

Bilancio di Sostenibilità 2023





Presentazione

“Siamo fieri di continuare a promuovere uno sviluppo sostenibile rendicontando con trasparenza i risultati raggiunti rispetto ai nostri obiettivi strategici e condividendo queste informazioni con i nostri stakeholder.

Il rispetto per il territorio, la cura per le persone (siano essi dipendenti, coloro che abitano questi luoghi o wine lovers provenienti da tutto il mondo) e la sperimentazione di innovazioni tecnologiche volte allo sviluppo sostenibile sono solo alcuni dei nostri pilastri in ambito di sostenibilità.

Elemento fondamentale per noi, poiché muove il nostro operato, è l’“educazione al vino”: non basta vendere bottiglie di vino focalizzandosi solo sulla massimizzazione della redditività; è necessario far scoprire, raccontare, portare alla luce l’“invisibile del visibile” ovvero la cultura, le storie ed i Valori che questo straordinario prodotto della Terra è capace di esprimere.

E’ importante che si riesca sempre più a concepire il Vino come un prodotto buono, che assunto moderatamente è salutare, ma soprattutto come un custode di saperi e tradizioni che si tramandano da generazioni e devono essere arricchite, oggi, per le quelle future.

La visione sostenibile presentata nel Bilancio di Sostenibilità di Rocca di Montemassi è il riflesso di una visione imprenditoriale lungimirante, quella della Famiglia ZONIN, e si esprime quotidianamente nel nostro modo di fare buon vino così come nel fare impresa.”

Alessandro Gallo – Direttore ed enologo di Rocca di Montemassi

Rocca di Montemassi redige il presente Bilancio di Sostenibilità con l’obiettivo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità e di descrivere gli obiettivi raggiunti e i piani di miglioramento programmati.

Sommario

IDENTITÀ	
CHI SIAMO	7
POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ.....	12
ZONIN1821 E LE SUE TENUTE	14
DOVE SIAMO.....	16
I NOSTRI VINI.....	18
LA CONVERSIONE AL BIOLOGICO DI ROCCA DI MONTEMASSI.....	19
L'OSPITALITÀ.....	20
I NOSTRI STAKEHOLDER.....	22
 RELAZIONE SOCIALE	
LAVORATORI.....	25
I NOSTRI VALORI	26
DIPENDENTI IN NUMERI	29
COMUNICAZIONE INTERNA	33
FORMAZIONE.....	33
SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	34
CLIENTI E APPASSIONATI.....	35
VINO E SALUTE, DIBATTITO E TRASPARENZA.....	35
ALCUNI NUMERI.....	36
SICUREZZA DEL PRODOTTO	36
SISTEMA QUALITÀ	37
ETICHETTE	38
COMUNICAZIONE ESTERNA.....	38
DALLA COMUNICAZIONE AI RICONOSCIMENTI	39
PRIVACY	40
MODELLO ORGANIZZATIVO 231	40

FORNITORI.....	41
SELEZIONE E GESTIONE DEI FORNITORI	41
COMUNITÀ E TERRITORIO.....	42
RAPPORTI DI PROSSIMITÀ.....	43
RELAZIONI ESTERNE ED ISTITUZIONALI	43
OSPITALITÀ.....	45
AMBIENTE	
LA CURA PER L'AMBIENTE.....	47
BUONE PRATICHE NEL VIGNETO.....	49
BUONE PRATICHE DI CANTINA	51
INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALI.....	52
BIODIVERSITÀ.....	52
CARBON FOOTPRINT	55
CALCOLO DELL'IMPRONTA CARBONICA.....	55
IMPRONTA CARBONICA AZIENDALE	55
CONFRONTO 2020-2022	57
WATER FOOTPRINT.....	59
CALCOLO DELL'IMPRONTA IDRICA	59
CONFRONTO 2020-2022	61
Confronto 2022-2023.....	62
<i>Conclusioni</i>	63
ENERGIA	65
ACQUA.....	66
SCARICHI IDRICI	66
RIFIUTI.....	66
OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO.....	68
<i>Nota Metodologica</i>	74
<i>La tua opinione</i>	75



IDENTITÀ

CHI SIAMO



417 ettari di proprietà

156 ettari vigneto

30 ettari di bosco

9 ettari di uliveti

150 ettari di coltivazioni

30 ettari di laghi

Rocca di Montemassi è una “Wine Farm”, 100% toscana e 100% sostenibile, che sorge ai piedi dell’antico borgo di Montemassi, nella Toscana Meridionale, tra la costa del Mediterraneo e le Colline Metallifere. Questa terra assoluta, custodita dai Butteri, si tuffa nel blu del mare, tra il verde dei vigneti e l’oro del grano, tra vacche maremmane e cavalli al galoppo.

La luce del sole, le notevoli escursioni termiche e i diversi terreni ricchi di depositi minerali, di ferro e di argilla hanno un effetto benefico straordinario su queste uve che producono vini eccellenti di grande carattere.

La tenuta è un chiaro esempio di un’azienda agricola toscana: alla produzione di vino si affiancano la coltivazione di antiche varietà di cereali, la cura di un orto sperimentale e di un piccolo frutteto e l’allevamento della prestigiosa vacca maremmana, oltre che del maiale di cinto senese. Il sistema

promosso da Rocca di Montemassi si ispira al concetto di permacultura, puntando alla progettazione, la conservazione consapevole ed etica di un ecosistema produttivo che abbia la diversità, la stabilità e la flessibilità degli ecosistemi naturali.

- Dal 1999 la tenuta è stata acquisita dalla Famiglia Zonin e fa parte del Gruppo ZONIN1821. Le scelte della Famiglia hanno infatti privilegiato un approccio rigorosamente coerente con la tradizione di questi luoghi: da un lato un intervento quanto più rispettoso possibile sulle strutture pre-esistenti per la realizzazione degli edifici aziendali e stilisticamente conforme alle costruzioni dell'area, dall'altra un'attenzione particolare alla ecosostenibilità.

“Il percorso di acquisizioni cominciato negli anni 70 dalla mia Famiglia ha avuto come obiettivo quello di valorizzare e promuovere le culture vitivinicole italiane in ambito internazionale ma anche custodire questi territori unici nel loro genere per le prossime generazioni. Il tema della generazionalità è chiave per comprendere la nostra visione imprenditoriale: le aziende non hanno solo responsabilità “qui ed ora, ma come le famiglie e le istituzioni devono contribuire, tramite il loro operato, ad esprimere Valori di apertura ed alterità, tra i quali preservare le risorse, rispettare l'ambiente, garantire il benessere delle persone, favorire la parità di genere e valorizzare la diversità.

Ora più che mai, il mondo, la collettività e i consumatori chiedono alle aziende di prendere una posizione rispetto alle tematiche di sostenibilità: la sola logica del profitto senza limiti, l'irrefrenabile capitalismo dell'utile, non è più, per la collettività, sinonimo di buona imprenditorialità. Alle aziende è chiesto di esprimere responsabilità nel proprio operato e giustificare le proprie scelte: alla luce di questo, la sostenibilità non può essere concepita come un elemento aggiuntivo rispetto al fare impresa ma deve essere uno degli elementi fondanti il modello di business, la cultura aziendale e le scelte strategiche.”

Domenico Zonin – Presidente del Gruppo ZONIN1821



- Il 26 maggio 2007, è stato inaugurato il Museo della Civiltà Rurale che racconta l'anima vitivinicola della Maremma. Come recita una targa apposta all'ingresso del museo: *“a testimonianza delle più antiche e genuine tradizioni della cultura e della civiltà contadina in Toscana affinché le giovani generazioni continuino a coltivare nei loro cuori la passione per la terra e il rispetto per i suoi valori”*



Una visita al Museo della Civiltà rurale di Rocca di Montemassi è insieme esperienza dei luoghi, esperienza degli uomini, percezione della storia: questo luogo dal grande valore storico e culturale per la comunità locale custodisce oltre tremila oggetti e una documentazione fotografica che narra oltre cento anni di stile di vita contadino.

Il percorso inizia con l'esposizione di storici oggetti di cantina per dare un'ideale continuità con l'azienda vitivinicola circostante. Cattura l'attenzione, una grande immagine della fine dell'800 di tre metri per nove di lunghezza che racconta e ricorda il faticoso ed umile lavoro nei campi. Segue la sezione legata all'aratura, alla semina e alla trasformazione dei prodotti della terra, nonché al trasporto.

Particolare evidenza è stata riservata alle attività del boscaiolo, del falegname e del fabbro e ai mestieri come l'arrotino, il vetraio, il ciabattino. Il generoso e paziente lavoro della donna nella civiltà rurale dell'epoca è stato messo in risalto attraverso molteplici attività, tra le quali la cucina e il telaio. L'itinerario termina con l'area ludica dedicata al tempo libero. L'ultima immagine è una piacevole finestra che si apre sui giochi delle carte e delle bocce.

- Nel 2017 ha avuto inizio un nuovo progetto, volto a riscoprire e preservare il valore delle tradizioni locali e trasformare Rocca di Montemassi in una vera e propria fattoria contemporanea:

_ si è iniziato a coltivare il grano duro da una varietà particolare, denominata “Grano Khorasan”, per la produzione di pasta monograno e si è introdotto un allevamento di Vacche Maremmane. La “maremmana” è una delle razze bovine più riconoscibili per le sue lunghe corna e per il suo manto grigio. Le terre ancora incontaminate di Rocca di Montemassi rappresentano l'habitat ideale per questi splendidi capi, liberi di pascolare e di nutrirsi dell'erba dei prati.

Il sistema si ispira al concetto di permacultura, puntando alla progettazione, la conservazione consapevole ed etica di un ecosistema produttivo che abbia la diversità, la stabilità e la flessibilità degli ecosistemi naturali.



- Nel 2018 Rocca di Montemassi ha ottenuto la **Certificazione EQUALITAS**, un importante riconoscimento al percorso di sostenibilità Ambientale (Environmental), Etica (Ethical) ed Economica (Economic) intrapreso dall'azienda. EQUALITAS è un ente italiano fondato nel 2015 che promuove la sostenibilità nel settore agroalimentare, e vitivinicolo in particolare, attraverso una visione sistemica capace di unire le istanze delle imprese, della società e del mercato. L'obiettivo principale è quello di definire, strutturare e condividere un approccio unico e condiviso alla sostenibilità fondato sui suoi tre pilastri fondamentali. Grazie alle proprie risorse tecniche, culturali, scientifiche e politiche, EQUALITAS intende raccogliere le migliori iniziative di best practice consolidate ed innovative, per affermare un modello italiano di qualità sostenibile a livello mondiale. Il Comitato Scientifico di EQUALITAS, composto da illustri membri della comunità tecnico-scientifica del

settore, garantisce il continuo adeguamento della norma alle più avanzate conoscenze disponibili, fungendo anche da comitato di imparzialità per la gestione della norma stessa. Questa oggettività, obiettività e trasparenza è fondamentale per l'autorevolezza del marchio EQUALITAS: una vera e propria garanzia per il consumatore. La norma EQUALITAS-Vino Sostenibile permette alle imprese del settore di adottare un Sistema interno di Gestione della Sostenibilità e di poter pubblicare un Bilancio Annuale di Sostenibilità, garantendo ai propri stakeholder un continuo miglioramento dei propri standard di sostenibilità.

- Da **Giugno 2021**, la tenuta ha completato il percorso di conversione biologica sulle attività produttive e conseguito la relativa certificazione parziale sui prodotti.



“Un vino è detto biologico quando proviene da uve 100% biologiche coltivate senza l'utilizzo di agenti chimici di sintesi in vigna e la cui vinificazione in cantina è avvenuta grazie all'utilizzo di prodotti enologici certificati biologici e un quantitativo limitato di solfiti.” Questa definizione è ufficiale dal 2012 quando è entrato in vigore il regolamento CE 203/2012 (formalmente sostituito e aggiornato dal Reg. UE 2021/1165 a partire dal 1 gennaio 2022) che sancisce che si possa parlare di vino biologico, e non più solo di vino

“proveniente da uve biologiche”, grazie alla possibilità di certificare come biologico l'intero processo di vinificazione e di trasformazione delle uve.

IL DIRETTORE E VIGNAIOLO: ALESSANDRO GALLO



Alessandro Gallo nasce in Piemonte ad Acqui Terme nel 1971. Dopo aver studiato alla Scuola Enologica Umberto I di Alba, nel 1997 si laurea in Chimica presso l'Università di Torino. Seguendo la sua passione per il mondo del Vino e la sua affascinante cultura millenaria, inizia a lavorare come analista in laboratorio presso l'azienda della famiglia Dezzani, nella rinomata zona del Monferrato, per poi divenirne il Direttore Tecnico. Nel 2004 avviene l'incontro con la Famiglia Zonin: affascinato dal Castello di Albola e condividendo gli autentici Valori imprenditoriali promossi dalla Famiglia, da quell'anno Alessandro Gallo è il Direttore della Tenuta. Nel corso della sua carriera all'interno del Gruppo ZONIN1821 nel 2016 è stato nominato anche Direttore della Tenuta Rocca di Montemassi. Ospitale ed esuberante, Alessandro è lieto di accogliere sempre nuovi visitatori a Rocca di Montemassi accompagnandoli alla scoperta di questo luogo unico e

suggestivo ma anche coinvolgendoli in degustazioni dal grande carattere storico e culturale.

POLITICA PER LA SOSTENIBILITÀ

Rocca di Montemassi ispira il proprio operato ai principi dello sviluppo sostenibile.

L'azienda è impegnata a contribuire attivamente al progresso economico, al benessere sociale e alla protezione dell'ambiente in cui opera, conducendo le proprie attività nel rispetto dei principi sotto riportati.

Tale politica per la sostenibilità è da intendersi integrata con il Codice Etico aziendale adottato in data 04/11/2015 e la cui revisione n° 01 del 09/12/20 è stata approvata dal CDA il 18/01/2021.

1. **Etica e Responsabilità** – Rocca di Montemassi si impegna a svolgere le proprie attività nel rispetto degli standard etici, professionali e legali, integrando nei propri processi decisionali e di controllo gli aspetti economici, sociali e ambientali.
2. **Crescita sostenibile** – Rocca di Montemassi si impegna ad offrire ai propri clienti servizi e prodotti ad alto valore aggiunto, che contribuiscano a migliorare il benessere del territorio e delle comunità residenti nelle aree limitrofe.
3. **Sviluppo condiviso** – Rocca di Montemassi intende crescere adottando un modello di business e operatività volto a creare valore per i propri soci, attraverso il perseguimento di obiettivi di solidità finanziaria, redditività e sostenibilità nel lungo periodo
4. **Eccellenza e innovazione** – Rocca di Montemassi collabora attivamente con i propri partner per sviluppare le migliori scelte produttive e impiegare le migliori soluzioni tecnologiche disponibili al fine di soddisfare pienamente le aspettative dei clienti.
5. **Tutela e valorizzazione delle persone** – Rocca di Montemassi si impegna a creare ambienti di lavoro stimolanti e dinamici, in cui la tutela della salute e della sicurezza, il rispetto delle diversità, dei diritti umani e lo sviluppo professionale siano priorità, capaci di attirare e trattenere i migliori talenti, assicurando in tal modo il raggiungimento degli obiettivi presenti e futuri dell'azienda.
6. **Coinvolgimento della catena di fornitura** – Rocca di Montemassi intende promuovere l'adozione di pratiche di sostenibilità presso i propri fornitori, al fine di migliorare continuamente le performance complessive delle proprie attività e contribuire alla diffusione dei principi dello sviluppo sostenibile nel settore vitivinicolo.
7. **Sviluppo socio-economico dei territori** – Rocca di Montemassi adotta un modello di operatività orientato a contribuire alla crescita delle aree in cui opera, mediante creazione di nuova occupazione, formazione professionale, impiego di fornitori locali, iniziative a favore della comunità.
8. **Salvaguardia e protezione dell'ambiente** – Rocca di Montemassi conduce le proprie attività individuando le migliori soluzioni in ambito tecnico e organizzativo al fine di limitare quanto più possibile i potenziali effetti negativi sull'ambiente, contribuendo attraverso le proprie attività al riutilizzo dei prodotti di scarto.

9. **Dialogo e trasparenza** – Rocca di Montemassi si impegna a sviluppare e mantenere relazioni solide e durature con i propri stakeholder, ascoltandone le legittime aspettative e adottando idonee forme di coinvolgimento.





ZONIN1821 E LE SUE TENUTE

Fondato nel 1821 a Gambellara, nel Veneto, ZONIN 1821 è un Gruppo d'eccellenza del Made In Italy divenuto noto per aver contribuito ad esportare, a livello internazionale, la cultura vitivinicola italiana ed i suoi apprezzati prodotti.

Cuore pulsante di questa realtà imprenditoriale tutta italiana è la Famiglia Zonin che da sette generazioni ed oltre duecento anni di storia coltiva, interpreta e tramanda un patrimonio culturale unico con uno sguardo sempre volto al futuro: cura del territorio, valorizzazione delle tradizioni vinicole locali, rispetto della biodiversità, sperimentazioni tecniche ma anche innovazione dei processi produttivi e sviluppo sostenibile sono gli elementi che esprimono il DNA dell'azienda.

Cultura d'impresa, innovazione tecnologica e responsabilità. Il Gruppo promuove uno sviluppo sostenibile in tutti i suoi aspetti (ambientale, economico e sociale) e dal 2022 redige annualmente il proprio Bilancio di Sostenibilità con l'obiettivo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità e di descrivere gli obiettivi raggiunti e i piani di miglioramento programmati. Tra le numerose attività poste in essere per preservare il suolo e l'ecosistema, l'azienda si impegna a limitare l'impiego dei mezzi tecnici in viticoltura, razionalizzare le risorse idriche per l'irrigazione dei vigneti, favorire l'utilizzo di fonti di energia rinnovabile e pulita, tutelare la flora e la fauna locale implementando ove necessario la riforestazione.

