Scope 2 Market based.

NEL 2022 ABBIAMO PRODOTTO 1.312,5 TONNELLATE DI CO₂ EQUIVALENTI (SCOPE 1 E SCOPE 2 LOCATION BASED)

EMISSIONI – SCOPE 1	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>ton CO₂ eq</i>	<i>ton CO₂ eq</i>	<i>ton CO₂ eq</i>
Carburanti veicoli	179,4	92,7	122,8
Carburanti riscaldamento e produzione	66,1	200,3	268,9
Perdite di gas refrigeranti	341,6	326,9	168,8
Concimazione azotata	57,0	33,4	64,4
Totale emissioni Scope 1	644,1	653,3	624,9

EMISSIONI – SCOPE 2	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>ton CO₂ eq</i>	<i>ton CO₂ eq</i>	<i>ton CO₂ eq</i>
Energia elettrica - location based (LB)	588,1	608,8	687,6
Energia elettrica - market based (MB)	951,2	984,4	995,3
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 location based	1.232,2	1.262,1	1.312,5
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 market based	1.595,3	1.637,7	1.620,2

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.

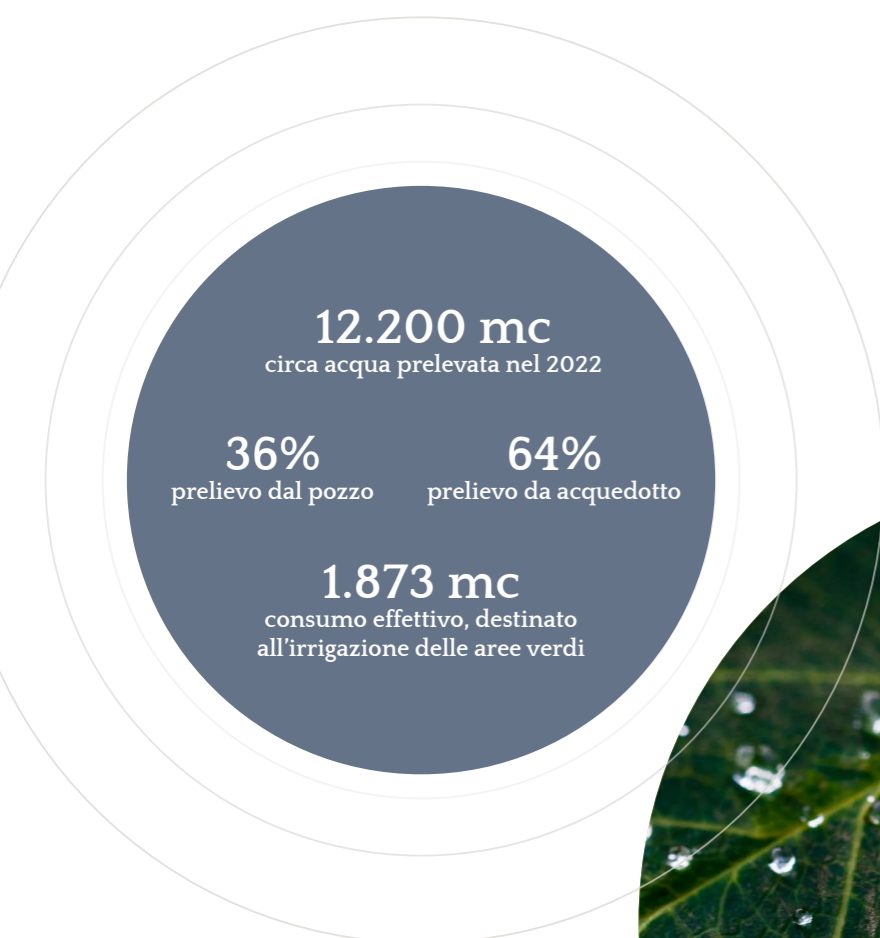
Il prelievo di acqua è legato all'andamento stagionale e soprattutto alla quantità di uva lavorata. La scelta di evitare di irrigare (anche quando il Disciplinare del Franciacorta lo permetterebbe) contiene i consumi di acqua anche nelle annate più aride. Tuttavia, la siccità eccezionale che si è verificata nel 2022 ha reso necessario ricorrere all'irrigazione dei vigneti che hanno mostrato stress idrico nel mese di luglio, contribuendo a un aumento del prelievo idrico totale pari al 2% rispetto al 2021 e, in particolare, utilizzando acqua proveniente dal pozzo aziendale.

Gli scarichi provenienti dal centro di vinificazione,

pari al 57% del totale degli scarichi, sono trattati attraverso un sistema di depurazione prima di essere immessi in fognatura. La parte restante 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 totale prelevata (nel 2022 il 17% circa) viene donata alla parrocchia del Paese per l'irrigazione del campo di calcio.

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" (per esempio le acque di irrigazione delle aree verdi) e "scaricata" (cioè acque destinate alla fognatura), per questo motivo nel 2022 risulta dai dati un incremento di circa 680 mc di acqua consumata rispetto al 2021.



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

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.

MATERIALI UTILIZZATI NEL VIGNETO	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>kg</i>	<i>kg</i>	<i>kg</i>
Letame	777.891,00	694.599,00	547.700,00
Compost	0,00	0,00	455.650,00
Presidi fitosanitari	22.376,00	31.229,00	10.191,00
Semine*	1.375,00	2.940,00	-
Totale materiali utilizzati nel vigneto	801.642,12	728.768,00	1.013.541,00

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 viene da Agricola della Franciacorta, società collegata e sotto il nostro controllo diretto.

MATERIALI UTILIZZATI PER LA VINIFICAZIONE	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>kg</i>	<i>kg</i>	<i>kg</i>
Uva	5.010.826,00	3.424.163,00	4.163.527,00
di cui uva acquistata	4.054.363,00	2.764.075,00	3.533.997,00
di cui uva di proprietà	956.463,00	660.088,00	629.530,00
Vino**	655.788,00	50.218,00	350.000,00
Saccarosio	82.000,00	121.020,00	84.000,00
Additivi enologici	5.740,00	9.140,00	11.856,00
Coadiuvanti enologici	7.908,00	9.215,00	8.373,00
Totale materiali utilizzati per la vinificazione	10.773.088,00	7.037.919,00	8.781.283,00

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. Come si può notare, gli additivi e i coadiuvanti enologici, rappresentano solo una piccola quantità delle materie prime utilizzate per la vinificazione (circa lo 0,1% nel 2022). Tra gli additivi enologici, troviamo l'esempio dell'anidride solforosa, mentre tra i coadiuvanti enologici, un esempio sono i lieviti. A differenza degli additivi, i coadiuvanti sono prodotti che vengono eliminati dal vino una volta completata la fermentazione.

MATERIALI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEL PRODOTTO FINITO²

MATERIALI UTILIZZATI IN CANTINA***	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>kg</i>	<i>kg</i>	<i>kg</i>
Vetro	3.553.930,00	3.835.574,00	3.667.644,00
Carta - Cartone	568.348,00	653.273,00	553.491,00
Sughero	40.049,00	43.055,00	40.728,00
Legno	15.285,00	25.063,00	19.897,00
Carta - Legno	-	1.059,00	381,00
Acciaio	22.816,00	24.750,00	23.195,00
Alluminio - Plastica	18.634,00	20.129,00	19.146,00
Plastica	12.079,00	13.176,00	12.541,00
Carta - Plastica	9.055,00	10.053,00	9.138,00
Collanti	-	2.010,00	2.000,00
Totale materiali utilizzati in cantina	4.240.196,00	4.628.142,00	4.348.161,00

* Semine: per motivi agronomici, non sono state eseguite semine nel 2022.

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

*** Materiali utilizzati in cantina: è cambiata la metodologia di calcolo e i dati sono stati estrapolati dal totale del prodotto venduto.

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

2. Ai fini della redazione del Report di Sostenibilità 2022 è stato cambiato l'approccio al calcolo delle quantità di materiali utilizzati nella preparazione del prodotto finito. Esse sono state calcolate sulla base delle quantità di prodotto vendute. Per coerenza e ai fini della comparabilità, questa metodologia di calcolo è stata applicata anche ai dati riguardanti gli anni 2020 e 2021. Per questo motivo i valori nel presente Report che si riferiscono al 2020 e al 2021 sono diversi rispetto a quelli riportati nei Report di Sostenibilità 2021 e 2020.

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 (0,6% del totale nel 2022) derivano dai contenitori dei prodotti fitosanitari utilizzati, lubrificanti delle macchine agricole, apparecchiature elettroniche guaste o in disuso e altri materiali.

Il processo di vinificazione invece è inserito in un sistema di economia circolare. I materiali che gene-

ra quali raspi, bucce e semi degli acini (vinaccioli) vengono conferiti ad altri settori produttivi, in particolare per la produzione di distillati.

Il 2022 ha visto una generale riduzione dei rifiuti generati del 56% rispetto al 2021 accompagnato da un lieve calo della percentuale di rifiuti inviati a recupero, passando dal 89% del 2021 all'87% del 2022. Questa risultanza è dovuta all'andamento dei rifiuti in ferro e in legno, a sua volta legato alle manutenzioni di alcune attrezzature che vengono eseguite ad anni alterni e che non seguono direttamente l'andamento della stagione agricola.

