



*Guido Berlucchi*

**BERLUCCHI**  
FRANCIACORTA

POLITICA *di*  
SOSTENIBILITÀ  
2023



Politica di Sostenibilità 2023  
della GUIDO BERLUCCHI & C. SpA  
Piazza Duranti, 4  
25040 Borgonato (BS)

# *indice*

Lettera agli Stakeholder	6
1. Il Report di Sostenibilità: sulla strada dell'eccellenza	11
2. I valori al centro. Il nostro approccio alla sostenibilità	21
3. La Franciacorta. Il territorio, dalle radici al futuro	29
4. Insieme si cresce. Il nostro impegno per le persone e per l'ambiente	35



*Guido Berlucchi*

**BERLUCCHI**  
FRANCIACORTA



# 1. Lettera agli Stakeholder

Siamo lieti di presentarvi il nostro quinto Report di Sostenibilità, un programma di impegni, azioni, obiettivi prefissati e raggiunti per il miglioramento delle nostre performance di sostenibilità nel breve e nel lungo periodo. Fare impresa e contribuire a generare un impatto positivo sul mondo che ci circonda rispettando il nostro territorio e le persone che qui vivono e lavorano sono **due obiettivi fondamentali** della Guido Berlucchi. Con passione, concretezza, rispetto delle tradizioni e senso di urgenza che le sfide ambientali e sociali ci impongono, da anni lavoriamo per far sì che questi due obiettivi si alimentino a vicenda avviando un circuito virtuoso che trova piena evidenza nella creazione di valore condiviso.

L'anno trascorso ha segnato a metà il percorso sapientemente indicato dall'Agenda ONU per lo Sviluppo Sostenibile, sottoscritta nel 2015. È il momento quindi di un primo bilancio e di una riflessione su come ottimizzare al meglio le azioni programmate e intraprese durante il periodo che ci separa dal traguardo del 2030 per garantire un futuro sostenibile. Si tratta di un **percorso collettivo** che permea in modo trasversale il nostro modo di lavorare e quello delle persone con cui collaboriamo lungo la catena del valore in un contesto ambientale e sociale delicato caratterizzato dall'accendersi di nuove tensioni geopolitiche che destano preoccupazione e instabilità e dalla crisi climatica che influenza, ogni anno con maggior evidenza, anche il nostro settore di produzione. **I cambiamenti climatici**, ed in particolare i fenomeni meteorologici estremi come i periodi di siccità, le piogge torrenziali, le gelate primaverili sono sempre più frequenti e hanno un rilevante impatto sulla produzione agricola. Ai cambiamenti climatici si aggiungono anche l'impovertimento del suolo, il consumo eccessivo di risorse e la perdita di biodiversità.

Da anni stiamo affrontando queste sfide **trasformandole in opportunità** grazie alle quali sviluppare modelli produttivi che rispondano meglio e si adattino alle sfide ambientali del nostro tempo.

Fare impresa  
e contribuire  
a generare un  
impatto positivo  
sul mondo che  
ci circonda



Con profonda gratitudine, ringraziamo tutte le persone che lavorano al nostro fianco per affrontare queste severe sfide. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori continuano a dimostrare grande resilienza, **supportati da una forte tradizione familiare** e da un'alta **professionalità** condivisa tra le varie funzioni aziendali. Il 2023 è stato un anno fondamentale per **integrare e potenziare il concetto di sostenibilità** in azienda attraverso molteplici azioni che ci hanno permesso, sia internamente che esternamente, di migliorare le nostre performance aziendali. Essere **leader del settore** comporta una serie di responsabilità significative come promuovere **l'innovazione**, garantire **prodotti di alta qualità**, investire in ricerca e sviluppo e operare con integrità nei confronti dei nostri stakeholder. Riponiamo molta attenzione all'impatto che la nostra attività ha sul territorio e, oltre a calcolare la nostra impronta di carbonio, utilizziamo l'energia pulita generata dal nostro **impianto fotovoltaico** grazie al quale, nel 2023, abbiamo coperto il 18% del fabbisogno aziendale. Proteggiamo la biodiversità dei nostri campi e tuteliamo il prezioso territorio all'interno del quale operiamo. Consapevoli, inoltre, del valore inestimabile delle persone che ogni giorno lavorano con noi portando avanti i valori dai quali è nata la Guido Berlucchi, puntiamo a valorizzare il nostro patrimonio umano **promuovendo la diversità e l'inclusione** e garantendo un ambiente di lavoro sicuro, sano e stimolante.

Insieme al valore economico distribuito agli stakeholder, i risultati rendicontati in questo bilancio sono esempi concreti del supporto fornito dalla Guido Berlucchi ai territori e alle comunità verso un modello di sviluppo sostenibile.



FL LAVORO HA DIVERSI VOLTI



## 01

# Il Report di Sostenibilità

## *Sulla strada dell'eccellenza*

La Guido Berlucchi, azienda vitivinicola simbolo della Franciacorta, fonda la propria strategia di crescita sulla convinzione che elementi come l'**etica**, la **biodiversità**, la **ricerca** continua di **eccellenza** del prodotto, la **valorizzazione delle persone**, la **cura del territorio** e l'**innovazione** siano concetti fondamentali che debbano essere connessi tra loro in un rapporto sinergico ed interdipendente. La presente Politica di Sostenibilità è un programma di impegni e azioni volte al miglioramento delle performance di sostenibilità nel breve e nel lungo periodo con l'obiettivo di favorire l'integrazione della sostenibilità all'interno della strategia di sviluppo aziendale.

Questo documento ribadisce la convinzione dell'azienda di quanto sia necessario creare un valore sostenibile e duraturo nel tempo rispettando i principi di correttezza, integrità, onestà e trasparenza, in un'ottica di miglioramento continuo.

La quinta edizione del Report di Sostenibilità, relativa all'esercizio finanziario 2023, vede una revisione della struttura del documento rispetto al 2022 aprendo ad una nuova stagione dell'azienda che mira a rendere il tema della sostenibilità integrante in ogni area aziendale e in ogni fase di produzione. Con questo quinto Report abbiamo voluto raccontare le azioni intraprese, che in linea con i valori dai quali è nata la Guido Berlucchi, stanno generando un impatto sempre più positivo e concreto sul territorio. Il presente report vuole sottolineare come l'eccellenza dei prodotti, partendo dalla coltivazione della vite alla commercializzazione del prodotto, sia strettamente legata all'**equilibrio** armonico tra **natura, ambiente, tradizioni, innovazione e tecnologia**.

Per quanto concerne la rendicontazione di sostenibilità per l'anno 2023, in continuità con i precedenti report, sono stati valutati e analizzati i medesimi indicatori GRI con specifici approfondimenti relativi ai dati ambientali e attraverso l'ideazione di una struttura tripartita. Questa nuova presentazione ci ha permesso di evidenziare ogni singola sfumatura aziendale in modo più chiaro e dettagliato grazie alla riorganizzazione dei contenuti e delle informazioni fornite.



La rendicontazione di sostenibilità per l'anno 2023 è stata suddivisa nei seguenti documenti:

### 01 POLITICA DI SOSTENIBILITÀ

Questo primo documento offre una sintesi del report di sostenibilità e consiste in un **programma di impegni e azioni** volte al miglioramento delle performance di sostenibilità che ci siamo prefissati nel breve e nel lungo periodo. Questo documento costituisce un **manifesto** che ci impegna a promuovere i principi per una gestione responsabile dei nostri impatti nei confronti della comunità in cui operiamo e delle persone che lavorano con noi tenendo conto dei rischi e delle opportunità che possono influenzare lo sviluppo e la capacità dell'azienda di generare valore durevole nel tempo.

### 02 REPORT DI SOSTENIBILITÀ 2023

Il report si compone di quattro sezioni: dopo una descrizione della storia dell'azienda e una panoramica sulla sua struttura, questo documento è dedicato alla rendicontazione delle azioni intraprese, delle certificazioni e dei riconoscimenti ottenuti per aver operato in conformità ai principi di sostenibilità. Nelle successive sezioni, dedicate al **Prodotto**, alle **Persone** e al **Territorio**, spiegheremo inoltre come abbiamo integrato la sostenibilità in tutte le fasi di produzione e in tutte le attività, dalla gestione del vigneto al confezionamento del prodotto fino alla sua commercializzazione e al servizio di **hospitality**. I dati contenuti all'interno del presente Report sono dettagliati nel Documento Integrativo analitico che segue. Invitiamo a consultare quest'ultimo per una comprensione più approfondita e accurata delle informazioni.

### 03 DOCUMENTO INTEGRATIVO

Attraverso questo documento conclusivo sarà possibile accedere ai dati raccolti analiticamente in 4 sezioni: **riconoscimenti** ottenuti, **analisi di materialità**, **tabelle GRI**, **informative e riferimenti**.





115

ettari di vigneto\*

4.000.000

di bottiglie  
prodotte

18%

di fabbisogno energetico  
proveniente dal nostro  
impianto fotovoltaico

63.900.000

di euro di valore  
economico generato

21.071

visitatori  
durante il 2023

44

Paesi serviti

115

dipendenti

34

lavoratori stagionali

39%

donne

\* dei quali 73 sono a conduzione biologica.

Per valutare i progressi ottenuti e garantire che gli obiettivi di sostenibilità prefissati vengano raggiunti, ogni anno monitoriamo il nostro Piano Strategico di Sviluppo valutando i risultati ottenuti e identificando eventuali scostamenti rispetto a quanto prefissato. Il 2023 è stato un anno fondamentale per integrare e potenziare il concetto di sostenibilità in azienda attraverso molteplici azioni che ci hanno permesso, sia internamente che esternamente, di migliorare le nostre performance aziendali.

Per quanto concerne l'ambito **sociale**, abbiamo definito **percorsi strutturati di sviluppo e formazione**, organizzando e partecipando ad iniziative di **divulgazione** su temi connessi allo Sviluppo Sostenibile. Un importante lavoro di sensibilizzazione è stato fatto anche sul nostro sito e sui canali social attraverso la promozione della comunicazione legata alla sostenibilità e raccontando le azioni intraprese per affrontare le sfide del millennio.

Consapevoli che sia fondamentale promuovere la **diversità e l'inclusione**, abbiamo monitorato la parità di genere con riferimento alla presenza di donne in posizioni apicali e ai gap retributivi pianificando e realizzando attività di sensibilizzazione e formazione interna sui questi temi. Grazie ad **Academia Berlucchi**, luogo intangibile di condivisioni di saperi in materia di sostenibilità, sono state strette importanti partnership con il mondo universitario e dell'istruzione al fine di promuovere la **ricerca e l'innovazione**, valorizzare la formazione attraverso il contatto con il mondo imprenditoriale e potenziare il piano didattico attraverso meccanismi di alternanza scuola-lavoro.

Dal punto di vista ambientale, consci che oltre la metà delle regioni vitivinicole che conosciamo potrebbe sparire nel 2050, se la temperatura aumentasse di soli 2 gradi, diamo molta attenzione all'impatto che la nostra attività ha sul territorio. Oltre a calcolare

la nostra **impronta di carbonio** (dal 2010 grazie al progetto Ita.Ca), utilizziamo l'energia pulita generata dal nostro **impianto fotovoltaico** grazie al quale, nel 2023, abbiamo coperto il 18% del fabbisogno aziendale. Gestione sostenibile del vigneto significa difendere la **biodiversità** dei nostri campi e proteggere il territorio all'interno del quale operiamo attraverso azioni volte ad aumentare la biodiversità tra i filari.

Consapevoli della necessità di orientare la nostra azienda al futuro adottando un approccio strategico di programmazione in grado di adattarsi ai cambiamenti richiesti, abbiamo delineato un **Piano Strategico di Sostenibilità (PSS)**, all'interno del quale ci siamo prefissati specifici obiettivi per il triennio 2024-2026 unitamente alle azioni necessarie per raggiungerli. La nostra strategia di sostenibilità prevederà obiettivi e azioni volte a sostenere il **welfare aziendale**, con benefici tangibili per i dipendenti e per l'azienda stessa come la realizzazione di **mensa aziendale** e l'introduzione di un percorso di welcoming per i neo-assunti. Nel prossimo triennio vogliamo sostenere ancora di più il prezioso territorio all'interno del quale operiamo, la Franciacorta, tutelando con ancora maggiore impegno le risorse naturali. L'ottenimento, inoltre, della **Certificazione Parità Genere** sarà un altro importante passo per promuovere un ambiente di lavoro equo e inclusivo e, al tempo stesso, testimoniare il nostro impegno nel garantire che tutte le nostre politiche e pratiche aziendali siano inclusive e giuste. Per fare ciò sarà necessario aggiornare il **Protocollo Berlucci di Viticoltura Sostenibile (PBVS)**, monitorare la salute e la produttività delle piantagioni attraverso il **censimento delle alberature**, proseguire il progetto **Biopass** per implementare sistemi avanzati di tracciabilità e garantire la qualità del prodotto, aumentare la percentuale di packaging sostenibile utilizzato, ridurre le emissioni e i consumi energetici ampliando l'**impianto fotovoltaico** ed eliminare l'uso delle bottiglie di plastica.



## 02

# I valori al centro

## *Il nostro approccio alla sostenibilità*

In questi anni, abbiamo intrapreso un importante percorso per coinvolgere le nuove generazioni della famiglia all'interno dell'azienda, in ottemperanza a quei valori di coraggio, onestà, perseveranza, coerenza e rispetto che da sempre ci guidano nelle scelte aziendali rafforzando il legame familiare e la continuità intergenerazionale. Consapevoli, inoltre, dell'importanza di integrare i principi di sviluppo sostenibile nella conduzione del business per creare valore nel medio-lungo termine, lavoriamo ogni giorno per migliorare la qualità della vita delle persone e tutelare il pianeta seguendo i seguenti valori che rappresentano le radici del nostro successo.



## ECCELLENZA DEL PRODOTTO

Ci impegniamo per ottenere l'eccellenza in ogni raccolto e per offrire ai nostri clienti la massima **qualità** nei prodotti destinando i nostri vigneti a prodotti diversi per caratteristiche organolettiche. Operiamo con integrità e in conformità con i più elevati standard etici nel rispetto delle leggi e dei regolamenti applicabili in materia.

La Guido Berlucci ha ufficialmente inserito il proprio marchio all'interno del registro dei "Marchi Storici di Interesse Nazionale" istituito presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi del Ministero delle Imprese e del Made in Italy. L'inserimento in questo prestigioso elenco è un riconoscimento al valore storico e alla lunga tradizione che l'azienda rappresenta per il settore e per il Paese all'interno del quale si è saputa distinguere per qualità, innovazione e rispetto delle proprie radici. La registrazione del marchio Guido Berlucci testimonia l'impegno continuo verso la tutela del Made in Italy e l'importanza della sua storia aziendale.

## CREAZIONE DI VALORE CONDIVISO

Ci impegniamo a conciliare gli obiettivi economici con quelli sociali e ambientali generando valore per la nostra azienda, per gli stakeholder e per il territorio all'interno del quale operiamo, valorizzando gli impatti positivi e riducendo al minimo quelli negativi. Attraverso la nostra storia, promuoviamo i **valori** dai quali è nata la Guido Berlucci e quei principi che, oggi, ci spingono a rispondere alle sfide del millennio con **visione e rispetto per l'ambiente**.

## VALORIZZAZIONE DELLE PERSONE

All'interno della nostra azienda riteniamo che lo sviluppo delle **competenze** e la **valorizzazione del capitale umano** in un ambiente di lavoro sicuro ed inclusivo, siano determinanti per garantire il successo dell'azienda. Per questa ragione riserviamo





grande attenzione alla valorizzazione delle nostre collaboratrici e dei nostri collaboratori e al loro percorso di sviluppo professionale. Siamo consapevoli dell'importanza di promuovere una **cultura aziendale inclusiva e diversificata** che fondi le sue radici sulla creazione di un ambiente di lavoro stimolante capace di attrarre talenti e garantire pari opportunità.

### IMPEGNO AMBIENTALE

L'integrazione di **politiche ambientali** all'interno dei processi aziendali grazie alla riduzione degli impatti diretti e indiretti prodotti è un aspetto cruciale della responsabilità sociale d'impresa. Per questo, ricerchiamo costantemente metodi agricoli che ci permettano di evitare sprechi, rispettare l'ambiente e monitorare, con regolarità, gli impatti generati durante ogni fase con lo scopo di individuare le migliori soluzioni per ridurli.

### TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Custodi orgogliosi dei valori dai quali è nata la Guido Berlucchi e della tradizione, crediamo che sia necessario aprirsi alla ricerca e all'**innovazione** nella profonda convinzione che questi siano i 'motori del cambiamento' imprescindibili per migliorare le performance di sostenibilità aziendali. Negli anni, siamo riusciti grazie a questa visione, a migliorare le tecniche di coltivazione e di produzione rimanendo fedeli alla tradizione e rispettando l'ambiente.

Nel definire i fondamenti del nostro approccio alla sostenibilità, ci ispiriamo ai principali standard emanati dalle organizzazioni internazionali di riferimento, tra i quali i *Global Reporting Initiative (GRI) Standards* e i *Sustainable Development Goals (SDGs)* dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite e ai principi affermati all'interno del nostro **Codice Etico**, del **Modello Organizzativo 231** e del **Protocollo di Viticoltura Sostenibile**.

FONDAMENTI	DESCRIZIONE	AZIONI
<p><b>Tutela dell'ambiente</b></p>	<p>I vigneti di proprietà della Guido Berlucci, che consistono in 115 ettari di quali 73 sono <b>certificati biologici</b> dal 2016. A questi si aggiungono 42 ettari di vigneti di proprietà dell'azienda agricola controllata Agricola della Franciacorta, che applica anch'essa il <b>Disciplinare del Franciacorta</b>. Inoltre, l'uva acquistata da viticoltori partner proviene, da vigneti che per il 60% sono certificati biologici e che aderiscono al <b>Protocollo Berlucci di Viticoltura Sostenibile</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Certificazione BIO</li> <li>— Protocollo Berlucci di Viticoltura Sostenibile (PBVS)</li> <li>— Disciplinare del Franciacorta DOCG</li> </ul>
<p><b>Buone pratiche per la gestione del vigneto</b></p>	<p>La gestione del vigneto richiede attenzione e cura in ogni fase del ciclo di crescita della vite per garantire una produzione di uva di alta <b>qualità</b>. Grazie all'attuazione di specifiche pratiche, l'azienda è riuscita negli anni a minimizzare l'impatto ambientale e migliorare la qualità dell'uva prodotta</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Irrigazione limitata a situazioni di emergenza</li> <li>— Concimazione organica</li> <li>— Inerbimento</li> <li>— Sovescio</li> <li>— Erbamati</li> <li>— Difesa biologica della pianta per migliorare l'equilibrio ecologico del sistema vigneto-terreno-clima</li> <li>— Utilizzo di materiale biodegradabile per la legatura invernale e del verde</li> <li>— Trinciatura dei sarmenti (tralci) in ottica di economia circolare</li> <li>— Trattamenti fitosanitari biologici</li> <li>— Utilizzo di metodi indiretti preventivi contro la diffusione di insetti dannosi (es.confusione sessuale)</li> <li>— Spollonatura: eliminazione dei germogli nuovi che si sono sviluppati da gemme latenti o da vecchie porzioni nodali sul legno più vecchio del fusto</li> <li>— Scacchiatura</li> <li>— Trinciatura dell'erba per tutelare la biodiversità del vigneto</li> <li>— Palizzatura</li> <li>— Sfogliatura</li> <li>— Diradamento</li> <li>— Vendemmia manuale</li> <li>— Lavorazioni sulla file per eliminare le erbe infestanti</li> <li>— Concimazioni apportando matrici organiche biologiche</li> </ul>

FONDAMENTI	DESCRIZIONE	AZIONI
<p><b>Monitoraggio continuo degli impatti ambientali</b></p>	<p>Monitoriamo, misuriamo e puntiamo a ridurre il nostro impatto ambientale lungo tutta la catena del valore. Lavoriamo per <b>umentare l'efficienza</b> nelle nostre operazioni e <b>riduciamo le emissioni di aria e gas serra</b> (GHG). Le attività nelle diverse fasi di produzione, dal campo alla distribuzione, generano diverse tipologie di impatti sull'ambiente che l'azienda monitora regolarmente e con continuità al fine di individuare le migliori soluzioni per ridurli</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Ita.Ca.@ Italian Wine Carbon Calculator</li> <li>— Analisi della Variabilità</li> <li>— Progetto Mille1Vigna</li> <li>— Mappe di vigore vegetativo</li> <li>— Utilizzo della rete di stazioni meteo per verificare le condizioni agro-climatiche dell'ambiente</li> </ul>
<p><b>Sviluppo di progetti e sostegno alla ricerca</b></p>	<p>Consapevoli che lo <b>sviluppo</b> e la <b>ricerca</b> sono elementi fondamentali per la competitività e il successo della nostra azienda, partecipiamo a diversi progetti finalizzati a migliorare la qualità del suolo e dei nostri prodotti</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Progetto Biopass®: misurare e salvaguardare la biodiversità in viticoltura</li> <li>— Progetto Life Vitisom: sviluppare nuove tecnologie per la sostenibilità e il risparmio delle risorse</li> <li>— Progetto FA.Re.Su.BIO: studiare la gestione del suolo e il suo effetto sulla biodiversità</li> <li>— Cofinanziamento di una borsa di dottorato di ricerca presso L'università degli studi di Brescia dal titolo: "Sistema di valutazione integrata della sostenibilità in viticoltura"</li> </ul>
<p><b>Salute e Sicurezza</b></p>	<p>La salute e la sicurezza sul lavoro sono un tema fondamentale per garantire un ambiente di lavoro sano e sicuro, prevenire incidenti e proteggere la <b>salute</b> e il <b>benessere</b> di lavoratrici e lavoratori.</p>	<p>Verifiche volontarie sui temi EHS (Environment, Health, Safety – Ambiente, salute, sicurezza)</p>
<p><b>Formazione e Cultura</b></p>	<p>La cultura è essenziale per la <b>crescita del territorio</b> e per il benessere delle persone. Per questo motivo, da anni, organizziamo eventi volti ad animare il dibattito culturale in Franciacorta grazie ad <b>Accademia Berlucchi</b>, un'iniziativa di scambio e interrelazione tra saperi, culture aziendali e visioni.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Accademia Berlucchi</li> <li>— Vite Operose</li> <li>— ISEO Summer School</li> <li>— Associazione Italiana Sommelier</li> <li>— University for SDGs: i territori e le sfide della transizione ecologica</li> <li>— Sostegno a iniziative sociali e culturali</li> </ul>



03

# La Franciacorta

*Il territorio, dalle  
radici al futuro*

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

Il suo nome deriva dal latino *Francae Curtes*, ossia corti libere da tasse, grazie alla bonifica dei terreni di cui si occuparono i monasteri che si insediarono in questi luoghi intorno al 1100. Divenuta una zona 'povera' durante il Dopoguerra, la Franciacorta vide la sua rinascita con la creazione della prima bottiglia di Franciacorta nel 1961, nella cantina Guido Berlucchi. Da quel giorno, abbiamo lavorato con passione e dedizione per rendere questo territorio una perla dell'enologia italiana ispirando tanti altri produttori lungimiranti.