Presente in oltre 140 Paesi nel mondo grazie al supporto di oltre 500 collaboratori che operano in Italia e in quattro filiali (Stati Uniti, Regno Unito, Cina e Svezia), il Gruppo promuove questi Valori attraverso la sinergia di marchi complementari, creati o acquisiti, nel corso della propria storia. L'azienda, con una produzione che si disloca su una superficie di oltre 4.000 ettari, produce e distribuisce non solo i vini fermi e gli spumanti a marchio ZONIN, ma anche i prestigiosi vini delle tenute italiane di Famiglia: Ca' Bolani in Friuli, Poggio Le Coste in Piemonte, Oltrenero in Lombardia, Castello di Albola e Rocca di Montemassi in Toscana, Masseria Altemura in Puglia e Principi di Butera in Sicilia.

A queste eccellenze del Made In Italy si uniscono i vini prodotti nelle due tenute estere: Barboursville Vineyards, in Virginia negli Stati Uniti e Dos Almas in Cile.

All'interno delle diverse tenute, l'attività di produzione del vino si affianca a quella dell'ospitalità: l'importanza data all'accoglienza ha un notevole significato simbolico poiché esprime il ruolo di ZONIN1821 nel promuovere l'educazione in questo settore, rispettare le diversità tipiche di ogni territorio e valorizzare i Saperi locali.

Proprio in virtù di questa visione, nella storica sede di Gambellara si trova un percorso museale, aperto a tutti i visitatori, dedicato alla cultura vitivinicola: attraverso testimonianze materiali ed immateriali gli ospiti vengono accompagnati alla scoperta di questo affascinante mondo: di particolare interesse anche la collezione di oltre 14.000 francobolli storici, quella di raffinati bicchieri per il vino e quella di levatappi.

SEDI E TENUTE AGRICOLE GRUPPO ZONIN1821



Italia	Casa vinicola Zonin	Headquarter e imbottigliamento vino
Italia	Ca' Bolani	Azienda Agricola con produzione vino
Italia	Oltrenero	Azienda Agricola con produzione vino
Italia	Castello del Poggio	Azienda Agricola con produzione vino
Italia	Castello di Albola	Azienda Agricola con produzione vino
Italia	Rocca di Montemassi	Azienda Agricola con produzione vino
Italia	Masseria Altemura	Azienda Agricola con produzione vino
Italia	Principi di Butera	Azienda Agricola con produzione vino
Usa	Barboursville	Azienda Agricola con produzione vino
Chile	Dos Almas	Azienda Agricola con produzione vino

DOVE SIAMO

LA MAREMMA

Una grande area costiera, dai confini storici decisamente vaghi, che occupa parte della Toscana e dell'alto Lazio, e che inizia il suo territorio a sud delle Province di Pisa e Livorno e prosegue fino oltre Tarquinia in Provincia di Viterbo, passando per Rosignano Marittimo, Piombino, il Promontorio di Punta Ala, la foce dell'Ombrone e i Monti dell'Uccellina, la laguna di Orbetello e il lago di Burano, i Monti della Tolfa e il Chiarone. È la Maremma (o meglio le "Maremme", come un cuneo proteso tra la Toscana e il Lazio), fatta da ambienti tanto diversi tra loro che disegnano una terra selvaggia, dolce e aspra al tempo stesso, rude e antica, nel passato una landa disseminata di acquitrini e paludi malsane in cui l'uomo sopravviveva con fatica e moriva di malaria. Gli Spagnoli, che nel XV e XVI secolo dominarono alcune zone costiere del Promontorio dell'Argentario, con lo Stato dei Presidi, la definirono marisma, terra paludosa, ad indicare le scomode condizioni ambientali dell'epoca.



Oggi di quel difficile passato resta molto poco. Importanti Opere di Bonifica, avviate dai Lorena e concluse nel corso del '900 dall'Ente Maremma, hanno gradualmente cancellato le paludi infestate di zanzare anofele, trasmettitrici della malaria, e risanato l'ambiente. Ma anche se radicalmente trasformata, la Maremma rimane.

E offre ancora le atmosfere raccolte dei suoi antichi borghi e centri storici, le infinite suggestioni dei suoi paesaggi, l'incredibile luce delle albe e dei tramonti, i riflessi abbaglianti del suo splendido mare – Bandiera Blu 2023 in diverse località balneari – il verde intenso delle sue pinete litoranee e delle aree naturali protette che circondano il territorio.

LA MAREMMA GROSSETANA

Non più Maremma amara, dunque, ma una Maremma dai vivi contrasti, dove cultura e natura, storia e arte, presente e passato si fondono armoniosamente in un unico grande affresco. Qui colori, atmosfere, sapori, luci, paesaggi sono assoluti. Una terra tutta da scoprire, in grado di offrire al turista stimoli sempre nuovi e una gran varietà di itinerari, lungo la costa e nelle isole del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, ma anche tra le colline e i monti all'interno, o nelle lande dove la natura è ancora padrona indiscussa, o, ancora, nei territori dove gli antichi Etruschi estraevano preziosi minerali per ricavarne metalli, come sulle Colline Metallifere e nell'Isola d'Elba, lungo la Costa degli Etruschi, nella Maremma Livornese.

La Maremma centrale è quella grossetana, vero e proprio cuore del più vasto territorio maremmano, anche se molte sono le caratteristiche per le quali si può accomunare con quella Laziale a sud e con quella Pisana – Livornese a nord.

È considerato territorio della Maremma Grossetana centrale quella lunga distesa di pianura costiera che dal Golfo di Follonica giunge fino al corso d'acqua del Chiarone, situato presso il borgo medievale di Capalbio, e che a sud, superata la Costa d'Argento con il Promontorio dell'Argentario, fa da confine con il Lazio, nella Maremma Laziale.

Un viaggio alla scoperta delle molte facce della Maremma Toscana è un'avventura stimolante e motivo di arricchimento storico, artistico e culturale. Numerosi itinerari alla riscoperta di coste, di paesaggi, di atmosfere, di contrasti, di affascinanti rovine, di profumi intensi e colori decisi, di delizie gastronomiche e di buon vino (anche e soprattutto attraverso i percorsi enoturistici delle Strade del Vino). Itinerari che per molti versi ci consentono di decifrare i significati nascosti di questa terra, della sua storia e della sua gente.

ROCCA STRADA

Rocca di Montemassi si trova ai piedi dell'antico borgo di Montemassi, nella Toscana Meridionale, tra la costa del Mediterraneo e le Colline Metallifere. Il territorio gode di un paesaggio naturale e di un microclima unici: fresche brezze provenienti dal mare mitigano la calura estiva, e si assiste a forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. La luce del sole ha un effetto benefico straordinario sulla maturazione delle uve. I diversi terreni sono ricchi di depositi minerali, di ferro e di argilla.



I NOSTRI VINI

I VINI DELLA WINE FARM



A Rocca di Montemassi si trovano vigneti di almeno 15 anni di età in gran parte dedicati alla coltivazione di due grandi vitigni che in queste terre acquistano una vera e propria identità “maremmana”: il Vermentino e il Sangiovese. Accanto a queste varietà, altre uve, come Syrah, Viognier, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot raggiungono in questa zona risultati sorprendenti.

- Il gioiello della tenuta è il **Maremma Toscana DOC Rocca di Montemassi**: un grande rosso toscano che rappresenta la massima interpretazione del terroir di questa zona. Questo vino unisce il calore della terra, i profumi intensi della natura e le fresche brezze del mare. Un vino di carattere, dotato di grande finezza ed equilibrio, che racconta il meglio che la Maremma sa offrire. I vitigni che lo compongono sono Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah.
- Il **Sassabrina** è ancora un Maremma Toscana DOC, un blend di Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah, e, in alcune annate, anche una piccola parte di Merlot. Un vino profondo, morbido e succoso, che nasce da una terra ardente, di profumi intensi e forti emozioni.
- Le **Fociae**, prevalentemente Sangiovese, con una piccola percentuale di vitigni internazionali, che prende il nome dalle “pietre focaie” diffuse nel territorio maremmano. Conquista per le sue note speziate e per un sorso morbido e di grande piacevolezza.
- Si passa al bianco di casa, il **Calasole**, il cui toponimo rimanda alla brezza marina che si alza al “calar del sole” sulla costa maremmana. È prodotto con uve 100% Vermentino, vitigno che



identifica l'area, affina esclusivamente in acciaio, per preservarne ed enfatizzarne i freschi aromi varietali.

- Il **Syrosa**, infine, è Syrah in purezza. La vendemmia precoce e una soffice pressatura delle uve permettono l'estrazione di un colore tenue e di un tannino delicato.

LA CONVERSIONE AL BIOLOGICO DI ROCCA DI MONTEMASSI

Il vino biologico continua ad essere sempre di più apprezzato a livello internazionale grazie al crescente interesse dei consumatori e alla sempre maggiore attenzione dei produttori ad uno sviluppo sostenibile. Come riporta il reg. UE 848 /2018 attualmente in vigore: “La produzione biologica è un sistema globale di gestione dell'azienda agricola e di produzione alimentare basato sull'interazione tra le migliori prassi in materia di ambiente ed azione per il clima, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali e l'applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali e norme rigorose di produzione confacenti alle preferenze di un numero crescente di consumatori per prodotti ottenuti con sostanze e procedimenti naturali. La produzione biologica esplica pertanto una duplice funzione sociale, provvedendo, da un lato, a un mercato specifico che risponde alla domanda di prodotti biologici da parte dei consumatori e, dall'altro, fornendo al pubblico bene che contribuiscono alla tutela dell'ambiente, al benessere degli animali e allo sviluppo rurale.”

Per semplificare possiamo dire che l'agricoltura biologica è un metodo agricolo volto a produrre alimenti con sostanze e processi naturali. Ciò significa che tende ad avere un impatto ambientale limitato, in quanto incoraggia a:

- _ usare l'energia e le risorse naturali in modo responsabile;
- _ coltivare la biodiversità;
- _ conservare gli equilibri ecologici regionali;
- _ migliorare la fertilità del suolo evitandone lo sfruttamento;
- _ garantire la qualità delle acque.

Proprio in linea con la visione aziendale della tenuta, presentata anche nel Bilancio di Sostenibilità, è cominciato nel 2016 il processo di conversione al biologico grazie al quale ad inizio 2023 è stato commercializzato il primo vino BIO, facendo sempre più la differenza in termini ambientali, senza però rinunciare all'eccellente gusto della nostra tradizione.

L'OSPITALITÀ

Una Wine Farm dove il vino è il protagonista di una storia che racconta la Maremma più autentica, tra il verde dei vigneti e l'oro del grano, tra le mandrie di vacche maremmane e i colori di una natura che domina incontrastata.



➤ L'ENOTECA

Nell'enoteca della tenuta, i visitatori hanno la possibilità di degustare ed acquistare i prestigiosi vini di Rocca di Montemassi così come il buonissimo olio degli ulivi locali. Qui si possono trovare annate di particolare pregio, uniche nel loro genere, rimaste nella storia per la loro eccellenza e ricercate in tutto il mondo, così come le etichette che hanno conquistato autorevoli riconoscimenti italiani ed ambiti premi internazionali.

➤ I TOUR E LE DEGUSTAZIONI

I visitatori, nazionali ed internazionali, hanno ampia possibilità di scelta dei percorsi da seguire all'interno della Tenuta: dalla passeggiata all'interno dell'area agricola, al Museo della Civiltà Rurale per poi arrivare alla degustazione della produzione enoica che spazia dalle DOC Maremma sino alle selezioni della Tenuta.

➤ **LE ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE**

E per i più golosi, complice un giardino caratterizzato da un'atmosfera magica, è possibile pranzare e cenare all'aperto, godendosi il tramonto e assaporando i vini che accompagnano le specialità gastronomiche locali.

➤ **I SOGGIORNI**

La tenuta dispone di 3 appartamenti e una foresteria con 3 camere per gli ospiti che desiderano soggiornare in questa rigogliosa area della Toscana.



I NOSTRI STAKEHOLDER

Gli stakeholder, in italiano “portatori d’interesse”, giocano un ruolo importante nella definizione del futuro dell’azienda. Essi sono in grado di determinare il successo di un progetto fornendo supporto, informazioni e risorse preziose sia dall’interno che dall’esterno dell’organizzazione.

Lo stakeholder è un qualsiasi individuo, un gruppo o un’organizzazione che è direttamente coinvolto da quello che accade in azienda e che ha un ruolo attivo nel concorrere al successo di un’impresa. Può trovarsi all’interno o all’esterno di questa. Con le loro decisioni, queste figure possono avere un impatto (negativo o positivo) molto importante sui progetti delle aziende. Non solo, in alcuni casi sono anche portatori di interesse chiave, in quanto il loro supporto è necessario affinché il progetto stesso esista.

Mantenere una relazione solida e costante con i propri stakeholder è per Rocca di Montemassi molto importante per mostrare la responsabilità che l’azienda esprime nel contesto in cui opera. Attraverso l’ascolto attivo e la comprensione reciproca delle specifiche necessità, Castello di Albola può gestire anticipatamente l’insorgere di eventuali criticità e veicolare le proprie azioni in risposta agli interessi degli stakeholder.

Di seguito è riportata la mappa degli stakeholder inclusiva delle relative aspettative e gli strumenti di dialogo.

STAKEHOLDER	ASPETTATIVE CHIAVE	STRUMENTI DIALOGO
Personale <ul style="list-style-type: none"> • Dipendenti • Collaboratori • Stagisti 	Gestione responsabile del business Formazione e sviluppo professionale Ambiente di lavoro stimolante e sicuro Pari opportunità Equità di trattamento Coinvolgimento nella vita aziendale Promozione del benessere, della salute e della sicurezza Conciliazione vita personale/lavoro	Incontri e riunioni interne Colloqui Attività formativa Condivisione del codice etico
Clienti <ul style="list-style-type: none"> • GDO • Horeca • Dettaglio • Distributori internazionali 	Solidità aziendale Qualità e sicurezza del prodotto Correttezza delle informazioni Puntualità nelle consegne Risposte celeri	Incontri commerciali Condivisioni di specifiche tecniche dettagliate di prodotti Email con referenti interni Audit tecnici
Consumatori	Qualità e sicurezza del prodotto Trasparenza e correttezza delle informazioni	Sito internet, Social network Cantine aperte
Fornitori <ul style="list-style-type: none"> • Materie prime • Servizi 	Continuità della fornitura Rispetto delle condizioni contrattuali	Incontri commerciali

<ul style="list-style-type: none"> • Altro 	<p>Coinvolgimento nella definizione degli standard relativi alla fornitura</p> <p>Apertura nella risoluzione di eventuali problemi</p>	<p>Condivisioni di specifiche tecniche dettagliate di prodotti</p> <p>Email con referenti interni</p> <p>Audit tecnici</p>
Azienda	<p>Creazione di valore</p> <p>Gestione trasparente e responsabile</p> <p>Adeguata gestione dei rischi inclusi quelli socio-ambientali</p>	<p>Sito web</p> <p>Social Networks</p>
Media	Disponibilità e accuratezza delle informazioni	Stampa trade, stampa lifestyle, stampa locale, social media
Enti Pubblici	Gestione responsabile del business e pagamento di tasse e imposte	Comunicazione con uffici preposti
<p>Comunità Locale</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cittadini • Scuole • Enti non profit 	<p>Gestione responsabile del business</p> <p>Rispetto dell'ambiente</p> <p>Investimenti e sostegno alle iniziative del territorio</p> <p>Progetti a favore della comunità</p>	<p>Comunicazioni specifiche ai cittadini confinanti</p> <p>Cantina aperta</p> <p>Progetti con le scuole</p>
Generazioni future	Rispetto dell'ambiente	<p>Certificazioni</p> <p>Pubblicazione del BS</p>

RELAZIONE SOCIALE

LAVORATORI

Il vino è fonte di conoscenza e mediazione culturale, avvicina le persone e crea un dialogo tra uomo e natura. Rocca di Montemassi si impegna ad alimentare questo rapporto dialettico in profondità, per far sentire ogni talento a casa in un viaggio sempre più stimolante.

- **IL SINGOLO E L'AZIENDA**

Lavorare a Castello di Albola significa essere parte di qualcosa di speciale e molto più grande di sé stessi. È un'opportunità per lavorare per un marchio distribuito a livello globale, perseguendo l'eccellenza nella propria area di competenza. I collaboratori fanno parte di una famiglia allargata e, indipendentemente dal ruolo, ognuno è essenziale per perseguire la vision e gli obiettivi strategici dell'azienda.

- **L'AZIENDA ED IL SINGOLO**

L'azienda incoraggia l'originalità e la libertà espressiva dei collaboratori, sostenendone una crescita meritocratica e cercando in ogni modo di valorizzarne le competenze personali con percorsi formativi dedicati. La creazione di valore di lungo periodo è strettamente legata al capitale umano, pertanto, Castello di Albola investe costantemente nella crescita professionale delle persone e nella promozione del loro benessere.

L'azienda crede fortemente nella forza portata dalle nuove idee, nell'eterogeneità delle competenze e nella condivisione di nuove metodologie: gran parte delle persone che lavorano per Castello di Albola hanno percorso gran parte della propria carriera all'interno dell'azienda e contribuiscono, come delle vere e proprie memorie storiche, a trasmettere il know-how ed i Valori fondamentali alle risorse più giovani, che possono invece apportare una visione contemporanea e innovativa.