“ Nel 2022 sono state prodotte 230 tonnellate di rifiuti, di cui il 54% è stato destinato al riciclo e il 32% ad altre operazioni di recupero. ”



230
tonnellate di rifiuti

54%
destinati al riciclo

ECONOMIA CIRCOLARE

Una delle iniziative che hanno contribuito a una riduzione dei rifiuti generati nel 2022 è stata la partecipazione al programma RafCycle per il recupero e la valorizzazione degli scarti delle etichette, ovvero i rulli da cui vengono staccate le etichette, chiamati anche glassine. Il programma prevede il ritiro degli scarti da parte degli stessi fornitori una volta raggiunta la quantità massima concordata. Il materiale viene trasportato in stabilimenti dotati di tecnologie in grado di desiliconizzare i supporti in carta, per poi riciclarli in cellulosa e carta. Il contenuto riciclato viene utilizzato per nuovi materiali per etichette o altri prodotti cartacei.

Grazie a questo programma, nel 2022 la Guido Berlucchi è riuscita a riciclare 7 tonnellate di glassine.



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.

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 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 nei pressi di un filare di 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.**

A fine del 2022 tutte le api sono sopravvissute ed è stato prodotto miele. Questo è un segno del fatto che il vigneto in cui sono state posizionate non è un ambiente nocivo per api e organismi simili, ma salubre e ospitale.



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.**



7

L'ATTIVITÀ DI
HOSPITALITY

COME CONDIVIDIAMO

Il nostro impegno nel fare bene passa anche attraverso la condivisione del nostro patrimonio culturale, tangibile e intangibile.

Ci prendiamo cura degli edifici storici sotto la nostra responsabilità e li mettiamo a disposizione del pubblico e del territorio, insieme alla nostra esperienza nel fare il vino. Promuoviamo la cultura come elemento fondamentale per una crescita sostenibile con diverse iniziative e, dove necessario interveniamo con donazioni e sponsorizzazioni.

LA CURA DEL PATRIMONIO CULTURALE DI BERLUCCHI

Un momento importante della condivisione della nostra esperienza è l'attività di Hospitality, dove accogliamo i visitatori nella nostra cantina, spieghiamo loro il processo produttivo del Franciacorta e li accompagniamo in una degustazione che permette loro di gustare, sotto una guida esperta, il risultato del lungo lavoro che abbiamo descritto nei capitoli precedenti.

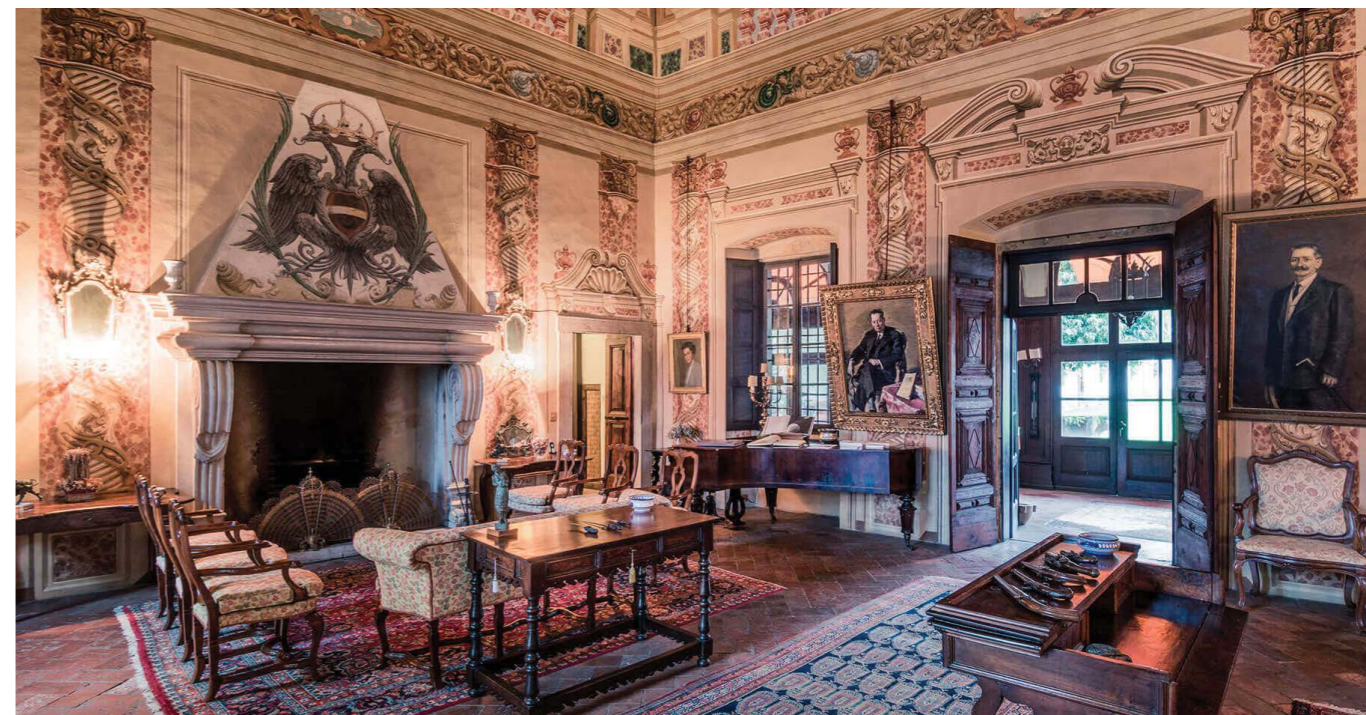
Tutto questo avviene in una cornice particolare che sono la nostra cantina storica e Palazzo Lana Berlucchi che curiamo e manteniamo quotidianamente per renderlo fruibile a chi viene a visitarci.

Alla fine del 1400 la famiglia Lana de' Terzi, nobile casata da cui discendeva Guido Berlucchi, acquistò **Palazzo Lana**. Il Palazzo, luogo di nascita del primo Franciacorta nel 1961, è situato presso il Vigneto Bro-

lo, a Borgonato, e fu edificato nel Cinquecento sulle strutture medioevali raggiungendo la fisionomia attuale nel Seicento. Esso mostra una sovrapposizione di stili architettonici diversi e perfettamente amalgamati e al suo interno si possono ammirare opere d'arte uniche, come il dipinto di Caterina Cornaro, regina di Cipro e mecenate delle arti, il cui ritratto risale al 1495 quando fu ospite a palazzo.

Palazzo Lana, che dalla fine del 1800 divenne Palazzo Lana Berlucchi, è stato la residenza di Guido Berlucchi, primogenito di Ignazio Berardo Berlucchi, nipote per via materna del Conte Ignazio Lana de' Terzi. Oggi è un vero e proprio museo aziendale iscritto nel registro delle Dimore Storiche dell'ADSI, è tuttora osservato e custodito con grande cura e rispetto dalla Famiglia Ziliani.

PALAZZO LANA



CANTINA STORICA



A fianco del Palazzo, i Conti Lana de' Terzi realizzarono nel 1680 la **Cantina storica**, completamente interrata e utilizzata per fare riposare i vini fermi prodotti dalla famiglia. Scavata a dieci metri sotto il livello del suolo, la struttura è costituita da una grande volta, che assicura una temperatura costante di circa 12 °C in ogni mese dell'anno. La Cantina stupisce e affascina i visitatori con un complesso di gallerie e grandi volte, adiacenti alla suggestiva nicchia privata centrale, la quale tutt'ora ospita la prima bottiglia di Franciacorta nata nel 1961, testimone di un'idea che ha cambiato la vocazione enoica del territorio, dando inizio alla sua virtuosa trasformazione.



LE VISITE IN CANTINA

In virtù del nostro forte legame con il territorio franciacortino e mossi dall'obiettivo di valorizzare il suo patrimonio culturale e storico, svolgiamo le attività di Hospitality presso la nostra tenuta. Le visite in cantina, infatti, sono un momento in cui si condivide la storia e la cultura del metodo classico e di tutta la Franciacorta, all'interno della splendida cornice di Palazzo Lana-Berlucchi e della Cantina storica, caratteristiche distintive e di identificazione della Guido Berlucchi.

Vogliamo in questo modo consentire ai visitatori di fruire di questi luoghi storici che testimoniano il rango e il ruolo raggiunto nei secoli passati dai Lana de' Terzi nell'economia dei territori della Franciacorta, di cui il Palazzo era un luogo simbolo. Allo stesso tempo, vogliamo condividere con la comunità la storia e la cultura del metodo classico, che hanno reso la Franciacorta nota in tutto il mondo.


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 del Palazzo stesso, 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 l'approccio sostenibile adottato nella creazione dei propri vini e per promuovere i valori della cultura italiana e della Franciacorta in particolare.

Il Palazzo, la Cantina e anche lo storico Vigneto Brolo costituiscono una cornice importante per eventi sul territorio, collegati all'attività dell'azienda, che 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, 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 LAVORO HA DIVERSI VOLTI

8

IL RAPPORTO
CON LE COMUNITÀ

VALORIZZARE LA FRANCIACORTA

Il nome Guido Berlucci 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 Berlucci ha dato vita nel 2019 al progetto Academia Berlucci. Un progetto, in continua evoluzione, che prevede l'organizzazione di incontri di formazione che coinvolgono esperti di altissimo livello.

Il progetto si rivolge ai 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).