**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.

La sostenibilità è alla base delle principali scelte aziendali e, per rafforzare questa visione, dopo la pubblicazione del primo Report di Sostenibilità nell'anno 2020, abbiamo intrapreso un percorso volto a rendere la sostenibilità parte integrante dell'agire quotidiano e delle politiche aziendali.

Questa decisione è stata dettata non solo da un dovere etico, ma anche dalla necessità di definire una strategia vantaggiosa e necessaria per garantire **competitività, resilienza e crescita** a lungo termine dell'azienda. Crediamo, infatti, che la condizione necessaria per operare in maniera sostenibile sia che tutte le funzioni aziendali condividano la definizione di una specifica strategia e collaborino ai fini della sua attuazione. Un aspetto fondamentale è quello di accogliere i contributi delle diverse aree aziendali, identificare in maniera congiunta gli obiettivi e valutare insieme i risultati per individuare le eventuali attività di miglioramento.





Per questo, è stata definita una governance interna capace di monitorare il rispetto delle politiche e pratiche aziendali sostenibili dal punto di vista ambientale, economico e sociale. A supporto del Consiglio di Amministrazione (CdA), al quale spettano tutte le decisioni strategiche sulla società, sono stati costituiti

#### **COMITATO STRATEGICO DI SOSTENIBILITÀ (CSS)**

Composto dal Consiglio di Amministrazione e altri 2 membri in rappresentanza di tutte le aree operative dell'azienda con il compito primario di definire e monitorare l'avanzamento del piano strategico di sostenibilità.

#### **COMITATO DEI REFERENTI DI SOSTENIBILITÀ (CRS)**

Composto da 15 rappresentanti individuati tra le principali funzioni aziendali. L'obiettivo è quello di promuovere il confronto e la condivisione tra le figure operative per stimolare un lavoro congiunto caratterizzato da una visione comune. La costituzione del CRS contribuisce anche alla sensibilizzazione degli operatori e a far crescere all'interno di ciascuna area aziendale figure più attente.



## 04

# Insieme si cresce

*Il nostro impegno per le  
persone e per l'ambiente*

A completamento della governance, l'azienda ha definito il proprio **Codice Etico**, all'interno del quale sono state definite le norme che disciplinano il comportamento di tutti i dipendenti e soci nello svolgimento quotidiano del proprio lavoro.

Il Codice Etico esprime, infatti, l'insieme dei **valori** e dei **principi di condotta** ai quali si ispira l'attività aziendale e raccomanda, promuove o vieta specifici comportamenti richiamando l'osservanza da parte dei soggetti coinvolti. Grazie al Codice, informiamo i soggetti esterni circa i nostri **principi deontologici** e sui quali richiamiamo l'osservanza dei nostri interlocutori.

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 e l'integrità fisica dei dipendenti e di tutti coloro che operano per la Società.

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. Per vigilare sull'attuazione e il rispetto del Modello 231 e del Codice Etico, abbiamo istituito al nostro interno un apposito Organismo di Vigilanza che assiste il Consiglio di Amministrazione 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.

Dal 2013 (dal 2016 con le relative Certificazioni) l'azienda sta conducendo i propri vigneti seguendo il **Protocollo di Agricoltura Biologica**, in ottemperanza al Regolamento UE 834/2007 e successive modifiche, e si avvale di fornitori di uva che a loro volta gestiscono i vigneti seguendo il Protocollo Biologico.

Consapevoli, tuttavia, che per alcuni fornitori la transizione alla coltura biologica richiede tempo, investimenti e risorse umane adeguate, ammettiamo che fornitori di uva che ancora non applicano il Protocollo Biologico a condizione che gli stessi si attengano rigorosamente alle regole enunciate nel **Disciplinare Vini Franciacorta DOCG** e nel **Protocollo Berlucchi per la Viticoltura Sostenibile (PBVS)**.





Questo documento, sviluppato nel 2020 per formalizzare le prassi virtuose che la Guido Berlucchi adotta nella conduzione dei vigneti, è stato sviluppato in collaborazione con lo Studio Agronomico Sata al fine di raccomandare pratiche di **difesa**, **gestione agronomica** e **fertilizzazione**, ispirandosi all'agricoltura biologica.

Le principali aree tematiche del protocollo sono:

<p><b>La difesa del territorio</b></p>	<p>In questa sezione abbiamo indicato i principi attivi ammessi e non consentiti, le pratiche raccomandate e vietate</p>
<p><b>La gestione agronomica</b></p>	<p>In questa sezione abbiamo indicato le pratiche consentite e quelle vietate come l'uso di qualsiasi formulato erbicida e limitazioni all'irrigazione</p>
<p><b>La fertilizzazione</b></p>	<p>In questa sezione abbiamo indicato gli obblighi legati alla fertilizzazione come quello di disporre dell'analisi chimico fisica per ogni fertilizzante utilizzato e i divieti a cui i fornitori sono tenuti ad attenersi</p>

Per noi il rispetto di queste pratiche è fondamentale. Per questa ragione ci riserviamo di effettuare **controlli periodici** in campo, analisi delle uve in pianta o in ingresso in cantina, analisi dei mosti o dei vini e controllo della documentazione al fine di verificare la corretta applicazione da parte dei nostri fornitori al nostro Protocollo.

La Guido Berlucchi si impegna ad aggiornare periodicamente la presente Politica, comunicandola a tutto il personale e rendendola fruibile agli stakeholder interessati attraverso il proprio sito internet.

La presente Politica di Sostenibilità e il Report di Sostenibilità relativo all'esercizio 2023 sono stati approvati formalmente dal Comitato Strategico di Sostenibilità grazie al contributo del Comitato dei Referenti di Sostenibilità in data 01/10/2024.

La Guido Berlucchi, considerando fondamentale il coinvolgimento degli stakeholder, si impegna a rendicontare annualmente le proprie performance sociali, ambientali ed economiche, evidenziando i progressi ottenuti nel raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità di volta in volta conseguiti attraverso i documenti di reportistica aziendale, tra i quali in particolare il Bilancio di Sostenibilità, monitorando il rispetto della presente Politica e mantenendo al contempo un dialogo attivo con gli stakeholder.

La presente Policy viene pubblicata nella sezione Sostenibilità del nostro sito, insieme al Report di Sostenibilità all'interno del quale è rendicontata in maniera trasparente la performance sociale, ambientale ed economica dell'azienda.

Per informazioni e approfondimenti sulla presente rendicontazione di sostenibilità si prega di contattare: [sostenibilita@berlucchi.it](mailto:sostenibilita@berlucchi.it)





*Guido Berlucchi*

**BERLUCCHI**  
FRANCIACORTA

**Politica di Sostenibilità 2023**

della GUIDO BERLUCCHI & C. SpA

Piazza Duranti, 4

25040 Borgonato (BS)

[www.berlucchi.it](http://www.berlucchi.it)

[sostenibilita@berlucchi.it](mailto:sostenibilita@berlucchi.it)

La Politica di Sostenibilità 2023 è stata realizzata

in collaborazione con Espera consulting S.r.l.

[www.esperasrl.it](http://www.esperasrl.it)

Progetto grafico e impaginazione

a cura di Angelini Design S.r.l.

[www.angelinidesign.com](http://www.angelinidesign.com)

**Seguici sui social**

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

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

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





*Guido Berlucchi*

**BERLUCCHI**

FRANCIACORTA

REPORT *di*  
SOSTENIBILITÀ  
2023



## Report di Sostenibilità 2023

Guido Berlucci & C. S.p.A.

Piazza Duranti, 4

25040 Borgonato di Corte Franca (BS)

# indice

<b>CAPITOLO 1 – La Guido Berlucchi</b>	7
1.1 La nostra storia	8
1.2 Struttura aziendale	12
1.3 I nostri prodotti	16
1.4 I nostri luoghi	21
1.5 La catena del valore	24
1.6 Il valore economico	28
1.7 I Riconoscimenti	30
1.8 Le Certificazioni	31
<b>CAPITOLO 2 – La nostra idea di Sostenibilità</b>	33
2.1 Analisi di materialità	34
2.2 Temi Materiali	34
2.2.1 Ambiente	35
2.2.2 Persone	39
2.2.3 Territorioa	40
2.2.4 Governance	41
<b>CAPITOLO 3 – Il Prodotto</b>	43
3.1 Le fasi di produzione	44
3.1.1 Dalla terra al grappolo	45
3.1.2 Dal grappolo alla bottiglia	57
3.1.3 Dalla bottiglia al consumatore	60
3.2 La gestione degli impatti ambientali derivanti dalla produzione	62
3.2.1 Consumi di Energia	64
3.2.2 Emissioni	64
3.2.3 Acqua	66
3.2.4 Materiali	66
3.2.5 Rifiuti	67
<b>CAPITOLO 4 – Le Persone</b>	69
4.1 Valorizzazione delle risorse umane	70
4.2 Occupazione di qualità	72
4.3 Salute e Sicurezza	75
<b>CAPITOLO 5 – Il Territorio</b>	77
5.1 Il rapporto con i viticoltori partner	80
5.2 Accademia Berlucchi: rapporto con la comunità e valorizzazione della Franciacorta	81
5.4 Hospitality	87



*Guido Berlucchi*

**BERLUCCHI**  
FRANCIACORTA





01

# La Guido Berlucchi

## 1.1 LA NOSTRA STORIA

La Guido Berlucchi, azienda fondatrice e di riferimento della Franciacorta, territorio all'interno del quale è inserita, 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**. Proprio qui, nell'anno 1961, è nato dalle esperte mani di **Franco Ziliani** e **Guido Berlucchi** il primo Metodo Classico del territorio: il primo Franciacorta.

Il nome Franciacorta deriva dal latino *Francae Cortes*, ossia corti libere da tasse, grazie alla bonifica dei terreni di cui si occuparono i monasteri che qui si insediarono intorno al 1100 d.C. Divenuta zona 'povera' nel Dopoguerra, la Franciacorta vide la sua rinascita grazie all'attività della Guido Berlucchi. L'azienda, sotto la guida dei tre figli del fondatore – **Cristina, Arturo e Paolo** – che hanno continuato la missione paterna valorizzando un brand che oggi è riconosciuto in tutto il mondo, ha contribuito a rendere questo territorio una perla dell'enologia italiana e a diffondere un'immagine prestigiosa della Franciacorta in Italia e nel mondo.

La tenuta si trova nella piccola frazione di Borgonato di Corte Franca dove preservando gli spazi verdi dalla pressione dello sviluppo industriale, genera ancora oggi crescita e valore.

Combinando innovazione e rispetto per le tradizioni, la Guido Berlucchi è tra le poche aziende italiane che, da oltre dieci anni, misura la propria **impronta di carbonio** certificandosi **ISO 14064**, e che ha definito e applicato un proprio Protocollo di Gestione Sostenibile del Vigneto, il **Protocollo Berlucchi di Viticoltura Sostenibile (PBVS)**, che applica direttamente e che condivide con i partner viticoli.

Dal 2019, inoltre, anima il dibattito culturale in Franciacorta con **Accademia Berlucchi**, un'iniziativa che mette in relazione Saperi, Culture aziendali e Visioni e che porta ogni anno personalità provenienti da diversi campi del sapere a confrontarsi su temi fondamentali.

Oggi, la Guido Berlucchi & C. Spa ha partecipazioni in altre quattro società: **Agricola della Franciacorta Società Agricola S.r.l.** (99,9%)<sup>1</sup>, **Caccia al Piano 1868 Società Agricola S.r.l.** (100%) e **Antica Cantina Fratta Spa** (77%), **S.A. Brambilla Vigna Olcru Srl** (100%).

<sup>1</sup> Alla data di stesura del presente documento la percentuale della partecipazione è al 100%



#### L'AGRICOLA DELLA FRANCIACORTA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

È attiva nella viticoltura e nella lavorazione delle uve e come principale acquirente dei suoi prodotti ha la stessa Guido Berlucchi.

#### CACCIA AL PIANO 1868 SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

All'inizio degli anni 2000, Franco Ziliani decide di scommettere su un territorio emergente come quello di Bolgheri in Toscana con l'obiettivo di cimentarsi nella realizzazione di grandi vini rossi. La Tenuta si trova a Castagneto Carducci nella frazione di Bolgheri e nasce dalla ristrutturazione di un antico casale datato 1868. La nuova cantina di Caccia Al Piano, la cui costruzione è terminata nel 2014, rappresenta la perfetta commistione tra integrazione col territorio circostante, propensione al modernismo e cura dei dettagli, che si riflette nella produzione di vini che incarnano l'essenza del terroir unico di Bolgheri.

#### ANTICA CANTINA FRATTA SPA

È un'imponente villa ottocentesca restaurata, con l'annessa cantina caratterizzata da quattro tronchi di galleria a croce greca. Della cantina, costruita nel rione fratta di Monticelli Brusati (Brescia), si parlava già con ammirazione a metà ottocento quando il cav. Luigi Rossetti, ricco commerciante della zona, trasformò un casale risalente presumibilmente al XVI secolo nella sua elegante dimora, nonché nella sede dei suoi commerci di vino, in funzione dei quali costruì le bellissime cantine ricavate scavando nella roccia viva della collina alle spalle della Villa.

#### S.A. BRAMBILLA VIGNA OLCRU SRL

Si estende su vigneti impiantati, in prevalenza, a Pinot Nero e possiede una moderna cantina di vinificazione affacciata sulle colline dell'Oltrepò Pavese.



1955

Incontro  
Guido Berlucchi  
e Franco Ziliani

1962

Nascita del primo  
Metodo Classico Rosè:  
Berlucchi Max Rosè

1990

Nascita del  
Consorzio  
Franciacorta



1879

Datazione  
del registro  
vitivinicolo  
della Famiglia  
Lana-Berlucchi

1967

Nascita  
della DOC  
Franciacorta

1961

Nascita del Pinot di  
Franciacorta (allora  
denominato Champenoise),  
capostipite dell'attuale  
Franciacorta

1995

La Franciacorta  
diventa DOCG





2000

Scomparsa di Guido Berlucchi

2016

Berlucchi ottiene la certificazione biologica su tutti i vigneti di proprietà

2021

Scomparsa di Franco Ziliani

Celebriamo, nel 2021, i 60 anni dalla prima bottiglia di Franciacorta

Guido Berlucchi entra nella Top100 di Wine Spectator

1999

Rinnovo dei vigneti Berlucchi



2020

Berlucchi pubblica il primo Report di sostenibilità relativo all'anno 2019

2007

Adozione di una viticoltura secondo i principi della sostenibilità

2022

Siamo nominati Cantina dell'anno 2022 da Gambero Rosso



## 1.2 STRUTTURA AZIENDALE

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.

### CdA

Paolo Ziliani	Presidente Consiglio di Amministrazione e Consigliere Delegato Export
Arturo Ziliani	Amministratore Delegato e Consigliere Delegato alla Funzione Produzione
Cristina Ziliani	V.P. e Consigliere Delegato Comunicazione
Roberto Scioli	Procuratore

## AZIENDA

1680	Costruzione della cantina storica
115	Ettari di vigneto*
1961	Prima bottiglia di Franciacorta
4	Milioni di bottiglie prodotte
44	Paesi serviti
13.000	Mq di cantina sotterranea
450	Ettari di viticoltori partner
63,9	Milioni di euro di valore economico generato
21.071	Visitatori durante il 2023

## PERSONE

115	Dipendenti
1402	Ore di formazione
39%	Donne
34	Lavoratori stagionali
99%	Fornitori lombardi per hospitality (93% nella provincia di Brescia)
94%	Fornitori lombardi per prodotto (74% nella provincia di Brescia)

\* dei quali 73 sono a conduzione biologica.

## L'EXPORT

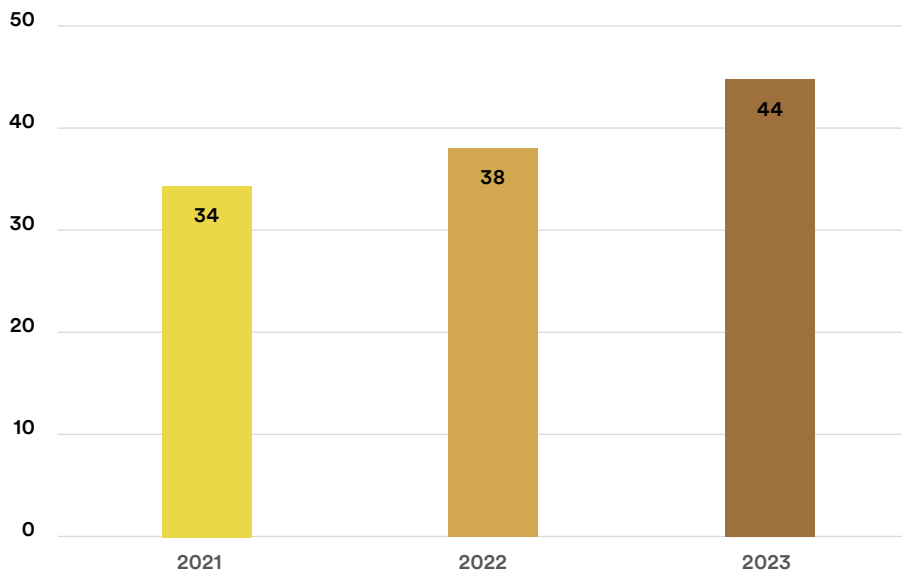
In virtù di un'eccellenza qualitativa sempre più riconosciuta dalla critica internazionale e dai consumatori, gli spumanti Metodo Classico in generale, e i nostri prodotti in particolare, si stanno affermando con grande successo nei mercati esteri.

Le nostre performance all'estero stanno registrando variazioni positive sia per quanto concerne il fatturato netto, che per l'anno 2023 è stato di circa 3.500.000, sia per il numero dei Paesi che serviamo e che sono passati da 38 a 44 rispetto all'anno precedente.<sup>2</sup>

Protagonisti di un settore, quello vitivinicolo, che si conferma tra i più strategici dell'industria agroalimentare italiana, nel 2023 abbiamo registrato un incremento (del 29% rispetto al 2021) del numero di Paesi verso i quali esportiamo.

In Europa, i principali Stati dove esportiamo i nostri prodotti sono Germania, Svizzera, Belgio e Francia, mentre, al di fuori del vecchio continente troviamo gli Stati Uniti e il Giappone.

### NUMERI DI PAESI CHE HANNO GENERATO FATTURATO



<sup>2</sup> Si precisa che Berlucchi distribuisce anche i vini della controllata Caccia al Piano

## GESTIONE SOSTENIBILE DELL'AZIENDA

La sostenibilità è alla base delle principali scelte aziendali e, 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 dell'azienda 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 membri, al quale spettano tutte le decisioni strategiche sulla società, sono stati costituiti il **Comitato Strategico di Sostenibilità (CSS)** e il **Comitato dei Referenti di Sostenibilità (CRS)**.

COMITATI A SUPPORTO DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE (CDA)	MEMBRI
<b>Comitato Strategico di Sostenibilità (CSS)</b>	5
<b>Comitato dei Referenti di Sostenibilità (CRS)</b>	15

**Comitato Strategico di Sostenibilità (CSS)**

- 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 Report di Sostenibilità.

**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 Report di Sostenibilità
- Rivede le esigenze di comunicazione sulla sostenibilità;
- Istruisce analisi su tematiche di sostenibilità specifiche da rimandare al CSS;
- Propone iniziative di formazione.

### 1.3 I NOSTRI PRODOTTI

#### BERLUCCHI FRANCIACORTA RISERVA FRANCO ZILIANI

Il Franciacorta Riserva Franco Ziliani 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:

*Dedichiamo a te, papà, la Riserva Franco Ziliani 2008. Fosti tu ad 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.*





## BERLUCCHI FRANCIACORTA RISERVA PALAZZO LANA EXTRÊME

Berlucchi Franciacorta Riserva 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.



## BERLUCCHI FRANCIACORTA '61 NATURE MILLESIMATO

La linea Berlucchi Franciacorta '61 Nature millesimato 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.



