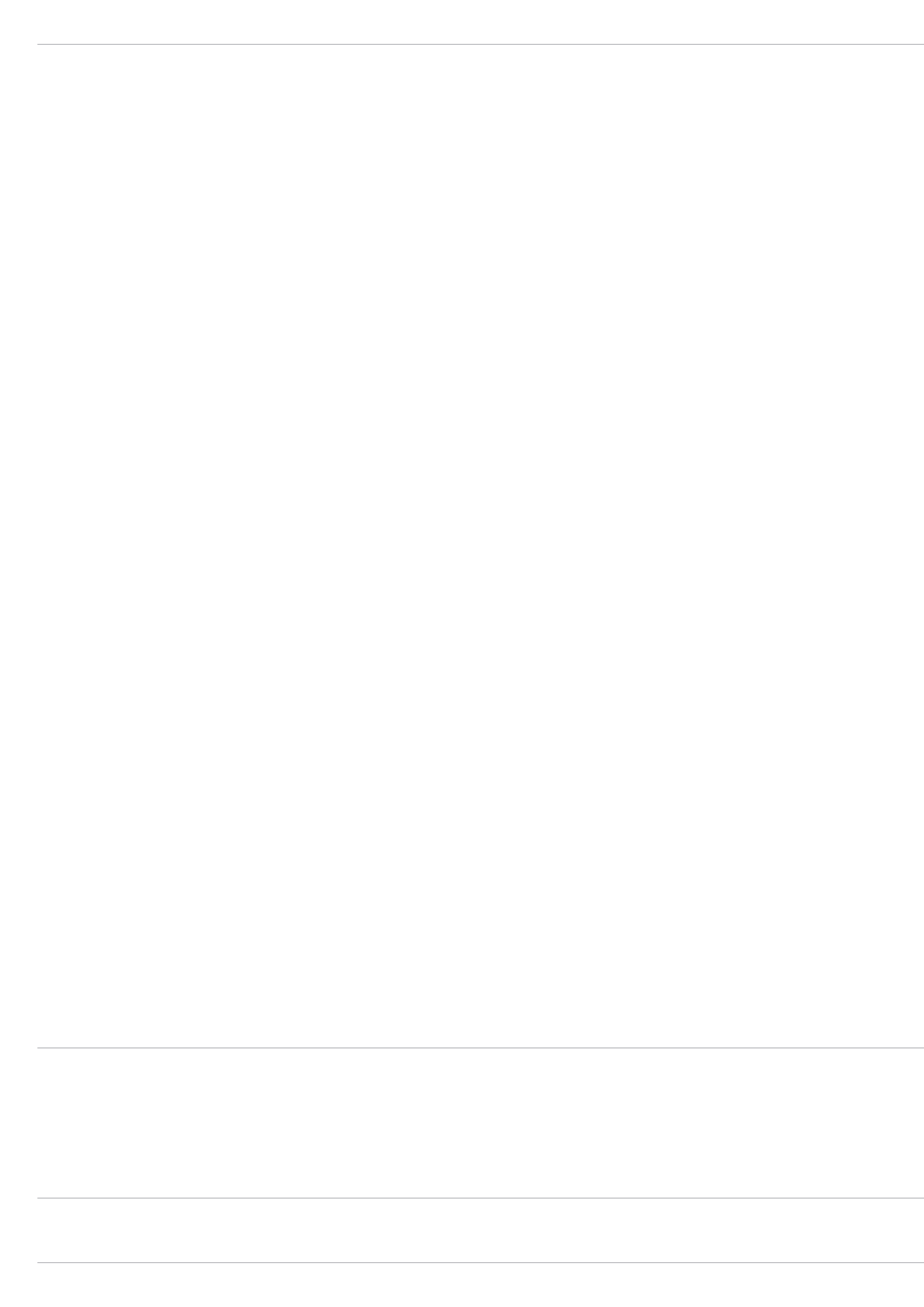




Guido Berlucchi

BERLUCCHI
FRANCIACORTA

REPORT *di*
SOSTENIBILITÀ
2024



Report di Sostenibilità 2024

Guido Berlucci & C. S.p.A.

Piazza Duranti, 4

25040 Borgonato di Corte Franca (BS)

indice

CAPITOLO 1. La Guido Berlucci	7
1.1. La nostra storia	8
1.2. La governance	14
1.3. I nostri prodotti	21
1.4. I nostri luoghi	25
1.5. La catena del valore	28
1.6. Il valore economico	31
1.7. I Riconoscimenti	34
1.8. Attività ed eventi promozionali	37
1.9. Le Certificazioni	39
CAPITOLO 2. La nostra idea di Sostenibilità	41
2.1. Analisi di materialità	42
2.2. Temi Materiali	44
2.2.1. Ambiente	45
2.2.2. Persone	50
2.2.3. Territorio	53
2.2.4. Governance	55
CAPITOLO 3. Il Prodotto	57
3.1. Le fasi di produzione	58
3.1.1. Dalla terra al grappolo	61
3.1.2. Dal grappolo alla bottiglia	74
3.1.3. Dalla bottiglia al consumatore	78



Guido Berlucci

BERLUCCHI
FRANCIACORTA

3.2. La gestione degli impatti ambientali derivanti dalla produzione	81
3.2.1. Consumi di Energia	83
3.2.2. Emissioni	85
3.2.3. Acqua	86
3.2.4. Materiali	88
3.2.5. Rifiuti	89
CAPITOLO 4. Le Persone	91
4.1. Valorizzazione delle risorse umane	96
4.2. Occupazione di qualità	97
4.3. Salute/Sicurezza	99
CAPITOLO 5. Il Territorio	101
5.1. Il rapporto con i viticoltori partner	106
5.2. Academia Berlucci: rapporto con la comunità e valorizzazione della Franciacorta	106
CAPITOLO 6. Nota Metodologica	113
6.1. Analisi di materialità analitica	117
6.2. Tabelle GRI	118
CAPITOLO 7. Informativa e riferimenti	133



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 il primo Metodo Classico del territorio: il primo Franciacorta.

Il nome Franciacorta deriva dal latino *Francae Curtes*, 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, oggi guidata dai tre figli dell'enologo e co-fondatore Franco Ziliani (Cristina, Arturo e Paolo) ha saputo proseguire con coerenza e visione la missione paterna, rafforzando un marchio che gode di riconoscimento a livello internazionale. Sotto la loro conduzione, la Guido Berlucchi ha avuto un ruolo determinante nel trasformare la Franciacorta in un'eccellenza dell'enologia italiana e nel diffondere nel mondo l'immagine di un territorio prestigioso.

Oggi, la tenuta si trova nella suggestiva frazione di Borgonato di Corte Franca, dove l'azienda, tutelando il paesaggio e resistendo alla pressione dello sviluppo industriale, continua a generare valore economico e culturale, in armonia con l'ambiente circostante.

Unendo spirito d'innovazione e fedeltà alla tradizione, Guido Berlucchi si distingue tra le poche realtà italiane che da oltre un decennio monitorano e certificano la propria impronta di carbonio secondo lo standard ISO 14064. Inoltre, ha ideato e implementato un sistema proprietario di gestione sostenibile del vigneto: il Protocollo Berlucchi di Viticoltura Sostenibile (PBVS), adottato internamente e condiviso con i partner viticoli.

Dal 2019, l'azienda promuove il dialogo culturale sul futuro del territorio attraverso Academia Berlucchi, un'iniziativa che mette in connessione conoscenze, culture d'impresa e visioni strategiche. Ogni anno, essa accoglie a Brescia figure di rilievo provenienti da molteplici settori del sapere, chiamate a confrontarsi su temi cruciali per lo sviluppo sostenibile, l'innovazione e la società.

Oggi, la Guido Berlucchi & C. SpA ha partecipazioni in altre quattro società:

_____ **AGRICOLA DELLA FRANCIACORTA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L. (100%)**

È una realtà attiva nel settore viticolo, specializzata nella coltivazione della vite.

_____ **CACCIA AL PIANO 1868 SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L. (100%)**

Nei primi anni 2000, Franco Ziliani decise di puntare su un territorio in forte ascesa come Bolgheri, in Toscana, con l'obiettivo di produrre vini rossi di alto profilo. La tenuta, situata a Castagneto Carducci, nella frazione di Bolgheri, nasce dalla ristrutturazione di un antico casale risalente al 1868. La moderna cantina, completata nel 2014, rappresenta un perfetto equilibrio tra armonia paesaggistica, approccio contemporaneo e attenzione al dettaglio.

_____ **ANTICA CANTINA FRATTA SPA (76,82 %)**

È un'antica cantina caratterizzata da quattro tronchi di galleria a croce greca con annessa un'imponente villa ottocentesca restaurata. Situata nel rione fratta di Monticelli Brusati (Brescia), la tenuta affonda le sue radici storiche nella metà del XIX secolo, quando il Cav. Luigi Rossetti, facoltoso commerciante locale, trasformò un casale – risalente con ogni probabilità al XVI secolo – nella sua residenza e centro delle sue attività vitivinicole. Le suggestive cantine, scavate direttamente nella roccia della collina retrostante la villa, sono ancora oggi un elemento distintivo della proprietà.

_____ **S.A. BRAMBILLA VIGNE OLCRU SRL (100%)**

Guidata dalla missione della famiglia Ziliani di valorizzare la competenza nel Metodo Classico investendo nell'Oltrepò Pavese – territorio naturalmente vocato alla viticoltura – dispone di una cantina moderna e tecnologicamente avanzata, che unisce tradizione e innovazione nella vinificazione, con una particolare attenzione al Pinot Nero.



1955

Incontro
Guido Berlucchi
e Franco Ziliani

1962

Nascita del primo
Metodo Classico Rosè:
Berlucchi Max Rosè



1990

Nascita del
Consorzio
Franciacorta



1999

Rinnovo dei
vigneti Berlucchi

1879

Datazione
del registro
vitivinicolo
della Famiglia
Lana-Berlucchi

1961

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

1967

Nascita
della DOC
Franciacorta

1995

La Franciacorta
diventa DOCG





2007

Adozione di una viticoltura secondo i principi della sostenibilità

2020

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

2022

Siamo nominati Cantina dell'anno 2022 da Gambero Rosso

2024

Doppio riconoscimento per Berlucchi che a Londra al CSWWC di Tom Stevenson ottiene i due premi internazionali "World Champion Brut Nature" e "Best Franciacorta"

Ingresso di Berlucchi Franciacorta nel Registro Speciale dei Marchi Storici di Interesse Nazionale (16-5-2024) promosso dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy

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

2023

Berlucchi partecipa ad Operawine, la kermesse che nasce dalla collaborazione di Veronafiere e Vinitaly con la prestigiosa rivista americana Wine Spectator



1.2. LA GOVERNANCE

L'azienda è stata guidata per oltre sessant'anni da Franco Ziliani, che ha saputo trasmettere valori, visione e competenze alla generazione successiva. Oggi, i figli Cristina, Arturo e Paolo ne portano avanti la conduzione in forma collegiale, affiancati dalla nuova generazione familiare, che si sta avvicinando con entusiasmo e spirito di continuità all'attività aziendale.



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

59,6 Milioni di euro di valore economico generato

19.619 Visitatori durante il 2024

PERSONE

123 Dipendenti

1451 Ore di formazione

40% Donne

38 Lavoratori stagionali

96% Fornitori lombardi per hospitality (85% nella provincia di Brescia)

90% Fornitori lombardi per prodotto (67% nella provincia di Brescia)

* dei quali 43 sono condotti dall'azienda agricola controllata Agricola della Franciacorta.

IL NOSTRO IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ

La sostenibilità rappresenta il fondamento delle principali decisioni strategiche dell'azienda. A conferma di questo impegno, nel 2020, in seguito alla pubblicazione del primo Report di Sostenibilità, è stato avviato un percorso strutturato per integrare la sostenibilità nella governance aziendale in modo sistematico, rendendola parte integrante delle attività quotidiane.

Operare in modo realmente sostenibile richiede un coinvolgimento trasversale di tutte le funzioni aziendali, chiamate a condividere la definizione della strategia e a collaborare attivamente alla sua realizzazione. È essenziale valorizzare i contributi di ogni area, promuovere la condivisione di esperienze, definire congiuntamente gli obiettivi e monitorare i risultati raggiunti, al fine di individuare nuove opportunità di miglioramento continuo.

A tal fine, è stata istituita una nuova struttura di governance interna, con l'obiettivo di definire con chiarezza le responsabilità e i ruoli di ciascun attore coinvolto nel processo decisionale aziendale. Il Consiglio di Amministrazione (CdA), composto da quattro membri, rimane l'organo principale e sovrano in materia di decisioni strategiche riguardanti l'orientamento e la gestione complessiva della società. A supporto e in affiancamento al CdA, sono stati creati due specifici organismi, ciascuno con un mandato ben definito: il Comitato Strategico di Sostenibilità (CSS) e il Comitato dei Referenti di Sostenibilità (CRS). Questi comitati hanno il compito di assistere il CdA nelle decisioni inerenti alla sostenibilità, garantendo un approfondimento continuo e un monitoraggio costante delle politiche e delle azioni intraprese, al fine di integrare efficacemente i principi di sostenibilità all'interno della strategia aziendale.

I Comitati sono stati oggetto di un importante ampliamento, sia in termini numerici che di eterogeneità dei profili coinvolti provenienti da diverse aree aziendali. Questa scelta strategica riflette la profonda convinzione dell'azienda nel considerare la sostenibilità come elemento trasversale, condiviso e radicato nella cultura organizzativa della Guido Berlucchi. L'allargamento dei Comitati rappresenta dunque un passo significativo verso una governance più inclusiva e articolata, capace di generare confronto, stimolare innovazione e rafforzare la coerenza delle decisioni rispetto agli impegni ESG assunti.

COMITATI A SUPPORTO DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE (CDA)	2023	2024
Comitato Strategico di Sostenibilità (CSS)	7	8
Comitato dei Referenti di Sostenibilità (CRS)	15	17

COMITATO STRATEGICO DI SOSTENIBILITÀ (CSS)

Il Comitato Strategico di Sostenibilità definisce le linee guida strategiche in materia di sostenibilità, assicurando che siano pienamente coerenti con la visione, i valori e il modello di business dell'organizzazione. È responsabile di stabilire e presidiare la governance della sostenibilità, garantendo un efficace coordinamento tra le diverse funzioni aziendali coinvolte. Tra i suoi compiti principali vi è l'approvazione del Piano Strategico di Sostenibilità, assicurandone l'allineamento con gli obiettivi aziendali e monitorandone periodicamente l'attuazione. Si riunisce indicativamente una volta per trimestre con l'intenzione di intensificare gli incontri per gli anni successivi.

COMITATO DEI REFERENTI DI SOSTENIBILITÀ (CRS)

Il Comitato dei Referenti di Sostenibilità collabora attivamente alla definizione e all'aggiornamento della strategia di sostenibilità, garantendo che questa sia integrata con le priorità operative e settoriali dell'azienda. Si occupa del monitoraggio costante e della condivisione dello stato di avanzamento dei progetti, supportando la valutazione dell'efficacia delle azioni intraprese e favorendo la revisione degli obiettivi in linea con i mutati scenari di contesto. Inoltre, raccoglie e analizza le istanze provenienti dagli stakeholder interni ed esterni, contribuendo in modo significativo al processo di definizione della materialità. Si riunisce indicativamente una volta per semestre con l'intenzione di riunirsi una volta per trimestre per gli anni successivi.



1.3. I NOSTRI PRODOTTI

BERLUCCHI FRANCIACORTA RISERVA FRANCO ZILIANI

Il Franciacorta Riserva Franco Ziliani 2008 è stato creato per celebrare il novantesimo anniversario di nascita del visionario enologo Franco Ziliani, che nel 1961 affrontò con coraggio e determinazione la sfida pionieristica di produrre il primo spumante metodo classico in Franciacorta, contribuendo in modo fondamentale a definire l'identità e la reputazione di questa prestigiosa area vinicola. Con la scomparsa di Franco Ziliani, avvenuta il 26 dicembre 2021, questo Franciacorta Riserva assume un valore ancora più profondo e simbolico, rappresentando un omaggio eterno alla memoria e all'eredità del grande fondatore, la cui passione e lungimiranza hanno lasciato un'impronta indelebile nella storia del territorio e della sua viticoltura.

“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 360 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 EXTREME

Il Berlucchi Franciacorta Riserva Palazzo Lana Extreme rappresenta un prodotto iconico, la vera punta di diamante della produzione Berlucchi, che racchiude in sé quasi sessant'anni di storia e di raffinata tecnica enologica applicata alla denominazione Franciacorta. Questa riserva è un Pinot Nero in purezza ed è ottenuta solo dal mosto-fiore di uve provenienti da 2 vigneti selezionati: Brolo e Quindicipiò. Si caratterizza per un affinamento prolungato sui lieviti che dura almeno dieci anni, conferendo complessità, eleganza e profondità al prodotto finale.

BERLUCCHI FRANCIACORTA '61 NATURE MILLESIMATO

La linea Berlucchi Franciacorta '61 Nature millesimato nasce dalle uve selezionate provenienti dai migliori vigneti di proprietà, che garantiscono qualità e tipicità distintive. Questo Franciacorta si caratterizza per un affinamento in bottiglia di almeno cinque anni, un processo che conferisce al vino complessità, profondità e finezza. La linea più recente di Berlucchi è pensata per gli estimatori più esigenti e raffinati, capaci di riconoscere e apprezzare le delicate sfumature del gusto autentico e puro del Franciacorta, esaltato dalla totale assenza di sciroppo di dosaggio, che permette di valorizzare l'espressione più naturale e genuina del territorio e delle uve.

BERLUCCHI FRANCIACORTA '61

La linea Berlucchi Franciacorta '61, che nel nome celebra la primogenitura e la storica nascita del Franciacorta, si distingue per una complessità ottenuta attraverso un affinamento minimo di 24 mesi in bottiglia. Questo lungo periodo di maturazione permette al vino di sviluppare caratteristiche organolettiche ricche e armoniose, rispondendo alle esigenze di un pubblico sempre più esigente e preparato, alla ricerca di qualità autentica e raffinatezza nel Franciacorta. Inoltre, la linea si caratterizza per una progressiva e attenta riduzione dei dosaggi di zucchero, un percorso mirato a esaltare al meglio l'essenza genuina del territorio, valorizzando la purezza e la territorialità del vino in ogni sua sfumatura.

BERLUCCHI FRANCIACORTA CUVÉE IMPERIALE

La linea Berlucchi Franciacorta Cuvée Imperiale rappresenta il Franciacorta più conosciuto e apprezzato, incarnando da oltre mezzo secolo lo stile di vita italiano con la sua eleganza e vivacità inconfondibili. Questa gamma, considerata il punto di ingresso ideale nel mondo del Franciacorta, si distingue per la sua versatilità, capace di rispondere con equilibrio e freschezza alle diverse preferenze e necessità di ogni consumatore, offrendo un'esperienza di degustazione accessibile ma allo stesso tempo raffinata e autentica.





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.

La cantina storica fu creata nel 1680, quando i Conti Lana de’ Terzi, antenati di Guido Berlucchi, ne vollero la costruzione per dare riposo e valore ai loro vini fermi. Un gesto lungimirante, che nel tempo avrebbe assunto un significato ben più ampio. Questo luogo, incastonato nel cuore della Franciacorta, è un luogo simbolico: tra le sue antiche mura in pietra, rimaste intatte nei secoli, si trova infatti una piccola nicchia che custodisce un vero e proprio tesoro della tradizione vinicola locale – la primissima bottiglia di Franciacorta, riferita all’annata 1961. Oggi la cantina si estende per circa 12.000 metri quadrati, interamente destinati all’affinamento sui lieviti dei Franciacorta Berlucchi. In questi suggestivi ambienti sotterranei, migliaia di bottiglie riposano in silenzio, seguendo tempi di maturazione che variano da un minimo di 18 mesi – come previsto dal Disciplinare Franciacorta – fino a oltre 12 anni per le etichette più complesse e prestigiose.

PALAZZO LANA:

RESIDENZA NOBILIARE E LUOGO DI INCONTRI

Sede prestigiosa, simbolo dell’imprenditoria franciacortina

Palazzo Lana Berlucchi fu acquisito alla fine del Quattrocento dalla nobile famiglia Lana de’ Terzi, che nel corso dei secoli ne curò l’ampliamento e l’arricchimento architettonico. Residenza storica dei Conti Lana, il Palazzo passò successivamente alla famiglia Berlucchi, diretta discendente dei Lana, segnando una continuità di legami familiari e territoriali. Il conte Ignazio Lana, ultimo erede del casato, affidò la gestione delle sue proprietà a Francesco Berlucchi, che divenne suo genero sposando la figlia Giustina. Dal loro matrimonio nacque Ignazio Berardo Berlucchi, padre di Guido Berlucchi, il quale venne nominato erede universale dal conte stesso. Fu così che Palazzo Lana divenne la dimora di Guido Berlucchi, che vi abitò fino alla sua scomparsa nel 2000 e fu proprio qui che il giovane enologo Franco Ziliani propose al nobile uomo Guido Berlucchi di tentare la produzione di un vino “alla maniera dei Francesi”.

Oggi, Palazzo Lana Berlucchi rappresenta un luogo simbolo dell’identità e dell’imprenditoria franciacortina. Le sue antiche sale, testimoni della nascita delle prime bottiglie di Franciacorta, custodiscono la memoria viva di un’intuizione che ha trasformato il destino di un territorio. Oltre a essere sede storica della famiglia, il Palazzo accoglie oggi incontri culturali, eventi istituzionali ed è meta di appassionati desiderosi di immergersi nella storia della Franciacorta e del vino che l’ha resa celebre nel mondo.

LA CANTINA DI VINIFICAZIONE:

IL CUORE DELLA PRODUZIONE

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

Grazie all'impiego di tecnologie all'avanguardia, nella cantina di vinificazione viene condotta una continua attività di ricerca e sperimentazione, con l'obiettivo di rendere i processi sempre più sostenibili, attenti all'ambiente e orientati alla riduzione degli sprechi. È proprio qui che le uve iniziano il loro percorso di trasformazione, seguendo protocolli rigorosi che danno vita a un Franciacorta di eccellenza, espressione autentica del territorio e dei suoi valori.

IL POLO LOGISTICO

NON SOLO EFFICIENZA, MA TUTELA DEL BORGO MEDIEVALE

A pochi chilometri dalla sede centrale, nel comune di Provaglio d'Iseo, si trova il magazzino logistico da cui ha inizio il percorso del Franciacorta Berlucchi verso il mondo. In questo spazio vengono accolte le bottiglie pronte per la spedizione, suddivise secondo gli ordini e preparate per raggiungere clienti e appassionati in ogni parte del globo. La scelta strategica di collocare il magazzino al di fuori del centro abitato di Borgonato consente di limitare il traffico pesante nel borgo storico, contribuendo così a tutelarne la bellezza, la tranquillità e il patrimonio architettonico

I vigneti storici

VIGNETO BROLO

Il vigneto Brolo occupa un ruolo di particolare rilievo nella storia e nell'identità dell'azienda. Situato proprio di fronte a Palazzo Lana Berlucchi, racchiude tra le sue mura il vigneto utilizzato per realizzare la Riserva Palazzo Lana. Esso rappresenta un autentico esempio di architettura rurale franciacortina, eredità di una tradizione secolare. I broli, antichi appezzamenti agricoli cinti da mura in pietra, erano destinati alle colture più pregiate, e ancora oggi conservano un valore simbolico e agronomico straordinario. Il suolo di questo vigneto si distingue per le sue caratteristiche ideali alla coltivazione del Pinot Nero, varietà da cui si ottengono uve con ottima acidità e struttura. Le viti, coltivate ad alta densità – 10.000 ceppi per ettaro – sono gestite con rese volutamente contenute, per favorire la concentrazione aromatica e assicurare un profilo qualitativo d'eccellenza.

VIGNETO CASTELLO

Il Vigneto Castello rappresenta la realizzazione concreta del sogno condiviso da Franco Ziliani e Guido Berlucchi: fu proprio da queste uve che, nel 1961, nacque il primo Pinot di Franciacorta, dando ufficialmente inizio a una nuova era per il territorio. Esteso per circa due ettari, il vigneto sorge su un rilievo naturale modellato nei secoli con terrazzamenti, e forma insieme alle strutture del castello e alla chiesa di Borgonato un contesto paesaggistico unico nel suo genere, simbolo autentico della Franciacorta storica. Nel 2018, su questo terreno è stato eseguito un intervento di sovrainnesto con la varietà autoctona Erbammat, un vitigno antico recentemente riscoperto e inserito nel Disciplinare Franciacorta. Estremamente vigorosa, l'uva Erbammat si distingue per una maturazione tardiva e un'elevata acidità naturale: caratteristiche che la rendono particolarmente interessante in ottica di adattamento ai cambiamenti climatici, offrendo nuove prospettive per l'equilibrio e la freschezza dei Franciacorta del futuro.

IL CASTELLO DI BORGONATO

Preziosa testimonianza di epoche passate

Il Castello di Borgonato sorge sulla sommità di una collina in posizione centrale rispetto alla Franciacorta, e da secoli ne caratterizza il paesaggio, portando fino a noi la memoria di epoche lontane, con testimonianze architettoniche risalenti all'età longobarda e medievale (VIII–XI secolo). A rendere ancora più distintiva la sua immagine è la decorazione a fasce orizzontali, nei colori del casato della famiglia Lana, aggiunta nel XIX secolo e recentemente restaurata grazie all'impegno della Guido Berlucchi. A differenza delle residenze nobiliari, questo edificio non nacque come dimora aristocratica, bensì come castello-ricetto: una struttura fortificata destinata alla difesa del borgo e dei suoi abitanti in caso di attacchi.



1.5. LA CATENA DEL VALORE

La Guido Berlucci non si limita ad operare esclusivamente nel settore vitivinicolo, ma estende la propria attività anche al campo dell'Hospitality, promuovendo con cura e passione sia la Cantina Storica sia l'antico Palazzo Lana Berlucci, situati a Borgonato. Questi luoghi, ricchi di storia e di fascino, rappresentano non solo un patrimonio culturale e architettonico, ma anche un'esperienza immersiva che permette ai visitatori di entrare in contatto diretto con la tradizione e l'eccellenza del marchio, valorizzando così l'intero territorio attraverso iniziative di accoglienza e ospitalità di alto livello.