NEL 2022 IL BOARD DI ACADEMIA BERLUCCHI È COMPOSTO DA:

- **Francesco Morace**
Sociologo, Fondatore di Future Concept Lab,
Direttore Scientifico e Coordinatore di Academia
- **Caroline Corbetta**
Curatrice d'arte contemporanea e fondatrice di
@ilcrepaccio
- **Giovanni Aversa**
Vice Direttore di RAI 1
- **Cristina Ziliani**
Rappresentante e referente della Famiglia Ziliani
per il progetto Academia

Protagonisti nelle varie edizioni erano i temi legati ai **Territori Sostenibili** (2019), ai **Giovani Talenti** (2020) 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-Berlucci, 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. Nel 2022 si è lavorato dietro le quinte all'edizione 2023 dell'Academia e a Vite Operose, il progetto artistico inaugurale del format "Casa dei Talenti Berlucci".

L'edizione 2023 dell'Academia Berlucci, dal titolo "La Creatività Come Rito Propiziatorio", avrà come obiettivo quello di chiudere il circolo virtuoso tra Sostenibilità e Talento, attraverso testimonianze di personaggi legati al territorio di riconosciuto talento che si confronteranno sul concetto delle Vite Operose.

CASA DEI TALENTI

A dicembre 2022, in occasione di Bergamo e Brescia Capitale Italiana della cultura 2023 (BGBS 2023), abbiamo inaugurato Casa dei Talenti Berlucci, un format multidisciplinare ideato da Caroline Corbetta, curatrice d'arte contemporanea e membro del Comitato Scientifico di Academia Berlucci. Casa dei Talenti, che nasce dall'esperienza di Academia Berlucci, è finalizzata alla realizzazione di progetti culturali di rigenerazione e promozione del territorio della Franciacorta, e alla valorizzazione delle persone che vi operano in un'ottica di sostenibilità umana e ambientale.

In qualità di azienda pioniera e fondatrice di un intero territorio vinicolo di eccellenza, posto tra le due "capitali culturali", abbiamo scelto di inaugurare questo nuovo format con il progetto Vite Operose, per ribadire il valore culturale dell'interazione tra persone, terra e territorio. Si tratta di un progetto artistico partecipato, ideato dall'artista visivo Valerio Rocco Orlando, che si svolgerà nel 2023 partendo dalla Franciacorta per poi svilupparsi nelle Città di Brescia e Bergamo.

Attraverso laboratori, organizzati dall'artista e finalizzati all'indagine della dimensione operosa di tre diverse comunità del territorio, verrà attivata una valorizzazione della qualità delle relazioni, della dignità del lavoro e dell'identità di queste zone in cui si intrecciano ruralità e urbanità, natura e cultura.

Come risultato del processo partecipativo, l'artista realizzerà tre opere d'arte che legheranno idealmente, attraverso il tema dell'operosità, la Franciacorta alle città protagoniste di BGBS 2023. **Tre sculture luminose** che verranno allestite, a partire da marzo 2023, in altrettanti luoghi emblematici: in Franciacorta nei pressi della **Guido Berlucci**, a Brescia in collaborazione con **Fon-**



dazione Brescia Musei e a Bergamo in collaborazione con **GAMEC**. Il neon, impiegato da anni nella pratica artistica di Valerio Rocco Orlando, è un linguaggio in grado di dare una "fisicità luminosa" all'energia identitaria di questa regione e di segnare un forte legame col **tema di BGBS 2023 La Città Illuminata**.

L'articolato intervento artistico Vite Operose si svilupperà anche in un ambiente digitale (account Instagram @academia_berlucci): questa declinazione "social" porterà alla luce il processo di ideazione delle tre sculture luminose, che avviene durante i laboratori con le comunità del territorio, ampliandone così le caratteristiche di progetto partecipato e diffuso.

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) fondata 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, vanta la partecipazione di numerosi relatori di fama internazionale e si conclude con una serata di gala nelle sale di Palazzo Lana Berlucci.

L'edizione 2022, dal titolo "**The Post Pandemic Recovery**", è tornata a unire anche in presenza le brillanti menti dei suoi studenti, accogliendo 70 partecipanti in presenza e 30 da remoto, diventando la prima edizione a svolgersi in modalità ibrida, al fine di rispondere all'alto numero di richieste senza compromettere la qualità del corso.

La Summer School del 2022 ha toccato, oltre al tema della ripresa post-pandemia, anche quello delle conseguenze dovute al conflitto Russia-Ucraina e ha visto la partecipazione dei Premi Nobel per l'Economia 2019, Esther Duflo e Abhijit Banerjee, che hanno illustrato i risultati degli esperimenti condotti sul campo per combattere la povertà, del Premio Nobel per l'Economia 2001, Michael Spence, che ha analizzato le principali trasformazioni che stanno interessando l'economia globale, ed infine del Premio Nobel per la Pace 2006, Muhammad Yunus, che ha presentato il suo piano "A tre zero: zero emissioni, zero povertà e zero disoccupazione". Agli illustri Premi Nobel si sono aggiunti altri rinomati economisti, come ad esempio **Robert Wescott**, già capo economista della Casa Bianca, che ha tenuto una lezione sull'inflazione globale e **Daniele Bianchi**, docente alla Queen Mary University of London, che ha parlato delle monete digitali, le criptovalute.

L'Istituto I.S.E.O ha inoltre aperto le porte a tutto il pubblico interessato in occasione del convegno "Pandemia, guerra. I rischi economico-finanziari in scenari geopolitici sempre più incerti", con il contributo di Michael Spence, Premio Nobel per l'Economia, e Simone Manganeli, economista della Banca Centrale Europea.



ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

Associazione Italiana Sommelier

Un'altra comunità che supportiamo è quella degli appassionati al mondo del vino. Oltre a offrire gratuitamente a tutti i nostri collaboratori il corso dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS) per ottenere il diploma di sommelier, mettiamo a disposizione la splendida cornice di Palazzo Lana Berlucci per la consegna dei diplomi di terzo livello del corso dell'AIS, sostenendo le spese relative all'organizzazione dell'evento.

Si tratta per noi di un'ulteriore occasione per promuovere la conoscenza del Franciacorta e del territorio in cui è prodotto, tramite la condivisione del nostro patrimonio culturale.

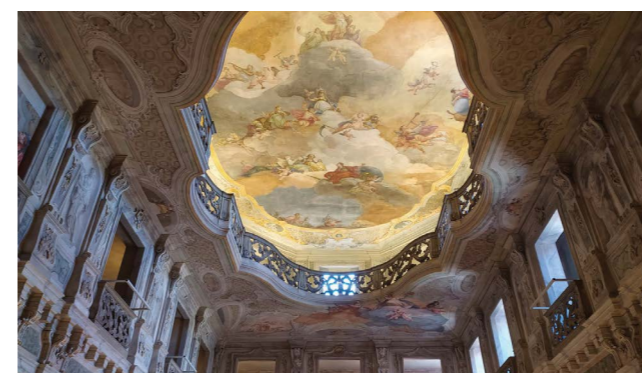
**54.000 euro**
le erogazioni liberali nel 2022

SOSTEGNO A INIZIATIVE SOCIALI E CULTURALI

Come negli anni passati, nel 2022, non abbiamo fatto mancare il nostro contributo ad iniziative di tipo culturale o solidaristico con erogazioni liberali pari a **54.000 euro**.

Tra le varie attività supportate vi sono:

FONDAZIONE TEATRO GRANDE DI BRESCIA



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

SOSTEGNO AD ASSOCIAZIONI LOCALI



Offriamo il nostro supporto ad associazioni sportive, con una particolare attenzione agli sport per disabili (per es. calcio Borgonato, Clabarella Onlus, Corte Franca Calcio, Active sport, Polisportiva Vighenzi) e ad altri enti locali, come la Parrocchia di San Vitale Martire.



Abbiamo supportato anche altre iniziative con erogazioni liberali pari a **48.000 euro**

Tra queste ricordiamo:

- **Sostegno per borse di studio.** Ci impegniamo a promuovere la conoscenza, l'innovazione e l'eccellenza nel settore enogastronomico supportando varie borse di studio:
 - la borsa in memoria di Vittorio Fusari per la Laurea Magistrale in Food Innovation and Management, in collaborazione con l'Università degli Studi di Piacenza.
 - la borsa di studio "Modelli innovativi per l'analisi del mercato vinicolo tra orientamento al consumatore e sostenibilità", per il Corso di Dottorato in Agricoltura, Ambiente, Bioenergie, in collaborazione con l'Università di Milano.
 - la borsa di studio "Sviluppo di sistemi di valutazione integrata della sostenibilità in viticoltura", per il Corso di Dottorato in Ingegneria civile, ambientale, della cooperazione internazionale e matematica, in collaborazione con l'Università.
 - la borsa di studio per il Liceo Carli di Brescia, in collaborazione con la Fondazione A.I.B.
- **Premio Francesco Arrigoni:** destinato a chi, nel campo dell'enogastronomia, abbia progettato o realizzato un'azione dal forte contenuto etico. Nel 2022 il premio è andato all'agricoltrice bresciana Emiliana Bertoli di Pontoglio, per aver contribuito alla riscoperta della "ret", antico salume franciacortino pressoché scomparso con l'estinzione dell'agricoltura contadina tradizionale di cui è figlio.
- **Calamità e guerre:** abbiamo donato un contributo al nostro importatore in Ucraina, per supportarlo nell'affrontare la crisi economica e sociale causata dal conflitto.



**INFORMAZIONI
INTEGRATIVE**



NOTA METODOLOGICA

Questo Report rappresenta il quarto Report di Sostenibilità della Guido Berlucci ed è stato redatto con l'obiettivo di condividere, nel modo più trasparente possibile, l'impegno dell'azienda per lo sviluppo sostenibile, nonché i suoi sforzi per promuovere un modello di business che rispetti la realtà sociale, ambientale ed economica in cui Guido Berlucci opera.