## BERLUCCHI FRANCIACORTA '61

La linea Berlucchi Franciacorta '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.





## BERLUCCHI FRANCIACORTA CUVÉE IMPERIALE

La linea Berlucchi Franciacorta 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.





## 1.4 I NOSTRI LUOGHI

### 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 Berlucchi, 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, oggi, si estende per circa 13.000 mq dedicati all'affinamento sui lieviti dei Franciacorta Berlucchi. Qui si trovano bottiglie che affinano dai 18 mesi, il tempo minimo richiesto dal Disciplinare Franciacorta, a 12 anni.

### PALAZZO LANA:

#### RESIDENZA NOBILIARE E LUOGO DI INCONTRI

*Sede prestigiosa, simbolo dell'imprenditoria franciacortina.*

Palazzo Lana Berlucchi fu acquisito alla fine del 1400 dalla famiglia Lana de' Terzi che lo ampliò nel corso dei secoli. Fu la residenza dei Conti Lana e in seguito della famiglia Berlucchi, discendenti dei Lana. Il conte Ignazio Lana, ultimo discendente della nobile famiglia diede in sposa la figlia Giustina a Francesco Berlucchi, amministratore delle sue proprietà. Il primogenito di Giustina, Ignazio Berardo Berlucchi, padre di Guido Berlucchi, fu nominato dal Conte suo erede universale e il Palazzo divenne così dimora di Guido Berlucchi fino alla sua scomparsa nel 2000.

Palazzo Lana Berlucchi è il luogo simbolo dell'imprenditoria franciacortina: le sue sale sono state testimoni della nascita delle prime bottiglie di Franciacorta. Oggi ospita incontri culturali ed è meta di appassionati della storia di questa terra e del suo vino.

## LA CANTINA DI VINIFICAZIONE: IL CUORE DELLA PRODUZIONE

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

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

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

Nel magazzino, situato a Provaglio, a pochi km dalla sede centrale, inizia il viaggio del Franciacorta Berlucchi. È qui che vengono portate le bottiglie finite, per essere divise in base agli ordini e spedite ai clienti in tutto il mondo. La posizione del magazzino, al di fuori del centro 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 Berlucchi, 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 Berlucchi. 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 ed 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 Berlucchi. 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.

## 1.5 LA CATENA DEL VALORE

La Guido Berlucchi non opera solo nel settore vitivinicolo, ma anche nell'Hospitality attraverso la gestione della Cantina Storica e dell'antico Palazzo Lana Berlucchi a Borgonato.

### LA PRODUZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEL FRANCIACORTA

L'attività vitivinicola è finalizzata alla produzione di Franciacorta (il Metodo Classico, eccellenza di questo territorio). Ogni nostra scelta agronomica è frutto di valutazioni attente che prendono in considerazione non modelli e schemi rigidi imposti, ma specifici aspetti che variano in funzione del contesto climatico e agronomico.

La prima importante fase della catena del valore di Berlucchi è l'**approvvigionamento** della materia prima, l'**uva**, che è garantita dalla coltivazione di terreni di proprietà e attraverso l'acquisto da viticoltori partner. Questi ultimi vengono affiancati durante tutto il ciclo di lavorazione in modo tale da avere la garanzia del rispetto degli elevati standard di qualità previsti per la produzione di uva. Per controllare questo fondamentale processo, Berlucchi ha predisposto un **Protocollo Berlucchi di Viticoltura Sostenibile (PBVS)**, che detta le regole per la lavorazione della vite e che viene condiviso anche con le aziende conferitrici di uva.

Dal 2013, stiamo infatti conducendo i nostri vigneti seguendo il **Protocollo di Agricoltura Biologica**, in ottemperanza al Regolamento UE 834/2007 e successive modifiche, e ci avvaliamo di alcuni fornitori di uva che, a loro volta, gestiscono i vigneti seguendo il Protocollo Biologico.

Consapevoli che per alcuni fornitori la transizione alla coltura biologica richiede tempo, investimenti e risorse umane adeguate, abbiamo ammesso tra i nostri fornitori di uva produttori che ancora non applicano il Protocollo Biologico a condizione che gli stessi si attengano rigorosamente alle regole enunciate nel Protocollo Berlucchi per la Viticoltura Sostenibile che raccomanda stringenti pratiche di difesa, gestione agronomica e fertilizzazione, ispirandosi all'agricoltura biologica.

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 ma è il lungo affinamento sui lieviti da 18 a oltre 140 mesi che fa dei nostri Franciacorta un'eccellenza riconosciuta in tutto il mondo. L'etichettatura e il confezionamento sono le ultime fasi della lavorazione prima della distribuzione. La commercializzazione avviene attraverso una rete di agenti in Italia e di importatori nel mondo, con i quali, nel corso degli anni, si sono consolidati rapporti di fiducia.

Approvvigionamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Coltivazione diretta di 115 ettari</li> <li>— Gestione dei rapporti con viticoltori partner che conducono 450 ettari</li> <li>— Materiali accessori per la confezione</li> </ul>
Produzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Vendemmia che coinvolge circa 400 persone tra manodopera diretta e società di servizi</li> <li>— Vinificazione e imbottigliamento secondo il metodo classico</li> <li>— Maturazione in cantina</li> <li>— Preparazione della bottiglia finale</li> </ul>
Commercializzazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Circa 4 milioni di bottiglie vendute</li> <li>— Valore economico generato oltre 63,9 mln €</li> <li>— 144 agenti di commercio e 4 area manager in Italia</li> <li>— 44 Paesi serviti all'estero con 2 area manager</li> </ul>

## L'ATTIVITÀ DI HOSPITALITY

L'**attività di accoglienza dei visitatori** presso la sede storica è complementare alla produzione vitivinicola, perché riveste un ruolo importante nella promozione dei valori aziendali. Il consumatore è **guidato alla scoperta dell'attività e della storia non solo della Guido Berlucchi**, ma anche delle tecniche di vinificazione e dell'intero mondo della Franciacorta.

Quest'attività si svolge nella **Cantina Storica** dell'azienda, **costruita nel 1680** e utilizzata continuativamente 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 al visitatore l'opportunità di comprendere la storia della Guido Berlucchi e i dettagli del processo produttivo.

**Acquistato alla fine del 1400** dagli antenati di Guido Berlucchi (i Conti Lana de' Terzi) e conservato con grande attenzione e rispetto dalla famiglia Ziliani, **Palazzo Lana Berlucchi** viene aperto solo per ospitare occasioni speciali. Il Palazzo è oggi un vero e proprio museo aziendale ed è iscritto nel registro delle Dimore Storiche dell'ADSI.

L'attività di Hospitality si occupa di elaborare percorsi di visita e predisporre informazioni che vengono trasmesse nel corso delle visite stesse dalle nostre 8 guide abilitate. Nel 2023, abbiamo aperto la nostra cantina a visite che hanno coinvolto 21.071 persone e abbiamo accolto 2.200 sommelier diplomati 3° livello da varie città del nord Italia.

Nell'anno 2023, l'azienda ha organizzato ed è stata coinvolta nei seguenti eventi:

Approvvigionamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Coltivazione diretta di 115 ettari</li> <li>— Gestione dei rapporti con viticoltori partner che conducono 450 ettari</li> <li>— Materiali accessori per la confezione</li> </ul>
Produzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Vendemmia che coinvolge circa 400 persone tra manodopera diretta e società di servizi</li> <li>— Vinificazione e imbottigliamento secondo il metodo classico</li> <li>— Maturazione in cantina</li> <li>— Preparazione della bottiglia finale</li> </ul>
Commercializzazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Circa 4 milioni di bottiglie vendute</li> <li>— Valore economico generato oltre 63,9 mln €</li> <li>— 144 agenti di commercio e 4 area manager in Italia</li> <li>— 44 Paesi serviti all'estero con 2 area manager</li> </ul>

TIPOLOGIA DI EVENTO	OSPITI
Visite consumer	13132
Eventi corporate	2547
AIS	2147
Stampa	102
Trade Italia	563
Trade Export	274
Studenti	794
Altri ospiti	1512
<b>Totale numero di visitatori</b>	<b>21.071</b>

La crescita costante nel numero di visitatori che ogni anno vengono accolti dimostra quanto l'enoturismo sia un'importante attività per le aziende vinicole di qualità e quanto interesse ci sia nei confronti di un mondo, quello del vino, che rappresenta non solo una voce significativa dell'economia del Paese ma anche un patrimonio culturale da preservare. Con un incremento significativo rispetto allo scorso anno soprattutto nella scelta di pacchetti di degustazione di alto valore, che includono i Franciacorta Riserva, la nostra cantina si afferma come un'eccellenza enoturistica, riflettendo la dedizione con cui coltiviamo il nostro legame con la comunità locale. Il flusso crescente di ospiti testimonia le nostre azioni volte a rafforzare l'impatto sul territorio, frutto di una visione chiara e di uno sforzo appassionato che include l'organizzazione di eventi culturali e degustazioni esclusive. Grazie a questa accoglienza, la nostra azienda si è trasformata in un autentico polo di attrazione per gli amanti del vino, evidenziando la nostra capacità di creare valore per il territorio attraverso partnership con produttori locali, fornitori, aziende e società civile. L'aumento dei visitatori, che ha superato le 21.000 persone nell'anno corrente, rappresenta un chiaro segno del nostro impegno a rendere la nostra azienda un punto di riferimento per la valorizzazione del patrimonio enologico e culturale locale, contribuendo in modo significativo alla crescita, allo sviluppo della nostra regione, all'implementazione e diffusione di buone pratiche di sostenibilità.



## 1.6 IL VALORE ECONOMICO

Grazie alle nostre attività, nel 2023 abbiamo generato valore per **63,9 milioni di euro**, con un aumento del 16,9% rispetto all'anno precedente. Questo risultato ha permesso di distribuire oltre **53,6 milioni di euro agli stakeholder**, con un incremento del valore distribuito del **17,6% rispetto al 2022**. In particolare, la parte più consistente del valore generato è stata distribuita ai fornitori e, a seguire, al personale.

63.900.000 €

Valore economico generato

53.600.000 €

Valore distribuito

+17,6%

Aumento valore distribuito vs 2022

## VALORE ECONOMICO GENERATO, DISTRIBUITO E TRATTENUTO (EURO/000)

<b>VALORE AGGIUNTO GLOBALE</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
<b>Valore economico generato</b>	<b>47.567</b>	<b>54.655</b>	<b>63.880</b>
Valore della produzione (*)	47.515	54.583	63.391
Altri proventi	52	72	489
<b>Valore economico distribuito</b>	<b>41.605</b>	<b>45.607</b>	<b>53.643</b>
Costi operativi	32.149	34.371	40.455
Costi del personale	6.463	6.811	7.199
Pagamenti ai fornitori di capitale	741	742	1.781
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	1.241	2.563	3.087
Sostegni alla comunità	89	102	105
Contributi associativi	921	1.018	1.015
<b>Valore economico trattenuto</b>	<b>5.963</b>	<b>9.048</b>	<b>10.237</b>

**Nota:** La tabella rappresenta il valore economico generato, quello distribuito e quello trattenuto. Questi valori derivano dalla riclassificazione del Conto Economico Civile, dove il valore economico trattenuto è rappresentato dall'utile dell'esercizio, che per il 2023, come per gli anni precedenti, non è stato distribuito agli azionisti, e dagli ammortamenti, accantonamenti e svalutazioni.

## 1.7 I RICONOSCIMENTI

Il 2023 è stato un anno caratterizzato da importanti riconoscimenti per i nostri vini che testimoniano l'eccellenza dei prodotti e l'importanza del nostro costante impegno nel condurre l'azienda intrecciando tradizione, innovazione, sostenibilità ed eccellenza.

### PRINCIPALI RICONOSCIMENTI ITALIANI

- **61 Franciacorta Extra Brut**, The Wine Hunter - ORO
- **61 Franciacorta Rosé**, Vini Buoni d'Italia Touring - Corona, L'Espresso - 97
- **61 Franciacorta Satén**, L'Espresso - 96
- **61 Nature 2016**, Doctor Wine - 93, Vini Buoni d'Italia Touring - Corona/TOP 300, Gambero Rosso - 3 bicchieri, Viniplus - Rosa Oro, Sparkle - 5 Sfere
- **61 Nature 2015**, Vinoway VI Sparkle - 96/100
- **61 Nature Rosé 2016**, Viniplus - Rosa Oro, Sparkle - 5 Sfere
- **61 Nature Blanc de Blancs 2016**, Doctor Wine - 93
- **Palazzo Lana Extrême 2011**, The Wine Hunter - ORO
- **FZ90, Doctor Wine** - 98/100 e miglior vino vivace dell'anno

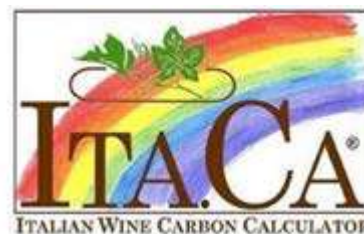
### PRINCIPALI RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI

- **61 Franciacorta Extra Brut (0.75ml)**, CSWWC by Tom Stevenson - Gold Medal
- **61 Franciacorta Rosé (0.75ml)**, CSWWC by Tom Stevenson - Gold Medal
- **61 Franciacorta Satén (0.75ml)**, CSWWC by Tom Stevenson - Gold Medal
- **61 Nature Blanc de Blancs 2016 (0.75ml)**, Wine Enthusiast - 95, Falstaff Wine Guide - 94, Falstaff Sparkling Special - 94
- **61 Nature 2016 (0.75ml)**, Falstaff Wine Guide - 93 , Falstaff Sparkling Special - 93
- **61 Nature Rosé 2016 (0.75ml)**, Falstaff Wine Guide - 93 , Falstaff Sparkling Special - 93
- **Palazzo Lana Extrême 2011 (0.75ml)**, Wine Advocate - 94, James Suckling - 93, Wine Spectator - 93, Vinous - 93+
- **61 Franciacorta Rosé NV MAGNUM**, CSWWC by Tom Stevenson - Gold Medal



## 1.8 LE 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 20/09/2024, con Verification Statement 82172.



### 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.





02

# La nostra idea di Sostenibilità

## 2.1 ANALISI DI MATERIALITÀ

La sostenibilità in viticoltura è un tema sempre più rilevante e determinante per **bilanciare la produzione vinicola con la tutela dell'ambiente**, attraverso un approccio basato sulla **misurazione e riduzione dell'impatto** generato sul territorio all'interno del quale siamo inseriti.

In continuità con i valori della generazione che ci ha preceduto e che, con visione, ha introdotto un nuovo modo di produrre vino nel nostro territorio, lavoriamo costantemente per ricercare nuovi metodi di coltivazione che preservino l'ambiente e per introdurre processi di trasformazione che riducono l'utilizzo di energia e le emissioni in atmosfera.

L'eccellenza dei nostri prodotti è strettamente legata ad un **equilibrio armonico tra natura, ambiente, tradizioni e tecnologia**. Elementi, questi ultimi, che ci hanno reso ambasciatori in Italia e all'estero della **qualità** del prodotto.

Per questo siamo attivamente impegnati in una profonda riflessione su come garantire la massima sostenibilità in tutti i processi preservando la qualità del nostro vino attraverso la definizione costante di una strategia di sostenibilità.

In tale contesto, all'interno di ciascuna fase di produzione – dal vigneto al consumatore finale – siamo chiamati a identificare e proporre soluzioni innovative volte a ridurre il nostro impatto sull'ecosistema e al tempo stesso preservare la salute del pianeta e degli esseri umani.

## 2.2 TEMI MATERIALI

Il risultato di questo lavoro ci ha portato a realizzare un'approfondita analisi finalizzata a misurare i principali impatti della nostra attività in 3 distinte fasi:

- Fase 1: comprensione del contesto all'interno del quale Berlucci opera e individuazione degli stakeholder di riferimento
- Fase 2: identificazione degli impatti positivi e negativi
- Fase 3: identificazione, valutazione, prioritizzazione dei temi materiali più rilevanti per la rendicontazione di sostenibilità.

Da queste fasi, sono emersi **10 temi materiali** che, come azienda, abbiamo il dovere di considerare per comprendere e migliorare il nostro impatto ambientale, sociale ed economico tenendo conto sia delle aspettative degli stakeholder che delle priorità strategiche dell'azienda.

I temi materiali sono stati identificati analizzando il contesto di operatività della Guido Berlucci, i suoi stakeholder, i documenti di settore e interni. Dalle risultanze emerse sono stati identificati specifici **impatti**, positivi o negativi, effettivi o potenziali, relativi a quattro ambiti: l'**ambiente**, le **persone**, il **territorio** e la **governance**. Risultando diversa la **significatività** per ogni impatto identificato, abbiamo selezionato gli impatti di maggior rilevanza associandoli ai temi scelti.

## 2.2.1 AMBIENTE

### LOTTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO E CONSUMI DI ENERGIA

Garantiamo 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 significa monitorare e mettere in atto politiche e azioni volte a ridurre l'impronta carbonica relativa ai gas serra emessi in atmosfera.

Impatto	GRI standard	SDGs
<p><b>Consumi energetici, logistica e contributo al cambiamento climatico</b></p> <p>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.</p>	<p><b>302</b> Energia</p> <p><b>305</b> Emissioni</p>	<p><b>Goal 7</b> Energia pulita e accessibile</p> <p><b>Goal 12</b> Consumo e produzione responsabili</p> <p><b>Goal 13</b> Lotta contro il cambiamento climatico</p>

### CIRCOLARITÀ 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, nonché la gestione responsabile dei rifiuti prodotti dalle attività del business attraverso un corretto smaltimento, prediligendo attività di recupero e riciclo.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p><b>Gestione delle materie prime in ottica di economia circolare e smaltimento dei rifiuti</b></p> <p>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.</p>	<p><b>301</b> Materiali</p> <p><b>306</b> Rifiuti</p>	<p><b>Goal 7</b> Energia pulita e accessibile</p> <p><b>Goal 12</b> Consumo e produzione responsabili</p> <p><b>Goal 13</b> Lotta contro il cambiamento climatico</p>

## 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.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p><b>Impatto sulla biodiversità</b> 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.</p> <p><b>Impatti ecologici dovuti all'uso del suolo</b> 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 Berlucci, 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.</p>	<p>KPI EXTRA GRI (qualitativi)</p>	<p><b>Goal 6</b> Acqua pulita e servizi igienico-sanitari</p> <p><b>Goal 14</b> Vita sott'acqua</p> <p><b>Goal 15</b> Vita sulla Terra</p>

## CONSUMI IDRICI E SCARICHI DI ACQUE REFLUE

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

### Impatti

#### 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.

### GRI standard

KPI EXTRA GRI  
(qualitativi)

### SDGs

#### Goal 6

Acqua pulita e servizi igienico-sanitari

#### Goal 12

Consumo e produzione responsabili

## 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.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p><b>Promozione della viticoltura biologica</b> L'azienda implementa e promuove pratiche agricole biologiche</p> <p><b>Contributo allo sviluppo scientifico della viticoltura sostenibile</b> 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.</p> <p><b>Contributo e pratiche agricole sostenibili nella filiera</b> 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.</p> <p><b>Contributo al miglioramento degli standard lavorativi nella filiera</b> L'azienda contribuisce al miglioramento degli standard lavorativi in quanto richiede ai suoi fornitori l'adesione al proprio Codice Etico.</p>	<p><b>303</b> Acqua e scarichi idrici</p>	<p><b>Goal 12</b> Consumo e produzione responsabili</p> <p><b>Goal 17</b> Partnership per gli obiettivi</p>

## 2.2.2 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.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p><b>Danni alla salute umana dovuto all'abuso di alcol</b> 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.</p>	/	<p><b>Goal 3</b> Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età</p> <p><b>Goal 12</b> Consumo e produzione responsabili</p>

### 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.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p><b>Impatto sulla salute e sicurezza dei lavoratori</b> 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.</p>	<p><b>403</b> Salute e sicurezza sul lavoro</p>	<p><b>Goal 3</b> Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età</p> <p><b>Goal 18</b> Lavoro dignitoso e crescita economica</p>

## 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.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p><b>Contributo allo sviluppo professionale dei collaboratori</b></p> <p>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.</p>	<p><b>403</b> Salute e sicurezza sul lavoro</p>	<p><b>Goal 3</b> Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età</p> <p><b>Goal 5</b> Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'autodeterminazione tutte le donne e le ragazze</p> <p><b>Goal 8</b> Lavoro dignitoso e crescita economica</p>

## 2.2.3 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).

Impatti	GRI standard	SDGs
<p><b>Valorizzazione e sviluppo economico del territorio</b></p> <p>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.</p> <p><b>Promozione del made in Italy</b></p> <p>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 (DOCG).</p>	<p><b>201</b> Performance economiche</p> <p><b>204</b> Pratiche di approvvigionamento</p>	<p><b>Goal 8</b> Lavoro dignitoso e crescita economica</p> <p><b>Goal 12</b> Consumo e produzione responsabili</p>

## 2.2.4 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).

Impatti	GRI standard	SDGs
<p><b>Gestione dell'innovazione</b> Investendo nell'innovazione l'azienda contribuisce all'evoluzione qualitativa del prodotto e rende le sue pratiche più sostenibili.</p> <p><b>Contributo allo sviluppo economico del Paese</b> 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.</p>	<p>KPI EXTRA GRI (qualitativi)</p>	<p><b>Goal 9</b> Imprese, innovazione e infrastrutture</p> <p><b>Goal 12</b> Consumo e produzione responsabili</p>



# 03

## Il Prodotto



### 3.1 LE FASI DI PRODUZIONE

Come ramo portante del comparto agricolo, la viticoltura è strettamente legata all'ambiente, all'utilizzo delle risorse naturali e allo studio di tutte quelle implementazioni finalizzate all'aumento della resa produttiva e al miglioramento della qualità riducendo, al tempo stesso, l'impatto sull'ambiente.