LA PRODUZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEL FRANCIACORTA

L'attività vitivinicola della Guido Berlucci è orientata principalmente alla produzione del Franciacorta, l'eccellenza enologica di questo territorio, realizzato secondo il Metodo Classico, che rappresenta uno dei massimi punti di riferimento nella produzione di spumanti di alta qualità.

APPROVVIGIONAMENTO

La fase iniziale della catena del valore della Guido Berlucci è rappresentata dall'approvvigionamento della materia prima, ossia l'uva, che viene garantita sia dalla coltivazione diretta di terreni di proprietà sia dall'acquisto presso viticoltori partner selezionati con attenzione. Per garantire un controllo rigoroso e uniforme di questo processo cruciale, Berlucci ha redatto il Protocollo Berlucci di Viticoltura Sostenibile (PBVS), un insieme di regole e linee guida operative per la gestione della vite, che viene condiviso e applicato anche dai fornitori esterni di uva.

Dal 2013 l'azienda è impegnata a condurre i propri vigneti in maniera sostenibile, utilizzando tecniche agronomiche e fitofarmaci a basso impatto ambientale. I fornitori di uva si impegnano a rispettare rigorosamente le prescrizioni del Protocollo Berlucci per la Viticoltura Sostenibile messo a punto dalla Guido Berlucci. Il Protocollo, infatti, promuove pratiche agronomiche rigorose e sostenibili, ispirate ai principi dell'agricoltura sostenibile, con particolare attenzione alla difesa fitosanitaria, alla gestione agronomica e alla fertilizzazione, garantendo così un approccio responsabile e rispettoso dell'ambiente. La Guido Berlucci gestisce in modo diretto 115 ettari di vigneti, curandone ogni fase agronomica con attenzione alla qualità e alla sostenibilità.

Parallelamente, intrattiene rapporti consolidati con una rete di viticoltori partner che conducono complessivamente 450 ettari, condividendo standard agronomici e obiettivi qualitativi.

VENDEMMIA

La vendemmia rappresenta il momento più delicato e critico dell'intero processo produttivo. I tempi di raccolta sono strettamente influenzati dalle condizioni climatiche stagionali, che ne determinano l'andamento e l'esito, rendendo questa fase uno degli elementi fondamentali per garantire un prodotto finale di elevata qualità. Per preservare al massimo l'integrità e la freschezza delle uve, la vendemmia viene concentrata in un arco temporale limitato e ben definito, durante il quale si richiede un significativo impiego di manodopera specializzata, poiché la raccolta avviene esclusivamente a mano. Questo metodo, seppur laborioso, consente di selezionare con cura ogni grappolo, assicurando che solo i frutti migliori vengano destinati alla vinificazione, a tutela dell'eccellenza del Franciacorta. La vendemmia coinvolge circa 400 persone tra manodopera diretta e società di servizi.

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

Alla vendemmia segue il processo di vinificazione secondo il Metodo Classico, che rappresenta l'essenza della produzione del Franciacorta. Dopo alcuni mesi, vengono realizzate le cuvée, ossia le miscele che daranno origine alle diverse tipologie di vino. Circa sei mesi dopo la raccolta, il vino viene imbottigliato insieme a zucchero e lieviti per avviare la seconda fermentazione in bottiglia, seguita dall'affinamento sui lieviti, noto come maturazione. Questa fase in cantina comprende tutte le pratiche tipiche del Metodo Classico, come il remuage, ovvero la rotazione delle bottiglie per raccogliere i sedimenti nel collo, e la sboccatura, che consiste nell'eliminazione dei depositi. Tuttavia, è il lungo affinamento sui lieviti, che può variare da un minimo di 18 fino a oltre 140 mesi, a conferire ai nostri Franciacorta quella complessità, finezza e struttura che li rendono una vera eccellenza riconosciuta a livello internazionale.

ETICHETTATURA E CONFEZIONAMENTO

L'etichettatura e il confezionamento rappresentano le ultime fasi della lavorazione prima che il prodotto venga distribuito sul mercato. La commercializzazione si realizza attraverso una rete consolidata di agenti in Italia e importatori nel mondo, con i quali si sono costruiti nel tempo rapporti di fiducia e collaborazione duraturi, fondamentali per garantire la diffusione e il successo del marchio Berlucchi a livello globale.

COMMERCIALIZZAZIONE

Nel corso del 2024, Guido Berlucchi ha commercializzato circa 4 milioni di bottiglie, generando un valore economico superiore a 59,6 milioni di euro. La rete commerciale italiana si è avvalsa del contributo di 144 agenti e 4 area manager, mentre la presenza internazionale si è estesa a 44 Paesi, seguiti da 2 area manager dedicati. Questi risultati confermano la solidità e la proiezione globale dell'azienda, supportata da un'articolata e capillare organizzazione commerciale.

L'ATTIVITÀ DI HOSPITALITY

L'attività di accoglienza dei visitatori presso la sede storica della Guido Berlucchi rappresenta un complemento fondamentale alla produzione vitivinicola, assumendo un ruolo chiave nella promozione e nella diffusione dei valori aziendali. I visitatori vengono accompagnati in un percorso di scoperta che non si limita solo alla storia e alle tradizioni della Guido Berlucchi, ma si estende alla conoscenza approfondita delle tecniche di vinificazione e all'intero universo del Franciacorta, permettendo così un'esperienza immersiva e coinvolgente.

Questa attività si svolge nella Cantina Storica dell'azienda, edificata nel 1680 e utilizzata ininterrottamente da allora, nelle ampie gallerie costruite a partire dal 1964, dedicate all'affinamento delle bottiglie, e negli spazi aziendali, dove giovani guide appassionate e competenti offrono ai visitatori l'opportunità di comprendere in dettaglio la storia di Guido Berlucchi e le fasi del processo produttivo, con professionalità e passione.

Palazzo Lana Berlucchi, acquistato alla fine del Quattrocento dagli antenati di Guido Berlucchi, è conservato con grande cura e rispetto dalla famiglia Ziliani. Questo prestigioso edificio, aperto al pubblico esclusivamente in occasione di eventi speciali, è oggi un punto di riferimento per la cultura enologica ed è iscritto nel registro delle Dimore Storiche dell'Associazione Dimore Storiche Italiane (ADSI).

L'attività di Hospitality si occupa di ideare e organizzare percorsi di visita dettagliati, corredati da informazioni approfondite che vengono trasmesse durante le visite dalle nostre otto guide abilitate, esperte e preparate.

Nel corso del 2024, la cantina ha accolto ben 19.619 visitatori, testimoniando il crescente interesse e apprezzamento verso il patrimonio culturale e produttivo della Guido Berlucchi. Nel triennio 2022–2024, l'ospitalità Berlucchi si conferma un pilastro strategico per la valorizzazione del marchio e la diffusione della cultura del Franciacorta, con numeri che testimoniano una partecipazione ampia, diversificata e costante. Il totale dei visitatori si mantiene su livelli molto alti, con oltre 60.000 presenze complessive in tre anni: un risultato che riflette la capacità dell'azienda di attrarre e coinvolgere pubblici differenti, rafforzando il proprio ruolo di riferimento nel territorio e nel panorama enologico nazionale.

Le visite consumer, che superano stabilmente le 12.000 unità l'anno, confermano il forte interesse da parte del pubblico privato, sempre più curioso di scoprire l'identità, la storia e i valori che definiscono il mondo Berlucchi. Gli eventi corporate, dopo l'ottimo risultato del 2023, si attestano nel 2024 su volumi ugualmente significativi, dimostrando che l'azienda resta un luogo scelto per incontri d'impresa, relazioni istituzionali e momenti di rappresentanza.

Particolarmente positivo il dato relativo all'AIS, che si mantiene costante intorno ai 2.000 partecipanti annui: una conferma del legame solido con il mondo della sommellerie professionale. Per la Guido Berlucchi, l'enoturismo non è soltanto una fonte aggiuntiva di valore economico, ma si configura anche e soprattutto come un autentico progetto culturale, attraverso cui promuovere la conoscenza e la consapevolezza legate alla qualità del prodotto, alla sostenibilità dei processi e alla responsabilità del consumo. Aprire le porte dell'azienda a visitatori, appassionati e professionisti significa diffondere una cultura del vino fondata su trasparenza, autenticità e rispetto per il territorio, contribuendo attivamente a costruire un dialogo virtuoso tra produttori e consumatori. L'elevato numero di visitatori dimostra l'efficacia delle nostre iniziative volte a rafforzare il legame e l'impatto positivo sul territorio, frutto di una visione strategica ben definita e di un impegno appassionato.

1.6. IL VALORE ECONOMICO

Nel 2024, il comparto delle bollicine ha mostrato segnali di consolidamento e crescita, confermando la resilienza del settore in un contesto economico ancora caratterizzato da incertezza. Se il 2023 era stato un anno di sostanziale stabilità per quanto riguarda la grande distribuzione (GDO), il 2024 ha segnato un passo avanti: i volumi sono cresciuti del 2,8% e il valore complessivo del 3,2%. I prezzi sono rimasti praticamente stabili (+0,4%), dimostrando un mercato equilibrato e una domanda che continua a riconoscere e premiare la qualità.

All'interno di questo scenario, il Metodo Classico Italiano ha registrato una performance migliore rispetto al resto degli spumanti, con una crescita del 3,7% in volume e del 5,7% in valore. Il Franciacorta, in particolare, ha ulteriormente brillato, con un incremento del 4,5% a volumi e del 6% a valore. Risultati che confermano come i consumatori della GDO si stiano orientando sempre più verso prodotti di alta qualità, sostenibili e strettamente legati ai territori di origine.

In questo contesto, anche le attività della Guido Berlucchi hanno espresso il proprio valore. Nel 2024 l'azienda ha generato un valore economico complessivo di 59,6 milioni di euro. Nonostante una leggera flessione rispetto all'anno precedente, si è riusciti comunque a distribuire 51,8 milioni di euro agli stakeholder: un risultato che testimonia l'impegno nel garantire continuità, solidità e impatto positivo lungo tutta la nostra filiera.



59.600.000,00 €

Valore economico generato

51.800.000,00 €

Valore distribuito

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

VALORE AGGIUNTO GLOBALE	2022	2023	2024
Valore economico generato	54.655	63.880	59.646
Valore della produzione	54.583	63.391	59.129
Altri proventi	72	489	516
Valore economico distribuito	45.607	53.643	51.827
Costi operativi	34.371	40.455	38.451
Costi del personale	6.811	7.199	7.722
Pagamenti ai fornitori di capitale	742	1.781	2.327
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	2.563	3.087	2.180
Sostegni alla comunità	102	105	83
Contributi associativi	1.018	1.015	1.064
Valore economico trattenuto	9.048	10.237	7.819

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 2024, come per gli anni precedenti, non è stato distribuito agli azionisti, e dagli ammortamenti, accantonamenti e svalutazioni.

1.7. I RICONOSCIMENTI

Il 2024 si è distinto come un anno ricco di riconoscimenti prestigiosi per i nostri vini, a conferma dell'eccellenza dei prodotti e del valore di un impegno costante che unisce tradizione, innovazione, sostenibilità e ricerca della qualità. Ogni premio ricevuto rappresenta non solo un risultato, ma anche un incoraggiamento a proseguire lungo un percorso che vede nell'equilibrio tra radici storiche e visione futura la chiave del nostro successo.

Tra i riconoscimenti ottenuti in Italia si possono annoverare i seguenti, riconoscimenti e premi di settore che testimoniano la qualità dei nostri prodotti:

ITALIA	Doctor Wine	Vini Buoni d'Italia Touring	Gambero Rosso	The Wine Hunter	Veronelli	Winesurf	Viniplus	Bibenda (FIS)	Sparkle	Vitae (AIS)	Vinoway VI Sparkle	VINITALY DESIGN AWARD 2024
61 Franciacorta Extra Brut				ORO	3 stelle rosse (vini ottimi 90-93/100)						94/100	
61 Franciacorta Rosé											95/100	
61 Franciacorta Satén					3 stelle rosse (vini ottimi 90-93/100)	83 (3 stelle)						
61 Nature 2017	94				3 stelle rosse (vini ottimi 90-93/100)						96/100	
61 Nature Rosé 2017			3 bicchieri			83 (3 stelle)	Rosa Oro			4 viti		
61 Nature Blanc de Blancs 2017	93	Corona TOP 300			3 stelle rosse (vini ottimi 90-93/100)							
Palazzo Lana Extreme 2013	96			ORO + PLATINUM	3 stelle rosse (vini ottimi 90-93/100)	83 (3 stelle)	Rosa Oro	5 grappoli	5 sfere		97/100	SPARKLING WINE - TROFEO BLACK FINE WINE - TROFEO SILVER SECONDARY PACK - TROFEO SILVER
Premi speciali							MENTIONE PARTNER DI VALORE					

Tra i riconoscimenti più significativi ottenuti nel panorama nazionale spiccano gli eccellenti risultati raggiunti dal nostro *Palazzo Lana Extreme 2013*, uno dei nostri Franciacorta di punta, espressione massima di eleganza e complessità del Metodo Classico. Questo millesimato ha riscosso un notevole apprezzamento da parte della critica specializzata, ottenendo un punteggio di 97/100 nell'ambito della guida "Vinoway VI Sparkle", evento firmato Vinoway, interamente dedicato all'eccellenza delle bollicine italiane, nato con l'obiettivo di promuovere e diffondere in modo sempre più capillare la cultura del vino e dei territori da cui esso trae origine ed essere un'importante piattaforma di scambio e confronto, diventando un punto di riferimento per operatori del settore, produttori, buyer e appassionati. A coronamento di questo successo, *Palazzo Lana Extreme 2013* è stato inoltre insignito



del prestigioso «Vinitaly Design Award 2024», che celebra non solo la qualità enologica, ma anche l'eccellenza nel packaging, nella comunicazione e nel valore identitario del prodotto

I risultati ottenuti sui mercati internazionali rappresentano una conferma autorevole del valore dei nostri Franciacorta e della crescente considerazione che il nostro stile produttivo riceve a livello globale. Uno stile che, con equilibrio e coerenza, unisce il rispetto della tradizione, la spinta verso l'innovazione e l'adozione di pratiche sostenibili, rispondendo con efficacia alle aspettative di un pubblico sempre più attento e consapevole.

L'interesse e l'apprezzamento che i nostri vini riscuotono anche a livello internazionale hanno trovato un'ulteriore conferma nella partecipazione al *Great Wines of the World USA*, prestigioso evento globale curato da James Suckling. In questa cornice d'eccellenza, che ha riunito oltre 400 cantine e più di 900 etichette selezionate tra i migliori produttori mondiali, siamo stati orgogliosi di rappresentare la Franciacorta con due delle nostre espressioni più significative: il '61 Nature Rosé 2017 e la Riserva Palazzo Lana Extrême 2013, valutati rispettivamente con 92 e 94 punti dalla celebre rivista. Questi riconoscimenti testimoniano non solo la qualità dei nostri vini, ma anche l'impegno, la competenza e la passione che i nostri enologi mettono quotidianamente nel valorizzare il Metodo Classico.

I riconoscimenti ricevuti a livello internazionale nel corso del 2024 sono stati i seguenti:

ESTERO	JAMES SUCKLING	WINE ENTHUSIAST	WINE SPECTATOR	DECANTER WORLD WINE AWARDS	VINOUS (Antonio Galloni)	CSWWC by TOM STEVENSON (UK)	FALSTAFF WINE GUIDE (Germania)	FALSTAFF SPARKLING SPECIAL (Germania)	IWC	Kerin O' Kefee (USA)	VINUM	Mundus Vini
61 Franciacorta Extra Brut (0.75ml)			90			GOLD	92	92		94		argento
61 Franciacorta Extra Brut NV (1.5 cl)						GOLD						
61 Franciacorta Rosé (0.75ml)	93	92	91			GOLD	92	92		93		
61 Franciacorta Rosé NV (1.5 cl)						GOLD						
61 Franciacorta Satén (0.75ml)			92	96 (G)		GOLD	91	91		93		argento
61 Franciacorta Satén NV (1.5 cl)						GOLD						
61 Nature Blanc de Blancs 2017 (0.75ml)	91		90	92 (S)	92+		94	94		95		
61 Nature 2017 (0.75ml)			91		91	GOLD	93	93	95 (GOLD)	95	95	argento
61 Nature 2016 (1.5 cl)						GOLD - Best Franciacorta and World best Nature						
61 Nature Rosé 2017 (0.75ml)	92	93	90	90 (S)			93	93		95		
Palazzo Lana Extreme 2011 (0.75ml)												oro
Palazzo Lana Extreme 2013 (0.75ml)	94	93	93	95 (G)	94		95	95		96		

Tra i numerosi riconoscimenti ottenuti a livello internazionale, desideriamo porre particolare attenzione ad alcuni risultati di assoluto prestigio, che testimoniano il valore della nostra produzione enologica e l'apprezzamento sempre più diffuso da parte della critica di settore.

Il nostro 61 Franciacorta Satén (0,75 L) ha ottenuto 96 punti “Gold” ai Decanter World Wine Awards (DWWA), uno dei più autorevoli concorsi enologici al mondo, organizzato dalla prestigiosa rivista britannica Decanter. Questo punteggio rappresenta una valutazione di eccellenza assoluta, riservata a pochissimi vini in grado di distinguersi per complessità, eleganza e coerenza stilistica.

Un altro importante riconoscimento è stato conferito al 61 Nature 2016 (1,5 L) nell'ambito del

concorso internazionale CSWWC – The Champagne & Sparkling Wine World Championships, ideato da Tom Stevenson, uno dei massimi esperti mondiali di bollicine. In questa occasione, il nostro Franciacorta si è aggiudicato non solo la medaglia d'oro, ma anche il titolo di “Miglior Franciacorta” e “Miglior Nature del Mondo”, confermandosi tra le eccellenze assolute del panorama spumantistico globale.

Infine, risultati straordinari sono stati raggiunti anche dal nostro Palazzo Lana Extreme 2013 (0,75 L), che ha conquistato 96 punti dalla nota wine critic americana Kerin O’Keefe, 95 punti nelle guide Falstaff Sparkling Special e Falstaff Wine (Germania), 95 Gold ai Decanter World Wine Awards, 94 da James Suckling, e 93 da Wine Spectator.

1.8. ATTIVITÀ ED EVENTI PROMOZIONALI

Nel corso del 2024, Guido Berlucchi ha rafforzato la propria presenza anche nel panorama degli eventi di rilievo nazionale e internazionale, prendendo parte a manifestazioni iconiche che coniugano cultura, arte, design, cinema ed enogastronomia, contribuendo così a rafforzare l’immagine della Franciacorta come territorio d’eccellenza e dell’azienda come ambasciatrice del miglior Made in Italy. Tra gli appuntamenti di maggior rilievo a cui l’azienda ha preso parte:

FUORI SALONE DI MILANO

In occasione della Design Week, i Franciacorta Berlucchi sono stati protagonisti in numerosi eventi esclusivi che hanno animato il cuore della città, accompagnando mostre, installazioni e appuntamenti in location di prestigio. La presenza dell’azienda ha contribuito a valorizzare l’incontro tra design, architettura e gusto, offrendo un’esperienza multisensoriale al pubblico cosmopolita che ogni anno popola l’evento.

FILMING ITALY SARDEGNA FESTIVAL

Organizzato nella splendida cornice del Forte Village a Cagliari, il festival ha riunito alcune delle più importanti personalità del panorama cinematografico e televisivo, sia italiano che internazionale. Berlucchi, partner della manifestazione, ha accompagnato i momenti di gala e networking con le sue bollicine d’eccellenza, sottolineando il connubio tra arte, cultura e territorio.

CONFERENZA INTERNAZIONALE SUL VINO – OIV

In occasione del centenario dell’Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, Berlucchi ha avuto l’onore di ospitare, nella prestigiosa sede di Palazzo Lana, la cena di gala inaugurale della

prima Conferenza Internazionale sul Vino promossa dal Ministero dell'Agricoltura. L'evento ha visto la partecipazione di delegazioni governative provenienti da 28 paesi del mondo, confermando la centralità della Franciacorta nel dibattito internazionale sul futuro della viticoltura.

BEST OF INTERIORS – MUSEO DEL NOVECENTO, MILANO

In collaborazione con Elle Decor, rivista di riferimento a livello globale nel settore dell'interior design, Berlucchi è stata protagonista di un evento d'élite, ospitato in una delle sedi museali più rappresentative della città. L'evento ha offerto un'occasione unica per esplorare le contaminazioni tra arte, arredo e lifestyle, accompagnate dall'eccellenza enologica franciacortina.

ORTICOLARIO – VILLA ERBA, LAGO DI COMO

Da oltre dieci anni punto di riferimento per gli appassionati di natura, giardinaggio e paesaggio, Orticolario accoglie oltre 250 espositori e 300.000 visitatori. Guido Berlucchi ha confermato anche nel 2024 la propria adesione in qualità di partner, promuovendo un approccio sostenibile alla bellezza e al rispetto dell'ambiente, attraverso l'unione tra cultura botanica, creatività e convivialità.

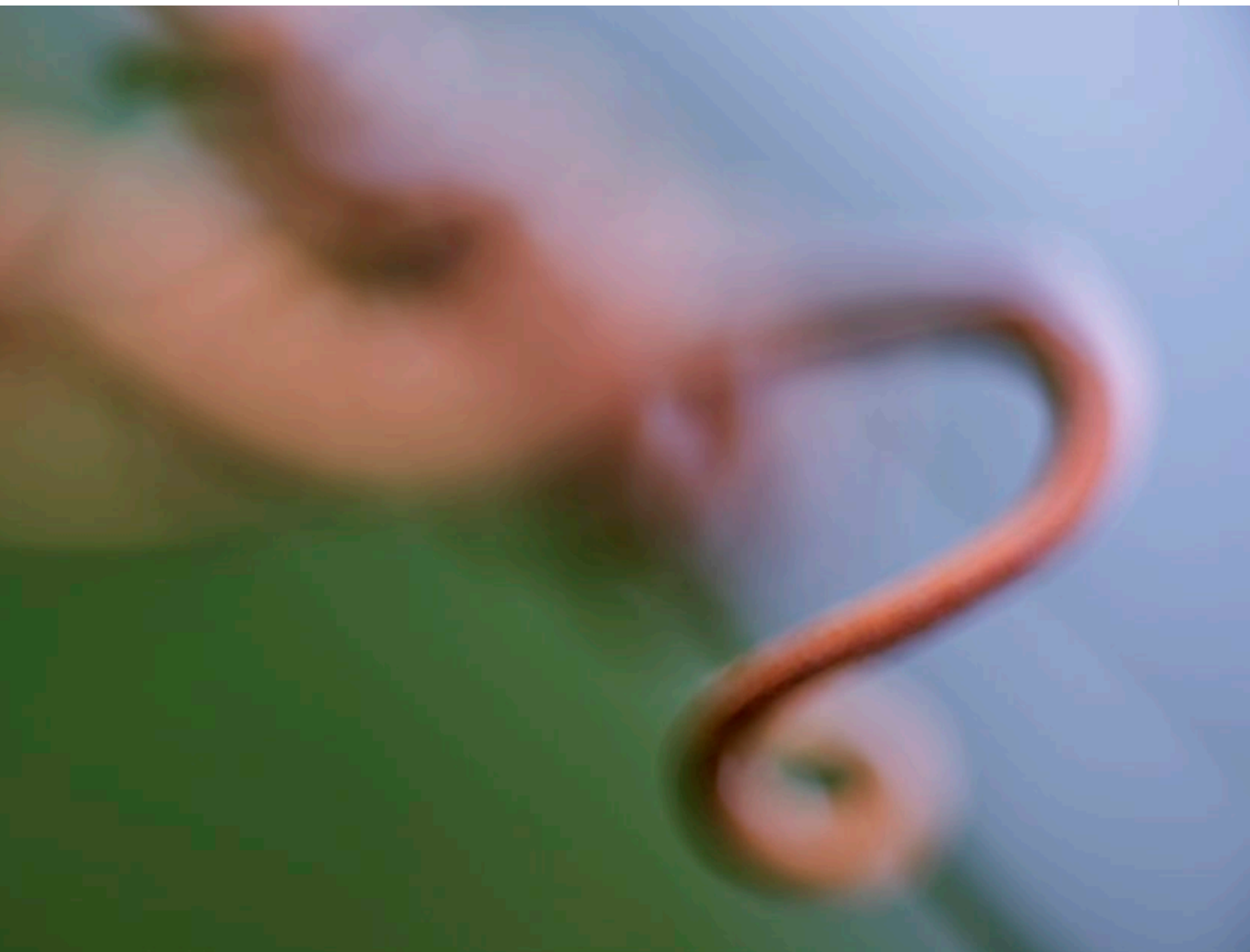
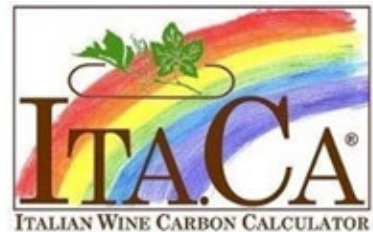
B.E.V.I. – L'ARTE DEL VINIFICARE

A testimonianza ulteriore della reputazione consolidata e del prestigio che il marchio Berlucchi ha saputo costruire nel tempo, divenendo un autentico ambasciatore del miglior Made in Italy nel mondo, il 2024 ha visto l'azienda protagonista in un importante progetto editoriale dal forte valore culturale e simbolico. La docu-serie B.E.V.I. – L'Arte del Vinificare, trasmessa su Sky Arte e interamente dedicata a raccontare l'Italia del vino attraverso i volti, le storie e i territori che ne custodiscono l'essenza, ha dedicato una puntata esclusiva alla Guido Berlucchi.