In un momento di grande cambiamento come quello attuale,

_ l'alta formazione,

_ la ricerca continua

_ e la capacità di interpretare i cambiamenti del mercato devono essere considerati come elementi strategici, capaci di portare innovazione all'interno delle aziende: ora più che mai emerge il Valore del pensiero divergente inteso come risposta alle sfide attuali e spinta a trovare soluzioni inaspettate.

Questo approccio strategico e l'essere parte di un Gruppo che opera a livello internazionale ha permesso a Rocca di Montemassi di creare un solido team internazionale di esperti che ne guidano le scelte strategiche, mentre dall'altro la tenuta continua ad attrarre talenti dallo spirito dinamico in grado di cogliere le potenzialità dei nuovi orizzonti del business.

I NOSTRI VALORI

I valori aziendali sono l'insieme principale di convinzioni diffuse in un'organizzazione. Questi valori possono includere principi sui quali si basa l'azienda, la sua filosofia o le sue aspettative verso le persone che lavorano al suo interno.

I valori sono gli ideali in cui crediamo e le fondamenta della nostra vita. Su di essi basiamo la nostra esistenza, impostiamo le priorità e prendiamo le decisioni, lasciando che riflettano nell'ambiente circostante una parte di noi. I valori possono appartenere, oltre che ai singoli individui, anche a particolari raggruppamenti della società quali, ad esempio, la famiglia, lo Stato e le aziende. Nelle aziende i valori stanno alla base del lavoro delle aziende, che si evidenziano in comportamenti e modi di operare rilevanti che costituiscono i principi di fondo che guidano le singole scelte aziendali.

Una ricostruzione dei valori aiuta l'organizzazione ad avere dei punti di riferimento interni, ad aumentare i risultati nei processi di gestione del personale, ad evidenziare le esigenze dei collaboratori e i loro bisogni formativi, ad aumentare il livello di coesione necessario per realizzare gli obiettivi.

Il sistema dei valori aiuta a collegare gli obiettivi di crescita professionale dell'individuo al processo di valutazione delle performance, a pianificare al meglio tutti i processi di cambiamento, creare gruppi di lavoro coesi e produttivi e gestire meglio le dinamiche relazionali.

I valori consentono di creare un circolo virtuoso interno in cui la valorizzazione del singolo e la sua evoluzione personale portano alla crescita dell'azienda nella misura in cui ci si sente in sintonia con essa e con i suoi valori ma anche a gestire meglio e valorizzare la diversità, ad avere un'immagine pubblica positiva oltre che a comunicare in maniera chiara e diretta gli obiettivi dell'impresa.

➤ FIDUCIA

Un clima di lavoro collaborativo e trasparente, basato sulla comunicazione empatica e l'ascolto.

Il totale è maggiore della somma delle parti.

_ La nostra cultura aziendale basata sulla fiducia, incoraggia la collaborazione ed un ambiente di lavoro dinamico, creativo ed innovativo, capace di favorire sia la crescita personale sia l'evoluzione aziendale.

_ La trasparenza non è immediatezza espositiva (dire sempre quello che si pensa) ed istinto verace (devo sempre dire tutto quello che penso in ogni situazione ad ogni costo) ma l'attitudine ad esprimersi in modo opportuno, con la forma più accogliente possibile, senza essere fuori luogo: danneggiare gli altri, evitare chiacchiere inutili o provocare.

_ La trasparenza porta con sé l'integrità intesa come onestà intellettuale: un collaboratore, riconosciuto dal team, come integro intellettualmente è sincero nei confronti degli altri colleghi, onesto nei confronti dei fatti, diretto (ovvero caratterizzato da una comunicazione efficace) ed affidabile (ovvero qualcuno su cui gli altri fanno di poter contare).

➤ **AUTENTICITÀ**

L'attitudine dinamica ad esprimere ed essere la migliore versione di sé fondata sulla consapevolezza (la percezione di ciò che sono), l'equilibrio con il mondo esterno (dall'esterno all'interno, come accolgo ciò che accade) e l'onestà intellettuale (dall'interno all'esterno, come agisco).

La migliore versione di te stesso è quella che preferiamo.

Caratteristiche delle persone autentiche

_ Sanno chi sono. Non sono interessate a piacere agli altri per forza, ma sono circondate da persone che le stimano. Sanno che piaceranno ad alcuni, ma non ad altri, e a loro sta bene così. Non si tratta d'indifferenza verso la considerazione altrui: semplicemente non lasciano che questo aspetto impedisca loro di fare la cosa giusta.
_ Sono aperte mentalmente e questo le rende disponibili ed interessanti agli occhi degli altri. Nessuno desidera avere una conversazione con una persona che si è già formata un'opinione e non è disposta ad ascoltare. Sono l'esatto contrario delle persone che ti sputano addosso le loro sentenze dicendo: "sono fatta così!"

• **RESPONSABILITÀ**

Dal pensiero critico all'atto che causa effetti. Competenza, capacità di analisi, scelta e consapevolezza delle conseguenze.

Il senso del Dovere è una vera Passione.

_ La prima forma è la responsabilità delle persone. Se svolgi il ruolo di manager o se sei il coordinatore di un settore aziendale, è importante che tu ti assuma piena responsabilità dei collaboratori che lavorano per te. Questo significa saper coordinare il team, assegnare con attenzione gli incarichi, sviluppare i talenti e le potenzialità, avere cura del benessere delle persone.

_ La seconda forma riguarda la responsabilità delle proprie decisioni. Valuta con attenzione l'impatto dei tuoi gesti sulle persone e sugli obiettivi aziendali. La consapevolezza sulle conseguenze delle tue decisioni permette di intraprendere azioni concrete e coerenti con il tuo pensiero. Il tuo scopo deve essere il bene della tua azienda.

_ La terza forma è la responsabilità delle performance. Organizza il tempo e le risorse a tua disposizione in funzione degli intenti che hai fissato: assumiti la responsabilità degli obiettivi che raggiungi e dei mezzi che utilizzi. Demandare ad altri i tuoi colleghi oneri è dannoso per la tua leadership e per te stesso. Impara a non rimandare le azioni che puoi compiere nel qui e ora, non inventare false scuse e non creare alibi.

• **IMPREDITORIALITÀ**

Una sintesi di Intraprendenza e Resilienza

Non c'è Benessere senza una sfida.

_ L'intraprendenza è la capacità di superare o migliorare costantemente le situazioni trovando soluzioni nuove e intelligenti alle nuove sfide. In un contesto aziendale, un leader o un dipendente pieno di risorse viene probabilmente identificato molto spesso come qualcuno che è in grado di “pensare fuori dagli schemi” così da accrescere il Valore del Business e generare benessere per i colleghi, i clienti, i partner e la collettività.

_ La resilienza è la capacità di adattarsi velocemente di fronte ad un contesto in costante mutamento. La resilienza consente a un leader di vedere chiaramente cosa ha (e non ha) funzionato in passato e di applicare tale conoscenza al futuro. Un leader resiliente ha la capacità di valutare le situazioni per raggiungere gli obiettivi attuali e basarsi sul passato per raggiungere gli obiettivi futuri. Quando i leader hanno la perseveranza per andare avanti in tempi difficili, sono maggiormente in grado di trasformare le crisi in scoperte e ottenere molto con pochissimo. Imparano dalle crisi, più che subirle.

Rocca di Montemassi ha bisogno di leader al timone che possano sfruttare entrambe queste qualità per costruire un successo a lungo termine per se stessi e per gli altri.

- **INNOVAZIONE**

La propensione, la tensione, la voglia di generare Valore aggiunto.

Capovolgere il mondo per rimetterlo in piedi.

L'innovazione è un processo grazie al quale vengono introdotte nuove modalità di progettazione, di gestione, di produzione o vendita di beni o servizi: un'evoluzione capace di capovolgere il mondo per rimetterlo in piedi - un cambiamento positivo nello stato di cose esistente o l'alterazione dell'ordine delle cose stabilite per far cose nuove. Essa, in stretto rapporto reciproco con gli sviluppi della ricerca scientifica e delle conoscenze e quindi con il progresso, è un fattore determinante nella crescita economica di un Paese.

Per Rocca di Montemassi, le innovazioni di prodotto o di processi, sono un mezzo per far meglio impresa - non un fine.

DIPENDENTI IN NUMERI



L'azienda svolge e aggiorna periodicamente una analisi della propria forza lavoro con l'indicazione della suddivisione per età, per genere e per tipologia di contrattuale.

- **NUMERO DI DIPENDENTI**

Al 31 dicembre 2023 il numero totale dei dipendenti di Rocca di Montemassi è pari a **34 persone** di cui 3 impiegati e 35 operai.

	2020	2021	2022	2023
Impiegati	3	4	3	3
Operai	37	33	35	31
Totale	40	37	38	34

- **CLASSIFICAZIONE PER RESIDENZA**

Nel 2022, al 31 dicembre, l'organico è caratterizzato da una presenza del **32% di contatti a tempo indeterminato** e **68% di contratti a tempo determinato**.

- **CLASSIFICAZIONE PER RESIDENZA**

Al 31 dicembre 2023 di tutti i lavoratori presenti nell'organico aziendale l'**88% risiede nella provincia di Grosseto**, mentre il **12% altrove**.

- **CLASSIFICAZIONE PER CONTRATTO DI LAVORO**

Tutti i dipendenti hanno un contratto full-time (33), tranne uno (1)

- **DIVERSITÀ DI GENERE**

Rocca di Montemassi si caratterizza per un'importante presenza femminile in azienda (30% donne, 70% uomini) che non svolgono solo il ruolo di impiegate, ma anche di operaie.

	2023	
	M	F
Impiegati	1	2
Operai	23	8
Totale	24	10

- **CLASSIFICAZIONE PER ETÀ**

Dall'analisi dei dipendenti per fascia d'età emerge che il 35% ha tra i 35 e i 50 anni, il 24% ha un'età inferiore a 35 anni e il 41% ha età superiore a 50 anni.

- **CLASSIFICAZIONE PER SCOLARIZZAZIONE**

Il livello di scolarizzazione dei lavoratori dell'azienda è medio alto, Rocca di Montemassi vanta infatti la presenza di 3 laureati, che rappresenta l'9% del totale dei dipendenti.

- **TURNOVER DEI COLLABORATORI**

L'organizzazione monitora e verifica ogni anno il turnover dei dipendenti, il periodo di permanenza in azienda e la motivazione dell'eventuale abbandono. Nel 2023 non sono stati assunti nuovi dipendenti a tempo indeterminato e 4 dipendenti hanno lasciato l'azienda. Il tasso del turnover pertanto è stato dell'11%.

- Tutti i lavoratori sono assunti in modo regolare, a seguito di richiesta individuale libera, e i rapporti di lavoro sono regolati dal CCNL per gli operai e impiegati agricoli e florovivaisti.
- I contratti di lavoro individuali vengono firmati dal lavoratore all'atto dell'assunzione. Copia del contratto viene consegnata al dipendente. Il responsabile del personale è disponibile per qualsiasi chiarimento in merito al contratto collettivo.
- Ogni variazione contrattuale è comunicata a tutti i dipendenti attraverso la bacheca aziendale o nel corso di apposite riunioni. Attraverso gli stessi mezzi sono esposti e divulgati i regolamenti disciplinari.
- Come previsto dalla legislazione italiana l'azienda è in regola con tutti gli adempimenti ed i versamenti previdenziali, assistenziali ed assicurativi nonché con tutti gli altri obblighi previsti dalla normativa vigente.

- Ogni persona è assunta sulla base di **parametri oggettivi**, tenendo conto dell'esperienza, della formazione e abilità della persona in relazione alle funzioni che andrà a ricoprire. In caso di necessità l'azienda integra le conoscenze dei nuovi assunti con attività formative mirate. Il livello contrattuale viene assegnato sulla base della mansione svolta.
- L'azienda **non utilizza lavoratori con età inferiore ai 16 anni, e nemmeno con età inferiore ai 18 anni.**
- L'azienda **rispetta la libertà di ciascun lavoratore di aderire a sindacati** di sua scelta e il diritto alla contrattazione collettiva: eventuali adesioni ad organizzazioni sindacali non comportano alcuna conseguenza negativa o ritorsione da parte dell'azienda.
- Per assicurare la piena volontarietà di qualsiasi prestazione, l'azienda si impegna a garantire che tutti i lavoratori siano pienamente consapevoli dei diritti e doveri derivanti dal loro contratto di lavoro, svolgendo periodicamente attività di sensibilizzazione e informazione riguardo alle principali novità in materia di diritto del lavoro, responsabilità sociale, ecc.
- **Non è ammessa alcuna discriminazione** nell'assunzione, nella retribuzione, nell'accesso alla formazione, nella promozione, nel licenziamento in base a sesso, età, religione, razza, casta, nascita, ceto sociale, disabilità, origine etnica e nazionale, nazionalità, appartenenza a organizzazioni dei lavoratori, compresi i sindacati, affiliazione o opinioni politiche, orientamento sessuale, responsabilità familiare, stato civile o qualunque altra condizione da cui possano derivare discriminazione. Per evitare discriminazioni nelle assunzioni sui luoghi di lavoro l'azienda applica quanto previsto dal Codice Etico e dal Codice Disciplinare. Inoltre, ogni dipendente che si senta in qualche modo discriminato, può segnalarlo anche in maniera anonima all'Organismo di Vigilanza previsto dal Modello Organizzativo 231.

	➤ 20 18	➤ 20 19	➤ 20 20	➤ 20 21	➤ 20 22	➤ 20 23
➤ N. vertenze sindacali	➤ 0	➤ 0	➤ 0	➤ 0	➤ 0	➤ 0
➤ N. contenziosi	➤ 0	➤ 0	➤ 0	➤ 0	➤ 0	➤ 0

- L'azienda garantisce che la **composizione dei salari e delle indennità retributive**, sia per il lavoro ordinario sia per il lavoro straordinario, vengano **indicate chiaramente** e che gli stessi vengano **erogati in piena conformità alle leggi vigenti**. Sono vietate le trattenute illegali o non autorizzate.
- Per valorizzare le risorse umane e migliorare il livello di soddisfazione dei dipendenti, Rocca di Montemassi ha fatto rientrare nel CCNL un'assicurazione medica per tutti i dipendenti.



Inoltre, come **benefit** l'azienda ha dato in comodato d'uso gratuito 5 abitazioni ad altrettanti suoi dipendenti. Gli appartamenti sono molto confortevoli e spaziosi.

- L'azienda rispetta le leggi nazionali e gli standard di settore applicabili in materia di orario di lavoro e di festività pubbliche.
- **L'orario di lavoro, la gestione degli ingressi e dei ritardi, è riportata nel contratto di lavoro e in regolamenti interni.**
- L'azienda da sempre ha tra i propri obiettivi quello di **favorire un ambiente di lavoro sempre più sereno e stimolante** sotto il profilo professionale e di rappresentare un punto di riferimento anche per il territorio e il contesto sociale in cui opera. Nel corso del 2023 è stato avviato uno stage formativo grazie al quale è stata sviluppato una tesi dedicata all'ospitalità della Tenuta.

L'HOSPITALITY DI ROCCA DI MONTEMASSI COME ELEMENTO STRATEGICO PER LO SVILUPPO DEL BUSINESS

Congratulazioni a Riccardo Rossi che si è laureato al Master in "Vini Italiani e Mercati Mondiali" della Scuola Superiore Sant'Anna con una tesi volta ad analizzare come l'ospitalità possa essere un elemento strategico per lo sviluppo del business e il rafforzamento dei processi di brand communication.

"Rocca di Montemassi, è una vera e propria Wine Farm biologica, situata nel cuore della Maremma che si caratterizza per l'alta qualità dei vini, apprezzati dai winelovers di tutto il mondo, ma anche per l'impegno sostenibile: la tenuta, infatti, redige ogni anno il proprio Bilancio di Sostenibilità, in conformità con lo standard EQUALITAS, con l'obiettivo di rendicontare le attività svolte, descrivere gli obiettivi raggiunti ed aggiornare i piani di miglioramento programmati in ambito ambientale e sociale.

Partendo dall'analisi dell'attuale scenario che caratterizza il mondo del vino, il mio progetto di ricerca si è concentrato sull'ospitalità: un pilastro strategico fondamentale per promuovere la cultura vitivinicola e la filosofia aziendale, accrescere il numero di appassionati nazionali ed internazionali, attraverso strategie B2C ma anche B2B, e, non da ultimo, consolidare il branding della tenuta.

La mia esperienza formativa, nel team Ospitalità di Rocca di Montemassi, mi ha permesso di acquisire competenze trasversali nell'area della sostenibilità ambientale e sociale, l'innovazione tecnologica e la comunicazione del vino. Inoltre, avuto la possibilità di incontrare visitatori provenienti da tutto il mondo e condividere con loro la mia passione per il vino e per il territorio maremmano."

Riccardo Rossi

COMUNICAZIONE INTERNA

Per Comunicazione interna si intende il complesso di attività - della comunicazione aziendale - finalizzate a creare una rete interna di flussi informativi e mirate, quindi, a diffondere informazioni, saperi e conoscenze e a rendere chiari e condivisi gli obiettivi di un'organizzazione complessa ai suoi dipendenti.

Ogni attività di comunicazione viene approvata dall'Ufficio della Comunicazione e della Sostenibilità del Gruppo ZONIN1821 che si avvale del supporto del personale operante in tenuta.

La comunicazione interna viene implementata principalmente attraverso:

- lo ZONIN1821 Magazine ovvero una newsletter interna che ricevono periodicamente tutti i dipendenti del Gruppo e ha l'obiettivo di aggiornare tutti i dipendenti in merito alle novità aziendali e ai risultati raggiunti;
- le bacheche aziendali: strumenti di comunicazione fondamentali per informare i dipendenti e farli rimanere aggiornati con tutto ciò che ruota attorno alle dinamiche aziendali.