Il presente Report è redatto in conformità ai "GRI Sustainability Reporting Standards" del Global Reporting Initiative (GRI) nella versione aggiornata del 2021 come previsto dallo Standard GRI 1: Foundation 2021, paragrafo 3. Questo Report di Sostenibilità si riferisce all'esercizio finanziario 2022 (dal 1° gennaio al 31 dicembre 2022), viene pubblicato annualmente e contiene, laddove disponibili, i trend di performance sul triennio 2020 - 2022 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.

Il Report di Sostenibilità 2022 è pubblicato nel mese di dicembre 2023.

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

I contenuti del presente Report di Sostenibilità sono stati definiti tramite un'analisi di materialità che ci ha permesso di identificare i temi materiali che rappresentano gli impatti che l'organizzazione ha o potrebbe avere sull'economia, sull'ambiente e sulle persone, compresi i loro diritti umani. L'analisi di materialità 2022 è stata realizzata in conformità a quanto previsto nel "GRI 3 - Temi materiali" del 2021 e il processo ha previsto quattro fasi principali.

Nello specifico, per identificare gli impatti della Guido Berlucci, nella prima fase del processo è stato analizzato il **contesto** di operatività. Sono stati quindi esaminati la **catena del valore** dell'azienda e i suoi **stakeholder**, descritti in precedenza. Inoltre, è stata effettuata un'**analisi documentale di settore** per identificare le principali pressioni che agiscono sulle aziende del settore alimentare, di quello agricolo e in particolare di quello vitivinicolo. A tal fine sono stati presi in considerazione standard e rating di sostenibilità internazionali e fonti riguardanti il settore di Guido Berlucci. Si è poi prestata attenzione anche a quanto emerso dalle analisi di benchmark su peers, competitors e media, e la documentazione interna dell'Azienda, che riflette i suoi valori nell'ambito della sostenibilità.

Nella seconda fase, dalle risultanze emerse dalla fase precedente, sono stati identificati **28 impatti** sull'ambiente, le persone, il territorio e la governance, applicabili per la Guido Berlucci. Gli impatti sono stati categorizzati come **positivi o negativi** e come **effettivi o potenziali**.

Successivamente, nella terza fase dell'analisi è stata valutata la **significatività degli impatti**, esaminando da un lato, la gravità (severity) con cui si manifestano gli impatti effettivi, e dall'altro la probabilità (likelihood) che gli impatti potenziali si verifichino e il grado di gravità con cui essi potrebbero accadere.

In base al grado di probabilità e gravità, ciascun impatto è stato classificato con significatività **rilevante, mediamente rilevante, poco rilevante e non rilevante**, come riportato nella tabella di seguito. La soglia di rilevanza è stata fissata al di sopra degli impatti con significatività valutata come non rilevante.



LISTA DEGLI IMPATTI INDIVIDUATI DELLA GUIDO BERLUCCHI & C.

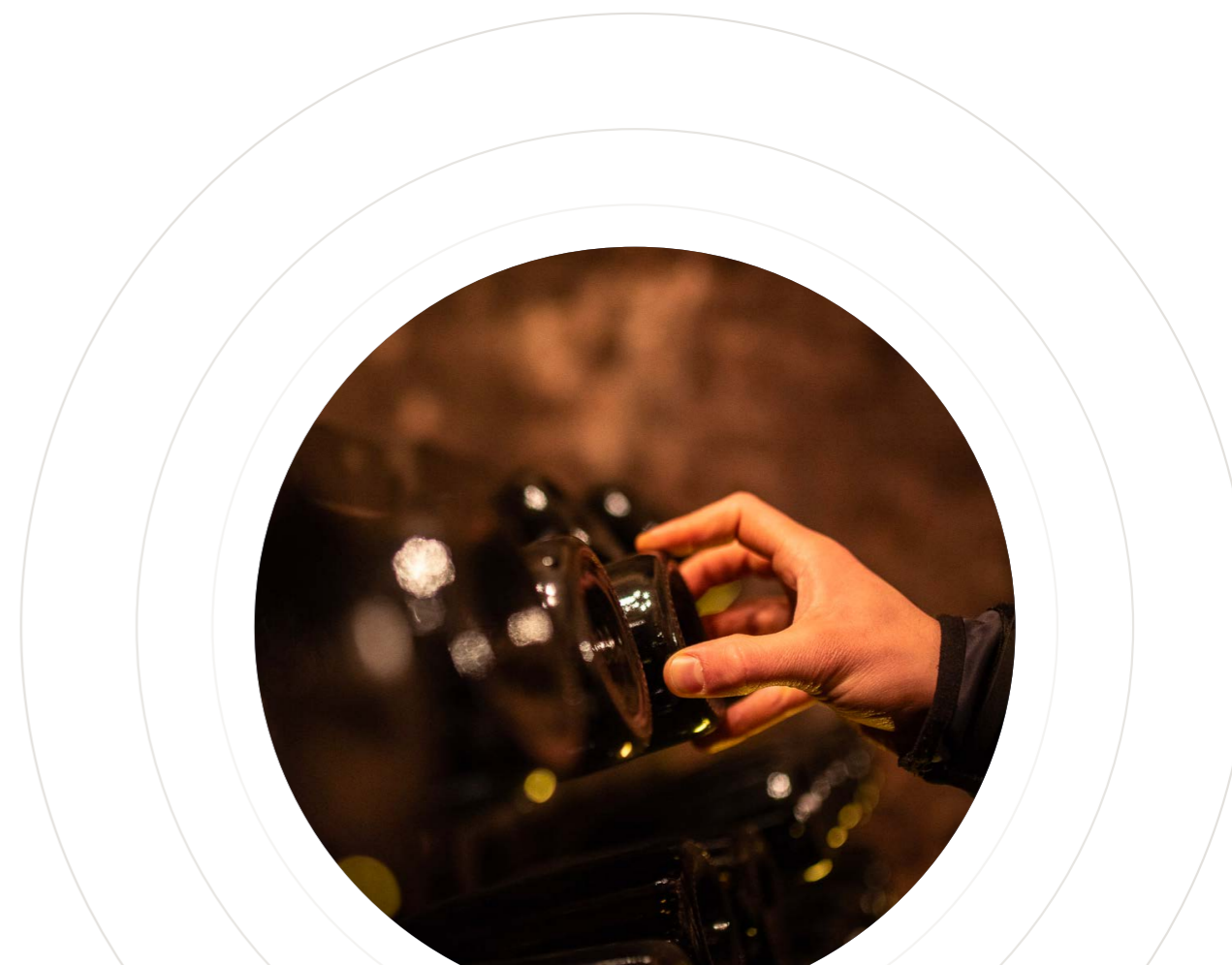
IMPATTO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA IMPATTO	SIGNIFICATIVITÀ
AMBIENTE			
Contributo e pratiche agricole sostenibili nella filiera	L'azienda contribuisce alla diffusione di pratiche agricole e produttive sostenibili in quanto richiede ai propri fornitori di uve la certificazione di viticoltura biologica o il rispetto del Protocollo Berlucci per la Viteicoltura Sostenibile.	Positivo Effettivo	Rilevante
Promozione della viticoltura Biologica	L'azienda implementa e promuove pratiche agricole biologiche.	Positivo Effettivo	Rilevante
Contributo allo sviluppo scientifico della viticoltura sostenibile	L'azienda contribuisce allo sviluppo di pratiche agricole sostenibili con azioni come lo sviluppo del Protocollo Berlucci di Viteicoltura Sostenibile e tramite progetti di ricerca, come Biopass e F.A.Re.Su.BIO.	Positivo Effettivo	Rilevante
Consumi energetici, logistica e contributo al cambiamento climatico	L'industria agroalimentare comporta un significativo consumo energetico, sia nelle fasi di funzionamento degli impianti produttivi che nelle fasi di allevamento, trasporto delle materie prime e dei prodotti. L'utilizzo di vettori energetici fossili rappresenta la principale fonte di emissioni di gas ad effetto serra che contribuisce al cambiamento climatico e genera impatti a livello globale.	Negativo Effettivo	Rilevante
Impatto sulla biodiversità	La biodiversità è la variabilità tra gli organismi viventi ed è essenziale per la produzione e sicurezza alimentare e per un'ampia gamma di servizi ecosistemici. La biodiversità è soggetta ad una serie di rischi quali la perdita e il degrado degli habitat, sfruttamento eccessivo delle risorse biologiche, inquinamento, cambiamenti climatici e specie invasive. Le attività che caratterizzano la catena di fornitura di Berlucci possono avere effetti sugli ecosistemi limitrofi, causando la perdita di biodiversità e depauperamento del patrimonio ecologico.	Negativo Potenziale	Rilevante
Gestione delle materie prime in ottica di economia circolare e smaltimento dei 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.	Negativo Effettivo	Mediamente rilevante
Contaminazione del suolo e delle acque	L'utilizzo di sostanze chimiche rappresenta un rischio per il suolo e le acque e di conseguenza per la biodiversità che ospitano.	Negativo Potenziale	Poco rilevante