Il 2024 si è inoltre chiuso con un momento di visibilità eccezionale a livello internazionale, capace di unire la forza del brand Berlucchi all'emozione di un palcoscenico globale: l'immagine è infatti apparsa sui maxi-schermi di Times Square, nel cuore simbolico e nevralgico di New York City. Questo evento ha rappresentato non soltanto un'operazione di comunicazione di grande impatto, ma anche un riconoscimento pubblico e tangibile del ruolo di Berlucchi quale interprete dell'eccellenza italiana, portavoce dell'arte enologica e di uno stile di vita fondato su qualità, gusto e raffinatezza.

1.9. 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
31/07/2025, con Verification Statement 88102



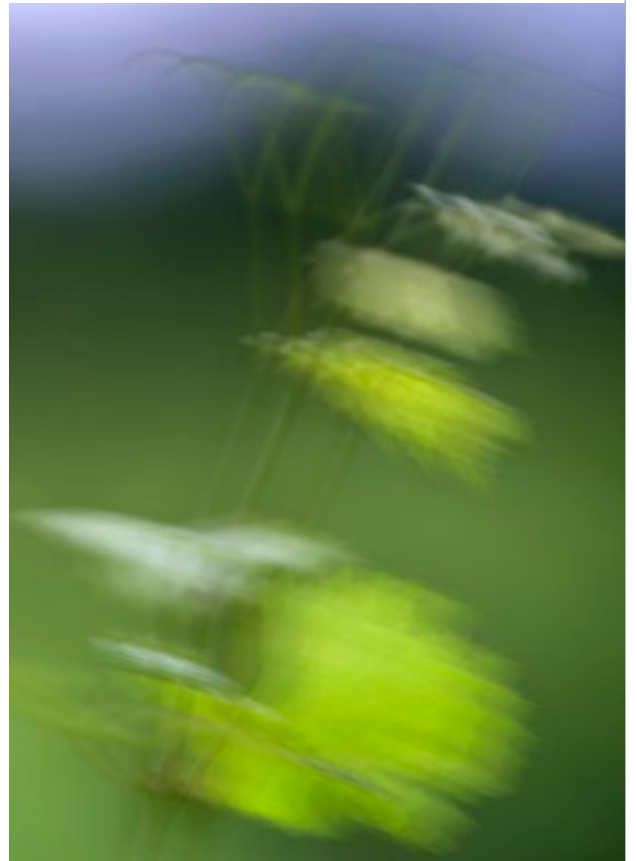


02

La nostra idea di Sostenibilità

2.1. ANALISI DI MATERIALITÀ

La sostenibilità in viticoltura rappresenta oggi un tema di crescente centralità e rilevanza, poiché assume un ruolo determinante nel coniugare la produzione enologica con la salvaguardia dell'ambiente.



Essa si fonda su un approccio consapevole e sistemico, orientato alla misurazione puntuale e alla conseguente riduzione dell'impatto ambientale generato dalle attività vitivinicole sul territorio in cui operiamo e con cui intratteniamo un rapporto profondo e di reciproca interdipendenza.

Nel solco dei valori trasmessi dalla generazione che ci ha preceduto, ci impegniamo quotidianamente nella ricerca e nell'adozione di pratiche agricole sempre più rispettose dell'ambiente. L'eccellenza qualitativa che contraddistingue i nostri vini è indissolubilmente legata alla capacità di mantenere e rafforzare un equilibrio armonico tra natura, ambiente, tradizione e innovazione tecnologica. È proprio la sintesi virtuosa di questi elementi che ha contribuito a renderci interpreti riconosciuti, in Italia e all'estero, di una viticoltura di qualità, radicata nel territorio ma aperta al futuro.

Per tali ragioni, siamo costantemente impegnati in un'attenta e articolata riflessione strategica volta a integrare la sostenibilità in ogni ambito della nostra attività. Tale riflessione si traduce nella definizione e nell'aggiornamento continuo di una strategia di sostenibilità aziendale, con l'obiettivo di garantire la massima responsabilità ambientale, sociale ed economica, senza mai compromettere l'integrità e il prestigio del nostro prodotto.

In questo contesto, ogni fase del processo produttivo, dalla coltivazione in vigneto fino alla fruizione del vino da parte del consumatore finale, costituisce un'opportunità per individuare soluzioni innovative e virtuose, capaci di minimizzare l'impatto sull'ecosistema e, al contempo, contribuire alla tutela della salute del pianeta e delle persone che lo abitano.

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 in cui Guido Berlucchi opera e mappatura degli stakeholder di riferimento;
- **Fase 2:** identificazione degli impatti positivi e negativi generati dalle attività aziendali;
- **Fase 3:** identificazione, valutazione e prioritizzazione dei temi materiali più significativi ai fini della rendicontazione di sostenibilità.

Questo processo ci ha permesso di individuare **10 temi materiali** ritenuti fondamentali per guidare le strategie aziendali in un'ottica di miglioramento continuo, considerando da un lato le esigenze e le aspettative degli stakeholder e, dall'altro, le priorità strategiche dell'impresa.

L'analisi è stata condotta partendo dallo studio del contesto in cui opera Guido Berlucchi, dall'analisi degli stakeholder, di documentazione settoriale e di fonti interne. Sono stati quindi identificati impatti rilevanti – sia positivi che negativi, effettivi o potenziali – in relazione a quattro ambiti fondamentali: ambiente, persone, territorio e governance. Poiché ciascun impatto ha un diverso grado di significatività, abbiamo attribuito priorità agli impatti più rilevanti, associandoli ai temi materiali che guideranno la nostra rendicontazione e le nostre azioni future.

2.2.1. AMBIENTE

LOTTA AL CAMBIAMENTO CLIMATICO E GESTIONE SOSTENIBILE DEI CONSUMI ENERGETICI

Nel contesto dell'attuale emergenza climatica globale, ci impegniamo a promuovere una gestione responsabile e consapevole dei consumi energetici, considerandola un pilastro fondamentale della nostra strategia di sostenibilità. Tale impegno si traduce nell'adozione di soluzioni concrete volte al risparmio energetico e nell'impiego crescente di energia proveniente da fonti rinnovabili, con particolare riferimento all'energia generata dal nostro parco fotovoltaico, che rappresenta una risorsa chiave nella transizione verso un modello produttivo a basse emissioni di carbonio.

Impatto	GRI standard	SDGs
<p>Consumi energetici, logistica e contributo al cambiamento climatico</p> <p>Il settore agroalimentare, per la sua natura e complessità, è caratterizzato da un rilevante fabbisogno energetico, che si manifesta lungo l'intero ciclo produttivo. Tale consumo si rende necessario non solo nelle fasi di trasformazione e funzionamento degli impianti, ma anche in tutte le attività correlate, quali la produzione e l'approvvigionamento delle materie prime, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei prodotti finiti. In particolare, l'impiego di vettori energetici di origine fossile – ancora largamente diffusi in molti segmenti della filiera – costituisce una delle principali fonti di emissioni di gas ad effetto serra (GHG), contribuendo in modo significativo all'aggravarsi del cambiamento climatico. Le emissioni generate da questi processi non si limitano ad avere effetti locali o settoriali, ma incidono direttamente sugli equilibri climatici globali, generando impatti ambientali su larga scala, spesso irreversibili.</p>	<p>302 Energia</p> <p>305 Emissioni</p>	<p>Goal 7 Energia pulita e accessibile</p> <p>Goal 12 Consumo e produzione responsabili</p> <p>Goal 13 Lotta contro il cambiamento climatico</p>

CIRCULARITÀ DEI MATERIALI E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Promuovere un approccio sistemico alla gestione delle risorse rappresenta un elemento chiave della nostra visione di sostenibilità. In quest'ottica, ci impegniamo a valorizzare le materie prime lavorate, i sottoprodotti e gli scarti generati lungo l'intera filiera produttiva, adottando soluzioni coerenti con i principi dell'economia circolare.

Tale orientamento si concretizza attraverso l'impiego, ove possibile, di materiali riciclati e riciclabili all'interno del processo produttivo, nonché nella scelta consapevole di soluzioni di packaging a ridotto impatto ambientale, in grado di coniugare funzionalità, estetica e sostenibilità. Allo stesso tempo, poniamo particolare attenzione all'utilizzo di materiali ecocompatibili anche in vigneto, favorendo pratiche agronomiche rispettose degli equilibri naturali e della fertilità del suolo.

Un ulteriore ambito di intervento riguarda la gestione dei rifiuti generati dalle attività aziendali, per i quali adottiamo un approccio fondato su criteri di responsabilità ambientale e conformità normativa. L'obiettivo primario è garantire uno smaltimento corretto, sicuro ed efficiente, privilegiando in ogni fase il ricorso a operazioni di recupero e riciclo rispetto allo smaltimento in discarica.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p>Gestione delle materie prime in ottica di economia circolare e smaltimento dei rifiuti</p> <p>L'integrazione dei principi dell'economia circolare all'interno delle nostre attività produttive rappresenta una priorità strategica, con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale delle nostre operazioni e valorizzare le risorse impiegate lungo l'intero ciclo di vita del prodotto. Tale impegno si traduce nell'utilizzo, ove possibile, di materiali riciclati e riciclabili sia nelle fasi di produzione sia nel confezionamento, privilegiando soluzioni di packaging sostenibile. Allo stesso tempo, poniamo particolare attenzione alla selezione di materiali ecocompatibili anche nelle pratiche agricole e viticole, favorendo l'impiego di soluzioni che rispettano la salute del suolo, della biodiversità e dell'ambiente circostante. In parallelo, adottiamo un sistema di gestione dei rifiuti improntato a criteri di responsabilità ambientale, che prevede la corretta differenziazione, lo smaltimento conforme alle normative vigenti e, ove tecnicamente ed economicamente possibile, la valorizzazione attraverso attività di recupero e riciclo.</p>	<p>301 Materiali</p> <p>306 Rifiuti</p>	<p>Goal 7 Energia pulita e accessibile</p> <p>Goal 12 Consumo e produzione responsabili</p> <p>Goal 13 Lotta contro il cambiamento climatico</p>

TUTELA DEL SUOLO, DELLE ACQUE E DELLA BIODIVERSITÀ

Ci impegniamo a garantire l'adozione di pratiche agronomiche e di gestione del vigneto che siano pienamente rispettose dell'ambiente, della biodiversità, delle risorse idriche e della qualità del suolo, riconoscendo la centralità di questi elementi per la resilienza dei sistemi agricoli e per la qualità dei nostri prodotti.

In quest'ottica, promuoviamo un approccio agronomico fondato su tecniche a basso impatto ambientale, tra cui la difesa integrata della pianta e l'adozione di strategie di lotta biologica e integrata ai patogeni, in grado di limitare l'uso di fitofarmaci sintetici. Allo stesso modo, favoriamo l'inerbimento controllato e il sovescio, pratiche che contribuiscono al miglioramento della struttura del suolo, al mantenimento della biodiversità florofaunistica e alla regolazione del microclima del vigneto.

Prestiamo particolare attenzione alla fertilizzazione organica, prediligendo l'apporto di sostanza organica attraverso ammendanti naturali, nel rispetto dei cicli biogeochimici e con l'obiettivo di conservare la fertilità del terreno nel lungo periodo.

A completamento di queste azioni, tuteliamo attivamente le aree protette e i contesti naturali circostanti ai vigneti, attraverso il mantenimento di fasce di rispetto, l'adozione di misure di contenimento dell'uso di sostanze potenzialmente impattanti e la valorizzazione del paesaggio rurale come bene collettivo.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p>Impatto sulla biodiversità</p> <p>La biodiversità, intesa come l'insieme della variabilità tra gli organismi viventi presenti in tutti gli ecosistemi terrestri, acquatici e agricoli, costituisce un elemento fondamentale per il mantenimento degli equilibri ambientali, la sicurezza alimentare, la resilienza dei sistemi produttivi e la fornitura di un'ampia gamma di servizi ecosistemici essenziali per la vita umana. Essa rappresenta una risorsa chiave non solo per l'ambiente, ma anche per la sostenibilità di lungo periodo delle attività agricole e vitivinicole.</p>	<p>KPI EXTRA GRI (qualitativi)</p>	<p>Goal 6 Acqua pulita e servizi igienico-sanitari</p> <p>Goal 14 Vita sott'acqua</p> <p>Goal 15 Vita sulla Terra</p>

GESTIONE SOSTENIBILE DEI CONSUMI IDRICI E DELLE ACQUE REFLUE

La risorsa idrica rappresenta un bene comune di valore strategico, sempre più soggetto a stress e scarsità a causa dei cambiamenti climatici, della crescita della domanda e della pressione sugli ecosistemi. In questo contesto, la gestione responsabile dell'acqua assume un ruolo centrale nella nostra strategia di sostenibilità ambientale.

In coerenza con quanto previsto dal Disciplinare per la tutela del Franciacorta, adottiamo una pratica agronomica che non prevede l'impiego di risorse idriche per l'irrigazione dei vigneti. Tale scelta non solo riflette il rispetto delle normative vigenti e della tradizione enologica del territorio, ma testimonia anche il nostro impegno nella tutela delle risorse naturali e nella salvaguardia dell'equilibrio idrico del suolo. Parallelamente, poniamo grande attenzione all'ottimizzazione dell'uso dell'acqua nelle fasi di lavorazione in cantina, con particolare riguardo alle operazioni di vinificazione, lavaggio e sanificazione.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p>Consumi idrici e inquinamento dovuto a scarichi di acque reflue</p> <p>Il fabbisogno idrico dell'azienda è fortemente influenzato da due fattori principali: l'andamento stagionale e la quantità di uva lavorata durante la vendemmia. Per una gestione sempre più sostenibile delle risorse idriche è stato installato un impianto di irrigazione goccia a goccia nei vigneti. Questa tecnologia consente un utilizzo mirato dell'acqua, garantendo un significativo risparmio idrico. In questo modo è possibile ridurre i prelievi anche nei periodi più critici, contribuendo alla salvaguardia delle falde e favorendo un modello agricolo più resiliente e sostenibile. Si tratta di una scelta gestionale e di un'implementazione di rilievo, che testimoniano l'impegno concreto verso una viticoltura attenta e responsabile.</p> <p>Per quanto riguarda la gestione degli scarichi idrici, circa il 50% del volume totale deriva dalle attività svolte nel centro di vinificazione. Queste acque reflue vengono sottoposte a trattamento specifico attraverso un impianto di depurazione dedicato, in grado di garantire un'adeguata riduzione del carico inquinante prima dell'immissione nella rete fognaria, nel pieno rispetto dei parametri previsti dalla normativa ambientale vigente.</p> <p>La parte restante degli scarichi idrici, riconducibile principalmente ai consumi della sede amministrativa e del magazzino, presenta caratteristiche qualitative tali da non richiedere particolari trattamenti, come previsto dalle disposizioni di legge.</p>	<p>303 Acqua e scarichi idrici</p>	<p>Goal 6 Acqua pulita e servizi igienico-sanitari</p> <p>Goal 12 Consumo e produzione responsabili</p>

SVILUPPO E DIFFUSIONE DI BUONE PRATICHE NELLA FILIERA

Ci impegniamo a favorire la diffusione di pratiche agricole e produttive sostenibili presso i nostri fornitori, con un'attenzione specifica ai conferitori di uva, che rappresentano un anello strategico nella nostra filiera. Tale promozione riguarda non solo gli aspetti ambientali (come l'adozione di tecniche agronomiche a basso impatto, la tutela della biodiversità e la gestione efficiente delle risorse) ma anche quelli sociali, con particolare riguardo alla tutela dei diritti e delle condizioni di lavoro dei lavoratori stagionali, impiegati soprattutto nel periodo della vendemmia.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p>Promozione della viticoltura sostenibile e responsabile La Guido Berlucchi adotta e promuove attivamente pratiche agricole basate sui principi dell'agricoltura sostenibile e integrata, secondo i principi SQNPI, riconosciuta a livello europeo (Reg. Ce 1974/2006), riconoscendo in tale approccio un elemento strategico per la tutela della biodiversità, la riduzione dell'impatto ambientale e la valorizzazione del territorio. Le attività nei vigneti sono condotte nel rispetto rigoroso delle normative dell'agricoltura integrata, escludendo l'impiego di prodotti a forte impatto sull'ambiente e favorendo metodi naturali di gestione del suolo e della difesa fitosanitaria.</p>	<p>KPI EXTRA GRI (qualitativi)</p>	<p>Goal 12 Consumo e produzione responsabili</p>
<p>Contributo allo sviluppo scientifico della viticoltura sostenibile L'azienda si impegna a contribuire attivamente allo sviluppo e all'innovazione nel campo della viticoltura sostenibile, attraverso la partecipazione a progetti di ricerca scientifica e la codificazione di buone pratiche colturali. In questo ambito si colloca lo sviluppo del <i>Protocollo Berlucchi di Viteicoltura Sostenibile</i>, uno strumento tecnico-operativo che integra principi ambientali, economici e sociali per la gestione responsabile del vigneto.</p>		<p>Goal 17 Partnership per gli obiettivi</p>
<p>Diffusione di pratiche agricole sostenibili nella filiera L'impegno dell'azienda verso un'agricoltura sostenibile si estende anche ai partner della propria filiera di approvvigionamento. A tal fine, viene richiesto ai fornitori di uve di aderire a criteri stringenti di sostenibilità ambientale descritti nel Protocollo Berlucchi di per la Viteicoltura Sostenibile, oppure mediante il possesso della certificazione SQNPI.</p>		
<p>Contributo al miglioramento degli standard lavorativi nella filiera La Guido Berlucchi riconosce l'importanza della tutela dei diritti dei lavoratori e della promozione di condizioni di lavoro dignitose lungo tutta la catena del valore. In quest'ottica, richiede ai propri fornitori l'adesione al <i>Codice Etico aziendale</i>, quale strumento vincolante che definisce principi e comportamenti attesi in materia di rispetto dei diritti umani, salute e sicurezza sul lavoro, parità di trattamento, contrasto al lavoro irregolare e alla discriminazione.</p>		

2.2.2. PERSONE

QUALITÀ DEL PRODOTTO, SICUREZZA DEL CONSUMATORE E PROMOZIONE DEL CONSUMO RESPONSABILE

L'azienda si impegna a garantire l'eccellenza qualitativa dei propri prodotti attraverso un approccio fondato su rigorosi standard produttivi, controlli sistematici e una costante attenzione alla salute e sicurezza del consumatore finale. Questo impegno si traduce, in particolare, nella scelta di limitare l'impiego di solfiti nelle diverse fasi della vinificazione, compatibilmente con le condizioni igienico-sanitarie e le esigenze di conservazione, al fine di ottenere vini più naturali e salubri, senza comprometterne la stabilità o la longevità.

A tale approccio si affianca l'attuazione di un articolato sistema di monitoraggio e controllo qualità, che prevede analisi chimiche, microbiologiche e organolettiche lungo tutta la filiera produttiva.

Questi controlli hanno lo scopo di assicurare la conformità ai requisiti normativi vigenti in materia di sicurezza alimentare e di prevenire potenziali rischi per la salute del consumatore, contribuendo a mantenere elevati livelli di fiducia e trasparenza.

La Guido Berlucchi riconosce, inoltre, l'importanza di promuovere una cultura del vino fondata sulla consapevolezza e sul consumo responsabile. A tal fine, si impegna in iniziative di comunicazione e sensibilizzazione rivolte al pubblico, volte a valorizzare la dimensione culturale, conviviale e moderata del consumo di vino, scoraggiando comportamenti scorretti o eccessivi che potrebbero comprometterne il valore e la sicurezza.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p>Responsabilità nella comunicazione e prevenzione dei rischi legati all'abuso di alcol</p> <p>Le aziende operanti nel settore vitivinicolo e, più in generale, nella produzione di bevande alcoliche, sono consapevoli che i propri prodotti, se consumati in modo scorretto, possono comportare rischi significativi per la salute dei consumatori. L'abuso di alcol è infatti associato a numerose problematiche di natura sanitaria e sociale, tra cui patologie croniche, dipendenze, incidenti e comportamenti a rischio. Per questo motivo, risulta fondamentale che i produttori assumano un ruolo attivo e responsabile nella comunicazione e promozione dei propri marchi, prestando particolare attenzione a non incoraggiare in alcun modo un consumo eccessivo, improprio o irresponsabile.</p>	<p>416 Salute e Sicurezza dei clienti</p>	<p>Goal 3 Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età</p> <p>Goal 12 Consumo e produzione responsabili</p>

SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI

Garantire un ambiente di lavoro sicuro, salubre e rispettoso della dignità di ogni persona rappresenta per la Guido Berlucchi una priorità assoluta e un principio imprescindibile di responsabilità sociale. In quest’ottica, ci impegniamo a ridurre al minimo il rischio di infortuni, incidenti e malattie professionali attraverso l’attuazione di un sistema strutturato di prevenzione e protezione, conforme alla normativa vigente in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. Le nostre azioni si fondano su un approccio proattivo alla gestione dei rischi, che prevede l’identificazione e la valutazione sistematica dei pericoli, l’adozione di misure tecniche e organizzative adeguate e l’attivazione di programmi di formazione e sensibilizzazione rivolti a tutto il personale.

Impatti

Impatto sulla salute e sicurezza dei lavoratori

La salute e la sicurezza dei lavoratori costituiscono un valore fondamentale e una responsabilità prioritaria per l’azienda, in quanto elementi imprescindibili per garantire un ambiente di lavoro etico, efficiente e sostenibile. Abbiamo quindi adottato un approccio strutturato e multidisciplinare alla gestione della salute e sicurezza sul lavoro, basato su una continua attività di analisi, valutazione e mitigazione dei rischi.

GRI standard

403

Salute e sicurezza sul lavoro

SDGs

Goal 3

Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età

Goal 8

Lavoro dignitoso e crescita economica

OCCUPAZIONE DI QUALITÀ

La Guido Berlucchi si impegna attivamente a promuovere un ambiente di lavoro attrattivo, stimolante e capace non solo di attrarre nuovi talenti, ma anche di trattenere e valorizzare il personale nel lungo periodo. Riteniamo infatti che le persone rappresentino il patrimonio più importante dell'organizzazione e che il loro coinvolgimento, benessere e sviluppo costituiscano condizioni essenziali per la crescita sostenibile dell'impresa. In quest'ottica, lavoriamo quotidianamente per consolidare una cultura aziendale inclusiva, equa e rispettosa delle diversità, nella quale ogni collaboratore possa sentirsi accolto, ascoltato e messo nelle condizioni di esprimere appieno il proprio potenziale. Garantiamo l'uguaglianza di genere e pari opportunità a tutta la popolazione aziendale, contrastando ogni forma di discriminazione diretta o indiretta e promuovendo la piena partecipazione delle persone alla vita aziendale, indipendentemente da età, origine, orientamento, convinzioni personali o condizione familiare.

Particolare attenzione è dedicata al benessere della persona, inteso non solo come tutela della salute e sicurezza, ma anche come equilibrio tra vita professionale e personale, qualità delle relazioni interne, riconoscimento del merito e soddisfazione lavorativa. Per questo, tra gli obiettivi aziendali c'è quello della promozione di iniziative di ascolto, welfare aziendale e flessibilità organizzativa, con l'obiettivo di creare un clima di fiducia e collaborazione.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p>Contributo allo sviluppo professionale e alla valorizzazione delle competenze</p> <p>Lo sviluppo delle competenze dei collaboratori rappresenta un fattore strategico per la sostenibilità e la competitività dell'azienda, nonché una leva fondamentale per la tutela della salute e sicurezza sul lavoro, per il mantenimento della qualità dei processi e per la conformità agli standard di prodotto. Consapevoli di questo, uno dei nostri obiettivi fondamentali è quello di promuovere una cultura del miglioramento continuo, cercando di favorire percorsi strutturati di aggiornamento tecnico, formazione trasversale e sviluppo delle competenze manageriali e relazionali.</p>	<p>403 Salute e sicurezza sul lavoro</p> <p>401 Assunzioni e cessazioni</p> <p>404 – 405 Formazione e Diversità</p> <p>2.7 – 2.8 – 2.30 Attività e Lavoratori</p>	<p>Goal 3 Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età</p> <p>Goal 5 Raggiungere l'uguaglianza di genere e l'autodeterminazione tutte le donne e le ragazze</p> <p>Goal 8 Lavoro dignitoso e crescita economica</p>

2.2.3. TERRITORIO

VALORIZZAZIONE E SVILUPPO DEL TERRITORIO

L'azienda riconosce il legame profondo e strutturale con il territorio in cui opera, un legame che si traduce non solo nella valorizzazione delle sue risorse naturali e paesaggistiche, ma anche nel sostegno concreto al tessuto socioeconomico locale. In particolare, riserviamo un'attenzione costante ai rapporti con i fornitori di uva, considerati attori chiave della nostra filiera e partner strategici nello sviluppo di un modello vitivinicolo sostenibile e condiviso. Attraverso relazioni improntate alla trasparenza, alla continuità e al supporto tecnico, promuoviamo la crescita e la stabilità economica di queste realtà, contribuendo alla resilienza dell'intero comparto agricolo locale.

Parallelamente, siamo attivamente impegnati nella promozione e nell'organizzazione di iniziative, eventi e progetti che mirano a valorizzare e tutelare il territorio sia dal punto di vista ambientale che culturale e sociale. In questo ambito si inseriscono attività come quelle promosse da Accademia Berlucci, laboratorio di pensiero e confronto sulla sostenibilità e sull'innovazione responsabile.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p>Valorizzazione e sviluppo economico del territorio Fin dalle sue origini, l'azienda ha dato impulso alla valorizzazione della Franciacorta, contribuendo a trasformarla in una delle eccellenze riconosciute del panorama vinicolo nazionale e internazionale. Tale contributo non si limita all'ambito produttivo, ma si estende anche alla salvaguardia del paesaggio agrario, al sostegno della cultura locale e alla promozione del territorio come destinazione di pregio enoturistico, generando valore diffuso e duraturo per le comunità locali.</p>	<p>201 Performance economiche</p> <p>204 Pratiche di approvvigionamento</p>	<p>Goal 8 Lavoro dignitoso e crescita economica</p> <p>Goal 12 Consumo e produzione responsabili</p>
<p>Promozione del made in Italy Attraverso la produzione e la commercializzazione di un vino cui è stata conferita la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), l'azienda contribuisce alla tutela e alla valorizzazione del Made in Italy, espressione di qualità, autenticità e identità culturale. La denominazione rappresenta non solo una garanzia per il consumatore, ma anche un impegno verso la tracciabilità, il rispetto del disciplinare produttivo e l'eccellenza delle materie prime.</p>		



2.2.4. GOVERNANCE

INNOVAZIONE E SVILUPPO DI PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI

L'innovazione applicata alle pratiche agricole e ai processi produttivi rappresenta per l'azienda una leva strategica per promuovere un modello vitivinicolo sempre più sostenibile, resiliente e orientato al futuro. In quest'ottica, ci impegniamo a integrare nei nostri sistemi di coltivazione e gestione del vigneto soluzioni tecniche e agronomiche all'avanguardia, in grado di coniugare efficienza produttiva, tutela dell'ambiente e qualità del prodotto. Attraverso l'impiego di tecnologie di monitoraggio, metodi di difesa integrata, pratiche agronomiche rigenerative e approcci basati sui dati, l'azienda mira a ridurre l'uso di input chimici, ottimizzare le risorse naturali e rafforzare l'equilibrio ecologico dei vigneti. L'obiettivo finale è costruire un modello di viticoltura capace di affrontare le sfide climatiche e ambientali, generando al contempo valore per il territorio, i consumatori e le generazioni future.