FORMAZIONE

La formazione svolge un ruolo chiave nel processo di valorizzazione delle persone. È, infatti, un importante strumento per sviluppare e consolidare le competenze individuali e al tempo stesso per diffondere i valori e la strategia dell'azienda, sostenendone la crescita e l'evoluzione culturale e organizzativa.

Rocca di Montemassi pianifica le attività di formazione e sensibilizzazione relative allo standard Equalitas attraverso un piano annuale di formazione legato ai temi della sostenibilità e responsabilità sociale d'impresa, con l'obiettivo di sensibilizzare le persone ad adottare comportamenti che tengano in considerazione tali aspetti ed aggiornarli sui contenuti dello standard Equalitas. Annualmente vengono condivisi i risultati raggiunti e pianificate nuove attività, anche tenendo conto dell'esito delle verifiche interne ed esterne.

Nel corso dell'anno 2023 sono state eseguite **diverse attività formative** su vari ambiti: sicurezza sul lavoro, HACCP, qualità e gestione dei vigneti, il cui dettaglio è riportato all'interno del documento di riesame annuale dell'azienda.

Sulla base dello scadenziario Sicurezza e delle esigenze aziendali sono state **pianificate le attività formative per l'anno 2024** all'interno del registro formazione e/o nel software dedicato.

SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

L'azienda garantisce ai propri dipendenti e collaboratori un **ambiente salubre e sicuro** e adotta tutte le misure necessarie per la prevenzione di incidenti e danni alla salute, nel **rispetto del D.Lgs. 81/2008**.

A tale scopo Rocca di Montemassi ha:

- messo in atto un processo di identificazione dei rischi dovuti all'attività lavorativa per la sicurezza e la salute dei lavoratori
- redatto un Documento di valutazione dei rischi in conformità alla normativa vigente
- nominato le figure chiave richieste dalla normativa (RSPP, RLS, medico competente, squadre di emergenza)
- dotato i locali di segnaletica ed estintori
- adottato misure di mitigazione dei rischi in cantina ed in ogni altro luogo interno all'azienda
- formato, informato e sensibilizzato tutti i preposti e tutto il personale sul tema della salute e sicurezza e ripetuto tali attività in presenza di nuove assunzioni e cambi di mansione.

Rocca di Montemassi cura tutti gli spazi per garantire a tutti i lavoratori un ambiente confortevole nel quale svolgere la propria attività.

	2020	2021	2022	2023
N. infortuni lievi	0	0	1	0
N. infortuni gravi o gravissimi	0	0	0	0
Ore di assenza per infortuni su tot ore lavoro anno	0%	0%	0,38%	0%
Ore di assenza per malattia su tot ore lavoro anno	1,1%	0.65%	1,5%	3,04%
Durata media degli infortuni (gravità)	0	0	28 giorni	0

CLIENTI E APPASSIONATI

L'amore per il Buon vino ci ha portato sulle tavole di numerose Famiglie in Italia e nel mondo. I brindisi con i nostri vini scandiscono autentici momenti di gioia quotidiana e celebrano quei gesti semplici che hanno un valore profondo: condivisione e convivialità, fiducia e responsabilità. Proprio in virtù di questa consapevolezza, la qualità dei nostri vini è sempre stata al centro come fosse un ringraziamento continuo dedicato ai nostri appassionati consumatori che ci hanno continuato a scegliere per generazioni e che continuano a sceglierci tutt'ora: il "far buon vino" è sempre stato per noi l'unico modo "per far impresa".

VINO E SALUTE, DIBATTITO E TRASPARENZA

- La correlazione tra consumo di vino e salute è oggetto di attenzione da lunga data. Molti studi epidemiologici italiani e internazionali hanno evidenziato che il consumo abituale e moderato di vino nell'arco della vita adulta è associato a diversi vantaggi per la salute, sia nella popolazione maschile che in quella femminile.
- Il vino è una matrice complessa che contiene componenti bioattivi ed evidenzia una "impronta digitale" fitochimica originale e non sovrapponibile a quella di altri alimenti che compongono la Dieta mediterranea.
- L'assunzione moderata di vino nell'ambito della Dieta Mediterranea contribuisce a modulare le difese antiossidanti e detossificanti endogene. Gli studi epidemiologici dimostrano che l'assunzione moderata di vino nella età adulta e per lo più durante i pasti (2 bicchieri di vino al giorno per gli uomini e 1 bicchiere per le donne) così come accade nei Paesi Mediterranei, favorisce la longevità, riduce il rischio di malattie cardiovascolari, di diabete e di disturbi cognitivi e non influenza apprezzabilmente il rischio di cancro. Pazienti con diabete che bevono alcol con moderazione, soprattutto vino, hanno meno malattie CV e minor mortalità.
- L'assunzione moderata nell'ambito della Dieta Mediterranea può contrastare l'effetto tossico del metabolismo dell'etanolo. E' indubbio che gli astemi non devono iniziare a bere alcolici per ridurre il loro rischio di malattie cardiovascolari o di diabete o per ridurre la degenerazione cognitiva senile e per ridurre il rischio di mortalità, ma l'evidenza epidemiologica indica che non c'è motivo di suggerire a coloro che bevono vino con moderazione di smettere di farlo.
- L'assunzione moderata di vino nell'ambito della Dieta Mediterranea contribuisce a modulare le difese antiossidanti e detossificanti endogene. Gli studi epidemiologici dimostrano che l'assunzione moderata di vino nella età adulta e per lo più durante i pasti (2 bicchieri di vino al giorno per gli uomini e 1 bicchiere per le donne) così come accade nei Paesi Mediterranei, favorisce la longevità, riduce il rischio di malattie cardiovascolari, di diabete e di disturbi cognitivi e non influenza apprezzabilmente il rischio di cancro. Pazienti con diabete che bevono alcol con moderazione, soprattutto vino, hanno meno malattie CV e minor mortalità.
- L'assunzione moderata nell'ambito della Dieta Mediterranea può contrastare l'effetto tossico del metabolismo dell'etanolo. E' indubbio che gli astemi non devono iniziare a bere alcolici per

ridurre il loro rischio di malattie cardiovascolari o di diabete o per ridurre la degenerazione cognitiva senile e per ridurre il rischio di mortalità, ma l'evidenza epidemiologica indica che non c'è motivo di suggerire a coloro che bevono vino con moderazione di smettere di farlo.

Fonte: "Moderate Wine Consumption and Health: A Narrative Review", pubblicato sulla prestigiosa rivista Nutrients, come parte del numero speciale "Effects of Wine and Soft Drinks on Human Health".

ALCUNI NUMERI

I vini prodotti da Rocca di Montemassi vengono commercializzati da Casa Vinicola Zonin, che monitora e gestisce eventuali reclami provenienti dal mercato.

	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Litri venduti	1.016.164	980.634	932.390	815.641	538.622	

Litri venduti	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Italia	90.375	121.975	89.671	100.689	102.525	76.472
Europa	40.997	54.539	45.590	46.124	35.813	194.624
Mondo	884.792	804.120	797.129	668.829	84.284	80.399
	1.016.164	980.634	932.390	815.641	538.622	

Litri x canale	2018	2019	2020	2021	2022	2023
DETTAGLIO	43.228	57.367	27.512	35.788	44.718	38.641
GDO	39.749	50.904	57.276	57.749	49.199	27.671
INGROSSO	7.398	13.704	4.883	7.153	8.608	10.161
	90.375	121.975	89.671	100.689	102.525	

SICUREZZA DEL PRODOTTO

Qualità e sicurezza sono garantiti innanzitutto dall'esperienza e dalla competenza del personale interno che da anni lavora in azienda.

Rocca di Montemassi lavora seguendo le regole e i comportamenti previsti dal proprio manuale HACCP e dallo standard Equalitas sulla sostenibilità della filiera vitivinicola.

Rocca di Montemassi ha predisposto un piano di analisi che monitora tutti i parametri previsti dalla legge in ogni fase della lavorazione dalla verifica delle uve in ingresso al prodotto imbottigliato.

Le analisi vengono eseguite:

- in parte dal **laboratorio interno** alla cantina, secondo il piano di analisi interno definito.
- per la maggior parte dal **laboratorio centrale di Casa Vinicola Zonin**, secondo il piano di analisi interno definito.
- per alcuni parametri specifici l'azienda affida a **laboratori esterni certificati** (esempio pesticidi etc..)



Il laboratorio di Casa Vinicola Zonin è iscritto al circuito di ring test.

Vino	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
Numero campioni analizzati	120	75	140	239	180	19	17
Numero parametri analizzati	2500	1500	2700	1100	3960	456	357

Nel 2023 non ci sono stati contenziosi con i clienti di rilevante importanza.

SISTEMA QUALITÀ

Rocca di Montemassi adotta un sistema qualità in conformità a quanto previsto dallo standard Equalitas, per il quale ha conseguito la certificazione. Il sistema di gestione include anche la gestione delle non conformità interne, la tracciabilità dei prodotti, il piano dei controlli analitici e quanto necessario a garantire l'applicazione dello standard.

La selezione e qualifica dei fornitori e la gestione dei reclami è invece affidata a Casa Vinicola Zonin mediante un contratto di service.

Con **frequenza annuale sono effettuate verifiche ispettive interne** sul sistema di gestione della sostenibilità, che si estendono agli attori dell'intera filiera con l'obiettivo di verificare l'applicazione dei requisiti dello standard ed evidenziare le aree di miglioramento rispetto ai requisiti.

L'audit interno previsto per la revisione 4.1 per l'anno 2023 è stato effettuato il 28/02/2023. Da tale audit non sono emerse non conformità.

Annualmente un ente terzo indipendente, CSQA, effettua la verifica per il rinnovo della certificazione. In funzione dell'esito dell'autocontrollo e degli esiti delle verifiche ispettive Castello di Albola definisce e adotta azioni di miglioramento rispetto a tutte le tematiche previste dal presente standard. In data 03/05/2023 Rocca di Montemassi ha subito l'audit da parte di CSQA secondo lo standard Equalitas, per il modulo OS. A seguito dell'audit è stata rilevata n° 1 NC chiusa e la cui gestione è stata formalizzata direttamente all'interno dei PAC.

ETICHETTE



Per l'azienda dare informazioni chiare e veritiere sul prodotto è un aspetto molto importante, per questo le etichette dei prodotti forniscono tutte le informazioni richieste dalla normativa.

Molte informazioni aggiuntive dei prodotti rispetto a quelle riportate sulle etichette sono riportate nelle schede prodotto pubblicate nel sito aziendale: classificazione, uve, zona di produzione, epoca di vendemmia, vendemmia,

modalità di raccolta, clima dell'anno di riferimento delle uve, tipologia di terreno, densità di impianto, resa per ettaro, metodo di allevamento, vinificazione e affinamento, note di degustazione, abbinamenti gastronomici, gradazione alcolica, temperatura di servizio, formati disponibili, potenziale di invecchiamento, prima annata di produzione, numero bottiglie prodotte e simbolo della certificazione Equalitas.

Nel 2023 non si sono verificati casi di non conformità su etichette ed imballaggi, né su altre questioni di veridicità della comunicazione aziendale.

COMUNICAZIONE ESTERNA

Al fine di promuovere il patrimonio enologico, agronomico e culturale che l'azienda custodisce, Rocca di Montemassi ha definito una serie strutturata di flussi e processi, non solo interni, ma anche verso l'esterno che sono caratterizzati:

- dal **principio della trasparenza** delle informazioni diffuse secondo il quale tutte le informazioni sono giustificate dalle fonti, di facile comprensione e verificabili;
- dal **principio della massimizzazione** della visibilità attraverso l'integrazione di strumenti di comunicazione e leve differenti che ne rafforzano la diffusione delle informazioni;
- dal **principio della coerenza** basato sull'organizzazione coesa ed interdipendente delle informazioni diffuse attraverso i diversi canali di comunicazione.

Nell'ambito della comunicazione d'impresa, per Comunicazione esterna si intende quel complesso di attività e flussi comunicativi che dall'organizzazione vanno verso pubblici esterni, che siano clienti, fornitori, stakeholder, opinioni pubblica, istituzioni.

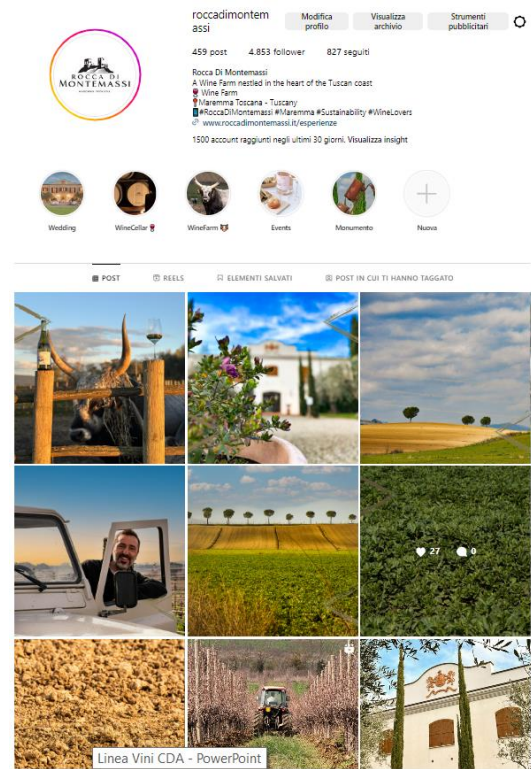
Gli obiettivi della comunicazione esterna implementata da Rocca di Montemassi sono:

- creare o migliorare la brand awareness, ossia rendere consapevoli i pubblici esterni rispetto alla proposta di valore del brand;
- veicolare storia, valori, mission, vision e cultura aziendali attraverso una comunicazione che è in genere detta brand communication;

- mostrare il commitment dell'azienda, sia verso temi di interesse pubblico e per cui questa può avere all'attivo progetti di CSR, sia nel caso di eventi o premi che mettano in luce la reputazione dell'azienda per esempio.

La comunicazione esterna, per la quale il tema della sostenibilità è un asset fondamentale, viene implementata principalmente attraverso:

- il sito aziendale roccadimontemassi.it nel quale è pubblicato ed è possibile visionare il Bilancio di Sostenibilità aziendale;
- il sito di Gruppo zonin1821.com;
- i canali digitali (Instagram e Facebook);
- la pagina LinkedIn @ZONIN1821Group;
- comunicati stampa volti a generare editoriali sulla stampa specializzata, trade e lifestyle;
- interviste al Direttore della Tenuta o ai membri della Famiglia pubblicate sulle pubblicazioni nazionali ed internazionali;
- la candidatura dei vini della tenuta a concorsi di degustazione;
- la partecipazione a fiere ed eventi di settore di carattere nazionale ed internazionale volti a promuovere la cultura vitivinicola, la sostenibilità e il Made in Italy.



DALLA COMUNICAZIONE AI RICONOSCIMENTI

I PREMI ED I RICONOSCIMENTI DEI NOSTRI VINI NEL 2023

Questo territorio, vocato da generazioni alla produzione di Vino, dà vita a vini prestigiosi apprezzati in tutto il mondo che continuano a ricevere, anno dopo anno, ambiti trofei e autorevoli riconoscimenti che sanciscono il Valore della cultura vitivinicola e del Made In Italy che esprimono.

VINO	CLASSIFICAZIONE	ANNATA	CONCORSO O DEGUSTAZIONE	MEDAGLIA
Calasole	Maremma Toscana DOC	2022	Mundus Vini	Gold medal
Syrosa	Maremma Toscana DOC	2022	The Global Rosé Masters	Gold Medal
Rocca di Montemassi	Maremma Toscana DOC	2019	JamesSuckling.com	91 Points

Le Focaiè	Maremma Toscana DOC	2021	JamesSuckling.com	90 Points
Rocca di Montemassi	Maremma Toscana DOC	2019	Gardini Notes	93+ Points
Renaissance	Toscana IGT	2022	Luca Maroni Annuario	93 Points
Syrosa	Maremma Toscana DOC	2022	The Drinks Business Global Masters	Gold medal
Le Focaiè	Maremma Toscana DOC	2020	Wine Enthusiast	90 e BEST BUY Points
Rocca di Montemassi	Maremma Toscana DOC	2019	Wine Enthusiast	91 Points
Rocca di Montemassi	Maremma Toscana DOC	2017	Wine Enthusiast	92 Points
Calasole	Maremma Toscana DOC	2022	Touring Club. Vini Buoni d'Italia	4 Stars

PRIVACY

Una privacy policy – o informativa privacy – è un documento che descrive il modo in cui un'entità (come un'organizzazione, il proprietario di un sito web, ecc.) raccoglie, tratta, divulga e protegge i dati di utenti, clienti e (se applicabile) dipendenti. È un requisito legale per molte leggi sulla privacy (come il GDPR, Regolamento generale sulla protezione dei dati personali) e il suo scopo è quello di aumentare la trasparenza, l'affidabilità e la responsabilità nel trattamento dei dati personali.

L'azienda ha implementato quanto necessario all'adeguamento al GDPR. Nessun reclamo riconducibile all'ambito privacy è stato segnalato nel 2023.

MODELLO ORGANIZZATIVO 231

Il Modello 231 è un documento che descrive una serie di procedure aziendali volte a garantire la prevenzione della commissione di reati, per cui l'azienda potrebbe essere ritenuta responsabile, nell'adempimento di tutte le mansioni previste durante lo svolgimento della propria attività lavorativa. L'adozione di un Modello 231 prevede, inoltre, da parte dell'azienda, la nomina di un ODV (Organismo di Vigilanza), che ha il compito di verificare l'efficienza del Modello e la sua effettiva applicazione.

Rocca di Montemassi ha adottato un Modello di Organizzazione Gestione e Controllo sec. D.Lgs 231/01, comprensivo di un codice etico, adottato il 04/11/2015 con delibera firmata da parte dei soci. L'adozione del nuovo Modello è stata comunicata a tutti i dipendenti.