L'adozione di soluzioni sempre più sostenibili capaci di coniugare esperienza, tradizioni, metodi innovativi e ricerca coinvolge tutte le fasi della catena del valore della Guido Berlucchi: dalla gestione del vigneto sino alla commercializzazione dei nostri prodotti.

FASE 1

Dalla terra al grappolo

Questa prima fase, che si conclude con la vendemmia, riguarda la cura e la gestione dei vigneti e ricade sotto la responsabilità dell'agronomo

FASE 2

Dal grappolo alla bottiglia

Questa fase comincia con la vendemmia e si conclude con il confezionamento del prodotto e ricade sotto la responsabilità dell'enologo

FASE 3

Dalla bottiglia al consumatore finale

Quest'ultima fase si conclude con la commercializzazione dei nostri prodotti

### 3.1.1 DALLA TERRA AL GRAPPOLO

Il rispetto, la tutela e la salvaguardia dell'ecosistema sono i principi che ci ispirano, nella consapevolezza che solo implementando pratiche sostenibili si possa garantire qualità, continuità, crescita e sviluppo della produzione.

La viticoltura, come altri molti altri settori, è soggetta agli effetti del cambiamento climatico che sempre più frequentemente causa alternanza tra periodi di siccità, fenomeni climatici estremi e violanti che possono compromettere il raccolto. Per affrontare queste sfide, da anni stiamo monitorando le emissioni di gas serra (greenhouse gases, GHG) che la nostra attività produce e stiamo utilizzando energia rinnovabile, prodotta dal nostro impianto fotovoltaico, con la quale copriamo ad oggi circa il 18% del fabbisogno energetico della Berlucci.

115  
ETTARI

Di vigneto\*

11.240  
MC

Acqua prelevata

89  
%

Rifiuti destinati a riciclo

50

Arnie adottate

18  
%

Fabbisogno energetico da impianto  
fotovoltaico

\* dei quali 73 sono a conduzione biologica.

La sostenibilità e la continua ricerca di qualità sono valori cardine che guidano la nostra attività fin dalla prima fase della catena del valore, la coltivazione della vite, e che fondano le loro base sulle disposizioni contenute nei seguenti documenti

Protocollo Berlucci di  
Agricoltura Biologica (PBVS)

Dal 2013 (dal 2016 con le relative Certificazioni) l'azienda sta conducendo i propri vigneti seguendo il **Protocollo di Agricoltura Biologica** in ottemperanza al Regolamento UE 834/2007 e successive modifiche, e si avvale di fornitori di uva che a loro volta gestiscono i vigneti seguendo il suddetto protocollo.

Consapevoli che per alcuni fornitori la transizione alla coltura biologica richiede tempo, investimenti e risorse umane adeguate, ammettiamo tra i nostri fornitori di uva produttori che ancora non applicano il Protocollo Biologico a condizione che gli stessi si attengano rigorosamente alle regole enunciate nel **Protocollo Berlucci per la Viticoltura Sostenibile**.

Questo documento, sviluppato nel 2020 per formalizzare le prassi virtuose che la Guido Berlucci adotta nella conduzione dei vigneti, è stato sviluppato in collaborazione con lo Studio Agronomico Sata al fine di raccomandare pratiche di **difesa, gestione agronomica e fertilizzazione**, ispirandosi all'agricoltura biologica.

Le principali aree tematiche del protocollo sono:

La difesa del territorio

In questa sezione sono indicati i principi attivi ammessi e non consentiti, le pratiche raccomandate e vietate

La gestione agronomica

In questa sezione sono indicate le pratiche consentite e quelle vietate come l'uso di qualsiasi formulato erbicida e limitazioni all'irrigazione

La fertilizzazione

In questa sezione sono indicati gli obblighi come quello di disporre dell'analisi chimico fisica per ogni fertilizzante utilizzato e i divieti a cui i fornitori sono tenuti ad attenersi

Il Disciplinare del  
Franciacorta

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.

	<b>Denominazione</b>	<b>Vitigni</b>	<b>Massima resa In uva (ton/ha)</b>	<b>Periodo minimo di maturazione</b>	<b>Massima resa in bottiglie per ha</b>
<b>METODO CLASSICO</b>	Franciacorta DOCG	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco (max 50%), Ermabat (max 10%)	10 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
<b>METODO CHARMAT</b>	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

Grazie alla conoscenza approfondita della situazione dei diversi terreni, e all'esperienza maturata negli anni, siamo riusciti a realizzare una serie di attività che ci hanno permesso di ottimizzare l'impatto delle nostre attività implementando le seguenti buone pratiche per raggiungere una gestione ottimale e sostenibile dei nostri vigneti.

## IRRIGAZIONE LIMITATA A SITUAZIONI DI EMERGENZA

Come previsto dal Disciplinare del 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. 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**. Utilizziamo **letame e compost** e lasciamo sul terreno i residui della potatura invernale (i sarmenti) con lo scopo di **aumentare le di sostanze organiche nel terreno** e consentire alla pianta di crescere sana e vigorosa.

## INERBIMENTO

L'inerbimento naturale è una tecnica agronomica di **gestione del suolo a basso impatto ambientale** adottata per il controllo delle piante infestanti nell'interfila degli arboreti da frutto. Esso comporta significativi miglioramenti dal punto di vista del microclima in vigneto, **riducendo l'evotraspirazione** dell'acqua dal terreno, **limitando fenomeni erosivi** e **aumentando la conservazione della sostanza organica** nel terreno.

## SOVESCIO

Il sovescio è un'antica tecnica utilizzata per **mantenere e aumentare la fertilità del terreno** in modo naturale interrando in tutto o in parte specifiche specie erbacee, sfruttiamo la capacità delle stesse di cedere al terreno **sostanze nutritive**. In seguito a una valutazione attenta della tipologia di suolo, i nostri agronomi utilizzano varie combinazioni di semenza per sovescio: veccia, pisello proteico, pisello foraggero, favino, trifoglio alessandrino, trifoglio squarroso, segale, avena rossa chiara, triticale, colza, trifoglio subterraneo, senape bianca, facelia e orzo.

## INTRODUZIONE DELL'ERBAMAT

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**, in modo da qualificare e quantificare le popolazioni di insetti presenti, valutando eventuali interventi di controllo. Tra gli interventi in atto, assume un ruolo fondamentale la tecnica della **confusione sessuale** adottata contro la tignoletta (*Lobesia botrana*) in modo tale da eliminare completamente gli interventi insetticidi contro questo parassita. Tramite la diffusione di feromoni femminili attraverso appositi diffusori installati in vigneto, siamo in grado di disturbare la capacità del maschio di rintracciare le femmine attraverso il loro feromone e quindi di riprodursi. Un'altra specie allo studio è la cicalina del legno nero (*Hyalesthes obsoletus*), responsabile della trasmissione di una grave malattia della vite chiamata Legno Nero. Tramite una complessa gestione dei piani di inerbimento e di taglio siamo riusciti a limitarne la presenza ai margini dei vigneti, limitando così la diffusione del Legno Nero.

## LEGATURA INVERNALE

Al termine della potatura si effettua la legatura invernale, legando sul filo di banchina il capo a frutto selezionato. In Berlucchi 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.

## 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** che viene trasformato in una preziosa **risorsa**: i sarmenti, infatti, contengono lignina, un polimero naturale che si degrada lentamente nel tempo e permette di aumentare il contenuto di sostanza organica al suolo.

## TRATTAMENTI FITOSANITARI

I trattamenti biologici utilizzati per la difesa delle principali avversità fungine sono principalmente **il rame e lo zolfo**, l'utilizzo dei quali viene controllato e limitato a specifiche quantità sulla base delle reali soglie di rischio che sono verificate attraverso modelli previsionali, sopralluoghi periodici in vigna, e verifica dell'andamento meteorologico. Quest'ultima analisi viene svolta grazie a una fitta rete di capannine meteo che rilevano puntualmente i diversi aspetti climatici, come meglio descritto nella sezione precedente. Per evitare la diffusione di insetti dannosi utilizziamo **metodi indiretti preventivi** come la confusione sessuale per la lotta alla tignoletta, il monitoraggio con apposite trappole di cattura per verificare il loro ciclo biologico e la loro presenza. Effettuiamo specifici trattamenti e utilizziamo appositi prodotti ammessi in **agricoltura biologica** solo in casi di estrema necessità utilizzando un'apposita macchina schermata capace di recuperare tra il 30% e il 70% (a seconda dello stadio di crescita della vite) del prodotto di deriva che non arriva a bersaglio sulla pianta, senza disperderlo nell'ambiente. Esistono anche trattamenti obbligatori previsti per legge, come quello previsto contro *Scaphoideus Titanus*, che vengono effettuati solo nelle ore notturne e senza mai trinciare le essenze fiorite precedentemente, per salvaguardare la presenza degli insetti impollinatori che non volano dopo il crepuscolo.

## SPOLLONATURA

L'operazione di spollonatura avviene solitamente nei primi giorni di maggio e consiste nella rimozione manuale dei germogli in eccesso che si sviluppano lungo il fusto. Questa 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.

## 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, favorendo l'**arieggiamento** e **migliorando il microclima** della fascia dei grappoli che saranno meno suscettibili ad attacchi di patogeni.

## 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 in modo tale da permetterci di 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.

## PALIZZATURA

La palizzazione 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.

## LEGATURA VERDE

La legatura verde si effettua legando manualmente le piante in fase di allevamento in modo da raccogliere i tralci in sviluppo e salvaguardarli da possibili rotture. Nel nostro caso, al fine di minimizzare il nostro impatto sull'ambiente, utilizziamo esclusivamente filo di raffia naturale che è biodegradabile e non lascia residui al suolo.

## SFOGLIATURA

Durante la sfogliatura vengono eliminate manualmente le foglie per consentire una miglior **esposizione alla luce** e per aumentare la **ventilazione** del grappolo. Particolare attenzione deve essere posta all'orientamento del filare, in quanto sfogliature su pareti esposte ad 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 ad Est.

## DIRADAMENTO

Il diradamento si effettua manualmente 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.

## VENDEMMIA MANUALE

La vendemmia avviene solitamente nel mese di agosto in funzione dell'andamento climatico e ha una durata di circa 3 settimane. Effettuata manualmente, essa garantisce una **selezione accurata** delle uve e, quindi, la vinificazione di un prodotto di maggiore qualità.

## LAVORAZIONI SULLA FILA

Le lavorazioni sulla fila si effettuano meccanicamente in modo ripetuto durante l'anno per **eliminare le erbe infestanti** presenti sulla fila che possono rappresentare un fattore di competizione idrica e nutrizionale. Nei periodi più piovosi, non interveniamo sulle erbe infestanti perché queste possono contribuire a ridurre 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.

## GESTIONE DELL'INTERFILARE

I suoli possono essere inerbiti mediante **semine** con diverse essenze, lavorati con organi meccanici oppure è possibile attuare una doppia gestione in modo alternato. La scelta è ponderata sulla base dell'andamento meteo stagionale: interveniamo lavorando il suolo durante le stagioni siccitose quando c'è molta competizione idrica tra le specie vegetali a causa della scarsità d'acqua, mentre tendiamo a mantenere la copertura vegetale durante il periodo autunnale, nel quale, 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 ha lo scopo di **aumentare la sostanza organica** 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 e ridurre le perdite per dilavamento di elementi nutritivi che sono trattenuti e scambiati tra colloidali di sostanza organica 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. Essi, oltre ad apportare sostanza organica, hanno anche un importante ruolo **decompattante** e quindi **di ri-ossigenazione del suolo**: più il suolo è ricco di ossigeno, più aumentano i microrganismi utili e, di conseguenza, aumenta anche la disponibilità di sostanze nutritive e diminuisce la necessità di intervenire con concimazioni di apporto. Utilizziamo anche la Facelia, pianta erbacea in grado di apportare sostanza organica al suolo e avere un elevato potere coprente (*cover crop*) utile per proteggere la vite dalla proliferazione di malerbe invasive. I suoi fiori, inoltre, sono ricchi di nettare che attira numerosi insetti impollinatori, favorendo la **biodiversità** e anche in questo caso l'equilibrio naturale del vigneto.

## CONCIMAZIONI

Le concimazioni sono effettuate esclusivamente apportando matrici organiche biologiche, principalmente **letame** da lettiera permanente di paglia, in modo da depositare sul terreno la lignina, polimero utile ad aumentare la sostanza organica nel suolo. 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.

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 emissioni di gas climalteranti (greenhouse gases, GHG) e gli impatti ambientali – quali il consumo di acqua e la produzione di rifiuti – causati ma monitoriamo anche le condizioni dei nostri suoli. Per effettuare queste importanti analisi, prendiamo parte a progetti di studio i cui risultati influenzano le nostre scelte nell'ambito delle attività agricole.

La buona gestione del vigneto è basata su un approccio scientifico che pone in correlazione le risorse naturali. E' per noi fondamentale operare una valutazione accurata che ci permetta, attraverso la misurazione di alcuni parametri, di introdurre delle azioni efficaci volte a migliorare la qualità dei nostri terreni e del prodotto finale riducendo gli impatti sull'ambiente. Di seguito illustriamo i principali progetti all'interno dei quali prendiamo parte per effettuare le migliori scelte agronomiche di coltivazione del terreno.

### L'analisi della variabilità

Lo studio della variabilità del complesso ecosistema vitivinicolo è considerato il primo passo per mettere in atto un **approccio dinamico** capace di mutare per adattarsi al meglio alle esigenze di ogni annata e, al tempo stesso, di 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 e permettono di definire l'approccio agronomico da attuare.

### Progetto MillelVigna

Nel 2007 è stato avviato il progetto MillelVigna – 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. 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**. Per questa ragione abbiamo adottato un importante strumento tecnologico di misurazione: le cosiddette **"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 di conoscere e lavorare i terreni con diverse caratteristiche in funzione delle loro precise necessità.

### Rete di stazioni meteo nelle aree vitate

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

### Life Vitisom

È un progetto svolto nell'ambito del programma LIFE (<https://www.lifevitisom.com/>), 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 Berlucci & 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 che attraverso un sistema GPS allineato alle mappe di vigoria, è in grado di razionalizzare la concimazione organica in funzione dell'effettivo vigore del vigneto.

Questo progetto ha generato notevoli benefici tra i quali **l'omogeneizzazione del vigore dei vigneti, l'aumento della sostanza organica nel suolo vitato e dell'aumento del livello di biodiversità.**

Questa pratica, inoltre, consente di ottimizzare 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. Abbiamo, infatti, ridotto del 37% le emissioni di gas serra e del 13% l'impatto odorigeno, oltre a risparmiare il 38% di matrice organica. 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.

### BIOPASS®

La biodiversità è fondamentale per la crescita equilibrata degli ambienti naturali. Questo è il principio che ha guidato il progetto Biopass®, il quale ha dato vita al Protocollo Biopass, dal 2021 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. Iniziato nel 2014, il progetto coinvolge 10 parcelle, 7 della Guido Berlucci 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** 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 in essi presente, il diverso approccio tra gestione biologica e integrata.

Le analisi per monitorare l'avanzamento si svolgeranno ogni due anni all'interno di un percorso a medio-lungo termine che richiede almeno sei anni per poter avere dati confrontabili

I risultati delle prime analisi, effettuate nel 2022, ci hanno permesso di ragionare in modo innovativo sulle condizioni del suolo e verranno utilizzati come punto di riferimento per la definizione di strategie di gestione agronomica, nell'ottica di un approccio pluriennale finalizzato al miglioramento delle condizioni dei terreni e dello stato del vigneto.

**F.A.RE.SU.BIO**

Il progetto, sviluppato insieme al Consorzio per la Tutela del Franciacorta e a Sata Studio Agronomico, ha come obiettivo l'osservazione della complessità di tutti gli organismi nel suolo e del tenore di sostanza organica sia nella frazione "stabile" (la quota che migliora la struttura del suolo e capta CO<sub>2</sub> dall'atmosfera, riducendo l'effetto serra), sia quella "labile" (che si consuma cedendo nutrienti alle radici).

Il programma sperimentale è stato orientato verso diversi ambiti di ricerca relativi ai metodi colturali che valorizzano la qualità del prodotto e l'ambiente.

1. Il primo ambito ha avuto l'obiettivo di **valutare l'effetto delle semine polifunzionali sulla biodiversità**.
2. Il secondo ambito ha riguardato gli effetti sull'**evoluzione della sostanza organica al suolo**, mettendo a confronto trattamenti diversi: 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 e, due anni dopo, nel 2019 è stato inserito in un progetto di filiera più ampio in collaborazione con il Consorzio, con 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**, ossia 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. Fondamentale è quindi 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.

**Cofinanziamento di una borsa di dottorato di ricerca presso l'Università degli studi di Brescia dal titolo: "Sistema di valutazione integrata della sostenibilità in viticoltura"**

Nelle attività del progetto di dottorato sulla valutazione integrata della sostenibilità in viticoltura è stato sviluppato un modello concettuale per analizzare le dimensioni dei **capitali naturali soggetti agli impatti della gestione viticola**. Queste dimensioni sono state confrontate con approcci internazionali di valutazione della sostenibilità, in particolare con il framework proposto dalla FAO: Sustainability Assessment of Food and Agriculture Systems (SAFA).

### 3.1.2 DAL GRAPPOLO ALLA BOTTIGLIA

La seconda fase del processo produttivo inizia con la vendemmia e si conclude con il confezionamento del prodotto in un ciclo produttivo che è basato sulla rifermentazione in bottiglia e che esprime l'essenza del sapere e della ricerca in materia.

PRESSATURA

PRIMA FERMENTAZIONE

REALIZZAZIONE DELLE CUVÈE

IMBOTTIGLIAMENTO

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

REMUAGE

SBOCCATURA E DOSAGGIO

CONFEZIONAMENTO

RIPOSO POST-SBOCCATURA

SPEDIZIONE

#### PRESSATURA

A seguito della vendemmia, la prima fase dell'elaborazione dei nostri Franciacorta è la pressatura dell'uva. Le uve sono organizzate e suddivise in partite omogenee in base a varietà, vigneto di provenienza e caratteristiche di maturazione per essere, successivamente, spremute mediante presse ad alto contenuto tecnologico che consentono di svolgere una **spremitura delicata e progressiva**. Da questo processo otteniamo quattro frazioni di mosto che presentano caratteristiche enologiche differenti. I graspi, le bucce e i vinaccioli (in gergo le "vinacce"), invece, vengono separati e allontanati.

#### PRIMA FERMENTAZIONE

I mosti ottenuti vengono illimpiditi attraverso la **decantazione a freddo** che consiste nel lasciarli riposare a bassa temperatura per diverse ore, e successivamente travasarli 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. 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 all'azione delle basse temperature e di tempi lunghi di elaborazione.

## REALIZZAZIONE DELLE CUVÉE

Terminata la prima fermentazione, il vino riposa per qualche mese fino al momento della realizzazione della cuvée. Questa è un'operazione complessa che mette in luce la sensibilità dell'uomo e la capacità tecnica di realizzare diversi vini riunendo diverse 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.

## 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<sup>3</sup>.

## 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.

---

<sup>3</sup> Per maggiori informazioni, riferirsi al capitolo "6. Economia circolare".

## PERIODO MINIMO DI AFFINAMENTO SECONDO IL DISCIPLINARE DEL FRANCIACORTA

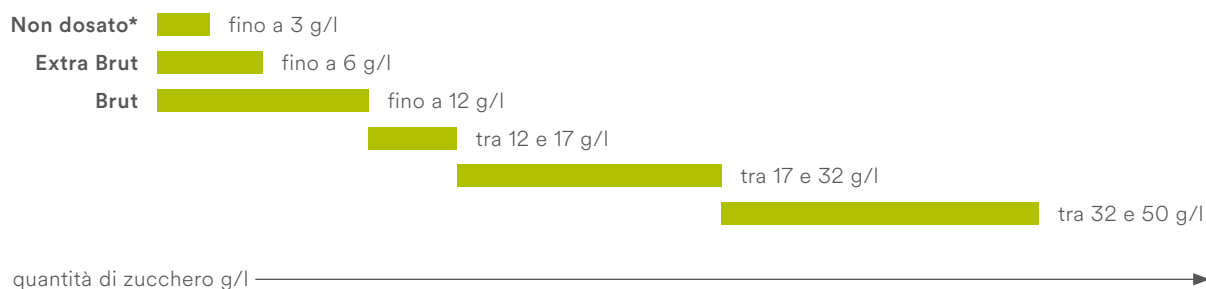
18 mesi	24 mesi	30 mesi	60 mesi
Franciacorta	Franciacorta Rosé, Franciacorta Satèn	tutti i Franciacorta Millesimati	tutti i Franciacorta Riserva

## 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. Questa operazione può essere effettuata con le tradizionali pupitres in legno oppure con moderni "giracasse" che riproducono il movimento in modo meccanico, risultando più efficiente, preciso e sicuro per gli operatori, perché riduce la difficoltà del lavoro.

## SBOCCATURA E DOSAGGIO

Dopo il remuage, i residui della presa di spuma si trovano accumulati nel collo della bottiglia ed è necessario eliminarli. Per questo le bottiglie vengono sottoposte alla sboccatura che consiste nell'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 questa operazione e prima della tappatura definitiva, le bottiglie vengono colmate con una piccola quantità di "**sciropo 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.



## 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.

### 88% tappi certificati FSC (Forest Stewardship Council)

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.