IMPATTO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA IMPATTO	SIGNIFICATIVITÀ
AMBIENTE			
Consumi idrici e inquinamento dovuto a scarichi di acque reflue	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.	Negativo Effettivo	Poco rilevante
Impatti ecologici dovuti all'uso del suolo	L'uso del suolo riguarda gli impatti legati alla conversione degli ecosistemi naturali, tra cui grave degrado o introduzione di pratiche che portano a cambiamenti sostanziali e duraturi dell'ecosistema. Nel settore in cui opera Berlucchi, la conversione degli ecosistemi naturali può avvenire attraverso l'uso di terreni per la viticoltura e le attività accessorie. Questo fenomeno può essere rapido o graduale, con cambiamenti incrementali in un lungo periodo.	Negativo Potenziale	Poco rilevante
Inquinamento dell'aria	Le emissioni atmosferiche comprendono inquinanti che hanno un impatto negativo sulla qualità dell'aria e sugli ecosistemi, compresa la salute umana. Durante i processi di lavorazione possono verificarsi emissioni di ossidi di zolfo (SOx), ossidi di azoto (NOx), composti organici volatili (VOC), monossido di carbonio (CO); Acido Solforico (H2SO4).	Negativo Potenziale	Non rilevante
PERSONE			
Contributo allo sviluppo professionale dei collaboratori	Il mancato sviluppo delle competenze dei dipendenti potrebbe avere conseguenze negative non solo sul business ma anche sulla salute e sicurezza dei lavoratori e sulla qualità e sicurezza del prodotto. Inoltre, una mancata formazione e sviluppo professionale potrebbero ridurre la retention e la capacità di attrarre nuovi talenti.	Positivo Effettivo	Rilevante
Impatto sulla salute e sicurezza dei lavoratori	La salute dei lavoratori può essere messa a rischio a causa dell'utilizzo di macchinari e del rumore che generano, delle sostanze chimiche che adoperano.	Negativo Effettivo	Rilevante
Contributo al miglioramento degli standard lavorativi nella filiera	L'azienda contribuisce al miglioramento degli standard lavorativi in quanto richiede ai suoi fornitori l'adesione al proprio Codice Etico.	Positivo Effettivo	Mediamente rilevante
Mancata tutela delle condizioni di lavoro	L'azienda potrebbe non garantire il rispetto del minimo salariale e del welfare dei dipendenti, con conseguente riduzione del benessere del lavoratore.	Negativo Potenziale	Poco rilevante

IMPATTO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA IMPATTO	SIGNIFICATIVITÀ
PERSONE			
Discriminazione sui luoghi di lavoro e pari opportunità	Nel caso in cui l'azienda e i suoi fornitori non presentino adeguate politiche e pratiche in materia di pari opportunità, potrebbero incorrere in fenomeni di discriminazione (di genere, etnia e disabilità) e negazione di pari opportunità nelle assunzioni e nelle retribuzioni. Tale fenomeno ha più probabilità di verificarsi in aziende la cui forza lavoro presenta caratteristiche di omogeneità in termini etnici, culturali e di genere.	Negativo Potenziale	Poco rilevante
Danni alla salute umana dovuto all'abuso di alcol	Le aziende operanti nel settore producono prodotti che, se consumati scorrettamente, possono causare danni di salute al consumatore finale. Pertanto, prestare attenzione alla comunicazione sull'uso proprio del prodotto è fondamentale. I produttori di alcolici hanno una responsabilità e l'interesse che i propri marchi siano goduti in modo responsabile. I produttori devono fare il possibile per guidare i consumatori adulti a scegliere responsabilmente se, quando e quanto bere.	Negativo Potenziale	Poco rilevante
Danni alla salute umana dovuti a scarsa qualità del prodotto	Le aziende operanti nel settore producono prodotti che possono essere ritirati o richiamati dal mercato in caso di non conformità con le leggi e le normative vigenti, dovuta ad esempio alla presenza di livelli di sostanze biologiche, chimiche o fisiche superiori alla soglia di sicurezza.	Negativo Potenziale	Poco rilevante
Violazione dei diritti umani all'interno della forza lavoro	In assenza di politiche dedicate e metodi di controllo, le attività dell'azienda possono essere caratterizzate da condizioni di lavoro inadeguate e causare episodi di violazione dei diritti umani.	Negativo Potenziale	Poco rilevante
Mancata tutela della libertà di associazione tra i dipendenti	Rischio di assenza di accordi di contrattazione collettiva liberi e volontari che portano a una mancata rappresentazione ed espressione delle necessità dei lavoratori.	Negativo Potenziale	Non rilevante
Sfruttamento della forza lavoro minorile	Le attività dell'azienda possono essere caratterizzate da condizioni di lavoro inadeguate e causare episodi di violazione dei diritti umani. L'azienda dovrebbe adottare politiche dedicate e metodi di controllo relativamente al rispetto dei diritti umani all'interno dell'organizzazione.	Negativo Potenziale	Non rilevante
TERRITORIO			
Valorizzazione e sviluppo economico del territorio	L'azienda contribuisce significativamente allo sviluppo economico e sociale del territorio, favorendo l'occupazione e lo sviluppo, avendo dato origine e continuando a valorizzare una delle eccellenze vinicole nel panorama enologico italiano e internazionale.	Positivo Effettivo	Rilevante
Promozione del made in Italy	L'azienda contribuisce alla promozione del Made in Italy, grazie alla produzione e commercializzazione di un prodotto a cui è riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata e Garantita.	Positivo Effettivo	Mediamente rilevante

IMPATTO	DESCRIZIONE	TIPOLOGIA IMPATTO	SIGNIFICATIVITÀ
GOVERNANCE			
Gestione dell'Innovazione	Investendo nell'innovazione l'azienda contribuisce all'evoluzione qualitativa del prodotto e rende le sue pratiche più sostenibili.	Positivo Potenziale	Poco rilevante
Contributo allo sviluppo economico del Paese	Creando e redistribuendo valore economico, con pagamenti, investimenti in infrastrutture, e contributi finanziari a partiti ed istituzioni, l'azienda contribuisce allo sviluppo economico del Paese in cui opera.	Positivo Potenziale	Poco rilevante
Comportamento anti-competitivo	Eventuali comportamenti in contrasto con leggi e regolamenti relativi al corretto comportamento all'interno dei mercati possono comportare un mancato rispetto (non-compliance) ed avere un impatto sia sugli stessi, sia sugli stakeholders collegati alle attività.	Negativo Potenziale	Poco rilevante
Corruzione nelle attività di business	Nel caso in cui l'azienda non operi opportuni controlli e non si doti di policy adeguate, potrebbero verificarsi episodi corruttivi a livello di operazioni quali processi di concessione delle licenze e fissazione dei prezzi, nonché pratiche di riciclaggio di denaro da attività illecite, causando un possibile danno al sistema economico e alle istituzioni locali e nazionali.	Negativo Potenziale	Poco rilevante
Mancata rappresentanza	Rischio di assenza di accordi di contrattazione collettiva liberi e volontari che portano a una mancata rappresentazione ed espressione delle necessità dei lavoratori.	Negativo Potenziale	Non rilevante

La quarta fase del processo è stata la prioritizzazione degli impatti significativi e si è svolta attraverso un workshop che ha coinvolto il Comitato Strategico di Sostenibilità. In virtù della loro profonda conoscenza dell'Azienda, i membri del Comitato hanno perfezionato la valutazione della significatività degli impatti, confermato la soglia di rilevanza e, quindi, i **24 impatti significativi** per Guido Berlucchi & C., i quali hanno portato alla definizione dei **10 temi materiali** da rendicontare nel Report di Sostenibilità 2022, riportati nella tabella di correlazione che segue.



CORRELAZIONE TRA GLI IMPATTI E I TEMI MATERIALI DELLA GUIDO BERLUCCHI & C

IMPATTI MATERIALI	TEMI MATERIALI	INDICATORI GRI
AMBIENTE		
• Consumi energetici, logistica e contributo al cambiamento climatico	Lotta al cambiamento climatico e consumi di energia	302 – Energia 305 – Emissioni
• Gestione delle materie prime in ottica di economia circolare e smaltimento dei rifiuti	Circolarità dei materiali e smaltimento dei rifiuti	301 – Materiali 306 – Rifiuti
• Impatto sulla biodiversità • Impatti ecologici dovuti all'uso del suolo • Contaminazione del suolo e delle acque	Tutela del suolo, delle acque e della biodiversità	KPI EXTRA GRI
• Consumi idrici e inquinamento dovuto a scarichi di acque reflue	Consumi idrici e scarichi di acque reflue	303 – Acqua e scarichi idrici
• Promozione della viticoltura biologica • Contributo allo sviluppo scientifico della viticoltura sostenibile • Contributo e pratiche agricole sostenibili nella filiera • Contributo al miglioramento degli standard lavorativi nella filiera	Sviluppo e diffusione di buone pratiche nella filiera	KPI EXTRA GRI

IMPATTI MATERIALI	TEMI MATERIALI	INDICATORI GRI
PERSONE		
• Danni alla salute umana dovuti a scarsa qualità del prodotto • Danni alla salute umana dovuto all'abuso di alcol	Qualità e sicurezza alimentare	416 – Salute e Sicurezza dei clienti 417 – Marketing ed etichettatura
• Impatto sulla salute e sicurezza dei lavoratori	Salute e sicurezza dei lavoratori	403 – Salute e sicurezza sul lavoro
• Mancata tutela delle condizioni di lavoro • Discriminazione sui luoghi di lavoro e pari opportunità • Violazione dei diritti umani all'interno della forza lavoro • Contributo allo sviluppo dei collaboratori • Sfruttamento della forza lavoro minorile	Occupazione di qualità	2 – Informativa Generali 401 – Occupazione 404 – Formazione e istruzione 405 – Diversità e pari opportunità
TERRITORIO		
• Valorizzazione e sviluppo economico del territorio • Promozione del made in Italy • Sviluppo dell'immagine del territorio e degli aspetti paesaggistici	Valorizzazione e sviluppo del territorio	201 – Performance economiche 204 – Pratiche di approvvigionamento 308 – Valutazione ambientale dei fornitori 414 – Valutazione sociale dei fornitori
GOVERNANCE		
• Gestione dell'innovazione	Innovazione e sviluppo di pratiche agricole sostenibili	KPI EXTRA GRI

INDICAZIONI METODOLOGIA

FORNITORI, 204-1

Per l'anno 2022 sono stati indicati come fornitori locali quelli della provincia di Brescia e quelli della Regione Lombardia (in questo secondo caso escludendo la Provincia di Brescia). La sede operativa significativa, infatti, è sita nel paese di Borgonato, in provincia di Brescia.