Il 09/12/20 tale modello è stato completamente aggiornato con la revisione n°1, approvata dal CDA di Castello di Albola il 18/01/21. A fronte delle recenti modifiche intervenute nella normativa di riferimento, tra le quali la gestione Whistleblowing, in data 17/11/2023 il CDA ha approvato la revisione n°2 del Modello di Organizzazione Gestione e Controllo di Castello di Albola.

FORNITORI

Trovare fornitori affidabili è fondamentale per il successo di un'azienda e, se ben strutturata, l'attività di qualifica permette realmente di generare valore.

Ci sono molte ragioni per cui investire tempo e risorse nella creazione di un processo di qualifica dei fornitori solido:

- Evitare di collaborare con fornitori non affidabili o non qualificati
- Garantire la qualità dei prodotti o servizi forniti al cliente finale
- Ridurre il rischio di perdite finanziarie
- Mantenere la propria reputazione aziendale

Un processo di qualifica dei fornitori consiste in una serie di attività che mirano a garantire che i fornitori soddisfino i criteri e gli standard specifici dell'azienda. Questi criteri e standard includono, per esempio, elementi come la qualità dei prodotti o servizi forniti, la conformità alle norme di sicurezza e ambientali, la capacità di soddisfare le esigenze di produzione dell'azienda, la capacità di fornire prodotti o servizi in modo tempestivo e la strategia di sostenibilità dei partner.

Un processo di qualifica dei fornitori ben strutturato include una valutazione iniziale dei fornitori, seguita da un monitoraggio continuo per assicurarsi che i fornitori mantengano i criteri e gli standard nel corso della collaborazione.

Proprio per questo motivo, Casa Vinicola Zonin ritiene la selezione dei fornitori un elemento strategico per lo sviluppo del business ed in virtù di ciò ha definito una politica di qualifica e gestione dei fornitori che si estende a tutte le sue Tenute e tiene conto anche dei requisiti di sostenibilità.

SELEZIONE E GESTIONE DEI FORNITORI

- Attraverso un contratto di service Rocca di Montemassi affida la selezione e la qualifica dei fornitori a Casa Vinicola Zonin, la cui procedura è stata integrata all'interno del sistema di gestione di Rocca di Montemassi conforme allo standard Equalitas.
- Nel questionario di qualifica utilizzato da Casa Vinicola Zonin per la selezione dei suoi fornitori vengono richieste specifiche informazioni circa le certificazioni possedute e diversi quesiti negli ambiti qualità, sicurezza, ambiente e sostenibilità, etica. Ai fornitori viene assegnato un punteggio più o meno alto sulla base del possesso di tali informazioni.
- Casa Vinicola Zonin si occupa anche della gestione delle eventuali non conformità ai fornitori per gli eventuali materiali difettosi forniti a Rocca di Montemassi.
- Casa Vinicola Zonin esegue frequenti audit ai fornitori sulla base della propria valutazione del rischio e di quanto previsto dalle certificazioni possedute (ISO 9001:2015, BRCGS, IFS, Lavoro sicuro, Biologico).

COMUNITÀ E TERRITORIO

“ABITARE IL TERRITORIO” COME VALORE SOCIALE

“Abitare il territorio” è un concetto interpretabile sotto vari aspetti: urbanistico, sociologico, antropologico, demografico, etologico, ma anche in termini economico aziendali. “Abitare [dal lat. habitare, propr. «tenere», frequent. di habere «avere»] il territorio (dal lat. territorium, der. di terra)” può essere inteso come il rapporto fra le imprese-aziende ed il territorio in logica di responsabilità sociale e quindi, per approccio economico aziendale, anche come fattore critico di successo per sviluppare un differenziale competitivo delle imprese e del territorio.

In Italia, alla luce della teoria sui territori, sulle aree e specificatamente sui distretti industriali e sullo sviluppo locale, si è sempre pensato che le imprese avessero rapporto funzionale con il territorio quindi “abitavano il territorio”. In questa dimensione il rapporto fra territorio e imprese e fra tutti gli attori è un insieme di fattori sociali e ci sono rapporti dinamici fra gli shareholders-stakeholders interni dell’impresa (proprietà, dipendenti, management, familiari e così via) con gli shareholders-stakeholder istituzionali esterni (pubblica amministrazione, imprese clienti, associazioni e così via).

Alla luce di questa consapevolezza, Rocca di Montemassi intrattiene ottimi rapporti sia con le istituzioni locali sia con le associazioni presenti nella zona e promuove il Territorio attraverso la propria partecipazione ad associazioni locali, sponsorizzazioni in occasione di eventi che coinvolgono la comunità e attività di comunicazione che amplificano la Valore della Maremma.



RAPPORTI DI PROSSIMITÀ

Nel 2023 sono stati somministrati i questionari ai 3 principali vicini confinanti, i quali sottolineano come non ci siano state nel corso dell'anno delle attività della cantina che abbiano creato disagio per la vita quotidiana della comunità e che la stessa risulta essere molto aperta nei confronti delle visite ed esigenze dei visitatori. Uno dei vicini confinanti intervistato riporta come punto di forza della Tenuta Rocca di Montemassi il suo aspetto storico paesaggistico, mentre come punto di debolezza viene riportata la viabilità, come conseguenza dell'accesso alla strada vicinale di mezzi agricoli e officina.

RELAZIONI ESTERNE ED ISTITUZIONALI

L'azienda si dimostra sempre aperta e attenta alle esigenze delle persone del territorio. Il personale dell'azienda è a disposizione per raccogliere istanze ed esigenze dei cittadini. L'azienda cerca di attuare comportamenti corretti nei confronti delle persone del territorio.

Nessuna segnalazione importante è mai pervenuta all'azienda dai cittadini del Comune Roccastrada (GR).

Rocca di Montemassi è accessibile ai visitatori con disabilità. Le attività di visita si svolgono in ambienti privi di barriere architettoniche e dove necessario, per esempio per l'accesso al punto vendita della Tenuta, è predisposta una rampa in legno. È presente e a disposizione un bagno per disabili.

- Partecipazione alla quarta edizione del **Vermentino Grand Prix** organizzato e promosso dal Consorzio Tutela Vini della Maremma Toscana allo scopo di far conoscere al consumatore e di



valorizzare la migliore produzione enologica della Maremma Toscana DOC ottenuta a partire da uve Vermentino e di stimolare, inoltre, la crescita qualitativa di tale tipologia da parte delle aziende del territorio.

- Promozione e valorizzazione dei prodotti aziendali e della tradizione del territorio attraverso l'appuntamento

“Maremma che Aperitivo!!” che ha visto il prolungamento dell'orario di apertura nella fascia serale per consentire agli ospiti di passare una serata all'insegna della convivialità presso la Tenuta.



- Evento patrocinato da Lions Club Castiglion della Pescaia e Lions Club Siena in cui la tenuta è divenuta la cornice del libro “Tra cielo e terra” con a seguire cena di gala.
- Appuntamenti in Tenuta in collaborazione con Ristoratori della Toscana volti a promuovere ed esaltare percorsi di gusto in abbinamento ai vini della Tenuta.

DA ROCCA DI MONTEMASSI A CASTELLO DI ALBOLA: UNA COMPETIZIONE CICLISTICA PER CELEBRARE LA PASSIONE PER IL TERRITORIO, LA CONVIVIALITÀ AUTENTICA E LE TRADIZIONI LOCALI CUSTODITE TRA QUESTI PAESAGGI SUGGESTIVI

“E’ un piacere poter accogliere nelle tenute di Rocca di Montemassi e Castello di Albola così tante giovani promesse dello sport insieme alle loro Famiglie. Per noi, il vino non è solo un “frutto prestigioso” che ci dona questa Terra così affascinante e suggestiva, ma anche il simbolo di una cultura che esprime convivialità e genuinità, di un’ardente passione a far sempre meglio e di un impegno costante per valorizzare questo territorio e le sue potenzialità inespresse.”

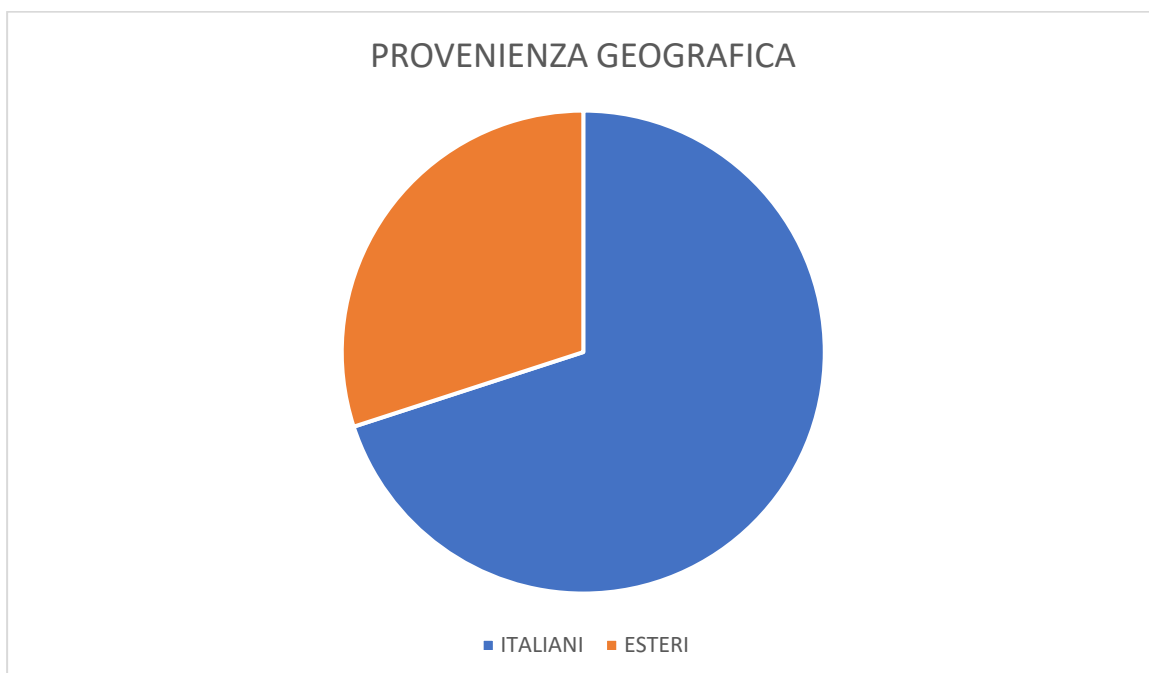
Alessandro Gallo - Direttore di Castello di Albola e Rocca di Montemassi

Grazie al patrocinio dei Comuni di Roccastrada e di Radda in Chianti, il 29 Aprile 2023, oltre 160 ciclisti Elite/Under23 provenienti da tutta Italia, supportati dall’entusiasmo delle loro famiglie, hanno partecipato alla competizione dilettantistica che si è snodata tra Rocca di Montemassi e Castello di Albola: un percorso di straordinaria bellezza dal punto di vista paesaggistico e naturale che si estende per 130 chilometri tra le province di Grosseto e Siena.

La competizione, dopo il grande successo in termini di partecipazione ma anche mediatico dell’anno precedente, è giunta nel 2023 alla seconda edizione. Organizzata dalla Polisportiva Tripetolo, la gara ricorda il campione Fabrizio Fabbri: noto ciclista toscano che grazie alla sua ardente passione, coraggio e determinazione partecipò per nove volte al Giro D’Italia con tre vittorie di tappa e due buoni piazzamenti in classifica generale (un dodicesimo posto nel 1975 ed un tredicesimo l’anno seguente) ad 1 Tour de France e 2 Vuelta di Spagna.

OSPITALITÀ

Nel corso del 2023, Rocca di Montemassi ha accolto circa 6.000 visitatori dei quali 5.000 ospiti giornalieri, 650 partner commerciali del brand o del Gruppo ZONIN1821 e 120 visitatori che hanno soggiornato negli alloggi proposti dalla tenuta. Dal punto di vista dei flussi, i visitatori si concentrano nella stagione primavera-estate: da maggio a settembre.



AMBIENTE

LA CURA PER L'AMBIENTE

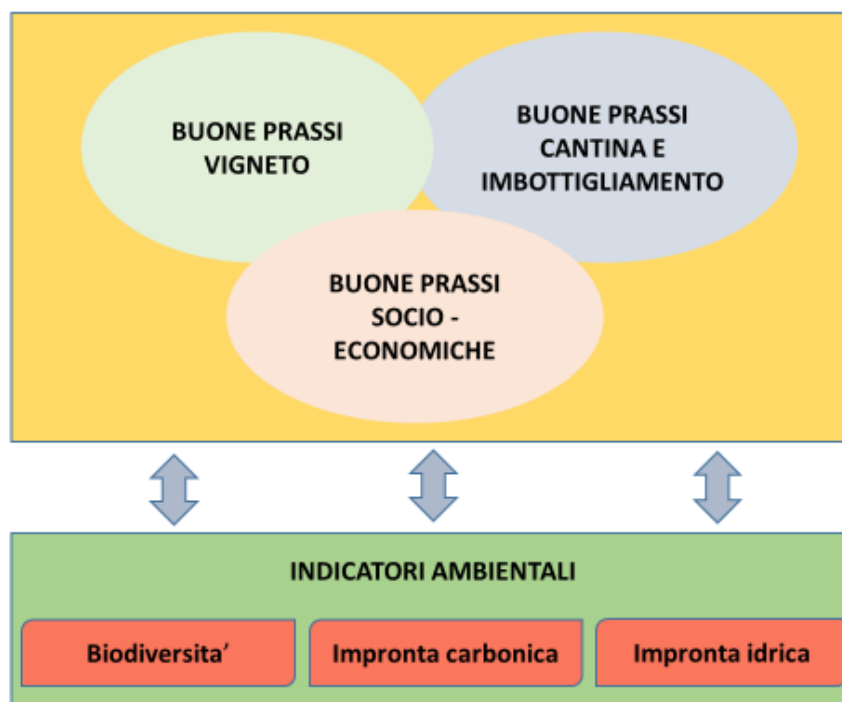
Produrre dei vini intensi, come l'anima e i fiori della Maremma, ripristinare la storia locale ed esaltare la forza del territorio: furono questi gli obiettivi che spinsero a creare, in una terra con un'identità inconfondibile come la Maremma, la **Tenuta Rocca di Montemassi**. Oggi come allora, la nostra cura e il rispetto per l'ambiente durante tutto il processo di produzione del vino lo rende **un prodotto sostenibile**.

Cuore pulsante di questa realtà imprenditoriale tutta italiana è la Famiglia Zonin che da sette generazioni ed oltre duecento anni di storia coltiva, interpreta e tramanda un patrimonio culturale unico con uno sguardo sempre volto al futuro: cura del territorio, valorizzazione delle tradizioni vinicole locali, rispetto della biodiversità, sperimentazioni tecniche ma anche innovazione dei processi produttivi e sviluppo sostenibile sono gli elementi che esprimono il DNA dell'azienda.

Proprio in virtù di questa visione imprenditoriale, la **certificazione Equalitas ottenuta da Rocca di Montemassi**, risulta un importante riconoscimento al percorso di sostenibilità intrapreso in questi anni. La scelta di adottare lo **Standard** ha avuto ed ha lo scopo di tradurre in elementi tangibili la filosofia aziendale.

- Nell'approccio all'ambiente, lo Standard prevede requisiti oggettivi e verificabili attraverso la definizione di buone pratiche e di indicatori.
- Di fatto, con l'adozione dello stesso, l'azienda si impegna nella gestione ambientale di tutte le attività e in tutti gli aspetti legati agli impatti che la stessa produce sui sistemi naturali (terra, aria, acqua, ecosistemi, biodiversità), sulle categorie ambientali di input (energia e acqua) e quelle di output (emissioni in aria, in acqua e rifiuti).
- Secondo quanto previsto dallo standard Equalitas, **gli indicatori ambientali quali Biodiversità, Impronta Carbonica, Impronta Idrica** sono il risultato di tutte le buone pratiche ambientali.
- Inoltre, la determinazione di valori numerici non ha lo scopo di confronto tra diverse aziende e/o prodotti, ma rappresenta un parametro interno che permette di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale.





Per il triennio di validità della certificazione, l'azienda si è impegnata a **soddisfare i requisiti** che regolamentano lo standard, garantendo così l'approccio graduale, continuativo ed efficace.

A sostegno della corretta applicazione di tali requisiti e della evidenza di aree di miglioramento rispetto agli stessi, con frequenza annuale, sono effettuate **verifiche ispettive** interne sul sistema di gestione della sostenibilità, che si estendono agli attori dell'intera filiera. In funzione dell'esito dell'autocontrollo e degli esiti delle verifiche ispettive l'azienda definisce e adotta **azioni di miglioramento pianificate** rispetto a tutte le tematiche previste dallo standard.

Inoltre, per tutte le fasi di produzione sono predisposte e documentate **buone pratiche di lavorazione**. Attraverso attività di sensibilizzazione, formazione, affiancamento, l'azienda si impegna a trasmettere e **divulgare le buone pratiche individuate, affinché diventino patrimonio di tutti** coloro che lavorano nei vari reparti. Durante il riesame annuale tali pratiche vengono riesaminate e valutate al fine di verificarne l'adeguatezza rispetto agli obiettivi e programmi definiti.

2023	HA TOTALI	HA BIOLOGICO	INCIDENZA A BIOLOGICO (%)
TENUTA	417		
VIGNETO	156	156	100
ULIVETO	9	9	100
SEMINATIVI (comprende seminativi, prati, pascoli, set a side)	150	150	100

BUONE PRATICHE NEL VIGNETO

I numeri della Tenuta Rocca Montemassi

Proprietà: 417 ettari

Clima: Mediterraneo con costanti brezze marine

Temperatura: inverno ~ 4°-5°C. (39°-41°F) – estate ~ 30°C (86°F).