Impatti	GRI standard	SDGs
<p>Gestione dell'innovazione per la qualità e la sostenibilità L'innovazione rappresenta per l'azienda un elemento chiave della propria strategia di crescita sostenibile, nonché un motore fondamentale per il miglioramento continuo della qualità del prodotto e dell'efficienza dei processi. Investire in ricerca, sviluppo e nuove tecnologie consente di coniugare l'eccellenza enologica con l'adozione di pratiche produttive sempre più sostenibili, in grado di ridurre l'impatto ambientale, ottimizzare l'uso delle risorse e migliorare le performance complessive dell'organizzazione.</p> <p>Contributo allo sviluppo economico nazionale Attraverso la propria attività imprenditoriale, l'azienda genera e ridistribuisce valore economico contribuendo concretamente allo sviluppo del sistema economico del Paese in cui opera. Oltre agli aspetti economici diretti, l'azienda partecipa attivamente alla crescita del contesto socioeconomico nazionale anche attraverso iniziative di supporto a istituzioni, enti e organismi rappresentativi, nel pieno rispetto delle normative in materia di trasparenza, etica e tracciabilità dei contributi.</p>	<p>KPI EXTRA GRI (qualitativi)</p>	<p>Goal 9 Imprese, innovazione e infrastrutture</p> <p>Goal 12 Consumo e produzione responsabili</p>

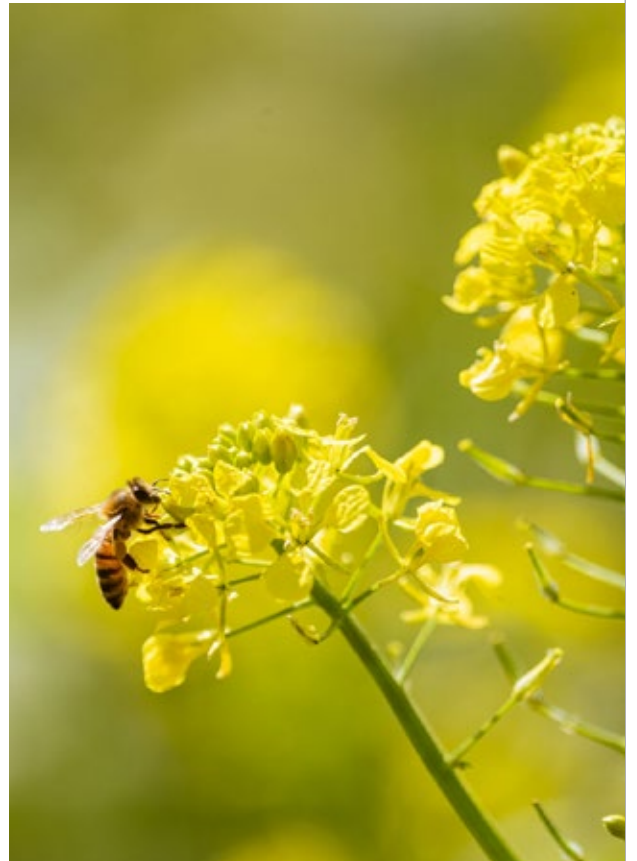


03

Il Prodotto

3.1. LE FASI DI PRODUZIONE

In quanto componente fondamentale del settore agricolo, la viticoltura è intrinsecamente connessa all'ambiente, all'utilizzo consapevole delle risorse naturali e all'adozione di pratiche volte a ottimizzare la produttività e la qualità, riducendo al contempo l'impatto ambientale.



Alla Guido Berlucchi, questo legame si traduce in un impegno concreto verso l'innovazione sostenibile, capace di integrare saperi tradizionali, esperienza pluriennale e soluzioni tecnologiche avanzate. Ogni fase della nostra catena del valore – dalla cura dei vigneti fino alla distribuzione dei nostri Franciacorta – è orientata a un equilibrio virtuoso tra eccellenza produttiva e responsabilità ambientale, in un'ottica di continuo miglioramento e rispetto per il territorio che ci ospita.

FASE 1	Dalla terra al grappolo	La prima fase del processo, che si conclude con la vendemmia, è interamente dedicata alla cura, alla conduzione e alla gestione agronomica dei vigneti. Tutte queste operazioni ricadono sotto la diretta supervisione e responsabilità dell'agronomo, figura centrale nell'assicurare che ogni intervento rispetti i criteri agronomici, ambientali e qualitativi stabiliti dall'azienda.
FASE 2	Dal grappolo alla bottiglia	Essa comprende tutte le attività legate alla trasformazione dell'uva in vino, compresi i processi di vinificazione, affinamento, stabilizzazione e preparazione all'imbottigliamento. L'intera gestione di questa fase è affidata all'enologo, il quale ne coordina ogni passaggio con attenzione e competenza, assicurando che il risultato finale rispecchi gli standard qualitativi e le caratteristiche desiderate del prodotto.
FASE 3	Dalla bottiglia al consumatore finale	In questa fase finale, tutto il percorso produttivo culmina nella commercializzazione dei nostri vini. Essa include il posizionamento sul mercato, la definizione delle strategie di vendita e distribuzione, nonché le attività promozionali e di relazione con clienti, distributori e partner.

3.1.1. DALLA TERRA AL GRAPPOLO

Il rispetto, la tutela e la salvaguardia dell'ambiente rappresentano i valori fondamentali che guidano il nostro operato quotidiano. Siamo profondamente convinti che solo attraverso l'adozione di pratiche sostenibili sia possibile assicurare la qualità dei nostri prodotti, la continuità della produzione, la crescita responsabile e uno sviluppo duraturo nel tempo.

La viticoltura, al pari di molti altri settori produttivi, è oggi esposta in maniera crescente agli effetti del cambiamento climatico, che si manifestano con sempre maggiore frequenza attraverso lunghi periodi di siccità, eventi meteorologici estremi e violenti che possono compromettere intere annate di raccolto.

Per affrontare queste sfide con lungimiranza e responsabilità, da anni abbiamo avviato un monitoraggio costante delle emissioni di gas serra (GHG) generate dalle nostre attività e stiamo implementando soluzioni concrete per ridurre il nostro impatto ambientale. Una di queste è l'impiego di energia da fonti rinnovabili: grazie al nostro impianto fotovoltaico, oggi siamo in grado di coprire circa il 29% del fabbisogno energetico complessivo della Guido Berlucchi.

115
ETTARI

Di vigneto*

15.273
MC

Acqua prelevata

88
%

Rifiuti destinati a recupero

50

Arnie adottate

29
%

Fabbisogno energetico da impianto
fotovoltaico

* dei quali 43 sono condotti dall'azienda agricola controllata Agricola della Franciacorta.

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 la loro base sulle disposizioni contenute nei seguenti documenti.

Protocollo Berlucchi di Agricoltura Sostenibile (PBVS)

La Guido Berlucchi adotta e promuove attivamente pratiche agricole basate sui principi dell'agricoltura sostenibile e integrata, secondo i principi SQNPI, riconosciuta a livello europeo (Reg. Ce 1974/2006), riconoscendo in tale approccio un elemento strategico per la tutela della biodiversità, la riduzione dell'impatto ambientale e la valorizzazione del territorio. Parallelamente, ci avvaliamo di fornitori di uva che, a loro volta, gestiscono i propri vigneti secondo gli stessi principi di sostenibilità. Accettiamo la collaborazione con fornitori che abbiano sistemi di gestione del vigneto secondo i principi della certificazione SQNPI o a condizione che si attengano rigorosamente ai principi e alle pratiche contenute nel Protocollo Berlucchi per la Viticoltura Sostenibile. Redatto nel 2020 in collaborazione con lo Studio Agronomico Sata, questo documento ha lo scopo di formalizzare e rafforzare le prassi virtuose già adottate nella gestione dei vigneti aziendali. Il protocollo rappresenta una sintesi operativa di buone pratiche agronomiche che si ispirano ai principi dell'agricoltura integrata secondo i principi di sostenibilità della certificazione SQNPI, articolandosi in tre aree tematiche fondamentali:

La difesa del territorio

In questa sezione vengono specificati, in modo chiaro e dettagliato, i principi attivi autorizzati e quelli espressamente vietati, nonché le pratiche agronomiche considerate raccomandate rispetto a quelle che risultano non conformi ai criteri stabiliti dal protocollo. L'obiettivo è fornire un riferimento operativo concreto per garantire una gestione del vigneto coerente con i principi della sostenibilità e della tutela ambientale.

La gestione agronomica

In questa sezione vengono elencate in modo puntuale le pratiche agronomiche ammesse e quelle espressamente vietate, con particolare attenzione al divieto assoluto di utilizzo di qualsiasi formulato erbicida e all'introduzione di specifiche limitazioni riguardanti l'impiego dell'irrigazione. Le indicazioni contenute mirano a promuovere un modello di gestione sostenibile e responsabile, in linea con i principi dell'agricoltura integrata secondo i principi SQNPI e del rispetto dell'equilibrio ecologico del vigneto.

La fertilizzazione

In questa sezione vengono riportati in modo dettagliato gli obblighi a cui devono attenersi i fornitori, tra cui quello di possedere e rendere disponibili le analisi chimico-fisiche relative a ciascun fertilizzante impiegato. Sono inoltre elencati i divieti specifici, stabiliti per garantire la conformità alle linee guida del protocollo e per assicurare una gestione agronomica rispettosa dell'ambiente e della qualità del prodotto.

Disciplinare del Franciacorta

Tutti i prodotti riconosciuti come Denominazioni di Origine Italiane sono soggetti all'osservanza di un apposito Disciplinare di Produzione, che ne regola le modalità e i criteri produttivi. In linea con questa impostazione, anche il Franciacorta DOCG deve essere elaborato nel pieno rispetto delle disposizioni previste dal suo disciplinare. Nel corso degli anni, i produttori di Franciacorta hanno lavorato con determinazione alla definizione di un insieme rigoroso di norme volte a garantire e tutelare l'elevata qualità dei propri vini. Questo impegno si è concretizzato nel Disciplinare del Franciacorta, un documento di natura normativa che stabilisce nel dettaglio le regole per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

	Denominazione	Vitigni	Massima resa In uva (ton/ha)	Periodo minimo di maturazione	Massima resa in bottiglie per ha
METODO CLASSICO	Franciacorta DOCG	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco (max 50%), Ermabat (max 10%)	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
METODO CHARMAT	Prosecco DOC	85% Glera, 15% Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio e Pinot Nero	18 tonnellate	1 mese Rosé: 2 mesi	18.000

Grazie a una conoscenza approfondita delle caratteristiche pedologiche dei nostri terreni e all'esperienza consolidata nel tempo, siamo riusciti a mettere in atto una serie di interventi mirati che ci hanno consentito di ottimizzare l'impatto delle attività agricole. Questo percorso ci ha portato all'adozione di un insieme di buone pratiche agronomiche, finalizzate a promuovere una gestione dei vigneti sempre più efficiente, equilibrata e sostenibile sotto il profilo ambientale, produttivo ed economico.

IRRIGAZIONE LIMITATA A SITUAZIONI DI EMERGENZA

Conformemente a quanto stabilito dal Disciplinare di Produzione del Franciacorta DOCG, l'irrigazione dei vigneti è consentita solo in casi ben documentati. In linea con questo principio, la Guido Berlucchi adotta un approccio estremamente prudente e restrittivo nell'utilizzo delle risorse idriche, cercando di limitarne al minimo l'impiego. L'installazione dell'impianto di irrigazione a goccia rappresenta un supporto tecnico che consente un utilizzo mirato dell'acqua, garantendo un significativo risparmio idrico. Questa scelta nasce da una visione agronomica che mette al centro la qualità del frutto e la sostenibilità del sistema agricolo nel lungo periodo. L'assenza di irrigazione, infatti, induce la vite a sviluppare apparati radicali più profondi, costringendola a esplorare gli strati inferiori del terreno per reperire l'umidità e le sostanze nutritive necessarie. In queste porzioni profonde del suolo si concentrano i minerali che, una volta assorbiti dalla pianta, contribuiscono in modo determinante alla complessità e unicità delle caratteristiche organolettiche del vino. Per supportare questo approccio, durante la stagione invernale vengono attuate specifiche lavorazioni agronomiche volte a favorire la decompattazione del suolo. Questi interventi permettono di rompere eventuali strati induriti, facilitando così la penetrazione delle radici verso le zone più umide e profonde. Ciò incrementa in modo significativo la resilienza delle piante nei confronti degli stress idrici estivi, riducendo la dipendenza da interventi irrigui artificiali.

CONCIMAZIONE ORGANICA

In linea con i principi fondamentali della viticoltura sostenibile, abbiamo scelto di non impiegare concimi chimici di sintesi nei nostri vigneti. Al loro posto, adottiamo pratiche agronomiche che mirano a restituire fertilità al suolo in modo naturale e circolare. In particolare, utilizziamo letame maturo e compost, fonti preziose di nutrienti organici che contribuiscono a mantenere il terreno vitale e attivo sotto il profilo microbiologico.

In aggiunta, lasciamo deliberatamente sul suolo i sarmenti, ovvero i residui della potatura invernale, che vengono sminuzzati e incorporati nel terreno. Questa pratica, oltre a ridurre la produzione di rifiuti agricoli, consente un incremento progressivo del contenuto di sostanza organica, elemento chiave per migliorare la struttura del suolo, aumentare la capacità di trattenere l'umidità e favorire lo sviluppo di una microfauna benefica.

INERBIMENTO

La tecnica dell'inerbimento naturale rappresenta una strategia agronomica a basso impatto ambientale adottata nella gestione del suolo, in particolare nell'interfila degli impianti arborei da frutto come i vigneti. Si tratta di una pratica consolidata che prevede la crescita spontanea o controllata di vegetazione erbacea tra i filari, evitando l'uso di erbicidi e lavorazioni invasive.

Oltre a svolgere una funzione di contenimento delle erbe infestanti, l'inerbimento apporta numerosi benefici agronomici e ambientali. Contribuisce, infatti, a migliorare il microclima del vigneto, riducendo i fenomeni di evaporazione e traspirazione dell'acqua dal suolo (evotraspirazione) e aumentando, di conseguenza, la disponibilità idrica per le piante.

Allo stesso tempo, agisce come barriera naturale contro l'erosione del terreno, proteggendolo dalle piogge intense e dal compattamento, e favorisce il mantenimento e l'incremento della sostanza organica nel suolo, elemento fondamentale per la fertilità, la biodiversità e la salute dell'ecosistema agricolo.

SOVESCIO

Il sovescio è una tecnica agronomica dalle origini antiche, oggi riscoperta e valorizzata per la sua efficacia nel mantenere e migliorare la fertilità del suolo in modo completamente naturale. Consiste nell'interramento, totale o parziale, di specifiche colture erbacee seminate appositamente, che, decomponendosi, restituiscono al terreno sostanze nutritive preziose come azoto, carbonio e altri elementi organici essenziali.

Presso i nostri vigneti, questa pratica viene adottata in modo mirato e ragionato: a seguito di un'attenta analisi delle caratteristiche pedologiche dei diversi appezzamenti, i nostri agronomi selezionano le migliori combinazioni di specie da sovescio, calibrate in base alla vocazione del suolo e agli obiettivi agronomici. L'integrazione di queste specie consente di arricchire il terreno, migliorare la sua struttura fisica, stimolare l'attività della microfauna, e limitare naturalmente la competizione con le infestanti, riducendo così la necessità di interventi esterni.

INTRODUZIONE DELL'ERBAMAT

Siamo orgogliosi di essere tra le aziende capofila nella riscoperta e valorizzazione dell'Erbamat, un antico vitigno autoctono della Franciacorta dalle origini storiche e dalle peculiarità agronomiche uniche. Questo vitigno, a lungo trascurato, si distingue per il suo ciclo di maturazione tardivo, una caratteristica che oggi si rivela particolarmente preziosa in un contesto segnato dagli effetti sempre più marcati del cambiamento climatico.

La sua tardiva epoca di raccolta consente, infatti, di contenere l'eccessivo accumulo zuccherino e di

preservare nel frutto un elevato tenore acidico naturale, elemento fondamentale per la freschezza, l'equilibrio e la longevità dei vini base spumante. Le uve di Erbatmat apportano inoltre note di acidità marcate e caratteristiche aromatiche distintive, molto apprezzate nei blend in cantina per la produzione del Franciacorta.

DIFESA DELLA VITE

La difesa della vite rappresenta un approccio fitosanitario che si inserisce in un più ampio processo di rinnovamento culturale dell'agricoltura, avviato alla fine del Novecento. Oggi essa si traduce in una pratica concreta di riequilibrio ecologico tra vigneto, suolo e clima. A seconda delle esigenze, vengono adottati trattamenti specifici basati sull'uso di principi attivi selezionati a basso impatto ambientale, sicuri per il consumatore e per chi lavora in campo, nel rispetto delle buone pratiche di sostenibilità in cui crediamo fortemente. La definizione della strategia di difesa si basa su monitoraggi regolari effettuati in vigneto tramite trappole cromotropiche e trappole a feromoni, che permettono di identificare e quantificare le popolazioni di insetti e di valutare eventuali azioni di contenimento. Tra le tecniche più efficaci già in uso, un ruolo di primo piano è svolto dalla confusione sessuale contro la tignoletta (*Lobesia botrana*), che consente di eliminare del tutto l'utilizzo di insetticidi specifici. Grazie alla diffusione in vigneto di feromoni femminili tramite appositi diffusori, si ostacola la capacità dei maschi di localizzare le femmine, impedendone l'accoppiamento. Altra specie oggetto di attenzione è la cicalina del legno nero (*Hyalesthes obsoletus*), vettore di una grave malattia della vite, il cosiddetto Legno Nero. Attraverso una gestione mirata dell'inerbimento e delle pratiche di sfalcio, ne abbiamo contenuto efficacemente la presenza ai margini dei vigneti, contribuendo così a ridurre il rischio di diffusione della patologia.

LEGATURA INVERNALE

Una volta completata la fase di potatura invernale, si procede con l'operazione di legatura, che consiste nel fissare sul filo di banchina il capo a frutto precedentemente selezionato. Questo passaggio, apparentemente semplice, riveste in realtà un ruolo tecnico fondamentale: garantisce infatti l'orientamento corretto dei tralci e ne favorisce una distribuzione ordinata e omogenea, indispensabile per ottenere un'esposizione ottimale alla luce e all'aria, elementi essenziali per una corretta maturazione dell'uva. Durante la legatura invernale, abbiamo scelto di sostituire i materiali plastici convenzionali con legacci realizzati in bioplastica biodegradabile a base di amido di mais. Questo materiale è in grado di degradarsi naturalmente nel suolo in pochi anni, riducendo sensibilmente l'accumulo di microplastiche in vigneto e contribuendo alla conservazione della qualità del terreno.

TRINCIATURA DEI SARMENTI

Al termine della potatura invernale, oltre alla legatura, si procede anche con la trinciatura in loco dei sarmenti, ovvero dei residui legnosi derivanti dal taglio dei tralci. Questa operazione è fondamentale per eliminare il materiale vegetale accumulato al suolo e prevenire potenziali problemi fitosanitari, favorendo allo stesso tempo la pulizia e l'ordine dell'interfilare. La trinciatura non è soltanto un'attività di rimozione: rappresenta a tutti gli effetti un esempio virtuoso di economia circolare applicata in vigneto. Invece di considerare i sarmenti come un rifiuto da smaltire, ne valorizziamo le proprietà intrinseche trasformandoli in una risorsa preziosa per la salute del suolo. I tralci potati contengono infatti un'elevata percentuale di lignina, un polimero naturale complesso che si degrada molto lentamente. Una volta sminuzzati e lasciati sul terreno, i sarmenti contribuiscono progressivamente ad arricchire il contenuto di sostanza organica, migliorando la struttura del suolo, la sua capacità di trattenere l'umidità e l'equilibrio biologico del vigneto nel suo complesso.

TRATTAMENTI FITOSANITARI

Per la difesa dalle principali malattie fungine della vite vengono impiegati principalmente rame e zolfo, il cui utilizzo è attentamente monitorato e dosato in base a soglie di rischio reali. Tali soglie vengono determinate attraverso l'integrazione di modelli previsionali, ispezioni periodiche in vigneto e l'analisi costante delle condizioni meteorologiche, grazie a una capillare rete di stazioni meteo che rilevano in tempo reale diversi parametri climatici, come descritto nella sezione precedente. Per quanto riguarda la gestione degli insetti dannosi, adottiamo metodi preventivi e non invasivi, tra cui la confusione sessuale per contrastare la tignoletta e l'impiego di trappole a cattura selettiva che ci permettono di monitorare il ciclo biologico e la presenza degli infestanti. Solamente in caso di necessità effettiva vengono eseguiti interventi specifici, impiegando prodotti autorizzati in agricoltura integrata e utilizzando una macchina schermata di ultima generazione, capace di recuperare tra il 30% e il 70% del prodotto disperso, a seconda dello stadio vegetativo della vite, evitando così la contaminazione ambientale. Alcuni trattamenti, come quello contro lo *Scaphoideus Titanus*, sono invece obbligatori per legge; in questi casi, per proteggere gli insetti impollinatori, interveniamo esclusivamente in orario notturno e senza trinciare le specie erbacee fiorite presenti, poiché tali insetti non sono attivi dopo il tramonto.

SPOLLONATURA

L'operazione di spollonatura viene generalmente effettuata nei primi giorni di maggio e consiste nella rimozione manuale dei germogli in eccesso che si sviluppano lungo il fusto della vite. Si tratta di un intervento agronomico fondamentale per favorire uno sviluppo equilibrato della pianta: eliminando i germogli indesiderati, si consente ai tralci produttivi situati sul capo a frutto di crescere in modo più armonico, senza subire la competizione per luce, acqua e nutrienti da parte dei polloni basali. Oltre a ottimizzare l'energia della pianta verso la produzione, questa pratica svolge anche un'importante funzione preventiva dal punto di vista sanitario: rimuovendo i tralci più vicini al terreno, si riduce la possibilità di contatto diretto con l'umidità e gli agenti patogeni presenti nel suolo, diminuendo così la vulnerabilità della pianta alle malattie fungine.

SCACCHIATURA

La scacchiatura è un intervento agronomico manuale che consiste nella selezione dei germogli più vigorosi e ben posizionati lungo il capo a frutto, e nella conseguente eliminazione di quelli in eccesso o mal posizionati. In alcune annate, quando la vite manifesta un'elevata fertilità, è frequente riscontrare la presenza di germogli doppi generati dalla stessa gemma, oppure tralci che si sviluppano in zone meno favorevoli per il loro corretto sviluppo. La loro rimozione contribuisce a contenere il potenziale produttivo, favorendo allo stesso tempo un migliore equilibrio vegeto-produttivo. Inoltre, l'eliminazione dei germogli superflui favorisce l'arieggiamento della chioma e della fascia grappolo, migliorando il microclima interno alla pianta e riducendo sensibilmente il rischio di sviluppo di patologie fungine.

TRINCIATURA DELL'ERBA

Questa pratica viene eseguita a intervalli regolari durante le stagioni primaverile ed estiva, con l'obiettivo di mantenere controllata la vegetazione erbacea presente nell'interfilare. Per preservare la biodiversità del vigneto, la trinciatura viene effettuata alternando le file, in modo da garantire aree di rifugio sicure per gli insetti impollinatori, fondamentali per l'equilibrio ecologico dell'ambiente agricolo. Inoltre, la trinciatura viene programmata solo dopo i trattamenti fitosanitari, poiché tagliare l'erba prima dei trattamenti potrebbe favorire, in caso di pioggia battente, la traslocazione delle spore fungine dal suolo alla parete vegetativa, incrementando così il rischio di infezioni. È quindi fondamentale che ogni pianta sia preventivamente protetta con prodotti a basso impatto ambientale per evitare tali evenienze.

PALIZZATURA

La palizzazione consiste nel sistemare manualmente i tralci in accrescimento tra i fili di sostegno del sistema di allevamento. Questo intervento permette di formare una parete vegetativa ordinata, compatta e ben esposta alla luce solare, migliorando l'efficienza fotosintetica e facilitando le operazioni successive. Inoltre, una chioma ben organizzata consente il passaggio agevole dei mezzi meccanici tra i filari, riducendo al minimo l'impatto sulla vegetazione e ottimizzando la gestione agronomica.

LEGATURA VERDE

La legatura verde viene realizzata manualmente durante la fase di allevamento delle piante. Consiste nel raccogliere e fissare i tralci in crescita, salvaguardandoli da eventuali rotture causate da vento, pioggia o dal peso dei grappoli. In un'ottica di sostenibilità ambientale, abbiamo scelto di utilizzare esclusivamente filo di raffia naturale, un materiale biodegradabile che si decompone nel tempo senza lasciare residui dannosi nel terreno, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale della pratica.