- La categoria “Prodotto” include i fornitori di beni che contribuiscono alla composizione del prodotto, ovvero l'uva e le altre materie prime, i prodotti ausiliari e gli imballaggi.
- La categoria “Hospitality” include i fornitori di beni o servizi strettamente connessi a questa attività, ovvero il catering e le guide.

MATERIALI 301-1

I dati relativi agli imballaggi secondari (vetro, carta, plastica, alluminio, legno, sughero, acciaio e colla), riportati nel Report 2022 e riferiti al triennio 2020-2022, sono stati calcolati sulla base degli acquisti effettuati negli anni di pertinenza. Nel Report di Sostenibilità 2021 i dati erano invece stati calcolati sulla base del peso (in kg) effettivamente utilizzato negli anni di pertinenza.

Per l'anno 2022 è disponibile il dato relativo ad un altro materiale utilizzato nelle attività agricole, ovvero il compost.

ENERGIA 302-1

Per il biennio 2020-2021, a causa di un guasto al contatore avvenuto nel 2020, il dato a consumo di gas metano disponibile è riferito ad entrambi gli anni. Questo dato 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 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”, per i dati riferiti agli anni 2020 e 2021. Per l'anno 2022 si è optato per utilizzare i fattori di conversione più aggiornati, ovvero “DEFRA - Department for Environment, Food and Rural Affairs - 2022”.

EMISSIONI 305-1,2

Per il calcolo delle emissioni GHG sono stati utilizzati i fattori di emissione considerati per la certificazione ISO 14064 ad eccezione delle emissioni Scope 2 market based (MB). Per il calcolo delle emissioni dirette di gas a effetto serra (Scope 1) sono stati utilizzati i fattori di emissione ricavati dal database “Defra - Department for Environment, Food and Rural Affairs” (2019-2020-2021).

Per il calcolo delle emissioni indirette di gas a effetto serra (Scope 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” (2019-2020-2021) 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 2022

ITALIA	DOCTOR WINE	VINI BUONI D'ITALIA TOURING	SLOW WINE	GAMBERO ROSSO	THE WINE HUNTER	VERONELLI	WINESURF	VINIPLUS	BIBENDA (FIS)	SPARKLE	VITAE (AIS)	PROSIT (ONAV)
61 Franciacorta Extra Brut					Red			4 grappoli				
61 Franciacorta Brut			Menzione	2 bicchieri		2 stelle	74			3 sfere		85
61 Franciacorta Rosé				2 bicchieri		2 stelle	81		4 grappoli	4 sfere	3 1/2 viti	86
61 Franciacorta Satén			Menzione	2 bicchieri		2 stelle	82	3 rose	4 grappoli	3 1/2 sfere	3 viti	
61 Nature 2015		Corona		3 bicchieri	Gold	3 stelle	84	Rosa Oro	4 grappoli	4 sfere	4 viti	90
61 Nature Rosé 2015	93	4 stelle	Menzione	1 bicchiere		2 stelle	80	4 rose	4 grappoli	4 sfere	3 1/2 viti	87
61 Nature Blanc de Blancs 2015	93	4 stelle		2 bicchieri	Red	3 stelle	83		4 grappoli		3 1/2 viti	87
Palazzo Lana Extreme 2010					Gold							
Palazzo Lana Extreme 2011	Faccino (96)	Corona	Menzione	2 bicchieri		3 stelle	88	Rosa Oro	5 grappoli	5 sfere	4 viti	92

I riconoscimenti che i nostri vini hanno ricevuto nel 2022

ESTERO	JAMES SUCKLING	WINE ENTHUSIAST	WINE SPECTATOR	DECANTER WORLD WINE AWARDS	CSWWC BY TOM STEVENSON (UK)	FALSTAFF WINE GUIDE (GERMANIA)	FALSTAFF SPARKLING SPECIAL (GERMANIA)
61 Franciacorta Brut (0.75ml)				91			
61 Franciacorta Extra Brut (0.75ml)	90	92	90			91	
61 Franciacorta Rosé (0.75ml)		92		92		91	
61 Franciacorta Satén (0.75ml)		91		88		90	
61 Nature Blanc de Blancs 2014 (0.75ml)				93			
61 Nature Blanc de Blancs 2015 (0.75ml)	92	93			Silver	94	94
61 Nature 2014 (0.75ml)				91			
61 Nature 2015 (0.75ml)	93		91		Silver	96	96
61 Nature Rosé 2014 (0.75ml)				87			
61 Nature Rosé 2015 (0.75ml)	92	90			Silver	94	94
Palazzo Lana Extreme 2010 (0.75ml)	93	91	92	92	Silver		
Palazzo Lana Extreme 2011 (0.75ml)						95	95
61 Franciacorta Brut NV MAGNUM					Silver		
61 Franciacorta Rosé NV MAGNUM					Gold		
61 Franciacorta Satén NV MAGNUM					Silver		
61 Nature 2015 MAGNUM					Gold		

APPENDICE

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

Dati economici

GRI 201-1: Valore economico direttamente generato e distribuito

VALORE AGGIUNTO GLOBALE	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>euro/000</i>	<i>euro/000</i>	<i>euro/000</i>
Valore economico generato	46.580	47.567	54.655
Valore della produzione	46.488	47.515	54.583
Altri proventi	92	52	72
Valore economico distribuito	39.715	41.605	45.607
Costi operativi	30.559	32.149	34.371
Costi del personale	5.976	6.463	6.811
Pagamenti ai fornitori di capitale	856	741	742
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	1.412	1.241	2.563
Sostegni alla comunità	119	89	102
Contributi associativi	794	921	1.018
Valore economico trattenuto	6.865	5.963	9.048

GRI 204-1: Proporzione di spesa verso fornitori locali

SPESA SUI FORNITORI	2020	2021	2022	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>euro/000</i>	<i>euro/000</i>	<i>euro/000</i>	<i>%</i>	<i>%</i>	<i>%</i>
Prodotto						
Provincia di Brescia	10.653.739,49	9.234.594,84	11.137.700,27	76%	67%	72%
Regione Lombardia, esclusa Provincia di Brescia	2.447.011,86	3.198.612,18	3.489.877,12	17%	23%	23%
Hospitality						
Provincia di Brescia	49.780,80	114.797,56	220.072,01	81%	83%	92%
Regione Lombardia, esclusa Provincia di Brescia	8.161,44	15.623,24	14.472,22	13%	11%	6%

Dati sociali

GRI 2: INFORMATIVA GENERALE

GRI 2-7: Dipendenti

DIPENDENTI - SUDDIVISIONE PER CONTRATTI DI LAVORO	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>
Contratti a tempo determinato	6	4	1
di cui donne	2	2	0
di cui uomini	4	2	1
Contratti a tempo indeterminato	100	103	107
di cui donne	39	43	41
di cui uomini	61	60	66
Contratti intermittenti	0	0	5
di cui donne	0	0	3
di cui uomini	0	0	2
Numero totale dei dipendenti	106	107	113

DIPENDENTI - SUDDIVISIONE PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>
Contratti full time	89	88	89
di cui donne	26	27	24
di cui uomini	63	61	65
Contratti part time	17	19	19
di cui donne	15	18	17
di cui uomini	2	1	2
Contratti intermittenti	0	0	5
di cui donne	0	0	3
di cui uomini	0	0	2
Numero totale dei dipendenti	106	107	113

GRI 2-8: Lavoratori non dipendenti

LAVORATORI NON DIPENDENTI	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>
Numero totale di tirocinanti	0	0	0
Numero totale di lavoratori stagionali	50	35	37
di cui donne	1	0	0
di cui uomini	49	35	37
Numero totale di lavoratori autonomi	0	0	0
Altro (Amministratori)	1	1	1
Numero totale di lavoratori non dipendenti	51	36	38

GRI 2-21: Rapporto della retribuzione totale annuale

RAPPORTO RETRIBUTIVO TOTALE ANNUALE	2020	2021	2022
Rapporto	5,2	5,5	5,2
Rapporto percentuale	-	-2%	3%

GRI 2-30: Accordi di contrattazione collettiva

CONTRATTI COLLETTIVI	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>
Numero totale di dipendenti	106	107	113
Numero di dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	106	107	113
% di dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	100%	100%	100%