Altitudine: 50 - 100 metri sul livello del mare

Suolo: siliceo argilloso

Metodo di allevamento: Cordone Speronato e Guyot bilaterale

Densità: 5.000 piante per ettaro

Varietà: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Vermentino, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Viogner



Secondo lo standard Equalitas, gli **ambiti di intervento** per l'adozione di buone pratiche di vigneto sono:

- Gestione suolo
- Gestione della fertilità
- Irrigazione
- Gestione della pianta
- Gestione della difesa
- Gestione della vendemmia
- Gestione della biodiversità
- Scelta di nuovi impianti e manutenzione

L'azienda **nell'anno 2023** ha ottenuto i seguenti risultati, certificati secondo quanto previsto dallo standard, e ha implementato le seguenti azioni correttive:

- **Azienda certificata per la produzione biologica da giugno 2021** e quindi non vengono svolti trattamenti con diserbanti.
- **Gestione del suolo attraverso tecniche conservative e poco dispendiose in termini energetici.** Nei filari inerbiti si fa trinciatura, nel filare lavorato si usano ripuntatori. In aumento il numero di ettari con inerbimenti. Utilizzo di sovesci di graminacee e leguminose nel periodo invernale-primaverile.
- **Gestione dell'irrigazione secondo logiche di risparmio idrico** con interventi mirati a fronte di rilevazioni costanti e accurate;
- **Utilizzo di tecniche sostenibili per lo smaltimento e la gestione delle acque di lavaggio** di macchinari e attrezzature utilizzate per i trattamenti, grazie alla presenza di un Phytobac (sistema di biodegradazione delle acque di lavaggio).
- **Pratiche di gestione del vigneto efficaci a prevenire attacchi parassitari** tenendo conto degli equilibri ecosistemici.
- Prevenzione di attacchi parassitari attraverso una corretta gestione della chioma (cimature, sfogliature, scacchiature) e del sottofila (lavorazioni).
- **Presenza di un piano faunistico-venatorio** e di un piano di miglioramento collegato alla conversione aziendale al biologico.

BUONE PRATICHE DI CANTINA

La cantina è il cuore dell'azienda, tecnologicamente d'avanguardia, che risulta essere architettonicamente una citazione del passato glorioso in quanto si inserisce in armonia con l'ambiente trovandosi appunto là dove una volta era il centro aziendale. È dotata delle più moderne tecnologie di vinificazione ed ha una sala di affinamento dei vini in piccoli e grandi legni che ha richiesto uno sforzo progettuale notevole per rispettare le strutture originali e al contempo offrire i supporti tecnologici migliori per produrre e firmare grandi vini.

Secondo lo standard Equalitas, gli **ambiti di intervento** per l'adozione di buone pratiche di cantina sono:

- RACCOLTA, VINIFICAZIONE
- DETERSIONE E SANITIZZAZIONE LOCALI E ATTREZZATURE
- PACKAGING
- PIANO RIUTILIZZO ACQUE REFLUE DEPURATE
- PIANO CONTENIMENTO RIFIUTI

L'azienda **nell'anno 2023** ha ottenuto i seguenti risultati, certificati secondo quanto previsto dallo standard, e ha implementato le seguenti attività di miglioramento:

- Collaudato ed **efficiente sistema di campionamenti** volti ad effettuare analisi di laboratorio chimico/fisiche per valutare e monitorare l'andamento della maturità tecnologica e fenolica delle uve (quest'ultime solo su alcune parcelle rappresentative).
- **Costante assaggio delle uve in campo** che integra le analisi della componente tecnologica e valuta la componente aromatica.
- **Concentrazione della fase di raccolta nelle ore più fresche del giorno**, o anche nelle ore notturne in modo da eliminare o quantomeno ridurre l'utilizzo dello scambiatore di calore;
- **Selezione accurata e mirata delle uve rosse** in fase di accettazione per valorizzare la qualità del prodotto.
- **Definizione di protocolli di vinificazione** contenenti le modalità di lavorazione e valutazione attenta delle attività da intraprendere a fronte delle caratteristiche del prodotto e dalla variabilità dell'annata.
- **Controlli analitici** effettuati sul prodotto attraverso il proprio laboratorio e laboratori esterni accreditati.
- **Esperienza del personale** a supporto di ogni singolo intervento basato sulla conoscenza della materia prima, dei terreni aziendali e dell'effetto climatico variabile di anno in anno.
- Pulizia dell'ambiente cantina, dei macchinari utilizzati e delle vasche con particolare attenzione verso la sensibilizzazione degli operatori sul tema della **razionalizzazione dei consumi idrici e del risparmio energetico**.

INDICATORI DI PERFORMANCE AMBIENTALI



Si riporta una sintesi dei risultati ottenuti dagli indicatori ambientali di Equalitas a livello di organizzazione:

- **BIODIVERSITÀ**
- **IMPRONTA CARBONICA**
- **IMPRONTA IDRICA**

e ulteriori approfondimenti su componenti ambientali specifiche, quali:

- **MATERIE PRIME**
- **ENERGIA**
- **ACQUA**
- **SCARICHI IDRICI E RIFIUTI**

BIODIVERSITÀ

L'insieme di piante, animali e microrganismi che vivono nel vigneto costituiscono la biodiversità di quella specifica parte di territorio. L'equilibrio risultante dalla vita e dall'abbondanza di questo insieme è in grado di influire sulla capacità del suolo di resistere ai cambiamenti e di mantenersi in salute.


L'indicatore di Biodiversità previsto dallo standard Equalitas valuta gli aspetti ambientali applicando le procedure previste dagli "Indici di Biodiversità", messi appunto nel 2010 da WBA, World Biodiversity Association Onlus per la valutazione della conservazione della biodiversità in agricoltura, all'interno del protocollo "Biodiversity Friend®".



La valutazione della qualità ambientale dell'agrosistema avviene rilevando la presenza di particolari organismi, definiti **indicatori biologici**, in quanto presentano: elevata sensibilità verso gli inquinanti, larga diffusione sul territorio, scarsa mobilità e capacità di accumulare sostanze inquinanti nei loro tessuti.

Ci sono tre indici di riferimento che valutano il livello di qualità e Biodiversità esistenti relativamente alle componenti aria, acqua e suolo:

Indice di Biodiversità Lichenica (IBL-bf)	Indice di Biodiversità Acquatica (IBA-bf)	Indice di Biodiversità del Suolo (IBS-bf)
--	--	--

Indice di Biodiversità Lichenica (IBL-bf)	
<p>Il calcolo dell'indice si basa sulla presenza e frequenza di licheni epifiti rilevati sulle cortecce di alberi presenti in campagna.</p> <p><i>(Valori IBL ³ 45 sono soddisfacenti)</i></p>	<p>Tenuta Montemassi</p> <p>Valore medio IBL-bf</p> <p>69</p>
	<p>Il biomonitoraggio è stato effettuato in cinque stazioni dislocate nella tenuta, che hanno nella loro totalità superato abbondantemente il limite minimo di 45 richiesto dal protocollo Biodiversity Friend. I risultati dell'attività svolta hanno permesso di constatare che le comunità licheniche dei luoghi monitorati sono nel complesso sufficienti, rispecchiando una comunità mediamente omogenea e complessa nelle composizioni e nel valore intrinseco, mantenendo un numero medio (6) di specie ritenuto sufficiente. Con tale valore, pari ad una media IBL-bf di 69 punti, si ritiene ottemperato il requisito dell'indicatore, da attribuirsi all'intera area investigata. Si confermano pertanto i risultati ottenuti nelle campagne di monitoraggio 2019 e 2021.</p>

Indice di Biodiversità Acquatica (IBA-bf)	
<p>Il calcolo dell'indice si basa sulla presenza nelle acque superficiali di macroinvertebrati acquatici con diverse tolleranze all'inquinamento (plecotteri, efemerotteri, molluschi, anellidi, ecc).</p> <p><i>(Valori IBA ³ 30 sono accettabili)</i></p>	<p>Tenuta Montemassi</p> <p>Valore medio IBA-bf</p> <p>57</p>



I campionamenti effettuati nei corsi d'acqua superficiali presenti nei siti investigati hanno evidenziato uno stato delle comunità acquatiche globalmente molto soddisfacente. Alcune stazioni hanno rivelato la presenza di una biocenosi acquatica caratterizzata da una buona diversità tassonomica con un numero di specie elevato. I gruppi (taxa) più rappresentati (>70%) hanno sempre previsto la presenza di morfotipi di Efemerotteri e Tricotteri (animali tra i più sensibili agli squilibri ecologici per il sistema acqua), Coleotteri acquatici, Emittenti acquatici, Odonati, Larve di Ditteri e Gasteropodi; il numero di taxa è variato da un minimo di 11 ad un massimo di 15.

Indice di Biodiversità del Suolo (IBS-bf)

Il calcolo dell'indice si basa sulla analisi di campioni di terreno nei quali viene rilevata la presenza di invertebrati del suolo (anellidi, collemboli, acari, isopodi, miriapodi, insetti, ecc.).

(Valori IBA ³ 100 sono soddisfacenti)

Tenuta Montemassi

Valore medio IBS-bf

120



I rilievi sono stati eseguiti su nove appezzamenti della tenuta.

I risultati dell'attività svolta denotano uno stato di conservazione dei suoli di livello complessivamente buono, riconducibile, nei casi dei valori più elevati, a condizioni edafiche adatte ad ospitare una comunità biologica complessa.

Tale risultato, confrontato con i risultati ottenuti nelle campagne di monitoraggio 2019 e 2021, permettere di confermare che l'azienda Rocca di Montemassi sta svolgendo un percorso di miglioramento e consolidamento della conservazione della biodiversità edafica dei suoli attraverso azioni agronomiche mirate ed efficaci.

CARBON FOOTPRINT

CALCOLO DELL'IMPRONTA CARBONICA

Il calcolo dell'impronta carbonica stima la quantità di gas a effetto serra emessa nell'ambito della filiera produttiva vitivinicola.

Tutti i gas vengono trasformati, per convenzione, in **unità equivalenti di anidride carbonica (CO₂)**, il principale gas ad effetto serra presente in atmosfera, per questo si parla di "calcolo dell'impronta carbonica" o "Carbon Footprint".

Il calcolo delle emissioni è realizzato seguendo le indicazioni della norma UNI ISO 14064:2012 (impronta carbonica aziendale). Raccolti i dati necessari, si stimano le emissioni attraverso il software **Simapro 9.0.0.33** e la banca dati **Ecoinvent**.

Tramite la moltiplicazione del dato per un coefficiente o "Fattore di emissione" espresso in unità di CO₂-equivalente per unità di prodotto, si genera il valore di "**Emissioni totali**" espresso in CO₂-eq.

La raccolta e l'elaborazione dei dati si esegue per **ambiti**, che distinguono la tipologia di emissioni in base alle modalità con le quali le stesse avvengono:

ambito 1	emissioni dirette , come quelle da uso di carburanti fossili
ambito 2	emissioni indirette relative alla fonte energetica
ambito 3	altre emissioni indirette , ad esempio per l'utilizzo di materie prime (vetro, cartone, ecc) durante il cui processo produttivo vengono generate emissioni.

e per **settori** produttivi aziendali, distinti in:

Vigneto (campagna)	Cantina	Imbottigliamento (confezionamento)
------------------------------	----------------	--

IMPRONTA CARBONICA AZIENDALE

Per realizzare il calcolo dell'impronta carbonica aziendale si considerano tutte le attività aziendali svolte nel corso di un arco temporale di un anno, valutandone le emissioni.

Si chiama "**unità funzionale**" (UF) l'unità di misura presa come riferimento per rapportare il dato di emissioni totali aziendali a un elemento produttivo unitario. Le **inclusioni** rappresentano le fonti emissive.

In particolare, per i settori produttivi considerati, secondo quanto dettato dallo standard Equalitas:

Settore	UF	Inclusioni
Vigneto	chilo di uva	Energia elettrica e termica consumata, carburante, refrigeranti, consumi fitofarmaci e concimi, rifiuti, acqua consumata, trasporti.
Cantina	litro di vino	Energia elettrica e termica consumata, carburanti, refrigeranti, acqua consumata, uve, mosti, e vini in ingresso, additivi, rifiuti, trasporti.
Imbottigliamento	bottiglia da 0,75 litri	Energia elettrica e termica consumata, carburanti, refrigeranti, acqua consumata, vini in input, additivi, packaging e imballaggi, rifiuti, trasporti.

Come previsto dal disciplinare, l'aggiornamento dello studio nell'anno 2023, ha considerato le attività che contribuiscono per più del 10% all'impatto generato. In particolare, i dati aggiornati sono stati i seguenti:

- Consumo di Energia Elettrica
- Consumo di Carburante (i.e. gasolio agricolo, ecc.)
- Consumo di carburanti per impianti fissi (GPL)
- Consumo di Bottiglie
- Consumo di Bag in Box

Si riportano di seguito le stime quantitative delle emissioni aziendali in tonnellate totali emesse e come kg per unità funzionale, distinte per area e con il dettaglio delle attività produttive.

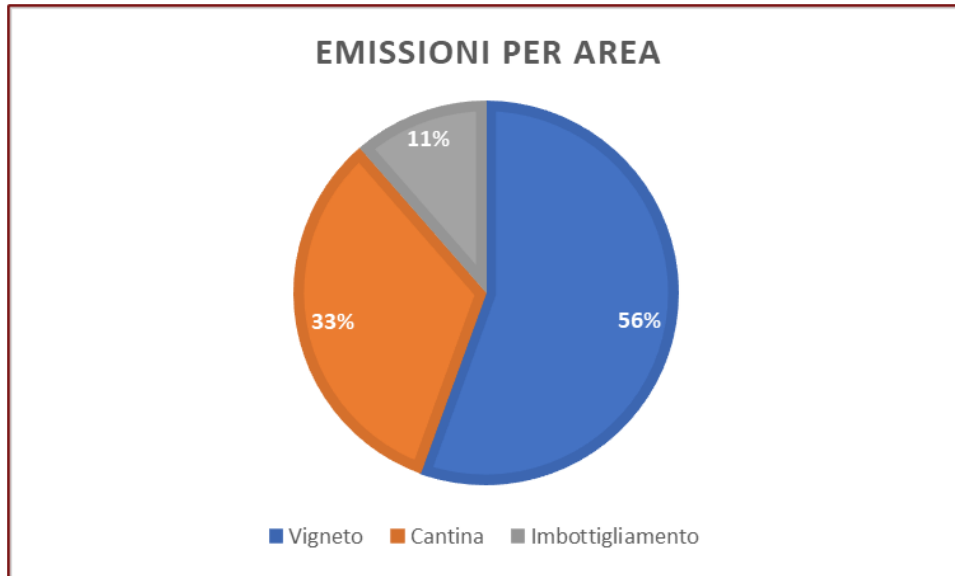
Area	Totale t CO ₂ eq	n° UF	UDM	Emissioni Kg CO ₂ eq/UF
Vigneto	419,81	8.590	q uva	48,87
Cantina	205,08	564.600	lt vino	0,44
Imbottigliamento e confezionamento	86,07	187.851	btg da 0,75 ml confezionate	0,46
Emissioni totali	755,97			

Si segnala che non sono presenti emissioni da uso e cambiamento d'uso del suolo in quanto i terreni agricoli negli ultimi 25 anni non hanno avuto un cambio di destinazione d'uso così come non è presente erosione tale da cambiare il contenuto di carbonio del suolo.

Il calcolo dei valori medi suddetti non può essere confrontato con altre aziende, a causa delle peculiarità aziendali. Inoltre, il calcolo delle UF delle bottiglie è stato fatto trasformando tutte le bottiglie vendute in UF equivalenti da 0,75 litri.

Ripartizioni percentuali

Si riporta di seguito la ripartizione percentuale per ambiti delle emissioni totali per area considerata.



Più della metà delle emissioni sono da attribuire al vigneto dovuto al consumo di gasolio dei mezzi agricoli.

CONFRONTO 2020-2022

	Emissioni 2022 (t. CO ₂ eq.)	Emissioni 2023 (t. CO ₂ eq.)	Variazione %
Vigneto	141,32	419,81	197%
Cantina	320,77	205,08	-36%
Imbottigliamento	149,08	86,07	-42%
Totale	611,17	710,96	16%

CONCLUSIONI

Le emissioni di CO₂ sono state generate principalmente dalla produzione di energia elettrica, dalla produzione e combustione di gasolio nella fase agricola e alla produzione del packaging utilizzato dall'azienda (bottiglie, tappi, etichette, ecc.).

Eventuali obiettivi di miglioramento e/o riduzione delle emissioni dovrebbero concentrarsi su tali processi/elementi.

Perché misuriamo le nostre emissioni nell'atmosfera

L'effetto serra è un fenomeno naturale che ha permesso la vita sul pianeta Terra e che consente di avere temperature idonee per la sopravvivenza della maggior parte degli esseri viventi. Esso è la conseguenza della presenza dell'atmosfera attorno alla Terra, che consente di filtrare una quota di radiazione pericolosa proveniente dal Sole (i raggi UV); la restante parte viene captata dalle piante per svolgere la fotosintesi ed una parte assorbita dalla Terra per poi essere rilasciata sotto forma di raggi infrarossi (utili per il riscaldamento del Globo). Qui entra in gioco ancora una volta l'atmosfera che cattura buona parte dei raggi infrarossi rifrangendoli verso la Terra attenuando il fenomeno di dispersione di calore verso l'Universo (per questo motivo definito "effetto serra").