DE-FOGLIATURA

Questa pratica prevede la rimozione manuale delle foglie che si trovano nella fascia immediatamente circostante ai grappoli. L'obiettivo è duplice: da un lato si migliora l'esposizione alla luce e la circolazione dell'aria, elementi essenziali per la corretta maturazione dell'uva; dall'altro si riduce l'umidità stagnante, che potrebbe favorire l'insorgere di malattie fungine. Tuttavia, l'intervento deve essere eseguito con estrema attenzione, tenendo conto dell'orientamento dei filari: nelle zone esposte a Sud o Ovest, dove la radiazione solare è più intensa, una sfogliatura eccessiva potrebbe provocare scottature ai grappoli, con conseguente decadimento della qualità analitica delle uve.

DIRADAMENTO

Il diradamento viene effettuato manualmente nel periodo dell'invaiaatura, fase in cui gli acini iniziano a cambiare colore. Consiste nell'asportare una parte dei grappoli in eccesso, laddove il carico produttivo della pianta risulti eccessivo. Questa pratica ha un impatto determinante sulla qualità delle uve: riducendo la quantità di grappoli, si favorisce la concentrazione delle sostanze aromatiche e coloranti all'interno dei frutti rimanenti, migliorando anche il contenuto zuccherino della polpa e, in definitiva, la qualità del vino.

LAVORAZIONI SULLA FILA

Le lavorazioni sulla fila vengono effettuate in modo meccanico e ripetuto durante l'anno, con l'obiettivo di contenere lo sviluppo delle erbe infestanti che crescono alla base dei ceppi e che, se non controllate, possono esercitare una competizione diretta con la vite per le risorse idriche e nutritive. Tuttavia, l'approccio che adottiamo non è mai sistematico né uniforme: nei periodi particolarmente piovosi, scegliamo di non intervenire, in quanto la presenza delle infestanti può rivelarsi vantaggiosa. Queste essenze erbacee, infatti, contribuiscono a limitare l'insorgenza di malattie fungine come la Peronospora, poiché attenuano l'impatto delle gocce di pioggia sul suolo nudo, impedendo così la risalita delle spore infettive verso la vegetazione. In tal senso, anche questa attività è orientata alla gestione naturale degli equilibri del vigneto, minimizzando l'uso di mezzi chimici e favorendo soluzioni ecocompatibili.

GESTIONE DELL'INTERFILARE

La gestione dell'interfilare si fonda su una strategia flessibile e adattiva, che tiene conto delle caratteristiche del suolo, dell'andamento climatico e delle necessità agronomiche del vigneto. I terreni possono essere gestiti secondo tre modalità principali: attraverso inerbimento spontaneo o seminato, con lavorazioni meccaniche del suolo o mediante una gestione mista, alternando lavorazione e inerbimento tra i filari.

Durante i periodi di prolungata siccità, si tende a lavorare il terreno per ridurre la competizione idrica tra le specie vegetali. Al contrario, nella stagione autunnale, solitamente più piovosa, si preferisce mantenere la copertura vegetale, sia per limitare il fenomeno erosivo sia per facilitare il transito dei mezzi meccanici senza causare compattamenti dannosi al suolo.

Particolare attenzione viene riservata all'utilizzo di essenze seminate, selezionate per le loro funzioni agronomiche specifiche:

- senape e rafano: sono spesso utilizzate per il loro effetto nematocida naturale, grazie ai composti solforati rilasciati nel suolo che ostacolano la proliferazione dei nematodi, vettori di numerose virosi della vite. Queste specie, inoltre, favoriscono il decompattamento del terreno e migliorano l'ossigenazione del suolo, creando un ambiente favorevole allo sviluppo della microfauna utile;
- facelia: pianta erbacea nota per l'elevato potere coprente (cover crop) che limita la proliferazione delle malerbe. I suoi fiori, ricchi di nettare, attirano numerosi insetti impollinatori, favorendo la biodiversità e contribuendo a mantenere in equilibrio l'ecosistema vigneto.

CONCIMAZIONI

La nostra strategia di concimazione è interamente basata sull'impiego di matrici organiche naturali, escludendo completamente l'uso di concimi chimici di sintesi. Utilizziamo in particolare letame proveniente da lettiere permanenti di paglia, che apporta una significativa quantità di lignina, polimero vegetale fondamentale per incrementare la sostanza organica stabile nel suolo. In aggiunta, impieghiamo compost vegetale verde, proveniente da processi di compostaggio controllato effettuati da aziende municipalizzate che recuperano e trattano residui vegetali urbani.

L'apporto di questi materiali organici ha effetti positivi sia sulla fertilità che sulla vitalità del terreno migliorandone la struttura fisica del suolo e la capacità di trattenere l'umidità, stimolando l'attività microbiologica e riducendo le perdite di nutrienti per dilavamento, grazie alla capacità dei colloidali organici di trattenere e scambiare elementi nutritivi con le radici della vite.

La tutela dell'ambiente rappresenta per noi un impegno concreto e consapevole, che non può prescindere da una profonda conoscenza del territorio in cui operiamo. Per questa ragione, il nostro approccio alla sostenibilità non si limita al monitoraggio delle emissioni di gas climalteranti (GHG) o alla valutazione di indicatori ambientali come il consumo idrico e la produzione di rifiuti: rivolgiamo grande attenzione anche allo studio delle caratteristiche e dello stato di salute dei nostri suoli.

A tal fine, partecipiamo attivamente a progetti di ricerca e analisi agronomica, i cui risultati influenzano direttamente le nostre decisioni operative e ci supportano nel definire strategie mirate per la gestione sostenibile del vigneto. Di seguito presentiamo i principali progetti di cui facciamo parte, attraverso i quali definiamo le scelte agronomiche più efficaci per una coltivazione del suolo consapevole, sostenibile e rigenerativa.

L'analisi della variabilità

La comprensione approfondita della variabilità che caratterizza il complesso ecosistema vitivinicolo rappresenta il presupposto fondamentale per l'adozione di un approccio agronomico dinamico, flessibile e orientato all'equilibrio. Analizzare e monitorare in modo sistematico tale variabilità consente, infatti, di adattare le strategie di gestione del vigneto alle specifiche condizioni di ogni annata, tenendo conto delle mutevoli interazioni tra suolo, clima, pianta e tecniche colturali. In quest'ottica, l'azienda ha adottato un insieme strutturato di azioni volte allo studio e alla caratterizzazione dell'ecosistema vigneto, in coerenza con le linee guida definite dal Protocollo Berlucci di Viticoltura Sostenibile (PBVS). Tali azioni comprendono sia rilevazioni dirette (come il monitoraggio dei parametri climatici, l'analisi della composizione e struttura del suolo, l'osservazione dello stato fenologico e sanitario della vite) sia attività indirette, che includono l'utilizzo di modelli previsionali, sistemi digitali di supporto alle decisioni e strumenti di analisi integrata.

Progetto MillelVigna

Nel 2007 l'azienda ha avviato il progetto MillelVigna, iniziativa strategica che si pone in continuità con il percorso di zonazione viticola promosso dal Consorzio per la Tutela del Franciacorta. L'obiettivo primario del progetto è quello di rilevare, monitorare e documentare in modo approfondito le caratteristiche agronomiche, pedologiche e microclimatiche dei vigneti aziendali, al fine di costruire per ciascuno di essi una vera e propria "carta di identità" agronomica. Questa conoscenza dettagliata e localizzata del vigneto rappresenta un patrimonio informativo di grande valore, che consente di stabilire con precisione la destinazione delle uve in funzione delle caratteristiche specifiche di ciascun appezzamento. In questo modo, è possibile definire in modo mirato la composizione dei diversi Franciacorta Berlucchi, assicurando coerenza qualitativa e valorizzazione del potenziale enologico delle singole parcelle. Parallelamente, il progetto MillelVigna costituisce uno strumento fondamentale per la gestione sostenibile del vigneto, poiché consente di adattare gli interventi agronomici alla variabilità reale del suolo e del microclima.

Mappe di vigore vegetativo per il monitoraggio tecnologico della vegetazione per una gestione agronomica mirata

La vigoria vegetativa rappresenta un indicatore fondamentale per valutare lo stato nutrizionale dei suoli e l'attività fisiologica della pianta. Essa fornisce informazioni essenziali sul benessere complessivo del vigneto e consente di orientare le pratiche agronomiche in modo sempre più consapevole e mirato. In quest'ottica, l'azienda ha introdotto sin dal 2009 un importante strumento tecnologico di supporto alla gestione del vigneto: le cosiddette mappe di vigore. Queste mappe, elaborate periodicamente, sono ottenute attraverso l'analisi di immagini satellitari acquisite mediante l'impiego di una fotocamera multispettrale di alta precisione. Grazie a questa tecnologia, è possibile rilevare in modo non invasivo la reale attività fotosintetica della pianta, parametro strettamente correlato al suo stato fisiologico e nutrizionale. L'informazione fornita dalle mappe di vigore consente di individuare con precisione le zone del vigneto caratterizzate da comportamenti vegetativi differenti, spesso dovuti alla variabilità naturale del suolo, alla disponibilità idrica o ad altri fattori ambientali.

Rete di stazioni meteo nelle aree vitate

Per garantire una gestione agronomica sempre più consapevole, tempestiva e adattiva, l'azienda si avvale di una rete di stazioni meteorologiche installate strategicamente all'interno delle principali aree vitate. Queste stazioni permettono di rilevare in tempo reale i principali parametri agro-climatici, tra cui temperatura, umidità dell'aria e del suolo, precipitazioni, velocità e direzione del vento, radiazione solare e bagnatura fogliare. Il monitoraggio continuo e localizzato delle condizioni ambientali consente di comprendere l'evoluzione microclimatica del vigneto e di individuare con precisione le finestre di intervento più opportune, in relazione ai cicli fenologici della vite, alle condizioni del suolo e ai potenziali rischi fitosanitari.

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 con l'Università degli Studi di Milano (Dipartimento di Scienze agrarie e ambientali) in qualità di coordinatore, il Consorzio Italbiotec, l'Università degli Studi di Padova, tre aziende operanti nel settore vitivinicolo, tra le quali la Guido Berlucchi & C. S.p.A., e due aziende operanti nell'ingegneria applicata al settore agricolo e ambientale. Il progetto, iniziato nel 2016, si è concluso nel 2019 e ha previsto la sperimentazione di uno spandiconcime a distribuzione mirata 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. Lo studio è arrivato alla conclusione che con questo sistema si riducono le emissioni di gas serra del 37%, si risparmia il 38% di concime organico, e si aumenta del 6,8% il contenuto di sostanza organica nel terreno.

BIOPASS®

La biodiversità rappresenta un elemento fondamentale per il mantenimento dell'equilibrio degli ecosistemi naturali e agricoli, nonché un presupposto indispensabile per lo sviluppo di una viticoltura resiliente, di qualità e orientata alla sostenibilità. È da questo principio che ha preso avvio il progetto Biopass®, iniziativa pionieristica che ha condotto alla definizione del Protocollo Biopass, certificato secondo la norma ISO 9001 a partire dal 2021.

Il progetto, avviato nel 2014, nasce dalla collaborazione tra l'Università degli Studi di Milano, SATA Studio Agronomico, aziende vitivinicole tra cui Guido Berlucci e Agricola della Franciacorta, e altri partner tecnici, con l'obiettivo di misurare, monitorare e salvaguardare la biodiversità nel vigneto attraverso una zonazione specifica delle caratteristiche biologiche e funzionali dei suoli. Attualmente, l'indagine coinvolge 10 parcelle sperimentali: 7 appartenenti a Guido Berlucci e 3 ad Agricola della Franciacorta. Il progetto prevede il monitoraggio sistematico dell'evoluzione della sostanza organica nel suolo in relazione alle pratiche agronomiche adottate su ciascun appezzamento, nel corso di più annate consecutive. L'obiettivo è quello di individuare soluzioni tecniche sempre più efficaci e mirate per garantire la salute delle viti, preservare la fertilità naturale dei terreni e ottenere uve di alta qualità. Uno degli elementi distintivi del progetto è l'adozione di un metodo di valutazione scientificamente validato che restituisce un quadro dettagliato dello stato del suolo, con un focus specifico sulla biodiversità microbica e sulla vitalità biologica. Questa indagine permette di acquisire dati significativi sul contenuto di sostanza organica, sulla presenza di rame residuo nei suoli e sull'efficacia delle diverse strategie di gestione.

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 CO₂ 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.

- Il primo ambito ha avuto l'obiettivo di valutare l'effetto delle semine polifunzionali sulla biodiversità.
- Il secondo ambito ha riguardato gli effetti sull'evoluzione della sostanza organica al suolo, mettendo a confronto trattamenti diversi: 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.

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"

In linea con il nostro impegno costante verso l'innovazione e la sostenibilità, abbiamo promosso e sostenuto un progetto di ricerca congiunto con l'Agrofood Research Hub dell'Università degli Studi di Brescia, con l'obiettivo di sviluppare un indicatore integrato per la valutazione della sostenibilità in viticoltura, partendo dall'analisi del suolo come componente centrale dell'agroecosistema vigneto. Il suolo, risorsa limitata ma essenziale, è al centro delle nostre pratiche agronomiche. La ricerca ha approfondito come le scelte colturali influenzino la fertilità, la biodiversità e la capacità del suolo di immagazzinare carbonio. Lo studio ha evidenziato che una gestione non attenta può portare a fenomeni di degrado del suolo, riducendo la produttività e compromettendo la qualità delle uve. Al contrario, pratiche virtuose – come l'inerbimento, l'uso di fertilizzanti organici, la riduzione della lavorazione del suolo e il ricorso a tecnologie per limitare l'impatto dei trattamenti – possono migliorare la vitalità biologica e la resilienza dell'ecosistema.

Il progetto ha individuato quattro ambiti prioritari di analisi:

- Protezione del suolo dalle contaminazioni – con particolare attenzione all'accumulo di rame.
- Rigenerazione della sostanza organica e uso efficiente dei nutrienti – promuovendo l'apporto di sostanza organica e il controllo dei nutrienti per evitare squilibri.
- Limitazione del disturbo meccanico – riducendo la compattazione attraverso un uso consapevole dei macchinari.
- Tutela della biodiversità del suolo – misurando l'impatto delle pratiche colturali su fauna e microbiologia.

Attraverso una selezione rigorosa di oltre 190 indicatori presenti in letteratura, il team di ricerca ha avviato la costruzione di un sistema di valutazione quantitativo, pensato per fornire strumenti concreti a supporto delle decisioni agronomiche.

3.1.2. DAL GRAPPOLO ALLA BOTTIGLIA

La seconda fase del processo produttivo inizia con la vendemmia e si conclude, dopo alcuni anni, 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. Ogni passaggio, dalla pressatura delle uve alla fermentazione, dall'assemblaggio delle cuvée all'aggiunta del liqueur de tirage, fino alla lunga maturazione sui lieviti, è pensato per valorizzare l'equilibrio tra tradizione e innovazione, garantendo l'eccellenza qualitativa del nostro Franciacorta.

PRESSATURA

PRIMA FERMENTAZIONE

REALIZZAZIONE DELLE CUVÉE

IMBOTTIGLIAMENTO

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

REMUAGE

SBOCCATURA E DOSAGGIO

CONFEZIONAMENTO

RIPOSO POST-SBOCCATURA

SPEDIZIONE

PRESSATURA

A seguito della vendemmia, prende avvio la prima fase del processo di vinificazione dei nostri Franciacorta, un momento cruciale che unisce precisione, rispetto della materia prima e attenzione alla qualità finale del prodotto. Le uve raccolte vengono meticolosamente organizzate e suddivise in partite omogenee, tenendo conto della varietà, del vigneto di provenienza e delle specifiche caratteristiche di maturazione. Successivamente, le uve vengono avviate alla pressatura, che avviene attraverso presse di ultima generazione ad alto contenuto tecnologico. Tali impianti garantiscono una spremitura delicata, graduale e rispettosa dell'integrità del frutto, permettendo l'estrazione del succo senza compromettere la qualità del mosto. Da questa operazione si ottengono quattro frazioni di mosto, ciascuna con caratteristiche enologiche differenti, che saranno poi selezionate e utilizzate in base al profilo aromatico desiderato. I residui solidi della pigiatura – graspi, bucce e vinaccioli, noti anche come “vinacce” – vengono accuratamente separati e rimossi, in linea con il nostro impegno a mantenere un processo produttivo pulito, efficiente e rispettoso dell'ambiente.

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 (per maggiori informazioni, riferirsi al capitolo "6. Economia circolare").

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

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

PERIODO MINIMO DI AFFINAMENTO SECONDO IL DISCIPLINARE DEL FRANCIACORTA

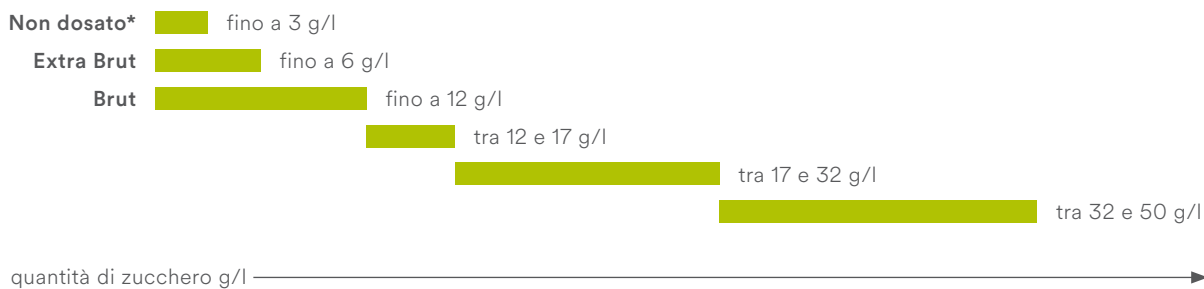
18 mesi	24 mesi	30 mesi	60 mesi
Franciacorta	Franciacorta Rosé, Franciacorta Satèn	tutti i Franciacorta Millesimati	tutti i Franciacorta Riserva

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

Una volta completata la fase di sboccatura, durante la quale vengono rimossi i residui della rifermentazione in bottiglia, il vino è pronto per essere definitivamente confezionato. La bottiglia viene richiusa con l'inserimento del tradizionale tappo di sughero, sigillo di autenticità e qualità, e successivamente etichettata secondo gli standard previsti. Per garantire l'armonia del gusto e l'equilibrio complessivo del prodotto, le bottiglie vengono sottoposte a un ulteriore periodo di affinamento post-sboccatura, che può variare da un minimo di tre mesi fino a un anno. Questo tempo di riposo è fondamentale per permettere al vino di assestarsi dopo le fasi finali della lavorazione e di raggiungere la sua piena espressività prima della commercializzazione. Solo al termine di questo accurato percorso, il Franciacorta è pronto per lasciare le nostre cantine e raggiungere consumatori e appassionati in ogni parte del mondo, portando con sé il risultato di un sapere enologico radicato, rispettoso e innovativo.

7% riduzione del peso delle bottiglie rispetto al peso standard

Nel percorso verso una maggiore sostenibilità ambientale, abbiamo scelto di porre grande attenzione all'impatto delle nostre scelte produttive, adottando soluzioni concrete volte a ridurre le emissioni generate lungo l'intero ciclo di vita del prodotto. Una delle azioni più significative intraprese riguarda la riduzione del peso delle bottiglie in vetro utilizzate per il confezionamento dei nostri Franciacorta. Siamo infatti tra le prime realtà del settore ad aver adottato la bottiglia più leggera attualmente disponibile sul mercato, con un peso pari a 835 grammi. Questa scelta ci ha consentito di diminuire sensibilmente le emissioni derivanti sia dal processo di produzione del vetro sia dal trasporto dei prodotti finiti, in quanto il minor peso si traduce in una riduzione del consumo di carburante e, conseguentemente, delle emissioni climalteranti associate alla logistica. Si tratta di un intervento che, pur mantenendo inalterata la qualità e l'eleganza del packaging, contribuisce concretamente alla riduzione dell'impronta carbonica dei nostri prodotti e rafforza l'impegno dell'azienda verso una filiera più responsabile, efficiente e attenta alle sfide ambientali globali.

100% di bidule e tappi recuperati

Un ulteriore esempio dell'attenzione che dedichiamo all'economia circolare e alla gestione responsabile dei materiali è rappresentato dal recupero dei componenti utilizzati durante il processo di sboccatura. In particolare, la bidule è interamente composta da polietilene a bassa densità (LDPE), un materiale plastico riciclabile. Allo stesso modo, i tappi corona impiegati in questa fase sono costituiti per il 76% da alluminio e per il restante 23% da granulato plastico, anch'essi materiali completamente recuperabili. Grazie all'impiego di uno speciale sistema di setacciatura, implementato nella nostra linea di produzione, questi elementi vengono separati in modo efficiente e indirizzati verso filiere di riciclo certificate, tramite il coinvolgimento di ditte specializzate. Questo processo ci consente di minimizzare gli sprechi, ridurre la quantità di rifiuti generati e valorizzare i materiali impiegati, reimmettendoli nel ciclo produttivo.

- **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

In Guido Berlucchi operiamo una selezione attenta e consapevole dei nostri fornitori lungo l'intera catena del valore, dall'acquisto dell'uva fino alla commercializzazione del prodotto finito. Prestiamo particolare attenzione ai materiali impiegati in ogni fase del processo produttivo, adottando un criterio di scelta che privilegia soluzioni orientate alla circolarità, al riciclo e alla sostenibilità certificata. Prediligiamo fornitori che dispongano di certificazioni di processo e di prodotto e che condividano i nostri valori in termini di responsabilità ambientale e sociale.

La nostra visione strategica di creazione di valore condiviso con il territorio si traduce in una politica di approvvigionamento fortemente radicata nella dimensione locale. Nel 2024, abbiamo confermato questa impostazione: il 67% dei fornitori di materiali di produzione operava all'interno della Provincia di Brescia, mentre il 90% era situato nel territorio lombardo. Dati ancora più significativi emergono nel comparto Hospitality, dove l'85% dei fornitori era bresciano e il 96% lombardo.

SPESA SUI FORNITORI	2022	2023	2024	2022	2023	2024
<i>Unità di misura</i>	<i>euro</i>	<i>euro</i>	<i>euro</i>	<i>%</i>	<i>%</i>	<i>%</i>
Prodotto						
Provincia di Brescia	11.137.700	15.186.830	12.198.519	72%	74%	67%
Regione Lombardia, esclusa Provincia di Brescia	3.489.877	3.947.237	4.094.028	23%	19%	23%
Mondo esclusa Lombardia e provincia di Brescia	874.877	1.321.647	1.868.849	6%	6%	10%
Hospitality						
Provincia di Brescia	220.072	270.397	205.094	92%	93%	85%
Regione Lombardia, esclusa Provincia di Brescia	14.472	16347	25.719	6%	6%	11%
Mondo esclusa Lombardia e provincia di Brescia	4.742	2.942	10.231	2%	1%	4%

Parallelamente, il nostro impegno si estende alla cura meticolosa della qualità del prodotto, che parte dalla gestione del vigneto, attraversa tutte le fasi della trasformazione e arriva fino alla comunicazione dei nostri valori ai clienti. Per noi, la qualità non è solo una questione tecnica, ma anche relazionale: coltiviamo un dialogo costante con una molteplicità di interlocutori – agenti, clienti, piattaforme online e consumatori finali – attraverso un approccio multicanale che ci consente di promuovere e diffondere i nostri principi fondanti.

Il consumatore rappresenta per noi un attore centrale e la sua salute una priorità imprescindibile, da tutelare lungo tutto il percorso produttivo. Per questo motivo, effettuiamo una continua attività di ricerca delle migliori pratiche in vigneto e in cantina, accompagnata da un rigoroso sistema di monitoraggio interno, gestito sotto la guida dell'enologo aziendale. Disponiamo di un laboratorio di analisi all'avanguardia, che effettua controlli puntuali in ogni fase: dalla verifica del grado di maturazione dell'uva pre-vendemmia, fino ai test finali prima della spedizione del prodotto finito. Tutti i nostri vini sono conformi ai parametri legislativi vigenti e presentano livelli di solfiti inferiori

del 50% rispetto ai limiti di legge, a garanzia di un'elevata qualità, di una maggiore salubrità e di una trasparenza che mettiamo al servizio di chi ci sceglie ogni giorno.

L'impiego di solfiti nei nostri processi enologici è stato significativamente ridotto grazie a un approccio integrato che combina igiene rigorosa, tecniche di vinificazione delicate e soluzioni biotecnologiche avanzate. L'accurata pulizia di ambienti e attrezzature, unita alla lavorazione soffice delle uve, limita naturalmente la necessità di additivi chimici. A supporto, vengono impiegati lieviti selezionati con funzione di bioprotezione dei mosti, sostanze antiossidanti di origine naturale come i tannini, e specifici microrganismi capaci di ridurre l'ossigeno disciolto nel mosto. Inoltre, l'adozione di tecnologie innovative, come il sistema Jetting, consente di minimizzare l'esposizione del vino all'aria durante la fase di sboccatura, contribuendo ulteriormente alla preservazione del prodotto senza ricorrere in modo massiccio ai solfiti.



3.2. LA GESTIONE DEGLI IMPATTI AMBIENTALI DERIVANTI DALLA PRODUZIONE

Nella nostra visione d'impresa, la sostenibilità non è un concetto astratto, ma un principio guida concreto che permea ogni fase della nostra attività: dalla coltivazione in vigneto alla vinificazione, dal confezionamento dei nostri prodotti fino alla loro distribuzione sul mercato. Ogni passaggio del processo genera impatti ambientali eterogenei, diretti e indiretti, che ci impegniamo a monitorare in modo sistematico e trasparente. Questo ci consente non solo di mantenere il controllo sulla nostra impronta ecologica, ma anche di individuare e adottare le soluzioni più efficaci per ridurre tali impatti nel breve, medio e lungo periodo.

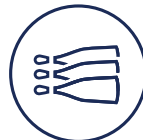
Tuttavia, la dimensione agricola, per sua stessa natura, è soggetta a una fortissima variabilità legata a fattori esogeni: oscillazioni termiche repentine, modifiche nei regimi pluviometrici, variazioni nell'insolazione, e, sempre più frequentemente, fenomeni climatici estremi e imprevedibili (grandinate, gelate fuori stagione, ondate di calore, nubifragi).