GRI 401: OCCUPAZIONE
GRI 401-1: Nuove assunzioni e cessazioni

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

NUOVE ASSUNZIONI E CESSAZIONI	2020	2021	2022	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>	<i>%</i>	<i>%</i>	<i>%</i>
Nuove assunzioni	numero di nuove assunzioni			tasso di assunzione		
di cui donne	0	4	4	0,0%	3,7%	3,5%
< 30	0	3	4	0,0%	2,8%	3,5%
tra 30 e 50	0	1	0	0,0%	0,9%	0,0%
> 50	0	0	0	0,0%	0,0%	0,0%
di cui uomini	7	3	12	6,6%	2,8%	10,6%
< 30	6	1	3	5,7%	0,9%	2,6%
tra 30 e 50	0	2	9	0,0%	1,9%	8,0%
> 50	1	0	0	0,9%	0,0%	0,0%
Totale nuove assunzioni	7	7	16	6,6%	6,5%	14,1%
Cessazioni	numero di nuove assunzioni			tasso di assunzione		
di cui donne	2	0	5	1,9%	0,0%	4,4%
< 30	0	0	2	0,0%	0,0%	1,8%
tra 30 e 50	2	0	3	1,9%	0,0%	2,6%
> 50	0	0	0	0,0%	0,0%	0,0%
di cui uomini	4	6	5	3,8%	5,6%	4,5%
< 30	2	1	1	1,9%	0,9%	0,9%
tra 30 e 50	0	4	2	0,0%	3,8%	1,8%
> 50	2	1	2	1,9%	0,9%	1,8%
Totale cessazioni	6	6	10	5,7%	5,6%	8,9%

Il tasso di assunzione 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 e 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 e 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 fanno riferimento sia ai dipendenti della Guido Berlucchi che ai dipendenti stagionali.

INFORTUNI SUL LAVORO	2020	2021	2022
Ore lavorate	207.274,47	220.752,25	219.662,50
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili, inclusi i decessi (n)	5	1	1
di cui incidenti in itinere (n)	1	1	0
Numero totale di infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (>6 mesi di assenza), escludendo i decessi (n)	0	0	0
di cui il numero di decessi (n)	0	0	0
Tasso degli infortuni sul lavoro registrabili (%)	4,82	0,91	0,91
Tasso degli infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (%)	-	-	-
Tasso di decessi (%)	-	-	-
Indice di gravità	0,53	0,05	0,01

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 403-10: Malattie professionali

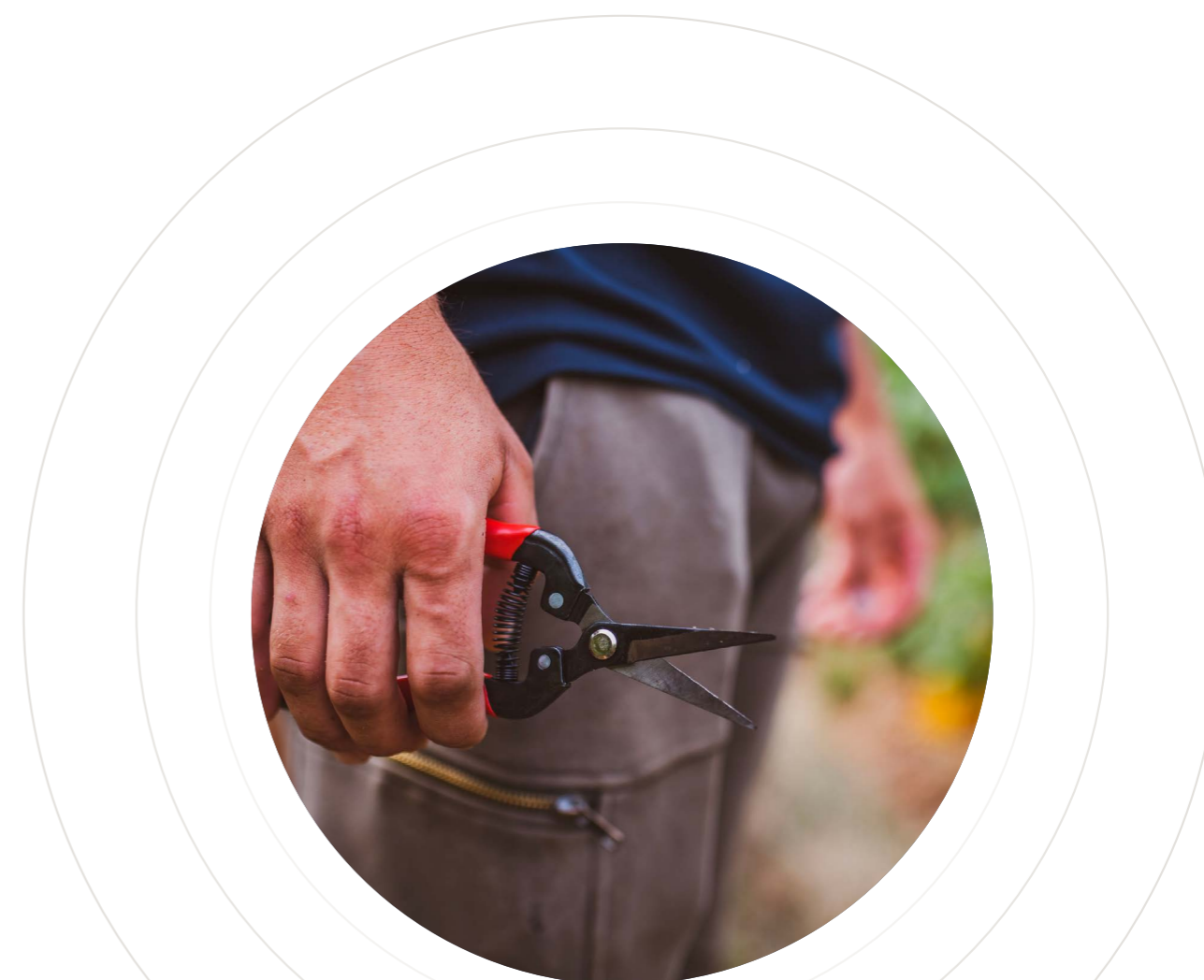
MALATTIE PROFESSIONALI	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>
Numero di malattie professionali registrabili	0	0	0
tra i dipendenti	0	0	0
tra i lavoratori che non sono dipendenti ma il cui lavoro e / o luogo di lavoro è controllato dall'organizzazione	0	0	0
Numero di decessi dovuti a malattie professionali	0	0	0
tra i dipendenti	0	0	0
tra i lavoratori che non sono dipendenti ma il cui lavoro e / o luogo di lavoro è controllato dall'organizzazione	0	0	0

GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE

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

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

FORMAZIONE	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>ore</i>	<i>ore</i>	<i>ore</i>
Formazione totale erogata	662	1.801	1.269
di cui in aula	362	670	865
di cui in modalità e-learning	300	1.131	404,0
Ore medie di formazione per dipendente	6,2	16,8	11,2
Ore medie di formazione per genere			
di cui donne	0,3	0,1	0,1
di cui uomini	7,2	18,0	8,7
Ore medie di formazione per inquadramento			
Dirigenti	4,8	33,6	6,4
Quadri	2,7	28,5	7,0
Impiegati	6,8	19,9	50,0
Operai	6,3	10,8	7,4



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 e non ai lavoratori non dipendenti.

DIPENDENTI PER GENERE E INQUADRAMENTO	2020	2021	2022	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>	<i>%</i>	<i>%</i>	<i>%</i>
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	7	-	-	-
di cui donne	1	2	2	17%	33%	29%
di cui uomini	5	4	5	83%	67%	71%
Impiegati	45	47	46	-	-	-
di cui donne	27	30	30	60%	64%	64%
di cui uomini	18	17	16	40%	36%	36%
Operai	50	49	55	-	-	-
di cui donne	12	12	11	24%	24%	20%
di cui uomini	38	37	44	76%	76%	80%
Totale	106	107	113	-	-	-
di cui donne	41	45	44	39%	42%	39%
di cui uomini	65	62	70	61%	58%	61%

DIPENDENTI FASCIA D'ETA' E INQUADRAMENTO	2020	2021	2022	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>	<i>%</i>	<i>%</i>	<i>%</i>
Dirigenti	5	5	5	-	-	-
< 30	0	0	0	0%	0%	0%
tra 30 e 50	1	0	0	20%	0%	0%
> 50	4	5	5	80%	100%	100%
Quadri	6	6	7	-	-	-
< 30	0	0	0	0%	0%	0%
tra 30 e 50	5	4	6	83%	67%	86%
> 50	1	2	1	17%	33%	14%
Impiegati	45	47	46	-	-	-
< 30	6	5	6	13%	11%	13%
tra 30 e 50	32	36	33	71%	76%	72%
> 50	7	6	7	16%	13%	15%
Operai	50	49	55	-	-	-
< 30	7	8	9	14%	16%	16%
tra 30 e 50	29	28	30	58%	57%	55%
> 50	14	13	16	28%	27%	29%
Totali	106	107	113	-	-	-
< 30	13	13	15	12%	12%	13%
tra 30 e 50	67	68	69	63%	64%	61%
> 50	26	26	29	25%	24%	26%