### 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

Abbiamo scelto di essere attenti all'impatto delle nostre azioni sull'ambiente: riducendo il peso delle bottiglie abbiamo permesso la riduzione delle emissioni derivanti dal processo produttivo del vetro e dal trasporto.

- **Riposo post-sboccatura:** il riposo post-sboccatura è importante per la qualità e per alcuni prodotti di altissimo livello (millesimati e riserve) il riposo post-sboccatura può raggiungere anche i 12 mesi
- **Spedizione**

### 3.1.3 DALLA BOTTIGLIA AL CONSUMATORE

Operiamo una selezione accurata dei nostri fornitori dalla fase di acquisto di uva fino alla commercializzazione del prodotto. Grande attenzione è riservata anche a tutti i materiali utilizzati nelle varie fasi della produzione con attenzione alla circolarità e al riciclo. A questo scopo selezioniamo fornitori che abbiano **certificazioni** specifiche afferenti sia il processo sia il prodotto e ci affidiamo il più possibile **fornitori locali** per rendere effettiva la nostra visione strategica di creazione di valore condiviso con il territorio. Nel 2023, i fornitori di materiali utilizzati nella produzione erano per il **74% della Provincia di Brescia** e per il 94% fornitori lombardi. Per quanto concerne poi il settore Hospitality la percentuale di fornitori della Provincia di Brescia raggiunge quasi la totalità dei fornitori, nello specifico il 93%.

Vogliamo garantire la massima qualità in ogni fase del nostro lavoro attraverso la cura che poniamo nella gestione del vigneto, nella produzione e nella comunicazione dei nostri valori ai clienti. La promozione dei principi che ci guidano si fonda su un approccio multicanale che ci porta a dialogare con diversi interlocutori: agenti, clienti, piattaforme online e consumatori finali.

Il consumatore è uno dei nostri più importanti interlocutori e la sua **salute** è per noi un'attenzione indispensabile e centrale all'interno di tutto il processo produttivo fino alla consegna del prodotto finito. 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 rispondente ai parametri previsti dalla legislazione e caratterizzato da 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 all'accurata igiene di locali e attrezzature, alla delicata lavorazione delle uve e alle **biotecnologie**, per esempio l'utilizzo di

- Lieviti specifici che svolgono una funzione di bioprotezione dei mosti
- Sostanze antiossidanti naturali: tannini
- Microorganismi specializzati nella riduzione di ossigeno nel mosto
- Tecnologie innovative (come ad esempio il Jetting) in grado di ridurre il contatto del vino con l'aria durante la sboccatura



### 3.2 LA GESTIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI DERIVANTI DALLA PRODUZIONE

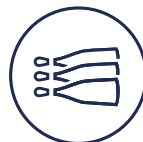
Le attività sul campo, in cantina e quelle riguardanti la fase di distribuzione, generano diverse tipologie di impatti che monitoriamo regolarmente per individuare le migliori soluzioni possibili per ridurli. L'attività agricola, tuttavia, per via della forte variabilità dei fenomeni esogeni che influenzano le coltivazioni (come variazione delle temperature, piogge, insolazione, fenomeni climatici violenti ed improvvisi) non permette sempre un confronto oggettivo anno su anno.

Tra le sfide più importanti del momento, il **cambiamento climatico**, ha una forte influenza sul settore agricolo che è, in parte, sia responsabile che vittima di questo fenomeno. Siamo quindi consapevoli di quanto sia importante porre l'attenzione sulle nostre **emissioni di gas serra** misurandole all'interno dei cicli produttivi, così da gestire l'**efficienza di filiera**, l'**impatto ambientale** ed eventuali conseguenze sull'effetto serra.

**Ita.Ca.® (Italian Wine Carbon Calculator)** 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.

Nel 2007, all'interno di 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 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 hanno avviato una collaborazione migliore questo calcolatore adattandolo alla realtà produttiva italiana. A seguito della supervisione scientifica della Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano e della collaborazione di URS Corporation – la stessa multinazionale che ha sviluppato la versione 1.3 dell'IWCC –, è stato così creato Ita.Ca.®, progetto grazie al quale siamo stati in grado di misurare e comprendere 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.®



CAMPAGNA	RICEZIONE UVE	VINIFICAZIONE	CONFEZIONAMENTO STOCCAGGIO	COMMERCIALE
<p><b>Carburante Veicoli</b></p> <p><b>Fitofarmaci</b> Trasporti</p> <p><b>Concimazione</b> Trasporti Em. Biogeniche</p> <p><b>Acqua</b></p> <p><b>Rifiuti</b> Trasporti Em Biogeniche</p> <p><b>Viaggi Lavoro</b></p> <p><b>Strutture</b></p> <p><b>Macchinari</b></p>	<p><b>Uve acquistate</b> Trasporti</p> <p><b>Uve di proprietà</b> Trasporti</p>	<p><b>En. Elettrica</b> Acquistata + FTV</p> <p><b>Macchinari</b></p> <p><b>Prodotti enologici</b> Trasporti</p> <p><b>Mosto (CRC)</b> Trasporti</p> <p><b>Viaggi Lavoro</b></p> <p><b>Emissioni GHG</b></p> <p><b>Rifiuti</b> Trasporti Em Biogeniche</p> <p><b>Vendere Sfuso</b> Trasporti</p> <p><b>Acqua</b></p> <p><b>Metano</b></p> <p><b>Strutture</b></p>	<p><b>En. Elettrica</b> Acquistata + FTV</p> <p><b>Packaging</b> Trasporti</p> <p><b>Sfuso Acquistato</b> Trasporti</p> <p><b>Rifiuti</b> Trasporti Em. Biogeniche</p> <p><b>Acqua</b></p> <p><b>Metano</b></p> <p><b>Carburanti</b> Trasporti</p> <p><b>Strutture</b></p> <p><b>Macchinari</b></p>	<p><b>En. Elettrica</b> Acquistata + FTV</p> <p><b>Viaggi Lavoro</b></p> <p><b>Vendere Conf.</b> Trasporti</p> <p><b>Metano</b></p> <p><b>Carburanti</b> Trasporti</p> <p><b>Strutture</b></p>

### 3.2.1 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 realizzato nel 2010 che è situato sulle coperture del centro di vinificazione. Grazie a questo impianto, nel 2023 è stata prodotta energia per 2.824,8 GJ e 1.829 GJ sono stati utilizzati direttamente contribuendo a coprire il **18% del fabbisogno energetico totale dell'azienda**. Il resto dell'energia prodotta, pari a 996 GJ, è stato immesso in rete. 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%.

Nel 2023 il consumo totale di energia della Guido Berlucchi è stato 10.210 GJ, sostanzialmente in linea con i consumi dell'anno precedente con un incremento del 3,5%.

### 3.2.2 EMISSIONI

Da molti anni si parla di cambiamento climatico globale come una delle sfide complesse che l'uomo debba affrontare. Le **variazioni del sistema climatico terrestre** e in particolare il **riscaldamento globale** sembrerebbero, secondo molti studiosi, collegate ad un aumento della concentrazione dei GHG in atmosfera.

È indubbio, inoltre, che le emissioni siano correlate ai consumi energetici, soprattutto dei combustibili fossili, il cui consumo va ad intaccare sempre più le riserve, determinando un aumento del costo dell'energia ed una mobilitazione delle riserve di carbonio stipate nella profondità della Terra.

Per queste ragioni è necessario essere consapevoli delle proprie **emissioni di GHG** (Greenhouse Gase) misurandole nei cicli produttivi, al fine di garantire uno **sviluppo sostenibile** dal punto di vista **sociale, ambientale ed economico**.

Nel 2023 abbiamo prodotto 1.033,6 tonnellate di CO2 equivalenti (Scope 1 e Scope 2 Location Based).

### EMISSIONI SCOPE 1, SCOPE 2 LOCATION BASED E SCOPE 3 (ton CO2eq)

EMISSIONI - SCOPE 1	2021	2022	2023
Carburanti (caldaie, riscaldamento)	200,3	122,8	93,7
Carburanti Veicoli (consumo)	92,7	268,9	244,9
Carburanti Veicoli (distanza)*	0,0	0,0	4,5
Perdite di gas refrigeranti	326,9	168,8	10,2**
Concimazione azotata	33,4	64,4	20,1
<b>Totale emissioni SCOPE 1</b>	<b>653,3</b>	<b>624,9</b>	<b>373,4</b>
<b>EMISSIONI - SCOPE 2</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Energia elettrica - location based***	608,8	687,6	660,1
Energia elettrica - market based	980,1	996,6	1.165,3
<b>Concimazione azotata</b>	<b>1.262,1</b>	<b>1.312,5</b>	<b>1.033,6</b>
<b>Totale emissioni SCOPE 2</b>	<b>1.633,4</b>	<b>1.621,5</b>	<b>1.538,8</b>
<b>EMISSIONI - SCOPE 3</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Trasporti	635,0	728,6	1.540,0
Utilizzo di beni e servizi	3.648,8	4.055,3	4.137,7
Fase d'uso e fine vita****	0,0	0,0	871,7
Altre emissioni (es. materie prime)****	0,0	0,0	101,0
Emissioni biogeniche	852,4	977,2	418,8
<b>Totale emissioni Scope 1, Scope 2 location based e Scope 3</b>	<b>6.398,3</b>	<b>7.073,6</b>	<b>8.102,7</b>
<b>Totale emissioni - ISO 14064</b>	<b>6.567,7</b>	<b>7.073,6</b>	<b>8.102,7</b>

### 3.2.3 ACQUA

Utilizziamo acqua per numerose attività all'interno del processo produttivo, dalle operazioni di **sanificazione** della cantina, al lavaggio delle attrezzature, alla preparazione degli interventi fitosanitari nel vigneto. Il prelievo di acqua è un dato strettamente legato all'**andamento stagionale** e soprattutto alla **quantità di uva lavorata**. La scelta di evitare di irrigare i vigneti (anche quando il Disciplinare del Franciacorta lo permetterebbe) permette di limitare i consumi di acqua anche nelle annate più aride come accaduto durante la siccità eccezionale che si è verificata nel 2022.

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 2023 il 17% circa) viene, inoltre, donata alla parrocchia del Paese per l'irrigazione del campo di calcio.

- 11.240 mc circa acqua prelevata nel 2023
- 67% prelievo da acquedotto
- 33% prelievo dal pozzo
- 560 mc consumo effettivo, destinato all'irrigazione delle aree verdi

### 3.2.4 MATERIALI

Per una migliore analisi dei materiali utilizzati nelle nostre diverse attività, li abbiamo suddivisi in tre categorie che corrispondono alle tre principali fasi del processo produttivo: la **gestione del vigneto**, la **vinificazione** e la **preparazione del prodotto** finito.

#### MATERIALI UTILIZZATI NEL VIGNETO (KG)

Letame	418.200,00
Semine	1.130,00

#### MATERIALI UTILIZZATI PER LA VINIFICAZIONE (KG)

Uva acquistata	4.416.687,00
Uva di proprietà	842.274,00
Vino	614.290,00*

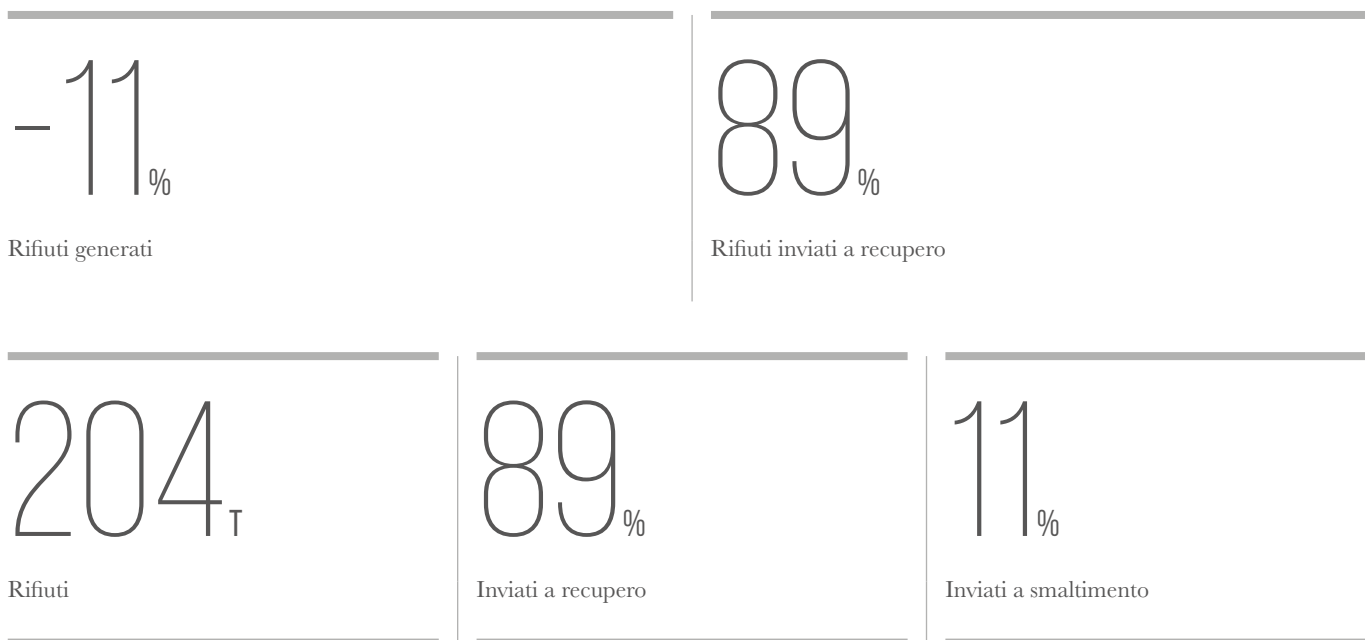
\* Prevalentemente dalla controllata Agricola della Franciacorta.

## MATERIALI UTILIZZATI PER LA CANTINA (KG)

Vetro (bottiglie)	3.483.989,00
Sughero (tappi)	38.537,00
Legno (confezioni)	23.352,00
Acciaio (gabbiette e tubi)	21.482,00

## 3.2.5 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.





04

# Le Persone

Le persone che, giorno per giorno, collaborano con noi sono la prima ricchezza dell'azienda perché è grazie all'impegno di ciascuno di loro 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** e cercando di far sentire tutti parte di una famiglia con un grande progetto.

Le risorse umane rappresentano un fattore chiave per il raggiungimento degli obiettivi di crescita della Guido Berlucchi che, riconoscendo l'importanza strategica dei propri dipendenti, si è impegnata negli anni a promuovere una loro completa **integrazione** nella cultura aziendale.

Consideriamo il rispetto delle **pari opportunità**, la **crescita delle competenze individuali**, lo sviluppo del **lavoro di squadra**, la **formazione** e l'**apprendimento continuo**, valori imprescindibili attorno ai quali costruire il nostro progetto aziendale.

- 115 dipendenti
- 39% donne
- 91% di contratti a tempo indeterminato
- 11% tasso di turnover positivo
- 1.402 ore di formazione, in particolare, le ore medie di formazione per impiegati sono più che raddoppiate



## 4.1 VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE

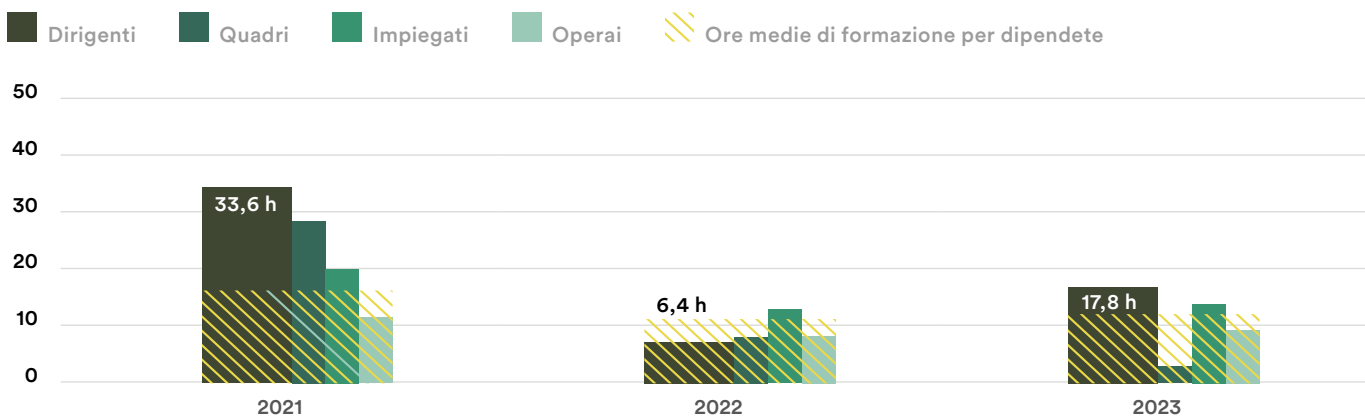
Ogni azienda fonda e sviluppa il proprio business interamente grazie alle persone che contribuiscono alla **crescita collettiva** grazie al loro impegno e alla loro passione. Per questo è per noi essenziale valorizzare le competenze e le abilità individuali di chi collabora con noi. Ogni anno, la Guido Berlucchi investe nel suo asset più prezioso con percorsi formativi personalizzati e strutturati. Lo sviluppo delle competenze individuali e l'apprendimento costante sono tra le leve che identifichiamo come primarie nella gestione del nostro capitale umano. Insieme all'innovazione legata ai prodotti e ai processi produttivi, consideriamo imprescindibile aggiornare costantemente le competenze e il know-how dei nostri dipendenti.

L'ufficio Risorse Umane coordina la formazione obbligatoria in tema di sicurezza sul lavoro, che viene organizzata in funzione delle scadenze dei corsi già svolti, sia la 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 che prevede il **monitoraggio** puntuale delle ore di formazione effettuate e una valutazione dell'efficacia complessiva.

Per avvicinare 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 2023 sono state offerte 1.402 ore di formazione, con una media di oltre 12 ore a testa. I corsi hanno riguardato sia aspetti legati alla professione che l'accrescimento di soft skills. Le ore totali di formazione erogate nel 2023 registrano un aumento delle stesse rispetto al 2022. Inoltre, già da diversi anni, la Direzione Aziendale, rilevando specifiche esigenze formative, investe su corsi di formazione "extra" per impiegati e dirigenti. Sui temi di sostenibilità, sono state svolte sessioni formative dedicate a tutte le aree aziendali con il fine di presentare il percorso verso una gestione aziendale sempre più sostenibile che la Guido Berlucchi ha intrapreso e sui temi **ESG** in azienda.

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



## 4.2 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 ad 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.

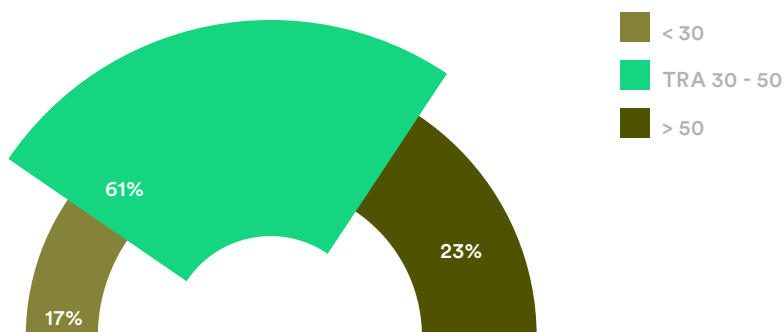
Tutti i dipendenti sono inquadrati con un contratto di lavoro nazionale o provinciale.

In generale, ad 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 2023, la forza lavoro ha subito un incremento, passando da 113 a 115 dipendenti, senza contare gli stagionali, passati da 37 a 24. Il turnover in entrata è stato maggiore dell'11% a fronte di un turnover in uscita pari al 9%.

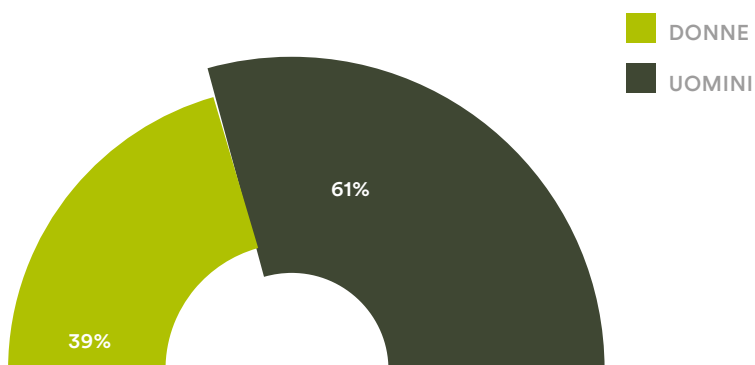
Per quanto riguarda la distribuzione dei dipendenti per fasce di età, nel 2023 il 17% dei dipendenti aveva un'età inferiore ai 30 anni, il 61% aveva un'età compresa tra i 30 e i 50 anni e il restante 23% aveva più di 50 anni.

### GRI 405-1 - DIPENDENTI PER FASCIA DI ETÀ



Questa ripartizione ha permesso di avere un buon bilanciamento delle risorse: da un lato un **approccio 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 2023 la distribuzione di donne rispetto agli uomini si è attestata attorno a un terzo del totale (39%).

#### GRI 405-1 - DIPENDENTI PER GENERE



Abbiamo sempre lavorato per creare un ambiente di lavoro inclusivo all'interno del quale le persone si identifichino e condividano valori comuni. Per questo abbiamo creato il **Comitato dei Referenti di Sostenibilità**, composto dalle figure di diverse aree operative dell'azienda che assumano il ruolo di **ambasciatori della sostenibilità** presso i colleghi.