Il settore agricolo, e in particolare la viticoltura, si trova ad essere contemporaneamente responsabile e vittima di questo fenomeno globale. Da un lato, l'agricoltura contribuisce alle emissioni di gas serra, attraverso l'uso di energia, mezzi agricoli, fertilizzanti e lavorazioni del suolo; dall'altro, subisce in modo diretto gli effetti del riscaldamento globale, che mette a rischio i cicli colturali e la qualità delle produzioni.

Per questa ragione, abbiamo scelto di affrontare il cambiamento climatico in modo scientifico, misurabile e proattivo, ponendo la riduzione delle emissioni di gas climalteranti tra i nostri obiettivi prioritari. Un aspetto fondamentale del nostro approccio consiste nella quantificazione puntuale e accurata delle emissioni di gas serra lungo tutta la nostra filiera produttiva.

Per raggiungere questo obiettivo, abbiamo adottato come riferimento il progetto Ita.Ca.[®] (Italian Wine Carbon Calculator) che rappresenta oggi, per il settore vitivinicolo nazionale, il principale strumento tecnico e metodologico per la gestione degli impatti legati al cambiamento climatico. Sviluppato a partire dal 2009 da Sata Studio Agronomico, Ita.Ca.[®] si basa su criteri scientifici riconosciuti a livello internazionale, essendo conforme alle norme ISO e alle linee guida del GHGAP (Greenhouse Gas Accounting Protocol) dell'OIV – Organisation Internationale de la Vigne et du Vin. La nostra azienda ha aderito al progetto sin dalla sua fase iniziale e, grazie all'utilizzo sistematico di Ita.Ca.[®], ha ottenuto la certificazione ISO 14064:2019 a partire dal 2010 sui propri dati di emissione, diventando così una delle prime realtà italiane a dotarsi di uno strumento oggettivo, riconosciuto e verificabile per la rendicontazione climatica. Questo traguardo ci ha resi un caso di studio pionieristico, considerato a livello nazionale come modello virtuoso di misurazione e gestione delle emissioni nel comparto vitivinicolo.

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



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

3.2.1. CONSUMI DI ENERGIA

ENERGIA DIRETTA

Il consumo di energia diretta da parte dell'azienda – che comprende l'utilizzo di gas naturale per l'alimentazione delle caldaie e di carburante per la flotta aziendale, costituita sia da autovetture che da mezzi agricoli – è stato pari a 5.291 GJ. Si registra un incremento del 11% rispetto al 2023. L'aumento è imputabile principalmente all'incremento dei consumi di carburante, mentre il consumo di gas naturale ha mostrato un leggero aumento, registrando un 4% in più rispetto all'anno precedente.

CONSUMI ENERGETICI DIRETTI	U.M.	2022	2023	2024
Gasolio	l	68.223	92.160	104.650
Benzina	l	2.250	4.128	5.225
Gas Metano	m ³	38.495	36.733	37.908

ENERGIA CONSUMATA TOTALE	U.M.	2022	2023	2024
Totale consumi energetici diretti	GJ	3.916	4.758	5.291
Totale consumi energetici indiretti	GJ	9.860	10.210	10.338
Totale consumi energetici	GJ	13.776	14.968	15.629

ENERGIA INDIRETTA

Il consumo energetico indiretto dell'azienda è riconducibile principalmente alle attività svolte in cantina, in particolare al funzionamento dei macchinari e ai sistemi di raffrescamento. L'energia necessaria è fornita sia dalla rete elettrica nazionale sia da un impianto fotovoltaico di proprietà, realizzato tra il 2010 ed il 2012, è stato installato sulle coperture del centro di vinificazione.

Nel corso del 2024, l'impianto fotovoltaico ha prodotto complessivamente 1.123.659 kWh di energia, di cui 830.565 kWh sono stati autoconsumati (ossia il 74% del totale prodotto), coprendo il 29% del fabbisogno di energia elettrica complessivo dell'azienda. Si è registrato, quindi, un sensibile incremento rispetto al 2023, quando la copertura da fonte fotovoltaica si attestava al 18%. La quota residua di energia prodotta, pari a 293.094 kWh, è stata immessa nella rete elettrica nazionale.

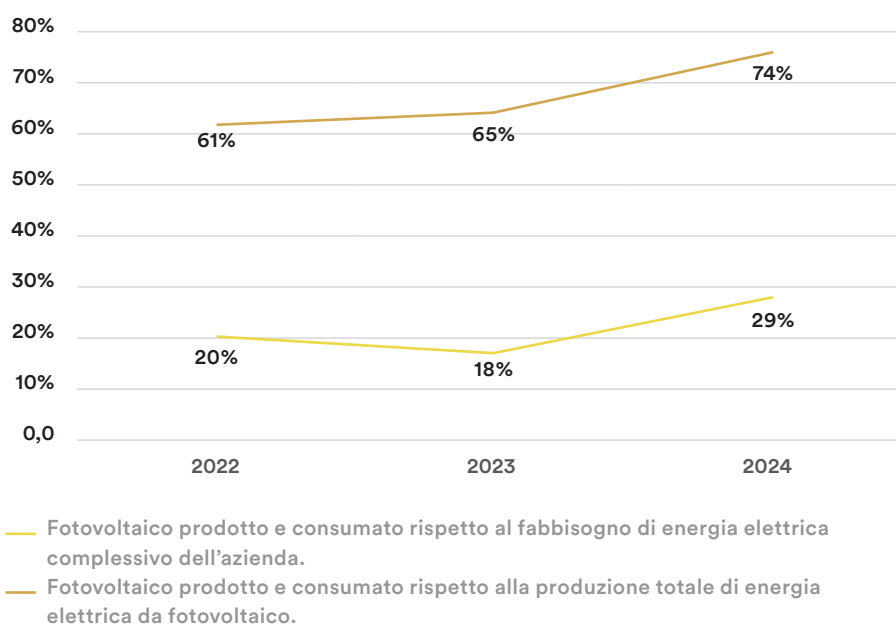
Oltre all'integrazione di fonti rinnovabili, l'azienda ha implementato soluzioni tecnologiche per il

recupero dell'energia utilizzata, con punte di efficienza che, in alcune fasi del processo produttivo, raggiungono l'80%.

Nel 2024, il consumo di energia elettrica complessivo di Guido Berlucchi è stato pari a 2.871.730 kWh, in linea con l'anno precedente.

CONSUMI ENERGETICI INDIRETTI	U.M.	2022	2023	2024
di cui prelevato dalla rete	kWh	2.180.014	2.328.056	2.041.165
di cui da impianto fotovoltaico	kWh	558.806	508.024	830.565
Consumo di energia elettrica totale	kWh	2.738.820	2.836.080	2.871.730

ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA DA FOTOVOLTAICO	U.M.	2022	2023	2024
Energia elettrica consumata	kWh	558.806	508.024	830.565
Energia elettrica venduta	kWh	352.374	276.636	293.094
Totale energia elettrica prodotta	kWh	911.180	784.660	1.123.659



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 intaccarne 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) misurarle nei cicli produttivi, al fine di garantire uno sviluppo economico compatibile con l'**equità sociale**, in regime di **equilibrio ambientale** ed in modo da rispettare la **sostenibilità economica dell'impresa**.

Nel 2024 abbiamo prodotto 948,1 tonnellate di CO₂ equivalenti (Scope 1 e Scope 2 Location Based).

EMISSIONI - SCOPE 1 (ton CO ₂ eq)	2022	2023	2024
Carburanti (caldaie, riscaldamento)	122,8	93,7	93,7
Carburanti Veicoli (consumo)	268,9	244,9	291,1
Carburanti Veicoli (distanza)	0	4,5	5,6
Perdite di gas refrigeranti	168,8	10,2	83,4
Concimazione azotata	64,4	20,1	28,8
Totale emissioni SCOPE 1	624,9	373,4	502,7
EMISSIONI - SCOPE 2 (ton CO ₂ eq)	2022	2023	2024
Energia elettrica - location based	687,6	660,1	525
Energia elettrica - market based	996,6	1.165,3	900,6
Totale Emissioni Scope 1 e Scope 2 - location based	1.312,5	1.033,6	1.027,7
Totale Emissioni Scope 1 e Scope 2 - market based	1.621,5	1.538,8	1.403,3

EMISSIONI - SCOPE 3 (ton CO₂eq)	2022	2023	2024
Trasporti	728,6	1.540	775,2
Utilizzo di beni e servizi	4.055,3	4.137,7	3.610,6
Fase d'uso e fine vita	0	871,7	860,1
Altre emissioni (es. materie prime)	0	101	85,6
Emissioni biogeniche	977,2	418,8	1.115,5
Totale emissioni Scope 1, Scope 2 location based e Scope 3	7.073,6	8.102,7	7.474,7
Totale emissioni - ISO 14064	7.073,6	8.102,7	7.474,7

3.2.3. ACQUA

L'acqua è impiegata in diverse fasi del nostro processo produttivo, come la pulizia della cantina, il lavaggio degli strumenti e la preparazione dei trattamenti fitosanitari in vigneto. Il consumo di acqua varia a seconda della stagione e, in particolare, della quantità di uva lavorata. La decisione di non irrigare i vigneti – pur quando il Disciplinare del Franciacorta lo consentirebbe – permette di contenere l'uso idrico anche in annate particolarmente aride, come è avvenuto durante l'eccezionale siccità del 2022.

Nel 2024 è stato adottato un nuovo metodo di rendicontazione dei consumi idrici, in linea con gli standard europei ESRS e GRI, che considera anche l'acqua utilizzata per l'irrigazione dei vigneti come quota di consumi. Si tratta di un cambiamento significativo rispetto alla metodologia applicata negli anni precedenti. L'acqua complessivamente consumata, sulla quale la Guido Berlucchi sta lavorando per migliorare l'efficienza dei prelievi, include ora anche la quota destinata all'irrigazione, oltre a quella già considerata per il lavaggio e la sanificazione dei locali. Questo approccio più ampio consente una visione a 360 gradi dei consumi idrici e rende possibile intervenire in modo mirato per ridurre l'impatto. L'implementazione del sistema di irrigazione goccia a goccia ne rappresenta una testimonianza concreta. Per quanto riguarda gli scarichi, il 61% del totale proviene dal centro di vinificazione, e viene sottoposto a trattamento depurativo prima di essere convogliato nella rete fognaria. La restante parte degli scarichi, derivante dall'utilizzo di acqua presso la sede e il magazzino, non richiede trattamenti particolari, in conformità con quanto stabilito dalla normativa attuale.

Nel 2024 il volume complessivo di acqua prelevata è stato pari a circa 15.273 mc, di cui il 60% proveniente dall'acquedotto e il restante 40% da pozzo. Il consumo effettivo è stato pari a circa 5.364 mc, destinato principalmente alle attività di irrigazione (3.773 mc) e ai processi di lavaggio e sanificazione dei locali (1.591 mc)

GRI 303-3 PRELIEVO IDRICO (mc)

PRELIEVO IDRICO	2022	2023	2024
Prelievo da pozzo	15.305	6.278	6.043
Prelievo da acquedotto	7.814	7.514	9.230
Totale prelievi di acqua	23.119	13.792	15.273

GRI 303-4 SCARICHI IDRICI (mc)

SCARICHI IDRICI	2022	2023	2024
Nessun trattamento	4.404	3.928	3.862
Trattamento di grigliatura e fanghi attivi	5.947	6.752	6.047
Totale scarichi idrici	10.351	10.680	9.909

GRI 305-5 CONSUMO DI ACQUA (mc)

CONSUMI IDRICI	2022	2023	2024
Totale consumi idrici	12.768	3.112	5.364
Totale consumi idrici esclusa irrigazione	1.873	560	1.591

3.2.4. MATERIALI

Per analizzare in modo più efficace i materiali impiegati nelle nostre attività, li abbiamo classificati in tre categorie, ciascuna riferita a una delle principali fasi del processo produttivo: la gestione del vigneto, il processo di vinificazione e la fase di preparazione del prodotto finito.

MATERIALI UTILIZZATI NEL VIGNETO (KG)

Semine	1.550
--------	-------

MATERIALI UTILIZZATI PER LA VINIFICAZIONE (KG)

Uva acquistata	3.335.873
Uva di proprietà	512.221
Vino	281.290 *

* Litri prevalentemente derivanti dalla controllata Agricola della Franciacorta.

MATERIALI UTILIZZATI PER LA CANTINA (KG)

Vetro (bottiglie)	3.452.419
Sughero (tappi)	37.629
Legno (confezioni)	20.207
Acciaio (gabbiette)	20.980

3.2.5. RIFIUTI

Come avviene in ogni attività produttiva di tipo industriale o agroalimentare, anche la realizzazione dei nostri vini comporta inevitabilmente la generazione di una pluralità di rifiuti solidi, derivanti dalle diverse fasi del ciclo produttivo. Si tratta, nella quasi totalità dei casi, di rifiuti non pericolosi, che vengono gestiti nel pieno rispetto della normativa vigente, attraverso processi di raccolta differenziata, tracciabilità e conferimento a operatori autorizzati.

Tra le tipologie di rifiuti più ricorrenti figurano in particolare: il vetro, gli imballaggi misti, la carta e il cartone, nonché i fanghi prodotti dall'impianto di depurazione delle acque reflue. Questi materiali rappresentano le principali frazioni generate nel corso dell'attività enologica e sono oggetto di attenzione sia nella fase di raccolta sia in quella di smaltimento o recupero.

Nel corso del 2024, si è osservato un aumento complessivo della quantità di rifiuti prodotti, che ha registrato un incremento pari al 10% rispetto all'anno precedente. In termini numerici, si è passati da 204 tonnellate di rifiuti totali nel 2023 a 224,8 tonnellate nel 2024. Questo aumento è dovuto principalmente a un maggiore utilizzo di olio, sia per il rinnovo dell'olio idraulico delle presse, sia per l'olio motore nel reparto agricolo, oltre che a un incremento nell'impiego di bancali in legno e del vetro destinato alla produzione. Si tratta, in ogni caso, di rifiuti integralmente destinati a operazioni di recupero.

Tuttavia, è da notare una significativa riduzione nella produzione di imballaggi in plastica e dei fanghi da trattamento, diminuiti nel corso dell'anno di rendicontazione rispettivamente del 34% e del 46% in confronto al 2023.

Nonostante questo aumento quantitativo, la proporzione tra rifiuti avviati a recupero e quelli destinati a smaltimento è rimasta pressoché stabile, a dimostrazione della continuità e solidità delle nostre pratiche di gestione ambientale. In particolare, la quota di rifiuti inviati al recupero si è attestata all'88% nel 2024, rispetto all'89% registrato nel 2023. Parallelamente, la frazione di rifiuti destinata a smaltimento (in discarica o mediante altri sistemi di eliminazione) ha subito solo un lieve incremento, passando dall'11% al 12% nello stesso arco temporale.

Questo andamento conferma il nostro impegno verso una gestione dei rifiuti sempre più efficiente e sostenibile, che punta alla riduzione degli sprechi, all'ottimizzazione delle risorse e alla valorizzazione dei materiali residuali, in coerenza con i principi dell'economia circolare e della responsabilità ambientale che ispirano la nostra strategia aziendale.

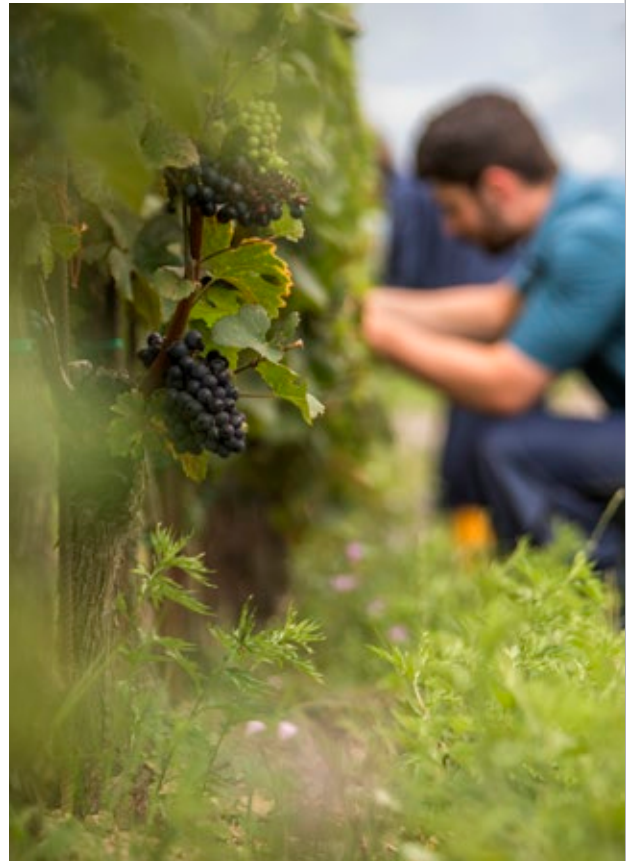




04

Le Persone

Le persone che lavorano ogni giorno al nostro fianco rappresentano il vero cuore pulsante dell'azienda. Per questo motivo, investiamo con convinzione nel valore dei nostri collaboratori, sostenendoli nella crescita professionale e tutelandone il benessere, la salute e la sicurezza.



Il nostro obiettivo è creare un ambiente di lavoro in cui ciascuno si senta parte integrante di una comunità unita da una visione comune.

In Guido Berlucchi crediamo che le risorse umane siano fondamentali per realizzare i nostri progetti di sviluppo. Per questo abbiamo scelto, nel tempo, di favorire un'integrazione profonda delle persone nella nostra cultura aziendale, riconoscendone il ruolo strategico.

Promuoviamo valori essenziali come le pari opportunità, il potenziamento delle competenze individuali, la collaborazione, la formazione continua e l'apprendimento permanente. Sono questi i principi su cui costruiamo il nostro futuro. Vengono di seguito riassunti i principali aspetti presi in esame:

- 123 dipendenti
- 40% donne
- 90% di contratti a tempo indeterminato
- 12% tasso di turnover positivo
- 1.451 ore di formazione

Nel corso del 2024, abbiamo registrato un incremento del personale dipendente pari al 7%, segno tangibile della continua crescita dell'azienda e del consolidamento delle nostre attività. In termini assoluti, il numero complessivo di dipendenti è passato da 115 unità nel 2023 a 123 unità nel 2024, confermando la volontà di investire in modo strutturato nel capitale umano, riconosciuto come una delle risorse più strategiche del nostro modello organizzativo.

Un altro indicatore significativo è rappresentato dalla presenza femminile all'interno della nostra realtà aziendale, che ha fatto registrare un lieve ma positivo incremento: la percentuale di donne sul totale dei dipendenti è infatti passata dal 39% del 2023 al 40% nel 2024. Questo dato conferma il nostro impegno verso una maggiore equità di genere e la promozione di un ambiente di lavoro sempre più inclusivo e bilanciato.

Con riferimento alla tipologia contrattuale, il 2024 ha segnato una leggera flessione nella quota di contratti a tempo indeterminato, che sono passati dal 91% al 90%. Tale variazione, seppur marginale, si inserisce in un contesto di evoluzione fisiologica dell'organico e non modifica la nostra visione di lungo periodo, che continua a privilegiare la stabilità occupazionale, la continuità relazionale e la valorizzazione dell'esperienza interna.

Sul fronte della mobilità interna, si rileva un leggero aumento del tasso di turnover positivo, ovvero delle uscite volontarie o funzionali a nuovi percorsi professionali, che è passato dall'11% al 12% tra il 2023 e il 2024. Questo dato riflette una naturale dinamicità aziendale e, al contempo, sottolinea la capacità dell'organizzazione di attrarre nuovi profili e valorizzare percorsi di carriera in linea con le esigenze aziendali e le aspirazioni individuali.



Particolare rilevanza assume infine l'ambito della formazione continua, che rappresenta una leva fondamentale per lo sviluppo professionale, l'aggiornamento delle competenze tecniche e la diffusione della cultura aziendale. Le ore totali di formazione erogate nel 2024 sono state 1.451, in aumento rispetto alle 1.402 ore registrate nel 2023, con una crescita di circa il 3,5%. Questo incremento conferma la nostra volontà di investire costantemente nel know-how interno, offrendo a tutti i collaboratori l'opportunità di accrescere le proprie competenze in un contesto in continua evoluzione.

4.1. VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE

Il successo di ogni azienda si fonda sull'impegno e sulla passione delle persone che contribuiscono attivamente al suo sviluppo. Per questo, valorizzare le competenze e il potenziale di chi lavora con noi è una priorità assoluta. Guido Berlucci crede fermamente nell'importanza del capitale umano e investe costantemente in percorsi formativi su misura, pensati per accompagnare ogni collaboratore nel proprio percorso di crescita. Formazione continua e aggiornamento professionale rappresentano infatti elementi chiave della nostra politica di gestione delle risorse umane.

Oltre a promuovere l'innovazione nei prodotti e nei processi produttivi, attribuiamo grande importanza all'aggiornamento costante delle competenze tecniche e del know-how delle nostre persone.

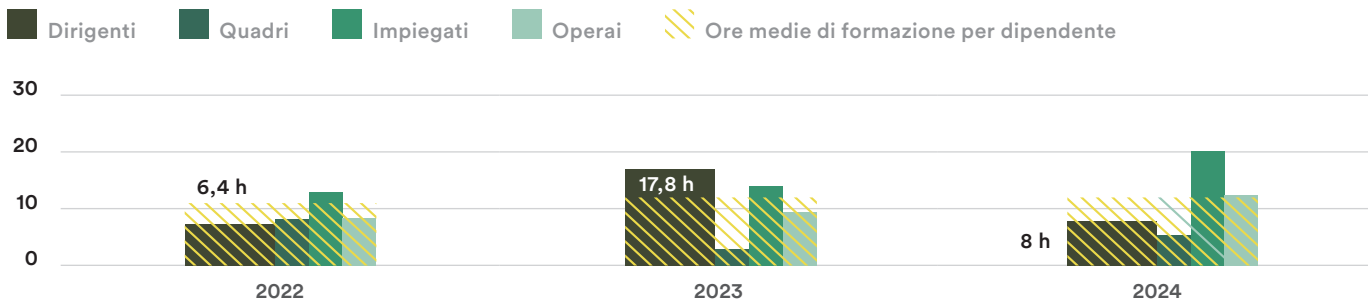
Il coordinamento delle attività formative è affidato all'ufficio Risorse Umane, che si occupa sia della formazione obbligatoria in tema di sicurezza sul lavoro, sia di quella facoltativa, definita all'interno di un piano annuale. Questo piano tiene conto delle richieste e dei fabbisogni segnalati dai responsabili di reparto e prevede un attento controllo delle ore di formazione erogate e della loro efficacia.

Per avvicinare tutti i collaboratori al mondo del vino, viene offerta gratuitamente la possibilità di partecipare al corso dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS), valido per ottenere il diploma di sommelier, indipendentemente dal ruolo ricoperto in azienda.

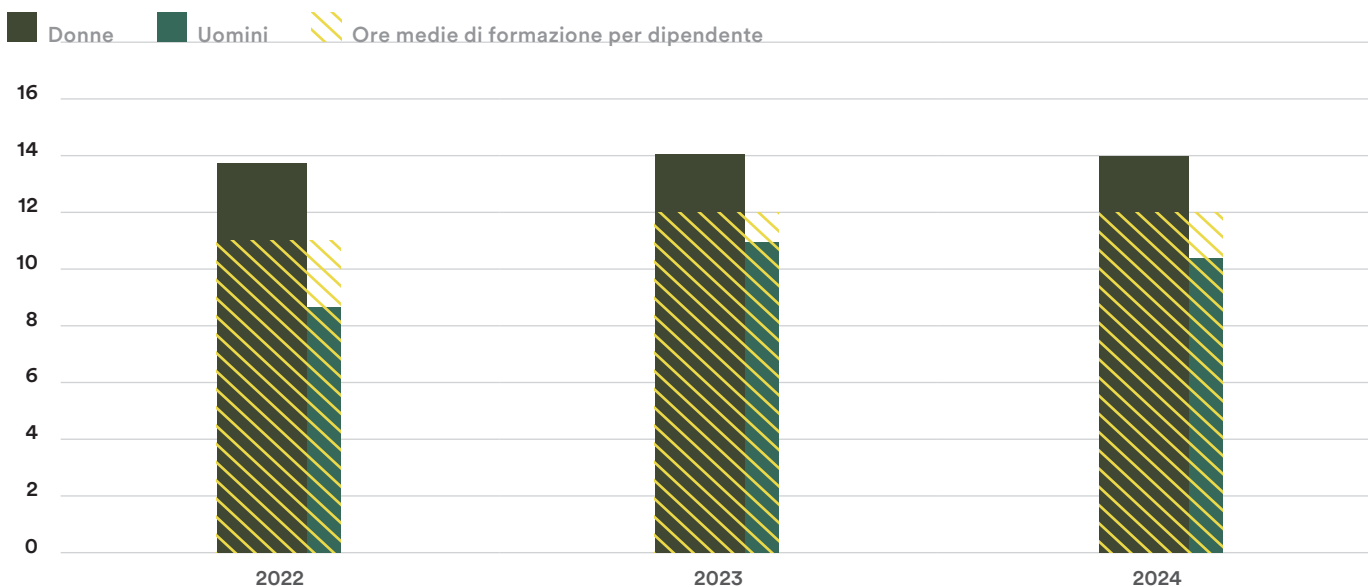
Nel corso del 2024 sono state erogate 1.451 ore complessive di formazione, con una media di 11,8 ore per persona. I corsi hanno riguardato sia aspetti tecnico-professionali, sia lo sviluppo di soft skills. Il numero totale di ore di formazione risulta in crescita rispetto al 2023. Inoltre, la Direzione Aziendale promuove da tempo percorsi formativi aggiuntivi rivolti a impiegati e dirigenti, pensati per rispondere a specifiche esigenze emerse nel tempo.

Per quanto riguarda la sostenibilità, sono stati realizzati momenti formativi dedicati a tutte le aree aziendali, con l'obiettivo di condividere il cammino intrapreso verso una gestione sempre più responsabile e sostenibile, approfondendo anche i temi legati agli aspetti ESG (Environmental, Social, Governance).