Le attuali concentrazioni di gas serra nell'atmosfera sono a livelli mai raggiunti negli ultimi 650.000 anni; il gas serra più importante è l'anidride carbonica (CO₂), che costituisce circa il 77% delle emissioni globali di GHG (Green House Gases, IPCC, 2007; ISAC-CNR, 2009).

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

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

Per queste ragioni è necessario essere consapevoli delle proprie emissioni di GHG e quindi misurarle nei cicli produttivi, al fine di gestire l'efficienza di filiera, l'impatto ambientale ed eventuali conseguenze sull'effetto serra.

La World Commission on Environment and Development nel 1987 ha espresso questo concetto di sostenibilità: *"L'umanità ha la possibilità di rendere sostenibile lo sviluppo, cioè di far sì che esso soddisfi i bisogni dell'attuale generazione senza compromettere la capacità delle generazioni future di rispondere ai loro"*.

È indispensabile quindi garantire uno sviluppo economico compatibile con l'equità sociale, in regime di equilibrio ambientale ed in modo da rispettare la sostenibilità economica dell'impresa.

WATER FOOTPRINT

CALCOLO DELL'IMPRONTA IDRICA

L'impronta idrica rappresenta lo strumento per quantificare gli impatti ambientali legati all'acqua.

L'**impronta idrica** di un singolo, una comunità o di un'azienda, analizzata secondo l'analisi del ciclo di vita (ISO 14040:2006 e 14044:2006) e coerentemente ai criteri della norma ISO 14046:2014, **stima gli impatti su vari indicatori, per descrivere nel modo più approfondito possibile gli effetti delle nostre attività.**

Il calcolo della **Water Footprint**, secondo la ISO 14046, si basa sul concetto di studio del **ciclo di vita** (LCA, life cycle assessment) e prevede la quantificazione degli impatti e dei consumi relativi sia all'acqua direttamente utilizzata per produrre il prodotto in oggetto, sia ai consumi e agli inquinamenti indiretti derivanti, cioè dalla produzione delle materie prime e input utilizzati per la produzione del prodotto in studio.

A partire dalle indicazioni dello Standard Equalitas sono stati raccolti i dati relativi alle attività di **vigneto, cantina e imbottigliamento/confezionamento** e sono stati stimati gli effetti sulla disponibilità di acqua del territorio, sull'eutrofizzazione, l'acidificazione e sulla possibile tossicità verso l'uomo e l'ambiente.

Si chiama "**unità funzionale**" (UF) l'unità di misura presa come riferimento per rapportare il dato di emissioni totali aziendali a un elemento produttivo unitario. Le **inclusioni** rappresentano le fonti emissive.

Si riportano di seguito le unità funzionali, prodotte per area di indagine, con il dettaglio delle inclusioni nelle specifiche aree, secondo a quanto riportato nello Standard.

Settore	UF	n°UF	Inclusioni
Vigneto	chilo di uva	8.590 q di uva su 156 ha	Energia elettrica e termica consumata, carburante, refrigeranti, consumi fitofarmaci e concimi, rifiuti, acqua consumata, trasporti.
Cantina	litro di vino	564.600 litri di vino	Energia elettrica e termica consumata, carburanti, refrigeranti, acqua consumata, uve, mosti, e vini in ingresso, additivi, rifiuti, emissioni, trasporti.
Imbottigliamento	bottiglia da 0,75 litri	187.851 bottiglie vendute	Energia elettrica e termica consumata, carburanti, refrigeranti, acqua consumata, vini in input, additivi, packaging e imballaggi, rifiuti, trasporti.

Sono stati considerati tutti i consumi idrici aziendali; i quali comprendono:

- Consumi di acqua per effettuare i trattamenti in vigna
- Consumi di acqua di lavaggio delle botti utilizzate per i trattamenti in vigna
- Consumi di acqua dati dall'irrigazione ad ala gocciolante; in questo caso l'acqua viene prelevata da una diga predisposta per il raccoglimento dell'acqua piovana

- Consumi idrici della cantina ottenuti da contatore
- quota di acqua emessa in aria per evapotraspirazione delle vigne aziendali.

L'aggiornamento del calcolo effettivo degli impatti è stato effettuato attraverso i software Ecoinventi versione 3,5 e software Simapro 9.0.0.33 che consentono di ottenere valori finali per ciascuna delle categorie di impatto richieste dallo standard e di seguito elencate:

Water Scarcity	Valuta i consumi idrici in relazione alla disponibilità idrica di una specifica area di indagine. Non si considera la qualità dell'acqua.
Aquatic Acidification	Quantifica gli impatti sul livello di acidificazione delle acque.
Freshwater Eutrophication	Quantifica la diminuzione della biodiversità acquatica derivante dall'eutrofizzazione di nutrienti nell'aria, nell'acqua e nel suolo.
Aquatic Ecotoxicity	Quantifica il potenziale impatto sugli ecosistemi acquatici dovuti alle emissioni inquinanti.
Human Toxicity	Quantifica il potenziale impatto sulla salute umana da malattie cancerogene e non cancerogene dovute alle emissioni inquinanti nell'aria, nell'acqua e nel suolo. Per un'impronta idrica viene preso in considerazione solo l'impatto sull'acqua.
Ecotoxicity	Quantifica il potenziale impatto sugli ecosistemi dovuti alle emissioni inquinanti.

È importante sottolineare come i valori assoluti indicati in tutte le tabelle a seguire, rappresentino esclusivamente un valore di riferimento per l'azienda per poter monitorare e computare i miglioramenti nel tempo derivanti dalle misure implementate. **Essi non consentono quindi di effettuare confronti con aziende e realtà differenti, in relazione alla intrinseca specificità di ciascun contesto** (ad esempio, la produzione di Bag in Box che non rientrano nel computo delle bottiglie).

Di seguito, si riportano le stime quantitative delle emissioni aziendali per unità funzionale, distinte per area e con il dettaglio delle attività produttive calcolate per l'anno 2023.

Impact category	Unit	Campagna	Cantina	Imbottigliamento	Totale
WSI	m ³	906,04	8.222,20	5.491,10	14619,34
Aquatic acidification	kg SO ₂ eq	3.349,62	610,26	631,17	4591,05
Freshwater eutrophication	kg P eq	154,00	36,26	15,35	205,61
Human toxicity, cancer	CTUh	1,82E-05	7,71E-06	6,14E-06	0,00003
Human toxicity, non cancer	CTUh	1,71E-06	1,33E-06	7,82E-07	3,82E-06
Ecotoxicity	CTUe	9.591,05	14.536,66	5.797,36	29925,1

CONFRONTO 2020-2022

Campagna

Impact category	Unit	2022	2023	Differenza
WSI	m3	0,047	0,105	>100%
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,133	0,389	>100%
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,00094	0,018	>100%
Human toxicity, cancer	CTUh	1,17E-10	2,12E-09	>100%
Human toxicity, non cancer	CTUh	1,41E-11	1,99E-10	>100%
Ecotoxicity	CTUe	0,045	1,116	>100%

Cantina

Impact category	Unit	2022	2023	Differenza
WSI	m3	0,0032	0,014	>100%
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,001	0,001	0%
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,00016	6,42E-05	-60%
Human toxicity, cancer	CTUh	4,55E-11	1,37E-11	-70%
Human toxicity, non cancer	CTUh	8,52E-12	2,36E-12	-72%
Ecotoxicity	CTUe	0,032	0,026	-19%

Imbottigliamento

Impact category	Unit	2022	2023	Differenza
WSI	m3	0,0060	0,029	>100%
Aquatic acidification	kg SO2 eq	0,005	0,003	-40%
Freshwater eutrophication	kg P eq	0,00010	8,17E-05	-18%
Human toxicity, cancer	CTUh	4,29E-11	3,27E-11	-24%
Human toxicity, non cancer	CTUh	4,50E-12	4,16E-12	-8%
Ecotoxicity	CTUe	0,020	0,031	55%

Totale

Impact category	Unit	2022	2023	Differenza
WSI	m3	2.985,41	14619,34	>100%
Aquatic acidification	kg SO2 eq	3.609,23	4591,05	27%

Freshwater eutrophication	kg P eq	149,36	205,61	38%
Human toxicity, cancer	CTUh	4,51E-05	0,00003	-33%
Human toxicity, non cancer	CTUh	7,45E-06	3,82E-06	-49%
Ecotoxicity	CTUe	28.907,26	29925,1	4%

Confronto 2022-2023

Nel 2023, gli indicatori di Aquatic acidification e di Freshwater eutrophication di qualità delle acque (acidificazione ed eutrofizzazione) hanno registrato un leggero aumento dell'impatto rispetto ai dati 2022. Mentre si registra una diminuzione degli impatti legati alla salute umana, visto che è stato registrato un consumo inferiore di fitofarmaci e una sostituzione di prodotti con altri adatti all'agricoltura biologica e senza contenuto di sostanze chimiche nocive.

Campagna

Impact category	Unit	Totale	Total/1 q uva
Water Scarcity Index	m ³	906,04	0,105
Aquatic acidification	kg SO ₂ eq	3.349,62	0,389
Freshwater eutrophication	kg P eq	154,00	0,018
Human toxicity, cancer	CTUh	1,82E-05	2,12E-09
Human toxicity, non cancer	CTUh	1,71E-06	1,99E-10
Ecotoxicity	CTUe	9.591,05	1,116

Cantina

Impact category	Unità	Totale	Impatto per 1 l vino
Water Scarcity Index	m ³	8.222,20	0,014
Aquatic acidification	kg SO ₂ eq	610,26	0,001
Freshwater eutrophication	kg P eq	36,26	6,42E-05
Human toxicity, cancer	CTUh	7,71E-06	1,37E-11
Human toxicity, non cancer	CTUh	1,33E-06	2,36E-12
Ecotoxicity	CTUe	14.536,66	0,026

Imbottigliamento

Impact category	Unità	Totale	Impatto per bottiglia da 0,75
Water Scarcity Index	m ³	5.491,10	0,029
Aquatic acidification	kg SO ₂ eq	631,17	0,003
Freshwater eutrophication	kg P eq	15,35	8,17E-05
Human toxicity, cancer	CTUh	6,14E-06	3,27E-11
Human toxicity, non cancer	CTUh	7,82E-07	4,16E-12
Ecotoxicity	CTUe	5.797,36	0,031

Conclusioni

Dall'analisi degli indicatori di Water Footprint emerge che la scarsità idrica (consumo di acqua) è generata quasi esclusivamente dai prelievi diretti di acqua, mentre per gli indicatori di qualità delle acque (acidificazione, eutrofizzazione ed ecotossicità) le fasi di produzione del packaging, il consumo di energia elettrica e l'uso di gasolio incidono in larga misura. Infine per la tossicità umana, l'uso di pesticidi nel vigneto incide notevolmente nell'impatto generato.

Qualsiasi azione di miglioramento dovrebbe incentrarsi su questi processi.

MATERIE PRIME & PACKAGING

- I vini prodotti dalla Tenuta di Rocca di Montemassi possono essere venduti in bottiglia in diversi formati ad es: 0.75, 1,5 o 3 l.
- Con **cadenza annuale**, l'organizzazione valuta la **tipologia di packaging** utilizzata e le possibili eventuali alternative, al fine di individuare, all'interno della stessa tipologia o di altre ritenute compatibili, quelle che possono ridurre i consumi idrici e/o energetici in base a criteri oggettivi. Inoltre, l'azienda effettua la scelta della tipologia di packaging considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto anche in funzione della sua destinazione d'uso, della richiesta del cliente e delle modalità di vendita. Per i vini prodotti da Rocca di Montemassi, sono stati scelti componenti con materiali ad impatto ambientale ridotto dove possibile, ad esempio, compatibilmente alle esigenze dei mercati di destinazione le bottiglie vengono acquistate anche nelle versioni alleggerite, i tappi in sughero ed i cartoni prevalentemente da fornitori certificati FSC.

Annualmente l'azienda mette in atto le dovute azioni al fine di rivalutare l'adeguatezza del sistema di gestione della sostenibilità e degli obiettivi definiti e provvede all'eventuale aggiornamento se necessario, nell'ottica del miglioramento continuo.



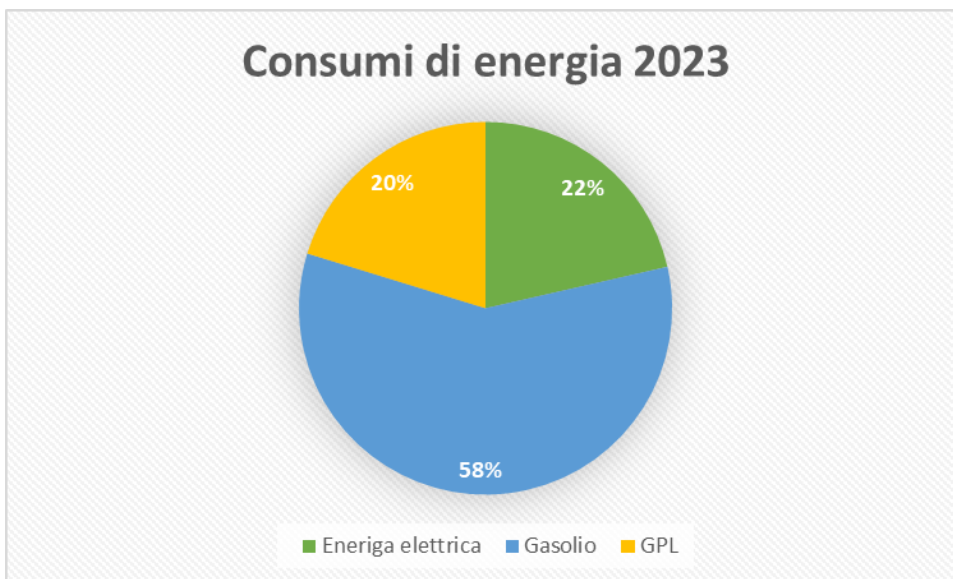
ENERGIA

I consumi energetici aziendali sono suddivisi tra energia elettrica, gasolio e GPL.

CONSUMI DI ENERGIA PER FONTE 2023	GJ
Energia Elettrica	588,95
Gasolio	1.603,12
GPL	556,63
Totale	3.834,01

I consumi di **energia elettrica** si verificano per lo più nelle **attività e nei processi produttivi di cantina** (pigiatura, vinificazione, condizionamento dei locali, attrezzature elettriche) **per un valore pari all'80% del consumo totale** (1.809,49 GJ). Nella Tenuta non viene effettuata l'operazione di imbottigliamento. Le altre attività che consumano energia elettrica sono quelle relative al normale funzionamento, **soprattutto l'illuminazione, del centro aziendale, degli uffici, del museo, dell'agriturismo e degli appartamenti aziendali.**

Il **gasolio** è utilizzato per le vetture aziendali e per i mezzi agricoli.



Nel periodo del 2016-2017 sono state compiute **diverse azioni volte alla riduzione dei consumi e all'efficientamento energetico**: sono stati installati dei dispositivi per il monitoraggio energetico di diversi quadri elettrici che alimentano luci, compressori, gruppi frigo, vinificatori, al fine di valutare eventuali inefficienze e sprechi. Si è potuto quindi appurare un avvio anomalo del compressore che alimenta il gruppo frigo e con un semplice settaggio manuale si è potuto evitare la sua accensione in alcuni mesi in cui non serviva, con un risparmio sia energetico che di costi.

ACQUA

Gran parte del consumo idrico totale nella tenuta è generato dall'irrigazione dei vigneti. La restante parte è suddivisa nelle attività di cantina e nelle attività di uso civile.

Per la tenuta di Rocca di Montemassi le fonti di approvvigionamento idrico sono due: il **lago di accumulo** di proprietà alimentato da acque piovane e l'**acquedotto** comunale.

I prelievi da acquedotto sono monitorati mediante un contatore generale e dal 2018 sono tenuti distinti dai consumi ad uso civile mediante l'installazione di un ulteriore contatore. Sull'acqua proveniente da acquedotto, almeno 3 volte l'anno, **vengono effettuate delle analisi** presso un laboratorio accreditato. Il consumo d'acqua prelevata dalla diga viene calcolato tenendo conto delle date in cui avviene l'irrigazione, della portata delle ali gocciolanti e del turno di irrigazione (ore di bagnatura).

CONSUMI IDRICI PER ATTIVITÀ PRIMARIE 2023		MC
Campagna		72.477
Cantina		2.109
TOTALE		74.586

Nel 2023 sono stati consumati 72.477 mc di acqua per l'**irrigazione dei vigneti** prelevati dal lago di accumulo. Sono stati utilizzati 2.109 mc di acqua provenienti da acquedotto per **le attività di cantina**. Nella Tenuta non viene effettuata l'operazione di imbottigliamento.

SCARICHI IDRICI

Tutti gli **scarichi idrici** dell'azienda si immettono in un **impianto di depurazione**, non essendo presente la fognatura. L'impianto, dimensionato per 10 mc/gg di portata, è destinato al trattamento biologico aerobico a biomassa sospesa tramite aereazione delle acque di ingresso, con formazione di una flora batterica attiva (fanghi attivi), ricircolo dei fanghi e sedimentazione finale (per i fanghi esausti). Si stima che la perdita di volume dell'acqua in ingresso all'impianto si aggira intorno al 10-15%. L'acqua in uscita prima di immettersi in acque superficiali, passa attraverso un ulteriore **trattamento di fitodepurazione a bambù** (pianta scelta per il suo apparato radicale molto denso).

Circa un terzo dei fanghi esausti vengono smaltiti una volta l'anno tramite ditte specializzate.

Due volte all'anno, vengono effettuate da un laboratorio accreditato le analisi delle acque all'uscita del trattamento di fitodepurazione. È in fase di studio il progetto di riutilizzare, tutta o in parte, l'acqua in uscita dalla fitodepurazione per uso irriguo.