Coinvolgiamo i dipendenti negli eventi che organizziamo presso l'azienda con **Academia Berlucci** cercando di coinvolgerli nel piano strategico di sviluppo dell'azienda.

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, e al tempo stesso facilitare l'organizzazione delle persone e 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.

### 4.3 SALUTE E SICUREZZA

Siamo impegnati costantemente a garantire il massimo rispetto delle norme di salute e sicurezza minimizzando i rischi in un settore che presenta un discreto livello di manualità e che 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.), e 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. Durante lo stesso anno i servizi in materia di sicurezza sono stati affidati a una società esterna locale, la quale 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.





05

## Il Territorio

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. Il territorio, per lo più collinare e anticamente cosperso di boschi, è stato ultimamente trasformato con l'impianto di numerosi **vigneti** che ne caratterizzano la peculiarità.

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.

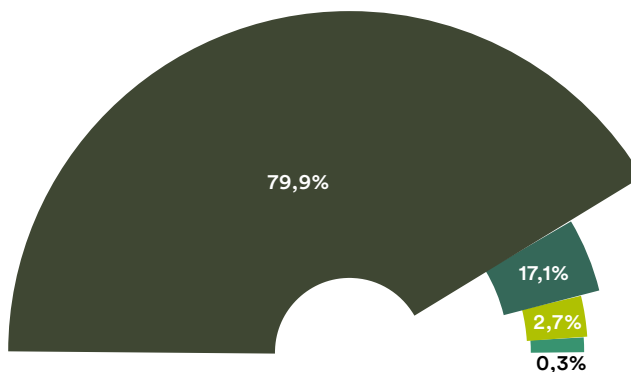
## LA FRANCIACORTA - SPACCATO 2022

■ LOMBARDIA  
■ FRANCIACORTA



## VITIGNI COLTIVATI

■ Chardonnay  
■ Pinot Nero  
■ Pinot Bianco  
■ Erbatmat





---

259<sub>KMQ</sub>

Estensione totale

---

3,241

Ettari vitati

---

19

Comuni

## 5.1 IL RAPPORTO CON I VITICOLTORI PARTNER

La nostra azienda collabora con viticoltori locali sostenendo e valorizzando l'economia del territorio. Nella Guido Berlucchi selezioniamo con cura i partner che lavorano in linea con i nostri principi e affianchiamo i fornitori locali supportandoli nelle scelte strategiche per crescere insieme.

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)** al fine di garantire una migliore gestione dei loro vigneti, il quale supera il Disciplinare del Franciacorta in termini di "virtuosità" di processo.

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 sviluppano con il nostro supporto. 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 un elemento integrante dei 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, abbiamo 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 attraverso 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 infatti regolati da contratti pluriennali con i quali i viticoltori si impegnano anche ad adottare principi di **coltivazione sostenibile**.

## 5.2 ACADEMIA BERLUCCHI:

### RAPPORTO CON LA COMUNITÀ E VALORIZZAZIONE DELLA FRANCIACORTA

Franco Ziliani ha avuto un ruolo fondamentale nell'adozione del Metodo Classico, rilanciando la regione e diffondendo i valori promossi dalla Guido Berlucci. I suoi figli, raccogliendo questa preziosa eredità, con la loro determinazione e impegno, hanno rafforzato il legame con il territorio attraverso iniziative che coinvolgono la comunità e promuovono quest'area straordinaria, dove natura e storia si uniscono in una vivace attività economica, sia agricola che industriale.

Per dare continuità al progetto della trasmissione dei valori del talento e della cura del territorio, la Guido Berlucci ha dato vita nel 2019 ad **Accademia Berlucci**. Un progetto, in continua evoluzione, che prevede l'organizzazione di incontri di formazione volti a coinvolgere esperti di altissimo livello. Questo progetto si rivolge ai collaboratori, alle istituzioni locali e nazionali, agli altri attori economici del territorio e alla società civile. Tutte le attività organizzate nell'ambito di Accademia sono fruibili non solo in presenza ma anche attraverso la pubblicazione su diversi media (Facebook, YouTube, Spotify).

Nel 2023 il Board di Accademia Berlucci è composto da:

- Francesco Morace, Sociologo, Fondatore di Future Concept Lab, Direttore Scientifico e Coordinatore di Accademia
- Giovanni Anversa, Vicedirettore di RAI 1
- Caroline Corbetta, curatrice d'arte contemporanea e fondatrice di @ilcrepaccio
- Cristina Ziliani, rappresentante e referente della Famiglia Ziliani per il progetto Accademia

Protagonisti nelle varie edizioni, sono stati i temi legati ai **Territori Sostenibili** (2019), ai **Giovani Talenti** (2020), al nutrimento per il **Futuro** (2021), alla **Creatività** come rito propiziatorio e **Vite Operose** (2023). 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.

## Sostegno a iniziative sociali e culturali

Come negli anni passati, nel 2023, non abbiamo fatto mancare il nostro contributo ad iniziative di tipo culturale o solidaristico con erogazioni liberali pari a 54.000 euro.

### Casa dei Talenti Berlucchi

Nel 2022 si è lavorato dietro le quinte all'edizione 2023 di Academia Berlucchi e a Vite Operose, il progetto artistico inaugurale del format Casa dei Talenti Berlucchi.

In occasione di Bergamo e Brescia Capitale Italiana della cultura 2023 (BGBS 2023), abbiamo inaugurato **Casa dei Talenti Berlucchi**, un format multidisciplinare ideato da Caroline Corbetta, curatrice d'arte contemporanea e membro del Comitato Scientifico di Academia Berlucchi. Il progetto è stato finalizzato 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**.

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

### Vite Operose

In qualità di azienda pioniera e fondatrice di un intero territorio vinicolo di eccellenza, posto tra Bergamo e Brescia che, insieme, nel 2023 sono state nominate Capitale della Cultura Italiana, abbiamo ideato il progetto **Vite Operose**, per ribadire il valore culturale dell'interazione tra **persone, terra e territorio** e dare il nostro contributo a questo importante evento.

Si è trattato di un progetto artistico partecipato, ideato dall'artista visivo Valerio Rocco Orlando, che si è svolto 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, si è voluto valorizzare la qualità delle relazioni, la dimensione della dignità del lavoro e quella dell'identità di territori in cui si intrecciano **ruralità e urbanità, natura e cultura**.

Come risultato del processo partecipativo, l'artista ha realizzato tre opere d'arte che legano idealmente, attraverso il tema dell'**operosità**, la Franciacorta alle città protagoniste di BGBS 2023. Tre sculture luminose che sono state allestite, a partire da marzo 2023, in altrettanti luoghi emblematici: sulle mura del Castello di Borgonato (in Franciacorta), al Museo di Santa Giulia presso il Viridarium, in collaborazione con Fondazione Brescia Musei, e a Bergamo in collaborazione con GAMEC (a Brescia). 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 è sviluppato anche in un ambiente digitale sul nostro account Instagram: questa declinazione "social" ha portato 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.

Il progetto Vite Operose ha messo in luce il valore della collaborazione tra pubblico e privato coinvolgendo collaboratori e collaboratrici della Guido Berlucchi, gli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Bergamo e i mediatori culturali che collaborano con Fondazione Brescia Musei per diffondere l'arte italiana ai nuovi cittadini.

### 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. Nell'edizione del 2023 abbiamo avuto il privilegio di accogliere i premi Nobel e altri economisti di fama internazionale tra cui Robert Wescott, presidente della Keybridge Research ed ex-Consigliere Economico alla Casa Bianca e David Card, premio Nobel per l'economia nel 2021.

### Associazione Italiana Sommelier (AIS)

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.

### Fondazione Teatro Grande di Brescia

Sosteniamo da diversi anni il celebre e storico Teatro Grande di Brescia, fondato nel 1640, attraverso erogazioni liberali e supporto in occasione di attività specifiche come il restauro del Ridotto e della Sala delle Statue. All'interno del Teatro Grande si trova il Caffè del Teatro Grande Berlucci, dove gli appassionati di Opera e Balletto ma anche visitatori che vogliono approfondire la conoscenza di questo monumento storico cittadino, possono intrattenersi per degustare i Franciacorta Berlucci.

### University for SDGs: i territori e le sfide della transizione ecologica

L'iniziativa, realizzata in collaborazione con l'**Università degli Studi di Brescia**, l'**Università di Bergamo** e **aziende leader del proprio settore all'interno del territorio bresciano e bergamasco**, si è proposta di sensibilizzare la cittadinanza e le istituzioni su specifici temi legati alla sostenibilità in una giornata di riflessione e discussione. Attraverso il coinvolgimento di studenti universitari abbiamo contribuito alla redazione di un report conclusivo da portare all'attenzione delle istituzioni locali, nazionali e internazionali.

I temi trattati sono stati i seguenti:

- Soluzioni per la transizione ecologica dell'industria
- Energia pulita e valorizzazione del territorio
- Sicurezza alimentare e strategie per un'agricoltura sostenibile
- L'impatto dei cambiamenti climatici e la gestione delle risorse idriche

## Pillole di Sostenibilità

Abbiamo ideato e pubblicato delle brevi clip per diffondere un tema per noi cruciale: come i **cambiamenti climatici** possano avere un'influenza anche nel mondo del vino. Essi, ed in particolare i **fenomeni meteo estremi**, come i periodi di siccità, le piogge torrenziali, le gelate primaverili siano sempre più frequenti ed è facile capire come la produzione agricola, tra cui quella dell'uva, ne sia colpita. Ai cambiamenti climatici si aggiungono anche l'impoverimento del suolo, il consumo eccessivo di risorse e la perdita di biodiversità.

Grazie a questi video siamo stati in grado di spiegare ai nostri consumatori come ci stiamo muovendo per limitare gli impatti negativi di coltivazione e produzione.

I temi che abbiamo affrontato sono stati i seguenti: **circolarità materiali**, **qualità del prodotto**, **lotta cambiamenti climatici**, **tutela dell'ambiente** e delle uve, **biodiversità**, promozione e restituzione **valore territorio**.

## 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 Berlucchi '61 for Treedom**. La Guido Berlucchi ha finanziato il progetto Treedom con il ricavato della vendita di una linea di prodotto dedicata.

In 4 anni abbiamo piantato più di 3.700 alberi in 8 Paesi, riuscendo ad assorbire c.a. 682,30 tonnellate di CO2.



## ALTRE INIZIATIVE

### Borse di Studio

Berlucchi sostiene il percorso degli studenti di alcuni istituti universitari e scolastici promuovendo la conoscenza, l'innovazione e l'eccellenza soprattutto nel settore enogastronomico.

#### UNIVERSITÀ DEGLI STUDI POLLENZO

Borsa di studio per il corso di laurea triennale degli studi di Scienze Gastronomiche (Borsa di studio in memoria di Vittorio Fusari). Sostegno per la durata del corso 2023-2025.

#### UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

Borsa di studio per il dottorato in agricoltura, ambiente, bioenergie "modelli innovativi per l'analisi del mercato vinicolo tra orientamento al consumatore e sostenibilità". Sostegno triennale dal 2022 al 2024.

#### UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BRESCIA

Borsa di studio per il dottorato in ingegneria civile, ambientale, della cooperazione internazionale e matematica "Sviluppo di sistemi di valutazione integrata della sostenibilità in viticoltura". Sostegno triennale dal 2022 al 2024.

#### FONDAZIONE A.I.B.

Borsa di studio per il Liceo Carli di Brescia in collaborazione con la Fondazione A.I.B. Sostegno quinquennale dal 2022 al 2026

### Premi

#### Premio Francesco Arrigoni

Berlucchi sostiene da anni il premio destinato a chi, nel campo dell'enogastronomia, abbia progettato o realizzato un'azione dal forte contenuto etico. Il Comitato Francesco Arrigoni nel 2023 ha assegnato il premio Alla famiglia Sassella e al FAI - Fondo per l'Ambiente Italiano per l'appassionata opera di ripristino e sviluppo dell'Alpe Pedroria, splendido alpeggio nelle Orobie Valtellinesi.

### Donazioni

Berlucchi supporta inoltre anche associazioni sportive per disabili come Active Sport con il suo Trofeo in carrozzina Camozzi Open e la polisportiva Vighenzi per lo sviluppo della disciplina dell'handbike.

Sostiene infine enti locali del proprio comune di residenza come il Calcio Cortefranca e il Calcio di Borgonato promuovendone le attività ludiche e ricreative.

Nel corso del 2023 sono stati dati dei contributi economici anche ad altre associazioni di varia natura ma sempre con uno scopo filantropico

- Antares onlus (Associazione Nazionale Tutela Adolescenti Residenti – Onlus)
- Croce Rossa italiana sede di Palazzolo sull'Oglio
- Condividere la strada della vita (associazione a sostegno delle persone diversamente abili)
- Convento p.p. Carmelitani scalzi (per il Santuario Madonna della Neve di Adro)



## 5.4 HOSPITALITY

Un momento importante della condivisione della nostra esperienza è l'attività di Hospitality. Accogliamo i visitatori nella nostra cantina raccontando loro la storia della Franciacorta e l'origine di questo nome, le caratteristiche pedoclimatica e la morfologia dei vari terreni che la compongono e che rendono speciali i vini prodotti qui; la nascita della prima bottiglia nata nel 1961 dall'incontro tra il giovane enologo Franco Ziliani e il nobiluomo Guido Berlucchi e la successiva nascita del Consorzio Franciacorta nel 1990.

Descriviamo le principali regole del disciplinare Franciacorta che determinano l'eccellenza produttiva su cui ci si è focalizzati e le varie fasi del processo produttivo in un percorso a tappe lungo le gallerie della cantina sotterranea, accompagnati da una guida che viene formata sia attraverso la partecipazione al corso AIS che internamente in azienda. L'esperienza si conclude con la degustazione di alcuni nostri Franciacorta sottolineando quanto sia per noi importante il concetto di bere responsabilmente, perché il vino è cultura, ma al tempo stesso l'eccessivo consumo può danneggiare la salute.

Tutto questo avviene in luoghi ricchi di fascino tra cui 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, adiacente alla parte aziendale a Borgonato, ne fa parte integrante il Vigneto Brolo 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 e oggi è un vero e proprio museo aziendale iscritto nel registro delle Dimore Storiche dell'ADSI, è tuttora preservato e custodito con grande cura e rispetto dalla Famiglia Ziliani.

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. A partire dal 1964 la cantina storica venne ampliata da un complesso di galleria e grandi volte secondo lo stile architettonico originale, fino a raggiungere la superficie di 12.000 mq sotterranei. Qui trovarono l'ambiente idoneo per la seconda fermentazione in bottiglie (metodo classico) le prime 3000 bottiglie dell'annata 1961 di cui è conservata in una teca una bottiglia originale di Pinot di Franciacorta, capostipite dei Franciacorta e testimone di un'idea rivoluzionaria che cambiò la vocazione enoica del territorio, dando inizio alla sua virtuosa trasformazione.

In virtù del nostro forte legame con il territorio franciacortino e mossi dall'obiettivo di valorizzare il suo patrimonio culturale e storico.

I visitatori possono fruire dei luoghi storici di Berlucchi, che rappresentano la nostra identità e distintività e 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.

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.

Ci impegniamo a promuovere il consumo responsabile e moderato dei nostri prodotti perché riteniamo fondamentale garantire che i consumatori degustino vino in modo consapevole e nel rispetto della propria salute. In tale ottica, sosteniamo "Wine in Moderation", un programma internazionale promosso da varie associazioni vitivinicole mirata a promuovere il consumo moderato e responsabile di vino e a contribuire alla prevenzione del consumo eccessivo e scorretto di bevande alcoliche in Europa.

Il Palazzo, la Cantina e anche lo storico Vigneto Brolo, inoltre, 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. Attribuiamo grande valore al legame con la gastronomia locale. Per eventi speciali collaboriamo con ristoratori e chef della Franciacorta, non solo per valorizzare l'eccellenza del territorio, ma anche per sostenere l'economia locale attraverso partnership virtuose.





*Guido Berlucchi*

**BERLUCCHI**  
FRANCIACORTA

**Report di Sostenibilità 2023**

della GUIDO BERLUCCHI & C. SpA

Piazza Duranti, 4

25040 Borgonato (BS)

[www.berlucchi.it](http://www.berlucchi.it)

[sostenibilita@berlucchi.it](mailto:sostenibilita@berlucchi.it)

Il Report di Sostenibilità 2023 è stato realizzato

in collaborazione con Espera consulting S.r.l.

[www.esperasrl.it](http://www.esperasrl.it)

Progetto grafico e impaginazione

a cura di Angelini Design S.r.l.

[www.angelinidesign.com](http://www.angelinidesign.com)

**Seguici sui social**

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

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

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





*Guido Berlucchi*

**BERLUCCHI**  
FRANCIACORTA

**DOCUMENTO  
INTEGRATIVO**



## Documento Integrativo 2023

Guido Berlucci & C. S.p.A.

Piazza Duranti, 4

25040 Borgonato di Corte Franca (BS)

# *indice*

1. Nota Metodologica	7
2. Riconoscimenti	11
3. Analisi di materialità analitica	15
4. Tabelle GRI	19
5. Informative e riferimenti	43



*Guido Berlucchi*

**BERLUCCHI**  
FRANCIACORTA





01

# Nota Metodologica

Il presente Report è stato realizzato con l'obiettivo di condividere, nel modo più trasparente possibile, l'impegno dell'azienda e i suoi sforzi nel promuovere un modello di business improntato sullo **sviluppo sostenibile** e che rispetti la realtà sociale, ambientale ed economica in cui la Guido Berlucchi opera.

Per quanto concerne la rendicontazione di sostenibilità per l'anno 2023, in continuità con i precedenti report, sono stati valutati e analizzati i medesimi **indicatori GRI** con specifici approfondimenti relativi ai dati ambientali e attraverso l'ideazione di una struttura tripartita. Questa nuova presentazione ci ha permesso di evidenziare ogni singola sfumatura aziendale in modo più chiaro e dettagliato grazie alla riorganizzazione dei contenuti e delle informazioni fornite.

La rendicontazione di sostenibilità per l'anno 2023 è stata suddivisa nei seguenti documenti:

- **Politica di Sostenibilità 2023.** Questo documento offre una sintesi del report di sostenibilità e consiste in un programma di impegni e azioni volte al miglioramento delle performance di sostenibilità che ci siamo prefissati nel breve e nel lungo periodo.
- **Report di Sostenibilità 2023.** Il report si compone di diverse sezioni: dopo una descrizione della storia dell'azienda e una panoramica sulla sua struttura, questo documento è dedicato alla rendicontazione delle azioni intraprese, delle certificazioni e dei riconoscimenti ottenuti per aver operato in conformità ai principi di sostenibilità.
- **Documento Integrativo 2023.** Attraverso questo documento conclusivo sarà possibile accedere ai dati raccolti analiticamente in tre sezioni: riconoscimenti, analisi di materialità, tabelle GRI, informative e riferimenti.

Ai fini della redazione del Report di Sostenibilità 2023 si è voluto modificare 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 2021 e 2022. Per questo motivo i valori nel presente Report che si riferiscono al 2021 e al 2022 sono diversi rispetto a quelli riportati nei Report di Sostenibilità 2022 e 2021. Il "restatement" delle informazioni fornite in precedenti periodi di rendicontazione ha consistito nella revisione dei dati precedentemente divulgati. Nello specifico, sono state aggiornate le stime precedentemente utilizzate in ragione di informazioni aggiornate.

Il Report di Sostenibilità 2023 è pubblicato nel mese di novembre 2024.