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



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



4.2. OCCUPAZIONE DI QUALITÀ

Puntiamo allo sviluppo di competenze avanzate che ci consentano di coniugare pratiche enologiche profondamente legate alla tradizione con una visione orientata al futuro. La tutela della salute e della sicurezza dei nostri collaboratori rappresenta un presupposto imprescindibile in ogni fase del processo produttivo e nell'accoglienza dei nostri ospiti. Su queste basi vogliamo costruire un ambiente di lavoro inclusivo, capace di offrire a ciascuno percorsi di crescita personalizzati.

Nel comparto vitivinicolo, l'andamento occupazionale è fortemente condizionato dalla stagionalità, che impone un incremento del personale in determinati periodi dell'anno, come durante la vendemmia o la potatura. Oltre all'assunzione di lavoratori stagionali con contratto a tempo determinato, ci avvaliamo anche del supporto di società specializzate in servizi agricoli, soprattutto nel periodo della raccolta dell'uva.



Tutti i nostri dipendenti sono assunti secondo i contratti collettivi nazionali o provinciali di riferimento. Ad eccezione delle variazioni dovute ai picchi di lavoro stagionali propri dell'attività agricola, il nostro livello occupazionale si mantiene stabile, con il 90% del personale assunto a tempo indeterminato.

Nell'ultimo anno abbiamo registrato una crescita della forza lavoro: i dipendenti sono passati da 115 nel 2023 a 123 nel 2024. Inoltre, nel corso del 2024 abbiamo impiegato 38 lavoratori stagionali. Il tasso di ingresso ha superato il 12%, mentre quello di uscita è rimasto al di sotto del 6%.

Per quanto riguarda la composizione anagrafica del personale, nel 2024 il 14% aveva meno di 30 anni, il 61% rientrava nella fascia tra i 30 e i 50 anni, mentre il 25% aveva oltre 50 anni.

Questa composizione ha garantito un efficace equilibrio delle risorse, combinando da un lato l'approccio innovativo portato dalla generazione più giovane e, dall'altro, le competenze consolidate e l'esperienza del personale con maggiore anzianità. Per quanto riguarda invece la distribuzione per genere, nel 2024 le donne hanno rappresentato il 40% del totale dei dipendenti.

4.3. SALUTE/SICUREZZA

Ci impegniamo con continuità a garantire il pieno rispetto delle normative in materia di salute e sicurezza, adottando misure volte a ridurre al minimo i rischi in un settore caratterizzato da un elevato grado di attività manuale e dall'impiego, in alcune fasi, di prodotti specifici. Particolare attenzione viene riservata alla tutela delle persone impiegate nei vigneti durante tutte le operazioni agronomiche, come la potatura e la vendemmia, così come di coloro che operano in cantina nelle fasi di vinificazione, imbottigliamento e analisi di laboratorio.

In ottemperanza al D.lgs. 81/2008 e nell'ottica di salvaguardare la salute e la sicurezza delle lavoratrici e dei lavoratori, è stato attivato un processo strutturato di identificazione dei rischi connessi alle singole attività operative. Tale processo ha portato alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) e alla nomina delle figure chiave per la gestione della sicurezza: il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP), il Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza (RLS), vari preposti e il medico competente. Le principali direttrici di intervento per la riduzione del rischio infortunistico sono rappresentate dall'attuazione di misure di prevenzione e mitigazione nei vigneti, in cantina, nei siti di vinificazione e in tutte le aree aziendali, affiancate da attività formative e di sensibilizzazione rivolte al personale.

La gestione della sicurezza riguarda sia i lavoratori dipendenti sia quelli non dipendenti, impiegati prevalentemente nelle attività agricole tramite contratti di appalto con società di servizi, nel pieno rispetto delle normative vigenti. Nel 2024 sono stati svolti degli addestramenti interni in particolari fasi di lavoro quali vendemmia, tiraggio.



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 della Lombardia.

Il territorio, per lo più collinare, 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.

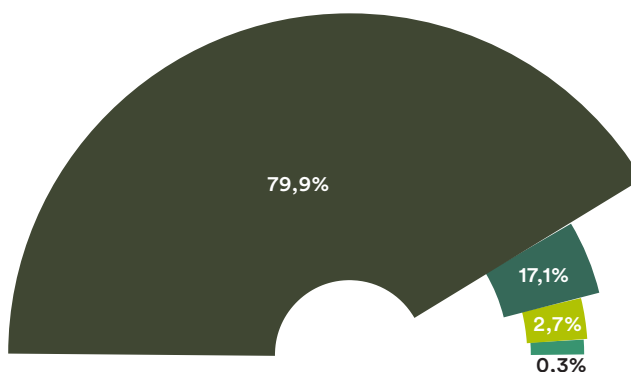
LA FRANCIACORTA - SPACCATO 2022

■ LOMBARDIA
■ FRANCIACORTA



VITIGNI COLTIVATI

■ Chardonnay
■ Pinot Nero
■ Pinot Bianco
■ Erbammat





259_{KMQ}

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 Berlucci 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 Berlucci 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. Il PBVS è ora un elemento integrato nei contratti con i conferitori di uva man mano che questi vengono rinnovati. In questo modo, il know-how dato dall'esperienza dell'azienda e dalla sua collaborazione e partecipazione in numerosi progetti di ricerca e sviluppo viene trasferito anche ai piccoli produttori, generando valore per tutto il territorio e migliorando non solo la qualità dei vini qui prodotti, ma anche la gestione sostenibile di tutta la filiera. Questo processo è favorito dalla lunga durata del rapporto con i viticoltori partner, la maggior parte dei quali sono nostri fornitori da oltre vent'anni. 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 PBVS attraverso visite del personale della Guido Berlucci presso le sedi dei propri fornitori nel corso dell'anno.

5.2. ACADEMIA BERLUCCHI:

RAPPORTO CON LA COMUNITÀ E VALORIZZAZIONE DELLA FRANCIACORTA

La storia della Guido Berlucci è intimamente legata alla figura di Franco Ziliani, pioniere del Metodo Classico in Franciacorta e personalità visionaria che ha saputo imprimere una svolta decisiva alla vocazione vitivinicola del territorio. La sua intuizione, unita alla capacità di guardare oltre il presente, ha permesso non solo di rilanciare un'intera regione, ma anche di diffondere un modello imprenditoriale fondato su valori autentici: la qualità, il rispetto per l'ambiente, il legame con la comunità e la valorizzazione delle tradizioni locali.

Oggi, questi valori sono portati avanti con determinazione e senso di responsabilità dai suoi figli, che hanno raccolto l'eredità paterna trasformandola in una visione contemporanea e dinamica dell'impresa. Grazie al loro impegno costante, l'azienda ha rafforzato ulteriormente il rapporto con il territorio, sviluppando iniziative che generano valore non solo economico, ma anche sociale e culturale. In Franciacorta, dove la natura e la storia convivono armoniosamente, Guido Berlucci si fa promotrice di

uno sviluppo sostenibile e condiviso, che coinvolge attivamente la comunità locale e favorisce l'integrazione tra attività agricole, industriali e culturali.

Con l'obiettivo di dare continuità a questo progetto valoriale, nel 2019 è nata *Accademia Berlucci*, una piattaforma culturale in costante evoluzione. L'*Accademia* rappresenta uno spazio di incontro, riflessione e crescita, in cui convergono competenze, sensibilità e visioni diverse. Attraverso l'organizzazione di eventi, tavole rotonde, conferenze e momenti formativi, vengono coinvolti esperti di rilevanza nazionale e internazionale, oltre che rappresentanti delle istituzioni, collaboratori aziendali, stakeholder territoriali e società civile.

Anche nel 2024, come negli anni precedenti, non è mancato il nostro impegno a favore di iniziative di carattere culturale e solidale, sostenendo progetti e attività che promuovono la crescita del territorio e il benessere della comunità. Tra queste si annoverano:

Vite Operose

Nel corso degli anni, *Accademia Berlucci* ha promosso e realizzato numerose iniziative con l'obiettivo di restituire valore al territorio e alla comunità, contribuendo alla diffusione della ricchezza culturale in modo concreto e partecipato. In occasione di Bergamo e Brescia Capitale Italiana della Cultura 2023 (BGBS 2023), abbiamo dato vita a un progetto dal forte valore simbolico e culturale: la Casa dei Talenti Berlucci. Si tratta di un format multidisciplinare ideato da Caroline Corbetta, curatrice d'arte contemporanea e membro del Comitato Scientifico di *Accademia Berlucci*, con l'intento di promuovere percorsi di rigenerazione culturale e valorizzazione del territorio franciacortino. Il progetto si è posto l'obiettivo di dare visibilità e spazio alle persone che operano nel tessuto locale, favorendo l'emersione di nuovi talenti e mettendo in relazione arte, cultura, territorio e sostenibilità. Abbiamo, inoltre, dato vita al progetto artistico partecipativo "Vite Operose", ideato dall'artista visivo Valerio Rocco Orlando, per sottolineare il valore culturale dell'interazione tra persone, terra e territorio, proponendo un'indagine sul significato contemporaneo dell'operosità nei luoghi dove si intrecciano ruralità e urbanità, tradizione e innovazione, natura e cultura. Avviato in Franciacorta, "Vite Operose" si è sviluppato nel corso del 2023 anche nelle città di Brescia e Bergamo, attraverso laboratori esperienziali condotti dall'artista e rivolti a tre differenti comunità locali. Attraverso il dialogo e la partecipazione attiva dei cittadini coinvolti, è emersa la dimensione relazionale del lavoro, la dignità del fare e l'identità dei territori. A partire da questo processo, Valerio Rocco Orlando ha realizzato tre opere d'arte luminose, che rappresentano simbolicamente il legame tra Franciacorta e le due città protagoniste di "Bergamo e Brescia, Capitale Italiana della Cultura 2023". Le tre sculture al neon, medium distintivo del lavoro dell'artista, sono state installate in luoghi emblematici: le mura del Castello di Borgonato, nel cuore della Franciacorta, il Viridarium del Museo di Santa Giulia a Brescia, in collaborazione con Fondazione Brescia Musei e la sede di GAMEC a Bergamo.

I.S.E.O. Summer School

Dal 2003, Guido Berlucchi sostiene con convinzione l'Istituto I.S.E.O. (Istituto di Studi Economici e per l'Occupazione), un'associazione no-profit fondata nel 1998 dal Premio Nobel per l'Economia Franco Modigliani e attualmente presieduta dal co-fondatore Riccardo Venchiarutti e con Presidente Onorario il Premio Nobel 2001, Michael Spence. Con sede a Iseo, l'Istituto è impegnato nella promozione dell'analisi e del dibattito sui grandi temi dell'economia globale, attraverso un approccio scientifico e multidisciplinare. Uno dei progetti più significativi dell'Istituto è l'International Summer School, attivo dal 2004, che ogni anno riunisce sulle sponde del Lago d'Iseo studenti laureati e ricercatori in Economia e Scienze Sociali provenienti da tutto il mondo.

Nel 2024 abbiamo celebrato la 20^a edizione della ISEO Summer School, rinnovando con entusiasmo il nostro sostegno a questa prestigiosa iniziativa. All'evento hanno preso parte 80 studenti e giovani studiosi, provenienti da 32 paesi diversi e rappresentanti di 57 università internazionali, a conferma della crescente risonanza globale dell'iniziativa. L'edizione 2024 è stata dedicata al tema: "I venti mutevoli dell'economia mondiale: nuove sfide, minacce e opportunità" e ha visto la partecipazione straordinaria di tre Premi Nobel per l'Economia: Joshua Angrist (Premio Nobel 2021), Professore al MIT e tra i massimi esperti mondiali di econometria applicata; Robert Engle (Premio Nobel 2003), Professore di Finanza alla NYU Stern School of Business e co-direttore della NYU Stern Volatility; Michael Spence (Premio Nobel 2001), Professore emerito alla Stanford Business School e Senior Fellow presso la Hoover Institution.

University for SDGs

Allo stesso modo, nella ferma convinzione che l'istruzione e la formazione rappresentino strumenti fondamentali per promuovere il cambiamento, stimolare l'innovazione e generare progresso sostenibile, abbiamo deciso di rinnovare anche nel 2024 la nostra collaborazione con University for SDGs, associazione impegnata nella diffusione dei principi e degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) promossi dall'Agenda ONU 2030. In questo contesto, abbiamo avuto il piacere di ospitare, presso la nostra sede, la seconda edizione di "University for SDGs: i territori e le sfide della transizione ecologica", evento realizzato in collaborazione con l'Università degli Studi di Brescia e con il contributo di aziende leader nei rispettivi settori. L'iniziativa, inserita nel calendario del Festival dello Sviluppo Sostenibile promosso da ASviS (Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile), ha rappresentato una preziosa occasione di confronto e riflessione su tematiche ambientali, economiche e sociali di estrema attualità.

Attraverso il coinvolgimento attivo di studenti universitari, imprese, istituzioni e realtà del terzo settore, la giornata ha promosso un dialogo partecipato su sfide complesse e interconnesse, tra cui:

- la sostenibilità nella gestione del servizio idrico e le strategie per il raggiungimento della neutralità carbonica
- l'impatto delle nuove tecnologie – dalla robotica all'intelligenza artificiale – sul mondo del lavoro e sull'ambiente
- le innovazioni nella produzione siderurgica, con un focus sulla gestione dei rifiuti e sul riutilizzo degli scarti industriali
- le relazioni tra cooperazione internazionale e crisi climatica, con approfondimenti su principi e pratiche di intervento.

**Associazione Italiana
Sommelier (AIS)**

Un'altra comunità a cui rivolgiamo la nostra attenzione con particolare dedizione è quella degli appassionati del mondo del vino, che riconosciamo come interlocutori fondamentali per la valorizzazione della cultura enologica e per la diffusione della conoscenza del territorio della Franciacorta. In quest'ottica, abbiamo scelto di offrire gratuitamente a tutti i nostri collaboratori la possibilità di frequentare il corso organizzato dall'Associazione Italiana Sommelier (AIS) finalizzato al conseguimento del diploma ufficiale di sommelier. Parallelemente, a conferma del nostro impegno concreto nella promozione della cultura enologica, mettiamo a disposizione la suggestiva cornice di Palazzo Lana Berlucci per ospitare la cerimonia di consegna dei diplomi AIS di terzo livello, il traguardo finale del percorso formativo. Oltre a fornire gratuitamente la sede per l'evento, ci facciamo carico delle spese organizzative, contribuendo alla realizzazione di una giornata solenne e significativa per i nuovi sommelier e per le loro famiglie. Questa iniziativa, che si rinnova di anno in anno, rappresenta per noi un'importante occasione per condividere il nostro patrimonio culturale, trasmettere i valori dell'ospitalità, e continuare a promuovere – attraverso l'incontro tra persone, esperienze e professionalità – la conoscenza del Franciacorta e del territorio straordinario da cui prende vita.

**Fondazione Teatro
Grande di Brescia**

Da molti anni rinnoviamo con convinzione il nostro sostegno al Teatro Grande di Brescia, uno dei simboli più rappresentativi della cultura cittadina, fondato nel 1640 e oggi riconosciuto come monumento nazionale. Il nostro contributo si esprime attraverso erogazioni liberali continuative e supporto concreto in occasione di progetti specifici, tra cui spiccano il restauro del Ridotto e della prestigiosa Sala delle Statue, due ambienti di particolare pregio architettonico e storico.

Questa collaborazione testimonia il nostro impegno a favore della valorizzazione del patrimonio culturale del territorio, convinti che cultura, bellezza e storia rappresentino un capitale condiviso da preservare e tramandare alle generazioni future.

All'interno dello stesso Teatro, abbiamo voluto dare un segno tangibile del nostro legame con l'arte e la città attraverso la creazione del Caffè del Teatro Grande Berlucci: uno spazio elegante e accogliente che rappresenta un punto di incontro privilegiato per gli appassionati di Opera, Balletto e musica classica, ma anche per i visitatori e cittadini desiderosi di immergersi nell'atmosfera di uno dei luoghi più suggestivi di Brescia. Qui è possibile degustare i Franciacorta firmati Berlucci, in un contesto che unisce armoniosamente il piacere del vino alla fruizione culturale, offrendo un'esperienza multisensoriale nel cuore della città.

Treedom

Dal 2019 abbiamo avviato una collaborazione con Treedom, la prima piattaforma al mondo che consente di piantare alberi a distanza e di seguirne online la crescita, promuovendo così progetti di riforestazione con ricadute ambientali, sociali ed economiche positive per le comunità locali. Attraverso questa partnership è nata la foresta "Guido Berlucci '61 for Treedom", un'iniziativa che incarna il nostro impegno concreto verso la sostenibilità e la lotta al cambiamento climatico.

Il progetto è stato interamente finanziato dal ricavo della vendita di una linea di prodotto dedicata, a testimonianza di come le scelte di consumo possano generare impatti positivi. In soli quattro anni, grazie al sostegno dei nostri clienti e alla nostra determinazione, abbiamo piantato oltre 3.700 alberi distribuiti in 8 Paesi del mondo, contribuendo all'assorbimento di circa 682,30 tonnellate di CO₂.

Pillole di Sostenibilità

Abbiamo ideato e pubblicato una serie di brevi video informativi, con l'obiettivo di sensibilizzare i nostri consumatori su un tema che riteniamo cruciale: l'impatto del cambiamento climatico sulla viticoltura e, più in generale, sul mondo del vino. Attraverso questi contenuti divulgativi, abbiamo voluto evidenziare come fenomeni meteorologici estremi siano diventati sempre più frequenti, mettendo a rischio la regolarità e la qualità delle produzioni agricole, in particolare della vite. Accanto al tema del clima, abbiamo voluto richiamare l'attenzione anche su altri elementi critici, quali l'impoverimento dei suoli, l'eccessivo sfruttamento delle risorse naturali e la perdita di biodiversità, fenomeni che ci spingono a adottare strategie sempre più orientate alla resilienza e alla sostenibilità ambientale.

BORSE DI STUDIO

Guido Berlucci sostiene attivamente la formazione e la crescita dei giovani, con particolare attenzione al settore enogastronomico, agricolo e ambientale, attraverso l'erogazione di borse di studio in collaborazione con prestigiose università e istituzioni educative.

Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

Abbiamo istituito una borsa di studio in memoria di Vittorio Fusari, destinata al corso di laurea triennale in Scienze Gastronomiche. Il nostro sostegno copre l'intero ciclo di studi dal 2023 al 2025, in omaggio alla figura di uno dei più grandi ambasciatori della cultura gastronomica italiana e profondo conoscitore del territorio.

Università degli Studi di Milano

Abbiamo attivato una borsa di dottorato nel programma "Agricoltura, ambiente, bioenergie", finanziando una ricerca su modelli innovativi per l'analisi del mercato vinicolo tra orientamento al consumatore e sostenibilità. Il contributo, previsto dal 2022 al 2024, si propone di favorire una visione integrata tra sviluppo sostenibile e competitività del comparto vitivinicolo.

Università degli Studi di Brescia

Sosteniamo un dottorato nel settore dell'ingegneria e della cooperazione internazionale, dedicato allo sviluppo di sistemi di valutazione integrata della sostenibilità in viticoltura, con un supporto triennale attivo dal 2022 al 2024. Il progetto nasce per coniugare il rigore scientifico con le esigenze ambientali della viticoltura moderna.

Fondazione A.I.B. e Liceo Carli di Brescia

Dal 2022 al 2026, in collaborazione con la Fondazione A.I.B., sosteniamo una borsa di studio quinquennale per studenti meritevoli del Liceo Carli di Brescia, con l'obiettivo di promuovere percorsi di eccellenza scolastica e valorizzare i talenti del territorio.

Borsa di studio "Franco Ziliani"

Nel biennio 2023-2024, in qualità di Educational Supporter della Vinitaly International Academy (VIA), Berlucci ha istituito la Borsa di Studio "Franco Ziliani", un premio dal forte valore simbolico dedicato al miglior studente del corso, nato per onorare l'eredità del fondatore e sostenere l'impegno e la passione delle nuove generazioni di professionisti del vino.

ALTRE INIZIATIVE

Progetto di ricerca sulla sostenibilità dei Presidi Italiani a fianco di Slow Food

Nel 2024 si è rinnovata e rafforzata la storica alleanza tra Guido Berlucci e Slow Food, due realtà accomunate da una profonda sensibilità verso la sostenibilità ambientale, la salvaguardia delle tradizioni locali e la promozione di un'agricoltura etica e resiliente. Berlucci, da sempre attenta a promuovere modelli produttivi più sostenibili e responsabili, ha sostenuto un nuovo e ambizioso progetto di ricerca, promosso da Slow Food, volto a indagare il livello di sostenibilità dei Presidi italiani. Il progetto è stato presentato in occasione di Terra Madre Salone del Gusto 2024, uno dei principali appuntamenti internazionali dedicati al cibo buono, pulito e giusto. In questa sede sono stati condivisi i primi risultati di un'analisi condotta su un campione di 80 Presidi italiani, selezionati per rappresentare la varietà e la ricchezza delle filiere agroalimentari locali. L'indagine ha preso in considerazione tre principali dimensioni della sostenibilità:

- Dimensione agro-ambientale, con riferimento all'impatto delle pratiche agricole sull'uso del suolo, delle risorse idriche ed energetiche
- Dimensione socio-culturale, relativa alla trasmissione dei saperi, alla tutela delle pratiche tradizionali e alla partecipazione delle comunità locali
- Dimensione economica, con l'obiettivo di valutare la capacità dei Presidi di generare valore per i produttori e il territorio.

I risultati emersi mettono in luce alcune aree di miglioramento, come la necessità di incentivare l'utilizzo di risorse agricole più sostenibili, di promuovere l'adozione su larga scala di fonti energetiche rinnovabili e di favorire il recupero della biodiversità microbiologica, in particolare nei processi di trasformazione casearia.

Premio Francesco Arrigoni

Berlucci 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 2024 ha scelto di assegnare il premio dedicato alla memoria del grande giornalista gastronomico scomparso nel 2011 alla WBA World Biodiversity Association per i progetti a favore delle api e degli altri impollinatori.

Inclusione sociale con il supporto di CLARABELLA Cooperativa Sociale Agricola Onlus

Guido Berlucci collabora da diversi anni con il Consorzio Cascina Clarabella, realtà Onlus che riunisce cooperative sociali impegnate nel sostegno a persone con disabilità psichica e fisica. A Clarabella sono affidate attività di manutenzione del verde nei vigneti e nei giardini aziendali, oltre ai servizi di pulizia degli uffici.

Donazioni

Berlucci supporta:

- Active Sport e la polisportiva Vighenzi
- Calcio Cortefranca e il Calcio di Borgonato
- Antares onlus (Associazione Nazionale Tutela Adolescenti Residenti – Onlus)
- Fondazione Monsignor Tornatore e Padre Mauro
- Associazione Angeli per la Vita
- Radio Montorfano per la manifestazione Auto D'epoca in Franciacorta che ha devoluto il contributo all'associazione TeamLife di Chiari
- Fondazione Carolina Onlus
- Fondazione Provinciale della Comunità Comasca Onlus



06

Nota Metodologica

Il presente Report è stato redatto con l'intento di condividere in modo chiaro e trasparente l'impegno costante di Guido Berlucchi & C. nel promuovere un modello di impresa orientato alla sostenibilità. In linea con i principi di responsabilità che da anni guidano il nostro percorso, questo documento rappresenta uno strumento di rendicontazione e comunicazione verso tutti i nostri stakeholder, con l'obiettivo di offrire una visione completa e aggiornata delle nostre scelte, delle azioni intraprese e dei risultati ottenuti. Per la rendicontazione dell'anno 2024, si è deciso di mantenere un'impostazione metodologica coerente con quella adottata nei report precedenti, basata sugli Standard GRI (Global Reporting Initiative), al fine di garantire comparabilità, continuità e affidabilità nel tempo. In particolare, è stata posta una maggiore attenzione all'approfondimento dei dati ambientali, alla luce degli obiettivi di transizione ecologica e delle sfide legate al cambiamento climatico.

L'analisi degli indicatori GRI, selezionati in base alla loro rilevanza strategica, ha permesso di monitorare con precisione le performance aziendali nei diversi ambiti della sostenibilità e di misurarne i progressi, rafforzando così il nostro impegno verso un futuro sempre più responsabile, resiliente e generativo di valore condiviso.





6.1. ANALISI DI MATERIALITÀ ANALITICA

ANALISI DI MATERIALITÀ			
Ambiente			
Temi materiali	Impatti	GRI Standards	SDG
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 e 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) 416 - Salute e Sicurezza dei clienti	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 401 - Assunzioni e cessazioni 404 - 405 Formazione e Diversità 2.7 - 2.8 - 2.30 Attività e Lavoratori	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

6.2. TABELLE GRI

GRI 2-7: LAVORATORI DIPENDENTI (N.)

SUDDIVISIONE PER CONTRATTI DI LAVORO	2022	2023	2024
Contratti a tempo determinato	1	5	7
di cui donne	0	0	3
di cui uomini	1	5	4
Contratti a tempo indeterminato	107	105	111
di cui donne	41	42	43
di cui uomini	66	63	68
Contratti intermittenti	5	5	5
di cui donne	3	3	3
di cui uomini	2	2	2
Numero totale dei dipendenti	113	115	123

SUDDIVISIONE PER TIPOLOGIA DI IMPIEGO	2022	2023	2024
Contratti full time	89	92	100
di cui donne	24	26	30
di cui uomini	65	66	70
Contratti part time	19	18	18
di cui donne	17	16	16
di cui uomini	2	2	2
Contratti intermittenti	5	5	5
di cui donne	3	3	3
di cui uomini	2	2	2
Numero totale dei dipendenti	113	115	123



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

LAVORATORI NON DIPENDENTI	2022	2023	2024
Numero totale di tirocinanti	0	0	0
Numero totale di lavoratori stagionali	37	34	38
di cui donne	0	0	0
di cui uomini	37	34	38
Numero totale di lavoratori autonomi	0	0	0
Altro (Amministratori)	1	1	1
Numero totale di lavoratori non dipendenti	38	35	39

GRI 2-30: ACCORDI DI CONTRATTAZIONE COLLETTIVA (N.)