Nel 2022, 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

MATERIALI UTILIZZATI PER PESO E PER VOLUME	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>kg</i>	<i>kg</i>	<i>kg</i>
Materiali utilizzati nel vigneto			
Letame	777.891,00	694.599,00	547.700,00
Compost	0,00	0,00	455.650,00
Presidi fitosanitari	22.376,00	31.229,00	10.191,00
Semine*	1.375,00	2.940,00	-
Totale materiali utilizzati nel vigneto	801.642,12	728.768,00	1.013.541,00
Materiali utilizzati per la vinificazione			
Uva	5.010.826,00	3.424.163,00	4.163.527,00
di cui uva acquistata	4.054.363,00	2.764.075,00	3.533.997,00
di cui uva di proprietà	956.463,00	660.088,00	629.530,00
Vino**	655.788,00	50.218,00	350.000,00
Saccarosio	82.000,00	121.020,00	84.000,00
Additivi enologici	5.740,00	9.140,00	11.856,00
Coadiuvanti enologici	7.908,00	9.215,00	8.373,00
Totale materiali utilizzati per la vinificazione	10.773.088,00	7.037.919,00	8.781.283,00
Materiali utilizzati in cantina***			
Vetro	3.553.930,00	3.835.574,00	3.667.644,00
Carta - Cartone	568.348,00	653.273,00	553.491,00
Sughero	40.049,00	43.055,00	40.728,00
Legno	15.285,00	25.063,00	19.897,00
Carta - Legno	-	1.059,00	381,00
Acciaio	22.816,00	24.750,00	23.195,00
Alluminio - Plastica	18.634,00	20.129,00	19.146,00
Plastica	12.079,00	13.176,00	12.541,00
Carta - Plastica	9.055,00	10.053,00	9.138,00
Collanti	-	2.010,00	2.000,00
Totale materiali utilizzati in cantina	4.240.196,00	4.628.142,00	4.348.161,00
Totale materiali utilizzati	15.814.926,12	12.394.829,00	14.142.985,00

GRI 302: ENERGIA

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

CONSUMI ENERGETICI DIRETTI	2020	2021	2022 ¹
<i>Unità di misura</i>	<i>GJ</i>	<i>GJ</i>	<i>GJ</i>
Gasolio	2.713,5	2.495,6	2.460,5
Benzina	51,8	51,6	74,5
Gas metano	1.711,5	1.711,5	1.381,4
Totale consumi energetici diretti	4.476,7	4.258,8	3.916,4

Per il biennio 2020-2021, a causa di un guasto al contatore avvenuto nel 2020, il dato a consumo del gas metano disponibile è riferito ad entrambi gli anni. Questo dato 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 diretti correlati a gasolio, benzina e gas metano 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", per i dati riferiti agli anni 2020 e 2021 e "DEFRA - Department for Environment, Food and Rural Affairs - 2022" per i dati riferiti all'anno 2022.

CONSUMI ENERGETICI INDIRETTI	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>GJ</i>	<i>GJ</i>	<i>GJ</i>
Consumo di energia elettrica totale	9.359,7	9.764,4	9.859,8
di cui prelevato dalla rete	7.467,4	7.728,2	7.848,1
di cui da impianto fotovoltaico	1.892,3	2.036,2	2.011,7
% fotovoltaico di proprietà	20%	21%	20%

ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA DA FOTOVOLTAICO	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>GJ</i>	<i>GJ</i>	<i>GJ</i>
Energia elettrica consumata	1.892,3	2.036,2	2.011,7
Energia elettrica venduta	1.264,6	1.277,0	1.268,5
Totale energia elettrica prodotta	3.156,9	3.313,1	3.280,2

* Semine: per motivi agronomici, non sono state eseguite semine nel 2022.

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

*** Materiali utilizzati in cantina: è cambiata la metodologia di calcolo e i dati sono stati estrapolati dal totale del prodotto venduto.

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

1. Al fine di poter confrontare anche i dati dei consumi energetici diretti relativi all'anno 2022 con i dati del 2020 e del 2021, si riportano gli stessi ottenuti con fattore di conversione "DEFRA - Department for Environment, Food and Rural Affairs - 2020":

Gasolio: 2.445,7 GJ

Benzina: 72,7 GJ

Gas metano: 1.376,6 GJ

TOTALE: 3.895,0 GJ

GRI 303: ACQUA E SCARICHI IDRICI

GRI 303-3: Prelievo idrico

PRELIEVO IDRICO	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>mc</i>	<i>mc</i>	<i>mc</i>
Prelievo da pozzo	3.996	3.536	4.410
Prelievo da acquedotto	7.991	8.503	7.814
Totale prelievi di acqua	11.987	12.039	12.224

GRI 303-4: Scarichi idrici

SCARICHI IDRICI	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>mc</i>	<i>mc</i>	<i>mc</i>
Nessun trattamento	4.828	5.367	4.404
Trattamento di grigliatura e fanghi attivi	6.473	5.477	5.947
Totale scarichi idrici	11.301	10.844	10.351

GRI 303-4: Consumi idrici

CONSUMI IDRICI	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>mc</i>	<i>mc</i>	<i>mc</i>
Totale consumi idrici	686	1.195	1.873
% consumi sul totale prelievi	5,7%	9,9%	15,3%

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.

Nel corso del 2021 è stato perfezionato il sistema di misura dell'acqua prelevata, 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).

GRI 305: EMISSIONI

GRI 305-1: Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)

EMISSIONI – SCOPE 1	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>ton CO₂eq</i>	<i>ton CO₂eq</i>	<i>ton CO₂eq</i>
Carburanti veicoli	179,4	92,7	122,8
Carburanti riscaldamento e produzione	66,1	200,3	268,9
Perdite di gas refrigeranti	341,6	326,9	168,8
Concimazione azotata	57,0	33,4	64,4
Totale emissioni Scope 1	644,1	653,3	624,9

GRI 305-2: Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)

EMISSIONI – SCOPE 2	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>ton CO₂eq</i>	<i>ton CO₂eq</i>	<i>ton CO₂eq</i>
Energia elettrica - location based (LB)	588,1	608,8	687,6
Energia elettrica - market based (MB)	951,2	984,4	995,3
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 location based	1.232,2	1.262,1	1.312,5
Totale emissioni Scope 1 e Scope 2 market based	1.595,3	1.637,7	1.620,2

GRI 305-3: Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)

EMISSIONI – SCOPE 3	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>ton CO₂eq</i>	<i>ton CO₂eq</i>	<i>ton CO₂eq</i>
Trasporti	368,2	635,0	728,6
Utilizzo di beni e servizi	3.031,9	3.648,8	4.055,3
Fase d'uso e fine vita	0,0	0,0	0,0
Altre emissioni (es. materie prime)	3.031,9	3.648,8	4.055,3
Emissioni biogeniche	798,2	852,4	977,2
Totale Scope 1, Scope 2 location based e Scope 3	9.698,6	6.398,3	7.073,6
Totale emissioni – ISO 14064	9.900,9	6.567,7	7.073,6

Per il calcolo delle emissioni GHG sono stati utilizzati i fattori di emissione considerati per la certificazione ISO 14064 ad eccezione delle emissioni Scope 2 market based (MB). Per il calcolo delle emissioni dirette di gas a effetto serra (Scope 1) sono stati utilizzati i fattori di emissione ricavati dal database "Defra - Department for Environment, Food and Rural Affairs" (2019-2020-2021).

Per il calcolo delle emissioni indirette di gas a effetto serra (Scope 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" (2019-2020-2021) 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: Rifiuti prodotti

GRI 306-4: Rifiuti non destinati a smaltimento

GRI 306-5: 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 (es. 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	2020	2021	2022
<i>Unità di misura</i>	<i>ton</i>	<i>ton</i>	<i>ton</i>
Totale rifiuti	318,7	520,1	230,1
di cui pericolosi	1,7	1,1	1,3
di cui non pericolosi	317,0	518,9	228,7
Totale rifiuti inviati a recupero	294,9	462,7	199,4
di cui inviati a recupero presso la sede	-	-	-
di cui inviati a recupero presso un sito esterno	294,9	462,7	199,4
di cui pericolosi	0,3	0,2	0,8
di cui destinati ad altre operazioni di recupero	-	-	0,1
di cui inviati a riciclo	0,3	0,2	0,6
di cui non pericolosi	294,6	462,5	198,6
di cui destinati ad altre operazioni di recupero	21,1	125,8	74,2
di cui inviati a riciclo	273,5	336,7	124,4
Totale rifiuti inviati a smaltimento	23,7	57,3	30,6
di cui inviati a recupero presso la sede	-	-	-
di cui inviati a smaltimento presso un sito esterno	23,7	57,3	30,6
di cui pericolosi	1,3	0,9	0,5
di cui inviati a discarica	1,0	0,7	0,5
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	0,3	0,2	-
di cui non pericolosi	22,4	56,4	30,1
di cui inviati a discarica	22,4	56,4	30,1
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	-	-	-

GRI CONTENT INDEX

DICHIARAZIONE D'USO	Guido Berlucchi & C. ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo 1° gennaio 2022 – 31 dicembre 2022.
GRI 1 UTILIZZATO	GRI 1 – Principi Fondamentali – versione 2021
STANDARD DI SETTORE PERTINENTI	I Sector Standards, previsti dal più recente GRI Sector Program, afferenti al settore di attività del Gruppo non sono ancora disponibili alla data di pubblicazione del presente documento. Tuttavia, è stato fatto riferimento, seppur non esclusivo, al GRI 13: Agriculture, Aquaculture and Fishing Sectors 2022.





Report di Sostenibilità 2022
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, progetto grafico e impaginazione
a cura di **LifeGate**
www.lifegate.it

SEGUICI SUI SOCIAL

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

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

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



Guido Berlucchi

BERLUCCHI
FRANCIACORTA