Per informazioni e approfondimenti sul presente documento, si prega di contattare il seguente indirizzo e-mail [sostenibilita@berlucchi.it](mailto:sostenibilita@berlucchi.it)







02

# Riconoscimenti

<b>ITALIA</b>	<b>Doctor Wine</b>	<b>Vini Buoni d'Italia Touring</b>	<b>Slow Wine</b>	<b>Gambero Rosso</b>	<b>The Wine Hunter</b>
61 Franciacorta Extra Brut		4 stelle			ORO
61 Franciacorta Rosé	91	Corona		2 bicchieri	
61 Franciacorta Satén				2 bicchieri	
61 Nature 2016	93	Corona / TOP 300	RECENSITO	3 bicchieri	ROSSO
61 Nature 2015					
61 Nature Rosé 2016			RECENSITO	2 bicchieri	
61 Nature Blanc de Blancs 2016	93	4 stelle	RECENSITO	2 bicchieri	ROSSO
Palazzo Lana Extreme 2011*					ORO
FZ90**	98/100				

<b>ESTERO</b>	<b>IWC</b>	<b>IWSC</b>	<b>Cswwe by tom stevenson</b>	<b>Merum</b>	<b>Wine spectator</b>
61 Franciacorta Extra Brut (0.75ml)			gold medal	1 cuore	90
61 Franciacorta Rosé (0.75ml)	90 (SILVER)	Bronze 85	gold medal		91
61 Franciacorta Satén (0.75ml)	BRONZE		gold medal		
61 Nature Blanc de Blancs 2016 (0.75ml)				2 cuori	
61 Nature 2016 (0.75ml)	BRONZE	Bronze 85		2 cuori	88
61 Nature Rosé 2016 (0.75ml)			silver medal	1 cuore	91
Palazzo Lana Extreme 2011 (0.75ml)	BRONZE	Silver 91	silver medal	1 cuore	93
61 Franciacorta Rosé NV MAGNUM			gold medal		
61 Franciacorta Satén NV MAGNUM			silver medal		

L'Espresso	Winesurf	Viniplus	Bibenda (FIS)	Sparkle	Vitae (AIS)	Prosit (ONAV)	Vinoway VI Sparkle
	75					2 prosit	94/100
97	81					2 prosit	
96	80					1 prosit	92/100
	83	Rosa Oro		5 sfere	4 vitii	2 prosit	
	79	Rosa Oro		5 sfere			96/100
	84	4 rose camunc	5 grappoli			2 prosit	

Decanter world wine awards	Vinous	Wine advocate	Falstaff wine guide	Falstaff sparkling special	Wine enthusiast	Vinum	James suckling
89	90	90	91	91			90
87	87		91	91			90
	89		90	90			91
90	92		94	94	95		91
89	91	92	93	93	94	TOP 10 FC	92
89	92+		93	93	94		91
90	93+	94			93		93





03

# Analisi di materialità analitica



## ANALISI DI MATERIALITÀ

### Ambiente

<b>Temi materiali</b>	<b>Impatti</b>	<b>GRI Standards</b>	<b>SDG</b>
Lotta al cambiamento climatico e consumi di energia	Consumi energetici, logistica e contributo al cambiamento climatico	302 - Energia 305 - Emissioni	Goal 7 Goal 12 Goal 13
Circularità dei materiali e smaltimento dei rifiuti	Gestione delle materie prime in ottica di economia circolare e smaltimento dei rifiuti	301 - Materiali 306 - Rifiuti	Goal 7 Goal 12 Goal 13
Tutela del suolo, delle acque e della biodiversità	Impatto sulla biodiversità Impatti ecologici dovuti all'uso del suolo	KPI EXTRA GRI (qualitativi)	Goal 6 Goal 14 Goal 15
Consumi idrici e scarichi di acque reflue	Consumi idrici e inquinamento dovuto a scarichi di acque reflue	KPI EXTRA GRI (qualitativi)	Goal 6 Goal 12
Sviluppo e diffusione di buone pratiche nella filiera	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	303 - Acqua e scarichi idrici	Goal 12 Goal 17

### Persone

Qualità e sicurezza alimentare	Danni alla salute umana dovuto all'abuso di alcol	KPI EXTRA GRI (qualitativi)	Goal 3 Goal 12
Salute e sicurezza dei lavoratori	Impatto sulla salute e sicurezza dei lavoratori	403 - Salute e sicurezza sul lavoro	Goal 3 Goal 8
Occupazione di qualità	Contributo allo sviluppo professionale dei collaboratori	403 - Salute e sicurezza sul lavoro	Goal 3 Goal 5 Goal 8

### Territorio

Valorizzazione e sviluppo del territorio	Valorizzazione e sviluppo economico del territorio Promozione del made in Italy	201 - Performance economiche 204 - Pratiche di approvvigionamento	Goal 8 Goal 12
--	--	--	-------------------

### Governance

Innovazione e sviluppo di pratiche agricole sostenibili	Gestione dell'innovazione Contributo allo sviluppo economico del Paese	KPI EXTRA GRI (qualitativi)	Goal 9 Goal 12
---	---	-----------------------------	-------------------



# 04

## Tabella GRI

## GRI 2-7: LAVORATORI DIPENDENTI SUDDIVISI PER REGIONE GEOGRAFICA (N.)

SUDDIVISIONE PER CONTRATTI DI LAVORO	2021	2022	2023
<b>Contratti a tempo determinato</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>5</b>
di cui donne	2	0	0
di cui uomini	2	1	5
<b>Contratti a tempo indeterminato</b>	<b>103</b>	<b>107</b>	<b>105</b>
di cui donne	43	41	42
di cui uomini	60	66	63
<b>Contratti intermittenti</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
di cui donne	0	3	3
di cui uomini	0	2	2
<b>Numero totale dei dipendenti</b>	<b>107</b>	<b>113</b>	<b>115</b>

SUDDIVISIONE PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO	2021	2022	2023
<b>Contratti full time</b>	<b>88</b>	<b>89</b>	<b>92</b>
di cui donne	27	24	26
di cui uomini	61	65	66
<b>Contratti part time</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>18</b>
di cui donne	18	17	16
di cui uomini	1	2	2
<b>Contratti intermittenti</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>
di cui donne	0	3	3
di cui uomini	0	2	2
<b>Numero totale dei dipendenti</b>	<b>107</b>	<b>113</b>	<b>115</b>



#### GRI 2-8: LAVORATORI NON DIPENDENTI (N.)

LAVORATORI NON DIPENDENTI	2021	2022	2023
Numero totale di tirocinanti	0	0	0
Numero totale di lavoratori stagionali	35	37	34
di cui donne	0	0	0
di cui uomini	35	37	34
Numero totale di lavoratori autonomi	0	0	0
Altro (Amministratori)	1	1	1
<b>Numero totale di lavoratori non dipendenti</b>	<b>36</b>	<b>38</b>	<b>35</b>

#### GRI 2-21: RAPPORTO RETRIBUTIVO TOTALE ANNUO<sup>1</sup>

RAPPORTO RETRIBUTIVO TOTALE ANNUALE	2021	2022	2023
Il rapporto di retribuzione totale annuale	5,5	5,2	5,0
La variazione del rapporto di retribuzione totale annuale	-	3%	-493%

<sup>1</sup> La variazione del rapporto di retribuzione totale annuale è il rapporto tra la variazione percentuale della retribuzione totale annua dell'individuo con la retribuzione più alta all'interno dell'organizzazione e la variazione percentuale dei valori mediani della retribuzione totale annua di tutti i dipendenti, ad esclusione dell'individuo con la retribuzione più alta. Nel caso specifico, si attesta che si è verificata una diminuzione percentuale tra il 2022 ed il 2023 dello stipendio dell'individuo più pagato di circa 5 volte rispetto all'aumento della retribuzione annua media di tutti i dipendenti per il medesimo intervallo temporale.

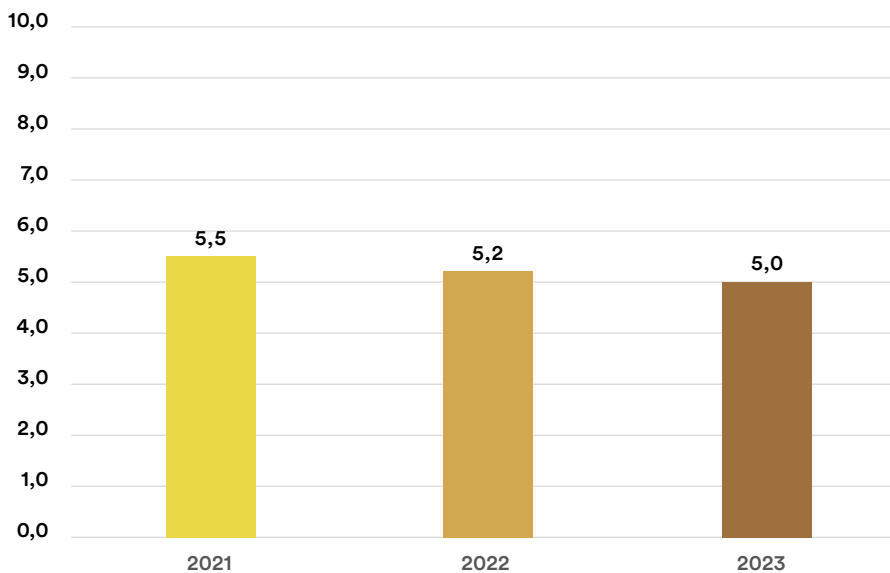


**GRI 2-30: ACCORDI DI CONTRATTAZIONE COLLETTIVA**

<b>RAPPORTO RETRIBUTIVO TOTALE ANNUALE</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Totale di dipendenti	107	113	115
Dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	107	113	115
Dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	100%	100%	100%

**CONSIDERAZIONI**

<b>RAPPORTO RETRIBUTIVO TOTALE ANNUALE</b>	<b>2023</b>
Numero totale di dipendenti	115
di cui donne	39%
di cui uomini	61%
Percentuale di contratti a tempo indeterminato	91%

**GRI 2-21: RAPPORTO DI RETRIBUZIONE TOTALE ANNUALE**

## GRI 201-1: VALORE ECONOMICO DIRETTAMENTE GENERATO E DISTRIBUITO (EURO/000)

VALORE AGGIUNTO GLOBALE	2021	2022	2023
<b>Valore economico generato</b>	<b>47.567</b>	<b>54.655</b>	<b>63.880</b>
Valore della produzione (*)	47.515	54.583	63.391
Altri proventi	52	72	489
<b>Valore economico distribuito</b>	<b>41.605</b>	<b>45.607</b>	<b>53.643</b>
Costi operativi	32.149	34.371	40.455
Costi del personale	6.463	6.811	7.199
Pagamenti ai fornitori di capitale	741	742	1.781
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	1.241	2.563	3.087
Sostegni alla comunità	89	102	105
Contributi associativi	921	1.018	1.015
<b>Valore economico trattenuto</b>	<b>5.963</b>	<b>9.048</b>	<b>10.237</b>

## CONSIDERAZIONI

- incremento nel 2023 rispetto al valore economico generato nell'anno 2022 16,9%
- incremento nel 2023 rispetto al valore economico distribuito nell'anno 2022 17,6%

## GRI 204-1: PROPORZIONE DI SPESA SU FORNITORI LOCALI (EURO)

SPESA SUI FORNITORI	2021	2022	2023	2021	2022	2023
<b>Prodotto</b>						
Provincia di Brescia	9.234.595	11.137.700	15.186.830	67%	72%	74%
Regione Lombardia, esclusa Provincia di Brescia	3.198.612	3.489.877	3.947.237	23%	23%	19%
<b>Hospitality</b>						
Provincia di Brescia	114.798	220.072	270.397	83%	92%	93%
Regione Lombardia, esclusa Provincia di Brescia	15.623	14.472	16.347	11%	6%	6%



## GRI 301-1: MATERIALI UTILIZZATI PER PESO O VOLUME (KG)

MATERIALI UTILIZZATI NEL VIGNETO	2021	2022	2023
Letame	694.599	547.700	418.200
Compost*	0	455.650	0
Prodotti fito-sanitari (antivirali, insetticidi e gli equilibratori fisiologici)	30.787	10.129	17.328
Lotta biologica	442	62	63
Semine**	2.940	0	1.130
<b>Totale</b>	<b>728.768</b>	<b>1.013.541</b>	<b>436.721</b>

MATERIALI UTILIZZATI PER LA VINIFICAZIONE	2021	2022	2023
Uva	3.424.163	4.163.527	5.258.961
di cui uva acquistata	2.764.075	3.533.997	4.416.687
di cui uva di proprietà	660.088	629.530	842.274
Vino	50.218	350.000	614.290
Saccarosio	121.020	84.000	96.000
MCR	0	0	27.780
Additivi enologici	9.140	11.856	5.597
Coadiuvanti enologici	9.215	8.373	7.119
<b>Totale</b>	<b>3.613.756</b>	<b>4.617.756</b>	<b>6.009.747</b>

<b>MATERIALI UTILIZZATI IN CANTINA</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Vetro: bottiglie	3.835.574	3.667.644	3.483.989
Carta - Cartone: astucci; fogli per bancali.	653.273	553.491	549.657
Sughero: tappi	43.055	40.728	38.537
Legno: confezioni	25.063	19.897	23.352
Carta - Legno	1.059	381	663
Acciaio: gabbiette e tubi	24.750	23.195	21.482
Alluminio - Plastica: capsuloni, tappi corona	20.129	19.146	17.693
Plastica***	14.472	12.541	13.178
Carta- Plastica: etichette	10.053	9.138	10.309
Colla	2.010	2.000	2.500
<b>Totale</b>	<b>4.629.438</b>	<b>4.348.161</b>	<b>4.161.360</b>
<b>Totale tutti i materiali</b>	<b>8.971.962</b>	<b>9.979.458</b>	<b>10.607.828</b>

**Note**

\* Come ammendanti, vengono usati letame e compost che vengono scelti in base a criteri agronomici. Per questioni ambientali non è stato necessario il suo utilizzo nel 2023.

\*\* Nel 2022 non sono state effettuate semine. Per motivazioni agronomiche sono state eseguite nel 2023.

\*\*\* Tappi corona, bidule, polistirolo per confezioni speciali, film estensibile manuale, film estensibile macchinabile, nastro adesivo e pluriball, fogli copripallet. È stata calcolata diversamente la plastica nel 2021 rispetto al report 2022 portando una migliore analisi quantitativa sulbutilizzo dei materiali in cantina. È stato corretto un errore di battitura rispetto al report 2022 in riferimento al totale dei materiali utilizzati per la vinificazione.

GRI 302-1: ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE<sup>2</sup> (GJ)

MATERIALI UTILIZZATI NEL VIGNETO	2021	2022	2023
Gasolio	2.516	2.461	3.324
Benzina	72	75	137
Gas Metano	1.712	1.381	1.329
<b>Totale consumi energetici diretti</b>	<b>4.299</b>	<b>3.916</b>	<b>4.790</b>

CONSUMI ENERGETICI INDIRETTI	2021	2022	2023
di cui prelevato dalla rete	7.728	7.848	8.381
di cui da impianto fotovoltaico	2.036	2.012	1.829
% fotovoltaico di proprietà	21	20	18
<b>Consumo di energia elettrica totale *</b>	<b>9.764</b>	<b>9.860</b>	<b>10.210</b>

CONSUMI ENERGETICI INDIRETTI	2021	2022	2023
Energia elettrica consumata	2.036	2.012	1.829
Energia elettrica venduta	1.277	1.269	996
<b>Totale energia elettrica prodotta</b>	<b>3.313</b>	<b>3.280</b>	<b>2.825</b>

**Note**

\* Nel 2021 c'è stato un cambio di metodologia di calcolo e il consumo di energia elettrica è stato considerato solo la quota parte prelevata dalla rete anziché il totale come per gli anni precedenti. Per rimanere in linea con l'anno 2021, nel Report 2022 considereremo che il dato inserito alla voce "consumo di energia elettrica totale" corrisponda alla somma del consumo di energia prelevata dalla rete e del consumo da impianto fotovoltaico.

Vi è uno scostamento tra il report corrente ed il report 2022 poiché è stato ricalcolato con maggior dettaglio il gasolio e la benzina del 2021 rispetto ai consumi energetici diretti

**Considerazioni**

percentuale fotovoltaico prodotto rispetto al fabbisogno: 18%.

<sup>2</sup> 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 - 2021", per i dati riferiti agli anni 2021, "DEFRA - Department for Environment, Food and Rural Affairs - 2022" per i dati riferiti all'anno 2022 e "DEFRA - Department for Environment, Food and Rural Affairs - 2023" per i dati riferiti all'anno 2023.

GRI 305-1,2: EMISSIONI 2016<sup>3</sup> (ton CO2eq)

MATERIALI UTILIZZATI NEL VIGNETO	2021	2022	2023
Carburanti (caldaie, riscaldamento)	200,3	122,8	93,7
Carburanti Veicoli (consumo)	92,7	268,9	244,9
Carburanti Veicoli (distanza)*	0,0	0,0	4,5
Perdite di gas refrigeranti	326,9	168,8	10,2**
Concimazione azotata	33,4	64,4	20,1
<b>Totale emissioni SCOPE 1</b>	<b>653,3</b>	<b>624,9</b>	<b>373,4</b>

EMISSIONI - SCOPE 2	2021	2022	2023
Energia elettrica - location based***	608,8	687,6	660,1
Energia elettrica - market based	980,1	996,6	1.165,3
<b>Totale Emissioni Scope 1 e Scope 2 - location based</b>	<b>1.262,1</b>	<b>1.312,5</b>	<b>1.033,6</b>
<b>Totale Emissioni Scope 1 e Scope 2 - market based</b>	<b>1.633,4</b>	<b>1.621,5</b>	<b>1.538,8</b>

EMISSIONI - SCOPE 3	2021	2022	2023
Trasporti	635,0	728,6	1.540,0
Utilizzo di beni e servizi	3.648,8	4.055,3	4.137,7
Fase d'uso e fine vita****	0,0	0,0	871,7
Altre emissioni (es. materie prime)****	0,0	0,0	101,0
Emissioni biogeniche	852,4	977,2	418,8
<b>Totale emissioni Scope 1, Scope 2 location based e Scope 3</b>	<b>6.398,3</b>	<b>7.073,6</b>	<b>8.102,7</b>
<b>Totale emissioni - ISO 14064</b>	<b>6.567,7</b>	<b>7.073,6</b>	<b>8.102,7</b>

## Note

\* Il dato del carburante è stato scomposto solamente a partire dall'analisi dei consumi 2023.

\*\* Il dato relativo alla perdita di gas refrigeranti è variabile e non è dovuto ad una modifica dell'approccio al lavoro all'interno della filiera.

\*\*\* I dati 2021 e 2022 discostano dal report 2022 perché sono stati aggiornati i dati di conversione nel calcolo delle emissioni.

\*\*\*\* Analisi aggiunte ed effettuate per un calcolo completo ai fini della certificazione ISO 14064. In precedenza sono state calcolate le emissioni fino a prima della commercializzazione. Dal 2023 sono state calcolate le emissioni anche nella fase post spedizione e fine vita. Le materie prime in precedenza venivano calcolate nella categoria 4 delle emissioni indirette. Dal 2023 considerate nella categoria 5 con una voce indipendente.

<sup>3</sup> 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 indirette di gas a effetto serra (Scope 2 con l'approccio Market Based) sono stati utilizzati i fattori di emissione pubblicati dall'Association of Issuing Bodies all'interno dell'"European Residual Mixes" (2021-2022-2023). Vi è uno scostamento tra il report corrente ed il report 2022 poiché è stato revisionato il calcolo dello SCOPE 1 con dati aggiornati rispetto al carburante dei veicoli al 2021 ed all'energia elettrica market based.

**GRI 303-3: PRELIEVO IDRICO 2018<sup>4</sup>**

<b>PRELIEVO IDRICO</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Prelievo da pozzo	3.536	4.410	3.726
Prelievo da acquedotto	8.503	7.814	7.514
<b>Totale prelievi di acqua</b>	<b>12.039</b>	<b>12.224</b>	<b>11.240</b>

**GRI 303-4: SCARICHI IDRICI 2018**

<b>SCARICHI IDRICI</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Nessun trattamento	5.367	4.404	3.928
Trattamento di sgrigliatura e fanghi attivi	5.477	5.947	6.752
<b>Totale scarichi idrici</b>	<b>10.844</b>	<b>10.351</b>	<b>10.680</b>

**GRI 303-5: consumo di acqua 2018**

<b>CONSUMI IDRICI</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Totale consumi idrici	1.195	1.873	560
% consumi sul totale prelievi	9,9%	15,3%	5,0%

<sup>4</sup> 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 306-3,4,5: PRODUZIONE DI RIFIUTI (TON)

RIFIUTI	2021	2022	2023
di cui pericolosi	1,1	1,3	2,4
di cui non pericolosi	518,9	228,7	201,6
<b>Totale rifiuti inviati a recupero</b>	<b>462,7</b>	<b>199,4</b>	<b>180,9</b>
di cui inviati a recupero presso la sede	0,0	0,0	0,0
di cui inviati a recupero presso un sito esterno	462,7	199,4	180,9
di cui pericolosi	0,2	0,8	1,1
di cui destinati ad altre operazioni di recupero	0,0	0,1	0,0
di cui inviati a riciclo	0,2	0,6	1,1
di cui non pericolosi	462,5	198,7	179,8
di cui destinati ad altre operazioni di recupero	125,8	74,2	53,4
di cui inviati a riciclo	336,7	124,4	126,4
<b>Totale rifiuti inviati a smaltimento</b>	<b>57,3</b>	<b>30,6</b>	<b>23,0</b>
di cui inviati a recupero presso la sede	0,0	0,0	0,0
di cui inviati a smaltimento presso un sito esterno	57,3	30,6	23,0
di cui pericolosi	0,9	0,5	1,3
di cui inviati a discarica	0,7	0,5	1,3
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	0,2	0,0	0,0
di cui non pericolosi	56,4	30,1	21,8
di cui inviati a discarica	56,4	30,1	21,8
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	0,0	0,0	0,0

## Considerazioni

Rifiuti inviati a recupero sul totale 2023:	89%
Rifiuti inviati a smaltimento nel 2023:	11%
Totale rifiuti mandati a riciclo:	62%
Rifiuti pericolosi sul totale 2023:	1%
Rapporto percentuale dei rifiuti generati nel 2023 rispetto al 2022 (da 230 ton a 204 ton):	89%

C'è stata una riduzione del 11% dei rifiuti rispetto all'anno precedente.