CONTRATTI COLLETTIVI	2022	2023	2024
Totale di dipendenti	113	115	123
Dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	113	115	123
Dipendenti coperti da accordi di contrattazione collettiva	100%	100%	100%

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

VALORE AGGIUNTO GLOBALE	2022	2023	2024
Valore economico generato	54.655	63.880	59.646
Valore della produzione	54.583	63.391	59.129
Altri proventi	72	489	516
Valore economico distribuito	45.607	53.643	51.827
Costi operativi	34.371	40.455	38.451
Costi del personale	6.811	7.199	7.722
Pagamenti ai fornitori di capitale	742	1.781	2.327
Pagamenti alla Pubblica Amministrazione	2.563	3.087	2.180
Sostegni alla comunità	102	105	83
Contributi associativi	1.018	1.015	1.064
Valore economico trattenuto	9.048	10.237	7.819

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

SPESA SUI FORNITORI	2022	2023	2024	2022	2023	2024
Prodotto						
Provincia di Brescia	11.137.700	15.186.830	12.198.519	72%	74%	67%
Regione Lombardia, esclusa Provincia di Brescia	3.489.877	3.947.237	4.094.028	23%	19%	23%
Mondo esclusa Lombardia e provincia di Brescia	874.877	1.321.647	1.868.849	6%	6%	10%
Hospitality						
Provincia di Brescia	220.072	270.397	205.094	92%	93%	85%
Regione Lombardia, esclusa Provincia di Brescia	14.472	16.347	25.719	6%	6%	11%
Mondo esclusa Lombardia e provincia di Brescia	4.742	2.942	10.231	2%	1%	4%

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

MATERIALI UTILIZZATI NEL VIGNETO	2022	2023	2024
Letame	547.700	418.200	0
Compost	455.650	0	345.430
Prodotti fito-sanitari	10.129	17.328	15.757
Lotta biologica	62	63	63
Semine	0	1.130	1.550
Totale	1.013.541	436.721	362.800

MATERIALI UTILIZZATI PER LA VINIFICAZIONE	2022	2023	2024
Uva	4.163.527	5.258.961	3.848.094
di cui uva acquistata	3.533.997	4.416.687	3.335.873
di cui uva di proprietà	629.530	842.274	512.221
Vino	350.000	614.290	281.290
Saccarosio	84.000	96.000	120.000
MCR	0	27.780	40.520
Additivi enologici	11.856	5.597	10.554
Coadiuvanti enologici	8.373	7.119	10.108
Totale	4.617.756	6.009.747	4.310.566

MATERIALI UTILIZZATI IN CANTINA	2022	2023	2024
Vetro	3.667.644	3.483.989	3.452.419
Carta - Cartone	553.491	549.657	558.497
Sughero	40.728	38.537	37.629
Legno	19.897	23.352	20.207
Carta - Legno	381	663	944
Acciaio	23.195	21.482	20.980
Alluminio - Plastica	19.146	17.693	17.499
Plastica	12.541	13.178	12.275
Carta- Plastica	9.138	10.309	10.025
Colla	2.000	2.500	1.500
Acciaio-Plastica			3.360
Totale	4.348.161	4.161.360	4.135.335
Totale tutti i materiali	9.979.458	10.607.828	8.808.701

GRI 302-1: ENERGIA CONSUMATA ALL'INTERNO DELL'ORGANIZZAZIONE

CONSUMI ENERGETICI DIRETTI ED INDIRETTI NELL'INTERA ORGANIZZAZIONE

CONSUMI ENERGETICI DIRETTI	U.M.	2022	2023	2024
Gasolio	l	68.223	92.160	104.650
Benzina	l	2.250	4.128	5.225
Gas Metano	m ³	38.495	36.733	37.908

CONSUMI ENERGETICI INDIRETTI	U.M.	2022	2023	2024
di cui prelevato dalla rete	kWh	2.180.014	2.328.056	2.041.165
di cui da impianto fotovoltaico	kWh	558.806	508.024	830.565
Consumo di energia elettrica totale	kWh	2.738.820	2.836.080	2.871.730

ENERGIA CONSUMATA TOTALE	U.M.	2022	2023	2024
Totale consumi energetici diretti	GJ	3.916	4.758	5.291
Totale consumi energetici indiretti	GJ	9.860	10.210	10.338
Totale consumi energetici	GJ	13.776	14.968	15.629

ENERGIA ELETTRICA AUTOPRODOTTA DA FOTOVOLTAICO	U.M.	2022	2023	2024
Energia elettrica consumata	kWh	558.806	508.024	830.565
Energia elettrica venduta	kWh	352.374	276.636	293.094
Totale energia elettrica prodotta	kWh	911.180	784.660	1.123.659

GRI 305-1,2: EMISSIONI 2016 (ton CO2eq)

EMISSIONI - SCOPE 1	2022	2023	2024
Carburanti (caldaie, riscaldamento)	122,8	93,7	93,7
Carburanti Veicoli (consumo)	268,9	244,9	291,1
Carburanti Veicoli (distanza)	0	4,5	5,6
Perdite di gas refrigeranti	168,8	10,2	83,4
Concimazione azotata	64,4	20,1	28,8
Totale emissioni SCOPE 1	624,9	373,4	502,7
EMISSIONI - SCOPE 2	2022	2023	2024
Energia elettrica - location based	687,6	660,1	525
Energia elettrica - market based	996,6	1.165,3	900,6
Totale Emissioni Scope 1 e Scope 2 - location based	1.312,5	1.033,6	948,1
Totale Emissioni Scope 1 e Scope 2 - market based	1.621,5	1.538,8	1.268,9
EMISSIONI - SCOPE 3	2022	2023	2024
Trasporti	728,6	1.540	775,2
Utilizzo di beni e servizi	4.055,3	4,137,7	3.610,6
Fase d'uso e fine vita	0	871,7	860,1
Altre emissioni (es. materie prime)	0	101	85,6
Emissioni biogeniche	977,2	418,8	1.115,5
Totale emissioni Scope 1, Scope 2 location based e Scope 3	7.073,6	8.102,7	7.474,7
Totale emissioni - ISO 14064	7.073,6	8.102,7	7.474,7

GRI 303-3: PRELIEVO IDRICO 2018 (MC)

PRELIEVO IDRICO	2022	2023	2024
Prelievo da pozzo	15.305	6.278	6.043
di cui per irrigazione	10.895	2.552	3.773
di cui per processo produttivo	4.410	3.726	2.270
Prelievo da acquedotto	7.814	7.514	9,30
Totale prelievi di acqua	23.119	13.792	15.273

GRI 303-4: SCARICHI IDRICI 2018 (MC)

SCARICHI IDRICI	2022	2023	2024
Nessun trattamento	4.404	3.928	3.862
Trattamento di grigliatura e fanghi attivi	5.947	6.752	6.047
Totale scarichi idrici	10.351	10.680	9.909

GRI 303-5: CONSUMO DI ACQUA 2018 (MC)

CONSUMI IDRICI	2022	2023	2024
Totale consumi idrici	12.768	3.112	5.364
Totale consumi idrici esclusa irrigazione	1.873	560	1.591

GRI 306-3,4,5: PRODUZIONE DI RIFIUTI (TON)

RIFIUTI	2022	2023	2024
Totale rifiuti	230,1	204	224,8
di cui pericolosi	1,3	2,4	4,8
di cui non pericolosi	228,7	201,6	220
Totale rifiuti inviati a recupero	199,4	180,9	196,7
di cui inviati a recupero presso la sede	0	0	0
di cui inviati a recupero presso un sito esterno	199,4	180,9	1.967
di cui pericolosi	0,8	1,1	3,8
di cui destinati ad altre operazioni di recupero	0,1	0	3,6
di cui inviati a riciclo	0,6	1,1	0,2
di cui non pericolosi	198,6	179,8	193
di cui destinati ad altre operazioni di recupero	74,2	53,4	29,9
di cui inviati a riciclo	124,4	126,4	163
Totale rifiuti inviati a smaltimento	30,6	23	28,1
di cui inviati a recupero presso la sede	0	0	0
di cui inviati a smaltimento presso un sito esterno	30,6	23	28,1
di cui pericolosi	0,5	1,3	1
di cui inviati a discarica	0,5	1,3	1
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	0	0	0
di cui non pericolosi	30,1	21,8	27,1
di cui inviati a discarica	30,1	21,8	27,1
di cui inviati a incenerimento (con recupero di energia)	0	0	0

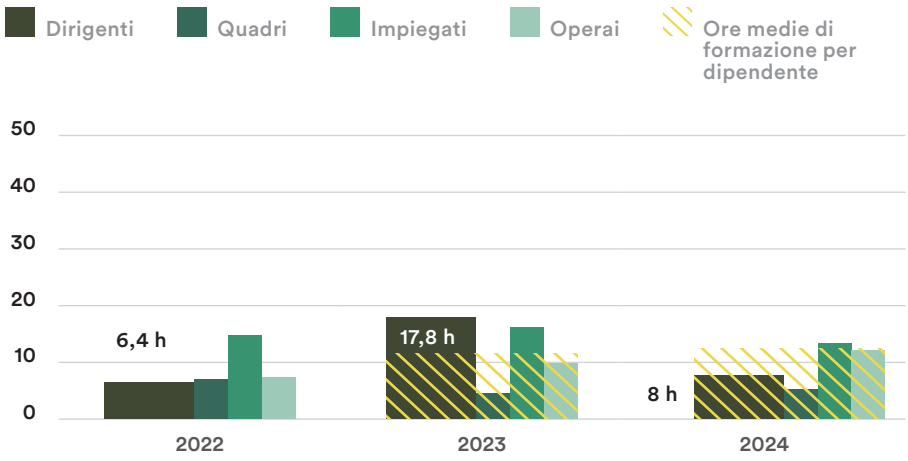
GRI 401-1: NUOVE ASSUNZIONI E TURNOVER (N)

TURNOVER E TASSO DI TURNOVER	2022	2023	2024	2022	2023	2024
	NUOVE ASSUNZIONI			TASSO DI ASSUNZIONE		
di cui donne	4	6	7	3,5%	5,2%	6,1%
< 30	4	4	3	3,5%	3,5%	2,6%
tra 30 e 50	0	1	4	0,0%	0,9%	3,5%
> 50	0	1	0	0,0%	0,9%	0,0%
di cui uomini	12	7	8	10,6%	6,1%	7,0%
< 30	3	3	4	2,7%	2,6%	3,5%
tra 30 e 50	9	4	4	8,0%	3,5%	3,5%
> 50	0	0	0	0,0%	0,0%	0,0%
Totale assunzioni	16	13	15	14,2%	11,3%	12,2%
	CESSAZIONI			TASSO DI CESSAZIONE		
di cui donne	5	5	3	4,4%	4,3%	2,6%
< 30	2	1	2	1,8%	0,9%	1,7%
tra 30 e 50	3	1	1	2,7%	0,9%	0,9%
> 50	0	3	0	0,0%	2,6%	0,0%
di cui uomini	5	6	4	4,4%	5,2%	3,5%
< 30	1	0	3	0,9%	0,0%	2,6%
tra 30 e 50	2	2	1	1,8%	1,7%	0,9%
> 50	2	4	0	1,8%	3,5%	0,0%
Totale cessazioni	10	11	7	8,8%	9,6%	5,7%
Turnover complessivo				23,0%	20,9%	17,9%

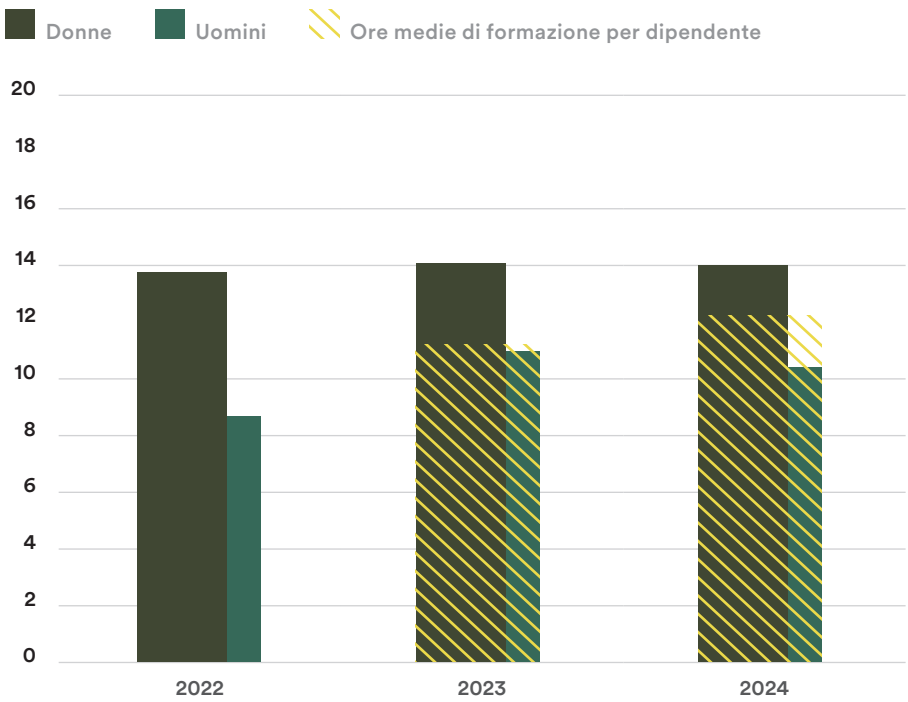
GRI 404-1: ORE MEDIE DI FORMAZIONE ANNUA PER DIPENDENTE (ORE)

FORMAZIONE	2022	2023	2024
Formazione totale erogata	1.269	1.402	1.451
Ore medie di formazione per dipendente	11	12	12
Ore medie di formazione per genere			
donne	14	14	14
uomini	9	11	10
Ore medie di formazione per inquadramento			
Dirigenti	6	18	8
Quadri	7	5	5
Impiegati	15	16	13
Operai	7	10	12

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)

DIPENDENTI PER GENERE E INQUADRAMENTO	2022	2023	2024	2022	2023	2024
Dirigenti	5	5	7			
di cui donne	1	1	2	20%	20%	29%
di cui uomini	4	4	5	80%	80%	71%
Quadri	7	8	8			
di cui donne	2	3	2	29%	38%	25%
di cui uomini	5	5	6	71%	63%	75%
Impiegati	46	46	48			
di cui donne	30	30	33	65%	65%	69%
di cui uomini	16	16	15	35%	35%	31%
Operai	55	56	60			
di cui donne	11	11	12	20%	20%	20%
di cui uomini	44	45	48	80%	80%	80%
Totale	113	115	123			
donne	44	45	49	39%	39%	40%
uomini	69	70	74	61%	61%	60%

DIPENDENTI PER FASCIA DI ETÀ E INQUADRAMENTO	2022	2023	2024	2022	2023	2024
<i>Unità di misura</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>	<i>n.</i>	<i>%</i>	<i>%</i>	<i>%</i>
Dirigenti	5	5	7			
< 30	0	0	0	0%	0%	0%
tra 30 e 50	0	0	2	0%	0%	29%
> 50	5	5	5	100%	100%	71%
Quadri	7	8	8			
< 30	0	0	0	0%	0%	0%
tra 30 e 50	6	7	6	86%	88%	75%
> 50	1	1	2	14%	13%	25%
Impiegati	46	46	48			
< 30	6	7	7	13%	15%	15%
tra 30 e 50	33	32	33	72%	70%	69%
> 50	7	7	8	15%	15%	17%
Operai	55	56	60			
< 30	9	12	10	16%	21%	17%
tra 30 e 50	30	31	34	55%	55%	57%
> 50	16	13	16	29%	23%	27%
Totale	113	115	123			
< 30	15	19	17	13%	17%	14%
tra 30 e 50	69	70	75	61%	61%	61%
> 50	29	26	31	26%	23%	25%



07

Informative e riferimenti

PIAZZA



Dichiarazione d'uso

Guido Berlucci & C. ha presentato una rendicontazione in conformità agli Standard GRI per il periodo 1° gennaio 2024 – 31 dicembre 2024.

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
L'organizzazione e le sue pratiche di rendicontazione		
2-1: Dettagli dell'organizzazione	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci	
2-2: Entità incluse nella rendicontazione di sostenibilità dell'organizzazione	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci	
2-3: Periodo di rendicontazione, frequenza e punto di contatto	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci Capitolo 7 – Informativa e Riferimenti Politica di sostenibilità Capitolo 1 – Lettera agli Stakeholder Capitolo 4 - Relazione di Monitoraggio 2024 e Piano Strategico di Sostenibilità 25/27	
2-4: Revisione delle informazioni	Report di Sostenibilità Capitolo 6 – Nota metodologica	
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	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci	
2-7: Dipendenti	Report di Sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone	
Governance		
2-9: Struttura e composizione della governance	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci	
2-10: Nomina e selezione del massimo organo di governo	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci	

STANDARD GRI INFORMATIVA	UBICAZIONE NEL REPORT	NOTE E OMISSIONI
2-11: Presidente del massimo organo di governo	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi	
2-12: Ruolo del massimo organo di governo nel controllo della gestione degli impatti	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi	
2-13: Delega di responsabilità per la gestione degli impatti	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi	
2-14: Ruolo del massimo organo di governo nella rendicontazione di sostenibilità	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi	
2-15: Conflitti di interesse	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi	
2-16: Comunicazione delle criticità	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi	
2-17: Conoscenze collettive del massimo organo di governo	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi	
2-18: Valutazione della performance del massimo organo di governo	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi	
2-19: Norme riguardanti le remunerazioni	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi	
2-20: Procedura di determinazione della retribuzione	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi	
Strategie, politiche e pratiche		
2-22: Dichiarazione sulla strategia di sviluppo sostenibile	Politica di Sostenibilità Capitolo 1 - Lettera agli Stakeholder	
2-23: Impegno in termini di policy	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi Politica di Sostenibilità Capitolo 1 - Lettera agli Stakeholder	Oltre alla missione e ai valori, il Codice Etico indica i valori e gli impegni con cui la Guido Berluschi si impegna in termini di policy per una condotta d'impresa responsabile.
2-24: Integrazione degli impegni in termini di policy	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi Capitolo 3 – Il Prodotto	
2-25: Processi volti a rimediare gli impatti negativi	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi Capitolo 2 – La Materialità	
2-26: Meccanismi per richiedere chiarimenti e sollevare preoccupazioni	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berluschi	

STANDARD GRI INFORMATIVA	UBICAZIONE NEL REPORT	NOTE E OMISSIONI
2-27: Conformità a leggi e regolamenti	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci Capitolo 2 – La nostra idea di Sostenibilità Capitolo 3 – Il prodotto Capitolo 4 – Le persone Capitolo 5 – Il territorio Politica di Sostenibilità Capitolo 2 – I 10 pilastri del nostro impegno sostenibile	
2-28: Adesione ed associazioni	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci	
Coinvolgimento degli stakeholder		
2-29: Modalità di coinvolgimento degli stakeholder	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci Capitolo 3 – Il Prodotto Politica di Sostenibilità Capitolo 1 - Lettera agli Stakeholder	
2-30: Accordi di contrattazione collettiva	Report di Sostenibilità Capitolo 4 - Le Persone	
GRI 3: TEMI MATERIALI 2021		
3-1: Processo di determinazione di temi materiali	Report di Sostenibilità Capitolo 2 – La Materialità Capitolo 5 – Il territorio Capitolo 6 – Nota metodologica	
3-3: Gestione dei temi materiali (valorizzazione e sviluppo economico del territorio)	Politica di Sostenibilità Capitolo 2 – I pilastri del nostro impegno sostenibile	
GRI 201: PERFORMANCE ECONOMICHE 2016		
201-1: Valore economico direttamente generato e distribuito	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci Politica di Sostenibilità Capitolo 3 – Il 2024 in numeri	
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)	Politica di Sostenibilità Capitolo 2 – I 10 pilastri del nostro impegno sostenibile Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto	
GRI 204: PRATICHE DI APPROVVIGIONAMENTO 2016		
204-1: Proporzione di spesa verso fornitori locali	Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto Capitolo 5 – Il Territorio	

STANDARD GRI INFORMATIVA	UBICAZIONE NEL REPORT	NOTE E OMISSIONI
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)	<p>Politica di Sostenibilità Capitolo 2 – I 10 pilastri del nostro impegno sostenibile</p> <p>Report di Sostenibilità Capitolo 2 – La nostra idea di sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
GRI 302: ENERGIA 2016		
302-1: Energia consumata all'interno dell'organizzazione	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
GRI 305: EMISSIONI 2016		
305-1: Emissioni di gas a effetto serra (GHG) dirette (Scope 1)	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
305-2: Emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette da consumi energetici (Scope 2)	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
305-3: Altre emissioni di gas a effetto serra (GHG) indirette (Scope 3)	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: CIRCOLARITÀ DEI MATERIALI E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI		
3-3: Gestione dei temi materiali	<p>Politica di Sostenibilità Capitolo 2 – I 10 pilastri del nostro impegno sostenibile</p> <p>Report di Sostenibilità Capitolo 2 – La nostra idea di sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
GRI 301: MATERIALI 2016		
301-1: Materiali utilizzati per peso e volume	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
GRI 306: RIFIUTI 2020		
306-1: Generazione di rifiuti e impatti significativi correlati ai rifiuti	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
306-2: Gestione di impatti significativi correlati ai rifiuti	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
306-3: Rifiuti prodotti	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
306-4: Rifiuti non destinati allo smaltimento	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
306-5: Rifiuti destinati a smaltimento	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	

STANDARD GRI INFORMATIVA	UBICAZIONE NEL REPORT	NOTE E OMISSIONI
GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: CONSUMI IDRICI E SCARICHI DI ACQUE REFLUE		
3-3: Gestione dei temi materiali	<p>Politica di Sostenibilità Capitolo 2 – I 10 pilastri del nostro impegno sostenibile</p> <p>Report di Sostenibilità Capitolo 2 – La nostra idea di sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
GRI 303: ACQUA E SCARICHI IDRICI 2018		
303-1: Interazioni con l'acqua come risorsa condivisa	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
303-2: Gestione degli impatti correlati allo scarico di acqua	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
303-3: Prelievo idrico	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
303-4: Scarico idrico	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
303-5: Consumo idrico	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto</p>	
GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI		
3-3: Gestione dei temi materiali	<p>Politica di Sostenibilità Capitolo 2 – I 10 pilastri del nostro impegno sostenibile</p> <p>Report di Sostenibilità Capitolo 2 – La nostra idea di sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone</p>	
GRI 403: SALUTE E SICUREZZA SUL LAVORO 2018		
403-1: Sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone</p>	
403-2: Identificazione dei pericoli, valutazione dei rischi e indagini sugli incidenti	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone</p>	
403-4: Partecipazione e consultazione dei lavoratori e comunicazione in materia di salute e sicurezza sul lavoro	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone</p>	
403-5: Formazione dei lavoratori in materia di salute e sicurezza sul lavoro	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone</p>	
403-6: Promozione della salute dei lavoratori	<p>Report di Sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone</p>	

STANDARD GRI INFORMATIVA	UBICAZIONE NEL REPORT	NOTE E OMISSIONI
403-7: Prevenzione e mitigazione degli impatti in materia di salute e sicurezza sul lavoro all'interno delle relazioni commerciali	Report di Sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone	
403-8: Lavoratori coperti da un sistema di gestione della salute e sicurezza sul lavoro	Report di Sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone	
403-9: Infortuni sul lavoro	Report di Sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone	
403-10: Malattie professionali	Report di Sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone	
GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: OCCUPAZIONE DI QUALITÀ		
3-3: Gestione dei temi materiali	Politica di Sostenibilità Capitolo 2 – I 10 pilastri del nostro impegno sostenibile Report di Sostenibilità Capitolo 2 – La nostra idea di sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone	
GRI 401: OCCUPAZIONE 2016		
401-1: Nuove assunzioni e cessazioni	Report di Sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone	
GRI 404: FORMAZIONE E ISTRUZIONE		
404-1: Ore medie di formazione annua per dipendente	Report di Sostenibilità Capitolo 4 – Le Persone	
GRI 405: DIVERSITÀ E PARI OPPORTUNITÀ		
405-1: Diversità negli organi di governo e tra i dipendenti	Report di Sostenibilità Capitolo 1 – La Guido Berlucci Capitolo 4 – Le Persone	
GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE		
3-3: Gestione dei temi materiali	Politica di Sostenibilità Capitolo 2 – I 10 pilastri del nostro impegno sostenibile Report di Sostenibilità Capitolo 2 – La nostra idea di sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto	
GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: TUTELA DEL SUOLO, DELLE ACQUE E DELLA BIODIVERSITÀ		
3-3: Gestione dei temi materiali	Politica di Sostenibilità Capitolo 2 – I 10 pilastri del nostro impegno sostenibile Report di Sostenibilità Capitolo 2 – La nostra idea di sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto	

STANDARD GRI INFORMATIVA	UBICAZIONE NEL REPORT	NOTE E OMISSIONI
Informativa qualitativa non GRI		
Progetto BIOPASS, progetto FA.RE.SU.BIO	Politica di Sostenibilità Capitolo 2 – I 10 pilastri del nostro impegno sostenibile Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto	
GRI 3 - TEMA MATERIALE 2021: INNOVAZIONE E SVILUPPO DI PRATICHE AGRICOLE SOSTENIBILI		
3-3: Gestione dei temi materiali	Politica di Sostenibilità Capitolo 2 – I 10 pilastri del nostro impegno sostenibile Report di Sostenibilità Capitolo 2 – La nostra idea di sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto	
Informativa qualitativa non GRI		
Il protocollo Berlucci di viticoltura sostenibile (PBVS)	Politica di Sostenibilità Capitolo 2 – I 10 pilastri del nostro impegno sostenibile Report di Sostenibilità Capitolo 3 – Il Prodotto	



Guido Berlucchi

BERLUCCHI
FRANCIACORTA

Report di Sostenibilità 2024

della GUIDO BERLUCCHI & C. SpA

Piazza Duranti, 4

25040 Borgonato (BS)

www.berlucchi.it

sostenibilita@berlucchi.it

Il Report di Sostenibilità 2024 è stato realizzato

in collaborazione con Espera consulting S.r.l.

www.esperasrl.it

Progetto grafico e impaginazione

a cura di Angelini Design S.r.l.

www.angelinidesign.com

Seguici sui social

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

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

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