RIFIUTI

Lo **stoccaggio dei rifiuti** avviene in aeree protette dall'azione del dilavamento, all'interno di opportuni contenitori che vengono identificati con cartelli che ne identificano il codice CER assegnato; in questo modo si evita che possano essere commessi errori di identificazione e che i rifiuti di tipologia diversa vengano mescolati assieme.



Nel 2023 la totalità dei rifiuti prodotti è stata destinata al recupero. Il maggior quantitativo ha riguardato il lavoro di pulizia e spurgo dei fanghi del depuratore. Anche gli imballaggi contenenti sostanze pericolose, prodotti dalle attività di trattamenti in vigna, sono stati destinati al **recupero**.

Percentuali aggiornate al 2023:

- Rifiuti speciali: 53,5%
- Carta: 20,5%
- Imballaggi in plastica: 26%

OBIETTIVI E PIANO DI MIGLIORAMENTO

Rocca di Montemassi si impegna a migliorare la propria sostenibilità sia in termini di buone prassi che di implementazione di azioni e risultati concreti.

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2020 – valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA'/	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2019	NOTE SU VALORE 2019	INDICATORE VALORE PREVISTO 2020	INDICATORE VALORE 2020	TEMPI PREVISTI	VALORE RAGGIUNTO AL 31/12/20
1/20	Sostenere la comunità locale assumendo persone dalla comunità per l'esecuzione delle attività di campagna, anziché affidarle a cooperativa esterna	DA	Assumere dipendenti temporanei dalla comunità locale	Sostegno della comunità	0	Manodopera campagna affidata a cooperativa esterna	19	Manodopera campagna per la gestione del verde, affidata a dipendenti interni assunti dalla comunità locale	12/2020	16
2/20	Risparmio economico attraverso l'autoproduzione dei semi necessari al sovescio	AGRO	Autoproduzione semi per sovescio da sempre acquistato da fornitori	Risparmio economico	100% acquisto esterno	Produzione interna Favino	0% acquisto esterno	Autoproduzione di segale, orzo, pisello e favino utilizzati per il sovescio	12/2020	100% acquisto esterno
3/20	Riduzione dei quantitativi degli agrofarmaci di sintesi utilizzati attraverso l'aumento degli ha in conversione a biologico	AGRO	Aumento degli ha in conversione BIO	Aumento degli ha in conversione BIO	16	16ha nel 2019	46	46 ha nel 2020-106 nel 2021 e completamento on 166ha nel 2022	12/2020	46

Obiettivo 01/20: Allo scopo di sostenere la comunità locale, nel corso dell'anno 2020 le normali attività di campagna sono state affidate a persone assunte direttamente dall'azienda e appartenenti alla comunità locale, anziché affidarle come di consueto a società esterne. La necessità prevista di 19 persone è stata poi ridotta a 16, in quanto sufficienti a coprire le attività. L'obiettivo si ritiene pertanto raggiunto al 100%.

Obiettivo 02/20: l'autoproduzione di semi per sovescio è stata raggiunta all'100%.

Obiettivo 03/20: nell'anno 2020 gli ettari convertiti a biologico e che pertanto prevedono l'esclusione di agrofarmaci di sintesi, sono passati da 16ha a 46ha, raggiungendo il 100% dell'obiettivo previsto.

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2021– valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA'/	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2020	NOTE SU VALORE 2020	INDICATORE VALORE PREVISTO 2020	INDICATORE VALORE 2020	TEMPI PREVISTI	VALORE RAGGIUNTO AL 31/12/21
1/21	Migliore gestione del vigneto, anche dal punto di vista della sostenibilità	DA	Consulenza di tecnici in supporto alle risorse interne	Miglioramento efficienza e qualità	0	Nessuna collaborazione	1	Formalizzazione di una specifica consulenza con società esterna	12/2021	1 consulenza avviata con soc. esterna
2/21	Migliore gestione degli aspetti enologici	DA	Consulenza di tecnici in supporto alle risorse interne	Miglioramento efficienza dei processi e qualità del prodotto finale	0	Nessuna collaborazione	1	Formalizzazione di una specifica consulenza con ENOLOGO esterno	12/2021	1 consulenza avviata con consulente enologico
3/21	Riduzione dei quantitativi degli agrofarmaci di sintesi utilizzati attraverso l'aumento degli ha in conversione a biologico	AGRO	Aumento degli ha in conversione BIO	Aumento degli ha in conversione BIO	16	16ha nel 2019	106	46 ha nel 2020- 106 nel 2021 e completamento on 166 ha nel 2022	12/2021	A giugno 2021 166ha completata conversione

Obiettivo 01/21: avviata 1 consulenza con società esterna ambito agronomico.

Obiettivo 02/21: avviata 1 consulenza con consulente enologico.

Obiettivo 03/21: raggiunta conversione dei 166 ettari a biologico a giugno 2021.

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2022– valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA'/	INDICATORE	INDICATORE E VALORE 2021	NOTE SU VALORE 2021	INDICATORE VALORE PREVISTO 2022	INDICATORE VALORE 2022	TEMPI PREVISTI	VALORE RAGGIUNTO AL 31/12/21
1/22	Produrre vini sostenibili attraverso la creazione di una linea specifica di vini in Anfora destinati esclusivamente al territorio locale	DA	Creazione linea vini in anfora	Miglioramento la gamma dei prodotti	0	Nessun vino in anfora prodotto	1	Creazione di almeno 1 vino in anfora	12/2022	100% Creazione di 2 vini prodotti in anfora.
2/22	Aumentare il livello qualitativo dell'ospitalità offerta ai clienti	DA	Assumendo risorse aggiuntive dedicate di alto livello	Aumento competenze specifiche	1	Nessun a risorsa dedicata	1	Assunzione di 1 risorsa dedicata	12/2022	100% Assunzione di un nuovo Hospitality Manager
3/22	Migliorare la comunicazione locale	DA	Aumentare il numero di riviste ed eventi che incentivi la partecipazione locale	Aumentare la conoscenza dell'azienda sul territorio	2 riviste e 4 eventi	Avviata collaborazione e con n°1 rivista locale ed organizzati 2 eventi	2 riviste e 6 eventi	Avviare la collaborazione e con N°2 riviste ed organizzare n°6 eventi	12/2022	100% Pubblicazione su almeno 2 riviste e organizzati più di 6 eventi
4/22	Migliorare la produttività	DA	Aumentare i vigneti produttivi a Vermentino	Miglioramento produttività vigneti Vermentino	Ettari 2021 produttivi: 21 ha	N° ettari produttivi	Ettari 2022 produttivi a Vermentino: 21 ha	Aumento di 5ha la produttività in 3 anni. Nel 2022 aumento di 1/3	12/2022	100% Aumentato di 5,65 il numero di ha di vigneto a Vermentino

Obiettivo 01/22: Creazione di 2 vini prodotti in anfora

Obiettivo 02/22: Assunzione di un nuovo Hospitality Manager

Obiettivo 03/22: Pubblicazione su almeno 2 riviste e organizzati più di 6 eventi.

Obiettivo 04/22: Aumentato il numero di ha di vigneto a Vermentino di 5,65 ha.

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2023 – valutazione raggiungimento

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA' /	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2022	NOTE SU VALORE 2022	INDICATORE VALORE PREVISTO 2023	INDICATORE VALORE 2023	TEMPI PREVISTI
1/23	Migliorare la comunicazione locale	DA	Aumentare il numero di riviste ed eventi che incentivi la partecipazione locale	Aumentare la conoscenza dell'azienda sul territorio	2 rivista e 6 eventi	Avviata collaborazione e con n°2 rivista locale ed organizzati più di 6 eventi	3 riviste e 20 eventi	Avviare la collaborazione con N°3 riviste ed organizzare n°20 eventi	100% sono stati fatti 20 eventi e collaborato con 3 riviste
2/23	Migliorare la produttività	DA	Incremento ettari produttivi a grano duro Khorasan	Migliorare produttività grano Khorasan per far fronte a crescente fabbisogno di grano duro	Ettari 2022 produttivi a grano Khorasan: 30 ha.	N° ettari produttivi	Ettari produttivi a grano Khorasan: 37 ha.	Aumento di 7 ha la produttività in 2 anni. Nel 2023 aumento di ½.	42% nel 2023 siamo arrivati a 33 ha a grano Khorasan
3/23	Miglior posizionamento del prodotto	DA	Cambio delle etichette di alcune referenze	Restyling grafico delle etichette	0	Nessuna etichetta cambiata nel corso del 2022	N° nuove etichette	Cambio dell'etichetta di almeno 2 referenze	100% sono state aggiornate e 3 etichette

Obiettivo 01/23: 100% sono stati fatti 20 eventi e collaborato con 3 riviste

Obiettivo 02/23: Obiettivo realizzato al 42% nel 2023: siamo arrivati a 33 ha a grano Khorasan

Obiettivo 03/23: È stato effettuato il restyling grafico su 3 referenze (Calasole, Syrosa e Focaie)

OBIETTIVI QUANTITATIVI 2024

n°	OBIETTIVO/ATTIVITA'	INCARICATO	COME ATTUARE OBIETTIVO/ATTIVITA' /	INDICATORE	INDICATORE VALORE 2022	NOTE SU VALORE 2022	INDICATORE VALORE PREVISTO 2023	INDICATORE VALORE 2023	TEMPI PREVISTI
01/24	Rafforzare la comunicazione locale sulla stampa vitivinicola per contribuire ad accrescere la visibilità della cultura locale.	DA	Aumentare il numero di comunicati stampa inviati e le visite in tenuta dei giornalisti che scrivono su pubblicazioni del vino.	Numero di pubblicazioni sulla stampa cartacea o digitale.	5 pubblicazioni		10 pubblicazioni	+50% degli editoriali	12/2024
02/24	Rafforzare la promozione digitale della tenuta e del suo territorio in area Toscana.	DA	Definire l'allocazione degli investimenti digitali rispetto agli investimenti	Visualizzazioni	ND		200.000 visualizzazioni	Raggiungimento di 200K visualizzazioni nel corso dell'anno	12/24

03/24	Rafforzare la promozione dei vini Biologici della tenuta	DA	Partecipazione a concorsi di degustazione e awards	Numero di partecipazioni	ND			10 degustazioni di vini biologici		12/14
04/24	Migliorare la comunicazione digitale di Rocca di Montemassi	DA	Restyling del sito	Release della nuova grafica	ND			Pubblicazione del sito		12/24
05/24	Promuovere la cultura vitivinicola della Maremma, il Made in Italy e la Sostenibilità con le nuove generazioni	DA	Organizzare degli incontri presso le Università del territorio	Numero di Lezioni	ND			2		12/24
06/24	Formare il personale di Rocca di Montemassi	DA	Organizzare delle sessioni di formazione	Numero di Ore (somma delle ore di formazione per ogni FTE)	ND			100		12/24
7/24	Migliorare la produttività	DA	Incremento ettari produttivi a grano duro Khorasn	Migliorare produttività grano Khorasan per far fronte a crescente fabbisogno di grano duro	Ettari 2023 produttivi a grano Khorasan : 33 ha.		N° ettari produttivi	Ettari produttivi a grano Khorasan: 37 ha.	Aumento di 7 ha la produttività in 2 anni. Nel 2024 aumento di 1/2.	12/2024
8/24	Ottimizzare la produttività	DA	Riduzione superficie di vigneto per riduzione sprechi e avanzi di prodotto	Espianto di ca. 50ha	Ettari di vigneto 2024 produttivi: 171ha		N° ettari produttivi	Ettari produttivi: riduzione di 50ha di vigneto	Riduzione degli sprechi e degli avanzi: 50ha in meno di vigneto 2024	12/2024

OBIETTIVI QUALITATIVI

Oltre agli obiettivi quantitativi, l'azienda si prefigge la **realizzazione di alcuni progetti** che contribuiranno in maniera qualitativa all'incremento della sostenibilità delle proprie attività produttive, a partire dagli **indicatori ambientali**.

Rocca di Montemassi, si impegna ad implementare un **metodo di produzione virtuoso**, sia da un punto di vista del risparmio energetico, sia dal punto di vista del risparmio economico. Tale metodo aiuterà ad incrementare le abilità del team tecnico, attraverso un'applicazione periodica, anche annuale, del calcolo dell'impronta carbonica e dell'impronta idrica, monitorando costantemente le dinamiche aziendali ed approfondendo la conoscenza della filiera, così da mantenere una programmazione continua di interventi migliorativi. In particolare:

AMBITO	COSA VOGLIAMO FARE NEL 2024
Water Footprint	Riutilizzo dell'acqua in uscita dalla fitodepurazione per scopi irrigui.
Cantina	Acquisto di un nuovo impianto di refrigerazione per un miglioramento della gestione della produzione di cantina sia in termini qualitativi che di risparmio energetico
Vigneto	Completata la conversione al biologico dei vigneti esistenti.
Vigneto	Formazione riguardante le pratiche agronomiche, con la collaborazione di consulenti specializzati. Si tratta di un progetto di formazione finanziato da enti locali e applicato a tutte le aziende del gruppo.
Biodiversità	Incentivare la presenza di specie protette, grazie anche alla presenza di una riserva faunistica che, non essendo un fondo chiuso, è accessibile alla comunità circostante.
Vigneto, agricoltura e comunicazione	<p>Autoproduzione delle sementi per i vari sovesci destinati al vigneto e foraggi per il bestiame, andando così a ridurre l'incidenza dei fornitori esterni e garantendo un maggior controllo sulla filiera.</p> <p>Promuovere, quindi, un modello di realtà agricola come fattoria mediterranea, testimonianza della vita rurale contemporanea, affiancando ai vigneti, la coltivazione di varietà antiche di cereali, l'allevamento della vacca maremmana, l'oliveto e l'orto.</p> <p>Promozione del territorio e dell'azienda anche attraverso i social media.</p> <p>Il connubio di questi elementi diventa anche il modo scelto per la promozione della Tenuta.</p>
Comunicazione alla Stampa e KOL	Valorizzazione dell'Heritage di brand Castello di Albola, dei suoi Wines Of Altitude e del suo territorio.
Digitalizzazione	Rafforzamento delle attività digitali così da massimizzare la visibilità del brand ma anche delle attività di sostenibilità implementate e del territorio di Radda in Chianti. In aggiunta al Team Comunicazione del Gruppo ZONIN1821, una risorsa aziendale è dedicata all'implementazione della strategia di integrazione digitale (website – social media – e-commerce – dem).

Nota Metodologica

Questa è la seconda edizione di Bilancio di Sostenibilità di Rocca di Montemassi.

Il processo di raccolta e rendicontazione dei dati è iniziato nel 2016, quando Casa Vinicola Zonin ha deciso di far aderire alcune delle sue Tenute allo Standard Equalitas, tra le quali Rocca di Montemassi.

Equalitas è una società privata costituita dai rappresentanti della filiera vitivinicola: Federdoc, Unione Italiana Vini, CSQA Certificazioni Srl, Valoritalia, 3Avino, Gambero Rosso.

Lo Standard Equalitas nasce dall'esigenza di condividere - per il settore vitivinicolo - una visione ed un approccio omogeneo alla sostenibilità ed utilizza l'approccio moderno ed integrato alla sostenibilità secondo i tre pilastri:

- **Sociale:** capacità di garantire condizioni di benessere umano (i diritti umani, le pratiche di lavoro, le pratiche operative leali, tutela dei consumatori, coinvolgimento e lo sviluppo della comunità, la qualità culturale e la salubrità del prodotto e del suo gesto di consumo).
- **Ambientale:** capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali
- **Economico:** capacità di generare reddito e lavoro

Lo Standard prevede l'obbligo per l'azienda di redigere il Bilancio di Sostenibilità annuale che ha lo scopo di rendicontare le attività svolte in materia di sostenibilità, gli obiettivi raggiunti ed i miglioramenti programmati, da qui è partito questo progetto.

LINEE GUIDA

Per la stesura di questo documento sono state adottate come riferimento:

- Linee guida del GRI – Global Reporting Initiative - www.globalreporting.org
- Linee guida GBS – Gruppo di Studi per il Bilancio Sociale – www.gruppobilanciasociale.org
- Standard Equalitas - www.equalitas.it

PERIMETRO DEL DOCUMENTO

Sono rendicontate in questo documento tutte le attività eseguita da Rocca di Montemassi.

I dati e le informazioni qualitative e quantitative dell'ambito sociale, dell'ambito e dell'ambito ambientale fanno riferimento all'esercizio 2022. La certificazione è stata rilasciata da Equalitas nel 2022. La revisione della certificazione è prevista per Aprile 2023.



Con questa certificazione **Rocca di Montemassi** può ritenersi un'organizzazione **sostenibile** intesa come: sostenibilità dei processi aziendali lungo l'intera filiera produttiva, dal vigneto all'imbottigliamento, con rilevanza verso le risorse umane e tecnologiche che consentano di monitorare e ottimizzare gli impatti ambientali, sociali ed economici.



La tua opinione

Ricevere impressioni e giudizi da parte di un numero elevato di soggetti interessati al miglioramento della nostra gestione è per noi molto importante.

Invitiamo pertanto tutti i lettori a presentare osservazioni, suggerimenti e domande sia su questo Bilancio di Sostenibilità che sull'attività di Rocca di Montemassi, utilizzando i seguenti riferimenti:

Tenuta Rocca di Montemassi

Strada Provinciale 91

Loc. Pian del Bichi

58027 Roccastrada (GR)

tel. +39 0564 579700

fax. +39 0564 570847

info@roccadimontemassi.it

www.roccadimontemassi.it/contatti

Vi ringraziamo molto per averci dedicato il vostro tempo e restiamo in attesa di indicazioni da parte vostra.

Documento redatto il 29/03/2024