GRI 401-1: NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER<sup>5</sup> (N)

TURNOVER E TASSO DI TURNOVER	2021	2022	2023	2021	2022	2023
	NUOVE ASSUNZIONI			TASSO DI ASSUNZIONE		
<b>di cui donne</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>3,7%</b>	<b>3,5%</b>	<b>5,2%</b>
< 30	3	4	4	6,7%	3,5%	3,5%
tra 30 e 50	1	0	1	2,2%	0,0%	0,9%
> 50	0	0	1	0,0%	0,0%	0,9%
<b>di cui uomini</b>	<b>3</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>4,8%</b>	<b>10,6%</b>	<b>6,1%</b>
< 30	1	3	3	1,6%	2,7%	2,6%
tra 30 e 50	2	9	4	3,2%	8,0%	3,5%
> 50	0	0	0	0,0%	0,0%	0,0%
<b>Totale assunzioni</b>	<b>7</b>	<b>16</b>	<b>13</b>	<b>6,5%</b>	<b>14,2%</b>	<b>11,3%</b>
	CESSAZIONI			TASSO DI CESSAZIONE		
<b>di cui donne</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0,0%</b>	<b>4,4%</b>	<b>4,3%</b>
< 30	0	2	1	0,0%	1,8%	0,9%
tra 30 e 50	0	3	1	0,0%	2,7%	0,9%
> 50	0	0	3	0,0%	0,0%	2,6%
<b>di cui uomini</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>5,6%</b>	<b>4,4%</b>	<b>5,2%</b>
< 30	1	1	0	0,9%	0,9%	0,0%
tra 30 e 50	4	2	2	3,7%	1,8%	1,7%
> 50	1	2	4	0,9%	1,8%	3,5%
<b>Totale cessazioni</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>5,6%</b>	<b>8,8%</b>	<b>9,6%</b>

<sup>5</sup> 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 403-9: INFORTUNI SUL LAVORO**

<b>INFORTUNI SUL LAVORO</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Ore lavorate	220.752,25	219.662,50	224.957,75
Numero totale di infortuni sul lavoro registrabili, inclusi i decessi (n)	1	1	2
di cui incidenti in itinere (n)	1	0	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 (%)	0,91	0,91	1,78
Tasso degli infortuni sul lavoro con gravi conseguenze (%)	0,00	0,00	0,00
Tasso di decessi (%)	0,00	0,00	0,00
Indice di gravità (%)	0,05	0,01	0,08

**GRI 403-10: MALATTIE PROFESSIONALI**

<b>MALATTIE PROFESSIONALI</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
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 404-1: ORE MEDIE DI FORMAZIONE ANNUA PER DIPENDENTE<sup>6</sup> (ORE)

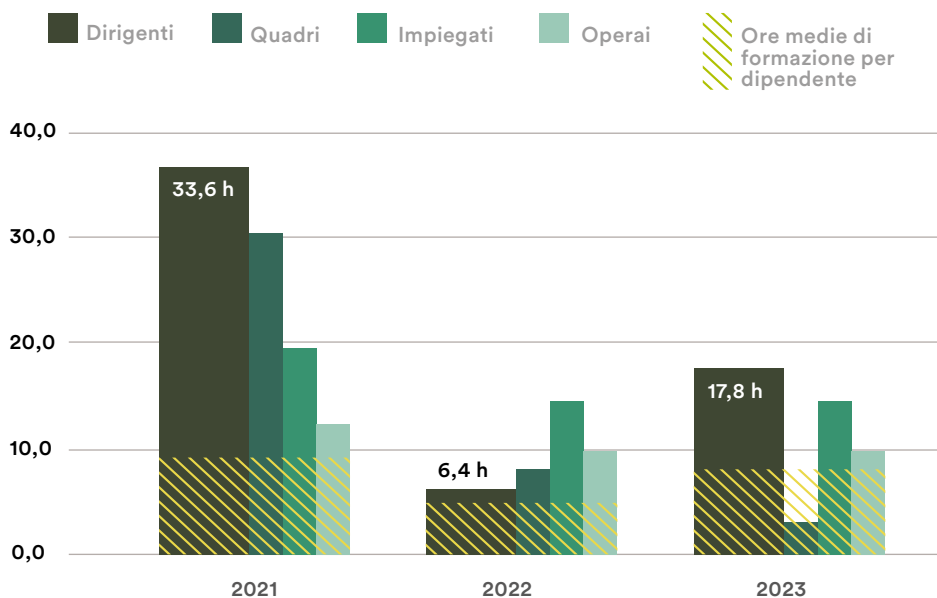
FORMAZIONE	2021*	2022	2023
Formazione totale erogata	1801	1269	1402
Ore medie di formazione per dipendente	17	11	12
Ore medie di formazione per genere			
donne	15	14	14
uomini	18	9	11
Ore medie di formazione per inquadramento			
Dirigenti	34	6	18
Quadri	29	7	5
Impiegati	20	15	16
Operai	11	7	10

**Note**

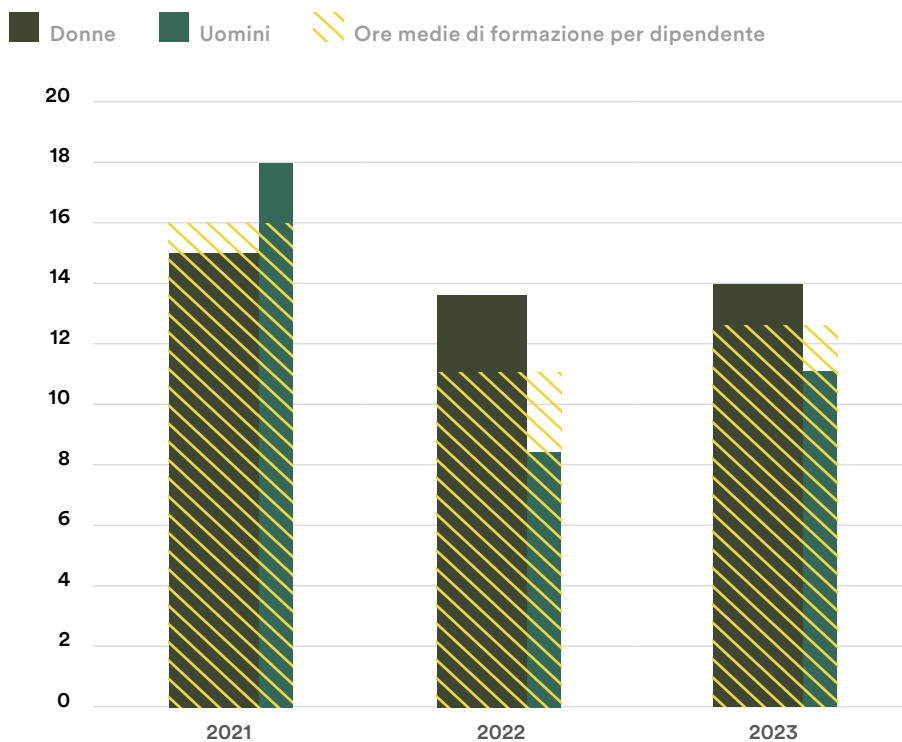
\* La formazione obbligatoria in tema di sicurezza sul lavoro viene organizzata in funzione delle scadenze dei corsi già svolti, pertanto le ore di corso possono variare anche in maniera significativa da un anno all'altro. La formazione non obbligatoria invece viene programmata in funzione delle necessità e delle esigenze rilevate dai vari responsabili di reparto. Nello specifico nel 2021 la Direzione Aziendale, rilevando specifiche esigenze formative, ha investito molto su corsi "extra sicurezza sul lavoro" coinvolgendo soprattutto personale con qualifica impiegati/dirigenti.

<sup>6</sup> La formazione obbligatoria in tema di sicurezza sul lavoro viene organizzata in funzione delle scadenze dei corsi già svolti, pertanto le ore di corso possono variare anche in maniera significativa da un anno all'altro. La formazione non obbligatoria invece viene programmata in funzione delle necessità e delle esigenze rilevate dai vari responsabili di reparto. Nello specifico nel 2021 la Direzione Aziendale, rilevando specifiche esigenze formative, ha investito molto su corsi "extra sicurezza sul lavoro" coinvolgendo soprattutto personale con qualifica impiegati/dirigenti.

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



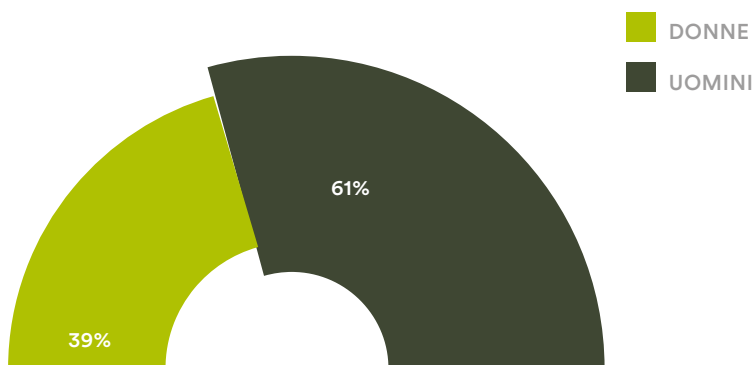
### GRI 404-1 - ORE MEDIE DI FORMAZIONE ANNUA PER GENERE



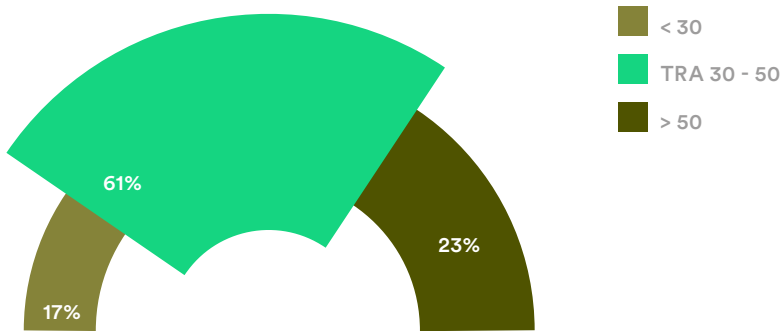
## GRI 405-1: DIVERSITÀ NEGLI ORGANI DI GOVERNO E TRA I DIPENDENTI (N)

<b>TURNOVER E TASSO DI TURNOVER</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
<b>Dirigenti</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>			
di cui donne	1	1	1	20%	20%	20%
di cui uomini	4	4	4	80%	80%	80%
<b>Quadri</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>			
di cui donne	2	2	3	33%	29%	38%
di cui uomini	4	5	5	67%	71%	63%
<b>Impiegati</b>	<b>47</b>	<b>46</b>	<b>46</b>			
di cui donne	30	30	30	64%	65%	65%
di cui uomini	17	16	16	36%	35%	35%
<b>Operai</b>	<b>49</b>	<b>55</b>	<b>56</b>			
di cui donne	12	11	11	24%	20%	20%
di cui uomini	37	44	45	76%	80%	80%
<b>Totale</b>	<b>107</b>	<b>113</b>	<b>115</b>			
<b>donne</b>	<b>45</b>	<b>44</b>	<b>45</b>	<b>42%</b>	<b>39%</b>	<b>39%</b>
<b>uomini</b>	<b>62</b>	<b>69</b>	<b>70</b>	<b>58%</b>	<b>61%</b>	<b>61%</b>

## GRI 405-1 - DIPENDENTI PER GENERE



<b>DIPENDENTI PER FASCIA DI ETÀ E INQUADRAMENTO</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
<b>Dirigenti</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>			
< 30	0	0	0	0%	0%	0%
tra 30 e 50	0	0	0	0%	0%	0%
> 50	5	5	5	100%	100%	100%
<b>Quadri</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>			
< 30	0	0	0	0%	0%	0%
tra 30 e 50	4	6	7	67%	86%	88%
> 50	2	1	1	33%	14%	13%
<b>Impiegati</b>	<b>47</b>	<b>46</b>	<b>46</b>			
< 30	5	6	7	11%	13%	15%
tra 30 e 50	36	33	32	77%	72%	70%
> 50	6	7	7	13%	15%	15%
<b>Operai</b>	<b>49</b>	<b>55</b>	<b>56</b>			
< 30	8	9	12	16%	16%	21%
tra 30 e 50	28	30	31	57%	55%	55%
> 50	13	16	13	27%	29%	23%
<b>Totale</b>	<b>107</b>	<b>113</b>	<b>115</b>			
<b>&lt; 30</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>19</b>	<b>12%</b>	<b>13%</b>	<b>17%</b>
<b>tra 30 e 50</b>	<b>68</b>	<b>69</b>	<b>70</b>	<b>64%</b>	<b>61%</b>	<b>61%</b>
<b>&gt; 50</b>	<b>26</b>	<b>29</b>	<b>26</b>	<b>24%</b>	<b>26%</b>	<b>23%</b>

**GRI 405-1 - DIPENDENTI PER FASCIA DI ETÀ****Considerazioni**

Comitati a supporto del Consiglio di Amministrazione (CdA):

Comitato Strategico di Sostenibilità (CSS)	5 membri
Comitato dei Referenti di Sostenibilità (CRS)	15 membri



05

# Informative e riferimenti



**Dichiarazione d'uso**

Guido Berlucchi & C. ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo 1 gennaio 2023 - 31 dicembre 2023.

**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.

**STANDARD GRI INFORMATIVA****UBICAZIONE NEL REPORT****NOTE E OMISSIONI****GRI 2 - INFORMATIVE GENERALI 2021****L'organizzazione e le sue pratiche di rendicontazione**

2-1: Dettagli dell'organizzazione	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 4 - Radici nel territorio e sguardo all'ambiente</b>	
2-2: Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 2 - Il Report di Sostenibilità: eccellenza nelle pratiche e risultati raggiunti</b>	
2-3: Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	<b>DOCUMENTO 1 – Documento integrativo analitico Capitolo 2 - Il Report di Sostenibilità: eccellenza nelle pratiche e risultati raggiunti</b>	
2-4: Revisione delle informazioni	<b>DOCUMENTO 3 - Politica di Sostenibilità Capitolo 1 – Nota metodologica</b>	
2-5: Assurance esterna		Il Report non è stato sottoposto ad attestazione esterna

**Attività e lavoratori**

2-6: Attività, catena del valore e altri rapporti di business	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucchi</b>	
2-7: Dipendenti	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucchi</b>	
2-8: Lavoratori non dipendenti	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucchi</b>	

STANDARD GRI INFORMATIVA	UBICAZIONE NEL REPORT	NOTE E OMISSIONI
<b>Governance</b>		
2-9: Struttura e composizione della governance	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
2-10: Nomina e selezione del massimo organo di governo	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
2-11: Presidente del massimo organo di governo	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
2-12: Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
2-13: Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
2-14: Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
2-15: Conflitti di interesse	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
2-16: Comunicazione delle criticità	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
2-17: Conoscenze collettive del massimo organo di governo	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
2-18: Valutazione della performance del massimo organo di governo	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
2-19: Norme riguardanti le remunerazioni	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
2-20: Procedura di determinazione della retribuzione	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci+A27:C31</b>	
2-21: Rapporto della retribuzione totale annua	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
<b>Strategie, politiche e pratiche</b>		
2-22: Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 1 - Lettera agli Stakeholder Capitolo 2 - Il Report di Sostenibilità: eccellenza nelle pratiche e risultati raggiunti</b>	

STANDARD GRI INFORMATIVA	UBICAZIONE NEL REPORT	NOTE E OMISSIONI
2-23: Impegno in termini di policy	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	Oltre alla missione e ai valori, il Codice Etico indica i valori e gli impegni con cui la Guido Berlucci si impegna in termini di policy per una condotta d'impresa responsabile.
2-24: Integrazione degli impegni in termini di policy	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
2-25: Processi volti a rimediare gli impatti negativi	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci Capitolo 2 – La Materialità</b>	
2-26: Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
2-27: Conformità a leggi e regolamenti	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 2 - Il Report di Sostenibilità: eccellenza nelle pratiche e risultati raggiunti</b>	
2-28: Adesione ed associazioni	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci</b>	
<b>Coinvolgimento degli stakeholder</b>		
2-29: Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 1 - Lettera agli Stakeholder Capitolo 2 - Il Report di Sostenibilità: eccellenza nelle pratiche e risultati raggiunti Capitolo 5. Il Territorio</b>	
2-30: Accordi di contrattazione collettiva	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	
<b>GRI 3: TEMI MATERIALI 2021</b>		
3-1: Processo di determinazione di temi materiali	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 2 – La Materialità</b>	
3-2: Elenco dei temi materiali	<b>“DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 2 – La Materialità”</b>	
<b>GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: VALORIZZAZIONE E SVILUPPO ECONOMICO DEL TERRITORIO</b>		
3-3: Gestione dei temi materiali (valorizzazione e sviluppo economico del territorio)	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 3 - I fondamenti del nostro approccio alla sostenibilità DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	

**STANDARD GRI INFORMATIVA****UBICAZIONE NEL REPORT****NOTE E OMISSIONI****GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICHE 2016**

201-1: Valore economico direttamente generato e distribuito

**DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità  
Capitolo 1 – La Guido Berlucci****GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: SVILUPPO E DIFFUSIONE DI BUONE PRATICHE NELLA FILIERA**3-3: Gestione dei temi materiali  
(sviluppo e buone pratiche nella filiera)**DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità  
Capitolo 3 - I fondamenti del nostro  
approccio alla sostenibilità  
DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità  
Capitolo 3 – Il Prodotto****GRI 204: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO 2016**204-1: Proporzione di spesa  
verso fornitori locali**DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità  
Capitolo 3 – Il Prodotto  
Capitolo 5. Il Territorio****GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: LOTTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO E CONSUMI DI ENERGIA**3-3: Gestione dei temi materiali  
(lotta al cambiamento climatico  
e consumi di energia)**DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità  
Capitolo 3 - I fondamenti del nostro  
approccio alla sostenibilità  
DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità  
Capitolo 3 – Il Prodotto****GRI 302: ENERGIA 2016**302-1: Energia consumata  
all'interno dell'organizzazione**DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità  
Capitolo 3 – Il Prodotto****GRI 305: EMISSIONI 2016**305-1: Emissioni di gas a effetto serra  
(GHG) dirette (Scope 1)**DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità  
Capitolo 3 – Il Prodotto**305-2: Emissioni di gas a effetto serra  
(GHG) indirette da consumi energetici  
(Scope 2)**DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità  
Capitolo 3 – Il Prodotto**305-3: Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG)  
indirette (Scope 3)**DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità  
Capitolo 3 – Il Prodotto****GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: CIRCOLARITÀ DEI MATERIALI E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI**

3-3: Gestione dei temi materiali

**DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità  
Capitolo 3 - I fondamenti del nostro  
approccio alla sostenibilità  
DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità  
Capitolo 3 – Il Prodotto**

STANDARD GRI INFORMATIVA	UBICAZIONE NEL REPORT	NOTE E OMISSIONI
<b>GRI 301: MATERIALI 2016</b>		
301-1: Materiali utilizzati per peso e volume	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
<b>GRI 306: RIFIUTI 2020</b>		
306-1: Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
306-2: Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
306-3: Rifiuti prodotti	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
306-4: Rifiuti non destinati allo smaltimento	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
306-5: Rifiuti destinati a smaltimento	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
<b>GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: CONSUMI IDRICI E SCARICHI DI ACQUE REFLUE</b>		
3-3: Gestione dei temi materiali	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 3 - I fondamenti del nostro approccio alla sostenibilità DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
<b>GRI 303: ACQUA E SCARICHI IDRICI 2018</b>		
303-1: Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
303-2: Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
303-3: Prelievo idrico	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
303-4: Scarico idrico	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
303-5: Consumo idrico	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
<b>GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI</b>		
3-3: Gestione dei temi materiali	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 3 - I fondamenti del nostro approccio alla sostenibilità DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	

STANDARD GRI INFORMATIVA	UBICAZIONE NEL REPORT	NOTE E OMISSIONI
<b>GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 2018</b>		
403-1: Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	
403-2: Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	
403-4: Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	
403-5: Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	
403-6: Promozione della salute dei lavoratori	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	
403-7: Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	
403-8: Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	
403-9: Infortuni sul lavoro	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	
403-10: Malattie professionali	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	
<b>GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: OCCUPAZIONE DI QUALITÀ</b>		
3-3: Gestione dei temi materiali	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 3 - I fondamenti del nostro approccio alla sostenibilità DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	
<b>GRI 401: OCCUPAZIONE 2016</b>		
401-1: Nuove assunzioni e cessazioni	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	
<b>GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE</b>		
404-1: Ore medie di formazione annua per dipendente	<b>DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 4. Le Persone</b>	

**STANDARD GRI INFORMATIVA****UBICAZIONE NEL REPORT****NOTE E OMISSIONI****GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ**

405-1: Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	<b>“DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci Capitolo 4. Le Persone</b>	
---	---	--

**GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE**

3-3: Gestione dei temi materiali	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 3 - I fondamenti del nostro approccio alla sostenibilità DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
----------------------------------	---	--

**GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: TUTELA DEL SUOLO, DELLE ACQUE E DELLA BIODIVERSITÀ**

3-3: Gestione dei temi materiali	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 3 - I fondamenti del nostro approccio alla sostenibilità DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
----------------------------------	---	--

**INFORMATIVA QUALITATIVA NON GRI**

Progetto BIOPASS, progetto FA.RE.SU.BIO	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 3 - I fondamenti del nostro approccio alla sostenibilità DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
---	---	--

**GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: INNOVAZIONE E SVILUPPO DI PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI**

3-3: Gestione dei temi materiali	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 3 - I fondamenti del nostro approccio alla sostenibilità DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
----------------------------------	---	--

**INFORMATIVA QUALITATIVA NON GRI**

Il protocollo Berlucci di viticoltura sostenibile (PBVS)	<b>DOCUMENTO 1 - Politica di Sostenibilità Capitolo 2 - Il Report di Sostenibilità: eccellenza nelle pratiche e risultati raggiunti DOCUMENTO 2 - Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</b>	
--	--	--



*Guido Berlucchi*

**BERLUCCHI**  
FRANCIACORTA

**Documento Integrativo 2023**

della GUIDO BERLUCCHI & C. SpA

Piazza Duranti, 4

25040 Borgonato (BS)

[www.berlucchi.it](http://www.berlucchi.it)

[sostenibilita@berlucchi.it](mailto:sostenibilita@berlucchi.it)

Il Documento Integrativo 2023 è stato realizzato  
in collaborazione con Espera consulting S.r.l.

[www.esperasrl.it](http://www.esperasrl.it)

Progetto grafico e impaginazione  
a cura di Angelini Design S.r.l.

[www.angelinidesign.com](http://www.angelinidesign.com)

**Seguici sui social**

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

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

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

